

# cecotec

## ROCK'N'GRILL 2000 SMASH PERFECTCOOK

Parrilla eléctrica/ Electric grill



Manual de instrucciones  
Instruction manual  
Manuel d'instructions  
Bedienungsanleitung  
Manuale di istruzioni  
Manual de instruções  
Handleiding  
Instrukcja obsługi  
Návod k použití  
Kullanma kılavuzu  
Οδηγίες χρήσης  
Manual d'instruccions  
Használati útmutató  
تاميل عتال ليلد

## ÍNDICE

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| 1. Piezas y componentes                       | 5  |
| 2. Antes de usar                              | 6  |
| 3. Funcionamiento                             | 7  |
| 4. Limpieza y mantenimiento                   | 14 |
| 5. Resolución de problemas                    | 15 |
| 6. Copyright                                  | 16 |
| 7. Declaración UE de conformidad simplificada | 16 |

## INDEX

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| 1. Parts and components                    | 17 |
| 2. Before use                              | 18 |
| 3. Operation                               | 19 |
| 4. Cleaning and maintenance                | 26 |
| 5. Troubleshooting                         | 26 |
| 6. Copyright                               | 28 |
| 7. Simplified EU Declaration of Conformity | 28 |

## SOMMAIRE

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. Pièces et composants                         | 29 |
| 2. Avant utilisation                            | 30 |
| 3. Fonctionnement                               | 31 |
| 4. Nettoyage et entretien                       | 38 |
| 5. Résolution de problèmes                      | 39 |
| 6. Copyright                                    | 40 |
| 7. Déclaration de conformité simplifiée de l'UE | 41 |

## INHALT

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. Teile und Komponenten                 | 42 |
| 2. Vor dem Gebrauch                      | 43 |
| 3. Bedienung                             | 44 |
| 4. Reinigung und Wartung                 | 52 |
| 5. Problembehebung                       | 52 |
| 6. Copyright                             | 54 |
| 7. Vereinfachte EU-Konformitätserklärung | 54 |

## INDICE

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| 1. Parti e componenti                          | 55 |
| 2. Prima dell'uso                              | 56 |
| 3. Funzionamento                               | 57 |
| 4. Pulizia e manutenzione                      | 64 |
| 5. Risoluzione dei problemi                    | 65 |
| 6. Copyright                                   | 66 |
| 7. Dichiarazione di conformità UE semplificata | 66 |

## ÍNDICE

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| 1. Peças e componentes                           | 67 |
| 2. Antes de usar                                 | 68 |
| 3. Funcionamento                                 | 69 |
| 4. Limpeza e manutenção                          | 76 |
| 5. Resolução de problemas                        | 77 |
| 6. Copyright                                     | 78 |
| 7. Declaração de conformidade simplificada da UE | 79 |

## INHOUD

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1. Onderdelen en componenten                 | 80 |
| 2. Voor gebruik                              | 81 |
| 3. Bediening                                 | 82 |
| 4. Reiniging en onderhoud                    | 89 |
| 5. Probleemoplossing                         | 90 |
| 6. Auteursrecht                              | 91 |
| 7. Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring | 92 |

## INDEKS

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 1. Części i komponenty                 | 93  |
| 2. Przed użyciem                       | 94  |
| 3. Działanie                           | 95  |
| 4. Czyszczenie i konserwacja           | 102 |
| 5. Rozwiązywanie problemów             | 103 |
| 6. Prawa autorskie                     | 104 |
| 7. Uproszczona deklaracja zgodności UE | 104 |

## INDEX

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. Součásti a komponenty              | 105 |
| 2. Před použitím                      | 106 |
| 3. Provoz                             | 107 |
| 4. Čištění a údržba                   | 113 |
| 5. Řešení problémů                    | 114 |
| 6. Autorská práva                     | 115 |
| 7. Zjednodušené prohlášení EU o shodě | 116 |

## DIZIN

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 1. Parçalar ve bileşenler              | 117 |
| 2. Kullanmadan önce                    | 118 |
| 3. Operasyon                           | 119 |
| 4. Temizlik ve bakım                   | 126 |
| 5. Problem çözme                       | 126 |
| 6. Telif Hakkı                         | 128 |
| 7. Basitleştirilmiş AB uygunluk beyanı | 128 |

## ΔΕΙΚΤΗΣ

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| 1. Μέρη και εξαρτήματα                 | 129 |
| 2. Πριν από τη χρήση                   | 130 |
| 3. Λειτουργία                          | 131 |
| 4. Καθαρισμός και συντήρηση            | 140 |
| 5. Επίλυση προβλημάτων                 | 141 |
| 6. Πνευματικά δικαιώματα               | 143 |
| 7. Απλουστευμένη δήλωση συμμόρφωσης ΕΕ | 143 |

## ÍNDEx

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| 1. Peces i components                        | 144 |
| 2. Abans de fer servir                       | 145 |
| 3. Funcionament                              | 146 |
| 4. Neteja i manteniment                      | 153 |
| 5. Resolució de problemes                    | 153 |
| 6. Copyright                                 | 155 |
| 7. Declaració UE de conformitat simplificada | 155 |

## INDEX

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| 1. Alkatrészek és részegységek                 | 156 |
| 2. Használat előtt                             | 157 |
| 3. Működés                                     | 158 |
| 4. Tisztítás és karbantartás                   | 165 |
| 5. Problémamegoldás                            | 166 |
| 6. Szerzői jog                                 | 167 |
| 7. Egyszerűsített EU-megfelelőségi nyilatkozat | 167 |

## سردف

|     |                                           |
|-----|-------------------------------------------|
| ١٦٨ | ١. الأجزاء والمكونات                      |
| ١٦٩ | ٢. قبل الاستخدام                          |
| ١٦٩ | ٣. التشغيل                                |
| ١٧٦ | ٤. التنظيف والصيانة                       |
| ١٧٦ | ٥. حل المشكلات                            |
| ١٧٧ | ٦. حقوق الطبع والنشر                      |
| ١٧٧ | ٧. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي |

## NOTA

EU01\_109142 ROCK'NGRILL 2000 SMASH PERFECTCOOK

**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

زاهجلا اب قصا خلا ةي ج ه ر ب ل ا تام ي ل ع ت ل ا ت ا ر ي غ ت م ع ي م ج و ل ع ق ب ب ن ي و ا م ا ع ل ي ل د ل ا • ي ب ر ع

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Placa inferior
2. Carcasa inferior
3. Panel de control
4. Botón de liberación de las placas
5. Compartimento para guardar la sonda de temperatura
6. Sonda de temperatura
7. Pieza de fijación derecha
8. Filtro de doble capa
9. Cubierta del ventilador
10. Pieza de apertura
11. Parte derecha del asa
12. Pieza de posicionamiento
13. Bandeja recogegrasas
14. Placa superior
15. Asa
16. Parte izquierda del asa
17. Espátula
18. Anclajes placas

Panel de control

Fig. 2

- a. Icono táctil de encendido/apagado
- b. Icono táctil de la función Sellado
- c. Área de visualización de la temperatura de la placa inferior
- d. Área de visualización de la temperatura de la placa superior
- e. Iconos táctiles de aumento/disminución
- f. Icono táctil de la temperatura
- g. Icono táctil del tiempo
- h. Icono de selección del programa
- i. Icono táctil de la función Smash
- j. Estado del ventilador
- k. Indicadores de los programas
  - o Verduras

## ESPAÑOL

- o Sandwich
  - o Cerdo ( al punto, hecho y muy hecho)
  - o Pescado (poco hecho, al punto, hecho y muy hecho)
  - o Pollo ( hecho y muy hecho)
  - o Ternera (poco hecho, al punto, hecho y muy hecho)
- l. Área de visualización de la hora
- m. Icono táctil de inicio

### NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

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

### Contenido de la caja

- Parrilla eléctrica
  - Sonda de temperatura
  - 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.
  - La bandeja recoge grasas debe estar correctamente colocada para que funcione el ventilador.
  - Para la limpieza de las placas utilice siempre esponjas suaves para no rallar el recubrimiento antiadherente.
  - Limpie las placas superior e inferior, la espátula y la bandeja recoge grasas con agua caliente, detergente para vajillas y una esponja no abrasiva. Espere a que las placas se sequen completamente antes de utilizar el aparato.
  - Coloque la bandeja recoge grasas en la parte inferior del aparato. Antes de usar el

aparato, ponga una pequeña cantidad de agua limpia para absorber el humo producido por la grasa.

Atención: Es normal que se produzca un ligero olor o un poco de humo durante el primer uso del aparato.

### 3. FUNCIONAMIENTO

#### 3.1. Ajuste de posición de la placa superior

Esta parrilla eléctrica cuenta con un sistema de ajuste de altura (ángulos de apertura) de la placa superior para adaptarse a diferentes tipos de alimentos. Este sistema se controla con la pieza de posicionamiento. Fig. 2

##### Posición cerrada

Cuando la parrilla está cerrada, las placas superior e inferior se juntan completamente. Puede bloquear las placas en esta posición deslizando la pieza de posicionamiento a la posición de bloqueo. En esta posición, las placas no se abrirán.

Para empezar a cocinar, asegúrese de que la pieza de posicionamiento esté desbloqueada. Levante ligeramente el asa para separar la placa superior de la inferior unos 20 mm. Ahora puede seleccionar una de las siguientes posiciones de altura.

##### Posiciones de Altura (1 a 5)

Desliza la pieza de posicionamiento a las posiciones 1, 2, 3, 4 o 5. Cada posición aumenta gradualmente la distancia entre la placa superior y la inferior incrementando el ángulo, desde 20 mm hasta aproximadamente 70 mm en la posición 5.

Elija la posición según el grosor de los alimentos que vaya a cocinar. Por ejemplo:

- Posiciones bajas (1-2): Ideales para alimentos finos como sándwiches o verduras.
- Posiciones medias (3-4): Recomendadas para alimentos de grosor medio como filetes de pollo o pescado.
- Posición alta (5): Perfecta para alimentos gruesos como chuletones o hamburguesas grandes.

##### Apertura a 95 grados

Con la pieza de posicionamiento en la posición desbloqueada, abra la parrilla sujetando el asa hasta que las placas formen un ángulo de 95 grados.

Esta posición es útil para cocinar alimentos como tortitas o huevos en la placa inferior, que puede ser reemplazada por una placa lisa.

### Apertura a 180 grados

Fig. 3

Con la pieza de posicionamiento desbloqueada, presione el botón de bloqueo del eje en el lateral derecho y abra la parrilla hasta que las placas queden completamente planas, formando un ángulo de 180 grados.

En esta posición, ambas placas (superior e inferior) pueden usarse para cocinar, duplicando la superficie de cocinado. Es ideal para cocinar grandes cantidades de alimentos.

### 3.2. Guía para extraer y colocar las placas

Las placas son reversibles, se pueden utilizar como plancha o como Grill en función de la posición.

#### 1. Extracción de las placas. Fig. 4

Abra la parrilla a 95 o 180 grados.

Presione el botón de desbloqueo del pestillo de la placa para soltar la placa del soporte.

Retire la placa deslizándola fuera del soporte.

Aviso:

- Asegúrese de que las placas estén completamente frías antes de manipularlas.
- Si acaba de usar la parrilla, utilice guantes de protección térmica para evitar quemaduras al extraer las placas.

#### 2. Colocación de las placas

Abra la parrilla a 95 o 180 grados.

Inserte las pestañas de la placa en las ranuras del soporte. Asegúrese de alinear correctamente las pestañas con las ranuras.

Coloque y presione la placa hacia abajo hasta que escuches un "clic". Este sonido indica que la placa está correctamente encajada.

### 3.3. Funcionamiento

#### 1. Encendido inicial:

- Conecte el aparato a una toma de corriente.
- Todos los indicadores luminosos e iconos se iluminan brevemente durante 1 segundo y luego se apagan.
- El icono táctil de encendido/apagado comenzará a parpadear.
- Pulse el icono táctil de encendido/apagado, se encenderán los iconos.

## 2. Ajuste de temperatura

### Seleccionando menú:

- Pulse el icono de temperatura 1 vez para modificar el preheating y dos veces para ajustar la temperatura deseada. Cualquier cambio que realice se aplicará automáticamente a ambas placas.

### Sin seleccionar menú:

Pulse el icono táctil de temperatura una vez:

- Se ilumina el icono de la placa superior.
- Aparecerá "---" en el área de visualización de temperatura.
- Utilice los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura de la placa superior entre 80°C y 230°C.

Pulse el botón de temperatura una segunda vez:

- Se apagará el icono de la placa superior y se iluminará el icono de la placa inferior.
- Aparecerá "---" en el área de visualización de temperatura.
- Utilice los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura de la placa inferior entre 80°C y 230°C.

Pulse el botón de temperatura una tercera vez:

- Se iluminarán los iconos de ambas placas (superior e inferior).
- Aparecerá "---" en el área de visualización de temperatura.
- Utilice los botones "+" o "-" para ajustar la temperatura de ambas placas simultáneamente entre 80°C y 230°C.

## 3. Ajuste de Tiempo

- Pulse el botón de tiempo.
- La pantalla de tiempo parpadeará y mostrará "00:00".
- Utilice los botones "+" o "-" para ajustar el tiempo de cocinado desde 30 segundos hasta 99 minutos.

## 4. Inicio en Modo Manual

- Tras establecer la temperatura y el tiempo deseados, pulse el botón de inicio. Ambas placas comenzarán a calentarse simultáneamente.
- Comenzará la cuenta atrás. El ventilador se activará automáticamente a baja velocidad.
- Al finalizar la cuenta atrás, la cocción habrá terminado. Se emitirán tres sonidos de aviso y la parrilla entrará en modo de espera.

Nota: Es posible iniciar la cocción utilizando solo la placa superior o inferior, ajustando la temperatura y el tiempo solo para la placa deseada y pulsando el botón de inicio.

5. Sonda de temperatura

- 1. Utilice la sonda para un control preciso de la cocción. La sonda de temperatura ayuda a conseguir el punto de cocción perfecto.
- 2. Extraiga la sonda de temperatura de su compartimento e insérte el conector en el orificio que hay en el lateral derecho. Asegúrese de que el conector quede bien insertado.  
NOTA: La sonda puede ser insertada a mitad de un proceso de cocción, pero entonces, el proceso pasará a ser controlado por la sonda y no por tiempo.
- 3. La sonda de temperatura funciona con todos los menús salvo verduras y sandwich. Al seleccionar cualquiera de los menús de sonda, podrá elegir entre dos y cuatro puntos de cocción diferentes dependiendo del tipo de alimento, cada punto de cocción con una consigna de temperatura diferente. La pantalla mostrará la temperatura interna del alimento en tiempo real, medida por la sonda. La parrilla priorizará la temperatura interna para controlar el punto de cocción de forma precisa.
- 4. Cuando introduzca la sonda, asegúrese de que esté en el centro del alimento y de que quede correctamente colocada. Introduzca la sonda con firmeza hasta aproximadamente la mitad del grosor del alimento.  
NOTA: Introduzca la sonda con la punta lo más centrada en el alimento posible y en posición paralela a la placa para que la base de la sonda no esté en contacto con las placas.
- 5. Si se desconecta la sonda térmica durante su uso, la función se cancelará automáticamente y el aparato entrará en modo de espera.

La temperatura cuando se utiliza la sonda para los diferentes puntos de cocción de la carne es la siguiente:

| Menú               | Temperatura de la sonda (°C) | Rango de temperatura ajustable (°C) |
|--------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| Ternera poco hecha | 46                           | 28 - 68                             |
| Ternera al punto   | 53                           | 33 - 73                             |
| Ternera hecha      | 58                           | 38 - 78                             |
| Ternera muy hecha  | 63                           | 43 - 83                             |
| Pescado poco hecho | 50                           | 30 - 70                             |
| Pescado al punto   | 55                           | 35 - 75                             |

|                   |    |         |
|-------------------|----|---------|
| Pescado hecho     | 60 | 40 - 80 |
| Pescado muy hecho | 65 | 45 - 85 |
| Cerdo al punto    | 60 | 40 - 80 |
| Cerdo hecho       | 65 | 45 - 85 |
| Cerdo muy hecho   | 70 | 50 - 90 |
| Pollo hecho       | 70 | 50 - 90 |
| Pollo muy hecho   | 75 | 55 - 95 |

NOTA: Puede ajustarlos al punto deseado modificando la temperatura al gusto.

## 6. Menús Preestablecidos

- En modo de espera, pulse el botón de menú para seleccionar alguno de los menús preestablecidos: vegetales, sándwich, cerdo, pescado, pollo, ternera y SMASH.
- Al seleccionar un menú, el icono del menú correspondiente parpadeará.
- Pulse el botón de inicio para iniciar el programa preestablecido. El icono del menú seleccionado se iluminará de forma fija. La pantalla de temperatura mostrará la temperatura de cocinado predefinida para ese menú. La pantalla de tiempo mostrará "H--", indicando que ha comenzado la fase de precalentamiento.
- Pulse el icono correspondiente al punto que desea seleccionar. Tenga en cuenta que está opción está disponible para todos los menús, excepto para el menú el de vegetales y sándwich.
- Pulse el botón de inicio para comenzar el proceso.
- Cuando el precalentamiento finalice, el avisador acústico emitirá tres sonidos de aviso y la pantalla de tiempo mostrará "Add", indicando que se puede añadir la comida.
- Pulse de nuevo el botón de inicio para comenzar la cuenta atrás del tiempo de cocinado.
- Al finalizar la cuenta atrás, la cocción habrá terminado.

| Menú           | Temp. preestablecida (°C) | Temp. ajustable (°C) | Tiempo preestablecido (min) | Tiempo ajustable (min) |
|----------------|---------------------------|----------------------|-----------------------------|------------------------|
| Vegetales      | 200                       | 190 - 210            | 3                           | 1 - 7                  |
| Sándwich       | 200                       | 190 - 210            | 3                           | 1 - 7                  |
| Cerdo al punto | 230                       | 200 - 230            | 3                           | 1 - 7                  |

## ESPAÑOL

|                    |     |           |     |         |
|--------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Cerdo hecho        | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Cerdo muy hecho    | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Pescado poco hecho | 220 | 200 - 230 | 3   | 1 - 7   |
| Pescado al punto   | 220 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Pescado hecho      | 220 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Pescado muy hecho  | 220 | 200 - 230 | 6   | 2 - 10  |
| Pollo hecho        | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Pollo muy hecho    | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Ternera poco hecha | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6,5 |
| Ternera al punto   | 230 | 200 - 230 | 2,5 | 1 - 7   |
| Ternera hecha      | 230 | 200 - 230 | 3,5 | 1 - 8   |
| Ternera muy hecha  | 230 | 200 - 230 | 4,5 | 1 - 9   |

Puede cambiar temperaturas y tiempo como desee en los rangos establecidos en las tablas, tanto con los menús de tiempo como con los de sonda en cada uno de los programas.

NOTA: Para cambiarlo debe pulsar 2 veces el icono de temperatura o tiempo, ya que si lo pulsa una vez, se modifica el preheating.

Para piezas de gran tamaño o espesor es recomendable el uso de la sonda de temperatura.

### Función SMASH

Esta función se utiliza para conseguir hamburguesas tipo SMASH o aplastadas, con una capa crujiente y dorada. Para ello se deben realizar los siguientes pasos:

1. Prepare la hamburguesa o una bola de carne picada preparada para hamburguesa, atemperada a temperatura ambiente (recomendado para un mejor dorado).
2. Coloque las placas en modo plancha, para utilizar la superficie plana.
3. Pulse el botón de la función SMASH, se iniciará el precalentamiento y avisará cuando tenga que poner la hamburguesa.

4. En el momento en el que avise, coloque la bola o hamburguesa en el centro de la placa, pulse el icono táctil de inicio y presione con la placa superior hasta que las dos placas hagan contacto, manténgalo presionado durante 10 segundos.
5. Deje que se realice la cocción y al final del proceso vuelve a mantener unos segundos presionando con la placa superior.
6. Una vez terminado el proceso, abra la tapa superior y compruebe si tiene el punto deseado, si le falta cocción, cierre de nuevo y mantenga presionado unos segundos hasta conseguir el acabado deseado en la hamburguesa SMASH.

## 7. Menú Puntos de Cocción:

- Al seleccionar los menús, se pueden seleccionar diferentes puntos de cocción dependiendo del menú seleccionado: poco hecho, al punto, hecho y muy hecho (sandwich y vegetales no disponen de opciones de punto).

Por ejemplo:

- Al seleccionar un punto de cocción (ej. "muy hecho"), el icono del menú seleccionado y el icono de "muy hecho" parpadearán.
- Pulse el botón de inicio para iniciar el menú. Los iconos del menú seleccionado y "muy hecho" se iluminarán de forma fija.
- La pantalla de temperatura mostrará la temperatura de cocinado predefinida.
- La pantalla de tiempo mostrará "H--", indicando el inicio del precalentamiento.
- Al finalizar el precalentamiento, el avisador acústico emitirá tres sonidos de aviso y la pantalla de tiempo mostrará "Add".
- Pulse de nuevo el botón de inicio para comenzar la cuenta atrás del tiempo de cocinado.
- Al finalizar la cuenta atrás, la cocción habrá terminado.

## 8. Avisos Acústicos:

- Durante el funcionamiento, se emitirá un sonido de aviso cada vez que se pulse un botón.
- Al finalizar la cocción, se emitirán tres sonidos de aviso.

## 9. Función "Heat SEAR" (Sellado Rápido)

- La función "SEAR" permite aumentar rápidamente la temperatura de las placas para conseguir un sellado más intenso y una superficie más dorada en los alimentos.

NOTA: Si utiliza la función SEAR, se recomienda usar 1 punto menos de cocción del deseado.

- La función "SEAR" se puede utilizar con cualquiera de los seis menús preestablecidos: salchicha, cerdo, hamburguesa, pescado, pollo y ternera.
- Al seleccionar la función "SEAR", el icono correspondiente parpadeará hasta que finalice el precalentamiento.

- Durante la fase de cocción con "SEAR", el icono permanecerá iluminado, indicando que se está aplicando un sellado rápido a alta temperatura para retener los jugos de la carne.
- Tras un tiempo de funcionamiento de la función "SEAR", el icono se apagará, indicando que el sellado rápido ha finalizado y la cocción continuará a temperatura normal durante el tiempo restante.
- Si no se selecciona la función "SEAR", la cocción se realizará a temperatura normal desde el inicio.

Recordatorio: La función "SEAR" puede estar limitada si la temperatura de las placas es demasiado alta (superior a 180°C). La función se reactivará cuando la temperatura de las placas descienda a un nivel adecuado.

### 10. Función "Sin Humo" (Ventilador)

- La función "sin humo" se controla con el botón del ventilador.
- Pulse el botón del ventilador para ajustar la velocidad. Por defecto, el ventilador se inicia a alta velocidad al comenzar el calentamiento.
- Pulse el botón del ventilador para alternar entre "baja velocidad" y "alta velocidad" según la cantidad de humo y preferencia personal. El ajuste es cíclico.

NOTA: Recoge mejor el humo con una capa de agua en la bandeja

## 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Advertencia:

- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación y deje enfriar completamente las placas para evitar quemaduras.
- No sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua u otros líquidos.
- No utilice objetos de limpieza metálicos ni estropajos.
- No utilice espátulas ni rasquetas metálicas para limpiar las placas.
- Después de cada uso, limpie las superficies interior y exterior con un paño húmedo o una esponja.
- Las placas se pueden sumergir en agua para limpiarlas; también puede lavarlas en el lavavajillas.
- Una vez lavadas todas las piezas, séquelas con un trapo limpio.
- Por último, coloque las placas en el cuerpo del aparato.

## 5. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problema                                                       | Causas                                                                                                                                 | Soluciones                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El aparato no funciona.                                        | El cable de alimentación no está conectado correctamente.                                                                              | Conecte el aparato a la toma de corriente.                                                                                                                                              |
| Sale humo de las dos placas.                                   | Quedan restos del último uso.                                                                                                          | Limpie las placas superior e inferior y la bandeja recogegrasas después de cada uso para eliminar residuos.                                                                             |
| Los alimentos se queman o se quedan crudos.                    | Pueden influir el grosor de los alimentos, la temperatura de precalentamiento o los diferentes gustos personales.                      | El tiempo y la temperatura predeterminados pueden ajustarse dentro del intervalo regulable según el grosor real, la temperatura inicial de los alimentos y las preferencias personales. |
| Las rebanadas de pan se queman al tostarse.                    | El tiempo de tostado del pan es diferente según la temperatura seleccionada.                                                           | Debe adecuar el tiempo y la temperatura al alimento.                                                                                                                                    |
| El aparato emite un sonido y deja de funcionar repentinamente. | El tiempo máximo de funcionamiento del temporizador es de 99 minutos, cuando este tiempo finaliza el aparato se apaga automáticamente. | Vuelva a encender el aparato.                                                                                                                                                           |
| La comida se cocina de manera desigual.                        | Ha introducido alimentos de diferentes tamaños.                                                                                        | Introduzca alimentos del mismo tamaño.                                                                                                                                                  |
|                                                                | Ha introducido diferentes tipos de alimentos.                                                                                          | Introduzca el mismo tipo de alimentos.                                                                                                                                                  |
|                                                                | La temperatura de las placas está entre 100-180°C y no les ha dado la vuelta a los alimentos.                                          | Deles la vuelta a los alimentos.                                                                                                                                                        |

|                                              |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| El ternera cambia de color durante el asado. | El color puede variar dependiendo del grosor de la carne, del tipo de ternera, de la temperatura de precalentamiento, etc. | El tiempo y la temperatura predeterminados pueden ajustarse dentro del intervalo regulable según el grosor real, la temperatura inicial del alimento y las preferencias personales. |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Códigos de error

|    |                                                                                |                                                                                                   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | El circuito calefactor superior está abierto                                   | Apague el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec. |
| E2 | El circuito calefactor inferior está abierto                                   | Apague el aparato y póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec. |
| E3 | La sonda de temperatura no está guardada correctamente y no se está utilizando | Pulse el icono de encendido/apagado para volver a encender el aparato.                            |

6. 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.

7. 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. Bottom plate
2. Bottom housing
3. Control panel
4. Plate release button
5. Temperature probe storage compartment
6. Temperature probe
7. Right fixing piece
8. Dual-layer filter
9. Fan cover
10. Opening piece
11. Right handle side
12. Positioning piece
13. Drip tray
14. Top plate
15. Handle
16. Left handle side
17. Spatula
18. Plate anchors

### Control panel

Fig. 2

- a. Power touch icon
- b. Searing function touch icon
- c. Bottom plate temperature display area
- d. Top plate temperature display area
- e. Increase/decrease touch icons
- f. Temperature touch icon
- g. Time touch icon
- h. Programme selection icon
- i. Smash function touch icon
- j. Fan status
- k. Programme indicators
  - o Vegetables
  - o Sandwich

## ENGLISH

- o Pork (medium, well-done and very well-done)
  - o Fish (rare, medium, well-done and very well-done)
  - o Chicken (well-done and very well-done)
  - o Beef (rare, medium, well-done and very well-done)
- l. Time display area
- m. Start touch icon

### 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. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. 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 grill
  - Temperature probe
  - Instruction manual
- 
- Do not remove the product's serial number in order to keep proper traceability if technical assistance is required.
  - The grease tray must be correctly positioned for the fan to operate.
  - Always use soft sponges to clean the plates so as not to scratch the non-stick coating.
  - Clean the upper and lower plates, the spatula and the grease tray with hot water, dish detergent and a non-abrasive sponge. Wait until the plates are completely dry before using the appliance.
  - Place the grease tray on the bottom of the appliance. Before using the appliance, put a small amount of clean water to absorb the smoke produced by the grease.

Warning: It is normal for a slight odor or some smoke to be produced during the first use of the appliance.

## 3. OPERATION

### 3.1. Top plate position adjustment

This electric grill has a height adjustment system (opening angles) of the upper plate to adapt to different types of food. This system is controlled by the positioning part. Fig. 2

#### Closed position

When the grill is closed, the upper and lower plates are completely joined.

You can lock the plates in this position by sliding the positioning piece to the locked position.

In this position, the plates will not open.

To start cooking, make sure that the positioning part is unlocked. Slightly lift the handle to separate the upper plate from the lower plate by about 20 mm. You can now select one of the following height positions.

#### Height Positions (1 to 5)

Slide the positioning piece to positions 1, 2, 3, 4 or 5. Each position gradually increases the distance between the upper and lower plate by increasing the angle, from 20 mm to approximately 70 mm at position 5.

Choose the position according to the thickness of the food to be cooked. For example:

- Low positions (1-2): Ideal for thin foods such as sandwiches or vegetables.
- Middle positions (3-4): Recommended for medium-thickness foods such as chicken or fish fillets.
- High position (5): Perfect for thick foods such as steaks or large hamburgers.

#### Opening at 95 degrees

With the positioning piece in the unlocked position, open the grill by holding the handle until the plates form a 95-degree angle.

This position is useful for cooking foods such as pancakes or eggs on the bottom plate, which can be replaced by a smooth plate.

#### Opening at 180 degrees

Fig. 3

With the positioning piece unlocked, press the shaft lock button on the right side and open the grill until the plates are completely flat, forming a 180-degree angle.

In this position, both plates (top and bottom) can be used for cooking, doubling the cooking surface. It is ideal for cooking large quantities of food.

### 3.2. Guide for removing and installing the plates

The plates are reversible, they can be used as a griddle or as a grill depending on the position.

#### 1. Removal of the plates. Fig. 4

Open the grill to 95 or 180 degrees.

Press the plate latch release button to release the plate from the bracket.

Remove the plate by sliding it out of the holder.

Note:

- Ensure the plates are completely cool before handling them.
- If you have just used the grill, use thermal protection gloves to avoid burns when removing the plates.

#### 2. Placing the plates

Open the grill to 95 or 180 degrees.

Insert the tabs of the plate into the slots of the bracket. Be sure to align the tabs correctly with the slots.

Position and press the plate down until you hear a "click". This sound indicates that the plate is correctly fitted.

### 3.3. Operation

#### 1. Initial start-up:

- Connect the appliance to a power socket.
- All indicator lights and icons illuminate briefly for 1 second and then turn off.
- The on/off touch icon will start flashing.
- Press the power touch icon; the icons will illuminate.

#### 2. Temperature settings

##### Selecting menu:

- Press the temperature icon once to change the preheating and twice to set the desired temperature. Any changes you make will automatically apply to both plates.

##### No menu selection:

Press the temperature touch icon once:

- The icon on the top plate lights up.
- ---" will appear in the temperature display area.
- Use the "+" or "-" buttons to adjust the temperature of the upper plate between 80°C and 230°C.

Press the temperature touch icon a second time:

- The top plate icon will turn off and the bottom plate icon will light up.
- ---" will appear in the temperature display area.
- Use the "+" or "-" buttons to adjust the temperature of the lower plate between 80°C and 230°C.

Press the temperature touch icon a third time:

- The icons on both plates (top and bottom) will be illuminated.
- ---" will appear in the temperature display area.
- Use the "+" or "-" buttons to adjust the temperature of both plates simultaneously between 80°C and 230°C.

### 3. Time setting

- Press the time touch icon.
- The time display will flash and show "00:00".
- Use the "+" or "-" buttons to adjust the cooking time from 30 seconds to 99 minutes.

### 4. Manual Mode Startup

- After setting the desired temperature and time, press the start button. Both plates will start heating simultaneously.
- The countdown will begin. The fan will automatically activate at low speed.
- At the end of the countdown, cooking will be finished. Three warning sounds will be emitted, and the grill will enter standby mode.

Note: It is possible to start cooking using only the upper or lower plate by setting the temperature and time only for the desired plate and pressing the start button.

### 5. Temperature sensor

1. Use the probe for precise cooking control. The temperature probe helps achieve the perfect cooking level.
2. Remove the temperature probe from its compartment and insert the connector into the hole on the right side. Ensure the connector is properly inserted.

NOTE: The probe can be inserted in the middle of a cooking process, but then the process will be controlled by the probe and not by time.

## ENGLISH

3. The temperature probe works with all menus except vegetables and sandwich. By selecting any of the probe menus, you can choose between two and four different cooking points depending on the type of food, each cooking point with a different temperature setpoint. The display will show the internal temperature of the food in real time, measured by the probe. The grill will prioritize the internal temperature to control the cooking point precisely.
4. When inserting the probe, make sure that it is in the center of the food and that it is correctly positioned. Insert the probe firmly to about half the thickness of the food.  
NOTE: Insert the probe with the tip as centered in the food as possible and parallel to the plate so that the base of the probe is not in contact with the plates.
5. If the temperature probe is disconnected during use, the function will be automatically cancelled, and the instrument will enter standby mode.

The temperature when using the probe for the different cooking points of the meat is as follows:

| Menu                   | Probe temperature (°C) | Adjustable temperature range (°C) |
|------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Undercooked veal       | 46                     | 28 - 68                           |
| Veal in the sauce      | 53                     | 33 - 73                           |
| Cooked veal            | 58                     | 38 - 78                           |
| Well-done veal         | 63                     | 43 - 83                           |
| Undercooked fish       | 50                     | 30 - 70                           |
| Fish to the point      | 55                     | 35 - 75                           |
| Fish done              | 60                     | 40 - 80                           |
| Overcooked fish        | 65                     | 45 - 85                           |
| Pork in sauce          | 60                     | 40 - 80                           |
| Pig made               | 65                     | 45 - 85                           |
| Well-done pork         | 70                     | 50 - 90                           |
| Chicken well-done      | 70                     | 50 - 90                           |
| Chicken very well-done | 75                     | 55 - 95                           |

NOTE: You can adjust them to the desired point by modifying the temperature to taste.

## 6. Preset Menus

- In standby mode, press the menu button to select one of the preset menus: vegetable, sandwich, pork, fish, chicken, beef and SMASH.
- When a menu is selected, the corresponding menu icon will flash.
- Press the start touch icon to initiate the preset programme. The icon of the selected menu will light up steadily. The temperature display will show the preset cooking temperature for that menu. The time display will show "H--", indicating that the preheating phase has started.
- Click on the icon corresponding to the point you wish to select. Please note that this option is available for all menus, except for the vegetable and sandwich menu.
- Press the start touch icon to begin the process.
- When preheating is complete, the buzzer will beep three times and the time display will show "Add", indicating that the food can be added.
- Press the start button again to start the cooking time countdown.
- At the end of the countdown, cooking will be finished.

| Menu                   | Preset temperature (°C) | Adjustable temperature (°C) | Preset time (min) | Adjustable time (min) |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------|-----------------------|
| Vegetables             | 200                     | 190 - 210                   | 3                 | 1 - 7                 |
| Sandwich               | 200                     | 190 - 210                   | 3                 | 1 - 7                 |
| Pork in sauce          | 230                     | 200 - 230                   | 3                 | 1 - 7                 |
| Pig made               | 230                     | 200 - 230                   | 4                 | 1 - 8                 |
| Well-done pork         | 230                     | 200 - 230                   | 5                 | 1 - 9                 |
| Undercooked fish       | 220                     | 200 - 230                   | 3                 | 1 - 7                 |
| Fish to the point      | 220                     | 200 - 230                   | 4                 | 1 - 8                 |
| Fish done              | 220                     | 200 - 230                   | 5                 | 1 - 9                 |
| Overcooked fish        | 220                     | 200 - 230                   | 6                 | 2 - 10                |
| Chicken well-done      | 230                     | 200 - 230                   | 4                 | 1 - 8                 |
| Chicken very well-done | 230                     | 200 - 230                   | 5                 | 1 - 9                 |

## ENGLISH

|                   |     |           |     |         |
|-------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Undercooked veal  | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6.5 |
| Veal in the sauce | 230 | 200 - 230 | 2.5 | 1 - 7   |
| Cooked veal       | 230 | 200 - 230 | 3.5 | 1 - 8   |
| Well-done veal    | 230 | 200 - 230 | 4.5 | 1 - 9   |

You can change temperatures and time as desired in the ranges set out in the tables, both with the time and probe menus in each of the programs.

**NOTE:** To change it, you must press the temperature or time icon twice, because if you press it once, the preheating is modified.

For large or thick parts, the use of a temperature probe is recommended.

### SMASH function

This function is used to obtain SMASH or flattened burgers with a crispy, golden-brown coating. Follow these steps:

1. Prepare the hamburger or a ball of prepared hamburger ground beef, tempered to room temperature (recommended for better browning).
2. Place the plates in plate mode, to use the flat surface.
3. Press the SMASH function button, it will start preheating and warn you when you have to put the hamburger in.
4. At the prompt, place the ball or hamburger in the centre of the plate, press the start touch icon and press with the top plate until the two plates make contact, hold for 10 seconds.
5. Let the cooking process take place and at the end of the process, hold again for a few seconds pressing with the upper plate.
6. Once the process is finished, open the top cover and check if it has the desired doneness, if it is undercooked, close it again and hold it down for a few seconds until the desired finish is achieved on the SMASH burger.

### 7. Menu Cooking Points:

- When selecting menus, different cooking points can be selected depending on the selected menu: rare, medium, done and well done (sandwich and vegetables do not have cooking point options).

For example:

- When selecting a cooking point (e.g. "well done"), the icon of the selected menu and the "well done" icon will flash.
- Press the start touch icon to initiate the menu. The icons of the selected menu and "well done" will light up steadily.
- The temperature display will show the preset cooking temperature.
- The time display will show "H--", indicating the start of preheating.
- At the end of preheating, the buzzer will sound three beeps, and the time display will show "Add".
- Press the start button again to start the cooking time countdown.
- At the end of the countdown, cooking will be finished.

#### **8. Acoustic Warnings:**

- During operation, a warning sound will be emitted each time a button is pressed.
- At the end of cooking, three warning sounds will be emitted.

#### **9. Heat SEAR" function**

- The "SEAR" function allows you to quickly increase the temperature of the plates to achieve a more intense sealing and a more golden surface on the food.

NOTE: When using the SEAR function, it is recommended to use 1 cooking point less than desired.

- The "SEAR" function can be used with any of the six preset menus: sausage, pork, hamburger, fish, chicken and beef.
- When the "SEAR" function is selected, the corresponding icon will flash until preheating is completed.
- During the "SEAR" cooking phase, the icon will remain illuminated, indicating that a rapid high temperature seal is being applied to retain the meat juices.
- After a time of operation of the "SEAR" function, the icon will go out, indicating that the quick sealing is finished and cooking will continue at normal temperature for the remaining time.
- If the "SEAR" function is not selected, cooking will be carried out at normal temperature from the start.

Reminder: The "SEAR" function may be limited if the temperature of the plates is too high (above 180°C). The function will be reactivated when the temperature of the plates drops to a suitable level.

10. No Smoke” (Fan) function

- The “smokeless” function is controlled by the fan button.
- Press the fan touch icon to adjust the speed. By default, the fan starts at high speed at the beginning of heating.
- Press the fan button to toggle between “low speed” and “high speed” depending on the amount of smoke and personal preference. The adjustment is cyclical.

NOTE: Collects the smoke better with a layer of water in the pan

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Warning:

- Before cleaning the appliance, unplug the power cord and allow the griddles to cool completely to avoid burns.
- Do not immerse the power cord, plug or appliance in water or other liquids.
- Do not use metallic cleaning objects or scouring pads.
- Do not use metal spatulas or scrapers to clean the plates.
- After each use, clean the interior and exterior surfaces with a damp cloth or sponge.
- The plates can be immersed in water for cleaning; they are also dishwasher safe.
- Once all parts have been washed, dry them with a clean cloth.
- Finally, place the plates back onto the appliance body.

5. TROUBLESHOOTING

| Problem                           | Causes                                  | Solutions                                                                               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| The appliance does not work.      | The power cord is not properly plugged. | Plug the appliance to the mains.                                                        |
| Smoke is coming from both plates. | Leftovers from the last use.            | Clean both griddles and the grease-collection tray after every use to remove leftovers. |

|                                                         |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Food is burned or remains raw.                          | Food thickness, preheating temperature, or personal preferences may influence this.                                      | The pre-set time and temperature can be adjusted within the adjustable range according to the actual thickness, the initial temperature of the food and personal preferences. |
| Bread slices burn while toasting.                       | The toasting time of the bread is different depending on the selected temperature.                                       | You must adapt the time and temperature to the food.                                                                                                                          |
| The appliance emits a sound and suddenly stops working. | The maximum operating time of the timer is 99 minutes; when this time expires, the appliance switches off automatically. | Switch on the appliance again.                                                                                                                                                |
| Food cooks unevenly.                                    | It has introduced foods of different sizes.                                                                              | Introduce foods of the same size.                                                                                                                                             |
|                                                         | It has introduced different types of food.                                                                               | Insert the same type of food.                                                                                                                                                 |
|                                                         | The temperature of the plates is between 100-180°C and the food has not been turned over.                                | Turn the food over.                                                                                                                                                           |
| The veal changes colour during roasting.                | The colour may vary depending on the thickness of the meat, the type of veal, the preheating temperature, etc.           | The default time and temperature can be adjusted within the adjustable range according to the actual thickness, initial food temperature, and personal preferences.           |

**Error codes**

|    |                                                                      |                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | The upper heating circuit is open                                    | Switch off the appliance and contact Cecotec's official Technical Support Service. |
| E2 | The lower heating circuit is open                                    | Switch off the appliance and contact Cecotec's official Technical Support Service. |
| E3 | The temperature probe is not stored correctly and is not being used. | Press the power touch icon to restart the appliance.                               |

**6. 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.

**7. SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY**

 Cecotec Innovaciones hereby declares that this appliance complies with the essential requirements and other relevant provisions of applicable European Union regulations. 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

Img. 1

1. Plaque inférieure
2. Coque inférieure
3. Panneau de contrôle
4. Bouton de libération des plaques
5. Compartiment de rangement pour la sonde de température
6. Sonde de température
7. Fixation de la pièce droite
8. Filtre à double couche
9. Cache du ventilateur
10. Pièce d'ouverture
11. Côté droit de la poignée
12. Pièce de positionnement
13. Plateau ramasse-graisses
14. Plaque supérieure
15. Poignée
16. Côté gauche de la poignée
17. Spatule
18. Plaques d'ancrage

Panneau de contrôle

Img. 2

- a. Icône tactile marche/arrêt
- b. Icône tactile de la fonction Grillage
- c. Zone d'affichage de la température de la plaque inférieure
- d. Zone d'affichage de la température de la plaque supérieure
- e. Zoom avant/arrière sur les icônes tactiles
- f. Icône tactile de la température
- g. Icône tactile du temps
- h. Icône de sélection de programme
- i. Icône tactile de la fonction Smash
- j. État du ventilateur
- k. Indicateurs du programme
  - o Légumes
  - o Sandwich
  - o Porc (saignant, cuit et à point)

## FRANÇAIS

- o Poisson (saignant, à point, cuit, cuit et bien cuit)
- o Poulet (cuit et bien cuit)
- o Viande de bœuf (saignante, à point, bien cuite et bien cuite)
- l. Zone d'affichage du temps
- m. Icône tactile de démarrage

### NOTE :

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

## 2. AVANT UTILISATION

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

### Contenu de la boîte

- Gril électrique
- Sonde de température
- 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.
- Le bac à graisse doit être correctement positionné pour que le ventilateur fonctionne.
- Utilisez toujours des éponges douces pour nettoyer les plaques afin de ne pas rayer le revêtement antiadhésif.
- Nettoyez les plaques supérieure et inférieure, la spatule et le bac à graisse avec de l'eau chaude, du détergent à vaisselle et une éponge non abrasive. Attendez que les plaques soient complètement sèches avant d'utiliser l'appareil.
- Placez le bac à graisse au fond de l'appareil. Avant d'utiliser l'appareil, ajoutez une petite quantité d'eau propre pour absorber la fumée produite par la graisse.

Attention : Il est normal qu'une légère odeur ou un peu de fumée se dégage lors de la première utilisation de l'appareil.

### 3. FONCTIONNEMENT

#### 3.1. Réglage de la position de la plaque supérieure

Ce gril électrique dispose d'un système de réglage en hauteur (angles d'ouverture) de la plaque supérieure pour s'adapter aux différents types d'aliments. Ce système est contrôlé par la pièce de positionnement. *Img. 2*

##### Position fermée

Lorsque le gril est fermé, les plaques supérieure et inférieure sont complètement jointes. Vous pouvez bloquer les plaques dans cette position en faisant glisser la pièce de positionnement dans la position verrouillée. Dans cette position, les plaques ne s'ouvrent pas.

Pour commencer à cuisiner, assurez-vous que la partie de positionnement est déverrouillée. Soulever légèrement la poignée pour séparer la plaque supérieure de la plaque inférieure de 20 mm. Vous pouvez maintenant sélectionner l'une des positions de hauteur suivantes.

##### Positions de hauteur (1 à 5)

Faites glisser la pièce de positionnement sur les positions 1, 2, 3, 4 ou 5. Chaque position augmente progressivement la distance entre la plaque supérieure et la plaque inférieure en augmentant l'angle, de 20 mm à environ 70 mm à la position 5.

Choisissez la position en fonction de l'épaisseur des aliments à cuire. Par exemple:

- Positions basses (1-2) : Idéal pour les aliments fins tels que les sandwichs ou les légumes.
- Positions intermédiaires (3-4) : Recommandé pour les aliments d'épaisseur moyenne tels que les filets de poulet ou de poisson.
- Position haute (5) : Parfait pour les aliments épais tels que les steaks ou les gros hamburgers.

##### Ouverture à 95 degrés

La pièce de positionnement étant en position déverrouillée, ouvrez le gril en tenant la poignée jusqu'à ce que les plaques forment un angle de 95 degrés.

Cette position est utile pour cuire des aliments tels que des crêpes ou des œufs sur la plaque inférieure, qui peut être remplacée par une plaque lisse.

### Ouverture à 180 degrés

Img. 3

La pièce de positionnement étant déverrouillée, appuyez sur le bouton de verrouillage de l'axe sur le côté droit et ouvrez la grille jusqu'à ce que les plaques soient complètement à plat, formant un angle de 180 degrés.

Dans cette position, les deux plaques (supérieure et inférieure) peuvent être utilisées pour la cuisson, doublant ainsi la surface de cuisson. Cela est idéal pour la cuisson de grandes quantités d'aliments.

### 3.2. Guide pour le démontage et le montage des plaques

Les plaques sont réversibles, elles peuvent être utilisées comme plancha ou comme grill selon la position.

#### 1. Retrait des plaques.Img. 4

Ouvrez le gril à 95 ou 180 degrés.

Appuyez sur le bouton de déverrouillage de la plaque pour libérer la plaque du support.

Retirez la plaque en la faisant glisser hors du support.

Avertissement :

- Assurez-vous que les plaques sont complètement froides avant de les manipuler.
- Si vous venez d'utiliser le gril, portez des gants de protection contre la chaleur pour éviter de vous brûler lorsque vous retirez les plaques.

#### 2. Installation des plaques

Ouvrez le gril à 95 ou 180 degrés.

Insérer les languettes de la plaque dans les fentes du support. Veillez à aligner correctement les languettes sur les fentes.

Placez et appuyez sur la plaque jusqu'à ce que vous entendiez un «clic». Ce son indique que la plaque est correctement mise en place.

### 3.3. Fonctionnement

#### 1. Allumage initial :

- Branchez l'appareil sur une prise de courant.
- Tous les voyants et icônes s'allument brièvement pendant 1 seconde, puis s'éteignent.
- L'icône tactile on/off se met à clignoter.
- Appuyez sur l'icône tactile marche/arrêt, les icônes s'allumeront.

## 2. Réglage de la température

### Sélection du menu :

- Appuyez sur l'icône de température une fois pour modifier le préchauffage et deux fois pour régler la température souhaitée. Toutes les modifications que vous apportez s'appliquent automatiquement aux deux tableaux.

### Pas de sélection de menu :

Appuyez une fois sur l'icône tactile de la température :

- L'icône sur la plaque supérieure s'allume.
- « --- » s'affichera dans la zone d'affichage de la température.
- Utilisez les boutons «+» ou «-» pour régler la température de la plaque supérieure entre 80°C et 230°C.

Appuyez une deuxième fois sur l'icône de la température :

- L'icône de la plaque supérieure s'éteint et l'icône de la plaque inférieure s'allume.
- « --- » s'affichera dans la zone d'affichage de la température.
- Utilisez les boutons «+» ou «-» pour régler la température de la plaque inférieure entre 80°C et 230°C.

Appuyez une troisième fois sur l'icône de la température :

- Les icônes des plaques supérieure et inférieure s'allument.
- « --- » s'affichera dans la zone d'affichage de la température.
- Les boutons «+» ou «-» permettent de régler la température des deux plaques simultanément entre 80°C et 230°C.

## 3. Réglage du temps

- Appuyez sur l'icône du temps.
- L'écran clignotera et affichera « 00:00 ».
- Utilisez les touches «+» ou «-» pour régler le temps de cuisson de 30 secondes à 99 minutes.

## 4. Démarrage du mode manuel

- Après avoir réglé la température et la durée souhaitées, appuyez sur le bouton de démarrage. Les deux plaques commencent à chauffer simultanément.
- Le compte à rebours commence. Le ventilateur démarrera automatiquement à faible vitesse.
- A la fin du compte à rebours, la cuisson est terminée. Trois signaux sonores sont émis et

le gril passe en mode veille.

Note : Il est possible de commencer la cuisson en utilisant uniquement la plaque supérieure ou inférieure en réglant la température et la durée uniquement pour la plaque souhaitée et en appuyant sur le bouton de démarrage.

5. Sonde de température

- 1. Utilisez la sonde pour un contrôle précis de la cuisson. La sonde de température permet d'obtenir une cuisson parfaite.
- 2. Retirez la sonde de température de son compartiment et insérez le connecteur dans le trou situé sur le côté droit. Assurez-vous que le connecteur est bien inséré.

NOTE : La sonde peut être insérée au milieu d'un processus de cuisson, mais le processus sera alors contrôlé par la sonde et non par le temps.

- 3. La sonde de température fonctionne avec tous les menus, à l'exception des légumes et des sandwiches. En sélectionnant l'un des menus de la sonde, vous pouvez choisir entre deux et quatre points de cuisson différents en fonction du type d'aliment, chaque point de cuisson ayant un réglage de température différent. L'écran affiche en temps réel la température interne de l'aliment, mesurée par la sonde. Le gril donne la priorité à la température interne pour contrôler le point de cuisson avec précision.
- 4. Lors de l'insertion de la sonde, assurez-vous qu'elle se trouve au centre de l'alimentation et qu'elle est correctement positionnée. Insérez fermement la sonde jusqu'à environ la moitié de l'épaisseur de l'aliment.

NOTE : Insérer la sonde avec la pointe aussi centrale que possible dans l'aliment et parallèle à la plaque, de manière à ce que la base de la sonde ne soit pas en contact avec les plaques.

- 5. Si la thermistance est déconnectée pendant l'utilisation, la fonction est automatiquement annulée et l'appareil passe en mode veille.

La température lors de l'utilisation de la sonde pour les différents points de cuisson de la viande est la suivante :

| Menu          | Température de la sonde (°C) | Intervalle de température réglable (°C) |
|---------------|------------------------------|-----------------------------------------|
| Veau saignant | 46                           | 28 - 68                                 |
| Veau à point  | 53                           | 33 - 73                                 |
| Veau cuit     | 58                           | 38 - 78                                 |

|                   |    |         |
|-------------------|----|---------|
| Veau très cuit    | 63 | 43 - 83 |
| Poisson peu cuit  | 50 | 30 - 70 |
| Poisson à point   | 55 | 35 - 75 |
| Poisson cuit      | 60 | 40 - 80 |
| Poisson très cuit | 65 | 45 - 85 |
| Porc à point      | 60 | 40 - 80 |
| Porc cuit         | 65 | 45 - 85 |
| Porc très cuit    | 70 | 50 - 90 |
| Poulet cuit       | 70 | 50 - 90 |
| Poulet trop cuit  | 75 | 55 - 95 |

NOTE : Vous pouvez les ajuster au point désiré en modifiant la température selon votre goût.

## 6. Menus préréglés

- En mode veille, appuyez sur la touche menu pour sélectionner l'un des menus prédéfinis : légumes, sandwich, porc, poisson, poulet, bœuf et SMASH.
- Lorsqu'un menu est sélectionné, l'icône du menu correspondant clignote.
- Appuyez sur l'icône démarrage pour démarrer le programme prédéfini. L'icône du menu sélectionné s'allume en continu. L'affichage de la température indique la température de cuisson préréglée pour ce menu. L'affichage de l'heure indique «H--», ce qui signifie que la phase de préchauffage a commencé.
- Appuyez sur l'icône correspondant au point que vous souhaitez sélectionner. Veuillez noter que cette option est disponible pour tous les menus, à l'exception du menu légumes et du menu sandwich.
- Appuyez sur l'icône de démarrage pour lancer le processus.
- Lorsque le préchauffage est terminé, l'avertisseur sonore émet trois bips et l'affichage de l'heure indique «Add», ce qui signifie que les aliments peuvent être ajoutés.
- Appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage pour lancer le compte à rebours du temps de cuisson.
- A la fin du compte à rebours, la cuisson est terminée.

| Menu              | Température<br>préréglée (°C) | Température<br>réglable (°C) | Temps préréglé<br>(min) | Temps réglable<br>(min) |
|-------------------|-------------------------------|------------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Légumes           | 200                           | 190 - 210                    | 3                       | 1 - 7                   |
| Sandwich          | 200                           | 190 - 210                    | 3                       | 1 - 7                   |
| Porc à point      | 230                           | 200 - 230                    | 3                       | 1 - 7                   |
| Porc cuit         | 230                           | 200 - 230                    | 4                       | 1 - 8                   |
| Porc très cuit    | 230                           | 200 - 230                    | 5                       | 1 - 9                   |
| Poisson peu cuit  | 220                           | 200 - 230                    | 3                       | 1 - 7                   |
| Poisson à point   | 220                           | 200 - 230                    | 4                       | 1 - 8                   |
| Poisson cuit      | 220                           | 200 - 230                    | 5                       | 1 - 9                   |
| Poisson très cuit | 220                           | 200 - 230                    | 6                       | 2 - 10                  |
| Poulet cuit       | 230                           | 200 - 230                    | 4                       | 1 - 8                   |
| Poulet trop cuit  | 230                           | 200 - 230                    | 5                       | 1 - 9                   |
| Veau saignant     | 230                           | 200 - 230                    | 2                       | 1 - 6,5                 |
| Veau à point      | 230                           | 200 - 230                    | 2,5                     | 1 - 7                   |
| Veau cuit         | 230                           | 200 - 230                    | 3,5                     | 1 - 8                   |
| Veau très cuit    | 230                           | 200 - 230                    | 4,5                     | 1 - 9                   |

Vous pouvez modifier les températures et les durées à votre guise dans les fourchettes indiquées dans les tableaux, aussi bien avec le menu de la durée qu'avec celui de la sonde dans chacun des programmes.

**NOTE :** Pour la modifier, vous devez appuyer deux fois sur l'icône de température ou de temps, car si vous appuyez une fois, le préchauffage est modifié.

Pour les pièces de grande taille ou épaisses, l'utilisation d'une sonde de température est recommandée.

## Fonction SMASH

Cette fonction permet d'obtenir des hamburgers SMASH ou aplatis avec une croûte croustillante et dorée. Pour ce faire, suivez les étapes suivantes :

1. Préparer une galette de viande hachée ou une boule de viande hachée préparée, tempérée à température ambiante (recommandé pour un meilleur brunissement).
2. Placez les plaques en mode repassage pour utiliser la surface plane.
3. Appuyez sur le bouton SMASH, il commencera à préchauffer et vous avertira lorsque vous devrez mettre le hamburger à l'intérieur.
4. À l'invite, placez la balle ou le hamburger au centre de la plaque, appuyez sur l'icône de démarrage et appuyez sur la plaque supérieure jusqu'à ce que les deux plaques entrent en contact, maintenez la pression pendant 10 secondes.
5. Laissez la cuisson se dérouler et, à la fin du processus, maintenez à nouveau pendant quelques secondes en appuyant sur la plaque supérieure.
6. Une fois le processus terminé, ouvrez le couvercle supérieur et vérifiez la cuisson. S'il n'est pas assez cuit, refermez-le et maintenez-le enfoncé pendant quelques secondes jusqu'à ce que vous obteniez la finition SMASH burger souhaitée.

## 7. Points de cuisson du menu :

- Lors de la sélection des menus, différents points de cuisson peuvent être sélectionnés en fonction du menu choisi : saignant, à point, cuit et bien cuit (les sandwiches et les légumes n'ont pas d'options de points de cuisson).

Par exemple:

- Lors de la sélection d'un point de cuisson (par exemple «bien cuit»), l'icône du menu sélectionné et l'icône «bien cuit» clignotent.
- Appuyez sur l'icône de démarrage pour lancer le menu. Les icônes du menu sélectionné et de la mention «bien fait» s'allument en continu.
- L'affichage de la température indique la température de cuisson pré réglée.
- L'écran affiche «H--», indiquant le début du préchauffage.
- À la fin du préchauffage, l'avertisseur sonore émet trois bips et l'affichage de l'heure indique «Add».
- Appuyez à nouveau sur le bouton de démarrage pour lancer le compte à rebours du temps de cuisson.
- A la fin du compte à rebours, la cuisson est terminée.

## 8. Avertissements acoustiques :

- Pendant le fonctionnement, un son d'avertissement est émis chaque fois qu'un bouton est enfoncé.
- En fin de cuisson, trois signaux sonores sont émis.

### 9. Fonction « Heat SEAR » (Grillage rapide)

- La fonction «SEAR» permet d'augmenter rapidement la température des plaques pour obtenir une soudure plus intense et une surface des aliments plus dorée.

NOTE : Si vous utilisez la fonction SEAR, il est recommandé d'utiliser 1 point de cuisson de moins que souhaité.

- La fonction «SEAR» peut être utilisée avec n'importe lequel des six menus pré-réglés : saucisse, porc, hamburger, poisson, poulet et bœuf.
- Lorsque la fonction «SEAR» est sélectionnée, l'icône correspondante clignote jusqu'à ce que le préchauffage soit terminé.
- Pendant la phase de cuisson «SEAR», l'icône reste allumée, indiquant qu'une soudure rapide à haute température est appliquée pour conserver les jus de viande.
- Après un temps de fonctionnement de la fonction «SEAR», l'icône s'éteint, indiquant que le scellage rapide est terminé et que la cuisson se poursuit à température normale pour le temps restant.
- Si la fonction «SEAR» n'est pas sélectionnée, la cuisson se fera à température normale dès le début.

Rappel : La fonction «SEAR» peut être limitée si la température des plaques est trop élevée (supérieure à 180°C). La fonction est réactivée lorsque la température des plaques redescend à un niveau approprié.

### 10. Fonction « Sans fumée » (ventilateur)

- La fonction anti-fumée est commandée par le bouton du ventilateur.
- Appuyez sur l'icône du ventilateur pour régler la vitesse. Par défaut, le ventilateur démarre à grande vitesse au début de l'échauffement.
- Appuyez sur le bouton du ventilateur pour basculer entre la «vitesse lente» et la «vitesse rapide» en fonction de la quantité de fumée et de vos préférences personnelles. L'ajustement est cyclique.

NOTE : La fumée est mieux recueillie avec une couche d'eau dans le bac.

## 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avertissement :

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez le câble d'alimentation et laissez les plaques refroidir complètement pour éviter les brûlures.
- Ne plongez pas le câble d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.

- N'utilisez pas d'objets de nettoyage ou de tampons à récuser en métal.
- N'utilisez pas de spatules ou de grattoirs métalliques pour nettoyer les plaques.
- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces intérieure et extérieure à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
- Les plaques peuvent être immergées dans l'eau pour être nettoyées ; elles peuvent également être lavées au lave-vaisselle.
- Une fois toutes les pièces lavées, essuyez-les avec un chiffon propre.
- Pour finir, remettez les plaques en place.

## 5. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

| Problème                                                        | Causes                                                                                                                                  | Solutions                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                   | Le câble d'alimentation n'est pas correctement branché.                                                                                 | Branchez l'appareil sur une prise de courant.                                                                                                                                        |
| De la fumée sort des deux plaques.                              | Restes de nourriture de la dernière utilisation.                                                                                        | Nettoyez les plaques supérieure et inférieure et le plateau ramasse-graisses après chaque utilisation pour éliminer les restes de nourriture.                                        |
| Les aliments sont brûlés ou ne sont pas cuits.                  | L'épaisseur des aliments, la température de préchauffage ou des goûts personnels différents peuvent influencer.                         | Le temps et la température prééglés peuvent être ajustés dans la plage réglable en fonction de l'épaisseur, de la température initiale des aliments et des préférences personnelles. |
| Les tranches de pain brûlent lorsqu'elles sont grillées.        | Le temps de grillage du pain varie en fonction de la température sélectionnée.                                                          | Vous devez adapter la durée et la température aux aliments.                                                                                                                          |
| L'appareil émet un son et s'arrête soudainement de fonctionner. | Le temps maximum de fonctionnement de la minuterie est de 99 minutes, lorsque ce temps est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement. | Rallumez l'appareil.                                                                                                                                                                 |

## FRANÇAIS

|                                                          |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les aliments sont cuits de manière irrégulière.          | Il a introduit des aliments de différentes tailles.                                                                      | Introduire des aliments de même taille.                                                                                                                                                |
|                                                          | Elle a introduit différents types d'aliments.                                                                            | Insérez le même type d'aliment.                                                                                                                                                        |
|                                                          | La température des assiettes se situe entre 100 et 180°C et les aliments n'ont pas été retournés.                        | Retournez les aliments.                                                                                                                                                                |
| La viande de veau change de couleur pendant le rôissage. | La couleur peut varier en fonction de l'épaisseur de la viande, du type de bœuf, de la température de préchauffage, etc. | Le temps et la température pré-réglés peuvent être ajustés dans la plage réglable en fonction de l'épaisseur, de la température initiale de l'aliment et des préférences personnelles. |

### Codes d'erreur

|    |                                                                               |                                                                                         |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Le circuit de chauffage supérieur est ouvert                                  | Éteignez l'appareil et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. |
| E2 | Le circuit de chauffage inférieur est ouvert.                                 | Éteignez l'appareil et contactez le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec. |
| E3 | Le capteur de température n'est pas stocké correctement et n'est pas utilisé. | Appuyez sur l'icône marche/arrêt pour rallumer l'appareil.                              |

## 6. 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.

## 7. 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

Abb. 1

1. Untere Platte
2. Unteres Gehäuse
3. Bedienfeld
4. Taste zum Lösen der Platte
5. Aufbewahrungsfach für den Temperaturfühler
6. Temperaturfühler
7. Rechtes Befestigungsteil
8. Doppelschichtiger Filter
9. Ventilator-Abdeckung
10. Öffnungsstück
11. Rechte Seite des Griffs
12. Positionierungsstück
13. Fettauffangwanne
14. Obere Platte
15. Handgriff
16. Linke Seite des Griffs
17. Spatel
18. Plattenbefestigungen

Bedienfeld

Abb. 2

- a. Ein-Aus Symbol
- b. Touch-Symbol für die Anbratfunktion
- c. Temperaturanzeigebereich der Bodenplatte
- d. Temperaturanzeigebereich der oberen Platte
- e. Symbole vergrößern/verkleinern
- f. Temperatur-Symbol
- g. Zeit- Symbol
- h. Symbol für die Programmauswahl
- i. Symbol für die Funktion „Smash“
- j. Status des Ventilators
- k. Programm-Anzeigen
  - o Gemüse
  - o Sandwich
  - o Schweinefleisch (auf den Punkt durchgegart, durchgegart und sehr gut)

durchgegart)

- o Fisch (leicht gegart, auf den Punkt gegart, durchgegart und sehr gut durchgegart)
- o Hähnchen (durchgegartes und sehr gut durchgegartes)
- o Rindfleisch (rare, rosa, durchgebraten und sehr gut durchgebraten)

l. Zeitanzeigebereich

m. Startsymbol

#### HINWEIS:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist in einer Verpackung verpackt, die es beim Transport schützt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie den Originalkarton und die sonstige Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später einmal transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, achten Sie bitte darauf, dass Sie alle Artikel ordnungsgemäß recyceln.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Komponenten enthalten und in gutem Zustand sind. Sollte eines davon fehlen oder nicht in gutem Zustand sein, wenden Sie sich bitte umgehend an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.

#### Verpackungsinhalt

- Elektrischer Grill
- Temperaturfühler
- Bedienungsanleitung
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.
- Die Fettauffangwanne muss richtig positioniert sein, damit der Ventilator funktionieren kann.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Teller immer weiche Schwämme, um die Antihafbeschichtung nicht zu verkratzen.
- Reinigen Sie die obere und untere Platte, den Spatel und die Fettauffangschale mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Warten Sie, bis die Platten vollständig getrocknet sind, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Stellen Sie die Fettauffangschale auf den Boden des Geräts. Fügen Sie vor der Benutzung

## DEUTSCH

des Geräts eine kleine Menge sauberes Wasser hinzu, um den vom Fett erzeugten Rauch zu absorbieren.

Achtung: Es ist normal, dass bei der ersten Benutzung des Geräts ein leichter Geruch oder etwas Rauch entsteht.

### 3. BEDIENUNG

#### 3.1. Einstellung der Position der oberen Platte

Dieser Elektrogrill verfügt über ein Höhenverstellungssystem (Öffnungswinkel) der oberen Platte, um sich an verschiedene Arten von Lebensmitteln anzupassen. Dieses System wird durch den Positionierungsteil gesteuert. Abb. 2

##### **Geschlossene Position**

Wenn der Grill geschlossen ist, sind die obere und die untere Platte vollständig miteinander verbunden.

Sie können die Platten in dieser Position verriegeln, indem Sie das Positionierungsstück in die verriegelte Position schieben. In dieser Stellung lassen sich die Schilder nicht öffnen. Vergewissern Sie sich, dass das Positionierteil entriegelt ist, um den Garvorgang zu starten. Heben Sie den Griff leicht an, um die obere Platte um 20 mm von der unteren Platte zu trennen. Sie können nun eine der folgenden Höhenpositionen wählen.

##### **Höhe Positionen (1 bis 5)**

Schieben Sie das Positionierungsstück in die Positionen 1, 2, 3, 4 oder 5. Mit jeder Position vergrößert sich der Abstand zwischen der oberen und der unteren Platte schrittweise, indem der Winkel von 20 mm auf etwa 70 mm bei Position 5 vergrößert wird.

Wählen Sie die Position entsprechend der Dicke des Garguts. Zum Beispiel:

- Niedrige Positionen (1-2): Ideal für dünne Lebensmittel wie Sandwiches oder Gemüse.
- Mittlere Positionen (3-4): Empfohlen für Lebensmittel mittlerer Dicke wie Hähnchen- oder Fischfilets.
- Hohe Position (5): Perfekt für dicke Speisen wie Steaks oder große Hamburger.

##### **Öffnung bei 95 Grad**

Wenn sich das Positionierstück in der entriegelten Position befindet, öffnen Sie den Grill, indem Sie den Griff festhalten, bis die Platten einen Winkel von 95 Grad bilden.

Diese Position ist nützlich, um Speisen wie Pfannkuchen oder Eier auf der unteren Platte zuzubereiten, die dann durch eine glatte Platte ersetzt werden kann.

## 180 Grad Öffnung

Abb. 3

Drücken Sie bei entriegeltem Positionierteil den Knopf für die Achsensicherung auf der rechten Seite und öffnen Sie das Gitter, bis die Platten vollständig flach sind und einen Winkel von 180 Grad bilden.

In dieser Position können beide Platten (oben und unten) zum Kochen verwendet werden, wodurch sich die Kochfläche verdoppelt. Er ist ideal zum Garen großer Mengen von Speisen.

## 3.2. Anleitung zum Entfernen und Anbringen der Platten

Die Platten sind umkehrbar, sie können je nach Position als Griddle oder als Grill verwendet werden.

### 1. Entfernen der Platten. Abb. 4

Öffnen Sie den Grill auf 95 oder 180 Grad.

Drücken Sie die Entriegelungstaste der Platte, um die Platte aus der Halterung zu lösen. Entfernen Sie die Platte, indem Sie sie aus der Halterung schieben.

Hinweis:

- Vergewissern Sie sich, dass die Platten vor der Verarbeitung vollständig abgekühlt sind.
- Wenn Sie den Grill gerade benutzt haben, tragen Sie Hitzeschutzhandschuhe, um Verbrennungen beim Herausnehmen der Platten zu vermeiden.

### 2. Platzierung der Platten

Öffnen Sie den Grill auf 95 oder 180 Grad.

Setzen Sie die Laschen der Platte in die Schlitz der Halterung ein. Achten Sie darauf, dass die Laschen richtig auf die Schlitz ausgerichtet sind.

Setzen Sie die Platte auf und drücken Sie sie nach unten, bis Sie ein „Klicken“ hören. Dieses Geräusch zeigt an, dass die Platte korrekt angebracht ist.

## 3.3. Bedienung

### 1. Erstinbetriebnahme:

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
- Alle Anzeileuchten und Symbole leuchten kurz für 1 Sekunde auf und erlöschen dann.
- Das Ein/Aus-Touch-Symbol beginnt zu blinken.
- Drücken Sie das Ein/Aus-Touch-Symbol, die Symbole leuchten auf.

### 2. Temperatureinstellung

#### Menü auswählen:

- Drücken Sie einmal auf das Temperatursymbol, um die Vorwärmung zu ändern, und zweimal, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Alle Änderungen, die Sie vornehmen, werden automatisch für beide Boards übernommen.

#### Kein Menü ausgewählt:

Drücken Sie einmal auf das Symbol für die Temperaturberührung:

- Das Symbol auf der oberen Platte leuchtet auf.
- „---“ erscheint im Bereich der Temperaturanzeige.
- Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Temperatur der oberen Platte zwischen 80°C und 230°C einzustellen.

Drücken Sie die Temperaturtaste ein zweites Mal:

- Das Symbol für die obere Platte erlischt und das Symbol für die untere Platte leuchtet auf.
- „---“ erscheint im Bereich der Temperaturanzeige.
- Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Temperatur der unteren Platte zwischen 80°C und 230°C einzustellen.

Drücken Sie die Temperaturtaste ein drittes Mal:

- Die Symbole auf der oberen und unteren Platte sind beleuchtet.
- „---“ erscheint im Bereich der Temperaturanzeige.
- Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Temperatur beider Platten gleichzeitig zwischen 80°C und 230°C einzustellen.

### 3. Zeiteinstellung

- Drücken Sie die Zeittaste.
- Die Zeitanzeige blinkt und zeigt „00:00“ an.
- Verwenden Sie die Tasten „+“ oder „-“, um die Garzeit zwischen 30 Sekunden und 99 Minuten einzustellen.

### 4. Start im Manuellen Modus

- Nachdem Sie die gewünschte Temperatur und Zeit eingestellt haben, drücken Sie die Starttaste. Beide Platten heizen gleichzeitig auf.
- Der Countdown wird beginnen. Das Gebläse wird automatisch auf niedriger Stufe aktiviert.
- Am Ende des Countdowns ist der Garvorgang beendet. Es ertönen drei Warntöne und der

Grill geht in den Standby-Modus über.

Hinweis: Es ist möglich, den Garvorgang nur mit der oberen oder unteren Platte zu starten, indem Sie die Temperatur und die Zeit nur für die gewünschte Platte einstellen und die Starttaste drücken.

## 5. Temperaturfühler

1. Verwenden Sie den Fühler für eine präzise Kochkontrolle. Der Temperaturfühler hilft dabei, den perfekten Gargrad zu erreichen.
2. Nehmen Sie den Temperaturfühler aus seinem Fach und stecken Sie den Stecker in die Öffnung auf der rechten Seite. Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig eingesteckt ist.

HINWEIS: Der Fühler kann mitten in einem Kochvorgang eingeführt werden, aber dann wird der Vorgang durch den Fühler und nicht durch die Zeit gesteuert.

3. Der Temperaturfühler funktioniert bei allen Menüs außer Gemüse und Sandwiches. Wenn Sie eines der Sondenmenüs auswählen, können Sie je nach Art der Speisen zwischen zwei und vier verschiedenen Garpunkten wählen, wobei für jeden Garpunkt eine andere Temperatur eingestellt werden kann. Auf dem Display wird die von der Sonde gemessene Innentemperatur der Speisen in Echtzeit angezeigt. Der Grill steuert die Innentemperatur, um den Garpunkt genau zu kontrollieren.
4. Achten Sie beim Einsetzen der Sonde darauf, dass sie sich in der Mitte des Vorschubs befindet und richtig positioniert ist. Führen Sie die Sonde fest bis etwa zur Hälfte der Dicke des Lebensmittels ein.

HINWEIS: Führen Sie die Sonde mit der Spitze möglichst mittig in das Lebensmittel und parallel zur Platte ein, so dass die Basis der Sonde nicht mit den Platten in Berührung kommt.

5. Wird der Thermistor während des Betriebs abgeklemt, wird die Funktion automatisch beendet und das Gerät geht in den Standby-Modus über.

Die Temperatur bei Verwendung der Sonde für die verschiedenen Garpunkte des Fleisches ist wie folgt:

| Menü                    | Temperatur der Sonde (°C) | Einstellbarer Temperaturbereich (°C) |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------------------|
| Rindfleisch rare        | 46                        | 28 - 68                              |
| Rindfleisch rosa        | 53                        | 33 - 73                              |
| Rindfleisch durchgegart | 58                        | 38 - 78                              |

## DEUTSCH

|                                           |    |         |
|-------------------------------------------|----|---------|
| Sehr gut durchgegartes Rindfleisch        | 63 | 43 - 83 |
| Fisch leicht gegart                       | 50 | 30 - 70 |
| Fisch auf den Punkt                       | 55 | 35 - 75 |
| Durchgegarner Fisch                       | 60 | 40 - 80 |
| Fisch sehr gut durchgegart                | 65 | 45 - 85 |
| Schweinefleisch auf den Punkt durchgegart | 60 | 40 - 80 |
| Schweinefleisch durchgegart               | 65 | 45 - 85 |
| Schweinefleisch sehr gut durchgegart      | 70 | 50 - 90 |
| Durchgegartes Hähnchen                    | 70 | 50 - 90 |
| Sehr gut durchgegartes Hähnchen           | 75 | 55 - 95 |

HINWEIS: Sie können sie auf den gewünschten Punkt einstellen, indem Sie die Temperatur nach Geschmack verändern.

### 6. Voreingestellte Menüs

- Drücken Sie im Standby-Modus die Menütaste, um eines der voreingestellten Menüs auszuwählen: Gemüse, Sandwich, Schweinefleisch, Fisch, Hähnchen, Rindfleisch und SMASH.
- Wenn ein Menü ausgewählt ist, blinkt das entsprechende Menüsymbol.
- Drücken Sie die Starttaste, um das voreingestellte Programm zu starten. Das Symbol des ausgewählten Menüs leuchtet konstant. Die Temperaturanzeige zeigt die voreingestellte Gartemperatur für dieses Menü an. Auf der Zeitanzeige erscheint „H--“, was bedeutet, dass die Vorwärmphase begonnen hat.
- Drücken Sie das Symbol für den Punkt, den Sie auswählen möchten. Bitte beachten Sie, dass diese Option für alle Menüs verfügbar ist, außer für das Gemüse- und das Sandwichmenü.
- Drücken Sie die Starttaste, um den Vorgang zu beginnen.
- Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, ertönt der Summer dreimal und auf der Zeitanzeige erscheint „Add“, was anzeigt, dass die Speisen eingefüllt werden können.
- Drücken Sie die Starttaste erneut, um den Countdown der Garzeit zu starten.
- Am Ende des Countdowns ist der Garvorgang beendet.

| Menü                                      | Voreingestellte Temperatur (°C) | Einstellbare Temperatur (°C) | Voreingestellte Zeit (min) | Einstellbare Zeit (min) |
|-------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| Gemüse                                    | 200                             | 190 - 210                    | 3                          | 1 - 7                   |
| Sandwich                                  | 200                             | 190 - 210                    | 3                          | 1 - 7                   |
| Schweinefleisch auf den Punkt durchgegart | 230                             | 200 - 230                    | 3                          | 1 - 7                   |
| Schweinefleisch durchgegart               | 230                             | 200 - 230                    | 4                          | 1 - 8                   |
| Schweinefleisch sehr gut durchgegart      | 230                             | 200 - 230                    | 5                          | 1 - 9                   |
| Fisch leicht gegart                       | 220                             | 200 - 230                    | 3                          | 1 - 7                   |
| Fisch auf den Punkt gegart                | 220                             | 200 - 230                    | 4                          | 1 - 8                   |
| Durchgegarner Fisch                       | 220                             | 200 - 230                    | 5                          | 1 - 9                   |
| Fisch sehr gut durchgegart                | 220                             | 200 - 230                    | 6                          | 2 - 10                  |
| Durchgegartes Hähnchen                    | 230                             | 200 - 230                    | 4                          | 1 - 8                   |
| Sehr gut durchgegartes Hähnchen           | 230                             | 200 - 230                    | 5                          | 1 - 9                   |
| Rindfleisch rare                          | 230                             | 200 - 230                    | 2                          | 1 - 6,5                 |
| Rindfleisch rosa                          | 230                             | 200 - 230                    | 2,5                        | 1 - 7                   |
| Rindfleisch durchgegart                   | 230                             | 200 - 230                    | 3,5                        | 1 - 8                   |
| Sehr gut durchgegartes Rindfleisch        | 230                             | 200 - 230                    | 4,5                        | 1 - 9                   |

Sie können die Temperatur und die Zeit innerhalb der in den Tabellen angegebenen Bereiche sowohl mit dem Zeit- als auch mit dem Sondenmenü in jedem der Programme nach Belieben ändern.

**HINWEIS:** Um sie zu ändern, müssen Sie das Temperatur- oder Zeitsymbol zweimal drücken, denn wenn Sie es einmal drücken, wird die Vorwärmung geändert.

Bei großen oder dicken Teilen wird die Verwendung eines Temperaturfühlers empfohlen.

### **SMASH-Funktion**

Diese Funktion wird verwendet, um SMASH oder abgeflachte Burger mit einer knusprigen, goldbraunen Kruste zu erhalten. Dazu müssen die folgenden Schritte durchgeführt werden:

1. Bereiten Sie Hamburger Patty oder eine Kugel aus vorbereiteten Hamburger Hackfleisch vor, das auf Zimmertemperatur temperiert ist (empfohlen für eine optimale Bräunung).
2. Stellen Sie die Platten in den Bügelmodus, um die glatte Oberfläche zu nutzen.
3. Drücken Sie die SMASH-Taste, das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und warnt Sie, wenn Sie den Burger hineinlegen müssen.
4. Bei der Aufforderung, den Ball oder Burger in die Mitte des Tellers zu legen, drücken Sie das Start-Touch-Symbol und drücken Sie mit dem oberen Teller nach unten, bis die beiden Teller in Kontakt kommen.
5. Lassen Sie den Garvorgang ablaufen und drücken Sie am Ende des Vorgangs erneut einige Sekunden lang auf die obere Platte.
6. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie, ob er gar ist. Wenn er nicht gar ist, schließen Sie ihn wieder und halten Sie ihn einige Sekunden lang gedrückt, bis der gewünschte SMASH-Burger fertig ist.

### **7. Menü-Kochpunkte:**

- Bei der Auswahl der Menüs können je nach Menü verschiedene Garpunkte ausgewählt werden: blutig, medium, durchgebraten und gut durchgebraten (Sandwich und Gemüse haben keine Garpunktoptionen).

Zum Beispiel:

- Bei der Auswahl eines Garpunkts (z. B. „gut durchgebraten“) blinken das Symbol des ausgewählten Menüs und das Symbol „gut durchgebraten“.
- Drücken Sie die Starttaste, um das Menü zu öffnen. Die Symbole für das ausgewählte Menü und „Gut gemacht“ leuchten konstant auf.
- Die Temperaturanzeige zeigt die eingestellte Gartemperatur an.
- Auf der Zeitanzeige erscheint „H--“, was den Beginn des Vorheizens anzeigt.
- Am Ende des Vorheizvorgangs ertönt der Summer dreimal und auf der Zeitanzeige erscheint „Add“.
- Drücken Sie die Starttaste erneut, um den Countdown der Garzeit zu starten.
- Am Ende des Countdowns ist der Garvorgang beendet.

**8. Akustische Warnungen:**

- Während des Betriebs wird bei jedem Tastendruck ein Warnton ausgegeben.
- Am Ende des Garvorgangs ertönen drei Warntöne.

**9. „Heat SEAR“ Funktion (Schnelles Anbraten)**

- Mit der Funktion „SEAR“ können Sie die Temperatur der Platten schnell erhöhen, um eine intensivere Versiegelung und eine goldbraune Oberfläche der Speisen zu erreichen.

HINWEIS: Wenn Sie die SEAR-Funktion verwenden, wird empfohlen, 1 Punkt weniger zu kochen als gewünscht.

- Die Funktion „SEAR“ kann mit jedem der sechs voreingestellten Menüs verwendet werden: Wurst, Schweinefleisch, Hamburger, Fisch, Huhn und Rindfleisch.
- Wenn die Funktion „SEAR“ ausgewählt ist, blinkt das entsprechende Symbol, bis der Vorheizvorgang abgeschlossen ist.
- Während der „SEAR“-Garphase leuchtet das Symbol weiter und zeigt an, dass eine schnelle Hochtemperaturversiegelung durchgeführt wird, um den Fleischsaft zu erhalten.
- Nach einer Betriebszeit der Funktion „SEAR“ erlischt das Symbol und zeigt damit an, dass die Schnellversiegelung beendet ist und das Garen für die restliche Zeit bei normaler Temperatur fortgesetzt wird.
- Wenn die Funktion „SEAR“ nicht ausgewählt ist, wird von Anfang an bei normaler Temperatur gegart.

Zur Erinnerung: Die Funktion „SEAR“ kann eingeschränkt sein, wenn die Temperatur der Platten zu hoch ist (über 180°C). Die Funktion wird wieder aktiviert, wenn die Temperatur der Platten auf ein geeignetes Niveau sinkt.

**10. „Rauchfrei“-Funktion (Ventilator)**

- Die Rauchfrei-Funktion wird über die Lüftertaste gesteuert.
- Drücken Sie die Gebläsetaste, um die Geschwindigkeit einzustellen. Standardmäßig läuft der Lüfter zu Beginn des Aufwärmprozesses mit hoher Geschwindigkeit.
- Drücken Sie die Gebläsetaste, um zwischen „niedriger Geschwindigkeit“ und „hoher Geschwindigkeit“ umzuschalten, je nach Rauchmenge und persönlicher Vorliebe. Die Anpassung erfolgt zyklisch.

HINWEIS: Mit einer Wasserschicht in der Schale wird der Rauch besser aufgefangen.

## 4. REINIGUNG UND WARTUNG

Warnung:

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie die Platten vollständig abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie keine metallischen Reinigungsgegenstände oder Scheuerschwämme.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Platten keine Spachtel oder Metallschaber.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Die Platten können zur Reinigung in Wasser getaucht werden; sie können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Nachdem alle Teile gewaschen wurden, wischen Sie sie mit einem sauberen Tuch ab.
- Befestigen Sie schließlich die Platten am Gehäuse des Geräts.

## 5. PROBLEMBEHEBUNG

| Problem                                         | Ursache                                                                                                                  | Lösungen                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht.                   | Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen.                                                                           | Schließen Sie das Gerät an die Netzsteckdose an.                                                                                                                                                                |
| Aus beiden Platten tritt Rauch aus.             | Überreste der letzten Nutzung.                                                                                           | Reinigen Sie die obere und untere Platte sowie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch, um Rückstände zu entfernen.                                                                                           |
| Das Essen ist angebrannt oder bleibt ungekocht. | Die Dicke der Lebensmittel, die Vorwärmtemperatur oder unterschiedliche persönliche Vorlieben können eine Rolle spielen. | Die voreingestellte Zeit und Temperatur kann innerhalb des einstellbaren Bereichs entsprechend der tatsächlichen Dicke, der Anfangstemperatur der Lebensmittel und den persönlichen Vorlieben angepasst werden. |

|                                                                               |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Die Brotscheiben verbrennen, wenn sie getoastet werden.                       | Die Toastzeit des Brotes ist je nach gewählter Temperatur unterschiedlich.                                               | Sie müssen die Zeit und die Temperatur auf die Lebensmittel abstimmen.                                                                                                                                          |
| Das Gerät gibt ein Geräusch von sich und hört plötzlich auf zu funktionieren. | Die maximale Betriebszeit des Timers beträgt 99 Minuten, nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. | Schalten Sie das Gerät wieder ein.                                                                                                                                                                              |
| Das Essen ist ungleichmäßig gegart.                                           | Sie hat Lebensmittel in verschiedenen Größen eingeführt.                                                                 | Führen Sie Lebensmittel in der gleichen Größe ein.                                                                                                                                                              |
|                                                                               | Sie hat verschiedene Arten von Lebensmitteln eingeführt.                                                                 | Führen Sie die gleiche Art von Lebensmitteln ein.                                                                                                                                                               |
|                                                                               | Die Temperatur der Platten liegt zwischen 100 und 180 °C und die Speisen wurden nicht gewendet.                          | Drehen Sie das Essen um.                                                                                                                                                                                        |
| Das Kalbfleisch verändert während des Bratens seine Farbe.                    | Die Farbe kann je nach Dicke des Fleisches, der Art des Fleisches, der Vorwärmtemperatur usw. variieren.                 | Die voreingestellte Zeit und Temperatur kann innerhalb des einstellbaren Bereichs entsprechend der tatsächlichen Dicke, der Anfangstemperatur der Lebensmittel und den persönlichen Vorlieben angepasst werden. |

## DEUTSCH

### Fehlercodes

|    |                                                                              |                                                                                          |
|----|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Der obere Heizkreis ist offen                                                | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an das offizielle Cecotec-Servicezentrum. |
| E2 | Der untere Heizkreis ist offen                                               | Schalten Sie das Gerät aus und wenden Sie sich an das offizielle Cecotec-Servicezentrum. |
| E3 | Der Temperatursensor ist nicht korrekt gespeichert und wird nicht verwendet. | Drücken Sie das Ein/Aus-Symbol, um das Gerät wieder einzuschalten.                       |

## 6. COPYRIGHT

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

## 7. 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

Fig. 1

1. Piastra inferiore
2. Scocca inferiore
3. Pannello di controllo
4. Tasto di liberazione delle piastre
5. Vano per la sonda di temperatura
6. Sonda di temperatura
7. Fissare il pezzo a destra
8. Filtro a doppio strato
9. Copertura della ventola
10. Pezzo di apertura
11. Lato destro del manico
12. Pezzo di posizionamento
13. Vaschetta di raccolta grasso
14. Piastra superiore
15. Manico
16. Lato sinistro del manico
17. Spatola
18. Piastre di ancoraggio

Pannello di controllo

Fig. 2

- a. Icona touch On/Off
- b. Icona touch della funzione Sigillatura
- c. Area di visualizzazione della temperatura della piastra inferiore
- d. Area di visualizzazione della temperatura della piastra superiore
- e. Icone touch aumento/diminuzione
- f. Icona della temperatura
- g. Icona di tempo
- h. Icona di selezione del programma
- i. Icona touch della funzione Smash
- j. Stato della ventola
- k. Indicatori del programma
  - o Verdura
  - o Sandwich
  - o Maiale (al sangue, cotto e ben cotto)

## ITALIANO

- o Pesce (al sangue, medio, cotto, cotto e ben cotto)
  - o Pollo (cotto e ben cotto)
  - o Carne di manzo (al sangue, media, ben cotta e ben fatta)
- l. Area di visualizzazione dell'ora
- m. Icona touch di avvio

### NOTA:

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

## 2. PRIMA DELL'USO

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

### Contenuto della scatola

- Grill elettrico
- Sonda di temperatura
- 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.
- La vaschetta di raccolta del grasso deve essere posizionata correttamente per il funzionamento della ventola.
- Per pulire le piastre, utilizzare sempre spugne morbide per non graffiare il rivestimento antiaderente.
- Pulire le piastre superiore e inferiore, la spatola e la vaschetta raccogli grasso con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. Attendere che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.
- Posizionare il vassoio del grasso sul fondo dell'apparecchio. Prima di utilizzare l'apparecchio, aggiungere una piccola quantità di acqua pulita per assorbire i fumi prodotti dal grasso.

Attenzione: È normale che durante il primo utilizzo dell'apparecchio si produca un leggero odore o un po' di fumo.

### 3. FUNZIONAMENTO

#### 3.1. Regolazione posizione piastra superiore

Questo grill elettrico è dotato di un sistema di regolazione dell'altezza (angoli di apertura) della piastra superiore per adattarsi a diversi tipi di cibo. Questo sistema è controllato dalla parte di posizionamento. Fig. 2

##### Posizione chiusa

Quando la griglia è chiusa, la piastra superiore e quella inferiore sono completamente unite. È possibile bloccare le piastre in questa posizione facendo scorrere l'elemento di posizionamento in posizione di blocco. In questa posizione, le piastre non si aprono. Per avviare la cottura, assicurarsi che la parte di posizionamento sia sbloccata. Sollevare leggermente la maniglia per separare la piastra superiore da quella inferiore di 20 mm. È ora possibile selezionare una delle seguenti posizioni di altezza.

##### Posizioni in altezza (da 1 a 5)

Far scorrere l'elemento di posizionamento nelle posizioni 1, 2, 3, 4 o 5. Ogni posizione aumenta gradualmente la distanza tra la piastra superiore e quella inferiore, aumentando l'angolo, da 20 mm a circa 70 mm nella posizione 5.

Scegliere la posizione in base allo spessore del cibo da cuocere. Ad esempio:

- Posizioni basse (1-2): Ideale per alimenti sottili come panini o verdure.
- Posizioni centrali (3-4): Consigliato per alimenti di medio spessore come filetti di pollo o di pesce.
- Posizione alta (5): Perfetto per alimenti spessi come bistecche o grandi hamburger.

##### Apertura a 95 gradi

Con l'elemento di posizionamento in posizione di sblocco, aprire la griglia tenendo la maniglia fino a quando le piastre formano un angolo di 95 gradi.

Questa posizione è utile per cuocere cibi come pancake o uova sulla piastra inferiore, che può essere sostituita da una piastra liscia.

##### Apertura a 180 gradi

Fig. 3

Con la parte di posizionamento sbloccata, premere il pulsante di blocco dell'asse sul lato

destro e aprire la griglia finché le piastre non sono completamente piatte, formando un angolo di 180 gradi.

In questa posizione, entrambe le piastre (superiore e inferiore) possono essere utilizzate per cucinare, raddoppiando la superficie di cottura. Ideale per cucinare grandi quantità di alimenti.

### 3.2. Guida per la rimozione e il montaggio delle piastre

Le piastre sono reversibili e possono essere utilizzate come piastra o come grill a seconda della posizione.

#### 1. Rimozione delle piastre. Fig. 4

Aprire il grill a 95 o 180 gradi.

Premere il pulsante di sblocco della piastra per sganciare la piastra dalla staffa.

Rimuovere la piastra facendola scorrere fuori dalla staffa.

Avviso:

- Assicurarsi che le piastre siano completamente fredde prima di maneggiarle.
- Se si è appena utilizzato il grill, indossare guanti di protezione dal calore per evitare scottature quando si rimuovono le piastre.

#### 2. Posizionamento delle piastre

Aprire il grill a 95 o 180 gradi.

Inserire le linguette della piastra nelle fessure della staffa. Assicurarsi di allineare correttamente le linguette con le fessure.

Posizionare e premere la piastra fino a sentire un «clic». Questo suono indica che la piastra è montata correttamente.

### 3.3. Funzionamento

#### 1. Accensione iniziale:

- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Tutte le spie e le icone si accendono brevemente per 1 secondo e poi si spengono.
- L'icona touch di accensione/spegnimento inizia a lampeggiare.
- Premere l'icona touch di On/Off; le icone si accenderanno.

## 2. Impostazione della temperatura

### Menu di selezione:

- Premere l'icona della temperatura una volta per modificare il preriscaldamento e due volte per impostare la temperatura desiderata. Tutte le modifiche apportate saranno automaticamente applicate a entrambe le schede.

### Nessun menu selezionato:

Premere una volta l'icona touch della temperatura:

- L'icona sulla piastra superiore si accende.
- Apparirà «---» nell'area di visualizzazione della temperatura.
- Utilizzare i pulsanti «+» o «-» per regolare la temperatura della piastra superiore tra 80°C e 230°C.

Premere una seconda volta il tasto della temperatura:

- L'icona della piastra superiore si spegne e quella della piastra inferiore si accende.
- Apparirà «---» nell'area di visualizzazione della temperatura.
- Utilizzare i pulsanti «+» o «-» per regolare la temperatura della piastra inferiore tra 80°C e 230°C.

Premere una terza volta il tasto della temperatura:

- Le icone sulle piastre superiore e inferiore si illuminano.
- Apparirà «---» nell'area di visualizzazione della temperatura.
- Utilizzare i pulsanti «+» o «-» per regolare la temperatura di entrambe le piastre contemporaneamente tra 80°C e 230°C.

## 3. Regolazione del tempo

- Premere il tasto del tempo.
- Il display mostrerà «00:00» lampeggiando.
- Utilizzare i pulsanti «+» o «-» per impostare il tempo di cottura da 30 secondi a 99 minuti.

## 4. Avvio in modalità manuale

- Dopo aver impostato la temperatura e l'ora desiderate, premere il pulsante di avvio. Entrambe le piastre inizieranno a riscaldarsi contemporaneamente.
- Inizia il conto alla rovescia. La ventola funzionerà automaticamente a velocità bassa.
- Al termine del conto alla rovescia, la cottura è terminata. Vengono emessi tre suoni di avvertimento e il grill entra in modalità standby.

Nota: È possibile avviare la cottura utilizzando solo la piastra superiore o inferiore, impostando la temperatura e il tempo solo per la piastra desiderata e premendo il pulsante di avvio.

## 5. Sonda di temperatura

1. Utilizzare la sonda per un controllo preciso della cottura. La sonda di temperatura aiuta a raggiungere la perfetta cottura.
2. Estrarre la sonda di temperatura dal suo alloggiamento e inserire il connettore nel foro sul lato destro. Assicurarsi che il connettore sia inserito correttamente.  
NOTA: La sonda può essere inserita nel mezzo di un processo di cottura, ma in tal caso il processo sarà controllato dalla sonda e non dal tempo.
3. La sonda di temperatura funziona con tutti i menu, ad eccezione di verdure e panini. Selezionando uno qualsiasi dei menu della sonda, è possibile scegliere tra due e quattro punti di cottura diversi a seconda del tipo di alimento, ognuno dei quali ha un'impostazione di temperatura diversa. Il display visualizza in tempo reale la temperatura interna dell'alimento, misurata dalla sonda. Il grill darà la priorità alla temperatura interna per controllare con precisione il punto di cottura.
4. Quando si inserisce la sonda, assicurarsi che sia al centro dell'alimentazione e che sia posizionata correttamente. Inserire saldamente la sonda fino a circa metà dello spessore dell'alimento.  
NOTA: Inserire la sonda con la punta il più possibile al centro dell'alimento e parallelamente alla piastra, in modo che la base della sonda non sia a contatto con le piastre.
5. Se il termistore viene scollegato durante l'uso, la funzione viene automaticamente annullata e il dispositivo entra in modalità standby.

La temperatura da utilizzare con la sonda per i diversi punti di cottura della carne è la seguente:

| Menù                  | Temperatura della sonda (°C) | Intervallo di temperatura regolabile (°C) |
|-----------------------|------------------------------|-------------------------------------------|
| Vitello poco cotto    | 46                           | 28 - 68                                   |
| Vitello cottura media | 53                           | 33 - 73                                   |
| Vitello cotto         | 58                           | 38 - 78                                   |
| Vitello ben cotto     | 63                           | 43 - 83                                   |
| Pesce poco cotto      | 50                           | 30 - 70                                   |
| Pesce cottura media   | 55                           | 35 - 75                                   |
| Pesce cotto           | 60                           | 40 - 80                                   |
| Pesce ben cotto       | 65                           | 45 - 85                                   |

|                                       |    |         |
|---------------------------------------|----|---------|
| Carne di maiale cotta alla perfezione | 60 | 40 - 80 |
| Maiale cotto                          | 65 | 45 - 85 |
| Maiale ben cotto                      | 70 | 50 - 90 |
| Pollo cotto                           | 70 | 50 - 90 |
| Pollo ben cotto                       | 75 | 55 - 95 |

NOTA: È possibile regolarli al punto desiderato modificando la temperatura a seconda dei gusti.

## 6. Menu preimpostati

- In modalità standby, premere il pulsante menu per selezionare uno dei menu preimpostati: verdure, sandwich, maiale, pesce, pollo, manzo e SMASH.
- Quando si seleziona un menu, l'icona corrispondente lampeggia.
- Premere il tasto di Avvio per avviare il programma. L'icona del menu selezionato si accende in modo fisso. Sul display della temperatura viene visualizzata la temperatura di cottura preimpostata per quel menu. Sul display appare «H--», a indicare che la fase di preriscaldamento è iniziata.
- Premere l'icona corrispondente al punto che si desidera selezionare. Si prega di notare che questa opzione è disponibile per tutti i menu, ad eccezione di quelli a base di verdure e panini.
- Premere il pulsante di avvio per avviare il programma.
- Al termine del preriscaldamento, il cicalino emette tre segnali acustici e il display visualizza «Add», a indicare che è possibile aggiungere il cibo.
- Premere nuovamente il pulsante di avvio per avviare il conto alla rovescia del tempo di cottura.
- Al termine del conto alla rovescia, la cottura è terminata.

| Menù                          | Temperatura preimpostata (°C) | Temperatura regolabile (°C) | Tempo preimpostato (min) | Tempo regolabile (min) |
|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------|
| Verdura                       | 200                           | 190 - 210                   | 3                        | 1 - 7                  |
| Sandwich                      | 200                           | 190 - 210                   | 3                        | 1 - 7                  |
| Carne di maiale cottura media | 230                           | 200 - 230                   | 3                        | 1 - 7                  |

## ITALIANO

|                       |     |           |     |         |
|-----------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Maiale cotto          | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Maiale ben cotto      | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Pesce poco cotto      | 220 | 200 - 230 | 3   | 1 - 7   |
| Pesce cottura media   | 220 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Pesce cotto           | 220 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Pesce ben cotto       | 220 | 200 - 230 | 6   | 2 - 10  |
| Pollo cotto           | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Pollo ben cotto       | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Vitello poco cotto    | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6,5 |
| Vitello cottura media | 230 | 200 - 230 | 2,5 | 1 - 7   |
| Vitello cotto         | 230 | 200 - 230 | 3,5 | 1 - 8   |
| Vitello ben cotto     | 230 | 200 - 230 | 4,5 | 1 - 9   |

È possibile modificare la temperatura e l'ora a piacimento negli intervalli indicati nelle tabelle, sia con il menu dell'ora che con quello della sonda in ciascuno dei programmi.

NOTA: Per modificarla, è necessario premere due volte l'icona della temperatura o dell'ora, perché se la si preme una sola volta, il preriscaldamento viene modificato.

Per i pezzi grandi o spessi, si raccomanda l'uso di una sonda di temperatura.

### Funzione SMASH

Questa funzione viene utilizzata per ottenere hamburger SMASH o schiacciati con una crosta croccante e dorata. A tal fine, è necessario eseguire le seguenti operazioni:

1. Preparare una polpetta di hamburger o una palla di carne macinata per hamburger preparata, temperata a temperatura ambiente (raccomandata per una migliore doratura).
2. Posizionare le piastre in modalità stiro per utilizzare la superficie piana.
3. Premere il pulsante SMASH per avviare il preriscaldamento e avvisare quando si deve inserire l'hamburger.
4. Posizionare la palla o l'hamburger al centro della piastra, premere l'icona touch di avvio

e premere con la piastra superiore finché le due piastre non entrano in contatto; tenere premuto per 10 secondi.

5. Lasciare cuocere e, al termine del processo, tenere nuovamente premuto per qualche secondo il piatto superiore.
6. Una volta terminato il processo, aprire il coperchio superiore e verificare la cottura; se è poco cotto, richiuderlo e tenerlo premuto per qualche secondo fino a raggiungere la finitura desiderata dell'hamburger SMASH.

## 7. Menu punti di cottura:

- Quando si selezionano i menu, si possono scegliere diversi punti di cottura a seconda del menu selezionato: al sangue, medio, cotto e ben cotto (i panini e le verdure non hanno opzioni di punti di cottura).

Ad esempio:

- Quando si seleziona un punto di cottura (ad esempio «ben cotto»), l'icona del menu selezionato e l'icona «ben cotto» lampeggiano.
- Premere il tasto di avvio per avviare il menù. Le icone del menu selezionato e di «ben fatto» si accendono in modo fisso.
- Il display della temperatura indica la temperatura di cottura preimpostata.
- Sul display appare «H--», a indicare l'inizio del preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento, il cicalino emette tre segnali acustici e il display visualizza «Add».
- Premere nuovamente il pulsante di avvio per avviare il conto alla rovescia del tempo di cottura.
- Al termine del conto alla rovescia, la cottura è terminata.

## 8. Avvertenze acustiche:

- Durante il funzionamento, ogni volta che si preme un pulsante viene emesso un segnale acustico.
- Al termine della cottura, vengono emessi tre suoni di avviso.

## 9. Funzione «Heat SEAR» (Sigillatura rapida)

- La funzione «SEAR» consente di aumentare rapidamente la temperatura delle piastre per ottenere una sigillatura più intensa e una superficie più dorata sui cibi.

NOTA: Se si utilizza la funzione SEAR, si consiglia di utilizzare 1 punto di cottura in meno rispetto a quello desiderato.

- La funzione «SEAR» può essere utilizzata con uno qualsiasi dei sei menu preimpostati: salsiccia, maiale, hamburger, pesce, pollo e manzo.

## ITALIANO

- Quando si seleziona la funzione «SEAR», l'icona corrispondente lampeggia fino al completamento del preriscaldamento.
- Durante la fase di cottura «SEAR», l'icona rimane accesa, a indicare che viene applicata una rapida sigillatura ad alta temperatura per trattenere i succhi della carne.
- Dopo un tempo di funzionamento della funzione «SEAR», l'icona si spegne, indicando che la sigillatura rapida è terminata e la cottura continuerà a temperatura normale per il tempo rimanente.
- Se la funzione «SEAR» non è selezionata, la cottura avverrà a temperatura normale fin dall'inizio.

Promemoria: La funzione «SEAR» può essere limitata se la temperatura delle piastre è troppo alta (superiore a 180°C). La funzione si riattiva quando la temperatura delle piastre scende a un livello adeguato.

### 10. Funzione «Senza fumo» (Ventola)

- La funzione antifumo è controllata dal pulsante della ventola.
  - Per selezionare la velocità della ventola, premere il pulsante corrispondente. Per impostazione predefinita, la ventola si avvia ad alta velocità all'inizio del riscaldamento.
  - Premere il pulsante della ventola per passare da «bassa velocità» ad «alta velocità», a seconda della quantità di fumo e delle preferenze personali. L'adeguamento è ciclico.
- NOTA: Raccoglie meglio il fumo con uno strato d'acqua nel vassoio.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Avvertenza:

- Prima di pulire l'apparecchio, scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare completamente le piastre per evitare ustioni.
- Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare oggetti metallici o spugne per la pulizia.
- Non utilizzare spatole o raschietti metallici per pulire le piastre della griglia.
- Pulire le superfici interne ed esterne con un panno o una spugna umidi dopo ogni uso.
- Le piastre possono essere lavate a mano oppure in lavastoviglie.
- Una volta lavate tutte le parti, asciugarle con un panno pulito.
- Infine, posizionare le piastre sul corpo della griglia.

## 5. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

| Problema                                                              | Cause                                                                                                                      | Soluzioni                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                                           | Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente.                                                                    | Collegare l'apparecchio alla corrente.                                                                                                                                                     |
| Esce fumo tra le due piastre.                                         | Sono rimasti i residui dell'ultimo utilizzo                                                                                | Pulire le piastre superiori e inferiori e la vaschetta di raccolta grasso dopo ogni uso                                                                                                    |
| Il cibo è bruciato o rimane crudo.                                    | Lo spessore del cibo, la temperatura di preriscaldamento o i diversi gusti personali possono giocare un ruolo importante.  | Regolare il tempo e la temperatura predefiniti all'interno dell'intervallo regolabile in base allo spessore effettivo, alla temperatura iniziale dell'alimento e alle preferenze personali |
| Le fette di pane si bruciano durante la tostatura.                    | Il tempo di tostatura del pane varia a seconda della temperatura selezionata.                                              | È necessario adeguare il tempo e la temperatura al cibo.                                                                                                                                   |
| L'apparecchio emette un suono e smette di funzionare improvvisamente. | Il tempo massimo di funzionamento del timer è di 99 minuti, allo scadere del quale l'apparecchio si spegne automaticamente | Accendere nuovamente l'apparecchio                                                                                                                                                         |
| Gli alimenti si cuociono in modo non uniforme.                        | Ha introdotto alimenti di diverse dimensioni.                                                                              | Introdurre alimenti della stessa dimensione.                                                                                                                                               |
|                                                                       | Ha introdotto diversi tipi di alimenti.                                                                                    | Introdurre alimenti dello stesso tipo.                                                                                                                                                     |
|                                                                       | La temperatura delle piastre è compresa tra 100 e 180°C e gli alimenti non sono stati girati.                              | Girare gli alimenti.                                                                                                                                                                       |

## ITALIANO

|                                                       |                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La carne di vitello cambia colore durante la cottura. | Il colore può variare a seconda dello spessore della carne, del tipo di manzo, della temperatura di preriscaldamento, ecc. | Regolare il tempo e la temperatura predefiniti all'interno dell'intervallo regolabile in base allo spessore effettivo, alla temperatura iniziale dell'alimento e alle preferenze personali. |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Codici di errore

|    |                                                                                   |                                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Il circuito di riscaldamento superiore è aperto                                   | Spegnere l'apparecchio e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. |
| E2 | Il circuito di riscaldamento inferiore è aperto                                   | Spegnere l'apparecchio e contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. |
| E3 | Il sensore di temperatura non è memorizzato correttamente e non viene utilizzato. | Premere l'icona On/Off per riaccendere l'apparecchio.                                       |

## 6. 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.

## 7. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA

 Con la presente, Cecotec Innovations 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

Fig. 1

1. Placa inferior
2. Carcaça inferior
3. Painel de controlo
4. Botão de desbloqueio das placas
5. Compartimento de armazenamento para a sonda de temperatura
6. Sonda de temperatura
7. Fixação da peça correta
8. Filtro de dupla camada
9. Cobertura do ventilador
10. Peça de abertura
11. Lado direito do punho
12. Peça de posicionamento
13. Bandeja recolhe-gorduras
14. Placa superior
15. Pega
16. Lado esquerdo do punho
17. Espátula
18. Placas de ancoragem

Painel de controlo

Fig. 2

- a. Ícone tátil de ligar/desligar
- b. Ícone tátil da função de Selagem
- c. Área de visualização da temperatura da placa inferior
- d. Área de visualização da temperatura da placa superior
- e. Zoom in/out dos ícones tácteis
- f. Ícone tátil da temperatura
- g. Ícone tátil Tempo
- h. Ícone de seleção de programa
- i. Ícone tátil da função Smash
- j. Estado da ventoinha
- k. Indicadores do programa
  - o Legumes
  - o Sandwich
  - o Carne de porco (mal passada, cozinhada e bem passada)

## PORTUGUÊS

- o Peixe (mal passado, médio, feito, feito e bem feito)
  - o Frango (pronto e bem passado)
  - o Carne de vaca (mal passada, média, bem passada e bem passada)
- l. Área de visualização da hora
- m. Ícone tátil de início

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

### Conteúdo da caixa

- Grelhador elétrico
  - Sonda de temperatura
  - Manual de instruções
- 
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta em caso de solicitar assistência.
  - O tabuleiro de gordura deve estar corretamente posicionado para que o ventilador funcione.
  - Utilize sempre esponjas macias para limpar as placas, de modo a não riscar o revestimento antiaderente.
  - Limpe as placas superior e inferior, a espátula e o tabuleiro de gorduras com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva. Aguarde até que o aparelho esteja completamente seco antes de o utilizar.
  - Colocar o tabuleiro de gordura na parte inferior do aparelho. Antes de utilizar o aparelho, adicionar uma pequena quantidade de água limpa para absorver o fumo produzido pela gordura.

Atenção: É normal que se produza um ligeiro odor ou algum fumo durante a primeira utilização do aparelho.

### 3. FUNCIONAMENTO

#### 3.1. Ajuste da posição da placa superior

Este grelhador elétrico dispõe de um sistema de regulação em altura (ângulos de abertura) da placa superior para se adaptar a diferentes tipos de alimentos. Este sistema é controlado pela parte de posicionamento. Fig. 2

##### Posição fechada

Quando o grelhador está fechado, as placas superior e inferior estão completamente unidas. É possível bloquear as placas nesta posição fazendo deslizar a peça de posicionamento para a posição de bloqueio. Nesta posição, as placas não abrem.

Para começar a cozinhar, certifique-se de que a parte de posicionamento está desbloqueada. Levantar ligeiramente a pega para separar a placa superior da placa inferior em 20 mm. Pode agora selecionar uma das seguintes posições de altura.

##### Posições em altura (1 a 5)

Deslizar a peça de posicionamento para as posições 1, 2, 3, 4 ou 5. Cada posição aumenta gradualmente a distância entre a placa superior e a inferior, aumentando o ângulo, de 20 mm para cerca de 70 mm na posição 5.

Escolha a posição de acordo com a espessura dos alimentos a cozinhar. Por exemplo:

- Posições baixas (1-2): Ideal para alimentos finos, como sandes ou legumes.
- Posições intermédias (3-4): Recomendado para alimentos de espessura média, como filetes de frango ou de peixe.
- Posição alta (5): Perfeito para alimentos espessos, como bifes ou hambúrgueres grandes.

##### Abertura a 95 graus

Com a peça de posicionamento na posição desbloqueada, abra o grelhador segurando a pega até as placas formarem um ângulo de 95 graus.

Esta posição é útil para cozinhar alimentos como panquecas ou ovos na placa inferior, que pode ser substituída por uma placa lisa.

### Abertura de 180 graus

Fig. 3

Com a parte de posicionamento desbloqueada, prima o botão de bloqueio do eixo do lado direito e abra a grelha até as placas ficarem completamente planas, formando um ângulo de 180 graus.

Nesta posição, ambas as placas (superior e inferior) podem ser utilizadas para cozinhar, duplicando a superfície de cozedura. Adequada para cozinhar uma grande variedade de alimentos.

### 3.2. Guia para remoção e montagem de placas

As placas são reversíveis, podendo ser utilizadas como grelha ou como grelhador, consoante a posição.

#### 1. Remoção das placas. Fig. 4

Abrir o grelhador a 95 ou 180 graus.

Prima o botão de libertação do trinco da placa para libertar a placa do suporte.

Retire a placa fazendo-a deslizar para fora do suporte.

Aviso:

- Certifique-se de que as placas estão completamente secas antes de utilizar o aparelho.
- Se acabou de utilizar o grelhador, use luvas de proteção térmica para evitar queimaduras ao retirar as placas.

#### 2. Colocação das placas

Abrir o grelhador a 95 ou 180 graus.

Insira as patilhas da placa nas ranhuras do suporte. Certifique-se de que alinha corretamente as patilhas com as ranhuras.

Coloque e pressione a placa para baixo até ouvir um «clique». Este som indica que a placa está corretamente colocada.

### 3.3. Funcionamento

#### 1. Ignição inicial:

- Ligue o aparelho à tomada elétrica.
- Todas as luzes indicadoras e ícones acendem-se brevemente durante 1 segundo e depois apagam-se.
- O ícone tátil de ligar/desligar começará a piscar.

- Prima o ícone tátil ligar/desligar, os ícones acendem-se.

## 2. Ajuste de temperatura

### Seleção do menu:

- Prima o ícone da temperatura uma vez para alterar o pré-aquecimento e duas vezes para definir a temperatura pretendida. Todas as alterações efectuadas serão automaticamente aplicadas a ambos os quadros.

### Nenhum menu selecionado:

Prima uma vez o ícone tátil da temperatura:

- O ícone na placa superior acende-se.
- "---» aparecerá na área de visualização da temperatura.
- Utilize os botões «+» ou «-» para ajustar a temperatura da placa superior entre 80°C e 230°C.

Prima o botão de temperatura uma segunda vez:

- O ícone da placa superior desliga-se e o ícone da placa inferior acende-se.
- "---» aparecerá na área de visualização da temperatura.
- Utilize os botões «+» ou «-» para ajustar a temperatura da placa inferior entre 80°C e 230°C.

Prima o botão de temperatura uma terceira vez:

- Os ícones nas placas superior e inferior acendem-se.
- "---» aparecerá na área de visualização da temperatura.
- Utilize os botões «+» ou «-» para ajustar a temperatura de ambas as placas simultaneamente entre 80°C e 230°C.

## 3. Definição da hora

- Pressione o botão da hora.
- O ecrã da hora pisca e mostra "00:00".
- Utilize os botões «+» ou «-» para regular o tempo de cozedura de 30 segundos a 99 minutos.

## 4. Início do modo manual

- Depois de definir a temperatura e o tempo pretendidos, prima o botão Iniciar. Ambas as placas começarão a aquecer simultaneamente.
- A contagem decrescente vai começar. A ventoinha funcionará à velocidade baixa automaticamente.

PORTUGUÊS

- No final da contagem decrescente, a cozedura está terminada. Serão emitidos três sons de aviso e o grelhador entrará no modo de espera.

Nota: É possível começar a cozinhar utilizando apenas o prato superior ou inferior, regulando a temperatura e o tempo apenas para o prato desejado e premindo o botão Iniciar.

5. Sonda de temperatura

1. Utilize a sonda para um controlo preciso da cozedura. A sonda de temperatura ajuda a obter o ponto de cozedura perfeito.
2. Retirar a sonda de temperatura do seu compartimento e inserir o conector no orifício do lado direito. Certifique-se de que o conector está corretamente inserido.  
NOTA: A sonda pode ser inserida no meio de um processo de cozedura, mas nesse caso o processo será controlado pela sonda e não pelo tempo.
3. A sonda de temperatura funciona com todos os menus, exceto legumes e sanduíches. Ao selecionar qualquer um dos menus da sonda, pode escolher entre dois e quatro pontos de cozedura diferentes em função do tipo de alimento, cada ponto de cozedura com uma regulação de temperatura diferente. O visor apresenta em tempo real a temperatura interna dos alimentos, medida pela sonda. O grelhador dá prioridade à temperatura interna para controlar com precisão o ponto de cozedura.
4. Ao inserir a sonda, certifique-se de que esta se encontra no centro do avanço e que está corretamente posicionada. Introduzir a sonda firmemente até cerca de metade da espessura do alimento.  
NOTA: Introduzir a sonda com a ponta o mais centralizada possível no alimento e paralela ao prato, de modo a que a base da sonda não esteja em contacto com os pratos.
5. Se o termistor for desligado durante a utilização, a função será automaticamente cancelada e o dispositivo entrará no modo de espera.

A temperatura quando se utiliza a sonda para os diferentes pontos de cozedura da carne é a seguinte

| Menu                         | Temperatura da sonda (°C) | Gama de temperatura ajustável (°C) |
|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| Vitela mal cozinhada         | 46                        | 28 - 68                            |
| Carne de vitela, mal passada | 53                        | 33 - 73                            |
| Vitela cozida                | 58                        | 38 - 78                            |

|                                        |    |         |
|----------------------------------------|----|---------|
| Vitela bem passada                     | 63 | 43 - 83 |
| Peixe mal cozinhado                    | 50 | 30 - 70 |
| Peixe no mercado de peixe              | 55 | 35 - 75 |
| Peixe feito                            | 60 | 40 - 80 |
| Peixe demasiado cozinhado              | 65 | 45 - 85 |
| Carne de porco, cozinhada na perfeição | 60 | 40 - 80 |
| Porco feito                            | 65 | 45 - 85 |
| Carne de porco bem passada             | 70 | 50 - 90 |
| Frango feito                           | 70 | 50 - 90 |
| Frango muito feito                     | 75 | 55 - 95 |

NOTA: Pode ajustá-los ao ponto desejado, alterando a temperatura a gosto.

## 6. Menus predefinidos

- No modo de espera, prima o botão menu para selecionar um dos menus pré-definidos: vegetais, sanduíche, carne de porco, peixe, frango, carne de vaca e SMASH.
- Quando um menu é selecionado, o ícone do menu correspondente fica intermitente.
- Pressione o botão Iniciar para iniciar o programa predefinido. O ícone do menu selecionado acende-se de forma estável. O visor de temperatura indica a temperatura de cozedura predefinida para esse menu. O ecrã de tempo mostrará «H--», indicando que a fase de pré-aquecimento foi iniciada.
- Prima o ícone correspondente ao ponto que pretende selecionar. Note-se que esta opção está disponível para todos os menus, exceto o menu de legumes e o menu de sanduíches.
- Prima o botão Iniciar para iniciar o processo.
- Quando o pré-aquecimento estiver concluído, o sinal sonoro soará três vezes e o visor de tempo mostrará «Add», indicando que os alimentos podem ser adicionados.
- Premir novamente a tecla Iniciar para iniciar a contagem decrescente do tempo de cozedura.
- No final da contagem decrescente, a cozedura está terminada.

## PORTUGUÊS

| Menu                                   | Temperatura predefinida (°C) | Temperatura ajustável (°C) | Tempo predefinido (min) | Tempo regulável (min) |
|----------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Legumes                                | 200                          | 190 - 210                  | 3                       | 1 - 7                 |
| Sandes                                 | 200                          | 190 - 210                  | 3                       | 1 - 7                 |
| Carne de porco, cozinhada na perfeição | 230                          | 200 - 230                  | 3                       | 1 - 7                 |
| Porco feito                            | 230                          | 200 - 230                  | 4                       | 1 - 8                 |
| Carne de porco bem passada             | 230                          | 200 - 230                  | 5                       | 1 - 9                 |
| Peixe mal cozinhado                    | 220                          | 200 - 230                  | 3                       | 1 - 7                 |
| Peixe no mercado de peixe              | 220                          | 200 - 230                  | 4                       | 1 - 8                 |
| Peixe feito                            | 220                          | 200 - 230                  | 5                       | 1 - 9                 |
| Peixe demasiado cozinhado              | 220                          | 200 - 230                  | 6                       | 2 - 10                |
| Frango feito                           | 230                          | 200 - 230                  | 4                       | 1 - 8                 |
| Frango muito feito                     | 230                          | 200 - 230                  | 5                       | 1 - 9                 |
| Vitela mal cozinhada                   | 230                          | 200 - 230                  | 2                       | 1 - 6,5               |
| Carne de vitela, mal passada           | 230                          | 200 - 230                  | 2,5                     | 1 - 7                 |
| Vitela cozida                          | 230                          | 200 - 230                  | 3,5                     | 1 - 8                 |
| Vitela bem passada                     | 230                          | 200 - 230                  | 4,5                     | 1 - 9                 |

As temperaturas e o tempo podem ser alterados como se desejar nas gamas indicadas nas tabelas, tanto com os menus de tempo como de sonda em cada um dos programas.

NOTA: Para o alterar, é necessário premir duas vezes o ícone da temperatura ou do tempo, porque se premir uma vez, o pré-aquecimento é modificado.

Para peças grandes ou espessas, recomenda-se a utilização de uma sonda de temperatura.

**Função SMASH**

Esta função é utilizada para obter hambúrgueres SMASH ou achatados com uma crosta estaladiça e dourada. Deve seguir os seguintes passos:

1. Prepare um hambúrguer ou uma bola de carne moída de hambúrguer preparada, temperada à temperatura ambiente (recomendado para alourar melhor).
2. Coloque as placas no modo de engomar para utilizar a superfície plana.
3. Prima o botão SMASH, que começará a pré-aquecer e avisará quando tiver de colocar o hambúrguer.
4. Quando for solicitado, coloque a bola ou o hambúrguer no centro do prato, prima o ícone de toque inicial e prima com o prato superior até que os dois pratos entrem em contacto, mantendo-o durante 10 segundos.
5. Deixar cozer e, no final do processo, manter novamente durante alguns segundos, pressionando a placa superior.
6. Uma vez terminado o processo, abra a tampa superior e verifique o cozimento, se estiver mal cozido, feche-a novamente e mantenha-a premida durante alguns segundos até obter o acabamento desejado do hambúrguer SMASH.

**7. Pontos de cozedura do menu:**

- Ao seleccionar os menus, podem ser seleccionados diferentes pontos de cozedura em função do menu seleccionado: mal passado, médio, pronto e bem passado (as sanduíches e os legumes não têm opções de ponto de cozedura).

Por exemplo:

- Ao seleccionar um ponto de cozedura (por exemplo, «bem passado»), o ícone do menu seleccionado e o ícone «bem passado» piscam.
- Pressione o botão Iniciar para iniciar o menu. Os ícones do menu seleccionado e do «bem feito» acendem-se de forma contínua.
- O indicador de temperatura indica a temperatura de cozedura predefinida.
- O ecrã de tempo mostrará «H--», indicando o início do pré-aquecimento.
- No final do pré-aquecimento, a campainha apita três vezes e a indicação de tempo mostra «Add».
- Premir novamente a tecla Iniciar para iniciar a contagem decrescente do tempo de cozedura.
- No final da contagem decrescente, a cozedura está terminada.

**8. Avisos acústicos:**

- Durante o funcionamento, é emitido um som de aviso sempre que um botão é premido.

## PORTUGUÊS

- No final da cozedura, são emitidos três sons de aviso.

### 9. Função «Heat SEAR» (Selagem rápida)

- A função «SEAR» permite-lhe aumentar rapidamente a temperatura das placas para obter uma selagem mais intensa e uma superfície dos alimentos mais dourada.

NOTA: Se utilizar a função SEAR, recomenda-se que utilize menos 1 ponto de cozedura do que o desejado.

- A função «SEAR» pode ser utilizada com qualquer um dos seis menus pré-definidos: salsicha, carne de porco, hambúrguer, peixe, frango e carne de vaca.
- Quando a função «SEAR» é seleccionada, o ícone correspondente fica intermitente até o pré-aquecimento estar concluído.
- Durante a fase de cozedura «SEAR», o ícone permanece iluminado, indicando que está a ser aplicada uma selagem rápida a alta temperatura para reter os sucos da carne.
- Após um tempo de funcionamento da função «SEAR», o ícone apaga-se, indicando que a selagem rápida está terminada e que a cozedura continua à temperatura normal durante o tempo restante.
- Se a função «SEAR» não estiver seleccionada, a cozedura será efectuada à temperatura normal desde o início.

Aviso: A função «SEAR» pode ser limitada se a temperatura das placas for demasiado elevada (superior a 180°C). A função será reactivada quando a temperatura das placas descer para um nível adequado.

### 10. Função «sem fumo» (ventoinha)

- A função anti-fumo é controlada pelo botão da ventoinha.
- Prima o botão da ventoinha para ajustar a velocidade. Por defeito, a ventoinha arranca a alta velocidade no início do aquecimento.
- Prima o botão da ventoinha para alternar entre «velocidade baixa» e «velocidade alta», consoante a quantidade de fumo e a preferência pessoal. O ajustamento é cíclico.

NOTA: Recolhe melhor o fumo com uma camada de água no tabuleiro.

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Advertência:

- Antes de limpar o aparelho, desligue o cabo de alimentação e deixe as placas arrefecerem completamente para evitar queimaduras.
- Não mergulhar o cabo de alimentação, a ficha ou o aparelho em água ou outros líquidos.

- Não utilizar objectos de limpeza metálicos ou esfregões.
- Não utilize espátulas ou raspadores metálicos para limpar as placas do grelhador.
- Após cada utilização, limpe as superfícies interiores e exteriores com um pano húmido ou uma esponja.
- As placas podem ser mergulhadas em água para limpeza; também podem ser lavadas na máquina de lavar louça.
- Depois de todas as peças terem sido lavadas, seque-as com um pano limpo.
- Por fim, coloque as placas na estrutura principal do grelhador.

## 5. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Problema                                                  | Causas                                                                                                                              | Soluções                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O aparelho não funciona.                                  | O cabo de alimentação não está conectado corretamente.                                                                              | Conecte o aparelho à tomada elétrica.                                                                                                                                              |
| Sai fumo entre as duas placas.                            | Há restos da última utilização.                                                                                                     | Limpar as placas superior e inferior e o tabuleiro de gordura após cada utilização para remover os resíduos.                                                                       |
| Os alimentos estão queimados ou não estão cozinhados.     | A espessura e a porção dos alimentos, a temperatura de pré-aquecimento dos alimentos, os diferentes gostos pessoais, etc.           | O tempo e a temperatura predefinidos podem ser ajustados dentro da faixa ajustável de acordo com a espessura real, a temperatura inicial dos alimentos e as preferências pessoais. |
| As fatias de pão queimam-se quando torradas.              | O tempo de tostagem do pão é diferente consoante a temperatura selecionada.                                                         | É necessário adaptar o tempo e a temperatura aos alimentos.                                                                                                                        |
| O aparelho emite um som e deixa de funcionar subitamente. | O tempo máximo de funcionamento do temporizador é de 99 minutos, quando este tempo expira o aparelho desligar-se-á automaticamente. | Volte a ligar o aparelho.                                                                                                                                                          |

PORTUGUÊS

|                                                   |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Os alimentos são cozinhados de forma irregular.   | Introduziu alimentos de diferentes tamanhos.                                                              | Introduzir alimentos do mesmo tamanho.                                                                                                                                             |
|                                                   | Introduziu diferentes tipos de alimentos.                                                                 | Introduzir o mesmo tipo de alimento.                                                                                                                                               |
|                                                   | A temperatura dos pratos situa-se entre 100-180°C e os alimentos não foram virados.                       | Virar a comida ao contrário.                                                                                                                                                       |
| A carne de vitela muda de cor durante a cozedura. | A cor pode variar consoante a espessura da carne, o tipo de carne, a temperatura de pré-aquecimento, etc. | O tempo e a temperatura predefinidos podem ser ajustados dentro da faixa ajustável de acordo com a espessura real, a temperatura inicial dos alimentos e as preferências pessoais. |

Códigos de erro

|    |                                                                                      |                                                                                    |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | O circuito de aquecimento superior está aberto                                       | Desligue o aparelho e contacte o centro de assistência técnica oficial da Cecotec. |
| E2 | O circuito de aquecimento inferior está aberto                                       | Desligue o aparelho e contacte o centro de assistência técnica oficial da Cecotec. |
| E3 | O sensor de temperatura não está corretamente armazenado e não está a ser utilizado. | Prima o ícone ligar/desligar para voltar a ligar o dispositivo.                    |

6. 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.

## 7. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA DA UE

**CE** 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**

### **Afbeelding 1**

1. Bodemplaat
2. Onderste behuizing
3. bedieningspaneel
4. Plaatontgrendelingsknop
5. Compartiment voor het opbergen van de temperatuursonde
6. Temperatuursonde
7. Rechter bevestigingsstuk
8. Dubbellaags filter
9. Ventilatorkap
10. Openingsstuk
11. Rechterkant van het handvat
12. Positioneringsstuk
13. Vetopvangbak
14. Bovenplaat
15. Hendel
16. Linkerkant van het handvat
17. Spatel
18. Plaatankers

bedieningspaneel

### **Afbeelding 2**

- a. Raak het aan/uit-pictogram aan
- b. Raak het pictogram aan voor de Seal-functie
- c. Weergavegebied voor de temperatuur van de bodemplaat
- d. Weergavegebied voor de temperatuur van de bovenplaat
- e. Aanraakpictogrammen vergroten/verkleinen
- f. Aanraaktemperatuurpictogram
- g. Raak het tijdpictogram aan
- h. Programmaselectie-icoon
- i. Smash-functie aanraakpictogram
- j. Fanstatus
- k. Programma-indicatoren
  - o Groenten
  - o Sandwich
  - o Varkensvlees ( rare, goed doorbakken en goed doorbakken)

- o Vis ( rare, medium, doorbakken en doorbakken)
- o Kip ( gaar en goed doorbakken)
- o Kalfsvlees (rare, medium, well done en medium rare)
- l. Tijdweergavegebied
- m. Home-aanraakpictogram

**OPMERKING:**

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met de afbeeldingen op het product.

## 2. VOOR GEBRUIK

- Dit apparaat wordt geleverd in een verpakking die speciaal is ontworpen om het tijdens transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakkingsmaterialen op een veilige plaats bewaren om schade aan het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de originele verpakking wilt weggooien, zorg er dan voor dat u alle onderdelen op de juiste manier recyclet.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig zijn en in goede staat verkeren. Neem onmiddellijk contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec als er onderdelen ontbreken of in slechte staat verkeren.

### Inhoud van de doos

- Elektrische grill
- Temperatuursonde
- Gebruiksaanwijzing
- Verwijder het serienummer niet van het product, zodat uw apparaat goed getraceerd kan worden als u hulp nodig hebt.
- vetopvangbak moet correct geplaatst zijn om de ventilator te laten werken.
- Gebruik voor het schoonmaken van de platen altijd zachte sponzen om krassen op de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Reinig de boven- en onderplaten, de spatel en de lekbak met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Wacht tot de platen volledig droog zijn voordat u het apparaat gebruikt.
- vetopvangbak onderin het apparaat. Voeg vóór gebruik een kleine hoeveelheid schoon water toe om de rook die door het vet ontstaat te absorberen .

Let op: Het is normaal dat er bij het eerste gebruik van het apparaat een lichte geur of rook ontstaat.

### 3. BEDIENING

#### 3.1. De positie van de bovenplaat aanpassen

Deze elektrische grill is voorzien van een systeem voor hoogteverstelling (openingshoeken) van de bovenplaat, zodat deze zich aan verschillende soorten voedsel kan aanpassen. Dit systeem wordt aangestuurd door het positioneringsstuk. Afb. 2

##### Gesloten positie

Als de grill gesloten is, sluiten de boven- en onderplaat volledig op elkaar aan.

U kunt de platen in deze positie vergrendelen door het positioneringsstuk in de vergrendelde positie te schuiven. In deze positie gaan de platen niet open.

Om te beginnen met koken, zorg ervoor dat het positioneringsstuk ontgrendeld is. Til de handgreep iets op om de bovenplaat ongeveer 20 mm van de onderplaat te scheiden. U kunt nu een van de volgende hoogtestanden selecteren.

##### Hoogteposities (1 tot 5)

Schuif het positioneringsstuk naar de posities 1, 2, 3, 4 of 5. Elke positie vergroot geleidelijk de afstand tussen de boven- en onderplaat door de hoek te vergroten, van 20 mm tot ongeveer 70 mm in positie 5.

Kies de stand op basis van de dikte van het eten dat je kookt. Bijvoorbeeld:

- Lage standen (1-2): Ideaal voor dunne voedingsmiddelen zoals broodjes of groenten.
- Middelste stand (3-4): Aanbevolen voor voedsel van gemiddelde dikte, zoals kip- of visfilets.
- Hoge stand (5): Perfect voor dikke gerechten zoals steaks of grote hamburgers.

##### Opening op 95 graden

Open de grill met het positioneringstuk in de ontgrendelde positie door de hendel vast te houden totdat de platen een hoek van 95 graden vormen.

Deze stand is handig voor het bereiden van bijvoorbeeld pannenkoeken of eieren op de onderste plaat, die u eventueel kunt vervangen door een gladde plaat.

##### 180 graden opening

Afbeelding 3

Druk, terwijl het positioneringsstuk ontgrendeld is, op de knop voor de asvergrendeling aan de rechterkant en open het rooster totdat de platen volledig vlak zijn en een hoek van 180

graden vormen.

In deze stand kunnen beide branders (boven en onder) worden gebruikt om te koken, waardoor het kookoppervlak wordt verdubbeld. Ideaal voor het bereiden van grote hoeveelheden voedsel.

### 3.2. Handleiding voor het verwijderen en plaatsen van de platen

De platen zijn omkeerbaar, afhankelijk van de positie kunnen ze gebruikt worden als bakplaat of als grill.

#### 1. Het verwijderen van de platen. Afb. 4

Open de grill tot 95 of 180 graden.

Druk op de ontgrendelingsknop van de plaatvergrendeling om de plaat los te maken van de beugel.

Verwijder het plaatje door het uit de houder te schuiven.

Waarschuwing:

- Zorg ervoor dat de borden volledig zijn afgekoeld voordat u ze aanraakt.
- Als u de grill net hebt gebruikt, gebruik dan hittebestendige handschoenen om brandwonden te voorkomen bij het verwijderen van de platen.

#### 2. Het plaatsen van de platen

Open de grill tot 95 of 180 graden.

Plaats de lipjes van de plaat in de gleuven van de beugel. Zorg ervoor dat de lipjes goed uitgelijnd zijn met de gleuven.

Plaats de plaat en druk hem aan totdat u een klik hoort. Dit geluid geeft aan dat de plaat goed vastzit.

### 3.3. Operatie

#### 1. Eerste keer opstarten:

- Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
- Alle indicatielampjes en pictogrammen lichten kort op gedurende 1 seconde en gaan vervolgens uit.
- Het aan/uit-aanraakpictogram begint te knipperen.
- Druk op het aan/uit-aanraakpictogram. De pictogrammen lichten op.

### 2. Temperatuurregeling

#### Menu selecteren:

- Druk één keer op het temperatuurpictogram om de voorverwarminstelling te wijzigen en twee keer om de gewenste temperatuur in te stellen. Alle wijzigingen die u aanbrengt, worden automatisch op beide platen toegepast.

#### Zonder menu te selecteren:

Druk eenmaal op het temperatuur-aanraakpictogram:

- Het pictogram op de bovenplaat licht op.
- In het temperatuurweergavegebied verschijnt "---".
- Gebruik de knoppen "+" of "-" om de temperatuur van de bovenplaat in te stellen tussen 80°C en 230°C.

Druk een tweede keer op de temperatuurknop:

- Het pictogram op de bovenplaat gaat uit en het pictogram op de onderplaat gaat branden.
- In het temperatuurweergavegebied verschijnt "---".
- Gebruik de knoppen "+" of "-" om de temperatuur van de onderste plaat in te stellen tussen 80°C en 230°C.

Druk een derde keer op de temperatuurknop:

- De iconen op beide platen (boven en onder) lichten op.
- In het temperatuurweergavegebied verschijnt "---".
- Met de knoppen "+" of "-" kunt u de temperatuur van beide platen gelijktijdig instellen tussen 80°C en 230°C.

### 3. Tijdsinstelling

- Druk op de tijdknop.
- De tijdweergave knippert en toont "00:00".
- Gebruik de knoppen "+" en "-" om de kooktijd aan te passen van 30 seconden tot 99 minuten.

### 4. Start in handmatige modus

- Nadat u de gewenste temperatuur en tijd hebt ingesteld, drukt u op de startknop. Beide platen beginnen gelijktijdig te verwarmen.
- Het aftellen begint. De ventilator start automatisch op lage snelheid.
- Zodra het aftellen is afgelopen, is het koken voltooid. Er klinken drie pieptonen en de grill gaat in de stand-bymodus.

Let op: U kunt het koken ook starten met alleen de bovenste of onderste plaat. Stel de temperatuur en tijd alleen in voor de gewenste plaat en druk op de startknop.

## 5. Temperatuursonde

1. Gebruik de thermometer voor nauwkeurige controle over het gaarproces. De temperatuurmeter helpt u om perfect gaar te worden.
2. Haal de temperatuursonde uit het compartiment en steek de connector in het gat aan de rechterkant. Zorg ervoor dat de connector volledig is ingestoken.  
OPMERKING: De thermometer kan tijdens het koken worden ingebracht, maar dan wordt het kookproces door de thermometer aangestuurd in plaats van door de tijd.
3. De temperatuursonde werkt met alle menu's, behalve groenten en sandwiches . Wanneer u een van de sondemenu's selecteert, kunt u kiezen uit twee tot vier verschillende kookpunten, afhankelijk van het soort voedsel, elk met een andere temperatuurinstelling. Het display toont de interne temperatuur van het voedsel in realtime, gemeten door de sonde. De grill geeft prioriteit aan de interne temperatuur om het kookpunt nauwkeurig te regelen.
4. Zorg ervoor dat de sonde zich in het midden van het voedsel bevindt en goed gepositioneerd is. Steek de sonde stevig in het voedsel tot ongeveer de helft van de dikte.  
OPMERKING: Plaats de sonde met de punt zo centraal mogelijk in het voedsel en parallel aan het bord, zodat de basis van de sonde niet in contact komt met de platen.
5. Als de voedselthermometer tijdens het gebruik wordt losgekoppeld, wordt de functie automatisch geannuleerd en gaat het apparaat in de stand-bymodus.

De temperatuur bij gebruik van de sonde voor de verschillende kookpunten van het vlees is als volgt:

| Menu                       | Sondetemperatuur (°C) | Instelbaar temperatuurbereik (°C) |
|----------------------------|-----------------------|-----------------------------------|
| Zeldzaam kalfsvlees        | 46                    | 28 - 68                           |
| Kalfsvlees perfect gegaard | 53                    | 33 - 73                           |
| Gekookt kalfsvlees         | 58                    | 38 - 78                           |
| Goed doorbakken kalfsvlees | 63                    | 43 - 83                           |
| Onvoldoende gekookte vis   | 50                    | 30 - 70                           |
| Vis perfect gegaard        | 55                    | 35 - 75                           |
| Vis klaar                  | 60                    | 40 - 80                           |

## NEDERLANDS

|                             |    |         |
|-----------------------------|----|---------|
| Vis goed doorbakken         | 65 | 45 - 85 |
| Varkensvlees perfect bereid | 60 | 40 - 80 |
| Varkensvlees gemaakt        | 65 | 45 - 85 |
| Goed gedaan varkensvlees    | 70 | 50 - 90 |
| Kip gemaakt                 | 70 | 50 - 90 |
| Goed gedaan kip             | 75 | 55 - 95 |

LET OP: U kunt de temperatuur naar wens aanpassen door de gewenste temperatuur aan te passen.

### 6. Vooraf ingestelde menu's

- Druk in de stand-bymodus op de menuknop om een van de vooraf ingestelde menu's te selecteren: Groente, Sandwich, Varkensvlees, Vis, Kip, Rundvlees en SMASH.
- Wanneer u een menu selecteert, gaat het bijbehorende menupictogram knipperen.
- Druk op de startknop om het vooraf ingestelde programma te starten. Het pictogram van het geselecteerde menu licht continu op. De temperatuurweergave toont de vooraf ingestelde kooktemperatuur voor dat menu. De tijdweergave toont "H--", wat aangeeft dat de voorverwarmingsfase is begonnen.
- Tik op het pictogram dat overeenkomt met het item dat u wilt selecteren. Deze optie is beschikbaar voor alle menu's, behalve het groente- en sandwichmenu.
- Druk op de startknop om het proces te starten.
- Zodra het voorverwarmen voltooid is, klinkt er een zoemer met drie pieptonen en verschijnt op het tijdsdisplay "Add ", wat aangeeft dat er voedsel kan worden toegevoegd.
- Druk nogmaals op de startknop om het aftellen van de kooktijd te starten.
- Zodra het aftellen voltooid is, is het koken voltooid.

| Menu                        | temperatuur<br>( °C ) | temperatuur<br>(°C) | Vooraf<br>ingestelde<br>tijd (min) | Instelbare tijd<br>(min) |
|-----------------------------|-----------------------|---------------------|------------------------------------|--------------------------|
| Groenten                    | 200                   | 190 - 210           | 3                                  | 1 - 7                    |
| Sandwich                    | 200                   | 190 - 210           | 3                                  | 1 - 7                    |
| Varkensvlees perfect bereid | 230                   | 200 - 230           | 3                                  | 1 - 7                    |
| Varkensvlees gemaakt        | 230                   | 200 - 230           | 4                                  | 1 - 8                    |

|                            |     |           |     |         |
|----------------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Goed gedaan varkensvlees   | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Onvoldoende gekookte vis   | 220 | 200 - 230 | 3   | 1 - 7   |
| Vis perfect gegaard        | 220 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Vis klaar                  | 220 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Vis goed doorbakken        | 220 | 200 - 230 | 6   | 2 - 10  |
| Kip gemaakt                | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Goed gedaan kip            | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Zeldzaam kalfsvlees        | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6,5 |
| Kalfsvlees perfect gegaard | 230 | 200 - 230 | 2,5 | 1 - 7   |
| Gekookt kalfsvlees         | 230 | 200 - 230 | 3,5 | 1 - 8   |
| Goed doorbakken kalfsvlees | 230 | 200 - 230 | 4,5 | 1 - 9   |

U kunt de temperaturen en tijden naar wens wijzigen binnen de in de tabellen aangegeven bereiken, met behulp van zowel het tijd- als het sondemenu in elk van de programma's.

LET OP: Om dit te wijzigen moet u twee keer op het temperatuur- of tijdpictogram drukken. Als u er één keer op drukt, wordt de voorverwarming aangepast.

Voor grote of dikke onderdelen wordt het gebruik van een temperatuursonde aanbevolen.

### SMASH-functie

Met deze functie maak je SMASH-stijl hamburgers met een knapperig, goudbruin korstje. Volg hiervoor deze stappen:

1. Bereid het gehakt of de bal gehakt voor, op kamertemperatuur (aanbevolen voor een betere bruining).
2. Plaats de platen in de plankmodus, om gebruik te maken van het vlakke oppervlak.
3. Druk op de SMASH-functieknop. Het apparaat start met voorverwarmen en u krijgt een melding wanneer het tijd is om de hamburger erin te doen.
4. Plaats op het aangegeven moment de bal of burger in het midden van het bord, druk op

## NEDERLANDS

het startpictogram en druk met de bovenste plaat totdat de twee platen contact maken. Houd dit 10 seconden vast.

5. Laat het koken en houd het aan het einde van het proces nog een paar seconden met de bovenste plaat vast.
6. Zodra het proces is voltooid, open je het bovenste deksel en controleer je of de burger naar wens gaar is. Als de SMASH burger nog niet gaar is, sluit je het deksel weer en houd je het een paar seconden ingedrukt tot de burger naar wens gaar is.

### 7. Kookpuntenmenu:

- Bij het selecteren van menu's kunt u verschillende kookpunten selecteren, afhankelijk van het gekozen menu: rare, medium, well done en well done ( sandwich en groenten hebben geen kookopties).

Bijvoorbeeld:

- Wanneer u een kookpunt selecteert (bijvoorbeeld 'goed gaar'), gaan het geselecteerde menupictogram en het pictogram 'goed gaar' knipperen.
- Druk op de Home-knop om het menu te openen. De pictogrammen voor het geselecteerde menu en "Gereed" lichten continu op.
- Het temperatuursdisplay geeft de vooraf ingestelde kooktemperatuur weer.
- Op het tijdsdisplay verschijnt "H--", wat aangeeft dat het voorverwarmen is begonnen.
- Zodra het voorverwarmen voltooid is, klinkt er een zoemer met drie waarschuwingssignalen en verschijnt op het tijdsdisplay " Add ".
- Druk nogmaals op de startknop om het aftellen van de kooktijd te starten.
- Zodra het aftellen voltooid is, is het koken voltooid.

### 8. Akoestische waarschuwingen:

- Tijdens de werking klinkt er iedere keer dat u op een knop drukt een pieptoon.
- Aan het einde van de kooktijd klinken er drie waarschuwingssignalen.

### 9. Heat SEAR" -functie (Quick Seal)

- Met de "SEAR"-functie kunt u de temperatuur van de platen snel verhogen, zodat uw eten intenser wordt dichtgeschroeid en een goudbruinere kleur krijgt.

LET OP: Indien u de functie SEAR gebruikt, is het aanbevolen om 1 kookpunt minder in te stellen dan gewenst.

- De "SEAR"-functie kan worden gebruikt bij elk van de zes vooraf ingestelde menu's: worst, varkensvlees, hamburger, vis, kip en rundvlees.
- Wanneer u de functie "SEAR" selecteert, knippert het bijbehorende pictogram totdat het voorverwarmen voltooid is.

- Tijdens de kookfase "SEAR" blijft het pictogram branden. Dit betekent dat het vlees snel en op hoge temperatuur wordt dichtgeschroeid, zodat de sappig blijven.
- Nadat de "SEAR"-functie een tijdje heeft gedraaid, gaat het pictogram uit. Dit geeft aan dat het snel dichtschroeien voltooid is en dat het koken op normale temperatuur zal doorgaan voor de resterende tijd.
- Als de functie "SEAR" niet is geselecteerd, wordt het koken vanaf het begin op normale temperatuur uitgevoerd.

Let op: De "SEAR"-functie kan beperkt zijn als de plaattemperatuur te hoog is (boven 180 °C). De functie wordt opnieuw geactiveerd wanneer de plaattemperatuur daalt tot een geschikt niveau.

#### 10. "Rookloze" functie (ventilator)

- De "rookloze" functie wordt bediend met de ventilatorknop.
- Druk op de ventilatorknop om de snelheid aan te passen. Standaard start de ventilator op hoge snelheid wanneer het opwarmen begint.
- Druk op de ventilatorknop om te wisselen tussen "lage snelheid" en "hoge snelheid", afhankelijk van de hoeveelheid rook en persoonlijke voorkeur. De aanpassing verloopt in cycli.

LET OP: De rook wordt beter opgevangen als er een laagje water in de bak ligt.

## 4. REINIGING EN ONDERHOUD

Waarschuwing:

- Voordat u het apparaat schoonmaakt, dient u de stekker uit het stopcontact te halen en de platen volledig te laten afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Dompel het netsnoer, de stekker of het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen metalen schoonmaakvoorwerpen of schuursponsjes.
- Gebruik geen metalen spatels of schrapers om de platen schoon te maken.
- Maak na elk gebruik de binnen- en buitenkant schoon met een vochtige doek of spons.
- Voor het reinigen kunt u de borden onderdompelen in water. Ze zijn ook geschikt voor de vaatwasser.
- Nadat alle onderdelen zijn gewassen, veegt u ze af met een schone doek.
- Plaats ten slotte de platen op het apparaat.

## 5. PROBLEEMOPLOSSING

| Probleem                                                      | Oorzaken                                                                                                       | Oplossingen                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet.                                      | Het netsnoer is niet goed aangesloten.                                                                         | Sluit het apparaat aan op het stopcontact.                                                                                                                                                         |
| Er komt rook uit beide platen.                                | Er zijn nog resten van het laatste gebruik.                                                                    | de boven- en onderplaat en de vetopvangbak schoon om resten te verwijderen.                                                                                                                        |
| Voedsel is verbrand of rauw gebleven.                         | De dikte van het voedsel, de voorverwarmtemperatuur en persoonlijke voorkeuren kunnen hierop van invloed zijn. | De vooraf ingestelde tijd en temperatuur kunnen binnen een instelbaar bereik worden aangepast op basis van de werkelijke dikte, de begintemperatuur van het voedsel en uw persoonlijke voorkeuren. |
| De sneetjes brood verbranden tijdens het roosteren.           | De roostertijd van het brood varieert afhankelijk van de gekozen temperatuur.                                  | Je moet de tijd en de temperatuur aanpassen aan het eten.                                                                                                                                          |
| Het apparaat maakt een geluid en stopt plotseling met werken. | De timer kan maximaal 99 minuten werken. Na deze tijd schakelt het apparaat automatisch uit.                   | Schakel het apparaat weer in.                                                                                                                                                                      |
| Het eten is ongelijkmatig gegaard.                            | Heeft voedingsmiddelen van verschillende groottes geïntroduceerd.                                              | Introduceer voedsel van dezelfde grootte.                                                                                                                                                          |
|                                                               | Hij heeft verschillende soorten voedsel geïntroduceerd.                                                        | Introduceer hetzelfde soort voedsel.                                                                                                                                                               |
|                                                               | De temperatuur van de borden ligt tussen de 100-180°C en het eten is niet omgedraaid.                          | Draai het eten om.                                                                                                                                                                                 |

|                                                        |                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het kalfsvlees verandert van kleur tijdens het braden. | De kleur kan variëren afhankelijk van de dikte van het vlees, het soort rundvlees, de voorverwarmtemperatuur, enz. | De vooraf ingestelde tijd en temperatuur kunnen binnen een instelbaar bereik worden aangepast op basis van de werkelijke dikte, de begintemperatuur van het voedsel en uw persoonlijke voorkeuren. |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Foutcodes

|    |                                                                       |                                                                                                            |
|----|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Het bovenste verwarmingscircuit is open                               | Schakel het apparaat uit en neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsdienst van Cecotec . |
| E2 | Het onderste verwarmingscircuit is open                               | Schakel het apparaat uit en neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsdienst van Cecotec . |
| E3 | De temperatuursonde is niet correct opgeslagen en wordt niet gebruikt | Druk op het aan/uit-pictogram om het apparaat weer in te schakelen.                                        |

## 6. AUTEURSRECHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, SL. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden gereproduceerd, opgeslagen in een retrievalsysteem, verzonden of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door middel van fotokopie, opname of vergelijkbaar) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## 7. VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING

 Cecotec Innovaciones verklaart hierbij 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 in overeenstemming met de vereiste veiligheids- en kwaliteitsnormen. De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op het volgende internetadres: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

1. Płyta dolna
2. Dolna obudowa
3. Panel sterowania
4. Przycisk zwalniający płytkę
5. Komora do przechowywania sondy temperatury
6. Sonda temperatury
7. Prawa część mocująca
8. Filtr dwuwarstwowy
9. Osłona wentylatora
10. Otwarcie utworu
11. Prawa strona uchwytu
12. Pozycjonowanie elementu
13. na tłuszcz
14. Płyta górna
15. Uchwyt
16. Lewa strona uchwytu
17. Szpachelka
18. Kotwy płytowe

Panel sterowania

Rys. 2

- a. Dotknij ikony włączania/wyłączania
- b. Dotknij ikony, aby uzyskać funkcję pieczętowania
- c. Obszar wyświetlania temperatury na dolnej płycie
- d. Obszar wyświetlania temperatury na górnej płycie
- e. Zwiększ/Zmniejsz ikony dotykowe
- f. Dotknij ikony temperatury
- g. Dotknij ikony czasu
- h. Ikona wyboru programu
- i. Ikona dotykowa funkcji Smash
- j. Status fana
- k. Wskaźniki programu
  - o Warzywa
  - o Kanapka
  - o Wieprzowina ( krwista, dobrze wysmażona i dobrze wysmażona)

- o Ryba ( krwista, średnio wysmażona, dobrze wysmażona i dobrze wysmażona)
  - o Kurczak ( gotowy i dobrze wysmażony)
  - o Cielęcina (krwista, średnio wysmażona, dobrze wysmażona i średnio wysmażona)
- l. Obszar wyświetlania czasu
- m. Ikona dotykowa domu

### NOTATKA:

Ilustracje zawarte w niniejszej instrukcji mają charakter schematyczny i mogą nie odpowiadać dokładnie tym widocznym na produkcie.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest dostarczane w opakowaniu zaprojektowanym w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Możesz chcieć przechowywać oryginalne pudełko i inne elementy opakowania w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia, jeśli będziesz musiał je transportować w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, upewnij się, że wszystkie elementy zostały prawidłowo poddane recyklingowi.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i w dobrym stanie. Jeśli brakuje któregoś z nich lub jest w złym stanie, skontaktuj się natychmiast z oficjalnym działem pomocy technicznej Cecotec.

### Zawartość pudełka

- Grill elektryczny
- Sonda temperatury
- Instrukcja obsługi
- Nie usuwaj numeru seryjnego z produktu, aby umożliwić prawidłowe namierzenie sprzętu w przypadku konieczności uzyskania pomocy.
- Aby wentylator działał, tacka na tłuszcz musi być prawidłowo umieszczona.
- Do czyszczenia płyt należy zawsze używać miękkich gąbek, aby nie zarysować powłoki zapobiegającej przywieraniu.
- Wyczyść górną i dolną płytę, szpatułkę i tackę ociekową ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i nieścierną gąbką. Poczekać, aż płyty całkowicie wyschną, zanim zaczniesz używać urządzenia.
- tackę na tłuszcz na spodzie urządzenia. Przed użyciem urządzenia dodaj niewielką ilość czystej wody, aby wchłonąć dym wytwarzany przez tłuszcz.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia urządzenia normalne jest, że będzie wydzielat się delikatny zapach lub dym.

### 3. DZIAŁANIE

#### 3.1. Regulacja położenia płyty górnej

Ten elektryczny grill ma system regulacji wysokości (kątown otwarcia) gówny płyty, aby dostosować ją do rónnych rodzajów żywności. System ten jest kontrolowany przez element pozycjonujący. Rys. 2

#### Pozycja zamknięta

Po zamknięciu grilla gówna i dolna płyta całkowicie się ze sobą łączą.

Możesz zablokować płytki w tej pozycji, przesuwając element pozycjonujący do pozycji zablokowanej. W tej pozycji płytki nie otworzą się.

Aby rozpocząć gotowanie, upewnij się, że element pozycjonujący jest odblokowany. Podnieś uchwyt lekko, aby oddzielić gówną płytę od dolnej płyty o około 20 mm. Teraz możesz wybrać jedną z następujących pozycji wysokości.

#### Pozycje wysokości (od 1 do 5)

Przesuń element pozycjonujący do pozycji 1, 2, 3, 4 lub 5. Każda pozycja stopniowo zwiększa odległość między płytą gówną i dolną poprzez zwiększenie kąta, od 20 mm do około 70 mm w pozycji 5.

Wybierz ustawienie w oparciu o grubość gotowanego jedzenia. Na przykład:

- Pozycje niskie (1-2): Idealne do cienkich potraw, takich jak kanapki lub warzywa.
- Pozycje średnie (3-4): Zalecane do potraw o średniej grubości, np. filetów z kurczaka lub ryby.
- Pozycja wysoka (5): Idealna do grubych potraw, takich jak steki lub duże hamburgery.

#### Otwarcie pod kątem 95 stopni

Gdy element pozycjonujący będzie w pozycji odblokowanej, otwórz grill, przytrzymując uchwyt, aż płyty utworzą kąt 95 stopni.

Pozycja ta jest przydatna do smażenia potraw takich jak naleśniki lub jajka na dolnej płycie, którą można zastąpić gładką płytą.

#### Otwarcie 180 stopni

Rys. 3

Po odblokowaniu elementu pozycjonującego naciśnij przycisk blokady wału po prawej stronie i otwórz grill, aż płyty będą całkowicie płaskie, tworząc kąt 180 stopni.

W tej pozycji można używać obu palników (górnego i dolnego) do gotowania, podwajając powierzchnię gotowania. Jest to idealne rozwiązanie do gotowania dużych ilości jedzenia.

### 3.2. Instrukcja zdejmowania i zakładania płyt

Płyty są odwracalne, można ich używać jako patelni grillowej lub grilla, w zależności od położenia.

#### 1. Wyjmowanie płyt. Rys. 4

Rozgrzej grill do temperatury 95 lub 180 stopni.

Naciśnij przycisk zwalniający zatrząsk płytki, aby odłączyć płytkę od uchwytu.

Wyjmij płytkę wysuwając ją z uchwytu.

Ostrzeżenie:

- Przed dotknięciem talerzy należy upewnić się, że są one całkowicie chłodne.
- Jeśli dopiero co użyłeś grilla, załóż rękawice odporne na ciepło, aby uniknąć oparzeń podczas zdejmowania płyt.

#### 2. Umieszczanie talerzy

Rozgrzej grill do temperatury 95 lub 180 stopni.

Włóż wypustki płytki w szczeliny wspornika. Upewnij się, że wypustki są prawidłowo wyrównane ze szczelinami.

Umieść płytkę i dociśnij ją, aż usłyszysz „klik”. Ten dźwięk oznacza, że płytka jest prawidłowo osadzona.

### 3.3. Działanie

#### 1. Pierwsze uruchomienie:

- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.
- Wszystkie kontrolki i ikony zaświecą się na krótko na 1 sekundę, a następnie zgasną.
- Ikona włączania/wyłączania zacznie migać.
- Naciśnij ikonę włączania/wyłączania, a ikony zaświecą się.

#### 2. Regulacja temperatury

**Wybór menu:**

- Naciśnij ikonę temperatury raz, aby zmienić ustawienie wstępnego podgrzewania i dwa razy, aby ustawić żadaną temperaturę. Wszelkie zmiany, które wprowadzisz, zostaną automatycznie zastosowane do obu płyt.

**Bez wybierania menu:**

Naciśnij ikonę dotykową temperatury jeden raz:

- Ikona na górnej płytce zaświeci się.
- W obszarze wyświetlania temperatury pojawi się „---”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” można ustawić temperaturę płyty górnej w zakresie od 80°C do 230°C.

Naciśnij przycisk temperatury po raz drugi:

- Ikona na górnej płytce zgaśnie, a ikona na dolnej płytce zostanie podświetlona.
- W obszarze wyświetlania temperatury pojawi się „---”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” można ustawić temperaturę dolnej płyty w zakresie od 80°C do 230°C.

Naciśnij przycisk temperatury po raz trzeci:

- Ikony na obu płytkach (górnej i dolnej) zaświecą się.
- W obszarze wyświetlania temperatury pojawi się „---”.
- Za pomocą przycisków „+” lub „-” można jednocześnie ustawić temperaturę obu płyt w zakresie od 80°C do 230°C.

**3. Ustawienie czasu**

- Naciśnij przycisk czasu.
- Wyświetlacz czasu zacznie migać i pokaże „00:00”.
- Za pomocą przycisków „+” i „-” ustaw czas gotowania w zakresie od 30 sekund do 99 minut.

**4. Uruchom w trybie ręcznym**

- Po ustawieniu żądanej temperatury i czasu naciśnij przycisk start. Obie płyty zaczną się nagrzewać jednocześnie.
- Rozpocznie się odliczanie. Wentylator automatycznie uruchomi się na niskiej prędkości.
- Po zakończeniu odliczania gotowanie jest zakończone. Rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe, a grill przejdzie w tryb czuwania.

Uwaga: Istnieje możliwość rozpoczęcia gotowania tylko na górnej lub dolnej płytce, ustawiając temperaturę i czas tylko dla wybranej płyty i naciskając przycisk start.

**5. Sonda temperatury**

1. Użyj sondy do precyzyjnej kontroli gotowania. Sonda temperatury pomaga osiągnąć idealne wysmażenie.
2. Wyjmij sondę temperatury z jej komory i włóż złącze do otworu po prawej stronie.

Upewnij się, że złącze jest całkowicie włożone.

UWAGA: Sondę można włożyć w trakcie gotowania, ale wówczas proces gotowania będzie kontrolowany za pomocą sondy, a nie czasu.

3. Sonda temperatury współpracuje ze wszystkimi menu z wyjątkiem warzyw i kanapek . Wybierając dowolne menu sondy, możesz wybrać od dwóch do czterech różnych punktów gotowania w zależności od rodzaju potrawy, każdy z innym ustawieniem temperatury. Wyświetlacz pokaże wewnętrzną temperaturę potrawy w czasie rzeczywistym, mierzoną przez sondę. Grill będzie priorytetowo traktował wewnętrzną temperaturę, aby precyzyjnie kontrolować punkt gotowania.
4. Podczas wkładania sondy upewnij się, że jest ona w środku jedzenia i jest prawidłowo ustawiona. Włóż sondę mocno do około połowy grubości jedzenia.  
UWAGA: Sondę należy włożyć tak, aby jej końcówka znajdowała się jak najbardziej centralnie w żywności i równoległe do talerza, tak aby podstawa sondy nie stykała się z talerzami.
5. Jeśli sonda kuchenna zostanie odłączona w trakcie użytkowania, funkcja zostanie automatycznie anulowana, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.

Temperatura podczas używania sondy w różnych momentach gotowania mięsa jest następująca:

| Menu                             | Temperatura sondy (°C) | Regulowany zakres temperatury (°C) |
|----------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| Rzadka cielęcina                 | 46                     | 28 - 68                            |
| Cielęcina ugotowana perfekcyjnie | 53                     | 33 - 73                            |
| Gotowana cielęcina               | 58                     | 38 - 78                            |
| Dobrze wysmażona cielęcina       | 63                     | 43 - 83                            |
| Niedogotowana ryba               | 50                     | 30 - 70                            |
| Ryba ugotowana perfekcyjnie      | 55                     | 35 - 75                            |
| Ryba gotowa                      | 60                     | 40 - 80                            |
| Ryba dobrze zrobiona             | 65                     | 45 - 85                            |
| Wieprzowina ugotowana idealnie   | 60                     | 40 - 80                            |
| Wieprzowina zrobiona             | 65                     | 45 - 85                            |

|                              |    |         |
|------------------------------|----|---------|
| Dobrze wysmażona wieprzowina | 70 | 50 - 90 |
| Kurczak zrobiony             | 70 | 50 - 90 |
| Dobrze zrobiony kurczak      | 75 | 55 - 95 |

UWAGA: Można je dostosować do pożądanego punktu, zmieniając temperaturę według smaku.

## 6. Predefiniowane menu

- W trybie czuwania naciśnij przycisk menu, aby wybrać jedno z predefiniowanych menu: Warzywa, Kanapki, Wieprzowina, Ryby, Kurczak, Wołowina i SMASH.
- Po wybraniu menu odpowiednia ikona menu zacznie migać.
- Naciśnij przycisk start, aby rozpocząć ustawiony program. Ikona wybranego menu będzie świecić światłem ciągłym. Wyświetlacz temperatury pokaże ustawioną temperaturę gotowania dla tego menu. Wyświetlacz czasu pokaże „H--”, co oznacza, że rozpoczęła się faza podgrzewania.
- Kliknij ikonę odpowiadającą pozycji, którą chcesz wybrać. Należy pamiętać, że ta opcja jest dostępna dla wszystkich menu, z wyjątkiem menu warzyw i kanapek.
- Naciśnij przycisk Start, aby rozpocząć proces.
- Po zakończeniu podgrzewania sygnał dźwiękowy wyemituje trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „Add ”, co oznacza, że można dodać jedzenie.
- Naciśnij przycisk start ponownie, aby rozpocząć odliczanie czasu gotowania.
- Po zakończeniu odliczania gotowanie będzie zakończone.

| Menu                           | temperatura ( °C ) | temperatura (°C) | Ustawiony czas (min) | Regulowany czas (min) |
|--------------------------------|--------------------|------------------|----------------------|-----------------------|
| Warzywa                        | 200                | 190 - 210        | 3                    | 1 - 7                 |
| Kanapka                        | 200                | 190 - 210        | 3                    | 1 - 7                 |
| Wieprzowina ugotowana idealnie | 230                | 200 - 230        | 3                    | 1 - 7                 |
| Wieprzowina zrobiona           | 230                | 200 - 230        | 4                    | 1 - 8                 |
| Dobrze wysmażona wieprzowina   | 230                | 200 - 230        | 5                    | 1 - 9                 |

## POLSKI

|                                  |     |           |     |         |
|----------------------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Niedogotowana ryba               | 220 | 200 - 230 | 3   | 1 - 7   |
| Ryba ugotowana perfekcyjnie      | 220 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Ryba gotowa                      | 220 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Ryba dobrze zrobiona             | 220 | 200 - 230 | 6   | 2 - 10  |
| Kurczak zrobiony                 | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Dobrze zrobiony kurczak          | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Rzadka cielęcina                 | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6,5 |
| Cielęcina ugotowana perfekcyjnie | 230 | 200 - 230 | 2,5 | 1 - 7   |
| Gotowana cielęcina               | 230 | 200 - 230 | 3,5 | 1 - 8   |
| Dobrze wysmażona cielęcina       | 230 | 200 - 230 | 4,5 | 1 - 9   |

Temperaturę i czas można zmieniać według własnego uznania w zakresach określonych w tabelach, korzystając zarówno z menu czasu, jak i menu sondy w każdym z programów.

UWAGA: Aby zmienić tę wartość, należy nacisnąć ikonę temperatury i czasu dwa razy, ponieważ naciśnięcie raz spowoduje zmianę nagrzewania wstępnego.

W przypadku dużych i grubych części zaleca się stosowanie sondy temperaturowej.

### Funkcja SMASH

Ta funkcja służy do tworzenia burgerów w stylu SMASH z chrupiącą, złotą powłoką. Aby to zrobić, wykonaj następujące kroki:

1. Przygotuj hamburgera lub kulkę przygotowanego mielonego mięsa mielonego, podgrzanego w temperaturze pokojowej (zalecane dla lepszego zrumienienia).
2. Aby wykorzystać płaską powierzchnię, należy ustawić talerze w pozycji deski.
3. Naciśnij przycisk funkcji SMASH, a urządzenie rozpocznie nagrzewanie i powiadomi Cię, gdy nadejdzie czas włożenia burgera.
4. Po wyświetleniu komunikatu umieść kulkę lub burgera na środku talerza, naciśnij ikonę start touch i naciskaj górną płytkę, aż obie płytki się zetkną, przytrzymaj przez 10 sekund.
5. Pozostaw do ugotowania, a po zakończeniu gotowania przytrzymaj ponownie górną

płytkę przez kilka sekund.

6. Po zakończeniu procesu otwórz górną pokrywę i sprawdź, czy jest ugotowana tak, jak lubisz. Jeśli jest niedogotowana, zamknij ją ponownie i przytrzymaj przez kilka sekund, aż burger SMASH będzie ugotowany tak, jak lubisz.

## 7. Menu punktów kulinarnych:

- Podczas wybierania menu możesz określić różne stopnie wysmażenia, w zależności od wybranego menu: krwiste, średnio wysmażone, dobrze wysmażone i dobrze wysmażone (kanapka i warzywa nie mają opcji wysmażenia).

Na przykład:

- Po wybraniu momentu gotowania (np. „dobrze wysmażone”) ikona wybranego menu oraz ikona „dobrze wysmażone” zaczną migać.
- Naciśnij przycisk Home, aby uruchomić menu. Ikony wybranego menu i „done” będą świecić światłem ciągłym.
- Wyświetlacz temperatury pokaże ustawioną temperaturę gotowania.
- Na wyświetlaczu pojawi się symbol „H--”, co oznacza rozpoczęcie podgrzewania wstępnego.
- Po zakończeniu podgrzewania sygnał dźwiękowy wyemituje trzy sygnały ostrzegawcze, a na wyświetlaczu czasu pojawi się komunikat „Add”.
- Naciśnij przycisk start ponownie, aby rozpocząć odliczanie czasu gotowania.
- Po zakończeniu odliczania gotowanie będzie zakończone.

## 8. Ostrzeżenia akustyczne:

- Podczas pracy urządzenia za każdym razem, gdy naciśniesz przycisk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Pod koniec gotowania rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe.

## 9. Funkcja „SEAR Heat ” (szybkie zgrzewanie)

- Funkcja „SEAR” pozwala na szybkie zwiększenie temperatury płyt, aby uzyskać intensywniejsze przypieczenie i bardziej złocistą powierzchnię potrawy.

UWAGA: Jeśli używasz funkcji SEAR, zaleca się ustawienie o 1 punktu gotowania mniej niż pożądane.

- Funkcji „SEAR” można używać z dowolnym z sześciu predefiniowanych menu: kietbasa, wieprzowina, hamburger, ryba, kurczak i wołowina.
- Po wybraniu funkcji „SEAR” odpowiednia ikona będzie migać aż do zakończenia nagrzewania wstępnego.
- Podczas fazy „OBsmażania” ikona będzie się świecić, co oznacza, że mięso jest szybko

obsmażane w wysokiej temperaturze w celu zachowania soków.

- Po pewnym czasie działania funkcji „SEAR” ikona zgaśnie, co oznacza, że szybkie zgrzewanie zostało zakończone, a gotowanie będzie kontynuowane w normalnej temperaturze przez pozostały czas.
- Jeżeli funkcja „SEAR” nie zostanie wybrana, gotowanie od początku będzie się odbywać w normalnej temperaturze.

Przypomnienie: Funkcja „SEAR” może być ograniczona, jeśli temperatura płyty jest zbyt wysoka (ponad 180°C). Funkcja zostanie ponownie aktywowana, gdy temperatura płyty spadnie do odpowiedniego poziomu.

### 10. Funkcja „Bezdymna” (Wentylator)

- Funkcja „bezdymna” obsługiwana jest przyciskiem wentylatora.
  - Naciśnij przycisk wentylatora, aby dostosować prędkość. Domyślnie wentylator zaczyna pracę z dużą prędkością, gdy rozpoczyna się rozgrzewanie.
  - Naciśnij przycisk wentylatora, aby przetaczać się między „niską prędkością” i „wysoką prędkością” w zależności od ilości dymu i osobistych preferencji. Cykle regulacji.
- UWAGA: Dym najlepiej zbierać, umieszczając w tacce warstwę wody.

## 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Ostrzeżenie:

- Przed czyszczeniem urządzenia odłącz przewód zasilający i pozwól płytom całkowicie ostygnąć, aby uniknąć poparzeń.
- Nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy używać metalowych przedmiotów czyszczących ani szorstkich gąbek.
- Do czyszczenia płytek nie należy używać metalowych szpatulek ani skrobaczek.
- Po każdym użyciu należy wyczyścić powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne wilgotną szmatką lub gąbką.
- Talerze można zanurzyć w wodzie w celu ich umycia; można je również myć w zmywarce.
- Po umyciu wszystkich części należy przetrzeć je czystą szmatką.
- Następnie należy umieścić płytki na obudowie urządzenia.

## 5. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem                                             | Powoduje                                                                                                      | Rozwiązania                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa.                              | Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony.                                                            | Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego.                                                                                                                      |
| Z obu płyt wydobywa się dym.                        | Znajdują się tam pozostałości ostatniego użytkownika.                                                         | należy wyczyścić górną i dolną płytę oraz tackę na tłuszcz, aby usunąć resztki jedzenia.                                                                           |
| Jedzenie jest spalone lub pozostawione na surowo.   | Na temperaturę mogą mieć wpływ grubość potrawy, temperatura podgrzania i indywidualne upodobania.             | Ustawiony czas i temperaturę można dostosować w regulowanym zakresie, zależnie od rzeczywistej grubości, początkowej temperatury potrawy i osobistych preferencji. |
| Kromki chleba przypalają się podczas tostowania.    | Czas opiekania chleba zależy od wybranej temperatury.                                                         | Musisz dostosować czas i temperaturę do potrawy.                                                                                                                   |
| Urządzenie wydaje dźwięk i nagle przestaje działać. | Maksymalny czas działania timera wynosi 99 minut; po upływie tego czasu urządzenie wyłączy się automatycznie. | Włącz ponownie urządzenie.                                                                                                                                         |
| Jedzenie jest nierównomiernie ugotowane.            | Wprowadził pokarmy o różnych rozmiarach.                                                                      | Wprowadzaj produkty o tej samej wielkości.                                                                                                                         |
|                                                     | Wprowadził różne rodzaje żywności.                                                                            | Wprowadź ten sam rodzaj żywności.                                                                                                                                  |
|                                                     | Temperatura talerzy wynosi od 100 do 180°C, a jedzenie nie jest przewracane.                                  | Obróć jedzenie.                                                                                                                                                    |

|                                            |                                                                                                     |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podczas pieczenia cielecina zmienia kolor. | Kolor może się różnić w zależności od grubości mięsa, rodzaju wotowiny, temperatury podgrzania itp. | Ustawiony czas i temperaturę można dostosować w regulowanym zakresie, zależnie od rzeczywistej grubości, początkowej temperatury potrawy i osobistych preferencji. |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### **Kody błędów**

|    |                                                                        |                                                                                |
|----|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Górny obieg grzewczy jest otwarty                                      | Wyłącz urządzenie i skontaktuj się z oficjalnym serwisem technicznym Cecotec . |
| E2 | Dolny obieg grzewczy jest otwarty                                      | Wyłącz urządzenie i skontaktuj się z oficjalnym serwisem technicznym Cecotec . |
| E3 | Sonda temperatury nie jest prawidłowo przechowywana i nie jest używana | Naciśnij ikonę zasilania, aby ponownie włączyć urządzenie.                     |

## **6. PRAWA AUTORSKIE**

Prawa własności intelektualnej do tekstów zawartych w tym podręczniku należą do CECOTEC INNOVACIONES, SL. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być w całości ani w części powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana ani dystrybuowana w żaden sposób (elektryczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## **7. UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE**



Cecotec Innovaciones niniejszym oświadcza, że ten produkt jest zgodny z zasadniczymi wymaganiami i innymi stosownymi przepisami przepisów obowiązujących w Unii Europejskiej. Ten produkt został zaprojektowany, wyprodukowany i przetestowany zgodnie z wymaganymi normami bezpieczeństwa i jakości. Pełny tekst Deklaracji zgodności UE można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 1. SOUČÁSTI A KOMPONENTY

Obr. 1

1. Spodní deska
2. Spodní kryt
3. ovládací panel
4. Tlačítko pro uvolnění desky
5. Příhrádka pro uložení teplotní sondy
6. Teplotní sonda
7. Pravý upevňovací díl
8. Dvouvrstvý filtr
9. Kryt ventilátoru
10. Úvodní skladba
11. Pravá strana rukojeti
12. Polohovací kus
13. Záchytná miska na tuk
14. Horní deska
15. Zacházet s
16. Levá strana rukojeti
17. Špachtle
18. Kotvy na talíře

ovládací panel

Obr. 2

- a. Dotyková ikona zapnutí/vypnutí
- b. Dotyková ikona pro funkci svařování
- c. Oblast zobrazení teploty spodní desky
- d. Oblast zobrazení teploty horní desky
- e. Zvýšení/snížení dotykových ikon
- f. Dotyková ikona teploty
- g. Dotkněte se ikony času
- h. Ikona výběru programu
- i. Dotyková ikona funkce Smash
- j. Stav fanoušků
- k. Ukazatele programu
  - o Zelenina
  - o Sendvič
  - o Vepřové maso ( rare, well done a well done)

## ČEŠTINA

- o Ryba ( rare, medium, well done a well done)
  - o Kuře ( hotové a dobře propečené)
  - o Telecí maso (rare, medium, well done a medium rare)
- l. Oblast zobrazení času
- m. Ikona dotykové obrazovky Domů

### POZNÁMKA:

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

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je dodáván v obalu, který je určen k jeho ochraně během přepravy. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Originální krabici a další obalové materiály uložte na bezpečné místo, abyste zabránili poškození spotřebiče v případě jeho budoucí přepravy. Pokud chcete originální obal zlikvidovat, ujistěte se, že jste všechny položky řádně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a komponenty jsou součástí dodávky a v dobrém stavu. Pokud některé chybí nebo jsou ve špatném stavu, okamžitě kontaktujte oficiální technickou podporu společnosti Cecotec.

### Obsah krabice

- Elektrický gril
  - Teplotní sonda
  - Návod k použití
- 
- Neodstraňujte sériové číslo z produktu, aby bylo možné vaše zařízení v případě potřeby pomoci řádně dohledat.
  - Aby ventilátor fungoval, musí být miska na tuk správně umístěna.
  - K čištění desek vždy používejte měkké houbičky, abyste nepoškrábali nepřilnavý povrch.
  - Horní a spodní desky, špachtli a odkapávací misku očistěte teplou vodou, prostředkem na mytí nádobí a neabrazivní houbičkou. Před použitím spotřebiče počkejte, až desky zcela vyschnou.
  - misku na sběr tuku na dno spotřebiče. Před použitím spotřebiče přidejte malé množství čisté vody, aby absorbovala kouř produkovaný tukem.

Upozornění: Je normální, že se během prvního použití spotřebiče objeví mírný zápach nebo kouř.

### 3. PROVOZ

#### 3.1. Nastavení polohy horní desky

Tento elektrický gril je vybaven systémem nastavení výšky (úhlu otevření) horní desky, aby se přizpůsobil různým druhům potravin. Tento systém se ovládá pomocí polohovacího dílu. Obr. 2

##### Zavřená pozice

Po zavření grilu se horní a spodní deska zcela spojí.

Desky můžete v této poloze zaaretovat zasunutím polohovacího dílu do zablokované polohy. V této poloze se desky neotevrou.

Chcete-li zahájit vaření, ujistěte se, že je polohovací díl odemčený. Mírně nadzvedněte rukojeť, abyste oddělili horní desku od spodní desky asi o 20 mm. Nyní můžete zvolit jednu z následujících výškových poloh.

##### Výškové polohy (1 až 5)

Posuňte polohovací kus do pozic 1, 2, 3, 4 nebo 5. Každá pozice postupně zvětšuje vzdálenost mezi horní a spodní deskou zvětšováním úhlu, od 20 mm do přibližně 70 mm v poloze 5.

Zvolte nastavení podle tloušťky pokrmu, který vaříte. Například:

- Nízké polohy (1-2): Ideální pro tenké potraviny, jako jsou sendviče nebo zelenina.
- Střední polohy (3-4): Doporučeno pro středně silné pokrmy, jako jsou kuřecí nebo rybí filé.
- Vysoká poloha (5): Ideální pro silné pokrmy, jako jsou steaky nebo velké hamburgery.

##### Otevření při 95 stupních

S polohovacím dílem v odemčené poloze otevřete gril tak, že budete držet rukojeť, dokud desky nevytvoří úhel 95 stupňů.

Tato poloha je užitečná pro vaření jídel, jako jsou palačinky nebo vejce, na spodní desce, kterou lze nahradit hladkým talířem.

##### Otevření o 180 stupňů

Obr. 3

S odemčeným polohovacím dílem stiskněte tlačítko zámku hřídele na pravé straně a otevřete gril, dokud nebudou desky zcela ploché a nevytvoří úhel 180 stupňů.

V této poloze lze k vaření použít oba hořáky (horní a spodní), čímž se zdvojnásobí varná plocha. Je ideální pro vaření velkého množství jídla.

### 3.2. Návod k demontáži a instalaci desek

Desky jsou oboustranné, lze je použít jako grilovací plotýnku nebo gril v závislosti na poloze.

#### 1. Demontáž desek. Obr. 4

Otevřete gril na 95 nebo 180 stupňů.

Stiskněte tlačítko uvolnění západky desky pro uvolnění desky z držáku.

Vyjměte desku vysunutím z držáku.

Varování:

- Před manipulací se ujistěte, že desky zcela vychladly.
- Pokud jste právě použili gril, použijte při vyjímání desek žáruvzdorné rukavice, abyste se nepopálili.

#### 2. Umístění talířů

Otevřete gril na 95 nebo 180 stupňů.

Vložte výstupky desky do drážek držáku. Ujistěte se, že jsou výstupky správně zarovnaný s drážkami.

Umístěte a zatlačte desku dolů, dokud neuslyšíte „cvaknutí“. Tento zvuk značí, že je deska správně usazena.

### 3.3. Operace

#### 1. Počáteční zapnutí:

- Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.
- Všechny kontrolky a ikony se krátce na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou.
- Dotyková ikona zapnutí/vypnutí začne blikat.
- Stiskněte dotykovou ikonu zapnutí/vypnutí, ikony se rozsvítí.

#### 2. Nastavení teploty

##### Výběr nabídky:

- Jedním stisknutím ikony teploty změníte nastavení přehřevu a dvakrát nastavíte požadovanou teplotu. Veškeré provedené změny se automaticky projeví u obou plotýnek.

##### Bez výběru nabídky:

Stiskněte jednou dotykovou ikonu teploty:

- Ikona na horní desce se rozsvítí.

- V oblasti zobrazení teploty se zobrazí "---".
- Pomocí tlačítek "+" nebo "-" nastavte teplotu horní desky v rozmezí 80 °C až 230 °C.

Stiskněte tlačítko teploty podruhé:

- Ikona na horní desce zhasne a ikona na spodní desce se rozsvítí.
- V oblasti zobrazení teploty se zobrazí "---".
- Pomocí tlačítek "+" nebo "-" nastavte teplotu spodní desky v rozmezí 80 °C až 230 °C.

Stiskněte tlačítko teploty potřetí:

- Ikony na obou deskách (nahore i dole) se rozsvítí.
- V oblasti zobrazení teploty se zobrazí "---".
- Pomocí tlačítek "+" nebo "-" nastavte teplotu obou plotýnek současně v rozmezí 80 °C až 230 °C.

### 3. Nastavení času

- Stiskněte tlačítko času.
- Časový displej bude blikat a zobrazí se „00:00“.
- Pomocí tlačítek "+" nebo "-" upravte dobu vaření od 30 sekund do 99 minut.

### 4. Spuštění v manuálním režimu

- Po nastavení požadované teploty a času stiskněte tlačítko start. Obě desky se začnou ohřívat současně.
- Spustí se odpočítávání. Ventilátor se automaticky aktivuje na nízkou rychlost.
- Po skončení odpočítávání je vaření dokončeno. Ozvou se tři pípnutí a gril se přepne do pohotovostního režimu.

Poznámka: Vaření je možné spustit pouze na horní nebo spodní plotýnce, nastavit teplotu a čas pouze pro požadovanou plotýnku a stisknout tlačítko start.

### 5. Teplotní sonda

1. Použijte sondu pro přesnou kontrolu vaření. Teplotní sonda vám pomůže dosáhnout dokonalé propečenosti.
2. Vyjměte teplotní sondu z jejího pouzdra a zasuněte konektor do otvoru na pravé straně. Ujistěte se, že je konektor zcela zasunutý.  
POZNÁMKA: Sondu lze zasunout i uprostřed vaření, ale pak bude proces vaření řízen spíše sondou než časem.
3. Teplotní sonda funguje se všemi nabídkami kromě zeleniny a sendvičů . Po výběru kterékoli z nabídek sondy si můžete vybrat ze dvou až čtyř různých bodů vaření v

závislosti na druhu jídla, každý s jiným nastavením teploty. Displej bude v reálném čase zobrazovat vnitřní teplotu jídla, měřenou sondou. Gril upřednostní vnitřní teplotu, aby přesně reguloval bod vaření.

4. Při zasouvání sondy se ujistěte, že je uprostřed pokrmu a je správně umístěna. Sondu pevně zasuňte přibližně do poloviny tloušťky pokrmu.  
POZNÁMKA: Zasuňte sondu hrotem co nejvíce do středu jídla a rovnoběžně s talířem tak, aby se základna sondy nedotýkala talířů.
5. Pokud se během používání odpojí sonda do pokrmu, funkce se automaticky zruší a spotřebič přejde do pohotovostního režimu.

Teplota při použití sondy pro různé body vaření masa je následující:

| Menu                               | Teplota sondy (°C) | Nastavitelný teplotní rozsah (°C) |
|------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Vzácné telecí maso                 | 46                 | 28 - 68                           |
| Telecí maso uvařené k dokonalosti  | 53                 | 33 - 73                           |
| Vařené telecí maso                 | 58                 | 38 - 78                           |
| Dobře propečené telecí maso        | 63                 | 43 - 83                           |
| Nedovařená ryba                    | 50                 | 30 - 70                           |
| Ryba uvařená k dokonalosti         | 55                 | 35 - 75                           |
| Ryba hotová                        | 60                 | 40 - 80                           |
| Ryba dobře propečená               | 65                 | 45 - 85                           |
| Vepřové maso uvařené k dokonalosti | 60                 | 40 - 80                           |
| Vepřové maso                       | 65                 | 45 - 85                           |
| Dobře propečené vepřové            | 70                 | 50 - 90                           |
| Kuřecí maso                        | 70                 | 50 - 90                           |
| Dobře propečené kuře               | 75                 | 55 - 95                           |

POZNÁMKA: Teplotu můžete upravit podle chuti a dosáhnout požadovaného bodu.

## 6. Přednastavené nabídky

- V pohotovostním režimu stiskněte tlačítko nabídky pro výběr jedné z přednastavených

nabídek: Zelenina, Sendvič, Vepřové, Ryba, Kuře, Hovězí a ROZDRCENÉ.

- Po výběru nabídky bude blikat odpovídající ikona nabídky.
- Stiskněte tlačítko Start pro spuštění přednastaveného programu. Ikona vybrané nabídky bude trvale svítit. Displej teploty zobrazí přednastavenou teplotu vaření pro danou nabídku. Displej času zobrazí „H--“, což znamená, že fáze předehřívání začala.
- Klepněte na ikonu odpovídající položce, kterou chcete vybrat. Tato možnost je k dispozici pro všechna menu kromě menu se zeleninou a sendviči.
- Stiskněte tlačítko Start pro zahájení procesu.
- Po dokončení předehřátí bzučák třikrát pípne a na displeji času se zobrazí „Přidat“, což znamená, že můžete přidat jídlo.
- Stiskněte tlačítko start znovu pro spuštění odpočítávání doby vaření.
- Po dokončení odpočítávání bude vaření dokončeno.

| Menu                               | teplota ( °C ) | teplota (°C) | Přednastavený čas (min) | Nastavitelný čas (min) |
|------------------------------------|----------------|--------------|-------------------------|------------------------|
| Zelenina                           | 200            | 190 - 210    | 3                       | 1 - 7                  |
| Sendvič                            | 200            | 190 - 210    | 3                       | 1 - 7                  |
| Vepřové maso uvařené k dokonalosti | 230            | 200 - 230    | 3                       | 1 - 7                  |
| Vepřové maso                       | 230            | 200 - 230    | 4                       | 1 - 8                  |
| Dobře propečené vepřové            | 230            | 200 - 230    | 5                       | 1 - 9                  |
| Nedovařená ryba                    | 220            | 200 - 230    | 3                       | 1 - 7                  |
| Ryba uvařená k dokonalosti         | 220            | 200 - 230    | 4                       | 1 - 8                  |
| Ryba hotová                        | 220            | 200 - 230    | 5                       | 1 - 9                  |
| Ryba dobře propečená               | 220            | 200 - 230    | 6                       | 2 - 10                 |
| Kuřecí maso                        | 230            | 200 - 230    | 4                       | 1 - 8                  |
| Dobře propečené kuře               | 230            | 200 - 230    | 5                       | 1 - 9                  |
| Vzácné telecí maso                 | 230            | 200 - 230    | 2                       | 1 - 6,5                |
| Telecí maso uvařené k dokonalosti  | 230            | 200 - 230    | 2,5                     | 1 - 7                  |

## ČEŠTINA

|                             |     |           |     |       |
|-----------------------------|-----|-----------|-----|-------|
| Vařené telecí maso          | 230 | 200 - 230 | 3,5 | 1 - 8 |
| Dobře propečené telecí maso | 230 | 200 - 230 | 4,5 | 1 - 9 |

Teploty a časy můžete měnit dle libosti v rozmezí uvedeném v tabulkách, a to pomocí nabídky času a nabídky sondy v každém programu.

POZNÁMKA: Chcete-li ji změnit, musíte dvakrát stisknout ikonu teploty nebo času, protože pokud ji stisknete jednou, předeřhřev se upraví .

U velkých nebo silných dílů se doporučuje použití teplotní sondy.

### Funkce SMASH

Tato funkce se používá k přípravě burgerů ve stylu SMASH s křupavou zlatou kůrkou.

Postupujte podle těchto kroků:

1. Připravte si hamburger nebo kuličku mletého masa na hamburgery, temperujte na pokojovou teplotu (doporučeno pro lepší zhnědnutí).
2. Umístěte talíře do režimu prkna, abyste využili rovný povrch.
3. Stiskněte tlačítko funkce SMASH, zařízení se spustí předeřhřívání a upozorní vás, kdy je čas vložit burger.
4. Na výzvu umístěte kuličku nebo burger do středu talíře, stiskněte ikonu spuštění a přitlačte horní deskou, dokud se obě desky nedotknou, podržte 10 sekund.
5. Nechte to vařit a na konci procesu to znovu na několik sekund přidržte horní deskou.
6. Jakmile je proces dokončen, otevřete horní víko a zkontrolujte, zda je burger propečený podle vašich představ. Pokud je nedopečený, znovu jej zavřete a několik sekund jej podržte, dokud nebude SMASH burger propečený podle vašich představ.

### 7. Menu bodů pro vaření:

- Při výběru menu si můžete zvolit různé stupně vaření v závislosti na vybraném menu: rare, medium, well done a well done ( sendvič a zelenina nemají možnosti vaření).

Například:

- Když vyberete bod vaření (např. „dobře propečené“), ikona vybrané nabídky a ikona „dobře propečené“ budou blikat.
- Stisknutím tlačítka Domů otevřete nabídku. Ikony vybrané nabídky a „Hotovo“ se rozsvítí trvale.
- Na displeji teploty se zobrazí přednastavená teplota vaření.

- Na displeji času se zobrazí „H--“, což signalizuje zahájení přehřívání.
- Po dokončení přehřívání bzučák vydá tři varovné zvuky a na displeji času se zobrazí „Přidat“.
- Stiskněte tlačítko start znovu pro spuštění odpočítávání doby vaření.
- Po dokončení odpočítávání bude vaření dokončeno.

## 8. Akustická varování:

- Během provozu se při každém stisknutí tlačítka ozve pípnutí.
- Na konci vaření se ozvou tři varovné zvuky.

## 9. Funkce „Heat SEAR“ (rychlé utěsnění)

- Funkce „SEAR“ umožňuje rychle zvýšit teplotu desek a dosáhnout tak intenzivnějšího opečení a zlatavějšího povrchu jídla.

POZNÁMKA: Pokud používáte funkci SEAR (OPEČENÍ), doporučuje se použít o 1 varný bod méně, než je požadováno.

- Funkci „SEAR“ lze použít s kterýmkoli ze šesti přednastavených menu: klobása, vepřové maso, hamburger, ryba, kuře a hovězí maso.
- Po výběru funkce „SEAR“ bude příslušná ikona blikat, dokud nebude přehřívání dokončeno.
- Během fáze vaření „SEAR“ (OPEČENÍ) bude ikona svítit, což znamená, že se používá rychlé opékání při vysoké teplotě, aby se zachovala šťáva z masa.
- Po chvíli provozu funkce „SEAR“ ikona zhasne, což znamená, že rychlé svařování je dokončeno a vaření bude po zbývajíc dobu pokračovat při normální teplotě.
- Pokud není zvolena funkce „SEAR“, bude se od začátku vařit při normální teplotě.

Připomínka: Funkce „SEAR“ může být omezena, pokud je teplota desky příliš vysoká (nad 180 °C). Funkce se znovu aktivuje, jakmile teplota desky klesne na vhodnou úroveň.

## 10. Funkce „Bezdyšný“ (ventilátor)

- Funkce „bez kouře“ se ovládá tlačítkem ventilátoru.
- Stisknutím tlačítka ventilátoru upravte rychlost. Ve výchozím nastavení se ventilátor při zahájení zahřívání spustí na vysokou rychlost.
- Stiskněte tlačítko ventilátoru pro přepínání mezi „nízkou rychlostí“ a „vysokou rychlostí“ v závislosti na množství kouře a osobních preferencích. Nastavení se provádí cyklicky.

POZNÁMKA: Kouř se lépe zachytává, když je v misce vrstva vody.

## 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Varování:

- Před čištěním spotřebiče odpojte napájecí kabel a nechte desky zcela vychladnout, abyste se nepopálili.
- Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani spotřebič do vody ani jiných kapalin.
- Nepoužívejte kovové čisticí předměty ani drátěnky.
- K čištění talířů nepoužívejte kovové špachtle ani škrabky.
- Po každém použití očistěte vnitřní i vnější povrchy vlhkým hadříkem nebo houbičkou.
- Talíře lze ponořit do vody a umýt je také v myčce nádobí.
- Jakmile jsou všechny kusy umyté, otřete je čistým hadříkem.
- Nakonec umístěte talíře na tělo spotřebiče.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

| Problém                                         | Příčiny                                                                                           | Řešení                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zařízení nefunguje.                             | Napájecí kabel není správně připojen.                                                             | Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.                                                                                                 |
| Z obou talířů se valí kouř.                     | Jsou zde pozůstatky posledního použití.                                                           | očistěte horní a spodní desku a misku na tuk , abyste odstranili zbytky.                                                                 |
| Jídlo je spálené nebo ponechané syrové.         | To může ovlivnit tloušťka pokrmu, teplota předehřátí nebo různé osobní chutě.                     | Přednastavený čas a teplotu lze upravit v nastavitelném rozsahu podle skutečné tloušťky, počáteční teploty pokrmu a osobních preferencí. |
| Krajíce chleba se při opékání spálí.            | Doba opékání chleba se liší v závislosti na zvolené teplotě.                                      | Čas a teplotu musíte přizpůsobit jídlu.                                                                                                  |
| Zařízení vydává zvuk a náhle přestane fungovat. | Maximální doba provozu časovače je 99 minut; po uplynutí této doby se zařízení automaticky vypne. | Znovu zapněte zařízení.                                                                                                                  |

|                                      |                                                                                               |                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jídlo je propečené nerovnoměrně.     | Zavedl potraviny různých velikostí.                                                           | Zavádějte potraviny stejné velikosti.                                                                                                    |
|                                      | Zavedl různé druhy potravin.                                                                  | Zavádějte stejný druh potravin.                                                                                                          |
|                                      | Teplota talířů je mezi 100–180 °C a jídlo nebylo obráceno.                                    | Otočte jídlo.                                                                                                                            |
| Telecí maso během pečení mění barvu. | Barva se může lišit v závislosti na tloušťce masa, druhu hovězího masa, teplotě přehřátí atd. | Přednastavený čas a teplotu lze upravit v nastavitelném rozsahu podle skutečné tloušťky, počáteční teploty pokrmu a osobních preferencí. |

### Chybové kódy

|    |                                                    |                                                                        |
|----|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Horní topný okruh je otevřený                      | Vypněte spotřebič a kontaktujte oficiální technickou podporu Cecotec . |
| E2 | Spodní topný okruh je otevřený                     | Vypněte spotřebič a kontaktujte oficiální technickou podporu Cecotec . |
| E3 | Teplotní sonda není správně uložena a nepoužívá se | Stiskněte ikonu napájení pro opětovné zapnutí zařízení.                |

## 6. AUTORSKÁ PRÁVA

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

## 7. ZJEDNODUŠENÉ PROHLÁŠENÍ EU O SHODĚ



Společnost Cecotec Innovaciones tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje základní požadavky a další příslušná ustanovení předpisů platných v Evropské unii. 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. Alt plaka
2. Alt kasa
3. kontrol Paneli
4. Plaka serbest bırakma düğmesi
5. Sıcaklık probunu saklamak için bölme
6. Sıcaklık probu
7. Sağ sabitleme parçası
8. Çift katmanlı filtre
9. Fan kapağı
10. Açılış parçası
11. Sapın sağ tarafı
12. Konumlandırma parçası
13. toplama tepsisi
14. Üst plaka
15. Halletmek
16. Sapın sol tarafı
17. Spatula
18. Plaka ankrajları

kontrol Paneli

### Şekil 2

- a. Dokunmatik açma/kapama simgesi
- b. Mühür işlevi için dokunmatik simge
- c. Alt plaka sıcaklık görüntüleme alanı
- d. Üst plaka sıcaklık görüntüleme alanı
- e. Dokunmatik simgeleri artırma/azaltma
- f. Dokunmatik sıcaklık simgesi
- g. Zamanın dokunmatik simgesi
- h. Program seçimi simgesi
- i. Smash fonksiyonu dokunmatik simgesi
- j. Hayran durumu
- k. Program göstergeleri
  - o Sebze
  - o Sandviç
  - o Domuz eti ( az pişmiş, iyi pişmiş ve iyi pişmiş)

## TÜRKÇE

- o Balık ( az pişmiş, orta pişmiş, iyi pişmiş ve iyi pişmiş)
  - o Tavuk ( pişmiş ve iyi pişmiş)
  - o Dana eti (az pişmiş, orta pişmiş, iyi pişmiş ve orta pişmiş)
- l. Zaman görüntüleme alanı
- m. Ana dokunmatik simgesi

NOT:

Bu kılavuzda yer alan grafikler şematik gösterimlerdir ve üründeki grafiklerle tam olarak uyuşmayabilir.

## 2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalajla gelir. Cihazı kutusundan çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Gelecekte taşımanız gerekirse cihazın hasar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalaj malzemelerini güvenli bir yerde saklamak isteyebilirsiniz. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, lütfen tüm öğeleri uygun şekilde geri dönüştürdüğünüzden emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin dahil olduğundan ve iyi durumda olduğundan emin olun. Herhangi biri eksikse veya kötü durumdaysa, derhal Cecotec'in resmi Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

### Kutu içeriği

- Elektrikli ızgara
  - Sıcaklık probu
  - Kullanım kılavuzu
- 
- Yardıma ihtiyaç duymanız halinde ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilmesi için seri numarasını ürün üzerinden çıkarmayınız.
  - Fanın çalışabilmesi için yağ tepsisinin doğru konumlandırılması gerekir.
  - Plakaları temizlerken yapışmaz kaplamanın çizilmemesi için mutlaka yumuşak süngerler kullanın.
  - Üst ve alt plakaları, spatulayı ve damlama tepsisini ılık su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Cihazı kullanmadan önce plakaların tamamen kurumasını bekleyin.
  - Yağ toplama tepsisini cihazın altına yerleştirin. Cihazı kullanmadan önce, yağın ürettiği dumanı emmek için az miktarda temiz su ekleyin.

Dikkat: Cihazın ilk kullanımında hafif bir koku veya duman oluşması normaldir.

### 3. OPERASYON

#### 3.1. Üst plakanın konumunun ayarlanması

Bu elektrikli ızgara, üst plakanın farklı yiyecek türlerine uyum sağlaması için bir yükseklik ayarlama sistemine (açılış açıları) sahiptir. Bu sistem, konumlandırma parçası tarafından kontrol edilir. Şekil 2

#### Kapalı pozisyon

Izgara kapatıldığında üst ve alt plakalar tamamen birleşir.

Plakaları bu pozisyonda, konumlandırma parçasını kilitli pozisyona kaydırarak kilitleyebilirsiniz. Bu pozisyonda, plakalar açılmayacaktır.

Pişirmeye başlamak için, konumlandırma parçasının kilidinin açık olduğundan emin olun.

Üst plakayı alt plakadan yaklaşık 20 mm ayırmak için sapı hafifçe kaldırın. Şimdi aşağıdaki yükseklik konumlarından birini seçebilirsiniz.

#### Yükseklik Pozisyonları (1 ila 5)

Konumlandırma parçasını 1, 2, 3, 4 veya 5 konumlarına kaydırın. Her konumda, açığı artırarak üst ve alt plaka arasındaki mesafeyi kademeli olarak artırır; 5. konumda 20 mm'den yaklaşık 70 mm'ye çıkar.

Pişirdiğiniz yemeğin kalınlığına göre ayarı seçin. Örneğin:

- Alçak pozisyonlar (1-2): Sandviç veya sebze gibi ince yiyecekler için idealdir.
- Orta pozisyonlar (3-4): Tavuk veya balık filetosu gibi orta kalınlıktaki yiyecekler için önerilir.
- Yüksek pozisyon (5): Biftek veya büyük hamburgerler gibi kalın yiyecekler için mükemmeldir.

#### 95 derecelik açıyla açılıyor

Konumlandırma parçası kilitsiz konumdayken, plakalar 95 derecelik bir açı oluşturana kadar sapını tutarak ızgarayı açın.

Alt табаға krep veya yumurta gibi yiyecekleri koymak için kullanışlı olan bu pozisyon, düz bir табаға yerleştirilebilir.

#### 180 derece açılım

Şekil 3

Konumlandırma parçası kilidi açıkken, sağ taraftaki şaft kilitleme düğmesine basın ve plakalar tamamen düzleşip 180 derecelik bir açı oluşturana kadar ızgarayı açın.

## TÜRKÇE

Bu pozisyonda, her iki brülör (üst ve alt) pişirme için kullanılabilir ve pişirme yüzeyi iki katına çıkar. Büyük miktarda yiyecek pişirmek için idealdir.

### 3.2. Plakaların çıkarılması ve yerleştirilmesine ilişkin kılavuz

Plakalar çift taraflı olup, pozisyona göre hem sac tava hem de ızgara olarak kullanılabilir.

#### 1. Plakaların çıkarılması. Şekil 4

Izgarayı 95 veya 180 dereceye açın.

Plakayı braketten çıkarmak için plaka mandalı serbest bırakma düğmesine basın.

Plakayı tutucudan kaydırarak çıkarın.

Uyarı:

- Tabakları tutmadan önce tamamen soğuduğundan emin olun.
- Eğer ızgarayı yeni kullandıysanız, plakaları çıkarırken yanmamak için ısıya dayanıklı eldiven kullanın.

#### 2. Tabakların yerleştirilmesi

Izgarayı 95 veya 180 dereceye açın.

Plakanın tırnaklarını braketin yuvalarına yerleştirin. Tırnakların yuvalarla doğru şekilde hizalandığından emin olun.

Plakayı yerleştirin ve "tık" sesini duyana kadar bastırın. Bu ses, plakanın düzgün bir şekilde oturduğunu gösterir.

### 3.3. Operasyon

#### 1. İlk güçlendirme:

- Cihazı elektrik prizine takın.
- Tüm gösterge ışıkları ve simgeler 1 saniye süreyle kısa bir süre yanar ve ardından söner.
- Açma/kapama dokunmatik simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Açma/kapama dokunmatik ikonuna basın, ikonlar yanacaktır.

#### 2. Sıcaklık ayarı

##### Menü seçimi:

- Ön ısıtma ayarını değiştirmek için sıcaklık simgesine bir kez , istenen sıcaklığı ayarlamak için iki kez basın. Yaptığınız tüm değişiklikler otomatik olarak her iki plakaya da uygulanacaktır.

**Menüyü seçmeden:**

Sıcaklık dokunmatik simgesine bir kez basın:

- Üst plakadaki ikon yanar.
- Sıcaklık görüntüleme alanında "---" görünecektir.
- Üst plakanın sıcaklığını 80°C ile 230°C arasında ayarlamak için "+" veya "-" düğmelerini kullanın.

Sıcaklık düğmesine ikinci kez basın:

- Üst plakadaki ikon sönecek ve alt plakadaki ikon yanacaktır.
- Sıcaklık görüntüleme alanında "---" görünecektir.
- Alt plakanın sıcaklığını 80°C ile 230°C arasında ayarlamak için "+" veya "-" tuşlarını kullanın.

Sıcaklık düğmesine üçüncü kez basın:

- Her iki plakadaki (üst ve alt) ikonlar yanacaktır.
- Sıcaklık görüntüleme alanında "---" görünecektir.
- Her iki plakanın sıcaklığını aynı anda 80°C ile 230°C arasında ayarlamak için "+" veya "-" düğmelerini kullanın.

**3. Zaman Ayarı**

- Zaman düğmesine basın.
- Zaman göstergesi yanıp sönecek ve "00:00" gösterilecektir.
- Pişirme süresini 30 saniyeden 99 dakikaya kadar ayarlamak için "+" veya "-" tuşlarını kullanın.

**4. Manuel Modda Başlat**

- İstenilen sıcaklık ve süreyi ayarladıktan sonra başlat düğmesine basın. Her iki plaka aynı anda ısınmaya başlayacaktır.
- Geri sayım başlayacak. Fan düşük hızda otomatik olarak etkinleşecektir.
- Geri sayım sona erdiğinde, pişirme tamamlanır. Üç bip sesi duyulacak ve ızgara bekleme moduna girecektir.

Not: Sadece üst veya alt plakayı kullanarak, sadece istenilen plaka için sıcaklık ve süreyi ayarlayıp, başlat tuşuna basarak pişirmeyi başlatmak mümkündür.

**5. Sıcaklık probu**

1. Hassas pişirme kontrolü için probu kullanın. Sıcaklık probu mükemmel pişirmeye ulaşmanıza yardımcı olur.

## TÜRKÇE

2. Sıcaklık probunu bölmesinden çıkarın ve konektörü sağ taraftaki deliğe yerleştirin . Konektörün tamamen yerleştirildiğinden emin olun.  
NOT: Pişirme sırasında prob takılabilir, ancak bu durumda pişirme işlemi zamana göre değil, proba göre kontrol edilecektir.
3. Sıcaklık probu sebzeler ve sandviçler hariç tüm menülerle çalışır . Prob menülerinden herhangi birini seçtiğinizde, her biri farklı bir sıcaklık ayarına sahip olan yiyecek türüne bağlı olarak iki ila dört farklı pişirme noktası arasından seçim yapabilirsiniz. Ekran, prob tarafından ölçülen yiyeceğin iç sıcaklığını gerçek zamanlı olarak gösterecektir. Izgara, pişirme noktasını hassas bir şekilde kontrol etmek için iç sıcaklığa öncelik verecektir.
4. Probu yerleştirirken, yiyeceğin ortasında olduğundan ve düzgün bir şekilde konumlandırıldığından emin olun. Probu yiyeceğin kalınlığının yaklaşık yarısı kadar sıkıca yerleştirin.  
NOT: Probu, ucu mümkün olduğunca yiyeceğe tam olarak ortalanmış ve tabağa paralel olacak şekilde yerleştirin; böylece probun tabanı plakalarla temas etmemiş olur.
5. Kullanım esnasında gıda sensörü çıkarılırsa fonksiyon otomatik olarak iptal olur ve cihaz bekleme moduna geçer.

Etin farklı pişirme noktalarında prob kullanıldığında sıcaklık aşağıdaki gibidir:

| Menü                      | Prob sıcaklığı (°C) | Ayarlanabilir sıcaklık aralığı (°C) |
|---------------------------|---------------------|-------------------------------------|
| Nadir dana eti            | 46                  | 28 - 68                             |
| Mükemmel pişmiş dana eti  | 53                  | 33 - 73                             |
| Pişmiş dana eti           | 58                  | 38 - 78                             |
| İyi pişmiş dana eti       | 63                  | 43 - 83                             |
| Az pişmiş balık           | 50                  | 30 - 70                             |
| Mükemmel pişmiş balık     | 55                  | 35 - 75                             |
| Balık bitti               | 60                  | 40 - 80                             |
| Balık iyi pişmiş          | 65                  | 45 - 85                             |
| Mükemmel pişmiş domuz eti | 60                  | 40 - 80                             |
| Domuz eti yapılmış        | 65                  | 45 - 85                             |
| Aferin domuz eti          | 70                  | 50 - 90                             |
| Tavuk yapımı              | 70                  | 50 - 90                             |
| Aferin tavuk              | 75                  | 55 - 95                             |

NOT: Sıcaklığı damak tadınıza göre değiştirerek istediğiniz noktaya ayarlayabilirsiniz.

## 6. Ön Ayarlı Menüler

- Bekleme modunda, önceden ayarlanmış menülerden birini seçmek için menü düğmesine basın: Sebze, Sandviç, Domuz Eti, Balık, Tavuk, Dana Eti ve SMASH.
- Bir menüyü seçtiğinizde, ilgili menü simgesi yanıp sönecektir.
- Önceden ayarlanmış programı başlatmak için başlat düğmesine basın. Seçilen menünün simgesi sürekli yanacaktır. Sıcaklık göstergesi, o menü için önceden ayarlanmış pişirme sıcaklığını gösterecektir. Zaman göstergesi, ön ısıtma aşamasının başladığını belirten "H--" gösterecektir.
- Seçmek istediğiniz öğeye karşılık gelen simgeye dokununuz. Bu seçeneğin sebze ve sandviç menüsü hariç tüm menüler için geçerli olduğunu unutmayın.
- İşlemi başlatmak için başlat butonuna basın.
- Ön ısıtma tamamlandığında, buzzer üç kez bip sesi çıkaracak ve zaman göstergesinde " Ekle " yazısı görünecek ve bu, yiyecek eklenebileceğini gösterecektir.
- Pişirme süresi geri sayımını başlatmak için tekrar başlat düğmesine basın.
- Geri sayım tamamlandığında pişirme işlemi tamamlanmış olacaktır.

| Menü                      | sıcaklık ( °C ) | sıcaklık (°C) | Önceden ayarlanmış zaman (dk) | Ayarlanabilir zaman (dk) |
|---------------------------|-----------------|---------------|-------------------------------|--------------------------|
| Sebze                     | 200             | 190 - 210     | 3                             | 1 - 7                    |
| Sandviç                   | 200             | 190 - 210     | 3                             | 1 - 7                    |
| Mükemmel pişmiş domuz eti | 230             | 200 - 230     | 3                             | 1 - 7                    |
| Domuz eti yapılmış        | 230             | 200 - 230     | 4                             | 1 - 8                    |
| Aferin domuz eti          | 230             | 200 - 230     | 5                             | 1 - 9                    |
| Az pişmiş balık           | 220             | 200 - 230     | 3                             | 1 - 7                    |
| Mükemmel pişmiş balık     | 220             | 200 - 230     | 4                             | 1 - 8                    |
| Balık bitti               | 220             | 200 - 230     | 5                             | 1 - 9                    |
| Balık iyi pişmiş          | 220             | 200 - 230     | 6                             | 2 - 10                   |
| Tavuk yapımı              | 230             | 200 - 230     | 4                             | 1 - 8                    |

## TÜRKÇE

|                          |     |           |     |         |
|--------------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Aferin tavuk             | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Nadir dana eti           | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6,5 |
| Mükemmel pişmiş dana eti | 230 | 200 - 230 | 2.5 | 1 - 7   |
| Pişmiş dana eti          | 230 | 200 - 230 | 3.5 | 1 - 8   |
| İyi pişmiş dana eti      | 230 | 200 - 230 | 4.5 | 1 - 9   |

Her bir programda hem zaman hem de prob menülerini kullanarak, tablolarda belirtilen aralıklar dahilinde sıcaklıkları ve süreleri istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz.

NOT: Bunu değiştirmek için sıcaklık veya zaman ikonuna iki kere basmanız gerekmektedir, bir kere bastığınızda ön ısıtma değişecektir .

Büyük veya kalın parçalar için sıcaklık probu kullanılması önerilir.

### SMASH fonksiyonu

Bu fonksiyon, çıtır çıtır, altın rengi kaplamalı SMASH tarzı burgerler oluşturmak için kullanılır . Bunu yapmak için şu adımları izleyin:

1. Kıymayı veya hazırladığınız kıyma topunu oda sıcaklığında (daha iyi kızarması için tavsiye edilir) pişirin.
2. Düz yüzeyi kullanmak için plakaları plank moduna getirin.
3. SMASH fonksiyon tuşuna basın, ön ısıtma başlayacak ve burgeri koyma zamanı geldiğinde sizi bilgilendirecektir.
4. Komut verildiğinde topu veya burgeri tabağın ortasına yerleştirin, başlat dokunmatik simgesine basın ve iki tabak birbirine temas edene kadar üst tabağa bastırın, 10 saniye basılı tutun.
5. Pişirin ve pişme işleminin sonunda üst tablayı tekrar birkaç saniye basılı tutun.
6. İşlem tamamlandıktan sonra üst kapağı açın ve istediğiniz gibi pişip pişmediğini kontrol edin. Az pişmişse tekrar kapatın ve SMASH burger istediğiniz gibi pişene kadar birkaç saniye basılı tutun.

### 7. Pişirme Noktaları Menüsü:

- Menü seçerken, seçtiğiniz menüye bağlı olarak farklı pişirme derecelerini seçebilirsiniz: az pişmiş, orta pişmiş, iyi pişmiş ve iyi pişmiş ( sandviç ve sebzelerin pişirme seçeneği yoktur).

Örneğin:

- Bir pişirme noktasını seçtiğinizde (örneğin, "iyi pişmiş"), seçili menü simgesi ve "iyi pişmiş" simgesi yanıp sönecektir.
- Menüü başlatmak için Ana Sayfa düğmesine basın. Seçili menü ve "bitti" simgeleri sürekli olarak yanacaktır.
- Sıcaklık göstergesi önceden ayarlanmış pişirme sıcaklığını gösterecektir.
- Zaman göstergesinde "H--" yazısı görünecek ve bu ön ısıtmanın başladığını gösterecektir.
- Ön ısıtma tamamlandığında buzzer üç kez uyarı sesi verecek ve zaman göstergesinde "Ekle " yazısı görünecektir.
- Pişirme süresi geri sayımını başlatmak için tekrar başlat düğmesine basın.
- Geri sayım tamamlandığında pişirme işlemi tamamlanmış olacaktır.

### 8. Akustik Uyarılar:

- Çalışma esnasında her butona basıldığında bip sesi duyulacaktır.
- Pişirme işlemi sonunda 3 adet uyarı sesi duyulacaktır.

### 9. Isı SEAR" fonksiyonu (Hızlı Mühür)

- "SEAR" fonksiyonu, tabakların sıcaklığını hızla artırarak yiyeceklerinizde daha yoğun bir mühürleme ve daha altın rengi bir yüzey elde etmenizi sağlar.

NOT: SEAR fonksiyonunu kullanmanız durumunda, istenilen pişirme noktasından 1 puan daha az kullanmanız önerilir.

- "SEAR" fonksiyonu önceden ayarlanmış altı menüden herhangi biriyle kullanılabilir: sosis, domuz eti, hamburger, balık, tavuk ve dana eti.
- "SEAR" fonksiyonunu seçtiğinizde, ön ısıtma tamamlanana kadar ilgili simge yanıp sönecektir.
- "SEAR" pişirme aşaması sırasında, etin suyunu korumak için hızlı ve yüksek sıcaklıkta bir mühürleme işleminin uygulandığını belirten simge yanık kalacaktır.
- "SEAR" fonksiyonu bir süre çalıştıktan sonra, simge sönecektir. Bu, hızlı mühürlemenin tamamlandığını ve pişirmenin kalan süre boyunca normal sıcaklıkta devam edeceğini gösterir.
- "SEAR" fonksiyonu seçilmediği takdirde, pişirme başlangıçtan itibaren normal sıcaklıkta gerçekleşir.

Hatırlatma: Plaka sıcaklığı çok yüksekse (180°C'nin üzerinde) "SEAR" işlevi sınırlı olabilir. Plaka sıcaklığı uygun bir seviyeye düştüğünde işlev yeniden etkinleşecektir.

### 10. "Dumansız" Fonksiyon (Fan)

- "Dumansız" fonksiyonu fan düğmesiyle kontrol edilir.

## TÜRKÇE

- Hızı ayarlamak için fan düğmesine basın. Varsayılan olarak, ısınma başladığında fan yüksek hızda başlar.
  - Duman miktarına ve kişisel tercihe bağlı olarak "düşük hız" ve "yüksek hız" arasında geçiş yapmak için fan düğmesine basın. Ayarlama döngüleri.
- NOT: Duman, tepside su tabakası olduğunda daha iyi toplanır.

## 4. TEMİZLİK VE BAKIM

Uyarı:

- Cihazınızı temizlemeden önce fişini çekin ve yanma riskini önlemek için plakaların tamamen soğumasını bekleyin.
- Güç kablosunu, fişi veya cihazı suya veya başka sıvılara batırmayın.
- Metal temizlik malzemeleri veya bulaşık teli kullanmayınız.
- Tabakları temizlerken metal spatula veya kazıyıcı kullanmayınız.
- Her kullanımdan sonra iç ve dış yüzeylerini nemli bez veya süngerle temizleyin.
- Tabakları temizlemek için suya daldırabilirsiniz; ayrıca bulaşık makinesinde de yıkayabilirsiniz.
- Tüm parçaları yıkadıktan sonra temiz bir bezle silin.
- Son olarak tabakları cihazın gövdesine yerleştirin.

## 5. PROBLEM ÇÖZME

| Sorun                              | Nedenler                                                                               | Çözümler                                                                                                                                            |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cihaz çalışmıyor.                  | Güç kablosu düzgün bağlanmamış.                                                        | Cihazı elektrik prizine takın.                                                                                                                      |
| Her iki tabaktan da duman çıkıyor. | Son kullanımdan geriye kalanlar var.                                                   | Her kullanımdan sonra kalıntıları temizlemek için üst ve alt plakaları ve yağ tepsisini temizleyin.                                                 |
| Yiyecekler yanmış veya çiğ kalmış. | Yemeğin kalınlığı, ön ısıtma sıcaklığı veya farklı kişisel zevkler bunu etkileyebilir. | Önceden ayarlanmış süre ve sıcaklık, yiyeceğin gerçek kalınlığına, ilk sıcaklığına ve kişisel tercihlere göre ayarlanabilir aralıkta ayarlanabilir. |

|                                                      |                                                                                                             |                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ekmeğin dilimleri kızartıldığında yanar.             | Ekmeğin kızartma süresi seçilen sıcaklığa göre değişmektedir.                                               | Zamanı ve sıcaklığı yemeğe göre ayarlamalısınız.                                                                                                    |
| Cihaz ses çıkartıyor ve aniden çalışmayı durduruyor. | Zamanlayıcının çalışabileceği maksimum süre 99 dakikadır; bu süre dolduğunda cihaz otomatik olarak kapanır. | Cihazı tekrar açın.                                                                                                                                 |
| Yemekler eşit pişmiyor.                              | Farklı boyutlarda yiyecekler tanıttı.                                                                       | Aynı büyüklükteki yiyecekleri tanıttın.                                                                                                             |
|                                                      | Farklı türde yiyecekler tanıttı.                                                                            | Aynı tür besinleri tanıttın.                                                                                                                        |
|                                                      | Plakaların sıcaklığı 100-180°C arasındadır ve yiyecekler çevrilmemiştir.                                    | Yiyecekleri ters çevirin.                                                                                                                           |
| Dana eti kızartılırken rengi değişir.                | Rengi etin kalınlığına, et türüne, ön ısıtma sıcaklığına vb. göre değişiklik gösterebilir.                  | Önceden ayarlanmış süre ve sıcaklık, yiyeceğin gerçek kalınlığına, ilk sıcaklığına ve kişisel tercihlere göre ayarlanabilir aralıkta ayarlanabilir. |

#### Hata kodları

|    |                                                           |                                                                             |
|----|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Üst ısıtma devresi açık                                   | Cihazı kapatın ve resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin . |
| E2 | Alt ısıtma devresi açık                                   | Cihazı kapatın ve resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin . |
| E3 | Sıcaklık probu doğru şekilde saklanmamış ve kullanılmıyor | Cihazı tekrar açmak için güç simgesine basın.                               |

## **6. TELİF HAKKI**

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

## **7. BASITLEŞTİRİLMİŞ AB UYGUNLUK BEYANI**



Cecotec Innovaciones, bu ürünün Avrupa Birliği'nde geçerli yönetmeliklerin temel gerekliliklerine ve diğer ilgili hükümlerine uyduğunu beyan eder. Bu ürün, gerekli güvenlik ve kalite standartlarına uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve test edilmiştir. AB Uygunluk Beyanının tam metni şu web adresinde bulunabilir: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

## 1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Σχήμα 1

1. Κάτω πλάκα
2. Κάτω περίβλημα
3. Πίνακας ελέγχου
4. Κουμπί απελευθέρωσης πλάκας
5. Θήκη για την αποθήκευση του αισθητήρα θερμοκρασίας
6. Αισθητήρας θερμοκρασίας
7. Δεξί κομμάτι στερέωσης
8. Φίλτρο διπλής στρώσης
9. Κάλυμμα ανεμιστήρα
10. Εναρκτήριο κομμάτι
11. Δεξιά πλευρά της λαβής
12. Κομμάτι τοποθέτησης
13. Δίσκος συλλογής λίπους
14. Άνω πλάκα
15. Λαβή
16. Αριστερή πλευρά της λαβής
17. Μιστρά
18. Πλακοειδείς άγκυρες

### Πίνακας ελέγχου

### Σχήμα 2

- a. Αγγίξτε το εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
- b. Αγγίξτε το εικονίδιο για τη λειτουργία Σφραγίδας
- c. Περιοχή ένδειξης θερμοκρασίας κάτω πλάκας
- d. Περιοχή ένδειξης θερμοκρασίας άνω πλάκας
- e. Αύξηση/Μείωση εικονιδίων αφής
- f. Αγγίξτε το εικονίδιο θερμοκρασίας
- g. Αγγίξτε το εικονίδιο της ώρας
- h. Εικονίδιο επιλογής προγράμματος
- i. Εικονίδιο αφής λειτουργίας Smash
- j. Κατάσταση ανεμιστήρα
- k. Δείκτες προγράμματος
  - ο Λαχανικά
  - ο Σάντουιτς
  - ο Χοιρινό ( σπάνιο, καλοψημένο και καλοψημένο)

- ο Ψάρι ( σπάνιο, μέτριο, καλοψημένο και καλοψημένο)
  - ο Κοτόπουλο ( ψημένο και καλοψημένο)
  - ο Μοσχάρι (σπάνιο, μέτριο, καλοψημένο και μέτριο ψημένο)
- l. Περιοχή εμφάνισης ώρας
- m. Εικονίδιο αφής αρχικής οθόνης

#### ΣΗΜΕΙΩΜΑ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς σε αυτά που απεικονίζονται στο προϊόν.

## 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 και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Ίσως θελήσετε να αποθηκεύσετε το αρχικό κουτί και άλλα είδη 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, βεβαιωθείτε ότι έχετε ανακυκλώσει όλα τα είδη σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπουν ή βρίσκονται σε κακή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Υποστήριξης της Cecotec.

#### Περιεχόμενα κουτιού

- Ηλεκτρική σχάρα
- Αισθητήρας θερμοκρασίας
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Μην αφαιρείτε τον σειριακό αριθμό από το προϊόν, ώστε να είναι δυνατή η σωστή ιχνηλάτηση του εξοπλισμού σας σε περίπτωση που χρειαστείτε βοήθεια.
- Δοχείο συλλογής λίπους πρέπει να είναι σωστά τοποθετημένο για να λειτουργεί ο ανεμιστήρας.
- Για να καθαρίσετε τις πλάκες, χρησιμοποιείτε πάντα μαλακά σφουγγάρια

για να αποφύγετε το ξύσιμο της αντικολλητικής επίστρωσης.

- Καθαρίστε τις πάνω και κάτω πλάκες, τη σπάτουλα και το δίσκο συλλογής υγρών με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Περιμένετε να στεγνώσουν εντελώς οι πλάκες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- δίσκο συλλογής λίπους στο κάτω μέρος της συσκευής. Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, προσθέστε μια μικρή ποσότητα καθαρού νερού για να απορροφήσετε τον καπνό που παράγεται από το λίπος.

Προσοχή: Είναι φυσιολογικό να εμφανιστεί μια ελαφριά οσμή ή καπνός κατά την πρώτη χρήση της συσκευής.

### 3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

#### 3.1. Ρύθμιση της θέσης της επάνω πλάκας

Αυτή η ηλεκτρική ψησταριά διαθέτει σύστημα ρύθμισης ύψους (γωνίες ανοίγματος) για την προσαρμογή της άνω πλάκας σε διαφορετικά είδη τροφίμων. Αυτό το σύστημα ελέγχεται από το εξάρτημα τοποθέτησης. Εικ. 2

##### Κλειστή θέση

Όταν η σχάρα είναι κλειστή, οι πάνω και κάτω πλάκες ενώνονται πλήρως. Μπορείτε να ασφαλίσετε τις πλάκες σε αυτήν τη θέση σύροντας το εξάρτημα τοποθέτησης στη θέση ασφάλισης. Σε αυτήν τη θέση, οι πλάκες δεν θα ανοίξουν.

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα τοποθέτησης είναι ξεκλειδωτό. Σηκώστε ελαφρά τη λαβή για να διαχωρίσετε την πάνω πλάκα από την κάτω πλάκα κατά περίπου 20 mm. Τώρα μπορείτε να επιλέξετε μία από τις ακόλουθες θέσεις ύψους.

##### Θέσεις ύψους (1 έως 5)

Σύρετε το τεμάχιο τοποθέτησης στις θέσεις 1, 2, 3, 4 ή 5. Κάθε θέση αυξάνει σταδιακά την απόσταση μεταξύ της επάνω και της κάτω πλάκας αυξάνοντας τη γωνία, από 20 mm σε περίπου 70 mm στη θέση 5. Επιλέξτε τη ρύθμιση με βάση το πάχος του φαγητού που μαγειρεύετε. Για παράδειγμα:

- Χαμηλές θέσεις (1-2): Ιδανικές για λεπτά τρόφιμα όπως σάντουιτς ή

λαχανικά.

- Μεσαίες θέσεις (3-4): Συνιστάται για φαγητά μεσαίου πάχους, όπως φιλέτα κοτόπουλου ή ψαριού.
- Υψηλή θέση (5): Ιδανική για χοντρά φαγητά όπως μπριζόλες ή μεγάλα χάμπουργκερ.

Ανοιγμα στους 95 βαθμούς

Με το εξάρτημα τοποθέτησης στην ξεκλείδωτη θέση, ανοίξτε τη σχάρα κρατώντας τη λαβή μέχρι οι πλάκες να σχηματίσουν γωνία 95 μοιρών. Αυτή η θέση είναι χρήσιμη για το μαγείρεμα φαγητών όπως τηγανίτες ή αυγά στο κάτω πιάτο, το οποίο μπορεί να αντικατασταθεί με ένα λείο πιάτο.

Ανοιγμα 180 μοιρών

Σχήμα 3

Με το κομμάτι τοποθέτησης ξεκλείδωτο, πατήστε το κουμπί ασφάλισης του άξονα στη δεξιά πλευρά και ανοίξτε τη σχάρα μέχρι οι πλάκες να είναι εντελώς επίπεδες, σχηματίζοντας γωνία 180 μοιρών.

Σε αυτήν τη θέση, και οι δύο καυστήρες (πάνω και κάτω) μπορούν να χρησιμοποιηθούν για μαγείρεμα, διπλασιάζοντας την επιφάνεια μαγειρέματος. Είναι ιδανικό για μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων φαγητού.

### 3.2. Οδηγός για την αφαίρεση και τοποθέτηση των πλακών

Οι πλάκες είναι αναστρέψιμες, μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως πλάκα ψησίματος ή ως σχάρα ανάλογα με τη θέση.

#### 1. Αφαίρεση των πλακών. Εικ. 4

Ανοίξτε τη σχάρα στους 95 ή 180 βαθμούς.

Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης της ασφάλειας της πλάκας για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση.

Αφαιρέστε την πλάκα σύροντάς την έξω από τη θήκη.

Προειδοποίηση:

- Βεβαιωθείτε ότι τα πιάτα έχουν κρυώσει εντελώς πριν τα χειριστείτε.
- Αν μόλις χρησιμοποιήσατε τη σχάρα, χρησιμοποιήστε γάντια ανθεκτικά στη θερμότητα για να αποφύγετε εγκαύματα κατά την αφαίρεση των πλακών.

## 2. Τοποθέτηση των πιάτων

Ανοίξτε τη σχάρα στους 95 ή 180 βαθμούς.

Τοποθετήστε τις γλωττίδες της πλάκας στις υποδοχές της βάσης.

Βεβαιωθείτε ότι έχετε ευθυγραμμίσει σωστά τις γλωττίδες με τις υποδοχές.

Τοποθετήστε και πιέστε την πλάκα προς τα κάτω μέχρι να ακούσετε ένα “κλικ”. Αυτός ο ήχος υποδεικνύει ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά.

### 3.3. Λειτουργία

#### 1. Αρχική ενεργοποίηση:

- Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.
- Όλες οι ενδεικτικές λυχνίες και τα εικονίδια ανάβουν σύντομα για 1 δευτερόλεπτο και μετά σβήνουν.
- Το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης θα αρχίσει να αναβοσβήνει.
- Πατήστε το εικονίδιο αφής ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και τα εικονίδια θα ανάψουν.

#### 2. Ρύθμιση θερμοκρασίας

##### Επιλογή μενού:

- Πατήστε το εικονίδιο θερμοκρασίας μία φορά για να αλλάξετε τη ρύθμιση προθέρμανσης και δύο φορές για να ορίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Οποιοσδήποτε αλλαγές κάνετε θα εφαρμοστούν αυτόματα και στις δύο πλάκες.

##### Χωρίς να επιλέξετε μενού:

Πατήστε το εικονίδιο αφής θερμοκρασίας μία φορά:

- Το εικονίδιο στην επάνω πλάκα ανάβει.
- Στην περιοχή εμφάνισης της θερμοκρασίας θα εμφανιστεί η ένδειξη “---”.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+” ή “-” για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της επάνω πλάκας μεταξύ 80°C και 230°C.

Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας δεύτερη φορά:

- Το εικονίδιο στην επάνω πλάκα θα σβήσει και το εικονίδιο στην κάτω πλάκα θα ανάψει.
- Στην περιοχή εμφάνισης της θερμοκρασίας θα εμφανιστεί η ένδειξη “---”.

- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+” ή “-” για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της κάτω πλάκας μεταξύ 80°C και 230°C.

Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας για τρίτη φορά:

- Τα εικονίδια και στις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) θα ανάψουν.
- Στην περιοχή εμφάνισης της θερμοκρασίας θα εμφανιστεί η ένδειξη “---”.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+” ή “-” για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και των δύο πλακών ταυτόχρονα μεταξύ 80°C και 230°C.

### 3. Ρύθμιση ώρας

- Πατήστε το κουμπί του χρόνου.
- Η ένδειξη ώρας θα αναβοσβήνει και θα δείχνει “00:00”.
- Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά “+” ή “-” για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος από 30 δευτερόλεπτα έως 99 λεπτά.

### 4. Έναρξη σε χειροκίνητη λειτουργία

- Αφού ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία και χρόνο, πατήστε το κουμπί έναρξης. Και οι δύο πλάκες θα αρχίσουν να θερμαίνονται ταυτόχρονα.
- Η αντίστροφη μέτρηση θα ξεκινήσει. Ο ανεμιστήρας θα ενεργοποιηθεί αυτόματα σε χαμηλή ταχύτητα.
- Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, το μαγείρεμα έχει ολοκληρωθεί. Θα ακουστούν τρία μπιπ και η σχάρα θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.

Σημείωση: Μπορείτε να ξεκινήσετε το μαγείρεμα χρησιμοποιώντας μόνο την πάνω ή την κάτω πλάκα, ρυθμίζοντας τη θερμοκρασία και τον χρόνο μόνο για την επιθυμητή πλάκα και πατώντας το κουμπί έναρξης.

### 5. Αισθητήρας θερμοκρασίας

1. Χρησιμοποιήστε τον αισθητήρα για ακριβή έλεγχο του μαγειρέματος. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας σας βοηθά να πετύχετε τέλειο ψήσιμο.
2. Αφαιρέστε τον αισθητήρα θερμοκρασίας από τη θέση του και τοποθετήστε τον σύνδεσμο στην οπή στη δεξιά πλευρά. Βεβαιωθείτε ότι ο σύνδεσμος έχει εισαχθεί πλήρως.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο αισθητήρας μπορεί να εισαχθεί στη μέση του

μαγειρέματος, αλλά στη συνέχεια η διαδικασία μαγειρέματος θα ελέγχεται από τον αισθητήρα και όχι από τον χρόνο.

3. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας λειτουργεί με όλα τα μενού εκτός από λαχανικά και σάντουιτς . Όταν επιλέξετε οποιοδήποτε από τα μενού αισθητήρα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ δύο και τεσσάρων διαφορετικών σημείων μαγειρέματος ανάλογα με τον τύπο του φαγητού, το καθένα με διαφορετική ρύθμιση θερμοκρασίας. Η οθόνη θα εμφανίζει την εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού σε πραγματικό χρόνο, όπως μετράται από τον αισθητήρα. Η σχάρα θα δώσει προτεραιότητα στην εσωτερική θερμοκρασία για να ελέγχει με ακρίβεια το σημείο μαγειρέματος.
4. Όταν εισάγετε τον αισθητήρα, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται στο κέντρο του φαγητού και είναι σωστά τοποθετημένος. Εισάγετε τον αισθητήρα σταθερά μέχρι περίπου το μισό πάχος του φαγητού.  
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Τοποθετήστε τον αισθητήρα με την άκρη όσο το δυνατόν πιο κεντραρισμένη στο φαγητό και παράλληλα με την πλάκα, έτσι ώστε η βάση του αισθητήρα να μην έρχεται σε επαφή με τις πλάκες.
5. Εάν ο αισθητήρας ψητού αποσυνδεθεί κατά τη χρήση, η λειτουργία θα ακυρωθεί αυτόματα και η συσκευή θα εισέλθει σε λειτουργία αναμονής.

Η θερμοκρασία κατά τη χρήση του αισθητήρα για τα διαφορετικά σημεία μαγειρέματος του κρέατος έχει ως εξής:

| Μενού                             | Θερμοκρασία αισθητήρα (°C) | Ρυθμιζόμενο εύρος θερμοκρασίας (°C) |
|-----------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| Σπάνιο μοσχάρι                    | 46                         | 28 - 68                             |
| Μοσχάρι μαγειρεμένο στην εντέλεια | 53                         | 33 - 73                             |
| Μαγειρεμένο μοσχάρι               | 58                         | 38 - 78                             |
| Καλοψημένο μοσχάρι                | 63                         | 43 - 83                             |
| Ψάρι που δεν έχει ψηθεί καλά      | 50                         | 30 - 70                             |
| Ψάρι μαγειρεμένο στην εντέλεια    | 55                         | 35 - 75                             |

|                                   |    |         |
|-----------------------------------|----|---------|
| Ψάρι έτοιμο                       | 60 | 40 - 80 |
| Ψάρι καλοψημένο                   | 65 | 45 - 85 |
| Χοιρινό μαγειρεμένο στην εντέλεια | 60 | 40 - 80 |
| Χοιρινό φτιαγμένο                 | 65 | 45 - 85 |
| Καλοψημένο χοιρινό                | 70 | 50 - 90 |
| Κοτόπουλο φτιαγμένο               | 70 | 50 - 90 |
| Μπράβο κοτόπουλο                  | 75 | 55 - 95 |

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μπορείτε να τα ρυθμίσετε στο επιθυμητό σημείο τροποποιώντας τη θερμοκρασία κατά βούληση.

## 6. Προκαθορισμένα μενού

- Σε λειτουργία αναμονής, πατήστε το κουμπί μενού για να επιλέξετε ένα από τα προκαθορισμένα μενού: Λαχανικά, Σάντουιτς, Χοιρινό, Ψάρι, Κοτόπουλο, Μοσχάρι και SMASH.
- Όταν επιλέξετε ένα μενού, το αντίστοιχο εικονίδιο μενού θα αναβοσβήνει.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσετε το προκαθορισμένο πρόγραμμα. Το εικονίδιο για το επιλεγμένο μενού θα ανάβει σταθερά. Η οθόνη θερμοκρασίας θα εμφανίζει την προκαθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος για αυτό το μενού. Η οθόνη χρόνου θα εμφανίζει την ένδειξη “H--”, υποδεικνύοντας ότι έχει ξεκινήσει η φάση προθέρμανσης.
- Πατήστε το εικονίδιο που αντιστοιχεί στο στοιχείο που θέλετε να επιλέξετε. Σημειώστε ότι αυτή η επιλογή είναι διαθέσιμη για όλα τα μενού εκτός από το μενού λαχανικών και σάντουιτς.
- Πατήστε το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο βομβητής θα εκπέμψει τρία ηχητικά σήματα και στην οθόνη χρόνου θα εμφανιστεί η ένδειξη “Προσθήκη”, υποδεικνύοντας ότι μπορείτε να προσθέσετε φαγητό.
- Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, το μαγείρεμα θα έχει ολοκληρωθεί.

| Μενού                                   | θερμοκρασία<br>( °C ) | θερμοκρασία<br>(°C) | Προκαθορισμένος<br>χρόνος (λεπτά) | Ρυθμιζόμενος<br>χρόνος<br>(λεπτά) |
|-----------------------------------------|-----------------------|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Λαχανικά                                | 200                   | 190 - 210           | 3                                 | 1 - 7                             |
| Σάντουιτς                               | 200                   | 190 - 210           | 3                                 | 1 - 7                             |
| Χοιρινό<br>μαγειρεμένο<br>στην εντέλεια | 230                   | 200 - 230           | 3                                 | 1 - 7                             |
| Χοιρινό<br>φτιαγμένο                    | 230                   | 200 - 230           | 4                                 | 1 - 8                             |
| Καλοψημένο<br>χοιρινό                   | 230                   | 200 - 230           | 5                                 | 1 - 9                             |
| Ψάρι που δεν<br>έχει ψηθεί<br>καλά      | 220                   | 200 - 230           | 3                                 | 1 - 7                             |
| Ψάρι<br>μαγειρεμένο<br>στην εντέλεια    | 220                   | 200 - 230           | 4                                 | 1 - 8                             |
| Ψάρι έτοιμο                             | 220                   | 200 - 230           | 5                                 | 1 - 9                             |
| Ψάρι<br>καλοψημένο                      | 220                   | 200 - 230           | 6                                 | 2 - 10                            |
| Κοτόπουλο<br>φτιαγμένο                  | 230                   | 200 - 230           | 4                                 | 1 - 8                             |
| Μπράβο<br>κοτόπουλο                     | 230                   | 200 - 230           | 5                                 | 1 - 9                             |
| Σπάνιο<br>μοσχάρι                       | 230                   | 200 - 230           | 2                                 | 1 - 6,5                           |
| Μοσχάρι<br>μαγειρεμένο<br>στην εντέλεια | 230                   | 200 - 230           | 2.5                               | 1 - 7                             |
| Μαγειρεμένο<br>μοσχάρι                  | 230                   | 200 - 230           | 3.5                               | 1 - 8                             |
| Καλοψημένο<br>μοσχάρι                   | 230                   | 200 - 230           | 4.5                               | 1 - 9                             |

Μπορείτε να αλλάξετε τις θερμοκρασίες και τους χρόνους όπως επιθυμείτε εντός των εύρων που αναφέρονται στους πίνακες, χρησιμοποιώντας τόσο το μενού χρόνου όσο και το μενού αισθητήρα σε κάθε πρόγραμμα.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να το αλλάξετε, πρέπει να πατήσετε δύο φορές το εικονίδιο θερμοκρασίας ή χρόνου, καθώς αν το πατήσετε μία φορά, τροποποιείται η προθέρμανση .

Για μεγάλα ή παχιά εξαρτήματα, συνιστάται η χρήση αισθητήρα θερμοκρασίας.

### Λειτουργία SMASH

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιείται για τη δημιουργία μπιφτεκιών τύπου SMASH με τραγανή, χρυσαφένια επικάλυψη. Για να το κάνετε αυτό, ακολουθήστε τα εξής βήματα:

1. Ετοιμάστε το χάμπουργκερ ή μια μπάλα από έτοιμο κιμά, ζεσταμένο σε θερμοκρασία δωματίου (συνιστάται για καλύτερο ροδίσμα).
2. Τοποθετήστε τις πλάκες σε λειτουργία σάνιδας, για να χρησιμοποιήσετε την επίπεδη επιφάνεια.
3. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας SMASH, θα ξεκινήσει η προθέρμανση και θα σας ειδοποιήσει τότε είναι ώρα να βάλετε το μπιφτέκι.
4. Μόλις σας ζητηθεί, τοποθετήστε την μπάλα ή το μπιφτέκι στο κέντρο του πιάτου, πατήστε το εικονίδιο έναρξης αφής και πιάστε με το πάνω πιάτο μέχρι τα δύο πιάτα να έρθουν σε επαφή, κρατήστε το πατημένο για 10 δευτερόλεπτα.
5. Αφήστε το να ψηθεί και στο τέλος της διαδικασίας, κρατήστε το ξανά πατημένο με την πάνω πλάκα για λίγα δευτερόλεπτα.
6. Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία, ανοίξτε το πάνω καπάκι και ελέγξτε αν είναι μαγειρεμένο όπως σας αρέσει. Αν δεν είναι καλά μαγειρεμένο, κλείστε το ξανά και κρατήστε το πατημένο για λίγα δευτερόλεπτα μέχρι το burger SMASH να ψηθεί όπως σας αρέσει.

### 7. Μενού Μαγειρικής:

- Όταν επιλέγετε μενού, μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικά σημεία μαγειρέματος ανάλογα με το επιλεγμένο μενού: λίγο ψημένο, μέτριο, καλοψημένο και καλοψημένο ( τα σάντουιτς και τα λαχανικά δεν έχουν επιλογές μαγειρέματος).

Για παράδειγμα:

- Όταν επιλέγετε ένα σημείο μαγειρέματος (π.χ., “μπράβο”), το επιλεγμένο εικονίδιο μενού και το εικονίδιο “μπράβο” θα αναβοσβήνουν.
- Πατήστε το κουμπί Αρχική σελίδα για να ανοίξετε το μενού. Τα εικονίδια για το επιλεγμένο μενού και η ένδειξη “τέλος” θα ανάβουν σταθερά.
- Η ένδειξη θερμοκρασίας θα εμφανίσει την προκαθορισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Η ένδειξη ώρας θα εμφανίσει την ένδειξη “H--”, υποδεικνύοντας την έναρξη της προθέρμανσης.
- Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο βομβητής θα εκπέμψει τρεις προειδοποιητικούς ήχους και η ένδειξη χρόνου θα εμφανίσει την ένδειξη “Προσθήκη”.
- Πατήστε ξανά το κουμπί έναρξης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.
- Όταν ολοκληρωθεί η αντίστροφη μέτρηση, το μαγείρεμα θα έχει ολοκληρωθεί.

## 8. Ακουστικές προειδοποιήσεις:

- Κατά τη λειτουργία, θα ακούγεται ένας ήχος μπιπ κάθε φορά που πατάτε ένα κουμπί.
- Στο τέλος του μαγειρέματος, θα ακουστούν τρεις προειδοποιητικοί ήχοι.

## 9. Λειτουργία « Θερμικής Σφράγισης» (Γρήγορη Σφράγιση)

- Η λειτουργία “SEAR” σας επιτρέπει να αυξήσετε γρήγορα τη θερμοκρασία των πιάτων για να πετύχετε πιο έντονο ψήσιμο και πιο χρυσαφένια επιφάνεια στο φαγητό σας.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Εάν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία SEAR, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε 1 σημείο μαγειρέματος λιγότερο από το επιθυμητό.

- Η λειτουργία “SEAR” μπορεί να χρησιμοποιηθεί με οποιοδήποτε από τα έξι προκαθορισμένα μενού: λουκάνικο, χοιρινό, χάμπουργκερ, ψάρι, κοτόπουλο και μοσχάρι.
- Όταν επιλέξετε τη λειτουργία “SEAR”, το αντίστοιχο εικονίδιο θα αναβοσβήνει μέχρι να ολοκληρωθεί η προθέρμανση.
- Κατά τη φάση μαγειρέματος “ΚΑΨΙΜΟ”, το εικονίδιο θα παραμένει αναμμένο, υποδεικνύοντας ότι εφαρμόζεται γρήγορο ψήσιμο σε υψηλή θερμοκρασία για να διατηρηθούν οι χυμοί του κρέατος.
- Αφού ενεργοποιηθεί η λειτουργία “SEAR” για κάποιο χρονικό διάστημα, το εικονίδιο θα σβήσει, υποδεικνύοντας ότι το γρήγορο σφράγισμα έχει ολοκληρωθεί και το μαγείρεμα θα συνεχιστεί σε κανονική θερμοκρασία

για τον υπόλοιπο χρόνο.

- Εάν δεν έχει επιλεγεί η λειτουργία “SEAR”, το μαγείρεμα θα γίνει σε κανονική θερμοκρασία από την αρχή.

**Υπενθύμιση:** Η λειτουργία “SEAR” ενδέχεται να είναι περιορισμένη εάν η θερμοκρασία της πλάκας είναι πολύ υψηλή (πάνω από 180°C). Η λειτουργία θα επανενεργοποιηθεί όταν η θερμοκρασία της πλάκας πέσει σε ένα κατάλληλο επίπεδο.

### **10.Λειτουργία «Χωρίς καπνό» (Ανεμιστήρας)**

- Η λειτουργία “χωρίς καπνό” ελέγχεται από το κουμπί του ανεμιστήρα.
- Πατήστε το κουμπί του ανεμιστήρα για να ρυθμίσετε την ταχύτητα. Από προεπιλογή, ο ανεμιστήρας ξεκινά σε υψηλή ταχύτητα όταν ξεκινά η προθέρμανση.
- Πατήστε το κουμπί του ανεμιστήρα για εναλλαγή μεταξύ “χαμηλής ταχύτητας” και “υψηλής ταχύτητας” ανάλογα με την ποσότητα καπνού και τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι κύκλοι ρύθμισης.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο καπνός συλλέγεται καλύτερα με ένα στρώμα νερού στο δίσκο.

## **4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

**Προειδοποίηση:**

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και αφήστε τις πλάκες να κρυώσουν εντελώς για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος, το φις ή τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα καθαρισμού ή σφουγγάρια τριψίματος.
- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές σπάτουλες ή ξύστρες για να καθαρίσετε τις πλάκες.
- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίστε τις εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι.
- Οι πλάκες μπορούν να βυθιστούν σε νερό για καθάρισμα, ενώ μπορούν επίσης να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφού πλύνετε όλα τα κομμάτια, σκουπίστε τα με ένα καθαρό πανί.

- Τέλος, τοποθετήστε τις πλάκες στο σώμα της συσκευής.

## 5. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

| Πρόβλημα                                      | Αιτίες                                                                                                                | Λύσεις                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή δεν λειτουργεί.                     | Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι σωστά συνδεδεμένο.                                                                   | Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.                                                                                                                                                                   |
| Καπνός βγαίνει και από τις δύο πλάκες.        | Υπάρχουν υπολείμματα από την τελευταία χρήση.                                                                         | Καθαρίστε τις πάνω και κάτω πλάκες και το δίσκο λίπους μετά από κάθε χρήση για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα.                                                                                      |
| Το φαγητό καίγεται ή αφήνεται ωμό.            | Το πάχος του φαγητού, η θερμοκρασία προθέρμανσης ή οι διαφορετικές προσωπικές προτιμήσεις μπορούν να επηρεάσουν αυτό. | Ο προκαθορισμένος χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να ρυθμιστούν εντός του ρυθμιζόμενου εύρους ανάλογα με το πραγματικό πάχος, την αρχική θερμοκρασία του φαγητού και τις προσωπικές προτιμήσεις. |
| Οι φέτες ψωμιού καίγονται όταν φρυγανίζονται. | Ο χρόνος ψησίματος του ψωμιού ποικίλλει ανάλογα με την επιλεγμένη θερμοκρασία.                                        | Πρέπει να προσαρμόσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία στο φαγητό.                                                                                                                                   |

|                                                             |                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η συσκευή κάνει έναν ήχο και σταματά ξαφνικά να λειτουργεί. | Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να λειτουργήσει ο χρονοδιακόπτης είναι 99 λεπτά. Όταν λήξει αυτός ο χρόνος, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. | Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.                                                                                                                                                                    |
| Το φαγητό μαγειρεύεται ανομοιόμορφα.                        | Έχει εισαγάγει τρόφιμα διαφορετικών μεγεθών.                                                                                                  | Εισάγετε τρόφιμα του ίδιου μεγέθους.                                                                                                                                                              |
|                                                             | Έχει εισαγάγει διαφορετικά είδη τροφίμων.                                                                                                     | Εισάγετε τα ίδια είδη τροφίμων.                                                                                                                                                                   |
|                                                             | Η θερμοκρασία των πιάτων είναι μεταξύ 100-180°C και το φαγητό δεν έχει αναποδογυριστεί.                                                       | Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.                                                                                                                                                            |
| Το μοσχάρι αλλάζει χρώμα κατά το ψήσιμο.                    | Το χρώμα μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το πάχος του κρέατος, τον τύπο του βοδινού, τη θερμοκρασία προθέρμανσης κ.λπ.                          | Ο προκαθορισμένος χρόνος και η θερμοκρασία μπορούν να ρυθμιστούν εντός του ρυθμιζόμενου εύρους ανάλογα με το πραγματικό πάχος, την αρχική θερμοκρασία του φαγητού και τις προσωπικές προτιμήσεις. |

## Κωδικοί σφάλματος

|    |                                                                              |                                                                                              |
|----|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | Το άνω κύκλωμα θέρμανσης είναι ανοιχτό                                       | Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την επίσημη τεχνική υποστήριξη της Cecotec . |
| E2 | Το κάτω κύκλωμα θέρμανσης είναι ανοιχτό                                      | Απενεργοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε με την επίσημη τεχνική υποστήριξη της Cecotec . |
| E3 | Ο αισθητήρας θερμοκρασίας δεν έχει αποθηκευτεί σωστά και δεν χρησιμοποιείται | Πατήστε το εικονίδιο λειτουργίας για να ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.                      |

## 6. ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τα δικαιώματα πνευματικής ιδιοκτησίας επί 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 άδεια της CECOTEC INNOVACIONES, SL.

## 7. 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 κανονισμών που ισχύουν στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Το παρόν προϊόν έχει σχεδιαστεί, κατασκευαστεί και δοκιμαστεί σύμφωνα με τα απαιτούμενα πρότυπα ασφαλείας 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

Fig. 1

1. Placa inferior
2. Carcassa inferior
3. Panell de control
4. Botó d'alliberament de plaques
5. Compartiment per guardar la sonda de temperatura
6. Sonda de temperatura
7. Peça de fixació dreta
8. Filtre de doble capa
9. Coberta del ventilador
10. Peça d'obertura
11. Part dreta de la nansa
12. Peça de posicionament
13. Safata recullgreixos
14. Placa superior
15. Nansa
16. Part esquerra de la nansa
17. Espàtula
18. Ancoratges plaques

Panell de control

Fig. 2

- a. Icona tàctil d'encesa/apagada
- b. Icona tàctil de la funció Segellat
- c. Àrea de visualització de la temperatura de la placa inferior
- d. Àrea de visualització de la temperatura de la placa superior
- e. Icones tàctils d'augment/disminució
- f. Icona tàctil de la temperatura
- g. Icona tàctil del temps
- h. Icona de selecció del programa
- i. Icona tàctil de la funció Smash
- j. Estat del ventilador
- k. Indicadors dels programes
  - o Verdures
  - o Sandvitx

- o Porc ( al punt, fet i molt fet)
  - o Peix ( poc fet, al punt, fet i molt fet)
  - o Pollastre ( fet i molt fet)
  - o Vedella (poc fet, al punt, fet i molt fet)
- l. Àrea de visualització de l'hora
- m. Icona tàctil d'inici

**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 i traieu tot el material d'embalatge. 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 estigués en bon estat, contacteu de forma immediata amb el Servei d'Atenció Tècnica oficial de Cecotec.

### Contingut de la caixa

- Graella elèctrica
- Sonda de temperatura
- 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.
- La safata recollidora de greixos ha d'estar correctament col·locada perquè funcioni el ventilador.
- Per netejar les plaques utilitzeu sempre esponges suaus per no ratllar el recobriments antiadherent.
- Netegeu les plaques superior i inferior, l'espàtula i la safata recull greixos amb aigua calenta, detergent per a vaixelles i una esponja no abrasiva. Espereu que les plaques s'assequin completament abans d'utilitzar l'aparell.
- Col·loqueu la safata recollidora de greixos a la part inferior de l'aparell. Abans de fer servir l'aparell, poseu una petita quantitat d'aigua neta per absorbir el fum produït pel greix.

Atenció: És normal que es produeixi una lleugera olor o una mica de fum durant el primer ús de l'aparell.

### 3. FUNCIONAMENT

#### 3.1. Ajust de posició de la placa superior

Aquesta graella elèctrica compta amb un sistema d'ajust d'alçada (angles d'obertura) de la placa superior per adaptar-se a diferents tipus d'aliments. Aquest sistema es controla amb la peça de posicionament. Fig. 2

##### Posició tancada

Quan la graella està tancada, les plaques superior i inferior s'ajunten completament. Podeu bloquejar les plaques en aquesta posició lliscant la peça de posicionament a la posició de bloqueig. En aquesta posició, les plaques no sobriran. Per començar a cuinar, assegureu-vos que la peça de posicionament estigui desbloquejada. Aixequeu lleugerament la nansa per separar la placa superior de la inferior uns 20 mm. Ara podeu seleccionar una de les posicions d'alçada següents.

##### Posicions d'alçada (1 a 5)

Fes lliscar la peça de posicionament a les posicions 1, 2, 3, 4 o 5. Cada posició augmenta gradualment la distància entre la placa superior i la inferior incrementant l'angle, des de 20 mm fins aproximadament 70 mm a la posició 5.

Trieu la posició segons el gruix dels aliments que voleu cuinar. Per exemple:

- Posicions baixes (1-2): Ideals per a aliments fins com sandvitxos o verdures.
- Posicions mitjanes (3-4): Recomanades per a aliments de gruix mitjà com a filets de pollastre o peix.
- Posició alta (5): Perfecta per a aliments gruixuts com xuletons o hamburgueses grans.

##### Obertura a 95 graus

Amb la peça de posicionament a la posició desbloquejada, obriu la graella subjectant la nansa fins que les plaques formin un angle de 95 graus.

Aquesta posició és útil per cuinar aliments com tortitas o ous a la placa inferior, que pot ser reemplaçada per una placa llisa.

##### Obertura a 180 graus

Fig. 3

Amb la peça de posicionament desbloquejada, premeu el botó de bloqueig de l'eix al lateral dret i obriu la graella fins que les plaques quedin completament planes, formant un angle de 180 graus.

En aquesta posició, les dues plaques (superior i inferior) es poden fer servir per cuinar, duplicant la superfície de cuinat. És ideal per cuinar grans quantitats d'aliments.

### 3.2. Guia per extreure i col·locar les plaques

Les plaques són reversibles, es poden utilitzar com a planxa o com a Grill en funció de la posició.

#### 1. Extracció de les plaques. Fig. 4

Obriu la graella a 95 o 180 graus.

Premeu el botó de desbloqueig del pestell de la placa per deixar anar la placa del suport.

Traieu la placa lliscant fora del suport.

Avís:

- Assegureu-vos que les plaques estiguin completament fredes abans de manipular-les.
- Si acabeu de fer servir la graella, utilitzeu guants de protecció tèrmica per evitar cremades en extreure les plaques.

#### 2. Col·locació de les plaques

Obriu la graella a 95 o 180 graus.

Inseriu les pestanyes de la placa a les ranures del suport. Assegureu-vos d'alinear correctament les pestanyes amb les ranures.

Col·loqueu i premeu la placa cap avall fins que escoltis un "clic". Aquest so indica que la placa està correctament encaixada.

### 3.3. Funcionament

#### 1. Encesa inicial:

- Connecteu l'aparell a una presa de corrent.
- Tots els indicadors lluminosos i les icones s'il·luminen breument durant 1 segon i després s'apaguen.
- La icona tàctil d'encesa/apagada començarà a parpellejar.
- Feu clic a la icona tàctil d'encesa/apagada, s'encendran les icones.

#### 2. Ajust de temperatura

##### Seleccionant menú:

- Premeu la icona de temperatura 1 cop per modificar el preheating i dues vegades per ajustar la temperatura desitjada. Qualsevol canvi que realitzeu s'aplicarà automàticament a les dues plaques.

### **Sense seleccionar menú:**

Premeu la icona tàctil de temperatura una vegada:

- S'il·lumina la icona de la placa superior.
- Apareixerà "---" a l'àrea de visualització de temperatura.
- Utilitzeu els botons "+" o "-" per ajustar la temperatura de la placa superior entre 80°C i 230°C.

Premeu el botó de temperatura una segona vegada:

- S'apagarà la icona de la placa superior i s'il·luminarà la icona de la placa inferior.
- Apareixerà "---" a l'àrea de visualització de temperatura.
- Utilitzeu els botons "+" o "-" per ajustar la temperatura de la placa inferior entre 80°C i 230°C.

Premeu el botó de temperatura una tercera vegada:

- S'il·luminaran les icones de les dues plaques (superior i inferior).
- Apareixerà "---" a l'àrea de visualització de temperatura.
- Utilitzeu els botons "+" o "-" per ajustar la temperatura de les dues plaques simultàniament entre 80°C i 230°C.

### **3. Ajust de Temps**

- Premeu el botó de temps.
- La pantalla de temps parpellejarà i mostrarà "00:00".
- Utilitzeu els botons "+" o "-" per ajustar el temps de cuinat des de 30 segons fins a 99 minuts.

### **4. Inici en Mode Manual**

- Després d'establir la temperatura i el temps desitjats, premeu el botó inicial. Ambdues plaques es començaran a escalfar simultàniament.
- Començarà el compte enrere. El ventilador s'activarà automàticament a baixa velocitat.
- En acabar el compte enrere, la cocció haurà acabat. S'emetran tres sons d'avís i la graella entrarà en espera.

Nota: És possible iniciar la cocció utilitzant només la placa superior o inferior, ajustant la temperatura i el temps només per a la placa desitjada i prement el botó inicial.

### **5. Sonda de temperatura**

1. Utilitzeu la sonda per a un control precís de la cocció. La sonda de temperatura ajuda a aconseguir el punt de cocció perfecte.

2. Traieu la sonda de temperatura del compartiment i inseriu el connector a l'orifici que hi ha al lateral dret. Assegureu-vos que el connector estigui ben inserit.  
NOTA: La sonda pot ser inserida a meitat d'un procés de cocció, però aleshores el procés passarà a ser controlat per la sonda i no per temps.
3. La sonda de temperatura funciona amb tots els menús excepte verdures i sandvitx . En seleccionar qualsevol dels menús de sonda, podreu triar entre dos i quatre punts de cocció diferents depenent del tipus d'aliment, cada punt de cocció amb una consigna de temperatura diferent. La pantalla mostrarà la temperatura interna de l'aliment en temps real, mesurada per la sonda. La graella prioritzarà la temperatura interna per controlar el punt de cocció de manera precisa.
4. Quan introduïu la sonda, assegureu-vos que estigui al centre de l'aliment i que quedi col·locada correctament. Introduïu la sonda amb fermesa fins aproximadament la meitat del gruix de l'aliment.  
NOTA: Introduïu la sonda amb la punta el més centrada en l'aliment possible i en posició paral·lela a la placa perquè la base de la sonda no estigui en contacte amb les plaques.
5. Si desconnecteu la sonda tèrmica durant l'ús, la funció es cancel·larà automàticament i l'aparell entrarà en mode d'espera.

La temperatura quan es fa servir la sonda per als diferents punts de cocció de la carn és la següent:

| Menú               | Temperatura de la sonda (°C) | Rang de temperatura ajustable (°C) |
|--------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Vedella poc feta   | 46                           | 28 - 68                            |
| Vedella al punt    | 53                           | 33 - 73                            |
| Vedella feta       | 58                           | 38 - 78                            |
| Vedella molt feta  | 63                           | 43 - 83                            |
| Peix poc fet       | 50                           | 30-70                              |
| Peix al punt       | 55                           | 35 - 75                            |
| Peix fet           | 60                           | 40-80                              |
| Peix molt fet      | 65                           | 45 - 85                            |
| Porc al punt       | 60                           | 40-80                              |
| Porc fet           | 65                           | 45 - 85                            |
| Porc molt fet      | 70                           | 50-90                              |
| Pollastre fet      | 70                           | 50-90                              |
| Pollastre molt fet | 75                           | 55 - 95                            |

NOTA: Podeu ajustar-los al punt desitjat modificant la temperatura al gust.

## 6. Menús Prestablerts

- En mode d'espera, premeu el botó de menú per seleccionar algun dels menús preestablerts: vegetals, sandvitx, porc, peix, pollastre, vedella i SMASH.
- Quan seleccioneu un menú, la icona del menú corresponent parpellejarà.
- Premeu el botó inicial per iniciar el programa preestablert. La icona del menú seleccionat s'il·luminarà de manera fixa. La pantalla de temperatura mostrarà la temperatura de cuinat predefinida per a aquest menú. La pantalla de temps mostrarà "H--", indicant que ha començat la fase de preescalfament.
- Feu clic a la icona corresponent al punt que voleu seleccionar. Tingueu en compte que aquesta opció està disponible per a tots els menús, excepte per al menú el de vegetals i sandvitx.
- Premeu el botó inicial per començar el procés.
- Quan el preescalfament finalitzi, l'avisador acústic emetrà tres sons d'avís i la pantalla de temps mostrarà " Add ", indicant que es pot afegir el menjar.
- Premeu de nou el botó inicial per començar el compte enrere del temps de cuinat.
- En acabar el compte enrere, la cocció haurà acabat.

| Menú          | Temp .<br>preestablerta<br>( °C ) | Temp .<br>ajustable (°C) | Temps<br>preestablert<br>(min) | Temps ajustable<br>(min) |
|---------------|-----------------------------------|--------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| Vegetals      | 200                               | 190-210                  | 3                              | 1 - 7                    |
| Sandvitx      | 200                               | 190-210                  | 3                              | 1 - 7                    |
| Porc al punt  | 230                               | 200-230                  | 3                              | 1 - 7                    |
| Porc fet      | 230                               | 200-230                  | 4                              | 1 - 8                    |
| Porc molt fet | 230                               | 200-230                  | 5                              | 1 - 9                    |
| Peix poc fet  | 220                               | 200-230                  | 3                              | 1 - 7                    |
| Peix al punt  | 220                               | 200-230                  | 4                              | 1 - 8                    |
| Peix fet      | 220                               | 200-230                  | 5                              | 1 - 9                    |
| Peix molt fet | 220                               | 200-230                  | 6                              | 2-10                     |

|                    |     |         |     |       |
|--------------------|-----|---------|-----|-------|
| Pollastre fet      | 230 | 200-230 | 4   | 1 - 8 |
| Pollastre molt fet | 230 | 200-230 | 5   | 1 - 9 |
| Vedella poc feta   | 230 | 200-230 | 2   | 1-6,5 |
| Vedella al punt    | 230 | 200-230 | 2,5 | 1 - 7 |
| Vedella feta       | 230 | 200-230 | 3,5 | 1 - 8 |
| Vedella molt feta  | 230 | 200-230 | 4,5 | 1 - 9 |

Podeu canviar temperatures i temps com vulgueu en els rangs establerts a les taules, tant amb els menús de temps com amb els de sonda a cadascun dels programes.

NOTA: Per canviar-lo heu de prémer 2 vegades la icona de temperatura o temps, ja que si ho premeu una vegada, es modifica el preheating .

Per a peces de mida gran o gruix és recomanable l'ús de la sonda de temperatura.

### Funció SMASH

Aquesta funció es fa servir per aconseguir hamburgueses tipus SMASH o aixafades, amb una capa cruixent i daurada. Per això s'han de fer els passos següents:

1. Prepareu l'hamburguesa o una bola de carn picada preparada per a hamburguesa, temperada a temperatura ambient (recomanat per a un millor daurat).
2. Col·loqueu les plaques en mode planxa, per utilitzar la superfície plana.
3. Premeu el botó de la funció SMASH, s'iniciarà el preescalfament i avisarà quan hàgiu de posar l'hamburguesa.
4. En el moment en què aviseu, col·loqueu la bola o hamburguesa al centre de la placa, premeu la icona tàctil d'inici i premeu amb la placa superior fins que les dues plaques facin contacte, mantingueu-la pressionat durant 10 segons.
5. Deixeu que es realitzi la cocció i al final del procés torna a mantenir uns segons prement amb la placa superior.
6. Un cop acabat el procés, obriu la tapa superior i comproveu si teniu el punt desitjat, si us falta cocció, tanqueu de nou i mantingueu pressionat uns segons fins aconseguir l'acabat desitjat a l'hamburguesa SMASH.

### 7. Menú Punts de Cocció:

- En seleccionar els menús, es poden seleccionar diferents punts de cocció depenent

del menú seleccionat: poc fet, al punt, fet i molt fet (sandvitx i vegetals no disposen d'opcions de punt).

Per exemple:

- En seleccionar un punt de cocció (ex. "molt fet"), la icona del menú seleccionat i la icona de "molt fet" parpellejaran.
- Premeu el botó inicial per iniciar el menú. Les icones del menú seleccionat i "molt fet" s'il·luminaran de manera fixa.
- La pantalla de temperatura mostrarà la temperatura de cuinat predefinida.
- La pantalla de temps mostrarà "H--", indicant l'inici del preescalfament.
- En finalitzar l'escalfament, l'avisador acústic emetrà tres sons d'avís i la pantalla de temps mostrarà "Add".
- Premeu de nou el botó inicial per començar el compte enrere del temps de cuinat.
- En acabar el compte enrere, la cocció haurà acabat.

### 8. Avisos Acústics:

- Durant el funcionament, s'emetrà un so d'avís cada cop que premeu un botó.
- En acabar la cocció, s'emetran tres sons d'avís.

### 9. Funció "Heat SEAR" (Segellament Ràpid)

- La funció "SEAR" permet augmentar ràpidament la temperatura de les plaques per aconseguir un segellat més intens i una superfície més daurada als aliments.

NOTA: Si utilitzeu la funció SEAR, es recomana utilitzar 1 punt menys de cocció del desitjat.

- La funció "SEAR" es pot utilitzar amb qualsevol dels sis menús preestablerts: salsitxa, porc, hamburguesa, peix, pollastre i vedella.
- En seleccionar la funció "SEAR", la icona corresponent parpellejarà fins que finalitzi el preescalfament.
- Durant la fase de cocció amb "SEAR", la icona romandrà il·luminada, indicant que s'està aplicant un segellat ràpid a alta temperatura per retenir els sucs de la carn.
- Després d'un temps de funcionament de la funció SEAR, la icona s'apagarà, indicant que el segellat ràpid ha finalitzat i la cocció continuarà a temperatura normal durant el temps restant.
- Si no se selecciona la funció "SEAR", la cocció es farà a temperatura normal des del començament.

Recordatori: La funció "SEAR" pot estar limitada si la temperatura de les plaques és massa alta (superior a 180°C). La funció es reactivarà quan la temperatura de les plaques descendeixi a un nivell adequat.

#### 10. Funció "Sense Fum" (Ventilador)

- La funció "sense fum" es controla amb el botó del ventilador.
- Premeu el botó del ventilador per ajustar la velocitat. Per defecte, el ventilador comença a alta velocitat en començar l'escalfament.
- Premeu el botó del ventilador per alternar entre "baixa velocitat" i "alta velocitat" segons la quantitat de fum i preferència personal. L'ajust és cíclic.

NOTA: Recull millor el fum amb una capa d'aigua a la safata

#### 4. NETEJA I MANTENIMENT

Advertiment:

- Abans de netejar l'aparell, desendolieu el cable d'alimentació i deixeu refredar completament les plaques per evitar cremades.
- No submergiu el cable d'alimentació, l'endoll ni l'aparell en aigua o altres líquids.
- No utilitzeu objectes de neteja metàl·lics ni fregalls.
- No utilitzeu espàtules ni rasquetes metàl·liques per netejar les plaques.
- Després de cada ús, netegeu les superfícies interior i exterior amb un drap humit o una esponja.
- Les plaques es poden submergir en aigua per netejar-les; també pot rentar-les al rentaplats.
- Un cop rentades totes les peces, sé queles amb un drap net.
- Finalment, poseu les plaques al cos de l'aparell.

#### 5. RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

| Problema                      | Causes                                                 | Solucions                                                                                                   |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'aparell no funciona.        | El cable d'alimentació no està connectat correctament. | Connecteu l'aparell a la presa de corrent.                                                                  |
| Surt fum de les dues plaques. | Queden restes del darrer ús.                           | Netegeu les plaques superior i inferior i la safata recull greixos després de cada ús per eliminar residus. |

|                                                        |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Els aliments es cremen o es queden crus.               | Poden influir el gruix dels aliments, la temperatura de preescalfament o els diferents gustos personals.                       | El temps i la temperatura predeterminats es poden ajustar dins de l'interval regulable segons el gruix real, la temperatura inicial dels aliments i les preferències personals. |
| Les llesques de pa es cremen en torrar-se.             | El temps de torrat del pa és diferent segons la temperatura seleccionada.                                                      | Heu d'adequar el temps i la temperatura a l'aliment.                                                                                                                            |
| L'aparell emet un so i deixa de funcionar sobtadament. | El temps màxim de funcionament del temporitzador és de 99 minuts quan aquest temps finalitza l'aparell s'apaga automàticament. | Torneu a engegar l'aparell.                                                                                                                                                     |
| El menjar es cuina de manera desigual.                 | Ha introduït aliments de diferents mides.                                                                                      | Introduïu aliments de la mateixa mida.                                                                                                                                          |
|                                                        | Ha introduït diferents tipus d'aliments.                                                                                       | Introduïu el mateix tipus d'aliments.                                                                                                                                           |
|                                                        | La temperatura de les plaques està entre 100-180°C i no els ha cagirat els aliments.                                           | Doneu-los la tornada als aliments.                                                                                                                                              |
| El vedella canvia de color durant el rostit.           | El color pot variar depenent del gruix de la carn, del tipus de vedella, de la temperatura de preescalfament, etc.             | El temps i la temperatura predeterminats es poden ajustar dins de l'interval regulable segons el gruix real, la temperatura inicial de l'aliment i les preferències personals.  |

**Codis d'error**

|    |                                                                            |                                                                                                    |
|----|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | El circuit calefactor superior és obert                                    | Apagueu l'aparell i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec . |
| E2 | El circuit calefactor inferior és obert                                    | Apagueu l'aparell i poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec . |
| E3 | La sonda de temperatura no està desada correctament i no s'està utilitzant | Premeu la icona d'encesa/apagada per tornar a engegar l'aparell.                                   |

**6. 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.

**7. 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. Alsó lemez
2. Alsó burkolat
3. vezérlőpult
4. Lemezkioldó gomb
5. Rekesz a hőmérséklet-érzékelő tárolására
6. Hőmérséklet-szonda
7. Jobb rögzítőelem
8. Kétrétegű szűrő
9. Ventilátorfedél
10. Nyitódarab
11. A fogantyú jobb oldala
12. Pozícionáló darab
13. Zsírgyűjtő tálca
14. Felső lemez
15. Fogantyú
16. A fogantyú bal oldala
17. Spatula
18. Lemezhorgonyok

Vezérlőpult

### 2. ábra

- a. Érintse meg a be/ki ikont
- b. Érintse meg az ikont a Zárás funkcióhoz
- c. Alsó lemez hőmérséklet-kijelző területe
- d. Felső lap hőmérséklet-kijelző területe
- e. Érintőikonok növelése/csökkentése
- f. Érintési hőmérséklet ikon
- g. Érintse meg az idő ikonját
- h. Programválasztó ikon
- i. Smash funkció érintőikon
- j. Ventilátor állapota
- k. Programjelzők
  - o Zöldségek
  - o Szendvics
  - o Sertéshús ( véres, jól átsütött és jól átsütött)
  - o Hal ( véres, közepesen átsütött, jól átsütött és jól átsütött)
  - o Csirke ( sült és jól átsült)

- o Borjúhús (véres, közepesen átsütött, jól átsütött és közepesen véres)
- l. Időkijelző terület
- m. Főoldal érintőképernyő ikon

#### JEGYZET:

A kézikönyvben található grafikák vázlatos ábrázolások, és eltérhetnek a terméken láthatóktól.

## 2. HASZNÁLAT ELŐTT

- Ez a készülék csomagolásban érkezik, amely a szállítás közbeni védelmet szolgálja. Vegye ki a készüléket a dobozából, és távolítson el minden csomagolóanyagot. Az eredeti dobozt és a többi csomagolóanyagot biztonságos helyen tárolja, hogy elkerülje a készülék károsodását, ha a jövőben szállítania kell. Ha az eredeti csomagolást meg szeretné semmisíteni, kérjük, győződjön meg arról, hogy az összes elemet megfelelően újrahasznosítja.
- Győződjön meg arról, hogy minden alkatrész és részegység megvan és jó állapotban van. Ha bármelyik hiányzik vagy rossz állapotban van, azonnal vegye fel a kapcsolatot a Cecotec hivatalos műszaki támogatási szolgálatával.

#### Doboz tartalma

- Elektromos grill
- Hőmérséklet-szonda
- Használati utasítás
- Ne távolítsa el a sorozatszámot a termékről, hogy a berendezés megfelelően nyomon követhető legyen, ha segítségre van szüksége.
- A ventilátor működéséhez a zsírtálcát megfelelően kell elhelyezni.
- A tányérok tisztításához mindig puha szivacsot használjon, hogy elkerülje a tapadásmentes bevonat megkarcolódását.
- Tisztítsa meg a felső és alsó lapot, a spatulát és a cseptálcát meleg vízzel, mosogatószerrel és nem súroló szivaccsal. A készülék használata előtt várja meg, amíg a lapok teljesen megszáradnak.
- zsírgyűjtő tálcát a készülék aljára. Használat előtt adjon hozzá egy kevés tiszta vizet, hogy felszívja a zsír által termelt füstöt.

Figyelem: A készülék első használata során enyhe szag vagy füst keletkezése normális jelenség.

### 3. MŰKÖDÉS

#### 3.1. A felső lemez helyzetének beállítása

Ez az elektromos grillsütő magasságállító rendszerrel (nyitási szögekkel) rendelkezik, hogy a felső lap a különböző ételtípusokhoz igazodjon. Ezt a rendszert a pozicionáló elem vezérli. 2. ábra

#### Zárt pozíció

Amikor a grillsütő zárva van, a felső és az alsó lemez teljesen összeér.

A lemezeket ebben a helyzetben úgy rögzítheti, hogy a pozicionáló darabot a zárt helyzetbe csúsztatja. Ebben a helyzetben a lemezek nem nyílnak ki.

A főzés megkezdéséhez győződjön meg arról, hogy a pozicionáló elem nincs kioldva. Emelje fel kissé a fogantyút, hogy a felső lap körülbelül 20 mm-rel elváljon az alsó laptól. Most a következő magassági pozíciók egyikét választhatja ki.

#### Magassági pozíciók (1-től 5-ig)

Csúsztassa a pozicionáló darabot az 1., 2., 3., 4. vagy 5. pozícióba. Minden pozíció fokozatosan növeli a felső és az alsó lemez közötti távolságot a szög növelésével, 20 mm-ről körülbelül 70 mm-re az 5. pozícióban.

A beállítást az étel vastagsága alapján válassza ki. Például:

- Alacsony fokozatok (1-2): Ideális vékony ételekhez, például szendvicsekhez vagy zöldségekhez.
- Közepes pozíciók (3-4): Közepesen vastagságú ételekhez, például csirkéhez vagy halszeletekhez ajánlott.
- Magas pozíció (5): Tökéletes vastag ételekhez, például steakekhez vagy nagy hamburgerekhez.

#### 95 fokos nyitás

A pozicionáló elem nyitott állásában nyissa ki a grillsütőt a fogantyút fogva, amíg a lapok 95 fokos szöget nem zárnak be.

Ez a pozíció hasznos olyan ételek sütéséhez, mint például palacsinta vagy tojás az alsó lapon, amelyet egy sima lappal lehet helyettesíteni.

#### 180 fokos nyitás

3. ábra

A pozicionáló elem kioldott állapotában nyomja meg a jobb oldalon található tengelyrögzítő gombot, és nyissa ki a grillsütőt, amíg a lapokat teljesen el nem éri a sík felület, 180 fokos

szöveget alkotva.

Ebben a helyzetben mindkét égő (felső és alsó) használható főzéshez, megduplázva a főzőfelületet. Ideális nagy mennyiségű étel elkészítéséhez.

### 3.2. Útmutató a lemezek eltávolításához és felhelyezéséhez

A lapok megfordíthatók, helyzettől függően grillsütőként vagy palacsintasütőként is használhatók.

#### 1. A lemezek eltávolítása. 4. ábra

Nyissa ki a grillsütőt 95 vagy 180 fokra.

Nyomja meg a lemez reteszének kioldógombját a lemez konzolból való kioldásához.

A lemezt a tartóból kicsúsztatva távolítsa el.

Figyelmeztetés:

- Győződjön meg róla, hogy a táányérok teljesen kihűltek, mielőtt kézbe veszik őket.
- Ha éppen most használta a grillt, a lapok eltávolításakor használjon hőálló kesztyűt az égési sérülések elkerülése érdekében.

#### 2. A táányérok elhelyezése

Nyissa ki a grillsütőt 95 vagy 180 fokra.

Helyezze a lemez fűleite a konzol nyílásaiba. Győződjön meg róla, hogy a fűlek megfelelően illeszkednek a nyílásokhoz.

Helyezze el és nyomja lefelé a lemezt, amíg egy kattanást nem hall. Ez a hang jelzi, hogy a lemez megfelelően a helyére került.

### 3.3. Művelet

#### 1. Kezdeti bekapcsolás:

- Csatlakoztassa a készüléket egy hálózati aljzathoz.
- Minden jelzőfény és ikon röviden 1 másodpercre felvillan, majd kialszik.
- A be/ki érintőképernyős ikon villogni kezd.
- Nyomja meg a be/ki érintőgombot, az ikonok világítani kezdenek.

## **2. Hőmérséklet-szabályozás**

### **Menü kiválasztása:**

- előmelegítés beállításának módosításához , kétszer pedig a kívánt hőmérséklet beállításához. A módosítások automatikusan mindkét főzőlapra érvényesek lesznek.

### **Menü kiválasztása nélkül:**

Nyomja meg egyszer a hőmérséklet érintő ikont:

- A felső lapon lévő ikon világít.
- A hőmérséklet-kijelző területen "---" jelenik meg.
- A „+” vagy „-” gombokkal állítsa be a felső lap hőmérsékletét 80°C és 230°C között.

Nyomja meg a hőmérséklet gombot másodszor:

- A felső lapon lévő ikon kialszik, az alsó lapon lévő ikon pedig kigyullad.
- A hőmérséklet-kijelző területen "---" jelenik meg.
- A „+” vagy „-” gombokkal állítsa be az alsó lap hőmérsékletét 80°C és 230°C között.

Nyomja meg harmadszor a hőmérséklet-szabályozó gombot:

- Mindkét lapon (felső és alsó) lévő ikonok világítani fognak.
- A hőmérséklet-kijelző területen "---" jelenik meg.
- A „+” vagy „-” gombok segítségével egyszerre állíthatja be mindkét lap hőmérsékletét 80°C és 230°C között.

## **3. Időbeállítás**

- Nyomja meg az idő gombot.
- Az időkijelző villogni kezd, és a „00:00” felirat jelenik meg.
- A „+” vagy „-” gombok segítségével állítsa be a sütési időt 30 másodperc és 99 perc között.

## **4. Indítás manuális módban**

- A kívánt hőmérséklet és idő beállítása után nyomja meg a start gombot. Mindkét főzőlap egyszerre kezd el melegedni.
- Elkezdődik a visszaszámlálás. A ventilátor automatikusan alacsony fokozaton bekapcsol.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a sütés befejeződött. Három sípoló hang hallatszik, és a grill készenléti üzemmódba lép.

Megjegyzés: A főzés elindítható csak a felső vagy az alsó főzőlap használatával is, ehhez csak a kívánt főzőlap hőmérsékletét és idejét kell beállítani, majd megnyomni a start gombot.

## 5. Hőmérséklet-szonda

1. Használja a szondát a precíz főzési szabályozáshoz. A hőmérséklet-szonda segít a tökéletes átsütés elérésében.
2. Vegye ki a hőmérséklet-érzékelőt a rekeszből, és helyezze be a csatlakozót a jobb oldalon található lyukba. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozó teljesen be van helyezve.  
MEGJEGYZÉS: A szonda behelyezhető sütés közben is, de ebben az esetben a szonda fogja vezérelni a sütési folyamatot, nem pedig az idő.
3. A hőmérséklet-szonda minden menüvel működik, kivéve a zöldségeket és a szendvicseket. Amikor kiválasztja bármelyik szondamenüt, az étel típusától függően két és négy különböző főzési pont közül választhat, mindegyikhez más hőmérséklet-beállítás tartozik. A kijelző valós időben mutatja az étel belső hőmérsékletét, a szonda által mért módon. A grill a belső hőmérsékletet részesíti előnyben a főzési pont pontos szabályozása érdekében.
4. A szonda behelyezésekor figyeljen arra, hogy az étel közepén legyen, és megfelelően legyen elhelyezve. Helyezze be a szondát határozottan, körülbelül az étel vastagságának feléig.  
MEGJEGYZÉS: Helyezze be a szondát úgy, hogy a hegye a lehető legközeppontosabban illeszkedjen az ételbe, és a tányérral párhuzamosan haladjon, hogy a szonda alapja ne érintkezzen a tányérokkal.
5. Ha használat közben kihúzza az ételszondát, a funkció automatikusan kikapcsol, és a készülék készenléti üzemmódba lép.

A hús különböző sütési pontjaihoz tartozó hőmérséklet-érzékelő használata esetén a hőmérséklet a következő:

| Menü                      | Szonda hőmérséklete (°C) | Állítható hőmérséklet-tartomány (°C) |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------------------|
| Ritka borjúhús            | 46                       | 28 - 68                              |
| Tökéletesre főtt borjúhús | 53                       | 33 - 73                              |
| Főtt borjúhús             | 58                       | 38 - 78                              |
| Jól átsült borjúhús       | 63                       | 43 - 83                              |
| Nem kellően átsütött hal  | 50                       | 30 - 70                              |
| Tökéletesre főtt hal      | 55                       | 35 - 75                              |

## MAGYAR

|                            |    |         |
|----------------------------|----|---------|
| Kész hal                   | 60 | 40 - 80 |
| Jól átsült hal             | 65 | 45 - 85 |
| Tökéletesre főtt sertéshús | 60 | 40 - 80 |
| Sertéshúsból készült       | 65 | 45 - 85 |
| Jól átsült sertéshús       | 70 | 50 - 90 |
| Csirke készült             | 70 | 50 - 90 |
| Jól átsült csirke          | 75 | 55 - 95 |

MEGJEGYZÉS: Ízlés szerint módosíthatja a hőmérsékletet a kívánt értékre.

### 6. Előre beállított menük

- Készenléti módban nyomja meg a menü gombot az előre beállított menük egyikének kiválasztásához: Zöldség, Szendvics, Sertéshús, Hal, Csirke, Marhahús és ÖRÖS.
- Amikor kiválaszt egy menüt, a megfelelő menü ikon villogni kezd.
- Nyomja meg a start gombot az előre beállított program elindításához. A kiválasztott menü ikonja folyamatosan világít. A hőmérséklet-kijelző az adott menühöz tartozó előre beállított főzési hőmérsékletet mutatja. Az időkijelzőn a "H--" jelenik meg, ami azt jelzi, hogy az előmelegítési fázis elkezdődött.
- Koppintson a kiválasztani kívánt elemnek megfelelő ikonra. Vegye figyelembe, hogy ez a lehetőség minden menüben elérhető, kivéve a zöldséges és szendvicses menüt.
- Nyomja meg a start gombot a folyamat elindításához.
- Amikor az előmelegítés befejeződött, a hangjelző három sípoló hangot ad ki, és az időkijelzőn az „Add ” felirat jelenik meg, jelezve, hogy az étel hozzáadható.
- Nyomja meg ismét a start gombot a sütési idő visszaszámlálásának elindításához.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a főzés befejeződik.

| Menü                          | hőmérséklet<br>( °C ) | hőmérséklet<br>(°C) | Előre beállított<br>idő (perc) | Állítható idő (perc) |
|-------------------------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------|----------------------|
| Zöldségek                     | 200                   | 190 - 210           | 3                              | 1 - 7                |
| Szendvics                     | 200                   | 190 - 210           | 3                              | 1 - 7                |
| Tökéletesre főtt<br>sertéshús | 230                   | 200 - 230           | 3                              | 1 - 7                |

|                           |     |           |     |         |
|---------------------------|-----|-----------|-----|---------|
| Sertéshúsból készült      | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Jól átsült sertéshús      | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Nem kellően átsütött hal  | 220 | 200 - 230 | 3   | 1 - 7   |
| Tökéletesre főtt hal      | 220 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Kész hal                  | 220 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Jól átsült hal            | 220 | 200 - 230 | 6   | 2 - 10  |
| Csirke készült            | 230 | 200 - 230 | 4   | 1 - 8   |
| Jól átsült csirke         | 230 | 200 - 230 | 5   | 1 - 9   |
| Ritka borjúhús            | 230 | 200 - 230 | 2   | 1 - 6,5 |
| Tökéletesre főtt borjúhús | 230 | 200 - 230 | 2.5 | 1 - 7   |
| Főtt borjúhús             | 230 | 200 - 230 | 3.5 | 1 - 8   |
| Jól átsült borjúhús       | 230 | 200 - 230 | 4.5 | 1 - 9   |

A hőmérsékleteket és az időket a táblázatokban megadott tartományokon belül tetszés szerint módosíthatja, az egyes programok idő- és szondamenüinek használatával.

MEGJEGYZÉS: A módosításhoz kétszer kell megnyomni a hőmérséklet vagy az idő ikont, mivel ha egyszer megnyomja, az előmelegítés módosul.

Nagy vagy vastag alkatrészek esetén hőmérséklet-érzékelő használata ajánlott.

### SMASH függvény

Ezzel a funkcióval SMASH stílusú, ropogós, aranybarna bevonatú hamburgereket készíthet. Ehhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. Készítse el a hamburgert vagy egy gombócot az előkészített darált hamburgerhúsból, szobahőmérsékletűre hűtve (a jobb barnulás érdekében ajánlott).
2. Helyezze a lapokat deszka üzemmódba, hogy a sík felületet használja.
3. Nyomd meg a SMASH funkciógombot, az előmelegedés megkezdődik, és értesít, amikor itt az ideje betenni a hamburgert.

- Amikor a rendszer kéri, helyezze a golyót vagy hamburgert a tányér közepére, nyomja meg a start érintőikont, majd nyomja meg a felső tányérral, amíg a két tányér össze nem ér, és tartsa így 10 másodpercig.
- Hagyjuk főni, és a folyamat végén néhány másodpercig tartsuk lenyomva a felső lappal együttl.
- Miután a folyamat befejeződött, nyisd ki a felső fedelet, és ellenőrizd, hogy az ízlésednek megfelelően átsült-e. Ha nem sült meg kellőképpen, zárd le újra, és tartsd lenyomva néhány másodpercig, amíg a SMASH burger az ízlésednek megfelelően átsül.

### 7. Főzési pontok menü:

- Az étlapok kiválasztásakor a kiválasztott étlaptól függően különböző főzési pontokat választhat: véres, közepesen átsütött, jól átsütött és jól átsütött ( a szendvicsekhez és a zöltségekhez nincs főzési opció).

Például:

- Amikor kiválaszt egy főzési pontot (pl. „átsütve”), a kiválasztott menü ikonja és a „átsütve” ikon villogni kezd.
- Nyomja meg a Kezdőlap gombot a menü megnyitásához. A kiválasztott menü és a „kész” ikonja folyamatosan világít.
- A hőmérséklet-kijelző mutatja az előre beállított főzési hőmérsékletet.
- Az időkijelzőn a „H--” jelzés jelenik meg, amely az előmelegítés kezdetét jelzi.
- Amikor az előmelegítés befejeződött, a csengő három figyelmeztető hangot ad ki, és az időkijelzőn az „Add ” felirat jelenik meg.
- Nyomja meg ismét a start gombot a sütési idő visszaszámlálásának elindításához.
- Amikor a visszaszámlálás véget ér, a főzés befejeződik.

### 8. Akusztikus figyelmeztetések:

- Működés közben minden gombnyomáskor sípoló hang hallható.
- A főzés végén három figyelmeztető hangjelzés hallható.

### 9. Hőmérséklet -pörkölés” funkció (Gyors lezárás)

- A „SEAR” funkció lehetővé teszi a lapok hőmérsékletének gyors növelését, hogy intenzívebb pirítást és aranybarnább felületet érjen el az ételen.

MEGJEGYZÉS: Ha a SEAR funkciót használja, ajánlott eggyel kevesebb főzési pontot használni a kívántnál.

- A „SEAR” funkció a hat előre beállított menü bármelyikével használható: kolbász, sertés, hamburger, hal, csirke és marhahús.
- A „SEAR” funkció kiválasztásakor a megfelelő ikon villogni fog, amíg az előmelegítés be

nem fejeződik.

- A „PIRÍTÁS” sütési fázis alatt az ikon folyamatosan világít, jelezve, hogy a hús szaftjának megőrzése érdekében gyors, magas hőmérsékletű pirítás történik.
- Miután a „SEAR” funkció egy ideig működött, az ikon kialszik, jelezve, hogy a gyorshegesztés befejeződött, és a sütés a fennmaradó ideig normál hőmérsékleten folytatódik.
- Ha a „SEAR” funkció nincs kiválasztva, a sütés a kezdetektől fogva normál hőmérsékleten történik.

Emlékeztető: A „SEAR” funkció korlátozottan működhet, ha a lap hőmérséklete túl magas (180°C felett). A funkció újraaktiválódik, amikor a lap hőmérséklete megfelelő szintre csökken.

#### 10. „Füstmentes” funkció (ventilátor)

- A „füstmentes” funkciót a ventilátor gombbal lehet vezérelni.
- Nyomja meg a ventilátor gombot a sebesség beállításához. Alapértelmezés szerint a ventilátor nagy sebességgel indul el, amikor a bemelegedés megkezdődik.
- A ventilátor gombjának megnyomásával válthat az „alacsony sebesség” és a „nagy sebesség” között a füst mennyiségétől és a személyes preferenciáktól függően. A beállítás ciklusonként változik.

MEGJEGYZÉS: A füstöt jobban összegyűjti, ha a tálcában egy réteg víz van.

## 4. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Figyelmeztetés:

- A készülék tisztítása előtt húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja teljesen lehűlni a lapokat az égési sérülések elkerülése érdekében.
- Ne merítse a tápkábelt, a csatlakozódugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használjon fém tisztítóeszközöket vagy súrolószivacsot.
- Ne használjon fém spatulát vagy kaparót a tányérok tisztításához.
- Minden használat után nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg a belső és külső felületeket.
- A tányérok tisztítás céljából vízbe meríthetők; mosogatógépben is moshatók.
- Miután az összes darabot megmosta, törölje át őket egy tiszta ruhával.
- Végül helyezze a lapokat a készülék testére.

## 5. PROBLÉMAMEGOLDÁS

| Probléma                                      | Okok                                                                                                            | Megoldások                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik.                       | A tápkábel nincs megfelelően csatlakoztatva.                                                                    | Csatlakoztassa a készüléket a konnektorhoz.                                                                                                                                |
| Füst száll mindkét tányérből.                 | Az utolsó használat nyomai láthatók.                                                                            | tisztítsa meg a felső és alsó lapot, valamint a zsírgyűjtő tálcát a maradványok eltávolítása érdekében.                                                                    |
| Az étel odaégett vagy nyersen maradt.         | Az étel vastagsága, az előmelegítési hőmérséklet vagy a különböző személyes ízlések befolyásolhatják ezt.       | Az előre beállított idő és hőmérséklet a beállítható tartományon belül módosítható az étel tényleges vastagsága, kezdeti hőmérséklete és a személyes preferenciák szerint. |
| A kenyérszeletek megégnek pirításkor.         | A kenyér pirítási ideje a kiválasztott hőmérséklettől függően változik.                                         | Az időt és a hőmérsékletet az ételhez kell igazítani.                                                                                                                      |
| A készülék hangot ad ki, majd hirtelen leáll. | Az időzítő maximális működési ideje 99 perc; ennek az időnek a lejártá után a készülék automatikusan kikapcsol. | Kapcsolja be újra a készüléket.                                                                                                                                            |
| Az étel egyenetlenül sül meg.                 | Különböző méretű ételeket vezetett be.                                                                          | Azonos méretű ételeket vezess be.                                                                                                                                          |
|                                               | Különböző típusú ételeket mutatott be.                                                                          | Ugyanazokat az ételeket vedesd be.                                                                                                                                         |
|                                               | A tányérok hőmérséklete 100-180°C között van, és az ételt nem fordították meg.                                  | Fordítsd meg az ételt.                                                                                                                                                     |

|                                                  |                                                                                                           |                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A borjúhús sütés közben megváltoztatja a színét. | A szín a hús vastagságától, a marhahús típusától, az előmelegítési hőmérséklettől stb. függően változhat. | Az előre beállított idő és hőmérséklet a beállítható tartományon belül módosítható az étel tényleges vastagsága, kezdeti hőmérséklete és a személyes preferenciák szerint. |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Hibakódok

|    |                                                                         |                                                                                                        |
|----|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1 | A felső fűtőkör nyitva van                                              | Kapcsolja ki a készüléket, és vegye fel a kapcsolatot a hivatalos Cecotec műszaki ügyfélszolgálattal . |
| E2 | Az alsó fűtőkör nyitva van                                              | Kapcsolja ki a készüléket, és vegye fel a kapcsolatot a hivatalos Cecotec műszaki ügyfélszolgálattal . |
| E3 | A hőmérséklet-érzékelő nincs megfelelően tárolva és nincs használatban. | Nyomja meg a bekapcsológombot a készülék újbóli bekapcsolásához.                                       |

## 6. SZERZŐI JOG

A jelen kézikönyvben található szövegek szellemi tulajdonjoga a CECOTEC INNOVACIONES, SL tulajdonát képezi. Minden jog fenntartva. A kiadvány tartalma a CECOTEC INNOVACIONES, SL előzetes engedélye nélkül tilos egészben vagy részben reprodukálni, adattárgyú rendszerben tárolni, továbbítani vagy terjeszteni semmilyen módon (elektronikus, mechanikus, fénymásolás, rögzítés vagy hasonló).

## 7. EGYSZERŰSÍTETT EU-MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

## ١. الأجزاء والمكونات

### الشكل ١

١. اللوحة السفلية
٢. أحرف صغيرة
٣. لوحة التحكم
٤. زر تحرير اللوحة
٥. حجرة لتخزين مسبار درجة الحرارة
٦. مسبار درجة الحرارة
٧. قطعة التثبيت اليمنى
٨. مرشح مزدوج الطبقة
٩. غطاء المروحة
١٠. قطعة افتتاحية
١١. الجانب الأيمن من المقبض
١٢. قطعة تحديد المواقع
١٣. صينية تجميع الشحوم
١٤. اللوحة العلوية
١٥. مقبض
١٦. الجانب الأيسر من المقبض
١٧. ملعقة مسطحة
١٨. مثبتات الصفائح

### لوحة التحكم

### الشكل ٢

- a. أيقونة التشغيل/الإيقاف باللمس
- b. أيقونة اللمس لوظيفة الختم
- c. منطقة عرض درجة الحرارة في اللوحة السفلية
- d. منطقة عرض درجة الحرارة في اللوحة العلوية
- e. زيادة/تقليل أيقونات اللمس
- f. أيقونة درجة الحرارة للمسسية
- g. أيقونة لمس الوقت
- h. أيقونة اختيار البرنامج
- i. أيقونة اللمس لوظيفة التحطيم
- j. حالة المروحة
- k. مؤشرات البرنامج
- o. الخضروات
- o. شطيرة

- o لحم الخنزير ( نادر ، مطهو جيدًا، ومطهو جيدًا)
- o الأسماك ( نادرة، متوسطة النضج، مطبوخة جيدًا، ومطبوخة جيدًا)
- o دجاج ( مطبوخ جيدًا )
- o لحم العجل (نادر، متوسط، جيد النضج، ونادر إلى حد ما)

١. منطقة عرض الوقت

m. أيقونة اللمس الرئيسية

ملحوظة:

الرسومات الموجودة في هذا الدليل عبارة عن تمثيلات تخطيطية وقد لا تتطابق تمامًا مع تلك الموجودة على المنتج.

## ٢. قبل الاستخدام

- يأتي هذا الجهاز في عبوة مصممة لحمايته أثناء النقل. أخرج الجهاز من علبته وأزل جميع مواد التغليف. يُنصح بتخزين العلبة الأصلية ومواد التغليف الأخرى في مكان آمن لمنع تلف الجهاز عند نقله مستقبلاً. إذا كنت ترغب في التخلص من العبوة الأصلية، يُرجى التأكد من إعادة تدوير جميع المواد بشكل صحيح.
- تأكد من أن جميع القطع والمكونات متضمنة وفي حالة جيدة. في حال وجود أي منها مفقود أو في حالة سيئة، تواصل مع خدمة الدعم الفني الرسمية لشركة Cecotec فوراً.

محتويات الصندوق

- شواية كهربائية
- مسبار درجة الحرارة
- دليل التعليمات
- لا تقم بإزالة الرقم التسلسلي من المنتج، حتى يمكن تتبع جهازك بشكل صحيح في حالة احتياجك إلى المساعدة.
- صينية الشحوم في الوضع الصحيح حتى تعمل المروحة.
- لتنظيف الأطباق، استخدم دائماً إسفنجات ناعمة لتجنب خدش الطبقة غير اللاصقة.
- نظّف الألواح العلوية والسفلية، والملقعة، وصينية التنقيط بالماء الدافئ، وصابون غسيل الأطباق، وإسفنج غير كاشطة. انتظر حتى تجف الألواح تماماً قبل استخدام الجهاز.
- صينية تجميع الدهون أسفل الجهاز. قبل استخدام الجهاز، أضف كمية قليلة من الماء النظيف لامتصاص الدخان الناتج عن الدهون.

تنبيه: من الطبيعي ظهور رائحة خفيفة أو دخان أثناء الاستخدام الأول للجهاز.

## ٣. التشغيل

### ٣.١ ضبط موضع اللوحة العلوية

تتميز هذه الشواية الكهربائية بنظام تعديل ارتفاع (زوايا فتح) اللوحة العلوية لتناسب أنواع الطعام المختلفة. يتم التحكم في هذا النظام بواسطة قطعة التنبيه. الشكل ٢

#### موقف مغلق

عندما يتم إغلاق الشواية، تتجمع اللوحات العلوية والسفلية معًا بشكل كامل. يمكن تثبيت الألواح في هذا الوضع بتحريك قطعة التثبيت إلى وضع القفل. في هذا الوضع، لن تُفتح الألواح. لبدء الطهي، تأكد من أن قطعة التثبيت غير مقفلة. ارفع المقبض قليلاً لفصل الصفيحة العلوية عن الصفيحة السفلية بحوالي ٢٠ مم. يمكنك الآن اختيار أحد أوضاع الارتفاع التالية.

#### مواضع الارتفاع (من ١ إلى ٥)

قم بتحريك قطعة التوضع إلى المواضع ١، ٢، ٣، ٤ أو ٥. يؤدي كل موضع إلى زيادة المسافة بين اللوحة العلوية والسفلية تدريجياً عن طريق زيادة الزاوية، من ٢٠ مم إلى حوالي ٧٠ مم في الموضع ٥. اختر الإعداد بناءً على سُمك الطعام الذي تُحضّره. على سبيل المثال:

- المواضع المنخفضة (١-٢): مثالية للأطعمة الرقيقة مثل السندويشات أو الخضراوات.
- الأوضاع المتوسطة (٣-٤): يوصى بها للأطعمة ذات السمك المتوسط مثل شرائح الدجاج أو السمك.
- الموضع المرتفع (٥): مثالي للأطعمة السميكة مثل شرائح اللحم أو الهامبرجر الكبير.

#### فتح عند ٩٥ درجة

مع وضع قطعة التثبيت في وضع الفتح، افتح الشواية عن طريق الضغط على المقبض حتى تشكل الألواح زاوية ٩٥ درجة. يعد هذا الوضع مفيداً لطهي الأطعمة مثل الفطائر أو البيض على اللوحة السفلية، والتي يمكن استبدالها بلوحة ناعمة.

#### فتحة ١٨٠ درجة

##### الشكل ٣

مع فتح قطعة التوضع، اضغط على زر قفل العمود الموجود على الجانب الأيمن وافتح الشواية حتى تصبح الألواح مسطحة تماماً، مما يشكل زاوية ١٨٠ درجة. في هذا الوضع، يُمكن استخدام كلا الشعلتين (العلوية والسفلية) للطهي، مما يُضاعف مساحة الطهي. وهو مثالي لطهي كميات كبيرة من الطعام.

#### ٣، ٢. دليل إزالة اللوحات ووضعها

تعتبر الأطباق قابلة للعكس، ويمكن استخدامها كمقلاة أو شواية حسب الوضع.

#### ١. إزالة اللوحات. الشكل ٤

افتح الشواية إلى ٩٥ أو ١٨٠ درجة.

اضغط على زر تحرير مزلاج اللوحة لتحرير اللوحة من القوس.

قم بإزالة اللوحة عن طريق سحبها خارج الحامل.

#### تحذير:

- تأكد من أن الأطباق باردة تماماً قبل التعامل معها.
- إذا كنت قد استخدمت الشواية للتو، استخدم قفازات مقاومة للحرارة لتجنب الحروق عند إزالة الأطباق.

## ٢. وضع اللوحات

افتح الشواية إلى ٩٥ أو ١٨٠ درجة.

أدخل السنة اللوحة في فتحات الحامل. تأكد من محاذاة الألسنة مع الفتحات بشكل صحيح.

ضع اللوحة واضغط عليها حتى تسمع صوت «نقرة». يشير هذا الصوت إلى أن اللوحة مثبتة بشكل صحيح.

## ٣.٣. عملية

### ١. التشغيل الأولي:

- قم بتوصيل الجهاز بمأخذ الطاقة.
- تضيء جميع مصابيح المؤشرات والرموز لفترة وجيزة لمدة ثانية واحدة ثم تنطفئ.
- سيبدأ رمز التشغيل/الإيقاف في الوميض.
- اضغط على أيقونة التشغيل/الإيقاف، وسوف تضيء الأيقونات.

## ٢. ضبط درجة الحرارة

### اختيار القائمة:

- اضغط على أيقونة درجة الحرارة مرة واحدة لتغيير إعداد التسخين المسبق، ومرتين لضبط درجة الحرارة المطلوبة. أي تغييرات تجريها ستطبق تلقائيًا على كلا اللوحين.

### بدون اختيار القائمة:

اضغط على أيقونة اللمس لدرجة الحرارة مرة واحدة:

- يضيء الرمز الموجود على اللوحة العلوية.
- ستظهر علامة «---» في منطقة عرض درجة الحرارة.
- استخدم الزرين «+» أو «-» لضبط درجة حرارة اللوحة العلوية بين ٨٠ درجة مئوية و ٢٣٠ درجة مئوية.
- اضغط على زر درجة الحرارة مرة ثانية:
- سيتم إيقاف تشغيل الرمز الموجود على اللوحة العلوية وسيضيء الرمز الموجود على اللوحة السفلية.
- ستظهر علامة «---» في منطقة عرض درجة الحرارة.
- استخدم الزرين «+» أو «-» لضبط درجة حرارة اللوحة السفلية بين ٨٠ درجة مئوية و ٢٣٠ درجة مئوية.
- اضغط على زر درجة الحرارة للمرة الثالثة:
- ستضيء الأيقونات الموجودة على كلا اللوحين (العلوي والسفلي).
- ستظهر علامة «---» في منطقة عرض درجة الحرارة.
- استخدم الزرين «+» أو «-» لضبط درجة حرارة كلا اللوحين في نفس الوقت بين ٨٠ درجة مئوية و ٢٣٠ درجة مئوية.

## ٣. ضبط الوقت

- اضغط على زر الوقت.

- سوف يومض عرض الوقت ويظهر «٠٠:٠٠».
- استخدم الزرين «+» أو «-» لضبط وقت الطهي من ٣٠ ثانية إلى ٩٩ دقيقة.

#### ٤. البدء في الوضع اليدوي

- بعد ضبط درجة الحرارة والوقت المطلوبين، اضغط على زر التشغيل. سيبدأ كلا اللوحين بالتسخين في آن واحد.
  - سيبدأ العد التنازلي. ستُغلّط المروحة تلقائيًا بسرعة منخفضة.
  - عند انتهاء العد التنازلي، يكون الطهي قد اكتمل. ستصدر ثلاث صفارات، وتدخل الشواية في وضع الاستعداد.
- ملاحظة: من الممكن البدء في الطهي باستخدام اللوحة العلوية أو السفلية فقط، وضبط درجة الحرارة والوقت للوح المطلوب فقط والضغط على زر البدء.

#### ٥. مسبار درجة الحرارة

١. استخدم المسبار للتحكم الدقيق في درجة حرارة الطعام. يساعدك مسبار درجة الحرارة على تحقيق نضج مثالي.
٢. أخرج مسبار درجة الحرارة من حجرتك، وأدخل الموصل في الفتحة على الجانب الأيمن. تأكد من إدخال الموصل بالكامل.
٣. ملاحظة: يمكن إدخال المسبار أثناء الطهي، ولكن بعد ذلك سيتم التحكم في عملية الطهي بواسطة المسبار بدلاً من الوقت. يعمل مسبار درجة الحرارة مع جميع قوائم الطعام باستثناء الخضراوات والسندويشات. عند اختيار أي من قوائم المسبار، يمكنك الاختيار بين نقطتي طهي مختلفتين وأربع نقاط، حسب نوع الطعام، وكلّ منها إعداد درجة حرارة مختلف. ستعرض الشاشة درجة الحرارة الداخلية للطعام فورًا، كما يقيسها المسبار. تُعطي الشواية الأولوية لدرجة الحرارة الداخلية للتحكم الدقيق في درجة الطهي.
٤. عند إدخال المسبار، تأكد من وضعه في منتصف الطعام وثباته. أدخل المسبار بإحكام حتى يصل إلى نصف سمك الطعام تقريبًا.
٥. ملحوظة: أدخل المسبار مع وضع طرفه في وسط الطعام قدر الإمكان وبالتوازي مع اللوحة بحيث لا تلامس قاعدة المسبار اللوحات.
٥. في حالة فصل مسبار الطعام أثناء الاستخدام، سيتم إلغاء الوظيفة تلقائيًا وسيدخل الجهاز في وضع الاستعداد.

تكون درجة الحرارة عند استخدام المسبار لنقاط الطهي المختلفة للحوم على النحو التالي:

| نطاق درجة الحرارة القابلة للتعديل (درجة مئوية) | (درجة حرارة المسبار (درجة مئوية | قائمة طعام                 |
|------------------------------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| ٦٨ - ٢٨                                        | ٤٦                              | لحم عجل نادر               |
| ٧٣ - ٣٣                                        | ٥٣                              | لحم العجل مطبوخ بشكل مثالي |
| ٧٨ - ٣٨                                        | ٥٨                              | لحم العجل المطبوخ          |
| ٨٣ - ٤٣                                        | ٦٣                              | لحم العجل المطبوخ جيدًا    |
| ٧٠ - ٣٠                                        | ٥٠                              | الأسماك غير المطبوخة جيدًا |
| ٧٥ - ٣٥                                        | ٥٥                              | سمك مطبوخ إلى حد الكمال    |
| ٨٠ - ٤٠                                        | ٦٠                              | السمك جاهز                 |
| ٨٥ - ٤٥                                        | ٦٥                              | سمك مطبوخ جيدًا            |

|                                   |    |         |
|-----------------------------------|----|---------|
| لحم الخنزير المطبوخ إلى حد الكمال | ٦٠ | ٨٠ - ٤٠ |
| مصنوع من لحم الخنزير              | ٦٥ | ٨٥ - ٤٥ |
| لحم الخنزير المطهو جيداً          | ٧٠ | ٩٠ - ٥٠ |
| دجاج مصنوع                        | ٧٠ | ٩٠ - ٥٠ |
| دجاج جيد                          | ٧٥ | ٩٥ - ٥٥ |

ملحوظة: يمكنك ضبطها إلى النقطة المطلوبة عن طريق تعديل درجة الحرارة حسب الرغبة.

## ٦. القوائم المحددة مسبقاً

- في وضع الاستعداد، اضغط على زر القائمة لتحديد إحدى القوائم المحددة مسبقاً: الخضار، الساندويتش، لحم الخنزير، السمك، الدجاج، لحم البقر، والسحق.
- عند تحديد قائمة ما، سوف يومض رمز القائمة المقابلة.
- اضغط على زر البدء لبدء البرنامج المُعد مسبقاً. سيضيء رمز القائمة المُختارة باستمرار. ستعرض شاشة درجة الحرارة درجة حرارة الطهي المُعدة مسبقاً لتلك القائمة. سيظهر على شاشة الوقت «H--»، مُشيرًا إلى بدء مرحلة التسخين المُسبق.
- انقر على الأيقونة المقابلة للصنف الذي ترغب باختياره. يُرجى العلم أن هذا الخيار متاح لجميع القوائم باستثناء قائمتي الخضراوات والسندويشات.
- اضغط على زر البدء لبدء العملية.
- عند اكتمال التسخين المسبق، سيصدر الجرس ثلاثة أصوات تنبيهية وسيظهر على شاشة الوقت «إضافة»، مما يشير إلى أنه يمكن إضافة الطعام.
- اضغط على زر البدء مرة أخرى لبدء العد التنازلي لوقت الطهي.
- عندما ينتهي العد التنازلي، سيتم الانتهاء من الطبخ.

| وقت قابل للتعديل<br>(بالدقائق) | الوقت المحدد مسبقاً<br>(بالدقائق) | درجة حرارة قابلة<br>للتعديل . (درجة<br>مئوية) | درجة الحرارة المحددة مسبقاً<br>(°C) | قائمة طعام                        |
|--------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|
| ١ - ٧                          | ٣                                 | ١٩٠ - ٢١٠                                     | ٢٠٠                                 | الخضراوات                         |
| ١ - ٧                          | ٣                                 | ١٩٠ - ٢١٠                                     | ٢٠٠                                 | شطيرة                             |
| ١ - ٧                          | ٣                                 | ٢٠٠ - ٢٣٠                                     | ٢٣٠                                 | لحم الخنزير المطبوخ إلى حد الكمال |
| ١ - ٨                          | ٤                                 | ٢٠٠ - ٢٣٠                                     | ٢٣٠                                 | مصنوع من لحم الخنزير              |
| ١ - ٩                          | ٥                                 | ٢٠٠ - ٢٣٠                                     | ٢٣٠                                 | لحم الخنزير المطهو جيداً          |
| ١ - ٧                          | ٣                                 | ٢٠٠ - ٢٣٠                                     | ٢٢٠                                 | الأسماك غير المطبوخة جيداً        |

|                            |     |           |     |         |
|----------------------------|-----|-----------|-----|---------|
| سمك مطبوخ إلى حد الكمال    | ٢٢٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٤   | ٨ - ١   |
| السمك جاهز                 | ٢٢٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٥   | ٩ - ١   |
| سمك مطبوخ جيداً            | ٢٢٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٦   | ١٠ - ٢  |
| دجاج مصنوع                 | ٢٣٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٤   | ٨ - ١   |
| دجاج جيد                   | ٢٣٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٥   | ٩ - ١   |
| لحم عجل نادر               | ٢٣٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٢   | ٦,٥ - ١ |
| لحم العجل مطبوخ بشكل مثالي | ٢٣٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٢,٥ | ٧ - ١   |
| لحم العجل المطبوخ          | ٢٣٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٣,٥ | ٨ - ١   |
| لحم العجل المطبوخ جيداً    | ٢٣٠ | ٢٣٠ - ٢٠٠ | ٤,٥ | ٩ - ١   |

بإمكانك تغيير درجات الحرارة والأوقات كما يحلو لك ضمن النطاقات الموضحة في الجداول، باستخدام قائمتي الوقت والمجس في كل برنامج.

ملحوظة: لتغيير ذلك يجب عليك الضغط على أيقونة درجة الحرارة أو الوقت مرتين، لأنه إذا قمت بالضغط عليها مرة واحدة، يتم تعديل التسخين المسبق .

بالنسبة للأجزاء الكبيرة أو السمكية، يوصى باستخدام مسبار درجة الحرارة.

## وظيفة SMASH

تستخدم هذه الوظيفة لتحضير برجر SMASH بطبقة ذهبية مقرمشة. اتبع الخطوات التالية:

١. قم بتحضير الهمبرجر أو كرة من لحم الهمبرجر المفروم المحضر، مع مراعاة أن يكون بدرجة حرارة الغرفة (يوصى بذلك للحصول على لون بني أفضل).
٢. ضع الأطباق في وضع اللوح، لاستخدام السطح المسطح.
٣. اضغط على زر وظيفة SMASH، وسوف يبدأ التسخين المسبق وسيعلمك عندما يحين وقت وضع البرجر.
٤. عند المطالبة، ضع الكرة أو البرجر في وسط اللوحة، واضغط على أيقونة بدء اللمس واضغط باللوحة العلوية حتى تتلامس اللوحين، استمر في الضغط لمدة ١٠ ثوانٍ.
٥. اتركها تطهى، وفي نهاية العملية، قم بتثبيتها مرة أخرى باللوحة العلوية لعدة ثوانٍ.
٦. بعد انتهاء العملية، افتح الغطاء العلوي وتحقق من نضجه حسب رغبتك. إذا لم ينضج جيداً، فأغلقه مجدداً واضغط عليه لبضع ثوانٍ حتى ينضج برجر سماش حسب رغبتك.

## ٧. قائمة نقاط الطبخ:

- عند اختيار القوائم، يمكنك تحديد نقاط طهي مختلفة اعتماداً على القائمة المحددة: نادرة، متوسطة، مطبوخة جيداً، ومطبوخة جيداً

( لا تحتوي الساندويشات والخضروات على خيارات طهي).

على سبيل المثال:

- عند تحديد نقطة طهي (على سبيل المثال، «جيد جدًا»)، سوف تومض أيقونة القائمة المحددة وأيقونة «جيد جدًا».
- اضغط على زر الصفحة الرئيسية لفتح القائمة. ستضيء أيقونات القائمة المحددة و«تم» باستمرار.
- ستعرض شاشة درجة الحرارة درجة حرارة الطهي المحددة مسبقًا.
- سيظهر على شاشة الوقت «H--»، مما يشير إلى بدء عملية التسخين المسبق.
- عند اكتمال عملية التسخين المسبق، سيصدر الجرس ثلاثة أصوات تحذيرية وسيظهر على شاشة الوقت «إضافة».
- اضغط على زر البدء مرة أخرى لبدء العد التنازلي لوقت الطهي.
- عندما ينتهي العد التنازلي، سيتم الانتهاء من الطبخ.

#### ٨. التحذيرات الصوتية:

- أثناء التشغيل، سيتم إصدار صوت تنبيه في كل مرة يتم الضغط على أي زر.
- في نهاية الطهي، سيتم إصدار ثلاثة أصوات تحذيرية.

#### ٩. وظيفة «Heat SEAR» (الإغلاق السريع)

- تتيح لك وظيفة «SEAR» زيادة درجة حرارة الأطباق بسرعة لتحقيق شواء أكثر كثافة وسطح ذهبي أكثر على طعامك.
- ملحوظة: إذا كنت تستخدم وظيفة SEAR، فمن المستحسن استخدام نقطة طهي أقل بمقدار ١ من المطلوب.
- يمكن استخدام وظيفة «SEAR» مع أي من القوائم الستة المحددة مسبقًا: النفاق، ولحم الخنزير، والهامبرجر، والأسماك، والدجاج، ولحم البقر.
- عند تحديد وظيفة «SEAR»، سوف يومض الرمز المقابل حتى اكتمال عملية التسخين المسبق.
- أثناء مرحلة الطهي «SEAR»، سيظل الرمز مضاءً، مما يشير إلى أنه يتم تطبيق عملية طهي سريعة وعالية الحرارة للاحتفاظ بعصائر اللحوم.
- بعد تشغيل وظيفة «SEAR» لفترة من الوقت، سيتم إيقاف تشغيل الرمز، مما يشير إلى اكتمال عملية الإغلاق السريع وسيستمر الطهي في درجة الحرارة العادية للوقت المتبقي.
- إذا لم يتم تحديد وظيفة «SEAR»، فسيتم الطهي على درجة الحرارة العادية منذ البداية.

تذكير: قد يتم تقييد وظيفة «البحث عن الطعام» إذا كانت درجة حرارة اللوحة مرتفعة جدًا (أكثر من ١٨٠ درجة مئوية). ستُعاد تفعيل الوظيفة عندما تنخفض درجة حرارة اللوحة إلى مستوى مناسب.

#### ١٠. وظيفة «خالية من الدخان» (المروحة)

- يتم التحكم في وظيفة «عدم التدخين» عن طريق زر المروحة.
- اضغط على زر المروحة لضبط السرعة. افتراضيًا، تبدأ المروحة بالعمل بسرعة عالية عند بدء عملية التسخين.
- اضغط على زر المروحة للتبديل بين «السرعة المنخفضة» و«السرعة العالية» حسب كمية الدخان والتفضيل الشخصي. دورات الضبط.
- ملحوظة: من الأفضل جمع الدخان باستخدام طبقة من الماء في الصينية.

#### ٤. التنظيف والصيانة

تحذير:

- قبل تنظيف الجهاز، افصل سلك الطاقة وارك الألواح تبرد تمامًا لتجنب الحروق.
- لا تغمر سلك الطاقة أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى.
- لا تستخدم أدوات التنظيف المعدنية أو الإسفنجات الكاشطة.
- لا تستخدم ملاق أو مكشطات معدنية لتنظيف الأطباق.
- بعد كل استخدام، قم بتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية بقطعة قماش مبللة أو إسفنجة.
- يمكن غمر الأطباق في الماء للتنظيف، كما يمكن غسلها في غسالة الأطباق.
- بمجرد غسل كافة القطع، قم بمسحها بقطعة قماش نظيفة.
- وأخيرا، ضع الألواح على جسم الجهاز.

#### ٥. حل المشكلات

| الحلول                                                                                                                                       | الأسباب                                                                                                             | مشكلة                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| قم بتوصيل الجهاز بأخذ الطاقة.                                                                                                                | لم يتم توصيل سلك الطاقة بشكل صحيح.                                                                                  | الجهاز لا يعمل.                           |
| قم بتنظيف اللوحات العلوية والسفلية وصينية الشحوم بعد كل استخدام لإزالة البقايا.                                                              | هناك بقايا من الاستخدام الأخير.                                                                                     | الدخان يخرج من كلا اللوحين.               |
| يمكن تعديل الوقت ودرجة الحرارة المحددين مسبقًا ضمن النطاق القابل للتعديل وفقًا للسمك الفعلي ودرجة الحرارة الأولية للطعام والتفضيلات الشخصية. | يمكن أن يؤثر سمك الطعام، أو درجة حرارة التسخين المسبق، أو الأذواق الشخصية المختلفة على ذلك.                         | يتم حرق الطعام أو تركه نيئًا.             |
| يجب عليك ضبط الوقت ودرجة الحرارة للطعام.                                                                                                     | يختلف وقت تحميص الخبز حسب درجة الحرارة المختارة.                                                                    | تحترق شرائح الخبز عند تحميصها             |
| قم بتشغيل الجهاز مرة أخرى.                                                                                                                   | الحد الأقصى للوقت الذي يمكن أن يعمل فيه المؤقت هو ٩٩ دقيقة؛ عندما ينتهي هذا الوقت، يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا. | يصدر الجهاز صوتًا ثم يتوقف عن العمل فجأة. |
| تقديم الأطعمة ذات الحجم المتساوي.                                                                                                            | تم تقديم الأطعمة بأحجام مختلفة.                                                                                     | يتم طهي الطعام بشكل غير متساوٍ.           |
| تقديم نفس النوع من الأطعمة.                                                                                                                  | لقد أدخل أنواعًا مختلفة من الأطعمة.                                                                                 |                                           |
| اقلب الطعام.                                                                                                                                 | تتراوح درجة حرارة الأطباق بين ١٨٠-١٠٠ درجة مئوية ولم يتم قلب الطعام.                                                |                                           |

|                                                                                                                                                           |                                                                                    |                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| يمكن تعديل الوقت ودرجة الحرارة<br>المحددتين مسبقًا ضمن النطاق القابل<br>للتعديل وفقًا للسمك الفعلي ودرجة<br>الحرارة الأولية للطعام والتفضيلات<br>الشخصية. | قد يختلف اللون حسب سمك اللحم ونوع اللحم<br>ودرجة حرارة التسخين المسبق وما إلى ذلك. | لحم العجل أثناء الشواء. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|

#### رموز الخطأ

|            |                                                               |                                                                           |
|------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| ١ هـ       | دائرة التسخين العلوية مفتوحة                                  | قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة<br>Cecotec . |
| ٢ هـ       | دائرة التسخين السفلية مفتوحة                                  | قم بإيقاف تشغيل الجهاز واتصل بخدمة الدعم الفني الرسمية لشركة<br>Cecotec . |
| معرض<br>E٣ | لم يتم تخزين مسبار درجة الحرارة بشكل<br>صحيح ولم يتم استخدامه | اضغط على أيقونة الطاقة لتشغيل الجهاز مرة أخرى.                            |

#### ٦. حقوق الطبع والنشر

جميع الحقوق محفوظة لشركة CECOTEC INNOVACIONES, SL. لا يجوز نسخ محتوى هذا المنشور، كليًا أو جزئيًا، أو تخزينه في نظام استرجاع، أو نقله، أو توزيعه بأي وسيلة (إلكترونية، ميكانيكية، تصوير، تسجيل، أو ما شابه) دون الحصول على إذن مسبق من شركة CECOTEC INNOVACIONES, SL.

#### ٧. إعلان المطابقة المبسط للاتحاد الأوروبي

شركة سيكوتيك إنوفاسيونيس (Cecotec Innovaciones) بموجب هذا أن هذا المنتج يتوافق مع المتطلبات الأساسية والأحكام الأخرى ذات الصلة للوائح المعمول بها في الاتحاد الأوروبي. وقد صُمم هذا المنتج وصُنِع واختُبر وفقًا لمعايير السلامة والجودة المطلوبة. يُمكن الاطلاع على النص الكامل لإعلان المطابقة الخاص بالاتحاد الأوروبي على الموقع



الإلكتروني التالي: <https://cecotec.es/es/information/declaration-of-conformity>

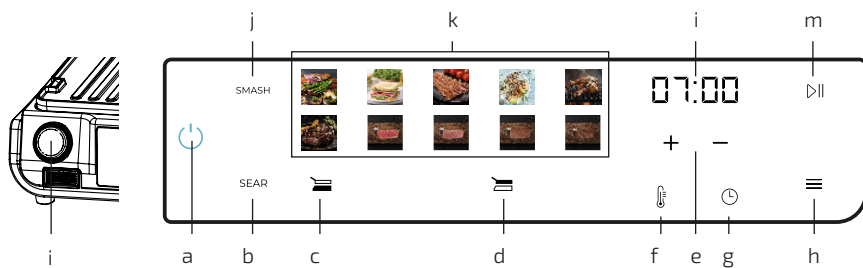
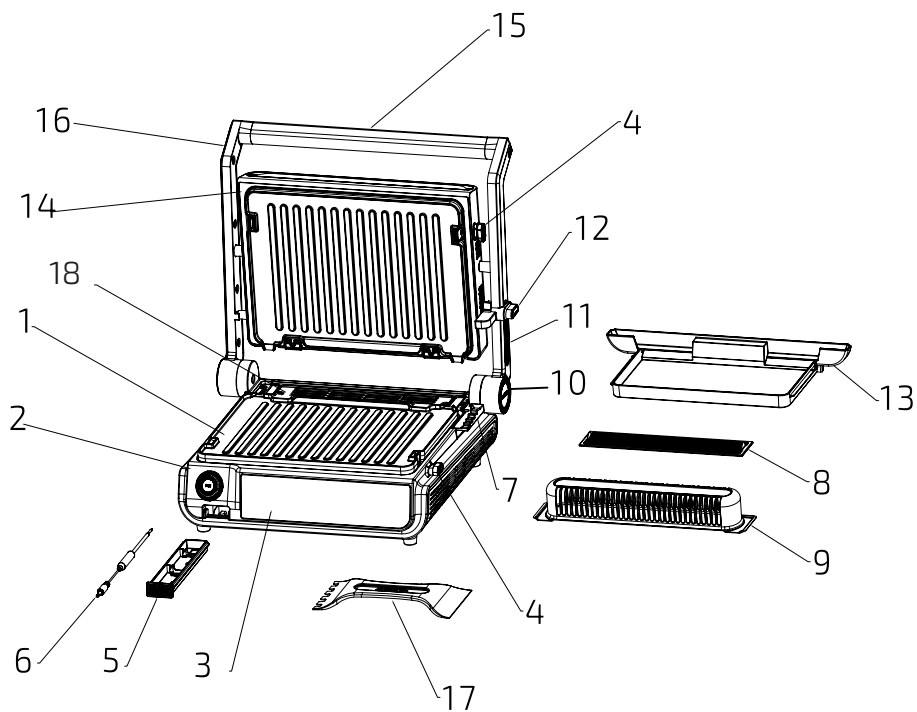


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

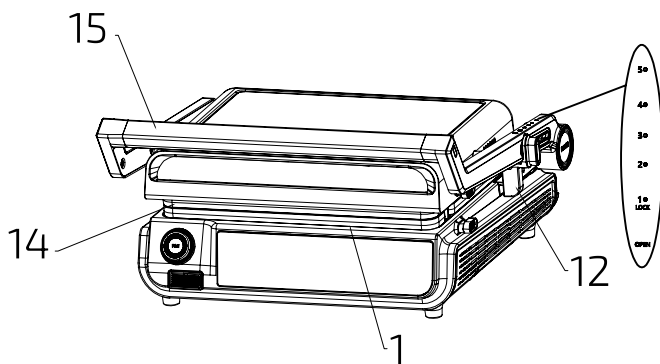


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

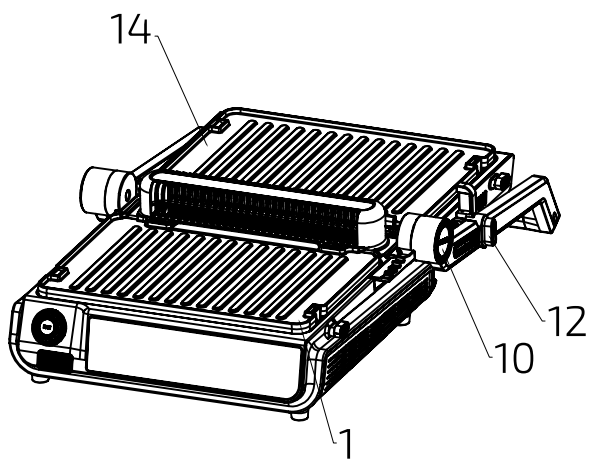


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

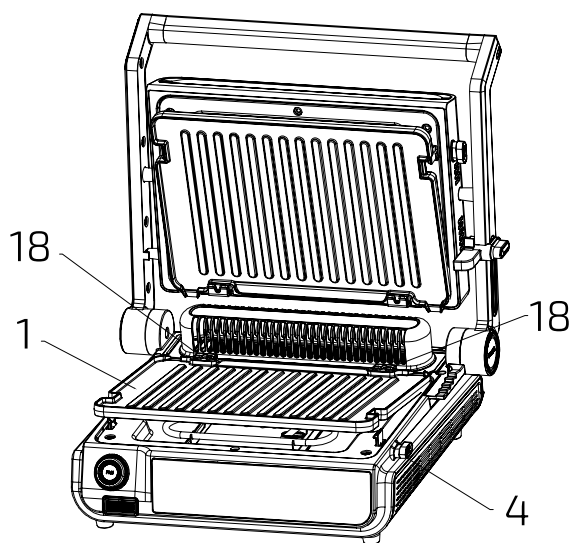


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4



[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

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

SF01250707

