

TXULETACO

— THE BEAST —

TXULETACO 8000 INFERNO

Grill de alta temperatura / High-temperature grill



cecotec

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

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	7
Instructions de sécurité	10
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	21
Veiligheidsvoorschriften	24
Instrukcje bezpieczeństwa	28
Bezpečnostní pokyny	31

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	35
2. Antes de usar	35
3. Funcionamiento	36
4. Limpieza y mantenimiento	39
5. Especificaciones técnicas	40
6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	40
7. Garantía y SAT	40
8. Copyright	41

INDEX

1. Parts and components	42
2. Before use	42
3. Operation	43
4. Cleaning and maintenance	46
5. Technical specifications	46
6. Disposal of old electrical appliances	47
7. Technical support and warranty	47
8. Copyright	47

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	48
2. Avant utilisation	48
3. Fonctionnement	49
4. Nettoyage et entretien	52
5. Spécifications techniques	53
6. Recyclage des équipements électriques et électroniques	53
7. Garantie et SAV	54
8. Copyright	54

INHALT

1. Teile und Komponenten	55
2. Vor dem Gebrauch	55
3. Bedienung	56
4. Reinigung und Wartung	59
5. Technische Spezifikationen	60
6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	60
7. Garantie und Kundendienst	60
8. Copyright	61

INDICE

1. Parti e componenti	62
2. Prima dell'uso	62
3. Funzionamento	63
4. Pulizia e manutenzione	66
5. Specifiche tecniche	67
6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	67
7. Garanzia e supporto tecnico	68
8. Copyright	68

ÍNDICE

1. Peças e componentes	69
2. Antes de usar	69
3. Funcionamento	70
4. Limpeza e manutenção	73
5. Especificações técnicas	74
6. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos	74
7. Garantia e SAT	74
8. Copyright	75

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	76
2. Voor u het toestel gebruikt	76
3. Werking	77
4. Schoonmaak en onderhoud	80
5. Technische specificaties	81
6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	81
7. Garantie en technische ondersteuning	81
8. Copyright	82

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	83
2. Przed użyciem	83
3. Funkcjonowanie	84
4. Czyszczenie i konserwacja	87
5. Dane techniczne	88
6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	88
7. Gwarancja i Serwis techniczny	88
8. Copyright	89

OBSAH

1. Části a složení	90
2. Před použitím	90
3. Fungování	91
4. Čištění a údržba	94
5. Technické specifikace	94
6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	95
7. Záruka a technický servis	95
8. Copyright	95

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este dispositivo es apto únicamente para calentar, asar dorar alimentos como carne, pescado o verduras. No lo utilice con alimentos secos como bollería o pan.
- Este producto está diseñado para uso doméstico. No lo utilice para fines comerciales o industriales.
- El dispositivo se puede utilizar en el exterior siempre que no se exponga a lluvia o agua.
- El dispositivo se puede utilizar únicamente en espacios cerrados y bien ventilados, o en espacios abiertos, pero bien resguardados. No lo utilice como electrodoméstico integrado.
- Cecotec no se hará responsable de cualquier daño causado por el mal uso del dispositivo.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- Asegúrese de que la toma de corriente está en un lugar accesible, que le permita desconectar el cable si fuera necesario.

- No deje el dispositivo sin supervisión cuando esté encendido o caliente.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- Utilice únicamente piezas y componentes proporcionados por Cecotec con el producto original.
- Mantenga una distancia libre mínima de 15 cm a cada lado del dispositivo y de 50 cm sobre él.
- Desenrolle el cable completamente antes de cada uso.
- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente después de cada uso, cuando no lo esté utilizando, antes de limpiarlo, de repararlo, si ve que no funciona correctamente o durante tormentas. Tire del enchufe para desconectarlo, no tire del cable.
- El aparato no se debe conectar a un temporizador externo o sistema de control remoto separado.
- El aparato estará muy caliente durante e inmediatamente después de funcionar. Utilice guantes o cualquier otro accesorio de protección conveniente para evitar quemaduras o lesiones. Manténgalo alejado de sustancias y objetos inflamables. Tenga especial cuidado al introducir alimentos, al sacar los alimentos o los accesorios cuando el dispositivo esté caliente.
- No coloque objetos como servilletas o comida empaquetada sobre ni dentro del dispositivo; esto podría causar un incendio.
- La comida sobrecalentada y el aceite calientes pueden incendiarse.
- No cubra las ranuras de los laterales y la parte superior, ni las entradas de aire situadas en la parte inferior de la superficie del producto.

- Después de utilizar el dispositivo, el ventilador sigue en funcionamiento durante un rato hasta que la temperatura de la resistencia baje a los 60 °C. Para evitar el sobrecalentamiento del dispositivo, no desconecte el adaptador ni apague el interruptor de la parte trasera hasta que el ventilador deje de funcionar.
- Los alimentos no deben entrar en contacto con la resistencia del grill. La temperatura es muy elevada y podría incendiar los alimentos.
- Retire el asa inmediatamente después de colocar la parrilla en el dispositivo, y utilícela únicamente para retirarla de nuevo.
- Ponga el aparato en funcionamiento solo cuando la unidad interior y la bandeja recoge grasas estén colocadas dentro del dispositivo. Llene la bandeja recoge grasas con un poco de agua para evitar que la grasa acumulada se incendie y compruebe el nivel de agua continuamente durante el funcionamiento. Si el agua se evapora, apague la unidad por completo y retire la bandeja recoge grasas con cuidado para llenarla de nuevo.
- Retire la parrilla una vez el dispositivo se haya enfriado completamente.
- La grasa y el aceite puede incendiarse si no se utilizan adecuadamente. Nunca intente apagar el fuego con agua. Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y utilice un extintor u otra herramienta apropiada.
- No desmonte las patas del dispositivo cuando lo utilice.
- Este producto no puede ser usado por niños/as ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si

el producto está siendo usado cerca de niños.

- Si hay un corte del suministro eléctrico mientras el dispositivo está en funcionamiento:
- Retire la comida de la zona de cocinar.
- No toque la superficie del producto y asegúrese de que ningún otro objeto entra en contacto.
- Si el corte de suministro eléctrico es breve, el ventilador se activará automáticamente al volver a funcionar el dispositivo. En este caso, deje que el ventilador funcione hasta que el dispositivo se haya enfriado completamente.
- Si no fuera así, desconecte el dispositivo de la toma de corriente, asegúrese de que la estancia está suficientemente ventilada y no lo deje sin supervisión hasta que no se haya enfriado por completo.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This device is only suitable for heating, grilling and browning food such as meat, fish or vegetables. Do not use it with dry food such as pastry or bread.
- This product is designed for household use only. Do not use it for industrial or commercial purposes.
- The device can be used outdoors as long as it is not exposed to rain or water.
- The device may only be used in enclosed spaces with adequate ventilation or in open spaces, but well sheltered. Do not use as a built-in appliance.

- Cecotec accepts no liability for damage caused by improper or incorrect use.
- Do not immerse the cord, plug or any part of the appliance in water or any other liquid, nor expose electrical connections to water. Make sure your hands are completely dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Do not twist, bend, pull or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow it to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Ensure that the power outlet is easily accessible so that you can quickly unplug the power cord if necessary.
- Do not leave the appliance unattended when switched on or still hot.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Use only parts and components provided by Cecotec with the original product.
- Keep a minimum free distance of 15 cm to each side of the device and 50 cm above it.
- Completely unwind the power cord before each use.
- Unplug the device from the outlet after every use, when you are not using the appliance, before cleaning or storing, if a malfunction occurs during the operation and during thunderstorms. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
- The device must not be connected to an external timer or a remote-controlled socket.
- The appliance will be very hot during and immediately after operating. Use gloves or other convenient protection

accessories in order to avoid burns and injuries. Keep it away from flammable substances and objects. Be especially careful when placing food, removing food or accessories when the device is hot.

- Do not place any objects such as towels or pre-packaged foods on or in the grill, this could cause a fire.
- Overheated food or hot oil can catch fire.
- Do not cover the slots on the sides and on the upper part of the device, or the air inlets located in the lower part of the surface of the device.
- After using the device, the fan will operate for some time until the temperature of the heating element is below 60°C. To avoid overheating, do not unplug the adapter, nor turn off the switch in the rear part of the device until the fan stops operating.
- Food should not touch the heating element located on the grill. The temperature is too high and food may catch fire.
- Remove the handle immediately after positioning the grill in the device and use it again only if you wish to remove the grill.
- Operate only when the entire grill unit and fat-drip tray are in place in the device. Fill the fat-drip tray with a little water in order to avoid ignition of the collected fat and check the water level continuously during operation. If water evaporates, turn off the unit completely and remove the fat-drip tray carefully to fill it again.
- Remove the grill once the device has completely cooled down.
- Fats and oils can ignite when not used properly. Never attempt to extinguish with water. Disconnect the device from the electrical outlet and use a suitable extinguishing agent.

- Do not disassemble the feet of the device while operating.
- This appliance cannot be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- Children shall not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.
- If an unexpected power cut occurs during operation:
- Remove the food from the grilling area.
- Do not touch the surface of the product and make sure that no other objects come into contact with it.
- If the power cut is short, the fan will automatically activate when the device starts operating again. In this case, let the fan continue until the appliance has completely cooled down.
- Otherwise, unplug the appliance from the wall outlet, ensure sufficient room ventilation and do not leave the appliance unattended until it has completely cooled down.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Cet appareil convient uniquement pour réchauffer, faire griller ou dorer des aliments comme de la viande, du poisson ou des légumes. Ne l'utilisez pas avec des aliments secs comme des viennoiseries ou du pain.

- Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.
- L'appareil peut être utilisé à l'extérieur pourvu qu'il ne soit pas exposé à la pluie ou à l'eau.
- Il peut être utilisé uniquement dans des espaces fermés et bien ventilés ou dans des espaces ouverts mais bien à l'abri. Ne l'utilisez pas comme un électroménager intégré.
- Cecotec ne se fera responsable d'aucun dommage provoqué par une mauvaise utilisation de l'appareil.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide et n'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface ou du plan de travail.
- Assurez-vous que la prise de courant soit placée dans un lieu accessible qui vous permet de débrancher l'appareil facilement si nécessaire.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé et/ou chaud.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Utilisez uniquement des pièces et composants fournis par Cecotec avec l'appareil d'origine.
- Maintenez une distance libre minimale de 15 cm de chaque côté de l'appareil et de 50 cm au-dessus.

- Déroulez complètement le câble avant chaque utilisation.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, de le réparer, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il y a de l'orage. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- L'appareil ne doit pas être connecté à une minuterie externe ni à un système de contrôle à distance séparé.
- L'appareil est très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions. Maintenez l'appareil éloigné des substances et objets inflammables. Faites bien attention lorsque vous introduisez ou extrayez des aliments ou des accessoires lorsque l'appareil est chaud.
- Ne placez pas d'objets comme des serviettes ou de la nourriture emballée sur ni dans l'appareil, cela pourrait provoquer un incendie.
- La nourriture surchauffée et l'huile chaudes peuvent prendre feu.
- Ne recouvrez pas les fentes des côtés et la partie supérieure ni les entrées d'air situées sur la partie inférieure de la surface de l'appareil.
- Après avoir utilisé l'appareil, le ventilateur continue de fonctionner pendant un moment jusqu'à ce que la température de la résistance baisse à 60 °C. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne débranchez pas l'adaptateur et n'éteignez pas l'interrupteur de la partie arrière jusqu'à ce que le ventilateur arrête de fonctionner.
- Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec la résistance du grill. La température est très élevée et pourrait incendier les aliments.
- Retirez la poignée immédiatement après avoir installé le

- grill sur l'appareil et utilisez-la uniquement pour le retirer.
- Mettez l'appareil en fonctionnement uniquement lorsque l'unité intérieure et le plateau ramasse-graisses sont bien installés dans l'appareil. Remplissez le plateau ramasse-graisses avec un peu d'eau pour éviter que la graisse accumulée incendie et vérifiez continuellement le niveau d'eau pendant le fonctionnement. Si l'eau s'évapore, éteignez complètement l'unité et retirez le plateau ramasse-graisses avec soin pour le remplir à nouveau.
- Retirez le grill uniquement lorsque l'appareil a refroidi.
- La graisse et l'huile peuvent incendier si vous ne les utilisez pas correctement. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. Débranchez l'appareil de la prise de courant et utilisez un extincteur ou autre outil approprié.
- Ne démontez pas les pieds de l'appareil lorsque vous l'utilisez.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.
- En cas de coupure de courant alors que l'appareil est en fonctionnement :
 - Retirez les aliments de la surface de cuisson.
 - Ne touchez pas la surface de l'appareil et assurez-vous qu'aucun objet entre en contact.
 - Si la coupure de courant électrique est brève, le ventilateur s'active automatiquement lorsque l'appareil reprend son fonctionnement. Dans ce cas, laissez le ventilateur fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.

- Si ce n'est pas le cas, débranchez l'appareil de la prise de courant, assurez-vous que l'endroit soit suffisamment ventilé et ne le laissez pas sans surveillance jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für künftige Benutzer auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Gerät ist nur zum Erhitzen, Braten oder Anbräunen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet. Verwenden Sie es nicht zum Zubereiten von Lebensmitteln wie Bäckerei oder Brot.
- Dieses Produkt ist für den Heimgebrauch bestimmt. Verwenden Sie sie nicht für kommerzielle oder industrielle Zwecke.
- Das Gerät darf im Freien verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie nicht Wasser oder Regen aussetzen.
- Das Gerät darf nur in geschlossenen, gut belüfteten oder in offenen, geschützten Räumen. Bauen Sie es nicht zusammen mit andern Möbeln.
- Cecotec übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht mit Wasser in Berührung kommen. Sorgen Sie dafür,

dass Ihre Hände richtig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss auf einem zugänglichen Ort befindet, sodass man das Kabel gegebenenfalls trennen kann.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder heiß ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich von Cecotec gelieferten Bestandteile.
- Halten Sie mindestens 15 cm Sicherheitsabstand neben dem Gerät und 50 cm darüber.
- Wickeln Sie das Kabel vor jedem Gebrauch aus.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung, vor dem Reparieren oder während Stürme. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Das Gerät darf nicht mit einer separaten Zeitschaltuhr oder Fernsteuerung verwendet werden.
- Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie es von brennbaren Stoffen bzw. Gegenständen fern. Seien Sie besonders vorsichtig beim Stecken oder Nehmen von

Lebensmitteln oder Aufsätzen, wenn das Gerät noch heiß ist.

- Legen Sie keine Gegenstände wie Servietten, verpackte Lebensmittel in oder auf das Gerät; das könnte Brände verursachen.
- Überhitzte Lebensmittel und heißes Öl können Feuer fangen.
- Bedecken Sie nicht die Schlitze an den Seiten und auf der Oberseite oder die Lufteinlässe an der Unterseite.
- Der eingebaute Ventilator bleibt eine Weile in Betrieb, bis die Temperatur von dem Widerstand um 60 °C verringert. Trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose nicht und schalten Sie das Gerät durch Knopfdruck nicht aus, bis der Ventilator aufhört, um Überhitzung zu vermeiden.
- Die Lebensmittel müssen nicht in Berührung mit dem Widerstand kommen. Er erreicht hohe Temperaturen und könnte Feuer fangen.
- Entfernen Sie den Griff sofort, nachdem Sie den Grillrost gelegt haben und verwenden Sie ausschließlich zum Entnehmen davon.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich, wenn die Fettauffangschale und Inneneinheit im Gerät sind. Gießen Sie ein bisschen Wasser auf die Fettauffangschale, um zu vermeiden, dass das Fett Feuer fängt und überprüfen Sie während des Betriebs, dass es genügendes Wasser gibt. Wenn das Wasser verdampft, schalten Sie das Gerät aus, entnehmen Sie die Fettauffangschale sorgfältig und gießen Sie noch einmal Wasser darauf.
- Entnehmen Sie den Grillrost nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt wird.
- Fett und Öl können beim Missbrauch Feuer fangen. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und verwenden Sie

dafür einen Feuerlöscher oder ein geeignetes Instrument.

- Zerlegen Sie die Füße nicht beim Gebrauch.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besondere genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Befolgen Sie bei Stromausfall die folgenden Schritte:
- Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gerät.
- Berühren Sie die Fläche des Geräts nicht und vergewissern Sie sich, dass kein Gegenstand in Berührung damit kommt.
- Wenn der Stromausfall nicht kurzzeitig ist, schaltet der Ventilator automatisch ein, wenn das Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Lassen Sie ihn normalerweise funktionieren, bis das Gerät vollständig abkühlt.
- Trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose bei längeren Stromausfällen, stellen Sie sicher, dass der Raum genug belüftet ist und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, bis es vollständig abkühlt.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia collegata a terra.

- Questo dispositivo è adatto solamente per riscaldare, grigliare e dorare alimenti quali carne, pesce o verdure. Non utilizzare alimenti secchi come prodotti da forno o pane.
- Questo prodotto è stato progettato per uso domestico. Non utilizzare per fini industriali o commerciali.
- Il dispositivo si può utilizzare all'esterno sempre che sia protetto dalla pioggia (pioggia, vento, ecc...)
- Il dispositivo si può utilizzare solamente in spazi chiusi o ventilati, o in spazi aperti, ma ben protetti. Non utilizzare come elettrodomestico integrato.
- Cecotec non si farà responsabile di alcun danno provocato da un mal uso del prodotto.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere il prodotto.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Evitare il contatto del cavo con superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Verificare che la presa della corrente si trovi in un luogo accessibile, che permetta scollegare il cavo qualora necessario.
- Non lasciare il dispositivo senza supervisione quando è acceso o caldo.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.
- Utilizzare solamente le parti e componenti fornite da Cecotec con il prodotto originale.

- Mantenere una distanza libera minima di 15 cm per ogni lato e 50 cm al di sopra.
- Srotolare completamente il cavo prima di ogni uso.
- Scollegare il prodotto dalla presa della corrente dopo ogni uso, quando non si sta utilizzando, prima di pulirlo, ripararlo, nel caso in cui non funzioni correttamente o durante un temporale. Tirare la spina per scollegare il prodotto, non tirare il cavo.
- L'apparecchio non deve essere collegato con un timer o sistema di controllo remoto esterno.
- L'apparecchio sarà molto caldo durante e immediatamente dopo il funzionamento. Utilizzare guanti o qualsiasi altro accessorio di protezione per evitare scottature o lesioni. Mantenerlo lontano da sostanze e oggetti infiammabili. Prestare particolare attenzione nell'introdurre o rimuovere gli alimenti o gli accessori quando il prodotto è caldo.
- Non collocare oggetti quali tovaglioli o cibo impacchettato né sopra né dentro il prodotto: questo potrebbe provocare un incendio.
- Il cibo surriscaldato e l'olio caldo possono incendiarsi.
- Non coprire le fessure dei lati e la parte superiore, né le entrate dell'aria situate nella parte inferiore della superficie del prodotto.
- Dopo aver usato il prodotto, la ventola continua a funzionare per un po' di tempo fino a che la temperatura della resistenza si abbassi a 60 °C. Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non scollegare l'adattatore né spegnere l'interruttore della parte posteriore fino a che il ventilatore smetta di funzionare.
- Gli alimenti non devono entrare a contatto con la resistenza del grill. La temperatura è molto elevata e potrebbe incendiare gli alimenti.
- Rimuovere immediatamente il manico dopo aver collocato

la griglia nel prodotto e utilizzarlo solamente per poi rimuoverla.

- Mettere in funzione l'apparecchio solo quando l'unità interna e la vaschetta di raccolta grasso sono collocati all'interno del prodotto. Riempire la vaschetta di raccolta grasso con un po' d'acqua per evitare che il grasso accumulato si possa incendiare e verificare continuamente il livello d'acqua durante il funzionamento. Se l'acqua evapora, spegnere completamente l'unità e rimuovere la vaschetta di raccolta grasso con attenzione per riempirla di nuovo.
- Rimuovere la griglia quando il prodotto si è raffreddato completamente.
- Il grasso e l'olio possono incendiarsi se non si usano in modo adeguato. Non cercare di spegnere il fuoco con l'acqua. Scollegare l'apparecchio dalla presa della corrente e utilizzare un estintore o un altro strumento appropriato.
- Non smontare le gambe del prodotto quando si sta usando.
- Questo prodotto non può essere usato da bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessario supervisionare rigidamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato da o vicino a bambini.
- Qualora dovesse saltare la corrente mentre l'apparecchio è in funzione:
- Rimuovere il cibo dall'area di cottura.
- Non toccare la superficie del prodotto e verificare che nessun altro oggetto entri a contatto.
- Se l'interruzione della corrente è breve, la ventola si attiva automaticamente quando il dispositivo ricomincia a funzionare. In questo caso, lasciare che la ventola funzioni fino a che il prodotto si sia raffreddato completamente.

- Se così non fosse, scollegare il prodotto dalla presa della corrente, verificare che la stanza sia sufficientemente ventilata e non lasciarlo senza osservazione fino a che non si sia raffreddato completamente.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Este produto está apto unicamente para aquecer, assar ou dourar alimentos como carne, peixe ou legumes. Não utilize com alimentos secos como produtos de pastelaria ou pão.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Não utilize o produto para fins comerciais ou industriais.
- O dispositivo pode ser usado ao ar livre, desde que não seja exposto à chuva ou água.
- O dispositivo pode ser usado unicamente em espaços fechados ou então bem ventilados, espaços abertos, mas bem resguardados. Não utilize como um eletrodoméstico integrado.
- Cecotec não se fará responsável de qualquer dano causado pelo mau uso do produto.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o

produto.

- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixar o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou bancada.
- Certifique-se de que a tomada de corrente elétrica está num lugar acessível, que lhe permita desligar o cabo rapidamente se for necessário.
- Não deixe o dispositivo sem supervisão quando estiver aceso ou quente.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Utilize unicamente peças e componentes proporcionados pela Cecotec com o produto original.
- Mantenha uma distância livre mínima de 15 cm a cada lado do dispositivo e de 50 cm sobre este.
- Desenrole o cabo completamente antes de cada uso.
- Desconecte o produto da corrente elétrica depois de cada uso, quando não estiver a ser usado, antes de limpar, reparar, se vir que não funciona corretamente ou durante tormentas. Puxe pela ficha para desconectar, não puxe pelo cabo.
- O aparelho não deve ser conectado a um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- O aparelho está muito quente durante e imediatamente depois de funcionar. Utilize luvas ou qualquer outro acessório de proteção conveniente para evitar queimaduras ou lesões. Mantenha longe de substâncias e objetos inflamáveis. Tenha especial cuidado ao introduzir e ao tirar os alimentos ou acessórios quando o produto estiver quente.

- Não coloque objetos como guardanapos ou comida embalada, sobre ou dentro do produto; poderá causar um incêndio.
- A comida demasiado aquecida ou o óleo ou azeite quentes podem incendiar.
- Não cubra as ranhuras das laterais e a parte superior, nem as entradas de ar situadas na parte inferior da superfície do produto.
- Depois de usar o dispositivo, o ventilador continuará em funcionamento durante um tempo, até que a temperatura da resistência baixe aos 60 °C. Para evitar o aquecimento excessivo do dispositivo, não desconecte o adaptador nem desligue o interruptor da parte traseira até que o ventilador deixe de funcionar.
- Os alimentos não devem entrar em contacto com a resistência do grill. A temperatura é muito elevada e poderá incendiar os alimentos.
- Retire a pega imediatamente depois de colocar a grelha no produto e utilize-a unicamente para voltar a retirar a grelha.
- Ponha o aparelho em funcionamento só quando a unidade interior e a bandeja para gorduras estejam colocadas dentro do dispositivo. Encha a bandeja para gorduras com um pouco de água para evitar incêndios e verifique o nível de água continuamente durante o funcionamento. Se a água se evapora, desligue completamente o dispositivo e retire a bandeja para gorduras com cuidado, para voltar a enchê-la.
- Retire a grelha uma vez que o dispositivo tenha arrefecido completamente.
- A gordura e o óleo podem incendiar se não são usados de forma adequada. Nunca tente apagar o fogo com água. Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e utilize um extintor ou outra ferramenta apropriada.

- Não desmonte os pés do dispositivo quando estiver em funcionamento.
- Este aparelho não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.
- Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser usado perto de crianças.
- Se houver um corte de energia enquanto o produto estiver em funcionamento:
 - Retire a comida.
 - Não toque a superfície do produto e certifique-se de que nenhum outro objeto entra em contacto.
- Se o corte de energia for breve, o ventilador irá ativar-se automaticamente ao voltar a ligar o dispositivo. Neste caso, deixe que o ventilador funcione até que o dispositivo arrefeça completamente.
- Caso contrário, desconecte da corrente elétrica, certifique-se de que o espaço está devidamente ventilado e não deixe sem supervisão até que não tenha arrefecido completamente.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dit apparaat is enkel geschikt om etenswaren zoals vlees, vis of groenten op te warmen, te roosteren of te grillen.

Gebruik het apparaat niet voor droge etenswaren zoals brood of gebak.

- Dit product is ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het apparaat niet voor commerciële of industriële doeleinden.
- Het apparaat kan buitenshuis worden gebruikt zolang het niet wordt blootgesteld aan regen of water.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten en/of goed geventileerde ruimtes, of in open ruimtes die goed beschermd zijn. Dit apparaat kan niet worden ingebouwd.
- Cecotec is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik van het apparaat.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Zorg ervoor dat het stopcontact op een toegankelijke plek zit, zodat u de stekker makkelijk uit het stopcontact kan trekken indien nodig.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het is ingeschakeld of als het warm is.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet hij worden hersteld door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik uitsluitend onderdelen en componenten van het originele product die worden verstrekt door Cecotec.

- Zorg voor een vrije ruimte rond het apparaat van minstens 15 cm aan elke zijde en 50 cm aan de bovenkant.
- Rol de kabel volledig uit elke keer voordat u het product gebruikt.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact als het volgende zich voordoet: nadat u het apparaat heeft gebruikt, als u het apparaat niet gebruikt, voordat u het apparaat schoonmaakt, als u merkt dat het apparaat niet goed werkt of tijdens onweersbuien. Trek aan de stekker om hem te verwijderen uit het stopcontact en niet aan de kabel.
- Het apparaat mag niet verbonden worden met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het toestel zal zeer heet zijn tijdens en vlak na het gebruik. Gebruik ovenwanten of andere beschermingsmiddelen om brandwonden of letsels te voorkomen. Houd het product buiten het bereik van brandbare stoffen of objecten. Wees uiterst voorzichtig als u etenswaren in de grill legt en als u etenswaren of accessoires eruit haalt als het apparaat warm is.
- Leg geen voorwerpen zoals servetten of verpakt eten op of in het apparaat; dit zou brand kunnen veroorzaken.
- Oververhitte etenswaren en hete olie zouden vlam kunnen vatten.
- Bedek niet de gleuven aan de zijkanten en de bovenkant van het product. Zorg ervoor dat de luchtingangen aan de onderkant van het product vrij zijn van obstructies.
- Als u klaar bent met het product te gebruiken, dan zal de ventilator blijven ventileren tot de temperatuur van het verwarmingselement verlaagd is tot 60 °C. Trek de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact en zet de schakelaar aan de achterkant van het apparaat niet uit tot de ventilator is uitgegaan om oververhitting van het apparaat

te vermijden.

- Voedsel mag niet in contact komen met de grillweerstand. De temperatuur van het verwarmingselement is zeer hoog; dit zou de etenswaren kunnen laten ontvlammen.
- Haal de handgreep onmiddellijk van het rooster af als u het rooster in het apparaat heeft gezet. Gebruik de handgreep alleen om het rooster weer uit de grill te halen.
- Schakel het apparaat alleen in als de interne module en de vetopvangbak geïnstalleerd zijn in het apparaat. Giet een beetje water in de vetopvangbak om te vermijden dat het opgevangen vet ontvlamt. Controleer het waterniveau constant als het apparaat is ingeschakeld. Als het water is verdampt, schakel dan het apparaat uit en haal de vetopvangbak er voorzichtig uit om hem opnieuw te vullen.
- Haal het rooster uit het apparaat als het volledig is afgekoeld.
- Het vet en de olie kunnen vlam vatten als ze niet correct worden gebruikt. Probeer nooit om het vuur te doven met water. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en gebruik een brandblusser of een ander geschikt blusmiddel.
- Haal de pootjes niet onder het apparaat uit als u het apparaat gebruikt.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet kunnen spelen met het product. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- In het geval dat een stroomstoring zich voordoet als het apparaat is ingeschakeld:
 - Haal de etenswaren uit het apparaat.
 - Raak de oppervlakken van het product niet aan. Zorg ervoor dat voorwerpen niet in contact komen met de oppervlakken

van het apparaat.

- Indien de stroomstoring slechts van korte duur is, zal de ventilator automatisch inschakelen als het apparaat opnieuw aan gaat. Laat in dit geval de ventilator aan staan tot het apparaat volledig is afgekoeld.
- In het geval van een langere stroomstoring: trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd is en laat het apparaat niet onbeheerd achter tot het volledig is afgekoeld.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- To urządzenie nadaje się tylko do podgrzewania, pieczenia i przyrumieniania potraw, takich jak mięso, ryby lub warzywa. Nie stosować do suchych potraw, takich jak ciasta lub chleb.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj go do celów przemysłowych lub komercyjnych.
- Urządzenie można używać na zewnątrz zawsze, gdy nie jest wystawione na działanie czynników zewnętrznych.
- Urządzenie może być używane tylko w pomieszczeniach zamkniętych lub dobrze wentylowanych lub w pomieszczeniach otwartych, ale dobrze osłoniętych. Nie używaj go jako urządzenia do zabudowy.
- Cecotec nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody

spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.

- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Nie zginaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Upewnij się, że gniazdko elektryczne znajduje się w łatwo dostępnym miejscu, umożliwiając w razie potrzeby odłączenie przewodu.
- Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest włączone lub gorące.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny serwis pomocy technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju zagrożeń.
- Używaj tylko części i komponentów dostarczonych przez Cecotec z oryginalnym produktem.
- Zachowaj minimalny odstęp 15 cm z każdej strony urządzenia i 50 cm nad nim.
- Wyciągnij cały kabel przed każdym użyciem.
- Odłączaj urządzenie od gniazdka sieciowego po każdym użyciu, gdy nie jest używane, przed czyszczeniem, naprawą, jeśli zauważysz, że działa nieprawidłowo lub podczas burzy. Pociągnij za wtyczkę, aby ją odłączyć, nie ciągnij za kabel.
- Urządzenie nie może być podłączone do zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

- Urządzenie będzie bardzo gorące podczas pracy i bezpośrednio po jej zakończeniu. Nosić rękawice lub inne odpowiednie akcesoria ochronne, aby uniknąć oparzeń lub obrażeń. Trzymaj go z dala od łatwopalnych substancji i przedmiotów. Zachowaj szczególną ostrożność podczas wkładania i wyjmowania potraw lub akcesoriów, gdy urządzenie jest gorące.
- Na urządzeniu lub w urządzeniu nie należy umieszczać przedmiotów, takich jak serwetki lub zapakowana żywność; może to spowodować pożar.
- Przegrzane potrawy i gorący olej mogą się zapalić.
- Nie zakrywaj szczelin po bokach i u góry ani wlotów powietrza na dole powierzchni produktu.
- Po użyciu urządzenia wentylator pracuje jeszcze przez chwilę, aż temperatura rezystancyjna spadnie do 60 ° C. Aby uniknąć przegrzania urządzenia, nie odłączaj adaptera ani nie wyłączaj przetątnika z tyłu, dopóki wentylator nie przestanie działać.
- Żywność nie może mieć kontaktu z wysokotemperaturową grzałką grilla. Temperatura jest bardzo wysoka i może spowodować zapalenie się żywności.
- Zdejmij uchwyt natychmiast po umieszczeniu grilla na urządzeniu i użyj go tylko do ponownego zdjęcia.
- Używać urządzenia tylko wtedy, gdy jednostka wewnętrzna i tacka ociekowa są umieszczone w urządzeniu. Napętnij tackę ociekową niewielką ilością wody, aby zapobiec zapaleniu się nagromadzonego tłuszczu i sprawdzaj poziom wody podczas pracy. Jeśli woda wyparuje, wyłącz całkowicie urządzenie i ostrożnie wyjmij tackę ociekową, aby ponownie ją napętnić.
- Zdejmij grill, gdy urządzenie całkowicie ostygnie.
- Smar i olej mogą się zapalić, jeśli nie są prawidłowo używane.

Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Odłącz urządzenie od gniazdka i użyj gaśnicy lub innego odpowiedniego narzędzia.

- Nie należy demontować nóżek urządzenia podczas korzystania z niego.
- Ten produkt nie może być używany przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy.
- Nadzoruj dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się produktem. Ścisły nadzór jest konieczny, jeśli produkt jest używany w pobliżu dzieci.
- W przypadku awarii zasilania podczas pracy urządzenia:
- Usuń jedzenie z obszaru gotowania.
- Nie dotykaj powierzchni produktu i upewnij się, że żadne inne przedmioty nie wchodzą w kontakt.
- Jeśli awaria zasilania jest krótkotrwała, wentylator włączy się automatycznie po ponownym uruchomieniu urządzenia. W takim przypadku pozwól wentylatorowi pracować do całkowitego ostygnięcia urządzenia.
- Jeśli nie, odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego, upewnij się, że pomieszczenie jest wystarczająco wentylowane i nie pozostawiaj go bez nadzoru, dopóki całkowicie nie ostygnie.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uchovejte tento manuál pro pozdější použití nebo pro nové uživatele.

- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- Tento přístroj je vhodný pouze na ohřátí, pečení nebo opečení potravin jako je maso, ryby nebo zelenina. Nepoužívejte na

suché potraviny jako je chléb nebo pečivo.

- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte ho pro komerční nebo průmyslové účely.
- Přístroj je možné používat venku, pokud na něj neprší nebo nepříjde do kontaktu s vodou.
- Přístroj je možné používat pouze v uzavřených prostorách nebo v prostorách dobře ventilovaných, v otevřených prostorách, ale chráněných. Nepoužívejte přístroj jako vestavěný spotřebič.
- Cecotec není zodpovědný za žádné škody nebo nehody způsobené nevhodným používáním.
- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Ujistěte se, že zásuvka je na dobře přístupném místě, které umožní přístroj odpojit, pokud by to bylo nutné.
- Nenechávejte přístroj během fungování nebo pokud je horký bez dozoru.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Používejte pouze originální náhradní díly a součástky doporučené firmou Cecotec.
- Udržujte minimální bezpečnostní vzdálenost 15 cm na každé straně a 50 cm nad přístrojem.
- Před každým použitím rozmotejte celý kabel.

- Odpojte přístroj po každém použití od sítě elektrické energie, pokud ho nepoužíváte, před čištěním, opravou, pokud nefunguje správně nebo během bouřky. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.
- Přístroj není možné používat s pomocí externího časovače ani s přidaným systémem dálkového ovládání.
- Přístroj je horký během a ihned po použití. Používejte chňapky, rukavice a nebo jiné ochranné prostředky, abyste se vyhnuli zraněním a popálením. Mějte přístroj v dostatečné vzdálenosti od hořlavých látek a předmětů. Dávejte obzvláště dobrý pozor při vkládání potravin, jejich vyjímání nebo manipulaci s příslušenstvím, pokud je přístroj horký.
- Nedávejte předměty jako jsou ubrousky nebo zabalené potraviny na ani dovnitř přístroje, mohlo by to způsobit požár.
- Spálené potraviny nebo kapající olej dovnitř přístroj mohou způsobit požár.
- Nezakrývejte otvory na bocích a nahoře ani otvory pro vzduch ve spodní části povrchu produktu.
- Po použití přístroje ventilátor ještě chvíli funguje, dokud teplota odporů neklesne na 60 °C. Abyste předešli přehřátí přístroje, neodpojujte adaptér ani nevypínejte přístroj ze zadní části, dokud se ventilátor nevypne.
- Potraviny by neměly přijít do kontaktu s odporem grilu. Teplota je příliš vysoká a mohla by vznítit potraviny.
- Okamžitě vyjměte držák okamžitě po vložení potravin a znovu ho použijte pouze pro jejich vyjmutí.
- Zapněte přístroj pouze pokud vnitřní jednotka a podložka na odkapávání tuku jsou vloženy v přístroji. Naplňte podložku na odkapávání tuku trochou vody, abyste zabránili tomu, že se nahromaděný tuk vznítí a pravidelně kontrolujte hladinu vody během celé doby fungování. Pokud se voda odpaří,

zcela vypněte přístroj a opatrně podložku na sběr tuku vyjměte, abyste ji znovu naplnili vodou.

- Vyjměte gril po úplném vychladnutí přístroje.
- Tuk a olej se mohou vznítit, pokud se přístroj nepoužívá správně. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte přístroj a vypojte ho od elektrického přívodu a použijte hasící přístroj nebo jinak vhodně oheň uhasťte.
- Neodmontujte od přístroje jeho nožky.
- Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s omezenými mentálními, fyzickými a nebo senzorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost.
- Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.
- Pokud během používání přístroje dojde k přerušení přívodu elektrického proudu.
- Vyjměte potraviny ze zóny vaření.
- Nedotýkejte se povrchu přístroje a ujistěte se, že s ním není v kontaktu žádný jiný předmět.
- Pokud je přerušení přívodu elektrické energie krátké, ventilátor se aktivuje automaticky, jakmile se přívod proudu obnoví. V tomto případě nechejte ventilátor fungovat, dokud přístroj zcela nevychladne.
- Pokud tomu tak není, odpojte přístroj od zdroje elektrické energie, ujistěte se, že místo je dostatečně větrané a nenchávejte přístroj bez dohledu, dokud zcela nevychladne.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Cuerpo principal
2. Guías de la parrilla
3. Tornillos M4x10
4. Mango
5. Parrilla
6. Pala para pizzas
7. Piedra para pizzas
8. Bandeja recoge grasas x2
9. Selector de tiempo
10. Pantalla
11. Selector de temperatura
12. Cable de alimentación
13. Interruptor de encendido
14. Pinzas

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

2. ANTES DE USAR

- Saque el producto de la caja.
- Retire todo el material de embalaje. Guarde la caja original y papel de protección por si tuviera que utilizarlo para transportar el producto.
- Retire el resto de accesorios del interior del dispositivo.
- Asegúrese de que todos los componentes están incluidos, y si faltara alguno o no estuvieran en buen estado, contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec inmediatamente.
- Limpie el dispositivo y todos sus componentes antes del primer uso.
- Ponga el dispositivo en funcionamiento, sin alimentos y con la parrilla y la bandeja recoge grasas dentro durante 10 minutos, en una habitación bien ventilada.
- Limpie el dispositivo y sus componentes de nuevo.
- Lave todos los accesorios en agua tibia. Seque todas las partes cuidadosamente.
- Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo.
- Conecte el dispositivo a una toma de corriente.

Aviso

Al calentar el producto por primera vez podría producirse humo debido a los restos residuales de la fabricación.

3. FUNCIONAMIENTO**Encendido del grill de alta temperatura y selección de temperatura**

Pulse el botón de encendido situado en la parte trasera del dispositivo para encenderlo. Al presionar el selector de temperatura la pantalla se encenderá y los dígitos que indican tiempo y temperatura parpadearán.

Ajuste de la temperatura

- Pulse el selector de temperatura. La temperatura que se mostrará por defecto, 800 °C, parpadeará.
- Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura (máximo 850 °C) o en el sentido contrario para disminuirla (mínimo 200 °C). Pulse el selector para confirmar la temperatura configurada.
- Una vez confirmada, los dígitos de la temperatura se iluminarán de forma fija y parpadearán los del tiempo.

Ajustar el tiempo de cocción

- Tras confirmar la temperatura, seleccione el tiempo de cocción deseado. Los dígitos del tiempo de cocción por defecto, 10 minutos, parpadearán.
- Gire el selector de tiempo en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo de cocción (máximo 60 minutos) o en el sentido contrario para disminuirlo (mínimo 30 segundos).
- La resistencia y el ventilador se pondrán en marcha una vez el tiempo y la temperatura se hayan configurado.

Precalentamiento

Con la temperatura y el tiempo de cocción seleccionados, el dispositivo comenzará a precalentarse. La pantalla mostrará la temperatura actual en todo momento. Cuando se alcance la temperatura seleccionada, el dispositivo comenzará la cuenta atrás del tiempo configurado.

Aviso

El margen de error de la temperatura mostrada en la pantalla es de ± 20 °C.

Recomendación

Para obtener los mejores resultados, se recomienda dejar que el dispositivo se precaliente unos 3 minutos aproximadamente antes de introducir los alimentos.

Cómo utilizar el grill de alta temperatura**Aviso**

El tiempo de asado suele ser de entre 1 y 3 minutos a cada lado, aunque dependerá siempre del tipo de alimentos, el grosor, etc.

1. Saque la carne de la nevera 1 o 2 horas antes de asarla para que baje a temperatura ambiente.
2. Inserte la bandeja recogegrasas con el asa en la guía 6 mientras el grill se calienta.
3. Coloque la carne sobre la parrilla (no precalentada) e introdúzcala en el dispositivo precalentado utilizando las guías y el asa. En las siguientes ilustraciones se puede apreciar la superficie que se expone al grill según el nivel en el que sitúe la parrilla, o según la distancia entre la parrilla y la resistencia.

Guías 1-2

Fig. 3.

Guías 3-4

Fig. 4.

Guías 5-6

Fig. 5.

- Seleccione una de las guías dependiendo del grosor de la carne. La carne se debe colocar debajo de la resistencia, pero sin tocarla. Retire el asa de la parrilla inmediatamente después de utilizarla para evitar que se caliente.
- Asegúrese de que la carne se coloca en el centro de la parrilla para asegurar una cocción homogénea.
- Para dar la vuelta a la carne, saque la parrilla por completo y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Dele la vuelta e introduzca la parrilla de nuevo.
- Se recomienda precalentar el dispositivo antes de introducir la carne. Una vez haya alcanzado la temperatura deseada, configure los ajustes de cocción de nuevo para que dé suficiente tiempo a cocinar ambos lados de la carne en el mismo proceso de asado.

Cancelar la cocción

Pulse el selector de temperatura para detener el funcionamiento. El ventilador continuará en marcha unos minutos.

Dejar la carne reposar

Este aparato funciona a temperaturas muy altas, entre 200 y 850 °C, para una cocción rápida de los alimentos. Se aconseja, en la mayoría de los casos, dejar la carne reposar después de un fuerte proceso de irradiación. Puede dejarla reposar en la misma parrilla, o mejor aún, en la bandeja recogegrasas en la guía más baja, a temperatura reducida.

Bandeja recoge grasas

- Por norma general, la bandeja recoge grasas debe introducirse en la guía 6 durante el proceso de asado. Puede alcanzar temperaturas al igual que la parrilla, por lo tanto, se debe utilizar siempre con el asa.
- A pesar de que las gotas de grasa se escurren rápidamente, es posible que quede una pequeña capa adherida a la superficie de la bandeja. Esta capa puede quemar la superficie debido a la fuerte irradiación infrarroja. Se recomienda extraer la bandeja recoge grasas entre usos y enjuagarla con agua o limpiarla con un paño húmedo.

Consejos

- La temperatura que se muestra en el dispositivo se mide a través de un sensor de temperatura de alta precisión, pero la temperatura real disminuye a medida que aumenta la distancia entre la resistencia y la carne. Este dispositivo funciona por irradiación de calor; por lo tanto, la exposición al calor dependerá de la superficie de la carne.
- La carne con grasa da lugar a mejores resultados.
- Añada sal y pimienta únicamente después de cocinar.
- Si desea adobar la carne, utilice adobos secos antes de introducirla en el dispositivo.
- No se recomienda el uso de adobos líquidos.
- Unte mantequilla o manteca en la carne para realzar su sabor.
- Si desea obtener resultados más crujientes, ase la carne con piel.
- Puede cocinar los alimentos al vapor en primer lugar, y luego asarlos.

Pasos básicos para preparar un chuletón

1. Seleccionar 800-850 °C para precalentar el dispositivo.
2. Introduzca la carne.
3. Ase un lado de la carne (de 1 a 4 minutos, dependiendo del tipo de carne y del gusto personal).
4. Dé la vuelta al chuletón.
5. Ase el otro lado de la carne (de 1 a 4 minutos, dependiendo del tipo de carne y del gusto personal).
6. Deje que se cocine lentamente.
7. ¡Disfrute!

Asar verduras

Puede asar verduras como calabacín, berenjena, pimientos o cebollas por ambos lados.

Hornear pizzas

Este modelo de grill de alta temperatura es apto para cocinar pizzas con la piedra para pizzas. Para obtener los mejores resultados, siga las recomendaciones de temperatura y tiempo de la siguiente tabla:

Tipo de pizza	Tiempo de calentamiento de la piedra para pizza (Max.)	Temperatura de la piedra para pizza (°C)	Temperatura del grill (°C)	Guías de la parrilla	Tiempo de cocción
Masa fresca	15	750	850	1	20
Pizza natural (no congelada)	15	750	850	1	25
Pizza congelada	15	500	750	3	45
Base congelada	15	550	750	4	45
Masa	10	750	850	1	20

Apáguelo y deje que se enfríe

Después de utilizar el dispositivo, el ventilador permanecerá en marcha durante unos minutos hasta que la temperatura baje a los 60 °C. No desconecte el adaptador ni apague el interruptor de la unidad mientras el ventilador está en marcha para evitar sobrecalentamiento.

Aviso

Es muy importante dejar que el ventilador funcione hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague y desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo o repararlo.
- Retire la bandeja recoge grasas y la parrilla con el asa para lavarlas con un producto de limpieza adecuado. Primero rocíe el producto de limpieza sobre ambas y permita que actúe antes de enjuagarlo.
- Si fuera necesario, utilice un cepillo con cerdas de plástico para limpiar los componentes del dispositivo.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, estos podrían causarle daños al producto.
- Enjuague y seque cuidadosamente todas las partes y los accesorios antes de introducirlos en el dispositivo.
- Limpie el interior del producto con un paño suave y húmedo después de cada uso.
- No rocíe el producto de limpieza directamente dentro del dispositivo, utilice siempre un paño.

- Utilice un paño suave y húmedo con un poco de agua para limpiar la superficie del producto.
- La unidad interior del producto se puede sacar para llevar a cabo una limpieza más profunda de forma más cómoda. Para ello, simplemente tire de las paredes laterales para extraerla, límpiela e introdúzcala de nuevo, deslizándola por las guías a ambos lados.

Aviso

Todos los accesorios excepto la piedra para pizza se pueden lavar en el lavavajillas.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03062

Producto: Txuletaco 8000 Inferno

Potencia: 2200 W

Voltaje: 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



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

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes

baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

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

7. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Main body
2. Grill guides
3. Screw M4×10
4. Handle
5. Grill
6. Spatula for pizza
7. Stone for pizza
8. Fat-drip tray x2
9. Time knob
10. Display
11. Temperature knob
12. Power cord
13. Power switch
14. Tweezers

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

2. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging material. Save the original box and protective film in case it must be used in the future for transportation.
- Remove the rest of the accessories.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If any visible signs of damage are observed, contact the Cecotec official Technical Support Service immediately.
- Clean the appliance and its components before first use.
- Operate the appliance with no food and the grill and fat-drip tray for 10 minutes in a well-ventilated room.
- Clean the device and its components again.
- Clean all of the accessories in warm water. Dry all the parts thoroughly.
- Clean the interior and the exterior of the device with a damp cloth.
- Plug the device into a power supply.

Warning

Smoke might be observed during the first use due to residual wastes from manufacture.

3. OPERATION

Turning on the high-temperature grill and setting the temperature

Press the power switch on the back of the device to turn it on. When pressing the temperature knob, the display will turn on and the digits indicating time and temperature will flash.

Temperature setting

- Press the temperature knob. The default temperature value, 800 °C, will flash.
- Turn the knob clockwise to increase the temperature (max. 850°C) or counterclockwise to decrease it (min. 200°C). Press the knob to confirm the set temperature.
- Once it is confirmed, the temperature digits will be steady and the time digits will start flashing.

Setting the cooking time

- After confirming the temperature, set the desired cooking time. The default cooking time, 10 minutes, will flash on the display.
- Turn the time knob clockwise to increase the cooking time (maximum 60 minutes) or counterclockwise to decrease it (minimum 30 seconds).
- The heating elements and fan will start running as soon as time and temperature are set.

Preheating

When temperature and time are set, the device will start preheating. The panel will display the current temperature at all times. When the set temperature is reached, the countdown for the set time will start.

Warning

The error rate for the temperature display is ±20°C.

Recommendation

It is suggested to allow the device to preheat for approximately 3 minutes before introducing the food for optimum results.

Using the high-temperature grill

Warning

The usual cooking time is between 1 and 3 minutes for each side of the food, but this will always depend on the type of food, thickness, etc.

1. Remove meat from the refrigerator 1 or 2 hours before cooking so it reaches the room temperature.
2. Insert the fat-drip tray with the handle in guide 6 as the grill preheats.
3. Place the meat on the non-preheated grill and use the guide handle to introduce it in the preheated high-temperature grill. In the following figures, you can see the exposed grill surface in relation to the selected grill guide, or in relation to the distance between the grill and the heating element.

Guides 1-2
Fig. 3.

Guides 3-4
Fig. 4.

Guides 5-6
Fig. 5.

- Select one of these guides depending on the meat thickness. Meat should be positioned under the heating element but should not touch it. Remove the handle immediately from the grill to avoid heating the handle.
- Make sure meat is placed in the middle of the grill to ensure it is cooked evenly.
- To turn meat over, remove the grill completely and place it on a heat-resistant surface. Turn meat over and put it back into the device.
- It is recommended to preheat the device before introducing meat in it. After reaching the target temperature, start the grilling process again to have enough time to cook a piece of meat from both sides in one grilling process.

Cancelling the cooking

Press the temperature knob to cancel the grilling process. The fan will continue running for a few minutes.

Allowing meat to stand

The device operates at high temperature settings, between 200°C and 850°C for fast cooking. For most cuts of meat, it is advisable to let the meat stand after strong irradiation. This can be done in the grill or even better in the fat-drip tray in the lower guide of the grill at low temperature.

Fat-drip tray

- In general, the fat-drip tray should be inserted in guide 6 during the grilling process. It can reach the same temperatures as the grill, so you must always use the handle with this accessory.

- Although the fat drops are drained off quickly, there may be a thin layer of fat adhered to the surface of the tray. Due to the strong infrared radiation, this layer can burn into the surface. It is recommended to remove the fat-drip tray between uses and drain with water or wipe with a damp cloth.

Tips

- The temperature displayed in the device is measured by a high-precision temperature sensor, but the actual temperature decreases as distance between the heating element and meat is increased. The device works through radiant heat; therefore, heat exposure depends on the meat surface.
- Better results are obtained when meat has fat.
- Add salt and pepper only after grilling.
- If you wish to marinate meat, use dry marinades before putting it into the device.
- It is not recommended the use of liquid marinade.
- Spread butter or lard on the meat to enhance its flavour.
- Grill meat with skin for crispy results.
- You can steam the food first, and then grill it.

Basic steps to prepare a steak

1. Set 800-850°C to preheat the device.
2. Introduce the meat.
3. Grill one side of the meat (from 1 to 4 minutes, depending on the type of meat and your personal liking).
4. Turn the steak over.
5. Grill the other side of the meat (from 1 to 4 minutes, depending on the type of meat and your personal liking).
6. Let it simmer.
7. Enjoy!

Grilling vegetables

You can grill vegetables such as courgettes, aubergines, peppers or onions on both sides.

Baking pizzas

This high-temperature grill model is suitable for baking pizzas with the pizza stone accessory. For optimum results, follow the temperature and time recommendations on the table below:

Type of pizza	Stone heating time (max.)	Stone temperature (°C)	Grill temperature (°C)	Grill guides	Cooking type
Fresh dough	15	750	850	1	20

Natural pizza (not frozen)	15	750	850	1	25
Frozen pizza	15	500	750	3	45
Frozen base	15	550	750	4	45
Dough	10	750	850	1	20

Turn it off and allow it to cool down

After using the device, the fan will operate for some time until the temperature is below 60°C. Do not pull the plug, do not turn off the switch on the back of the device while the fan is running to avoid overheating.

Warning

It is extremely important to allow the fan to run until the device is completely cool before cleaning.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Turn off and unplug the product from the power supply before cleaning or repairing it.
- Remove the fat-drip tray and the grilling with the handle and clean both with an appropriate cleaning agent. First spray the cleaning agent over them and allow it to act before rinsing.
- Use a brush with plastic bristles to clean the device components if necessary.
- Do not use abrasive or chemical cleaning agents to clean the device.
- Rinse and dry all parts and accessories thoroughly before introducing them back in the appliance.
- Clean the interior of the device with a soft and wet cloth before each use.
- Do not spray the cleaning agent directly inside the device, always use a cloth.
- Use a soft damp cloth with some water to clean the surface of the product.
- The interior of the product can be removed to carry out a thorough and convenient cleaning. To do so, just pull from the side walls to remove it, clean it and introduce it again, sliding it through the guides on both sides.

Warning

All accessories except for the pizza stone are dishwasher safe.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03062
Product: Txuletaco 8000 Inferno

Power: 2200 W
Voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz.
Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Manufactured in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

Compliance with the above guidelines will help to protect the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

Img. 2.

1. Unité principale
2. Guides de la grille-viande
3. Vis M4×10
4. Poignée
5. Grille-viande
6. Spatule pour pizzas
7. Pierre à pizza
8. Plateau ramasse-graisses x2
9. Sélecteur de temps
10. Écran
11. Sélecteur de température
12. Câble d'alimentation
13. Bouton de connexion
14. Pincettes

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

2. AVANT UTILISATION

- Sortez l'appareil de sa boîte.
- Retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Gardez la boîte d'origine et le papier de protection, s'il y a, pour transporter l'appareil si nécessaire.
- Retirez le reste des accessoires de l'intérieur de l'appareil.
- Assurez-vous que tous les composants soient bien présents. S'il en manque un ou qu'ils ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec immédiatement.
- Nettoyez l'appareil et tous ses composants avant la première utilisation.
- Mettez l'appareil en fonctionnement sans aliments, avec la grille-viande et le plateau ramasse-graisses dedans pendant 10 minutes, dans une pièce bien ventilée.
- Nettoyez à nouveau l'appareil et ses composants.
- Lavez tous les accessoires avec de l'eau tiède. Séchez bien toutes les parties.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant.

Avertissement

Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, il est possible que de la fumée apparaisse à cause des résidus de fabrication.

3. FONCTIONNEMENT

Connexion du gril de haute température et sélection de température

Appuyez sur le bouton de connexion situé sur la partie arrière de l'appareil pour l'allumer. En appuyant sur le sélecteur de température, l'écran s'allumera et la minuterie et l'indicateur de température clignoteront.

Réglage de la température

- Appuyez sur le sélecteur de température. La température se montrera par défaut (800 °C) et clignotera.
- Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température (850 °C maximum) ou dans le sens contraire pour la baisser (200 °C minimum). Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la température configurée.
- Une fois confirmée, les chiffres de la température s'allumeront fixement et clignoteront ceux du temps.

Régler le temps de cuisson

- Après avoir configuré la température, sélectionnez le temps de cuisson souhaité. Les chiffres du temps de cuisson par défaut (10 minutes) clignoteront.
- Tournez le sélecteur de temps dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson (60 min. maximum) ou dans le sens contraire pour le baisser (30 secondes minimum).
- La résistance et le ventilateur se mettront en marche lorsque le temps et la température soient configurés.

Préchauffage

Lorsque la température et le temps de cuisson ont été sélectionnés, l'appareil se réchauffera. L'écran montrera la température actuelle constamment. Lorsque la température sélectionnée soit atteinte, l'appareil commencera le compte à rebours du temps configuré.

Avertissement

Le marge d'erreur de la température montrée sur l'écran est de ± 20 °C.

Recommandation

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de laisser l'appareil réchauffer 3 minutes, approximativement, avant d'introduire les aliments.

Comment utiliser le gril de haute température ?

Avertissement

Le temps de cuisson pour rôtir ou faire griller oscille entre 1 et 3 minutes de chaque côté bien que ce temps dépende du type d'aliment, de l'épaisseur, etc.

1. Sortez la viande du réfrigérateur 1 ou 2 heures avant de la griller pour qu'elle atteigne la température ambiante.
2. Introduisez le plateau ramasse-graisses avec la poignée sur la rainure 6 lorsque le gril se réchauffe.
3. Placez la viande sur le gril (sans préchauffer) et introduisez-la dans l'appareil préchauffé en utilisant les guides et la poignée. Sur les images suivantes, vous pouvez apprécier la surface qui est exposé au gril selon le niveau sur lequel vous positionnez la grille-viande ou selon la distance entre lui et la résistance.

Rainures 1-2

Img. 3.

Rainures 3-4

Img. 4.

Rainures 5-6

Img. 5.

- Sélectionnez une des rainures selon l'épaisseur de la viande. La viande doit être placée sous la résistance, mais sans la toucher. Retirez immédiatement la poignée du gril après l'avoir utilisé pour éviter qu'elle ne chauffe.
- Assurez-vous que la viande soit placée au centre du gril pour assurer une cuisson homogène.
- Pour retourner la viande, sortez complètement la grille-viande et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Retournez la viande et réintroduisez-la dans la grille-viande.
- Il est recommandé de préchauffer l'appareil avant d'introduire la viande. Une fois la température souhaitée atteinte, configurez les réglages de cuisson à nouveau pour que les deux côtés des aliments puissent bien cuire.

Annuler la cuisson

Appuyez sur le sélecteur de température pour arrêter le fonctionnement. Le ventilateur fonctionnera pendant quelques secondes encore.

Laisser la viande reposer

Cet appareil fonctionne avec des températures très élevées, entre 200 et 850 °C pour une cuisson rapide des aliments. Il est recommandé, dans la majorité des cas, de laisser la viande

reposer après un fort processus d'irradiation. Vous pouvez la laisser reposer sur le gril même ou encore mieux, sur le plateau ramasse-graisses, sur la rainure la plus basse, à température réduite.

Plateau ramasse-graisses

- Normalement, le plateau ramasse-graisses doit s'introduire dans la rainure 6 pendant le processus de rôti. Elle pourrait atteindre des températures si hautes que celles de la grille-viande, et c'est pour ça qu'elle devrait être toujours utilisée avec la poignée.
- Bien que les gouttes de graisse se coulent rapidement, il est possible qu'une petite couche reste collée à la surface du plateau. Cette couche pourrait abîmer la surface à cause de la forte irradiation infrarouge. Il est recommandé d'extraire le plateau ramasse-graisses entre usages et de le rincer avec de l'eau ou le nettoyer avec un chiffon humide.

Conseils

- La température affichée sur l'appareil est mesurée à travers un capteur de température de haute précision mais la température réelle diminue au fur et à mesure que la distance entre la résistance et la viande augmente. Cet appareil fonctionne par irradiation de chaleur, pour cette raison, l'exposition à la chaleur dépend de la surface de la viande.
- La viande avec graisse permet de meilleurs résultats.
- Ajoutez du sel ou du poivre uniquement après avoir cuisiné.
- Si vous souhaitez faire mariner la viande, utilisez des marinades sèches avant de les introduire dans l'appareil.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des marinades liquides.
- Étalez du beurre ou de la graisse type saindoux sur la viande pour rehausser sa saveur.
- Si vous souhaitez obtenir des résultats plus croustillants, faites griller la viande avec la peau.
- Vous pouvez cuisiner les aliments à la vapeur d'abord puis les faire griller.

Étapes basiques pour préparer une côte de bœuf

1. Sélectionner 800 - 850 °C pour préchauffer l'appareil.
2. Introduisez la viande.
3. Faites griller la viande d'un côté (1 à 4 minutes selon le type de viande et les goûts personnels).
4. Retournez la viande.
5. Faites griller la viande de l'autre côté (1 à 4 minutes selon le type de viande et les goûts personnels).
6. Laissez cuire lentement.
7. Profitez !

Faire griller des légumes

Vous pouvez faire griller des légumes comme des courgettes, des aubergines, des poivrons ou des oignons des deux côtés.

Cuire pizzas au four

Ce modèle de gril de haute température convient pour cuisiner des pizzas avec la pierre à pizza. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les recommandations de température et temps du tableau montré ci-dessous :

Type de pizza	Temps de réchauffage de la pierre à pizza (Max.)	Température de la pierre à pizza (°C)	Température du gril (°C)	Rainures de la grille-viande	Temps de cuisson
Pâte fraîche	15	750	850	1	20
Pizza naturelle (non-surgelée)	15	750	850	1	25
Pizza surgelée	15	500	750	3	45
Base surgelée	15	550	750	4	45
Pâte	10	750	850	1	20

Éteignez-le et laissez refroidir

Après avoir utilisé l'appareil, le ventilateur continue à fonctionner pendant un moment jusqu'à ce que la température baisse à 60 °C. Pour éviter la surchauffe, ne déconnectez pas l'adaptateur et n'éteignez pas la prise de l'unité lorsque le ventilateur est en fonctionnement.

Avertissement

Il est très important de laisser le ventilateur fonctionner jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi complètement.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Retirez le plateau ramasse-graisses et la grille-viande pour les nettoyer avec un produit de nettoyage adéquat. Aspergez d'abord le produit de nettoyage et laissez-le agir avant de le rincer.
- Si nécessaire, utilisez une brosse avec des poils en plastique pour nettoyer les composants de l'appareil.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni chimiques, ils pourraient abîmer l'appareil.
- Rincez et séchez soigneusement toutes les parties et accessoires avant de les réintroduire dans l'appareil.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon propre, doux et humide après chaque utilisation.
- N'aspergez pas le produit de nettoyage directement dans l'appareil, utilisez toujours un chiffon propre.
- Utilisez un chiffon propre, doux et humide avec un peu d'eau pour nettoyer la surface de l'appareil.
- L'unité intérieure de l'appareil peut s'extraire pour réaliser un nettoyage plus pratique. Pour cela, tirez simplement sur les parois latérales pour l'extraire puis nettoyez-la et réintroduisez-la en la faisant glisser sur les guides se trouvant des deux côtés.

Avertissement

Tous les accessoires (sauf la pierre à pizza) conviennent pour un nettoyage au lave-vaisselle.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03062

Produit : Txuletaco 8000 Inferno

Puissance : 2200 W

Voltage : 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



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

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous débarrasser de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

8. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

Abb. 2.

1. Hauptgehäuse
2. Führungsschienen des Grillgitters
3. M4x10 Schrauben
4. Griff
5. Grillgitter
6. Pizzaschaufel
7. Pizzastein
8. Fettauffangschale x2
9. Zeitregler
10. Bildschirm
11. Temperaturwahlschalter
12. Stromkabel
13. Ein-/Ausschalter
14. Pinzetten

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Bewahren Sie den Originalkarton und das Schutzpapier für den Fall auf, dass Sie es für den Transport des Produkts verwenden müssen.
- Entnehmen Sie den Rest der Aufsätze aus dem Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist und, wenn Komponenten fehlen oder sich nicht in einem guten Zustand befinden, kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und die Bestandteile.
- Nehmen Sie das Gerät ohne Lebensmittel und mit den Grillgitter und Fettauffangschale in Betrieb für 10 Minuten in einem gut belüfteten Raum.
- Reinigen Sie danach das Gerät und die Bestandteile erneut.
- Spülen Sie das Zubehör mit warmem Wasser ab. Trocknen Sie alle Teile vorsichtig.
- Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.
- Schließen Sie das Gerät an den Stromanschluss an.

Hinweis

Beim ersten Gebrauch kann Rauch wegen Produktionsrückstände erzeugt werden.

3. BEDIENUNG**Hochtemperaturgrill einschalten und Temperatúrauswahl**

Drücken Sie den Einschalter an der Rückseite, um das Gerät einzuschalten. Durch das Drücken des Temperaturwahlschalters wird das Display eingeschaltet, und die Ziffern, die Zeit und Temperatur anzeigen, blinken.

Temperatureinstellung

- Drücken Sie den Temperaturwahlschalter. Die voreingestellte Temperatur (800 °C) wird angezeigt und blinkt.
- Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Drücken Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur zu bestätigen.
- Danach leuchtet die Temperaturziffern dauernd und blinken die Zeitziffern.

Einstellung der Kochzeit

- Nach der Temperatúrauswahl können Sie die Kochzeit einstellen. Erstens blinken die voreingestellte Ziffern (10 Minuten).
- Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Zeit (max. 60 Minuten) zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie (mind. 20 Sekunden) zu verringern.
- Der Widerstand und Ventilator werden in Betrieb genommen, wenn die Zeit- und Temperatureinstellungen bestätigt werden.

Vorwärmung

Nach den Zeit- und Temperatureinstellungen beginnt das Gerät den Vorheizvorgang. Die Anzeige zeigt stets die aktuelle Temperatur an. Sobald die ausgewählte Temperatur erreicht wird, beginnt das Gerät das Countdown von der eingestellten Zeit.

Hinweis

Es gibt eine Fehlerspanne von ± 20 °C beim Temperaturanzeigen.

Empfehlung:

Es wird empfohlen, das Gerät 3 Minuten ungefähr vorheizen zu lassen, bevor die Lebensmittel einzulegen.

Hochtemperaturgrill benutzen**Hinweis**

Die Kochzeit beträgt zwischen 1 und 3 Minuten pro Seite. Das ist jedoch abhängig von der Art und Dicke der Lebensmittel.

1. Nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank 1 bzw. 2 Stunden vor dem Kochen, sodass es Raumtemperatur erreicht.
2. Legen Sie die Fettauffangschale mithilfe des Griffs auf die Führungsschiene Nummer 6, während das Gerät vorheizt.
3. Legen Sie das Fleisch auf den nicht vorgeheizten Grillrost und legen Sie ins vorgeheizten Gerät durch die Führungsschienen und Griff. Die folgenden Abbildungen zeigen die ausgesetzte Fläche je nach der Stufe oder Entfernung zwischen dem Rost und Widerstand an.

Führungsschienen 1-2

Abb. 3.

Führungsschienen 3-4

Abb. 4.

Führungsschienen 5-6

Abb. 5.

- Wählen Sie die Schiene je nach der Dicke des Fleisches. Das Fleisch muss unter keinen Umständen den Widerstand berühren. Entfernen Sie den Griff sofort, nachdem Sie den Grillrost gelegen haben, sodass er nicht heizt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch in der Mitte liegt, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.
- Entnehmen Sie vollständig den Grillrost und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche, um das Fleisch umdrehen zu können. Drehen Sie es um und stecken Sie den Rost erneut.
- Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen, bevor das Fleisch zu geben. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, stellen Sie die Kochzeit erneut ein, sodass beide Seiten des Stücks gekocht werden.

Kochen abbrechen

Drücken Sie die Temperaturwahlschalter, um den Betrieb abzubrechen. Der Ventilator funktioniert ein paar Minuten länger.

Das Fleisch ruhen lassen

Dieses Gerät erreicht Temperaturen zwischen 200 und 850 °C für schnelle Zubereitung. Es wird im Allgemeinen empfohlen, das Fleisch nach einem Bestrahlungsvorgang ruhen zu lassen.

Sie dürfen das Fleisch auf denselben Grillgitter oder auf die Fettauffangschale bei niedriger Temperatur ruhen lassen.

Fettauffangschale

- Generell legt man die Fettauffangschale auf die Führungsschiene 6. Sie erreicht allerdings hohe Temperaturen und es wird deshalb empfohlen, den Griff zu verwenden.
- Obwohl die Fetttropfen schnell abtropfen, ist es möglich, dass eine Auflage bleibt auf der Schale. Diese Auflage könnte auf der Oberfläche Feuer fangen. Es wird daher empfohlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu spülen oder mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

Ratschläge/ Tipps

- Die angezeigte Temperatur wird durch eine hochpräzise Temperatursensor gemessen.
- Die tatsächliche Temperatur verringert jedoch je nach der Entfernung zwischen dem Widerstand und dem Fleisch. Dieses Gerät strahlt Hitze aus; das bedeutet, dass die Wärmeeinwirkung ist abhängig von der Größe des Fleisches.
- Fettreiches Fleisch bietet besser Ergebnisse.
- Fügen Sie Salz und Pfeffer ausschließlich nach dem Kochvorgang.
- Sie sollten das Fleisch nur würzen, bevor es ins Gerät hineinzustecken.
- Es wird jedoch nicht empfohlen, es mit Flüssigkeiten zu würzen.
- Sie dürfen Butter oder Fett auf das Fleisch bestreichen, um den Geschmack zu verfeinern.
- Braten Sie das Fleisch mit Fell für knusprigere Ergebnisse.
- Sie dürfen die Lebensmittel vor dem Anbraten dampfgaren.

Die allgemeinen Schritte für ein Steaks vorzubereiten sind die folgenden:

1. Wählen Sie 800-850 °C, um das Gerät vorzuheizen.
2. Stecken Sie das Stück hinein.
3. Lassen Sie eine Seite (zwischen 1 und 4 Minuten je nach Art Fleisch und Geschmack) anbraten.
4. Drehen Sie das Stück um.
5. Lassen Sie die andere Seite (zwischen 1 und 4 Minuten je nach Art Fleisch und Geschmack) anbraten.
6. Lassen Sie es kochen.
7. Genießen Sie die Ergebnisse!

Gemüse anbraten

Sie dürfen Gemüse wie Zucchini, Aubergine, Paprika oder Zwiebel anbraten.

Pizza backen

Dieser Hochtemperaturgrill ist fähig dazu, Pizzas mit einem Pizzastein zu backen. Um die besten Ergebnisse zu erreichen, folgen Sie die unten angegebene Tabelle:

Art Pizza	Aufheizzeit vom Pizzastein (Max.)	Pizzasteintemperatur (°C)	Gerättemperatur (°C)	Führungsschienen des Grillgitters	Kochzeit
Frischer Teig	15	750	850	1	20
Natürliche Pizza (nicht gefroren)	15	750	850	1	25
Gefrorene Pizza	15	500	750	3	45
Gefrorener Teig	15	550	750	4	45
Teig	10	750	850	1	20

Schalten Sie es aus und lassen Sie es abkühlen

Der eingebaute Ventilator bleibt eine Weile in Betrieb, bis die Temperatur von dem Widerstand um 60 °C verringert. Trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose nicht und schalten Sie das Gerät durch Knopfdruck nicht aus, um Überhitzung zu vermeiden.

Hinweis

Es ist sehr wichtig, ihn normalerweise funktionieren zu lassen, bis das Gerät vollständig abkühlt.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder reparieren.
- Entnehmen Sie die Fettauffangschale und den Grillrost und reinigen Sie sie mit geeignetem Reinigungsmittel. Sprühen Sie es darauf und lassen Sie es wirken, bevor Sie es ausspülen.
- Reinigen Sie gegebenenfalls die Bestandteile mit einer Plastikborsten-Bürste.
- Verwenden Sie dafür keine Chemikalien oder Schleifmittel, da diese zur Sachschäden führen könnten.
- Spülen und trocknen Sie all die Bestandteile und Zubehör ab, bevor sie ins Gerät erneut hineinzustecken.
- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innenseite mit einem feuchten, weichen Tuch.
- Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt ins Gerät, sondern auf ein Tuch.

- Verwenden Sie ein glattes, feuchtes Tuch mit ein bisschen Wasser, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.
- Der Inneneinheit darf zum bequemeren gründlichen Reinigen entnommen werden. Ziehen Sie an die Seitenwände, um sie zu entnehmen. Reinigen und stecken Sie sie danach ins Gerät erneut hinein, indem auf die Führungsschienen zu gleiten.

Hinweis

Alle die Zubehörteile außer dem Pizzastein dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03062

Gerät: Txuletaco 8000 Inferno

Leistung: 2200 W

Spannung: 220-240 V~, 50/60 Hz.

*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die

ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihre Akkus zu erhalten.

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

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

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

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

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung 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.

1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Corpo principale
2. Fessure della griglia
3. Viti M4x10
4. Manico
5. Griglia
6. Pala speciale per pizze
7. Pietra per pizze
8. Vaschetta di raccolta grasso x2
9. Selettore del tempo
10. Display
11. Selettore di temperatura
12. Cavo
13. Interruttore di accensione
14. Pinze

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

2. PRIMA DELL'USO

- Rimuovere il prodotto dalla scatola.
- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio. Conservare la scatola originale e la carta di protezione qualora si desideri trasportare il prodotto.
- Rimuovere il resto degli accessori dall'interno dell'apparato.
- Assicurarsi che tutti i componenti siano inclusi, se qualcuno manca o non è in buone condizioni, contattare immediatamente il servizio tecnico Cecotec.
- Prima di usarlo per la prima volta, pulire il prodotto e tutte le sue componenti.
- Mettere il prodotto in funzione, senza alimenti e con la griglia e la vaschetta di raccolta grasso per 10 minuti, in una stanza ben ventilata.
- Pulisce il prodotto e le sue componenti di nuovo.
- Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida. Asciugare con attenzione tutte le parti.
- Utilizzare un panno umido per pulire sia l'esterno che l'interno del dispositivo e asciugarlo.
- Collegare il dispositivo alla corrente.

Avviso

Quando si riscalda il prodotto per la prima volta, può formarsi del fumo dovuto a residui di fabbricazione.

3. FUNZIONAMENTO

Accensione del grill ad alte temperatura e selettore della temperatura

Premere il tasto di accensione situato nella parte posteriore del dispositivo per accenderlo. Premendo il selettore della temperatura il display si accenderà e le cifre che indicano l'ora e la temperatura lampeggeranno.

Impostazioni della temperatura

- Premere il selettore della temperatura. La temperatura predefinita di 800 °C, lampeggerà.
- Girare il selettore in senso orario per aumentare la temperatura (massimo 850 °C) o in senso antiorario per diminuirla (minimo 200 °C). Premere il selettore per confermare la temperatura configurata.
- Una volta confermata, le cifre che indicano la temperatura si illumineranno in modo fisso mentre quelle del tempo lampeggeranno.

Regolare il tempo di cottura

- Dopo aver confermato la temperatura, selezionare il tempo di cottura desiderato. Le cifre che indicano il tempo di cottura predefinito, ossia 10 minuti, lampeggeranno.
- Girare il selettore del tempo in senso orario per aumentare il tempo di cottura (massimo 60 minuti) o in senso antiorario per diminuirlo (minimo 30 secondi).
- La resistenza e il ventilatore si metteranno in funzione una volta configurato il tempo e la temperatura.

Preriscaldamento

Con la temperatura e il tempo di cottura selezionato, il dispositivo inizierà a preriscaldarsi. Il display mostrerà la temperatura attuale in ogni momento. Quando raggiunge la temperatura selezionata, il dispositivo inizierà il conto alla rovescia del tempo configurato.

Avviso

Il margine di errore della temperatura mostrata sul display è di ± 20 °C.

Suggerimento

Per ottenere i migliori risultati, si consiglia lasciare preriscaldare il dispositivo per circa 3 minuti prima di introdurre gli alimenti.

Come utilizzare il grill ad alta temperatura

Avviso

Il tempo della griglia deve essere da 1 a 3 minuti per ogni lato, anche se dipenderà sempre dal tipo di alimenti, lo spessore, ecc.

1. Rimuovere la carne dal frigorifero 1 o 2 ore a temperatura ambiente prima di procedere con la cottura.
2. Inserire la vaschetta di raccolta grasso con il manico nella fessura 6 mentre il grill si riscalda.
3. Collocare la carne sopra la griglia (non preriscaldata) e introdurla nel prodotto preriscaldato utilizzando le fessure e il manico. Nelle seguenti immagini si può valorizzare la superficie che si espone al grill secondo il livello in cui viene situata la griglia, o a seconda della distanza tra la griglia e la resistenza.

Fessure 1-2

Fig. alla 3.

Fessure 3-4

Fig. 4.

Fessure 5-6

Fig. 5.

- Selezionare uno dei livelli a seconda dello spessore della carne. La carne deve essere collocata sotto la resistenza, ma senza toccarla. Rimuovere il manico della griglia immediatamente dopo averla utilizzata per evitare che si riscaldi.
- Verificare che la carne venga collocata al centro della griglia per garantire una cottura omogenea.
- Per girare la carne, togliere completamente la griglia e collocarla su di una superficie resistente al caldo. Girare la carne e introdurre nuovamente la griglia.
- Si consiglia di preriscaldare il prodotto prima di introdurre la carne. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, configurare di nuovo le impostazioni di cottura per avere sufficiente tempo per cuocere entrambi i lati della carne con lo stesso processo di arrostitimento.

Cancellare la cottura

Premere il selettore di temperatura per interrompere il funzionamento. La ventola rimarrà attiva per alcuni minuti.

Lasciare riposare la carne

Questo apparecchio funziona a temperature molto alte, tra i 200 e i 850 °C, per una cottura

rapida degli alimenti. Si consiglia, nella maggior parte dei casi, di lasciare riposare la carne dopo un forte processo di irradiazione. È possibile lasciarla riposare nella stessa griglia, o meglio ancora, nella vaschetta di raccolta grasso sul livello più basso, a temperatura ridotta.

Vaschetta di raccolta grasso

- Inserire la vaschetta di raccolta grasso con il manico nella fessura 6 mentre il grill si riscalda. Può raggiungere temperature uguali a quelle di una griglia, per cui è necessario l'uso del manico.
- Nonostante le gocce di grasso di scolano rapidamente, è possibile che un piccolo strato aderente alla superficie della vaschetta. Questo strato potrebbe bruciare la superficie dovuto all'irradiazione infrarossi. Si consiglia di estrarre la vaschetta di raccolta grasso dopo ogni uso e risciacquare con acqua o pulirlo con un panno umido.

Consigli

- La temperatura che viene mostrato sul dispositivo si misura attraverso un sensore di temperatura ad alta precisione, ma la temperatura reale diminuisce a seconda dell'aumento della distanza tra la resistenza e la carne. Questo dispositivo funziona per irradiazione del calore; per tanto, l'esposizione al calore dipenderà dalla superficie della carne.
- La carne con grasso dà migliori risultati.
- Aggiungere sale e pepe solamente dopo la cottura.
- Se desidera marinare la carne, utilizzare un marinato secco prima di introdurla nell'apparato.
- Non si consiglia l'uso di marinati liquidi.
- Spalmare burro o strutto sulla carne per risaltare il suo sapore.
- Se desidera ottenere risultati più croccanti, grigliare la carne con la pelle.
- È possibile cucinare prima gli alimenti al vapore, per poi grigliarli.

Passaggi base per preparare una bistecca

1. Selezionare 800-850 °C per riscaldare il prodotto.
2. Introdurre la carne.
3. Grigliare un lato della carne (da 1 a 4 minuti, dipendendo dal tipo di carne e dal gusto personale).
4. Girare la bistecca.
5. Grigliare l'altro lato della carne (da 1 a 4 minuti, dipendendo dal tipo di carne e dal gusto personale).
6. Lasciare che si cucini lentamente.
7. Assaporare!

Grigliare verdure

È possibile grigliare verdure come zucchine, melanzane, peperoni o cipolle su entrambi i lati.

Infornare pizze

Questo modello di grill ad alte temperature è adatto per la preparazione di pizza con la pietra. Per ottenere i migliori risultati, seguire i suggerimenti di temperatura e il tempo indicati nella seguente tabella:

Tipo di pizza	Tempo di riscaldamento della pietra per pizza (Max.)	Temperatura della pietra per pizza (°C)	Temperatura del grill (°C)	Fessure della griglia	Tempo di cottura
Impasto fresco	15	750	850	1	20
Pizza fresca (non congelata)	15	750	850	1	25
Pizza congelata	15	500	750	3	45
Base congelata	15	550	750	4	45
Impasto	10	750	850	1	20

Spegnere e lasciare raffreddare

Dopo aver usato il prodotto, la ventola continua a funzionare per un po' di tempo fino a che la temperatura della resistenza si abbassa a 60 °C. Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non scollegare l'adattatore né spegnere l'interruttore della parte posteriore fino a che la ventola smette di funzionare.

Avviso

È molto importante lasciare che la ventola funzioni fino a che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnere e scollegare il dispositivo dalla presa della corrente prima di pulirlo o ripararlo.
- Rimuovere la vaschetta di raccolta grasso e la griglia per lavarli con un prodotto di pulizia adeguato. Per prima cosa spruzzare il prodotto di pulizia su entrambi e aspettare che agisca prima di risciacquare.
- Qualora necessario, utilizzare una spazzola con setole in plastica per pulire le componenti del prodotto.

- Non utilizzare prodotti di pulizia corrosivi né chimici che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Risciacquare e asciugare con attenzione tutte le parti e gli accessori prima di introdurli nell'apparecchio.
- Pulire l'interno del prodotto con un panno morbido e umido dopo ogni uso.
- Non svuotare direttamente il prodotto per la pulizia all'interno nell'apparecchio., utilizzare sempre uno strofinaccio.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- È possibile togliere l'unità interna del prodotto per effettuare comodamente una pulizia più profonda. Per far ciò, semplicemente tirare le pareti laterali per estrarla, pulirla e introdurla di nuovo, facendola scorrere dalle linguette su entrambi i lati.

Avviso

Tutti gli accessori si possono pulire a mano, con acqua e sapone o in lavastoviglie.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Codice del prodotto: 03062

Prodotto: Txuletaco 8000 Inferno

Potenza: 2200 W

Tensione: 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Prodotto in Cina | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

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

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

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

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

8. 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.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Corpo principal
2. Guias de grelha
3. Parafusos M4×10
4. Asa
5. Grelha
6. Pá para pizzas
7. Pedra para pizzas
8. Recipiente para gordura x2
9. Seletor de tempo
10. Ecrã
11. Seletor de temperatura
12. Cabo de alimentação
13. Interruptor de ligar
14. Pinças

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exactamente ao produto.

2. ANTES DE USAR

- Tire o produto da caixa.
- Retire todo o material da embalagem. Guarde a caixa original e o papel de proteção caso tenha de voltar a embalar o dispositivo para transportar.
- Retire o resto de acessórios do interior do dispositivo.
- Certifique-se de que todos os componentes estão incluídos, se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
- Limpe o dispositivo e todos os seus componentes antes do primeiro uso.
- Ponha o dispositivo em funcionamento, sem alimentos e com a grelha e a bandeja para gordura dentro, durante 10 minutos, num lugar bem ventilado.
- Limpe o dispositivo e os seus componentes outra vez.
- Lave todos os acessórios em água morna. Seque todas as partes cuidadosamente.
- Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis.
- Conecte o dispositivo à corrente elétrica.

Aviso

Ao aquecer o produto pela primeira vez, poderá produzir-se fumo devido aos restos de fabricação.

3. FUNCIONAMENTO**Ligação da grelha de alta temperatura e seleção de temperatura**

Pressione o botão de ligar situado na parte traseira do produto para que o possa ligar. Ao premir o seletor de temperatura, o ecrã irá ligar-se e os dígitos que indicam o tempo e a temperatura irão piscar.

Ajustes de temperatura

- Pressione o seletor de temperatura. A temperatura padrão, 800 °C, piscará.
- Gire o seletor em sentido horário para aumentar a temperatura (máximo de 850 °C) ou em sentido anti-horário para diminuí-la (mínimo de 200 °C). Pressione o seletor para confirmar a temperatura configurada.
- Uma vez confirmados, os dígitos da temperatura acenderão constantemente e os dígitos do tempo piscarão.

Ajustar o tempo de cozedura

- Depois de confirmar a temperatura, selecione o tempo de cozedura desejado. Os dígitos do tempo de cozedura padrão, 10 minutos, piscarão.
- Gire o seletor de tempo em sentido horário para aumentar o tempo de cozimento (máximo de 60 minutos) ou em sentido anti-horário para diminuir (mínimo 30 segundos).
- A resistência e o ventilador começarão a funcionar assim que o tempo e a temperatura forem definidos.

Pré-aquecimento

Com a temperatura e o tempo de cozedura selecionados, o dispositivo começará a pré-aquecer. O ecrã mostrará a temperatura atual a todo o momento. Quando a temperatura selecionada é atingida, o dispositivo inicia a contagem regressiva do tempo definido.

Aviso

O margem de erro da temperatura mostrada no ecrã é de ± 20 °C.

Recomendação

Para obter melhores resultados, recomenda-se deixar o dispositivo pré-aquecer cerca de 3 minutos antes de introduzir os alimentos.

Como utilizar o grill de alta temperatura**Aviso**

O tempo para assados costuma ser entre 1 e 3 minutos de cada lado, embora dependa sempre do tipo de alimento, espessura, etc.

1. Retire a carne do frigorífico 1 ou 2 horas antes de assar para permitir que desça à temperatura ambiente.
2. Insira a bandeja recolhe-gorduras com a pega na guia 6 enquanto a grelha está a aquecer.
3. Coloque a carne sobre a grelha (sem pré-aquecer) e coloque-a no dispositivo pré aquecido utilizando as guias e a pega. As ilustrações seguintes mostram a superfície que está exposta ao grill, dependendo do nível a que se coloca a grelha, ou da distância entre a grelha e a resistência.

Guias 1-2

Fig. 3.

Guias 3-4

Fig. 4.

Guias 5-6

Fig. 5.

- Selecione uma das guias dependendo da espessura da carne. A carne deve ser colocada debaixo da resistência, mas sem lhe tocar. Retire a pega da grelha imediatamente depois de a usar para evitar que se aqueça.
- Certifique-se de que a carne é colocada no centro da grelha para garantir uma cozedura homogênea.
- Para virar a carne, tire a grelha por completo e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor. Vire-a e volte a inserir.
- É recomendável pré-aquecer o dispositivo antes de introduzir a carne. Uma vez atingida a temperatura desejada, defina novamente os parâmetros de cozedura para dar tempo suficiente para cozinhar ambos os lados da carne.

Cancelar a cozedura

Pressione o seletor de temperatura para parar o funcionamento. O ventilador continuará funcionando por alguns minutos.

Deixar a carne repousar

Este aparelho funciona a temperaturas muito altas, entre 200 e 850 °C, para uma cozedura rápida dos alimentos. É aconselhável, na maioria dos casos, deixar a carne descansar depois de um forte processo de irradiação. Pode deixá-lo descansar na mesma grelha ou melhor ainda, na bandeja para gorduras no nível mais baixo, a uma temperatura reduzida.

Recipiente para gordura

- Como regra geral, a bandeja para gorduras deve ser inserida na guia 6 durante o processo de cozedura. Pode atingir temperaturas iguais às da grelha, portanto, devem ser sempre utilizadas com a pega.
- Embora as gotas de gordura escorram rapidamente, uma pequena camada pode permanecer na superfície da bandeja. Esta camada pode queimar a superfície devido à forte irradiação de infravermelhos. Recomenda-se remover a bandeja para gordura entre utilizações e enxaguar com água ou limpar com um pano húmido.

Conselhos

- A temperatura que se mostra no dispositivo é medida através de um sensor de temperatura de alta precisão, mas a temperatura real diminui à medida que aumenta a distância entre a resistência e a carne. Este dispositivo funciona por irradiação de calor, pelo que a exposição ao calor dependerá da superfície da carne.
- A carne com gordura dá lugar a melhores resultados.
- Adicione sal e pimenta somente depois de cozinhar a carne.
- Se deseja temperar a carne, utilize temperos secos antes de introduzir no dispositivo.
- Não é recomendável o uso de temperos líquidos.
- Unte manteiga ou margarina na carne para realçar o seu sabor.
- Se deseja obter resultados mais crocantes, asse a carne com pele.
- Pode cozinhar os alimentos a vapor primeiro e depois assar.

Passos básicos para preparar um bife

1. Seleccionar 800-850 °C para pré aquecer o dispositivo.
2. Introduza a carne.
3. Asse um lado da carne (de 1 a 4 minutos, dependendo do tipo de carne e do gosto pessoal).
4. Vire a carne.
5. Asse o outro lado da carne (de 1 a 4 minutos, dependendo do tipo de carne e do gosto pessoal).
6. Deixe que se cozinhe lentamente.
7. Desfrute!

Assar legumes

Pode assar legumes como abobrinha, beringela, pimento ou cebola dos dois lados.

Cozinhar pizzas

Este modelo de grelha de alta temperatura é adequado para cozinhar pizzas na pedra para pizza. Para obter melhores resultados, siga as recomendações de temperatura e tempo na tabela a seguir:

Tipo de pizza	Tempo de aquecimento da pedra para pizza (Max.)	Temperatura da pedra para pizza (°C)	Temperatura da grelha (°C)	Guias da grelha	Tempo de cozedura
Massa fresca	15 min.	750	850	1	20 min.
Pizza natural (não congelada)	15 min.	750	850	1	25 min.
Pizza congelada	15 min.	500	750	3	45 min.
Base congelada	15 min.	550	750	4	45 min.
Massa	10 min.	750	850	1	20 min.

Desligue e deixe arrefecer

Depois de usar o dispositivo, o ventilador continuará em funcionamento durante um tempo, até que a temperatura baixe aos 60 °C. Não desconecte o adaptador nem desligue o interruptor de alimentação enquanto o ventilador estiver a funcionar para evitar o superaquecimento.

Aviso

É muito importante deixar que o ventilador funcione até que o dispositivo arrefeça completamente.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de o limpar ou reparar.
- Retire a bandeja para gorduras e a grelha com a pega para lavar com o produto de limpeza adequado. Primeiro pulverize o produto de limpeza sobre ambas e deixe que este atue antes de enxaguar.
- Se for necessário, utilize uma escova com cerdas de plástico para limpar os componentes do dispositivo.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos nem químicos, poderão causar danos ao produto.
- Enxague e seque cuidadosamente todas as partes e os acessórios antes de os introduzir no aparelho.
- Limpe o interior do produto com um pano suave e húmido depois de cada uso.
- Não ponha nenhum produto de limpeza diretamente dentro do aparelho, utilize sempre um pano.
- Utilize um pano suave e húmido com um pouco de água para limpar a superfície do produto.

- A unidade interior do produto pode ser retirada para poder realizar uma limpeza mais profunda da forma mais cómoda. Para isso, simplesmente tire as paredes laterais para extrair. Limpe e volte a introduzir, deslizando pelas guias de ambos os lados.

Aviso

Todos os acessórios, excepto a pedra para pizza, podem ser lavados na máquina de lavar louça.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referência do produto: 03062

Produto: 03062 Txuletaco 8000 Inferno

Potência: 2200 W

Voltagem: 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS



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

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos eléctricos e electrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as

autoridades locais.

A conformidade com as directrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

7. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efectuadas por pessoal qualificado.

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

8. 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 (electrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Afb. 1.

Fig. 2.

1. Hoofdedeelte
2. Grill slots
3. M4x10 schroeven
4. Mango
5. Rooster
6. Pizza Schop
7. Pizza Steen
8. Vetopvangbak x2
9. Tijdknop
10. Scherm
11. Temperatuurregeling
12. Netsnoer
13. Aan/uit schakelaar
14. Tang

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

2. VOOR U HET TOESTEL GEBRUIKT

- Haal het toestel uit de doos.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Bewaar de originele doos en het beschermingspapier voor het geval dat u het product wilt transporteren.
- Haal de accessoires uit de binnenkant van het apparaat.
- Controleer of alle onderdelen in de verpakking zitten. Als er een onderdeel ontbreekt of beschadigd is contacteer onmiddellijk de technische dienst van Cecotec.
- Maak het apparaat en alle onderdelen schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.
- Plaats het rooster en de vetopvangbak in het apparaat. Zet het apparaat in een goed geventileerde ruimte en schakel het in zonder etenswaren voor 10 minuten.
- Maak het apparaat en de onderdelen opnieuw schoon.
- Spoel alle accessoires met lauw water. Droog alle onderdelen zorgvuldig.
- Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

Opmerking

Wanneer het product voor de eerste keer wordt gebruikt, kan er rook worden geproduceerd als gevolg van resten van de productie.

3. WERKING

Grill op hoge temperatuur en temperatuursselectie

Druk op de aan/uit-knop aan de achterkant van het apparaat om het apparaat in te schakelen. Als u op de temperatuurkiezer drukt, gaat het display aan en knipperen de cijfers die de tijd en de temperatuur aangeven.

De temperatuur instellen

- Druk op de temperatuurschakelaar. De standaardtemperatuur, 800 °C, knippert.
- Draai de knop met de klok mee om de temperatuur te verhogen (maximaal 850 °C) of tegen de klok in om deze te verlagen (minimaal 200 °C). Druk op de draaiknop om de ingestelde temperatuur te bevestigen.
- Eenmaal bevestigd, zullen de temperatuurcijfers continu oplichten en zullen de tijd cijfers knipperen.

Pas de kooktijd aan

- Als u de temperatuur heeft bevestigd, stel dan de gewenste kooktijd in. De standaard kooktijd cijfers, 10 minuten, knipperen.
- Draai de tijdkiezer met de klok mee om de kooktijd te verlengen (maximaal 60 minuten) of tegen de klok in om de kooktijd te verkorten (minimaal 30 seconden).
- De weerstand en de ventilator starten zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld.

Voorverwarmen

Bij de gekozen temperatuur en kooktijd begint het apparaat voor te verwarmen. Het display toont te allen tijde de huidige temperatuur. Wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt, begint het apparaat met aftellen van de ingestelde tijd.

Opmerking

De foutmarge van de op het display aangegeven temperatuur bedraagt ±20 °C.

Tip

Voor het beste resultaat wordt aanbevolen om het apparaat ongeveer 3 minuten voor te laten verwarmen alvorens voedsel te plaatsen.

De grill op hoge temperatuur gebruiken**Opmerking**

De grilltijd is ongeveer 1 tot 3 minuten aan elke kant. De grilltijd hangt af van het soort etenswaar, de dikte, enzovoort.

1. Haal het vlees 1 of 2 uur uit de koelkast voordat u het braadt om op kamertemperatuur te laten zakken.
2. Plaats de vetlade met het handvat in de geleider 6 terwijl de grill opwarmt.
3. Leg het vlees op het (niet voorverwarmde) rooster en plaats het rooster met behulp van de handgreep en de gleuven in het voorverwarmde apparaat. In de onderstaande afbeeldingen is een weergave te zien van de grootte van het oppervlak dat wordt blootgesteld aan de grill, afhankelijk van het niveau waarop het rooster geplaatst wordt of van de afstand tussen het rooster en het verwarmingselement.

Gidsen 1-2

Afb. 3.

Gidsen 3-4

Fig. 4.

Gidsen 5-6

Fig. 5.

- Selecteer een van de gidsen, afhankelijk van de dikte van het vlees. Het vlees moet onder het verwarmingselement geplaatst worden, maar zonder het verwarmingselement aan te raken. Haal de handgreep onmiddellijk van het rooster nadat u het rooster in de grill heeft geplaatst om te voorkomen dat de handgreep opwarmt.
- Zorg ervoor dat het vlees in het midden van het rooster ligt om te verzekeren dat het homogeen gaar wordt.
- Als u het vlees om wilt draaien, haal dan het rooster volledig uit de grill en leg het op een hittebestendig oppervlak. Draai het vlees om en plaats het rooster opnieuw in de grill.
- Het wordt aanbevolen om het apparaat voor te verwarmen voordat u er vlees in grilt. Als de gewenste temperatuur is bereikt, stel dan de kookinstellingen opnieuw in, zodat het vlees aan beide kanten lang genoeg gegrild wordt.

Het grillen stoppen

Druk op de temperatuurkeuzeknop om de werking te stoppen. De ventilator blijft een paar minuten draaien.

Vlees laten rusten

Dit apparaat grilt vlees op een zeer hoge temperatuur tussen 200 en 850 °C. Dit zorgt ervoor

dat etenswaren snel gaar worden. In de meeste gevallen wordt het aanbevolen om het vlees te laten rusten na een snel bakproces. U kunt het laten rusten op dezelfde grill, of beter nog, in de vetlade in de onderste geleider, bij verminderde temperatuur.

Vetopvangbak

- Als algemene regel moet de vetlade tijdens het braden in geleider 6 worden geplaatst. Het kan temperaturen bereiken net als de grill, daarom moeten ze altijd met het handvat worden gebruikt.
- Hoewel de druppels vet snel weglopen, kan er een kleine laag op het oppervlak van de bak blijven zitten. Deze laag kan het oppervlak verbranden als gevolg van de sterke infraroodstraling. Het wordt aanbevolen om de vetlade tussen het gebruik te verwijderen en met water te spoelen of met een vochtige doek schoon te maken.

Aanbevelingen

- De temperatuur die het apparaat weergeeft wordt gemeten door een zeer nauwkeurige temperatuursensor. Echter, de werkelijke grilltemperatuur wordt lager afhankelijk van de afstand tussen het verwarmingselement en het vlees. Dit apparaat werkt met warmtestraling, om deze reden is de blootstelling aan de hitte afhankelijk van het oppervlak van het vlees.
- Het grillen van vet vlees geeft de beste resultaten.
- Voeg pas zout en peper toe als het vlees gegrild is.
- Als u het vlees wilt marineren, gebruik dan alleen droge marinades voordat u het vlees in de grill legt.
- Het wordt niet aanbevolen om natte marinades te gebruiken.
- Smeer het vlees in met boter of dierlijk vet om te smaak te versterken.
- Als u de meest krokante resultaten wilt behalen, grill het vlees dan met vel.
- U kunt eerst de etenswaren stomen en daarna grillen.

Basis stappen om een T-bone steak te bereiden

1. Stel een temperatuur van 800-850 °C in om het apparaat voor te verwarmen.
2. Leg het vlees in de grill.
3. Grill het vlees aan één kant (van 1 tot 4 minuten, afhankelijk van het soort vlees en uw persoonlijke smaak).
4. Draai de steak om.
5. Grill het vlees aan de andere kant (van 1 tot 4 minuten, afhankelijk van het soort vlees en uw persoonlijke smaak).
6. Laat de steak langzaam gaar worden.
7. Geniet!

Groente grillen

U kunt verschillende groenten grillen zoals courgette, aubergine, paprika of ui aan beide kanten.

Bak pizza's

Dit grillmodel op hoge temperatuur is geschikt voor het bereiden van pizza's met de pizzasteen. Volg voor de beste resultaten de aanbevelingen voor temperatuur en tijd in de volgende tabel:

Soort pizza	Opwarmtijd pizzasteen (Max.)	Pizza steentemperatuur (°C)	Grilltemperatuur (°C)	Grill slots	Kooktijd
Vers deeg	15	750	850	1	20
Natuurlijke pizza (niet bevroren)	15	750	850	1	25
Pizza bevroren	15	500	750	3	45
Bevroren basis	15	550	750	4	45
Deeg	10	750	850	1	20

Uitschakelen en laten afkoelen

Na gebruik van het apparaat blijft de ventilator een paar minuten draaien totdat de temperatuur daalt tot 60 °C. Koppel de adapter niet los en zet de hoofdschakelaar niet uit terwijl de ventilator draait om oververhitting te voorkomen.

Opmerking

Het is belangrijk dat u de ventilator aan laat staan tot het apparaat volledig is afgekoeld.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het schoonmaakt of repareert.
- Verwijder de vetlade en grill met het handvat om ze te wassen met een geschikt reinigingsproduct. Spuit eerst het schoonmaakmiddel op beide onderdelen om het in te laten werken voordat u de onderdelen spoelt.
- Gebruik een borstel met plastic haren om de onderdelen van het apparaat schoon te maken, indien nodig.
- Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakproducten; deze zouden het product kunnen beschadigen.
- Spoel en droog zorgvuldig alle onderdelen en accessoires voordat u ze opnieuw in het apparaat plaatst.

- Maak de binnenkant van het product schoon met een zachte en vochtige doek na elk gebruik.
- Spuit het schoonmaakmiddel niet direct in het apparaat; gebruik altijd een doek.
- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het product schoon te maken.
- De interne module kan uit het product gehaald worden, zodat u makkelijker een grondige reiniging kunt uitvoeren. Trek simpelweg aan de zijanten om de interne module uit het apparaat te halen en maak hem schoon. Plaats de interne module opnieuw in het apparaat door hem in de groeven aan beide kanten te schuiven.

Opmerking

Alle accessoires behalve de pizzasteen kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03062

Product: Txuletaco 8000 Inferno

Vermogen: 2200 W

Voltage: 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje.

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR

Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

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

overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de

voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving. Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel. Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

Rys. 2.

1. Ciało urządzenia
2. Wskazówki ad. grilla
3. Śruba M4x10
4. Uchwyt
5. Grill
6. Łopatką do pizzy
7. Kamień do pizzy
8. Taca zbiorcza na tłuszcz (x2)
9. Pokrętko czasu
10. Wyświetlacz
11. Pokrętko temperatury
12. Kabel zasilający
13. Przetątnik zasilania
14. Szczypce

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzały dokładnie wraz z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- Wyjmij produkt z pudełka.
- Usuń wszystkie elementy opakowania. Zachowaj oryginalne pudełko i papier ochronny na wypadek konieczności użycia ich do transportu produktu.
- Usuń pozostałe akcesoria z wnętrza urządzenia.
- Upewnij się, że wszystkie elementy są dołączone, a jeśli któregoś brakuje lub nie jest w dobrym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Wyczyść urządzenie i wszystkie jego elementy przed pierwszym użyciem.
- Uruchom urządzenie bez jedzenia, z grillem i tacą ociekową w środku, na 10 minut, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Wyczyść ponownie urządzenie i jego elementy.
- Umyj wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie. Dokładnie wysusz wszystkie części.
- Użyj wilgotnej szmatki, aby wyczyścić urządzenie z zewnątrz i od wewnątrz i wysuszyć.
- Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Rozprowadź trochę oleju kuchennego na górnej i dolnej płycie i zamknij górną.

Ostrzeżenie

Podgrzanie produktu po raz pierwszy może spowodować dymienie z pozostałości produkcyjnych.

3. FUNKCJONOWANIE**Włączanie grilla o wysokiej temperaturze i wybór temperatury**

Naciśnij przycisk zasilania z tyłu urządzenia, aby je włączyć. Naciskając przetątnik temperatury na ekranie uruchomi się oraz wskaźniki czasu i temperatury zaczną migać.

Ustawienie temperatury

- Obrócić regulator temperatury. Temperatura, która się wyświetli, 800 °C, zacnie migać.
- Obróć pokrętkę w ruchu zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę (max 850 °C) lub w ruchu przeciwnym, aby zmniejszyć (min 200 °C). Naciśnij wybierak, aby potwierdzić ustawioną temperaturę.
- Kiedy się zatwierdzi wybór, numery temperatury zaczną migać w sposób stały i zaczną migać numery czasu.

Ustawianie czasu gotowania

- Po potwierdzeniu temperatury wybierz żądany czas gotowania. Domyślny czas gotowania, 10 min, zaczną migać.
- Przekręć pokrętkę wyboru czasu w ruchu przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć czas gotowania (max 60 min) lub w ruchu przeciwnym, aby zmniejszyć (min 30 sek).
- Grzałka oraz wentylator uruchomią się, gdy czas i temperatura zostaną ustawione.

Podgrzewanie

Gdy zostaną wybrane czas gotowania i temperatura, urządzenie zacnie się nagrzewać. Wyświetlacz pokaże aktualną temperaturę przez cały czas gotowania. Kiedy zostanie osiągnięta wybrana temperatura, urządzenie zacnie odliczać czas od ustawionego czasu.

Ostrzeżenie

Zakres błędu temperatury pokazanej na wyświetlaczu jest od ± 20 °C.

Rekomendacje

Dla osiągnięcia lepszych wyników, zaleca się pozostawić urządzenie do podgrzania przez około 3 min przed wprowadzeniem produktów spożywczych do środka.

Jak używać grilla wysokiej temperatury**Ostrzeżenie**

Czas pieczenia wynosi zwykle od 1 do 3 minut z każdej strony, chociaż zawsze zależy od rodzaju potrawy, grubości itp.

1. Wyjmij mięso z lodówki 1 lub 2 h przed jego obróbką, aby się rozmroziło.
2. Wprowadź tacę ociekową na tłuszcz wraz z uchwytem do prowadnicy 6 podczas, gdy grill się nagrzewa.
3. Umieść mięso na grillu (nie podgrzane) i włóż je do nagrzanego urządzenia za pomocą prowadnic i uchwytu. Na poniższych ilustracjach można zobaczyć powierzchnię, która jest wystawiona na działanie grilla w zależności od poziomu, na którym grill jest umieszczony, lub w zależności od odległości między grillem a oporem.

Prowadnica 1-2

Rys. 3.

Prowadnica 3-4

Rys. 4.

Prowadnica 5-6

Rys. 5.

- Wybierz jeden z poziomów w zależności od grubości mięsa. Mięso należy umieścić pod oporem, ale go nie dotykać. Zdejmij uchwyt grilla natychmiast po użyciu, aby zapobiec jego nagrzanu.
- Upewnij się, że mięso jest umieszczone na środku grilla, aby zapewnić równomierne gotowanie.
- Aby odwrócić mięso, całkowicie zdejmij grill i umieść go na żaroodpornej powierzchni. Odwróć go i włóż ponownie grill.
- Zaleca się podgrzanie urządzenia przed włożeniem mięsa. Po osiągnięciu żądanej temperatury ponownie dostosuj ustawienia gotowania, aby zapewnić wystarczająco dużo czasu na upieczenie obu stron mięsa w tym samym procesie grillowania.

Anulowanie gotowania

Wciśnij pokrętkę temperatury, aby zatrzymać pracę urządzenia. Wentylator

Odstawianie mięsa

To urządzenie działa w bardzo wysokich temperaturach, od 200 do 850 °C, do szybkiego gotowania potraw. W większości przypadków wskazane jest, aby mięso odpoczęło po silnym napromieniowaniu. Możesz odstawić je na tym samym grillu lub jeszcze lepiej na tacę ociekową na najniższym poziomie, w obniżonej temperaturze.

Taca na tłuszcz

- Taca ociekowa powinna zostać wprowadzona do prowadnicy 6 podczas procesu smażenia. Mogą zostać osiągnięte takie same temperatury jak grill, więc powinno się używać odpowiedniego uchwytu.
- Pomimo tego, że krople tłuszczu ociekają szybko, możliwe, że jakaś mała powłoka pojawi się na powierzchni tacy. Ta powłoka może palić się z powodu wysokiej częstotliwości podczerwieni. Zaleca się wyjąć tacę ociekową na tłuszcz pomiędzy ptukaniem wodą i czyszczeniem za pomocą wilgotnej szmatki.

Porady

- Temperatura wyświetlana na urządzeniu jest mierzona przez bardzo precyzyjny czujnik temperatury, ale rzeczywista temperatura spada wraz ze wzrostem odległości między oporem a mięsem. To urządzenie działa na zasadzie promieniowania cieplnego; dlatego narażenie na ciepło zależy od powierzchni mięsa.
- Tłuste mięso prowadzi do lepszych wyników.
- Dopiero po ugotowaniu dodaj sól i pieprz.
- Jeśli chcesz marynować mięso, przed włożeniem do urządzenia użyj suchej marynaty.
- Nie zaleca się stosowania płynnych marynat.
- Posmaruj mięso masłem, aby wzmocnić jego smak.
- Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, grilluj mięso ze skórą.
- Możesz najpierw gotować na parze, a następnie grillować.

Podstawowe kroki do przygotowania filetu

1. Wybierz 800-850 °C, aby podgrzać urządzenie.
2. Wejdź do mięsa.
3. Grilluj jedną stronę mięsa (1 do 4 minut, w zależności od rodzaju mięsa i gustu).
4. Wróćmy do rybiego oka.
5. Grilluj drugą stronę mięsa (1 do 4 minut, w zależności od rodzaju mięsa i gustu).
6. Gotuj powoli.
7. i smacznego!

Pieczenie warzyw

Możesz grillować warzywa, takie jak cukinia, bakłażan, papryka lub cebula po obu stronach.

Pieczenie pizzy

Ten model grilla o wysokiej temperaturze jest przystosowany do przygotowywania pizzy na kamieniu. Aby osiągnąć najlepsze wyniki, podążaj za zaleceniami ustawień temperatury i czasu następującej tabeli:

Rodzaj pizzy	Czas ogrzewania kamienia do pizzy (Max.)	Temperatura kamienia do pizzy	Temperatura grilla	Wskaźniki ad. grilla	Czas gotowania
Świeża masa	15	750	850	1	20
Pizza naturalna (nie mrożona)	15	750	850	1	25
Pizza mrożona	15	500	750	3	45
Mrożony spód	15	550	750	4	45
Masa	10	750	850	1	20

Wyłącz go i pozostaw do ostygnięcia

Po użyciu urządzenia, wentylator będzie pracował przez kilka minut, aż temperatura spadnie do 60 °C. Nie odłączaj zasilacza ani nie wyłączaj przetwornika jednostki podczas gdy wentylator jest uruchomiony, aby zapobiec przegrzaniom.

Ostrzeżenie

Bardzo ważne jest, aby pozwolić wentylatorowi pracować do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem lub naprawą wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego.
- Wyjąć tacę ociekową i kratkę, aby umyć je odpowiednim środkiem czyszczącym. Najpierw spryskaj oba środkami czyszczącym i pozwól mu zadziałać przed spłukaniem.
- W razie potrzeby użyj szczotki z plastikowym włosiem do wyczyszczenia elementów urządzenia.
- Nie używaj środków ściernych ani chemicznych środków czyszczących, ponieważ mogą one uszkodzić produkt.
- Dokładnie ołutcz i wysusz wszystkie części i akcesoria przed włożeniem ich do urządzenia.
- Po każdym użyciu wyczyść wnętrze produktu miękką, wilgotną szmatką.
- Nie rozpylać środka czyszczącego bezpośrednio na urządzenie, zawsze używać szmatki.
- Do czyszczenia powierzchni produktu używaj miękkiej, wilgotnej szmatki z niewielką ilością wody.

- Jednostkę wewnętrzną produktu można wyciągnąć w celu wygodniejszego czyszczenia. Aby to zrobić, po prostu pociągnij ściany boczne, aby go usunąć, wyczyść i włóż ponownie, przesuwając po prowadnicach po obu stronach.

Ostrzeżenie

Wszystkie akcesoria poza kamieniem do pizzy można myć w zmywarce.

5. DANE TECHNICZNE

Referencja produktu: 03062

Produkt: Tułaco 8000 Inferno

Moc: 2200 W

Napięcie: 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Zaprojektowano w Hiszpanii | Wyprodukowano w Chinach

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



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

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi lub konsumentowi końcowemu za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

8. COPYRIGHT

Prawa własności intelektualnej do tekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. W Treść tej publikacji nie może być powielana, w całości lub w części, reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiowanie, nagrywanie lub podobne) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

Obr. 2.

1. Základní tělo
2. Drážky grilu
3. Šrouby M4x10
4. Rukojeť
5. Gril
6. Podložka na pizzu
7. Kámen na pizzu
8. Podložka na sběr tuku 2x
9. Selektor času
10. Obrazovka
11. Selektor teploty
12. Napájecí kabel
13. Přerušovač zapnutí
14. Kleště

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽITÍM

- Vyjměte příslušenství z krabice.
- Odstraňte všechny obaly. Uchovejte originální krabici a ochranný papír, pro případ, že by bylo nutné přístroj převážet.
- Vyjměte ostatní příslušenství z vnitřní části přístroje.
- Ujistěte se, že obsahuje všechny části a pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální Technický servis Cecotec.
- Přístroj a všechny jeho součásti před prvním použitím vyčistěte.
- Zapněte přístroj bez vložených potravin a s vloženým grilem a podložkou na sběr tuku po dobu 10 minut v dobře větrané místnosti.
- Přístroj a všechny jeho součásti znovu vyčistěte.
- Umyjte všechny části přístroje vlažnou vodou. Všechny části důkladně usušte.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte.
- Zapojte přístroj do elektrického přívodu.

Upozornění

Při prvním zahřívání produktu může dojít ke vzniku kouře v důsledku zbytků z výroby.

3. FUNGOVÁNÍ

Zapnutí grilu na vysokou teplotu a výběr teploty

Držte stisknuté tlačítko zapnutí na zadní straně přístroje pro jeho zapnutí. Stisknutím voliče teploty se zapne displej a číslice označující čas a teplotu začnou blikat.

Nastavení teploty

- Stiskněte selektor teploty. Automaticky nastavení teplota je 800 °C a bude blikat.
- Otočte selektorem ve směru hodinových ručiček pro zvýšení teploty (maximálně 850 °C) nebo v protisměru hodinových ručiček pro její snížení (minimálně 200 °C). Stiskněte tlačítko pro potvrzení teploty.
- Jakmile je teplota potvrzena, číslice na obrazovce se rozsvítí nepřerušovaně a budou blikat ty, které značí čas.

Nastavení času vaření

- Po potvrzení teploty zvolte požadovaný čas. Automaticky nastavená teplota vaření je 10 minut a číslice budou blikat.
- Otáčením voliče času ve směru hodinových ručiček prodloužíte dobu vaření (maximálně 60 minut) nebo proti směru hodinových ručiček zkrátíte dobu vaření (minimálně 30 sekund).
- Odpor a ventilace se zapnou, jakmile jsou teplota a čas nastaveny.

Předeřívání

S nastavenou teplotou a časem, se přístroj začne předeřívát. Obrazovka bude ukazovat momentální teplotu. Jakmile přístroj dosáhne požadované teploty, přístroj začne odpočítávat stanovený čas.

Upozornění

Nastavená zobrazená teplota vaření je ± 20 °C.

Doporučení

Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, doporučujeme přístroj nechat předeřívát po dobu asi 3 minuty před tím, než vložíte potraviny.

Jak používat gril při vysoké teplotě

Upozornění

Čas opékání se pohybuje vždy mezi 1-3 minutami po každé straně, ačkoli vždy závisí na typu potraviny, její tloušťce atd.

1. Vyjměte maso z mrazáku 1-2 hodiny před jeho přípravou, aby dosáhlo pokojové teploty.
2. Vložte podložku na sběr tuku s držákem do drážky 6 během předeřívání.
3. Umístěte maso na mřížku grilu (bez předeřívání) a vložte ji do předeříváče přístroje za

použití drážek a držáku. Podle následujících ilustrací je možné vidět, jakí část je vystavena grilu podle toho, kam se umístí mřížka, nebo podle toho, kam se umístí gril a odpor.

Drážky 1-2
Obr. 3.

Drážky 3-4
Obr. 4.

Drážky 5-6
Obr. 5.

- Zvolte jednu z drážek podle tloušťky plátku masa. Mase je nutné umístit pod odpor, ale tak, aby se ho nedotýkalo. Vyjměte držák okamžitě po vložení potravin a znovu ho použijte pouze pro jejich vyjmutí, abyste zabránili jeho nahřátí.
- Ujistěte se, že je maso umístěno ve střední části mřížky, abyste zajistili homogenní přípravu.
- Abyste maso obrátili, zcela vyjměte mřížku a umístěte ji na povrch odolný proti horku. Obráťte ho a znovu vložte mřížku.
- Doporučujeme gril předeheat, než maso vrátíte. Jakmile dosáhnete požadované teploty, upravte nastavení vaření znovu, abyste měli dostatek času na vaření obou stran masa ve stejném procesu grilování.

Zrušení vaření

Stiskněte selektor teploty, abyste fungování přístroje zastavili. Ventilátor bude ještě několik minut fungovat.

Nechejte maso odpočívat

Tento přístroj funguje při velmi vysokých teplotách, mezi 200 y 850 °C, aby potraviny připravil velmi rychle. Doporučujeme, ve velké většině případů, nechat maso odpočívat poté, co bylo připraveno za velmi vysoké teploty. Můžete ho nechat odpočívat na stejné mřížce, nebo ještě lépe na podložce pro sběr tuku ve spodní části grilu, za nižší teploty.

Podložka na sběr tuku

- Obvykle se podložka na sběr tuku vkládá do výšky 6 během procesu vaření. Je možné, že dosáhne stejné teploty jako gril, proto je nezbytné manipulovat s ní za pomoci kleští.
- I když kapky tuku odpadnou rychle, je možné, že zůstane přichycené malé množství na povrchu podložky. Tato vrstva může povrch spálit díky silnému ultračervenému záření. Doporučujeme vyjmout podložku na sběr tuku mezi jednotlivými použitími a opláchnout ji nebo vyčistit ji vlhkým hadříkem.

Rady

- Teplota měřená v přístroji je měřena vysoce přesným tepelným senzorem, ale reálná teplota se zmenšuje podle toho, jak se zvětšuje vzdálenost mezi odporem a masem. Tento přístroj funguje na principu tepelného záření, proto vystavení teploty závisí na ploše vystavené tomuto záření.
- Maso, které obsahuje tuk, dosáhne lepších výsledků.
- Dochuťte pepřem a solí až poté, co jste maso připravili.
- Pokud chcete maso marinovat, použijte suché marinády před tím, než maso vložíte do přístroje.
- Nedoporučujeme používat tekuté marinády
- Potřete maso máslem nebo sádlem, abyste zlepšili chuť masa.
- Pokud chcete dosáhnout toho, aby bylo maso křupavé, připravujte ho s kůží.
- Je možné připravit maso nejdříve vařením a následně ho umístit na gril.

Základní kroky k přípravě kotlety

1. Zvolit 800-850 °C pro předeheat přístroje.
2. Vložte maso.
3. Opečte jednu stranu masa (mezi 1-4 minutami, podle typu masa a osobní preferenci).
4. Obráťte kotletu.
5. Opečte druhou stranu masa (mezi 1-4 minutami, podle typu masa a osobní preferenci).
6. Nechejte maso pomalu připravit.
7. Užijte si to!

Pečení zeleniny

Je možné péct zeleninu jako je cuketa, lilek, paprika nebo cibule z obou stran.

Příprava pizzy

Tento model grilu s vysokou teplotou je vhodný pro přípravu pizzy na kameni. Abyste dosáhli co nejlepších výsledků, postupujte podle následující tabulky pro výběr teploty a času:

Typ pizzy	Čas nahřátí kamene na pizzu (max.)	Teplota kamene na pizzu (°C)	Teplota grilu (°C)	Drážky grilu	Čas vaření
Pizza ze syrového těsta	15	750	850	1	20
Čerstvá pizza (nemražená)	15	750	850	1	25
Mražená pizza	15	500	750	3	45

Mražený základ pizzy	15	550	750	4	45
Těsto	10	750	850	1	20

Vypněte přístroj a nechte ho vychladnout

Po použití přístroje ventilátor ještě chvíli funguje, dokud teplota odporů neklesne na 60 °C. Abyste předešli přehřátí přístroje, neodpojujte adaptér ani nevypínejte přístroj ze zadní části, dokud se ventilátor nevypne.

Upozornění

Je velmi důležité nechat ventilátor fungovat, dokud přístroj zcela nevychladne.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Vypněte přístroj, odpojte ho z elektrické sítě, než ho začnete čistit nebo opravovat.
- Ostraňte podložku na sběr tuku a mřížku pomocí držáku a vyčistěte je vhodným čistícím produktem. Nejdříve prostředek nalejte na obě části a nechte ho chvíli působit.
- Pokud by to bylo potřeba, použijte kartáček s plastovými štětinami.
- Nepoužívejte abrazivní a agresivní čistící prostředky, které by mohly přístroj poškodit.
- Opláchněte a důkladně usušte všechny části a příslušenství před tím, než je vrátíte do přístroje.
- Vyčistěte přístroj jemným vlhkým hadříkem po každém použití.
- Nenalévejte čistící prostředek rovnou do přístroje, použijte vždy měkký hadřík.
- Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.
- Vnitřní část přístroje je možné vyjmout, abyste mohli provést důkladné čištění pohodlněji. Abyste tak učinili, jednoduše zatáhněte za boční stěny a vyjměte ji, vyčistěte ji a znovu ji vložte. Vklouzne do drážek na obou stranách.

Upozornění

Všechna příslušenství je možné mýt v myčce, mimo kámen na pizzu.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03062

Produkt: Txuletaco 8000 Inferno

Výkon: 2200 W

Napětí: 220-240 V~, 50/60 Hz.

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/ nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/ nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

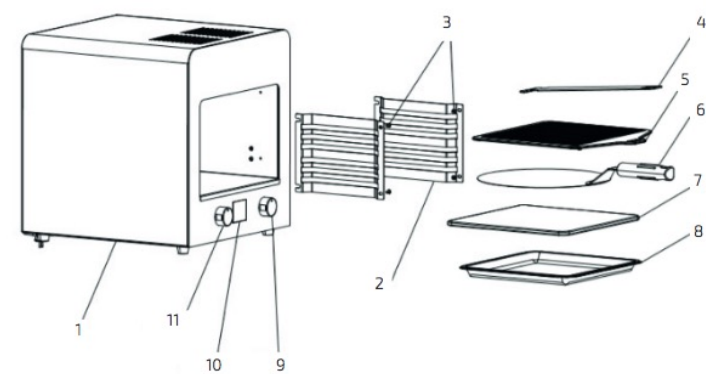


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

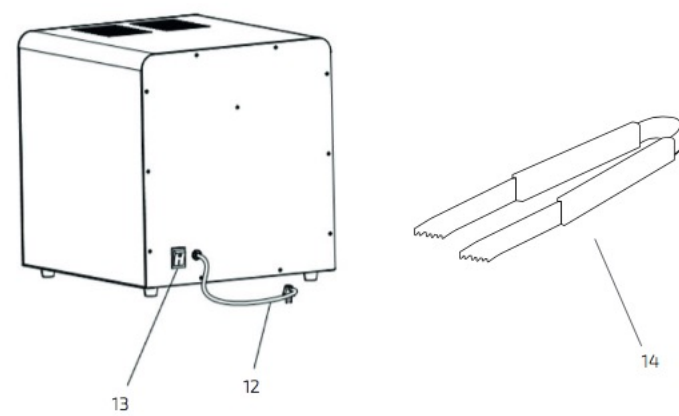


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

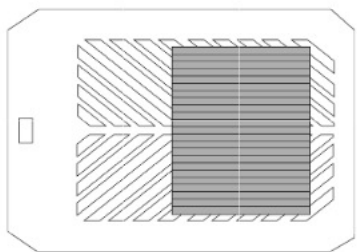


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

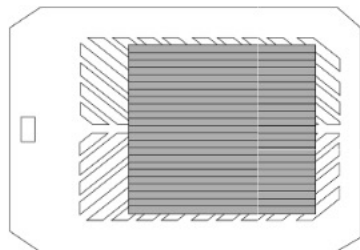


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

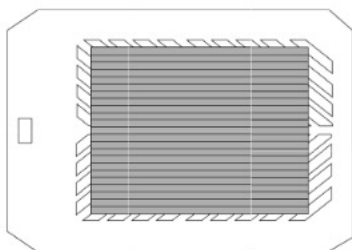


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

www.cecotec.es

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

EA02220224