

TXULETACO | 7850 STEEL

— THE BEAST —



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

cecotec

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	04
2. Instrucciones de seguridad	06
3. Antes de uso	09
4. Funcionamiento	09
5. Limpieza y mantenimiento	13
6. Resolución de problemas	14
7. Especificaciones técnicas	14
8. Reciclaje de electrodomésticos	14
9. Garantía y SAT	14

INDEX

1. Parts and components	04
2. Safety instructions	16
3. Before use	18
4. Operation	19
5. Cleaning and maintenance	22
6. Troubleshooting	23
7. Technical specifications	24
8. Disposal of old electrical appliances	24
9. Technical support service and warranty	24

INDICE

1. Parti e componenti	04
2. Istruzioni di sicurezza	48
3. Prima dell'uso	51
4. Funzionamento	51
5. Pulizia e manutenzione	55
6. Risoluzione dei problemi	56
7. Specifiche tecniche	57
8. Riciclaggio degli elettrodomestici	57
9. Garanzia e SAT	57

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	04
2. Instructions de sécurité	26
3. Avant utilisation	29
4. Fonctionnement	29
5. Nettoyage et entretien	33
6. Résolution des problèmes	34
7. Spécifications techniques	35
8. Recyclage des électroménagers	35
9. Garantie et SAV	35

ÍNDICE

1. Peças e componentes	04
2. Instruções de segurança	59
3. Antes de usar	62
4. Funcionamento	62
5. Limpeza e manutenção	66
6. Resolução de problemas	67
7. Especificações técnicas	68
8. Reciclagem de eletrodomésticos	68
9. Garantia e SAT	68

INHALT

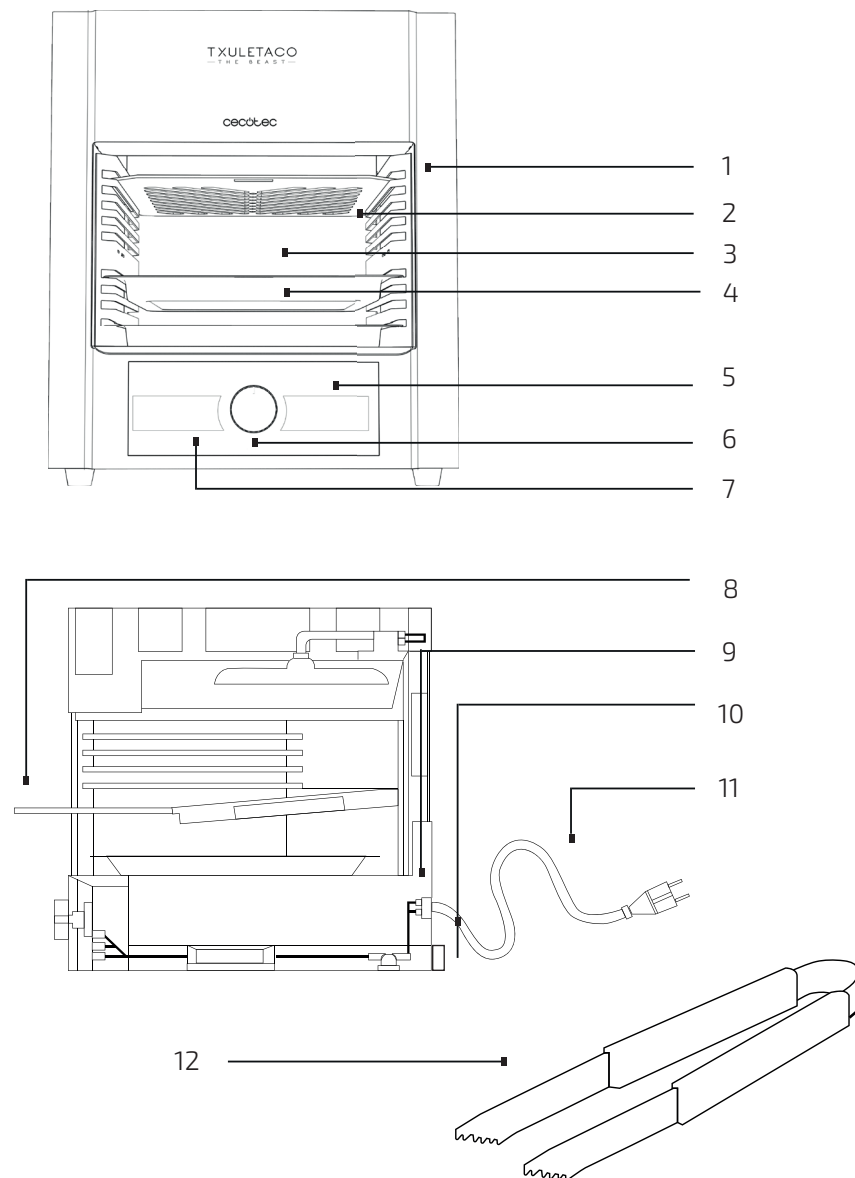
1. Teile und Komponenten	04
2. Sicherheitshinweise	37
3. Bevor dem ersten Gebrauch	40
4. Betrieb	41
5. Reinigung und Wartung	44
6. Problemlösung	45
7. Technische Spezifikationen	46
8. Entsorgung von alten Elektrogeräten	46
9. Garantie und Kundendienst	46

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	04
2. Veiligheidsinstructies	70
3. Voor gebruik	73
4. Werking	74
5. Schoonmaken en onderhoud	77
6. Probleemoplossing	78
7. Technische specificaties	79
8. Recyclage van elektrische apparaten	79
9. Garantie en technische ondersteuning	79

1. PIEZAS Y COMPONENTES

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



ES

1. Niveles
2. Parrilla
3. Unidad interior
4. Bandeja recogegrasas (X2)
5. Tiempo
6. Selector
7. Temperatura
8. Mango
9. Fusible
10. Interruptor de encendido
11. Cable de alimentación
12. Pinzas para carne

EN

1. Levels
2. Grill grate
3. Inside unit
4. Fat drip tray (x2)
5. Time display
6. Knob
7. Temperature display
8. Handle
9. Fuse
10. Power switch
11. Power cord
12. Meat tongs

FR

1. Niveaux
2. Gril
3. Unité intérieure
4. Plateau à graisse (x2)
5. Temps
6. Sélecteur
7. Température
8. Poignée
9. Fusible
10. Interrupteur de connexion
11. Câble d'alimentation
12. Pinces pour la viande

DE

1. Stufen
2. Grillrost
3. Rosthalter
4. Fettauffangschale (X2)
5. Drehregler
6. Uhrzeit
7. Temperatur
8. Griff
9. Sicherung
10. Einschalter
11. Stromkabel
12. Klemme für Fleisch

IT

1. Livelli
2. Griglia
3. Unità interna
4. Vassoio raccogli-grasso (x2)
5. Tempo
6. Selettore
7. Temperatura
8. Manico
9. Fusibile
10. Interruttore di accensione
11. Cavo di alimentazione
12. Pinza per carne

PT

1. Níveis da grelha
2. Grelha
3. Unidade interior
4. Bandeja para gorduras (2x)
5. Tempo
6. Seletor
7. Temperatura
8. Asa
9. Fusível
10. Interruptor de ligar
11. Cabo de alimentação
12. Pinças para a carne

NL

1. Niveaus
2. Rooster
3. Interne module
4. Vetopvangbak (x2)
5. Tijd
6. Draaiknop
7. Temperatuur
8. Handgreep
9. Zekering
10. Aan/uit-schakelaar
11. Voedingskabel
12. Grijptang voor vlees

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- Este 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 esté protegido del agua de lluvia, pero no a la intemperie.
- El dispositivo se puede utilizar únicamente en espacios cerrados o 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 caliente 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 de alta temperatura. 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 electrodoméstico no puede ser usado por niños ni por 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:

1. Retire la comida de la zona de cocinar.
2. No toque la superficie del producto y asegúrese de que ningún otro objeto entra en contacto.
3. 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.
4. 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.

3. 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.
- 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.

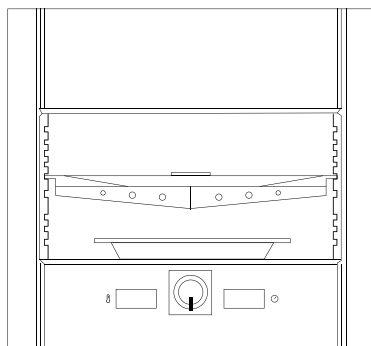
4. FUNCIONAMIENTO

Encender el grill de alta temperatura y configurar la temperatura

Pulse el botón de encendido situado en la parte trasera del dispositivo para encenderlo. El selector permite aumentar y disminuir la temperatura de la resistencia. La temperatura máxima es de 850 °C. Pulse el selector para confirmar la temperatura configurada.

Configurar el tiempo de cocción

- Tras confirmar la temperatura, seleccione el tiempo de cocción deseado. La temperatura máxima, 850 °C, es potencialmente peligrosa.
- El tiempo máximo de funcionamiento es de 100 minutos. Puede seleccionar el tiempo de cocción deseada entre 10 y 100 minutos. Pulse el selector para confirmar y activar el grill. Una vez haya alcanzado la temperatura seleccionada, empezará a descontar el tiempo de cocción configurado.



- Gire el selector en el sentido contrario de las agujas del reloj para disminuir.
- Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj para aumentar.
- Pulse el selector para confirmar o cancelar.

Autoapagado

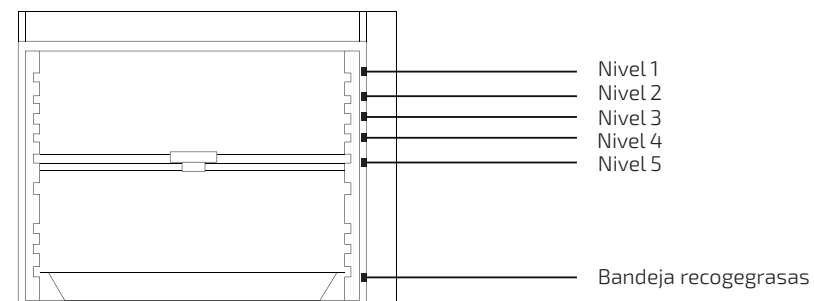
- Una vez haya finalizado la cuenta atrás, el dispositivo se apagará de forma automática.
- Si desea continuar cocinando, pulse el selector dos veces. El dispositivo funcionará con los ajustes previamente configurados.

Pre calentamiento

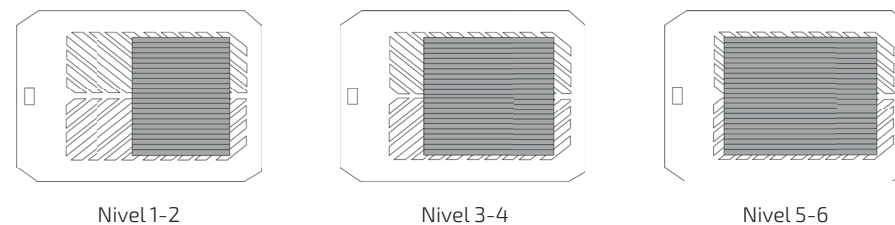
- Durante el funcionamiento, el dispositivo muestra la temperatura de cocción, medida por un sensor de temperatura de la resistencia.
 - Cuando la temperatura que se muestra oscile ± 20 °C de la temperatura configurada, la resistencia se activará o desactivará para mantenerla.
- El aparato funciona de forma más eficiente cuando toda la superficie interior se ha precalentado lo suficiente; por lo tanto, se recomienda esperar 6 minutos antes de introducir los alimentos para conseguir mejores resultados.

Asado

- El tiempo de asado suele ser de entre 1 y 4 minutos a cada lado, aunque dependerá siempre del tipo de alimentos, el grosor etc.
- Vaya a la sección de consejos para más información sobre cómo cocinar diferentes tipos de carnes y alimentos.



- 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.



- Seleccione uno de los niveles 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

Mantenga el selector pulsado durante 3 segundos para cancelar el proceso de asado, para cambiar la temperatura configurada o para apagar el dispositivo.

Dejar la carne reposar

Este aparato funciona a temperaturas muy altas, entre 400 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 recoge grasas en el nivel más bajo, a temperatura reducida.

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.

Los pasos básicos para preparar un chuletón son:

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. De 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.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Aviso: es muy importante dejar que el ventilador funcione hasta que el dispositivo se haya enfriado por completo.

- Apague y desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo o repararlo.
- Retire la bandeja recoge grasas y la parrilla 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 desenrosque los tornillos de las paredes laterales, tire de ellas, límpielas e introduzca de nuevo deslizándola por las guías a ambos lados.

Aviso: la parrilla y la bandeja recoge grasas están hechas de acero inoxidable de alta calidad, por lo tanto, se pueden lavar en el lavavajillas.

6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Sale humo durante el funcionamiento.	• La comida está tocando la resistencia. • No hay alimentos en contacto con la resistencia.	• Apague el dispositivo y retire los alimentos. • Interrumpa el proceso de cocción inmediatamente y deje que el dispositivo se enfríe.
El dispositivo no responde o no se calienta.	• El cable no está conectado a la toma de corriente. • El tiempo configurado ha expirado. • El dispositivo no está encendido. • El microfusible de la parte trasera del dispositivo no está activado. • El dispositivo se ha sobrecalentado.	• Conecte el cable a la toma de corriente. • Reinicie el dispositivo. • Pulse el botón de encendido para encender el dispositivo. • Contacte con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec. • El dispositivo se apaga de forma automática por razones de seguridad. Espere a que se enfríe por completo antes de utilizarlo de nuevo.
La superficie del dispositivo está muy caliente.	• La superficie del dispositivo está muy caliente. • Los orificios de ventilación están bloqueados. • Las entradas de aire están bloqueadas.	• Apague el dispositivo y deje que se enfríe completamente. Luego, móntelo correctamente. • Retire cualquier objeto o suciedad que bloquee los orificios de ventilación. • Retire cualquier objeto o suciedad que bloquee las entradas de aire.

Advertencia: si los errores E01, E02 o Err aparecen en la pantalla, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.

7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: Txuletao The Beast 7850 Steel
Referencia del producto: 03064
Potencia: 2000 W
Voltaje: 220-240 V, 50/60 Hz
Rango de temperatura: 400-850 °C
Fabricado en China | Diseñado en España

8. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada a parte como un residuo de diferente categoría.

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

9. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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

2. SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This device is only suitable for heating, grilling and browning foods such as meat, fish or vegetables. Do not use dry foods such as rolls or bread.
- This product is designed for household use only, do not use it for commercial purposes.
- The device can be used outdoors as long as it is not exposed to rain or water.
- The appliance may only be used in enclosed spaces with adequate ventilation or with adequate shelter and not as a built-in device.
- Cecotec assumes no liability for damage resulting from improper use.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose the electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
- 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 with the original product by Cecotec.
- 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 not using the grill, before cleaning or storing, if a malfunction occurs during the operation and during thunderstorms. Pull from the plug, not the cord to unplug it.
- The device must not be connected to an external timer or a remote-controlled socket.
- During and after operation, the appliance is likely to get very hot. Use gloves or other convenient protection accessories in order to avoid burns and injuries. Keep it away from flammable substances and objects. Be especially careful when putting food into the hot device or removing heated food or accessories.
- Do not place any objects such as towels or pre-packaged foods on or in the grill, this could cause fire hazard.
- Overheated food or hot oil can catch fire.
- Do not cover the device's cooling slots on the sides and top, or the air intakes located in the housing's bottom part.
- After using the appliance, the cooling fans remain in operation for some time until the heating element has dropped below a temperature of 60°C. Do not pull the plug, do not turn off the unit at the main switch on the back of the device as while the fan is running the unit may overheat.
- Food must not touch the heating element located in the grill. This is extremely hot and foods may ignite.
- Remove the handle immediately after positioning the grill grate and use it again only if you want to remove the grill.
- Operate only when the entire grill unit and fat drip tray are in place in the device. Fill the drip tray with a little water in order to avoid ignition of the collected grease and check the water level continuously during operation. Should the water

evaporate, turn the unit off completely and remove the cooled fat drip tray carefully to refill with water.

- Remove the grill inside unit only after complete cooling of the device.
- 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 device's feet when operating it.
- The appliance can only be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.
- Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used near children.

If an unexpected power cut occurs during operation:

1. Remove the food from the grilling area.
2. Do not touch the housing and make sure that no other objects come into contact with it.
3. If the power interruption is short, the fan will continue to run automatically after restoring the power supplies. In this case, let the fan continue until the appliance has cooled down completely.
4. Otherwise, unplug the appliance from the wall outlet, ensure sufficient room ventilation and do not leave the appliance unattended until it has cooled down completely.

3. BEFORE USE

- Take the product out of the box.
- Remove all packaging materials. Keep the original box and padding in case it is needed for transportation.
- Remove the rest of the accessories from the inside of the device.
- Make sure all the components are included and in good conditions, otherwise, contact

immediately the official Technical Support Service of Cecotec.

- Clean the appliance and its components before first use.
- Operate the appliance with no food for 10 minutes in a well-ventilated room, with the grate and fat drip tray.
- Clean the device and its components again.
- Clean all of the accessories in warm dishwater. Dry the parts thoroughly.
- Connect the device to a power supply.

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

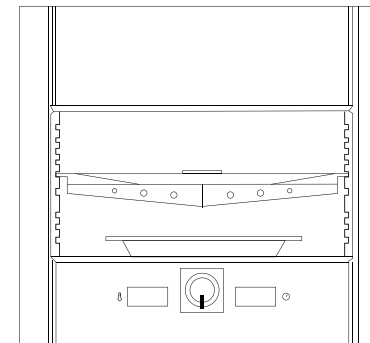
4. OPERATION

Turning on the high-temperature grill and setting temperature

To turn the unit on, press the power switch on the rear panel. The knob allows you to increase or decrease the temperature of the heating element. The maximum temperature is 850 °C. Press the knob to confirm the set temperature.

Adjusting cooking time

- After confirming the grill temperature, set the desired cooking time. The maximum temperature, 850 °C, is potentially dangerous.
- The maximum operating time per grilling is 100 minutes, you can select the desired cooking time between 10 and 100 minutes. Press the knob to confirm and start the grill process. After reaching the preset temperature, the countdown will start from the selected cooking time to 0:00.



- Turn the knob anticlockwise to decrease.
- Turn the knob clockwise to increase.
- Press the knob to confirm or cancel.

Auto-off

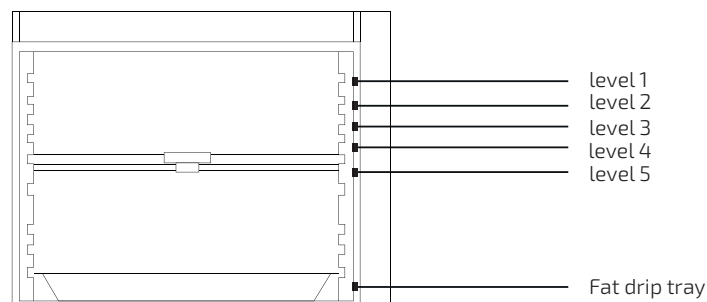
- Once the countdown runs out, the unit will switch off automatically.
- If you want to continue grilling, press the knob twice. The appliance will operate with the previous settings.

Preheating

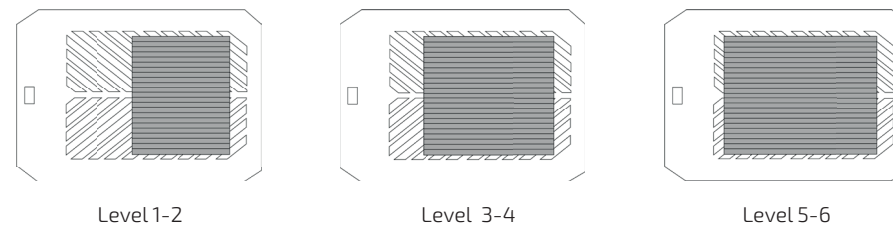
- During operation, the current temperature is displayed as measured by a built-in heating element temperature sensor.
- Once the displayed value oscillates around ± 20 °C from the target temperature, the heating elements will be activated or deactivated to maintain the set temperature.
- The device works most effectively when the entire grill area is preheated, therefore, it is advised to wait 3-5 minutes before inserting food to be grilled in order to obtain better grilling results.

Grilling

- The usual cooking time is between 1 and 3 minutes on each side of food, but this will always depend on the type of food, thickness etc.
- Notes on cooking different foods and meats can be found in the Cooking tips section.



- Place the meat on the non-preheated grill grate and use the guide handle to put it in the preheated high-temperature grill. In the following illustrations, you can see the exposed grill surface in relation to the selected track, or in relation to the distance between the grate and the heating element.



- Select one of these levels depending on the meat thickness. The meat should be positioned under the heating element, but must not touch it. Remove the handle immediately from the grill grate to avoid heating of the handle.
- Make sure meat is placed in the middle of the grill grate to ensure it is cooked evenly.
- To turn meat, remove completely the grill grate and place it on a fireproof surface. Turn meat over and put it back into the device.
- It is recommended to warm up 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 grilling

Hold the knob pressed for 3 seconds to cancel the grilling process, to change the set temperature or to turn the device off.

Allowing meat stand

The device operates at high temperature settings, between 400 °C and 850 °C for rapid cooking. For most cuts of meat, it is advisable to let the meat stand after strong irradiation. This can be done in the grill grate or even better in the fat drip tray in the lower Level of the grill at reduced temperature.

Hints

The temperature displayed in the device is measured by a high-precision temperature sensor, but the real 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's surface.

- Better results are obtained when meat has fat.

- Add salt and pepper only after grilling.
- In case you want to use marinade, use dry marinade before introducing meat in the device. Liquid marinade is not recommended.
- Use butter or lard to rub meat and enhance flavour.
- Grill meat with skin for crispy results.
- First sous-vide cook food and grill it as the final step.

The basic steps to prepare a steak are:

1. Set 800-850 °C and preheat the device.
2. Insert meat.
3. Grill on one side (1-4 minutes, depending on the meat and personal taste).
4. Turn meat.
5. Grill the other side (1-4 minutes, depending on the meat and personal taste).
6. Let it simmer.
7. Enjoy!

Roasting vegetables

Roast vegetables such as zucchini, aubergine, peppers or onions on both sides for perfect grilled vegetables.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

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

- Turn off and disconnect the device from the mains supply before cleaning or maintenance.
- Remove the fat drip tray and the grill and clean both of them with an appropriate cleaner. First spray the cleaner over them and allow it to act before rinsing.
- Use a brush with plastic bristles to clean the device's components if necessary.
- Do not use abrasive or chemical cleaning agents to avoid damaging the device.
- Rinse and dry thoroughly all its parts and accessories before introducing them back in the appliance.
- The inside part of the high-temperature grill must be cleaned after each use with a soft, damp cloth.
- Do not spray cleaner directly in the inside of the device, always use a cloth.
- Use a soft damp cloth with some water to clean the product's surface.

- The inside unit of the high-temperature grill can be removed for a more comfortable and thorough cleaning, simply unscrew the screws on the side walls, pull them out, clean them and insert them again.

Note: The grill rate and fat drip tray are made of high-quality stainless steel and can be washed in the dishwasher.

6. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
Smoke is generated during operation.	• Food is touching the heating element.	• Switch off the device and remove food.
	• There is no food touching the heating element.	• Interrupt the grilling process immediately and allow the device to cool down.
The device does not respond or does not heat up.	• The plug is not connected to the main supply.	• Insert the plug into the main supply.
	• The set time has expired.	• Restart the device.
	• The device is not switched on.	• Press the device's power button to turn it on.
	• The microfuse on the back of the device is not activated.	• Contact the official Technical Support Service of Cecotec.
The device's surface is very hot.	• The device has overheated.	• The device turns automatically off for safety reasons. Wait until it cools down completely before using it again.
	• The grill grate is not properly in place.	• Turn the device off and allow it to cool completely down, then, assemble it properly.
	• Vents are blocked.	• Remove any item or dirt blocking vents.
	• Air intakes are blocked.	• Remove any item or dirt blocking air intakes.

Warning: If any error such as E01, E02 or Err, Hot appears on the display, please contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: Txuletaco The Beast 7850 Steel

Product reference: 03064

Power: 2000 W

Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz

Temperature range: 400-800 °C

Made in China | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

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

2. 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, 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.
- Il a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.
- Cet appareil peut être utilisé en extérieurs s'il est bien protégé (de l'eau de pluie, du vent, ...).
- Il peut être utilisé uniquement dans des espaces fermés et bien ventilés ou dans des espaces ouverts mais 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 le laissez pas toucher des surfaces chaudes ni dépasser de la surface ou du plan de travail.
- Assurez-vous que la prise de courant sur laquelle vous branchez l'appareil soit installée dans un lieu accessible qui vous permette de le débrancher 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 Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Utilisez uniquement les pièces et composants fournis par Cecotec avec l'appareil d'origine.
- Maintenez un espace libre 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 débrancher ; ne tirez pas sur le câble.
- L'appareil ne doit pas être branché 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 et faites bien attention en introduisant ou en extrayant des aliments ou des accessoires lorsqu'il est encore chaud.
- Ne placez pas d'objets comme des serviettes ou des aliments emballés 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 de la partie supérieure ni les entrées d'air situées sur la partie inférieure 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 une surchauffe de l'appareil, ne débranchez pas le câble 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 gril haute température. La température est très élevée et pourrait incendier les aliments.
- Retirez la poignée immédiatement après avoir installé le gril dans l'appareil et utilisez-la uniquement pour le retirer.
- Mettez l'appareil en fonctionnement uniquement lorsque l'unité intérieure et le plateau à graisse sont bien installés dedans. Remplissez le plateau à graisse avec un peu d'eau pour éviter que la graisse accumulée s'incendie et vérifiez continuellement le niveau d'eau pendant le fonctionnement. Si l'eau s'évapore, éteignez complètement l'unité et retirez le plateau à graisse avec soin pour le remplir à nouveau.
- Retirez le gril uniquement lorsque l'appareil a refroidi.
- La graisse et l'huile peuvent s'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 doit pas être utilisé par des enfants ni par des 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 l'appareil. Une surveillance stricte est nécessaire si l'appareil est utilisé à côté d'enfants.

En cas de coupure de courant alors que l'appareil est en fonctionnement :

1. Retirez les aliments de la surface de cuisson.
2. Ne touchez pas la surface de l'appareil et assurez-vous qu'aucun objet n'entre en contact avec.
3. Si la coupure de courant électrique a été 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.

4. 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.

3. 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 en a un - 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 à vide, sans aliments, avec le gril et le plateau à graisse 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.
- Branchez l'appareil sur une prise de courant.

NOTE : lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, il est possible que de la fumée apparaisse, due aux résidus de la fabrication.

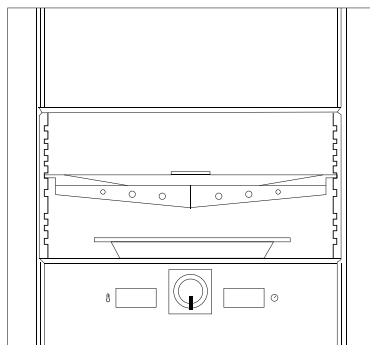
4. FONCTIONNEMENT

Allumer le gril haute température et configurer la température

Appuyez sur le bouton de connexion situé sur la partie arrière de l'appareil pour l'allumer. Le sélecteur permet d'augmenter ou de diminuer la température de la résistance. La température maximale est de 850 °C. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la température configurée.

Configurer le temps de cuisson

- Après avoir configuré la température, sélectionnez le temps de cuisson souhaité. La température maximale de 850 °C est potentiellement dangereuse.
- Le temps maximal de fonctionnement est de 100 minutes. Vous pouvez donc sélectionner le temps de cuisson entre 10 et 100 minutes. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer et activer le gril. Une fois la température sélectionnée atteinte, l'appareil commence à décompter le temps de cuisson configuré.



- Tournez le sélecteur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer.
- Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter.
- Appuyez sur le sélecteur pour confirmer ou annuler.

Auto-déconnexion

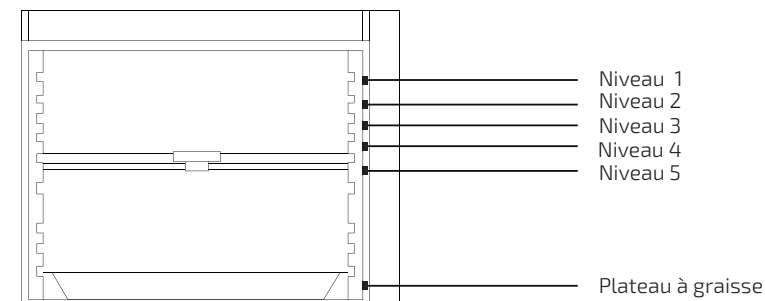
- Une fois le compte à rebours terminé, l'appareil s'éteint automatiquement.
- Si vous souhaitez continuer à cuisiner, appuyez deux fois sur le sélecteur. L'appareil fonctionne alors avec les réglages configurés précédemment.

Préchauffage

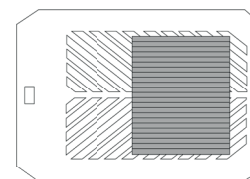
- Pendant le fonctionnement, l'appareil affiche la température de cuisson mesurée par un capteur de température de la résistance.
- Lorsque la température affichée est différente de +/- 20 °C à la température configurée, la résistance s'active ou se désactive pour la maintenir.
- L'appareil fonctionne plus efficacement lorsque toute la surface intérieure est suffisamment préchauffée, il est donc recommandé d'attendre 6 minutes avant d'introduire les aliments pour obtenir de meilleurs résultats.

Rôtir/Griller

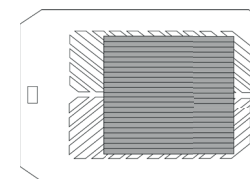
- Le temps de cuisson pour rôtir ou griller oscille entre 1 et 4 minutes de chaque côté bien que ce temps dépende du type d'aliment, de l'épaisseur, etc.
- Veuillez lire le paragraphe « Conseils » pour obtenir plus d'informations sur comment cuisiner différents types de viandes et aliments.



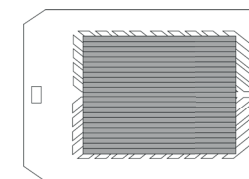
- Placez la viande sur le gril (sans le préchauffer) et introduisez le gril dans l'appareil préchauffé en utilisant les guides et la poignée. Sur les images suivantes, vous pouvez apprécier la surface qui est exposée au gril selon le niveau sur lequel vous positionnez le gril ou selon la distance entre le gril et la résistance.



Niveaux 1-2



Niveaux 3-4



Niveaux 5-6

- Sélectionnez un des niveaux 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.
- Vérifiez que la viande soit placée au centre du gril pour assurer une cuisson homogène.

- Pour retourner la viande, sortez complètement le gril et placez-le sur une surface résistante à la chaleur. Retournez la viande et réintroduisez le gril.
- Il est recommandé de préchauffer l'appareil avant d'introduire le gril. Une fois la température souhaitée atteinte, configurez à nouveau les réglages de la cuisson pour laisser cuire suffisamment de temps des deux côtés.

Annuler la cuisson

Maintenez appuyé le sélecteur pendant 3 secondes pour annuler le processus, modifier la température configurée ou éteindre l'appareil.

Laisser la viande reposer

Cet appareil fonctionne avec des températures très élevées, entre 400 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 à graisse, sur le niveau le plus bas, à température réduite.

Conseils

La température affichée sur l'appareil est mesurée par 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 la chaleur, pour cette raison, l'exposition à la chaleur dépend de la surface de la viande.

- La viande avec graisse permet d'obtenir de meilleurs résultats.
- Ajoutez le sel ou le poivre uniquement après avoir cuisiné.
- Si vous souhaitez faire mariner la viande, utilisez des marinades sèches avant de l'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.

Les étapes basiques pour préparer une côte de bœuf sont :

1. Sélectionnez 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.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Note : il est très important que vous laissiez le ventilateur fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou de le réparer.
- Retirez le plateau à graisse et le gril pour les nettoyer avec un produit nettoyant adéquat. Aspergez le produit nettoyant 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 nettoyants 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 nettoyant 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.
- Vous pouvez extraire l'unité intérieure de l'appareil afin de procéder à un nettoyage en profondeur plus facilement. Pour cela, dévissez simplement les vis des parois latérales, tirez dessus, nettoyez-les et réintroduisez-les en les glissant dans les guides se trouvant des deux côtés.

Note : le gril et le plateau à graisse ont été conçus en acier inoxydable de haute qualité, pour cette raison, ils peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.

6. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Possible cause	Solution
De la fumée s'échappe pendant le fonctionnement.	• Il y a de la nourriture en contact avec la résistance. • Il n'y a pas de nourriture en contact avec la résistance.	• Éteignez l'appareil et retirez-la. • Interrompez le processus de cuisson immédiatement et laissez l'appareil refroidir.
L'appareil ne répond pas ou ne chauffe pas.	• Le câble n'est pas branché sur une prise de courant. • Le temps configuré a expiré. • L'appareil n'est pas allumé. • Le micro-fusible de la partie arrière de l'appareil n'est pas activé. • L'appareil a surchauffé.	• Branchez le câble sur une prise de courant. • Réinitialisez l'appareil. • Appuyez sur le bouton de connexion pour allumer l'appareil. • Contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec. • L'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité. Attendez qu'il refroidisse complètement avant de le réutiliser.
La surface de l'appareil est très chaude.	• Le gril n'est pas bien installé. • Les orifices de la ventilation sont bloqués. • Les entrées d'air sont bloquées.	• Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Ensuite, remontez-le correctement. • Retirez tout objet ou saleté qui pourrait bloquer les orifices de la ventilation. • Retirez tout objet ou saleté qui pourrait bloquer les entrées d'air.

Avertissement : si les erreurs E01, E02 ou Err apparaissent sur l'écran, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.

7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle : Txuletaço The Beast 7850 Steel

Référence : 03064

Puissance : 2000 W

Voltage : 220-240 V, 50/60 Hz

Intervalle de températures : 400-850 °C

Made in China | Conçu en Espagne

8. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



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

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

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

9. GARANTIE ET SAV

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

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.

- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 96 321 07 28**.

2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät betreiben. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder künftige Benutzer gut auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit dem auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannungen übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Wärmen, Grillen und Anbräunen Lebensmittel wie Fisch, Fleisch und Gemüse. Benutzen Sie es nicht für getrocknete Lebensmittel wie Backwerke oder Brot.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Das Gerät ist nicht für industrielle bzw. gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Das Gerät kann im Freien benutzt werden, immer wenn es gegen das Regnen geschützt ist.
- Das Gerät kann ausschließlich in geschlossenen und gut belüfteten Räumen oder im Freien aber gut geschützt betrieben werden. Benutzen Sie es nicht als integriertes elektrisches Haushaltsgerät.
- Cecotec übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch die unsachgemäße Nutzung des Gerätes stehen.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbare Teile des Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie das Netzkabel vor scharfen Kanten oder Ecken und Hitzequellen. Lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen. Lassen Sie das Kabel nicht

über die Kante der Arbeitsfläche oder der Arbeitsplatte hängen.

- Beachten Sie, dass der Stromanschluss sich an einem zugänglichen Ort befindet, um das Kabel von der Steckdose trennen zu können.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es warm oder eingeschaltet ist.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Im Fall das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Benutzen Sie ausschließlich Teilen und Komponenten, die von Cecotec mitgeliefert wurden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 15 cm auf jeder Seite und 50 cm über dem Gerät frei.
- Rollen Sie das Kabel vor jeder Verwendung vollständig aus.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung nach jedem Gebrauch, wenn Sie es nicht betreiben, vor der Reinigung und Reparatur, wenn Sie bemerken, dass es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder während eines Sturms. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose heraus, um es auszuschalten.
- Das Gerät darf nicht an einer separaten Timer oder Fernbedienung angeschlossen werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs und unmittelbar danach sehr heiß. Benutzen Sie hitzeisolierte Handschuhe bzw. angemessene Schutzelemente, um Schäden und Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie von brennbaren Stoffen und Gegenständen fern. Seien Sie extrem vorsichtig beim Hinlegen und Herausnehmen der Zutaten und Zubehöre, wenn das Gerät heiß ist.
- Stellen Sie keinen Gegenstand wie Serviette oder verpacktes Essen in das Gerät oder darauf, da ein Feuer entstehen kann.
- Überhitztes Essen und heißes Öl können Feuer auslösen.
- Bedecken Sie nicht weder die seitlichen Schlitze und den

oberen Teil noch die Lüftungsöffnungen im unteren Teil der Oberfläche.

- Nach der Verwendung läuft das Gebläse eine Weile weiter, bis die Temperatur des Heizelements bis 60 °C reduziert wird. Zur Vermeidung von Überhitzungen trennen Sie nicht den Stecker und schalten Sie nicht den Schalter am hinteren Teil aus, bis das Gebläse zu funktionieren aufhört.
- Die Lebensmittel können nicht in Kontakt mit dem Heizelement der Oberhitzegrill. Die Temperatur ist zu hoch und könnte die Lebensmittel entzünden.
- Nachdem Sie den Rost in das Gerät gestellt haben, nehmen Sie unverzüglich den Griff heraus und benutzen Sie ihn nur, um den Rost wieder herauszunehmen.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb nur, wenn der Rosthalter und die Fettauffangschale im Gerät eingesteckt sind. Füllen Sie die Fettauffangschale mit Wasser, um zu vermeiden, dass das angesammelte Fett entzündet wird und überprüfen Sie den Wasserstand ständig während des Betriebs. Falls das Wasser verdampft wird, schalten Sie das Gerät und nehmen Sie die Fettauffangschale vorsichtig heraus, um sie wieder mit Wasser zu füllen.
- Nehmen Sie den Grillrost heraus, sobald das Gerät vollständig abgekühlt wird.
- Fett und Öle können entzündet werden, wenn sie nicht ordnungsgemäß benutzt sind. Das Gerät darf niemals mit Wasser gelöscht werden. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und benutzen Sie einen Feuerlöscher bzw. angemessenes Werkzeug zum Auslösen.
- Demontieren Sie nicht die Füße des Gerätes, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Dieses Haushaltgerät darf nicht von Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.
- Beaufsichtigen Sie kleine Kinder, um sicher zu stellen, dass

Sie mit dem Gerät nicht spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.

Bei einem Stromfall während Sie das Gerät betreiben:

1. Nehmen Sie das Essen von dem Kochbereich heraus.
2. Berühren Sie die Oberfläche des Gerätes nicht und überprüfen Sie, dass sie nicht in Kontakt mit einem anderen Gegenstand kommt.
3. Im Fall ein kurzer Stromfall wird das Gebläse automatisch aktiviert, sobald das Gerät wieder funktioniert. In diesem Fall lassen Sie das Gebläse laufen, bis das Gerät vollständig abgekühlt wird.
4. Wenn nicht, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, vergewissern Sie sich, dass der Raum gut belüftet ist und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bis das Gerät nicht vollständig abgekühlt wird.

3. VOR DEM GEBRAUCH

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entnehmen Sie alles Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die originelle Verpackung und Schutzpapier auf, um das Produkt zu transportieren.
- Nehmen Sie die Zubehöre der Innenteil heraus.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig ist. Bei fehlende bzw. beschädigte Teile kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Reinigen Sie das Gerät und die Komponenten vor dem ersten Gebrauch.
- Setzen Sie das Gerät in Betrieb ohne Lebensmittel, mit den Grillrost und die Fettauffangschale während 10 Minuten in einem gut belüfteten Raum.
- Reinigen Sie das Gerät und die Komponenten erneut.
- Reinigen Sie die Zubehöre mit lauwarmem Wasser. Trocknen Sie alle Teile mit Sorgfalt.
- Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose.

HINWEIS: Eine leichte Geruchsentwicklung durch den Herstellungsprozess ist normal, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

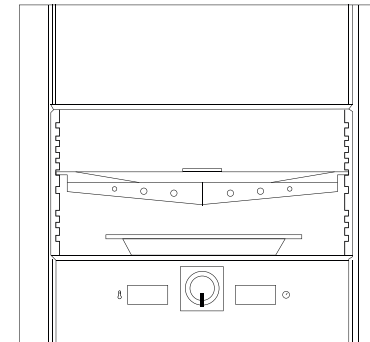
4. BETRIEB

Oberhitze grill einschalten und Temperatur einstellen

Drücken Sie den Einschalter auf unterem Teil des Gerätes zum Einschalten. Der Drehregler lässt die Temperatur des Heizelements verringern oder erhöhen. Die maximale Temperatur ist 850°C. Drücken Sie den Drehregler, um die konfigurierte Temperatur zu bestätigen.

Grillzeit einstellen

- Nachdem Sie die Temperatur konfiguriert haben, wählen Sie die gewünschte Grillzeit aus. Die maximale Temperatur beträgt 850°C, es ist potenziell gefährlich.
- Die maximale Betriebszeit sind 100 Min. Man kann die gewünschte Betriebszeit zwischen 10 und 100 Minuten auswählen. Drücken Sie den Drehregler zum Bestätigen und den Grill zu aktivieren. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, wird der Countdown der konfigurierten Grillzeit anfangen zu laufen.



- Drehen Sie den Drehregler gegen den Uhrzeigersinn zum Verringern.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn zum Erhöhen.
- Drücken Sie den Drehregler zum Bestätigen oder Abbrechen.

Selbstabschaltung

- Nach Ablauf des Countdowns schaltet das Gerät sich automatisch ab.
- Zum Weitergrillen drücken Sie den Drehregler zweimal. Das Gerät wird mit den vorkonfigurierten Einstellungen funktionieren.

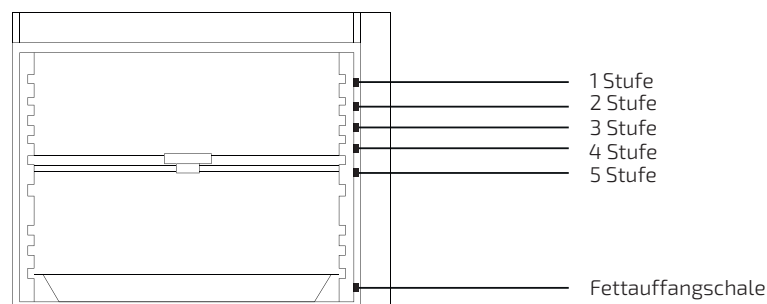
Vorheizen

- Das Gerät zeigt die Kochtemperatur während des Betriebs dank eines Temperatursensors des Heizelementes.

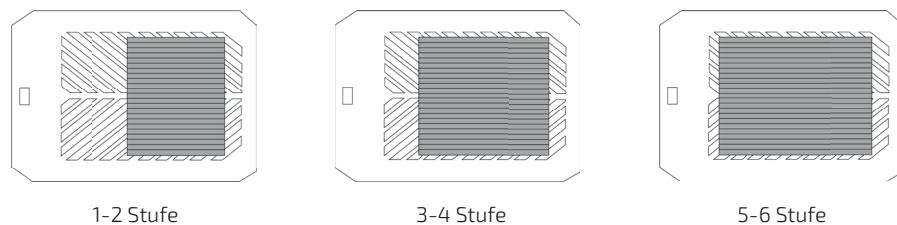
- Sobald die angezeigte Temperatur zwischen ± 20 der konfigurierten Temperatur schwankt, wird das Heizelement aktiviert oder deaktiviert, um diese Temperatur zu halten.
- Das Gerät funktioniert effizienter, wenn die ganze untere Oberfläche genug vorgeheizt ist. Es wird für bessere Kochergebnisse dann empfohlen, 6 Minuten zu warten, bevor Sie die Zutaten hinlegen.

Grillen

- Die Grillzeiten dauern zwischen 1 und 4 Minuten auf jeder Seite, auch wenn es immer von Lebensmittel, Dicke, u.a., abhängt.
- Siehe den Empfehlungen Abschnitt dieser Bedienungsanleitung für mehr Information zum Kochen verschiedenen Fleische und Lebensmittel.



- Legen Sie das Fleisch auf den Grillrost (nicht vorgeheizt) und stecken Sie ihn in das vorgeheizte Oberhitzebrill mithilfe der Schlitze und dem Griff. In den folgenden Abbildungen kann man sehen, wie der Grillrost je nach Stufe oder Distanz zwischen dem Rost und dem Heizelement geheizt wird.



- Wählen Sie eine Stufe je nach Dicken des Fleisches aus. Das Fleisch darf unter dem Heizelement gelegt werden, aber ohne es zu berühren. Entfernen Sie den Griff von dem Grill unmittelbar danach, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch mittel in den Grillrost daraufgelegt wurde, um ein gleichförmiges Grillen zu gewährleisten.
- Zum Umdrehen des Fleisches nehmen Sie den Grillrost vollständig heraus und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Oberfläche. Drehen Sie es um und setzen Sie den Grillrost wieder ein.
- Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen, bevor Sie das Fleisch hinlegen.

Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat, konfigurieren Sie die Kocheinstellungen erneut, damit Sie genügend Zeit haben, um beide Seite des Fleisches in dem gleichen Grillvorgang zu grillen.

Grillvorgang Abbrechen

Halten Sie den Drehregler 3 Sekunden lang gedrückt, um den Grillvorgang abubrechen, die konfigurierte Temperatur zu wechseln oder das Gerät auszuschalten.

Fleisch ruhen lassen

Dieses Gerät funktioniert bei hohen Temperaturen zwischen 400 °C und 850 °C für ein schnelles Grillen der Lebensmittel. Wird es empfohlen, das Fleisch nach einer starken Strahlung ruhen zu lassen. Sie können das Fleisch entweder auf dem Gitter oder auf der Fettauffangschale mit der niedrigsten Stufe bei niedriger Temperatur ruhen lassen.

Empfehlungen

Die Temperatur, die im Gerät angezeigt ist, wird durch das Temperatursensor gemessen, aber die wirkliche Temperatur sinkt gemäß der Distanz zwischen dem Heizelement und dem Fleisch. Dieses Gerät funktioniert durch Bestrahlung, deswegen hängt die Hitzeexposition von der Größe des Fleisches ab.

- Das fettige Fleisch hat einen großen Einfluss auf das Ergebnis.
- Geben Sie Salz und Pfeffer nur nach dem Grillvorgang.
- Wenn Sie das Fleisch marinieren möchten, benutzen Sie getrocknete Beizen, bevor Sie es in das Gerät hinlegen. Die Verwendung von flüssigen Beizen ist nicht empfohlen.
- Bestreichen Sie Butter oder Schweineschmalz, um den Geschmack zu verstärken.
- Für knusprige Grillergebnisse grillen Sie das Fleisch mit Haut.
- Sie können zuerst die Lebensmittel dämpfen und dann grillen lassen.

Grundlegenden Schritten, um ein Steak zu zubereiten:

1. 800°C-850°C auswählen, um das Gerät vorzuheizen.
2. Fleisch geben.
3. Eine Seite des Fleisches grillen (von 1 bis 4 Minuten je nach Fleisch und Belieben).
4. Steak umdrehen.
5. Andere Seite des Fleisches grillen (von 1 bis 4 Minuten je nach Fleisch und Belieben).
6. Langsam grillen lassen.
7. Lassen Sie sich das Essen schmecken!

Gemüse grillen

Sie können Gemüse wie Zucchini, Aubergine, Paprika oder Zwiebel auf beiden Seiten grillen.

5. REINIGUNG UND WARNUNG

Hinweis: Es ist sehr wichtig, das Gebläse laufen lassen, bis das Gerät vollständig abgekühlt wird.

- Schalten Sie das Gerät und trennen Sie die Steckdose von der Stromversorgung nach jedem Gebrauch und vor der Reinigung.
- Nehmen Sie die Fettauffangschale und den Grillrost heraus, um sie mit einem angemessenen Reinigungsmittel zu reinigen. Bestreuen Sie das Reinigungsmittel auf Grillrost und Fettauffangschale und lassen Sie es darauf wirken, bevor Sie es abwischen.
- Wenn nötig, benutzen Sie eine Bürste mit Borsten aus Kunststoff, um die Komponenten des Gerätes zu reinigen.
- Verwenden Sie kein Scheuermittel oder Chemikalien, da diese das Gerät beschädigen könnten.
- Wischen Sie das Gerät ab und trocknen Sie alle Teile und Zubehör vorsichtig, bevor Sie sie wieder in das Gerät einsetzen.
- Reinigen Sie den Innenteil des Gerätes nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch.
- Bestreuen Sie nicht das Reinigungsmittel direkt in das Gerät, benutzen Sie immer ein Tuch dafür.
- Benutzen Sie ein weiches und feuchtes Tuch und ein bisschen Wasser, um die Oberfläche des Produkts zu reinigen.
- Der Rosthalter kann abgenommen werden, um eine gründliche Reinigung bequem durchzuführen. Dazu lösen Sie die Schrauben der seitlichen Gerätewände, ziehen Sie ihn heraus, reinigen und schieben Sie ihn durch die Schlitz, um ihn wieder einzusetzen.

Hinweis: Der Rost und die Fettauffangschale sind aus hochwertigem Edelstahl und spülmaschinenfest.

6. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Rauch ist während des Betriebs ausgetreten.	• Das Essen ist in Kontakt mit dem Heizelement. • Kein Lebensmittel ist in Kontakt mit dem Heizelement.	• Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Lebensmittel heraus. • Brechen Sie den Grillvorgang sofort ab und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät läuft nicht oder wird nicht heiß.	• Das Kabel ist nicht an der Stromversorgung angeschlossen. • Die konfigurierte Zeit ist abgelaufen. • Das Gerät ist ausgeschaltet. • Die Mikrosicherung am Unterteil des Gerätes ist nicht aktiviert. • Das Gerät ist überheizt.	• Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose. • Starten Sie das Gerät erneut. • Drücken Sie den Einschalter, um das Gerät einzuschalten. • Kontaktieren Sie den technischen Kundendienst. • Das Gerät schaltet automatisch als Sicherheitsgründen aus. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb setzen.
Die Oberfläche des Gerätes ist sehr heiß.	• Der Grillrost ist nicht richtig eingesetzt. • Die Luftöffnungen sind verstopft. • Der Lufteinlass ist verstopft.	• Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es komplett abkühlen. Dann setzen Sie es richtig ein. • Entfernen Sie den Schmutz bzw. Gegenstände, die die Öffnungen verstopfen. • Entfernen Sie den Schmutz bzw. Gegenstände, die den Lufteinlass verstopfen.

Hinweis: Im Fall die Fehler E01, E02 oder Err im Bildschirm angezeigt sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: Txuletaco The Beast 7850 Steel

Produktreferenz: 03064

Spannung: 220-240 V, 50/60 Hz

Temperaturbereich: 400-850 °C

Hergestellt in China | entworfen in Spanien

8. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

9. TECHNISCHER KUNDENDIENST UND GARANTIE

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

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.

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

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer:

+34 96 321 07 28.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Questo dispositivo è solamente adatto a 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 a fini commerciali o industriali.
- 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 sommergere né il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto in acqua o all'interno di qualsiasi altro liquido, né esporre le componenti elettriche all'acqua. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Non torcere, piegare, tendere o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo spunti sopra il bordo della superficie o piano di lavoro.
- 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 alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- 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. Scollegare la presa per disconnetterlo, non tirare il cavo.
- L'apparato non deve essere collegato con un timer o sistema di controllo remoto esterno.
- L'apparato sarà molto caldo durante e immediatamente dopo essere stato usato. 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 alimenti, nell'asciugare 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'apparato, 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 ad alta temperatura. La temperatura è molto elevata e potrebbe incendiare gli alimenti.
- Ritirare immediatamente il manico dopo aver collocato la griglia sul prodotto e utilizzarla solamente per ritirarla di nuovo.
- Mettere in funzionamento l'apparato solo quando l'unità interna e il vassoio raccogli-grasso siano collocati all'interno del prodotto. Riempire il vassoio raccogli-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 ritirare il vassoio raccogli-grasso con attenzione per riempirlo di nuovo.
- Ritirare la griglia quando il prodotto si sia 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'apparato dalla presa della corrente e utilizzare un estintore o un altro strumento appropriato.
- Non smontare le gambe del prodotto quando si sta usando.
- Questo elettrodomestico non può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Supervisionare 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'apparato si trova in funzionamento:

1. Ritirare il cibo dall'area di cottura.
2. Non toccare la superficie del prodotto e verificare che nessun

altro oggetto entri a contatto.

3. Se l'interruzione della corrente è breve, la ventola si attiverà automaticamente nel tornare a funzionare l'apparato. In questo caso, lasciare che la ventola funzioni fino a che il prodotto si sia raffreddato completamente.
4. 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

3. 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.
- Ritirare il resto degli accessori dall'interno dell'apparato.
- Verificare che tutte le componenti siano incluse, nel caso mancasse qualcuno o non fossero in buono stato, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Prima di usarlo per la prima volta, pulire il prodotto e tutte le sue componenti.
- Mettere il prodotto in funzionamento, senza alimenti e con la griglia e il vassoio raccogli-grasso per 10 minuti, in una stanza ben ventilata.
- Pulisce di nuovo il prodotto e le sue componenti.
- Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida. Asciugare con attenzione tutte le parti.
- Collegare il dispositivo alla presa della corrente.

AVVISO: riscaldando il prodotto per la prima volta potrebbe produrre fumo dovuto ai residui di fabbricazione.

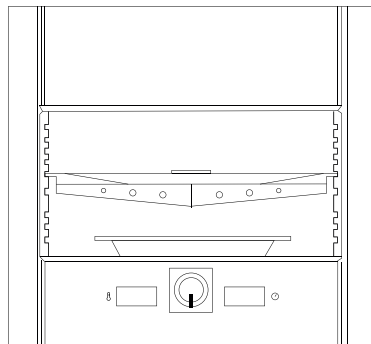
4. FUNZIONAMENTO

Accendere il grill ad alta temperatura e configurare la temperatura

Premere il tasto di accensione situato nella parte posteriore del dispositivo per accenderlo. Il selettore consente aumentare e diminuire la temperatura della resistenza. La temperatura massima è di 850 °C. Premere il selettore per confermare la temperatura configurata.

Confermare il tempo di cottura

- Dopo aver confermato la temperatura, selezionare il tempo di cottura desiderato. La temperatura massima, 850 °C, è potenzialmente pericolosa.
- Il tempo massimo di funzionamento è di 100 minuti. Può selezionare il tempo di cottura desiderato da 10 a 100 minuti. Premere il selettore per confermare e attivare il grill. Una volta raggiunta la temperatura selezionata, comincerà a dedurre il tempo di cottura configurato.



- Girare il selettore in senso antiorario per diminuire.
- Girare il selettore in senso orario per aumentare.
- Premere il selettore per confermare o cancellare.

Autospegnimento

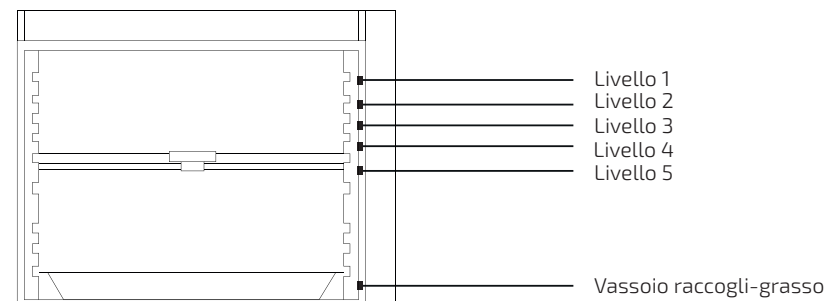
- Una volta terminato il conto alla rovescia, il prodotto si spegnerà automaticamente.
- Se si desidera continuare a cucinare, premere il selettore per due volte. Il prodotto funzionerà con le impostazioni previamente configurate.

Preriscaldamento

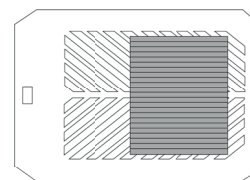
- Durante il funzionamento, il prodotto mostra la temperatura di cottura, misurata da un sensore di temperatura di resistenza.
- Quando la temperatura che si mostra oscilla ± 20 °C dalla temperatura configurata, la resistenza si attiverà o disattiverà per mantenerla.
- L'apparato funziona in modo più efficiente quando tutta la superficie interna si sia preriscaldata sufficientemente; per cui si consiglia di attendere 6 minuti prima di introdurre gli alimenti per ottenere migliori risultati.

Griglia

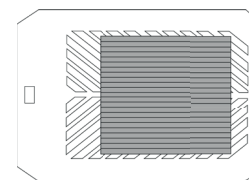
- Il tempo della griglia deve essere da 1 a 4 minuti per ogni lato, anche se dipenderà sempre dal tipo di alimenti, lo spessore, ecc.
- Per informazioni andare sulla sezione suggerimenti su come cucinare differenti tipi di carne e alimenti..



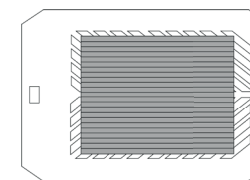
- Collocare la carne sopra la griglia (non preriscaldata) e introdurla nel prodotto preriscaldato utilizzando le fessure. Nelle seguenti immagini è possibile osservare la superficie che viene esposta al grill secondo il livello in cui viene situata la griglia, o a seconda della distanza tra la griglia e la resistenza.



Livello 1-2



Livello 3-4



Livello 5-6

- Selezionare uno dei livelli a seconda dello spessore della carne. La carne deve essere collocata sotto la resistenza, ma senza toccarla. Ritirare 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 dare sufficiente tempo alla cottura
- di entrambi i lati della carne durante lo stesso procedimento di griglia.

Cancellare la cottura

Mantenere premuto il selettore per 3 minuti per cancellare il processo di griglia, per cambiare la temperatura configurata o per spegnere l'apparato.

Lasciare riposare la carne

Questo apparato funziona a temperature molto alte, tra i 400 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. Puoi lasciarla riposare nella stessa griglia, o meglio ancora, nel vassoio raccogli-grasso su di un livello più basso, a temperatura ridotta.

Suggerimenti

La temperatura che viene mostrata 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.

I passaggi base per preparare una costata sono:

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 costata di manzo.

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. Assaporala!

Grigliare verdure

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

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Avviso: è molto importante lasciare che il ventilatore funzioni fino a che l'apparato si sia raffreddato completamente.

- Spegnere e scollegare il prodotto dalla presa della corrente prima di pulirlo o ripararlo.
- Ritirare il vassoio raccogli-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 nè chimici che potrebbero danneggiare il prodotto.
- Risciacquare e asciugare con attenzione tutte le parti e gli accessori prima di introdurli nell'apparato.
- Pulire l'interno del prodotto con un panno morbido e umido dopo ogni uso.
- Non svuotare direttamente il prodotto per la pulizia all'interno dell'apparato, utilizzare sempre uno strofinaccio.
- Utilizzare uno strofinaccio morbido e umido per pulire la superficie del prodotto.
- È possibile rimuovere l'unità all'interno del prodotto per effettuare una pulizia in profondità in modo più comodo. Per far ciò, svitare le viti dalle pareti laterali, tirarle fuori, pulirle e introdurle nuovamente facendole scorrere su entrambi i lati.

Avviso: la griglia e il vassoio raccogli-grasso sono fabbricati in acciaio inossidabile di alta qualità, per questa ragione si possono lavare in lavastoviglie.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Esce fumo durante il funzionamento.	• Il cibo sta toccando la resistenza. • Non sono presenti alimenti a contatto con la resistenza.	• Spegnere il prodotto e ritirare gli alimenti. • Interrompere immediatamente il processo di cottura e lasciare raffreddare il prodotto.
Il prodotto non risponde o non si riscalda.	• Il cavo non è collegato alla presa della corrente. • Il tempo configurato è scaduto. • L'apparato non è acceso. • Il micro fusibile della parte posteriore del prodotto non è attivo. • Il prodotto si è surriscaldato.	• Collegare il cavo (17) alla presa della corrente. • Riavviare l'apparato. • Premere il tasto di accensione per accendere il prodotto. • Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec. • Il prodotto si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Attendere che si raffreddi completamente prima di utilizzarlo di nuovo.
La superficie del prodotto è molto caldo.	• La griglia non è ben collocata al suo posto. • La griglia non è ben collocata al suo posto. Gli orifizi di ventilazione sono bloccati. • Le entrate d'aria sono bloccate.	• Spegnere il dispositivo e lasciare che si raffreddi completamente. In seguito, montarlo correttamente. • Ritirare qualsiasi oggetto o sporco che blocca gli orifizi di ventilazione. • Ritirare qualsiasi oggetto o sporco che blocca le entrate d'aria.

Avvertenza: se gli errori E01, E02 o Err dovessero comparire sul display, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

7. SPECIFICHE TECNICHE

Modello: Txuletaco The Beast 7850 Steel
Riferimento del prodotto: 03064
Potenza: 2000 W
Voltaggio: 220-240 V, 50/60 Hz
Livello della temperatura: 400-850 °C
Made in China | Progettato in Spagna

8. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI

 La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Apparat

Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medioambiente.

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

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

9. GARANZIA E SAT

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

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di uso, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT

ufficiale di Cecotec.

- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

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

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

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
- Este produto está apto unicamente para aquecer, assar ou dourar alimentos como carne, peixe ou legumes. Não utilize com alimentos secos como bolos ou pão.
- Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico. Não utilize o produto para fins comerciais ou industriais.
- Este produto pode ser usado no exterior sempre que estiver protegido da chuva, mas não à intempérie.
- 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 de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque superfícies quentes. Não deixe que o cabo se aproxime da superfície de cocção.
- 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.
- Inspeção o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Utilize unicamente peças e componentes proporcionados por 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 sejam de pano ou de papel, comida embalada, sobre ou dentro do produto; poderá causar um incêndio.
- A comida demasiado aquecida 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 de alta temperatura. A temperatura é muito elevada e poderá incendiar os alimentos.
- Retire a asa imediatamente depois de colocar a grelha no produto e utilize unicamente para voltar a retirar.
- 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 que a gordura acumulada se incendeie 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 por um bocado de água.
- Retire a grelha uma vez que o dispositivo tenha arrefecido completamente.
- A gordura e o azeite podem incendiar se não usar 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 as patas do dispositivo quando estiver em funcionamento.
- Este produto não pode ser usado por 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 a trabalhar:

1. Retire a comida de dentro.
2. Não toque a superfície do produto e certifique-se de que

nenhum outro objeto entra em contacto.

3. Se o corte de energia for breve, o ventilador se ativará automaticamente ao voltar a ligar o dispositivo. Neste caso, deixe que a ventoinha funcione até que o dispositivo arrefeça completamente.
4. Caso contrário, desconecte da corrente elétrica, certifique-se de que a estância está devidamente ventilada e não deixe sem supervisão até arrefecer completamente.

3. 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 uma 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 tibia. Seque todas as partes cuidadosamente.
- Desconecte o aparelho à corrente elétrica.

AVISO: ao aquecer o produto pela primeira vez, poderá produzir-se fumo devido aos restos residuais de fabricação.

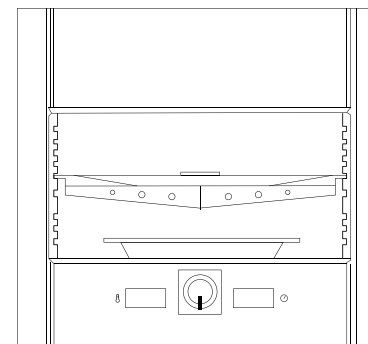
4. FUNCIONAMENTO

Ligar e configurar a temperatura

Pressione o botão de ligar situado na parte traseira do produto para que o possa ligar. O seletor permite aumentar e diminuir a temperatura da resistência. A temperatura máxima é de 850 °C. Pressione o seletor para confirmar a temperatura configurada.

Configurar o tempo de cocção

1. Depois de confirmar a temperatura, selecione o tempo de cocção desejado. A temperatura máxima, 850 °C, é potencialmente perigosa.
2. O tempo máximo de funcionamento é de 100 minutos. Pode seleccionar o tempo de cocção desejado entre 10 e 100 minutos. Pressione o seletor para confirmar e ativar o grill. Uma vez tenha alcançado a temperatura selecionada, começará a desconectar o tempo de cocção configurado.



- Gire o seletor no sentido contrário ao horário, para diminuir.
- Gire o seletor no sentido contrário ao horário, para aumentar.
- Pressione o seletor para confirmar ou cancelar.

Desligar automático

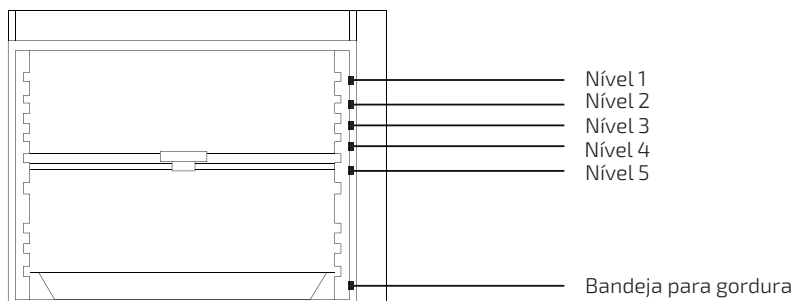
1. Uma vez tenha finalizado a contagem decrescente, o dispositivo desligará de forma automática.
2. Se deseja continuar a cozinhar, pressione no seletor duas vezes. O dispositivo funcionará com os ajustes previamente configurados.

Pré-aquecimento

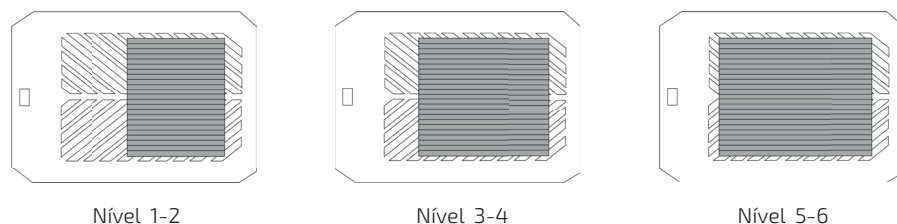
1. Durante o funcionamento, o dispositivo mostrará a temperatura de cocção medida por um sensor de temperatura da resistência.
2. Quando a temperatura que se mostra oscilar de ± 20 °C da temperatura configurada, a resistência ativará ou desativará para a manter.
3. O dispositivo funciona de forma mais eficiente quando toda a superfície interior se tenha pré aquecido o suficiente; de modos que recomendamos esperar 6 minutos antes de introduzir os alimentos para conseguir os melhores resultados.

Assados

1. O tempo para assados costuma ser entre 1 a 4 minutos de cada lado, mas depende do tipo comida, espessura etc.
2. Vá à secção de conselhos para mais informação sobre como cozinhar diferentes tipos de carnes e alimentos.



3. Coloque a carne sobre a grelha (sem estar quente) e introduza no dispositivo pré aquecido utilizando as guias laterais. Nas seguintes ilustrações pode verificar a superfície interior do grill segundo o nível da grelha e a distância desta entre a resistência.



4. Selecione um dos níveis dependendo da grossura da carne. A carne deve ser colocada debaixo da resistência, mas sem a tocar. Retire a asa da grelha imediatamente depois de a usar para evitar que se aqueça.
5. Certifique-se de que a carne está no centro da grelha para garantir uma cocção homogênea.
6. Para virar a carne, tire a grelha por completo e coloque sobre uma superfície resistente ao calor. Vire e introduza a grelha outra vez.
7. É recomendável pré aquecer o dispositivo antes de introduzir a carne. Uma vez tenha alcançado

a temperatura desejada, configure os ajustes de cocção outra vez para que dê suficiente tempo a cozinhar ambos os lados da carne no mesmo processo de assado.

Cancelar a cocção

Mantenha o seletor pressionando durante 3 segundos para cancelar o processo de assado, para mudar a temperatura configurada ou para desligar o produto.

Deixar a carne repousar

Este aparelho funciona a temperaturas muito altas, entre 400 e 850 °C, para uma cocção rápida dos alimentos. É aconselhável, na maioria dos casos, deixar a carne repousar depois de um forte processo de irradiação. Pode deixar repousar na mesma grelha ou melhor ainda, na bandeja para gorduras no nível mais baixo, a uma temperatura reduzida.

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 da 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.

Os passos básicos para preparar um bife são:

1. Selecionar 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 verduras

Pode assar verduras como curgete, beringela, pimentos ou cebolas dos dois lados.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Aviso: é muito importante deixar que a ventoinha funcione até que o dispositivo arrefeça completamente.

- Desligue e desconecte o dispositivo da corrente elétrica antes de limpar.
- Retire a bandeja para gorduras e a grelha para lavar com o produto de limpeza adequado. Primeiro ponha o produto de limpeza sobre ambas e permita 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 tirada para que leve a cabo uma limpeza mais profunda. Só terá que desenroscar os parafusos dos dois lados das paredes laterais e puxar a estrutura interior. Lave-a e volte a introduzir deslizando pelas guias de ambos os lados.

Aviso: a grelha e a bandeja para gorduras estão feitas de aço inoxidável de alta qualidade, de modos que podem ser lavadas na máquina da louça.

6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Possível causa	Solução
Sai fumo durante o funcionamento.	A comida está a tocar a resistência. Não há alimentos em contacto com a resistência.	• Desligue o dispositivo e retire os alimentos. • Interrompa o processo de cocção imediatamente e deixe que o dispositivo arrefeça.
O dispositivo não responde ou não aquece.	O cabo não está conectado à corrente elétrica. O tempo configurado expirou. O dispositivo não está aceso. O micro fusível da parte traseira do dispositivo não está ativado. O dispositivo aqueceu excessivamente.	• Conecte o cabo à corrente elétrica. • Reinicie o dispositivo. • Pressione o botão de ligar para ligar o dispositivo. • Contacte com o SAT oficial de Cecotec. • O dispositivo desliga de forma automática por razões de segurança. Espere que arrefeça por completo antes de voltar a usar.
A superfície do dispositivo está muito quente.	A grelha não está bem colocada na sua posição. Os orifícios de ventilação estão bloqueados. As entradas de ar estão bloqueadas.	• Desligue o dispositivo e deixe que arrefeça completamente. Depois, monte corretamente. • Retire qualquer objeto ou sujidade que esteja a bloquear os orifícios de ventilação. • Retire qualquer objeto ou sujidade que esteja a bloquear as entradas de ar.

Advertência: se os erros E01, E02 ou Err aparecerem no ecrã, entre imediatamente em contacto com o serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.

7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Modelo: Txuletaco The Beast 7850 Steel

Referência: 03064

Potência: 2000 W

Voltagem: 220-240 V, 50/60 Hz

Alcance de temperatura: 400-850 °C

Made in China | Desenhado em Espanha

8. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAIE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

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

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

9. GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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

- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

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

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

2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje 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 gebruikt worden, op voorwaarde dat het beschermd wordt tegen weersomstandigheden (regenwater, wind...).
- 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 niet de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het product in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm de kabel tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen.
- 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.
- Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel beschadigd is, dan moet deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- 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 apparaat zal zeer heet zijn tijdens en vlak na gebruik. Gebruik ovenwanten of andere geschikte beschermingsaccessoires 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.
- De etenswaren mogen niet in contact komen met het verwarmingselement van de hoge-temperatuurgrill. 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 elektrische apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen of 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:

1. Haal de etenswaren uit het apparaat.
2. Raak de oppervlakken van het product niet aan. Zorg ervoor dat voorwerpen niet in contact komen met de oppervlakken van het apparaat.
3. 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.
4. 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.

3. VOOR GEBRUIK

- Haal het product 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 mist of zich niet in een goede staat bevindt, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice 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.
- Steek de stekker van het apparaat in een stopcontact.

OPMERKING: Het product kan rook produceren als u het voor de eerste keer inschakelt. De rook wordt veroorzaakt door reststoffen van het productieproces.

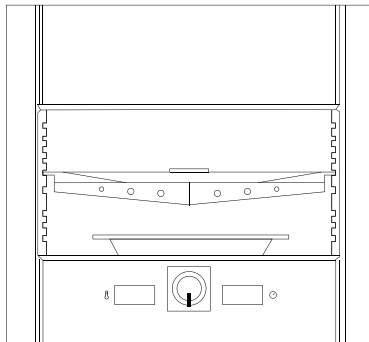
4. WERKING

De hoge-temperatuurgrill inschakelen en de temperatuur instellen

Druk op de aan/uit-knop aan de achterkant van het apparaat om het apparaat in te schakelen. Met de draaiknop kunt u de temperatuur van het verwarmingselement verhogen of verlagen. De maximale temperatuur is 850 °C. Druk op de draaiknop om de ingestelde temperatuur te bevestigen.

De timer instellen

- Als u de temperatuur heeft bevestigd, stel dan de gewenste kooktijd in. De maximale temperatuur van 850 °C kan gevaarlijk zijn.
- Het apparaat kan maximaal 100 minuten ingeschakeld zijn. U kunt de timer instellen tussen 10 en 100 minuten. Druk op de draaiknop om de ingestelde tijd te bevestigen en om de grill te activeren. Als het apparaat de gekozen temperatuur heeft bereikt, dan zal de timer beginnen met aftellen.



- Draai de draaiknop tegen de klok in om te verlagen.
- Draai de draaiknop met de klok mee om te verhogen.
- Druk op draaiknop om te bevestigen of om te annuleren.

Automatische uitschakeling

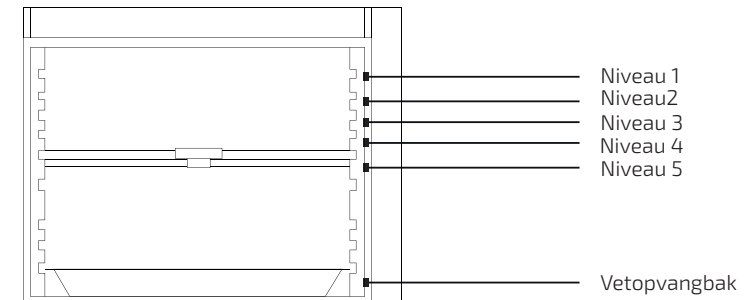
- Als de timer is afgelopen zal het apparaat zichzelf automatisch uitschakelen.
- Indien u verder wenst te grillen, druk dan twee keer op de draaiknop. Het apparaat zal opnieuw aan gaan met dezelfde instellingen.

Voorverwarmen

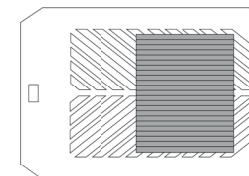
- Als het apparaat is ingeschakeld geeft het de grilltemperatuur weer die wordt gemeten door een temperatuursensor in het verwarmingselement.
- Als de temperatuur die wordt weergegeven ± 20 °C afwijkt van de ingestelde temperatuur, dan zal het verwarmingselement geactiveerd of gedeactiveerd worden om de temperatuur constant te houden.
- Het apparaat werkt efficiënter als het hele oppervlak aan de binnenkant voldoende is voorverwarmd. Om deze reden wordt het aanbevolen om 6 minuten te wachten voordat u de etenswaren in de grill legt, zodat u betere resultaten verkrijgt.

Grillen

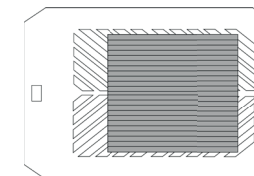
- De grilltijd is ongeveer 1 tot 4 minuten aan elke kant. De grilltijd hangt af van het soort etenswaar, de dikte, enzovoort.
- Meer informatie over het grillen van verschillende soorten vlees en etenswaren kunt u vinden in de paragraaf met tips.



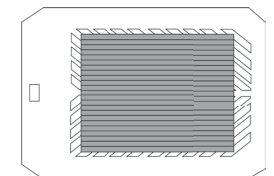
- Leg het vlees op het (niet voorverwarmde) rooster en plaats het rooster met behulp van de handgreep en de gleuven in het voorverwarmde apparaat. In de onderstaande afbeeldingen is een weergave te zien van de grootte van het oppervlak dat wordt blootgesteld aan de grill, afhankelijk van het niveau waarop het rooster geplaatst wordt of van de afstand tussen het rooster en het verwarmingselement.



Niveau 1-2



Niveau 3-4



Niveau 5-6

- Kies één van de niveaus 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 grill de gewenste temperatuur heeft bereikt, stel dan de instellingen opnieuw in, zodat het vlees aan beide kanten lang genoeg gegrild wordt.

Het grillen stoppen

Houd de draaiknop ingedrukt gedurende 3 seconden om het grillproces te stoppen, om de ingestelde temperatuur te veranderen of om het apparaat uit te schakelen.

Vlees laten rusten

Dit apparaat grilt vlees op een zeer hoge temperatuur tussen 400 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 vlees laten rusten op het rooster van de grill. Nog beter is om het vlees te laten rusten in de vetopvangbak op het laagste niveau en op een lage temperatuur.

Tips

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 marinieren, 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.

De elementaire stappen om een steak te grillen zijn

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 zoals courgette, aubergine, paprika of ui grillen aan beide kanten.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

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

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of repareert.
- Haal de vetopvangbak en het rooster uit het apparaat om ze schoon te maken met een geschikt schoonmaakmiddel. 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.
- U kunt de interne module uit het apparaat halen, zodat u makkelijker een grondige reiniging kunt uitvoeren. Schroef simpelweg de schroeven van de zijanten los, haal de zijanten uit het apparaat en maak ze schoon. Installeer de zijanten daarna opnieuw in het apparaat door ze in de groeven aan beide kanten van de grill te schuiven.

Opmerking: Het rooster en de vetopvangbak zijn gemaakt van hoogwaardig RVS. Om deze reden zijn het rooster en de vetopvangbak geschikt voor de vaatwasser.

6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt rook uit de grill als hij is ingeschakeld.	• De etenswaren raken het verwarmingselement aan. • Er zijn geen etenswaren die het verwarmingselement aanraken.	• Schakel het apparaat uit en haal de etenswaren eruit. • Onderbreek onmiddellijk het grillproces en laat het apparaat afkoelen.
Het apparaat reageert niet of warmt niet op.	• De stekker zit niet goed in het stopcontact. • De ingestelde tijd is verstreken. • Het apparaat is niet ingeschakeld. • De microzekering aan de achterkant van het apparaat is niet geactiveerd. • Het apparaat is oververhit.	• Steek de stekker in het stopcontact. • Schakel het apparaat uit en zet het weer aan. • Druk op de aan/uit-knop om het apparaat in te schakelen. • Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec. • Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit om veiligheidsredenen. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het opnieuw gebruikt.
Het oppervlak van het apparaat is zeer heet.	• Het rooster is niet goed geplaatst in het apparaat. • De ventilatie-openingen zijn geblokkeerd. • De luchtingangen zijn geblokkeerd.	• Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen. Plaats daarna het rooster op een correcte manier. • Verwijder voorwerpen en vuiligheid die de ventilatie-openingen blokkeren. • Verwijder voorwerpen en vuiligheid die de luchtingangen blokkeren.

Waarschuwing: Als de foutmeldingen E01, E02 of Err op het scherm verschijnen, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Model:Txuletaco The Beast 7850 Steel
 Productreferentie: 03064
 Vermogen: 2000 W
 Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
 Temperatuurbereik: 400-850 °C
 Made in China | Ontworpen in Spanje

8. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



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

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

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

9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of

NEDERLANDS

corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.

- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

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

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.

TXULETACO | 7850 STEEL

— T H E B E A S T —

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