

TXULETACO

— T H E B E A S T —

TXULETACO 8000 INFERNO

Grill de alta temperatura / High-temperature grill



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





ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	6
2. Piezas y componentes	9
3. Antes de usar	10
4. Funcionamiento	10
5. Limpieza y mantenimiento	13
6. Especificaciones técnicas	14
7. Reciclaje de electrodomésticos	14
8. Garantía y SAT	15

INDEX

1. Safety instructions	16
2. Parts and components	19
3. Before use	19
4. Operation	20
5. Cleaning and maintenance	23
6. Technical specifications	23
7. Disposal of old electrical appliances	24
8. Technical support service and warranty	24

SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	25
2. Pièces et composants	28
3. Avant utilisation	29
4. Fonctionnement	29
5. Nettoyage et entretien	33
6. Spécifications techniques	33
7. Recyclage des électroménagers	34
8. Garantie et SAV	34

INHALT

1. Sicherheitshinweise	35
2. Teile und Komponenten	38
3. Vor dem Gebrauch	39
4. Bedienung	39
5. Reinigung und Wartung	43
6. Technische Spezifikationen	43
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	43
8. Garantie und Kundendienst	44

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	45
2. Parti e componenti	48
3. Prima dell'uso	49
4. Funzionamento	49
5. Pulizia e manutenzione	53
6. Specifiche tecniche	53
7. Riciclaggio di elettrodomestici	53
8. Garanzia e SAT	54

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	55
2. Peças e componentes	58
3. Antes de usar	59
4. Funcionamento	59
5. Limpeza e manutenção	63
6. Especificações técnicas	63
7. Reciclagem de eletrodomésticos	63
8. Garantia e SAT	64

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	65
2. Onderdelen en componenten	68
3. Voor gebruik	69
4. Werking	69
5. Schoonmaken en onderhoud	73
6. Technische specificaties	73
7. Recyclage van elektrische apparaten	74
8. Garantie en technische ondersteuning	74

SPIS TREŚCI

1. Zasady bezpieczeństwa	76
2. Części i komponenty	79
3. Przed uruchomieniem	80
4. Obsługa urządzenia	80
5. Czyszczenie i konserwacja	84
6. Dane techniczne	84
7. Recykling sprzętu	84
8. Gwarancja i Pomoc Techniczna	85



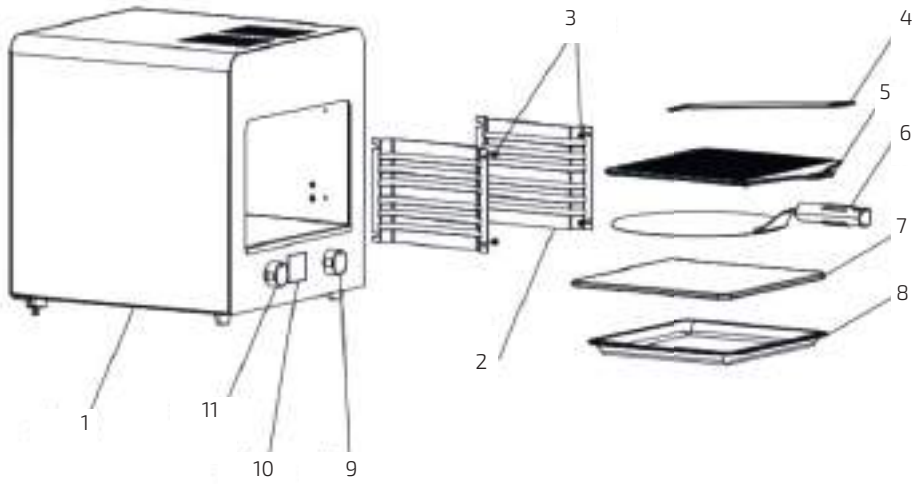


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

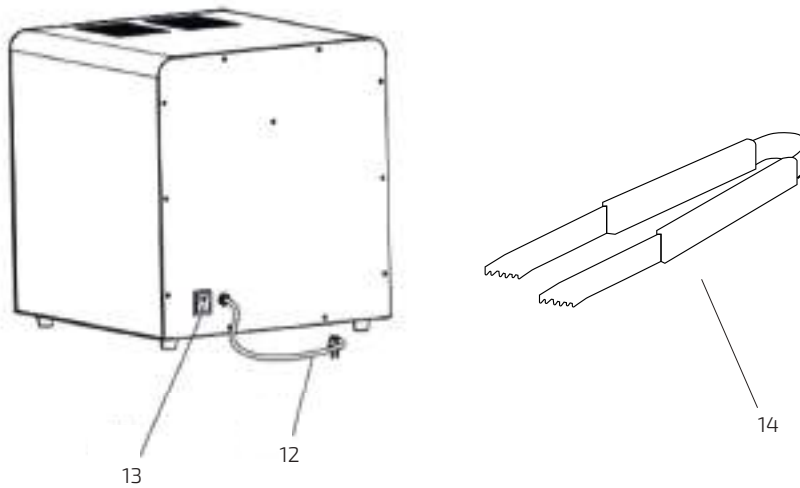


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1



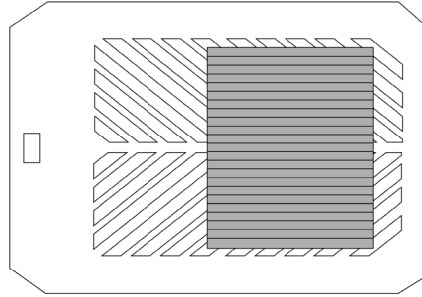


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

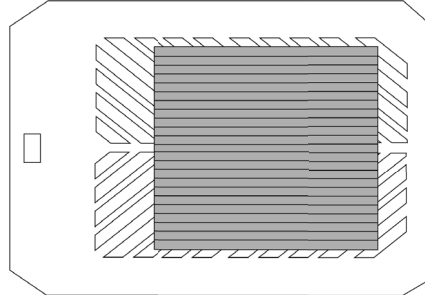


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

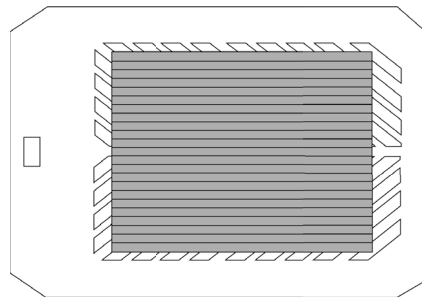


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5





ESPAÑOL

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.

Este dispositivo es apto únicamente para calentar, asar dorar alimentos como carne, pescado o verduras. No lo utilice con alimentos secos como bollería o pan.

Este producto está diseñado para uso doméstico. No lo utilice para fines comerciales o industriales.

El dispositivo se puede utilizar en el exterior siempre que no se exponga a lluvia o agua.

El dispositivo se puede utilizar únicamente en espacios cerrados 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 calientes pueden incendiarse.

No cubra las ranuras de de los laterales y la parte superior, ni las entradas de aire situadas en la parte inferior de la



ESPAÑOL

superficie del producto.

Después de utilizar el dispositivo, el ventilador sigue en funcionamiento durante un rato hasta que la temperatura de la resistencia baje a los 60 °C. Para evitar el sobrecalentamiento del dispositivo, no desconecte el adaptador ni apague el interruptor de la parte trasera hasta que el ventilador deje de funcionar.

Los alimentos no deben entrar en contacto con la resistencia del grill. La temperatura es muy elevada y podría incendiar los alimentos.

Retire el asa inmediatamente después de colocar la parrilla en el dispositivo, y utilícela únicamente para retirarla de nuevo. Ponga el aparato en funcionamiento solo cuando la unidad interior y la bandeja recoge grasas estén colocadas dentro del dispositivo. Llene la bandeja recoge grasas con un poco de agua para evitar que la grasa acumulada se incendie y compruebe el nivel de agua continuamente durante el funcionamiento. Si el agua se evapora, apague la unidad por completo y retire la bandeja recoge grasas con cuidado para llenarla de nuevo.

Retire la parrilla una vez el dispositivo se haya enfriado completamente.

La grasa y el aceite puede incendiarse si no se utilizan adecuadamente. Nunca intente apagar el fuego con agua. Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y utilice un extintor u otra herramienta apropiada.

No desmonte las patas del dispositivo cuando lo utilice.

Este producto no puede ser usado por niños/as ni personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento.

Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto. Es necesario dar una supervisión estricta si el



producto está siendo usado cerca de niños.

Si hay un corte del suministro eléctrico mientras el dispositivo está en funcionamiento:

Retire la comida de la zona de cocinar.

No toque la superficie del producto y asegúrese de que ningún otro objeto entra en contacto.

Si el corte de suministro eléctrico es breve, el ventilador se activará automáticamente al volver a funcionar el dispositivo.

En este caso, deje que el ventilador funcione hasta que el dispositivo se haya enfriado completamente.

Si no fuera así, desconecte el dispositivo de la toma de corriente, asegúrese de que la estancia está suficientemente ventilada y no lo deje sin supervisión hasta que no se haya enfriado por completo.

2. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Cuerpo principal
2. Guías de la parrilla
3. Tornillos M4×10
4. Mango
5. Parrilla
6. Pala para pizzas
7. Piedra para pizzas
8. Bandeja recoge grasas x2
9. Selector de tiempo
10. Pantalla
11. Selector de temperatura
12. Cable de alimentación
13. Interruptor de encendido
14. Pinzas



ESPAÑOL

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.

Utilice un paño húmedo para limpiar tanto el exterior como el interior del dispositivo y séquelo.

Conecte el dispositivo a una toma de corriente.

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

4. FUNCIONAMIENTO

Encendido del grill de alta temperatura y selección de temperatura

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

Ajuste de la temperatura

Pulse el selector de temperatura. La temperatura que se mostrará por defecto, 800 °C, parpadeará.

Gire el selector en el sentido de las agujas del reloj para aumentar la temperatura (máximo 850 °C) o en el sentido contrario para disminuirla (mínimo 200 °C). Pulse el selector para confirmar la temperatura configurada.

Una vez confirmada, los dígitos de la temperatura se iluminarán de forma fija y parpadearán los del tiempo.

Ajustar el tiempo de cocción

Tras confirmar la temperatura, seleccione el tiempo de cocción deseado. Los dígitos del tiempo de cocción por defecto, 10 minutos, parpadearán.

Gire el selector de tiempo en el sentido de las agujas del reloj para aumentar el tiempo de cocción (máximo 60 minutos) o en el sentido contrario para disminuirlo (mínimo 1 minuto).

La resistencia y el ventilador se pondrán en marcha una vez el tiempo y la temperatura se





hayan configurado.

Pre calentamiento

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

Aviso: el margen de error de la temperatura mostrada en la pantalla es de ± 20 °C.

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

Cómo utilizar el grill de alta temperatura

Aviso:

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

Saque la carne de la nevera 1 o 2 horas antes de asarla para que baje a temperatura ambiente.

Inserte la bandeja recoge grasas con el asa en la guía 6 mientras el grill se calienta.

Coloque la carne sobre la parrilla (no precalentada) e introdúzcala en el dispositivo precalentado utilizando las guías y el asa. En las siguientes ilustraciones se puede apreciar la superficie que se expone al grill según el nivel en el que sitúe la parrilla, o según la distancia entre la parrilla y la resistencia.

Guías 1-2

Fig. 3.

Guías 3-4

Fig. 4.

Guías 5-6

Fig. 5.

Seleccione una de las guías dependiendo del grosor de la carne. La carne se debe colocar debajo de la resistencia, pero sin tocarla. Retire el asa de la parrilla inmediatamente después de utilizarla para evitar que se caliente.

Asegúrese de que la carne se coloca en el centro de la parrilla para asegurar una cocción homogénea.

Para dar la vuelta a la carne, saque la parrilla por completo y colóquela sobre una superficie resistente al calor. Dele la vuelta e introduzca la parrilla de nuevo.





ESPAÑOL

Se recomienda precalentar el dispositivo antes de introducir la carne. Una vez haya alcanzado la temperatura deseada, configure los ajustes de cocción de nuevo para que dé suficiente tiempo a cocinar ambos lados de la carne en el mismo proceso de asado.

Cancelar la cocción

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

Dejar la carne reposar

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

Bandeja recoge grasas

Por norma general, la bandeja recoge grasas debe introducirse en la guía 6 durante el proceso de asado. Puede alcanzar temperaturas al igual que la parrilla, por lo tanto, se deben utilizar siempre con el asa.

A pesar de que las gotas de grasa se escurren rápidamente, es posible que quede una pequeña capa adherida a la superficie de la bandeja. Esta capa puede quemar la superficie debido a la fuerte irradiación infrarroja. Se recomienda extraer la bandeja recoge grasas entre usos y enjuagarla con agua o limpiarla con un paño húmedo.

Consejos

La temperatura que se muestra en el dispositivo se mide a través de un sensor de temperatura de alta precisión, pero la temperatura real disminuye a medida que aumenta la distancia entre la resistencia y la carne. Este dispositivo funciona por irradiación de calor; por lo tanto, la exposición al calor dependerá de la superficie de la carne.

La carne con grasa da lugar a mejores resultados.

Añada sal y pimienta únicamente después de cocinar.

Si desea adobar la carne, utilice adobos secos antes de introducirla en el dispositivo.

No se recomienda el uso de adobos líquidos.

Unte mantequilla o manteca en la carne para realzar su sabor.

Si desea obtener resultados más crujientes, ase la carne con piel.

Puede cocinar los alimentos al vapor en primer lugar, y luego asarlos.

Los pasos básicos para preparar un chuletón son:

Seleccionar 800-850 °C para precalentar el dispositivo.

Introduzca la carne.

Ase un lado de la carne (de 1 a 4 minutos, dependiendo del tipo de carne y del gusto personal).





De la vuelta al chuletón.

Ase el otro lado de la carne (de 1 a 4 minutos, dependiendo del tipo de carne y del gusto personal).

Deje que se cocine lentamente.

¡Disfrute!

Asar verduras

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

Hornear pizzas

Este modelo de grill de alta temperatura es apta para cocinar pizzas con la piedra para pizzas.

Para obtener los mejores resultados, siga las recomendaciones de temperatura y tiempo de la siguiente tabla:

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

Apáguelo y deje que se enfríe.

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

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

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Apague y desconecte el dispositivo de la toma de corriente antes de limpiarlo o repararlo.

Retire la bandeja recoge grasas y la parrilla con el asa para lavarlas con un producto de limpieza adecuado. Primero rocíe el producto de limpieza sobre ambas y permita que actúe antes de enjuagarlo.





ESPAÑOL

Si fuera necesario, utilice un cepillo con cerdas de plástico para limpiar los componentes del dispositivo.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni químicos, estos podrían causarle daños al producto.

Enjuague y seque cuidadosamente todas las partes y los accesorios antes de introducirlos en el dispositivo.

Limpie el interior del producto con un paño suave y húmedo después de cada uso.

No rocíe el producto de limpieza directamente dentro del dispositivo, utilice siempre un paño.

Utilice un paño suave y húmedo con un poco de agua para limpiar la superficie del producto.

La unidad interior del producto se puede sacar para llevar a cabo una limpieza más profunda de forma más cómoda. Para ello, simplemente tire de las paredes laterales para extraerla, límpiela e introdúzcala de nuevo, deslizándola por las guías a ambos lados.

Aviso: todos los accesorios excepto la piedra para pizza se pueden lavar en el lavavajillas.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

03062

Txuletaco 8000 Inferno

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz.

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



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

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

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





8. GARANTÍA Y SAT

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

La garantía no cubrirá:

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

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

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





ENGLISH

1. 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.



ENGLISH

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:

Remove the food from the grilling area.

Do not touch the housing and make sure that no other objects come into contact with it.

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.

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.

2. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Main body
2. Grill grate guides
3. M4×10 screws
4. Handle
5. Grill rack
6. Pizza shovel
7. Pizza stone
8. Fat-drip tray x2
9. Time knob
10. Display
11. Temperature knob
12. Power cord
13. Power switch
14. Tongs

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 water. Dry the parts thoroughly.

Use a damp cloth to clean the outside and inside of the device and dry.

Connect the device to a power supply.

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



ENGLISH

4. OPERATION

Turning on the high-temperature grill and setting temperature

To turn the unit on, press the power switch on the back part of the product. The display will turn on and the time and temperature digits will blink once.

Adjusting the temperature

Press down the temperature knob. The default temperature value, 800 °C, will blink.

Turn the knob clockwise to increase temperature (maximum 850 °C) or counter clockwise to decrease temperature (minimum 200 °C). Press the knob to confirm the set temperature.

Once it is confirmed, the temperature digits will stop blinking and the time digits will start blinking.

Adjusting cooking time

After confirming the grill temperature, set the desired cooking time. The default cooking time, 10 minutes, will blink on the display.

Turn the time knob clockwise to increase the cooking time (maximum 60 minutes) or counter clockwise to decrease it (minimum 1 minute).

The heating elements and fan will start running as soon as time and temperature are set.

Preheating

When temperature and time are set, the device starts preheating. The display will show the current temperature at all times. When the set temperature is reached, the set time will start counting down.

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

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

Using the high-temperature grill

Note:

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.

Meat should be taken out of the refrigerator about 1 to 2 hours before grilling and slowly brought to room temperature.

Insert the fat-drip tray into grate guide 6 with the handle as the grill preheats.

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 grate guide, or in relation to the distance between the grate and the heating element.



Guides 1-2

Fig. 3.

Guides 3-4

Fig. 4.

Guides 5-6

Fig. 5.

Select one of these guides depending on the meat thickness. 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

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

Allowing meat stand

The device operates at high temperature settings, between 200 °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 guide of the grill at reduced temperature.

Fat-drip tray

By default, the fat-drip tray should be inserted in grate guide 6 during the grilling process. It can get hot and, just like the grilling grate, should only be handled with the guide handle.

Although the dripping grease drains off quickly into the grease trap, a thin film of grease may adhere to the surface of the drip tray. Due to the strong infrared radiation, it can burn into the surface. It is recommended to remove the fat-drip tray between uses and drain with water or wipe with a damp cloth.

Tips



ENGLISH

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:

Set 800-850 °C and preheat the device.

Insert meat.

Grill on one side (1-4 minutes, depending on the meat and personal taste).

Turn meat.

Grill the other side (1-4 minutes, depending on the meat and personal taste).

Let it simmer.

Enjoy!

Roasting vegetables

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

Baking pizzas

This high-temperature grill model is suitable for baking pizzas with the pizza stone accessory. In order to obtain optimum results, follow the temperature and time recommendations of the below table:

Type of pizza	Stone Heating time (Mins.)	Stone temperature (°C)	Grill temperature (°C)	Grill grate guide	Cooking time (Secs.)
Fresh dough	15	750	850	1	20
Fresh pizza	15	750	850	1	25
Frozen pizza	15	500	750	3	45





ENGLISH

Frozen dough	15	550	750	4	45
Home-made dough	10	750	850	1	20

Turn off and allow it to cool down

After using the appliance, the fan will continue running for a few minutes until temperature falls below 60 °C. Do not pull the plug, do not turn off the unit at the main switch on the back of the device while the fan is running to avoid overheating.

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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Turn off and disconnect the device from the mains supply before cleaning or maintenance.

Remove the fat-drip tray and the grilling grate with the handle 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. Just pull from the side walls, clean it and then introduce it again along the guides on the sides.

Note: All accessories except for the pizza stone can be washed in the dishwasher.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

03062

Txuletaco 8000 Inferno

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz.





ENGLISH

7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



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

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

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

8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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



1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

Cet appareil convient uniquement pour réchauffer, faire griller ou dorer des aliments comme de la viande, du poisson ou des légumes. Ne l'utilisez pas avec des aliments secs comme des viennoiseries ou du pain.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles.

L'appareil peut être utilisé à l'extérieur pourvu qu'il ne soit pas exposé à la pluie ou à l'eau.

Il peut être utilisé uniquement dans des espaces fermés et bien ventilés ou dans des espaces ouverts mais bien à l'abri. Ne l'utilisez pas comme un électroménager intégré.

Cecotec ne se fera responsable d'aucun dommage provoqué par une mauvaise utilisation de l'appareil.

Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide et n'exposez pas les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.

Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas que le câble dépasse de la surface ou du plan de travail.



FRANÇAIS

Assurez-vous que la prise de courant soit placée dans un lieu accessible qui vous permet de débrancher l'appareil facilement si nécessaire.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé et/ou chaud.

Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. S'il présente des dommages, il doit être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.

Utilisez uniquement des pièces et composants fournis par Cecotec avec l'appareil d'origine.

Maintenez une distance libre minimale de 15 cm de chaque côté de l'appareil et de 50 cm au-dessus.

Déroulez complètement le câble avant chaque utilisation.

Débranchez l'appareil de la prise de courant après chaque utilisation, lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, de le réparer, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il y a de l'orage. Tirez sur la fiche pour le débrancher ; ne tirez pas sur le câble.

L'appareil ne doit pas être connecté à une minuterie externe ni à un système de contrôle à distance séparé.

L'appareil est très chaud pendant et immédiatement après utilisation. Utilisez des gants ou autres accessoires de protection pour éviter des brûlures ou lésions. Maintenez l'appareil éloigné des substances et objets inflammables.

Faites bien attention lorsque vous introduisez ou extrayez des aliments ou des accessoires lorsque l'appareil est chaud.

Ne placez pas d'objets comme des serviettes ou de la nourriture emballée sur ni dans l'appareil, cela pourrait provoquer un incendie.

La nourriture surchauffée et l'huile chaudes peuvent prendre feu.



Ne recouvrez pas les fentes des côtés et la partie supérieure ni les entrées d'air situées sur la partie inférieure de la surface de l'appareil.

Après avoir utilisé l'appareil, le ventilateur continue de fonctionner pendant un moment jusqu'à ce que la température de la résistance baisse à 60 °C. Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne débranchez pas l'adaptateur et n'éteignez pas l'interrupteur de la partie arrière jusqu'à ce que le ventilateur arrête de fonctionner.

Les aliments ne doivent pas entrer en contact avec la résistance du grill. La température est très élevée et pourrait incendier les aliments.

Retirez la poignée immédiatement après avoir installé le grill sur l'appareil et utilisez-la uniquement pour le retirer.

Mettez l'appareil en fonctionnement uniquement lorsque l'unité intérieure et le plateau ramasse-graisse sont bien installés dans l'appareil. Remplissez le plateau ramasse-graisse avec un peu d'eau pour éviter que la graisse accumulée incendie et vérifiez continuellement le niveau d'eau pendant le fonctionnement. Si l'eau s'évapore, éteignez complètement l'unité et retirez le plateau ramasse-graisse avec soin pour le remplir à nouveau.

Retirez le grill uniquement lorsque l'appareil a refroidi.

La graisse et l'huile peuvent incendier si vous ne les utilisez pas correctement. N'essayez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau. Débranchez l'appareil de la prise de courant et utilisez un extincteur ou autre outil approprié.

Ne démontez pas les pieds de l'appareil lorsque vous l'utilisez. Cet appareil ne convient pas aux enfants ni aux personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas



FRANÇAIS

avec. Une surveillance stricte est nécessaire si le produit est utilisé à côté d'enfants.

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

Retirez les aliments de la surface de cuisson.

Ne touchez pas la surface de l'appareil et assurez-vous qu'aucun objet entre en contact.

Si la coupure de courant électrique est brève, le ventilateur s'active automatiquement lorsque l'appareil reprend son fonctionnement. Dans ce cas, laissez le ventilateur fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.

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

2. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 1.

Img. 2.

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



13. Interrupteur de connexion
14. Pincés

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 a, pour transporter l'appareil si nécessaire.

Retirez le reste des accessoires de l'intérieur de l'appareil.

Assurez-vous que tous les composants soient présents. S'il en manque un ou qu'ils ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec immédiatement.

Nettoyez l'appareil et tous ses composants avant la première utilisation.

Mettez l'appareil en fonctionnement sans aliments, avec la grille-viande et le plateau ramasse-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.

Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil et séchez-le.

Branchez le produit 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

Connexion du gril de haute température et sélection de température.

Appuyez sur le bouton de connexion situé sur la partie arrière de l'appareil pour l'allumer. L'écran s'allumera et la minuterie et l'indicateur de température clignoteront une fois.

Réglage de la température

Appuyez sur le sélecteur de température. La température se montrera par défaut (800 °C) et clignotera.

Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la température (850 °C maximum) ou dans le sens contraire pour la baisser (200 °C minimum). Appuyez sur le sélecteur pour confirmer la température configurée.

Une fois confirmée, les chiffres de la température s'allumeront fixement et clignoteront ceux du temps.

Régler le temps de cuisson



FRANÇAIS

Après avoir configuré la température, sélectionnez le temps de cuisson souhaité. Les chiffres du temps de cuisson par défaut (10 minutes) clignoteront.

Tournez le sélecteur de temps dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le temps de cuisson (60 min. maximum) ou dans le sens contraire pour la baisser (1 min. minimum).

La résistance et le ventilateur se mettront en marche lorsque le temps et la température soient configurés.

Préchauffage

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

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

Recommandation : pour obtenir les meilleurs résultats, il est recommandable de laisser l'appareil réchauffer 3 minutes, approximativement, avant d'introduire les aliments.

Comment utiliser le gril de haute température ?

Avertissement :

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

Sortez la viande du réfrigérateur 1 ou 2 heures avant de la griller pour qu'elle atteigne la température ambiante.

Introduisez le plateau ramasse-graisse avec la poignée sur la rainure 6 lorsque le gril se réchauffe.

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

Rainures 1-2

Img. 3.

Rainures 3-4

Img. 4.

Rainures 5-6

Img. 5.

Sélectionnez une des rainures selon l'épaisseur de la viande. La viande doit être placée sous la résistance, mais sans la toucher. Retirez immédiatement la poignée du gril après l'avoir utilisé pour éviter qu'elle ne chauffe.





FRANÇAIS

Assurez-vous que la viande soit placée au centre du gril pour assurer une cuisson homogène.

Pour retourner la viande, sortez complètement la grille-viande et placez-la sur une surface résistante à la chaleur. Retournez la viande et réintroduisez-la dans la grille viande.

Il est recommandé de préchauffer l'appareil avant d'introduire la viande. Une fois la température souhaitée atteinte, configurez à nouveau les réglages de la cuisson pour laisser cuire suffisamment de temps des deux côtés.

Annuler la cuisson

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

Laisser la viande reposer

Cet appareil fonctionne avec des températures très élevées, entre 200 et 850 °C pour une cuisson rapide des aliments. Il est recommandé, dans la majorité des cas, de laisser la viande reposer après un fort processus d'irradiation. Vous pouvez la laisser reposer sur le gril même ou encore mieux, sur le plateau ramasse-graisses, sur la rainure la plus basse, à température réduite.

Plateau ramasse-graisse

Normalement, le plateau ramasse-graisse doit s'introduire dans la rainure 6 pendant le processus de rôti. Elle pourrait atteindre des températures si hautes que celles de la grille-viande, et c'est pour ça qu'elle devrait être toujours utilisée avec la poignée.

Bien que les gouttes de graisse se coulent rapidement, il est possible qu'une petite couche reste collée à la surface du plateau. Cette couche pourrait abîmer la surface à cause de la forte irradiation infrarouge. Il est recommandé d'extraire le plateau ramasse-graisse entre usages et de le rincer avec de l'eau ou le nettoyer avec un chiffon humide.

Conseils

La température affichée sur l'appareil est mesurée à travers un capteur de température de haute précision mais la température réelle diminue au fur et à mesure que la distance entre la résistance et la viande augmente. Cet appareil fonctionne par irradiation de chaleur, pour cette raison, la exposition à la chaleur dépend de la surface de la viande.

La viande avec graisse permet de meilleurs résultats.

Ajoutez du sel ou du poivre uniquement après avoir cuisiné.

Si vous souhaitez faire mariner la viande, utilisez des marinades sèches avant des les introduire dans l'appareil.

Il n'est pas recommandé d'utiliser des marinades liquides.





FRANÇAIS

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 :

Sélectionner 800 - 850 °C pour préchauffer l'appareil.

Introduisez la viande.

Faites griller la viande d'un côté (1 à 4 minutes selon le type de viande et les goûts personnels).

Retournez la viande.

Faites griller la viande de l'autre côté (1 à 4 minutes selon le type de viande et les goûts personnels).

Laissez cuire lentement.

Profitez !

Faire griller des légumes

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

Cuire pizzas au four

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

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

Éteignez-le et laissez refroidir

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





FRANÇAIS

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

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer ou de le réparer. Retirez le plateau ramasse-graisse et la grille-viande pour les nettoyer avec un produit de nettoyage adéquat. Aspergez d'abord le produit de nettoyage et laissez-le agir avant de le rincer.

Si nécessaire, utilisez une brosse avec des poils en plastique pour nettoyer les composants de l'appareil.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni chimiques, ils pourraient abîmer l'appareil. Rincez et séchez soigneusement toutes les parties et accessoires avant de les réintroduire dans l'appareil.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon propre, doux et humide après chaque utilisation.

N'aspergez pas le produit de nettoyage directement dans l'appareil, utilisez toujours un chiffon propre.

Utilisez un chiffon propre, doux et humide avec un peu d'eau pour nettoyer la surface de l'appareil.

L'unité intérieure de l'appareil peut s'extraire pour réaliser un nettoyage plus poussé plus facilement. Pour cela, tirez simplement sur les parois latérales pour l'extraire puis nettoyez-la et réintroduisez-la en la faisant glisser sur les guides se trouvant des deux côtés.

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

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

03062

Txuletaco 8000 Inferno

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz





FRANÇAIS

7. 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.

8. 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 9 63 21 07 28.





1. SICHERHEITSHINWEISE

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

Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.

Dieses Gerät ist nur zum Erhitzen, Braten oder Anbräunen von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet. Verwenden Sie es nicht zum Zubereiten von Lebensmitteln wie Bäckerei oder Brot.

Dieses Gerät ist nur dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Es ist nicht bestimmt zu gewerblichen, industriellen Zwecken.

Das Gerät darf im Freien verwendet werden, vorausgesetzt, dass sie nicht Wasser oder Regen aussetzen.

Das Gerät darf nur in geschlossenen, gut belüfteten oder in offenen, geschützten Räumen. Bauen Sie es nicht zusammen mit andern Möbeln.

Cecotec übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung entstehen.

Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Berührung mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, 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 es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen Kontakt kommen.





DEUTSCH

Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen. Stellen Sie sicher, dass der Stromanschluss auf einem zugänglichen Ort befindet, sodass man das Kabel gegebenenfalls trennen kann.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb oder heiß ist.

Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden. Verwenden Sie ausschließlich von Cecotec gelieferten Bestandteile.

Halten Sie mindestens 15 cm Sicherheitsabstand neben dem Gerät und 50 cm darüber.

Wickeln Sie das Kabel vor jedem Gebrauch aus.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung, vor dem Reparieren oder während Stürme. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel selbst.

Das Gerät darf nicht mit einem separaten Timer oder Fernsteuerung verwendet werden.

Das Gerät ist sehr heiß während und unmittelbar nach dem Betrieb. Benutzen Sie Handschuhe oder andere Schutz, um Verbrennungen und Verletzungen zu vermeiden. Halten Sie es von brennbaren Stoffen bzw. Gegenständen fern. Seien Sie besonders vorsichtig beim Stecken oder Nehmen von Lebensmitteln oder Aufsätzen, wenn das Gerät noch heiß ist. Legen Sie keine Gegenstände wie Servietten, verpackte Lebensmittel in oder auf das Gerät; das könnte Brände verursachen.

Überhitzte Lebensmittel und heißes Öl können Feuer fangen. Bedecken Sie nicht die Schlitze an den Seiten und auf der



Oberseite oder die Lufteinlässe an der Unterseite.
Der eingebaute Ventilator bleibt eine Weile in Betrieb, bis die Temperatur von dem Widerstand um 60 °C verringert. Trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose nicht und schalten Sie das Gerät durch Knopfdruck nicht aus, bis der Ventilator aufhört, um Überhitzung zu vermeiden.
Die Lebensmittel müssen nicht in Berührung mit dem Widerstand kommen. Er erreicht hohe Temperaturen und könnte Feuer fangen.
Entfernen Sie den Griff sofort, nachdem Sie den Grillrost gelegt haben und verwenden Sie ausschließlich zum Entnehmen davon.
Verwenden Sie das Gerät ausschließlich, wenn die Fettauffangschale und Inneneinheit im Gerät sind. Gießen Sie ein bisschen Wasser auf die Fettauffangschale, um zu vermeiden, dass das Fett Feuer fängt und überprüfen Sie während des Betriebs, dass es genügendes Wasser gibt.
Wenn das Wasser verdampft, schalten Sie das Gerät aus, entnehmen Sie die Fettauffangschale sorgfältig und gießen Sie noch einmal Wasser darauf.
Entnehmen Sie den Grillrost nur, wenn das Gerät vollständig abgekühlt wird.
Fett und Öl können beim Missbrauch Feuer fangen. Versuchen Sie niemals, das Feuer mit Wasser zu löschen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und verwenden Sie dafür einen Feuerlöscher oder ein geeignetes Instrument.
Zerlegen Sie die Füße nicht beim Gebrauch.
Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.
Beaufsichtigen Sie kleine Kinder, um sicher zu stellen, dass



DEUTSCH

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

Befolgen Sie bei Stromausfall die folgenden Schritte:

Entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gerät.
Berühren Sie die Fläche des Geräts und vergewissern Sie sich, dass kein Gegenstand in Berührung damit kommt.
Wenn der Stromausfall nicht kurzzeitig ist, schaltet der Ventilator automatisch ein, wenn das Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Lassen Sie ihn normalerweise funktionieren, bis das Gerät vollständig abkühlt.
Trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose bei längeren Stromausfällen, stellen Sie sicher, dass der Raum genug belüftet ist und lassen Sie es nicht unbeaufsichtigt, bis es vollständig abkühlt.

2. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb. 1.

Abb. 2.

1. Gehäuse
2. Führungsschienen des Grillrostes
3. M4x10 Schrauben
4. Griff
5. Grillrost
6. Pizzaschaufel
7. Pizzastein
8. Fettauffangschale x2
9. Zeitregler
10. Bildschirm
11. Temperaturregler
12. Netzkabel
13. Ein-/Ausschalter
14. Zangen





3. VOR DEM GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die originelle Verpackung und den Beschützer auf, falls Sie das Gerät transportieren müssen.

Entnehmen Sie den Rest der Aufsätze aus dem Gerät.

Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist und, wenn Komponenten fehlen oder sich nicht in einem guten Zustand befinden, kontaktieren Sie umgehend den technischen Kundendienst von Cecotec.

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und die Bestandteile.

Nehmen Sie das Gerät ohne Lebensmittel und mit den Grillrost und Fettauffangschale in Betrieb für 10 Minuten in einem gut belüfteten Raum.

Reinigen Sie danach das Gerät und die Bestandteile erneut.

Spülen Sie das Zubehör mit warmem Wasser ab. Trocknen Sie all die Teile vorsichtig.

Reinigen Sie die Innen- sowie die Außenseite mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach.

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann Rauch wegen Produktionsrückstände erzeugt werden.

4. BEDIENUNG

Einschalten und Temperatúrauswahl

Drücken Sie den Einschalter an der Rückseite, um das Gerät einzuschalten. Der Bildschirm leuchtet auf und die Ziffern blinken einmal.

Einstellung der Temperatur

Drücken Sie den Temperaturwahlschalter. Die voreingestellte Temperatur (800 °C) wird angezeigt und blinkt.

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu verringern. Drücken Sie den Temperaturwahlschalter, um die Temperatur zu bestätigen.

Danach leuchtet die Temperaturziffern dauernd und blinken die Zeitziffern.

Einstellung der Kochzeit

Nach der Temperatúrauswahl können Sie die Kochzeit einstellen. Erstens blinken die voreingestellte Ziffern (10 Minuten).

Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, um die Zeit (max. 60 Minuten) zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um sie (mind. 1 Minute) zu verringern.

Der Widerstand und Ventilator werden in Betrieb genommen, nachdem die Zeit- und





DEUTSCH

Temperatureinstellungen bestätigt werden.

Vorheizung

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

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

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

Bedienung

Hinweis:

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

Nehmen Sie das Fleisch aus dem Kühlschrank 1 bzw. 2 Stunden vor dem Kochen, sodass es Raumtemperatur erreicht.

Legen Sie die Fettauffangschale mithilfe des Griffs auf die Führungsschiene Nummer 6, während das Gerät vorheizt.

Legen Sie das Fleisch auf den nicht vorgeheizten Grillrost und legen Sie ins vorgeheizten Gerät durch die Führungsschienen und Griff. Die folgenden Abbildungen zeigen die ausgesetzte Fläche je nach der Stufe oder Entfernung zwischen dem Rost und Widerstand an.

Führungsschienen 1-2

Abb. 3.

Führungsschienen 3-4

Abb. 4.

Führungsschienen 5-6

Abb. 5.

Wählen Sie die Schiene je nach der Dicke des Fleisches. Das Fleisch muss unter keinen Umständen den Widerstand berühren. Entfernen Sie den Griff sofort, nachdem Sie den Grillrost gelegt haben, sodass er nicht heizt.

Vergewissern Sie sich, dass das Fleisch in der Mitte liegt, um ein gleichmäßiges Kochen zu gewährleisten.

Entnehmen Sie vollständig den Grillrost und legen Sie ihn auf eine hitzebeständige Fläche, um das Fleisch umdrehen zu können. Drehen Sie es um und stecken Sie den Rost erneut.





DEUTSCH

Es wird empfohlen, das Gerät vorzuheizen, bevor das Fleisch zu geben. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, stellen Sie die Kochzeit erneut ein, sodass beide Seiten des Stücks gekocht werden.

Zubereitungsprozess abbrechen

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

Das Fleisch ruhen lassen.

Dieses Gerät erreicht Temperaturen zwischen 200 und 850 °C für schnelle Zubereitung. Es wird im Allgemeinen empfohlen, das Fleisch nach einem Bestrahlungsvorgang ruhen zu lassen. Sie dürfen das Fleisch auf denselben Rost oder auf die Fettauffangschale bei niedriger Temperatur ruhen lassen.

Fettauffangschale

Generell legt man die Fettauffangschale auf die Führungsschiene 6. Sie erreicht allerdings hohe Temperaturen und es wird deshalb empfohlen, den Griff zu verwenden.

Obwohl die Fetttropfen schnell abtropfen, ist es möglich, dass eine Auflage bleibt auf der Schale. Diese Auflage könnte auf der Oberfläche Feuer fangen. Es wird daher empfohlen, die Schale nach jedem Gebrauch zu spülen oder mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

Ratschläge

Die angezeigte Temperatur wird durch einen hochpräzisen Temperatursensor gemessen. Die tatsächliche Temperatur verringert jedoch je nach der Entfernung zwischen dem Widerstand und dem Fleisch. Dieses Gerät strahlt Hitze aus; das bedeutet, dass die Wärmeeinwirkung ist abhängig von der Größe des Fleisches.

Fettreiches Fleisch bietet bessere Ergebnisse.

Fügen Sie Salz und Pfeffer ausschließlich nach dem Kochvorgang hinzu.

Sie sollten das Fleisch nur würzen, bevor es ins Gerät hineinzustecken.

Es wird jedoch nicht empfohlen, es mit Flüssigkeiten zu würzen.

Sie dürfen Butter oder Fett auf das Fleisch bestreichen, um den Geschmack zu verfeinern.

Braten Sie das Fleisch mit Fell für knusprigere Ergebnisse.

Sie dürfen die Lebensmittel vor dem Anbraten dampfgaren.

Die allgemeinen Schritte zum Vorbereiten eines Steaks sind die folgenden:

Wählen Sie 800-850 °C, um das Gerät vorzuheizen.

Stecken Sie das Stück hinein.

Lassen Sie eine Seite (zwischen 1 und 4 Minuten je nach Art Fleisch und Geschmack) anbraten.





DEUTSCH

Drehen Sie das Stück um.

Lassen Sie die andere Seite (zwischen 1 und 4 Minuten je nach Art Fleisch und Geschmack) anbraten.

Lassen Sie es kochen.

Genießen Sie die Ergebnisse!

Gemüse anbraten

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

Pizza backen

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

Art Pizza	Aufheizzeit v o m Pizzastein (Min.)	Pizzasteintemperatur (°C)	Gerättemperatur (°C)	Führungsschienen des Grillrostes	Kochzeit (Sek.)
Frischer Teig	15	750	850	1	20
Natürliche Pizza (nicht gefroren)	15	750	850	1	25
Gefrorene Pizza	15	500	750	3	45
Gefrorener Teig	15	550	750	4	45
Teig	10	750	850	1	20

Schalten Sie es aus und lassen Sie es abkühlen.

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

Hinweis: Es ist sehr wichtig, den Ventilator normalerweise funktionieren zu lassen, bis das Gerät vollständig abkühlt.





5. REINIGUNG UND WARTUNG

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie es reinigen oder reparieren.

Entnehmen Sie die Fettauffangschale und den Grillrost und reinigen Sie sie mit geeignetem Reinigungsmittel. Sprühen Sie es darauf und lassen Sie es wirken, bevor Sie es ausspülen.

Reinigen Sie gegebenenfalls die Bestandteile mit einer Kunststoff Borsten-Bürste.

Verwenden Sie dafür keine Chemikalien oder Schleifmittel, da diese zur Sachschäden führen könnten.

Spülen und trocknen Sie all die Bestandteile und Zubehör ab, bevor sie ins Gerät erneut hineinzustecken.

Reinigen Sie nach jedem Gebrauch die Innenseite mit einem feuchten, weichen Tuch.

Sprühen Sie kein Reinigungsmittel direkt ins Gerät, sondern auf ein Tuch.

Verwenden Sie ein glattes, feuchtes Tuch mit ein bisschen Wasser, um den Außenteil des Gerätes zu reinigen.

Der Inneneinheit darf zum bequemeren gründlichen Reinigen entnommen werden. Ziehen Sie an die Seitenwände, um sie zu entnehmen. Reinigen und stecken Sie sie danach ins Gerät erneut hinein, indem auf die Führungsschienen zu gleiten.

Hinweis: All die Zubehörteile außer dem Pizzastein dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

03062

Txuletaco 8000 Inferno

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz.

7. 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





DEUTSCH

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.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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 963210728





1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Salvare 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 adatto solamente per riscaldare, grigliare e dorare alimenti quali carne, pesce o verdure. Non utilizzare alimenti secchi come prodotti da forno o pane.

Questo prodotto è stato progettato per uso domestico. Non utilizzare 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





ITALIANO

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. 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 ritirla 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 prodotto non può essere usato da bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.





ITALIANO

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:

Ritirare il cibo dall'area di cottura.

Non toccare la superficie del prodotto e verificare che nessun altro oggetto entri a contatto.

Se l'interruzione della corrente è breve, la ventola si 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.

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.

2. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Corpo principale
2. Fessure della griglia
3. Viti M4×10
4. Manico
5. Griglia
6. Pala speciale per pizze
7. Pietra speciale per pizze
8. Vassoio raccogli-grasso x2
9. Selettore del tempo
10. Display
11. Selettore della temperatura
12. Cavo di alimentazione





13. Interruttore di accensione

14. Pinze

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 il prodotto e le sue componenti di nuovo.

Lavare tutti gli accessori con acqua tiepida. Asciugare con attenzione tutte le parti.

Utilizzare un panno umido per pulire l'interno del dispositivo e le parti estraibili.

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

Accensione del grill ad alte temperature e selettore della temperatura.

Premere il tasto di accensione situato nella parte posteriore del dispositivo per accenderlo. Il display si accenderà e le cifre che indicano il tempo e la temperatura lampeggeranno una volta.

Impostazioni della temperatura

Premere il selettore della temperatura, la temperatura mostrata per difetto, ossia 800 °C, lampeggerà.

Girare il selettore in senso orario per aumentare la temperatura (massimo 850 °C) o in senso antiorario per diminuirla (minimo 200 °C). Premere il selettore per confermare la temperatura configurata.

Una volta confermata, le cifre che indicano la temperatura si illumineranno in modo fisso mentre quelle del tempo lampeggeranno.

Configurare il tempo di cottura

Dopo aver confermato la temperatura, selezionare il tempo di cottura desiderato. Le cifre che indicano il tempo di cottura per difetto, ossia 10 minuti, lampeggeranno.

Girare il selettore del tempo in senso orario per aumentare il tempo di cottura (massimo 60





ITALIANO

minuti) o in senso antiorario per diminuirlo (minimo 1 minuto).

La resistenza e il ventilatore si metteranno in funzionamento una volta configurato il tempo e la temperatura.

Preriscaldamento

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

Avviso: il margine di errore della temperatura mostrata sul display è di ± 20 °C.

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

Come utilizzare il grill ad alte temperature

Avviso:

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

Ritirare la carne dal frigorifero 1 o 2 ore a temperatura ambiente prima di procedere con la cottura.

Inserire il vassoio raccogli-grasso con il manico nella fessura 6 mentre il grill si riscalda.

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

Fessure 1-2

Fig. 3.

Fessure 3-4

Fig. 4.

Fessure 5-6

Fig. 5.

Selezionare uno dei livelli a seconda dello spessore della carne. La carne deve essere collocata sotto la resistenza, ma senza toccarla. 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.





ITALIANO

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.

Cancelare la cottura

Premere questo per selezionare la temperatura di funzionamento. Il ventilatore si può programmare fino a 120 minuti.

Lasciare riposare la carne

Questo apparato funziona a temperature molto alte, tra i 200 e i 850 °C, per una cottura rapida degli alimenti. Si consiglia, nella maggior parte dei casi, di lasciare riposare la carne dopo un forte processo di irradiazione. Puoi lasciarla riposare nella stessa griglia, o meglio ancora, nel vassoio raccogli-grasso su di un livello più basso, a temperatura ridotta.

Vassoio raccogli-grasso

Inserire il vassoio raccogli-grasso con il manico nella fessura 6 mentre il grill si riscalda. Può raggiungere temperature uguali a quelle di una griglia, per cui è necessario l'uso del manico.

Nonostante le gocce di grasso di scolano rapidamente, è possibile che un piccolo strato aderente alla superficie del vassoio. Questo strato potrebbe bruciare la superficie dovuto all'irradiazione infrarossi. Si consiglia di estrarre il vassoio raccogli-grasso dopo ogni uso e risciacquare con acqua o pulirlo con un panno umido.

Suggerimenti

La temperatura che viene mostrato sul dispositivo si misura attraverso un sensore di temperatura ad alta precisione, ma la temperatura reale diminuisce a seconda dell'aumento della distanza tra la resistenza e la carne. Questo dispositivo funziona per irradiazione del calore; per tanto, l'esposizione al calore dipenderà dalla superficie della carne.

La carne con grasso dá 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:

Selezionare 800-850 °C per riscaldare il prodotto.





ITALIANO

Introdurre la carne.

Grigliare un lato della carne (da 1 a 4 minuti, dipendendo dal tipo di carne e dal gusto personale).

Girare la bistecca.

Grigliare l'altro lato della carne (da 1 a 4 minuti, dipendendo dal tipo di carne e dal gusto personale).

Lasciare che si cucini lentamente.

Assaporala!

Grigliare verdure

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

Infornare pizze

Questo modello di grill ad alte temperature è adatto per la preparazione di pizza con la pietra.

Per ottenere i migliori risultati, seguire i suggerimenti di temperatura e il tempo indicati nella seguente tabella:

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

Spegnere e lasciare raffreddare.

Dopo aver usato il prodotto, la ventola continua a funzionare per un po' di tempo fino a che la temperatura della resistenza si 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.

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





ITALIANO

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere e scollegare il dispositivo 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 né 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 togliere l'unità interna del prodotto per effettuare comodamente una pulizia più profonda. Per far ciò, semplicemente tirare le pareti laterali per estrarla, pulirla e introdurla di nuovo, facendola scorrere dalle linguette su entrambi i lati.

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

6. SPECIFICHE TECNICHE

03062

Txuletaco 8000 Inferno

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



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

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





ITALIANO

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

8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato 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 utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di 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.





1. 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.

O dispositivo pode ser usado ao ar livre, desde que não seja exposto à chuva ou água.

O dispositivo pode ser usado unicamente em espaços fechados ou então bem ventilados, espaços abertos mas bem resguardados. Não utilize como um eletrodoméstico integrado.

Cecotec não se fará responsável de qualquer dano causado pelo mau uso do produto.

Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.

Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja 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





PORTUGUÊS

se for necessário.

Não deixe o dispositivo sem supervisão quando estiver aceso ou quente.

Inspecione 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 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 aparelho não pode ser usado por crianças nem pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento

Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto. É necessário dar supervisão estrita se o produto estiver a ser





PORTUGUÊS

usado perto de crianças.

Se houver um corte de energia enquanto o produto estiver a trabalhar:

Retire a comida de dentro.

Não toque a superfície do produto e certifique-se de que nenhum outro objeto entra em contacto.

Se o corte de energia for breve, o ventilador se ativará automaticamente ao voltar a ligar o dispositivo. Neste caso, deixe que a ventoinha funcione até que o dispositivo arrefeça completamente.

Caso contrário, desconecte da corrente elétrica, certifique-se de que a estância está devidamente ventilada e não deixe sem supervisão até que não tenha arrefecido completamente.

2. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1.

Fig. 2.

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





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.

Utilize um pano para limpar o interior do dispositivo e as partes extraíveis.

Conecte o dispositivo à corrente elétrica.

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

4. FUNCIONAMENTO

Ligado de grelha de alta temperatura e seleção de temperatura

Pressione o botão de ligar situado na parte traseira do produto para que o possa ligar. O ecrã liga e os dígitos que indicam a hora e a temperatura piscam uma vez.

Ajustes de temperatura

Pressione o seletor de temperatura. A temperatura padrão, 800 ° C, piscará.

Gire o dial no sentido horário para aumentar a temperatura (máximo de 850 ° C) ou no sentido anti-horário para diminuí-la (mínimo de 200 ° C). Pressione o seletor para confirmar a temperatura configurada.

Uma vez confirmados, os dígitos da temperatura acenderão constantemente e os dígitos do tempo piscarão.

Ajustar o tempo de cocção

Depois de confirmar a temperatura, selecione o tempo de cocção desejado. Os dígitos do tempo de cocção padrão, 10 minutos, piscarão.

Gire o seletor de tempo no sentido horário para aumentar o tempo de cocção (máximo de 60 minutos) ou no sentido anti-horário para diminuir (mínimo de 1 minuto).

A resistência e o ventilador iniciarão assim que o tempo e a temperatura forem definidos.





PORTUGUÊS

Pré-aquecimento

Com a temperatura e o tempo de cocção selecionados, o dispositivo começará a aquecer. O ecrã mostrará sempre a temperatura atual. Quanto atingir a temperatura selecionada, o dispositivo iniciará a contagem decrescente do tempo definido.

Aviso: a margem de erro da temperatura mostrado no ecrã é de ± 20 °C.

Recomendação: para obter melhores resultados, é recomendável permitir o aquecimento do dispositivo cerca de 3 minutos antes da introdução dos alimentos.

Como usar a grelha de alta temperatura

Aviso: o tempo para assados costuma ser entre 1 a 3 minutos de cada lado, ainda que dependeria sempre do tipo comida, espessura etc.

Retire a carne do frigorífico 1 ou 2 horas antes de assar para que fique à temperatura ambiente.

Insira a bandeja de graxa com a alça na guia 6 enquanto a grelha aquece.

Coloque a carne sobre a grelha (não aquece) e introdução no dispositivo pré aquecido utilizando as guias na asa. Nas seguintes ilustrações pode verificar a superfície que o grill se expõe segundo o nível que se situe, ou segundo a distância entre a grelha e a resistência.

Guias 1-2

Fig. 3.

Guias 3-4

Fig. 4.

Guias 5-6

Fig. 5.

Selecione uma das guias dependendo da espessura ou tamanho da carne. A carne deve ser colocada debaixo da resistência, mas sem tocar. Retire a asa da grelha imediatamente para evitar que se aqueça.

Certifique-se de que a carne é colocada no centro da grelha para garantir uma cocção homogénea.

Para virar a carne, tire a grelha por completo e coloque sobre uma superfície resistente ao calor. Vire e introduza a grelha outra vez.

É recomendável 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.





PORTUGUÊS

Cancelar a cocção

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

Deixar a carne repousar

Este aparelho funciona a temperaturas muito altas, entre 200 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 radiação. Pode deixar repousar na mesma grelha ou melhor ainda, na bandeja para gorduras no nível mais baixo, a temperatura reduzida.

Recipiente para gordura

Por regra geral, a bandeja para gorduras deve ser introduzida na guia 6 durante o processo de assado. Pode alcançar temperaturas assim como a grelha, por isso, deve usar sempre com a asa posta.

Apesar de que as gotas de gordura escorrem rapidamente, é possível que fique um pequena capa aderida à superfície da bandeja. Esta capa puede queimar a superfície devido a à irradiação de infravermelhos. É recomendável extrair a bandeja para gorduras entre usos e enxaguar com água ou limpar com um pano húmido.

CONSELHOS

A temperatura que se mostra no dispositivo é medida através de um sensor de temperatura de alta precisão mas a temperatura real diminui à medida que aumenta a distância 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:

Selecionar 800-850 °C para pré aquecer o dispositivo.

Introduza a carne.

Asse um lado da carne (de 1 a 4 minutos, dependendo do tipo de carne e do gosto pessoal).

Vire a carne.

Asse o outro lado da carne (de 1 a 4 minutos, dependendo do tipo de carne e do gosto pessoal).

Deixe que se cozinhe lentamente.





PORTUGUÊS

Desfrute!

Assar verduras

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

Assar pizzas

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

Tipo de pizza	Tempo de aquecimento da pedra para pizza (mín.)	Temperatura da pedra da pizza (°C)	Temperatura da grelha (°C)	Guias de grelha	Tempo de cozimento (seg.)
Massa fresca	15	750	850	1	20
Pizza à temperatura ambiente (não congelada)	15	750	850	1	25
Pizza congelada	15	500	750	3	45
Base congelada	15	550	750	4	45
Massa	10	750	850	1	20

Desligue e deixe esfriar.

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

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





5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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 poder realizar uma limpeza mais profunda da forma mais cómoda. Para isso, simplesmente tire as paredes laterais para extrair. Limpe e volte a introduzir, deslizando pelas guias de ambos os lados.

Aviso: todos os acessórios, exceto a pedra para pizza, podem ser lavados na máquina de lavar louça.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

03062

Txuletaco 8000 Inferno

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

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



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

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





PORTUGUÊS

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

8 GARANTIA E SAT

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

A garantia não cobrirá:

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

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.





1. 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 worden gebruikt zolang het niet wordt blootgesteld aan regen of water.

Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten en/of goed geventileerde ruimtes, of in open ruimtes die goed beschermd zijn. Dit apparaat kan niet worden ingebouwd.

Cecotec is niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt wordt door verkeerd gebruik van het apparaat.

Dompel 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,





NEDERLANDS

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 Ondersteuningservice 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 letsel 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 de groeven aan de zijkanten en de bovenkant of de luchtinlaten aan de onderkant van het productoppervlak niet. Als u klaar bent met het product te gebruiken, dan zal de ventilator blijven ventileren tot de temperatuur van het verwarmingselement verlaagd is tot 60 °C. Trek de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact en zet de schakelaar aan de achterkant van het apparaat niet uit tot de ventilator is uitgegaan om oververhitting van het apparaat te vermijden. Voedsel mag niet in contact komen met de grillweerstand. De temperatuur van het verwarmingselement is zeer hoog; dit zou de etenswaren kunnen laten ontvlammen.

Haal de handgreep onmiddellijk van het rooster af als u het rooster in het apparaat heeft gezet. Gebruik de handgreep alleen om het rooster weer uit de grill te halen.

Schakel het apparaat alleen in als de interne module en de vetopvangbak geïnstalleerd zijn in het apparaat. Giet een beetje water in de vetopvangbak om te vermijden dat het opgevangen vet ontvlamt. Controleer het waterniveau constant als het apparaat is ingeschakeld. Als het water is verdampt, schakel dan het apparaat uit en haal de vetopvangbak er voorzichtig uit om hem opnieuw te vullen. Haal het rooster uit het apparaat als het volledig is afgekoeld. Het vet en de olie kunnen vlam vatten als ze niet correct worden gebruikt. Probeer nooit om het vuur te doven met water. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en gebruik een brandblusser of een ander geschikt blusmiddel. Haal de pootjes niet onder het apparaat uit als u het apparaat gebruikt.

Dit product mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een





NEDERLANDS

gebrek aan ervaring en kennis.

Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet kunnen spelen met het product. Strikt toezicht is noodzakelijk als het product gebruikt wordt in de buurt van kinderen.

In het geval dat een stroomstoring zich voordoet als het apparaat is ingeschakeld:

Haal de etenswaren uit het apparaat.

Raak de oppervlakken van het product niet aan. Zorg ervoor dat voorwerpen niet in contact komen met de oppervlakken van het apparaat.

Indien de stroomstoring slechts van korte duur is, zal de ventilator automatisch inschakelen als het apparaat opnieuw aan gaat. Laat in dit geval de ventilator aan staan tot het apparaat volledig is afgekoeld.

In het geval van een langere stroomstoring: trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd is en laat het apparaat niet onbeheerd achter tot het volledig is afgekoeld.

2. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1.

Fig. 2.

1. Hoofdbehuizing
2. Grill slot
3. M4 × 10 schroeven
4. Handgreep
5. Rooster
6. Pizza Schop
7. Pizza Steen
8. Vetopvangbak x2
9. Tijdknop
10. Scherm





NEDERLANDS

11. Temperatuurknop
12. Voedingskabel
13. Aan/uit-schakelaar
14. Schop

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.

Gebruik een vochtige doek om zowel de buitenkant als de binnenkant van het apparaat schoon te maken en droog het af.

Steek de stekker van het apparaat in 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

Grillontsteking op hoge temperatuur en temperatuurselectie

Druk op de aan/uit-knop aan de achterkant van het apparaat om het apparaat in te schakelen. Het display wordt ingeschakeld en de cijfers die de tijd en temperatuur aangeven, knipperen eenmaal.

De temperatuur instellen

Druk op de temperatuurkeuzeknop. De standaardtemperatuur, 800 ° C, knippert.

Draai de knop met de klok mee om de temperatuur te verhogen (maximaal 850 ° C) of tegen de klok in om deze te verlagen (minimaal 200 ° C). Druk op de draaiknop om de ingestelde temperatuur te bevestigen.





NEDERLANDS

Eenmaal bevestigd, zullen de temperatuurcijfers continu oplichten en zullen de tijdcijfers knipperen.

Pas de kooktijd aan

Als u de temperatuur heeft bevestigd, stel dan de gewenste kooktijd in. De standaard kooktijdcijfers, 10 minuten, knipperen.

Draai de tijdkiezer naar rechts om de kooktijd te verlengen (maximaal 60 minuten) of naar links om te verminderen (minimaal 1 minuut).

De weerstand en de ventilator starten zodra de tijd en temperatuur zijn ingesteld.

Voorverwarmen

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

Let op: de foutmarge van de temperatuur op het scherm is ± 20 °C.

Aanbeveling: voor het beste resultaat wordt aanbevolen om het apparaat ongeveer 3 minuten voor te laten verwarmen alvorens voedsel te introduceren.

Hoe de grill op hoge temperatuur te gebruiken

Opmerking:

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

Haal het vlees 1 of 2 uur uit de koelkast voordat u het braadt om op kamertemperatuur te laten zakken.

Plaats de vetbladen met het handvat in de geleider 6 terwijl de grill opwarmt.

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

Gidsen 1-2

Fig. 3.

Gidsen 3-4

Fig. 4.

Gidsen 5-6

Fig. 5.





NEDERLANDS

Selecteer een van de gidsen, afhankelijk van de dikte van het vlees. Het vlees moet onder het verwarmingselement geplaatst worden, maar zonder het verwarmingselement aan te raken. Haal de handgreep onmiddellijk van het rooster nadat u het rooster in de grill heeft geplaatst om te voorkomen dat de handgreep opwarmt.

Zorg ervoor dat het vlees in het midden van het rooster ligt om te verzekeren dat het homogeen gaar wordt.

Als u het vlees om wilt draaien, haal dan het rooster volledig uit de grill en leg het op een hittebestendig oppervlak. Draai het vlees om en plaats het rooster opnieuw in de grill.

Het wordt aanbevolen om het apparaat voor te verwarmen voordat u er vlees in grilt. Als de grill de gewenste temperatuur heeft bereikt, configureer de kookinstellingen opnieuw om voldoende tijd te geven om te koken beide kanten van het vlees in hetzelfde braadproces.

Het grillen stoppen

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

Vlees laten rusten

Dit apparaat grilt vlees op een zeer hoge temperatuur tussen 200 en 850 °C. Dit zorgt ervoor dat etenswaren snel gaar worden. In de meeste gevallen wordt het aanbevolen om het vlees te laten rusten na een snel bakproces. U kunt het laten rusten op dezelfde grill, of beter nog, in de vetbladen in de onderste geleider, bij verminderde temperatuur.

Vetopvangbak

Als algemene regel moet de vetbladen tijdens het braden in geleider 6 worden geplaatst. Het kan temperaturen bereiken net als de grill, daarom moeten ze altijd met het handvat worden gebruikt.

Hoewel de druppels vet snel weglopen, kan er een kleine laag op het oppervlak van de bak blijven zitten. Deze laag kan het oppervlak verbranden door externe infraroodstraling. Het wordt aanbevolen om de vetbladen tussen het gebruik te verwijderen en met water te spoelen of met een vochtige doek schoon te maken.

Aanbevelingen:

De temperatuur die het apparaat weergeeft wordt gemeten door een zeer nauwkeurige temperatuursensor. Echter, de werkelijke grilltemperatuur wordt lager afhankelijk van de afstand tussen het verwarmingselement en het vlees. Dit apparaat werkt met warmtestraling, om deze reden is de blootstelling aan de hitte afhankelijk van het oppervlak van het vlees. Het grillen van vet vlees geeft de beste resultaten.





NEDERLANDS

Voeg pas zout en peper toe als het vlees gegrild is.

Als u het vlees wilt marineren, gebruik dan alleen droge marinades voordat u het vlees in de grill legt.

Het wordt niet aanbevolen om natte marinades te gebruiken.

Smeer het vlees in met boter of dierlijk vet om te smaak te versterken.

Als u de meest krokante resultaten wilt behalen, grill het vlees dan met vel.

U kunt eerst de etenswaren stomen en daarna grillen.

De elementaire stappen om een steak te grillen zijn:

Stel een temperatuur van 800-850 °C in om het apparaat voor te verwarmen.

Leg het vlees in de grill.

Grill het vlees aan één kant (van 1 tot 4 minuten, afhankelijk van het soort vlees en uw persoonlijke smaak).

Draai de steak om.

Grill het vlees aan de andere kant (van 1 tot 4 minuten, afhankelijk van het soort vlees en uw persoonlijke smaak).

Laat de steak langzaam gaar worden.

Geniet!

Groente grillen

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

Bak pizza's

Dit grillmodel op hoge temperatuur is geschikt voor het bereiden van pizza's met pizzasteen.

Volg voor de beste resultaten de aanbevelingen voor temperatuur en tijd in de volgende tabel:

Soort pizza	Opwarmtijd van de pizzasteen (Min.)	Pizza steentemperatuur (°C)	Grilltemperatuur (°C)	Grill slots	Bereidingstijd (sec.)
Vers deeg	15	750	850	1	20
Natuurlijke pizza (niet bevroren)	15	750	850	1	25
Pizza bevroren	15	500	750	3	45
Bevroren basis	15	550	750	4	45





NEDERLANDS

Deeg	10	750	850	1	20
------	----	-----	-----	---	----

Schakel het uit en laat het afkoelen.

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

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

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt of repareert.

Verwijder de vetbladen en grill met het handvat om ze te wassen met een geschikt reinigingsproduct. Spuit eerst het schoonmaakmiddel op beide onderdelen om het in te laten werken voordat u de onderdelen spoelt.

Gebruik een borstel met plastic haren om de onderdelen van het apparaat schoon te maken, indien nodig.

Gebruik geen schurende of chemische schoonmaakproducten; deze zouden het product kunnen beschadigen.

Spoel en droog zorgvuldig alle onderdelen en accessoires voordat u ze opnieuw in het apparaat plaatst.

Maak de binnenkant van het product schoon met een zachte en vochtige doek na elk gebruik.

Spuit het schoonmaakmiddel niet direct in het apparaat; gebruik altijd een doek.

Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van het product schoon te maken.

De interne module kan uit het product gehaald worden, zodat u makkelijker een grondige reiniging kunt uitvoeren. Trek simpelweg aan de zijkanen om de interne module uit het apparaat te halen en maak hem schoon. Plaats de interne module opnieuw in het apparaat door hem in de groeven aan beide kanten te schuiven.

Opmerking: alle accessoires behalve pizzasteen kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

03062

Txuletaco 8000 Inferno





NEDERLANDS

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz.

7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



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

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

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

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

De garantie dekt niet:

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





NEDERLANDS





POLSKI

1. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia przeczytaj uważnie poniższą instrukcję. Zachowaj tę instrukcję na potrzeby późniejszych konsultacji i dla nowych użytkowników.

Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, upewnij się, czy napięcie w gniazdku odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy gniazdko posiada uziemienie.

To urządzenie służy wyłącznie do ogrzewania, pieczenia i opiekania produktów, takich jak mięso, ryba czy warzywa. Nie używaj go do obróbki pieczywa.

Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

Nie używaj go w celach przemysłowych ani komercyjnych.

Możesz używać urządzenia na zewnątrz, jeśli tylko nie będzie wystawione na deszcz i kontakt z wodą.

Jeśli używasz urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach, muszą być one dobrze wentylowane. Natomiast aparat wystawiony na zewnątrz musi być odpowiednio zabezpieczony. Nie zabudowywuj urządzenia.

Cecotec nie bierze odpowiedzialności za żadne szkody spowodowane niewłaściwym użyciem produktu.

Zadbaj o to, aby wtyczka, kabel ani żadna inna część urządzenia nie weszła w kontakt z wodą czy innym płynem.

Nie wystawiaj elektrycznych elementów produktu na działanie wody. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka lub jego uruchomieniem upewnij się, że masz suche ręce.

Nie skręcaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego.

Chroń go przed ostrymi krawędziami i gorącem. Nie pozwól, aby kabel wszedł w kontakt z gorącymi przedmiotami. Kabel nie może zwisać z krawędzi przestrzeni roboczej.

Wtyczka urządzenia musi być podłączona do łątwo



dostępnego gniazdka, aby w razie czego móc w każdej chwili ją odłączyć.

Nie pozostawiaj uruchomionego urządzenia bez nadzoru. Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli na kablu widoczne są uszkodzenia, należy oddać urządzenie do naprawy do Serwisu Pomocy Technicznej firmy Cecotec.

Używaj tylko części dostarczonych przez producenta w zestawie z oryginalnym produktem.

Zachowaj minimalne odległości od każdej ze stron urządzenia: 15 cm od boków i 50 cm od góry.

Kabel musi być całkowicie rozwinięty przed każdym użyciem. Rozłączaj urządzenie z gniazdka po każdym użyciu, kiedy z niego nie korzystasz, przed jego umyciem lub naprawą oraz w czasie burzy. Aby rozłączyć, pociągnij za wtyczkę, nie ciągnij za kabel.

To urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z timerem ani zewnętrznymi systemami zdalnej kontroli.

Urządzenie podczas pracy nagrzewa się do wysokich temperatur i pozostaje gorące zaraz po wyłączeniu. Używaj rękawic lub innej ochrony na dłonie, aby nie narazić się na poparzenie. W pobliżu urządzenia nie mogą znajdować się łatwopalne przedmioty i substancje. Zachowaj ostrożność, kiedy urządzenie jest rozgrzane i wkładasz do niego jedzenie bądź je wyciągasz.

Nie wkładaj do środka aparatu ani nie stawiaj na nim serwetek ani żywności w opakowaniach, gdyż może to spowodować pożar.

Przegrzane jedzenie i olej mogą się zapalić.

Nie zakrywaj bocznych i górnych wgłębień aparatu ani otworów wentylacyjnych znajdujących się w dolnej części



POLSKI

aparatu.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia wentylator nadal pozostaje aktywny, pracuje dopóki temperatura elementu grzejnego nie spadnie do 60°C. Aby zapobiec przegrzaniu się aparatu, nie rozłączaj go z prądu ani nie wyłączaj go przyciskiem zasilania umieszczonym na jego tylnej części, dopóki wentylator się nie wyłączy.

Wprowadzone do komory jedzenie nie może dotykać elementu grzejnego grilla. Jego temperatura jest ekstremalnie wysoka i może spowodować zapalenie się żywności.

Odczep uchwyt natychmiast po umieszczeniu rusztu wewnątrz grilla. Używaj go tylko do wsuwania i wysuwania rusztu.

Nie włączaj urządzenia, jeśli jednostka wewnętrzna i blaszka ociekowa nie są zainstalowane w jego wnętrzu. Wlej na blaszkę ociekową nieco wody, aby kapiący na nią tłuszcz nie zapalił się. Sprawdzaj poziom wody w czasie pracy urządzenia. Jeśli woda wyparuje, wyłącz urządzenie, wyciągnij blaszkę i uzupełnij wodę.

Wyciągaj ruszt tylko wtedy, gdy urządzenie jest całkowicie wystudzone.

Tłuszcz i olej mogą się zapalić, jeśli nie korzystasz z nich prawidłowo. Nigdy nie próbuj gasić ognia wodą. Rozłącz urządzenie z prądu i użyj gaśnicy lub innego adekwatnego narzędzia.

Nie demontuj nóżek urządzenia, kiedy go używasz.

Z tego produktu nie mogą korzystać dzieci, osoby o ograniczonych możliwościach ruchowych, fizycznych bądź umysłowych, jak i osoby bez odpowiedniej wiedzy i doświadczenia.

Zwróć uwagę czy dzieci nie używają urządzenia do zabawy. Zachowaj szczególną czujność, gdy z urządzenia korzystają



dzieci lub gdy jest używane w ich pobliżu.
Jeśli w trakcie pracy aparatu nastąpi odcięcie dostaw energii:

usuń żywność z wnętrza urządzenia.

nie dotykaj powierzchni produktu i zabezpiecz inne obiekty przed kontaktem z urządzeniem.

Jeśli odcięcie prądu jest tylko chwilowe, wentylator automatycznie aktywuje się po ponownym uruchomieniu się urządzenia. Wentylator będzie działał, aż do całkowitego schłodzenia się aparatu.

Jeśli z jakiegoś powodu się nie aktywuje, rozłącz urządzenie z prądu, zapewnij pomieszczeniu dobrą wentylację i nadzoruj stan aparatu, dopóki całkowicie się nie schłodzi.

2. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1.

Rys. 2.

1. Korpus urządzenia
2. Prowadnice na ruszt
3. Śrubki M4x10
4. Uchwyt
5. Ruszt
6. Łopatka na pizzę
7. Płyta na pizzę
8. Blaszka ociekowa
9. Selektor czasu
10. Wyświetlacz
11. Selektor temperatury
12. Kabel zasilający
13. Włacznik
14. Szczypce



POLSKI

3. PRZED URUCHOMIENIEM

Wyciągnij produkt z opakowania.

Rozpakuj produkt. Zachowaj oryginalne pudełko i materiały ochronne w razie potrzeby przetransportowania aparatu.

Wyrzuć niepotrzebne elementy z wnętrza urządzenia.

Sprawdź, czy opakowanie zawiera wszystkie elementy oraz zweryfikuj ich stan. Jeśli zauważysz jakąś nieprawidłowość, niezwłocznie skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

Umyj urządzenie i jego wszystkie części przed pierwszym użyciem.

Zainstaluj we wnętrzu grilla ruszt i blaszkę ociekową bez jedzenia i włącz urządzenie na 10 minut w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Ponownie umyj aparat i jego wszystkie części.

Umyj akcesoria letnią wodą. Dokładnie je wysusz.

Użyj zwilżonej ścierki do umycia zewnętrznej oraz wewnętrznej obudowy urządzenia i wysusz ją.

Podłącz urządzenie do prądu.

Uwaga: po pierwszym nagrzeniu się aparatu może pojawić się dym spowodowany pozostałościami poprodukcyjnymi.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Uruchamianie urządzenia i ustawianie temperatury

Naciśnij włącznik umiejscowiony w tylnej części urządzenia, aby je uruchomić. Wyświetlacz aktywuje się i pojawi się na nim czas i temperatura: mrugną jeden raz.

Ustawianie temperatury

Naciśnij selektor temperatury. Pojawi się domyślna wartość temperatury 800°C i zacznie mrugać.

Przekręć selektorem w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć temperaturę (maks. 850°C) lub w przeciwnym, aby ją zmniejszyć (200°C). Przyciśnij selektor, aby zatwierdzić wybór temperatury.

Po zatwierdzeniu wyboru, wartość temperatury na wyświetlaczu zaświeci się stałym światłem i zaczną mrugać cyfry czasu.

Ustawianie czasu pieczenia

Po skonfigurowaniu temperatury, ustaw czas pieczenia. Domyślny czas 10 minut zacznie mrugać na wyświetlaczu.

Przekręć selektor czasu w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zwiększyć czas (maks. 60



min) lub w przeciwnym, aby go zmniejszyć (min. 1 min).

Element grzejny i wentylator uruchomią się po zakończeniu konfiguracji temperatury i czasu.

Nagrzewanie

Urządzenie zacznie się nagrzewać po ustawieniu temperatury i czasu pieczenia. Na wyświetlaczu będzie pokazywać się na bieżąco aktualizowana temperatura. Kiedy zostanie osiągnięta zadana wartość temperatury, urządzenie rozpocznie odliczanie czasu.

Uwaga: margines błędu wartości wyświetlanej temperatury to $\pm 20^{\circ}\text{C}$.

Wskazówka: aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zaleca się odczekanie ok 3 minut do nagrzania się urządzenia przed włożeniem produktów do środka.

Obsługa grilla wysokotemperaturowego

Ważne:

Czas grillowania to zazwyczaj między 1-3 minuty z każdej strony, zależy to jednak zawsze od rodzaju produktów, ich wielkości itd.

Wyciągnij mięso z lodówki 1-2 godziny przed rozpoczęciem grillowania, aby ogrzało się do temperatury pokojowej.

Przy pomocy uchwyty włóż blaszkę ociekową do grilla na poziom 6 w czasie nagrzewania się urządzenia.

Położ mięso na ruszcie (nie nagrzanym) i wsuń go do wnętrza nagrzanego grilla, postępując się prowadnicami i uchwytem. Następujące rysunki przedstawiają poziom ekspozycji powierzchni na grillowanie w zależności od poziomu wysokości rusztu i jego odległości od elementu grzejnego.

Poziom 1-2

Rys. 3.

Poziom 3-4

Rys. 4.

Poziom 5-6

Rys. 5.

Wybierz jeden z poziomów wysokości, biorąc pod uwagę grubość mięsa. Mięso należy układać pod elementem grzejnym, nie może go jednak dotykać. Odczep uchwyt z rusztu natychmiast po jego użyciu, aby nie zdążył się nagrzać.

Ułóż mięso na środku rusztu, aby równomiernie się przypiektło.



POLSKI

Aby obrócić mięso, całkowicie wysuń ruszt i oprzyj go na powierzchni odpornej na wysokie temperatury. Przewróć wszystkie kawałki na drugą stronę i ponownie wsuń ruszt do środka.

Zaleca się nagrzenie urządzenia jeszcze raz przed włożeniem rusztu. Kiedy grill osiągnie zadaną temperaturę, ponownie skonfiguruj ustawienia czasu, aby produkty zdążyły się upiec z obu stron.

Anulowanie pieczenia

Naciśnij selektor temperatury, aby zatrzymać pracę urządzenia. Wentylator będzie nadal funkcjonował przez kilka minut.

Pozostaw przyrządzone mięso do ostygnięcia.

Grill osiąga bardzo wysokie temperatury, między 200°C a 850°C, aby szybko grillować produkty. Z tego powodu zaleca się odstawienie właśnie przyrządzonego mięsa do ostygnięcia. Możesz pozostawić je na ruszcie lub jeszcze lepiej - na blaszce ociekowej na najniższym poziomie wysokości, gdzie temperatura jest dużo niższa.

Blaszka ociekowa

Ogólnie przyjmuje się, że blaszkę ociekową podczas grillowania należy umieszczać na 6 poziomie. Do jej poruszania należy używać wyłącznie uchwytu, gdyż, tak jak i ruszt, może nagrzewać się do bardzo wysokich temperatur.

Mimo że kapiący tłuszcz szybko ścieka, na blaszce ociekowej może pozostać jego przyklejona warstwa. Ze względu na wysokie promieniowanie podczerwone, może zapalić się i spalić powierzchnię blaszki. Z tego względu zaleca się wyciąganie blaszki ociekowej i ptukanie jej wodą lub czyszczenie mokrą ścierką.

Wskazówki

Temperatura pokazywana na wyświetlaczu jest mierzona precyzyjnym czujnikiem temperatury, jednak jej rzeczywista wartość obniża się, kiedy zwiększa się odległość pieczonego mięsa od elementu grzejnego. To urządzenie wykorzystuje promieniowanie cieplne, dlatego ekspozycja produktów na działanie ciepła zależy od ich powierzchni.

Tłuste kawałki mięsa pieką się najlepiej.

Sól i pieprz dodawaj już po upieczeniu.

Jeśli chcesz zamarynować mięso przed grillowaniem, używaj suchej marynaty.

Nie zaleca się używania mokrych marynat.

Wysmaruj mięso smalcem lub masłem, aby podkreślić jego smak.

Jeśli chcesz uzyskać chrupiącą teksturę, grilluj mięso ze skórką.

Możesz najpierw ugotować jedzenie na parze, a później upiec.

Aby przyrządzić stek:



Ustaw temperaturę 800-850°C i nagrzej grill.

Włóż mięso.

Upiecz jedną stronę mięsa (przez ok. 1-4 min w zależności od rodzaju mięsa i preferencji).

Obróć stek.

Upiecz jego drugą stronę (przez ok. 1-4 min w zależności od rodzaju mięsa i preferencji).

Odczekaj, aż się upiecze.

Smacznego!

Pieczenie warzyw

Możesz upiec warzywa, takie jak cukinia, papryka, bakłażan oraz cebula z obu stron.

Pieczenie pizzy

Ten grill wysokotemperaturowy jest przystosowany do pieczenia pizzy i posiada ku temu specjalną płytę z kamienną powłoką. Zobacz, jak przyrządzić najlepszą pizzę, postępując się następującą tabelką czasu i temperatury.

Rodzaj pizzy	Czas nagrzewania się płyty na pizzę (min)	Temperatura płyty na pizzę (°C)	Temperatura grilla (°C)	Poziom wysokości	Czas pieczenia (sek)
Świeże ciasto	15	750	850	1	20
Gotowa pizza z lodówki	15	750	850	1	25
Pizza mrożona	15	500	750	3	45
Ciasto mrożone	15	550	750	4	45
Ciasto	10	750	850	1	20

Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia wentylator nadal pozostanie aktywny, dopóki temperatura nie spadnie do 60°C. Gdy wentylator jest uruchomiony, nie rozłączaj aparatu z gniazdką ani nie wyłączaj go włącznikiem.

Uwaga: bardzo ważne jest, aby wentylator pracował, aż do całkowitego schłodzenia



POLSKI

urządzenia.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed rozpoczęciem mycia lub naprawy urządzenia, wyłącz je i rozłącz z gniazdka.

Wyciągnij blaszkę ociekową i ruszt przy pomocy uchwytu, aby móc przystąpić do ich czyszczenia. Najpierw spryskaj je odpowiednim produktem i odczekaj chwilę, aż zaczną działać.

Jeśli to konieczne, możesz użyć szczotki z plastikowym włosiem do ich wyszorowania.

Nie korzystaj ze ściągających ani chemicznych produktów do czyszczenia, gdyż mogą uszkodzić produkt.

Optucz i dokładnie osusz wszystkie części i akcesoria przed ich ponownym zainstalowaniem w urządzeniu.

Myj wnętrze aparatu gładką i wilgotną ścierką po każdym użyciu.

Nie rozpylaj środków do czyszczenia bezpośrednio w środku urządzenia, zawsze używaj ściereki.

Użyj gładkiej i lekko wilgotnej ściereczki do umycia zewnętrznej powierzchni aparatu.

Jednostkę wewnętrzną produktu można wyjąć i wyczyścić w wygodniejszy sposób. Aby to zrobić, wyciągnij ją za boki, wyczyść i włóż z powrotem, wsuwając w prowadnice po obu stronach.

Uwaga: wszystkie akcesoria poza płytą do pieczenia pizzy można myć w zmywarce.

6. DANE TECHNICZNE

03062

Txuletao 8000 Inferno

2200 W, 220-240 V~, 50/60 Hz.

7. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie

zredukowany.

Symbol przekreślonego kotowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane



baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii.

Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

8. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

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

Produkt NIE podlega gwarancji, kiedy:

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

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.







www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)
YV01191118

