

TXULETACO

— T H E B E A S T —

TXULETACO 8000 INFERNO

Gril s vysokou teplotou



Uživatelská příručka

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

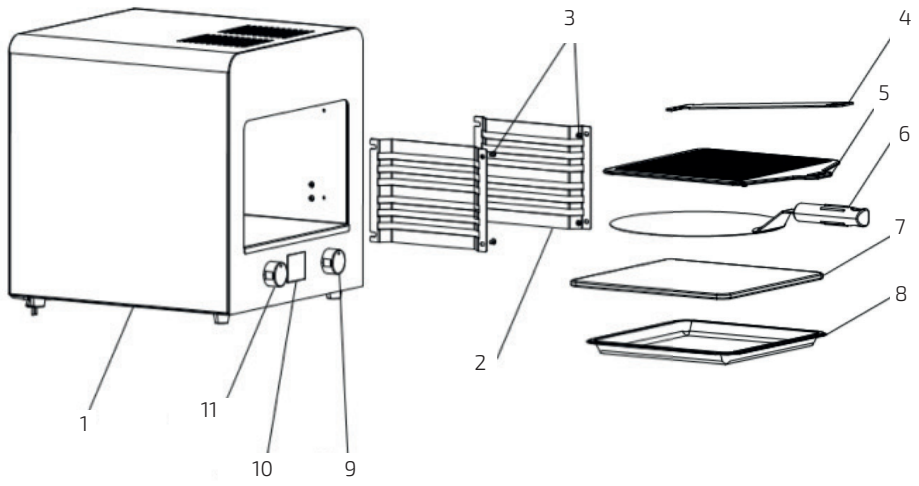


Fig.1

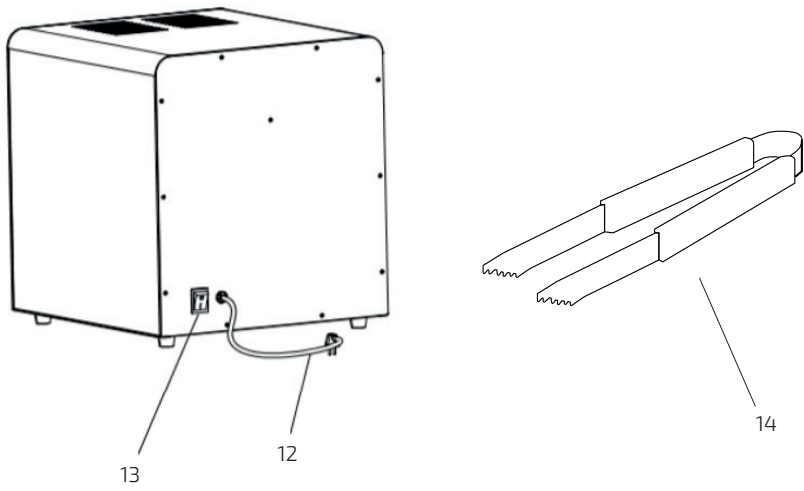


Fig.1

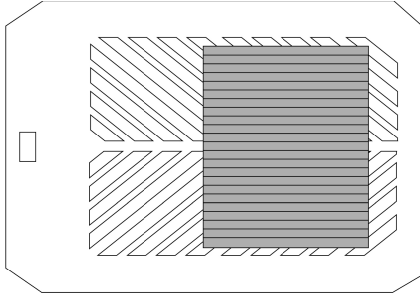


Fig. 3

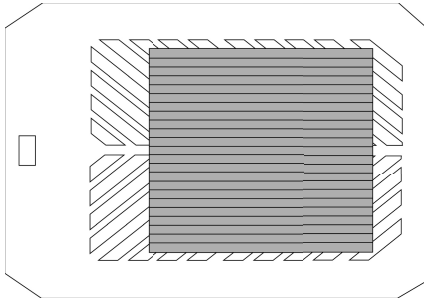


Fig. 4

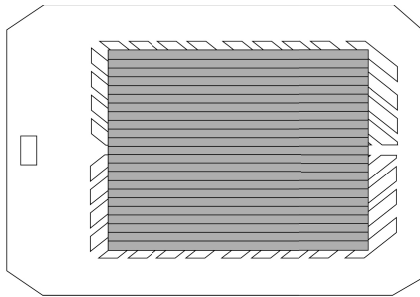


Fig. 5

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.

Tento přístroj je vhodný pouze na ohřátí, pečení nebo opečení potravin jako je maso, ryby nebo zelenina. Nepoužívejte na suché potraviny jako je chléb nebo pečivo.

Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití. Nepoužívejte ho pro komerční nebo průmyslové účely.

Přístroj je možné používat venku, pokud na něj neprší nebo nepříjde do kontaktu s vodou.

Přístroj je možné používat pouze v uzavřených prostorách nebo v prostorách dobře ventilovaných, v otevřených prostorách, ale chráněných. Nepoužívejte přístroj jako vestavěný spotřebič.

Cecotec není zodpovědný za žádné škody nebo nehody způsobené nevhodným používáním.

Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo zapnete přístroj.

Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů.

Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.

Ujistěte se, že zásuvka je na dobře přístupném místě, které umožní přístroj odpojit, pokud by to bylo nutné.

Nenechávejte přístroj během fungování nebo pokud je horký bez dozoru.

Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.

Používejte pouze originální náhradní díly a součástky doporučené firmou Cecotec.

Udržujte minimální bezpečnostní vzdálenost 15 cm na každé straně a 50 cm nad přístrojem.

Před každým použitím rozmotejte celý kabel.

Odpojte přístroj po každém použití od sítě elektrické energie, pokud ho nepoužíváte, před čištěním, opravou, pokud nefunguje správně nebo během bouřky. Pro odpojení zatáhněte za zástrčku, ne za kabel.

Přístroj není možné používat s pomocí externího časovače ani s přidaným systémem dálkového ovládnání.

Přístroj je horký během a ihned po použití. Používejte chňapky, rukavice anebo jiné ochranné prostředky, abyste se vyhnuli zraněním a popálením. Mějte přístroj v dostatečné vzdálenosti od hořlavých látek a předmětů. Dávejte obzvláště dobrý pozor při vkládání potravin, jejich vyjímání nebo manipulaci s příslušenstvím, pokud je přístroj horký.

Nedávejte předměty jako jsou ubrousky nebo zabalené potraviny na ani dovnitř přístroje, mohlo by to způsobit požár. Spálené potraviny nebo kapající olej dovnitř přístroj mohou způsobit požár.

Nepřikrývejte boční štěrby a horní část, ani vzduchové otvory umístěné ve spodní části přístroje.

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

Potraviny by neměly přijít do kontaktu s odporem grilu.

Teplota je příliš vysoká a mohla by vznítit potraviny. Okamžitě vyjměte držák okamžitě po vložení potravin a znovu ho použijte pouze pro jejich vyjmutí.

Zapněte přístroj pouze pokud vnitřní jednotka a podložka na odkapávání tuku jsou vloženy v přístroji. Naplňte podložku na odkapávání tuku trochou vody, abyste zabránili tomu, že se nahromaděný tuk vznítí a pravidelně kontrolujte hladinu vody během celé doby fungování. Pokud se voda odpaří, zcela vypněte přístroj a opatrně podložku na sběr tuku vyjměte, abyste ji znovu naplnili vodou.

Vyjměte gril po úplném vychladnutí přístroje.

Tuk a olej se mohou vznítit, pokud se přístroj nepoužívá správně. Nikdy nehaste oheň vodou. Vypněte přístroj a vypojte ho od elektrického přívodu a použijte hasící přístroj nebo jinak vhodně oheň uhaste.

Neodmontujte od přístroje jeho nožky.

Tento produkt nemůže být používán dětmi ani osobami s omezenými mentálními, fyzickými anebo senzorickými schopnostmi, nebo kterým chybí zkušenost a znalost.

Dohlížejte na děti, abyste se ujistili, že si s přístrojem nehrají. Je naprosto nezbytné na přístroj dohlížet, pokud je používán v blízkosti dětí.

Pokud během používání přístroje dojde k přerušení přívodu elektrického proudu:

Vyjměte potraviny ze zóny vaření.

Nedotýkejte se povrchu přístroje a ujistěte se, že s ním není v kontaktu žádný jiný předmět.

Pokud je přerušení přívodu elektrické energie krátké, ventilátor se aktivuje automaticky, jakmile se přívod proudu obnoví. V tomto případě nechejte ventilátor fungovat, dokud

přístroj zcela nevychladne.

Pokud tomu tak není, odpojte přístroj od zdroje elektrické energie, ujistěte se, že místo je dostatečně větrané a nenechávejte přístroj bez dohledu, dokud zcela nevychladne.

2. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1.

Obr. 2.

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

3. PŘED POUŽITÍM

Vyjměte přístroj z krabice.

Odstraňte všechny obaly. Uchovejte originální krabici a ochranný papír, pro případ, že by bylo nutné přístroj převážet.

Vyjměte ostatní příslušenství z vnitřní části přístroje.

Ujistěte se, že obsahuje všechny části a pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální Technický servis Cecotec.

Přístroj a všechny jeho součásti před prvním použitím vyčistěte.

Zpněte přístroj bez vložených potravin a s vloženým grilem a podložkou na sběr tuku po dobu 10 minut v dobře větrané místnosti.

Přístroj a všechny jeho součásti znovu vyčistěte.

Umyjte všechny části přístroje vlažnou vodou. Všechny části důkladně usušte.

Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění vnitřní i vnější části přístroje a následně ho usušte. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.

Upozornění: je možné, že při prvním zapnutí přístroje bude vidět lehký dým, stane se tak díky zbytkům z výroby.

4. FUNGOVÁNÍ

Zapnutí grilu na vysokou teplotu a výběr teploty

Držte stisknuté tlačítko zapnutí na zadní straně přístroje pro jeho zapnutí. Obrazovka se rozsvítí a číslice, které značí čas a teplotu zablikají.

Nastavení teploty

Stiskněte selektor teploty. Automaticky nastavení teplota je 800 °C a bude blikat.

Otočte selektorem ve směru hodinových ručiček pro zvýšení teploty (maximálně 850 °C) nebo v protisměru hodinových ručiček pro její snížení (minimálně 200 °C). Stiskněte tlačítko pro potvrzení teploty.

Jakmile je teplota potvrzena, číslice na obrazovce se rozsvítí nepřerušovaně a budou blikat ty, které značí čas.

Nastavení času vaření

Po potvrzení teploty zvolte požadovaný čas. Automaticky nastavená teplota vaření je 10 minut a číslice budou blikat.

Otočte selektorem ve směru hodinových ručiček pro prodloužení doby vaření (maximálně 60 minut) nebo v protisměru hodinových ručiček pro její zkrácení (minimálně 1 minuta).

Odpor a ventilace se zapnou, jakmile jsou teplota a čas nastaveny.

Předeheřívání

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

Upozornění: nastavená teplota vaření je ± 20 °C.

Doporučení: abyste dosáhli co nejlepších výsledků, doporučujeme přístroj nechat předeheřát po dobu asi 3 minuty před tím, než vložíte potraviny.

Jak používat gril při vysoké teplotě

Upozornění:

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

Vyjměte maso z mrazáku 1-2 hodiny před jeho přípravou, aby dosáhlo pokojové teploty.

Vložte podložku na sběr tuku s držákem do drážky 6 během předeřívání.

Umístěte maso na mřížku grilu (bez předeřívání) a vložte ji do předeřívátého přístroje za použití drážek a držáku. Podle následujících ilustrací je možné vidět, jaká část je vystavena grilu podle toho, kam se umístí mřížka, nebo podle toho, kam se umístí gril a odpor.

Drážky 1-2

Obr. 3.

Drážky 3-4

Obr. 4.

Drážky 5-6

Obr. 5.

Zvolte jednu z drážek podle tloušťky plátku masa. Mase je nutné umístit pod odpor, ale tak, aby se ho nedotýkalo. Vyjměte držák okamžitě po vložení potravin a znovu ho použijte pouze pro jejich vyjmutí, abyste zabránili jeho nahřátí.

Ujistěte se, že je maso umístěno ve střední části mřížky, abyste zajistili homogenní přípravu.

Abyste maso obrátili, zcela vyjměte mřížku a umístěte ji na povrch odolný proti horku. Obráťte ho a znovu vložte mřížku.

Doporučujeme gril předeřívát, než maso vrátíte. Jakmile dosáhne

požadované teploty, znovu nastavte požadovanou dobu vaření, abyste dosáhli dostatečného času přípravy po obou stranách a maso bylo stejnoměrně opečeno po obou stranách.

Zrušení vaření

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

Nechejte maso odpočívat

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

Podložka na sběr tuku

Obvykle se podložka na sběr tuku vkládá do výšky 6 během procesu vaření. Je možné, že dosáhne stejné teploty jako gril, proto je nezbytné manipulovat s ní za pomoci kleští.

! když kapky tuku odpadnou rychle, je možné, že zůstane přichycené malé množství na povrchu podložky. Tato vrstva může povrch spálit díky silnému ultra červenému záření. Doporučujeme vyjmout podložku na sběr tuku mezi jednotlivými použitími a opláchnout ji nebo vyčistit ji vlhkým hadříkem.

Rady

Teplota měřená v přístroji je měřena vysoce přesným tepelným senzorem, ale reálná teplota se zmenšuje podle toho, jak se zvětšuje vzdálenost mezi odporem a masem. Tento přístroj funguje na principu tepelného záření, proto vystavení teple závisí na ploše vystavené tomuto záření.

Maso, které obsahuje tuk, dosáhne lepších výsledků.

Dochuťte pepřem a solí až poté, co jste maso připravili.

Pokud chcete maso marinovat, použijte suché marinády před tím, než maso vložíte do přístroje.

Nedoporučujeme používat tekuté marinády

Potřete maso máslem nebo sádlem, abyste zlepšili chuť masa.

Pokud chcete dosáhnout toho, aby bylo maso křupavé, připravujte ho s kůží.

Je možné připravit maso nejdříve vařením a následně ho umístit na gril.

Základní kroky k přípravě kotlety jsou:

Zvolit 800-850 °C pro předehřátí přístroje.

Vložte maso.

Opečte jednu stranu masa (mezi 1-4 minutami, podle typu masa a osobní preferenci).

Obraťte kotletu.

Opečte druhou stranu masa (mezi 1-4 minutami, podle typu masa a osobní preferenci).

Nechejte maso pomalu připravit.

Užijte si to!

Pečení zeleniny

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

Příprava pizzy

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

Typ pizza	Čas nahřátí kamene na pizzu (min.)	Teplota kamene na pizzu (°C)	Teplota grilu (°C)	D r á ž k y grilu	Čas vaření na grilu (s.)
Pizza ze syrového těsta	15	750	850	1	20

Česrstvá pizza (nemražená)	15	750	850	1	25
Mražená pizza	15	500	750	3	45
Mražený základ pizzy	15	550	750	4	45
Těsto	10	750	850	1	20

Vypněte přístroj a nechte ho vychladnout

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

Upozornění: je velmi důležité nechat ventilátor fungovat, dokud přístroj zcela nevychladne.

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vypněte přístroj, odpojte ho z elektrické sítě, než ho začnete čistit nebo opravovat.

Odstraňte podložku na sběr tuku a mřížku pomocí držáku a vyčistěte je vhodným čistícím produktem. Nejdříve prostředek nalejte na obě části a nechte ho chvíli působit.

Pokud by to bylo potřeba, použijte kartáček s plastovými štětinami.

Nepoužívejte abrazivní a agresivní čistící prostředky, které by mohly přístroj poškodit.

Opláchněte a důkladně usušte všechny části a příslušenství před tím, než je vrátíte do přístroje.

Vyčistěte přístroj jemným vlhkým hadříkem po každém použití.

Neenalévejte čistící prostředek rovnou do přístroje, použijte vždy měkký hadřík.

Použijte jemný vlhký hadřík pro čištění venkovní části přístroje.

Vnitřní část přístroje je možné vyjmout, abyste mohli provést důkladné čištění pohodlněji.

Abyste tak učinili, jednoduše zatáhněte za boční stěny a vyjměte ji, vyčistěte ji a znovu ji vložte.

Vklouzne do drážek na obou stranách.

Upozornění: všechna příslušenství je možné mýt v myčce, mimo kámen na pizzu.

6. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

03062

Txuletaco 8000 Inferno

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

7. RECYKLACE ELEKTROSPOTŘEBIČŮ



Evropská směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) specifikuje elektrospotřebiče, které se nemají recyklovat spolu s ostatním komunálním odpadem. Tyto elektrospotřebiče se musí zlikvidovat samostatně, aby se tak dosáhlo co nejlepší recyklace a využití materiálů, a tímto se omezil dopad, který by lidé mohli mít na životní prostředí.

Symbol přeškrtnutého kontejneru připomíná povinnost zlikvidovat tento produkt správně. Pokud má daný produkt baterii nebo energetický zásobník, který umožňuje elektrickou autonomii, musí se před likvidací vyjmout a musí se s ní nakládat odděleně, jako s odpadem odlišné kategorie.

Pro obdržení detailních informací o nejvhodnějším možném způsobu naložení s vaším elektrospotřebičem, a/nebo o bateriích, kontaktujte místní úřady.

8. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Tento produkt má záruku 2 roky od data zakoupení v případě, že zákazník disponuje fakturou nebo dokladem o koupi a produkt je v perfektním stavu a nakládá se s ním adekvátním způsobem tak, jak je uvedeno s v tomto návodu na použití.

Záruka nezahrnuje:

- Pokud byl produkt používán nad svoji kapacitu anebo užitnost, byl špatně používán, utrpěl náraz, byl vystaven vlhkosti, ponořen do tekutiny nebo jiné korozivní substance, a jakoukoli vinu připsatelnou spotřebiteli.
- Pokud byl produkt rozmontován, modifikován anebo opravován servisem neautorizovaným oficiálním servisem Cecotec.
- Pokud byl problém zaviněn normálním používáním a opotřebením součástí.

Záruční servis kryje veškeré defekty zaviněné během výroby po dobu 2 let na základě platné legislativy, s výjimkou spotřebních dílů. V případě špatného zacházení ze strany spotřebitele není záruční servis odpovědný za opravu.

Pokud byste někdy zjistili s přístrojem problém nebo máte nějaký dotaz, spojte se okamžitě s oficiálním Technickým asistenčním servisem Cecotec na telefonním čísle +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