

cecotec

DRAGONFIRE 6600

Barbacoa de cerámica con resistencia hasta 1000°/
Ceramic barbecue with heating element up to 1000 °C



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

Instrucciones de seguridad	5
Safety instructions	8
Instructions de sécurité	11
Sicherheitshinweise	14
Istruzioni di sicurezza	17
Instruções de segurança	20
Veiligheidsinstructies	24
Instrukcje bezpieczeństwa	27
Bezpečnostní pokyny	30
Güvenlik talimatları	33
Instruccions de seguretat	36

ÍNDICE

1. Piezas y componentes	40
2. Antes de usar	41
3. Montaje del producto	41
4. Funcionamiento	42
5. Limpieza y mantenimiento	44
6. Especificaciones técnicas	44
7. Garantía y SAT	44
8. Copyright	45

INDEX

1. Parts and components	46
2. Before use	47
3. Assembling the appliance	47
4. Operation	48
5. Cleaning and maintenance	49
6. Technical specifications	50
7. Technical support and warranty	50
8. Copyright	50

SOMMAIRE

1. Pièces et composants	51
2. Avant utilisation	52
3. Montage de l'appareil	52
4. Fonctionnement	53
6. Spécifications techniques	55
7. Garantie et SAV	55
8. Copyright	56

INHALT

1. Teile und Komponenten	57
2. Vor dem Gebrauch	58
3. Montage des Produkts	58
4. Bedienung	59
5. Reinigung und Wartung	61
6. Technische Spezifikationen	61
7. Garantie und Kundendienst	61
8. Copyright	62

INDICE

1. Parti e componenti	63
2. Prima dell'uso	64
3. Montaggio del prodotto	64
4. Funzionamento	65
5. Pulizia e manutenzione	66
6. Specifiche tecniche	67
7. Garanzia e supporto tecnico	67
8. Copyright	67

ÍNDICE

1. Peças e componentes	68
2. Antes de usar	69
3. Montagem do aparelho	69
4. Funcionamento	70
5. Limpeza e manutenção	72
6. Especificações técnicas	72
7. Garantia e SAT	72
8. Copyright	73

INHOUD

1. Onderdelen en componenten	74
2. Vóór u het apparaat gebruikt	75
3. Het apparaat monteren	75
4. Werking	76
5. Schoonmaak en onderhoud	77
6. Technische specificaties	78
7. Garantie en technische ondersteuning	78
8. Copyright	78

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	79
2. Przed użyciem	80
3. Montaż produktu	80
4. Funkcjonowanie	81
5. Czyszczenie i konserwacja	83
6. Specyfikacja techniczna	83
7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej	83
8. Prawa autorskie	84

OBSAH

1. Díly a součásti	85
2. Před používáním	86
3. Montáž výrobku	86
4. Provoz	86
5. Čištění a údržba	89
6. Technické údaje	89
7. Záruka a technický servis	89
8. Copyright	90

İÇİNDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler	91
2. Kullanmadan önce	92
3. Ürün kurulumu	92
4. Kullanım	93
5. Temizlik ve bakım	94
6. Teknik bilgiler	95
7. Garanti ve Teknik servis	95
8. Telif Hakları	95

INDEX

1. Peces i components	96
2. Abans de l'ús	97
3. Muntatge del producte	97
4. Funcionament	98
5. Neteja i manteniment	100
6. Especificacions tècniques	100
7. Garantia i SAT	100
8. Copyright	101

NOTA

EU01_100037_Barbacoa DragonFire 6600

ES • La codificación de este manual es genérica y se aplica a todas las variantes de códigos del aparato.

EN • The coding in this manual is generic and applies to all code variants of the appliance.

FR • Le codage figurant dans ce manuel est générique et s'applique à toutes les variantes de code de l'appareil.

DE • Die Codierung in dieser Bedienungsanleitung ist allgemein und gilt für alle Codevarianten des Geräts.

IT • La codifica riportata nel presente manuale è generica e si applica a tutte le varianti di codici dell'apparecchio.

PT • A codificação apresentada neste manual é genérica e aplica-se a todas as variantes de código do aparelho.

NL • De codering in deze handleiding is algemeen en geldt voor alle codevarianten van het apparaat.

PL • Kody podane w niniejszej instrukcji są ogólne i mają zastosowanie do wszystkich wariantów kodowych urządzenia.

CZ • Kódování obsažené v tomto návodu je generické a platí pro všechny kódové varianty spotřebiče.

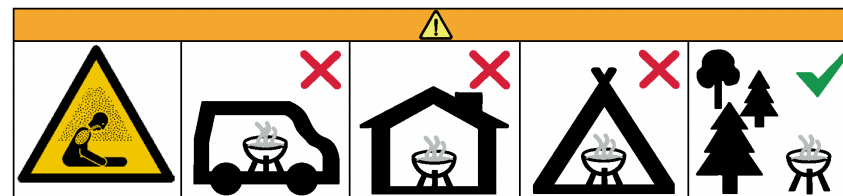
TR • Bu kılavuzdaki kodlama geneldir ve cihazın tüm kod varyantları için geçerlidir.

CT • La codificació d'aquest manual és genèrica i s'aplica a totes les variants de codis de l'aparell.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!
- No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.



- Este producto está diseñado únicamente para uso en exterior. No lo use en interiores.
- No deje nunca un fuego encendido sin supervisión.
- No use este producto bajo toldos, sombrillas o pérgolas.
- PELIGRO DE INCENDIO: pueden emitirse brasas calientes mientras se usa.
- Se recomienda encarecidamente que use carbón en trozos.


Dura más y produce menos ceniza, lo que puede restringir el flujo de aire.

- No use carbón mineral en este producto.
- **IMPORTANTE:** al abrir la tapa a altas temperaturas, es esencial levantarla solo un poco, permitiendo que el aire entre lentamente y de manera segura, evitando cualquier contracorriente o llamarada que pueda causar lesiones.
- No use la barbacoa en terrazas de madera u otras superficies inflamables como hierba seca, astillas de madera, hojas o corteza decorativa.
- Asegúrese de que la barbacoa esté colocada al menos a 2 metros de distancia de elementos inflamables.
- No use la barbacoa como un horno de fundición.
- Debe usar siempre guantes resistentes al calor, especialmente al manipular la ventilación de aire, la cerámica caliente o la superficie de cocción.
- Deje que la barbacoa se enfríe completamente antes de moverla o guardarla.
- Debe inspeccionar siempre la barbacoa antes de usarla para verificar fatiga y daños, y debe repararla cuando sea necesario, para ello póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Oficial de Cecotec.
- La cantidad máxima de carbón para esta barbacoa es de 1 kg.
- Para extinguir la unidad: deje de añadir combustible y cierre todas las ventilaciones y la tapa para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- No use agua para apagar el carbón, ya que esto podría dañar la barbacoa.
- Apriete las bandas y engrase la bisagra 2 veces al año o más si es necesario.
- Asegúrese de que la barbacoa esté colocada sobre una

superficie permanente, plana, nivelada, resistente al calor y no inflamable, alejada de elementos inflamables.

- Asegúrese de que la barbacoa tenga al menos 2 metros de espacio libre por encima y 2 metros de distancia de cualquier objeto circundante
- Para encender un fuego, coloque papel de periódico enrollado con algunos cubos de encendedor o encendedores sólidos sobre la placa de carbón en la base de la barbacoa. Luego coloca 1 o 2 puñados de carbón en trozos sobre el periódico.
- No use gasolina, alcohol, líquido para encendedores, alcohol u otros productos químicos similares para encender o reavivar.
- Abra la ventilación inferior y encienda el periódico usando un encendedor de caña larga o cerillas de seguridad. Una vez encendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para crear una pequeña cama de brasas calientes.
- Se recomienda no remover o girar los carbones una vez que estén encendidos. Esto permite que los carbones se quemen de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, use únicamente guantes resistentes al calor al manipular cerámicas calientes o superficies de cocción.
- Se recomienda que la barbacoa se caliente y el combustible se mantenga rojo caliente durante al menos 30 minutos antes de la primera cocción.
- Los procedimientos correctos de encendido incluyen la declaración "no cocinar antes de que el combustible tenga una capa de ceniza".
- Con las ventilaciones cerradas, la barbacoa se mantiene a una temperatura alta durante varias horas. Si necesitas un tiempo de cocción más largo (por ejemplo, al asar una pieza

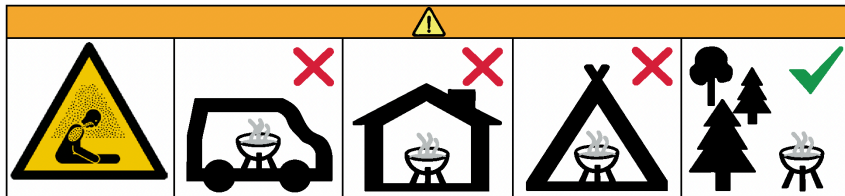
entera o ahumar lentamente), puede ser necesario añadir más carbón. Simplemente añada más carbón y continúe.

-  Este icono significa: consulte el manual/folleto de instrucciones.

SAFETY INSTRUCTIONS

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


- Before starting to cook, check that the fuel is coated with ash.
- **WARNING!** The barbecue will get very hot, do not move it during use!
- Do not use indoors!
- **WARNING!** Do not use alcohol or gasoline to ignite or fuel the fire! Only use ignition fuels conforming to EN 1860-3.
- **WARNING!** Keep the barbecue out of the reach of children and pets!
- Do not use the barbecue in an enclosed and/or habitable space, e.g. house, tent, caravan, motor home, boat. Danger of fatal carbon monoxide poisoning.



- This appliance is designed for outdoor use only. Do not use indoors.
- Never leave fire burning unattended.
- Do not use this appliance under awnings, umbrellas or pergolas.

- **FIRE HAZARD:** hot embers may be emitted during use.
- It is strongly recommended that you use lump charcoal. It lasts longer and produces less ash, which can restrict airflow.
- Do not use charcoal in this appliance.
- **IMPORTANT:** when opening the lid at high temperatures, it is essential to lift it only slightly, allowing air to enter slowly and safely, avoiding any backdraft or flame that could cause injury.
- Do not use the barbecue on wooden decks or other flammable surfaces such as dry grass, wood chips, leaves or decorative bark.
- Make sure that the barbecue is placed at least 2 metres away from flammable elements.
- Do not use the barbecue as a melting furnace.
- Heat-resistant gloves should always be worn, especially when handling the air vent, hot ceramics or the cooking surface.
- Allow the appliance to cool down completely before moving or storing it.
- The barbecue should always be inspected before use to check for fatigue and damage and must be repaired, when necessary, by contacting the official Cecotec Technical Support Service.
- The maximum amount of charcoal for this barbecue is 1 kg.
- To extinguish the fire: stop adding fuel and close all vents and the lid to allow the fire to extinguish naturally.
- Do not use water to extinguish the charcoal, as this may damage the barbecue.
- Tighten the bands and grease the hinge 2 times a year or more if necessary.
- Ensure that the barbecue is placed on a fix, flat, level, heat-

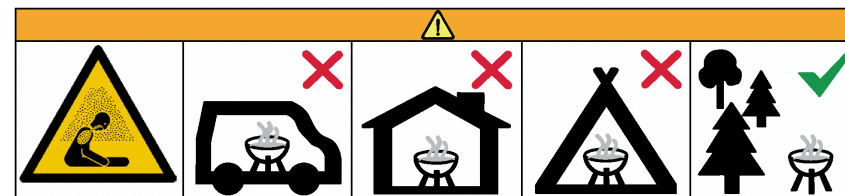
resistant, non-flammable surface away from flammable items.

- Ensure that the barbecue has at least 2 metres of clearance above and 2 metres away from any surrounding objects.
- To light a fire, place rolled up newspaper with some lighter cubes or ignition tablets on the charcoal plate at the base of the barbecue. Then, place 1 or 2 handfuls of lump charcoal on top of the newspaper.
- Do not use gasoline, alcohol, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite or rekindle.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long-shafted lighter or safety matches. Once lit, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to create a small bed of hot coals.
- It is recommended not to remove or turn the coals once they are lit. This allows the coals to burn more evenly and efficiently.
- Once ignited, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or firing surfaces.
- It is recommended that the barbecue is heated, and the fuel is kept red hot for at least 30 minutes before the first cooking.
- Do not cook before the fuel has an ash layer.
- With the vents closed, the barbecue stays at a high temperature for several hours. If you need a longer cooking time (e.g. when roasting a whole piece or slow smoking), it may be necessary to add more charcoal. Just add more charcoal and continue.
-  This symbol means: refer to the instruction manual/brochure.

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.

- Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que le combustible est recouvert de cendres.
- ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son utilisation !
- Ne l'utilisez pas dans des endroits fermés !
- ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou alimenter le feu ! N'utilisez que des combustibles conformes à la norme EN 1860-3.
- ATTENTION ! Gardez le barbecue hors de portée des enfants et des animaux domestiques !
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace clos et/ou habitable, par exemple une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque d'intoxication mortelle au monoxyde de carbone.



- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement en extérieurs. Ne l'utilisez pas à l'intérieur.
- Ne laissez jamais un feu allumé sans surveillance.
- N'utilisez pas ce produit sous des auvents, des parapluies ou des pergolas.
- DANGER D'INCENDIE : Des braises chaudes peuvent être produites pendant l'utilisation.

- Il est fortement recommandé d'utiliser du charbon de bois en morceaux. Il dure plus longtemps et produit moins de cendres, ce qui peut restreindre la circulation de l'air.
- N'utilisez pas de charbon minéral avec cet appareil.
- **IMPORTANT** : Lors de l'ouverture du couvercle à des températures élevées, il est essentiel de ne soulever le couvercle que légèrement, afin de permettre à l'air de pénétrer lentement et en toute sécurité, en évitant tout retour de flamme ou toute flamme susceptible de provoquer des blessures.
- N'utilisez pas le barbecue sur des terrasses en bois ou d'autres surfaces inflammables telles que l'herbe sèche, les copeaux de bois, les feuilles ou les écorces décoratives.
- Veillez à ce que le barbecue soit placé à au moins 2 mètres des éléments inflammables.
- N'utilisez pas le barbecue comme four de fusion.
- Il faut toujours porter des gants résistants à la chaleur, en particulier pour manipuler les grilles de ventilation, la céramique ou la surface de cuisson.
- Laissez le barbecue refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
- Le barbecue doit toujours être inspecté avant utilisation pour vérifier qu'il n'est pas usé ou endommagé, et réparé si nécessaire en contactant le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec.
- La quantité maximale de charbon de bois pour ce barbecue est de 1 kg.
- Pour éteindre le feu : arrêtez d'ajouter du combustible et fermez tous les orifices de ventilation et le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le charbon de bois, car cela pourrait endommager le barbecue.
- Serrez les anneaux métalliques et graissez les charnières 2 fois par an ou plus si nécessaire.
- Veillez à ce que le barbecue soit placé sur une surface plane, horizontale, résistante à la chaleur et ininflammable, à l'écart de tout objet inflammable.
- Veillez à ce que le barbecue dispose d'un espace libre d'au moins 2 mètres au-dessus et à une distance de 2 mètres de tout objet environnant.
- Pour allumer un feu, placez du papier journal roulé avec des cubes allume-feu ou des tablettes d'allumage sur la plaque pour charbon de bois à la base du barbecue. Placez ensuite 1 ou 2 poignées de charbon de bois en morceaux sur le papier journal.
- N'utilisez pas d'essence, d'alcool, d'essence à briquet ou d'autres produits chimiques similaires pour allumer ou rallumer le feu.
- Ouvrez la grille de ventilation inférieure et allumez le journal à l'aide d'un briquet à longue tige ou d'allumettes. Une fois le journal allumé, laissez la grille de ventilation inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer une petite couche de braises chaudes.
- Il est recommandé de ne pas retirer ou tourner les braises une fois qu'elles sont allumées. Cela permet aux charbons de brûler plus uniformément et plus efficacement.
- Une fois le feu allumé, utilisez uniquement des gants résistants à la chaleur pour manipuler les surfaces de cuisson chaudes.
- Il est recommandé de chauffer le barbecue et de maintenir le combustible au chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Les procédures d'allumage correctes comprennent la mention « Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une

couche de cendres recouvre le combustible ».

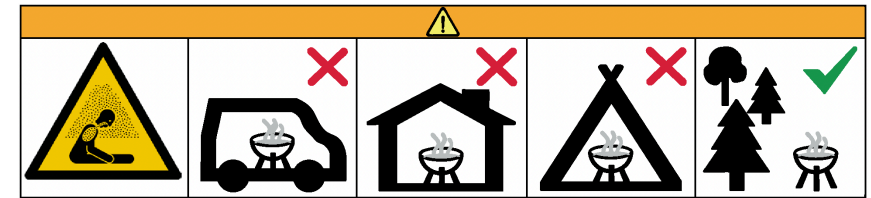
- Lorsque les grilles de ventilation sont fermées, le barbecue restera à haute température pendant plusieurs heures. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson plus long (par exemple pour rôtir une pièce entière ou pour fumer lentement), il peut être nécessaire d'ajouter du charbon de bois. Il suffit d'ajouter du charbon de bois et de continuer.

-  Cette icône signifie : consultez le manuel d'instructions.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.


- Prüfen Sie vor dem Kochen, ob der Brennstoff mit Asche bedeckt ist.
- **ACHTUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Gebrauchs!
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie keinen Alkohol oder Benzin, um das Feuer zu entzünden oder zu schüren! Verwenden Sie nur Anzündbrennstoffe, die der Norm EN 1860-3 entsprechen.
- **ACHTUNG!** Bewahren Sie den Grill außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren auf!
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z. B. Haus, Zelt, Wohnwagen, Wohnmobil, Boot. Gefahr tödlicher Kohlenmonoxidvergiftungen.



- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung im Freien bestimmt. Verwenden Sie es nicht in Innenräumen.
- Lassen Sie ein Feuer niemals unbeaufsichtigt brennen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht unter Markisen, Sonnenschirmen oder Pergolen.
- **BRANDGEFAHR:** Während des Gebrauchs kann heiße Glut austreten.
- Es wird dringend empfohlen, Stückholzkohle zu verwenden. Er hält länger und produziert weniger Asche, die den Luftstrom behindern kann.
- Verwenden Sie keine Holzkohle in diesem Produkt.
- **WICHTIG:** Beim Öffnen des Deckels bei hohen Temperaturen ist es wichtig, den Deckel nur leicht anzuheben, damit die Luft langsam und sicher einströmen kann und es nicht zu einem Rückstau oder einer Flamme kommt, die Verletzungen verursachen könnten.
- Verwenden Sie den Grill nicht auf Holzdecks oder anderen brennbaren Oberflächen wie trockenem Gras, Holzspänen, Blättern oder dekorativer Rinde.
- Achten Sie darauf, dass der Grill mindestens 2 Meter von brennbaren Elementen entfernt aufgestellt wird.
- Verwenden Sie den Grill nicht als Schmelzofen.
- Es sollten immer hitzebeständige Handschuhe getragen werden, insbesondere beim Umgang mit der Entlüftung, der heißen Keramik oder der Brennfläche.
- Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn transportieren oder lagern.

- Sie sollten den Grill vor dem Gebrauch immer auf Ermüdung und Schäden überprüfen und ihn gegebenenfalls reparieren, indem Sie sich an den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec wenden.
- Die maximale Menge an Holzkohle für diesen Grill beträgt 1 kg.
- Zum Löschen des Geräts: Stellen Sie das Nachfüllen von Brennstoff ein und schließen Sie alle Entlüftungsöffnungen und den Deckel, damit das Feuer von selbst erlischt.
- Verwenden Sie zum Löschen der Holzkohle kein Wasser, da dies den Grill beschädigen kann.
- Ziehen Sie die Bänder nach und schmieren Sie das Scharnier 2 Mal pro Jahr oder öfter, falls erforderlich.
- Achten Sie darauf, dass der Grill auf einer festen, flachen, ebenen, hitzebeständigen und nicht brennbaren Oberfläche steht, die von brennbaren Gegenständen entfernt ist.
- Achten Sie darauf, dass der Grill mindestens 2 Meter über und 2 Meter von umliegenden Gegenständen entfernt steht.
- Zum Anzünden legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit einigen Anzündwürfeln oder festen Anzündern auf die Holzkohleplatte am Boden des Grills. Legen Sie dann 1 oder 2 Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.
- Verwenden Sie kein Benzin, keinen Alkohol, keine Feuerzeugflüssigkeit, keinen Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien zum Anzünden oder Wiederanzünden.
- Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung und zünden Sie die Zeitung mit einem langstieligen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Nach dem Anzünden lassen Sie die untere Entlüftungsöffnung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich ein kleines Bett aus heißen Kohlen bildet.
- Es wird empfohlen, die Kohlen nach dem Anzünden nicht

zu entfernen oder zu drehen. Dadurch kann die Kohle gleichmäßiger und effizienter brennen.

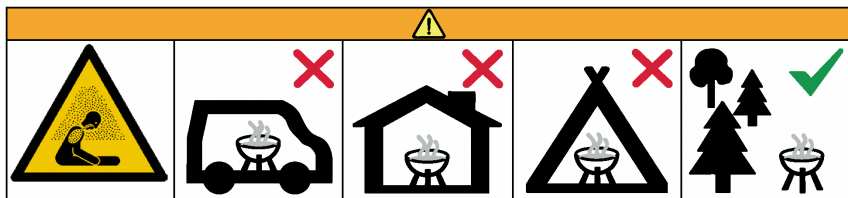
- Verwenden Sie nach dem Entzünden nur hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramik oder Brennflächen anfassen.
- Es wird empfohlen, den Grill aufzuheizen und das Brennmaterial mindestens 30 Minuten lang vor dem ersten Garen glühend heiß zu halten.
- Zu den korrekten Anzündverfahren gehört die Aussage „nicht kochen, bevor der Brennstoff eine Ascheschicht hat“.
- Wenn die Lüftungsschlitze geschlossen sind, bleibt der Grill mehrere Stunden lang auf einer hohen Temperatur. Wenn Sie eine längere Garzeit benötigen (z. B. beim Braten eines ganzen Stücks oder beim langsamen Räuchern), kann es erforderlich sein, mehr Holzkohle hinzuzufügen. Fügen Sie einfach mehr Holzkohle hinzu und machen Sie weiter.
-  Dieses Symbol bedeutet: siehe Bedienungsanleitung/ Beipackzettel.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.


- Prima di iniziare la cottura, verificare che il combustibile sia ricoperto di cenere.
- ATTENZIONE! Questo barbecue diventa molto caldo, non spostarlo durante l'uso!
- Non utilizzare in ambienti chiusi!
- ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o alimentare il fuoco! Utilizzare esclusivamente combustibili per accensione conformi alla norma EN 1860-3.

- ATTENZIONE! Tenere il barbecue fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici!
- Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, ad esempio casa, tenda, roulotte, camper, barca. Pericolo di avvelenamento mortale da monossido di carbonio.



- Questo prodotto è progettato solo per uso esterno. Non utilizzare in ambienti chiusi.
- Non lasciate mai un fuoco acceso incustodito.
- Non utilizzare questo prodotto sotto tende, ombrelloni o pergole.
- PERICOLO DI INCENDIO: durante l'uso possono essere emesse braci calde.
- Si consiglia vivamente di utilizzare carbone di legna. Dura più a lungo e produce meno cenere, che può limitare il flusso d'aria.
- Non utilizzare carbone di legna in questo prodotto.
- IMPORTANTE: Quando si apre il coperchio ad alte temperature, è essenziale sollevarlo solo leggermente, consentendo all'aria di entrare lentamente e in modo sicuro, evitando qualsiasi controcorrente o fiamma che potrebbe causare lesioni.
- Non utilizzare il barbecue su terrazze di legno o altre superfici infiammabili come erba secca, trucioli di legno, foglie o cortecce decorative.
- Assicurarsi che il barbecue sia collocato ad almeno 2 metri di distanza da elementi infiammabili.

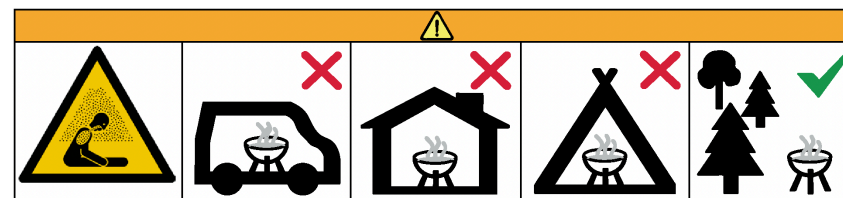
- Non utilizzare il barbecue come forno di fusione.
- È necessario indossare sempre guanti resistenti al calore, soprattutto quando si maneggiano la bocchetta dell'aria, la ceramica calda o la superficie di cottura.
- Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di spostarlo o riporlo.
- Il barbecue deve essere sempre ispezionato prima dell'uso per verificare che non sia affaticato o danneggiato e, se necessario, riparato contattando il servizio di assistenza tecnica ufficiale Cecotec.
- La quantità massima di carbonella per questo barbecue è di 1 kg.
- Per spegnere l'unità: interrompere l'aggiunta di combustibile e chiudere tutti gli sfiati e il coperchio per consentire al fuoco di estinguersi naturalmente.
- Non usare acqua per spegnere la carbonella, perché potrebbe danneggiare il barbecue.
- Serrare le fascette e ingrassare la cerniera 2 volte all'anno o più, se necessario.
- Assicurarsi che il barbecue sia collocato su una superficie permanente, piana, livellata, resistente al calore e non infiammabile, lontano da oggetti infiammabili.
- Assicurarsi che il barbecue abbia almeno 2 metri di spazio libero al di sopra e a 2 metri di distanza da qualsiasi oggetto circostante.
- Per accendere il fuoco, posizionare un giornale arrotolato con alcuni cubetti di accendino o accendini solidi sulla piastra della carbonella alla base del barbecue. Poi mettete 1 o 2 manciate di carbone in zolle sopra il giornale.
- Non utilizzare benzina, alcol, liquido per accendini, alcol o altre sostanze chimiche simili per accendere o riaccendere il fuoco.

- Aprire lo sfiato inferiore e accendere il giornale con un accendino a gambo lungo o con fiammiferi di sicurezza. Una volta acceso, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo letto di carboni ardenti.
- Si raccomanda di non rimuovere o girare le braci una volta accese. In questo modo la brace brucia in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta accesa la fiamma, utilizzare solo guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche calde o superfici di cottura.
- Si raccomanda di riscaldare il barbecue e di mantenere il combustibile caldo per almeno 30 minuti prima della prima cottura.
- Le procedure di accensione corrette includono l'affermazione "non cuocere prima che il combustibile abbia uno strato di cenere".
- Con le bocchette chiuse, il barbecue rimane ad alta temperatura per diverse ore. Se è necessario un tempo di cottura più lungo (ad esempio per arrostitire un pezzo intero o per affumicare lentamente), potrebbe essere necessario aggiungere più carbone. Aggiungere altro carbone e continuare.
-  Questa icona significa: consultare il manuale/foglio di istruzioni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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


- Antes de começar a cozinhar, verifique se o combustível está coberto de cinzas.
- **ATENÇÃO!** Este barbecue fica muito quente, não o mova durante a utilização!
- Não utilize o barbecue em interiores.
- **ATENÇÃO!** Não utilize álcool ou gasolina para acender ou alimentar o fogo. Utilize apenas combustíveis de ignição conformes à norma EN 1860-3.
- **ATENÇÃO!** Mantenha o barbecue fora do alcance das crianças e dos animais domésticos.
- Não utilize o barbecue num espaço fechado e/ou habitável, por exemplo, casa, tenda, caravana, autocaravana, barco. Existe perigo de envenenamento fatal por monóxido de carbono.



- Este produto está desenhado somente para uso no exterior. Não o use em interiores.
- Nunca deixe o aparelho aceso sem vigilância.
- Não utilize este produto debaixo de toldos, guarda-chuvas ou pérgulas.
- **PERIGO DE INCÊNDIO:** Podem ser emitidas brasas quentes durante a utilização.
- Recomenda-se vivamente a utilização de carvão vegetal em pedaços. Dura mais tempo e produz menos cinzas, que podem restringir o fluxo de ar.
- Não utilize carvão mineral neste produto.
- **IMPORTANTE:** Ao abrir a tampa a altas temperaturas, é

essencial levantá-la apenas ligeiramente, permitindo a entrada de ar de forma lenta e segura, evitando qualquer retrocesso ou combustão que possa causar ferimentos.

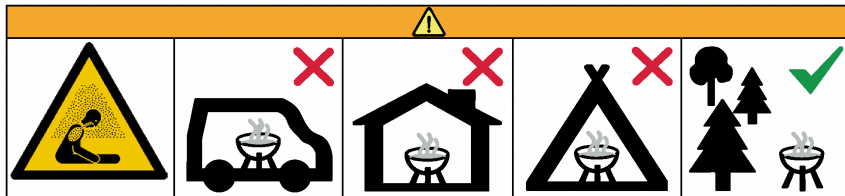
- Não utilize o barbecue em terraços de madeira ou noutras superfícies inflamáveis, como relva seca, aparas de madeira, folhas ou cascas decorativas.
- Certifique-se de que o barbecue é colocado a uma distância mínima de 2 metros de elementos inflamáveis.
- Não utilize o barbecue como forno de fusão.
- Devem ser sempre usadas luvas resistentes ao calor, especialmente quando se manuseia a saída de ar, a cerâmica quente ou a superfície de cozedura.
- Deixe que o barbecue arrefeça completamente antes de o limpar ou guardar.
- Antes da utilização, o barbecue deve ser sempre inspecionado e reparado quando necessário. Para o fazer, contacte o Serviço oficial de Assistência técnica da Cecotec.
- A quantidade máxima de carvão para este barbecue é de 1 kg.
- Para extinguir o fogo: pare de adicionar combustível e feche todas as aberturas de ventilação e a tampa, para permitir que o fogo se extinga naturalmente.
- Não utilize água para apagar o carvão, pois isso pode danificar o barbecue.
- Aperte as cintas e lubrifique a dobradiça 2 vezes por ano ou mais, se necessário.
- Certifique-se de que o barbecue é colocado numa superfície permanente, plana, nivelada, resistente ao calor e não inflamável, longe de objetos inflamáveis.
- Certifique-se de que o barbecue tem, pelo menos, 2 metros de espaço livre acima e 2 metros de distância de quaisquer objetos circundantes.

- Para acender o fogo, coloque um jornal enrolado com alguns cubos de isqueiro ou isqueiros sólidos na placa de carvão na base do barbecue. Em seguida, coloque 1 ou 2 punhados de carvão vegetal em cima do jornal.
- Não utilize gasolina, álcool, líquido de isqueiro ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender o aparelho.
- Abra a abertura inferior e acenda o jornal com um isqueiro de haste longa ou fósforos de segurança. Uma vez aceso, deixe a abertura inferior e a tampa abertas durante cerca de 10 minutos para criar uma pequena cama de brasas.
- Recomenda-se não retirar nem virar as brasas depois de acesas. Isto permite que as brasas ardam de forma mais uniforme e eficiente.
- Quando o barbecue estiver aceso, utilize apenas luvas resistentes ao calor quando manusear cerâmicas ou superfícies de cozedura quentes.
- Recomenda-se que o barbecue seja aquecido e que o combustível seja mantido quente durante, pelo menos, 30 minutos antes da primeira cozedura.
- Os procedimentos correctos de ignição incluem a afirmação "não cozinhar antes de o combustível ter uma camada de cinzas".
- Com as aberturas de ventilação fechadas, o barbecue mantém-se a uma temperatura elevada durante várias horas. Se necessitar de um tempo de cozedura mais longo (por exemplo, para assar uma peça inteira ou para defumar lentamente), pode ser necessário adicionar mais carvão. Basta adicionar mais carvão e continuar.
-  Este ícone significa: consulte o manual de instruções.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES


Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Controleer voordat u begint te koken of de brandstof bedekt is met as.
- LET OP! Deze barbecue wordt erg heet, beweeg hem niet tijdens gebruik!
- Niet binnenshuis gebruiken!
- LET OP! Gebruik geen alcohol of benzine om het vuur aan te steken of van brandstof te voorzien! Gebruik alleen ontstekingsbrandstoffen die voldoen aan EN 1860-3.
- LET OP! Houd de barbecue buiten het bereik van kinderen en huisdieren!
- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. huis, tent, caravan, camper, boot. Gevaar voor dodelijke koolmonoxidevergiftiging.



- Dit product is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis. Niet binnenshuis gebruiken.
- Laat een vuur nooit onbeheerd branden.
- Gebruik dit product niet onder luifels, parasols of pergola's.
- BRANDGEVAAR: Tijdens het gebruik kunnen hete sintels vrijkomen.
- Het wordt sterk aangeraden om houtskoolklompen te gebruiken. Het gaat langer mee en produceert minder as, wat de luchtstroom kan beperken.

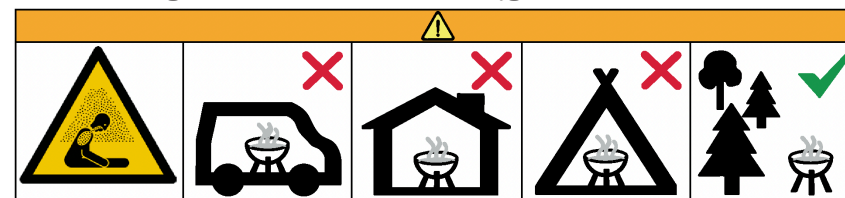
- Gebruik geen houtskool in dit product.
- BELANGRIJK: Bij het openen van het deksel bij hoge temperaturen is het essentieel om het deksel slechts lichtjes op te tillen, zodat de lucht langzaam en veilig kan binnendringen en er geen terugslag of vlammen kunnen ontstaan die verwondingen kunnen veroorzaken.
- Gebruik de barbecue niet op houten vlonders of andere brandbare oppervlakken zoals droog gras, houtsnippers, bladeren of decoratieve schors.
- Zorg ervoor dat de barbecue minstens 2 meter verwijderd is van brandbare elementen.
- Gebruik de barbecue niet als smeltoven.
- Draag altijd hittebestendige handschoenen, vooral bij het hanteren van de luchtopening, hete keramiek of het bakoppervlak.
- Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem verplaatst of opbergt.
- U moet de barbecue voor gebruik altijd controleren op vermoeidheid en schade, en indien nodig repareren door contact op te nemen met de Technische Dienst van Cecotec.
- De maximale hoeveelheid houtskool voor deze barbecue is 1 kg.
- Om het apparaat te doven: stop met het toevoegen van brandstof en sluit alle ventilatieopeningen en het deksel om het vuur op natuurlijke wijze te laten doven.
- Gebruik geen water om de houtskool te doven, want dit kan de barbecue beschadigen.
- Draai de banden aan en smeer het scharnier 2 keer per jaar of meer indien nodig.
- Zorg ervoor dat de barbecue op een permanente, vlakke, hittebestendige, niet-brandbare ondergrond wordt geplaatst, uit de buurt van brandbare voorwerpen.

- Zorg ervoor dat de barbecue minstens 2 meter vrij is boven en 2 meter verwijderd is van omringende voorwerpen.
- Om een vuur aan te maken, legt u opgerolde krantenpapier met wat aanmaakblokjes of stevige aanstekers op de houtskoolplaat onderaan de barbecue. Leg dan 1 of 2 handenvol houtskoolklompen bovenop de krant.
- Gebruik geen benzine, alcohol, aanstekervloeistof of andere soortgelijke chemicaliën om te ontsteken of opnieuw te ontsteken.
- Open de onderste ventilatieopening en steek de krant aan met een aansteker met lange steel of lucifers. Als de barbecue aangestoken is, laat u de onderste ontluchtingsopening en het deksel ongeveer 10 minuten open om een klein bed van hete kolen te creëren.
- Het wordt aanbevolen om de kolen niet te verwijderen of om te draaien als ze eenmaal aangestoken zijn. Hierdoor branden de kolen gelijkmatiger en efficiënter.
- Gebruik, na ontsteking, alleen hittebestendige handschoenen bij het hanteren van hete keramiek of bakoppervlakken.
- Het is aanbevolen om de barbecue op te warmen en de brandstof minstens 30 minuten gloeiend heet te houden voor de eerste bereiding.
- Correcte ontstekingsprocedures omvatten de verklaring "kook niet voordat de brandstof een aslaag heeft".
- Met de ventilatieopeningen dicht blijft de barbecue enkele uren op een hoge temperatuur. Als u een langere kooktijd nodig heeft (bv. bij het braden van een heel stuk of bij langzaam roken), kan het nodig zijn om meer houtskool toe te voegen. Voeg gewoon meer houtskool toe en ga verder.
-  Dit icoon betekent: raadpleeg de handleiding.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.


- Przed rozpoczęciem grillowania należy sprawdzić, czy węgiel dobrze się rozżarzył, a na wierzchu zebrała się warstwa popiołu.
- Uwaga! Grill nagrzewa się do wysokich temperatur, dlatego nie należy go przenosić podczas użytkowania!
- Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- UWAGA! Nie używaj alkoholu ani benzyny do rozpalania lub podsycania ognia! Stosować wyłącznie rozpałki zgodnej z normą EN 1860-3.
- UWAGA! Grill należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt!
- Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/ lub mieszkalnych, np. w domu, namiocie, przyczepie kempingowej, kamperze, łodzi. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.



- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz. Nie używać w pomieszczeniach.
- Nigdy nie zostawiaj płonącego ognia bez nadzoru.
- Nie używaj tego produktu pod markizami, parasolami lub pergolami.
- **NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU:** podczas użytkowania może wydzielać się gorący żar.

- Zdecydowanie zaleca się używanie węgla w kawałkach. Jest trwalszy i wytwarza mniej popiołu, który może ograniczać przepływ powietrza.
- Nie używaj węgla mineralnego w tym produkcie.
- WAŻNE: podczas otwierania pokrywy w wysokich temperaturach należy podnosić pokrywę tylko nieznacznie, umożliwiając powolne i bezpieczne wydostawanie się powietrza, unikając w ten sposób wstecznego przepływu powietrza lub płomienia, które mogłyby spowodować obrażenia.
- Nie używaj grilla na drewnianych tarasach lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wióry drzewne, liście lub ozdobna kora.
- Upewnij się, że grill jest umieszczony w odległości co najmniej 2 metrów od elementów łatwopalnych.
- Nie używaj grilla jako pieca do wytapiania.
- Należy zawsze nosić rękawice odporne na wysoką temperaturę, zwłaszcza podczas obsługi otworu wentylacyjnego, gorącej ceramiki lub powierzchni grillowej.
- Przed przeniesieniem lub przechowywaniem grilla należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Grill powinien być zawsze sprawdzany przed użyciem pod kątem zużycia i uszkodzeń oraz naprawiany w razie potrzeby, w tym celu należy skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Maksymalna ilość węgla dla tego grilla wynosi 1 kg.
- Aby ugasić urządzenie: przerwij dodawanie materiału palnego i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby umożliwić naturalne ugaszenie ognia.
- Nie używaj wody do gaszenia węgla, ponieważ może to spowodować uszkodzenie grilla.
- Dokręć obręcz i nasmaruj zawias 2 razy w roku lub częściej, jeśli to konieczne.
- Upewnij się, że grill jest umieszczony na stałej, płaskiej, równej, żaroodpornej, niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że nad grillem jest co najmniej 2 metry wolnej przestrzeni oraz że grill znajduje się co najmniej 2 metry od jakiegokolwiek innego przedmiotu.
- Aby rozpalić ogień, umieść zwiniętą gazetę z kilkoma kostkami rozpatki na płycie na węgiel na dnie grilla. Następnie umieść 1 lub 2 garście węgla na gazecie.
- Nie używaj benzyny, alkoholu, płynu do zapalniczek ani innych podobnych substancji chemicznych do rozpalamia lub podsycania ognia.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę za pomocą zapalniczki z długim trzonkiem lub bezpiecznych zapatek. Po rozpaleniu pozostaw otwarte dolny otwór wentylacyjny i pokrywę przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę rozżarzonych węgla.
- Zaleca się, aby nie mieszać ani nie obracać rozpalonych węgla. Dzięki temu węgiel spala się bardziej równomiernie i wydajnie.
- Po zapaleniu węgla należy używać wyłącznie rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obchodzenia się z gorącą ceramiką lub powierzchniami grillowymi.
- Zaleca się, aby grill był rozgrzany, a węgiel rozgrzany do czerwoności przez co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.
- Prawidłowe procedury rozpalamia obejmują stwierdzenie „nie grillować, zanim węgiel nie pokryje się warstwą popiołu”.
- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych grill utrzymuje wysoką temperaturę przez kilka godzin. Jeśli potrzebny jest dłuższy czas grillowania (np. podczas grillowania całego kawałka lub powolnego wędzenia), konieczne może być

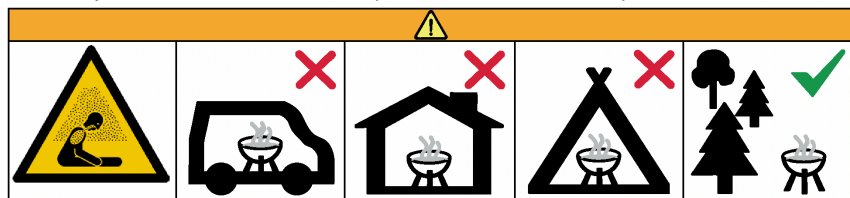
dodanie większej ilości węgla. Wystarczy dodać więcej węgla i kontynuować grillowanie.

-  Ta ikona označuje: zapoznaj się z instrukcją obsługi/broszurą.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY


Pozorně si přečtěte následující pokyny před použitím výrobku. Uchovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Před zahájením grilování zkontrolujte, zda je uhlí pokryto popelem.
- POZOR! Tento gril dosahuje vysokých teplot, během používání s ním nehybejte!
- Nepoužívejte ho v uzavřených prostorách!
- POZOR! Nepoužívejte alkohol ani benzín k zapálení nebo podpalování ohně! Používejte pouze podpalovače odpovídající evropské normě (EN 1860-3).
- POZOR! Udržujte gril mimo dosah dětí a domácích zvířat!
- Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorách, např. v domácnosti, stanu, karavanu, obytném autě, na lodi. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.



- Tento výrobek je určen pouze pro venkovní použití. Nepoužívejte ho v interiéru.
- Nikdy nenechávejte hořet oheň bez dozoru.

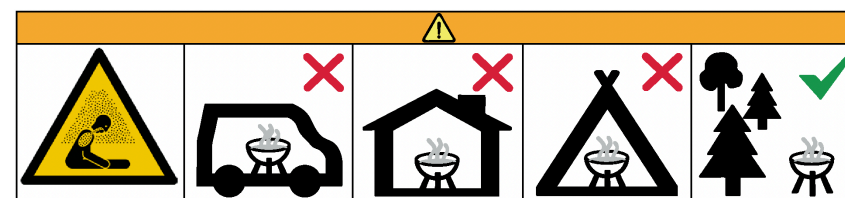
- Nepoužívejte tento výrobek pod markýzami, slunečníky nebo pergolami.
- NEBEZPEČÍ POŽÁRU: Při používání se mohou uvolňovat žhavé uhlíky.
- Důrazně doporučujeme používat kusové uhlí. Vydrží déle a produkuje méně popela, který může bránit proudění vzduchu.
- V tomto výrobku nepoužívejte minerální uhlí.
- DŮLEŽITÉ: Při otevírání víka při vysokých teplotách je nutné víko zvedat jen mírně, aby se vzduch dostával dovnitř pomalu a bezpečně a nedocházelo ke zpětnému proudění nebo plamenům, které by mohly způsobit zranění.
- Gril nepoužívejte na dřevěných terasách nebo jiných hořlavých površích, jako je suchá tráva, dřevěné štěpky, listí nebo dekorativní kůra.
- Dbejte na to, aby byl gril umístěn nejméně 2 metry od hořlavých prvků.
- Nepoužívejte gril jako tavicí pec.
- Vždy používejte žáruvzdorné rukavice, zejména při manipulaci s větracím otvorem, horkou keramikou nebo grilovací plochou.
- Nechte gril zcela vychladnout předtím, než ho přemístíte nebo odložíte.
- Před použitím grilu je ho třeba vždy zkontrolovat, zda není opotřebován nebo poškozen a pokud je to zapotřebí, musí být opraven, a proto se obraťte na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Maximální množství použitého uhlí pro tento gril je 1 kg.
- Uhašení jednotky: přestaňte přidávat uhlí a zavřete všechny větrací otvory a víko grilu, aby se oheň přirozeně uhasl.
- K uhašení uhlí nepoužívejte vodu, protože by mohlo dojít k poškození grilu.
- Utáhněte těsnící pásky a závěs promažte 2krát ročně nebo v případě potřeby častěji.

- Dbejte na to, aby byl gril umístěn na stálém, vyrovnaném, žáruvzdorném a nehořlavém povrchu, mimo dosah hořlavých předmětů.
- Dbejte na to, aby byl nad grilem zachován volný prostor alespoň 2 metry a také byly zachovány 2 metry od okolních předmětů.
- Pro rozdělání ohně umístěte srolované noviny s několika kostkami podpalovače nebo pevnými podpalovači na desku s uhlím ve dně grilu. Na noviny pak položte 1 nebo 2 hrsti kusového uhlí.
- Nepoužívejte benzín, alkohol, náplň do zapalovače, líh nebo jiné podobné chemikálie k zapálení nebo opětovnému rozpálení.
- Otevřete spodní větrací otvor a zapalte noviny pomocí kuchyňského zapalovače nebo bezpečnostních zápalek. Po zapálení nechte spodní větrací otvor a víko otevřené asi 10 minut, aby se vytvořilo malé ložisko žhavých uhlíků.
- Doporučuje se uhlíky po zapálení nevyndávat ani neotáčet. To umožní, aby uhlíky hořely rovnoměrněji a efektivněji.
- Po zapálení používejte při manipulaci s horkou keramikou nebo grilovací plochou pouze žáruvzdorné rukavice.
- Doporučuje se, aby byl gril před prvním grilováním zahřátý a uhlí bylo rozpáleno alespoň 30 minut.
- Při zapalování se řiďte pokynem „negrilujte, dokud se na uhlí nevytvoří vrstva popela“.
- Při zavřených větracích otvorech si gril udržuje vysokou teplotu po dobu několika hodin. Pokud je zapotřebí delší doba grilování (např. při pečení celého kusu nebo pomalém uzení), může být nutné přidat více uhlí. Stačí přidat více uhlí a můžete pokračovat v přípravě pokrmu.
-  Tato ikona znamená: viz návod k použití/brožura.

GÜVENLİK TALİMATLARI


Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Pişirmeye başlamadan önce yakıtın külle kaplı olup olmadığını kontrol edin.
- Dikkat!!! Bu barbekü çok ısınacaktır, kullanım sırasında hareket ettirmeyin!
- İç mekanlarda kullanmayın!
- Dikkat!!! Ateşi yakmak veya alevlendirmek için alkol veya benzin kullanmayın! Sadece EN 1860-3'e uygun ateşleme yakıtları kullanın.
- Dikkat!!! Barbeküyü çocukların ve evcil hayvanların erişemeyeceği bir yerde saklayın!
- Barbeküyü ev, çadır, karavan, motorlu ev, tekne gibi kapalı ve/veya yaşanabilir bir alanda kullanmayın. Ölümcül karbon monoksit zehirlenmesi tehlikesi.



- Bu ürün sadece dış mekan kullanımı için tasarlanmıştır. İç mekanlarda kullanmayın.
- Bir ateşi asla gözetimsiz yanar halde bırakmayın.
- Bu ürünü tente, şemsiye veya tente altında kullanmayın.
- YANGIN TEHLİKESİ: Kullanım sırasında sıcak korlar yayılabilir.
- Parça kömür kullanmanız şiddetle tavsiye edilir. Daha uzun ömürlüdür ve hava akışını kısıtlayabilecek daha az kül üretir.
- Bu üründe odun kömürü kullanmayın.

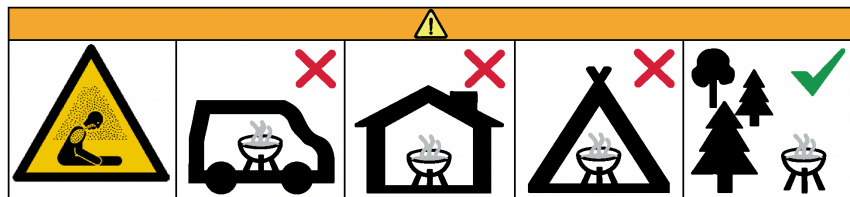
- ÖNEMLİ: Yüksek sıcaklıklarda kapağı açarken, kapağı sadece hafifçe kaldırmak, havanın yavaş ve güvenli bir şekilde girmesine izin vermek, yaralanmaya neden olabilecek herhangi bir geri tepme veya alevden kaçınmak önemlidir.
- Barbeküyü ahşap güvertelerde veya kuru çim, talaş, yaprak veya dekoratif ağaç kabuğu gibi diğer yanıcı yüzeylerde kullanmayın.
- Barbekünün yanıcı maddelerden en az 2 metre uzağa yerleştirildiğinden emin olun.
- Barbeküyü eritme fırını olarak kullanmayın.
- Özellikle havalandırma deliği, sıcak seramikler veya fırınlama yüzeyi tutulurken her zaman ısıya dayanıklı eldivenler giyilmelidir.
- Barbeküyü taşımadan veya saklamadan önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Barbekü her zaman kullanımdan önce yorgunluk ve hasar açısından kontrol edilmeli ve gerektiğinde resmi Cecotec Teknik Yardım Servisi ile iletişime geçilerek onarılmalıdır.
- Bu barbekü için maksimum kömür miktarı 1 kg'dır.
- Üniteyi söndürmek için: yakıt eklemeyi durdurun ve yangının doğal olarak sönmelerini sağlamak için tüm havalandırma deliklerini ve kapağı kapatın.
- Mangal kömürünü söndürmek için su kullanmayın, bu barbeküye zarar verebilir.
- Bantları sıkın ve menteşeyi yılda 2 kez veya gerekirse daha fazla gresleyin.
- Barbekünün kalıcı, düz, düz, ısıya dayanıklı, yanıcı maddelerden uzak, yanıcı olmayan bir yüzeye yerleştirildiğinden emin olun.
- Barbekünün üzerinde en az 2 metre boşluk olduğundan ve çevredeki nesnelere 2 metre uzakta olduğundan emin olun.

- Ateş yakmak için, mangalın tabanındaki kömür plakasının üzerine birkaç çakmak küpü veya katı çakmakla birlikte rulo haline getirilmiş gazete yerleştirin. Ardından gazetenin üzerine 1 veya 2 avuç parça kömür yerleştirin.
- Tutuşturmak veya yeniden alevlendirmek için benzin, alkol, çakmak gazı, alkol veya diğer benzer kimyasalları kullanmayın.
- Alt havalandırmayı açın ve gazeteyi uzun saplı bir çakmak veya emniyet kibriti kullanarak yakın. Yaktıktan sonra, küçük bir sıcak kömür yatağı oluşturmak için alt havalandırmayı ve kapağı yaklaşık 10 dakika açık bırakın.
- Kömürleryakıldıktan sonra çıkarılmaması veya çevrilmemesi tavsiye edilir. Bu, kömürlerin daha eşit ve verimli bir şekilde yanmasını sağlar.
- Tutuştuktan sonra, sıcak seramikleri veya fırınlama yüzeylerini tutarken sadece ısıya dayanıklı eldivenler kullanın.
- İlk pişirmeden önce barbekünün ısıtılması ve yakıtın en az 30 dakika boyunca sıcak tutulması tavsiye edilir.
- Doğru ateşleme prosedürleri "yakıtta kül tabakası oluşmadan pişirme yapmayın" ifadesini içerir.
- Havalandırma delikleri kapalıyken barbekü birkaç saat boyunca yüksek sıcaklıkta kalır. Daha uzun bir pişirme süresine ihtiyacınız varsa (örneğin bütün bir parçayı kızartırken veya yavaş tütsülerken), daha fazla kömür eklemeniz gerekebilir. Sadece daha fazla kömür ekleyin ve devam edin.
-  Bu simge şu anlama gelir: kullanım kılavuzuna/ broşüre bakın.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Abans de començar a cuinar, verifiqueu que el combustible està recobert de cendres.
- ATENCIÓ! Aquesta barbacoa s'escalfarà molt, no la moveu durant la seva utilització!
- No utilitzar en locals tancats!
- ATENCIÓ! No utilitzeu alcohol o benzina per encendre o avivar el foc! Utilitzeu únicament els combustibles d'encesa conformes a la Norma EN 1860-3.
- ATENCIÓ! No deixeu la barbacoa a l'abast dels nens i animals domèstics!
- No utilitzeu la barbacoa en un espai tancat i/o habitable, p.e. habitatge, tenda de campanya, caravana, autocaravana o embarcació. Perill d'enverinament mortal per monòxid de carboni.




- Aquest producte està dissenyat únicament per a ús exterior. No el feu servir a interiors.
- No deixeu mai un foc encès sense supervisió.
- No utilitzeu aquest producte sota tendes, para-sols o pèrgoles.
- PERILL D'INCENDI: es poden emetre brases calentes mentre s'usa.

- Es recomana encara més que utilitzeu carbó a trossos. Dura més i produeix menys cendra, fet que pot restringir el flux d'aire.
- No utilitzeu carbó mineral en aquest producte.
- IMPORTANT: en obrir la tapa a altes temperatures, és essencial aixecar-la només una mica, permetent que l'aire entri lentament i de manera segura, evitant qualsevol contracorrent o flamarada que pugui causar lesions.
- No utilitzeu la barbacoa en terrasses de fusta o altres superfícies inflamables com herba seca, estelles de fusta, fulles o escorça decorativa.
- Assegureu-vos que la barbacoa estigui col·locada com a mínim a 2 metres de distància d'elements inflamables.
- No utilitzeu la barbacoa com un forn de fosa.
- Heu d'utilitzar sempre guants resistents a la calor, especialment en manipular la ventilació d'aire, la ceràmica calenta o la superfície de cocció.
- Deixeu que la barbacoa es refredi completament abans de moure-la o guardar-la.
- Heu d'inspeccionar sempre la barbacoa abans d'usar-la per verificar fatiga i danys, i heu de reparar-la quan sigui necessari. Poseu-vos en contacte amb el Servei d'Assistència Tècnica Oficial de Cecotec.
- La quantitat màxima de carbó per a aquesta barbacoa és de 1 kg.
- Per extingir la unitat: deixeu d'afegir combustible i tanqueu totes les ventilacions i la tapa per permetre que el foc s'apagui naturalment.
- No utilitzeu aigua per apagar el carbó, ja que això podria fer malbé la barbacoa.
- Premeu les bandes i greixeu la frontissa dues vegades a l'any o més si és necessari.

- Assegureu-vos que la barbacoa estigui col·locada sobre una superfície permanent, plana, anivellada, resistent a la calor i no inflamable, allunyada d'elements inflamables.
- Assegureu-vos que la barbacoa tingui almenys 2 metres d'espai lliure per sobre i 2 metres de distància de qualsevol objecte circumdant
- Per encendre un foc, poseu paper de diari enrotllat amb alguns cubs o encenedors sòlids sobre la placa de carbó a la base de la barbacoa. Després col·loqueu 1 o 2 grapats de carbó a trossos sobre el diari.
- No utilitzeu gasolina, alcohol, líquid per a encenedors o altres productes químics similars per encendre o revifar el foc.
- Obriu la ventilació inferior i enceneu el diari usant un encenedor de canya llarga o llumins de seguretat. Un cop encès, deixeu la ventilació inferior i la tapa obertes durant uns 10 minuts per crear un petit llit de brases calentes.
- Es recomana no remenar o girar els carbons un cop estiguin encesos. Això permet que els carbons es cremin de manera més uniforme i eficient.
- Un cop encès, utilitzeu únicament guants resistents a la calor en manipular ceràmiques calentes o superfícies de cocció.
- Es recomana que la barbacoa s'escalfi i el combustible es mantingui vermell calent durant almenys 30 minuts abans de la primera cocció.
- Els procediments correctes d'encesa inclouen la declaració «no cuinar abans que el combustible tingui una capa de cendra».
- Amb les ventilacions tancades, la barbacoa es manté a una temperatura alta durant diverses hores. Si necessiteu un temps de cocció més llarg (per exemple, en rostir una peça

sencera o fumar carn lentament), pot ser necessari afegir més carbó. Simplement afegiu més carbó i continueu.

-  Aquesta icona significa: consulteu el manual/fullet d'instruccions.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Figura 1:

1. Guía de sujeción
2. Guía de sujeción
3. Guía de sujeción
4. Guía de sujeción
5. Guía de sujeción
6. Guía de sujeción
7. Rueda oscilante con bloqueo
8. Rueda oscilante con bloqueo
9. Paredes del quemador
10. Rejilla del quemador
11. Base del quemador
12. Cuerpo principal
13. Rejilla
14. Escuadra del asa
15. Asa
16. Regulador de la ventilación superior
17. Bandeja
18. Escuadra para bandeja
19. Escuadra para bandeja

Tornillería

- A Tornillo de cabeza avellanada 6*20
- B Tornillo de cabeza avellanada 8*20
- C Tornillos hexagonales 10*20
- D Tornillos de cabeza semirredonda 5*20
- E Tornillos de cabeza semirredonda 5*40
- F Tuercas M6
- G Tuercas M8
- H Arandelas M12
- I Tuercas M12
- J Tuercas con reborde M5
- K Tuercas M10
- L Tuercas M5

NOTA:

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja

- Cuerpo de cerámica
- Ventilación superior de hierro fundido
- Termómetro
- Rejilla de cocción
- Piedra de pizza
- Placa de carbón de hierro fundido
- Caja de fuego de cerámica
- Mango y soportes laterales de bambú
- Soporte de hierro fundido con ruedas
- Manual de instrucciones.

3. MONTAJE DEL PRODUCTO

Para realizar el montaje, necesitará contar con algunas herramientas básicas: un destornillador de punta cruz, una llave ajustable y un par de guantes de protección. Estas herramientas le permitirán ensamblar su barbacoa de manera segura y eficiente.

Es importante que antes de comenzar, organice todas las piezas y herramientas. Verifique que todas las piezas estén presentes y en buen estado. Le recomendamos seguir el orden de los pasos indicado en las figuras para asegurar un montaje correcto. Además, es fundamental realizar el montaje en una superficie plana y segura para evitar cualquier accidente o daño a la barbacoa.




De la figura 2 a la figura 9 se muestran detallados los pasos del proceso de montaje.


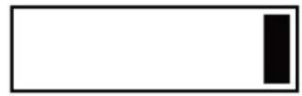

4. FUNCIONAMIENTO

- Para encender el fuego, coloque papel de periódico enrollado con algunos cubos o pastillas de encendido en la placa de carbón de la base de la barbacoa. A continuación, coloque uno o dos puñados de carbón vegetal sobre el papel de periódico.
- No use gasolina, aguarrás, líquido para mecheros, alcohol u otros productos químicos similares para encender el carbón vegetal.
- Abra la ventilación inferior y encienda el papel de periódico usando un mechero de caña larga o cerillas de seguridad. Una vez que haya prendido, deje la ventilación inferior y la tapa abiertas durante unos 10 minutos para crear una pequeña capa de brasas calientes.
- Se recomienda no avivar ni voltear las brasas una vez que estén encendidas. Esto permite que el carbón se queme de manera más uniforme y eficiente.
- Una vez encendido, use siempre guantes resistentes al calor cuando manipule cerámica caliente o superficies de cocción.
- Permita que el carbón se caliente y se mantenga al rojo vivo durante al menos 30 minutos antes de cocinar por primera vez en la barbacoa.
- No cocine antes de que las brasas tengan una capa de ceniza.
- Para extinguir el fuego, deje de añadir carbón o pastillas de encendido y cierre todas las aberturas de ventilación y la tapa superior para permitir que el fuego se apague naturalmente.
- No utilice agua para extinguir el fuego o las cenizas, ya que esto podría dañar la cerámica de la barbacoa.

Consulte a continuación los métodos de cocción en función de la temperatura y la duración:

Cocción lenta / ahumado (110°C-135°C)	Tiempo	Ventilación superior	Ventilación inferior
Bistec de carne	2 horas		
Cerdo desmenuzado	2 horas		
Pollo entero	3 - 4 horas		
Costillas	3 - 5 horas		
Asados	9 + horas		

Grill/ Asado (160°C-180°C)	Tiempo	Ventilación superior	Ventilación inferior
Pescado	15 - 20 min.		
Lomo de cerdo	15 - 30 min.		
Piezas de pollo	30 - 45 min.		
Pollo entero	1 - 1,5 horas		
Pierna de lomo	3 - 4 horas		
Pavo	2 - 4 horas		
Jamón	2 - 5 horas		

Dorar (260°C-370°C)	Tiempo	Ventilación superior	Ventilación inferior
Bistec	5 - 8 min.		
Chuleta de cerdo	6 - 10 min.		
Hamburguesa	6 - 10 min.		
Salchichas	6 - 10 min.		

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza regular

- Antes de la limpieza, debe asegurarse de que la barbacoa esté completamente fría y de que todo el carbón esté apagado.
- Use una herramienta para cenizas para retirar el carbón restante y eliminar la ceniza. Asegúrese de retirar toda la ceniza y deséchela, para ello puede envolver las cenizas frías en papel de aluminio, remojándolas en agua y luego desechándolas en un contenedor no combustible.
- Limpie el exterior de la barbacoa con un paño húmedo para eliminar cualquier derrame de ingredientes o residuos. Evite frotar excesivamente las juntas para evitar daños. Las juntas se limpian durante el uso regular de la barbacoa.

Limpieza en profundidad

- Una o dos veces al año, debe hacer una limpieza más profunda de la parte interna de la barbacoa.
- Antes de limpiarla, asegúrese que la barbacoa se haya enfriado completamente y que se haya apagado todo el carbón.
- Retire los componentes internos y retire cualquier ceniza o escombros residual que se haya recogido entre el cuerpo de la barbacoa y los componentes internos.
- Use un cepillo de cerdas de plástico para limpiar la superficie interior de cerámica.
- Recoja o aspire todos los restos de la parte inferior de la barbacoa.
- Limpie la bisagra y el exterior de la barbacoa.
- Vuelva a colocar todos los componentes internos cuando estén completamente secos.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: EU01_100037

Producto: DragonFire 6600

Fabricado en China | Diseñado en España

7. GARANTÍA Y SAT

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

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Figure 1:

1. Support bar
2. Support bar
3. Support bar
4. Support bar
5. Support bar
6. Support bar
7. Locking caster
8. Locking caster
9. Fire ring
10. Fire grate
11. Fire box
12. Main body
13. Rack
14. Handle assembly
15. Handle
16. Top vent
17. Tray
18. Side table bracket
19. Side table bracket

Screws

- | | |
|---|-----------------------------|
| A | Countersunk head screw 6*20 |
| B | Countersunk head screw 8*20 |
| C | Hex screws 10*20 |
| D | Half round head screws 5*20 |
| E | Half round head screws 5*40 |
| F | M6 nut |
| G | M8 nut |
| H | M12 washer |
| I | M12 nut |
| J | M5 flange nuts |
| K | M10 nut |
| L | M5 nut |

NOTE:

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

2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the appliance out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place to prevent damage to the device if you need to transport it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- Do not remove the serial number of the appliance in order to keep a correct traceability of it in case of assistance.

Box content

- Ceramic body
- Cast iron top vent
- Thermometer
- Cooking grill
- Pizza stone
- Cast iron charcoal plate
- Ceramic firebox
- Bamboo tables and handle
- Cast iron stand with casters
- Instruction manual

3. ASSEMBLING THE APPLIANCE

For assembly, you will need some basic tools, such as a crosshead screwdriver, an adjustable spanner and a pair of protective gloves. These tools will allow you to assemble your barbecue safely and efficiently.





It is important that you organise all parts and tools before you start. Check that all parts are present and in good condition. We recommend that you follow the order of the steps indicated in the figures to ensure correct assembly. In addition, it is essential to assemble the barbecue on a flat and safe surface to avoid any accident or damage to the barbecue.





Figure 2 to figure 9 show the detailed steps of the assembly process.


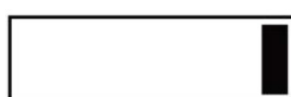


4. OPERATION

- To light the fire, place rolled up newspaper with a few cubes or ignition tablets on the charcoal plate at the base of the barbecue. Then place one or two handfuls of charcoal on the newspaper.
- Do not use gasoline, alcohol, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite charcoal.
- Open the bottom vent and light the newspaper using a long-shafted lighter or safety matches. Once lit, leave the bottom vent and lid open for about 10 minutes to create a small layer of hot coals.
- It is recommended not to fan or turn the embers once they are lit. This allows the coal to burn more evenly and efficiently.
- Once ignited, only use heat-resistant gloves when handling hot ceramics or cooking surfaces.
- Allow the charcoal to heat up and remain red hot for at least 30 minutes before cooking for the first time on the barbecue.
- Do not cook before the coals have a layer of ash.
- To extinguish the fire, stop adding charcoal or kindling and close all vents and the top lid to allow the fire to burn out naturally.
- Do not use water to extinguish the fire or ashes, as this could damage the barbecue ceramics.

See below for cooking methods depending on temperature and duration:

Slow cooking / smoking (110 °C-135 °C)	Time	Top vent	Bottom vent
Beef steak	2 hrs		
Shredded pork	2 hrs		
Whole chicken	3 - 4 hrs		
Ribs	3 - 5 hrs	 Closed  Open	
Barbecues	9 (or +) h		

Grill/Roast (160 °C-180 °C)	Time	Top vent	Bottom vent
Fish	15 - 20 min		
Pork sirloin	15 - 30 min		
Chicken pieces	30 - 45 min		
Whole chicken	1 - 1.5 hours		
Leg of loin	3 - 4 hrs		
Turkey	2 - 4 hrs	 Closed  Open	
Ham	2 - 5 hrs		

Browning (260 °C-370 °C)	Time	Top vent	Bottom vent
Steak	5 - 8 min		
Pork chop	6 - 10 min		
Hamburger	6 - 10 min	 Closed  Open	
Sausages	6 - 10 min		

5. CLEANING AND MAINTENANCE

Regular cleaning

- Before cleaning, you must ensure that the barbecue is completely cool and that all charcoal is extinguished.
- Use an ash tool to remove the remaining charcoal and dispose of the ash. Be sure to

remove all ash and dispose of it by wrapping the cold ashes in aluminium foil, soaking them in water and then disposing of them in a non-combustible container.

- Wipe the outside of the barbecue with a damp cloth to remove any spilled ingredients or residues. Avoid excessive rubbing of the band to prevent damage. The bands are cleaned during regular use of the barbecue.

Deep cleaning

- Once or twice a year, the inside of the barbecue should be cleaned more thoroughly.
- Before cleaning, make sure that the barbecue has cooled down completely and that all charcoal has been extinguished.
- Remove the internal components and any residual ash or debris that has collected between the barbecue body and the internal components.
- Use a plastic bristle brush to clean the inside ceramic surface.
- Collect or vacuum all debris from the underside of the barbecue.
- Clean the hinge and the outside of the barbecue.
- Replace all internal components when they are completely dry.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: EU01_100037

Product: DragonFire 6600

Made in China | Designed in Spain

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Image 1 :

1. Élément de fixation
2. Élément de fixation
3. Élément de fixation
4. Élément de fixation
5. Élément de fixation
6. Élément de fixation
7. Roue pivotante avec blocage
8. Roue pivotante avec blocage
9. Parois du barbecue
10. Grille du barbecue
11. Base du barbecue
12. Unité principale
13. Grille
14. Support de la poignée
15. Poignée
16. Grille de réglage de la ventilation supérieure
17. Plateau
18. Support du plateau
19. Support du plateau

Vis

- A Vis à tête fraisée 6*20
- B Vis à tête fraisée 8*20
- C Vis hexagonales 10*20
- D Vis à tête demi-ronde 5*20
- E Vis à tête demi-ronde 5*40
- F Écrous M6
- G Écrous M8
- H Rondelles M12
- I Écrous M12
- J Écrous à bride M5
- K Écrous M10
- L Écrous M5

NOTE :

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

2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. Si l'un d'entre eux manque ou n'est pas en bon état, veuillez contacter immédiatement le service technique officiel de Cecotec.
- N'enlevez pas le numéro de série du produit, afin de conserver un suivi correct de votre produit en cas de problème.

Contenu de la boîte

- Corps en céramique
- Ventilation supérieure en fonte
- Thermomètre
- Grille
- Pierre à pizza
- Plaque à charbon en fonte
- Structure en céramique
- Poignée et supports latéraux en bambou
- Support en fonte avec roues
- Manuel d'instructions

3. MONTAGE DE L'APPAREIL

Pour le montage, vous aurez besoin de quelques outils de base : un tournevis cruciforme, une clé à molette et des gants de protection. Ces outils vous permettront d'assembler votre barbecue de manière sûre et efficace.




Il est important que vous organisiez toutes les pièces et tous les outils avant de commencer. Vérifiez que toutes les pièces sont fournies et en bon état. Il est recommandé de suivre l'ordre des étapes indiquées dans les images afin de garantir un montage correct. Il est également essentiel de monter le barbecue sur une surface plane et sûre afin d'éviter tout accident ou dommage.




Les images 2 à 9 montrent les étapes détaillées du processus de montage.




4. FONCTIONNEMENT

- Pour allumer le feu, placez du papier journal roulé avec quelques cubes ou tablettes d'allumage sur la plaque pour charbon de bois à la base du barbecue. Placez ensuite une ou deux poignées de charbon de bois sur le papier journal.
- N'utilisez pas d'essence, de térébenthine, d'essence à briquet, d'alcool ou d'autres produits chimiques similaires pour enflammer le charbon de bois.
- Ouvrez la grille de ventilation inférieure et allumez le papier journal à l'aide d'un briquet à longue tige ou d'allumettes. Une fois le papier journal allumé, laissez la grille de ventilation inférieure et le couvercle ouverts pendant environ 10 minutes pour créer une petite couche de braises chaudes.
- Il est recommandé de ne pas attiser le feu ni de tourner les braises une fois qu'elles sont allumées. Cela permet au charbon de bois de brûler plus uniformément et plus efficacement.
- Une fois le feu allumé, utilisez toujours des gants résistants à la chaleur pour manipuler les surfaces de cuisson chaudes.
- Laissez le charbon de bois chauffer et rester chaud pendant au moins 30 minutes avant de procéder à la première cuisson sur le barbecue.
- Ne commencez pas la cuisson avant que le charbon de bois ne soit recouvert d'une couche de cendres.
- Pour éteindre le feu, arrêtez d'ajouter du charbon de bois ou des tablettes d'allumage et fermez toutes les grilles de ventilation ainsi que le couvercle pour permettre au feu de s'éteindre naturellement.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le feu ou les cendres, car cela pourrait endommager la céramique du barbecue.

Vous trouverez ci-dessous les méthodes de cuisson en fonction de la température et de la durée :

Cuisson lente / fumage (110 °C - 135 °C)	Temps	Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Steak	2 heures		
Porc effiloché	2 heures		
Poulet entier	3 - 4 heures		
Côtelettes	3 - 5 heures		
Rôtis	9 + heures		

Griller/ Rôtir (160 °C - 180 °C)	Temps	Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Poisson	15 - 20 min		
Longe de porc	15 - 30 min		
Morceaux de poulet	30 - 45 min		
Poulet entier	1 - 1,5 heure		
Gigot de longe	3 - 4 heures		
Dinde	2 - 4 heures		
Jambon	2 - 5 heures		

Faire dorer (260 °C - 370 °C)	Temps	Ventilation supérieure	Ventilation inférieure
Steak	5 - 8 min		
Côtelette de porc	6 - 10 min		
Hamburger	6 - 10 min		
Saucisses	6 - 10 min		
			

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage régulier

- Avant de procéder au nettoyage, vous devez vous assurer que le barbecue est complètement refroidi et que tout le charbon de bois est éteint.
- Utilisez un outil à cendres pour retirer le charbon de bois restant et enlevez les cendres. Veillez à retirer toutes les cendres et à les jeter en enveloppant les cendres froides dans du papier d'aluminium, en les trempant dans de l'eau et en les jetant dans un récipient non combustible.
- Nettoyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide afin d'éliminer tout ingrédient ou toute trace de cuisson. Évitez de frotter excessivement les joints pour ne pas les endommager. Les joints sont nettoyés lors de l'utilisation régulière du barbecue.

Nettoyage en profondeur

- L'intérieur du barbecue doit être nettoyé plus en profondeur une ou deux fois par an.
- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que le barbecue a complètement refroidi et que tout le charbon de bois est éteint.
- Retirez les composants internes et enlevez les cendres qui se sont accumulées entre le corps du barbecue et les composants internes.
- Utilisez une brosse en plastique pour nettoyer la surface intérieure en céramique.
- Ramassez ou aspirez tous les résidus qui se trouvent sous le barbecue.
- Nettoyez la charnière et l'extérieur du barbecue.
- Placez à nouveau tous les composants internes lorsqu'ils sont complètement secs.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : EU01_100037

Produit : DragonFire 6600

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

7. GARANTIE ET SAV

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abbildung 1:

1. Halterungsstab
2. Halterungsstab
3. Halterungsstab
4. Halterungsstab
5. Halterungsstab
6. Halterungsstab
7. Lenkrolle mit Feststeller
8. Lenkrolle mit Feststeller
9. Brennerwände
10. Brennergitter
11. Brennersockel
12. Hauptgehäuse
13. Gitter
14. Halterung für den Griff
15. Griff
16. Oberer Lüftungsregler
17. Backblech
18. Halterung für Grillschale
19. Halterung für Grillschale

Schrauben

- A Senkkopfschraube 6*20
- B Senkkopfschraube 8*20
- C Sechskantschrauben 10*20
- D Halbe Rundkopfschrauben 5*20
- E Halbe Rundkopfschrauben 5*40
- F Schraubenmutter M6
- G Schraubenmutter M8
- H Unterlegscheibe M12
- I Schraubenmutter M12
- J Flanschmutter M5
- K Schraubenmutter M10
- L Schraubenmutter M5

HINWEIS:

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

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie es später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst von Cecotec.
- Entfernen Sie nicht die Seriennummer des Produkts, um eine korrekte Rückverfolgbarkeit Ihres Geräts im Falle eines Hilfeersuchens zu gewährleisten.

Vollständiger Inhalt

- Keramisches Gehäuse
- Obere Entlüftung aus Gusseisen
- Thermometer
- Kochgitter
- Pizzastein
- Gusseisen-Holzkohleplatte
- Keramisches Gehäuse
- Griff und Seitenstützen aus Bambus
- Standfuß aus Gusseisen mit Rollen
- Bedienungsanleitung

3. MONTAGE DES PRODUKTS

Für die Montage benötigen Sie einige grundlegende Werkzeuge: einen Kreuzschlitzschraubendreher, einen verstellbaren Schraubenschlüssel und ein Paar Schutzhandschuhe. Mit diesen Werkzeugen können Sie Ihren Grill sicher und effizient zusammenbauen.




Es ist wichtig, dass Sie alle Teile und Werkzeuge organisieren, bevor Sie beginnen. Prüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und in gutem Zustand sind. Wir empfehlen Ihnen, die Reihenfolge der in den Abbildungen angegebenen Schritte einzuhalten, um eine korrekte Montage zu gewährleisten. Außerdem ist es wichtig, den Grill auf einer ebenen und sicheren Fläche aufzubauen, um Unfälle oder Schäden am Grill zu vermeiden.





Abbildung 2 bis Abbildung 9 zeigen die einzelnen Schritte des Montageprozesses.





4. BEDIENUNG

- Zum Anzünden legen Sie zusammengerolltes Zeitungspapier mit ein paar Würfeln oder Anzündtabletten auf die Holzkohleplatte am Boden des Grills. Legen Sie dann eine oder zwei Handvoll Holzkohle auf das Zeitungspapier.
- Verwenden Sie zum Anzünden von Holzkohle kein Benzin, Terpentin, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder andere ähnliche Chemikalien.
- Öffnen Sie die untere Entlüftungsöffnung und zünden Sie das Zeitungspapier mit einem langstieligen Feuerzeug oder Sicherheitsstreichhölzern an. Nach dem Anzünden lassen Sie die untere Entlüftungsöffnung und den Deckel etwa 10 Minuten lang offen, damit sich eine kleine Schicht heißer Glut bildet.
- Es wird empfohlen, die Glut nicht zu fächern oder zu drehen, wenn sie einmal angezündet ist. So kann die Holzkohle gleichmäßiger und effizienter brennen.
- Tragen Sie nach dem Anzünden immer hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie heiße Keramiken oder Kochflächen anfassen.
- Lassen Sie die Holzkohle mindestens 30 Minuten lang glühen, bevor Sie sie zum ersten Mal auf den Grill legen.
- Kochen Sie nicht, bevor die Kohlen eine Ascheschicht bilden.
- Um das Feuer zu löschen, stellen Sie das Nachlegen von Holzkohle oder Anzündholz ein und schließen Sie alle Belüftungsöffnungen und die obere Abdeckung, damit das Feuer auf natürliche Weise ausbrennen kann.
- Verwenden Sie kein Wasser, um das Feuer oder die Asche zu löschen, da dies die Grillkeramik beschädigen könnte.

Siehe unten für Garverfahren je nach Temperatur und Dauer:

Langsames Kochen/Räuchern (110°C-135°C)	Zeit	Obere Belüftung	Untere Belüftung
Rindfleischsteak	2 Stunden		
Geschreddertes Schweinefleisch	2 Stunden		
Ganzes Huhn	3 - 4 Stunden		
Rippen	3 - 5 Stunden		
Gebratene Gerichte	9 + Stunden		

Grillen/ Braten (160°C-180°C)	Zeit	Obere Belüftung	Untere Belüftung
Fisch	15 - 20 min.		
Schweinefilet	15 - 30 min.		
Hühnerfleischstücke	30 - 45 min.		
Ganzes Huhn	1 - 1,5 Stunden		
Lendenstück	3 - 4 Stunden		
Truthahn	2 - 4 Stunden		
Schinken	2 - 5 Stunden	 	

Bräunung (260°C-370°C)	Zeit	Obere Belüftung	Untere Belüftung	
Steak	5 - 8 min.			
Schweinekotelett	6 - 10 min.			
Hamburger	6 - 10 min.			 
Würstchen	6 - 10 min.			

5. REINIGUNG UND WARTUNG

Regelmäßige Reinigung

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und die gesamte Holzkohle gelöscht wurde.
- Verwenden Sie ein Aschegerät, um die restliche Holzkohle zu entfernen, und entsorgen Sie die Asche. Achten Sie darauf, die gesamte Asche zu entfernen und sie zu entsorgen, indem Sie die kalte Asche in Alufolie einwickeln, in Wasser einweichen und dann in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Tuch ab, um verschüttete Zutaten oder Rückstände zu entfernen. Vermeiden Sie übermäßiges Reiben an den Dichtungen, um Schäden zu vermeiden. Die Dichtungen werden bei regelmäßigem Gebrauch des Grills gereinigt.

Gründliche Reinigung

- Ein- bis zweimal im Jahr sollte das Innere des Grills gründlicher gereinigt werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass der Grill vollständig abgekühlt ist und die gesamte Holzkohle gelöscht worden ist.
- Entfernen Sie die Innenteile und beseitigen Sie alle Aschereste oder Ablagerungen, die sich zwischen dem Grillkörper und den Innenteilen angesammelt haben.
- Verwenden Sie eine Bürste mit Kunststoffborsten, um die innere Keramikoberfläche zu reinigen.
- Sammeln Sie alle Verschmutzungen von der Unterseite des Grills auf oder saugen Sie sie ab.
- Reinigen Sie das Scharnier und die Außenseite des Grills.
- Tauschen Sie alle internen Komponenten aus, wenn sie vollständig getrocknet sind.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: EU01_100037
 Produkt: DragonFire 6600

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

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

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Figura 1:

1. Guida di serraggio
2. Guida di serraggio
3. Guida di serraggio
4. Guida di serraggio
5. Guida di serraggio
6. Guida di serraggio
7. Ruota girevole con bloccaggio
8. Ruota girevole con bloccaggio
9. Pareti del bruciatore
10. Griglia del bruciatore
11. Base del bruciatore
12. Struttura principale
13. Griglia
14. Staffa per maniglia
15. Maniglia
16. Regolatore di ventilazione superiore
17. Teglia
18. Staffa per vassoio
19. Staffa per vassoio

Kit di viti

- A Vite a testa svasata 6*20
- B Vite a testa svasata 8*20
- C Viti esagonali 10*20
- D Viti a testa semitonda 5*20
- E Viti a testa semitonda 5*40
- F Dadi M6
- G Dadi M8
- H Rondelle M12
- I Dadi M12
- J Dadi flangiati M5
- K Dadi M10
- L Dadi M5

NOTA:

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

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola

- Struttura in ceramica
- Bocchetta superiore in ghisa
- Termometro
- Griglia di cottura
- Pietra per la pizza
- Piastra in ghisa per carbonella
- Camera di combustione in ceramica
- Manico e supporti laterali in bambù
- Supporto in ghisa con rotelle
- Manuale di istruzioni.

3. MONTAGGIO DEL PRODOTTO

Per il montaggio sono necessari alcuni strumenti di base: un cacciavite a croce, una chiave regolabile e un paio di guanti protettivi. Questi strumenti vi permetteranno di assemblare il vostro barbecue in modo sicuro ed efficiente.



È importante organizzare tutti i componenti e gli strumenti prima di iniziare. Verificare che tutte le parti siano presenti e in buone condizioni. Si consiglia di seguire l'ordine dei passaggi indicati nelle figure per garantire un montaggio corretto. Inoltre, è essenziale montare il barbecue su una superficie piana e sicura per evitare incidenti o danni al barbecue.




Le figure da 2 a 9 mostrano le fasi dettagliate del processo di assemblaggio.




4. FUNZIONAMENTO

- Per accendere il fuoco, posizionare un foglio di giornale arrotolato con alcuni cubetti o tavolette di accensione sulla piastra della carbonella alla base del barbecue. Poi mettete una o due manciate di carbone di legna sul giornale.
- Non utilizzare benzina, trementina, liquido per accendini, alcol o altre sostanze chimiche simili per accendere la carbonella.
- Aprire lo sfiato inferiore e accendere la carta di giornale con un accendino a canna lunga o con fiammiferi di sicurezza. Una volta acceso, lasciare aperto lo sfiato inferiore e il coperchio per circa 10 minuti per creare un piccolo strato di braci calde.
- Si raccomanda di non ventilare o girare le braci una volta accese. In questo modo la carbonella brucia in modo più uniforme ed efficiente.
- Una volta accesa, indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano ceramiche o superfici di cottura calde.
- Lasciare che la carbonella si scaldi e rimanga rovente per almeno 30 minuti prima di cucinare per la prima volta sul barbecue.
- Non cuocere prima che la brace abbia uno strato di cenere.
- Per spegnere il fuoco, smettere di aggiungere carbone o legna e chiudere tutte le aperture e il coperchio superiore per consentire al fuoco di spegnersi naturalmente.
- Non utilizzare acqua per spegnere il fuoco o la cenere, perché potrebbe danneggiare la ceramica del barbecue.

Vedere di seguito i metodi di cottura a seconda della temperatura e della durata:

Cottura lenta / affumicatura (110°C-135°C)	Durata	Ventilazione superiore	Ventilazione del fondo
Bistecca di manzo	2 ore		
Maiale tritato	2 ore		
Pollo intero	3 - 4 ore		
Costolette	3 - 5 ore	● Chiuso ○ Aperto	
Barbecue	9 + ore		

Grigliare/arrostire (160°C-180°C)	Durata	Ventilazione superiore	Ventilazione del fondo
Pesce	15-20 minuti.		
Lombo di maiale	15 - 30 min.		
Pezzi di pollo	30 - 45 min.		
Pollo intero	1 - 1,5 ore		
Coscia di lombo	3 - 4 ore		
Tacchino	2 - 4 ore		
Prosciutto	2 - 5 ore		

Doratura (260°C-370°C)	Durata	Ventilazione superiore	Ventilazione del fondo
Bistecca	5 - 8 min.		
Braciola di maiale	6 - 10 min.		
Hamburger	6 - 10 min.		
Wurstel	6 - 10 min.		
			

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia regolare

- Prima di procedere alla pulizia, è necessario assicurarsi che il barbecue sia completamente freddo e che tutta la carbonella sia spenta.

- Utilizzare uno strumento per la cenere per rimuovere il carbone rimanente e smaltire la cenere. Assicuratevi di rimuovere tutta la cenere e di smaltirla avvolgendola in un foglio di alluminio, immergendola in acqua e poi smaltendola in un contenitore non combustibile.
- Pulire l'esterno del barbecue con un panno umido per rimuovere eventuali ingredienti o residui versati. Evitare lo sfregamento eccessivo delle guarnizioni per evitare danni. Le guarnizioni vengono pulite durante l'uso regolare del barbecue.

Pulizia profonda

- Una o due volte l'anno, l'interno del barbecue dovrebbe essere pulito più a fondo.
- Prima di procedere alla pulizia, accertarsi che il barbecue si sia raffreddato completamente e che tutta la carbonella sia stata spenta.
- Rimuovere i componenti interni ed eliminare eventuali residui di cenere o detriti che si sono accumulati tra il corpo del barbecue e i componenti interni.
- Utilizzare una spazzola in setole di plastica per pulire la superficie interna della ceramica.
- Raccogliere o aspirare tutti i detriti dalla parte inferiore del barbecue.
- Pulire la cerniera e l'esterno del barbecue.
- Sostituire tutti i componenti interni quando sono completamente asciutti.

6. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: EU01_100037

Prodotto: DragonFire 6600

Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Figura 1:

1. Haste de apoio
2. Haste de apoio
3. Haste de apoio
4. Haste de apoio
5. Haste de apoio
6. Haste de apoio
7. Roda giratória com bloqueio
8. Roda giratória com bloqueio
9. Paredes do queimador
10. Grelha do queimador
11. Base do queimador
12. Estrutura principal
13. Grelha
14. Suporte da pega
15. Pega
16. Regulador de ventilação superior
17. Bandeja
18. Suporte da bandeja
19. Suporte da bandeja

Parafusos

- A Parafuso de cabeça escareada 6*20
- B Parafuso de cabeça escareada 8*20
- C Parafusos sextavados 10*20
- D Parafusos de cabeça semi-redonda 5*20
- E Parafusos de cabeça semi-redonda 5*40
- F Porcas M6
- G Porcas M8
- H Arruelas M12
- I Porcas M12
- J Porcas de flange M5
- K Porcas M10
- L Porcas M5

NOTA:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é embalado numa embalagem concebida para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Não retire o número de série do produto, para manter uma rastreabilidade correta do seu equipamento em caso de solicitação de assistência.

Conteúdo da caixa

- Corpo em cerâmica
- Abertura superior em ferro fundido
- Termómetro
- Grelha de cozedura
- Pedra para pizza
- Placa de carvão em ferro fundido
- Compartimento de fogo de cerâmica
- Pega e suportes laterais em bambu
- Suporte em ferro fundido com rodas
- Manual de instruções.

3. MONTAGEM DO APARELHO

Para a montagem, são necessárias algumas ferramentas básicas: uma chave de fendas cruzada, uma chave inglesa e um par de luvas de proteção. Estas ferramentas permitir-lhe-ão montar o seu barbecue de forma segura e eficaz.



É importante que organize todas as peças e ferramentas antes de começar. Verifique se todas as peças estão presentes e em bom estado. Recomendamos que siga a ordem dos passos indicados nas figuras para garantir uma montagem correcta. Além disso, é essencial montar o barbecue numa superfície plana e segura para evitar qualquer acidente ou danos.




As figuras 2 a 9 mostram as etapas pormenorizadas do processo de montagem.




4. FUNCIONAMENTO

- Para acender o fogo, coloque um jornal enrolado com alguns pedaços de carvão ou pastilhas de ignição na placa de carvão na base do barbecue. Em seguida, coloque uma ou duas mãos-cheias de carvão vegetal sobre o jornal.
- Não utilize gasolina, álcool, líquido de isqueiro ou outros produtos químicos semelhantes para acender ou reacender o carvão vegetal.
- Abra a abertura inferior e acenda o jornal com um isqueiro de haste longa ou fósforos de segurança. Uma vez aceso, deixe a abertura inferior e a tampa abertas durante cerca de 10 minutos para criar uma pequena cama de brasas.
- Recomenda-se que não se abane ou vire as brasas depois de acesas. Isto permite que o carvão vegetal queime de forma mais uniforme e eficiente.
- Quando o barbecue estiver aceso, utilize apenas luvas resistentes ao calor quando manusear cerâmicas ou superfícies de cozedura quentes.
- Deixe o carvão aquecer e permanecer em brasa durante, pelo menos, 30 minutos antes de cozinhar pela primeira vez.
- Não cozinhe antes de as brasas terem uma camada de cinzas.
- Para apagar o fogo, pare de adicionar carvão ou pastilhas de ignição e feche todas as aberturas de ventilação e a tampa superior para permitir que o fogo se apague naturalmente.
- Não utilize água para apagar o fogo ou as cinzas, pois isso poderia danificar a cerâmica do aparelho.

Consulte abaixo os métodos de cozedura em função da temperatura e da duração:

Cozedura lenta / afumar (110 °C-135 °C)	Tempo	Ventilação superior	Ventilação inferior
Bife de carne	2 horas		
Frango desfiado	2 horas		
Frango inteiro	3 - 4 horas		
Costeletas	3 - 5 horas		
Assados	9 + horas.		

Grelhar/ Assar (160 °C-180 °C)	Tempo	Ventilação superior	Ventilação inferior
Peixe	15 - 20 min.		
Lombo de porco	15 - 30 min.		
Pedaços de frango	30 - 45 min.		
Frango inteiro	1 - 1,5 horas		
Perna de lombo	3 - 4 horas		
Peru	2 - 4 horas		
Presunto	2 - 5 horas		

Dourar (260 °C-370 °C)	Tempo	Ventilação superior	Ventilação inferior
Bife	5 - 8 min.		
Costeletas de porco	6 - 10 min.		
Hambúrguer	6 - 10 min.		
Salsichas	6 - 10 min.		

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpeza regular

- Antes de limpar, deve certificar-se de que o barbecue está completamente frio e que todo o carvão está extinto.
- Utilize um cinzeiro para remover o carvão restante e eliminar as cinzas. Não se esqueça de retirar todas as cinzas e de as eliminar, através do envolvimento das cinzas frias em folha de alumínio, da sua imersão em água e da sua eliminação num recipiente incombustível.
- Limpe o exterior do barbecue com um pano húmido para remover quaisquer ingredientes ou resíduos derramados. Evite friccionar excessivamente os vedantes para evitar danos. Os vedantes devem ser limpos durante a utilização regular do barbecue.

Limpeza profunda

- Uma ou duas vezes por ano, o interior do barbecue deve ser limpo com mais cuidado.
- Antes de o limpar, certifique-se de que arrefeceu completamente e que todo o carvão foi extinto.
- Retire os componentes internos e remova quaisquer resíduos de cinzas ou detritos que se tenham acumulado entre o corpo e os componentes internos.
- Utilize uma escova de cerdas de plástico para limpar a superfície interior da cerâmica.
- Recolha ou aspire todos os detritos da parte inferior do barbecue.
- Limpe a dobradiça e o exterior do barbecue.
- Volte a colocar todos os componentes internos quando estiverem completamente secos.

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: EU01_100037

Produto: DragonFire 6600

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

7. GARANTIA E SAT

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

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

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

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

1. Spangeleider
2. Spangeleider
3. Spangeleider
4. Spangeleider
5. Spangeleider
6. Spangeleider
7. Zwenkwiel met vergrendeling
8. Zwenkwiel met vergrendeling
9. Brander wanden
10. Brander rooster
11. Brander basis
12. Hoofdgedeelte
13. Rooster
14. Handvatbeugel
15. Handvat
16. Bovenste ventilatieregelaar
17. Bakplaat
18. Ladesteun
19. Ladesteun

Schroeven

- | | |
|---|---------------------------|
| A | Verzonken kopschroef 6*20 |
| B | Verzonken kopschroef 8*20 |
| C | Zeskantschroeven 10*20 |
| D | Halfronde schroeven 5*20 |
| E | Halfronde schroeven 5*40 |
| F | M6 moeren |
| G | M8 moeren |
| H | Sluitringen M12 |
| I | M12 moeren |
| J | Flensmoeren M5 |
| K | M10 moeren |
| L | M5 moeren |

OPMERKING:

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

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als er één ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
- Verwijder het serienummer van het product niet om een correcte traceerbaarheid van uw apparatuur te behouden in geval van een verzoek om assistentie.

Inhoud van de doos

- Keramische behuizing
- Gietijzeren ontluchter
- Thermometer
- Kookrooster
- Pizzasteen
- Gietijzeren houtskoolplaat
- Keramische vuurkorf
- Bamboe handvat en zijsteunen
- Gietijzeren standaard met wielen
- Handleiding.

3. HET APPARAAT MONTEREN

Voor de montage heeft u wat basisgereedschap nodig: een kruiskopschroevendraaier, een verstelbare moersleutel en een paar beschermende handschoenen. Met dit gereedschap kunt u de barbecue veilig en efficiënt in elkaar zetten.




Het is belangrijk dat u alle onderdelen en gereedschappen organiseert voordat u begint. Controleer of alle onderdelen aanwezig en in goede staat zijn. We raden u aan de volgorde van de stappen in de figuren aan te houden voor een correcte montage. Daarnaast is het essentieel om de barbecue op een vlakke en veilige ondergrond te monteren om ongelukken of schade aan de barbecue te voorkomen.




Figuur 2 tot en met figuur 9 tonen de gedetailleerde stappen van het montageproces.




4. WERKING

- Om het vuur aan te steken, legt u opgerolde krantenpapier met een paar blokjes of ontstekingstabletten op de houtskoolplaat onderaan de barbecue. Leg dan een of twee handenvol houtskool op de krant.
- Gebruik geen benzine, terpentijn, aanstekervloeistof, alcohol of andere soortgelijke chemicaliën om houtskool aan te steken.
- Open de onderste ontluchtingsopening en steek het krantenpapier aan met een lange aansteker of lucifers. Laat de bodemopening en het deksel na het aansteken ongeveer 10 minuten open om een klein laagje hete sintels te creëren.
- Het wordt aanbevolen om de sintels niet aan te wakkeren of te draaien als ze eenmaal branden. Hierdoor brandt de houtskool gelijkmatiger en efficiënter.
- Draag na ontsteking altijd hittebestendige handschoenen bij het hanteren van heet keramiek of kookoppervlakken.
- Laat de houtskool minstens 30 minuten opwarmen en roodgloeiend blijven voordat u hem voor het eerst op de barbecue bereidt.
- Kook niet voordat de kolen een laag as hebben.
- Om het vuur te doven, stopt u met het toevoegen van houtskool of aanmaakhout en sluit u alle ventilatieopeningen en de bovenste deksel, zodat het vuur op natuurlijke wijze kan uitbranden.
- Gebruik geen water om het vuur of de as te doven, want dit kan het keramiek van de barbecue beschadigen.

Zie hieronder voor bereidingswijzen afhankelijk van temperatuur en duur:

Langzaam koken/roken (110°C-135°C)	Tijd	Bovenste ventilatie	Onderste ventilatie
Rundersteak	2 uur		
Versnipperd varkensvlees	2 uur		
Hele kip	3-4 uur		
Ribben	3 - 5 uur		
Roosteren	9 + uur		

Grillen/ Braden (160°C-180°C)	Tijd	Bovenste ventilatie	Onderste ventilatie
Vis	15 - 20 min.		
Varkensfilet	15 - 30 min.		
Stukjes kip	30 - 45 min.		
Hele kip	1 - 1,5 uur		
Lende met been	3-4 uur		
Kalkoen	2 - 4 uur		
Ham	2 - 5 uur		

Bruinen (260°C-370°C)	Tijd	Bovenste ventilatie	Onderste ventilatie
Steak	5 - 8 min.		
Varkenskoteletten	6 - 10 min.		
Hamburger	6 - 10 min.		
Worst	6 - 10 min.		

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Regelmatig schoonmaken

- Voordat u de barbecue schoonmaakt, moet u ervoor zorgen dat de barbecue volledig is afgekoeld en dat alle houtskool is gedooft.

- Gebruik een askruisje om de resterende houtskool te verwijderen en gooi de as weg. Zorg ervoor dat u alle as verwijdert en weggooit door de koude as in aluminiumfolie te wikkelen, in water te laten weken en dan weg te gooien in een onbrandbare container.
- Veeg de buitenkant van de barbecue af met een vochtige doek om gemorste ingrediënten of resten te verwijderen. Vermijd overmatig wrijven van de afdichtingen om schade te voorkomen. De afdichtingen worden gereinigd tijdens regelmatig gebruik van de barbecue.

Grondige reiniging

- Een of twee keer per jaar moet de binnenkant van de barbecue grondiger worden gereinigd.
- Zorg er voor het schoonmaken voor dat de barbecue volledig is afgekoeld en dat alle houtskool is gedooft.
- Verwijder de interne onderdelen en verwijder eventueel achtergebleven as of puin dat zich heeft verzameld tussen het barbecuehuis en de interne onderdelen.
- Gebruik een plastic borstel om de keramische binnenkant schoon te maken.
- Verzamel of zuig al het vuil van de onderkant van de barbecue.
- Maak het scharnier en de buitenkant van de barbecue schoon.
- Vervang alle interne onderdelen als ze volledig droog zijn.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: EU01_100037

Product: DragonFire 6600

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rysunek 1:

1. Element mocujący
2. Element mocujący
3. Element mocujący
4. Element mocujący
5. Element mocujący
6. Element mocujący
7. Kółka skrętne z blokadą
8. Kółka skrętne z blokadą
9. Ściany grilla
10. Siatka do grillowania
11. Podstawa grilla
12. Korpus
13. Kratka
14. Wspornik uchwyty
15. Uchwyt
16. Górny regulator wentylacji
17. Blacha
18. Wspornik tacy
19. Wspornik tacy

Śruby

- A Śruba z łbem stożkowym 6*20
- B Śruba z łbem stożkowym 8*20
- C Śruby sześciokątne 10*20
- D Śruby z łbem półokrągłym 5*20
- E Śruby z łbem półokrągłym 5*40
- F Nakrętki M6
- G Nakrętki M8
- H Podkładki M12
- I Nakrętki M12
- J Nakrętki kotnierzowe M5
- K Nakrętki M10
- L Nakrętki M5

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi jest schematyczna i możliwe, że nie będzie całkowicie zgodna z produktem.

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli któregośkolwiek z nich brakuje lub nie są w dobrym stanie, należy niezwłocznie skontaktować się z oficjalnym Serwisem Technicznym Cecotec.
- Nie usuwaj numeru seryjnego produktu, aby można było zidentyfikować urządzenie w przypadku wymagania pomocy technicznej.

Zawartość opakowania

- Korpus ceramiczny
- ruszt do gotowania
- Termometr
- Kratka do pieczenia
- Kamień do pizzy
- żeliwna płyta węglowa
- ceramiczne palenisko
- Bambusowy uchwyt i boczne wsporniki
- Żeliwny stojak z kótkami
- Instrukcja obsługi.

3. MONTAŻ PRODUKTU

Do montażu potrzebne będą podstawowe narzędzia: śrubokręt krzyżakowy, klucz nastawny i para rękawic ochronnych. Narzędzia te pozwolą na bezpieczny i wydajny montaż grilla.

Ważne jest, aby zorganizować wszystkie części i narzędzia przed rozpoczęciem pracy. Sprawdź, czy wszystkie części są obecne i w dobrym stanie. Zalecamy przestrzeganie kolejności kroków wskazanych na rysunkach, aby zapewnić prawidłowy montaż. Ponadto ważne jest, aby zmontować grill na płaskiej i bezpiecznej powierzchni, aby uniknąć wypadku lub uszkodzenia grilla.







Rysunki od 2 do 9 przedstawiają szczegółowe etapy procesu montażu.

4. FUNKCJONOWANIE

- Aby rozpalić ogień umieść zwinętą gazetę z kilkoma kostkami lub tabletkami rozpatki na płycie na węgiel na dnie grilla. Następnie umieść jedną lub dwie garście węgla na gazecie.
- Do rozpalania węgla nie wolno używać benzyny, terpentyny, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę za pomocą zapalniczki z długim trzonkiem lub bezpiecznych zapalek. Po rozpaleniu pozostaw otwarte dolny otwór wentylacyjny i pokrywą przez około 10 minut, aby utworzyć niewielką warstwę rozżarzonych węgla.
- Zaleca się, aby nie wachlować ani nie obracać węgla po jego rozpaleniu. Dzięki temu węgiel spala się bardziej równomiernie i wydajnie.
- Po zapaleniu węgla należy zawsze używać rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obchodzenia się z gorącą ceramiką lub powierzchniami grillowymi.
- Pozwól, aby węgiel był rozgrzany do czerwoności i utrzymywał się w tym stanie przez co najmniej 30 minut przed pierwszym grillowaniem.
- Nie grilluj, zanim węgiel nie pokryje się warstwą popiołu.
- Aby ugasić ogień przerwij dodawanie materiału palnego i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywą, aby umożliwić naturalne ugaszenie ognia.
- Nie używaj wody do gaszenia ognia i popiołu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ceramiki grilla.

Poniżej przedstawiono metody grillowania w zależności od temperatury i czasu trwania:

Wolne grillowane/wędzenie (110°C-135°C)	Czas	Wentylacja górna	Wentylacja dolna
Stek wołowy	2 godziny		
Szarpana wieprzowina	2 godziny		
Cały kurczak	3 - 4 godziny		
Żeberka	3 - 5 godzin	 Zamknięte  Otwarte	
Pieczenie	9+ godzin		

Grill/Pieczenie (160°C-180°C)	Czas	Wentylacja górna	Wentylacja dolna
Ryba	5 - 20 min.		
Schab	15 - 30 min.		
Kawałki kurczaka	30 - 45 min.		
Cały kurczak	1 - 1,5 godziny		
Udziec schabowy	3 - 4 godziny		
Indyk	2 - 4 godziny		
Szynka	2 - 5 godzin		
Opiekanie (260°C-370°C)	Czas	Wentylacja górna	Wentylacja dolna
Befsztyk	5 - 8 min.		
Kotlety wieprzowe	6 - 10 min.		
Hamburgery	6 - 10 min.		
Parówki	6 - 10 min.		

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Regularne czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, a cały węgiel zgaszony.
- Użyj narzędzia do popiołu, aby usunąć pozostały węgiel i pozbyć się popiołu. Należy usunąć cały popiół i pozbyć się go, w tym celu można zawinąć zimny popiół w folię aluminiową mocząc go w wodzie, a następnie wyrzucając do niepalnego pojemnika.
- Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię grilla wilgotną ściereczką, aby usunąć wszelkie zachlapania lub pozostałości. Unikaj nadmiernego tarcia uszczelki, aby zapobiec ich uszkodzeniu. Uszczelki należy czyścić podczas regularnego użytkowania grilla.

Dogłębne czyszczenie

- Raz lub dwa razy w roku należy dokładnie wyczyścić wnętrze grilla.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, a cały węgiel zgaszony.
- Wymij elementy wewnętrzne i usuń resztki popiołu lub zanieczyszczeń, które zebrały się między korpusem grilla a elementami wewnętrznymi.
- Do czyszczenia wewnętrznej powierzchni ceramicznej należy używać szczotki z plastikowym włosiem.
- Zbierz lub odkurz wszystkie resztki z dna grilla.
- Wyczyść zawiasy i zewnętrzną część grilla.
- Włóż ponownie wszystkie elementy wewnętrzne, gdy całkowicie wyschną.

6. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencja produktu: EU01_100037

Produkt: DragonFire 6600

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tego podręcznika należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obrázek 1:

1. Vodítko pro upínání
2. Vodítko pro upínání
3. Vodítko pro upínání
4. Vodítko pro upínání
5. Vodítko pro upínání
6. Vodítko pro upínání
7. Otočné kolečko s aretací
8. Otočné kolečko s aretací
9. Stěny hořáků
10. Mřížka hořáku
11. Základna hořáku
12. Hlavní tělo
13. Rošt
14. Držák rukojeti
15. Rukojeť
16. Horní regulátor ventilace
17. Plech na pečení
18. Držák zásobníku
19. Držák zásobníku

Šrouby

- A Šroub se zápustnou hlavou 6*20
- B Šroub se zápustnou hlavou 8*20
- C Šestihranné šrouby 10*20
- D Šrouby s půlkulatou hlavou 5*20
- E Šrouby s půlkulatou hlavou 5*40
- F Matice M6
- G Matice M8
- H Podložka M12
- I Matice M12
- J Přírubové matice M5
- K Matice M10
- L Matice M5

POZNÁMKA:

Grafické znázornění v tomto návodu je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte spotřebič z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Můžete uschovat originální krabici a další obaly na bezpečném místě pro zabránění poškození spotřebiče, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Neodstraňujte sériové číslo výrobku, aby byla zachována správná dohledatelnost vašeho zařízení v případě žádosti o pomoc.

Obsah krabice

- Keramické tělo
- Litinový horní větrací otvor
- Teploměr
- Rošt na grilování
- Kámen na pizzu
- Litinová deska na uhlí
- Nádobna na uhlí
- Bambusová rukojeť a boční podpěry
- Litinový stojan s kolečky
- Návod k použití.

3. MONTÁŽ VÝROBKU

K montáži budete potřebovat základní nářadí: křížový šroubovák, nastavitelný klíč a ochranné rukavice. Tyto nástroje vám umožní bezpečně a efektivně sestavit gril.

Je důležité, abyste si před zahájením práce uspořádali všechny díly a nářadí. Zkontrolujte, zda jsou všechny díly přítomny a v dobrém stavu. Doporučujeme dodržovat pořadí kroků uvedené na obrázcích, aby byla zajištěna správná montáž. Kromě toho je nezbytné sestavit gril na rovném a bezpečném povrchu, aby nedošlo k nehodě nebo poškození grilu.





Na obrázcích 2 až 9 jsou znázorněny podrobné kroky montážního procesu.




4. PROVOZ




- Pro rozdělání ohně umístěte srolované noviny s několika kostkami nebo zápalnými tabletami na desku na uhlí na dně grilu. Pak na noviny položte jednu nebo dvě hrsti rostlinného uhlí.

- Nepoužívejte benzín, alkohol, náplň do zapalovače, líh nebo jiné podobné chemikálie k zapálení nebo opětovnému rozpálení.
- Otevřete spodní ventilační otvor a zapalte novinový papír pomocí dlouhého zapalovače nebo bezpečnostních zápalek. Po zapálení nechte spodní ventilační otvor a víko asi 10 minut otevřené, aby se vytvořila malá vrstva žhavých uhlíků.
- Jakmile jsou uhlíky zapáleny, nedoporučuje se je rozdmýchávat ani otáčet. Dřevěné uhlí tak hoří rovnoměrněji a efektivněji.
- Po zapálení při manipulaci s horkou keramikou nebo varnými plochami vždy používejte žáruvzdorné rukavice.
- Před prvním grilováním nechte dřevěné uhlí rozžhavit a udržet ho rozpálené alespoň 30 minut.
- Nezačňte grilovat dříve, než se na uhlí vytvoří vrstva popela.
- Pro uhašení ohně, přestaňte přikládat uhlí nebo podpalovače a zavřete všechny větrací otvory a horní kryt, aby oheň přirozeně dohořel.
- Nepoužívejte vodu k hašení ohně nebo popela, protože by mohlo dojít k poškození keramického povrchu grilu.

Způsoby grilování v závislosti na teplotě a době trvání viz níže:

Pomalé vaření / uzení (110 °C-135 °C)	Doba	Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Hovězí steak	2 hodiny		
Trhané vepřové maso	2 hodiny		
Celé kuře	3 - 4 hodiny		
Žebra	3 - 5 hodiny	 Zavřen  Otevřen	
Pečení	9 + hodin		

Grilování/pečení (160 °C-180 °C)	Doba	Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Ryby	15 - 20 min.		
Vepřový hřbet	15 - 30 min.		
Kuřecí kousky	30 - 45 min.		
Celé kuře	1 - 1,5 hodiny		
Vepřová kýta	3 - 4 hodiny		
Krocán	2 - 4 hodiny		
Úzená šunka	2 - 5 hodiny		

Opékání dozlatova (260 °C-370 °C)	Doba	Horní větrací otvor	Spodní větrací otvor
Biftek	5 - 8 min.		
Vepřové kotlety	6 - 10 min.		
Hamburger	6 - 10 min.		
Klobásy	6 - 10 min.		
			

5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Pravidelné čištění

- Před čištěním se musíte ujistit, že je gril zcela vychladlý a veškeré uhlí je vyhaslé.
- Pomocí popelníku vyjměte zbylé uhlí a odstraňte popel. Ujistěte se, že jste odstranili veškerý popel a vyhodili ho tak, že jste studený popel zabalili do alobalu, namočili do vody a poté vyhodili do nehořlavé nádoby.
- Vyčistěte vnější stranu grilu pomocí vlhkého hadříku pro odstránění všech rozlitých přísad nebo zbytků. Vyvarujte se nadměrného tření těsnění, aby nedošlo k jeho poškození. Těsnění se čistí při pravidelném používání grilu.

Důkladné čištění

- Jednou nebo dvakrát ročně je třeba důkladněji vyčistit vnitřek grilu.
- Před čištěním se ujistěte, že gril zcela vychladl a že bylo uhaseno veškeré uhlí.
- Vyjměte vnitřní součásti a odstraňte zbytky popela nebo nečistot, které se nahromadily mezi tělem grilu a vnitřními součástmi.
- K čištění vnitřního keramického povrchu použijte kartáč s plastovými štětiniami.
- Posbírejte nebo vysajte všechny nečistoty ze dna grilu.
- Vyčistěte závěs a vnější stranu grilu.
- Když jsou vnitřní díly zcela suché, znovu je vložte do těla grilu.

6. TECHNICKÉ ÚDAJE

Referenční číslo výrobku: EU01_100037

Výrobek: DragonFire 6600

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

7. ŽÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

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

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

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil 1:

1. Kenetleme kılavuzu
2. Kenetleme kılavuzu
3. Kenetleme kılavuzu
4. Kenetleme kılavuzu
5. Kenetleme kılavuzu
6. Kenetleme kılavuzu
7. Kilitlemeli döner tekerlek
8. Kilitlemeli döner tekerlek
9. Ateş duvarları
10. Ateş ızgara parmaklıkları
11. Ateş tabanı
12. Ana gövde
13. Panjur
14. Escuadra del asa
15. Kulp
16. Üst havalandırma regülatörü
17. Tepsi
18. Tepsi desteği
19. Tepsi desteği

Vidalar

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A | Havşa başlı vida 6*20 |
| B | Havşa başlı vida 8*20 |
| C | Altıgen vidalar 10*20 |
| D | Yarım yuvarlak başlı vidalar 5*20 |
| E | Yarım yuvarlak başlı vidalar 5*40 |
| F | M6 somun |
| G | M8 somun |
| H | Rondela M12 |
| I | M12 somun |
| J | Flanş somunları M5 |
| K | M10 somun |
| L | M5 somun |

NOT:

Bu kılavuzdaki grafikler şematik gösterimlerdir ve cihazla tam olarak eşleşmeyebilir.

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu cihaz, taşıma sırasında korunması için tasarlanmış bir ambalaj içerisinde paketlenmiştir. Cihazı ve tüm malzemeleri ambalajından çıkarın. İleride taşımanız gerektiğinde cihazın zarar görmesini önlemek için orijinal kutuyu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayabilirsiniz. Orijinal ambalajı atmamak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, lütfen resmi Cecotec Teknik Servisi ile derhal iletişime geçin.
- Yardım talep etmeniz durumunda ekipmanınızın doğru bir şekilde izlenebilirliğini sağlamak için ürünün seri numarasını çıkarmayın.

Paket içeriği

- Seramik gövde
- Dökme demir üst havalandırma
- Termometre
- Pişirme ızgara rafı
- Pizza taşı
- Dökme demir kömür plakası
- Seramik ateş kutusu
- Bambu sap ve yan destekler
- Tekerlekli dökme demir stand
- Kullanma kılavuzu

3. ÜRÜN KURULUMU

Montaj için bazı temel aletlere ihtiyacınız olacak: çapraz uçlu tornavida, ayarlanabilir anahtar ve bir çift koruyucu eldiven. Bu aletler barbekünüzü güvenli ve verimli bir şekilde monte etmenizi sağlayacaktır.



Başlamadan önce tüm parçaları ve aletleri düzenlemeniz önemlidir. Tüm parçaların mevcut ve iyi durumda olduğunu kontrol edin. Doğru montajı sağlamak için şekillerde belirtilen adımların sırasını takip etmenizi öneririz. Ayrıca, herhangi bir kazayı veya barbekünün zarar görmesini önlemek için barbeküyü düz ve güvenli bir yüzeye monte etmek çok önemlidir.



Şekil 2 ile Şekil 9 arasında montaj sürecinin ayrıntılı adımları gösterilmektedir.



4. KULLANIM

- Ateşi yakmak için, barbekünün tabanındaki kömür plakasının üzerine birkaç küp veya ateşleme tableti ile birlikte rulo haline getirilmiş gazete yerleştirin. Ardından bir ya da iki avuç kömürü gazetenin üzerine koyun.
- Mangal kömürünü tutuşturmak için benzin, terebentin, çakmak gazı, alkol veya diğer benzer kimyasalları kullanmayın.
- Alt havalandırma deliğini açın ve gazete kağıdını uzun namlulu bir çakmak veya emniyet kibriti kullanarak tutuşturun. Yaktıktan sonra, küçük bir sıcak köz tabakası oluşturmak için alt havalandırmayı ve kapağı yaklaşık 10 dakika açık bırakın.
- Közler yakıldıktan sonra havalandırılmaması veya döndürülmemesi önerilir. Bu, odun kömürünün daha eşit ve verimli bir şekilde yanmasını sağlar.
- Ateşlendikten sonra, sıcak seramikleri veya pişirme yüzeylerini tutarken daima ısıya dayanıklı eldivenler giyin.
- Mangalda ilk kez pişirmeden önce kömürün ısınmasını ve en az 30 dakika boyunca kırmızı sıcak kalmasını bekleyin.
- Kömürler kül tabakası oluşturmadan pişirmeyin.
- Ateşi söndürmek için, kömür veya çıra eklemeyi bırakın ve ateşin doğal olarak yanmasını sağlamak için tüm havalandırma deliklerini ve üst kapağı kapatın.
- Ateşi veya külleri söndürmek için su kullanmayın, çünkü bu barbekü seramiklerine zarar verebilir.

Sıcaklık ve süreye bağlı olarak pişirme yöntemleri için aşağıya bakın:

Yavaş pişirme / tutsüleme (110°C-135°C)	Zaman	Üst havalandırma	Alt havalandırma
Biftek	2 saat		
Ayıklanmış kuzu eti	2 saat		
Bütün tavuk	3 - 4 saat		
Kaburga	3 - 5 saat	● Cerrado ○ Açık	
Barbekü	9 + saat		

Izgara/Kızartma (160°C-180°C)	Zaman	Üst havalandırma	Alt havalandırma
Balık	15 - 20 dk		
Kuzu filetosu	15 - 30 dk		
Tavuk parçaları	30 - 45 dk		
Bütün tavuk	1 - 1,5 saat		
Bel budu	3 - 4 saat		
Hindi	2 - 4 saat	<input checked="" type="radio"/> Kapalı <input type="radio"/> Açık	
Pastırma	2 - 5 saat		

Kahverengileşme (260°C-370°C)	Zaman	Üst havalandırma	Alt havalandırma
Biftek	5 - 8 dk		
Pirzola	6 - 10 dk		
Hamburger	6 - 10 dk.	<input checked="" type="radio"/> Cerrado <input type="radio"/> Açık	
Sucuk	6 - 10 dk		

5. TEMİZLİK VE BAKIM

Düzenli temizlik

- Temizlemeden önce barbekünün tamamen soğuduğundan ve tüm kömürün söndüğünden emin olmalısınız.
- Kalan kömürü çıkarmak için bir kül aleti kullanın ve külü atın. Tüm külleri temizlediğinizden emin olun ve soğuk külleri alüminyum folyoya sararak, suda bekleterek ve ardından yanmaz bir kaba atarak imha edin.

- Dökülen malzemeleri veya kalıntıları temizlemek için barbekünün dışını nemli bir bezle silin. Hasarı önlemek için contaların aşırı sürtünmesinden kaçınin. Barbekünün düzenli kullanımı sırasında contalar temizlenir.

Derinlemesine temizlik

- Yılda bir veya iki kez barbekünün içi daha derinlemesine temizlenmelidir.
- Temizlemeden önce, barbekünün tamamen soğuduğundan ve tüm kömürün söndürüldüğünden emin olun.
- İç bileşenleri çıkarın ve barbekü gövdesi ile iç bileşenler arasında biriken kül veya kalıntıları temizleyin.
- İç seramik yüzeyi temizlemek için plastik kılıf bir fırça kullanın.
- Barbekünün alt tarafındaki tüm kalıntıları toplayın veya vakumlayın.
- Mentşeyi ve barbekünün dışını temizleyin.
- Tüm dahili bileşenleri tamamen kurduğunda değiştirin.

6. TEKNİK BİLGİLER

Ürün referansı EU01_100037

Ürün: DragonFire 6600

Çin'de Üretildi | İspanya'da Tasarlandı

7. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.

Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.

Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

8. TELİF HAKLARI

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

1. PECES I COMPONENTS

Figura 1:

1. Guia de subjecció
2. Guia de subjecció
3. Guia de subjecció
4. Guia de subjecció
5. Guia de subjecció
6. Guia de subjecció
7. Roda oscil·lant amb bloqueig
8. Roda oscil·lant amb bloqueig
9. Parets del cremador
10. Reixeta del cremador
11. Base del cremador
12. Cos principal
13. Reixeta
14. Esquadra de l'ansa
15. Ansa
16. Regulador de la ventilació superior
17. Safata
18. Esquadra per a safata
19. Esquadra per a safata

Cargolam

- A Cargol de cap avellanat 6*20
- B Cargol de cap avellanat 8*20
- C Cargols hexagonals 10*20
- D Cargols de cap semirodó 5*20
- E Cargols de cap semirodó 5*40
- F Rosques M6
- G Rosques M8
- H Volanderes M12
- I Rosques M12
- J Rosques amb vora M5
- K Rosques M10
- L Rosques M5

NOTA:

Els gràfics d'aquest manual són representacions esquemàtiques i potser no coincideixen exactament amb els del producte.

2. ABANS DE L'ÚS

- Aquest aparell presenta un embalatge dissenyat per a protegir-lo durant el seu transport. Traieu l'aparell de la caixa i tot el material d'embalatge. Podeu conservar la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur per prevenir danys a l'aparell si necessiteu transportar-lo en el futur. Si voleu llençar l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i els components estiguin inclosos i en bon estat. Si faltés alguna peça o no estigués en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció Tècnica Oficial de Cecotec immediatament.
- No traieu el número de sèrie del producte, per poder mantenir una correcta traçabilitat del vostre equip en cas de sol·licitar assistència.

Contingut de la caixa

- Cos de ceràmica
- Ventilació superior de ferro colat
- Termòmetre
- Reixeta de cocció
- Pedra per cuinar pizza
- Placa de carbó de ferro colat
- Caixa de foc de ceràmica
- Mànec i suports laterals de bambú
- Suport de ferro colat amb rodes
- Manual d'instruccions.

3. MUNTATGE DEL PRODUCTE

Per realitzar el muntatge, necessitareu comptar amb algunes eines bàsiques: un tornavís de punta creu, una clau ajustable i un parell de guants de protecció. Aquestes eines us permetran acoblar la vostra barbacoa de manera segura i eficient.



És important que abans de començar, organitzeu totes les peces i eines. Verifiqueu que totes les peces estiguin presents i en bon estat. Us recomanem seguir l'ordre dels passos indicat a les figures per assegurar un muntatge correcte. A més, és fonamental dur a terme el muntatge en una superfície plana i segura per evitar qualsevol accident o dany a la barbacoa.



De la figura 2 a la figura 9 es mostren detallats els passos del procés de muntatge.



4. FUNCIONAMENT

- Per encendre el foc, poseu paper de diari enrotllat amb alguns cubs o pastilles d'encesa a la placa de carbó de la base de la barbacoa. A continuació, col·loqueu un o dos grapats de carbó vegetal sobre el paper de diari.
- No utilitzeu benzina, aiguarràs, líquid per a encenedors, alcohol o altres productes químics similars per encendre el carbó vegetal.
- Obriu la ventilació inferior i enceneu el paper de diari usant un encenedor de canya llarga o llumins de seguretat. Un cop hagi calat el foc, deixeu la ventilació inferior i la tapa obertes durant uns 10 minuts per crear una petita capa de brases calentes.
- Es recomana no avivar ni voltejar les brases un cop estiguin enceses. Això permet que el carbó es cremi de manera més uniforme i eficient.
- Un cop encès, utilitzeu únicament guants resistent a la calor en manipular ceràmica calenta o superfícies de cocció.
- Permeteu que el carbó s'escalfi i es mantingui al vermell viu durant almenys 30 minuts abans de cuinar per primera vegada a la barbacoa.
- No cuineu abans que les brases tinguin una capa de cendra.
- Per extingir el foc, deixeu d'afegir carbó o pastilles d'encesa i tanqueu totes les obertures de ventilació i la tapa superior per permetre que el foc s'apagui naturalment.
- No utilitzeu aigua per extingir el foc o les cendres, ja que això podria fer malbé la ceràmica de la barbacoa.

Consulteu a continuació els mètodes de cocció en funció de la temperatura i la durada:

Cocció lenta/fumat (110 °C-135 °C)	Temps	Ventilació superior	Ventilació inferior
Bistec de carn	2 hores		
Porc esmicolat	2 hores		
Pollastre sencer	3 - 4 hores		
Costelles	3 - 5 hores	● Tancat ○ Obert	
Rostits	9 + hores		

Grill/Rostit (160 °C-180 °C)	Temps	Ventilació superior	Ventilació inferior
Peix	15 - 20 min.		
Llom de porc	15 - 30 min.		
Peces de pollastre	30 - 45 min.		
Pollastre sencer	1 - 1,5 hores		
Cuixa de porc	3 - 4 hores		
Titot	2 - 4 hores	● Tancat ○ Obert	
Pernil	2 - 5 hores		

Daurar (260 °C-370 °C)	Temps	Ventilació superior	Ventilació inferior
Bistec	5 - 8 min.		
Costella de porc	6 - 10 min.		
Hamburguesa	6 - 10 min.	● Tancat ○ Obert	
Salsitxes	6 - 10 min.		

5. NETEJA I MANTENIMENT

Neteja regular

- Abans de la neteja, us heu d'assegurar que la barbacoa estigui completament freda i que tot el carbó estigui apagat.
- Utilitzeu una eina per a cendres per retirar el carbó restant i eliminar la cendra. Assegureu-vos de retirar tota la cendra i rebutgeu-la. Per fer-ho podeu embolicar les cendres fredes en paper d'alumini, remullant-les en aigua i després rebutjant-les en un contenidor no combustible.
- Netegeu l'exterior de la barbacoa amb un drap humit per eliminar qualsevol vessament d'ingredients o residus. Eviteu fregar excessivament les juntes per evitar danys. Les juntes es netegen durant l'ús regular de la barbacoa.

Neteja en profunditat

- Una o dues vegades l'any, cal fer una neteja més profunda de la part interna de la barbacoa.
- Abans de netejar-la, assegureu-vos que la barbacoa s'hagi refredat completament i que s'hagi apagat tot el carbó.
- Traieu els components interns i traieu qualsevol cendra o enderroc residual que s'hagi recollit entre el cos de la barbacoa i els components interns.
- Utilitzeu un raspall amb cerres de plàstic per netejar la superfície interior de ceràmica.
- Recolliu o aspireu totes les restes de la part inferior de la barbacoa.
- Netegeu la frontissa i l'exterior de la barbacoa.
- Torneu a col·locar tots els components interns quan estiguin completament secs.

6. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: EU01_100037

Producte: DragonFire 6600

Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

7. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

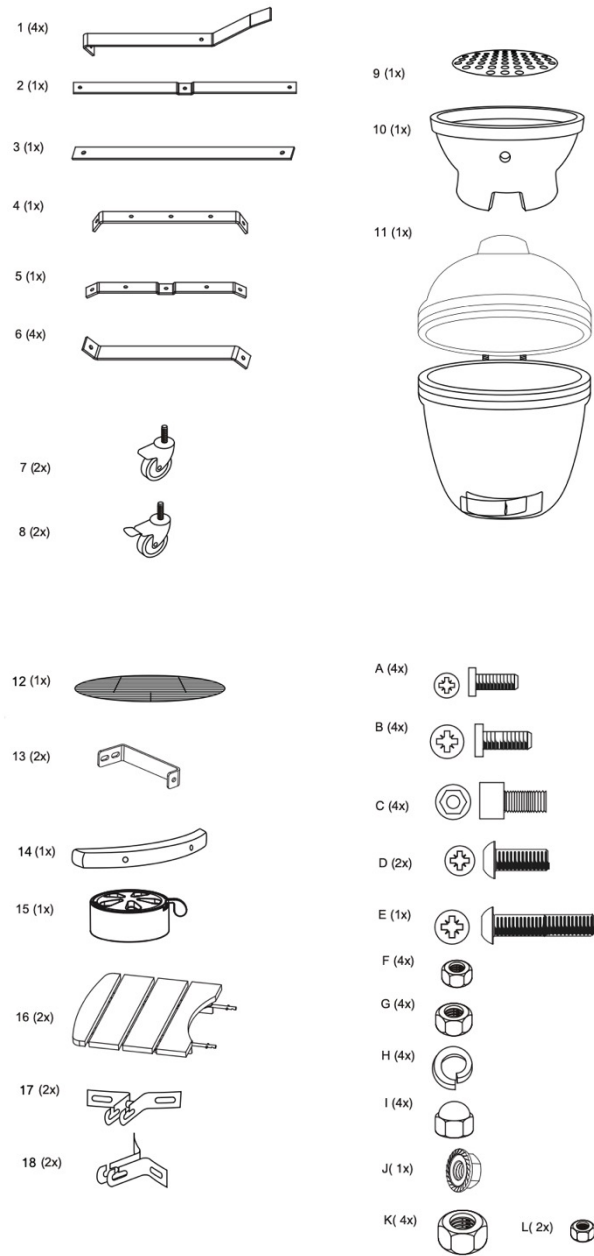


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 1

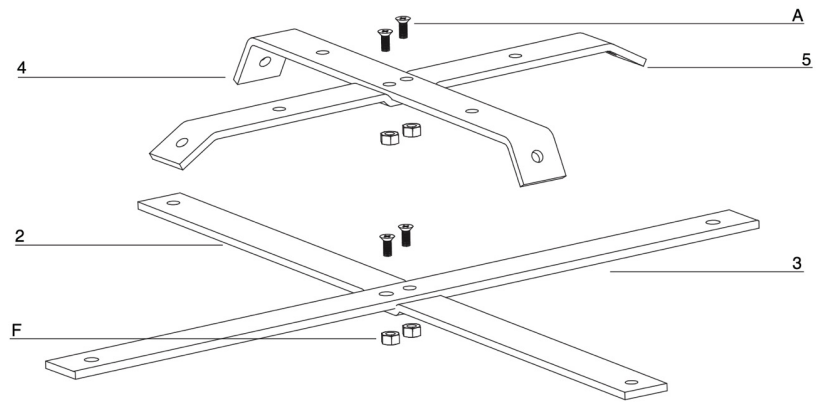


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 2

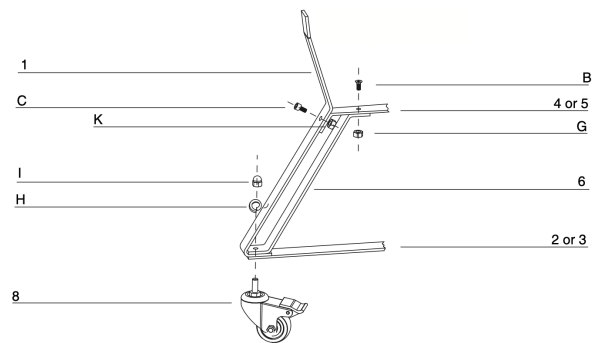


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 3

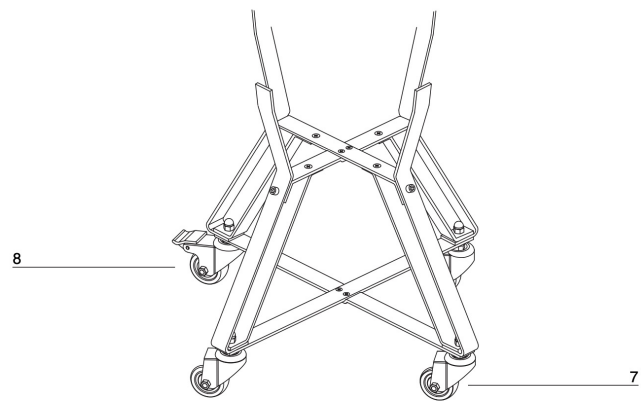


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 4

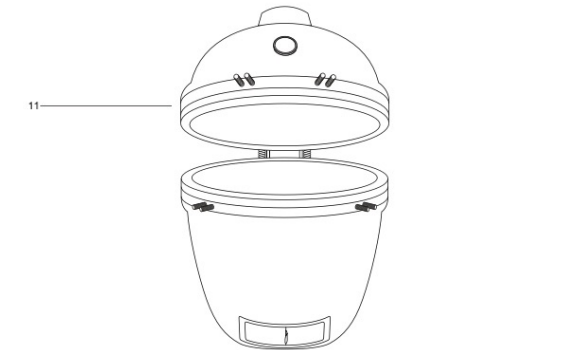
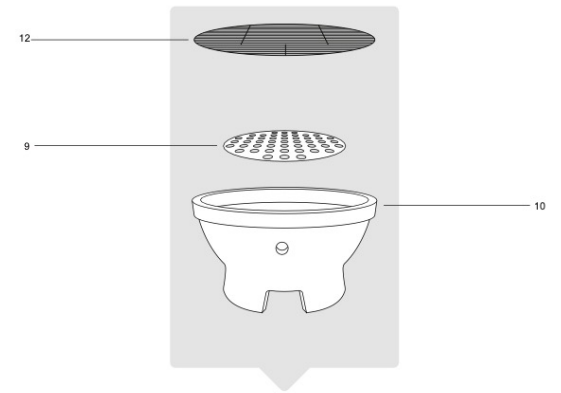


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 5

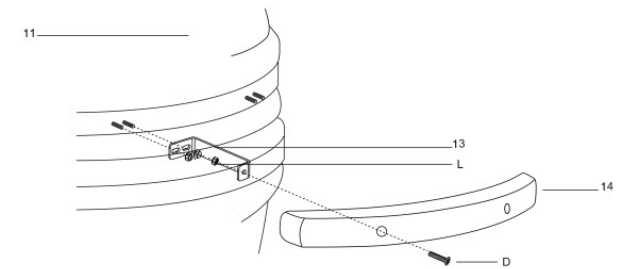


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 6

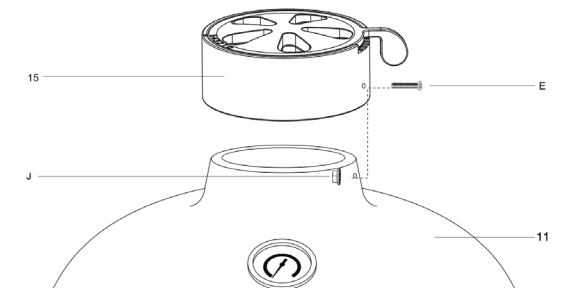


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 7

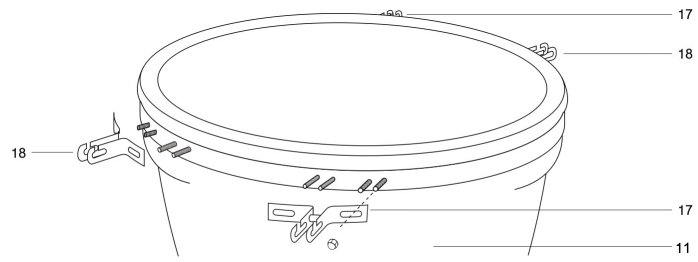


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 8

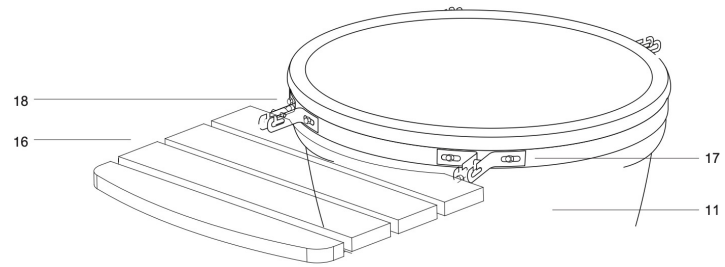


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys./Obr. 9

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S.L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar (Valencia), Spain

