



CERAMIC BARBECUE KERAMIKGRILL BARBECUE EN CÉRAMIQUE

GB IE NI MT

CERAMIC BARBECUE

Instructions for use

FR CH BE

BARBECUE EN CÉRAMIQUE

Notice d'utilisation

IT CH MT

BARBECUE IN CERAMICA

Istruzioni d'uso

PT

GRELHADOR DE CERÂMICA

Manual de utilização

DE AT CH BE

KERAMIKGRILL

Gebrauchsanweisung

NL BE

KAMADO

Gebruiksaanwijzing

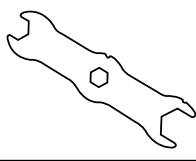
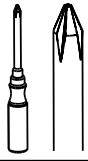
ES

BARBACOA DE CERÁMICA

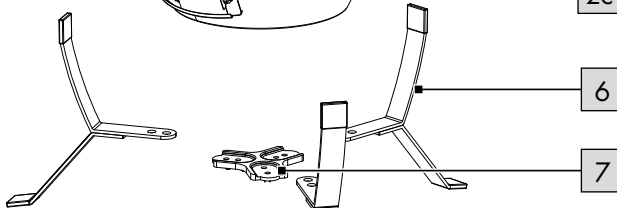
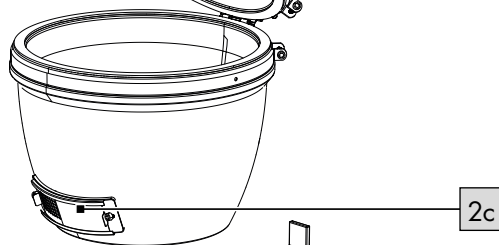
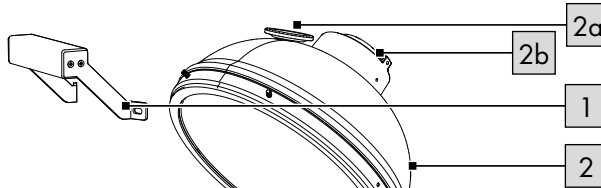
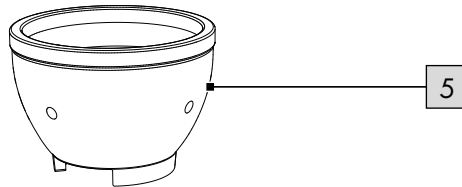
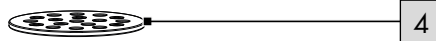
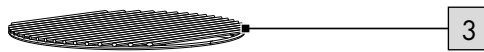
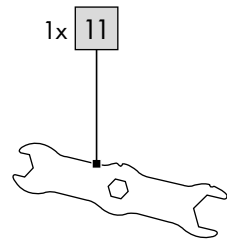
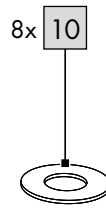
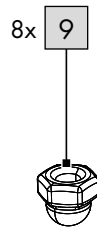
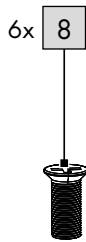
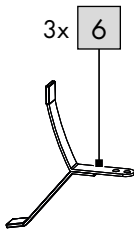
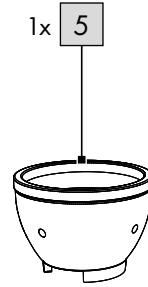
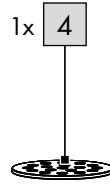
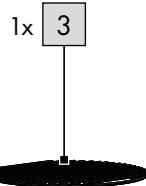
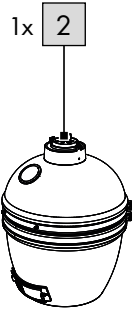
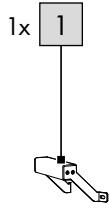
Instrucciones de uso

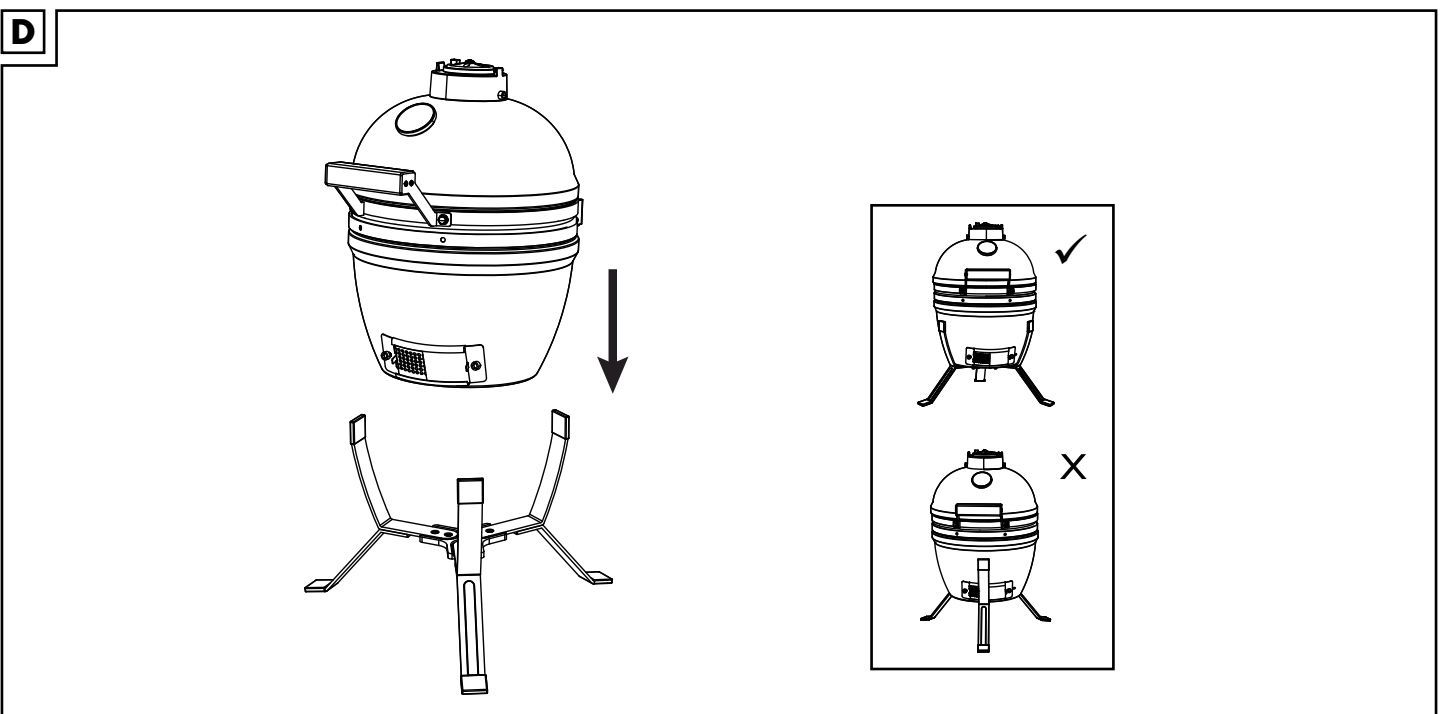
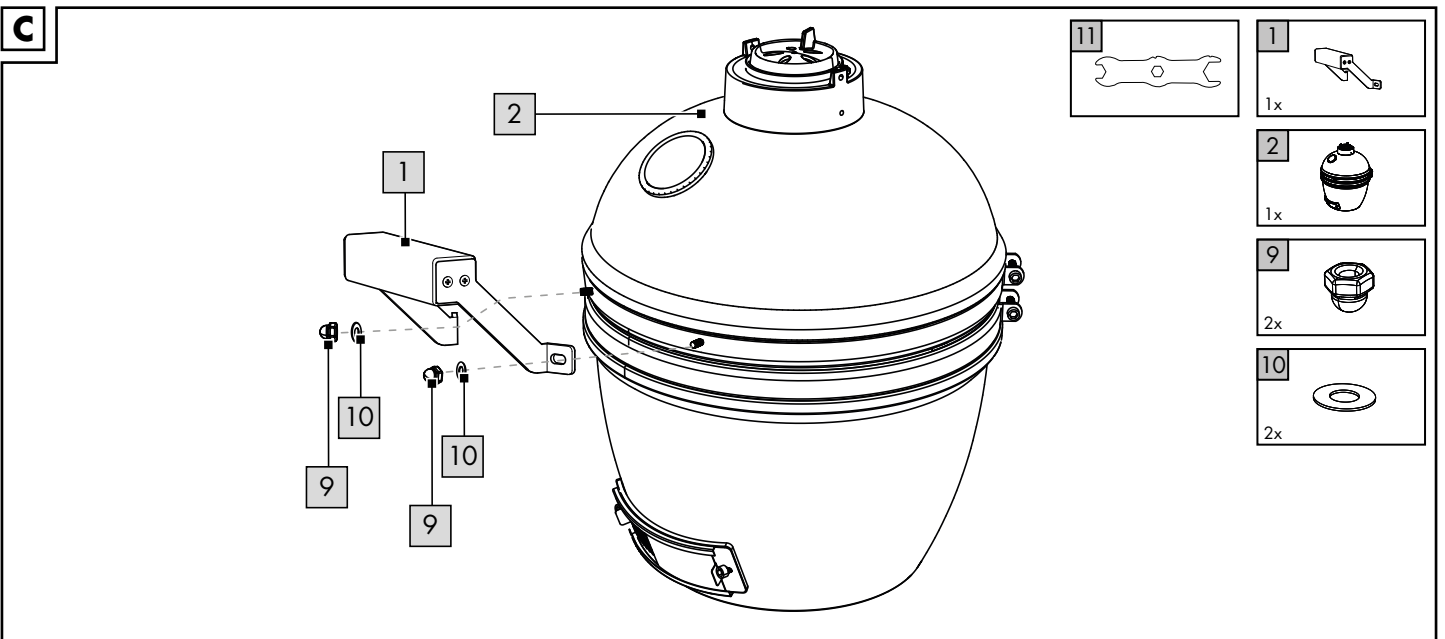
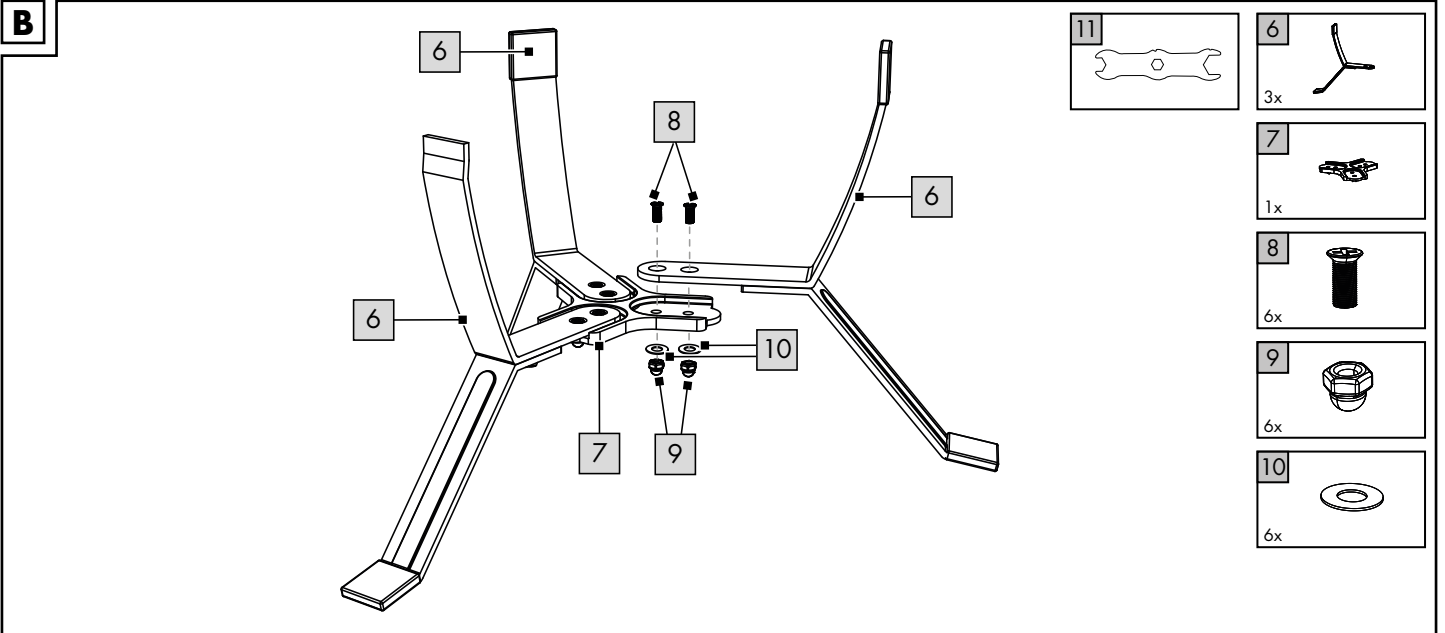
IAN 509115_2507

GB IE NI DE AT CH FR
BE NL IT MT ES PT

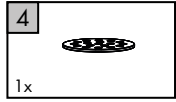
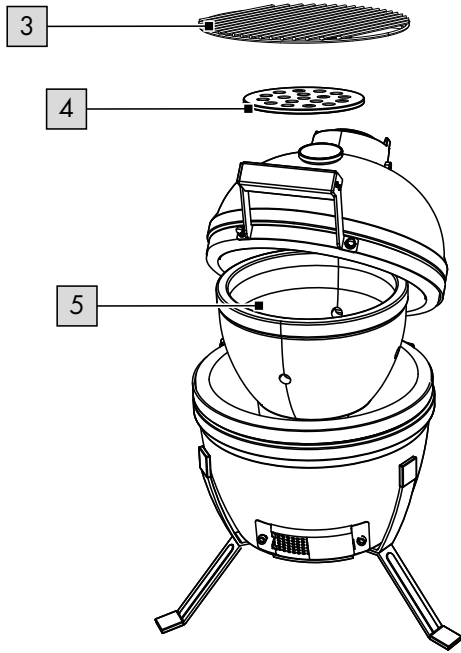


A





E



GB IE NI MT

Scope of delivery/ Parts list (fig. A)	8
Technical data.....	8
Intended use.....	8
Symbols and signal words used ...	8
Safety instructions.....	8
Danger to life!	8
Risk of injury to children!	8
Risk of injury!.....	8
Fire hazard!	9
Avoiding material damage!....	9
Assembly	9
Use	9
Lighting the fuel.....	9
Temperature regulation	10
Grilling.....	10
Slow cooking.....	10
Smoking.....	11
Desiccating.....	11
Storage, cleaning	11
Disposal.....	12
Notes on the guarantee and service handling.....	12
Overview of cooking times	13
Faults and correction	14

DE AT CH BE

Lieferumfang/ Teilebezeichnung (Abb. A)	15
Technische Daten.....	15
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	15
Verwendete Symbole und Signalwörter.....	15
Sicherheitshinweise.....	15
Lebensgefahr!.....	15
Verletzungsgefahr für Kinder!	15
Verletzungsgefahr!.....	15
Brandgefahr!	16
Vermeidung von Sachschäden!.....	16
Montage.....	16
Verwendung.....	16
Brennstoff anzünden.....	17
Temperaturregulierung	17
Grillen	17
Langsames Garen.....	18
Räuchern.....	18
Dörren.....	19
Lagerung, Reinigung	19
Hinweise zur Entsorgung	20
Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung	20
Übersicht Garzeiten	21
Fehler und Behebung	22

FR CH BE

Contenu de la livraison/ liste des composants (fig. A)	23
Données techniques	23
Utilisation conforme.....	23
Symboles utilisés et mots de signalisation	23
Consignes de sécurité	23
Danger de mort !	23
Danger de blessure pour les enfants !.....	23
Risque de blessure !.....	23
Risque d'incendie !	24
Éviter les dégâts matériels !....	24
Montage.....	24
Utilisation	24
Allumer le combustible	25
Réglage de la température ..	25
Cuisson au barbecue	25
Cuisson à petit feu	26
Faire fumer les aliments	26
Déshydrater des aliments	27
Stockage, nettoyage	27
Mise au rebut.....	28
Indications concernant la garantie et le service après-vente.....	28
Aperçu des temps de cuisson ..	30
Erreur et solution	31

NL BE	IT CH MT	ES
In het leveringspakket inbegrepen/Benaming van de onderdelen (afb. A)..... 32	Contenuto della confezione/ denominazione dei pezzi (imm. A) 40	Contenido de suministro/ descripción de las piezas (fig. A)..... 48
Technische gegevens..... 32	Dati tecnici..... 40	Datos técnicos..... 48
Voorgeschreven gebruik 32	Utilizzo conforme..... 40	Uso conforme al fin previsto 48
Gebruikte symbolen en signaalwoorden 32	Simboli e parole segnale utilizzati..... 40	Símbolos y palabras de advertencia empleados 48
Veiligheidsinstructies..... 32	Indicazioni di sicurezza 40	Indicaciones de seguridad 48
Levensgevaar! 32	Pericolo di morte!..... 40	¡Peligro de muerte! 48
Gevaar voor blessures voor kinderen! 32	Pericolo che i bambini subiscono lesioni!..... 40	¡Peligro de lesiones para niños!..... 48
Gevaar voor blessures! 32	Pericolo di subire lesioni! 40	¡Peligro de lesiones! 48
Brandgevaar! 33	Pericolo d'incendio!.....41	¡Peligro de incendio! 49
Preventie van materiële schadel 33	Evitare danni materiali!41	¡Prevención de daños materiales!..... 49
Montage..... 33	Montaggio41	Montaje 49
Gebruik..... 33	Utilizzo.....41	Uso 50
Brandstof aansteken 34	Accendere il combustibile.... 42	Encendido del combustible....50
Temperatuurregeling..... 34	Regolazione della temperatura 42	Regulación de la temperatura 50
Barbecueën 34	Grigliare 42	Asar..... 51
Langzaam garen..... 35	Cottura lenta..... 43	Cocción lenta 51
Roken 35	Affumicare 43	Ahumado..... 51
Drogen..... 36	Seccare..... 44	Secado 52
Opslag, reiniging..... 36	Conservazione, pulizia 44	Almacenamiento, limpieza 52
Afvalverwerking..... 36	Smaltimento..... 45	Indicaciones para la eliminación 53
Opmerkingen over garantie en serviceafhandeling..... 37	Avvertenze sulla garanzia e sulla gestione dei servizi di assistenza 45	Indicaciones relativas a la garantía y la gestión de servicios..... 53
Overzicht gaartijden 38	Quadro generale sui tempi di cottura..... 46	Vista general de los tiempos de cocción..... 54
Fouten en remedie 39	Errori e risoluzione..... 47	Fallos y subsanación 55

PT

Material fornecido/ Designação das peças (fig. A).....	56
Dados técnicos	56
Utilização prevista.....	56
Símbolos e palavras de sinalização usadas.....	56
Instruções de segurança	56
Perigo de morte!	56
Perigo de ferimentos para crianças!	56
Perigo de ferimentos!.....	56
Perigo de incêndio!	57
Prevenção de danos materiais!	57
Montagem.....	57
Utilização	57
Inflamar o combustível	58
Regulação da temperatura....	58
Grelhar	58
Cozedura lenta	59
Defumar	59
Secar.....	60
Armazenamento e limpeza	60
Instruções para a eliminação	60
Indicações sobre a garantia e o processamento de serviço.....	61
Vista geral dos tempos de cozedura	62
Resolução de erros.....	63

Congratulations!

You have chosen to purchase a high-quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time.



Read the following instructions for use carefully.

Use the product only as described and only for the given areas of application. Store these instructions for use carefully. When passing the product on to third parties, please also hand over all accompanying documents.

Scope of delivery/ Parts list (fig. A)

- 1 x handle (1)
- 1 x base unit (2)
 - 1 x thermometer (2a)
 - 1 x smoke vent (2b)
 - 1 x air intake (2c)
- 1 x grill grate (3)
- 1 x charcoal grate (4)
- 1 x fire bowl (5)
- 3 x leg (6)
- 1 x connecting plate (7)
- 6 x screw (8)
- 8 x cap nut (9)
- 8 x shim (10)
- 1 x tool (11)
- 1 x instructions for use

Technical data

Net weight: 23kg

Dimensions:

43 x 56.5 x 48cm (W x H x D)

Grill grate diameter: 26.5cm

Fuel: Charcoal/wood briquettes in accordance with DIN EN 1860-2

Fuel quantity: max. 0.6kg



Date of manufacture (month/year): 11/2025

Intended use

This product has been designed for private use for preparing barbecue food outdoors. It is not suitable for commercial purposes or for use as a fireplace.

Symbols and signal words used



General warning sign used for identifying dangers and hazards (e.g. dangers to life, injury hazards, or risk of crushing).

WARNING! This signal word designates a hazard with a high degree of risk that could result in death or serious injury if not averted.

NOTICE! This signal word designates a hazard with a low degree of risk that can lead to material damage to the product or another property if not averted.



Mandatory sign warning each user to read the instructions for use carefully before use and to make them always available to all users.



Always wear grilling gloves or oven mitts. Use gloves as per the PPE regulations (Heat Protection Category II, e.g. DIN EN 407).

Safety instructions



Danger to life!

- Never leave children unsupervised with the packaging material. Risk of suffocation.



Risk of injury to children!

- Children may not play with the product. Warn children specifically that the product is not a toy

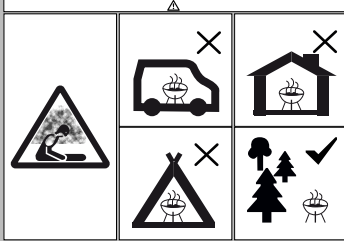
- Take into account children's natural instinct to play and sense of adventure. Prevent situations and behaviours for which the product is not intended.
- When not in use, the product must be stored out of the reach of children.



Risk of injury!

- Fill the product with fuel to a maximum of 0.6kg.
- Check the product for damage and wear before each use. The product may be used only when in good working order and condition!
- Do not wear clothing that is too loose and be sure to tie back long hair while grilling.
- NOTICE! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting!
- NOTICE! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- Do not use indoors!
- NOTICE! Keep children and pets away!
- Keep sufficient distance from hot components because any contact can lead to very serious burns.
- Always use grilling utensils with long, heat-resistant handles.
- Always remain vigilant and watch what you are doing at all times. Do not use the product if you are unfocused, tired, or under the influence of drugs, alcohol, or medications. Even a moment's carelessness when using the product can lead to serious injuries.
- Hot fat can drip out of the fire bowl during use. Keep sufficient distance because otherwise you run the risk of very serious burns.

- **NOTICE!** Risk of carbon monoxide poisoning. Operate the grill outdoors only and not in enclosed spaces!



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

Fire hazard!

- Have a fire extinguisher and a first-aid kit ready so as to be prepared in case of an accident or fire.
- Place the product on a secure and even surface before use.
- Use only fuel that conforms to DIN EN 1860-2.
- **NOTICE!** Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters conforming to DIN EN 1860-3.
- Light the fuel only in an area protected from the wind.
- Set the product up so that it is standing at least 1 m away from highly flammable materials.
- Do not leave the product unattended. Make sure that the fuel is fully spent and has cooled down before removing the ashes.
- Flammable liquids poured onto the hot coals produce flash flames or detonations. Never use liquid lighting fuels such as petrol or spirit. Do not add fuel soaked in lighting fuel to the embers.

Avoiding material damage!

- During use the screw connections can gradually become loose and affect the product's stability. Check the screws for tightness before each use. If necessary, tighten all screws once again to make sure that the product stands secure.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use the product if any parts are missing, damaged, or worn.
- Do not use water to extinguish the fuel.
- Check the product for damage and wear before each use. The product may be used only when in good working order and condition!

Assembly

WARNING! **Danger to life!**

The product and packaging material are not toys for children to play with!

- Never leave children unsupervised with the packaging material or with small product parts. Risk of suffocation!

Note: For assembly you need both a Phillips screwdriver (not included in delivery) and the tool (11).

- Assemble the product as shown in figs. B-E. To prevent unwanted material stresses, wait until assembly is complete before tightening all screws securely.

Use

WARNING! **Risk of injury!**

Improper handling of the product can lead to personal injury as well as damage to the product.

- Stand the product on a surface that is easily accessible, even, dry, heat-resistant, non-flammable and sufficiently stable (e.g. concrete floor, soil).
- The product may never be used on a wooden floor or any other flammable set-up area.
- The product may not be used on a table or similar work surface.
- Keep a minimum distance of 1 m around the product in all directions.
- Never carry the product by its hinges as they might break.
- The product is very heavy. Always have two people carry it.

1. Set up the frame at the desired location.

Note: Select a stable, fireproof base. If you wish to stand the frame on a grass surface, first lay paving stones at the desired location. These will guarantee that it stands securely.

2. Two people are required to lift the base unit into the frame.

3. Adjust the air supply with the perforated grid at the air intake (2c).

Lighting the fuel

WARNING! **Risk of injury!**

Improper handling of the product can lead to personal injuries.

- The product gets very hot. Never touch it with your bare hands during operation. Use suitable grilling gloves.

Note: Wash the grill grate (3) with warm water and mild detergent before first use.

Note: Heat the product before using it for the first time. The fuel must be heated for at least 40 minutes until red-hot.

Note: Do not put the food on the grill for cooking until the fuel is covered with a layer of ash!

1. Open the lid of the base unit (2) and remove the grill grate (3).
2. Pile up to 0.6kg of the fuel on the charcoal grate (4) in the fire bowl (5).
3. Place one or two pieces of solid kindling on the pile you've made. Light these from above.
4. Close the lid of the base unit and open the smoke vent (2b) and the air intake (2c).
5. As soon as the desired temperature has been reached, set the smoke vent and air intake as described under the heading "Temperature regulation".
6. Open the lid of the base unit, insert the grill grate and begin grilling.

Note: Always wear grilling gloves when you touch the grill grate.

Temperature regulation

NOTICE! **Avoiding material damage!**

Improper handling can lead to damage to the product.

- When cooking food at a low temperature make sure that the product maintains the desired temperature. The product can take several hours to cool down.

Note: Measure the actual cooking chamber temperature with the lid closed.

The temperature is regulated by means of the smoke vent (2b) and air intake (2c) (see table "Temperature regulation"). The wider the openings are set and the greater the airflow into the product, the higher the temperature inside will become.

To regulate the grilling temperature you must reduce the airflow. To do this, close the smoke vent and the air intake.

When you have fully closed the smoke vent and the air intake, no more oxygen can get inside and the fuel is extinguished.

Check the inside temperature with the thermometer (2a).

Grilling

WARNING! **Risk of injury!**

Improper handling of the product can lead to personal injuries.

- Injury may occur because of a flash flame. Do not open the lid of the base unit too quickly. At first raise the lid only about 25mm and wait a few seconds before opening fully.
- The product gets very hot. During operation never touch it with your bare hands. Use suitable grilling gloves.

NOTICE! **Avoiding material damage!**

Improper handling can lead to damage to the product.

- The product is ready for use immediately. Avoid pre-treatments such as burning-in or applying oil.
- Over time the product may become discoloured, turning dark. This is because of smoke and combustion.

- Do not put the food on the grill too soon. A layer of ash has to form on the fuel.

For direct grilling, which means cooking the food directly over the heat source, proceed as follows:

Note: This method is suitable for foods that need less than 25 minutes for cooking (e.g. steaks, cutlets, vegetables).

1. Open the smoke vent and the air intake.
2. Heat up the fuel and set the grill grate (3) in place.
3. Place the food on the grill grate.
4. Close the lid of the base unit (2) and open it only to turn the food over or to check its condition. To cook the food evenly turn it half-way through the cooking time.
5. Regulate the air supply with the smoke vent and the air intake.

Note: For examples and cooking times consult the table "Grilling". The cooking times given here are merely guidelines. Times can vary depending on taste and quality of the food.

Slow cooking

WARNING! **Risk of injury!**

Improper handling of the product can lead to personal injuries.

- Injury may occur because of a flash flame. Do not open the lid of the base unit too quickly. At first raise the lid only about 25mm and wait a few seconds before you open it fully.
- The product gets very hot. During operation never touch it with your bare hands. Use suitable grilling gloves.

There are certain foods that you can cook slowly with the product. For examples of these and their cooking times consult the table "Slow cooking". The cooking times given here are merely guidelines. Times can vary depending on taste and quality of the food.

1. To light the fuel see the heading "Use", section "Lighting the fuel".
2. Open the air intake (2c) fully and leave the lid of the base unit (2) open for about 10 minutes. At the same time the smoke vent (2b) should be opened just a little.
3. Heat up the fuel and set the grill grate (3) in place.
4. As soon as the desired temperature has been reached, close the air intake completely.

Note: Read the inside temperature with the thermometer (2a).

5. Place the food on the grill grate (3), close the lid and start cooking.

Smoking

WARNING! **Risk of injury!**

Improper handling of the product can lead to personal injuries.

- Injury may occur because of a flash flame. Do not open the lid of the base unit too quickly. At first raise the lid only about 25mm and wait a few seconds before you open it fully.
- The product gets very hot. During operation never touch it with your bare hands. Use suitable grilling gloves.

For smoking you will need smoking chips (not included in delivery). Moisten these with fresh water for about 15 minutes before using. For examples and cooking times consult the table "Smoking". The cooking times given here are merely guidelines. Times can vary depending on taste and quality of the food.

To smoke food for grilling, proceed as follows:

1. To light the fuel see the heading "Use", section "Lighting the fuel".
2. Open the air intake (2c) fully and leave the lid of the base unit (2) open for about 10 min. At the same time the smoke vent (2b) should be opened just a little.
3. Heat up the fuel and set the grill grate (3) in place.
4. As soon as the desired temperature has been reached, close the air intake just enough so that it is only slightly open and close the smoke vent.

Note: Read the inside temperature with the thermometer (2a).

5. With grilling gloves scatter the smoking chips over the hot fuel.
6. Place the food on the grill grate (3), close the lid and start smoking.

Desiccating

WARNING! **Risk of injury!**

Improper handling of the product can lead to personal injury and damage to the product.

- Injury may occur because of a flash flame. Do not open the lid of the base unit too quickly. At first raise the lid only about 25mm and wait a few seconds before opening fully.

- The product gets very hot. Never touch it with your bare hands. Use suitable grilling gloves.

There are certain foods that you can desiccate slowly with the product. For examples of these and their cooking times consult the table "Desiccating". The cooking times given here are merely guidelines. Times can vary depending on taste and quality of the food.

1. To light the fuel see the heading "Use", section "Lighting the fuel".
2. Open the air intake (2c) fully and leave the lid of the base unit (2) open for about 10 min. At the same time the smoke vent (2b) should be opened just a little.
3. Heat the fuel and put the grill grate (3) in place.
4. As soon as the desired temperature has been reached, close the air intake just enough so that it is only slightly open.

Note: Read the inside temperature with the thermometer (2a).

5. Place the food on the grill grate (3) on a sheet of baking paper (not included in delivery) close the lid and start desiccating.

Storage, cleaning

WARNING! **Risk of injury!**


Improper handling of the product can lead to personal injury and damage to the product.

- The product gets very hot. Never touch it with your bare hands. Use suitable grilling gloves.
- Allow the product to cool down completely before cleaning each time.

 **WARNING!**
Fire hazard!

Improper handling of the product and its fuel can lead to personal injury as well as the risk of fire.

- Never dump hot ashes or embers. Wait until they have cooled down completely.

 **NOTICE!**
Avoiding material damage!

Improper handling can lead to damage to the product.

- Never immerse the product in water. The ceramic may break.
- Do not use aggressive cleaning agents, brushes with metal or nylon bristles, or sharp cleaning implements such as knives, metal sponges, and the like. This can damage the surface.

- After grilling never pour cold water directly onto the embers to extinguish them. Otherwise you might damage the product.
- Dispose of the cold ashes and clean the product after use each time.
- Remove the grill grate (3) and clean it thoroughly by rinsing with water. Then dry it thoroughly.
- Remove the charcoal grate (4) and dump any remaining ashes from the fire bowl (5).
- Remove any loose deposits on the outside of the product with a wet sponge. Do not clean the inside with water because the ceramic absorbs any liquid.
- When not in use, always store the product clean and dry at room temperature.
IMPORTANT! Never clean the product with harsh cleaning agents.

Disposal



Dispose of the product and packaging materials in accordance with current local regulations. Store the packaging materials (foil bags, for example) out of the reach of children. For further information about disposal of the product no longer needed, contact your local council. Dispose of the product and the packaging in an environmentally friendly manner.



The Recycling Code distinguishes different materials to be returned for recycling. The Code consists of the recycling symbol for the recycling process and a number that identifies the material.

Notes on the guarantee and service handling

The product was produced with great care and under continuous quality control. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH gives private end customers a three-year guarantee on this product from the date of purchase (guarantee period) in accordance with the following provisions. The guarantee is only valid for material and manufacturing defects. The guarantee does not cover parts that are subject to normal wear and tear and that are thus considered wear parts (e.g. batteries) and it does not cover fragile parts such as switches or parts that are made of glass.

Claims under this guarantee are excluded if the product has been used incorrectly, improperly, or contrary to the intended purpose, or if the provisions in the instructions for use were not observed, unless the end customer proves that a material or manufacturing defect exists that was not caused by one of the aforementioned circumstances.

Claims under the guarantee can only be made within the guarantee period by presenting the original sales receipt. Please therefore keep the original sales receipt. The guarantee period is not extended by any repairs carried out under the guarantee, under statutory guarantees, or as a gesture of goodwill. This also applies to replaced and repaired parts.

If you wish to make a claim please first contact the service hotline mentioned below or contact us by e-mail. If there is a guarantee case, then the product will be repaired or replaced free of charge to you or the purchase price will be refunded, depending on our choice. There are no further rights from the guarantee. Your legal rights, in particular guarantee claims against the respective seller, are not limited by this guarantee.

IAN: 509115_2507

 Service Great Britain
Tel.: 0800 404 7657
E-Mail: deltasport@lidl.co.uk

 Service Ireland
 Tel.: 1800 101010
E-Mail: deltasport@lidl.ie

 Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: deltasport@lidl.com.mt

Overview of cooking times











Table: Temperature regulation			
Method of preparation	Temperature	Air intake	Smoke vent
Browning	approx. 300 - 450 °C		
Grilling/Baking	approx. 125 - 300 °C		
Slow grilling	approx. 100 - 135 °C		
Smoking	approx. 75 - 125 °C		
Desiccating	approx. 50 - 60 °C		

Table: Grilling/Roasting/Baking (125 - 300 °C)	
Seafood (lobster, prawns)	until opaque and firm
Seafood (mussels, oysters)	until the mussels have opened
Fish	approx. 15 - 20min.
Pork fillet	approx. 15 - 30min.
Chicken (whole)	approx. 1 - 1,5h
Leg of lamb	approx. 3 - 4h
Ham	approx. 2 - 5h

Table: Slow cooking (100 - 135 °C)	
Prime rib	approx. 2.5 - 3h
Pulled pork	approx. 9+h
Chicken (whole)	approx. 1 - 2h
Spare ribs	approx. 3 - 5h
Roast	approx. 2 - 4h

Table: Smoking (75 - 125 °C)	
Beef (0.5kg)	approx. 20 - 25min.
Pork (0.5kg)	approx. 30 - 35min.
Poultry (0.5kg)	approx. 40 - 45min.
Fish (0.5kg)	approx. 15 - 25min.
Vegetables	approx. 20min.
Potatoes	approx. 40min.

Table: Desiccating (50 - 60 °C)	
Apples	approx. 5 - 8h
Bananas (slices approx. 0.5cm thick)	approx. 6h
Dates	approx. 10 - 20h
Basil	approx. 6 - 8h
Beef jerky	approx. 6 - 8h

Faults and correction

Fault	Cause	Solution
The product keeps going out.	The fire inside the product is not getting enough oxygen.	Make sure that the smoke vent (2b) and the air intake (2c) are not completely closed. Regulate the oxygen supply as described under the heading "Use", section "Temperature regulation".
The product is not standing securely.	The product has not been placed in the frame correctly.	Place the base unit (2) of the product in the frame as shown in fig. D.
Mould has formed inside the product.	After lengthy disuse mould can form because of moisture in the air or food remnants not being removed, for instance.	Clean the product as described under the heading "Storage, cleaning".

Herzlichen Glückwunsch!
Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für einen hochwertigen Artikel entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Verwendung mit dem Artikel vertraut.



Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Gebrauchsanweisung.


Benutzen Sie den Artikel nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Artikels an Dritte ebenfalls mit aus.

Lieferumfang/ Teilebezeichnung (Abb. A)

- 1 x Griff (1)
- 1 x Basiseinheit (2)
 - 1 x Thermometer (2a)
 - 1 x Rauchabzug (2b)
 - 1 x Lufteinlass (2c)
- 1 x Grillrost (3)
- 1 x Kohlerost (4)
- 1 x Feuerschale (5)
- 3 x Standbein (6)
- 1 x Verbindungsplatte (7)
- 6 x Schraube (8)
- 8 x Hutmutter (9)
- 8 x Unterlegscheibe (10)
- 1 x Werkzeug (11)
- 1 x Gebrauchsanweisung

Technische Daten

Gewicht netto: 23 kg
Maße: 43 x 56,5 x 49 cm
(B x H x T)
Grillrostdurchmesser: 26,5 cm
Brennstoff: Holzkohle/-briketts nach DIN EN 1860-2
Brennstoffmenge: max. 0,6 kg

 Herstellungsdatum
(Monat/Jahr): 11/2025

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Artikel ist für die Zubereitung von grillbaren Speisen im Außenbereich für den privaten Bereich konzipiert. Er ist nicht für gewerbliche Zwecke oder für die Verwendung als Feuerstelle geeignet.

Verwendete Symbole und Signalwörter



Allgemeines Warnzeichen, dient der Kennzeichnung von Gefahren und Gefährdungen (z. B. Lebens-, Verletzungs- oder Quetschgefahren).

WARNUNG! Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

ACHTUNG! Das Signalwort bezeichnet eine Gefährdung mit einem geringen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, einen Sachschaden am Artikel oder anderem Eigentum zur Folge haben kann.



Gebotszeichen, weist jeden Benutzer darauf hin, die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch sorgfältig durchzulesen und für alle Benutzer stets zur Verfügung zu stellen.



Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA-Regularen (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407).

Sicherheitshinweise

⚠️ Lebensgefahr!

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr.

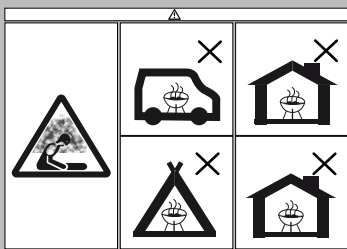
⚠️ Verletzungsgefahr für Kinder!

- Kinder dürfen nicht mit dem Artikel spielen. Weisen Sie Kinder insbesondere darauf hin, dass der Artikel kein Spielzeug ist.
- Beachten Sie den natürlichen Spieltrieb und die Experimentierfreudigkeit von Kindern. Verhindern Sie Situationen und Verhaltensweisen, die nicht für den Artikel vorgesehen sind.
- Der Artikel muss bei Nichtgebrauch unzugänglich für Kinder gelagert werden.

⚠️ Verletzungsgefahr!

- Befüllen Sie den Artikel mit max. 0,6 kg Brennstoff.
- Prüfen Sie den Artikel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Der Artikel darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden!
- Tragen Sie beim Grillen keine zu weite Kleidung, lange Haare zurückbinden.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Artikels kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls schwerste Verbrennungen drohen.
- ACHTUNG! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

! Brandgefahr!

- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.

- Stellen Sie den Artikel vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
- Verwenden Sie nur Brennstoff nach DIN EN 1860-2.
- ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend DIN EN 1860-3 verwenden.
- Zünden Sie den Brennstoff nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie den Artikel so auf, dass er mind. 1 m entfernt von leichtentzündlichen Materialien steht.
- Lassen Sie den Artikel nicht unbeaufsichtigt. Stellen Sie sicher, dass der Brennstoff vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keinen mit Zündflüssigkeit getränkten Brennstoff auf die Glut.

! Vermeidung von Sachschäden!

- Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Artikels beeinträchtigen. Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf den Artikel.
- Verwenden Sie den Artikel nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.

- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen des Brennmaterials.
- Prüfen Sie den Artikel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Der Artikel darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden!

Montage

! WARNUNG! Lebensgefahr!

Der Artikel und das Verpackungsmaterial sind kein Kinderspielzeug!

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial oder mit Kleinteilen des Artikels. Es besteht Erstickungsgefahr!

Hinweis: Für die Montage benötigen Sie einen geeigneten Kreuzschraubendreher (nicht im Lieferumfang enthalten) sowie das Werkzeug (11).

- Montieren Sie den Artikel wie in Abb. B-E gezeigt. Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schrauben fest an, um unerwünschte Materialspannungen zu vermeiden.

Verwendung

! WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen sowie Beschädigungen des Artikels führen.

- Stellen Sie den Artikel auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Fläche auf (bspw. Betonboden, Erdboden).

- Der Artikel darf niemals auf einem Holzboden oder einer anderen brennbaren Stellfläche verwendet werden.
- Den Artikel nicht auf einem Tisch oder einer ähnlichen Arbeitsfläche verwenden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von mind. 1 m in allen Richtungen zum Artikel ein.
- Tragen Sie den Artikel niemals an dem Scharnier, da dieses brechen könnte.
- Der Artikel ist sehr schwer. Tragen Sie ihn immer mit zwei Personen.

1. Stellen Sie das Gestell an den gewünschten Ort.

Hinweis: Wählen Sie einen festen, brennfesten Untergrund. Wenn Sie das Gestell auf Rasenboden stellen möchten, legen Sie zunächst Pflastersteine an die gewünschte Stelle. Diese gewährleisten einen sicheren Stand.

2. Heben Sie die Basiseinheit zu zweit in das Gestell.

3. Regeln Sie die Luftzufuhr mit dem Lochgitter beim Lufteinlass (2c).

Brennstoff anzünden

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Der Artikel wird sehr heiß. Fassen Sie ihn im Betrieb niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Grillhandschuhe.

Hinweis: Waschen Sie den Grillrost (3) vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel ab.

Hinweis: Heizen Sie den Artikel vor dem ersten Gebrauch auf. Der Brennstoff muss mindestens 40 Minuten durchglühen.

Hinweis: Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!

1. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit (2) und nehmen Sie den Grillrost (3) ab.

2. Schichten Sie max. 0,6 kg des Brennstoffs auf dem Brennstoffrost (4) in der Feuerschale (5) auf.

3. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Brennstoff. Zünden Sie diese von oben an.

4. Schließen Sie den Deckel der Basiseinheit und öffnen Sie den Rauchabzug (2b) sowie den Lufteinlass (2c).

5. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, stellen Sie den Rauchabzug und Lufteinlass, wie im Kapitel „Temperaturregulierung“ beschrieben, ein.

6. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit, legen Sie den Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Hinweis: Fassen Sie den Grillrost nur mit Grillhandschuhen an.

Temperaturregulierung

ACHTUNG! **Vermeidung von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Beschädigungen des Artikels führen.

- Achten Sie beim Garen von Lebensmitteln bei niedriger Temperatur darauf, dass der Artikel die gewünschte Temperatur behält. Es kann mehrere Stunden dauern, bis der Artikel heruntergekühlt ist.

Hinweis: Messen Sie die tatsächliche Garraumtemperatur bei geschlossenem Deckel.

Die Temperaturregulierung erfolgt mittels Rauchabzug (2b) und Lufteinlass (2c) (s. Tabelle „Temperaturregulierung“). Je größer die Öffnungen eingestellt sind und je mehr Luft in den Artikel strömen kann, desto höher wird die Temperatur im Inneren.

Um die Grilltemperatur zu regulieren, müssen Sie den Luftdurchfluss reduzieren. Schließen Sie dazu den Rauchabzug und den Lufteinlass.

Wenn Sie den Rauchabzug und den Lufteinlass vollständig schließen, gelangt kein Sauerstoff mehr in das Innere und der Brennstoff geht aus.

Kontrollieren Sie die Innentemperatur mittels Thermometer (2a).

Grillen

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Es besteht Verletzungsgefahr durch eine mögliche Stichflamme. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit nicht zu schnell. Heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn komplett öffnen.
- Der Artikel wird sehr heiß. Fassen Sie ihn im Betrieb niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Grillhandschuhe.

ACHTUNG! **Vermeidung von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Beschädigungen des Artikels führen.

- Der Artikel ist direkt einsatzbereit. Vermeiden Sie Vorbehandlungen, wie z. B. das Einbrennen oder Auftragen von Öl.
- Der Artikel kann sich mit der Zeit dunkel verfärben. Dies ist auf Rauch und Verbrennungen zurückzuführen.
- Legen Sie das Grillgut nicht zu früh auf. Es muss sich eine Ascheschicht auf dem Brennstoff gebildet haben.

Zum direkten Grillen, unter dem man das Garen des Grillgutes direkt über der Hitzequelle versteht, gehen Sie wie folgt vor:

Hinweis: Diese Methode ist für Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen (z. B. Steaks, Koteletts, Gemüse), geeignet.

1. Öffnen Sie den Rauchabzug und den Lufteinlass.
2. Heizen Sie den Brennstoff an und legen Sie den Grillrost (3) auf.
3. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost.
4. Schließen Sie den Deckel der Basiseinheit (2) und öffnen Sie diesen nur zum Wenden oder zur Prüfung des Garstandes. Für ein gleichmäßiges Durchgaren wenden Sie das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit.
5. Regeln Sie die Luftzufuhr mit dem Rauchabzug und dem Lufteinlass.

Hinweis: Beachten Sie die Tabelle „Grillen“, um Beispiele und Garzeiten daraus zu entnehmen. Diese angegebenen Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack und Qualität des Grillgutes können die Zeiten abweichen.

Langsames Garen

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Es besteht Verletzungsgefahr durch eine mögliche Stichflamme. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit nicht zu schnell. Heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn komplett öffnen.
- Der Artikel wird sehr heiß. Fassen Sie ihn im Betrieb niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Grillhandschuhe.

Sie können mit dem Artikel bestimmte Lebensmittel langsam garen. Beachten Sie dazu die Tabelle „Langsames Garen“, um Beispiele und Garzeiten daraus zu entnehmen. Diese angegebenen Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack und Qualität des Grillgutes können die Zeiten abweichen.

1. Entzünden Sie den Brennstoff gemäß Kapitel „Verwendung“, Abschnitt „Brennstoff anzünden“.
2. Öffnen Sie den Lufteinlass (2c) vollständig und lassen Sie den Deckel der Basiseinheit (2) für ca. 10 Minuten offen stehen. Der Rauchabzug (2b) sollte dabei nur minimal geöffnet sein.
3. Heizen Sie den Brennstoff an und legen Sie den Grillrost (3) auf.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass vollständig.

Hinweis: Lesen Sie die Innentemperatur mittels Thermometer (2a) ab.

5. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost (3), schließen Sie den Deckel und beginnen Sie mit dem Garen.

Räuchern

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Es besteht Verletzungsgefahr durch eine mögliche Stichflamme. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit nicht zu schnell. Heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn komplett öffnen.
- Der Artikel wird sehr heiß. Fassen Sie ihn im Betrieb niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Grillhandschuhe.

Zum Räuchern benötigen Sie Räucherchips (nicht im Lieferumfang enthalten). Befeuchten Sie diese vor der Verwendung für ca. 15 Minuten mit klarem Wasser. Beachten Sie die Tabelle „Räuchern“, um Beispiele und Garzeiten daraus zu entnehmen. Diese angegebenen Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack und Qualität des Grillgutes können die Zeiten abweichen.

Um Gargut zu räuchern, gehen Sie wie folgt vor:

1. Entzünden Sie den Brennstoff gemäß Kapitel „Verwendung“, Abschnitt „Brennstoff anzünden“.

2. Öffnen Sie den Lufteinlass (2c) vollständig und lassen Sie den Deckel der Basiseinheit (2) für ca. 10 Minuten offen stehen. Der Rauchabzug (2b) sollte dabei nur minimal geöffnet sein.
3. Heizen Sie den Brennstoff an und legen Sie den Grillrost (3) auf.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass so weit, bis er nur minimal geöffnet ist, und schließen Sie den Rauchabzug.

Hinweis: Lesen Sie die Innentemperatur mittels Thermometer (2a) ab.

5. Streuen Sie die Räucherchips mit Grillhandschuhen über den heißen Brennstoff.
6. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost (3), schließen Sie den Deckel und beginnen Sie mit dem Räuchern.

Dörren

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Es besteht Verletzungsgefahr durch eine mögliche Stichflamme. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit nicht zu schnell. Heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn komplett öffnen.
- Der Artikel wird sehr heiß. Fassen Sie ihn im Betrieb niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Grillhandschuhe.

Sie können mit dem Artikel bestimmte Lebensmittel langsam dörren. Beachten Sie dazu die Tabelle „Dörren“, um Beispiele und Garzeiten daraus zu entnehmen. Diese angegebenen Garzeiten sind lediglich Richtwerte. Je nach Geschmack und Qualität des Grillgutes können die Zeiten abweichen.

1. Entzünden Sie den Brennstoff gemäß Kapitel „Verwendung“, Abschnitt „Brennstoff anzünden“.
2. Öffnen Sie den Lufteinlass (2c) vollständig und lassen Sie den Deckel der Basiseinheit (2) für ca. 10 Minuten offen stehen. Der Rauchabzug (2b) sollte dabei nur minimal geöffnet sein.
3. Heizen Sie den Brennstoff an und legen Sie den Grillrost (3) auf.
4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass so weit, dass er nur minimal geöffnet ist.

Hinweis: Lesen Sie die Innentemperatur mittels Thermometer (2a) ab.

5. Legen Sie das Grillgut auf einem Stück Backpapier (nicht im Lieferumfang enthalten) auf den Grillrost (3), schließen Sie den Deckel und beginnen Sie mit dem Dörren.

Lagerung, Reinigung

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Der Artikel wird sehr heiß. Fassen Sie ihn niemals mit bloßen Händen an. Nutzen Sie geeignete Grillhandschuhe.

- Lassen Sie den Artikel vor jeder Reinigung vollständig auskühlen.

WARNUNG! **Brandgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel und dessen Brennstoff kann zu Personenverletzungen sowie zur Brandgefahr führen.

- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder Kohlereste. Warten Sie, bis diese vollständig ausgekühlt sind.

ACHTUNG! **Vermeidung von Sachschäden!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Beschädigungen des Artikels führen.

- Tauchen Sie den Artikel niemals in Wasser. Die Keramik kann brechen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, metallische sowie scharfe Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme u. Ä. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf den Brennstoff, um diesen zu löschen. Andernfalls könnten Sie den Artikel beschädigen.
- Entsorgen Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Artikel nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost (3) ab und reinigen Sie ihn gründlich mit mildem Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie den Kohlerost (4) und schütten Sie die restliche Asche aus der Feuerschale (5).

- Entfernen Sie lose Ablagerungen außen am Artikel mit einem nassen Schwamm. Verzichten Sie auf eine feuchte Reinigung im Inneren, da die Keramik jede Flüssigkeit aufsaugt.
- Lagern Sie den Artikel bei Nichtbenutzung immer trocken und sauber bei Raumtemperatur. **WICHTIG!** Nie mit scharfen Reinigungsmitteln reinigen.

Hinweise zur Entsorgung



Entsorgen Sie den Artikel und die Verpackungsmaterialien entsprechend den aktuellen örtlichen Vorschriften. Bewahren Sie Verpackungsmaterialien (wie z. B. Folienbeutel) für Kinder unerreikbaar auf. Weitere Informationen zur Entsorgung des ausgedienten Artikels erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung. Entsorgen Sie den Artikel und die Verpackung umweltschonend.



Der Recycling-Code dient der Kennzeichnung verschiedener Materialien zur Rückführung in den Wiederverwertungskreislauf (Recycling). Der Code besteht aus einem Recyclingsymbol für den Verwertungskreislauf und einer Nummer, die das Material kennzeichnet.

Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung

Der Artikel wurde mit großer Sorgfalt und unter ständiger Kontrolle produziert. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH räumt privaten Endkunden auf diesen Artikel drei Jahre Garantie ab Kaufdatum (Garantiefrist) nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen ein.

Die Garantie gilt nur für Material- und Verarbeitungsfehler. Die Garantie erstreckt sich nicht auf Teile, die der normalen Abnutzung unterliegen und deshalb als Verschleißteile anzusehen sind (z. B. Batterien) sowie nicht auf zerbrechliche Teile wie Schalter oder Teile, die aus Glas gefertigt sind.

Ansprüche aus dieser Garantie sind ausgeschlossen, wenn der Artikel unsachgemäß oder missbräuchlich oder nicht im Rahmen der vorgesehenen Bestimmung oder des vorgesehenen Nutzungsumfangs verwendet wurde oder Vorgaben in der Anleitung/Anweisung nicht beachtet wurden, es sei denn, der Endkunde weist nach, dass ein Material- oder Verarbeitungsfehler vorliegt, der nicht auf einem der vorgenannten Umstände beruht.

Ansprüche aus der Garantie können nur innerhalb der Garantiefrist unter Vorlage des Originalkassenbelegs geltend gemacht werden. Bitte bewahren Sie deshalb den Originalkassenbeleg auf. Die Garantiefrist wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Bitte wenden Sie sich bei Beanstandungen zunächst an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Liegt ein Garantiefall vor, wird der Artikel von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Weitere Rechte aus der Garantie bestehen nicht.

Ihre gesetzlichen Rechte, insbesondere Gewährleistungsansprüche gegenüber dem jeweiligen Verkäufer, werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

IAN: 509115_2507

DE Kundenservice Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: deltasport@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: deltasport@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch

BE Service Belgien
Tel.: 0800 12089
E-Mail: deltasport@lidl.be

Übersicht Garzeiten











Tabelle: Temperaturregulierung			
Zubereitungsart	Temperatur	Lufteinlass	Rauchabzug
Anbraten	ca. 300 - 450 °C		
Grillen/Backen	ca. 125 - 300 °C		
Langsames Grillen	ca. 100 - 135 °C		
Räuchern	ca. 75 - 125 °C		
Dörren	ca. 50 - 60 °C		

Tabelle: Grillen/Braten/Backen (125 – 300 °C)	
Meeresfrüchte (Hummer, Garnelen)	bis undurchsichtig und fest
Meeresfrüchte (Muscheln, Austern)	bis die Muscheln geöffnet sind
Fisch	ca. 15 - 20 Min.
Schweinefilet	ca. 15 - 30 Min.
Hähnchen (ganz)	ca. 1 - 1,5 h
Lammkeule	ca. 3 - 4 h
Schinken	ca. 2 - 5 h

Tabelle: Langsames Garen (100 – 135 °C)	
Hochrippe (Prime Rib)	ca. 2,5 - 3 h
Pulled Pork	ca. 9+ h
Hähnchen (ganz)	ca. 1 - 2 h
Schweinerippchen (Spareribs)	ca. 3 - 5 h
Braten	ca. 2 - 4 h

Tabelle: Räuchern (75 – 125 °C)	
Rind (0,5 kg)	ca. 20 - 25 Min.
Schwein (0,5 kg)	ca. 30 - 35 Min.
Geflügel (0,5 kg)	ca. 40 - 45 Min.
Fisch (0,5 kg)	ca. 15 - 25 Min.
Gemüse	ca. 20 Min.
Kartoffel	ca. 40 Min.

Tabelle: Dörren (50 – 60 °C)	
Äpfel	ca. 5 - 8 h
Bananen (Scheibendicke ca. 0,5 cm)	ca. 6 h
Datteln	ca. 10 - 20 h
Basilikum	ca. 6 - 8 h
Beef Jerky	ca. 6 - 8 h

Fehler und Behebung

Fehler	Ursache	Lösung
Der Artikel geht immer wieder aus.	Das Feuer im Inneren des Artikels bekommt keinen Sauerstoff.	Stellen Sie sicher, dass der Rauchabzug (2b) und der Luffeinlass (2c) nicht vollständig geschlossen sind. Regulieren Sie die Sauerstoffzufuhr wie im Kapitel „Verwendung“, Abschnitt „Temperaturregulierung“ beschrieben.
Der Artikel hat keinen festen Stand.	Der Artikel wurde nicht korrekt in das Gestell eingestellt.	Setzen Sie die Basiseinheit (2) des Artikels wie in Abbildung D gezeigt in das Gestell ein.
Es hat sich Schimmel im Artikel gebildet.	Bei längerer Nichtbenutzung kann es durch z. B. Luftfeuchtigkeit oder nicht entfernte Speisereste zur Schimmelbildung kommen.	Reinigen Sie den Artikel wie im Kapitel „Lagerung, Reinigung“ beschrieben.

Félicitations !

Vous venez d'acquérir un article de grande qualité. Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec l'article.



Pour cela, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation suivante.

Utilisez l'article uniquement comme indiqué et pour les domaines d'utilisation mentionnés. Conservez bien cette notice d'utilisation. Si vous cédez l'article à un tiers, veuillez à lui remettre l'ensemble de la documentation.

Contenu de la livraison/ liste des composants (fig. A)

- 1 poignée (1)
- 1 unité de base (2)
 - 1 thermomètre (2a)
 - 1 extracteur de fumée (2b)
 - 1 entrée d'air (2c)
- 1 grille de barbecue (3)
- 1 grille pour le charbon (4)
- 1 foyer (5)
- 3 pied (6)
- 1 plaque de connexion (7)
- 6 vis (8)
- 8 écrou borgne (9)
- 8 rondelle (10)
- 1 outil (11)
- 1 notice d'utilisation

Données techniques

Poids net : 23 kg

Dimensions :

43 x 56,5 x 48 cm (l x h x p)

Diamètre de la grille de barbecue : 26,5 cm

Combustible : Charbon de bois et briquettes de charbon de bois selon NF EN 1860-2

Quantité de combustible : max. 0,6 kg



Date de fabrication
(mois/année) : 11/2025

Utilisation conforme

Cet article est conçu pour la préparation à l'extérieur d'aliments à faire griller et pour un usage privé. Il n'est pas adapté pour un usage commercial ni pour être utilisé comme brasero.

Symboles utilisés et mots de signalisation



Signal d'avertissement général : Sert à signaler les dangers et les risques (par ex. danger de mort, risques de blessure ou d'écrasement).

AVERTISSEMENT ! Ce mot de signalisation désigne un danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave.

AVIS ! Ce mot de signalisation indique un danger avec un faible degré de risque qui, s'il n'est pas évité, peut occasionner des dommages matériels sur l'article ou autres biens.



Signe d'obligation : Indique à chaque utilisateur de lire attentivement la notice d'utilisation avant l'utilisation et de la mettre à disposition de toutes les personnes qui utilisent l'article.



Portez toujours des gants de barbecue ou de cuisine. Utilisez des gants conformes aux normes des EPI (protection contre la chaleur de catégorie II, p. ex. EN 407).

Consignes de sécurité



Danger de mort !

- Ne laissez jamais des enfants manipuler le matériau d'emballage sans surveillance. Danger d'étouffement.



Danger de blessure pour les enfants !

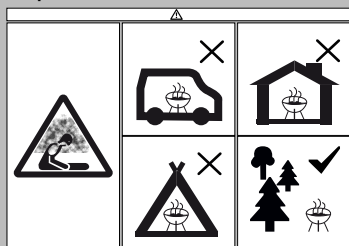
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'article. Communiquez bien aux enfants que cet article n'est pas un jouet.
- Gardez en mémoire que les enfants disposent d'une tendance naturelle au jeu et à l'expérimentation. Empêchez les situations et les comportements qui ne sont pas prévus pour l'article.
- L'article doit être rangé hors de portée des enfants lorsqu'il n'est pas utilisé.



Risque de blessure !

- Ne remplissez l'article qu'avec 0,6 kg max. de combustible.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'article ne montre aucun signe de dégradation ou d'usure. L'article ne doit être utilisé qu'en parfait état !
- Ne portez pas de vêtements trop amples lorsque vous faites un barbecue et attachez les cheveux longs en arrière.
- AVIS ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu !
- AVIS ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- AVIS ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

- Gardez une distance suffisante par rapport aux éléments chauds car tout contact avec ceux-ci peut entraîner des brûlures extrêmement graves.
- Utilisez toujours des ustensiles de barbecue avec des manches longs et résistants à la chaleur.
- Soyez toujours vigilant et faites toujours attention à ce que vous faites. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré(e), si vous êtes fatigué(e) ou si vous êtes sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un seul moment d'inattention lors de l'utilisation de l'article peut entraîner de graves blessures.
- De la graisse chaude peut s'écouler du foyer pendant l'utilisation. Gardez une distance suffisante, sinon vous risquez de gravement vous brûler.
- AVIS ! Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur et non dans des espaces fermés !



Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

Risque d'incendie !

- Gardez un extincteur et une trousse de premiers secours à portée de main pour pouvoir réagir en cas d'accident ou d'incendie.
- Avant d'utiliser l'article, placez-le sur une surface plane et stable.
- Utilisez uniquement des combustibles selon la norme NF EN 1860-2.
- AVIS ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- N'allumez le combustible qu'à l'abri du vent.
- Installez l'article de manière à ce qu'il se trouve à au moins 1 m de matériaux facilement inflammables.
- Ne laissez pas l'article sans surveillance. Assurez-vous que le combustible est entièrement consumé et refroidi avant d'enlever les cendres.
- Les liquides inflammables versés sur les braises provoquent des flammes instantanées ou des déflagrations. N'utilisez jamais de liquide d'allumage comme de l'essence ou de l'alcool à brûler. Ne versez pas de combustible imbibé de liquide d'allumage sur les braises.

Éviter les dégâts matériels !

- Pendant l'utilisation, les raccords à vis peuvent se desserrer progressivement et affecter la stabilité de l'article. Vérifiez le bon serrage des vis avant chaque utilisation. Le cas échéant, resserrez toutes les vis afin de garantir une bonne stabilité.

- Ne montez pas ni ne vous asseyez sur l'article.
- N'utilisez pas l'article si des pièces manquent, sont endommagées ou usées.
- N'utilisez pas d'eau pour éteindre le combustible.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que l'article ne montre aucun signe de dégradation ou d'usure. L'article ne doit être utilisé qu'en parfait état !

Montage

AVERTISSEMENT ! **Danger de mort !**

L'article et les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour enfants !

- Ne laissez jamais les enfants jouer sans surveillance avec l'emballage ou les petites pièces de l'article. Danger d'étouffement !

Remarque : Pour le montage, vous avez besoin d'un tournevis cruciforme (non inclus avec l'article) ainsi que de l'outil (11).

- Montez l'article en suivant les indications des fig. B à E. Ne serrez pas toutes les vis avant d'avoir terminé le montage afin d'éviter toute tension indésirable du matériau.

Utilisation

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles ainsi que des dommages à l'article.

- Placez l'article sur une surface facilement accessible, plane, sèche, résistante à la chaleur, non inflammable et suffisamment stable (par exemple sol en béton, sol en terre).

- L'article ne doit jamais être utilisé sur un plancher en bois ou sur une autre surface inflammable.
- Ne pas utiliser l'article sur une table ou un plan de travail similaire.
- Maintenez une distance minimale d'au moins 1 m dans toutes les directions autour de l'article.
- Ne portez jamais l'article au niveau de la charnière, car celle-ci pourrait casser.
- L'article est très lourd. Portez-le toujours à deux personnes.

1. Placez la structure de base à l'endroit souhaité.

Remarque : Choisissez une surface stable et résistante au feu. Si vous souhaitez placer la structure de base sur du gazon, placez d'abord des pavés à l'endroit souhaité. Ceux-ci assurent une tenue stable.

2. Soulevez l'unité de base à deux et placez-la sur la structure de base.
3. Réglez l'arrivée d'air à l'aide de la grille perforée située près de l'entrée d'air (2c).

Allumer le combustible

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles.

- L'article devient très chaud. Lorsqu'il est en marche, ne le touchez jamais à mains nues. Utilisez des gants de barbecue adaptés.

Remarque : Avant la première utilisation, lavez la grille de barbecue (3) à l'eau chaude et avec un liquide vaisselle doux.

Remarque : Faites chauffer l'article avant la première utilisation. Le combustible doit être incandescent pendant au moins 40 minutes.

Remarque : Ne déposez l'aliment à griller que lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !

1. Ouvrez le couvercle de l'unité de base (2) et retirez la grille de barbecue (3).
2. Recouvrez la grille pour le combustible (4) avec max. 0,6 kg de combustible dans le foyer (5).
3. Placez un ou deux allume-feux solides sur la présente couche de combustible. Allumez-les par le haut.
4. Fermez le couvercle de l'unité de base et ouvrez l'extracteur de fumée (2b) ainsi que l'entrée d'air (2c).
5. Dès que la température souhaitée est atteinte, réglez l'extracteur de fumée et l'entrée d'air comme décrit dans le chapitre « Réglage de la température ».
6. Ouvrez le couvercle de l'unité de base, placez la grille de barbecue et commencez à faire griller vos aliments.

Remarque : Ne manipulez la grille de barbecue qu'avec des gants de barbecue.

Réglage de la température

AVIS ! **Éviter les dégâts matériels !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des dommages sur l'article.

- Lorsque vous faites cuire des aliments à basse température, veillez à ce que l'article conserve la température souhaitée. Il peut s'écouler plusieurs heures avant que l'article ne soit refroidi.

Remarque : Mesurez la température réelle de l'espace de cuisson avec le couvercle fermé. Le réglage de la température s'effectue au moyen de l'extracteur de fumée (2b) et de l'entrée d'air (2c) (voir tableau « Réglage de la température »). Plus les ouvertures sont grandes et plus l'air peut circuler dans l'article, plus la température à l'intérieur est élevée.

Pour régler la température de cuisson, vous devez réduire le débit d'air. Pour cela, fermez l'extracteur de fumée et l'entrée d'air. Si vous fermez complètement l'extracteur de fumée et l'entrée d'air, l'oxygène ne pénètre plus à l'intérieur et le combustible s'éteint.

Contrôlez la température intérieure à l'aide du thermomètre (2a).

Cuisson au barbecue

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles.

- Risque de blessure dû à d'éventuelles flammes instantanées. N'ouvrez pas le couvercle de l'unité de base trop rapidement. Soulevez d'abord le couvercle d'environ 25 mm et attendez quelques secondes avant de l'ouvrir complètement.

- L'article devient très chaud. Lorsqu'il est en marche, ne le touchez jamais à mains nues. Utilisez des gants de barbecue adaptés.

 **AVIS !**
Éviter les dégâts matériels !

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des dommages sur l'article.

- L'article est utilisable immédiatement. Évitez les traitements préalables tels que la combustion ou l'application d'huile.
- L'article peut prendre une couleur sombre avec le temps. Ceci est dû à la fumée et aux marques de brûlure.
- Ne posez pas les aliments à griller trop tôt. Une couche de cendres doit s'être formée sur le combustible.

Pour faire griller directement, c'est-à-dire en posant directement l'aliment sur la source de chaleur, procédez comme suit :

Remarque : Cette méthode est adaptée aux aliments dont la cuisson nécessite moins de 25 minutes (p. ex. les steaks, les côtelettes, les légumes).

1. Ouvrez l'extracteur de fumée et l'entrée d'air.
2. Chauffez le combustible et placez la grille de barbecue (3).
3. Placez l'aliment à faire griller sur la grille de barbecue.
4. Fermez le couvercle de l'unité de base (2) et ne l'ouvrez que pour retourner les aliments ou vérifier leur état de cuisson. Pour une cuisson homogène, retournez les aliments à mi-temps de cuisson.
5. Réglez l'arrivée d'air à l'aide de l'extracteur de fumée et de l'entrée d'air.

Remarque : Consultez le tableau « Cuisson au barbecue » pour y trouver des exemples et les temps de cuisson. Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction du goût et de la qualité de l'aliment à griller.

Cuisson à petit feu

 **AVERTISSEMENT !**
Risque de blessure !

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles.

- Risque de blessure dû à d'éventuelles flammes instantanées. N'ouvrez pas le couvercle de l'unité de base trop rapidement. Soulevez d'abord le couvercle d'environ 25 mm et attendez quelques secondes avant de l'ouvrir complètement.
- L'article devient très chaud. Lorsqu'il est en marche, ne le touchez jamais à mains nues. Utilisez des gants de barbecue adaptés.

Vous pouvez utiliser cet article pour faire cuire certains aliments à petit feu. Consultez pour cela le tableau « Cuisson à petit feu » pour y trouver des exemples et les temps de cuisson. Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction du goût et de la qualité de l'aliment à griller.

1. Allumez le combustible conformément au chapitre « Utilisation », section « Allumer le combustible ».
2. Ouvrez complètement l'entrée d'air (2c) et laissez le couvercle de l'unité de base (2) ouvert pendant environ 10 minutes. L'extracteur de fumée (2b) ne doit être ouvert qu'au minimum.

3. Chauffez le combustible et placez la grille de barbecue (3).
4. Dès que la température souhaitée est atteinte, fermez complètement l'entrée d'air.

Remarque : Contrôlez la température intérieure à l'aide du thermomètre (2a).

5. Placez l'aliment à faire griller sur la grille de barbecue (3), fermez le couvercle et commencez à faire cuire vos aliments.

Faire fumer les aliments

 **AVERTISSEMENT !**
Risque de blessure !

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles.

- Risque de blessure dû à d'éventuelles flammes instantanées. N'ouvrez pas le couvercle de l'unité de base trop rapidement. Soulevez d'abord le couvercle d'environ 25 mm et attendez quelques secondes avant de l'ouvrir complètement.
- L'article devient très chaud. Lorsqu'il est en marche, ne le touchez jamais à mains nues. Utilisez des gants de barbecue adaptés.

Pour faire fumer les aliments, vous avez besoin de copeaux de fumage (non fournis avec l'article). Humidifiez-les à l'eau claire pendant environ 15 minutes avant de les utiliser. Consultez le tableau « Fumer » pour y trouver des exemples et les temps de cuisson. Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction du goût et de la qualité de l'aliment à griller.

Pour faire fumer les aliments, procédez comme suit :

1. Allumez le combustible conformément au chapitre « Utilisation », section « Allumer le combustible ».
2. Ouvrez complètement l'entrée d'air (2c) et laissez le couvercle de l'unité de base (2) ouvert pendant environ 10 min. L'extracteur de fumée (2b) ne doit alors être ouvert qu'au minimum.
3. Chauffez le combustible et placez la grille de barbecue (3).
4. Dès que la température souhaitée est atteinte, fermez l'entrée d'air de manière à ce qu'elle reste à peine ouverte et fermez l'extracteur de fumée.

Remarque : Contrôlez la température intérieure à l'aide du thermomètre (2a).

5. Saupoudrez les copeaux de fumage avec des gants de barbecue sur le combustible chaud.
6. Placez l'aliment à faire griller sur la grille de barbecue (3), fermez le couvercle et commencez à faire fumer vos aliments.

Déshydrater des aliments

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles.

- Risque de blessure dû à d'éventuelles flammes instantanées. N'ouvrez pas le couvercle de l'unité de base trop rapidement. Soulevez d'abord le couvercle d'environ 25 mm et attendez quelques secondes avant de l'ouvrir complètement.
- L'article devient très chaud. Ne le touchez jamais à mains nues. Utilisez des gants de barbecue adaptés.

Vous pouvez utiliser cet article pour déshydrater certains aliments. Consultez pour cela le tableau « Déshydrater » pour y trouver des exemples et les temps de cuisson. Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction du goût et de la qualité de l'aliment à griller.

1. Allumez le combustible conformément au chapitre « Utilisation », section « Allumer le combustible ».
2. Ouvrez complètement l'entrée d'air (2c) et laissez le couvercle de l'unité de base (2) ouvert pendant environ 10 min. L'extracteur de fumée (2b) ne doit alors être ouvert qu'au minimum.
3. Chauffez le combustible et placez la grille de barbecue (3).
4. Dès que la température souhaitée est atteinte, fermez l'entrée d'air de manière à ce qu'elle reste à peine ouverte.

Remarque : Contrôlez la température intérieure à l'aide du thermomètre (2a).

5. Placez l'aliment sur un morceau de papier sulfurisé (non fourni) sur la grille de barbecue (3), fermez le couvercle et commencez à le faire déshydrater.

Stockage, nettoyage

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des blessures corporelles.

- L'article devient très chaud. Ne le touchez jamais à mains nues. Utilisez des gants de barbecue adaptés.
- Faites complètement refroidir l'article avant le nettoyage.

AVERTISSEMENT ! **Risque d'incendie !**

Une manipulation inappropriée de l'article et de son combustible peut entraîner des blessures corporelles ainsi qu'un risque d'incendie.

- Ne mettez jamais de cendres chaudes ou de restes de charbon au rebut. Attendez qu'ils aient complètement refroidi.

AVIS ! **Éviter les dégâts matériels !**

Une manipulation non conforme de l'article peut entraîner des dommages sur l'article.

- N'immergez jamais l'article dans l'eau. La céramique pourrait casser.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon, d'objets de nettoyage métalliques ou tranchants tels que couteaux, éponges métalliques, etc. Ceci pourrait endommager la surface.

- Après avoir fait votre barbecue, ne versez jamais directement de l'eau froide sur le combustible pour l'éteindre. Ceci pourrait endommager l'article.
- Mettez les cendres froides au rebut et nettoyez l'article après chaque utilisation.
- Retirez la grille de barbecue (3) et nettoyez-la soigneusement à l'eau de vaisselle douce. Séchez-la ensuite avec soin.
- Enlevez la grille pour le charbon (4) et videz les cendres restantes du foyer (5).

- Enlevez les dépôts non adhérents à l'extérieur de l'article avec une éponge mouillée. Évitez de procéder à un nettoyage humide à l'intérieur, car la céramique absorbe tout liquide.
- Lorsque vous n'utilisez pas l'article, rangez-le toujours dans un endroit sec et propre à une température ambiante.
IMPORTANT ! Ne jamais laver avec des produits de nettoyage agressifs.

Mise au rebut



* Ce produit est recyclable. Il est soumis à la responsabilité élargie du fabricant et est collecté séparément.



Éliminez le produit et les matériaux d'emballage conformément aux réglementations locales actuelles en vigueur. Conservez les matériaux d'emballage (comme les sachets en plastique) hors de portée des enfants. Vous obtiendrez plus d'informations relatives à l'élimination du produit usagé auprès de votre commune ou de votre municipalité. Éliminez le produit et l'emballage dans le respect de l'environnement.



Le code de recyclage est utilisé pour identifier les différents matériaux à retourner dans le cycle de recyclage. Ce code se compose du symbole de recyclage, représentant le cycle de recyclage ainsi que d'un numéro identifiant le matériau.

Indications concernant la garantie et le service après-vente

L'article a été produit avec grand soin et sous un contrôle constant. DELTA-SPORT HANDELS-KONTOR GmbH accorde au client final privé une garantie de trois ans sur cet article à compter de la date d'achat (période de garantie) conformément aux dispositions suivantes. La garantie ne vaut que pour les défauts de matériaux et de fabrication. La garantie ne couvre pas les pièces soumises à une usure normale, lesquelles doivent donc être considérées comme des pièces d'usure (comme p. ex., les piles), de même qu'elle ne couvre pas les pièces fragiles, telles que les interrupteurs ou les pièces fabriquées en verre. Les réclamations au titre de cette garantie sont exclues si l'article a été utilisé de manière abusive ou inappropriée, hors du cadre de son usage ou du champ d'application prévu ou si les instructions de la notice d'utilisation n'ont pas été respectées, à moins que le client final ne prouve que l'article présentait un défaut de matériau ou de fabrication n'étant pas dû à l'une des conditions mentionnées ci-dessus. Les réclamations au titre de la garantie ne peuvent être adressées pendant la période de garantie qu'en présentant le ticket de caisse original. Veuillez pour cela conserver le ticket de caisse original. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Si vous avez des plaintes à formuler, veuillez d'abord contacter le service d'assistance téléphonique ci-dessous ou nous contacter par courrier électronique.

Si le cas est couvert par la garantie, nous nous engageons - à notre appréciation - à réparer ou à remplacer l'article gratuitement pour vous ou à vous rembourser le prix d'achat. Aucun autre droit ne découle de la garantie.

Vos droits légaux, en particulier les droits de garantie contre le vendeur concerné, ne sont pas limités par cette garantie.

* Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :
1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

IAN : 509115_2507

Ⓡ Service France
Tel. : 0800 919 270
E-Mail : deltasport@lidl.fr

Ⓡ Service Suisse
Tel. : 0800 56 44 33
E-Mail : deltasport@lidl.ch

Ⓡ Service Belgique
Tel. : 0800 12089
E-Mail : deltasport@lidl.be

* n'est valable que pour la France

Aperçu des temps de cuisson











Tableau : Réglage de la température			
Type de préparation	Température	Entrée d'air	Extracteur de fumée
Rôtir	env. 300 - 450 °C		
Griller/cuisson au barbecue	env. 125 - 300 °C		
Griller à petit feu	env. 100 - 135 °C		
Fumer	env. 75 - 125 °C		
Déshydrater	env. 50 - 60 °C		

Tableau : Griller/Rôtir/Cuisson au barbecue (125 - 300 °C)	
Fruits de mer (homards, crevettes)	Jusqu'à ce qu'ils soient durs et non-transparents
Fruits de mer (moules, huîtres)	Jusqu'à ce que les moules s'ouvrent
Poisson	env. 15 - 20 min
Filet de porc	env. 15 - 30 min
Poulet (entier)	env. 1 - 1,5 h
Gigot d'agneau	env. 3 - 4 h
Jambon	env. 2 - 5 h

Tableau : Cuisson à petit feu (100 - 135 °C)	
Côte rôtie (prime rib)	env. 2,5 - 3 h
Porc effiloché (pulled pork)	env. 9+ h
Poulet (entier)	env. 1 - 2 h
Travers de porc (spare ribs)	env. 3 - 5 h
Rôtir	env. 2 - 4 h

Tableau : Fumer (75 - 125 °C)	
Bœuf (0,5 kg)	env. 20 - 25 min
Porc (0,5 kg)	env. 30 - 35 min
Volaille (0,5 kg)	env. 40 - 45 min
Poisson (0,5 kg)	env. 15 - 25 min
Légumes	env. 20 min
Pommes de terre	env. 40 min

Tableau : Déshydrater (50 - 60 °C)	
Pommes	env. 5 - 8 h
Bananes (épaisseur des morceaux env. 0,5 cm)	env. 6 h
Dattes	env. 10 - 20 h
Basilic	env. 6 - 8 h
Jerky de bœuf	env. 6 - 8 h

Erreur et solution

Erreur	Cause	Solution
L'article ne fait que s'éteindre.	Le feu à l'intérieur de l'article ne reçoit pas d'oxygène.	Assurez-vous que l'extracteur de fumée (2b) et l'entrée d'air (2c) ne sont pas complètement fermés. Réglez l'arrivée d'oxygène comme décrit au chapitre « Utilisation », section « Réglage de la température ».
L'article n'est pas stable.	L'article n'a pas été placé correctement sur la structure de base.	Placez l'unité de base (2) de l'article sur la structure de base comme indiqué sur la figure D.
De la moisissure apparaît dans l'article.	En cas de non-utilisation prolongée, des moisissures peuvent se former en raison p. ex. de l'humidité de l'air ou de restes d'aliments qui n'ont pas été enlevés.	Nettoyez l'article comme décrit au chapitre « Stockage, nettoyage ».

Gefeliciteerd!

Met uw aankoop hebt u voor een hoogwaardig artikel gekozen. Zorg ervoor dat u voor het eerste gebruik met het artikel vertrouwd raakt.



Lees hiervoor de volgende gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.

Gebruik het artikel alleen zoals omschreven en voor het aangegeven doel. Bewaar deze gebruiksaanwijzing goed. Geef alle documenten mee als u het artikel aan iemand anders geeft.

In het leveringspakket inbegrepen/ Benaming van de onderdelen (afb. A)

- 1 x handgreep (1)
- 1 x basiseenheid (2)
 - 1 x thermometer (2a)
 - 1 x rookafvoer (2b)
 - 1 x luchtinlaat (2c)
- 1 x barbecuerooster (3)
- 1 x kolenrooster (4)
- 1 x vuurschaal (5)
- 3 x poot (6)
- 1 x verbindingsplaat (7)
- 6 x schroef (8)
- 8 x dopmoer (9)
- 8 x onderlegplaatje (10)
- 1 x werktuig (11)
- 1 x gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Gewicht netto: 23 kg

Afmetingen:

43 x 56,5 x 48 cm (b x h x d)

Diameter barbecuerooster:

26,5 cm

Brandstof: Houtskool/houtbriketten conform DIN EN 1860-2

Hoeveelheid brandstof:

max. 0,6 kg



Productiedatum
(maand/jaar): 11/2025

Voorgescreven gebruik

Dit artikel werd ontworpen voor de bereiding van te barbecueën gerechten voor privégebruik buitenshuis. Het is niet geschikt voor commerciële doeleinden of voor het gebruik als stookplaats.

Gebruikte symbolen en signaalwoorden



Algemeen waarschuwings-
teken, dient om te wijzen op gevaren en bedreigingen (bv. levensgevaar, gevaren voor blessures of voor kneuzingen).

WAARSCHUWING! Het signaalwoord duidt op een gevaar met een hoge risicograad dat, als het niet vermeden wordt, de dood of een ernstige blessure tot gevolg heeft.

ATTENTIE! Het signaalwoord duidt op een gevaar met een geringe risicograad dat, als het niet vermeden wordt, materiële schade aan het artikel of aan een andere eigendom tot gevolg kan hebben.



Gebodsteken, wijst elke gebruiker erop de gebruiksaanwijzing vóór het gebruik zorgvuldig te lezen en voor alle gebruikers steeds ter beschikking te stellen.



Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen. Gebruik handschoenen conform de PBM-regelgeving (hittebescherming categorie II, bv. DIN EN 407).

Veiligheidsinstructies



Levensgevaar!

- Laat kinderen nooit zonder toezicht met het verpakkingsmateriaal. Er bestaat verstikkingsgevaar.



Gevaar voor blessures voor kinderen!

- Kinderen mogen niet met het artikel spelen. Wijs kinderen er in het bijzonder op dat het artikel geen speelgoed is.
- Neem de natuurlijke speel- en experimenteerdrang van kinderen in acht. Verhinder situaties en gedragingen die niet voor het artikel voorzien zijn.
- Het artikel moet bij niet-gebruik buiten het bereik van kinderen opgeborgen worden.



Gevaar voor blessures!

- Vul het artikel met max. 0,6 kg brandstof.
- Controleer het artikel telkens vóór gebruik op beschadigingen of slijtageverschijnselen. Het artikel mag alleen in een perfecte staat gebruikt worden!
- Draag tijdens het barbecueën geen te wijde kleding, bind lang haar vast.
- ATTENTIE! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken.
- ATTENTIE! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.
- Niet binnenshuis gebruiken!
- ATTENTIE! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue!
- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, omdat anders elk contact tot ernstige brandwonden kan leiden.

- Gebruik steeds barbecuebestek met lange, hittebestendige handgrepen.
- Wee voortdurend aandachtig en let er altijd op wat u doet. Gebruik het product niet als u ongeconcentreerd of moe of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen staat. Alleen al een moment van onoplettendheid bij het gebruik van het artikel kan tot ernstige blessures leiden.
- Heet vet kan tijdens het gebruik uit de vuurschaal druppelen. Houd voldoende afstand, omdat er anders ernstige brandwonden dreigen.
- ATTENTIE! Gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging. Barbecue niet in gesloten ruimtes, maar alleen in de open lucht gebruiken!



Gebruik de barbecue niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bv. gebouwen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

⚠ Brandgevaar!

- Houd een brandblusapparaat en een EHBO-koffer klaar om in geval van een ongeval of brand voorbereid te zijn.
- Plaats het artikel vóór het gebruik op een veilige, vlakke onderlaag.
- Gebruik alleen brandstof conform DIN EN 1860-2.

- ATTENTIE! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!
- Steek de brandstof alleen op een tegen wind beschutte plaats aan.
- Installeer het artikel zodanig, dat het op een afstand van minstens 1 m tot licht ontvlambare materialen staat.
- Laat het artikel niet zonder toezicht. Vergewis u ervan dat de brandstof volledig opgebrand en afgekoeld is voordat u de as verwijdt.
- Ontvlambare vloeistoffen die in de gloeiing gegoten worden, vormen steekvlammen of explosieve ontbrandingen. Gebruik nooit ontstekingsvloeistof zoals benzine of spiritus. Doe geen in ontstekingsvloeistof gedrenkte brandstof op de gloed.

⚠ Preventie van materiële schade!

- Tijdens het gebruik kunnen de schroefverbindingen geleidelijk loskomen en de stabiliteit van het artikel negatief beïnvloeden. Controleer telkens vóór gebruik de vaste zitting van de schroeven. Draai eventueel alle schroeven nogmaals vast aan om een goede stabiliteit te garanderen.
- Ga niet op het artikel zitten of staan.
- Gebruik het artikel niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.
- Gebruik geen water om het brandbare materiaal te blussen.

- Controleer het artikel telkens vóór gebruik op beschadigingen of slijtageverschijnselen. Het artikel mag uitsluitend in een perfecte staat gebruikt worden!

Montage

⚠ WAARSCHUWING! Levensgevaar!

Het artikel en het verpakkingsmateriaal zijn geen speelgoed voor kinderen!

- Laat kinderen nooit zonder toezicht met het verpakkingsmateriaal of met kleine onderdelen van het artikel. Er bestaat verstikkingsgevaar!

Opmerking: Voor de montage hebt u een kruiskopschroevendraaier (niet in het leveringspakket inbegrepen) en het werktuig (11) nodig.

- Monteer het artikel zoals in afb. B-E getoond. Draai pas na beëindiging van de montage alle schroeven stevig aan om ongewenste materiaalspanningen te vermijden.

Gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar voor blessures!

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade en beschadigingen van het artikel leiden.

- Plaats het artikel op een goed toegankelijk, vlak, droog, hittebestendig, niet brandbaar en voldoende stabiel oppervlak (bv. betonnen vloer, aardbodem).
- Het artikel mag nooit op een houten vloer of op een ander brandbare ondergrond gebruikt worden.
- Het artikel niet op een tafel of op een gelijkaardig werkblad gebruiken.

- Neem een minimale afstand van minstens 1 m in alle richtingen tot het artikel in acht.
- Draag het artikel nooit bij het scharnier, omdat dit zou kunnen breken.
- Het artikel is zeer zwaar. Draag het altijd met twee personen.

1. Zet het onderstel op de gewenste plaats.

Opmerking: Kies een stevige, brandbestendige ondergrond. Als u het onderstel op een gazon wenst te plaatsen, legt u allereerst straatstenen op de gewenste plaats. Deze garanderen een goede stabiliteit.

2. Til de basiseenheid met twee persoon in het onderstel.

3. Regel de luchttoevoer met het perforatierooster bij de luchtinlaat (2c).

Brandstof aansteken

 **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor blessures!

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade leiden.

- Het artikel wordt zeer heet. Pak het tijdens het gebruik nooit met blote handen vast. Gebruik geschikte barbecuehandschoenen.

Opmerking: Was de barbecuerooster (3) met warm water en een mild afwasmiddel af voordat u het artikel voor het eerst gebruikt.

Opmerking: Warm het artikel vóór het eerste gebruik op. De brandstof moet minstens 40 minuten lang doorgloeien.

Opmerking: Leg het voedsel pas op de barbecue wanneer de brandstof met een laag as bedekt is!

1. Open het deksel van de basiseenheid (2) en neem de barbecuerooster (3) af.

2. Doe max. 0,6 kg van de brandstof op de brandstofrooster/kolenrooster (4) in de vuurschaal (5).

3. Leg één of twee brandstofaansteker(s) op de aanwezige laag brandstof. Steek deze langs boven aan.

4. Sluit het deksel van de basiseenheid en open de rookafvoer (2b) en de luchtinlaat (2c).

5. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, stelt u de rookafvoer en luchtinlaat in zoals in het hoofdstuk „Temperatuurregeling“ beschreven.

6. Open het deksel van de basiseenheid, leg de barbecuerooster in en begin met barbecueën.

Opmerking: Pak de barbecue-rooster alleen met barbecuehandschoenen vast.

Temperatuurregeling

 **ATTENTIE!**
Preventie van materiële schade!

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot beschadigingen van het artikel leiden.

- Let er bij het garen van levensmiddelen bij een lage temperatuur op dat het artikel de gewenste temperatuur behoudt. Het kan meerdere uren duren voordat het artikel volledig afgekoeld is.

Opmerking: Meet de werkelijke temperatuur in de kookruimte met het deksel gesloten.

De temperatuurregeling vindt plaats door middel van de rookafvoer (2b) en luchtinlaat (2c) (zie tabel „Temperatuurregeling“). Hoe groter de openingen ingesteld zijn en hoe meer lucht er in het artikel kan stromen, hoe hoger de temperatuur binnenin wordt.

Om de barbecue temperatuur te regelen, moet u de luchtdoorstroming doen afnemen. Sluit daarvoor de rookafvoer en luchtinlaat.

Als u de rookafvoer en de luchtinlaat volledig sluit, geraakt er geen zuurstof meer binnenin en raakt de brandstof op.

Controleer de binnentemperatuur door middel van de thermometer (2a).

Barbecueën

 **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor blessures!

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade leiden.

- Er bestaat gevaar voor blessures door een mogelijke steekvlam. Open het deksel van de basiseenheid niet te snel. Til het deksel in eerste instantie slechts ca. 25 mm op en wacht enkele seconden voordat u het compleet opent.
- Het artikel wordt zeer heet. Pak het tijdens het gebruik nooit met blote handen vast. Gebruik geschikte barbecuehandschoenen.

 **ATTENTIE!**
Preventie van materiële schade!

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot beschadigingen van het artikel leiden.

- Het artikel is direct gebruiksklaar. Vermijd voorbehandelingen, zoals bv. het inbranden of opbrengen van olie.
- Het artikel kan na verloop van tijd een donkerdere kleur krijgen. Dit is aan rook en verbranding te wijten.
- Leg het voedsel er niet te vroeg op. Er moet zich een laag as op de brandstof gevormd hebben.

Om direct te barbecueën, waarmee het garen van het voedsel direct boven de hittebron bedoeld wordt, gaat u als volgt te werk:

Opmerking: Deze methode is geschikt voor gerechten die minder dan 25 minuten voor het garen nodig hebben (bv. steaks, koteletten, groenten).

1. Open de rookafvoer en luchtinlaat.
2. Warm de brandstof op en breng de barbecuerooster (3) aan.
3. Leg het voedsel op de barbecuerooster.
4. Sluit het deksel van de basiseenheid (2) en open deze alleen voor het keren of ter controle van de gaarheidstoestand. Voor een gelijkmatig compleet garen keert u het voedsel na de helft van de gaartijd.
5. Regel de luchttoevoer met de rookafvoer en luchtinlaat.

Opmerking: Neem de tabel „Barbecueën“ in acht om voorbeelden en de gaartijden daaruit op te maken. Deze aangegeven gaartijden zijn enkel en alleen richtwaarden. Afhankelijk van smaak en kwaliteit van het voedsel kunnen de tijden afwijken.

Langzaam garen

WAARSCHUWING! **Gevaar voor blessures!**

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade leiden.

- Er bestaat gevaar voor blessures door een mogelijke steekvlam. Open het deksel van de basiseenheid niet te snel. Til het deksel in eerste instantie slechts ca. 25 mm op en wacht een paar seconden voordat u het compleet opent.

- Het artikel wordt zeer heet. Pak het tijdens het gebruik nooit met blote handen vast. Gebruik geschikte barbecuehandschoenen.

U kunt met het artikel bepaalde levensmiddelen langzaam garen. Neem daarvoor de tabel „Langzaam garen“ in acht om voorbeelden en de gaartijden daaruit op te maken. Deze aangegeven gaartijden zijn enkel en alleen richtwaarden. Afhankelijk van smaak en kwaliteit van het voedsel kunnen de tijden afwijken.

1. Steek de brandstof aan volgens hoofdstuk „Gebruik“, paragraaf „Brandstof aansteken“.
2. Open de luchtinlaat (2c) volledig en laat het deksel van de basiseenheid (2) ca. 10 minuten lang open staan. De rookafvoer (2b) dient daarbij slechts minimaal geopend te zijn.
3. Warm de brandstof op en breng de barbecuerooster (3) aan.
4. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, sluit u de luchtinlaat volledig.

Opmerking: Lees de binnentemperatuur door middel van de thermometer (2a) af.

5. Leg het voedsel op de barbecuerooster (3), sluit het deksel en begin met het garen.

Roken

WAARSCHUWING! **Gevaar voor blessures!**

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade leiden.

- Er bestaat gevaar voor blessures door een mogelijke steekvlam. Open het deksel van de basiseenheid niet te snel. Til het deksel in eerste instantie slechts ca. 25 mm op en wacht een paar seconden voordat u het compleet opent.

- Het artikel wordt zeer heet. Pak het tijdens het gebruik nooit met blote handen vast. Gebruik geschikte barbecuehandschoenen.

Voor het roken hebt u (niet in het leveringspakket inbegrepen) rookchips nodig. Bevochtig deze vóór het gebruik ca. 15 minuten lang met helder water. Neem de tabel „Roken“ in acht om voorbeelden en de gaartijden daaruit op te maken. Deze aangegeven gaartijden zijn enkel en alleen richtwaarden. Afhankelijk van smaak en kwaliteit van het voedsel kunnen de tijden afwijken. Om te barbecueën voedsel te roken, gaat u als volgt te werk:

1. Steek de brandstof aan volgens hoofdstuk „Gebruik“, paragraaf „Brandstof aansteken“.
2. Open de luchtinlaat (2c) volledig en laat het deksel van de basiseenheid (2) ca. 10 minuten lang open staan. De rookafvoer (2b) dient daarbij slechts minimaal geopend te zijn.
3. Warm de brandstof op en breng de barbecuerooster (3) aan.
4. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, sluit u de luchtinlaat zodanig, dat deze slechts minimaal geopend is, en sluit u de rookafvoer.

Opmerking: Lees de binnentemperatuur door middel van de thermometer (2a) af.

5. Strooi de rookchips met barbecuehandschoenen over de hete brandstof.
6. Leg het voedsel op de barbecuerooster (3), sluit het deksel en begin met het roken.

Drogen

WAARSCHUWING! **Gevaar voor blessures!**

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade leiden.

- Er bestaat gevaar voor blessures door een mogelijke steekvlam. Open het deksel van de basiseenheid niet te snel. Til het deksel in eerste instantie slechts ca. 25 mm op en wacht een paar seconden voordat u het compleet opent.
- Het artikel wordt zeer heet. Pak het tijdens het gebruik nooit met blote handen vast. Gebruik geschikte barbecuehandschoenen.

U kunt met het artikel bepaalde levensmiddelen langzaam drogen. Neem daarvoor de tabel „Drogen“ in acht om voorbeelden en de gaartijden daaruit op te maken. Deze aangegeven gaartijden zijn enkel en alleen richtwaarden. Afhankelijk van smaak en kwaliteit van het voedsel kunnen de tijden afwijken.

1. Steek de brandstof aan volgens hoofdstuk „Gebruik“, paragraaf „Brandstof aansteken“.
2. Open de luchtinlaat (2c) volledig en laat het deksel van de basiseenheid (2) ca. 10 minuten lang open staan. De rookafvoer (2b) dient daarbij slechts minimaal geopend te zijn.
3. Warm de brandstof op en breng de barbecuerooster (3) aan.
4. Zodra de gewenste temperatuur bereikt is, sluit u de luchtinlaat zodanig, dat deze slechts minimaal geopend is.

Opmerking: Lees de binnentemperatuur door middel van de thermometer (2a) af.

5. Leg het voedsel op een (niet in het leveringspakket inbegrepen) stuk bakpapier op de barbecuerooster (3), sluit het deksel en begin met het drogen.

Opslag, reiniging

WAARSCHUWING! **Gevaar voor blessures!**

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot letselschade leiden.

- Het artikel wordt zeer heet. Pak het tijdens het gebruik nooit met blote handen vast. Gebruik geschikte barbecuehandschoenen.
- Laat het artikel vóór elke reiniging volledig afkoelen.

WAARSCHUWING! **Brandgevaar!**

Een onvakkundige omgang met het artikel en de brandstof daarvan kan tot letselschade en brandgevaar leiden.

- Gooi nooit hete as of kolenresten weg. Wacht totdat deze volledig afgekoeld is/zijn.

ATTENTIE! **Preventie van materiële schade!**

Een onvakkundige omgang met het artikel kan tot beschadigingen van het artikel leiden.

- Dompel het artikel nooit onder in water. De keramiek kan breken.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen, borstels met haren van metaal of kunststof, metalen en scherpe reinigingsvoorwerpen zoals messen, metalen sponzen en dergelijke. Het oppervlak kan daardoor beschadigd worden.

- Giet na het barbecueën nooit direct koud water op de brandstof om deze te blussen. Anders kunt u het artikel beschadigen.
- Voer de koude as af en reinig het artikel telkens na gebruik.
- Neem de barbecuerooster (3) af en reinig deze grondig met mild spoelwater. Droog deze vervolgens grondig af.
- Verwijder de kolenrooster (4) en kiep de resterende as uit de vuurschaal (5).
- Verwijder losse aanslag aan de buitenzijde van het artikel met een natte spons. Reinig de binnenzijde niet met een vochtige doek, omdat de keramiek elke vloeistof opzuigt.
- Bewaar het artikel wanneer u dit niet gebruikt altijd droog en schoon op kamertemperatuur. **BELANGRIJK!** Reinig nooit met agressieve reinigingsmiddelen.

Afvalverwerking



Voer het artikel en de verpakkingsmaterialen af in overeenstemming met de actuele lokale voorschriften. Berg verpakkingsmaterialen (zoals bv. foliezakjes) op buiten het bereik van kinderen. Bijkomende informatie over de afvoer van het onbruikbaar geworden artikel krijgt u bij uw gemeente- of stadsbestuur. Voer het artikel en de verpakking milieuvriendelijk af.



De recyclingcode dient om verschillende materialen voor recyclingdoeleinden te kenmerken. De code bestaat uit een recyclingsymbool voor de recyclingcyclus en een nummer dat het materiaal kenmerkt.

Opmerkingen over garantie en serviceafhandeling

Het artikel werd met de grootste zorgvuldigheid en onder permanent toezicht geproduceerd. De firma DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH verleent particuliere eindklanten op dit artikel drie jaar garantie, te rekenen vanaf de datum van aankoop (garantietermijn) en dit op grond van de volgende bepalingen. De garantie geldt alleen voor materiaal- en verwerkingsfouten. De garantie is niet van toepassing op onderdelen die aan een normale slijtage onderhevig zijn en daarom als slijtageonderdelen te beschouwen zijn (bv. batterijen) en evenmin op breekbare onderdelen zoals schakelaars of onderdelen die van glas gemaakt zijn.

Uit de garantie voortvloeiende claims zijn uitgesloten als het artikel onvakkundig, verkeerd of niet in het kader van de voorziene bepaling of in het kader van het voorziene gebruikdoeleinde gebruikt werd of indien richtlijnen in de gebruiksaanwijzing niet in acht genomen werden, tenzij de eindklant aantoont dat er sprake is van een materiaal- of verwerkingsfout die niet op één van de hoger vermelde omstandigheden gebaseerd is.

Uit de garantie voortvloeiende claims kunnen alleen tijdens de garantieperiode op vertoon van de originele kassabon ingediend worden. Gelieve daarom de originele kassabon te bewaren. De garantieperiode wordt door eventuele reparaties op grond van de garantie, wettelijke waarborg of coulance niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Gelieve u bij klachten in eerste instantie tot de hieronder vermelde servicehotline te richten of met ons per e-mail contact op te nemen. Is er sprake van een garantiegeval, dan wordt het artikel door ons – naar onze keuze – voor u gratis gerepareerd, wordt het vervangen of wordt de aankoopsom terugbetaald.











Verdere rechten op grond van de garantie bestaan niet.

Uw wettelijke rechten, in het bijzonder rechten op garantie tegenover de betreffende verkoper, worden door deze garantie niet beperkt.

IAN: 509115_2507

- Ⓛ^{BE} Service België
Tel.: 0800 12089
E-Mail: deltasport@lidl.be
- Ⓛ^{NL} Service Nederland
Tel.: 0800 0249630
E-Mail: deltasport@lidl.nl

Overzicht gaartijden

Tabel: Temperatuurregeling			
Bereidingswijze	Temperatuur	Luchtinlaat	Rookafvoer
Aanbraden	ca. 300 - 450 °C		
Barbecueën/bakken	ca. 125 - 300 °C		
Langzaam barbecueën	ca. 100 - 135 °C		
Roken	ca. 75 - 125 °C		
Drogen	ca. 50 - 60 °C		

Tabel: Barbecueën/braden/bakken (125 - 300 °C)	
Zeevruchten (zeekreeften, garnalen)	tot ondoorzichtig en stevig
Zeevruchten (mosselen, oesters)	totdat de mosselen opengegaan zijn
Vis	ca. 15 - 20 min.
Varkensfilet	ca. 15 - 30 min.
Kip (volledig)	ca. 1 - 1,5 h
Lamsbout	ca. 3 - 4 h
Ham	ca. 2 - 5 h

Tabel: Langzaam garen (100 - 135 °C)	
Klapstuk (prime rib)	ca. 2,5 - 3 h
Pulled pork	ca. 9+ h
Kip (volledig)	ca. 1 - 2 h
Varkensribbetjes (spare ribs)	ca. 3 - 5 h
Braden	ca. 2 - 4 h

Tabel: Roken (75 - 125 °C)	
Rund (0,5 kg)	ca. 20 - 25 min.
Varken (0,5 kg)	ca. 30 - 35 min.
Gevogelte (0,5 kg)	ca. 40 - 45 min.
Vis (0,5 kg)	ca. 15 - 25 min.
Groenten	ca. 20 min.
Aardappelen	ca. 40 min.


Tabel: Drogen (50 - 60 °C)	
Appelen	ca. 5 - 8 h
Bananen (schijfjesdikte ca. 0,5 cm)	ca. 6 h
Dadels	ca. 10 - 20 h
Basilicum	ca. 6 - 8 h
Beef jerky	ca. 6 - 8 h

Fouten en remedie

Fout	Oorzaak	Oplossing
Het artikel gaat steeds weer uit.	Het vuur binnenin het artikel krijgt geen zuurstof.	Vergewis u ervan dat de rookafvoer (2b) en luchtinlaat (2c) niet volledig gesloten zijn. Regel de zuurstoftoevoer zoals in het hoofdstuk „Gebruik”, paragraaf „Temperatuurregeling” beschreven.
Het artikel heeft geen goede stabiliteit.	Het artikel werd niet correct in het onderstel geplaatst.	Plaats de basiseenheid (2) van het artikel in het onderstel zoals in afbeelding D getoond.
Er heeft zich schimmel in het artikel gevormd.	Bij langdurig niet-gebruik kan het door bv. luchtvochtigheid of niet verwijderde etensresten tot schimmelvorming komen.	Reinig het artikel zoals in het hoofdstuk „Opslag, reiniging” beschreven.

Congratulazioni!

Avete acquistato un articolo di alta qualità. Consigliamo di familiarizzare con l'articolo prima di cominciare ad utilizzarlo.

 **Leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso.**

Utilizzare l'articolo solo nel modo descritto e per gli ambiti di applicazione indicati. Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso. In caso di trasferimento dell'articolo a terzi, consegnare tutti i documenti insieme all'articolo.

Contenuto della confezione/ denominazione dei pezzi (imm. A)

- 1 x maniglia (1)
- 1 x unità di base (2)
 - 1 x termometro (2a)
 - 1 x sfiato del fumo (2b)
 - 1 x presa d'aria (2c)
- 1 x griglia (3)
- 1 x cestello per il carbone (4)
- 1 x braciere (5)
- 3 x gamba (6)
- 1 x piastra di collegamento (7)
- 6 x vite (8)
- 8 x dado cieco (9)
- 8 x rondella (10)
- 1 x attrezzo (11)
- 1 x istruzioni d'uso

Dati tecnici

Peso netto: 23 kg

Dimensioni:

43 x 56,5 x 48 cm (L x A x P)


Diametro della griglia: 26,5 cm

Combustibile: Carbone di legna/bricchette ai sensi di

DIN EN 1860-2

Quantitativo di combustibile:


max. 0,6 kg

 Data di produzione
(mese/anno): 11/2025

Utilizzo conforme


Questo articolo è concepito per la preparazione in ambienti esterni di pietanze che possono essere cotte alla griglia, per l'utilizzo privato. Esso non è adatto a scopi commerciali o per l'impiego come focolare.


Simboli e parole segnale utilizzati

 Simbolo generale di avvertenza, serve a contrassegnare rischi e pericoli (ad es. pericolo di morte, di subire lesioni o rimanere schiacciati).

AVVERTENZA! Questa parola segnale definisce un pericolo con un alto grado di rischio che, in caso di mancata osservanza, può provocare la morte o una lesione grave.

ATTENZIONE! Questa parola segnale definisce un pericolo con un basso grado di rischio che, in caso di mancata osservanza, può provocare un danno materiale all'articolo oppure ad altre proprietà.

 Simbolo di comando, avverte ciascun utente di leggere attentamente le istruzioni d'uso prima dell'utilizzo e di metterle sempre a disposizione di tutti gli utenti.

 Indossare sempre guanti da griglia o da forno. Indossare guanti ai sensi delle regolamentazioni sull'equipaggiamento protettivo individuale (protezione dal calore di categoria II, ad es. DIN EN 407).

Indicazioni di sicurezza

Pericolo di morte!

- Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio. Rischio di soffocamento.

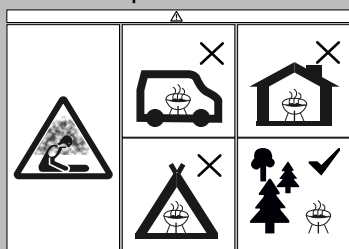
Pericolo che i bambini subiscano lesioni!

- I bambini non devono giocare con l'articolo. Istruire i bambini in particolare sul fatto che l'articolo non è un giocattolo.
- Tenere in considerazione la tendenza naturale al gioco dei bambini e la loro predisposizione a fare nuove esperienze. Evitare situazioni e modalità comportamentali che non sono previste per l'articolo.
- In caso di non utilizzo, l'articolo deve essere conservato fuori dalla portata dei bambini.

Pericolo di subire lesioni!

- Mettere al max. 0,6 kg di combustibile nell'articolo.
- Prima di ogni utilizzo verificare che l'articolo non presenti danni o segni di usura. L'articolo può essere utilizzato solo se in perfetto stato!
- Durante l'impiego della griglia non indossare vestiario troppo ampio, e legare i capelli lunghi.
- ATTENZIONE! Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma!
- ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento!
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici!

- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde, altrimenti qualsiasi contatto può causare ustioni molto gravi.
- Utilizzare sempre posate da barbecue con impugnatura lunga e resistente al calore.
- È necessario essere sempre prudenti e fare sempre attenzione a cosa si fa. Non utilizzare il prodotto se si dovesse essere poco concentrati o stanchi, oppure sotto l'influenza di droghe, alcool o medicinali. Un solo istante di disattenzione durante l'utilizzo dell'articolo può causare gravi lesioni.
- Durante l'utilizzo può gocciolare fuori dal braciere del grasso molto caldo. Mantenere una distanza sufficiente, altrimenti si rischia di subire ustioni molto gravi.
- **ATTENZIONE!** Pericolo di intossicazione da monossido di carbonio. Non utilizzare la griglia in ambienti chiusi, bensì solo all'aperto!



Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

⚠ Pericolo d'incendio!

- Tenere a portata di mano un estintore e una cassetta del pronto soccorso, per essere adeguatamente preparati in caso d'incidente o d'incendio.

- Prima dell'utilizzo, collocare l'articolo su un fondo piano e sicuro.
- Utilizzare solo combustibile ai sensi di DIN EN 1860-2.
- **ATTENZIONE!** Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3.
- Accendere il combustibile solo in zone riparate dal vento.
- Collocare l'articolo in modo che si trovi ad una distanza minima di 1 m dai materiali facilmente infiammabili.
- Non lasciare incustodito l'articolo. Assicurarsi che il combustibile sia completamente esaurito e si sia raffreddato prima di eliminare la cenere.
- I liquidi infiammabili versati sulle braci formano fiamme a dardo e deflagrazioni. Non utilizzare mai liquidi infiammabili come benzina o spirito. Non mettere sulle braci combustibile imbevuto di liquido infiammabile.

⚠ Evitare danni materiali!

- Durante l'utilizzo, le viti potrebbero allentarsi notevolmente e compromettere la stabilità dell'articolo. Verificare la tenuta delle viti prima di ciascun utilizzo. Se necessario, serrare nuovamente tutte le viti per garantire una tenuta stabile.
- Non mettersi in piedi né sedersi sull'articolo.
- Non utilizzare l'articolo se dei pezzi dovessero essere mancanti, danneggiati o usurati.
- Non impiegare acqua per spegnere il materiale combustibile.

- Prima di ogni utilizzo verificare che l'articolo non presenti danni o segni di usura. L'articolo può essere utilizzato solo se in perfetto stato!

Montaggio

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di morte!

L'articolo e il materiale di imballaggio non sono un giocattolo per bambini!

- Non lasciare mai i bambini incustoditi con il materiale di imballaggio né con i piccoli pezzi dell'articolo. Rischio di soffocamento!

Indicazione: per il montaggio dell'articolo si necessita di un cacciavite a croce (non compreso nella confezione) nonché dell'attrezzo (11).

- Montare l'articolo come indicato nelle immagini B-E. Serrare strettamente tutte le viti solo dopo il termine del montaggio, per evitare tensioni indesiderate nei materiali.

Utilizzo

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di subire lesioni!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone nonché danni all'articolo.

- Collocare l'articolo su una superficie ben accessibile, piana, asciutta, resistente al calore, non infiammabile e sufficientemente stabile (ad es. pavimento in cemento, terreno).
- L'articolo non deve essere mai utilizzato su un fondo in legno oppure su un'altra superficie infiammabile.

- Non utilizzare l'articolo su un tavolo oppure su una superficie di lavoro simile.
- Mantenere una distanza minima di perlomeno 1 m dall'articolo in ogni direzione.
- Non spostare mai l'articolo facendo presa sulla cerniera, altrimenti potrebbe rompersi.
- L'articolo è molto pesante. Per spostare l'articolo, devono agire sempre due persone.

1. Mettere il telaio nel luogo desiderato.

Indicazione: scegliere un fondo stabile e non infiammabile. Se si desiderasse mettere il telaio su un fondo erboso, mettere dapprima delle pietre da pavimentazione sulla posizione desiderata. Esse garantiscono la stabilità.

2. Sollevare in due l'unità di base e metterla nel telaio.

3. Regolare l'alimentazione di aria con la grata nella presa d'aria (2c).

Accendere il combustibile

 **AVVERTENZA!**
Pericolo di subire lesioni!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone.

- L'articolo diventa molto caldo. Quando l'articolo viene utilizzato, non toccarlo mai con le mani nude. Utilizzare adeguati guanti da griglia.

Indicazione: prima di utilizzarla per la prima volta, lavare la griglia (3) con acqua calda e con un detersivo non aggressivo.

Indicazione: riscaldare l'articolo prima di utilizzarlo per la prima volta. Il combustibile deve bruciare e ridursi a brace per perlomeno 40 minuti.

Indicazione: mettere i cibi sulla griglia solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere!

1. Aprire il coperchio dell'unità di base (2) e togliere la griglia (3).
2. Posizionare al massimo 0,6 kg di combustibile sulla griglia per il combustibile (4) nel braciere (5).
3. Mettere uno o due accendifuoco solidi sullo strato di combustibile dall'alto.
4. Chiudere il coperchio dell'unità di base e aprire lo sfiato del fumo (2b) nonché la presa d'aria (2c).
5. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, regolare lo sfiato del fumo e la presa d'aria come descritto nel capitolo "Regolazione della temperatura".
6. Aprire il coperchio dell'unità base, inserire la griglia e iniziare a grigliare.

Indicazione: afferrare la griglia solo con guanti da griglia.

Regolazione della temperatura

 **ATTENZIONE!**
Evitare i danni materiali!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare danni all'articolo.

- Quando si cuociono cibi a bassa temperatura, assicurarsi che l'articolo mantenga la temperatura desiderata. Può essere necessario che trascorrono più ore fino a quando l'articolo si è raffreddato.

Indicazione: Messen Sie die tatsächliche Garraumtemperatur bei geschlossenem Deckel.

La regolazione della temperatura si svolge tramite lo sfiato del fumo (2b) e la presa d'aria (2c) (si veda la tabella "Regolazione della temperatura"). Tanto più i fori sono aperti e tanta più aria può affluire nell'articolo, quanto più alta sarà la temperatura all'interno.

Per regolare la temperatura di grigliata è necessario ridurre l'afflusso d'aria. Chiudere lo sfiato del fumo e la presa d'aria. Quando si chiudono completamente lo sfiato del fumo e la presa d'aria, non affluisce più ossigeno all'interno e il combustibile si spegne.

Controllare la temperatura interna tramite il termometro (2a).

Grigliare

 **AVVERTENZA!**
Pericolo di subire lesioni!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone.

- Pericolo di subire lesioni dovute ad un possibile ritorno di fiamma. Non aprire troppo rapidamente il coperchio dell'unità di base. Sollevare dapprima il coperchio solo di 25 mm circa e attendere alcuni secondi prima di aprirlo completamente.
- L'articolo diventa molto caldo. Quando l'articolo viene utilizzato, non toccarlo mai con le mani nude. Utilizzare adeguati guanti da griglia.

 **ATTENZIONE!**
Evitare i danni materiali!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare danni all'articolo.

- L'articolo è direttamente pronto all'uso. Evitare trattamenti preventivi come ad es. il precondizionamento o l'applicazione di olio.
- Con il passare del tempo, l'articolo può divenire più scuro. Ciò è dovuto al fumo e alle bruciaciture.
- Non mettere troppo presto i cibi sulla griglia. Deve essersi formato uno strato di cenere sul combustibile.

Per la grigliata diretta, ovvero per la cottura dei cibi direttamente sopra alla fonte di calore, procedere come segue:

Indicazione: questo metodo è adatto ai cibi che richiedono meno di 25 minuti di cottura (ad es. bistecche, bracioline, verdure).

1. Aprire lo sfintore del fumo e la presa d'aria.
2. Riscaldare il combustibile e inserire la griglia (3).
3. Mettere i cibi sulla griglia.
4. Chiudere il coperchio dell'unità di base (2) e riaprirlo solo per girare i cibi o per verificare lo stato di cottura. Per una cottura uniforme, girare i cibi una volta trascorsa la metà del tempo di cottura.
5. Regolare l'afflusso d'aria con lo sfintore del fumo e con la presa d'aria.

Indicazione: osservare la tabella "Grigliare" per ricavare esempi e tempi di cottura. I tempi di cottura indicati sono unicamente dei valori di riferimento. In funzione del gusto e della qualità dei cibi da cuocere, i tempi possono divergere.

Cottura lenta



AVVERTENZA! Pericolo di subire lesioni!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone.

- Pericolo di subire lesioni dovute ad un possibile ritorno di fiamma. Non aprire troppo rapidamente il coperchio dell'unità di base. Sollevare dapprima il coperchio solo di 25 mm circa e attendere alcuni secondi prima di aprirlo completamente.
- L'articolo diventa molto caldo. Quando l'articolo viene utilizzato, non toccarlo mai con le mani nude. Utilizzare adeguati guanti da griglia.

Con l'articolo è possibile cuocere lentamente determinati cibi. Osservare a tale scopo la tabella "Cottura lenta" per ricavare esempi e tempi di cottura. I tempi di cottura indicati sono unicamente dei valori di riferimento. In funzione del gusto e della qualità dei cibi da cuocere, i tempi possono divergere.

1. Accendere il combustibile come indicato nel capitolo "Utilizzo", sezione "Accendere il combustibile".
2. Aprire completamente la presa d'aria (2c) e lasciare aperto il coperchio dell'unità di base (2) per circa 10 minuti. Lo sfintore del fumo (2b) deve essere solo minimamente aperto.
3. Riscaldare il combustibile e inserire la griglia (3).
4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, chiudere completamente la presa d'aria.

Indicazione: leggere la temperatura interna tramite il termometro (2a).

5. Posizionare gli alimenti sulla griglia (3), chiudere il coperchio e iniziare a cuocere.

Affumicare



AVVERTENZA! Pericolo di subire lesioni!

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone.

- Pericolo di subire lesioni dovute ad un possibile ritorno di fiamma. Non aprire troppo rapidamente il coperchio dell'unità di base. Sollevare dapprima il coperchio solo di 25 mm circa e attendere alcuni secondi prima di aprirlo completamente.
- L'articolo diventa molto caldo. Quando l'articolo viene utilizzato, non toccarlo mai con le mani nude. Utilizzare adeguati guanti da griglia.

Per affumicare, sono necessarie chip per affumicatura (non comprese nella confezione). Prima dell'utilizzo, inumidirle per circa 15 minuti con acqua pulita. Osservare la tabella "Affumicare" per ricavare esempi e tempi di cottura. I tempi di cottura indicati sono unicamente dei valori di riferimento. In funzione del gusto e della qualità dei cibi da cuocere, i tempi possono divergere.

Per affumicare i cibi, procedere come segue:

1. accendere il combustibile come indicato nel capitolo "Utilizzo", sezione "Accendere il combustibile".
2. Aprire completamente la presa d'aria (2c) e lasciare aperto il coperchio dell'unità di base (2) per circa 10 minuti. Lo sfintore del fumo (2b) deve essere solo minimamente aperto.
3. Riscaldare il combustibile e inserire la griglia (3).

4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, chiudere la presa d'aria lasciandola solo minimamente aperta e chiudere lo sfiato del fumo.

Indicazione: leggere la temperatura interna tramite il termometro (2a).

5. Indossare guanti da griglia e spargere le chip per affumicatura sul combustibile caldo.

6. Mettere i cibi sulla griglia (3), chiudere il coperchio e iniziare ad affumicare.

Seccare

AVVERTENZA! **Pericolo di subire lesioni!**

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone.

- Pericolo di subire lesioni dovute ad un possibile ritorno di fiamma. Non aprire troppo rapidamente il coperchio dell'unità di base. Sollevare dapprima il coperchio solo di 25 mm circa e attendere alcuni secondi prima di aprirlo completamente.
- L'articolo diventa molto caldo. Non toccarlo mai con le mani nude. Utilizzare adeguati guanti da griglia.

Con l'articolo è possibile seccare lentamente determinati cibi. Osservare a tale scopo la tabella "Seccare" per ricavare esempi e tempi di cottura. I tempi di cottura indicati sono unicamente dei valori di riferimento. In funzione del gusto e della qualità dei cibi da cuocere, i tempi possono divergere.

1. Accendere il combustibile come indicato nel capitolo "Utilizzo", sezione "Accendere il combustibile".

2. Aprire completamente la presa d'aria (2c) e lasciare aperto il coperchio dell'unità di base (2) per circa 10 minuti. Lo sfiato del fumo (2b) deve essere solo minimamente aperto.

3. Riscaldare il combustibile e inserire la griglia (3).

4. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, chiudere la presa d'aria lasciandola solo minimamente aperta.

Indicazione: leggere la temperatura interna tramite il termometro (2a).

5. Mettere i cibi su un pezzo di carta da forno (non compresa nella confezione) sopra alla griglia (3), chiudere il coperchio e iniziare a seccare.

Conservazione, pulizia

AVVERTENZA! **Pericolo di subire lesioni!**

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare lesioni a persone.

- L'articolo diventa molto caldo. Non toccarlo mai con le mani nude. Utilizzare adeguati guanti da griglia.
- Prima di ogni operazione di pulizia, fare raffreddare completamente l'articolo.

AVVERTENZA! **Pericolo d'incendio!**

Un utilizzo non conforme dell'articolo e del relativo combustibile può provocare lesioni alle persone e comportare pericolo di incendio.

- Non smaltire mai cenere calda oppure residui di braci calde. Attendere fino a quando si sono completamente raffreddate.

ATTENZIONE! **Evitare i danni materiali!**

Un utilizzo non conforme dell'articolo può provocare danni all'articolo.

- Non immergere mai l'articolo in acqua. La ceramica può rompersi.
- Non utilizzare prodotti detergenti aggressivi, spazzole con setole in metallo o in nylon, oggetti per la pulizia metallici oppure taglienti come coltelli, spugne metalliche e simili. La superficie potrebbe subire danni.
- Dopo la grigliata, non versare mai acqua fredda direttamente sul combustibile per spegnerlo. Ciò potrebbe danneggiare l'articolo.
- Smaltire la cenere fredda e pulire l'articolo dopo ogni utilizzo.
- Togliere la griglia (3) e pulirla a fondo con acqua e detergente per stoviglie non aggressivo. Asciugare quindi per bene l'articolo.
- Togliere il cestello per il carbone (4) e fare cadere la cenere dal braciere (5).
- Eliminare i singoli depositi sulla parte esterna dell'articolo impiegando una spugna umida. Evitare di condurre una pulizia umida all'interno, poiché la ceramica assorbe qualsiasi liquido.
- In caso di mancato utilizzo, riporre l'articolo a temperatura ambiente in un luogo asciutto e pulito. **IMPORTANTE!** Non utilizzare mai detergenti aggressivi.

Smaltimento



Smaltire l'articolo e i materiali della confezione nel rispetto delle attuali normative locali. Conservare i materiali della confezione (come ad es. i sacchetti) in modo che non siano raggiungibili per i bambini. Presso la propria amministrazione comunale o cittadina è possibile ottenere ulteriori informazioni sullo smaltimento dell'articolo alla fine del suo periodo di impiego. Smaltire l'articolo e la confezione nel rispetto dell'ambiente.



Il codice di riciclaggio serve per indicare i diversi materiali per il loro ritorno al ciclo di riutilizzo (recycling). Il codice è composto da un simbolo di riciclaggio per il ciclo di riutilizzo e da un numero che contraddistingue il materiale.

Avvertenze sulla garanzia e sulla gestione dei servizi di assistenza

L'articolo è stato prodotto con la massima cura e sotto un continuo controllo. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH concede ai clienti finali privati, su questo articolo, tre anni di garanzia dalla data di acquisto (termine di garanzia) sulla base delle seguenti disposizioni.

* La garanzia vale solo per i vizi di materiale e di lavorazione. La garanzia non si estende alle parti soggette ad un normale degradamento e che siano quindi da considerarsi come pezzi soggetti a usura (p. es. le batterie) né ai pezzi fragili come ad es. interruttori oppure pezzi in vetro.

** La garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché a danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

Dalla presente garanzia sono escluse le richieste legate a casi di utilizzo non conforme oppure di abuso dell'articolo, oppure di utilizzo avvenuto non nell'ambito delle condizioni previste oppure del campo di impiego previsto, oppure in caso di non osservanza delle direttive riportate nelle istruzioni d'uso, a meno che il cliente non dimostri che sussista un vizio di materiale o di lavorazione che non sia riconducibile ad una delle circostanze riportate sopra.

Le richieste di garanzia possono essere avanzate solo entro il relativo termine, su presentazione dello scontrino originale di acquisto. Si prega quindi di conservare lo scontrino originale. Il termine di garanzia non sarà prolungato a seguito di eventuali riparazioni effettuate sulla base della garanzia, della garanzia obbligatoria prevista per legge oppure di accondiscendenza.

Ciò vale anche per le parti sostituite oppure riparate.

In caso di contestazione rivolgersi dapprima alla hotline di assistenza sotto indicata oppure mettersi in contatto con noi via e-mail. Laddove sussista un caso coperto dalla garanzia, l'articolo sarà - a nostra discrezione - da noi riparato gratuitamente, sostituito oppure sarà rimborsato il prezzo di acquisto. Non sussistono ulteriori diritti derivanti dalla garanzia. I vostri diritti giuridici, in particolare i diritti di garanzia obbligatoria prevista dalla legge nei confronti del relativo venditore, non sono limitati dalla presente garanzia.

IAN: 509115_2507

- Ⓘ Assistenza Italia
Tel.: 800781188
E-Mail: deltasport@lidl.it
- ⒸH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch
- ⒾT Assistenza Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: deltasport@lidl.com.mt

* si applica solo alla Svizzera/Malta

** si applica solo all'Italia

Quadro generale sui tempi di cottura











Tabella: Regolazione della temperatura			
Tipo di cottura	Temperatura	Presenza d'aria	Sfiato del fumo
Rosolare	circa 300 - 450 °C		
Grigliare/cuocere al forno	circa 125 - 300 °C		
Grigliare lentamente	circa 100 - 135 °C		
Affumicare	circa 75 - 125 °C		
Seccare	circa 50 - 60 °C		

Tabella: Grigliare/arrostire/cuocere al forno (125 - 300 °C)	
Frutti di mare (astici, gamberetti)	fino a quando sono solidi e non più trasparenti
Frutti di mare (molluschi, ostriche)	fino a quando si molluschi sono aperti
Pesce	circa 15 - 20 min.
Filetto di maiale	circa 15 - 30 min.
Pollo (intero)	circa 1 - 1,5 h
Cosciotto di agnello	circa 3 - 4 h
Prosciutto	circa 2 - 5 h

Tabella: Cottura lenta (100 - 135 °C)	
Costata (prime rib)	circa 2,5 - 3 h
Pulled pork	circa 9+ h
Pollo (intero)	circa 1 - 2 h
Costolette di maiale (spare ribs)	circa 3 - 5 h
Arrostire	circa 2 - 4 h

Tabella: Affumicare (75 - 125 °C)	
Manzo (0,5 kg)	circa 20 - 25 min.
Maiale (0,5 kg)	circa 30 - 35 min.
Pollame (0,5 kg)	circa 40 - 45 min.
Pesce (0,5 kg)	circa 15 - 25 Min.
Verdure	circa 20 min.
Patate	circa 40 min.

Tabella: Seccare (50 - 60 °C)	
Mele	circa 5 - 8 h
Banane (spessore della buccia circa 0,5 cm)	circa 6 h
Datteri	circa 10 - 20 h
Basilico	circa 6 - 8 h
Beef jerky	circa 6 - 8 h

Errori e risoluzione

Errore	Causa	Soluzione
L'articolo si spegne continuamente.	Il fuoco all'interno dell'articolo non riceve ossigeno.	Assicurarsi che lo sfiato del fumo (2b) e la presa d'aria (2c) non siano completamente chiusi. Regolare l'afflusso di ossigeno come descritto nel capitolo "Utilizzo", sezione "Regolazione della temperatura".
L'articolo non è stabile.	L'articolo non è stato inserito correttamente nel telaio.	Inserire l'unità di base (2) dell'articolo nel telaio come mostrato nell'immagine D.
Si è formata muffa all'interno dell'articolo.	In caso di inutilizzo prolungato, può formarsi della muffa ad es. a causa dell'umidità o di residui di cibi non eliminati.	Pulire l'articolo come descritto nel capitolo "Conservazione, pulizia".

¡Enhorabuena!

Con su compra se ha decidido por un artículo de gran calidad. Familiarícese con el artículo antes de usarlo por primera vez.



Para ello, lea detenidamente las siguientes instrucciones de uso.

Use el artículo solo de la forma descrita y para los campos de aplicación indicados. Conserve estas instrucciones de uso a buen recaudo. Entregue todos los documentos en caso de traspasar el artículo a terceros.

Contenido de suministro/descripción de las piezas (fig. A)

- 1 asa (1)
- 1 unidad básica (2)
 - 1 termómetro (2a)
 - 1 salida de humo (2b)
 - 1 entrada de aire (2c)
- 1 rejilla para asar (3)
- 1 rejilla para carbón (4)
- 1 depósito de combustible (5)
- 3 pata de apoyo (6)
- 1 placa de unión (7)
- 6 tornillo (8)
- 8 tuerca de sombrerete (9)
- 8 arandela (10)
- 1 herramienta (11)
- 1 instrucciones de uso

Datos técnicos

Peso neto: 23 kg

Medidas:

43 x 56,5 x 48 cm (L x A x F)

Diámetro de la rejilla para asar:

26,5 cm

Combustible: briquetas/carbón conforme a DIN EN 1860-2

Cantidad de combustible:

máx. 0,6 kg



Fecha de fabricación (mes/año): 11/2025

Uso conforme al fin previsto

Este artículo ha sido diseñado para preparar alimentos a la barbacoa en exteriores y es de uso privado. No es apto para usos comerciales o para emplearlo como fogón.

Símbolos y palabras de advertencia empleados



Las señales generales de advertencia sirven para identificar riesgos y peligros (p. ej., peligro de aplastamiento, lesiones o muerte).

¡ADVERTENCIA! La palabra de advertencia designa un peligro con un grado de riesgo elevado que si no se evita puede tener como consecuencia la muerte o lesiones graves.

¡ATENCIÓN! La palabra de advertencia designa un peligro con un grado de riesgo bajo que si no se evita puede tener como consecuencia daños materiales al artículo u otros bienes.



Las señales de obligación indican a los usuarios que las instrucciones de uso deben leerse atentamente antes del uso y que deben ponerse a disposición de todos los usuarios.



Utilice siempre guantes de cocina o para barbacoa. Emplee los guantes conforme a las normativas relativas a los equipos de protección individual (protección térmica de categoría II, p. ej., DIN EN 407).

Indicaciones de seguridad



¡Peligro de muerte!

- No deje a los niños en ningún momento sin vigilancia con el material de embalaje. Existe peligro de asfixia.




¡Peligro de lesiones para niños!

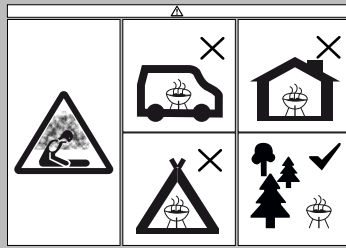
- Los niños no deben jugar con el artículo. Advierta especialmente a los niños que este artículo no es un juguete.
- No olvide que a los niños les encanta jugar y experimentar con las cosas. Evite situaciones y comportamientos no previstos para el artículo.
- El artículo debe guardarse alejado del alcance de los niños cuando no se esté usando.



¡Peligro de lesiones!

- Coloque en el artículo 0,6 kg de combustible como máximo.
- Compruebe si el artículo presenta daños o signos de desgaste antes de cada uso. ¡El artículo solo debe ser usado si se encuentra en perfecto estado!
- No lleve puesta ropa amplia y recójase el pelo mientras use la barbacoa.
- ¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!
- ¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!
- ¡No utilizar en locales cerrados!
- ¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!

- Mantenga una distancia suficiente a las piezas calientes, ya que cualquier contacto con ellas podría provocar quemaduras muy graves.
-  Utilice siempre guantes de cocina o para barbacoa. Emplee los guantes conforme a las normativas relativas a los equipos de protección individual (protección térmica de categoría II, p. ej., DIN EN 407).
- Emplee siempre cubiertos para barbacoa con asas largas y resistentes al calor.
- Preste atención en todo momento y tenga cuidado siempre con lo que hace. No emplee el producto si se siente cansado o desconcentrado o si está bajo la influencia del alcohol, drogas o medicamentos. Solo un momento de descuido durante el uso del artículo puede provocar lesiones graves.
- Durante el uso del artículo puede gotear grasa caliente del depósito de combustible. Mantenga una distancia suficiente ya que de lo contrario podrían producirse quemaduras muy graves.
- ¡ATENCIÓN! Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. ¡No emplee la barbacoa en estancias cerradas, sino siempre al aire libre!



No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p. ej., vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

¡Peligro de incendio!

- Tenga preparados un extintor y un botiquín de primeros auxilios para poder actuar en caso de accidente o incendio.
- Coloque el artículo antes del uso sobre una superficie plana y segura.
- Emplee únicamente combustible conforme a lo recogido en la DIN EN 1860-2.
- ¡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.
- Encienda el combustible solo en lugares protegidos del viento.
- Ponga el artículo de forma que esté alejado como mín. 1 m de materiales fácilmente inflamables.
- No deje el artículo sin vigilancia. Asegúrese de que el combustible se haya apagado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas.

- Los líquidos combustibles que se vierten sobre las brasas forman llamas o deflagraciones. No utilice bajo ningún concepto líquidos inflamables como gasolina o alcohol. No coloque combustibles impregnados en líquido de encendido sobre las brasas.

¡Prevención de daños materiales!

- Durante el uso, los atornillamientos podrían ir aflojándose poco a poco y mermar la estabilidad del artículo. Compruebe que los tornillos estén bien apretados antes de cada uso. En caso necesario, vuelva a apretar todos los tornillos de nuevo para garantizar un apoyo firme.
- No se siente ni se ponga encima del artículo.
- No emplee el artículo si le faltan piezas o estas están defectuosas o desgastadas.
- No emplee agua para apagar el material combustible.
- Compruebe si el artículo presenta daños o signos de desgaste antes de cada uso. ¡El artículo debe utilizarse únicamente si se encuentra en perfectas condiciones!

Montaje

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de muerte!

- ¡El artículo y el material de embalaje no son juguetes infantiles!
- No deje a los niños en ningún momento sin vigilancia con el material de embalaje o con piezas pequeñas del artículo. ¡Existe peligro de asfixia!

Nota: para el montaje necesitará un destornillador de estrella (no incluido en el contenido de suministro) así como la herramienta (11).

- Monte el artículo como se muestra en las fig. B-E. No apriete firmemente todos los tornillos hasta que haya finalizado el montaje para evitar tensiones no deseadas del material.

Uso

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas y daños al artículo.

- Coloque el artículo sobre una superficie fácilmente accesible, plana, seca, resistente al calor, incombustible y con una estabilidad suficiente (p. ej., suelos de hormigón o de tierra).
- El artículo no debe emplearse bajo ningún concepto sobre un suelo de madera u otra superficie inflamable.
- El artículo no debe usarse sobre una mesa u otra superficie de trabajo similar.
- Mantenga una distancia mínima de 1 m en todas las direcciones al artículo.
- No transporte nunca el artículo por la bisagra ya que esta podría romperse.
- El artículo pesa mucho. Transportelo siempre con dos personas.

1. Coloque el armazón en el lugar deseado.

Nota: elija una base firme e ignífuga. Si desea colocar el armazón sobre el césped, ponga primero adoquines en el lugar deseado. Estos garantizarán un apoyo seguro.

2. Coloque la unidad básica entre dos sobre el armazón.
3. Regule el suministro de aire con la rejilla perforada en la entrada de aire (2c).

Encendido del combustible

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas.

- El artículo se calienta mucho. No lo toque bajo ningún concepto con las manos desprotegidas mientras se esté usando. Emplee guantes de barbacoa adecuados.

Nota: lave la rejilla para asar (3) antes del primer uso con agua templada y detergente suave.

Nota: caliente el artículo antes del primer uso. El combustible debe estar ardiendo durante 40 minutos como mínimo.

Nota: no coloque los alimentos que vaya a asar hasta que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.

1. Abra la tapa de la unidad básica (2) y extraiga la rejilla para asar (3).
2. Apile un máx. de 0,6 kg de combustible sobre la rejilla para combustible (4) del depósito de combustible (5).
3. Coloque uno o dos encendedores sólidos sobre la capa de combustible. Enciéndalos por la parte superior.
4. Cierre la tapa de la unidad básica y abra la salida de humo (2b) y la entrada de aire (2c).

5. Ajuste la salida de humo y la entrada de aire de la forma descrita en el capítulo «Regulación de la temperatura» en cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada.

6. Abra la tapa de la unidad base, coloque la rejilla para asar y empiece a asar a la barbacoa.

Nota: toque la rejilla para asar siempre con guantes para barbacoa.

Regulación de la temperatura

¡ATENCIÓN! ¡Prevención de daños materiales!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar daños al mismo.

- Al cocinar alimentos a baja temperatura tenga cuidado de que el artículo se mantenga a la temperatura deseada. El artículo puede tardar varias horas en enfriarse.

Nota: Mida la temperatura real del interior del horno con la tapa cerrada.

La regulación de la temperatura se realiza empleando la salida de humo (2b) y la entrada de aire (2c) (v. la tabla «Regulación de la temperatura»). Cuanto más se abran los orificios y cuanto más aire pueda entrar en el artículo, mayor será la temperatura en el interior.

Para regular la temperatura de la barbacoa deberá reducirse el flujo de aire. Para ello cierre la salida de humo y la entrada de aire.

Si la salida de humo y la entrada de aire se cierran completamente, dejará de entrar oxígeno en el interior y el combustible se apagará.

Compruebe la temperatura del interior empleando un termómetro (2a).

Asar



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas.

- Existe peligro de lesiones por la posible formación de llamas. No abra la tapa de la unidad básica demasiado rápido. Eleve la tapa primero solo aprox. 25 mm y espere unos segundos antes de abrirla por completo.
- El artículo se calienta mucho. No lo toque bajo ningún concepto con las manos desprotegidas mientras se esté usando. Emplee guantes de barbacoa adecuados.



¡ATENCIÓN! ¡Prevención de daños materiales!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar daños al mismo.

- El artículo se puede usar directamente. No le aplique tratamientos previos, como, p. ej., la quema o la aplicación de aceite.
- El artículo puede oscurecerse con el paso del tiempo. Esto se debe al humo y las quemaduras.
- No coloque los alimentos demasiado pronto. Debe haberse formado una capa de ceniza sobre el combustible.

Para asar directamente, lo que se entiende como cocinar los alimentos directamente sobre la fuente de calor, proceda como sigue:

Nota: este método es adecuado para alimentos que necesitan una cocción inferior a 25 minutos (p. ej., filetes, chuletas, verduras, etc.).

1. Abra la salida de humo y la entrada de aire.
2. Caliente el combustible y coloque la rejilla para asar (3).
3. Ponga los alimentos en la rejilla para asar.
4. Cierre la tapa de la unidad básica (2) y ábrala solo para dar la vuelta o comprobar el estado de los alimentos. Dé la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo de cocción para conseguir resultados homogéneos.
5. Regule la alimentación de aire con la salida de humo y la entrada de aire.

Nota: en la tabla «Asar» encontrará ejemplos y los tiempos de cocción correspondientes. Los tiempos de cocción indicados son siempre valores orientativos. Los tiempos pueden variar dependiendo del gusto y la calidad de los alimentos.

Cocción lenta



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas.

- Existe peligro de lesiones por la posible formación de llamas. No abra la tapa de la unidad básica demasiado rápido. Eleve la tapa primero solo aprox. 25 mm y espere unos segundos antes de abrirla por completo.
- El artículo se calienta mucho. No lo toque bajo ningún concepto con las manos desprotegidas mientras se esté usando. Emplee guantes de barbacoa adecuados.

El artículo permite cocer determinados alimentos lentamente. Tenga en cuenta para ello la tabla «Cocción lenta» donde encontrará ejemplos y los tiempos de cocción correspondientes. Los tiempos de cocción indicados son siempre valores orientativos. Los tiempos pueden variar dependiendo del gusto y la calidad de los alimentos.

1. Encienda el combustible conforme a lo descrito en el apartado «Encendido del combustible» del capítulo «Uso».
2. Abra la entrada de aire (2c) completamente y deje la tapa de la unidad básica (2) abierta durante aprox. 10 minutos. La salida de humo (2b) solo debería abrirse mínimamente.
3. Caliente el combustible y coloque la rejilla para asar (3).
4. Cierre la entrada de aire completamente en cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: compruebe la temperatura del interior empleando un termómetro (2a).

5. Coloque los alimentos en la parrilla (3), cierre la tapa y empiece la cocción.

Ahumado



¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas.

- Existe peligro de lesiones por la posible formación de llamas. No abra la tapa de la unidad básica demasiado rápido. Eleve la tapa primero solo aprox. 25 mm y espere unos segundos antes de abrirla por completo.

- El artículo se calienta mucho. No lo toque bajo ningún concepto con las manos desprotegidas mientras se esté usando. Emplee guantes de barbacoa adecuados.

Para ahumar necesitará chips de ahumado (no incluidos en el contenido de suministro). Humedézcalos antes de usarlos durante aprox. 15 minutos con agua limpia. Tenga en cuenta la tabla «Ahumar» donde encontrará ejemplos y los tiempos de cocción correspondientes. Los tiempos de cocción indicados son siempre valores orientativos. Los tiempos pueden variar dependiendo del gusto y la calidad de los alimentos.

Para ahumar alimentos, proceda de la siguiente forma:

1. Encienda el combustible conforme a lo descrito en el apartado «Encendido del combustible» del capítulo «Uso».
2. Abra la entrada de aire (2c) completamente y deje la tapa de la unidad básica (2) abierta durante aprox. 10 min. La salida de humo (2b) solo debería abrirse mínimamente.
3. Caliente el combustible y coloque la rejilla para asar (3).
4. Cierre la entrada de aire hasta que quede tan solo mínimamente abierta y cierre la salida de humo en cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: compruebe la temperatura del interior empleando un termómetro (2a).

5. Esparza los chips de ahumado con guantes para barbacoa sobre el combustible caliente.
6. Coloque los alimentos en la rejilla para asar (3), cierre la tapa y empiece el ahumado.

Secado

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas.

- Existe peligro de lesiones por la posible formación de llamas. No abra la tapa de la unidad básica demasiado rápido. Eleve la tapa primero solo aprox. 25 mm y espere unos segundos antes de abrirla por completo.
- El artículo se calienta mucho. No lo toque bajo ningún concepto con las manos desprotegidas. Emplee guantes de barbacoa adecuados.

El artículo permite secar determinados alimentos lentamente. Tenga en cuenta para ello la tabla «Secar» donde encontrará ejemplos y los tiempos de cocción correspondientes. Los tiempos de cocción indicados son siempre valores orientativos. Los tiempos pueden variar dependiendo del gusto y la calidad de los alimentos.

1. Encienda el combustible conforme a lo descrito en el apartado «Encendido del combustible» del capítulo «Uso».
2. Abra la entrada de aire (2c) completamente y deje la tapa de la unidad básica (2) abierta durante aprox. 10 min. La salida de humo (2b) solo debería abrirse mínimamente.
3. Caliente el combustible y coloque la rejilla para asar (3).
4. Cierre la entrada de aire hasta que quede tan solo mínimamente abierta en cuanto se haya alcanzado la temperatura deseada.

Nota: compruebe la temperatura del interior empleando un termómetro (2a).

5. Coloque los alimentos sobre un trozo de papel para hornear (no incluido en el contenido de suministro) en la rejilla para asar (3), cierre la tapa y empiece con el secado.

Almacenamiento, limpieza

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de lesiones!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar lesiones a personas.

- El artículo se calienta mucho. No lo toque bajo ningún concepto con las manos desprotegidas. Emplee guantes de barbacoa adecuados.
- Deje que el artículo se enfríe completamente antes de limpiarlo.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de incendio!

Del manejo incorrecto del artículo y el combustible pueden derivarse lesiones a personas y peligro de incendio.

- No elimine bajo ningún concepto cenizas o restos de carbón calientes. Espere hasta que se hayan enfriado completamente.

¡ATENCIÓN! ¡Prevención de daños materiales!

El manejo incorrecto del artículo puede provocar daños al mismo.

- No sumerja el artículo nunca en agua. La cerámica puede romperse.

- No use detergentes agresivos, cepillos con cerdas de metal o nailon, objetos de limpieza afilados o metálicos como cuchillos, esponjas de metal o similares. Estos podrían dañar la superficie.

- No vierta bajo ningún concepto agua fría directamente sobre el combustible para apagarlo una vez terminada la barbacoa. Esto podría dañar el artículo.
- Elimine las cenizas frías y limpie el artículo después de cada uso.
- Quite la rejilla para asar (3) y límpiela bien con agua de fregar suave. Séquela cuidadosamente a continuación.
- Quite la rejilla para carbón (4) y vierta los restos de ceniza del depósito de combustible (5).
- Elimine los depósitos sueltos del exterior del artículo con una esponja húmeda. No limpie el interior con agua ni ningún otro líquido ya que la cerámica los absorbería.
- Si no va a utilizarlo, almacene siempre el artículo seco y limpio a temperatura ambiente. ¡IMPORTANTE! No lo limpie con productos de limpieza agresivos.

Indicaciones para la eliminación



Elimine el artículo y los materiales de embalaje conforme a la correspondiente normativa local vigente. Guarde el material de embalaje (como, p. ej., las bolsas de plástico) fuera del alcance de los niños. En su administración local o municipal podrá obtener más información sobre la eliminación del artículo usado.

Elimine el artículo y el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.



El código de reciclaje se emplea para señalar los diferentes materiales para su retorno al ciclo de reciclaje. El código se compone de un símbolo de reciclaje para el ciclo de aprovechamiento y un número que señala el material.

Indicaciones relativas a la garantía y la gestión de servicios

El artículo ha sido fabricado con gran esmero y sometido a controles constantes. Para el mismo, DELTA-SPORT HANDELS-KONTOR GmbH ofrece a los clientes finales particulares una garantía de tres años a contar desde la fecha de compra (periodo de garantía) con arreglo a las condiciones que se exponen a continuación. La garantía tiene validez únicamente para fallos del material y fabricación. La garantía no cubre las piezas sometidas a un desgaste normal y se consideran por ello piezas de desgaste (p. ej., pilas) así como tampoco a piezas frágiles como interruptores o piezas fabricadas en vidrio o cristal.

Se excluyen derechos derivados de esta garantía, si se ha realizado un uso incorrecto o abusivo del artículo o que no se encuentre dentro del marco del uso o ámbito de uso previstos o si no se ha observado lo recogido en el manual de instrucciones, a no ser que el cliente final demuestre que existen fallos del material o fabricación no derivados de una de las circunstancias expuestas anteriormente.

Las demandas derivadas de la garantía sólo podrán presentarse dentro del periodo de garantía exhibiendo el comprobante de compra original. Le rogamos, por ello, que conserve el comprobante de compra original. El periodo de garantía no se verá prolongado por ningún tipo de reparación realizada con motivo de la garantía, la garantía legal o como gesto de buena voluntad. Esto se aplica también a las piezas sustituidas o reparadas. Por favor, dirija sus quejas primero a la línea telefónica del servicio de atención al cliente que se indica a continuación o póngase en contacto con nosotros por correo electrónico. Si el caso está cubierto por la garantía, a nuestra elección, repararemos o cambiaremos gratuitamente el artículo o le restituiremos el precio de compra del mismo. De la garantía no se derivan otros derechos.

Esta garantía no limitará sus derechos legales, especialmente los derechos de garantía frente al vendedor correspondiente.

IAN: 509115_2507

ES Servicio España

Tel.: 900 984 989

E-Mail: deltasport@lidl.es

Vista general de los tiempos de cocción











Tabla: Regulación de la temperatura			
Tipo de preparación	Temperatura	Entrada de aire	Salida de humo
Sellar	aprox. 300 - 450 °C		
Asar/hornear	aprox. 125 - 300 °C		
Asar lentamente	aprox. 100 - 135 °C		
Ahumar	aprox. 75 - 125 °C		
Secar	aprox. 50 - 60 °C		

Tabla: Asar/hornear (125 - 300 °C)	
Mariscos (langostas, gambas)	Hasta que estén opacos y firmes
Moluscos (mejillones, almejas, ostras)	Hasta que los moluscos se hayan abierto
Pescado	aprox. 15 - 20 min.
Solomillo de cerdo	aprox. 15 - 30 min.
Pollo (entero)	aprox. 1 - 1,5 h
Pierna de cordero	aprox. 3 - 4 h
Jamón	aprox. 2 - 5 h

Tabla: Cocción lenta (100 - 135 °C)	
Lomo alto	aprox. 2,5 - 3 h
Pulled pork	aprox. 9+ h
Pollo (entero)	aprox. 1 - 2 h
Costillas de cerdo	aprox. 3 - 5 h
Asar	aprox. 2 - 4 h

Tabla: Ahumar (75 - 125 °C)	
Vacuno (0,5 kg)	aprox. 20 - 25 min.
Cerdo (0,5 kg)	aprox. 30 - 35 min.
Aves (0,5 kg)	aprox. 40 - 45 min.
Pescado (0,5 kg)	aprox. 15 - 25 min.
Verduras	aprox. 20 min.
Patatas	aprox. 40 min.


Tabla: Secar (50 - 60 °C)	
Manzanas	aprox. 5 - 8 h
Plátanos (espesor de la rodaja aprox. 0,5 cm)	aprox. 6 h
Dátiles	aprox. 10 - 20 h
Albahaca	aprox. 6 - 8 h
Cecina de vaca	aprox. 6 - 8 h

Fallos y subsanación

Fallo	Causa	Solución
El artículo se apaga constantemente.	El fuego del interior del artículo no recibe suficiente oxígeno.	Asegúrese de que la salida de humo (2b) y la entrada de aire (2c) no estén completamente cerradas. Regule la alimentación de oxígeno conforme a lo descrito en el apartado «Regulación de la temperatura» del capítulo «Uso».
El artículo carece de estabilidad.	El artículo no se ha colocado correctamente en el armazón.	Coloque la unidad básica (2) del artículo en el armazón como se muestra en la figura D.
En el artículo se ha formado moho.	Si no se usa durante un periodo prolongado puede formarse moho debido, p. ej., a la humedad del aire o a restos de alimentos que no se hayan eliminado.	Limpie el artículo de la forma descrita en el capítulo «Almacenamiento, limpieza».

Muitos parabéns!

Com esta compra, optou por um artigo de alta qualidade. Antes de o utilizar pela primeira vez, familiarize-se com o artigo.

 **Leia com atenção o seguinte manual de utilização.**

Utilize o artigo apenas conforme descrito e para as aplicações indicadas. Guarde este manual de utilização num local seguro. No caso de transferir o artigo para terceiros, faça-o acompanhar de todos os documentos.

Material fornecido/ Designação das peças (fig. A)

- 1 x pega (1)
- 1 x unidade de base (2)
 - 1 x termómetro (2a)
 - 1 x extração de fumos (2b)
 - 1 x entrada de ar (2c)
- 1 x grelha de grelhador (3)
- 1 x grelha para carvão (4)
- 1 x cuba (5)
- 3 x perna de apoio (6)
- 1 x placa de ligação (7)
- 6 x parafuso (8)
- 8 x porca-tampo (9)
- 8 x anilha (10)
- 1 x ferramenta (11)
- 1 x manual de utilização

Dados técnicos

Peso líquido: 23 kg

Dimensões:

43 x 56,5 x 48 cm (L x A x P)


Diâmetro da grelha de

grelhador: 26,5 cm

Combustível: Carvão vegetal/
briquetes conforme

DIN EN 1860-2

Quantidade de combustível:
máx. 0,6 kg

 Data de fabrico
(mês/ano): 11/2025

Utilização prevista

Este artigo destina-se à confeção de alimentos grelhados no exterior para o uso privado. Não se destina a fins comerciais nem a ser usado como fornalha.

Símbolos e palavras de sinalização usadas



Sinal de aviso de carácter geral, destina-se a identificar perigos e ameaças (por ex. perigo de morte, perigo de ferimentos ou perigo de esmagamento).

AVISO! Esta palavra de sinalização designa um perigo com um elevado grau de risco, que, quando não evitado, pode provocar a morte ou ferimentos graves.

ATENÇÃO! Esta palavra de sinalização designa um perigo com um grau de risco reduzido, que, quando não evitado, pode provocar danos materiais no artigo ou em outros bens.



Sinal de obrigação, chama a atenção do utilizador para ler com atenção o manual de utilização e para o ter disponível para todos os utilizadores.



Use sempre luvas de churrasco ou de cozinha. Utilize luvas em conformidade com a legislação de EPI (proteção térmica categoria II, por ex. DIN EN 407).

Instruções de segurança



Perigo de morte!

- Nunca deixe as crianças com o material da embalagem sem supervisão. Há risco de asfixia.



Perigo de ferimentos para crianças!

- As crianças não devem brincar com o artigo. Chame a atenção das crianças em especial para o facto de o artigo não ser um brinquedo.
- Respeite o instinto natural e a vontade de experimentar das crianças. Previna situações e comportamentos não previstos para o artigo.
- Quando não for utilizado, o artigo tem de ser armazenado longe do alcance de crianças.



Perigo de ferimentos!

- Encha o artigo com até 0,6 kg de combustível, no máximo.
- Antes de qualquer utilização, verifique se o artigo apresenta danos ou desgaste. O artigo só deve ser usado em perfeitas condições!
- Ao grelhar não use vestuário largo e prenda o cabelo comprido.
- **ATENÇÃO!** Para acender ou reacender não usar álcool nem gasolina!
- **ATENÇÃO!** Este grelhador fica muito quente e não deve ser movimentado durante o funcionamento!
- Não utilizar em locais fechados!
- **ATENÇÃO!** Manter afastado de crianças e animais domésticos!
- Mantenha uma distância suficiente de peças muito quentes, caso contrário qualquer contacto pode provocar queimaduras graves.
- Utilize sempre talheres para churrasco com pegas compridas e resistentes ao calor.

- Esteja sempre atento e preste atenção ao que está a fazer. Não utilize o produto caso esteja desconcentrado ou cansado ou sob influência de drogas, álcool ou medicamentos. Basta um momento de desatenção durante a utilização do artigo para provocar ferimentos graves.
- A gordura muito quente pode pingar para fora da cuba durante a utilização. Mantenha uma distância suficiente, caso contrário pode sofrer queimaduras graves.
- **ATENÇÃO!** Perigo de intoxicação por monóxido de carbono. Não usar o grelhador em locais fechados, mas apenas ao ar livre!



Não utilize o grelhador em locais fechados e/ou habitáveis, por exemplo, edifícios, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Há perigo de morte devido a intoxicação por monóxido de carbono.

⚠ Perigo de incêndio!

- Tenha um extintor e um estojo de primeiros-socorros pronto a usar em caso de acidente ou incêndio.
- Antes da utilização coloque o artigo numa base nivelada e segura.
- Utilize apenas combustível conforme a DIN EN 1860-2.

- **ATENÇÃO!** Para acender ou reacender não usar álcool nem gasolina! Utilizar apenas acendalhas em conformidade com a DIN EN 1860-3.
- Inflame o combustível apenas numa área protegida do vento.
- Monte o artigo de forma a respeitar, pelo menos, 1 m de distância de materiais facilmente inflamáveis.
- Não deixe o artigo sem vigilância. Certifique-se de que o combustível está totalmente queimado e arrefecido antes de remover as cinzas.
- Líquidos inflamáveis que sejam atirados para as brasas produzam chamas ou deflagrações. Nunca utilize líquidos de ignição, como gasolina ou álcool. Nunca atire para as brasas combustível impregnado com líquido de ignição.

⚠ Prevenção de danos materiais!

- Durante a utilização, as uniões roscadas podem soltar-se gradualmente e comprometer a estabilidade do artigo. Verifique a firmeza dos parafusos antes de cada utilização. Se necessário, aperte todos os parafusos mais uma vez para assegurar a firmeza.
- Não se sente nem suba para o artigo.
- Não utilize o artigo se houver peças em falta, danificadas ou gastas.
- Não utilize água para extinguir o material combustível.
- Antes de qualquer utilização, verifique se o artigo apresenta danos ou desgaste. O artigo só deve ser usado em perfeitas condições!

Montagem

⚠ AVISO! Perigo de morte!

O artigo e o material da embalagem não são brinquedos!

- Nunca permita que as crianças brinquem com o material da embalagem ou com peças pequenas do artigo sem supervisão. Há risco de asfixia!

Nota: Para a montagem necessita de uma chave de fenda em cruz adequada (não incluída no material fornecido) e da ferramenta (11).

- Monte o artigo conforme indicado nas fig. B-E. Só depois de terminar a montagem é que deve apertar todos os parafusos com firmeza para evitar tensões indesejadas do material.

Utilização

⚠ AVISO! Perigo de ferimentos!

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais e danos no artigo.

- Monte o artigo numa superfície com estabilidade suficiente, bem acessível, plana, seca, resistente ao calor, não combustível (por ex. chão em betão, chão em terra).
- O artigo nunca pode ser usado num chão de madeira nem numa outra superfície inflamável.
- Nunca utilizar o artigo numa mesa nem numa superfície de trabalho semelhante.
- Mantenha uma distância mínima de 1 m em todas as direções desde o artigo.
- Nunca transporte o artigo pela dobradiça, uma vez que se pode partir.

- O artigo é muito pesado. Transporte-o sempre com duas pessoas.

1. Coloque a estrutura no local pretendido.

Nota: Escolha uma base firme e resistente ao calor. Se desejar colocar a estrutura em solo relvado, coloque primeiro blocos de pedra no local pretendido. Estes garantem uma posição segura.

2. Levante a unidade de base a dois na estrutura.

3. Regule a ventilação com a rede na entrada de ar (2c).

Inflamar o combustível

AVISO! **Perigo de ferimentos!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais.

- O artigo fica muito quente. Nunca lhe toque com as mãos desprotegidas durante o funcionamento. Utilize luvas adequadas para churrasco.

Nota: Lave a grelha do grelhador (3) antes da primeira utilização com água quente e detergente suave.

Nota: Aqueça o artigo antes da primeira utilização. O combustível tem de queimar durante, pelo menos, 40 minutos.

Nota: Só coloque os alimentos para grelhar quando o combustível estiver coberto com uma chamada de cinza!

1. Abra a tampa da unidade de base (2) e remova a grelha do grelhador (3).
2. Coloque uma camada máx. de 0,6 kg de combustível na grelha de combustível (4), na cuba (5).

3. Coloque uma ou duas acendalhas sólidas por cima da camada existente de combustível. Inflame-as a partir da parte de cima.

4. Feche a tampa da unidade de base e abra a extração de fumos (2b) e a entrada de ar (2c).

5. Assim que a temperatura pretendida for alcançada, ajuste a extração de fumos e a entrada de ar tal como descrito no capítulo "Regulação da temperatura".

6. Abra a tampa da unidade base, coloque a grelha do grelhador e comece a grelhar.

Nota: Agarre na grelha apenas com luvas para churrasco.

Regulação da temperatura

ATENÇÃO! **Prevenção de danos materiais!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar danos no artigo.

- Durante a cozedura de alimentos a baixas temperaturas certifique-se de que o artigo mantém a temperatura pretendida. O artigo pode demorar várias horas a arrefecer.

Nota: Meça a temperatura real da câmara de cozedura com a tampa fechada.

A regulação da temperatura é feita através da extração de fumos (2b) e da entrada de ar (2c) (ver tabela "Regulação da temperatura"). Quanto maior for o ajuste das aberturas e quanto maior for a quantidade de ar a poder fluir no artigo, mais elevada será a temperatura no interior.

Para regular a temperatura do grelhador tem de reduzir o fluxo de ar. Para isso feche a extração de fumos e a entrada de ar.

Quando fechar completamente a extração de fumos e a entrada de ar, já não entra oxigénio no interior e o combustível sai.

Verifique a temperatura interior através do termómetro (2a).

Grelhar

AVISO! **Perigo de ferimentos!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais.

- Há risco de ferimentos devido a uma possível projecção de chama. Não abra a tampa da unidade de base demasiado rápido. Primeiro levante a tampa apenas aprox. 25 mm e aguarde alguns segundos antes de a abrir completamente.
- O artigo fica muito quente. Nunca lhe toque com as mãos desprotegidas durante o funcionamento. Utilize luvas adequadas para churrasco.

ATENÇÃO! **Prevenção de danos materiais!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar danos no artigo.

- O artigo é de utilização direta. Evite pré-tratamentos, como por ex. cozedura ou aplicação de óleo.
- O artigo pode tornar-se mais escuro com o passar do tempo. Isto deve-se ao fumo e a queimaduras.
- Não coloque o grelhado demasiado cedo. É necessário formar previamente uma camada de cinza sobre o combustível.

Para grelhar diretamente, cozinhando o grelhado diretamente sobre a fonte de calor, proceda da seguinte forma:

Nota: Este método é adequado para refeições que requerem menos de 25 minutos para a cozedura (por ex.: bifes, costeletas, legumes).

1. Abra a extração de fumos e a entrada de ar.
2. Aqueça o combustível e coloque a grelha do grelhador (3) por cima.
3. Pouse os alimentos a grelhar em cima da grelha do grelhador.
4. Feche a tampa da unidade de base (2) e abra-a apenas para virar ou para verificar o estado da cozedura. Para uma cozedura uniforme, vire o grelhado a meio do tempo de cozedura.
5. Regule a ventilação com a extração de fumos e a entrada de ar.

Nota: Preste atenção à tabela "Grelhar" para tirar daí exemplos e informações sobre tempos de cozedura. Os tempos de cozedura referidos são valores meramente indicativos. Os tempos podem variar conforme a preferência e a qualidade do grelhado.

Cozedura lenta

AVISO! **Perigo de ferimentos!**

○ manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais.

- Há risco de ferimentos devido a uma possível projeção de chama. Não abra a tampa da unidade de base demasiado rápido. Primeiro levante a tampa apenas aprox. 25 mm e aguarde alguns segundos antes de a abrir completamente.

- O artigo fica muito quente. Nunca lhe toque com as mãos desprotegidas durante o funcionamento. Utilize luvas adequadas para churrasco.

Pode cozinhar lentamente determinados alimentos com o artigo. Para isso preste atenção à tabela "Cozedura lenta" para tirar daí exemplos e informações sobre tempos de cozedura. Os tempos de cozedura referidos são valores meramente indicativos. Os tempos podem variar conforme a preferência e a qualidade do grelhado.

1. Inflame o combustível de acordo com o capítulo "Utilização", secção "Inflamar o combustível".
2. Abra a entrada de ar (2c) completamente e deixe a tampa da unidade de base (2) aberta durante aprox. 10 minutos. A extração de fumos (2b) deve ficar aberta no mínimo.
3. Aqueça o combustível e coloque a grelha do grelhador (3) por cima.
4. Assim que a temperatura pretendida for alcançada, feche completamente a entrada de ar.

Nota: Leia a temperatura interior através do termómetro (2a).

5. Coloque os alimentos na grelha (3), feche a tampa e inicie a cozedura.

Defumar

AVISO! **Perigo de ferimentos!**

○ manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais.

- Há risco de ferimentos devido a uma possível projeção de chama. Não abra a tampa da unidade de base demasiado rápido.

- Primeiro levante a tampa apenas aprox. 25 mm e aguarde alguns segundos antes de a abrir completamente.
- O artigo fica muito quente. Nunca lhe toque com as mãos desprotegidas durante o funcionamento. Utilize luvas adequadas para churrasco.

Para defumar necessita de lascas de madeira para defumar (não incluídas no material fornecido). Antes da utilização, humedeça-as durante aprox. 15 minutos com água limpa. Preste atenção à tabela "Defumar" para tirar daí exemplos e informações sobre tempos de cozedura. Os tempos de cozedura referidos são valores meramente indicativos. Os tempos podem variar conforme a preferência e a qualidade do grelhado.

Para defumar o alimento proceda da seguinte forma:

1. Inflame o combustível de acordo com o capítulo "Utilização", secção "Inflamar o combustível".
2. Abra a entrada de ar (2c) completamente e deixe a tampa da unidade de base (2) aberta durante aprox. 10 minutos. A extração de fumos (2b) deve ficar aberta no mínimo.
3. Aqueça o combustível e coloque a grelha do grelhador (3) por cima.
4. Assim que a temperatura pretendida for alcançada, feche a entrada de ar até ficar aberta no mínimo e feche a extração de fumos.

Nota: Leia a temperatura interior através do termómetro (2a).

5. Espalhe as lascas de madeira para defumar com luvas para churrasco sobre o combustível quente.

- Coloque os alimentos na grelha (3), feche a tampa e comece a defumar.

Secar

AVISO! **Perigo de ferimentos!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais.

- Há risco de ferimentos devido a uma possível projeção de chama. Não abra a tampa da unidade de base demasiado rápido. Primeiro levante a tampa apenas aprox. 25 mm e aguarde alguns segundos antes de a abrir completamente.
- O artigo fica muito quente. Nunca lhe toque com as mãos desprotegidas durante o funcionamento. Utilize luvas adequadas para churrasco.

Pode secar lentamente determinados alimentos com o artigo. Para isso preste atenção à tabela "Secar" para tirar daí exemplos e informações sobre tempos de cozedura. Os tempos de cozedura referidos são valores meramente indicativos. Os tempos podem variar conforme a preferência e a qualidade do grelhado.

- Inflame o combustível de acordo com o capítulo "Utilização", secção "Inflamar o combustível".
- Abra a entrada de ar (2c) completamente e deixe a tampa da unidade de base (2) aberta durante aprox. 10 minutos. A extração de fumos (2b) deve ficar aberta no mínimo.
- Aqueça o combustível e coloque a grelha do grelhador (3) por cima.
- Assim que a temperatura pretendida for alcançada, feche a entrada de ar até ficar aberta no mínimo.

Nota: Leia a temperatura interior através do termómetro (2a).

- Coloque o grelhado num pedaço de papel vegetal (não incluído no material fornecido) em cima da grelha do grelhador (3), feche a tampa e inicie a secagem.

Armazenamento e limpeza

AVISO! **Perigo de ferimentos!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar ferimentos pessoais.

- O artigo fica muito quente. Nunca lhe toque com as mãos desprotegidas. Utilize luvas adequadas para churrasco.
- Deixe o artigo arrefecer completamente antes de cada limpeza.

AVISO! **Perigo de incêndio!**

O manuseamento incorreto do artigo e do seu combustível pode provocar ferimentos pessoais e perigo de incêndio.

- Nunca elimine cinzas ou restos de carvão quentes. Aguarde até que tenham arrefecido na totalidade.


ATENÇÃO! **Prevenção de danos materiais!**

O manuseamento incorreto do artigo pode provocar danos no artigo.

- Nunca mergulhe o artigo em água. A cerâmica pode partir-se.
- Não utilize produtos de limpeza agressivos, escovas com cerdas de metal ou nylon, objetos de limpeza metálicos ou afiados, como facas, escovas de metal, entre outros. A superfície pode ser danificada com eles.

- Depois de grelhar, não despeje água fria diretamente para o combustível para o apagar. Caso contrário, poderá danificar o artigo.
- Elimine a cinza fria e limpe o artigo após cada utilização.
- Remova a grelha do grelhador (3) e limpe-a muito bem com água de lavagem suave. Em seguida, seque-a muito bem.
- Remova a grelha para carvão (4) e despeje o resto das cinzas da cuba (5).
- Remova os depósitos soltos no exterior do artigo com uma esponja molhada. Não realize uma limpeza húmida no interior, uma vez que a cerâmica absorve quaisquer líquidos.
- Se não utilizar o artigo, guarde-o sempre seco, limpo e à temperatura ambiente. **IMPORTANTE!** Nunca efetue a limpeza com produtos de limpeza agressivos.

Instruções para a eliminação

-  Elimine o artigo e os materiais da embalagem de acordo com as normas locais vigentes. Mantenha os materiais da embalagem (como, por ex. saco de película) fora do alcance das crianças. Consulte a sua câmara municipal ou a sua junta de freguesia para obter outras informações para a eliminação do artigo fora de uso. Elimine o artigo e a embalagem de forma ambientalmente correta.



O código de reciclagem destina-se a identificar diferentes materiais para a recirculação no circuito de reprocessamento (reciclagem). O código consiste num símbolo de reciclagem para o circuito de revalorização e num número que identifica o material.

Indicações sobre a garantia e o processamento de serviço

O artigo foi produzido com grande cuidado e sob controlo permanente. A DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH concede aos consumidores finais deste artigo três anos de garantia a partir da data de compra (prazo de garantia) de acordo com as seguintes disposições. A garantia aplica-se apenas a defeitos de material e de fabrico. A garantia não se aplica a peças que estejam sujeitas a desgaste normal e que, por isso, são consideradas peças de desgaste (por ex. pilhas), nem a peças quebráveis, como interruptores ou peças fabricadas em vidro. São excluídos qualquer direitos a esta garantia, caso o artigo seja usado de forma incorreta ou abusiva ou fora do âmbito da disposição prevista ou do âmbito de utilização previsto ou em caso de desrespeito das especificações do manual de operação, exceto se o consumidor final comprovar a existência de um defeito de material ou fabrico que não esteja relacionado com as circunstâncias acima mencionadas.

Os direitos de garantia apenas podem ser acionados dentro do prazo da garantia com a apresentação do comprovativo de compra original. Por esse motivo, deverá guardar o comprovativo de compra original. O prazo de garantia não é alargado em caso de eventuais reparações ao abrigo da garantia, termos legais de garantia ou carência. O mesmo se aplica a peças substituídas ou reparadas.

No caso de reclamações, contacte primeiro a linha de apoio indicada a seguir ou entre em contacto connosco por e-mail. Se for um caso de pedido de garantia, o artigo será reparado gratuitamente, substituído ou o valor da compra será reembolsado – de acordo com o nosso parecer. Não existem outros direitos decorrentes da garantia.

Os seus direitos legais legítimos, em especial os direitos de garantia perante o fabricante, não são limitados por esta garantia.

Segundo a DL 67/2003, com a troca do aparelho dá-se início a um novo prazo de garantia. Depois de expirada a garantia, eventuais reparações implicam o pagamento de custos.

IAN: 509115_2507

Ⓟ Assistência Portugal
Tel.: 800849000
E-Mail: deltasport@lidl.pt

Vista geral dos tempos de cozedura











Tabela: Regulação da temperatura			
Tipo de preparação	Temperatura	Entrada de ar	Extração de fumos
Alourar	aprox. 300 - 450 °C		
Grelhar/cozer	aprox. 125 - 300 °C		
Grelhar lentamente	aprox. 100 - 135 °C		
Defumar	aprox. 75 - 125 °C		
Secar	aprox. 50 - 60 °C		

Tabela: Grelhar/assar/cozer (125 - 300 °C)	
Marisco (lagosta, camarões)	até ficarem opacos e rijos
Marisco (amêijoas, ostras)	até as amêijoas se abrirem
Peixe	aprox. 15 - 20 min.
Filete de porco	aprox. 15 - 30 min.
Frango (completo)	aprox. 1 - 1,5 h
Perna de borrego	aprox. 3 - 4 h
Presunto	aprox. 2 - 5 h

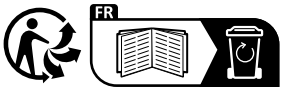
Tabela: Cozedura lenta (100 - 135 °C)	
Acém comprido (Prime Rib)	aprox. 2,5 - 3 h
Pulled Pork (carne de porco desfiada)	aprox. 9+ h
Frango (completo)	aprox. 1 - 2 h
Entrecosto (Spare Ribs)	aprox. 3 - 5 h
Assados	aprox. 2 - 4 h

Tabela: Defumar (75 - 125 °C)	
Carne de vaca (0,5 kg)	aprox. 20 - 25 min.
Carne de porco (0,5 kg)	aprox. 30 - 35 min.
Aves (0,5 kg)	aprox. 40 - 45 min.
Peixe (0,5 kg)	aprox. 15 - 25 min.
Legumes	aprox. 20 min.
Batatas	aprox. 40 min.

Tabela: Secar (50 - 60 °C)	
Maçãs	aprox. 5 - 8 h
Bananas (espessura da rodela aprox. 0,5 cm)	aprox. 6 h
Tâmaras	aprox. 10 - 20 h
Manjeriço	aprox. 6 - 8 h
Beef Jerky (carne seca)	aprox. 6 - 8 h

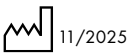
Resolução de erros

Erro	Causa	Resolução
<input type="checkbox"/> artigo desliga-se constantemente.	<input type="checkbox"/> lume no interior do artigo não recebe oxigénio.	Certifique-se de que a extração de fumos (2b) e a entrada de ar (2c) não estão completamente fechadas. Regule a alimentação de oxigénio tal como descrito no capítulo "Utilização", secção "Regulação da temperatura".
<input type="checkbox"/> artigo não tem um posicionamento seguro.	<input type="checkbox"/> artigo não foi ajustado corretamente na estrutura.	Coloque a unidade de base (2) do artigo na estrutura tal como indicado na figura D.
<input type="checkbox"/> artigo apresenta bolor.	Após um longo período de inutilização, pode formar-se bolor devido, por ex., à humidade do ar ou à não remoção de restos de comida.	Limpe o artigo tal como descrito no capítulo "Armazenamento e limpeza".



DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH

Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY



Delta-Sport-Nr.: HG-17527

11.12.2025 / PM 12:58

IAN 509115_2507

