



CERAMIC BARBECUE KERAMIKGRILL BARBECUE EN CÉRAMIQUE

GB IE NI MT

CERAMIC BARBECUE

Instructions for use

FR CH BE

BARBECUE EN CÉRAMIQUE

Notice d'utilisation

PL

GRILL CERAMICZNY

Instrukcja użytkowania

SK

KERAMICKÝ GRIL

Návod na používanie

DK

KERAMIKGRILL

Brugervejledning

HU

KERÁMIA GRILL

Használati útmutató

DE AT CH BE

KERAMIKGRILL

Gebrauchsanweisung

NL BE

KAMADO

Gebruiksaanwijzing

CZ

KERAMICKÝ GRIL

Návod k použití

ES

BARBACOA DE CERÁMICA

Instrucciones de uso

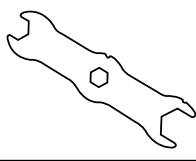
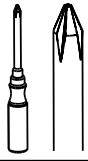
IT CH MT

BARBECUE IN CERAMICA

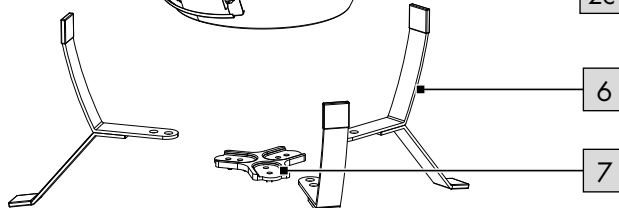
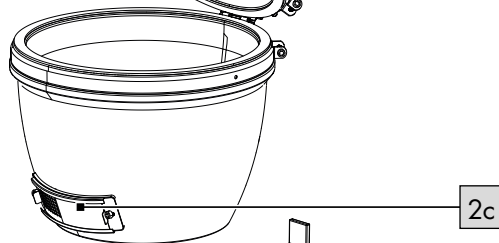
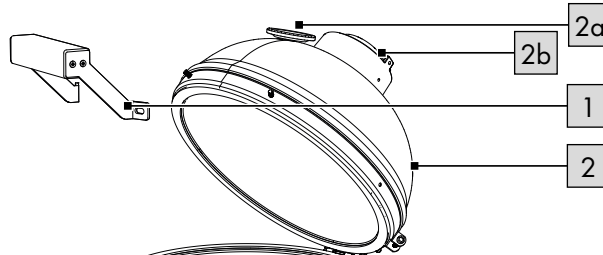
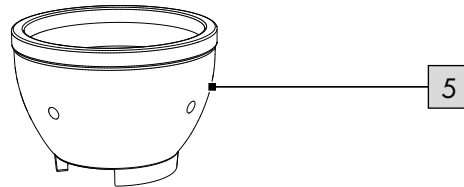
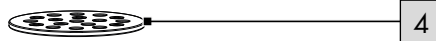
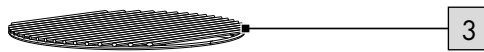
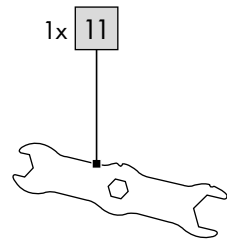
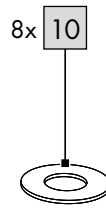
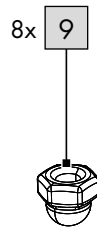
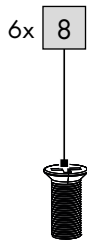
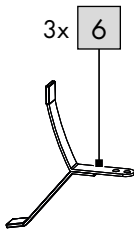
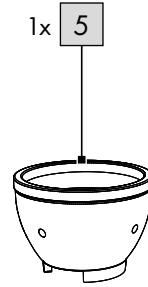
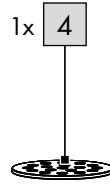
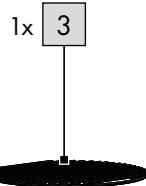
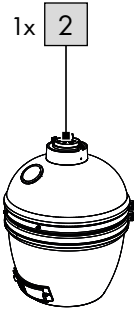
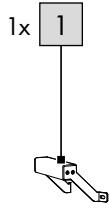
Istruzioni d'uso

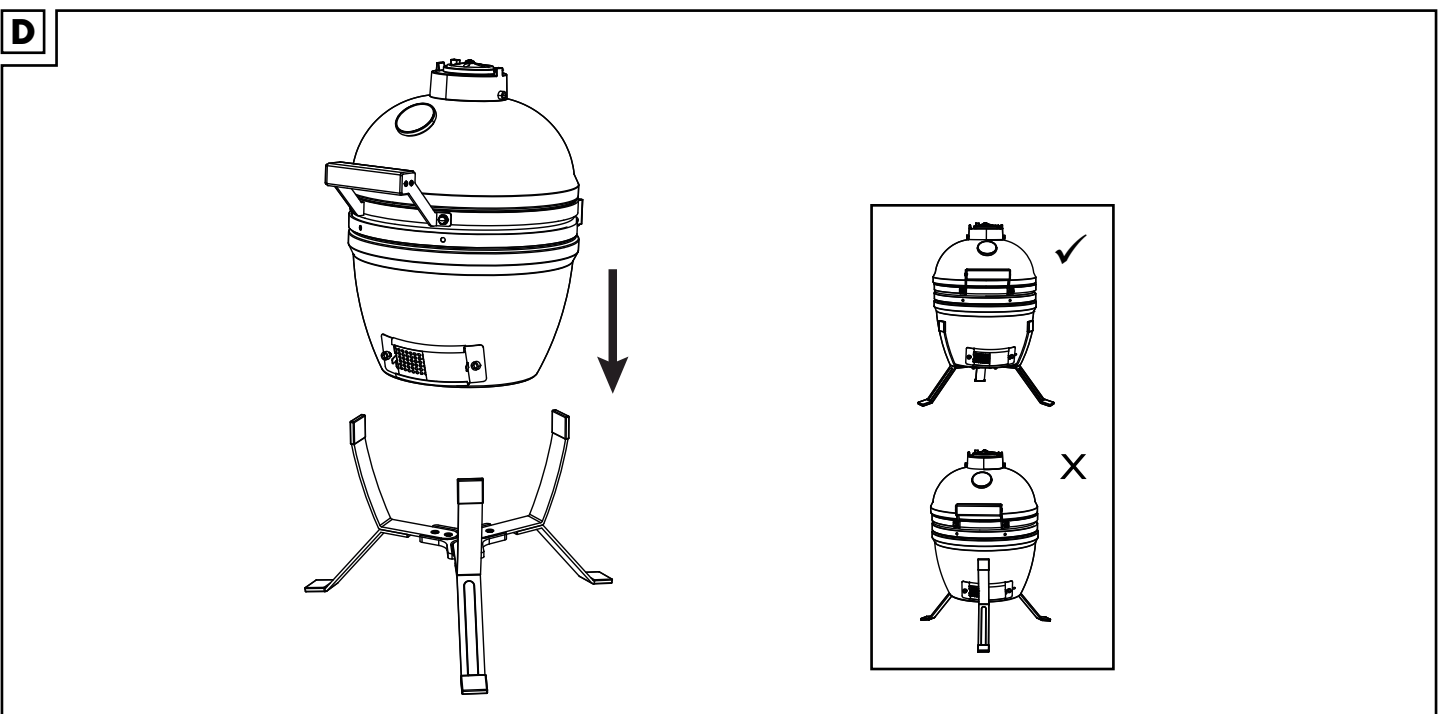
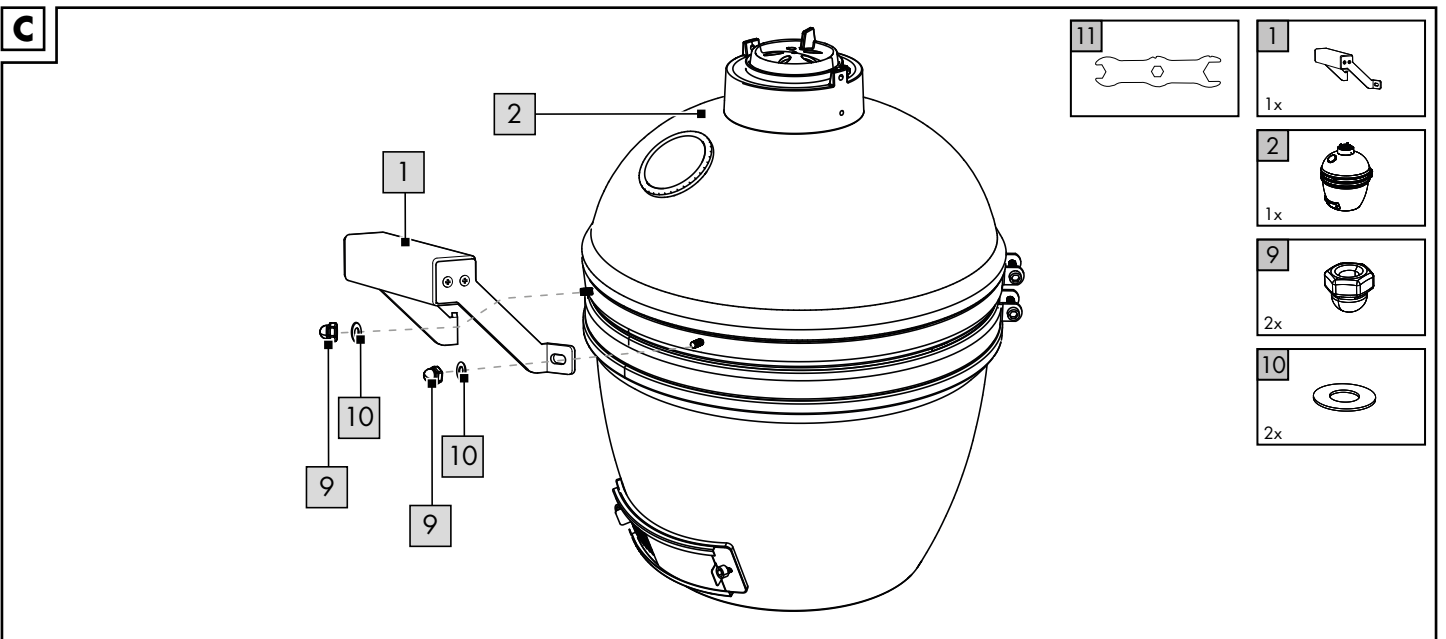
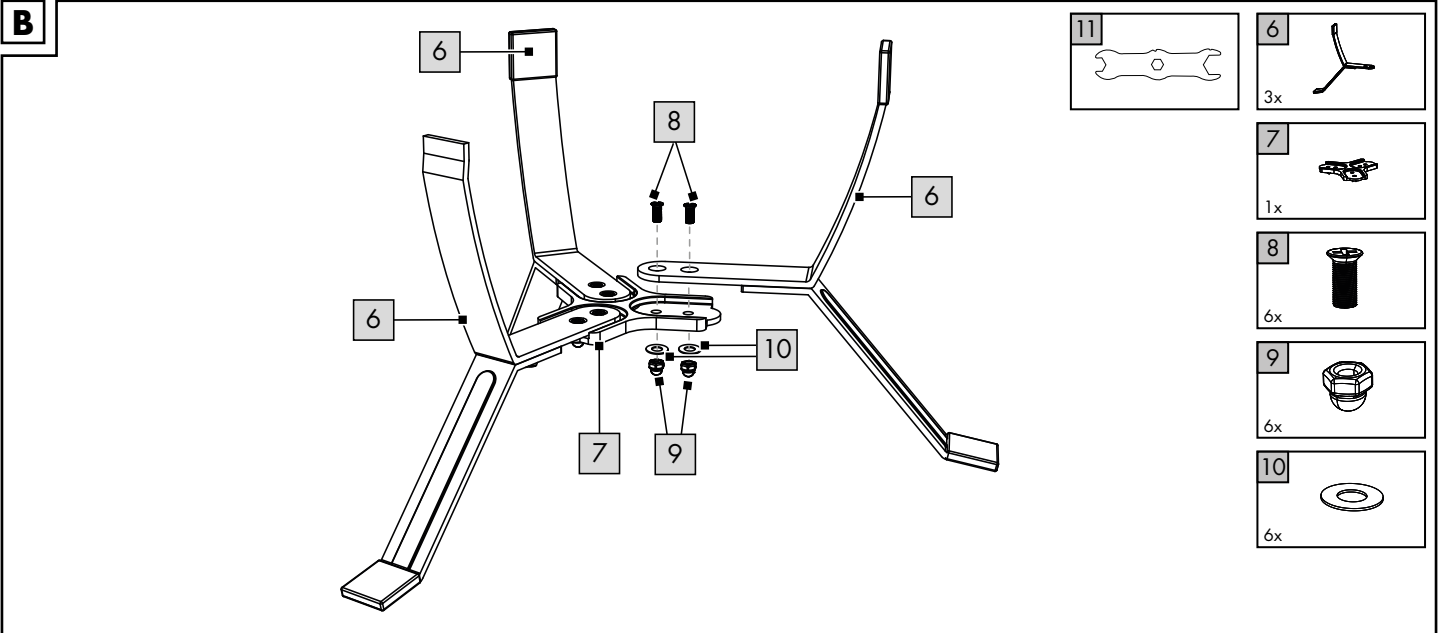
IAN 509115_2507

GB IE NI DE AT CH FR BE
NL PL CZ SK ES DK IT HU

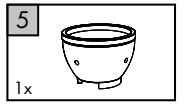
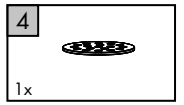
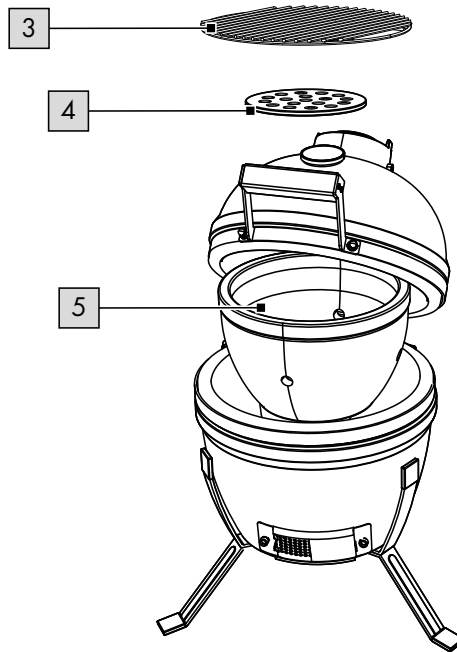


A





E



GB IE NI MT

Scope of delivery/	
Parts list (fig. A)	9
Technical data.....	9
Intended use.....	9
Symbols and signal words used ...	9
Safety instructions	9
Danger to life!	9
Risk of injury to children!	9
Risk of injury!.....	9
Fire hazard!	10
Avoiding material damage!...	10
Assembly	10
Use	10
Lighting the fuel.....	10
Temperature regulation	11
Grilling.....	11
Slow cooking.....	11
Smoking.....	12
Desiccating.....	12
Storage, cleaning	12
Disposal.....	13
Notes on the guarantee and service handling.....	13
Overview of cooking times	14
Faults and correction	15

DE AT CH BE

Lieferumfang/	
Teilebezeichnung (Abb. A)	16
Technische Daten.....	16
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	16
Verwendete Symbole und Signalwörter.....	16
Sicherheitshinweise.....	16
Lebensgefahr!	16
Verletzungsgefahr für Kinder!	16
Verletzungsgefahr!.....	16
Brandgefahr!	17
Vermeidung von Sachschäden!.....	17
Montage.....	17
Verwendung.....	17
Brennstoff anzünden.....	18
Temperaturregulierung	18
Grillen	18
Langsames Garen.....	19
Räuchern.....	19
Dörren.....	20
Lagerung, Reinigung	20
Hinweise zur Entsorgung.....	21
Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung	21
Übersicht Garzeiten	22
Fehler und Behebung	23

FR CH BE

Contenu de la livraison/	
liste des composants (fig. A)	24
Données techniques	24
Utilisation conforme.....	24
Symboles utilisés et mots de signalisation	24
Consignes de sécurité	24
Danger de mort !	24
Danger de blessure pour les enfants !.....	24
Risque de blessure !.....	24
Risque d'incendie !	25
Éviter les dégâts matériels ! ...	25
Montage.....	25
Utilisation	25
Allumer le combustible	26
Réglage de la température ..	26
Cuisson au barbecue	26
Cuisson à petit feu	27
Faire fumer les aliments	27
Déshydrater des aliments	28
Stockage, nettoyage	28
Mise au rebut.....	29
Indications concernant la garantie et le service après-vente.....	29
Aperçu des temps de cuisson ...	31
Erreur et solution	32

NL BE	PL	CZ
In het leveringspakket inbegrepen/Benaming van de onderdelen (afb. A) 33	Zakres dostawy/ opis części (rys. A)41	Rozsah dodávky/ označení dílů (obr. A) 49
Technische gegevens..... 33	Dane techniczne41	Technická data..... 49
Voorgeschreven gebruik 33	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem41	Použití v souladu s určením 49
Gebruikte symbolen en signaalwoorden 33	Zastosowane symbole i hasła ostrzegawcze41	Použité symboly a signální slova..... 49
Veiligheidsinstructies..... 33	Wskaźówki dotyczące bezpieczeństwa41	Bezpečnostní pokyny 49
Levensgevaar! 33	Niebezpieczeństwo dla życia!.....41	Ohrožení života! 49
Gevaar voor blessures voor kinderen! 33	Niebezpieczeństwo zranienia dzieci!41	Nebezpečí úrazu dětí! 49
Gevaar voor blessures! 33	Niebezpieczeństwo zranienia!41	Nebezpečí úrazu! 49
Brandgevaar! 34	Niebezpieczeństwo pożaru! 42	Nebezpečí požáru! 50
Preventie van materiële schadel 34	Unikanie szkód materialnych!..... 42	Vyloučení věcných škod!..... 50
Montage..... 34	Montaż 42	Montáž 50
Gebruik..... 34	Sposób użytkowania 42	Používání 50
Brandstof aansteken 35	Rozpalanie paliwa..... 43	Zapálení paliva..... 51
Temperatuurregeling..... 35	Regulacja temperatury 43	Regulace teploty 51
Barbecueën 35	Grillowanie..... 43	Grilování..... 51
Langzaam garen..... 36	Powolne grillowanie 44	Pomalé grilování 52
Roken 36	Wędzenie 44	Uzení..... 52
Drogen..... 37	Suszenie..... 45	Sušení..... 52
Opslag, reiniging..... 37	Przechowywanie, czyszczenie ... 45	Uskladnění, čištění 53
Afvalverwerking..... 37	Uwagi odnośnie recyklingu 46	Pokyny k likvidaci 53
Opmerkingen over garantie en serviceafhandeling 38	Wskaźówki dotyczące gwarancji i obsługi serwisowej..... 46	Pokyny k záruce a průběhu služby..... 53
Overzicht gaartijden 39	Zestawienie czasów obróbki termicznej 47	Přehled dob přípravy 55
Fouten en remedie 40	Usterki i ich usuwanie..... 48	Chyby a opravy 56

SK	ES	DK
Obsah balenia/zoznam	Contenido de suministro/	Leveringsomfang/delenes
dielov (obr. A) 57	descripción de las piezas	betegnelse (afb. A) 73
Technické údaje 57	(fig. A) 65	Tekniske data 73
Používanie podľa určenia 57	Datos técnicos 65	Tilsigtet brug 73
Použité symboly a	Uso conforme al fin previsto 65	Anvendte symboler og
signálne slová 57	Símbolos y palabras de	signalord 73
Bezpečnostné pokyny 57	advertencia empleados 65	Sikkerhedsoplysninger 73
Nebezpečenstvo života! 57	Indicaciones de seguridad 65	Livsfare! 73
Nebezpečenstvo	¡Peligro de muerte! 65	Fare for skade for børn! 73
poranenia detí! 57	¡Peligro de lesiones para	Fare for personskade! 73
Nebezpečenstvo	niños! 65	Brandfare! 74
poranenia! 57	¡Peligro de lesiones! 65	Undgå materielle skader! 74
Nebezpečenstvo požiaru! ... 58	¡Peligro de incendio! 66	Montering 74
Zabránenie vecným	¡Prevención de daños	Brug 74
škodám! 58	materiales! 66	Tænd op for brændet 74
Montáž 58	Montaje 66	Temperaturregulering 75
Používanie 58	Uso 67	Grilning 75
Zapálenie paliva 59	Encendido del combustible ... 67	Langsom tilberedning 75
Regulácia teploty 59	Regulación de la	Røgning 76
Grilovanie 59	temperatura 67	Tørring 76
Pomalé pečenie 60	Asar 68	Opbevaring, rengøring 76
Údenie 60	Cocción lenta 68	Henvisninger vedr.
Sušenie 60	Ahumado 68	bortskaffelse 77
Skladovanie, čistenie 61	Secado 69	Oplysninger om garanti og
Pokyny k likvidácii 61	Almacenamiento, limpieza 69	servicehåndtering 77
Pokyny k záruke a priebehu	Indicaciones para la	Oversigt over
servisu 61	eliminación 70	tilberedningstider 78
Prehľad dôb pečenia 63	Indicaciones relativas a la	Fejl og afhjælpning 79
Závady a odstránenie 64	garantía y la gestión de	
	servicios 70	
	Vista general de los	
	tiempos de cocción 71	
	Fallos y subsanación 72	

Ⓘ ⒸⒽ ⓂⓉ


Contenuto della confezione/ denominazione dei pezzi (imm. A)	80
Dati tecnici.....	80
Utilizzo conforme.....	80
Simboli e parole segnale utilizzati.....	80
Indicazioni di sicurezza	80
Pericolo di morte!.....	80
Pericolo che i bambini subiscano lesioni!.....	80
Pericolo di subire lesioni!	80
Pericolo d'incendio!.....	81
Evitare danni materiali!	81
Montaggio	81
Utilizzo.....	81
Accendere il combustibile....	82
Regolazione della temperatura	82
Grigliare	82
Cottura lenta.....	83
Affumicare	83
Seccare.....	84
Conservazione, pulizia	84
Smaltimento.....	85
Avvertenze sulla garanzia e sulla gestione dei servizi di assistenza	85
Quadro generale sui tempi di cottura.....	86
Errori e risoluzione.....	87

ⒽⓊ

Szállítási terjedelem/ alkatrészek megnevezése (A ábra).....	88
Műszaki adatok.....	88
Rendeltetésszerű használat.....	88
Alkalmazott szimbólumok és jelzőszavak.....	88
Biztonsági utasítások	88
Életveszély!.....	88
Gyermekeknél sérülésveszély áll fenn!	88
Sérülésveszély!.....	88
Tűzveszély!	89
Vagyoni károk megelőzése!...	89
Felszerelés	89
Használat	89
A tüzelőanyag meggyújtása ..	90
Hőmérséklet szabályozás	90
Grillezés	90
Lassú sütés	91
Füstölés	91
Aszalás	91
Tárolás, tisztítás	92
Tudnivalók a hulladékkezelésről.....	92
A garanciával és a szerviz lebonyolításával kapcsolatos útmutató.....	92
A sütési idők áttekintése	94
Hibák és elhárításuk.....	95

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!

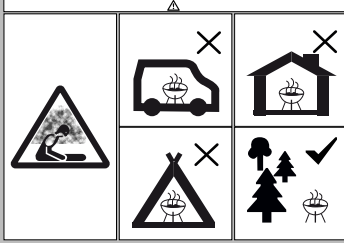
- Children may not play with the product. Warn children specifically that the product is not a toy

- 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.

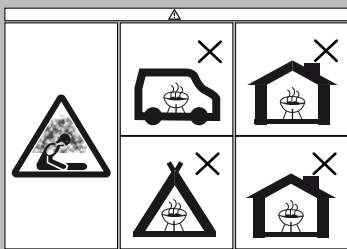
⚠️ Verletzungsgefahr für Kinder!

- 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.

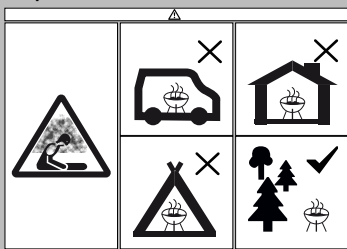
Danger de blessure pour les enfants !

- 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 consommé 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

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

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

Ⓡ**BE** 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!

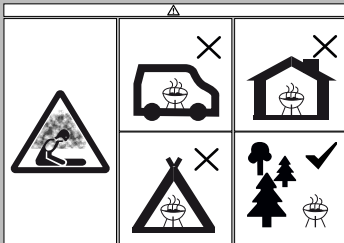
- Kinderen mogen niet met het artikel spelen. Wijs kinderen er in het bijzonder op dat het artikel geen speelgoed is.
- Neem de natuurlijke speel- en experimenteerdrang van kinderen in acht. Verhinder situaties en gedragingen die niet voor het artikel voorzien zijn.
- Het artikel moet bij niet-gebruik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

ⓁⓁ Service België

Tel.: 0800 12089











E-Mail: deltasport@lidl.be

ⓁⓁ 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.

Gratulujemy!

Decydując się na ten produkt, otrzymują Państwo towar wysokiej jakości. Należy zapoznać się z produktem przed jego pierwszym użyciem.



Należy uważnie przeczytać następującą instrukcję użytkowania.

Produkt ten należy użytkować wyłącznie w opisany sposób oraz zgodnie ze wskazanym przeznaczeniem. Niniejszą instrukcję użytkowania należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy upewnić się, że otrzyma ona także całą dokumentację dotyczącą produktu.

Zakres dostawy/ opis części (rys. A)

- 1 x uchwyt (1)
- 1 x jednostka bazowa (2)
 - 1 x termometr (2a)
 - 1 x wylot dymu (2b)
 - 1 x wlot powietrza (2c)
- 1 x ruszt grilla (3)
- 1 x ruszt na węgiel (4)
- 1 x palenisko (5)
- 3 x noga (6)
- 1 x płyta łącząca (7)
- 6 x śruba (8)
- 8 x nakrętka kołpakowa (9)
- 8 x podkładka (10)
- 1 x narzędzie (11)
- 1 x instrukcja użytkowania

Dane techniczne

Masa netto: ok. 23 kg

Wymiary:

ok. 43 x 56,5 x 48 cm
(szer. x wys. x gł.)

Średnica rusztu grilla: ok. 26,5 cm

Paliwo: Węgiel drzewny/
brykiety z węgla drzewnego
zgodnie z EN 1860-2

Ilość paliwa: maks. 0,6 kg



Data produkcji
(miesiąc/rok): 11/2025

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Ten artykuł przeznaczony jest do przygotowywania na zewnątrz potraw nadających się do grillowania w ramach użytku prywatnego. Nie nadaje się do celów komercyjnych ani do wykorzystania jako palenisko.

Zastosowane symbole i hasła ostrzegawcze



Ogólny znak ostrzegawczy, służy do wskazywania niebezpieczeństw i zagrożeń (np. zagrożenia życia, zranienia lub zmiążdżenia).

OSTRZEŻENIE! To hasło ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o wysokim stopniu ryzyka, które – jeśli się go nie uniknie – może spowodować śmierć lub poważne obrażenia.

UWAGA! To hasło ostrzegawcze wskazuje na zagrożenie o niskim stopniu ryzyka, które – jeśli się go nie uniknie – może spowodować szkody materialne artykułu lub innego mienia.



Znak nakazu wskazuje każdemu użytkownikowi, aby przed użyciem dokładnie zapoznał się z instrukcją użytkowania i zapewnił wszystkim użytkownikom stały dostęp do instrukcji.



Zawsze nosić rękawice grillowe lub kuchenne. Używać rękawic zgodnie z przepisami dotyczącymi środków ochrony indywidualnej (ochrona przed zagrożeniami termicznymi kategoria II, np. EN 407).

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo dla życia!

- Nigdy nie pozostawiać dzieci z materiałem opakowaniowym bez nadzoru. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.



Niebezpieczeństwo zranienia dzieci!

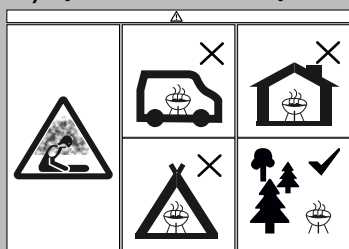
- Nie wolno dzieciom bawić się tym artykułem. Należy zwrócić dzieciom w szczególności uwagę na to, że artykuł nie jest zabawką.
- Należy pamiętać, że dzieci mają naturalny instynkt zabawy i chęć do eksperymentowania. Należy zapobiegać sytuacjom i zachowaniom, które nie są przewidziane dla artykułu.
- Nieużywany artykuł należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



Niebezpieczeństwo zranienia!

- Artykuł należy napełniać paliwem w ilości maksymalnie 0,6 kg.
- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy artykuł nie posiada uszkodzeń bądź śladów zużycia. Z artykułu wolno korzystać tylko wtedy, gdy znajduje się w nienagannym stanie!
- Podczas grillowania nie należy nosić zbyt obszernej odzieży, a długie włosy należy spiąć.
- UWAGA! Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie używać spirytusu ani benzyny!
- UWAGA! Ten grill bardzo silnie się nagrzewa i nie wolno go przenosić podczas pracy.

- Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- UWAGA! Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych!
- Należy zachować odpowiednią odległość od gorących części, gdyż każdy kontakt z nimi może spowodować poważne oparzenia.
- Zawsze używać przyborów do grillowania z długimi, odpornymi na temperaturę uchwytyami.
- Pozostać stale uważnym i zwracać uwagę na wykonywane czynności. Nie używać produktu w razie dekoncentracji lub zmęczenia lub pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Nawet chwila nieuwagi podczas używania przedmiotu może spowodować poważne obrażenia.
- Podczas użytkowania z paleniska może kapać gorący tłuszcz. Należy zachować odpowiednią odległość, w przeciwnym razie istnieje ryzyko poważnych poparzeń.
- UWAGA! Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla. Nie eksploatować grilla w zamkniętych pomieszczeniach, ale wyłącznie na zewnątrz!



Nie eksploatować grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych, np. w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Istnieje niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Należy zapewnić dostęp do gaśnicy i apteczki pierwszej pomocy w razie wypadku lub pożaru.
- Przed użyciem artykuł należy umieścić na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Stosować wyłącznie paliwo zgodne z normą EN 1860-2.
- UWAGA! Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie używać spirytusu ani benzyny! Stosować wyłącznie podpałki zgodne z normą EN 1860-3.
- Paliwo należy zapalać tylko w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Artykuł ustawić tak, aby znajdował się w odległości co najmniej 1 m od materiałów łatwopalnych.
- Nie pozostawiać artykułu bez nadzoru. Przed usunięciem popiołu upewnić się, że paliwo całkowicie się wypaliło i ostygło.
- Wlewanie łatwopalnych płynów do żaru będzie skutkowało powstawaniem słupów ognia lub niewielkich eksplozji. Nigdy nie używać płynnej podpałki, takiej jak benzyna lub spirytus. Nie wrzucać na żar paliwa nasączonego płynną podpałką.

Unikanie szkód materialnych!

- Podczas użytkowania połączenia śrubowe mogą ulegać stopniowemu poluzowaniu i negatywnie wpływać na stabilność artykułu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić dokręcenie śrub. W razie potrzeby dokręcić wszystkie śruby, aby zapewnić stabilne ustawienie.

- Nie wolno siadać ani stawać na artykule.
- Artykułu nie należy używać, jeżeli jego części są niekompletne, uszkodzone lub zużyte.
- Nie używać wody do gaszenia paliwa.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy artykuł nie posiada uszkodzeń bądź śladów zużycia. Z artykułu wolno korzystać tylko wtedy, gdy znajduje się w nienagannym stanie!

Montaż

OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo dla życia!**

Artykuł i materiał opakowaniowy nie są zabawką dla dzieci.

- Nigdy nie zezwalać dzieciom bez nadzoru na zabawę materiałem opakowaniowym lub małymi częściami artykułu. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia!

Wskazówka: Do montażu potrzebny jest odpowiedni śrubokręt krzyżakowy (nie wchodzi w zakres dostawy) oraz narzędzie (11).

- Artykuł należy zmontować w sposób przedstawiony na rys. B – E. Śruby należy dokręcić dopiero po zakończeniu montażu, aby uniknąć niepożądanego naprężenia materiału.

Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo obrażeń!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała oraz uszkodzeń samego artykułu.


- Ustawić artykuł w miejscu dobrze dostępnym, na płaskiej, suchej, odpornej na wysoką temperaturę, niepalnej i wystarczająco stabilnej powierzchni (np. na podłożu betonowym, na gruncie).
- Nigdy nie wolno używać artykułu na drewnianej podłodze lub na innej palnej powierzchni.
- Nie używać artykułu na stole lub podobnej powierzchni roboczej.
- Zachować minimalną odległość od artykułu wynoszącą przynajmniej 1 m we wszystkich kierunkach.
- Nigdy nie przenosić artykułu za zawias, ponieważ mogłoby dojść do jego pęknięcia.
- Artykuł jest bardzo ciężki. Należy zawsze przenosić go w dwie osoby.

1. Ustawić stelaż na żądanym miejscu.

Wskazówka: Wybrać twarde, niepalne podłoże. Chcąc ustawić stelaż na trawniku, należy najpierw ułożyć w żądanym miejscu kostkę brukową. Zagwarantuje ona stabilność grilla.

2. Jednostkę bazową włożyć na stelaż w dwie osoby.
3. Regulować dopływ powietrza, używając kratki perforowanej u wlotu powietrza (2c).

Rozpalanie paliwa

 **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo zranienia!

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Artykuł bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać go w czasie pracy gołymi rękami. Używać odpowiednich rękawic do grillowania.

Wskazówka: Przed pierwszym użyciem umyć ruszt grilla (3) ciepłą wodą z łagodnym płynem do mycia naczyń.

Wskazówka: Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać artykuł. Paliwo musi się żarzyć przez co najmniej 40 minut.

Wskazówka: Potrawy umieszczać na grillu dopiero wtedy, gdy paliwo będzie pokryte warstwą popiołu.

1. Otworzyć pokrywę jednostki bazowej (2) i zdjąć ruszt grilla (3).
2. Ułożyć maksymalnie 0,6 kg paliwa na ruszcie na węgiel (4) w palenisku (5).
3. Umieścić jedną lub dwie stałe podpałki na ułożonej warstwie paliwa. Zapalić je od góry.
4. Zamknąć pokrywę jednostki bazowej i otworzyć wylot dymu (2b) oraz wlot powietrza (2c).
5. Z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury należy nastawić wylot dymu i wlot powietrza, jak opisano w rozdziale „Regulacja temperatury”.
6. Otwórz pokrywę jednostki podstawowej, włożyć ruszt grilla i rozpocząć grillowanie.

Wskazówka: Ruszt grilla należy chwytać wyłącznie w rękawicach do grillowania.

Regulacja temperatury

 **UWAGA!**
Unikanie szkód materialnych!


Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do jego uszkodzenia.

- Podczas termicznej obróbki żywności w niskiej temperaturze należy zwrócić uwagę na to, aby artykuł utrzymywał żądaną temperaturę. Schłodzenie artykułu może potrwać kilka godzin.

Wskazówka: Zmierz rzeczywistą temperaturę komory piekarnika przy zamkniętej pokrywie.

Temperatura regulowana jest przy użyciu wylotu dymu (2b) i wlotu powietrza (2c) (patrz tabela „Regulacja temperatury”). Im większe są nastawione otwory i im więcej powietrza może wpływać do artykułu, tym wyższa będzie temperatura wewnątrz. Aby wyregulować temperaturę grilla, należy zmniejszyć przepływ powietrza. W tym celu zamknąć wylot dymu i wlot powietrza. Kiedy wylot dymu i wlot powietrza są całkowicie zamknięte, do wnętrza nie dociera już tlen i paliwo się gasi. Temperaturę wewnątrz należy kontrolować za pomocą termometru (2a).

Grillowanie

 **OSTRZEŻENIE!**
Niebezpieczeństwo zranienia!

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Istnieje niebezpieczeństwo zranienia przez słup ognia. Nie otwierać pokrywy jednostki bazowej zbyt szybko. Najpierw unieść pokrywę tylko o ok. 25 mm i poczekać kilka sekund, zanim zostanie ona całkowicie otwarta.
- Artykuł bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać go w czasie pracy gołymi rękami. Używać odpowiednich rękawic do grillowania.



UWAGA!

Unikanie szkód materialnych!

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do jego uszkodzenia.

- Artykuł jest bezpośrednio gotowy do użytku. Należy unikać obróbki wstępnej, jak np. wypalanie lub nanoszenie oleju.
- Z upływem czasu artykuł może ściemnieć. Jest to spowodowane przez dym i przepalenia.
- Nie nakładać grillowanej potrawy zbyt wcześnie. Na paliwie musi utworzyć się warstwa popiołu.

Aby grillować bezpośrednio, to znaczy poddać grillowaną potrawę obróbce termicznej bezpośrednio nad źródłem ciepła, należy postępować następująco:

Wskazówka: Metoda ta jest odpowiednia do potraw, których obróbka termiczna trwa krócej niż 25 minut (np. steki, kotlety, warzywa).

1. Otworzyć wylot dymu i wlot powietrza.
2. Podgrzać paliwo i nałożyć ruszt grilla (3).
3. Umieścić grillowaną potrawę na ruszcie grilla.
4. Zamknąć pokrywę jednostki bazowej (2) i otwierać ją tylko w celu obrócenia lub sprawdzenia stanu potrawy. Aby potrawy grillowały się równomiernie, w połowie czasu przygotowywania przewrócić potrawę na drugą stronę.
5. Regulować doprowadzenie powietrza, używając wylotu dymu i wlotu powietrza.

Wskazówka: Uwzględnić tabelę „Grillowanie”, aby zaczerpnąć z niej przykładowe czasy obróbki cieplnej. Podane czasy obróbki cieplnej to jedynie wartości orientacyjne. Czasy mogą się różnić w zależności od smaku i jakości grillowanej potrawy.

Powolne grillowanie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zranienia!

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Istnieje niebezpieczeństwo zranienia przez słup ognia. Nie otwierać pokrywy jednostki bazowej zbyt szybko. Najpierw unieść pokrywę tylko o ok. 25 mm i poczekać kilka sekund, zanim zostanie ona całkowicie otwarta.
- Artykuł bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać go w czasie pracy gołymi rękami. Używać odpowiednich rękawic do grillowania.

Przy użyciu tego artykułu można powoli grillować określone artykuły spożywcze. Należy przy tym uwzględnić tabelę „Powolne grillowanie”, aby zaczerpnąć z niej przykładowe czasy obróbki cieplnej. Podane czasy obróbki cieplnej to jedynie wartości orientacyjne. Czasy mogą się różnić w zależności od smaku i jakości grillowanej potrawy.

1. Rozpalić paliwo zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Sposób użytkowania”, w podrozdziale „Rozpalanie paliwa”.
2. Całkowicie otworzyć wlot powietrza (2c) i pozostawić pokrywę jednostki bazowej (2) otwartą przez ok. 10 minut.

Wylot dymu (2b) powinien być przy tym tylko minimalnie otwarty.

3. Podgrzać paliwo i nałożyć ruszt grilla (3).
4. Z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury należy całkowicie zamknąć wlot powietrza.

Wskazówka: Temperaturę wewnątrz należy odczytać przy użyciu termometru (2a).

5. Umieścić grillowaną potrawę na ruszcie grilla (3), zamknij pokrywę i rozpocząć grillowanie.

Wędzenie



OSTRZEŻENIE

Niebezpieczeństwo zranienia

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Istnieje niebezpieczeństwo zranienia przez słup ognia. Nie otwierać pokrywy jednostki bazowej zbyt szybko. Najpierw unieść pokrywę tylko o ok. 25 mm i poczekać kilka sekund, zanim zostanie ona całkowicie otwarta.
- Artykuł bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać go w czasie pracy gołymi rękami. Używać odpowiednich rękawic do grillowania.

Do wędzenia potrzebne są zrębki wędzarnicze (nie wchodzi w zakres dostawy). Przed użyciem należy nawilżyć je czystą wodą przez ok. 15 minut. Uwzględnić tabelę „Wędzenie”, aby zaczerpnąć z niej przykładowe czasy obróbki cieplnej. Podane czasy obróbki cieplnej to jedynie wartości orientacyjne.

Czasy mogą się różnić w zależności od smaku i jakości grillowanej potrawy.

Aby uwędzić potrawę, należy postępować następująco:

1. Rozpalić paliwo zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Sposób użytkowania”, w podrozdziale „Rozpalanie paliwa”.
2. Całkowicie otworzyć wlot powietrza (2c) i pozostawić pokrywę jednostki bazowej (2) otwartą przez ok. 10 min. Wylot dymu (2b) powinien być przy tym tylko minimalnie otwarty.
3. Podgrzać paliwo i nałożyć ruszt grilla (3).
4. Z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury należy zamknąć wlot powietrza na tyle, aby był tylko minimalnie otwarty, i zamknąć wylot dymu.

Wskazówka: Temperaturę wewnątrz należy odczytać przy użyciu termometru (2a).

5. Używając rękawic do grillowania rozsypać zrębki wędzarnicze na gorące paliwo.
6. Umieścić potrawę na ruszcie grilla (3), zamknij pokrywę i rozpocząć wędzenie.

Suszenie

OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Istnieje niebezpieczeństwo zranienia przez słup ognia. Nie otwierać pokrywy jednostki bazowej zbyt szybko. Najpierw unieść pokrywę tylko o ok. 25 mm i poczekać kilka sekund, zanim zostanie ona całkowicie otwarta.

- Artykuł bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać go gołymi rękami. Używać odpowiednich rękawic do grillowania.

Przy użyciu tego artykułu można powoli suszyć określone artykuły spożywcze. Należy przy tym uwzględnić tabelę „Suszenie”, aby zaczerpnąć z niej przykładowe czasy obróbki cieplnej. Podane czasy obróbki cieplnej to jedynie wartości orientacyjne. Czasy mogą się różnić w zależności od smaku i jakości grillowanej potrawy.

1. Rozpalić paliwo zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Sposób użytkowania”, w podrozdziale „Rozpalanie paliwa”.
2. Całkowicie otworzyć wlot powietrza (2c) i pozostawić pokrywę jednostki bazowej (2) otwartą przez ok. 10 min. Wylot dymu (2b) powinien być przy tym tylko minimalnie otwarty.
3. Podgrzać paliwo i nałożyć ruszt grilla (3).
4. Z chwilą osiągnięcia żądanej temperatury należy zamknąć wlot powietrza na tyle, że był tylko minimalnie otwarty.

Wskazówka: Temperaturę wewnątrz należy odczytać przy użyciu termometru (2a).

5. Umieścić potrawę na ruszcie grilla (3) na kawałku papieru do pieczenia (nie wchodzi w zakres dostawy), zamknij pokrywę i rozpocząć suszenie.

Przechowywanie, czyszczenie

OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo zranienia!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do obrażeń ciała.

- Artykuł bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać go gołymi rękami. Używać odpowiednich rękawic do grillowania.
- Przed każdym czyszczeniem pozostawić artykuł do całkowitego schłodzenia.

OSTRZEŻENIE! **Niebezpieczeństwo pożaru!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem i jego paliwem może doprowadzić do obrażeń ciała oraz zagrożenia pożarowego.

- Nigdy nie wyrzucać gorącego popiołu lub resztek węgla. Odczekać do ich całkowitego schłodzenia.

UWAGA! **Unikanie szkód materialnych!**

Nieprawidłowe obchodzenie się z artykułem może doprowadzić do jego uszkodzenia.

- Nigdy nie zanurzać artykułu w wodzie. Może dojść do pęknięcia ceramiki.
- Nie używać agresywnych środków czyszczących, szczotek ze szczecinią metalową lub nylonową, metalicznych, ani ostrych przedmiotów do czyszczenia, jak noże, gąbki metalowe itp. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

- Nigdy nie wylewać zimnej wody bezpośrednio na paliwo, aby zgasić je po grillowaniu. Takie postępowanie może być przyczyną uszkodzenia artykułu.
- Usunąć zimny popiół i wyczyścić artykuł po każdym użyciu.
- Zdjąć ruszt grilla (3) i dokładnie oczyścić go łagodnym roztworem wody z płynem do mycia naczyń. Następnie dokładnie go osuszyć.
- Usunąć ruszt na węgiel (4) i wysypać pozostały popiół z paleniska (5).
- Przy użyciu wilgotnej gąbki usunąć luźne osady na zewnątrz artykułu. Zrezygnować z wilgotnego czyszczenia wewnątrz, ponieważ ceramika wchłania każdą ciecz.
- Podczas nieużywania należy zawsze przechowywać produkt w suchym i czystym miejscu w temperaturze pokojowej. WAŻNE! Nie czyścić przy użyciu ostrych środków czyszczących.

Uwagi odnośnie recyklingu



Artykuł i materiały opakowaniowe należy usunąć zgodnie z aktualnie obowiązującymi miejscowymi przepisami. Materiały opakowaniowe (np. worki foliowe) należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Szczegółowe informacje na temat sposobów usuwania zużytego artykułu można uzyskać u władz gminnych i miejskich. Artykuł oraz opakowanie należy usunąć w sposób przyjazny dla środowiska.



Kod recyklingu służy do oznaczenia różnych materiałów nadających się do ponownego przetworzenia (recyklingu). Kod taki składa się z symbolu recyklingu odzwierciedlającego obieg materiałów do ponownego przetworzenia, a także z numeru, który jest oznaczeniem materiału.

Wskazówki dotyczące gwarancji i obsługi serwisowej

Artykuł został wyprodukowany z najwyższą starannością i pod stałą kontrolą. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH przyznaje klientowi końcowemu na niniejszy artykuł trzy lata gwarancji od daty zakupu (okres gwarancyjny) z zastrzeżeniem poniższych postanowień. Gwarancja dotyczy wyłącznie wad materiałowych i wad wykonania. Gwarancja nie obejmuje części, które podlegają normalnemu zużyciu i z tego względu należy je traktować jako części zużywalne (np. baterie) i nie obejmuje części kruchych takich jak przetłaczniaki ani części wykonanych ze szkła.

Wyklucza się roszczenia z tytułu niniejszej gwarancji w przypadku użycia artykułu w sposób niewłaściwy lub sprzeczny z jego przeznaczeniem lub w sposób wykraczający poza przewidziane przeznaczenie lub poza przewidziany zakres użytkowania lub jeśli wytyczne zawarte w instrukcji obsługi nie były przestrzegane, chyba że klient końcowy udowodni istnienie wady materiałowej lub wady wykonania, która nie wynika z podanych wyżej przyczyn.

Roszczenia z tytułu gwarancji można zgłaszać wyłącznie w okresie gwarancyjnym za okazaniem oryginalnego dowodu zakupu. Prosimy zatem zachować oryginalny dowód zakupu! W przypadku jakichkolwiek reklamacji prosimy skontaktować się z nami najpierw za pośrednictwem podanej poniżej infolinii serwisowej lub drogą e-mailową. W przypadku objętym gwarancją artykuł zostanie – według naszego uznania – bezpłatnie naprawiony, wymieniony lub nastąpi zwrot ceny zakupu. Z gwarancji nie wynikają żadne inne prawa. Niniejsza gwarancja nie ogranicza Państwa ustawowych praw, w szczególności roszczeń gwarancyjnych wobec danego sprzedawcy.

W przypadku wymiany części lub całego artykułu okres gwarancji przedłuża się o trzy lata zgodnie z art. 581 § 1 kodeksu cywilnego. Po upływie czasu gwarancji powstałe naprawy są płatne.

IAN: 509115_2507

Serwis Polska

Tel.: 22 397 4996

E-Mail: deltasport@lidl.pl

Zestawienie czasów obróbki termicznej

Tabela: Regulacja temperatury			
Rodzaj przygotowania	Temperatura	Wlot powietrza	Wylot dymu
Podsmażenie	ok. 300 - 450 °C		
Grillowanie/pieczenie	ok. 125 - 300 °C		
Powolne grillowanie	ok. 100 - 135 °C		
Wędzenie	ok. 75 - 125 °C		
Suszenie	ok. 50 - 60 °C		

Tabela: Grillowanie/smażenie/pieczenie (125 - 300 °C)	
Owoce morza (homary, krewetki)	aż będą nieprzezroczyste i twarde
Owoce morza (małże, ostrygi)	aż do otwarcia muszli
Ryba	ok. 15 - 20 min
Polędwica wieprzowa	ok. 15 - 30 min
Kurczak (cały)	ok. 1 - 1,5 godz.
Udziec jagnięcy	ok. 3 - 4 godz.
Szynka	ok. 2 - 5 godz.

Tabela: Powolne gotowanie (100 - 135 °C)	
Żeberko wołowe (prime rib)	ok. 2,5 - 3 godz.
Szarpana wieprzowina	ok. 9+ godz.
Kurczak (cały)	ok. 1 - 2 godz.
Żeberka wieprzowe (spare ribs)	ok. 3 - 5 godz.
Pieczeń	ok. 2 - 4 godz.

Tabela: Wędzenie (75 - 125 °C)	
Wołowina (0,5 kg)	ok. 20 - 25 min
Wieprzowina (0,5 kg)	ok. 30 - 35 min
Drób (0,5 kg)	ok. 40 - 45 min
Ryba (0,5 kg)	ok. 15 - 25 min
Warzywa	ok. 20 min
Ziemniaki	ok. 40 min

Tabela: Suszenie (50 - 60 °C)	
Jabłka	ok. 5 - 8 godz.
Banany (plasterki o grubości ok. 0,5 cm)	ok. 6 godz.
Daktyle	ok. 10 - 20 godz.
Bazylia	ok. 6 - 8 godz.
Suszona wołowina (beef jerky)	ok. 6 - 8 godz.

Usterki i ich usuwanie

Usterka	Przyczyna	Rozwiązanie
Artykuł ciągle się wyłącza.	Ogień wewnątrz grilla pozbawiony jest dopływu tlenu.	Upewnić się, że wylot dymu (2b) i wlot powietrza (2c) nie są całkowicie zamknięte. Wyregulować doprowadzenie tlenu, jak opisano w rozdziale „Sposób użytkowania”, w podrozdziale „Regulacja temperatury”.
Artykuł nie jest stabilnie ustawiony.	Artykuł nie został prawidłowo wstawiony do stelaża.	Osadzić jednostkę bazową (2) artykułu na stelażu, jak przedstawiono na rys. D.
W artykule utworzyła się pleśń.	Z powodu wilgotności powietrza lub nieusuniętych resztek jedzenia w przypadku dłuższego nieużywania artykułu może dojść do wystąpienia pleśni.	Należy oczyścić artykuł, jak opisano w rozdziale „Przechowywanie, czyszczenie”.

Srdečně blahopřejeme!
Svým nákupem jste se rozhodli
pro kvalitní výrobek. Před prvním
použitím se prosím seznáme
s tímto výrobkem.



Pozorně si přečtete následující návod k použití.

Používejte tento výrobek pouze
tak, jak je popsáno, a pro uve-
dené účely. Uchovejte si tento
návod k použití pro budoucí
použití. Pokud výrobek předáte
třetí osobě, předejte jí i veškerou
dokumentaci.

Rozsah dodávky/ označení dílů (obr. A)

- 1 x držadlo (1)
- 1 x základní jednotka (2)
 - 1 x teploměr (2a)
 - 1 x odtah kouře (2b)
 - 1 x přívod vzduchu (2c)
- 1 x grilovací rošt (3)
- 1 x uhelný rošt (4)
- 1 x nádoba na oheň (5)
- 3x noha (6)
- 1 x spojovací destička (7)
- 6x šroub (8)
- 8x klobouková matice (9)
- 8x podložka (10)
- 1 x montážní nástroj (11)
- 1 x návod k použití

Technická data

- Váha netto: 23 kg
- Rozměry:
43 x 56,5 x 48 cm (Š x V x H)
- Průměr grilovacího roštu: 26,5 cm
- Palivo: Dřevěné uhlí/brikety
podle ČSN EN 1860-2
- Množství paliva: max. 0,6 kg



Datum výroby
(měsíc/rok): 11/2025

Použití v souladu s určením

Tento výrobek je určen k venkovní
přípravě grilovacích pokrmů pro
soukromé použití. Není vhodný
pro komerční účely ani pro použi-
tí jako ohniště.

Použité symboly a signální slova



Obecná výstražná značka
slouží k identifikaci nebez-
pečí a ohrožení (např.
ohrožení života, nebezpečí
úrazu nebo přiskřípnutí).

VÝSTRAHA! Toto signální slovo
označuje nebezpečí s vysokou
mírou rizika, které, pokud se mu
nevyhnete, může mít za následek
smrt nebo těžké zranění.

UPOZORNĚNÍ! Toto signál-
ní slovo označuje nebezpečí s
nízkou mírou rizika, které, pokud
se mu nevyhnete, může způsobit
věcnou škodu na výrobku nebo
jiném majetku.



Příkazová značka připomí-
ná každému uživateli, aby
si před použitím pozorně
přečetl návod k použití a
vždy jej zpřístupnil všem
uživatelům.



Noste vždy kuchyňské
nebo grilovací rukavice.
Používejte rukavice v
souladu s předpisy OOP
(ochrana proti žáru katego-
rie II, např. ČSN EN 407).

Bezpečnostní pokyny



Ohrožení života!

- Nikdy nenechávejte děti bez
dohledu s obalovým materiá-
lem. Existuje nebezpečí udušení.



Nebezpečí úrazu dětí!

- Děti si nesmí s výrobkem hrát.
Upozorněte děti zejména na
to, že výrobek není hračka.
- Mějte na paměti, že pro děti
jsou herní instinkty a ochota ex-
perimentovat přirozené. Před-
cházejte situacím a způsobům
chování, které neodpovídají
určení výrobku.
- Když se výrobek nepoužívá,
musí být uložen z dosahu dětí.



Nebezpečí úrazu!

- Výrobek plňte max. 0,6 kg
paliva.
- Kontrolujte výrobek před kaž-
dým použitím, zda není poško-
zen nebo opotřeben. Výrobek
smí být používán pouze v
bezvadném stavu!
- Při grilování nenoste příliš
volné oblečení, dlouhé vlasy si
svažte.
- **UPOZORNĚNÍ!** K zapalování
či opětovnému zapalování
nepoužívat líh ani benzín!
- **UPOZORNĚNÍ!** Povrch rožně
bude velmi horký, během pro-
vozu s ním nemanipulovat.
- Nepoužívat v uzavřených
prostorách!
- **UPOZORNĚNÍ!** Děti a domácí
zvířata držet z dosahu.
- Udržujte dostatečný odstup
od horkých částí, jinak může
jakýkoli kontakt vést k těžkým
popálením.
- Používejte vždy grilovací náči-
ní s dlouhými, žáruvzdornými
rukojeťmi.

- Buďte vždy ve střehu a stále sledujte, co přesně děláte. Výrobek nepoužívejte, pokud jste nesoustředění, unavení, nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léčiv. Již malý moment nepozornosti při používání výrobku může vést k vážným úrazům.
- Během používání může z nádoby na oheň odkapávat žhavý tuk. Udržujte dostatečný odstup, protože jinak hrozí nejtěžší popáleniny.
- **UPOZORNĚNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Gril nepoužívejte v uzavřených místnostech, nýbrž pouze venku!



Nepoužívat ročně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.

! Nebezpečí požáru!

- Mějte připravený hasicí přístroj a lékárničku, abyste byli připraveni v případě nehody nebo požáru.
- Před použitím výrobek umístěte na bezpečný, rovný podklad.
- Používejte pouze palivo podle ČSN EN 1860-2.
- **UPOZORNĚNÍ!** K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!
- Palivo zapalujte pouze na místě chráněném před větrem.

- Umístěte výrobek tak, aby byl nejméně 1 m od snadno zápalných materiálů.
- Nenechávejte výrobek bez dohledu. Než odstraníte popel, ujistěte se, že palivo úplně vyhořelo a je vychladlé.
- Hořlavé kapaliny nalité na uhlíky, způsobují silné plameny nebo výbuchy. Nikdy nepoužívejte zápalnou kapalinu, jako je benzín nebo líh. Nikdy nedávejte na uhlíky palivo nasáklé zápalnou kapalinou.

! Vyloučení věcných škod!

- Během používání se mohou šroubové spoje postupně uvolnit a ovlivnit stabilitu výrobku. Dotažení šroubů kontrolujte před každým použitím. V případě potřeby znovu utáhněte všechny šrouby, abyste zajistili pevné usazení.
- Nikdy si na výrobek nesedějte nebo na něj nestoupejte.
- Výrobek nepoužívejte, pokud některé díly chybí, jsou poškozeny či opotřebený.
- K hašení paliva nepoužívejte vodu.
- Kontrolujte výrobek před každým použitím, zda není poškozen nebo opotřeben. Výrobek smí být používán pouze v bezvadném stavu!

Montáž

! VÝSTRAHA! Ohrožení života!

Výrobek a obalový materiál nejsou dětské hračky!

- Nedovolte dětem, aby si hrály bez dozoru s obalovým materiálem nebo s malými díly výrobku. Existuje nebezpečí udušení!

Upozornění: Pro sestavení výrobku potřebujete křížový šroubovák (není obsahem dodávky) a montážní nástroj (11).

- Výrobek montujte, jak ukazují obr. B - E. Neutahujte všechny šrouby, dokud nedokončíte montáž, předejete tím nežádoucímu prnutí materiálu.

Používání

! VÝSTRAHA! Nebezpečí úrazu!

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob a poškození výrobku.

- Postavte výrobek na dobře přístupnou, rovnou, suchou, nehořlavou a dostatečně stabilní plochu (např. beton, podlaha zem).
- Výrobek se nesmí používat na dřevěné podlaze nebo jakékoli jiné hořlavé odstavné ploše.
- Výrobek nepoužívejte na stole nebo jiné podobné pracovní ploše.
- Udržujte od výrobku minimální odstup 1 m ve všech směrech.
- Nikdy nenoste výrobek za závěs víka, protože ten by se mohl ulomit.
- Výrobek je velmi těžký. Noste ho vždy ve dvou osobách.

1. Umístěte podstavec na požadované místo.

Upozornění: Vyberte pevný, nehořlavý podklad. Pokud chcete podstavec umístit na trávník, nejprve na požadované místo položte dlažební kostky. Ty poskytnou bezpečné stání.

2. Zvednutí základní jednotky do podstavce provádějte ve dvou.
3. Regulujte přístup vzduchu pomocí perforované mřížky u přívodu vzduchu (2c).

Zapálení paliva

VÝSTRAHA! **Nebezpečí úrazu!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob.

- Výrobek se velmi zahřeje. Nikdy se ho při provozu nedotýkejte holýma rukama. Pro grilování používejte vhodné rukavice.

Upozornění: Před prvním použitím omyjte grilovací rošt (3) teplou vodou a mírným mycím prostředkem.

Upozornění: Před prvním použitím výrobek rozpalte. Palivo musí žhnout alespoň 40 minut.

Upozornění: Pokrm vkládejte pouze tehdy, když je palivo pokryto vrstvou popela!

1. Otevřete víko základní jednotky (2) a sejměte grilovací rošt (3).
2. Naskládejte max. 0,6 kg paliva na palivový rošt (4) v nádobě na oheň (5).
3. Umístěte jeden nebo dva pevné podpalovače na stávající vrstvu paliva. Zapalujte je shora.
4. Zavřete víko základní jednotky a otevřete odtah kouře (2b) a přívod vzduchu (2c).
5. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, nastavte odtah kouře a přívod vzduchu tak, jak je to popsáno v kapitole „Regulace teploty“.
6. Otevřete víko základní jednotky, vložte grilovací rošt a začněte grilovat.

Upozornění: Grilovacího roštu se dotýkejte pouze v grilovacích rukavicích.

Regulace teploty

UPOZORNĚNÍ! **Vyloučení věcných škod!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést k poškození výrobku.

- Při grilování jídla při nízké teplotě se ujistěte, že si jídlo uchovává požadovanou teplotu. Může trvat několik hodin, než výrobek vychladne.

Upozornění: Změřte skutečnou teplotu v pečící komoře při zavřeném víku.

Regulace teploty se provádí přes odtah kouře (2b) a přívod vzduchu (2c) (viz tabulka „Regulace teploty“). Čím větší je nastavení otvorů a čím více vzduchu může proudit do výrobku, tím vyšší je teplota uvnitř.

K regulaci teploty grilu musíte redukovat průtok vzduchu. Za tím účelem zavírejte odtah kouře a přívod vzduchu.

Pokud odtah kouře a přívod vzduchu uzavřete úplně, nepostupuje dovnitř již žádný kyslík a palivo uhasne.

Vnitřní teplotu kontrolujte pomocí teploměru (2a).

Grilování

VÝSTRAHA! **Nebezpečí úrazu!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob.

- Hrozí nebezpečí poranění vyšlehnutím plamene. Víko základní jednotky neotevírejte příliš rychle. Nejprve víko nadzvedněte asi o 25 mm a počkejte několik sekund, než ho úplně otevřete.
- Výrobek se velmi zahřeje. Nikdy se ho při provozu nedotýkejte holýma rukama. Pro grilování používejte vhodné rukavice.

UPOZORNĚNÍ! **Vyloučení věcných škod!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést k poškození výrobku.

- Výrobek je už připraven k použití. Vyhněte se úpravám před použitím, jako např. vypálení nebo nanesení vrstvy oleje.
- Výrobek může časem ztmavnout. To je způsobeno kouřem a přepalováním.
- Nedávejte pokrm na gril příliš brzy. Na palivu se musí vytvořit vrstva popela.

Při přímém grilování, což znamená příprava pokrmu přímo nad zdrojem tepla, postupujte následovně:

Upozornění: Tato metoda je vhodná pro jídla, jejichž grilování trvá méně než 25 minut (např. steaky, kotlety, zelenina).

1. Otevřete odtah kouře a přívod vzduchu.
2. Roztopte palivo a položte grilovací rošt (3).
3. Pokrm položte na grilovací rošt.
4. Zavřete víko základní jednotky (2) a otevřete jej pouze pro otočení nebo kontrolu stavu propečení. Pro rovnoměrné propečení otočte pokrm v polovině doby grilování.
5. Přívod vzduchu regulujte pomocí odtahu kouře a přívodu vzduchu.

Upozornění: Příklady a doby vaření najdete v tabulce „Grilování“. Tyto uvedené doby vaření jsou pouze orientační hodnoty. Doby se mohou lišit podle chuti a kvality pokrmu.

Pomalé grilování

VÝSTRAHA! **Nebezpečí úrazu!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob.

- Hrozí nebezpečí poranění vyšlehnutím plamene. Víko základní jednotky neotevírejte příliš rychle. Nejprve víko nadzvedněte asi o 25 mm a počkejte několik sekund, než ho úplně otevřete.
- Výrobek se velmi zahřeje. Nikdy se ho při provozu nedotýkejte holýma rukama. Pro grilování používejte vhodné rukavice.

Výrobek můžete použít k pomalému grilování určitých potravin. Příklady a doby grilování najdete v tabulce „Pomalé grilování“. Tyto uvedené doby vaření jsou pouze orientační hodnoty. Doby se mohou lišit podle chuti a kvality pokrmu.

1. Palivo zapalte podle kapitoly „Používání“, oddíl „Zapálení paliva“.
2. Úplně otevřete přívod vzduchu (2c) a víko základní jednotky (2) ponechte asi 10 minut otevřené. Odtah kouře (2b) by přitom měl být otevřen jen minimálně.
3. Roztopte palivo a položte grilovací rošt (3).
4. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, úplně uzavřete přívod vzduchu.

Upozornění: Vnitřní teplotu kontrolujte pomocí teploměru (2a).

5. Vložte pokrm na grilovací rošt (3), zavřete víko a začněte grilovat.

Uzení

VÝSTRAHA! **Nebezpečí úrazu!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob.

- Hrozí nebezpečí poranění vyšlehnutím plamene. Víko základní jednotky neotevírejte příliš rychle. Nejprve víko nadzvedněte asi o 25 mm a počkejte několik sekund, než ho úplně otevřete.
- Výrobek se velmi zahřeje. Nikdy se ho při provozu nedotýkejte holýma rukama. Pro grilování používejte vhodné rukavice.

Pro uzení potřebujete štípané dřevo na uzení (není obsahem dodávky). Před použitím je navlhčete čistou vodou asi 15 minut. Příklady a doby uzení najdete v tabulce „Uzení“. Tyto uvedené doby vaření jsou pouze orientační hodnoty. Doby se mohou lišit podle chuti a kvality pokrmu. Při uzení pokrmů postupujte následovně:

1. Palivo zapalte podle kapitoly „Používání“, oddíl „Zapálení paliva“.
2. Úplně otevřete přívod vzduchu (2c) a víko základní jednotky (2) ponechte asi 10 min. otevřené. Odtah kouře (2b) by přitom měl být otevřen jen minimálně.
3. Roztopte palivo a položte grilovací rošt (3).
4. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, uzavřete přívod vzduchu natolik, že je otevřen jen minimálně, a zavřete odtah kouře.

Upozornění: Vnitřní teplotu kontrolujte pomocí teploměru (2a).

5. Rozsypte štípané dřevo na uzení v grilovacích rukavicích na žhavé palivo.
6. Vložte pokrm na grilovací rošt (3), zavřete víko a začněte udit.

Sušení

VÝSTRAHA! **Nebezpečí úrazu!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob.

- Hrozí nebezpečí poranění vyšlehnutím plamene. Víko základní jednotky neotevírejte příliš rychle. Nejprve víko nadzvedněte asi o 25 mm a počkejte několik sekund, než ho úplně otevřete.
- Výrobek se velmi zahřeje. Nikdy se ho nedotýkejte holýma rukama. Pro grilování používejte vhodné rukavice.

Výrobek můžete použít k pomalému sušení určitých potravin. Příklady a doby vaření najdete v tabulce „Sušení“. Tyto uvedené doby vaření jsou pouze orientační hodnoty. Doby se mohou lišit podle chuti a kvality pokrmu.

1. Palivo zapalte podle kapitoly „Používání“, oddíl „Zapálení paliva“.
2. Úplně otevřete přívod vzduchu (2c) a víko základní jednotky (2) ponechte asi 10 min. otevřené. Odtah kouře (2b) by přitom měl být otevřen jen minimálně.
3. Roztopte palivo a položte grilovací rošt (3).
4. Jakmile je dosažena požadovaná teplota, uzavřete přívod vzduchu natolik, že je otevřen jen minimálně.

Upozornění: Vnitřní teplotu kontrolujte pomocí teploměru (2a).

5. Pokrm položte na pečicí papír (není obsahem dodávky) na grilovací rošt (3), zavřete víko a začněte sušit.

Uskladnění, čištění

VÝSTRAHA! **Nebezpečí úrazu!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob.

- Výrobek se velmi zahřeje. Nikdy se ho nedotýkejte holými rukama. Pro grilování používejte vhodné rukavice.
- Před každým čištěním nechte výrobek úplně vychladnout.

VÝSTRAHA! **Nebezpečí požáru!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést ke zranění osob a nebezpečí vzniku požáru.

- Nikdy nevyhazujte horký popel nebo zbytky dřevěného uhlí. Počkejte, dokud tyto úplně nevychladnou.

UPOZORNĚNÍ! **Vyloučení věcných škod!**

Nesprávná manipulace s výrobkem může vést k poškození výrobku.

- Nikdy neponořujte výrobek do vody. Keramika může prasknout.
- Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky, kartáče s kovovými nebo nylonovými štětinami, kovové a ostré předměty na čištění jako nože, kovové houby apod. Může tím dojít k poškození povrchu.

- Po grilování nikdy nelijte studenou vodu přímo na palivo, abyste ho uhasili. Jinak byste mohli výrobek poškodit.
- Po každém použití vysypte studený popel a výrobek vyčistěte.
- Odstraňte grilovací rošt (3) a důkladně ho očistěte jemnou mýdlovou vodou. Návazně ho důkladně osušte.
- Odstraňte uhelný rošt (4) a vysypte zbývající popel z nádoby na oheň (5).
- Odstraňte volné usazeniny z vnější strany výrobku mokrou houbou. Vnitřek nečistěte vlhkým hadříkem, protože keramika nasává jakoukoli tekutinu.
- Pokud výrobek nepoužíváte, skladujte jej vždy suchý a čistý při pokojové teplotě.
DŮLEŽITÉ! K čištění nikdy nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.

Pokyny k likvidaci



Výrobek a obalové materiály likvidujte podle aktuálních místních předpisů. Uchovávejte obalové materiály (jako např. fóliové sáčky) nedostupné pro děti. O možnostech likvidace vysloužilého výrobku se informujte u Vaší obecní nebo městské správy. Výrobek a obaly likvidujte ekologicky.



Recyklační kód slouží ke značení různých materiálů pro proces opětovného zhodnocení (recyklace). Kód sestává ze symbolu recyklace, který má odrážet proces zhodnocení, a čísla, které označuje materiál.

Pokyny k záruce a průběhu služby

Výrobek byl vyroben s velkou péčí a za stálé kontroly. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH poskytuje koncovým privátním zákazníkům na tento výrobek tři roky záruky od data nákupu (záruční lhůta) podle následující ustanovení. Záruka se týká pouze vad materiálu a závad ve zpracování. Záruka se nevztahuje na díly, které podléhají běžnému opotřebení, a proto je třeba je považovat za opotřebitelné díly (např. baterie), ani na křehké díly, jako jsou vypínače nebo díly ze skla.

Nároky z této záruky jsou vyloučeny, pokud výrobek byl používán neodborně nebo nedovoleným způsobem nebo nikoli v rámci stanoveného účelu určení nebo předpokládaného rozsahu používání nebo nebyla dodržena zadání v návodu k obsluze, ledaže by koncový zákazník prokázal, že existuje vada materiálu nebo došlo k chybě ve zpracování, které nevyplývají z některé výše uvedených okolností. Nároky ze záruky lze uplatnit pouze v rámci záruční lhůty po předložení originálního pokladního dokladu. Proto si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Doba záruky se neprodlužuje případnými opravami na základě záruky, zákonné záruky nebo kulance. Totéž platí také pro vyměněné a opravené díly.

Při reklamacích se prosím obra-
cejte na níže uvedenou horkou
linku servisu nebo se s námi
spojte e-mailem. Pokud se vyskyt-
ne případ reklamace, výrobek
Vám – dle naší volby – bezplatně
opravíme, vyměníme nebo Vám
vrátíme kupní cenu. Další práva
ze záruky nevznikají.

Vaše zákonná práva, zejména
nároky na zajištění záruky vůči
konkrétnímu prodejci, nejsou
touto zárukou omezena.











IAN: 509115_2507

🇨🇿 Servis Česko

Tel.: 800 143 873

E-Mail: deltasport@lidl.cz

Přehled dob přípravy

Tabulka: Regulace teploty			
Způsob přípravy	Teplota	Přívod vzduchu	Odvod kouře
Opékání na prudkém ohni	cca 300 - 450 °C		
Grilování/pečení	cca 125 - 300 °C		
Pomalé grilování	cca 100 - 135 °C		
Uzení	cca 75 - 125 °C		
Sušení	cca 50 - 60 °C		

Tabulka: Grilování/opékání/pečení (125 - 300 °C)	
Mořské produkty (humr, krevety)	až jsou neprůhledné a pevné
Mořské produkty (mušle, ústřice)	až do otevření mušlí
Ryba	cca 15 - 20 min.
Vepřová panenka	cca 15 - 30 min.
Kuře (celé)	cca 1 - 1,5 h
Jehněčí kýta	cca 3 - 4 h
Šunka	cca 2 - 5 h

Tabulka: Pomalé grilování (100 - 135 °C)	
Roštěnka	cca 2,5 - 3 h
Trhané vepřové maso	cca 9+ h
Kuře (celé)	cca 1 - 2 h
Vepřové žebírko	cca 3 - 5 h
Pečeně	cca 2 - 4 h

Tabulka: Uzení (75 - 125 °C)	
Hovězí (0,5 kg)	cca 20 - 25 min.
Vepřové (0,5 kg)	cca 30 - 35 min.
Drůbeží (0,5 kg)	cca 40 - 45 min.
Ryby (0,5 kg)	cca 15 - 25 min.
Zelenina	cca 20 min.
Brambory	cca 40 min.

Tabulka: Sušení (50 - 60 °C)	
Jablka	cca 5 - 8 h
Banány (tloušťka koleček cca 0,5 cm)	cca 6 h
Datle	cca 10 - 20 h
Bazalka	cca 6 - 8 h
Sušené hovězí	cca 6 - 8 h

Chyby a opravy

Chyby	Příčina	Řešení
Výrobek stále zhasíná.	Oheň uvnitř výrobku nedostává kyslík.	Ujistěte se, že odtaž kouře (2b) a přívod vzduchu (2c) nejsou zcela uzavřeny. Regulujte přívod kyslíku, jak je popsáno v kapitole „Používání“ v části „Regulace teploty“.
Výrobek nestojí stabilně.	Výrobek nebyl správně umístěn do podstavce.	Vložte základní jednotku (2) výrobku do podstavce, jak je znázorněno na obrázku D.
Ve výrobku se vytvořila plíseň.	Např. vlhkost nebo zbytky jídla, které nebyly odstraněny, mohou při delším nepoužívání vést k tvorbě plísní.	Výrobek čistěte, jak je popsáno v kapitole „Ukládání, čištění“.

Blahoželáme!

Svojím nákupom ste sa rozhodli pre kvalitný výrobok. Pred prvým použitím sa s výrobkom dôkladne oboznámte.



Pozorne si prečítajte tento návod na používanie.

Výrobok používajte len uvedeným spôsobom a na uvedený účel. Tento návod na používanie si dobre uschovajte. Pri odovzdávaní výrobku tretej osobe odovzdajte s výrobkom aj všetky podklady.

Obsah balenia/zoznam dielov (obr. A)

- 1 x rukoväť (1)
- 1 x základná jednotka (2)
 - 1 x teplomer (2a)
 - 1 x dymovod (2b)
 - 1 x prívod vzduchu (2c)
- 1 x grilovací ražeň (3)
- 1 x rošt na uhlie (4)
- 1 x ohnisko (5)
- 3x zaťažovaná noha (6)
- 1 x spájacia podložka (7)
- 6x skrutka (8)
- 8x klobúčková matica (9)
- 8x podložka (10)
- 1 x náradie (11)
- 1 x návod na používanie

Technické údaje

Hmotnosť netto: 23 kg

Rozmery:

43 x 56,5 x 48 cm (Š x V x H)

Priemer grilovacieho ražňa:
26,5 cm

Palivo: Drevené uhlie/brikety
z dreveného uhlia podľa
STN EN 1860-2

Množstvo paliva: max. 0,6 kg



Dátum výroby
(mesiac/rok): 11/2025

Používanie podľa určenia

Tento výrobok je určený na prípravu grilovaných jedál v exteriéri pre súkromné používanie. Nie je vhodný pre komerčné účely alebo pre používanie ako ohnisko.

Použitie symboly a signálne slová



Všeobecná výstražná značka, slúži na označenie nebezpečenstiev a ohrození (napr. nebezpečenstvá života, poranenia alebo pomliaždenia).

VAROVANIE! Toto signálne slovo označuje ohrozenie s vysokým stupňom rizika. Ak sa tomuto ohrozeniu nevyhnete, môže to mať za následok smrť alebo ťažké poranenie.

UPOZORNENIE! Toto signálne slovo označuje ohrozenie s nízkym stupňom rizika. Ak sa tomuto ohrozeniu nevyhnete, môže to mať za následok vecnú škodu na výrobku alebo inom majetku.



Príkazová značka, upozorňuje každého používateľa na to, aby si pred používaním starostlivo prečítal návod na používanie a poskytol ho vždy všetkým.



Vždy noste rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Používajte rukavice podľa usmernení OOPP (ochrana pred teplom kategória II, napr. STN EN 407).

Bezpečnostné pokyny



Nebezpečenstvo života!

- Nikdy nenechávajte deti bez dohľadu s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo udusenía.



Nebezpečenstvo poranenia detí!

- Deti sa s výrobkom nesmú hrať. Upozornite hlavne deti na to, že výrobok nie je hračka.
- Dbajte hlavne na prirodzený hrací pud a radosť detí z experimentovania. Zabráňte situáciám a spôsobom správania, ktoré nie sú určené pre tento výrobok.
- Ak výrobok nepoužívate, uskladnite ho mimo dosahu detí.



Nebezpečenstvo poranenia!

- Naplňte výrobok palivom max. do 0,6 kg.
- Pred každým používaním skontrolujte, či výrobok nie je poškodený alebo opotrebovaný. Výrobok sa smie používať len v bezchybnom stave!
- Pri grilovaní nenoste príliš široké oblečenie, dlhé vlasy si vzadu zviažte.
- UPOZORNENIE! Na zapálenie alebo znovu zapálenie nepoužívajte lieh alebo benzín!
- UPOZORNENIE! Tento gril je počas prevádzky veľmi horúci a nesmie sa ním pohybovať!
- Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!
- UPOZORNENIE! Deti a domáce zvieratá držte mimo dosahu!
- K horúcim častiam udržiavajte dostatočnú vzdialenosť, pretože v opačnom prípade každý kontakt môže viesť k najťažším popáleninám.

- Používajte vždy grilovacie náradie s dlhými rukoväťami, odolnými voči teplu.
- Buďte vždy pozorní a vždy dávajte pozor na to, čo robíte. Nepoužívajte výrobok, ak ste neskoncentrovaní alebo unavení príp. ak ste pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Už aj krátky okamih nepozornosti pri používaní výrobku môže viesť k vážnym poraneniam.
- Počas používania môže z ohniska kvapkať horúci tuk. Udržujte dostatočný odstup, pretože v opačnom prípade hrozia popáleniny najťažšieho stupňa.
- UPOZORNENIE! Nebezpečnosť otravy kyslíčnikom uhoľnatým. Gril nepoužívajte z uzavretých priestoroch, ale len v exteriéri!



Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obývatel'ných priestoroch, napr. budovách, stanoch, obytných príviesoch, karavanoch, člnoch. Hrozí nebezpečnosť otravy kyslíčnikom uhoľnatým.

! Nebezpečnosť požiaru!

- Majte pripravený hasiaci prístroj a lekárničku, aby ste v prípade náhody alebo požiaru boli pripravení.
- Výrobok pred používaním položte na bezpečný, rovný podklad.
- Používajte len palivo podľa STN EN 1860-2.

- UPOZORNENIE! Na zapálenie alebo znovu zapálenie nepoužívajte lieh alebo benzín! Používajte len podpaľovače podľa STN EN 1860-3.
- Palivo zapalujte len v priestoroch chránených pred vetrom.
- Výrobok postavte tak, aby bol vzdialený od ľahko zápalných materiálov minimálne 1 m.
- Výrobok nenechávajte bez dozoru. Zaisťte, aby bolo palivo úplne vypálené a vychladené skôr, než odstránite popol.
- Zápalné tekutiny, ktoré sa nalejú do žiary, vytvoria ostré plamene alebo vzplanutia. Nikdy nepoužívajte tekutiny na zapálenie ako benzín alebo lieh. Na žiar nedávajte palivo napustené tekutinou na zapálenie.

! Zabránenie vecným škodám!

- Počas používania sa môžu skrutkové spoje postupne uvoľniť a stabilita výrobku sa môže zhoršiť. Pred každým používaním skontrolujte pevnosť skrutiek. V prípade potreby všetky skrutky ešte raz dotiahnite, aby ste zabezpečili pevnosť skrutiek.
- Nikdy si nesadajte a ani nestúpajte na výrobok.
- Výrobok nepoužívajte, keď chýbajú diely, sú poškodené alebo opotrebené.
- Na uhasenie paliva nepoužívajte vodu.
- Pred každým používaním skontrolujte, či výrobok nie je poškodený alebo opotrebovaný. Výrobok sa smie používať len v bezchybnom stave!

Montáž

! VAROVANIE! Nebezpečnosť života!

Výrobok a obalový materiál nie sú detskou hračkou!

- Nenechávajte deti hrať sa bez dohľadu s obalovým materiálom alebo malými dielmi výrobku. Hrozí nebezpečnosť udusenía!

Poznámka: Na montáž potrebujete krížový skrutkovač (nie je súčasťou balenia) ako aj náradie (11).

- Výrobok zmontujte podľa obr. B - E. Všetky skrutky pevne utiahnite až po ukončení montáže, aby ste tak zabránili neželaným napätiam materiálu.

Používanie

! VAROVANIE! Nebezpečnosť poranenia!

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraneniam osôb ako aj poškodeniam výrobku.

- Výrobok postavte na dobre prístupnú, rovnú, suchú, teplu-vzdornú, nehorľavú a dostatočne stabilnú plochu (napr. betónová podlaha, zem).
- Výrobok sa nesmie nikdy používať na drevenej podlahe alebo inom horľavom stojisku.
- Výrobok nepoužívajte na stole alebo inej podobnej pracovnej ploche.
- K výrobku udržiavajte minimálny odstup 1 m vo všetkých smeroch.
- Výrobok nikdy nenoste za záves, pretože ten by sa mohol zlomiť.
- Výrobok je veľmi ťažký. Nosiť ho musia vždy dve osoby.

1. Podstavec postavte na želané miesto.

Poznámka: Zvoľte pevný, nehorľavý podklad. Ak chcete postaviť podstavec na trávnik, položte najskôr na vybrané miesto dlaždice. Tieto zabezpečia bezpečnú pozíciu.

2. Vo dvojici nadvihnite základnú jednotku do podstavca.

3. Vstup vzduchu regulujte pomocou perforovanej mriežky na prívode vzduchu (2c).

Zapálenie paliva

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraneniám osôb.

- Výrobok bude veľmi horúci. Počas prevádzky sa ho nikdy nedotýkajte holými rukami. Používajte vhodné rukavice na grilovanie.

Poznámka: Pred prvým použitím umyte grilovací ražeň (3) teplou vodou a jemným prostriedkom na umývanie.

Poznámka: Pred prvým použitím výrobok vyhrejte. Palivo sa musí žeraviť najmenej 40 minút.

Poznámka: Jedlo na grilovanie položte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!

1. Otvorte veko základnej jednotky (2) a zložte grilovací ražeň (3).
2. Rozvrstviť max. 0,6 kg paliva na palivovom rošte (4) v ohnisku (5).
3. Položte jeden alebo dva tuhé podpaľovače na existujúcu vrstvu paliva. Túto zapáľte zhora.
4. Zatvorte veko základnej jednotky a otvorte dymovod (2b) ako aj prívod vzduchu (2c).

5. Keď sa dosiahne želaná teplota, nastavte dymovod a prívod vzduchu podľa popisu v kapitole „Regulácia teploty“.

6. Otvorte kryt základnej jednotky, vložte grilovací ražeň a začnite s grilovaním.

Poznámka: Grilovací ražeň chytajte len s rukavicami na grilovanie.

Regulácia teploty

UPOZORNENIE! **Zabránenie vecným škodám!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poškodeniam výrobku.

- Pri dusení potravín pri nízkej teplote dávajte pozor na to, aby výrobok zachoval želanú teplotu. Môže to trvať niekoľko hodín, kým sa výrobok schladí.

Poznámka: Zmerajte skutočnú teplotu v rúre pri zatvorenom veku.

Regulácia teploty sa realizuje pomocou dymovodu (2b) a prívodu vzduchu (2c) (viď tabuľku „Regulácia teploty“). Čím sú otvory nastavené na väčšie a čím viac vzduchu môže prúdiť do výrobku, o to vyššia je teplota vo vnútri.

Pre reguláciu teploty grilovania sa musí redukovať prítok vzduchu. K tomu zatvorte dymovod a prívod vzduchu.

Keď úplne zatvoríte dymovod a prívod vzduchu, nedostane sa do vnútra kyslík a palivo zhasne.

Vnútorňú teplotu kontrolujte pomocou teplomeru (2a).

Grilovanie

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraneniám osôb.

• Kvôli možnému ostrému plameňu vzniká nebezpečenstvo poranenia. Veko základnej jednotky neotvárajte príliš rýchlo. Veko najskôr nadvihnite len o cca 25 mm a počkajte niekoľko sekúnd, kým ho celkom otvoríte.

• Výrobok bude veľmi horúci. Počas prevádzky sa ho nikdy nedotýkajte holými rukami. Používajte vhodné rukavice na grilovanie.

UPOZORNENIE! **Zabránenie vecným škodám!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poškodeniam výrobku.

- Výrobok je priamo pripravený k používaniu. Vyhnite sa predpríprave, ako napr. vypálenie alebo nanosenie oleja.
- Časom môže výrobok stmavnúť. Je to spôsobené dymom a spáleninami.
- Jedlo na grilovanie nedávajte priskoro. Na palive musí byť vytvorená vrstva popola.

Pre priame grilovanie, pod čím rozumieme pečenie jedla na grilovanie priamo nad zdrojom tepla, postupujte nasledovne:

Poznámka: Táto metóda je vhodná pre jedlá, ktoré potrebujú na pečenie menej ako 25 minút (napr. steaky, kotlety, zelenina).

1. Otvorte dymovod a prívod vzduchu.
2. Rozžeravte palivo a vložte grilovací ražeň (3).
3. Jedlo na grilovanie položte na grilovací ražeň.
4. Zatvorte veko základnej jednotky (2) a otvorte ho len na obracanie alebo na kontrolu stavu pečenia. Pre rovnomerne prepečenie obráťte grilované jedlo po polovici doby pečenia.

5. Vstup vzduchu regulujte pomocou dymovodu a prívodu vzduchu.

Poznámka: Pozrite si tabuľku „Grilovanie“, aby ste z nej zistili príklady a doby pečenia. Tieto uvedené doby pečenia sú však len orientačné hodnoty. Podľa chute a kvality jedla na grilovanie sa doby môžu líšiť.

Pomalé pečenie

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraniam osôb.

- Kvôli možnému ostrému plameňu hrozí nebezpečenstvo poranenia. Veko základnej jednotky neotvárajte príliš rýchlo. Veko najskôr nadvihnite len o cca 25 mm a počkajte niekoľko sekúnd, kým ho celkom otvoríte.
- Výrobok bude veľmi horúci. Počas prevádzky sa ho nikdy nedotýkajte holými rukami. Používajte vhodné rukavice na grilovanie.

S výrobkom môžete určité potraviny piecť pomaly. Pozrite si tabuľku „Pomalé pečenie“, aby ste z nej zistili príklady a doby pečenia. Tieto uvedené doby pečenia sú však len orientačné hodnoty. Podľa chute a kvality jedla na grilovanie sa doby môžu líšiť.

1. Zapáľte palivo podľa kapitoly „Používanie“, odsek „Zapálenie paliva“.
2. Prívod vzduchu (2c) úplne otvorte a veko základnej jednotky (2) nechajte na cca 10 minút otvorené. Dymovod (2b) by mal byť pritom otvorený len minimálne.
3. Rozžeravte palivo a vložte grilovací ražeň (3).

4. Keď sa dosiahne želaná teplota, prívod vzduchu úplne zatvorte.

Poznámka: Vnútrnú teplotu odčítajte pomocou teplomeru (2a).

5. Vložte na grilovací ražeň (3), zatvorte veko a začnite s grilovaním.

Údenie

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraniam osôb.

- Kvôli možnému ostrému plameňu hrozí nebezpečenstvo poranenia. Veko základnej jednotky neotvárajte príliš rýchlo. Veko najskôr nadvihnite len o cca 25 mm a počkajte niekoľko sekúnd, kým ho celkom otvoríte.
- Výrobok bude veľmi horúci. Počas prevádzky sa ho nikdy nedotýkajte holými rukami. Používajte vhodné rukavice na grilovanie.

Na údenie potrebujete stružliny na údenie (nie sú súčasťou balenia). Tieto pred používaním navlhčite na cca 15 minút čistou vodou. Pozrite si tabuľku „Údenie“, aby ste z nej zistili príklady a doby pečenia. Tieto uvedené doby pečenia sú však len orientačné hodnoty. Podľa chute a kvality jedla na grilovanie sa doby môžu líšiť.

Pre údenie jedla postupujte nasledovne:

1. Zapáľte palivo podľa kapitoly „Používanie“, odsek „Zapálenie paliva“.
2. Prívod vzduchu (2c) úplne otvorte a veko základnej jednotky (2) nechajte na cca 10 minút otvorené. Dymovod (2b) by mal byť pritom otvorený len

minimálne.

3. Rozžeravte palivo a vložte grilovací ražeň (3).

4. Keď sa dosiahne želaná teplota, zatvorte prívod vzduchu natoľko, aby bol otvorený len minimálne a zatvorte dymovod.

Poznámka: Vnútrnú teplotu odčítajte pomocou teplomeru (2a).

5. Stružliny na údenie nasypťte pomocou rukavíc na grilovanie nad horúce palivo.

6. Jedlo na grilovanie položte na grilovací ražeň (3), zatvorte veko a začnite s údením.

Sušenie

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraniam osôb.

- Kvôli možnému ostrému plameňu hrozí nebezpečenstvo poranenia. Veko základnej jednotky neotvárajte príliš rýchlo. Veko najskôr nadvihnite len o cca 25 mm a počkajte niekoľko sekúnd, kým ho celkom otvoríte.
- Výrobok bude veľmi horúci. Nikdy sa ho nedotýkajte holými rukami. Používajte vhodné rukavice na grilovanie.

S výrobkom môžete určité potraviny pomaly sušiť. Pozrite si tabuľku „Sušenie“, aby ste z nej zistili príklady a doby pečenia. Tieto uvedené doby pečenia sú však len orientačné hodnoty. Podľa chute a kvality jedla na grilovanie sa doby môžu líšiť.

1. Zapáľte palivo podľa kapitoly „Používanie“, odsek „Zapálenie paliva“.

2. Prívod vzduchu (2c) úplne otvorte a veko základnej jednotky (2) nechajte na cca 10 minút otvorené. Dymovod (2b) by mal byť pritom otvorený len minimálne.

3. Rozžeravte palivo a vložte grilovací ražeň (3).

4. Keď sa dosiahne želaná teplota, zatvorte prívod vzduchu natoľko, aby bol otvorený len minimálne.

Poznámka: Vnútrnú teplotu odčítajte pomocou teplomeru (2a).

5. Jedlo na grilovanie položte na kus papiera na pečenie (nie je súčasťou balenia) na grilovací ražeň (3), zatvorte veko a začnite so sušením.

Skladovanie, čistenie

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraniam osôb.

- Výrobok bude veľmi horúci. Nikdy sa ho nedotýkajte holými rukami. Používajte vhodné rukavice na grilovanie.
- Výrobok po vyčistení nechajte dôkladne usušiť.

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo požiaru!**

Neodborná manipulácia s výrobkom a jeho palivom môže viesť k poraniam osôb ako aj k nebezpečenstvu požiaru.

- Nikdy neodstraňujte horúci popol alebo zvyšky uhlíkov. Počkajte, kým úplne nevychladne.

UPOZORNENIE! **Zabránenie vecným škodám!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poškodeniam výrobku.

- Výrobok nikdy neponárajte do vody. Keramika sa môže rozbiť.
- Nepoužívajte agresívne čistiace prostriedky, kefy s kovovými alebo nylonovými štetinami, kovové alebo ostré predmety na čistenie ako nôž, kovové špongie a. i. Mohli by ste nimi poškodiť povrch.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na palivo, aby ste ho uhasili. V opačnom prípade by ste mohli poškodiť výrobok.
- Zlikvidujte studený popol a výrobok po každom používaní vyčistite.
- Zložte grilovací ražeň (3) a dôkladne ho vyčistite jemnou splachovacou vodou. Nakoniec ho dôkladne vysušte.
- Odstráňte rošt na uhlie (4) a zvyšky popola vytraste z ohniska (5).
- Odstráňte voľné usadeniny na výrobku zvonku mokrou špongiou. Vzdať sa vlhkého čistenia vo vnútri, pretože keramika nasaje každú tekutinu.
- Pri nepoužívaní skladujte výrobok vždy suchý a čistý pri izbovej teplote.
DÔLEŽITÉ! Výrobok nikdy nečistite ostrými čistiacimi prostriedkami.

Pokyny k likvidácii



Výrobok a obalový materiál zlikvidujte podľa aktuálnych miestnych predpisov. Obalový materiál (ako napr. fóliové vrecká) uschovajte mimo dosahu detí. Ďalšie informácie o možnostiach likvidácie zastaraného výrobku dostanete na svojej obecnej alebo mestskej správe. Výrobok a obal zlikvidujte ekologicky.



Recyklačný kód slúži na označenie rôznych materiálov za účelom vrátenia do kolobehu opätovného používania (recyklácia). Kód pozostáva z recyklačného symbolu pre zobrazenie kolobehu opätovného používania a čísla, ktoré označuje materiál.

Pokyny k záruke a priebehu servisu

Výrobok bol vyrobený veľmi starostlivo a pod stálou kontrolou. Na tento výrobok poskytuje DELTA-SPORT HANDELS-KONTOR GmbH súkromným koncovým užívateľom trojročnú záruku odo dňa kúpy (záručná lehota) po splnení nasledovných podmienok. Záruka platí len na chyby materiálu a spracovania. Záruka sa nevzťahuje na diely, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu a preto sa považujú za diely podliehajúce opotrebovaniu (napr. batérie) alebo krehké diely, ako sú spínače alebo diely vyrobené zo skla.

Nároky z tejto záruky zanikajú, keď sa výrobok používal neodborne alebo nesprávne, mimo určenia na používanie alebo určeného rozsahu používania alebo neboli dodržané pokyny návodu na obsluhu, s výnimkou, že koncový užívateľ preukáže, že ide o chybu materiálu alebo spracovania, ktorá nebola spôsobená niektorou z hore uvedených okolností.

Záruku je možné uplatniť len počas záručnej lehoty po predložení originálu pokladničného dokladu. Originál pokladničného dokladu preto prosím uschovajte. Záručná doba sa kvôli prípadným záručným opravám, zákonnej záruke alebo ako obchodné gesto nepredlžuje. Platí to aj pre vymenené a opravené diely.

Pri reklamáciách sa prosím najskôr obráťte na dole uvedenú Service-Hotline alebo sa s nami spojte prostredníctvom e-mailu.

Ak sa jedná o záručný prípad, výrobok – podľa našej voľby – bezplatne opravíme, vymeníme alebo vrátime kúpnu cenu. Ďalšie práva zo záruky nevyplývajú.

Vaše zákonné práva, hlavne nároky na záručné plnenie voči príslušnému predajcovi, nie sú touto zárukou obmedzené.











IAN: 509115_2507

☎ Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-Mail: deltasport@lidl.sk

Prehľad dôb pečenia

Tabuľka: Regulácia teploty			
Spôsob prípravy	Teplota	Prívod vzduchu	Dymovod
Opečenie	cca 300 - 450 °C		
Grilovanie/smaženie	cca 125 - 300 °C		
Pomalé grilovanie	cca 100 - 135 °C		
Údenie	cca 75 - 125 °C		
Sušenie	cca 50 - 60 °C		

Tabuľka: Grilovanie/pečenie/smaženie (125 - 300 °C)	
Morské plody (homár, krevety)	kým nie sú nepriehľadné a tuhé
Morské plody (mušle, ustrice)	kým sa mušle neotvoria
Ryba	cca 15 - 20 min.
Bravčová sviečkovica	cca 15 - 30 min.
Kurča (celé)	cca 1 - 1,5 h
Jahňacie stehno	cca 3 - 4 h
Šunka	cca 2 - 5 h

Tabuľka: Pomalé pečenie (100 - 135 °C)	
Vysoké rebro (prime rib)	cca 2,5 - 3 h
Pulled pork	cca 9+ h
Kurča (celé)	cca 1 - 2 h
Bravčové rebierka (spare ribs)	cca 3 - 5 h
Pečienka	cca 2 - 4 h

Tabuľka: Údenie (75 - 125 °C)	
Hovädzie (0,5 kg)	cca 20 - 25 min.
Bravčové (0,5 kg)	cca 30 - 35 min.
Hydina (0,5 kg)	cca 40 - 45 min.
Ryba (0,5 kg)	cca 15 - 25 min.
Zelenina	cca 20 min.
Zemiaky	cca 40 min.


Tabuľka: Sušenie (50 - 60 °C)	
Jablká	cca 5 - 8 h
Banány (hrúbka plátkov cca 0,5 cm)	cca 6 h
Datle	cca 10 - 20 h
Bazalka	cca 6 - 8 h
Beef jerky	cca 6 - 8 h

Závady a odstránenie

Závada	Príčina	Riešenie
Výrobok stále vypadáva.	Oheň vo vnútri výrobku nedostáva kyslík.	Uistite sa, že dymovod (2b) a prívod vzduchu (2c) nie sú úplne zatvorené. Regulujte prívod kyslíka podľa popisu v kapitole „Používanie“ odsek „Regulácia teploty“.
Výrobok nestojí pevne.	Výrobok nebol správne postavený do podstavca.	Základnú jednotku (2) výrobku nasadíte do podstavca podľa obrázka D.
Vo výrobku sa vytvorila pleseň.	Pri dlhšom nepoužívaní kvôli napr. vlhkosti vzduchu alebo neodstráneným zvyškom jedla môže dôjsť k tvorbe plesne.	Výrobok vyčistíte podľa popisu v kapitole „Skladovanie, čistenie“.

¡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.

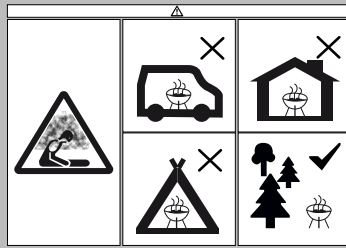
¡Peligro de lesiones para niños!

- 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».

Hjertelig tillykke!

Du har valgt at købe et kvalitetsprodukt. Lær produktet at kende, inden du bruger det første gang.



Det gør du ved at læse nedenstående brugervejledning omhyggeligt.

Brug kun produktet som beskrevet og til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne brugervejledning et sikkert sted. Udlever også alle dokumenter, hvis produktet videregives til en tredjepart.

Leveringsomfang/delenes betegnelse (afb. A)

- 1 x greb (1)
- 1 x basisenhed (2)
 - 1 x termometer (2a)
 - 1 x røgaftræk (2b)
 - 1 x luftindrag (2c)
- 1 x grillrist (3)
- 1 x kulrist (4)
- 1 x ildskål (5)
- 3 x støtteben (6)
- 1 x forbindelsesplade (7)
- 6 x skrue (8)
- 8 x topmøtrik (9)
- 8 x spændeskive (10)
- 1 x værktøj (11)
- 1 x brugervejledning

Tekniske data

Vægt, netto: 23 kg


Mål:

43 x 56,5 x 48 cm (B x H x D)

Grillristens diameter: 26,5 cm

Brænde: Trækul/-briketter i henhold til DIN EN 1860-2

Brændemængde: maks. 0,6 kg

 Fremstillingsdato (måned/år): 11/2025

Tilsluttet brug

Denne artikel er designet til tilberedning af udendørs grillmad til privat brug. Den er ikke egnet til kommercielle formål eller til brug som ildsted til opvarmning.

Anvendte symboler og signalord



Generel advarselmærkning, der bruges til at identificere farer og faresituationer (f.eks. fare for liv, personskader, eller klemning).

ADVARSEL! Signalordet henviser til en fare med en høj grad af risiko, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.

OBS! Signalordet henviser til en fare med en ringe grad af risiko, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i en materiel skade på artiklen eller anden ejendom.



Påbudsmærkning, der råder hver bruger til at læse brugervejledningen omhyggeligt igennem før brug og til enhver tid gøre den tilgængelig for alle brugere.



Brug altid grill- eller køkkenhandsker. Brug handsker i overensstemmelse med PPE-regulativerne (varmebeskyttelseskategori II, f.eks. DIN EN 407).

Sikkerhedsoplysninger

Livsfare!

- Lad aldrig børn være uden opsyn med emballagematerialet. Der er kvælningfare.




Fare for skade for børn!

- Børn må ikke lege med artiklen. Gør især børn opmærksomme på, at artiklen ikke er legetøj.
- Vær opmærksom på børns naturlige legeinstinkt og lyst til at eksperimentere. Undgå situationer og adfærd, som artiklen ikke er beregnet til.
- Artiklen skal opbevares utilgængeligt for børn, når den ikke er i brug.



Fare for personskade!

- Fyld artiklen med maks. 0,6 kg brænde.
- Kontrollér artiklen for skader eller slitage før hver brug. Artiklen må kun bruges i fejlfri tilstand!
- Når der grilles, skal du undgå at bære løstsiddende tøj, og langt hår skal bindes op.
- OBS! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding!
- OBS! Denne grill bliver meget varm; flyt ikke på den når den er i brug!
- Brug den aldrig indendørs!
- OBS! Hold børn og kæledyr på sikker afstand!
- Hold tilstrækkelig afstand til varme dele, da enhver kontakt kan føre til alvorlige forbrændinger.
-  Brug altid grill- eller køkkenhandsker. Brug handsker i overensstemmelse med PPE-regulativerne (varmebeskyttelseskategori II, f.eks. DIN EN 407).
- Brug altid grillbestik med lange, varmebestandige håndtag.

- Vær altid opmærksom og hold godt øje med, hvad du foretager dig. Brug ikke produktet, hvis du er ukoncentreret, træt eller påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Selv et øjebliks uforsigtighed ved brugen af artiklen kan føre til alvorlige personskader.
- Varmt fedt kan dryppe ud af ildskålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, ellers er der fare for meget alvorlige forbrændinger.
- OBS! Fare for kulilteforgiftning. Brug ikke grillen i lukkede rum, men kun ude i det fri!



Brug ikke grillen i lukkede og/eller beboelige rum, f.eks. bygninger, telte, campingvogne, autocampere, både. Der er livsfare på grund af kulilteforgiftning.

! Brandfare!

- Hav en brandslukker og en førstehjælpskasse klar for at være forberedt i tilfælde af en ulykke eller brand.
- Anbring artiklen på en sikker, plan overflade før brug.
- Brug kun brænde i henhold til DIN EN 1860-2.
- OBS! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsmidler der opfylder kravene i DIN EN 1860-3.
- Tænd kun brændet i et vindbeskyttet område.
- Anbring artiklen således, så den er mindst 1 m væk fra letantændelige materialer.

- Lad ikke artiklen være uden opsyn. Sørg for, at brændet er helt brændt ud og afkølet, før asken fjernes.
- Antændelige væsker, der hældes på gløderne, danner stikflammer eller eksplosioner. Brug aldrig tændvæske såsom benzin eller sprit. Læg ikke brænde gennemblødt i tændvæske på gløderne.

! Undgå materielle skader!

- Under brug kan skruesamlingerne gradvist løsne sig og forringe artiklens stabilitet. Kontrollér, om skrueene sidder fast før hver brug. Efterspænd i givet fald alle skrue endnu engang for at sikre, at artiklen står fast.
- Sæt eller stil dig aldrig på artiklen.
- Brug ikke artiklen, hvis der mangler dele, de er beskadigede eller slidte.
- Brug ikke vand til at slukke brændet.
- Kontrollér artiklen for skader eller slitage før hver brug. Artiklen må kun bruges i fejlfri tilstand!

Montering

! ADVARSEL! Livsfare!

Artiklen og emballagematerialet er ikke legetøj for børn!

- Lad aldrig børn lege med emballagematerialet eller med smådele fra artiklen, uden de er under opsyn. Der er kvælningsfare!

Bemærk: Til montering skal der bruges en egnet stjerneskrueetrækker (ikke indeholdt i leveringsomfanget) samt værktøjet (11).

- Montér artiklen som vist i afb. B-E. Efterspænd alle skrue, efter monteringen er afsluttet, for dermed at undgå uønskede materialespændinger.

Brug

! ADVARSEL! Fare for personskade!

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader og beskadigelser på artiklen.

- Stil artiklen på en let tilgængelig, plan, tør, varmebestandig, ikke-brandfarlig og tilstrækkeligt stabil overflade (f.eks. et betongulv, jordbund).
- Artiklen må aldrig bruges på et trægulv eller et andet, brændbart opstillingssted.
- Brug ikke artiklen på et bord eller lignende arbejdsflade.
- Hold en mindste afstand på mindst 1 m i alle retninger til artiklen.
- Bær aldrig artiklen i hængslet, da det kan gå i stykker.
- Artiklen er meget tung. Vær altid to personer til at bære den.

1. Stil stativet på det ønskede sted.

Bemærk: Vælg en fast, brand-sikker overflade. Hvis stativet skal placeres på græsplænen, læg først fliser på det ønskede sted.

Det sikrer, at artiklen står sikkert.

2. Vær to om at løfte basisenheden i stativet.

3. Regulér lufttilførslen med luftgitteret ved luftindtaget (2c).

Tænd op for brændet

! ADVARSEL! Fare for personskade!

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader.

- Artiklen bliver meget varm. Tag aldrig fat i den med de bare hænder, mens den er i brug. Brug egne grillhandsker.

Bemærk: Vask grillristen (3) med varmt vand og et mildt opvaskemiddel inden første brug.


Bemærk: Varm artiklen op inden første brug. Brændet skal brænde i mindst 40 minutter.

Bemærk: Læg først grillmaden på, når brændet er dækket af et lag aske!

1. Åbn basisenhedens låg (2), og tag grillristen (3) af.
2. Fordel maks. 0,6 kg brændstof på brænderisten (4) i ildskålen (5).
3. Læg en eller to optændingsblokke oven på det tilgængelige lag brænde. Antænd dem ovenfra.
4. Luk basisenhedens låg, og åbn røgaftrækket (2b) og luftindtaget (2c).
5. Så snart den ønskede temperatur er nået, indstilles røgaftrækket og luftindtaget som beskrevet i kapitlet "Temperaturregulering".
6. Åbn dækslet på basisenheden, læg grillristen på, og start med at grille.

Bemærk: Tag kun fat i grillristen med grillhandsker.

Temperaturregulering

 **OBS!**
Undgå materielle skader!

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til beskadigelser på artiklen.

- Sørg ved tilberedning af mad ved lav temperatur for, at artiklen holder den ønskede temperatur. Det kan være flere timer, før artiklen er kølet af.

Bemærk: Mål den faktiske temperatur i garrummet med lukket låg.

Temperaturreguleringen sker ved hjælp af røgaftræk (2b) og luftindtag (2c) (se tabellen "Temperaturregulering"). Jo større åbninger er indstillet, og jo mere luft der kan strømme ind i artiklen, jo højere er temperaturen inde i. For at regulere grilltemperaturen skal luftgennemstrømningen reduceres. For at gøre dette skal der lukkes for røgaftrækket og luftindtaget.


Hvis røgaftrækket og luftindtaget lukkes helt, kommer der ikke mere ilt ind i det indre, og brændet går ud. Kontrollér temperaturen inde i ved hjælp af termometeret (2a).

Grilning

 **ADVARSEL!**
Fare for personskade!

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader.

- Der er fare for personskade på grund af en mulig stikflamme. Åbn ikke basisenhedens låg for hurtigt. Løft i første omgang låget ca. 25 mm, og vent et par sekunder før det åbnes helt.
- Artiklen bliver meget varm. Tag aldrig fat i den med de bare hænder, mens den er i brug. Brug egnede grillhandsker.

 **OBS!**
Undgå materielle skader!

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til beskadigelser på artiklen.

- Artiklen er klar til brug med det samme. Undgå forbehandlinger såsom hærkning eller påføring af olie.
- Artiklen kan farves mørk over tid. Dette skyldes røg og forbrændinger.
- Læg ikke grillmaden på for tidligt. Der skal være dannet et lag aske på brændet.

For direkte grilning, der skal forstås som tilberedning af grillmaden direkte over varmekilden, gå frem som følger:

Bemærk: Denne metode er velegnet til fødevarer, der tager mindre end 25 minutter at tilberede (f.eks. steaks, koteletter, grøntsager).

1. Åbn røgaftrækket og luftindtaget.
2. Varm brændet op, og læg grillristen (3) på.
3. Læg grillmaden på grillristen.
4. Luk basisenhedens låg (2), og åbn det kun for at vende grillmaden eller kontrollere tilberedningsstedet. For en ensartet tilberedning skal grillmaden vendes halvvejs henne i tilberedningstiden.
5. Regulér lufttilførslen med røgaftrækket og luftindtaget.

Bemærk: Se tabellen "Grilning" for eksempler og tilberedningstiderne. De nævnte tilberedningstider er kun vejledende. Alt efter smag og grillmadens kvalitet kan tiderne variere.

Langsom tilberedning

 **ADVARSEL!**
Fare for personskade!

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader.

- Der er fare for personskade på grund af en mulig stikflamme. Åbn ikke basisenhedens låg for hurtigt. Løft i første omgang låget ca. 25 mm, og vent et par sekunder før det åbnes helt.
- Artiklen bliver meget varm. Tag aldrig fat i den med de bare hænder, mens den er i brug. Brug egnede grillhandsker.

Visse fødevarer kan tilberedes langsomt med artiklen. Se tabellen "Langsom tilberedning" for eksempler og tilberedningstiderne.

De nævnte tilberedningstider er kun vejledende. Alt efter smag og grillmadens kvalitet kan tiderne variere.

1. Antænd brændet som beskrevet i kapitlet "Brug", afsnittet "Tænd op for brændet".
2. Åbn luftindtaget (2c) helt, og lad basisenhedens låg (2) stå åbent i ca. 10 minutter. Røgaftrækket (2b) bør kun være minimalt åbent.
3. Varm brændet op, og læg grillristen (3) på.
4. Så snart den ønskede temperatur er nået, skal der lukkes helt for luftindtaget.

Bemærk: Aflæs temperaturen indeni ved hjælp af et termometer (2a).

5. Læg grillmaden på grillristen (3), luk låget og påbegynd tilberedningen.

Røgning

ADVARSEL! **Fare for personskade!**

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader.

- Der er fare for personskade på grund af en mulig stikflamme. Åbn ikke basisenhedens låg for hurtigt. Løft i første omgang låget ca. 25 mm, og vent et par sekunder før det åbnes helt.
- Artiklen bliver meget varm. Tag aldrig fat i den med de bare hænder, mens den er i brug. Brug egnede grillhandsker.

Til røgning skal der bruges røgflis (ikke indeholdt i leveringsomfanget). Fugt dem med rent vand i ca. 15 minutter før de skal bruges. Se tabellen "Røgning" for eksempler og tilberedningstiderne. De nævnte tilberedningstider er kun vejledende. Alt efter smag og grillmadens kvalitet kan tiderne variere.

For at røge en fødevarer skal der gås frem som følger:

1. Antænd brændet som beskrevet i kapitlet "Brug", afsnittet "Tænd op for brændet".
2. Åbn luftindtaget (2c) helt, og lad basisenhedens låg (2) stå åbent i ca. 10 minutter. Røgaftrækket (2b) bør kun være minimalt åbent.
3. Varm brændet op, og læg grillristen (3) på.
4. Så snart den ønskede temperatur er nået, skal der lukkes så meget for luftindtaget, at det kun er minimalt åbent og der skal lukkes for røgaftrækket.

Tørring

ADVARSEL! **Fare for personskade!**

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader.

- Der er fare for personskade på grund af en mulig stikflamme. Åbn ikke basisenhedens låg for hurtigt. Løft i første omgang låget ca. 25 mm, og vent et par sekunder før det åbnes helt.
- Artiklen bliver meget varm. Tag aldrig fat i den med de bare hænder, mens den er i brug. Brug egnede grillhandsker.

Visse fødevarer kan tørres langsomt med artiklen. Se tabellen "Tørring" for eksempler og tilberedningstiderne. De nævnte tilberedningstider er kun vejledende. Alt efter smag og grillmadens kvalitet kan tiderne variere.

1. Antænd brændet som beskrevet i kapitlet "Brug", afsnittet "Tænd op for brændet".
2. Åbn luftindtaget (2c) helt, og lad basisenhedens låg (2) stå åbent i ca. 10 minutter. Røgaftrækket (2b) bør kun være minimalt åbent.
3. Varm brændet op, og læg grillristen (3) på.
4. Så snart den ønskede temperatur er nået, skal der lukkes så meget for luftindtaget, at det kun er minimalt åbent.

Bemærk: Aflæs temperaturen indeni ved hjælp af et termometer (2a).

5. Læg grillmaden på et stykke bagepapir (ikke indeholdt i leveringsomfanget) på grillristen (3), luk låget og påbegynd tørringen.

Opbevaring, rengøring

ADVARSEL! **Fare for personskade!**

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til personskader.

- Artiklen bliver meget varm. Tag aldrig fat i den med de bare hænder. Brug egnede grillhandsker.
- Lad artiklen køle helt af, inden den rengøres.

ADVARSEL! **Brandfare!**

Usagkyndig håndtering af artiklen og brændet kan føre til personskader og brandfare.

- Bortskaf aldrig varm aske eller kulrester. Vent, indtil disse er kølet helt af.

OBS! **Undgå materielle skader!**

Usagkyndig håndtering af artiklen kan føre til beskadigelser på artiklen.

- Sænk aldrig artiklen ned i vand. Keramikken kan gå i stykker.
- Brug ikke aggressive rengøringsmidler, børster med metal- eller nylonbørster, metalliske eller skarpe rengøringsgenstande såsom knive, metalsvampe o.lign. Overfladen kan blive beskadiget af det.

- Efter grilning må der aldrig hældes koldt vand direkte på brændet for at slukke det. Ellers kan artiklen blive beskadiget.
- Bortskaf kold aske og rengør artiklen efter hver brug.
- Tag grillristen (3) af, og rengør den grundigt med mildt opvaskevand. Tør den derefter grundigt af.
- Fjern kulristen (4), og ryst den resterende aske ud af ildskålen (5).
- Fjern løse aflejringer på ydersiden af artiklen med en våd svamp. Undlad at bruge fugtig rengøring indeni, da keramikken suger væske.
- Opbevar altid artiklen tør og ren ved stuetemperatur, når den ikke er i brug.
VIGTIGT! Må aldrig rengøres med skrappe rengøringsmidler.

Henvisninger vedr. bortskaffelse



Bortskaf artiklen og emballagematerialerne i henhold til aktuelle, lokale forskrifter. Opbevar emballagematerialer (som f.eks. folieposer) utilgængeligt for børn. Yderligere informationer om bortskaffelse af den udtjente artikel kan indhentes hos kommunen. Bortskaf artiklen og emballagen på en miljøvenlig måde.



Genbrugskoden tjener til identifikation af forskellige materialer med hensyn til tilbageførsel til genanvendelses-kredsløbet (recycling). Koden består af et genbrugssymbol, som afspejler genanvendelses-kredsløbet, og et tal, der identificerer materialet.

Oplysninger om garanti og servicehåndtering

Varen er fremstillet med største omhu og under løbende kontrol. DELTA-SPORT HANDELS-KONTOR GmbH yder private slutkunder tre års garanti på varen fra købsdato (Garantifrist) i henhold til følgende bestemmelser. Garantien gælder kun for materiale- og fremstillingsfejl. Garantien dækker ikke dele, der udsættes for normal slitage og derfor må betragtes som sliddele (f.eks. batterier) eller skrøbelige dele såsom afbrydere eller dele, der er fremstillet af glas.

Garantien kan ikke gøres gældende, hvis varen er blevet anvendt ukorrekt eller uagtsomt eller til andre formål end det tilsigtede eller i det tilsigtede omfang. Garantien bortfalder ligeledes ved manglende overholdelse af anvisningerne i betjeningsvejledningen. Kunden skal kunne påvise, at der er tale om materiale- eller fremstillingsfejl og ikke fejl som følge af ovenstående omstændigheder.











Garantien kan kun gøres gældende i garantiperioden mod fremvisning af original kvittering. Gem derfor den originale kvittering. Garantiperioden forlænges ikke i tilfælde af reparation i henhold til garantien, den lovpligtige garanti eller pr. kulance. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

I tilfælde af klager er det muligt at kontakte nedenstående servicelinje eller kontakte os pr. e-mail. Ved garantisager vil vi efter eget skøn reparere varen uden beregning, ombytte varen eller refundere købsprisen. Der er ingen yderligere rettigheder under garantien. Dine lovmæssige rettigheder, herunder navnlig garantikrav over for sælger, indskrænkes ikke som følge af denne garanti.

IAN: 509115_2507

DK Service Danmark
Tel.: 32 710005
E-Mail: deltasport@lidl.dk

Oversigt over tilberedningstider

Tabel: Temperaturregulering			
Tilberedningsmåde	Temperatur	Luftindtag	Røgaftræk
Svitsning	ca. 300 - 450 °C		
Grilning/bagning	ca. 125 - 300 °C		
Langsom grilning	ca. 100 - 135 °C		
Røgning	ca. 75 - 125 °C		
Tørring	ca. 50 - 60 °C		

Tabel: Grilning/stegning/bagning (125 - 300 °C)	
Fisk og skaldyr (hummer, rejer)	til uigennemsigtig og fast
Skaldyr (muslinger, østers)	indtil muslingerne er åbne
Fisk	ca. 15 - 20 min.
Svinemørbrad	ca. 15 - 30 min.
Kylling (hel)	ca. 1 - 1,5 t
Lammekølle	ca. 3 - 4 t
Skinke	ca. 2 - 5 t

Tabel: Langsom tilberedning (100 - 135 °C)	
Oksehøjreb (prime rib)	ca. 2,5 - 3 t
Pulled pork	ca. 9+ t
Kylling (hel)	ca. 1 - 2 t
Svineribben (spareribs)	ca. 3 - 5 t
Stegning	ca. 2 - 4 t

Tabel: Røgning (75 - 125 °C)	
Okse (0,5 kg)	ca. 20 - 25 min.
Gris (0,5 kg)	ca. 30 - 35 min.
Fjerkræ (0,5 kg)	ca. 40 - 45 min.
Fisk (0,5 kg)	ca. 15 - 25 min.
Grønt	ca. 20 min.
Kartoffel	ca. 40 min.

Tabel: Tørring (50 - 60 °C)	
Æble	ca. 5 - 8 t
Bananer (skivetykkelse ca. 0,5 cm)	ca. 6 t
Daddel	ca. 10 - 20 t
Basilikum	ca. 6 - 8 t
Beef jerky	ca. 6 - 8 t

Fejl og afhjælpning

Fejl	Årsag	Løsning
Artiklen går ud igen og igen.	Ilden inde i artiklen får ingen ilt.	Sørg for, at røgaftrækket (2b) og luftindtaget (2c) ikke er helt lukket. Regulér iltforsyningen som beskrevet i kapitlet „Brug“, afsnittet „Temperaturregulering“.
Artiklen står ikke stabilt.	Artiklen er ikke korrekt indstillet i stativet.	Sæt artiklens basisenhed (2) i stativet som vist i afbildning D.
Der er dannet skimmelsvamp i artiklen.	Bruges artiklen ikke i længere tid, kan det føre til dannelse af skimmelsvamp på grund af f.eks. luftfugtighed eller madrester, der ikke er fjernet.	Rengør artiklen som beskrevet i kapitlet „Opbevaring, rengøring“.

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!

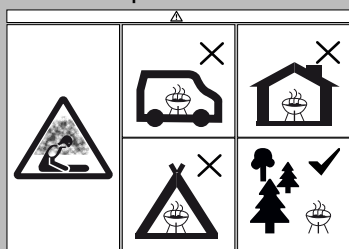
- I bambini non devono giocare con l'articolo. Istruire i bambini in particolare sul fatto che l'articolo non è un giocattolo.
- Tenere in considerazione la tendenza naturale al gioco dei bambini e la loro predisposizione a fare nuove esperienze. Evitare situazioni e modalità comportamentali che non 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 sfiato 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 sfiato 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 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 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 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 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
- Ⓢ Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch
- Ⓜ 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".

Szívből gratulálunk!
Vásárlásával kiváló minőségű
terméket választott. Használatba
vétele előtt ismerkedjen meg a
termékkel.

 **Figyelmesen olvassa
el az alábbi
használati útmutatót.**

A terméket kizárólag az itt ismer-
tetett módon, a rendeltetésének
megfelelően használja. Gon-
dosan őrizze meg a használati
útmutatót. A termék továbbadása-
kor adja át az összes kapcsolódó
dokumentumot is.

**Szállítási terjedelem/
alkatrészek
megnevezése (A ábra)**

- 1 x fogantyú (1)
- 1 x alapegység (2)
 - 1 x hőmérő (2a)
 - 1 x füstelvezető nyílás (2b)
 - 1 x levegőbevezető nyílás (2c)
- 1 x grillrács (3)
- 1 x faszénrács (4)
- 1 x tűztál (5)
- 3 x állóláb (6)
- 1 x összekötőlemez (7)
- 6 x csavar (8)
- 8 x kalapos anya (9)
- 8 x alátét (10)
- 1 x szerszám (11)
- 1 x használati útmutató

Műszaki adatok

Nettó tömeg: 23 kg


Méretek:

43 x 56,5 x 48 cm (sz x ma x mé)

Grillrács átmérője: 26,5 cm

Tüzelőanyag: faszén/brikett a
DIN EN 1860-2 szerint


Tüzelőanyag-mennyiség:
max. 0,6 kg

 Gyártás dátuma
(hónap/év): 11/2025

**Rendeltetésszerű
használat**


Ez a termék grillezhető ételek
kültéri elkészítésére, személyes
használatra készült. Kereskedelmi
célra vagy tűzhelyként való hasz-
nálatra nem alkalmas.


**Alkalmazott
szimbólumok
és jelzőszavak**

 Általános figyelmeztető
jelzés, mely a veszélyek és
veszélyeztetések jelölésére
szolgál (pl. életveszély,
sérülés vagy zúzódás)

FIGYELMEZTETÉS! Ez a figyel-
meztetés olyan nagyfokú kocká-
zattal járó veszélyeztetést jelez,
amelynek elkerülése nélkül halál
vagy súlyos sérülés következhet
be.

FIGYELEM! Ez a figyelmeztetés
olyan alacsony kockázatú veszé-
lyeztetést jelez, amelynek elke-
rülése nélkül a termékben vagy
más vagyontárgyban vagyoni kár
következhet be.

 Rendelkező jelzés, mely
minden felhasználót arra
utasít, hogy használat előtt
figyelmesen olvassa el a
használati útmutatót, és azt
mindig tegye az összes
felhasználó számára
elérhetővé.

 Mindig viseljen grill- vagy
konyhai kesztyűt. Használ-
jon az egyéni védőeszkö-
zökre vonatkozó előírások-
nak megfelelő kesztyűt
(II. hővédelmi kategória, pl.
DIN EN 407).

Biztonsági utasítások

 **Életveszély!**

- A gyermekeket soha ne hagyja
felügyelet nélkül a csomagoló-
anyaggal! Fulladásveszély áll
fenn.

 **Gyermekeknél
sérülésveszély áll fenn!**

- A gyermekek nem játszhatnak
a termékkel. A gyermekek
figyelmét különösen hívja fel
arra, hogy a termék nem játék.
- Vegye figyelembe a gyermekek
természetes játékosztónét és
kísérletezési hajlandóságát.
Előzze meg a termék rendelte-
tésének nem megfelelő helyze-
teket és viselkedésformákat.
- A termék használaton kívül
gyermekektől elzárva tartandó.

 **Sérülésveszély!**

- Töltse fel a terméket legfeljebb
0,6 kg tüzelőanyaggal.
- Használat előtt mindig elle-
nőrizze, hogy nem láthatók-e
sérülés vagy kopás jelei a
terméken. A terméket csak ki-
fogástalan állapotban szabad
használni!
- Grillezéskor ne viseljen bő
ruhát, és fogja hátra a haját,
ha hosszú.
- FIGYELEM! A begyűjtáshoz
vagy újragyűjtáshoz ne hasz-
náljon alkoholt vagy benzint!
- FIGYELEM! Ez a grillkészülék
nagyon felforrósodik, és mű-
ködés közben nem szabad
mozgatni!
- Ne használja zárt helyiségek-
ben!
- FIGYELEM! A gyermekektől és
háziállatoktól távol tartandó!
- Tartson megfelelő távolságot a
forró alkatrészekről, különben
bármilyen érintkezés súlyos
égési sérüléseket okozhat.

- Mindig hosszú, hőálló fogantyúval rendelkező grilleszközöket használjon.
- Mindig legyen éber, és mindig figyeljen oda arra, amit csinál. Ne használja a terméket, ha nem tud koncentrálni, fáradt vagy kábítószer, alkohol, illetve gyógyszer hatása alatt áll. Elég egy pillanatnyi figyelmetlenség, hogy a termék használata közben súlyos sérülés történjen.
- Használat közben forró zsír csöpöghet ki a tűztálból. Tartson megfelelő távolságot, különben súlyos égési sérülések veszélye áll fenn.
- FIGYELEM! Szén-monoxid-mérgezés veszélye. Ne használja a grillsütőt zárt helyiségben, csak szabad térben használja!



Ne működtesse a grillt zárt és/vagy lakóhelyiségekben – pl. épületek, sátrak, lakókocsik, mobilházak, csónakok. Életveszélyt okozó szén-monoxid-mérgezés veszélye áll fenn.

! Tűzveszély!

- Tartson készenlétben tűzoltó készüléket és elsősegélyládát, hogy fel legyen készülve az esetleges balesetekre vagy tüzesetekre.
- Használat előtt helyezze a terméket biztonságos, vízszintes felületre.
- Csak a DIN EN 1860-2 szerinti tüzelőanyagot használjon.

- FIGYELEM! A begyűjtáshoz vagy újragyűjtáshoz ne használjon alkoholt vagy benzint! Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti gyújtóst használjon.
- A tüzelőanyagot csak szélvédett helyen gyűjtsa meg.
- Úgy állítsa be a terméket, hogy legalább 1 m távolságra legyen a tűzveszélyes anyagoktól.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket. A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a tüzelőanyag teljesen elégett és lehűlt.
- Gyúlékony folyadékok parázsra öntése a láng fellobbanását vagy lángfelcsapást okoznak. Soha ne használjon gyújtó-folyadékot, például benzint vagy szeszes italt. Ne tegyen gyújtófolyadékkal átitatott tüzelőanyagot a parázsra.

! Vagyon károk megelőzése!

- Használat közben a csavarkötések fokozatosan meglazulhatnak, ezáltal befolyásolhatják a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze a csavarok feszesességét. Szükség esetén a stabil tartás érdekében húzza meg újra az összes csavart.
- Ne üljön, illetve ne álljon rá a termékre.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik alkatrésze hiányzik, sérült vagy kopott.
- Ne használjon vizet a tüzelőanyag eloltásához.
- Használat előtt mindig ellenőrizze, hogy nem láthatók-e sérülés vagy kopás jelei a terméken. A terméket csak kifogástalan állapotban szabad használni!

Felszerelés

! FIGYELMEZTETÉS! Életveszély!

A termék és a csomagolóanyag nem gyerekjáték!

- A gyermekeket soha ne hagyja felügyelet nélkül a csomagolóanyaggal, illetve a termék kis részegységeivel! Fulladásveszély áll fenn!

Megjegyzés: az összeszereléshez szüksége lesz egy megfelelő, csillagfejű csavarhúzóra (a csomag ezt nem tartalmazza), valamint a szerszámra (11).

- A terméket a B-E ábrán látható módon szerelje össze. A nem kívánatos anyagfeszültségek elkerülése érdekében a csavarokat csak az összeszerelés végét követően húzza meg feszesre.

Használat

! FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérüléshez, valamint a termék károsodásához vezethet.

- Helyezze a terméket könnyen hozzáférhető, vízszintes, száraz, hőálló, nem gyúlékony és kellően stabil felületre (pl. betonpadló, földpadló).
- A terméket soha nem szabad fapadlón vagy más éghető felületen használni.
- Ne használja a terméket asztalon vagy hasonló munkafelületen.
- Minden irányban legalább 1 m távolságot tartson a terméktől.
- Soha ne a zsanérjánál fogva vigye a terméket, mert eltörhet a zsanér.
- A termék igen nehéz. Mindig két személy hordozza.

1. Helyezze az állványt a kívánt helyre.

Megjegyzés: válasszon szilárd, tűzálló talapzatot. Ha az állványt gyepfelületen szeretné felállítani, először helyezzen el térköveket a kívánt helyre. Ezek stabil felállítást biztosítanak.

2. Az alapegység állványba emelését két személy végezze.

3. A levegőellátást a levegőbevezető nyíláson lévő perforált ráccsal (2c) szabályozza.

A tüzelőanyag meggyújtása

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

- A termék nagyon felforrósodik. Használat közben soha ne fogja meg pusztá kézzel. Használjon megfelelő grillkesztyűt.

Megjegyzés: az első használat előtt meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mossa le a grillrácsot (3).

Megjegyzés: az első használat előtt melegítse fel a terméket. A tüzelőanyagnak legalább 40 percig parázslania kell.

Megjegyzés: csak akkor tegye be a grillezni kívánt ételt, ha a tüzelőanyagot már hamuréteg borítja!

1. Nyissa ki az alapegység fedelét (2), és vegye le a grillrácsot (3).

2. Terítsen el legfeljebb 0,6 kg tüzelőanyagot a tüzelőanyag-rácson (4) a tűztálban (5).

3. Helyezzen el egy vagy két szilárd tüzgyújtót a meglévő tüzelőanyag-réteg tetején. Gyújtsa meg felülről.

4. Csukja be az alapegység fedelét, és nyissa ki a füstelvezető nyílást (2b) és a levegőbevezető nyílást (2c).

5. A kívánt hőmérséklet elérésekor állítsa be a füstelvezető és a levegőbevezető nyílást a „Hőmérséklet-szabályozás” c. fejezetben leírtak szerint.

6. Nyissa ki az alapegység fedelét, helyezze be a grillrácsot, és kezdje el a grillezést.

Megjegyzés: csak grillkesztyűvel fogja meg a grillrácsot.

Hőmérséklet-szabályozás

FIGYELEM! Vagyon károk megelőzése!

A termék szakszerűtlen kezelése a termék károsodásához vezethet.

- Ha az ételt alacsony hőmérsékleten süssi, ügyeljen arra, hogy a termék a kívánt hőmérsékleten maradjon. Több órát is igénybe vehet, amíg a termék lehűl.

Megjegyzés: Mérje meg a sütőtér tényleges hőmérsékletét zárt fedéllel.

A hőmérséklet-szabályozás a füstelvezető (2b) és a levegőbevezető nyílás (2c) segítségével történik (lásd a „Hőmérséklet-szabályozás” c. táblázatban). Minél nagyobbra állítja a nyílásokat, és minél több levegő tud beáramlani a termékbe, annál magasabb lesz a belső hőmérséklet.

A grillhőmérséklet szabályozásához csökkenteni kell a légáramlást. Ehhez el kell zárni a füstelvezető és a levegőbevezető nyílást. Ha teljesen bezárja a füstelvezető nyílást és a levegőbevezető nyílást, akkor nem jut több oxigén a termék belsejébe, a tüzelőanyag pedig kialszik. Ellenőrizze a belső hőmérsékletet a hőmérővel (2a).

Grillezés

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

- Az esetleges lángfellobbanás miatt sérülésveszély áll fenn. Ne nyissa ki túl gyorsan az alapegység fedelét. Először csak kb. 25 mm-re emelje meg a fedelet, majd várjon néhány másodpercet, mielőtt teljesen kinyitná.
- A termék nagyon felforrósodik. Használat közben soha ne fogja meg pusztá kézzel. Használjon megfelelő grillkesztyűt.

FIGYELEM! Vagyon károk megelőzése!

A termék szakszerűtlen kezelése a termék károsodásához vezethet.

- A termék azonnal használatra kész. Kerülje az előkezelést, például a kiegészítést vagy az olajos kezelést.
- A termék színe idővel sötétté válhat. Ez a füst és az égés miatt van.
- Ne rakja fel túl hamar a grillezni kívánt ételt. A tüzelőanyagot hamurétegnek kell képződnie.

Közvetlen grillezéshez, azaz az ételnek közvetlenül a hőforrás felett történő sütéséhez a következőképpen járjon el:

Megjegyzés: ez a módszer olyan ételekhez alkalmas, amelyek elkészítése kevesebb mint 25 percet vesz igénybe (pl. steak, bordaszelet, zöldség).

1. Nyissa ki a füstelvezető és a levegőbevezető nyílást.

2. Hevítse fel a tüzelőanyagot, és helyezze rá a grillrácsot (3).

3. Helyezze fel a grillezni kívánt ételt a grillrácsra.

- Zárja le az alapegység fedelét (2), és csak a forgatáshoz, illetve annak ellenőrzéséhez nyissa ki, hogy az étel megsült-e. Az egyenletes sütés érdekében a sütési idő felénél fordítsa meg a grillezni kívánt ételt.
- A levegőellátást a füstelvezető és a levegőbevezető nyílással szabályozza.

Megjegyzés: a példákat és a sütési időket lásd a „Grillezés” c. táblázatban. A megadott sütési idők csak irányértékek. Az idő ízlés szerint és a grillezett étel minőségétől függően változhat.

Lassú sütés

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

- Az esetleges lángfellobbanás miatt sérülésveszély áll fenn. Ne nyissa ki túl gyorsan az alapegység fedelét. Először csak kb. 25 mm-re emelje meg a fedelet, majd várjon néhány másodpercet, mielőtt teljesen kinyitná.
- A termék nagyon felforrósodik. Használat közben soha ne fogja meg pusztán kézzel. Használjon megfelelő grillkesztyűt.

A termékkel elvégezhető bizonyos ételek lassú sütése. A példákat és a sütési időket lásd a „Lassú sütés” c. táblázatban. A megadott sütési idők csak irányértékek. Az idő ízlés szerint és a grillezett étel minőségétől függően változhat.

- Gyűjtsa meg a tüzelőanyagot a „Használat” c. fejezet „A tüzelőanyag meggyújtása” c. szakasza szerint.

- Nyissa ki teljesen a levegőbevezető nyílást (2c), és kb. 10 percig hagyja nyitva az alapegység fedelét (2). A füstelvezető nyílás (2b) csak minimális mértékben legyen nyitva.
- Hevítse fel a tüzelőanyagot, és helyezze rá a grillrácsot (3).
- A kívánt hőmérséklet elérésekor zárja be teljesen a levegőbevezető nyílást.

Megjegyzés: olvassa le a belső hőmérsékletet a hőmérővel (2a).

- Helyezze fel a grillezni kívánt ételt a grillrácsra (3), csukja be a fedelet, és lásson hozzá a sütéshez.

Füstölés

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

- Az esetleges lángfellobbanás miatt sérülésveszély áll fenn. Ne nyissa ki túl gyorsan az alapegység fedelét. Először csak kb. 25 mm-re emelje meg a fedelet, majd várjon néhány másodpercet, mielőtt teljesen kinyitná.
- A termék nagyon felforrósodik. Használat közben soha ne fogja meg pusztán kézzel. Használjon megfelelő grillkesztyűt.

A füstöléshez füstölő faforgácsra (nem tartozék) lesz szüksége. Használat előtt kb. 15 percig nedvesítse meg a faforgácsot tiszta vízzel. A példákat és a sütési időket lásd a „Füstölés” c. táblázatban. A megadott sütési idők csak irányértékek. Az idő ízlés szerint és a grillezett étel minőségétől függően változhat.

Az elkészítendő ételek füstöléséhez a következőképpen járjon el:

- Gyűjtsa meg a tüzelőanyagot a „Használat” c. fejezet „A tüzelőanyag meggyújtása” c. szakasza szerint.
- Nyissa ki teljesen a levegőbevezető nyílást (2c), és kb. 10 percig hagyja nyitva az alapegység fedelét (2). A füstelvezető nyílás (2b) csak minimális mértékben legyen nyitva.
- Hevítse fel a tüzelőanyagot, és helyezze rá a grillrácsot (3).
- A kívánt hőmérséklet elérésekor zárja be a levegőbevezető nyílást annyira, hogy csak minimálisan legyen nyitva, és zárja be a füstelvezető nyílást.

Megjegyzés: olvassa le a belső hőmérsékletet a hőmérővel (2a).

- Sütőkesztyű segítségével szórja a füstölő faforgácsot a forró tüzelőanyagra.
- Helyezze fel a grillezni kívánt ételt a grillrácsra (3), csukja be a fedelet, és lásson hozzá a füstöléshez.

Aszalás

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

- Az esetleges lángfellobbanás miatt sérülésveszély áll fenn. Ne nyissa ki túl gyorsan az alapegység fedelét. Először csak kb. 25 mm-re emelje meg a fedelet, majd várjon néhány másodpercet, mielőtt teljesen kinyitná.
- A termék nagyon felforrósodik. Használat közben soha ne fogja meg pusztán kézzel. Használjon megfelelő grillkesztyűt.

A termékkel elvégezhető bizonyos ételek lassú aszalása. A példákat és a sütési időket lásd a „Aszalás” c. táblázatban. A megadott sütési idők csak irányértékek. Az idő ízlés szerint és a grillezett étel minőségétől függően változhat.

1. Gyűjtsa meg a tüzelőanyagot a „Használat” c. fejezet „A tüzelőanyag meggyújtása” c. szakasza szerint.
2. Nyissa ki teljesen a levegőbevezető nyílást (2c), és kb. 10 percig hagyja nyitva az alapegység fedelét (2). A füstelvezető nyílás (2b) csak minimális mértékben legyen nyitva.
3. Hevítsse fel a tüzelőanyagot, és helyezze rá a grillrácsot (3).
4. A kívánt hőmérséklet elérésekor zárja be a levegőbevezető nyílást annyira, hogy csak minimálisan legyen nyitva.

Megjegyzés: olvassa le a belső hőmérsékletet a hőmérővel (2a).

5. Helyezze a grillezni kívánt ételt egy darab sütőpapíron (nem tartozék) a grillrácsra (3), csukja be a fedelet, és kezdje el az aszalást.

Tárolás, tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

- A termék nagyon felforrósodik. Soha ne fogja meg pusztán kézzel. Használjon megfelelő grillkesztyűt.
- Tisztítás előtt mindig hagyja a terméket teljesen kihűlni.

FIGYELMEZTETÉS! Tűzveszély!

A termék és a tüzelőanyag szakszerűtlen kezelése személyi sérülést és tűzveszélyt is okozhat.

- Soha ne távolítsa el a forró hamut vagy a szénmaradványokat. Várja meg, amíg teljesen kihűlnek.

FIGYELEM! Vagyon károk megelőzése!

A termék szakszerűtlen kezelése a termék károsodásához vezethet.

- Soha ne merítse a terméket vízbe. A kerámia eltörhet.
- Ne használjon agresszív tisztítószeret, fém- vagy nejlonösztörős keféket, fémes vagy éles tisztítóeszközöket, például kést, fémszivacsot stb., mert ezek károsíthatják a felületet.

- Közvetlenül a grillezés után soha ne öntsön oltás céljából hideg vizet a tüzelőanyagra, mert ez károsíthatja a terméket.
 - Távolítsa el a kihűlt hamut, és minden használat után tisztítsa meg a terméket.
 - Vegye le a grillrácsot (3), és alaposan tisztítsa meg enyhe mosogatószeres vízzel. Ezután alaposan szárítsa meg.
 - Távolítsa el a faszénrácsot (4), és öntse ki a maradék hamut a tűztálból (5).
 - Nedves szivaccsal távolítsa el a laza lerakódásokat a termék külsejéről. Ne tisztítsa vízzel a belsejét, mivel a kerámia minden folyadékot magába szív.
 - A terméket mindig száraz, tiszta és szobahőmérsékletű helyen tárolja, ha azt nem használja.
- FONTOS!** Ne használjon éles tisztítószeret a tisztításhoz.

Tudnivalók a hulladékkezelésről



A terméket és a csomagolóanyagokat a hatályos helyi előírásoknak megfelelően

semmisítse meg. A csomagolóanyagokat (például fóliatasakokat) tartsa távol a gyermekektől. Az elhasználandó termék ártalmatlanításával kapcsolatos további információkat a települési vagy városi önkormányzattól tudhatja meg. A terméket és a csomagolást környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani.



Az újrahasznosítási kód az újrafelhasználási ciklusba való visszavezetésre (újrahasznosítás) szánt különböző anyagok azonosítására szolgál. A kód az újrahasznosítási ciklus újrahasznosítási szimbólumából és az anyagot azonosító számból áll.

A garanciával és a szerviz lebonyolításával kapcsolatos útmutató

A termék nagy gondossággal és állandó ellenőrzés mellett készült. A DELTA-SPORT HANDELS-KONTOR GmbH privát végső felhasználóknak a vásárlás dátumától számított három év (garancia időtartama) garanciát ad erre a termékre a következő rendelkezések szerint. A garancia csak anyaghibára és feldolgozási hibára érvényes. A garancia nem terjed ki a szokásos elhasználódásnak kitett, ezért kopó alkatrésznek tekintendő alkatrészekre (pl. elemek), valamint a törékeny alkatrészekre sem, például a kapcsolókra vagy az üvegből készült alkatrészekre.

Kizárásra kerül a garanciaigény, ha a terméket szakszerűtlenül vagy helytelenül, nem rendeltésszerűen vagy nem az előírányzott felhasználási körben használták, vagy figyelmen kívül hagyták a kezelési útmutató előírásait, kivéve, ha a végső felhasználó bizonyítja, hogy olyan anyag- vagy feldolgozási hiba áll fenn, amely nem a fent említett körülmények valamelyikéből ered.

A garanciaigény csak a garancia időtartamán belül, az eredeti pénztári bizonylat bemutatásával érvényesíthető. Ezért kérjük, őrizze meg az eredeti pénztári bizonylatot. A garancia, a törvényes garancia vagy a méltányosság alapján végzett esetleges javítások a garancia időtartamát nem hosszabbítják meg. Ez vonatkozik a kicserélt és javított alkatrészekre is.











Kérjük, hogy reklamáció esetén először az alábbi szervizvonalat hívja, vagy e-mailen keressen minket. Garanciális esetekben a terméket saját döntésünk alapján ingyenesen megjavítjuk, kicseréljük vagy megtérítjük a vételárat. A garanciából további jogok nem következnek.

A jelen garancia nem korlátozza az Ön törvényes jogait, különösen a mindenkori értékesítővel szembeni garanciaigényét.

IAN: 509115_2507

 Szerviz Magyarország
Tel.: 06800 21225
E-Mail: deltasport@lidl.hu

A sütési idők áttekintése

Táblázat: hőmérséklet-szabályozás			
Elkészítési mód	Hőmérséklet	Levegőbevezető nyílás	Füstelvezető nyílás
Pirítás	kb. 300 - 450 °C		
Grillezés/sütés	kb. 125 - 300 °C		
Lassú grillezés	kb. 100 - 135 °C		
Füstölés	kb. 75 - 125 °C		
Aszalás	kb. 50 - 60 °C		

Táblázat: grillezés/sütés (125 - 300 °C)	
Tenger gyümölcsei (homár, garnélarák)	amíg átlátszatlan és szilárd nem lesz
Tenger gyümölcsei (kagyló, osztriga)	amíg a kagylók ki nem nyílnak
Hal	kb. 15 - 20 perc
Sertéspecsenye	kb. 15 - 30 perc
Csirke (egész)	kb. 1 - 1,5 óra
Báránycomb	kb. 3 - 4 óra
Sonka	kb. 2 - 5 óra

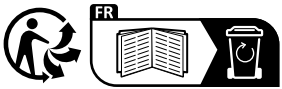
Táblázat: lassú sütés (100 - 135 °C)	
Rostélyos (borda)	kb. 2,5 - 3 óra
Tépett malachús	kb. 9+ óra
Csirke (egész)	kb. 1 - 2 óra
Sertésborda (bordacsont)	kb. 3 - 5 óra
Sültek	kb. 2 - 4 óra

Táblázat: füstölés (75 - 125 °C)	
Marha (0,5 kg)	kb. 20 - 25 perc
Sertés (0,5 kg)	kb. 30 - 35 perc
Baromfi (0,5 kg)	kb. 40 - 45 perc
Hal (0,5 kg)	kb. 15 - 25 perc
Zöldség	kb. 20 perc
Burgonya	kb. 40 perc

Táblázat: aszalás (50 - 60 °C)	
Alma	kb. 5 - 8 óra
Banán (szeletvastagság kb. 0,5 cm)	kb. 6 óra
Datolya	kb. 10 - 20 óra
Bazsalikom	kb. 6 - 8 óra
Szárított marha	kb. 6 - 8 óra

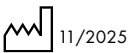
Hibák és elhárításuk

Hiba	Ok	Megoldás
A termék folyamatosan kialszik.	A termék belsejében lévő tűz nem kap oxigént.	Győződjön meg arról, hogy a füstelvezető nyílás (2b) és a levegőbevezető nyílás (2c) nincs teljesen bezárva. Állítsa be az oxigénellátást a „Használat” c. fejezet „Hőmérséklet-szabályozás” c. szakaszában leírtak szerint.
A termék nem áll stabilan.	A termék nincs megfelelően az állványba helyezve.	Helyezze be a termék alapegységét (2) az állványba a D ábrán látható módon.
A termékben penész képződött.	Ha a terméket hosszú ideig nem használják, akkor többek között a levegő páratartalma vagy az el nem távolított ételmaradékok hatására penész képződhet benne.	Tisztítsa meg a terméket a „Tárolás, tisztítás” c. fejezetben leírtak szerint.



DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH

Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY



Delta-Sport-Nr.: HG-17527

11.12.2025 / PM 302

IAN 509115_2507

