



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

KERAMIKGRILL

DE AT CH

KERAMIKGRILL

Gebrauchsanweisung

IT CH

BARBECUE IN CERAMICA

Istruzioni d'uso

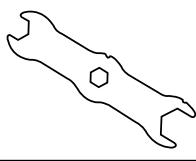
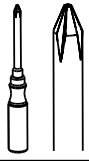
FR CH

BARBECUE EN CÉRAMIQUE

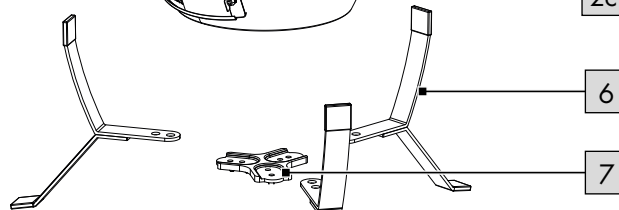
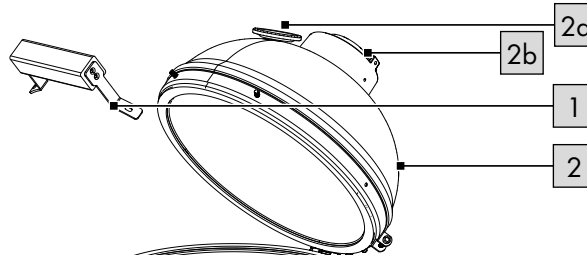
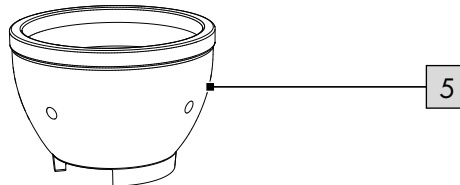
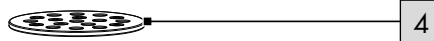
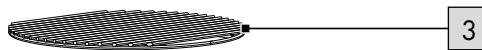
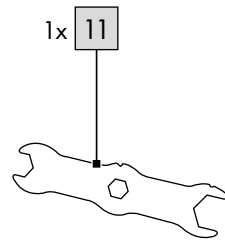
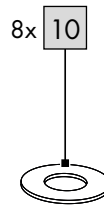
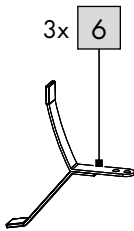
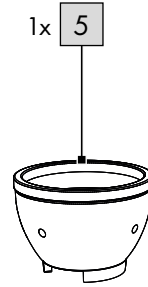
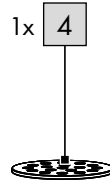
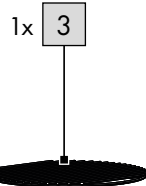
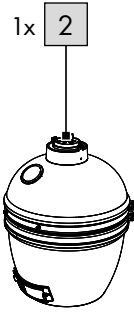
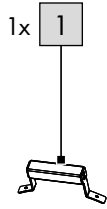
Notice d'utilisation

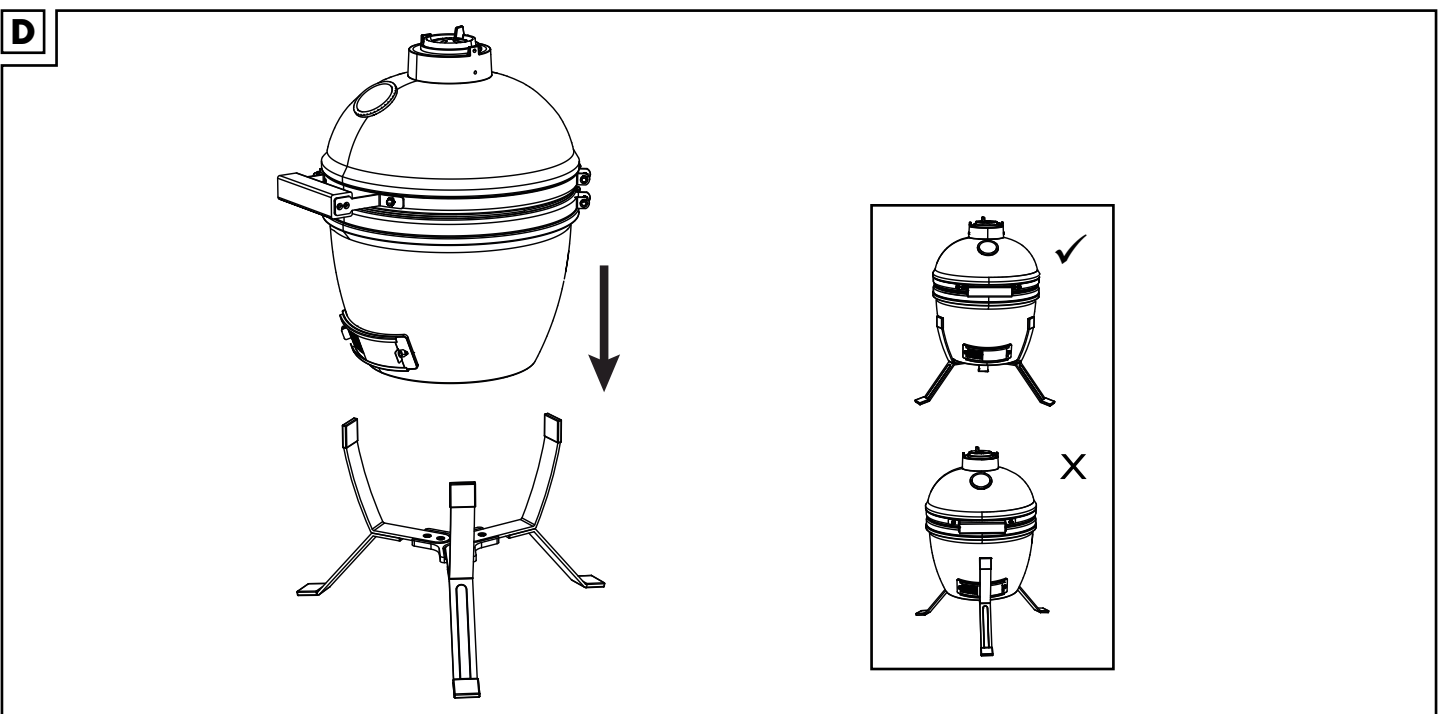
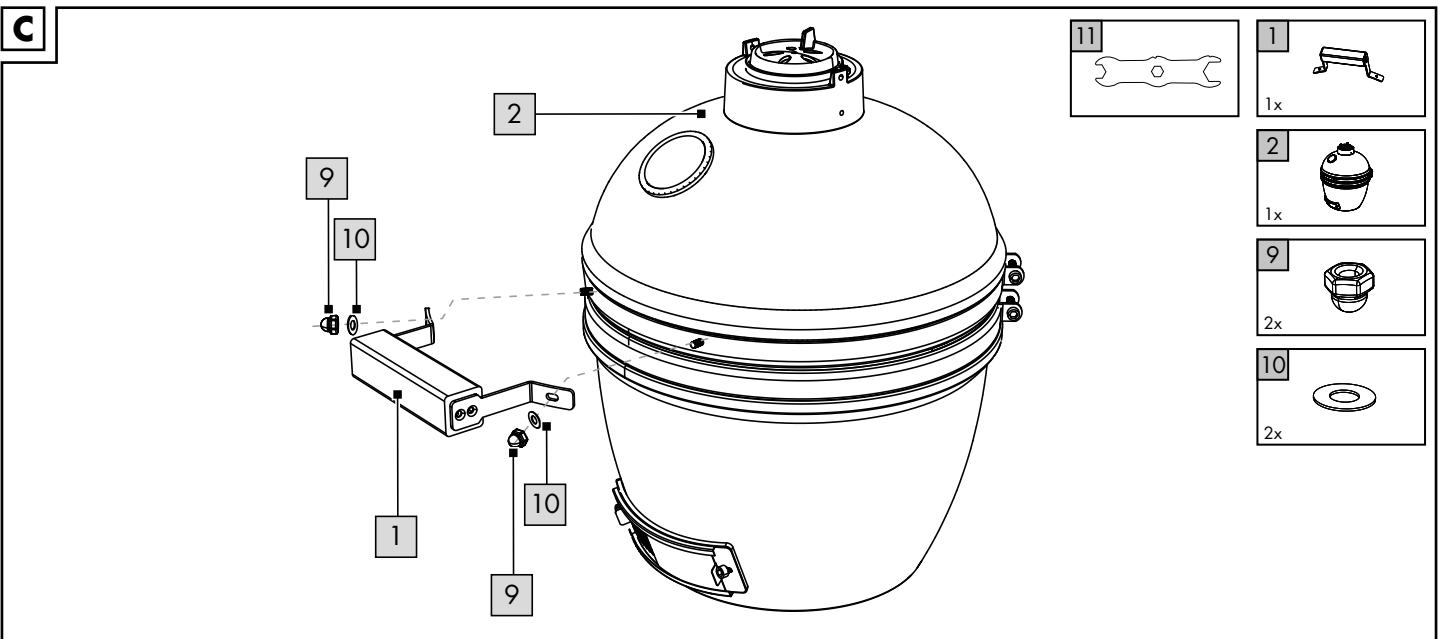
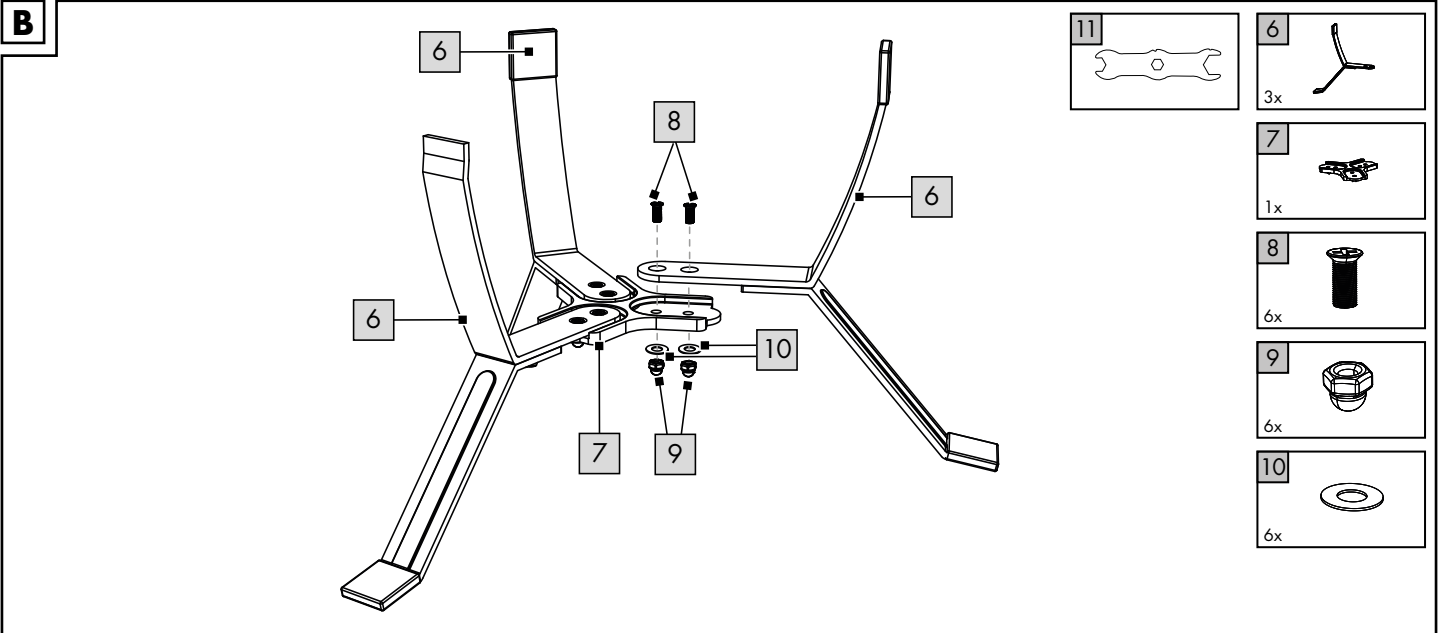
IAN 446354_2307

DE AT CH
FR IT

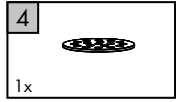
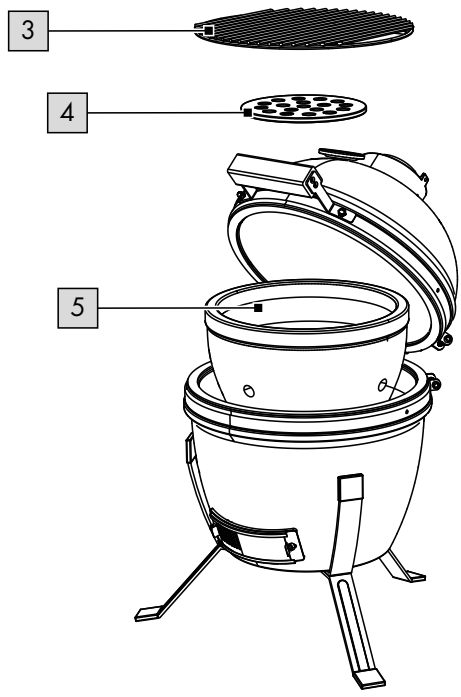


A





E



DE AT CH	FR BE	IT MT
Lieferumfang/Teilebezeichnung (Abb. A)..... 6	Contenu de la livraison / liste des composants (fig. A)..... 14	Contenuto della confezione/ denominazione dei pezzi (imm. A)....22
Technische Daten..... 6	Données techniques 14	Dati tecnici.....22
Bestimmungsgemäße Verwendung 6	Utilisation conforme..... 14	Utilizzo conforme.....22
Verwendete Symbole und Signalwörter..... 6	Symboles utilisés et mots de signalisation 14	Simboli e parole segnale utilizzati.....22
Sicherheitshinweise..... 6	Consignes de sécurité 14	Indicazioni di sicurezza22
Lebensgefahr!..... 6	Danger de mort ! 14	Pericolo di morte!.....22
Verletzungsgefahr für Kinder! 6	Danger de blessure pour les enfants !..... 14	Pericolo che i bambini subiscano lesioni!22
Verletzungsgefahr!..... 6	Risque de blessure !..... 14	Pericolo di subire lesioni!.....22
Brandgefahr! 7	Risque d'incendie !..... 15	Pericolo d'incendio!.....23
Vermeidung von Sachschäden!..... 7	Éviter les dégâts matériels ! 15	Evitare danni materiali!.....23
Montage..... 7	Montage..... 15	Montaggio23
Verwendung..... 8	Utilisation 15	Utilizzo.....23
Brennstoff anzünden 8	Allumer le combustible 16	Accendere il combustibile24
Temperaturregulierung 8	Réglage de la température 16	Regolazione della temperatura.....24
Grillen 8	Cuisson au barbecue..... 16	Grigliare.....24
Langsames Garen 9	Cuisson à petit feu..... 17	Cottura lenta.....25
Räuchern 9	Faire fumer les aliments 17	Affumicare.....25
Dörren 10	Déshydrater des aliments 18	Seccare26
Lagerung, Reinigung 10	Stockage, nettoyage 18	Conservazione, pulizia26
Hinweise zur Entsorgung 11	Mise au rebut..... 19	Smaltimento.....27
Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung 11	Indications concernant la garantie et le service après-vente..... 19	Avvertenze sulla garanzia e sulla gestione dei servizi di assistenza27
Übersicht Garzeiten 12	Aperçu des temps de cuisson20	Quadro generale sui tempi di cottura.....28
Fehler und Behebung 13	Erreur et solution21	Errori e risoluzione.....29

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



Herstellungsdatum
(Monat/Jahr): 12/2023

**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.

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 im 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.
-  Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA Regularien (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407)
- 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.
- **WARNUNG!** 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 Kohlenmonoxid-Vergiftung.

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 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. 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.

Die Temperaturregulierung erfolgt mittels Rauchabzuges (2b) und Lufteinlasses (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) 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) 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.
- 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) 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 unerschwinglich 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, z. B. Schalter, Akkus 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: 446354_2307

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

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 entfernten Speiseresten 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 rondelles (10)
- 1 outil (11)
- 1 notice d'utilisation

Données techniques

Poids net : env. 23 kg

Dimensions :

env. 43 x 56,5 x 49 cm

(l x H x P)

Diamètre de la grille de barbecue : env. 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) : 12/2023

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.

Consignes de sécurité

Danger de mort !


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

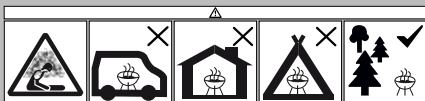
Danger de blessure pour les enfants !

- 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.
-  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).
- 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.
- **AVERTISSEMENT !** Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Utilisez le barbecue uniquement à l'extérieur et non dans des espaces fermés !



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

Risque d'incendie !

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

Éviter les dégâts matériels !

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

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

Montage

AVERTISSEMENT ! **Danger de mort !**

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

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

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

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

Utilisation

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

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

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

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

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

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

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

Allumer le combustible

AVERTISSEMENT ! **Risque de blessure !**

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

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

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

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

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

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

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) 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) 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) 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



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 HANDELSKONTOR 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 par ex. les piles), de même qu'elle ne couvre pas les pièces fragiles, telles que les interrupteurs, les batteries 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.

IAN : 446354_2307

☎ Service Suisse

Tel. : 0800 56 44 33

E-Mail : deltasport@lidl.ch

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 (spareribs)	Env. 3 - 5 h
Rôtir	Env. 2 - 4 h

Tableau : Fumer (50 - 150 °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 (75 - 125 °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 ».

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: circa 23 kg

Dimensioni:

circa 43 x 56,5 x 49 cm


(L x A x P)

Diametro della griglia:

circa 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): 12/2023

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.

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.

-  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).
- 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.
- **AVVERTENZA!** 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 accendifucoli 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. 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.

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 bruciate.
- Non mettere troppo presto i cibi sulla griglia. Deve essersi formato uno strato di cenere sul combustibile.

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

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

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

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

Cottura lenta



AVVERTENZA! Pericolo di subire lesioni!

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

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

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

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

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

5. Mettere i cibi sulla griglia (3) e iniziare a cuocere.

Affumicare



AVVERTENZA! Pericolo di subire lesioni!

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

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

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

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

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

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

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

6. Mettere i cibi sulla griglia (3) 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) 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 ad usura (ad es. le batterie) né ai pezzi fragili come ad es. interruttori, batterie ricaricabili oppure pezzi in vetro.

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: 446354_2307

 Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: deltasport@lidl.ch

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 rib)	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".

DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH

Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY

 12/2023

Delta-Sport-Nr.: HG-13674

10.10.2023 / AM 8:50

IAN 446354_2307

1 