



KERAMIKGRILL CERAMIC BARBECUE BARBECUE EN CÉRAMIQUE

DE AT CH

KERAMIKGRILL

Gebrauchsanweisung

FR BE

BARBECUE EN CÉRAMIQUE

Notice d'utilisation

PL

GRILL CERAMICZNY

Instrukcja użytkowania

SK

KERAMICKÝ GRIL

Návod na používanie

GB IE

CERAMIC BARBECUE

Instructions for use

NL BE

KERAMISCHE BARBECUE

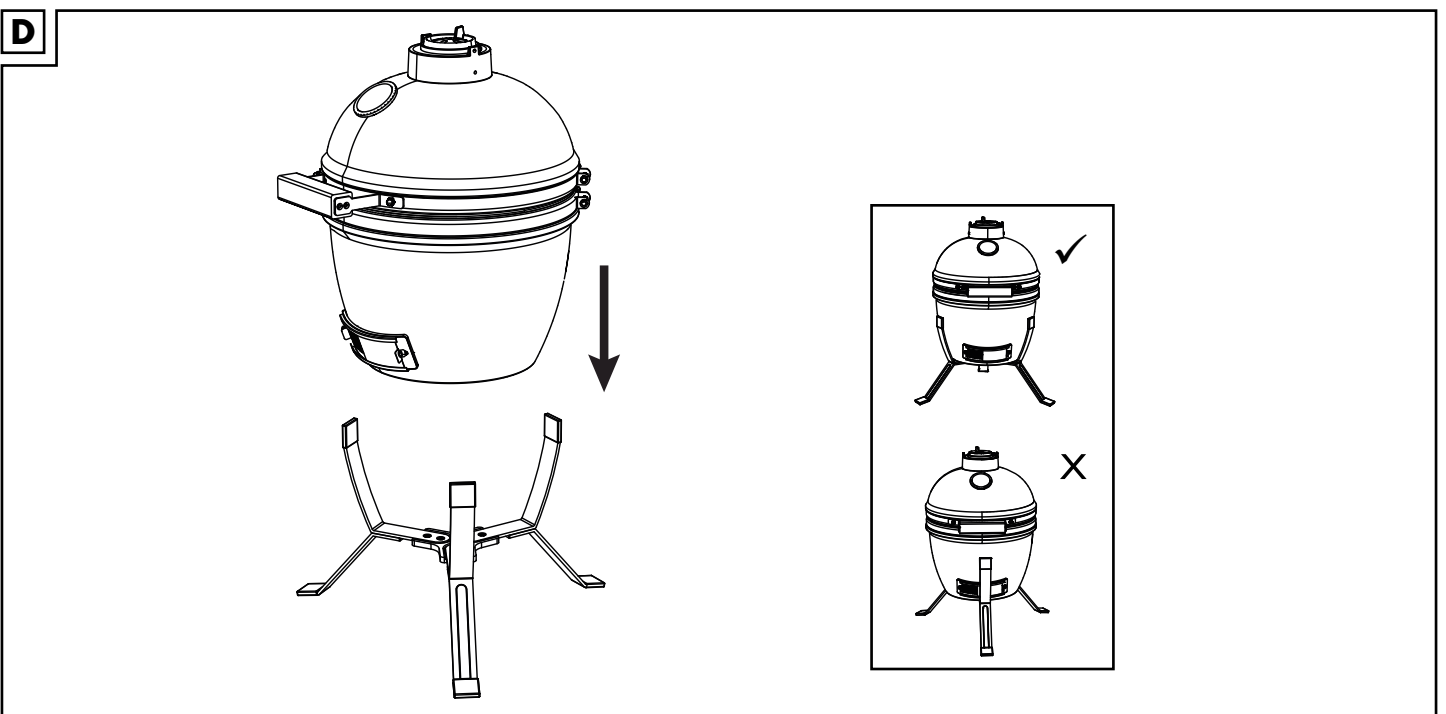
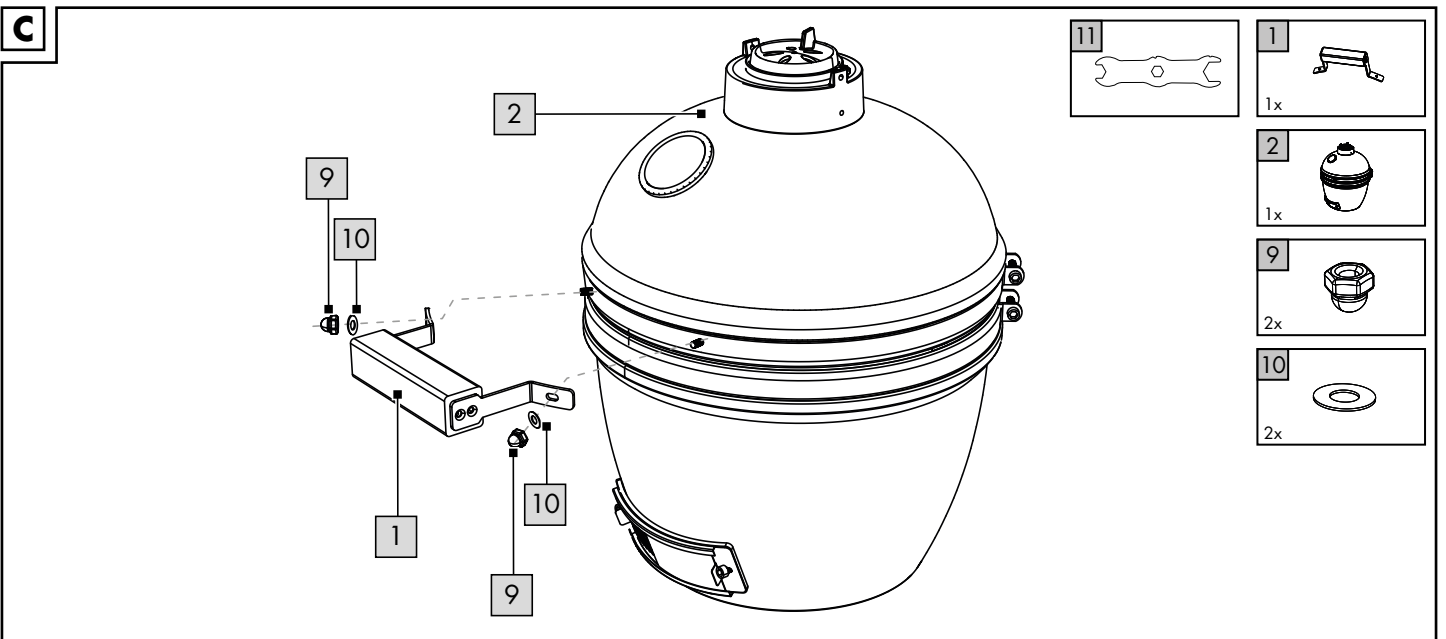
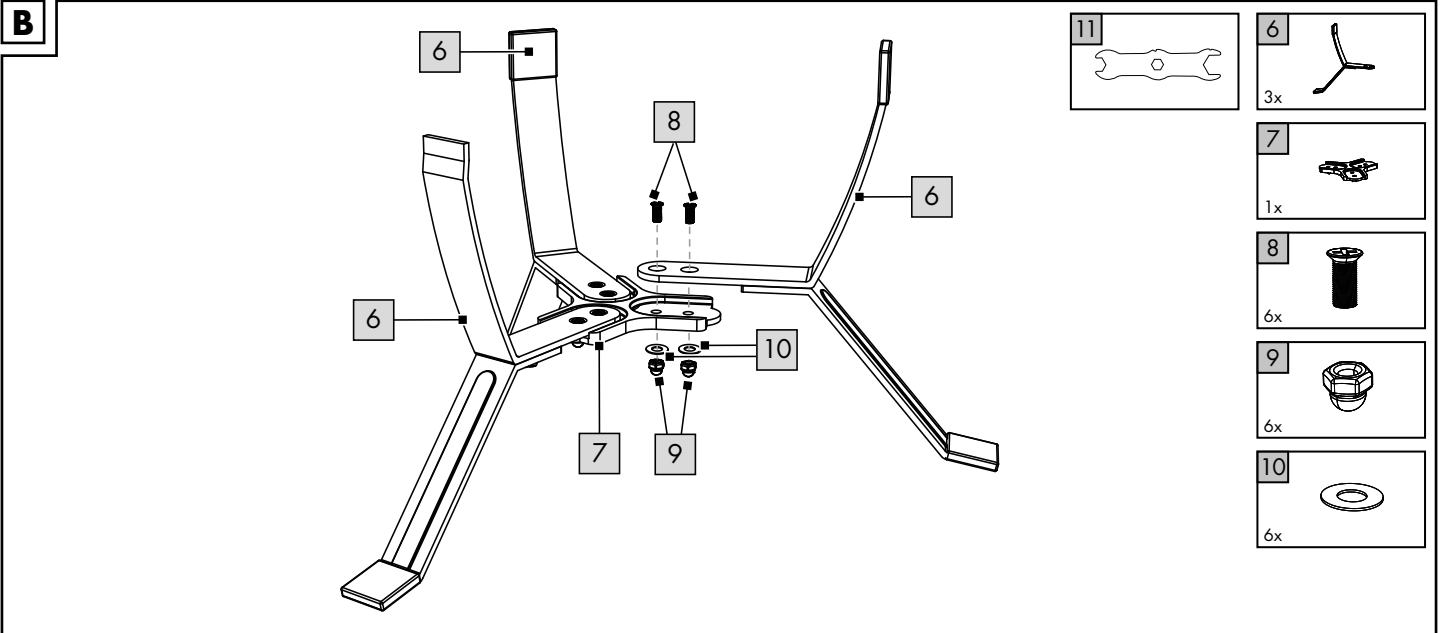
Gebruiksaanwijzing

CZ

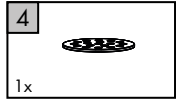
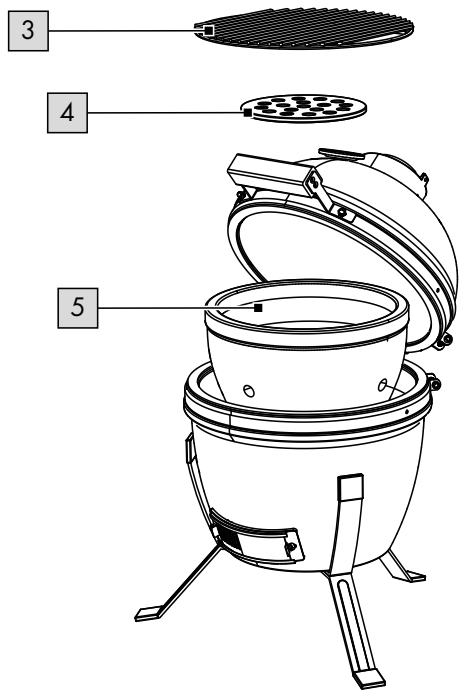
KERAMICKÝ GRIL

Návod k použití

IAN 446354_2307



E



DE AT CH

Lieferumfang/Teilebezeichnung (Abb. A)..... 8

Technische Daten..... 8

Bestimmungsgemäße Verwendung..... 8

Verwendete Symbole und Signalwörter..... 8

Sicherheitshinweise..... 8

 Lebensgefahr!..... 8

 Verletzungsgefahr für Kinder!..... 8

 Verletzungsgefahr!..... 8

 Brandgefahr!..... 9

 Vermeidung von Sachschäden!..... 9

Montage..... 9

Verwendung..... 10

 Brennstoff anzünden..... 10

 Temperaturregulierung..... 10

 Grillen..... 10

 Langsames Garen..... 11

 Räuchern..... 11

 Dörren..... 12

Lagerung, Reinigung..... 12

Hinweise zur Entsorgung..... 13

Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung..... 13

Übersicht Garzeiten..... 14

Fehler und Behebung..... 15

GB IE

Scope of delivery/Parts list (fig. A) 16

Technical data..... 16

Intended use..... 16

Symbols and signal words used..... 16

Safety instructions..... 16

 Danger to life!..... 16

 Risk of injury to children!..... 16

 Risk of injury!..... 16

 Fire hazard!..... 17

 Avoiding material damage!..... 17

Assembly..... 17

Use..... 17

 Lighting the fuel..... 17

 Temperature regulation..... 18

 Grilling..... 18

 Slow cooking..... 18

 Smoking..... 19

 Desiccating..... 19

Storage, cleaning..... 19

Disposal..... 20

Notes on the guarantee and service handling..... 20

Overview of cooking times..... 21

Faults and correction..... 22

FR BE

Contenu de la livraison / liste des composants (fig. A)..... 23

Données techniques..... 23

Utilisation conforme..... 23

Symboles utilisés et mots de signalisation..... 23

Consignes de sécurité..... 23

 Danger de mort !..... 23

 Danger de blessure pour les enfants !..... 23

 Risque de blessure !..... 23

 Risque d'incendie !..... 24

 Éviter les dégâts matériels !..... 24

Montage..... 24

Utilisation..... 24

 Allumer le combustible..... 25

 Réglage de la température..... 25

 Cuisson au barbecue..... 25

 Cuisson à petit feu..... 26

 Faire fumer les aliments..... 26

 Déshydrater des aliments..... 27

Stockage, nettoyage..... 27

Mise au rebut..... 28

Indications concernant la garantie et le service après-vente..... 28

Aperçu des temps de cuisson..... 30

Erreur et solution..... 31

NL BE

In het leveringspakket inbegrepen/ Benaming van de onderdelen (afb. A)	32
Technische gegevens.....	32
Voorgeschreven gebruik	32
Gebruikte symbolen en signaalwoorden	32
Veiligheidsinstructies.....	32
Levensgevaar!.....	32
Gevaar voor blessures voor kinderen!	32
Gevaar voor blessures!	32
Brandgevaar!	33
Preventie van materiële schade!	33
Montage.....	33
Gebruik.....	33
Brandstof aansteken.....	34
Temperatuurregeling.....	34
Barbecueën	34
Langzaam garen	35
Roken.....	35
Drogen	36
Opslag, reiniging	36
Afvalverwerking.....	37
Opmerkingen over garantie en serviceafhandeling	37
Overzicht gaartijden	38
Fouten en remedie	39

PL

Zakres dostawy / opis części (rys. A)	40
Dane techniczne	40
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	40
Zastosowane symbole i hasła ostrzegawcze.....	40
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	40
Niebezpieczeństwo dla życia!	40
Niebezpieczeństwo zranienia dzieci!	40
Niebezpieczeństwo zranienia!.....	40
Niebezpieczeństwo pożaru!	41
Unikanie szkód materialnych!	41
Montaż	41
Sposób użytkowania.....	42
Rozpalanie paliwa.....	42
Regulacja temperatury	42
Grillowanie	42
Powolne grillowanie.....	43
Wędzenie	43
Suszenie.....	44
Przechowywanie, czyszczenie.....	44
Uwagi odnośnie recyklingu	45
Wskazówki dotyczące gwarancji i obsługi serwisowej	45
Zestawienie czasów obróbki termicznej	46
Usterki i ich usuwanie.....	47

CZ

Rozsah dodávky/ označení dílů (obr. A)	48
Technická data.....	48
Použití v souladu s určením.....	48
Použité symboly a signální slova.....	48
Bezpečnostní pokyny	48
Ohrožení života!	48
Nebezpečí úrazu dětí!	48
Nebezpečí úrazu!.....	48
Nebezpečí požáru!	49
Vyloučení věcných škod!	49
Montáž	49
Používání	49
Zapálení paliva	50
Regulace teploty	50
Grilování	50
Pomalé grilování.....	51
Uzení	51
Sušení	51
Uskladnění, čištění	52
Pokyny k likvidaci.....	52
Pokyny k záruce a průběhu služby	52
Přehled dob přípravy	54
Chyby a opravy	55

SK

Obsah balenia/ zoznam dielov (obr. A)	56
Technické údaje	56
Používanie podľa určenia	56
Použité symboly a signálne slová	56
Bezpečnostné pokyny	56
Nebezpečenstvo života!	56
Nebezpečenstvo poranenia detí!	56
Nebezpečenstvo poranenia!	56
Nebezpečenstvo požiaru!	57
Zabránenie vecným škodám!	57
Montáž	57
Používanie	57
Zapálenie paliva	58
Regulácia teploty	58
Grilovanie	58
Pomalé pečenie	59
Údenie	59
Sušenie	59
Skladovanie, čistenie	60
Pokyny k likvidácii	60
Pokyny k záruke a priebehu servisu	60
Prehľad dôb pečenia	62
Závady a odstránenie	63

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 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, 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

- Ⓓ🇪 Kundenservice Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: deltasport@lidl.de
- Ⓓ🇦🇹 Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: deltasport@lidl.at
- Ⓓ🇨🇭 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.

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)
- 3x leg (6)
- 1 x connecting plate (7)
- 6x screw (8)
- 8x cap nut (9)
- 8x shim (10)
- 1 x tool (11)
- 1 x instructions for use

Technical data


Net weight: approx. 23kg

Dimensions:
approx. 43 x 56.5 x 49cm
(W x H x D)

Grill grate diameter:
approx. 26.5cm

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


Fuel quantity: max. 0.6kg

 Date of manufacture
(month/year): 12/2023

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.

Safety instructions

Danger to life!


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

Risk of injury to children!

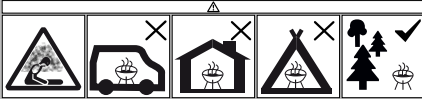
- Children may not play with the product. Warn children specifically that the product is not a toy.
- Take into account children's natural instinct to play and sense of adventure. Prevent situations and behaviours for which the product is not intended.

- 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 wear grilling gloves or oven mitts. Use gloves as per the PPE regulations (Heat Protection Category II, e.g. DIN EN 407).
- 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 away because otherwise you run the risk of very serious burns.

- **WARNING!** 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 complying to 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 fuel 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. Insert the grill grate in 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.

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 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 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. Put the food for grilling on the grill grate (3) and begin 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. Put the food for grilling on the grill grate (3) and begin 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) and begin 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 dry 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 subject to normal wear and tear that are thus considered wear parts (e.g. batteries) or fragile parts such as switches, rechargeable batteries, or parts 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 Assembly instructions 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.

Your legal rights, in particular guarantee claims against the respective seller, are not limited by this guarantee.

IAN: 446354_2307

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

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

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. 1–1½h
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 inlet (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".

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



* 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 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.

* 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 : 446354_2307

Ⓡ Service France

Tel. : 0800 919 270

E-Mail : deltasport@lidl.fr

Ⓡ 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 (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 ».

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: ca. 23 kg

Afmetingen:

ca. 43 x 56,5 x 49 cm

(b x h x d)

Diameter barbecuerooster:

ca. 26,5 cm

Brandstof: Houtskool/houtbriketten conform DIN EN 1860-2

Hoeveelheid brandstof: max.

0,6 kg



Productiedatum
(maand/jaar): 12/2023

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.

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!

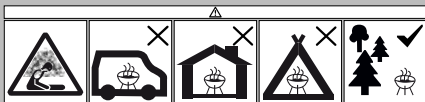
- Vul het artikel met max. 0,6 kg brandstof.
- Controleer het artikel telkens vóór gebruik op beschadigingen of slijtageverschijnselen. Het artikel mag alleen in een perfecte staat gebruikt worden!
- Draag tijdens het barbecueën geen te wijde kleding, bind lang haar vast.
- ATTENTIE! Gebruik geen spiritus, 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.

-  Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen.

Gebruik handschoenen conform de PBM-regelgeving (hittebescherming categorie II, bv. DIN EN 407).

- 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.
- **WAARSCHUWING!** 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 open 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 personen 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 barbecueeroster (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 barbecueeroster (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. Leg de barbecueeroster in en begin met barbecueën.

Opmerking: Pak de barbecueeroster 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.

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 barbecuetemperatuur 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) 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) 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) 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 recyclingssymbool 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 niet-slijtvaste onderdelen te beschouwen zijn (bv. batterijen) en evenmin op breekbare onderdelen, bv. schakelaars, accu's 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 gebruiksdoeleinde gebruikt werd of indien richtlijnen in de Montagehandleiding 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: 446354_2307

- Ⓛⓔ 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 (Spareribs)	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 49 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): 12/2023

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.

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 nosić rękawice grillowe lub kuchenne. Używać rękawic zgodnie z przepisami dotyczącymi środków ochrony indywidualnej (ochrona przed zagrożeniami termicznymi kategorii II, np. EN 407).
- Zawsze używać przyborów do grillowania z długimi, odpornymi na temperaturę uchwytami.
- 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.
- **OSTRZEŻENIE!** 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. Włożyć ruszt grilla i rozpocząć grillowanie.

Wskazówka: Ruszt grilla należy chwycić 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.

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 przepaleni.
- 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 „Użytkowanie”, 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) 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 „Użytkowanie”, 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) 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 „Użytkowanie”, 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) 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, szczołek ze szczeriną 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 przynajmniej 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, np. przełączników, akumulatorów 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: 446354_2307

Ⓟ 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 (spareribs)	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 „Użytkowanie”, 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 uvedené 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: cca 23 kg
Rozměry: cca 43 x 56,5 x 49 cm
(š x v x hl.)

Průměr grilovacího roštu:
cca 26,5 cm

Palivo: Dřevěné uhlí/brikety podle ČSN EN 1860-2

Množství paliva: max. 0,6 kg



Datum výroby
(měsíc/rok): 12/2023

Použití v souladu s určením

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

Použité symboly a signální slova



Obecná výstražná značka slouží k identifikaci nebezpečí 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 signální slovo označuje nebezpečí s nízkou mírou rizika, které, pokud se mu nevyhnete, může způsobit věcnou škodu na výrobku nebo jiném majetku.



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

Bezpečnostní pokyny



Ohrožení života!

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




Nebezpečí úrazu dětí!

- Děti si nesmí s výrobkem hrát. Upozorněte děti zejména na to, že výrobek není hračka.

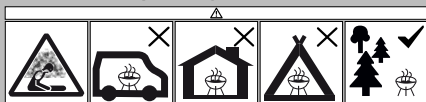
- Mějte na paměti, že pro děti jsou herní instinkty a ochota experimentovat přirozené. Předcházejte situacím a způsobům chování, které neodpovídají určení výrobku.
- Když se výrobek nepoužívá, musí být uložen z dosahu dětí.



Nebezpečí úrazu!

- Výrobek plňte max. 0,6 kg paliva.
- Kontrolujte výrobek před každým použitím, zda není poškozen 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 provozu s ním nemanipulovat.
- Nepoužívat v uzavřených prostorech!
- **UPOZORNĚNÍ!** Děti a domácí zvířata držet z dosahu.
- Udržujte dostatečný odstup od horkých částí, jinak může jakýkoli kontakt vést k těžkým popálením.
-  Noste vždy kuchyňské nebo grilovací rukavice. Používejte rukavice v souladu s předpisy OOP (ochrana proti žáru kategorie II, např. ČSN EN 407).
- Používejte vždy grilovací náčiní 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.
- **VÝSTRAHA!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Gril nepoužívejte v uzavřených místnostech, nýbrž pouze venku!



- Nepoužívat rožně 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 opotřeben.
- 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, předejdete 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. 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.

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) 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) 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) 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 normálnímu opotřebení, a proto je nutné na ně pohlížet jako na rychle opotřebitelné díly (např. baterie), a na křehké díly, např. vypínače, akumulátory nebo díly vyrobené 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: 446354_2307

☎ 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 ražň (3)
- 1 x rošt na uhlie (4)
- 1 x ohnisko (5)
- 3x zaťažená noha (6)
- 1 x spájacia podložka (7)
- 6x skrutka (8)
- 8x klobúková matica (9)
- 8x podložka (10)
- 1 x náradie (11)
- 1 x návod na používanie


Technické údaje

Hmotnosť netto: cca 23 kg
Rozmery: cca 43 x 56,5 x 49 cm
(š x v x h)

Priemer grilovacieho ražňa:
cca 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): 12/2023

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.

Použité 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.

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.
-  Vždy noste rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Používajte rukavice podľa usmernení OOPP (ochrana pred teplom kategória II, napr. STN EN 407)
- 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.
- **VAROVANIE!** Nebezpečenstvo otravy kysličníkom uhoľnatým. Gril nepoužívajte z uzavretých priestoroch, ale len v exteriéri!



- Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obývatel'ných priestoroch, napr. budovách, stanoch, obytných prívosoch, karavanoch, člnoch. Hrozí nebezpečenstvo otravy kysličníkom uhoľnatým.

! Nebezpečenstvo 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 1830-3.
- 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. Zaistite, 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 zapalovanie ako benzín alebo lieh. Na žiar nedávajte palivo napustené tekutinou na zapalovanie.

! 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! **Nebezpečenstvo života!**

Výrobok a obalový materiál nie sú detskou hračkou!

- Nenechávajte deti hrať sa bez dohľadu s obalovým materiálom alebo malými dielmi výrobku. Hrozí nebezpečenstvo 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! **Nebezpečenstvo 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. 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.

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) 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 nasypete pomocou rukavíc na grilovanie nad horúce palivo.

6. Jedlo na grilovanie položte na grilovací ražeň (3) 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: Vnúternú teplotu odčítajte pomocou teplomeru (2a).

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

Skladovanie, čistenie

VAROVANIE! **Nebezpečenstvo poranenia!**

Neodborná manipulácia s výrobkom môže viesť k poraneniám 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 poraneniám 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. Vzdaajte 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 HANDELSKONTOR 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 netýka dielov, ktoré podliehajú bežnému opotrebeniu a preto ich možno považovať za opotrebitelné diely (napr. batérie), ako aj krehkých dielov, napr. vypínače, akumulátory alebo diely, ktoré sú 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: 446354_2307

☎ 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 (Spareribs)	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“.

DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH
Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY



Delta-Sport-Nr.: HG-13674

IAN 446354_2307

