



PDF ONLINE
www.lidl-service.com

CERAMIC BARBECUE

GB

CERAMIC BARBECUE

Instructions for use

SI

KERAMIČNI ŽAR

Navodilo za uporabo

DE AT CH

KERAMIKGRILL

Gebrauchsanweisung

HU

KERÁMIAGRILL

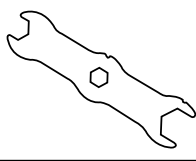
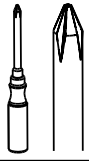
Használati útmutató

CZ

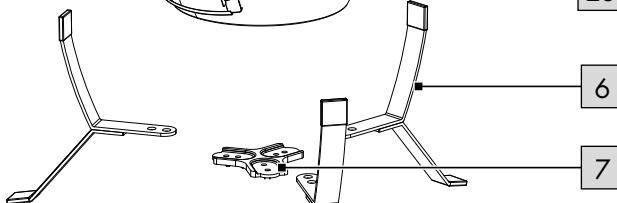
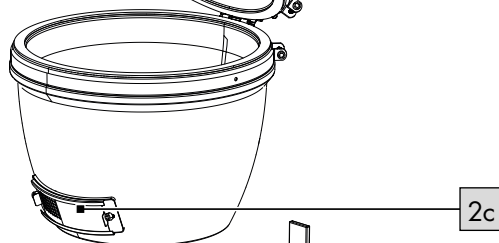
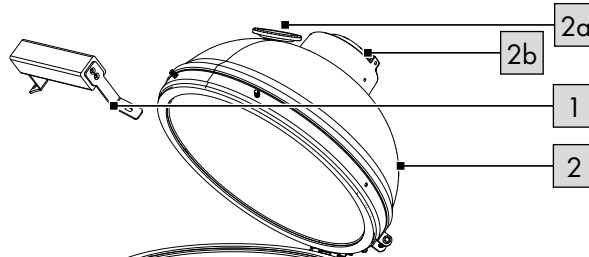
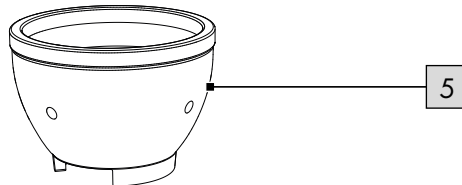
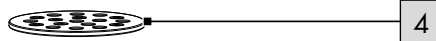
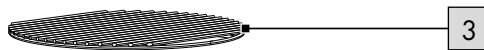
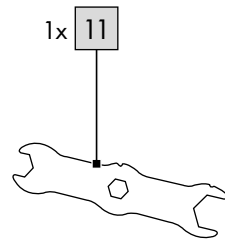
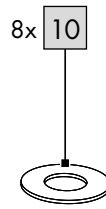
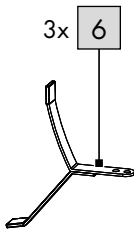
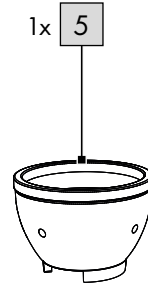
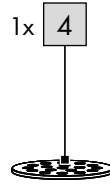
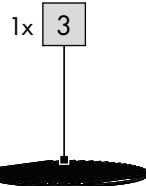
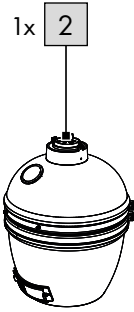
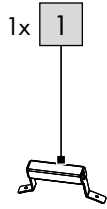
KERAMICKÝ GRIL

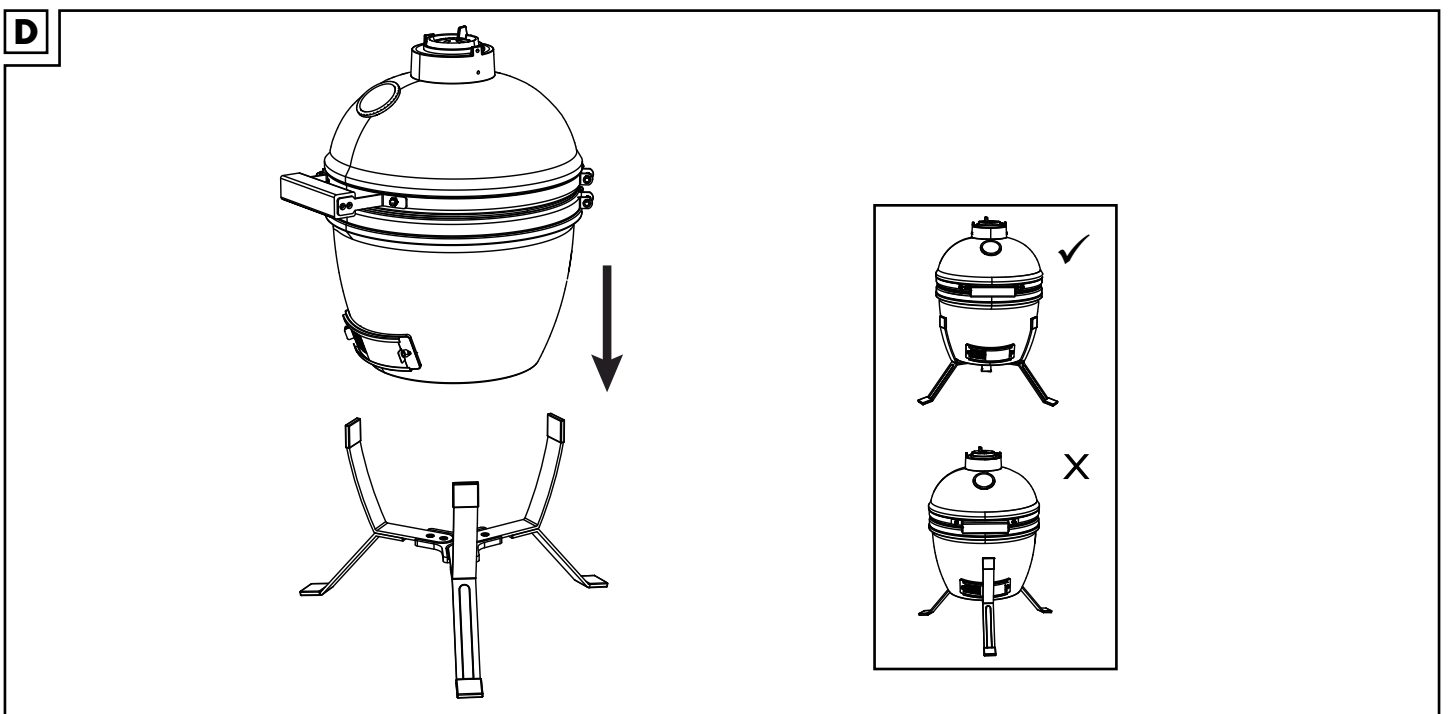
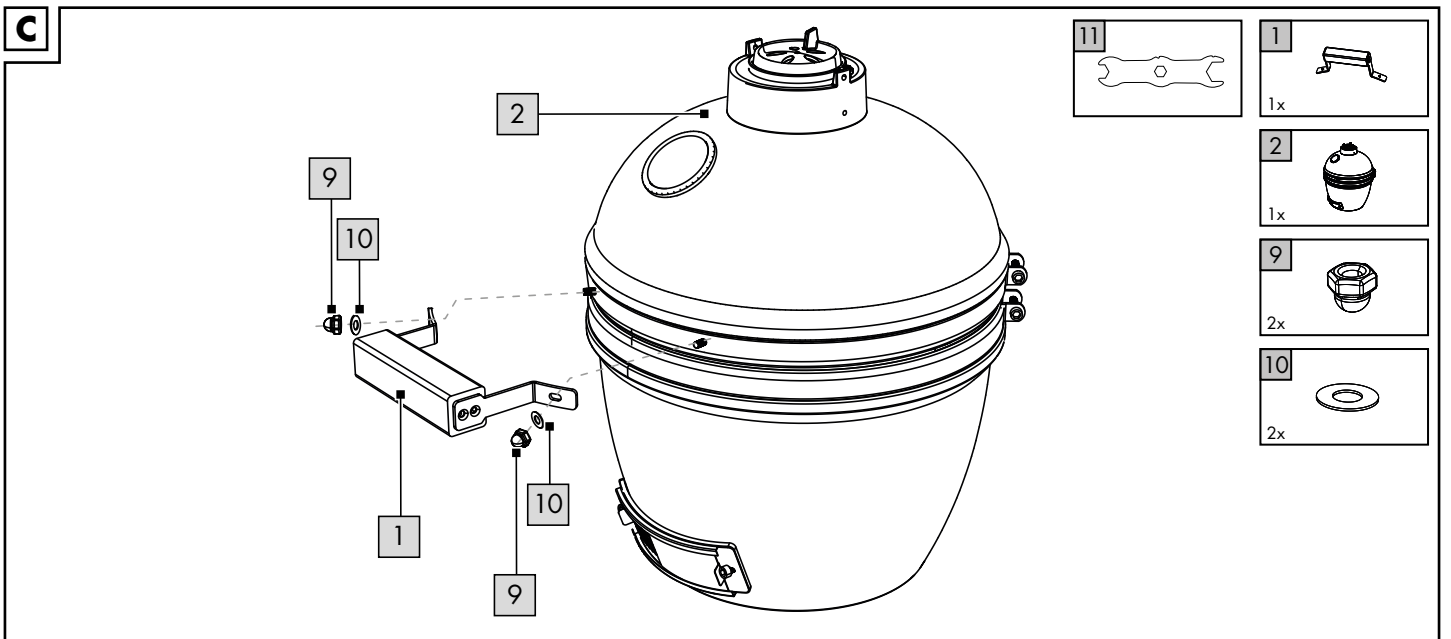
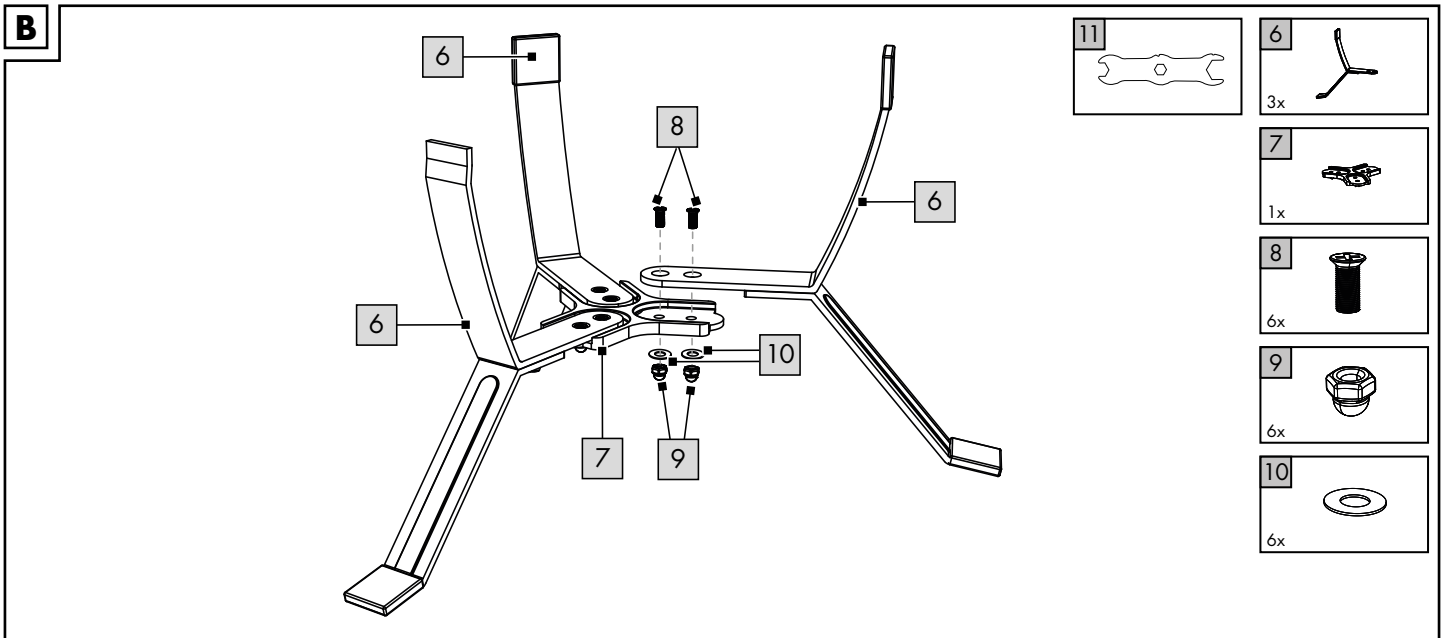
Návod k použití

IAN 446354_2307

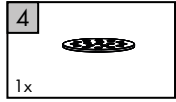
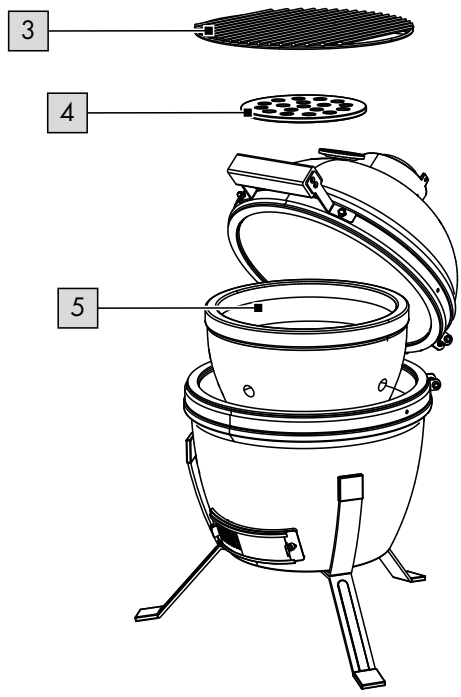


A





E



GB	HU	SI
Scope of delivery/Parts list (fig. A)..... 7	Szállítási terjedelem/alkatrészek megnevezése (A ábra)..... 14	Obseg dobave/opis delov (sl. A)..... 22
Technical data..... 7	Műszaki adatok..... 14	Tehnični podatki..... 22
Intended use..... 7	Rendeltetészerű használat 14	Namenska uporaba 22
Symbols and signal words used..... 7	Alkalmazott szimbólumok és jelzőszavak 14	Uporabljeni simboli in signalne besede 22
Safety instructions 7	Biztonsági utasítások..... 14	Varnostni napotki..... 22
Danger to life! 7	Életveszély! 14	Smrtna nevarnost! 22
Risk of injury to children! 7	Gyermekeknel sérülésveszély áll fenn! 14	Nevarnost telesnih poškodbza otroke!..... 22
Risk of injury! 7	Sérülésveszély!..... 14	Nevarnost telesnih poškodb! 22
Fire hazard! 8	Tűzveszély! 15	Nevarnost požara! 23
Avoiding material damage! 8	Vagyon károk megelőzése! 15	Preprečevanje materialnih škod!.... 23
Assembly 8	Felszerelés 15	Montaža 23
Use 8	Használat 15	Uporaba 23
Lighting the fuel 8	A tüzelőanyag meggyújtása 16	Prižig kuriva 23
Temperature regulation..... 9	Hőmérséklet-szabályozás..... 16	Upravnvanje temperature..... 24
Grilling 9	Grillezés..... 16	Peka na žaru..... 24
Slow cooking..... 9	Lassú sütés..... 17	Počasna peka 24
Smoking 10	Füstölés..... 17	Dimljenje 25
Desiccating 10	Aszalás..... 17	Sušenje 25
Storage, cleaning 10	Tárolás, tisztítás 18	Shranjevanje, čiščenje..... 25
Disposal..... 11	Tudnivalók a hulladékkezelésről 18	Napotki za odlaganje v smeti..... 26
Notes on the guarantee and service handling..... 11	A garanciával és a szerviz lebonyolításával kapcsolatos útmutató 18	Napotki za garancijo in izvajanje servisne storitve 26
Overview of cooking times 12	A sütési idők áttekintése 20	Pregled časov peke 27
Faults and correction 13	Hibák és elhárításuk 21	Napake in odpravljanje..... 28
		Garancijski list..... 29

CZ	DE AT CH
Rozsah dodávky/ označení dílů (obr. A)	Lieferumfang/ Teilebezeichnung (Abb. A)
30	38
Technická data	Technische Daten
30	38
Použití v souladu s určením	Bestimmungsgemäße Verwendung
30	38
Použité symboly a signální slova	Verwendete Symbole und Signalwörter
30	38
Bezpečnostní pokyny	Sicherheitshinweise
30	38
Ohrožení života!	Lebensgefahr!
30	38
Nebezpečí úrazu dětí!	Verletzungsgefahr für Kinder!
30	38
Nebezpečí úrazu!	Verletzungsgefahr!
31	38
Nebezpečí požáru!	Brandgefahr!
31	39
Vyloučení věcných škod!	Vermeidung von Sachschäden!
31	39
Montáž	Montage
31	39
Používání	Verwendung
31	40
Zapálení paliva	Brennstoff anzünden
32	40
Regulace teploty	Temperaturregulierung
32	40
Grilování	Grillen
32	40
Pomalé grilování	Langsames Garen
33	41
Uzení	Räuchern
33	41
Sušení	Dörren
33	42
Uskladnění, čištění	Lagerung, Reinigung
34	42
Pokyny k likvidaci	Hinweise zur Entsorgung
34	43
Pokyny k záruce a průběhu služby	Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung
34	43
Přehled dob přípravy	Übersicht Garzeiten
36	44
Chyby a opravy	Fehler und Behebung
37	45

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

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".

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

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

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


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

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

Műszaki adatok

Nettó tömeg: kb. 23 kg
Méretetek: kb. 43 x 56,5 x 49 cm
(szé x ma x mé)

Grillrács átmérője: kb. 26,5 cm
Tüzelőanyag: faszén/brikett a
DIN EN 1860-2 szerint
Tüzelőanyag-mennyiség:
max. 0,6 kg

 Gyártás dátuma
(hónap/év): 12/2023

**Rendeltetésszerű
használat**

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

**Alkalmazott
szimbólumok
és jelzőszavak**



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

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

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



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

Biztonsági utasítások




Életveszély!

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

 **Gyermekeknél
sérülésveszély áll fenn!**

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

 **Sérülésveszély!**

- Töltse fel a terméket legfeljebb
0,6 kg tüzelőanyaggal.
- Használat előtt mindig elle-
nőrizze, hogy nem láthatók-e
sérülés vagy kopás jelei a
terméken. A terméket csak ki-
fogástalan állapotban szabad
használni!
- Grillezéskor ne viseljen bő
ruhát, és fogja hátra a haját,
ha hosszú.
- FIGYELEM! A begyűjtáshoz
vagy újragyűjtáshoz ne hasz-
náljon alkoholt vagy benzint!
- FIGYELEM! Ez a grillkészülék
nagyon felforrósodik, és mű-
ködés közben nem szabad
mozgatni!
- Ne használja zárt helyiségek-
ben!
- FIGYELEM! A gyermekektől és
háziállatoktól távol tartandó!
- Tartson megfelelő távolságot a
forró alkatrészekről, különben
bármilyen érintkezés súlyos
égési sérüléseket okozhat.
-  Mindig viseljen grill- vagy
konyhai kesztyűt. Használ-
jon az egyéni védőeszközökre
vonatkozó előírásoknak megfe-
lelő kesztyűt (II. hővédelmi
kategória, pl. DIN EN 407)

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



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

Tűzveszély!

- Tartson készenlétben tűzoltó készüléket és elsősegélyládát, hogy fel legyen készülve az esetleges balesetekre vagy tüzesetekre.
- Használat előtt helyezze a terméket biztonságos, vízszintes felületre.
- Csak a DIN EN 1860-2 szerinti tüzelőanyagot használjon.
- FIGYELEM! A begyújtáshoz vagy újragyújtáshoz ne használjon alkoholt vagy benzint! Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti gyújtókat használjon.

- A tüzelőanyagot csak szélvédett helyen gyűjtsa meg.
- Úgy állítsa be a terméket, hogy legalább 1 m távolságra legyen a tűzveszélyes anyagoktól.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket. A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a tüzelőanyag teljesen elégett és lehűlt.
- Gyúlékony folyadékok parázsrá öntése a láng fellobbanását vagy lángfelcsapást okoznak. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, például benzint vagy szeszes italt. Ne tegyen gyújtófolyadékkal átítatott tüzelőanyagot a parázusra.

Vagyon károk megelőzése!

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

Felszerelés

FIGYELMEZTETÉS! **Életveszély!**

A termék és a csomagolóanyag nem gyerekjáték!

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

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

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

Használat

FIGYELMEZTETÉS! **Sérülésveszély!**

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

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

1. Helyezze az állványt a kívánt helyre.

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

2. Az alapegység állványba emelését két személy végezze.

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

A tüzelőanyag meggyújtása

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

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

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

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

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

1. Nyissa ki az alapegység fedelét (2), és vegye le a grillrácsot (3).
2. Terítsen el legfeljebb 0,6 kg tüzelőanyagot a tüzelőanyag-rácson (4) a tűztálban (5).
3. Helyezzen el egy vagy két szilárd tűzgyújtót a meglévő tüzelőanyag-réteg tetején. Gyújtsa meg felülről.

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

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

6. Helyezze be a grillrácsot, és kezdje el a grillezést.

Megjegyzés: csak grillkesztyűvel fogja meg a grillrácsot.

Hőmérséklet-szabályozás

FIGYELEM! Vagyon károk megelőzése!

A termék szakszerűtlen kezelése a termék károsodásához vezethet.

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

A hőmérséklet-szabályozás a füstelvezető (2b) és a levegőbevezető nyílás (2c) segítségével történik (lásd a „Hőmérséklet-szabályozás” c. táblázatban). Minél nagyobbra állítja a nyílásokat, és minél több levegő tud beáramlani a termékbe, annál magasabb lesz a belső hőmérséklet. A grillhőmérséklet szabályozásához csökkenteni kell a légáramlást. Ehhez el kell zárni a füstelvezető és a levegőbevezető nyílást. Ha teljesen bezárja a füstelvezető nyílást és a levegőbevezető nyílást, akkor nem jut több oxigén a termék belsejébe, a tüzelőanyag pedig kialszik. Ellenőrizze a belső hőmérsékletet a hőmérővel (2a).

Grillezés

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

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

FIGYELEM! Vagyon károk megelőzése!

A termék szakszerűtlen kezelése a termék károsodásához vezethet.

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

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

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

1. Nyissa ki a füstelvezető és a levegőbevezető nyílást.
2. Hevítsen fel a tüzelőanyagot, és helyezze rá a grillrácsot (3).
3. Helyezze fel a grillezni kívánt ételt a grillrácsra.

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

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

Lassú sütés

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

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

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

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

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

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

5. Helyezze fel a grillezni kívánt ételt a grillrácsra (3), és lásson hozzá a sütéshez.

Füstölés

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

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

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

Az elkészítendő ételek füstöléséhez a következőképpen járjon el:

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

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

5. Sütőkesztyű segítségével szórja a füstölő faforgácsot a forró tüzelőanyagra.
6. Helyezze fel a grillezni kívánt ételt a grillrácsra (3), és lásson hozzá a füstöléshez.

Aszalás

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

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

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

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

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

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

Tárolás, tisztítás

FIGYELMEZTETÉS! Sérülésveszély!

A termék szakszerűtlen kezelése személyi sérülést okozhat.

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

FIGYELMEZTETÉS! Tűzveszély!

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

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

FIGYELEM! Vagyon károk megelőzése!

A termék szakszerűtlen kezelése a termék károsodásához vezethet.

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

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

Tudnivalók a hulladékkezelésről



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



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

A garanciával és a szerviz lebonyolításával kapcsolatos útmutató

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

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

A garanciaigény csak a garancia időtartamán belül, az eredeti pénztári bizonylat bemutatásával érvényesíthető. Ezért kérjük, őrizze meg az eredeti pénztári bizonylatot.

A garancia, a törvényes garancia vagy a méltányosság alapján végzett esetleges javítások a garancia időtartamát nem hosszabbítják meg. Ez vonatkozik a kicserélt és javított alkatrészekre is.

Kérjük, hogy reklamáció esetén először az alábbi szervizvonalat hívja, vagy e-mailen keressen minket.











Garanciális esetekben a terméket saját döntésünk alapján ingyenesen megjavítjuk, kicseréljük vagy megtérítjük a vételárat. A garanciából további jogok nem következnek.

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

IAN: 446354_2307

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

A sütési idők áttekintése

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

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

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

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

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

Hibák és elhárításuk

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

Čestitamo!

Z nakupom ste se odločili za visokokakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom.



V ta namen natančno preberite naslednje navodilo za uporabo.

Izdelek uporabljajte, kot je opisano, in za navedena področja uporabe. To navodilo za uporabo skrbno hranite. Če boste izdelek predali tretjim osebam, zraven priložite vso dokumentacijo.

Obseg dobave/ opis delov (sl. A)

- 1 x ročaj (1)
- 1 x osnovna enota (2)
 - 1 x termometer (2a)
 - 1 x odvod dima (2b)
 - 1 x dovod zraka (2c)
- 1 x rešetka žara (3)
- 1 x rešetka za oglje (4)
- 1 x kurišče (5)
- 3x stojna noga (6)
- 1 x vezna plošča (7)
- 6x vijak (8)
- 8x klobučasta matica (9)
- 8x podložka (10)
- 1 x orodje (11)
- 1 x navodilo za uporabo

Tehnični podatki

Teža neto: pribl. 23 kg

Mere: pribl. 43 x 56,5 x 49 cm
(Š x V x G)

Premer rešetke žara:
pribl. 26,5 cm

Kurivo: oglje/ogleni briketi v skladu z DIN EN 1860-2

Količina kuriva: najv. 0,6 kg



Datum izdelave
(mesec/leto): 12/2023

Namenska uporaba

Ta izdelek je zasnovan za zasebno uporabo za pripravo hrane na žaru na prostem. Ni primeren za komercialne namene ali za uporabo kot ognjišče.

Uporabljeni simboli in signalne besede



Splošni opozorilni znak, ki se uporablja za označevanje nevarnosti (npr. nevarnost smrti, telesnih poškodb ali zmečkanin).

OPOZORILO! Signalna beseda označuje nevarnost z visoko stopnjo tveganja, ki ima lahko v primeru, da se ji ne izognete, za posledico smrt ali hude telesne poškodbe.

POZOR! Signalna beseda označuje nevarnost z nizko stopnjo tveganja, ki ima lahko v primeru, da se ji ne izognete, za posledico materialno škodo na izdelku ali drugem premoženju.



Znak zapovedi opozarja vsakega uporabnika, da pred uporabo natančno prebere navodila za uporabo in jih vedno da na voljo vsem uporabnikom.

Varnostni napotki



Smrtna nevarnost!

- Otrok nikoli ne pustite brez nadzora z embalažnim materialom. Obstaja nevarnost zadušitve.




Nevarnost telesnih poškodb za otroke!

- Otroci se z izdelkom ne smejo igrati. Otroke zlasti opozorite na to, da izdelek ni igrača.
- Upoštevajte otrokov naravni igralni nagon in pripravljenost za eksperimentiranje. Preprečite situacije in vedenje, ki niso predvidene za izdelek.

- Ko izdelka ne uporabljate, ga morate shraniti izven dosega otrok.



Nevarnost telesnih poškodb!

- Izdelek napolnite z največ 0,6 kg kuriva.
- Pred vsako uporabo preverite izdelek glede poškodb ali obrabe. Izdelek smete uporabljati le v brezhibnem stanju!
- Pri peki na žaru ne nosite ohlapnih oblačil, dolge lase pa si spnite.
- POZOR! Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljati špirita ali bencina!
- POZOR! Ta naprava za žar se zelo segreje in je med delovanjem ni dovoljeno premikati!
- Ne uporabljati v zaprtih prostorih!
- POZOR! Ne uporabljati v bližini otrok in domačih živali!
- Ohranjajte zadostno razdaljo od vročih delov, sicer lahko vsak stik povzroči hude opekline.
-  Vedno nosite rokavice za peko na žaru ali kuhinjske rokavice. Uporabljajte rokavice v skladu s predpisi za osebno varovalno opremo (kategorija toplotne zaščite II, npr. DIN EN 407)
- Vedno uporabljajte pribor za peko na žaru z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino.
- Vedno bodite pozorni in vedno pazite, kaj počnete. Izdelka ne uporabljajte, če se ne morete zbrati, ste utrujeni oz. pod vplivom mamil, alkohola ali zdravil. Že trenutek nepazljivosti med uporabo izdelka lahko vodi do hudih telesnih poškodb.

- Vroča maščoba lahko med uporabo kaplja iz kurišča. Ohranjajte zadostno razdaljo, sicer obstaja nevarnost hudih opeklin.
- **OPOZORILO!** Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih, temveč le na prostem!



Žara ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, kot so npr. zgradbe, šotori, prikolice, mobilne hišice, čolni. Obstaja smrtna nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

! Nevarnost požara!

- Pripravite gasilni aparat in komplet za prvo pomoč, da ste v primeru nesreče ali požara pripravljeni.
- Pred uporabo izdelek postavite na varno, ravno podlago.
- Uporabljajte samo kurivo v skladu z DIN EN 1860-2.
- **POZOR!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljati špirita ali bencina! Uporabljajte le pripomočke za prižiganje, ki so v skladu z EN 1860-3.
- Kurivo prižgite samo na območju, zaščiteno pred vetrom.
- Izdelek postavite tako, da je najmanj 1 m stran od lahko vnetljivih materialov.
- Izdelka ne puščajte brez nadzora. Preden odstranite pepel, se prepričajte, da je kurivo popolnoma izgorelo in ohlajeno.
- Vnetljive tekočine, polite na žerjavico, povzročijo sikajoče plamene ali razblinjanje. Nikoli ne uporabljajte tekočine za vžig, kot je bencin ali špirit. Na žerjavico ne dajajte kuriva, pojenega s tekočino za vžig.

! Preprečevanje materialnih škod!

- Med uporabo se lahko vijalni spoji postopoma zrahljajo in vplivajo na stabilnost izdelka. Pred vsako uporabo preverite trdnost vijakov. Po potrebi ponovno pritegnite vse vijake, da zagotovite trden položaj.
- Nikoli ne sedajte ali stopajte na izdelek.
- Izdelka ne uporabljajte, če kateri koli del manjka, je poškodovan ali obrabljen.
- Ne uporabljajte vode za gašenje kuriva.
- Pred vsako uporabo preverite izdelek glede poškodb ali obrabe. Izdelek smete uporabljati le v brezhibnem stanju!

Montaža

! OPOZORILO! Smrtna nevarnost!

Izdelek in embalaža nista otroška igrača!

- Otroku nikoli ne pustite brez nadzora z embalažnim materialom ali majhnimi deli izdelka. Obstaja nevarnost zadušitve!

Napotek: za montažo potrebujete ustrezen križni izvijač (ni priložen v obsegu dobave) in orodje (11).

- Izdelek sestavite, kot je prikazano na slikah B–E. Vse vijake dokončno pritegnite šele po končani montaži, da preprečite neželeno napenjanje materiala.

Uporaba

! OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Neppravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb in poškodb izdelka.

- Izdelek postavite na lahko dostopno, ravno, suho, toplotno odporno, negorljivo in dovolj stabilno površino (npr. betonska tla, zemljo).
- Izdelka nikoli ne uporabljajte na lesenih tleh ali drugi gorljivi površini.
- Izdelka ne uporabljajte na mizi ali podobni delovni površini.
- Ohranjajte najmanjšo razdaljo vsaj 1 m v vse smeri od izdelka.
- Izdelka nikoli ne nosite za tečaj, ker se ta lahko zlomi.
- Izdelek je zelo težak. Vedno naj ga nosita dve osebi.

1. Ogrodje postavite na želeno mesto.

Napotek: izberite trdno, negorljivo podlago. Če želite ogrodje postaviti na travo, na želeno mesto najprej položite tlakovce. Ti zagotavljajo varen položaj.

2. Osnovno enoto naj v ogrodje dvigneta dve osebi.

3. Dovajanje zraka regulirajte s perforirano rešetko na dovodu zraka (2c).

Prižig kuriva

! OPOZORILO! Nevarnost telesnih poškodb!

Neppravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb.

- Izdelek se zelo segreje. Med delovanjem ga nikoli ne prijemajte z golimi rokami. Uporabljajte ustrezne rokavice za žar.

Napotek: rešetko žara (3) pred prvo uporabo operite s toplo vodo in blagim sredstvom za pomivanje.

Napotek: pred prvo uporabo izdelek segrejte. Kurivo mora biti razžarjeno najmanj 40 minut.

Napotek: jedi za žar naložite šele, ko je kurivo prekrito s plastjo pepela!

1. Odprite pokrov osnovne enote (2) in odstranite rešetko žara (3).
2. Naložite največ 0,6 kg kuriva na rešetko za kurivo (4) v kurišču (5).
3. Položite eno ali dve kocki za podžig na obstoječo plast kuriva in ju od zgoraj prižgite.
4. Zaprite pokrov osnovne enote in odprite odvod dima (2b) ter dovod zraka (2c).
5. Takoj ko je dosežena zelena temperatura, nastavite odvod dima in dovod zraka, kot je opisano v poglavju »Uravnavanje temperature«.
6. Vstavite rešetko žara in začnite peči.

Napotek: rešetke žara se dotikajte le z rokavicami za peko na žaru.

Uravnavanje temperature

POZOR! **Preprečevanje materialnih škod!**

Nepravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do poškodb izdelka.

- Pri peki hrane pri nizki temperaturi pazite, da izdelek ohranja zeleno temperaturo. Da se izdelek ohladi, lahko traja več ur.

Temperatura se uravnava z odvodom dima (2b) in dovodom zraka (2c) (glejte tabelo »Uravnavanje temperature«). Večje, kot so nastavljene odprtine in več zraka, kot lahko teče v izdelek, višja je temperatura v notranjosti. Za uravnavanje temperature žara morate zmanjšati pretok zraka. V ta namen zaprite odvod dima in dovod zraka.

Če odvod dima in dovod zraka popolnoma zaprete, kisik ne bo več prihajal v notranjost in kurivo bo ugasnilo.

Notranjo temperaturo preverite s termometrom (2a).

Peka na žaru

OPOZORILO! **Nevarnost telesnih poškodb!**

Nepravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb.

- Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi morebitnega sikajočega plamena. Pokrova osnovne enote ne odpirajte prehitro. Najprej dvignite pokrov samo za pribl. 25 mm in počakajte nekaj sekund, preden ga popolnoma odprete.
- Izdelek se zelo segreje. Med delovanjem ga nikoli ne prijemajte z golimi rokami. Uporabljajte ustrezne rokavice za žar.

POZOR! **Preprečevanje materialnih škod!**

Nepravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do poškodb izdelka.

- Izdelek je neposredno pripravljen za uporabo. Preprečite predhodne obdelave, kot je npr. prežganje ali nanos olja.
- Izdelek lahko sčasoma potemni. To je posledica dima in gorenja.
- Hrane ne postavljajte prezgodaj na žar. Na kurivu mora najprej nastati plast pepela.

Pri neposredni peki na žaru, kar pomeni, da hrano, ki jo želite peči, pečete neposredno nad virom toplote, postopajte na naslednji način:

Napotek: ta način je primeren za jedi, ki se pečejo manj kot 25 minut (npr. zrezki, kotleti, zelenjava).

1. Odprite odvod dima in dovod zraka.
2. Prižgite kurivo in namestite rešetko žara (3).
3. Jedi za žar položite na rešetko žara.
4. Zaprite pokrov osnovne enote (2) in ga odprite le, da obrnete jed ali preverite njeno pečenost. Za enakomerno peko jedi za žar po polovici časa pečenja obrnite.
5. Dovod zraka uravnajte z odvodom dima in dovodom zraka.

Napotek: za primere in čase peke glejte tabelo »Peka na žaru«. Ti navedeni časi peke so le okvirne vrednosti. Časi se lahko razlikujejo glede na okus in kakovost jedi za žar.

Počasna peka

OPOZORILO! **Nevarnost telesnih poškodb!**

Nepravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb.

- Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi morebitnega sikajočega plamena. Pokrova osnovne enote ne odpirajte prehitro. Najprej dvignite pokrov samo za pribl. 25 mm in počakajte nekaj sekund, preden ga popolnoma odprete.
- Izdelek se zelo segreje. Med delovanjem ga nikoli ne prijemajte z golimi rokami. Uporabljajte ustrezne rokavice za žar.

Izdelek lahko uporabite za počasno peko določenih živil. Za primere in čase peke glejte tabelo »Počasna peka«. Ti navedeni časi peke so le okvirne vrednosti. Časi se lahko razlikujejo glede na okus in kakovost jedi za žar.

1. Kurivo prižgite v skladu s poglavjem »Uporaba«, razdelek »Prižig kuriva«.
2. Povsem odprite dovod zraka (2c) in pustite pokrov osnovne enote (2) odprt pribl. 10 minut. Odvod dima (2b) mora biti pri tem le rahlo odprt.
3. Prižgite kurivo in namestite rešetko žara (3).
4. Takoj ko je dosežena zelena temperatura, popolnoma zaprite dovod zraka.

Napotek: notranjo temperaturo odčitajte s termometrom (2a).

5. Jedi za žar položite na rešetko žara (3) in začnite peči.

Dimljenje

OPOZORILO! **Nevarnost telesnih poškodb!**

Neppravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb.

- Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi morebitnega sikajočega plamena. Pokrova osnovne enote ne odpirajte prehitro. Najprej dvignite pokrov samo za pribl. 25 mm in počakajte nekaj sekund, preden ga popolnoma odprete.
- Izdelek se zelo segreje. Med delovanjem ga nikoli ne prijemajte z golimi rokami. Uporabljajte ustrezne rokavice za žar.

Za dimljenje potrebujete čips za dimljenje (ni priložen v obsegu dobave). Pred uporabo ga približno 15 minut vlažite s čisto vodo. Za primere in čase peke glejte tabelo »Dimljenje«. Ti navedeni časi peke so le okvirne vrednosti. Časi se lahko razlikujejo glede na okus in kakovost jedi za žar.

Za dimljenje jedi za žar postopajte na naslednji način:

1. Kurivo prižgite v skladu s poglavjem »Uporaba«, razdelek »Prižig kuriva«.
2. Povsem odprite dovod zraka (2c) in pustite pokrov osnovne enote (2) odprt pribl. 10 minut. Odvod dima (2b) mora biti pri tem le rahlo odprt.
3. Prižgite kurivo in namestite rešetko žara (3).
4. Takoj ko je dosežena zelena temperatura, zaprite dovod zraka, dokler ni le rahlo odprt, in zaprite odvod dima.

Napotek: notranjo temperaturo odčitajte s termometrom (2a).

5. Z rokavicami za peko na žaru raztresite čips za dimljenje po vročem kurivu.
6. Jedi za žar položite na rešetko žara (3) in začnite z dimljenjem.

Sušenje

OPOZORILO! **Nevarnost telesnih poškodb!**

Neppravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb.

- Obstaja nevarnost telesnih poškodb zaradi morebitnega sikajočega plamena. Pokrova osnovne enote ne odpirajte prehitro. Najprej dvignite pokrov samo za pribl. 25 mm in počakajte nekaj sekund, preden ga popolnoma odprete.

- Med delovanjem ga nikoli ne prijemajte z golimi rokami. Uporabljajte ustrezne rokavice za žar.

Izdelek lahko uporabite za sušenje določenih živil. Za primere in čase peke glejte tabelo »Sušenje«. Ti navedeni časi peke so le okvirne vrednosti. Časi se lahko razlikujejo glede na okus in kakovost jedi za žar.

1. Kurivo prižgite v skladu s poglavjem »Uporaba«, razdelek »Prižig kuriva«.
2. Povsem odprite dovod zraka (2c) in pustite pokrov osnovne enote (2) odprt pribl. 10 minut. Odvod dima (2b) mora biti pri tem le rahlo odprt.
3. Prižgite kurivo in namestite rešetko žara (3).
4. Takoj ko je dosežena zelena temperatura, zaprite dovod zraka, dokler ni le rahlo odprt.

Napotek: notranjo temperaturo odčitajte s termometrom (2a).

5. Jedi za žar položite na kos papirja za peko (ni priložen v obsegu dobave) na rešetko žara (3) in začnite s sušenjem.

Shranjevanje, čiščenje

OPOZORILO! **Nevarnost telesnih poškodb!**

Neppravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do telesnih poškodb.

- Izdelek se zelo segreje. Nikoli ga ne prijemajte z golimi rokami. Uporabljajte ustrezne rokavice za žar.
- Pred vsakim čiščenjem izdelek pustite, da se popolnoma ohladi.

OPOZORILO! **Nevarnost požara!**

Nepravilno ravnanje z izdelkom in kurivom lahko vodi do telesnih poškodb in nevarnosti požara.

- Nikoli ne odstranjajte vročega pepela ali vročih ostankov oglja. Počakajte, da se popolnoma ohladijo.

POZOR! **Preprečevanje materialnih škod!**

Nepravilno ravnanje z izdelkom lahko vodi do poškodb izdelka.

- Izdelka nikoli ne potaplajte v vodo. Keramika se lahko zlomi.
- Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, ščetk s kovinskimi ali najlonskimi ščetinami, kovinskih ali ostrih predmetov za čiščenje, kot so noži, kovinske gobe itd. To lahko poškoduje površino.

- Po peki na žaru nikoli ne polivajte mrzle vode neposredno na kurivo, da bi ga pogasili. V nasprotnem primeru lahko izdelek poškodujete.
- Po vsaki uporabi zavržite hladen pepel in očistite izdelek.
- Odstranite rešetko žara (3) in jo temeljito očistite z blago vodo za pomivanje posode. Nato jo temeljito posušite.
- Odstranite rešetko za oglje (4) in stresite preostali pepel iz kurišča (5).
- Odstranite nesprijete usedline z zunanje strani izdelka z moko gobo. Notranjosti ne čistite z vlažno krpo, ker keramika vpija vsakršno tekočino.
- Če izdelka ne uporabljate, ga shranite na suho, čisto mesto pri sobni temperaturi. **POMEMBNO!** Nikoli ne čistite z ostrimi čistilnimi sredstvi.

Napotki za odlaganje v smeti



Izdelek in embalažni material zavržite v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

Embalažni material (kot so npr. vrečke iz folije) hranite izven dosega otrok. Druge informacije o odstranjevanju odsluženega izdelka med odpadke lahko dobite pri svoji občinski ali mestni upravi. Izdelek in embalažo zavržite okolju prijazno.



Koda za recikliranje je namenjena označevanju različnih materialov za vrnitev v cikel recikliranja. Koda je sestavljena iz simbola recikliranja za cikel recikliranja in številke, ki označuje material.

Napotki za garancijo in izvajanje servisne storitve

Izdelek je bil izdelan z veliko skrbnostjo in pod stalno kontrolo. DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GmbH zasebnim končnim kupcem od datuma nakupa (garancijskega obdobja) v skladu z naslednjimi določbami odobri triletno garancijo na to postavko. Garancija velja samo za napake v materialu in obdelavi. Garancija ne velja za dele, ki so podvrženi običajni obrabi in jih je zato treba šteti za obrabljive dele (npr. baterije), in za lomljive dele, kot so npr. stikala, akumulatorji ali deli iz stekla.

Zahtevki iz te garancije so izključeni, če je bil izdelek uporabljen nepravilno ali pretirano ali če ni bil uporabljen v okviru predvidene namena ali predvidenega obsega uporabe ali če niso bile upoštevane specifikacije v navodilih za uporabo, razen če končni kupec lahko dokaže, da gre za napako v materialu ali izdelavi, ki ne temelji na eni od zgoraj navedenih okoliščin.

Garancijski zahtevki se lahko uveljavljajo le v garancijskem roku ob predložitvi originalnega računa.

Zato originalni račun shranite. Garancijski čas se zaradi morebitnih popravil na podlagi garancije, zakonskega jamstva ali kulance ne podaljša. To velja tudi za zamenjane in popravljene dele.

Pri morebitnih reklamacijah se najprej obrnite na spodaj navedeno servisno številko za nujne primere ali stopite z nami v stik po elektronski pošti. Če obstaja garancijski primer, vam bomo izdelek po naši izbiri brezplačno popravili, zamenjali ali pa vam bomo povrnili kupnino. Druge pravice iz garancije ne obstajajo. Ta garancija ne omejuje vaših zakonskih pravic, še posebej garancijskih zahtevkov do prodajalca.

IAN: 446354_2307

 Servis Slovenija
Tel.: 080 080917
E-Mail: deltasport@lidl.si

Pregled časov peke











Tabela: Uravnavanje temperature			
Vrsta priprave	Temperatura	Dovod zraka	Odvod dima
Popeka	pribl. 300-450 °C		
Peka na žaru/peka	pribl. 125-300 °C		
Počasna peka na žaru	pribl. 100-135 °C		
Dimljenje	pribl. 75-125 °C		
Sušenje	pribl. 50-60 °C		

Tabela: Peka na žaru/peka (125-300 °C)	
Morski sadeži (jastog, kozice)	dokler niso neprozorni in čvrsti
Morski sadeži (školjke, ostrige)	dokler se školjke ne odprejo
Riba	pribl. 15-20 min.
Svinjski file	pribl. 15-30 min.
Piščanec (cel)	pribl. 1-1,5 h
Jagnječja krača	pribl. 3-4 h
Šunka	pribl. 2-5 h

Tabela: Počasna peka (100-135 °C)	
Glavno rebro (Prime Rib)	pribl. 2,5-3 h
Natrgana svinjina	pribl. 9+ h
Piščanec (cel)	pribl. 1-2 h
Svinjska rebra (Spareribs)	pribl. 3-5 h
Pečenka	pribl. 2-4 h

Tabela: Dimljenje (75-125 °C)	
Govedina (0,5 kg)	pribl. 20-25 min.
Svinjina (0,5 kg)	pribl. 30-35 min.
Perutnina (0,5 kg)	pribl. 40-45 min.
Ribe (0,5 kg)	pribl. 15-25 min.
Zelenjava	pribl. 20 min.
Krompir	pribl. 40 min.

Tabela: Sušenje (50-60 °C)	
Jabolka	pribl. 5-8 h
Banane (debelina rezin pribl. 0,5 cm)	pribl. 6 h
Datlji	pribl. 10-20 h
Bazilika	pribl. 6-8 h
Goveji trakci	pribl. 6-8 h

Napake in odpravljanje


Napaka	Vzrok	Rešitev
Izdelek kar naprej ugaša.	Ogenj znotraj izdelka ne dobi kisika.	Prepričajte se, da odvod dima (2b) in dovod zraka (2c) nista popolnoma zaprta. Uravnajte dovod kisika, kot je opisano v poglavju »Uporaba« v razdelku »Urnavanje temperature«.
Izdelek nima trdnega položaja.	Izdelek ni bil pravilno vstavljen v ogrodje.	Osnovno enoto (2) izdelka vstavite v ogrodje, kot je prikazano na sliki D.
V izdelku se je pojavila plesen.	Če izdelka dlje časa ne uporabljate, lahko npr. zaradi vlage ali neodstranjenih ostankov hrane pride do nastanka plesni.	Izdelek očistite, kot je opisano v poglavju »Shranjevanje, čiščenje«.

Garancijski list

1. S tem garancijskim listom DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavezuje, da bomo ob izpolnjenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnil kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 3 leta od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Če izdelek ne izpolnjuje specifikacij ali nima lastnosti, navedenih v garancijskem listu ali oglaševalskem sporočilu, lahko potrošnik najprej zahteva odpravo napak. O napaki mora potrošnik obvestiti proizvajalca ali pooblaščen servis (kontaktna številka in elektronski naslov navedena zgoraj) in zahtevati odpravo napak. Kupec je dolžan ob uveljavljanju zahtevke predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Rok za odpravo napake je 30 dni od dneva, ko je proizvajalec ali pooblaščen servis prejel zahtevo za odpravo napake. Če napake v tem roku niso odpravljene, mora proizvajalec potrošniku brezplačno zamenjati blago z enakim, novim in brezhibnim blagom. Rok se lahko zaradi narave in kompleksnosti blaga, narave in resnosti neskladnosti ter napora, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave podaljša za najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila, vendar največ za 15 dni. O številu dni podaljšane roka in razlogih za podaljšanje mora biti potrošnik obveščen pred potekom 30 dnevnega roka za odpravo napak.
6. Če v roku 30 dni oz. v primeru podaljšanja v roku 45 dni blago ni popravljeno ali blago ni zamenjano z novim, lahko potrošnik od proizvajalca zahteva vračilo celotne kupnine ali zahteva sorazmerno znižanje kupnine. Sorazmerno znižanje kupnine je sorazmerno zmanjšanju vrednosti blaga, ki ga je potrošnik prejel, v primerjavi z vrednostjo, ki bi jo imelo blago, če bi bilo skladno.
7. Če se neskladnost pojavi v manj kot 30 dneh od dobave blaga, lahko potrošnik ob predložitvi blaga od proizvajalca takoj zahteva vračilo plačanega zneska.
8. Proizvajalec oziroma pooblaščen servis lahko potrošniku za čas popravila blaga, za katero je bila izdana obvezna garancija, zagotovi brezplačno uporabo podobnega blaga. Če proizvajalec potrošniku ne zagotovi nadomestnega blaga v začasno uporabo, ima potrošnik pravico uveljavljati škodo, ki jo je utrpel, ker blaga ni mogel uporabljati od trenutka, ko je zahteval popravilo ali zamenjavo, do njune izvršitve.
9. Stroške za material, nadomestne dele, delo, prenos in prevoz izdelkov, ki nastanejo pri odpravljanju okvar oziroma nadomestitvi blaga z novim, krije proizvajalec.
10. V primeru zamenjave blaga ali zamenjave bistvenega dela blaga z novim se potrošniku izda nov garancijski list.
11. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali nepooblaščen oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
12. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan.
13. Proizvajalec zagotavlja proti plačilu popravilo, vzdrževanje blaga, nadomestne dele in priklopne aparate vsaj tri leta po poteku garancijskega roka.
14. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
15. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije in podatki, ki identificirajo blago za katerega velja garancija se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
16. Ta garancija proizvajalca ne izključuje zakonske pravice potrošnika, da zoper prodajalca v primeru neskladnosti blaga brezplačno uveljavlja jamčevalne zahtevke. Ta garancija prav tako ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva za skladnost blaga.

Prodajalec: Lidl Slovenija d.o.o. k.d.,
Pod lipami 1, SI-1218 Komenda

Srdečně blahopřejeme!
Svým nákupem jste se rozhodli pro kvalitní výrobek. Před prvním použitím se prosím seznamte 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 opotřebený.
- K hašení paliva nepoužívejte vodu.
- Kontrolujte výrobek před každým použitím, zda není poškozen nebo opotřeben. Výrobek smí být používán pouze v bezvadném stavu!

Montáž

! VÝSTRAHA! Ohrožení života!

Výrobek a obalový materiál nejsou dětské hračky!

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

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

- Výrobek montujte, jak ukazují obr. B - E. Neutahujte všechny šrouby, dokud nedokončíte montáž, 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 holýma 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“.

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



Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Gebrauchsanweisung.

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

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

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

Technische Daten

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



Herstellungsdatum
(Monat/Jahr): 12/2023

**Bestimmungsgemäße
Verwendung**

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

**Verwendete Symbole
und Signalwörter**



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

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

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



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

Sicherheitshinweise

⚠️ Lebensgefahr!


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

⚠️ Verletzungsgefahr für Kinder!

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

⚠️ Verletzungsgefahr!

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

- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
-  Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA Regularien (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407)
- Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Artikels kann zu ernsthaften Verletzungen führen.
- Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls schwerste Verbrennungen drohen.
- **WARNUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!



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

Brandgefahr!

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

Vermeidung von Sachschäden!

- Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Artikels beeinträchtigen. Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf den Artikel.
- Verwenden Sie den Artikel nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.
- Verwenden Sie kein Wasser zum Löschen des Brennmaterials.
- Prüfen Sie den Artikel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen oder Abnutzungen. Der Artikel darf nur in einwandfreiem Zustand verwendet werden!

Montage

WARNUNG! **Lebensgefahr!**

Der Artikel und das Verpackungsmaterial sind kein Kinderspielzeug!

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

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

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

Verwendung

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

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

- Stellen Sie den Artikel auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen, nicht brennbaren und ausreichend stabilen Fläche auf (bspw. Betonboden, Erdboden).
- Der Artikel darf niemals auf einem Holzboden oder einer anderen brennbaren Stellfläche verwendet werden.
- Den Artikel nicht auf einem Tisch oder einer ähnlichen Arbeitsfläche verwenden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von mind. 1 m in allen Richtungen zum Artikel ein.
- Tragen Sie den Artikel niemals an dem Scharnier, da dieses brechen könnte.
- Der Artikel ist sehr schwer. Tragen Sie ihn immer mit zwei Personen.

1. Stellen Sie das Gestell an den gewünschten Ort.

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

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

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

Brennstoff anzünden

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Legen Sie den Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Hinweis: Fassen Sie den Grillrost nur mit Grillhandschuhen an.

Temperaturregulierung

ACHTUNG! **Vermeidung von Sachschäden!**

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

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

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

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

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

Kontrollieren Sie die Innentemperatur mittels Thermometer (2a).


Grillen

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

- Es besteht Verletzungsgefahr durch eine mögliche Stichflamme. Öffnen Sie den Deckel der Basiseinheit nicht zu schnell. Heben Sie den Deckel zunächst nur um ca. 25 mm an und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn komplett öffnen.

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

 **ACHTUNG!**
**Vermeidung von
Sachschäden!**

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

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

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

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

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

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

Langsames Garen

 **WARNUNG!**
Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

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

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

1. Entzünden Sie den Brennstoff gemäß Kapitel „Verwendung“, Abschnitt „Brennstoff anzünden“.
2. Öffnen Sie den Lufteinlass (2c) vollständig und lassen Sie den Deckel der Basiseinheit (2) für ca. 10 Minuten offen stehen. Der Rauchabzug (2b) sollte dabei nur minimal geöffnet sein.

3. Heizen Sie den Brennstoff an und legen Sie den Grillrost (3) auf.
 4. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie den Lufteinlass vollständig.
- Hinweis:** Lesen Sie die Innentemperatur mittels Thermometer (2a) ab.
5. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost (3) und beginnen Sie mit dem Garen.

Räuchern

 **WARNUNG!**
Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

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

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

Um Gargut zu räuchern, gehen Sie wie folgt vor:

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

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

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

Dörren

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

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

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

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

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

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

Lagerung, Reinigung

WARNUNG! **Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Artikel kann zu Personenverletzungen führen.

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

- Lassen Sie den Artikel vor jeder Reinigung vollständig auskühlen.

WARNUNG! **Brandgefahr!**

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

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

ACHTUNG! **Vermeidung von Sachschäden!**

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

- Tauchen Sie den Artikel niemals in Wasser. Die Keramik kann brechen.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten, metallische sowie scharfe Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme u. ä. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf den Brennstoff, um diesen zu löschen. Andernfalls könnten Sie den Artikel beschädigen.
- Entsorgen Sie die kalte Asche und reinigen Sie den Artikel nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost (3) ab und reinigen Sie ihn gründlich mit mildem Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie den Kohlerost (4) und schütten Sie die restliche Asche aus der Feuerschale (5).

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

Hinweise zur Entsorgung



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



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

Hinweise zur Garantie und Serviceabwicklung

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

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

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

Bitte bewahren Sie deshalb den Originalkassenbeleg auf. Die Garantiefrist wird durch etwaige Reparaturen aufgrund der Garantie, gesetzlicher Gewährleistung oder Kulanz nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Bitte wenden Sie sich bei Beanstandungen zunächst an die untenstehende Service-Hotline oder setzen Sie sich per E-Mail mit uns in Verbindung. Liegt ein Garantiefall vor, wird der Artikel von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert, ersetzt oder der Kaufpreis erstattet. Weitere Rechte aus der Garantie bestehen nicht.

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

IAN: 446354_2307

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

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

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

Übersicht Garzeiten











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

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

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

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


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

Fehler und Behebung

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

DELTA-SPORT HANDELSKONTOR GMBH

Wragekamp 6 • 22397 Hamburg
GERMANY

 12/2023

Delta-Sport-Nr.: HG-13674

IAN 446354_2307

