

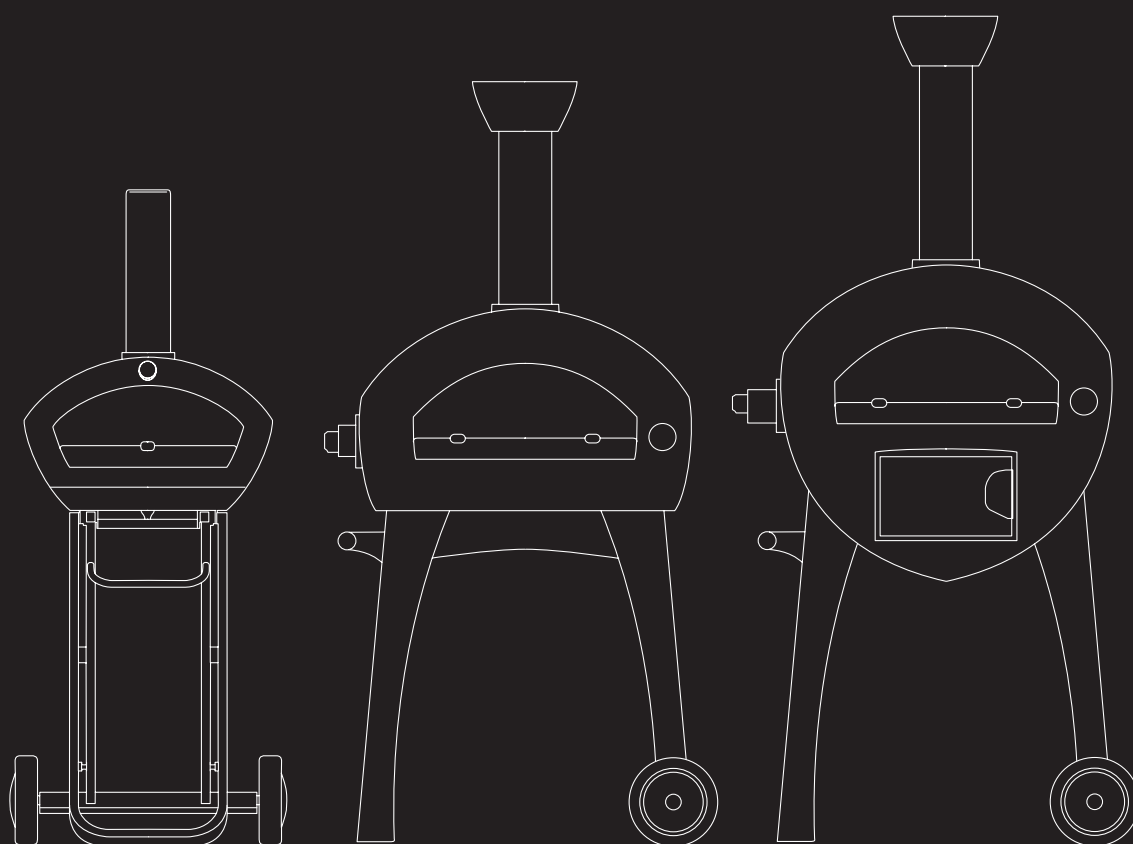


COLLECTION
2023

dielle®



THE OUTDOOR OVEN BY DIELE





MADE IN ITALY QUALITY KNOWS NO BOUNDARIES

All **Dielle** products are '100% Made in Italy' because their design, every manufacturing cycle and finally their production take place exclusively on Italian territory.

The prestige of Italian industry has always been due to those products of excellence that are recognised for: a high level of quality of the materials used, refined style, innovation, attention to detail, imaginative solutions adopted, and the ability to last over time.

All characteristics that you will find in a **Dielle** outdoor oven.

All **Dielle** products, which are at the forefront of technology and innovation, are distributed throughout Italy and much of Europe and the world, through several company-owned branches as well as a dense network of distributors, agents and business partners.





LA QUALITÀ MADE IN ITALY NON CONOSCE CONFINI

Tutti i prodotti **Dielle** sono "100% Made in Italy" perché il loro disegno, la loro progettazione, ogni ciclo di lavorazione e infine la loro produzione avvengono esclusivamente sul territorio italiano.

Da sempre il prestigio dell'industria italiana si deve a quei prodotti di eccellenza ai quali vengono riconosciuti: un alto livello qualitativo dei materiali utilizzati, stile raffinato, innovazione, cura dei dettagli, fantasia delle soluzioni adottate, capacità di durare nel tempo. Tutte caratteristiche che potete trovare in un forno per esterni **Dielle**.

Tutti i prodotti **Dielle**, all'avanguardia per tecnologia e innovazione, sono distribuiti su tutto il territorio italiano e in gran parte d'Europa e nel mondo, attraverso diverse filiali di proprietà oltre che di una fitta rete di distributori, agenti e partner commerciali.



FAIT EN ITALIE LA QUALITÉ NE CONNAÎT PAS DE FRONTIÈRES

Tous les produits Dielle sont "100% Made in Italy" car leur conception, chaque cycle de fabrication et enfin leur production ont lieu exclusivement sur le territoire italien.

Le prestige de l'industrie italienne est depuis toujours dû à ces produits d'excellence qui sont reconnus pour : un haut niveau de qualité des matériaux utilisés, un style raffiné, l'innovation, le souci du détail, les solutions imaginatives adoptées et la capacité à durer dans le temps. Autant de caractéristiques que tu trouveras dans un four d'extérieur **Dielle**.

Tous les produits **Dielle**, qui sont à la pointe de la technologie et de l'innovation, sont distribués dans toute l'Italie et dans une grande partie de l'Europe et du monde, par le biais de plusieurs succursales appartenant à l'entreprise ainsi que d'un réseau dense de distributeurs, d'agents et de partenaires commerciaux.



HECHO EN ITALIA LA CALIDAD NO CONOCE FRONTERAS

Todos los productos **Dielle** son "100% Made in Italy" porque su diseño, cada ciclo de fabricación y, finalmente, su producción tienen lugar exclusivamente en territorio italiano.

El prestigio de la industria italiana se debe desde siempre a aquellos productos de excelencia que se reconocen por: un alto nivel de calidad de los materiales utilizados, un estilo refinado, la innovación, la atención a los detalles, las soluciones imaginativas adoptadas y la capacidad de perdurar en el tiempo. Todas las características que encontrarás en un horno de exterior **Dielle**.

Todos los productos **Dielle**, que están a la vanguardia de la tecnología y la innovación, se distribuyen en toda Italia y en gran parte de Europa y del mundo, a través de varias sucursales propias y de una densa red de distribuidores, agentes y socios comerciales.



IN ITALIEN GEMACHT QUALITÄT KENNT KEINE GRENZEN

Alle **Dielle**-Produkte sind "100% Made in Italy", denn ihr Design, jeder Fertigungszyklus und schließlich ihre Produktion finden ausschließlich auf italienischem Boden statt.

Das Prestige der italienischen Industrie beruht seit jeher auf hervorragenden Produkten, die sich durch ein hohes Qualitätsniveau der verwendeten Materialien, einen raffinierten Stil, Innovation, Liebe zum Detail, einfallsreiche Lösungen und eine lange Lebensdauer auszeichnen. Alles Eigenschaften, die du in einem **Dielle**-Outdoor-Ofen finden wirst.

Alle **Dielle**-Produkte, die an der Spitze von Technologie und Innovation stehen, werden in ganz Italien und in weiten Teilen Europas und der Welt über mehrere firmeneigene Niederlassungen sowie über ein dichtes Netz von Händlern, Vertretern und Geschäftspartnern vertrieben.



GEMAAKT IN ITALIË KWALITEIT KENT GEEN GRENZEN

Alle producten van **Dielle** zijn "100% Made in Italy" omdat hun ontwerp, elke productiecycclus en uiteindelijk hun productie uitsluitend op Italiaans grondgebied plaatsvinden.

Het prestige van de Italiaanse industrie is altijd te danken geweest aan producten van topkwaliteit die erkend worden voor: een hoog niveau van kwaliteit van de gebruikte materialen, verfijnde stijl, innovatie, aandacht voor details, vindingrijke oplossingen en het vermogen om lang mee te gaan. Allemaal kenmerken die je in een **Dielle**-buitenvoer terugvindt.

Alle **Dielle**, producten, die op het gebied van technologie en innovatie voorop lopen, worden in heel Italië en een groot deel van Europa en de wereld gedistribueerd, via verschillende eigen vestigingen en een dicht



www.diellespa.it

THE NEW AGE OF FIRE

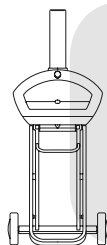


www.diellespa.it

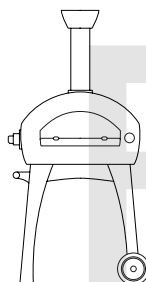
**THE NEW AGE
OF FIRE**



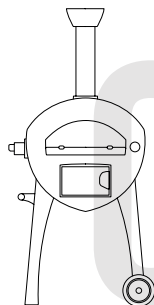
8



16



24



GENIAL
PATIO
COMBIT

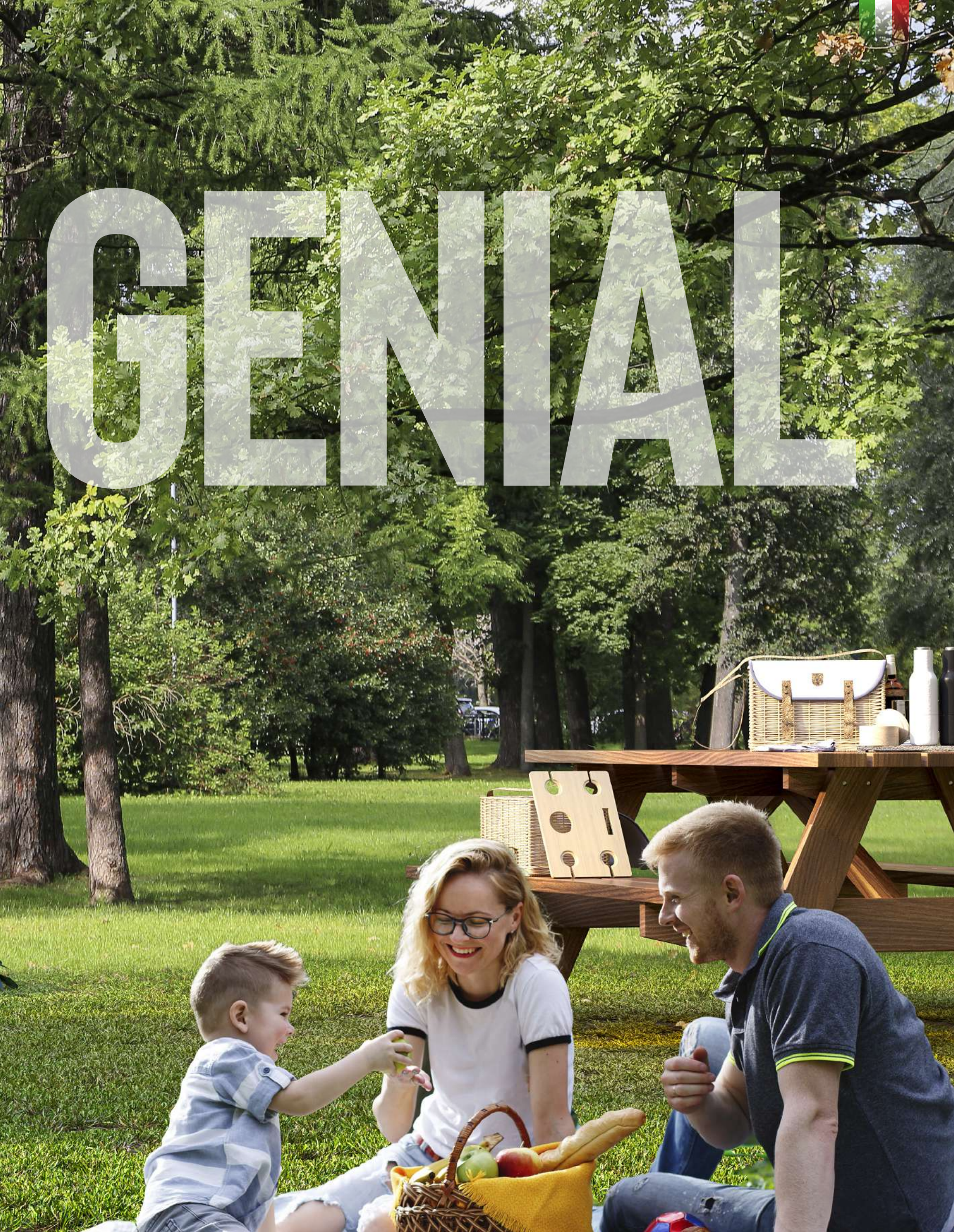
dieller®



www.diellespa.it

**THE NEW AGE
OF FIRE**

GENIAL





GENIAL

The first real trolley oven

GENIAL by Dielle is an absolutely unique product on the market.

Thanks to the versatility of its compact dimensions and its practical pneumatic closing system, it can be housed in the boot of any type of car in just a few seconds and thus accompany every moment along with those you love.

The cooking chamber is made of stainless steel, while the outer structure is made of steel treated with high-temperature paint to ensure maximum resistance to heat, weather and rust.

The possibility of baking directly on the stone inside the chamber allows it to be used in exactly the same way as a professional oven.

A valve located on the smoke duct makes it possible to modulate the amount of smoke and heat output and thus control the temperature as required.

An integrated thermometer can be used to measure the internal temperature value.



Art. GENIAL



Cottura Diretta
Cuisine directe
Cocina directa
Direktes Kochen
Direct koken

**Direct
Cooking**



VERSATILE PRATICO AFFIDABILE

GENIAL by Dielle è un prodotto assolutamente unico sul mercato. Grazie alla versatilità delle sue dimensioni compatte, e al pratico sistema di chiusura pneumatica, in pochi secondi può essere alloggiato nel bagagliaio di ogni tipo di autovettura e accompagnare così ogni momento insieme a chi amiamo.

La camera di cottura è realizzata in acciaio inox mentre la struttura esterna in acciaio trattato con vernici ad alta temperatura per garantire la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine.

La possibilità di cuocere direttamente sulla pietra all'interno della camera di combustione, ne consente l'utilizzo esattamente come con un forno professionale.

Una valvola posizionata sul condotto fumario permette di modulare la quantità di fumo e calore in uscita e controllare così la temperatura in base all'esigenza. Tramite un termometro integrato è possibile rilevare il valore della temperatura interna.



VERSATILE PRATIQUE FIABLE

GENIAL by Dielle est un produit absolument unique sur le marché. Grâce à la polyvalence de ses dimensions compactes et à son système pratique de fermeture pneumatique, il peut être logé dans le coffre de n'importe quel type de voiture en quelques secondes et ainsi accompagner chaque moment avec ceux que tu aimes.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable, tandis que la structure extérieure est en acier traité avec une peinture haute température pour garantir une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille.

La possibilité de cuire directement sur la pierre à l'intérieur de la chambre permet de l'utiliser exactement de la même manière qu'un four professionnel.

Une vanne située sur le conduit de fumée permet de moduler la quantité de fumée et de chaleur émise et ainsi de contrôler la température selon les besoins. Un thermomètre intégré peut être utilisé pour mesurer la valeur de la température interne.



VERSATILIDAD PRÁCTICO FIABLE

GENIAL by Dielle es un producto absolutamente único en el mercado. Gracias a la versatilidad de sus dimensiones compactas y a su práctico sistema de cierre neumático, puede alojarse en el maletero de cualquier tipo de coche en pocos segundos y acompañar así cada momento junto a tus seres queridos.

La cámara de cocción es de acero inoxidable, mientras que la estructura exterior es de acero tratado con pintura de alta temperatura para garantizar la máxima resistencia al calor, la intemperie y la oxidación.

La posibilidad de hornear directamente sobre la piedra del interior de la cámara permite utilizarla exactamente igual que un horno profesional.

Una válvula situada en el conducto de humos permite modular la cantidad de humo y la salida de calor y, por tanto, controlar la temperatura según sea necesario. Se puede utilizar un termómetro integrado para medir el valor de la temperatura interna.



VIELSEITIG PRAKTISCH ZUVERLÄSSIG

GENIAL von Dielle ist ein absolut einzigartiges Produkt auf dem Markt. Dank der Vielseitigkeit seiner kompakten Abmessungen und seines praktischen pneumatischen Verschlusssystems lässt er sich in wenigen Sekunden im Kofferraum eines jeden Autos unterbringen und begleitet so jeden Moment zusammen mit deinen Lieben.

Der Garraum ist aus rostfreiem Stahl gefertigt, während die äußere Struktur aus mit Hochtemperaturlack behandeltem Stahl besteht, um maximale Hitze-, Wetter- und Rostbeständigkeit zu gewährleisten.

Durch die Möglichkeit, direkt auf dem Stein im Inneren der Kammer zu backen, kann er genauso verwendet werden wie ein professioneller Ofen.

Ein Ventil am Rauchkanal ermöglicht es, die Rauchmenge und die Wärmeabgabe zu regulieren und so die Temperatur nach Bedarf zu steuern. Ein integriertes Thermometer kann zur Messung der Innentemperatur verwendet werden.



VERSATILE PRAKTISCH BETROUWBAAR

GENIAL by Dielle is een absoluut uniek product op de markt. Dankzij de veelzijdigheid van zijn compacte afmetingen en zijn praktische pneumatische sluitsysteem kan het in slechts enkele seconden in de kofferbak van elk type auto worden ondergebracht en zo elk moment vergezellen samen met degenen die je lief zijn.

De kookkamer is van roestvrij staal, terwijl de buitenstructuur is gemaakt van staal dat is behandeld met verf voor hoge temperaturen om maximale weerstand tegen hitte, weer en roest te garanderen.

De mogelijkheid om direct op de steen in de kamer te bakken maakt het mogelijk hem op precies dezelfde manier te gebruiken als een professionele oven.

Een klep op het rookkanaal maakt het mogelijk de hoeveelheid rook en warmte te moduleren en zo de temperatuur naar wens te regelen. Een geïntegreerde thermometer kan worden gebruikt om de interne temperatuurwaarde te meten.





Art. GENIAL**

DOUBLE BURNER CONFIGURATION

With GENIAL by Dielle you can choose at any time between wood/pellet or gas cooking by simply changing the burner.

Configurazione Doppio Bruciatore

Con GENIAL by Dielle è possibile scegliere, in qualsiasi momento, tra una cottura a legna/pellet oppure a gas sostituendo con semplicità il bruciatore.

Doppelbrenner-Konfiguration

Mit GENIAL von Dielle kannst du jederzeit zwischen dem Kochen mit Holz/Pellets oder Gas wählen, indem du einfach den Brenner wechselst.

Configuration à Double Brûleur

Avec GENIAL by Dielle, tu peux choisir à tout moment entre la cuisson au bois/pellets ou au gaz en changeant simplement le brûleur.

Dubbele Branderconfiguratie

Met GENIAL van Dielle kun je op elk moment kiezen tussen koken op hout/pellet of gas door eenvoudig de brander te verwisselen.

Configuración de Doble Quemador

Con GENIAL by Dielle puedes elegir en cualquier momento entre cocinar con leña/pellet o con gas simplemente cambiando el quemador.



Cottura Diretta
Cuisine directe
Cocina directa
Direktes Kochen
Direct koken

Direct Cooking



THE FIRST REAL TROLLEY OVEN

PELLET



WOOD



REFUELLING WOOD PELLETS

Thanks to the practical rear compartment, fuel loading is extremely safe and quick, also avoiding contact with food.

 **Caricamento Legna/Pellet**

Grazie al pratico vano posteriore, il caricamento del combustibile risulta estremamente sicuro e veloce, evitando anche il contatto con i cibi.

 **Repostar pellets de madera**

Gracias al práctico compartimento trasero, la carga del combustible es extremadamente segura y rápida, evitando además cualquier contacto con los alimentos.

 **Ravitaillement en Granulés de Bois**

Grâce au compartiment arrière pratique, le chargement du combustible est extrêmement sûr et rapide, évitant également tout contact avec les aliments.

 **Holzpellets auftanken**

Dank des praktischen hinteren Fachs ist das Einfüllen des Kraftstoffs extrem sicher und schnell und vermeidet außerdem jeglichen Kontakt mit Lebensmitteln.

 **Houtpellets tanken**

Dankzij het praktische achtercompartiment is het laden van de brandstof uiterst veilig en snel, waarbij ook elk contact met voedsel wordt vermeden.



GENIAL



QUICK OPENING AND CLOSING

GENIAL by Dielle is equipped with a pneumatic system that allows the oven to be opened and closed in seconds.

Apertura e chiusura rapida

GENIAL by Dielle è dotato di un sistema pneumatico che permette l'apertura e la chiusura del forno in pochi secondi. Inoltre, grazie al pratico supporto su ruote, il trasporto risulta estremamente agevole.

Ouverture et fermeture rapides

GENIAL by Dielle est équipé d'un système pneumatique qui permet d'ouvrir et de fermer le four en quelques secondes. De plus, grâce au support pratique sur roues, le transport est extrêmement facile.

Apertura y cierre rápidos

GENIAL by Dielle está equipado con un sistema neumático que permite abrir y cerrar el horno en segundos. Además, gracias al práctico soporte con ruedas, el transporte es extremadamente fácil.

Schnelles Öffnen und Schließen

GENIAL by Dielle ist mit einem pneumatischen System ausgestattet, mit dem der Backofen in Sekundenschnelle geöffnet und geschlossen werden kann. Außerdem ist der Transport dank der praktischen Halterung auf Rädern extrem einfach.

Snel openen en sluiten

GENIAL by Dielle is uitgerust met een pneumatisch systeem waarmee de oven in enkele seconden kan worden geopend en gesloten. Dankzij de praktische steun op wielen is het transport bovendien uiterst eenvoudig.



GENIAL



Fuel Type

Tipo di combustibile
Type de carburant
Tipo de combustible
Kraftstofftyp
Soort brandstof

Pellets / Wood / Gas

External dimensions

Dimensioni esterne
Dimensions extérieures
Dimensiones exteriores
Äußere Abmessungen
Uitwendige afmetingen

open 146 x 59 x 100 cm
closed 104 x 59 x 48 cm
open 57,4 x 23 x 39,4 in
closed 40,9 x 23 x 18,9 in

Cooking chamber

Camera di combustione
Chambre de cuisson
Cámara de cocción
Garkammer
Kookkamer

46 x 38 cm
18,1 x 14,9 in

Chimney flu

Canna fumaria
Conduit de cheminée
Conducto de la chimenea
Schornsteinabzug
Schoorsteenkanaal

Ø100 mm / 3,9 in

Weight

Peso
Poids
Peso
Gewicht
Gewicht

45 kg
100 lb



Data sheet

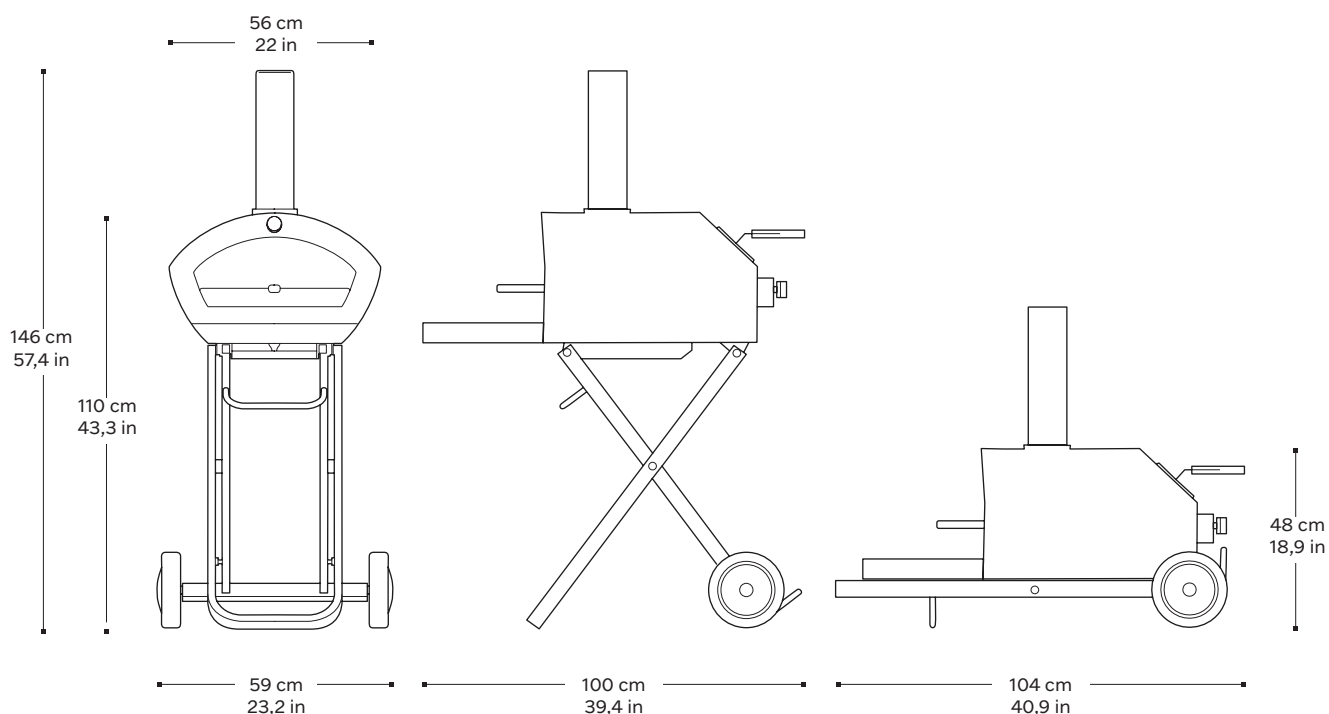
Scheda tecnica

Fiche technique

Ficha técnica

Das Datenblatt

Gegevensblad



ACCESSORIES ON REQUEST

ACCESSORI A RICHIESTA / ACCESSOIRES SUR DEMANDE /
ACCESORIOS A PETICIÓN / ZUBEHÖR AUF ANFRAGE / ACCESSOIRES OP AANVRAAG

Cod. TPG | Polyester protective cover for Genial model

Copertura di protezione in poliester per mod. Genial
Housse de protection en polyester pour le modèle Genial
Funda protectora de poliéster para el modelo Genial
Polyester-Schutzhülle für das Modell Genial
Polyester beschermhoes voor Genial model

SUPPLIED ACCESSORIES

ACCESSORI IN DOTAZIONE / ACCESSOIRES FOURNIS / ACCESORIOS INCLUIDOS /
INKLUSIVE ZUBEHÖR / ACCESSOIRES INBEGREPEN

Aluminium pizza shovel Ø 26 cm (10,2 in), wooden handle

Pala per pizza in alluminio Ø 26 cm (10,2 in), manico in legno
Pelle à pizza en aluminium Ø 26 cm (10,2 in), manche en bois
Pala de aluminio para pizza Ø 26 cm (10,2 in), mango de madera
Aluminium-Pizzaschaufel Ø 26 cm (10,2 in), Holzgriff
Aluminium pizzaschep Ø 26 cm (10,2 in), houten handvat

Non-slip fireproof glove

Guanto ignifugo antiscivolo
Gant ignifuge antidérapant
Guante ignifugo antideslizante
Rutschfester feuerfester Handschuh
Antislip brandwerende handschoen



dieller[®]

PATIO







PATIO

The Outdoor Oven by Dielle

PATIO by Dielle is a wood, pellet or gas oven, for outdoor use, which thanks to its small size can also be easily placed on a large terrace.

Made of steel treated with high-temperature paint, it guarantees maximum resistance to heat, weather and rust.

The large cooking chamber allows you to comfortably cook 2 pizzas but also many other dishes at the same time.

PATIO by Dielle is equipped with a valve, positioned on the smoke duct, which allows you to modulate the amount of smoke and heat coming out and thus control the temperature as required. An integrated thermometer allows the internal temperature value to be measured.

The special feature of this product is also the possibility of cooking directly on the stone inside the combustion chamber, just like in a professional oven.

Available with and without a stand; in the case of the model with a trolley, the trolley is equipped with a practical side shelf for storing food and condiments.

2 BURNERS OF YOUR CHOICE

- 2 BRUCIATORI A SCELTA
- 2 BRÛLEURS DE TON CHOIX
- 2 QUEMADORES DE TU ELECCIÓN
- 2 BRENNER DEINER WAHL
- 2 BRANDERS NAAR KEUZE



Art. PATIO + PASR



Cottura Diretta
Cuisine directe
Cocina directa
Direktes Kochen
Direct koken

**Direct
Cooking**





LA QUALITÀ PARLA ITALIANO

PATIO by Dielle è un forno a legna, pellet o a gas, per uso esterno, che grazie alle sue ridotte dimensioni può essere facilmente posizionato anche in un ampio terrazzo.

Realizzato in acciaio trattato con vernici ad alta temperatura garantisce la massima resistenza al calore, alle intemperie e alla ruggine. L'ampia camera di cottura permette comodamente di cuocere contemporaneamente 2 pizze ma anche tante altre pietanze.

PATIO by Dielle è dotato di una valvola, posizionata sul condotto fumario che permette di modulare la quantità di fumo e calore in uscita e controllare così la temperatura in base all'esigenza. Un termometro integrato permette di rilevare il valore della temperatura interna.

La particolarità di questo prodotto inoltre, è la possibilità di cuocere direttamente sulla pietra all'interno della camera di combustione, esattamente come in un forno professionale.

Disponibile con e senza supporto; nel caso del modello con carrello, lo stesso è equipaggiato di una pratica mensola laterale per l'appoggio dei cibi e dei condimenti.



LA QUALITÉ PARLE ITALIEN

PATIO de Dielle est un four à bois, à pellets ou à gaz, pour l'extérieur, qui grâce à sa petite taille peut aussi être facilement placé sur une grande terrasse.

Réalisé en acier traité avec une peinture haute température, il garantit une résistance maximale à la chaleur, aux intempéries et à la rouille. La grande chambre de cuisson te permet de cuire confortablement 2 pizzas en même temps, mais aussi de nombreux autres plats.

PATIO de Dielle est équipé d'une vanne, positionnée sur le conduit de fumée, qui te permet de moduler la quantité de fumée et de chaleur qui sort et ainsi de contrôler la température selon tes besoins. Un thermomètre intégré permet de mesurer la valeur de la température interne.

La particularité de ce produit est aussi la possibilité de cuisiner directement sur la pierre à l'intérieur de la chambre de combustion, comme dans un four professionnel.

Disponible avec et sans support ; dans le cas du modèle avec chariot, celui-ci est équipé d'une tablette latérale pratique pour ranger les aliments et les condiments.



LA CALIDAD HABLA EN ITALIANO

PATIO by Dielle es un horno de leña, de pellets o de gas, para uso exterior, que gracias a su pequeño tamaño también puede colocarse fácilmente en una terraza grande.

Fabricado en acero tratado con pintura de alta temperatura, garantiza la máxima resistencia al calor, la intemperie y la oxidación. La gran cámara de cocción permite cocinar cómodamente 2 pizzas al mismo tiempo, pero también muchos otros platos.

PATIO by Dielle está equipado con una válvula, situada en el conducto de humos, que te permite modular la cantidad de humo y calor que sale y, por tanto, controlar la temperatura según sea necesario. Un termómetro integrado permite medir el valor de la temperatura interna.

La particularidad de este producto es también la posibilidad de cocinar directamente sobre la piedra dentro de la cámara de combustión, como en un horno profesional.

Está disponible con y sin soporte; en el caso del modelo con carro, éste está equipado con un práctico estante lateral para guardar alimentos y condimentos.



QUALITÄT SPRICHT ITALIENISCH

PATIO von Dielle ist ein Holz-, Pellet- oder Gasofen für den Außenbereich, der dank seiner geringen Größe auch problemlos auf einer großen Terrasse aufgestellt werden kann.

Er ist aus Stahl gefertigt, der mit Hochtemperlack behandelt wurde, und garantiert maximale Hitze-, Wetter- und Rostbeständigkeit. Der große Garraum ermöglicht es dir, bequem 2 Pizzen gleichzeitig zu backen, aber auch viele andere Gerichte.

PATIO von Dielle ist mit einem Ventil am Rauchkanal ausgestattet, mit dem du die austretende Rauch- und Wärmemenge regulieren und so die Temperatur nach Bedarf steuern kannst. Ein integriertes Thermometer ermöglicht es, die Innentemperatur zu messen.

Das Besondere an diesem Produkt ist auch die Möglichkeit, direkt auf dem Stein in der Brennkammer zu kochen, genau wie in einem professionellen Ofen. Erhältlich mit und ohne Ständer; bei dem Modell mit Wagen ist der Wagen mit einer praktischen Seitenablage zur Aufbewahrung von Lebensmitteln und Gewürzen ausgestattet.



KWALITEIT SPREEKT ITALIAANS

PATIO van Dielle is een hout-, pellet- of gasoven, voor buiten, die dankzij zijn kleine afmetingen ook gemakkelijk op een groot terras kan worden geplaatst.

Gemaakt van staal, behandeld met verf voor hoge temperaturen, garandeert het maximale weerstand tegen hitte, weersinvloeden en roest. Met de grote kookkamer kun je comfortabel 2 pizza's tegelijk bereiden, maar ook vele andere gerechten.

PATIO van Dielle is uitgerust met een klep, geplaatst op het rookkanaal, waarmee je de hoeveelheid rook en warmte die naar buiten komt kunt moduleren en zo de temperatuur naar wens kunt regelen. Met een geïntegreerde thermometer kan de interne temperatuurwaarde worden gemeten.

Het bijzondere van dit product is ook de mogelijkheid om direct op de steen in de verbrandingskamer te koken, net als in een professionele oven. Verkrijgbaar met en zonder onderstel; in het geval van het model met onderstel is het onderstel voorzien van een praktisch zijplankje voor het opbergen van voedsel en specerijen.



www.diellespa.it

THE NEW AGE OF FIRE

DOUBLE BURNER CONFIGURATION

With GENIAL by Dielle you can choose at any time between wood/pellet or gas cooking by simply changing the burner.



 **Configurazione Doppio Bruciatore**

Con GENIAL by Dielle è possibile scegliere, in qualsiasi momento, tra una cottura a legna/pellet oppure a gas sostituendo con semplicità il bruciatore.

 **Configuration à Double Brûleur**

Avec GENIAL by Dielle, tu peux choisir à tout moment entre la cuisson au bois/pellets ou au gaz en changeant simplement le brûleur.

 **Configuración de Doble Quemador**

Con GENIAL by Dielle puedes elegir en cualquier momento entre cocinar con leña/pellet o con gas simplemente cambiando el quemador.

 **Doppelbrenner-Konfiguration**

Mit GENIAL von Dielle kannst du jederzeit zwischen dem Kochen mit Holz/Pellets oder Gas wählen, indem du einfach den Brenner wechselst.

 **Dubbele Branderconfiguratie**

Met GENIAL van Dielle kun je op elk moment kiezen tussen koken op hout/pellet of gas door eenvoudig de brander te verwisselen.





- **Flue gas flow regulation valve**
 - Valvola regolazione flusso fumi
 - Vanne de régulation du débit des gaz de combustion
 - Válvula de regulación del flujo de gases de combustión
 - Abgasstrom-Regelventil
 - Rookgasdebietregelklep

- **Stainless steel chimney**
 - Canna fumaria in acciaio inox
 - Cheminée en acier inoxydable
 - Chimenea de acero inoxidable
 - Schornstein aus rostfreiem Stahl
 - Roestvrijstalen schoorsteen

- **High-temperature and weather-resistant paint**
 - Vernice resistente alle alte temperature e alle intemperie
 - Peinture résistante aux hautes températures et aux intempéries
 - Pintura resistente a las altas temperaturas y a la intemperie
 - Hochtemperatur- und witterungsbeständige Farbe
 - Hoge temperatuur en weerbestendige verf

- **Weather-resistant paint**
 - Vernice resistente alle intemperie
 - Peinture résistante aux intempéries
 - Pintura resistente a la intemperie
 - Wetterfeste Farbe
 - Weerbestendige verf

- **Refractory combustion chamber base**
 - Base camera di combustione in refrattario
 - Base de la chambre de combustion réfractaire
 - Base de la cámara de combustión refractaria
 - Feuerfester Brennkammerboden
 - Vuurvaste verbrandingskamerbodem

- **Wood-pellet or gas burner**
 - Bruciatore Legna pellet o Gas
 - Brûleur à bois ou à gaz
 - Quemador de leña o de gas
 - Holzpellet- oder Gasbrenner
 - Hout-pellet of gasbrander

- **Temperature control thermometer**
 - Termometro controllo temperatura
 - Thermomètre de contrôle de la température
 - Termómetro de control de la temperatura
 - Temperaturkontrollthermometer
 - Thermometer voor temperatuurregeling

- **Carrying and support handle**
 - Maniglia trasporto e appoggio
 - Po de port et de support
 - Asa de transporte y apoyo
 - Trage- und Stützgriff
 - Draag- en steunbeugel

- **Tool support shelf**
 - Mensola appoggio utensili
 - Étagère support d'outils
 - Estante de soporte de herramientas
 - Werkzeugablage
 - Steunplank voor gereedschap

- **Painted steel stand with shock-proof rubber wheels**
 - Supporto in acciaio verniciato con ruote in gomma antiurto
 - Support en acier peint avec des roues en caoutchouc antichocs
 - Soporte de acero pintado con ruedas de goma a prueba de golpes
 - Lackierter Stahlständer mit stoßfesten Gummirädern
 - Gelakt stalen onderstel met schokbestendige rubberen wielen

- **Stainless steel locking lid with wooden handles**
 - Coperchio di chiusura in acciaio inox con manici in legno
 - Couvercle verrouillable en acier inoxydable avec poignées en bois
 - Tapa de cierre de acero inoxidable con asas de madera
 - Verschlussdeckel aus Edelstahl mit Holzgriffen
 - Roestvrijstalen afsluitdeksel met houten handgrepen



Cottura Diretta
Cuisine directe
Cocina directa
Direktes Kochen
Direct koken

Direct Cooking





PATIO



Fuel Type

Tipo di combustibile
Type de carburant
Tipo de combustible
Kraftstofftyp
Soort brandstof

Pellets / Wood / Gas

External dimensions

Dimensioni esterne
Dimensions extérieures
Dimensiones exteriores
Äußere Abmessungen
Uitwendige afmetingen

171 x 75 x 65 cm
67,3 x 29,5 x 25,5 in

Cooking chamber

Camera di combustione
Chambre de cuisson
Cámara de cocción
Garkammer
Kookkamer

65 x 45 cm
25,5 x 17,7

Chimney flu

Canna fumaria
Conduit de cheminée
Conducto de la chimenea
Schornsteinabzug
Schoorsteenkanaal

Ø 120 mm / 4,7 in

Data sheet

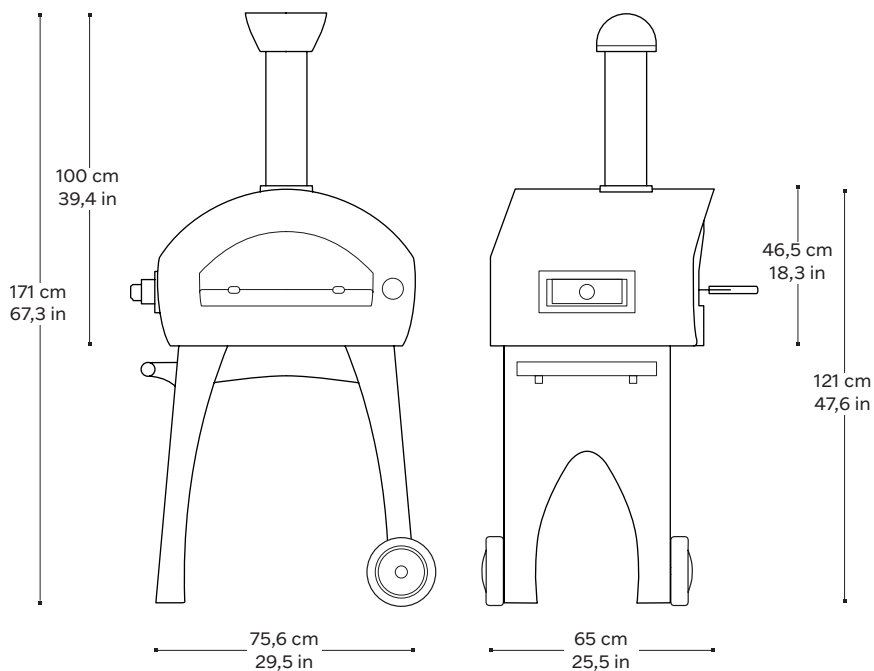
Scheda tecnica

Fiche technique

Ficha técnica

Das Datenblatt

Gegevensblad



ACCESSORIES ON REQUEST

ACCESSORI A RICHIESTA / ACCESSOIRES SUR DEMANDE /
ACCESORIOS A PETICIÓN / ZUBEHÖR AUF ANFRAGE / ACCESSOIRES OP AANVRAAG

Cod. PSR | Painted steel stand with castors, handle and shelf

Supporto in acciaio verniciato con ruote, maniglia e ripiano di appoggio
Support en acier peint avec roulettes, poignée et étagère
Soporte de acero pintado con ruedas, asa y estante
Lackierter Stahlständer mit Rollen, Griff und Ablage
Geschilderde stalen standaard met wielen, handvat en plankje

Cod. TPP | Polyester protective cover for Patio / Combi model

Copertura di protezione in poliestere per mod. Patio / Combi
Housse de protection en polyester pour le modèle Patio / Combi
Funda protectora de poliéster para el modelo Patio / Combi
Polyester-Schutzhülle für das Modell Patio / Combi
Polyester beschermhoes voor Patio / Combi model

Cod. TPS | Polyester protective cover for mod. with stand

Copertura di protezione in poliestere per mod. con supporto
Housse de protection en polyester pour le mod. avec support
Funda protectora de poliéster para el mod. con soporte
Polyester-Schutzhülle für Mod. mit Ständer
Polyester beschermhoes voor mod. met standaard



Art. PATIO + PSR

SUPPLIED ACCESSORIES

ACCESSORI IN DOTAZIONE / ACCESSOIRES FOURNIS / ACCESORIOS INCLUIDOS / INKLUSIVE ZUBEHÖR / ACCESSOIRES INBEGREPEN

Aluminium pizza shovel Ø 26 cm (10,2 in), wooden handle

Pala per pizza in alluminio Ø 26 cm (10,2 in), manico in legno
Pelle à pizza en aluminium Ø 26 cm (10,2 in), manche en bois
Pala de aluminio para pizza Ø 26 cm (10,2 in), mango de madera
Aluminium-Pizzaschaufel Ø 26 cm (10,2 in), Holzgriff
Aluminium pizzaschep Ø 26 cm (10,2 in), houten handvat



Non-slip fireproof glove

Guanto ignifugo antiscivolo
Gant ignifuge antidérapant
Guante ignifugo antideslizante
Rutschfester feuerfester Handschuh
Antislip brandwerende handschoen



dieller®



COMBIT





COMBIT

The only 3-in-1 oven

COMBIT by Dielle is a combi-oven which, thanks to a patented valve system, makes it possible to divert the flow of smoke and heat generated and allows you to choose between:

Direct Cooking: fire and smoke in contact with the food;

Indirect Cooking: fire and smoke completely isolated from the cooking chamber and therefore not in contact with the food (excellent for slow cooking: meat, desserts, etc.);

Smoker: fire away from the food but smoke in contact with it.

This particular 3-in-1 system makes the **COMBIT by Dielle** combi-oven absolutely unique, since the market currently offers models with only one type of cooking or with only the smoker function. Fuelled by wood, pellets or gas, this oven, intended for outdoor use, thanks to its small size can easily be placed even on a large terrace.

It has a large cooking chamber made of stainless steel and an external structure in high-temperature painted steel for maximum resistance to heat and weather.

Equipped with a door that can be opened for constant inspection of the flame, thanks to an air partializer, it is possible to regulate the amount of oxygen to be introduced into the combustion chamber and thus modulate the power, decreasing or increasing the supply of air to the fuel.

On request it is possible to combine a motorised rotisserie spit or equip the oven with a support on wheels and a practical stainless steel side shelf.



SISTEMA BREVETTATO



Art. COMBIT

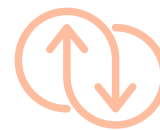
2 BURNERS OF YOUR CHOICE 3 DIFFERENT FIRINGS

- 2 BRUCIATORI A SCELTA / 3 COTTURE DIFFERENTI
- 2 BRÛLEURS DE TON CHOIX / 3 CUISSONS DIFFÉRENTES
- 2 QUEMADORES DE TU ELECCIÓN / 3 COCCIONES DIFERENTES
- 2 BRENNER DEINER WAHL / 3 VERSCHIEDENE BRÄNDE
- 2 BRANDERS NAAR KEUZE / 3 VERSCHILLENDE VUREN



Cottura Diretta
Cuisine directe
Cocina directa
Direktes Kochen
Direct koken

**Direct
Cooking**



Cottura Indiretta
Cuisine indirecte
Cocina indirecta
Indirektes Kochen
Indirect koken

**Indirect
Cooking**



Forno Affumicatore
Four de fumage
Horno ahumador
Räucherofen
Rookoven

**Smoker
Oven**





L'UNICO FORNO 3 IN 1

COMBIT by Dielle è un forno combinato che grazie a un sistema brevettato di valvole rende possibile deviare i flussi di fumo e di calore generato e permettere di scegliere tra: **Cottura Diretta:** fuoco e fumo a contatto con il cibo; **Cottura Indiretta:** fuoco e fumo completamente isolati dalla camera di cottura e quindi non a contatto con il cibo (ottimo per cotture lente: carni, dolci, etc); **Affumicatore:** fuoco lontano dal cibo ma fumo a contatto con esso.

Questo particolare sistema 3 in 1 rende il forno combinato **COMBIT by Dielle** assolutamente unico nel suo genere, poiché il mercato attualmente, propone modelli esclusivamente con una sola tipologia di cottura o con la sola funzione di affumicatore. Alimentato a legna, pellet o a gas, questo forno, destinato all'uso esterno, grazie alle sue ridotte dimensioni è facilmente posizionabile anche in un ampio terrazzo.

Camera di cottura realizzata in acciaio inox e struttura esterna in acciaio verniciato ad alta temperatura, per la massima resistenza alle intemperie. Dotato di un'anta apribile per l'ispezione costante della fiamma, grazie a un parzializzatore d'aria, è possibile regolare la quantità di ossigeno da immettere nella camera di combustione e modulare la potenza e l'apporto di aria al combustibile.

A richiesta è possibile abbinare un girarrosto motorizzato o dotare il forno di un supporto su ruote.



LE SEUL FOUR 3-EN-1

COMBIT de Dielle est un four combiné qui, grâce à un système de valve breveté, permet de dévier les flux de fumée et de chaleur générés et de choisir entre **Cuisson directe :** le feu et la fumée sont en contact avec les aliments ; **Cuisson indirecte :** le feu et la fumée sont complètement isolés de la chambre de cuisson et ne sont donc pas en contact avec les aliments (excellent pour la cuisson lente : viande, desserts, etc.) ; **Fumoir :** le feu est éloigné des aliments mais la fumée est en contact avec eux.

Ce système 3-en-1 particulier rend le four mixte **COMBIT by Dielle** absolument unique, car le marché propose actuellement des modèles avec un seul type de cuisson ou avec la seule fonction fumoir. Alimenté au bois, aux pellets ou au gaz, ce four est destiné à une utilisation en extérieur et grâce à ses petites dimensions, il peut facilement être placé même sur une grande terrasse.

La chambre de cuisson est en acier inoxydable et la structure extérieure en acier peint à haute température pour une résistance maximale aux intempéries. Équipé d'une porte qui peut être ouverte pour une inspection constante de la flamme, grâce à un partiteur d'air, il est possible de régler la quantité d'oxygène à introduire dans la chambre de combustion et de moduler la puissance et l'apport d'air au combustible.

Sur demande, il est possible de combiner une broche de rôtisserie motorisée ou d'équiper le four d'un support sur roues.



EL ÚNICO HORNO 3 EN 1

COMBIT de Dielle es un horno combinado que, gracias a un sistema de válvulas patentado, permite desviar los flujos de humo y calor generados y elegir entre **Cocción directa:** fuego y humo en contacto con los alimentos; **Cocción indirecta:** fuego y humo completamente aislados de la cámara de cocción y, por tanto, sin contacto con los alimentos (excelente para cociones lentas: carne, postres, etc.); **Ahumador:** fuego alejado de los alimentos pero humo en contacto con ellos.

Este particular sistema 3 en 1 hace que el horno mixto **COMBIT by Dielle** sea absolutamente único, ya que el mercado ofrece actualmente modelos con un solo tipo de cocción o con la función de ahumado únicamente. Alimentado por leña, pellets o gas, este horno está pensado para su uso en exteriores y, gracias a sus reducidas dimensiones, puede colocarse fácilmente incluso en una gran terraza.

La cámara de cocción es de acero inoxidable y la estructura exterior de acero pintado a alta temperatura para una máxima resistencia a la intemperie. Equipado con una puerta que se puede abrir para inspeccionar constantemente la llama, gracias a un parcializador de aire, es posible regular la cantidad de oxígeno que se introduce en la cámara de combustión y modular la potencia y el suministro de aire al combustible.

A petición, es posible combinar un asador motorizado o equipar el horno con un soporte con ruedas.



DER EINZIGE 3-IN-1-OFEN

COMBIT von Dielle ist ein Kombi-Ofen, der es dank eines patentierten Ventilsystems ermöglicht, die Rauch- und Wärmeströme umzuleiten und zu wählen zwischen **Direktes Garen:** Feuer und Rauch in Kontakt mit den Lebensmitteln; **Indirektes Garen:** Feuer und Rauch sind vollständig vom Garraum isoliert und kommen daher nicht mit den Lebensmitteln in Kontakt (hervorragend geeignet für langsames Garen: Fleisch, Desserts usw.); **Smoker:** Feuer weg von den Lebensmitteln, aber Rauch in Kontakt mit ihnen.

Dieses besondere 3-in-1-System macht den **COMBIT by Dielle** Kombi-Backofen absolut einzigartig, denn auf dem Markt gibt es derzeit nur Modelle mit einer Kochart oder nur mit der Smoker-Funktion. Dieser Ofen wird mit Holz, Pellets oder Gas befeuert und ist für den Einsatz im Freien gedacht. Dank seiner geringen Abmessungen kann er auch auf einer großen Terrasse problemlos aufgestellt werden.

Der Garraum ist aus rostfreiem Stahl und die äußere Struktur aus hochtemperaturbeständigem, lackiertem Stahl für maximale Wetterbeständigkeit. Die Tür kann geöffnet werden, um die Flamme ständig im Auge zu behalten. Dank eines Luftpartialisators ist es möglich, die Sauerstoffmenge in der Brennkammer zu regulieren und die Leistung und Luftzufuhr zum Brennstoff zu modulieren.

Auf Wunsch ist es möglich, einen motorisierten Drehspieß zu kombinieren oder den Ofen mit einem Ständer auf Rädern auszustatten.



DE ENIGE 3-IN-1 OVEN

COMBIT van Dielle is een combi-oven die, dankzij een gepatenteerd kleppensysteem, het mogelijk maakt de gegenereerde rooken warmtestromen om te leiden en te kiezen tussen **Direct Koken:** vuur en rook in contact met het voedsel; **Indirect Koken:** vuur en rook volledig geïsoleerd van de kookkamer en dus niet in contact met het voedsel (uitstekend voor langzaam koken: vlees, desserts, enz.); **Smoker:** vuur weg van het voedsel maar rook in contact ermee.

Dit bijzondere 3-in-1 systeem maakt de **COMBIT by Dielle** combi-oven absoluut uniek, want de markt biedt momenteel modellen met slechts één soort koken of met alleen de rookfunctie. Op hout, pellets of gas gestookt, is deze oven bedoeld voor buitengebruik en dankzij zijn kleine afmetingen kan hij zelfs op een groot terras gemakkelijk worden geplaatst.

De kookkamer is gemaakt van roestvrij staal en de buitenstructuur van op hoge temperatuur gelakt staal voor maximale weersbestendigheid. Uitgerust met een deur die geopend kan worden voor een constante controle van de vlam, is het dankzij een luchtverdeler mogelijk om de hoeveelheid zuurstof die in de verbrandingskamer komt te regelen en het vermogen en de luchttoevoer naar de brandstof te moduleren.

Op verzoek is het mogelijk een gemotoriseerd draaispiet te combineren of de oven uit te rusten met een standaard op wielen.



DOUBLE BURNER DIRECT FIRING

In Direct Cooking mode it is possible, at any time, to choose between wood/pellet or gas cooking by simply changing the burner.

Doppio Bruciatore Cottura Diretta

In modalità Cottura Diretta è possibile, in qualsiasi momento, scegliere tra una cottura a legna/pellet oppure a gas sostituendo con semplicità il bruciatore.

Doppelbrenner Direkte Befuerungung

Im Direktkochmodus kannst du jederzeit zwischen Holz-/Pellet- oder Gaskochen wählen, indem du einfach den Brenner wechselst.

Double brûleur Cuisson directe

En mode Cuisson directe, tu peux à tout moment choisir entre la cuisson au bois/pellets ou au gaz en changeant simplement de brûleur.

Dubbele brander Direct Stoken

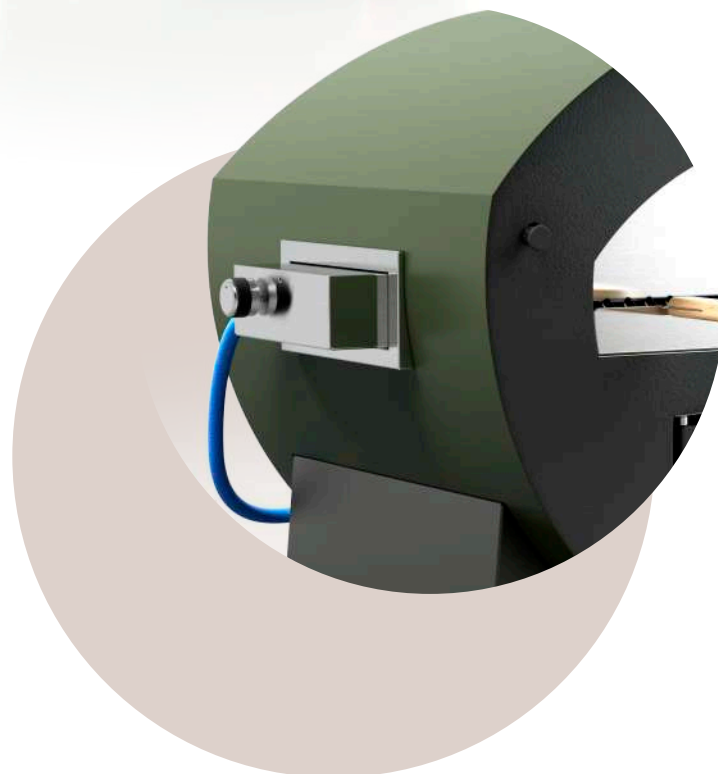
In de Directe Kookstand kun je op elk moment kiezen tussen koken op hout/pellet of gas door eenvoudig de brander te verwisselen.

Quemador doble Cocción directa

En el modo de cocción directa puedes, en cualquier momento, elegir entre la cocción a leña/pellet o a gas simplemente cambiando el quemador.



Art. COMBIT





- **Flue gas diversion valves for cooking mode selection**
- Valvole di deviazione fumi per la selezione della modalità di cottura
- Vannes de déviation des gaz de combustion pour la sélection du mode de cuisson
- Válvulas de desviación de gases de combustión para la selección del modo de cocción
 - Abgasumleitungsventile für die Wahl des Kochmodus
- Rookgasomleidingskleppen voor kookstandkeuze

- **Flue gas flow regulation valve**
- Valvola regolazione flusso fumi
- Vanne de régulation du débit des gaz de combustion
- Válvula de regulación del flujo de gases de combustión
- Abgasstrom-Regelventil
- Rookgasdebietregelklep

- **High-temperature and weather-resistant paint**
- Vernice resistente alle alte temperature e alle intemperie
- Peinture résistante aux hautes températures et aux intempéries
- Pintura resistente a las altas temperaturas y a la intemperie
- Hochtemperatur- und witterungsbeständige Farbe
- Hoge temperatuur en weerbestendige verf

- **Refractory combustion chamber base**
- Base camera di combustione in refrattario
- Base de la chambre de combustion réfractaire
- Base de la cámara de combustión refractaria
- Feuerfester Brennkammerboden
- Vuurvaste verbrandingskamerbodem

- **Temperature control thermometer**
- Termometro controllo temperatura
- Thermomètre de contrôle de la température
- Termómetro de control de la temperatura
- Temperaturkontrollthermometer
- Thermometer voor temperatuurregeling

- **Wood-pellet or gas burner**
- Bruciatore Legna pellet o Gas
 - Brûleur à bois ou à gaz
 - Quemador de leña o de gas
 - Holzpellet- oder Gasbrenner
 - Hout-pellet of gasbrander

- **Carrying and support handle**
- Maniglia trasporto e appoggio
- Po de de port et de support
- Asa de transporte y apoyo
 - Trage- und Stützgriff
 - Draag- en steunbeugel

- **Combustion chamber for indirect firing**
- Camera di combustione per cottura indiretta
- Chambre de combustion pour le feu indirect
- Cámara de combustión para cocción indirecta
- Brennkammer für indirekte Befuerung
- Verbrandingskamer voor indirect stoken

- **Painted steel stand with shock-proof rubber wheels**
- Supporto in acciaio verniciato con ruote in gomma antiurto
- Support en acier peint avec des roues en caoutchouc antichocs
- Soporte de acero pintado con ruedas de goma a prueba de golpes
- Lackierter Stahlständer mit stoßfesten Gummirädern
- Gelakt stalen onderstel met schokbestendige rubberen wielen

COMBIT





DIRECT COOKING

In the **direct cooking mode**, the flame is lit in the cooking chamber itself and the food cooks in direct contact with the refractory base.

For greater practicality of use, it is possible at any time to choose between wood/pellet or gas cooking by simply replacing the burner.

As in a professional oven, the direct and radiant heat caused by the flame in contact with the food makes this mode the ideal choice for cooking pizza.



Nella modalità **Cottura Diretta** la fiamma viene accesa nella stessa camera di cottura e il cibo cuoce a contatto diretto con la base refrattaria.

Per una maggiore praticità di utilizzo è possibile in qualsiasi momento, scegliere tra una cottura a legna/pellet oppure a gas sostituendo con semplicità il bruciatore.

Come in un forno professionale, il calore diretto e per irraggiamento, provocato dalla fiamma a contatto con le pietanze, rende questa modalità la scelta ideale per la cottura della pizza.



Dans le mode de **cuisson directe**, la flamme est allumée dans la chambre de cuisson même et les aliments cuisent en contact direct avec la base réfractaire.

Pour une plus grande praticité d'utilisation, il est possible à tout moment de choisir entre la cuisson au bois/pellets ou au gaz en remplaçant simplement le brûleur.

Comme dans un four professionnel, la chaleur directe et rayonnante provoquée par la flamme en contact avec les aliments fait de ce mode le choix idéal pour la cuisson des pizzas.



En el modo de **cocción directa**, la llama se enciende en la propia cámara de cocción y los alimentos se cocinan en contacto directo con la base refractaria.

Para una mayor practicidad de uso, es posible en cualquier momento elegir entre la cocción a leña/pellet o a gas simplemente sustituyendo el quemador.

Al igual que en un horno profesional, el calor directo y radiante provocado por la llama en contacto con los alimentos hace que este modo sea la opción ideal para cocinar pizza.



Bei der Betriebsart **Direktes Garen** wird die Flamme im Garraum selbst entzündet und das Gargut gart in direktem Kontakt mit dem feuerfesten Boden.

Für eine noch praktischere Nutzung kann jederzeit zwischen Holz-/Pellet- und Gasbetrieb gewählt werden, indem der Brenner einfach ausgetauscht wird.

Wie bei einem professionellen Backofen macht die direkte und strahlende Hitze, die durch die Flamme in Kontakt mit dem Gargut entsteht, diese Betriebsart zur idealen Wahl für die Zubereitung von Pizza.



In de **directe kookstand** wordt de vlam in de kookkamer zelf aangestoken en kookt het voedsel in direct contact met de vuurvaste bodem.

Voor een groter gebruiksgemak kan op elk moment worden gekozen tussen koken op hout/pellet of gas door eenvoudigweg de brander te vervangen.

Net als in een professionele oven maakt de directe en stralingswarmte van de vlam in contact met het voedsel deze stand de ideale keuze voor het bereiden van pizza's.

COTTURA DIRETTA \ CUISSON DIRECTE COCINA DIRECTA \ DIREKTES KOCHEN \ DIRECT KOKEN



• FLUE GAS DIVERSION VALVES FOR SELECTING THE OPEN FIRING MODE

- Valvole di deviazione dei fumi per la selezione della modalità di cottura aperta
- Vannes de dérivation des gaz de combustion pour sélectionner le mode de combustion ouvert
- Válvulas de desviación de gases de combustión para seleccionar el modo de combustión abierto
- Rauchgasumlenkungsventile zur Wahl der offenen Feuerungsart
- Rookgasafleidingskleppen voor de open stookwijze

**PELLET
WOOD**

Art. COMBIT



• FLUE GAS DIVERSION VALVES FOR SELECTING THE OPEN FIRING MODE

- Valvole di deviazione dei fumi per la selezione della modalità di cottura aperta
- Vannes de dérivation des gaz de combustion pour sélectionner le mode de combustion ouvert
- Válvulas de desviación de gases de combustión para seleccionar el modo de combustión abierto
- Rauchgasumlenkungsventile zur Wahl der offenen Feuerungsart
- Rookgasafleidingskleppen voor de open stookwijze

GAS

Art. COMBIT



• FLUE GAS DIVERSION VALVES FOR SELECTING THE CLOSED FIRING MODE

- Valvole di deviazione dei fumi per la selezione della modalità di cottura chiusa
- Vannes de dérivation des gaz de combustion pour sélectionner le mode de combustion fermé.
- Válvulas de desviación de gases de combustión para seleccionar el modo de combustión cerrado
- Rauchgasumlenkungsventile für die Wahl der geschlossenen Feuerungsart
- Rookgasafleidingskleppen voor de keuze van de gesloten stookwijze

• FLUE GAS DIVERSION VALVES FOR SELECTING THE CLOSED FIRING MODE

- Valvole di deviazione dei fumi per la selezione della modalità di cottura chiusa
- Vannes de dérivation des gaz de combustion pour sélectionner le mode de combustion fermé.
- Válvulas de desviación de gases de combustión para seleccionar el modo de combustión cerrado
- Rauchgasumlenkungsventile für die Wahl der geschlossenen Feuerungsart
- Rookgasafleidingskleppen voor de keuze van de gesloten stookwijze

COMBIT



INDIRECT COOKING

In this mode, the fire is lit in a completely separate chamber and not in contact with the food.

The food will therefore not be touched by the smoke and consequently the smoke will not leave any flavour alterations to the cooking or signs of smoking.

Indirect cooking mode is the ideal choice for cooking certain types of meat, savoury pies, potatoes, cakes, etc.



In questa modalità il fuoco viene acceso in una camera completamente separata e non a contatto con il cibo.

Le pietanze non verranno quindi lambite dal fumo e di conseguenza questi non lascerà alterazioni di sapori alle cotture o segni di affumicatura.

La modalità **Cottura Indiretta** è la scelta ideale per cuocere alcuni tipi di carni, torte salate, patate, dolci, etc.



Dans ce mode, le feu est allumé dans une chambre complètement séparée et n'est pas en contact avec les aliments.

Les aliments ne seront donc pas touchés par la fumée et, par conséquent, la fumée ne laissera aucune altération du goût de la cuisson ni aucun signe de fumage.

Le mode de cuisson **indirecte** est le choix idéal pour la cuisson de certains types de viande, de tartes salées, de pommes de terre, de gâteaux, etc.



En este modo, el fuego se enciende en una cámara completamente separada y no está en contacto con los alimentos.

Por lo tanto, los alimentos no serán tocados por el humo y, en consecuencia, el humo no dejará alteraciones de sabor en la cocción ni señales de ahumado.

El modo de **cocción indirecta** es la opción ideal para cocinar ciertos tipos de carne, tartas saladas, patatas, pasteles, etc.



Bei dieser Betriebsart wird das Feuer in einer völlig separaten Kammer angezündet und kommt nicht mit den Lebensmitteln in Berührung.

Die Speisen kommen daher nicht mit dem Rauch in Berührung, und der Rauch hinterlässt keine Geschmacksveränderungen oder Rauchspuren.

Indirektes Garen ist die ideale Wahl für das Garen bestimmter Fleischsorten, herzhafter Pasteten, Kartoffeln, Kuchen, usw.



In deze modus wordt het vuur aangestoken in een volledig gescheiden kamer en niet in contact met het voedsel.

Het voedsel wordt dus niet aangeraakt door de rook en de rook laat dus geen smaakveranderingen achter bij het koken of tekenen van roken.

De **indirecte kookstand** is de ideale keuze voor het bereiden van bepaalde soorten vlees, hartige taarten, aardappelen, gebak, enz.

COTTURA INDIRETTA \ CUISSON INDIRECTE
COCINA INDIRECTA \ INDIRECTES KOCHEN \ INDIRECT KOKEN



• FLUE GAS DIVERSION VALVES FOR
SELECTING THE CLOSED FIRING
MODE

- Valvole di deviazione dei fumi per la
selezione della modalità di cottura
chiusa
- Vannes de dérivation des gaz de
combustion pour sélectionner le mode
de combustion fermé.
- Válvulas de desviación de gases de
combustión para seleccionar el modo
de combustión cerrado
- Rauchgasumlenkungsventile für die
Wahl der geschlossenen Feuerungsart
- Rookgasafleidingskleppen voor de
keuze van de gesloten stookwijze



Art. COMBIT



COMBIT





SMOKED MODE

In the smoker mode the fire lit at the bottom, thanks to the opening of special deflector valves, allows the smoke to circulate and stagnate in the cooking chamber before being expelled through the smoke duct.

This particular configuration allows food to be cooked with just the heat of the smoke, without the need for heat from radiation or flame in contact with the food. Using the (adjustable) smoke valve it is also possible to partialise the smoke outlet and thus decide how long the smoke remains in the cooking chamber.

It is ideal for all types of slow cooking, at low temperatures and where a smoky flavour is required, which can also vary depending on the type of wood used.



Nella modalità **Affumicatore**, il fuoco acceso nella parte bassa, grazie all'apertura di speciali valvole di deviazione, permette al fumo di circolare e ristagnare nella camera di cottura prima di essere espulso tramite il condotto fumario. Questa particolare configurazione permette di cucinare i cibi con il solo calore del fumo, senza bisogno di calore per irraggiamento o fiamma a contatto con le pietanze. Tramite la valvola fumi (regolabile) inoltre, è possibile parzializzare l'uscita del fumo e decidere così, quanto tempo il fumo resta in camera di cottura.

È l'ideale per tutti i tipi di cottura lenta, a bassa temperatura e dove sia richiesto un sapore di affumicato che può variare anche in base al tipo di legna utilizzata.



En mode **fumoir**, le feu allumé en bas, grâce à l'ouverture de valves déflectrices spéciales, permet à la fumée de circuler et de stagner dans la chambre de cuisson avant d'être expulsée par le conduit de fumée. Cette configuration particulière permet de cuire les aliments avec la seule chaleur de la fumée, sans avoir besoin de la chaleur du rayonnement ou de la flamme en contact avec les aliments. Grâce à la vanne de fumée (réglable), il est également possible de diviser la sortie de la fumée et de décider ainsi de la durée de son séjour dans la chambre de cuisson.

Il est idéal pour tous les types de cuisson lente, à basse température et lorsqu'un goût fumé est requis, qui peut également varier en fonction du type de bois utilisé.



En el modo **ahumador**, el fuego encendido en la parte inferior, gracias a la apertura de válvulas deflectoras especiales, permite que el humo circule y se estanque en la cámara de cocción antes de ser expulsado por el conducto de humos. Esta particular configuración permite cocinar los alimentos sólo con el calor del humo, sin necesidad de calor por radiación o llama en contacto con los alimentos. Mediante la válvula de humo (regulable) también es posible parcializar la salida de humo y decidir así el tiempo que el humo permanece en la cámara de cocción. Es ideal para todo tipo de cocciones lentas, a bajas temperaturas y en las que se requiera un sabor ahumado, que también puede variar en función del tipo de madera utilizada.



Im modus **Fleischräucherer** wird das Feuer am Boden entzündet, und dank der Öffnung spezieller Umlenkventile kann der Rauch zirkulieren und in der Garkammer stagnieren, bevor er durch den Rauchkanal abgeleitet wird. Diese besondere Konfiguration ermöglicht es, die Speisen nur mit der Hitze des Rauches zu garen, ohne dass Strahlungswärme oder eine Flamme mit den Speisen in Berührung kommen muss. Mit Hilfe des (einstellbaren) Rauchventils ist es auch möglich, den Rauchaustritt teilweise zu regulieren und so zu bestimmen, wie lange der Rauch in der Garkammer verbleibt.

Er ist ideal für alle Arten des langsamen Garens, bei niedrigen Temperaturen und wenn ein Rauchgeschmack gewünscht wird, der auch je nach der verwendeten Holzart variieren kann.



In de **Vleesroker** laat het vuur dat onderaan brandt, dankzij de opening van speciale deflector kleppen, de rook circuleren en stagneren in de kookkamer alvorens te worden uitgestoten via het rookkanaal. Deze bijzondere configuratie maakt het mogelijk voedsel te bereiden met alleen de warmte van de rook, zonder dat stralingswarmte of vlammen in contact met het voedsel nodig zijn. Met behulp van de (regelbare) rookklep is het ook mogelijk de rookuitlaat te partitioneren en zo te bepalen hoe lang de rook in de kookkamer blijft.

Het is ideaal voor alle soorten langzaam koken, bij lage temperaturen en waar een rooksmak nodig is, die ook kan variëren afhankelijk van de gebruikte houtsoort.

www.diellespa.it

**THE NEW AGE
OF FIRE**

AFFUMICATORE \ FUMEUR \ AHUMADOR FLEISCHRÄUCHEREI \ VLEESROKER



- **FLUE GAS DIVERSION VALVES FOR SELECTING THE OPEN FIRING MODE**
- Valvole di deviazione dei fumi per la selezione della modalità di cottura aperta
- Vannes de dérivation des gaz de combustion pour sélectionner le mode de combustion ouvert
- Válvulas de desviación de gases de combustión para seleccionar el modo de combustión abierto
- Rauchgasumlenkungsventile zur Wahl der offenen Feuerungsart
- Rookgasafleidingskleppen voor de open stookwijze



Art. COMBIT



COMBIT



ROTISSERIE

Spit roasting is one of the most traditional methods of meat preparation, perfect for cooking the largest cuts or the whole animal. The rotisserie spit gently rotates the food, distributing the heat evenly and consistently and producing optimal results with ease. The Dielle rotisserie spit can be used in direct or indirect mode, as well as with the smoker function.

- **Direct cooking:** the technique is very simple: you thread the meat onto a skewer, which is then placed close to the live flames (not in contact with them) where it will cook slowly.
- **Indirect cooking:** the lack of direct contact with the heat source prevents surface burns and allows perfect internal cooking.
- **Smoker:** this particular configuration allows food to be cooked with only the heat of smoke, giving a unique flavour to the food.



La cottura allo spiedo è uno dei metodi più tradizionali per la preparazione della carne, perfetto per cucinare i tagli più grossi o l'animale intero.

Il girarrosto ruota delicatamente il cibo, distribuendo il calore in modo uniforme e costante e producendo risultati ottimali con estrema facilità. Il **Girarrosto Dielle**, permette un utilizzo sia nelle modalità **diretta** o **indiretta**, che con la funzione **affumicatore**.

Cottura diretta: la tecnica è molto semplice; si infilza la carne su di uno spiedo, che viene poi posizionato vicino alle fiamme vive (non a contatto con esse) dove potranno cuocere lentamente.

Cottura indiretta: la mancanza di contatto diretto con la fonte di calore evita le bruciature superficiali e permette una perfetta cottura interna.

Affumicatore: questa particolare configurazione permette di cucinare i cibi con il solo calore del fumo, restituendo un sapore unico alle pietanze.



Le rôtissage à la broche est l'une des méthodes les plus traditionnelles de préparation de la viande, parfaite pour cuire les gros morceaux ou l'animal entier. La broche tourne doucement l'aliment, distribuant la chaleur de manière uniforme et constante et produisant facilement des résultats optimaux. La broche de la **rôtissoire Dielle** peut être utilisée en mode direct ou indirect, ainsi qu'avec la fonction fumoir.

Cuisson directe : la technique est très simple ; la viande est insérée dans la broche, qui est ensuite placée près des flammes vives (sans les toucher) où elle cuira lentement.

La cuisson indirecte : l'absence de contact direct avec la source de chaleur évite les brûlures superficielles et permet une cuisson interne parfaite.

Fumoir : cette configuration particulière permet de cuire les aliments en utilisant uniquement la chaleur de la fumée, ce qui confère une saveur unique aux aliments.



El asado al espeto es uno de los métodos más tradicionales de preparación de la carne, perfecto para cocinar cortes más grandes o el animal entero. El asador hace girar suavemente los alimentos, distribuyendo el calor de manera uniforme y constante y produciendo fácilmente resultados óptimos. El **asador Dielle** puede utilizarse en modo directo o indirecto, así como con la función de ahumado.

Cocción directa: la técnica es muy sencilla; la carne se inserta en el asador, que se coloca cerca de las llamas vivas (no en contacto con ellas) donde se cocinará lentamente.

Cocción indirecta: la ausencia de contacto directo con la fuente de calor evita las quemaduras superficiales y permite una cocción interna perfecta.

Ahumador: esta configuración particular permite cocinar los alimentos utilizando únicamente el calor del humo, lo que confiere un sabor único a los alimentos.



Das Braten am Spieß ist eine der traditionellsten Methoden der Fleischzubereitung und eignet sich hervorragend zum Garen größerer Stücke oder des ganzen Tieres. Der Drehspeiß dreht das Grillgut sanft und verteilt die Hitze gleichmäßig, so dass optimale Ergebnisse erzielt werden können. Der **Dielle Drehspeiß** kann sowohl direkt als auch indirekt und mit der Smoker-Funktion verwendet werden.

Direktes Garen: Die Technik ist sehr einfach: Das Fleisch wird in den Spieß gesteckt, der dann in der Nähe der offenen Flammen platziert wird (nicht in Kontakt mit ihnen), wo es langsam gart.

Indirektes Garen: Das Fehlen eines direkten Kontakts mit der Wärmequelle verhindert Verbrennungen an der Oberfläche und ermöglicht ein perfektes Garen im Inneren.

Smoker: Diese besondere Konfiguration ermöglicht das Garen von Speisen nur durch die Hitze des Rauchs, wodurch die Speisen einen einzigartigen Geschmack erhalten.



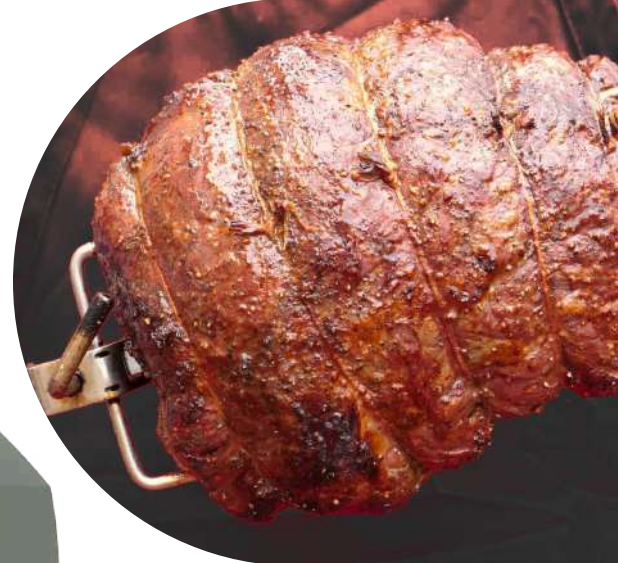
Braden aan het spit is een van de meest traditionele bereidingswijzen van vlees, perfect voor het bereiden van grotere stukken of het hele dier. Het spit draait het voedsel zachtjes rond, waardoor de warmte gelijkmatig en consistent wordt verdeeld en gemakkelijk optimale resultaten worden verkregen. Het **Dielle draaispit** kan worden gebruikt in directe of indirecte modus, en met de rookfunctie.

Directe garing: de techniek is zeer eenvoudig; het vlees wordt in het spit gestoken, dat vervolgens dicht bij de vlammen wordt geplaatst (niet in contact ermee) waar het langzaam zal garen.

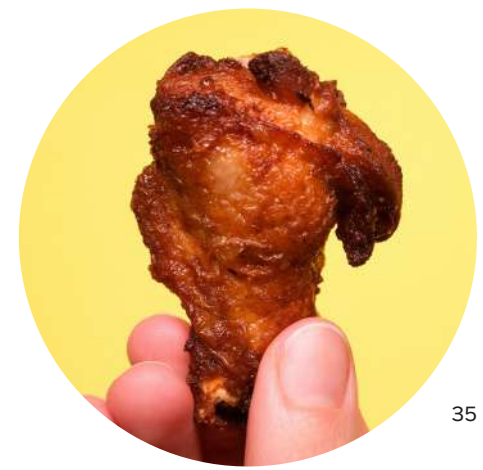
Indirect koken: de afwezigheid van direct contact met de warmtebron voorkomt verbranding aan de oppervlakte en maakt een perfecte interne garing mogelijk.

Rookoven: deze bijzondere configuratie maakt het mogelijk voedsel te bereiden met alleen de warmte van de rook, waardoor het voedsel een unieke smaak krijgt.

GIRARROSTO \ RÔTISSERIE \ ASADOR
DREHSPIESS \ DRAAISPIIT



Art. COMBIT + PSR



COMBIT



COMBIT



Tipo combustibile

Fuel type
Type de carburant
Tipo de combustible
Kraftstofftyp
Soort brandstof

Dim. esterne

External dimensions
Dimensions extérieures
Dimensiones exteriores
Äußere Abmessungen
Uitwendige afmetingen

Camera di cottura

Cooking chamber
Chambre de cuisson
Cámara de cocción
Garkammer
Kookkamer

Ø Canna fumaria

Ø Chimney flue
Ø Conduit de cheminée
Ø Conducto de la chimenea
Ø Schornsteinabzug
Ø Schoorsteenkanaal

Pellets / Wood / Gas

186 x 74 x 70 cm
73,2 x 29,1 x 27,5 in

65 x 45 cm
25,5 x 17,7 in

Ø 120 mm / 4,7 in

Scheda tecnica

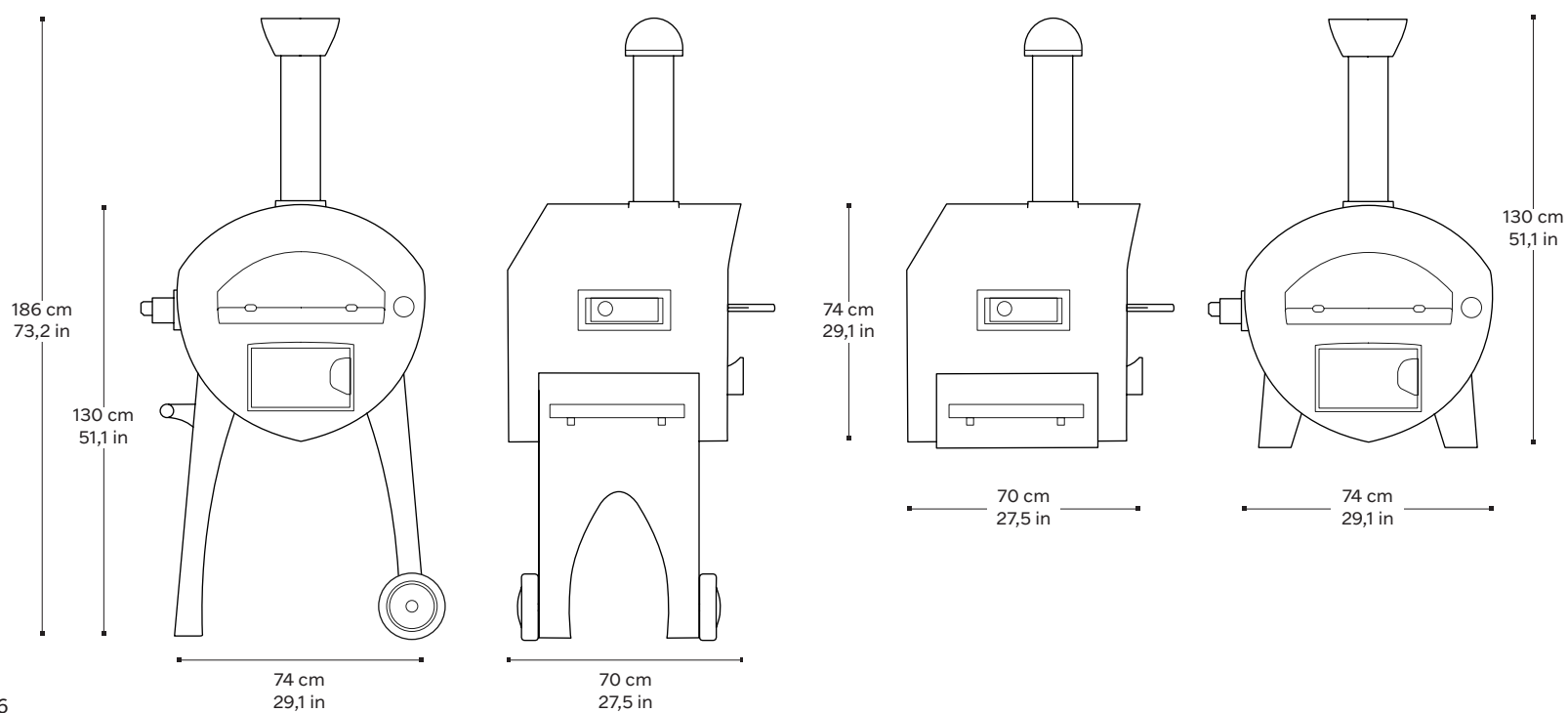
Data sheet

Fiche technique

Ficha técnica

Das Datenblatt

Gegevensblad



36



ACCESSORIES ON REQUEST

ACCESSORI A RICHIESTA / ACCESSOIRES SUR DEMANDE /
ACCESORIOS A PETICIÓN / ZUBEHÖR AUF ANFRAGE / ACCESSOIRES OP AANVRAAG

Cod. PSR | Painted steel stand with castors, handle and shelf

Supporto in acciaio verniciato con ruote, maniglia e ripiano di appoggio
Support en acier peint avec roulettes, poignée et étagère
Soporte de acero pintado con ruedas, asa y estante
Lackierter Stahlständer mit Rollen, Griff und Ablage
Geschilderde stalen standaard met wielen, handvat en plankje

Cod. TPP | Polyester protective cover for Patio / Combi model

Copertura di protezione in poliestere per mod. Patio / Combi
Housse de protection en polyester pour le modèle Patio / Combi
Funda protectora de poliéster para el modelo Patio / Combi
Polyester-Schutzhülle für das Modell Patio / Combi
Polyester beschermhoes voor Patio / Combi model

Cod. TPS | Polyester protective cover for mod. with stand

Copertura di protezione in poliestere per mod. con supporto
Housse de protection en polyester pour le mod. avec support
Funda protectora de poliéster para el mod. con soporte
Polyester-Schutzhülle für Mod. mit Ständer
Polyester beschermhoes voor mod. met standaard



Art. COMBIT + PSR

SUPPLIED ACCESSORIES

ACCESSORI IN DOTAZIONE / ACCESSOIRES FOURNIS / ACCESORIOS INCLUIDOS / INKLUSIVE ZUBEHÖR / ACCESSOIRES INBEGREPEN

Aluminium pizza shovel Ø 26 cm (10,2 in), wooden handle

Pala per pizza in alluminio Ø 26 cm (10,2 in), manico in legno
Pelle à pizza en aluminium Ø 26 cm (10,2 in), manche en bois
Pala de aluminio para pizza Ø 26 cm (10,2 in), mango de madera
Aluminium-Pizzaschaufel Ø 26 cm (10,2 in), Holzgriff
Aluminium pizzaschep Ø 26 cm (10,2 in), houten handvat



Non-slip fireproof glove

Guanto ignifugo antiscivolo
Gant ignifuge antidérapant
Guante ignifugo antideslizante
Rutschfester feuerfester Handschuh
Antislip brandwerende handschoen





The information contained in this brochure, including the technical features of the products or components, dimensions, colours, etc., serves merely as an example, due to the technical evolution of the company products' technical specifications. The final data can be provided as needed on explicit request. In order to improve product quality, Dielle SpA reserves the right to change its products with no prior notice and even after order acceptance.



Le informazioni contenute in questo catalogo, quali caratteristiche tecniche dei prodotti o dei componenti, dimensioni, colori, etc., hanno valore meramente indicativo, in ragione della evoluzione tecnologica delle specifiche tecniche dei prodotti aziendali. I dati impegnativi potranno essere forniti di volta in volta e dietro esplicita richiesta.

Al fine di migliorare la qualità del prodotto, la Dielle SpA si riserva il diritto di modificare lo stesso senza alcun preavviso e anche dopo l'accettazione dell'ordine.



Les informations contenues dans ce dépliant, telles que les caractéristiques techniques des produits ou des composants, les dimensions, les couleurs, etc., sont fournies exclusivement à titre indicatif en raison de l'évolution technologique des spécifications techniques des produits fabriqués. Les données correctes pourront être fournies au fur et à mesure et sur demande explicite. Afin d'améliorer la qualité de ses produits, Dielle SpA se réserve le droit de les modifier sans aucun préavis et même une fois que l'ordre auras été accepté.



Daniele and
Luca Cardone



La información incluida en este folleto, así como las características técnicas de los productos o de los componentes, las dimensiones, los colores, etc., solo tienen un valor indicativo, debido a la evolución tecnológica de las especificaciones técnicas de los productos de la empresa. Los datos definitivos se facilitarán en su momento y a partir de una solicitud explícita. Con el objetivo de mejorar la calidad del producto, Dielle SpA se reserva el derecho a modificar el mismo sin estar obligada por ello a avisar previamente ni después de la aceptación del pedido.



Die in diesem Katalog enthaltenen Informationen, wie technische Eigenschaften der Produkte oder Komponenten, Abmessungen, Farben usw., haben aufgrund der technologischen Entwicklung der technischen Spezifikationen der Produkte des Unternehmens lediglich hinweisenden Charakter. Die verbindlichen Daten können von Zeit zu Zeit und auf ausdrücklichen Wunsch zur Verfügung gestellt werden. Um die Qualität der Produkte zu verbessern, behält sich Dielle SpA das Recht vor, diese ohne vorherige Ankündigung und auch nach Annahme der Bestellung zu ändern.



De informatie in deze brochure, met inbegrip van de technische kenmerken van de producten of componenten, de afmetingen, de kleuren, enz. dient slechts als voorbeeld, als gevolg van de technische evolutie van de technische specificaties van de producten van het bedrijf. De definitieve gegevens kunnen op uitdrukkelijk verzoek worden verstrekt. Om de kwaliteit van de producten te verbeteren, behoudt Dielle SpA zich het recht voor om haar producten zonder voorafgaande kennisgeving en zelfs na aanvaarding van de bestelling te wijzigen.





THE OUTDOOR OVEN
BY DIELE



GENIAL



PATIO



COMBIT

DIELE SpA

Headquarters
Via Grotte di Nottola, sn
04012 Cisterna di Latina (LT)
ITALY

T +39 0773 632 913
E info@diellespa.it
W www.diellespa.it

