

GRILL MEISTER

KURZANLEITUNG
SHORT MANUAL
GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE



RÄUCHEROFEN / SMOKER / FUMOIR

DE AT CH

RÄUCHEROFEN

Kurzanleitung

GB IE

SMOKER

Short manual

FR BE

FUMOIR

Guide de démarrage rapide

NL BE

ROOKOVEN

Beknopte handleiding

PL

PIEC WĘDZARNICZY

Krótką instrukcja

CZ

UDÍRNA

Krátký návod

SK

UDIAREŇ

Krátky návod

ES

HORNO PARA AHUMAR

Guía rápida

DK

RYGEOVN

Kort vejledning

IT

AFFUMICATORE

Guida rapida

HU

FÜSTÖLÖKEMENCE

Rövid útmutató

SI

PEČICA ZA DIMLJENJE

Kratka navodila

IAN 380464_2110

DE/AT/CH	Kurzanleitung	Seite	3
GB/IE	Short manual	Page	13
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	23
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	33
PL	Krótką instrukcja	Strona	43
CZ	Krátký návod	Strana	53
SK	Krátký návod	Strana	63
ES	Guía rápida	Página	73
DK	Kort vejledning	Side	83
IT	Guida rapida	Pagina	93
HU	Rövid útmutató	Oldal	103
SI	Kratka navodila	Stran	113

Kurzanleitung	Page	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	Page	4
Teilebeschreibung	Page	4
Technische Daten	Page	5
Lieferumfang	Page	5
Sicherheitshinweise	Page	5
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Page	6
Vermeiden Sie Brandgefahr	Page	7
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Page	7
Montage (siehe Abb. A – L)	Page	8
Gebrauch	Page	9
Empfehlungen zum Garen	Page	9
Brennstoff anzünden	Page	11
Reinigung und Pflege	Page	12

RÄUCHEROFEN

● Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 380464_2110 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

⚠️ WARNUNG! Beachten Sie die vollständige Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist ausschließlich zum Grillen und Räuchern von Speisen und nur zur Verwendung im Freien geeignet. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für andere Einsatzbereiche bestimmt.

Das Produkt darf unter keinen Umständen als Feuerstelle verwendet werden.

● Teilebeschreibung

1	Handgriff	(3x)
2	Lüftungsscheibe	(4x)
3	Ofendeckel	(1x)
4	Ofenkammer	(1x)
5	Ofentür	(1x)
6	Stütze	(9x)
7	Ofenboden	(1x)
8	Ofenfuß	(3x)
9	Thermometer	(1x)
10	Grillkohlerost	(1x)
11	Garrost	(2x)
12	Wasserschale	(1x)
13	Grillkohleschale	(1x)

● Technische Daten

Maße:	ca. 62 x 52 x 90 cm (L x B x H)
Max. Befüllung (Grillkohleschale):	1 kg
Brennstoff:	Grillkohle

Hinweis: Es darf nur Holzkohle verwendet werden.

● Lieferumfang

- 1 Räucherofen
- 1 Montagematerial-Set
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!




- Der Holzkohlegrill darf nur mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 betrieben werden.

⚠️ WARNUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

- Das Produkt ist kein Spielzeug, es gehört nicht in Kinderhände. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Produkt entstehen, nicht erkennen.
- Es wurde jede Anstrengung in der Fertigung unternommen, um scharfe Kanten an diesem Produkt zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und im Gebrauch vermieden werden.
- Zum Lieferumfang gehören eine Vielzahl von Schrauben und anderen Kleinteilen. Diese können beim Verschlucken oder Inhalieren lebensgefährlich sein.



Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

-  **WARNUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
-  **WARNUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
 - Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
 - Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
 - Während des Betriebs kann heißes Fett auf den Boden des Ofens tropfen. Halten Sie einen ausreichenden Abstand ein, da es zu Verbrennungen kommen 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.
- Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keine mit Zündflüssigkeit getränkten Grillkohlestücke auf die Glut.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Benutzen 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 Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.



Vermeiden Sie Brandgefahr

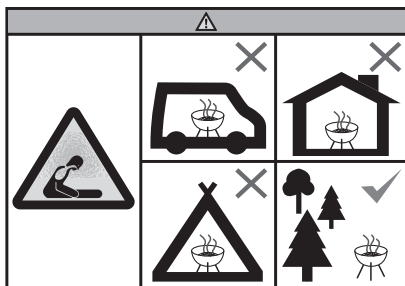
- ⚠️ WARNUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
 - Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
 - Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
 - Befüllen Sie das Produkt mit max. 1 kg Grillkohle.
 - Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
 - Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
 - Montieren Sie das Produkt nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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

- Wenden Sie keine Gewalt an, um das Produkt zu montieren.
- Ziehen Sie Schrauben nicht zu fest an.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.



- Verwenden Sie den Grill nicht in begrenzten Bereichen und/oder Wohnbereichen (z. B. Haus, Zelt, Wohnwagen, Wohnmobil, Boot). Ansonsten besteht Lebensgefahr aufgrund einer möglichen Kohlenmonoxid-Vergiftung.

● **Montage (siehe Abb. A – L)**

⚠ VORSICHT! Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, da sonst Verletzungsgefahr besteht.

Hinweis: Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schrauben fest an, um unerwünschte Materialspannungen zu vermeiden. Kontern Sie die Muttern dabei mit einem passenden Schraubenschlüssel.

● Gebrauch

Hinweis: Waschen Sie den Garrost [11] vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

Hinweis: Wir empfehlen, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.

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

Hinweis: Öffnen Sie während des Gebrauchs stets alle Lüftungsscheiben [2]. Die Lüftungsscheiben am Ofenboden [7] sorgen dafür, dass während des Gebrauchs genügend Luft in das Produkt strömt. Die Gartemperatur wird dadurch erhöht. Die Lüftungsscheibe am Ofendeckel [3] zieht die Hitze und den aromatischen Rauch nach oben. Dadurch entsteht eine Zirkulation innerhalb des Produkts.

Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

Max. Kapazität

Räuchern/Rösten: 1 kg

Direktes Grillen: 0,7 kg

● **Empfehlungen zum Garen**

Räuchern und Grillen (siehe Abb. J)

- Wenn der Brennstoff durchgeglüht und mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, füllen Sie 2 Liter kaltes Wasser in die Wasserschale [12]. Öffnen Sie den Ofendeckel [3], damit sich das Wasser 20 Minuten lang aufheizen kann.
- Lassen Sie gleichzeitig 200 g lebensmitteltaugliche Räucherchips 20 Minuten lang im Wasser einweichen.
- Sobald das Produkt aufgeheizt ist, legen Sie die durchnässten Räucherchips auf den Brennstoff.
- Legen Sie eine Auswahl an Lebensmitteln auf den Garrost [11] und platzieren Sie ihn über der Wasserschale [12]. Säfte und Flüssigkeiten aus den Lebensmitteln werden im Wasserbad gefangen. Aromatisierter Dampf und Rauch verbessern den Geschmack der Lebensmittel.

⚠ VORSICHT! Verwenden Sie ausschließlich lebensmitteltaugliche, naturbelassene Räucherchips. Sie können Räucherchips mit unterschiedlichen Aromen in beliebiger Menge verwenden.

⚠ VORSICHT! Verwenden Sie unter keinen Umständen Holz, welches sich nicht zum Räuchern von Lebensmitteln eignet. Verwenden Sie nur Holz, das Sie kennen und von dem Sie wissen, dass es sich zum Räuchern von Lebensmitteln eignet. Nicht alle Holzarten eignen sich zum Räuchern von Lebensmitteln.

Hinweis: Kontrollieren Sie während des Gebrauchs regelmäßig, ob noch genügend Brennstoff vorhanden ist. Fügen Sie bei Bedarf Brennstoff hinzu.

Rösten (siehe Abb. K)

- Entleeren Sie das Wasser aus der Wasserschale 12, damit die Wasserschale als indirekte Hitzequelle dienen kann. Mit dieser indirekten Garmethode kann das Fleisch schonend geröstet werden.

Direktes Grillen (siehe Abb. L)

- Unter „direktem Grillen“ versteht man das Garen des Grillgutes direkt über der Hitzequelle (Grillkohle, Gasbrenner, Elektroheizelement, etc.). Die Wirkung der Wärmestrahlung auf das Grillgut ist bei dieser traditionellen Methode am stärksten und hält die Garzeit niedrig (Schnellgaren).
- Kugel- und Haubengrills verfügen zusätzlich über einen Haubendeckel sowie Lüftungsscheiben in Haube und Ofenboden. Die Garzeit kann durch das Schließen der Haube und Öffnen der Lüftungsscheiben weiter verkürzt werden; das Grillkohlearoma kommt noch stärker zur Geltung, wenn beides gleichzeitig durchgeführt wird.
- Allerdings besteht beim ungeschützten, direkten Grillen auch immer die Möglichkeit, dass vom Grillgut abtropfendes Fett oder Marinade in die Wärmequelle gelangt und dort verbrennt.
- Beim Grillen von sehr fettigem oder mariniertem Grillgut empfiehlt sich daher der Einsatz einer Grillschale aus Aluminium oder, noch besser, aus emailliertem Stahl.

● Brennstoff anzünden

⚠️ WARNUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR! Beim Anzünden mit Benzin oder Spiritus kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Verwenden Sie deshalb nur ungefährliche Verbrennungsmaterialien, wie z. B. Feststoffanzünder. Der Grill muss während des Betriebes auf einem stabilen und festen Untergrund stehen.

❗ Tipp: Für perfekt durchgeglühte Grillkohle empfiehlt sich die Verwendung eines Anzündkamins (nicht im Lieferumfang enthalten).

- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **10** auf.
- Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann die Grillkohleschale **13** nach und nach mit Grillkohle bzw. Briketts.
- Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brenngut und das Räuchermaterial mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Grillkohleschale **13**.
- Hängen Sie den eingefetteten Garrost **11** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

● Reinigung und Pflege

- ⚠ VORSICHT!** Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠ VORSICHT!** Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
 - Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
 - Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
 - Nehmen Sie den Garrost **11** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
 - Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
 - Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
 - Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

Short Manual	Page	14
Intended use.....	Page	14
Parts description.....	Page	14
Technical data.....	Page	15
Scope of delivery.....	Page	15
Safety notices	Page	15
Prevent danger to life and the risk of injuries.....	Page	16
Prevent fires.....	Page	17
Avoid the danger of damage to property.....	Page	17
Assembly (see Fig. A – L)	Page	18
Use	Page	19
Cooking recommendations.....	Page	19
Igniting the fuel.....	Page	21
Cleaning and care	Page	22

SMOKER

● **Short Manual**

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 380464_2110.

⚠ WARNING! Observe the complete instruction manual and safety notes to prevent personal injury and property damage. The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Keep the short manual well preserved and if you hand the product on to third parties, all documentation should be passed on as well.

● **Intended use**

This product is only suitable for grilling and smoking foods, and is for outdoor use only. This product is not suitable for commercial use or for any other use.

This product must not be used as a fireplace under any circumstances.

● **Parts description**

1	Handle	(3x)
2	Ventilation plate	(4x)
3	Oven lid	(1x)
4	Oven chamber	(1x)
5	Oven door	(1x)
6	Support	(9x)
7	Oven bottom	(1x)
8	Oven foot	(3x)
9	Thermometer	(1x)
10	Charcoal grid	(1x)
11	Cooking grid	(2x)
12	Water bowl	(1x)
13	Charcoal bowl	(1x)

● Technical data

Dimensions:	approx. 62 x 52 x 90 cm (L x W x H)
Max. capacity (charcoal bowl):	1 kg
Fuel:	charcoal

Note: Only charcoal shall be used.

● Scope of delivery

- 1 Smoker
- 1 Assembly material kit
- 1 Set of assembly instructions and instructions for use



Safety notices

KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!




- The charcoal grill can only be operated with charcoal or charcoal briquettes in accordance with DIN EN 1860-2.

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

- The product is not a toy – keep out of the reach of children. Children cannot recognise the risks associated with the use of the product.
- Every effort was made during manufacturing to prevent sharp edges on this product. Handle the individual parts with care to prevent accidents or injuries during assembly and use.
- The product includes a variety of screws and other small parts. These may prove life-threatening if swallowed or inhaled.



Prevent danger to life and the risk of injuries

-  **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the barbecue indoors, only operate outdoors!
-  **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Do not use indoors!
- Keep an adequate distance to hot parts, as any contact may result in severe burns.
- Hot grease may drip from the oven bottom during use. Keep an adequate distance, as severe burns may result.
-  Always wear barbecue gloves or oven mitts. Gloves should accord with PPE regulation (category II heat protection, e.g. DIN EN 407).
- Always use barbecue tools with long, heat resistant handles.
- Pouring flammable liquids into embers will cause spurts of flames or explosions. Never use lighter fluid such as petrol or spirits. Do not add charcoal soaked in lighter fluid to the fire.
- Remain alert at all times always be aware of what you are doing. Do not use the product if you are unfocused or tired or under the influence of drugs, alcohol or medications. One moment of carelessness whilst using the product can cause serious injuries. Do not leave the product unattended.



Prevent fires

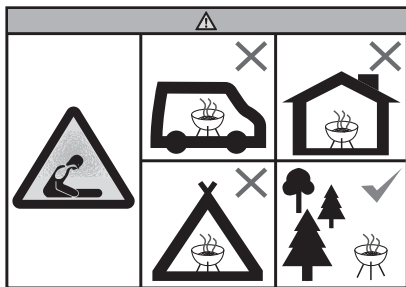
- ⚠ WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
 - Install the barbecue on a secure level base prior to use.
 - Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
 - Fill the product with max. 1 kg of charcoal.
 - Only light the charcoal in an area protected from the wind.
 - Ensure the charcoal has completely burnt out and cooled down before removing the ashes.
 - Do not install the product in caravans or on boats.



Avoid the danger of damage to property

- The screw joints can gradually loosen from use and affect the stability of the product. Verify the screws are tight before every use. If necessary, tighten all screws to ensure stability.

- Do not use force when assembling the product.
- Do not overtighten the screws.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use the product if parts are missing, damaged or worn.



- 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.

● **Assembly (see Fig. A – L)**

⚠ CAUTION! The screw heads must always face outwards to guarantee your safety, as otherwise there is a risk of injury.

Note: Tighten all screws securely after assembly to prevent undesirable material stresses. When doing so, secure the nuts using the appropriate spanner.

● **Use**

Note: Wash the cooking grid [11] with warm dishwater before prior to first use.

Note: We recommend heating the grill up prior to first use and allowing the fuel to burn out for at least 30 minutes.

Note: Only place food on the grill when the fuel is covered by a layer of ash!

Note: Always open all ventilation plates [2] during use. The ventilation plates on the oven bottom [7] ensure that enough air flows into the product during use. This increases the cooking temperature. The ventilation plate on the oven lid [3] draws the heat and aromatic smoke upwards. This creates circulation inside the product.

Place the grill on a sturdy, level surface prior to use.

Max. capacity

Smoking/Roasting: 1 kg

Direct grilling: 0.7 kg

● **Cooking recommendations**

Smoking and grilling (see Fig. J)

- When the fuel is burnt out and covered with a white layer of ash, pour 2 litres of cold water into the water bowl [12]. Open the oven lid [3] to allow the water to heat up for 20 minutes.
- At the same time, soak 200 g of food-grade smoking chips in the water for 20 minutes.
- As soon as the product has heated up, place the soaked smoking chips on the fuel.
- Put a variety of foods on the cooking grid [11] and place it above the water bowl [12]. Juices and liquids from the food get caught in the water bath. Flavoured steam and smoke enhance the taste of the food.

⚠ CAUTION! Only use food-grade, natural smoking chips. You can use smoking chips with different flavours in any quantity.

⚠ CAUTION! Under no circumstances use wood that is not suitable for smoking food. Only use wood that you know is suitable for smoking food. Not all types of wood are suitable for smoking food.

Note: During use, check regularly that there is enough fuel left. Add fuel if necessary.

Roasting (see Fig. K)

- Empty the water from the water bowl **12** so that the water bowl can serve as an indirect heat source. With this indirect cooking method, the meat can be gently roasted.

Direct grilling (see Fig. L)

- "Direct grilling" refers to cooking food directly over the heat source (charcoal, gas burner, electric heating element, etc.). Thermal radiation has the strongest effect on the food when this traditional method is used, and this shortens the cooking time (quick cooking).
- Kettle barbecues and hooded barbecues also have a hooded cover and ventilation disks in the hood and oven bottom. The cooking time may be reduced further by closing the hood and opening the ventilation disks, the barbecue flavour becomes stronger if both of these options are taken.
- However, during exposed direct grilling it is possible that fat or marinade dripping from the food being grilled will fall into the heat source and burn.
- Therefore, when grilling very fatty or marinated foods, we recommend using a grill tray made from aluminium, or even better, one made from enamelled steel.

● Igniting the fuel

⚠ WARNING! RISK OF BURNS! Igniting using petrol or spirits, which are highly flammable, can cause the uncontrollable build up of heat. Therefore, only use safe burning materials such as firelighters. The grill must be placed on solid, stable ground while it is being used.

- ❗ **Tip:** To guarantee perfectly smoldering charcoal, we recommend using a chimney starter (not included in the scope of delivery).
- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.
- Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal grid **10**.
- Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this / these with a match.
- Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the charcoal bowl **13** with charcoal or briquettes, bit by bit.
- A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel and smoking material equally in the charcoal bowl **13** using a suitable metal tool.
- Mount the greased cooking grid **11** and start grilling.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

● Cleaning and care

- ⚠ **CAUTION!** Allow the product to cool all the way down before cleaning it.
- ⚠ **CAUTION!** Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.
- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the cooking grid 11 and clean it thoroughly with dishwasher. Then dry it off thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Dry with a soft, clean cloth. Do not scratch the surfaces when drying off.
- Generally clean the inside and surfaces with warm soapy water.

Guide de démarrage rapide	Page	24
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	24
Description des pièces	Page	24
Données techniques	Page	25
Contenu de l'emballage	Page	25
Consignes de sécurité	Page	25
Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort	Page	26
Éviter tout risque d'incendie	Page	27
Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels	Page	27
Montage (voir les ill. A – L)	Page	28
Utilisation	Page	29
Recommandations de cuisson	Page	29
Allumer le combustible	Page	31
Nettoyage et entretien	Page	32

FUMOIR

● Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 380464_2110, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.

⚠ AVERTISSEMENT ! Respectez le mode d'emploi complet et les consignes de sécurité afin d'éviter tout dommage corporel et matériel. Le guide de démarrage rapide fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les instructions d'utilisation et de sécurité. Conservez le guide de démarrage rapide dans un endroit sûr et remettez tous les documents lorsque vous transmettez le produit à un tiers.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est exclusivement prévu pour griller et fumer des aliments et convient uniquement à une utilisation en extérieur. Le produit n'est pas destiné à une utilisation commerciale ou à d'autres domaines d'application.

Le produit ne doit en aucun cas être utilisé comme brasero pour faire un feu.

● Description des pièces

1	Poignée	(3x)
2	Disque d'aération	(4x)
3	Couvercle	(1x)
4	Chambre du four	(1x)
5	Porte	(1x)
6	Support	(9x)
7	Fond	(1x)
8	Pied	(3x)
9	Thermomètre	(1x)
10	Grille à charbon de bois	(1x)
11	Grille de cuisson	(2x)
12	Cuvette à eau	(1x)
13	Cuvette à charbon	(1x)

● Données techniques

Dimensions :	env. 62 x 52 x 90 cm (l x H x P)
Contenance maximale (cuvette à charbon) :	1 kg
Combustible :	Charbon de bois

Remarque : Seulement l'utilisation de charbon de bois est autorisée.

● Contenu de l'emballage

- 1 Fumoir
- 1 Kit de matériel de montage
- 1 Notice de montage et mode d'emploi



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !




- Ce barbecue à charbon de bois ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois conformément à la norme DIN EN 1860-2.

⚠ AVERTISSEMENT ! Prière de tenir les enfants et les animaux hors de portée !

- Le produit n'est pas un jouet et doit être maintenu hors de la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à la manipulation de ce produit.
- Lors de la fabrication du produit, un grand soin a été apporté à l'élimination d'arêtes vives. Manipulez les pièces avec prudence de façon à éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le contenu de l'emballage comprend de nombreuses vis et autres petites pièces. Ils peuvent présenter un risque mortel en cas d'ingestion ou d'inhalation.



Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort

-  **AVERTISSEMENT !** Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas utiliser le barbecue dans des espaces clos, mais uniquement à l'extérieur !
-  **AVERTISSEMENT !** Ne jamais utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Prière d'utiliser seulement des allume-feux selon la norme EN 1860-3 !
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Tenez-vous suffisamment à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
- De la graisse brûlante est susceptible de s'égoutter de la cuvette à charbon durant l'utilisation. Tenez-vous à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
-  Portez toujours des gants spécial barbecue ou de cuisine. Utilisez des gants conformément aux règlements EPI (catégorie II de protection contre la chaleur par ex. DIN EN 407).
- Utilisez toujours des ustensiles spécial barbecue avec de longs manches et poignées résistants à la chaleur.
- Les liquides inflammables, qui sont aspergés sur les braises, forment des jets de flamme ou créent des déflagrations. N'utilisez jamais de liquide comme de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage. Ne mettez jamais des morceaux de charbon de bois imprégnés de liquide allume-barbecue sur les braises.
- Faites toujours attention à ce que vous faites et agissez avec prudence. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré ou si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un bref instant de distraction lors de l'usage du produit est susceptible de provoquer des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



Éviter tout risque d'incendie

⚠ AVERTISSEMENT ! Ce barbecue devient très chaud et ne doit donc pas être déplacé durant son utilisation !

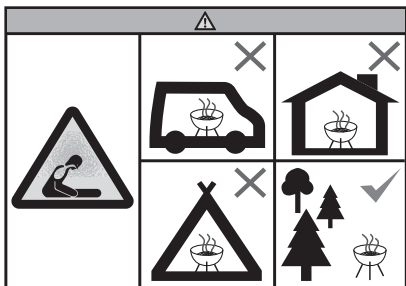
- Tenez un extincteur et une trousse de premiers secours prête au cas où un accident se produirait ou un feu se déclencherait.
- Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.
- Placez le produit de manière à ce qu'il soit à au moins 1 m de matériaux inflammables.
- Remplissez le produit avec un maximum de 1 kg de charbon de bois.
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Avant de retirer les cendres, veillez à ce que le charbon de bois soit complètement consommé et refroidi.
- Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.



Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels

- Lors de l'utilisation, les vis sont susceptibles de se desserrer peu à peu et de réduire la stabilité du produit. Vérifiez avant chaque utilisation que les vis sont bien serrées. Si possible, vissez à nouveau toutes les vis afin de vous assurer que l'appareil est stable.

- Lors du montage du produit, ne faites pas usage de la force.
- Ne serrez pas trop fort les vis.
- Ne vous asseyez pas et ne prenez pas appui sur le produit.
- N'utilisez pas le produit si des pièces manquent, sont endommagées ou usées.



- N'utilisez pas le gril dans des endroits où l'espace est restreint et/ou dans des habitations (par ex. logement, tente, caravane, camping-car, bateau). Sinon, il existe un danger mortel dû à la présence de monoxyde de carbone.

● **Montage (voir les ill. A – L)**

- ⚠ PRUDENCE !** Pour votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur. Dans le cas contraire, il existe un risque de blessures.

Remarque : Serrez toutes les vis seulement après avoir terminé le montage, car d'éventuelles contractions de la matière sont susceptibles de gêner l'assemblage final. Vissez les écrous à l'aide d'une clé plate compatible.

● **Utilisation**

Remarque : Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson [11] à l'eau chaude savonneuse.

Remarque : Nous vous recommandons de chauffer le barbecue avant sa première utilisation et de laisser le combustible brûler au moins 30 minutes.

Remarque : Placez les aliments à griller seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !

Remarque : Pendant l'utilisation, ouvrez toujours tous les disques d'aération [2]. Les disques d'aération sur le fond [7] du fumoir permettent de faire entrer suffisamment d'air dans le produit durant l'utilisation. La température de cuisson est ainsi accrue. Le disque d'aération sur le couvercle [3] du fumoir attire la chaleur et la fumée aromatique vers le haut. Il en résulte une circulation à l'intérieur du produit.

Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.

Capacité max.

Fumer/griller : 1 kg

Cuisson directe : 0,7 kg

● **Recommandations de cuisson**

Fumer et griller (voir ill. J)

- Lorsque le combustible est bien consommé et recouvert d'une couche de cendres blanches, versez 2 litres d'eau froide dans la cuvette à eau [12]. Pour que l'eau puisse chauffer pendant 20 minutes, ouvrez le couvercle [3] du fumoir.
- En même temps, laissez tremper 200 g de copeaux de fumage de qualité alimentaire dans l'eau pendant 20 minutes.
- Dès que le produit est chauffé, placez les copeaux de fumage trempés sur le combustible.
- Placez une partie des denrées alimentaires sur la grille de cuisson [11] et positionnez-la au-dessus de la cuvette à eau [12]. Les jus et liquides des denrées alimentaires tombent dans le bain-marie. La vapeur et la fumée aromatisées améliorent le goût des aliments.

⚠ PRUDENCE ! Utilisez uniquement des copeaux de fumage naturels non traités et de qualité alimentaire. Vous pouvez utiliser des copeaux de fumage de différents arômes dans la quantité souhaitée.

⚠ PRUDENCE ! N'utilisez en aucun cas du bois qui ne convient pas au fumage d'aliments. N'utilisez que du bois que vous connaissez et dont vous savez qu'il convient au fumage des aliments. Toutes les essences de bois ne sont pas adaptées au fumage des aliments.

Remarque : Pendant l'utilisation, contrôlez régulièrement s'il y a encore suffisamment de combustible. Si nécessaire, ajoutez du combustible.

Rôtir (voir ill. K)

- Videz l'eau de la cuvette à eau **12** afin qu'elle puisse servir de source de chaleur indirecte. Avec cette méthode de cuisson indirecte, la viande peut être rôtie en douceur.

Cuisson directe (voir ill. L)

- La « cuisson directe » signifie que les aliments à griller sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur (charbon de bois, brûleur à gaz, résistance électrique, etc.). L'effet du rayonnement thermique sur les aliments à griller est avec cette méthode traditionnelle très fort et permet un temps de cuisson réduit (cuisson rapide).
- Les barbecues boules et avec couvercle disposent en plus d'un couvercle ainsi que de disques d'aération dans le couvercle et sur le fond. Le temps de cuisson peut être davantage raccourci en fermant le couvercle et en ouvrant les disques d'aération ; l'arôme du charbon de bois est davantage mis en valeur lorsque les deux réglages sont effectués en même temps.
- Toutefois, lors d'une cuisson directe non protégée, il est toujours possible que la graisse ou la marinade qui s'égouttent des aliments à griller tombent dans la source de chaleur et y brûlent.
- Lorsque vous faites griller des aliments très gras ou marinés, il est recommandé d'installer une barquette en aluminium ou, de préférence, un plat en acier émaillé.

● Allumer le combustible

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES ! Si de l'essence ou de l'alcool à brûler sont utilisés pour allumer, cela est susceptible de provoquer une production de chaleur incontrôlable due à des déflagrations. Veuillez donc utiliser uniquement des combustibles non dangereux, comme par ex. des cubes allume-feu solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et ferme.

❗ Conseil : Pour obtenir un charbon de bois parfaitement allumé, l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon (non comprise dans le contenu de l'emballage) est recommandée.

- Utilisez des produits de qualité avec l'homologation DIN, comme par exemple du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des cubes allume-feu solides homologués DIN.
- Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon de bois **10**.
- Placez un ou deux cube(s) allume-feu solide(s) sur la couche existante de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les à l'aide d'une allumette.
- Laissez les cubes allume-feu brûler 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite la cuvette à charbon **13** petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
- Après env. 15 à 20 minutes, une couche de cendres blanches devrait se former sur le combustible. Elle indique que la température idéale de cuisson est atteinte. À l'aide d'un outil métallique approprié, répartissez uniformément le combustible et la matière à fumer dans la cuvette à charbon **13**.
- Suspendez la grille de cuisson **11** graissée et commencez à griller.
- Placer les aliments à griller seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.

● Nettoyage et entretien

⚠ PRUDENCE ! Laissez le produit complètement refroidir avant de le nettoyer.

⚠ PRUDENCE ! Avant de retirer les cendres et de ranger le produit, assurez-vous que le charbon de bois est complètement consommé et refroidi.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou récurant et aucun tampon à récurer abrasif car ceux-ci peuvent soit attaquer les surfaces soit causer des rayures.
- Après votre barbecue, ne versez pas directement de l'eau froide sur le charbon de bois pour l'éteindre. Sinon, le produit pourrait être endommagé. Utilisez des cendres déjà refroidies, du sable ou pulvérisez finement de l'eau.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, si possible après chaque utilisation.
- Enlevez la grille de cuisson **11** et nettoyez-la bien à l'eau savonneuse. Après, séchez-la soigneusement.
- Retirez tous les dépôts sur le produit à l'aide d'une éponge mouillée.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas la surface en frottant trop fortement lors du séchage.
- Nettoyez les surfaces à l'intérieur et l'extérieur à l'eau chaude savonneuse.

Beknopte handleiding	Pagina	34
Beoogd gebruik	Pagina	34
Onderdelenbeschrijving	Pagina	34
Technische gegevens	Pagina	35
Leveringsomvang	Pagina	35
Veiligheidstips	Pagina	35
Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen	Pagina	36
Voorkom brandgevaar	Pagina	37
Vermijd gevaar voor objectschade	Pagina	37
Montage (zie afb. A – L)	Pagina	38
Gebruik	Pagina	39
Aanbevelingen voor het gaar maken	Pagina	39
Brandstof aansteken	Pagina	41
Reinigen en onderhoud	Pagina	42

ROOKOVEN

● Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 380464_2110 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.

⚠ WAARSCHUWING! Neem de volledige gebruiksaanwijzing en de veiligheidsinstructies in acht om verwondingen en materiële schade te vermijden. De beknopte handleiding is een onderdeel van dit product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding goed en overhandig ook alle documenten als u het product aan derden geeft.

● Beoogd gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor het buitenshuis barbecueën en roken van gerechten. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik of voor andere toepassingen.

Het product mag in geen enkel geval als haard worden gebruikt.

● Onderdelenbeschrijving

1	Handgreep	(3x)
2	Ventilatierooster	(4x)
3	Ovendeksel	(1x)
4	Ovenkamer	(1x)
5	Ovendeur	(1x)
6	Steunen	(9x)
7	Vuurschotel	(1x)
8	Ovenvoet	(3x)
9	Thermometer	(1x)
10	Barbecuekolenrooster	(1x)
11	Barbecueurooster	(2x)
12	Waterbak	(1x)
13	Vuurbak	(1x)

● Technische gegevens

Afmetingen:	ca. 62 x 52 x 90 cm (B x H x D)
Maximale vulling (vuurbak):	1 kg
Brandstof:	Barbecuekolen

Tip: Er mag uitsluitend houtskool worden gebruikt.

● Leveringsomvang

- 1 Rookoven
- 1 Set montagemateriaal
- 1 Montagehandleiding en gebruiksaanwijzing



Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!


- In deze houtskoolbarbecue mag alleen houtskool of houtskoolbriketten conform DIN EN 1860-2 gebruikt worden.

⚠ WAARSCHUWING! Houd dit product uit de buurt van kinderen en huisdieren!

- Het product is geen speelgoed en hoort niet in kinderhanden terecht te komen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die het gebruik van dit product met zich meebrengt.
- Bij de vervaardiging is alles gedaan om ervoor te zorgen dat dit product geen scherpe randen heeft. Behandel de onderdelen van de barbecue voorzichtig om zo tijdens het in elkaar zetten en gebruik van de barbecue ongevallen of verwondingen te voorkomen.
- Meegeleverd zijn tal van schroeven en andere kleine onderdelen. Bij inslikken of inhaleren kunnen deze levensgevaarlijk zijn.



Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging. Barbecue niet in gesloten ruimten maar alleen buitenshuis gebruiken!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine! Alleen aansteekmiddelen conform EN1860-3 gebruiken!
 - Niet in afgesloten ruimten gebruiken!
 - Bewaar voldoende afstand tot hete delen om te voorkomen dat er bij contact ernstige brandwonden kunnen ontstaan.
 - Heet vet kan tijdens het gebruik uit de vuurbak druipen. Bewaar voldoende afstand tot hete delen om te voorkomen dat er ernstige brandwonden kunnen ontstaan.
 -  Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen. Gebruik handschoenen conform de PBM-reglementen (hittebescherming categorie II, bijv. DIN EN 407).
 - Gebruik altijd barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
 - Brandbare vloeistoffen, die in het vuur gegoten worden, veroorzaken steekvlammen of ontploffingen. Gebruik daarom nooit aansteekvloeistoffen zoals benzine of spiritus. Gooi ook geen met aansteekvloeistof doordrenkte stukken houtskool op het vuur.
 - Houd uw gedachten erbij en let altijd op wat u doet. Gebruik het product niet als u ongeconcentreerd of moe bent of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen verkeert. Een moment van onoplettendheid bij het gebruik van het product kan tot ernstige verwondingen leiden. Laat het product nooit zonder toezicht.



Voorkom brandgevaar



WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens gebruik niet verplaatst worden!

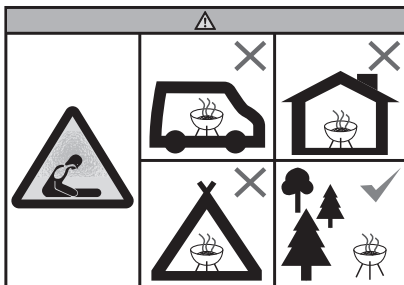
- Altijd een brandblusser en een Eerste Hulp-set bij de hand houden om in geval van een ongeluk of brand voorbereid zijn.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zet het product zo neer dat het minstens 1 m verwijderd is van gemakkelijk ontvlambaar materiaal.
- Vul het product met max. 1 kg barbecuekolen.
- Steek de barbecuekolen alleen aan op een tegen wind beschermde plek.
- Zorg ervoor, dat de barbecuekolen volledig zijn opgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert.
- Installeer het product niet in caravans of boten.



Vermijd gevaar voor objectschade

- Tijdens gebruik kunnen de schroefverbindingen langzamerhand losraken waardoor de stabiliteit van het product beïnvloed wordt. Controleer voor ieder gebruik of de schroeven nog goed vastzitten. Draai de schroeven zonodig weer goed vast om ervoor te zorgen dat de barbecue stevig staat.

- Gebruik nooit extreem veel kracht om het product in elkaar te zetten.
- Draai de schroeven niet te stevig vast.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als onderdelen ontbreken en beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de rookoven niet in afgesloten (woon)ruimten (bijv. in huis, in woonwagens, caravans en boten). Doet u dat niet dan bestaat er levensgevaar door een mogelijke koolmonoxidevergiftiging.

● **Montage (zie afb. A – L)**

⚠ VOORZICHTIG! De koppen van de schroeven dienen voor uw veiligheid altijd naar buiten gericht te zijn, omdat er anders kans op verwondingen bestaat.

Tip: Draai pas na beëindiging van de montage alle schroeven stevig aan om ongewenste spanningen in het materiaal te voorkomen. Houd de moeren hierbij vast met een daarvoor geschikte sleutel.

● **Gebruik**

Tip: Was het barbecuerooster [11] af met warm water voordat u dat voor het eerst gebruikt.

Tip: Wij bevelen u aan de barbecue voor het eerste gebruik te verhitten en de brandstof minstens 30 minuten door te laten gloeien.

Tip: Leg de te barbecueën gerechten pas op het rooster als de houtskool bedekt is met een lichte aslaag!

Tip: Open tijdens het gebruik altijd alle ventilatieroosters [2]. De ventilatieroosters op de vuurschotel [7] zorgen ervoor dat er tijdens het gebruik voldoende lucht in het product stroomt. De garingstemperatuur wordt daardoor verhoogd. Het ventilatorrooster op de ovendeksel [3] trekt de hitte en de aromatische rook naar boven. Daardoor ontstaat er een circulatie binnen het product.

Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

Max. capaciteit

Roken/roosteren: 1 kg

Direct grillen: 0,7 kg

● **Aanbevelingen voor het gaar maken**

Roken en barbecueën (zie afb. J)

- Als de brandstof doorgegloeid en met een witte aslaag bedekt is, vult u 2 liter koud water in de waterbak [12]. Open de ovendeksel [3], zodat het water 20 minuten lang kan verwarmen.
- Laat tegelijkertijd 200 g voor levensmiddelen geschikte rookchips 20 minuten lang in het water inweken.
- Zodra het product is verwarmt, legt u de geweekte rookchips op de brandstof.
- Leg uw keuze van gerechten op het barbecuerooster [11] en plaats ze boven de waterbak [12]. Sap en vloeistof uit de gerechten worden in de waterbak opgevangen. Gearomatiseerde damp en rook verbeteren de smaak van de gerechten.

⚠ VOORZICHTIG! Gebruik uitsluitend voor levensmiddelen geschikte, natuurlijke rookchips. U kunt rookchips met verschillende aroma's, in de gewenste hoeveelheid gebruiken.

⚠ VOORZICHTIG! Gebruik in geen geval hout dat niet geschikt is voor het roken van levensmiddelen. Gebruik alleen hout dat u als zodanig herkent en waarvan u weet dat het veilig is en geschikt is voor het roken van levensmiddelen. Niet alle houtsoorten zijn geschikt voor het roken van levensmiddelen.

Tip: Controleer tijdens het gebruik regelmatig of er voldoende brandstof aanwezig is. Voeg indien nodig brandstof toe.

Roosteren (zie afb. K)

- Verwijder het water uit de waterbak **12** zodat de waterbak als indirecte hittebron dienst kan doen. Met deze indirecte manier van gaar maken kan het vlees langzaam geroosterd worden.

Direct barbecueën (zie afb. L)

- Onder "direct barbecueën" wordt het gaar maken van de te barbecueën gerechten direct op de hittebron (barbecuekolen, gasbrander, elektrisch verwarmingselement, etc.) verstaan. Het effect van de warmtestraling op het te barbecueën voedsel is bij deze traditionele methode het krachtigst en de gaartijd is het kortst (snel garen).
- Kogel- of afdekbarbecues bezitten bovendien een deksel evenals ventilatieroosters in de afdekking en de vuurschotel. De gaartijd kan door het sluiten van de afdekking en het openen van de ventilatieroosters verder worden verkort; het aroma van de barbecuekolen komt nog beter tot zijn recht als beide gelijktijdig worden uitgevoerd.
- Er bestaat echter bij het onbeschermd, directe barbecueën ook altijd de mogelijkheid dat van het te barbecueën gerechten vet of marinade op de warmtebron druipt en daar verbrandt.
- Bij het barbecueën van zeer vette of gemarineerde gerechten raden wij u daarom aan het gebruik van een barbecueschaal van aluminium, of nog beter, van geëmailleerd staal te gebruiken.

● Brandstof aansteken

⚠ WAARSCHUWING! VERBRANDINGSGEVAAR! Bij het aansteken met benzine of spiritus kan er zich door steekvlammen een oncontroleerbare hitte ontwikkelen. Gebruik daarom alleen ongevaarlijk verbrandingsmateriaal, zoals bijv. aanstekers van een vast materiaal. De barbecue moet tijdens het gebruik op een stabiele en stevige ondergrond staan.

ⓘ Tip: Voor perfect doorgegloeide barbecuekolen wordt gebruik van een houtskoolstarter aanbevolen (niet meegeleverd).

- Gebruik kwalitatief hoogwaardige producten met DIN-certificatie, zoals bijvoorbeeld DIN-gecertificeerde barbecuekolen of -briketten of DIN-gecertificeerde aanstekers van vast materiaal.
- Leg een laag barbecuekolen of de barbecuebriketten op het barbecuekolenrooster **10**.
- Leg één of twee stukken vast aanmaakmateriaal op de aanwezige laag barbecuekolen resp. barbecuebriketten. Steek deze aan met een lucifer.
- Laat de aanstekers van vast materiaal 2 tot 4 minuten branden. Vul dan de vuurbak **13** verder met een aantal lagen barbecuekolen of briketten.
- Op deze brandstof moet na ongeveer 15 tot 20 minuten een witte aslaag ontstaan. Dit geeft aan dat de ideale gaartemperatuur is bereikt. Verdeel de kolen of briketten met een daarvoor geschikte metalen werktuig gelijkmatig over de vuurbak **13**.
- Leg het ingevette barbecue-rooster **11** op zijn plaats en begin met barbecueën.
- Leg de te barbecueën gerechten pas op het rooster als de brandstof bedekt is met een aslaag.

● Reinigen en onderhoud

- ⚠ VOORZICHTIG!** Laat het product volledig afkoelen voordat u het schoon gaat maken.
- ⚠ VOORZICHTIG!** Zorg ervoor dat de barbecuekolen volledig opgebrand en afgekoeld zijn voordat u de as verwijdt en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en schuursporen kunnen achterlaten.
 - Giet na het barbecueën nooit direct koud water op de barbecuekolen om deze te blussen. Hierdoor kan het product beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of een fijne straal waternevel.
 - Gooi de koude as weg en maak het product regelmatig schoon, idealiter na ieder gebruik.
 - Verwijder het barbecueroster **11** en spoel het goed af met water. Droog het rooster vervolgens goed.
 - Verwijder losse aanslag met een natte spons van het product.
 - Gebruik daarna een zachte, schone doek om het product af te drogen. Zorg ervoor bij het droog wrijven geen krassen in de oppervlakken te maken.
 - Maak er een gewoonte van de binnen- en buitenoppervlakken met warm sop schoon te maken.

Krótką instrukcja	Strona	44
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem.	Strona	44
Opis części.	Strona	44
Dane techniczne	Strona	45
Zakres dostawy	Strona	45
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	45
Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń.	Strona	46
Unikać zagrożenia pożarowego	Strona	47
Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia	Strona	47
Montaż (patrz rys. A – L)	Strona	48
Zastosowanie	Strona	49
Zalecenia kulinarne	Strona	49
Zapalanie paliwa.	Strona	51
Czyszczenie i konserwacja	Strona	52

PIEC WĘDZARNICZY

● Krótką instrukcją

Niniejszy dokument jest skróconą, wydrukowaną wersją kompletnej instrukcji obsługi. Zeskanowanie kodu QR przeniesie Cię bezpośrednio na stronę serwisu Lidl (www.lidl-service.com) i po wpisaniu numeru artykułu (IAN) 380464_21 10 będziesz mógł/a obejrzeć i pobrać pełną instrukcję obsługi.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy przestrzegać kompletnej instrukcji obsługi oraz wskazówek bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała i szkód materialnych. Skrócona instrukcja obsługi jest integralną częścią tego produktu. Przed użyciem produktu należy zapoznać się ze wszystkimi wskazówkami dotyczącymi obsługi i bezpieczeństwa. Zachować skróconą instrukcję a przy przekazaniu produktu osobom trzecim należy ją dołączyć.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt nadaje się do grillowania oraz wędzenia żywności i tylko do użytku na zewnątrz. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani odmiennych zastosowań.

W żadnym wypadku produkt nie może być używany jako kominek.

● Opis części

1	Uchwyt	(3x)
2	Tarcza wentylacyjna	(4x)
3	Pokrywa pieca	(1x)
4	Komora pieca	(1x)
5	Drzwiczki pieca	(1x)
6	Wspornik	(9x)
7	Dno pieca	(1x)
8	Stopka pieca	(3x)
9	Termometr	(1x)
10	Ruszt na węgiel drzewny	(1x)
11	Ruszt do gotowania	(2x)
12	Misa na wodę	(1x)
13	Misa ogniowa	(1x)

● Dane techniczne

Wymiary:	ok. 62 x 52 x 90 cm (szer. x wys. x gł.)
Maks. napełnienie (misy ogniowej):	1 kg
Paliwo:	Węgiel drzewny

Rada: Można używać wyłącznie węgla drzewnego.

● Zakres dostawy

- 1 Piec wędzarniczy
- 1 Zestaw elementów do montażu
- 1 Instrukcja montażu i użytkowania



Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA!




- W grillu na węgiel drzewny można używać tylko węgla drzewnego lub brykietów, zgodnie z normą DIN EN 1860-2.

⚠ OSTRZEŻENIE! Trzymać z dala dzieci i zwierzęta!

- Ten produkt nie jest zabawką, trzymać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie rozpoznają zagrożeń, wynikających z używania tego produktu.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby produkt nie miał ostrych krawędzi. Z poszczególnymi częściami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć wypadków lub obrażeń podczas montażu i użytkowania.
- Produkt posiada różnorodne śruby i inne małe części. Mogą one zagrażać życiu w przypadku połknięcia lub wdychania.



Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń

-  **OSTRZEŻENIE!** Ryzyka zatrucia tlenkiem węgla. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń, tylko na zewnątrz!
-  **OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania lub ponownego rozpalanie nie używać alkoholu lub benzyny! Używać wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
 - Nie używać wewnątrz pomieszczeń!
 - Zachowywać odpowiednią odległość od gorących części, gdyż kontakt może być przyczyną poważnych oparzeń.
 - Podczas użytkowania gorący tłuszcz może kapać z tacy na węgiel drzewny w misie ogniowej. Zachowywać odpowiednią odległość, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.
 -  Zawsze używać rękawic kuchennych lub do pieczenia. Rękawice powinny odpowiadać przepisom ŚOI (II - kategoria ochrony przed ciepłem, np. DIN EN 407).
 - Zawsze używać akcesoriów do grilla z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.
 - Wlewanie palnych cieczy do żaru wywoła iskry, płomienie lub eksplozję. Nigdy nie używać palnych cieczy, takich jak spirytus lub benzyna. Nie dodawać do żaru węgla drzewnego, nasączonego materiałem palnym.
 - Zawsze zachowywać ostrożność i zwracać uwagę na to, co się robi. Nie używać produktu, gdy jest się zmęczonym lub rozkojarzonym albo pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Chwila nieuwagi podczas używania produktu może spowodować poważne urazy. Nie pozostawiać produktu bez nadzoru.



Unikać zagrożenia pożarowego

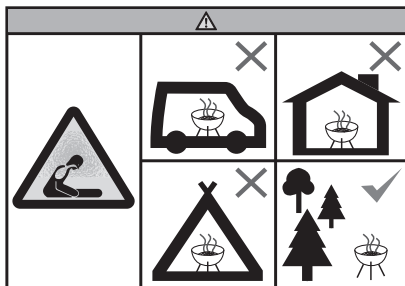
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Grill będzie bardzo gorący podczas używania, więc nie należy go wtedy przesuwac!
- Zawsze mieć w pobliżu gaśnicę i zestaw pierwszej pomocy medycznej, aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru.
 - Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.
 - Produkt należy ustawiać w odległości co najmniej 1 m od łatwopalnych materiałów.
 - Produkt napełniać maks. 1 kg węgla drzewnego.
 - Węgiel drzewny zapalać w miejscu osłoniętym od wiatru.
 - Przed usunięciem popiołu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
 - Produkt nie nadaje się do używania w pojazdach i łodziach.



Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia

- Elementy złączne mogą z czasem poluzować się, wpływając na stabilność produktu. Przed każdym użyciem sprawdzać stan dokręcenia śrub. Jeśli zachodzi potrzeba, dokręcić wszystkie śruby, aby zapewnić stabilność.

- Podczas montażu produktu nie używać nadmiernej siły.
- Nie dokręcać zbyt mocno, aby nie zerwać gwintu śrub.
- Nie siadać na produkcie, ani na nim nie stawać.
- Nie używać produktu, jeśli brakuje części albo gdy są uszkodzone lub zużyte.



- Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych (np. Domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie). W przeciwnym razie istnieje zagrożenie życia spowodowane możliwością zatrucia tlenkiem węgla.

● **Montaż (patrz rys. A – L)**

⚠ OSTROŻNIE! Łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz, aby zapewnić bezpieczeństwo, bo w przeciwnym razie istnieje ryzyko urazu.

Rada: Po zmontowaniu dokręcić starannie wszystkie śruby, aby uniknąć niepożądanych naprężeń materiałowych. Nakrętki należy dokręcać odpowiednim kluczem.

● Zastosowanie

Rada: Przed pierwszym użyciem ruszt do gotowania [11] optukać pod bieżącą ciepłą wodą.

Rada: Przed pierwszym użyciem zalecamy palenie grilla przez co najmniej 30 minut, aby rozpatka wypaliła się.

Rada: Żywność na ruszt należy kłaść dopiero wtedy, gdy węgiel drzewny pokryje się warstwą popiołu!

Rada: Podczas użytkowania należy zawsze otwierać wszystkie tarcze wentylacyjne [2]. Tarcze wentylacyjne w dnie piekarnika [7] zapewniają podczas użytkowania do produktu dopływ odpowiedniej ilości powietrza. Zwiększa to temperaturę gotowania. Tarcza wentylacyjna na pokrywie piekarnika [3] zasysa do góry ciepło i aromatyczny dym. To powoduje cyrkulację powietrza w produkcie.

Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.

Maks. pojemność

Palenie lub pieczenie: 1 kg

Grillowanie bezpośrednie: 0,7 kg

● Zalecenia kulinarne

Wędzenie i grillowanie (patrz rys. J)

- Gdy paliwo przepali się i pokryje warstwą białego popiołu, do miski na wodę [12] wlać 2 litry zimnej wody. Otworzyć pokrywę piekarnika [3], aby woda mogła się ogrzewać przez 20 minut.
- Jednocześnie w czasie tych 20 minut moczyć w wodzie 200 g wiórków wędzarniczych.
- Po podgrzaniu produktu namoczone wiórki wędzarnicze ułożyć na paliwie.
- Wybrane potrawy położyć na ruszcie do gotowania [11] i umieścić nad misą na wodę [12]. Soki i płyny z jedzenia będą zatrzymywane w kąpielii wodnej. Aromatyzowana para i dym poprawią smak potraw.

⚠ OSTROŻNIE! Używać wyłącznie naturalnych wiórków wędzarniczych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Można używać wiórków wędzarniczych o różnym smaku w dowolnej ilości.

⚠ OSTROŻNIE! W żadnym wypadku nie należy używać drewna, które nie nadaje się do wędzenia. Używać wyłącznie drewna, o którym wiadomo, że nadaje się do wędzenia. Nie wszystkie rodzaje drewna nadają się do wędzenia żywności.

Rada: Podczas użytkowania regularnie sprawdzać, czy jest jeszcze wystarczająca ilość paliwa. W razie potrzeby dodać paliwo.

Pieczenie (patrz rys. K)

- Wylać wodę z miski na wodę [12](#); miska na wodę będzie służyć jako pośrednie źródło ciepła. Dzięki tej pośredniej metodzie gotowania mięso można delikatnie upiec.

Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. L)

- „Grillowanie bezpośrednie” oznacza pieczenie żywności bezpośrednio na źródle ciepła (węgiel drzewny, palnik gazowy, grzałka elektryczna, itp.). Promieniowanie ciepłe daje najsilniejszy efekt w przypadku używania tej tradycyjnej metody i skraca czas przyrządzania potrawy (szybkie gotowanie).
- Kociołkowe i przykrywane grille posiadają również pokrywę oraz tarczę wentylacyjną w pokrywie i/lub w dnie pieca. Czas gotowania może być dodatkowo skrócony przez zamknięcie pokrywy i odstąpienie tarczy wentylacyjnej, smak pieczystego będzie silniejszy, jeśli zastosowane zostaną obie te opcje.
- Jednak w przypadku niezabezpieczonego bezpośredniego grillowania zawsze istnieje możliwość, że tłuszcz lub marynata, kapiące z grillowanego jedzenia, dostanie się do źródła ciepła i spali się tam.
- Dlatego w przypadku grillowania bardzo tłustych lub marynowanych potraw zaleca się używanie aluminiowych tacek lub nawet lepiej, jeśli będzie to tacka wykonana z emaliowanej stali.

● Zapalanie paliwa

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO POPARZENIA! Zapalanie przy pomocy benzyny lub alkoholi, które są bardzo palne może spowodować niekontrolowane narastanie ciepła. Dlatego należy używać tylko bezpiecznych rozpałek, takich jak np. paliwo stałe. Podczas używania grill musi być ustawiony na stabilnej i trwałej podstawie.

- ❗ Wskazówka:** W celu zagwarantowania idealnie tłącego się węgla drzewnego zaleca się używanie rozrusznika kominowego (brak w zestawie).
- Stosować produkty wysokiej jakości z aprobatą DIN, takie jak węgiel zatwierdzony przez DIN, brykiety z certyfikatem DIN lub podpałki z certyfikatem DIN.
 - Niewielką ilość węgla drzewnego lub brykietów ułożyć na ruszcie na węgiel drzewny **10**.
 - Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów ułożyć jedną lub dwie rozpałki. Zapalić zapalką.
 - Niech paliwo stałe pali się przez 2 do 4 minut. Następnie misę ogniową **13** stopniowo napełniać węglem drzewnym lub brykietami.
 - Biała warstwa popiołu powinna uformować się na paliwie po upływie 15 do 20 minut. Oznacza to, że uzyskana została idealna temperatura gotowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia równomiernie rozprowadzić paliwo i materiał do palenia w misie ogniowej **13**.
 - Zawiesić natłuszczony ruszt do gotowania **11** i rozpocząć grillowanie.
 - Nie kłaść żywności na grillu, dopóki paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.

● Czyszczenie i konserwacja

- ⚠ **OSTROŻNIE!** Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt ostygnie.
- ⚠ **OSTROŻNIE!** Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
 - Nie używać agresywnych lub ściernych rozpuszczalników lub szczotek, ponieważ będą one atakować powierzchnie i pozostawiać zarysowania.
 - Po grillowaniu nigdy nie zalewać węgla drzewnego zimną wodą, aby go zagasić. Produkt może ulec uszkodzeniu. Używać starego popiołu, piasku lub delikatnego strumienia wody.
 - Zimny popiół wyrzucać i czyścić produkt regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
 - Zdjąć ruszt do gotowania 11 i wyczyścić dokładnie wodą z mydłem. Następnie dokładnie wysuszyć.
 - Luźne resztki usuwać z produktu za pomocą mokrej gąbki.
 - Suszyć miękką, czystą ściereczką. Podczas wycierania nie porysować powierzchni.
 - Wnętrze i powierzchnie czyścić za pomocą ciepłej wody z mydłem.

Krátký návod	Strana	54
Použití ke stanovenému účelu	Strana	54
Popis dílů	Strana	54
Technické údaje	Strana	55
Rozsah dodávky	Strana	55
Bezpečnostní pokyny	Strana	55
Vyvarujte se nebezpečí života a zranění	Strana	56
Zamezte nebezpečí vzniku požáru	Strana	57
Zabraňte nebezpečí poškození majetku	Strana	57
Montáž (viz obr. A – L)	Strana	58
Použití	Strana	59
Doporučení pro přípravu jídel	Strana	59
Zapálení paliva	Strana	61
Čištění a péče	Strana	62

UDÍRNA

● Krátký návod

Tento dokument je zkrácenou tištěnou verzí kompletního návodu k obsluze. Naskenováním QR kódu se dostanete přímo na servisní stránku firmy Lidl (www.lidl-service.com) a můžete zadáním čísla artiklu (IAN) 380464_2110 zobrazit a stáhnout kompletní návod k obsluze.

⚠ VAROVÁNÍ! Dodržujte kompletní návod k obsluze a bezpečnostní pokyny, aby nedošlo ke zranění osob a věcným škodám. Krátký návod k obsluze je nedílnou součástí tohoto produktu. Před použitím výrobku se seznámete se všemi obslužnými a bezpečnostními pokyny. Krátký návod k obsluze si dobře uschovejte a při předávání výrobku třetím osobám předejte i všechny dokumenty.

● Použití ke stanovenému účelu

Tento výrobek je vhodný jen ke grilování a uzení jídel a jen k použití venku. Výrobek není určen k živnostenskému nebo jinému využívání.

Výrobek nesmí být za žádných okolností používán jako ohniště.

● Popis dílů

1	Rukojeť	(3x)
2	Větrací kotouč	(4x)
3	Víko pece	(1x)
4	Komora pece	(1x)
5	Dvířka pece	(1x)
6	Podpora	(9x)
7	Dno pece	(1x)
8	Noha pece	(3x)
9	Teploměr	(1x)
10	Rošt na dřevěné uhlí	(1x)
11	Rošt na přípravu jídla	(2x)
12	Miska na vodu	(1x)
13	Zásobník na dřevěné uhlí	(1x)

● Technické údaje

Rozměry:	cca 62 x 52 x 90 cm (Š x V x H)
Maximální náplň (Zásobník na dřevěné uhlí):	1 kg
Palivo:	Dřevěné uhlí

Upozornění: Smí se použít pouze dřevěné uhlí.

● Rozsah dodávky

- 1 Udírna
- 1 Sada montážního materiálu
- 1 Návod k montáži a obsluze



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!




- Gril na dřevěné uhlí může být provozován pouze na dřevěné uhlí nebo na brikety z dřevěného uhlí podle normy DIN EN 1860-2.

⚠ VAROVÁNÍ! Držte výrobek mimo dosah dětí a domácích zvířat!

- Tento výrobek není hračka a nepatří do dětských rukou. Děti nemohou při zacházení s výrobkem rozpoznat hrozící nebezpečí.
- Při výrobě bylo vyvinuto velké úsilí, aby na výrobku nezůstaly ostré hrany. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste se vyhnuli úrazům, resp. zraněním během montáže a při použití.
- K rozsahu dodávky patří velký počet šroubů a jiných malých dílů. Tyto předměty mohou být v případě spolknutí nebo vdechnutí životu nebezpečné.



Vyvarujte se nebezpečí života a zranění

-  **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril v uzavřených místnostech, jen venku!
-  **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte k zapálení nebo k novém zapálení líh nebo benzín! Používejte pouze zapalovací pomůcky podle EN 1860-3!
 - Nepoužívat v uzavřených místnostech!
 - Udržujte dostatečný odstup od horkých dílů, jakýkoliv kontakt může vést k nejtěžším popáleninám.
 - Při použití může ze zásobníku na dřevěné uhlí kapat horký tuk. Udržujte dostatečný odstup, jakýkoliv kontakt může vést k nejtěžším popáleninám.
 -  Noste vždy kuchyňské rukavice nebo rukavice na grilování. Používejte rukavice podle předpisů pro OOP (Kategorie tepelné ochrany II, např. DIN EN 407).
 - Používejte vždy grilovací nářadí s dlouhými, žáruvzdornými rukojetěmi.
 - Vznětlivé tekutiny nalévané na žhavé uhlí vyvolávají vzplanutí nebo explozivní hoření. Nepoužívejte nikdy zápalnou kapalinu, jako benzín nebo líh. Nepřidávejte na žhavé uhlí kusy grilovacího uhlí nasáklé vznětlivou tekutinou.
 - Dávejte pozor co děláte a buďte stále opatrní. Nepoužívejte výrobek, jestliže jste unavení nebo pod vlivem drog, alkoholu anebo léků. Již krátký okamžik nepozornosti při použití výrobku může vést k závažným poraněním. Nenechávejte výrobek nikdy bez dozoru.



Zamezte nebezpečí vzniku požáru

VAROVÁNÍ! Tento gril je při použití velmi horký, za provozu se s ním nesmí pohybovat!

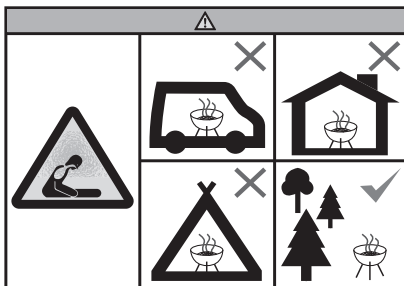
- Připravte si pro případ zranění nebo ohně hasící přístroj a lékárničku s první pomocí.
- Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.
- Postavte výrobek tak, aby stál alespoň 1 m od lehce zápalných materiálů.
- Naplňte svůj výrobek maximálně 1 kg dřevěného uhlí.
- Zapalujte grilovací uhlí jen v prostředí chráněném před větrem.
- Zajistěte, aby byl popel před odstraněním do odpadu vychladlý a dřevěné uhlí úplně vyhořelé.
- Nemontujte výrobek v karavanech nebo ve člunech.



Zabraňte nebezpečí poškození majetku

- Během používání se mohou šroubová spojení povolít a vyvolat nestabilitu výrobku. Před každým použitím kontrolujte utažení šroubů. Popřípadě ještě jednou dotáhněte všechny šrouby, abyste zajistili stabilní polohu výrobku.

- Při montáži výrobku nepoužívejte násilí.
- Neutahujte šrouby příliš silně.
- Nestavte se ani si neseďte na výrobek.
- Nepoužívejte výrobek s chybějícími, poškozenými nebo opotřebovanými díly.



- Nepoužívejte gril v omezených prostorách nebo obytných oblastech (např. dům, stan, karavan, obytný vůz, loď). Jinak existuje nebezpečí života kvůli možné otravě oxidem uhelnatým.

● Montáž (viz obr. A – L)

⚠ OPATRNĚ! Hlavy šroubů mají ukazovat pro vaši bezpečnost vždy ven, jinak hrozí nebezpečí zranění.

Upozornění: Utáhněte všechny šrouby teprve po ukončení montáže, aby se zabránilo nežádoucím napětím materiálu. Přitom jistěte šrouby vhodným klíčem.

● **Použití**

Upozornění: Před prvním použitím umyjte rošt na přípravu jídla **11** teplou oplachovou vodou.

Upozornění: Doporučujeme, aby se gril před prvním použitím rozehlal a palivo nechalo minimálně 30 minut vznícené.

Upozornění: Jídlo ke grilování vkládejte teprve tehdy, když se palivo pokryje tenkou vrstvou popela!

Upozornění: Během používání vždy otevřete všechny ventilační kotouče **2**. Ventilační kotouče na dně pece **7** zajišťují, že během používání do výrobku proudí dostatečné množství vzduchu. Tím se zvyšuje teplota vaření. Ventilační kotouč na víku pece **3** odvádí teplo a aromatický kouř nahoru. Tím se vytváří cirkulace uvnitř výrobku.

Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.

Max. kapacita

Uzení/rožnění: 1 kg

Přímé grilování: 0,7 kg

● **Doporučení pro přípravu jídel**

Uzení a grilování (viz obr. J)

- Když je palivo rozžhavené a pokryté bílou vrstvou popela, nalijte 2 litry studené vody do misky na vodu **12**. Otevřete víko pece **3**, aby se voda mohla zahřívát po dobu 20 minut.
- Současně nechte namočit 200 g třísek na uzení vhodných pro potraviny na 20 minut do vody.
- Jakmile se výrobek zahřeje, umístěte namočené třísky na uzení na palivo.
- Na rošt pro přípravu jídla **11** položte výběr potravin a umístěte jej nad misku na vodu **12**. Šťávy a tekutiny z potravin jsou zachyceny ve vodní lázni. Aromatizovaná pára a kouř zlepšují chuť potravin.

⚠ OPATRNĚ! Používejte pouze třísky na uzení vhodné pro potraviny. Můžete použít třísky na uzení s různými aromaty v jakémkoli množství.

⚠ OPATRNĚ! Za žádných okolností nepoužívejte dřevo, které není vhodné k uzení potravin. Používejte pouze dřevo, které znáte a víte, že je vhodné k uzení potravin. Ne všechny druhy dřeva jsou vhodné pro uzení potravin.

Upozornění: Během používání pravidelně kontrolujte, zda je stále dostatek paliva. V případě potřeby palivo doplňte.

Smažení (viz obr. K)

- Vypusťte vodu z misky na vodu 12, aby mohla miska na vodu sloužit jako nepřímý zdroj tepla. Tímto nepřímým způsobem vaření lze maso smažit šetrně.

Přímé grilování (viz obr. L)

- Pod „přímým grilováním“ se rozumí grilování přímo nad zdrojem žáru (dřevěné uhlí, plynový hořák, elektrický topný element, atd.). Účinek žáru na grilovanou potravinu je při této tradiční metodě nejsilnější a zajišťuje krátkou dobu přípravy (rychlá příprava jídla).
- Kulové a pokloповé grily mají v poklopu a v dnu pece přídavné víko poklopu a větrací kotouče. Uzavřením poklopu a otevřením větracích kotoučů je možné dobu grilování ještě zkrátit, aroma dřevěného uhlí je výraznější, jestliže se obojí provede současně.
- Při nechráněném, přímém grilování odkapává tuk nebo marináda z grilované potraviny na zdroj tepla a tam shoří.
- Při grilování velmi tučných nebo marinovaných potravin se doporučuje vložení hliníkové grilovací mísy, nebo ještě lépe, mísy s emailovým povrchem.

● Zapálení paliva

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Při zapalování benzínem nebo lihem může dojít deflagrací k nekontrolovatelnému vývoji žáru. Proto používejte jen neškodné zapalovací materiály, jako např. pevné podpalovače. Za provozu musí gril stát na stabilním a pevném podkladu.

❗ Tip: Pro perfektně rozžhavené dřevěné uhlí se doporučuje použít zapalovací komín (není součástí dodávky).

- Používejte kvalitní produkty se schválením DIN, jako je dřevěné uhlí schválené podle DIN, brikety schválené DIN nebo zapalovače na tuhá paliva schválené DIN.
- Rozvrstvěte část dřevěného uhlí nebo briket na roštu na dřevěné uhlí **10**.
- Umístěte jeden nebo dva pevné podpalovače na vrstvu grilovacího uhlí resp. briket. Zapalte je sirkami.
- Nechte pevné podpalovače 2 až 4 minuty hořet. Potom postupně naplňte zásobník na dřevěné uhlí **13** dřevěným uhlím nebo briketami.
- Na palivu by se měla přibližně po 15 až 20 minutách vytvořit bílá vrstva popela. To znamená, že byla dosažena ideální teplota k přípravě jídla. Pomocí vhodného kovového nástroje rovnoměrně rozložte palivo a materiál na uzení v zásobníku na dřevěné uhlí **13**.
- Zavěste vymaštěný rošt na přípravu jídla **11** a začněte s grilováním.
- Jídlo ke grilování vkládejte teprve tehdy, když se palivo pokryje vrstvou popela.

● Čištění a péče

- ⚠ OPATRNĚ!** Předtím, než budete výrobek čistit, nechte ho plně vychladnout.
- ⚠ OPATRNĚ!** Ujistěte se, že dřevěné uhlí zcela vyhořelo a ochladilo se, než odstraníte popel a výrobek uskladníte.
- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla, protože ta mohou napadnout povrchy a zanechat za sebou známky čištění.
 - Po grilování nehaste dřevěné uhlí vodou. Můžete výrobek poškodit. Použijte starý popel, písek nebo jemný vodní paprsek.
 - Vysypte studený popel a vyčistěte výrobek, nejlépe pravidelně po každém použití.
 - Vyměte rošt na přípravu jídla **11** a důkladně jej vyčistěte oplachovou vodou. Potom ho důkladně osušte.
 - Usazeniny na výrobku odstraňte mokrou houbou.
 - Na vysušení použijte měkký, čistý hadr. Při utírání nepoškrábejte povrch výrobku.
 - Vnitřní a vnější povrchy omývejte jen teplou mýdlovou vodou.

Krátky návod	Strana	64
Použitie v súlade s určením.	Strana	64
Popis súčiastok.	Strana	64
Technické údaje	Strana	65
Rozsah dodávky.	Strana	65
Bezpečnostné upozornenia	Strana	65
Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia ...	Strana	66
Predchádzajte vzniku požiaru	Strana	67
Predchádzajte vzniku majetkových škôd	Strana	67
Montáž (pozri obr. A – L)	Strana	68
Použitie	Strana	69
Odporúčania na varenie	Strana	69
Zapálenie horľavej látky	Strana	71
Čistenie a starostlivosť	Strana	72

UDIARENĚ

● Krátky návod

Tento dokument je skrátenou tlaenou verziou celého návodu na ovládanie. Naskenovaním QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu Lidl (www.lidl-service.com) a zadanm isla výrobku (IAN) 380464_2110 si mozete prezrieť a stiahnuť kompletný návod na ovládanie.

⚠ VAROVANIE! Dodrzavajte celý návod na ovládanie a bezpečnostné pokyny, aby nedošlo k poraneniu osôb a vecným škodám. Krátky návod je súčasťou tohto výrobku. Pred pouzvanm výrobku sa oboznámte so všetkymi ovládacími a bezpečnostnými pokynmi. Krátky návod si dobre uschovajte a pri predaní výrobku tretím osobám im vydajte i všetky podklady.

● Pouztie v súlade s určením

Produkt je vhodný vylucne na grilovanie a udenie jedál a iba na používanie v exteriéri. Produkt nie je určený na komerčné uely alebo pre iné oblasti pouztia.

Produkt sa za žiadnych okolností nesmie pouzvat ako ohnisko.

● Popis súčiastok

1	Rukoväť	(3x)
2	Vetracia škára	(4x)
3	Kryt pece	(1x)
4	Komora pece	(1x)
5	Dvere pece	(1x)
6	Podpera	(9x)
7	Dno pece	(1x)
8	Noha pece	(3x)
9	Teplomer	(1x)
10	Rošt na grilovacie uhlie	(1x)
11	Rošt na varenie	(2x)
12	Miska na vodu	(1x)
13	Miska na grilovacie uhlie	(1x)

● Technické údaje

Rozmery:	pribl. 62 x 52 x 90 cm (Š x V x H)
Max. kapacita (miska na grilovacie uhlie):	1 kg
Palivo:	Grilovacie uhlie

Upozornenie: Smie sa používať len drevené uhlie.

● Rozsah dodávky

- 1 Udiareň
- 1 Súprava montážneho materiálu
- 1 Návod na montáž a obsluhu



Bezpečnostné upozornenia

USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!


- Gril na drevené uhlie sa smie používať len s dreveným uhlím alebo briketami z dreveného uhlia podľa normy DIN EN 1860-2.

⚠ VÝSTRAHA! Deti a domáce zvieratá udržiňte v bezpečnej vzdialenosti od výrobku!

- Výrobok nie je na hranie, nepatrí do rúk deťom. Deti nedokážu rozoznať nebezpečenstvá, ktoré vznikajú pri zaobchádzaní s produktom.
- Pri výrobe bolo učené všetko preto, aby sa na produkte nevyskytovali ostré hrany. S jednotlivými časťami zaobchádzajte opatrne, aby počas montáže a používania nedošlo k nehodám resp. poraneniám.
- Súčasťou dodávky je množstvo skrutiek a iných drobných súčiastok. Tieto môžu byť pri prehltnutí alebo vdýchnutí životunebezpečné.



Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Neprevádzkujte gril v uzatvorených priestoroch, iba vonku!
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Pri zapalovaní alebo opätovnom zapalovaní nepoužívajte lieh alebo benzín! Používajte iba zapalovacie pomôcky podľa normy EN 1860-3!
 - Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!
 - Udržiavajte dostatočný odstup od horúcich častí, inak môže každý kontakt viesť k najťažším popáleninám.
 - Horúci tuk môže z misky na grilovacie uhlie počas používania kvapkať. Udržiavajte dostatočný odstup, pretože v opačnom prípade hrozia najťažšie popáleniny.
-  Noste vždy rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Používajte rukavice podľa predpisov pre OOP (tepelná ochrana kategórie II, napr. DIN EN 407).
- Vždy používajte grilovacie náradie s dlhými, tepluvzdornými rukoväťami.
- Horľavé kvapaliny, ktoré sú naliate do pahreby, vytvárajú ostré plamene alebo vzplanutia. Nikdy nepoužívajte zápalné kvapaliny ako benzín alebo lieh. Nepokladajte do pahreby grilovacie uhlie napustené zápalnou kvapalinou.
- Buďte neustále opatrný a dávajte vždy pozor na to, čo robíte. Výrobok nepoužívajte, keď nie ste koncentrovaný alebo ste unavený, prípadne ste pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Jediný moment nepozornosti pri používaní výrobku môže viesť k závažným poraneniam. Nenechávajte výrobok bez dozoru.



Predchádzajte vzniku požiaru

⚠ VÝSTRAHA! Tento grilovací prístroj sa veľmi zohreje a počas prevádzky ním nemožno hýbať!

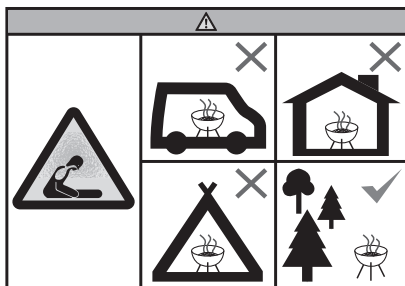
- Majte pripravený hasiaci prístroj a lekárničku prvej pomoci, aby ste boli v prípade nehody alebo požiaru pripravený.
- Pred použitím gril podstavte na bezpečný a rovný povrch.
- Produkt umiestnite tak, aby stál aspoň 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Do produktu naplňte max. 1 kg grilovacieho uhlia.
- Grilovacie uhlie zapáľte iba v oblasti chránenej pred vetrom.
- Zabezpečte, aby grilovacie uhlie úplne dohorelo a vychladlo predtým, ako odstránite popol.
- Nemontujte výrobok v obytných vozidlách alebo v člnoch.



Predchádzajte vzniku majetkových škôd

- Počas používania sa môžu pozvoľna uvoľniť skrutkové spoje a ovplyvniť stabilitu výrobku. Pred každým používaním skontrolujte pevnosť skrutkových spojov. V prípade potreby ešte raz dotiahnite všetky skrutky, aby bolo zaručené pevné státie.

- Pri montáži výrobku nepoužívajte násilie.
- Nezaťahujte skrutky príliš silno.
- Na výrobok si nesadajte ani nestavajte.
- Nepoužívajte výrobok, ak chýbajú časti, ak sú poškodené alebo opotrebované.



- Gril nepoužívajte v obmedzených priestoroch a/alebo v obytných priestoroch (napr. dom, stan, obytný automobil, obytný prívos, čln). V opačnom prípade môže prísť k ohrozeniu života otravou oxidom uhoľnatým.

● **Montáž (pozri obr. A – L)**

⚠ POZOR! Hlavy skrutiek by mali z dôvodu Vašej bezpečnosti vždy ukazovať smerom von, pretože inak hrozí nebezpečenstvo poranenia.

Upozornenie: Všetky skrutky pevne utiahnite až po ukončení montáže, čím sa predíde neželanému napnutiu materiálov. Matice pritom zakontrujte pomocou vhodného skrutkového kľúča.

● Použitie

Upozornenie: Pred prvým použitím umyte rošt na varenie [11] teplou mydlovou vodou.

Upozornenie: Gril odporúčame pred prvým použitím rozohriať a palivo nechať minimálne 30 minút rozžeravené.

Upozornenie: Potraviny položte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!

Upozornenie: Počas používania otvorte vždy všetky vetracie škáry [2]. Vetracie škáry na dne pece [7] slúžia na to, aby do produktu počas používania prúdilo dostatočné množstvo vzduchu. Teplota na dusenie sa tým zvýši. Vetracia škára na kryte pece [3] vyťahuje teplo a aromatický dym smerom nahor. Vďaka tomu v rámci produktu cirkuluje vzduch.

Pred použitím gril podstavte na bezpečný a rovný povrch.

Max. kapacita

Údenie/pečenie: 1 kg

Priame grilovanie: 0,7 kg

● Odporúčania na varenie

Údenie a grilovanie (pozri obr. J)

- Keď je palivo rozžeravené a pokryté bielou vrstvou popola, do misky na vodu [12] nalejte 2 litre studenej vody. Otvorte kryt pece [3], aby sa voda mohla 20 minút zohrievať.
- Zároveň namočte 200 g potravinárskych údiacich lupienkov do vody na 20 minút.
- Keď bude produkt zohriaty, na palivo položte nasiaknuté údiace lupienky.
- Zvolené potraviny položte na rošt na varenie [11] a tento rošt položte nad misku na vodu [12]. Šťavy a kvapaliny z potravín sa budú zachytávať vo vodnom kúpeli. Aromatizovaná para a dym zlepšia chuť potravín.

⚠ POZOR! Používajte výlučne potravinárske a prírodné údiace lupienky. Môžete použiť údiace lupienky s rôznymi arómami a v ľubovoľnom množstve.

⚠ POZOR! V žiadnom prípade nepoužívajte drevo, ktoré nie je vhodné na údenie potravín. Používajte len také drevo, ktoré poznáte a o ktorom viete, že je vhodné na údenie potravín. Nie všetky druhy dreva sú vhodné na údenie potravín.

Upozornenie: Počas používania pravidelne kontrolujte, či je v produkte ešte dosť paliva. V prípade potreby palivo doplňte.

Opekanie (pozri obr. K)

- Z misky na vodu **12** vylejte vodu, aby miska na vodu mohla slúžiť ako nepriamy zdroj tepla. Vďaka tomuto nepriamemu spôsobu varenia sa bude mäso jemne opekať.

Priame grilovanie (pozri obr. L)

- Pod „priamym grilovaním“ sa rozumie dusenie potravín priamo nad tepelným zdrojom (grilovacie uhlie, plynový horák, elektrický vykurovací element atď.). Pôsobenie tepelného žiarenia na grilované potraviny je pri tejto tradičnej metóde najsilnejšie a doba dusenia krátka (rýchle dusenie).
- Guľové a pokloповé grily disponujú navyše pokloпом aj vetracími škárami na poklope a na dne pece. Dobu dusenia možno ďalej skrátiť zatvorením poklopu a otvorením vetracích škár; aróma grilovacieho uhlia je ešte silnejšia, keď spravíte oboje súčasne.
- Pri nechránenom, priamom grilovaní však tiež vždy existuje možnosť, že tuk alebo marináda kvapkajúca z grilovaných objektov sa dostane do zdroja tepla a tam prihorí.
- Pri grilovaní veľmi mastných alebo marinovaných potravín sa preto odporúča použitie grilovacej misky z hliníka alebo ešte vhodnejšie, zo smaltovanej ocele.

● Zapálenie horľavej látky

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA! Pri zapalovaní pomocou benzínu alebo liehu môže dôjsť v dôsledku vzplanutí k nekontrolovanému vývoju tepla. Používajte preto iba bezpečné spaľovacie materiály, ako napr. pevné podpaľovače. Počas prevádzky musí gril stáť na stabilnom a pevnom podklade.

- ⓘ Tip:** Pre perfektne rozžeravené uhlie odporúčame použiť zapalovací komín (nie je obsiahnutý v balení).
- Použite kvalitné produkty s DIN-osvedčením, ako napríklad grilovacie uhlie s DIN-povolením, brikety s DIN-povolením alebo pevné podpaľovače s DIN-povolením.
 - Časť grilovacieho uhlia, prípadne brikiet navrstvite na rošt na rošt na grilovacie uhlie **10**.
 - Vložte jeden alebo dva pevné podpaľovače na vrstvu grilovacieho uhlia resp. brikiet. Zapáľte ich pomocou zápalky.
 - Pevné podpaľovače nechajte horieť 2 až 4 minúty. Misku na grilovacie uhlie **13** postupne naplňte grilovacím uhlím, príp. briketami.
 - Na palive by sa mala po približne 15 až 20 minútach vytvoriť vrstva bieleho popola. Je to známka toho, že bola dosiahnutá ideálna teplota pre dusenie. Palivo a materiál na údenie rozdeľte pomocou vhodného kovového nástroja rovnomerne po miske na grilovacie uhlie **13**.
 - Zaveste namastený rošt na varenie **11** a začnite s grilovaním.
 - Potraviny na gril dajte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ POZOR! Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.

⚠ POZOR! Uistite sa, že grilovacie uhlie je úplne vyhoreté a ochladené, až potom vyberte popol a výrobok odložte.

- Nepoužívajte žiadne silné alebo abrazívne rozpúšťadlá alebo hubky, pretože by mohli poškodiť povrch a zanechať škrabance.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na grilovacie uhlie za účelom jeho uhasenia. Inak by ste mohli výrobok poškodiť. Použite starý popol, piesok alebo jemné postriekanie vodou.
- Vysypte vychladnutý popol a pravidelne čistite výrobok, ideálne po každom použití.
- Vyberte rošt na varenie **11** a dôkladne ho vyčistite mydlovou vodou. Potom ho dôkladne osušte.
- Pomocou vlhkej handričky odstráňte uvoľnené usadeniny na výrobku.
- Na vysušenie používajte mäkkú, čistú handričku. Pri trení dosucha nepoškriabte povrchy.
- Vnútorne a vonkajšie povrchy čistite všeobecne teplou mydlovou vodou.

Guía rápida	Página	74
Uso previsto	Página	74
Descripción de las piezas	Página	74
Datos técnicos	Página	75
Volumen de suministro	Página	75
Indicaciones de seguridad	Página	75
Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte	Página	76
Evite el riesgo de incendio	Página	77
Disminuya el riesgo de daños materiales.	Página	77
Montaje (véanse las figuras A – L)	Página	78
Uso	Página	79
Recomendaciones para la cocción	Página	79
Cómo encender el combustible	Página	81
Limpieza y cuidado	Página	82

HORNO PARA AHUMAR

● Guía rápida

Este documento se trata de una copia impresa acortada del manual de instrucciones completo. Escaneando el código QR accede directamente a la página del Servicio Lidl (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN) 380464_2110, puede consultar y descargar el manual de instrucciones completo.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Observe el manual de instrucciones completo y las indicaciones de seguridad para evitar daños personales y materiales. La guía rápida forma parte integrante del producto. Familiarícese con las indicaciones de uso y de seguridad antes de comenzar a utilizar el producto. Conserve esta guía rápida y asegúrese de proporcionar todos los documentos relacionados con el producto en caso de entregarlo a terceros.

● Uso previsto

El producto está diseñado exclusivamente para ahumar y preparar platos a la parrilla al aire libre. Este producto no ha sido concebido para un uso comercial ni para otros usos diferentes al previsto.

El producto no debe utilizarse como chimenea en ningún caso.

● Descripción de las piezas

1	Asa	(3x)
2	Discos de ventilación	(4x)
3	Tapa del horno	(1x)
4	Cámara del horno	(1x)
5	Puerta del horno	(1x)
6	Soporte	(9x)
7	Base del horno	(1x)
8	Pata del horno	(3x)
9	Termómetro	(1x)
10	Parrilla para carbón	(1x)
11	Parrilla	(2x)
12	Cuenco de agua	(1x)
13	Cuenco para carbón	(1x)

● Datos técnicos

Dimensiones:	aprox. 62 x 52 x 90 cm (An. x Al. x Pr.)
Llenado máx. (cuenca para carbón):	1 kg
Combustible:	Carbón

Nota: Solo se puede utilizar carbón vegetal.

● Volumen de suministro

- 1 Horno para ahumar
- 1 Juego de material de montaje
- 1 Manual de instrucciones de montaje y uso



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!


- La parrilla de carbón vegetal solo puede utilizarse con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal conforme a la norma DIN EN 1860-2.

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del producto!

- El producto no es un juguete, no debe estar en manos de los niños. Los niños no son conscientes de los riesgos potenciales asociados al manejo de este producto.
- En la fabricación se ha hecho todo lo posible para evitar que el producto presente bordes afilados. Tenga cuidado al manipular las piezas para evitar accidentes y lesiones durante el montaje y el uso del producto.
- En el volumen de suministro se incluye una variedad de tornillos y otras piezas pequeñas. Estas pueden suponer un peligro de muerte por ingestión o inhalación.



Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. ¡Utilice la parrilla solo al aire libre y nunca en habitaciones cerradas!
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reavivar el fuego! ¡Utilizar solo encendedores conforme a la norma EN 1860-3!
- ¡No utilizar en habitaciones o espacios cerrados!
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a las piezas calientes ya que cualquier contacto con ellas podría provocar quemaduras graves.
- Mientras cocina, la grasa caliente puede caer en gotas desde el cuenco para carbón. Mantenga una distancia suficiente, ya que de lo contrario cualquier contacto podría provocar gravísimas quemaduras.
-  Utilice siempre guantes para parrilla o de cocina. Utilice guantes conforme a las normas EPI (protección térmica categoría II, p. ej., DIN EN 407).
- Utilice siempre utensilios para parrilla con asas largas y termorresistentes.
- Los líquidos inflamables que se derramen en las brasas darán lugar a llamas vivas o explosiones. Nunca utilice líquidos encendedores como gasolina o alcohol. No añada trozos de carbón empapados en líquido inflamable a las brasas.
- Preste siempre atención a lo que hace y actúe con precaución. No utilice el producto si está desconcentrado, bajo la influencia de medicamentos, drogas o alcohol o si muestra síntomas de cansancio. Cualquier momento de descuido durante la utilización del producto puede provocar lesiones graves. No deje el producto sin supervisión en ningún momento.



Evite el riesgo de incendio

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡Esta parrilla se calienta mucho así que no la mueva mientras la utiliza!

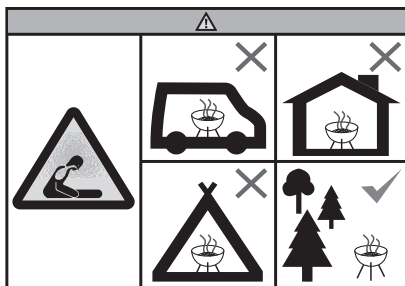
- Mantenga preparados un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar listo en caso de un accidente o incendio.
- Antes del uso, coloque la parrilla sobre una base nivelada y segura.
- Coloque el producto, de modo que se encuentre a una distancia mínima de 1 m con respecto a materiales fácilmente inflamables.
- Llene el producto con un máx. de 1 kg de carbón.
- Encienda el carbón sólo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón esté completamente apagado y frío antes de retirar las cenizas.
- No monte el producto en autocaravanas ni en embarcaciones.



Disminuya el riesgo de daños materiales

- Con el uso, los tornillos pueden ir aflojándose gradualmente y mermar la estabilidad del producto. Compruebe la firmeza de los tornillos antes de cada uso. Si fuese necesario apriete todos los tornillos de nuevo para garantizar que estén firmemente alojados en su sitio.

- En ningún caso aplique una fuerza excesiva para montar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.
- No se siente ni se apoye sobre el producto.
- No utilice el producto si faltan piezas o si estas presentan desperfectos o desgastes.



- No utilice la parrilla en espacios limitados y/o habitados (p. ej., casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, embarcaciones). Si lo hace, existe peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

● Montaje (véanse las figuras A – L)

⚠ ¡CUIDADO! Por su seguridad, las cabezas de los tornillos deben quedar siempre hacia fuera ya que de lo contrario existiría peligro de lesiones.

Nota: Apriete firmemente todos los tornillos después de finalizar el montaje para evitar tensiones indeseadas en el material. Fije las tuercas utilizando una llave inglesa adecuada.

● **Uso**

Nota: Lave la parrilla [11] antes del primer uso con agua tibia.

Nota: Recomendamos calentar la parrilla antes del primer uso y dejar que el combustible arda sin llama durante al menos 30 minutos.

Nota: ¡Coloque los alimentos sobre la parrilla solo cuando el combustible esté cubierto con una capa de ceniza!

Nota: Abra siempre todos los discos de ventilación [2] durante el uso. Los discos de ventilación situados en la base del horno [7] garantizan que fluya suficiente aire hacia el producto durante su uso. Esto aumenta la temperatura de cocción. El disco de ventilación situado en la tapa del horno [3] extrae el calor y el humo aromático hacia arriba. Esto crea una circulación dentro del producto.

Antes del uso, coloque la parrilla sobre una base nivelada y segura.

Capacidad máx.

Ahumado/Tostado: 1 kg

Asado directo: 0,7 kg

● **Recomendaciones para la cocción**

Ahumar y cocinar a la parrilla (véase la fig. J)

- Cuando el combustible esté incandescente y cubierto por una capa blanca de ceniza, vierta 2 litros de agua fría en el cuenco de agua [12]. Abra la tapa del horno [3] para permitir que el agua se caliente durante 20 minutos.
- Al mismo tiempo, sumerja 200 g de astillas para ahumar de uso alimentario en el agua durante 20 minutos.
- Tan pronto como se haya calentado el producto, coloque las astillas para ahumar empapadas en el combustible.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla [11] y ponga la parrilla sobre el cuenco de agua [12]. Los jugos y líquidos de los alimentos son recogidos en el baño de agua. El vapor y el humo aromatizados realzan el sabor de los alimentos.

⚠ ¡CUIDADO! Utilice únicamente astillas para ahumar naturales de uso alimentario. Puede utilizar las astillas para ahumar con aromas diferentes en cualquier cantidad.

⚠ ¡CUIDADO! Nunca utilice madera que no sea adecuada para ahumar alimentos. Utilice solo madera que conozca bien y sepa que es apropiada para ahumar alimentos. No todos los tipos de madera son aptos para ahumar alimentos.

Nota: Controle regularmente durante el uso si queda suficiente combustible. En caso necesario, añada combustible.

Asar (véase la fig. K)

- Vacíe el agua del cuenco de agua 12 para que este cuenco pueda servir como fuente de calor indirecta. Este método de cocción indirecta permite asar delicadamente la carne.

Asado directo (véase la fig. L)

- Con las palabras "asado directo" se entiende el método de cocinar los alimentos a la parrilla directamente sobre la fuente de calor (carbón, quemador de gas, dispositivo calefactor eléctrico, etc.). Con este método tradicional, el efecto de la radiación térmica sobre el alimento es el más potente y el tiempo de cocción es menor (cocción rápida).
- Las parrillas redondas o con tapadera disponen además de una tapa y discos de ventilación en la tapa y en la base del horno. El tiempo de cocción puede reducirse aún más si se cierra la tapa y se abren los discos de ventilación. Si se abren los dos discos al mismo tiempo se potencia el aroma a barbacoa aún más.
- De hecho, al asar directamente cabe siempre la posibilidad de que la grasa o la marinada del alimento caiga sobre la fuente de calor y se quem.
- Si se asan alimentos muy grasientos o marinados se recomienda colocar una bandeja para barbacoa de aluminio o, aún mejor, de acero esmaltado.

● Cómo encender el combustible

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS! Al encender el fuego con gasolina o alcohol pueden producirse explosiones que generarán calor de manera descontrolada. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros como, p. ej., pastillas de encendido. La parrilla debe colocarse sobre una superficie estable y firme mientras se utiliza.

- ❗ Consejo:** Para que el carbón arda perfectamente sin llama, se recomienda el uso de un encendedor de chimenea (no incluido en el volumen de suministro).
- Utilice productos de calidad con homologación conforme a la norma DIN, por ej.: carbón, briquetas o pastillas de encendido homologados conforme a la norma DIN.
 - Coloque una capa de carbón o briquetas sobre la parrilla de carbón **10**.
 - Coloque una o dos pastillas de encendido en la capa creada de carbón o briquetas. Enciéndalas con una cerilla.
 - Deje que las pastillas de encendido ardan entre 2 y 4 minutos. A continuación, rellene poco a poco el cuenco para carbón **13** con carbón o briquetas para parrilla.
 - Sobre el material combustible se formará una capa de ceniza blanca una vez que hayan transcurrido unos 15 a 20 minutos. Esto es indicativo de que se ha alcanzado la temperatura de cocción ideal. Usando una herramienta de metal apropiada, distribuya uniformemente el material combustible y el material para ahumar en el cuenco para carbón **13**.
 - Enganche la parrilla **11** engrasada y comience el asado a la parrilla.
 - No coloque los alimentos sobre la parrilla antes de que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.

● Limpieza y cuidado

- ⚠ **¡CUIDADO!** Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- ⚠ **¡CUIDADO!** Asegúrese de que el carbón se haya apagado y enfriado por completo antes de retirar las cenizas y guardar el producto.
- No utilice ningún cepillo o limpiador disolvente abrasivo y fuerte, ya que estos pueden dañar la superficie y dejar marcas.
- Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón para apagarlo. De lo contrario podría dañar el producto. Utilice cenizas viejas, arena o agua muy pulverizada.
- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto periódicamente, a ser posible después de cada uso.
- Retire la parrilla **11** y límpiela a fondo con agua. A continuación, séquela completamente.
- Elimine los restos pegados en el producto con una esponja húmeda.
- Utilice un paño suave y limpio para secarlo. No arañe la superficie al frotarla para secarla.
- Limpie las superficies interiores y exteriores con agua caliente jabonosa.

Kort vejledning	Side	84
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	84
Beskrivelse af delene	Side	84
Tekniske data	Side	85
Leveringsomfang	Side	85
Sikkerhedsanvisninger	Side	85
Undgå livs- og ulykkesfare	Side	86
Undgå brandfare	Side	87
Undgå faren for materielle skader	Side	87
Montering (se fig. A-L)	Side	88
Brug	Side	89
Anbefalinger om madlavning	Side	89
Tænding af brændsel	Side	91
Rengøring og vedligeholdelse	Side	92

RYGEOVN

● Kort vejledning

Dette dokument er en forkortet, trykt udgave af den komplette betjeningsvejledning. Ved at scanne QR-koden har du direkte adgang til Lidl-service-siden (www.lidl-service.com) og kan åbne den komplette betjeningsvejledning ved at indtaste varenummeret (IAN) 380464_2110 og downloade den.

⚠ ADVARSEL! Vær opmærksom på den komplette betjeningsvejledning og sikkerhedshenvisningerne, for at undgå personskader og materielle skader. Den korte vejledning er del af dette produkt. Gør dig før brug af produktet fortrolig med alle betjenings- og sikkerhedshenvisninger. Opbevar den korte vejledning forsvarligt og udlever alle bilag, hvis du giver produktet videre til tredjepart.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende egnet til at grille og ryge fødevarer og kun til anvendelse i det fri. Produktet er ikke beregnet til kommerciel brug eller til andre anvendelsesområder.

Produktet må under ingen omstændigheder anvendes som ildsted.

● Beskrivelse af delene

1	Håndtag	(3x)
2	Ventilationsplade	(4x)
3	Ovnlåg	(1x)
4	Ovnkammer	(1x)
5	Ovnlåge	(1x)
6	Støtte	(9x)
7	Ovnbund	(1x)
8	Ovnfod	(3x)
9	Termometer	(1x)
10	Kulrist	(1x)
11	Grillrist	(2x)
12	Vandskål	(1x)
13	Kulskål	(1x)

● Tekniske data

Mål:	ca. 62 x 52 x 90 cm (b x h x d)
Maks. påfyldning (kulsål):	1 kg
Brændsel:	Grillkul

Bemærk: Der må kun benyttes trækul.

● Leveringsomfang

- 1 Rygeovn
- 1 Montagemateriale-sæt
- 1 Monterings- og betjeningsvejledning



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

- Trækulsgriillen må kun bruges med trækul eller trækulbriketter iht. DIN EN 1860-2.

⚠ ADVARSEL! Hold børn og husdyr væk!

- Produktet er ikke noget legetøj, det hører ikke til i børns hænder. Børn kan ikke erkende de farer, som opstår ved omgang med produktet.
- Under fremstillingen er der lagt vægt på at undgå skarpe kanter på produktet. Håndtér enkeltdele med forsigtighed, så ulykker og kvæstelser undgås under montering og brug.
- Leverancen omfatter adskillige skrue og andre smådele. Disse smådele kan være livsfarlige, hvis de sluges eller inhaleres.



Undgå livs- og ulykkesfare

-  **ADVARSEL!** Fare for kulilteforgiftning. Anvend ikke grillen i lukkede rum, udelukkende i det fri!
-  **ADVARSEL!** Til antændelse eller genantændelse må der ikke anvendes sprit eller benzin! Anvend kun antændelseshjælp iht. EN 1860-3!
 - Benyt ikke i lukkede rum!
 - Hold tilstrækkelig afstand til varme dele, da enhver kontakt ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.
 - Varmt fedt kan dryppe ud af kulsålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da der ellers er fare for alvorlige forbrændinger.
 -  Bær altid grill- eller køkkenhandsker. Anvend handsker iht. regler om personlige værnemidler (varmebeskyttelsekategori II, fx DIN EN 407).
 - Anvend altid grillredskaber med lange, varmeresistente greb.
 - Antændelige væsker, som hældes i gløderne, danner stikflammer eller eksplosioner. Anvend aldrig tændvæske som benzin eller sprit. Anbring ikke grillkul vædet med tændvæske på gløderne.
 - Vær altid opmærksom ved omgang med grillen. Brug ikke produktet hvis du er ukoncentreret eller træt, påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Bare et øjeblik uopmærksomhed ved brugen af produktet kan føre til alvorlige kvæstelser. Produktet må ikke efterlades uden opsyn.



Undgå brandfare

⚠ ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm og må ikke flyttes, når den er i brug!

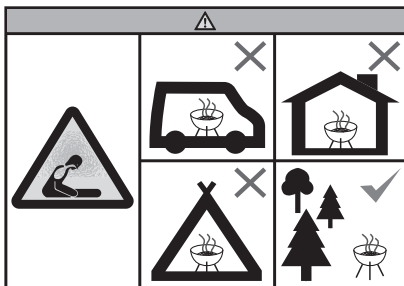
- Hav en ildslukker og en førstehjælpskasse parat for at være forberedt i tilfælde af en ulykke eller ildebrand.
- Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.
- Opstil produktet sådan, at det står mindst i en 1 meters afstand fra letantændelige materialer.
- Fyld produktet med maks. 1 kg grillkul.
- Antænd kun grillkul i et vindbeskyttet område.
- Sørg for, at grillkullene er fuldstændig udbændte og afkølede, inden asken fjernes.
- Anbring ikke produktet i autocampere eller på både.



Undgå faren for materielle skader

- Under brugen kan samlingerne langsomt løsnes og påvirke produktets stabilitet. Kontrollér, at skrueerne er spændt inden hvert brug. Spænd i givet fald alle skrue efter for at garantere stabiliteten.

- Anvend ikke vold ved montering af produktet.
- Spænd ikke skrueerne for meget.
- Du må ikke sætte eller stille dig på produktet.
- Anvend ikke produktet, når dele mangler, er beskadigede eller slidte.



- Anvend ikke grillen i områder med begrænset plads og/eller i boligområder (fx huse, telte, campingvogne, autocampere, både). I modsat fald er der livsfare pga. risiko for kulilteforgiftning.

● **Montering (se fig. A–L)**

⚠ FORSIGTIG! Skruhovederne bør altid pege udad af sikkerhedshensyn, da der ellers er fare for kvæstelser.

Bemærk: Skrueerne spændes først helt til efter montering af alle dele for at undgå uønskede materialespændinger. Hold kontra på møtrikkerne med en passende skruenøgle.

● Brug

Bemærk: Vask grillristen [11] med varmt opvaskevand før første anvendelse.

Bemærk: Vi anbefaler, at grillen opvarmes før første anvendelse med glødende brændsel i mindst 30 minutter.

Bemærk: Læg først grillmad på risten, når brændslet har en askegrå overflade!

Bemærk: Åbn altid alle ventilationsplader [2] under anvendelsen.

Ventilationspladerne på ovnbunden [7] sørger for, at der strømmer tilstrækkelig luft ind i produktet under anvendelsen. Tilberedningstemperaturen øges dermed. Ventilationspladen på ovnlåget [3] trækker varmen og den aromatiske røg opad. Dermed opstår der en cirkulation inden for produktet.

Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.

Maks. kapacitet

Røgning/ristning: 1 kg

Direkte grillning: 0,7 kg

● Anbefalinger om madlavning

Rygning og grillning (se fig. J)

- Når brændstoffet er glødet igennem og dækket med et hvidt askelag, fyldes 2 liter kold vand i vandskålen [12]. Åbn ovnlåget [3], så vandet kan opvarmes i 20 minutter.
- Lad samtidig 200 g fødevarer-godkendte rygechips ligge i blød i vandet i 20 minutter.
- Så snart produktet er varmet op, lægges de gennemblødte rygechips på brændstoffet.
- Læg et udvalg af fødevarer på grillristen [11], og placer dem over vandskålen [12]. Saft og væsker fra fødevarer opfanges i vandbadet. Aromatiseret damp og røg giver fødevarerne en bedre smag.

⚠ FORSIGTIG! Anvend altid kun fødevarer godkendte, naturlige rygechips. Du kan anvende rygechips med forskellige aromaer og i en valgfri mængde.

⚠ FORSIGTIG! Anvend aldrig træ, som ikke er egnet til røgning af fødevarer. Brug kun træ, som du kender, og som du ved er sikkert at bruge til røgning af fødevarer. Ikke alle træsorter er velegnede til røgning af fødevarer.

Bemærk: Kontroller under anvendelsen regelmæssigt, om der er tilstrækkelig brændstof til stede. Tilsæt ved behov mere brændstof.

Ristning (se fig. K)

- Tøm vandet af vandskålen **12**, så vandskålen også er en indirekte varmekilde. Med denne indirekte metode til tilberedning kan kødet ristes mildt.

Direkte grillning (se fig. L)

- Med "direkte grillning" menes småsimringen af grillmaden direkte over varmekilden (grillkul, gasbrænder, elektrisk varmeelement, etc.). Varmestrålingens virkning på grillmaden er ved denne traditionelle metode kraftigst og giver kort grilltid (hurtigstegning).
- Kugle- og hættegriller er yderligere udstyret med et låg samt ventilationsplader i låget og ovenbunden. Ved lukning af låget og åbning af ventilationspladerne kan stegetiden forkortes yderligere; grillkuleffekten kommer endnu stærkere til udtryk, når begge dele udføres samtidigt.
- Ved ubeskyttet, direkte grillning er der dog også altid mulighed for, at der drypper fedt eller marinade fra grillmaden ned i varmekilden og forbrænder der.
- Ved grillning af meget fedtet eller marineret grillmad, anbefales der derfor at anvende en drypskål af aluminium eller endnu bedre af emaljeret stål.

● Tænding af brændsel

⚠ ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE! Ved at antænde med benzin eller sprit kan der opstå ukontrollerede varmeudviklinger ved eksplosioner. Anvend derfor kun ufarlige optændingsmaterialer, som fx optændingsblokke til antændelse. Grillen skal stå på en stabil og fast undergrund under brug.

❗ Tip: For at få perfekte gennemglødede grillkul anbefales det, at der anvendes en grillstarter (ikke en del af leveringsomfanget).

- Anvend godkendte kvalitetsprodukter, som f.eks. DIN-godkendte grillkul, DIN-godkendte briketter eller faste DIN-godkendte optændingsblokke.
- Læg en del af grillkullene, henholdsvis briketterne i lag op på kulristen **10**.
- Læg en eller to optændingsblokke på grillkullene eller -briketterne. Tænd disse med en tændstik.
- Lad de faste antændelsesmidler brænde i ca. 2 til 4 minutter. Fyld herefter kulskålen **13** lidt efter lidt med trækul eller briketter.
- På brændslet bør der danne sig et hvidt askelag efter omtrent 15 til 20 minutter. Dette er et tegn på, at den ideelle grilltemperatur er nået. Fordel brændselstykkerne og rygematerialet jævnt i kulskålen **13** med et egnet metalværktøj.
- Hæng den indfedtede grillrist **11** i, og begynd at grille.
- Læg først madvarer på grillen, når brændslet er dækket af et lag aske.

● Rengøring og vedligeholdelse

- ⚠ **FORSIGTIG!** Lad produktet afkøle fuldstændigt, inden du rengør det.
- ⚠ **FORSIGTIG!** Sørg for at grillkullene er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden du fjerner asken og opbevarer produktet.
 - Anvend ikke kraftige eller skurende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse angriber overfladen og efterlader ridser.
 - Hæld aldrig koldt vand direkte på de varme eller glødende grillkul for at slukke disse. I modsat fald kan produktet tage skade. Anvend gammel aske, sand eller en fin vandsprøjtetråle.
 - Tøm den gamle aske, og rengør produktet regelmæssigt; bedst efter hver brug.
 - Tag grillristen **11** af, og rengør den grundigt med opvaskevand. Tør den efterfølgende grundigt af.
 - Fjern løse aflejringer på produktet med en våd svamp.
 - Anvend en blød, ren klud til tørring. Undgå at ridse overfladerne, når grillen tørres af.
 - Indvendige flader og overfladerne rengøres generelt med varmt sæbevand.

Guida rapida	Pagina	94
Uso previsto	Pagina	94
Descrizione dei componenti	Pagina	94
Dati tecnici	Pagina	95
Contenuto della confezione	Pagina	95
Istruzioni di sicurezza	Pagina	95
Evitare pericolo di morte e di lesioni	Pagina	96
Evitare il rischio di incendio	Pagina	97
Evitare il rischio di danni materiali	Pagina	97
Montaggio (vedi Fig. A-L)	Pagina	98
Utilizzo	Pagina	99
Consigli per la cottura	Pagina	99
Accensione del materiale combustibile	Pagina	101
Pulizia e manutenzione	Pagina	102

AFFUMICATORE

● **Guida rapida**

Questo documento è un'edizione abbreviata delle istruzioni per l'uso complete. Facendo la scansione del codice QR puoi accedere direttamente alla pagina del servizio di assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e inserendo il codice articolo (IAN) 380464_2110 puoi scaricare e visionare le istruzioni per l'uso complete.

⚠ AVVERTENZA! Fare riferimento alle istruzioni per l'uso complete e alle avvertenze per la sicurezza, al fine di evitare lesioni personali e danni materiali. La Guida rapida è parte integrante di questo prodotto. Prima dell'utilizzo del prodotto leggere tutte le istruzioni per l'uso e le avvertenze per la sicurezza. Conservare la guida rapida e in caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione.

● **Uso previsto**

Il prodotto è idoneo esclusivamente alla cottura alla griglia e all'affumicatura di pietanze e solo a un utilizzo all'aperto. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o ad altri ambiti di utilizzo.

Il prodotto non deve essere utilizzato in nessun caso come focolare.

● **Descrizione dei componenti**

1	Impugnatura	(3x)
2	Disco di ventilazione	(4x)
3	Coperchio del forno	(1x)
4	Camera del forno	(1x)
5	Sportello del forno	(1x)
6	Supporto	(9x)
7	Fondo del forno	(1x)
8	Piede del forno	(3x)
9	Termometro	(1x)
10	Griglia della carbonella	(1x)
11	Griglia di cottura	(2x)
12	Ciotola dell'acqua	(1x)
13	Ciotola della carbonella	(1x)

● Dati tecnici

Dimensioni:	ca. 62 x 52 x 90 cm (L x A x P)
Riempimento max. (ciotola della carbonella):	1 kg
Materia combustibile:	Carbonella

Indicazione: Può essere utilizzato solo carbone di legna.

● Contenuto della confezione

- 1 Affumicatore
- 1 Set materiale di montaggio
- 1 Manuale d'uso e montaggio



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!


- Il barbecue a carbone può essere utilizzato solo con carbone di legna o bricchette di carbone secondo la norma DIN EN 1860-2.

⚠ AVVERTENZA! Tenere lontani bambini e animali domestici!

- Questo prodotto non è un giocattolo: Tenere fuori dalla portata dei bambini. I bambini possono non riconoscere i pericoli derivanti dal maneggio del prodotto.
- Si è cercato di evitare il più possibile la creazione di spigoli vivi durante la produzione di questo prodotto. Manipolare con cura i singoli componenti, in maniera da evitare qualsiasi infortunio o lesione durante il montaggio o l'uso.
- La confezione comprende numerose viti e altri piccoli componenti. Queste possono essere letali se vengono ingoiate o inalate.



Evitare pericolo di morte e di lesioni

- ⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi, ma solo all'aperto!
- ⚠ AVVERTENZA!** Per l'accensione iniziale o per una riaccensione non impiegare alcol o benzina! Utilizzare solo accenditori a norma EN 1860-3!
 - Non utilizzare in ambienti chiusi!
 - Tenersi a debita distanza da componenti incandescenti, poiché ogni contatto potrebbe provocare gravissime scottature.
 - Durante l'utilizzo potrebbe colare del grasso bollente dalla ciotola della carbonella. Tenersi a debita distanza poiché potrebbero provocarsi gravissime scottature.
 -  Indossare sempre guanti da griglia o da cucina. Utilizzare guanti secondo le norme DPI (categoria protezione termica II, per es. DIN EN 407).
 - Utilizzare utensili per la cucina su griglia dotati di manici lunghi e resistenti al calore.
 - I liquidi infiammabili che vengono versati nella brace creano vampe o scoppiettii. Non utilizzare mai liquidi infiammabili quali benzina o alcol. Non gettare sulla brace pezzi di carbonella imbevuti di liquidi infiammabili.
 - Prestare attenzione alle proprie azioni ed essere sempre prudenti. Non utilizzare il prodotto se si è stanchi, distratti, o sotto l'effetto di droghe, alcol o farmaci. Solamente un attimo di distrazione durante l'uso del prodotto può provocare gravi lesioni. Non lasciare mai il prodotto incustodito.



Evitare il rischio di incendio

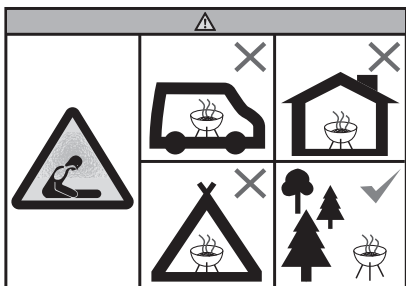
- ⚠ AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo e, durante il suo funzionamento, non può essere spostato!
- Tenere un estintore e una cassetta di pronto soccorso a disposizione, per essere preparati nel caso di un incidente o di un incendio.
 - Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.
 - Collocare il prodotto in modo che si trovi almeno a 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili.
 - Riempire il prodotto con max. 1 kg di carbonella.
 - Accendere la carbonella solo in zone protette dal vento.
 - Assicurarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere.
 - Non montare il prodotto su camper o su barche.



Evitare il rischio di danni materiali

- Durante l'utilizzo possono allentarsi le viti poco a poco, compromettendo la stabilità del prodotto. Controllare che le viti siano saldamente avvitate prima di ogni utilizzo. Eventualmente, stringere tutte le viti ancora una volta, per garantire che queste siano saldamente avvitate.

- Non impiegare forza durante il montaggio del prodotto.
- Non stringere le viti troppo forte.
- Non sedersi o salire sul prodotto.
- Non montare il prodotto in caso di componenti mancanti, danneggiati o consumati.



- Non utilizzare il barbecue in spazi limitati e/o in ambito domestico (per es. casa, tenda, roulotte, camper, barca). In caso contrario sussiste pericolo di morte data la possibilità di avvelenamento da ossido di carbonio.

● **Montaggio (vedi Fig. A-L)**

⚠ CAUTELA! Per un montaggio sicuro la testa delle viti deve essere sempre rivolta verso l'esterno, altrimenti sussisterebbe un pericolo di lesione.

Indicazione: Solo a montaggio concluso serrare tutte le viti per evitare inutili tensioni del materiale. Fissare i dadi con una chiave apposita.

● Utilizzo

Indicazione: Lavare la griglia di cottura [11] con acqua calda prima del primo utilizzo.

Indicazione: Consigliamo di riscaldare il barbecue prima del primo utilizzo e di lasciar bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.

Indicazione: Disporre il cibo da grigliare solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere!

Indicazione: Aprire sempre tutti i dischi di ventilazione [2] durante l'uso. I dischi di ventilazione sul fondo del forno [7] assicurano che durante l'uso entri aria a sufficienza nel prodotto. Questo aumenta la temperatura di cottura. Il disco di ventilazione sul coperchio del forno [3] attira il calore e il fumo aromatico verso l'alto. Così si crea una circolazione all'interno del prodotto.

Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.

Capacità max.

Affumicare/arrostire: 1 kg

Grigliare direttamente: 0,7 kg

● **Consigli per la cottura**

Affumicatura e cottura alla griglia (vedi Fig. J)

- Quando il combustibile è incandescente ed è coperto da uno strato di cenere bianca, versare 2 litri di acqua fredda nella ciotola dell'acqua [12]. Aprire il coperchio del forno [3] per permettere all'acqua di riscaldarsi per 20 minuti.
- Allo stesso tempo, immergere 200 g di chip per affumicatura alimentare nell'acqua per 20 minuti.
- Non appena il prodotto si riscalda, mettere i chip per affumicatura imbevuti sul combustibile.
- Mettere una selezione di cibi sulla griglia di cottura [11] e posizionarla sopra la ciotola dell'acqua [12]. I succhi e i liquidi dei cibi vengono catturati nel bagno d'acqua. Il vapore aromatizzato e il fumo migliorano il gusto dei cibi.

⚠ CAUTELA! Usare solo chip per affumicatura per uso alimentare e naturali. Si possono usare chip per affumicatura dai diversi sapori in qualsiasi quantità.

⚠ CAUTELA! In nessun caso usare legna che non sia adatta all'affumicatura dei cibi. Utilizzare solo legno che si conosce e di cui si conosce l'idoneità all'affumicatura dei cibi. Non tutti i tipi di legno sono adatti per affumicare i cibi.

Indicazione: Controllare regolarmente durante l'uso che vi sia abbastanza combustibile. Se necessario, aggiungere del combustibile.

Arrostimento (vedi fig. K)

- Svuotare l'acqua dalla ciotola dell'acqua 12 in modo che quest'ultima possa servire come fonte di calore indiretto. Questo metodo di cottura indiretta permette di arrostitire delicatamente la carne.

Cottura direttamente sulla griglia (vedi Fig. L)

- Con "cottura direttamente sulla griglia" si intende la cottura degli alimenti direttamente sulla fonte di calore (carbonella, bruciatore a gas, fornello elettrico, ecc.). Grazie a questo metodo tradizionale, l'azione della radiazione termica sull'alimento è più intensa e si ottiene in un breve tempo di cottura (cottura veloce).
- I barbecue a sfera dispongono inoltre di un coperchio a calotta, oltreché di dischi di ventilazione sul coperchio e sul fondo del forno. Il tempo di cottura può essere ulteriormente abbreviato chiudendo il coperchio e aprendo i dischi di ventilazione: L'aroma di cottura alla griglia verrà risaltato ancora di più se entrambi i dischi verranno aperti.
- Tuttavia nel caso di una cottura alla griglia diretta senza protezione, c'è sempre la possibilità che il grasso o la marinatura che sgocciolano dagli alimenti giungano sulla fonte di calore e che brucino lì.
- Nella cottura di alimenti molto grassi o marinati, si consiglia l'impiego di una vaschetta di alluminio o, meglio ancora, di acciaio smaltato.

● Accensione del materiale combustibile

⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI! Un'accensione con benzina o alcol può provocare scoppiettii fino a incendi incontrollabili. Utilizzare quindi solo materiali combustibili non pericolosi, come ad es. accendifuoco solidi. Durante l'utilizzo, il barbecue deve essere collocato su di una superficie stabile e fissa.

- ❗ Suggerimento:** Per una brace perfetta si consiglia di utilizzare un camino per accensione (non contenuto nella fornitura).
- Utilizzare prodotti di qualità dotati di omologazione DIN, come ad esempio carbonella omologata DIN, mattonelle di carbone omologate DIN o accendifuoco solidi omologati DIN.
 - Disporre a strati una parte della carbonella o delle mattonelle sulla griglia per carbonella **10**.
 - Collocare uno o due accendifuoco solidi sullo strato di carbonella presente o sulle mattonelle di carbone. Accenderli con un fiammifero.
 - Lasciare bruciare gli accendifuoco solidi da 2 a 4 minuti. Poi riempire via via la ciotola della carbonella **13** con carbonella o mattonelle.
 - Dopo circa 15 o 20 minuti sul combustibile dovrebbe formarsi uno strato di cenere bianca. Questo è un segno che la temperatura di cottura ideale è stata raggiunta. Mediante un apposito utensile metallico distribuire uniformemente la brace e il materiale da affumicare nella ciotola della carbonella **13**.
 - Inserire la griglia di cottura **11** oliata e cominciare a grigliare.
 - Disporre il cibo da grigliare solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere.

● Pulizia e manutenzione

- ⚠ **CAUTELA!** Lasciar raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- ⚠ **CAUTELA!** Accertarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere e di riporre il prodotto.
- Non utilizzare solventi forti o abrasivi né cuscinetti abrasivi che aggrediscono la superficie lasciando tracce di sfregamento.
- Dopo aver cucinato non gettare mai direttamente acqua fredda sulla carbonella per spegnerla. In caso contrario il prodotto potrebbe essere danneggiato. Utilizzare cenere vecchia, sabbia o irrorazione con acqua.
- Svotare la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, se possibile dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia di cottura **11** e lavarla bene con acqua. Infine asciugarla bene.
- Eliminare sedimenti sparsi dal prodotto con una spugna bagnata.
- Per l'asciugatura utilizzare un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura per strofinamento.
- Lavare le superfici interne ed esterne, in linea di massima, con dell'acqua calda saponata.

Rövid útmutató	Oldal	104
Rendeltetésszerű használat	Oldal	104
A részegységek leírása	Oldal	104
Műszaki adatok	Oldal	105
A csomagolás tartalma	Oldal	105
Biztonsági utasítások	Oldal	105
Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt.	Oldal	106
Kerülje a tűzveszélyt.	Oldal	107
Kerülje az anyagi károk veszélyét	Oldal	107
Összeszerelés (A – L ábra)	Oldal	108
Használat	Oldal	109
Javaslatok a sütéshez	Oldal	109
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal	111
Tisztítás és ápolás	Oldal	112

FÜSTÖLŐKEMENCE

● Rövid útmutató

Ez a dokumentum a teljes használati útmutató rövidített nyomtatott változata. A QR-kód beolvasásával Ön egyenesen a Lidl-Service oldalára látogathat (www.lidl-service.com) és a cikkszám megadásával (IAN) 380464_2110 megtekintheti és letöltheti a teljes használati útmutatót.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Tartsa be a teljes használati útmutatót és a biztonsági utasításokat a személyi és anyagi károk elkerülése érdekében. A rövid útmutató a termék része. A termék használata előtt ismerje meg az összes használati- és biztonsági utasítást. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetére őrizze meg a rövid útmutatót.

● Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag ételek grillezésére és füstölésére, szabadban történő felhasználásra alkalmas. A terméket nem üzleti felhasználásra, vagy egyéb alkalmazásra szánták.

A termék semmilyen körülmények között nem használható tűzrakóhelyként.

● A részegységek leírása

1	Fogó	(3x)
2	Szellőzőtárcsa	(4x)
3	Fedél	(1x)
4	Sütőkamra	(1x)
5	Ajtó	(1x)
6	Támasztékok	(9x)
7	Sütőtalp	(1x)
8	Lábak	(3x)
9	Hőmérő	(1x)
10	Grillszénrács	(1x)
11	Sütőrács	(2x)
12	Víztál	(1x)
13	Grillszéntál	(1x)

● Műszaki adatok

Méreték:	kb. 62 x 52 x 90 cm (Sz x Ma x Mé)
Max. betöltési mennyiség (grillszéntál):	1 kg
Tüzelőanyag:	Grillszén

Megjegyzés: Csak faszén használjon.

● A csomagolás tartalma

- 1 Füstölőkemence
- 1 Szerelőanyag-készlet
- 1 Összeszerelési és kezelési útmutató



Biztonsági utasítások

ŐRIZZEN MEG JÓL MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!




- A faszén grillt csak és kizárólag a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénnel vagy faszénbrikettel szabad üzemeltetni.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol!

- A termék nem játékszer, nem való gyermekek kezébe. A gyerekek nem képesek felismerni a termék használatával járó veszélyeket.
- A gyártás során mindent megtettek annak érdekében, hogy a termék mentes legyen a hegyes sarkoktól. Az egyes alkatrészekkel óvatosan járjon el, hogy a szerelés és a használat során balesetek, illetve sérülések elkerülhetőek legyenek.
- A szállítási terjedelemben számos csavar és más apró rész tartozik. Ezek lenyelése, vagy belégzése életveszélyes lehet.



Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt

-  **FIGYELMEZTETÉS!** Szénmonoxid-mérgezés veszélye. Ne használja a grillt zárt térben, csak a szabadban!
-  **FIGYELMEZTETÉS!** A begyújtáshoz vagy újragyújtáshoz ne használjon alkoholt vagy benzint! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő begyújtóanyagot használjon!
 - Ne használja zárt helyiségben!
 - Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, különben minden érintkezés súlyos sérülésekhez vezethet.
 - A forró zsír a használat során kicsöpöghet a grillszéntálba. Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, különben súlyos sérülések veszélye áll fenn.
 -  Viseljen mindig grill-, vagy konyhai kesztyűt. Viseljen a PPE-irányelv szerinti védőkésztyűt (II. hővédelmi osztály, pl. DIN EN 407).
- Használjon mindig hosszú, hőálló fogóval rendelkező grilleszközöket.
- A parázsra öntött gyúlékony folyadékok robbanó vagy lobbanó lángokat okozhatnak. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, mint pl. benzint vagy alkoholt. Ne tegyen gyújtófolyadékkal átitatott grillszet a parázsra.
- Ügyeljen arra, amit tesz és mindig legyen óvatos. Ne használja a terméket, ha nem tud koncentrálni, ha fáradt, vagy ha kábítószer, alkohol, illetve gyógyszer hatása alatt áll. A termék használata közben már egy pillanatnyi figyelmetlenség is komoly sérülésekhez vezethet. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



Kerülje a tűzveszélyt

⚠ FIGYELMEZTETÉS! A grill rendkívüli mértékben felforrósodik, emiatt üzem közben tilos elmozdítani!

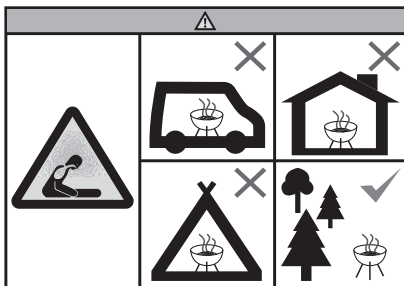
- Tartson kéznél egy tűzoltó berendezést és egy elsősegélydobozt, hogy felkészült legyen egy esetleges baleset vagy tűz esetén.
- Használat előtt helyezze a grillt egy stabil és sík felületre.
- A terméket úgy helyezze el, hogy az legalább 1 m távolságra legyen minden gyúlékony anyagtól.
- A termékbe legfeljebb 1 kg grillszenet töltsön be.
- Csak szélvédett helyen gyújtsa be a grillszenet.
- Mielőtt eltávolítja a hamut, győződjön meg arról, hogy a grillszén teljesen elégett és kihűlt.
- Ne állítsa fel a terméket lakókocsiban vagy hajón.



Kerülje az anyagi károk veszélyét

- Használat során a csavarok esetleg kilazulhatnak, ami hátrányosan befolyásolhatja a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze a csavarok szorosságát. Adott esetben húzza meg még egyszer az összes csavart, hogy biztosítsa a termék stabilitását.

- Ne fejtse ki nagy erőt a termék összeszereléséhez.
- Ne húzza túl szorosra a csavarokat.
- Ne álljon, illetve üljön a termékre.
- Ne használja a terméket, ha egyes részei sérültek, hiányoznak vagy kopottak.



- Ne használja a grillt behatárolt helyeken vagy lakóhelyiségekben (pl. házban, sátorban, lakókocsiban vagy hajón). Ez életveszélyes szénmonoxid-mérgezést okozhat.

● Összeszerelés (A – L ábra)

⚠ VIGYÁZAT! A csavarfejeknek az Ön biztonsága érdekében kifelé kell mutatniuk, különben sérülésveszélyt jelentenek.

Megjegyzés: A csavarokat csak az összeszerelés befejezése után húzza szorosra, elkerülve a nem kívánt anyagfeszüléseket. A meghúzás során használjon megfelelő csavarkulcsot az anyacsavarokhoz.

● **Használat**

Megjegyzés: Az első használat előtt mossa meg a sütőrácscot **11** meleg mosogatóvízzel.

Megjegyzés: Azt javasoljuk, hogy az első használat előtt hagyja a grillt felhevülni, a benne lévő tüzelőanyagot pedig legalább 30 percig átizzani.

Megjegyzés: A grillezni kívánt ételeket csak akkor helyezze fel, ha a tüzelőanyagot már hamuréteg fedi!

Megjegyzés: A használat során mindig nyissa ki az összes szellőztárscát **2**. A sütőtalp **7** szellőztárscái gondoskodnak arról, hogy a használat során elég levegő jusson a termék belsejébe. Ennek köszönhetően emelkedik a sütési hőmérséklet. A fedél **3** szellőztárscája a hőt és a füstöt felfelé húzza. Ez gondoskodik a terméken belüli keringetésről.

Használat előtt helyezze a grillt egy stabil és sík felületre.

Max. kapacitás

Füstölés/pirítás: 1 kg

Közvetlen grillezés: 0,7 kg

● **Javaslatok a sütéshez**

Füstölés és grillezés (J ábra)

- Ha a tüzelőanyag átizzott, és azt fehér hamuréteg fedi, töltsön be 2 liter hideg vizet a víztálba **12**. Nyissa fel a fedelet **3**, hogy a víz 20 perc alatt felmelegedhessen.
- Ezalatt áztasson be 200 g élelmiszerbiztos füstölő faforgácsot 20 percre a vízbe.
- Miután a termék felmelegedett, helyezze rá az átnedvesedett füstölő faforgácsot a tüzelőanyagra.
- Helyezze rá a kiválasztott élelmiszereket **11** a sütőrácscra, majd azt helyezze rá a víztál **12** tetejére. Az élelmiszerekből távozó levek, folyadékok a vízbe kerülnek. Az aromákkal feldúsult gőz és füst jobb ízt ad az ételeknek.

⚠ VIGYÁZAT! Kizárólag élelmiszerbiztos, nyers füstölő faforgácsot használjon. Használhat különböző aromával rendelkező füstölő faforgácsokat, a kívánt mennyiségben.

⚠ VIGYÁZAT! Semmi esetre se használjon olyan fát, amely nem alkalmas élelmiszerek füstöléséhez. Csak olyan fát használjon, amelyet ismer, és tisztában van azzal, hogy az használható élelmiszerek füstöléséhez. Nem minden típusú fa használható élelmiszerek füstöléséhez.

Megjegyzés: A használat során rendszeresen ellenőrizze, hogy van-e elegendő tüzelőanyag. Szükség esetén adjon hozzá tüzelőanyagot.

Hús sütése (K ábra)

- Öntse ki a vizet a víztáliból **12**, így az közvetett hőforrásként fog működni. Ezzel a sütési móddal a hús kímélő módon süthető meg.

Közvetlen grillezés (L ábra)

- „Közvetlen grillezés” alatt a grillezni kívánt étel közvetlenül a hőforrás (grillszén, gázégő, elektromos fűtőelem, stb.) feletti sütését értjük. Ennél a hagyományos módszernél hat a hősugár a legerősebben a grillezni kívánt ételre, így a sütési idő rövid (gyors sütés).
- A gömb- és fedeles grillek ezenkívül fedéllel, valamint szellőztárccsákkal rendelkeznek a fedélen és a sütőtálon. A sütési idő a fedél lecsukásával és a szellőztárccsák kinyitásával tovább rövidíthető. Ilyenkor a grillszén aromája még jobban érvényesül.
- Fontos azonban, hogy a védelem nélküli, közvetlen grillezés során mindig fennáll a lehetősége annak, hogy a grillezni kívánt ételről lecsöppenő zsír vagy saft a hőforrásra kerül, ahol elég.
- Nagyon zsíros, vagy szaftos étel grillezésekor ezért alumínium vagy méginkább zománcozott acél grilltál használata javasolt.

● A tüzelőanyag meggyújtása

⚠ FIGYELMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! Benzinnel vagy alkohollal történő begyújtás esetén a fellobbanások miatt ellenőrizetlen hőfejlődés jelentkezhet. Ezért csak veszélytelen tüzelőanyagot, mint pl. szilárd begyújtót használjon. Használat közben a grillnek egy stabil és szilárd felületen kell állnia.

- ❗ Tipp:** A grillszén tökéletes átizzításához ajánlatos grillgyújtó kémény használata (nincs mellékelve).
- DIN-engedéllyel ellátott minőségi termékeket használjon, mint pl. DIN-engedéllyel rendelkező grillszenet, brikettet, vagy szilárd begyújtót.
 - Halmozza fel a grillszén vagy brikett egy részét a grillszénrács **10** tetejére.
 - Tegyen egy vagy két szilárd begyújtót a grillfaszén vagy brikett rétegre. Gyújtsa meg egy gyufával.
 - Hagyja a szilárd begyújtót 2 és 4 perc közötti ideig égni. Töltsön utána a grillszéntálba **13** időnként faszenet vagy brikettet.
 - A tüzelőanyag felületén körülbelül 15 és 20 perc közötti idő elteltével fehér hamuréteg képződik. Ez jelzi, hogy a grill elérte az ideális sütési hőmérsékletet. Ossa el a tüzelő- és füstölőanyagot egyenletesen egy fém eszköz segítségével a grillszéntálban **13**.
 - Akassza be a beolajozott sütőrácsot **11** és kezdje el a grillezést.
 - A grillezni kívánt élelmiszereket csak akkor helyezze fel, amikor a tüzelőanyagot már hamuréteg fedi.

● Tisztítás és ápolás

⚠ VIGYÁZAT! Tisztítás előtt várja meg, míg a termék teljes mértékben lehűl.

⚠ VIGYÁZAT! A hamu kitakarítása és a termék tárolása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a grillszén teljesen elégett és kihűlt.

- Ne használjon súrolószereket vagy dörzslapokat, mert ezek kárt tesznek a felületben, és karcolásokat hagynak maguk után.
- Grillezés után soha ne öntsön hideg vizet a grillszénre, hogy eloltsa azt. Ellenkező esetben a termék károsodhat. Használjon régi hamut, homokot, vagy finom sugárban spricceljen rá vizet.
- Távolítsa el a hideg hamut és rendszeresen tisztítsa a terméket. A legjobb ha ezt rögtön a használat után teszi.
- Vegye le a sütőrácsot **11** és tisztítsa meg alaposan mosogatóvízzel. Ezután alaposan szárítsa meg.
- Távolítsa el a laza szennyeződések a termékről egy nedves szivaccsal.
- A szárításhoz használjon egy puha és tiszta kendőt. A szárítás során ne karcolja össze a felületeket.
- A belső és külső felületeket általában meleg, szappanos vízzel tisztítsa.

Kratka navodila	Stran	114
Predvidena uporaba	Stran	114
Opis delov	Stran	114
Tehnični podatki	Stran	115
Obseg dobave	Stran	115
Varnostni napotki	Stran	115
Izogibajte se nevarnosti smrti in nesreč	Stran	116
Izogibajte se nevarnosti požara	Stran	117
Izogibajte se nevarnosti materialne škode	Stran	117
Sestavljanje (glejte sl. A–L)	Stran	118
Uporaba	Stran	119
Priporočila za kuhanje	Stran	119
Prižgite gorivo	Stran	121
Čiščenje in nega	Stran	122

PEČICA ZA DIMLJENJE

● **Kratka navodila**

Pri tem dokumentu gre za skrajšano tiskano različico celotnih navodil za uporabo. S skeniranjem kode QR prispete neposredno na spletno mesto Lidl-Service (www.lidl-service.com) in lahko z vnosom številke izdelka (IAN) 380464_2110 vidite in prenesete celotna navodila za uporabo.

⚠ OPOZORILO! Upoštevajte celotna navodila za uporabo in varnostne napotke, da boste preprečili telesne poškodbe oseb in materialno škodo. Kratka navodila so sestavni del tega izdelka. Preden začnete izdelek uporabljati, se seznanite z vsemi navodili za uporabo in varnostnimi napotki. Skrbno shranite kratka navodila in ob predaji izdelka tretji osebi priložite tudi vso dokumentacijo.

● **Predvidena uporaba**

Izdelek je namenjen samo peki na žaru in dimljenju hrane ter zunanji uporabi. Izdelek ni primeren za komercialne ali druge namene.

Izdelka v nobenem primeru ne smete uporabljati kot kamin.

● **Opis delov**

1	Ročaj	(3x)
2	Prezračevalna reža	(4x)
3	Pokrov pečice	(1x)
4	Komora pečice	(1x)
5	Vrata pečice	(1x)
6	Opora	(9x)
7	Dno pečice	(1x)
8	Noge pečice	(3x)
9	Termometer	(1x)
10	Rešetka za oglje	(1x)
11	Rešetka za žar	(2x)
12	Posoda za vodo	(1x)
13	Posoda za oglje	(1x)

● Tehnični podatki

Mere:	pribl. 62 x 52 x 90 cm (Š x V x G)
Maksimalna napolnjenost (posoda za oglje):	1 kg
Gorivo:	ogljje za žar

Opomba: Uporablja se lahko samo oglje.

● Obseg dobave

- 1 Pečica za dimljenje
- 1 Komplet materiala za sestavljanje
- 1 Navodila za sestavljanje in uporabo



Varnostni napotki

VSA VARNOSTNA NAVODILA IN OPOZORILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!


- Žar na lesno oglje je dovoljeno uporabljati samo z lesnim ogljem ali oglenimi briketi po standardu DIN EN 1860-2.

⚠ OPOZORILO! Otroci in živali ne smejo biti v bližini žara!

- Izdelek ni igrača in ni namenjen otrokom. Otroci niso v stanju oceniti nevarnosti, ki se pojavi pri ravnanju z izdelkom.
- Pri izdelavi tega izdelka smo se potrudili, da bi preprečili ostre robove. Previdno ravnejte s posameznimi deli, da se izognete telesnim poškodbam ali nesrečam med sestavljanjem oziroma uporabo.
- V dobavo so vključeni različni vijaki in ostali majhni deli. V primeru, da katerega izmed teh delov pogoltnete oziroma vdihnete, lahko pride do smrtno nevarne situacije.



Izogibajte se nevarnosti smrti in nesreč

- ⚠ **OPOZORILO!** Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih, ampak le na prostem!
- ⚠ **OPOZORILO!** Za prižiganje oziroma ponovno prižiganje, ne uporabljajte alkohola ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje, ki so skladni s standardom EN 1860-3!
 - Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!
 - Ohranjajte zadostno razdaljo od vročih delov, saj lahko ob kontaktu pride do opeklin.
 - Med uporabo lahko vroča maščoba kaplja iz posode za oglje. Ohranjajte varnostno razdaljo, saj lahko ob nasprotnem primeru pride do opeklin.
 -  Vedno nosite rokavice za peko ali kuhanje. Uporabljajte rokavice, skladne s predpisi za OZO (zaščita pred vročino kategorije II, npr. DIN EN 407).
 - Vedno uporabljajte pripomočke za žar z dolgim ročajem, ki je odporen na vročino.
 - Če vlijete vnetljive tekočine v žerjavico, pride do visokih plamenov oziroma izbruha. Nikoli ne uporabljajte tekočin za vžig, kot sta bencin ali alkohol. Nikoli ne polagajte kosov oglja, ki so bili namočeni v tekočino za vžig, v žerjavico.
 - Vedno bodite pozorni in pazljivi pri tem kar počnete. Ne uporabljajte izdelka, ko ste raztreseni, utrujeni ali pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Trenutek nepredvidnosti pri uporabi izdelka lahko povzroči hude telesne poškodbe. Izdelka ne puščajte brez nadzora.



Izogibajte se nevarnosti požara

⚠ OPOZORILO! Žar se zelo segreje, zato ga med delovanjem ne smete premikati!

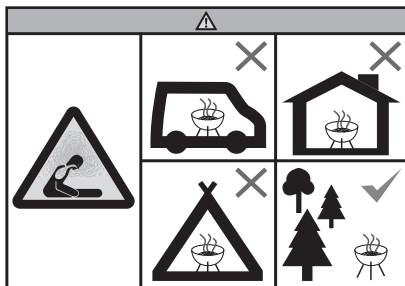
- Poskrbite, da imate v primeru nesreče ali požara, vedno pripravljen gasilski aparat in prvo pomoč.
- Pred uporabo postavite žar na ravno in varno podlago.
- Žar naj bo postavljen tako, da je vsaj 1 m oddaljen od vnetljivih materialov.
- Izdelek napolnite z največ 1 kg oglja.
- Oglje zakurite le v območju, ki je zaščiten pred vetrom.
- Preden odstranite pepel se prepričajte, da je oglje popolnoma izgorelo in ohlajeno.
- Izdelka ne vgradite v avtodome in na čolne.



Izogibajte se nevarnosti materialne škode

- Med uporabo se lahko vijaki spoji zrahljajo in vplivajo na stabilnost izdelka. Pred vsako uporabo preverite trdnost vijakov. Če je treba, znova zategnite vse vijake, da zagotovite trdno pritrditev.

- Pri sestavljanju izdelka ne uporabljajte sile.
- Vijakov ne zategnite premočno.
- Na izdelku ne sedite in ne stojte.
- Izdelka ne uporabljajte, če deli manjkajo, so poškodovani ali obrabljeni.



- Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih in/ali bivalnih prostorih (kot npr.: v hiši, šotoru, prikolici, avtodomu in na čolnu). Sicer je prisotna smrtna nevarnost zaradi možne zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

● Sestavljanje (glejte sl. A–L)

⚠ PREVIDNO! Za vašo varnost morajo biti glave vijakov vedno usmerjene navzven, saj je v nasprotnem primeru prisotna nevarnost telesnih poškodb.

Opomba: Po končanem sestavljanju zategnite vse vijake, da preprečite neželene napetosti materiala. Matice pridržite s primernim ključem.

● **Uporaba**

Opomba: Rešetko za žar [11] pred prvo uporabo sperite s toplo vodo s sredstvom za pomivanje.

Opomba: Priporočamo, da žar pred prvo uporabo segrejete, gorivo mora žareti vsaj 30 minut.

Opomba: Hrano položite na žar šele, ko je gorivo prekrito s plastjo pepela!

Opomba: Med uporabo vedno odprite vse prezračevalne reže [2]. Prezračevalne reže na dnu pečice [7] zagotavljajo, da med uporabo v izdelek doteka dovolj zraka. To poveča temperaturo kuhanja. Prezračevalna reža na pokrovu pečice [3] vleče toploto in aromatični dim navzgor. To ustvarja kroženje znotraj izdelka.

Pred uporabo postavite žar na ravno in varno podlago.

Maks. kapaciteta

Dimljenje/prajženje: 1 kg
Neposredno pečenje na žaru: 0,7 kg

● **Priporočila za kuhanje**

Dimljenje in peka na žaru (glejte sl. J)

- Ko gorivo žari in se prekrije z belo plastjo pepela, nalijte 2 litra hladne vode v posodo za vodo [12]. Odprite pokrov pečice [3], da se voda segreva 20 minut.
- Hkrati v vodo za 20 minut namočite 200 g sekancev za dimljene.
- Ko se izdelek segreje, položite namočene sekance za dimljenje na gorivo.
- Postavite izbrano živilo na rešetko za žar [11] in jo postavite nad posodo za vodo [12]. Sokovi in tekočine iz hrane se zbirajo v vodni kopeli. Aromatizirana para in dim izboljšata okus hrane.

⚠ PREVIDNO! Uporabljajte samo naravne sekance za dimljenje, primerne za hrano. Uporabite lahko sekance za dimljenje z različnimi okusi v poljubni količini.

⚠ PREVIDNO! V nobenem primeru ne smete uporabljati lesa, ki ni primeren za dimljenje hrane. Uporabljajte samo les, ki ga prepoznate in za katerega veste, da je primeren za dimljenje hrane. Vse vrste lesa niso primerne za dimljenje hrane.

Opomba: Med uporabo redno preverjajte, ali je še dovolj goriva. Po potrebi dodajte gorivo.

Peka (glejte sl. K)

- Izpraznite vodo iz posode za vodo **12**, tako da lahko posoda za vodo služi kot posredni vir toplote. S tem indirektnim načinom kuhanja lahko meso nežno popečete.

Neposredno pečenje na žaru (glejte sliko L)

- Neposredno pečenje na žaru pomeni pripravljane hrane neposredno nad virom toplote (ogljje, plinski gorilnik, električni grelni element itd.). Učinek toplotnega sevanja na hrano je pri tradicionalni metodi najmočnejši in skrajša čas pečenja (hitreje pečenje).
- Okrogli in pokriti žari imajo poleg tega pokrov in prezračevalne reže v pokrovu in na dnu pečice. Z zaprtim pokrovom in odprto prezračevalne reže lahko čas pečenja skrajšate, okus hrane pa je tako še bolj izrazit.
- Vendar pa lahko pri nezaščitenem neposrednem pečenju na žaru maščoba ali marinada iz hrane kaplja v žerjavico in tam zgori.
- Pri zelo mastni ali močno marinirani hrani je priporočljiva uporaba posode za žar iz aluminija ali, še bolje, iz emajlirane jeklene pločevine.

● Prižgite gorivo

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN! Pri vžigu z bencinom ali alkoholom lahko deflagracije povzročijo nenadzorovan razvoj toplote. Zato uporabljajte samo nenevarne materiale za prižiganje, npr. trdne pripomočke za prižiganje. Žar uporabljajte na stabilni in trdni površini.

❗ Nasvet: Za popolno prižiganje oglje priporočamo uporabo dimnika (dimnik ni vključen v dobavo).

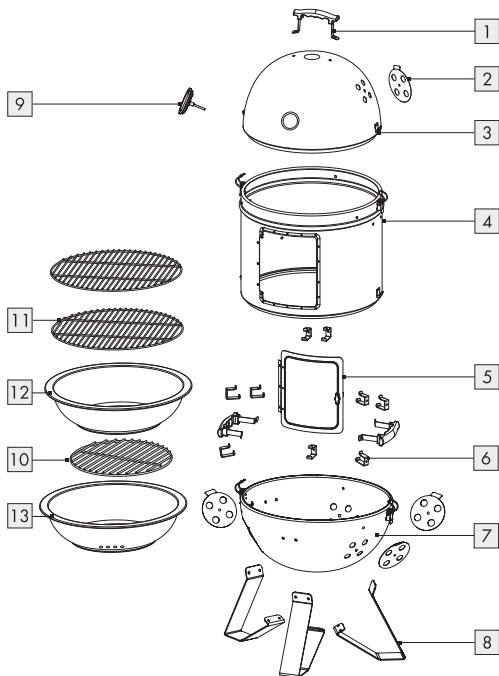
- Uporabljajte kakovostne izdelke, kot so oglje, briketi ali trda goriva, ki so bili odobreni s strani DIN.
- Na rešetko za oglje **10** položite del oglja ali briketov.
- Na obstoječo plast oglja oz. briketov postavite enega ali dva pripomočka za prižiganje. Prižgite ju z vžigalico.
- Pripomočka za prižiganje naj gorita 2–4 minute. Nato postopoma napolnite posodo za oglje **13** z ogljem za žar ali briketi.
- Po približno 15–20 minutah bi se morala na gorivu oblikovati bela plast pepela. To pomeni, da je dosežena idealna temperatura za pečenje. S primernim kovinskim pripomočkom enakomerno razporedite gorivo in kadilni material po posodi za oglje **13**.
- Obesite namaščeno rešetko za žar **11** in začnite peko na žaru.
- Hrano položite na žar šele takrat, ko je gorivo prekrito s plastjo pepela.

● Čiščenje in nega

- ⚠ PREVIDNO!** Pred čiščenjem naj se izdelek popolnoma ohladi.
- ⚠ PREVIDNO!** Pred odstranitvijo pepela in shranjevanjem izdelka se prepričajte, da je oglje popolnoma pogorelo in je ohlajeno.
- Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev in ostrih ali kovinskih gobic za čiščenje, saj bodo te poškodovale površino in pustile praske.
 - Pri čiščenju nikoli ne polijte hladne vode neposredno na oglje za žar, da ga pogasite. Saj lahko v nasprotnem primeru poškodujete izdelek. Uporabite star pepel, pesek ali vodno meglico.
 - Odstranite hladen pepel in redno čistite žar. Najbolje je, da ga čistite po vsaki uporabi.
 - Odstranite rešetko za žar **11** in jo temeljito očistite z vodo s sredstvom za pomivanje. Potem jo temeljito osušite.
 - Z mokro gobo odstranite obloge na žaru.
 - Za brisanje uporabite mehko, čisto krpo. Med suhim brisanjem ne praskajte po površini.
 - Notranje in zunanje površine očistite z vlažno krpo in toplo milnico.

A

8 mm, 10 mm



x31

A M6x12



x14

B 6 mm



x27

C 6 mm



x22

D M6



x3

E M5x12



x3

F M5x10



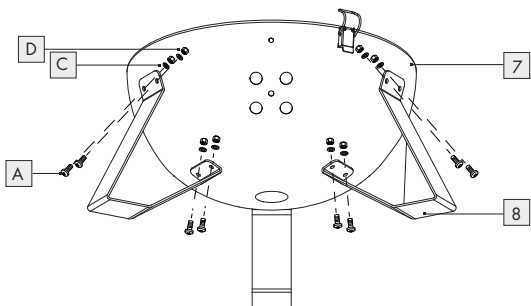
x3

G M5



x4

H 6 mm

B

x 12

A M6 x 12



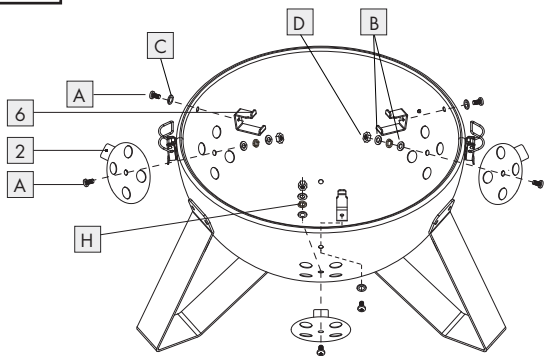
x 12

C 6 mm



x 12

D M6

C

x 6

A M6 x 12



x 6

B 6 mm



x 3

C 6 mm



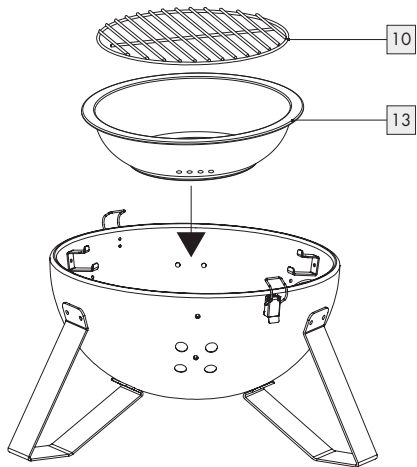
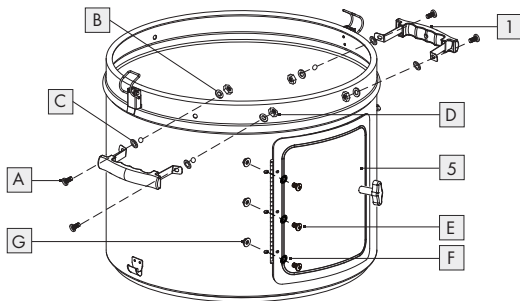
x 3

D M6



x 3

H 6 mm

D**E**

x 4

A M6 x 12



x 4

B 6 mm



x 4

C 6 mm



x 4

D M6



x 3

E M5 x 12



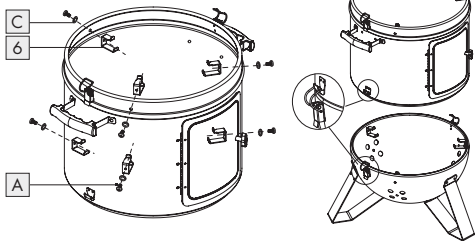
x 3

F M5 x 10



x 3

G M5

F

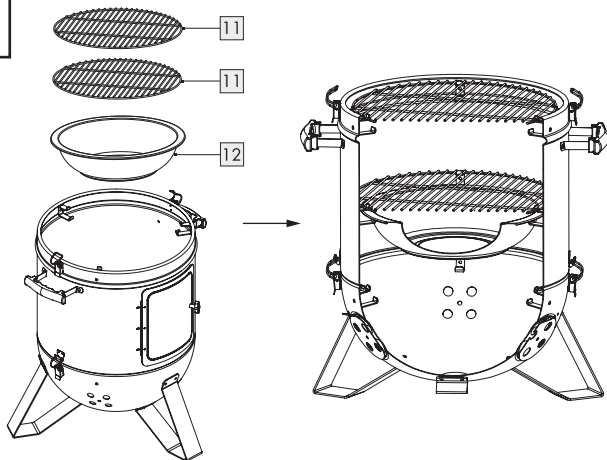
x 6

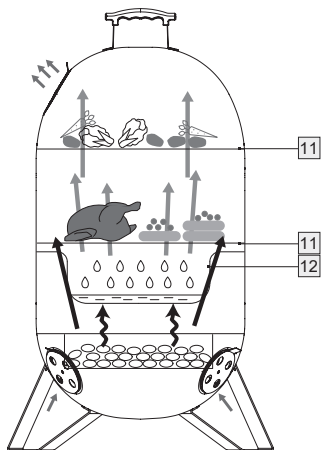
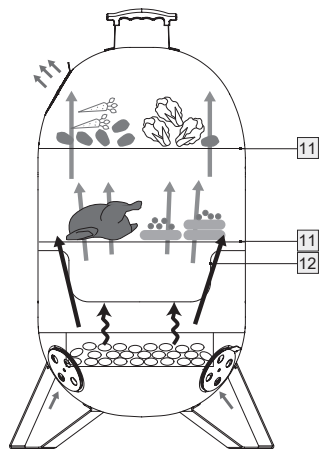
A M6 x 12



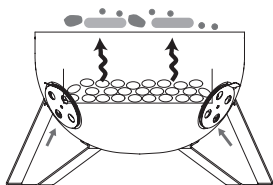
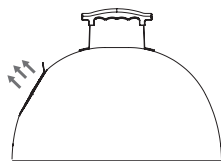
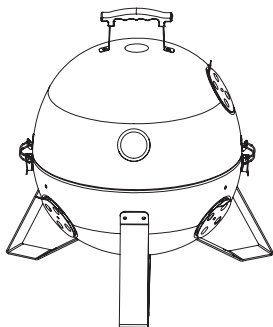
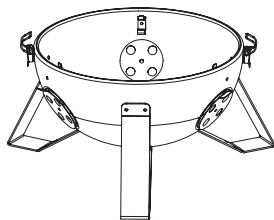
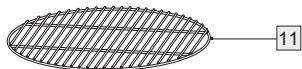
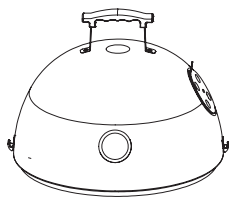
x 6

C 6 mm

G

J**K**

L



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No. / Modell-Nr.: HG08585
Version: 04/2022

IAN 380464_2110

