



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No. / Modell-Nr.: HG12656

Version: 12/2025

IAN 509127_2507

GRILL MEISTER



3-IN-1 SMOKER GRILL

(GB) (CY)

3-IN-1 SMOKER GRILL

Assembly and safety advice

(HU)

FÜSTÖLŐKEMENCE

3 AZ 1-BEN

Szerelési- és biztonsági utasítások

(SI)

PEČICA ZA DIMLJENJE

3 V 1

Navodila za montažo in varnost

(CZ)

UDÍRNA 3 V 1

Pokyny k montáži a bezpečnostní pokyny

(SK)

UDIAREŇ 3 V 1

Pokyny pre montáž a bezpečnosť

(HR)

PEĆNICA ZA DIMLJENJE 3 U 1

Napomene za montažu i
sigurnosne napomene

(RS)

PEĆ ZA DIMLJENJE 3 U 1

Uputstva za montažu i
bezbednosne napomene

(MK)

3-BO-1 ПЕЧКА ЗА ПУШЕЊЕ МЕСО

Склопување и совети за
безбедност

(AL)

FURRË TYMOSËSE 3 NË 1

Montimi dhe pajisja e sigurisë

(RO)

CUPTOR PENTRU AFUMAT 3 ÎN 1

Instrucțiuni de montare și de
siguranță

(BG)

ФУРНА ЗА ОПУШВАНЕ 3 В 1

Инструкции за монтаж и
безопасност

(GR) (CY)

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 3 ΣΕ 1

Οδηγίες συναρμολόγησης και
ασφάλειας

(DE) (AT) (BE) (CH)

RÄUCHEROFEN 3 IN 1

Montage- und Sicherheitshinweise

IAN 509127_2507

(HU)

(HR)

(RS)

GB/CY	Assembly and safety advice	Page	3
HU	Szerelési- és biztonsági utasítások	Oldal	13
SI	Navodila za montažo in varnost	Stran	23
CZ	Pokyny k montáži a bezpečnostní pokyny	Strana	33
SK	Pokyny pre montáž a bezpečnosť	Strana	43
HR	Napomene za montažu i sigurnosne napomene	Stranica	53
RS	Uputstva za montažu i bezbednosne napomene	Strana	64
MK	Склопување и совети за безбедност	Страница	75
AL	Montimi dhe pajisja e sigurisë	Faqja	85
RO	Instrucțiuni de montare și de siguranță	Pagina	95
BG	Инструкции за монтаж и безопасност	Страница	106
GR/CY	Οδηγίες συναρμολόγησης και ασφάλειας	Σελίδα	116
DE/AT/BE/CH	Montage- und Sicherheitshinweise	Seite	126

Introduction	Page	4
Intended use	Page	4
Parts description	Page	4
Technical data	Page	5
Scope of delivery	Page	5
Safety notices	Page	5
Prevent danger to life and the risk of injuries	Page	6
Prevent fires	Page	7
Avoid the danger of damage to property	Page	7
Assembly (see Fig. A – K)	Page	8
Use	Page	9
Cooking recommendations	Page	9
Igniting the fuel	Page	10
Cleaning and care	Page	11
Disposal	Page	12
Service	Page	12

3-IN-1 SMOKER GRILL

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it. You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning the QR code, you will be taken straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 509127_2507.

● 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 (3 x) | 9 | Cooking grid (2 x) |
| 2 | Ventilation plate (1 x) | 10 | Water bowl (1 x) |
| 3 | Oven lid (1 x) | 11 | Oven door (2 x) |
| 4 | Bracket (6 x) | 12 | Charcoal grid (1 x) |
| 5 | Oven chamber (2 x) | 13 | Charcoal bowl (1 x) |
| 6 | Oven foot (3 x) | 14 | Oven bottom (1 x) |
| 7 | Hook support (2 x) | 15 | Temperature gauge (1 x) |
| 8 | Hooks (6 x) | | |

● Technical data

Dimensions:	51.5 x 40 x 80 cm (L x W x H)
Max. capacity (charcoal bowl):	0.8 kg
Fuel:	charcoal and briquettes

Note: Only charcoal and briquettes shall be used.

● Scope of delivery

- 1 Smoker
- 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.

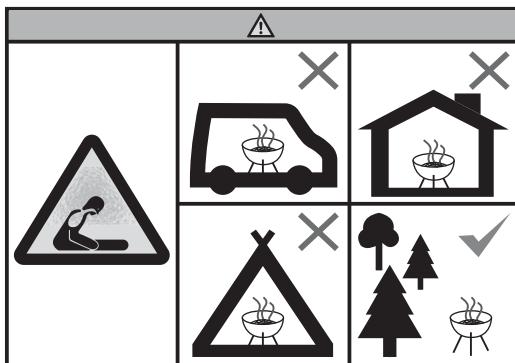
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 0.8 kg of charcoal and briquettes.
- Only light the charcoal in an area protected from the wind.
- Ensure the charcoal and briquettes 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 – K)**

⚠ 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: Remove the label on the oven chamber [5A] / [5B].

Note: Wash the cooking grid [9] 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 plate on the oven lid [3] draws the heat and aromatic smoke upwards and ensure enough air flows into the product during use to increases the cooking temperature.

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

● **Cooking recommendations**

Max. capacity

Each cooking grid: 2kg

Each hook: 0.5kg

Smoking and grilling (see Fig. L)

- When the fuel is burnt out and covered with a white layer of ash, pour 2 litres of cold water into the water bowl [10]. 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 [9] and place it above the water bowl [10]. 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.

Cooking (see Fig. M)

- Empty the water from the water bowl **10** 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. N)

- "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).
- 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 **12**.
- 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 **9** 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 **9** and clean it thoroughly with dishwater. 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.

● **Disposal**

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● **Service**

GB

Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.co.uk

CY

Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.com.cy

Bevezető	Oldal	14
Rendeltetésszerű használat	Oldal	14
A készülék leírása	Oldal	14
Műszaki adatok	Oldal	15
Szállítás terjedelme	Oldal	15
Biztonsági figyelmeztetések	Oldal	15
Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát ...	Oldal	16
Tűz megelőzése	Oldal	17
Vagyoni kár veszélyének elkerülése	Oldal	17
Összeszerelés (lásd: A – K ábra)	Oldal	18
Használat	Oldal	19
Sütési javaslatok	Oldal	19
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal	20
Tisztítás és ápolás	Oldal	21
Mentesítés	Oldal	22
Szerviz	Oldal	22

FÜSTÖLŐKEMENCE 3 AZ 1-BEN

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevétel előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kód szkennelésével egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 509127_2507 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetésszerű használat

Ez a termék csak ételek grillezésére és füstölésére, illetve kizárólag kültéri használatra alkalmas. Ez a termék kereskedelmi, vagy egyéb más használatra nem alkalmas.

Ez a termék semmilyen körülmények között nem használható kandallóként.

● A készülék leírása

- | | | | |
|---|---------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Fogantyú (3 x) | 9 | Sütőrács (2 x) |
| 2 | Szellőzőlemez (1 x) | 10 | Vizes tál (1 x) |
| 3 | Sütő fedele (1 x) | 11 | Sütő ajtó (2 x) |
| 4 | Konzol (6 x) | 12 | Faszén rács (1 x) |
| 5 | Sütő kamra (2 x) | 13 | Faszén tál (1 x) |
| 6 | Sütő lába (3 x) | 14 | Sütő alja (1 x) |
| 7 | Horog tartó (2 x) | 15 | Hőmérséklet-figyelő ablak (1 x) |
| 8 | Horgok (6 x) | | |

● Műszaki adatok

Méretetek:	51,5 x 40 x 80 cm (SZ X MA X MÉ)
Max. kapacitás (faszenes tál):	0,8 kg
Tüzelőanyag:	faszén és brikett

Megjegyzés: Csak faszenet és brikettet használjon.

● Szállítás terjedelme

- 1 Füstölő
- 1 Összeszerelési és használati útmutató szett



Biztonsági figyelmeztetések

ŐRIZZE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!!

- A faszenes grillsütő csak a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénrel vagy faszén brikettel használható.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! A gyermekeket és állatokat tartsa távol.

- Ez a termék nem játék – gyermekek elől gondosan el kell zárni. A gyermekek nem ismerik fel a termék használatával összefüggő kockázatokat.
- A gyártás során mindent megtettek azért, hogy a terméken ne legyenek éles szélek. Az egyes alkatrészeket óvatosan kezelje, hogy az összeszerelés és használat során elkerülje a baleseteket vagy sérüléseket.
- A termék számos csavart és más apró alkatrészeket tartalmaz. Ezek lenyelés vagy belélegzés esetén életveszélyesek lehetnek.



Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát



FIGYELEMEZTETÉS! Szénmonoxid mérgezés veszélye. Ne használja a grillsütőt beltéren, csak kültéren működtesse!



FIGYELEMEZTETÉS! Ne használjon alkoholt vagy benzint a világításhoz vagy újragyújtáshoz! Csak EN 1860-3-nak megfelelő tüzelőanyagot használjon!

- Beltéren ne használja!
- Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, mert súlyos égési sérüléseket okozhat, ha hozzájuk ér.
- A forró zsír használat közben kicsöpöghet a sütő aljából. Tartson megfelelő távolságot, mert súlyos égési sérülések fordulhatnak elő.
-  Mindig viseljen grillt kesztyűt vagy edényfogó kesztyűt. A kesztyűknek meg kell felelniük a PPE szabályozásnak (II. kategóriájú hővédelem, pl. DIN EN 407).
- Grillezéshez készült eszközöket használjon hosszú és hőálló fogantyúkkal.
- Ha gyúlékony folyadékokat öntenek a parázsra, lángok csaphatnak fel, vagy robbanás történhet. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, például benzint vagy szeszes italt. A tűzre ne tegyen gyújtófolyadékba áztatott faszenet.
- Mindig legyen éber, mindig legyen figyeljen oda arra, amit csinál. Ne használja a terméket, ha nem tud összpontosítani, kábítószert, alkoholt vagy gyógyszer befolyása alatt áll. A termék használata közben egy apró gondatlanság is súlyos sérüléseket okozhat. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



Tűz megelőzése



FIGYELEMEZTETÉS! A grill igen felforrósodik, ne mozgassa üzemeltetés közben

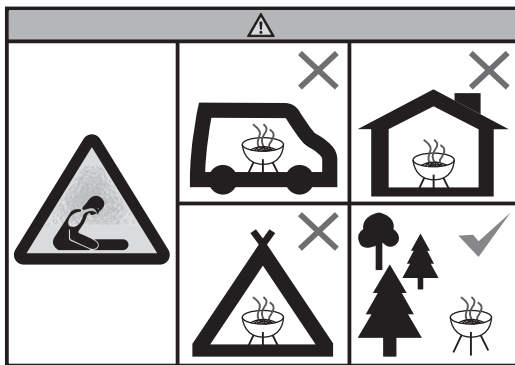
- Baleset vagy tűz esetére tartson kéznél tűzoltókészüléket és elsősegélynyújtó készletet.
- Használat előtt helyezze a grillsütőt biztonságos, vízszintes alapra.
- A terméket legalább 1 m-re helyezze tűzveszélyes anyagoktól.
- A terméket max. 0,8 kg faszénnel és brikettal töltsen meg.
- A faszenet csak a szélétől védett helyen szabad meggyújtani.
- A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a faszén és a brikett teljesen kiégett-e és lehűlt-e.
- Ne állítsa fel a terméket lakókocsiban vagy hajókon.



Vagyoni kár veszélyének elkerülése

- A csavarkötések fokozatosan meglazulhatnak a használat miatt, és befolyásolhatják a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a csavarok szorosan meg vannak-e húzva. Szükség esetén húzza meg a csavarokat a stabilitás biztosításához.

- Ne fejtse ki nagy erőt a termék összeszerelésénél.
- Ne húzza túl a csavarokat.
- Ne üljön, és ne álljon a terméken.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik alkatrésze hiányzik, sérült vagy kopott.



- Ne használja a grillezőt zárt térben és/vagy lakható helyeken, pl. házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókban. Végzetes szénmonoxid mérgezés veszélye.

● Összeszerelés (lásd: A – K ábra)

⚠ VIGYÁZAT! A csavarfejeknek mindig kifelé kell nézniük a biztonság garantálása érdekében, különben sérülésveszély áll fenn.

Megjegyzés: Összeszerelés után biztonságosan húzza meg az összes csavart a nem kívánt anyagfeszültség elkerülése érdekében. Mindeközben rögzítse az anyákat a megfelelő kulccsal.

● **Használat**

Megjegyzés: Távolítsa el a címkét a sütő kamráról [5A]/[5B].

Megjegyzés: Az első használat előtt mossa le a sütőrácsot [9] meleg mosogatószeres vízzel.

Megjegyzés: Javasoljuk, hogy az első használat előtt melegítse fel a grillsütőt, és hagyja, hogy a tüzelőanyag legalább 30 percig égjen.

Megjegyzés: Csak akkor helyezzen ételt a grillre, amikor a tüzelőanyagon már hamu képződött!

Megjegyzés: Használat közben mindig nyissa ki az összes szellőzőlemez [2]. A sütő fedelén lévő szellőzőlemez [3] felfelé irányítja a hőt és az aromás füstöt, és biztosítja, hogy használat közben elegendő levegő áramoljon a készülékbe a sütési hőmérséklet növeléséhez.

Használat előtt helyezze a grillsütőt szilárd, vízszintes felületre.

● **Sütési javaslatok**

Max. kapacitás

Minden sütőrács: 2 kg

Minden horog: 0,5 kg

Füstölés és grillezés (lásd: L ábra)

- Amikor a tüzelőanyag leégett, és fehér hamuréteg borítja, öntsön 2 liter hideg vizet a vizes táliba [10]. Nyissa fel a sütő fedelét [3], hogy a víz 20 percig fel tudjon melegedni.
- Ugyanakkor áztasson 200 g élelmiszer-minőségű, füstöléséhez használt faforgácsot a vízben 20 percig.
- Amint a termék felmelegedett, helyezze a beáztatott füstöléséhez használt faforgácsot a tüzelőanyagra.
- Tegyen különféle ételeket a sütőrácsra [9], és helyezze a vizes tál fölé [10]. Az ételben lévő levek és folyadékok bekerülnek a vízfürdőbe. Az ízesített gőz és füst fokozza az étel ízét.

⚠ VIGYÁZAT! Csak élelmiszer-minőségű, természetes füstöléséhez használt faforgácsot használjon. Bármilyen mennyiségben használhat különböző ízesítésű füstöléséhez használt faforgácsot.

⚠ VIGYÁZAT! Semmilyen körülmények között ne használjon olyan fát, amely nem alkalmas az élelmiszerek füstölésére. Csak olyan fát használjon, amelyről tudja, hogy alkalmas élelmiszerek füstölésére. Nem minden fafajta alkalmas az élelmiszerek füstölésére.

Megjegyzés: Használat közben rendszeresen ellenőrizze, hogy van-e elegendő tüzelőanyag. Szükség esetén adjon hozzá tüzelőanyagot.

Sütés (lásd: M ábra)

- Üritse ki a vizet a vizes tálból **10**, hogy a vizes tál közvetett hőforrásként szolgálhasson. Ezzel a közvetett sütési módszerrel a hús finoman süthető.

Közvetlen grillezés (lásd: N ábra)

- A „közvetlen grillezés” az élelmiszer közvetlenül a hőforrás felett történő sütésére vonatkozik (szén, gázégő, elektromos fűtőelem stb.). A hőszugárzás hat a legerősebben az élelmiszere, amikor ezt a hagyományos módszert használják, és ez lerövidíti a sütési időt (gyors sütés).
- A közvetlen grillezés során azonban előfordulhat, hogy a grillezett ételből csöpögő zsír vagy marinád a hőforrásba esik és ráég.
- Ezért javasoljuk, hogy nagyon zsíros vagy pácolt ételek grillezésekor használjon alumíniumból vagy még inkább zománcozott acélból készült grilltálcát.

● A tüzelőanyag meggyújtása

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE! Az erősen gyúlékony benzinnel vagy alkohollal történő meggyújtás a hő ellenőrizhetetlen felhalmozódását okozhatja. Ezért csak biztonságos égő anyagokat, például tüzelőanyagokat használjon. A grillsütőt használat közben szilárd, stabil talajra kell helyezni.

- ① **Tipp:** A tökéletesen parázsló szén garantálásához javasoljuk, hogy használjon begyújtókéményt (a szállítási terjedelem nem tartalmazza).

- Használjon DIN által minősített minőségi termékeket, például DIN által minősített faszenet, DIN által minősített brikettet vagy DIN által minősített tűzgyújtókat.
- Rakja fel a faszén vagy brikett egy részét a faszenes rácsra [12].
- Helyezzen egy vagy két tűzgyújtót a faszén vagy brikett rétegre. Gyűjtsa meg (őket) gyufával.
- Hagyja a tűzgyújtókat 2–4 percig égni. Majd apránként tölts fel a faszenes tálat [13] faszénnel vagy brikettel.
- 15–20 perc elteltével fehér hamunak kell a tüzelőanyagon képződnie. Ez azt jelenti, hogy sikerült elérni a tökéletes sütési hőmérsékletet. Egy megfelelő fém szerszámmal egyenletesen ossza el a tüzelőanyagot és a füstöléshez használt anyagot a faszenes táliban [13].
- Helyezze fel a bekent sütőrácsot [9], és kezdje el a grillezést.
- Ne süssön, amíg a tüzelőanyagon nem képződött hamu.

● Tisztítás és ápolás

 **VIGYÁZAT!** Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a terméket.

 **VIGYÁZAT!** A hamu eltávolítása és a termék tárolása előtt ellenőrizze, hogy a faszén teljesen kiégett-e és lehűlt-e.

- Ne használjon erős vagy súroló hatású oldószereket vagy súrolószivacsot, mert ezek károsíthatják a felületeket, és nyomot hagyhatnak rajtuk.
- Grillezés után az eloltáshoz soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a faszénre. Ellenkező esetben a termék megsérülhet. Használjon régi hamut, homokot vagy vízpermetet.
- Üritse ki a hideg hamut, és rendszeresen, lehetőleg minden használat után tisztítsa meg a terméket.
- Távolítsa el a sütőrácsot [9], és alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel. Majd alaposan szárítsa meg.
- A laza lerakódásokat egy nedves szivaccsal távolítsa el a termékről.

- Törölje át egy puha, tisztítsa ruhával. Szárítás közben ne karcolja meg a felületeket.
- Általánosságban a belső oldalt és a felületeket meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa.

● **Mentesítés**

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

● **Szerviz**

HU

Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

Uvod	Stran	24
Predvidena uporaba	Stran	24
Opis delov	Stran	24
Tehnični podatki	Stran	25
Obseg dobave	Stran	25
Varnostna opozorila	Stran	25
Preprečite nevarnosti za življenje in poškodbe	Stran	26
Preprečite požare	Stran	27
Izognite se nevarnosti materialne škode	Stran	27
Sestavljanje (glejte sl. A–K)	Stran	28
Uporaba	Stran	29
Priporočila za kuhanje	Stran	29
Vžiganje goriva	Stran	30
Čiščenje in nega	Stran	31
Odstranjevanje	Stran	32
Servis	Stran	32

PEČICA ZA DIMLJENJE 3 V 1

● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

Prenesete in ogledate si lahko ta priročnik in številne druge s spletnega mesta www.lidl-service.com. S skeniranjem kode QR se neposredno odpre spletno mesto Lidl service (www.lidl-service.com), na katerem lahko odprete navodila za uporabo z vnosom številke izdelka (IAN) 509127_2507.

● Predvidena uporaba

Ta izdelek je primeren samo za peko hrane na žaru in dimljenje ter je samo za uporabo na prostem. Ta izdelek ni primeren za komercialno ali kakršno koli drugo uporabo.

Tega izdelka se nikakor ne sme uporabiti kot kamin.

● Opis delov

- | | | | |
|---|----------------------------|----|----------------------------|
| 1 | Ročaj (3 x) | 9 | Rešetka za kuhanje (2 x) |
| 2 | Prezračevalna plošča (1 x) | 10 | Posoda za vodo (1 x) |
| 3 | Pokrov za pečico (1 x) | 11 | Vratca pečice (2 x) |
| 4 | Nosilec (6 x) | 12 | Rešetka za oglje (1 x) |
| 5 | Komora pečice (2 x) | 13 | Posoda za oglje (1 x) |
| 6 | Noga pečice (3 x) | 14 | Spodnji del pečice (1 x) |
| 7 | Nosilec za kavlje (2 x) | 15 | Merilnik temperature (1 x) |
| 8 | Kavlji (6 x) | | |

● Tehnični podatki

Mere:	51,5 x 40 x 80 cm (D x Š x V)
Najv. kapaciteta (posoda za oglje):	0,8 kg
Gorivo:	ogljje in briketi

Opomba: Uporabljate lahko samo olje in brikete.

● Obseg dobave

- 1 Žar za dimljenje
- 1 Komplet navodil za sestavljanje in navodil za uporabo



Varnostna opozorila

VSA VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO!

- Žar na oglje se lahko uporablja samo z ogljem in briketi iz oglja v skladu s standardom DIN EN 1860-2.

⚠ OPOZORILO! Pazite, da v bližino ne pridejo otroci in domače živali.

- Izdelek ni igrača – hranite ga zunaj dosega otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki so povezane z uporabo izdelka.
- Med proizvodnjo smo se trudili, da bi se izognili ostrim robovom na tem izdelku. S posameznimi deli rokujte previdno, da preprečite nesreče ali poškodbe med montažo in uporabo.
- Izdelek vključuje številne vijake in druge majhne delce. Ti so lahko življenjsko nevarni, če se jih pogoltne ali vdihne.



Preprečite nevarnosti za življenje in poškodbe

- ⚠ OPOZORILO!** Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Ražnja ne uporabljajte v zaprtih prostorih, uporabljajte ga samo zunaj!
- ⚠ OPOZORILO!** Za vžiganje ali ponovno vžiganje ne uporabljajte alkohola ali bencina! Uporabljajte samo sredstva za prižiganje ognja, ki so v skladu s standardom EN 1860-3!
- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!
 - Pazite na zadostno razdaljo od vročih delov, saj lahko v primeru stika pride do hudih opeklin.
 - Med uporabo lahko iz spodnjega dela peči kaplja vroča mast. Pazite na zadostno razdaljo, saj lahko pride do hudih opeklin.
 -  Vedno nosite rokavice za žar ali pečico. Rokavice morajo biti v skladu s predpisi o osebni zaščitni opremi (zaščita pred vročino kategorije II, npr. DIN EN 407).
 - Vedno uporabljajte pripomočke za žar, ki imajo dolge ročaje, zaščitene pred vročino.
 - Zlivanje vnetljivih tekočin v ogorke bo povzročilo ognjene zublje ali eksplozije. Nikoli ne uporabite tekočine za vžigalnik, kot je bencin ali alkohol. V ogenj ne dodajajte ognja, namočenega v tekočino za vžigalnik.
 - Ves čas bodite pozorni in vedno pazite na to, kaj počnete. Izdelka ne uporabljajte, če niste zbrani ali pa ste utrujeni ali pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Zaradi trenutka nepazljivosti med uporabo izdelka lahko pride do hudih poškodb. Izdelka ne puščajte brez nadzora.



Preprečite požare

⚠ OPOZORILO! Raženj bo postal zelo vroč, med uporabo ga ne premikajte.

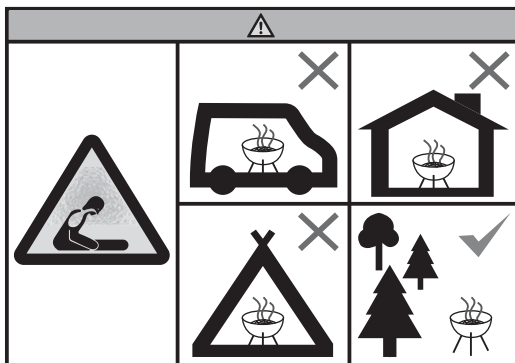
- Pri roki imejte gasilni aparat in komplet prve pomoči, da boste pripravljeni, če pride do nesreče ali požara.
- Raženj pred uporabo postavite na stabilno ravno podlago.
- Izdelek postavite najmanj 1 m od zelo vnetljivih materialov.
- Izdelek napolnite z največ 0,8 kg oglja in briketov.
- Oglje vžgite samo na območju, ki je zaščiteno pred vetrom.
- Preden odstranite pepel, se prepričajte, da so oglje in briketi v celoti pogoreli in se ohladili.
- Izdelka ne postavite v počitniško prikolico ali na ladjo.



Izognite se nevarnosti materialne škode

- Vijačni spoji se lahko zaradi uporabe postopoma zrahljajo, kar vpliva na stabilnost izdelka. Pred vsako uporabo se prepričajte, da so vijaki dobro priviti. Vijake po potrebi privijte in tako poskrbite za stabilnost.

- Med montažo izdelka ne uporabljajte sile.
- Vijakov ne zategnite premočno.
- Na izdelku ne sedite ali stojite.
- Izdelka ne uporabljajte, če deli manjkajo, so poškodovani ali obrabljeni.



- Ražnja ne uporabljajte v zaprtem prostoru in/ali takšnem, ki je primeren za bivanje, na primer v hišah, šotorih, prikolicah, avtodomih, ladjah. Nevarnost nesreče s smrtnih izidom zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

● **Sestavljanje (glejte sl. A–K)**

⚠ POZOR! Za vašo varnost morajo glave vijakov vedno gledati navzven, saj v nasprotnem primeru lahko pride do poškodb.

Opomba: Po montaži dobro privijte vse vijake, da preprečite neželene obremenitve materiala. Pri tem z ustreznim ključem privijte matice.

● **Uporaba**

Opomba: Odstranite nalepko na komori pečice **5A** / **5B**.

Opomba: Rešetko za kuhanje **9** pred prvo uporabo operite s toplo vodo.

Opomba: Priporočamo vam, da žar pred prvo uporabo segrejete in počakate, da gorivo gori vsaj 30 minut.

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

Opomba: Med uporabo vedno odprite vse prezračevalne plošče **2**.
Prezračevalna plošča na pokrovu za pečico **3** vleče vročino in aromatičen dim navzgor ter zagotavlja, da v izdelek med uporabo pride dovolj zraka, da se zviša temperatura kuhanja.

Žar pred uporabo postavite na trdno, ravno površino.

● **Priporočila za kuhanje**

Najv. kapaciteta

Posamezna rešetka za kuhanje: 2 kg

Posamezen kavelj: 0,5 kg

Dimljenje in pečenje (glejte sl. L)

- Ko gorivo ugasne in je prekrito z belo plastjo pepela, v posodo za vodo **10** nalijte 2 litra hladne vode. Odprite pokrov za pečico **3** in počakajte 20 minut, da se voda segreje.
- Hkrati v vodo namočite 200 g sekancev za dimljenje hrane za 20 minut.
- Takoj ko se izdelek segreje, na gorivo dodajte namočene sekance za dimljenje.
- Na rešetko za kuhanje **9** položite različno hrano in jo namestite nad posodo za vodo **10**. Sokovi in tekočine iz hrane se ujamejo v vodno kopel. Aromatizirana para in dim izpopolnita okus hrane.

⚠ POZOR! Uporabljajte samo naravne sekance za dimljenje, ki so primerni za pripravo hrane. Lahko uporabite poljubno količino sekancev za dimljenje z različnimi okusi.

⚠ POZOR! Nikakor ne uporabite lesa, ki ni primeren za dimljenje hrane. Uporabljajte samo tisti les, za katerega veste, da je primeren za dimljenje hrane. Vse vrste lesa niso primerne za dimljenje hrane.

Opomba: Med uporabo redno preverjajte, da je ostalo dovolj goriva. Po potrebi dodajte gorivo.

Kuhanje (glejte sl. M)

- Vodo spraznite iz posode za vodo **10**, tako da bo posoda za vodo lahko predstavljala vir indirektna toplote. S to metodo indirektnega kuhanja se lahko meso počasi peče.

Pečenje neposredno na žaru (glejte sl. N)

- Pečenje neposredno na žaru pomeni, da se hrana kuha neposredno nad virom toplote (oglje, plinski gorilnik, električni grelni element itd.). Toplotno sevanje ima na hrano najmočnejši vpliv, ko se uporablja ta tradicionalni način, in s tem se skrajša čas kuhanja (hitro kuhanje).
- Vendar pa je med izpostavljenim pečenjem neposredno na žaru mogoče, da bo maščoba ali marinada, ki kaplja iz hrane, ki se peče na žaru, padla v vir toplote in se zažgala.
- Zato vam priporočamo, da pri peki zelo mastne ali marinirane hrane na žaru, uporabljate pladenj za žar, izdelan iz aluminija ali še bolje iz emajliranega jekla.

● Vžiganje goriva

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN! Pri vžigu z bencinom ali alkoholom, ki sta zelo vnetljiva, lahko pride do nenadzorovanega kopičenja toplote. Zato uporabljajte samo varne materiale za gorenje, kot so sredstva za prižiganje ognja. Žar mora biti med uporabo postavljen na trdno, stabilno površino.

❗ Nasvet: Če želite, da bo oglje dobro tlelo, vam priporočamo, da uporabite dimnik za žar (ni vključen v obseg dobave).

- Uporabljajte kakovostne izdelke z dovoljenjem DIN, kot so oglje, briketi in sredstva za prižiganje ognja, odobreni s standardom DIN.
- Na rešetko za oglje **12** naložite nekaj oglja ali briketov.
- Na plast oglja ali briketov položite eno sredstvo za prižiganje ognja ali dve. Tega/ta prižgite z vžigalico.
- Sredstva za prižiganje ognja naj gorijo od 2 do 4 min. Nato posodo za oglje **13** znova postopoma polnite z ogljem ali briketi.
- Po 15 do 20 min bo na gorivu nastala bela plast pepela. To pomeni, da je temperatura za kuhanje ravno prava. Gorivo in material za dimljenje enakomerno porazdelite po posodi za oglje **13** z ustreznim kovinskim orodjem.
- Namestite namaščeno rešetko za kuhanje **9** začnite s peko na žaru.
- Ne kuhajte, preden ni na gorivu plasti pepela.

● **Čiščenje in nega**

⚠ POZOR! Preden izdelek začnete čistiti, počakajte, da se povsem ohladi.

⚠ POZOR! Prepričajte se, da je oglje v celoti ugasnilo in se ohladilo, preden odstranite pepel in spravite izdelek.

- Ne uporabljajte močnih ali ostrih topil ali gobic, saj bodo poškodovale površine in pustile sledi.
- Po pečenju na žaru neposredno na oglje nikoli ne zlijte mrzle vode, da bi ga pogasili. V nasprotnem primeru se izdelek lahko poškoduje. Uporabite star pepel, pesek ali vodno meglico.
- Odstranite mrzel pepel in redno čistite izdelek, po možnosti po vsaki uporabi.
- Odstranite rešetko za kuhanje **9** in jo temeljito očistite z vodo. Nato jo temeljito posušite.
- Ostanke na izdelku odstranite z mokro gobico.

- Obrišite ga z mehko, čisto krpo. Ko sušite površine, pazite, da jih ne opraskate.
- Na splošno notranjost in površine očistite s toplo milnato vodo.

● **Odstranjevanje**

Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimate pri svoji občinski ali mestni upravi.

● **Servis**



Servis Slovenija

Tel.: 080 080917

E-Mail: owim@lidl.si

Úvod	Strana	34
Zamýšlené použití	Strana	34
Popis dílů	Strana	34
Technické údaje	Strana	35
Rozsah dodávky	Strana	35
Bezpečnostní upozornění	Strana	35
Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění	Strana	36
Zabraňte požárům	Strana	37
Vyhněte se nebezpečí poškození majetku	Strana	37
Montáž (viz obr. A – K)	Strana	38
Použití	Strana	39
Doporučení pro vaření	Strana	39
Zapálení paliva	Strana	40
Čištění a péče	Strana	41
Zlikvidování	Strana	42
Servis	Strana	42

UDÍRNA 3 V 1

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsaným způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Ušchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com), na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 509127_2507 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Zamýšlené použití

Tento výrobek je vhodný pouze pro grilování a uzení potravin a je určen pouze pro venkovní použití. Tento výrobek není vhodný pro komerční ani jiné použití.

Tento výrobek se v žádném případě nesmí používat jako krb.

● Popis dílů

- | | | | |
|---|-------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Rukojeť (3 x) | 9 | Rošt na vaření (2 x) |
| 2 | Odvětrávací deska (1 x) | 10 | Miska na vodu (1 x) |
| 3 | Víko trouby (1 x) | 11 | Dvířka trouby (2 x) |
| 4 | Držák (6 x) | 12 | Mřížka na dřevěné uhlí (1 x) |
| 5 | Pečicí komora (2 x) | 13 | Mísa na dřevěné uhlí (1 x) |
| 6 | Noha trouby (3 x) | 14 | Dno trouby (1 x) |
| 7 | Podpěra háčku (2 x) | 15 | Teploměr (1 x) |
| 8 | Háčky (6 x) | | |

● Technické údaje

Rozměry:	51,5 x 40 x 80 cm (D x Š x V)
Maximální kapacita (mísa na dřevěné uhlí):	0,8 kg
Palivo:	dřevěné uhlí a brikety

Poznámka: Používat se smí pouze dřevěné uhlí a brikety.

● Rozsah dodávky

- 1 Udírna
- 1 Sada montážních návodů a návodů k použití



Bezpečnostní upozornění

USCHOVEJTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Gril na dřevěné uhlí lze provozovat pouze s dřevěným uhlím nebo briketami na dřevěné uhlí v souladu s normou DIN EN1860-2.

⚠ VAROVÁNÍ! Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.

- Výrobek není hračka - uchovávejte mimo dosah dětí. Děti nemohou rozpoznat rizika spojená s používáním výrobku.
- Při výrobě bylo vynaloženo veškeré úsilí, aby se zabránilo ostrým hranám tohoto výrobku. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste předešli nehodám nebo zraněním během montáže a používání.
- Výrobek obsahuje různé šrouby a další malé díly. Při požití nebo vdechnutí mohou být život ohrožující.



Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění

VAROVÁNÍ! Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril uvnitř, provozujte jej pouze venku!

VAROVÁNÍ! K zapalování ani opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače vyhovující EN 1860-3!

- Nepoužívejte v interiéru!

- Udržujte dostatečnou vzdálenost od horkých částí, protože jakýkoli kontakt může způsobit vážné popáleniny.

- Během používání může ze dna trouby odkapávat horký tuk. Udržujte dostatečnou vzdálenost, protože může dojít k vážným popáleninám.

-  Vždy používejte grilovací rukavice nebo chňapky. Rukavice by měly odpovídat předpisům pro OOP (kategorie II tepelná ochrana, např. DIN EN 407).

- Vždy používejte grilovací nástroje s dlouhými, tepelně odolnými rukojeťmi.

- Nalévání hořlavých kapalin do uhlíků způsobí šlehání plamenů nebo výbuchy. Nikdy nepoužívejte kapaliny do zapalovačů, jako je benzín nebo líh. Nepřidávejte do ohně dřevěné uhlí namočené v tekutině do zapalovače.

- Buďte vždy ve střehu a vždy si uvědomujte, co děláte. Výrobek nepoužívejte, pokud jste nesoustředění, unavení nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků. Jediný okamžik nepozornosti při používání výrobku může způsobit vážná zranění. Nenechávejte výrobek bez dozoru.



Zabraňte požárům

⚠ VAROVÁNÍ! Tento gril se stane velmi horký, během provozu s ním nehýbejte.

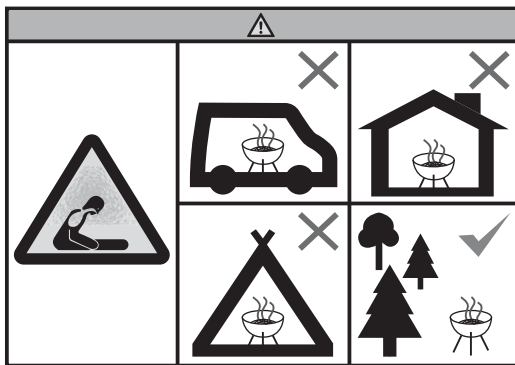
- Mějte po ruce hasicí přístroj a lékárničku, abyste byli připraveni v případě nehody nebo požáru.
- Před použitím gril nainstalujte na bezpečný rovný základ.
- Umístěte výrobek alespoň 1 m od vysoce hořlavých materiálů.
- Naplňte výrobek maximálně 0,8 kg dřevěného uhlí a briket.
- Dřevěné uhlí zapalujte pouze v prostoru chráněném před větrem.
- Před odstraněním popela se ujistěte, že dřevěné uhlí a brikety zcela shořely a vychladly.
- Neinstalujte výrobek v karavanech nebo na lodích.



Vyhněte se nebezpečí poškození majetku

- Šroubové spoje se mohou používáním postupně uvolnit a ovlivnit stabilitu výrobku. Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou šrouby utaženy. V případě potřeby utáhněte všechny šrouby, abyste zajistili stabilitu.

- Při montáži výrobku nepoužívejte sílu.
- Šrouby příliš neutahujte.
- Nesedejte ani nestůjte na výrobku.
- Výrobek nepoužívejte, pokud některé části chybí, jsou poškozené nebo opotřebené.



- Nepoužívejte gril v omezeném a/nebo obytném prostoru, např. domy, stany, karavany, obytné vozy, lodě. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

● **Montáž (viz obr. A – K)**

⚠ UPOZORNĚNÍ! Hlavy šroubů musí vždy směřovat ven, aby byla zaručena vaše bezpečnost, jinak hrozí nebezpečí zranění.

Poznámka: Po montáži všechny šrouby pevně utáhněte, abyste předešli nežádoucímu namáhání materiálu. Přitom zajistěte matice pomocí vhodného klíče.

● Použití

Poznámka: Odstraňte štítek na komoře trouby [5A] / [5B].

Poznámka: Před prvním použitím umyjte varný rošt [9] teplou vodou.

Poznámka: Před prvním použitím doporučujeme nahřát gril a nechat palivo dohořet po dobu alespoň 30 minut.

Poznámka: Potraviny pokládejte na gril pouze tehdy, když je palivo pokryto vrstvou popela!

Poznámka: Během používání vždy otevřete všechny odvětrávací desky [2]. Odvětrávací deska na víku trouby [3] odvádí teplo a aromatický kouř směrem nahoru a zajišťuje, že během používání do výrobku proudí dostatek vzduchu, který zvyšuje teplotu pečení.

Před použitím umístěte gril na pevný, rovný povrch.

● Doporučení pro vaření

Max. kapacita

Každý varný rošt: 2 kg

Každý háček: 0,5 kg

Uzení a grilování (viz obr. L)

- Jakmile palivo dohoří a pokryje se bílou vrstvou popela, nalijte do misky na vodu 2 litry studené vody [10]. Otevřete víko trouby [3] a nechte vodu 20 minut ohřívát.
- Současně namočte 200 g potravinářských uzenářských třísek na 20 minut do vody.
- Jakmile se výrobek zahřeje, položte na palivo namočené uzenářské třísky.
- Na varný rošt [9] položte různé potraviny a umístěte je nad misku s vodou [10]. Šťávy a tekutiny z potravin se zachytí ve vodní lázni. Aromatizovaná pára a kouř zvýrazňují chuť pokrmu.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Používejte pouze přírodní udící štěpky potravinářské kvality. Můžete použít udící třísky s různými příchutěmi v libovolném množství.

⚠ UPOZORNĚNÍ! V žádném případě nepoužívejte dřevo, které není vhodné k uzení potravin. Používejte pouze dřevo, o kterém víte, že je vhodné pro uzení potravin. Ne všechny druhy dřeva jsou vhodné k uzení potravin.

Poznámka: Během používání pravidelně kontrolujte, zda zbývá dostatek paliva. V případě potřeby přidejte palivo.

Vaření (viz obr. M)

- Vyprázdněte vodu z misky na vodu **10**, aby mohla miska na vodu sloužit jako nepřímý zdroj tepla. Při tomto způsobu nepřímého vaření lze maso jemně opéct.

Přímé grilování (viz obr. N)

- „Přímé grilování“ znamená přípravu pokrmů přímo nad zdrojem tepla (dřevěné uhlí, plynový hořák, elektrické topné těleso atd.). Při použití této tradiční metody má na pokrm nejsilnější vliv tepelné zařízení, které zkracuje dobu přípravy (rychlá příprava).
- Při přímém grilování však může dojít k tomu, že tuk nebo marináda odkapávající z grilovaného pokrmu spadne do zdroje tepla a spálí se.
- Proto při grilování velmi tučných nebo marinovaných pokrmů doporučujeme použít grilovací táč z hliníku nebo ještě lépe z lakované oceli.

● Zapálení paliva

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ! Zapálení benzínem nebo lihem, které jsou vysoce hořlavé, může způsobit nekontrolovatelné hromadění tepla. Proto používejte pouze bezpečné hořící materiály, jako jsou podpalovače. Gril musí být během používání umístěn na pevném a stabilním podkladu.

ⓘ Tip: Pro zaručení dokonale doutnajícího dřevěného uhlí doporučujeme použít komínový startér (není součástí dodávky).

- Používejte kvalitní výrobky se schválením DIN, jako je dřevěné uhlí schválené podle DIN, brikety schválené DIN nebo podpalovače schválené DIN.
- Část dřevěného uhlí nebo briket naskládejte na rošt **12**.

- Na vrstvu dřevěného uhlí nebo briket položte jeden nebo dva podpalovače. Zapalte zápalkou.
- Podpalovače nechte hořet 2 až 4 minuty. Poté mísu na dřevěné uhlí **13** po částech doplňte dřevěným uhlím nebo briketami.
- Po 15 až 20 minutách by se na palivu měla vytvořit bílá vrstva popela. To znamená, že bylo dosaženo dokonalé teploty vaření. Vhodným kovovým nástrojem rovnoměrně rozdělte palivo a kouřový materiál v míse na dřevěné uhlí **13**.
- Nasadíte vymaštěný rošt **9** a začnete grilovat.
- Nevařte, dokud na palivu není povlak popela.

● **Čištění a péče**

⚠ UPOZORNĚNÍ! Před čištěním nechte výrobek zcela vychladnout.

⚠ UPOZORNĚNÍ! Před odstraněním popela a uložením výrobku se ujistěte, že je dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vychladlé.

- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla nebo drátěnky, protože poškodí povrchy a zanechají stopy.
- Po grilování nikdy nelijte přímo na dřevěné uhlí studenou vodu, abyste je uhasili. Jinak může dojít k poškození výrobku. Použijte starý popel, písek nebo vodní postřik.
- Vysypávejte studený popel a výrobek pravidelně čistěte, nejlépe po každém použití.
- Vyjměte varný rošt **9** a důkladně jej vyčistěte vodou na nádobí. Poté důkladně osušte.
- Uvolněné usazeniny na výrobku odstraňte vlhkou houbou.
- Osušte měkkým, čistým hadříkem. Při zasychání nepoškrábejte povrchy.
- Obecně čistěte vnitřek a povrchy teplou mýdlovou vodou.

● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběrů recyklovatelných materiálů.

O možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

● Servis



Servis Česká republika

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana 44
Zamýšľané použitie	Strana 44
Popis dielov	Strana 44
Technické údaje	Strana 45
Rozsah dodávky	Strana 45
Bezpečnostné poznámky	Strana 45
Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia .	Strana 46
Zabráňte požiarom	Strana 47
Vyhnite sa nebezpečenstvu poškodenia majetku	Strana 47
Montáž (pozri obr. A – K)	Strana 48
Použite	Strana 49
Odporúčania na varenie	Strana 49
Zapálenie paliva	Strana 50
Čistenie a starostlivosť	Strana 51
Likvidácia	Strana 52
Servis	Strana 52

UDIAREŇ 3 V 1

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady. Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 509127_2507 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Zamýšľané použitie

Tento výrobok je vhodný len na grilovanie a údenie potravín a je určený len na vonkajšie použitie. Tento výrobok nie je vhodný na komerčné ani na iné použitie.

Tento výrobok sa v žiadnom prípade nesmie používať ako krb.

● Popis dielov

- | | | | |
|---|-------------------------|----|--------------------------------|
| 1 | Rukoväť (3 x) | 9 | Rošt na varenie (2 x) |
| 2 | Odvetrávací doska (1 x) | 10 | Miska na vodu (1 x) |
| 3 | Veko rúry (1 x) | 11 | Dvierka rúry (2 x) |
| 4 | Držiak (6 x) | 12 | Mriežka na drevené uhlie (1 x) |
| 5 | Komora rúry (2 x) | 13 | Misa na drevené uhlie (1 x) |
| 6 | Pätka rúry (3 x) | 14 | Spodná časť rúry (1 x) |
| 7 | Podpera háčika (2 x) | 15 | Teploměr (1 x) |
| 8 | Háčiky (6 x) | | |

● Technické údaje

Rozmery:	51,5 x 40 x 80 cm (D x Š x V)
Maximálna kapacita (misa na drevené uhlie):	0,8 kg
Palivo:	drevené uhlie a brikety

Poznámka: Používajte iba drevené uhlie a brikety.

● Rozsah dodávky

- 1 Udiareň
- 1 Súbor návodov na montáž a návod na použitie



Bezpečnostné poznámky

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE BUDÚCE POUŽITIE!

- Gril na drevené uhlie je možné prevádzkovať iba s dreveným uhlím alebo briketami na drevené uhlie v súlade s normou DIN EN1860-2.

⚠ VAROVANIE! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

- Výrobok nie je hračka - uchovávajte mimo dosahu detí. Deti nedokážu rozpoznať riziká spojené s používaním výrobku.
- Počas výroby sme vynaložili maximálne úsilie, aby sa zabránilo ostrým hranám tohto výrobku. S jednotlivými časťami manipulujte opatrne, aby ste predišli nehodám alebo zraneniam počas montáže a používania.
- Súčasťou výrobku sú rôzne skrutky a iné drobné diely. Pri požití alebo vdýchnutí môžu byť život ohrozujúce.



Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia

VAROVANIE! Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Gril nepoužívajte vo vnútri, používajte ho iba vonku!

VAROVANIE! Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače vyhovujúce EN 1860-3!

- Nepoužívajte v interiéri!
- Udržujte dostatočnú vzdialenosť od horúcich častí, pretože akýkoľvek kontakt môže spôsobiť vážne popáleniny.
- Počas používania môže zo spodnej časti rúry kvapkať horúci tuk. Udržujte dostatočnú vzdialenosť, pretože môže dôjsť k vážnym popáleninám.
-  Vždy používajte grilovacie rukavice alebo chňapky. Rukavice majú byť v súlade s predpismi o OOP (kategória II tepelná ochrana, napr. DIN EN 407).
- Vždy používajte grilovacie náradie s dlhými, teple odolnými rukoväťami.
- Nalievanie horľavých kvapalín do žeravého uhlia spôsobí šľahanie plameňov alebo výbuchy. Nikdy nepoužívajte tekutiny do zapalovačov, ako je benzín alebo lieh. Nepridávajte do ohňa drevené uhlie namočené do tekutiny do zapalovača.
- Buďte vždy v strehu a vždy si uvedomte, čo robíte. Výrobok nepoužívajte, ak ste nesústredený, unavený alebo pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Chvilka nepozornosti pri používaní výrobku môže spôsobiť vážne zranenia. Nenechávajte výrobok bez dozoru.



Zabráňte požiarom



VAROVANIE! Tento gril sa stane veľmi horúci, počas prevádzky s ním nehýbte.

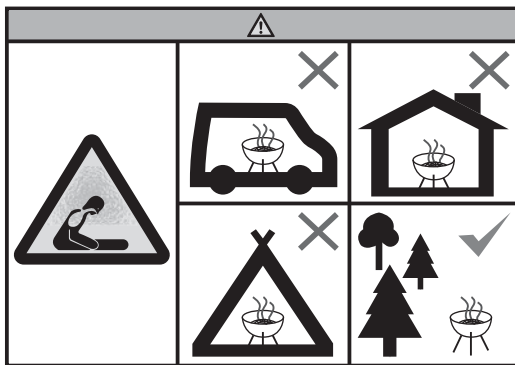
- Majte po ruke hasiaci prístroj a lekárničku, aby ste boli pripravení v prípade nehody alebo požiaru.
- Pred použitím gril nainštalujte na bezpečnú rovnú základňu.
- Výrobok umiestnite aspoň 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Naplňte výrobok maximálne 0,8 kg dreveného uhlia a brikiet.
- Drevené uhlie zapalujte len na mieste chránenom pred vetrom.
- Pred odstránením popola sa uistite, že uhlie a brikety úplne vyhoreli a vychladli.
- Neinštalujte výrobok do karavanov alebo lodí.



Vyhňte sa nebezpečenstvu poškodenia majetku

- Skrutkové spoje sa môžu používaním postupne uvoľniť a ovplyvniť stabilitu výrobku. Pred každým použitím skontrolujte pevné utiahnutie skrutiek. V prípade potreby utiahnite všetky skrutky, aby ste zaistili stabilitu.

- Pri montáži výrobku nepoužívajte silu.
- Skrutky príliš neuťahujte.
- Na výrobok si nesadajte ani nestojte.
- Výrobok nepoužívajte, ak niektoré časti chýbajú, sú poškodené alebo opotrebované.



- Nepoužívajte gril v stiesnených a/alebo obývatel'ných priestoroch, napr. domy, stany, karavany, obytné autá, člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

● **Montáž (pozri obr. A – K)**

⚠ UPOZORNENIE! Hlavy skrutiek musia vždy smerovať von, aby bola zaručená vaša bezpečnosť, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia.

Poznámka: Po montáži pevne utiahnite všetky skrutky, aby ste zabránili nežiaducemu namáhaniu materiálu. Matice pritom zaistíte pomocou vhodného kľúča.

● Použite

Poznámka: Odstráňte štítok na komore rúry [5A] / [5B].

Poznámka: Pred prvým použitím umyte rošt na varenie [9] teplou vodou.

Poznámka: Pred prvým použitím odporúčame rozohriať gril a nechať palivo dohorieť aspoň 30 minút.

Poznámka: Potraviny ukladajte na gril až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!

Poznámka: Počas používania vždy otvorte všetky odvetrávacie dosky [2]. Odvetrávacia doska na veko rúry [3] odvádza teplo a aromatický dym smerom nahor a zabezpečuje dostatočné prúdenie vzduchu do výrobku počas používania, čím sa zvyšuje teplota pečenia.

Pred použitím umiestnite gril na pevný a rovný povrch.

● **Odporúčania na varenie**

Max. kapacita

Každý rošt na varenie: 2 kg

Každý háčik: 0,5 kg

Údenie a grilovanie (pozri obr. L)

- Keď palivo dohorí a pokryje sa bielou vrstvou popola, nalejte do misky na vodu 2 litre studenej vody [10]. Otvorte veko rúry [3] a nechajte vodu 20 minút zohrievať.
- Zároveň namočte 200 g potravinárskych údenárskych štipek do vody na 20 minút.
- Hneď ako sa výrobok zahreje, položte na palivo namočené údenárske štičky.
- Na varný rošt [9] položte rôzne potraviny a umiestnite ho nad misku na vodu [10]. Šťavy a tekutiny z potravín sa zachytia vo vodnom kúpeli. Aromatizovaná para a dym zvýrazňujú chuť jedla.

⚠ UPOZORNENIE! Používajte iba prírodné údenárske štiepky potravinárskej kvality. Môžete použiť údenárske štiepky s rôznymi príchuťami v ľubovoľnom množstve.

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

Poznámka: Počas používania pravidelne kontrolujte, či zostáva dostatok paliva. V prípade potreby pridajte palivo.

Varenie (pozri obr. M)

- Vyprázdňte vodu z misky na vodu **10**, aby misa na vodu mohla slúžiť ako nepriamy zdroj tepla. Pri tomto spôsobe nepriameho varenia možno mäso jemne opieť.

Priame grilovanie (pozri obr. N)

- „Priame grilovanie“ znamená prípravu jedla priamo nad zdrojom tepla (drevené uhlie, plynový horák, elektrické vykurovacie teleso atď.). Tepelné žiarenie má pri tejto tradičnej metóde najsilnejší účinok na jedlo, čo skrátuje čas prípravy (rýchle varenie).
- Počas priameho grilovania však môže dôjsť k tomu, že tuk alebo marináda kvapkajúca z grilovaného pokrmu sa dostane do zdroja tepla a zhorí.
- Preto pri grilovaní veľmi masných alebo marinovaných jedál odporúčame použiť grilovací podnos z hliníka alebo ešte lepšie z lakovanej ocele.

● Zapálenie paliva

⚠ VAROVANIE! RIZIKO POPÁLENIA! Zapálenie benzínom alebo liehom, ktoré sú vysoko horľavé, môže spôsobiť nekontrolovateľné nahromadenie tepla. Preto používajte iba bezpečné horiace materiály, ako sú podpaľovače. Gril musí byť počas používania umiestnený na pevnom a stabilnom podklade.

❗ Tip: Pre zaručenie dokonale tľajúceho dreveného uhlia odporúčame použiť komínový štartér (nie je súčasťou dodávky).

- Používajte kvalitné výrobky so schválením DIN, ako napríklad drevené uhlie schválené podľa DIN, brikety schválené DIN alebo podpaľovače schválené DIN.
- Časť dreveného uhlia alebo brikiet nasypťte na mriežku na drevené uhlie [12].
- Na vrstvu dreveného uhlia alebo brikiet položte jeden alebo dva podpaľovače. Zapáľte zápalkou.
- Nechajte podpaľovače horieť 2 až 4 minúty. Potom po častiach naplňte misu na drevené uhlie [13] dreveným uhlím alebo briketami.
- Po 15 až 20 minútach by sa na palive mala vytvoriť biela vrstva popola. To znamená, že bola dosiahnutá dokonalá teplota varenia. Vhodným kovovým nástrojom rovnomerne rozmiestnite palivo a údiaci materiál v mise na drevené uhlie [13].
- Nasadíte vymastený rošt [9] a začnete grilovať.
- Nevarte, kým palivo nebude mať povlak popola.

● Čistenie a starostlivosť

 **UPOZORNENIE!** Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.

 **UPOZORNENIE!** Pred odstránením popola a uložením výrobku sa uistite, že je drevené uhlie úplne vyhorené a vychladnuté.

- Nepoužívajte silné alebo abrazívne rozpúšťadlá ani drôtenky, pretože poškodia povrchy a zanechajú stopy.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na drevené uhlie, aby ste ho uhasili. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu výrobku. Použite starý popol, piesok alebo vodný postrek.
- Vyprázdňte studený popol a výrobok pravidelne čistite, najlepšie po každom použití.
- Vyberte varný rošt [9] a dôkladne ho vyčistite vodou na umývanie riadu. Potom ho dôkladne osušte.
- Uvoľnené usadeniny na výrobku odstráňte vlhkou špongiou.

- Osušte mäkkou, čistou handričkou. Pri schnutí nepoškrabte povrchy.
- Vo všeobecnosti čistíte vnútro a povrchy teplou mydlovou vodou.

● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

O možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

Uvod	Stranica 54
Namjena	Stranica 54
Opis dijelova	Stranica 54
Tehnički podaci	Stranica 55
Sadržaj isporuke	Stranica 55
Sigurnosne napomene	Stranica 55
Spriječite opasnost po život i opasnost od ozljeda	Stranica 56
Spriječite požar	Stranica 57
Izbjegnite opasnost od materijalnih šteta	Stranica 57
Sastavljanje (vidjeti sl. A – K)	Stranica 58
Upotreba	Stranica 59
Preporuke za pripremu hrane	Stranica 59
Paljenje goriva	Stranica 60
Čišćenje i njega	Stranica 61
Zbrinjavanje	Stranica 62
Jamstvo	Stranica 62
Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom	Stranica 63
Servis	Stranica 63

PEĆNICA ZA DIMLJENJE 3 U 1

● Uvod

Čestitamo vam na kupnji novog proizvoda. Time ste se odlučili za jedan vrlo kvalitetan proizvod. Prije prvog stavljanja u pogon, upoznajte se sa proizvodom. Za to pomno pročitajte slijedeće upute za uporabu i sigurnost. Koristite ovaj proizvod u skladu s navedenim uputama te u navedene svrhe. Sačuvajte ove upute na jednom sigurnom mjestu. U slučaju davanja proizvoda trećim osobama, izručite također svu pripadajuću dokumentaciju.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pregledati na stranici www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda otvorit će vam se internetska stranica Lidl usluga (www.lidl-service.com) na kojoj možete otvoriti priručnik s uputama unošenjem broj artikla (IAN) 509127_2507.

● Namjena

Ovaj je proizvod prikladan samo za roštiljanje i dimljenje namirnica i samo za upotrebu na otvorenom. Ovaj proizvod nije prikladan za komercijalnu upotrebu niti za bilo koju drugu upotrebu.

Proizvod se ni u kojem slučaju ne smije koristiti kao kamin.

● Opis dijelova

- | | | | |
|---|--------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Ručka (3x) | 9 | Rešetka za pečenje (2x) |
| 2 | Ventilacijska ploča (1x) | 10 | Posuda za vodu (1x) |
| 3 | Poklopac pećnice (1x) | 11 | Vrata pećnice (2x) |
| 4 | Nosač (6x) | 12 | Rešetka za drveni ugljen (1x) |
| 5 | Komora pećnice (2x) | 13 | Posuda za drveni ugljen (1x) |
| 6 | Stopa pećnice (3x) | 14 | Dno pećnice (1x) |
| 7 | Nosač kuke (2x) | 15 | Mjerač temperature (1x) |
| 8 | Kuke (6x) | | |

● Tehnički podaci

Dimenzije: 51,5 x 40 x 80 cm (D x Š x V)

Maks. kapacitet (posuda za drveni ugljen): 0,8 kg

Gorivo: drveni ugljen i briketi

Napomena! Smiju se upotrebljavati isključivo drveni ugljen i briketi.

● Sadržaj isporuke

1 Pušnica

1 Komplet uputa za sastavljanje i uputa za upotrebu



Sigurnosne napomene

SAČUVAJTE SVE SIGURNOSNE NAPOMENE I UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE!

- Roštilj na drveni ugljen smije se upotrebljavati samo s drvenim ugljenom ili briketima od drvenog ugljena u skladu s DIN EN 1860-2.

⚠ UPOZORENJE! Djecu i kućne ljubimce držite podalje od roštilja.

- Proizvod nije igračka - čuvajte ga izvan dohvata djece. Djeca ne mogu prepoznati opasnosti povezane s upotrebom proizvoda.
- Tijekom proizvodnje nastojalo se izbjeći oštre rubove na ovom proizvodu. Pažljivo rukujte svakim dijelom kako biste izbjegli nezgode ili ozljede tijekom sastavljanja i upotrebe.
- Proizvod sadrži razne vijke i druge sitne dijelove. Oni mogu biti smrtonosni ako se progutaju ili udahnu.



Spriječite opasnost po život i opasnost od ozljeda

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom. Roštilj nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima, nego samo na otvorenom!

⚠ UPOZORENJE! Za paljenje ili ponovno paljenje roštilja nemojte upotrebljavati alkohol niti benzin! Upotrebljavajte samo sredstva za potpalu u skladu s normom EN 1860-3!

- Roštilj nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima!
- Držite se na sigurnoj udaljenosti od vrućih dijelova jer svaki kontakt može izazvati teške opekline.
- Vruća mast može kapati s dna pećnice tijekom upotrebe. Održavajte sigurnu udaljenost jer može doći do teških opekline.
-  Obavezno nosite rukavice za roštilj ili rukavice za pećnicu. Rukavice moraju biti u skladu s propisima o osobnoj zaštitnoj opremi (kategorija toplinske zaštite II, npr. DIN EN 407).
- Uvijek upotrebljavajte alate za roštilj s dugim drškama otpornim na toplinu.
- Ako u žar ulijete zapaljive tekućine, može doći do izbijanja požara ili eksplozije. Nemojte nikada upotrebljavati tekućinu za potpalu kao što je benzin ili alkohol. U vatru nemojte dodavati drveni ugljen natopljen tekućinom za potpalu.
- Uvijek budite na oprezu i svjesni onoga što radite. Proizvod nemojte upotrebljavati ako niste fokusirani, ako ste umorni ili pod utjecajem opojnih sredstava, alkohola ili lijekova. Trenutak nepažnje tijekom upotrebe proizvoda može rezultirati teškim ozljedama. Proizvod nemojte ostavljati bez nadzora.



Spriječite požar



UPOZORENJE! Ovaj roštilj vrlo se zagrijava i stoga ga nemojte premještati tijekom upotrebe.

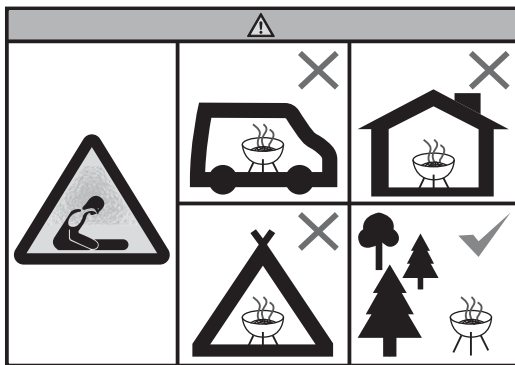
- Pripremite aparat za gašenje požara i pribor prve pomoći za slučaj nesreće ili požara.
- Prije upotrebe roštilj postavite na sigurnu i ravnu površinu.
- Proizvod postavite najmanje 1 m od lako zapaljivih materijala.
- Proizvod napunite s najviše 0,8 kg drvenog ugljena i briketa.
- Drvenu ugljen palite samo na mjestu zaštićenom od vjetra.
- Prije uklanjanja pepela provjerite jesu li drveni ugljen i briketi potpuno izgorjeli i ohladili se.
- Proizvod nemojte postavljati u kućice za kampiranje ili na čamce.



Izbjegnite opasnost od materijalnih šteta

- Vijčani spojevi mogu postupno popustiti tijekom upotrebe i utjecati na stabilnost proizvoda. Prije svake upotrebe provjerite jesu li vijci čvrsto pritegnuti. Ako je potrebno, pritegnite sve vijke kako biste osigurali stabilnost.

- Nemojte primjenjivati silu pri sastavljanju proizvoda.
- Nemojte previše pritezati vijke.
- Nemojte sjediti ili stajati na proizvodu.
- Nemojte upotrebljavati ovaj proizvod ako dijelovi nedostaju, ako su oštećeni ili istrošeni.



- Roštilj nemojte upotrebljavati u ograničenim i/ili stambenim prostorima, kao što su na primjer kuće, šatori, kućice za kampiranje, kamperi, čamci. Postoji opasnost od teškog trovanja ugljičnim monoksidom.

● **Sastavljanje (vidjeti sl. A – K)**

⚠ OPREZ! Radi vaše sigurnosti, glave vijaka uvijek moraju biti usmjerene prema van jer u suprotnom postoji opasnost od ozljeda.

Napomena! Nakon sastavljanja pritegnite sve vijke kako biste izbjegli neželjeno naprezanje materijala. Pritom pritegnite matice odgovarajućim ključem.

● **Upotreba**

Napomena! Uklonite naljepnicu na komori pećnice [5A] / [5B].

Napomena! Prije prve upotrebe operite rešetku za pečenje [9] toplom sapunicom.

Napomena! Prije prve upotrebe preporučujemo da zagrijete roštilj i pričekate najmanje 30 minuta da gorivo izgori.

Napomena! Namirnice stavite na rešetku roštilja samo kada gorivo bude prekriveno slojem pepela!

Napomena! Obavezno otvorite sve ventilacijske ploče [2] tijekom upotrebe. Ventilacijska ploča na poklopcu pećnice [3] odvodi toplinu i aromatični dim prema gore i osigurava dovoljan protok zraka u proizvod tijekom upotrebe radi povećanje temperature prilikom pripreme hrane.

Prije upotrebe postavite roštilj na stabilnu, ravnu površinu.

● **Preporuke za pripremu hrane**

Maks. kapacitet

Svaka rešetka za pečenje: 2 kg

Svaka kuka: 0,5 kg

Dimljenje i roštiljanje (vidjeti sl. L)

- Kada gorivo izgori i prekrije se bijelim slojem pepela, ulijte 2 litre hladne vode u posudu za vodu [10]. Otvorite poklopac pećnice [3] kako bi se voda zagrijavala 20 minuta.
- U isto vrijeme potopite 200 g sječki za dimljenje hrane u vodu na 20 minuta.
- Čim se proizvod zagrije, stavite natopljene sječke za dimljenje na gorivo.
- Stavite razne namirnice na rešetku za pečenje [9] pa je postavite iznad posude za vodu [10]. Sokovi i tekućine iz hrane hvataju se u vodenoj kupci. Aromatizirana para i dim poboljšavaju okus hrane.

- ⚠ OPREZ!** Koristite samo prirodnu sječku za dimljenje hrane. Možete koristiti sječku za dimljenje različitih okusa u bilo kojoj količini.
- ⚠ OPREZ!** Ni u kojem slučaju ne koristite drvenu sječku koja nije prikladna za dimljenje hrane. Koristite samo drvo za koje znate da je prikladno za dimljenje hrane. Nisu sve vrste drva prikladne za dimljenje hrane.

Napomena! Tijekom uporabe redovito provjeravajte ima li dovoljno goriva. Po potrebi dodajte gorivo.

Pečenje (vidjeti sl. M)

- Ispraznite vodu iz posude za vodu **10** tako da ista može poslužiti kao neizravni izvor topline. Ovom neizravnom metodom pripreme moguće je lagano ispeći meso.

Neposredno roštiljanje (vidjeti sl. N)

- „Neposredno roštiljanje” odnosi se na pripremu hrane izravno na izvoru topline (ugljen, plinski plamenik, električni grijač itd.). Toplinsko zračenje ima najjači učinak na hranu kada se koristi ovaj tradicionalni način koji skraćuje vrijeme pripreme (brza priprema hrane).
- Međutim, tijekom neposrednog roštiljanja moguće je da će masnoća ili marinada kapati s pečene hrane u izvor topline i izgorjeti.
- Stoga prilikom roštiljanja jako masne ili marinirane hrane preporučujemo korištenje aluminijske ploče ili još bolje one od emailiranog čelika.

● Paljenje goriva

- ⚠ UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA!** Paljenje benzinom ili alkoholom, koji su vrlo zapaljivi, može uzrokovati nekontrolirano nakupljanje topline. Stoga upotrebljavajte samo sigurne materijale za potpalu kao što su potpaljivači. Kada se upotrebljava, roštilj mora biti postavljen na čvrstu, stabilnu površinu.
- ① Savjet:** Kako biste osigurali savršeno tinjajući drveni ugljen, preporučujemo upotrebu startera za potpalu (nije u sadržaju isporuke).
- Upotrebljavajte kvalitetne proizvode s DIN odobrenjem, kao što su DIN odobreni drveni ugljen, DIN odobreni briketi ili DIN odobreni potpaljivači.

- Stavite malo drvenog ugljena ili briketa u ladicu za drveni ugljen [12].
- Stavite jedan ili dva potpaljivača na sloj drvenog ugljena ili briketa. Zapalite šibicom.
- Neka potpaljivači gore 2 do 4 minute. Zatim posudu za drveni ugljen [13] postupno napunite drvenim ugljenom ili briketima.
- Nakon 15 do 20 minuta na gorivu bi se trebao stvoriti bijeli sloj pepela. To znači da je postignuta savršena temperatura za roštiljanje. Odgovarajućim metalnim alatom ravnomjerno rasporedite gorivo i materijal za dimljenje u posudi za drveni ugljen [13].
- Postavite podmazanu rešetku za pečenje [9] i počnite roštiljati.
- Nemojte peći namirnice prije nego što pepeo prekrije gorivo.

● Čišćenje i njega

- ⚠ **OPREZ!** Prije čišćenja pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.
- ⚠ **OPREZ!** Prije uklanjanja pepela i skladištenja proizvoda provjerite je li drveni ugljen potpuno izgorio i ohladio se.
- Nemojte upotrebljavati jaka ili abrazivna otapala ili abrazivne spužvice jer mogu oštetiti površine i ostaviti tragove.
- Nemojte nikada polijevati hladnu vodu izravno preko drvenog ugljena kako biste ga ugasili. Proizvod se u suprotnom može oštetiti. Upotrebljavajte stari pepeo, pijesak ili vodenu maglicu.
- Uklonite hladan pepeo i redovito čistite uređaj, po mogućnosti nakon svake upotrebe.
- Izvadite rešetku za pečenje [9] i dobro je očistite sapunicom. Zatim je temeljito osušite.
- Odvojene naslage na proizvodu uklonite mokrom spužvicom.
- Proizvod posušite mekanom, suhom krpom. Nemojte izgrebati površine tijekom sušenja.

- Unutrašnjost i površine čistite toplom sapunicom.

● **Zbrinjavanje**

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

O mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.

● **Jamstvo**

Ovaj proizvod je pažljivo proizveden prema strogim smjernicama kvalitete i temeljito je ispitano prije isporuke. U slučaju pogreške u materijalu ili izradi, imate zakonska prava protiv prodavatelja proizvoda. Vaša zakonska prava ni na koji način nisu ograničena našom garancijom navedenom u nastavku.

Garancija za ovaj proizvod je 2 godine od datuma kupnje. Garantni rok počinje s datumom kupovine. Čuvajte originalni račun na sigurnom mjestu jer je ovaj dokument potreban kao dokaz kupnje.

Sva oštećenja ili nedostaci koji su već prisutni u trenutku kupnje moraju se prijaviti odmah nakon raspakiranja proizvoda.

Ako se u roku od 2 godine od datuma kupnje pokaže da je proizvod neispravan u materijalu ili izradi, mi ćemo ga, po našem izboru, besplatno popraviti ili zamijeniti. Garantni rok se ne produljuje odobrenim zahtjevom za garanciju. To vrijedi i za zamijenjene i popravljene dijelove.

Ova garancija ne vrijedi ako je proizvod bio oštećen ili nepropisno korišten ili održavan.

Garancija pokriva greške u materijalu i proizvodnji. Ova se garancija ne odnosi na dijelove proizvoda koji su podložni uobičajenom habanju, te se stoga smatraju potrošnim dijelovima (npr. baterije, punjive baterije, crijeva, spremnici s tintom), niti na oštećenja lomljivih dijelova, npr. prekidača ili dijelova od stakla.

U slučaju manjeg popravka jamstveni rok se produljuje onoliko koliko je kupac bio lišen uporabe stvari.

Međutim, kad je zbog neispravnosti stvari izvršena njezina zamjena ili njezin bitni popravak, jamstveni rok počinje teći ponovno od zamjene, odnosno od vraćanja popravljene stvari.

Ako je zamijenjen ili bitno popravljen samo neki dio stvari, jamstveni rok počinje teći ponovno samo za taj dio.

● Postupak u slučaju koji je pokriven jamstvom

Kako biste osigurali brzu obradu svojeg zahtjeva, molimo vas da slijedite sljedeće upute:

Za sve upite pripremite račun i broj artikla (IAN 509127_2507) kao dokaz o kupnji.

Broj artikla možete naći na tipskoj pločici, na gravuri, na naslovnoj stranici vaših uputa (dolje lijevo) ili na naljepnici na stražnjoj ili donjoj strani.

Ukoliko nastanu greške u funkcioniranju ili drugi kvarovi, kontaktirajte najprije u nastavku navedeno odjeljenje servisa putem telefona ili e-maila.

Otkriven kao neispravan proizvod, možete ga onda poslati na spomenutu adresu servisa bez poštarine za vas, s dokazom o kupnji (račun) i opisom kakav je kvar i kada je nastao.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800 777 999

E-Mail: owim@lidl.hr

Uvod	Strana	65
Predvidena upotreba	Strana	65
Opis delova	Strana	65
Tehnički podaci	Strana	66
Opseg isporuke	Strana	66
Bezbednosne napomene	Strana	66
Sprečite opasnost po život i rizik od povreda	Strana	67
Prevenција požara	Strana	68
Izbegnite opasnost od oštećivanja imovine	Strana	68
Sklapanje (videti sl. A – K)	Strana	69
Upotreba	Strana	70
Preporuke za pečenje	Strana	70
Potpaljivanje goriva	Strana	71
Čišćenje i nega	Strana	72
Odlaganje	Strana	73
Garancija	Strana	73
Servis	Strana	74

PEĆ ZA DIMLJENJE 3 U 1

● Uvod

Čestitamo Vam na kupovini Vašeg proizvoda. Odlučili ste se za kupovinu visokokvalitetnog proizvoda. Upoznajte se pre prve upotrebe sa proizvodom. Pročitajte u vezi toga pažljivo sledeće uputstvo za upotrebu i informacije u vezi bezbednosti. Koristite proizvod samo kao što je opisano i za navedene oblasti upotrebe. Sačuvajte ovo uputstvo na sigurnom mestu. Predajte svu dokumentaciju trećem licu kojem dajete proizvod.

Ovaj i brojne druge priručnike možete preuzeti i pogledati na www.lidl-service.com. Skeniranjem QR koda bićete direktno preusmereni na veb stranicu Lidl servisa (www.lidl-service.com) gde možete otvoriti uputstvo za upotrebu unosom broja artikla (IAN) 509127_2507.

● Predviđena upotreba

Ovaj proizvod je pogodan samo za roštiljanje i dimljenje hrane i samo za upotrebu na otvorenom prostoru. Ovaj proizvod nije predviđen za komercijalnu upotrebu ili bilo koju drugu upotrebu.

Ovaj proizvod ne sme da se koristi kao ognjište ni u kojim okolnostima.

● Opis delova

- | | | | |
|---|--------------------------|----|--------------------------|
| 1 | Drška (3 x) | 9 | Rešetka za pečenje (2 x) |
| 2 | Ventilaciona ploča (1 x) | 10 | Činija za vodu (1 x) |
| 3 | Poklopac rerne (1 x) | 11 | Vrata rerne (2 x) |
| 4 | Nosač (6 x) | 12 | Rešetka za ćumur (1 x) |
| 5 | Komora rerne (2 x) | 13 | Činija za ćumur (1 x) |
| 6 | Noga rerne (3 x) | 14 | Dno rerne (1 x) |
| 7 | Potpورا za kuke (2 x) | 15 | Merač temperature (1 x) |
| 8 | Kuke (6 x) | | |

● Tehnički podaci

Dimenzije:	51,5 x 40 x 80 cm (D x Š x V)
Maks. kapacitet (činiija za ćumur):	0,8 kg
Gorivo:	drveni ugalj i briketi

Napomena! Smeju da se upotrebljavaju samo drveni ugalj i briketi.

● Opseg isporuke

- 1 Pušnica
- 1 Komplet uputstava za sklapanje i uputstava za upotrebu



Bezbednosne napomene

SAČUVAJTE SVA BEZBEDNOSNA OBAVEŠTENJA I UPUTSTVA ZA BUDUĆU REFERENCU!

- Ovaj roštilj na ćumur se može koristiti samo sa ćumutom ili briketima od ćumura u skladu sa DIN EN 1860-2.

⚠ UPOZORENJE! Držite decu i kućne ljubimce podalje.

- Proizvod nije igračka – držite ga van domašaja dece. Deca ne mogu da prepoznaju rizike povezane sa upotrebom proizvoda.
- Tokom proizvodnje uložen je maksimalan trud da se izbegnu oštre ivice na ovom proizvodu. Pažljivo rukujte svakim delom da izbegnete nesreće ili povrede tokom sastavljanja i upotrebe.
- Proizvod sadrži razne vijke i druge sitne delove. Oni mogu da budu opasni po život ako se progutaju ili udahnu.



Sprečite opasnost po život i rizik od povreda

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od trovanja ugljen-monoksidom. Nemojte koristiti roštilj u zatvorenom prostoru, koristite ga samo napolju!

⚠ UPOZORENJE! Nemojte koristiti špiritus ili benzin da biste potpalili ili razgoreli vatru! Koristite samo potpaljivače usaglašene sa EN 1860-3!

- Nemojte koristiti u zatvorenom prostoru!
- Održavajte adekvatnu udaljenost od vrućih delova, jer bilo kakav dodir može uzrokovati ozbiljne opekotine.
- Vruća masnoća može kapati sa dna rerne tokom upotrebe. Održavajte adekvatnu udaljenost, zbog mogućnosti ozbiljnih opekotina.



Uvek nosite rukavice za roštilj ili rukavice za rernu. Rukavice treba da budu u skladu sa HTZ propisima (zaštita od toplote kategorije II, npr. DIN EN 407).

- Uvek koristite alat za roštilj sa dugačkim ručkama koje su otporne na toplotu.
- Sipanje zapaljivih tečnosti u žar će uzrokovati nalete plamena ili eksplozije. Nikada nemojte koristiti tečnosti za potpaljivanje kao što su benzin ili špiritus. Nemojte dodavati ćumur natopljen tečnošću za potpaljivanje u vatru.
- Budite na oprezu sve vreme i budite svesni šta radite. Nemojte koristiti proizvod ako niste fokusirani ili ako ste umorni ili pod uticajem droga, alkohola ili lekova. Jedan momenat nepažnje dok upotrebljavate ovaj proizvod može dovesti do ozbiljnih povreda. Nemojte da ostavljate proizvod bez nadzora.



Prevenција požara

⚠ UPOZORENJE! Ovaj roštilj će postati vrlo vruć, nemojte ga pomerati tokom rada.

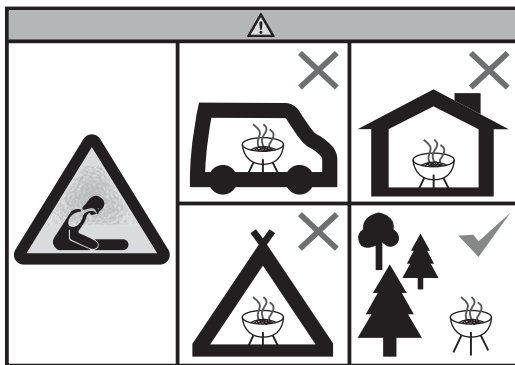
- Držite aparat za gašenje požara i komplet za prvu pomoć pri ruci u slučaju nezgode ili požara.
- Postavite roštilj na čvrstu horizontalnu površinu pre upotrebe.
- Postavite proizvod najmanje 1 m od veoma zapaljivih materijala.
- Napunite proizvod s maks. 0,8 kg drvenog uglja i briketa.
- Potpaljujte ćumur samo na mestu zaštićenom od vetra.
- Pre uklanjanja pepela, proverite da li su drveni ugalj i briketi potpuno izgoreli i ohladili se.
- Nemojte postavljati proizvod u kamp-prikolice ili na čamce.



Izbegnite opasnost od oštećivanja imovine

- Vijčani spojevi mogu vremenom da otpuste zbog upotrebe i da negativno utiču na stabilnost proizvoda. Pre svake upotrebe proverite da li su vijci čvrsto zategnuti. Ako je potrebno, zategnite sve vijke da obezbedite stabilnost.

- Nemojte koristiti silu kada sastavljate proizvod.
- Nemojte previše da zatežete vijke.
- Nemojte da sedate na proizvod ili da stojite na proizvodu.
- Nemojte da upotrebljavate proizvod delovi nedostaju, ako su oštećeni ili istrošeni.



- Nemojte koristiti roštilj u zatvorenom i/ili naseljenom prostoru npr. kuće, šatori, kamp-prikolice, kuće na točkovima, čamci. Opasnost od fatalnog trovanja ugljen-monoksidom.

● **Sklapanje (videti sl. A – K)**

⚠ OPREZ! Glave šrafova uvek moraju biti spolja da bi se garantovala vaša bezbednost, ako to nije slučaj postoji rizik od povrede.

Napomena! Zategnite sve zavrtnje čvrsto nakon sastavljanja da biste izbegli neželjeni stres na materijalu. Kad to radite, zategnite matice koristeći odgovarajući ključ.

● **Upotreba**

Napomena! Uklonite nalepnicu na komori rerne [5A] / [5B].

Napomena! Operite rešetku za pečenje [9] toplom vodom sa deterdžentom za posuđe pre prve upotrebe.

Napomena! Preporučujemo zagrevanje roštilja pre prve upotrebe i ostavljanje da gorivo sagoreva najmanje 30 minuta.

Napomena! Postavite hranu na roštilj samo kada je gorivo pokriveno slojem pepela!

Napomena! Uvek otvorite sve ventilacione ploče [2] tokom upotrebe. Ventilaciona ploča na poklopcu rerne [3] vuče toplotu i aromatični dim nagore i osigurava da dovoljno vazduha teče u proizvod tokom upotrebe da bi se povećala temperatura pečenja.

Postavite roštilj na čvrstu i horizontalnu površinu pre upotrebe.

● **Preporuke za pečenje**

Maks. kapacitet

Svaka rešetka za pečenje: 2 kg

Svaka kuka: 0,5 kg

Dimljenje i roštiljanje (videti sl. L)

- Kad gorivo bude sagorelo i prekriveno belim slojem pepela, sipajte 2 litra hladne vode u činiju za vodu [10]. Otvorite poklopac rerne [3] da biste omogućili da se voda zagreva 20 minuta.
- U isto vreme natapajte 200 g iverja za dimljenje prehrambenog kvaliteta u toj vodi tokom 20 minuta.
- Čim se proizvod bude zagrejao, postavite natopljeno iverje za dimljenje na gorivo.
- Stavite raznovrsne namirnice na rešetku za pečenje [9] i postavite je iznad činije za vodu [10]. Sokovi i tečnosti iz hrane se hvataju u vodenu kupku. Aromatizovana para i dim poboljšavaju ukus hrane.

⚠ OPREZ! Koristite samo prirodno iverje za dimljenje prehrambenog kvaliteta. Možete da koristite iverje za dimljenje sa različitim ukusima u bilo kojoj količini.

⚠ OPREZ! Ni u kojim okolnostima ne koristite drvo koje nije pogodno za dimljenje hrane. Koristite samo drvo za koje znate da je pogodno za dimljenje hrane. Nisu svi tipovi drveta pogodni za dimljenje hrane.

Napomena! Tokom upotrebe redovno proveravajte da li je ostalo dovoljno goriva. Dodajte gorivo ako bude neophodno.

Pečenje (videti sl. M)

- Prospite vodu iz činije za vodu **10** tako da činija za vodu može da služi kao indirektan izvor toplote. Sa ovim indirektnim metodom pripreme, meso može da se nežno peče.

Direktno roštiljanje (videti sl. N)

- „Direktno roštiljanje“ se odnosi na pečenje hrane direktno iznad izvora toplote (ćumur, gasni gorionik, električni grejni element itd). Toplotno zračenje ima najjače dejstvo na hranu kad se koristi ovaj tradicionalni metod, a to smanjuje vreme pečenja (brzo pečenje).
- Međutim, tokom izloženog direktnog roštiljanja moguće je da će masnoća ili marinada koje kaplju sa hrane koja se roštilja pasti na izvor toplote i izgoreti.
- Stoga, kad roštiljate veoma masnu ili mariniranu hranu, preporučujemo da koristite tacnu za roštilj napravljenu od aluminijuma ili, još bolje, tacnu napravljenu od emailiranog čelika.

● Potpaljivanje goriva

⚠ UPOZORENJE! RIZIK OD OPEKOTINA! Potpaljivanje korišćenjem benzina ili špiritusa, koji su vrlo zapaljivi, može uzrokovati nekontrolisano nagomilavanje toplote. Dakle, koristite samo bezbedne materijale za potpaljivanje kao što su potpaljivači. Roštilj se mora postaviti na čvrsto, stabilno tlo dok se koristi.

❗ Savet: Da bi se garantovao perfektno tinjajući ćumur, preporučujemo korišćenje ručnog dimnjaka za potpaljivanje (nije priložen u paketu).

- Koristite kvalitetne proizvode sa DIN odobrenjem, kao što je DIN odobren ćumur, DIN odobreni briketi ili DIN odobreni potpaljivači.
- Poslažite malo ćumura ili briketa na rešetku za ćumur **12**.
- Postavite jedan ili dva potpaljivača na sloj ćumura ili briketa. Zapalite ih šibicom.
- Ostavite potpaljivač da gori 2 do 4 minuta. Zatim dopunite činiju za ćumur **13** ćumurom ili briketima, komad po komad.
- Beli sloj pepela bi trebalo da se formira na gorivu nakon 15 do 20 minuta. To znači da se dostigla savršena temperatura za pečenje. Rasporedite gorivo i materijal za dimljenje ravnomerno u činiji za ćumur **13** pomoću odgovarajućeg metalnog alata.
- Montirajte podmazanu rešetku za pečenje **9** i počnite da roštiljate.
- Nemojte peći pre nego što gorivo dobije sloj pepela.

● Čišćenje i nega

⚠ OPREZ! Ostavite proizvod da se ohladi do kraja pre čišćenja.

⚠ OPREZ! Uverite se da je ćumur potpuno izgoreo i ohladio se pre uklanjanja pepela i skladištenja proizvoda.

- Nemojte koristiti jake ili abrazivne rastvarače ili suđere za ribanje, jer će oni oštetiti površine i ostaviti tragove.
- Nikada nemojte sipati hladnu vodu direktno na ćumur nakon roštiljanja da biste ga ugasili. Proizvod u suprotnom može da se ošteti. Koristite stari pepeo, pesak ili vodu izmaglicu.
- Ispraznite hladan pepeo i čistite proizvod redovno, poželjno nakon svake upotrebe.
- Izvadite rešetku za pečenje **9** i temeljno je operite vodom i sredstvom za posuđe. Zatim je temeljno osušite.
- Uklonite labave ostatke na proizvodu mokrim suđerom.

- Osušite mekanom i čistom krpom. Nemojte ogrebat površine kada ih sušite.
- Generalno očistite unutrašnjost i površine toplom sapunicom.

● **Odlaganje**

Pakovanje se sastoji od ekološki prihvatljivih materijala koje možete odlagati na lokalnim mestima za reciklažu.

Mogućnosti za uklanjanje iskorišćenog proizvoda možete saznati u vašoj opštinskoj ili gradskoj upravi.

● **Garancija**

Lidl i proizvođač nisu u mogućnosti da garantuju obezbeđivanje servisiranja i dostupnost rezervnih delova nakon isteka garantog perioda / perioda saobraznosti. Ukoliko za tim bude potrebe, putem naše Službe za potrošače možete proveriti dostupnost rezervnih delova i opcije za popravku. Hvala na razumevanju.

Kako izjaviti reklamaciju?

Molimo Vas:

- da pozovete korisnički servis: 0800 300 180
- pošaljete e-mail na: owim@lidl.rs
- posetite najbližu Lidl prodavnicu.

Da bismo osigurali najbržu asistenciju, molimo da sačuvate fiskalni račun i date ga na uvid prilikom izjavljivanja reklamacije

Uvozi i stavlja u promet:

Lidl Srbija KD

Prva južna radna 3
22330 Nova Pazova
Republika Srbija
Tel. 0800-300-180
E-mail: kontakt@lidl.rs

● **Servis**

RS

Servis Srbija

Tel.: 0800 300 180

E-Mail: owim@lidl.rs

Вовед	Страница	76
Употреба	Страница	76
Опис на деловите	Страница	76
Технички податоци	Страница	77
Содржина на пакетот	Страница	77
Безбедносни напомени	Страница	77
Спречете ја опасноста по животот и ризикот од повреди	Страница	78
Спречете пожари	Страница	79
Избегнете опасност од оштетување на имотот . . .	Страница	79
Склопување (види сл. А – К)	Страница	80
Употреба	Страница	81
Препораки за готвење	Страница	81
Палење на горивото	Страница	82
Чистење и грижа	Страница	83
Отстранување	Страница	84
Сервис	Страница	84

3-ВО-1 ПЕЧКА ЗА ПУШЕЊЕ МЕСО

● Вовед

Ви честитаме за купувањето на вашиот нов производ. Со тоа се одлучивте за квалитетен производ. Запознајте се со производот пред да го употребите за прв пат. Исто така, Ве молиме внимателно да ги прочитате упатствата за ракување, како и советите за безбедност дадени подолу. Користете го производот само според упатствата и само за наведеното поле на примена. Чувајте ги овие упатства на безбедно место. При предавање на производот на трети лица, предадете ги сите придружни документи.

Ова и многу други упатства можете да ги преземете и прегледате на www.lidl-service.com. Со скенирање на QR-кодот ќе бидете директно пренасочени на веб-страницата Lidl-Service (www.lidl-service.com), каде што со внесување на бројот на артиклот (IAN) 509127_2507 можете да го отворите вашето упатство за употреба.

● Употреба

Овој производ е погоден само за печење на скара и димење храна и е наменет само за надворешна употреба. Производот не е наменет за комерцијална употреба или за каква било друга употреба.

Овој производ не смее да се користи како огниште под никакви околности.

● Опис на деловите

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 Рачка (3 x) | 9 Решетка за готвење (2 x) |
| 2 Плоча за вентилација (1 x) | 10 Сад за вода (1 x) |
| 3 Капак на рерна (1 x) | 11 Врата на рерна (2 x) |
| 4 Држач (6 x) | 12 Решетка за јаглен (1 x) |
| 5 Комора на рерната (2 x) | 13 Сад за јаглен (1 x) |
| 6 Нога за рерна (3 x) | 14 Дно на рерната (1 x) |
| 7 Поддршка со кука (2 x) | 15 Мерач на температура (1 x) |
| 8 Куки (6 x) | |

● Технички податоци

Димензии:	51,5 x 40 x 80 cm (Д x Ш x В)
Макс. капацитет (сад за јаглен):	0,8 kg
Гориво:	јаглен и брикети

Забелешка: Треба да се користи само јаглен и брикети.

● Содржина на пакетот

- 1 Пушач
- 1 Комплет упатства за склопување и упатства за употреба



Безбедносни напомени

ЧУВАЈТЕ ГИ СИТЕ БЕЗБЕДНОСНИ ЗАБЕЛЕШКИ И УПАТСТВА ЗА ИДНА УПОТРЕБА!

- Скарата на јаглен може да работи само со јаглен или брикети од јаглен во согласност со DIN EN 1860-2.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Држете ги децата и домашните миленици подалеку.

- Овој производ не е играчка и треба да се чува надвор од дофат на деца. Децата не можат да ги препознаат ризиците поврзани со употребата на производот.
- За време на производството беа вложени сите напори за да се спречат остри рабови на овој производ. Ракувајте внимателно со поединечните делови за да не дојде до несреќа или повреди за време на склопувањето и користењето.
- Производот вклучува различни завртки и други мали делови. Овие може да се покажат како опасни по живот ако се проголтаат или вдишат.



Спречете ја опасноста по животот и ризикот од повреди

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Опасност од труење со јаглерод моноксид. Не користете ја скарата во затворен простор, работете само на отворено!

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Не користете алкохол или бензин за палење! Користете само потпалувачи што се во согласност со EN 1860-3!

- Да не се користи во затворен простор!
- Држете соодветно растојание од жешките делови, бидејќи секој контакт може да предизвика тешки изгореници.
- За време на употребата може да капе жешка маснотија од дното на рерната. Одржувајте соодветно растојание, бидејќи може да дојде до сериозни изгореници.
-  Секогаш носете ракавици за скара или за рерна. Ракавиците треба да бидат во согласност со регулативата за ППЕ (категиорија II, заштита од топлина, на пр. DIN EN 407).
- Секогаш користете алатки за скара со долги рачки, отпорни на топлина.
- Истурањето запаливи течности во жарот ќе предизвика исфрлање на пламен или експлозии. Никогаш не користете запаливи течности, како што се бензин или жестоки пијалаци. Во огнот не додавајте јаглен натопен во запалива течност.
- Бидете внимателни во секое време и секогаш следете што правите. Не користете го производот ако сте уморни или под влијание на дрога, алкохол или лекови. Еден момент на невнимание при користење на производот може да предизвика сериозни повреди. Не оставајте го производот без надзор.



Спречете пожари



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Скарава ќе стане многу жешка, не поместувајте ја додека работи.

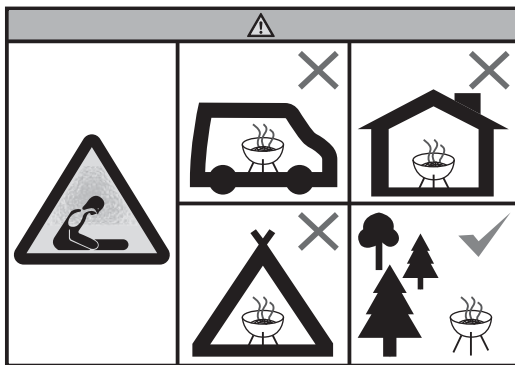
- Држете при рака противпожарен апарат и комплет за прва помош за да бидете подготвени во случај на несреќа или пожар.
- Поставете ја скарата на безбедна, рамна основа пред употреба.
- Поставете го производот на најмалку 1 метар од лесно запаливи материјали.
- Наполнете го производот со максимум 0,8 kg јаглен и брикети.
- Палете го јагленот само на место заштитено од ветер.
- Проверете дали јагленот и брикетите се целосно изгорени и изладени пред да ја отстраните пепелта.
- Не инсталирајте го производот во приколки или на чамци.



Избегнете опасност од оштетување на имотот

- Завртките може постепено да се олабават од употреба и да влијаат на стабилноста на производот. Проверете дали завртките се затегнати пред секоја употреба. Доколку е потребно, затегнете ги сите завртки за да обезбедите стабилност.

- Не употребувајте сила при склопување на производот.
- Не затегнувајте ги премногу завртките.
- Не седете или не стојте врз производот.
- Не користете го производот ако недостасуваат делови, ако се оштетени или истрошени.



- Не користете ја скарата во затворен и/или простор погоден за живеење, на пример, куќи, шатори, приколки, камперски возила, чамци. Опасност од смртоносно труење со јаглерод моноксид.

● **Склопување (види сл. А – К)**

⚠ ПРЕПАЗЛИВО! Главите на завртките мора секогаш да бидат свртени нанадвор за да се загарантира вашата безбедност, бидејќи во спротивно постои ризик од повреда.

Забелешка: Цврсто затегнете ги сите завртки по склопувањето за да спречите несакани напрегања на материјалот. Притоа, прицврстете ги навртките со соодветен клуч.

● Употреба

Забелешка: Отстранете ја етикетата од комората на рерната **5A** / **5B**

Забелешка: Измијте ја решетката за готвење **9** со топла вода пред првата употреба.

Забелешка: Препорачуваме да ја загреете скарата пред првата употреба и да оставите горивото да согори најмалку 30 минути.

Забелешка: Ставајте храна на скарата само кога горивото е покриено со слој пепел!

Забелешка: Секогаш отворајте ги сите плочи за вентилација **2** за време на употреба. Плочата за вентилација на капакот на рерната **3** ја влече топлината и ароматичниот чад нагоре и обезбедува доволно проток на воздух во производот за време на употребата за да се зголеми температурата на готвење.

Поставете ја скарата на цврста, рамна површина пред употреба.

● Препораки за готвење

Макс. капацитет

Секоја решетка за готвење: 2 kg

Секоја кука: 0,5 kg

Чадење и печење на скара (видете сл. L)

- Кога горивото ќе согори и ќе биде покриено со бел слој пепел, истурете 2 литри ладна вода во садот со вода **10**. Отворете го капакот на рерната **3** за да се загрее водата 20 минути.
- Во исто време, потопете 200 g струготини погодни за пушење храна, во водата во траење од 20 минути.
- Штом производот се загрее, ставете ги натопените струготини за пушење врз горивото.
- Ставете разновидна храна на решетката за готвење **9** и поставете ја над садот за вода **10**. Соковите и течностите од храната остануваат во водата. Ароматизираната пареа и чад го подобруваат вкусот на храната.

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Користете само природни струготини за пушење храна. Можете да користите струготини за пушење со различни вкусови во која било количина.

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Под никакви околности не користете дрво кое не е погодно за пушење храна. Користете само дрво за кое знаете дека е погодно за пушење храна. Не сите видови дрво се погодни за пушење храна.

Забелешка: За време на употребата, редовно проверувајте дали има доволно гориво. Додајте гориво доколку е потребно.

Готвење (видете сл. М)

- Исплакнете ја водата од садот за вода 10 за да може садот за вода да служи како индиректен извор на топлина. Со овој индиректен метод на готвење, месото може нежно да се пече.

Директно печење на скара (видете ја сл. N)

- „Директно печење на скара“ се однесува на готвење храна директно над изворот на топлина (јаглен, гасен грејач, електричен грејач итн.). Топлинското зрачење има најсилен ефект врз храната кога се користи овој традиционален метод, а тоа го скратува времето на готвење (брзо готвење).
- Сепак, за време на директно печење на скара, можно е маснотијата или маринадата што капе од храната што се пече да паднат во изворот на топлина и да изгорат.
- Затоа, при печење на скара многу масна или маринирана храна, препорачуваме да користите плех за скара направен од алуминиум, или уште подобро, направен од емајлиран челик.

● Палење на горивото

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! РИЗИК ОД ИЗГОРЕНИЦИ! Палењето со бензин или жестоки пијалаци, кои се лесно запаливи, може да предизвика неконтролирано натрупување на топлина. Затоа, користете само безбедни материјали за горење, како што се потпалувачи. Скарата мора да биде поставена на цврста, стабилна подлога додека се користи.

❗ Совет: за загарантирано совршено тлење на јагленот, препорачуваме употреба на стартер за оџак (не е вклучен во пакетот за испорака).

- Користете квалитетни производи со DIN одобрение, како што се јаглен одобрен со DIN, брикети одобрени со DIN или потпалувачи одобрени со DIN.
- Наредете дел од јагленот или брикетите на решетката за јаглен **12**.
- Ставете еден или два потпалувачи врз слојот јаглен или брикети. Запалете ги со кибрит.
- Оставете ги потпалувачите да горат 2 до 4 минути. Потоа, наполнете го садот за јаглен **13** со јаглен или брикети, парче по парче.
- По 15 до 20 минути треба да се формира бел слој пепел на горивото. Ова значи дека е постигната совршена температура за готвење. Распоредете ги горивото и материјалот за чадење подеднакво во садот за јаглен **13** користејќи соодветна метална алатка.
- Монтирајте ја намастената решетка за готвење **9** и започнете со печење на скара.
- Не гответе пред горивото да се покрие со пепел.

● Чистење и грижа

⚠ ПРЕТПАЗЛИВО! Оставете го производот целосно да се излади пред чистење.

⚠ ВНИМАНИЕ! Проверете дали јагленот и брикетите се целосно изгорени и изладени пред да ја отстраните пепелта и да го складирате производот.

- Не користете силни или абразивни растворувачи или сунѓери за чистење, бидејќи тие ќе ги оштетат површините и ќе остават траги.
- Никогаш не истурајте ладна вода директно врз јагленот по печењето на скарата за да го изгаснете. Во спротивно, производот ќе се оштети. Користете стара пепел, песок или водена магла.
- Испразнете ја ладната пепел и чистете го производот редовно, по можност по секоја употреба.

- Отстранете ја решетката за готвење **9** и темелно исчистете ја со вода за миење садови. Потоа темелно исушете ја.
- Отстранете ги размачканите наслаги од производот со влажен сунѓер.
- Исушете со мека, чиста крпа. Не гребете ги површините при сушење.
- Генерално, чистете ја внатрешноста и површините со топла вода со сапуница.

● **Отстранување**

Пакувањето е целосно изработено од материјали што може да се рециклираат, кои може да ги отстраните во локални капацитети за рециклирање.

Варијантите за одлагање на истрошениот производ можете да ги дознаете во Вашата општина или градска администрација.

● **Сервис**

МК

Сервис Северна Македонија

Тел.: 0800 90698

Е-пошта: owim@lidl.mk

Hyrje	Faqja 86
Përdorimi i synuar.....	Faqja 86
Përshkrimi i pjesëve	Faqja 86
Të dhënat teknike	Faqja 87
Çfarë përfshihet në dërgesë.....	Faqja 87
Shënime për sigurinë	Faqja 87
Parandaloni rreziqet ndaj jetës dhe rrezikun e lëndimeve ..	Faqja 88
Parandalo zjarret	Faqja 89
Shmangni rrezikun e dëmtimit të pronës.....	Faqja 89
Montimi (shiko Fig. A – K)	Faqja 90
Përdorimi	Faqja 91
Rekomandime për gatimin	Faqja 91
Ndezja e lëndës djegëse.....	Faqja 92
Pastrimi dhe kujdesi	Faqja 93
Asgjësimi	Faqja 94
Shërbimi	Faqja 94

FURRË TYMOSËSE 3 NË 1

● **Hyrje**

Ju urojmë për blerjen e produktit tuaj të ri. Keni zgjedhur një produkt me cilësi të lartë. Njihuni me produktin para se ta përdorni për herë të parë. Përveç kësaj, ju lutemi të rishikoni me kujdes udhëzimet e përdorimit dhe këshillat e sigurisë më poshtë. Përdorni produktin vetëm siç është përshkruar dhe vetëm për përdorimet e përcaktuara. Mbajini këto udhëzime në një vend të sigurt. Dorëzoni të gjitha dokumentet bashkë me produktin, nëse ia kaloni një pale të tretë. Ju mund të shkarkoni dhe shikoni këtë dhe shumë manuale të tjera në www.lidl-service.com. Duke skanuar kodin QR, do të ridrejtoheni drejtpërdrejt në faqen e shërbimit të Lidl (www.lidl-service.com), ku mund të hapni manualin e përdorimit duke shtypur numrin e artikullit (IAN) 509127_2507.

● **Përdorimi i synuar**

Ky produkt është i përshtatshëm vetëm për të pjekur dhe për të tymosur ushqime, dhe është i përshtatshëm vetëm përdorim jashtë. Produkti nuk është i përshtatshëm për përdorim tregtar apo për ndonjë përdorim tjetër.

Produkti nuk duhet të përdoret si vatër për ngrohje në asnjë rrethanë.

● **Përshkrimi i pjesëve**

- | | |
|--------------------------|--------------------------------|
| 1 Doreza (3 x) | 9 Skara e gatimit (2 x) |
| 2 Pllakë ventilimi (1 x) | 10 Tas uji (1 x) |
| 3 Kapaku i furrës (1 x) | 11 Dera e furrës (2 x) |
| 4 Kllapë (6 x) | 12 Skara e qymyrit (1 x) |
| 5 Dhoma e furrës (2 x) | 13 Tasi i qymyrit (1 x) |
| 6 Këmba e furrës (3 x) | 14 Fundi i furrës (1 x) |
| 7 Grep mbajtës (2 x) | 15 Matësi i temperaturës (1 x) |
| 8 Gropa (6 x) | |

● Të dhënat teknike

Përmasat:	51.5 x 40 x 80 cm (Gja x Gje x La)
Kapaciteti maks. (tas qymyri):	0.8 kg
Lënda djegëse:	qymyr dhe briketa

Shënim: Duhet të përdoren vetëm qymyr dhe briketa.

● Çfarë përfshihet në dërgesë

- 1 Tymes
- 1 Udhëzimet e montimit dhe udhëzimet e përdorimit



Shënime për sigurinë

RUAJINI TË GJITHA SHËNIMET E SIGURISË DHE UDHËZIMET PËR T'JU REFERUAR NË TË ARDHMEN!

- Skara e qymyrit mund të përdoret vetëm me qymyr ose briketa qymyri sipas DIN EN 1860-2.

⚠ PARALAJMËRIM! Mbajini larg fëmijët dhe kafshët.

- Produkti nuk është lodër – mbajeni larg fëmijëve. Fëmijët nuk mund t'i dallojnë rreziqet që lidhen me përdorimin e produktit.
- Është bërë çdo përpjekje gjatë prodhimit për të parandaluar skajet e mprehta në këtë produkt. Prekuni me kujdes pjesët për të parandaluar aksidentet ose lëndimet gjatë montimit dhe përdorimit.
- Produkti ka një shumëllojshmëri vidash dhe pjesësh të vogla. Këto mund të rrezikojnë jetën nëse gëlltiten ose thithen.



Parandaloni rreziqet ndaj jetës dhe rrezikun e lëndimeve



PARALAJMËRIM! Rrezik i helmimit nga monoksidi i karbonit. Mos e përdorni barbekynë në ambiente të brendshme, përdoreni vetëm jashtë!



PARALAJMËRIM! Mos përdorni alkool ose benzinë për ta ndezur ose për ta rindezur! Përdorni ndezëse zjarri vetëm sipas EN 1860-3!

- Mos e përdorni në ambiente të brendshme!
- Qëndroni në distancë të mjaftueshme nga pjesët e nxehta, pasi kontakti mund të shkaktojë djegie të rënda.
- Yndyra e nxehtë mund të pikojë nga fundi i furrës gjatë përdorimit. Qëndroni në distancë të mjaftueshme, pasi mund të shkaktohen djegie të rënda.
-  Përdorni gjithmonë doreza për pjekje në skarë ose doreza furre. Dorezat duhet të jenë sipas rregullores për PPE (mbrojtja nga nxehtësia e kategorisë II, p.sh. DIN EN 407).
- Përdorni gjithmonë mjete për skarë me doreza të gjata dhe rezistente ndaj nxehtësisë.
- Hedhja e lëngjeve të ndezshme mbi prush shkakton flakë të papritura ose shpërthime. Mos përdorni asnjëherë lëng ndezës, si benzinë apo alkool. Mos shtoni në zjarr qymyr të njomur me lëng ndezës.
- Qëndroni vigjilentë gjatë gjithë kohës dhe jini vigjilentë në atë që po bëni. Mos e përdorni produktin nëse jeni të shpërqendruar ose jeni të lodhur apo jeni nën ndikimin e drogës, alkoolit ose mjekimeve. Një moment i vetëm pakujdesie gjatë përdorimit të produktit mund të shkaktojë lëndime të rënda. Mos e lini produktin të pambikëqyrur.



Parandalo zjarret



PARALAJMËRIM! Kjo skarë nxehet shumë, mos e lëvizni gjatë përdorimit.

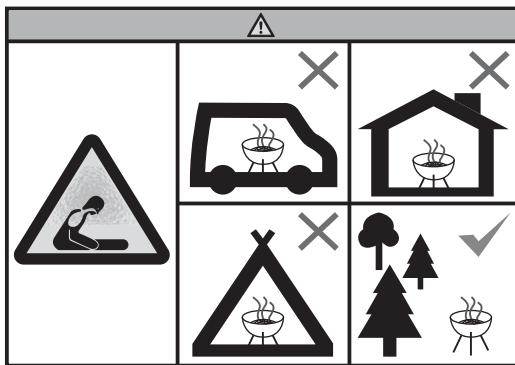
- Mbani gati një fikëse zjarri dhe një kit të ndihmës së shpejtë në mënyrë që të jeni të përgatitur në rast aksidenti ose zjarri.
- Instalojeni skarën në një nivel të sigurt para se ta përdorni.
- Vendoseni produktin të paktën 1 m larg nga materialet që janë shumë të djegshme.
- Mbusheni produktin me jo më shumë se 0.8 kg qymyr dhe briketa.
- Ndizeni qymyrin vetëm në një vend që është i mbrojtur nga era.
- Sigurohuni që qymyri dhe briketat të jenë djegur plotësisht dhe të jenë ftohur para se të hiqni hirin.
- Mos e instaloni produktin në karavanë ose në varka.



Shmangni rrezikun e dëmtimit të pronës

- Bashkimet me vida lirohen gradualisht nga përdorimi dhe ndikojnë te stabiliteti i produktit. Verifikoni që vidat janë të shtrënguara para çdo përdorimi. Nëse është e nevojshme, shtrëngojini të gjitha vidat për të garantuar stabilitetin.

- Mos ushtroni forcë kur e montoni produktin.
- Mos i shtrëngoni vidat tepër.
- Mos u ulni ose mos hipni mbi produkt.
- Mos e përdorni produktin nëse mungojnë pjesë, nëse janë dëmtuar ose nëse janë konsumuar.



- Mos e përdorni skarën në hapësira të mbyllura dhe/ose të banueshme, p.sh. shtëpi, tenda, karavanë, shtëpi motorike, varka. Rrezik i vdekjes nga helmimi prej monoksidit të karbonit.

● **Montimi (shiko Fig. A – K)**

⚠ KUJDES! Kokat e vidave duhet të jenë gjithnjë të kthyer jashtë për të garantuar sigurinë tuaj, përndryshe ekziston rreziku i lëndimit.

Shënim: Shtrëngoni mirë të gjitha vidat pas montimit për të parandaluar sforcimet e padëshiruara në materiale. Kur bëni këtë, shtrëngojuini dadot duke përdorur çelësin e duhur.

● Përdorimi

Shënim: Hiqeni etiketën nga dhoma e furrës [5A] / [5B].

Shënim: Lajeni skarën e gatimit [9] me ujë të ngrohtë para se ta përdorni për herë të parë.

Shënim: Rekomandojmë që ta ngrohni skarën para se ta përdorni për herë të parë, dhe të prisni që lënda djegëse të digjet për të paktën 30 minuta.

Shënim: Vendoseni ushqimin në skarë kur lënda djegëse të jetë mbuluar nga një shtresë hiri!

Shënim: Hapini gjithnjë pllakat e ventilimit [2] gjatë përdorimit. Pllaka e ventilimit në kapakun e furrës [3] tërheq lart nxehtësi dhe tym aromatik dhe siguron që të qarkullojë ajër i mjaftueshëm në produkt gjatë përdorimit për të rritur temperaturën e gatimit.

Vendoseni skarën mbi sipërfaqe të fortë e të niveluar para përdorimit.

● Rekomandime për gatimin

Kapaciteti maks

Çdo skarë gatimi: 2 kg

Çdo grep: 0.5 kg

Tymosja dhe pjekja (shiko Fig. L)

- Kur lënda djegëse të jetë konsumuar dhe është e mbuluar me një shtresë të bardhë hiri, hidhni 2 litra ujë të ftohtë në tasin e ujit [10]. Hapeni kapakun e furrës [3] për të lejuar që uji të ngrohet për 20 minuta.
- Në të njëjtën kohë, njomni 200 g cifla tymosjeje të gradës ushqimore në ujë për 20 minuta.
- Menjëherë sapo produkti të jetë nxehur, vendosini ciflat e njomura të tymosjes mbi lëndën djegëse.
- Vendosni ushqime të ndryshme në skarën e gatimit [9] dhe vendoseni mbi tasin e ujit [10]. Lëngjet nga ushqimi bien poshtë në vaskën e ujit. Avulli dhe tymi aromatizues përmirësojnë shijen e ushqimit.

⚠ KUJDES! Përdorni vetëm cifla tymosjeje natyrale të nivelit ushqimor. Mund të përdorni cifla tymosjeje me aroma të ndryshme në çfarëdo sasi.

⚠ KUJDES! Në asnjë rast mos përdorni dru që nuk është i përshtatshëm për të tymosur ushqimin. Përdorni vetëm dru që e dini se është i përshtatshëm për të tymosur ushqimin. Jo të gjitha llojet e drurit janë të përshtatshme për të tymosur ushqimin.

Shënim: Gjatë përdorimit, kontrolloni rregullisht që ka lëndë djegëse të mjaftueshme të mbetur. Shtoni lëndë djegëse nëse është e nevojshme.

Gatimi (shiko Fig. M)

- Zbrazeni ujin nga tasi i ujit **10** në mënyrë që tasi i ujit të shërbejë si burim indirekt i nxehtësisë. Me këtë mënyrë gatimi indirekte, mishi mund të piqet me delikatesë.

Pjekja direkte në skarë (shiko Fig. N)

- “Pjekja direkte në skarë” i referohet gatimit të ushqimit drejtpërdrejt sipër burimit të nxehtësisë (qymyr, vatër gazi, element elektrik, etj.). Rrezatimi termik ka efektin më të fortë në ushqim kur përdoret kjo metodë e zakonshme, dhe kjo shkurton kohën e gatimit (gatim i shpejtë).
- Megjithatë, gjatë pjekjes së ekspozuar në skarë, ekziston mundësia që yndyra ose marinimi që pikon nga ushqimi që po piqet të bjerë te burimi i nxehtësisë dhe të digjet.
- Prandaj, kur piqui ushqime me shumë yndyrë ose ushqime të marinuara, rekomandojmë të përdorni një skarë alumini, ose më mirë, një skarë prej inoksi të veshur me smalt.

● Ndezja e lëndës djegëse

⚠ PARALAJMËRIM! RREZIK DJEGIEJE! Ndezja duke përdorur benzinë ose alkool, të cilat janë shumë të djegshme, mund të shkaktojë grumbullim të pakontrolluar të nxehtësisë. Prandaj, përdorni vetëm materiale djegëse që janë të sigurta, si për shembull ndezëse zjarri. Gjatë përdorimit, skara duhet të vendoset në vend të fortë dhe të qëndrueshëm.

❗ Këshillë: Për të garantuar pjekjen e qymyrit në mënyrë perfekte, rekomandojmë të përdorni një ndezëse oxhaku (nuk përfshihet).

- Përdorni produkte cilësore që kanë miratimin DIN, si për shembull qymyr me miratimin DIN, briketa me miratimin DIN ose ndezëse zjarri me miratimin DIN.
- Vendosni disa copa qymyri ose briketa mbi skarën e qymyrit [12].
- Vendosni një ose dy ndezëse zjarri mbi shtresën e qymyrit ose briketave. Ndizini me shkrepëse.
- Lërini ndezëset e zjarrit të digjen për 2 deri në 4 minuta. Më pas mbusheni përsëri tasin e qymyrit [13] me qymyr ose briketa, copë pas cope.
- Mbi lëndën djegëse duhet të formohet një shtresë e bardhë hiri pas 15 deri në 20 minutash. Kjo do të thotë që është arritur temperatura perfekte e gatimit. Shpërndajeni lëndën djegëse dhe materialin e tymosjes në mënyrë të barabartë në tasin e qymyrit [13] duke përdorur një mjet metalik të përshtatshëm.
- Montoni skarën e gatimit të lyer me yndyrë [9] dhe filloni të piqui.
- Mos gatواني para se lënda djegëse të ketë një shtresë hiri.

● Pastrimi dhe kujdesi

- ⚠ **KUJDES!** Lëreni produktin të ftohet plotësisht para se ta pastroni.
- ⚠ **KUJDES!** Sigurohuni që qymyri të jetë djegur plotësisht dhe të jetë ftohur para se të hiqni hirin dhe para se ta vendosni produktin.
- Mos përdorni hollues ose kruajtëse të forta ose gërryese, pasi këto dëmtojnë sipërfaqen dhe lënë shenja.
- Pasi keni mbaruar pjekjen, mos hidhni asnjëherë ujë të ftohtë drejtpërdrejt mbi qymyr për ta shuar. Përndryshe produkti mund të dëmtohet. Përdorni hi të vjetër, rërë ose avull uji.
- Hidhni hirin e vjetër dhe pastrojeni rregullisht produktin, mundësisht pas çdo përdorimi.
- Hiqeni skarën e gatimit [9] dhe lajeni mirë me ujë. Më pas thajeni plotësisht.
- Hiqni depozitimet e lirshme në produkt me një sfungjer të njomë.

- Thajeni me një leckë të butë e të pastër. Mos i gërvishtni sipërfaqet kur e thani.
- Në përgjithësi mund t'i lani sipërfaqet e brendshme dhe të jashtme me ujë të ngrohtë me detergjent.

● **Asgjësimi**

Paketimi është bërë prej materialesh plotësisht të riciklueshme, të cilat mund t'i hidhni në qendrat lokale të riciklimit.

Mundësitë për asgjësimin e produktit të përdorur i merrni në komunën ose bashkinë tuaj.

● **Shërbimi**

AL

Shërbimi Shqipëri

Tel.: 0800 90698

Introducere	Pagina	96
Utilizare preconizată	Pagina	96
Descrierea pieselor	Pagina	96
Date tehnice	Pagina	97
Conținut	Pagina	97
Note de siguranță	Pagina	97
Preveniți pericolul pentru viață și riscul de vătămare	Pagina	98
Preveniți incendiile	Pagina	99
Evitați pericolul de deteriorare a bunurilor.	Pagina	99
Asamblarea (vezi Fig. A–K)	Pagina	100
Utilizarea	Pagina	101
Recomandări de gătit	Pagina	101
Aprinderea combustibilului.	Pagina	102
Curățarea și îngrijirea	Pagina	103
Înlăturare	Pagina	104
Garanție	Pagina	104
Modul de desfășurare în caz de garanție	Pagina	105
Service	Pagina	105

CUPTOR PENTRU AFUMAT 3 ÎN 1

● **Introducere**

Vă felicităm pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Înainte de prima punere în funcțiune informați-vă cu privire la produs. Pentru aceasta citiți cu atenție următorul manual de utilizare și indicațiile de siguranță. Utilizați acest produs numai conform descrierii și instrucțiunilor de utilizare. Păstrați această instrucțiune într-un loc sigur. În caz că, dați produsul mai departe la terți, înmânați de asemenea și documentația acestuia. Puteți descărca și vizualiza acest manual și numeroase alte manuale pe www.lidl-service.com. Prin scanarea codului QR, dumneavoastră veți fi direcționat direct către pagina de internet pentru asistență Lidl (www.lidl-service.com), unde puteți deschide manualul de instrucțiuni prin introducerea numărului de articol (IAN) 509127_2507.

● **Utilizare preconizată**

Acest produs este adecvat numai pentru prăjirea pe grătar și afumarea alimentelor, și este numai pentru uz în aer liber. Acest produs nu este potrivit pentru utilizare comercială sau pentru orice altă utilizare.

Acest produs nu trebuie utilizat ca și șemineu în nicio circumstanță.

● **Descrierea pieselor**

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1 Mâner (3 x) | 9 Grătar de gătit (2 x) |
| 2 Gură de aerisire (1 x) | 10 Bol de apă (1 x) |
| 3 Capac cuptor (1 x) | 11 Ușă cuptor (2 x) |
| 4 Suport (6 x) | 12 Grătar cărbuni (1 x) |
| 5 Cameră cuptor (2 x) | 13 Bol cărbuni (1 x) |
| 6 Picior cuptor (3 x) | 14 Fund cuptor (1 x) |
| 7 Suport cârlig (2 x) | 15 Indicator de temperatură (1 x) |
| 8 Cârlige (6 x) | |

● Date tehnice

Dimensiuni:	51,5 x 40 x 80 cm (L x l x H)
Capacitate max. (bol de cărbuni):	0,8 kg
Combustibil:	cărbune și brichete

Notă: Utilizați numai cărbune și brichete.

● Conținut

- 1 Afumătoare
- 1 Set de instrucțiuni de asamblare și de utilizare



Note de siguranță

PĂSTRAȚI TOATE NOTELE ȘI INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE!

- Grătarul pe cărbune poate fi operat numai cu cărbune sau brichete de cărbune conform DIN EN1860-2.

⚠️ AVERTISMENT! Țineți la distanță copiii și animalele de companie.

- Produsul nu este o jucărie - a nu se lăsa produsul la îndemâna copiilor. Copiii nu pot recunoaște riscurile asociate cu utilizarea produsului.
- S-au depus toate eforturile în timpul producției pentru a preveni marginile ascuțite ale acestui produs. Manipulați piesele individuale cu grijă pentru a preveni accidentele sau vătămrile în timpul asamblării și utilizării.
- Produsul include o varietate de șuruburi și alte piese mici. Acestea pot pune viața în pericol dacă sunt înghițite sau inhalate.



Preveniți pericolul pentru viață și riscul de vătămare



AVERTISMENT! Pericol de intoxicație cu monoxid de carbon. Nu folosiți grătarul în interior, operați numai în aer liber!



AVERTISMENT! Nu folosiți alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Folosiți numai aprinzătoare de foc care respectă EN 1860-3!

- Nu utilizați în interior!
- Păstrați o distanță adecvată față de părțile fierbinți, deoarece orice contact poate duce la arsuri grave.
- În timpul utilizării poate picura grăsimi fierbinți de pe fundul cuptorului. Păstrați o distanță adecvată, deoarece pot rezulta arsuri grave.
-  Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar sau mănuși pentru cuptor. Mănușile trebuie să corespundă reglementărilor privind EIP (protecția termică de categoria II, de ex. DIN EN 407).
- Utilizați întotdeauna unelte pentru grătar cu mânere lungi, rezistente la căldură.
- Turnarea lichidelor inflamabile în jar va cauza izbucniri de flăcări sau explozii. Nu utilizați niciodată lichid pentru aprindere, cum ar fi benzină sau băuturi spirtoase. Nu adăugați în foc cărbune înmuiați în lichid pentru aprindere.
- Rămâneți vigilenți în orice moment, fiți întotdeauna conștienți de ceea ce faceți. Nu utilizați produsul dacă sunteți lipsit de atenție sau obosit sau sub influența drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neglijență în timpul utilizării produsului poate provoca vătămări grave. Nu lăsați produsul nesupravegheat.



Preveniți incendiile

⚠️ AVERTISMENT! Acest grătar va deveni foarte fierbinte, nu-l mișcați în timpul funcționării.

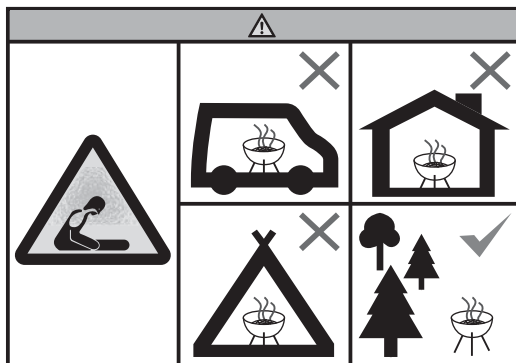
- Păstrați la îndemână un stingător și o trusă de prim ajutor pentru a fi pregătiți în cazul unui accident sau incendiu.
- Instalați grătarul pe o bază sigură înainte de utilizare.
- Setări produsul la cel puțin 1 m de materiale foarte inflamabile.
- Umpleți produsul cu max. 0,8 kg de cărbune și brichete.
- Aprindeți cărbunele doar într-o zonă ferită de vânt.
- Asigurați-vă că brichetele și cărbunele au ars complet și s-au răcit înainte de a îndepărta cenușa.
- Nu instalați produsul în rulote sau pe bărci.



Evitați pericolul de deteriorare a bunurilor

- Îmbinările șuruburilor se pot slăbi treptat de la utilizare și pot afecta stabilitatea produsului. Verificați că șuruburile sunt strânse înainte de fiecare utilizare. Dacă este necesar, strângeți toate șuruburile pentru a asigura stabilitatea.

- Nu folosiți forța atunci când asamblați produsul.
- Nu strângeți prea mult șuruburile.
- Nu stați așezat sau în picioare pe produs.
- Nu utilizați produsul dacă piese lipsesc, sunt deteriorate sau uzate.



- Nu folosiți grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de ex. case, corturi, rulote, caravane, bărci. Pericol de deces prin intoxicație cu monoxid de carbon.

● **Asamblarea (vezi Fig. A-K)**

⚠ PRECAUȚIE! Capetele șuruburilor trebuie întotdeauna orientate spre exterior pentru a vă garanta siguranța, deoarece în caz contrar există riscul de vătămare.

Notă: Strângeți bine toate șuruburile după asamblare pentru a preveni solicitările nedorite ale materialelor. Când faceți acest lucru, fixați piulițele folosind cheia adecvată.

● **Utilizarea**

Notă: Îndepărtați eticheta de pe cavitatea cuptorului [5A] / [5B].

Notă: Spălați grătarul de gătit [9] cu apă caldă înainte de prima utilizare.

Notă: Vă recomandăm să încălziți grătarul înainte de prima utilizare și să lăsați combustibilul să se ardă timp cel puțin 30 de minute.

Notă: Puneți alimentele pe grătar numai când combustibilul este acoperit de un strat de cenușă!

Notă: Întotdeauna deschideți gurile de aerisire [2] în timpul utilizării. Gura de aerisire de pe capacul cuptorului [3] aspiră căldura și fumul aromatizat în sus și asigură suficient curent de aer în produs pe durata utilizării pentru a crește temperatura de gătit.

Așezați grătarul pe o suprafață solidă și plană înainte de utilizare.

● **Recomandări de gătit**

Capacitate max.

Fiecare grătar de gătit: 2kg

Fiecare cârlig: 0,5kg

Afumarea și prăjirea (vezi Fig. L)

- Când combustibilul este complet ars și acoperit cu un strat alb de cenușă, turnați 2 litri de apă rece în bolul de apă [10]. Deschideți capacul cuptorului [3] pentru a permite apei să se încălzească timp de 20 de minute.
- În același timp, înmuiați 200 de grame de brichete de afumare, pentru industria alimentară, în apă timp de 20 de minute.
- Imediat ce produsul s-a încălzit, amplasați brichetele de afumare înmuiate pe combustibil.
- Amplasați o varietate de alimente pe grătarul de gătit [9] și amplasați-l deasupra bolului de apă [10]. Sucurile și lichidele din alimente vor fi colectate în bolul de apă. Aburul și fumul aromatizat vor îmbunătăți gustul alimentelor.

⚠ PRECAUȚIE! Utilizați numai brichete de afumare naturale, pentru industria alimentară. Puteți utiliza brichete alimentare cu diferite arome în orice cantitate.

⚠ PRECAUȚIE! În niciun caz, nu utilizați lemn care nu este adecvat pentru afumarea alimentelor. Utilizați numai lemn de care știți că este adecvat pentru afumarea alimentelor. Nu toate tipurile de lemn sunt adecvate pentru afumarea alimentelor.

Notă: În timpul utilizării, verificați periodic că există suficient combustibil rămas. Adăugați combustibil dacă este nevoie.

Prăjirea (vezi Fig. M)

- Goliți apa din bolul de apă 10 astfel încât bolul să servească ca sursă indirectă de căldură. Cu această metodă indirectă de gătit, carnea poate fi prăjită cu delicatețe.

Prăjirea directă (vezi Fig. N)

- „Prăjirea directă” se referă la gătitul alimentelor direct deasupra sursei de căldură (cărbone, arzător pe gaz, element electric încălzitor, etc.). radiația termică are cel mai puternic efect asupra alimentelor când această metodă tradițională este utilizată, și acest lucru scurtează durata de gătit (gătire rapidă).
- Însă, în timpul prăjirii prin expunerea directă, este posibil ca scurgeri de grăsime sau de marinată din alimentele prăjite să cadă în sursa de căldură și să ardă.
- De aceea, când gătiți alimente foarte grase sau marinate, vă recomandă să utilizați o tavă de prăjire din aluminiu, sau și mai bine, una fabricată din oțel emailat.

● Aprinderea combustibilului

⚠ AVERTISMENT! RISC DE ARSURI! Aprinderea folosind benzină sau băuturi spirtoase, care sunt foarte inflamabile, poate provoca acumularea incontrollabilă de căldură. Prin urmare, utilizați numai materiale sigure pentru ardere, cum ar fi aprinzătoare de foc. Grătarul trebuie așezat pe un teren solid și stabil în timpul utilizării.

❗ **Sfat:** Pentru a garanta cărbunele mocnit perfect, vă recomandăm să utilizați un aprinzător cilindric (nu este inclus în pachetul de livrare).

- Folosiți produse de calitate cu aprobare DIN, cum ar fi cărbune aprobat conform DIN, brichete aprobate conform DIN sau aprinzătoare de foc aprobate conform DIN.
- Stivuiri o parte din cărbune sau brichete pe tava de cărbune [12].
- Pe stratul de cărbune sau brichete se așează una sau două aprinzătoare. Aprindeți-le cu un chibrit.
- Lăsați brichetele să ardă timp de 2 până la 4 minute. Apoi, reumpleți bolul de cărbune [13] cu cărbune sau brichete, puțin câte puțin.
- Pe combustibil ar trebui să se formeze un strat alb de cenușă după 15 până la 20 de minute. Aceasta înseamnă că a fost atinsă temperatura perfectă de gătit. Distribuți combustibilul și materialul de afumare în mod egal în bolul de cărbune [13] folosind o unealtă metalică adecvată.
- Montați grătarul de gătit [9] uns și începeți prăjirea.
- Nu gătiți înainte ca combustibilul să aibă un strat de cenușă.

● Curățarea și îngrijirea

⚠ **PRECAUȚIE!** Lăsați produsul să se răcească până la capăt înainte de a-l curăța.

⚠ **PRECAUȚIE!** Cărbunele trebuie să ardă complet și să fie răcit înainte de a îndepărta cenușa și a depozita produsul.

- Nu folosiți solvenți puternici sau bureți abrazivi, deoarece aceștia vor deteriora suprafețele și vor lăsa urme.
- Nu turnați niciodată apă rece direct peste cărbune pe grătar pentru a-l stinge. În caz contrar, produsul se poate deteriora. Utilizați cenușă veche, nisip sau apă pulverizată fin.
- Goliți cenușa rece și curățați produsul în mod regulat, de preferință după fiecare utilizare.

- Scoateți grătarul de gătit **9** și curățați-l bine cu apă. Apoi uscați-l bine.
- Îndepărtați depunerile de pe produs cu un burete umed.
- Uscați cu o cârpă moale și curată. Nu zgâriați suprafețele când uscați.
- În general, curățați interiorul și suprafețele cu apă caldă și săpun.

● **Înlăturare**

Ambalajul este produs din material ecologic care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.

● **Garanție**

Produsul a fost fabricat cu atenție, conform unor standarde stricte de calitate și verificat temeinic înainte de livrare. În caz de defecțiuni de material sau de fabricație aveți drepturi legale față de vânzătorul produsului. Drepturile dumneavoastră legale nu sunt limitate în niciun fel de garanția menționată mai jos.

Garanția pentru aceste produs este 2 ani începând de la data achiziției. Durata garanției începe la data achiziției. Păstrați chitanța originală la un loc sigur, deoarece acest document este necesar pentru dovada achiziției.

Toate defecțiunile sau deteriorările care sunt deja existente la momentul achiziției, trebuie anunțate imediat după despachetarea produsului.

Dacă în decurs de 2 ani de la achiziția produsului apare un defect de material sau de fabricație, vă reparăm sau înlocuim gratuit produsul la alegerea noastră. Durata de garanție nu se prelungește după aprobarea unei cerințe de garanție. Aceasta este valabil și pentru piesele schimbate și reparate.

Această garanție se stinge dacă produsul este deteriorat, utilizat sau întreținut în mod necorespunzător.

Garanția acoperă defectele de material și de producție. Această garanție nu acoperă piesele componente ale produsului, care prezintă urme normale de uzură și care sunt considerate piese de schimb (de ex.: baterii, acumulatori, furtunuri,

cartușe de vopsea) și nici deteriorările la nivelul pieselor casante, de exemplu întrerupătoare sau piese fabricate din sticlă.

Timpul de nefuncționare din cauza lipsei de conformitate apărute în cadrul termenului de garanție prelungește termenul de garanție legală de conformitate și cel al garanției comerciale și curge, după caz, din momentul la care a fost adusă la cunoștința vânzătorului lipsa de conformitate a produsului sau din momentul prezentării produsului la vânzător/unitatea service până la aducerea produsului în stare de utilizare normală și, respectiv, al notificării în scris în vederea ridicării produsului sau predării efective a produsului către consumator.

Produsele de folosință îndelungată care înlocuiesc produsele defecte în cadrul termenului de garanție vor beneficia de un nou termen de garanție care curge de la data preschimbării produsului.

● Modul de desfășurare în caz de garanție

Pentru a garanta o prelucrare rapidă a problemei dumneavoastră, vă rugăm să respectați următoarele indicații:

Pentru orice solicitare, vă rugăm să aveți la îndemână bonul de casă și numărul de articol (IAN 509127_2507) ca dovadă de achiziție.

Numărul articolului îl luați de pe plăcuța cu date tehnice, o gravură, de pe fișa cu date a instrucțiunilor (jos stânga) sau ca abțibild de pe partea din spate sau de jos.

Dacă apar erori de funcționare sau alte erori, contactați apoi departamentul de service prin telefon sau prin email.

Produsul defect îl puteți transmite la adresa de service fără timbru cu prezentarea dovezii de achiziție (bon) și cu menționarea daunei și când a apărut .

● Service



Service România

Tel.: 0800 896 637

E-Mail: owim@lidl.ro

Увод	Страница 107
Употреба	Страница 107
Описание на частите	Страница 107
Технически данни	Страница 108
Обхват на доставка	Страница 108
Бележки за безопасност	Страница 108
Предотвратете опасността за живота и риска от наранявания	Страница 109
Предотвратяване на пожар	Страница 110
Избягване на опасността от увреждане на имущество	Страница 110
Сглобяване (вижте фиг. А – К)	Страница 111
Употреба	Страница 112
Препоръка за печене	Страница 112
Запалване на горивото	Страница 114
Почистване и грижа	Страница 114
Изхвърляне	Страница 115
Сервиз	Страница 115

ФУРНА ЗА ОПУШВАНЕ 3 В 1

● Увод

Поздравяваме Ви с покупката на този нов продукт. Вие избрахте висококачествен продукт. Преди първия пуск се запознайте с продукта. За целта внимателно прочетете упътването за обслужване и инструкциите за безопасност. Използвайте продукта само съгласно описанието и за посочените области на употреба. Съхранявайте настоящото упътване на сигурно място. При предоставяне на продукта на трети лица предавайте с него и цялата документация.

Можете да изтеглите и прегледате това и много други ръководства за употреба на www.lidl-service.com. Чрез сканиране на QR кода, ще бъдете прехвърлени директно на уебсайта на сервиса на Lidl (www.lidl-service.com), където можете да отворите ръководството за употреба, като въведете номера на артикула (IAN) 509127_2507.

● Употреба

Този продукт е подходящ само за печене и опушване на храни и е само за употреба на открито. Този продукт не е подходящ за търговска или друга употреба.

Този продукт не трябва да се използва като камина при никакви обстоятелства.

● Описание на частите

- | | | | |
|---|---------------------------|----|------------------------|
| 1 | Ръкохватка (3 x) | 9 | Скара за печене (2 x) |
| 2 | Вентилационна плоча (1 x) | 10 | Воден съд (1 x) |
| 3 | Капак на фурната (1 x) | 11 | Врата на фурната (2 x) |
| 4 | Конзола (6 x) | 12 | Скара за въглища (1 x) |
| 5 | Камера на фурната (2 x) | 13 | Съд за въглища (1 x) |
| 6 | Крак на фурната (3 x) | 14 | Дъно на фурната (1 x) |
| 7 | Опора за кука (2 x) | 15 | Термометър (1 x) |
| 8 | Куки (6 x) | | |

● Технически данни

Размери:	51,5 x 40 x 80 см (Д x Ш x В)
Макс. вместимост (съд за въглища):	0,8 кг
Гориво:	въглища и брикети

Забележка: Трябва да се използват само въглища и брикети.

● Обхват на доставка

- 1 Уред за опушване
- 1 Комплект инструкции за сглобяване и употреба



Бележки за безопасност

СЪХРАНЯВАЙТЕ ВСИЧКИ БЕЛЕЖКИ И ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА!

- Това барбекю на въглища може да работи само с въглища или с брикети в съответствие с DIN EN1860-2.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дръжте децата и домашните любимци далеч.

- Продуктът не е играчка – съхранявайте на недостъпно за деца място. Децата не могат да разпознаят рисковете, свързани с употребата на продукта.
- По време на производството са положени всички усилия за предотвратяване наличието остри ръбове по този продукт. Работете внимателно с отделните части, за да предотвратите злополуки или наранявания по време на сглобяване и употреба.
- Продуктът включва разнообразие от винтове и други малки части. Те могат да се окажат животозастрашаващи при поглъщане или вдишване.



Предотвратете опасността за живота и риска от наранявания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасност от отравяне с въглероден оксид. Не използвайте барбекюто на закрито, работете само на открито!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или бензин за първоначално или повторно запалване! Използвайте само пожарогасители, отговарящи на стандарт EN 1860-3!

- Не използвайте на закрито!
- Стойте на достатъчно разстояние от нагорещените части, тъй като всеки контакт може да доведе до сериозни изгаряния.
- От дъното на фурната по време на употреба може да капе гореща мазнина. Стойте на подходящо разстояние, тъй като са възможни тежки изгаряния.
-  Винаги носете ръкавици за барбекю или ръкавици за фурна. Ръкавиците трябва да отговарят на изискванията за ЛПС (категория II за топлинна защита, напр. DIN EN 407).
- Винаги използвайте инструменти за барбекю с дълги, устойчиви на топлина дръжки.
- Изливането на запалими течности върху въглени предизвиква пламъци или експлозии. Никога не използвайте течност за запалки като бензин или алкохол. Не добавяйте в огъня въглища, напоени с течност за запалки.
- Бъдете нащрек през цялото време, винаги внимавайте какво правите. Не използвайте, ако не сте концентрирани или сте уморени или под въздействието на наркотици, алкохол или лекарства. Само един момент на невнимание при използване на продукта може да причини сериозни наранявания. Не оставяйте продукта без надзор.



Предотвратяване на пожар



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Това барбекю ще стане много горещо, не го местете по време на работа.

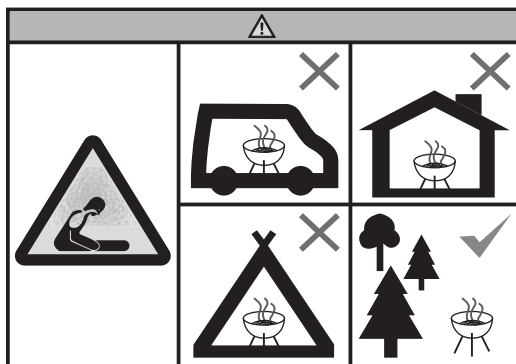
- Дръжте под ръка пожарогасител и комплект за първа помощ, за да сте подготвени в случай на злополука или пожар.
- Монтирайте барбекюто на стабилна равна основа преди употреба.
- Поставете продукта на поне 1 m от силно запалими материали.
- Напълнете продукта с макс. 0,8 kg въглища и брикети.
- Запалете въглищата само ако сте на място без вятър.
- Уверете се, че въглищата и брикети са напълно изгорели и изстинали, преди да отстраните пепелта.
- Не монтирайте продукта в каравани или на лодки.



Избягване на опасността от увреждане на имущество

- Винтовите съединения могат постепенно да се разхлабят от употреба и да повлияят на стабилността на продукта. Преди всяка употреба проверявайте дали винтовете са стегнати. Ако е необходимо, затегнете всички винтове, за да осигурите стабилност.

- Не използвайте сила, когато сглобявате продукта.
- Не затягайте прекалено много винтовете.
- Не сядайте и не стойте върху продукта.
- Не използвайте продукта, ако има липсващи, повредени или износени части.



- Не използвайте барбекюто в затворено и/или обитаемо пространство, напр. къщи, палатки, каравани, моторни къщи, лодки. Опасност от фатален изход от отравяне с въглероден оксид.

● **Сглобяване (вижте фиг. А – К)**

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Главите на винтовете трябва винаги да са обърнати навън, за да се гарантира вашата безопасност, тъй като в противен случай съществува риск от нараняване.

Забележка: Затегнете здраво всички винтове след сглобяването, за да предотвратите нежелано напрежение на материала. Когато правите това, закрепете гайките с помощта на подходящия ключ.

● Употреба

Забележка: Отстранете етикета на камерата на фурната [5A] / [5B].

Забележка: Преди първата употреба измийте решетката за печене [9] с топла вода.

Забележка: Препоръчваме да загреете скарата преди първата употреба и да оставите горивото да гори поне 30 минути.

Забележка: Поставайте храна върху скарата само когато въглените са покрити със слой пепел!

Забележка: Винаги отваряйте всички вентилационни плочи [2] по време на употреба. Вентилационната плоча на капака на фурната [3] изтегля топлината и ароматния дим нагоре и осигурява достатъчно въздушен поток в продукта по време на употреба, за да повиши температурата на печене.

Преди употреба поставете грила върху здрава, равна повърхност.

● Препоръка за печене

Макс. капацитет

Всяка скара за печене: 2 кг

Всяка кука: 0,5 кг

Опушване и печене (вижте фиг. L)

- Когато горивото изгори и се покрие с бял слой пепел, налейте 2 литра студена вода в съда за вода [10]. Отворете капака на фурната [3], за да позволите на водата да се затопли за 20 минути.
- В същото време накиснете 200 г стърготини за опушване във водата за 20 минути.
- Веднага щом продуктът се загрее, поставете накиснатите стърготини за опушване върху горивото.
- Поставете различни храни върху скарата за печене [9] и я поставете над съда за вода [10]. Соковете и течностите от храната попадат във водната баня. Ароматизираната пара и дим подобряват вкуса на храната.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Използвайте само естествени стърготини за опушване подходящи за храни. Можете да използвате стърготини за опушване с различни аромати и във всякакви количества.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! При никакви обстоятелства не използвайте дървесина, която не е подходяща за опушване на храни. Използвайте само дървесина, за която знаете, че е подходяща за опушване на храни. Не всички видове дървесина са подходящи за опушване на храни.

Забележка: По време на употреба проверявайте периодично дали има достатъчно останало гориво. Добавяйте гориво, ако е необходимо.

Готвене (вижте фиг. М)

- Изпразнете водата от съда за вода **10**, така че съдът за вода да може да служи като непряк източник на топлина. С този непряк метод на печене месото може да бъде нежно запечено.

Директно печене (вижте фиг. N)

- „Директно печене на скара“ се отнася за готвене на храна директно върху източника на топлина (въглища, газова горелка, електрически нагревателен елемент и др.). Топлинното излъчване има най-силен ефект върху храната, когато се използва този традиционен метод, и това съкращава времето за готвене (бързо готвене).
- Въпреки това, по време на открито директно печене е възможно мазнина или марината, капеща от храната, която се пече, да попадне в източника на топлина и да изгори.
- Ето защо, когато печете много мазни или мариновани храни, препоръчваме да използвате тава за скара от алуминий или още по-добре от емайлирана стомана.

● **Запалване на горивото**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ ИЗГАРЯНЕ! Запалването с помощта на бензин или спирт, които са силно запалими, може да причини неконтролируемо натрупване на топлина. Затова използвайте само безопасни материали за горене във вид на помощни средства за разпалване. Грилът трябва да бъде поставен на твърда, стабилна основа, докато се използва.

- ❗ Съвет:** За да гарантирате идеално тлеещи въглища, препоръчваме да използвате стартер за комин (не е включен в обхвата на доставката).
- Използвайте качествени продукти с одобрение по DIN, като одобрени по DIN въглища, одобрени по DIN брикети или други, одобрени по DIN средства за разпалване.
 - Натрупайте малко въглени или брикети в скарата за въглени **12**.
 - Поставете част от средствата за разпалване върху въглищата или брикетите. Запалете ги с клечка кибрит.
 - Оставете средствата за разпалване да горят от 2 до 4 минути. След това допълвайте отново съда за въглища **13** с въглища или брикети малко по малко.
 - Върху горивото трябва да се образува бял слой пепел след 15 до 20 минути. Това означава, че е постигната идеалната температура за готвене. Разпределете равномерно горивото и материала за опушване в съда за въглища **13** с помощта на подходящ метален инструмент.
 - Монтирайте омазнената решетка за печене **9** и започнете печенето.
 - Не започвайте да готвите преди върху въглищата да се е образувал слой пепел.

● **Почистване и грижа**

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Оставете продукта да се охлади докрай, преди да го почистите.

⚠ ПРЕДПАЗЛИВОСТ! Уверете се, че въглищата са напълно изгорели и изстинали, преди да отстраните пепелта и да приберете продукта за съхранение.

- Не използвайте силни или абразивни разтворители или гъби за търкане, тъй като те ще повредят повърхностите и ще оставят следи.
- Никога не изливайте студена вода директно върху дървените въглища след гриловане, за да ги загасите. В противен случай продуктът може да се повреди. Използвайте стара пепел, пясък или напръскайте с вода.
- Изхвърляйте изстиналата пепел и почиствайте продукта редовно, за предпочитане след всяка употреба.
- Отстранете скарата за печене **9** и я почистете старателно с препарат за миене на съдове. След това я подсушете добре.
- Отстранете свободните отлагания от продукта с мокра гъба.
- Подсушете с мека, чиста кърпа. Не драскайте повърхностите, докато изсъхват.
- В общия случай почиствайте вътрешността и повърхностите с топла сапунена вода.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.

● Сервиз

BG Сервиз България

Телефон: 008001114920

Е-мейл: owim@lidl.bg

Εισαγωγή	Σελίδα 117
Προβλεπόμενη χρήση	Σελίδα 117
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα 117
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα 118
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα 118
Σημειώσεις ασφαλείας	Σελίδα 118
Εμποδίζετε κινδύνους για τη ζωή και για τραυματισμούς	Σελίδα 119
Εμποδίζετε φωτιές	Σελίδα 120
Αποφεύγετε τον κίνδυνο ζημιάς στην ιδιοκτησία	Σελίδα 120
Συναρμολόγηση (βλέπε Εικ. Α – Κ)	Σελίδα 121
Χρήση	Σελίδα 122
Προτάσεις μαγειρέματος	Σελίδα 122
Άναμμα του καυσίμου	Σελίδα 123
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα 124
Απόσυρση	Σελίδα 125
Σέρβις	Σελίδα 125

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΑΠΝΙΣΜΑΤΟΣ 3 ΣΕ 1

● Εισαγωγή

Σας συγχαιρούμε για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Επιλέξατε ένα προϊόν άριστης ποιότητας. Πριν από την πρώτη θέση σε λειτουργία εξοικειωθείτε με το προϊόν. Για το σκοπό αυτό διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης και υποδείξεις ασφάλειας. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως περιγράφεται και για τους αναφερόμενους τομείς εφαρμογής. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε έναν ασφαλή χώρο. Παραδώστε όλα τα έγγραφα κατά τη μεταβίβαση του προϊόντος σε τρίτο.

Μπορείτε να κατεβάσετε και να δείτε αυτό και πολλά άλλα εγχειρίδια στη διεύθυνση www.lidl-service.com. Σκανάροντας τον κωδικό QR, θα μεταφερθείτε κατευθείαν στην ιστοσελίδα εξυπηρέτησης πελατών της Lidl (www.lidl-service.com), όπου μπορείτε να ανοίξετε το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης σας πληκτρολογώντας τον αριθμό προϊόντος (IAN) 509127_2507.

● Προβλεπόμενη χρήση

Το παρόν προϊόν είναι κατάλληλο μόνο για ψήσιμο και κάπνισμα τροφίμων και προορίζεται μόνο για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για εμπορική χρήση ή για οποιαδήποτε άλλη χρήση.

Το παρόν προϊόν δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιηθεί ως τζάκι.

● Περιγραφή εξαρτημάτων

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 1 Λαβή (3 x) | 9 Σχάρα ψησίματος (2 x) |
| 2 Πλάκα αερισμού (1 x) | 10 Δοχείο νερού (1 x) |
| 3 Καπάκι φούρνου (1 x) | 11 Πόρτα φούρνου (2 x) |
| 4 Στήριγμα (6 x) | 12 Σχάρα κάρβουνων (1 x) |
| 5 Θάλαμος φούρνου (2 x) | 13 Δοχείο κάρβουνων (1 x) |
| 6 Βάση βούρνου (3 x) | 14 Κάτω μέρος φούρνου (1 x) |
| 7 Στήριγμα αγκίστρου (2 x) | 15 Μετρητής θερμοκρασίας (1 x) |
| 8 Αγκίστρα (6 x) | |

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις: 51,5 x 40 x 80 εκ. (Μ x Π x Υ)

Μέγ. χωρητικότητα (δοχείο κάρβουνων): 0,8 κιλά

Καύσιμο: κάρβουνο και μπρικέτες

Σημείωση: Είναι δυνατή χρήση μόνο κάρβουνου και μπρικετών.

● Σύνολο παράδοσης

1 Καπνιστήρι

1 Σύνολο οδηγιών συναρμολόγησης και οδηγιών χρήσης



Σημειώσεις ασφαλείας

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ!

- Η ψησταριά κάρβουνων είναι δυνατόν να λειτουργεί μόνο με κάρβουνα ή μπρικέτες κάρβουνου σε συμφωνία με το DIN EN 1860-2.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα παιδιά και τα κατοικίδια πρέπει να μένουν μακριά.

- Το προϊόν δεν είναι παιχνίδι, φυλάξτε το εκτός εμβέλειας παιδιών. Τα παιδιά δεν μπορούν να αναγνωρίσουν τους κινδύνους που σχετίζονται με τη χρήση του προϊόντος.
- Έχει καταβληθεί κάθε προσπάθεια κατά τη διαδικασία κατασκευής ώστε να μην υπάρχουν αιχμηρές ακμές στο προϊόν. Μεταχειρίζεστε τα ξεχωριστά μέρη με φροντίδα ώστε να εμποδίζετε ατυχήματα ή τραυματισμούς κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης και χρήσης.
- Το προϊόν περιλαμβάνει διάφορες βίδες και άλλα μικρά εξαρτήματα. Εάν γίνει κατάποση ή εισπνοή τους μπορεί να είναι απειλητική για τη ζωή.



Εμποδίζετε κινδύνους για τη ζωή και για τραυματισμούς

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα. Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε εσωτερικό χώρο, μόνο σε εξωτερικό χώρο!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα ή εκ νέου άναμμα! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα σε συμμόρφωση με το EN 1860-3!

- Μην χρησιμοποιείτε σε εσωτερικό χώρο!
- Κρατάτε επαρκή απόσταση προς καυτά μέρη, καθώς οιαδήποτε επαφή μπορεί να επιφέρει σοβαρά εγκαύματα.
- Μπορεί να στάζει καυτό λίπος από το κάτω μέρος του φούρνου κατά τη χρήση. Διατηρείτε επαρκή απόσταση, καθώς μπορούν να προκύψουν σοβαρά εγκαύματα.



Φοράτε πάντα γάντια για ψησταριά ή χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. Τα γάντια πρέπει να είναι σε συμφωνία με τη διάταξη για τα ΜΑΠ (κατηγορία II για προστασία από τη θερμότητα, π.χ. DIN EN 407).

- Πάντα χρησιμοποιείτε εργαλεία για ψησταριά με μακριές, θερμοανθεκτικές λαβές.
- Η έκχυση εύφλεκτων υγρών στη χόβολη επιφέρει εκτίναξη φλόγας ή εκρήξεις. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα όπως βενζίνη ή αλκοόλ. Μην προσθέτετε στη φωτιά κάρβουνα εμβαπτισμένα σε υγρό αναπτήρα.
- Παραμένετε συνεχώς σε εγρήγορση και γνωρίζετε τι κάνετε. Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν δεν μπορείτε να εστιάσετε στην εργασία, εάν είστε κουρασμένοι ή υπό την επήρεια ναρκωτικών, αλκοόλ ή φαρμάκων. Μια στιγμή απροσεξίας κατά τη χρήση του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει σοβαρούς τραυματισμούς. Μην αφήνετε το προϊόν ανεπιτήρητο.



Εμποδίζετε φωτιές



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η ψησταριά γίνεται πολύ καυτή, μην την μετακινείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

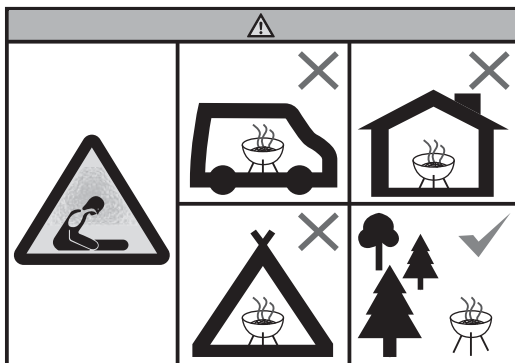
- Έχετε πρόχειρο έναν πυροσβεστήρα και ένα κιτ πρώτων βοηθειών για την περίπτωση ατυχήματος ή πυρκαγιάς.
- Πριν τη χρήση τοποθετήστε την ψησταριά σε μια ασφαλή, επίπεδη βάση.
- Τοποθετήστε το προϊόν τουλάχιστον σε απόσταση 1 μ. από εξαιρετικά εύφλεκτα υλικά.
- Γεμίστε το προϊόν με το μέγ. 0,8 κιλά κάρβουνα και μπρικότες.
- Ανάψτε τα κάρβουνα μόνο σε χώρο που προστατεύεται από τον άνεμο.
- Εξασφαλίστε ότι τα κάρβουνα και οι μπρικότες έχουν καεί και κρυώσει εντελώς πριν απομακρύνετε τις στάχτες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε τροχόσπιτα ή σκάφη.



Αποφεύγετε τον κίνδυνο ζημιάς στην ιδιοκτησία

- Οι βιδωτοί σύνδεσμοι μπορούν σταδιακά να λασκάρουν λόγω της χρήσης και έτσι να επηρεαστεί η σταθερότητα του προϊόντος. Βεβαιώνετε πριν από κάθε χρήση ότι οι βίδες είναι σφιχτές. Εφόσον απαιτείται, σφίγγετε όλες τις βίδες ώστε να εξασφαλίζετε την σταθερότητα.

- Μην ασκείτε δύναμη κατά τη συναρμολόγηση του προϊόντος
- Μη σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες.
- Μην κάθεστε ή στέκεστε επάνω στο προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν λείπουν μέρη, έχουν ζημιές ή φθορές.



- Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε στενό ή/και κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σε οικίες, τέντες, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενες οικίες, σκάφη. Κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση λόγω του μονοξειδίου του άνθρακα.

● Συναρμολόγηση (βλέπε Εικ. Α – Κ)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι κεφαλές βιδών πρέπει πάντα να κοιτάζουν προς τα έξω ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλειά σας καθώς σε αντίθετη περίπτωση υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού.

Σημείωση: Σφίγγετε όλες τις βίδες με ασφάλεια μετά τη συναρμολόγηση ώστε να εμποδίζετε ανεπιθύμητη καταπόνηση του υλικού. Σε αυτήν τη διαδικασία ασφαλίστε τα παξιμάδια χρησιμοποιώντας κατάλληλο κλειδί.

● Χρήση

Σημείωση: Αφαιρέστε την ετικέτα στον θάλαμο του φούρνου [5A] / [5B].

Σημείωση: Πλύνετε τη σχάρα ψησίματος [9] με ζεστά απόνερα πριν από την πρώτη χρήση.

Σημείωση: Συστήνουμε να ζεστάνετε την ψησταριά πριν την πρώτη χρήση και επιτρέψετε το καύσιμο να κάψει τουλάχιστον για 30 λεπτά.

Σημείωση: Τοποθετήστε τρόφιμα επάνω στην ψησταριά μόνο όταν το καύσιμο καλυφθεί από μια στρώση στάχτης!

Σημείωση: Ανοίγете πάντα όλες τις πλάκες εξαερισμού [2] κατά τη χρήση. Η πλάκα αερισμού στο καπάκι του φούρνου [3] τραβά τη θερμότητα και τον αρωματικό καπνό προς τα πάνω και εξασφαλίζει επαρκή ροή αέρα στο προϊόν κατά τη χρήση για να αυξηθεί η θερμοκρασία μαγειρέματος.

Πριν τη χρήση τοποθετήστε την ψησταριά επάνω σε μια ανθεκτική, επίπεδη επιφάνεια.

● Προτάσεις μαγειρέματος

Μέγ. χωρητικότητα

Κάθε σχάρα μαγειρέματος: 2 κιλά

Κάθε άγκιστρο: 0,5 κιλά

Κάπνισμα και ψήσιμο στη σχάρα (βλέπε Εικ. L)

- Όταν το καύσιμο καεί και καλυφθεί με ένα λευκό στρώμα στάχτης, ρίξτε 2 λίτρα κρύο νερό στο δοχείο νερού [10]. Ανοίξτε το καπάκι του φούρνου [3] για να αφήσετε το νερό να ζεσταθεί για 20 λεπτά.
- Ταυτόχρονα, μουλιάστε 200 g τσιπς καπνίσματος για τρόφιμα στο νερό για 20 λεπτά.
- Μόλις ζεσταθεί το προϊόν, τοποθετήστε τα εμποτισμένα τσιπς στο καύσιμο.
- Βάλτε μια ποικιλία φαγητών στη σχάρα μαγειρέματος [9] και τοποθετήστε την πάνω από το δοχείο νερού [10]. Οι χυμοί και τα υγρά από το φαγητό πιάνονται στο υδατόλουτρο. Ο αρωματισμένος ατμός και ο καπνός ενισχύουν τη γεύση του φαγητού.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο φυσικά τσιπς καπνίσματος για τρόφιμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τσιπς καπνίσματος με διαφορετικές γεύσεις σε οποιαδήποτε ποσότητα.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Σε καμία περίπτωση μη χρησιμοποιείτε ξύλο που δεν είναι κατάλληλο για το κάπνισμα τροφίμων. Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλο που γνωρίζετε ότι είναι κατάλληλο για το κάπνισμα τροφίμων. Δεν είναι όλα τα είδη ξύλου κατάλληλα για το κάπνισμα τροφίμων.

Σημείωση: Κατά τη χρήση, ελέγχετε τακτικά ότι υπάρχει αρκετό καύσιμο. Προσθέστε καύσιμο εάν χρειάζεται.

Μαγείρεμα (βλέπε Εικ. Μ)

- Αδειάστε το νερό από το δοχείο νερού **10** ώστε το δοχείο νερού να μπορεί να χρησιμεύσει ως έμμεση πηγή θερμότητας. Με αυτήν την έμμεση μέθοδο μαγειρέματος, το κρέας μπορεί να ψηθεί ελαφρώς.

Άμεσο ψήσιμο στη σχάρα (βλέπε Εικ. Ν)

- Το «άμεσο ψήσιμο» αναφέρεται στο μαγείρεμα του φαγητού απευθείας πάνω από την πηγή θερμότητας (κάρβουνα, καυστήρας αερίου, ηλεκτρική αντίσταση κ.λπ.). Η θερμική ακτινοβολία έχει την ισχυρότερη επίδραση στο φαγητό όταν χρησιμοποιείται αυτή η παραδοσιακή μέθοδος και αυτό μειώνει τον χρόνο μαγειρέματος (γρήγορο μαγείρεμα).
- Ωστόσο, κατά το εκτεθειμένο άμεσο ψήσιμο στη σχάρα είναι πιθανό το λίπος ή η μαρινάδα που στάζει από το φαγητό που ψήνεται να πέσει στην πηγή θερμότητας και να καεί.
- Επομένως, όταν ψήνετε πολύ λιπαρά ή μαριναρισμένα τρόφιμα, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε έναν δίσκο ψησταριάς από αλουμίνιο ή ακόμα καλύτερα, από επισμαλτωμένο χάλυβα.

● Άναμμα του καυσίμου

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! Το άναμμα με τη χρήση βενζίνης ή οινόπνευματος, τα οποία είναι εξαιρετικά εύφλεκτα, μπορεί να προκαλέσει ανεξέλεγκτη συσσώρευση θερμότητας. Για αυτό χρησιμοποιείτε μόνο ασφαλή υλικά καύσης όπως προσάναμμα. Η ψησταριά πρέπει κατά τη χρήση να τοποθετείται επάνω σε στερεή, σταθερή επιφάνεια.

❗ Συμβουλή: Για να εξασφαλίσετε ότι το κάρβουνο θα σιγοκαίει τέλεια, συστήνουμε τη χρήση ενός δοχείου εκκίνησης (δεν περιλαμβάνεται στο σύνολο παράδοσης).

- Χρησιμοποιείτε ποιοτικά προϊόντα με έγκριση DIN, όπως εγκεκριμένα με DIN κάρβουνα, μπρικέτες ή προσανάμματα.
- Στοιβάξτε λίγα κάρβουνα ή μπρικέτες στη σχάρα κάρβουνων **12**.
- Τοποθετήστε ένα ή δύο προσανάμματα στη στρώση κάρβουνων ή μπρικετών. Ανάψτε το / τα με ένα σπέρτο.
- Επιτρέψτε το προσανάμμα να κάψει για 2 έως 4 λεπτά. Κατόπιν ξαναγεμίστε το δοχείο κάρβουνων **13** με κάρβουνο ή μπρικέτες, λίγη-λίγη ποσότητα.
- Μετά από 15 έως 20 λεπτά θα δημιουργηθεί μια λευκή στρώση στάχτης επάνω στο καύσιμο. Αυτό σημαίνει ότι έχει επιτευχθεί η τέλεια θερμοκρασία μαγειρέματος. Καταλείψτε το καύσιμο και το υλικό καπνίσματος εξίσου στο δοχείο κάρβουνων **13** χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο μεταλλικό εργαλείο.
- Τοποθετήστε τη λαδωμένη σχάρα ψήσιματος **9** και ξεκινήστε το ψήσιμο στη σχάρα.
- Μην μαγειρέψετε προτού το καύσιμο επικαλυφθεί με μια στρώση στάχτης.

● Καθαρισμός και φροντίδα

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Αφήστε το προϊόν να κρυώσει καλά προτού το καθαρίσετε.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Εξασφαλίστε ότι τα κάρβουνα έχουν καεί εντελώς και κρυώσει πριν απομακρύνετε τις στάχτες και αποθηκεύσετε το προϊόν.

- Μη χρησιμοποιείτε δυνατά ή τριβικά διαλυτικά ή σφουγγάρια τριψίματος καθώς αυτά θα προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες και θα αφήσουν σημάδια.
- Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό απευθείας πάνω στα κάρβουνα μετά το ψήσιμο για να τα σβήσετε. Αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν. Χρησιμοποιήστε παλιά στάχτη, άμμο ή νέφος νερού.
- Αδειάστε τις κρύες στάχτες και καθαρίζετε το προϊόν τακτικά, κατά προτίμηση μετά από κάθε χρήση.

- Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος  και καθαρίστε τη σχολαστικά με απόνερα. Κατόπιν στεγνώνετε την σχολαστικά.
- Απομακρύνετε χαλαρές εναποθέσεις στο προϊόν με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
- Στεγνώνετε με ένα μαλακό, καθαρό πανί. Μην γδέρνετε τις επιφάνειες κατά το στέγνωμα.
- Γενικά καθαρίζετε το εσωτερικό και τις επιφάνειες με ζεστή σαπουνάδα.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.

● Σέρβις

GR

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 490826606

Email: owim@lidl.gr

CY

Σέρβις Κύπρος

Τηλ: 8009 4241

Email: owim@lidl.com.cy

Einleitung	Seite 127
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 127
Teilebeschreibung	Seite 127
Technische Daten	Seite 128
Lieferumfang	Seite 128
Sicherheitshinweise	Seite 128
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite 129
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite 130
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite 130
Montage (siehe Abb. A – K)	Seite 131
Verwendung	Seite 132
Empfehlungen zum Garen	Seite 132
Brennstoff anzünden	Seite 133
Reinigung und Pflege	Seite 134
Entsorgung	Seite 135
Service	Seite 135

RÄUCHEROFEN 3 IN 1

● **Einleitung**

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com herunterladen und ansehen. Durch Scannen des QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 509127_2507 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **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 (3 x)
- 2 Lüftungsscheibe (1 x)
- 3 Ofendeckel (1 x)
- 4 Klammer (6 x)
- 5 Ofenkammer (2 x)
- 6 Ofenfuß (3 x)
- 7 Hakenträger (2 x)
- 8 Haken (6 x)

- 9 Garrost (2 x)
- 10 Wasserschale (1 x)
- 11 Ofentür (2 x)
- 12 Grillkohlerost (1 x)
- 13 Grillkohleschale (1 x)
- 14 Ofenboden (1 x)
- 15 Thermometer (1 x)

● Technische Daten

Maße:	51,5 x 40 x 80 cm (L x B x H)
Max. Befüllung (Grillkohleschale):	0,8 kg
Brennstoff:	Holzkohle und Briketts

Hinweis: Es dürfen nur Holzkohle und Briketts verwendet werden.

● Lieferumfang

- 1 Räucherofen
- 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!

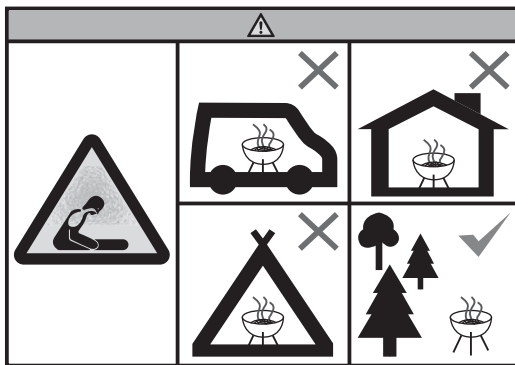
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
- Befüllen Sie das Produkt mit maximal 0,8 kg Holzkohle und Briketts.
- Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle und die Briketts vollständig verbrannt und abgekühlt sind, 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 – K)**

⚠ 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.

● **Verwendung**

Hinweis: Entfernen Sie das Etikett am Garraum [5A] / [5B].

Hinweis: Waschen Sie den Garrost [9] vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

Hinweis: Wir empfehlen, den Grill vor dem ersten Gebrauch anzuzünden und den Brennstoff mindestens 30 Minuten lang ausbrennen zu lassen.

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

Hinweis: Öffnen Sie während des Gebrauchs immer alle Lüftungsscheiben [2]. Die Lüftungsscheibe auf dem Ofendeckel [3] zieht die Hitze und den aromatischen Rauch nach oben und sorgt dafür, dass während des Gebrauchs genügend Luft in das Produkt strömt, um die Gartemperatur zu erhöhen.

Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf eine stabile und ebene Fläche.

● **Empfehlungen zum Garen**

Max. Kapazität

Je Garrost: 2 kg

Je Haken: 0,5 kg

Räuchern und Grillen (siehe Abb. L)

- Wenn der Brennstoff durchgeglüht und mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, füllen Sie 2 Liter kaltes Wasser in die Wasserschale [10]. 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 [9] und platzieren Sie ihn über der Wasserschale [10]. 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.

Kochen (siehe Abb. M)

- Entleeren Sie das Wasser aus der Wasserschale **10**, damit die Wasserschale als indirekte Hitzequelle dienen kann. Mit dieser indirekten Garmethode kann das Fleisch schonend geröstet werden.

Direktes Grillen (siehe Abb. N)

- „Direktes Grillen“ bezieht sich auf das Garen von Lebensmitteln direkt auf einer Wärmequelle (Holzkohle, Gasbrenner, elektrisches Heizelement usw.). Bei dieser herkömmlichen Methode wirkt die Wärmestrahlung am stärksten auf die Lebensmittel ein, was die Garzeit verkürzt (Schnellgaren).
- Beim offenen direkten Grillen ist es jedoch möglich, dass Fett oder Marinade, die vom Grillgut abtropft, in die Hitzequelle gelangt und verbrennt.
- Beim Grillen von sehr fetthaltigen oder marinierten Speisen empfehlen wir daher, eine Grillschale aus Aluminium oder noch besser aus emailliertem Stahl zu verwenden.

● 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 12 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 9 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 **9** 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.

● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● **Service**

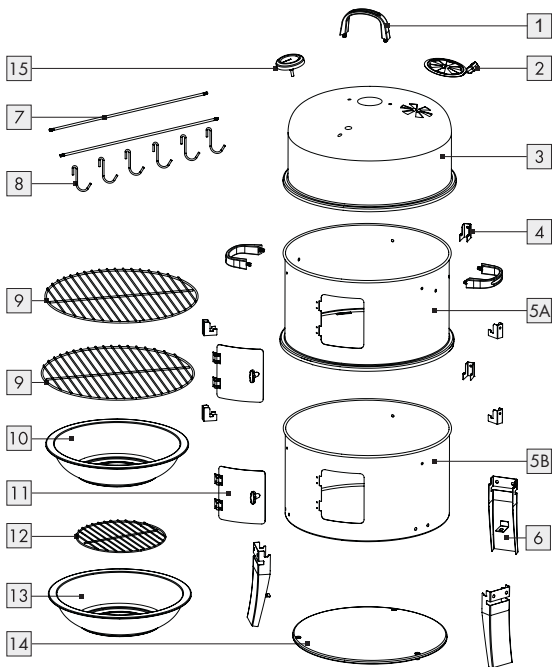
DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

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

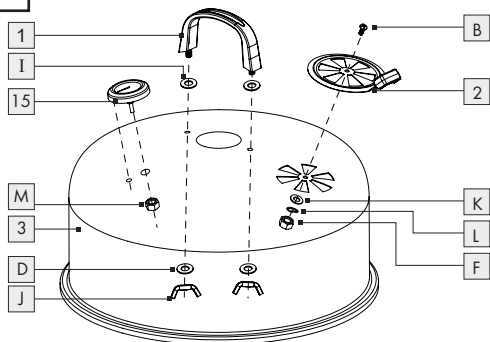
BE Service Belgien
Tél.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

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

A



		x9
A	M6x12	
		x7
B	M5x10	
		x8
C	M3x10	
		x12
D	Ø6 x Ø16	
		x6
E	M6	
		x7
F	M5	
		x8
G	M3	
		x4
H	M6	
		x6
I	Ø6 x Ø19	
		x6
J	M6	
		x1
K	Ø5 x Ø12	
		x1
L	Ø5	
		x1
M	M10	

B

 x 1

B M5 x 10

 x 2

D Ø6 x Ø16

 x 1

F M5

 x 2

I Ø6 x Ø19

 x 2

J M6

 x 1

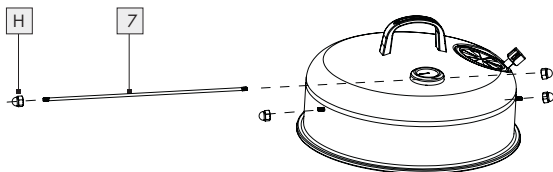
K Ø5 x Ø12

 x 1

L Ø5

 x 1

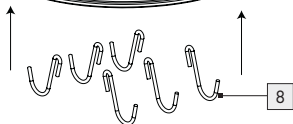
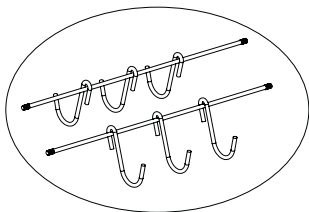
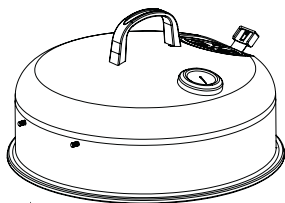
M M10

C

 x 4

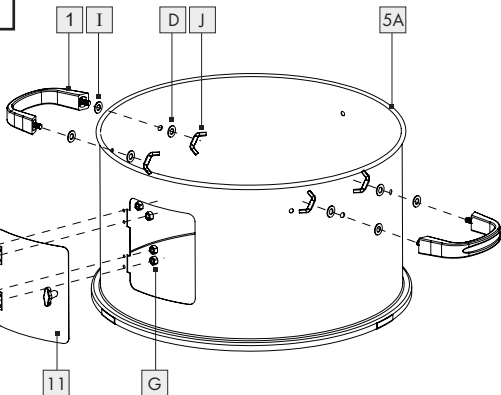
H M6

D



8

E



x4

C

M3 x 8



x4

D

Ø6 x Ø16



x4

G

M3



x4

I

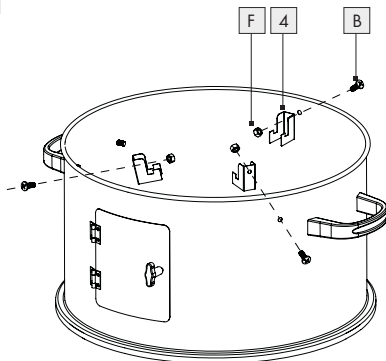
Ø6 x Ø19



x4

J

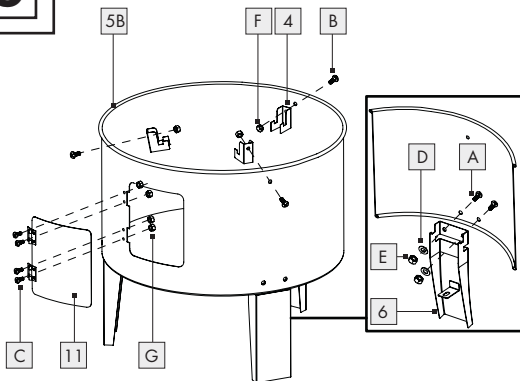
M6

F

x 3

B M5 x 12

x 3

F M5
G

x 6

A M6 x 12

x 3

B M5 x 10

x 4

C M3 x 8

x 6

D Ø6 x Ø12

x 6

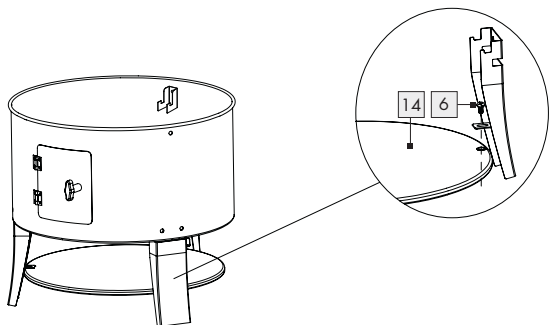
E M6

x 3

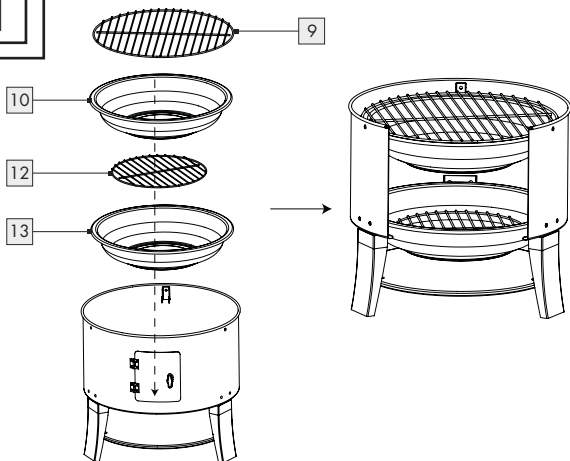
F M5

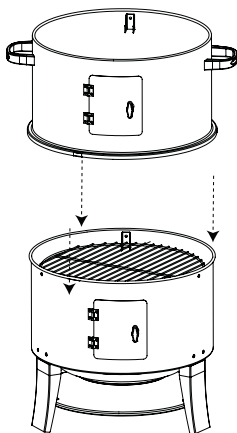
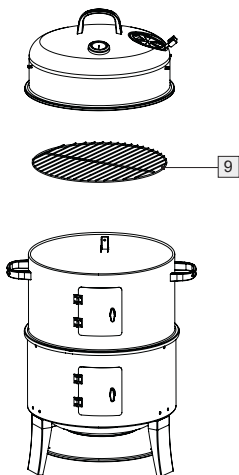
x 4

G M3

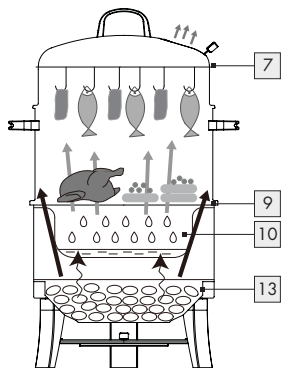
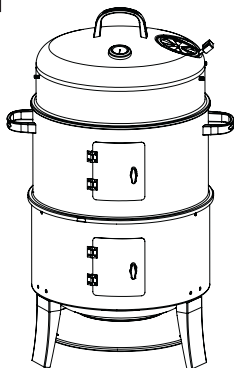
H x 3

A M6 x 12

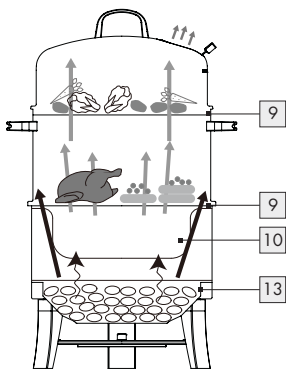
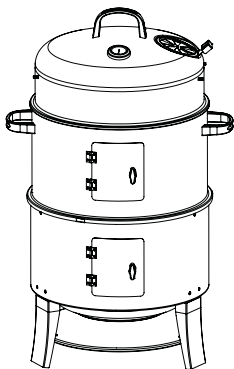
I

J**K**

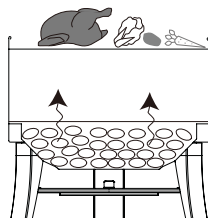
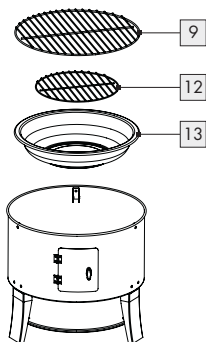
L



M



N



O

