



CHARCOAL SMOKER BARBECUE GMS 92 A1 HOLZKOHLE-SMOKERGRILL GMS 92 A1 BARBECUE FUMOIR AU CHARBON DE BOIS GMS 92 A1

DE AT

HOLZKOHLE-SMOKERGRILL

Bedienungsanleitung und Sicherheitshinweise

FR BE

BARBECUE À CHARBON DE BOIS

Mode d'emploi et consignes de sécurité

PL

GRILLO-WĘDZARNIA SMOKER

Instrukcja montażu i wskazówki bezpieczeństwa

SK

ÚDIACI GRIL NA DREVENÉ UHLIE

SKNávod na používanie a bezpečnostné pokyny

DK

RØGEOVNSGRILL TIL TRÆKUL

Bedjeningsvejledning og sikkerhedsanvisninger

HU

FASZENES FÜSTÖLŐ GRILL

Kezelési útmutató és biztonsági tudnivalók

GB IE

CHARCOAL SMOKER BARBECUE

Operating instructions and safety instructions

NL BE

HOUTSKOOL-SMOKERBARBECUE

Handleiding en veiligheidsaanwijzingen

CZ

UDICÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Návod k obsluze a bezpečnostní pokyny

ES

BARBACOA AHUMADOR DE CARBÓN

Manual de instrucciones e indicaciones de seguridad

IT

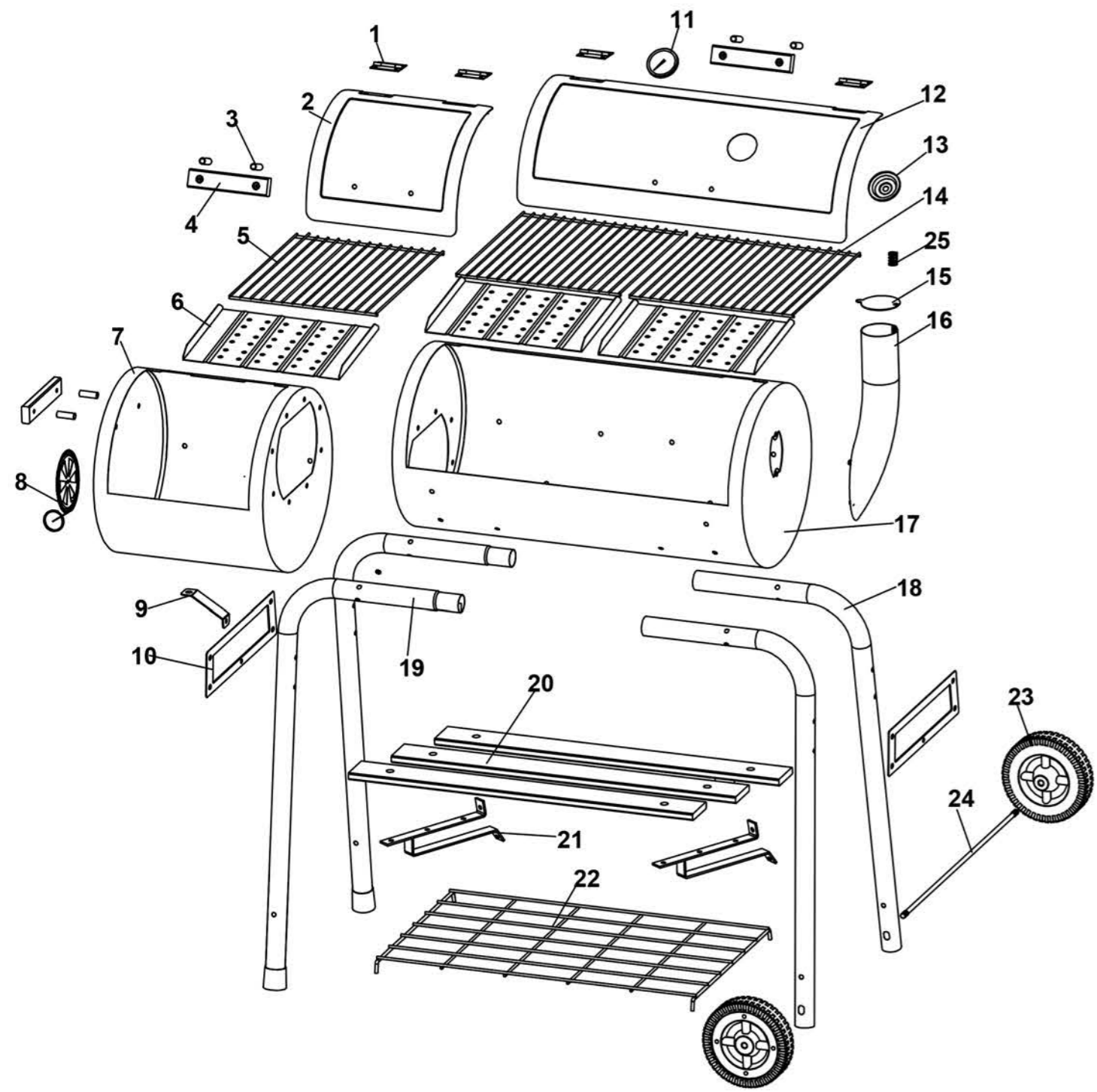
BARBECUE AFFUMICATORE A CARBONELLA

Istruzioni d'uso e disposizioni di sicurezza

SI

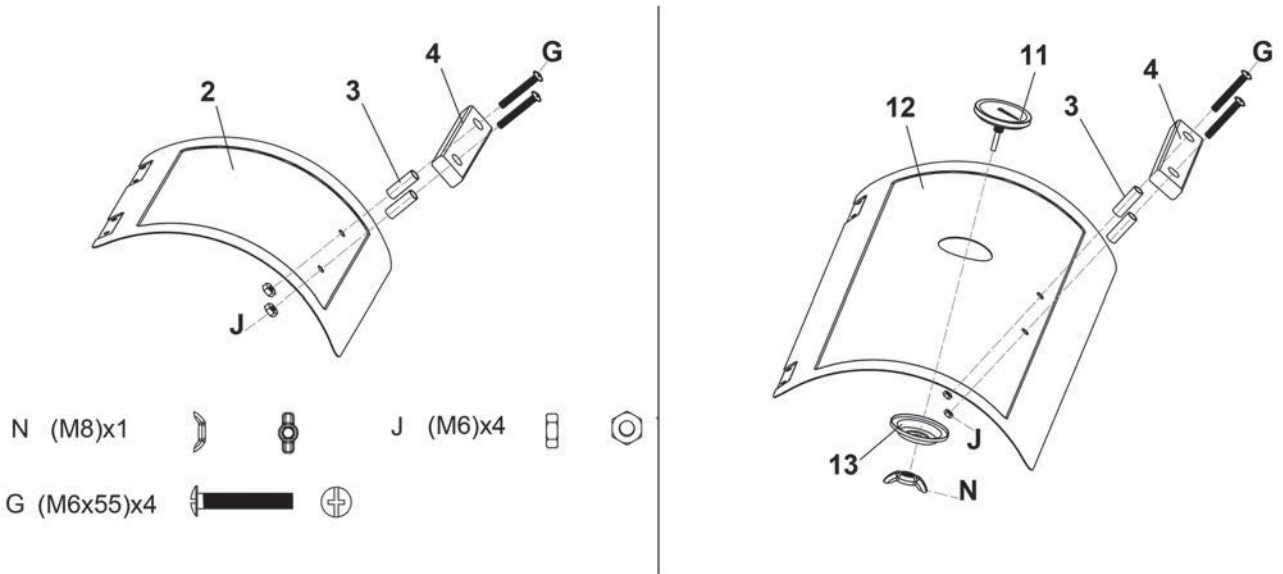
ŽAR ZA DIMLJENJE NA OGLJE

Navodila za uporabo in varnostna opozorila

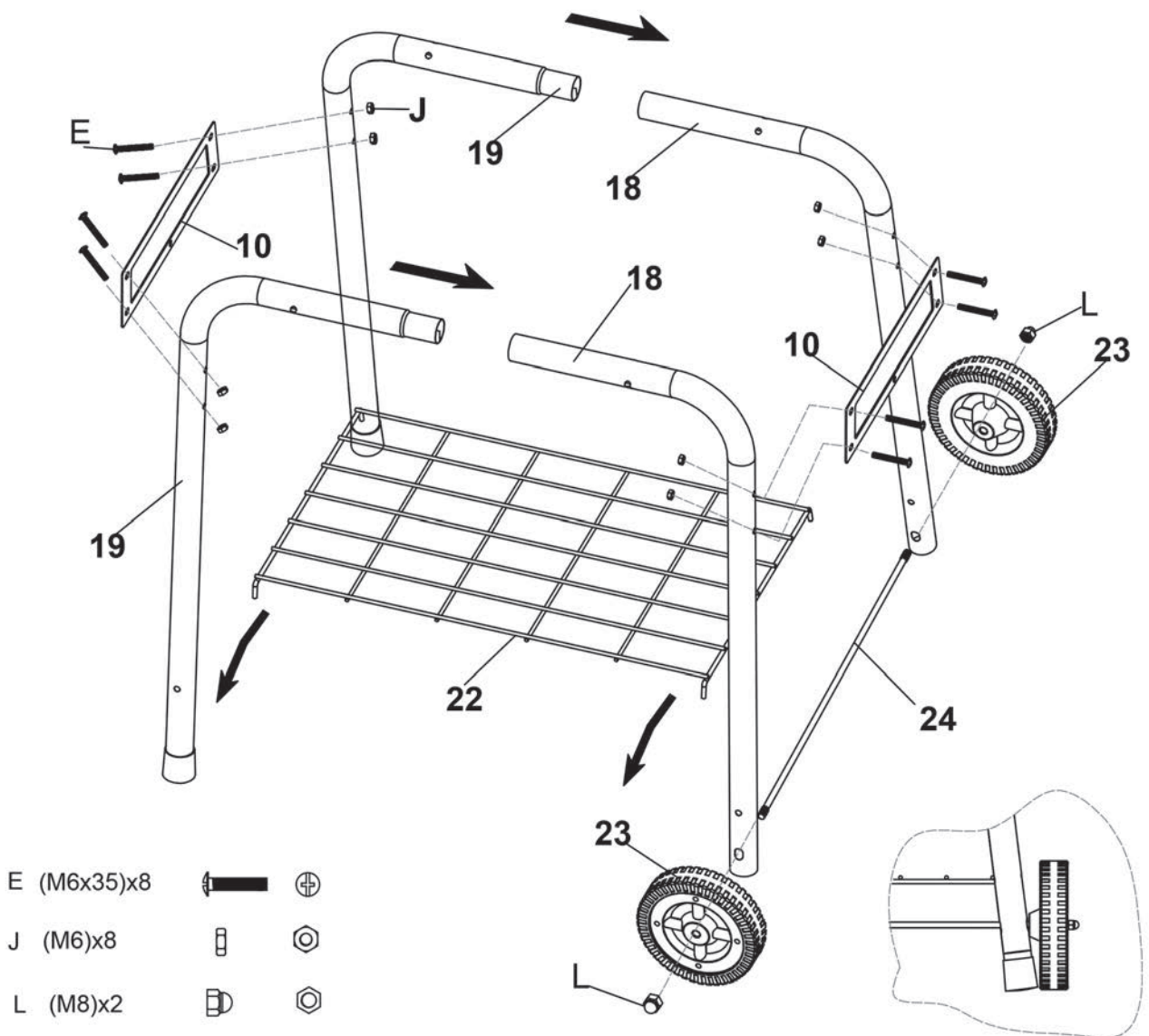


Deutsch	7
English	16
Français	25
Nederlands	36
Polski	45
Česky	54
Slovenčina	63
Español	72
Dansk	81
Italiano	90
Magyar	99
Slovenščina	109

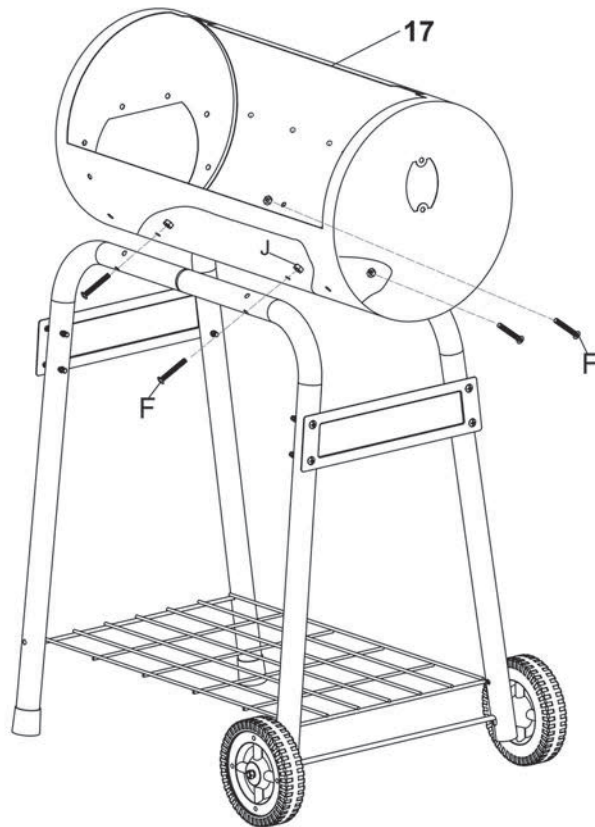
1)







2)



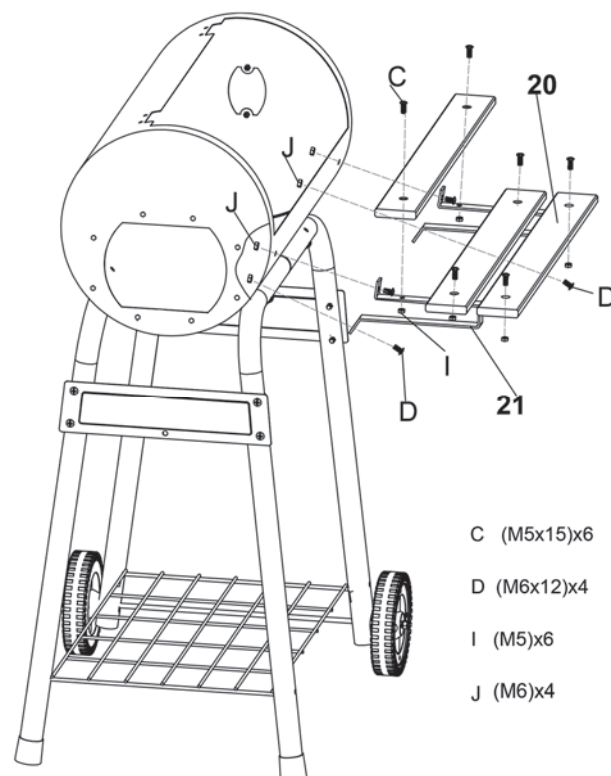
3)



F (M6x40)x4  

J (M6)x4  

4)



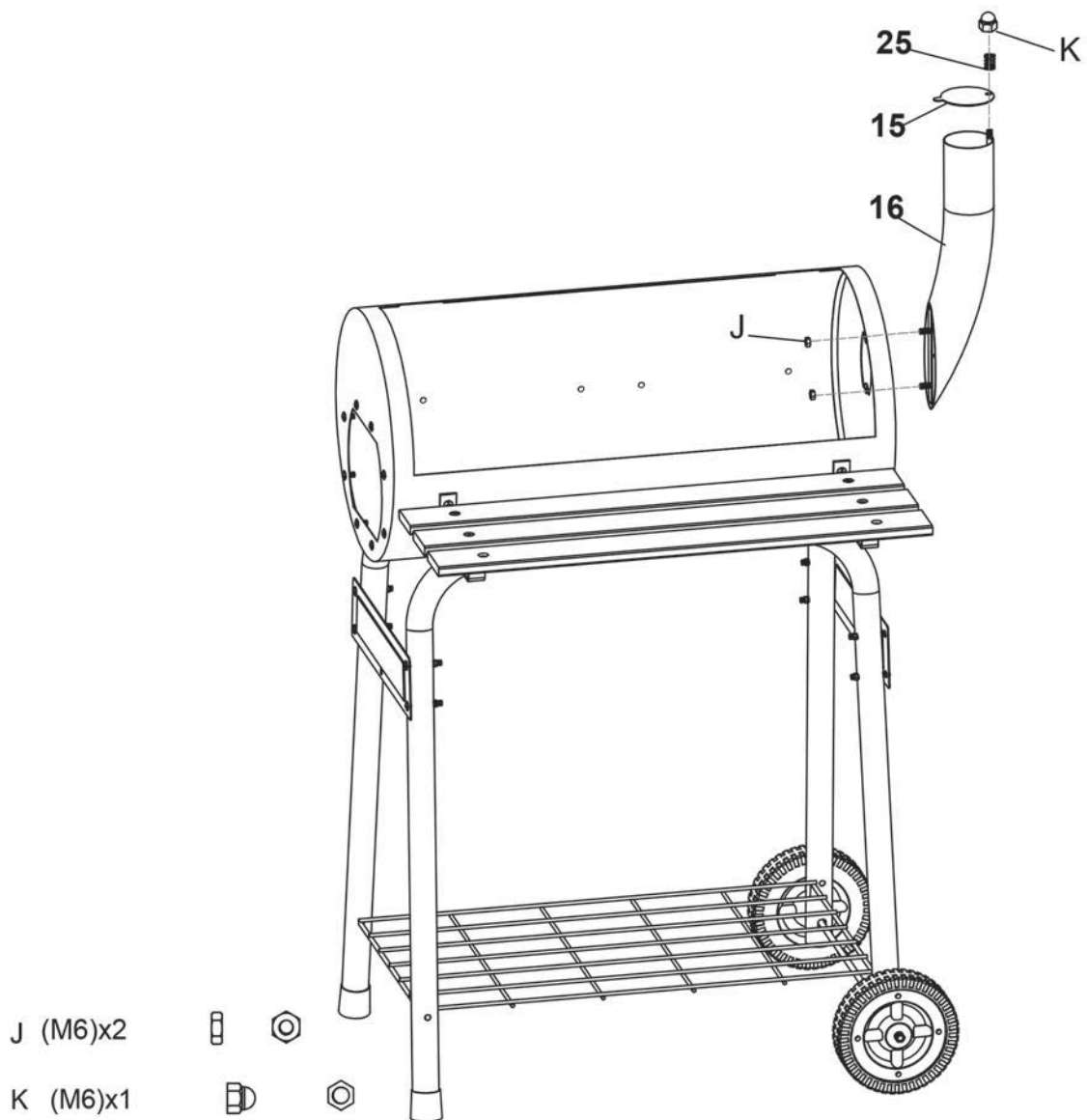
C (M5x15)x6  

D (M6x12)x4  

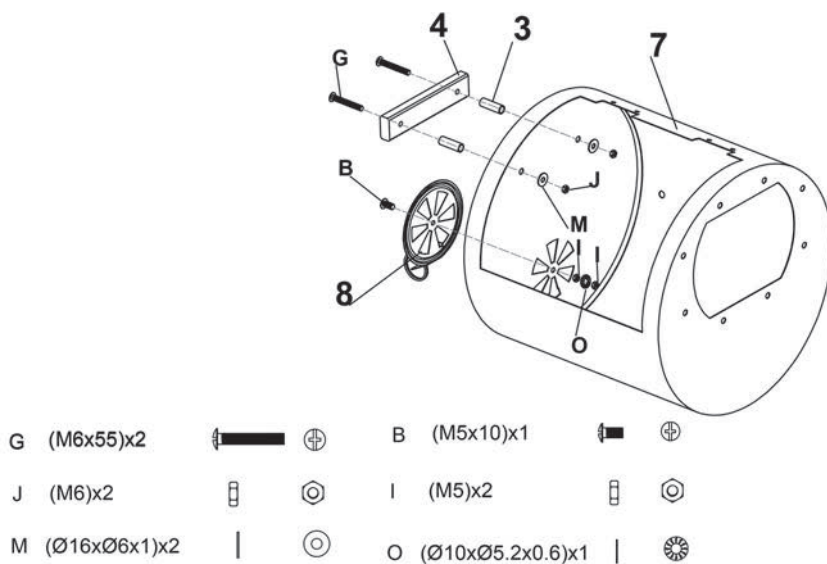
I (M5)x6  

J (M6)x4  

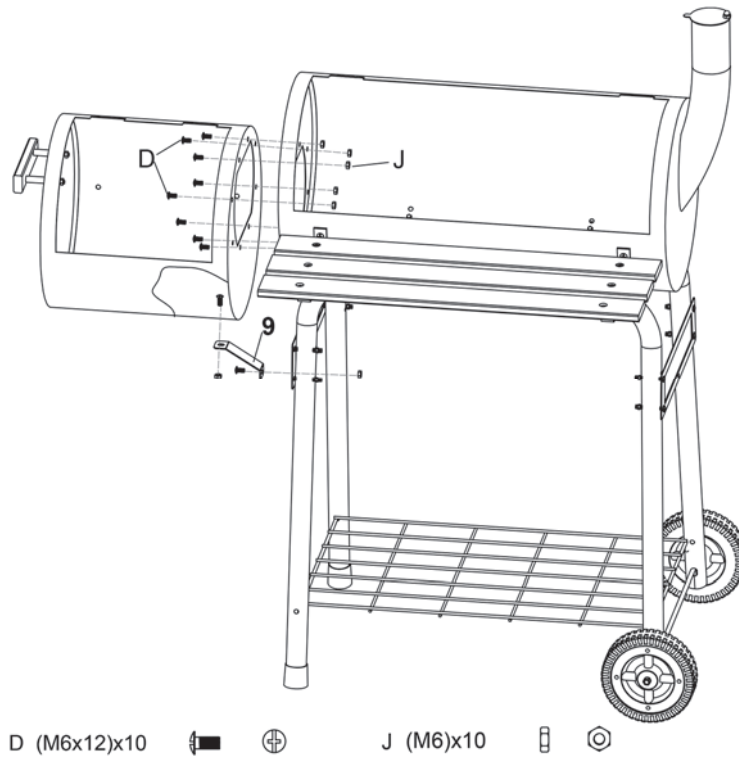
5)



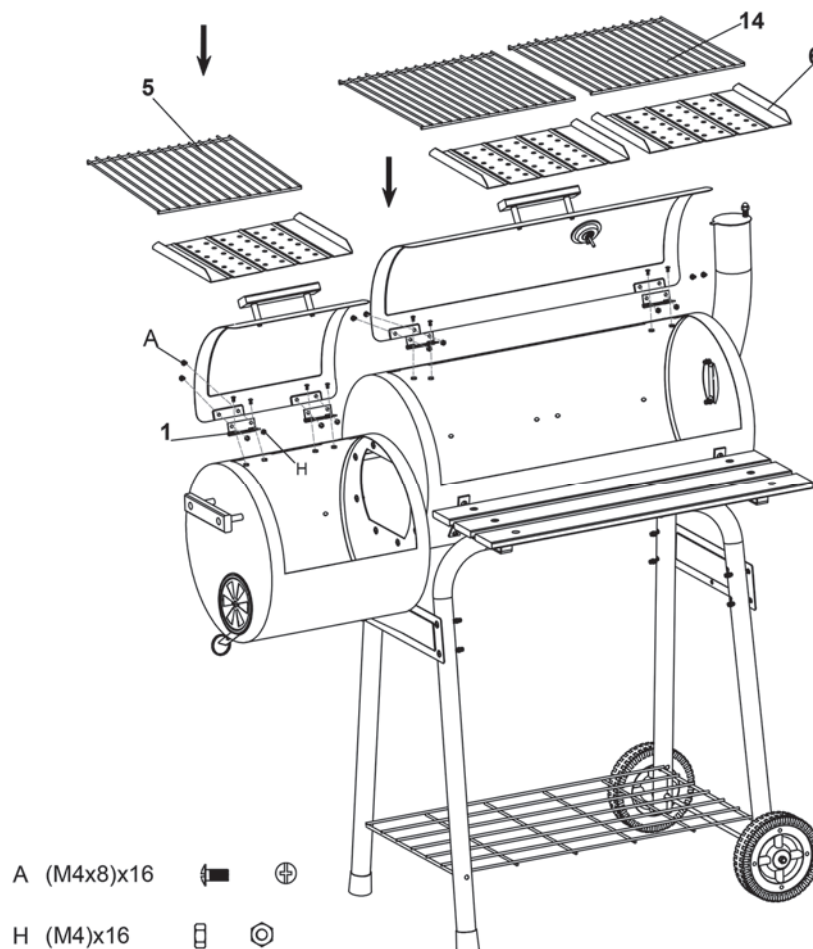
6)



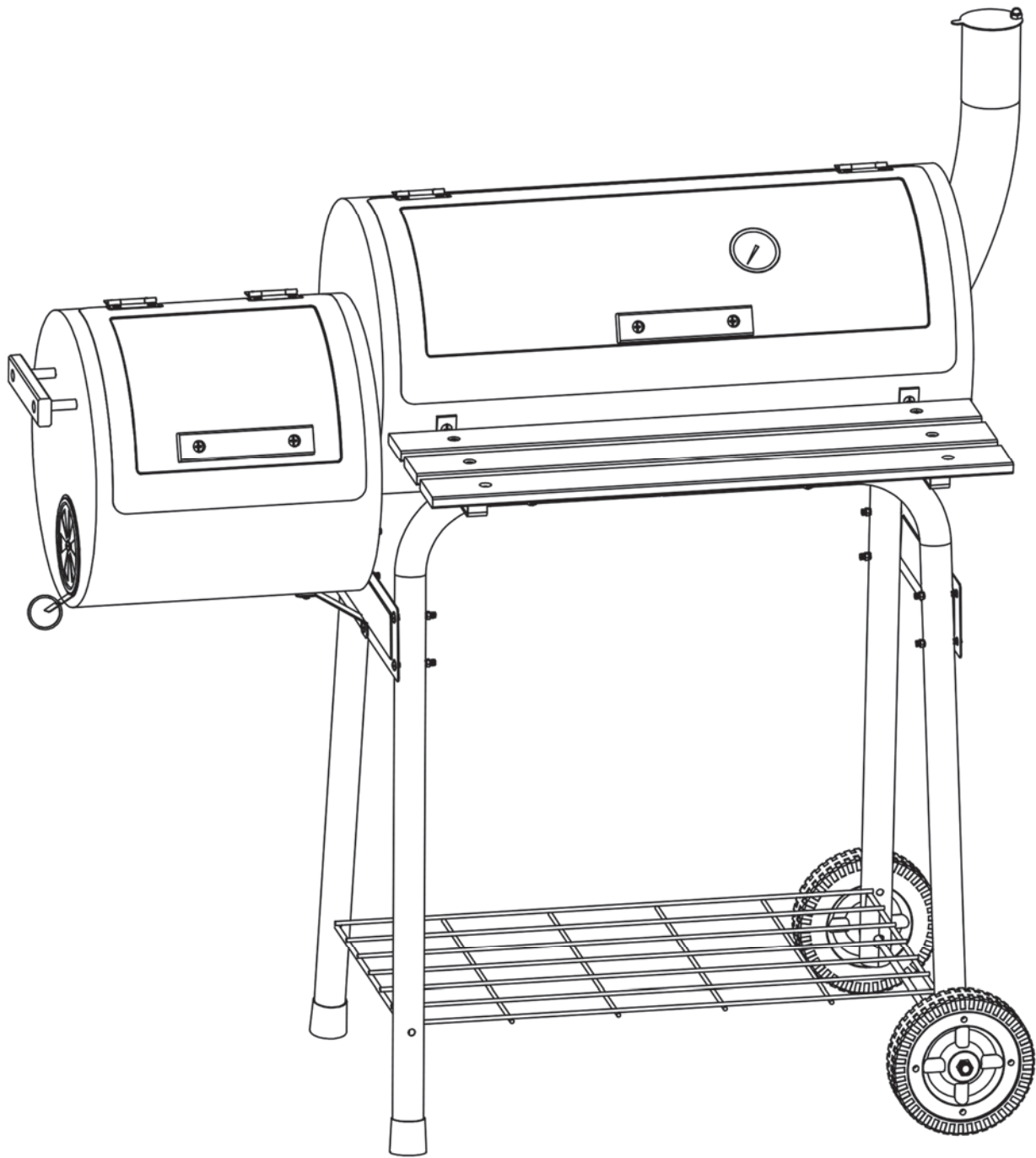
7)



8)



9)



Inhaltsverzeichnis

1. Bestimmungsgemäße Verwendung	7
2. Urheberrecht	7
3. Lieferumfang	8
3.1 Montagematerial	8
4. Übersicht	9
5. Technische Daten	10
6. Sicherheitshinweise	10
7. Montage	11
7.1 Benötigte Werkzeuge.....	11
7.2 Vorbereitung der Montage	11
8. Inbetriebnahme	12
8.1 Smoker Betrieb.....	12
8.2 Grill Betrieb	12
9. Wartung/Reinigung	13
10. Lagerung bei Nichtbenutzung	13
11. Fehlerbehebung	13
12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben	13
13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung	14

Herzlichen Glückwunsch!

Mit dem Kauf des Smokers GRILL MEISTER GMS 92 A1, im Folgenden als Smoker bezeichnet, haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden.

Machen Sie sich vor der Montage des Smokers mit dem Produkt und den mitgelieferten Teilen vertraut und lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Beachten Sie vor allem die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Smoker nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Smokers an Dritte ebenfalls mit aus.

1. Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Smoker dient zum Garen von Lebensmitteln wie zum Beispiel Fleisch, Fisch oder Gemüse. Der Smoker ist ausschließlich für die Verwendung im Freien geeignet. Betreiben Sie den Smoker niemals innerhalb von geschlossenen Räumen. Er ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen. Verwenden Sie den Smoker ausschließlich für den privaten Gebrauch, jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß.

Bei Schäden oder Störungen, die aus einer nicht mit dem Hersteller abgestimmten Änderung oder Modifikation des Smokers resultieren, ist jegliche Haftung seitens des Herstellers ausgeschlossen.

Bitte beachten Sie die Landesvorschriften bzw. Gesetze des jeweiligen Einsatzlandes.

2. Urheberrecht

Alle Inhalte dieser Bedienungsanleitung unterliegen dem Urheberrecht und werden dem Leser ausschließlich als Informationsquelle bereitgestellt. Jegliches Kopieren oder Vervielfältigen von Daten und Informationen ist ohne ausdrückliche und schriftliche Genehmigung durch den Autor verboten. Dieses betrifft auch die gewerbliche Nutzung der Inhalte und Daten. Text und Abbildungen entsprechen dem technischen Stand bei Drucklegung. Änderungen vorbehalten.

3. Lieferumfang

Nehmen Sie den Smoker und alle Zubehörteile aus der Verpackung. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie, ob alle Komponenten vollständig und unbeschädigt sind. Im Falle einer unvollständigen oder beschädigten Lieferung wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

- Smoker (nicht montiert)
- Montagematerial
- Diese Bedienungsanleitung

3.1 Montagematerial

1		4X	18			2X
2		1X		19		
3		6X	20			
4		3X		21		
5		1X	22			
6		3X		23		
7		1X	24			
8		1X		25		
9		1X	A		M4x8	
10		2X	B	M5x10		1X
11		1X	C	M5x15		6X
12		1X	D	M6x12		14X
			E	M6x35		8X
13		1X	F	M6x40		4X
14		2X	G	M6x55		6X
			H	M4		16X
15		1X	I	M5		8X
			J	M6		34X
16		1X	K	M6		1X
			L	M8		2X
17		1X	M	Ø16xØ6x1		2X
			N	M8		1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6		1X

4. Übersicht

Diese Bedienungsanleitung ist mit einem ausklappbaren Umschlag versehen. Auf der Innenseite des Umschlags ist der Smoker mit einer Bezifferung abgebildet. Die Ziffern haben folgende Bedeutung:

- 1** Scharnier
- 2** Deckel (Brennkammer)
- 3** Abstandhülse (Griff)
- 4** Holzgriff
- 5** Grillrost (Brennkammer)
- 6** Kohleblech
- 7** Brennkammer
- 8** Lüftungsschieber (Brennkammer)
- 9** Befestigungsstrebe
- 10** Verstärkungsblech
- 11** Thermometer
- 12** Deckel (Garkammer)
- 13** Thermometer Unterseite
- 14** Grillrost (Garkammer)
- 15** Lüftungsschieber (Schornstein)
- 16** Schornstein
- 17** Garkammer
- 18** Rad-Standfuß
- 19** Standfuß
- 20** Ablagebrett
- 21** Ablagebretthalter
- 22** Ablagegitter
- 23** Rad
- 24** Achse
- 25** Feder

5. Technische Daten

Modell	GMS 92 A1
Abmessungen montiert (B x H x T)	ca. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Abmessungen Grillrost Brennkammer (B x T)	ca. 26 x 29 cm
Abmessungen Grillrost Garkammer (B x T)	ca. 59 x 29 cm
Brennstoff	Holzkohle und Holzkohlebrikett
Fassungsvermögen beim direkten Grillen (Brennkammer und Garkammer)	max. 1,25 kg pro Kohleblech
Fassungsvermögen beim indirekten Grillen (nur Brennkammer)	max. 1,5 kg
Gewicht	ca. 14 kg

Änderungen der technischen Daten sowie des Designs können ohne Ankündigung erfolgen.

6. Sicherheitshinweise

Vor der ersten Verwendung des Smokers lesen Sie die folgenden Anweisungen genau durch und beachten Sie alle Warnhinweise. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig als zukünftige Referenz auf. Wenn Sie das Gerät verkaufen oder weitergeben, händigen Sie unbedingt auch diese Bedienungsanleitung aus. Sie ist Bestandteil des Produktes.

Erläuterung der verwendeten Symbole



GEFAHR! Dieses Symbol, mit dem Hinweis „Gefahr“, kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation, die, wenn Sie nicht verhindert wird, zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.



WARNUNG! Dieses Symbol kennzeichnet wichtige Hinweise für den sicheren Betrieb des Smokers und zum Schutz des Anwenders.



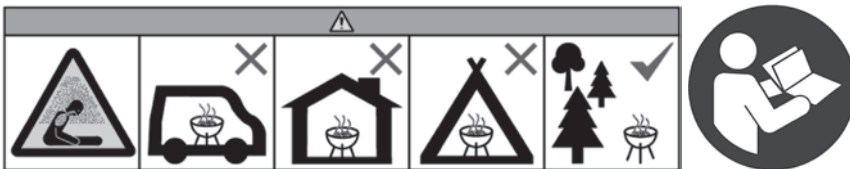
GEFAHR! Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren für die Gesundheit durch Verbrühen/Verbrennen.



Schutzhandschuhe wärmebeständig



Dieses Symbol kennzeichnet Produkte, die auf ihre physikalische und chemische Zusammensetzung getestet wurden und gemäß der Anforderung der Verordnung EG 1935/2004 als gesundheitlich unbedenklich für den Kontakt mit Lebensmitteln befunden wurden.



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



GEFAHR! Betreiben Sie den Smoker nur außerhalb von geschlossenen Räumen. Grillkohlen nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien abbrennen oder ausglühen lassen! Ansonsten besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung, die in kürzester Zeit zum Tod führen kann.



GEFAHR! Betreiben Sie den Smoker nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Smoker während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie keinen Haartrockner oder ähnliche Hilfsmittel. Es besteht Gefahr durch Funkenflug und der Smoker könnte beschädigt werden.



GEFAHR! Sollte sich Fett auf dem Smoker entzünden, **löschen Sie dieses niemals mit Wasser!** Es besteht die Gefahr einer explosionsartigen Verpuffung. Benutzen Sie stattdessen zum Löschen z. B. eine Löschdecke, mit der Sie den Brand ersticken.



GEFAHR! Verwenden Sie den Smoker ausschließlich mit Holzkohle, Holzkohlebriketts, Holzchips oder Holzpellets und niemals mit anderen Brennstoffen. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Tragen Sie beim Grillen hitzebeständige Handschuhe gemäß PSA-Verordnung (Kategorie II bzgl. Hitzeschutz, DIN-EN 407). Benutzen Sie zum Wenden des Grillgutes geeignetes Werkzeug, z. B. eine Grillzange, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Die Lüftungsschieber (8,15) werden im Betrieb heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Lüftungsschieber (8,15) im Betrieb verstellen, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



GEFAHR! Lassen Sie vor einer Reinigung den Smoker vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!



WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Smoker fern.



WARNUNG! Dieser Smoker wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!



WARNUNG! Lassen Sie nach dem Grillen die restliche Holzkohle verglühen und löschen Sie diese nicht mit Wasser.



WARNUNG! Der Smoker ist nur mit Holzkohle nach EN 1860-2 zu verwenden.

7. Montage

7.1 Benötigte Werkzeuge

- Kreuzschlitzschraubendreher
- Maulschlüssel: SW 7 mm, SW 8 mm, SW 10 mm und SW 13 mm

7.2 Vorbereitung der Montage

- Gehen Sie bei der Montage des Smokers sorgfältig vor.
- Planen Sie genügend Zeit ein.
- Schaffen Sie sich eine ausreichend große Arbeitsfläche.
- Entnehmen Sie alle Einzelteile aus der Verpackung und legen Sie die Teile griffbereit.
- Entnehmen Sie das Montagematerial aus der Verpackung und legen Sie die Teile griffbereit.
- Legen Sie die benötigten Werkzeuge bereit.



WARNUNG! Achten Sie bei der Montage des Smokers unbedingt darauf, dass die Köpfe der Schrauben immer nach außen zeigen. So können Sie Verletzungen durch überstehende Schrauben vermeiden.

Die Montage des Smokers ist auf den Seiten 2 bis 6 mit Illustrationen beschrieben. Legen Sie sich die benötigten Einzelteile und das benötigte Montagematerial griffbereit.

Bitte beachten Sie, dass sich aufgrund der unterschiedlichen Formen einige Bleche erst während der Montage beiziehen. Es wird empfohlen, die Schrauben zunächst handfest und später mit Werkzeug anzuziehen.

8. Inbetriebnahme

Heizen Sie den Smoker vor der ersten Inbetriebnahme für mindestens 1 Stunde auf, um mögliche Fertigungsrückstände zu verbrennen. Während dieser Zeit kann es zu Geruchsentwicklung kommen, diese ist aber völlig normal.



GEFAHR! Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden ausschließlich Anzündhilfen, die der europäischen Norm EN 1860-3 entsprechen. Verwenden Sie niemals Benzin oder Brennspiritus. Sonst besteht die Gefahr von Verpuffungen oder unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen, die zu schlimmsten Verbrennungen oder Bränden führen können. Es besteht Verletzungsgefahr und Brandgefahr!



GEFAHR! Verwenden Sie keinen Haartrockner oder ähnliche Hilfsmittel. Es besteht Gefahr durch Funkenflug und der Smoker könnte beschädigt werden.



GEFAHR! Betreiben Sie den Smoker nur auf einem stabilen, ebenen, horizontalen, wärmebeständigen, festen Untergrund und nicht in der Nähe von brennbaren Materialien, Flüssigkeiten oder Gasen. Lassen Sie ausreichend Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen und lassen Sie den Smoker während des Betriebes und danach, solange dieser heiß ist, niemals unbeaufsichtigt. Es besteht Brandgefahr!



GEFAHR! Die Lüftungsschieber (8,15) werden im Betrieb heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie die Lüftungsschieber (8,15) im Betrieb verstellen, um Verbrennungen vorzubeugen. Es besteht Verbrennungsgefahr.

8.1 Smoker Betrieb

- Setzen Sie den Grillrost (14) in die Garkammer (17) ein.
- Füllen Sie 1,5 kg Holzkohlebriketts bzw. Holzkohle in die Brennkammer (7). Wir empfehlen Holzkohlebriketts zu verwenden, da diese länger brennen. Verteilen Sie die Holzkohlebriketts gleichmäßig.
- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf die Holzkohlebriketts und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschieber (8, 15) sowie der Deckel (2) der Brennkammer (7) vollständig geöffnet sind.
Hinweis: Soweit vorhanden können Sie die Holzkohlebriketts auch in einem Anzündkamin außerhalb des Smokers auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf den Holzkohlebriketts eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Schließen Sie den Deckel (2) der Brennkammer (7) und den Deckel (12) der Garkammer (17) erst, wenn die Holzkohlebriketts vollständig durchgeglüht und keine Flammen mehr vorhanden sind.
- Legen Sie nun das Grillgut auf den Grillrost (14) in der Garkammer (17).
- Regeln Sie die Luftzufuhr mit Hilfe des Lüftungsschiebers (8) an der Brennkammer (7) und des Lüftungsschiebers (15) am Schornstein (16).
- Legen Sie bei Bedarf für das Raucharoma 1 bis 2 Handvoll Holzchips oder Holzpellets auf die Holzkohlebriketts.
- Fällt die Temperatur ab, empfehlen wir 0,5 bis 1 kg Holzkohlebriketts bzw. Holzchips oder Holzpellets nachzulegen.
- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist. Um den Garpunkt zu bestimmen, empfiehlt es sich während des gesamten Prozesses ein Grillthermometer zur Messung der Kerntemperatur des Grillgutes zu verwenden.

Guten Appetit!

8.2 Grill Betrieb

- Füllen Sie Holzkohlebriketts bzw. Holzkohle auf die Kohlebleche (6) der Garkammer (17). Wir empfehlen Holzkohle zu verwenden, da diese heißer brennt und somit ein besseres Grillergebnis erreicht wird. Verwenden Sie 1,25 kg Holzkohle pro Kohleblech (6). Verteilen Sie die Holzkohle gleichmäßig. Sie können auch die Brennkammer (7) zum Grillen verwenden. Diese eignet sich hervorragend zum scharfen Anbraten.
- Verteilen Sie nun 2-3 Feststoffanzündhilfen auf der Holzkohle und zünden Sie diese mit einem Feuerzeug oder Streichhölzern an. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschieber (8, 15) vollständig geöffnet sind.
Hinweis: Soweit vorhanden können Sie die Holzkohle auch in einem Anzündkamin außerhalb des Smokers auf einer feuerfesten Unterlage entzünden.
- Den idealen Zustand der Glut erkennen Sie daran, dass sich auf der Holzkohle eine weiße Ascheschicht bildet und die Anzündhilfen vollständig verbrannt sind.
- Setzen Sie den Grillrost (5) oder den Grillrost (14) ein, je nachdem welche Kammer Sie zum Grillen verwenden möchten. Tragen Sie dabei hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen vorzubeugen.
- Schließen Sie den Deckel (2) der Brennkammer (7) und den Deckel (12) der Garkammer (17) erst, wenn die Holzkohle vollständig brennt.
- Warten Sie noch kurze Zeit, bis der Grillrost (5 bzw. 14) aufgeheizt ist und beginnen Sie dann mit dem Grillen.
- Entnehmen Sie das Grillgut, wenn der gewünschte Garpunkt/Bräunungsgrad erreicht ist.

Guten Appetit!

9. Wartung/Reinigung



Warten Sie mit der Reinigung, bis der Smoker vollständig abgekühlt ist. Andernfalls besteht Gefahr durch Verbrennungen!

Der Smoker beinhaltet keine regelmäßig zu wartenden Teile. Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel, um Beschädigungen zu vermeiden.

Für die Reinigung des Grillrostes (5, 14) eignen sich ein Haushaltsschwamm und Spülmittel. Bei starken Verkrustungen am Grillrost (5, 14) ist es hilfreich, wenn dieser vor der Reinigung in Wasser eingelegt wird, um die Verkrustungen aufzuweichen. Spülen Sie nach der Reinigung den Grillrost (5, 14) mit klarem Wasser ab, um Spülmittelreste zu entfernen.

10. Lagerung bei Nichtbenutzung

Wenn Sie den Smoker nicht einsetzen möchten, reinigen Sie ihn, wie im Kapitel „Wartung/Reinigung“ beschrieben und bewahren Sie ihn an einem sauberen, trockenen Ort auf.

11. Fehlerbehebung

Der Lüftungsschieber (8) ist locker.













- Der Lüftungsschieber (8) kann sich mit der Zeit etwas lockern. Falls dies passiert, können Sie den Lüftungsschieber (8) einfach mit einem Schraubendreher erneut fixieren. Führen Sie diesen Schritt bitte nur durch, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.

12. Umwelthinweise und Entsorgungsangaben

Entsorgen Sie den Brennstoff, wenn dieser vollständig abgekühlt bzw. ausgebrannt ist, in dafür vorgesehene Gefäße aus nicht brennbarem Material.

Mit der ordnungsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes vermeiden Sie Umweltschäden und eine Gefährdung Ihrer persönlichen Gesundheit. Weitere Informationen zur vorschriftsgemäßen Entsorgung des alten Gerätes erhalten Sie bei der Stadtverwaltung, beim Entsorgungsamt oder in dem Geschäft, wo Sie das Gerät erworben haben.

	<p>Führen Sie auch die Verpackung einer umweltgerechten Entsorgung zu. Kartonagen können bei Altpapiersammlungen oder an öffentlichen Sammelplätzen zur Wiederverwertung abgegeben werden. Folien und Kunststoffe des Lieferumfangs werden über Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen eingesammelt und umweltgerecht entsorgt.</p>
	<p>Nur relevant für Frankreich: Das Produkt ist recycelbar, unterliegt einer erweiterten Herstellerverantwortung und wird getrennt gesammelt.</p>
	<p>Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung:</p>
	<p>1-7: Kunststoffe / 20-22: Papier und Pappe / 80-98: Verbundstoffe.</p>

Symbol	Werkstoff	Enthalten in folgenden Verpackungsteilen dieses Produktes
	Polyethylenterephthalat	–
	Polyethylen High-Density	–
	Polyvinylchlorid	–
	Polyethylen Low-Density	Tüte für Zubehör
	Polypropylen	–
	Polystyrol	–
	Andere Kunststoffe	–
	Wellpappe	Verkaufsverpackung und innere Verpackung
	Sonstige Pappe	–
	Papier	–
	Papier/Pappe/Kunststoff	–
	Papier/Pappe/Kunststoff/Aluminium	–

13. Hinweise zu Garantie und Serviceabwicklung

Garantie der TARGA GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den originalen Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt. Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft. Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden. Das Produkt ist nur für den privaten

und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme Ihres Produktes sorgfältig die beigelegte Dokumentation. Sollte es einmal zu einem Problem kommen, welches auf diese Weise nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an unsere Hotline.
- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenschein und die Artikelnummer bzw. wenn vorhanden die Seriennummer als Nachweis für den Kauf bereit.
- Für den Fall, dass eine telefonische Lösung nicht möglich ist, wird durch unsere Hotline in Abhängigkeit der Fehlerursache ein weiterführender Service veranlasst.
- Auf www.lidl-service.com können Sie dieses und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Installationssoftware herunterladen. Mit diesem QR-Code gelangen Sie direkt auf die LIDL-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können mittels Eingabe der Artikelnummer (IAN) Ihre Bedienungsanleitung öffnen.



Service

DE Telefon: 0800 5435111
E-Mail: targa@lidl.de

AT Telefon: 0820 201222
E-Mail: targa@lidl.at

CH Telefon: 0842 665 566
E-Mail: targa@lidl.ch

IAN: 411956_2110



Hersteller

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die oben benannte Servicestelle.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DEUTSCHLAND

Contents

1. Intended use.....	16
2. Copyright	16
3. Package contents	17
3.1 Assembly material.....	17
4. Overview	18
5. Technical data	19
6. Safety instructions	19
7. Assembly.....	20
7.1 Required tools.....	20
7.2 Assembly preparation	20
8. Initial use.....	21
8.1 Smoker operation	21
8.2 Barbecue operation.....	21
9. Maintenance/cleaning.....	22
10. Storing the device when not in use	22
11. Troubleshooting	22
12. Environmental and waste disposal information.....	22
13. Notes on warranty and service	23

Congratulations!

By purchasing the GRILL MEISTER GMS 92 A1 smoker, hereinafter referred to as smoker, you have opted for a high-quality product.

Familiarise yourself with the product and the components supplied before assembling the smoker and read this operating manual carefully. Observe the safety instructions and only use the smoker in the manner described in this operating manual and for the indicated fields of application.

Keep these operating instructions in a safe place. Hand over all documents in the event that you pass on the smoker to a third party.

1. Intended use

This smoker is designed to cook food such as meat, fish and vegetables. The smoker is for outdoor use only. Never use the smoker indoors. It is not intended for business or commercial use. Use the smoker solely for private purposes; any other use is deemed improper.

The manufacturer shall not be liable for any damage or faults arising as a result of changes or modifications made to the smoker without the approval of the manufacturer.

Please observe the national regulations and/or laws in the respective country of use.

2. Copyright










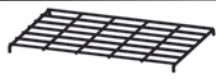
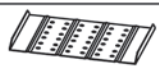

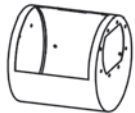












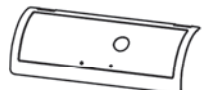














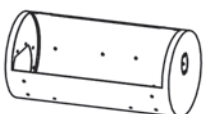














All contents of this operating manual are subject to copyright law and are provided to the user solely as a source of information. Any form of copying or reproduction of data and information without the express written permission of the author is prohibited. This also concerns commercial use of the content and data. The text and illustrations correspond to the technical standards at the time of printing. Subject to alterations.

3. Package contents

Unpack the smoker and all of the accessories. Remove all packaging materials and check all of the components for completeness and signs of damage. If any parts are missing or damaged, please contact the manufacturer.

- Smoker (not assembled)
- Assembly material
- This operating manual

3.1 Assembly material

1		4X	18		2X	
2		1X	19		2X	
3		6X	20		3X	
4		3X	21		2X	
5		1X	22		1X	
6		3X	23		2X	
7		1X	24		1X	
8		1X	25		1X	
9		1X	A	M4x8	 	16X
10		2X	B	M5x10	 	1X
11		1X	C	M5x15	 	6X
12		1X	D	M6x12	 	14X
13		1X	E	M6x35	 	8X
14		2X	F	M6x40	 	4X
15		1X	G	M6x55	 	6X
16		1X	H	M4	 	16X
17		1X	I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Overview

This operating manual also has a cover that can be unfolded. The inside of the cover provides a schematic of the smoker and a number legend. The numbers identify the following parts/functions:

- 1** Hinge
- 2** Lid (combustion chamber)
- 3** Spacer sleeve (handle)
- 4** Wooden handle
- 5** Cooking grate (combustion chamber)
- 6** Coal plate
- 7** Combustion chamber
- 8** Vent slider (combustion chamber)
- 9** Fastening strut
- 10** Reinforcing plate
- 11** Thermometer
- 12** Lid (cooking chamber)
- 13** Thermometer, bottom
- 14** Cooking grate (cooking chamber)
- 15** Vent slider (flue)
- 16** Flue
- 17** Cooking chamber
- 18** Wheel leg
- 19** Stand
- 20** Shelf board
- 21** Shelf board holder
- 22** Wire shelf
- 23** Wheel
- 24** Axle
- 25** Spring

5. Technical data

Model	GMS 92 A1
Dimensions when assembled (W x H x D)	Approx. 107 x 113.5 x 63.5 cm
Dimensions of cooking grate, combustion chamber (W x D)	Approx. 26 x 29 cm
Dimensions of cooking grate, cooking chamber (W x D)	Approx. 59 x 29 cm
Fuel	Charcoal and charcoal briquettes
Capacity for direct barbecuing (combustion chamber and cooking chamber)	Max. 1.25 kg pro coal plate
Capacity for indirect barbecuing (combustion chamber only)	Max. 1.5 kg
Weight	Approx. 14 kg

The specifications and design are subject to change without notice.

6. Safety instructions

Before using the smoker for the first time, read the following instructions carefully and observe all warnings. Keep this operating manual in a safe place for future reference. If you give the device away or sell it, please ensure that you also pass on this operating manual. It is part of the product.

Key to symbols



DANGER! This symbol, together with the word 'Danger', indicates an impending dangerous situation that, if not prevented, can lead to serious injuries or even death.



WARNING! This symbol indicates important information for the safe operation of the smoker and user safety.



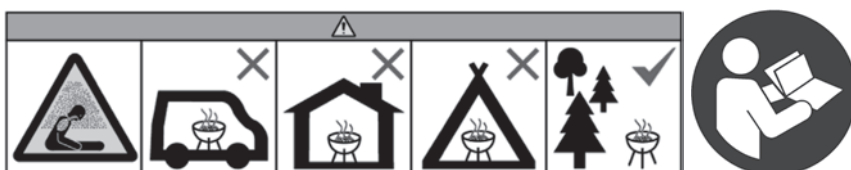
DANGER! This symbol indicates health hazards due to scalding/burning.



Heat resistant gloves



This symbol indicates products whose physical and chemical composition have been tested and found to be safe for use in contact with foodstuffs in accordance with Regulation EC 1935/2004.



Do not operate the smoker in enclosed and/or habitable rooms, for example, in buildings, tents, motor homes, mobile homes or boats. There is a risk of death due to carbon monoxide poisoning.



DANGER! Never use the smoker indoors. Only allow charcoal to burn out in open spaces; do not allow it to do this indoors! Otherwise you could be in danger of carbon monoxide poisoning, which can lead to death in a very short time.



DANGER! Always place the smoker on an even, heat-resistant, solid horizontal surface and not in the vicinity of flammable materials, liquids or gases. Ensure a sufficient distance from walls and other objects and never leave the smoker unattended when in use and after use for as long as it is still warm. There is a risk of fire!



DANGER! Only light the smoker with firelighters that conform to the requirements of the European EN 1860-3 standard. Never use petrol or methylated spirits. There is danger of deflagration or uncontrollable heat generation that can lead to serious burn injuries or fire. There is a risk of injury and fire!



DANGER! Do not use a hairdryer or similar device. There is a risk of flying sparks, and the smoker could become damaged.



DANGER! Never use water to extinguish a grease fire on the smoker! This can cause an explosive deflagration. Instead, use a fire blanket to suffocate the fire.



DANGER! Only use the smoker with charcoal, charcoal briquettes, wood chips or wood pellets. Do not use any other kind of fuel. There is a risk of fire!



DANGER! When barbecuing, wear protective gloves in accordance with the PPE Ordinance (Category II regarding thermal risks, DIN-EN 407). Use a suitable utensil when barbecuing, such as barbecue tongs, to turn the food in order to prevent burns. There is a risk of burn injuries.



DANGER! The vent sliders (8, 15) get hot during operation. To prevent burns, wear heat protective gloves when adjusting the vent sliders (8, 15) during operation. There is a risk of burn injuries.



DANGER! Allow the smoker to cool completely before cleaning. There is a risk of burn injuries!



WARNING! Keep children and pets away from the smoker.



WARNING! The smoker gets very hot and must not be moved when in use!



WARNING! When you have finished barbecuing, allow the remaining charcoal to burn out. Do not extinguish with water.



WARNING! Only charcoal that meets the requirements of the EN 1860-2 standard may be used in the smoker.

7. Assembly

7.1 Required tools

- Phillips screwdriver
- Open-ended spanner: SW 7 mm, SW 8 mm, SW 10 mm and SW 13 mm

7.2 Assembly preparation

- Proceed with care when assembling the smoker.
- Plan a sufficient amount of time.
- Ensure you have a sufficiently large workspace.
- Remove all of the individual components from the packaging and place them somewhere easily accessible.
- Remove all of the assembly materials from the packaging and place them somewhere easily accessible.
- Ensure you have the required tools at hand.



WARNING! When assembling the smoker, make sure that the heads of the screws always point outwards. This allows you to prevent injuries caused by protruding screws.

Assembly of the smoker is described on pages 2 through 6, with illustrations. Set aside the required individual components and assembly materials.

Please note that some sheet metal parts will only contract and take on their final positions during assembly because of their shape. For that reason, we recommend initially hand-tightening the screws before tightening them using a tool later on.

8. Initial use

Before using the smoker for the first time, heat it for at least 1 hour in order to burn any possible production residues. Odours may develop during this time, but this is completely normal.



DANGER! Only light the smoker with firelighters that conform to the requirements of the European EN 1860-3 standard. Never use petrol or methylated spirits. There is danger of deflagration or uncontrollable heat generation that can lead to serious burn injuries or fire. There is a risk of injury and fire!



DANGER! Do not use a hairdryer or similar device. There is a risk of flying sparks, and the smoker could become damaged.



DANGER! Always place the smoker on an even, heat-resistant, solid horizontal surface and not in the vicinity of flammable materials, liquids or gases. Ensure a sufficient distance from walls and other objects and never leave the smoker unattended when in use and after use for as long as it is still warm. There is a risk of fire!



DANGER! The vent sliders (8, 15) get hot during operation. To prevent burns, wear heat protective gloves when adjusting the vent sliders (8, 15) during operation. There is a risk of burn injuries.

8.1 Smoker operation

- Insert the cooking grate (14) into the cooking chamber (17).
- Fill 1.5 kg charcoal briquettes or charcoal into the combustion chamber (7). We recommend using charcoal briquettes because they burn longer. Distribute the charcoal briquettes evenly.
- Place two or three solid firelighters on the charcoal briquettes and light them with a lighter or match. Make sure the vent sliders (8, 15) and the lid (2) of the combustion chamber (7) are fully open.

Note: You can also ignite the charcoal briquettes away from the smoker on a fire-proof surface in a chimney starter, if one is available to you.

- The embers are in an ideal state when the charcoal briquettes form a white layer of ash and the firelighters are completely burned.
- Only close the lid (2) of the combustion chamber (7) and the lid (12) of the cooking chamber (17) when the charcoal briquettes are fully turned to embers and there are no more flames.
- Now place the food on the cooking grate (14) in the cooking chamber (17).
- Control the air supply with the vent slider (8) on the combustion chamber (7) and the vent slider (15) on the flue (16).
- If a smoky aroma is desired, place one or two handfuls of wood chips or wood pellets onto the charcoal briquettes.
- We recommend adding 0.5 to 1 kg of charcoal briquettes, wood chips or wood pellets if the temperature drops.
- Remove the barbecued food once the desired cooking point/browning is achieved. To determine the cooking point, using a barbecue thermometer to measure the core temperature of the food during the entire process is recommended.

Enjoy!

8.2 Barbecue operation

- Fill the charcoal briquettes or charcoal onto the coal plates (6) in the cooking chamber (17). We recommend using charcoal since it burns hotter, for better barbecuing results. Use 1.25 kg charcoal per coal plate (6). Distribute the charcoal evenly. You can also use the combustion chamber (7) for barbecuing. It is excellent for searing.
 - Place two or three solid firelighters on the charcoal and light them with a lighter or match. Make sure the vent sliders (8, 15) are fully open.
- Note: You can also ignite the charcoal away from the smoker on a fire-proof surface in a chimney starter, if one is available to you.
- The embers are in an ideal state when the charcoal forms a white layer of ash and the firelighters are completely burned.
 - Insert the cooking grate (5) or cooking grate (14) depending on which chamber you want to use for barbecuing. Wear heat protective gloves to prevent burns.
 - Only close the lid (2) of the combustion chamber (7) and the lid (12) of the cooking chamber (17) when the charcoal is burning fully.
 - Wait a short time until the cooking grate (5 or 14) is heated up and then begin barbecuing.
 - Remove the barbecued food once the desired cooking point/browning is achieved.

Enjoy!

9. Maintenance/cleaning



Wait until the smoker has cooled down completely before cleaning. Otherwise, there is a risk of burn injuries.

The smoker does not contain any components that require regular maintenance. Use a dishcloth, water and any commercially available washing up-liquid for routine cleaning. Do not use any aggressive or scouring cleaning agents in order to prevent damage.

Use a household sponge and dish washing detergent to clean the cooking grate (5, 14). If the cooking grate (5, 14) is heavily encrusted, it is helpful to soak it in water to soften the encrustations before cleaning. After cleaning, rinse the cooking grate (5, 14) with clean water to remove any detergent residue.

10. Storing the device when not in use

If you do not intend to use the smoker, clean it as described in the 'Maintenance/cleaning' section and keep it in a clean, dry place.

11. Troubleshooting

The vent slider (8) is loose.













- The vent slider (8) may loosen over time. If this happens, you can simply tighten the vent slider (8) using a screwdriver. Please only do so when the barbecue has fully cooled.

12. Environmental and waste disposal information

Dispose of the fuel in suitable containers made of incombustible materials once the fuel has completely cooled down or burned out.

By properly disposing of the old device, you can avoid environmental damage and health hazards. Further information regarding proper disposal of the old device can be obtained from your local authority or the shop where you purchased the device.

	<p>Make sure that the packaging is disposed of in an environmentally friendly manner. Cardboard packaging can be put out for waste-paper collection or taken to public collection points for recycling. The plastic packaging used for your device will be collected by your local waste management company and disposed of in an environmentally friendly manner.</p>
	<p>Relevant for France only: The product can be recycled, is subject to an extended producer responsibility and is collected separately.</p>
	<p>Please pay attention to the labels on packaging materials when you separate waste; these are marked with abbreviations (a) and numbers (b) that mean the following:</p>
	<p>1-7: Plastics/20-22: Paper and cardboard/80-98: Composite materials.</p>

Symbol	Material	This product contains the following packaging components
	Polyethylene terephthalate	—
	High-density polyethylene	—
	Polyvinyl chloride	—
	Low-density polyethylene	Bag for accessories
	Polypropylene	—
	Polystyrene	—
	Other plastics	—
	Corrugated cardboard	Sales/inner packaging
	Other cardboard	—
	Paper	—
	Paper/cardboard/plastic	—
	Paper/cardboard/plastic/aluminium	—

13. Notes on warranty and service

Warranty of TARGA GmbH

Dear Customer,

This device is sold with three years warranty from the date of purchase. In the event of product defects, you have legal rights towards the seller. These statutory rights are not restricted by our warranty as described below.

Warranty conditions

The warranty period commences upon the date of purchase. Please keep the original receipt in a safe place as it is required as proof of purchase. If any material or manufacturing faults occur within three years of purchase of this product, we will repair or replace the product free of charge as we deem appropriate.

Warranty period and legal warranty rights

The warranty period is not extended in the event of a warranty claim. This also applies to replaced and repaired parts. Any damage or defects discovered upon purchase must be reported immediately when the product has been unpacked. Any repairs required after the warranty period will be subject to charge.

Scope of warranty

The device was carefully manufactured in compliance with stringent quality guidelines and subjected to thorough testing before it left the works. The warranty applies to material and manufacturing faults. This warranty does not cover product components which are subject to normal wear and which can therefore be regarded as wearing parts, or damage to fragile components such as switches, rechargeable batteries or components made of glass. This warranty is void if the product is damaged, incorrectly used or serviced. To ensure correct use of the product, always comply fully with all instructions contained in the user manual. The warnings and recommendations in the user manual regarding correct and incorrect use and handling of the product must always be observed and complied with. The product is solely designed for private use and

is not suitable for commercial applications. The warranty is rendered void in the event of incorrect handling and misuse, if it is subjected to force, and also if any person other than our authorised service technicians interfere with the device. No new warranty period commences if the product is repaired or replaced.

Submitting warranty claims

To ensure speedy handling of your complaint, please note the following:

- Before using your product for the first time, please read the enclosed documentation carefully. Should any problems arise which cannot be solved in this way, please call our hotline.
- Always have your receipt, the product article number as well as the serial number (if available) to hand as proof of purchase.
- If it is not possible to solve the problem on the phone, our hotline support staff will initiate further servicing procedures depending on the fault.
- You can find this and many more manuals, product videos and installation software available for download at www.lidl-service.com. This QR code takes you directly to the LIDL service page (www.lidl-service.com). There, you can enter the item number (IAN) to access your operating manual.



Service

GB Phone: 0800 404 7657
E-Mail: targa@lidl.co.uk

IE Phone: 1800 101010
E-Mail: targa@lidl.ie

MT Phone: 800 62230
E-Mail: targa@lidl.com.mt

CY Phone: 8009 4241
E-Mail: targa@lidl.com.cy

IAN: 411956_2110



Manufacturer

Please note that the following address is not a service address. First contact the service point stated above.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Table des matières

1. Utilisation conforme	25
2. Droits d'auteur	25
3. Contenu de la livraison	26
3.1 Outils de montage	26
4. Vue d'ensemble	27
5. Caractéristiques techniques	28
6. Consignes de sécurité	28
7. Montage	29
7.1 Outils nécessaires	29
7.2 Préparer le montage	29
8. Mise en service	30
8.1 Mode fumoir	30
8.2 Mode barbecue	30
9. Entretien/nettoyage	31
10. Entreposage en cas de non-utilisation	31
11. Dépannage	31
12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets	31
13. Remarques concernant la garantie et le service après-vente	32

Félicitations !

Grâce à l'achat de votre fumoir GRILL MEISTER GMS 92 A1, ci-après désigné par « fumoir », vous avez fait le choix d'un produit de haute qualité.

Avant le montage du fumoir, familiarisez-vous avec le produit ainsi qu'avec les pièces livrées en lisant attentivement le présent mode d'emploi. Veuillez notamment respecter les consignes de sécurité et n'utiliser le fumoir que pour les domaines d'application décrits et indiqués dans le présent mode d'emploi.

Veuillez conserver le présent mode d'emploi. Veuillez également transmettre tous les documents en cas de cession du fumoir à un tiers.

1. Utilisation conforme

Ce fumoir est uniquement destiné à la cuisson d'aliments tels que la viande, le poisson ou les légumes. Ce produit ne doit être utilisé qu'à l'extérieur, en plein air. N'utilisez jamais ce fumoir dans un espace clos. Ce produit n'est pas prévu pour une utilisation en entreprise ou pour une exploitation commerciale. Le fumoir ne doit être utilisé qu'à titre privé ; aucune autre utilisation n'est admise.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage ou d'incident causés par une modification du fumoir réalisée sans l'accord du fabricant.

Veuillez respecter les réglementations et la législation en vigueur dans le pays d'utilisation.

2. Droits d'auteur









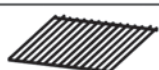
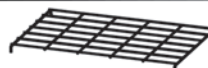
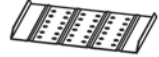

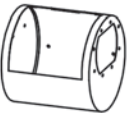












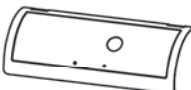




















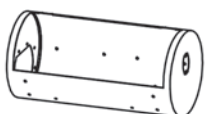








Tous les contenus du présent mode d'emploi sont soumis aux droits d'auteur et sont mis à disposition du lecteur exclusivement à titre d'information. Toute copie ou reproduction des données et informations sans l'accord explicite et écrit de l'auteur est interdite. Ceci s'applique également en cas d'utilisation commerciale des contenus et données. Le texte et les illustrations sont conformes à l'état de la technique lors de l'impression. Sous réserve de modifications.

3. Contenu de la livraison

Retirez le fumoir et tous les accessoires de leur emballage. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez que tous les composants sont présents dans leur intégralité et qu'ils sont en bon état. En cas de livraison incomplète ou détériorée, veuillez vous adresser au fabricant.

- Fumoir (non monté)
- Outils de montage
- Le présent mode d'emploi

3.1 Outils de montage

1		4X	18		2X	
2		1X		19		2X
3		6X	20			3X
4		3X		21		2X
5		1X	22			1X
6		3X		23		2X
7		1X	24			1X
8		1X		25		1X
9		1X	A		M4x8	 
10		2X	B	M5x10	 	1X
11		1X	C	M5x15	 	6X
12		1X	D	M6x12	 	14X
13		1X	E	M6x35	 	8X
14		2X	F	M6x40	 	4X
			G	M6x55	 	6X
15		1X	H	M4	 	16X
			I	M5	 	8X
16		1X	J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
17		1X	L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Vue d'ensemble

Le présent mode d'emploi est doté d'un rabat dépliant. Une illustration numérotée du fumoir est reproduite sur la face interne du rabat. Les chiffres désignent les éléments suivants :

- 1** Charnière
- 2** Couvercle (chambre de combustion)
- 3** Tube d'écartement (poignée)
- 4** Poignée en bois
- 5** Grille de cuisson (chambre de combustion)
- 6** Plaque à charbon
- 7** Chambre de combustion
- 8** Aérateur (chambre de combustion)
- 9** Languette de fixation
- 10** Renfort en tôle
- 11** Thermomètre
- 12** Couvercle (chambre de cuisson)
- 13** Partie inférieure du thermomètre
- 14** Grille de cuisson (chambre de cuisson)
- 15** Aérateur (cheminée)
- 16** Cheminée
- 17** Chambre de cuisson
- 18** Support pour roue
- 19** Support
- 20** Planche
- 21** Fixation de planche
- 22** Grille de dépose
- 23** Roue
- 24** Axe
- 25** Ressort

5. Caractéristiques techniques

Modèle	GMS 92 A1
Dimensions après montage (L x h x p)	env. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Dimensions de la grille de cuisson de la chambre de combustion (L x p)	environ 26 x 29 cm
Dimensions de la grille de cuisson de la chambre de cuisson (L x p)	environ 59 x 29 cm
Combustible	charbon de bois et briquettes de charbon de bois
Contenance lors de la cuisson directe (chambre de combustion et chambre de cuisson)	max. 1,25 kg par plaque à charbon
Contenance lors de la cuisson indirecte (uniquement chambre de combustion)	max. 1,5 kg
Poids	env. 14 kg

Les caractéristiques techniques ainsi que la conception peuvent faire l'objet de modifications sans préavis.

6. Consignes de sécurité

Préalablement à la première utilisation du fumoir, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez tous les avertissements. Conservez ce mode d'emploi soigneusement en vue d'une consultation ultérieure. Si vous vendez ou confiez l'appareil à une autre personne, vous devez absolument lui fournir le présent mode d'emploi. Il fait partie intégrante du produit.

Signification des symboles utilisés



DANGER ! Ce symbole, avertissant d'un « danger », désigne une situation à caractère dangereux qui, si elle n'est pas évitée, peut provoquer des blessures graves, voire présenter un danger de mort.



AVERTISSEMENT ! Ce symbole indique des consignes importantes pour un fonctionnement en toute sécurité du fumoir et pour la protection de l'utilisateur.



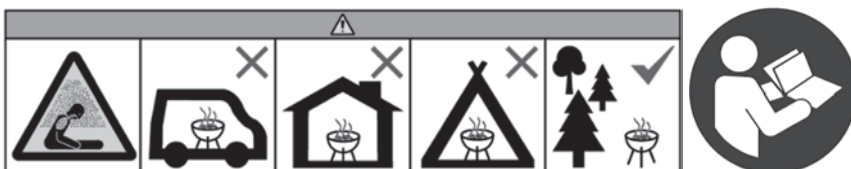
DANGER ! Ce symbole met en garde l'utilisateur contre les risques de brûlure.



Gants de protection résistants à la chaleur



Ce symbole désigne des produits, dont la composition physique et chimique a été testée, déclarés inoffensifs pour la santé en ce qui concerne le contact avec des aliments, conformément au règlement CE 1935/2004.



N'utilisez pas le fumoir dans des espaces fermés et/ou habitables, tels qu'un immeuble, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Il existe un danger de mort par intoxication au monoxyde de carbone.



DANGER ! Ne jamais utiliser ce fumoir dans un espace clos. Ne pas faire brûler ou rougir le charbon de bois dans des espaces fermés, mais uniquement en plein air ! Il existe sinon un risque d'intoxication au monoxyde de carbone, ce qui peut entraîner la mort en très peu de temps.



DANGER ! Ce fumoir ne doit être utilisé que sur une surface stable, plane, horizontale, solide et résistante à la chaleur, et jamais à proximité de matériaux, de liquides ou de gaz inflammables. Ménagez suffisamment d'espace entre le fumoir et les murs, ainsi qu'entre le fumoir et d'autres objets, et ne laissez jamais le fumoir sans surveillance pendant et après usage, tant qu'il est encore chaud. Cela peut entraîner un incendie !



DANGER ! Utilisez seulement des produits conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou rallumer le barbecue. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Cela pourrait causer des déflagrations ou des dégagements de chaleurs incontrôlables et avoir pour conséquence des blessures sérieuses ou des incendies. Risque de blessure et d'incendie !



DANGER ! N'utilisez pas de sèche-cheveux ni d'accessoire similaire. La projection d'étincelles peut s'avérer dangereuse et le fumoir risque d'être endommagé.



DANGER ! Si des matières grasses prennent feu sur le fumoir, **ne versez en aucun cas de l'eau pour éteindre le feu !** Cela pourrait entraîner une explosion. Utilisez à la place une couverture, par exemple, afin d'étouffer l'incendie.



DANGER ! N'utilisez que du charbon de bois, des briquettes de charbon de bois, des copeaux ou des granulés de bois pour ce fumoir, jamais d'autres combustibles. Il y a un risque d'incendie !



DANGER ! Lors de la cuisson, portez des gants résistants à la chaleur conformément au règlement relatif aux équipements de protection individuelle (catégorie II concernant la protection contre les risques thermiques, DIN-EN 407). Employez des ustensiles adaptés pour retourner les aliments, tels qu'une pince à barbecue, afin d'éviter les brûlures. Risque de brûlure !



DANGER ! Les aérateurs (8, 15) chauffent pendant l'usage. Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous réglez les aérateurs (8, 15) lors de l'utilisation du fumoir afin d'éviter les brûlures. Risque de brûlure !



DANGER ! Attendez que le fumoir soit entièrement refroidi avant de le nettoyer. Risque de brûlure !



AVERTISSEMENT ! Tenez le fumoir éloigné des enfants et des animaux domestiques.



AVERTISSEMENT ! Ce fumoir atteint des températures très élevées et ne doit jamais être déplacé lorsqu'il est en cours d'utilisation !



AVERTISSEMENT ! Laissez le charbon de bois se consumer après utilisation, ne versez jamais d'eau pour éteindre le feu.



AVERTISSEMENT ! Le fumoir doit uniquement être utilisé avec du charbon de bois conforme à la norme EN 1860-2.

7. Montage

7.1 Outils nécessaires

- Tournevis cruciforme
- Clé mixte : ouverture 7 mm, 8 mm, 10 mm et 13 mm

7.2 Préparer le montage

- Procédez avec soin lors du montage du fumoir.
- Prévoyez suffisamment de temps.
- Organisez une surface de travail d'une taille suffisante.
- Sortez toutes les pièces de l'emballage et déposez-les de manière à ce qu'elles soient facilement accessibles.
- Sortez tous les outils de montage de l'emballage et déposez-les de manière à ce qu'ils soient facilement accessibles.
- Préparez les outils nécessaires.



AVERTISSEMENT ! Assurez-vous, lors du montage du fumoir, que toutes les têtes des vis pointent bien vers l'extérieur. Cela permet d'éviter les blessures causées par des vis qui dépassent.

Le montage du fumoir est décrit avec des illustrations aux pages 2 à 6. Placez à portée de main les éléments nécessaires ainsi que les outils de montage.

Veillez noter qu'en raison des différentes formes, certaines pièces métalliques s'adaptent au moment du montage seulement. Il est conseillé de d'abord serrer les vis à la main, puis avec un outil ultérieurement.

8. Mise en service

Faites chauffer le fumoir pendant au moins 1 heure avant la première utilisation afin de brûler les éventuels résidus de la fabrication. Des odeurs peuvent émaner du barbecue durant cette étape, cela est parfaitement normal.



DANGER !

Utilisez seulement des produits conformes à la norme européenne EN 1860-3 pour allumer ou rallumer le barbecue. Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le feu. Cela pourrait causer des déflagrations ou des dégagements de chaleurs incontrôlables et avoir pour conséquence des blessures sérieuses ou des incendies. Risque de blessure et d'incendie !



DANGER ! N'utilisez pas de sèche-cheveux ni d'accessoire similaire. La projection d'étincelles peut s'avérer dangereuse et le fumoir risque d'être endommagé.



DANGER ! Ce fumoir ne doit être utilisé que sur une surface stable, plane, horizontale, solide et résistante à la chaleur, et jamais à proximité de matériaux, de liquides ou de gaz inflammables. Ménagez suffisamment d'espace entre le fumoir et les murs, ainsi qu'entre le fumoir et d'autres objets, et ne laissez jamais le fumoir sans surveillance pendant et après usage, tant qu'il est encore chaud. Cela peut entraîner un incendie !



DANGER ! Les aérateurs (8, 15) chauffent pendant l'usage. Portez des gants résistants à la chaleur lorsque vous réglez les aérateurs (8, 15) lors de l'utilisation du fumoir afin d'éviter les brûlures. Risque de brûlure !

8.1 Mode fumoir

- Placez la grille de cuisson (14) dans la chambre de cuisson (17).
- Mettez 1,5 kg de briquettes de charbon de bois ou de charbon de bois dans la chambre de combustion (7). Nous vous conseillons d'utiliser des briquettes de charbon de bois car elles brûlent plus longtemps. Veuillez répartir les briquettes de charbon de bois de manière homogène.
- Répartissez ensuite 2-3 allume-barbecues sur les briquettes de charbon de bois avant de les allumer à l'aide d'un briquet ou d'allumettes. Veillez à ce que les aérateurs (8, 15) et le couvercle (2) de la chambre de combustion (7) soient complètement ouverts.
Remarque : vous pouvez également allumer les briquettes de charbon de bois dans une cheminée d'allumage à l'extérieur du fumoir, sur un support résistant au feu, si vous en avez une.
- L'état idéal des braises est reconnaissable à la couche de cendres blanche qui se forme à la surface des briquettes de charbon de bois et lorsque les allume-barbecues sont complètement brûlés.
- Fermez le couvercle (2) de la chambre de combustion (7) et le couvercle (12) de la chambre de cuisson (17) seulement lorsque les briquettes de charbon de bois sont complètement brûlées et qu'il n'y a plus de flammes.
- Mettez à présent les aliments à cuire sur la grille de cuisson (14) dans la chambre de cuisson (17).
- Réglez la ventilation à l'aide de l'aérateur (8) se trouvant sur la chambre de combustion (7) et de l'aérateur (15) se trouvant sur la cheminée (16).
- Pour obtenir un bon goût fumé, mettez si nécessaire 1 à 2 poignées de copeaux ou de granulés de bois sur les briquettes de charbon de bois.
- Si la température baisse, nous recommandons d'ajouter 0,5 à 1 kg de briquettes de charbon de bois ou bien de copeaux/granulés de bois.
- Retirez les aliments à cuire au moment désiré/lorsque le degré de cuisson souhaité a été atteint. Pour déterminer le point de cuisson, nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre pour barbecue permettant de mesurer la température à cœur des aliments.

Bon appétit !

8.2 Mode barbecue

- Mettez des briquettes de charbon de bois ou du charbon de bois sur les plaques à charbon (6) de la chambre de cuisson (17). Nous recommandons l'utilisation du charbon de bois car celui-ci chauffe plus et permet d'obtenir un meilleur résultat de cuisson. Utilisez 1,25 kg de charbon de bois par plaque à charbon (6). Veuillez répartir le charbon de bois de manière homogène. Vous pouvez également utiliser la chambre de combustion (7) pour la cuisson. Elle est parfaite pour saisir les aliments.
- Répartissez ensuite 2-3 allume-barbecues sur le charbon de bois avant de les allumer à l'aide d'un briquet ou d'allumettes. Veillez à ce que les aérateurs (8, 15) soient complètement ouverts.
Remarque : vous pouvez également allumer le charbon de bois dans une cheminée d'allumage à l'extérieur du fumoir, sur un support résistant au feu, si vous en avez une.
- L'état idéal des braises est reconnaissable à la couche de cendres blanche qui se forme à la surface du charbon de bois et lorsque les allume-barbecues sont complètement brûlés.
- Mettez en place la grille de cuisson (5) ou la grille de cuisson (14) en fonction de la chambre que vous souhaitez utiliser. Ce faisant, portez des gants résistants à la chaleur afin d'éviter les brûlures.

- Fermez le couvercle (2) de la chambre de combustion (7) et le couvercle (12) de la chambre de cuisson (17) seulement lorsque le charbon de bois brûle complètement.
- Attendez encore un peu que la grille de cuisson (5 ou 14) soit chaude avant de commencer à cuire les aliments.
- Retirez les aliments à cuire au moment désiré/lorsque le degré de cuisson souhaité a été atteint.

Bon appétit !

9. Entretien/nettoyage



Attendez que le fumoir soit entièrement refroidi pour le nettoyer. Sinon, il y a un risque de brûlure !

Aucun composant de ce fumoir ne nécessite un entretien régulier. Un torchon, de l'eau et un nettoyant courant suffisent pour un nettoyage normal. Afin de ne pas endommager le barbecue, n'utilisez pas de nettoyant agressif ou abrasif.

Un nettoyant de type liquide vaisselle et une éponge suffisent pour le nettoyage de la grille de cuisson (5, 14). Il peut être utile de faire tremper la grille de cuisson (5, 14) dans de l'eau avant de la laver, afin de ramollir les résidus tenaces qui se sont formés pendant la cuisson. Rincez la grille de cuisson (5, 14) à l'eau claire après le lavage pour enlever toute trace du produit nettoyant.

10. Entreposage en cas de non-utilisation

Après utilisation, nettoyer le fumoir selon les consignes données dans la partie « Entretien/nettoyage » avant de le ranger dans un endroit propre et sec.

11. Dépannage

L'aérateur (8) est lâche.













- Il est possible que l'aérateur (8) se relâche avec le temps. Si cela se produit, vous pouvez fixer de nouveau l'aérateur (8) tout simplement avec un tournevis. Ne procédez à cette opération que lorsque le barbecue est complètement refroidi.

12. Directives environnementales et indications concernant l'élimination des déchets

Attendez que les matières combustibles soient entièrement refroidies, voire consommées, avant de les jeter dans des récipients prévus à cet effet et faits de matériaux non inflammables.

L'élimination conforme des anciens appareils permet de préserver l'environnement et votre santé. Des renseignements complémentaires concernant l'élimination réglementaire des anciens appareils peuvent être obtenus auprès de la municipalité, des services d'élimination des déchets, ou du commerce ayant vendu l'appareil.

	L'élimination de l'emballage doit également respecter les directives environnementales. Les cartons peuvent être déposés dans les bacs de collecte de vieux papiers ou aux points de collecte publics en vue de leur recyclage. Les films et plastiques utilisés dans les emballages d'origine sont collectés par les entreprises de ramassage des déchets locales et éliminés de manière respectueuse de l'environnement.
	Uniquement pertinent pour la France : Le produit est recyclable, soumis à une responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.
	Veuillez prendre en compte l'identification des matériaux d'emballage lors du tri sélectif. Ils sont caractérisés par des abréviations (a) et des numéros (b) ayant la signification suivante :
	1-7 : plastique / 20-22 : papier et carton / 80-98 : matériaux composites.

Symbole	Matériau	Contenu dans les composants d'emballage suivants de ce produit
	Polytéréphtalate d'éthylène	—
	Polyéthylène haute densité	—
	Polychlorure de vinyle	—
	Polyéthylène faible densité	Sac pour les accessoires
	Polypropylène	—
	Polystyrène	—
	Autres plastiques	—
	Carton ondulé	Emballage de vente et emballage intérieur
	Autre carton	—
	Papier	—
	Papier/carton/plastique	—
	Papier/carton/plastique/aluminium	—

13. Remarques concernant la garantie et le service après-vente

Vous pouvez télécharger ce manuel et bien d'autres ainsi que des vidéos sur les produits et des logiciels d'installation sur www.lidl-service.com. Ce code QR vous permet d'arriver directement sur le site du service après-vente LIDL (www.lidl-service.com) ; vous pouvez y ouvrir votre mode d'emploi en saisissant le numéro d'article (IAN).



Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non recommandées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles

pendant la durée de la garantie du produit.



Service



Téléphone : 0800 919270

E-Mail : targa@lidl.fr

IAN: 411956_2110



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH

Coesterweg 45

59494 Soest

ALLEMAGNE

Garantie de TARGA GmbH



Cher client, chère cliente,

La garantie accordée sur ce produit est de trois ans à partir de la date d'achat. En cas de vice sur ce produit, vous disposez de droits que vous pouvez faire valoir vis-à-vis du vendeur du produit. L'exercice de ces droits n'est pas limité par notre garantie exposée ci-après.

Conditions de garantie

La période de garantie commence à la date d'achat. Merci de conserver soigneusement le ticket de caisse d'origine. Il vous sera demandé comme preuve d'achat. Si un vice matériel ou de fabrication survient dans les trois ans qui suivent la date d'achat de ce produit, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement, le choix restant à notre discrétion.

Période de garantie et droits résultant de vices

La période de garantie n'est pas prolongée en cas de son exercice. La même chose s'applique pour les pièces remplacées et réparées. Les dégâts et vices éventuellement présents dès l'achat doivent être signalés immédiatement dès le déballage. Une fois la période de garantie écoulée, toute réparation est payante.

Prestations incluses dans la garantie

L'appareil a été fabriqué selon des directives qualité strictes et a été soigneusement contrôlé avant d'être livré. La garantie s'applique aux défauts matériels ou de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces soumises à une usure normale et qui peuvent donc être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dégâts sur les pièces fragiles comme p. ex. les interrupteurs, les piles rechargeables ou les pièces en verre. Cette garantie est invalidée si le produit est endommagé, est utilisé ou entretenu de manière inappropriée. Pour assurer une utilisation conforme du produit, toutes les instructions indiquées dans le mode d'emploi doivent être soigneusement respectées. Les utilisations et manipulations non conseillées dans le mode d'emploi ou qui font l'objet d'un avertissement doivent impérativement être évitées. Ce produit est destiné exclusivement à une utilisation privée et non commerciale. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et inappropriée, de recours à la force et d'interventions qui ne sont pas effectuées par notre service technique autorisé. La réparation ou le remplacement du produit ne prolonge pas d'autant la période de garantie.

Processus d'application de la garantie

Afin de permettre un traitement rapide de votre demande, nous vous prions de suivre les indications suivantes :

- Avant de mettre votre produit en service, merci de lire avec attention la documentation jointe. Si un problème survient qui ne peut être résolu de cette manière, merci de vous adresser à notre assistance téléphonique.
- Pour toute demande, ayez la référence de l'article et si disponible, le numéro de série, à portée de main pour apporter la preuve de votre achat.
- S'il est impossible d'apporter une solution par téléphone, notre assistance téléphonique organisera une intervention technique en fonction de l'origine de la panne.



Service

BE Téléphone : 0800 12089
E-Mail : targa@lidl.be

LU Téléphone : 8002 5142
E-Mail : targa@lidl.be

CH Téléphone : 0842 665 566
E-Mail : targa@lidl.ch

IAN: 411956_2110



Fabricant

Important : l'adresse suivante n'est pas l'adresse de notre service technique. Contactez d'abord notre service technique aux coordonnées ci-dessus.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALLEMAGNE

Inhoudsopgave

1. Gebruik volgens de voorschriften	36
2. Auteursrecht	36
3. Inhoud van de verpakking	37
3.1 Montagemateriaal.....	37
4. Overzicht.....	38
5. Technische specificaties.....	39
6. Veiligheidsinformatie	39
7. Montage.....	40
7.1 Benodigde gereedschappen	40
7.2 Montage voorbereiden	40
8. Ingebruikname.....	41
8.1 Gebruik als smoker.....	41
8.2 Gebruik als barbecue.....	41
9. Onderhoud/reiniging	42
10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is	42
11. Problemen oplossen	42
12. Milieu-informatie en afvalverwijdering	42
13. Informatie over garantie en serviceafwikkeling	43

Van harte gefeliciteerd!

Met de aankoop van de smoker GRILL MEISTER GMS 92 A1, hierna smoker genoemd, hebt u gekozen voor een hoogwaardig product.

Leer de smoker en de meegeleverde onderdelen kennen voordat u het product gaat monteren en lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen en gebruik de smoker alleen zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven en voor de vermelde toepassingsgebieden.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Overhandig bij verstrekking van de smoker aan derden ook alle documentatie.

1. Gebruik volgens de voorschriften

Deze smoker is bestemd voor het garen van levensmiddelen, zoals vlees, vis of groente. De smoker is uitsluitend geschikt voor gebruik buitenshuis. Gebruik de smoker nooit in gesloten ruimten. Deze is niet bedoeld voor zakelijk of commercieel gebruik. Gebruik de smoker uitsluitend voor privédoeleinden. Elk ander gebruik is niet volgens de voorschriften.

De fabrikant sluit iedere aansprakelijkheid uit voor schade of storingen die voortvloeien uit een wijziging of modificatie van de smoker die niet door de fabrikant is goedgekeurd.

Houd u aan de voorschriften en wetten in het betreffende land van gebruik.

2. Auteursrecht









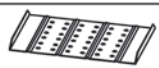
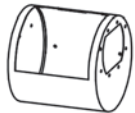



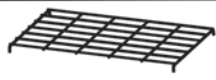



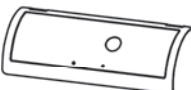





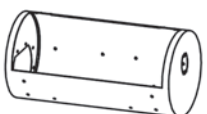






























De inhoud van deze gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd en wordt uitsluitend als informatiebron aan de lezer beschikbaar gesteld. Het kopiëren of vermenigvuldigen van gegevens en informatie is niet toegestaan zonder de uitdrukkelijke, schriftelijke toestemming van de auteur. Dit geldt ook voor het commerciële gebruik van de inhoud en gegevens. De tekst en afbeeldingen zijn technisch correct bij het ter perse gaan. Wijzigingen voorbehouden.

3. Inhoud van de verpakking

Neem de smoker en alle accessoires uit de verpakking. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en controleer of alle onderdelen compleet en onbeschadigd zijn. Neem contact op met de leverancier als de inhoud van de verpakking incompleet of beschadigd is.

- Smoker (niet gemonteerd)
- Montagemateriaal
- Deze gebruiksaanwijzing

3.1 Montagemateriaal

1		4X	18		2X	
2		1X				
3		6X	19		2X	
4		3X				
5		1X	20		3X	
6		3X				
7		1X	21		2X	
8		1X				
9		1X	22		1X	
10		2X				
11		1X	23		2X	
12		1X				
13		1X	24		1X	
14		2X				
15		1X	25		1X	
						16
17		1X	A	M4x8	 	16X
			B	M5x10	 	1X
			C	M5x15	 	6X
			D	M6x12	 	14X
			E	M6x35	 	8X
			F	M6x40	 	4X
			G	M6x55	 	6X
			H	M4	 	16X
			I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Overzicht

Deze gebruiksaanwijzing is voorzien van een uitklapbare omslag. Op de binnenzijde van de cover staat een tekening van de smoker met cijfers. De cijfers hebben de volgende betekenis:

- 1** Scharnier
- 2** Deksel (brandkamer)
- 3** Afstandshouder (handvat)
- 4** Houten handvat
- 5** Barbecuerooster (brandkamer)
- 6** Houtskoolrooster
- 7** Brandkamer
- 8** Ventilatieschuif (brandkamer)
- 9** Bevestigingsstrip
- 10** Versterkingsplaat
- 11** Thermometer
- 12** Deksel (gaarkamer)
- 13** Thermometer onderzijde
- 14** Barbecuerooster (gaarkamer)
- 15** Ventilatieschuif (schoorsteen)
- 16** Schoorsteen
- 17** Gaarkamer
- 18** Standvoet wiel
- 19** Standvoet
- 20** Werkplateau
- 21** Plateauhouder
- 22** Voorraadrooster
- 23** Wiel
- 24** As
- 25** Veer

5. Technische specificaties

Model	GMS 92 A1
Afmetingen gemonteerd (b x h x d)	Ca. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Afmetingen barbecuerooster brandkamer (b x d)	Ca. 26 x 29 cm
Afmetingen barbecuerooster gaarkamer (b x d)	Ca. 59 x 29 cm
Brandstof	Houtskool en houtskoolbriketten
Inhoud bij direct grillen (brandkamer en gaarkamer)	Max. 1,25 kg per houtskoolrooster
Inhoud bij indirect grillen (alleen brandkamer)	Max. 1,5 kg
Gewicht	Ca. 14 kg

De technische specificaties en het design kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

6. Veiligheidsinformatie

Lees voor het eerste gebruik van de smoker de volgende instructies aandachtig door en neem alle waarschuwingsaanwijzingen in acht. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig, zodat u deze later nog eens kunt raadplegen. Wanneer u het apparaat verkoopt of aan iemand anders doorgeeft, dient u ook deze gebruiksaanwijzing te overhandigen. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van het product.

Toelichting bij de gebruikte symbolen



GEVAAR! Dit symbool, met het woord "Gevaar", duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie die, als deze niet wordt vermeden, tot ernstig letsel of zelfs de dood kan leiden.



WAARSCHUWING! Dit symbool duidt op belangrijke informatie voor het veilige gebruik van de smoker en ter bescherming van de gebruiker.



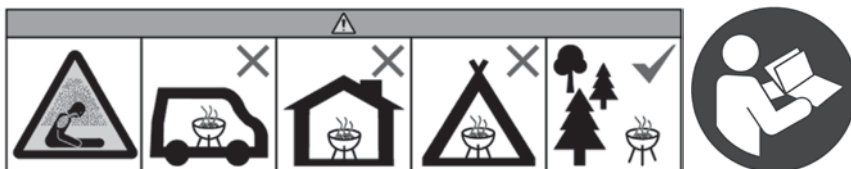
GEVAAR! Dit symbool duidt op gevaar voor de gezondheid door verbranden.



Beschermende handschoenen hittevast/hittebestendig



Dit symbool kenmerkt producten waarvan de fysische en chemische samenstelling is getest en waarvan is gebleken dat deze overeenkomstig de eisen van de verordening EG 1935/2004 geen schadelijke gevolgen opleveren bij contact met levensmiddelen.



Gebruik de smoker niet in gesloten en/of bewoonbare ruimten, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers, boten. Dit levert levensgevaar op als gevolg van koolmonoxidevergiftiging.



GEVAAR! Gebruik de smoker alleen buiten gesloten ruimten. Barbecuekolen niet in afgesloten ruimtes laten opbranden of uitgloeien, maar alleen in de open lucht! Anders bestaat het risico op een koolmonoxidevergiftiging die in zeer korte tijd tot de dood kan leiden.



GEVAAR! Gebruik de smoker alleen op een stabiele, vlakke, horizontale, warmtebestendige, vaste ondergrond en niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand aan ten opzichte van muren en andere voorwerpen. Laat de smoker tijdens het gebruik en daarna, zo lang deze heet is, nooit zonder toezicht achter. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik voor het aansteken of opnieuw aansteken uitsluitend aansteekhulpmiddelen (aanmaakblokjes) die voldoen aan de Europese norm EN 1860-3. Gebruik nooit benzine of brandspiritus. Anders bestaat het risico op ontploffing of oncontroleerbare warmteontwikkeling die tot ernstige brandwonden of brand kunnen leiden. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel en brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik geen föhn of een vergelijkbaar hulpmiddel. Er bestaat gevaar door rondvliegende vonken en de smoker zou beschadigd kunnen worden.



GEVAAR! Als vet op de smoker ontvlamt, **blus dit dan nooit met water!** Er bestaat het risico op een ontploffing. Gebruik in plaats daarvan bijv. een blusdeken voor het blussen, waarmee u de brand verstikt.



GEVAAR! Gebruik de smoker uitsluitend met houtskool, houtskoolbriketten, houtsnippers of houtpellets en nooit met andere brandstoffen. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! Draag bij het barbecueën hittebestendige handschoenen conform de PBM-verordening (Categorie II resp. Bescherming tegen warmte, DIN-EN 407). Gebruik voor het omkeren van het barbecueproduct geschikte hulpmiddelen, bijv. een barbecue tang, om verbrandingen te voorkomen. Er bestaat verbrandingsgevaar.



GEVAAR! De ventilatieschuiven (8, 15) worden heet tijdens het gebruik. Draag hittebestendige handschoenen als u de ventilatieschuiven (8, 15) tijdens het gebruik verstelt om verbrandingen te voorkomen. Er bestaat verbrandingsgevaar.



GEVAAR! Laat de smoker volledig afkoelen, voordat u deze reinigt. Er bestaat verbrandingsgevaar!



WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de smoker.



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



WAARSCHUWING! Laat na het barbecueën de resterende houtskool opbranden en blus deze niet met water.



WAARSCHUWING! De smoker mag alleen worden gebruikt met houtskool conform EN 1860-2.

7. Montage

7.1 Benodigde gereedschappen

- Kruiskopschroevendraaier
- Steeksleutel: SM 7 mm, SM 8 mm, SM 10 mm en SM 13 mm

7.2 Montage voorbereiden

- Ga bij de montage van de smoker zorgvuldig te werk.
- Plan voldoende tijd in.
- Zorg voor een werkvlak dat groot genoeg is.
- Haal alle losse onderdelen uit der verpakking en leg de onderdelen binnen handbereik neer.
- Haal het montagemateriaal uit de verpakking en leg de onderdelen binnen handbereik neer.
- Leg de gereedschappen klaar die u nodig hebt.



WAARSCHUWING! Let er bij de montage van de smoker beslist op dat de koppen van de schroeven altijd naar buiten wijzen. Zo kunt u letsel door uitstekende schroeven vermijden.

De montage van de smoker wordt op pagina 2 tot en met 6 met illustraties beschreven. Leg de noodzakelijke, losse onderdelen en het noodzakelijke montagemateriaal binnen handbereik klaar.

Houd er rekening mee dat sommige componenten vanwege de verschillende vormen pas tijdens de montage op hun plaats worden getrokken. Het wordt aanbevolen om de schroeven eerst met de hand te plaatsen en later met gereedschap vast te draaien.

8. Ingebruikname

Verwarm de smoker voor de eerste ingebruikname gedurende ten minste 1 uur voor om mogelijke productieresten te verbranden. Gedurende deze tijd kunnen er geurtjes ontstaan, maar dit is echter volledig normaal.



GEVAAR! Gebruik voor het aansteken of opnieuw aansteken uitsluitend aansteekhulpmiddelen (aanmaakblokjes) die voldoen aan de Europese norm EN 1860-3. Gebruik nooit benzine of brandspiritus. Anders bestaat het risico op ontploffingen of oncontroleerbare warmteontwikkelingen die tot de meest ernstige verbrandingen of branden kunnen leiden. Er bestaat gevaar voor persoonlijk letsel en brandgevaar!



GEVAAR! Gebruik geen föhn of een vergelijkbaar hulpmiddel. Er bestaat gevaar door rondvliegende vonken en de smoker zou beschadigd kunnen worden.



GEVAAR! Gebruik de smoker alleen op een stabiele, vlakke, horizontale, warmtebestendige, vaste ondergrond en niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen. Houd voldoende afstand aan ten opzichte van muren en andere voorwerpen. Laat de smoker tijdens het gebruik en daarna, zo lang deze heet is, nooit zonder toezicht achter. Er bestaat brandgevaar!



GEVAAR! De ventilatieschuiven (8, 15) worden heet tijdens het gebruik. Draag hittebestendige handschoenen als u de ventilatieschuiven (8, 15) tijdens het gebruik verstelt om verbrandingen te voorkomen. Er bestaat verbrandingsgevaar.

8.1 Gebruik als smoker

- Plaats het barbecuerooster (14) in de gaarkamer (17).
- Doe 1,5 kg houtskoolbriketten of houtskool in de brandkamer (7). Wij raden het gebruik van houtskoolbriketten aan omdat deze langer branden. Verdeel de houtskoolbriketten gelijkmatig.
- Verdeel nu 2 - 3 aanmaakblokjes over de houtskoolbriketten en steek deze met een aansteker of lucifers aan. Zorg ervoor dat de ventilatieschuiven (8, 15) en de deksel (2) van de brandkamer (7) helemaal open staan.
Opmerking: Indien beschikbaar kunt u de houtskoolbriketten ook buiten de smoker aansteken in een brikettenstarter op een vuurvaste ondergrond.
- De ideale toestand van de gloed kunt u herkennen aan een witte aslaag op de houtskoolbriketten en als de aanmaakblokjes volledig zijn verbrand.
- Sluit de deksel (2) van de brandkamer (7) en de deksel (12) van de gaarkamer (17) pas wanneer de houtskoolbriketten volledig zijn doorgeloeid en er geen vlammen meer zichtbaar zijn.
- Leg nu het barbecueproduct op het barbecuerooster (14) in de gaarkamer (17).
- Regel de luchttoevoer met behulp van de ventilatieschuif (8) op de brandkamer (7) en de ventilatieschuif (15) op de schoorsteen (16).
- Leg indien gewenst 1 tot 2 handen houtsnippers of houtpellets op de houtskoolbriketten voor de rooksmak.
- Als de temperatuur daalt, raden we aan om nog 0,5 tot 1 kg houtskoolbriketten en houtsnippers of houtpellets toe te voegen.
- Haal de barbecueproducten eruit, wanneer het gewenste gaarpunt/de bruiningsgraad is bereikt. Om het gaarpunt te bepalen, kunt u het beste gedurende het hele proces een barbecue thermometer gebruiken om de kerntemperatuur van het barbecueproduct te meten.

Eet smakelijk!

8.2 Gebruik als barbecue

- Leg houtskoolbriketten of houtskool op de houtskoolroosters (6) van de gaarkamer (17). Wij raden het gebruik van houtskool aan omdat houtskool heter wordt en een beter grillresultaat geeft. Gebruik 1,25 kg houtskool per houtskoolrooster (6). Verdeel de houtskool gelijkmatig. U kunt ook barbecueën in de brandkamer (7). Deze is heel geschikt om het product snel aan te braden.
- Verdeel nu 2 - 3 ontstekingshulpmiddelen van vast materiaal over de houtskool en steek deze met een aansteker of lucifers aan. Zorg ervoor dat de ventilatieschuiven (8, 15) helemaal open staan.
Opmerking: Indien beschikbaar kunt u de houtskool ook buiten de smoker aansteken in een brikettenstarter op een vuurvaste ondergrond.
- De ideale toestand van de gloed kunt u herkennen aan een witte aslaag op de houtskool en als de ontstekingshulpmiddelen volledig zijn verbrand.
- Plaats barbecuerooster (5) of barbecuerooster (14), afhankelijk van de kamer die u voor het barbecueën wilt gebruiken. Draag hierbij hittebestendige handschoenen om verbrandingen te voorkomen.
- Sluit de deksel (2) van de brandkamer (7) en de deksel (12) van de gaarkamer (17) pas wanneer de houtskool volledig brandt.
- Wacht nog even tot het barbecuerooster (5 of 14) heet is en begin dan met barbecueën.
- Haal de barbecueproducten eruit, wanneer het gewenste gaarpunt/de bruiningsgraad is bereikt.

Eet smakelijk!

9. Onderhoud/reiniging



Wacht met schoonmaken, totdat de smoker volledig is afgekoeld. Anders bestaat het risico op verbrandingen!

De smoker heeft geen onderdelen die regelmatig onderhoud vereisen. Gebruik voor de normale reiniging een vaatdoek en water met een gangbaar afwasmiddel. Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om beschadiging te voorkomen.

Voor de reiniging van het barbecueooster (5, 14) zijn een huishoudspons en afwasmiddel geschikt. Bij ernstige afzettingen op het barbecueooster (5, 14) helpt het om dit voor de reiniging in water te leggen, om de afzettingen los te weken. Spoel na de reiniging het barbecueooster (5, 14) met schoon water af om afwasmiddelresten te verwijderen.

10. Opslag wanneer het apparaat niet in gebruik is

Reinig de smoker volgens de aanwijzingen in het hoofdstuk "Onderhoud/reiniging" wanneer u deze niet gebruikt, en bewaar hem op een droge en schone plaats.

11. Problemen oplossen

De ventilatieschuif (8) zit los.













- De ventilatieschuif (8) kan na verloop van tijd een beetje los gaan zitten. Als dat gebeurt, kunt u de ventilatieschuif (8) eenvoudig opnieuw vastzetten met een schroevendraaier. Doe dit alleen wanneer de barbecue volledig is afgekoeld.

12. Milieu-informatie en afvalverwijdering

Verwijder de brandstof, wanneer deze volledig is afgekoeld of is opgebrand, in de daarvoor voorziene containers van niet-ontvlambaar materiaal.

Door uw oude apparaat gescheiden in te leveren, voorkomt u schade aan het milieu en risico's voor uw persoonlijke gezondheid. U kunt voor meer informatie over het correct inleveren van oude apparaten terecht bij uw gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

	Zorg ook voor een milieuvriendelijke verwijdering van het verpakkingsmateriaal. Karton kan met het oud papier worden ingeleverd of op openbare inzamel punten voor recycling worden afgegeven. Folie en plastic worden door uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf ingezameld en milieuvriendelijk verwijderd.
	Alleen relevant voor Frankrijk: Het product kan worden gerecycled, is onderworpen aan een uitgebreidere verantwoordelijkheid van de fabrikant en wordt gescheiden ingezameld.
	Volg bij de afvalscheiding de aanduidingen op de verpakkingsmaterialen, die gekenmerkt zijn met afkortingen (a) en nummers (b) met de volgende betekenis:
	1 - 7: Kunststoffen / 20 - 22: Papier en karton / 80 - 98: Composietmaterialen.

Symbol	Grondstof	Dit product bevat de volgende verpakkingsonderdelen
	Polyethyleentereftalaat	—
	High-density polyethyleen	—
	Polyvinylchloride	—
	Low-density polyethyleen	Tas voor accessoires
	Polypropeen	—
	Polystyreen	—
	Andere kunststoffen	—
	Bordkarton	Verkoopverpakking en binnenverpakking
	Overig karton	—
	Papier	—
	Papier/karton/kunststof	—
	Papier/karton/kunststof/aluminium	—

13. Informatie over garantie en serviceafwikkeling

Garantie van TARGA GmbH

Geachte klant,

U krijgt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. In het geval van gebreken aan dit product heeft u ten opzichte van de verkoper van het product bepaalde wettelijke rechten. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna volgende garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantietermijn begint op de datum van aankoop. Bewaart u de originele kassabon goed. Deze bon is nodig als bewijs van aankoop. Indien er binnen drie jaar vanaf de datum van aankoop van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar ons goeddunken – gratis gerepareerd of vervangen.

Garantietermijn en wettelijke aanspraak bij gebreken

De garantietermijn wordt door de wettelijke aanspraak bij gebreken niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schade en gebreken dienen onmiddellijk na het uitpakken te worden gemeld. Na afloop van de garantietermijn benodigde reparaties worden alleen tegen betaling uitgevoerd.

Garantiedekking

Het apparaat is zorgvuldig gefabriceerd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen en voor de levering nauwgezet onderzocht. De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten. Deze garantie dekt geen onderdelen van het product die onderhevig zijn aan normale slijtage en daardoor kunnen worden beschouwd als slijtbare onderdelen of beschadigingen aan breekbare onderdelen zoals schakelaars, batterijen of onderdelen gemaakt van glas. De garantie vervalt als het product beschadigd, niet doelmatig gebruikt of onderhouden is. Voor een doelmatig gebruik van het product dienen alle in de meegeleverde handleiding opgenomen aanwijzingen strikt te worden nageleefd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de handleiding worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, dienen in elk geval te worden vermeden. Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor commercieel gebruik. In geval van misbruik of niet doelmatig gebruik, gebruik van geweld

of ingrepen die niet zijn uitgevoerd door onze geautoriseerde service-afdeling, komt de garantie te vervallen. Met de reparatie of vervanging van het product begint geen nieuwe garantietermijn.

Afwikkeling van een garantieclaim

Gelieve voor een snelle verwerking van uw probleem de volgende aanwijzingen in acht te nemen:

- Lees voordat u het product in gebruik neemt de bijbehorende documentatie aandachtig door. Mocht er een probleem optreden dat op deze manier niet kan worden opgelost, neem dan contact op met onze hotline.
- Houdt u bij elke navraag de kassabon en het artikelnummer of indien beschikbaar het serienummer als bewijs van aankoop bij de hand.
- In het geval dat een oplossing per telefoon niet mogelijk is, zal onze hotline er afhankelijk van de oorzaak van het probleem voor zorgen dat het probleem op andere wijze wordt opgelost.
- Op www.lidl-service.com kunt u deze en allerlei andere handleidingen, productvideo's en installatiesoftware downloaden. Deze QR-code brengt u rechtstreeks naar de servicepagina van LIDL (www.lidl-service.com). Voer hier het artikelnummer (IAN) in om uw gebruiksaanwijzing te openen.



Service

NL Telefoon: 0800 0249630
E-Mail: targa@lidl.nl

BE Telefoon: 0800 12089
E-Mail: targa@lidl.be

LU Telefoon: 8002 5142
E-Mail: targa@lidl.be

IAN: 411956_2110



Fabrikant

Merk op dat het volgende adres geen service-adres is. Neem eerst contact op met de bovenvermelde service-afdeling.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
DUITSLAND

Spis treści

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem	45
2. Prawa autorskie	45
3. Zawartość opakowania.....	46
3.1 Materiał do montażu.....	46
4. Przegląd.....	47
5. Dane techniczne	48
6. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	48
7. Montaż.....	49
7.1 Potrzebne narzędzia	49
7.2 Przygotowanie montażu.....	49
8. Uruchomienie	50
8.1 Użytkowanie wędzarni.....	50
8.2 Użytkowanie grilla.....	50
9. Konserwacja/Czyszczenie.....	51
10. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane	51
11. Rozwiązywanie problemów	51
12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów	51
13. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu.....	52

Gratulacje!

Dokonując zakupu wędzarni GRILL MEISTER GMS 92 A1, zwanego w dalszej części instrukcji „wędzarnią”, zdecydowali się Państwo na produkt najwyższej jakości.

Przed montażem wędzarni należy zapoznać się z urządzeniem i dostarczonymi częściami oraz przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Przede wszystkim należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i używać wędzarni jedynie w sposób przedstawiony w instrukcji obsługi i w opisanych w instrukcji celach.

Proszę zachować niniejszą instrukcję obsługi. Podczas przekazywania wędzarni innej osobie należy jej także przekazać wszystkie dokumenty.

1. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Wędzarnia służy do powolnej obróbki termicznej (gotowania) produktów spożywczych takich jak mięso, ryby czy warzywa. Wędzarnia jest przeznaczona do używania wyłącznie na wolnym powietrzu. Nie należy nigdy używać wędzarni w pomieszczeniach zamkniętych. Nie jest ona przeznaczona do użytku w zakładach pracy ani do stosowania na skalę przemysłową. Wędzarni należy używać wyłącznie do celów prywatnych, każde inne zastosowanie jest niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub usterki wynikające ze zmian lub modyfikacji wędzarni niezgodzonych z producentem.

Należy przestrzegać przepisów prawa kraju, w którym korzysta się z urządzenia.

2. Prawa autorskie










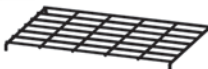


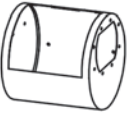












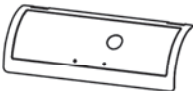




















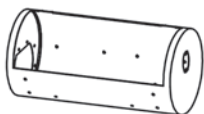








Cała treść niniejszej instrukcji obsługi podlega ochronie prawa autorskiego i służy wyłącznie jako źródło informacji. Kopiowanie i powielanie danych i informacji bez uzyskania jednoznacznej pisemnej zgody autora jest zabronione. Dotyczy to także komercyjnego wykorzystania treści i danych. Tekst i ilustracje odpowiadają stanowi technicznemu na dzień oddania instrukcji do druku. Zastrzega się prawo do wprowadzenia zmian.

3. Zawartość opakowania

Wyjąć z opakowania wędzarnię i wszystkie akcesoria. Zdjąć wszystkie opakowania i sprawdzić, czy wszystkie elementy są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli zawartość opakowania jest niekompletna lub uszkodzona, należy zwrócić się do producenta.

- Wędzarnia (nie złożona)
- Materiał do montażu
- Niniejsza instrukcja obsługi

3.1 Materiał do montażu

1		4X	18			2X
2		1X		19		
3		6X	20			
4		3X		21		
5		1X	22			
6		3X		23		
7		1X	24			
8		1X		25		
9		1X	A		M4x8	 
10		2X	B	M5x10	 	1X
11		1X	C	M5x15	 	6X
12		1X	D	M6x12	 	14X
13		1X	E	M6x35	 	8X
14		2X	F	M6x40	 	4X
			G	M6x55	 	6X
15		1X	H	M4	 	16X
			I	M5	 	8X
16		1X	J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
17		1X	L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Przegląd

Niniejsza instrukcja obsługi posiada rozkładaną okładkę. Na wewnętrznej stronie okładki przedstawiono wędzarnię i oznaczenia numeryczne. Cyfry oznaczają następujące elementy:

- 1** Zawias
- 2** Pokrywa (komora spalania)
- 3** Tuleja dystansowa (uchwyt)
- 4** Uchwyt drewniany
- 5** Ruszt grillowy (komora spalania)
- 6** Płyta na węgiel
- 7** Komora spalania
- 8** Element sterowania wentylacją (komora spalania)
- 9** Mocowanie
- 10** Płyta wzmacniająca
- 11** Termometr
- 12** Pokrywa (komora gotowania)
- 13** Termometr (spód)
- 14** Ruszt grillowy (komora gotowania)
- 15** Element sterowania wentylacją (komin)
- 16** Komin
- 17** Komora gotowania
- 18** Nóżka do kółka
- 19** Nóżka
- 20** Deska do odkładania
- 21** Uchwyt deski do odkładania
- 22** Kratka do odkładania
- 23** Kółko
- 24** Oś
- 25** Sprężyna

5. Dane techniczne

Model	GMS 92 A1
Wymiary (szerokość x wysokość x głębokość)	ok. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Wymiary rusztu grillowego komory spalania (szerokość x głębokość)	ok. 26 x 29 cm
Wymiary rusztu grillowego komory gotowania (szerokość x głębokość)	ok. 59 x 29 cm
Paliwo	Węgiel drzewny i brykiety z węgla drzewnego
Pojemność podczas grillowania bezpośredniego (komora spalania i komora gotowania)	maks. 1,25 kg na płytę na węgiel
Pojemność podczas grillowania pośredniego (tylko komora spalania)	maks. 1,5 kg
Waga	ok. 14 kg

Zmiany danych technicznych i wzorów mogą być przeprowadzane bez zapowiedzi.

6. Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Przed pierwszym użyciem wędzarni należy dokładnie przeczytać znajdujące się poniżej zalecenia i mieć na uwadze wszystkie ostrzeżenia. Należy zachować niniejszą instrukcję obsługi w celu późniejszego wykorzystania. Jeśli użytkownik sprzedaje lub przekazuje urządzenie innej osobie, bezwzględnie należy dołączyć także instrukcję obsługi. Stanowi ona część produktu.

Objaśnienie użytych symboli



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol informujący o „niebezpieczeństwie” oznacza możliwą niebezpieczną sytuację, która, jeśli użytkownik jej nie zapobiegnie, może doprowadzić do ciężkich obrażeń, a nawet śmierci.



OSTRZEŻENIE! Ten symbol oznacza ważne informacje dotyczące bezpiecznej eksploatacji wędzarni, które mają na celu ochronę użytkownika.



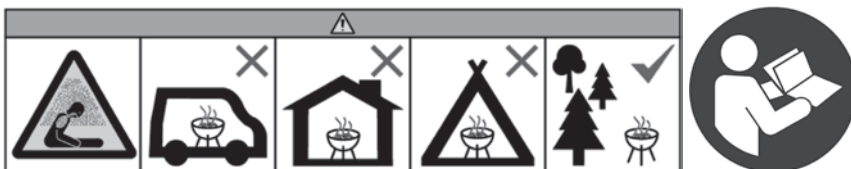
NIEBEZPIECZEŃSTWO! Ten symbol oznacza zagrożenie dla zdrowia na skutek poparzeń.



Rękawice ochronne odporne na działanie wysokich temperatur/wytrzymałe



Ten symbol oznacza produkty, które zostały przebadane pod kątem właściwości fizycznych i chemicznych i zgodnie z wymogami Rozporządzenia WE nr 1935/2004 zostały uznane za bezpieczne dla zdrowia i odpowiednie do kontaktu z żywnością.



Wędzarni nie należy używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych np. budynkach, namiotach, przyczepach i samochodach kempingowych, łodziach. Istnieje zagrożenie dla życia wskutek zatrucia tlenkiem węgla!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wędzarni należy używać tylko poza pomieszczeniami zamkniętymi. Nie spalać ani nie zostawiać tłącego się węgla drzewnego w zamkniętych pomieszczeniach, lecz tylko na wolnym powietrzu! W przeciwnym razie istnieje zagrożenie zatruciem tlenkiem węgla, które w krótkim czasie prowadzi do śmierci.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wędzarni należy używać tylko po ustawieniu jej na prostym, poziomym, odpornym na działanie wysokiej temperatury, stabilnym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych, cieczy lub gazów. Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian i innych przedmiotów i nie pozostawiać wędzarni bez nadzoru w trakcie pracy i po zakończeniu jego użytkowania, aż do ostygnięcia. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do rozpalania lub ponownego rozpalania ognia należy używać wyłącznie podpałek odpowiadających wymogom określonym w europejskiej normie EN 1860-3. Nie należy nigdy stosować benzyny ani denaturatu. W przeciwnym razie istnieje ryzyko gwałtownego spalania lub niekontrolowanego ogrzania, które może prowadzić do poważnych poparzeń lub pożaru. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała i pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać suszarki do włosów ani podobnych urządzeń pomocniczych. Istnieje zagrożenie sypiącymi się iskrami, wskutek czego może dojść do uszkodzenia wędzarni.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! W przypadku zapalenia się tłuszczu na wędzarni **nie należy nigdy gasić go wodą!** Istnieje wówczas ryzyko gwałtownego spalania. Zamiast tego do gaszenia pożaru należy użyć np. koca gaśniczego, którym można odciąć dostęp powietrza.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wędzarni należy używać wyłącznie przy zastosowaniu węgla drzewnego, brykietów z węgla drzewnego bądź zrębków lub peletów drewnianych i żadnego innego paliwa. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas grillowania należy używać rękawic ognioodpornych zgodnie z Rozporządzeniem w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II odporności ogniowej, DIN-EN 407). Należy stosować narzędzia przeznaczone do obracania grillowanych produktów, np. szczypce do grilla, aby zapobiec poparzeniom. Istnieje ryzyko poparzenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Elementy sterowania wentylacją (8,15) nagrzewają się podczas używania urządzenia. W trakcie używania urządzenia do przesuwania elementów sterowania wentylacją (8,15) należy używać rękawic ognioodpornych, aby uniknąć oparzeń. Istnieje ryzyko poparzenia!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed przystąpieniem do czyszczenia należy pozostawić wędzarnię do całkowitego ostygnięcia. Istnieje ryzyko poparzenia!



OSTRZEŻENIE! Nie należy zezwalać dzieciom i zwierzętom domowym na zbliżanie się do wędzarni.



OSTRZEŻENIE! Wędzarnia bardzo się nagrzewa i nie można jej ruszać w trakcie pracy!



OSTRZEŻENIE! Po grillowaniu należy pozostawić do wygaśnięcia pozostały węgiel drzewny i nie gasić go wodą.



OSTRZEŻENIE! W wędzarni należy używać tylko węgla drzewnego zgodnego z normą EN 1860-2.

7. Montaż

7.1 Potrzebne narzędzia

- Śrubokręt krzyżakowy
- Klucz płaski: SW 7 mm, SW 8 mm, SW 10 mm i SW 13 mm

7.2 Przygotowanie montażu

- Należy starannie przygotować się do montażu wędzarni.
- Należy zapewnić sobie wystarczająco dużo czasu.
- Proszę przygotować też wystarczająco dużą powierzchnię roboczą.
- Należy wyjąć wszystkie części z opakowania i ułożyć je w zasięgu ręki.
- Wyjąć materiał montażowy z opakowania i ułożyć go w zasięgu ręki.
- Przygotować potrzebne narzędzia.



OSTRZEŻENIE! Podczas montażu wędzarni należy koniecznie uważać, aby główki śrub były zawsze zwrócone na zewnątrz. Dzięki temu można uniknąć obrażeń spowodowanych wystającymi śrubami.

Na stronach 2 do 6 (wraz z ilustracjami) przedstawiono, jak zmontować wędzarnię. Proszę ułożyć potrzebne części i materiał montażowy w zasięgu ręki.

Zwracamy uwagę, że ze względu na różne kształty niektóre elementy blaszane dopasowują się do siebie dopiero podczas montażu. Zaleca się dokręcenie śrub najpierw ręcznie, a później za pomocą narzędzi.

8. Uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy nagrzać wędzarnię przez co najmniej 1 godzinę, aby doszło do spalania ewentualnych pozostałości z procesu produkcyjnego. W tym czasie może być wyczuwalny zapach, jest to jednak całkowicie normalny proces.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Do rozpalania lub ponownego rozpalania ognia należy używać wyłącznie podpatek odpowiadających wymogom określonym w europejskiej normie EN 1860-3. Nie należy nigdy stosować benzyny ani denaturatu. W przeciwnym razie istnieje ryzyko gwałtownego spalania lub niekontrolowanego ogrzania, które może prowadzić do poważnych poparzeń lub pożaru. Istnieje ryzyko wystąpienia obrażeń ciała i pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nie należy używać suszarki do włosów ani podobnych urządzeń pomocniczych. Istnieje zagrożenie sypiącymi się iskrami, wskutek czego może dojść do uszkodzenia wędzarni.



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Wędzarni należy używać tylko po ustawieniu jej na prostym, poziomym, odpornym na działanie wysokiej temperatury, stabilnym podłożu, z dala od materiałów łatwopalnych, cieczy lub gazów. Należy zachować odpowiedni odstęp od ścian i innych przedmiotów i nie pozostawiać wędzarni bez nadzoru w trakcie pracy i po zakończeniu jego użytkowania, aż do ostygnięcia. Istnieje ryzyko wystąpienia pożaru!



NIEBEZPIECZEŃSTWO! Elementy sterowania wentylacją (8,15) nagrzewają się podczas używania urządzenia. W trakcie używania urządzenia do przesuwania elementów sterowania wentylacją (8,15) należy używać rękawic ognioodpornych, aby uniknąć oparzeń. Istnieje ryzyko poparzenia!

8.1 Użytkowanie wędzarni

- Włożyć ruszt grillowy (14) do komory spalania (17).
- Umieścić 1,5 kg brykietów z węgla drzewnego lub węgla drzewnego w komorze spalania (7). Zalecamy stosowanie brykietów z węgla drzewnego, ponieważ dłużej się palą. Równomiernie rozprowadzić brykiety z węgla drzewnego.
- Teraz należy rozmieścić 2-3 podpalki na brykietach z węgla drzewnego i zapalić je zapalniczką lub zapalkami. Należy uważać, aby elementy sterowania wentylacją (8, 15) i pokrywkę (2) komory spalania (7) były całkowicie otwarte.
Wskazówka: Jeśli użytkownik ma taką możliwość, można również zapalić brykiety z węgla drzewnego w kominku do rozpalania poza wędzarnią, na ognioodpornej podkładce.
- Najlepszy poziom rozżarzenia można rozpoznać po tym, że na powierzchni brykietów z węgla drzewnego widoczna jest biała warstwa popiołu, a podpalki są całkowicie spalone.
- Należy zamknąć pokrywkę (2) komory spalania (7) oraz pokrywkę (12) komory gotowania (17) dopiero wtedy, gdy brykiety z węgla drzewnego całkowicie się wyżarzą i nie będzie już żadnych płomieni.
- Grillowane produkty położyć teraz na ruszcie grillowym (14) w komorze gotowania (17).
- Regulować dopływ powietrza przy pomocy elementu sterowania wentylacją (8) na komorze spalania (7) oraz elementu sterowania wentylacją (15) na kominie (16).
- W razie potrzeby, aby zapewnić aromat dymu, ułożyć 1 do 2 garści zrębków lub peletów drewnianych na brykietach z węgla drzewnego.
- Jeśli temperatura spadnie, zalecamy dotożenie 0,5 do 1 kg brykietów z drewna drzewnego bądź zrębków lub peletów drewnianych.
- Proszę zdjąć grillowane produkty, kiedy będą wystarczająco gorące/przyrumienione. Aby określić odpowiedni poziom gotowania, zaleca się stosowanie termometru grillowego podczas całego procesu do pomiaru temperatury wewnętrznej grillowanych produktów.

Smaczno!

8.2 Użytkowanie grilla

- Umieścić brykiety z węgla drzewnego lub węgiel drzewny na płycie na węgiel (6) komory gotowania (17). Zalecamy stosowanie węgla drzewnego, ponieważ podczas spalania osiąga wyższą temperaturę, a zatem można osiągnąć lepszy efekt grillowania. Stosować 1,25 kg węgla drzewnego na tacę na węgiel (6). Równomiernie rozprowadzić węgiel drzewny. Można użyć także komory spalania (7) do grillowania. Nadaje się ona doskonale do mocnego podpiekania.
- Teraz należy rozmieścić 2-3 podpalki na węglu drzewnym i zapalić je zapalniczką lub zapalkami. Należy uważać, aby elementy sterowania wentylacją (8, 15) były całkowicie otwarte.
Wskazówka: Jeśli użytkownik ma taką możliwość, można również zapalić węgiel drzewny w kominku do rozpalania poza wędzarnią, na ognioodpornej podkładce.
- Najlepszy poziom rozżarzenia można rozpoznać po tym, że na powierzchni węgla drzewnego widoczna jest biała warstwa popiołu, a podpalki są całkowicie spalone.
- Użytkownik powinien zastosować ruszt grillowy (5) lub ruszt grillowy (14), zależnie od tego, z której komory zamierza skorzystać. Należy nosić ognioodporne rękawice, aby uniknąć oparzeń.
- Zamknąć pokrywkę (2) komory spalania (7) oraz pokrywkę (12) komory gotowania (17) dopiero wtedy, gdy węgiel drzewny całkowicie się pali.
- Należy jeszcze chwilę odczekać, aż ruszt grillowy (5 lub 14) będzie rozgrzany i wtedy rozpocząć grillowanie.
- Zdjąć grillowane produkty, kiedy będą wystarczająco gorące/przyrumienione.

Smaczno!

9. Konserwacja/Czyszczenie



Przed przystąpieniem do czyszczenia wędzarni należy odczekać, aż całkowicie wystygnie. W przeciwnym razie powstaje ryzyko poparzenia!

Wędzarnia nie posiada części wymagających okresowej konserwacji. Do zwykłego czyszczenia należy używać ściereczki oraz wody z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń. Nie należy używać agresywnych ani ścierających środków czyszczących, aby uniknąć uszkodzeń.

Do czyszczenia rusztu grillowego (5, 14) nadaje się gąbka do czyszczenia i płyn do mycia naczyń. W przypadku powstania skorupy na ruszcie grillowym (5, 14) wskazane jest włożenie go do wody w celu zmiękczenia skorupy, zanim przystąpi się do czyszczenia. Po czyszczeniu należy opłukać ruszt grillowy (5, 14) czystą wodą, aby usunąć resztki płynu do mycia naczyń.

10. Przechowywanie w czasie, kiedy urządzenie nie jest wykorzystywane

Jeśli z wędzarni nie korzysta się przez dłuższy czas, należy ją wyczyścić zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Konserwacja/Czyszczenie” i przechowywać w czystym, suchym miejscu.

11. Rozwiązywanie problemów













Otwór wentylacyjny (8) jest obluźniony.

- Element sterowania wentylacją (8) może z czasem nieco się obluźniać. Jeśli tak by się stało, można po prostu ponownie przykręcić element sterowania wentylacją (8) przy pomocy śrubokrętu. Tę czynność można wykonać dopiero po całkowitym ostygnięciu grilla.

12. Informacje dotyczące środowiska naturalnego i utylizacji odpadów

Proszę usunąć paliwo po jego całkowitym ostygnięciu ew. wypaleniu, w przewidzianych do tego celu pojemnikach z niepalnego materiału. Dzięki usuwaniu zużytych sprzętów w sposób zgodny z przepisami można zapobiec szkodom w środowisku naturalnym i zagrożeniu własnego zdrowia. Dalsze informacje na temat zgodnego z przepisami usuwania zużytego urządzenia można otrzymać w jednostkach administracyjnych, zakładach gospodarki odpadami lub w sklepie, w którym dokonano zakupu sprzętu.

	<p>Także opakowanie należy zutylizować w sposób bezpieczny dla środowiska. Kartony można oddać do punktu skupu makulatury lub do państwowych punktów zbiórki odpadów do recyklingu. Folie i tworzywo sztuczne znajdujące się w opakowaniu zostaną zabrane przez miejscowy zakład gospodarowania odpadami i zutylizowane w sposób bezpieczny dla środowiska.</p>
	<p>Dotyczy tylko Francji: Produkt nadaje się do recyklingu, jest objęty rozszerzoną odpowiedzialnością producenta i podlega odrębnej zbiórce.</p>
	<p>Należy zwrócić uwagę na oznaczenie materiałów opakowaniowych podczas sortowania odpadów. Są one oznaczone skrótami (a) i liczbami (b), które mają następujące znaczenie:</p>
	<p>1-7: tworzywa sztuczne / 20-22: papier i tektura / 80-98: kompozyty.</p>

Symbol	Materiał	Zawarty w następujących składnikach opakowania niniejszego produktu
	Politereftalan etylenu	–
	Polietylen o wysokiej gęstości	–
	Polichlorek winylu	–
	Polietylen o niskiej gęstości	Torba na akcesoria
	Polipropylen	–
	Styropian	–
	Inne tworzywa sztuczne	–
	Tektura falista	Opakowanie handlowe i wewnętrzne
	Pozostała tektura	–
	Papier	–
	Papier/tektura/tworzywo sztuczne	–
	Papier/tektura/tworzywo sztuczne/aluminium	–

13. Informacje dotyczące gwarancji i serwisu

Gwarancja firmy TARGA GmbH

Szanowni Państwo,

Niniejszy produkt jest objęty trzyletnią gwarancją od daty zakupu. W przypadku stwierdzenia wad tego produktu przysługują Państwu ustawowe uprawnienia w stosunku do sprzedawcy tego produktu. Nasza przedstawiona poniżej gwarancja w niczym nie ogranicza tych praw.

Warunki gwarancji

Bieg gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Prosimy zachować oryginalny dowód zakupu. Ten dokument będzie potrzebny jako dowód zakupu. Jeżeli w ciągu trzech lat od daty zakupu tego produktu wystąpi w nim wada materiałowa lub produkcyjna, naprawimy go bezpłatnie lub wymienimy na nowy – wedle naszego swobodnego uznania.

Czas gwarancji i ustawowe roszczenia z tytułu wad

Zgodnie z art. 581 § 1 polskiego kodeksu cywilnego wraz z wymianą produktu lub jego istotnej części rozpoczyna się nowy okres gwarancyjny. Szkody i wady istniejące już w chwili zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu. Po upływie gwarancji wszelkie naprawy są płatne.

Zakres gwarancji

Urządzenie zostało wyprodukowane z zachowaniem surowych norm jakościowych i przed dostawą zostało dokładnie sprawdzone. Gwarancja obejmuje wady materiałowe lub produkcyjne. Gwarancja nie obejmuje tych części produktu, które ulegają normalnemu zużyciu i dlatego należy je traktować jako części normalnie zużywające się i nie obejmuje uszkodzeń części łamliwych, jak np. wyłączniki, akumulatory lub części wykonane ze szkła. Gwarancja traci ważność w razie uszkodzenia produktu, niewłaściwego użytkowania lub naprawy produktu. Prawidłowe użytkowanie produktu wymaga dokładnego przestrzegania wszystkich wskazówek wymienionych w instrukcji obsługi. Należy bezwzględnie unikać przeznaczeń i sposobów użytkowania, które nie są zalecane lub przed którymi ostrzega instrukcja obsługi. Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. W przypadku nieprawidłowej obsługi, aktów przemocy lub ingerencji, które nie zostały wykonane przez autoryzowaną filię serwisu, gwarancja wygasa. Naprawa lub wymiana produktu nie powoduje rozpoczęcia nowego okresu gwarancyjnego.

Postępowanie w przypadku objętym gwarancją

Aby umożliwić szybkie załatwienie reklamacji, prosimy przestrzegać następujących wskazówek:

- Przed uruchomieniem produktu prosimy dokładnie zapoznać się z załączoną dokumentacją. W razie wystąpienia problemu, którego nie można rozwiązać w ten sposób, prosimy skontaktować się z naszą infolinią pomocy technicznej.
- Przy każdym kontakcie z infolinią pomocy technicznej należy mieć pod ręką dowód zakupu i numer artykułu lub numer seryjny, jeśli jest dostępny, jako dowód zakupu.
- W przypadku, gdy rozwiązanie problemu przez telefon nie będzie możliwe, w zależności od przyczyny usterki nasza infolinia pomocy technicznej zorganizuje inną formę serwisowania.
- Na stronie www.lidl-service.com użytkownik może pobrać niniejszą instrukcję oraz wiele innych podręczników, filmów wideo produktów i oprogramowanie instalacyjne. Z tym kodem QR można bezpośrednio przejść na stronę LIDL (www.lidl-service.com) i otworzyć swoją instrukcję obsługi, podając numer artykułu (IAN).

**Serwis**

Telefon: 22 397 4996

E-Mail: targa@lidl.pl**IAN: 411956_2110****Producent**

Należy pamiętać, że poniższy adres nie jest adresem serwisu. Najpierw należy skontaktować się z podanym powyżej punktem serwisowym.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NIEMCY

Obsah

1. Použití v souladu s určeným účelem	54
2. Autorské právo	54
3. Rozsah dodávky	55
3.1 Montážní materiál	55
4. Přehled.....	56
5. Technické údaje	57
6. Bezpečnostní pokyny	57
7. Montáž.....	58
7.1 Potřebné nářadí	58
7.2 Příprava montáže.....	58
8. Uvedení do provozu.....	59
8.1 Provoz BBQ grilu	59
8.2 Provoz grilu	59
9. Údržba/čištění.....	60
10. Skladování při nepoužívání	60
11. Odstraňování závad	60
12. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci	60
13. Informace o záruce a zajišťování servisu	61

Blahopřejeme!

Koupí tohoto BBQ grilu GRILL MEISTER GMS 92 A1, dále označované jen jako BBQ gril, jste se rozhodli pro kvalitní výrobek.

Před montáží BBQ grilu se s výrobkem a ostatními díly z dodávky důkladně seznámte a pozorně si přečtete tento návod k obsluze. Řiďte se především bezpečnostními pokyny a BBQ gril používejte pouze způsobem popsáním v tomto návodu k obsluze a pouze pro uvedené účely.

Tento návod k obsluze pečlivě uschovejte. Při předání BBQ grilu dalším osobám jim předejte rovněž veškerou dokumentaci.

1. Použití v souladu s určeným účelem

Tento BBQ gril slouží k tepelné úpravě potravin jako například masa, ryb nebo zeleniny. BBQ gril je určen výhradně k venkovnímu použití. Nikdy jej nepoužívejte uvnitř uzavřených prostor. Tento gril není určen k provozu v podniku resp. ke komerčnímu použití. Používejte tento BBQ gril výhradně pro soukromou potřebu, jakékoli jiné použití není v souladu s jeho určeným účelem.

Škody a poruchy vzniklé v důsledku změn a modifikací provedených bez souhlasu výrobce, jsou vyloučeny z jakékoliv záruky poskytované výrobcem.

Dodržujte, prosím, platné národní předpisy, resp. zákony země, ve které se přístroj používá.

2. Autorské právo










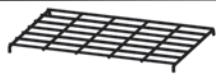
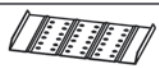

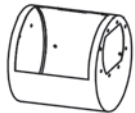












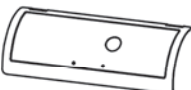














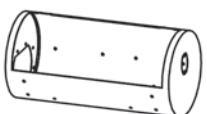














Veškerý obsah tohoto návodu k obsluze podléhá autorskému právu a čtenáři se poskytuje výhradně jako zdroj informací. Jakékoliv kopírování nebo reprodukování údajů a informací bez výslovného písemného souhlasu autora je zakázáno. To se týká také komerčního využití obsahu a údajů. Text a obrázky odpovídají technickému stavu při odevzdání do tisku. Změny vyhrazeny.

3. Rozsah dodávky

Vyjměte BBQ gril a všechny součásti příslušenství z obalu. Odstraňte veškerý obalový materiál a zkontrolujte, zda jsou všechny komponenty kompletní a nepoškozené. V případě neúplné nebo poškozené dodávky se obraťte na výrobce.

- BBQ gril (nesmontovaný)
- Montážní materiál
- Tento návod k obsluze

3.1 Montážní materiál

1		4X	18		2X	
2		1X	19		2X	
3		6X	20		3X	
4		3X	21		2X	
5		1X	22		1X	
6		3X	23		2X	
7		1X	24		1X	
8		1X	25		1X	
9		1X	A	M4x8	 	16X
10		2X	B	M5x10	 	1X
11		1X	C	M5x15	 	6X
12		1X	D	M6x12	 	14X
13		1X	E	M6x35	 	8X
14		2X	F	M6x40	 	4X
15		1X	G	M6x55	 	6X
16		1X	H	M4	 	16X
17		1X	I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Přehled

Tento návod k obsluze je opatřen rozkládací obálkou. Na vnitřní straně obálky je BBQ gril vyobrazen s číslováním. Tyto číslice mají následující význam:

- 1** Závěs
- 2** Víko (topeniště)
- 3** Vymezovací dutinka (madlo)
- 4** Dřevěné madlo
- 5** Grilovací rošt (topeniště)
- 6** Rošt na uhlí
- 7** Topeniště
- 8** Větrací klapka (topeniště)
- 9** Upevňovací vzpěra
- 10** Výztužný plech
- 11** Teploměr
- 12** Víko (gril)
- 13** Spodní strana teploměru
- 14** Grilovací rošt (gril)
- 15** Větrací klapka (komín)
- 16** Komín
- 17** Gril
- 18** Stojánek s kolem
- 19** Stojánek
- 20** Odkládací deska
- 21** Držák odkládací desky
- 22** Odkládací mříž
- 23** Kolo
- 24** Osa
- 25** Pružina

5. Technické údaje

Model	GMS 92 A1
Rozměry v namontovaném stavu (Š x V x H)	cca 107 x 113,5 x 63,5 cm
Rozměry grilovacího roštu topeniště (Š x H)	cca 26 x 29 cm
Rozměry grilovacího roštu grilu (Š x H)	cca 59 x 29 cm
Palivo	Dřevěné uhlí a brikety
Objem při přímém grilování (topeniště a gril)	max. 1,25 kg na rošt na uhlí
Objem při nepřímém grilování (jen topeniště)	max. 1,5 kg
Hmotnost	cca 14 kg

Technické údaje a design mohou být změněny bez předchozího oznámení.

6. Bezpečnostní pokyny

Před prvním použitím BBQ grilu si pečlivě přečtete následující pokyny a respektujte všechna výstražná upozornění. Tento návod k obsluze si pečlivě uschovejte pro pozdější použití. Pokud přístroj prodáte nebo předáte jinému uživateli, bezpodmínečně mu vždy předejte také tento návod. Je totiž neoddělitelnou součástí výrobku.

Vysvětlení použitých symbolů



NEBEZPEČÍ! Tento symbol s upozorněním „NEBEZPEČÍ“ označuje hrozící nebezpečnou situaci, která, pokud jí nebude zamezeno, může způsobit těžká zranění nebo dokonce usmrcení.



VAROVÁNÍ! Tento symbol označuje důležité pokyny pro bezpečný provoz BBQ grilu a k ochraně uživatele.



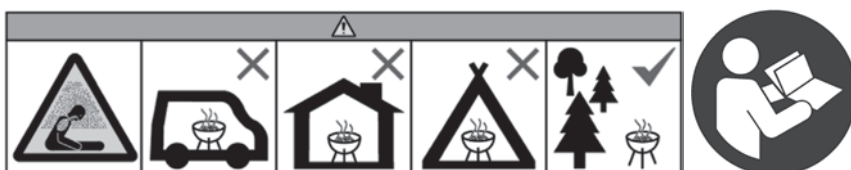
NEBEZPEČÍ! Tento symbol označuje nebezpečí ohrožení zdraví opařením/popálením.



Ochranné rukavice teplovzdorné/odolné



Tento symbol označuje produkty, které byly otestovány ohledně svého fyzikálního a chemického složení a v souladu s nařízením ES 1935/2004 byly shledány zdravotně nezávadnými pro kontakt s potravinami.



Nepoužívejte BBQ gril v uzavřených a/nebo obyvatelných prostorech, např. budovách, stanech, obytných vozech, karavanech, lodích. Vzniká nebezpečí ohrožení života v důsledku otravy oxidem uhelnatým.



NEBEZPEČÍ! Používejte BBQ gril výhradně mimo uzavřené prostory. Dřevěné uhlí vždy nechte dohořet a vyhasnout venku, nikdy v uzavřených prostorech! Jinak hrozí nebezpečí otravy oxidem uhelnatým, která může během velmi krátké doby způsobit smrt.



NEBEZPEČÍ! Používejte BBQ gril pouze na stabilním, rovném, horizontálním, teplovzdorném a pevném podkladu a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, kapalin a plynů. Ponechte dostatečnou vzdálenost od stěn a ostatních předmětů a nikdy nenechávejte BBQ gril během provozu i po skončení provozu až do vychladnutí bez dozoru. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! K zapálení BBQ grilu používejte výhradně zapalovací pomůcky, které splňují evropskou normu EN 1860-3. Nikdy nepoužívejte benzin nebo technický líh. Jinak hrozí nebezpečí rychlého vzplanutí nebo nekontrolovatelného vývoje tepla, což může vést k nejhorším popáleninám a požárům. Hrozí nebezpečí zranění a požáru!



NEBEZPEČÍ! Nepoužívejte fén ani žádné podobné pomůcky. Hrozí nebezpečí následkem úletu jisker a BBQ gril by se mohl poškodit.



NEBEZPEČÍ! Pokud se na BBQ grilu vznítí tuk, **nikdy jej nehaste vodou!** Hrozí nebezpečí explozivního vzplanutí. Namísto toho použijte k hašení např. hasící houni, která oheň udusí.



NEBEZPEČÍ! Používejte BBQ gril výhradně s dřevěným uhlím, grilovacími briketami, dřevěnými štěpky nebo dřevěnými peletami a nikdy s žádnými jinými palivy. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! Při grilování noste žáruvzdorné rukavice podle nařízení o osobních ochranných prostředcích (kategorie II týkající se ochrany proti žáru, DIN-EN 407). K obracení grilovaných potravin použijte vhodné náčiní, např. grilovací kleště. Zabráňte tak popáleninám. Hrozí nebezpečí popálení.



NEBEZPEČÍ! Větrací klapky (8, 15) mohou být při provozu velmi horké. Při nastavování větracích klapek (8, 15) během provozu používejte žáruvzdorné rukavice, abyste předešli popálení. Hrozí nebezpečí popálení.



NEBEZPEČÍ! Před čištěním nechte BBQ gril zcela vychladnout. Hrozí nebezpečí popálení!



VAROVÁNÍ! Udržujte BBQ gril mimo dosah dětí a domácích zvířat.



VAROVÁNÍ! Tento BBQ gril může být velmi horký, proto s ním při provozu nehybejte!



VAROVÁNÍ! Po grilování nechte zbylé dřevěné uhlí dohořet a nikdy jej nehaste vodou.



VAROVÁNÍ! BBQ gril používejte výhradně s dřevěným uhlím dle EN 1860-2.

7. Montáž

7.1 Potřebné nářadí

- Křížový šroubovák
- Otevřený klíč: velikost 7 mm, 8 mm, 10 mm a 13 mm

7.2 Příprava montáže

- Při montáži BBQ grilu postupujte pečlivě.
- Ponechte si na montáž dostatek času.
- Vytvořte si dostatečně velkou pracovní plochu.
- Vyjměte všechny jednotlivé součásti z obalu a připravte si je tak, abyste je měli dobře po ruce.
- Vyjměte veškerý montážní materiál z obalu a připravte si jej tak, abyste jej měli dobře po ruce.
- Připravte si potřebné nářadí.



VAROVÁNÍ! Při montáži BBQ grilu bezpodmínečně dbejte na to, aby hlavy šroubů vždy směřovaly ven. Zabráňte tím poranění o přečnívající šrouby.

Montáž BBQ grilu je popsána na stranách 2 až 6 včetně ilustrací. Připravte si po ruce potřebné jednotlivé díly a nezbytný montážní materiál.

Vezměte prosím na vědomí, že v důsledku rozdílných tvarů některých plechových dílů se tyto dokonale stáhnou až během montáže. Doporučujeme proto šrouby nejprve ručně utáhnout a poté použít nářadí.

8. Uvedení do provozu

Před prvním použitím roztopte BBQ gril na minimálně 1 hodinu, abyste vypálili případné usazeniny z výroby. Během této doby může dojít k vývoji zápachu, což je zcela normální jev.



NEBEZPEČÍ! K zapálení BBQ grilu používejte výhradně zapalovací pomůcky, které splňují evropskou normu EN 1860-3. Nikdy nepoužívejte benzin nebo technický líh. Jinak hrozí nebezpečí rychlého vzplanutí nebo nekontrolovatelného vývoje tepla, což může vést k nejhorším popáleninám a požárům. Hrozí nebezpečí zranění a požáru!



NEBEZPEČÍ! Nepoužívejte fén ani žádné podobné pomůcky. Hrozí nebezpečí následkem úletu jisker a BBQ gril by se mohl poškodit.



NEBEZPEČÍ! Používejte BBQ gril pouze na stabilním, rovném, horizontálním, teplovzdorném a pevném podkladu a v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů, kapalin a plynů. Ponechte dostatečnou vzdálenost od stěn a ostatních předmětů a nikdy nenechávejte BBQ gril během provozu i po skončení provozu až do vychladnutí bez dozoru. Hrozí nebezpečí požáru!



NEBEZPEČÍ! Větrací klapky (8, 15) mohou být při provozu velmi horké. Při nastavování větracích klapek (8, 15) během provozu použijte žáruvzdorné rukavice, abyste předešli popálení. Hrozí nebezpečí popálení.

8.1 Provoz BBQ grilu

- Vložte grilovací rošt (14) do grilu (17).
- Nasypte 1,5 kg briket nebo dřevěného uhlí do topeniště (7). Doporučujeme použít brikety, protože déle hoří. Rozprostřete brikety rovnoměrně.
- Na brikety nyní rozložte 2-3 kousky pevného podpalovače a zapalte je zapalovačem nebo sirkami. Dbejte na to, aby byly větrací klapky (8, 15) a víko (2) topeniště (7) zcela otevřené.
Upozornění: Pokud máte k dispozici zapalovací komín, můžete v něm na žáruvzdorném podkladu mimo BBQ gril brikety zapálit.
- Ideální stav žhavého uhlí rozpoznáte podle toho, že se na povrchu briket vytváří bílá vrstva popela a podpalovač zcela shořel.
- Zavřete víko (2) topeniště (7) a víko (12) grilu (17) až poté, co brikety přestanou hořet a budou zcela rozžhavené.
- Nyní položte grilovanou potravinu na grilovací rošt (14) v grilu (17).
- Pomocí větrací klapky (8) na topeništi (7) a větrací klapky (15) na komínu (16) regulujte přívod vzduchu.
- Pokud chcete zvýšit intenzitu vůně kouře, nasypte na brikety 1 až 2 hrsti dřevěných štěpků nebo dřevěných pelet.
- Klesne-li teplota, doporučujeme přidat 0,5 až 1 kg briket resp. dřevěných štěpků nebo dřevěných pelet.
- Grilovanou potravinu odeberte, když je dostatečně uvařená/opečená. Tento moment vám pomůže rozpoznat grilovací teploměr, který během celé doby grilování měří teplotu jádra grilované potraviny.

Dobrou chuť!

8.2 Provoz grilu

- Nasypte brikety nebo dřevěné uhlí na rošty na uhlí (6) grilu (17). Doporučujeme použít dřevěné uhlí, protože má vyšší teplotu hoření a díky tomu dosáhnete lepšího výsledku grilování. Použijte 1,25 kg dřevěného uhlí na rošt na uhlí (6). Rozprostřete dřevěné uhlí rovnoměrně. Pro grilování můžete rovněž použít topeniště (7). To je ideální pro rychlé osmahnutí.
- Na dřevěné uhlí nyní rozložte 2-3 kousky pevného podpalovače a zapalte jej zapalovačem nebo sirkami. Dbejte na to, aby byly větrací klapky (8, 15) zcela otevřené.
Upozornění: Pokud máte k dispozici zapalovací komín, můžete v něm na žáruvzdorném podkladu mimo BBQ gril dřevěné uhlí zapálit.
- Ideální stav žhavého uhlí rozpoznáte podle toho, že se na povrchu dřevěného uhlí vytváří bílá vrstva popela a podpalovač zcela shořel.
- Vložte grilovací rošt (5) nebo grilovací rošt (14), podle toho, kterou nádobu chcete pro grilování použít. Noste přitom žáruvzdorné rukavice, abyste předešli popálení.
- Zavřete víko (2) topeniště (7) a víko (12) grilu (17) až poté, co dřevěné uhlí přestane hořet a bude zcela rozžhavené.
- Počkejte kratší dobu, než se grilovací rošt (5 resp. 14) rozžhaví a potom začněte s grilováním.
- Grilovanou potravinu odeberte, když je dostatečně uvařená/opečená.

Dobrou chuť!

9. Údržba/čištění



S čištěním počkejte, dokud nebude BBQ gril zcela vychladlý. V opačném případě hrozí nebezpečí popálení!

BBQ gril neobsahuje žádné součásti, u nichž by měla být pravidelně prováděna údržba. K běžnému čištění použijte mycí hadřík a vodu s běžným mycím prostředkem. Nepoužívejte žádné agresivní či abrazivní čisticí prostředky. Zabráníte tak poškození grilu.

Pro čištění grilovacího roštu (5, 14) se hodí houba na mytí nádobí a mycí prostředek. Při čištění silných nánosů na grilovacím roštu (5, 14) pomůže, když rošt před čištěním ponoříte do vody, aby nánosy změkly. Abyste odstranili zbytky čisticího prostředku, důkladně grilovací rošt (5, 14) opláchněte čistou vodou.

10. Skladování při nepoužívání

Pokud nebudete chtít BBQ gril dále používat, vyčistěte jej podle pokynů uvedených v kapitole „Údržba/čištění“ a uložte jej na čistém a suchém místě.

11. Odstraňování závad

Větrací klapka (8) je uvolněná.













- Větrací klapka (8) se může časem uvolnit. Pokud k tomu dojde, můžete větrací klapku (8) jednoduše opět upevnit pomocí šroubováku. Tento krok provádějte až po úplném vychladnutí grilu.

12. Pokyny k ochraně životního prostředí a údaje k likvidaci

Po úplném vychladnutí resp. vyhoření zlikvidujte palivo ve vhodných nádobách z nehořlavého materiálu.

Náležitou likvidací starého přístroje zabráníte poškozování životního prostředí a ohrožení Vašeho vlastního zdraví. Další informace k likvidaci starého přístroje podle předpisů obdržíte u městské správy, ve sběrném dvoře nebo v obchodě, ve kterém jste přístroj koupili.

	Také obal výrobku předejte k likvidaci v souladu se zásadami ochrany životního prostředí. Kartony lze odevzdat k recyklaci ve sběrných surovinách nebo ve veřejných sběrných dvorech. Fólie a plasty z rozsahu dodávky je třeba odevzdat k likvidaci v místním sběrném dvoře, kde budou ekologicky zlikvidovány.
	Platí jen pro Francii: Výrobek je recyklovatelný, vztahuje se na něj rozšířená odpovědnost výrobce a je shromažďován samostatně.
	Při třídění odpadu se řiďte označením obalových materiálů. Tyto materiály jsou opatřeny zkratkami (a) a čísly (b), která mají následující význam: 1–7: plasty / 20–22: papír a lepenka / 80–98: kompozitní materiály.

Symbol	Materiál	Obsažen v následujících součástech obalu tohoto výrobku
	Polyethylentereftalát	—
	Polyetylen s vysokou hustotou	—
	Polyvinylchlorid	—
	Polyetylen s nízkou hustotou	Sáček na příslušenství
	Polypropylen	—
	Polystyren	—
	Ostatní plasty	—
	Vlnitá lepenka	Prodejní obal a vnitřní obal
	Ostatní lepenka	—
	Papír	—
	Papír/lepenka/plast	—
	Papír/lepenka/plast/hliník	—

13. Informace o záruce a zajišťování servisu

Záruka TARGA GmbH

Vážená zákaznice, vážený zákazník,

Na přístroj obdržíte záruku 3 roky od data nákupu. V případě závad na tomto produktu můžete vůči prodávajícímu uplatnit svá zákonná práva. Tato zákonná práva nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Záruční podmínky

Záruční lhůta začíná datem zakoupení. Dobře si prosím uschovejte originál pokladního dokladu. Tento doklad potřebujete k prokázání nákupu. Dojde-li do tří let od data zakoupení tohoto výrobku k materiálové či výrobní vadě, pak výrobek - dle naší volby - bezplatně opravíme nebo vyměníme.

Záruční lhůta a zákonné nároky z vad

Záruční lhůta se plněním neprodlužuje. To platí i pro vyměněné a opravené součásti. Poškození a závady, které se vyskytují již při zakoupení, musí být nahlášeny ihned po vybalení. Opravy po uplynutí záruční doby jsou zpoplatněny.

Rozsah záruky

Přístroj byl pečlivě vyroben dle nejpřísnějších kvalitativních směrnic a před dodáním svědomitě zkontrolován. Záruční plnění platí pro materiálové a výrobní vady. tato záruka se nevztahuje na součásti výrobku, které jsou vystaveny normálnímu užívání a mohou být roto považovány za opotřebované součástky, nebo jsou zhotoveny pro poškození na rozbitných částech, např. spínačích, akumulátorech nebo ze skla. Záruku není možno uplatnit, je-li výrobek poškozen, neodborně používán nebo udržován. Pro řádné užívání výrobku musí být přesně dodrženy všechny pokyny uvedené v návodech. Účelům použití a postupům, které návod k použití nedoporučuje nebo před nimiž varuje, je třeba se vyhnout. Výrobek je určen pouze pro soukromé a ne pro průmyslové využití. Záruční plnění zaniká při zneužití nebo neodborném použití, použití síly při zásahu, který nebyl proveden naším autorizovaným servisem. Opravou nebo výměnou výrobku nezačíná nová záruční doba.

Vyřizování záručního plnění

Abychom zajistili rychlé zpracování vaší záležitosti, postupujte dle následujících pokynů:

- Před uvedením Vašeho výrobku do provozu si prosím přečtěte přiloženou dokumentaci. Pokud by došlo k problému, který není tímto způsobem možno vyřešit, obraťte se prosím na naši zákaznickou linku.
- Pro veškeré požadavky z vaší strany si připravte pokladní doklad a číslo výrobku popř., je-li k dispozici, i sériové číslo jako doklad o koupi.
- Pro případ, že není možné telefonické řešení, zahájí naše zákaznická linka v závislosti na příčině chyby další servisní postup.
- Na www.lidl-service.com si můžete stáhnout tuto příručku a mnoho dalších příruček, videí k výrobkům a instalačních softwarů. Pomocí tohoto QR kódu se dostanete přímo na webovou stránku LIDL-Service (www.lidl-service.com), kde si můžete po zadání čísla zboží (IAN) otevřít svůj návod k obsluze.



Servis



Telefon: 800 143 873

E-mailový: targa@lidl.cz

IAN: 411956_2110



Výrobce:

Uvědomte si, prosím, že následující adresa není adresou servisu. Nejprve kontaktujte výše uvedené servisní místo.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NĚMECKO

Obsah

1. Používanie v súlade s určením.....	63
2. Práva duševného vlastníctva	63
3. Obsah balenia.....	64
3.1 Montážny materiál	64
4. Prehľad.....	65
5. Technické údaje.....	66
6. Bezpečnostné pokyny	66
7. Montáž.....	67
7.1 Potrebné nástroje	67
7.2 Príprava montáže.....	67
8. Uvedenie do prevádzky.....	68
8.1 Prevádzka grilu	68
8.2 Prevádzka grilu	68
9. Údržba a čistenie.....	69
10. Skladovanie pri nepoužívaní	69
11. Riešenie problémov	69
12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia.....	69
13. Informácie o záruke a servisných výkonoch	70

Blahoželáme!

Zakúpením grilu GRILL MEISTER GMS 92 A1, ďalej len gril, ste získali kvalitný výrobok.

Pred montážou grilu sa dôkladne oboznámte s výrobkom i dodanými dielmi a pozorne si prečítajte tento návod na používanie. Dodržiavajte najmä bezpečnostné pokyny a gril používajte len v súlade s pokynmi v tomto návode na použitie a len na účely vymedzené v návode.

Tento návod na použitie starostlivo uschovajte. Ak gril zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi spolu s výrobkom aj všetky sprievodné dokumenty.

1. Používanie v súlade s určením

Tento gril slúži na varenie potravín, ako je napr. mäso, ryby a zelenina. Gril je vhodný výlučne na používanie vonku. Gril nikdy neprevádzkujte v uzavretých miestnostiach. Nie je určený na komerčnú prevádzku. Používajte gril len na súkromné účely. Iný spôsob použitia nie je v súlade s určením.

Výrobca neručí za žiadne škody ani poruchy v dôsledku zmien alebo úprav grilu vykonaných bez jeho súhlasu.

Výrobok používajte v súlade s platnými zákonmi a predpismi v krajine použitia.

2. Práva duševného vlastníctva










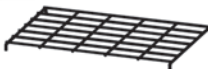
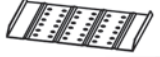

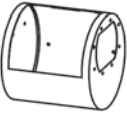












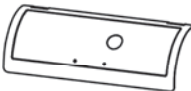




















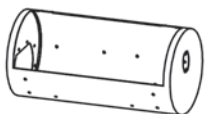








Na všetky súčasti tohto návodu na použitie sa vzťahujú práva duševného vlastníctva a používateľovi sa poskytujú len na informačné účely. Je zakázané akýmkoľvek spôsobom kopírovať a rozmnožovať údaje a informácie v tomto návode bez výslovného písomného súhlasu autora. To sa vzťahuje aj na komerčné použitie textu a údajov z tohto návodu. Text a obrázky v návode zodpovedajú technickému stavu v čase zadania do tlače. Zmeny vyhradené.

3. Obsah balenia

Vyberte gril a všetky súčasti príslušenstva z obalov. Odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte, či balenie obsahuje všetky komponenty a či tieto komponenty nie sú poškodené. Ak dodávka nie je úplná alebo je poškodená, obráťte sa na výrobcu.

- Gril (nezmontovaný)
- Montážny materiál
- Tento návod na použitie

3.1 Montážny materiál

1		4X	18			2X
2		1X		19		
3		6X	20			
4		3X		21		
5		1X	22			
6		3X		23		
7		1X	24			
8		1X		25		
9		1X	A		M4x8	 
10		2X	B	M5x10	 	1X
11		1X	C	M5x15	 	6X
12		1X	D	M6x12	 	14X
13		1X	E	M6x35	 	8X
14		2X	F	M6x40	 	4X
			G	M6x55	 	6X
15		1X	H	M4	 	16X
			I	M5	 	8X
16		1X	J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
17		1X	L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Prehľad

Tento návod na použitie má rozkladaciu obálku. Na vnútornej strane obálky je zobrazený gril s očíslovanými súčastami. Jednotlivým číslom zodpovedajú tieto súčasti:

- 1** Záves
- 2** Vrchnák (komora horenia)
- 3** Dištančné puzdro (rukoväť)
- 4** Drevená rukoväť
- 5** Grilovací rošt (komora horenia)
- 6** Plech na uhlie
- 7** Komora horenia
- 8** Vetrací posúvač (komora horenia)
- 9** Upevňovacia podpera
- 10** Spevňovací plech
- 11** Teplomer
- 12** Vrchnák (varná komora)
- 13** Teplomer spodnej strany
- 14** Grilovací rošt (varná komora)
- 15** Vetrací posúvač (komín)
- 16** Komín
- 17** Varná komora
- 18** Opierka kolesa
- 19** Stojan
- 20** Odkladacia doska
- 21** Držiak odkladacej dosky
- 22** Odkladacia mriežka
- 23** Koleso
- 24** Os
- 25** Pružina

5. Technické údaje

Model	GMS 92 A1
Rozmery v zmontovanom stave (Š x V x H)	cca 107 × 113,5 × 63,5 cm
Rozmery grilovacieho roštu v komore horenia (Š x H)	cca 26 × 29 cm
Rozmery grilovacieho roštu vo varnej komore (Š x H)	cca 59 × 29 cm
Palivo	Drevené uhlie a brikety z dreveného uhlia
Plniaci objem pri priamom grilovaní (komora horenia a varná komora)	max. 1,25 kg na plech na uhlie
Plniaci objem pri nepriamom grilovaní (len komora horenia)	max. 1,5 kg
Hmotnosť	cca 14 kg

Výrobca si vyhradzuje právo na zmeny technických špecifikácií a dizajnu bez predchádzajúceho upozornenia.

6. Bezpečnostné pokyny

Pred prvým použitím grilu si pozorne prečítajte nasledujúce pokyny a vezmite na vedomie všetky informácie o nebezpečenstvách. Tento návod na použitie starostlivo uschovajte pre budúcu potrebu. Ak zariadenie zmení majiteľa, odovzdajte novému majiteľovi v každom prípade aj tento návod na použitie. Návod na použitie je súčasťou tohto výrobku.

Vysvetlivky použitých symbolov



NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol so slovom „Nebezpečenstvo“ označuje možnú nebezpečnú situáciu, ktorá v prípade, ak sa jej nezabráni, môže spôsobiť ťažké poranenia alebo smrť osôb.



VAROVANIE! Tento symbol označuje dôležité upozornenia pre bezpečnú prevádzku grilu a na ochranu používateľa.



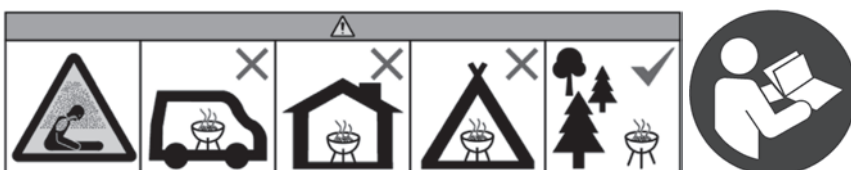
NEBEZPEČENSTVO! Tento symbol označuje nebezpečenstvo, ktoré môže ohroziť zdravie v dôsledku popálenia či obarenia.



Teplovzdorné/odolné ochranné rukavice



Tento symbol označuje produkty, pre ktoré sa vykonali testy ich fyzikálneho a chemického zloženia a pre ktoré sa v zmysle požiadaviek nariadenia ES č. 1935/2004 určilo, že sú zdravotne nezávadné pri styku s potravinami.



Gril neprevádzkujte v uzavretých ani v obytných priestoroch ako sú budovy, stany, karavany a obytné prívesy alebo člny a lode. Hrozí smrteľné nebezpečenstvo v dôsledku otravy oxidom uhoľnatým.



NEBEZPEČENSTVO! Gril prevádzkujte len mimo uzavretých priestorov. Uhlíky z grilu nenechávajte dohorieť či vychladnúť v uzavretých miestnostiach, ale vždy len vo vonkajších priestoroch! Inak hrozí nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým, ktorá v krátkom čase môže spôsobiť smrť.



NEBEZPEČENSTVO! Gril prevádzkujte len na stabilnom, horizontálnom, tepelne odolnom a pevnom podklade, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov, kvapalín a plynov. Medzi grilom a stenami či inými predmetmi musí byť dostatočný odstup. Počas prevádzky a po nej, dokým zostáva gril horúci, ho nikdy nenechávajte bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Na zapálenie alebo rozhorenie používajte výlučne podpaľovače, ktoré zodpovedajú európskej norme EN 1860-3. Nikdy nepoužívajte benzín ani lieh. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vznietenia alebo nekontrolovateľného vzniku tepla, ktoré môže spôsobiť veľmi vážne popáleniny alebo požiar. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte sušiče vlasov ani iné podobné pomôcky. Hrozí nebezpečenstvo od poletujúcich iskier a môže dôjsť k poškodeniu grilu.



NEBEZPEČENSTVO! Ak na grile začne horieť tuk, **nikdy ho nehaste vodou!** Hrozí nebezpečenstvo výbušného vznietenia. Namiesto toho použite napr. hasiacu deku a oheň ňou uduste.



NEBEZPEČENSTVO! Gril používajte výlučne s dreveným uhlím, s briketami z dreveného uhlia, drevenými pilinami alebo drevenými peletami a nikdy nie s inými palivami. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Používajte pri grilovaní teplovzdorné rukavice podľa nariadenia o osobných ochranných prostriedkoch (kategória II v ohľade tepelnej ochrany, norma DIN EN 407). Na obracanie grilovaných potravín používajte vhodné nástroje, napr. grilovacie kliešte, aby ste predišli popáleniu. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



NEBEZPEČENSTVO! Vetracie posuvníky (8,15) sa počas používania grilu zohrejú. Ak potrebujete vetracie posuvníky (8, 15) počas prevádzky prestaviť, použite rukavice odolné proti teplu, aby ste predišli popáleninám. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



NEBEZPEČENSTVO! Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!



VAROVANIE! Dbajte, aby sa ku grilu nepribližovali deti ani domáce zvieratá.



VAROVANIE! Gril sa veľmi rozhorúči a počas prevádzky sa s ním nesmie hýbať.



VAROVANIE! Zvyšné drevené uhlie po grilovaní nehaste vodou, ale nechajte ho dohorieť a vyhasnúť.



VAROVANIE! Gril možno používať len s dreveným uhlím, ktoré spĺňa normu EN 1860-2.

7. Montáž

7.1 Potrebne nástroje

- Krížový skrutkovač
- Otvorené kľúče: SW 7 mm, SW 8 mm, SW 10 mm a SW 13 mm

7.2 Príprava montáže

- Pri montáži grilu postupujte dôsledne.
- Naplánujte si dostatok času.
- Pripravte si dostatočne veľkú pracovnú plochu.
- Vyberte všetky diely z obalu a odložte si ich na dosah.
- Vyberte všetok montážny materiál z obalu a odložte si ho na dosah.
- Pripravte si potrebné nástroje.



VAROVANIE! Pri montáži grilu dbajte na to, aby hlavičky skrutiek vždy smerovali von. Tak môžete zabrániť zraneniam spôsobeným vyčnievajúcimi skrutkami.

Montáž grilu je zobrazená na stranách 2 až 6. Pripravte si potrebné diely a montážny materiál.

Majte prosím na pamäti, že kvôli rôznym tvarom sa niektoré plechy doťahujú do patričnej formy až pri montáži. Odporúčame preto skrutky utiahnuť najprv rukou a neskôr ich dotiahnuť príslušným nástrojom.

8. Uvedenie do prevádzky

Gril pred prvým uvedením do prevádzky minimálne 1 hodinu zahrievajte, aby sa spálili možné výrobné rezíduá. V priebehu tohto procesu je úplne bežné, ak dôjde k vzniku zápachu.



NEBEZPEČENSTVO! Na zapálenie alebo rozhorenie používajte výlučne podpaľovače, ktoré zodpovedajú európskej norme EN 1860-3. Nikdy nepoužívajte benzín ani lieh. V opačnom prípade hrozí nebezpečenstvo vznietenia alebo nekontrolovateľného vzniku tepla, ktoré môže spôsobiť veľmi vážne popáleniny alebo požiar. Hrozí nebezpečenstvo poranenia a požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Nepoužívajte sušiče vlasov ani iné podobné pomôcky. Hrozí nebezpečenstvo od poletujúcich iskier a môže dôjsť k poškodeniu grilu.



NEBEZPEČENSTVO! Gril prevádzkujte len na stabilnom, horizontálnom, tepelne odolnom a pevnom podklade, a v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov, kvapalín a plynov. Medzi grilom a stenami či inými predmetmi musí byť dostatočný odstup. Počas prevádzky a po nej, dokým zostáva gril horúci, ho nikdy nenechávajte bez dozoru. Hrozí nebezpečenstvo požiaru!



NEBEZPEČENSTVO! Vetracie posuvníky (8, 15) sa počas používania grilu zahrejú. Ak potrebujete vetracie posuvníky (8, 15) počas prevádzky prestaviť, použite rukavice odolné proti teplu, aby ste predišli popáleninám. Hrozí nebezpečenstvo popálenia!

8.1 Prevádzka grilu

- Grilovací rošt (14) vložte do varnej komory (17).
- Komoru horenia (7) naplňte 1,5 kg brikiet z dreveného uhlia alebo dreveným uhlím. Odporúčame použiť brikety z dreveného uhlia, pretože horia dlhšie. Brikety rovnomerne rozložte.
- Potom na brikety z dreveného uhlia rozmiestnite 2 až 3 podpaľovače a zapáľte ich pomocou zapalovača alebo zápaličiek. Dbajte na to, aby boli vetracie posuvníky (8, 15), ako aj vrchnák (2) komory horenia (7) úplne otvorené.
Upozornenie: Ak máte k dispozícii brikety z dreveného uhlia, môžete ho zapáliť aj v kozube mimo grilu na pevnom podklade.
- Ideálny stav horenia poznáte podľa toho, že na briketách z dreveného uhlia sa tvorí biela vrstva popola a podpaľovače sú úplne zhorené.
- Zatvorte vrchnák (2) komory horenia (7) a vrchnák (12) varnej komory (17) až potom, keď sú brikety z dreveného uhlia úplne rozžeravené a viac nevidno žiadny plameň.
- Potraviny na grilovanie položte na grilovací rošt (14) do varnej komory (17).
- Regulujte prívod vzduchu pomocou vetracieho posuvníka (8) na komore horenia (7) a posuvníka (15) na komíne (16).
- V prípade potreby položte 1 až 2 hrste drevených pilín alebo peliet na brikety z dreveného uhlia, aby ste dosiahli arómu údenia.
- Ak teplota klesne, odporúčame pridať 0,5 až 1 kg brikiet z dreveného uhlia alebo drevené piliny či brikety.
- Keď je jedlo dostatočne uvarené/opečené, vyberte ho z grilu. Bod, kedy je jedlo uvarené, odporúčame zistiť tak, že počas celého procesu budete používať grilovací teplomet na meranie teploty v strede grilovaných potravín.

Dobrá chuť!

8.2 Prevádzka grilu

- Brikety z dreveného uhlia alebo drevené uhlie nasypete na plechy na uhlie (6) varnej komory (17). Odporúčame použiť drevené uhlie, pretože pri horení dosiahne vyššiu teplotu a tým sa dosiahne lepší výsledok grilovania. Použite 1,25 kg dreveného uhlia na jeden plech na uhlie (6). Drevené uhlie rovnomerne rozložte. Na grilovanie môžete použiť aj komoru horenia (7). Tá sa vynikajúco hodí na prudké opekanie.
- Potom na drevené uhlie rozmiestnite 2 - 3 podpaľovače a zapáľte ich pomocou zapalovača alebo zápaličiek. Dbajte na to, aby boli vetracie posuvníky (8, 15) úplne otvorené.
Upozornenie: Ak máte k dispozícii drevené uhlie, môžete ho zapáliť aj v kozube mimo grilu na pevnom podklade.
- Ideálny stav horenia spoznáte podľa toho, že na drevenom uhlí sa tvorí biela vrstva popola a podpaľovače sú úplne zhorené.
- Vložte grilovací rošt (5) alebo grilovací rošt (14) do komory, ktorú chcete použiť na grilovanie. Prítom použite rukavice odolné proti teplu, aby ste sa nepopálili.
- Zatvorte vrchnák (2) komory horenia (7) a vrchnák (12) varnej komory (17) až potom, keď je drevené uhlie úplne rozžeravené.
- Počkajte ešte chvíľu, kým sa grilovací rošt (5 alebo 14) rozohreje, a potom začnite s grilovaním.
- Keď je jedlo dostatočne uvarené/opečené, vyberte ho z grilu.

Dobrá chuť!

9. Údržba a čistenie



S čistením počkajte, kým gril úplne vychladne. Inak hrozí nebezpečenstvo popálenia!

Gril neobsahuje žiadne diely, ktoré by si vyžadovali pravidelnú údržbu. Na bežné čistenie používajte hubku a vodu s bežným čistiacim prostriedkom. Nepoužívajte žiadne agresívne ani žieravé čistiace prostriedky, aby ste predišli poškodeniu.

Na čistenie grilovacieho roštu (5, 14) je vhodný čistiaci prostriedok a hubka do domácnosti. Ak je grilovací rošt (5, 14) veľmi zanesený, pred čistením ho môžete nechať odstáť vo vode, aby nečistoty zmäkli. Po čistení grilovací rošt (5, 14) dôkladne opláchnite čistou vodou, aby sa odstránili zvyšky čistiaceho prostriedku.

10. Skladovanie pri nepoužívaní

Ak sa gril nechystáte používať, vyčistite ho podľa pokynov v kapitole „Údržba a čistenie“, a uchovávajte ho na čistom a suchom mieste.

11. Riešenie problémov

Vetrací posuvník (8) je uvoľnený.













- Vetrací posuvník (8) sa môže časom trochu uvoľniť. Ak sa to stane, môžete vetrací posuvník (8) jednoducho znova utiahnuť skrutkovačom. Tento krok vykonajte len vtedy, ak gril úplne vychladol.

12. Ochrana životného prostredia a likvidácia zariadenia

Keď palivo úplne vychladne, resp. vyhorí, vyhodte ho do na to určenej smetnej nádoby z nehorľavého materiálu.

Riadnou likvidáciou svojho starého zariadenia chránite životné prostredie i svoje vlastné zdravie. Ďalšie informácie o likvidácii starého zariadenia v súlade s predpismi získate na miestnom úrade, na úrade pre likvidáciu odpadov alebo v predajni, v ktorej ste zariadenie zakúpili.

	<p>Zabezpečte aj ekologickú likvidáciu obalov. Kartóny a lepenku možno na recykláciu odovzdať v zariadeniach na zber papiera alebo v zberniach odpadov. Fólie a plasty z obalov prevezme Váš miestny podnik na likvidáciu odpadov, ktorý zabezpečí ich ekologickú likvidáciu.</p>
	<p>Len pre Francúzsko: Výrobok je recyklovateľný, vzťahuje sa naň rozšírená zodpovednosť výrobcu a podlieha samostatnému zberu.</p>
	<p>Pri triedení odpadov si všimajte označenie obalových materiálov; tieto sú označené skratkami (a) a číslami (b) s nasledujúcim významom:</p>
	<p>1 - 7: Plasty/20 - 22: Papier a lepenka/80 - 98: Kompozitné a sendvičové materiály.</p>

Symbol	Materiál	Obsiahnuté v týchto častiach obalu výrobku
	Polyetyléntereftalát	–
	Polyetylén s vysokou hustotou	–
	Polyvinylchlorid	–
	Polyetylén s nízkou hustotou	Vrecko na príslušenstvo
	Polypropylén	–
	Polystyrén	–
	Iné plasty	–
	Vlnitá lepenka	Predajný obal a vnútorný obal
	Ostatná lepenka	–
	Papier	–
	Papier/lepenka/plast	–
	Papier/lepenka/plast/hliník	–

13. Informácie o záruke a servisných výkonoch

Záruka spoločnosti TARGA GmbH

Vážená zákaznička, vážený zákazník,

Na tento prístroj máte trojročnú záruku od dátumu nákupu. V prípade nedostatkov tohto výrobku máte voči jeho predajcovi zákonné práva. Tieto zákonné práva nie sú obmedzené našou zárukou, ktorá je uvedená ďalej.

Záručné podmienky

Záručná doba začína dňom kúpy. Dobré si uschovajte originál pokladničného bloku. Tento doklad je potrebný ako potvrdenie o kúpe. Ak sa v priebehu troch rokov od kúpy tohto výrobku prejaví materiálová alebo výrobná chyba, tento výrobok vám podľa našej úvahy bezplatne buď vymeníme alebo opravíme.

Záručná doba a zákonné nároky z titulu chyby

Záruka sa nepredlžuje o dobu trvania záručných opráv. To platí aj na vymenené alebo opravené diely. Prípadné už pri kúpe zistené chyby a nedostatky musíte ohlásiť ihneď po vybalení výrobku. Opravy, ktoré spadajú do obdobia po skončení záruky, si musíte zaplatiť.

Rozsah záruky

Prístroj bol podľa prísnych kvalitatívnych predpisov starostlivo vyrobený a pred expedíciou dôkladne vyskúšaný. Záruka platí na materiálové a výrobné chyby. Táto záruka neplatí na také súčasti výrobku, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebeniu, takže sa na ne hľadí ako na opotrebené diely, ani na poškodenia krehkých dielov, ako sú spínače, akumulátory alebo diely zo skla. Táto záruka stráca platnosť, ak bol výrobok poškodený, nesprávne používaný alebo udržiavaný. Pre správne používanie tohto výrobku treba presne dodržiavať všetky pokyny uvedené v návode na používanie. Bezpodmienečne sa treba vyhnúť takému účelu používania a takej manipulácii, pred akými sú v návode na používanie uvedené výstrahy. Výrobok je určený len na súkromné používanie a nie na podnikateľské účely. Záruka stráca platnosť pri zaobchádzaní nezodpovedajúcom účelu a pri neprimeranom zaobchádzaní, pri použití násilia a pri zásahoch, ktoré neurobil náš autorizovaný servis. Opravou ani výmenou výrobku nezačína plynúť nová záručná doba.

Postup pri uplatňovaní záruky

Ak chcete zabezpečiť rýchle vybavenie vašej požiadavky, riadte sa týmito pokynmi:

- Pred uvedením výrobku do prevádzky si pozorne prečítajte priloženú dokumentáciu. Ak by sa vyskytol problém, ktorý sa takýmto spôsobom nedá vyriešiť, obráťte sa na našu zákaznícku linku.
- Pri každej požiadavke majte poruke účtenku a číslo výrobku príp. jeho výrobné číslo ako doklad o kúpe.
- V prípade, že telefonické vyriešenie nie je možné, v závislosti od príčiny chyby zákaznícky servis zariadi ďalšie služby.
- Na stránkach www.lidl-service.com si môžete prevziať túto a mnoho ďalších príručiek, videosúborov o výrobkoch a inštalačný softvér. Pomocou tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku servisu spoločnosti LIDL (www.lidl-service.com) a po zadaní čísla výrobku (IAN) si môžete otvoriť svoj návod na použitie.



Servis



Telefón: 0850 232001

E-mailový: targa@lidl.sk

IAN: 411956_2110



Výrobca

Majte na pamäti, že táto adresa nie je adresou servisu. Najprv sa obráťte na vyššie uvedenú opravovňu.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMECKO

Índice

1. Uso previsto	72
2. Derechos de propiedad intelectual	72
3. Material incluido	73
3.1 Material de montaje.....	73
4. Vista general	74
5. Datos técnicos.....	75
6. Indicaciones de seguridad	75
7. Montaje.....	76
7.1 Herramientas necesarias.....	76
7.2 Preparación del montaje.....	76
8. Puesta en funcionamiento	77
8.1 Uso del ahumador.....	77
8.2 Uso de la barbacoa	77
9. Mantenimiento/Limpieza	78
10. Almacenamiento cuando no se utiliza	78
11. Solución de problemas	78
12. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos	78
13. Información sobre la garantía y el servicio posventa	79

¡Enhorabuena!

Al comprar el ahumador GRILL MEISTER GMS 92 A1 (en adelante, el ahumador) ha elegido un producto de primera calidad.

Antes del montaje del ahumador le recomendamos que se familiarice con el producto y con las piezas suministradas y que lea atentamente las presentes instrucciones de uso. Preste especial atención a las indicaciones de seguridad y utilice el ahumador solamente de la manera descrita en las presentes instrucciones y para los usos que aquí se indican.

Guarde bien estas instrucciones de uso. En caso de transferir la propiedad del ahumador a un tercero, entréguele también toda la documentación.

1. Uso previsto

Este ahumador está únicamente diseñada para cocinar alimentos como, por ejemplo, carne, pescado o verdura. Asimismo, solamente se debe utilizar el ahumador al aire libre. No utilice nunca el ahumador en espacios cerrados. Tampoco está previsto su uso en empresas o de modo comercial. Utilice el ahumador exclusivamente para un uso privado. Cualquier otro se considera un uso indebido.

El fabricante declina cualquier responsabilidad relacionada con los daños o fallos que puedan resultar de una modificación no autorizada del ahumador.

Respete las normas locales aplicables o las leyes del país en el que se utilice el aparato.

2. Derechos de propiedad intelectual









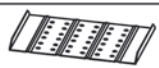
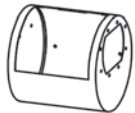



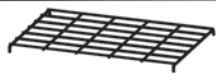



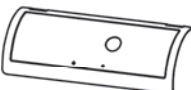






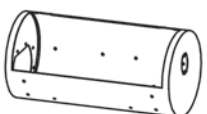






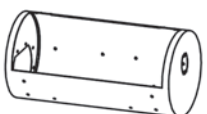






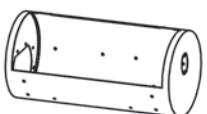




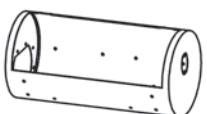




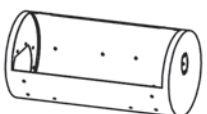




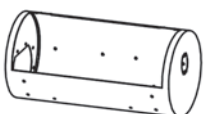






Todo el contenido de estas instrucciones de uso está sometido a la legislación sobre propiedad intelectual y se pone a disposición del lector únicamente como fuente de información. Sin la autorización expresa y por escrito del autor se prohíbe copiar o reproducir datos o información contenidos en ellas. Esto también se refiere al uso comercial del contenido y de los datos. El texto y las imágenes corresponden al estado tecnológico en el momento de imprimirse las instrucciones. Reservado el derecho de realizar modificaciones.

3. Material incluido

Saque el ahumador y todos sus accesorios del embalaje. Retire todos los materiales de embalaje y compruebe que todos los componentes estén íntegros y no presenten daños. Si su material presenta daños o fallos, póngase en contacto con el fabricante.

- Ahumador (desmontado)
- Material de montaje
- Estas instrucciones de uso

3.1 Material de montaje

1		4X	18		2X	
2		1X				
3		6X	19		2X	
4		3X				
5		1X	20		3X	
6		3X				
7		1X	21		2X	
8		1X				
9		1X	22		1X	
10		2X				
11		1X	23		2X	
12		1X				
13		1X	24		1X	
14		2X				
15		1X	25		1X	
16		1X				
17		1X	A	M4x8	 	16X
			B	M5x10	 	1X
			C	M5x15	 	6X
17		1X	D	M6x12	 	14X
			E	M6x35	 	8X
			F	M6x40	 	4X
17		1X	G	M6x55	 	6X
			H	M4	 	16X
17		1X	I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
17		1X	K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
17		1X	M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Vista general

Estas instrucciones de uso cuentan con una cubierta desplegable. En la parte interior de dicha cubierta se halla representado el ahumador con una serie de números. Estos números tienen el siguiente significado:

- 1** Bisagras
- 2** Tapa (cámara de combustión)
- 3** Manguito espaciador (asa)
- 4** Asa de madera
- 5** Parrilla (cámara de combustión)
- 6** Chapa para el carbón
- 7** Cámara de combustión
- 8** Ventilador (cámara de combustión)
- 9** Travesaño de fijación
- 10** Chapa de refuerzo
- 11** Termómetro
- 12** Tapa (cámara de cocción)
- 13** Termómetro parte inferior
- 14** Parrilla (cámara de cocción)
- 15** Ventilador (chimenea)
- 16** Chimenea
- 17** Cámara de cocción
- 18** Pie de soporte para rueda
- 19** Pie de soporte
- 20** Estante
- 21** Soporte del estante
- 22** Estante de rejilla
- 23** Rueda
- 24** Eje
- 25** Muelle

5. Datos técnicos

Modelo	GMS 92 A1
Medidas tras montaje (long. x alt. x anch.)	aprox. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Medidas de la parrilla de la cámara de combustión (anch. x prof.)	aprox. 26 x 29 cm
Medidas de la parrilla de la cámara de cocción (anch. x prof.)	aprox. 59 x 29 cm
Combustible	Carbón y briquetas de carbón
Capacidad del recipiente para asado directo (cámara de combustión y cámara de cocción)	máx. 1,25 kg por chapa para el carbón
Capacidad del recipiente para asado indirecto (solo cámara de combustión)	máx. 1,5 kg
Peso	aprox. 14 kg

Los datos técnicos y el diseño pueden ser modificados sin previo aviso.

6. Indicaciones de seguridad

Antes de utilizar por primera vez el ahumador, lea con atención las siguientes indicaciones y tenga en cuenta todas las advertencias. Conserve en buen estado estas instrucciones de uso para utilizarlas como referencia en el futuro. Si vende o entrega el aparato a otra persona, no olvide incluir estas instrucciones de uso. Son parte integrante del producto.

Explicación de los símbolos utilizados



¡PELIGRO! Este símbolo acompañado de la palabra «Peligro» señala una situación potencialmente peligrosa que, en caso de no evitarse, puede producir lesiones graves o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA! Este símbolo señala indicaciones importantes para el manejo seguro del ahumador y para proteger al usuario.



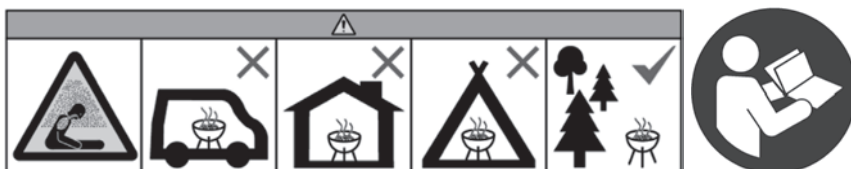
¡PELIGRO! Este símbolo identifica peligros para la salud por quemaduras o escaldamiento.



Guantes de protección resistentes al calor



Este símbolo identifica a aquellos productos que han sido probados debido a su composición física y química y cuyo contacto con alimentos no plantea problemas para la salud según lo establecido en el reglamento CE 1935/2004.



No utilice el ahumador en espacios cerrados o habitables como edificios, tiendas de campaña, autocaravanas, remolques o embarcaciones. Existe peligro de muerte por intoxicación a causa del monóxido de carbono.



¡PELIGRO! Utilice siempre el ahumador en el exterior. Dejar que el carbón se consuma o se vaya apagando poco a poco al aire libre, nunca en espacios cerrados! De lo contrario, existe peligro de sufrir una intoxicación por monóxido de carbono que podría producir la muerte en muy poco tiempo.



¡PELIGRO! Ponga siempre el ahumador sobre una base estable, plana, horizontal, fija y resistente al calor, y nunca cerca de materiales, líquidos o gases inflamables. Sitúe el ahumador a una distancia suficiente de las paredes y otros objetos y no lo deje nunca desatendido ni durante su uso, ni mientras permanezca caliente. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! Para encenderlo o reencenderlo, utilice solamente encendedores que cumplan la norma europea EN 1860-3. No utilice nunca gasolina o alcohol para quemar. De hacerlo, existe peligro de deflagración o de calor incontrolado que puede causar incendios o quemaduras muy graves. ¡Existe peligro de lesiones y de incendio!



¡PELIGRO! No utilice secadores de pelo ni otros instrumentos similares. Existe riesgo de que se produzcan chispas y de que el ahumador resulte dañado.



¡PELIGRO! Si se incendia la grasa del ahumador, **no intente nunca apagarla con agua**. De hacerlo, existe riesgo de que se produzca una deflagración explosiva. Para extinguirlo, utilice en su lugar, por ejemplo, una manta extintora con la que ahogar el fuego.



¡PELIGRO! Para el ahumador, utilice solamente carbón, briquetas de carbón, virutas de madera o pellet y nunca otro tipo de combustibles. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! A la hora de utilizar el ahumador, emplee guantes resistentes al calor según se establece en la norma PSA (categoría II respecto a la protección térmica, DIN-EN 407). Utilice una herramienta apropiada para dar la vuelta a los alimentos, como por ejemplo, unas pinzas de barbacoa. De este modo evitará posibles quemaduras. Existe peligro de quemaduras.



¡PELIGRO! Los ventiladores (8,15) se calientan durante el uso. Cuando ajuste los ventiladores (8,15) estando en funcionamiento, use guantes resistentes al calor para evitar quemaduras. Existe peligro de quemaduras.



¡PELIGRO! Antes de proceder a limpiar el ahumador, deje que se enfríe por completo. ¡Peligro de quemaduras!



¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y las mascotas alejados del ahumador.



¡ADVERTENCIA! Este ahumador se calienta mucho y no se puede mover ni transportar durante su funcionamiento.



¡ADVERTENCIA! Tras haber terminado de usar la barbacoa, deje que los restos de carbón se extingan lentamente y no los apague con agua.



¡ADVERTENCIA! El ahumador únicamente debe utilizarse con carbón vegetal que cumpla los requisitos de la norma EN 1860-2.

7. Montaje

7.1 Herramientas necesarias

- Destornillador con punta de estrella.
- Llave de boca: ancho de llave 7 mm, 8 mm, 10 mm y 13 mm

7.2 Preparación del montaje

- Proceda al montaje del ahumador con cuidado.
- Reserve el tiempo suficiente para ello.
- Procure disponer de una superficie de trabajo de tamaño adecuado.
- Extraiga todas las piezas del embalaje y dispóngalas a su alcance.
- Extraiga el material de montaje del embalaje y dispóngalo a su alcance.
- Prepare las herramientas necesarias.



¡ADVERTENCIA! Durante el montaje del ahumador, asegúrese de que las cabezas de los tornillos señalen siempre hacia fuera. De esta forma podrá evitar lesiones por tornillos sobresalientes.

El montaje del ahumador se describe en las páginas de 2 a 6 con diversas ilustraciones. Coloque a su alcance las piezas y el material de montaje necesarios.

Tenga en cuenta que, debido a su forma, algunas piezas metálicas solo se contraen y adoptan su posición final durante el montaje. Por esta razón, recomendamos apretar los tornillos primero a mano y después con una herramienta.

8. Puesta en funcionamiento

Caliente el ahumador antes de la primera puesta en marcha durante al menos una hora para quemar cualquier posible residuo de fabricación. Durante este tiempo se pueden producir algunos ruidos, aunque esto es completamente normal.



¡PELIGRO! Para encenderlo o reencenderlo, utilice solamente encendedores que cumplan la norma europea EN 1860-3. No utilice nunca gasolina o alcohol para quemar. De hacerlo, existe peligro de deflagración o de calor incontrolado que puede causar incendios o quemaduras muy graves. ¡Existe peligro de lesiones y de incendio!



¡PELIGRO! No utilice secadores de pelo ni otros instrumentos similares. Existe riesgo de que se produzcan chispas y de que el ahumador resulte dañado.



¡PELIGRO! Ponga siempre el ahumador sobre una base estable, plana, horizontal, fija y resistente al calor, y nunca cerca de materiales, líquidos o gases inflamables. Sitúe el ahumador a una distancia suficiente de las paredes y otros objetos y no lo deje nunca desatendido ni durante su uso, ni mientras permanezca caliente. ¡Peligro de incendio!



¡PELIGRO! Los ventiladores (8, 15) se calientan durante el uso. Cuando ajuste los ventiladores (8, 15) estando en funcionamiento, use guantes resistentes al calor para evitar quemaduras. Existe peligro de quemaduras.

8.1 Uso del ahumador

- Coloque la parrilla (14) en la cámara de cocción (17).
- Ponga 1,5 kg de carbón o de briquetas de carbón en la cámara de combustión (7). Recomendamos el uso de briquetas de carbón, ya que estas arden durante más tiempo. Reparta las briquetas de carbón de forma homogénea.
- Reparta 2 o 3 pastillas de encendido sobre las briquetas de carbón y enciéndalas con un mechero o con cerillas. Asegúrese de que tanto los ventiladores (8, 15) como la tapa (2) de la cámara de combustión (7) estén completamente abiertos.
Nota: Si dispone de ella, puede encender las briquetas de carbón en una chimenea de encendido, fuera del ahumador, sobre una base resistente al fuego.
- Sabrá que ha alcanzado el nivel perfecto de incandescencia cuando sobre las briquetas de carbón se forme una capa blanca de cenizas y las pastillas de encendido se hayan consumido por completo.
- Cierre la tapa (2) de la cámara de combustión (7) y la tapa (12) de la cámara de cocción (17) cuando las briquetas de carbón se hayan consumido por completo y ya no haya llamas.
- Coloque los alimentos en la parrilla (14) de la cámara de cocción (17).
- Regule la entrada de aire con ayuda del ventilador (8) de la cámara de combustión (7) y del ventilador (15) de la chimenea (16).
- Para el aroma a humo, y si lo necesita, coloque 1 o 2 puñados de virutas de madera o pellet sobre las briquetas de carbón.
- Si la temperatura desciende, recomendamos añadir entre 0,5 y 1 kg de briquetas de carbón, virutas de madera o pellet.
- Retire los alimentos cuando se haya alcanzado el punto de cocción o asado deseado. Para determinar el punto de cocción se recomienda usar durante todo el proceso un termómetro de barbacoa que permita medir la temperatura del centro de los alimentos.

¡Que aproveche!

8.2 Uso de la barbacoa

- Llene de carbón o briquetas de carbón la chapa para el carbón (6) de la cámara de cocción (17). Recomendamos el uso de carbón, ya que este arde a mayor temperatura y, de esta forma, se alcanza un mejor resultado de asado. Utilice 1,25 kg de carbón por chapa para el carbón (6). Distribuya el carbón de forma homogénea. También puede usar la cámara de combustión (7) para asar. Esta es especialmente adecuada para dorar a fuego fuerte.
- Reparta 2 o 3 pastillas de encendido (encendedores) sobre el carbón y enciéndalas con un mechero o con cerillas. Asegúrese de que los ventiladores (8, 15) estén completamente abiertos.
Nota: Si dispone de ella, puede encender el carbón en una chimenea de encendido, fuera del ahumador, sobre una base resistente al fuego.
- Sabrá que ha alcanzado el nivel perfecto de incandescencia cuando sobre el carbón se forme una capa blanca de cenizas y las pastillas de encendido se hayan consumido por completo.
- Coloque una parrilla (5) o la otra parrilla (14) en función de la cámara que desee usar para el asado. Use guantes resistentes al calor para evitar quemaduras.
- Cierre la tapa (2) de la cámara de combustión (7) y la tapa (12) de la cámara de cocción (17) cuando el carbón haya ardido por completo.
- Espere unos minutos hasta que la parrilla (5 o 14) se haya calentado y comience a utilizarla.
- Retire los alimentos cuando se haya alcanzado el punto de cocción o asado deseado.

¡Que aproveche!

9. Mantenimiento/Limpieza



Para proceder con la limpieza, espere hasta que el ahumador se haya enfriado por completo. De lo contrario, existe riesgo de quemaduras.

El ahumador no contiene piezas que exijan un mantenimiento regular. Para la limpieza normal, utilice un paño y agua mezclada con un detergente doméstico. No utilice detergentes agresivos o abrasivos para evitar daños en el objeto.

Para la limpieza de las parrillas (5 y 14) se recomienda utilizar una esponja y detergente para lavavajillas, ambos de uso doméstico. En el caso de que las parrillas (5, 14) presenten un alto grado de suciedad e incrustaciones, puede resultar de utilidad sumergirlas en agua antes de proceder a su limpieza para ablandar dichas incrustaciones. Tras limpiar las parrillas (5, 14), enjuáguelas con agua limpia para retirar cualquier posible resto de detergente.

10. Almacenamiento cuando no se utiliza

Si no desea seguir utilizando el ahumador durante un tiempo, límpielo tal y como se describe en el capítulo «Mantenimiento/Limpieza» y guárdelo en un lugar limpio y seco.

11. Solución de problemas

El ventilador (8) está flojo.

- Con el tiempo, el ventilador (8) se puede aflojar un poco. En caso de que esto pase, puede reapretar el ventilador (8) usando un destornillador. Haga esto solo cuando la barbacoa esté completamente fría.

12. Información medioambiental y sobre eliminación de residuos

Retire el combustible una vez que se haya enfriado o quemado por completo y viértalo en la cubeta prevista para ello de material no inflamable. Si desecha correctamente el objeto cuando deje de usarlo, evitará daños al medio ambiente y riesgos para su propia salud. Encontrará más información sobre la forma adecuada de desechar el objeto en la administración municipal, en el organismo responsable de la gestión de residuos o en la tienda en la que haya adquirido el objeto.

	<p>Deseche también el material del embalaje de forma respetuosa con el medioambiente. El cartón se puede entregar en puntos públicos de recogida para su reciclaje. Los envoltorios y plásticos del embalaje serán recogidos por la empresa de basuras de su localidad para ser eliminados de forma respetuosa con el medioambiente.</p>
	<p>Información relevante solo para Francia: El producto es reciclable, está sujeto a una responsabilidad ampliada del fabricante y se recoge por separado.</p>
	<p>A la hora de separar los residuos, tenga en cuenta el distintivo del embalaje y las abreviaturas (a) y números (b) que aparecen en él con el siguiente significado:</p>
	<p>1-7: plásticos / 20-22: papel y cartón / 80-98: materiales compuestos.</p>

Símbolo	Material	Incluido en los siguientes componentes del embalaje de este producto
	Tereftalato de polietileno	—
	Polietileno de alta densidad	—
	Cloruro de polivinilo	—
	Polietileno de baja densidad	Bolsa para accesorios
	Polipropileno	—
	Poliestireno	—
	Otros plásticos	—
	Cartón corrugado	Embalaje comercial y envoltorio interior
	Otros cartones	—
	Papel	—
	Papel/cartón/plástico	—
	Papel/cartón/plástico/aluminio	—

13. Información sobre la garantía y el servicio posventa

Garantía de TARGA GmbH

Muy estimado cliente, muy estimada cliente:

Este aparato tiene 3 años de garantía a partir de la fecha de compra. Recuerde que, si detecta desperfectos en este aparato, usted tiene derechos legales respecto al vendedor del producto. La garantía que se detalla a continuación no limita en modo alguno esos derechos legales.

Condiciones de garantía

El plazo de garantía empieza a partir de la fecha de compra. Guarde el comprobante de caja original en un lugar seguro, puesto que lo necesitará para acreditar que hizo la compra. Si el producto sufre un defecto de material o de fabricación dentro de este periodo de tres años a partir de la fecha de compra, nos haremos cargo de la reparación o sustitución gratuitas del producto, de acuerdo con nuestro propio criterio.

Plazo de garantía y reclamaciones legales

La prestación de la garantía no alarga el plazo de garantía. Esto es válido también para las piezas sustituidas y reparadas. Los daños y desperfectos que ya existían al adquirir el producto deben notificarse inmediatamente después de quitar el embalaje. Una vez finalizado el plazo de garantía, todas las reparaciones son de pago.

Volumen de la garantía

El aparato ha sido fabricado en conformidad con las normas de calidad más exigentes y ha sido revisado minuciosamente antes de entregarse. La prestación de garantía cubre los defectos de material y de fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del producto que estén expuestas a desgaste habitual, pudiendo ser consideradas piezas de desgaste, ni tampoco los daños en las piezas frágiles, como interruptores, baterías o componentes de cristal. La garantía quedará invalidada si el producto resulta dañado, se utiliza incorrectamente o es manipulado. Para utilizar el producto correctamente deben respetarse todas las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. Debe evitarse expresamente cualquier finalidad de uso o manejo que difiera de lo recomendado o que esté contraindicado en el manual de instrucciones. El

producto está diseñado únicamente para el uso particular, y no para el uso comercial o industrial. El manejo incorrecto e inadecuado, el uso de la fuerza bruta y las intervenciones no realizadas por uno de nuestros centros de servicio autorizados invalidarán la garantía. La reparación o sustitución del producto no dan lugar a ningún plazo de garantía nuevo.

Procesamiento de la garantía

Para que su solicitud se tramite lo más rápido posible, proceda de la siguiente manera:

- Antes de poner en marcha el producto, lea detenidamente la documentación adjunta. Si experimenta algún problema y no puede solucionarlo con ayuda de esas instrucciones, llame a nuestro servicio de atención al cliente.
- Siempre que vaya a realizar una consulta, tenga preparado el comprobante de caja y la referencia o el número de serie del aparato para poder acreditar la compra.
- Si no fuera posible solucionar el problema por teléfono, y dependiendo de la causa del mismo, nuestro servicio de atención al cliente le pasará con otro servicio técnico.
- Desde la web de www.lidl-service.com podrá descargarse tanto este como muchos otros manuales, vídeos de productos y softwares de instalación. Este código QR le llevará directamente a la página de LIDL Service (www.lidl-service.com) donde, introduciendo el número de artículo (IAN), podrá abrir sus instrucciones de uso.



Servicio



Teléfono: 900 984 989

E-Mail: targa@lidl.es

IAN: 411956_2110



Fabricante

Tenga presente que los siguientes datos no pertenecen a servicio técnico. En primer lugar, póngase en contacto con el centro de servicio indicado.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
ALEMANIA

Indholdsfortegnelse

1. Normale anvendelsesformål	81
2. Ophavsret	81
3. Leveringsomfang	82
3.1 Monteringsmateriale.....	82
4. Oversigt	83
5. Tekniske data	84
6. Sikkerhedsanvisninger	84
7. Montering	85
7.1 Påkrævet værktøj	85
7.2 Forberedelse af monteringen	85
8. Ibrugtagning	86
8.1 Anvendelse som røgeovn	86
8.2 Anvendelse af grill	86
9. Vedligeholdelse/rengøring	87
10. Opbevaring af grillen, når den ikke anvendes	87
11. Fejlafhjælpning	87
12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse	87
13. Oplysninger om garanti og serviceafvikling	88

Tillykke!

Med dit køb af røgeovnen GRILL MEISTER GMS 92 A1, omtales herefter som røgeovn, har du valgt et kvalitetsprodukt.

Gør dig fortrolig med produktet og de medfølgende dele, og læs brugervejledningen omhyggeligt før monteringen af røgeovnen. Læs og følg altid sikkerhedsanvisningerne, og brug kun røgeovnen som beskrevet i denne vejledning og til de angivne formål.

Opbevar denne brugsvejledning sikkert. Hvis du overdrager røgeovnen til en tredjepart, skal du lade alle dokumenter følge med.

1. Normale anvendelsesformål

Denne røgeovn er beregnet til at tilberede fødevarer som for eksempel kød, fisk eller grøntsager. Røgeovnen er udelukkende beregnet til anvendelse udendørs. Brug aldrig røgeovnen i lukkede rum. Den er ikke beregnet til brug i virksomheder eller til erhvervsmæssig anvendelse. Røgeovnen er udelukkende til privat brug – enhver anden form for anvendelse anses for ikke-bestemmelsesmæssig anvendelse.

Producenten hæfter under ingen omstændigheder for skader eller fejl forårsaget af ændringer eller modifikationer af røgeovnen, som ikke er aftalt med producenten først.

De gældende love og bestemmelser i anvendelseslandet skal overholdes.

2. Ophavsret










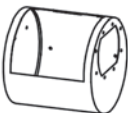



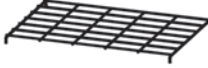



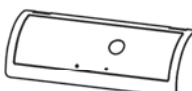






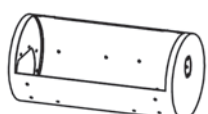






























Alt indhold i denne brugsvejledning er ophavsretligt beskyttet og stilles udelukkende til rådighed for brugeren som informationskilde. Kopiering eller mangfoldiggørelse af data og oplysninger er forbudt uden ophavsmandens udtrykkelige og skriftlige tilladelse. Dette gælder også enhver form for kommerciel brug af indhold og data. Tekst og illustrationer er i overensstemmelse med det tekniske niveau, vi var bekendt med på trykkesidspunktet. Forbehold for ændringer.

3. Leveringsomfang

Tag røgeovnen og alle tilbehørsdele ud af emballagen. Fjern al emballage, og undersøg, om alle komponenter fremstår komplette og ubeskadigede. Hvis nogle dele er ufuldstændige eller beskadigede ved leveringen, bedes du kontakte producenten.

- Røgeovn (ikke monteret)
- Monteringsmateriale
- Denne brugsvejledning

3.1 Monteringsmateriale

1		4X	18		2X	
2		1X				
3		6X	19		2X	
4		3X				
5		1X	20		3X	
6		3X				
7		1X	21		2X	
8		1X				
9		1X	22		1X	
10		2X				
11		1X	23		2X	
12		1X				
13		1X	24		1X	
14		2X				
15		1X	25		1X	
16		1X				
17		1X	A	M4x8	 	16X
			B	M5x10	 	1X
			C	M5x15	 	6X
			D	M6x12	 	14X
			E	M6x35	 	8X
			F	M6x40	 	4X
			G	M6x55	 	6X
			H	M4	 	16X
			I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Oversigt

Denne brugsvejledning er udstyret med et omslag, der kan foldes ud. På indersiden af omslaget er røgeovnen vist med talangivelser. Tallene henviser til følgende:

- 1** Hængsel
- 2** Låg (forbrændingskammer)
- 3** Afstandsstykke (håndtag)
- 4** Træhåndtag
- 5** Grillrist (forbrændingskammer)
- 6** Kulplade
- 7** Forbrændingskammer
- 8** Luftspjæld (forbrændingskammer)
- 9** Monteringsbeslag
- 10** Forstærkningsplade
- 11** Termometer
- 12** Låg (tilberedningskammer)
- 13** Termometer underside
- 14** Grillrist (tilberedningskammer)
- 15** Luftspjæld (skorsten)
- 16** Skorsten
- 17** Tilberedningskammer
- 18** Hjul-fod
- 19** Fod
- 20** Hylde
- 21** Hyldeholder
- 22** Hyldegitter
- 23** Hjul
- 24** Akse
- 25** Fjeder

5. Tekniske data

Model	GMS 92 A1
Mål, monteret (B x H x D)	ca. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Mål grillrist forbrændingskammer (B x D)	ca. 26 x 29 cm
Mål grillrist tilberedningskammer (B x D)	ca. 59 x 29 cm
Brændstof	Trækul og trækulsbriketter
Kapacitet ved direkte grilning (forbrændingskammer og tilberedningskammer)	maks. 1,25 kg pr. kulplade
Kapacitet ved indirekte grilning (kun forbrændingskammer)	maks. 1,5 kg
Vægt	ca. 14 kg

Vi forbeholder os ret til ændring af tekniske oplysninger og design uden forudgående varsel.

6. Sikkerhedsanvisninger

Læs nedenstående anvisninger omhyggeligt, og overhold alle advarsler, inden du tager røgeovnen i brug første gang. Opbevar denne brugsvejledning omhyggeligt til fremtidig brug. Hvis du sælger grillen eller giver den videre, skal denne brugsvejledning vedlægges. Den er en del af produktet.

Symbolforklaring



FARE! Dette symbol med teksten "Fare" angiver en faretruende situation, som kan medføre alvorlige personskader eller død, hvis den ikke forhindres.



ADVARSEL! Dette symbol angiver vigtige anvisninger til sikker brug af røgeovnen og beskyttelse af brugeren.



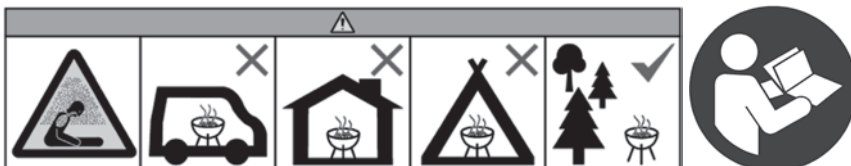
FARE! Dette symbol angiver fare for helbredet som følge af skoldninger/forbrændinger.



Beskyttelseshandsker, varmefaste/bestandige



Dette symbol angiver produkter, hvis fysiske og kemiske sammensætning er efterprøvet, og som i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning EF 1935/2004 er sundhedsmæssigt ufarlige ved kontakt med fødevarer.



Brug ikke røgeovnen i lukkede rum og/eller beboelige rum som f.eks. bygninger, telte, campingvogne eller både. Der er livsfare på grund af kulilteforgiftning.



FARE! Brug kun røgeovnen uden for lukkede rum. Grillkul må ikke brænde eller gløde ud i lukkede rum, men kun udendørs! Ellers er der fare for kulilteforgiftning, som hurtigt kan medføre døden.



FARE! Brug kun røgeovnen på et stabilt, jævnt, horisontalt, varmebestandigt, fast underlag og ikke i nærheden af brændbare materialer, væsker eller gasser. Sørg for tilstrækkelig afstand til vægge og andre genstande, og lad aldrig røgeovnen være uden opsyn under brugen eller efterfølgende, mens den stadig er varm. Der er brandfare!



FARE! Til at tænde eller genantænde røgeovnen må du kun bruge optændingsmidler, der opfylder den europæiske standard EN 1860-3. Brug aldrig benzin eller sprit. Ellers er der fare for eksplosioner eller ukontrollerbar varmeudvikling, som kan medføre meget alvorlige forbrændinger eller brand. Der er fare for personskader og brand!



FARE! Anvend ikke en hårtørrer eller lignende hjælpemidler. Der er fare for flyvende gnister, og røgeovnen kan beskadiges.



FARE! Hvis fedt bliver antændt på røgeovnen, **må du aldrig slukke det med vand!** Der er eksplosionsfare. Brug i stedet f.eks. et brandtæppe til at kvæle ilden.



FARE! Brug kun røgeovnen med trækul, trækulsbriketter, træchips eller træpiller og aldrig med andre brændstoffer. Der er brandfare!



FARE! Når du griller, bør du bruge varmebestandige handsker i overensstemmelse med forordningen om personlige værnemidler (kategori II vedr. varmebeskyttelse, DIN-EN 407). Til at vende de grillede madvarer bør du bruge et egnet redskab som f.eks. en grilltang for at undgå forbrændinger. Der er fare for forbrændinger.



FARE! Luftspjældene (8, 15) bliver varme under brug. Brug varmebestandige handsker, når du justerer luftspjældene (8, 15) under brug, for at undgå forbrændinger. Der er fare for forbrændinger.



FARE! Lad røgeovnen køle helt af, inden du rengør den. Der er fare for forbrændinger!



ADVARSEL! Hold børn og husdyr på afstand af røgeovnen.



ADVARSEL! Røgeovnen bliver meget varm og må derfor ikke flyttes under brugen!



ADVARSEL! Når du er færdig med at grille, så lad de resterende trækul gløde ud, og sluk dem ikke med vand.



ADVARSEL! Røgeovnen må kun anvendes med trækul i henhold til EN 1860-2.

7. Montering

7.1 Påkrævet værktøj

- Stjerneskrueetrækker
- Gaffelnøgle: Nøglevidde 7 mm, 8 mm 10 mm og 13 mm

7.2 Forberedelse af monteringen

- Gå omhyggeligt frem ved monteringen af røgeovnen.
- Sørg for at have nok tid.
- Sørg for at have et tilstrækkeligt stort arbejdsområde.
- Tag alle enkeltdele ud af emballagen, og læg delene klar til brug.
- Tag monteringsmaterialet ud af emballagen, og læg delene klar til brug.
- Læg det nødvendige værktøj klar.



ADVARSEL! Sørg ved monteringen af røgeovnen altid for, at skruehoveder viser udad. På den måde kan du undgå kvæstelser på grund af fremspringende skruehoveder.

Monteringen af røgeovnen er beskrevet på side 2 til 6 med illustrationer. Læg de nødvendige enkeltdele og det nødvendige monteringsmateriale klar til brug.

Vær opmærksom på, at nogle plader på grund af de forskellige former først retter sig rigtig ud under monteringen. Det anbefales, at skruehovederne først trækkes fast med hånden og senere med værktøj.

8. Ibrugtagning

Opvarm røgeovnen i mindst 1 time inden den første ibrugtagning for at afbrænde eventuelle rester fra produktionen. I dette tidsrum kan der forekomme røgdudvikling, hvilket er helt normalt.



FARE! Til at tænde eller genantænde røgeovnen må du kun bruge optændingsmidler, der opfylder den europæiske standard EN 1860-3. Brug aldrig benzin eller sprit. Ellers er der fare for eksplosioner eller ukontrollerbar varmeudvikling, som kan medføre meget alvorlige forbrændinger eller brand. Der er fare for personskader og brand!



FARE! Anvend ikke en hårtørrer eller lignende hjælpemidler. Der er fare for flyvende gnister, og røgeovnen kan beskadiges.



FARE! Brug kun røgeovnen på et stabilt, jævnt, horisontalt, varmebestandigt, fast underlag og ikke i nærheden af brændbare materialer, væsker eller gasser. Sørg for tilstrækkelig afstand til vægge og andre genstande, og lad aldrig røgeovnen være uden opsyn under brugen eller efterfølgende, mens den stadig er varm. Der er brandfare!



FARE! Luftspjældene (8, 15) bliver varme under brug. Brug varmebestandige handsker, når du justerer luftspjældene (8, 15) under brug, for at undgå forbrændinger. Der er fare for forbrændinger.

8.1 Anvendelse som røgeovn

- Sæt grillristen (14) ind i tilberedningskammeret (17).
- Fyld 1,5 kg trækulsbriketter eller trækul i forbrændingskammeret (7). Vi anbefaler brugen af trækulsbriketter, da de brænder i længere tid. Fordel trækulsbriketterne ensartet.
- Fordel nu 2-3 faste optændingsmidler på trækulsbriketterne, og tænd dem med en lighter eller med tændstikker. Sørg for, at luftspjældene (8, 15) og låget (2) til forbrændingskammeret (7) er fuldstændigt åben.
Bemærk: Hvis du har en skorstensstarter, kan du også antænde trækulsbriketterne uden for røgeovnen på et ildfast underlag.
- Du kan se, at gløderne har nået den ideelle tilstand, når der dannes et hvidt askelag på trækulsbriketterne, og optændingsmidlerne er brændt helt op.
- Luk først låget (2) på forbrændingskammeret (7) og låget (12) på tilberedningskammeret (17), når trækulsbriketterne er fuldstændig udglødet, og der ikke er flammer tilbage.
- Læg nu maden på grillristen (14) i tilberedningskammeret (17).
- Regulér lufttilførslen ved hjælp af luftspjældet (8) på forbrændingskammeret (7) og luftspjældet (15) på skorstenen (16).
- Tilsæt efter ønske 1 til 2 håndfulde træchips eller træpiller på trækulsbriketteren for røgaromaen.
- Falder temperaturen, så anbefaler vi at tilføje 0,5 til 1 kg trækulsbriketter, træchips eller træpiller.
- Tag den grillede mad af, når det ønskede tilberedningsniveau/den ønskede bruningsgrad er nået. Til at finde kogepunktet anbefales det at anvende et grilltermometer gennem hele processen til at måle kerntemperaturen i den grillede mad.

Velbekomme!

8.2 Anvendelse af grill

- Fyld trækulsbriketterne eller trækul på kulpladen (6) i tilberedningskammeret (17). Vi anbefaler brugen af trækul, da ilden fra dem er varmere, og du dermed opnår et bedre grillresultat. Anvend 1,25 kg trækul pr. kulplade (6). Fordel trækullene ensartet. Du kan også anvende forbrændingskammeret (7) til at grille med. Det er virkelig velegnet til hård stegning.
- Fordel nu 2-3 faste optændingsmidler på trækullene, og tænd dem med en lighter eller med tændstikker. Sørg for, at luftspjældet (8, 15) er fuldstændigt åben.
Bemærk: Hvis du har en skorstensstarter, kan du også antænde trækullene uden for røgeovnen på et ildfast underlag.
- Du kan se, at gløderne har nået den ideelle tilstand, når der dannes et hvidt askelag på trækullene, og optændingsmidlerne er brændt helt op.
- Indsæt grillristen (5) eller grillristen (14), alt efter hvilket kammer du vil grille med. Brug varmebestandige handsker for at undgå forbrændinger.
- Luk først låget (2) på forbrændingskammeret (7) og låget (12) på tilberedningskammeret (17), når trækullene er fuldstændig udglødet.
- Vent lidt, indtil grillristen (5 eller 14) er opvarmet, og gå så i gang med at grille.
- Tag den grillede mad af, når det ønskede tilberedningsniveau/den ønskede bruningsgrad er nået.

Velbekomme!

9. Vedligeholdelse/rengøring



Vent med rengøringen, til røgeovnen er kølet helt af. I modsat fald er der fare for forbrændinger!

Røgeovnen indeholder ingen dele, der regelmæssigt skal vedligeholdes. Til den normale rengøring kan du bruge en karklud og vand med almindeligt opvaskemiddel. For at undgå beskadigelser bør du ikke bruge aggressive eller slibende rengøringsmidler.

Til rengøring af grillristen (5, 14) er en rengøringsvamp og opvaskemiddel velegnet. Hvis der er kraftige skorpedannelser på grillristen (5, 14), er det nyttigt inden rengøringen at lægge grillristen i vand for at opløse skorperne. Skyl grundigt med rent vand efter rengøringen af grillristen (5, 14) for at fjerne rester af opvaskemiddel.

10. Opbevaring af grillen, når den ikke anvendes

Hvis du ikke bruger røgeovnen, skal du rengøre den som beskrevet i kapitel "Vedligeholdelse/rengøring" og derefter opbevare den på et rent og tørt sted.

11. Fejlafhjælpning













Luftspjældet (8) er løst.

- Med tiden kan luftspjældet (8) blive lidt løst. Hvis dette forekommer, kan du nemt spænde luftspjældet (8) igen med en skruetrækker. Udfør kun dette trin, når grillen er kølet fuldstændig af.

12. Oplysninger om miljø og bortskaffelse

Når brændstoffet er kølet helt af eller brændt helt op, kan du smide det ud i de dertil beregnede beholdere af ikke-brandbart materiale. Når du bortskaffer det gamle apparat korrekt, undgår du at skade miljøet og dit eget helbred. Ønsker du yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af det gamle apparat, skal du kontakte de lokale myndigheder, affaldskontoret eller den forretning, hvor du købte apparatet.

	Sørg også for miljørigtig bortskaffelse af emballagen. Papemballage skal smides i dertil indrettede containere eller afleveres på offentlige genbrugspladser. Al folie- og plastemballage skal afleveres på din lokale genbrugsplads.
	Kun relevant for Frankrig: Produktet er genanvendeligt, er underlagt et udvidet producentansvar og indsamles separat.
	Vær opmærksom på mærkningen på emballagematerialerne i forbindelse med affaldssortering. Disse er mærket med forkortelser (a) og numre (b) med følgende betydning: 1-7: Plastic / 20-22: Papir og pap / 80-98: Kompositmaterialer.

Symbol	Materiale	Indhold i følgende af dette produkts emballagedele
	Polyætylenterephthalat	–
	HD-polyætylen	–
	Polyvinylchlorid	–
	LD-polyætylen	Pose til tilbehør
	Polypropylen	–
	Polystyrol	–
	Andet plastic	–
	Bølgepap	Emballage og indre emballage
	Øvrigt pap	–
	Papir	–
	Papir/pap/plastic	–
	Papir/pap/plastic/aluminium	–

13. Oplysninger om garanti og serviceafvikling

TARGA GmbH - Garanti

Kære kunde,

Der er 3 års garanti på dette apparat fra købsdatoen. I tilfælde af mangler ved dette produkt, har du ifølge loven rettigheder over for sælgeren. Disse rettigheder begrænses ikke af garantien nedenfor.

Garantibetingelser

Garantien træder i kraft fra og med købsdatoen. Opbevar kassebonen omhyggeligt. Denne bon skal bruges som bevis for købet. Hvis der opstår en materiale- eller fabriktionsfejl på dette produkt inden for 3 år fra købsdatoen, vil produktet, efter vores skøn, blive enten repareret eller udskiftet gratis.

Garantiperiode og juridiske mangelskrav

Garantiperioden forlænges ikke med garantiydelsen. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele. Vi skal omgående informeres om skader og mangler ved købet, der konstateres umiddelbar efter udpakningen. Reparationer, der udføres efter garantiperiodens udløb, er betalingspligtige.

Garantiens omfang

Apparatet er produceret efter strenge kvalitetskrav og testet nøje før leveringen. Garantiydelsen omfatter materiale- eller fabriktionsfejl. Denne garanti omfatter ikke produktdele, der udsættes for normalt slid og som derfor kan betragtes som sliddele, eller for skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter, batterier eller dele, der er fremstillet af glas. Denne garanti bortfalder, hvis produktet bliver skadet på grund af ukorrekt anvendelse eller vedligeholdelse. Alle anvisninger i betjeningsvejledningen skal følges for at sikre, at produktet anvendes korrekt. Anvendelsesformål og handlinger, der frarådes eller advares om i betjeningsvejledningen, skal altid undgås. Produktet er udelukkende beregnet til privat brug, og ikke til erhvervs mæssig brug. Ved misbrug eller ukorrekt behandling, anvendelse af magt eller reparationer, der ikke er foretaget af vores autoriserede serviceafdeling, bortfalder garantien. Der påbegyndes ikke en ny garantiperiode ved reparation eller udskiftning af produktet.

Afvikling i tilfælde af garantisager

For at sikre en hurtig behandling af din sag, bedes du følge anvisningerne nedenfor:

- Læs venligst den vedlagte dokumentation omhyggeligt, før du tager dit produkt i brug. Hvis der skulle opstå et problem, der ikke kan afhjælpes på denne måde, bedes du kontakte vores hotline.
- Sørg venligst for, at du altid har din kassebon og artikelnummeret, eller i givet fald serienummeret, parat som købsbevis, når du kontakter os.
- I tilfælde af, at problemet ikke kan afhjælpes via telefonen, foranlediger vi yderligere service via vores hotline, afhængigt af årsagen til fejlen.
- På www.lidl-service.com kan du downloade denne og mange andre brugsanvisninger, produktvideoer og installationssoftware. Med denne QR-kode lander du direkte på LIDLs serviceside (www.lidl-service.com) og kan efter angivelse af artikelnummeret (IAN) åbne den relevante brugsanvisning.



Service



Telefon: 32 710005

E-mail: targa@lidl.dk

IAN: 411956_2110



Producent

Bemærk venligst, at adressen nedenfor ikke er en serviceadresse. Kontakt først det servicecenter, der er angivet ovenfor.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
TYSKLAND

Sommario

1. Destinazione d'uso	90
2. Copyright	90
3. Dotazione	91
3.1 Materiale per il montaggio.....	91
4. Panoramica	92
5. Specifiche tecniche	93
6. Avvertenze per la sicurezza	93
7. Montaggio	94
7.1 Attrezzi richiesti.....	94
7.2 Prima del montaggio	94
8. Messa in funzione	95
8.1 Utilizzo dell'affumicatore	95
8.2 Utilizzo della griglia	95
9. Manutenzione/pulizia	96
10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato	96
11. Risoluzione di problemi	96
12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento	96
13. Indicazioni sulla garanzia e assistenza	97

Congratulazioni!

Grazie per aver acquistato l'affumicatore GRILL MEISTER GMS 92 A1 (di seguito denominato "affumicatore") e per aver scelto un prodotto di alta gamma.

Prima del montaggio dell'affumicatore, assicurarsi di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da acquisire dimestichezza con il prodotto e con le parti in dotazione. Inoltre, prestare particolare attenzione alle avvertenze di sicurezza e utilizzare l'affumicatore esclusivamente secondo quanto descritto nelle presenti istruzioni, rispettandone la destinazione d'uso indicata.

Conservare accuratamente il presente manuale di istruzioni. In caso di cessione dell'affumicatore a terzi, è necessario consegnare anche tutta la relativa documentazione.

1. Destinazione d'uso

L'affumicatore può essere utilizzato esclusivamente per cuocere e affumicare alimenti quali carne, pesce o verdure. Il prodotto è da utilizzarsi esclusivamente all'aperto. L'affumicatore non va mai utilizzato all'interno di ambienti chiusi. Non è pertanto idoneo all'utilizzo commerciale e/o all'interno di aziende. L'affumicatore è predisposto per il solo utilizzo privato. Ogni altra destinazione d'uso è da ritenersi impropria.

Il produttore declina ogni responsabilità quanto a danni o guasti derivanti da variazioni o modifiche apportate all'affumicatore senza la sua autorizzazione.

Osservare le normative nazionali e/o le leggi vigenti del relativo paese di utilizzo.

2. Copyright










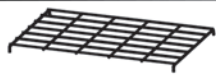
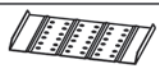

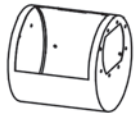












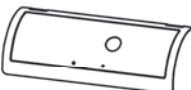






















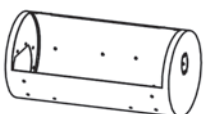






I contenuti delle presenti istruzioni per l'uso sono protetti da copyright e vengono forniti all'utente unicamente a scopo informativo. È rigorosamente vietato copiare o riprodurre i dati e le informazioni ivi contenute senza l'autorizzazione scritta ed esplicita dell'autore. Il divieto si applica anche in caso di utilizzo commerciale di tali informazioni e dati. Testi e illustrazioni si intendono aggiornati al momento della stampa. Con riserva di modifiche.

3. Dotazione

Estrarre l'affumicatore e tutti gli accessori dalla confezione. Rimuovere completamente i materiali di imballaggio, verificando la completezza e l'integrità di tutti i componenti. Nel caso in cui la consegna risulti incompleta o presenti dei danni, contattare il produttore.

- Affumicatore (non montato)
- Materiale per il montaggio
- Le presenti istruzioni per l'uso

3.1 Materiale per il montaggio

1		4X	18			2X
2		1X		19		
3		6X	20			
4		3X		21		
5		1X	22			
6		3X		23		
7		1X	24			
8		1X		25		
9		1X	A		M4x8	 
10		2X	B	M5x10	 	1X
11		1X	C	M5x15	 	6X
12		1X	D	M6x12	 	14X
			E	M6x35	 	8X
13		1X	F	M6x40	 	4X
14		2X	G	M6x55	 	6X
			H	M4	 	16X
15		1X	I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
16		1X	K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
17		1X	M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Panoramica

Le presenti istruzioni per l'uso sono dotate di una copertina apribile. L'interno della copertina presenta un'illustrazione numerata dell'affumicatore. La numerazione corrisponde ai seguenti elementi:

- 1** Cerniera
- 2** Coperchio (camera di combustione)
- 3** Manicotto distanziatore (impugnatura)
- 4** Impugnatura in legno
- 5** Griglia (camera di combustione)
- 6** Piastra in carbonio
- 7** Camera di combustione
- 8** Valvola di aerazione (camera di combustione)
- 9** Supporto di montaggio
- 10** Lamiera di rinforzo
- 11** Termometro
- 12** Coperchio (camera di cottura)
- 13** Termometro inferiore
- 14** Griglia (camera di cottura)
- 15** Valvola di aerazione (canna fumaria)
- 16** Canna fumaria
- 17** Camera di cottura
- 18** Cavalletto
- 19** Piedistallo
- 20** Mensola
- 21** Portamensola
- 22** Griglia portalimenti
- 23** Ruota
- 24** Asse
- 25** Morsetto

5. Specifiche tecniche

Modello	GMS 92 A1
Dimensioni da montato (L x A x P)	circa 107 x 113,5 x 63,5 cm
Dimensioni griglia - camera di combustione (L x P)	circa 26 x 29 cm
Dimensioni griglia - camera di cottura (L x P)	circa 59 x 29 cm
Combustibile	Carbonella e bricchetti di carbonella
Capacità in caso di grigliatura diretta (camera di combustione e camera di cottura)	max. 1,25 kg per piastra in carbonio
Capacità in caso di grigliatura indiretta (solo camera di combustione)	max. 1,5 kg
Peso	circa 14 kg

Eventuali modifiche alle specifiche tecniche e al design possono essere apportate senza preavviso.

6. Avvertenze per la sicurezza

Prima di utilizzare l'affumicatore per la prima volta, leggere attentamente le seguenti istruzioni e attenersi a tutte le avvertenze per la sicurezza. Conservare accuratamente le presenti istruzioni per l'uso per eventuali consultazioni future. In caso di vendita o cessione del dispositivo, consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso, quali parti integranti del dispositivo.

Simbologia utilizzata



PERICOLO! Questo simbolo, associato alla parola "Pericolo", indica una possibile situazione di pericolo che, se non evitata, può causare all'utente lesioni gravi e persino la morte.



ATTENZIONE! Questo simbolo indica informazioni importanti ai fini del funzionamento sicuro dell'affumicatore e della protezione dell'utente/consumatore.



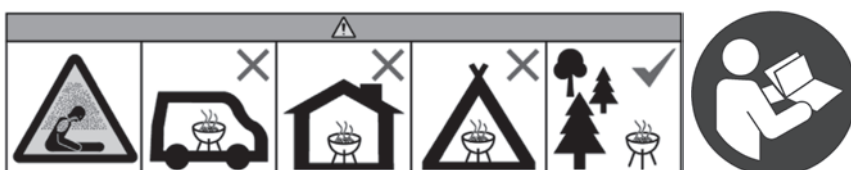
PERICOLO! Questo simbolo indica pericoli per la salute a causa di scottature/ustioni.



Guanti protettivi resistenti al calore



Questo simbolo apposto sui prodotti indica che la loro composizione fisica e chimica è stata sottoposta a test e che il loro contatto con i generi alimentari non rappresenta un rischio per la salute, nel rispetto delle prescrizioni del Regolamento CE 1935/2004.



Non utilizzare l'affumicatore in ambienti chiusi e/o abitati quali edifici, tende, roulotte, camper, barche. Sussiste il rischio di avvelenamento mortale da monossido di carbonio.



PERICOLO! Utilizzare l'affumicatore solo ed esclusivamente all'esterno di ambienti chiusi. Non accendere o far bruciare la carbonella in ambienti chiusi, bensì esclusivamente all'aperto! In questo caso sussiste il pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio, che può causare la morte in breve tempo.



PERICOLO! Utilizzare l'affumicatore solo su una superficie stabile, piana, orizzontale, resistente al calore, solida e lontana da materiali, liquidi o gas infiammabili. Posizionare l'affumicatore in modo che vi sia una distanza sufficiente dalle pareti e da altri oggetti; non lasciarlo mai incustodito durante e dopo l'utilizzo, finché non si è raffreddato. Pericolo di incendio!



PERICOLO! Per l'accensione primaria o successiva, utilizzare esclusivamente materiale di accensione conforme alla norma europea EN 1860-3. Non utilizzare in alcun caso benzina o alcol. In questo caso sussiste il pericolo di esplosione o ritorno di fiamma incontrollato, che può causare ustioni gravi o incendi. Sussiste il rischio di lesioni e incendio!



PERICOLO! Non utilizzare asciugacapelli o altri ausili. Pericolo di scintille: l'affumicatore potrebbe esserne danneggiato.



PERICOLO! Nel caso in cui il grasso del cibo inizi a bruciare, **non utilizzare mai acqua per spegnere la fiamma!** L'acqua può provocare uno scoppio simile a un'esplosione. Utilizzare invece a questo scopo, ad es., una coperta ignifuga con cui soffocare le fiamme.



PERICOLO! Per il funzionamento dell'affumicatore, utilizzare esclusivamente carbonella, bricchetti di carbonella, trucioli di legno o pellet di legno e in nessun caso altri combustibili. Pericolo di incendio!



PERICOLO! Durante l'uso, indossare guanti resistenti al calore conformi alla direttiva DPI (categoria II per la protezione termica, DIN-EN 407). Utilizzare utensili idonei per cuocere gli alimenti su entrambi i lati, ad es. una pinza per barbecue, così da prevenire il rischio di ustioni. Pericolo di ustione.



PERICOLO! Le valvole di aerazione (8,15) si scaldano durante il funzionamento. Al fine di evitare ustioni durante il funzionamento, indossare guanti resistenti al calore al momento della regolazione delle valvole di aerazione (8,15). Pericolo di ustione.



PERICOLO! Prima di pulire, lasciare raffreddare completamente l'affumicatore. Può provocare ustioni!



ATTENZIONE! Tenere i bambini e gli animali domestici lontano dall'affumicatore.



ATTENZIONE! L'affumicatore raggiunge temperature elevate e non deve essere spostato durante l'utilizzo.



ATTENZIONE! Dopo la cottura, lasciare che le braci rimanenti si consumino e non utilizzare acqua per lo spegnimento.



ATTENZIONE! L'affumicatore deve essere utilizzato solo con carbonella conforme alla norma EN 1860-2.

7. Montaggio

7.1 Attrezzi richiesti

- Cacciavite a croce
- Chiave fissa: SW da 7 mm, SW da 8 mm, SW da 10 mm e SW da 13 mm

7.2 Prima del montaggio

- Procedere con attenzione durante il montaggio dell'affumicatore.
- Preventivare un lasso di tempo sufficiente alle operazioni.
- Utilizzare una superficie di lavoro con dimensioni idonee.
- Estrarre tutti i pezzi dall'imballaggio e disporli a portata di mano.
- Estrarre il materiale per il montaggio dall'imballaggio e tenerlo a portata di mano.
- Tenere a portata di mano gli attrezzi richiesti.



ATTENZIONE! Durante il montaggio dell'affumicatore, assicurarsi assolutamente che le teste delle viti siano sempre rivolte verso l'esterno. In questo modo è possibile evitare lesioni causate da viti sporgenti.

La procedura di montaggio dell'affumicatore è descritta e illustrata nelle pagine da 2 a 6. Preparare e tenere a portata di mano i singoli pezzi necessari, nonché il materiale per il montaggio.

A causa della forma, alcune delle parti potrebbero corrispondere perfettamente solo durante il montaggio. Pertanto si consiglia di stringere le viti prima manualmente e in seguito utilizzando un attrezzo.

8. Messa in funzione

Prima di accendere l'affumicatore per la prima volta, è opportuno riscaldarlo per almeno 1 ora, così da bruciare possibili residui dei materiali di produzione. Durante questo lasso di tempo, è possibile che all'interno del barbecue si sviluppino degli odori, in modo del tutto normale.



PERICOLO! Per l'accensione primaria o successiva, utilizzare esclusivamente materiale di accensione conforme alla norma europea EN 1860-3. Non utilizzare in alcun caso benzina o alcol. In questo caso sussiste il pericolo di esplosione o ritorno di fiamma incontrollato, che può causare ustioni gravi o incendi. Sussiste il rischio di lesioni e incendi!



PERICOLO! Non utilizzare asciugacapelli o altri ausili. Pericolo di scintille: l'affumicatore potrebbe esserne danneggiato.



PERICOLO! Utilizzare l'affumicatore solo su una superficie stabile, piana, orizzontale, resistente al calore, solida e lontana da materiali, liquidi o gas infiammabili. Posizionare l'affumicatore in modo che vi sia una distanza sufficiente dalle pareti e da altri oggetti; non lasciarlo mai incustodito durante e dopo l'utilizzo, finché non si è raffreddato. Pericolo di incendio!



PERICOLO! Le valvole di aerazione (8, 15) si scaldano durante il funzionamento. Al fine di evitare ustioni durante il funzionamento, indossare guanti resistenti al calore al momento della regolazione delle valvole di aerazione (8, 15). Pericolo di ustione.

8.1 Utilizzo dell'affumicatore

- Inserire la griglia (14) nella camera di cottura (17).
- Riempire con 1,5 kg di bricchetti di carbonella o carbonella la camera di combustione (7). Si consiglia di utilizzare bricchetti di carbonella poiché bruciano più a lungo. Distribuire i bricchetti di carbonella in modo uniforme.
- A questo punto, distribuire 2-3 accendifuoco solidi sui bricchetti di carbonella e accenderli con un accendino o con dei fiammiferi. Assicurarsi che le valvole di aerazione (8, 15) e il coperchio (2) della camera di combustione (7) siano completamente aperti. Suggerimento: Se disponibile, è consentito anche accendere i bricchetti di carbonella in una canna fumaria all'esterno dell'affumicatore, su una superficie ignifuga.
- La brace è perfetta nel momento in cui si forma uno strato di cenere bianca sui bricchetti di carbonella e il materiale di accensione è completamente bruciato.
- Chiudere il coperchio (2) della camera di combustione (7) e il coperchio (12) della camera di cottura (17) solo quando i bricchetti di carbonella sono completamente ardenti e non si sviluppa più alcuna fiamma.
- Disporre, a questo punto, il cibo da grigliare sulla griglia (14) all'interno della camera di cottura (17).
- Regolare l'afflusso di aria tramite la valvola di aerazione (8) della camera di combustione (7) e la valvola di aerazione (15) della canna fumaria (16).
- Se necessario, aggiungere 1 o 2 manciate di trucioli di legno o pellet di legno ai bricchetti di carbonella per aromatizzare il fumo.
- In caso di abbassamento della temperatura, si consiglia di aggiungere da 0,5 a 1 kg di bricchetti di carbonella, trucioli o pellet in legno.
- Togliere le pietanze dalla griglia nel momento in cui abbiano raggiunto il punto di cottura/doratura desiderato. Per determinare il punto di cottura, si consiglia di utilizzare un termometro grill per misurare la temperatura interna del cibo da grigliare durante l'intero processo.

Buon appetito!

8.2 Utilizzo della griglia

- Riempire con bricchetti di carbonella o carbonella i recipienti per carbone (6) della camera di cottura (17). Si consiglia di utilizzare carbonella perché brucia a temperature più elevate e consente di ottenere un risultato migliore. Utilizzare 1,25 kg di carbonella per singola piastra in carbonio (6). Distribuire i bricchetti di carbonella in modo uniforme. La camera di combustione (7) si presta bene anche per grigliare. Essa è particolarmente adatta per la rosolatura dei cibi a fuoco vivo.
- Distribuire quindi 2-3 dosi di preparato per l'accensione sulla carbonella e procedere all'accensione con un accendino o un fiammifero. Assicurarsi che le valvole di aerazione (8, 15) siano completamente aperte. Suggerimento: se disponibile, è consentito anche accendere la carbonella in una canna fumaria all'esterno dell'affumicatore, su una superficie ignifuga.
- La brace è perfetta nel momento in cui si forma uno strato di cenere bianca sulla carbonella e il materiale di accensione è completamente bruciato.
- Inserire la griglia (5) o la griglia (14), a seconda di quale camera si voglia utilizzare per grigliare. Indossare guanti resistenti al calore per prevenire eventuali ustioni.
- Chiudere il coperchio (2) della camera di combustione (7) e il coperchio (12) della camera di cottura (17) solo quando la carbonella è completamente ardente.
- Attendere qualche minuto finché la griglia (5 o 14) abbia raggiunto una temperatura idonea e iniziare la cottura.
- Togliere le pietanze dalla griglia nel momento in cui abbiano raggiunto il punto di cottura/doratura desiderato.

Buon appetito!

9. Manutenzione/pulizia



Attendere che l'affumicatore si sia completamente raffreddato prima di iniziare a pulirlo. Altrimenti sussiste il pericolo di ustione!

L'affumicatore non contiene parti soggette a manutenzione regolare. Per la normale pulizia utilizzare un panno con acqua e un comune detersivo. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per non provocare danni.

Per pulire la griglia (5, 14) occorrono una spugna per uso domestico e un detersivo per piatti. In caso di incrostazioni resistenti sulla griglia (5, 14), è opportuno immergerla in acqua prima della pulizia, così da ammorbidire le incrostazioni. Dopo la pulizia, risciacquare la griglia (5, 14) sotto acqua corrente per rimuovere eventuali residui di detersivo.

10. Conservazione in caso di inutilizzo prolungato

Quando non in uso, pulire l'affumicatore come descritto nella sezione "Manutenzione/Pulizia" e riporlo in un luogo pulito e asciutto.

11. Risoluzione di problemi

La valvola di aerazione (8) è allentata.













- La valvola di aerazione (8) può allentarsi nel tempo. In tal caso, è sufficiente fissare nuovamente la valvola di aerazione (8) con un cacciavite. Si prega di eseguire questo passaggio solo quando la griglia si è completamente raffreddata.

12. Indicazioni ambientali e misure di smaltimento

Nel momento in cui si sia raffreddato completamente o sia cessata la combustione, smaltire il combustibile all'interno di recipienti appositi in materiale ignifugo.

Il corretto smaltimento del dispositivo contribuisce a evitare possibili danni ambientali, nonché l'insorgere di rischi per la salute personale. Ulteriori informazioni sullo smaltimento di dispositivi dismessi sono reperibili presso le amministrazioni comunali, gli enti preposti a tale servizio o nel negozio dove si è acquistato il dispositivo.

	<p>Riciclare correttamente anche il materiale di imballaggio. I materiali di cartone possono essere smaltiti presso gli appositi contenitori per carta oppure nei centri pubblici di raccolta predisposti al riciclaggio. Pellicole e imballaggi di plastica devono essere consegnati presso i punti di raccolta pubblici locali e smaltiti adeguatamente.</p>
	<p>Solo per la Francia: il prodotto è riciclabile, è soggetto a responsabilità estesa del produttore ed è smaltito separatamente.</p>
	<p>Durante la raccolta differenziata dei rifiuti, prestare attenzione al simbolo dei materiali di imballaggio, contraddistinti da abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato:</p>
	<p>1-7: plastica / 20-22: carta e cartone / 80-98: materiali compositi.</p>

Simbolo	Materiale	Contenuto nei seguenti componenti di imballaggio del prodotto
	Polietilentereftalato	—
	Polietilene alta densità	—
	Polivinilcloruro	—
	Polietilene bassa densità	Sacchetto per accessori
	Polipropilene	—
	Polistirolo	—
	Altre materie plastiche	—
	Cartone ondulato	Confezione di vendita e imballaggio interno
	Altro tipo di cartone	—
	Carta	—
	Carta/cartone/plastica	—
	Carta/cartone/plastica/alluminio	—

13. Indicazioni sulla garanzia e assistenza

Garanzia di TARGA GmbH

Gentile cliente,

con questo apparecchio riceve 3 anni di garanzia a partire dalla data di acquisto. Nel caso in cui dovesse riscontrare difetti del presente prodotto, Lei gode di diritti legali nei confronti del venditore del prodotto. Tali diritti non sono in alcun modo limitati dalla garanzia qui di seguito riportata.

Condizioni di garanzia

Il periodo di validità della garanzia ha inizio con la data di acquisto. Conservare lo scontrino fiscale originale come prova d'acquisto. Se entro tre anni dalla data di acquisto dovessero essere riscontrati difetti di materiale o di fabbricazione, il prodotto sarà, a nostra discrezione, riparato o sostituito gratuitamente.

Durata della garanzia e diritti per difetti

La durata della presente garanzia non viene prolungata dalla garanzia legale. Ciò vale anche per i pezzi sostituiti e riparati. Eventuali danni e difetti già presenti al momento dell'acquisto devono essere notificati immediatamente dopo l'apertura della confezione. Allo scadere della garanzia le riparazioni saranno a carico del cliente.

Copertura della garanzia

L'apparecchio è stato accuratamente prodotto nel rispetto di elevati standard qualitativi e controllato scrupolosamente prima della consegna. La garanzia è valida per difetti di materiale o fabbricazione. Tale garanzia non si estende alle parti del prodotto esposte a normale usura (i cosiddetti pezzi d'usura) o al danneggiamento di pezzi fragili, ad es. interruttori, accumulatori o pezzi in vetro. La presente garanzia decade se il prodotto viene danneggiato, non utilizzato correttamente o sottoposto a manutenzione. Per un corretto utilizzo del prodotto, attenersi scrupolosamente alle istruzioni descritte nel manuale d'uso. Evitare nel modo più assoluto utilizzi e azioni sconsigliate o segnalate come

pericolose nelle istruzioni d'uso. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. In caso di utilizzo improprio, scorretto o violento e in caso di interventi non eseguiti dal nostro centro di assistenza autorizzato, la garanzia è da considerarsi nulla. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Gestione in caso di garanzia

Per una rapida soddisfazione della Sua richiesta, si attenga alle seguenti istruzioni:

- Prima della messa in funzione del prodotto, leggere attentamente la documentazione allegata. Se dovesse presentarsi un problema che non si riesce a risolvere con i mezzi indicati, contattare la nostra assistenza clienti.
- Per ogni richiesta, si prega di custodire come prova d'acquisto lo scontrino fiscale e il codice articolo oppure il numero di serie, se esistente.
- Nel caso in cui non sia possibile trovare una soluzione per via telefonica, tramite la nostra assistenza clienti viene contattata una seconda assistenza, in base alla causa del difetto.
- Su www.lidl-service.com è possibile scaricare questo e molti altri manuali, video dei prodotti e software di installazione. Scansionare questo codice QR per accedere direttamente alla pagina di assistenza di LIDL (www.lidl-service.com): qui è possibile consultare le istruzioni per l'uso inserendo il codice articolo (IAN).



Assistenza

IT

Telefono: 02 36003201

E-Mail: targa@lidl.it

CH

Telefono: 0842 665 566

E-Mail: targa@lidl.ch

MT

Telefono: 800 62230

E-Mail: targa@lidl.com.mt

IAN: 411956_2110



Produttore

Considerare che il seguente indirizzo non coincide con l'indirizzo dell'assistenza. Contattare in primo luogo il centro di assistenza sopra indicato.

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANIA

Tartalomjegyzék

1. Rendeltetésszerű használat.....	99
2. Szerzői jog	99
3. Szállítási terjedelem	100
3.1 Szerelési anyagok	100
4. Áttekintés.....	101
5. Műszaki adatok	102
6. Biztonsági tudnivalók.....	102
7. Szerelés.....	103
7.1 Szükséges szerszámok.....	103
7.2 A szerelés előkészítése.....	103
8. Üzembe helyezés	104
8.1 A smoker használata	104
8.2 A grill használata.....	104
9. Karbantartás/tisztítás	105
10. Tárolás használaton kívül	105
11. Hibaelhárítás	105
12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók	105
13. Garancia és szerviz	107

Gratulálunk!

A GRILL MEISTER GMS 92 A1 kerti smoker (a továbbiakban: smoker) megvásárlásával Ön egy kiváló minőségű termék mellett döntött.

A smoker összeszerelése előtt ismerje meg a terméket és a csomagban szállított alkatrészeket, és gondosan olvassa el ezt a kezelési útmutatót. Vegye figyelembe a biztonsági tudnivalókat, és csak a kezelési útmutatóban leírt módon, a megadott rendeltetési célra használja a smokert.

Gondosan őrizze meg a kezelési útmutatót. Ha a smokert továbbadja, mellékelje hozzá az összes dokumentumot is.

1. Rendeltetésszerű használat

Ez a smoker kizárólag élelmiszerek, például hús, hal és zöldségek elkészítésére szolgál. A smoker kizárólag szabadterén való használatra alkalmas. Soha ne használja a smokert zárt térben. Nem céges, illetve iparszerű használatra készült. A smoker kizárólag magáncélra használható, minden egyéb használat nem rendeltetésszerűnek minősül.

A smoker gyártóval nem egyeztetett változtatásaiból és módosításából adódó sérülésekért, károkért, illetve működési hibákért a gyártó semmilyen szavatosságot nem vállal.

Kérjük, tartsa be a használat helyén érvényes nemzeti előírásokat és törvényeket.

2. Szerzői jog









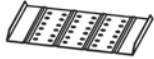




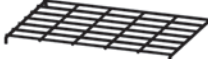



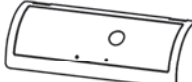






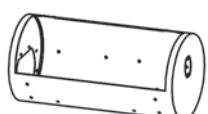






























A jelen kezelési útmutató teljes tartalma szerzői jogi védelem alatt áll, és kizárólag információforrásként áll az olvasó rendelkezésére. A szerzők kifejezett és írásos engedélye nélkül tilos az adatok és információk bármilyen módon történő másolása vagy sokszorosítása. Ez vonatkozik a tartalmak és adatok iparszerű használatára is. A szöveg és az ábrák a nyomdába adáskor fennálló műszaki állapotot tükrözik. A változtatások jogát fenntartjuk.

3. Szállítási terjedelem

Vegye ki a csomagolásból a smokert és az összes tartozékot. Távolítson el minden csomagolóanyagot, és ellenőrizze az alkatrészek hiánytalanságát és sérülésmentességét. Hiányos vagy sérült szállítmány esetén forduljon a gyártóhoz.

- Smoker (nincs összeszerelve)
- Szerelési anyagok
- Ez a kezelési útmutató

3.1 Szerelési anyagok

1		4X	18		2X	
2		1X				
3		6X	19		2X	
4		3X				
5		1X	20		3X	
6		3X				
7		1X	21		2X	
8		1X				
9		1X	22		1X	
10		2X				
11		1X	23		2X	
12		1X				
13		1X	24		1X	
14		2X				
15		1X	25		1X	
16		1X				
17		1X	A	M4x8	 	16X
			B	M5x10	 	1X
			C	M5x15	 	6X
			D	M6x12	 	14X
			E	M6x35	 	8X
			F	M6x40	 	4X
			G	M6x55	 	6X
			H	M4	 	16X
			I	M5	 	8X
			J	M6	 	34X
			K	M6	 	1X
			L	M8	 	2X
			M	Ø16xØ6x1	 	2X
			N	M8	 	1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6	 	1X

4. Áttekintés

Ez a kezelési útmutató kihajtható borítóval van ellátva. A borító belső oldalán található a smoker számozott ábrája. A számok jelentése:

- 1** Zsanér
- 2** Fedél (égéskamra)
- 3** Távtartó hüvely (markolat)
- 4** Famarkolat
- 5** Grillrács (égéskamra)
- 6** Széntartó
- 7** Égéskamra
- 8** Szellőző csúszka (égéskamra)
- 9** Rögzítő merevítő
- 10** Erősítő lemez
- 11** Hőmérő
- 12** Fedél (smokerkamra)
- 13** Hőmérő (alulso rész)
- 14** Grillrács (smokerkamra)
- 15** Szellőző csúszka (kémény)
- 16** Kémény
- 17** Smokerkamra
- 18** Kerek állvány
- 19** Állvány
- 20** Polc
- 21** Polctartó
- 22** Polcrács
- 23** Kerék
- 24** Tengely
- 25** Rögzítő

5. Műszaki adatok

Modell	GMS 92 A1
Méret összeszerelve (szé x ma x mé)	kb. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Az égéskamra grillrácsának mérete (szé x mé)	kb. 26 x 29 cm
A smokerkamra grillrácsának mérete (szé x mé)	kb. 59 x 29 cm
Tüzelőanyag	Faszén és brikett
Közvetlen grillezési kapacitás (égéskamra és smokerkamra)	max. 1,25 kg széntartónként
Közvetett grillezési kapacitás (égéskamra)	max. 1,5 kg
Tömeg	kb. 14 kg

A műszaki adatok és a kivétel módosítása külön bejelentés nélkül lehetséges.

6. Biztonsági tudnivalók

A smoker első használata előtt kérjük, olvassa el figyelmesen a következő utasítást és tartsa be a figyelmeztetéseket. Őrizze meg a kezelési útmutatót későbbi használatra. A készülék eladásakor vagy továbbadásakor mindenképpen adja át ezt a kezelési útmutatót is. A kezelési útmutató a termék részét képezi.

A használt szimbólumok jelentése



VESZÉLY! Ez a szimbólum a „Veszély” figyelemfelhívással együtt olyan fenyegető veszélyes helyzetet jelöl, amely súlyos sérülésekhez vagy akár halálhoz vezethet, ha nem küszöbölik ki.



FIGYELMEZTETÉS! Ez a szimbólum a smoker biztonságos üzemeltetése és a felhasználó védelme érdekében fontos tudnivalókat jelöli.



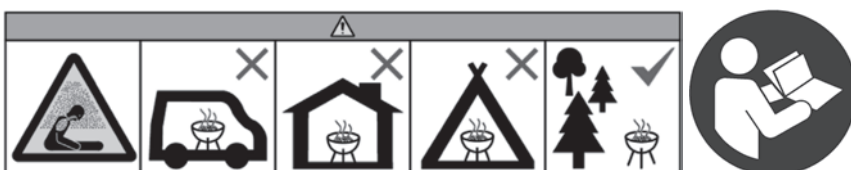
VESZÉLY! Ez a szimbólum a forrás/égés általi egészségi kockázat veszélyére figyelmeztet.



Hőálló védőkesztyű



Ez a szimbólum olyan termékeket jelöl, amelyek fizikai és kémiai alkotórészeit bevizsgálták, és az 1935/2004/EK rendelet követelményei szerint azok egészségügyi szempontból nem adnak okot aggodalomra, ha élelmiszerekkel érintkeznek.



Soha ne használja a smokert zárt térben és/vagy lakható helyiségekben, pl. épületekben, sátrakban, lakókocsiban, lakóautóban, csónakban. Szén-monoxid mérgezés miatti életveszély áll fent.



VESZÉLY! A smokert kizárólag zárt téren kívül, azaz szabadtéren használja. A grillszenet csak szabadban szabad leégetni és kiizzítani, zárt terekben nem! Különben fennáll a szén-monoxid mérgezés veszélye, ami rövid idő alatt halálhoz vezethet.



VESZÉLY! A smokert kizárólag stabil sík, vízszintes és hőálló talajon használja, és ne használja gyúlékony anyagok, folyadékok vagy gázok közelében. Tartson elegendő távolságot a falaktól és más tárgyaktól, továbbá használat közben, majd használat után se hagyja őrizetlenül a smokert addig, amíg az forró. Tűzveszély áll fent!



VESZÉLY! A szén begyújtásához és újbóli meggyújtásához kizárólag az EN 1860-3 európai szabványnak megfelelő gyújtót használjon. Soha ne használjon benzint vagy denaturált szeszt. Ha ezt nem tartja be, lobbanás/robbanás, illetve szabályozatlan hőfejlődés történhet, ami a legrosszabb esetben égési sérülést vagy tüzet eredményezhet. Fennáll a sérülés veszélye és a tűzveszély!



VESZÉLY! Ne használjon hajszárítót vagy hasonló segédeszközt. A szétfűjt parázs miatt veszély áll fent, és a smoker károsodhat.



VESZÉLY! Ha a smokeren kigyullad a zsír, **soha ne vízzel próbálja eloltani!** Robbanás és lobbanás veszélye áll fent. Ehelyett a tűzoltáshoz használjon pl. egy tűzoltó takarót, amivel elfojtja a tüzet.



VESZÉLY! A smokert kizárólag faszénnel, brikettel, faforgáccsal vagy fapellel használja, soha ne használjon más tüzelőanyagot. Tűzveszély áll fenn!



VESZÉLY! A grillezéshez használjon a személyes védőfelszerelésekre vonatkozó rendelkezésnek megfelelő, tűzálló kesztyűt (II. tűzvédelmi kategória a DIN-EN 407 szabványnak megfelelően). A grillezett ételek megfordításához használjon megfelelő szerszámot, pl. grill csipeszt, hogy elkerülje az égési sérüléseket. Égési sérülés veszélye áll fent.



VESZÉLY! A szellőző csúszka (8,15) működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében viseljen hőálló kesztyűt, amikor működés közben állítja a szellőző csúszkákat (8,15). Égési sérülés veszélye áll fent.



VESZÉLY! Tisztítás előtt várja meg, míg a smoker teljesen lehűl. Égési sérülés veszélye áll fenn!



FIGYELMEZTETÉS! A gyerekeket és háziállatokat tartsa a smokertől távol.



FIGYELMEZTETÉS! A smoker nagyon felforrósodik, és használat közben tilos mozgatni!



FIGYELMEZTETÉS! Grillezés után hagyja izzani a maradék faszénét, ne oltsa el vízzel.



FIGYELMEZTETÉS! Kizárólag az EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszén használható a smokerben.

7. Szerelés

7.1 Szükséges szerszámok

- Csillagfejű csavarhúzó
- Franciakulcs: 7 mm, 8 mm, 10 mm és 13 mm

7.2 A szerelés előkészítése

- A smoker összeszerelését gondosan végezze el.
- Szánjon rá elegendő időt.
- Jelöljön ki egy megfelelő méretű munkafelületet.
- Vegyen ki a csomagolásból minden egyes alkatrészt, és helyezze az alkatrészeket a keze ügyébe.
- Vegye ki a csomagolásból a szerelési anyagokat, és helyezze az alkatrészeket a keze ügyébe.
- Készítse elő a szükséges szerszámokat.



FIGYELMEZTETÉS! A smoker összeszerelésekor figyeljen arra, hogy a csavarok feje mindig kifelé nézzen. Így elkerülheti a kiálló csavarok miatti sérüléseket.

A smoker összeszerelését a 2-6. oldalak mutatják be illusztrációkkal együtt. Helyezze a keze ügyébe a szükséges alkatrészeket és szerelési anyagokat.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy néhány fémlap csak az összeszerelés során kerül végső helyére. Ajánlott először kézzel, majd szerszámokkal meghúzni.

8. Üzembe helyezés

Az első üzembe helyezés előtt legalább 1 óráig fűtse fel a smokert, hogy az esetleges gyártásból visszamaradt anyagokat elégesse. Ez alatt az idő alatt szagok képződhetnek, de ez teljesen normális.



VESZÉLY! A szén begyújtásához és újbóli meggyújtásához kizárólag az EN 1860-3 európai szabványnak megfelelő gyújtót használjon. Soha ne használjon benzint vagy denaturált szeszt. Ha ezt nem tartja be, lobbanás/robbanás, illetve szabályozatlan hőfejlődés történhet, ami a legrosszabb esetben égési sérülést vagy tüzet eredményezhet. Fennáll a sérülés veszélye és a tűzveszély!



VESZÉLY! Ne használjon hajszáritót vagy hasonló segédeszközt. A szélfűjt parázs miatt veszély áll fent, és a smoker károsodhat.



VESZÉLY! A smokert kizárólag stabil sík, vízszintes és hőálló talajon használja, és ne használja gyúlékony anyagok, folyadékok vagy gázok közelében. Tartson elegendő távolságot a falaktól és más tárgyaktól, továbbá használat közben, majd használat után se hagyja őrizetlenül a smokert addig, amíg az forró. Tűzveszély áll fenn!



VESZÉLY! A szellőző csúszka (8,15) működés közben felforrósodnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében viseljen hőálló kesztyűt, amikor működés közben állítja a szellőző csúszkákat (8,15). Égési sérülés veszélye áll fent.

8.1 A smoker használata

- Helyezze be a grillrácsot (14) a smokerkamrába (17).
- Töltse fel az égéskamrát (7) 1,5 kg faszénnel. A brikett használatát javasoljuk, mert hosszabb ideig ég. Egyenletesen oszlassa el a briketteket.
- Oszon el 2-3 gyújtókockát a briketteken, és öngyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg azokat. Ügyeljen arra, hogy a szellőző csúszkák (8, 15) és az égéskamra (7) fedele (2) teljesen nyitva legyenek.
Tudnivaló: Ha rendelkezésre áll, meggyújthatja a brikettet a smokeren kívüli kéményben, a tűzálló alapon.
- A parázs ideális állapotát onnan ismeri fel, hogy a briketten fehér hamuréteg képződik, és a gyújtókockák teljesen elégték.
- Ne zárja le az égéskamra (7) fedelét (2) és a smokerkamra (17) fedelét (12), amíg a brikett teljesen fel nem izzik, és már nincs láng.
- Most helyezze a grillezni kívánt ételt a smokerkamrában (17) található rácsra (14).
- Szabályozza a levegőellátást az égéskamra (7) szellőző csúszkájával (8) és a kémény (16) szellőző csúszkájával (15).
- Helyezzen 1-2 marék faforgácsot vagy fapelletet a briketre, ha szükséges, füstösítés céljából.
- Ha a hőmérséklet csökken, javasoljuk, hogy adjon hozzá 0,5-1 kg brikettet vagy faforgácsot vagy fapelletet.
- Vegye le a grillsütőről a meggrillezett ételeket, miután azok megfelelően átsültek/a színük elérte a kívánt barnaságot. A sütési pont meghatározásához célszerű grillhőmérővel mérni a grillezendő étel belső hőmérsékletét a teljes folyamat során.

Jó étvágyat!

8.2 A grill használata

- Töltse fel a smokerkamra (17) széntartóját (6) brikettel vagy faszénnel. A szén használatát javasoljuk, mert az jobban ég, és így jobb grillezési eredményt ér el. Széntartónként 1,25 kg szenet használjon (6). Egyenletesen oszlassa el a szenet. Az égéskamrát (7) grillezéshez is használhatja. Ez ideális lepírításhoz.
- Oszon el 2-3 grill gyújtókockát a faszéneken, és öngyújtóval vagy gyufával gyújtsa meg azokat. Ügyeljen arra, hogy a szellőző csúszkák (8, 15) teljesen nyitva legyenek.
Tudnivaló: Ha rendelkezésre áll, meggyújthatja a szenet a smokeren kívüli kéményben, a tűzálló alapon.
- A parázs ideális állapotát onnan ismeri fel, hogy a faszéneken fehér hamuréteg képződik, és a gyújtókockák teljesen elégték.
- Helyezze be a grillrácsot (5) vagy a grillrácsot (14) attól függően, hogy melyik kamrát kívánja használni a grillezéshez. Az égési sérülések elkerülése érdekében viseljen hőálló kesztyűt.
- Ne zárja le az égéskamra (7) fedelét (2) és a smokerkamra (17) fedelét (12), amíg a szén teljesen le nem ég.
- Várjon egy kicsit, amíg a grillrács (5, 14) felforrósodik, és kezdje el a grillezést.
- Vegye le a grillsütőről a meggrillezett ételeket, miután azok megfelelően átsültek/a színük elérte a kívánt barnaságot.

Jó étvágyat!

9. Karbantartás/tisztítás



Várjon a tisztítással, amíg a smoker teljesen ki nem hűl. Máskülönben égési sérülés veszélye áll fenn.

A smoker nem tartalmaz rendszeres karbantartásra szoruló alkatrészeket. A normál tisztításhoz használjon egy mosogatórongyot és vizet, valamint kereskedelmi forgalomban kapható mosogatószert. Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket, így elkerülheti a termék károsodását.

A grillrács (5, 14) tisztításához elég egy mosogatószivacs és mosogatószer. A grillrácsra (5, 14) tapadt makacs szennyeződések esetén hasznos lehet, ha ezeket tisztítás előtt vízbe áztatja, hogy felpuhítsa az odaégett szennyeződések. Tisztítás után tiszta vízzel öblítse át a grillrácsot (5, 14), hogy eltávolítsa a mosogatószer maradványait.

10. Tárolás használaton kívül

Ha hosszabb ideig nem szeretné használni a smokert, tisztítsa meg a „Karbantartás/tisztítás” fejezetben leírtak szerint, és tárolja tiszta, száraz helyen.

11. Hibaelhárítás

A szellőző csúszka (8) meglazult.













- A szellőző csúszka (8) idővel meglazulhat. Ha ez megtörténik, egyszerűen húzza meg a szellőző csúszkát (8) egy csavarhúzóval. Csak akkor hajtsa végre ezt a lépést, ha a smoker teljesen kihűlt.

12. Környezetvédelmi és hulladékkezelési tudnivalók

A teljesen kihűlt, illetve kiegészített tüzelőanyagot erre alkalmas, nem gyúlékony anyagból készült tárolóban ártalmatlanítsa.

A használt készülék szabályos ártalmatlanításával elkerülhető a környezet károsítása, és saját egészségének veszélyeztetése. A használt készülék előírászerű ártalmatlanításával kapcsolatban további információkat az önkormányzatnál, a környezetvédelmi hivatalban vagy abban az üzletben kaphat, amelyben a készüléket megvásárolta.

	<p>A csomagolást is környezetkímélő módon kell ártalmatlanítani. A kartoncsomagolások papírgyűjtőkben vagy nyilvános gyűjtőhelyeken adhatók le újrahasznosítás céljából. A szállított csomaghoz tartozó fóliát és műanyagokat a helyi hulladékszállító vállalat gyűjti be és ártalmatlanítja környezetkímélő módon.</p>
	<p>Csak Franciaországban: Az újrafelhasználható termékre kiterjesztett gyártói felelősség vonatkozik. A terméket szelektív hulladékkezeléssel kell ártalmatlanítani.</p>
	<p>A leselejtezésnél vegye figyelembe a csomagolóanyagok jelölését. A csomagolóanyagokat rövidítésekkel (a) és számokkal (b) jelöljük, amelyek jelentése a következő:</p>
	<p>1–7: Műanyagok / 20–22: Papír és kartonpapír / 80–98: Kompozit anyagok.</p>

Szimbólum	Anyag	A termék következő csomagolási összetevői tartalmazzák
	Polietilén-tereftalát	–
	Nagy sűrűségű polietilén	–
	Polivinil-klorid	–
	Alacsony sűrűségű polietilén	Táska a tartozékokhoz
	Polipropilén	–
	Polisztirol	–
	Egyéb anyagok	–
	Hullámpapír	A belső csomagolás értékesítési csomagolása
	Egyéb kartonpapír	–
	Papír	–
	Papír/karton/műanyag	–
	Papír/karton/műanyag/alumínium	–

13. Garancia és szerviz

(HU)	HU JÓTÁLLÁSI TÁJÉKOZTATÓ
------	---------------------------------

A termék megnevezése: FASZENES FÜSTÖLŐ GRILL	Gyártási szám: IAN 411956_2110
A termék típusa: GMS 92 A1	
A gyártó cégneve, címe, e-mail címe: TARGA GmbH Coesterweg 45 59494 Soest NÉMETORSZÁG	Szerviz neve, címe, telefonszáma: Telefon: 06800 21225 E-Mail: targa@lidl.hu
Az importáló/ forgalmazó neve és címe: Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt., H-1037 Budapest, Rádl árok 6.	

Ezt és számos további kézikönyvet, termékvideót és telepítőszoftvert letölthet a www.lidl-service.com webhelyről. Ez a QR-kód közvetlenül a LIDL szolgáltatási webhelyére vezet (www.lidl-service.com), ahol megnyithatja a kezelési útmutatót a cikkszám (IAN) megadásával.



1. A jótállási idő a Magyarország területén, Lidl Magyarország Kereskedelmi Bt. üzle- tében történt vásárlás napjától számított 3 év, amely jogvesztő. A jótállási idő a fogyasztó részére történő átadással, vagy ha az üzembe helyezést a forgalmazó, vagy annak megbízottja végzi, az üzembe helyezés napjával kezdődik.

2. A jótállási igény a jótállási jeggyel és/vagy a vásárlást igazoló blokkal érvényesíthető. A jótállási jegy szabálytalan kiállítása, vagy átadásának elmaradása nem érinti a jótállási kötelezettség-vállalás érvényességét. Kérjük, hogy a vásárlás tényének és időpontjának bizonyítására őrizze meg a pénztári fizetésnél kapott jótállási jegyetés a vásárlást igazoló blokkot.

3. A vásárlástól számított három munkanapon belül érvényesített csereigény esetén a forgalmazó köteles a terméket kicserélni, feltéve ha a hiba a rendeltetésszerű hasz- nálatot akadályozza. A jótállási jogokat a termék tulajdonosaként a fogyasztó érvé- nyesheti az áruházakban, valamint a jótállási tájékoztatóban feltüntetett szervizekben. (A magyar Polgári Törvénykönyv alapján fogyasztónak minősül a szakmája, önálló foglalkozása vagy üzleti tevékenysége körén kívül eljáró természetes személy.)

A jótállás ideje alatt a fogyasztó hibás teljesítés esetén kérheti a termék kijavítását, kicserélését, vagy ha a termék nem javítható vagy cserélhető, vagy az a forgalma- zónak aránytalan többletköltséggel járna, illetve a fogyasztó kijavításhoz, kicseré- léshez fűződő érdeke alapos ok miatt megszünt,árleszállítást kérhet, vagy elállhat a szerződéstől és visszakérheti a vételárat. A kijavítás során a termékbe csak új alkatrész kerülhet beépítésre.

4. A fogyasztó a hiba felfedezése után a lehető legrövidebb időn belül köteles a hibát bejelenteni és a terméket a jótállási jogok érvényesítése céljából átadni. A hiba fel- fedezésétől számított két hónapon belül bejelentett jótállási igényt időben közölnék kell tekinteni. A közlés elmaradásából eredő kárért a fogyasztó felelős. A jótállási igény érvényesíthetőségének határideje a termék, vagy fődarabjának kicserélése esetén a csere napján újraindul.

5. A rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Abban az esetben, ha a javítás a helyszínen nem végezhető el, a termék ki- és visszaszereléséről, valamint szállításáról a forgalmazónak kell gondoskodnia.

6. A jótállás nem áll fenn, ha a hiba a nem rendeltetésszerű használatból, átalakításból, helytelen tárolásból, vagy a használati utasítástól eltérő kezelésből, vagy bármely a vásárlást követő behatásból fakad, vagy elemi kár okozta, és azt a forgalmazó, vagy a szerviz bizonyítja. A jótállás nem vonatkozik a mozgó kopó alkatrészek (világítótestek, gumibroncok stb.) rendeltetésszerű elhasználódására. A szerviz és a forgalmazó a kijavítás során nem felel a terméken a fogyasztó vagy harmadik személyek által tárolt adatokért vagy beállításokért.

7. Fogyasztói jogvita esetén a fogyasztó a megyei (fővárosi) kereskedelmi és iparkamarák mellett működő békéltető testület eljárását is kezdeményezheti.

A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait és azok érvényesíthetőségét nem érinti.

Kijavítást ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:	A hiba oka:
Javításra átvétel időpontja:	A hiba javításának módja:
A fogyasztó részére történő visszaadás időpontja:	
A szerviz bélyegzője, kelt és aláírás:	

Kicserélést ellenőrző szelvény:

A jótállási igény bejelentésének időpontja:
Kicserelés időpontja:
A cserélő bolt bélyegzője, kelt és aláírás:

Kazalo vsebine

1. Predvidena uporaba	109
2. Avtorske pravice	109
3. Vsebina paketa ob dobavi	110
3.1 Material za sestavljanje	110
4. Pregled delov	111
5. Tehnični podatki	112
6. Varnostni napotki	112
7. Sestavljanje.....	113
7.1 Potrebno orodje	113
7.2 Priprava na sestavljanje.....	113
8. Uporaba naprave	114
8.1 Uporaba smokerja.....	114
8.2 Uporaba žara	114
9. Vzdrževanje/čiščenje	115
10. Dolgotrajnejše shranjevanje	115
11. Odpravljanje napak.....	115
12. Napotki za varovanje okolja in odstranitev izdelka med odpadke	115
13. Napotki glede garancije in servisiranja.....	116

Iskrene čestitke!

Z nakupom smokerja GRILL MEISTER GMS 92 A1, v nadaljevanju smoker, ste se odločili za visokokakovosten izdelek.

Pred sestavljanjem smokerja se seznanite z izdelkom in priloženimi deli ter skrbno preberite ta navodila za uporabo. Predvsem upoštevajte varnostne napotke in smoker uporabljajte le v skladu s temi navodili za uporabo ter za navedene namene.

Ta navodila za uporabo shranite na varno mesto. Če smoker predate tretji osebi, priložite tudi vsa navodila.

1. Predvidena uporaba

Ta smoker je namenjen le za peko živil, kot so meso, ribe ali zelenjava. Smoker je namenjen izključno za uporabo na prostem. Smokerja nikoli ne uporabljajte v zaprtih prostorih. Izdelek ni namenjen za poslovno ali komercialno uporabo. Smoker uporabljajte izključno v zasebne namene, vsaka drugačna uporaba je napačna.

Proizvajalec zavrača vsakršno odgovornost za škodo ali motnje, ki lahko nastanejo kot posledica sprememb ali predelave smokerja, ki jih ni odobril proizvajalec.

Upoštevajte državne predpise oziroma zakonodajo zadevne države, v kateri uporabljate napravo.

2. Avtorske pravice

Celotno vsebino teh navodil za uporabo ureja zakonodaja o avtorskih pravicah in je bralcu na voljo izključno kot vir informacij. Vsakršno kopiranje ali razmnoževanje podatkov in informacij brez izrecne in pisne odobritve avtorja je prepovedano. To se nanaša tudi na komercialno uporabo vsebine in podatkov. Besedilo in slike ustrezajo tehničnim specifikacijam naprave v času tiska. Pridržujemo si pravico do sprememb.

3. Vsebina paketa ob dobavi

Smoker in vso dodatno opremo vzemite iz embalaže. Odstranite ves embalažni material in preverite, ali so vsi sestavni deli celi in nepoškodovani. Če so dobavljeni deli nepopolni ali poškodovani, se obrnite na proizvajalca.

- Smoker (ni sestavljen)
- Material za sestavljanje
- Ta navodila za uporabo

3.1 Material za sestavljanje

1		4X	18		2X	
2		1X		19		2X
3		6X	20			3X
4		3X		21		2X
5		1X	22			1X
6		3X		23		2X
7		1X	24			1X
8		1X		25		1X
9		1X	A		M4x8	
10		2X	B	M5x10		1X
11		1X	C	M5x15		6X
12		1X	D	M6x12		14X
13		1X	E	M6x35		8X
14		2X	F	M6x40		4X
			G	M6x55		6X
15		1X	H	M4		16X
			I	M5		8X
16		1X	J	M6		34X
			K	M6		1X
17		1X	L	M8		2X
			M	Ø16xØ6x1		2X
			N	M8		1X
			O	Ø10xØ5.2x0.6		1X

4. Pregled delov

Ta navodila za uporabo so opremljena z zložitljivim ovitkom. Na notranji strani ovitka je prikazan smoker s številčnimi oznakami. Številke označujejo naslednje:

- 1** Tečaj
- 2** Pokrov (dimne komore)
- 3** Distančni tulec (ročaj)
- 4** Leseni ročaj
- 5** Rešetka za žar (dimne komore)
- 6** Plošča za oglje
- 7** Dimna komora
- 8** Prezračevalni drsnik (dimne komore)
- 9** Pritrdilni opornik
- 10** Ojačitvena plošča
- 11** Termometer
- 12** Pokrov (komore za peko)
- 13** Spodnji termometer
- 14** Rešetka za žar (komore za peko)
- 15** Prezračevalni drsnik (dimnik)
- 16** Dimnik
- 17** Komora za peko
- 18** Noga za kolo
- 19** Stojalo
- 20** Odlagalna polica
- 21** Nosilec odlagalne police
- 22** Odlagalna rešetka
- 23** Kolo
- 24** Os
- 25** Vzmet

5. Tehnični podatki

Model	GMS 92 A1
Mere sestavljenega izdelka (Š x V x G)	pribl. 107 x 113,5 x 63,5 cm
Mere rešetke za žar dimne komore (Š x G)	pribl. 26 x 29 cm
Mere rešetke za žar komore za peko (Š x G)	pribl. 59 x 29 cm
Kurivo	Lesno oglje in briketi iz lesnega oglja
Kapaciteta pri neposredni peki (dimna komora in komora za peko)	največ 1,25 kg na ploščo za oglje
Kapaciteta pri posredni peki (samo dimna komora)	najv. 1,5 kg
Teža	pribl. 14 kg

Pridržujemo si pravico do sprememb tehničnih podatkov in oblike brez obvestila.

6. Varnostni napotki

Pred prvo uporabo smokerja natančno preberite naslednje napotke in upoštevajte vsa opozorila. Ta navodila za uporabo skrbno shranite za poznejšo uporabo. Če napravo prodate ali izročite tretji osebi, ji nujno predajte tudi ta navodila za uporabo. Ta navodila so sestavni del izdelka.

Razlaga uporabljenih simbolov



NEVARNOST! Ta simbol z napisom »Nevarnost« označuje neposredno nevarne razmere, ki lahko povzročijo hude poškodbe ali celo smrt, če njihovega nastanka ne preprečite.



OPOZORILO! Ta simbol označuje pomembne napotke za varno uporabo smokerja in zaščito uporabnika.



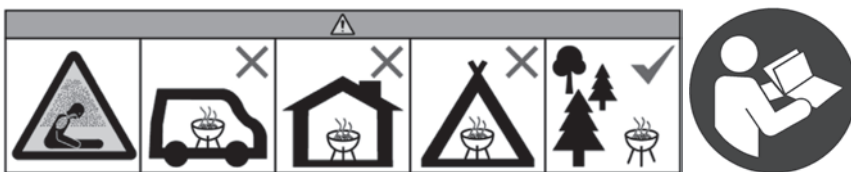
NEVARNOST! Ta simbol označuje nevarnost za zdravje zaradi oparin/opeklin.



Toplotno odporne/obstojne zaščitne rokavice



Ta simbol označuje izdelke, katerih fizikalna in kemična sestava sta bili preizkušeni, in so bili v skladu z uredbo ES 1935/2004 dokazani kot zdravju neškodljivi izdelki, namenjeni za stik z živili.



Smokerja ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, npr. stavbah, šotorih, prikolicah, avtomobilih ali na ladjah. Taka uporaba je lahko namreč smrtno nevarna zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.



NEVARNOST! Smoker uporabljajte le izven zaprtih prostorov. Oglja za žar ne pustite goreti ali tleti v zaprtih prostorih, temveč samo na prostem! Sicer obstaja nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom, ki lahko hitro povzroči smrt.



NEVARNOST! Smoker uporabljajte le na stabilni, ravni, vodoravni, toplotno obstojni in trdni površini in ne v bližini vnetljivih materialov, tekočin ali plinov. Pustite dovolj razdalje do sten in drugih predmetov in smokerja med uporabo in po njej – dokler je vroč – nikoli ne puščajte brez nadzora. Obstaja nevarnost požara!



NEVARNOST! Za podžiganje ali ponovno prižiganje uporabljajte le sredstva za podžig, ki ustrezajo evropskemu standardu EN 1860-3. Nikoli ne uporabljajte bencina ali denaturiranega špirita. Sicer obstaja nevarnost vžiga ali nenadzorovanega razvoja toplote, ki lahko povzroči najhujše opeklino ali požar. Lahko pride do poškodb in požara!



NEVARNOST! Ne uporabljajte sušilnika las ali podobnih pripomočkov. Obstaja nevarnost, da bi nastale iskre, ki lahko poškodujejo smoker.



NEVARNOST! V kolikor se na smokerju vname maščoba, **je nikoli ne gasite z vodo!** Obstaja nevarnost eksplozivnega vžiga. Za gašenje raje uporabite npr. gasilno odejo, s katero boste zadušili ogenj.



NEVARNOST! Smoker uporabljajte izključno z lesnim ogljem, briketi iz lesnega oglja, lesnimi sekanci ali lesnimi peleti in nikoli z drugimi kurivi. Obstaja nevarnost požara!



NEVARNOST! Med peko na žaru nosite zaščitne rokavice, ki so odporne na vročino, v skladu s predpisom PSA (kategorija II glede toplotne zaščite, DIN-EN 407). Za obračanje živila na žaru uporabljajte primerne pripomočke, npr. klešče za žar, da preprečite opekline. Lahko se opečete.



NEVARNOST! Prezračevalna drsnika (8, 15) se med delovanjem segrejeta. Če prezračevalna drsnika (8, 15) predstavljate med delovanjem, nosite toplotno odporne rokavice, da preprečite opekline. Lahko se opečete.



NEVARNOST! Pred čiščenjem počakajte, da se smoker popolnoma ohladi. Lahko se opečete!



OPOZORILO! Otrokom in živalim preprečite stik s smokerjem.



OPOZORILO! Ta smoker se močno segreje in se ga med obratovanjem ni dovoljeno dotikati!



OPOZORILO! Ko zaključite s peko, počakajte, da preostanek oglja zgori, in ga ne gasite z vodo.



OPOZORILO! Smoker se lahko uporablja samo z ogljem v skladu z EN 1860-2.

7. Sestavljanje

7.1 Potrebno orodje

- Križni izvijač
- Vijadni ključ: SW 7 mm, SW 8 mm, SW 10 mm in SW 13 mm

7.2 Priprava na sestavljanje

- Pri sestavljanju smokerja bodite natančni.
- Načrtujte dovolj časa.
- Zagotovite si dovolj veliko delovno površino.
- Vzemite vse posamezne dele iz embalaže in si jih položite na doseg rok.
- Vzemite material za sestavljanje iz embalaže in si ga položite na doseg rok.
- Pripravite si potrebno orodje.



OPOZORILO! Med sestavljanjem smokerja obvezno pazite, da so glave vijakov vedno obrnjene navzven. Tako lahko preprečite poškodbe zaradi štrlečih vijakov.

Sestavljanje smokerja je opisano na straneh od 2 do 6 z ilustracijami. Položite si potrebne dele in material za sestavljanje na doseg roke.

Upoštevajte, da se nekateri pločevinasti deli zaradi različnih oblik prilegajo šele med montažo. Priporočamo, da vijake najprej privijete ročno in jih nato zategnete z orodjem.

8. Uporaba naprave

Pred prvo uporabo segrevajte smoker najmanj 1 uro, da sežgete morebitne ostanke proizvodnih sredstev. Med tem lahko nastanejo neprijetne vonjave, ki pa so povsem običajne.



NEVARNOST! Za podžiganje ali ponovno prižiganje uporabljajte le sredstva za podžig, ki ustrezajo evropskemu standardu EN 1860-3. Nikoli ne uporabljajte bencina ali denaturiranega špirita. Sicer obstaja nevarnost vžiga ali nenadzorovanega razvoja toplote, ki lahko povzroči najhujše opekline ali požar. Lahko pride do poškodb in požara!



NEVARNOST! Ne uporabljajte sušilnika las ali podobnih pripomočkov. Obstaja nevarnost, da bi nastale iskre, ki lahko poškodujejo smoker.



NEVARNOST! Smoker uporabljajte le na stabilni, ravni, vodoravni, toplotno obstojni in trdni površini in ne v bližini vnetljivih materialov, tekočin ali plinov. Pustite dovolj razdalje do sten in drugih predmetov in smokerja med uporabo in po njej – dokler je vroč – nikoli ne puščajte brez nadzora. Obstaja nevarnost požara!



NEVARNOST! Prezračevalna drsnika (8, 15) se med delovanjem segrejeta. Če prezračevalna drsnika (8, 15) prestavljate med delovanjem, nosite toplotno odporne rokavice, da preprečite opekline. Lahko se opečete.

8.1 Uporaba smokerja

- Vstavite rešetko za žar (14) v komoro za peko (17).
- Vstavite 1,5 kg briketov iz lesnega oglja oz. lesnega oglja v dimno komoro (7). Priporočamo uporabo briketov iz lesnega oglja, ki dlje gorijo. Brikete iz lesnega oglja enakomerno porazdelite.
- Nato na brikete iz lesnega oglja razporedite 2–3 kocke za podžig in jih prižgite z vžigalnikom ali vžigalico. Pazite, da so prezračevalna drsnika (8, 15) ter pokrov (2) dimne komore (7) v celoti odprti.
Opomba: Če je na voljo kamin za prižiganje oglja, lahko brikete iz lesnega oglja prižgete v njem, izven smokerja in na nevnjetljivi podlagi.
- Najbolj primerno stanje žerjavnice prepoznate po tem, ko na briketih iz lesnega oglja začne nastajati bela plast pepela in ko so kocke za podžig popolnoma pogorele.
- Pokrov (2) dimne komore (7) in pokrov (12) komore za peko (17) zaprite šele, ko so briketi iz lesnega oglja v celoti zažareli in ni več plamenov.
- Nato položite živilo za peko na rešetko za žar (14) v komori za peko (17).
- Dovod zraka uravnajte s pomočjo prezračevalnega drsnika (8) na dimni komori (7) in prezračevalnega drsnika (15) na dimniku (16).
- Po potrebi na brikete iz lesnega oglja dajte dimno aromo, 1 do 2 pesti lesnih sekancev ali lesnih peletov.
- Če temperatura pade, priporočamo, da dodate 0,5 do 1 kg briketov iz lesnega oglja oz. lesnih sekancev ali lesnih peletov.
- Živilo, ki ga pečete na žaru, odstranite, ko dosežete zeleno točko pečenja/stopnjo zapečenosti. Če želite določiti točko pečenja, priporočamo, da med celotnim postopkom uporabljate termometer za žar, ki meri temperaturo jedra živila.

Dober tek!

8.2 Uporaba žara

- Napolnite brikete iz lesnega oglja oz. lesno oglje na ploščo za oglje (6) v komori za peko (17). Priporočamo uporabo lesnega oglja, saj se bolj segreje in tako dosežete boljši rezultat pečenja. Uporabite 1,25 kg lesnega oglja na ploščo za oglje (6). Lesno oglje enakomerno porazdelite. Za peko na žaru lahko uporabite tudi dimno komoro (7). Ta je izredno primerna za peko pri visokih temperaturah.
- Nato na lesno oglje razporedite 2–3 kocke za podžig in jih prižgite z vžigalnikom ali vžigalico. Pazite, da sta prezračevalna drsnika (8, 15) v celoti odprta.
Opomba: Če je na voljo kamin za prižiganje oglja, lahko lesno oglje prižgete v njem, izven smokerja in na nevnjetljivi podlagi.
- Najbolj primerno stanje žerjavnice prepoznate po tem, ko na lesnem oglju začne nastajati bela plast pepela in ko so kocke za podžig popolnoma pogorele.
- Vstavite rešetko za žar (5) ali rešetko za žar (14), odvisno od tega, katero komoro želite uporabiti za peko na žaru. Pri tem nosite toplotno odporne rokavice, da preprečite opekline.
- Pokrov (2) dimne komore (7) in pokrov (12) komore za peko (17) zaprite šele, ko je lesno oglje v celoti zagorelo.
- Počakajte še nekaj časa, da se rešetka za žar (5 oz. 14) segreje, nato pa začnite s peko.
- Živilo, ki ga pečete na žaru, odstranite, ko dosežete zeleno točko pečenja/stopnjo zapečenosti.

Dober tek!

9. Vzdrževanje/čiščenje



S čiščenjem počakajte, dokler se smoker popolnoma ne ohladi. Sicer obstaja nevarnost opeklin!

Smoker nima nobenih delov, ki bi jih bilo treba vzdrževati. Za običajno čiščenje uporabljajte krpo in vodo ter komercialni detergent. Ne uporabljajte agresivnih ali abrazivnih čistil, da preprečite škodo.

Rešetko za žar (5, 14) lahko očistite z gospodinjsko gobico in detergentom. Pri močno zasušenih ostankih hrane na rešetki za žar (5, 14) je koristno, če rešetko pred čiščenjem namočite v vodi, da se zasušeni ostanki hrane zmehčajo. Po čiščenju rešetko za žar (5, 14) sperite s čisto vodo, da odstranite ostanke detergenta.

10. Dolgotrajnejše shranjevanje

Če smokerja ne boste uporabljali, ga očistite, kot je opisano v poglavju »Vzdrževanje/čiščenje«, in ga shranite na čistem in suhem mestu.

11. Odpravljanje napak

Prezračevalni drsnik (8) ni dobro pritrjen.













- Prezračevalni drsnik (8) se lahko sčasoma nekoliko zrahlja. Če se to zgodi, lahko prezračevalni drsnik (8) enostavno znova privijete z izvijačem. Ta korak izvedite samo, ko je žar popolnoma ohlajen.

12. Napotki za varovanje okolja in odstranitev izdelka med odpadke

Ko je kurivo popolnoma zgorelo oz. se ohladilo, ga shranite v za to predvidene posode iz negorljivega materiala.

Z ustrezno odstranitvijo stare naprave boste zaščitili okolje in lastno zdravje. Dodatne informacije o odstranjevanju starih naprav v skladu s predpisi lahko pridobite na mestni občini, pri državni agenciji za okolje ali v podjetju, pri katerem ste izdelek kupili.

	Tudi embalažo zavrzite na okolju prijazen način. Kartonsko embalažo lahko oddate v času zbiralne akcije starega papirja ali v javnih zbirnih centrih za predelavo odpadkov. Dostavne embalažne folije in embalaže iz umetne mase zbirajo in okolju prijazno odstranjujejo krajevna komunalna podjetja za odvoz odpadkov.
 ES/PT	
	Velja samo za Francijo: Izdelek je mogoče reciklirati, ima razširjeno odgovornost proizvajalca in se zbira ločeno.
	Pri ločevanju odpadkov upoštevajte oznake embalažnih materialov, ki so označeni z okrajšavami (a) in številkami (b) z naslednjim pomenom:
	1-7: plastika/20-22: papir in lepenka/80-98: kompoziti.

Simbol	Material	Prisotnost v naslednjih sestavnih delih embalaže tega izdelka
	Polietilen tereftalat	—
	Polietilen visoke gostote	—
	Polivinilklorid	—
	Polietilen nizke gostote	Vrečka za dodatno opremo
	Polipropilen	—
	Polistirol	—
	Druga plastika	—
	Valovita lepenka	Prodajna embalaža in notranja embalaža
	Drug karton	—
	Papir	—
	Papir/lepenka/umetna masa	—
	Papir/lepenka/umetna masa/aluminij	—

13. Napotki glede garancije in servisiranja

36 mesecev garancije od dneva nakupa

1. S tem garancijskim listom TARGA GmbH jamčimo, da bo izdelek v garancijskem roku ob normalni in pravilni uporabi brezhibno deloval in se zavežemo, da bomo ob izpoljenih spodaj navedenih pogojih odpravili morebitne pomanjkljivosti in okvare zaradi napak v materialu ali izdelavi oziroma po svoji presoji izdelek zamenjali ali vrnili kupnino.
2. Garancija je veljavna na ozemlju Republike Slovenije.
3. Garancijski rok za proizvod je 36 mesecev od datuma izročitve blaga. Datum izročitve blaga je razviden iz računa.
4. Kupec je dolžan okvaro javiti pooblaščenemu servisu oz. se informirati o nadaljnjih postopkih na zgoraj navedeni telefonski številki. Svetujemo vam, da pred tem natančno preberete navodila o sestavi in uporabi izdelka.
5. Kupec je dolžan pooblaščenemu servisu predložiti garancijski list in račun, kot potrdilo in dokazilo o nakupu ter dnevu izročitve blaga.
6. V primeru, da proizvod popravlja nepooblaščen servis ali oseba, kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije.
7. Vzroki za okvaro oziroma nedelovanje izdelka morajo biti lastnosti stvari same in ne vzroki, ki so zunaj proizvajalčeve oziroma prodajalčeve sfere. Kupec ne more uveljavljati zahtevkov iz te garancije, če se ni držal priloženih navodil za sestavo in uporabo izdelka ali če je izdelek kakorkoli spremenjen ali nepravilno vzdrževan..
8. Jamčimo servisiranje in rezervne dele za minimalno dobo, ki je zahtevana s strani zakonodaje.
9. Obrabni deli oz. potrošni material so izvzeti iz garancije.
10. Vsi potrebni podatki za uveljavljanje garancije se nahajajo na dveh ločenih dokumentih (garancijski list, račun).
11. Ta garancija proizvajalca ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Ta garancija velja za Slovenijo.

Poleg te garancije lahko brez omejitve naše garancije uveljavljate tudi pravice iz garancije zoper prodajalca.

Na spletni strani www.lidl-service.com lahko prenesete tega in še mnoge druge priročnike, videoposnetke izdelkov in namestitveno programsko opremo. S to kodo QR odprete neposredno spletno stran LIDL-Service (www.lidl-service.com) in lahko po vnosu številke izdelka (IAN) odprete ustrezna navodila za uporabo.

**Service**

Telefon: 080 080 917

E-pošto: targa@lidl.si**IAN: 411956_2110****Proizvajalec**

TARGA GmbH
Coesterweg 45
59494 Soest
NEMČIJA

Prodajalec:

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

