



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No. / Modell-Nr.: HG12656

Version: 12/2024

IAN 473863_2407



GRILL MEISTER



RÄUCHEROFEN 3 IN 1 / 3-IN-1 SMOKER GRILL / FUMOIR 3 EN 1

(DE) (AT) (CH)

RÄUCHEROFEN 3 IN 1

Montage- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

3-IN-1 SMOKER GRILL

Assembly and safety advice

(FR) (BE)

FUMOIR 3 EN 1

Instructions de montage et consignes de sécurité

(NL) (BE)

ROOKOVEN 3-IN-1

Montage- en veiligheidsinstructies

(PL)

PIEC WĘDZARNICZY 3 W 1

Wskazówki dotyczące montażu oraz bezpieczeństwa

(CZ)

UDÍRNA 3 V 1

Pokyny k montáži a bezpečnostní pokyny

(SK)

UDIAREŇ 3 V 1

Pokyny pre montáž a bezpečnosť

(ES)

HORNO AHUMADOR 3 EN 1

Instrucciones de montaje y de seguridad

(DK)

RYGEOVN 311

Montage- og sikkerhedshenvisninger

(IT)

AFFUMICATORE 3 IN 1

Istruzioni di montaggio e di sicurezza

(HU)

FÜSTÖLŐKEMENCE 3 AZ 1-BEN

Szerelési- és biztonsági utasítások

IAN 473863_2407

(DE) (BE) (NL) (CZ)

(FR) (PL) (SK)

DE/AT/CH	Montage- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Assembly and safety advice	Page	13
FR/BE	Instructions de montage et consignes de sécurité	Page	23
NL/BE	Montage- en veiligheidsinstructies	Pagina	33
PL	Wskazówki dotyczące montażu oraz bezpieczeństwa	Strona	43
CZ	Pokyny k montáži a bezpečnostní pokyny	Strana	54
SK	Pokyny pre montáž a bezpečnosť	Strana	64
ES	Instrucciones de montaje y de seguridad	Página	74
DK	Montage- og sikkerhedshenvisninger	Side	84
IT	Struzioni di montaggio e di sicurezza	Pagina	94
HU	Szerelési- és biztonsági utasítások	Oldal	104

Einleitung	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	4
Teilebeschreibung	Seite	4
Technische Daten	Seite	5
Lieferumfang	Seite	5
Sicherheitshinweise	Seite	5
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite	6
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite	7
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite	7
Montage (siehe Abb. A – K)	Seite	8
Verwendung	Seite	9
Empfehlungen zum Garen	Seite	9
Brennstoff anzünden	Seite	10
Reinigung und Pflege	Seite	11
Entsorgung	Seite	12
Service	Seite	12

RÄUCHEROFEN 3 IN 1

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

Das Produkt darf unter keinen Umständen als Feuerstelle verwendet werden.

● **Teilebeschreibung**

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

● Technische Daten

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

Hinweis: Es darf nur Holzkohle verwendet werden.

● Lieferumfang

- 1 Räucherofen
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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

⚠️ WARNUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

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



Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

- ⚠️ WARNUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
- ⚠️ WARNUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
 - Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
 - Während des Betriebs kann heißes Fett auf den Boden des Ofens tropfen. Halten Sie einen ausreichenden Abstand ein, da es zu Verbrennungen kommen kann.
 -  Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA-Regularien (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407).
 - Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
 - Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keine mit Zündflüssigkeit getränkten Grillkohlestücke auf die Glut.
 - Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.



Vermeiden Sie Brandgefahr

⚠️ WARNUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

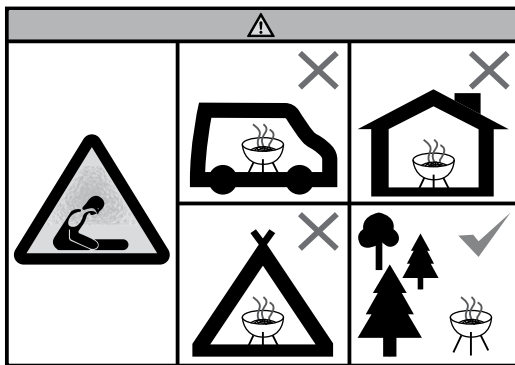
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
- Befüllen Sie das Produkt mit max. 0,8 kg Grillkohle.
- Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Montieren Sie das Produkt nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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

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



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

● **Montage (siehe Abb. A – K)**

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

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

● Verwendung

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

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

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

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

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

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

● Empfehlungen zum Garen

Max. Kapazität

Je Garrost: 2 kg

Je Haken: 0,5 kg

Räuchern und Grillen (siehe Abb. L)

- Wenn der Brennstoff durchgeglüht und mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist, füllen Sie 2 Liter kaltes Wasser in die Wasserschale [10]. Öffnen Sie den Ofendeckel [3], damit sich das Wasser 20 Minuten lang aufheizen kann.
- Lassen Sie gleichzeitig 200 g lebensmitteltaugliche Räucherchips 20 Minuten lang im Wasser einweichen.
- Sobald das Produkt aufgeheizt ist, legen Sie die durchnässten Räucherchips auf den Brennstoff.
- Legen Sie eine Auswahl an Lebensmitteln auf den Garrost [9] und platzieren Sie ihn über der Wasserschale [10]. Säfte und Flüssigkeiten aus den Lebensmitteln werden im Wasserbad gefangen. Aromatisierter Dampf und Rauch verbessern den Geschmack der Lebensmittel.

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

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

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

Kochen (siehe Abb. M)

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

Direktes Grillen (siehe Abb. N)

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

● Brennstoff anzünden

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

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

- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **12** auf.
- Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann die Grillkohleschale **13** nach und nach mit Grillkohle bzw. Briketts.
- Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brenngut und das Räuchermaterial mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Grillkohleschale **13**.
- Hängen Sie den eingefetteten Garrost **9** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

● **Reinigung und Pflege**

⚠ VORSICHT! Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

⚠ VORSICHT! Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.

- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.

- Nehmen Sie den Garrost **9** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

● **Entsorgung**

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

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



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **Service**

DE Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich
Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	14
Intended use	Page	14
Parts description	Page	14
Technical data	Page	15
Scope of delivery	Page	15
Safety notices	Page	15
Prevent danger to life and the risk of injuries	Page	16
Prevent fires	Page	17
Avoid the danger of damage to property	Page	17
Assembly (see Fig. A – K)	Page	18
Use	Page	19
Cooking recommendations	Page	19
Igniting the fuel	Page	20
Cleaning and care	Page	21
Disposal	Page	22
Service	Page	22

3-IN-1 SMOKER GRILL

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● Intended use

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

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

● Parts description

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

● Technical data

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

Note: Only charcoal shall be used.

● Scope of delivery

- 1 Smoker
- 1 Set of assembly instructions and instructions for use



Safety notices

KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

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

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

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



Prevent danger to life and the risk of injuries

⚠ WARNING! Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the barbecue indoors, only operate outdoors!

⚠ WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

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



Prevent fires

⚠ WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

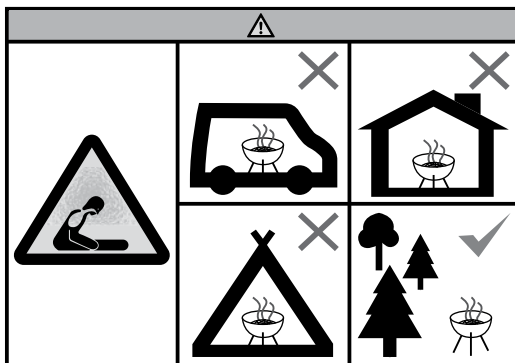
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 0.8 kg of charcoal.
- Only light the charcoal in an area protected from the wind.
- Ensure the charcoal has completely burnt out and cooled down before removing the ashes.
- Do not install the product in caravans or on boats.



Avoid the danger of damage to property

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

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



- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

● **Assembly (see Fig. A – K)**

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

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

● **Use**

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

Note: Wash the cooking grid [9] with warm dishwater before prior to first use.

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

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

Note: Always open all ventilation plates [2] during use. The ventilation plate on the oven lid [3] draws the heat and aromatic smoke upwards and ensure enough air flows into the product during use to increase the cooking temperature.

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

● **Cooking recommendations**

Max. capacity

Each cooking grid: 2kg

Each hook: 0.5kg

Smoking and grilling (see Fig. L)

- When the fuel is burnt out and covered with a white layer of ash, pour 2 litres of cold water into the water bowl [10]. Open the oven lid [3] to allow the water to heat up for 20 minutes.
- At the same time, soak 200 g of food-grade smoking chips in the water for 20 minutes.
- As soon as the product has heated up, place the soaked smoking chips on the fuel.
- Put a variety of foods on the cooking grid [9] and place it above the water bowl [10]. Juices and liquids from the food get caught in the water bath. Flavoured steam and smoke enhance the taste of the food.

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

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

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

Cooking (see Fig. M)

- Empty the water from the water bowl **10** so that the water bowl can serve as an indirect heat source. With this indirect cooking method, the meat can be gently roasted.

Direct grilling (see Fig. N)

- "Direct grilling" refers to cooking food directly over the heat source (charcoal, gas burner, electric heating element, etc.). Thermal radiation has the strongest effect on the food when this traditional method is used, and this shortens the cooking time (quick cooking).
- However, during exposed direct grilling it is possible that fat or marinade dripping from the food being grilled will fall into the heat source and burn.
- Therefore, when grilling very fatty or marinated foods, we recommend using a grill tray made from aluminium, or even better, one made from enamelled steel.

● Igniting the fuel

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

❗ Tip: To guarantee perfectly smoldering charcoal, we recommend using a chimney starter (not included in the scope of delivery).

- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.

- Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal grid **12**.
- Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this / these with a match.
- Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the charcoal bowl **13** with charcoal or briquettes, bit by bit.
- A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel and smoking material equally in the charcoal bowl **13** using a suitable metal tool.
- Mount the greased cooking grid **9** and start grilling.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

● Cleaning and care

⚠ CAUTION! Allow the product to cool all the way down before cleaning it.

⚠ CAUTION! Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.

- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the cooking grid **9** and clean it thoroughly with dishwater. Then dry it off thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Dry with a soft, clean cloth. Do not scratch the surfaces when drying off.
- Generally clean the inside and surfaces with warm soapy water.

● Disposal

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

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



The product incl. accessories, manual and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● Service



Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk



Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Introduction	Page	24
Utilisation prévue	Page	24
Description des pièces	Page	24
Données techniques	Page	25
Contenu de l'emballage	Page	25
Notes de sécurité	Page	25
Prévenez le danger de mort et le risque de blessures	Page	26
Prévenir les incendies	Page	27
Évitez les risques de dommages matériels	Page	27
Montage (voir Fig. A – K)	Page	28
Utilisation	Page	29
Recommandations de cuisson	Page	29
Allumez le combustible	Page	30
Nettoyage et entretien	Page	31
Mise au rebut	Page	32
Service après-vente	Page	32

FUMOIIR 3 EN 1

● **Introduction**

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

● **Utilisation prévue**

Ce produit est conçu uniquement pour griller et fumer des aliments et il est exclusivement destiné à une utilisation en extérieur. La pompe n'est pas adaptée à un usage commercial ou à toute autre utilisation.

Ce produit ne doit en aucun cas être utilisé en tant que poêle.

● **Description des pièces**

- 1 Poignée (3 x)
- 2 Plaque de ventilation (1 x)
- 3 Couvercle du fumoir (1 x)
- 4 Bride (6 x)
- 5 Chambre de fumage (2 x)
- 6 Pied du fumoir (3 x)
- 7 Support pour crochets (2 x)
- 8 Crochets (6 x)
- 9 Grille de cuisson (2 x)
- 10 Cuve à eau (1 x)
- 11 Porte du fumoir (2 x)
- 12 Grille à charbon (1 x)
- 13 Cuve à charbon (1 x)
- 14 Fond du fumoir (1 x)
- 15 Thermomètre (1 x)

● Données techniques

Dimensions :	env. 51,5 x 40 x 80 cm (L x l x h)
Capacité max. (cuve à charbon) :	0,8 kg
Carburant :	charbon de bois

Remarque : N'utilisez que du charbon de bois.

● Contenu de l'emballage

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



Notes de sécurité

CONSERVEZ L'ENSEMBLE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET DU MODE D'EMPLOI POUR TOUTE CONSULTATION ULTÉRIEURE !

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

⚠ AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

- Ce produit n'est pas un jouet. Tenez-le hors de portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.
- Tous les efforts ont été faits au cours de la fabrication pour éviter les bords tranchants sur ce produit. Manipulez les différentes pièces avec précaution afin d'éviter tout accident ou blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le produit comprend une variété de vis et d'autres petites pièces. Celles-ci peuvent s'avérer dangereuses pour la vie en cas d'ingestion ou d'inhalation.



Prévenez le danger de mort et le risque de blessures

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone
N'utilisez pas le barbecue en intérieur, mais uniquement à l'extérieur !

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !

- Ne pas utiliser en intérieur !
- Gardez une distance adéquate avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- De la graisse chaude peut s'écouler du fond du fumoir pendant l'utilisation. Restez à une distance adéquate, car vous risquez de vous brûler gravement.
-  Munissez-vous toujours de gants de barbecue ou de maniques. Les gants doivent être conformes à la réglementation EPI (catégorie II de protection contre la chaleur, par exemple la norme DIN EN 407).
- Utilisez toujours des ustensiles de barbecue avec des manches longs et résistants à la chaleur.
- Verser des liquides inflammables dans les braises provoquera des jets de flammes ou des explosions. N'utilisez jamais de liquide d'allumage tel que l'essence ou l'alcool à brûler. N'ajoutez pas au feu du charbon de bois imbibé d'essence à briquet.
- Restez vigilant à tout moment, soyez toujours conscient de ce que vous faites. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes déconcentré, fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



Prévenir les incendies



AVERTISSEMENT ! Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.

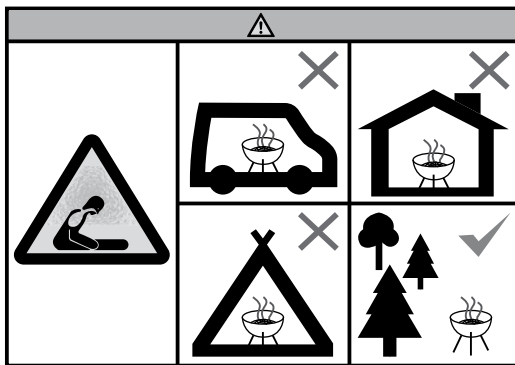
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou d'incendie.
- Installez le barbecue sur une base solide et de niveau avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m des matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec 0,8 kg maximum de charbon de bois.
- Allumez le charbon de bois uniquement dans un endroit protégé du vent.
- Assurez-vous que le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres.
- N'installez pas le produit dans une caravane ou sur un bateau.



Évitez les risques de dommages matériels

- Les vis peuvent se desserrer progressivement à l'usage et affecter la stabilité du produit. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, serrez toutes les vis pour assurer la stabilité.

- Ne forcez pas lorsque vous assemblez le produit.
- Ne serrez pas trop les vis.
- Ne vous asseyez pas ou ne vous tenez pas debout sur le produit.
- N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes, endommagées ou usées.



- N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone mortel.

● **Montage (voir Fig. A – K)**

⚠ MISE EN GARDE ! Les têtes de vis doivent toujours être tournées vers l'extérieur pour garantir votre sécurité, sinon il y a un risque de blessure.

Remarque : Serrer fermement toutes les vis après l'assemblage afin d'éviter toute contrainte indésirable sur le matériau. Ce faisant, fixez les écrous à l'aide de la clé appropriée.

● Utilisation

Remarque : Retirez l'étiquette dans la chambre de fumage [5A] / [5B].

Remarque : Lavez la grille de cuisson [9] avec de l'eau de vaisselle chaude avant la première utilisation.

Remarque : Nous vous recommandons de chauffer la grille avant la première utilisation et de laisser le combustible se consumer pendant au moins 30 minutes.

Remarque : Ne placez les aliments sur le gril que lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !

Remarque : Ouvrez toujours toutes les plaques de ventilation [2] durant l'utilisation. La plaque de ventilation sur le couvercle du fumoir [3] tire la chaleur et la fumée aromatique vers le haut et garantit la circulation de suffisamment d'air dans le produit durant l'utilisation, afin d'augmenter la température de cuisson.

Placez le gril sur une surface solide et plane avant de l'utiliser.

● Recommandations de cuisson

Capacité max.

Pour chaque grille de cuisson : 2 kg

Pour chaque crochet : 0,5 kg

Fumer et griller (voir Fig. L)

- Lorsque le combustible a complètement brûlé et qu'il est recouvert d'une couche de cendres blanches, versez 2 litres d'eau froide dans la cuve à eau [10]. Ouvrez le couvercle du fumoir [3] pour laisser l'eau se réchauffer pendant 20 minutes.
- En même temps, plongez 200 g de copeaux de fumage de qualité alimentaire dans l'eau pendant 20 minutes.
- Une fois que le fumoir est chaud, placez ces copeaux de fumage sur le combustible.
- Placez différents aliments sur la grille de cuisson [9] et placez-la au-dessus de la cuve à eau [10]. Les jus et liquides provenant des aliments s'écoulent dans la cuve à eau. Les vapeurs et fumées aromatiques relèvent le goût des aliments.

⚠ ATTENTION ! Utilisez uniquement des copeaux de fumage naturels de qualité alimentaire. Vous pouvez utiliser des copeaux de fumage d'arômes différents dans n'importe quelle quantité.

⚠ ATTENTION ! N'utilisez en aucun cas du bois qui n'est pas prévu pour le fumage d'aliments. Utilisez uniquement du bois qui convient au fumage d'aliments. Tous les types de bois ne conviennent pas au fumage d'aliments.

Remarque : Durant l'utilisation, vérifiez régulièrement qu'il reste suffisamment de combustible. Ajoutez du combustible le cas échéant.

Cuire (voir Fig. M)

- Videz l'eau de la cuve à eau **10** afin que cette cuve puisse servir de source de chaleur indirecte. Cette méthode de cuisson indirecte permet de rôti délicatement la viande.

Griller directement (voir Fig. N)

- Il s'agit de cuire les aliments directement au-dessus de la source de chaleur (charbon, brûleur à gaz, élément chauffant électrique, etc.). Le rayonnement thermique exerce le plus d'effet sur les aliments en ayant recours à cette méthode traditionnelle, qui réduit la durée de cuisson (cuisson rapide).
- Cependant, au cours de la cuisson, les graisses ou la marinade s'égouttant des aliments grillés peuvent tomber dans la source de chaleur et brûler.
- C'est pourquoi, lorsque vous grillez des aliments très gras ou marinés, nous vous recommandons d'utiliser une plaque de gril en aluminium ou, encore mieux, en acier émaillé.

● Allumez le combustible

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES ! L'allumage à l'aide d'essence ou de spiritueux, qui sont hautement inflammables, peut provoquer une accumulation incontrôlable de chaleur. Par conséquent, n'utilisez que des matériaux de combustion sûrs, tels que des allume-feu. Le gril doit être placé sur un sol solide et stable pendant son utilisation.

- ① **Conseil :** Pour garantir une combustion lente du charbon de bois, nous vous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage (non incluse dans la livraison).

- Utilisez des produits de qualité homologués DIN, tels que du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des allume-feu homologués DIN.
- Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon **12**.
- Placez un ou deux allume-feu sur la couche de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les avec une allumette.
- Laissez les allume-feux brûler pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite petit à petit la cuve à charbon **13** avec du charbon ou des briquettes.
- Une couche de cendres blanche doit se former sur le combustible après 15 à 20 minutes. Cela signifie que la température de cuisson parfaite a été atteinte. Répartissez le combustible et le matériau à fumer de manière égale dans la cuve à charbon **13** à l'aide d'un outil métallique approprié.
- Montez la grille de cuisson **9** graissée et commencez les grillades.
- Ne cuisez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.

● **Nettoyage et entretien**

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

⚠ ATTENTION ! Assurez-vous que le charbon de bois est complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.

- N'utilisez pas de solvants ou de tampons à récurer forts ou abrasifs, car ils endommageraient les surfaces et laisseraient des traces.
- Ne versez jamais d'eau froide directement sur le charbon de bois après la cuisson pour l'éteindre. Le produit pourrait sinon être endommagé. Utilisez des vieilles cendres, du sable ou de l'eau pulvérisée.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Retirez la grille de cuisson **9** et nettoyez-la soigneusement avec de l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.

- Enlevez les dépôts présents sur le produit avec une éponge humide.
- Séchez avec un chiffon doux et propre. Ne rayez pas les surfaces lors du séchage.
- Nettoyez généralement l'intérieur et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● **Service après-vente**

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina 34
Beoogd gebruik	Pagina 34
Beschrijving van de onderdelen	Pagina 34
Technische gegevens	Pagina 35
Leveringsomvang	Pagina 35
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina 35
Levensgevaar en kans op letsel voorkomen	Pagina 36
Brand voorkomen	Pagina 37
Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen	Pagina 37
Montage (zie Afb. A – K)	Pagina 38
Gebruik	Pagina 39
Kookaanbevelingen	Pagina 39
De brandstof ontsteken	Pagina 40
Reiniging en onderhoud	Pagina 41
Afvoer	Pagina 42
Service	Pagina 42

ROOKOVEN 3-IN-1

● **Inleiding**

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● **Beoogd gebruik**

Dit product is alleen geschikt voor het grillen en roken van voedsel en is uitsluitend geschikt voor gebruik buitenshuis. Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik.

Dit product mag onder geen enkele omstandigheid als open haard worden gebruikt.

● **Beschrijving van de onderdelen**

- 1 Handgreep (3 x)
- 2 Ventilatieplaat (1 x)
- 3 Ovendeksel (1 x)
- 4 Beugel (6 x)
- 5 Ovenkamer (2 x)
- 6 Ovenvoet (3 x)
- 7 Haaksteun (2 x)
- 8 Haak (6 x)
- 9 Bakrooster (2 x)
- 10 Waterschaal (1 x)
- 11 Ovendeur (2 x)
- 12 Houtskoolrooster (1 x)
- 13 Houtskoolschaal (1 x)
- 14 Ovenbodem (1 x)
- 15 Thermometer (1 x)

● Technische gegevens

Afmetingen:	ong. 51,5 x 40 x 80 cm (L x B x H)
Max. capaciteit (houtskoolschaal):	0,8 kg
Brandstof:	houtskool

Opmerking: Er mag alleen houtskool worden gebruikt.

● Leveringsomvang

- 1 Rookoven
- 1 Montage- en gebruikershandleiding



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- De houtskoolgrill mag alleen worden gebruikt met houtskool of houtskoolbriketten volgens DIN EN 1860-2.

⚠ WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.

- Het product is geen speelgoed – buiten het bereik van kinderen houden. Kinderen kunnen de risico's van het gebruik van het product niet herkennen.
- Bij de fabricage is alles in het werk gesteld om scherpe randen aan dit product te voorkomen. Behandel de afzonderlijke onderdelen met zorg om ongelukken of verwondingen tijdens de montage en het gebruik te voorkomen.
- Het product bevat een verscheidenheid aan schroeven en andere kleine onderdelen. Deze kunnen levensbedreigend zijn als ze worden ingeslikt.



Levensgevaar en kans op letsel voorkomen

⚠ WAARSCHUWING! Gevaar van koolmonoxidevergiftiging. Gebruik de barbecue niet binnenshuis, maar alleen buitenshuis!

⚠ WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

- Niet binnenshuis gebruiken!
- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, aangezien elk contact ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Tijdens het gebruik kan er heet vet uit de ovenbodem druppelen. Houd voldoende afstand, want er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.
-  Draag altijd barbecuehandschoenen of ovenwanten. Handschoenen moeten voldoen aan de PBM-voorschriften (categorie II warmtebescherming, bijv. DIN EN 407).
- Gebruik altijd barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handvatten.
- Het gieten van brandbare vloeistoffen in de grill veroorzaakt steekvlammen of explosies. Gebruik nooit aanstekervloeistof, benzine of spiritus. Voeg geen in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan het vuur.
- Blijf te allen tijde alert en wees u bewust van wat u doet. Gebruik het product niet als u moe bent of onder de invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Eén moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het product kan ernstig letsel veroorzaken. Laat het product niet onbeheerd achter.



Brand voorkomen

⚠ WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt zeer heet, beweeg hem niet tijdens het gebruik.

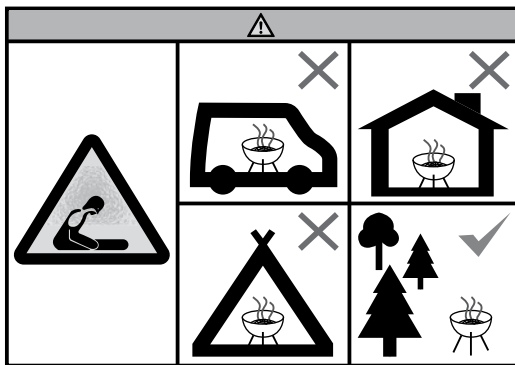
- Houd een brandblusser en een EHBO-doos bij de hand om voorbereid te zijn bij een ongeval of brand.
- Plaats de barbecue vóór gebruik op een veilige, vlakke ondergrond.
- Plaats het product ten minste 1 m van licht ontvlambare materialen.
- Vul het product met max. 0,8 kg houtskool.
- Steek de houtskool alleen aan op een tegen de wind beschutte plaats.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdt.
- Gebruik het product niet in caravans of op boten.



Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen

- De schroefverbindingen kunnen door het gebruik geleidelijk loskomen en de stabiliteit van het product aantasten. Controleer voor elk gebruik of de schroeven goed vastzitten. Draai zo nodig alle schroeven weer aan om de stabiliteit te waarborgen.

- Gebruik geen geweld bij het monteren van het product.
- Draai de schroeven niet te strak aan.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

● **Montage (zie Afb. A – K)**

⚠️ VOORZICHTIG! De schroefkoppen moeten altijd naar buiten wijzen om uw veiligheid te garanderen, omdat er anders kans is op letsel.

Opmerking: Draai alle schroeven na de montage stevig vast om ongewenste materiaalspanningen te voorkomen. Zet daarbij de moeren vast met de juiste sleutel.

● **Gebruik**

Opmerking: Verwijder het label op de ovenkamer **5A** / **5B**.

Opmerking: Was het bakrooster **9** voor het eerste gebruik af met warm afwaswater.

Opmerking: Wij raden aan de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de grill minstens 30 minuten te laten uitbranden.

Opmerking: Plaats alleen voedsel op het rooster wanneer de brandstof bedekt is met een laagje as!

Opmerking: Open altijd alle ventilatieplaten **2** tijdens gebruik. De ventilatieplaat op het ovendeksel **3** trekt de warmte en aromatische rook omhoog en zorgt ervoor dat er voldoende lucht in het product stroomt tijdens gebruik, waardoor de baktemperatuur toeneemt.

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

● **Kookaanbevelingen**

Max. capaciteit

Elk bakrooster: 2 kg

Elke haak: 0,5 kg

Roken en grillen (zie Afb. L)

- Wanneer de brandstof opgebrand is en bedekt is met een witte laag as, giet 2 liter koud water in de waterschaal **10**. Open het ovendeksel **3** om het water 20 minuten te laten opwarmen.
- Week tegelijkertijd 200 g voedselveilige rookchips gedurende 20 minuten in het water.
- Zodra het product is opgewarmd, leg de geweekte rookchips op de brandstof.
- Leg verschillende etenswaren op het bakrooster **9** en plaats het boven de waterschaal **10**. Sappen en vloeistoffen van het voedsel worden opgevangen in de waterschaal. Gekruide stoom en rook verbeteren de smaak van het voedsel.

⚠ VOORZICHTIG! Gebruik alleen voedselveilige, natuurlijke rookchips. U kunt rookchips met verschillende smaken in elke hoeveelheid gebruiken.

⚠ VOORZICHTIG! Gebruik onder geen enkele omstandigheid hout dat niet geschikt is voor het roken van voedsel. Gebruik alleen hout waarvan u weet dat het geschikt is voor het roken van voedsel. Niet alle houtsoorten zijn geschikt voor het roken van voedsel.

Opmerking: Controleer tijdens gebruik regelmatig of er genoeg brandstof over is. Voeg indien nodig brandstof toe.

Bakken (zie Afb. M)

- Leeg het water uit de waterschaal **10** zodat de waterschaal als indirecte warmtebron kan dienen. Bij deze indirecte bakmethode kan het vlees voorzichtig worden geroosterd.

Direct grillen (zie Afb. N)

- 'Direct grillen' verwijst naar het bereiden van voedsel direct boven de warmtebron (houtschoorsteen, gasbrander, elektrisch verwarmingselement, etc.). Thermische straling heeft de sterkste invloed op het voedsel wanneer deze traditionele methode wordt gebruikt, en dit verkort de bereidingstijd (snelle bereiding).
- Echter, tijdens blootgesteld direct grillen is het mogelijk dat er vet of marinade dat van het gegrilde voedsel druipt in de warmtebron valt en verbrandt.
- Daarom raden we aan om bij het grillen van zeer vette of gemarineerde etenswaren een grillbak van aluminium, of nog beter, van geëmailleerd staal te gebruiken.

● De brandstof ontsteken

⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP BRANDWONDEN! Gebruik van benzine of spiritus is gevaarlijk en kan leiden tot oncontroleerbare hitte en vlammen. Gebruik daarom alleen veilig brandmateriaal zoals aanmaakblokjes. De grill moet tijdens het gebruik op een stevige, stabiele ondergrond worden geplaatst.

❗ Tip: Om perfect smeulende houtschoorsteen te garanderen, raden wij aan een z.g. 'schoorsteenstarter' te gebruiken (niet meegeleverd).

- Gebruik kwaliteitsproducten met DIN-goedkeuring, zoals DIN-goedgekeurde houtskool, DIN-goedgekeurde briketten of DIN-goedgekeurde aanmaakblokjes.
- Stapel wat houtskool of briketten op het houtskoolrooster **12**.
- Leg een of twee aanmaakblokjes op de laag houtskool of briketten. Steek deze aan met een lucifer.
- Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Vul vervolgens de houtskoolschaal **13** beetje bij beetje met houtskool of briketten.
- Na 15 tot 20 minuten moet zich een witte aslaag op de houtskool vormen. Dit betekent dat de perfecte kooktemperatuur is bereikt. Verdeel de brandstof en het rookmateriaal gelijkmatig in de houtskoolschaal **13** met behulp van een geschikt metalen gereedschap.
- Bevestig het ingevette bakrooster **9** en begin met grillen.
- Grill niet voordat de houtskool of de briketten een laagje as heeft.

● **Reiniging en onderhoud**

⚠ VOORZICHTIG! Laat het product volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

⚠ VOORZICHTIG! Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdt en het product opbergt.

- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, want die beschadigen de oppervlakken en laten sporen na.
- Giet na het grillen nooit direct koud water over de houtskool om deze te doven. Het product kan anders beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of waternevel.
- Leeg de koude as en reinig het product regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder het bakrooster **9** en maak het grondig schoon in een sopje. Droog het vervolgens grondig af.

- Verwijder losse aanslag op het product met een natte spons.
- Droog af met een zachte, schone doek. Maak geen krassen op de oppervlakken bij het afdrogen.
- Maak de binnenkant en de oppervlakken doorgaans schoon met warm sopje.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Service

(NL)

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE)

Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp	Strona 44
Przeznaczenie	Strona 44
Opis części.	Strona 44
Dane techniczne	Strona 45
Zakres dostawy	Strona 45
Informacje na temat bezpieczeństwa	Strona 45
Należy zapobiegać zagrożeniu życia i ograniczać ryzyko urazów	Strona 46
Należy zapobiegać pożarom	Strona 47
Należy unikać ryzyka uszkodzenia mienia	Strona 47
Montaż (patrz rys. A – K)	Strona 48
Użytkowanie	Strona 49
Zalecenia dotyczące pieczenia	Strona 49
Zapalanie paliwa	Strona 51
Czyszczenie i utrzymanie	Strona 51
Utylizacja	Strona 52
Serwis	Strona 53

PIEC WĘDZARNICZY 3 W 1

● **Wstęp**

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

● **Przeznaczenie**

Ten produkt nadaje się wyłącznie do grillowania i wędzenia artykułów spożywczych i jest przeznaczony tylko do używania na dworze. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

Pod żadnym pozorem nie wolno używać produkt w charakterze kominka.

● **Opis części**

- 1 Uchwyt (3 x)
- 2 Płytki wentylacyjna (1 x)
- 3 Pokrywa piekarnika (1 x)
- 4 Wspornik (6 x)
- 5 Komora piekarnika (2 x)
- 6 Nóżka piekarnika (3 x)
- 7 Wspornik do haczyków (2 x)
- 8 Haczyki (6 x)
- 9 Ruszt do pieczenia (2 x)
- 10 Misa na wodę (1 x)
- 11 Drzwiczki piekarnika (2 x)
- 12 Ruszt na węgiel drzewny (1 x)
- 13 Misa na węgiel drzewny (1 x)
- 14 Dno piekarnika (1 x)
- 15 Wskaźnik temperatury (1 x)

● Dane techniczne

Wymiary:	około 51,5 x 40 x 80 cm (dł. x szer. x wys.)
Maks. pojemność (misy na węgiel drzewny):	0,8 kg
Paliwo:	węgiel drzewny

Uwaga: Należy używać wyłącznie węgla drzewnego.

● Zakres dostawy

- 1 Wędzarnia
- 1 Instrukcja montażu i instrukcja użytkowania – zestaw



Informacje na temat bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INFORMACJE I INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

- W grillu na węgiel drzewny można używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietów z węgla drzewnego spełniających normę DIN EN 1860-2.

⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z daleka.

- Produkt nie jest zabawką – chronić przed dziećmi. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych z używaniem produktu.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby produkt nie miał ostrych krawędzi. Aby nie dopuścić do wypadku lub obrażeń podczas montażu i użytkowania, z wszystkimi częściami produktu należy obchodzić się ostrożnie.
- Produkt zawiera różnego rodzaju śruby i inne małe elementy. W przypadku połknięcia lub dostania się do dróg oddechowych mogą się one okazać niebezpieczne dla życia.



Należy zapobiegać zagrożeniu życia i ograniczać ryzyko urazów

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla. Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach zamkniętych. Należy go używać wyłącznie na dworze!
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania i ponownego rozpalania nie wolno używać spirytusu lub benzyny! Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
- Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
 - Należy zachowywać odpowiednią odległość od gorących części, ponieważ każde ich dotknięcie może spowodować poważne oparzenia.
 - Podczas użytkowania z dna piekarnika może kapać gorący tłuszcz. Z uwagi na ryzyko ciężkich poparzeń prosimy zachować odpowiednią odległość.
 -  Należy zawsze zakładać rękawice do grillowania lub rękawice do piekarnika. Rękawice powinny spełniać wymagania określone w rozporządzeniu w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II ochrony przed wysoką temperaturą, np. DIN EN 407).
 - Należy zawsze używać narzędzi do grillowania z długimi, żaroodpornymi uchwytyami.
 - Dolanie płynów łatwopalnych do żaru prowadzi do tryskania płomieni lub wybuchu. Nigdy nie wolno używać płynów do zapalniczek, takich jak benzyna czy spirytus. Nie należy wkładać do ognia węgla drzewnego nasączonego płynem do zapalniczek.
 - Należy być zawsze czujnym i świadomym tego, co się robi. Produktu nie należy używać, gdy użytkownik jest nieskupiony lub zmęczony, albo gdy jest pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Chwila nieuwagi w czasie używania produktu może spowodować poważne obrażenia. Nie należy zostawiać produktu bez nadzoru.



Należy zapobiegać pożarom

⚠ OSTRZEŻENIE! Grill nagrzewa się i jest bardzo gorący, nie należy go przestawiać podczas pracy.

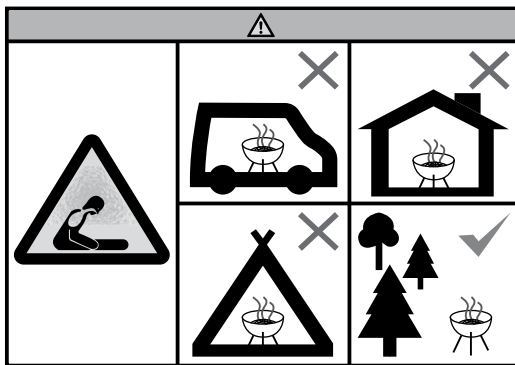
- Aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru, należy mieć pod ręką gaśnicę i apteczkę.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy zainstalować grill na bezpiecznej i równej podstawie.
- Produkt należy ustawić w odległości co najmniej 1 m od materiałów łatwopalnych.
- Do produktu należy wkładać maks. 0,8 kg węgla drzewnego.
- Węgiel drzewny należy zapalać tylko w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Przed usunięciem popiołu należy się upewnić, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił i ostygł.
- Produktu nie należy instalować w przyczepach kempingowych ani na łodziach.



Należy unikać ryzyka uszkodzenia mienia

- Pod wpływem użytkowania, połączenia śrubowe mogą się stopniowo poluzować, co może wpłynąć na stabilność produktu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy śruby są dokręcone. Aby zagwarantować stabilność, w razie potrzeby wszystkie śruby należy dokręcić.

- Podczas montażu produktu nie należy niczego robić na siłę.
- Nie należy dokręcać śrub za mocno.
- Na produkcie nie wolno stawiać ani siedzieć.
- Produktu nie należy używać, jeśli brakuje w nim jakichś części lub jeśli jakieś części są uszkodzone lub zużyte.



- Grilla nie należy używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach lub na łodziach. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

● **Montaż (patrz rys. A – K)**

⚠ OSTROŻNIE! Ze względów bezpieczeństwa łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz, ponieważ w przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń.

Uwaga: Aby nie dopuścić do powstawania niepożądanych naprężeń materiału, po złożeniu produktu należy starannie dokręcić wszystkie śruby. Podczas dokręcania, nakrętki należy przytrzymywać odpowiednim kluczem.

● **Użytkowanie**

Uwaga: Prosimy usunąć etykietę znajdującą się na komorze piekarnika [5A] / [5B].

Uwaga: Przed pierwszym użyciem ruszt do pieczenia [9] należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Uwaga: Zalecamy, aby przed pierwszym użyciem rozgrzać grill i pozwolić, aby przez co najmniej 30 minut paliło się w nim paliwo.

Uwaga: Produkty spożywcze należy umieścić na grillu dopiero wtedy, gdy paliwo będzie już pokryte warstwą popiołu!

Uwaga: Na czas użytkowania należy zawsze otwierać płytki wentylacyjne [2]. Płyta wentylacyjna na pokrywie piekarnika [3] zasysa ciepło i aromatyczny dym do góry i zapewnia wystarczający przepływ powietrza do produktu podczas użytkowania oraz zwiększa temperaturę pieczenia.

Przed użyciem grill należy ustawić na solidnej, płaskiej powierzchni.

● **Zalecenia dotyczące pieczenia**

Pojemność maks.

Każdy ruszt do pieczenia: 2 kg

Każdy haczyk: 0,5 kg

Wędzenie i grillowanie (patrz rys. L)

- Gdy paliwo wypali się i gdy pokryje się białą warstwą popiołu, do misy na wodę [10] należy wlać 2 litry zimnej wody. Otworzyć pokrywę piekarnika [3], aby woda mogła się przez 20 minut nagrzewać.
- Jednocześnie przez 20 minut namoczyć w wodzie 200 g zrbków wędzarniczych.
- Gdy tylko produkt się nagrzej, umieścić nasączone zrbki na paliwie.
- Rozłożyć na ruszcie do pieczenia [9] różne produkty spożywcze i ułożyć ruszt nad misą na wodę [10]. Soki i płyny z produktów spożywczych będą się zbierać w kąpeli wodnej. Aromatyczna para i dym wzbogacą i wzmocnią smak produktów.

⚠ OSTROŻNIE! Należy używać wyłącznie naturalnych zrębków wędzarniczych przeznaczonych do zastosowań spożywczych. W urządzeniu można używać zrębków wędzarniczych o różnych smakach i w dowolnej ilości.

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

Uwaga: Podczas używania należy regularnie kontrolować, czy zostało jeszcze wystarczająco dużo paliwa. W razie potrzeby należy dodać paliwa.

Pieczenie (patrz rys. M)

- Z misy na wodę **10** należy wylać wodę, aby misa mogła służyć jako pośrednie źródło ciepła. Dzięki takiej pośredniej metodzie gotowania mięso można delikatnie upiec.

Bezpośrednie grillowanie (patrz rys. N)

- „Bezpośrednie grillowanie” odnosi się do przyrządzania produktów spożywczych bezpośrednio nad źródłem ciepła (węglem drzewnym, palnikiem gazowym, elektrycznym elementem grzewczym itp.). Gdy stosowana jest powyższa tradycyjna metoda, promieniowanie ciepłe ma najsilniejszy wpływ na produkty, przez co skraca się czas przyrządzania (szybkie gotowanie).
- Podczas grillowania bezpośredniego możliwe jest jednak, że tłuszcz lub marynata kapiące z grillowanych produktów spadną na źródło ciepła i przypalą się.
- Dlatego też, w przypadku grillowania bardzo tłustych lub marynowanych potraw, zalecamy stosowanie tacki do grillowania wykonanej z aluminium, a jeszcze lepiej ze stali emaliowanej.

● Zapalanie paliwa

⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OPARZEŃ! Rozpalanie z użyciem benzyny lub spirytusu, które są wysoce łatwopalne, może doprowadzić do niekontrolowanego wzrostu temperatury. Dlatego też należy używać wyłącznie bezpiecznych materiałów ułatwiających rozpalanie, takich jak podpałka. Na czas używania grill należy ustawić na solidnym i stabilnym podłożu.

❗ Wskazówka: Aby zagwarantować idealne żarzenie się węgla drzewnego, zalecamy używanie nadstawki kominowej (do dokupienia osobno).

- Należy używać produktów wysokiej jakości posiadających atest DIN, takich jak węgiel drzewny z atestem DIN, brykiety z atestem DIN lub podpałki z atestem DIN.
- Ułożyć kilka węgli lub brykietów na ruszcie na węgiel drzewny [12].
- Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów położyć jedną lub dwie podpałki. Zapalić ją/ję zapalką.
- Pozwolić, aby podpałka paliła się przez 2–4 minuty. Następnie do misy na węgiel drzewny [13] dokładać stopniowo więcej węgla drzewnego lub brykietów.
- Po 15–20 minutach na paliwie powinna się utworzyć biała warstwa popiołu. Oznacza to, że osiągnięta została idealna temperatura grillowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia, równomiernie rozprowadzić paliwo po całej misie na węgiel drzewny [13].
- Zamontować nasmarowany ruszt do pieczenia [9] i rozpocząć grillowanie.
- Nie należy rozpoczynać grillowania, zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.

● Czyszczenie i utrzymanie

⚠ OSTROŻNIE! Przed czyszczeniem należy pozwolić, aby produkt całkowicie ostygł.

- ⚠ OSTROŻNIE!** Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu należy się upewnić, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił i odczekać, aby ostygł.
- Nie należy używać silnych rozpuszczalników, produktów ścierających ani druciaków, ponieważ tego typu sposoby czyszczenia doprowadziłyby do uszkodzenia powierzchni i pozostawiłyby na nich ślady.
 - Po grillowaniu nigdy nie należy bezpośrednio zalewać węgla zimną wodą w celu jego zagaszenia. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia produktu. Należy używać starego popiołu, piasku lub mgiełki wodnej rozpylonej ze spryskiwacza.
 - Należy regularnie czyścić produkt i usuwać z niego zimny popiół, najlepiej po każdym użyciu.
 - Ruszt do pieczenia **9** należy wyjąć i dokładnie umyć płynem do mycia naczyń. Następnie trzeba go dokładnie wysuszyć.
 - Luźne osady na produkcie należy usuwać mokrą gąbką.
 - Do suszenia należy używać miękkiej, czystej szmatki. Podczas suszenia należy uważać, aby nie zarysować powierzchni.
 - Generalnie, wewnątrz i powierzchnie należy czyścić ciepłą wodą z mydłem.

● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Serwis

PL

Serwis Polska

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana 55
Zamýšlené použití	Strana 55
Popis dílů	Strana 55
Technické údaje	Strana 56
Rozsah dodávky	Strana 56
Bezpečnostní upozornění	Strana 56
Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění	Strana 57
Zabraňte požárům	Strana 58
Vyhněte se nebezpečí poškození majetku	Strana 58
Montáž (viz obr. A – K)	Strana 59
Použití	Strana 60
Doporučení pro vaření	Strana 60
Zapálení paliva	Strana 61
Čištění a péče	Strana 62
Zlikvidování	Strana 63
Servis	Strana 63

UDÍRNA 3 V 1

● Úvod

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

● Zamýšlené použití

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

Tento výrobek se v žádném případě nesmí používat jako krb.

● Popis dílů

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

● Technické údaje

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

Poznámka: Používejte pouze dřevěné uhlí.

● Rozsah dodávky

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



Bezpečnostní upozornění

USCHOVEJTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

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

⚠ VAROVÁNÍ! Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.

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



Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění

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

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

■ Nepoužívejte v interiéru!

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

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

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

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

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

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



Zabraňte požárům

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

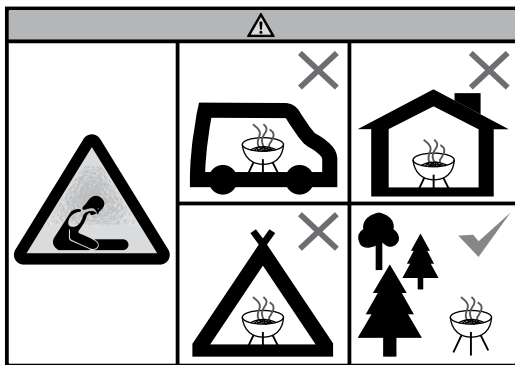
- Mějte po ruce hasicí přístroj a lékárničku, abyste byli připraveni v případě nehody nebo požáru.
- Před použitím gril nainstalujte na bezpečný rovný základ.
- Umístěte výrobek alespoň 1 m od vysoce hořlavých materiálů.
- Naplňte výrobek max. 0,8 kg dřevěného uhlí.
- Dřevěné uhlí zapalujte pouze v prostoru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



Vyhněte se nebezpečí poškození majetku

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

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



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

● **Montáž (viz obr. A – K)**

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

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

● **Použití**

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

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

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

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

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

Před použitím umístěte gril na pevný, rovný povrch.

● **Doporučení pro vaření**

Max. kapacita

Každý varný rošt: 2 kg

Každý háček: 0,5 kg

Uzení a grilování (viz obr. L)

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

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

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

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

Vaření (viz obr. M)

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

Přímé grilování (viz obr. N)

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

● Zapálení paliva

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

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

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

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

● **Čištění a péče**

⚠ UPOZORNĚNÍ! Před čištěním nechte výrobek zcela vychladnout.

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

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

● **Zlikvidování**

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Servis**



Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana 65
Zamýšľané použitie	Strana 65
Popis dielov	Strana 65
Technické údaje	Strana 66
Rozsah dodávky	Strana 66
Bezpečnostné poznámky	Strana 66
Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia ..	Strana 67
Zabráňte požiarom	Strana 68
Vyhnite sa nebezpečenstvu poškodenia majetku	Strana 68
Montáž (pozri obr. A – K)	Strana 69
Použite	Strana 70
Odporúčania na varenie	Strana 70
Zapálenie paliva	Strana 71
Čistenie a starostlivosť	Strana 72
Likvidácia	Strana 73
Servis	Strana 73

UDIAREŇ 3 V 1

● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

● Zamýšľané použitie

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

Tento výrobok sa v žiadnom prípade nesmie používať ako krb.

● Popis dielov

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

● Technické údaje

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

Poznámka: Používajte iba drevené uhlie.

● Rozsah dodávky

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



Bezpečnostné poznámky

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE BUDÚCE POUŽITIE!

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

⚠ VAROVANIE! Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.

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



Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia

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

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

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



Zabráňte požiarom



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

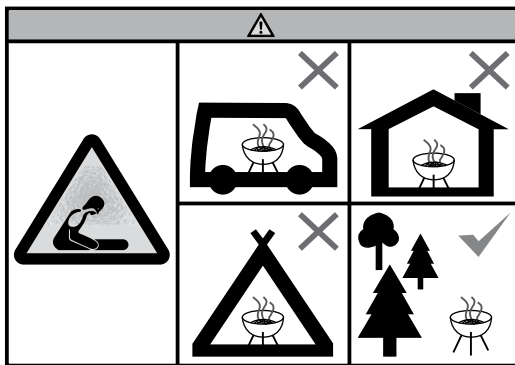
- Majte po ruke hasiaci prístroj a lekárničku, aby ste boli pripravení v prípade nehody alebo požiaru.
- Pred použitím gril nainštalujte na bezpečnú rovnú základňu.
- Výrobok umiestnite aspoň 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Výrobok naplňte max. 0,8 kg dreveného uhlia.
- Drevené uhlie zapáľujte len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



Vyhňte sa nebezpečenstvu poškodenia majetku

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

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



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

● **Montáž (pozri obr. A – K)**

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

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

● Použite

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

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

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

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

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

Pred použitím umiestnite gril na pevný a rovný povrch.

● Odporúčania na varenie

Max. kapacita

Každý rošt na varenie: 2 kg

Každý háčik: 0,5 kg

Údenie a grilovanie (pozri obr. L)

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

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

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

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

Varenie (pozri obr. M)

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

Priame grilovanie (pozri obr. N)

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

● Zapálenie paliva

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

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

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

● Čistenie a starostlivosť

⚠ UPOZORNENIE! Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.

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

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

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

● Likvidácia

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

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



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Servis



Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página 75
Uso previsto	Página 75
Descripción de las partes	Página 75
Datos técnicos	Página 76
Alcance de la entrega	Página 76
Notas sobre seguridad	Página 76
Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones	Página 77
Evite incendios	Página 78
Evite el peligro de daños a la propiedad	Página 78
Montaje (ver Fig. A – K)	Página 79
Uso	Página 80
Recomendaciones de cocción	Página 80
Encienda el combustible	Página 81
Limpieza y cuidado	Página 82
Eliminación	Página 83
Asistencia	Página 83

HORNO AHUMADOR 3 EN 1

● **Introducción**

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.

● **Uso previsto**

Este producto sólo es adecuado para asar y ahumar alimentos, y es únicamente para uso en exteriores. Este producto no es apto para uso comercial ni para ningún otro uso.

Este producto no debe utilizarse como chimenea bajo ningún concepto.

● **Descripción de las partes**

- 1 Asa (3 x)
- 2 Placa de ventilación (1 x)
- 3 Tapa del horno (1 x)
- 4 Soporte (6 x)
- 5 Cámara del horno (2 x)
- 6 Pie de horno (3 x)
- 7 Soporte de gancho (2 x)
- 8 Ganchos (6 x)
- 9 Rejilla de cocción (2 x)
- 10 Cuenco de agua (1 x)
- 11 Puerta del horno (2 x)
- 12 Rejilla de carbón (1 x)
- 13 Cuenco del carbón (1 x)
- 14 Fondo del horno (1 x)
- 15 Indicador de temperatura (1 x)

● Datos técnicos

Dimensiones:	aprox. 51,5 x 40 x 80 cm (L x An x Al)
Máx. capacidad (cuenca del carbón):	0,8 kg
Combustible:	Carbón

Nota: Usar solo carbón.

● Alcance de la entrega

- 1 Ahumador
- 1 Conjunto de instrucciones de montaje e instrucciones de uso.



Notas sobre seguridad

¡CONSERVE TODOS LOS AVISOS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA FUTURAS CONSULTAS!

- La parrilla de carbón sólo puede usarse con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal según la norma DIN EN 1860-2.

⚠ ¡ADVERTENCIA! Mantener a los niños y a las mascotas alejados.

- El producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Los niños no pueden entender los riesgos asociados al uso del producto.
- Se ha hecho todo lo posible durante la fabricación para evitar bordes afilados en este producto. Manipule las piezas individuales con cuidado para evitar accidentes o lesiones durante el montaje y el uso.
- El producto incluye una variedad de tornillos y otras piezas pequeñas. Pueden ser mortales si se ingieren o inhalan.



Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones

-  **¡ADVERTENCIA!** Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. No utilice la barbacoa en el interior, ¡sólo en exteriores!
-  **¡ADVERTENCIA!** ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender! ¡Utilice únicamente pastillas de encendido que cumplan la norma EN 1860-3!
- ¡No usar en interiores!
- Mantenga una distancia adecuada a las partes calientes, ya que cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.
- La grasa caliente puede gotear del fondo del horno durante el uso. Mantenga una distancia adecuada, ya que pueden producirse quemaduras graves.
-  Utilice siempre guantes para barbacoa o manoplas para horno. Los guantes deben cumplir la normativa sobre EPI (categoría II de protección contra el calor, por ejemplo, DIN EN 407).
- Utilice siempre utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.
- Verter líquidos inflamables en las brasas provocará proyecciones de llamas o explosiones. No utilice nunca líquido de encendedor, como gasolina o alcohol. No añada al fuego carbón empapado en líquido para encendedores.
- Manténgase alerta en todo momento y sea consciente de lo que está haciendo. No utilice el producto si está desconcentrado o cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamentos. Un momento de descuido al utilizar el producto puede causar lesiones graves. No deje el producto sin vigilancia.



Evite incendios

⚠ ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa alcanza altas temperaturas. No la mueva durante su funcionamiento.

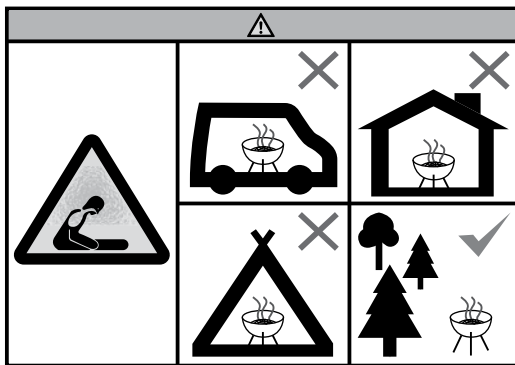
- Tenga a mano un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar preparado en caso de accidente o incendio.
- Instale la barbacoa sobre una base nivelada y segura antes de utilizarla.
- Coloque el producto al menos a 1 m de distancia de materiales altamente inflamables.
- Llene el producto con un máximo de 0,8 kg de carbón.
- Encienda el carbón sólo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón se haya quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas.
- No instale el producto en caravanas o barcos.



Evite el peligro de daños a la propiedad.

- Las juntas de los tornillos pueden aflojarse gradualmente con el uso y afectar a la estabilidad del producto. Verifique que los tornillos estén apretados antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos para asegurar la estabilidad.

- No utilice la fuerza al montar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.
- No se siente ni se ponga de pie sobre el producto.
- No utilice el producto si le faltan piezas o si tiene piezas dañadas o desgastadas.



- No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

● **Montaje (ver Fig. A – K)**

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Las cabezas de los tornillos deben estar siempre orientadas hacia el exterior para garantizar su seguridad, ya que, de lo contrario, existe riesgo de lesiones.

Nota: Apriete bien todos los tornillos después del montaje para evitar tensiones no deseadas del material. Al hacerlo, asegure las tuercas con la llave correspondiente.

● **Uso**

Nota: Retire la etiqueta de la cámara del horno. [5A] / [5B].

Nota: Lave la rejilla de cocción [9] con agua tibia antes del primer uso.

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

Nota: ¡Coloque los alimentos en la parrilla sólo cuando el combustible esté cubierto por una capa de ceniza!

Nota: Abra siempre todas las placas de ventilación [2] durante el uso. La placa de ventilación en la tapa del horno [3] atrae el calor y el humo aromático hacia arriba y garantiza que fluya suficiente aire hacia el producto durante el uso para aumentar la temperatura de cocción.

Coloque la parrilla en una superficie firme y nivelada antes de usarla.

● **Recomendaciones de cocción**

Capacidad máx.

Cada rejilla de cocción: 2 kg

Cada gancho: 0,5 kg

Ahumar y asar a la parrilla (ver Fig. L)

- Cuando el combustible se haya quemado y cubierto con una capa blanca de ceniza, vierta 2 litros de agua fría en el cuenco de agua [10]. Abra la tapa del horno [3] para permitir que el agua se caliente durante 20 minutos.
- Al mismo tiempo, remoje 200 g de virutas para ahumar de calidad alimentaria en agua durante 20 minutos.
- Tan pronto como el producto se haya calentado, coloque las virutas de ahumado empapadas sobre el combustible.
- Coloque una variedad de alimentos en la rejilla de cocción [9] y colóquela sobre el cuenco de agua [10]. Los jugos y líquidos de los alimentos quedan atrapados en el baño de agua. El vapor y el humo aromatizados realzan el sabor de la comida.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Utilice únicamente virutas para ahumar naturales y de calidad alimentaria. Puede utilizar virutas para ahumar de diferentes aromas en cualquier cantidad.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! En ningún caso utilice madera que no sea apta para ahumar alimentos. Utilice únicamente madera que sepa que es adecuada para ahumar alimentos. No todos los tipos de madera son aptos para ahumar alimentos.

Nota: Durante el uso, compruebe periódicamente que quede suficiente combustible. Agregue combustible si es necesario.

Cocción (ver Fig. M)

- Vacíe el agua del cuenco de agua **10** para que el recipiente de agua pueda servir como fuente de calor indirecta. Con este método de cocción indirecta, la carne se puede asar suavemente.

Asado directo (ver Fig. N)

- "Asar directamente a la parrilla" se refiere a cocinar los alimentos directamente sobre la fuente de calor (carbón, quemador de gas, elemento calefactor eléctrico, etc.). La radiación térmica tiene el efecto más fuerte sobre los alimentos cuando se utiliza este método tradicional, y esto acorta el tiempo de cocción (cocción rápida).
- Sin embargo, durante el asado directo expuesto es posible que la grasa o el adobo que gotean de los alimentos que se asan caigan en la fuente de calor y se quemen.
- Por eso, a la hora de asar alimentos muy grasos o marinados, recomendamos utilizar una bandeja grill de aluminio o, mejor aún, de acero esmaltado.

● Encienda el combustible

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! El encendido con gasolina o alcohol, que son altamente inflamables, puede provocar una acumulación incontrolable de calor. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros, como las pastillas de encendido. La parrilla debe colocarse sobre un suelo sólido y estable mientras se utiliza.

- ❗ Consejo:** Para garantizar una combustión perfecta del carbón, recomendamos utilizar un encendedor de chimenea (no incluido en el suministro).
- Utilice productos de calidad con aprobación DIN, como carbón vegetal aprobado por el estándar DIN, briquetas aprobadas por el estándar DIN o encendedores aprobados por el estándar DIN.
 - Apile parte del carbón o briquetas en la rejilla para carbón **[12]**.
 - Coloque una o dos pastillas de encendido sobre la capa de carbón o briquetas. Enciende esta/estas con una cerilla.
 - Deje que los encendedores ardan durante 2 a 4 minutos. Luego, rellene el cuenco de carbón **[13]** con carbón o briquetas, poco a poco.
 - Se debería formar una capa blanca de ceniza sobre el combustible después de 15 a 20 minutos. Esto significa que se ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta. Distribuya el combustible y el material para ahumar por igual en el cuenco de carbón **[13]** utilizando una herramienta metálica adecuada.
 - Monte la rejilla de cocción engrasada **[9]** y comience a asar.
 - No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

● Limpieza y cuidado

- ⚠ ¡PRECAUCIÓN!** Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- ⚠ ¡PRECAUCIÓN!** Asegúrese de que el carbón se ha quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas y guardar el producto.
- No utilice disolventes fuertes o abrasivos ni estropajos, ya que dañarán las superficies y dejarán marcas.
 - Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón para apagarlo después de cocinar. De lo contrario, el producto podría resultar dañado. Utilice ceniza vieja, arena o agua nebulizada.

- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Retire la rejilla de cocción **9** y límpiela bien con detergente lavavajillas. Luego, séquela bien.
- Elimine los residuos sueltos en el producto con una esponja húmeda.
- Seque con un paño suave y limpio. No arañe las superficies al secarlas.
- En general, limpie el interior y las superficies con agua tibia y jabón.

● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Asistencia**

ES

Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Indledning	Side 85
Anvendelsesformål	Side 85
Beskrivelse af delene	Side 85
Tekniske data	Side 86
Leveringsomfang	Side 86
Sikkerhedsbemærkninger	Side 86
Undgå livsfarlige situationer og risiko for personskader ...	Side 87
Undgå brand	Side 88
Undgå faren for skader på ejendom	Side 88
Samling (se fig. A – K)	Side 89
Brug	Side 90
Anbefalinger til tilberedningen	Side 90
Antænding af brændstoffet	Side 91
Rengøring og pleje af produktet	Side 92
Bortskaffelse	Side 93
Service	Side 93

RYGEOVN 311

● **Indledning**

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

● **Anvendelsesformål**

Dette produkt er kun beregnet til grilning og rygning af fødevarer, og det er kun beregnet til udendørs brug. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug eller nogen anden brug.

Dette produkt må under ingen omstændigheder bruges som en pejs.

● **Beskrivelse af delene**

- 1 Håndtag (3 x)
- 2 Ventilationsplade (1 x)
- 3 Ovnlåge (1 x)
- 4 Beslag (6 x)
- 5 Ovnkammer (2 x)
- 6 Ovnfod (3 x)
- 7 Krogstøtte (2 x)
- 8 Kroe (6 x)
- 9 Rist (2 x)
- 10 Vandskål (1 x)
- 11 Ovnlåge (2 x)
- 12 Kulrist (1 x)
- 13 Kulskål (1 x)
- 14 Ovnbund (1 x)
- 15 Temperaturmåler (1 x)

● Tekniske data

Mål:	Ca. 51.5 x 40 x 80 cm (L x B x H)
Maks. kapacitet (kulskål):	0,8 kg
Brændstof:	Kul

Bemærk: Grillen må kun bruges med kul.

● Leveringsomfang

- 1 Rygeovn
- 1 Sæt med samlings- og brugsvejledninger



Sikkerhedsbemærkninger

BEHOLD ALLE SIKKERHEDSBEMÆRKNINGER OG VEJLEDNINGER TIL SENERE REFERENCE!

- Kulgrillen må kun bruges med kul eller kulbriketter i henhold til DIN EN1860-2.

⚠ ADVARSEL! Børn og dyr skal holdes på afstand.

- Produktet er ikke et legetøj - det skal holdes uden for børns rækkevidde. Børn ved ikke risiciene, der er forbundet med brugen af produktet.
- Under fremstillingen har vi gjort alt for, at undgå skarpe kanter på dette produkt. Håndter de enkelte dele forsigtigt for, at undgå ulykker og skader under samling og brug.
- Produktet indeholder forskellige skruer og andre små dele. Disse kan være livsfarlige, hvis de sluges eller indtages.



Undgå livsfarlige situationer og risiko for personskader

⚠ ADVARSEL! Fare for kulilteforgiftning. Grillen må ikke bruges indendørs. Den må kun bruges udendørs!

⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun ildtændere, der overholder reglerne i EN 1860-3!

- Produktet må ikke bruges indendørs!
- Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand til varme dele, da kontakt med disse kan føre til alvorlige forbrændinger.
- Der kan dryppe varmt fedt fra ovnbunden under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da det ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.
-  Brug altid grillhandsker eller grydelapper. Handskerne skal være i overensstemmelse med forskrifterne for personligt beskyttelsesudstyr (PPE) (kategori II varmebeskyttelse, f.eks. DIN EN 407).
- Brug altid grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- Hvis brændbare væsker hældes på gløder, kan gløderne blusse op og det kan føre til eksplosioner. Brug aldrig tændvæske, såsom benzin eller sprit. Brug ikke trækul gennemvædet i tændvæske.
- Vær altid opmærksom på det, du laver. Produktet må ikke bruges, hvis du er ukoncentreret eller træt eller påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Et øjebliklig uopmærksomhed under brug af produktet, kan føre til alvorlige personskader. Børn må ikke efterlades uden opsyn.



Undgå brand

⚠ ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, og den må ikke flyttes under brug.

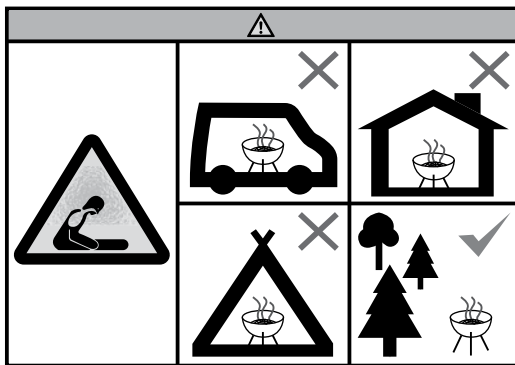
- Sørg for, at have en ildslukker og et førstehjælpssæt ved hånden, så du er klar i tilfælde af en ulykke eller brand.
- Grillen skal stilles på et sikkert og plant underlag før brug.
- Stil produktet mindst 1 meter fra meget brandfarlige materialer.
- Produktet må højst fyldes med 0,8 kg trækul.
- Tænd kun kullet i et område, der er beskyttet mod vinden.
- Sørg for, at kullet er brændt helt ud og afkølet, før asken fjernes.
- Produktet må ikke bruges i campingvogne eller på både.



Undgå faren for skader på ejendom

- Skrueerne kan gradvist løsne sig, som produktet bruges, hvilket kan påvirke produktets stabilitet. Sørg for, at skrueerne er stramme helt før hver brug. Spænd om nødvendigt alle skrue, så grillen står stabilt.

- Undgå, at tvinge nogen af delene, når produktet samles.
- Skrueerne må ikke spændes for meget.
- Ingen må sidde eller stå på produktet.
- Produktet må ikke bruges, hvis dele mangler, eller hvis det er beskadiget eller slidt.



- Grillen må ikke bruges i et lukket og/eller beboeligt rum, som fx huse, telte, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødsfald ved kulilteforgiftning.

● **Samling (se fig. A – K)**

⚠ FORSIGTIG! Skruenhovederne skal altid vende udad af sikkerhedsmæssige årsager, da der ellers er risiko for skader.

Bemærk: Når du har samlet produktet, skal du efterspænde alle skrueerne, så produktet ikke er i spænd. Når dette gøres, skal du spænde møtrikkerne med en passende skruenøgle.

● Brug

Bemærk: Fjern mærkatet i ovnkammeret [5A] / [5B].

Bemærk: Vask risten [9] i varmt sæbevand før den bruges for første brug.

Bemærk: Vi anbefaler at varme grillen op før første brug og lade brændstoffet brænde af i mindst 30 minutter.

Bemærk: Fødevarerne må først lægges på grillen, når brændstoffet er dækket af et lag aske!

Bemærk: Alle ventilationspladerne [2] skal altid åbnes før brug.

Ventilationspladen på ovnlåget [3] trækker varmen og røgen opad.

Den sørger for at nok luft strømmer ind i produktet under brug for at øge tilberedningstemperaturen.

Sæt grillen på en stabil og plan overflade før brug.

● Anbefalinger til tilberedningen

Maks. kapacitet

Hver rist: 2 kg

Hver krog: 0,5 kg

Rygning og grillning (se fig. L)

- Når brændstoffet er brændt ud og det er tildækket med et hvidt lag aske, skal du hælde 2 liter koldt vand i vandskålen [10]. Åbn ovnlåget [3] for at lade vandet varme op i 20 minutter.
- Læg derefter 200 g fødevarer godkendte røgflis i blød i vandet i 20 minutter.
- Når produktet er varmt nok, skal du lægge de gennemblødte rygechips på brændstoffet.
- Læg de ønskede fødevarer på grillristen [9], og sæt den over vandskålen [10]. Saft og væsker fra fødevarerne drypper ned i vandbadet. Dampen og røgen forstærker fødevarernes smag.

⚠ FORSIGTIG! Brug kun fødevarer, der er godkendte, naturlige røgflis. Du kan bruge røgflis med forskellige smag i den ønskede mængde.

⚠ FORSIGTIG! Du må under ingen omstændigheder bruge træ, der ikke er beregnet til rygning af fødevarer. Brug kun træ, som du ved er beregnet til rygning af fødevarer. Ikke alle træsorter er beregnet til rygning af fødevarer.

Bemærk: Under brug skal du regelmæssigt se, om der er nok brændstof tilbage. Påfyld brændstof om nødvendigt.

Tilberedning (se fig. M)

- Hæld vandet i vandskålen **10** ud, så vandskålen virker som en indirekte varmekilde. Kødet steges mindre, når denne indirekte tilberedningsmetode bruges.

Direkte grillning (se fig. N)

- "Direkte grillning" betyder, at fødevarerne tilberedes direkte over varmekilden (trækul, gasbrænder, elektrisk varmelegeme og lignende). Varmestråling påvirker fødevarerne mest, når denne traditionelle metode bruges. Fødevarerne tilberedes hurtigere med denne metode.
- Men ved brug af direkte grillning kan fedtet eller marinaden, der drypper fra fødevarerne, falder ned i varmekilden og gå i brand.
- Hvis du griller meget fedtede eller marinerede fødevarer, anbefaler vi derfor at bruge en grillbakke af aluminium, eller endnu bedre, en grillbakke af emaljeret stål.

● Antænding af brændstoffet

⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER! Antænding med benzin eller sprit, der er meget brandfarlige, kan føre til varme, der ikke kan styres. Brug derfor kun sikre brændbare materialer såsom ildtændere. Grillen skal stå på et fast og stabilt underlag, når den er i brug.

ⓘ Tip: For at få kullet til at brænde langsomt og ordentligt, anbefaler vi at bruge en grillstarter (medfølger ikke).

- Brug kvalitetsprodukter, der er DIN-godkendte, såsom DIN-godkendt trækul, DIN-godkendte briketter eller DIN-godkendte ildtændere.

- Læg kullet og briketterne oven på hinanden på kulristen **12**.
- Læg en eller to ildtændere oven på trækullet eller briketterne. Tænd derefter disse med en tændstik.
- Lad ildtænderne brænde i 2–4 minutter. Fyld derefter kulskålen **13** med trækul eller briketter lidt efter lidt.
- Der skal helst danne sig et hvidt lag aske på brændstoffet efter 15–20 minutter. Det betyder, at du har den perfekte tilberedningstemperatur. Fordel brændstoffet og rygematerialet lige i kulskålen **13** med et egnet metalredskab.
- Sæt den smurte rist **9** i ovnen, og begynd at grille fødevarerne.
- Fødevarerne må ikke tilberedes, før der er et lag af aske på brændstoffet.

● **Rengøring og pleje af produktet**

⚠ FORSIGTIG! Lad produktet køle helt ned, før det rengøres.

⚠ FORSIGTIG! Sørg for, at kullet er helt udbændt og har kølet ned, før produktet fjernes og stilles væk.

- Brug ikke stærke eller slibende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse beskadiger overfladerne og efterlade mærker.
- Når du er færdig med at grille, må kullet aldrig slukkes ved, at hælde koldt vand direkte over det. Dette kan beskadige produktet. Brug gammel aske, sand eller sprøjt let med vand.
- Hæld den kolde aske ud og rengør produktet regelmæssigt, helst efter hver brug.
- Tag risten **9** ud og rengør den grundigt med sæbevand. Tør den derefter grundigt af.
- Fjern løse rester på produktet med en våd svamp.
- Tør produktet af med en blød og ren klud. Undgå at ridse overfladerne, når produktet tørres af.
- Rengør generelt indersiden og overfladerne med varmt sæbevand.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Service**



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione	Pagina	95
Destinazione d'uso	Pagina	95
Descrizione dei componenti	Pagina	95
Specifiche tecniche	Pagina	96
Contenuto della confezione	Pagina	96
Avvertenze di sicurezza	Pagina	96
Rischio di lesioni gravi o mortali	Pagina	97
Rischio di incendio	Pagina	98
Rischio di danni materiali	Pagina	98
Assemblaggio (Fig. A – K)	Pagina	99
Utilizzo	Pagina	100
Raccomandazioni per la cottura	Pagina	100
Accensione del carburante	Pagina	101
Pulizia e manutenzione	Pagina	102
Smaltimento	Pagina	103
Assistenza	Pagina	103

AFFUMICATORE 3 IN 1

● **Introduzione**

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

● **Destinazione d'uso**

Questo prodotto è destinato al solo uso all'aperto per l'affumicatura e la cottura di alimenti alla griglia. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o per qualsiasi altro scopo.

Il prodotto non deve essere usato come braciere per alcun motivo.

● **Descrizione dei componenti**

- 1 Impugnatura (x3)
- 2 Piastra di ventilazione (x1)
- 3 Coperchio del forno (x1)
- 4 Staffa (x6)
- 5 Camera del forno (x2)
- 6 Piede del forno (x3)
- 7 Supporto per ganci (x2)
- 8 Ganci (x6)
- 9 Griglia di cottura (x2)
- 10 Contenitore dell'acqua (x1)
- 11 Sportello del forno (x2)
- 12 Griglia del carbone (x1)
- 13 Contenitore del carbone (x1)
- 14 Fondo del forno (x1)
- 15 Termometro (x1)

● Specifiche tecniche

Dimensioni:	circa 51,5 x 40 x 80 cm (L x l x H)
Capacità max. (contenitore del carbone):	0,8 kg
Carburante:	Carbone

Nota: utilizzare solo carbone.

● Contenuto della confezione

- 1 Affumicatore
- 1 Set di istruzioni per l'uso e l'assemblaggio



Avvertenze di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PER RIFERIMENTO FUTURO.

- Questo barbecue a carbonella deve essere utilizzato esclusivamente con carbone o mattonelle di carbone conformi a DIN EN 1860-2.

⚠ AVVERTENZA! Tenere a distanza bambini e animali domestici.

- Questo prodotto non è un giocattolo. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.
- Durante la fabbricazione sono state adottate tutte le precauzioni possibile per evitare la presenza di bordi affilati sul prodotto. Manipolare le parti individuali con attenzione per evitare il rischio di incidenti o lesioni durante l'uso e l'assemblaggio.
- Il prodotto include diverse viti e altre piccole parti che possono causare lesioni gravi o mortali se ingerite o inalate.



Rischio di lesioni gravi o mortali

⚠ AVVERTENZA! Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non usare il barbecue in interni, ma esclusivamente all'aperto.

⚠ AVVERTENZA! Non usare alcol o benzina per l'accensione o la riaccensione. Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi a EN 1860-3.

- Non usare in interni.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti caldi per evitare il rischio di ustioni da contatto.
- Il grasso caldo può gocciolare dal fondo del forno durante l'uso. Mantenere una distanza sufficiente per evitare il rischio di ustioni gravi.
-  Indossare guanti da barbecue o da forno. I guanti devono essere conformi al regolamento DPI (categoria II protezione dal calore, ad es. DIN EN 407).
- Usare utensili per barbecue con impugnature lunghe e resistenti al calore.
- Il versamento di liquidi infiammabili sulle braci causa fiammate o esplosioni. Non usare carburanti liquidi come benzina o alcol. Non aggiungere al fuoco carbone imbevuto di carburante liquido.
- Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo. Non usare il prodotto se si è stanchi, distratti o sotto l'influenza di droghe, alcol o medicinali. Un solo momento di disattenzione durante l'uso del prodotto comporta il rischio di lesioni gravi. Non lasciare il prodotto incustodito.



Rischio di incendio

⚠ AVVERTENZA! Questo barbecue diventa molto caldo; non spostarlo durante l'uso.

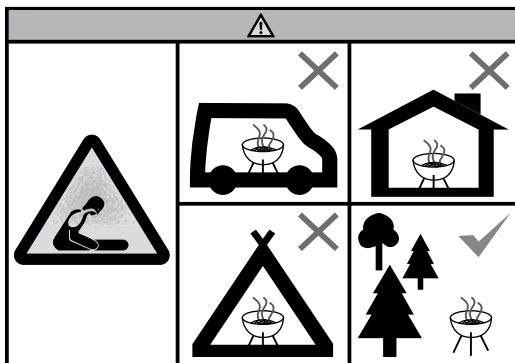
- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso per poter intervenire immediatamente in caso di incendio o incidenti.
- Installare il barbecue su una base salda e a livello prima dell'uso.
- Installare il prodotto ad almeno 1 metro di distanza da materiali altamente infiammabili.
- Riempire il prodotto con non più di 0,8 kg di carbone.
- Accendere il carbone esclusivamente in un'area riparata dal vento.
- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere.
- Non installare il prodotto all'interno di roulotte o imbarcazioni.



Rischio di danni materiali

- Le viti possono allentarsi gradualmente con l'uso, riducendo la stabilità del prodotto. Verificare che le viti siano serrate prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrarle per assicurare la stabilità del prodotto.

- Non applicare una forza eccessiva durante l'assemblaggio del prodotto.
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sedersi né salire sul prodotto.
- Non usare il prodotto se alcune parti sono mancanti, danneggiate o usurate.



- Non usare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitato, come case, tende, roulotte, camper, imbarcazioni. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

● **Assemblaggio (Fig. A – K)**

⚠ ATTENZIONE! Per evitare il rischio di lesioni, le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno.

Nota: serrare saldamente tutte le viti dopo l'assemblaggio per evitare il rischio di sollecitazioni meccaniche. Durante il serraggio, fissare i dadi usando le chiavi appropriate.

● **Utilizzo**

Nota: Rimuovere l'adesivo dalla camera del forno [5A] / [5B].

Nota: lavare la griglia di cottura [9] con acqua calda e detersivo per piatti prima di usarla per la prima volta.

Nota: prima del primo utilizzo, si raccomanda di preriscaldare il barbecue e di lasciare il carbone acceso per almeno 30 minuti.

Nota: attendere che il carbone sia ricoperto da uno strato di cenere prima di posizionare gli alimenti sulla griglia.

Nota: aprire tutte le aperture di ventilazione [2] durante l'uso. La piastra di ventilazione sul coperchio del forno [3] trasporta il calore e il fumo aromatico verso l'alto e assicura un corretto flusso d'aria all'interno del prodotto per aumentare la temperatura di cottura.

Installare il barbecue su una base solida e a livello prima dell'uso.

● **Raccomandazioni per la cottura**

Capacità max.

Ciascuna griglia di cottura: 2 kg

Ciascun gancio: 0,5 kg

Affumicatura e cottura alla griglia (Fig. L)

- Quando il carburante è coperto da uno strato di cenere bianca, versare 2 litri di acqua fredda nel contenitore dell'acqua [10]. Aprire il coperchio del forno [3] e lasciare che l'acqua si riscaldi per 20 minuti.
- Simultaneamente, immergere 200 g di trucioli di legno per affumicatura per 20 minuti.
- Quando il prodotto si è riscaldato, posizionare i trucioli di legno sul carburante.
- Disporre gli alimenti sulla griglia di cottura [9] e posizionare quest'ultima sopra il contenitore dell'acqua [10]. I succhi e i liquidi di cottura verranno raccolti nell'acqua. Il fumo aromatico esalterà il sapore degli alimenti.

⚠ ATTENZIONE! Usare esclusivamente trucioli di legno naturale e adatto all'uso alimentare. È possibile mischiare trucioli di legno con diversi aromi.

⚠ ATTENZIONE! Non usare legno non adatto all'affumicatura di alimenti. Usare esclusivamente legno adatto all'affumicatura di alimenti. Non tutti i tipi di legno sono adatti all'affumicatura di alimenti.

Nota: durante l'uso, verificare regolarmente che sia presente una quantità sufficiente di carburante. Aggiungerlo se necessario.

Cottura (Fig. M)

- Rimuovere l'acqua dal contenitore dell'acqua **10** affinché possa essere usato come fonte di calore indiretto. Con questo metodo di cottura indiretta, la carne si arrosterà lentamente

Cottura diretta (Fig. N)

- Questo metodo di cottura prevede di posizionare gli alimenti direttamente sopra la fonte di calore (carbone, fornelli a gas, elementi riscaldanti elettrici). La radiazione termica assicura i migliori risultati durante l'uso di questo metodo di cottura tradizionale e riduce il tempo di cottura.
- Tuttavia, con la cottura diretta è possibile che i grassi o la marinata sgocciolino dagli alimenti e finiscano sulla fonte di calore, bruciando.
- Pertanto, durante la cottura di alimenti particolarmente grassi o marinati si raccomanda l'uso di un vassoio in alluminio o, ancora meglio, di acciaio smaltato.

● Accensione del carburante

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI! L'accensione con benzina o alcol, poiché altamente infiammabili, può causare un accumulo di calore incontrollabile. Pertanto, utilizzare esclusivamente materiali combustibili sicuri come gli appositi accendifuoco. Il barbecue deve essere posizionato su una superficie solida e stabile durante l'uso.

- ❗ **Suggerimento:** per garantire una combustione uniforme del carbone, si raccomanda di usare una ciminiera di accensione (non inclusa).

- Utilizzare carbone, mattonelle di carbone e/o accendifuoco di alta qualità e certificati DIN.
- Impilare alcune mattonelle di carbone sulla griglia del carbone **12**.
- Posizionare uno o due accendifuoco sullo strato di carbone o di mattonelle. Accenderli con un fiammifero.
- Lasciare bruciare gli accendifuoco per 2–4 minuti. Quindi aggiungere altro carbone o altre mattonelle, poco alla volta, nel contenitore del carbone **13**.
- Dopo 15–20 minuti si formerà uno strato di cenere sul carburante. Ciò indica il raggiungimento della temperatura ottimale per la cottura. Distribuire uniformemente il carburante e il materiale aromatico nel contenitore del carbone **13** usando un utensile metallico appropriato.
- Installare la griglia di cottura **9** ingrassata e iniziare la cottura.
- Non iniziare la cottura se sul carburante non è presente uno strato di cenere.

● **Pulizia e manutenzione**

⚠ ATTENZIONE! Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.

⚠ ATTENZIONE! Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere e riporre il prodotto.

- Non usare pagliette metalliche o solventi abrasivi o aggressivi per evitare di danneggiare o graffiare le superfici.
- Non versare acqua fredda direttamente sul carbone per spegnerlo al termine della cottura perché il prodotto può subire danni. Usare cenere spenta, sabbia o acqua nebulizzata.
- Rimuovere la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia di cottura **9** e lavarla accuratamente con acqua e detersivo per piatti, quindi asciugarla completamente.
- Rimuovere eventuali depositi sul prodotto con una spugna umida,

- quindi passare un panno pulito e asciutto. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- Pulire le superfici interne ed esterne con acqua calda e detersivo.

● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.



Il prodotto , i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● **Assistenza**

IT

Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető	Oldal 105
Rendeltetésszerű használat	Oldal 105
A készülék leírása	Oldal 105
Műszaki adatok	Oldal 106
Szállítás terjedelme	Oldal 106
Biztonsági figyelmeztetések	Oldal 106
Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát ...	Oldal 107
Tűz megelőzése	Oldal 108
Vagyoni kár veszélyének elkerülése	Oldal 108
Összeszerelés (lásd: A – K ábra)	Oldal 109
Használat	Oldal 110
Sütési javaslatok	Oldal 110
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal 111
Tisztítás és ápolás	Oldal 112
Mentesítés	Oldal 113
Szerviz	Oldal 113

FÜSTÖLŐKEMENCE 3 AZ 1-BEN

● Bevezető

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

● Rendeltetésszerű használat

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

Ez a termék semmilyen körülmények között nem használható kandallóként.

● A készülék leírása

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

● Műszaki adatok

Méreték:	kb. 51,5 x 40 x 80 cm (SZ X MA X MÉ)
Max. kapacitás (faszenes tál):	0,8 kg
Tüzelőanyag:	Faszén

Megjegyzés: Csak faszenet használjon.

● Szállítás terjedelme

- 1 Füstölő
- 1 Összeszerelési és használati útmutató szett



Biztonsági figyelmeztetések

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

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

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! A gyermekeket és állatokat tartsa távol.

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



Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát



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



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

- Beltéren ne használja!
- Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, mert súlyos égési sérüléseket okozhat, ha hozzájuk ér.
- A forró zsír használat közben kicsöpöghet a sütő aljából. Tartson megfelelő távolságot, mert súlyos égési sérülések fordulhatnak elő.



Mindig viseljen grillt kesztyűt vagy edényfogó kesztyűt. A kesztyűknek meg kell felelniük a PPE szabályozásnak (II. kategóriájú hővédelem, pl. DIN EN 407).

- Grillezéshez készült eszközöket használjon hosszú és hőálló fogantyúkkal.
- Ha gyúlékony folyadékokat öntenek a parázsra, lángok csaphatnak fel, vagy robbanás történhet. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, például benzint vagy szeszes italt. A tűzre ne tegyen gyújtófolyadékba áztatott faszenet.
- Mindig legyen éber, mindig legyen figyeljen oda arra, amit csinál. Ne használja a terméket, ha nem tud összpontosítani, kábítószert, alkoholt vagy gyógyszer befolyása alatt áll. A termék használata közben egy apró gondatlanság is súlyos sérüléseket okozhat. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



Tűz megelőzése



FIGYELEMEZTETÉS! A grill igen felforrósodik, ne mozgassa üzemeltetés közben

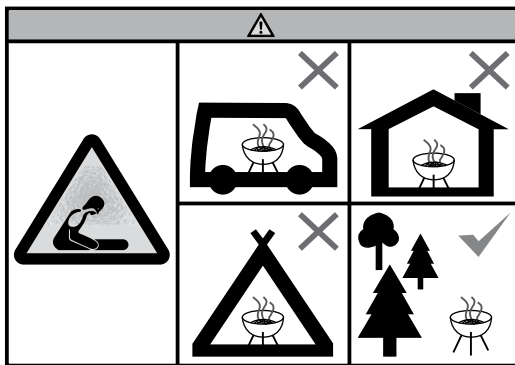
- Baleset vagy tűz esetére tartson kéznél tűzoltókészüléket és elsősegélynyújtó készletet.
- Használat előtt helyezze a grillsütőt biztonságos, vízszintes alagra.
- A terméket legalább 1 m-re helyezze tűzveszélyes anyagoktól.
- A terméket max. 0,8 kg faszénnel töltsen meg.
- A faszenet csak a szélétől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



Vagyon kár veszélyének elkerülése

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

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



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

● **Összeszerelés (lásd: A – K ábra)**

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

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

● **Használat**

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

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

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

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

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

Használat előtt helyezze a grillsütőt szilárd, vízszintes felületre.

● **Sütési javaslatok**

Max. kapacitás

Minden sütőrác: 2 kg

Minden horog: 0,5 kg

Füstölés és grillezés (lásd: L ábra)

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

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

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

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

Sütés (lásd: M ábra)

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

Közvetlen grillezés (lásd: N ábra)

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

● A tüzelőanyag meggyújtása

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

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

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

● **Tisztítás és ápolás**

⚠ VIGYÁZAT! Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a terméket.

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

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

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

● **Mentesítés**

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Szerviz**

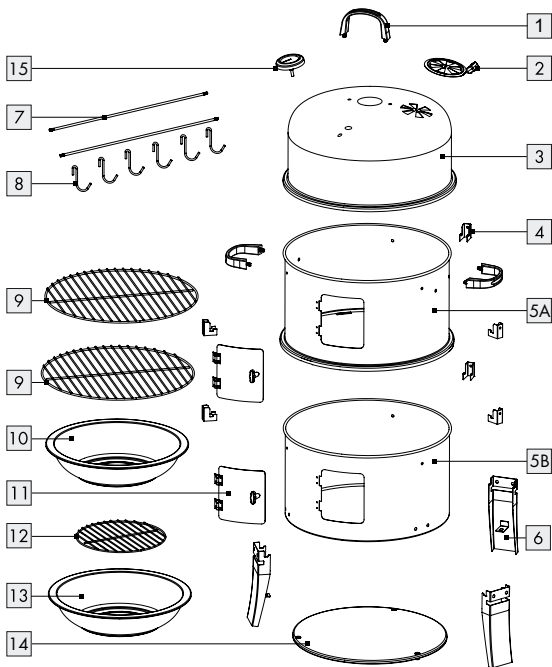


Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

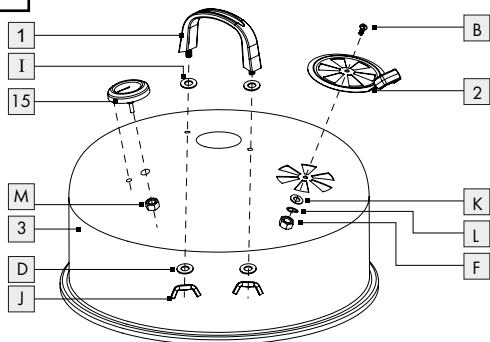
E-mail: owim@lidl.hu

A



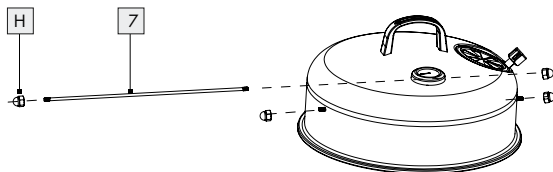
		x9
A	M6x12	
		x7
B	M5x10	
		x8
C	M3x10	
		x12
D	Ø6 x Ø16	
		x6
E	M6	
		x7
F	M5	
		x8
G	M3	
		x4
H	M6	
		x6
I	Ø6 x Ø19	
		x6
J	M6	
		x1
K	Ø5 x Ø12	
		x1
L	Ø5	
		x1
M	M10	

B



-  x 1
B M5 x 10
-  x 2
D Ø6 x Ø16
-  x 1
F M5
-  x 2
I Ø6 x Ø19
-  x 2
J M6
-  x 1
K Ø5 x Ø12
-  x 1
L Ø5
-  x 1
M M10

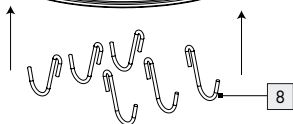
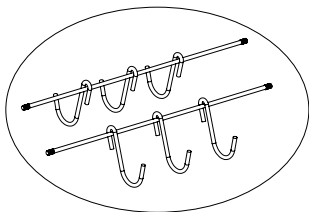
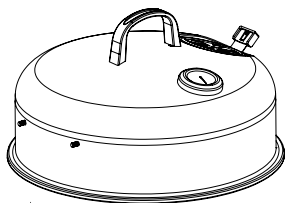
C



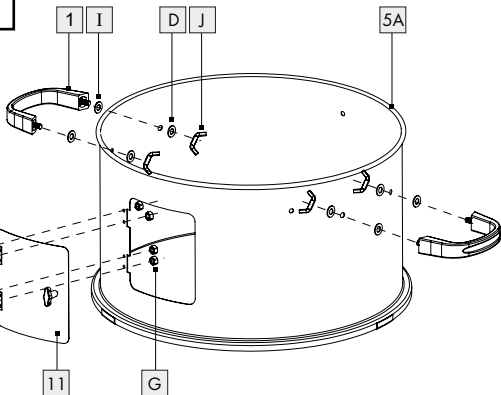
 x 4

H M6

D



E



x4

C

M3 x 8



x4

D

Ø6 x Ø16



x4

G

M3



x4

I

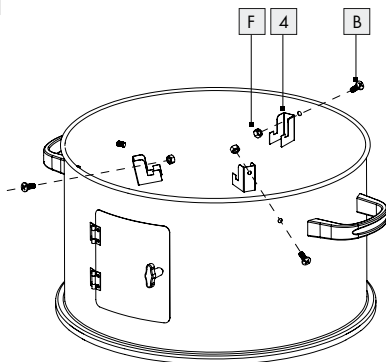
Ø6 x Ø19



x4

J

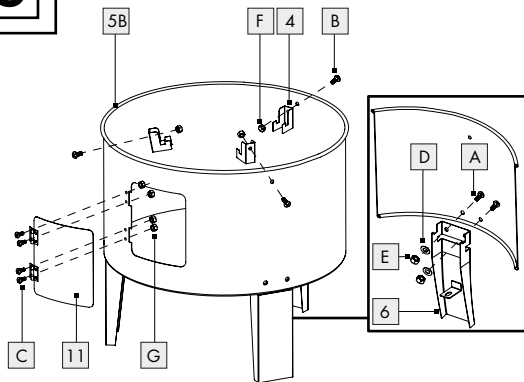
M6

F
 x 3

B M5 x 12

 x 3

F M5

G
 x 6

A M6 x 12

 x 3

B M5 x 10

 x 4

C M3 x 8

 x 6

D Ø6 x Ø12

 x 6

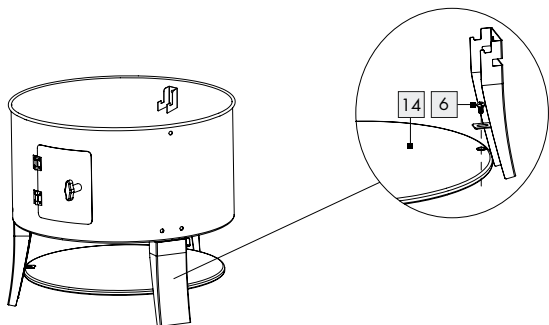
E M6

 x 3

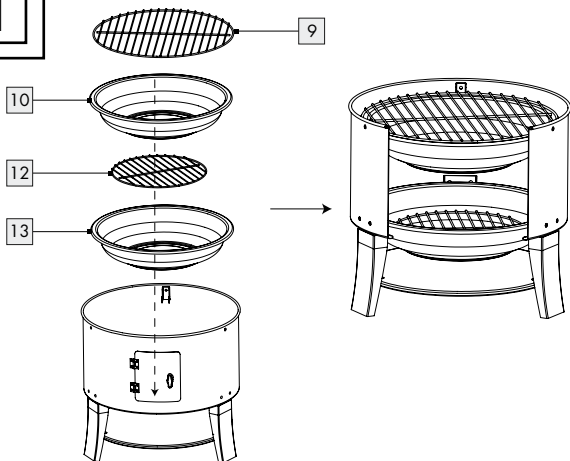
F M5

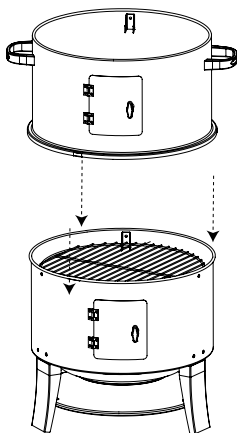
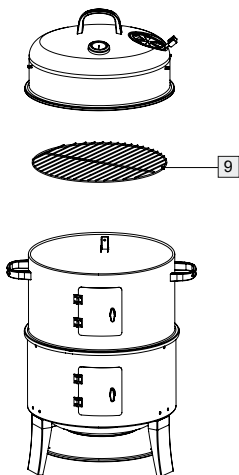
 x 4

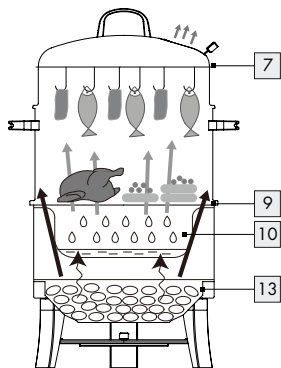
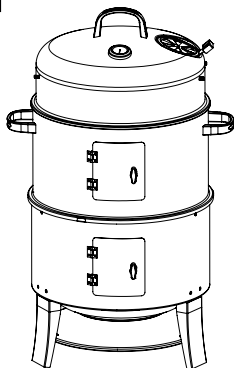
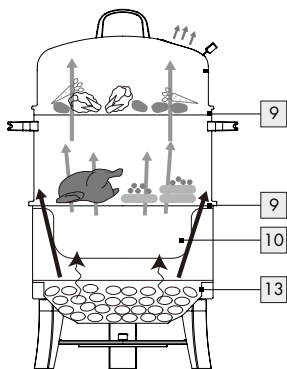
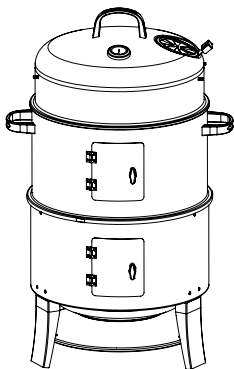
G M3

H x 3

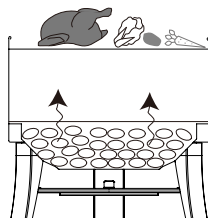
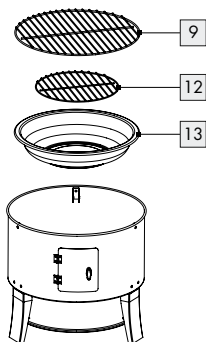
A M6 x 12

I

J**K**

L**M**

N



O

