



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No. / Modell-Nr.: HG12656  
Version: 12/2025

IAN 509127\_2507



# GRILL MEISTER



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

GB IE NI MT

### 3-IN-1 SMOKER GRILL

Assembly and safety advice

DE AT BE CH

### RÄUCHEROFEN 3 IN 1

Montage- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

### FUMOIR 3 EN 1

Instructions de montage et consignes de sécurité

NL BE

### ROOKOVEN 3-IN-1

Montage- en veiligheidsinstructies

IT CH MT

### AFFUMICATORE 3 IN 1

Struzioni di montaggio e di sicurezza

ES

### HORNO AHUMADOR 3 EN 1

Instrucciones de montaje y de seguridad

PT

### FORNO DE DEFUMAÇÃO 3 EM 1

Conselhos de montagem e de segurança

IAN 509127\_2507

GB

GB/IE/NL/MT	Assembly and safety advice	Page	3
DE/AT/BE/CH	Montage- und Sicherheitshinweise	Seite	13
FR/BE/CH	Instructions de montage et consignes de sécurité	Page	24
NL/BE	Montage- en veiligheidsinstructies	Pagina	34
IT/CH/MT	Struzioni di montaggio e di sicurezza	Pagina	44
ES	Instrucciones de montaje y de seguridad	Página	54
PT	Conselhos de montagem e de segurança	Página	64

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

## **3-IN-1 SMOKER GRILL**

### ● **Introduction**

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

### ● **Intended use**

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

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

### ● **Parts description**

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

## ● Technical data

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

**Note:** Only charcoal and briquettes shall be used.

## ● Scope of delivery

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



## Safety notices

**KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!**




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

**⚠ WARNING!** Keep children and pets away.

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



## Prevent danger to life and the risk of injuries

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



## Prevent fires

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

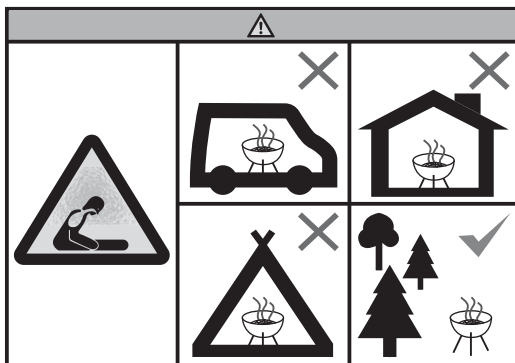
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 0.8 kg of charcoal and briquettes.
- Only light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



## Avoid the danger of damage to property

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

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



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

## ● **Assembly (see Fig. A – K)**

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

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

## ● Use

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

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

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

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

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

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

## ● Cooking recommendations

### Max. capacity

Each cooking grid: 2kg

Each hook: 0.5kg

### Smoking and grilling (see Fig. L)

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

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

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

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

### **Cooking (see Fig. M)**

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

### **Direct grilling (see Fig. N)**

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

## **● Igniting the fuel**

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

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

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

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

## ● **Cleaning and care**

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

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

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

## ● 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

### **GB Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

### **IE Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)

### **NI Service Northern Ireland**

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)

### **MT Service Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [owim@lidl.com.mt](mailto:owim@lidl.com.mt)

<b>Einleitung</b> .....	Seite 14
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite 14
Teilebeschreibung .....	Seite 14
Technische Daten .....	Seite 15
Lieferumfang .....	Seite 15
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 15
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr .....	Seite 16
Vermeiden Sie Brandgefahr .....	Seite 17
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung .....	Seite 17
<b>Montage (siehe Abb. A – K)</b> .....	Seite 18
<b>Verwendung</b> .....	Seite 19
Empfehlungen zum Garen .....	Seite 19
Brennstoff anzünden .....	Seite 20
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 21
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 22
<b>Service</b> .....	Seite 23

# RÄUCHEROFEN 3 IN 1

## ● Einleitung

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

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

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Das Produkt darf unter keinen Umständen als Feuerstelle verwendet werden.

## ● Teilebeschreibung

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

## ● Technische Daten

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

**Hinweis:** Es dürfen nur Holzkohle und Briketts verwendet werden.

## ● Lieferumfang

- 1 Räucherofen
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung



## Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!


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

**⚠️ WARNUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

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



## Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

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



## Vermeiden Sie Brandgefahr

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

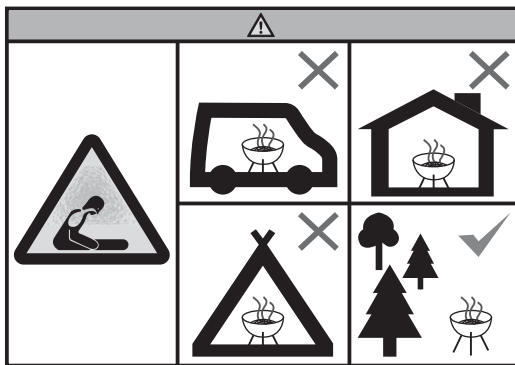
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien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



## Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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

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



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

## ● **Montage (siehe Abb. A – K)**

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

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

## ● Verwendung

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

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

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

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

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

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

## ● Empfehlungen zum Garen

### **Max. Kapazität**

Je Garrost: 2 kg

Je Haken: 0,5 kg

### **Räuchern und Grillen (siehe Abb. L)**

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

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

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

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

### **Kochen (siehe Abb. M)**

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

### **Direktes Grillen (siehe Abb. N)**

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

## **● Brennstoff anzünden**


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

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

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

## ● Reinigung und Pflege

- ⚠ VORSICHT!** Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠ VORSICHT!** Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wasserschlauch.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.

- Nehmen Sie den Garrost  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](mailto:owim@lidl.de)

AT

### **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

BE

### **Service Belgien**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

CH

### **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

<b>Introduction</b> .....	Page	25
Utilisation prévue .....	Page	25
Description des pièces .....	Page	25
Données techniques .....	Page	26
Contenu de l'emballage .....	Page	26
<b>Notes de sécurité</b> .....	Page	26
Prévenez le danger de mort et le risque de blessures ....	Page	27
Prévenir les incendies .....	Page	28
Évitez les risques de dommages matériels .....	Page	28
<b>Montage (voir Fig. A – K)</b> .....	Page	29
<b>Utilisation</b> .....	Page	30
Recommandations de cuisson .....	Page	30
Allumez le combustible .....	Page	31
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	32
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	33
<b>Service après-vente</b> .....	Page	33

# **FUMOIR 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.

Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). En scannant le code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 509127\_2507.

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

## ● Données techniques

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

**Remarque :** Il ne faut utiliser que du charbon de bois et des briquettes.

## ● 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.

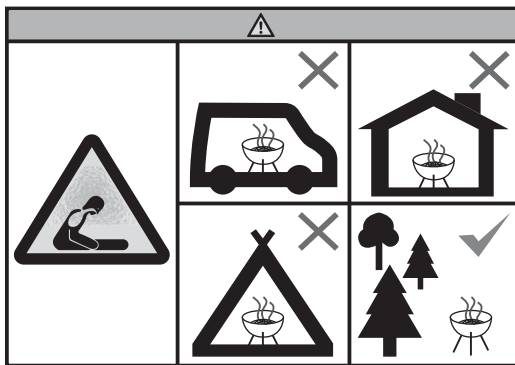
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou d'incendie.
- Installez le barbecue sur une base solide et de niveau avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m des matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec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

**❗ 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.: 0800 919 270

E-Mail: [owim@lidl.fr](mailto:owim@lidl.fr)

### BE **Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

### CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

<b>Inleiding</b> .....	Pagina	35
Beoogd gebruik .....	Pagina	35
Beschrijving van de onderdelen .....	Pagina	35
Technische gegevens .....	Pagina	36
Leveringsomvang .....	Pagina	36
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina	36
Levensgevaar en kans op letsel voorkomen .....	Pagina	37
Brand voorkomen .....	Pagina	38
Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen .....	Pagina	38
<b>Montage (zie Afb. A – K)</b> .....	Pagina	39
<b>Gebruik</b> .....	Pagina	40
Kookaanbevelingen .....	Pagina	40
De brandstof ontsteken .....	Pagina	41
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	Pagina	42
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	43
<b>Service</b> .....	Pagina	43

# **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.

Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Door de QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 509127\_2507 in te voeren.

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

## ● Technische gegevens

Afmetingen:	51,5 x 40 x 80 cm (L x B x H)
Max. capaciteit (houtschoolschaal):	0,8 kg
Brandstof:	houtschool en briketten

**Opmerking:** Gebruik uitsluitend houtschool en briketten.

## ● Leveringsomvang

- 1 Rookoven
- 1 Montage- en gebruikershandleiding



## Veiligheidsaanwijzingen

**BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!**




- De houtschoolgrill mag alleen worden gebruikt met houtschool of houtschoolbriketten 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.

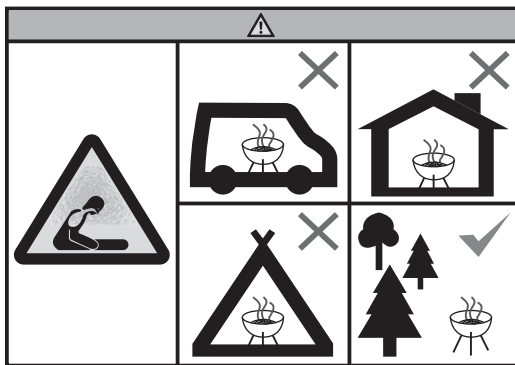
- Houd een brandblusser en een EHBO-does bij de hand om voorbereid te zijn bij een ongeval of brand.
- Plaats de barbecue vóór gebruik op een veilige, vlakke ondergrond.
- Plaats het product ten minste 1 m van licht ontvlambare materialen.
- Vul het product met max. 0,8 kg houtskool en briketten.
- Steek de houtskool alleen aan op een tegen de wind beschutte plaats.
- Zorg ervoor dat de houtskool en briketten volledig zijn opgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijderd.
- 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 (houtschoor, 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 houtschoor 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 verwijderd en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuur sponsjes, 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 waterlevel.
- 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.: 0800 0249630

E-Mail: [owim@lidl.nl](mailto:owim@lidl.nl)

(BE)

### **Service België**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

<b>Introduzione</b> .....	Pagina	45
Destinazione d'uso .....	Pagina	45
Descrizione dei componenti .....	Pagina	45
Specifiche tecniche .....	Pagina	46
Contenuto della confezione .....	Pagina	46
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	Pagina	46
Rischio di lesioni gravi o mortali .....	Pagina	47
Rischio di incendio .....	Pagina	48
Rischio di danni materiali .....	Pagina	48
<b>Assemblaggio (Fig. A – K)</b> .....	Pagina	49
<b>Utilizzo</b> .....	Pagina	50
Raccomandazioni per la cottura .....	Pagina	50
Accensione del carburante .....	Pagina	51
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina	52
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina	53
<b>Assistenza</b> .....	Pagina	53

# 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.

Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Scansionando il codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 509127\_2507.

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

## ● Specifiche tecniche

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

**Nota:** Usare esclusivamente carbone e mattonelle di 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.

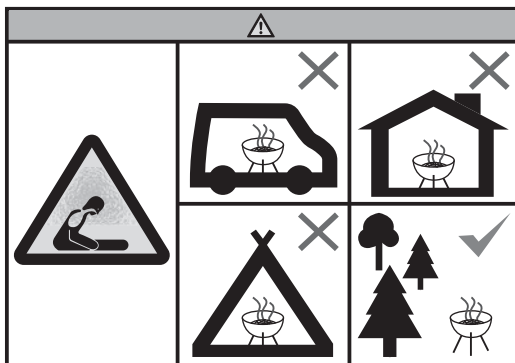
- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso per poter intervenire immediatamente in caso di incendio o incidenti.
- Installare il barbecue su una base salda e a livello prima dell'uso.
- Installare il prodotto ad almeno 1 metro di distanza da materiali altamente infiammabili.
- Riempire il prodotto con non più di 0,8 kg di carbone e/o mattonelle di carbone.
- Accendere il carbone esclusivamente in un'area riparata dal vento.
- Assicurarsi che il carbone e/o le mattonelle di carbone siano completamente spenti e freddi 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.: 800781188

E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)

CH

### **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

MT

### **Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

E-Mail: [owim@lidl.com.mt](mailto:owim@lidl.com.mt)

<b>Introducción</b> .....	Página	55
Uso previsto .....	Página	55
Descripción de las partes .....	Página	55
Datos técnicos .....	Página	56
Alcance de la entrega .....	Página	56
<b>Notas sobre seguridad</b> .....	Página	56
Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones .....	Página	57
Evite incendios .....	Página	58
Evite el peligro de daños a la propiedad .....	Página	58
<b>Montaje (ver Fig. A – K)</b> .....	Página	59
<b>Uso</b> .....	Página	60
Recomendaciones de cocción .....	Página	60
Encienda el combustible .....	Página	61
<b>Limpieza y cuidado</b> .....	Página	62
<b>Eliminación</b> .....	Página	63
<b>Asistencia</b> .....	Página	63

# **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.

Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Escaneando el código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 509127\_2507.

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

## ● Datos técnicos

Dimensiones:	51,5 x 40 x 80 cm (L x An x Al)
Máx. capacidad (cuenco del carbón):	0,8 kg
Combustible:	carbón y briquetas

**Nota:** Únicamente debe utilizarse carbón y briquetas.

## ● 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.

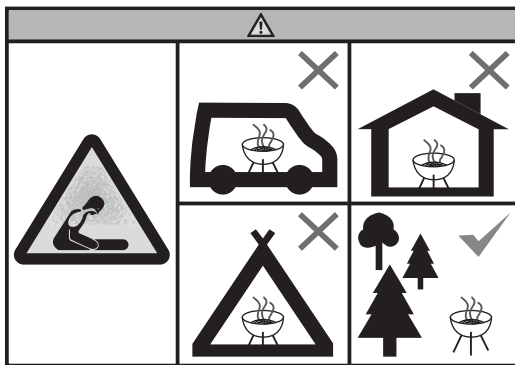
- Tenga a mano un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar preparado en caso de accidente o incendio.
- Instale la barbacoa sobre una base nivelada y segura antes de utilizarla.
- Coloque el producto al menos a 1 m de distancia de materiales altamente inflamables.
- Llene el producto con un máximo de 0,8 kg de carbón y briquetas.
- Encienda el carbón sólo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón y las briquetas se hayan 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  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 Trimán se aplica solo para Francia.

## ● Asistencia

### **Asistencia en España**

Tel.: 900984989

E-Mail: [owim@lidl.es](mailto:owim@lidl.es)

<b>Introdução</b> .....	Página	65
Utilização prevista .....	Página	65
Descrição das peças .....	Página	65
Características técnicas .....	Página	66
Âmbito de entrega .....	Página	66
<b>Avisos de segurança</b> .....	Página	66
Evite perigos de vida e risco de ferimentos .....	Página	67
Evite fogos .....	Página	68
Evite o perigo de danos patrimoniais .....	Página	68
<b>Montagem (consulte a Imagem A – K)</b> .....	Página	69
<b>Utilização</b> .....	Página	70
Recomendações para cozinhar .....	Página	70
Acender o combustível .....	Página	71
<b>Limpeza e cuidados</b> .....	Página	72
<b>Eliminação</b> .....	Página	73
<b>Assistência Técnica</b> .....	Página	73

# **FORNO DE DEFUMAÇÃO 3 EM 1**

## ● **Introdução**

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos. Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ao ler o código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 509127\_2507.

## ● **Utilização prevista**

Este produto é adequado apenas para grelhar e defumar alimentos, e apenas para uso no exterior. Este produto não é adequado para utilização comercial nem para quaisquer outros intuitos.

Este produto nunca pode ser usado como lareira.

## ● **Descrição das peças**

- |   |                          |    |                               |
|---|--------------------------|----|-------------------------------|
| 1 | Pega (x3)                | 9  | Grelha de cozinhar (x2)       |
| 2 | Placa de ventilação (x1) | 10 | Recipiente da água (x1)       |
| 3 | Tampa do forno (x1)      | 11 | Porta do forno (x2)           |
| 4 | Suporte (x6)             | 12 | Grelha do carvão (x1)         |
| 5 | Câmara do forno (x2)     | 13 | Recipiente do carvão (x1)     |
| 6 | Pé do forno (x3)         | 14 | Fundo do forno (x1)           |
| 7 | Suporte de gancho (x2)   | 15 | Manómetro da temperatura (x1) |
| 8 | Ganchos (x6)             |    |                               |

## ● Características técnicas

Dimensões:	51,5 x 40 x 80 cm (C x L x A)
Capacidade máxima (recipiente do carvão):	0,8 kg
Combustível:	carvão e briquetes

**Nota:** Só pode usar carvão e briquetes.

## ● Âmbito de entrega

- 1 Fumeiro
- 1 Conjunto de instruções de montagem e de utilização



## Avisos de segurança

**GUARDE TODOS OS AVISOS DE SEGURANÇA E INSTRUÇÕES PARA FUTURAS REFERÊNCIAS!**

- O grelhador a carvão só pode ser utilizado com carvão ou briquetes de carvão, de acordo com a DIN EN 1860-2.

**⚠ AVISO!** Mantenha crianças e animais afastados.


- O produto não é um brinquedo e deverá ser mantido fora do alcance das crianças. As crianças não reconhecem os riscos associados ao uso do produto.
- Foram feitos todos os esforços durante o fabrico para evitar extremidades afiadas neste produto. Manuseie cada uma das peças com cuidado, para evitar acidentes ou ferimentos durante a montagem e utilização.
- O produto inclui uma variedade de parafusos e outras peças pequenas. Estas podem constituir um risco de vida se forem engolidas ou inaladas.



## Evite perigos de vida e risco de ferimentos

**⚠️ AVISO!** Perigo de envenenamento por monóxido de carbono. Não use o grelhador no interior. Use-o apenas no exterior!

**⚠️ AVISO!** Não use álcool ou gasolina para acender ou reacender! Use apenas acendalhas em conformidade com a norma EN 1860-3!

- Não use no interior!
- Mantenha uma distância adequada das peças quentes, pois qualquer contacto pode dar origem a queimaduras severas.
- A gordura quente pode pingar do fundo do forno durante a utilização. Mantenha uma distância adequada, para evitar queimaduras severas.
-  Use sempre luvas para o grelhador ou luvas para o forno. As luvas deverão estar em conformidade com o regulamento do equipamento de proteção individual (categoria II de proteção contra o calor, por exemplo, a DIN EN 407).
- Use sempre ferramentas criadas para churrasco, com pegas compridas e resistentes ao calor.
- Verter líquidos inflamáveis para as brasas dá origem a jorros de chamas ou explosões. Nunca use líquido para isqueiro, como gasolina ou etanol. Não adicione carvão embebido em líquido para isqueiros no fogo.
- Esteja sempre alerta e consciente do que está a fazer. Não utilize o produto se estiver cansado ou sob o efeito de drogas, álcool ou medicamentos. Um momento de desatenção quando usar o produto pode dar origem a ferimentos sérios. Não deixe o produto sem supervisão.



## Evite fogos

**⚠ AVISO!** Este grelhador fica muito quente. Não o mova durante a utilização.

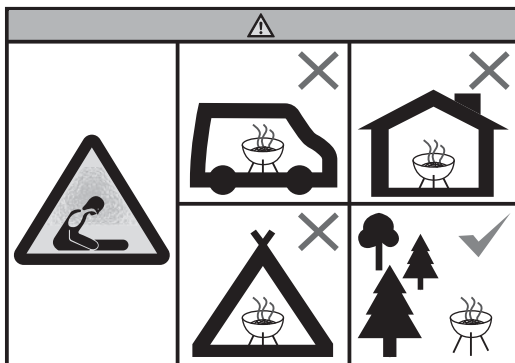
- Mantenha um extintor e um kit de primeiros-socorros preparados no caso de acidente ou fogo.
- Instale o grelhador numa base nivelada e segura antes da utilização.
- Coloque o produto a, pelo menos, 1 m de materiais altamente inflamáveis.
- Encha o produto com um máximo de 0,8 kg de carvão e briquetes.
- Acenda o carvão apenas numa área protegida do vento.
- Certifique-se de que o carvão e briquetes arderam por completo e que arrefeceram antes de retirar as cinzas.
- Não instale o produto em caravanas ou barcos.



## Evite o perigo de danos patrimoniais

- As juntas roscadas podem desapertar-se gradualmente devido ao uso, e afetar a estabilidade do produto. Certifique-se de que os parafusos estão apertados antes de cada utilização. Se necessário, aperte todos os parafusos para garantir estabilidade.

- Não faça força quando montar o produto.
- Não aperte excessivamente os parafusos.
- Não se sente nem se coloque em cima do produto.
- Não use o produto se houver peças em falta, danificadas ou gastas.



- Não use o grelhador num espaço confinado e/ou habitável, como casas, tendas, caravanas, barcos, etc. Perigo de envenenamento por monóxido de carbono.

## ● **Montagem (consulte a Imagem A – K)**

**⚠ CUIDADO!** As cabeças dos parafusos têm de ficar sempre viradas para fora, para garantir a sua segurança. Caso contrário, existe o risco de ferimentos.

**Nota:** Aperte bem todos os parafusos após a montagem, para evitar tensões indesejadas no material. Quando o fizer, fixe as porcas usando a chave adequada.

## ● **Utilização**

**Nota:** Retire o rótulo na câmara do forno [5A] / [5B].

**Nota:** Lave a grelha de cozinhar [9] com água quente e detergente antes da primeira utilização.

**Nota:** Recomendamos que aqueça o grelhador antes da primeira utilização e que permita que o combustível arda durante, pelo menos, 30 minutos.

**Nota:** Coloque os alimentos no grelhador apenas quando o combustível estiver coberto por uma camada de cinza!

**Nota:** Abra sempre todas as placas de ventilação [2] durante a utilização. A placa de ventilação na tampa do forno [3] puxa o calor e fumo aromático para cima e garante que flui ar suficiente para o produto durante a utilização para aumentar a temperatura de cozedura.

Coloque o grelhador numa superfície resistente e nivelada antes da utilização.

## ● **Recomendações para cozinhar**

### **Capacidade máxima**

Cada grelha de cozinhar: 2 kg

Cada gancho: 0,5 kg

### **Defumar e grelhar (consulte a Imagem L)**

- Quando o combustível tiver ardido e ficar coberto com uma fina camada de cinza, verta 2 litros de água fria no recipiente da água [10]. Abra a tampa do forno [3] para permitir à água aquecer durante 20 minutos.
- Ao mesmo tempo, embeba 200 g de lascas de madeira para fumagem de grau alimentar na água durante 20 minutos.
- Mal o produto aqueça, coloque as lascas para fumagem que foram embebidas no combustível.
- Coloque uma variedade de alimentos na grelha de cozinhar [9] e coloque a grelha por cima do recipiente da água [10]. Sucos e líquidos dos alimentos ficam presos no banho de água. O vapor aromatizado e o fumo melhoram o gosto dos alimentos.

**⚠ CUIDADO!** Use apenas lascas naturais para fumagem, de grau alimentar. Pode usar lascas para fumagem com diferentes aromas em qualquer quantidade.

**⚠ CUIDADO!** Nunca use madeira que não seja adequada para defumar alimentos. Use apenas madeira que saiba que é adequada para defumar alimentos. Nem todos os tipos de madeira são adequados para defumar alimentos.

**Nota:** Durante a utilização, verifique regularmente se existe combustível restante suficiente. Se necessário, adicione combustível.

### **Cozinhar (consulte a Imagem M)**

- Esvazie a água do recipiente da água **10**, de modo a que o recipiente da água possa servir como fonte de calor indireta. Com este método de cozinhar indireto, a carne pode ser gentilmente assada.

### **Grelhar direto (consulte a Imagem N)**

- “Grelhar direto” refere-se a cozinhar alimentos diretamente na fonte de calor (carvão, bico do gás, elemento de aquecimento elétrico, etc.). A radiação térmica tem o efeito mais forte nos alimentos quando este método tradicional for usado, e encurta o tempo de cozedura (cozedura rápida).
- No entanto, durante o grelhar direto exposto, a gordura ou pingos de marinada dos alimentos a serem grelhados cai na fonte de calor e arde.
- Assim, quando grelhar alimentos muito gordurosos ou marinados, recomendamos que use uma bandeja de grelhar de alumínio, ou, melhor ainda, uma de aço esmaltado.

## **● Acender o combustível**

**⚠ AVISO! RISCO DE QUEIMADURAS!** Acender com gasolina ou etanol, que são altamente inflamáveis, pode causar um acumular descontrolado de calor. Assim, use apenas materiais seguros para atear, como acendalhas. O grelhador tem de ser colocado num piso sólido e estável enquanto estiver a ser usado.

**❗ Dica:** Para garantir que o carvão arde perfeitamente, recomendamos que use um arrancador da chaminé (não incluído no material fornecido).

- Use produtos de qualidade com a aprovação DIN, como carvão aprovado DIN, briquetes aprovados DIN ou acendalhas aprovadas DIN.
- Empilhe algum do carvão ou briquetes na grelha do carvão **12**.
- Coloque uma ou duas acendalhas na camada de carvão ou briquetes. Acenda com um fósforo.
- Permita às acendalhas arder durante 2 a 4 minutos. Depois, volte a encher o recipiente do carvão **13** com carvão ou briquetes, aos poucos.
- Deverá ser formada uma camada de cinza branca no combustível passados 15 a 20 minutos. Isto significa que a temperatura de cozedura perfeita foi atingida. Distribua o combustível e o material de fumaça uniformemente no recipiente do carvão **13** com uma ferramenta de metal adequada.
- Monte a grelha de cozinhar **9** lubrificada e comece a grelhar.
- Não cozinhe antes de o carvão ter uma fina camada de cinza.

## ● **Limpeza e cuidados**

**⚠ CUIDADO!** Deixe o produto arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.

**⚠ CUIDADO!** Certifique-se de que o carvão ardeu por completo e que arrefeceu antes de retirar a cinza e de guardar o produto.

- Não use solventes fortes ou abrasivos, nem esfregões, pois estes danificam as superfícies e deixam marcas.
- Nunca verta água fria diretamente sobre o carvão para o apagar após grelhar. Isso pode danificar o produto. Use cinza antiga, areia ou pulverize com pouca água.
- Retire a cinza fria e limpe o produto regularmente, de preferência após cada utilização.
- Retire a grelha de cozinhar **9** e limpe bem com água e detergente para a loiça. Depois, seque bem.
- Retire depósitos soltos no produto com uma esponja húmida.

- Seque com um pano suave e limpo. Não risque as superfícies quando as estiver a secar.
- Limpe de forma geral o interior e as superfícies com água quente e detergente.

## ● **Eliminação**

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto, incluindo os acessórios e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

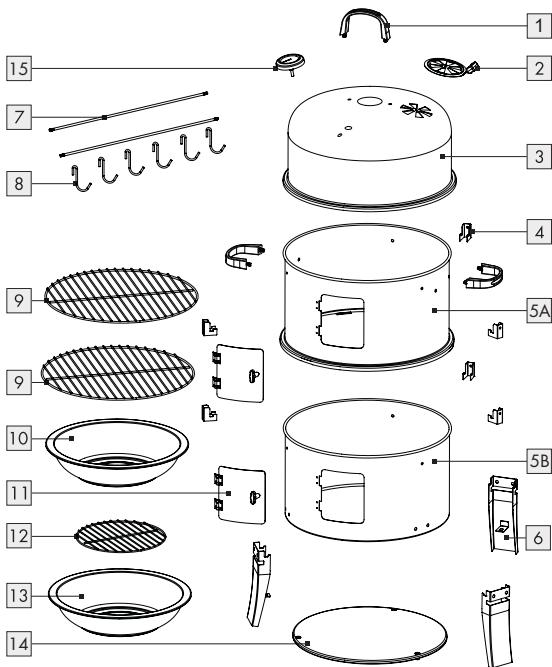
## ● **Assistência Técnica**

PT

### **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

E-Mail: [owim@lidl.pt](mailto:owim@lidl.pt)

**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

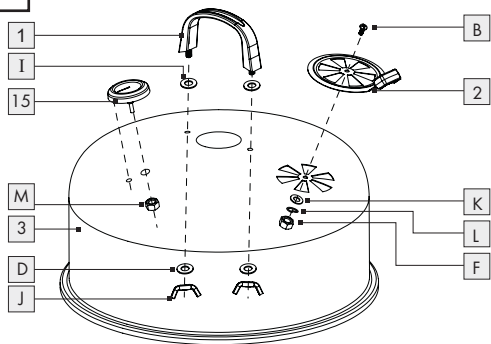
**K** Ø5 x Ø12

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

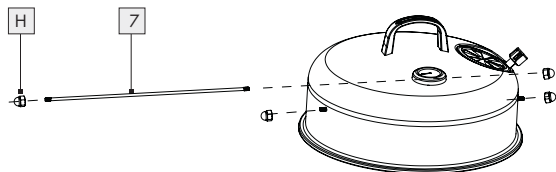
**K** Ø5 x Ø12

 x 1

**L** Ø5

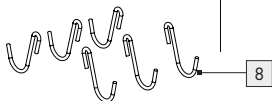
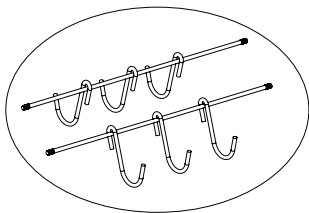
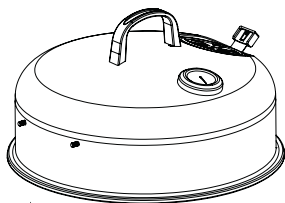
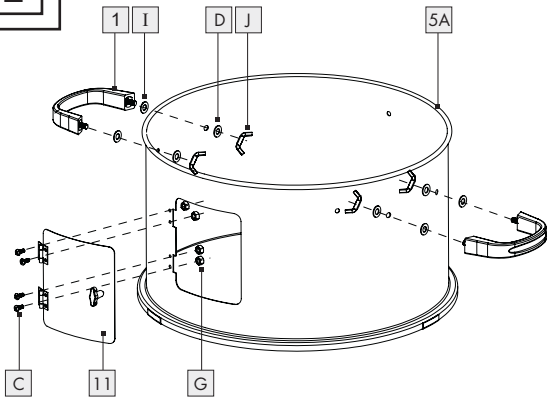
 x 1

**M** M10

**C**

 x 4

**H** M6

**D****E**
 x4

**C** M3 x 8

 x4

**D** Ø6 x Ø16

 x4

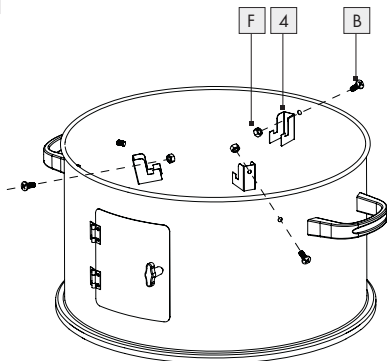
**G** M3

 x4

**I** Ø6 x Ø19

 x4

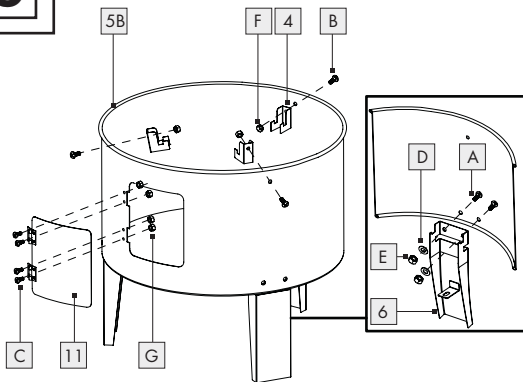
**J** M6

**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

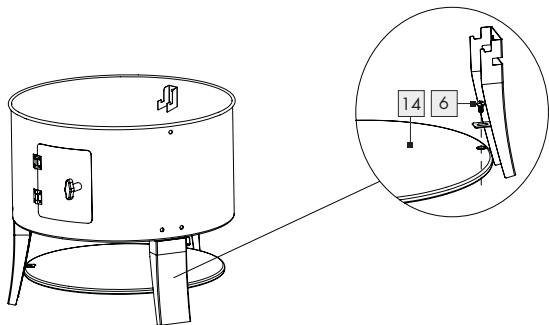
**E** M6

x 3

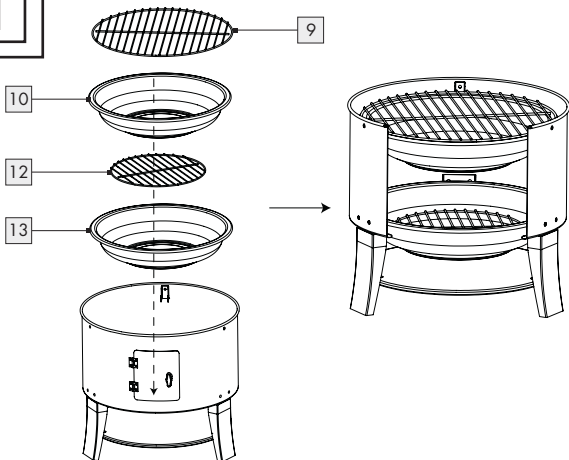
**F** M5

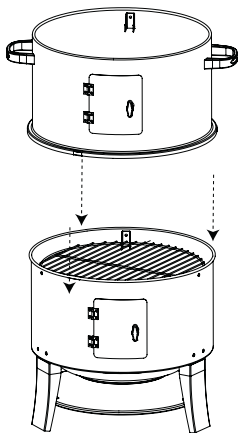
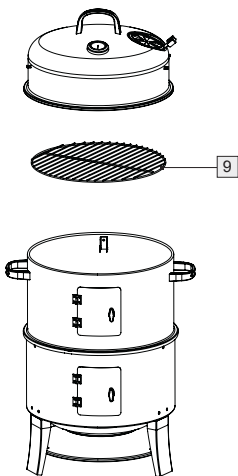
x 4

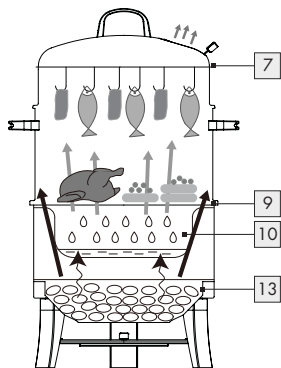
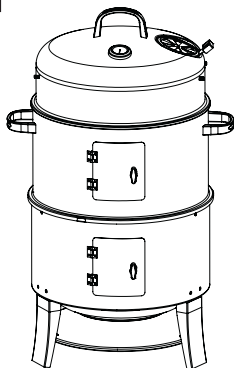
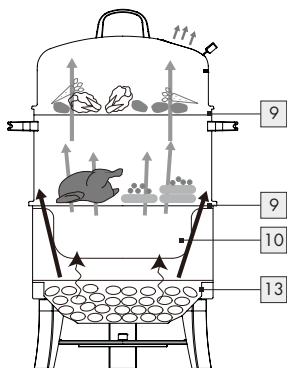
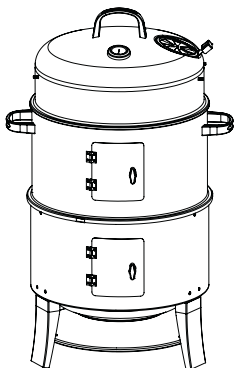
**G** M3

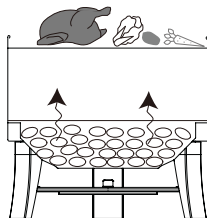
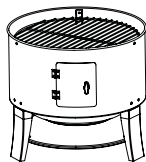
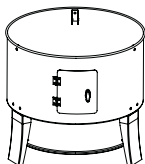
**H** x 3

A M6 x 12

**I**

**J****K**

**L****M**

**N****O**