



FASS-HOLZKOHLENGRILL

DE AT CH

FASS-HOLZKOHLENGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

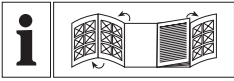
BARBECUE TONNEAU À CHARBON DE BOIS

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

BARBECUE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza



DE/AT/CH

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

Seite 7

FR/CH

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

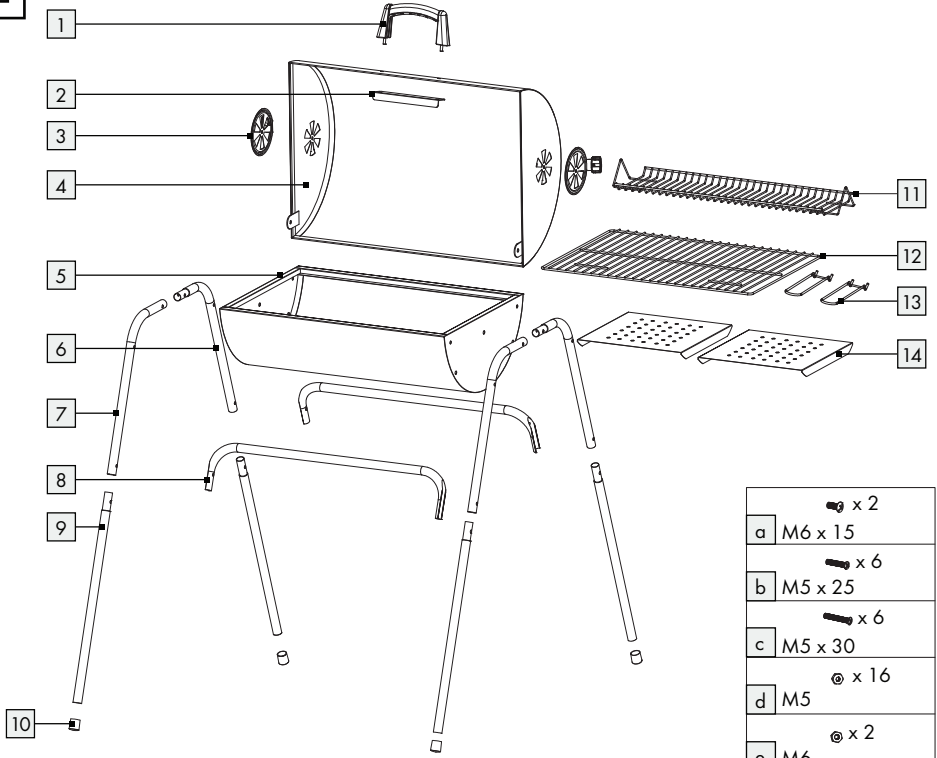
Page 15

IT/CH

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

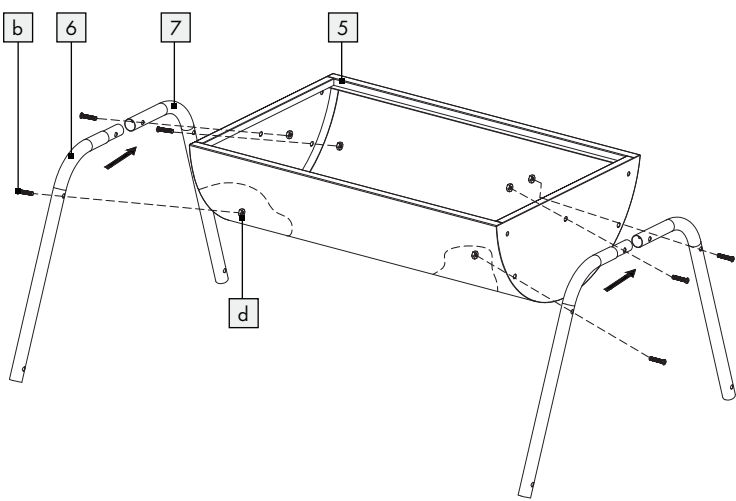
Pagina 22

A

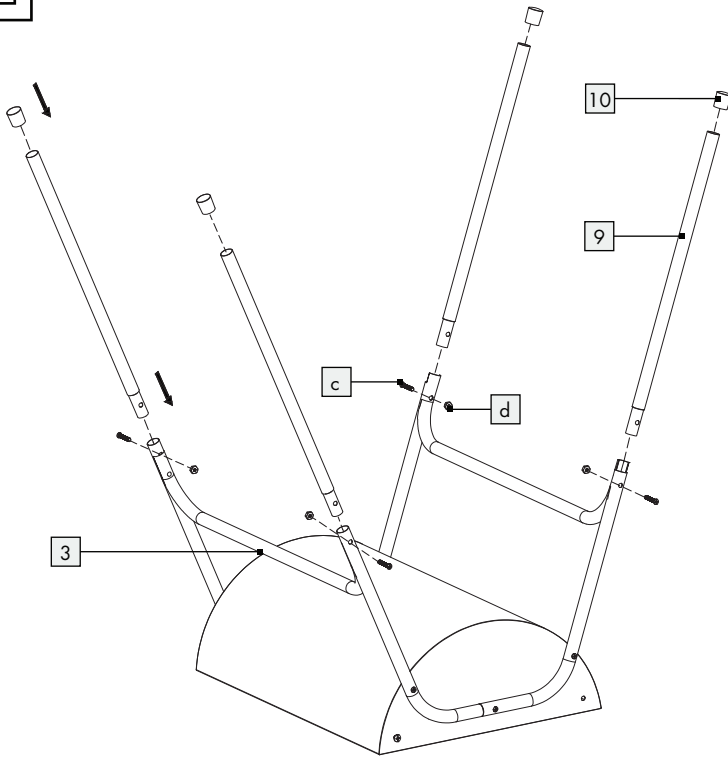


	x 2
a	M6 x 15
	x 6
b	M5 x 25
	x 6
c	M5 x 30
	x 16
d	M5
	x 2
e	M6

B



	x 6
b	M5x25
	x 6
d	M5
6	x2
7	x2
5	x1

C

• x 4

c M5x30

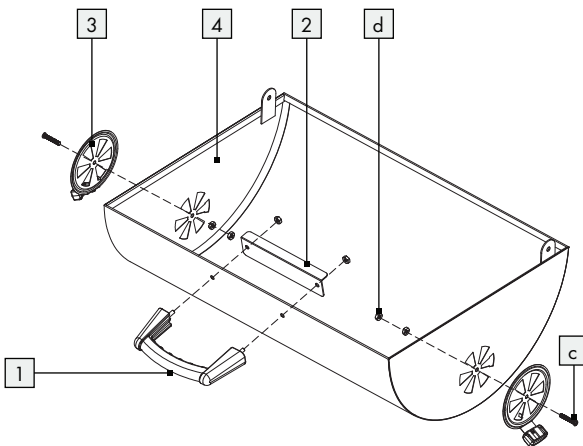
⊙ x 4

d M5

8 x2

9 x4

10 x4

D

• x 2

c M5x30

⊙ x 6

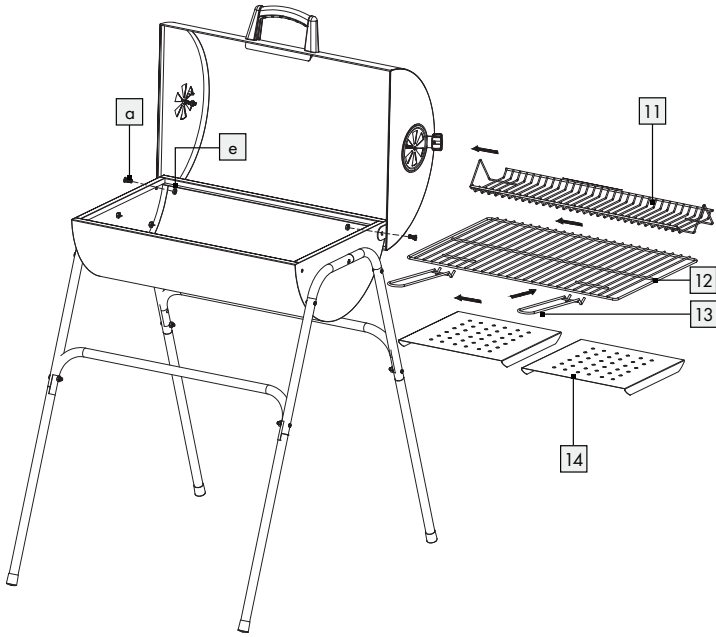
d M5

1 x1

2 x1

3 x2

4 x1

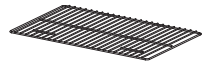
E

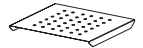
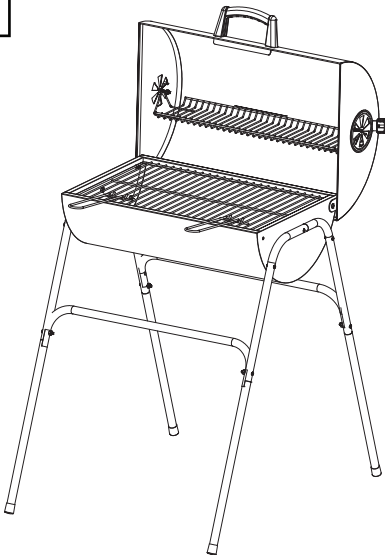
x 2

a M6x15

x 2

3 M6

11 x1

12 x1

13 x2

14 x2
F**G**

Einleitung	Seite	8
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	8
Teilebeschreibung	Seite	8
Technische Daten	Seite	8
Lieferumfang	Seite	9
Sicherheitshinweise	Seite	9
Montage (siehe Abb. A -G)	Seite	11
Gebrauch	Seite	12
Brennstoff anzünden	Seite	12
Reinigung und Pflege	Seite	13
Entsorgung	Seite	13
Service	Seite	14

FASS-HOLZKOHLENGRILL

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Das Produkt ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen und nur zur Verwendung im Freien geeignet. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für andere Einsatzbereiche bestimmt.

● **Teilebeschreibung**

Bitte beachten Sie die Ausklappseiten.

- 1 Griff
- 2 Griffhalter
- 3 Belüftungsscheibe x 2
- 4 Deckel
- 5 Feuerschale
- 6 Oberes Bein (hinten) x 2
- 7 Oberes Bein (vorne) x 2
- 8 U-förmiges Bein x 2
- 9 Unteres Bein x 4
- 10 Beinkappe x 4
- 11 Oberer Grillrost
- 12 Grillrost
- 13 Grillrostgriff x 2
- 14 Holzkohlegestell x 2

● **Technische Daten**

Maße (B x H x T):

ca. 60 x 95 x 82 cm

Max. Befüllung (Feuerschale):

1 kg

Brennstoff:

Nur Holzkohle

HINWEIS: NUR Holzkohle verwenden!

● Lieferumfang

- 1 Fass-Holzkohlegrill
- 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.

⚠ **WANUNG!** 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 Lebensund 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.
- Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls

schwerste Verbrennungen drohen.



Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSARegularien (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

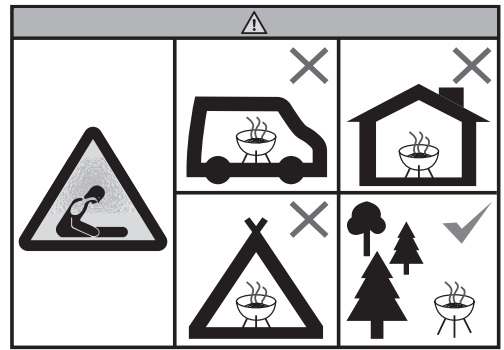
- ⚠ **WANUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Installieren Sie den Grill vor der Verwendung auf einem sicheren, ebenen Untergrund.
- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
- Befüllen Sie das Produkt mit max. 1 kg Grillkohle.
- Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Montieren Sie das Produkt

nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

- Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Produkts beeinträchtigen. Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Wenden Sie keine Gewalt an, um das Produkt zu montieren.
- Ziehen Sie Schrauben nicht zu fest an.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.



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

● **Montage (siehe Abb. A - G)**

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

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

● Gebrauch

HINWEIS: Spülen Sie die Grillgestelle **11** und **12** mit warmem Spülwasser, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

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

HINWEIS: Geben Sie erst dann Lebensmittel auf die Grillgestelle **11** und **12**, wenn der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist! Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

● 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.
- Geben Sie Kohle oder Briketts auf das Holzkohlegestell **14**.
- 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. Füllen Sie dann die Feuerschale **5** Stück für Stück mit Holzkohle oder 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 den Brennstoff mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Feuerschale **5**.

- Montieren Sie die eingefetteten Grillgestelle **11** und **12** und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Bereiten Sie keine Lebensmittel zu, bis der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist.

● Reinigung und Pflege

- △ Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- △ Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen.

Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.

- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Entfernen Sie die Gestelle **11** und **12** und reinigen Sie ihn gründlich in der Spülmaschine. Trocknen Sie sie anschließend gründlich.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

● Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können. Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

● Service

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	16
Utilisation prévue	Page	16
Description des pièces	Page	16
Données techniques	Page	16
Contenu de la livraison	Page	17
Avis de sécurité	Page	17
Assemblage (voir Fig. A-G)	Page	19
Utilisation	Page	19
Allumer le combustible	Page	20
Nettoyage et entretien	Page	20
Mise au rebut	Page	21
Service après-vente	Page	21

BARBECUE TONNEAU À CHARBON DE BOIS

● **Introduction**

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

● **Utilisation prévue**

Ce produit convient uniquement à la cuisson d'aliments pouvant être grillés. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale ni à aucune autre utilisation.

● **Description des pièces**

Veuillez consulter les pages dépliantes.

- 1 Poignée
- 2 Support de poignée
- 3 Disque de ventilation x 2
- 4 Couvercle
- 5 Foyer
- 6 Montant supérieur (arrière) x 2
- 7 Montant supérieur (avant) x 2
- 8 Montant en U x 2
- 9 Montant inférieure x 4
- 10 Pied du montant x 4
- 11 Grille supérieure
- 12 Grille principale
- 13 Poignée de grille x 2
- 14 Tiroir à charbon x 2

● **Données techniques**

Dimensions (L x H x P) :
environ 60 x 95 x 82 cm
Capacité maximum (foyer) :
1 kg

Combustible :
Charbon de bois uniquement

REMARQUE : Utilisez
UNIQUEMENT du charbon de
bois !

● Contenu de la livraison

- 1 Barbecue tonneau à charbon de bois
- 1 Kit d'instructions d'assemblage et d'utilisation



Avis de sécurité

CONSERVEZ LES AVIS DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE 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.

⚠ **MISE EN GARDE !** Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

- Le produit n'est pas un jouet - tenez-le hors de portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas percevoir les risques associés à l'utilisation du produit.
- Tous les efforts ont été faits lors de la fabrication pour éviter les bords tranchants sur ce produit. Manipulez les

pièces individuelles avec soin pour éviter les accidents ou les blessures lors du montage et de l'utilisation.

- Le produit comprend toutes sortes de vis et autres petites pièces. Celles-ci peuvent s'avérer mortelles en cas d'ingestion ou d'inhalation.



Prévenir les dangers de mort et les risques de blessures

⚠ **MISE EN GARDE !** Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. N'utilisez pas le barbecue en intérieur, utilisez-le uniquement en extérieur !

⚠ **MISE EN GARDE !** N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

- N'utilisez pas en intérieur !
- Gardez une distance appropriée avec les pièces chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- De la graisse brûlante peut s'égoutter du foyer pendant l'utilisation. Gardez une distance

appropriée, car de graves brûlures peuvent en résulter.



Portez toujours des gants de barbecue ou des gants de cuisine. Les gants doivent être conformes à la réglementation EPI (protection contre la chaleur de catégorie II, par exemple DIN EN 407).

- Utilisez toujours des outils de barbecue dotés d'un long manche résistant à la chaleur.
- Verser des liquides inflammables dans les braises provoque des jets de flammes ou des explosions. N'utilisez jamais d'essence à briquet tels que de l'essence ou des alcools. 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 si 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 provoquer des

blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



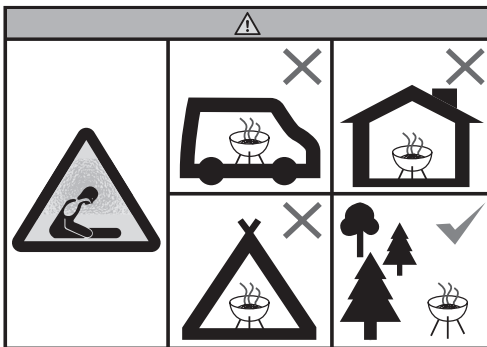
Prévenir les incendies

- ⚠ **MISE EN GARDE !** Ce barbecue va devenir brûlant, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou de feu.
- Installez le barbecue sur une base de niveau et sécurisée avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m de matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec 1 kg maxi de charbon de bois.
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Assurez-vous que le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres.
- N'installez pas le produit dans une caravane ou sur un bateau.



Éviter les risques de dégâts 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 lors de l'assemblage du produit.
- Ne serrez pas les vis trop fort.
- Ne vous asseyez pas et ne montez pas debout sur le produit.
- N'utilisez pas le produit si des éléments sont manquants, endommagés ou usés.



- N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par ex dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car

ou un bateau. Risque létal d'intoxication au monoxyde de carbone.

● Assemblage (voir Fig. A-G)

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

REMARQUE : Serrez fermement toutes les vis après l'assemblage afin d'éviter des contraintes matérielles indésirables. Ce faisant, fixez les écrous à l'aide de la clé appropriée.

● Utilisation

REMARQUE : Laver les grilles **11** et **12** à l'eau de vaisselle chaude avant la première utilisation.

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

REMARQUE : Placer les aliments sur les grilles de cuisson **11** et **12** uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de

cendres ! Placez le barbecue sur une surface solide et plane avant de l'utiliser.

● Allumer le combustible

⚠ **MISE EN GARDE ! RISQUE DE BRÛLURES !**

L'allumage avec de l'essence ou des alcools, 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 barbecue doit être placé sur un sol solide et stable pendant son utilisation.

ASTUCE : Pour garantir un charbon de bois parfaitement couvant, nous vous recommandons d'utiliser un démarreur de cheminée (non fourni à 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 du charbon de bois ou des briquettes sur le tiroir à charbon **14**.
- Placez un ou deux allume-feu sur la couche de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les avec une allumette.
- Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, remplissez petit à petit le foyer **5** avec du charbon de bois ou des briquettes.
- Une couche blanche de cendres doit se former sur le combustible au bout de 15 à 20 minutes. Cela signifie que la température de cuisson idéale a été atteinte. Répartissez le combustible de manière uniforme dans le foyer **5** à l'aide d'un outil métallique approprié.
- Installez les grilles de cuisson graissées **11** et **12** et commencer à griller.
- Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.

● Nettoyage et entretien

- ⚠ Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.

△ Assurez-vous que le charbon de bois a 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. À défaut, cela endommagerait le produit. Utilisez de la vieille cendre, du sable ou un brouillard d'eau.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Retirez les grilles de cuisson **11** et **12** et nettoyez-les soigneusement à l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Éliminez les dépôts meubles sur le produit avec une éponge humide.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec. Ne rayez pas les surfaces lors du séchage.

■ De façon générale, nettoyez 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 est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

● Service après-vente

FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduzione	Pagina	23
Uso consigliato	Pagina	23
Descrizione delle parti	Pagina	23
Dati tecnici	Pagina	23
Contenuto della confezione	Pagina	24
Avvisi di sicurezza	Pagina	24
Montaggio (vedere Fig. A-G)	Pagina	26
Uso	Pagina	26
Accensione del combustibile	Pagina	27
Pulizia e cura	Pagina	27
Smaltimento	Pagina	28
Assistenza	Pagina	28

BARBECUE

● **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.

● **Uso consigliato**

Questo prodotto è adatto solo per la cottura di cibi adatti alla grigliatura ed è solo per uso esterno. Questo prodotto non è adatto per uso commerciale o per qualsiasi altro uso.

● **Descrizione delle parti**

Fare riferimento alle pagine pieghevoli.

- 1 Maniglia
- 2 Supporto maniglia
- 3 Disco di ventilazione x 2
- 4 Coperchio
- 5 Braciere
- 6 Gamba superiore (posteriore) x 2
- 7 Gamba superiore (anteriore) x 2
- 8 Gamba a U x 2
- 9 Gamba inferiore x 4
- 10 Tappo per gamba x 4
- 11 Griglia superiore
- 12 Griglia
- 13 Maniglia griglia x 2
- 14 Griglia del carbone x 2

● **Dati tecnici**

Dimensioni (l x a x p):
circa 60 x 95 x 82 cm
Capacità max. (braciere):
1 kg
Combustibile:
Solo carbone

NOTA: Utilizzare SOLO carbone!

● Contenuto della confezione

- 1 Barbecue
- 1 Set di istruzioni per il montaggio e istruzioni per l'uso



Avvisi di sicurezza

CONSERVARE TUTTI GLI AVVISI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO.

- Il barbecue a carbone può essere utilizzata solo con carbone o formelle di carbone secondo la norma DIN EN 1860-2.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tenere lontano bambini e animali domestici.
- Il prodotto non è un giocattolo. Tenerlo lontano dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.
- Durante la produzione è stato fatto ogni sforzo per evitare spigoli vivi su questo prodotto. Maneggiare le singole parti con cura per evitare incidenti o lesioni durante il montaggio e l'uso.
- Il prodotto include una varietà di viti e altre piccole parti. Questi possono rivelarsi pericolosi per la vita se ingeriti o inalati.



Prevenire il pericolo di morte e il rischio di lesioni

- ⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare il barbecue all'interno, ma solo all'aperto!
- ⚠ **AVVERTENZA!** Non usare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare solo accenditori conformi alla norma EN 1860-3!
- Non utilizzare all'interno!
- Mantenere una distanza adeguata dalle parti calde, poiché qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.
- Il grasso caldo può gocciolare dal braciere durante l'uso. Mantenere una distanza adeguata, poiché potrebbero verificarsi gravi ustioni.



Indossare sempre guanti da barbecue o da forno.

I guanti devono essere conformi alla normativa DPI (protezione dal calore di categoria II, ad es. DIN EN 407).

- Utilizzare sempre attrezzi da barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.
- Il versamento di liquidi infiammabili nella brace provoca spruzzi di fiamme o esplosioni. Non usare mai liquidi per accendini come benzina o alcool. Non aggiungere al fuoco carbone imbevuto di liquido per accendini.
- Rimanere sempre concentrati sull'operazione che si sta effettuando. Non utilizzare il prodotto se non si è concentrati, si è stanchi o si è sotto l'effetto di droghe, alcolici o farmaci. Un momento di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto può causare lesioni gravi. Non lasciare il prodotto incustodito.



Evitare incendi

- ⚠ **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo. Non spostarlo durante il funzionamento.
- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso da preparare in caso di incidente o incendio.
- Installare il barbecue a su una base piana e sicura prima dell'uso.
- Posizionare il prodotto ad almeno 1 m da materiali altamente infiammabili.
- Riempire il prodotto con max. 1 kg di carbone.
- Accendere la carbonella solo in una zona protetta dal vento.
- Assicurarsi che il carbone sia completamente bruciato e si sia raffreddato prima di rimuovere le ceneri.
- Non installare il prodotto in roulotte o barche.

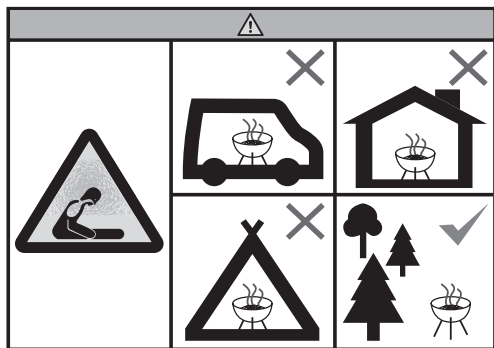


Evitare il pericolo di danni materiali

- I giunti a vite possono allentarsi gradualmente a causa dell'uso

e compromettere la stabilità del prodotto. Verificare che le viti siano serrate prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare tutte le viti per garantire la stabilità.

- Non esercitare forza durante l'assemblaggio del prodotto.
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sedersi o stare in piedi sul prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se mancano parti, danneggiate o usurate.



- Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

● **Montaggio (vedere Fig. A-G)**

⚠ **ATTENZIONE!** Le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno per garantire la propria sicurezza, altrimenti sussiste il rischio di lesioni.

NOTA: Stringere saldamente tutte le viti dopo il montaggio per evitare sollecitazioni indesiderate del materiale. In tal caso, serrare i dadi utilizzando l'apposita chiave.

● **Uso**

NOTA: Lavare le griglie **11** e **12** con acqua tiepida prima del primo utilizzo.

NOTA: Si consiglia di riscaldare la griglia prima del primo utilizzo e di lasciare bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.

NOTA: Mettere il cibo sulle griglie **11** e **12** solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere! Posizionare la griglia su una superficie stabile e piana prima dell'uso.

● Accensione del combustibile

△ **AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI!**

L'accensione con benzina o alcool, che sono altamente infiammabili, può causare un accumulo incontrollabile di calore. Pertanto, utilizzare solo materiali di combustione sicuri come gli accenditori. La griglia deve essere posizionata su un terreno solido e stabile durante l'utilizzo.

SUGGERIMENTO: Per

garantire carbone perfettamente fumante, si consiglia di utilizzare un dispositivo di accensione del camino (non incluso nella fornitura).

- Utilizzare prodotti di qualità con approvazione DIN, come carbone approvato DIN, formelle approvate DIN o accenditori approvati DIN.
- Impilare alcuni dei pezzi di carbone o formelle sulla griglia del carbone **14**.
- Collocare uno o due accenditori sullo strato di carbone o formelle. Accenderli

con un fiammifero.

- Lasciare che gli accenditori brucino per 2-4 minuti. Quindi, riempire il braciere **5** con carbone di legno o formelle, un po' per volta.
- Dopo 15-20 minuti sul combustibile dovrebbe formarsi uno strato bianco di cenere. Ciò significa che è stata raggiunta la temperatura di cottura perfetta. Distribuire equamente il combustibile nel braciere **5** utilizzando un attrezzo di metallo adatto.
- Montare le griglie unte **11** e **12** e iniziare a grigliare.
- Non cuocere prima che il combustibile sia diventato cenere.

● Pulizia e cura

- △ Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- △ Assicurarsi che il carbone sia completamente bruciato e raffreddato prima di rimuovere la cenere e riporre il prodotto.
- Non utilizzare solventi aggressivi o abrasivi o pagliette

abrasive, poiché danneggiano le superfici e lasciano segni.

- Non versare mai acqua fredda direttamente sul carbone dopo averla grigliata per estinguerla. Il prodotto potrebbe altrimenti essere danneggiato. Usare cenere vecchia, sabbia o acqua nebulizzata.
- Svuotare le ceneri fredde e pulire regolarmente il prodotto, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere le griglie **11** e **12** e pulirla accuratamente con acqua dei piatti. Quindi, asciugarla bene.
- Rimuovere i depositi sciolti sul prodotto con una spugna bagnata.
- Asciugare con un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- In genere, pulire l'interno e le superfici con acqua calda e sapone.

● 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.

● Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800 790789

E-Mail: owim@lidl.it

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG08198

Version: 01/2022