

DRUM CHARCOAL BARBECUE/FASS-
HOLZKOHLEGRILL/BARBECUE BARIL À CHARBON
DE BOIS

GB IE NI MT

DRUM CHARCOAL BARBECUE

Assembly, operating and safety instructions

DE AT BE CH

FASS-HOLZKOHLEGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR BE CH

BARBECUE BARIL À
CHARBON DE BOIS

Instructions de montage, d'utilisation et consignes
de sécurité

NL BE

CILINDER-
HOUTSKOOLBARBECUE

Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies

IT CH MT

BARBECUE A BOTTE A
CARBONELLA

Istruzioni di montaggio, d'uso e di sicurezza

ES

BARBACOA DE CARBÓN

Instrucciones de montaje, utilización y advertencias
de seguridad

PT

GRELHADOR A CARVÃO
VEGETAL

Instruções de montagem, funcionamento e
segurança

GB/IE/NI/MT	Assembly, operating and safety instructions	Page	5
DE/AT/BE/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	12
FR/BE/CH	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	20
NL/BE	Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	29
IT/CH/MT	Istruzioni di montaggio, d'uso e di sicurezza	Pagina	37
ES	Instrucciones de montaje, utilización y advertencias de seguridad	Página	45
PT	Instruções de montagem, funcionamento e segurança	Página	53

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

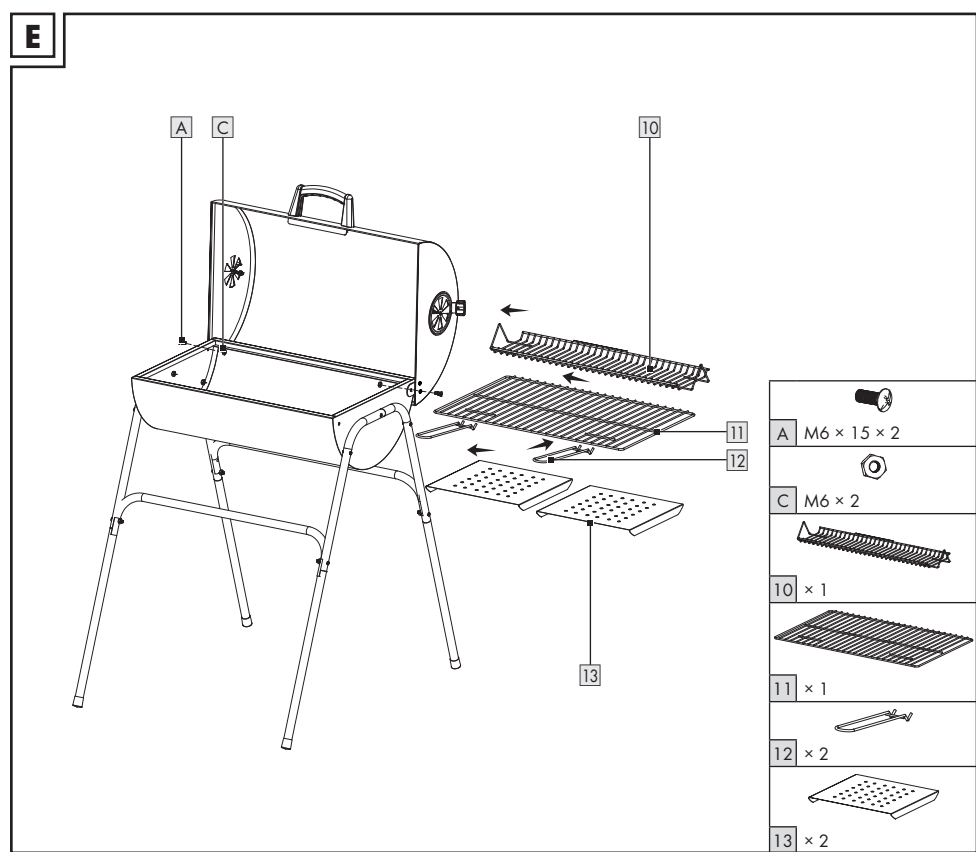
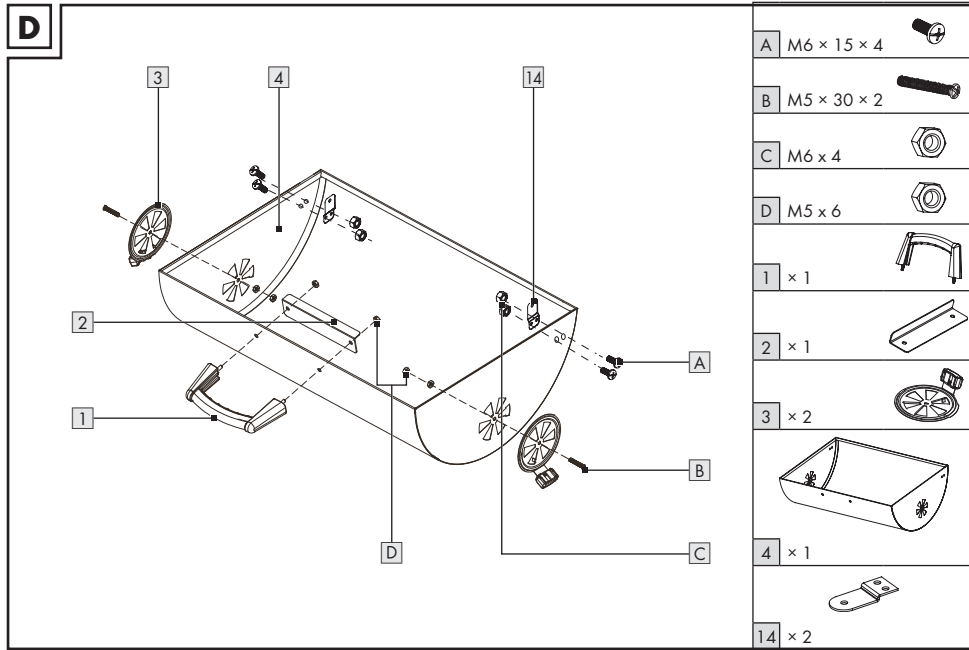
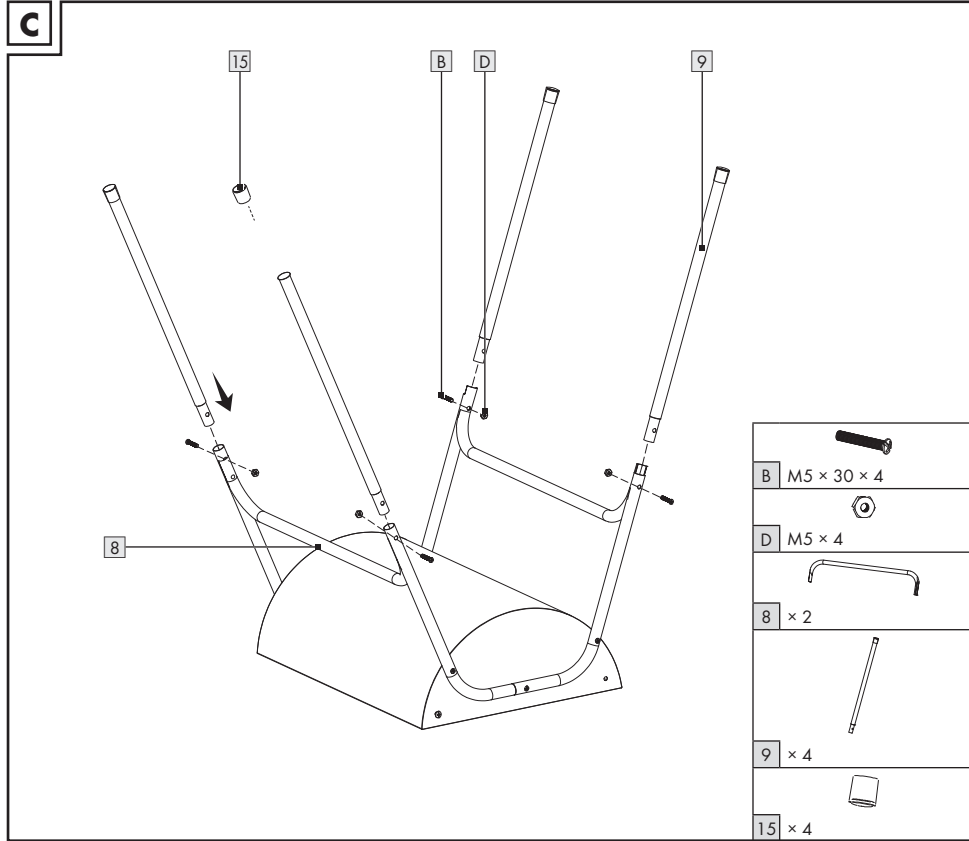
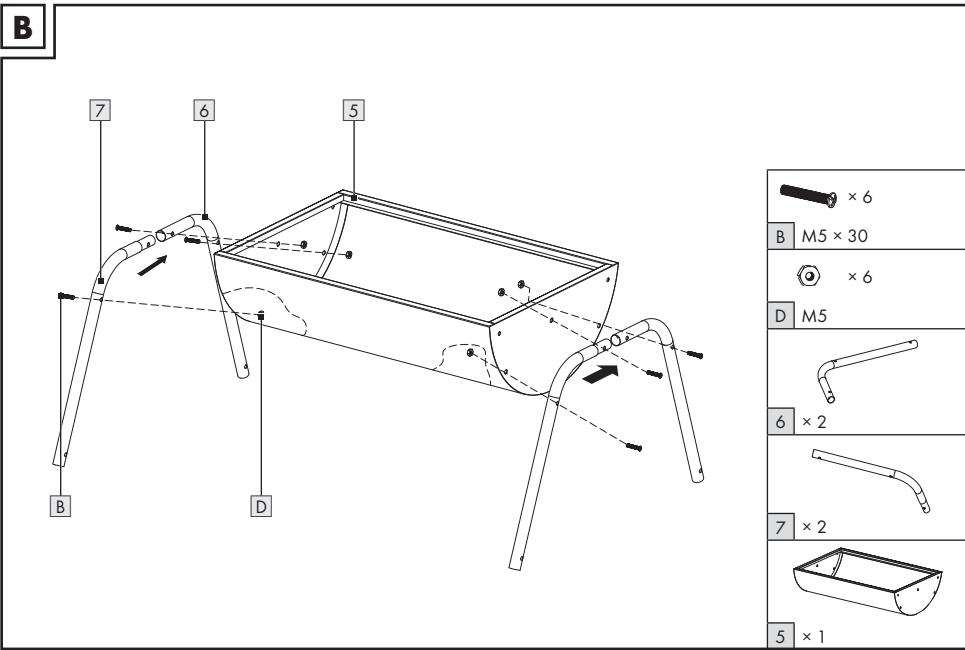
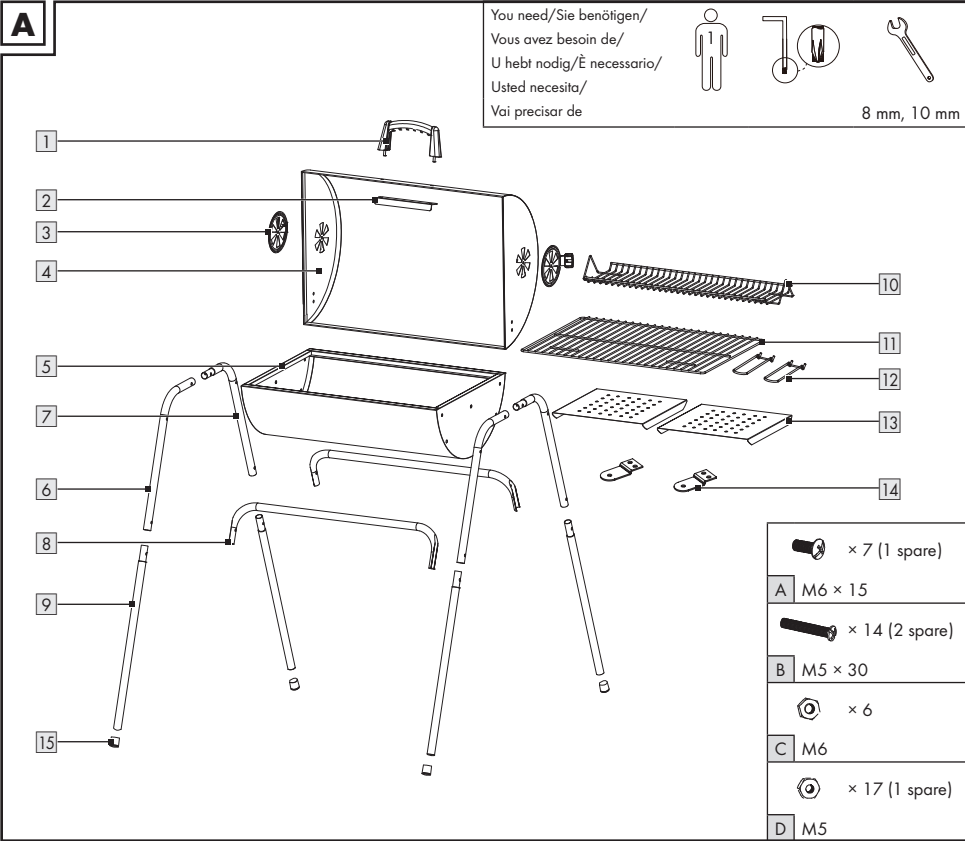
Model No.: HG08198
Version: 11/2025

IAN 525726_2504



IAN 525726_2504

NL



Introduction Page 6

 Intended use..... Page 6

 Scope of delivery..... Page 6

 Parts list Page 6

 Technical data Page 7

Safety instructions..... Page 7

Assembly (Fig. A–G) Page 9

Use..... Page 9

 Light the fuel..... Page 10

Cleaning and care Page 10

Disposal..... Page 11

Service Page 11

DRUM CHARCOAL BARBECUE

● Introduction

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



You can download and view this and numerous other manuals at www.lidl-service.com. By scanning this QR code, you will be taken straight

to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 525726_2504.

● Intended use

The product is only suitable for the preparation of grillable food and only for outdoor use. The product is not intended for commercial use or for other applications.

● Scope of delivery

- 1 Drum charcoal barbecue
- 1 Assembly and user manual

● Parts list

Please refer to the fold-out pages.

1	Handle	× 1
2	Handle holder	× 1
3	Ventilation disc	× 2
4	Lid	× 1
5	Fire bowl	× 1
6	Upper leg (front)	× 2
7	Upper leg (back)	× 2
8	U-shaped leg	× 2
9	Lower leg	× 4

- 10** Upper grill rack × 1
- 11** Grill rack × 1
- 12** Barbecue grill handle × 2
- 13** Charcoal stand × 2
- 14** Connecting bracket × 2
- 15** Leg cap × 4

Mounting Material:

- A** Screw (M6 × 15)* × 7
- B** Screw (M5 × 30)** × 14
- C** Nut (M6) × 6
- D** Nut (M5)* × 17
- E** Screwdriver
- F** Wrench

● Technical data

Dimensions (W × H × D):	60 × 95 × 79 cm
Max. filling (Fire bowl):	1 kg
Fuel:	Charcoal or briquettes only

NOTE: ONLY use charcoal or briquettes!



Safety instructions

SAVE ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

- The charcoal barbecue may only be operated with charcoal or charcoal briquettes according to DIN EN 1860-2.

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

- The product is not a toy, it does not belong in children's hands. Children cannot recognise the dangers involved in handling the product.
- Every effort has been made in manufacturing to avoid sharp edges on this product. Handle the parts with care to avoid accidents or injury during assembly and use.
- The scope of delivery includes a large number of screws and other small parts. These can be life-threatening if swallowed or inhaled.

* 1 piece as spare part

** 2 pieces as spare parts



Avoid danger of life and injury

⚠ WARNING! Danger of carbon monoxide poisoning. Do not operate the barbecue in closed rooms, only outdoors!

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

- Do not use indoors!
- Keep a sufficient distance from hot parts, otherwise any contact can lead to severe burns.



Always wear grill or kitchen gloves. Use gloves according to PPE regulations (heat protection category II, e.g. DIN EN 407).

- Always use barbecue utensils with long, heat-resistant handles.
- Flammable liquids poured into the embers form pilot flames or deflagrations. Never use ignition fluid such as petrol or methylated spirits. Do not put

pieces of barbecue charcoal soaked in ignition fluid on the embers.

- Always be alert and pay attention to what you are doing. Do not use the product if you are not concentrated, tired or under the influence of drugs, alcohol or medication. Even a moment of carelessness when using the product can cause serious injury. Do not leave the product unattended.



Avoid fire hazard

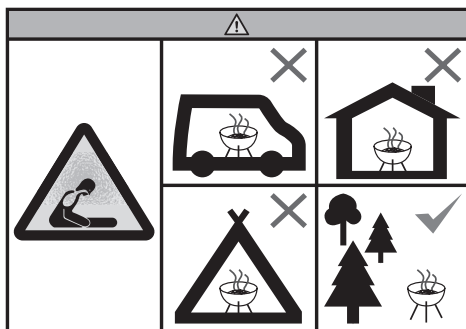
⚠ WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation!

- Have a fire extinguisher and a first aid kit ready in case of an accident or fire.
- Place the product so that it is at least 1 m away from easily flammable materials.
- Fill the product with max. 1 kg of charcoal.
- Only light barbecue charcoal in a wind-protected area.

- Make sure that the barbecue charcoal has burnt out completely and cooled down before removing the ash.
- Do not mount the product in mobile homes or on boats.

Avoid the risk of property damage

- During use, the screw connections may gradually loosen and affect the stability of the product. Check the tightness of the screws before each use. If necessary, retighten all screws to ensure a firm stand.
- Do not use force to assemble the product.
- Do not overtighten screws.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use the product if any parts are missing, damaged or worn.



- Do not use the barbecue in confined areas and/or living quarters (e.g. house, tent, caravan, motor home, boat). Otherwise there is a danger to life due to possible carbon monoxide poisoning.

● **Assembly (Fig. A–G)**

⚠ CAUTION! For your safety, the screw heads should always face outwards, otherwise there is a risk of injury.

NOTE: Do not tighten all screws until assembly is complete in order to avoid undesirable material stresses. Counter the nuts with a suitable spanner.

● **Use**

NOTES:

- Rinse the grill racks **10** and **11** with warm soapy water before using the barbecue for the first time.
- We recommend that the barbecue is heated up before first use and that the fuel is allowed to burn for at least 30 minutes.

- Do not put food on the grill racks **10** and **11** until the fuel is covered with a layer of ash!
- Place the barbecue on a safe, level surface before use.

● Light the fuel

⚠ WARNING! RISK OF BURNS! When lighting with petrol or methylated spirits, uncontrollable heat can develop due to deflagration. Therefore, only use non-hazardous combustion materials such as solid fuel lighters. The barbecue must stand on a stable and solid surface during operation.

❗ TIP: For perfectly smoldering barbecue charcoal, we recommend using a chimney starter (not included in the scope of delivery).

- Use quality products with DIN approval, such as DIN-approved barbecue charcoal, DIN-approved briquettes or DIN-approved solid fuel lighters.
1. Put charcoal or briquettes on the charcoal stand **13**.

2. Place one or two solid fuel lighters on the existing layer of barbecue charcoal or briquettes. Light them with a match.
3. A white layer of ash should form on the fuel after about 15 to 20 minutes. This is an indication that the ideal cooking temperature has been reached. Spread the fuel evenly in the fire bowl **5** using a suitable metal tool.
4. Mount the greased grill racks **10** and **11** and start grilling.
 - Do not prepare food until the fuel is covered with a layer of ash.

● Cleaning and care

- ⚠ Let the product cool down completely before cleaning it.
- ⚠ Make sure that the barbecue charcoal has burnt out completely and cooled down before removing the ash and storing the product.
- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads as these will attack the surfaces and leave scuff marks.

- Never pour cold water directly onto the barbecue charcoal to extinguish them after barbecuing. Otherwise you could damage the product. Use old ashes, sand or a fine spray of water.
- Empty the cold ash and clean the product regularly, preferably after each use.
- Remove the grill racks **10** and **11** and clean them thoroughly with soapy water. Then dry them thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Use a soft, clean cloth for drying. Do not scratch the surfaces when rubbing them dry.
- Generally clean the interior 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 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.gb

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) Service

Northern Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ni

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt

Einleitung	Seite	13
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	13
Lieferumfang	Seite	13
Teilebeschreibung	Seite	13
Technische Daten	Seite	14
Sicherheitshinweise	Seite	14
Montage (Abb. A–G)	Seite	17
Gebrauch	Seite	17
Brennstoff anzünden	Seite	17
Reinigung und Pflege	Seite	18
Entsorgung	Seite	19
Service	Seite	19

FASS-HOLZKOHLEGRILL

● **Einleitung**

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter www.lidl-service.com

herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website (www.lidl-service.com) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 525726_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

● **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.

● **Lieferumfang**

- 1 Fass-Holzkohlegrill
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung

● **Teilebeschreibung**

Bitte beachten Sie die Ausklappseiten.

- | | | |
|----------|-------------------|-----|
| 1 | Griff | × 1 |
| 2 | Griffhalter | × 1 |
| 3 | Belüftungsscheibe | × 2 |

4	Deckel	× 1
5	Feuerschale	× 1
6	Oberes Bein (vorne)	× 2
7	Oberes Bein (hinten)	× 2
8	U-förmiges Bein	× 2
9	Unteres Bein	× 4
10	Oberer Grillrost	
11	Grillrost	× 1
12	Grillrostgriff	× 2
13	Holzkohlegestell	× 2
14	Verbindungshalterung	× 2
15	Fuß-Kappe	× 4

Montagematerial:

A	Schraube(M6 × 15)*	×7
B	Schraube(M5 × 30)**	×14
C	Mutter (M6)	×6
D	Mutter (M5)*	×17
E	Schraubendreher	
F	Schraubenschlüssel	

● Technische Daten

Maße (B × H × T):	60 × 95 × 79 cm
Max. Befüllung (Feuerschale):	1 kg

* 1 Stück als Ersatzteil

** 2 Stück als Ersatzteil

Brennstoff:	Nur Holzkohle oder Briketts
-------------	--------------------------------

HINWEIS: NUR Holzkohle
oder Briketts verwenden!



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.

⚠ ACHTUNG! 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

- ⚠ **ACHTUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grill nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
- ⚠ **ACHTUNG!** 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.



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.



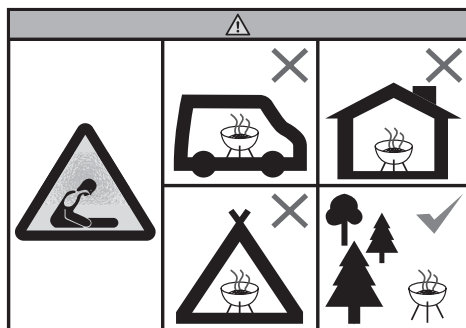
Vermeiden Sie Brandgefahr

- **ACHTUNG!** Dieser Grill 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 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 (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**

HINWEISE:

- Spülen Sie die Grillroste **10** und **11** mit warmem Spülwasser, bevor Sie den Grill zum ersten Mal verwenden.
- Wir empfehlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.
- Geben Sie erst dann Lebensmittel auf die Grillroste **10** und **11**, wenn der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist!
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

● **Brennstoff anzünden**

⚠ **ACHTUNG! 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.

① **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.

1. Geben Sie Kohle oder Briketts auf das Holzkohlegestell **13**.
2. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
3. 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**.

4. Montieren Sie die eingefetteten Grillroste **10** und **11** 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 Grillroste 10 und 11 und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. 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.



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **Service**

DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

E-Mail: owim@lidl.at

BE **Service Belgien**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	21
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	21
Contenu de l'emballage	Page	21
Description des pièces	Page	21
Données techniques	Page	22
Consignes de sécurité	Page	22
Montage (voir fig. A–G)	Page	25
Utilisation	Page	25
Allumer le combustible	Page	25
Nettoyage et entretien	Page	26
Mise au rebut	Page	27
Service après-vente	Page	28

BARBECUE BARIL 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.



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site www.lidl-service.com. En

scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl (www.lidl-service.com), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 525726_2504.

● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est exclusivement prévu pour la préparation de grillades et convient uniquement pour une utilisation à l'extérieur. Le produit n'est pas destiné à une utilisation commerciale ou à d'autres domaines d'utilisation.

● Contenu de l'emballage

- 1 Barbecue baril à charbon de bois
- 1 Instructions de montage et d'utilisation

● Description des pièces

Veuillez tenir compte des pages dépliantes.

- | | | |
|---|-------------------|-----|
| 1 | Poignée | × 1 |
| 2 | Porte-poignée | × 1 |
| 3 | Disque d'aération | × 2 |
| 4 | Couvercle | × 1 |

- | | | |
|----|------------------------------|-----|
| 5 | Brasero | × 1 |
| 6 | Pied supérieur (avant) | × 2 |
| 7 | Pied supérieur (arrière) | × 2 |
| 8 | pied en forme de U | × 2 |
| 9 | Pied inférieur | × 4 |
| 10 | Grille de cuisson supérieure | |
| 11 | Grille | × 1 |
| 12 | Poignée de grille | × 2 |
| 13 | Rack à charbon de bois | × 2 |
| 14 | Support d'assemblage | × 2 |
| 15 | Capuchon pour pied | × 4 |

Matériaux de montage :

- | | | | |
|---|-----------|-------------|------|
| A | Vis | (M6 × 15)* | × 7 |
| B | Vis | (M5 × 30)** | × 14 |
| C | Écrou | (M6) | × 6 |
| D | Écrou | (M5)* | × 17 |
| E | Tournevis | | |
| F | Clé plate | | |

● Données techniques

Dimensions (L × H × P) :	60 × 95 × 79 cm
Capacité maximale (brasero) :	1 kg

Combustible :	Charbon de bois ou briquettes uniquement
---------------	--

REMARQUE : Utiliser **UNIQUEMENT** du charbon de bois ou des briquettes !



Consignes de sécurité

CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !

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

⚠ ATTENTION ! Tenir les enfants et les animaux à bonne distance.

- Le produit n'est pas un jouet et doit être maintenu hors de la portée des enfants.

* 1 pièce comme pièce de rechange

** 2 pièces comme pièce de rechange

Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à la manipulation de ce produit.

- Lors de la fabrication du produit, un grand soin a été apporté à l'élimination d'arêtes vives. Manipulez les pièces avec prudence de façon à éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le contenu de l'emballage comprend de nombreuses vis et autres petites pièces. Elles peuvent présenter un risque mortel en cas d'ingestion ou d'inhalation.

Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort

⚠ ATTENTION ! Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas utiliser le barbecue dans des espaces clos, mais uniquement à l'extérieur !

⚠ ATTENTION ! Ne jamais utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Utiliser seulement des allume-feux selon la norme EN 1860-3 !

- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Tenez-vous suffisamment à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.



Portez toujours des gants spécial barbecue ou de cuisine. Utilisez des gants conformément aux critères généraux EPI (protection contre la chaleur et le feu, catégorie II, p. ex. DIN EN 407).

- Utilisez toujours des ustensiles spécial barbecue avec de longs manches et poignées résistants à la chaleur.
- Les liquides inflammables, qui sont aspergés sur les braises, forment des jets de flamme ou créent des déflagrations. N'utilisez jamais de liquide comme de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage. Ne mettez jamais des morceaux de charbon de bois imprégnés de liquide allume-barbecue sur les braises.

- Faites toujours attention à ce que vous faites et agissez avec prudence. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré ou si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un bref instant de distraction lors de l'usage du produit est susceptible de provoquer des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



Éviter tout risque d'incendie

- ⚠ **ATTENTION !** Ce barbecue devient très chaud et ne doit pas être déplacé durant son utilisation !
- Tenez un extincteur et une trousse de premiers secours prête au cas où un accident se produirait ou un feu se déclencherait.
- Placez le produit de manière à ce qu'il soit à au moins 1 m de matériaux inflammables.
- Remplissez le produit avec un maximum de 1 kg de charbon de bois.

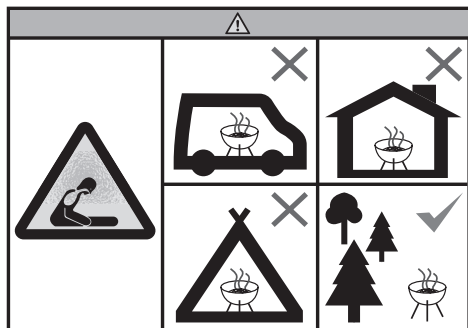
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Avant de retirer les cendres, veillez à ce que le charbon de bois soit complètement consommé et refroidi.
- Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.



Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels

- Lors de l'utilisation, les vis sont susceptibles de se desserrer peu à peu et de réduire la stabilité du produit. Vérifiez avant chaque utilisation que les vis sont bien serrées. Si possible, vissez à nouveau toutes les vis afin de vous assurer que l'appareil est stable.
- Lors du montage du produit, ne faites pas usage de la force.
- Ne serrez pas trop fort les vis.
- Ne vous asseyez pas et ne prenez pas appui sur le produit.

- N'utilisez pas le produit si des pièces manquent, sont endommagées ou usées.



- N'utilisez pas le barbecue dans des endroits où l'espace est restreint et/ou dans des habitations (par ex. logement, tente, caravane, camping-car, bateau). Sinon, il existe un danger mortel dû à la présence de monoxyde de carbone.

● **Montage (voir fig. A–G)**

⚠ PRUDENCE ! Pour votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur. Dans le cas contraire, il existe un risque de blessures.

REMARQUE : Serrez toutes les vis seulement après avoir terminé le montage, car d'éventuelles contractions de la matière

sont susceptibles de gêner l'assemblage final. Vissez les écrous à l'aide d'une clé plate compatible.

● **Utilisation**

REMARQUES:

- Lavez les grilles **10** et **11** à l'eau de vaisselle chaude avant d'utiliser le barbecue pour la première fois.
- Nous vous recommandons de chauffer le barbecue avant sa première utilisation et de laisser le combustible brûler pendant au moins 30 minutes.
- Ne mettez pas d'aliments sur les grilles **10** et **11** avant que le combustible ne soit recouvert d'une couche de cendres !
- Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.

● **Allumer le combustible**

⚠ ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES ! Si vous utilisez de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage, cela est susceptible de provoquer une production

de chaleur incontrôlable due à des déflagrations. Veuillez donc utiliser uniquement des combustibles non dangereux, comme par ex. des cubes allume-feu solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et ferme.

❗ **CONSEIL :** Pour obtenir un charbon de bois parfaitement allumé, l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon (non comprise dans le contenu de l'emballage) est recommandée.

■ Utilisez des produits de qualité avec l'homologation DIN, comme par exemple du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des cubes allume-feu solides homologués DIN.

1. Mettez du charbon ou des briquettes sur le support à charbon de bois **13**.
2. Placez un ou deux cube(s) allume-feu solide(s) sur la couche existante de charbon

de bois ou de briquettes. Allumez-les à l'aide d'une allumette.

3. Après environ 15 à 20 minutes, une couche de cendre blanche doit se former sur le combustible. Elle indique que la température idéale de cuisson est atteinte. Répartissez le combustible avec un ustensile en métal adapté le combustible de manière égale dans le brasero **5**.
4. Montez les grilles graissées **10** et **11** et commencez à griller.
 - Ne préparez pas d'aliments tant que le combustible n'est pas recouvert d'une couche de cendres.

● **Nettoyage et entretien**

- ⚠ Laissez le produit complètement refroidir avant de le nettoyer.
- ⚠ Avant de retirer les cendres et de ranger le produit, assurez-vous que le charbon de bois est complètement consommé et refroidi.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou récurant et aucun tampon à récurer abrasif car ceux-ci peuvent soit attaquer les surfaces soit causer des rayures.
- Après votre barbecue, ne versez pas directement de l'eau froide sur le charbon de bois pour l'éteindre. Sinon, le produit pourrait être endommagé. Utilisez des cendres déjà refroidies, du sable ou pulvérisez finement de l'eau.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, si possible après chaque utilisation.
- Enlevez les grilles **10** et **11** et lavez-les soigneusement à l'eau de vaisselle. Séchez-les ensuite soigneusement.
- Retirez tous les dépôts sur le produit à l'aide d'une éponge mouillée.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas la surface en frottant trop fortement lors du séchage.

- Nettoyez les surfaces à l'intérieur et l'extérieur à 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

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service après-vente Suisse

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

Inleiding	Pagina	30
Beoogd gebruik	Pagina	30
Leveringsomvang	Pagina	30
Onderdelenbeschrijving	Pagina	30
Technische gegevens	Pagina	31
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	31
Montage (afb. A–G)	Pagina	34
Gebruik	Pagina	34
Brandstof aansteken	Pagina	34
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	35
Afvoer	Pagina	36
Service	Pagina	36

CILINDER- HOUTSKOOLBARBECUE

● 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.

Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website (www.lidl-service.com) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 525726_2504 in te voeren.

● Beoogd gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor het buitenshuis bereiden van barbecuegerechten. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik of voor andere toepassingen.

● Leveringsomvang

- 1 Cilinder-houtskoolbarbecue
- 1 Montage- en bedieningsinstructies

● Onderdelenbeschrijving

Raadpleeg de uitklapbare bladzijden.

- | | | |
|---|----------------------|-----|
| 1 | Greep | × 1 |
| 2 | Greephouder | × 1 |
| 3 | Ventilatieschijf | × 2 |
| 4 | Deksel | × 1 |
| 5 | Vuurschaal | × 1 |
| 6 | Bovenste poot (voor) | × 2 |

- 7 Bovenste poot (achter) × 2
- 8 U-vormige poot × 2
- 9 Onderste poot × 4
- 10 Bovenste grillrooster
- 11 Grillrooster × 1
- 12 Grillroostergreep × 2
- 13 Houtskoolrek × 2
- 14 Aansluitbeugel × 2
- 15 Voetkap × 4

Montagemateriaal:

- A Schroef (M6 × 15)* × 7
- B Schroef (M5 × 30)** × 14
- C Moer (M6) × 6
- D Moer (M5)* × 17
- E Schroevendraaier
- F Moersleutel

● Technische gegevens

Afmetingen (B × H × D):	60 × 95 × 79 cm
Maximale vulling (vuurschaal):	1 kg
Brandstof:	Alleen houtskool of briketten

TIP: Gebruik ALLEEN houtskool of briketten!



Veiligheids- aanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- In deze houtskoolbarbecue mag alleen houtskool of houtskoolbriketten conform DIN EN 1860-2 gebruikt worden.

⚠ OPGELET! Uit de buurt van kinderen en huisdieren houden.

- Het product is geen speelgoed en hoort niet in kinderhanden terecht te komen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die het gebruik van dit product met zich meebrengt.
- Bij de vervaardiging is alles gedaan om ervoor te zorgen dat dit product geen scherpe randen heeft. Behandel de onderdelen van de barbecue voorzichtig om zo tijdens

* 1 stuks als reserveonderdeel

** 2 stuks als reserveonderdeel

het in elkaar zetten en gebruik van de barbecue ongevallen of verwondingen te voorkomen.

- Meegeleverd zijn tal van schroeven en andere kleine onderdelen. Bij inslikken of inhaleren kunnen deze levensgevaarlijk zijn.



Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen

⚠ OPGELET! Gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging. Barbecue niet in gesloten ruimten maar alleen buitenshuis gebruiken!

⚠ OPGELET! Gebruik voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine! Alleen aansteekmiddelen conform EN 1860-3 gebruiken!

- Niet in afgesloten ruimten gebruiken!
- Bewaar voldoende afstand tot hete delen om te voorkomen dat er bij contact ernstige brandwonden kunnen ontstaan.



Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen. Gebruik handschoenen conform de PBM-reglementen (hittebescherming categorie II, bijv. DIN EN 407).

- Gebruik altijd barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
- Brandbare vloeistoffen, die in het vuur gegoten worden, veroorzaken steekvlammen of ontploffingen. Gebruik daarom nooit aansteekvloeistoffen zoals benzine of spiritus. Gooi ook geen met aansteekvloeistof doordrenkte stukken houtskool op het vuur.
- Houd uw gedachten erbij en let altijd op wat u doet. Gebruik het product niet als u ongeconcentreerd of moe bent of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen verkeert. Een moment van onoplettendheid bij het gebruik van het product kan

tot ernstige verwondingen leiden. Laat het product nooit zonder toezicht.



Voorkom brandgevaar

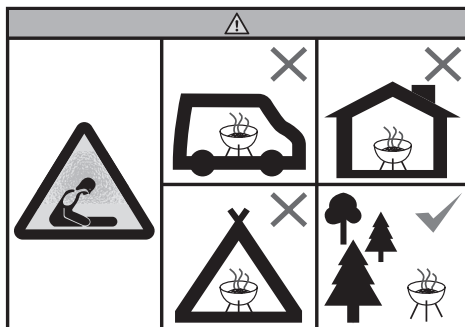
⚠ OPGELET! Dit product wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet verplaatst worden!

- Altijd een brandblusser en een Eerste Hulp-set bij de hand houden om in geval van een ongeluk of brand voorbereid zijn.
- Zet het product zo neer dat het minstens 1 m verwijderd is van gemakkelijk ontvlambaar materiaal.
- Vul het product met max. 1 kg barbecuekolen.
- Steek de barbecuekolen alleen aan op een tegen wind beschermde plek.
- Zorg ervoor, dat de barbecuekolen volledig zijn opgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijderd.
- Installeer het product niet in caravans of boten.



Vermijd gevaar voor objectschade

- Tijdens gebruik kunnen de schroefverbindingen langzamerhand losraken waardoor de stabiliteit van het product beïnvloed wordt. Controleer voor ieder gebruik of de schroeven nog goed vastzitten. Draai de schroeven zonodig weer goed vast om ervoor te zorgen dat de barbecue stevig staat.
- Gebruik nooit extreem veel kracht om het product in elkaar te zetten.
- Draai de schroeven niet te stevig vast.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als onderdelen ontbreken en beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de barbecue niet in afgesloten (woon) ruimten (bijv. thuis, in de tent, in woonwagens, caravans en boten). Doet u dat niet dan bestaat er levensgevaar door een mogelijke koolmonoxidevergiftiging.

● **Montage (afb. A–G)**

⚠ VOORZICHTIG! De koppen van de schroeven dienen voor uw veiligheid altijd naar buiten gericht te zijn, omdat er anders kans op verwondingen bestaat.

TIP: Draai pas na beëindiging van de montage alle schroeven stevig aan om ongewenste spanningen in het materiaal te voorkomen. Houd de moeren hierbij vast met een daarvoor geschikte sleutel.

● **Gebruik**

TIPS:

- Spoel de grillroosters **10** en **11** af met warm water met een beetje afwasmiddel voordat u de barbecue voor de eerste keer gebruikt.
- Wij bevelen u aan de barbecue voor het eerste gebruik te verhitten en de brandstof minstens 30 minuten door te laten gloeien.
- Leg pas etenswaren op de grillroosters **10** en **11** als de brandstof is bedekt met een laag as!
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

● **Brandstof aansteken**

⚠ OPGELET! VERBRANDINGSGEVAAR! Bij het aansteken met benzine of spiritus kan er zich door steekvlammen een oncontroleerbare hitte ontwikkelen. Gebruik daarom alleen ongevaarlijk verbrandingsmateriaal, zoals bijv. aanstekers van een vast materiaal. De barbecue moet tijdens het gebruik op een stabiele en stevige ondergrond staan.

i TIP: Voor perfect doorgeloeide barbecuekolen wordt gebruik van een houtskoolstarter aanbevolen (niet meegeleverd).

- Gebruik kwalitatief hoogwaardige producten met DIN-certificatie, zoals bijvoorbeeld DIN-gecertificeerde barbecuekolen of -briketten of DIN-gecertificeerde aanstekers van vast materiaal.

1. Leg kolen of briketten op het houtskoolrek **13**.
 2. Leg één of twee stukken vast aanmaakmateriaal op de aanwezige laag barbecuekolen resp. barbecuebriketten. Steek deze aan met een lucifer.
 3. Op deze brandstof moet na ongeveer 15 tot 20 minuten en witte aslaag ontstaan. Dit geeft aan dat de ideale gaartemperatuur is bereikt. Verdeel de brandstof met een daarvoor geschikt metalen werktuig gelijkmatig over de vuurschaal **5**.
 4. Leg de ingevette grillroosters **10** en **11** op hun plaats en begin met barbecueën.
- Bereid geen voedsel voordat de brandstof bedekt is met een laag as.

● Schoonmaken en onderhoud

- △ Laat het product volledig afkoelen voordat u het schoon gaat maken.
 - △ Zorg ervoor dat de barbecuekolen volledig opgebrand en afgekoeld zijn voordat u de as verwijdt en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en schuursporen kunnen achterlaten.
 - Giet na het barbecueën nooit direct koud water op de barbecuekolen om deze te blussen. Hierdoor kan het product beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of een fijne straal waternevel.
 - Gooi de koude as weg en maak het product regelmatig schoon, idealiter na ieder gebruik.
 - Verwijder de grillroosters **10** en **11** en maak ze goed schoon met stromend water. Droog ze daarna goed.

- Verwijder losse aanslag met een natte spons van het product.
- Gebruik daarna een zachte, schone doek om het product af te drogen. Zorg ervoor bij het droog wrijven geen krassen in de oppervlakken te maken.
- Maak er een gewoonte van de binnen- en buitenoppervlakken met warm sop schoon te maken.

● 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

(BE) **Service België**

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Introduzione Pagina 38

 Uso previsto Pagina 38

 Contenuto della confezione Pagina 38

 Descrizione dei componenti Pagina 38

 Dati tecnici Pagina 39

Istruzioni di sicurezza Pagina 39

Montaggio (vedi Fig. A–G) Pagina 42

Utilizzo Pagina 42

 Accensione del materiale combustibile Pagina 42

Pulizia e manutenzione Pagina 43

Smaltimento Pagina 44

Assistenza Pagina 44

BARBECUE A BOTTE A CARBONELLA

● **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. Scansionando questo codice

QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 525726_2504.

● **Uso previsto**

Il prodotto è idoneo esclusivamente alla preparazione di pietanze grigliate e solo a un utilizzo all'aperto. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o ad altri ambiti di utilizzo.

● **Contenuto della confezione**

- 1 Barbecue a botte a carbonella
- 1 Istruzioni di montaggio e manuale d'uso

● **Descrizione dei componenti**

Si prega di fare riferimento alle pagine pieghevoli.

- | | | |
|---|-----------------------|-----|
| 1 | Manico | × 1 |
| 2 | Supporto del manico | × 1 |
| 3 | Disco di ventilazione | × 2 |
| 4 | Coperchio | × 1 |

5	Braciere	× 1
6	Gamba superiore (anteriore)	× 2
7	Gamba superiore (posteriore)	× 2
8	Gamba a U	× 2
9	Gamba inferiore	× 4
10	Griglia superiore	
11	Griglia	× 1
12	Manico della griglia	× 2
13	Portacarbone	× 2
14	Supporto di collegamento	× 2
15	Tappo del piede	× 4

Materiale di montaggio:

A	Vite (M6 × 15)*	×7
B	Vite (M5 × 30)**	×14
C	Dado (M6)	×6
D	Dado (M5)*	×17
E	Cacciavite	
F	Chiave	

● Dati tecnici

Dimensioni (L × A × P):	60 × 95 × 79 cm
-------------------------	-----------------

* 1 pezzo di ricambio

** 2 pezzi di ricambio

Riempimento max. (braciere):	1 kg
Materia combustibile:	Solo carbone di legna o bricchette

INDICAZIONE: Usare SOLO carbone di legna o bricchette!



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

- Il barbecue a carbone può essere utilizzato solo con carbone di legna o bricchette di carbone secondo la norma DIN EN 1860-2.

⚠ ATTENZIONE! Tenere lontani bambini e animali domestici.

- Questo prodotto non è un giocattolo: Tenere fuori dalla portata dei bambini. I bambini possono non riconoscere i pericoli derivanti dal maneggio del prodotto.

- Si è cercato di evitare il più possibile la creazione di spigoli vivi durante la produzione di questo prodotto. Manipolare con cura i singoli componenti, in maniera da evitare qualsiasi infortunio o lesione durante il montaggio o l'uso.
- La confezione comprende numerose viti e altri piccoli componenti. Queste possono essere letali se vengono ingoiate o inalate.



Evitare pericolo di morte e di lesioni

⚠ ATTENZIONE! Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi, ma solo all'aperto!

⚠ ATTENZIONE! Per l'accensione iniziale o per una riaccensione non impiegare alcol o benzina! Utilizzare solo accenditori conformi alla norma EN 1860-3!

- Non utilizzare in ambienti chiusi!

- Tenersi a debita distanza da componenti incandescenti, poiché ogni contatto potrebbe provocare gravissime scottature.



Indossare sempre guanti da griglia o da cucina. Utilizzare guanti secondo le norme DPI (categoria protezione termica II, per es. DIN EN 407).

- Utilizzare utensili per la cucina su griglia dotati di impugnature lunghe e resistenti al calore.
- I liquidi infiammabili che vengono versati nella brace creano vampe o scoppietti. Non utilizzare mai liquidi infiammabili quali benzina o alcol. Non gettare sulla brace pezzi di carbonella imbevuti di liquidi infiammabili.
- Prestare attenzione alle proprie azioni ed essere sempre prudenti. Non utilizzare il prodotto se si è stanchi, distratti, o sotto l'effetto di droghe, alcol o farmaci. Solamente un attimo di distrazione durante l'uso

del prodotto può provocare gravi lesioni. Non lasciare mai il prodotto incustodito.



Evitare il rischio di incendio

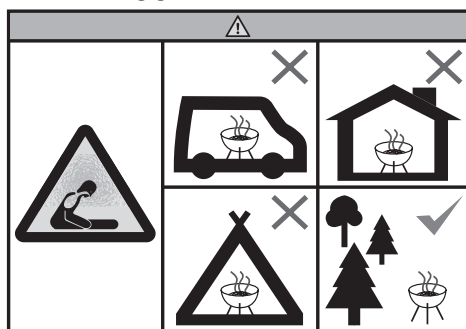
⚠ ATTENZIONE! Questo barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il funzionamento!

- Tenere un estintore e una cassetta di pronto soccorso a disposizione, per essere preparati nel caso di un incidente o di un incendio.
- Collocare il prodotto in modo che si trovi almeno a 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili.
- Riempire il prodotto con max. 1 kg di carbonella.
- Accendere la carbonella solo in zone protette dal vento.
- Assicurarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere.
- Non montare il prodotto su camper o su barche.



Evitare il rischio di danni materiali

- Durante l'utilizzo possono allentarsi le viti poco a poco, compromettendo la stabilità del prodotto. Controllare che le viti siano saldamente avvitate prima di ogni utilizzo. Eventualmente, stringere tutte le viti ancora una volta, per garantire che queste siano saldamente avvitate.
- Non impiegare forza durante il montaggio del prodotto.
- Non stringere le viti troppo forte.
- Non sedersi o salire sul prodotto.
- Non montare il prodotto in caso di componenti mancanti, danneggiati o consumati.



- Non utilizzare il barbecue in spazi limitati e/o in ambito domestico (per

es. casa, tenda, roulotte, camper, barca). In caso contrario sussiste pericolo di morte data la possibilità di avvelenamento da ossido di carbonio.

● **Montaggio (vedi Fig. A–G)**

⚠ **CAUTELA!** Per un montaggio sicuro la testa delle viti deve essere sempre rivolta verso l'esterno, altrimenti sussisterebbe un pericolo di lesione.

INDICAZIONE: Solo a montaggio concluso serrare tutte le viti per evitare inutili tensioni del materiale. Fissare i dadi con una chiave apposita.

● **Utilizzo**

INDICAZIONE:

- Sciacquare le griglie **10** e **11** con acqua tiepida prima di utilizzare la griglia per la prima volta.
- Consigliamo di riscaldare il barbecue prima del primo utilizzo e di lasciar bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.

- Non mettere il cibo sulle griglie **10** e **11** finché il combustibile non è coperto da uno strato di cenere!
- Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.

● **Accensione del materiale combustibile**

⚠ **ATTENZIONE! PERICOLO DI USTIONI!** Un'accensione con benzina o alcol può provocare scoppiettii fino a incendi incontrollabili. Utilizzare quindi solo materiali combustibili non pericolosi, come ad es. accendifuoco solidi. Durante l'utilizzo, il barbecue deve essere collocato su di una superficie stabile e fissa.

- ① **SUGGERIMENTO:** Per una brace perfetta si consiglia di utilizzare un camino per accensione (non contenuto nella fornitura).
- Utilizzare prodotti di qualità dotati di omologazione DIN, come ad esempio carbonella omologata DIN, mattonelle

di carbone omologate DIN o accendifuoco solidi omologati DIN.

1. Mettere il carbone o le bricchette sul portacarbone **13**.
2. Collocare uno o due accendifuoco solidi sullo strato di carbonella presente o sulle mattonelle di carbone. Accenderli con un fiammifero.
3. Dopo circa 15 o 20 minuti sul combustibile dovrebbe formarsi uno strato di cenere bianca. Questo è un segno che la temperatura di cottura ideale è stata raggiunta. Mediante un apposito utensile metallico distribuire uniformemente il combustibile nel braciere **5**.
4. Montare le griglie **10** e **11** oliate e cominciare a grigliare.
 - Non preparare alcun cibo finché il combustibile non è ricoperto da uno strato di cenere.

● **Pulizia e manutenzione**

- ⚠ Lasciar raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.

- ⚠ Accertarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere e di riporre il prodotto.
- Non utilizzare solventi forti o abrasivi né cuscinetti abrasivi che aggrediscono la superficie lasciando tracce di sfregamento.
- Dopo aver cucinato non gettare mai direttamente acqua fredda sulla carbonella per spegnerla. In caso contrario il prodotto potrebbe essere danneggiato. Utilizzare cenere vecchia, sabbia o irrorazione con acqua.
- Svuotare la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, se possibile dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere le griglie **10** e **11** e lavarle bene con acqua. Poi asciugare bene.
- Eliminare sedimenti sparsi dal prodotto con una spugna bagnata.
- Per l'asciugatura utilizzare un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici

durante l'asciugatura per strofinamento.

- Lavare le superfici interne ed esterne, in linea di massima, con dell'acqua calda saponata.

● **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

CH Assistenza Svizzera

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

MT Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt

Introducción Página 46

 Uso previsto Página 46

 Volumen de suministro Página 46

 Descripción de las piezas Página 46

 Datos técnicos Página 47

Indicaciones de seguridad Página 47

Montaje (Fig. A–G) Página 50

Uso Página 50

 Cómo encender el combustible Página 50

Limpieza y cuidado Página 51

Eliminación Página 52

Asistencia Página 52

BARBACOA DE CARBÓN

● 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. Escaneando este código QR

accederá directamente a la página web de servicio de Lidl (www.lidl-service.com), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 525726_2504.

● Uso previsto

El producto está diseñado exclusivamente para preparar platos a la parrilla al aire libre. Este producto no ha sido concebido para un uso comercial ni para otros usos diferentes al previsto.

● Volumen de suministro

- 1 Barbacoa de carbón
- 1 Manual de instrucciones y uso

● Descripción de las piezas

Observe las páginas desplegadas.

- | | | |
|---|---------------------------|-----|
| 1 | Asa | × 1 |
| 2 | Soporte para asa | × 1 |
| 3 | Disco de ventilación | × 2 |
| 4 | Tapa | × 1 |
| 5 | Brasero | × 1 |
| 6 | Pata superior (delantera) | × 2 |

- | | | |
|----|------------------------------|-----|
| 7 | Pata superior (trasera) | × 2 |
| 8 | Pata con forma de U | × 2 |
| 9 | Pata inferior | × 4 |
| 10 | Rejilla superior de parrilla | |
| 11 | Rejilla de parrilla | × 1 |
| 12 | Asa de rejilla de parrilla | × 2 |
| 13 | Soporte para carbón vegetal | × 2 |
| 14 | Soporte de unión | × 2 |
| 15 | Tapa para pata | × 4 |

Material de montaje:

- | | | |
|---|----------------------|------|
| A | Tornillo (M6 × 15)* | × 7 |
| B | Tornillo (M5 × 30)** | × 14 |
| C | Madre (M6) | × 6 |
| D | Madre (M5)* | × 17 |
| E | Atornilladora | |
| F | Llave de tuercas | |

Datos técnicos

Medidas (An × Al × P):	60 × 95 × 79 cm
Llenado máx. (brasero):	1 kg

Combustible:	Solo carbón vegetal o briquetas
--------------	---------------------------------

NOTA: ¡ÚNICAMENTE utilice carbón vegetal o briquetas!



Indicaciones de seguridad

¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!

- La parrilla de carbón vegetal solo puede utilizarse con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal conforme a la norma DIN EN 1860-2.

⚠ ¡ATENCIÓN! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

- El producto no es un juguete, no debe estar en manos de los niños. Los niños no son conscientes de los riesgos potenciales asociados al manejo de este producto.
- En la fabricación se ha hecho todo lo posible para evitar que el producto presente

* 1 pieza como repuesto

** 2 piezas como repuesto

bordes afilados. Tenga cuidado al manipular las piezas para evitar accidentes y lesiones durante el montaje y el uso del producto.

- En el volumen de suministro se incluye una variedad de tornillos y otras piezas pequeñas. Estas pueden suponer un peligro de muerte por ingestión o inhalación.

Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte

⚠ ¡ATENCIÓN! Riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. ¡Utilice la barbacoa solo al aire libre y nunca en habitaciones cerradas!

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reavivar el fuego! ¡Utilizar solo encendedores conforme a la norma EN 1860-3!

- ¡No utilizar en habitaciones o espacios cerrados!
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a las piezas calientes ya que

cualquier contacto con ellas podría provocar quemaduras graves.



Utilice siempre guantes para parrilla o de cocina. Utilice guantes conforme a las normas EPI (protección térmica categoría II, p. ej., DIN EN 407).

- Utilice siempre utensilios para parrilla con asas largas y termorresistentes.
- Los líquidos inflamables que se derramen en las brasas darán lugar a llamas vivas o explosiones. Nunca utilice líquidos encendedores como gasolina o alcohol. No añada trozos de carbón empapados en líquido inflamable a las brasas.
- Preste siempre atención a lo que hace y actúe con precaución. No utilice el producto si está desconcentrado, bajo la influencia de medicamentos, drogas o alcohol o si muestra síntomas de cansancio. Cualquier momento de descuido durante la

utilización del producto puede provocar lesiones graves. No deje el producto sin supervisión en ningún momento.



Evite el riesgo de incendio

⚠ ¡ATENCIÓN! Esta barbacoa se calienta mucho. ¡Por ello no debe moverse durante su uso!

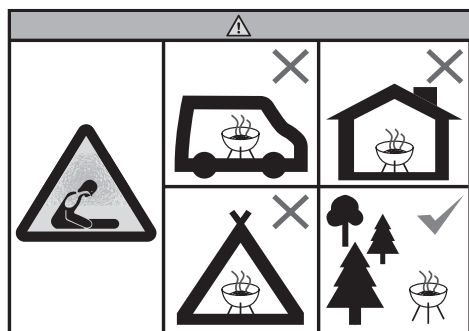
- Mantenga preparados un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar listo en caso de un accidente o incendio.
- Coloque el producto, de modo que se encuentre a una distancia mínima de 1 m con respecto a materiales fácilmente inflamables.
- Llene el producto con un máx. de 1 kg de carbón.
- Encienda el carbón solo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón esté completamente apagado y frío antes de retirar las cenizas.

- No monte el producto en autocaravanas ni en embarcaciones.



Disminuya el riesgo de daños materiales

- Con el uso, los tornillos pueden ir aflojándose gradualmente y mermar la estabilidad del producto. Compruebe la firmeza de los tornillos antes de cada uso. Si fuese necesario apriete todos los tornillos de nuevo para garantizar que estén firmemente alojados en su sitio.
- En ningún caso aplique una fuerza excesiva para montar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.
- No se siente ni se apoye sobre el producto.
- No utilice el producto si faltan piezas o si estas presentan desperfectos o desgastes.



- No utilice la parrilla en espacios limitados y/o habitats (p. ej., casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, embarcaciones). Si lo hace, existe peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

● **Montaje (Fig. A–G)**

⚠ ¡CUIDADO! Por su seguridad, las cabezas de los tornillos deben quedar siempre hacia fuera ya que de lo contrario existiría peligro de lesiones.

NOTA: Apriete firmemente todos los tornillos después de finalizar el montaje para evitar tensiones indeseadas en el material. Fije las tuercas utilizando una llave inglesa adecuada.

● **Uso**

NOTAS:

- Enjuague las rejillas de parrilla **10** y **11** con agua de lavado caliente antes de utilizar la parrilla por primera vez.
- Recomendamos calentar la barbacoa antes del primer uso y dejar que el combustible arda sin llama durante al menos 30 minutos.
- Coloque el alimento en las rejillas de parrilla **10** y **11** ¡solo cuando el combustible esté cubierto con una capa de ceniza!
- Antes del uso, coloque la barbacoa sobre una base nivelada y segura.

● **Cómo encender el combustible**

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡PELIGRO DE QUEMADURAS!

Al encender el fuego con gasolina o alcohol pueden producirse explosiones que generarán calor de manera descontrolada. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros como, p. ej., pastillas de encendido.

La parrilla debe colocarse sobre una superficie estable y firme mientras se utiliza.

❗ **CONSEJO:** Para que el carbón arda perfectamente sin llama, se recomienda el uso de un encendedor de chimenea (no incluido en el volumen de suministro).

■ Utilice productos de calidad con homologación conforme a la norma DIN, por ej.: carbón, briquetas o pastillas de encendido homologados conforme a la norma DIN.

1. Coloque el carbón o las briquetas en el soporte para carbón vegetal [13].
2. Coloque una o dos pastillas de encendido en la capa creada de carbón o briquetas. Enciéndalas con una cerilla.
3. Sobre el combustible se formará una capa de ceniza blanca transcurridos unos 15 a 20 minutos. Esto es indicativo de que se ha alcanzado la temperatura de cocción ideal. Distribuya uniformemente el combustible

en el brasero [5] con una herramienta de metal apropiada.

4. Monte las rejillas de parrilla [10] y [11] engrasadas y empiece con el asado.

■ No prepare ningún alimento hasta que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.

● Limpieza y cuidado

⚠ Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.

⚠ Asegúrese de que el carbón se haya apagado y enfriado por completo antes de retirar las cenizas y guardar el producto.

■ No utilice ningún cepillo o limpiador disolvente abrasivo y fuerte, ya que estos pueden dañar la superficie y dejar marcas.

■ Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón para apagarlo. De lo contrario podría dañar el producto. Utilice cenizas viejas, arena o agua muy pulverizada.

- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto periódicamente, a ser posible después de cada uso.
- Quite las rejillas de parrilla **10** y **11** y límpielas a fondo con agua de lavado. A continuación, séquelas minuciosamente.
- Elimine los restos pegados en el producto con una esponja húmeda.
- Utilice un paño suave y limpio para secarlo. No arañe la superficie al frotarla para secarla.
- Limpie las superficies interiores y exteriores con agua caliente jabonosa.

● Eliminación

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

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



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

Introdução	Página	54
Utilização adequada	Página	54
Conteúdo da embalagem	Página	54
Descrição das peças	Página	54
Dados técnicos	Página	55
Indicações de segurança	Página	55
Montagem (imag. A–G)	Página	58
Utilização	Página	58
Acender combustível	Página	58
Limpeza e manutenção	Página	59
Eliminação	Página	60
Assistência Técnica	Página	60

GRELHADOR A CARVÃO VEGETAL

● **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. Ao digitalizar este código QR, será direcionado diretamente

para o site de assistência da Lidl (www.lidl-service.com), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 525726_2504.

● **Utilização adequada**

O produto destina-se apenas a preparar alimentos que possam ser grelhados e apenas a ser utilizado ao ar livre. O produto não é indicado para uma utilização comercial ou para outras áreas de utilização.

● **Conteúdo da embalagem**

- 1 Grelhador a carvão vegetal
- 1 Montagem e manual de instruções

● **Descrição das peças**

Atenção às laterais desdobráveis.

- | | | |
|---|---------------------------|-----|
| 1 | Pega | × 1 |
| 2 | Suporte da pega | × 1 |
| 3 | Disco de ventilação | × 2 |
| 4 | Tampa | × 1 |
| 5 | Bandeja de fogo | × 1 |
| 6 | Perna superior (frontal) | × 2 |
| 7 | Perna superior (traseira) | × 2 |

8	Perna em forma de U	× 2
9	Perna inferior	× 4
10	Grelha superior	
11	Grelha	× 1
12	Pega da grelha	× 2
13	Suporte para carvão vegetal	× 2
14	Suporte de ligação	× 2
15	Tampa do pé	× 4

Material de montagem:

A	Parafuso (M6 × 15)*	× 7
B	Parafuso (M5 × 30)**	× 14
C	Mãe (M6)	× 6
D	Mãe (M5)*	× 17
E	Aparafusadora	
F	Chave de fendas	

● Dados técnicos

Dimensões (L × A × P):	60 × 95 × 79 cm
Enchimento máx (bandeja de fogo):	1 kg
Combustível:	Apenas carvão ou briquetes

NOTA: Utilize APENAS carvão ou briquetes!



Indicações de segurança

GUARDAR TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INDICAÇÕES PARA O FUTURO!

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

⚠ ATENÇÃO! Mantenha crianças e animais de estimação fora do alcance.

- Este produto não é um brinquedo e deve ser mantido fora do alcance de crianças. As crianças podem não ser capazes de reconhecer os perigos que advêm do manuseamento deste produto.
- Na construção foram feitos todos os esforços para evitar cantos afiados neste produto. Tenha cuidado no manuseamento das peças

* 1 unidade como peça de substituição

** 2 unidade como peça de substituição

individuais, de modo a evitar acidentes ou ferimentos durante a montagem e a utilização.

- No material fornecido encontram-se vários parafusos e outras peças pequenas. Estes podem ser fatais em caso de ingestão ou inalação.



Evite o perigo de morte e de ferimentos

⚠ ATENÇÃO! Perigo de envenenamento por monóxido de carbono. O grelhador não deve ser utilizado em espaços fechados, mas apenas ao ar livre!

⚠ ATENÇÃO! Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender! Utilize apenas acendalhas conforme a norma EN 1860-3!

- Não utilizar em espaços fechados!
- Mantenha uma distância segura em relação a peças quentes, pois caso contrário o contacto pode causar queimaduras sérias.



Use sempre luvas para grelhador ou de cozinha. Utilize luvas de acordo com as regulamentações EPI (proteção térmica classe II, p. ex., DIN EN 407).

- Utilize sempre utensílios para grelhar com pegas compridas e resistentes ao calor.
- Líquidos inflamáveis que são colocados na brasa criam chamas ou pequenas explosões. Jamais utilize líquidos inflamáveis como gasóleo ou álcool. Não coloque carvão com líquidos inflamáveis na brasa.
- Seja sempre prudente e preste atenção àquilo que faz. Não utilize o produto quando estiver distraído, cansado ou sob a influência de drogas, álcool ou de medicamentos. Mesmo um pequeno descuido, durante a utilização do produto, pode causar ferimentos graves. Nunca deixe o produto sem vigilância.



Evite o perigo de incêndio

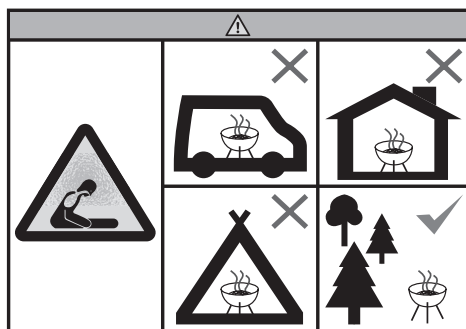
⚠ ATENÇÃO! Este grelhador fica muito quente e não pode ser deslocado durante o funcionamento!

- Tenha à mão um extintor e uma caixa de primeiros socorros, para que possa estar preparado no caso de um acidente ou fogo.
- Coloque o produto de maneira a ter no mínimo 1 m de distância do material facilmente inflamável.
- Encha o produto com uma quantidade máxima de 1 kg de carvão.
- Acenda o carvão apenas em áreas protegidas do vento.
- Certifique-se de que o carvão queime completamente e esteja arrefecido antes de remover as cinzas.
- Não monte o produto em caravanas ou no chão.



Evite o perigo de danificação dos materiais

- Durante a utilização, os parafusos podem soltar-se gradualmente e afetar a estabilidade do produto. Antes de cada utilização, assegure-se de que os parafusos estão bem fixos. Se necessário, volte a apertar todos os parafusos para garantir o estado seguro.
- Não aplique força para montar o produto.
- Não aperte demasiado os parafusos.
- Não fique em pé nem se sente no produto.
- Não utilize o produto quando peças faltarem, estejam danificadas ou gastas.



- Não utilize o grelhador em espaços limitados e/ou espaços de habitação (p.ex., casa, tenda, caravana, autocaravana, barco). Caso contrário, existe perigo de morte devido ao envenenamento por monóxido de carbono.

● **Montagem (imag. A–G)**

⚠ CUIDADO! Para a sua segurança, as cabeças dos parafusos devem apontar sempre para fora, pois caso contrário existe perigo de ferimentos.

NOTA: Após a conclusão da montagem aperte todos os parafusos a fim de evitar a tensão indesejada do material. Ajuste as porcas com uma chave de parafusos apropriada.

● **Utilização**

NOTAS:

- Lave as grelhas **10** e **11** com água morna, antes de utilizar o grelhador pela primeira vez.
- Antes da utilização recomendamos que o grelhador seja aquecido e

que o combustível aqueça no mínimo 30 minutos.

- Coloque os alimentos nas grelhas **10** e **11** apenas quando o combustível estiver coberto com uma camada de cinzas!
- Antes da utilização coloque o grelhador numa superfície nivelada e segura.

● **Acender combustível**

⚠ ATENÇÃO! PERIGO DE QUEIMADURAS!

Ao acender com gásóleo ou álcool, podem ocorrer pequenas explosões ou calor descontrolado.

Utilize, portanto, somente materiais de combustão não perigosos como, por exemplo, acendalha sólida. O grelhador precisa estar sobre uma superfície estável e plana ao ser utilizado.

- ① **DICA:** Para obter uma boa brasa recomendamos que utilize um acendedor de carvão tipo chaminé (não fornecido).
- Utilize produtos com certificação DIN como, por exemplo, carvão com selo

DIN, briquetes com selo DIN ou acendedores sólidos com selo DIN.

1. Coloque carvão ou briquetes no suporte para carvão vegetal **[13]**.
2. Insira um ou dois acendedores sólidos na camada de carvão ou briquetes. Acenda com um fósforo.
3. O combustível deve apresentar após aprox. 15 a 20 minutos uma camada branca de cinza. Isto é um sinal de que a temperatura ideal para o cozimento foi atingida. Espalhe, de forma regular, o material combustível na bandeja de fogo **[5]** com uma ferramenta de metal apropriada.
4. Monte as grelhas **[10]** e **[11]** untadas com gordura e comece a grelhar.
 - Não prepare alimentos enquanto o combustível não estiver coberto por uma camada de cinzas.

● Limpeza e manutenção

- ⚠ Deixar o produto arrefecer completamente antes de o limpar.
- ⚠ Certifique-se de que o carvão esteja completamente queimado e arrefecido antes de eliminar a cinza e armazenar o produto.
- Não utilize solventes fortes e abrasivos ou esfregões porque podem danificar as superfícies deixando tudo riscado.
- Jamais coloque água fria na brasa logo após grelhar para apagá-la. Senão o produto pode ser danificado. Utilize cinzas velhas, areia ou um pequeno jato de água.
- Esvazie as cinzas frias e limpe o produto regularmente após cada utilização.
- Remova as grelhas **[10]** e **[11]** e limpe-as bem com água de enxaguamento. De seguida, seque bem.
- Remova a sujidade solta no produto com uma esponja macia.

- Utilize um pano macio e limpo para secar. Não risque a superfície ao secar.
- Limpe as superfícies interiores e superiores com água quente e sabão.

● **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