

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG09967

Version: 11/2023

IAN 435367_2304



GRILL MEISTER



HOLZKOHLE- KOMFORTGRILL

DE AT CH

HOLZKOHLE- KOMFORTGRILL

Montageanleitung

FR CH

BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

Instructions d'assemblage

IT CH

BARBECUE A CARBONELLA

Istruzioni di assemblaggio

IAN 435367_2304

1 

DE/AT/CH	Montageanleitung	Seite	3
FR/CH	Instructions d'assemblage	Page	10
IT/CH	Istruzioni di assemblaggio	Pagina	16

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

HOLZKOHLE- KOMFORTGRILL

● 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

- 1 Deckelgriff
- 2 Holzkohlebehälter Bodenleiste
- 3 Deckel
- 4 Thermometer
- 5 2 x Oberes Scharnier
- 6 Warmhalterost
- 7 2 x Grillrost
- 8 2 x Unteres Scharnier
- 9 Rückwand
- 10 Rechte Wand
- 11 Holzkohlekasten
- 12 Linke Wand
- 13 Flaschenöffner
- 14 Verschlussplatte
- 15 Holzkohletürriffeinfassung
- 16 Holzkohletürriff
- 17 Holzkohlekastenkurbel
- 18 Vorderwand
- 19 Linkes hinteres Bein
- 20 4 x Lüftungsscheibe

- 21 Seitenablage
- 22 Rechtes vorderes Bein
- 23 Holzkohlebehälter Bodenleiste
- 24 Seitlicher Griff
- 25 Linkes vorderes Bein
- 26 Aschekastengriff
- 27 Aschekasten
- 28 2 x Horizontale Stützstange
- 29 Unteres Gestell
- 30 Rechtes hinteres Bein
- 31 2 x Rad
- 32 Radachse
- 33 2 x Vordere Radstandskappe
- 34 2 x Radabdeckung
- 35 Verbinder für Holzkohlekastenkurbel
- 36 Holzkohlebehälter Draht

● Technische Daten

Maße: ca. 106 cm × 103 cm × 68 cm
(B × H × T)

Max. Befüllung
(Feuerschale): 1,35 kg

Max. Belastung
(Lagerort): 5 kg

Brennstoff: Grillkohle

ⓘ Hinweis: Es darf nur Holzkohle verwendet werden.

● Lieferumfang

- 1 Holzkohle- komfortgrill
- 1 Montagematerial-Set
- 1 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.

⚠ 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. Grillgerät 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.
- 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 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.



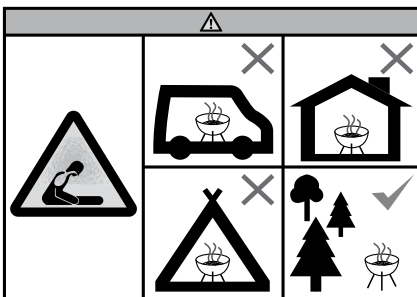
Vermeiden Sie Brandgefahr

- ⚠️ ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
 - Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
 - Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
 - Befüllen Sie das Produkt mit max. 1,35 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 – U)

⚠ 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:

- Waschen Sie den Warmhalterost **[6]** und den Grillrost **[7]** vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Wir empfehlen, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Je nach Art des Grillguts lassen Sie den Deckel offen oder geschlossen. Bei einer längeren Garzeit des Grillguts empfehlen wir, den Deckel zu schließen. Das Thermometer auf dem Deckel zeigt die Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch wird. Überwachen Sie das Grillgut regelmäßig.
- Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsscheiben **[20]** an den Seiten des Deckels und an der Feuerschale.
- Stellen Sie das Grillgerät 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.

- ❗ **Hinweis:** 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. Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Holzkohlekasten **11** auf.
 2. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
 3. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann den Holzkohlekasten **11** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
 4. Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brennmaterial mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig im Holzkohlekasten **11**.
 5. Platzieren Sie den Grillrost **7** und stellen Sie mit der Holzkohlekastenkurbel **17** die gewünschte Höhe ein, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.
Drehen Sie die Holzkohlekastenkurbel im Uhrzeigersinn, um den Holzkohlekasten **11** anzuheben.
Drehen Sie die Holzkohlekastenkurbel entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Holzkohlekasten abzusenken.

❗ **Hinweis:** Wenn Sie die Höhe des Grills mit dem Kurbelgriff an der Vorderseite verstellen, können Sie die Grilltemperatur zusätzlich zur Verwendung des Deckels weiter regulieren.

6. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
7. Sie können die vordere Tür zum Nachfüllen der Holzkohle öffnen, indem Sie den Holzkohletürgriff **16** verwenden.

● 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.
 - Nehmen Sie den Grillrost **7** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
 - Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
 - Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
 - Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

● **Entsorgung**

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

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

● **Service**

Ⓓ **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

Ⓐ **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

Ⓒ **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	11
Utilisation prévue	Page	11
Description des pièces	Page	11
Caractéristiques techniques	Page	11
Contenu de la livraison	Page	11
Notes de sécurité	Page	12
Prévenez le danger de mort et le risque de blessures	Page	12
Prévenir les incendies	Page	13
Évitez les risques de dommages matériels	Page	13
Montage (voir Fig. A – U)	Page	14
Utilisation	Page	14
Allumez le combustible	Page	14
Nettoyage et entretien	Page	15
Mise au rebut	Page	15
Service après-vente	Page	15

BARBECUE CONFORT AU 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 adaptés aux grillades, et est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. La pompe n'est pas adaptée à un usage commercial ou à toute autre utilisation.

● **Description des pièces**

- 1 Poignée du couvercle
- 2 Barre inférieure du bac à charbon de bois
- 3 Couvercle
- 4 Thermomètre
- 5 2 x Charnière supérieure
- 6 Grille de réchauffage
- 7 2 x Grille de cuisson
- 8 2 x Charnière inférieure
- 9 Panneau arrière
- 10 Panneau droit
- 11 Bac à charbon de bois
- 12 Panneau gauche
- 13 Décapsuleur
- 14 Plaque de verrouillage
- 15 Facette de la poignée de la porte du compartiment à charbon de bois
- 16 Poignée de la porte du compartiment à charbon de bois
- 17 Manivelle du bac à charbon de bois
- 18 Panneau avant
- 19 Pied gauche arrière
- 20 4 x Orifice d'aération

- 21 Tablette latérale
- 22 Pied droit avant
- 23 Barre inférieure du bac à charbon de bois
- 24 Poignée latérale
- 25 Pied gauche avant
- 26 Poignée du bac à cendres
- 27 Bac à cendres
- 28 2 x Barre de support horizontale
- 29 Étagère inférieure
- 30 Pied droit arrière
- 31 2 x Roue
- 32 Axe de la roue
- 33 2 x Capuchon de la base de la roue avant
- 34 2 x Enjoliveur de roue
- 35 Connecteur de la manivelle du bac à charbon de bois
- 36 Fil du bac à charbon de bois

● **Caractéristiques techniques**

Dimensions : env.
106 cm x 103 cm x 68 cm
(l x h x p)

Capacité max
(vasque à feu) : 1,35 kg

Charge max.
(point de stockage) : 5 kg

Carburant : charbon de bois

i Remarque : N'utilisez que du charbon de bois.

● **Contenu de la livraison**

- 1 Barbecue confort au charbon de bois
- 1 Kit de matériel d'assemblage
- 1 Manuel



Notes de sécurité


CONSERVEZ TOUTES DES NOTES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR TOUTE 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.

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



Prévenez le danger de mort et le risque de blessures

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone N'utilisez pas le barbecue en intérieur, mais uniquement à l'extérieur !
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- Ne pas utiliser en intérieur !
- Gardez une distance adéquate avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- De la graisse chaude peut s'écouler de la vasque à feu pendant l'utilisation. Restez à une distance adéquate, car vous risquez de vous brûler gravement.
-  Portez toujours des gants de barbecue ou des maniques. Les gants doivent être conformes à la réglementation EPI (catégorie II de protection contre la chaleur, par exemple la norme DIN EN 407).

- Utilisez toujours des ustensiles de barbecue avec des manches longs et résistants à la chaleur.
- Verser des liquides inflammables dans les braises provoquera des jets de flammes ou des explosions. N'utilisez jamais de liquide d'allumage tel que l'essence ou l'alcool à brûler. N'ajoutez pas au feu du charbon de bois imbibé d'essence à briquet.
- Restez vigilant à tout moment, soyez toujours conscient de ce que vous faites. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes déconcentré, fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.
- Installez le barbecue sur une base solide et de niveau avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m des matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec 1,35 kg maximum de charbon de bois.
- Allumez le charbon de bois uniquement dans un endroit protégé du vent.
- Assurez-vous que le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres.
- N'installez pas le produit dans une caravane ou sur un bateau.



Évitez les risques de dommages matériels

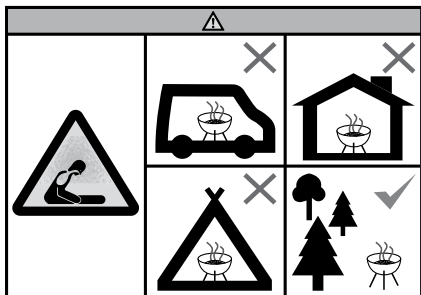
- Les vis peuvent se desserrer progressivement à l'usage et affecter la stabilité du produit. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, serrez toutes les vis pour assurer la stabilité.
- Ne forcez pas lorsque vous assemblez le produit.
- Ne serrez pas trop les vis.
- Ne vous asseyez pas ou ne vous tenez pas debout sur le produit.



Prévenir les incendies

- ▲ **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou d'incendie.

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



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

● Montage (voir Fig. A – U)

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

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

● Utilisation

📌 Remarques :

- Lavez la grille de réchauffage [6] et la grille de cuisson [7] avec de l'eau de vaisselle chaude avant la première utilisation.
- Nous vous recommandons de chauffer le grill avant la première utilisation et de laisser le combustible se consumer pendant au moins 30 minutes.

- Ne placez les aliments sur le grill que lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !
- Selon le type d'aliments à griller, laissez le couvercle ouvert ou fermé. S'il faut plus de temps pour cuire l'aliment à griller, nous vous recommandons de fermer le couvercle. Le thermomètre situé sur le couvercle indique la température dans le compartiment de cuisson. Veillez à ce que la température ne soit pas trop élevée. Surveillez régulièrement les aliments.
- Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide des orifices d'aération [20] situés sur les côtés du couvercle et sur la vasque à feu.
- Placez le grill sur une surface solide et plane avant de l'utiliser.

● Allumez le combustible

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

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

- Utilisez des produits de qualité homologués DIN, tels que du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des allume-feu homologués DIN.
1. Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur le bac à charbon de bois [11].
 2. Placez un ou deux allume-feu sur la couche de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les avec une allumette.
 3. Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite petit à petit le bac à charbon de bois [11] avec du charbon de bois ou des briquettes

4. Une couche de cendres blanche doit se former sur le combustible après 15 à 20 minutes. Cela signifie que la température de cuisson parfaite a été atteinte. Répartissez le combustible de manière égale dans le bac à charbon de bois [11] à l'aide d'un outil métallique approprié.
5. Placez la grille de cuisson [7] et réglez la hauteur souhaitée en ajustant la manivelle du bac à charbon de bois [17] avant de commencer à griller.

Tournez la manivelle du bac à charbon de bois dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever le bac à charbon de bois [11].

Tournez la manivelle du bac à charbon de bois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser

- ❗ Remarque :** Le réglage de la hauteur du grill à l'aide de la manivelle située à l'avant vous permet de contrôler davantage la température de cuisson en plus de l'utilisation du couvercle.
6. Ne cuisez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
 7. Vous pouvez ouvrir la porte avant à l'aide de la poignée de porte du compartiment à charbon de bois [16] pour remplir à nouveau en charbon de bois.

● Nettoyage et entretien

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le charbon de bois est complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.
- N'utilisez pas de solvants ou de tampons à récurer forts ou abrasifs, car ils endommageraient les surfaces et laisseraient des traces.
- Ne versez jamais d'eau froide directement sur le charbon de bois après la cuisson pour l'éteindre. Le produit pourrait sinon être endommagé. Utilisez des vieilles cendres, du sable ou de l'eau pulvérisée.

- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Retirez la grille de cuisson [7] et nettoyez-la soigneusement avec de l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Enlevez les dépôts présents sur le produit avec une éponge humide.
- Séchez avec un chiffon doux et propre. Ne rayez pas les surfaces lors du séchage.
- Nettoyez généralement l'intérieur et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse.

● Mise au rebut

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

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

● 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	17
Destinazione d'uso	Pagina	17
Descrizione del prodotto	Pagina	17
Specifiche tecniche	Pagina	17
Contenuto dell'imballaggio	Pagina	17
Avvertenze di sicurezza	Pagina	17
Rischio di lesioni gravi o mortali	Pagina	18
Rischio di incendio	Pagina	19
Danni materiali	Pagina	19
Assemblaggio (Fig. A – U)	Pagina	20
Utilizzo	Pagina	20
Accensione del combustibile	Pagina	20
Pulizia e manutenzione	Pagina	21
Smaltimento	Pagina	21
Assistenza	Pagina	21

BARBECUE 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.

● **Destinazione d'uso**

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

● **Descrizione del prodotto**

- 1 Impugnatura del coperchio
- 2 Barra inferiore del vassoio del carbone
- 3 Coperchio
- 4 Termometro
- 5 2 x Cerniera superiore
- 6 Griglia di riscaldamento
- 7 2 x Griglia di cottura
- 8 2 x Cerniera inferiore
- 9 Pannello posteriore
- 10 Pannello destro
- 11 Vassoio del carbone
- 12 Pannello sinistro
- 13 Apribottiglie
- 14 Dispositivo di bloccaggio
- 15 Mascherina dell'impugnatura dello sportello del carbone
- 16 Impugnatura dello sportello del carbone
- 17 Manovella del vassoio del carbone
- 18 Pannello anteriore
- 19 Gamba posteriore sinistra
- 20 4 x Presa d'aria
- 21 Ripiano laterale
- 22 Gamba anteriore destra
- 23 Barra inferiore del vassoio del carbone

- 24 Impugnatura laterale
- 25 Gamba anteriore sinistra
- 26 Impugnatura del vassoio della cenere
- 27 Vassoio della cenere
- 28 2 x Barra di supporto orizzontale
- 29 Ripiano inferiore
- 30 Gamba posteriore destra
- 31 2 x Ruota
- 32 Asse delle ruote
- 33 2 x Cappuccio base ruota anteriore
- 34 2 x Coprimozzo
- 35 Connettore della manovella del vassoio del carbone
- 36 Vassoio del carbone

● **Specifiche tecniche**

Dimensioni: circa
106 cm x 103 cm x 68 cm
(l x h x p)

Capacità max
(braciere): 1,35 kg

Carico max
(punto di
stoccaggio): 5 kg

Combustibile: Carbone

ⓘ Nota: utilizzare solo carbone.

● **Contenuto dell'imballaggio**

- 1 Barbecue a carbonella
- 1 Dispositivi di assemblaggio
- 1 Manuale



Avvertenze di sicurezza

**CONSERVARE TUTTE LE
ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE
PER RIFERIMENTO FUTURO!**

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

⚠ AVVERTENZA! Tenere a distanza bambini e animali domestici.


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



Rischio di lesioni gravi o mortali

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

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

- Non usare in interni.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti caldi per evitare il rischio di ustioni da contatto.
- Il grasso caldo può fuoriuscire dal braciere durante l'uso. Mantenere una distanza sufficiente per evitare il rischio di ustioni gravi.
-  Indossare guanti da barbecue o da forno. I guanti devono essere conformi al regolamento DPI (categoria II protezione dal calore, ad es. DIN EN 407).
- Usare utensili per barbecue con impugnature lunghe e resistenti al calore.

- Il versamento di liquidi infiammabili sulle braci causa fiammate o esplosioni. Non usare carburanti liquidi come benzina o alcol. Non aggiungere al fuoco carbone imbevuto di carburante liquido.
- Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo. Non usare il prodotto se si è stanchi, distratti o sotto l'influenza di droghe, alcol o medicinali. Un solo momento di disattenzione durante l'uso del prodotto comporta il rischio di lesioni gravi. Non lasciare il prodotto incustodito.



Rischio di incendio

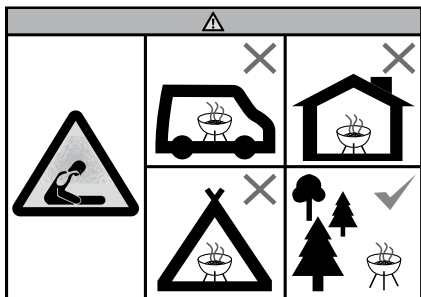
- AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo; non spostarlo durante l'uso.
- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso per poter intervenire immediatamente in caso di incendio o incidenti.
 - Installare il barbecue su una base salda e a livello prima dell'uso.
 - Installare il prodotto ad almeno 1 metro di distanza da materiali altamente infiammabili.

- Riempire il prodotto con non più di 1,35 kg di carbone.
- Accendere il carbone esclusivamente in un'area riparata dal vento.
- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere.
- Non installare il prodotto all'interno di roulotte o imbarcazioni.



Danni materiali

- Le viti possono allentarsi gradualmente con l'uso, riducendo la stabilità del prodotto. Verificare che le viti siano serrate prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrarle per assicurare la stabilità del prodotto.
- Non applicare una forza eccessiva durante l'assemblaggio del prodotto.
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sedersi né salire sul prodotto.
- Non usare il prodotto se alcune parti sono mancanti, danneggiate o usurate.



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

● **Assemblaggio (Fig. A – U)**

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

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

● **Utilizzo**

ⓘ Note

- Lavare la griglia di riscaldamento [6] e la griglia di cottura [7] con acqua calda e detersivo per piatti prima di usarle per la prima volta.
- Prima del primo utilizzo, si raccomanda di preriscaldare il barbecue e di lasciare il carbone acceso per almeno 30 minuti.
- Attendere che il carbone sia ricoperto da uno strato di cenere prima di posizionare gli alimenti sulla griglia.

- Lasciare il coperchio aperto o chiuso a seconda del tipo di alimento. Se gli alimenti richiedono un lungo tempo di cottura, si raccomanda di chiudere il coperchio. Il termometro sul coperchio indica la temperatura all'interno dell'area di cottura. Assicurarsi che la temperatura non sia eccessivamente elevata. Controllare gli alimenti a intervalli regolare.
- Regolare la temperatura dell'area di cottura con le prese d'aria [20] situate ai lati del coperchio e sul braciere.
- Installare il barbecue su una base solida e a livello prima dell'uso.

● **Accensione del combustibile**

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI!

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

ⓘ NOTA: per garantire una combustione uniforme del carbone, si raccomanda di usare una ciminiera di accensione (non inclusa).

- Utilizzare carbone, mattonelle di carbone e/o accendifuoco di alta qualità e certificati DIN.

1. Impilare alcune mattonelle di carbone sul vassoio del carbone [11].
2. Posizionare uno o due accendifuoco sullo strato di carbone o di mattonelle. Accenderli con un fiammifero.
3. Lasciare bruciare gli accendifuoco per 2-4 minuti. Quindi aggiungere altro carbone o altre mattonelle, poco alla volta, nel vassoio del carbone [11].

4. Dopo 15-20 minuti si formerà uno strato di cenere sul combustibile. Ciò indica il raggiungimento della temperatura ottimale per la cottura. Distribuire uniformemente il carburante nel vassoio del carbone [11] usando un utensile metallico appropriato.
 5. Inserire la griglia di cottura [7] e regolare l'altezza del vassoio del carbone con l'apposita manovella [17] prima di iniziare la cottura.
Ruotare la manovella in senso orario per sollevare il vassoio del carbone [11].
Ruotare la manovella in senso antiorario per abbassare il vassoio del carbone.
- i** **Nota:** regolare l'altezza della griglia con la manopola sulla parte anteriore permette di controllare ulteriormente la temperatura di cottura in aggiunta all'uso del coperchio.
6. Non iniziare la cottura se sul combustibile non è presente uno strato di cenere.
 7. Per aggiungere altro carbone, aprire lo sportello del carbone con l'apposita impugnatura [16].

● **Pulizia e manutenzione**

- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere e riporre il prodotto.
- Non usare pagliette metalliche o solventi abrasivi o aggressivi per evitare di danneggiare o graffiare le superfici.
- Non versare acqua fredda direttamente sul carbone per spegnerlo al termine della cottura perché il prodotto può subire danni. Usare cenere spenta, sabbia o acqua nebulizzata.

- Rimuovere la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia di cottura [7] e lavarla accuratamente con acqua e detersivo per piatti, quindi asciugarla completamente.
- Rimuovere eventuali depositi sul prodotto con una spugna umida,
- quindi passare un panno pulito e asciutto. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- Pulire le superfici interne ed esterne con acqua calda e detersivo.

● **Smaltimento**

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

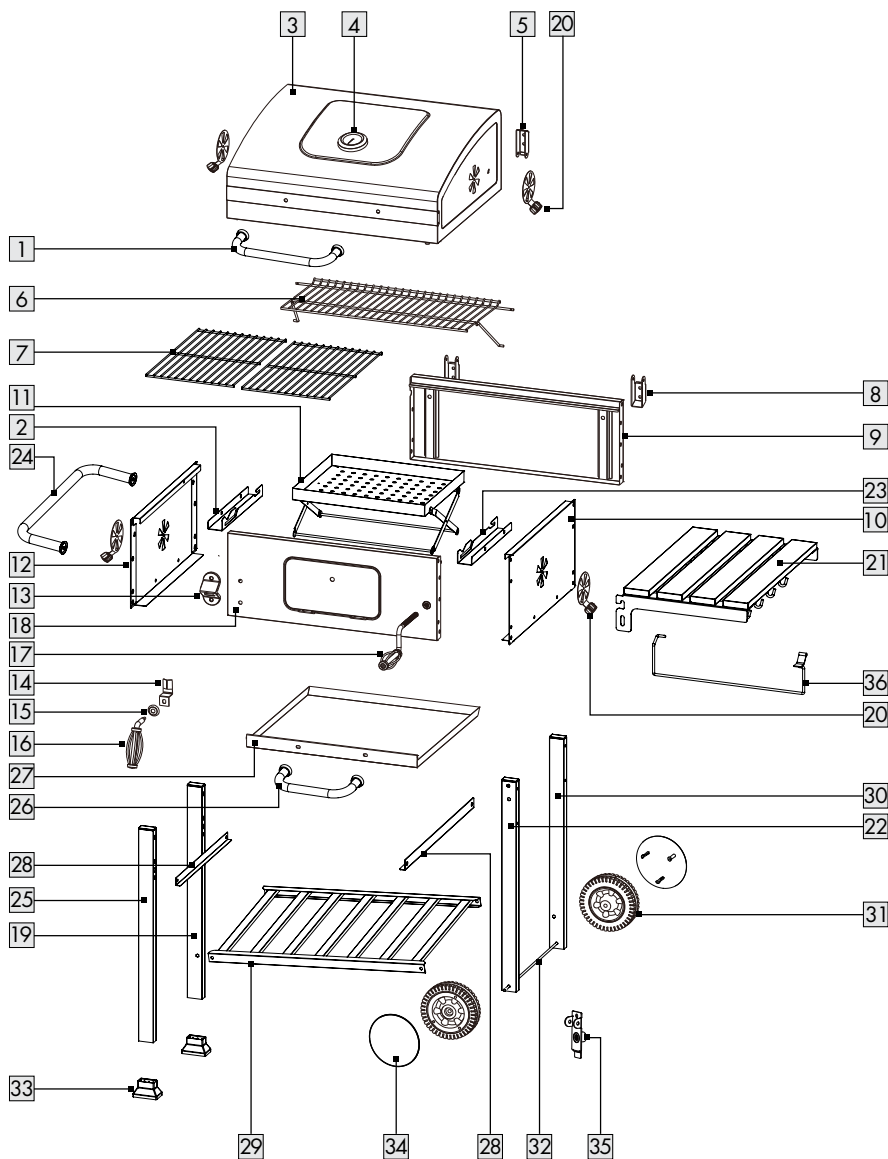
E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

● **Assistenza**

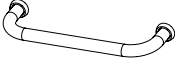
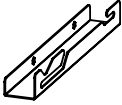
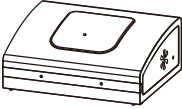






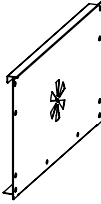
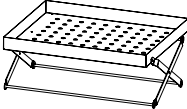
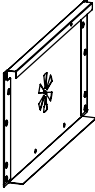





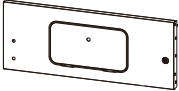
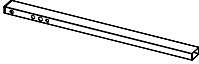

IT **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789

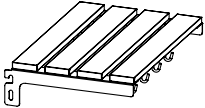
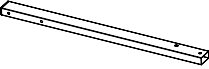
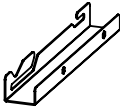
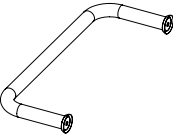


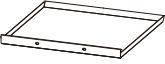
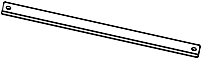
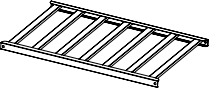
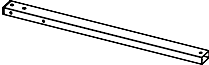



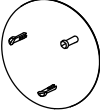


E-Mail: owim@lidl.it

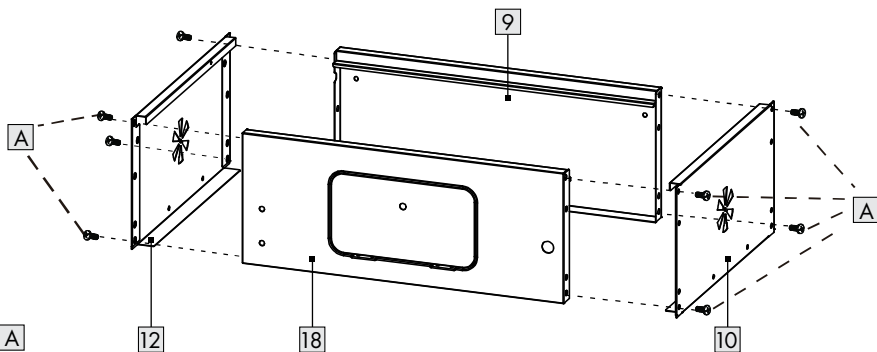
CH **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
M6x12	M6x20	M6x18	M6x35	M6x40	M5x10	M6x10	M5	M6	M8	M6	Ø6	Ø6x35	Ø1.4	M6x65	Ø5	Ø5	Ø6xØ40
23x	6x	4x	4x	4x	4x	1x	4x	4x	2x	1x	9x	3x	4x	8x	4x	4x	2x

<p>1</p>  <p>x1</p>	<p>2</p>  <p>x1</p>	<p>3</p>  <p>x1</p>	<p>4</p>  <p>x1</p>
<p>5</p>  <p>x2</p>	<p>6</p>  <p>x1</p>	<p>7</p>  <p>x2</p>	<p>8</p>  <p>x2</p>
<p>9</p>  <p>x1</p>	<p>10</p>  <p>x1</p>	<p>11</p>  <p>x1</p>	<p>12</p>  <p>x1</p>
<p>13</p>  <p>x1</p>	<p>14</p>  <p>x1</p>	<p>15</p>  <p>x1</p>	<p>16</p>  <p>x1</p>
<p>17</p>  <p>x1</p>	<p>18</p>  <p>x1</p>	<p>19</p>  <p>x1</p>	<p>20</p>  <p>x4</p>

<p>21</p>  <p>x1</p>	<p>22</p>  <p>x1</p>	<p>23</p>  <p>x1</p>	<p>24</p>  <p>x1</p>
<p>25</p>  <p>x1</p>	<p>26</p>  <p>x1</p>	<p>27</p>  <p>x1</p>	<p>28</p>  <p>x2</p>
<p>29</p>  <p>x1</p>	<p>30</p>  <p>x1</p>	<p>31</p>  <p>x2</p>	<p>32</p>  <p>x1</p>
<p>33</p>  <p>x2</p>	<p>34</p>  <p>x2</p>	<p>35</p>  <p>x1</p>	<p>36</p>  <p>x1</p>

A

A

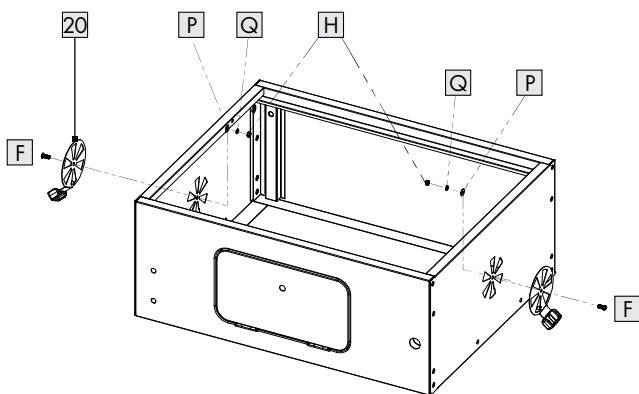
12

18

10



8x

B

F

H

P

Q

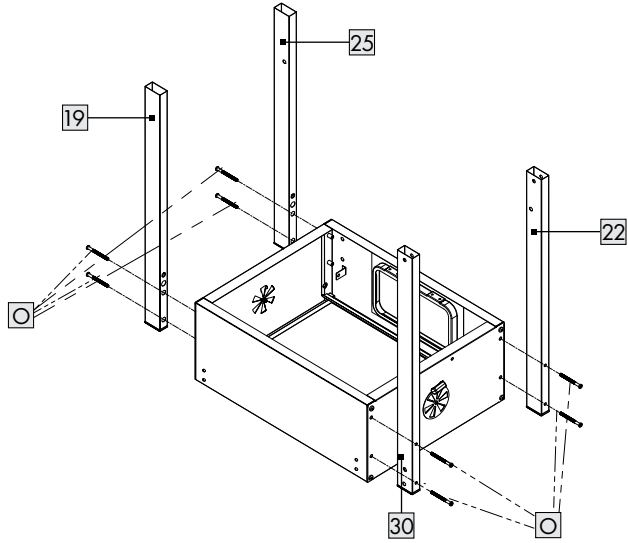
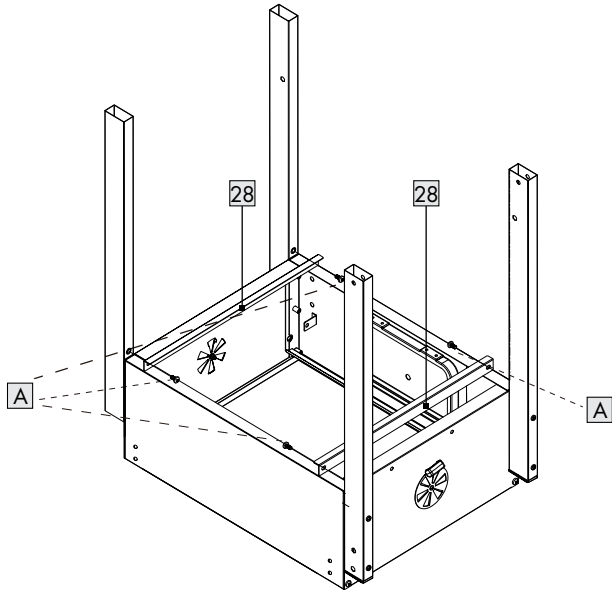


2x

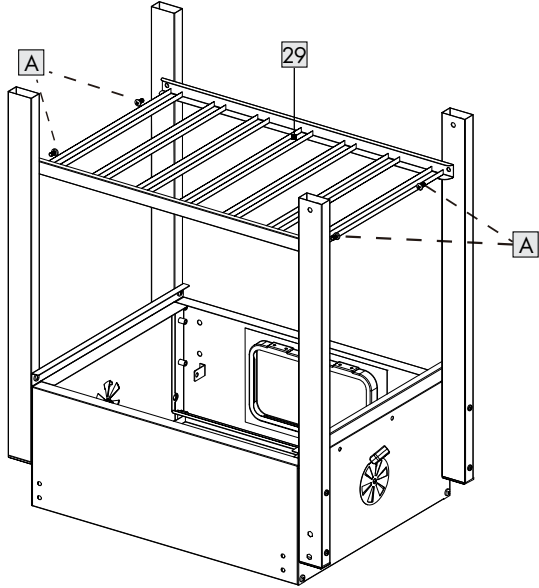
2x

2x

2x

C**D****A**

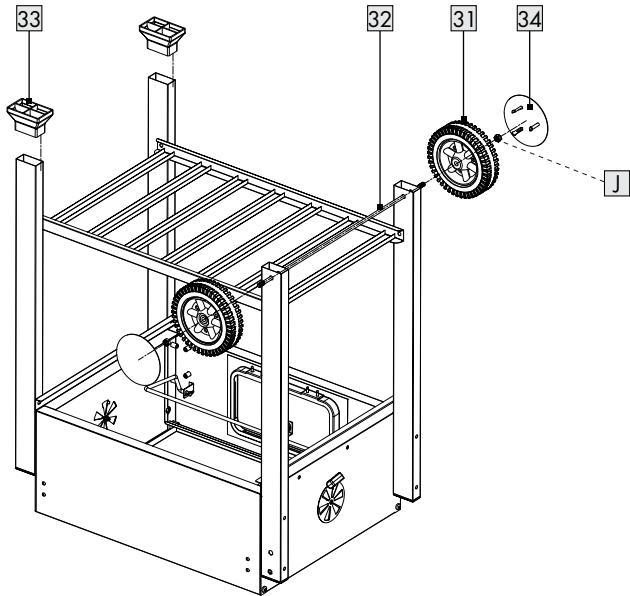
4x

E

A



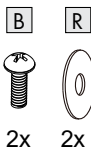
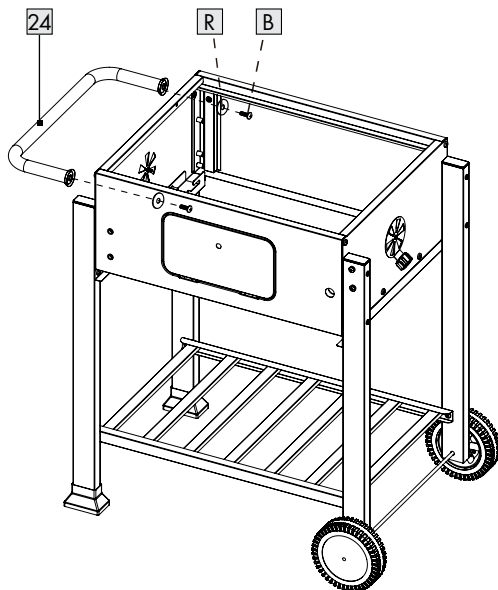
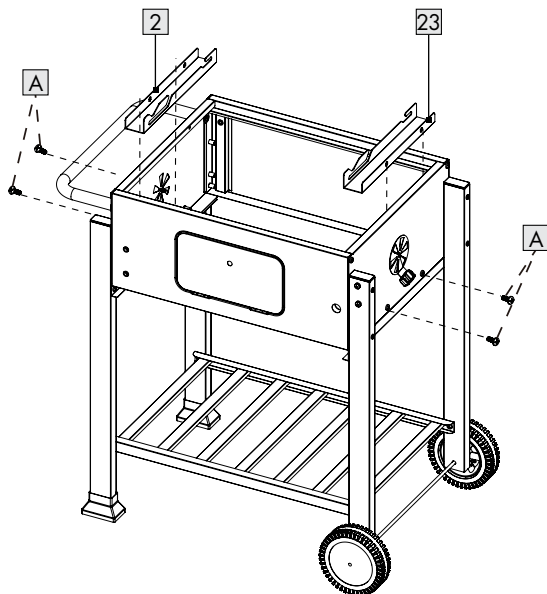
4x

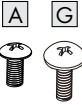
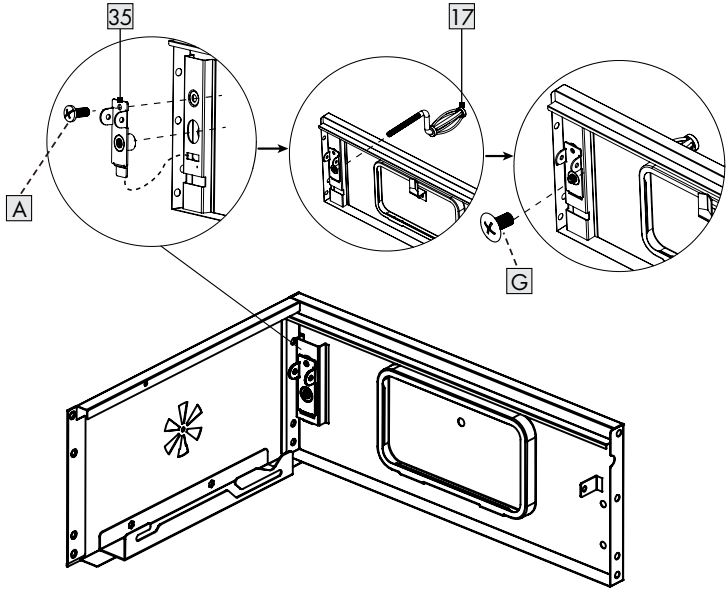
F

J

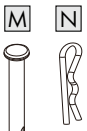
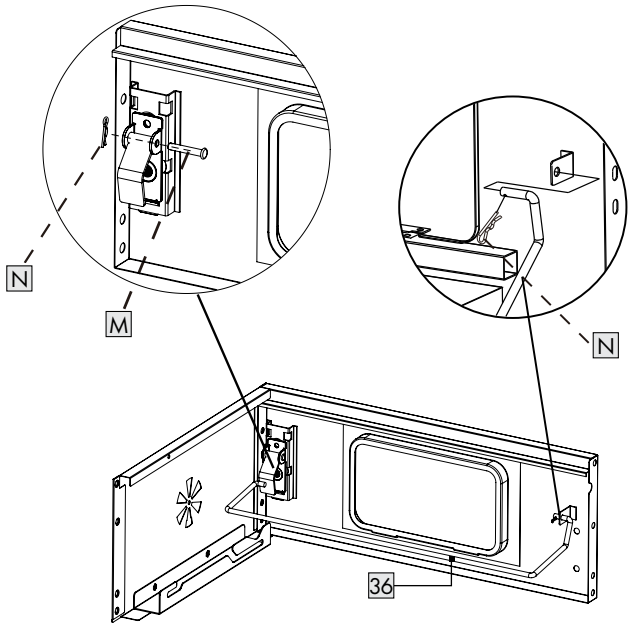


2x

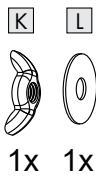
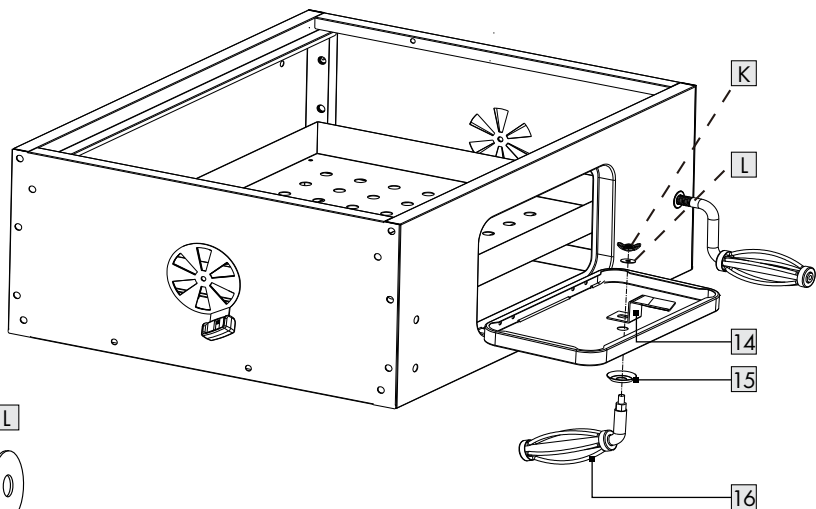
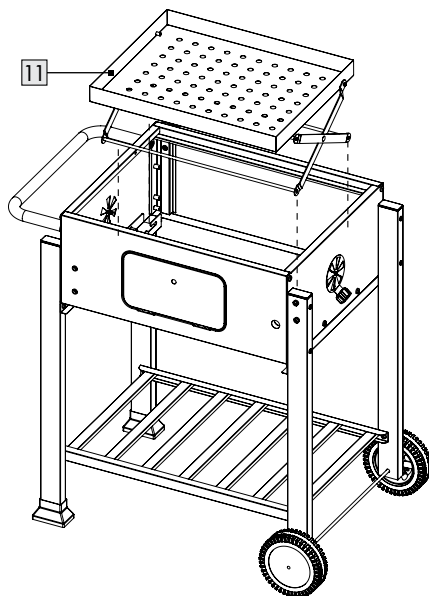
G**H**

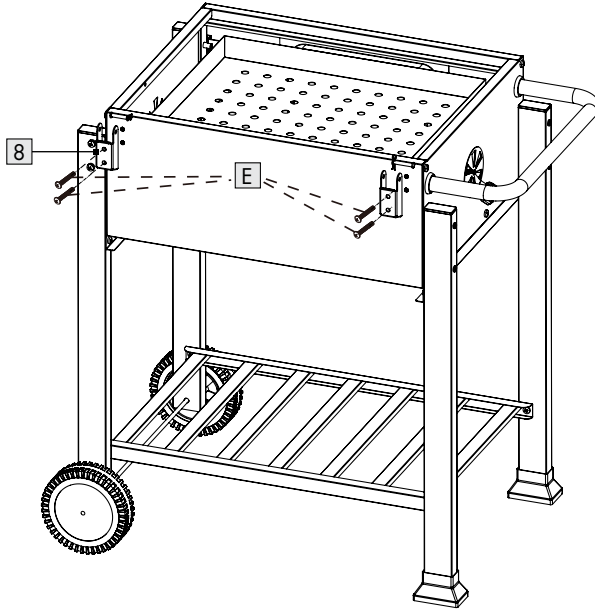
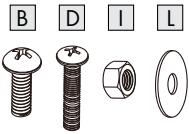
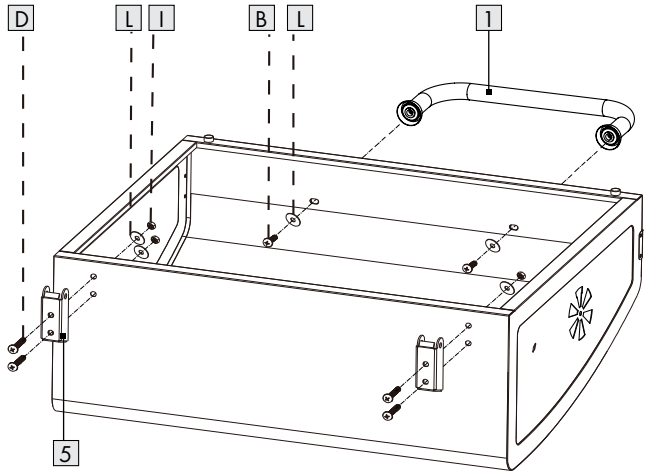
I

1x 1x

J

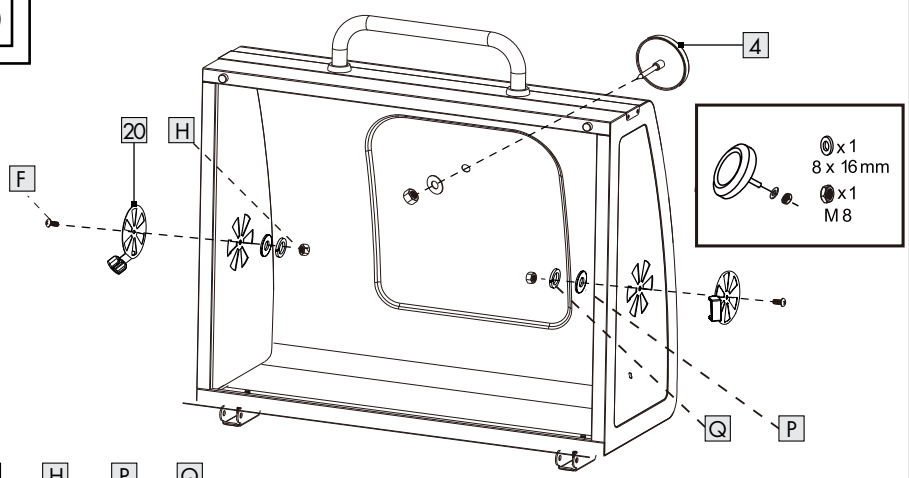
1x 2x

K**L**

M**N**

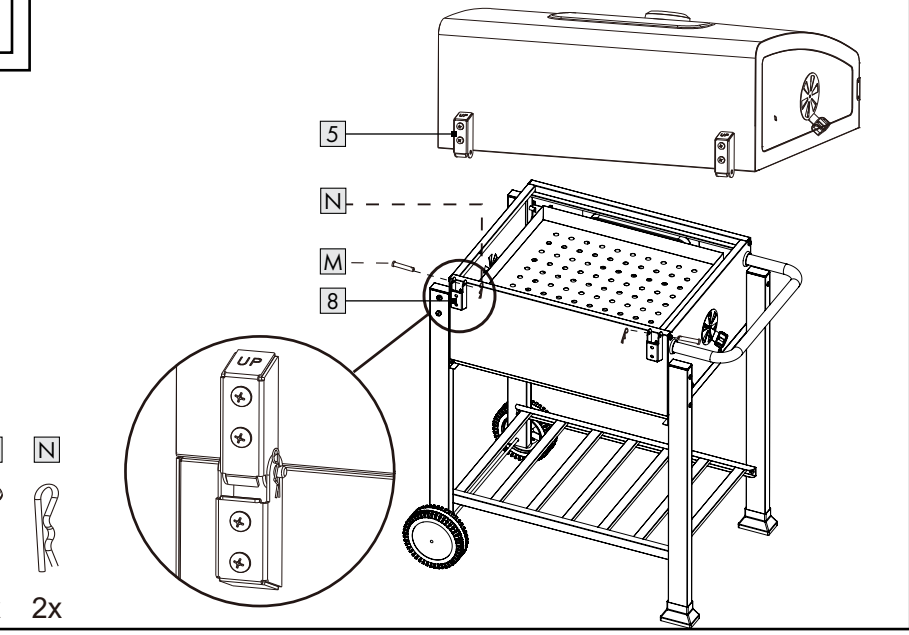
2x 4x 4x 6x

O

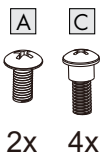
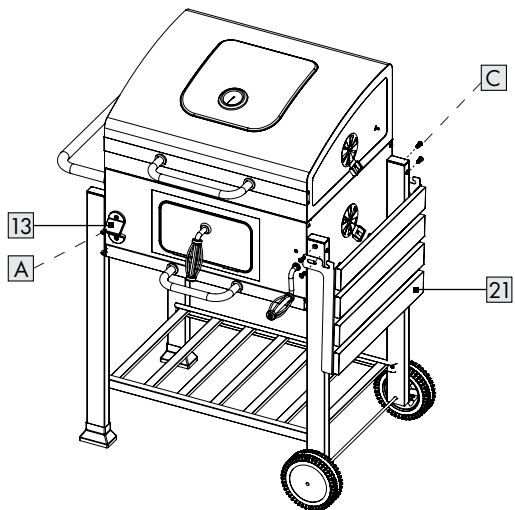
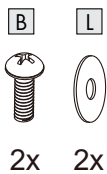
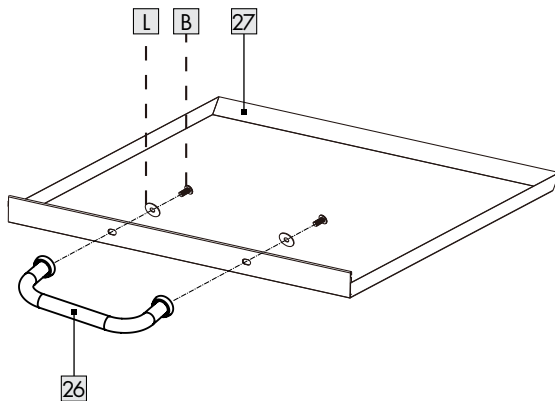


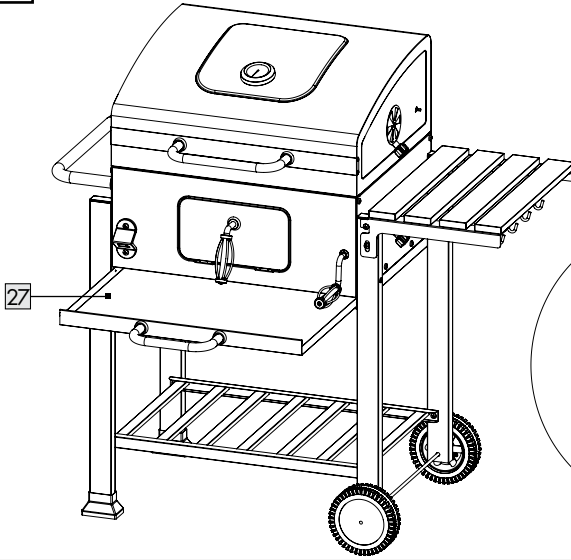
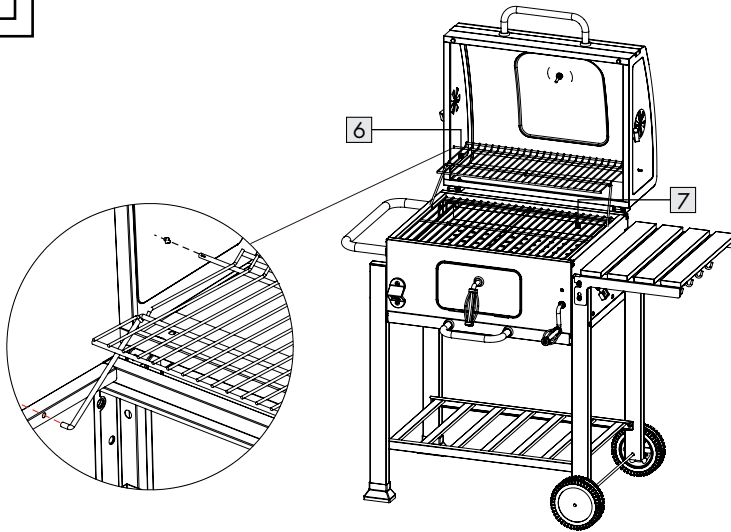
- | | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| F | H | P | Q |
| | | | |
| 2x | 2x | 2x | 2x |

P



- | | |
|----------|----------|
| M | N |
| | |
| 2x | 2x |

Q**R**

S**T**

U

