



DRUM CHARCOAL BARBECUE

(GB) (IE) (NI)

DRUM CHARCOAL BARBECUE

Assembly, operating and safety instructions

(DK)

TØNDE TRÆKULSGRILL

Monterings-, betjenings- og sikkerhedshenvisninger

(FR) (BE)

BARBECUE BARIL À CHARBON DE BOIS

Instructions de montage, d'utilisation et consignes
de sécurité

(NL) (BE)

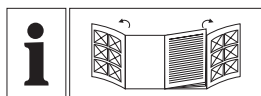
CILINDER- HOUTSKOOLBARBECUE

Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies

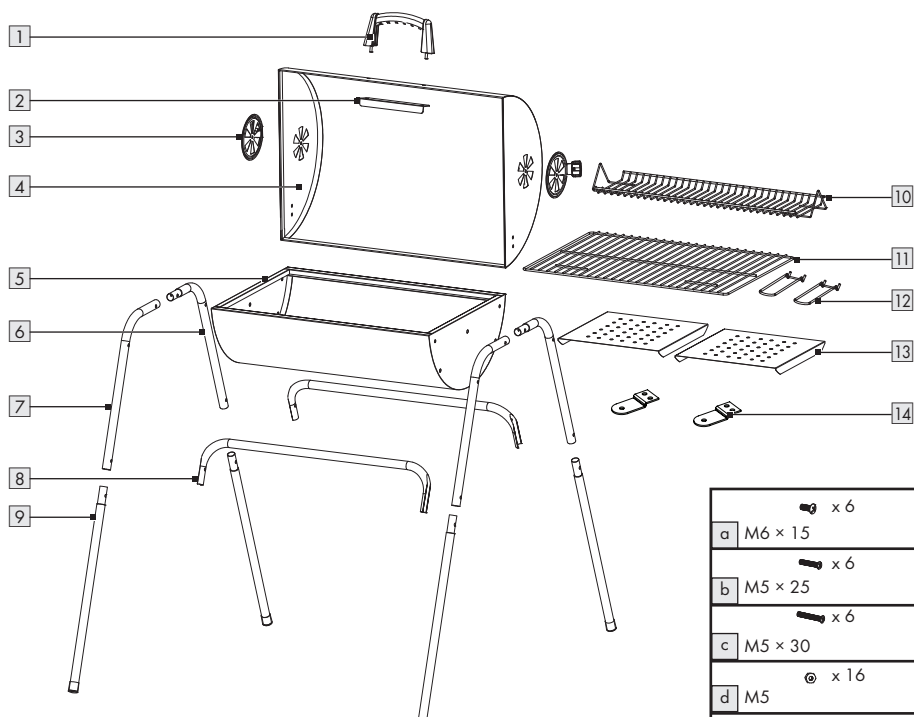
(DE) (AT) (CH)

FASS-HOLZKOHLEGRILL

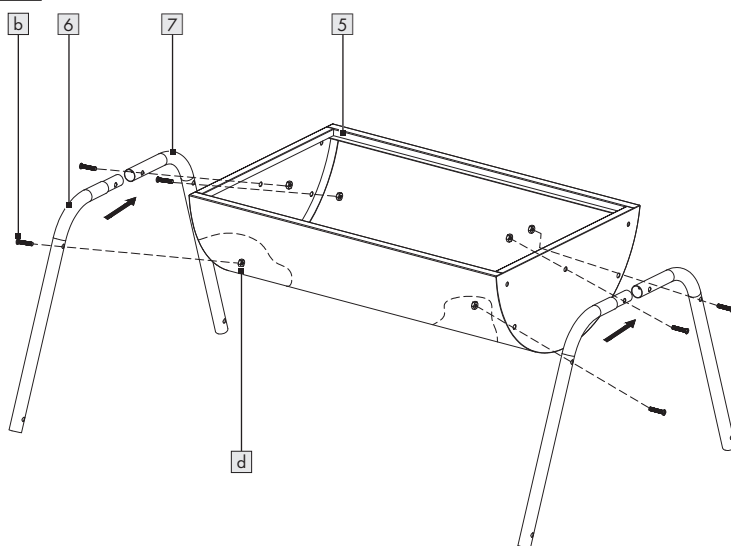
Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

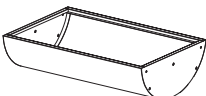


GB/IE/NL	Assembly, operating and safety instructions	Page	5
DK	Monterings-, betjenings- og sikkerhedshenvisninger	Side	12
FR/BE	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	19
NL/BE	Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	27
DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	34

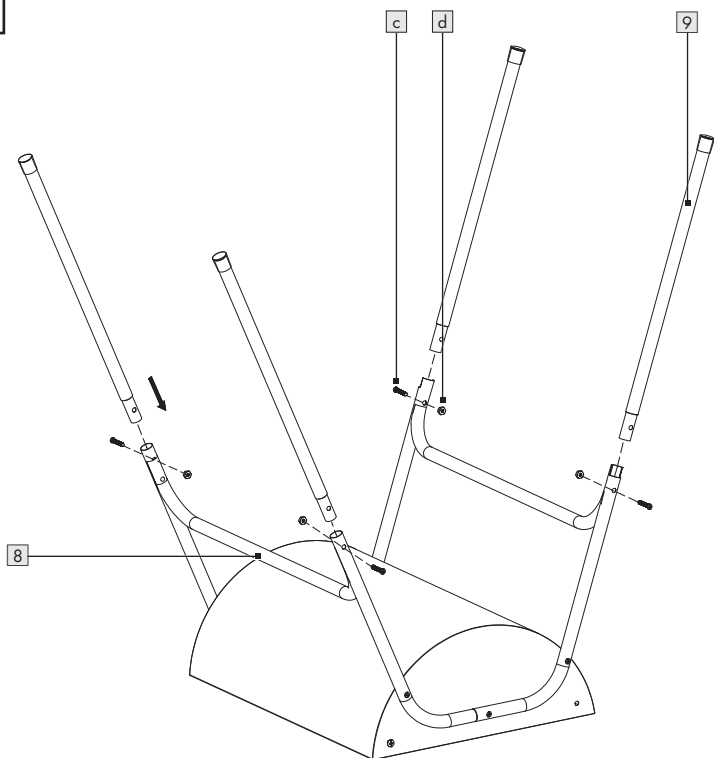
A


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

B


	 x 6
b	M5 x 25
	 x 6
d	M5
	
6	x 2
	
7	x 2
	
5	x 1

C



 × 4

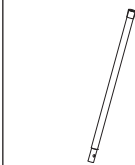
c M5 × 30

 × 4

d M5

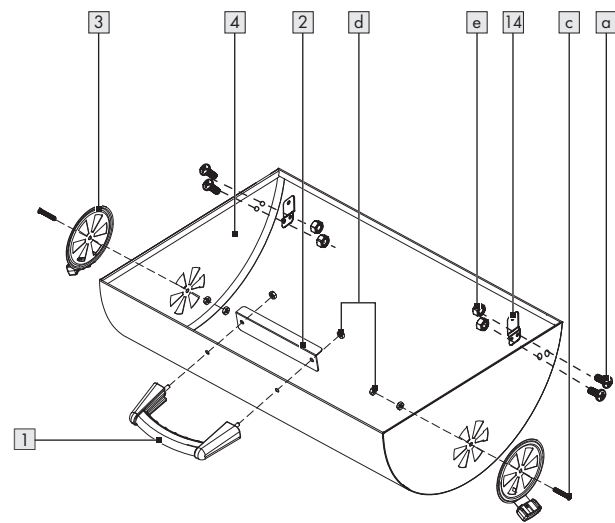


8 × 2



9 × 4

D



a M6 × 15  × 4

c M5 × 30  × 2

d M5  × 6

e M6  × 4



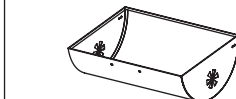
1 × 1



2 × 1



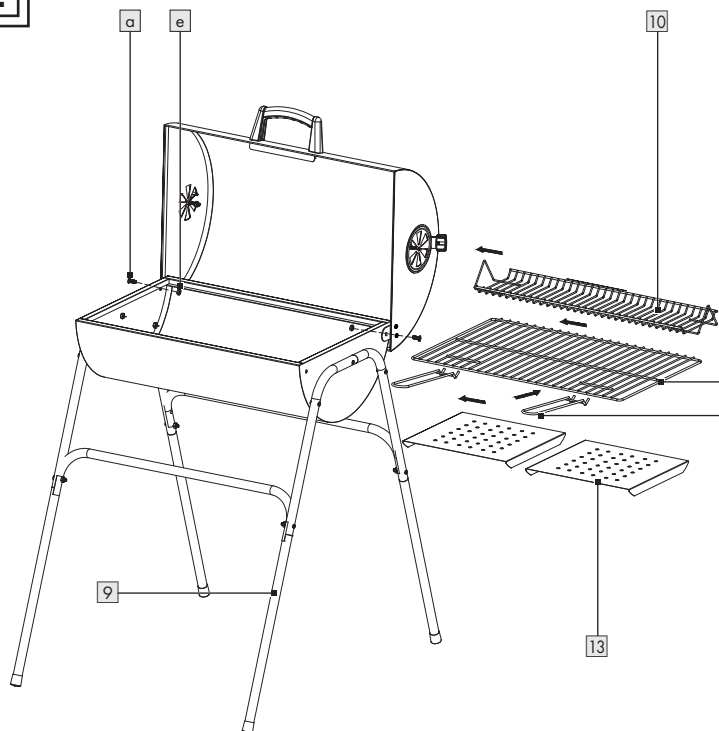
3 × 2



4 × 1



14 × 2

E

⊙ × 2

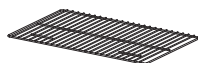
a M6 × 15

⊙ × 2

e M6



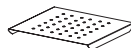
10 × 1



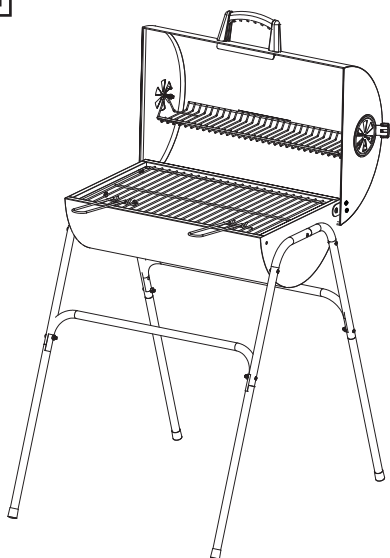
11 × 1



12 × 2



13 × 2

F**G**

Introduction Page 6

Intended use Page 6

Parts list Page 6

Technical data Page 6

Scope of delivery Page 7

Safety instructions Page 7

Assembly (Fig. A–G) Page 9

Use Page 9

Light the fuel Page 9

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.

● 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.

● Parts list

Please refer to the fold-out pages.

- 1** Handle
- 2** Handle holder
- 3** Ventilation disc × 2
- 4** Lid
- 5** Fire bowl
- 6** Upper leg (back) × 2
- 7** Upper leg (front) × 2
- 8** U-shaped leg × 2
- 9** Lower leg × 4
- 10** Upper grill rack
- 11** Grill rack
- 12** Barbecue grill handle × 2
- 13** Charcoal stand × 2
- 14** Connecting bracket × 2

● Technical data

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

NOTE: ONLY use charcoal!

● **Scope of delivery**

- 1 Drum charcoal barbecue
- 1 Assembly and user manual



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.



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

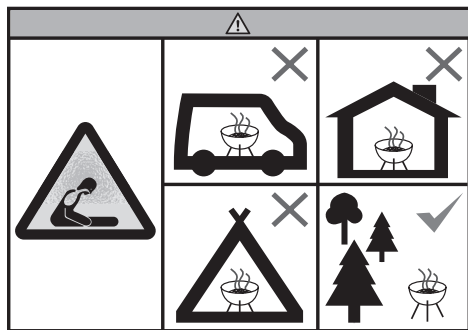
- ⚠ WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- Have a fire extinguisher and a first aid kit ready in case of an accident or fire.
 - Place the product so that it is at least 1 m away from easily flammable materials.
 - Fill the product with max. 1 kg of charcoal.

- 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

NOTE: Rinse the grill racks **10** and **11** with warm soapy water before using the barbecue for the first time.

NOTE: We recommend that the barbecue is heated up before first use and that the fuel is allowed to glow for at least 30 minutes.

NOTE: 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.

HINT: For perfectly glowing barbecue charcoal, we recommend using a lighting chimney (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.
 - Put charcoal or briquettes on the charcoal stand **13**.
 - Place one or two solid fuel lighters on the existing layer of barbecue charcoal or briquettes. Light them with a match.
 - 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.
 - 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.

● **Service**

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 200736

(NI) Service

Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie

Indledning	Side 13
Forskriftsmæssig anvendelse	Side 13
Beskrivelse af delene	Side 13
Tekniske data	Side 13
Leveringsomfang	Side 13
Sikkerhedsanvisninger	Side 14
Montering (fig. A–G)	Side 16
Brug	Side 16
Tænding af brændsel	Side 16
Rengøring og vedligeholdelse	Side 17
Bortskaffelse	Side 18
Service	Side 18

TØNDE TRÆKULSGRILL

● Indledning

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

● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende egnet til fremstilling af grillretter og kun til anvendelse i det fri. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig eller anden anvendelse.

● Beskrivelse af delene

Vær opmærksom på de udklappelige sider.

- 1** Greb
- 2** Grebholder

- 3** Ventilationsskive × 2
- 4** Låg
- 5** Ildskål
- 6** Øvre ben (bagved) × 2
- 7** Øvre ben (foran) × 2
- 8** U-formet ben × 2
- 9** Nedre ben × 4
- 10** Øverste grillrist
- 11** Grillrist
- 12** Grillrishåndtag × 2
- 13** Trækulsstel × 2
- 14** Forbindelsesplade × 2

● Tekniske data

Dimensioner (B × H × D):	ca. 60 × 95 × 79 cm
Maks. påfyldning (ildskål):	1 kg
Brændsel:	Kun trækul

BEMÆRK: Anvend KUN trækul!

● Leveringsomfang

- 1 Tøn timer trækulsg grill
- 1 Monterings- og betjeningsvejledning



Sikkerheds- anvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

- Trækulsgriillen må kun bruges med trækul eller trækulbriketter iht. DIN EN 1860-2.

⚠ OBS! Hold børn og husdyr væk.

- Produktet er ikke noget legetøj, det hører ikke til i børns hænder. Børn kan ikke erkende de farer, som opstår ved omgang med produktet.
- Under fremstillingen er der lagt vægt på at undgå skarpe kanter på produktet. Håndtér enkeltdelene med forsigtighed, så ulykker og kvæstelser undgås under montering og brug.
- Leverancen omfatter adskillige skruer og andre smådele. Disse smådele kan være livsfarlige, hvis de sluges eller inhaleres.



Undgå livs- og ulykkesfare

⚠ OBS! Fare for kulilteforgiftning. Anvend ikke grillen i lukkede rum, udelukkende i det fri!

⚠ OBS! Til antændelse eller genantændelse må der ikke anvendes sprit eller benzin! Anvend kun antændelseshjælp iht. EN 1860-3!

- Benyt ikke i lukkede rum!
- Hold tilstrækkelig afstand til varme dele, da enhver kontakt ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.



Bær altid grill- eller køkkenhandsker. Anvend handsker iht. regler om personlige værnemidler (varmebeskyttelsekategorie II, fx DIN EN 407).

- Anvend altid grillredskaber med lange, varmeresistente greb.
- Antændelige væsker, som hældes i gløderne, danner stikflammer eller eksplosioner. Anvend aldrig tændvæske

som benzin eller sprit. Anbring ikke grillkul vædet med tændvæske på gløderne.

- Vær altid opmærksom ved omgang med grillen. Brug ikke produktet hvis du er ukoncentreret eller træt, påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Bare et øjeblik uopmærksomhed ved brugen af produktet kan føre til alvorlige kvæstelser. Produktet må ikke efterlades uden opsyn.



Undgå brandfare

⚠ OBS! Denne grill bliver meget varm og må ikke flyttes, når den er i brug!

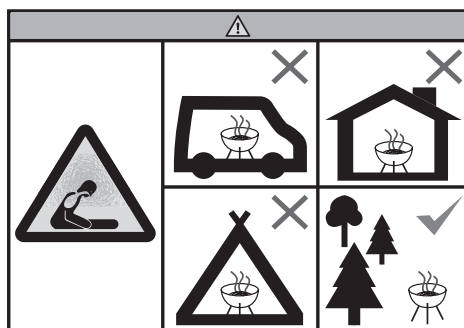
- Hav en ildslukker og en førstehjælpskasse parat for at være forberedt i tilfælde af en ulykke eller ildebrand.
- Opstil produktet sådan, at det står mindst i en 1 meters afstand fra letantændelige materialer.
- Fyld produktet med maks. 1 kg grillkul.
- Antænd kun grillkul i et vindbeskyttet område.

- Sørg for, at grillkullene er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden asken fjernes.
- Anbring ikke produktet i auto-campere eller på både.



Undgå faren for materielle skader

- Under brugen kan samlingerne langsomt løsnes og påvirke produktets stabilitet. Kontrollér, at skrueerne er spændt inden hvert brug. Spænd i givet fald alle skrue efter for at garantere stabiliteten.
- Anvend ikke vold ved montering af produktet.
- Spænd ikke skrueerne for meget.
- Du må ikke sætte eller stille dig på produktet.
- Anvend ikke produktet, når dele mangler, er beskadigede eller slidte.



- Anvend ikke grillen i områder med begrænset plads og/eller i boligområder (fx huse, telte, campingvogne, autocampere, både). I modsat fald er der livsfare pga. risiko for kulilteforgiftning.

● Montering (fig. A–G)

⚠ **FORSIGTIG!**

Skruehovederne bør altid pege udad af sikkerhedshensyn, da der ellers er fare for kvæstelser.

BEMÆRK: Skrueerne spændes først helt til efter montering af alle dele for at undgå uønskede materialespændinger. Hold kontra på møtrikkerne med en passende skruenøgle.

● Brug

BEMÆRK: Skyl grillristen 10 og 11 med varmt opvaskevand, inden grillen anvendes for første gang.

BEMÆRK: Vi anbefaler, at grillen opvarmes før første anvendelse med glødende brændsel i mindst 30 minutter.

BEMÆRK: Kom først derefter fødevarer på grillristen 10 og 11, når brændslet er dækket af et lag aske! Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.

● Tænding af brændsel

⚠ **OBS!**

FORBRÆNDINGSFARE!

Ved at antænde med benzin eller sprit kan der opstå ukontrollerede varmeudviklinger ved eksplosioner. Anvend derfor kun ufarlige optændingsmaterialer, som fx optændingsblokke til antændelse. Grillen skal stå på en stabil og fast undergrund under brug.

TIP: For at få perfekte gennemglødede grillkul anbefales det, at der anvendes en grillstarter (ikke en del af leveringsomfanget).

- Anvend kvalitetsprodukter med DIN-godkendelse, som f.eks. DIN-godkendt grillkul, DIN-godkendte briketter eller faste DIN-godkendte antændelsesstoffer.

- ❑ Kom kul eller briketter på trækulsstellet **13**.
- ❑ Læg en eller to optændingsblokke på grillkullene eller -briketterne. Tænd disse med en tændstik.
- ❑ På brændslet bør der danne sig et hvidt askelag efter omtrent 15 til 20 minutter. Dette er et tegn på, at den ideelle grilltemperatur er nået. Fordel brændslet jævnt i ildskålen **5** med et egnet metalredskab.
- ❑ Monter den indfedtede grillrist **10** og **11**, og begynd at grille.
- ❑ Tilbered ikke fødevarer, før brændslet er dækket af et askelag.
- ❑ Anvend ikke kraftige eller skurende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse angriber overfladen og efterlader ridser.
- ❑ Hæld aldrig koldt vand direkte på de varme eller glødende grillkul for at slukke disse. I modsat fald kan produktet tage skade. Anvend gammel aske, sand eller en fin vandsprøjtestråle.
- ❑ Tøm den gamle aske, og rengør produktet regelmæssigt; bedst efter hver brug.
- ❑ Tag grillristen **10** og **11** ud, og rengør dem grundigt med opvaskevand. Tør dem herefter grundigt af.
- ❑ Fjern løse aflejringer på produktet med en våd svamp.
- ❑ Anvend en blød, ren klud til tørring. Undgå at ridse overfladerne, når grillen tørres af.
- ❑ Indvendige flader og overfladerne rengøres generelt med varmt sæbevand.

● **Rengøring og vedligeholdelse**

- ⚠ Lad produktet afkøle fuldstændigt, inden du rengør det.
- ⚠ Sørg for at grillkullene er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden du fjerner asken og opbevarer produktet.

● **Bortskaffelse**

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

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

● **Service**



Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduction	Page 20
Utilisation conforme aux prescriptions	Page 20
Description des pièces	Page 20
Données techniques	Page 20
Contenu de l’emballage	Page 21
Consignes de sécurité	Page 21
Montage (voir fig. A–G)	Page 23
Utilisation	Page 24
Allumer le combustible	Page 24
Nettoyage et entretien	Page 25
Mise au rebut	Page 26
Service après-vente	Page 26

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.

● 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.

● Description des pièces

Veuillez tenir compte des pages dépliantes.

- 1 Poignée
- 2 Support de poignée
- 3 Disque d'aération × 2
- 4 Couvercle
- 5 Brasero
- 6 Pied supérieur (arrière) × 2
- 7 Pied supérieur (avant) × 2
- 8 Pied en forme de U × 2
- 9 Pied inférieur × 4
- 10 Grille supérieure
- 11 Grille
- 12 Poignée de la grille × 2
- 13 Support à charbon de bois × 2
- 14 Fixation × 2

● Données techniques

Dimensions (L × H × P) :	env. 60 × 95 × 79 cm
Capacité maximale (brasero) :	1 kg
Combustible :	Charbon de bois uniquement

REMARQUE : Utiliser
UNIQUEMENT du charbon de
bois !

● **Contenu de l'emballage**

- 1 Barbecue baril à charbon
de bois
- 1 Notice de montage et mode
d'emploi



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.
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 donc 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.

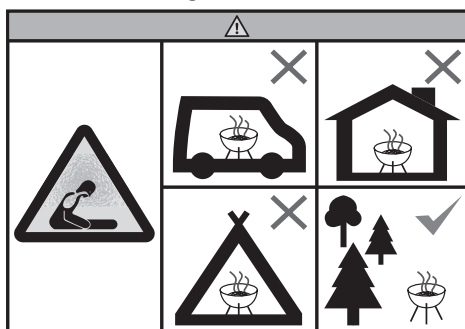
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Avant de retirer les cendres, veillez à ce que le charbon de bois soit complètement consommé et refroidi.
- Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.



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 grill 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

REMARQUE : Lavez les grilles **10** et **11** à l'eau de vaisselle chaude avant d'utiliser le barbecue pour la première fois.

REMARQUE : Nous vous recommandons de chauffer le barbecue avant sa première utilisation et de laisser le combustible brûler au moins 30 minutes.

REMARQUE : 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.

- Mettez du charbon ou des briquettes sur le support à charbon de bois **13**.
- 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.
- 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**.
- 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 consumé 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 pulvérissez 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.

● **Service après-vente**

(FR) Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970

(Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina 28
Beoogd gebruik	Pagina 28
Onderdelenbeschrijving	Pagina 28
Technische gegevens	Pagina 28
Levering	Pagina 29
Veiligheidstips	Pagina 29
Montage (afb. A–G)	Pagina 31
Gebruik	Pagina 31
Brandstof aansteken	Pagina 32
Reiniging en onderhoud	Pagina 32
Afvoer	Pagina 33
Service	Pagina 33

CILINDER-HOUTSKOOL- BARBECUE

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

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

● Onderdelenbeschrijving

Raadpleeg de uitklapbare bladzijden.

- 1 Greep
- 2 Greephouder
- 3 Ventilatieschijf × 2
- 4 Deksel
- 5 Vuurschaal
- 6 Bovenste poot (achter) × 2
- 7 Bovenste poot (voor) × 2
- 8 U-vormig poot × 2
- 9 Onderste poot × 4
- 10 Bovenste barbecuerooster
- 11 Barbecuerooster
- 12 Barbecueroostergreep × 2
- 13 Houtskoolrek × 2
- 14 Verbindingshouder × 2

● Technische gegevens

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

TIP: Gebruik ALLEEN houtskool!

● **Levering**

- 1 Cilinder-houtskoolbarbecue
- 1 Montage- en gebruiksaanwijzing



Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS 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 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!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens 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.

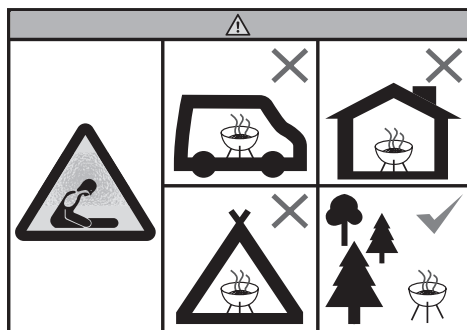


Vermijd gevaar voor objectschade

- 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

TIP: Spoel de barbecueroosters **10** en **11** af met warm water met een beetje afwasmiddel voordat u de barbecue voor de eerste keer gebruikt.

TIP: Wij bevelen u aan de barbecue voor het eerste gebruik te verhitten en de brandstof minstens 30 minuten door te laten gloeien.

TIP: Leg pas etenswaren op de barbecueroosters **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! GEVAAR VOOR VERBRANDING!**

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.

TIP: Voor perfect doorgegloeide 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.
- Leg kolen of briketten op het houtskoolrek **[13]**.

- Leg één of twee stukken vast aanmaakmateriaal op de aanwezige laag barbecuekolen resp. barbecuebriketten. Steek deze aan met een lucifer.
- 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]**.
- Leg de ingevette barbecueroosters **[10]** en **[11]** op hun plaats en begin met barbecueën.
- Bereid geen voedsel voordat de brandstof bedekt is met een laag as.

● Reiniging 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 schuurponsjes 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 barbecueroosters **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.

● Service

(NL) Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970

(Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Einleitung	Seite 35
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 35
Teilebeschreibung	Seite 35
Technische Daten	Seite 35
Lieferumfang	Seite 36
Sicherheitshinweise	Seite 36
Montage (Abb. A–G)	Seite 38
Gebrauch	Seite 38
Brennstoff anzünden	Seite 39
Reinigung und Pflege	Seite 40
Entsorgung	Seite 40
Service	Seite 41

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.

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Teilebeschreibung

Bitte beachten Sie die Ausklappseiten.

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

● Technische Daten

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

HINWEIS: NUR Holzkohle verwenden!

● **Lieferumfang**

- 1 Fass-Holzkohlegrill
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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



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.



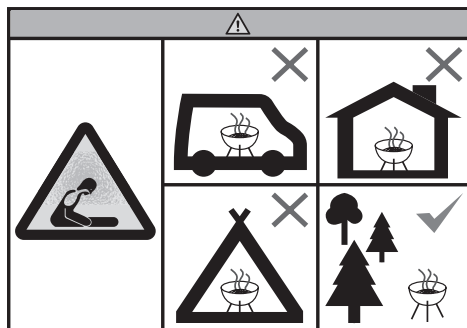
Vermeiden Sie Brandgefahr

- ⚠️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 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

HINWEIS: Spülen Sie die Grillroste **10** und **11** mit warmem Spülwasser, bevor Sie den Grill zum ersten Mal verwenden.

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

HINWEIS: Geben Sie erst dann Lebensmittel auf die Grillroste **10** und **11**, wenn der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist! Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

● **Brennstoff anzünden**

!ACHTUNG!

VERBRENNUNGSGE-

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

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

- ☐ Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- ☐ Geben Sie Kohle oder Briketts auf das Holzkohlegestell **13**.
- ☐ Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
- ☐ Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie den Brennstoff mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Feuerschale **5**.

- Montieren Sie die eingefetteten 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.

● Service

(DE) Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

(AT) Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

(CH) Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG08198

Version: 11/2024

IAN 472135_2407

