

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG09967

Version: 11/2023

IAN 435367_2304

GRILL MEISTER



BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

FR BE

BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

Instructions d'assemblage

NL BE

HOUTSKOOL-COMFORTBARBECUE

Montagehandleiding

DE AT CH

HOLZKOHLE-KOMFORTGRILL

Montageanleitung

IAN 435367_2304

FR/BE	Instructions d'assemblage	Page	3
NL/BE	Montagehandleiding	Pagina	9
DE/AT/CH	Montageanleitung	Seite	15

Introduction	Page	4
Utilisation prévue	Page	4
Description des pièces	Page	4
Caractéristiques techniques	Page	4
Contenu de la livraison	Page	4
Notes de sécurité	Page	5
Prévenez le danger de mort et le risque de blessures	Page	5
Prévenir les incendies	Page	6
Évitez les risques de dommages matériels	Page	6
Montage (voir Fig. A – U)	Page	7
Utilisation	Page	7
Allumez le combustible	Page	7
Nettoyage et entretien	Page	8
Mise au rebut	Page	8
Service après-vente	Page	8

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

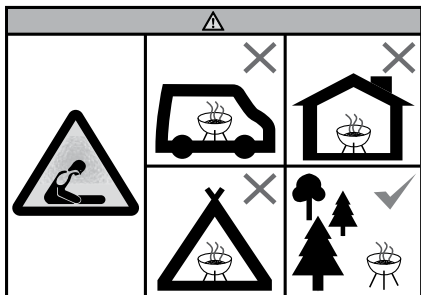
- Les vis peuvent se desserrer progressivement à l'usage et affecter la stabilité du produit. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, serrez toutes les vis pour assurer la stabilité.
- Ne forcez pas lorsque vous assemblez le produit.
- Ne serrez pas trop les vis.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



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.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	10
Beoogd gebruik	Pagina	10
Beschrijving van de onderdelen	Pagina	10
Technische gegevens	Pagina	10
Leveringsomvang	Pagina	10
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	11
Levensgevaar en kans op letsel voorkomen	Pagina	11
Brand voorkomen	Pagina	12
Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen	Pagina	12
Montage (zie afb. A - U)	Pagina	13
Gebruik	Pagina	13
Aanmaken van de grill	Pagina	13
Reiniging en onderhoud	Pagina	14
Afvoer	Pagina	14
Service	Pagina	14

HOUTSKOOL-COMFORTBARBECUE

● 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

Dit product is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel dat geschikt is om te grillen, en is alleen voor gebruik buitenshuis. Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik.

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Dekselbeugel
- 2 Onderste staaf voor houtskoollade
- 3 Deksel
- 4 Thermometer
- 5 2 x Bovenste scharnier
- 6 Warmhoudrooster
- 7 2 x Grillrooster
- 8 2 x Onderste scharnier
- 9 Achterpaneel
- 10 Rechterpaneel
- 11 Houtskoollade
- 12 Linker paneel
- 13 Flesopener
- 14 Slotplaatje
- 15 Ring voor houtskooldeurgreep
- 16 Houtskooldeurgreep
- 17 Houtskoolladezwengel
- 18 Voorpaneel
- 19 Linker achterpoot
- 20 4 x Luchtopening
- 21 Zijplank
- 22 Rechter voorpoot
- 23 Onderste staaf voor houtskoollade

- 24 Zijhandgreep
- 25 Linker voorpoot
- 26 Handvat van de aslade
- 27 Aslade
- 28 2 x Horizontale steunstaaf
- 29 Onderste rek
- 30 Rechter achterpoot
- 31 2 x Wiel
- 32 Wielas
- 33 2 x Voorste wielbasisdop
- 34 2 x Wioldop
- 35 Verbinding houtskoolladezwengel
- 36 Draad voor houtskoollade

● Technische gegevens

Afmetingen: ong.
106 cm x 103 cm x 68 cm
(b × h × d)

Max. capaciteit
(vuurschaal): 1,35 kg

Max. last
(opslagpunt): 5 kg

Brandstof: houtskool

ⓘ Opmerking: Er mag alleen houtskool worden gebruikt.

● Leveringsomvang

- 1 Houtskool-comfortbarbecue
- 1 Montagemateriaal kit
- 1 Gebruiksaanwijzing




Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE
VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN
EN INSTRUCTIES VOOR
TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- De houtskoolgrill mag alleen worden gebruikt met houtskool of houtskoolbriketten volgens DIN EN 1860-2.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Het product is geen speelgoed - buiten het bereik van kinderen houden. Kinderen kunnen de risico's van het gebruik van het product niet herkennen.
- Bij de fabricage is alles in het werk gesteld om scherpe randen aan dit product te voorkomen. Behandel de afzonderlijke onderdelen met zorg om ongelukken of verwondingen tijdens de montage en het gebruik te voorkomen.
- Het product bevat een verscheidenheid aan schroeven en andere kleine onderdelen. Deze kunnen levensbedreigend zijn als ze worden ingeslikt.



Levensgevaar en kans op letsel voorkomen

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar van koolmonoxidevergiftiging. Gebruik de barbecue niet binnenshuis, maar alleen buitenshuis!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- Niet binnenshuis gebruiken!
- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, aangezien elk contact ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Tijdens het gebruik kan heet vet uit de vuurschaal druppelen. Houd voldoende afstand, want er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.
-  Draag altijd barbecuehandschoenen of ovenwanten. Handschoenen moeten voldoen aan de PBM-voorschriften (categorie II warmtebescherming, bijvoorbeeld DIN EN 407).

- Gebruik altijd barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handvatten.
- Het gieten van brandbare vloeistoffen in de grill veroorzaakt steekvlammen of explosies. Gebruik nooit aanstekervloeistof, benzine of spiritus. Voeg geen in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan het vuur.
- Blijf te allen tijde alert en wees u bewust van wat u doet. Gebruik het product niet als u moe bent of onder de invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Eén moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het product kan ernstig letsel veroorzaken. Laat het product niet onbeheerd achter.



Brand voorkomen

- WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet, beweeg hem niet tijdens het gebruik.
- Houd een brandblusser en een EHBO-does bij de hand om voorbereid te zijn bij een ongeval of brand.

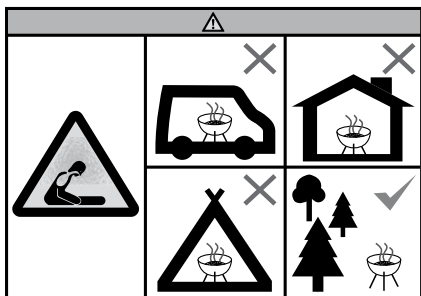
- Plaats de barbecue vóór gebruik op een veilige, vlakke ondergrond.
- Plaats het product ten minste 1 m van licht ontvlambare materialen.
- Vul het product met max. 1,35 kg houtskool.
- Steek de houtskool alleen aan op een tegen de wind beschutte plaats.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert.
- Gebruik het product niet in caravans of op boten.



Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen

- De schroefverbindingen kunnen door het gebruik geleidelijk loskomen en de stabiliteit van het product aantasten. Controleer voor elk gebruik of de schroeven goed vastzitten. Draai zo nodig alle schroeven weer aan om de stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik geen geweld bij het monteren van het product.
- Draai de schroeven niet te strak aan.

- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

● **Montage (zie afb. A - U)**

⚠ VOORZICHTIG! De schroefkoppen moeten altijd naar buiten wijzen om uw veiligheid te garanderen, omdat er anders kans is op letsel.

ⓘ Opmerking: Draai alle schroeven na de montage stevig vast om ongewenste materiaalspanningen te voorkomen. Zet daarbij de moeren vast met de juiste sleutel.

● **Gebruik**

ⓘ Opmerkingen:

- Was het warmhoudrooster [6] en het grillrooster [7] voor het eerste gebruik af met warm afwaswater.
- Wij raden aan de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de grill minstens 30 minuten te laten uitbranden.
- Plaats alleen voedsel op het rooster wanneer de brandstof bedekt is met een laagje as!

- Laat het deksel open of gesloten, afhankelijk van het te grillen voedsel. Bij een langere bereidingstijd van het te grillen voedsel raden wij aan het deksel te sluiten. De thermometer op het deksel geeft de temperatuur in de grill aan. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog wordt. Controleer het voedsel regelmatig.
- Regel de temperatuur in het kookgedeelte met de ventilatieopeningen [20] aan de zijkanten van het deksel en op de vuurschaal.
- Plaats de grill voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

● **Aanmaken van de grill**

⚠ WAARSCHUWING! RISICO OP BRANDWONDEN!

Gebruik van benzine of spiritus is gevaarlijk en kan leiden tot oncontroleerbare hitte en vlammen. Gebruik daarom alleen veilig brandmateriaal zoals aanmaakblokjes. De grill moet tijdens het gebruik op een stevige, stabiele ondergrond worden geplaatst.

ⓘ OPMERKING: Om perfect smeulende houtskool te garanderen, raden wij aan een z.g. 'schoorsteenstarter' te gebruiken (niet meegeleverd).

- Gebruik kwaliteitsproducten met DIN-goedkeuring, zoals DIN-goedgekeurde houtskool, DIN-goedgekeurde briketten of DIN-goedgekeurde aanmaakblokjes.

1. Stapel wat houtskool of briketten op de houtskoollade [11].
2. Leg een of twee aanmaakblokjes op de laag houtskool of briketten. Steek deze aan met een lucifer.
3. Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Vul vervolgens de houtskoollade [11] beetje bij beetje bij met houtskool of briketten.

4. Na 15 tot 20 minuten moet zich een witte aslaag op de houtskool vormen. Dit betekent dat de perfecte kooktemperatuur is bereikt. Verdeel de houtskool of briketten gelijkmatig in de houtskoollade **11** met behulp van een geschikt metalen grillgereedschap.
 5. Plaats het grillrooster **7** en stel de gewenste hoogte in door de slinger van de houtskoollade **17** te verstellen voordat u begint met grillen. Draai de zwengel van de houtskoollade met de klok mee om de houtskoollade op te tillen **11**.
Draai de hendel van de houtskoollade tegen de klok in om de houtskoollade te laten zakken.
- i** **Opmerking:** Door de grill in hoogte te verstellen met de slinger aan de voorzijde kunt u de temperatuur voor het grillen verder regelen, naast het gebruik van het deksel.
6. Grill niet voordat de houtskool of de briketten een laagje as heeft.
 7. U kunt de voordeur openen met de hendel van de houtskooldeur **16** om de houtskool bij te vullen.

● **Reiniging en onderhoud**

- Laat het product volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, want die beschadigen de oppervlakken en laten sporen na.
- Giet na het grillen nooit direct koud water over de houtskool om deze te doven. Het product kan anders beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of waternevel.

- Leeg de koude as en reinig het product regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder het rooster **7** en maak het grondig schoon in een sopje. Droog het vervolgens grondig af.
- Verwijder losse aanslag op het product met een natte spons.
- Droog af met een zachte, schone doek. Maak geen krassen op de oppervlakken bij het afdrogen.
- Maak de binnenkant en de oppervlakken doorgaans schoon met warm sopje.

● **Afvoer**

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.

Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Service**

NL **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

Einleitung	Seite 16
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite 16
Teilebeschreibung	Seite 16
Technische Daten	Seite 16
Lieferumfang	Seite 16
Sicherheitshinweise	Seite 17
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite 17
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite 18
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite 19
Montage (siehe Abb. A – U)	Seite 19
Gebrauch	Seite 19
Brennstoff anzünden	Seite 20
Reinigung und Pflege	Seite 20
Entsorgung	Seite 21
Service	Seite 21

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 Holzkohletürgriffeinfassung
- 16 Holzkohletürgriff
- 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.



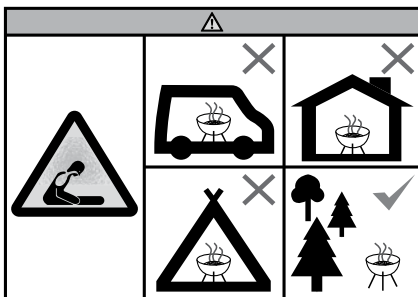
Vermeiden Sie Brandgefahr

- ⚠️ 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 Brenngut 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.



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

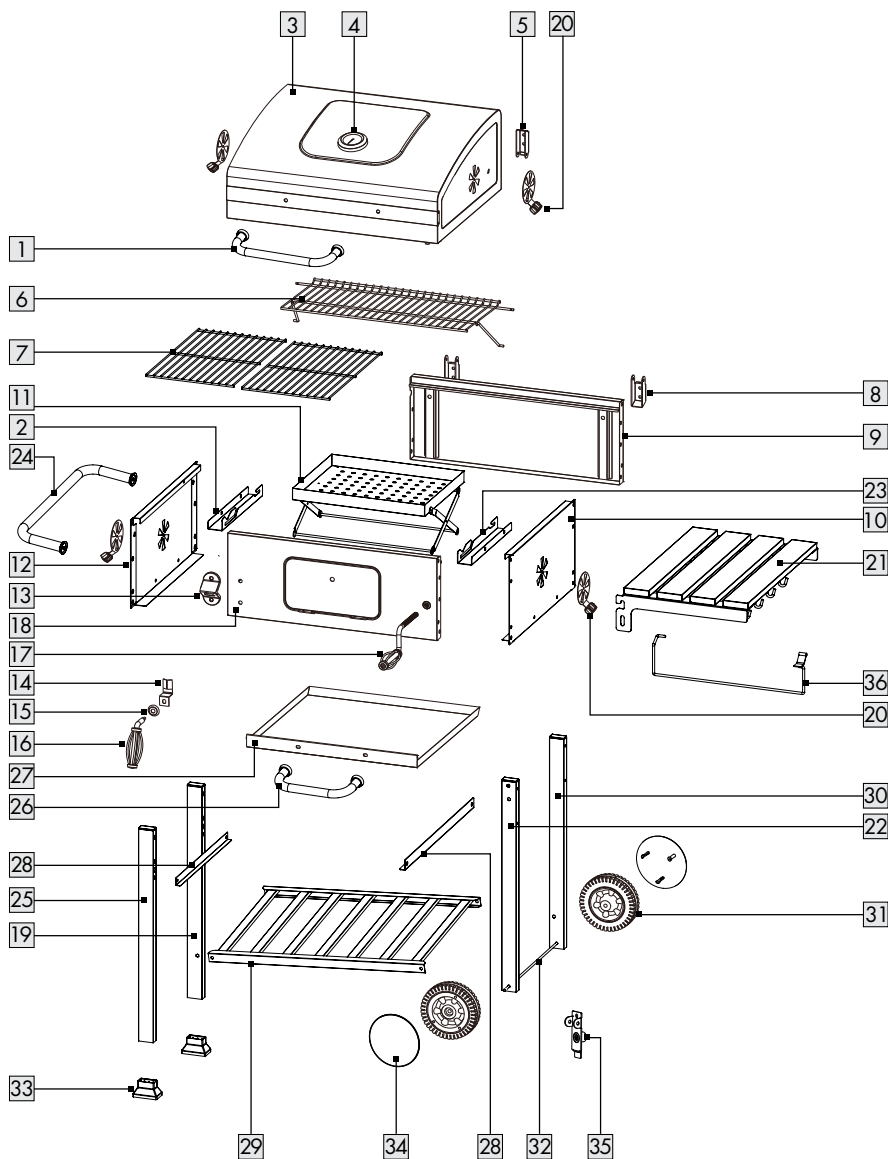
Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

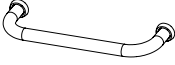
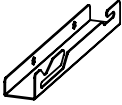
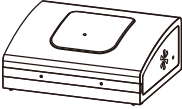






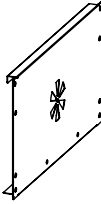
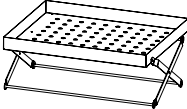
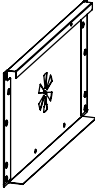





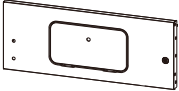
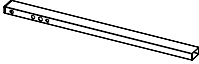

CH Service Schweiz

Tel.: 0800562153

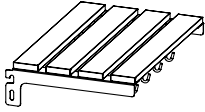
E-Mail: owim@lidl.ch



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

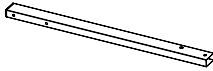
<p>1</p>  <p>x1</p>	<p>2</p>  <p>x1</p>	<p>3</p>  <p>x1</p>	<p>4</p>  <p>x1</p>
<p>5</p>  <p>x2</p>	<p>6</p>  <p>x1</p>	<p>7</p>  <p>x2</p>	<p>8</p>  <p>x2</p>
<p>9</p>  <p>x1</p>	<p>10</p>  <p>x1</p>	<p>11</p>  <p>x1</p>	<p>12</p>  <p>x1</p>
<p>13</p>  <p>x1</p>	<p>14</p>  <p>x1</p>	<p>15</p>  <p>x1</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>

21



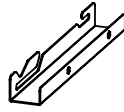
x1

22



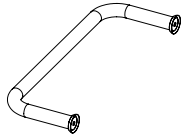
x1

23



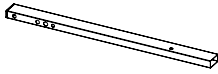
x1

24



x1

25



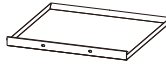
x1

26



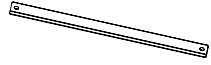
x1

27



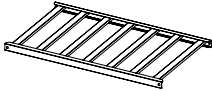
x1

28



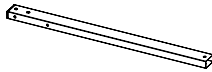
x2

29



x1

30



x1

31



x2

32



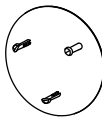
x1

33



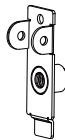
x2

34



x2

35

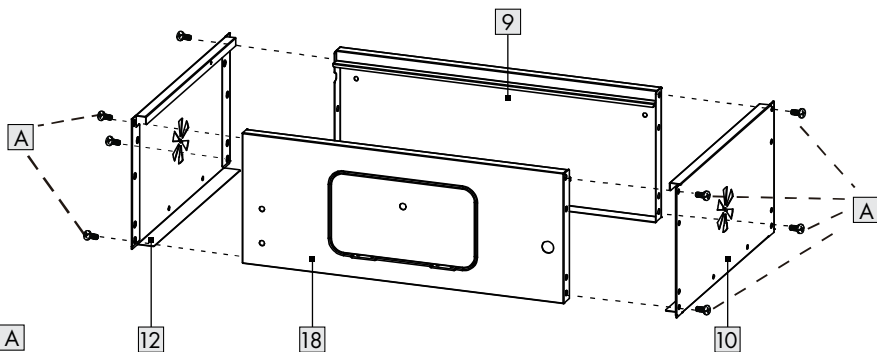


x1

36



x1

A

A

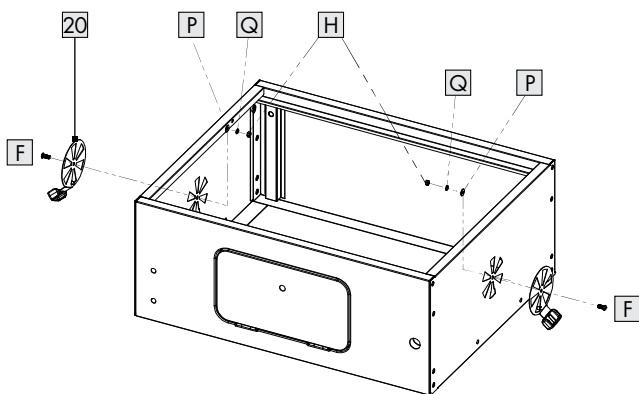
12

18

10



8x

B

F

H

P

Q

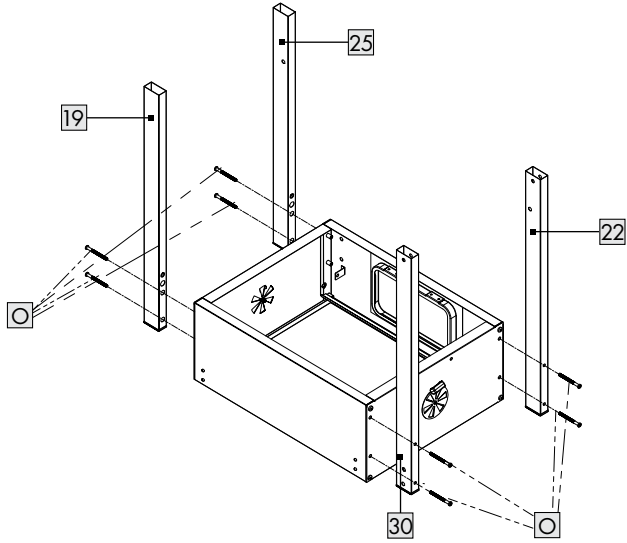
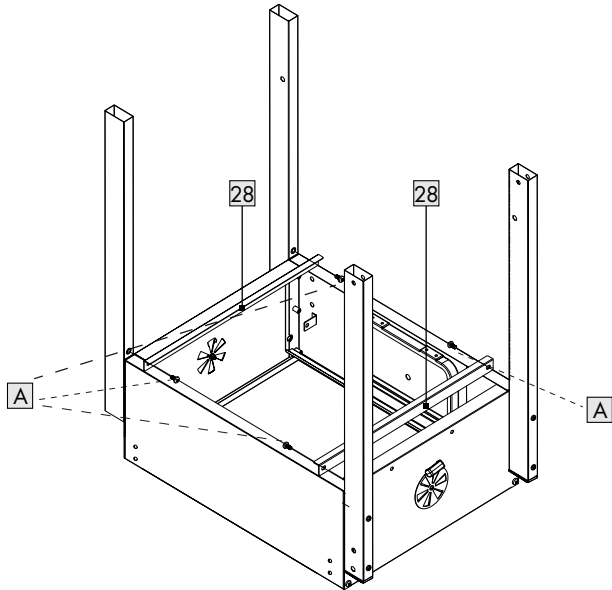


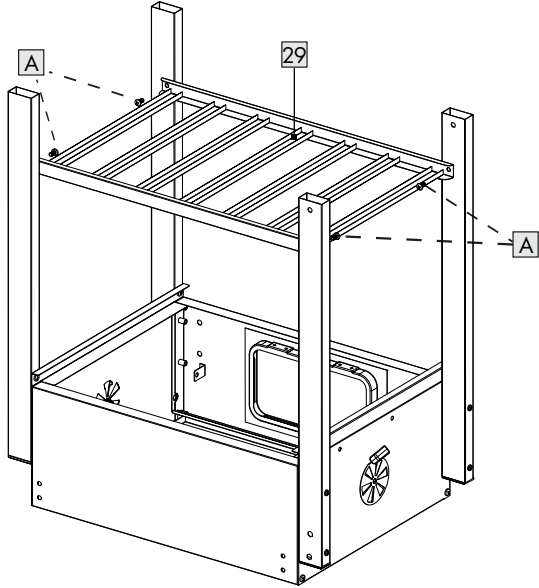
2x

2x

2x

2x

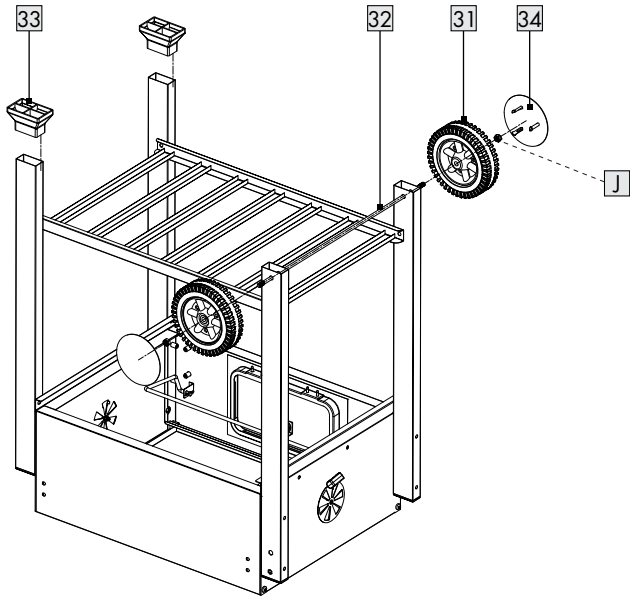
C**D****A**

E

A



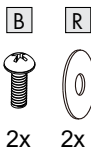
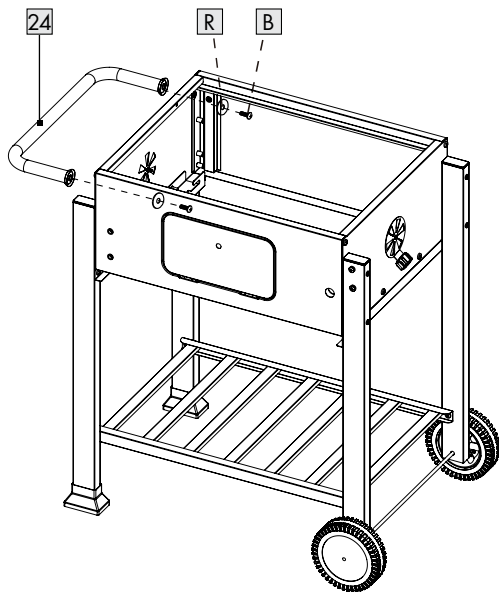
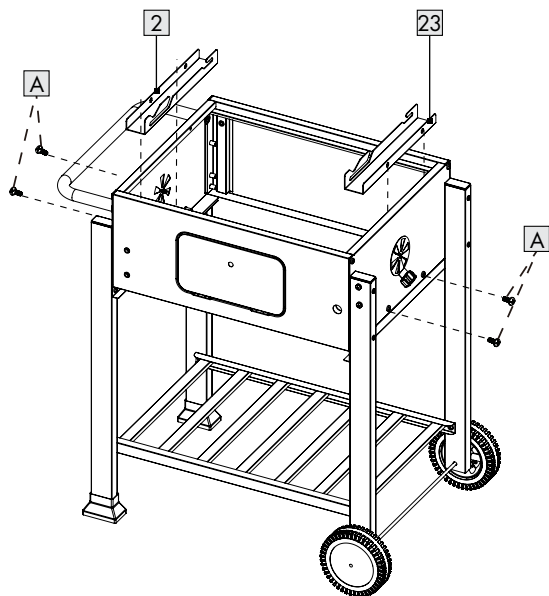
4x

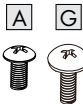
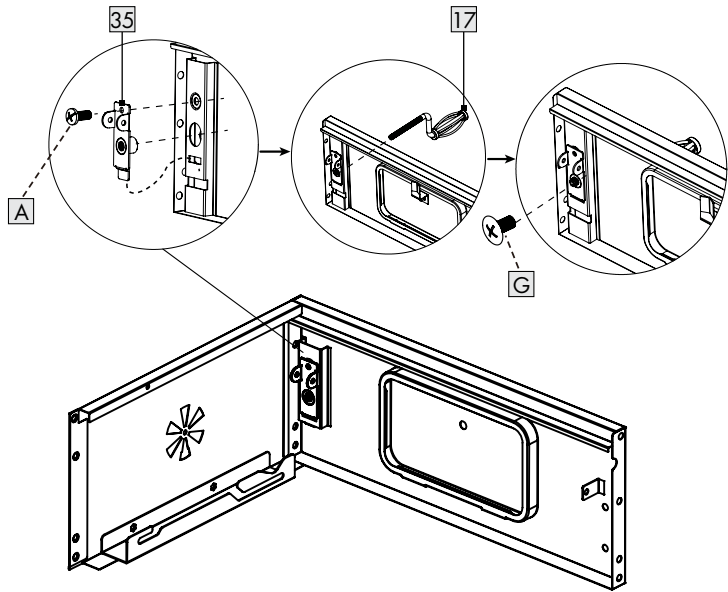
F

J

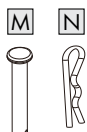
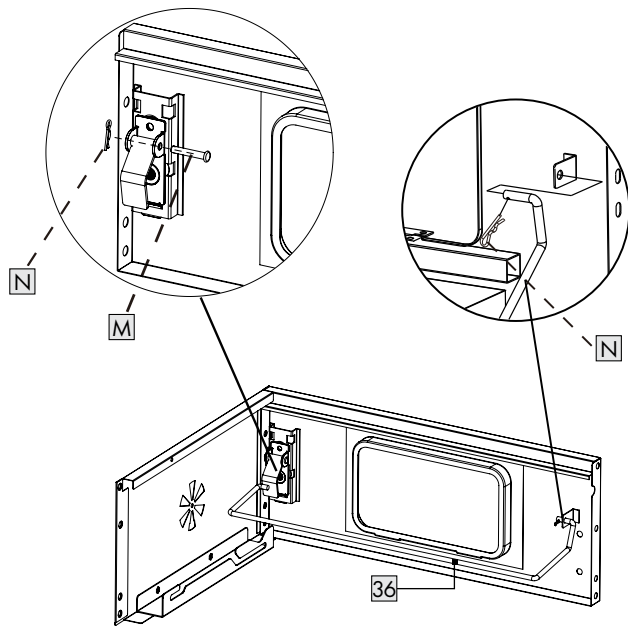


2x

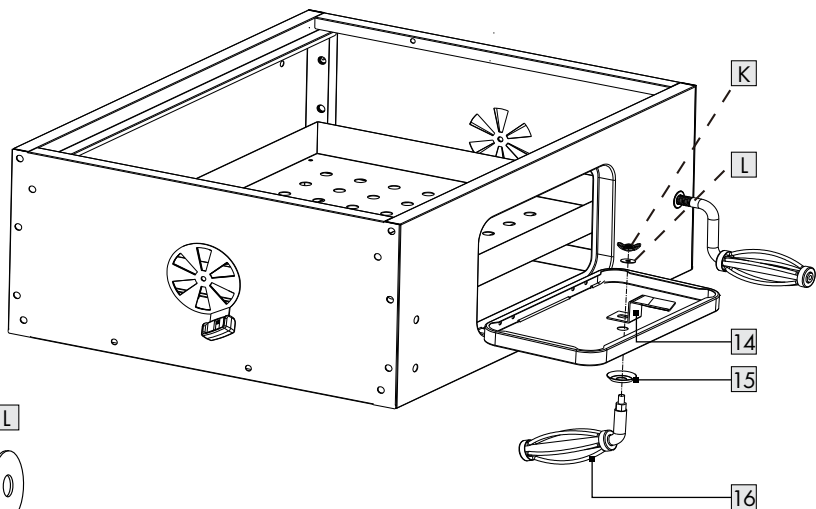
G**H**

I

1x 1x

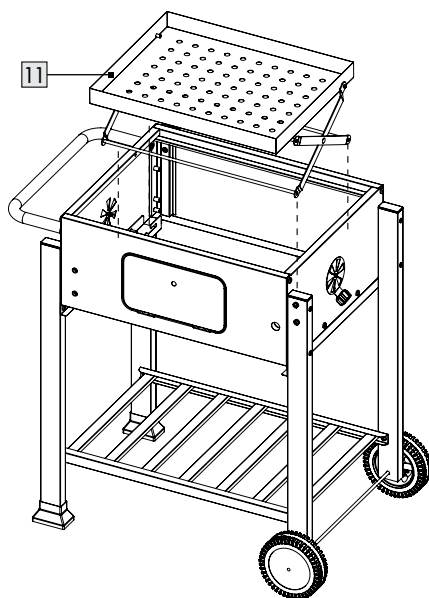
J

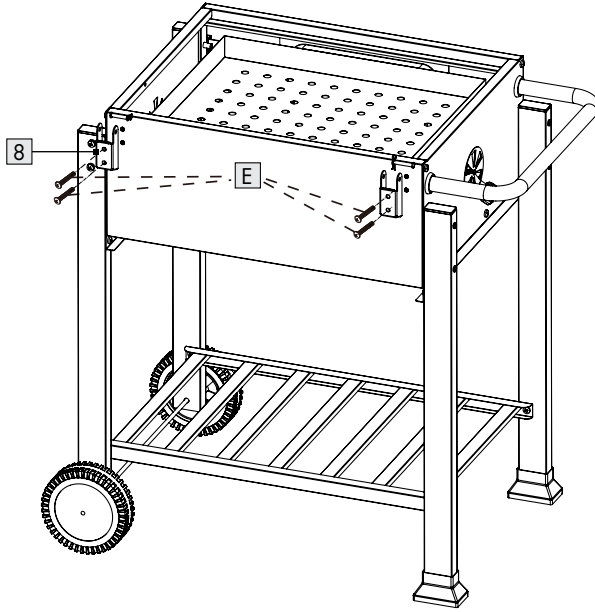
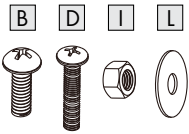
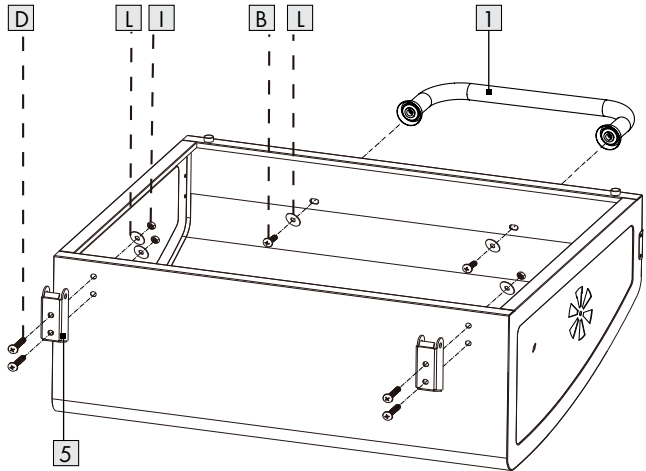
1x 2x

K**K****L**

1x

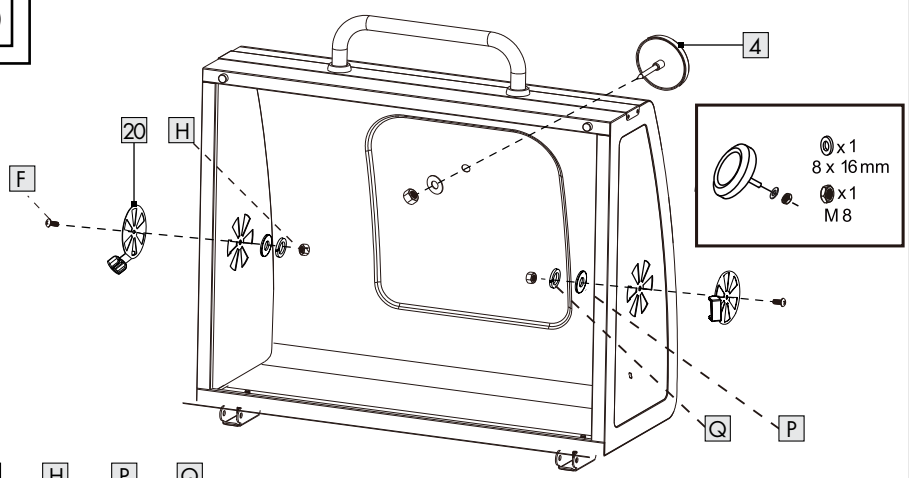
1x

L

M**N**

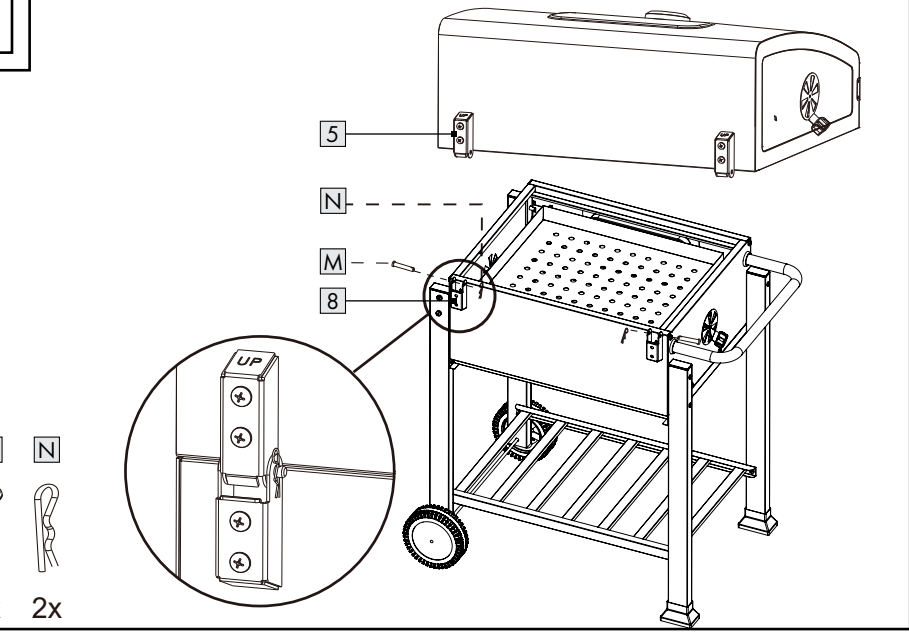
2x 4x 4x 6x

O

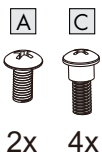
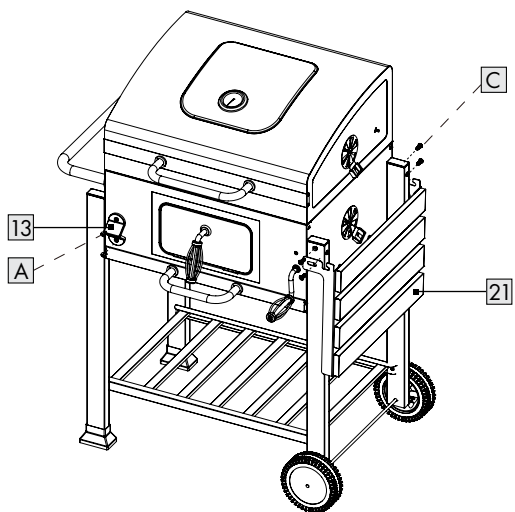
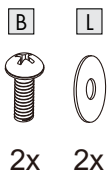
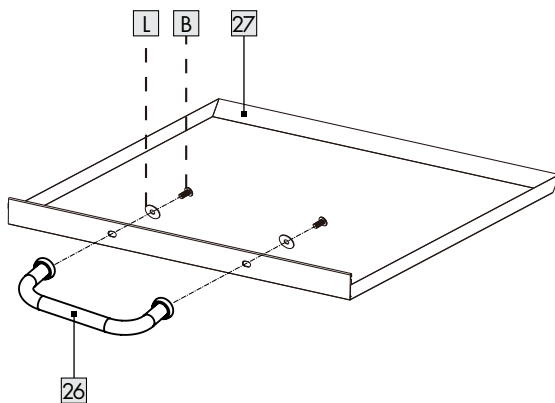


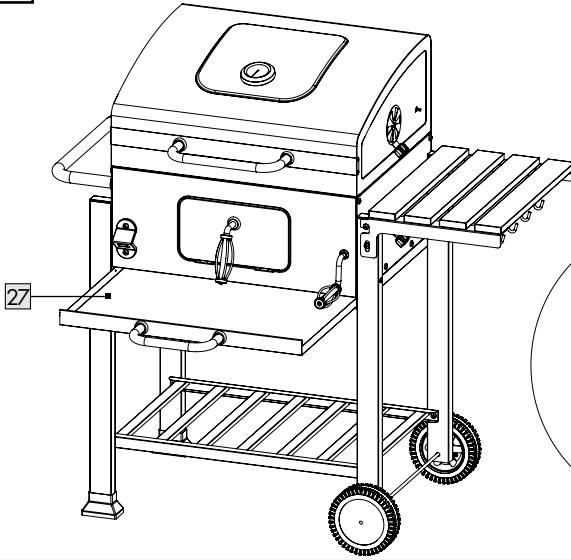
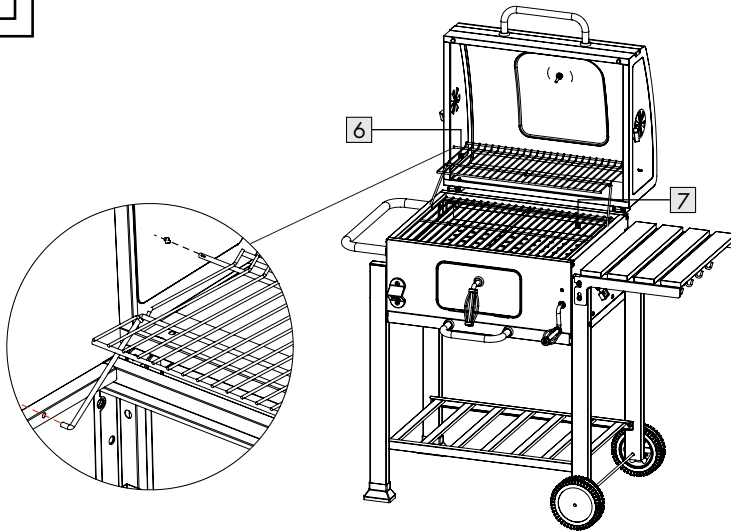
- | | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| F | H | P | Q |
| | | | |
| 2x | 2x | 2x | 2x |

P



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

Q**R**

S**T**

U

