



## BARBECUE BARIL À CHARBON DE BOIS

FR BE

### BARBECUE BARIL À CHARBON DE BOIS

Instructions de montage, d'utilisation et consignes  
de sécurité

NL BE

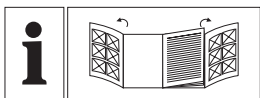
### CILINDER HOUTSKOOLBARBECUE

Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies

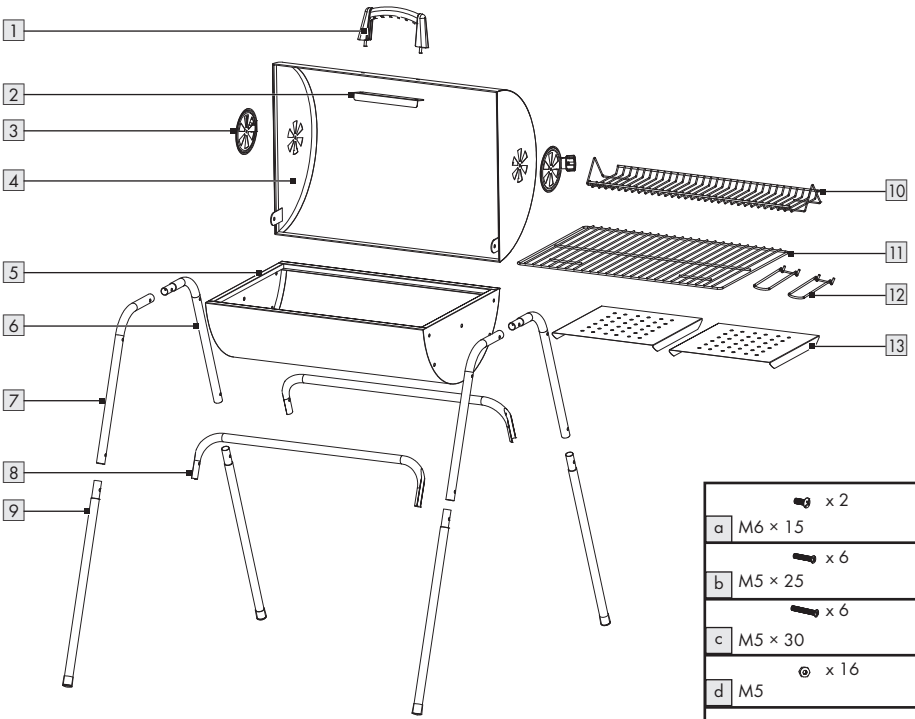
DE AT CH






### FASS-HOLZKOHLEGRILL

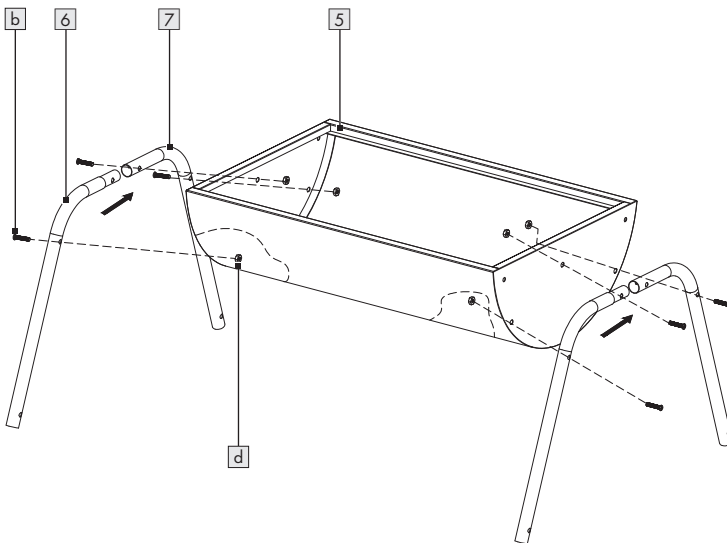
Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise





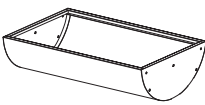


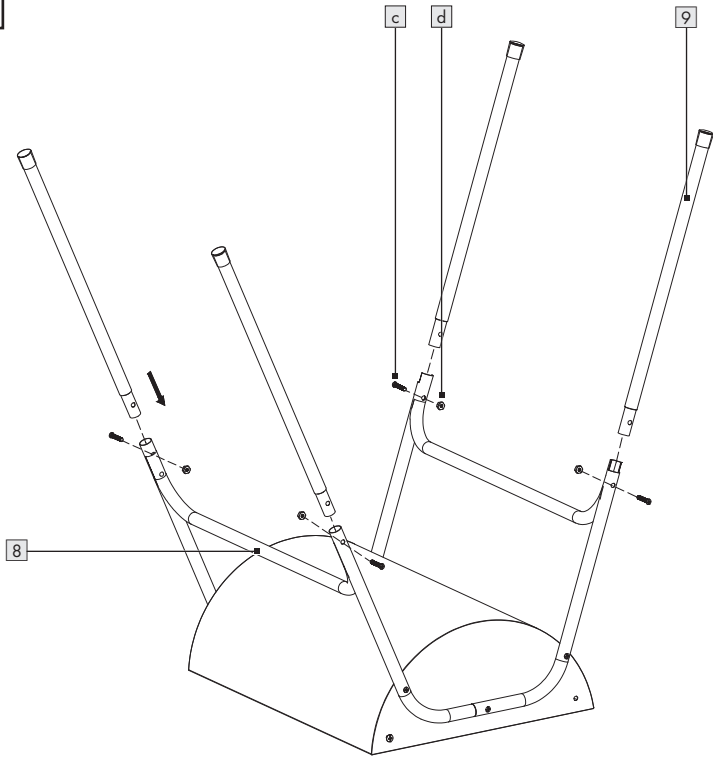
FR/BE	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	13
DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21

**A**

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

**B**

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

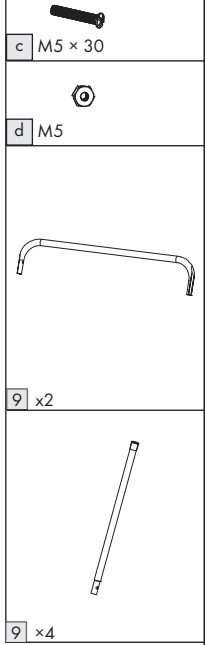
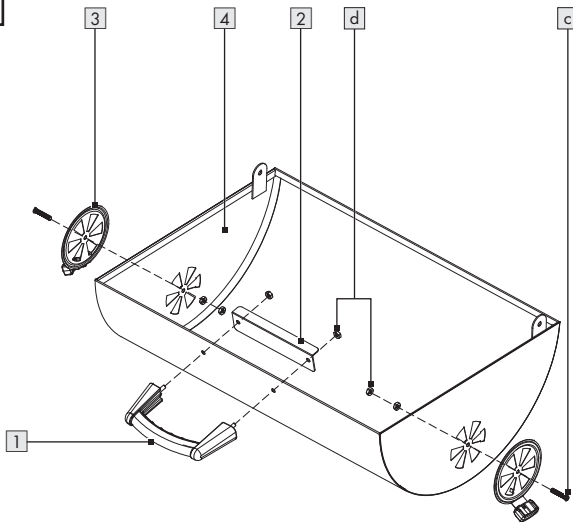
**C**

c M5 × 30

d M5

9 × 2

8 × 4

**D**

c M5 × 30

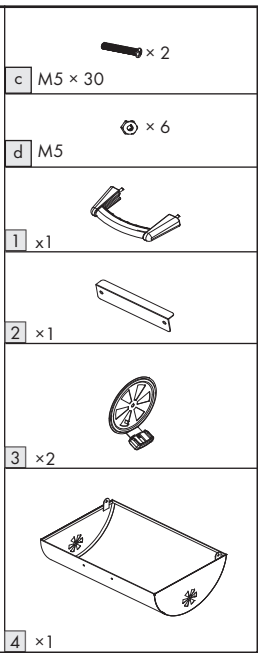
d M5

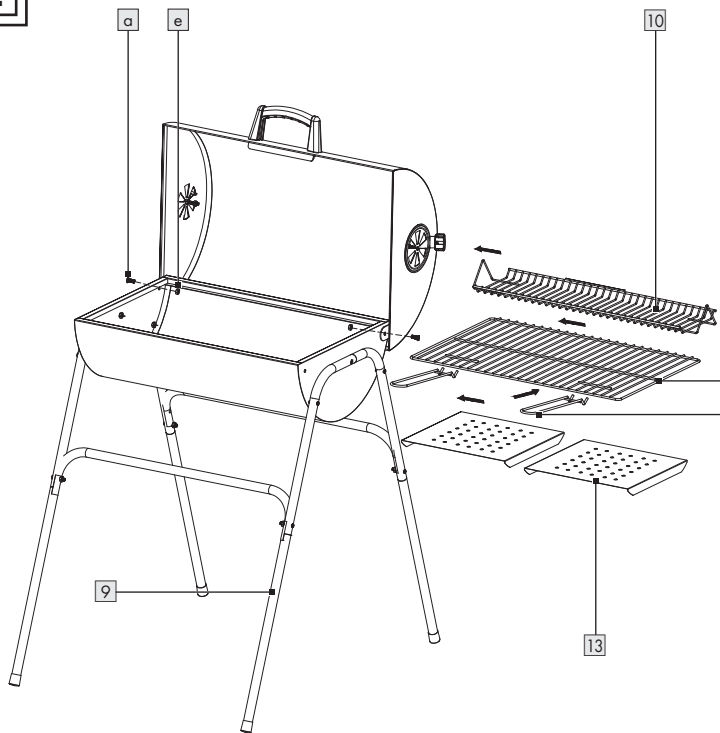

1 × 1

2 × 1

3 × 2

4 × 1

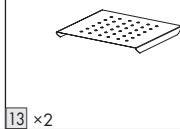
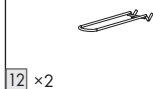
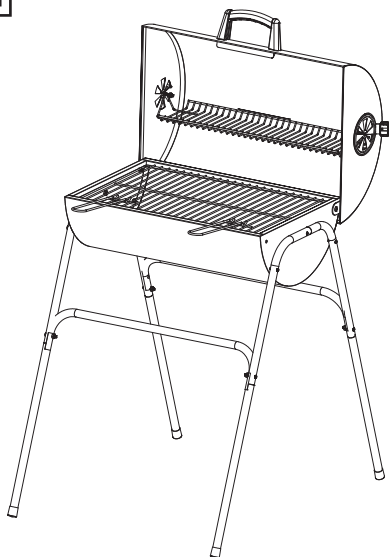


**E**


a M6 × 15



e M6

**F****G**

<b>Introduction</b> .....	Page 6
<b>Utilisation conforme aux prescriptions</b> .....	Page 6
<b>Description des pièces</b> .....	Page 6
<b>Données techniques</b> .....	Page 6
<b>Contenu de l’emballage</b> .....	Page 7
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 7
<b>Montage (voir fig. A–C)</b> .....	Page 9
<b>Utilisation</b> .....	Page 10
<b>Allumer le combustible</b> .....	Page 10
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 11
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 12
<b>Service après-vente</b> .....	Page 12

# **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**

Veillez 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 grille × 2
- 13 Support à charbon de bois × 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 PSA (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.

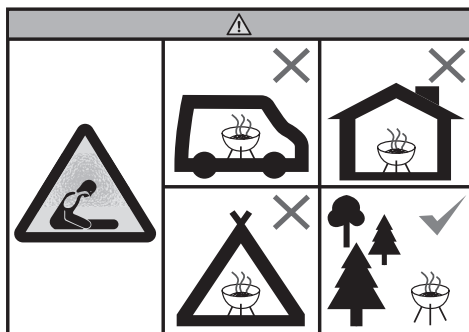
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Avant de retirer les cendres, veillez à ce que le charbon de bois soit complètement consommé et refroidi.
- Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.



### 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-C)**
- ⚠ **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 BRÛLURE !**

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

- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas la surface en frottant trop fortement lors du séchage.
- Nettoyez les surfaces à l'intérieur et l'extérieur à l'eau chaude savonneuse.

### ● **Mise au rebut**

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

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



Le produit 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](mailto:owim@lidl.fr)

#### (BE) **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970

(Luxembourg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

<b>Inleiding</b> .....	Pagina 14
<b>Beoogd gebruik</b> .....	Pagina 14
<b>Onderdelenbeschrijving</b> .....	Pagina 14
<b>Technische gegevens</b> .....	Pagina 14
<b>Levering</b> .....	Pagina 15
<b>Veiligheidstips</b> .....	Pagina 15
<b>Montage (afb. A–G)</b> .....	Pagina 17
<b>Gebruik</b> .....	Pagina 17
<b>Brandstof aansteken</b> .....	Pagina 18
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	Pagina 19
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 19
<b>Service</b> .....	Pagina 20

## **CILINDER** **HOUTSKOOLBARBECUE**

### ● **Inleiding**

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

### ● **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

### ● **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.



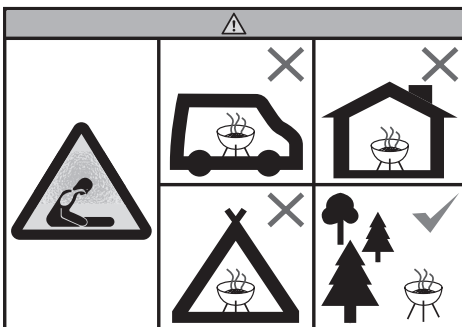
## Voorkom brandgevaar

- ⚠ **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 verwijdert.
- 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 rookoven niet in afgesloten (woon)ruimten (bijv. in huis, 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!** **RISICO OP** **BRANDWONDEN!**

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 verwijderd en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en schuursporen kunnen achterlaten.
- Giet na het barbecueën nooit direct koud water op de barbecuekolen om deze te blussen. Hierdoor kan het product beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of een fijne straal waternevel.
- Gooi de koude as weg en maak het product regelmatig schoon, idealiter na ieder gebruik.

- Verwijder de barbecueuroosters **10** en **11** en maak ze goed schoon met stromend water. Droog ze daarna goed.
- Verwijder losse aanslag met een natte spons van het product.
- Gebruik daarna een zachte, schone doek om het product af te drogen. Zorg ervoor bij het droog wrijven geen krassen in de oppervlakken te maken.
- Maak er een gewoonte van de binnen- en buitenoppervlakken met warm sop schoon te maken.

## ● **Afvoer**

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

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



Het product, 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](mailto:owim@lidl.nl)

### **(BE) Service België**

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970

(Luxemburg)

E-Mail: [owim@lidl.be](mailto:owim@lidl.be)

<b>Einleitung</b> .....	Seite 22
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	Seite 22
<b>Teilebeschreibung</b> .....	Seite 22
<b>Technische Daten</b> .....	Seite 22
<b>Lieferumfang</b> .....	Seite 23
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 23
<b>Montage (Abb. A–G)</b> .....	Seite 25
<b>Gebrauch</b> .....	Seite 26
<b>Brennstoff anzünden</b> .....	Seite 26
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 27
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 28
<b>Service</b> .....	Seite 28

## **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

### **● 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.



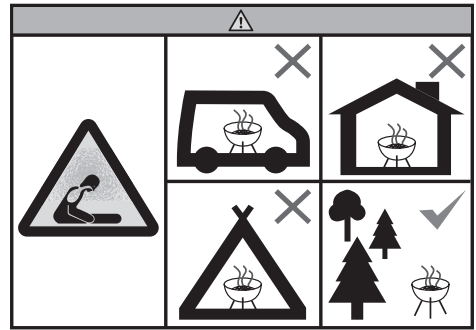
## **Vermeiden Sie Brandgefahr**

- ⚠ **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.



Das Produkt 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](mailto:owim@lidl.de)

### AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG08198

Version: 11/2023

IAN 460836\_2307

20