

- IT** Istruzioni di montaggio e modalità d'uso  
Barbecue a colonna in acciaio inox
- GB** Assembling instruction and formality of use  
Barbecue with column in stainless steel
- D** Montage- und Betriebsanleitung  
Edelstahl-Säulengrill
- F** Instructions de montage et mode d'emploi  
Barbecue à colonne en acier inox
- NL** Montage-instructies en gebruiksaanwijzing  
Kolomgrill van roestvrij staal
- E** Instrucciones para el montaje y modalidades  
de utilización Barbacoa de acero inoxidable

**COD. 60430**

**COD. 70490**



PRODOTTI CERTIFICATI A  
NORME EUROPEE C.E.



MADE IN ITALY

  
**OMPAGRILL®**

Rev. 17/01/13

Prima di montare il barbecue, leggere attentamente le modalità d'uso e le istruzioni di montaggio e di sicurezza.

Il montaggio è relativamente facile e può essere eseguito senza conoscenze particolari. Come attrezzo avete bisogno di una chiave fissa da mm 7 / 8.

#### Avvertenza:

**Prima di montare i pezzi individuali, si deve assolutamente togliere il foglio di protezione PE. Non riscaldare il vostro barbecue, se il foglio di protezione si trova ancora sui pezzi.**

## 1. Consegne di sicurezza:

- Prima di iniziare ad arrostire, piazzate il barbecue su una superficie orizzontale, stabile, piana e solida.
- La quantità massima di carbonella da inserire nel braciere è di Kg.3
- **Una volta acceso, prima di effettuare la prima cottura, il barbecue deve essere scaldato e il combustibile deve essere mantenuto ardente per almeno 30 minuti per far bruciare eventuali oli o residui di lavorazione.**
- Tenete una distanza da 1,5 a 2 metri in rapporto a materiali infiammabili.
- **Il barbecue è unicamente concepito per l'utilizzazione all'esterno. Non arrostite in locali chiusi o coperti.**
- **ATTENZIONE! questo barbecue diventa molto caldo non muoverlo durante l'uso.**
- Il barbecue diventa molto caldo in diversi punti; per questa ragione, utilizzate dei guanti.
- **AVVERTENZA! tenere lontani bambini e animali domestici .**

#### ATTENZIONE!

**Non usare alcool o benzina per l'accensione o la ri-accensione! Utilizzare solo accendifuoco conformi alla EN 1860-3.**

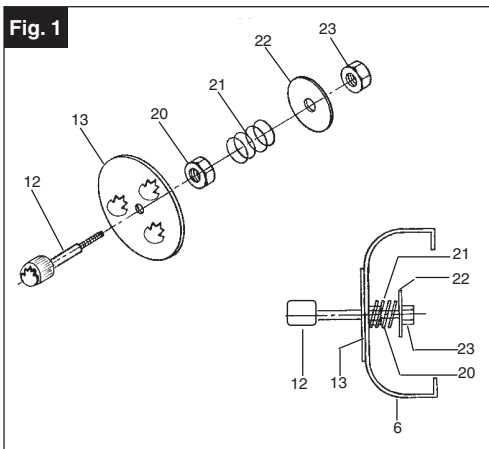
**Utilizzate esclusivamente briquette d'accensione o accendifuoco per accendere il barbecue.**

**Utilizzate come combustibile solo carbonella per arrostire o briquette per arrostire.**

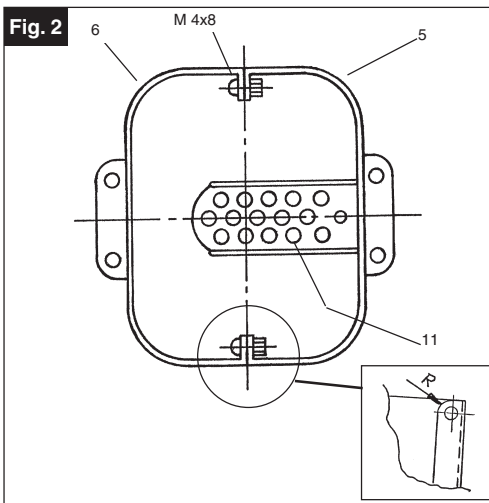
## 2. Montaggio:

- Fissate il disco d'aerazione (13) all'esterno della colonna (6).
- Passate il pomello rotativo (12) attraverso il buco al centro del disco d'aerazione (13).

- Bloccate il disco d'aerazione (13) con l'aiuto di un dado esagonale (20), fissandolo con forza finchè non appoggia completamente al disco d'aerazione (13).
- Introducete ora il disco d'aerazione premontato (13) nel foro centrale della colonna (6).



- In seguito, fate scivolare la molla automatica (21) sul perno filettato diretta verso l'interno.
- Adesso, mettete la rondella di pressione (22) al posto indicato e bloccatela con l'aiuto di un dado inallentabile (23) - Fig. 1. Potete regolare la pressione d'applicazione del piatto d'aerazione sulla colonna fissando il dado inallentabile (23) più o meno a fondo.
- Avvitate ora le due colonne (5) + (6) con l'aiuto di viti esagonali (M4 x 8) - Fig.2
- La vaschetta per l'accensione (11) preassemblata



alla colonna posteriore, si trova sempre in alto. Montate i due pezzi della colonna (5+6) in modo che gli spigoli arrotondati (R) delle linguette d'avvitamento s'incontrino. Le linguette d'avvitamento sono angolose sulla parte inferiore dei pezzi delle colonne.

- Adesso, montate la colonna assemblata sulla base (7) con l'aiuto di viti e dadi.
- Il raccogli cenere (14) deve essere fissato con l'aiuto di due viti dietro la colonna. Per far questo, piazzate il raccogli cenere (14) in basso tra la base e le viti.
- **Avvertenza: prima di assemblare i componenti individuali, si deve assolutamente togliere la pellicola di protezione PE per evitare qualsiasi odore al momento della prima messa in servizio. Non accendere il barbecue se non dopo aver tolto il foglio di protezione!**

Fate attenzione che il disco d'aerazione (13) e la leva di eliminazione ceneri (8) si trovino davanti, vicino all'utilizzatore.

Mettete le viti dall'alto in basso in modo che i dadi siano situati al di sotto della base (7).

- Fissate la vasca per il carbone (4) sulla parte superiore della colonna con l'aiuto di viti e dadi. Per fare ciò, passate le viti dall'alto attraverso la vasca per il carbone e fissatele all'esterno con l'aiuto dei dadi.
- Agganciare il paravento (1) al braciere (4) seguendo il senso delle frecce (Z e poi Y). A questo scopo, mettete la piccola feritoia inferiore del paravento sulla linguetta in lamiera e pressate il paravento verso il basso nelle due feritoie di supporto, a sinistra e a destra della vasca per il carbone. I due ganci del paravento devono incastrarsi sullo spigolo delle feritoie del supporto della vasca per il carbone (4).
- Piazzate la griglia per il carbone (3) nell'apertura della vasca per il carbone (4) in modo che lo spigolo curvo delle fessure sia diretto verso l'alto.
- Introdurre l'aletta dietro alla griglia (2) nell'apertura del paravento e piazzatela al centro nelle aperture del paravento con l'aiuto della staffa che spunta da sinistra e da destra. Voi disponete di 4 possibilità di regolazione in altezza della griglia.

**VEDERE ESPLOSO PAG. 14**

### 3. Istruzioni relative all'accensione:

- Utilizzate unicamente prodotti di qualità come carbonella, briquette di accensione e accendifuoco ecc. **Mettete in posizione di fermo (ZU/OFF) la leva d'eliminazione delle ceneri (8) e aprite il disco d'aerazione (13) per ottenere una migliore ventilazione.**
- Mettere una briquette d'accensione nella vasca e accendetela. Piazzate la griglia per il carbone (3) nella vasca per il carbone (4).  
**Attenzione! Rischio di bruciature!**
- Impilate la carbonella e/o le briquette sulla griglia per il carbone dal fondo in piramide. Al posto di utilizzare delle briquette d'accensione, potete versare ugualmente un liquido d'accensione sulla piramide della carbonella.
- Ora, la brace ottimale è disponibile e voi potete ripartire in modo uniforme il materiale dell'accensione nel serbatoio del combustibile. Eventualmente chiudete il disco d'aerazione (13).
- Ciò impedisce che la carbonella non bruci rapidamente. Prima di iniziare a cucinare, attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile.
- Mettete la griglia (2) ben ingrassata al suo posto e iniziate a grigliare.
- Per pulire il barbecue, mantenete lo al di sopra di un recipiente, aprite (AUF/ON) la leva d'eliminazione delle ceneri (8) e svuotate la colonna dall'apertura di fondo della base (7). Per far questo, inclinate il barbecue affinché le ceneri possano uscire dal raccogli cenere.
- La capacità della vasca per il carbone è di 13 litri.

#### **Attenzione!**

**Svuotate solamente quando la carbonella è completamente raffreddata.**

Before assembling the barbecue, read attentively the formalities of use and the instructions of assembling and safety.

The assembling is relatively easy and it can be performed without particular knowledges. As tool, You need a fixed key mm 7 / 8.

### Warning:

**Before assembling the individual pieces, remove absolutely the sheet of protection PE. Not heat your barbecue, if the sheet of protection is still on the pieces.**

## 1. Safety instructions:

- Before beginning to roast, place the barbecue on a horizontal, stable, plain and solid surface.
- The maximum quantity of charcoal to be inserted in the brazier is of Kg.3
- **Before using for the first time, heat the barbecue and keep the fuel incandescent for at least 30 minutes in order to burn off any processing oil or residue.**
- Keep the barbecue at distance from 1,5 to 2 metres in relationship to inflammable materials.
- **The barbecue is entirely conceived to be used outside. Not roast in closed or covered local.**
- **ATTENTION! This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.**
- The barbecue becomes very warm in some points; for this reason use gloves.
- **WARNING! Keep children and pets away.**

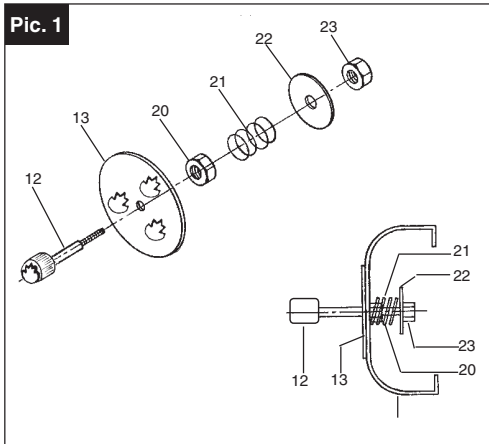
### CAUTION!

**Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3! Use exclusively briquette of lighting or fire-lighter to turn on the barbecue. Use as fuel only charcoal to roast or briquette.**

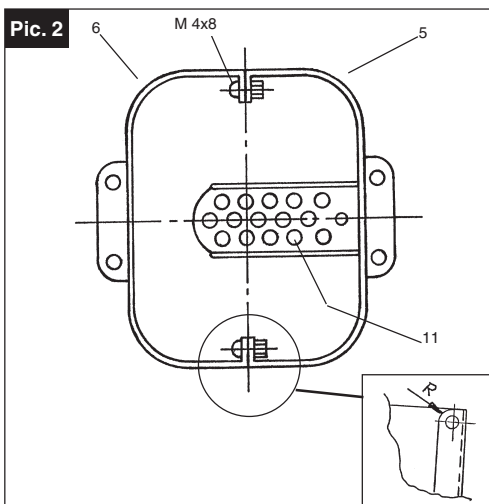
## 2. Assembling:

- Fix the aeration disk (13) to the outside of the column (6).
- Pass the rotating knob (12) through the hole in the centre of the aeration disk (13).
- Fix the aeration disk (13) by using a hexagonal nut (20), starting it with strength until it doesn't lean completely to the aeration disk (13).

- Introduce now the aeration disk pre-assembled (13) in the central hole of the column (6).
- Subsequently, make slip the automatic spring (21) on the pivot filleted direct toward the inside.
- Now, put the washer of pressure (22) to the suitable place and stop it with a not loosened nut (23) - Pic. 1. You can regulate the application's pressure of the aeration disk on the column by fixing the not loosened nut (23) more or less in depth.
- Now screw in the two columns (5) + (6) by using hexagonal screws (M4 x 8) - Pic. 2



- The tub for the lighting (11) pre-assembled to the back column, is always on the top. Assembly the two pieces of the column (5+6) so that the rounded off edges (R) of the tongues of spin meet together. The tongues of spin are angular



on the inferior part of the columns' pieces.

- Now, assembly the assembled column on the base (7) by using screws and nuts.
- The ash holder (14) has to be fixed behind the column by using two screws. To do this, position the ash holder (14) below, between the base and the nuts.
- **Warning: before assembling the individual components, You must absolutely remove the film of protection PE to avoid any smell during the first use. Don't turn on the barbecue if not after having removed the sheet of protection!**

Pay attention that the aeration disk (13) and the lever of ashes' elimination (8) are ahead, next to the user.

Put the screws from top-down so that the nuts are situated below the base (7).

- Fix the charcoal tub (4) on the superior part of the column by using screws and nuts. To do this, pass the screws from the top through the charcoal tub and stare them outside by using nuts.
- Hook the windscreen (1) onto the brazier (4), following the direction of the arrows (Z followed by Y). At this purpose, put the small inferior loophole of the windscreen on the tongue in plate and press downward the windscreen in the two loopholes of support, on the left and on the right of the charcoal tub. The two hooks of the windscreen have to get jammed themselves on the edge of the loopholes of the support of charcoal tub (4).
- Position the grate for the charcoal (3) in the opening of the charcoal tub (4) so that the curved edge of the cracks is directed upward.
- Introduce the tongue behind the grate (2) in the opening of the windscreen and place it in the center in the openings of the windscreen by using the stirrup that sprouts from left and from right. You have 4 possibilities of regulation in height of the grate.

**SEE DRAWING PAG. 14**

### 3. Instructions for the lighting:

- Utilise entirely products of quality as charcoal, briquette of lighting and fire-lighter etc. **Put in position of lock (ZU/OFF) the lever of ashes' elimination (8)** and open the aeration disk (13) to get a best ventilation.

- Put a briquette of lighting in the tub and turn it on. Place the grate for the charcoal (3) in the charcoal tub (4).  
**Attention! Risk of scorches!**
- Pile up the charcoal and/or the briquettes on the grate for the charcoal from the bottom in pyramid. Instead of using briquettes of lighting, You can pour equally a liquid of lighting on the pyramid of the charcoal.
- Now, the optimal fire is available and You can distribute uniformly the material of the lighting in the fuel's tank. Eventually close the aeration disk (13).
- This prevents that the charcoal doesn't quickly burn. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Put the grate (2) in its place and start to cook.
- To clean the barbecue, maintain it above a container, open (AUF/ON) the lever of ashes' elimination (8) and empty the column from the opening in the bottom of the base (7). To do this, tilt the barbecue so that the ashes can go out of the ash holder.
- The capacity of the charcoal tub is of 13 litres.

#### **Attention!**

**Empty only when the charcoal is completely cooled.**



Fußsäule können Sie einstellen, indem Sie die selbstsichernde Mutter (23) fester oder weniger fest anschrauben.

- Nun die beiden Fußsäulen (5) + (6) mit den Sechskantschrauben und Sechskantmutter (M 4x8) zusammenschrauben - Bild 2.
- Die bereits an die hintere Fußsäule vormontierte Anzündschale (11) ist immer oben. Bauen Sie die beiden Fußsäulenteile (5+6) so zusammen, daß die abgerundeten Kanten (R) der Anschraubklappen zusammen kommen, an der Unterseite der Fußsäulenteile sind die Anschraubklappen eckig.
- Die zusammengeschraubte Fußsäule wird nun auf die Sockelplatte (7) montiert mit den Schrauben und Muttern.
- Die Ascheauffangschale (14) wird mit den beiden hinteren Schrauben der Fußsäule befestigt. Dazu die Ascheauffangschale (14) von unten zwischen die Sockelplatte und die Muttern setzen.
- **Hinweis! Bevor Sie die einzelnen Bauteile zusammenbauen, ziehen Sie unbedingt die PE-Schutzfolie ab, um bei der ersten Inbetriebnahme keiner Geruchsbelästigung ausgesetzt zu werden. Heizen Sie den Grill nicht, wenn die Schutzfolie noch auf den Teilen ist.**

Achten Sie darauf, dass die Lüftungsscheibe (13) und der Asche-Entsorgungshebel (8) an der Bedienerseite vorne sind. Die Schrauben von oben nach unten einsetzen, so dass die muttern unter der Sockelplatte (7) sind.

- Die Kohlewanne (4) befestigen Sie oben an der Fußsäule wieder mit Schrauben und muttern. Die Schrauben werden dazu von oben durch die Kohlewanne gesteckt und mit den muttern von aussen festgeschraubt.
- Windfang (1) an das Kohlenbecken (4) anknüpfeln: hierbei ist die Pfeilrichtung (Z und dann Y) zu beachten. Stecken Sie dazu den unteren kleinen Schlitz vom Windschutz auf die Blechlasche und drücken Sie den Windschutz nach unten in die beiden Aufnahmeschlitze der Kohlewanne links und rechts. Die beiden durchgedrückten Noppen vom Windschutz müssen an der Kante der Aufnahmeschlitze der Kohlewanne (4) einrasten.
- Den Einsatzrost (3) legen Sie so in die Öffnung der Kohlewanne (4).

- Das Grillgitter (2) wird mit der hinteren Nase in die Öffnung vom Windschutz eingeschoben und links und rechts mit dem überstehenden Bügel in der Mitte in die Öffnungen vom Windschutz eingesetzt. Sie haben vier Verstellmöglichkeiten des Grillgitters in der Höhe.

**SIEHE ERSATZTEILZEICHNUNG SEITE 14**

### 3. Hinweise zum Anzünden:

- Verwenden Sie nur Qualitätserzeugnisse wie Grill-Holzkohle, Grill-Briketts und Grill-Anzündwürfel o. ä. **Schließen Sie (ZU/OFF) den Asche-Entsorgungshebel (8)** und öffnen Sie die Lüftungsscheibe (13) zur besseren Ventilation.
- Legen Sie einen Anzündwürfel auf die Anzündwanne (11) und zünden ihn an. Setzen Sie den Einsatzrost (3) in die Kohlewanne (4). **Vorsicht! Verbrennungsgefahr!**
- Schichten Sie die Holzkohle bzw. Briketts auf dem Bodeneinsatz zu einer Pyramide zusammen. Alternativ zum Anzündwürfel können Sie die Holzkohlepyramide mit Flüssiganzünder leicht übergießen.
- Nun ist der optimale Glutzustand erreicht, das Brenngut kann gleichmäßig im Brennstoffbehälter verteilt werden. Schließen Sie die Lüftungsscheibe (13) je nach Bedarf.
- Dadurch wird ein zu schnelles Abbrennen der Holzkohle verhindert. Vor dem Kochvorgang abwarten, bis der Brennstoff von einer Ascheschicht zugedeckt wird.
- Setzen Sie das zuvor eingefettete Grillgitter (2) ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Zur Reinigung halten Sie den Grill über ein Gefäß, öffnen Sie (AUF/ON) den Asche-Entsorgungshebel (8) und entleeren Sie die Säule durch die Bodenöffnung der Sockelplatte (7). Stellen Sie dazu den Grill schräg, damit die Asche auf der Ascheauffangwanne herausfallen kann.
- Das Fassungsvermögen der Kohlewanne beträgt 13 Liter.

**Achtung!**  
**Nur Entleeren, wenn die Holzkohle völlig abgekühlt ist.**

Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage et de sécurité.

Le montage est relativement facile et peut être exécuté sans connaissance particulière. Comme outil vous avez besoin d'une clé fixe mm 7 / 8.

#### Note:

**Avant d'assembler les pièces individuelles, il faut absolument retirer la pellicule de protection PE. Ne pas chauffer votre barbecue, si la feuille de protection se trouve encore sur les pièces.**

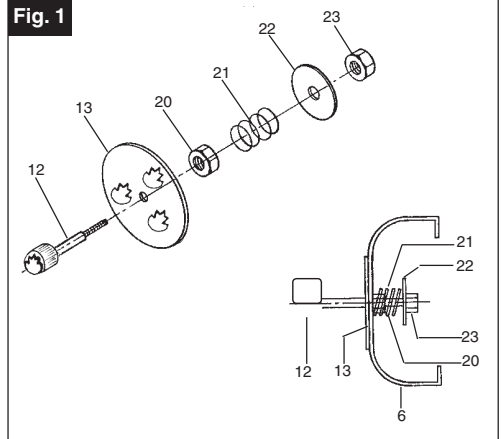
## 1. Consignes de sécurité:

- Avant de commencer à cuire, placez le barbecue sur une surface horizontale, stable, plane et solide.
- La quantité maximum de charbon de bois qui va être inséré dans le brasier est de kg. 3.
- **Une fois allumé, avant d'effectuer la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes pour faire brûler d'éventuels huiles ou résidus de la fabrication du produit.**
- Gardez une distance de 1,5 à 2 m par rapport aux pièces et matériaux inflammables.
- **Le barbecue est uniquement conçu pour l'utilisation à l'extérieur. Ne pas utiliser le barbecue dans des locaux fermés ou couverts.**
- **ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- Le barbecue devient très brûlant à divers endroits; pour cette raison, utilisez des gants.
- **ATTENTION! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.**

**ATTENTION! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue. Utiliser seulement les allume-feu conformes à la norme EN 1860-3. Attention ! Ne pas utiliser dans des locaux fermés. Utilisez exclusivement des briquettes d'allumage ou allume-feu pour allumer le barbecue. N'employez comme combustible que du charbon de bois à griller ou des briquettes à griller.**

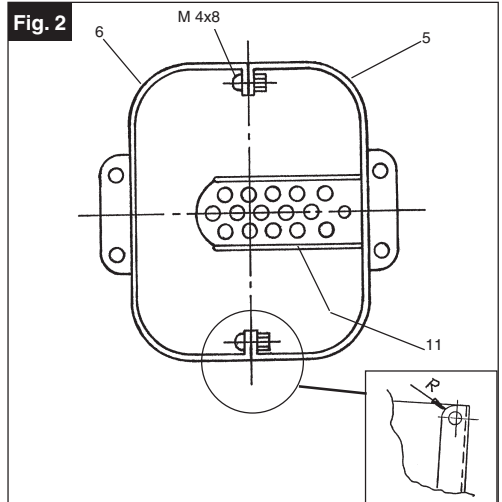
## 2. Montage

- Fixez le plateau d'aération (13) sur l'extérieur de la colonne (6).
- Passez le bouton rotatif (12) par le trou au centre du plateau d'aération (13).
- Bloquez le plateau d'aération (13) à l'aide d'un



écrou à six pans (20) en le fixant avec force jusqu'à ce qu'il soit complètement fixé au plateau d'aération (13).

- Introduisez à présent, le plateau d'aération pré-assemblé (13) dans l'alésage central de la colonne (6).
- Ensuite, faites glisser le ressort poussoir (21) sur le pivot fileté dirigé vers l'intérieur.
- Maintenant, mettez le disque de pression





(22) en place et bloquez-le à l'aide de l'écrou indesserrable (23) - fig. 1. Vous pouvez régler la pression d'application du plateau d'aération sur la colonne en vissant l'écrou indesserrable (23) plus ou moins à fond.

- Vissez maintenant les deux colonnes (5) + (6) à l'aide des vis à six pans et des écrous à six pans (M 4x8) - Fig. 2.
- La cuve d'allumage (11) pré-assemblée à la colonne arrière, se trouve toujours en haut. Montez les deux pièces de colonne (5+6) jusqu'à ce que les arêtes arrondies (R) des pattes de vissage se rencontrent. Les pattes de vissage sont anguleuses sur la partie inférieure des pièces de colonne.
- Maintenant, montez la colonne assemblée sur la base (7) à l'aide des vis et écrous.
- Le collecteur de cendres (14) doit être fixé à l'aide des deux vis arrières de la colonne. Pour ce faire, placez le collecteur de cendres (14) par le bas entre la base et les écrous.
- **Note: Avant d'assembler les composants individuels, il faut absolument retirer la pellicule de protection PE pour éviter toute odeur lors de la première mise en service. Ne chauffez le barbecue qu'après avoir retiré la feuille de protection!**

Faites attention à ce que le plateau d'aération (13) et le levier d'élimination des cendres (8) se trouvent bien sur le devant, du côté de l'utilisateur.

Mettez les vis de haut en bas de sorte que les écrous soient situés au-dessous de la base (7).

- Fixez la cuve à charbon (4) sur la partie supérieure de la colonne à l'aide de vis et d'écrous. Pour ce faire, passez les vis par le haut à travers la cuve à charbon et vissez-les à l'extérieur à l'aide des écrous.
- Accrocher le paravent (1) au brasier (4) en suivant le sens des flèches (Z puis Y). Dans ce but, mettez la petite fente inférieure du contrevent sur la languette à tôle et pressez le contrevent vers le bas dans les deux fentes de support, à gauche et à droite de la cuve à charbon. Les deux crochets du contrevent doivent s'enclencher sur l'arête des fentes de support de la cuve à charbon (4).
- Placez la grille à charbon (3) dans l'ouverture de la cuve à charbon (4) de sorte que l'arête courbée des fentes soit dirigée vers le haut.

- Introduisez l'ergot arrière de la grille (2) dans l'ouverture du contrevent et placez-la au centre dans les ouvertures du contrevent à l'aide de l'étrier dépassant à gauche et à droite. Vous disposez de quatre possibilités de réglage de la grille en hauteur.

**VOIR DESSIN A PAGE 14**

### 3. Instructions relatives à l'allumage:

- Utilisez uniquement des produits de qualité tels que charbon de bois, briquettes à griller et allume-feu etc. **Mettez en position de fermeture (ZU/OFF) le levier d'élimination des cendres (8) et ouvrez le plateau d'aération (13) pour obtenir une meilleure ventilation.**
- Mettez une briquette d'allumage dans la cuve et allumez-la. Placez la grille à charbon (3) dans la cuve à charbon (4).
- **Attention! Risque de brûlures!**
- Empilez le charbon de bois et/ou les briquettes sur la grille à charbon au fond en pyramide. Au lieu d'utiliser des briquettes d'allumage, vous pouvez également verser un liquide d'allumage sur la pyramide de charbon de bois.
- A présent, la braise optimale est atteinte et vous pouvez régulièrement répartir le matériau à allumer dans le réservoir de combustible. Fermez le plateau d'aération (13) le cas échéant.
- Ceci empêche que le charbon de bois ne brûle trop rapidement.
- Avant de commencer la cuisson, attendez qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Mettez la grille (2) préalablement graissée en place et commencez à griller.
- Pour nettoyer le barbecue, maintenez-le au-dessus d'un récipient, ouvrez (AUF/ON) le levier d'élimination des cendres (8) et vidangez la colonne par l'ouverture de fond de la base (7). Ensuite, inclinez le barbecue pour que les cendres puissent sortir du collecteur de cendres.
- La capacité de la cuve à charbon est de 13 litres.

#### **Attention!**

**Vidangez seulement lorsque le charbon de bois est complètement refroidi.**

Antes de empezar a montar la barbacoa, es necesario leer atentamente las modalidades de utilización y las instrucciones para el montaje y la seguridad.

El montaje resulta relativamente fácil y puede ser realizado sin necesidad de poseer conocimientos particulares. Como herramienta necesitará una llave fija mm 7 / 8.

#### Advertencia:

**Antes de empezar a montar las piezas individuales, es absolutamente necesario quitar la lámina de protección de PE. No caliente su barbacoa si todavía quedan restos de la lámina de protección en las piezas.**

### 1. Medidas de seguridad:

- Antes de empezar a asar, coloque la barbacoa sobre una superficie horizontal, estable, plana y sólida.
- La cantidad máxima de carbón que se puede introducir en el brasero es de 3 kg.
- **Una vez encendida, antes de efectuar la primera cocción, se debe calentar la barbacoa manteniendo el combustible incandescente durante por lo menos 30 minutos para quemar los eventuales aceites o residuos de elaboración.**
- Manténgala por lo menos a una distancia de 1,5 a 2 metros de los materiales inflamables.
- **La barbacoa ha sido pensada para ser utilizada únicamente al aire libre. No ase en locales cerrados o cubiertos.**
- **¡ATENCIÓN! Esta barbacoa alcanza una temperatura muy elevada, no desplazarla durante el uso.**
- La barbacoa se pone muy caliente en varios puntos; por este motivo utilice siempre guantes.
- **¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de ella.**

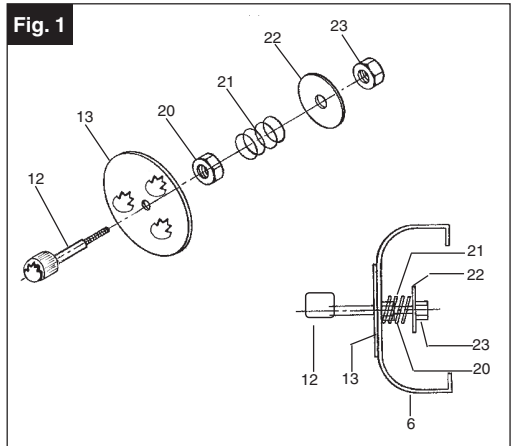
#### ¡ATENCIÓN!

No utilizar alcohol o gasolina para el encendido o el reencendido! Utilizar solamente encendedores conformes a la norma EN 1860-3. Para encenderla utilice únicamente briquetas de encender el fuego. Utilice como combustible para asar sólo carbón o briquetas.

### 2. Montaje:

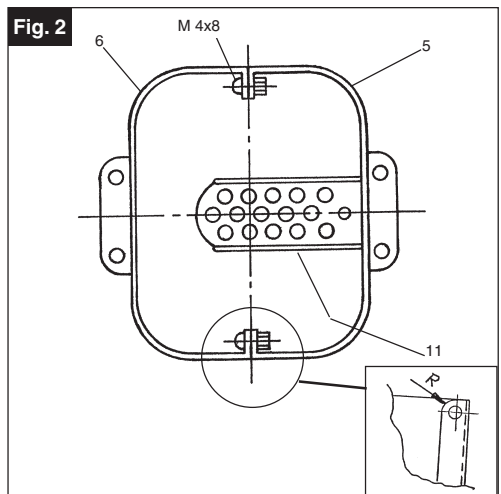
- Fijar el disco de tiro del aire (13) en el exterior de la columna (6).
- Pasar el pomo giratorio (12) a través del agujero que se encuentra en el centro del disco de tiro del aire (13).

Fig. 1



- Bloquear el disco de tiro del aire (13) con ayuda de una tuerca hexagonal (20), fijándola con fuerza hasta que se apoye completamente al disco de tiro del aire (13).
- Introducir entonces el disco de tiro del aire previamente montado (13) en el orificio central de la columna (6).
- Seguidamente, hacer que el muelle automático (21) se deslice directamente sobre el perno roscado hacia el interior.

Fig. 2



- Entonces, montar la arandela de presión (22) en el lugar indicado y bloquearla con ayuda de una tuerca de seguridad (23) - Fig. 1. Se puede regular luego la presión de aplicación del disco de tiro del aire, más o menos a fondo, sobre la columna fijando la tuerca de seguridad (23).
- Enroscar ahora las dos columnas (5) + (6) con ayuda de tuercas hexagonales (M4 x 8) - Fig. 2.
- La cubeta para el encendido (11) previamente ensamblada en la columna trasera, se encuentra siempre en la parte superior. Montar los dos pedazos de la columna (5+6) de manera que los ángulos redondeados ( R ) de las lengüetas de enroscado coincidan. Las lengüetas de enroscado presentan ángulos en la parte inferior de los pedazos de las columnas.
- Ahora, montar la columna ensamblada sobre la base (7) con ayuda de tornillos y tuercas.
- El recogedor de ceniza (14) tiene que ser fijado, con ayuda de dos tornillos, detrás de la columna. Para ello, colocar el recogedor de ceniza (14) en la parte de abajo, entre la base y los tornillos.
- **Advertencia: antes de empezar a ensamblar los componentes individuales, es absolutamente necesario quitar la película de protección PE para evitar que se produzcan olores cuando se ponga en funcionamiento por primera vez. ¡No encender la barbacoa si no se ha quitado la lámina de protección!**

Prestar atención a que el disco de tiro del aire (13) y la palanca de eliminación de la ceniza (8) se encuentren en la parte delantera, cerca del usuario. Poner los tornillos de arriba hacia abajo de manera que las tuercas estén colocadas por debajo de la base (7).

- Fijar la cubeta para el carbón (4) sobre la parte superior de la columna con ayuda de tornillos y tuercas. Para hacer esto, pasar los tornillos por arriba a través de la cubeta para el carbón y fijarlos en el exterior con ayuda de las tuercas.
- Enganchar el zócalo de protección contra el viento (1) al brasero (4) siguiendo la dirección de las flechas (Z y luego Y). Para ello, colocar en la pequeña rendija inferior del paraviento la lengüeta de chapa y apretar el paraviento hacia abajo en las dos rendijas de soporte que se encuentran a la derecha y a la izquierda de la cubeta para el carbón (4). Los dos ganchos del paraviento tienen que encajar en el saliente de las rendijas del soporte de la cubeta para el carbón (4).
- Colocar la rejilla para el carbón (3) en la abertura de la cubeta para el carbón (4) de manera que el ángulo curvado de las hendiduras esté dirigido hacia arriba.

- Introducir la aleta detrás de la rejilla (2) en la abertura del paraviento y colocarla en el centro en las aberturas del paraviento con ayuda del estribo que sobresale por la izquierda y por la derecha. Usted dispone de 4 posibilidades de regulación de la altura de la parrilla.

**VÉASE DIBUJO DE DESPIECE PÁGINA 14.**

### 3. Instrucciones para llevar a cabo el encendido:

- Utilice únicamente productos de calidad como el carbón, briquetas para el encendido y pastillas de encender el fuego, etc. **Ponga en posición de bloqueo (ZU/OFF) la palanca de eliminación de las cenizas (8)** y abra el disco de tiro del aire (13) para obtener una mejor ventilación.
- Coloque una briqueta de encendido en la cubeta y enciéndala. Coloque la rejilla del carbón (3) en la cubeta para el carbón (4).
- **¡Cuidado! ¡Peligro de quemarse!**
- Apile el carbón y/o las briquetas en la rejilla del carbón formando una pirámide con ellos. En lugar de utilizar briquetas de encendido, se puede usar también un líquido para encender derramándolo sobre la pirámide del carbón.
- A partir de este momento, usted dispone de óptimas brasa y puede repartir de manera uniforme el material de encender en el depósito del combustible. Eventualmente, cerrar el disco de tiro del aire (13).
- Esto es para impedir que el carbón se queme con demasiada rapidez. Antes de empezar a cocinar, esperar a que una capa de ceniza cubra el combustible.
- Ponga la parrilla (2) bien engrasada en su lugar y comience a asar.
- Para limpiar la barbacoa, colóquelo encima de un recipiente, abra (AUF/ON) la palanca de eliminación de la ceniza (8) y vacíe la columna por la abertura del fondo de la base (7). Para hacer esto, incline la barbacoa de modo que la ceniza pueda salir del recogedor de ceniza.
- La capacidad de la cubeta para el carbón es de 13 litros.

#### **¡Cuidado!**

**Vacíela solamente cuando el carbón se haya enfriado completamente.**

Alvorens met de assemblage van de grill te beginnen dient u de gebruiksaanwijzing met de montage-instructies en veiligheidsvoorschriften aandachtig te lezen.

De montage is relatief eenvoudig en vergt geen bijzondere kennis. Als hulpgereedschap hebt u een platte open sleutel mm 7 / 8 nodig.

**Aanwijzing:**

Alvorens met de assemblage van de verschillende delen te beginnen dient u zeker de beschermende PE-folie af te trekken. Stook de grill niet als de folie nog de onderdelen bedekt.

**1. Veiligheidsvoorschriften:**

- Om te grillen plaatst u de grill enkel op een effen vaste, horizontaal en stabiel ondergrond.
- De maximum hoeveelheid houtskool die in de houtskoolbak gedaan moet worden is 3 kg.
- **Zodra u de barbecue aangezet heeft moet u hem voordat u met het barbecuen begint warm laten worden en moet u de brandstof minimaal 30 minuten lang laten gloeien om eventuele productieoliën en -resten te laten verbranden.**
- Let er wel goed op dat binnen een straal van 1,5 tot 2 m geen brandbare delen en materialen voorhanden zijn.
- **De grill mag enkel in open lucht worden gebruikt.**
- **Niet in gesloten of overdekte ruimten grillen.**
- **ATTENTIE! Deze barbecue wordt heel heet, tijdens het gebruik niet verplaatsen.**
- Grill wordt op verschillende plaatsen heel warm, grillhandschoenen voor het grillen gebruiken!
- **WAARSCHUWING! Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.**

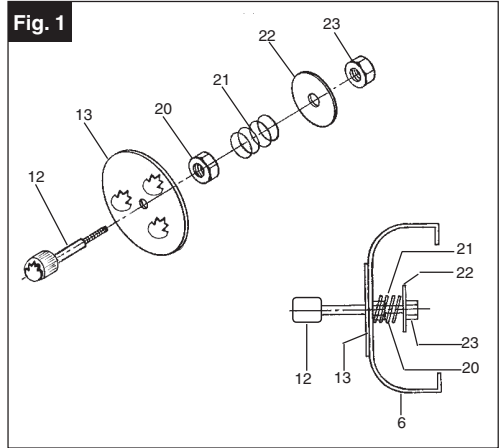
**ATTENTIE! Gebruik geen alcohol of benzine om de barbecue aan te steken of weer aan te steken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die aan de norm EN 1860-3 voldoen.**

Voor het aansteken enkel grill-aansteekblokjes of grillaansteker gebruiken. Als brandstof enkel grillhoutskool of grillbriketten gebruiken.

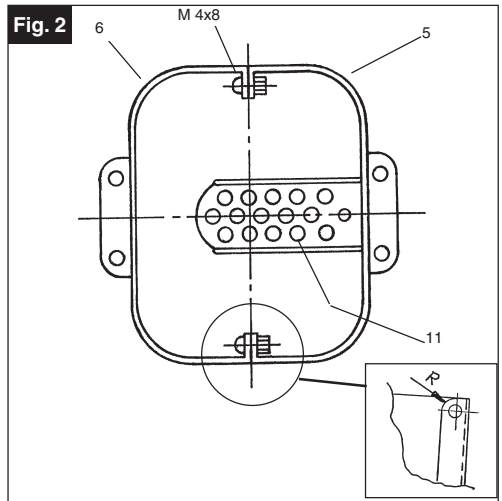
**2. Montage :**

- Maak de ventilatieschijf (13) aan de buitenkant van de voetkolom (6) vast.
- Steek de draaiknop (12) door het gat in het midden van de ventilatieschijf (13).
- Zet de ventilatieschijf (13) vast door middel van

een zeskantmoer (20) vast en draai deze goed aan totdat hij volledig tegen de luchtschijf (13) aan komt.



- Steek dan de reeds gemonteerde ventilatieschijf (13) het middelste boorgat van de voetkolom (6) in.
- Schuif dan de drukveer (21) de naar binnen wijzende schroefdraadstomp op.
- Vervolgens schuift u het drukplaatje (22) tegen de veer en zet u het vast door middel van de zelfborgende moer (23) - fig. 1. De persdruk van de ventilatieschijf op de voetkolom kunt u afstellen door de zelfborgende moer (23) harder of minder hard aan te halen.
- Schroef dan de beide voetkolommen (5) + (6) aaneen met behulp van de zeskant Schroeven en



zeskantmoeren (M 4x8), fig. 2.

- De reeds tegen de achterste voetkolom gemonteerde aansteekbak (11) is altijd boven. Assembleer de beide voetkolomdelen (5+6) zodat de afgeronde randen (R) van de aanschroeflasplaten bij elkaar komen; aan de onderkant van de voetkolomdelen zijn de aanschroeflasplaten hoekig.
- Vervolgens monteert u de aaneengeschroefde voetkolom op de sokkelplaat (7) dmv. de schroeven en moeren.
- De asverzamelbak (14) wordt vastgemaakt d.m.v. de beide achterste schroeven van de voetkolom. Te dien einde de asverzamelbak (14) van beneden tussen de sokkelplaat en de moeren plaatsen.
- **Aanwijzing! Alvorens met de assemblage van de verschillende onderdelen te beginnen dient u zeker de beschermende polyethylenen foelie te verwijderen om bij de eerste ingebruikneming geen stankverlast te ondervinden. Verwarm de grill niet terwijl de beschermende foelie zich nog op de onderdelen bevindt.**

Let er goed op dat de ventilatieschijf (13) en de asverwijderingshefboom (8) zich vooraan aan de kant van de bediener bevinden.

De schroeven van boven naar beneden insteken zodat de vleugelmoeren zich aan de onderkant van de sokkelplaat (7) bevinden.

- De koolbak (4) maakt u weer met schroeven en moeren boven tegen de voetkolom vast. Te dien einde steekt u de schroeven van boven door de koolbak en schroeft u de koolbak aan de buitenkant vast dmv. de moeren.
- Haak het windscherm (1) aan de houtskoolbak (4) vast en houd daarbij de richting van de pijlen aan (eerst Z en daarna Y). Steek te dien einde de onderste kleine spleet van het windscherm de bliklasplaat op en duw het windscherm omlaag de beide montagespleten van de koolbak links en rechts in. De beide doorgeduwde noppen van het windscherm moeten aan de rand van de montagespleten van de koolbak (4) vastzitten.
- Het inzettrooster (3) legt u de opening van de koolbak (4) in zodat de doorgetrokken rand van de spleten omhoog wijst.
- Het grillrooster (2) schuift u met de achterste neus de opening van het windscherm in en links en rechts met de uitstekende beugel in het midden de spleten van het windscherm in. Het grillrooster kunt u in vier verschillende hoogten plaatsen.

**ZIE EXPLOSIETEKENING PAGINA 14.**

### 3. Instructies voor het aansteken:

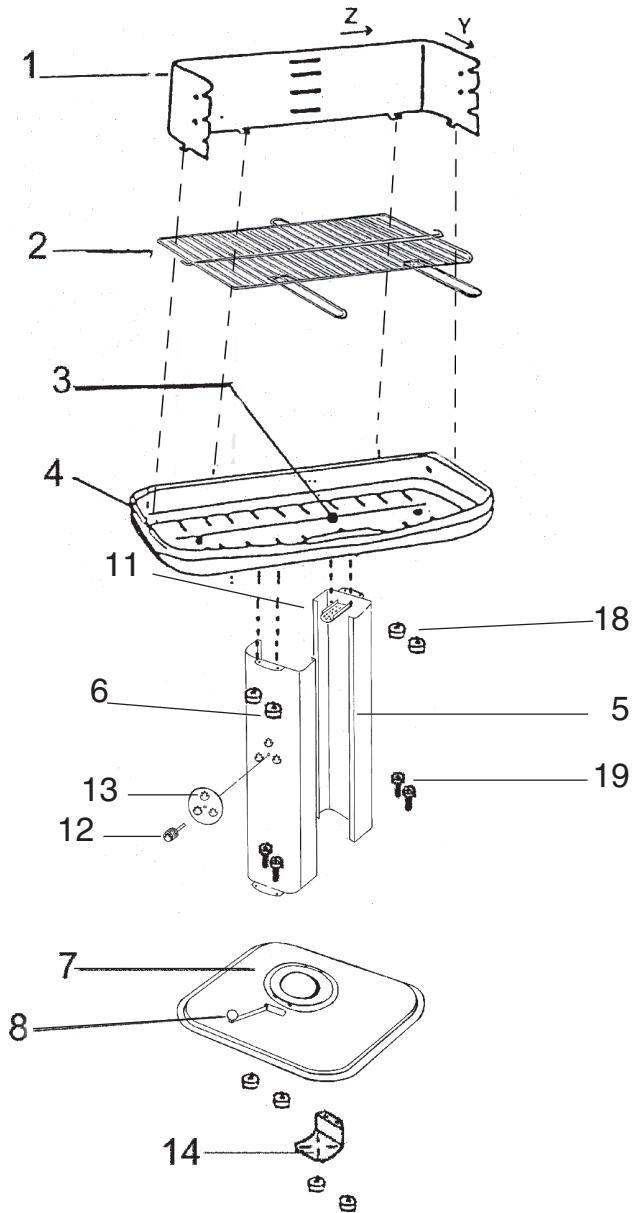
- Gebruik enkel kwaliteitsproducten zoals grillhoutschool, grillbriketten en grillaansteekblokjes of dgl. **Sluit (ZU/OFF) de asverwijderingshefboom (8) dicht en open de ventilatieschijf (13) om de luchttoevoer te verbeteren.**
- Leg een aansteekblokje op de aansteekbak en steek het aan. Plaats het inzettrooster (3) de koolbak (4) in.  
**Voorzichtig! Gevaar om brandwonden op te lopen!**
- Maak op het bodeminzetstuk een stapel van houtskool of briketten in de vorm van een piramide. In plaats van aansteekblokjes te gebruiken kunt u alternatief een kleine hoeveelheid vloeibaar aansteekmiddel over de houtskoolpiramide gieten.
- Dan is de optimale toestand van de gloed bereikt, het brandgoed kan gelijkmatig in de brandstofbak worden verdeeld. Sluit de ventilatieschijf (13) naar behoefte.
- Daardoor wordt een te rap opbranden van de houtskool voorkomen. Voordat u met het barbecueen begint moet u wachten totdat de brandstof met een laag as bedekt is.
- Plaats het voordien ingevette grillrooster (2) het windscherm in en begin met het grillen.
- Voor het schoonmaken de grill over een vat houden, de asverwijderingshefboom (8) openschuiven (AUF/ON) en de kolom via de bodemopening van de sokkelplaat (7) ledigen. Plaats daarvoor de grill schuin zodat de as asverzamelbak uit kan vallen.
- De capaciteit van de koolbak bedraagt 13 liters.

**Let op !**

**Enkel ledigen als de houtskool helemaal afgekoeld is.**

**Esploso cod. 60430 - 70490**

*Drawing / Ersatzteilzeichnung / Dessin / Dibujo de despiece / Explosietekening*



**COD. 60430 - 70490**

<b>POS.</b>	<b>DESCRIZIONE DESCRIPTION - DESCRIPTION</b>	<b>COD. ART.RICAMBIO SPARE PARTS- RECHANGE</b>
1	Paravento <i>Wind Shield – Windschutz - Contrevent - Paraviento - Windscherm</i>	60430.01 70490.01
2	Griglia <i>Cooking Grill – Grillgitter - Grille –Rejilla - Grillrooster</i>	60430.02 70490.02
3	Griglia per il carbone <i>Charcoal Grate - Einsatzrost -Grille à charbon – Rejilla para el carbón - Inzetrooster</i>	60430.03 70490.03
4	Vasca per il carbone <i>Charcoal Bowl – Kohlewanne - Cuve à charbon – Cubeta para el carbón - Koolbak</i>	60430.04 70490.04
5	Colonna posteriore <i>Back column - Fußsäule hinten - Colonne postérieure – Columna trasera – Achterste kolom</i>	60430.05 70490.05
6	Colonne anteriore <i>Front column - Fußsäule hinten - Colonne antérieure – Columna delantera- Voorste kolom</i>	60430.06 70490.06
7	Base <i>Base – Sockelplatte - Base - Base - Inzetrooster</i>	60430.07 70490.07
8	Leva d'eliminazione ceneri <i>Ash discharge lever – Asche- Entsorgungshebel - Levier d'élimination des cendres – Palanca de eliminación de la ceniza - Asverwijderingshefboom</i>	60430.08 70490.08
12	Pomello rotativo <i>Adjuster knob – Drehknopf - Bouton rotatif – Pomo giratorio - Draaiknop</i>	60430.12 70490.12
13	Disco d'aerazione <i>Aeration disc – Lüftungsscheibe - Plateau d'aération – disco de tiro del aire - Ventilatieschijf</i>	60430.13 70490.13
14	Raccogli cenere <i>Ash Catcher – Ascheauffangschale -Cuve collectrice de cendre – Recogedor de ceniza – Asverzamelbak.</i>	60430.14 70490.14
-	Istruzioni di montaggio <i>Assembling instruction – Montagebeutel - Instructions de montage – Instrucciones para el montaje – Instructies de montage.</i>	60430.00 70490.00

**Il barbecue non è per uso professionale.**

**The barbecue is not for professional use.**

**Le barbecue n'est pas pour l'usage professionnel.**

**Der Grill ist für den professionellen Einsatz nicht geeignet.**

**La barbacoa no es para uso profesional.**

**De barbecue is niet geschikt voor professioneel gebruik.**



La Ditta OMPAGRILL si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.

The articles feature may be altered without previous notice.

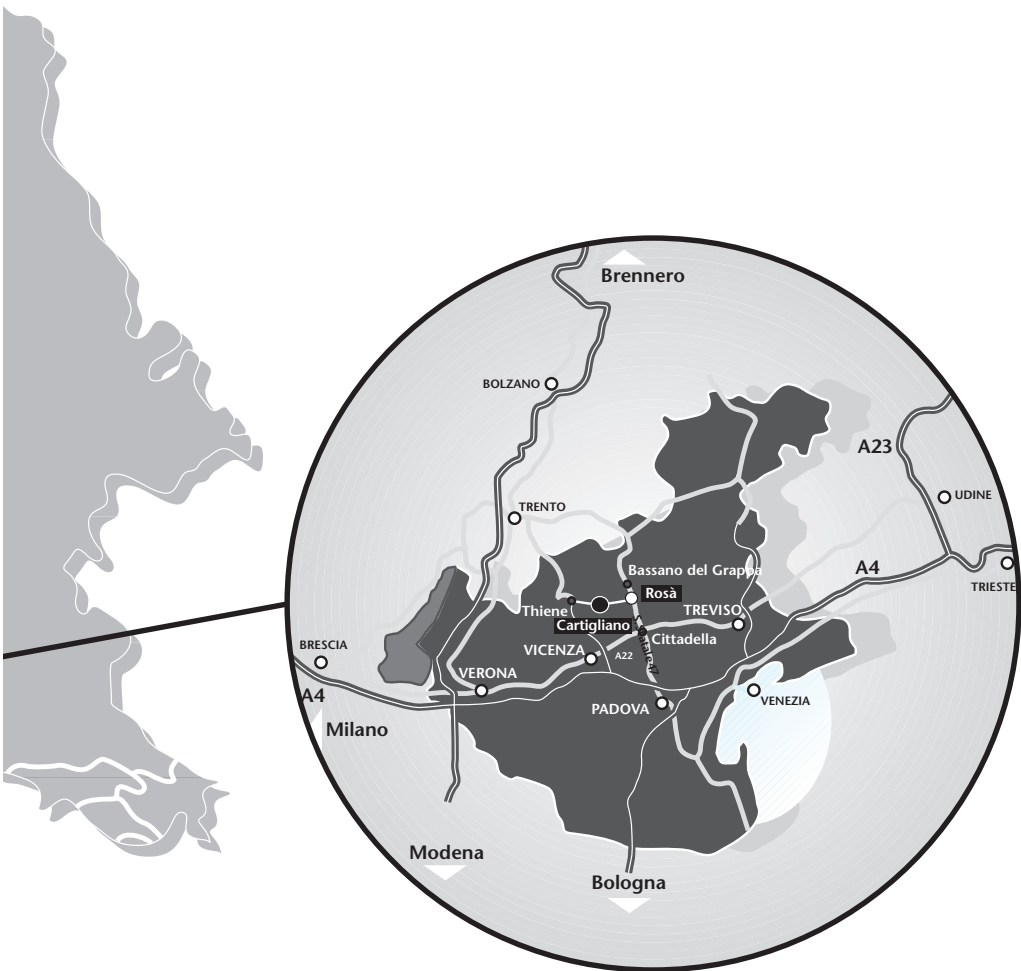
Les produits peuvent subir des modifications sans préavis.

Wir behalten uns das Recht vor technischen Aenderungen durchzufuehren ohne vorherige Benachrichtigung.

Los productos que se presentan pueden, en cualquier momento y sin aviso anticipado, someterse a modificaciones.

De firma Ompagrill behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving zowel technische als esthetische wijzigingen aan te brengen.





**OMPAGRILL s.r.l.**

**Sede legale:**

Via G. Puccini, 9b - 36027 ROSÀ (VI) - ITALY

**Stabilimento e Amministrazione:**

Via delle Industrie, 25 - 36050 CARTIGLIANO (VI) - ITALY  
Tel. +39-0424/590800 • 590801 r.a. - Telefax +39-0424/592315

E-mail: ompagrill@ompagrill.it - Internet: www.ompagrill.it

## GARANZIA

- 1) La garanzia non copre quanto è "**normale usura**". Si considera come "normale usura" – e non un difetto di fabbricazione- l'eventuale deformazione, l'usura vera e propria, lo scolorimento, effetti di corrosione delle parti e/o dei componenti del prodotto a diretto contatto con il fuoco.
- 2) La garanzia offerta da Ompagrill ha validità di due anni dalla data di acquisto; data **comprovata dalla fattura o dallo scontrino fiscale** i quali devono essere conservati e presentati all'atto della domanda di riparazione. Per le apparecchiature a gas occorre anche il **codice identificativo** del prodotto (il codice articolo), il numero di lotto e l'anno di fabbricazione. I dati citati sono riportati sull'etichetta CE posta sull'apparecchio.
- 3) L'obbligo della garanzia da parte di Ompagrill **decade** qualora non siano state rispettate le prescrizioni d'uso e le modalità di manutenzione e pulizia riportati sul manuale allegato al prodotto. La garanzia decade altresì qualora sia stato fatto un uso improprio, siano stati montati ricambi non originali e qualora l'apparecchio abbia subito danni da trasporto e comunque in circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione. In ogni caso, la garanzia decade anche quando il prodotto sia stato manomesso da riparatori non autorizzati da Ompagrill. In caso di necessità rivolgersi al rivenditore.
- 4) La garanzia "copre" solo i difetti di fabbricazione o per vizi dei materiali, tali da impedire il normale uso dell'apparecchio. L'azione conseguente della garanzia è **limitata alla sostituzione delle parti difettose**. La garanzia interviene inoltre alla copertura dei costi relativamente alla manodopera necessaria per rendere funzionante l'apparecchio. Dalla garanzia sono escluse le eventuali spese di trasporto.

## GUARANTEE

- 1) The guarantee does not cover what is "**normal wear**". We consider as "normal wear" - and not a manufacturing defect - any deformation, real wear, discoloring and corrosion of parts and/or components due to exposure to heat.
- 2) The guarantee offered by Ompagrill is valid for two years from the date of purchase. **The purchase date is attested by the invoice or receipt**, which must be kept in a safe place and presented if a repairs request is made ( for the gas appliances, it is also necessary the **item code**, the lot number and the year of production shown on the CE label on the appliance).
- 3) The guarantee **shall be null** if the use, cleaning and maintenance requirements indicated in the instruction manual of product, have not been observed, if the appliance has been improperly used, if non-original spare parts have been fitted, if it has been damaged during transport or in any other way which cannot be ascribed to manufacturing defects. In any case, the guarantee is null when the product has been damaged by any technicians not approved by Ompagrill. If necessary contact your dealer.
- 4) The guarantee "covers" only in the event of manufacturing defects or faulty materials that prevent the normal use of the appliance. The subsequent action of guarantee **is limited only to the replacement of the defective parts**. The guarantee covers also the cost for the labour needed to make the appliance running. The possible transport costs are excluded from the guarantee.

## GARANTIE

- 1) La garantie n'est pas reconnue en cas de normale usure. On considère «normale usure» - et non défaut de fabrication- l'éventuelle déformation, décoloration, usure réelle, corrosion constatées sur les parties et/ou composants du produit en contact direct avec le feu.
- 2) La garantie offerte par Ompagrill est valable deux ans à partir de la date de l'achat. **La date de l'achat est attestée par la facture ou par le ticket de caisse** qui doivent être conservés et présentés lors de la demande de réparation (en cas d'appareils à gaz il faut aussi indiquer le **code identifiant le produit** (code de l'article), le numéro de lot et l'année de fabrication. Ces données sont mentionnées sur l'étiquette CE collée sur l'appareil.
- 3) L'obligation de la garantie de Ompagrill **n'est pas valable** au cas où les instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage mentionnées sur la notice accompagnant le produit n'auraient pas été respectées. La garantie n'est pas valable non plus au cas où l'on aurait utilisé l'appareil improprement, au cas où l'on aurait monté des pièces de rechange qui ne sont pas d'origine, au cas où l'appareil aurait été endommagé au cours du transport ou par suite de circonstances qui de toute façon ne peuvent pas être imputées à des défauts de fabrication. Dans tous les cas la garantie déchoit quand le produit a été détérioré par des réparateurs non agréés par Ompagrill. En cas de besoin n'hésitez pas à vous adresser au revendeur.
- 4) La garantie est reconnue seulement pour les défauts de fabrication ou de vices des matériaux qui empêchent l'utilisation normale du produit. On remplace seulement les parties défectueuses et la garantie est reconnue pour la main d'œuvre nécessaire à rendre fonctionnant l'appareil. Les frais éventuels de transport sont exclus de la garantie.

## GARANTIE

- 1) De garantie dekt niet datgene wat "normale slijtage" is. Als "normale slijtage" - en dus niet een fabrieksfout - wordt eventuele vervorming, werkelijke slijtage, verkleuring, corrosieverschijnselen van delen en/of onderdelen van het product die rechtstreeks met vuur in aanraking komen beschouwd.
- 2) De door Ompagrill verleende garantie heeft een geldigheidsduur van twee jaar vanaf de aankoopdatum; d.w.z. de datum die **blijkt uit de rekening of de kassabon** die bewaard moet worden en getoond moet worden bij het verzoek om reparatie. Bij de gasapparaten moet ook de **identificatiecode** van het product (het artikelnummer), het partijnummer en het bouwjaar doorgegeven worden. Deze gegevens staan op het CE-plaatje dat op het apparaat aangebracht is.
- 3) De garantieverplichting van Ompagrill vervalt wanneer de gebruiksvorschriften en de onderhouds- en reinigingsmethoden die in de gebruiksaanwijzing vermeld zijn die bij het product gevoegd is niet in acht genomen zijn. De garantie vervalt eveneens indien het apparaat verkeerd gebruikt is, indien er reserveonderdelen gemonteerd zijn die niet origineel zijn en indien het apparaat transportschade geleden heeft en in ieder geval beschadigd is door omstandigheden die niet toe te schrijven zijn aan fabrieksfouten. In ieder geval vervalt de garantie ook indien er met het product geknoeid is door reparateurs die niet bevoegd zijn door Ompagrill. Wendt u zich indien nodig tot de verkoper.
- 4) De garantie "dekt" alleen fabrieks- of materiaalfouten, die zodanig zijn dat normaal gebruik van het apparaat niet mogelijk is. De uit de garantie voortvloeiende actie is **beperkt tot het vervangen van defecte onderdelen**. De garantie is bovendien van kracht voor het dekken van kosten voor arbeidsloon om het apparaat werkzaam te maken. Eventuele transportkosten vallen niet onder de garantie.

