



## TISCH-KUGELGRILL FTKG 29 B I

DE AT CH

### TISCH-KUGELGRILL

Bedienungsanleitung

IT CH

### BARBECUE A SFERA

Istruzioni per l'uso

GB

### PORTABLE ROUND BARBECUE

Operating instructions

FR CH

### GRIL SPHÉRIQUE DE TABLE

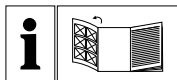
Mode d'emploi

NL

### TAFEL-KOGELBARBECUE

Gebruiksaanwijzing

IAN 96151



DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

---

FR CH

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

---

IT CH

Prima di leggere aprire la pagina con le immagini e prendere confidenza con le diverse funzioni dell'apparecchio.

---

NL

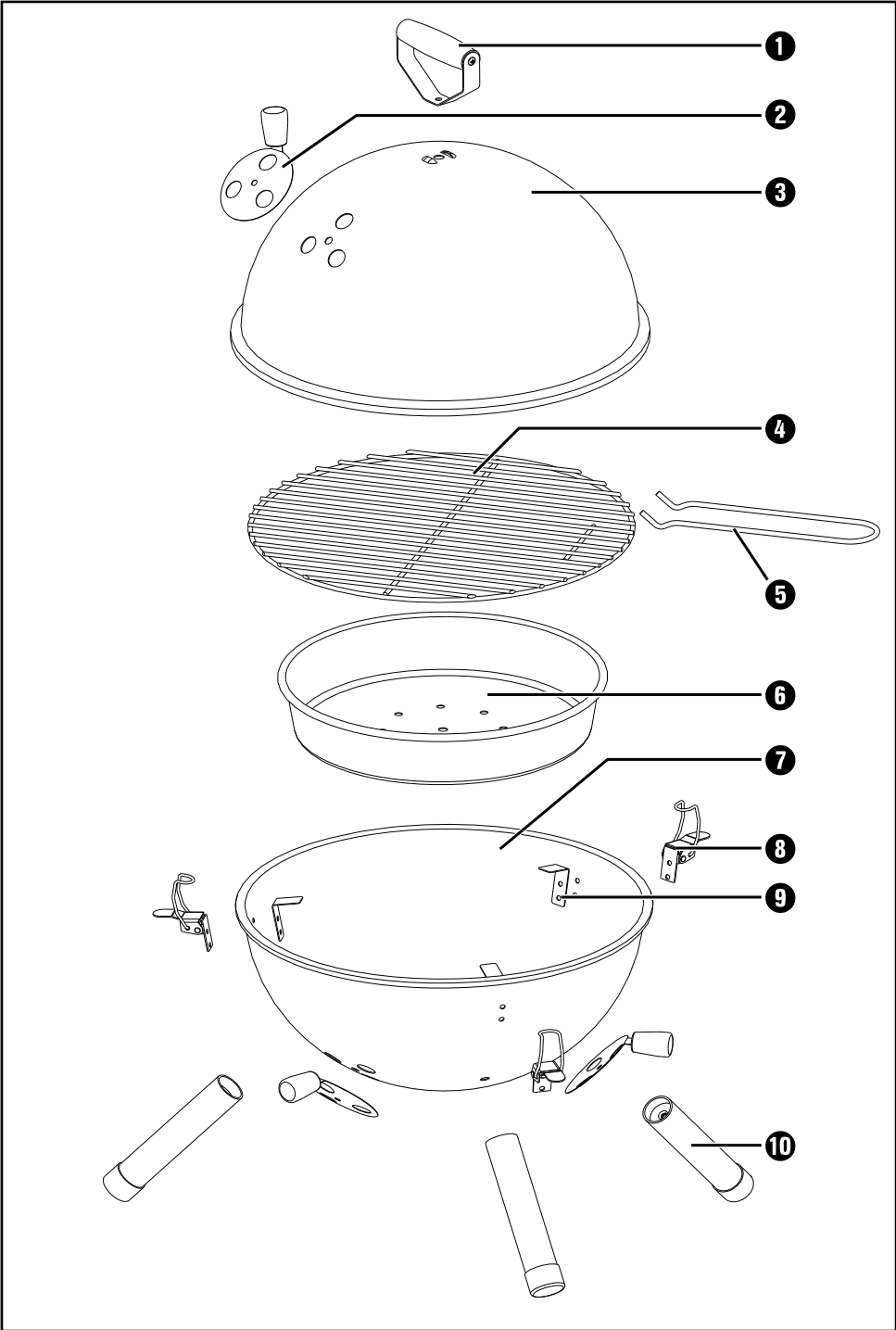
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

---

GB

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	1
FR/CH	Mode d'emploi	Page	13
IT/CH	Istruzioni per l'uso	Pagina	25
NL	Gebruiksaanwijzing	Pagina	37
GB	Operating instructions	Page	49



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	2
Urheberrecht .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>Sicherheit</b> .....	<b>3</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	3
<b>Lieferumfang / Teilebezeichnung</b> .....	<b>4</b>
Montagematerial .....	4
<b>Montage</b> .....	<b>5</b>
Montage vorbereiten .....	5
Benötigtes Werkzeug .....	5
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>8</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>9</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>9</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>10</b>
Technische Daten .....	10
Garantie .....	10
Service .....	11
Importeur .....	11

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Herzlichen Glückwunsch!

Mit Ihrem Kauf haben Sie sich für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der Montage und der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Montageanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Montageanleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte ebenfalls mit aus.

### Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen bestimmt. Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. Dieser Grill ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Für Schäden, die von missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, von Gewaltanwendung oder unautorisierter Modifikation herrühren, wird keine Haftung übernommen.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

## Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

### Grundlegende Sicherheitshinweise

#### **WARNUNG**

##### **Warnung vor Verbrennungen!**

1. Stellen Sie den Grill während des Betriebs auf einen sicheren, ebenen und festen Untergrund, da er sonst umkippen kann.
2. VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
3. ACHTUNG! Der Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden, da er sonst umkippen kann.
4. ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
5. Tragen Sie beim Grillen entsprechende Grillhandschuhe und benutzen Sie eine Grillzange.
6. Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt.
7. Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.
8. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

#### **WARNUNG**

##### **Warnung vor Erstickung!**













- ▶ ACHTUNG! Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!

## Lieferumfang / Teilebezeichnung

- ① 1 x Handgriff für Haube
- ② 3 x Lüftungsscheibe
- ③ 1 x Haube
- ④ 1 x Grillrost
- ⑤ 1 x Handgriff für Grillrost
- ⑥ 1 x Kohleschüssel
- ⑦ 1 x Feuerschüssel
- ⑧ 3 x Bügelverschluss
- ⑨ 3 x Winkel
- ⑩ 3 x Standbein

Diese Bedienungsanleitung

## Montagematerial

A	B	C	D	E	F
					
M6x60	M6x30	M5x10	M3x10	Ø6 x 25	Ø6 x 16
1x	3x	4x	6x	3x	1x
G	H	I	J	K	L
					
Ø6 x 12	Ø5	M5	M3	M6	M5
3x	4x	3x	6x	1x	1x

### HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

# Montage

## Montage vorbereiten

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau des Grills. Schaffen Sie sich eine ebene Arbeitsfläche von etwa ein bis zwei Quadratmetern. Entnehmen Sie die Einzelteile der Verpackung und legen Sie die Teile in Griffnähe bereit.

## Benötigtes Werkzeug

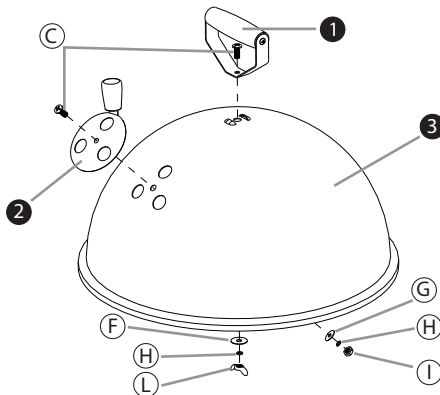
	Kreuzschlitzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 5,5 mm, SW 8 mm

### WARNUNG

- Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, um Verletzungen zu vermeiden.

### Schritt 1

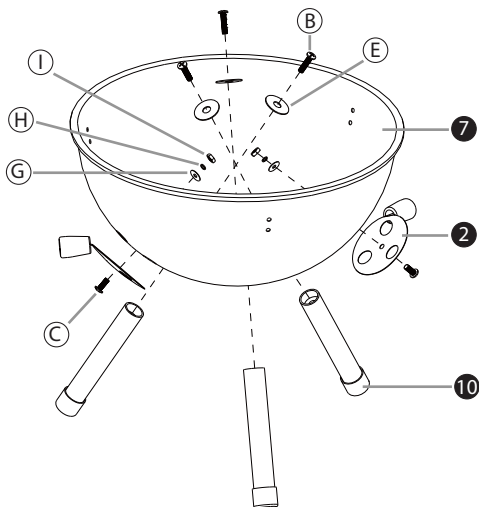
- ◆ Schrauben Sie den Handgriff **1** mittels Schraube M5 x 10 **C**, Unterlegscheiben  $\text{\O}6 \times 16$  **F**, Federring  $\text{\O}5$  **H** und Flügelmutter M5 **L** an die Haube **3**.
- ◆ Befestigen Sie die Lüftungsscheibe **2** an der Haube **3** mittels Schraube M5 x 10 **C**, Unterlegscheibe  $\text{\O}6 \times 12$  **G**, Federring  $\text{\O}5$  **H** und Mutter M5 **I**.





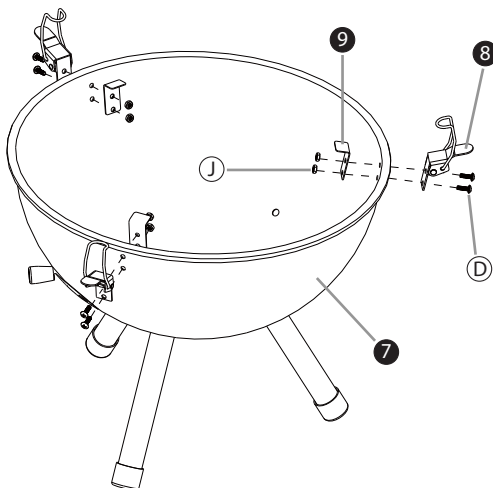
### Schritt 2

- ◆ Schrauben Sie die Standbeine **10** mittels Schrauben M6 x 30 **B** und Unterlegscheiben  $\text{\O}6 \times 25$  **E** an die Feuerschüssel **7**.
- ◆ Befestigen Sie die Lüftungsscheiben **2** an der Feuerschüssel **7** mittels Schrauben M5 x 10 **C**, Unterlegscheiben  $\text{\O}6 \times 12$  **G**, Federringe  $\text{\O}5$  **H** und Muttern M5 **I**.



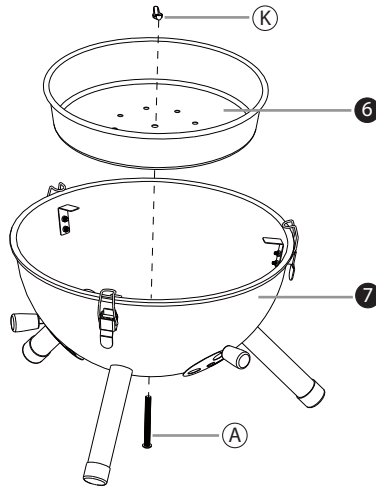
### Schritt 3

- ◆ Befestigen Sie die Bügelverschlüsse **8** und die Winkel **9** mittels Schrauben M3x10 **D** und Muttern M3 **J** an der Feuerschüssel **7**.



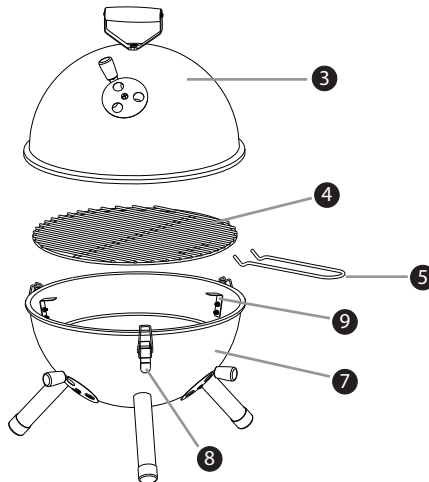
### Schritt 4

- ◆ Setzen Sie die Kohleschüssel **6** in die Feuerschüssel **7** ein und schrauben Sie sie mittels Schraube M6 x 60 **A** und Flügelmutter M6 **K** fest.



### Schritt 5

- ◆ Haken Sie den Handgriff **5** am Grillrost **4** ein und setzen Sie es auf die Winkel **9**. Sie können nun den Handgriff **5** wieder vom Grillrost **4** lösen, damit dieser beim Grillen nicht stört.
- ◆ Wenn Sie den Grill transportieren möchten, setzen Sie die Haube **3** auf die Feuerschüssel **7** und sichern Sie sie mit den Bügelverschlüssen **8**.



## Inbetriebnahme

### HINWEIS

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill mindestens 30 Minuten aufgeheizt werden.

### WARNUNG

#### Warnung vor Verbrennungen!

- ▶ Stellen Sie den Grill während des Betriebs auf einen sicheren, ebenen und festen Untergrund, da er sonst umkippen kann.
- ▶ VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
- Schichten Sie einen Teil der Holzkohle in der Kohleschüssel **6** auf.
- Legen Sie ein bis zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Holzkohle und zünden Sie die Feststoffanzünder mit einem Streichholz bzw. Feuerzeug an.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Kohleschüssel **6** langsam mit Holzkohle auf.
- Nach ca. 20 Minuten zeigt sich auf der Holzkohle eine weiße Ascheschicht. Der optimale Glutzustand ist nun erreicht.
- Verteilen Sie die Holzkohle mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Kohleschüssel **6**.
- Hängen Sie den Grillrost **4** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Wenn Sie mit der Haube **3** grillen, achten Sie darauf, dass die Lüftungsscheiben **2** an der Feuerschüssel **7** und an der Haube **3** zwecks Sauerstoffzufuhr geöffnet sind.

## Reinigung und Pflege

### **WARNUNG**

#### **Warnung vor Verbrennungen!**

- ▶ Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen oder Aufbewahren vollständig abkühlen. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

### **ACHTUNG**

- ▶ Verwenden Sie keine Scheuer- oder aggressive Reinigungsmittel, diese können die emaillierten Teile beschädigen.

Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.

Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem Haushaltsschwamm.

## Entsorgung

**Entsorgen Sie den Brennstoff vorsichtig und umweltgerecht. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nicht brennbaren Materialien.**

Entsorgen Sie den Grill über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Anhang

### Technische Daten

Maße (montiert)	ca. 42 x 31 x 31 cm
Grillrost	ca. Ø 29 cm
Gewicht	ca. 2,3 kg
Brennstoff	Holzkohle
Fassungsvermögen Kohleschüssel	max. 400 g

### Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

#### HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z.B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

## Service

**DE Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: [kompennass@lidl.de](mailto:kompennass@lidl.de)  
IAN 96151

**AT Service Österreich**  
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.at](mailto:kompennass@lidl.at)  
IAN 96151

**CH Service Schweiz**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)  
IAN 96151

**Erreichbarkeit Hotline:** Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 20:00 Uhr (MEZ)

## Importeur

KOMPENASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)



# Table des matières

<b>Introduction</b> . . . . .	<b>14</b>
Informations relatives à ce mode d'emploi . . . . .	14
Propriété intellectuelle . . . . .	14
Utilisation conforme à la destination . . . . .	14
<b>Sécurité</b> . . . . .	<b>15</b>
Consignes de sécurité fondamentales . . . . .	15
<b>Contenu de la livraison / Description des pièces</b> . . . . .	<b>16</b>
Matériel de fixation . . . . .	16
<b>Montage</b> . . . . .	<b>17</b>
Préparer le montage . . . . .	17
Outil nécessaire . . . . .	17
<b>Mise en service</b> . . . . .	<b>20</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Élimination</b> . . . . .	<b>21</b>
<b>Annexe</b> . . . . .	<b>22</b>
Caractéristiques techniques . . . . .	22
Garantie . . . . .	22
Service après-vente . . . . .	23
Importateur . . . . .	23

FR  
CH



## Introduction

FR  
CH

### Informations relatives à ce mode d'emploi

Félicitations !

Avec cet achat vous avez choisi un produit haut de gamme. Familiarisez-vous avec le produit avant le montage et la première mise en service. A cette fin, veuillez lire attentivement les instructions de montage suivantes ainsi que les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour les domaines d'utilisation prévus comme cela est décrit. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. En cas de transfert du produit à un tiers, remettez-lui également ce mode d'emploi.

### Propriété intellectuelle

Cette documentation est protégée par le droit d'auteur.

Toute reproduction ou réimpression, même partielle, y compris la reproduction des illustrations, même modifiées, n'est autorisée qu'avec l'accord écrit du fabricant.

### Utilisation conforme à la destination

Le barbecue est uniquement destiné à la préparation de grillades. Il convient exclusivement à un usage à l'extérieur. Ce barbecue est exclusivement destiné à un usage privé et non à des fins commerciales.

Aucune garantie n'est assurée pour les dommages résultant d'un traitement abusif ou non conforme, du recours à la force et d'une modification non autorisée.

Aucune réclamation ne sera prise en compte pour des dommages résultant d'une utilisation du matériel non conforme à la destination, de réparations effectuées incorrectement, de modification arbitraire, ou encore de l'utilisation de pièces de rechange non agréées.

Seul l'utilisateur est responsable des risques encourus.

## Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes se rapportant à la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme à la destination peut entraîner des dommages corporels et matériels.

### Consignes de sécurité fondamentales

#### **AVERTISSEMENT**

##### **Attention aux risques de brûlure !**

1. Avant utilisation, placez le barbecue sur une surface sûre, stable et solide pour éviter qu'il ne bascule.
2. ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! Un développement de chaleur incontrôlable peut entraîner des déflagrations.
3. ATTENTION ! Le barbecue devient extrêmement brûlant et ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation, car il risque de basculer.
4. ATTENTION ! Tenir à distance les enfants et les animaux domestiques !
5. Portez des gants appropriés lorsque vous utilisez le barbecue et servez-vous d'une pince à barbecue.
6. Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance.
7. Laissez entièrement refroidir le barbecue avant de le nettoyer.
8. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

#### **AVERTISSEMENT**

##### **Risque d'étouffement !**

- ▶ ATTENTION ! Risque d'empoisonnement par le monoxyde de carbone. Ne faites jamais fonctionner le barbecue dans des locaux fermés ; utilisez-le exclusivement en plein air !













## Contenu de la livraison / Description des pièces

- ① 1 x poignée pour couvercle
- ② 3 x clapet d'aération
- ③ 1 x couvercle
- ④ 1 x grille de cuisson
- ⑤ 1 x poignée pour grille de cuisson
- ⑥ 1 x cuve à charbon
- ⑦ 1 x cendrier
- ⑧ 3 x étrier de verrouillage
- ⑨ 3 x équerre
- ⑩ 3 x pied

Ce mode d'emploi

FR  
CH

### Matériel de fixation

A	B	C	D	E	F
					
M6x60	M6x30	M5x10	M3x10	Ø6 x 25	Ø6 x 16
1x	3x	4x	6x	3x	1x
G	H	I	J	K	L
					
Ø6 x 12	Ø5	M5	M3	M6	M5
3x	4x	3x	6x	1x	1x

#### REMARQUE

- ▶ Vérifiez si la livraison est bien complète et ne présente aucun dommage apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la ligne directe du service après-vente (cf. le chapitre **Service après-vente**).



# Montage

## Préparer le montage

Prévoyez suffisamment de temps pour effectuer l'assemblage du barbecue. Aménagez une surface de travail plane de 1 à 2 mètres carrés. Retirez les pièces constitutives de l'emballage et placez-les à portée de main.

FR  
CH

## Outil nécessaire

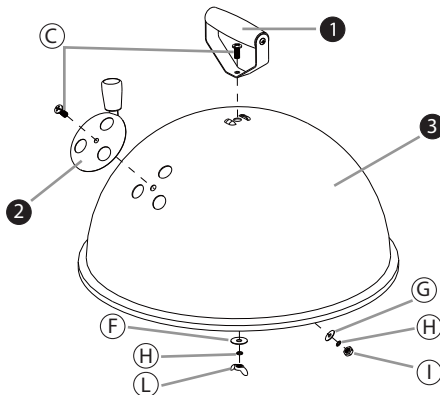
	Tournevis cruciforme
	Clé à fourche SW 5,5 mm, SW 8 mm

### AVERTISSEMENT

- Pour assurer votre sécurité, les têtes de vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, pour éviter des blessures.

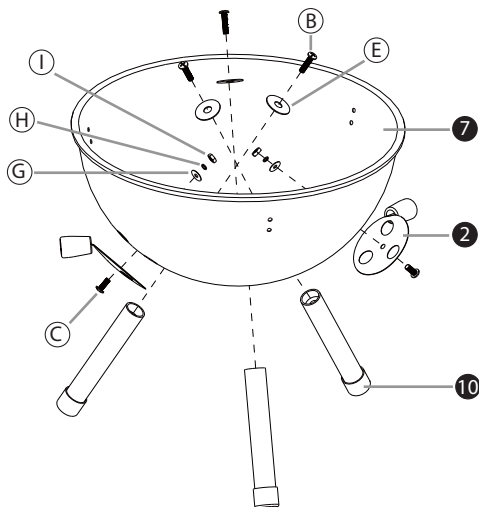
### Étape 1

- ◆ Vissez la poignée **1** à l'aide de la vis M5 x 10 **C**, des rondelles intercalaires Ø6 x 16 **F**, de la rondelle élastique Ø5 **H** et de l'écrou papillon M5 **L** sur le couvercle **3**.
- ◆ Fixez le clapet d'aération **2** sur le couvercle **3** à l'aide d'une vis M5 x 10 **C**, d'une rondelle intercalaire Ø6 x 12 **G**, d'une rondelle élastique Ø5 **H** et d'un écrou M5 **I**.



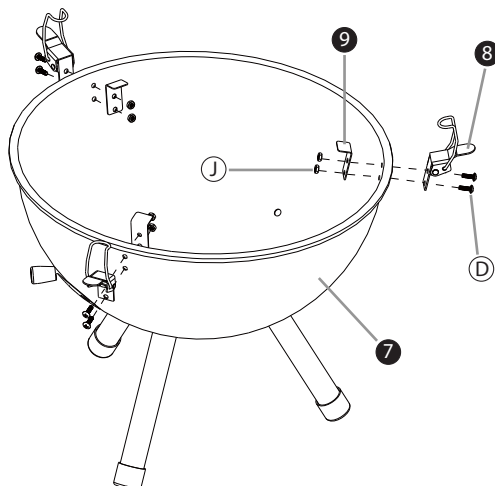
## Étape 2

- ◆ Vissez les pieds **10** à l'aide des vis M6 x 30 **B** et des rondelles intercalaires Ø6 x 25 **E** sur le cendrier **7**.
- ◆ Fixez les clapets d'aération **2** au cendrier **7** à l'aide des vis M5 x 10 **C**, des rondelles intercalaires Ø6 x 12 **G**, des rondelles élastiques Ø5 **H** et des écrous M5 **I**.



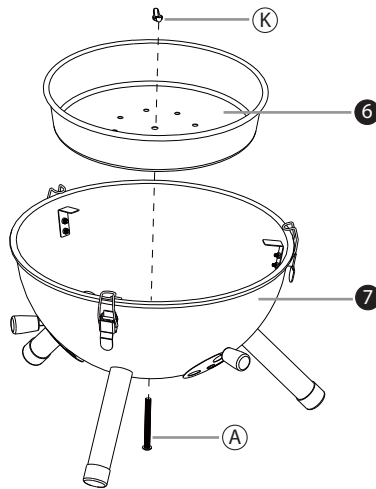
## Étape 3

- ◆ Fixez les étriers de verrouillage **8** et les équerres **9** à l'aide des vis M3x10 **D** et des écrous M3 **J** sur le cendrier **7**.



### Étape 4

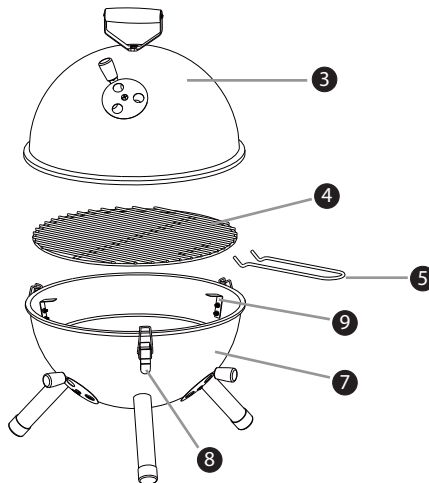
- ◆ Insérez la cuve à charbon **6** dans le cendrier **7** et vissez à fond à l'aide d'une vis M6 x 60 **(A)** et d'un écrou papillon M6 **(K)**.



FR  
CH

### Étape 5

- ◆ Accrochez la poignée **5** au niveau de la grille de cuisson **4** et posez-la sur les équerres **9**. Maintenant, vous pouvez détacher la poignée **5** de la grille de cuisson **4**, afin qu'elle ne gêne pas pour faire un barbecue.
- ◆ Si vous souhaitez transporter le barbecue, insérez le couvercle **3** sur le cendrier **7** et verrouillez-le à l'aide des étriers de verrouillage **8**.



## Mise en service

FR  
CH

### REMARQUE

- ▶ Le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 min avant d'effectuer la première cuisson.

### AVERTISSEMENT

#### Attention aux risques de brûlure !

- ▶ Pendant l'utilisation, placez le barbecue sur une surface sûre, plane et solide pour éviter qu'il ne bascule.
- ▶ ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 ! Un développement de chaleur incontrôlable peut entraîner des déflagrations.
- Disposez une partie du charbon de bois dans la cuve à charbon **6**.
- Placez un ou deux combustibles solides sur la couche de charbon de bois existante puis allumez ceux-ci avec une allumette ou un briquet.
- Laissez brûler les combustibles solides pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite lentement la cuve à charbon **6** avec du charbon de bois.
- Après env. 20 minutes, le charbon de bois présente une couche de cendre blanche. L'état optimal des charbons ardents est maintenant atteint.
- Répartissez le charbon **6** de bois de façon homogène dans la cuve à charbon à l'aide d'un outil en métal adapté.
- Installez la grille de cuisson **4** et vous pouvez commencer à confectionner vos grillades.
- Si vous travaillez avec le couvercle **3**, veillez à ce que les clapets d'aération **2** du cendrier **7** et au niveau du couvercle **3** soient ouverts afin d'assurer l'apport d'oxygène.

## Nettoyage et entretien

### AVERTISSEMENT

#### Attention aux risques de brûlure !

- Laissez le barbecue entièrement refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

### ATTENTION

- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, car ils peuvent endommager les pièces émaillées.

Pour le nettoyage normal, utilisez un chiffon de vaisselle et de l'eau additionnée de votre produit détergent habituel.

Nettoyez la grille à l'aide d'un produit vaisselle et d'une éponge de ménage.

## Élimination

Éliminez le combustible avec précaution et dans le respect de l'environnement. Recyclez les déchets uniquement dans les conteneurs en métal ou en matériaux non combustibles prévus à cet effet.

Mettez le barbecue au rebut par le biais d'une entreprise de collecte des déchets agréée ou par votre centre communal d'élimination des déchets. Respectez les consignes en vigueur. En cas de doute, prenez contact avec votre centre de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage en respectant l'environnement.



## Annexe

FR  
CH

### Caractéristiques techniques

Dimensions (état monté)	env. 42 x 31 x 31 cm
Grille de cuisson	env. Ø 29 cm
Poids	env. 2,3 kg
Combustible	Charbon de bois
Capacité de la cuve à charbon	max. 400 g

### Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

#### REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériaux ou aux erreurs de fabrication, mais pas aux dommages de transport, pièces d'usure ou dommages sur les pièces fragiles, par ex. les interrupteurs.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Vos droits légaux ne sont pas limités par la présente garantie.

La mise en jeu de la garantie commerciale ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Signalez sans retard toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment de l'achat, au plus tard deux jours après la date d'achat. Toute réparation fera l'objet d'une facturation après l'échéance de la période de garantie.

## Service après-vente

**FR** **Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompennass@lidl.fr](mailto:kompennass@lidl.fr)  
IAN 96151

**CH** **Service Suisse**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompennass@lidl.ch](mailto:kompennass@lidl.ch)  
IAN 96151

**Heures de service de notre hotline** : du lundi au vendredi de 8 h à 20 h (HEC)

## Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

FR  
CH

# Indice

<b>Introduzione</b> .....	<b>26</b>
Informazioni sul presente manuale di istruzioni .....	26
Diritto d'autore .....	26
Uso conforme .....	26
<b>Sicurezza</b> .....	<b>27</b>
Avvertenze di sicurezza di base .....	27
<b>Volume della fornitura / Denominazione dei componenti</b> .....	<b>28</b>
Materiale di montaggio .....	28
<b>Montaggio</b> .....	<b>29</b>
Preparazione del montaggio .....	29
Utensili necessari .....	29
<b>Messa in funzione</b> .....	<b>32</b>
<b>Pulizia e cura</b> .....	<b>33</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>33</b>
<b>Appendice</b> .....	<b>34</b>
Dati tecnici .....	34
Garanzia .....	34
Assistenza .....	35
Importatore .....	35

IT  
CH

## Introduzione

### Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Congratulazioni!

Con questo acquisto si è scelto un prodotto di alta qualità. Familiarizzarsi con il prodotto prima del montaggio e della messa in funzione. A tale scopo consigliamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni di montaggio e avvertenze di sicurezza. Utilizzare l'apparecchio solo come descritto e per i campi di impiego indicati. Conservare con cura le istruzioni di montaggio. In caso di cessione del prodotto a terzi, consegnare anche tutta la documentazione relativa.

### Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

### Uso conforme

Il grill è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti da arrostiti. Esso è destinato esclusivamente all'impiego all'aperto. Il presente grill è destinato all'uso privato e non a scopi commerciali.

Non assumiamo alcuna responsabilità per i danni derivanti dall'abuso e uso non conforme, dall'uso di violenza o modifiche non autorizzate.

Sono escluse rivendicazioni di qualsiasi tipo per danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non professionali, modifiche non autorizzate o uso di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

## Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

### Avvertenze di sicurezza di base

IT  
CH

#### AVVERTENZA

##### **Avvertenza relativa al pericolo di ustioni!**

1. Collocare il grill su un sottofondo stabile e piano durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
2. ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo ausili di combustione conformi a EN 1860-3. Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.
3. ATTENZIONE! Il grill si surriscalda e non dev'essere spostato durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
4. ATTENZIONE! Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!
5. Durante la cottura, indossare guanti idonei e utilizzare le apposite pinze.
6. Non lasciare mai il grill rovente incustodito.
7. Prima della pulizia, fare raffreddare completamente il grill.
8. Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

#### AVVERTENZA

##### **Avvertenza relativa al pericolo di soffocamento!**













- ATTENZIONE! Pericolo di avvelenamento con monossido di carbonio. Non utilizzare l'apparecchio per barbecue in locali chiusi, bensì solo all'aperto!

## Volume della fornitura / Denominazione dei componenti

- ① 1 x impugnatura per la calotta
- ② 3 x dischi di aerazione
- ③ 1 x calotta
- ④ 1 x griglia di cottura
- ⑤ 1 x impugnatura per la griglia di cottura
- ⑥ 1 x conca per la brace
- ⑦ 1 x braciere
- ⑧ 3 x chiusure a leva
- ⑨ 3 x angoli
- ⑩ 3 x gambe d'appoggio

Le presenti istruzioni per l'uso

### Materiale di montaggio

Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ
					
M6x60	M6x30	M5x10	M3x10	Ø6 x 25	Ø6 x 16
1x	3x	4x	6x	3x	1x
Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵	Ⓚ	Ⓛ
					
Ø6 x 12	Ø5	M5	M3	M6	M5
3x	4x	3x	6x	1x	1x

#### AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. il capitolo **Assistenza**).

# Montaggio

## Preparazione del montaggio

Prevedere tempo a sufficienza per il montaggio del grill. Destinare una superficie di lavoro di circa 1-2 metri quadrati. Rimuovere i singoli pezzi dalla confezione e collocarli a portata di mano.

## Utensili necessari



Cacciavite a stella



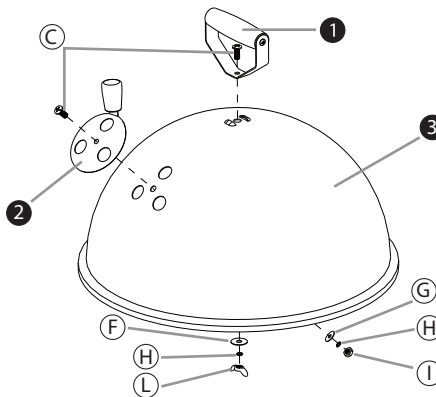
Chiave fissa SW 5,5 mm, SW 8 mm

### AVVERTENZA

- Le teste delle viti, per la sicurezza dell'utente, devono essere orientate sempre verso l'esterno, al fine di evitare lesioni.

### Fase 1

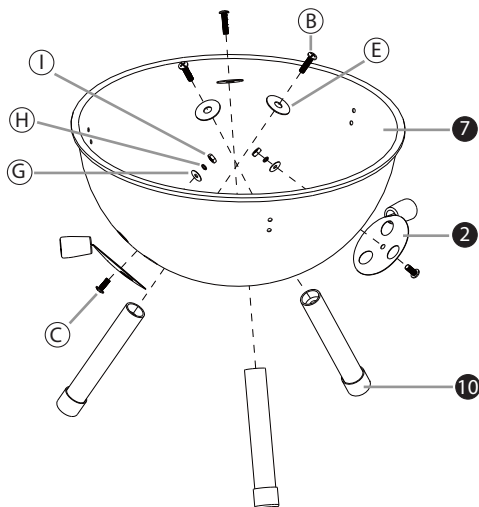
- ◆ Avvitare l'impugnatura **1** tramite vite M5 x 10 **C**, rondelle Ø6 x 16 **F**, rosetta elastica Ø5 **H** e dado ad alette M5 **L** alla calotta **3**.
- ◆ Fissare il disco di aerazione **2** alla calotta **3** tramite vite M5 x 10 **C**, rondella Ø6 x 12 **G**, rosetta elastica Ø5 **H** e dado M5 **I**.





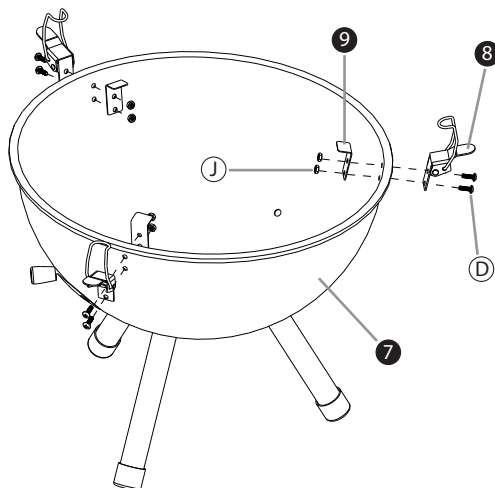
## Fase 2

- ◆ Avvitare le gambe d'appoggio **10** tramite viti M6 x 30 **B** e rondelle  $\varnothing 6 \times 25$  **E** al bracciare **7**.
- ◆ Fissare i dischi di aerazione **2** al bracciare **7** tramite viti M5 x 10 **C**, rondelle  $\varnothing 6 \times 12$  **G**, rosette elastiche  $\varnothing 5$  **H** e dadi M5 **I**.



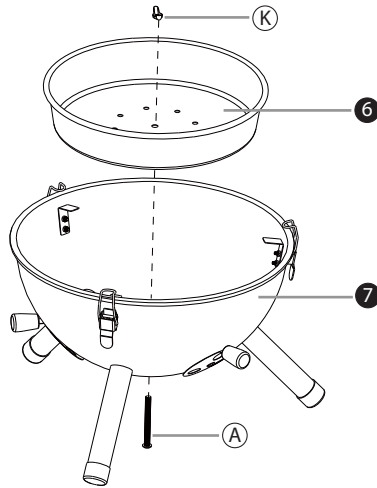
## Fase 3

- ◆ Fissare le chiusure a leva **8** e gli angoli **9** al bracciare **7** tramite viti M3x10 **D** e dadi M3 **J**.



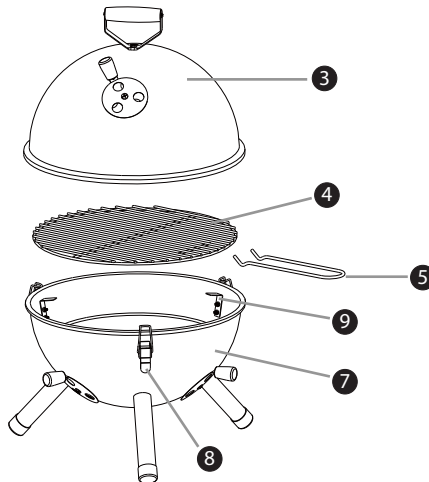
#### Fase 4

- ◆ Inserire la conca per la brace **6** nel braciere **7** e fissarla avvitandola tramite vite M6 x 60 **(A)** e dado ad alette M6 **(K)**.



#### Fase 5

- ◆ Agganciare l'impugnatura **5** alla griglia di cottura **4** e appoggiarla sull'angolo **9**. Si può ora rimuovere l'impugnatura **5** dalla griglia **4** per evitare che interferisca durante la cottura.
- ◆ Se si desidera spostare il grill, mettere la calotta **3** sul braciere **7** e assicurarla con le chiusure a leva **8**.



## Messa in funzione

### AVVERTENZA

- ▶ Prima del primo impiego è necessario riscaldare il grill per almeno 30 minuti.

### AVVERTENZA

#### Avvertenza relativa al pericolo di ustioni!

- ▶ Collocare il grill su un fondo stabile, piano e solido durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
- ▶ ATTENZIONE! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo ausili di combustione conformi a EN 1860-3. Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.
- Distribuire una parte di carbonella nella conca per la brace **6**.
- Collocare una o due tavolette di combustibile solido sullo strato presente di carbonella e accenderle con un fiammifero o un accendino.
- Fare bruciare le tavolette di combustibile solido per 2 - 4 minuti. Riempire quindi lentamente la conca per la brace **6** con carbone di legna.
- Dopo circa 20 minuti, sul carbone si creerà uno strato bianco di cenere. Ciò indica il raggiungimento di uno stato di combustione ideale.
- Distribuire uniformemente la carbonella nella conca per la brace **6** con l'ausilio di un utensile idoneo di metallo.
- Appendere la griglia di cottura **4** e cominciare ad arrostitire.
- Se si cuoce con la calotta **3**, accertarsi che i dischi di aerazione **2** sul braciere **7** e sulla calotta **3** siano aperti in modo da garantire l'afflusso di ossigeno.

## Pulizia e cura

### AVVERTENZA

#### **Avvertenza relativa al pericolo di ustioni!**

- Prima della pulizia o della conservazione, fare raffreddare completamente il grill. Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

### ATTENZIONE

- Non utilizzare agenti abrasivi o detersivi aggressivi, che possono danneggiare le parti smaltate.

Per la normale pulizia, utilizzare una spugna e acqua con aggiunta di un detersivo comunemente reperibile in commercio.

Pulire la griglia di cottura con un detersivo e una spugna per uso domestico.

IT  
CH

## Smaltimento

Smaltire il combustibile con cautela e in modo ecologico. Smaltire i residui della combustione solo nei recipienti appositamente previsti in metallo o in materiali non infiammabili.

Smaltire il grill tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o tramite l'ente di smaltimento comunale competente. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

## Appendice

### Dati tecnici

Dimensioni (montato)	ca. 42 x 31 x 31 cm
Griglia di cottura	ca. Ø 29 cm
Peso	ca. 2,3 kg
Combustibile	Carbone di legna
Capacità della conca per la brace	max. 400 g

IT  
CH

### Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

#### AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per i difetti relativi al materiale o alla fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni eseguite dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

## Assistenza

**IT Assistenza Italia**  
Tel.: 02 36003201  
E-Mail: [kompernass@lidl.it](mailto:kompernass@lidl.it)

**CH Assistenza Svizzera**  
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)  
E-Mail: [kompernass@lidl.ch](mailto:kompernass@lidl.ch)

IT  
CH

**Raggiungibilità della hotline:** dal lunedì al venerdì, dalle 8.00 alle 20.00 (CET)

## Importatore

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

IT  
CH

# Inhoud

<b>Inleiding</b> .....	<b>38</b>
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing. ....	38
Auteursrecht. ....	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming. ....	38
<b>Veiligheid</b> .....	<b>39</b>
Basisveiligheidsvoorschriften. ....	39
<b>Inhoud van het pakket / namen van de onderdelen</b> .....	<b>40</b>
Montagemateriaal. ....	40
<b>Montage</b> .....	<b>41</b>
Montage voorbereiden. ....	41
Benodigd gereedschap. ....	41
<b>Ingebruikname</b> .....	<b>44</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	<b>45</b>
<b>Afvoeren</b> .....	<b>45</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>46</b>
Technische gegevens. ....	46
Garantie. ....	46
Service. ....	47
Importeur. ....	47

NL



## Inleiding

### Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Hartelijk gefeliciteerd!

Met uw aankoop hebt u voor een hoogwaardig product gekozen. Maak uzelf voorafgaand aan de montage en de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiertoe aandachtig de volgende montage-instructies en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Berg deze montage-instructies zorgvuldig op. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

NL

### Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Elke vermenigvuldiging resp. elke reproductie, ook die van samenvattingen, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde toestand, is uitsluitend toegestaan met schriftelijke toestemming van de fabrikant.

### Gebruik in overeenstemming met bestemming

De barbecue is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gerechten voor op de barbecue. Hij is uitsluitend geschikt voor het gebruik in de openlucht. Deze barbecue is alleen bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Voor schade ten gevolge van oneigenlijke en verkeerde behandeling, gebruik van geweld en ongeoorloofde modificatie, is de fabrikant niet aansprakelijk.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van reserve-onderdelen die niet zijn toegelaten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

## Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften.

Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

### Basisveiligheidsvoorschriften

#### **WAARSCHUWING**

##### **Waarschuwing voor verbrandingen!**

1. Plaats de barbecue tijdens het bedrijf op een betrouwbare, vlakke en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
2. **VOORZICHTIG!** Gebruik geen spiritus of benzine om aan te steken of opnieuw aan te steken! Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen conform EN1860-3. Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.
3. **LET OP!** De barbecue wordt erg heet en mag tijdens gebruik niet worden verplaatst, omdat hij anders kan omvallen.
4. **LET OP!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!
5. Draag bij het barbecueën gepaste barbecuehandschoenen en gebruik een grilltang.
6. Laat de hete barbecue nooit zonder toezicht.
7. Laat de barbecue vóór het schoonmaken volledig afkoelen.
8. Gebruik nooit water voor het blussen van houtskool.

#### **WAARSCHUWING**

##### **Waarschuwing voor verstikking!**













- **LET OP!** Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging. Gebruik het grillapparaat niet in gesloten ruimtes, maar alleen in de openlucht!

## Inhoud van het pakket / namen van de onderdelen

- ① 1 x handgreep voor kap
- ② 3 x ventilatieschijf
- ③ 1 x kap
- ④ 1 x barbecuerooster
- ⑤ 1 x handgreep voor barbecuerooster
- ⑥ 1 x houtskoolschaal
- ⑦ 1 x vuurschaal
- ⑧ 3 x beugelsluiting
- ⑨ 3 x haak
- ⑩ 3 x poot

Deze gebruiksaanwijzing

## Montagemateriaal

A	B	C	D	E	F
					
M6x60	M6x30	M5x10	M3x10	Ø6 x 25	Ø6 x 16
1x	3x	4x	6x	3x	1x
G	H	I	J	K	L
					
Ø6 x 12	Ø5	M5	M3	M6	M5
3x	4x	3x	6x	1x	1x

### OPMERKING

- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Als het pakket niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

# Montage

## Montage voorbereiden

Nem voldoende tijd voor het monteren van de barbecue. Zorg voor een egaal werkvlak van ongeveer één à twee vierkante meter. Haal de afzonderlijke delen uit de verpakking en leg de delen binnen handbereik klaar.

## Benodigd gereedschap

	Kruiskopschroevendraaier
	Steeksleutel SW 5,5 mm, SW 8 mm

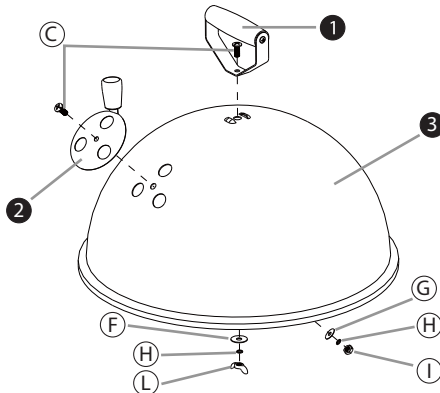
NL

**⚠ WAARSCHUWING**

► Voor uw veiligheid moeten de schroefkoppen altijd naar buiten wijzen, om letsel te voorkomen.

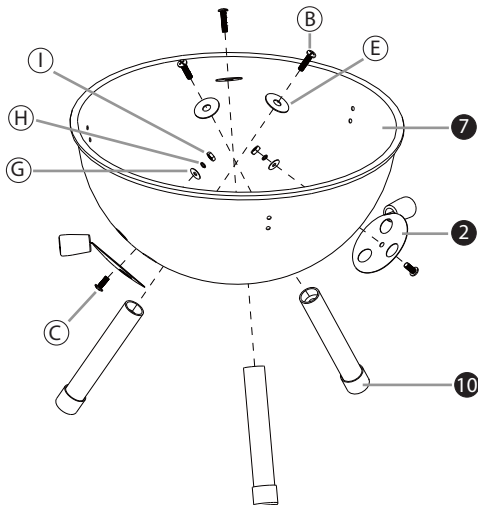
### Stap 1

- ◆ Schroef de handgreep **1** met behulp van bout M5 x 10 **C**, sluitingen Ø6 x 16 **F**, veerring Ø5 **H** en vleugelmoer M5 **L** op de kap **3**.
- ◆ Bevestig de ventilatieschijf **2** op de kap **3** met behulp van bout M5 x 10 **C**, sluitring Ø6 x 12 **G**, veerring Ø5 **H** en moer M5 **I**.



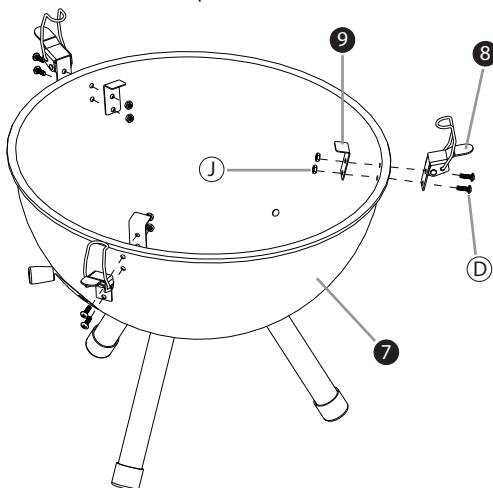
## Stap 2

- ◆ Schroef de poten **10** met behulp van de bouten M6 x 30 **B** en sluitringen  $\text{\O}6 \times 25$  **E** op de vuurschaal **7**.
- ◆ Bevestig de ventilatieschijven **2** op de vuurschaal **7** met behulp van de bouten M5 x 10 **C**, sluitringen  $\text{\O}6 \times 12$  **G**, veerringen  $\text{\O}5$  **H** en moeren M5 **I**.



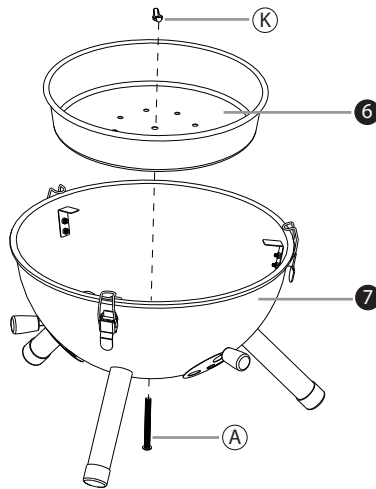
## Stap 3

- ◆ Bevestig de beugelsluitingen **8** en de haken **9** met behulp van de bouten M3x10 **D** en moeren M3 **J** op de vuurschaal **7**.



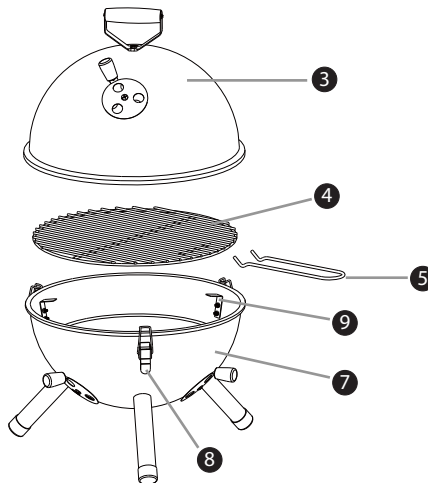
### Stap 4

- ◆ Plaats de houtskoolschaal 6 in de vuurschaal 7 en schroef deze met behulp van bout M6 x 60 (A) en vleugelmoer M6 (K) vast.



### Stap 5

- ◆ Haak de handgreep 5 in het barbecuooster 4 en plaats het op de haken 9. U kunt nu de handgreep 5 weer van het barbecuooster 4 halen, zodat deze niet in de weg zit tijdens het barbecueën.
- ◆ Wanneer u de barbecue wilt transporteren, plaatst u de kap 3 op de vuurschaal 7 en maakt u deze vast met de beugelsluitingen 8.



## Ingebruikname

### OPMERKING

- ▶ Vóór het eerste gebruik moet de barbecue minstens 30 minuten worden opgewarmd.

### WAARSCHUWING

#### Waarschuwing voor verbrandingen!

- ▶ Plaats de barbecue tijdens het bedrijf op een betrouwbare, vlakke en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
  - ▶ VOORZICHTIG! Gebruik geen spiritus of benzine om aan te steken of opnieuw aan te steken! Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen conform EN1860-3. Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.
- Stapel een deel van de houtskool op in de houtskoolschaal ⑥.
  - Leg een tot twee aanmaakblokjes op de aanwezige laag houtskool en steek ze aan met een lucifer resp. aansteker.
  - Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Vul de houtskoolschaal ⑥ daarna langzaam op met houtskool.
  - Na ca. 20 minuten is er een witte laag as te zien op de houtskool. De optimale gloeitoestand is nu bereikt.
  - Verdeel de houtskool met een geschikt gereedschap van metaal gelijkmatig over de houtskoolschaal ⑥.
  - Hang het barbecuerooster ④ in de houtskoolschaal en begin met het barbecueën.
  - Wanneer u de kap ③ gebruikt, let er dan op dat de ventilatieschijven ② op de vuurschaal ⑦ en op de kap ③ zijn geopend voor de toevoer van zuurstof.

## Reiniging en onderhoud

### WAARSCHUWING

#### **Waarschuwing voor verbrandingen!**

- ▶ Laat de barbecue vóór het reinigen of opbergen volledig afkoelen.  
Gebruik nooit water voor het blussen van de houtskool.

### **LET OP**

- ▶ Gebruik geen schuurmiddelen of agressieve schoonmaakmiddelen, deze kunnen de geëmailleerde delen beschadigen.

Voor de gewone reiniging gebruikt u een vaatdoek en water met een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.

Reinig het barbecuerooster met afwasmiddel en een schuursponsje.

NL

## Afvoeren

**Voer de brandstof voorzichtig en milieuvriendelijk af. Voer het restafval principieel alleen af in daarvoor bestemde containers van metaal resp. niet-brandbare materialen.**

Voer de barbecue af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.



## Appendix

### Technische gegevens

Maten (gemonteerd)	ca. 42 x 31 x 31 cm
Barbecuerooster	ca. Ø 29 cm
Gewicht	ca. 2,3 kg
Brandstof	Houtskool
Capaciteit houtskoolschaal	max. 400 g

### Garantie

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

#### OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk echter twee dagen na de aankoopdatum. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

## Service

NL

### Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: [kompernass@lidl.nl](mailto:kompernass@lidl.nl)

IAN 96151

**Bereikbaarheid hotline:** Maandag t/m vrijdag van 8:00 tot 20:00 uur (CET)

## Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

NL

NL

# Table of contents

<b>Introduction</b> .....	<b>50</b>
Information about these operating instructions .....	50
Copyright .....	50
Intended use .....	50
<b>Safety</b> .....	<b>51</b>
Basic safety instructions .....	51
<b>Scope of delivery / part names</b> .....	<b>52</b>
Assembly material .....	52
<b>Assembly</b> .....	<b>53</b>
Preparing for assembly .....	53
Required Tools .....	53
<b>Using the device</b> .....	<b>56</b>
<b>Cleaning and care</b> .....	<b>57</b>
<b>Disposal</b> .....	<b>57</b>
<b>Appendix</b> .....	<b>58</b>
Technical details .....	58
Warranty .....	58
Service .....	59
Importer .....	59

GB

## Introduction

### Information about these operating instructions

Congratulations!

With your purchase you have decided in favour of a high quality product. Familiarise yourself with the product before installation and before taking it into use for the first time. In this regard, please read the following assembly instructions and safety notices with care. Use this appliance only as described and only for the specified areas of application. Retain these instructions for future reference. Please also, pass these documents onto any future owner(s) of the product.

### Copyright

This documentation is subject to copyright protection.

Any copying or reproduction of it, including as extracts, as well as the reproduction of images, also in an altered state, is only permitted with the written authorisation of the manufacturer.

### Intended use

This round barbecue is intended exclusively for the preparation of grilled foods. It is suitable only for use outdoors. This round barbecue is intended for use only in domestic environments, not for commercial applications.

No liability will be assumed for damage caused by misuse or improper handling, the use of force or unauthorised modification.

Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted.

The user is the sole bearer of the risk.

# Safety

This section provides you with important safety information about handling the device.

The device complies with the statutory safety regulations.  
Incorrect usage can lead to personal injury and property damage.

## Basic safety instructions

### **WARNING**

#### **Risk of burns**

1. Place the round barbecue on a secure, level and firm surface during use, otherwise it could tip over.
2. CAUTION! Do not use spirit or petrol to ignite or reignite the grill! Use only ignition aids that comply with EN 1860-3. The deflagration could cause an uncontrollable development of heat.
3. ATTENTION! During use, the round barbecue will become very hot and may not be moved, otherwise it could tip over.
4. ATTENTION! Keep children and pets well away from it!
5. When grilling, wear appropriate grilling gloves and use grilling tongs.
6. Never leave the round barbecue unsupervised when hot.
7. Allow the round barbecue to cool down completely before cleaning it.
8. Never use water to extinguish the glowing charcoal.

### **WARNING**

#### **Risk of suffocation!**

- ▶ CAUTION! Danger of carbon monoxide poisoning. Never operate the grill in an enclosed space, but only outdoors!













## Scope of delivery / part names

- ① 1 x handle for hood
- ② 3 x ventilation plates
- ③ 1 x hood
- ④ 1 x cooking grill
- ⑤ 1 x handle for cooking grill
- ⑥ 1 x charcoal bowl
- ⑦ 1 x firebowl
- ⑧ 3 x bracket closures
- ⑨ 3 x brackets
- ⑩ 3 x support legs

This operating manual

GB

## Assembly material

A	B	C	D	E	F
					
M6x60	M6x30	M5x10	M3x10	Ø6 x 25	Ø6 x 16
1x	3x	4x	6x	3x	1x
G	H	I	J	K	L
					
Ø6 x 12	Ø5	M5	M3	M6	M5
3x	4x	3x	6x	1x	1x

### NOTE



- ▶ Check the contents for completeness and for signs of visible damage.
- ▶ If the contents are not complete, or are damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter **Service**).

# Assembly

## Preparing for assembly

Allow yourself plenty of time to assemble the round barbecue. Find a level work surface about one to two square metres in size. Remove all individual items from the packaging and place them where they are conveniently handy.

## Required Tools

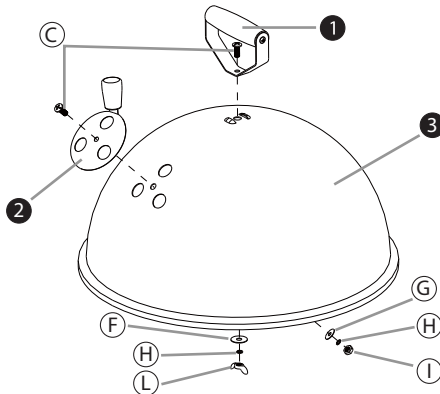
	Phillips head screwdriver
	Open-ended spanners width across flats 5,5 mm, width across flats 8 mm

GB

**⚠ WARNING**  
 ▶ To avoid possible injury, the screw heads should always face outwards.

### Step 1

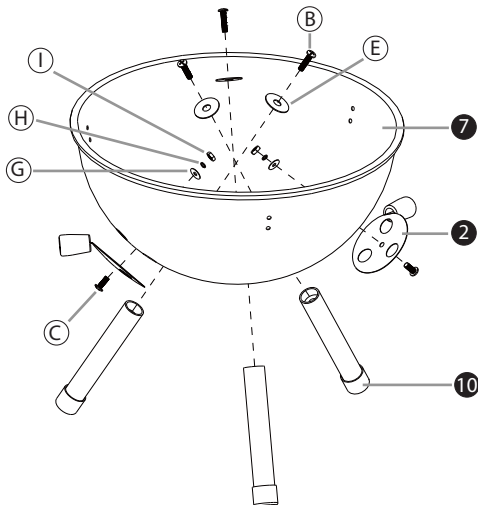
- ◆ Screw the handle **1** to the hood **3** using bolt M5 x 10 **C**, washers Ø6 x 16 **F**, spring ring Ø5 **H** and wing nut M5 **L**.
- ◆ Secure the air vent **2** to the hood **3** using bolt M5 x 10 **C**, washer Ø6 x 12 **G**, spring washer Ø5 **H** and nut M5 **I**.





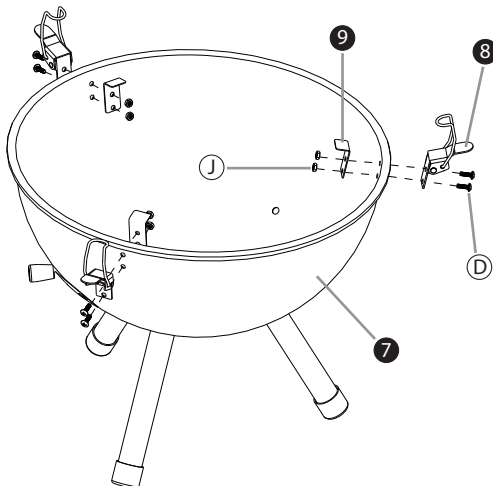
### Step 2

- ◆ Screw the support legs **10** to the firebowl **7** using bolts M6 x 30 **B** and washers  $\text{\O}6 \times 25$  **E**.
- ◆ Secure the ventilation plates **2** to the firebowl **7** using screws M5 x 10 **C**, washers  $\text{\O}6 \times 12$  **G**, spring rings  $\text{\O}5$  **H** and nuts M5 **I**.



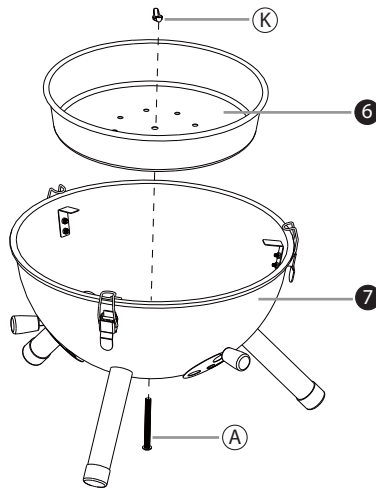
### Step 3

- ◆ Secure the bracket closures **8** and the brackets **9** to the firebowl **7** using bolts M3x10 **D** and nuts M3 **J**.



### Step 4

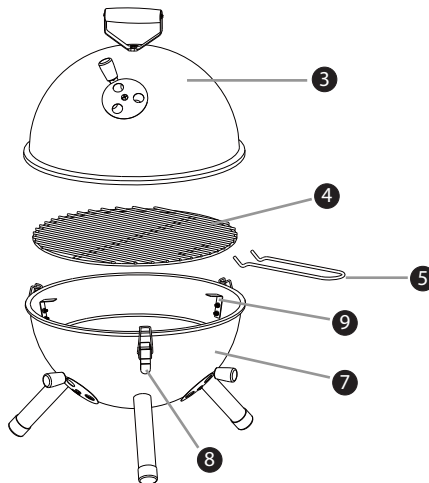
- ◆ Place the charcoal bowl **6** into the firebowl **7** and screw in place using bolt M6 x 60 **A** and wing nut M6 **K**.



GB

### Step 5

- ◆ Attach the handle **5** to the cooking grill **4** and place it onto the brackets **9**. You can now remove the handle **5** from the cooking grill **4** again, so that it does not interfere when you are barbecuing.
- ◆ If you would like to transport the round barbecue, place the hood **3** onto the firebowl **7** and secure it with the bracket closures **8**.



## Using the device

### NOTE

- ▶ Before initial use, the round barbecue must be warmed up for at least 30 minutes.

### WARNING

#### Warning about burns!

- ▶ Place the round barbecue on a secure, level and firm surface during use, otherwise it could tip over.
  - ▶ CAUTION! Do not use spirit or petrol to ignite or reignite the grill! Use only ignition aids that comply with EN 1860-3. The deflagration could cause an uncontrollable development of heat.
- Layer a portion of the charcoal into the charcoalbowl **6**.
  - Place one or two solid firelighters on the existing layer of charcoal and ignite the solid firelighters with a match or lighter.
  - Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then slowly fill the charcoal-bowl **6** with charcoal.
  - After about 20 minutes the charcoal will display a white coating of ash. The optimal burning temperature has now been reached.
  - Use a suitable metal tool to distribute the charcoal evenly in the charcoal-bowl **6**.
  - Hook in the **4** cooking grill and start barbecuing.
  - If you are barbecuing using the hood **3**, ensure that the ventilation plates **2** on the firebowl **7** and the hood **3** are open in order to provide a supply of oxygen.

## Cleaning and care

### **WARNING**

#### **Risk of burning**

- ▶ Allow the round barbecue to cool down completely before cleaning it or putting it into storage. NEVER use water to extinguish the glowing charcoal.

### **CAUTION**

- ▶ Do not use abrasive or aggressive cleaning agents, they can damage the enamelled components.

For normal cleaning, use a cloth and water with normal detergent.

Clean the cooking grill with detergent and a household sponge.

GB

## Disposal

**Dispose of flammable materials carefully and in an environmentally friendly manner. Only dispose of residual waste in containers made of metal and intended for this purpose or made of non-flammable materials.**

Dispose of the round barbecue via an approved waste management centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. Please contact your waste management centre should you be in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## Appendix

### Technical details

Dimensions (assembled):	approx. 42 x 31 x 31 cm
Cooking grill	approx. Ø 29 cm
Weight	2.3 kg approx.
Fuel	Charcoal
Charcoalbowl capacity	max. 400 g

### Warranty

The warranty provided for this device is 3 years from the date of purchase. This device has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact Customer Service by telephone. This is the only way to guarantee free dispatch of your goods.

#### NOTE

- The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, parts subject to wear and tear or damage to fragile components such as switches.

This device is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty is deemed void if this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse or modifications not carried out by one of our authorised service centres. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period is not prolonged by repairs made under the warranty. This also applies to replaced and repaired parts. Damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, or no later than two days after the date of purchase. Repairs made after expiry of the warranty period are chargeable.

## Service

### **GB** Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: [kompennass@lidl.co.uk](mailto:kompennass@lidl.co.uk)

IAN 96151

**Hotline availability:** Monday to Friday 08:00 - 20:00 (CET)

## Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

[www.kompennass.com](http://www.kompennass.com)

GB

GB

**KOMPERNASS HANDELS GMBH**

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Stand der Informationen · Version des informations

Versione delle informazioni · Stand van de informatie

Last Information Update: 12 / 2013 · Ident.-No.: FTKG29B1-122013-2

IAN 96151

