



GRIL DE TABLE SPHÉRIQUE FTKG 29 B1

FR BE

GRIL DE TABLE SPHÉRIQUE

Mode d'emploi

GB

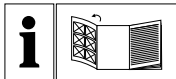
PORTABLE ROUND BARBECUE

Operating instructions

DE AT CH

TISCH-KUGELGRILL

Bedienungsanleitung



FR BE

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

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.

GB

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

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	13
GB	Operating instructions	Page	25

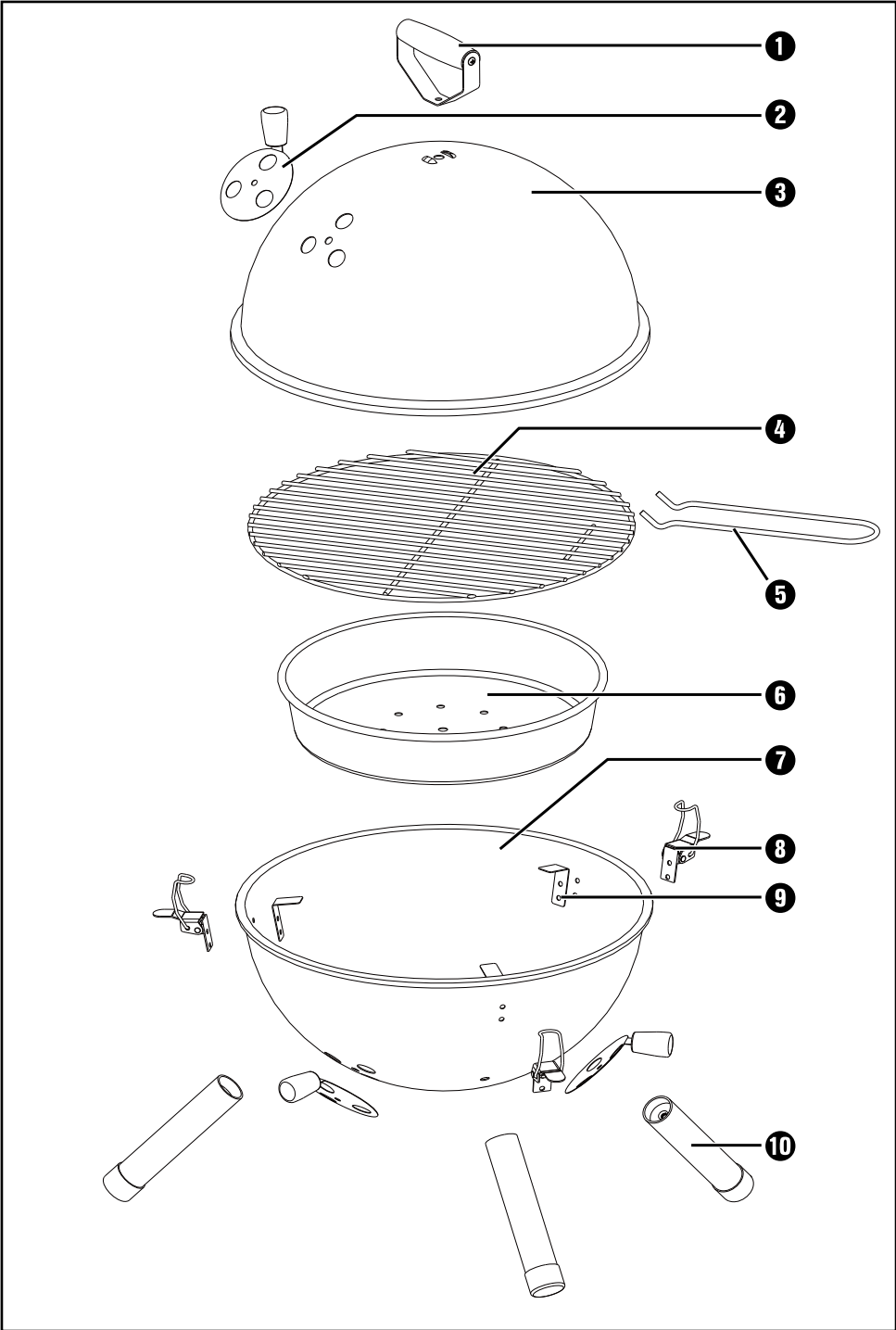


Table des matières

Introduction	2
Informations relatives à ce mode d'emploi	2
Propriété intellectuelle	2
Utilisation conforme à la destination	2
Sécurité	3
Consignes de sécurité fondamentales	3
Contenu de la livraison / Description des pièces	4
Matériel de fixation	4
Montage	5
Préparer le montage	5
Outil nécessaire	5
Mise en service	8
Nettoyage et entretien	9
Élimination	9
Annexe	10
Caractéristiques techniques	10
Garantie	10
Service après-vente	11
Importateur	11

Introduction

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













- ▶ 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

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.

Outil nécessaire

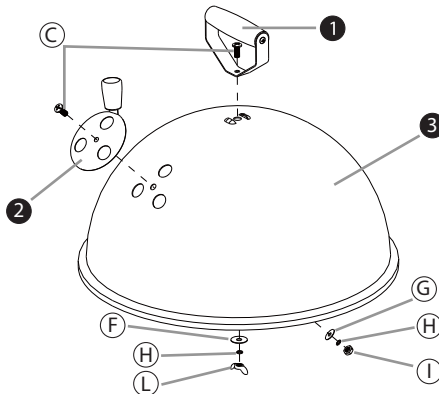
	Tournevis cruciforme
	Clé à fourche SW 5,5 mm, SW 8 mm

AVERTISSEMENT

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

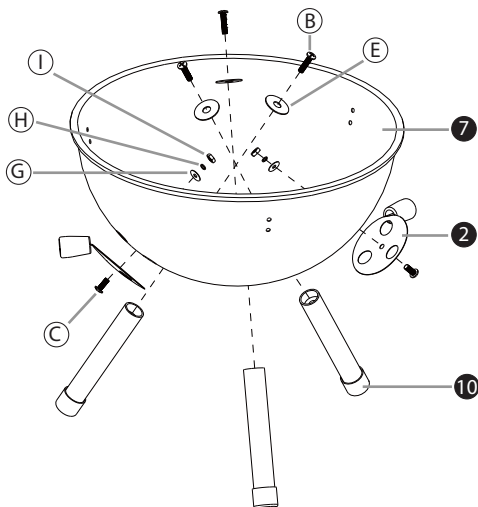
Étape 1

- ◆ 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**.



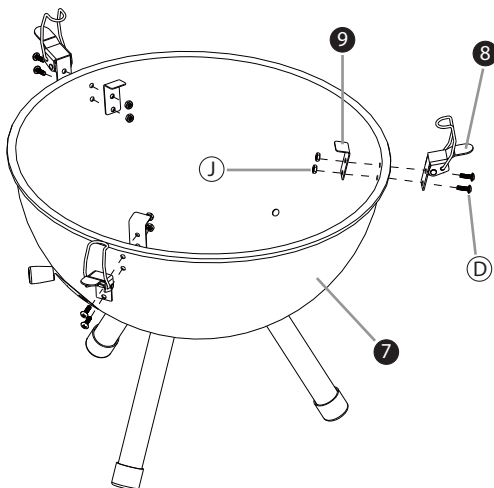
Étape 2

- ◆ Vissez les pieds **10** à l'aide des vis M6 x 30 **B** et des rondelles intercalaires $\text{Ø}6 \times 25$ **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 $\text{Ø}6 \times 12$ **G**, des rondelles élastiques $\text{Ø}5$ **H** et des écrous M5 **I**.



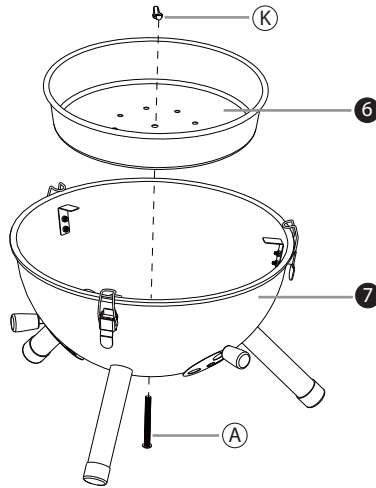
Étape 3

- ◆ 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**.



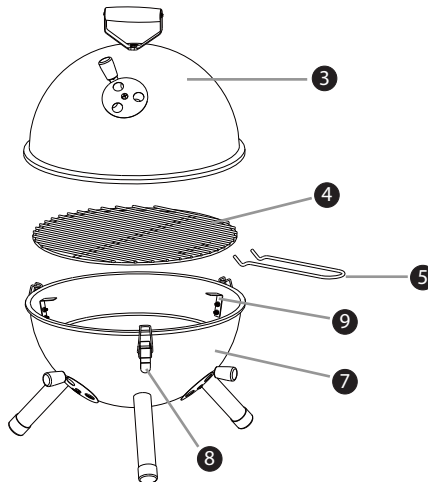
Étape 4

- ◆ 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)**.



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

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

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.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L211-4 et suivants du Code de la consommation et aux articles 1641 et suivants du Code Civil.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr
IAN 96151

BE Service Belgique
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.be
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

Inhaltsverzeichnis

Einführung	14
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	14
Urheberrecht	14
Bestimmungsgemäße Verwendung	14
Sicherheit	15
Grundlegende Sicherheitshinweise	15
Lieferumfang / Teilebezeichnung	16
Montagematerial	16
Montage	17
Montage vorbereiten	17
Benötigtes Werkzeug	17
Inbetriebnahme	20
Reinigung und Pflege	21
Entsorgung	21
Anhang	22
Technische Daten	22
Garantie	22
Service	23
Importeur	23

DE
AT
CH

Einführung

DE
AT
CH

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.

DE
 AT
 CH

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

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

Benötigtes Werkzeug

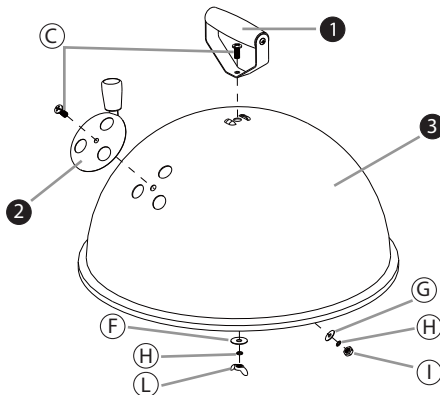
	Kreuzschlitzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 5,5 mm, SW 8 mm

WARNUNG

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

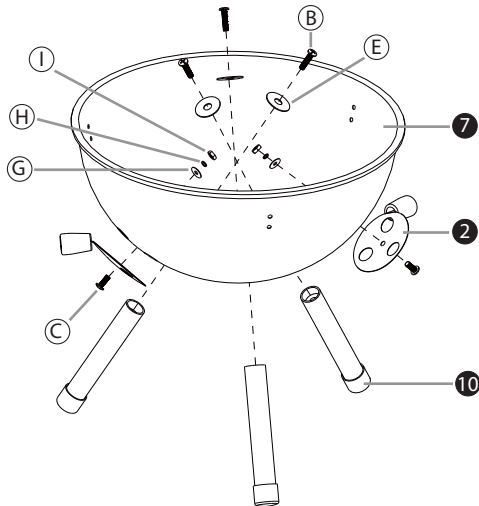
Schritt 1

- ◆ 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**.



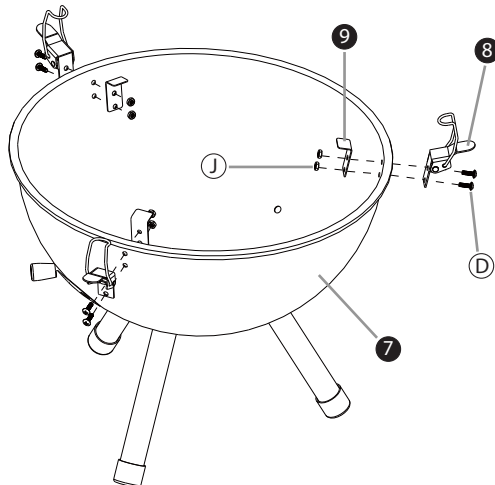
Schritt 2

- ◆ Schrauben Sie die Standbeine **10** mittels Schrauben M6 x 30 **B** und Unterlegscheiben Ø6 x 25 **E** an die Feuerschüssel **7**.
- ◆ Befestigen Sie die Lüftungsscheiben **2** an der Feuerschüssel **7** mittels Schrauben M5 x 10 **C**, Unterlegscheiben Ø6 x 12 **G**, Federringe Ø5 **H** und Muttern M5 **I**.



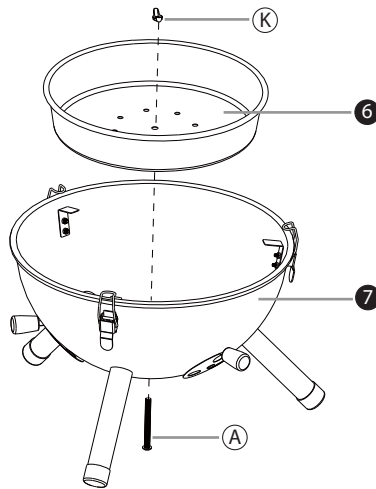
Schritt 3

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



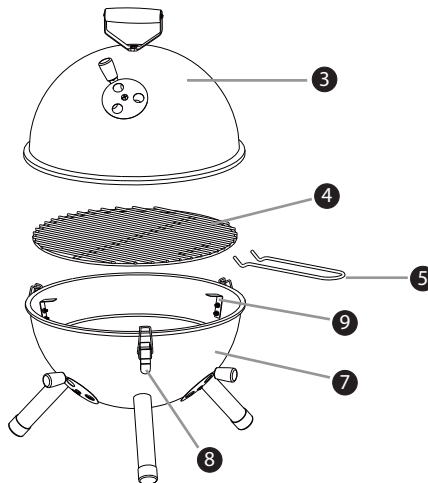
Schritt 4

- ◆ 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.

DE
AT
CH

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

DE
AT
CH

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
IAN 96151

AT Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: 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
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

DE
AT
CH

Table of contents

Introduction	26
Information about these operating instructions	26
Copyright	26
Intended use	26
Safety	27
Basic safety instructions	27
Scope of delivery / part names	28
Assembly material	28
Assembly	29
Preparing for assembly	29
Required Tools	29
Using the device	32
Cleaning and care	33
Disposal	33
Appendix	34
Technical details	34
Warranty	34
Service	35
Importer	35

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

GB

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

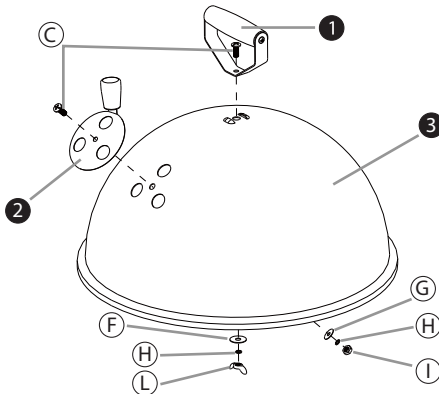
	Phillips head screwdriver
	Open-ended spanners width across flats 5,5 mm, width across flats 8 mm

WARNING

- ▶ To avoid possible injury, the screw heads should always face outwards.

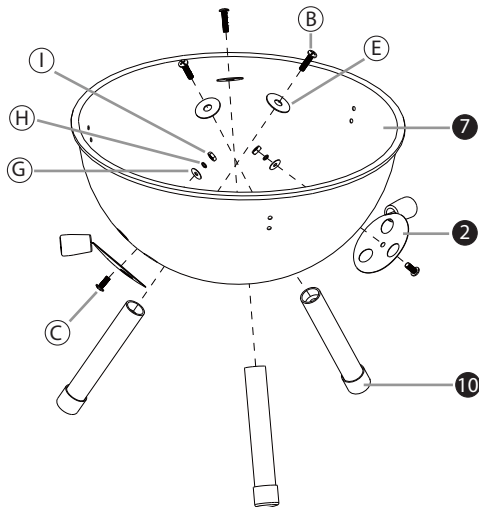
Step 1

- ◆ Screw the handle **1** to the hood **3** using bolt M5 x 10 **C**, washers $\text{\O}6 \times 16$ **F**, spring ring $\text{\O}5$ **H** and wing nut M5 **L**.
- ◆ Secure the air vent **2** to the hood **3** using bolt M5 x 10 **C**, washer $\text{\O}6 \times 12$ **G**, spring washer $\text{\O}5$ **H** and nut M5 **I**.



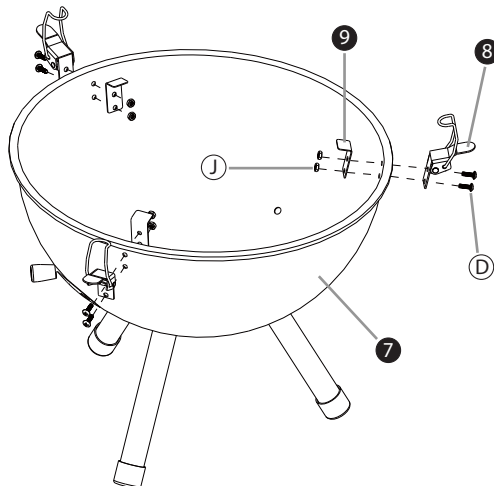
Step 2

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



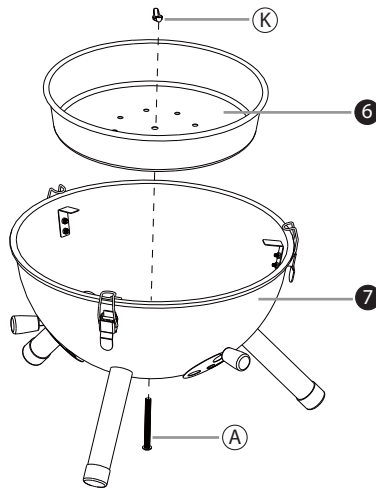
Step 3

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



Step 4

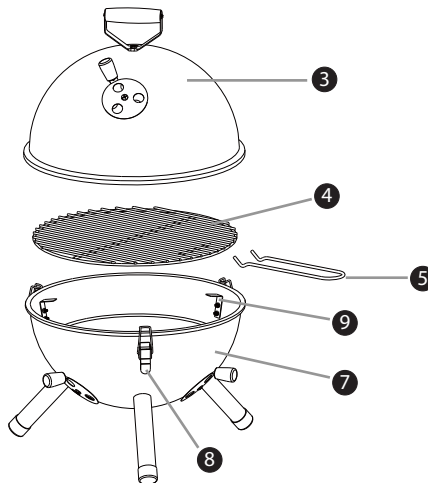
- ◆ Place the charcoal bowl **6** into the firebowl **7** and screw in place using bolt M6 x 60 **A** and wing nut M6 **K**.



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

GB

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

IAN 96151

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

GB

GB

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations

Stand der Informationen · Last Information Update:

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

IAN 96151

2 ○