



BARBACOA REDONDA DE SOBREMESA FTKG 29 B I

ES

BARBACOA REDONDA DE SOBREMESA

Instrucciones de uso

GB MT

PORTABLE ROUND BARBECUE

Operating instructions

PT

GRELHADOR REDONDO

Manual de instruções

DE AT CH

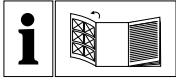
TISCH-KUGELGRILL

Bedienungsanleitung

IAN 96151

ES

PT



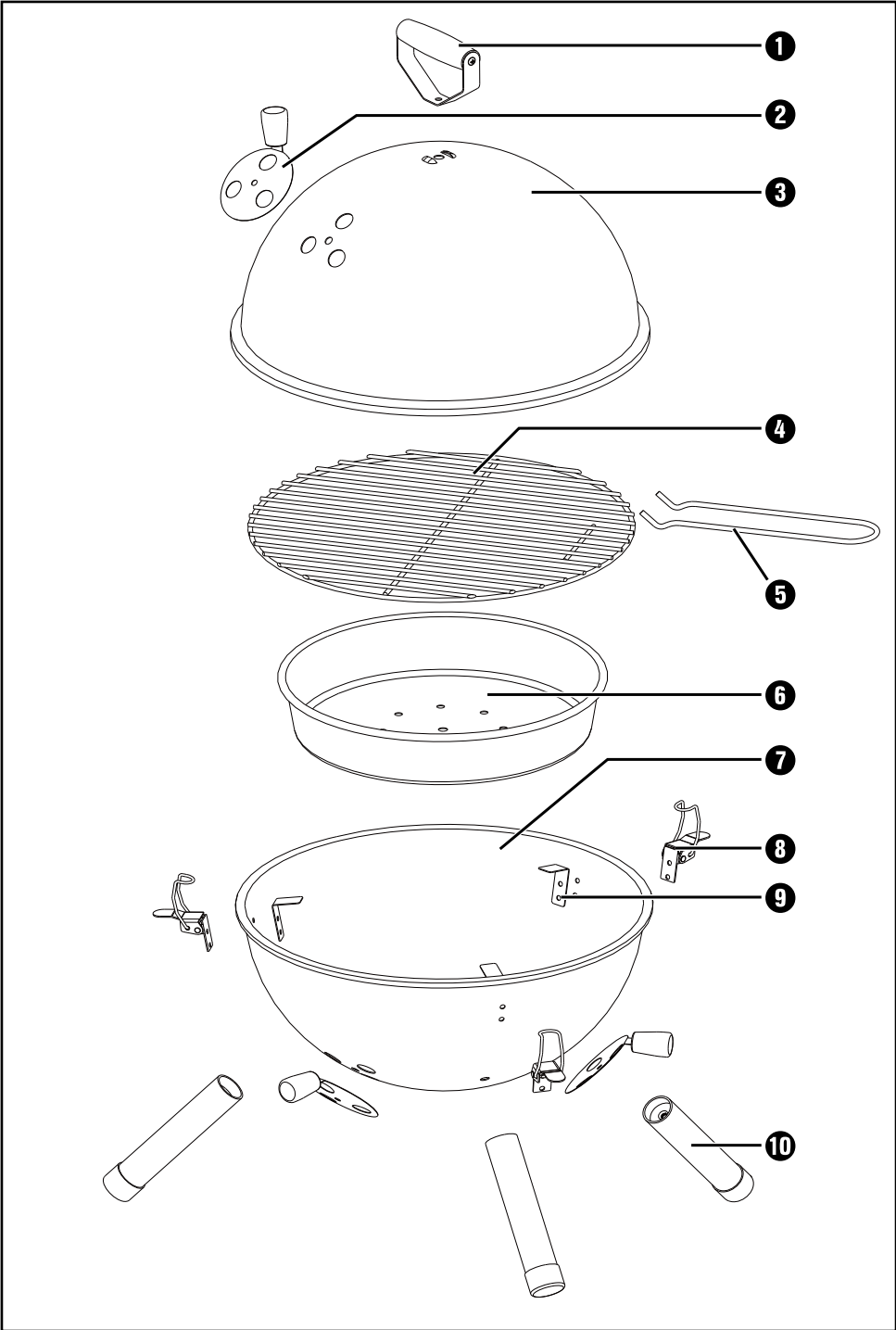
ES
Antes de empezar a leer abra la página que contiene las imágenes y, en seguida, familiarícese con todas las funciones del dispositivo.

PT
Antes de começar a ler abra na página com as imagens e, de seguida, familiarize-se com todas as funções do aparelho.

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

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.

ES	Instrucciones de uso	Página	1
PT	Manual de instruções	Página	13
GB/MT	Operating instructions	Page	25
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	37



Índice

Introducción	2
Información sobre estas instrucciones de uso	2
Derechos de propiedad industrial	2
Uso previsto	2
Seguridad	3
Advertencias de seguridad básicas	3
Volumen de suministro/Denominación de piezas	4
Material de montaje	4
Montaje	5
Preparación del montaje	5
Herramientas necesarias	5
Puesta en servicio	8
Limpieza y mantenimiento	9
Desecho	9
Anexo	10
Características técnicas	10
Garantía	10
Asistencia técnica	11
Importador	11

Introducción

Información sobre estas instrucciones de uso

¡Felicidades!

Ha optado por la compra de un producto de alta calidad. Antes del montaje y la primera puesta en servicio, familiarícese con el producto. Para ello deberá leer detenidamente las instrucciones de montaje y las instrucciones de seguridad siguientes. Utilice el producto únicamente como se describe y para los ámbitos de aplicación indicados. Guarde convenientemente estas instrucciones de montaje. Entregue todos los documentos cuando transfiera el producto a terceros.

Derechos de propiedad industrial

Esta documentación está protegida por derechos de propiedad industrial

La reproducción o reimpresión, incluso de forma extractada, así como la reproducción de imágenes, incluso modificadas, queda permitida solo con la autorización por escrito del fabricante.

Uso previsto

La barbacoa se ha diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos a la parrilla. Está exclusivamente indicada para el uso al aire libre. Esta barbacoa solamente está destinada al uso doméstico y no para propósitos profesionales. No nos hacemos responsables de los daños derivados de un uso incorrecto o indebido, del uso de la fuerza excesiva o de las modificaciones no autorizadas.

Se excluyen las reclamaciones de cualquier tipo a causa de daños producidos por un uso contrario a lo dispuesto, reparaciones incorrectas, modificaciones no autorizadas o el uso de piezas de repuesto no autorizadas.

El riesgo será responsabilidad exclusiva del usuario.

Seguridad

En este capítulo, obtendrá indicaciones de seguridad importantes para manejar el aparato.

Este aparato cumple las normas de seguridad prescritas.

El uso inadecuado puede causar daños personales y materiales.

Advertencias de seguridad básicas

ADVERTENCIA

¡Advertencia de quemaduras!

1. Cuando la barbacoa esté encendida, colóquela sobre una base estable, sólida y segura, ya que de lo contrario podría volcar.
2. ¡CUIDADO! ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender el fuego ni avivarlo! Utilice únicamente elementos para facilitar el encendido según la norma EN 1860-3. En caso contrario, podrían producirse explosiones y podría perder el control sobre el fuego.
3. ¡ATENCIÓN! La barbacoa móvil se calienta mucho y no debe moverse cuando está encendida, ya que de lo contrario podría volcar.
4. ¡ATENCIÓN! ¡Mantener a los niños y a los animales domésticos alejados!
5. Cuando cocine, lleve unas manoplas apropiadas y utilice unas pinzas.
6. Nunca deje la barbacoa caliente sin vigilancia.
7. Antes de limpiar la barbacoa, deje que se enfríe completamente.
8. No utilice nunca agua para apagar el carbón vegetal.

ADVERTENCIA

¡Advertencia de asfixia!













- ▶ ¡ATENCIÓN! Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. ¡No utilice el aparato en espacios cerrados, sino siempre a la intemperie!

Volumen de suministro/Denominación de piezas

- 1 1 x mango de sujeción para la tapa
- 2 3 x discos de aireación
- 3 1 x tapa
- 4 1 x parrilla
- 5 1 x mango de sujeción para la parrilla
- 6 1 x bandeja para carbón
- 7 1 x plato de ignición
- 8 3 x ganchos de cierre
- 9 3 x soportes angulares
- 10 3 x patas de apoyo

Estas instrucciones de uso

Material de montaje

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

INDICACIÓN

- ▶ Compruebe la integridad del suministro y si hay daños visibles.
- ▶ Si el suministro es incompleto o hay daños debido a un embalaje deficiente o al transporte, póngase en contacto con la línea directa de asistencia (véase capítulo **Asistencia técnica**).

Montaje

Preparación del montaje

Dedique tiempo suficiente al montaje de la barbacoa. Prepare una superficie de trabajo plana de aproximadamente uno o dos metros cuadrados. Extraiga las piezas de la caja y deposítelas en un lugar donde sean fácilmente accesibles.

Herramientas necesarias

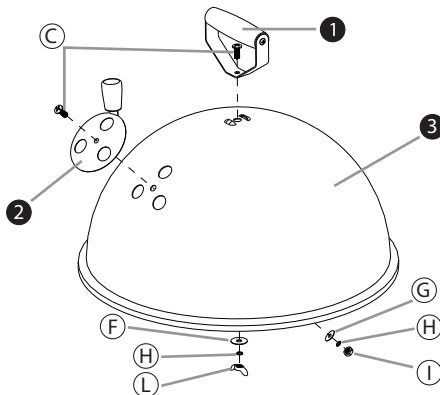
	Destornillador de estrella
	Llave española de 5,5 mm, de 8 mm

ADVERTENCIA

- En aras de su seguridad y a fin de prevenir posibles daños, las cabezas de los tornillos deben estar orientadas siempre hacia fuera.

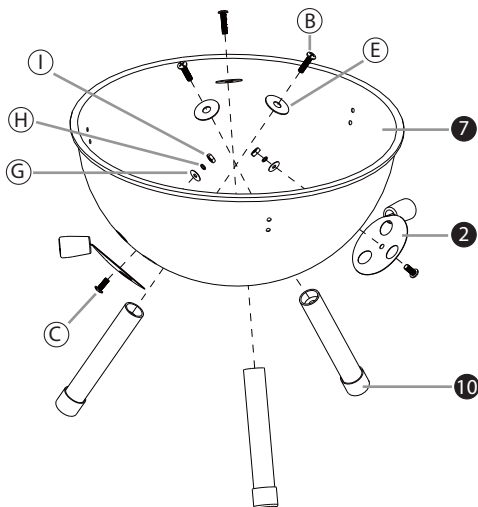
Paso 1

- ◆ Atornille el mango de sujeción **1** mediante el tornillo M5 x 10 **C**, las arandelas $\text{Ø}6 \times 16$ **F**, la arandela elástica $\text{Ø}5$ **H** y la tuerca de mariposa M5 **L** a la tapa **3**.
- ◆ Sujete el disco de aireación **2** a la tapa **3** mediante el tornillo M5 x 10 **C**, la arandela $\text{Ø}6 \times 12$ **G**, la arandela elástica $\text{Ø}5$ **H** y la tuerca M5 **L**.



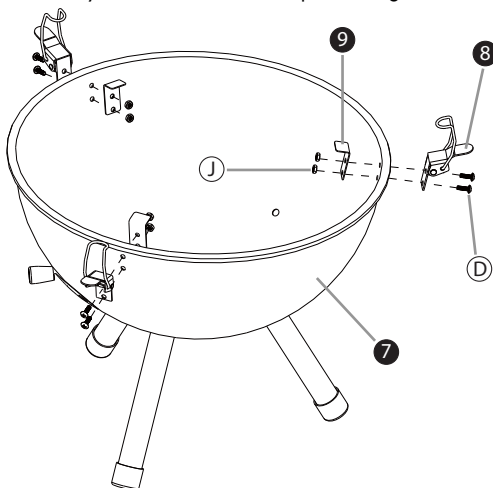
Paso 2

- ◆ Atornille las patas de apoyo **10** mediante los tornillos M6 x 30 **B** y las arandelas Ø6 x 25 **E** al plato de ignición **7**.
- ◆ Sujete los discos de aireación **2** al plato de ignición **7** mediante los tornillos M5 x 10 **C**, las arandelas Ø6 x 12 **G**, las arandelas elásticas Ø5 **H** y las tuercas M5 **I**.



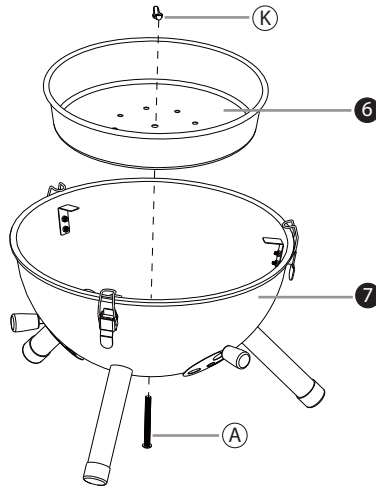
Paso 3

- ◆ Sujete los ganchos de cierre **8** y los soportes angulares **9** mediante los tornillos M3x10 **D** y las tuercas M3 **J** al plato de ignición **7**.



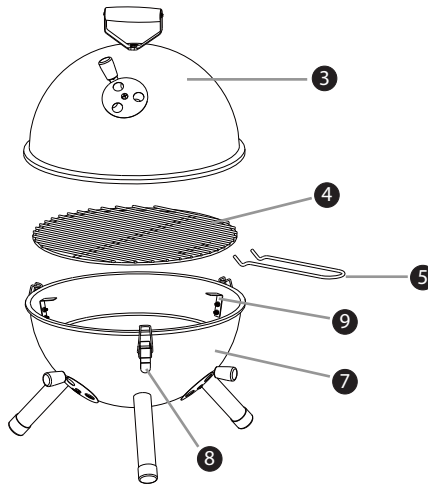
Paso 4

- ◆ Coloque la bandeja para carbón **6** en el plato de ignición **7** y atorníllela mediante el tornillo M6 x 60 **A** y la tuerca de mariposa M6 **K**.



Paso 5

- ◆ Enganche el mango de sujeción **5** a la parrilla **4** y colóquelo sobre los soportes angulares **9**. Ahora puede volver a soltar el mango de sujeción **5** de la parrilla **4**, de modo que no obstaculice durante el uso de la barbacoa.
- ◆ Si quiere transportar la barbacoa, coloque la tapa **3** en el plato de ignición **7** y asegúrela con los ganchos de cierre **8**.



Puesta en servicio

INDICACIÓN

- ▶ Antes de utilizar el aparato por primera vez, la barbacoa debe dejarse calentar durante 30 minutos como mínimo.

ADVERTENCIA

¡Advertencia de quemaduras!

- ▶ Cuando la barbacoa esté encendida, colóquela sobre una base estable, sólida y segura, ya que de lo contrario podría volcar.
- ▶ ¡CUIDADO! ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender el fuego ni avivarlo! Utilice únicamente elementos para facilitar el encendido según la norma EN 1860-3. En caso contrario, podrían producirse explosiones y podría perder el control sobre el fuego.
- Esparza una parte del carbón **6** vegetal en la bandeja para carbón formando una capa.
- Coloque una o dos pastillas de encendido sobre la capa de carbón vegetal y enciéndalas con una cerilla o bien un mechero.
- Deje que las pastillas de encendido quemen entre 2 y 4 minutos. Llene acto seguido lentamente la bandeja para carbón **6** con carbón vegetal.
- Después de aproximadamente 20 minutos, aparecerá una capa de ceniza blanca sobre el carbón vegetal. Esta circunstancia indica el estado de brasas óptimo.
- Reparta el carbón vegetal uniformemente en la bandeja para carbón **6** utilizando un utensilio de metal apropiado.
- Enganche la parrilla **4** y empiece a cocinar.
- Si usa la barbacoa con la tapa **3**, observe que los discos de aireación **2** del plato de ignición **7** y de la tapa **3** estén abiertos para que haya aporte de oxígeno.

Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA

¡Advertencia de quemaduras!

- ▶ Antes de limpiar y guardar la barbacoa, deje que se enfríe completamente. No utilice nunca agua para apagar el carbón vegetal.

ATENCIÓN

- ▶ No utilice productos de limpieza abrasivos o agresivos, pues pueden dañar las piezas esmaltadas.

Para los trabajos de limpieza normales, utilice un paño de limpieza y agua con detergente convencional.

Lave la parrilla con detergente y una esponja.

Desecho

Elimine los materiales combustibles con cuidado y respetando el medio ambiente. Elimine los restos utilizando únicamente recipientes apropiados hechos de metal u otros materiales no inflamables.

Evacue la barbacoa en un centro de evacuación autorizado o bien a través de las instalaciones municipales de evacuación. Preste atención a las normas en vigor. En caso de duda, póngase en contacto con las instalaciones municipales de desecho de residuos.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Anexo

Características técnicas

Dimensiones (montada)	aprox. 42 x 31 x 31 cm
Parrilla	aprox. Ø 29 cm
peso	2,3 kg. aprox.
Combustible	Carbón vegetal
Capacidad de la bandeja para carbón	máx. 400 g

Garantía

Este aparato tiene 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y examinado en profundidad antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Este es el único modo de garantizar un envío gratuito.

INDICACIÓN

- La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, las piezas sujetas a desgaste ni los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. interruptores).

Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial. En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y apertura del aparato por personas ajenas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Sus derechos legales no se ven limitados por esta garantía.

El tiempo de garantía no se prolonga por hacer uso de la misma. Es aplicable también para las piezas sustituidas y reparadas. Si después de la compra del aparato se detecta la existencia de daños o de defectos al desembalarlo, deben notificarse de inmediato o, como muy tarde, dos días después de la fecha de compra. Cualquier reparación que se realice una vez finalizado el plazo de garantía está sujeta a costes.

Asistencia técnica

ES Servicio España

Tel.: 902 59 99 22

(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))

(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))

E-Mail: kompernass@lidl.es

IAN 96151

Disponibilidad de la línea de atención al cliente:

de lunes a viernes de 8.00 a 20.00 h (CET)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Índice

Introdução	14
Informações acerca deste manual de instruções.	14
Direitos de autor	14
Utilização correta	14
Segurança	15
Instruções básicas de segurança.....	15
Volume de fornecimento / Designação das peças	16
Material de montagem	16
Montagem	17
Preparação da montagem.....	17
Ferramenta necessária.....	17
Colocação em funcionamento	20
Limpeza e conservação	21
Eliminação	21
Anexo	22
Dados técnicos	22
Garantia	22
Assistência Técnica	23
Importador.....	23

Introdução

PT

Informações acerca deste manual de instruções

Muitos parabéns!

Com a sua compra decidiu-se por um produto de elevada qualidade. Antes da montagem e da primeira colocação em funcionamento familiarize-se com o produto. Para tal leia cuidadosamente as seguintes instruções de montagem e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e nas áreas de aplicação indicadas. Guarde bem estas instruções de montagem. Ao entregar o aparelho a terceiros entregue também todos os documentos.

Direitos de autor

Esta documentação está protegida por direitos de autor.

Qualquer distribuição ou cópia, mesmo que parcial, bem como reprodução de imagens, mesmo editadas, apenas podem ser realizadas mediante autorização escrita do fabricante.

Utilização correta

O grelhador foi concebido exclusivamente para grelhar alimentos. Está indicado exclusivamente para a utilização no exterior. Este grelhador foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

Não é assumida qualquer responsabilidade por danos resultantes de um manuseamento incorreto ou inadequado, de uma utilização violenta ou de modificações não autorizadas.

Não é assumida qualquer responsabilidade devido a danos resultantes de uma utilização incorreta, reparações incorretas, alterações efetuadas sem autorização ou da utilização de peças de reposição não permitidas.

O risco é da responsabilidade exclusiva do utilizador.

Segurança

Este capítulo contém indicações de segurança importantes para o manuseamento do aparelho.

Este aparelho encontra-se em conformidade com as normas de segurança em vigor. Uma utilização incorreta pode provocar ferimentos e danos materiais.

PT

Instruções básicas de segurança

AVISO

Aviso relativo a queimaduras!

1. Coloque o grelhador durante o funcionamento em cima de uma base estável e sólida para não virar.
2. CUIDADO! Para acender ou reacender, não utilizar álcool ou gasolina! Utilizar apenas meios para acender de acordo com EN 1860-3. Caso contrário, pode ocorrer uma formação excessiva de calor devido a deflagrações.
3. ATENÇÃO! O grelhador atinge temperaturas elevadas e não pode ser deslocado durante o funcionamento, pois pode virar.
4. ATENÇÃO! Manter longe do alcance de crianças e animais domésticos!
5. Ao grelhar use luvas adequadas e utilize uma tenaz.
6. Nunca abandone o grelhador enquanto ainda estiver quente.
7. Antes de limpar o grelhador, deixe-o arrefecer totalmente.
8. Nunca utilize água para apagar carvão de madeira.

AVISO

Aviso relativo a asfixia!

- ▶ ATENÇÃO! Risco de intoxicação por monóxido de carbono. Não utilize o grelhador em espaços fechados mas sim apenas ao ar livre!













Volume de fornecimento / Designação das peças

PT

- 1 1 pega para tampa
- 2 3 discos com orifícios de ventilação
- 3 1 tampa
- 4 1 grelha
- 5 1 pega para grelha
- 6 1 bandeja para carvão
- 7 1 cuba
- 8 3 fechos de engate
- 9 3 juntas cotovelo
- 10 3 pernas de suporte

Este manual de instruções

Material de montagem

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

NOTA

- ▶ Verifique o fornecimento quanto à sua integridade e danos visíveis.
- ▶ No caso de um fornecimento incompleto ou de danos resultantes de uma embalagem defeituosa ou do transporte, contacte a linha direta de Assistência Técnica (ver capítulo **Assistência Técnica**).

Montagem

Preparação da montagem

Certifique-se de que possui tempo suficiente para a montagem do grelhador. Providencie uma superfície de trabalho plana de aprox. um a dois metros quadrados. Retire as peças individuais da embalagem e coloque-as ao alcance.

PT

Ferramenta necessária

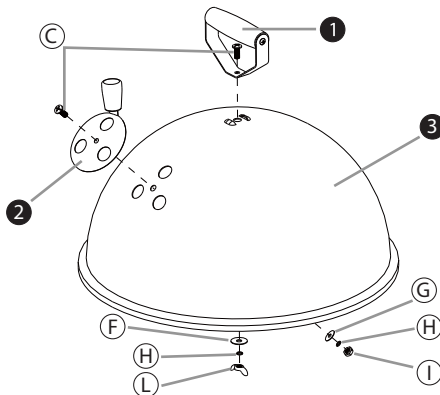
	Chave Philips
	Chave inglesa SW 5,5 mm, SW de 8 mm

AVISO

- Por motivos de segurança, as cabeças dos parafusos devem estar sempre voltadas para fora, a fim de evitar ferimentos.

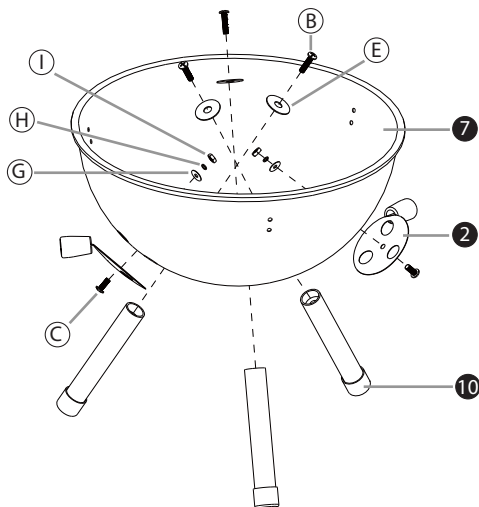
Passo 1

- ◆ Aparafuse a pega **1** à tampa **3** com parafusos M5 x 10 **C**, arruelas planas Ø6 x 16 **F**, arruela de pressão Ø5 **H** e porcas de orelha M5 **L**.
- ◆ Fixe o disco com orifícios de ventilação **2** na tampa **3** com parafuso M5 x 10 **C**, arruela plana Ø6 x 12 **G**, arruela de pressão Ø5 **H** e porca M5 **I**.



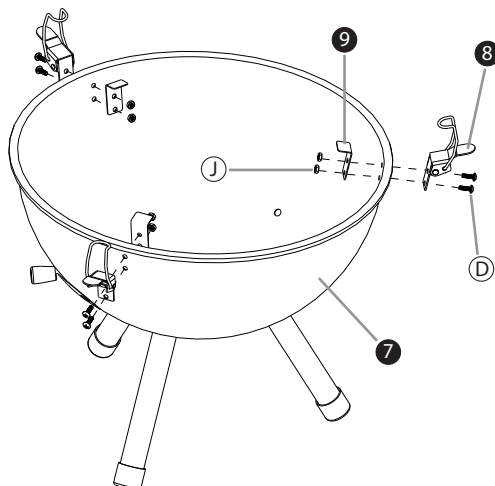
Passo 2

- ◆ Aparafuse as pernas de suporte **10** à cuba **7** com parafusos M6 x 30 **(B)** e arruelas planas Ø6 x 25 **(E)**.
- ◆ Fixe os discos com orifícios de ventilação **2** na cuba **7** com parafusos M5 x 10 **(C)**, arruelas planas Ø6 x 12 **(G)**, arruelas de pressão Ø5 **(H)** e porcas M5 **(I)**.



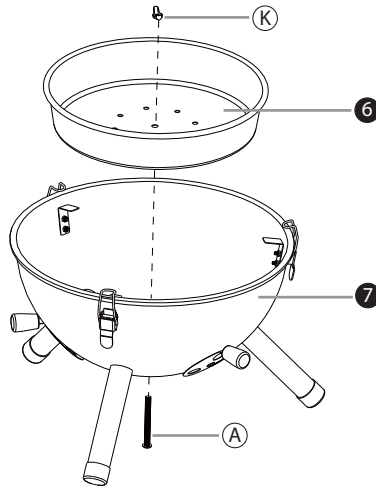
Passo 3

- ◆ Fixe o fecho de engate **8** e a junta cotovelo **9** com parafusos M3x10 **(D)** e porcas M3 **(J)** à cuba **7**.



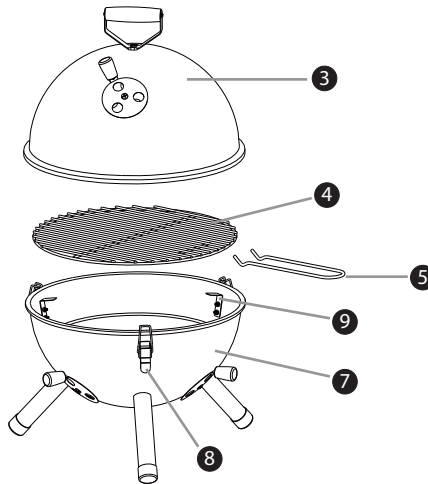
Passo 4

- ◆ Coloque a bandeja para carvão ⑥ na cuba ⑦ e aparafuse com parafuso M6 x 60 ① e porca de orelhas M6 ②.



Passo 5

- ◆ Engate a pega ⑤ à grelha ④ e pouse-a na junta cotovelo ⑨. Agora pode voltar a soltar a pega ⑤ da grelha ④ para que esta não incomode durante a preparação dos grelhados.
- ◆ Caso necessite transportar o grelhador, coloque a tampa ③ na cuba ⑦ e mantenha-a segura com os fechos de engate ⑧.



Colocação em funcionamento

PT

NOTA

- ▶ Antes da primeira utilização, pré-aquecer o grelhador durante, pelo menos, 30 minutos.

AVISO

Aviso relativo a queimaduras!

- ▶ Coloque o grelhador durante o funcionamento em cima de uma base estável e sólida para não virar.
- ▶ CUIDADO! Para acender ou reacender, não utilizar álcool ou gasolina! Utilizar apenas meios para acender de acordo com EN 1860-3. Caso contrário, pode ocorrer uma formação excessiva de calor devido a deflagrações.
- Coloque uma parte de carvão de madeira na bandeja para carvão ⑥.
- Coloque uma a duas acendalhas sobre a camada de carvão de madeira existente e acenda as acendalhas com um fósforo ou isqueiro.
- Deixe as acendalhas arder durante 2 a 4 minutos. De seguida, encha lentamente a bandeja ⑥ com carvão de madeira.
- Após 20 minutos, forma-se uma camada branca de cinzas sobre o carvão de madeira. As condições ideais para grelhar foram agora alcançadas.
- Distribua o carvão uniformemente na bandeja, ⑥ utilizando uma ferramenta de metal adequada.
- Coloque a grelha ④ e inicie os grelhados.
- Caso realize grelhados com a tampa ③, assegure-se de que os discos dos orifícios de ventilação ② na cuba ⑦ e na tampa ③ estão abertos para fornecer oxigénio.

Limpeza e conservação

AVISO

Aviso relativo a queimaduras!

- ▶ Antes da limpeza ou conservação, deixe o grelhador arrefecer totalmente. Nunca utilize água para apagar carvão de madeira.

ATENÇÃO

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos. Estes podem danificar as peças esmaltadas

Para a limpeza normal, utilize um pano de limpeza e água com um detergente convencional.

Limpe a grelha para grelhar com detergente e uma esponja doméstica.

Eliminação

Elimine o combustível de forma prudente e ecológica. Elimine os resíduos apenas nos recipientes em metal ou em materiais não inflamáveis, previstos para tal.

Elimine o grelhador através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município. Tenha em consideração os regulamentos atualmente em vigor. Em caso de dúvida, entre em contacto com a sua entidade de eliminação.



Elimine todos os materiais da embalagem de forma ambientalmente correta.

Anexo

PT

Dados técnicos

Dimensões (montado)	aprox. 42 x 31 x 31 cm
Grelha para grelhar	aprox. Ø 29 cm
Peso	aprox. 2,3 kg
Combustível	Carvão de madeira
Capacidade da bandeja para carvão	máx. 400 g

Garantia

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

NOTA

- ▶ A garantia abrange apenas defeitos de material e de fabrico, não abrange danos de transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores.

O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial. A garantia extingue-se no caso de uma utilização incorreta e de intervenções que não foram efetuadas pela nossa filial de assistência técnica autorizada. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado pela utilização da mesma. Isto também se aplica para as peças substituídas e reparadas. Danos e defeitos que possam eventualmente já existir no momento da compra, devem ser imediatamente comunicados após retirar o aparelho da embalagem, o mais tardar dois dias após a data de compra. Após o fim do período de garantia, as reparações que se façam estão sujeitas a pagamento.

Assistência Técnica

PT Assistência Portugal

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 96151

Horário de atendimento da linha de apoio:

Segunda a sexta das 8:00 horas – 20:00 horas (HEC)

Importador

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

PT

PT

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
MT

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
MT

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
MT

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

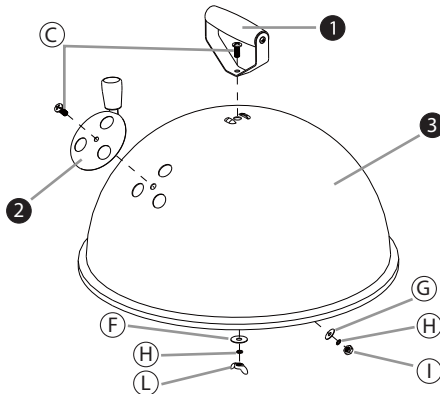
	Phillips head screwdriver
	Open-ended spanners width across flats 5,5 mm, width across flats 8 mm

WARNING

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

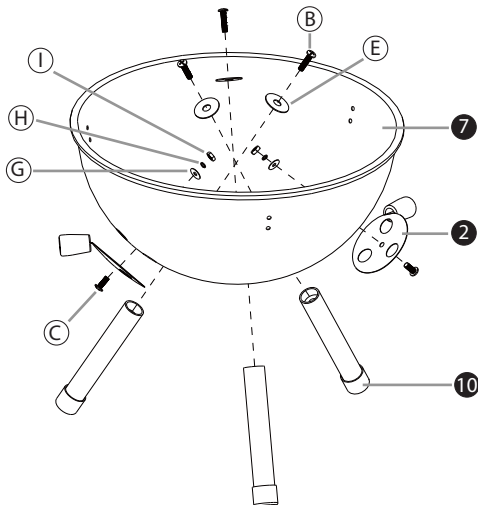
Step 1

- ◆ 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**.



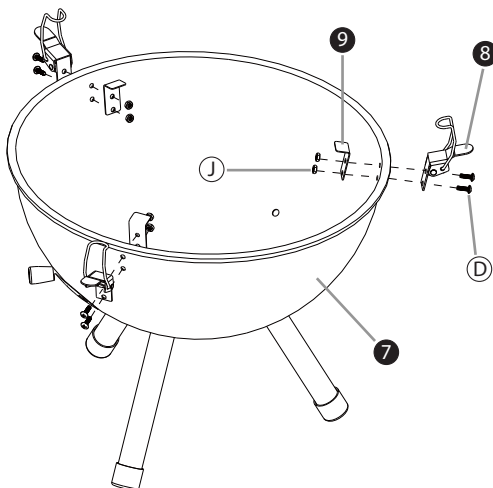
Step 2

- ◆ 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**.



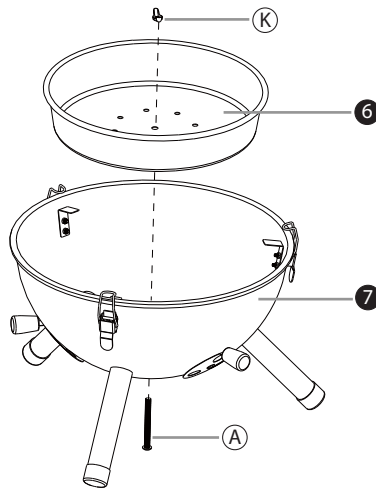
Step 3

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



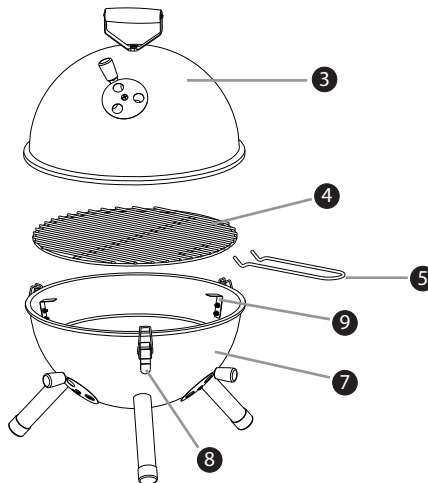
Step 4

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



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
MT

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: kompernass@lidl.co.uk
IAN 96151

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.com.mt
IAN 96151

GB
MT

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

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com

GB
MT

Inhaltsverzeichnis

Einführung	38
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	38
Urheberrecht	38
Bestimmungsgemäße Verwendung	38
Sicherheit	39
Grundlegende Sicherheitshinweise	39
Lieferumfang / Teilebezeichnung	40
Montagematerial	40
Montage	41
Montage vorbereiten	41
Benötigtes Werkzeug	41
Inbetriebnahme	44
Reinigung und Pflege	45
Entsorgung	45
Anhang	46
Technische Daten	46
Garantie	46
Service	47
Importeur	47

DE
AT
CH

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.

DE
AT
CH

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

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.

Benötigtes Werkzeug

	Kreuzschlitzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 5,5 mm, SW 8 mm

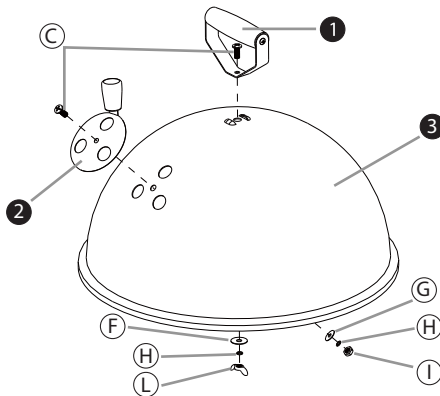
DE
AT
CH

WARNUNG

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

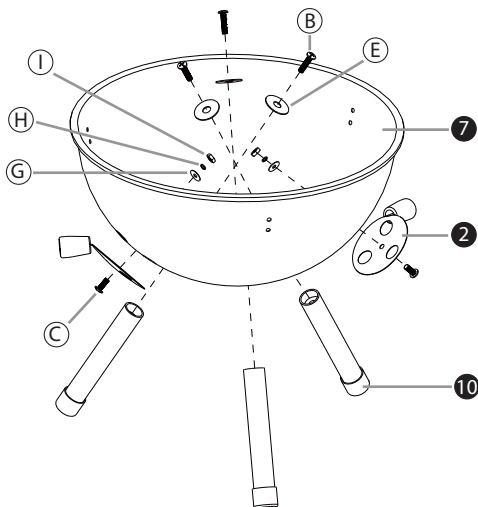
Schritt 1

- ◆ 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**.



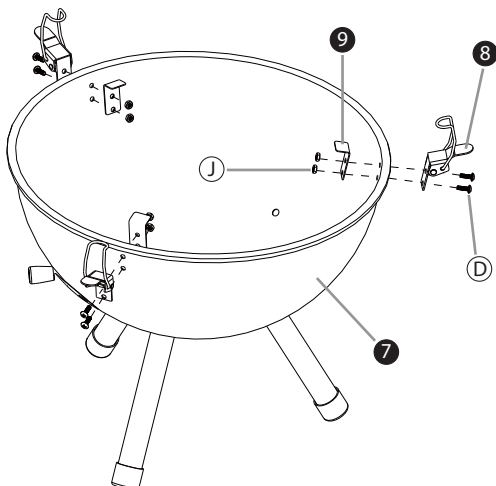
Schritt 2

- ◆ 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**.



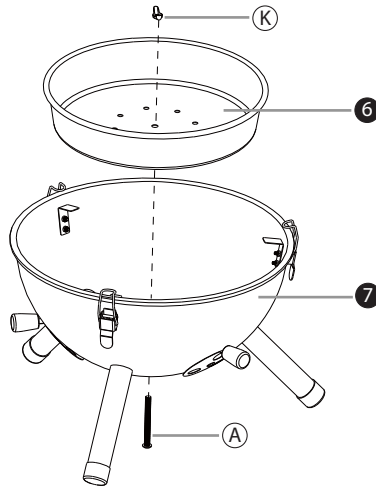
Schritt 3

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



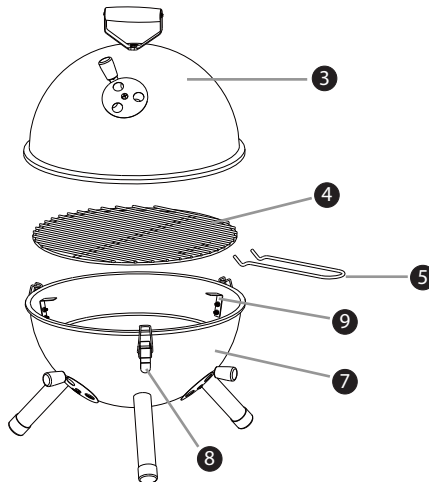
Schritt 4

- ◆ 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.

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

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

DE
AT
CH

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Estado das informações

Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 96151