

GRILL MEISTER



GAS BARBECUE

(GB) (IE) (NI)

GAS BARBECUE

Instructions for use

(FR) (BE)

BARBECUE À GAZ

Mode d'emploi

(NL) (BE)

GASBARBECUE

Gebruiksaanwijzing

IAN 449474_2304

(BE)









GB/IE/NL	Short manual	Page	3
FR/BE	Guide de démarrage rapide	Page	11
NL/BE	Beknopte handleiding	Pagina	20

List of pictograms used	Page	4
Short manual	Page	4
Intended use	Page	4
Scope of delivery/Parts list	Page	4
Technical data	Page	5
General safety instructions	Page	5
Assembly	Page	6
Unpacking the product and basic cleaning	Page	6
Assembling the product	Page	6
Setting up the product	Page	7
Usage	Page	7
Prior to use	Page	7
Low pressure regulator and gas hose	Page	7
Gas bottles	Page	7
Connecting the gas bottle	Page	7
Checking for gas leaks	Page	8
Piezo ignition	Page	8
Burn-in technique	Page	8
Switching off	Page	9
Barbecuing	Page	9
Troubleshooting	Page	9
Cleaning and maintenance	Page	10
Cleaning	Page	10
Storage	Page	10
Disposal	Page	10
Service	Page	10

Appendix: Illustrations

Scope of delivery	Page	28
Explosion view	Page	30
Assembly	Page	31

List of pictograms used

	DANGER! – Designating a hazard with high risk, which will result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of suffocation)		CAUTION! – Designating a hazard with low risk, which could result in minor or moderate injury if not avoided (e.g. risk of scalding)
	WARNING! – Designating a hazard with moderate risk, which can result in death or severe injury if not avoided (e.g. risk of electric shock)		NOTICE! – Warns of possible damage to property/the product if not avoided (e.g. risk of short circuit)
	INFO: This symbol with the signal word “Info” provides additional useful information.		CE mark indicates conformity with relevant EU directives applicable for this product.
	Safety information		Instructions for use

GAS BARBECUE

● Short manual

This document is a shorter printed version of the complete instruction manual. Scanning the QR code takes you straight to the Lidl service website (www.lidl-service.com) where you can view and download the complete instruction manual by entering the article number (IAN) 449474_2304.









The short guide forms an integral part of this product. Prior to using the product, familiarize yourself with all operation and safety notes. Store the short guide in a safe place, and if you give the product to third parties, all documentation should be passed on to them as well.
























● Intended use

- This product is intended for private use only. The product is used for grilling, heating, and cooking food.
- Only use outdoors!
- Only use in well ventilated area.
- The manufacturer will not be held liable for any damage that has occurred as a result of unintended use.

● Scope of delivery/Parts list

Refer to the illustrations at the end of this booklet.

	Burner housing with lid	
	Warming rack	
	Flame diffuser	(2×)
	High-power burner flame diffuser	(2×)
	Hook	(3×)
	Side tray, left	
	Main burner drip tray	
	Bracket for side tray, rear	

	Grate	
	Grill grate	
	Grate with grill-in-grill system	
	Knob mount	
	Knob	
	Bracket for side tray, front	
	Rear left supporting leg	
	Bracket for rear left supporting leg	(2×)
	Bracket for front left supporting leg	(2×)
	Left side wall	
	Left door	
	Back wall	
	Rear right supporting leg	
	Base plate	
	Upper cross member	
	Lower cross member	
	Front left supporting leg	
	Door handle	(2×)
	Mounts for door handles	(4×)
	Door stop	
	Front right supporting leg	
	Right door	
	Wheels without brake, left side	(2×)

32	Gas bottle holder	(2×)
33	Wheels with brake, right side	(2×)
34	Low pressure regulator with gas hose	
35	Right side shelf cover	
36	Side burner table	
37	Side burner drip tray case	
38	Side burner drip tray	
39	Grate	
40	Side burner	
41	Side burner lid	
42	Right side wall	
43	Axle for side burner lid	
44	Temperature gauge	

Mounting material:

A	Screw	M6×12	(54×)
B	Screw	M6×35	(2×)
C	Screw	M5×12	(8×)
D	Stepped screw	M6×15	(4×)
E	Screw	M4×10	(13×)
F	Spring		
G	Open-end wrench	WAF10/ WAF14	
H	Screwdriver		

● Technical data

Net weight:	41.6 kg (without gas bottle)
Dimensions when built:	140 cm × 59 cm × 119 cm
Grill area:	70 cm × 42 cm
Working height:	90 cm
Total output:	19.7 kW
Main burner:	6.4 kW (2 × 3.2 kW)
High-power burner:	9 kW (2 × 4.5 kW)
Side burner:	4.3 kW
Nominal heat input:	max. 1433.5 g/h
Appliance category:	I3+(28-30/37)
Gas type:	Butane 28-30 mbar/ Propane 37 mbar

Gas bottle capacity:	5 kg/8 kg/11 kg	
Nozzle diameter:	Main burner:	0.88 mm
	High-power burner:	1.03 mm
	Side burner:	1.00 mm



General safety instructions

⚠ **DANGER! Risk of fire! Risk of injuries! Risk of burns!**

- Do not use the product indoors to avoid smoke and CO₂ poisoning.
- Only use the product outdoors.
- The burner housing, lid, and grill become hot during operation. Do not touch any of these parts while they are hot.

⚠ **ATTENTION:** Accessible parts can become very hot. Keep children away.

- Do not leave the product unattended during operation.
- Do not move the product during use.
- Set up the product on a level, non-flammable surface.
- Set up the product so that it is at least 1 m away from flammable materials.

⚠ **DANGER! Risk of explosion and fire due to escaping gas! If you smell gas:**

- Shut off the gas supply.
- Extinguish naked flames.
- Open the lid carefully.
- Call the fire brigade if necessary.

⚠ **CAUTION! Risk of injuries!** Always wear barbecue or kitchen gloves when using the product (category II gloves for heat protection, e.g. DIN EN 407). The gloves must be compliant with the PPE directive.

- Read the instructions before using the product.
- Switch off the gas supply at the gas bottle after use.
- The hose to be used shall comply with local laws and regulations.

- Only the following people may operate the product:
 - People whose capacity to react has not been affected by drugs, alcohol or medication
 - People who have no physical or sensory limitations or limited mental capacity (point out the dangers of the product to this group of people and have them supervised by a person who is responsible for their safety)
- Any modifications to the product are prohibited. Do not modify the product.
- Consult our service department or a local specialist in the event of damage, repairs or other problems with the product.
- Do not wear any readily flammable or tight fitting clothing when using the product.
- Before cleaning, storing and covering the product: Let the product cool down completely.
- Do not set up the product close to entrances or areas where people frequently walk.
- The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- The wheels need to be locked when the product is used. Do not move the product during operation.
- The maximum loading of the side tray is 3 kg.

Side burner warnings

⚠ WARNING!

- Do not light the burner while the lid is closed.
- Do not close the lid while the burner is alight.
- Do not close the lid during use.
- Do not use the side infrared burner to boil water.

● **Assembly**

● **Unpacking the product and basic cleaning**

1. Take the product out of the packaging and remove all packaging materials and plastic wrappings.
2. Check to make sure that all listed parts are included (see "Scope of delivery").
3. Check whether the product and all parts are in good condition. If any damage or defect is detected, do not use the product, but follow the procedure described in the "Warranty" chapter.
4. Before first use: Clean all parts of the product (see "Cleaning and maintenance").

Carry out the burn-in technique (see "Burn-in technique").

● **Assembling the product**

- Refer to the illustrations at the end of this booklet.

Fig.	Description
B	Assemble the left side of the rack using the rear left supporting leg 15 , front left supporting leg 25 and left side wall 18 .
C	Assemble the right side of the rack using the rear right supporting leg 21 , front right supporting leg 29 and right side wall 42 .
D	Fit the base plate 22 to the left and right side of the rack.
E	Set up the rack. Fit the back wall 20 to the rack.
F	Turn the rack upside down. Fit the lower cross member 24 to the rack.
G	Fit the wheels 31 33 to the rack. Turn the rack so that it stands on the wheels.
H	Fit the upper cross member 23 and the door stop 28 to the rack.
I	Fit the gas bottle holder 32 to the rack.
J	Fit the brackets for rear left supporting leg 16 and the brackets for front left supporting leg 17 to the rack.
K	Fit the door handles 26 to the left door 19 and right door 30 using the mounts for door handles 27 .
L	Fit the left door 19 and right door 30 to the rack.
M	Fit the burner housing with lid 1 to the rack.
N	Fit the brackets for the side tray 8 14 to the burner housing.
O	Fit the hooks 5 to the left side tray 6 .
P	Fit the left side tray 6 to the burner housing 1 .
Q	Fit the right side shelf cover 35 to the side burner table 36 .
R	Fit the side burner table 36 into the burner housing 1 .
S	Fit the gas pipe from the burner housing 1 and the knob mount 12 to the right side shelf cover 35 .
	Fit the side burner cover to the side burner 40 .
T	Fit the gas tube of the side burner 40 to the gas pipe of the burner housing 1 .
	Fit the ignition line to the gas pipe of the burner housing 1 .
	Fit the side burner 40 to the side burner table 36 .

Fig.	Description
U	Fit the side burner drip tray case 37 to the side burner 40 .
	Fit the knob 13 to the side burner 40 .
V	Fit the side burner lid 41 with the axle 43 and the spring F to the side burner table 36 .
W	Insert the flame diffusers 3 and the high-power burner flame diffusers 4 into the product.
X	Insert the grates 9 10 11 39 into the product.
Y	Insert the warming rack 2 into the product.
Z	Insert the main burner drip tray 7 and side burner drip tray 38 into the product.
Z1	Fit the low pressure regulator with gas hose 34 .
Z2	The product is ready for use.
Z3	Clean the product (see "Cleaning and maintenance").

i **INFO:** Before using the product, carry out the burn-in technique (see "Burn-in technique").

● Setting up the product

⚠ **NOTICE! Risk of damage to property!** Adjacent floor and wall surfaces may become dirty due to splashes of fat. Maintain a safe distance to such surfaces or protect them with a suitable cover.

□ Set up the product on a level, solid, and heat-resistant base outdoors (see "General safety instructions").

● Usage

● Prior to use

⚠ **DANGER! Risk of fire and explosion!** Regularly check the knobs and the low pressure regulator with gas hose **34** for leaks (e.g. brush with soapy water).

i **INFO:** Replace the low pressure regulator with gas hose **34** within 2 years of the date of manufacture (refer to the type plate/sticker on the low pressure regulator).

● Low pressure regulator and gas hose

⚠ **DANGER! Risk of explosion and fire due to escaping gas!** Change worn or damaged gas hoses immediately. Replacement low pressure regulators and gas hoses are available from your equipment retailer or an authorised LPG gas supplier.

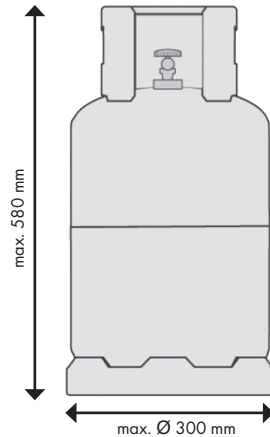
- The product must be equipped with a low pressure regulator and a flexible gas hose with hose clamps.
- Use a low pressure regulator that is certified in line with EN 16129:2013-08.

- The length of the gas hose must not exceed 1.5 m. The gas hose must comply with the regulations and provisions of the country in which the product is operated.
- Lay the gas hose as follows:
 - Free of twists and kinks
 - Free of any contact with other parts

● Gas bottles

⚠ **DANGER! Risk of fire and explosion!**

- Do not store gas bottles in areas with a temperature above 50 °C.
- Do not store gas bottles near fire or flammable material.
- Do not smoke in the vicinity of gas bottles.
- Only use commercially available gas bottles with capacities of 5, 8 or 11 kg.
- Maximum diameter and height of the gas bottle: 300 mm × 580 mm (Ø × H).



- A gas bottle is not supplied with this product.
- Do not drop the gas bottle or handle it roughly or improperly.
- When the product is not in use, the gas bottle must be disconnected from the product. Put the protective cap on the gas bottle after the gas bottle has been disconnected from the product. The gas bottle must be stored outside of the product.
- Gas bottles may not be stored in rooms below ground level, in the stairwells, passages and passageways of buildings, or in the immediate vicinity of the same.
- The valves must be fitted with valve protective caps and lock nuts. Gas bottles – even empty ones – must be stored upright.
- Gas bottles must be stored outside in an upright position and out of the reach of children.

● Connecting the gas bottle

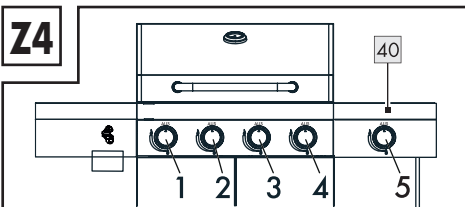
⚠ **DANGER! Risk of fire and explosion!**

- Place the gas bottle in the gas bottle holder **32** (Fig. 1). Never place the gas bottle on the other side of the base plate **22**.
 - Do not keep a second gas bottle in the cabinet.
 - Before connecting the gas bottle to the product, remove any dirt from the heads of the gas bottle, the regulator or the burner. Dirt, spiders and insects could be inside and block the burner or Venturi tube at the opening. A blocked burner can cause a fire under the product.
 - Clean blocked burner openings with a pipe cleaner.
 - Do not use an additional seal.
 - Do not block the ventilation openings when using the gas bottle. The ventilation openings of the gas bottle must stay open at all times.
 - Before each use, check all connections for gas leaks.
 - Perform the test with soapy water.
 - Never use a naked flame to find leaks.
 - Replace the gas bottle away from any source of ignition.
1. Place the gas bottle in the gas bottle holder **32** in the base plate **22**.
 2. Connect the low pressure regulator **34** to the gas bottle by tightening it on with your hands.
 3. Follow the instructions enclosed with the regulator.

● Checking for gas leaks

1. Mix 1 part of washing-up liquid to 3 parts of water (approx. 50 ml).
2. Rotate all knobs to the **OFF** position.
3. Connect the low pressure regulator **34** to the gas bottle (see "Connecting the gas bottle").
4. Switch on the burner with the knob.
5. Switch on the gas supply by opening the gas bottle's fitting.
6. Apply the soapy water to the gas hose **34** and all connections. If bubbles appear, this indicates a leak. Replace the defective part immediately.

● Piezo ignition



Knob	Burner
1+2	Main burners
3+4	High-power burners
5	Side burner 40

Icon	Meaning
	Big flame
	Small flame

1. Rotate all knobs to the **OFF** position.
2. Open the valve on the gas bottle.
3. Press and hold the knob **(1)**. Rotate the knob to the left up to the position. The ignition occurs automatically. A clicking sound indicates that the product is igniting. If the flame does not burn upon the first try, repeat the process 4 to 5 times until the flame is burning.
4. **Optional:** Proceed as described above to ignite the other burners with knobs **(2)**, **(3)**, **(4)** and **(5)**.
5. Set the desired temperature according to the scales on the knobs.

i **INFO:** Allow the product to pre-heat for approx. 15 minutes before adding food to achieve better cooking results.

● Burn-in technique

⚠ DANGER! Risk of fire! Risk of injuries! Risk of burns!

- Do not spray the oil directly onto the main burners, the high-power burners and the side burner **40**.
- Do not leave the product unattended at all times during the burn-in process. Switch off all burners and let the product cool down before leaving the product.

i **INFO:**

- Carry out the burn-in technique to clean the internal parts and to burn off any residues caused by manufacturing.
 - Use heat-resistant oil (e.g. canola oil or sunflower oil).
1. Remove the following parts from the product (Fig. Z3):
 - Warming rack **2**
 - Flame diffusers **3**
 - High-power burner flame diffusers **4**
 - Grate **9**
 - Grill grate **10**
 - Grate with grill-in-grill system **11**
 - Grate **39**
 2. Spray the inside of the product with oil. It is important to spray the internal area of the burner housing with lid **1** (Fig. Z3).
 3. Wipe the inside of the product with a cloth or towel on all the places where the oil has been sprayed. Thoroughly wiping the oil into the product is important to make sure the oil is spread around the whole area.
 4. Spray the following parts with oil:
 - Warming rack **2**
 - Flame diffusers **3**
 - High-power burner flame diffusers **4**
 - Grate **9**
 - Grill grate **10**
 - Grate with grill-in-grill system **11**

– Grate **39**

Thoroughly rub the oil into the components.

5. Reinsert the components from step 1 **2** **3** **4** **9** **10** **11** **39** back into the product. Close the burner housing's lid **1**.
6. Open the lid **1**. Slowly switch on one burner to a low setting.

Start by switching on one burner to a setting with low temperature. Repeat this step with the other burners. Let the burners burn on low heat for 3 to 5 minutes.

ⓘ INFO: Important – It is not necessary to switch on the side burner **40.**

7. Increase the heat on the burners one by one. Increase the burners to medium heat. Leave the burners on for 3 to 5 minutes.
8. Close the lid **1**. Increase the heat on the burners to their maximum level one by one. Leave the burners on for 20 minutes at 300 °C.
9. Switch off all burners after 20 minutes at 300 °C. Open the lid **1**. Allow the product to cool down for at least 15 to 20 minutes.
10. Check if the product is still hot. If it does still feel hot, wait a few more minutes allowing the product to cool down.
11. While wearing heat resistant gloves, wipe down the oiled area with paper towels or any other type of cloth to remove any residues.
12. The product is ready for use.

● Switching off

⚠ DANGER! Risk of burning! Allow the product to cool down following barbecuing.

1. Close the valve on the gas bottle.
2. To switch off, rotate all knobs to the **OFF** position.


● Barbecuing

Cooking with a closed lid

- Gas barbecues with a lid make gentle cooking of larger pieces of meat and poultry possible in a similar way to an oven.
- Only one flame is required when the lid **1** is closed. Set the temperature to a small or medium flame. Close the lid.
- Opening the lid **1** unnecessarily leads to heat escaping on each occasion, thus increasing the cooking time. Avoid opening the lid unnecessarily.

Igniting the ceramic side burner

ⓘ INFO: Gas flows into the burner. This is necessary to fill the burner with gas and build up a vacuum.

1. Press the knob **(5)** and rotate it to .
2. Rotate the knob **(5)** to the **OFF** position.
3. From here, continue from step 3 of the "Piezo ignition" chapter.

Barbecuing with the high-power burner

- The product features an extra high-power burner which is located below the high-power burner flame diffusers **4**. This is an extra barbecuing zone providing the highest temperatures which are suitable for searing steaks.

● Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The burner does not ignite.	The valve of the gas bottle is closed.	Open the valve of the gas bottle.
	The gas bottle is empty.	Replace the gas bottle.
	The knob is defective.	Have the knob checked or replaced.
	There is a blockage in the burner.	Clean the burner.
	There is a blockage in the gas nozzle or gas hose 34 .	Clean the gas nozzle and gas hose 34 .
No flame or low output	There is a blockage in the gas nozzle, gas hose 34 or gas valve.	Clean the gas nozzle, gas hose 34 and gas valve.
	The flame diffuser 3 is defective.	Get the flame diffuser 3 replaced.
	The wind is too strong in the area around the product.	Set up the product in an area sheltered from the wind.
The product switches itself off during operation.	The gas bottle is empty.	Replace the gas bottle.





● Cleaning and maintenance

● Cleaning

Observe the following instructions when cleaning and maintaining the surfaces:

⚠ WARNING! Risk of burning! Allow the product to cool down following barbecuing.

⚠ WARNING! Health risk! Do not use any paint solvents or thinners for cleaning.

- Do not use any aggressive or abrasive cleaners or scouring pads to protect the surfaces from damage.
- Clean the product after each use.
- Grates**  : Clean the grates roughly with e.g. a stainless steel brush to start with. Use washing-up liquid to dissolve grease. Rinse the grates thoroughly with clean water and dry them.
- Barbecue surfaces:** Clean the barbecue surfaces with washing-up liquid. Rinse the barbecue surfaces thoroughly with clear water. Dry the barbecue surfaces with a soft, clean cloth.
- Drip trays**  : Clean the drip trays with washing-up liquid. Rinse the drip trays thoroughly with clear water. Dry the drip trays with a soft, clean cloth. Use an oven cleaner or steam cleaner for stubborn fat deposits.
- Stainless steel surfaces:** Clean stainless steel surfaces with clean water or commercially available stainless steel cleaners. A thin film of olive oil helps to preserve the material. Remove any rust film which appears.

● Storage

⚠ DANGER! Risk of fire! Allow the product to cool down after barbecuing and before covering the product.

Short-term storage

- If you leave the product in unprotected outdoor areas, cover the product after cleaning to provide protection against contamination and corrosion (a cover is not included).

Long-term storage

- Only store the product indoors in a dry and dust-free environment (with cover if necessary). Remove the gas bottle.

● Disposal

The packaging is made entirely of recyclable materials, which you may dispose of at local recycling facilities.

Product:



Contact your local refuse disposal authority for more details of how to dispose of your worn-out product.

● Service

Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Service Ireland

Tel.: 1800 200736

Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie











Liste des pictogrammes/symboles utilisés	Page	12
Guide de démarrage rapide	Page	12
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	12
Contenu de l’emballage/liste des pièces	Page	12
Données techniques	Page	13
Consignes générales de sécurité	Page	13
Montage	Page	14
Déballage du produit et premier nettoyage	Page	14
Montage du produit	Page	14
Positionnement du produit	Page	15
Utilisation	Page	15
Avant l’utilisation	Page	15
Détendeur basse pression et tuyau de gaz	Page	15
Bouteilles de gaz	Page	16
Raccorder une bouteille de gaz	Page	16
Vérifier la présence de fuites de gaz	Page	16
Allumage piézo	Page	17
Méthode de brûlage	Page	17
Éteindre	Page	18
Grillades	Page	18
Dépannage	Page	18
Nettoyage et entretien	Page	18
Nettoyage	Page	18
Rangement	Page	19
Mise au rebut	Page	19
Service après-vente	Page	19

Annexe : Illustrations

Contenu de l’emballage	Page	28
Vue éclatée	Page	30
Montage	Page	31

Liste des pictogrammes/symboles utilisés

	DANGER ! – Indique un danger avec un risque élevé, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (par ex. risque d'étouffement ou d'asphyxie)		PRUDENCE ! – Indique un danger avec un faible risque, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner une blessure légère à modérée (par ex. risque de brûlures)
	AVERTISSEMENT ! – Indique un danger avec un risque modéré, qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou une blessure grave (p. ex. risque de décharge électrique)		ATTENTION ! – Avertit d'éventuels dommages matériels (p. ex. risque de court-circuit)
	INFO : Ce symbole avec ce signal important « Info » propose plus d'informations utiles.		Le sigle CE confirme la conformité aux directives de l'UE applicables au produit.
 	Consignes de sécurité Instructions de manipulation		

BARBECUE À GAZ

● Guide de démarrage rapide

Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR, vous accédez directement à la page de service de Lidl (www.lidl-service.com), et en saisissant le numéro d'article (IAN) 449474_2304, vous pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet.






Ce mode d'emploi résumé fait partie de ce produit. Avant d'utiliser le produit pour la première fois, veuillez lire soigneusement toutes les instructions d'utilisation et consignes de sécurité. Veuillez conserver le mode d'emploi résumé et fournir tous les documents aux autres utilisateurs lorsque vous leur transmettez le produit.























● Utilisation conforme aux prescriptions

- Ce produit est exclusivement destiné à un usage domestique. Le produit sert à griller, réchauffer et cuire des aliments.
- À utiliser seulement en plein air !
- À utiliser uniquement dans des zones bien ventilées.
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages qui sont causés par une utilisation illicite.

● Contenu de l'emballage/liste des pièces

Veuillez vous référer aux illustrations à la fin de ce mode d'emploi.

	Carcasse du brûleur avec couvercle	
	Grille de maintien au chaud	
	Diffuseur de chaleur	(2×)
	Diffuseur de chaleur du brûleur extra-puissant	(2×)
	Crochet	(3×)

	Tablette latérale, gauche	
	Bac de récupération du brûleur principal	
	Fixation de la tablette latérale, arrière	
	Grille	
	Grille	
	Grille avec système grill-in-grill	
	Support du bouton de réglage	
	Bouton de réglage	
	Fixation de la tablette latérale, avant	
	Pied arrière gauche	
	Fixation du pied arrière gauche	(2×)
	Fixation du pied avant gauche	(2×)
	Paroi latérale gauche	
	Porte gauche	
	Paroi arrière	
	Pied arrière droit	
	Plaque du fond	
	Traverse supérieure	
	Traverse inférieure	
	Pied avant gauche	
	Poignée de porte	(2×)
	Fixation de la poignée de porte	(4×)

28	Butoir de porte	
29	Pied avant droit	
30	Porte droite	
31	Roulettes sans frein, côté gauche	(2×)
32	Support de la bouteille de gaz	(2×)
33	Roulette avec frein, côté droit	(2×)
34	Détendeur basse pression avec tuyau de gaz	
35	Couvercle de la tablette droite	
36	Tablette du brûleur latéral	
37	Carcasse du bac de récupération du brûleur latéral	
38	Bac de récupération du brûleur latéral	
39	Grille	
40	Brûleur latéral	
41	Couvercle du brûleur latéral	
42	Paroi latérale droite	
43	Axe du couvercle du brûleur latéral	
44	Affichage de la température	

Matériaux de montage :

A	Vis	M6×12	(54×)
B	Vis	M6×35	(2×)
C	Vis	M5×12	(8×)
D	Vis à tête	M6×15	(4×)
E	Vis	M4×10	(13×)
F	Ressort		
G	Clé plate	WAF10/ WAF14	
H	Tournevis		

● Données techniques

Poids net :	41,6 kg (sans bouteille de gaz)
Dimensions une fois monté :	140 cm × 59 cm × 119 cm
Zone de cuisson :	70 cm × 42 cm
Hauteur de travail :	90 cm
Puissance totale :	19,7 kW
Brûleur principal :	6,4 kW (2 × 3,2 kW)

Brûleur extra-puissant :	9 kW (2 × 4,5 kW)	
Brûleur latéral :	4,3 kW	
Apport calorifique nominal :	1433,5 g/h maxi	
Catégorie de l'appareil :	I3+(28-30/37)	
Type de gaz :	butane 28-30/propane 37 mbars	
Capacité de la bouteille de gaz :	5 kg/8 kg/11 kg	
Diamètre de la buse :	Brûleur principal :	0,88 mm
	Brûleur extra-puissant :	1,03 mm
	Brûleur latéral :	1,00 mm



Consignes générales de sécurité

⚠ DANGER ! Risque d'incendie ! Risque de blessures ! Risque de brûlures !

- N'utilisez pas le produit à l'intérieur de locaux afin d'éviter toute intoxication au monoxyde de carbone, CO₂ et aux fumées.
- Utilisez le produit uniquement en extérieur.
- La carcasse du brûleur, le couvercle et le grill deviennent chauds durant l'utilisation. Ne touchez pas ces pièces lorsqu'elles sont chaudes.

⚠ ATTENTION : Les pièces accessibles peuvent devenir très chaudes. Tenir les enfants hors de portée.

- Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors de son utilisation.
- Ne bougez pas le produit durant l'utilisation.
- Placez le produit sur une surface plane et non inflammable.
- Positionnez le produit de manière à ce qu'il soit à au moins 1 mètre des matériaux inflammables.

⚠ DANGER ! Risque d'explosion et d'incendie en cas de fuite de gaz ! Si vous sentez une odeur de gaz :

- Fermez l'arrivée du gaz.
- Éteignez les flammes.
- Ouvrez le couvercle avec précaution.

- Appelez les pompiers si nécessaire.

⚠ PRUDENCE ! Risque de blessures !

- Lorsque vous utilisez le produit, portez toujours des gants de cuisine ou spécial barbecue (gants de protection contre la chaleur de catégorie II, par ex. DIN EN 407). Les gants doivent répondre aux exigences de la directive EPI.
- Lisez le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil.
- Après l'utilisation, fermez l'arrivée du gaz sur la bouteille de gaz.
- Le tuyau à utiliser doit être conforme aux lois et réglementations locales en vigueur.
- Seules les personnes suivantes sont autorisées à utiliser le produit :
 - Les personnes dont la capacité de réaction n'a pas été altérée par la prise de drogues, d'alcool ou de médicaments
 - Les personnes qui n'ont pas des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (informez ce groupe de personnes des dangers du produit et faites-les surveiller par une personne responsable de leur sécurité)
- Toute modification du produit est interdite. N'effectuez aucune modification sur le produit.
- En cas de dommage, de réparation ou de tout autre problème avec le produit, adressez-vous à notre service après-vente ou à un technicien spécialisé local.
- Lors de l'utilisation du produit, ne portez pas de vêtements facilement inflammables ou trop serrés.
- Avant le nettoyage, le rangement et le recouvrement : Laissez le produit complètement refroidir.
- Ne placez pas le produit à proximité d'entrées ou de zones très fréquentées.
- Les pièces scellées par le fabricant ou ses représentants ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- Lorsque le produit est en cours d'utilisation, les roues doivent être bloquées. Ne bougez pas le produit pendant son fonctionnement.
- La charge maximale pour la tablette latérale est de 3 kg.

Avertissements pour brûleurs latéraux

⚠ AVERTISSEMENT !

- N'allumez pas le brûleur lorsque le couvercle est fermé.
- Ne fermez pas le couvercle lorsque le brûleur est allumé.
- Ne fermez pas le couvercle pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas le brûleur infrarouge latéral pour faire bouillir de l'eau.

● Montage

● Déballage du produit et premier nettoyage

1. Sortez le produit de l'emballage et retirez tous les matériaux d'emballage et films protecteurs.
2. Vérifiez que toutes les pièces sont présentes et que le contenu de l'emballage décrit est complet (voir « Contenu de l'emballage »).
3. Vérifiez si le produit et toutes les pièces sont en bon état. Si vous constatez une détérioration ou un défaut, n'utilisez pas le produit mais procédez comme décrit au chapitre « Garantie ».
4. Avant la première utilisation : Nettoyez toutes les pièces du produit (voir « Nettoyage et entretien »). Réalisez à cette étape la méthode de brûlage (voir « Méthode de brûlage »).

● Montage du produit

- Veuillez vous référer aux illustrations à la fin de ce mode d'emploi.

III.	Description
B	Montez le côté gauche du châssis avec le pied arrière gauche 15 , le pied avant gauche 25 et la paroi latérale gauche 18 .
C	Montez le côté droit du châssis avec le pied arrière droit 21 , le pied avant droit 29 et la paroi latérale droite 42 .
D	Montez la plaque de fond 22 sur les côtés gauche et droit du châssis.
E	Relevez le châssis. Montez la paroi arrière 20 sur le châssis.
F	Retournez le châssis. Montez la traverse inférieure 24 sur le châssis.
G	Montez les roulettes 31 33 sur le châssis. Retournez le châssis de manière à ce qu'il repose sur les roulettes.
H	Montez la traverse supérieure 23 et le butoir de porte 28 sur le châssis.

III.	Description
I	Montez le support de la bouteille de gaz 32 sur le châssis.
J	Montez les fixations pour le pied arrière gauche 16 et les fixations pour le pied avant gauche 17 sur le châssis.
K	Monter les poignées de porte 26 sur la porte gauche 19 et sur la porte droite 30 à l'aide des fixations des poignées de porte 27 .
L	Montez la porte gauche 19 et la porte droite 30 sur le châssis.
M	Montez la carcasse du brûleur avec couvercle 1 sur le châssis.
N	Montez les fixations de la tablette latérale 8 14 sur la carcasse du brûleur.
O	Montez les crochets 5 sur la tablette latérale gauche 6 .
P	Montez la tablette latérale gauche 6 sur la carcasse du brûleur 1 .
Q	Montez le couvercle de la tablette droite 35 sur la tablette du brûleur latéral 36 .
R	Montez la tablette du brûleur latéral 36 sur la carcasse du brûleur 1 .
S	Montez la conduite de gaz de la carcasse du brûleur 1 et la fixation pour le bouton de réglage 12 sur le couvercle de la tablette droite 35 .
	Fixez le couvercle du brûleur latéral au brûleur latéral 40 .
T	Montez la conduite de gaz du brûleur latéral 40 sur la conduite de gaz de la carcasse du brûleur 1 .
	Montez le fil d'allumage sur la conduite de gaz de la carcasse du brûleur 1 .
	Montez le brûleur latéral 40 sur la tablette du brûleur latéral 36 .
U	Montez la carcasse du bac de récupération du brûleur latéral 37 sur le brûleur latéral 40 .
	Montez le bouton de réglage 13 sur le brûleur latéral 40 .
V	Montez le couvercle du brûleur latéral 41 avec l'axe 43 et le ressort F sur la tablette du brûleur latéral 36 .
W	Positionnez les diffuseur de chaleur 3 et diffuseurs de chaleur du brûleur extra-puissant 4 dans le produit.
X	Placez les grilles 9 10 11 39 dans le produit.

III.	Description
Y	Insérez la grille de maintien au chaud 2 dans le produit.
Z	Placez le bac de récupération du brûleur principal 7 et le bac de récupération du brûleur latéral 38 dans le produit.
Z1	Montez le détendeur basse pression avec tuyau de gaz 34 .
Z2	Le produit est prêt à l'emploi.
Z3	Nettoyez le produit (voir « Nettoyage et entretien »).

INFO : Avant d'utiliser le produit, veuillez à utiliser la méthode de brûlage (voir « Méthode de brûlage »).

● Positionnement du produit

ATTENTION ! Risque de dégâts matériels ! Les surfaces adjacentes, sol et murs, peuvent être salies par des projections de graisse. Maintenez une distance de sécurité par rapport à ces surfaces ou protégez-les avec un revêtement approprié.

□ Positionnez le produit à l'extérieur sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur (voir « Consignes générales de sécurité »).

● Utilisation

● Avant l'utilisation

DANGER ! Risque d'incendie et d'explosion ! Vérifiez régulièrement que les boutons de réglage et le détendeur basse pression avec tuyau de gaz **34** ne présentent pas de fuites (par ex. avec une brosse imbibée d'eau savonneuse).

INFO : Remplacez le détendeur basse pression avec tuyau de gaz **34** dans les 2 ans après la date de fabrication (voir plaque signalétique/autocollant sur le détendeur basse pression).

● Détendeur basse pression et tuyau de gaz

DANGER ! Risque d'explosion et d'incendie en cas de fuite de gaz ! Remplacez immédiatement les tuyaux de gaz usés ou endommagés. Les détendeurs basse pression et les tuyaux de gaz de rechange sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès d'un fournisseur de gaz GPL agréé.

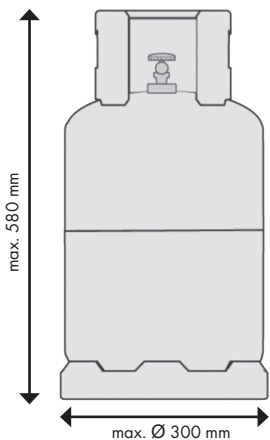
- Le produit doit être équipé d'un détendeur basse pression et d'un tuyau de gaz flexible avec colliers de serrage.
- Utilisez un détendeur basse pression certifié selon la norme EN 16129:2013-08.

- Le tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m de longueur. Le tuyau de gaz doit être conforme aux prescriptions et aux réglementations du pays dans lequel le produit est utilisé.
- Positionnez le tuyau de gaz comme suit :
 - Sans torsion ni pliure
 - Aucun contact avec d'autres pièces

● Bouteilles de gaz

⚠ DANGER ! Risque d'incendie et d'explosion !

- Ne stockez pas des bouteilles de gaz dans des zones dont la température excède 50 °C.
- Ne placez pas des bouteilles de gaz à proximité d'un feu ou de matériaux inflammables.
- Il est interdit de fumer pas à proximité des bouteilles de gaz.
- Utilisez uniquement des bouteilles de gaz standard d'une capacité de 5, 8 ou 11 kg.
- Diamètre maximal et hauteur maximale de la bouteille de gaz : 300 mm × 580 mm (Ø × H).



- Aucune bouteille de gaz n'est fournie avec ce produit.
- Ne faites pas tomber la bouteille de gaz et ne la manipulez pas de manière brusque et inappropriée.
- Lorsque le produit n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être débranchée du produit. Après avoir débranché la bouteille de gaz du produit, placez le capuchon de protection sur la bouteille de gaz. La bouteille de gaz doit être rangée loin du produit.
- Les bouteilles de gaz ne doivent pas être entreposées dans des locaux situés au-dessous d'un rez-de-chaussée, dans des cages d'escalier, des couloirs et des endroits de passage d'habitations ou dans leur proximité immédiate.
- Les valves doivent être pourvues de capuchons de protection spéciale valve et d'écrous de blocage pour assurer la sécurité. Les bouteilles de gaz doivent être rangées en position verticale, même si elles sont vides.
- Les bouteilles doivent être entreposées à l'extérieur à la verticale et hors de la portée des enfants.

● Raccorder une bouteille de gaz

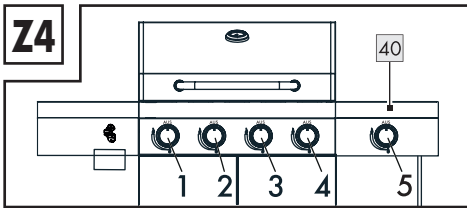
⚠ DANGER ! Risque d'incendie et d'explosion !

- Positionnez la bouteille de gaz sur le support de la bouteille de gaz [32] (ill. 1). Ne positionnez pas la bouteille de gaz de l'autre côté de la plaque de fond [22].
 - Ne conservez pas une deuxième bouteille de gaz dans le placard.
 - Avant de raccorder la bouteille de gaz au produit, enlevez toutes les saletés de la tête de la bouteille de gaz, du détendeur ou du brûleur. Des saletés, araignées et insectes peuvent se trouver à l'intérieur et bloquer ainsi le brûleur ou les orifices de la buse venturi. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie au-dessous du produit.
 - Nettoyez les orifices de brûleurs bouchés avec un déboucheur de tuyaux.
 - N'utilisez pas de joint supplémentaire.
 - Ne bloquez pas les orifices d'aération lorsque vous utilisez la bouteille de gaz. Les orifices d'aération de la bouteille de gaz doivent toujours rester ouverts.
 - Avant chaque utilisation, vérifiez que tous les points de raccordement ne présentent pas de fuites de gaz. Effectuez un test avec de l'eau savonneuse.
 - N'utilisez pas de flamme pour trouver des fuites.
 - Remplacez la bouteille de gaz hors de portés de toute source d'allumage.
1. Positionnez la bouteille de gaz sur le support de la bouteille de gaz [32] sur la plaque de fond [22].
 2. Raccordez le détendeur basse pression [34] à la bouteille de gaz et serrez-le à la main.
 3. Suivez les instructions qui accompagnent le détendeur.

● Vérifier la présence de fuites de gaz

1. Mélangez 1 volume de liquide vaisselle avec 3 volumes d'eau (env. 50 ml).
2. Tournez tous les boutons de réglage sur la position **OFF** (arrêt).
3. Raccordez le détendeur basse pression [34] à la bouteille de gaz (voir « Raccorder une bouteille de gaz »).
4. Ouvrez l'alimentation du brûleur à l'aide du bouton de réglage.
5. Ouvrez l'arrivée de gaz en ouvrant la valve de la bouteille de gaz.
6. Appliquez l'eau savonneuse sur le tuyau de gaz [34] et sur tous les points de raccordement. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite. Remplacez immédiatement la pièce défectueuse.

● Allumage piézo



Bouton de réglage	Brûleur
1+2	Brûleur principal
3+4	Brûleur extra-puissant
5	Brûleur latéral ⁴⁰

Symbole	Signification
	Grande flamme
	Petite flamme

1. Tournez tous les boutons de réglage sur la position **OFF** (arrêt).
2. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant le robinet.
3. Maintenez le bouton de réglage (1) enfoncé. Tournez le bouton de réglage vers la gauche sur la position en haut. L'allumage a lieu automatiquement. Un clic indique que le produit s'allume. Si la flamme ne brûle pas au premier essai, répétez l'opération 4 à 5 fois jusqu'à ce qu'une flamme soit allumée.
4. **Facultatif** : Procédez comme décrit précédemment pour allumer les autres brûleurs à l'aide des boutons de réglage (2), (3), (4) et (5).
5. Réglez la température souhaitée à l'aide des graduations sur les boutons de réglage.

i **INFO** : Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, laissez le produit préchauffer pendant env. 15 minutes avant d'y placer des aliments.

● Méthode de brûlage

⚠ DANGER ! Risque d'incendie ! Risque de blessures ! Risque de brûlures !

- Ne vaporisez pas d'huile directement sur les brûleurs principaux, les brûleurs extra-puissants et le brûleur latéral ⁴⁰.
- Il est interdit de laisser le produit sans surveillance lors du brûlage. Éteignez tous les brûleurs et laissez le produit refroidir avant de vous éloigner du produit.

i **INFO** :

- Effectuez la méthode de brûlage pour nettoyer les pièces internes et pour brûler tous les résidus de fabrication.
 - Utilisez de l'huile résistante à la chaleur (par ex. de l'huile de colza ou de tournesol).
1. Retirez les composants suivants du produit (ill. Z3) :
 - Grille de maintien au chaud ²
 - Diffuseur de chaleur ³
 - Diffuseur de chaleur du brûleur extra-puissant ⁴
 - Grille ⁹
 - Grille de cuisson ¹⁰
 - Grille avec système grill-in-grill ¹¹
 - Grille ³⁹
 2. Vaporisez de l'huile à l'intérieur du produit. Il est important de vaporiser l'intérieur de la carcasse du brûleur avec couvercle ¹ (ill. Z3).
 3. Essuyez l'intérieur du produit avec une lavette ou un torchon à tous les endroits où de l'huile a été vaporisée. Afin de répartir l'huile sur toute la surface, il est important de bien frotter le produit avec l'huile.
 4. Vaporisez de l'huile sur les composants suivants :
 - Grille de maintien au chaud ²
 - Diffuseur de chaleur ³
 - Diffuseur de chaleur du brûleur extra-puissant ⁴
 - Grille ⁹
 - Grille de cuisson ¹⁰
 - Grille avec système grill-in-grill ¹¹
 - Grille ³⁹

Faites pénétrer l'huile dans tous les composants.

5. Remplacez les composants de l'étape 1 ² ³ ⁴ ⁹ ¹⁰ ¹¹ ³⁹ dans le produit. Fermez le couvercle de la carcasse du brûleur ¹.
6. Ouvrez le couvercle ¹. Allumez lentement un brûleur au niveau le plus bas. Allumez d'abord un brûleur à la température la plus basse. Répétez cette étape avec les autres brûleurs. Laissez brûler les brûleurs à feu doux pendant 3 à 5 minutes.

i **INFO** : Important – il n'est pas nécessaire d'allumer le brûleur latéral ⁴⁰.

7. Augmentez la chaleur des brûleurs, un par un. Augmentez la chaleur à un niveau moyen. Laissez les brûleurs allumés pendant 3 à 5 minutes.
8. Fermez le couvercle ¹. Augmentez le niveau de chaleur des brûleurs au maximum, un par un. Laissez les brûleurs allumés à 300 °C pendant 20 minutes.
9. Éteignez tous les brûleurs après 20 minutes à 300 °C. Ouvrez le couvercle ¹. Laissez refroidir le produit pendant au moins 15 à 20 minutes.
10. Vérifiez si le produit est encore chaud. Si le produit est encore chaud au ressenti, attendez quelques minutes pour qu'il refroidisse davantage.
11. Portez des gants résistants à la chaleur et essuyez les zones huilées avec des serviettes en papier ou un autre chiffon afin d'éliminer tout résidu.
12. Le produit est prêt à l'emploi.

● Éteindre

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Laissez refroidir le produit après la cuisson au barbecue.

1. Fermez la valve de la bouteille de gaz en tournant le robinet.
2. Pour éteindre, tournez tous les boutons de réglage sur la position **OFF** (arrêt).

● Grillades

Cuire avec le couvercle fermé

- Les barbecues à gaz avec couvercle permettent de cuire en douceur les gros morceaux de viande et de volaille comme dans un four.
- Lorsque le couvercle [1] est fermé, une seule flamme est nécessaire. Réglez la température sur le repère d'une flamme petite ou moyenne. Fermez le couvercle.

- Si vous ouvrez le couvercle [1] sans raison, la chaleur s'échappe à chaque fois et le temps de cuisson est ainsi prolongé. Évitez d'ouvrir le couvercle sans raison.

Allumer le brûleur latéral en céramique

ⓘ INFO : Le gaz s'écoule dans le brûleur. Cela est nécessaire pour remplir le brûleur de gaz et créer un effet sous vide.

1. Appuyez sur le bouton de réglage (5) et tournez-le sur [4].
2. Tournez le bouton de réglage (5) sur la position **OFF** (arrêt).
3. À partir d'ici, passez à l'étape 3 du chapitre « Allumage piézo ».

Griller avec le brûleur extra-puissant

- Le produit dispose d'un brûleur extra-puissant situé sous le diffuseur de chaleur du brûleur extra-puissant [4]. Il s'agit d'une zone de cuisson supplémentaire qui offre des températures plus élevées et qui convient pour saisir les steaks à feu vif.

● Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'enflamme pas.	Le robinet qui ouvre la valve de la bouteille de gaz est fermé.	Ouvrez la valve de la bouteille de gaz en tournant le robinet.
	La bouteille de gaz est vide.	Remplacez la bouteille de gaz.
	Le bouton de réglage est défectueux.	Faites vérifier ou remplacer le bouton de réglage.
	Le brûleur se bloque.	Nettoyez le brûleur.
	La buse de gaz ou le tuyau de gaz [34] est bloqué(e).	Nettoyez la buse de gaz et le tuyau de gaz [34].
Pas de flamme ou faible puissance	La buse de gaz, le tuyau de gaz [34] ou la valve de gaz est bloqué(e).	Nettoyez la buse de gaz, le tuyau de gaz [34] et la valve de gaz.
	Le diffuseur de chaleur [3] est défectueux.	Faites remplacer le diffuseur de chaleur [3].
	Le vent est trop fort autour du produit.	Positionnez le produit dans un endroit protégé du vent.
Le produit s'éteint tout seul pendant son fonctionnement.	La bouteille de gaz est vide.	Remplacez la bouteille de gaz.

● Nettoyage et entretien

● Nettoyage



Respectez les instructions suivantes lorsque vous nettoyez et entretenez les surfaces :

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures ! Laissez refroidir le produit après la cuisson au barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque pour la santé ! Pour le nettoyage, n'utilisez pas de solvants ou de diluants.

- Afin de protéger les surfaces de dommages, n'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni d'éponges à récurer.

- Nettoyez le produit après chaque utilisation.
- Grilles [9] [39] :** Nettoyez d'abord grossièrement les grilles, par ex. avec une brosse en acier inoxydable. Pour dissoudre la graisse, utilisez un produit vaisselle. Rincez soigneusement les grilles à l'eau claire et séchez-les.
- Surfaces de cuisson :** Nettoyez les surfaces de cuisson avec un produit vaisselle. Rincez soigneusement les surfaces des grilles à l'eau claire. Séchez les surfaces de cuisson avec un chiffon doux et propre.

- **Bacs de récupération**   : Nettoyez les bacs de récupération avec un produit vaisselle. Rincez soigneusement les bacs de récupération à l'eau claire. Séchez les bacs de récupération avec un chiffon doux et propre. Utilisez un nettoyeur de four ou un nettoyeur à vapeur pour les dépôts de graisse tenaces.
- **Surfaces en acier inoxydable** : Nettoyez les surfaces en acier inoxydable à l'eau claire ou avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable courant. Une fine pellicule d'huile d'olive aide à conserver le matériau. Enlevez les éventuelles traces de rouille.

● **Rangement**

 **DANGER ! Risque d'incendie !** Laissez refroidir le produit après la cuisson et avant de le couvrir.

Rangement pour une courte période

- Si vous rangez le produit à l'extérieur dans un endroit non protégé, couvrez-le après son nettoyage afin de le protéger de la saleté et de la corrosion (une housse n'est pas fournie).

Rangement pour une longue période

- Rangez le produit seulement à l'intérieur, dans un endroit sec et exempt de poussière (avec une housse si nécessaire). Enlevez la bouteille de gaz.

● **Mise au rebut**

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

Produit :



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

● **Service après-vente**

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	21
Beknopte handleiding	Pagina	21
Beoogd gebruik	Pagina	21
Leveringsomvang/lijst van onderdelen	Pagina	21
Technische gegevens	Pagina	22
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	22
Montage	Pagina	23
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	23
Product installeren	Pagina	23
Product neerzetten	Pagina	24
Toepassing	Pagina	24
Vóór gebruik	Pagina	24
Lagedrukregelaar en gaslang	Pagina	24
Gasflessen	Pagina	24
De gasfles aansluiten	Pagina	25
Op gaslekken controleren	Pagina	25
Piëzo-ontsteking	Pagina	25
Inbrandingsmethode	Pagina	26
Uitschakelen	Pagina	26
Grillen	Pagina	26
Probleemoplossing	Pagina	27
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	27
Schoonmaken	Pagina	27
Opbergen	Pagina	27
Afvoer	Pagina	27
Service	Pagina	27
Bijlage: Afbeeldingen		
Leveringsomvang	Pagina	28
Opengewerkte tekening	Pagina	30
Montage	Pagina	31

Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen

	GEVAAR! – Duidt op een gevaar met een hoog risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijvoorbeeld verstikkingsgevaar)		VOORZICHTIG! – Duidt op een gevaar met een laag risico dat licht tot matig letsel tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijvoorbeeld verbrandingsgevaar)
	WAARSCHUWING! – Duidt op een gevaar met een middelmatig risico dat ernstig letsel of de dood tot gevolg kan hebben, als dit niet wordt voorkomen (bijv. gevaar voor elektrische schokken)		OPGELET! – Waarschuwt voor mogelijke schade aan eigendommen (bijv. risico op kortsluiting)
	INFO: Dit symbool met de aanduiding "Info" duidt op verdere nuttige informatie.		Het CE-teken bevestigt dat het product voldoet aan de betreffende EU-richtlijnen.
	Veiligheidsaanwijzingen		
	Aanwijzingen voor het gebruik		

GASBARBECUE

● Beknopte handleiding

Bij dit document gaat het om een verkorte versie van de volledige gebruiksaanwijzing. Door het scannen van de QR-code komt u direct op de Lidl-Service-pagina (www.lidl-service.com) en kunt u door het invoeren van het artikelnummer (IAN) 449474_2304 de volledige gebruiksaanwijzing bekijken en downloaden.






De beknopte handleiding maakt deel uit van het product. Maak u voor het gebruik van het product vertrouwd met alle bedienings- en veiligheidsinstructies. Bewaar de beknopte handleiding zorgvuldig en overhandig alle documenten bij de doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is uitsluitend bestemd voor persoonlijk gebruik. Het product dient voor het grillen, opwarmen en bereiden van gerechten.
- Alleen buitenshuis gebruiken!
- Alleen gebruiken in goed geventileerde ruimten.
- De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade ontstaan door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang/lijst van onderdelen

Zie de afbeeldingen aan het eind van deze handleiding.

	Branderbehuizing met deksel	
	Warmhoudrooster	
	Vlamverdelers	(2×)
	Vlamverdelers van hoogwaardige brander	(2×)
	Haak	(3×)

	Zijplank, links	
	Lekbak van de hoofdbrander	
	Houder voor zijplank, achter	
	Rooster	
	Barbecueerooster	
	Roest met grill-in-grill-systeem	
	Bevestiging voor regelaar	
	Regelaar	
	Houder voor zijplank, voor	
	Linker achterpoot	
	Houder voor linkerachterpoot	(2×)
	Houder voor linkervoorpoot	(2×)
	Linkerzijwand	
	Linkerdeur	
	Achterpaneel	
	Rechter achterpoot	
	Bodemplaat	
	Bovenste dwarsbalk	
	Onderste dwarsbalk	
	Linker voorpoot	
	Deurgrepen	(2×)
	Bevestigingen voor deurgrepen	(4×)

28	Deurstop	
29	Rechter voorpoot	
30	Rechterdeur	
31	Wielen zonder rem, linkerkant	(2×)
32	Gasfleshouder	(2×)
33	Wielen met rem, rechterkant	(2×)
34	Lagedrukregelaar met gaslang	
35	Deksel van de rechter zijplank	
36	Zijbrandertafel	
37	Lekbakbehuizing van de zijbrander	
38	Lekbak van de zijbrander	
39	Rooster	
40	Zijbrander	
41	Zijbranderdeksel	
42	Rechter zijwand	
43	As voor zijbranderdeksel	
44	Temperatuurindicator	

Montagemateriaal:

A	Schroef	M6×12	(54×)
B	Schroef	M6×35	(2×)
C	Schroef	M5×12	(8×)
D	Trapschroef	M6×15	(4×)
E	Schroef	M4×10	(13×)
F	Veer		
G	Steeksleutel	WAF10/ WAF14	
H	Schroevendraaier		

● Technische gegevens

Nettogewicht:	41,6 kg (zonder gasfles)
Afmetingen in gemonteerde toestand:	140 cm × 59 cm × 119 cm
Grillgebied:	70 cm × 42 cm
Werkhoogte:	90 cm
Totaal vermogen:	19,7 kW
Hoofdbrander:	6,4 kW (2 × 3,2 kW)
Hoogwaardige brander:	9 kW (2 × 4,5 kW)

Zijbrander:	4,3 kW	
Nominale warmtetoevoer:	max. 1433,5 g/u	
Apparaatcategorie:	I3+(28-30/37)	
Gastype:	butaan 28-30 mbar/ propana 37 mbar	
Capaciteit gasfles:	5 kg/8 kg/11 kg	
Diameter mondstuk:	Hoofdbrander:	0,88 mm
	Hoogwaardige brander:	1,03 mm
	Zijbrander:	1,00 mm



Algemene veiligheidsaanwijzingen

⚠️ GEVAAR! Brandgevaar! Verwondingsgevaar! Kans op verbrandingen!

- Gebruik het product niet binnenshuis om rook- en CO₂-vergiftiging te voorkomen.
- Gebruik het product uitsluitend buiten.
- De branderbehuizing, het deksel en de grill worden heet tijdens gebruik. Raak deze onderdelen niet aan als ze heet zijn.

⚠️ OPGELET: Toegankelijke delen kunnen erg heet worden. Houd kinderen uit de buurt.

- Laat het product nooit zonder toezicht als het gebruikt wordt.
- Beweeg het product niet tijdens het gebruik.
- Plaats het product op een horizontaal, niet brandbaar oppervlak.
- Zet het product zo neer dat het minimaal 1 meter van brandbaar materiaal verwijderd is.

⚠️ GEVAAR! Explosiegevaar en brandgevaar door ontsnappend gas! Als u gas ruikt:

- Sluit de gastoevoer.
- Doof open vuur.
- Open het deksel voorzichtig.
- Neem indien nodig contact op met de brandweer.

⚠️ VOORZICHTIG! Verwondingsgevaar!

Draag altijd grill- of ovenhandschoenen wanneer u het product gebruikt (hittebestendige handschoenen van categorie II, bijv. DIN EN 407). De handschoenen moeten voldoen aan de eisen van de PBM-richtlijn.

- Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Sluit na gebruik de gastoevoer van de gasfles.
- De te gebruiken slang moet voldoen aan de lokale wetten en voorschriften.
- Alleen de volgende personen mogen het product bedienen:
 - Personen van wie het reactievermogen niet is beïnvloed door drugs, alcohol of medicijnen
 - Personen zonder lichamelijke of zintuiglijke beperkingen of verminderde geestelijke vermogens (wijs hen op de gevaren van het product en laat hen begeleiden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid)
- Wijzigingen aan het product zijn verboden. Breng geen veranderingen aan het product aan.
- In geval van schade, reparaties of andere problemen met het product kunt u contact opnemen met onze klantenservice of een plaatselijke specialist.
- Draag geen ontvlambare of strakke kleding wanneer u het product gebruikt.
- Voordat u gaat schoonmaken, opslaan en afdekken: Laat het product volledig afkoelen.
- Zet het product niet neer in de buurt van ingangen of druk belopen gebieden.
- De gebruiker mag niet met de door de fabrikant of zijn vertegenwoordigers verzegelde onderdelen knoeien.
- De wielen moeten worden vergrendeld wanneer het product in gebruik is. Beweeg het product niet tijdens het bedrijf.
- De maximale belasting voor de zijplank is 3 kg.

Waarschuwingen zijbrander

⚠️ WAARSCHUWING!

- Laat de brander niet ontsteken als het deksel gesloten is.
- Sluit het deksel niet wanneer de brander is aangestoken.
- Sluit het deksel niet tijdens het bedrijf.
- Gebruik de infraroodbrander aan de zijkant niet voor het koken van water.

● Montage

● Product uitpakken en grondig reinigen

1. Haal het product uit zijn verpakking en verwijder al het verpakkingsmateriaal en beschermfolie.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn en of de beschrijving van het meegeleverde volledig is (zie "Leveringsomvang").
3. Controleer of het product en alle onderdelen in goede staat zijn. Mocht u een beschadiging of een defect vaststellen, gebruik het product dan niet, maar ga te werk zoals beschreven in het hoofdstuk "Garantie".
4. Voor het eerste gebruik: Reinig alle onderdelen van het product (zie "Schoonmaken en onderhoud"). Voer de inbrandingsmethode uit (zie "Inbrandingsmethode").

● Product installeren

- Zie de afbeeldingen aan het eind van deze handleiding.

Afb.	Beschrijving
B	Monteer de linker kant van het frame met de linkerachterpoot 15 , de linkervoorpoot 25 en het linkerzijwand 18 .
C	Monteer de rechter kant van het frame met de rechter achterpoot 21 , de rechter voorpoot 29 en het rechter zijwand 42 .
D	Breng de bodemplaat 22 aan op de linker- en rechter kant van het frame.
E	Zet het frame rechtop. Monteer het achterpaneel 20 op het frame.
F	Plaats het frame ondersteboven. Monteer de onderste dwarsbalk 24 op het frame.
G	Monteer de wielen 31 33 op het frame. Draai het frame om zodat het op de wielen staat.
H	Monteer de bovenste dwarsbalk 23 en de deurstop 28 op het frame.

Afb.	Beschrijving
I	Monteer de gasfleshouder 32 op het frame.
J	Monteer de houders voor de linkerachterpoot 16 en de houders voor de linkervoorpoot 17 aan op het frame.
K	Monteer de deurgrepen 26 op de linkerdeur 19 en op de rechterdeur 30 met de bevestigingen voor deurgrepen 27 .
L	Breng de linkerdeur 19 en de rechterdeur 30 aan op het frame.
M	Monteer de branderbehuizing met deksel 1 op het frame.
N	Breng de houders van de zijplanken 8 14 aan op de branderbehuizing.
O	Monteer de haken 5 op de linker zijplank 6 .
P	Monteer de linker zijplank 6 op de branderbehuizing 1 .
Q	Breng de afdekking van de rechter zijplank 35 aan op de zijbrandertafel 36 .
R	Monteer de zijbrandertafel 36 in de branderbehuizing 1 .
S	Monteer de gasleiding van de branderbehuizing 1 en de bevestiging voor de regelaar 12 op de afdekking van de rechter zijplank 35 .
	Bevestig het deksel zijbrander op de zijbrander 40 .
T	Breng de gasleiding van de zijbrander 40 aan op de gasleiding van het branderhuis 1 .
	Breng de ontstekingsleiding aan op de gasleiding van het branderhuis 1 .
	Monteer de zijbrander 40 op de zijbrandertafel 36 .
U	Monteer de lekbakbehuizing van de zijbrander 37 op de zijbrander 40 .
	Monteer de regelaar 13 op de zijbrander 40 .
V	Monteer het zijbranderdeksel 41 met de as 43 en de veer F op de zijbrandertafel 36 .
W	Plaats de vlamverdeler 3 en de vlamverdeler van de hoogwaardige brander 4 in het product.
X	Plaats het rooster 9 10 11 39 in het product.
Y	Plaats het warmhoudrooster 2 in het product.
Z	Plaats de lekbak van de hoofdbrander 7 en de lekbak van de zijbrander 38 in het product.
Z1	Monteer de lagedrukregelaar met gasslang 34 .

Afb.	Beschrijving
Z2	Het product is klaar voor gebruik.
Z3	Reinig het product (zie "Reiniging en onderhoud").

i **INFO:** Voordat u het product gebruikt, moet u de inbrandingsmethode volgen (zie "Inbrandingsmethode").

● Product neerzetten

⚠ **OPGELET! Kans op materiële schade!** Aangrenzende vloer- en wandoppervlakken kunnen worden verontreinigd door vetspatten. Houd een veilige afstand tot dergelijke oppervlakken of bescherm ze met een geschikte afdekking.

Plaats het product op een vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond in de buitenlucht (zie "Algemene veiligheidsaanwijzingen").

● Toepassing

● Vóór gebruik

⚠ **GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!** Controleer regelmatig de regelaars en de lagedrukregelaar met gasslang **34** op lekkage (bijv. met een borstel met zeepwater).

i **INFO:** Vervang de lagedrukregelaar met gasslang **34** binnen 2 jaar na de productiedatum (zie typeplaatje/sticker op de lagedrukregelaar).

● Lagedrukregelaar en gasslang

⚠ **GEVAAR! Risico voor explosies en brand door ontsnappend gas!** Vervang versleten of beschadigde gasslangen onmiddellijk. Vervangende lagedrukregelaars en vervangende gasslangen zijn verkrijgbaar bij een gespecialiseerde dealer of een erkende LPG-gasleverancier.

- Het product moet zijn uitgerust met een lagedrukregelaar en een flexibele gasslang met slangklemmen.
- Gebruik een lagedrukregelaar die is gecertificeerd volgens EN 16129:2013-08.
- De gasslang mag niet langer dan 1,5 m zijn. De gasslang moet voldoen aan de voorschriften en bepalingen van het land waar het product wordt gebruikt.

Leg de gasslang als volgt:

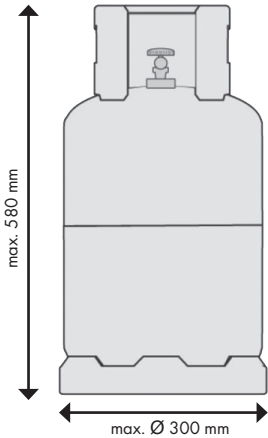
- Zonder draaiingen en knikken
- Geen contact met andere onderdelen

● Gasflessen

⚠ **GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!**

- Berg gasflessen niet op in gebieden met een temperatuur boven 50 °C.
- Berg gasflessen niet op in de buurt van vuur of brandbare materialen.
- Rook niet in de buurt van gasflessen.
- Gebruik uitsluitend in de handel verkrijgbare gasflessen met een inhoud van 5, 8 of 11 kg.

- Maximale diameter en hoogte van de gasfles: 300 mm × 580 mm (Ø × H).



- Dit product wordt niet geleverd met een gasfles.
- Laat de gasfles niet vallen en hanteer deze niet grof of onjuist.
- Als het product niet in gebruik is, moet de gasfles van het product worden losgekoppeld. Plaats de beschermkap op de gasfles nadat de gasfles van het product is losgekoppeld. De gasfles moet buiten het product worden opgeslagen.
- Gasflessen mogen niet worden opgeslagen in ruimten onder de begane grond, in trappenhuisen, gangen en doorgangen van gebouwen of in de directe omgeving daarvan.
- De kleppen moeten zijn uitgerust met klepdompels en borgmoeren. Gasflessen moeten rechtop worden opgeslagen, zelfs als ze leeg zijn.
- Gasflessen moeten buiten rechtop en buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen.

● De gasfles aansluiten

⚠ GEVAAR! Brand- en explosiegevaar!

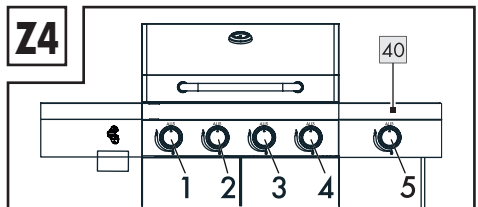
- Plaats de gasfles op de gasfleshouder **32** (afb. 1). Plaats de gasfles niet aan de andere kant van de bodemplaat **22**.
- Bewaar geen tweede gasfles in de kast.
- Voordat u de gasfles op het product aansluit, moet u alle verontreiniging van de gasfles, regelaar of brander verwijderen. Er kunnen onzuiverheden, spinnen en insecten in zitten en de brander of de venturibus bij de opening verstopen. Een geblokkeerde brander kan brand onder het product veroorzaken.
- Reinig verstopte openingen van de brander met een pijpenreiniger.
- Gebruik geen extra afdichting.
- Blokkeer de ventilatieopeningen niet wanneer u de gasfles gebruikt. De ventilatieopeningen van de gasfles moeten altijd open blijven.
- Controleer voor elk gebruik alle aansluitpunten op gaslekken. Voer de test uit met zeepsop.
- Gebruik geen vlam om lekken op te sporen.

- Vervang de gasfles uit de buurt van een ontstekingsbron.
1. Plaats de gasfles op de gasfleshouder **32** in de bodemplaat **22**.
 2. Sluit de lagedrukregelaar **34** aan op de gasfles en draai deze met de hand vast.
 3. Volg de aanwijzingen op die bij de regelaar worden geleverd.

● Op gaslekken controleren

1. Meng 1 deel afwasmiddel met 3 delen water (ongeveer 50 ml).
2. Draai alle regelaars naar de stand **OFF** (uit).
3. Sluit de lagedrukregelaar **34** aan op de gasfles (zie "De gasfles aansluiten").
4. Schakel de brander met de regelaar in.
5. Open de gastoevoer door de klep in de gasfles te openen.
6. Breng zeepsop aan op de gas slang **34** en op alle aansluitpunten. Als er luchtballen verschijnen, duidt dit op een lek. Vervang het defecte onderdeel onmiddellijk.

● Piëzo-ontsteking



Regelaar	Brander
1+2	Hoofdbrander
3+4	Hoogwaardige branders
5	Zijbrander 40

Symbol	Betekenis
	Grote vlam
	Kleine vlam

1. Draai alle regelaars naar de stand **OFF** (uit).
2. Open de klep op de gasfles.
3. Houd de regelaar **(1)** ingedrukt. Draai de regelaar naar linksboven in de positie . De ontsteking vindt automatisch plaats. Een klikkend geluid geeft aan dat het product brandt. Als de vlam niet brandt tijdens de eerste poging, herhaal dan de procedure 4× tot 5× totdat de vlam brandt.
4. **Optioneel:** Ga te werk zoals hierboven beschreven om de andere branders te ontsteken met behulp van de regelaars **(2)**, **(3)**, **(4)** en **(5)**.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de schalen op de regelaars.

- i** **INFO:** Laat het product ongeveer 15 minuten voorverwarmen voordat u voedsel oplegt voor een beter kookresultaat.

● Inbrandingsmethode

⚠ GEVAAR! Brandgevaar! Verwondingsgevaar! Kans op verbrandingen!

- Spuit de olie niet rechtstreeks op de hoofdbrander, de hoogvermogensbrander en de zijbrander **40**.
- Laat het product nooit zonder toezicht tijdens het inbranden. Schakel alle branders uit en laat het product afkoelen voordat u bij het product wegloopt.

i **INFO:**

- Voer de inbrandingsmethode uit om de interne onderdelen te reinigen en om eventuele productieresten te verbranden.
 - Gebruik hittebestendige olie (bijv. koolzaadolie of zonnebloemolie).
1. Verwijder de volgende onderdelen uit het product (afb. Z3):
 - Warmhoudrooster **2**
 - Vlamverdeler **3**
 - Vlamverdeler van hoogwaardige brander **4**
 - Rooster **9**
 - Grillrooster **10**
 - Rooster met grill-in-grill-systeem **11**
 - Rooster **39**
 2. Bespreek de binnenkant van het product met olie. Het is belangrijk de binnenkant van de branderbehuizing met deksel **1** te besproeien (afb. Z3).
 3. Veeg de binnenkant van het product op alle met olie besproeiende punten af met een doek of handdoek. Het is belangrijk om het product grondig met olie in te wrijven om de olie over het oppervlak te verdelen.
 4. Spuit de volgende componenten in met olie:
 - Warmhoudrooster **2**
 - Vlamverdeler **3**
 - Vlamverdeler van hoogwaardige brander **4**
 - Rooster **9**
 - Grillrooster **10**
 - Rooster met grill-in-grill-systeem **11**
 - Rooster **39**

Wrijf de olie grondig in de onderdelen.

5. Plaats de onderdelen van stap 1 **2 3 4 9 10 11 39** terug in het product. Sluit het deksel van de branderbehuizing **1**.
6. Open het deksel **1**. Schakel een brander langzaam in op een lager niveau aan.
Schakel eerst een brander met een lage temperatuur in. Herhaal deze stap met de andere branders. Laat de branders 3 tot 5 minuten op laag vuur branden.

i **INFO: BELANGRIJK – het is niet nodig om de zijbrander **40** in te schakelen.**

7. Verhoog de warmte van de branders één voor één. Verhoog de warmte naar het middelste niveau. Laat de branders 3 tot 5 minuten ingeschakeld.
8. Sluit het deksel **1**. Verhoog de warmte van de branders één voor één tot het maximale niveau. Laat de branders 20 minuten lang bij 300 °C ingeschakeld.
9. Schakel alle branders na 20 minuten uit bij 300 °C. Open het deksel **1**. Laat het product minimaal 15 tot 20 minuten afkoelen.
10. Controleer of het product nog heet is. Als het nog steeds heet aanvoelt, wacht dan een paar minuten om het product verder te laten afkoelen.
11. Draag hittebestendige handschoenen en veeg het geoliede gebied af met papieren handdoeken of een andere doek om eventuele resten te verwijderen.
12. Het product is klaar voor gebruik.

● Uitschakelen

⚠ GEVAAR! Kans op verbrandingen! Laat het product na het grillen afkoelen.

1. Sluit de klep op de gasles.
2. Draai alle regelaars naar de stand **OFF** (uit) om ze uit te schakelen.

● Grillen

Met gesloten deksel koken

- Gasbarbecues met deksels maken het zacht koken van grotere stukken vlees en gevogelte mogelijk, net als in de oven.
- Als het deksel **1** gesloten is, is slechts één vlam nodig. Stel de temperatuur in op een kleine of middelgrote vlam. Sluit het deksel.
- Als u het deksel **1** zonder aanleiding opent, ontsnapt de warmte elke keer en wordt de kooktijd verlengd. Vermijd het openen van het deksel zonder oorzaak.

Keramische zijbrander ontsteken

- i** **INFO:** Gas stroomt de brander in. Dat is nodig om de brander met gas te vullen en een vacuüm op te bouwen.
1. Druk op de regelaar **(5)** en draai deze naar **⬆**.
 2. Draai de regelaar **(5)** in de stand **OFF** (uit).
 3. Ga vanaf hier verder met stap 3 van het hoofdstuk "Píezo-ontsteking".

Grillen met de hoogvermogensbrander

- Het product heeft een extra krachtige brander die zich onder de vlamverdeler van hoogwaardige brander bevindt **4**. Het is een extra grillzone die de hoogste temperaturen biedt en geschikt is voor het scherp aanbraden van steaks.

● Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De brander ontsteekt niet.	De klep van de gasfles is gesloten.	Open de klep van de gasfles.
	De gasfles is leeg.	Vervang de gasfles.
	De regelaar is defect.	Laat de regelaar controleren of vervangen.
	De brander is geblokkeerd.	Reinig de brander.
	Het gasmondstuk of de gas slang 34 is verstopt.	Reinig het gasmondstuk en de gas slang 34.
Reinig het gasmondstuk en de gas slang	Het gasmondstuk, de gas slang 34 of de gasklep is geblokkeerd.	Reinig het gasmondstuk, de gas slang 34 en de gasklep.
	De vlamverdeler 3 is defect.	Laat de vlamverdeler 3 vervangen.
	De wind rond het product is te sterk.	Plaats het product op een tegen de wind beschermde plek.
Het product schakelt zichzelf tijdens het gebruik zelfstandig uit.	De gasfles is leeg.	Vervang de gasfles.

● Schoonmaken en onderhoud

● Schoonmaken

Volg deze aanwijzingen op bij het schoonmaken en onderhouden van de oppervlakken:

⚠ WAARSCHUWING! Kans op verbrandingen! Laat het product na het grillen afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! Gezondheidsrisico! Gebruik geen oplosmiddel of verdunner voor het schoonmaken.

■ Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schuursponsjes, om de oppervlakken te beschermen tegen beschadiging.

- Reinig het product na elk gebruik.
- Roosters** 9 39: Maak de roosters eerst grof schoon, bijvoorbeeld met een roestvrijstalen borstel. Gebruik een spoelmiddel om vet op te lossen. Spoel de roosters goed af met schoon water en droog ze dan goed.
- Grilloppervlakken:** Maak de grilloppervlakken schoon met een reinigingsmiddel. Spoel de grilloppervlakken vervolgens grondig af met schoon water. Droog de grilloppervlakken af met een zachte, droge doek.
- Lekbakken** 7 38: Maak de lekbak schoon met een reinigingsmiddel. Spoel de lekbak vervolgens grondig af met schoon water. Droog de lekbak af met een zachte, droge doek. Gebruik een ovenreiniger of stoomreiniger voor hardnekkige vetafzettingen.
- Roestvrijstalen oppervlakken:** Reinig roestvrijstalen oppervlakken met schoon water of een in de handel verkrijgbare roestvrijstalen reiniger. Een dunne laag oliëfolie helpt het materiaal te behouden. Verwijder eventuele roest vanuit de lucht.

● Opbergen

⚠ GEVAAR! Brandgevaar! Laat het product na het grillen en voordat u het bedekt afkoelen.

Opslag op korte termijn

- Als u het product in een onbeschermde buitengebied opbergt, dek het dan na het schoonmaken af om het te beschermen tegen vuil en corrosie (er wordt geen afdekking meegeleverd).

Permanente opslag

- Bewaar het product binnenshuis alleen in een droge en stofvrije omgeving (indien nodig met afdekking). Verwijder de gasfles.

● Afvoer

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

Product:



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

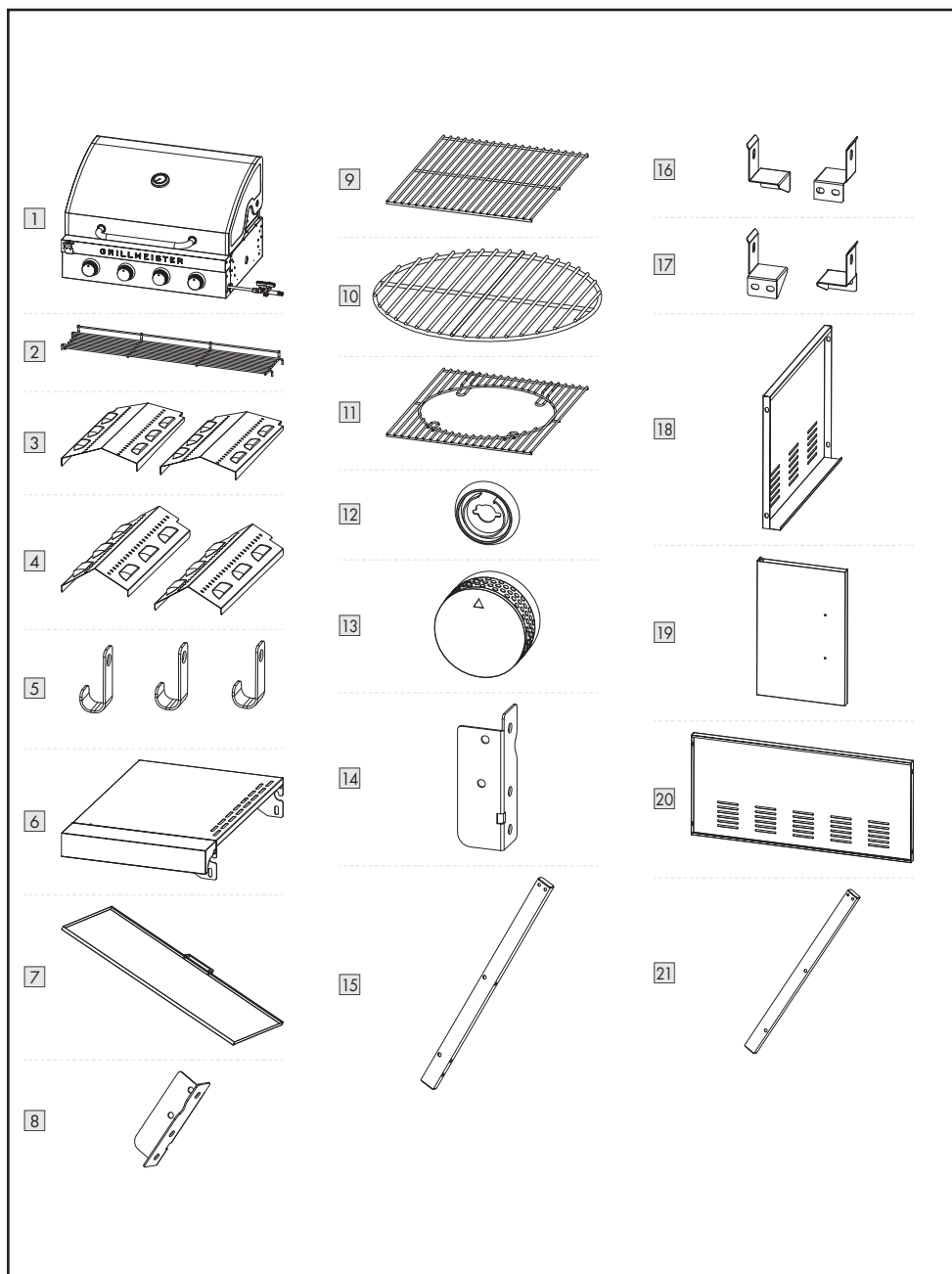
● Service

(NL) Service Nederland
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

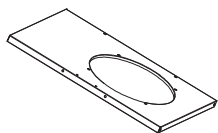
(BE) Service België
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be



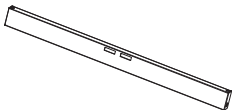
● Scope of delivery/Contenu de l'emballage/Leveringsomvang



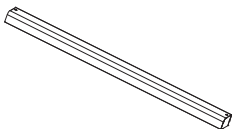
22



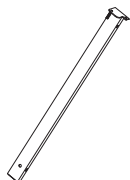
23



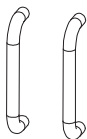
24



25



26



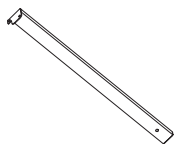
27



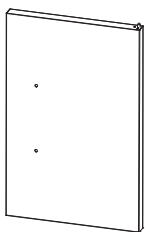
28



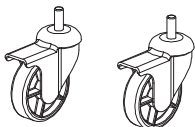
29



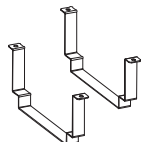
30



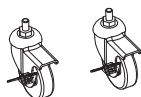
31



32



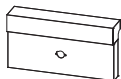
33



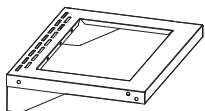
34



35



36



37



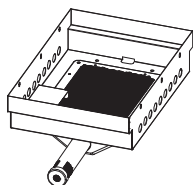
38



39



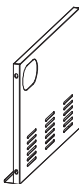
40



41



42



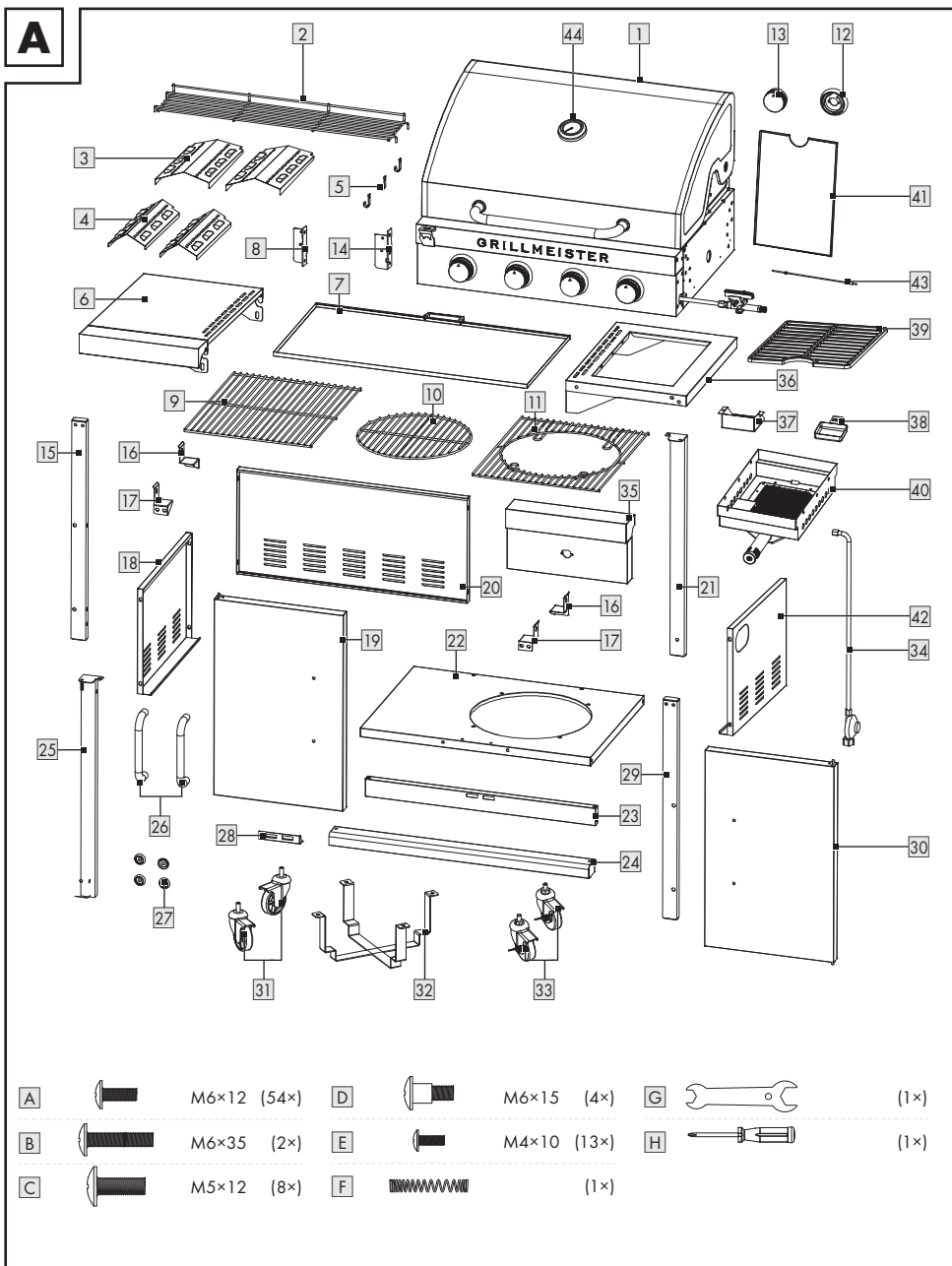
43



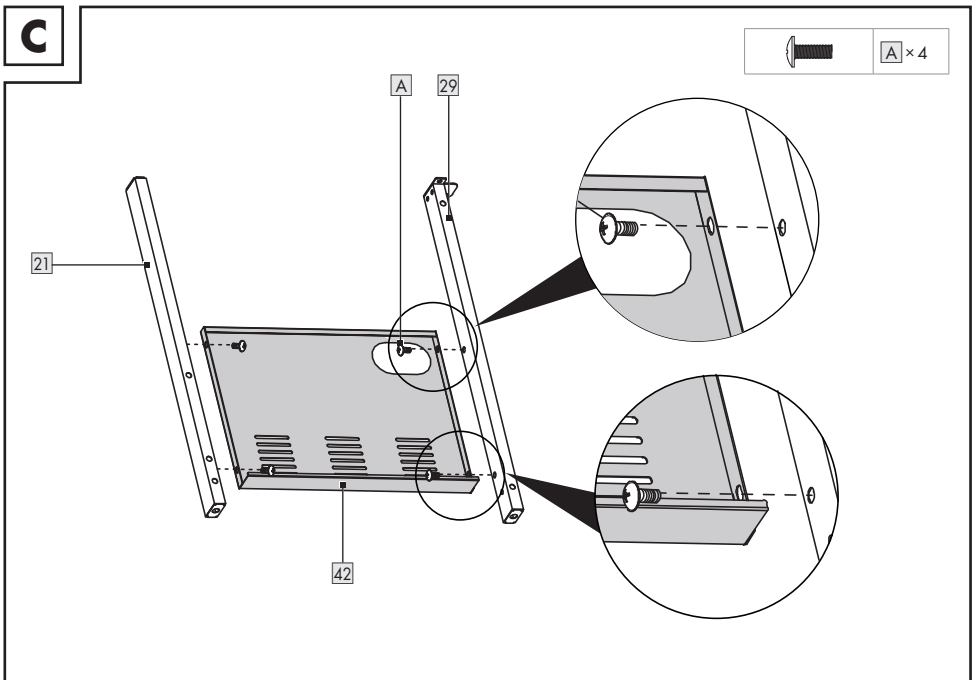
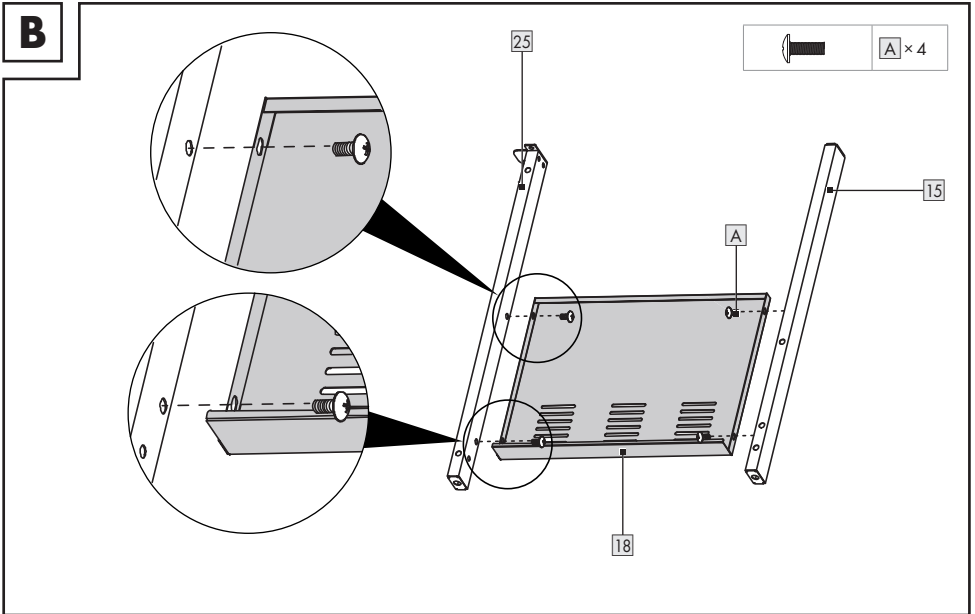
44

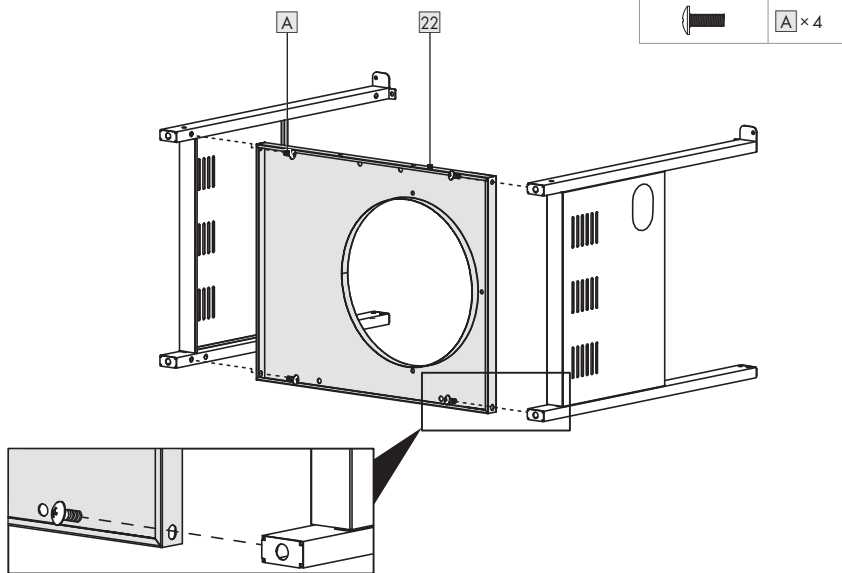
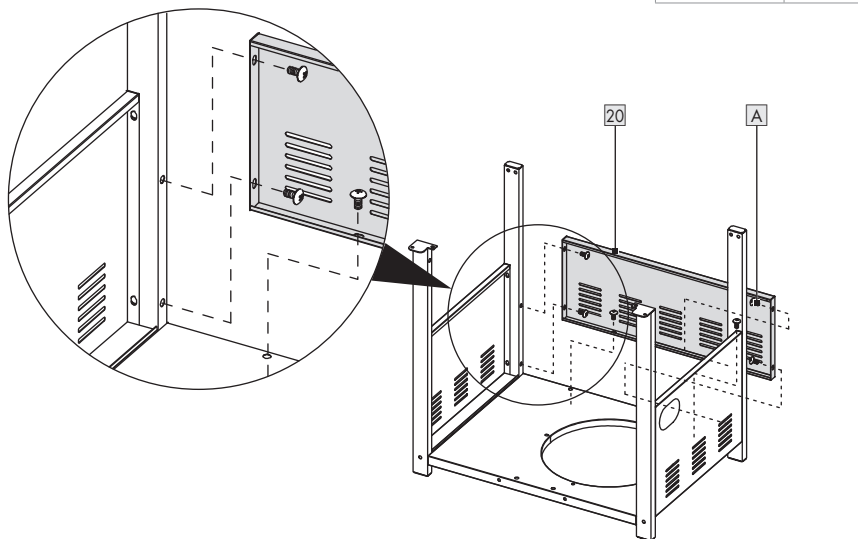


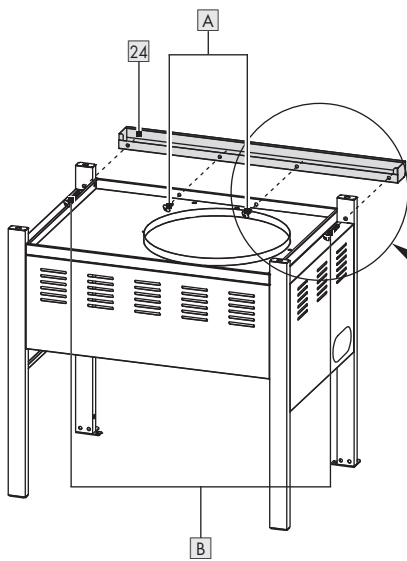
● Explosion view/Vue éclatée/Opengewerkte tekening





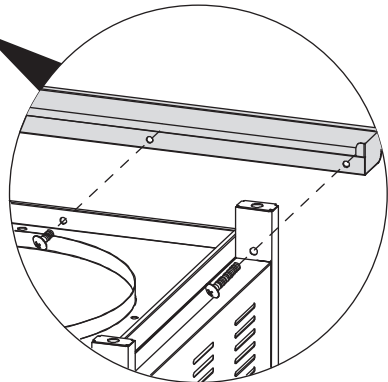
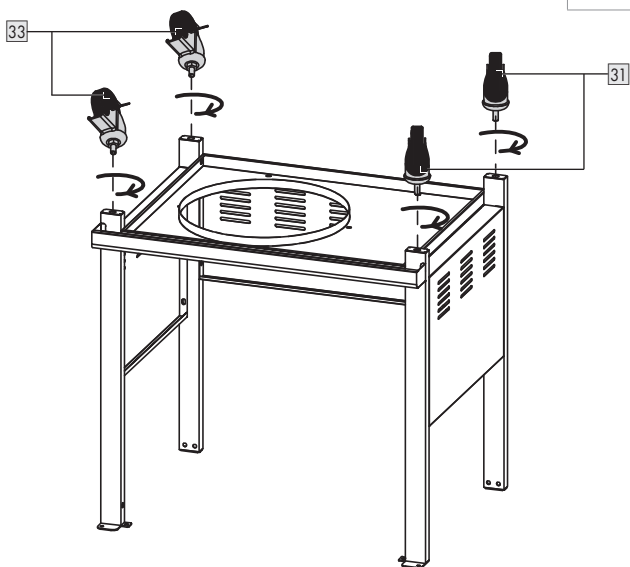
● Assembly/Montage/Montage



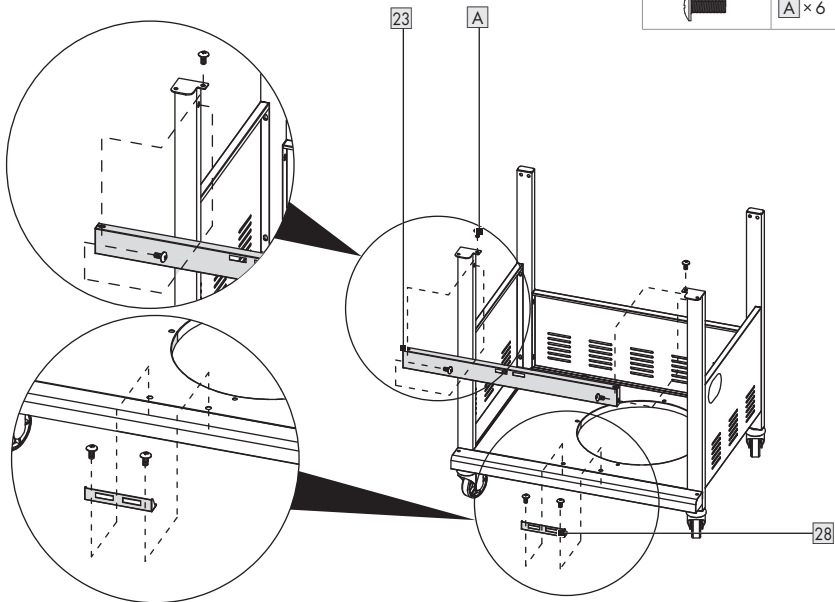
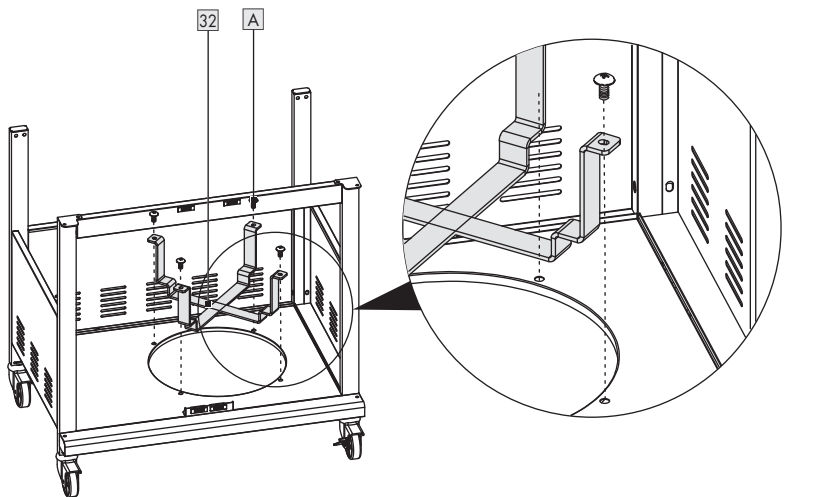
D**E**

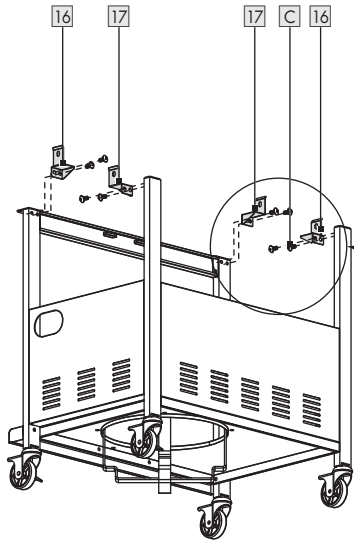
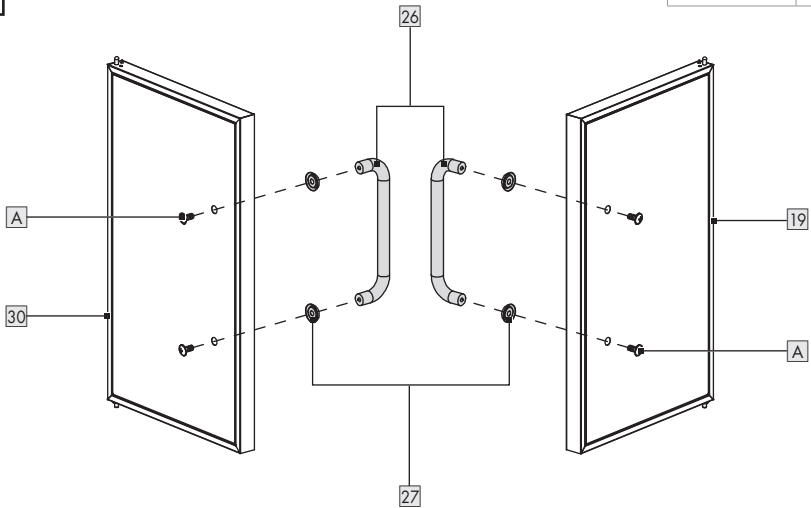
F

	A × 2
	B × 2

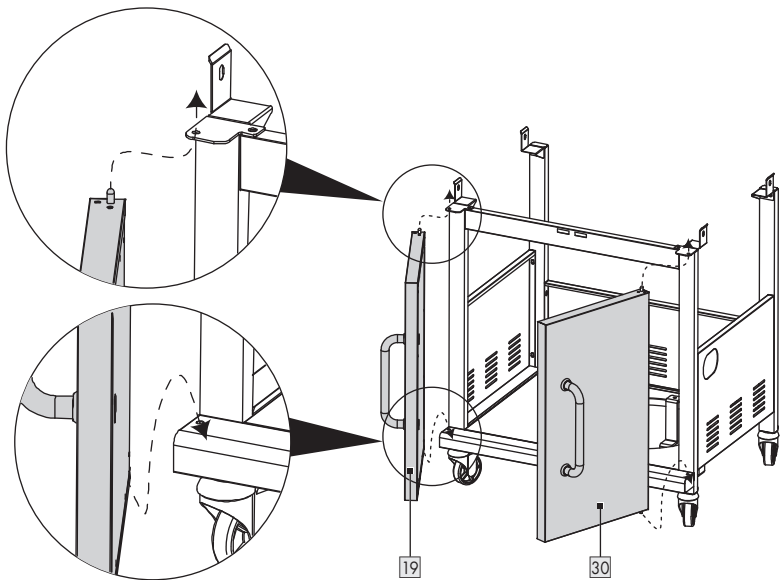
**G**

	G × 1
---	-------

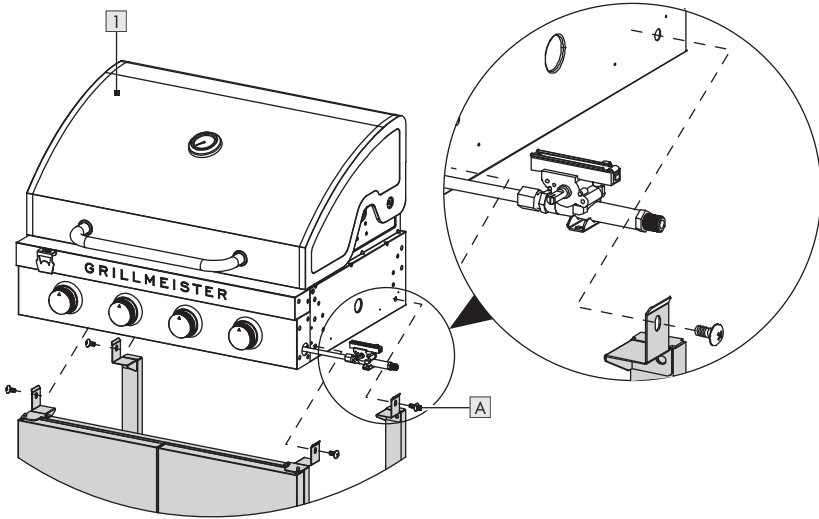
H**I**

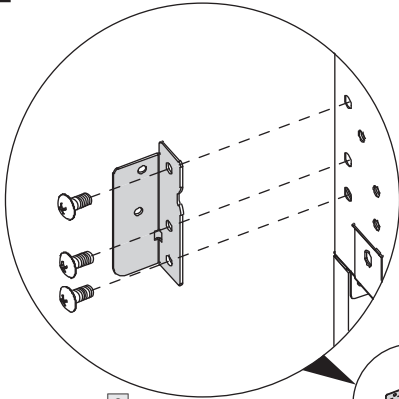
J**K**

L



M

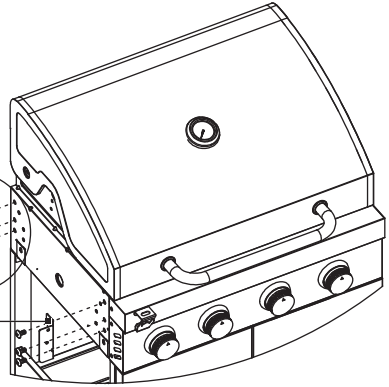
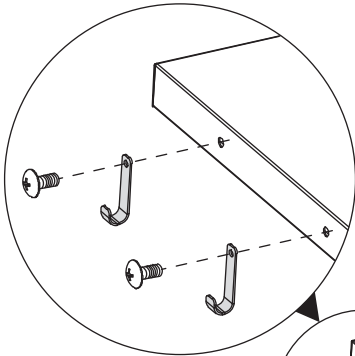


N**A** × 6

8

A

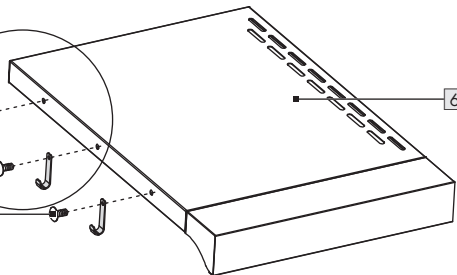
14

**O****E** × 3

5

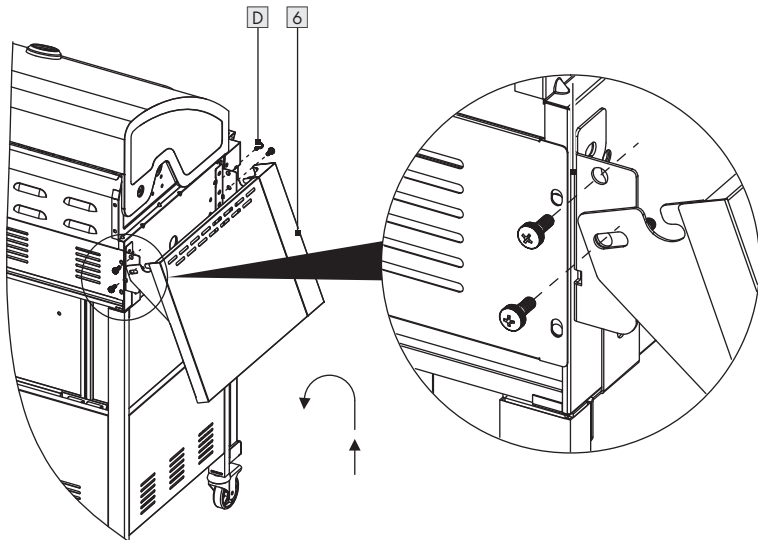
E

6

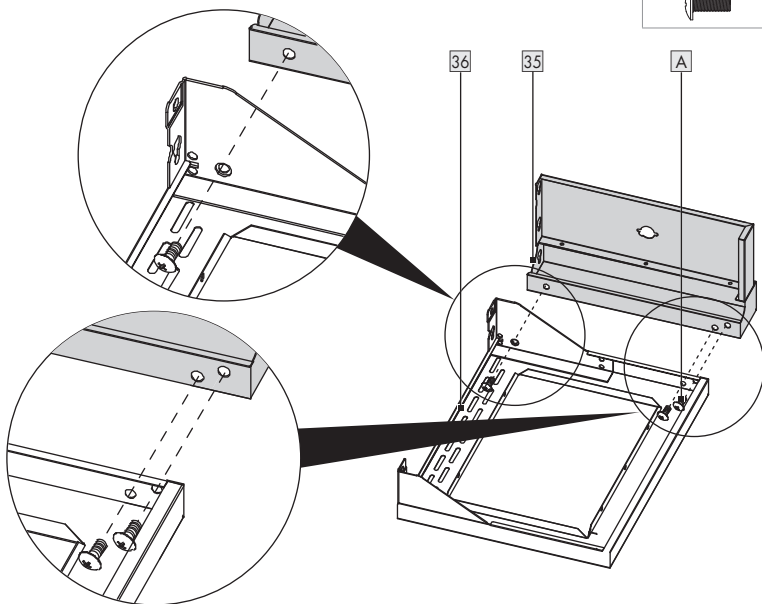


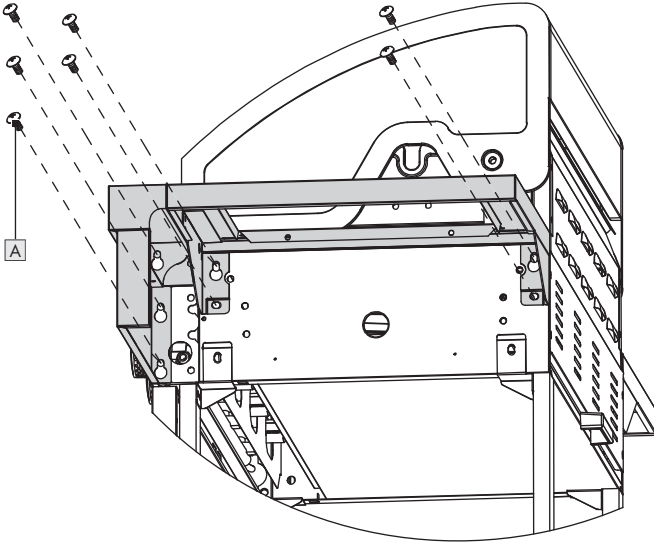
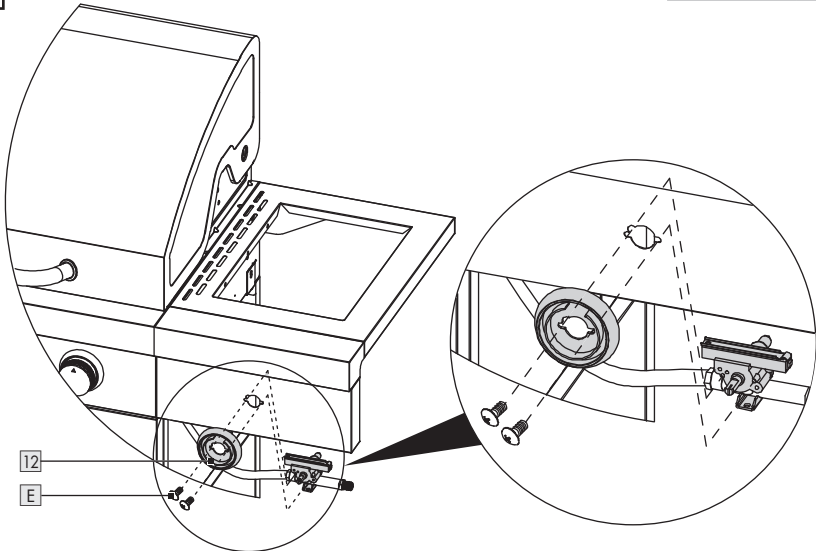
P

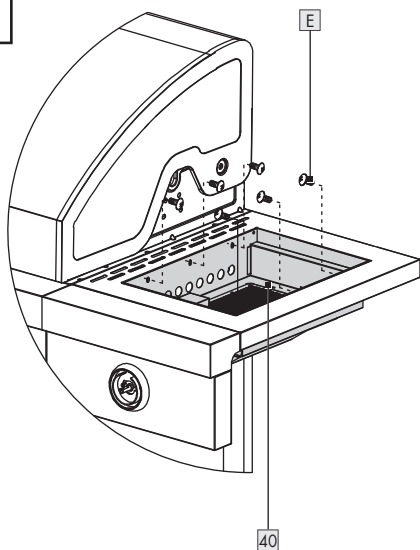
D × 4

**Q**

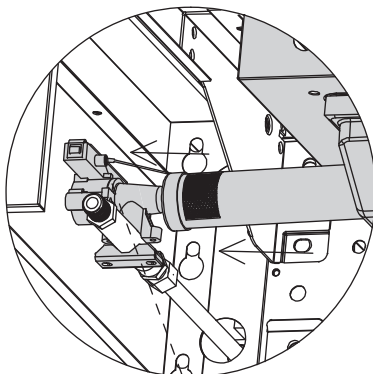
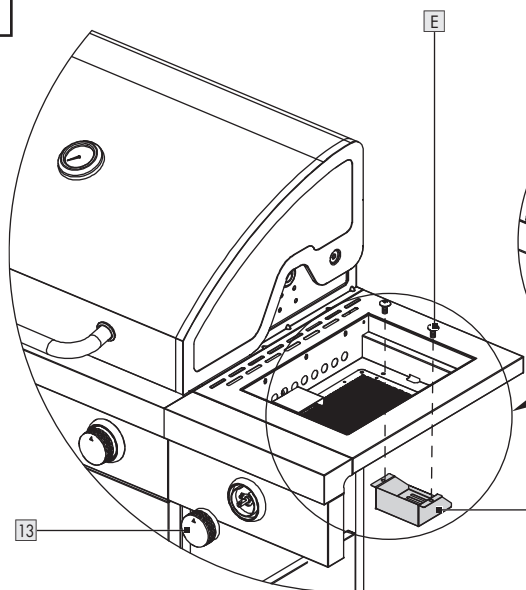
A × 3



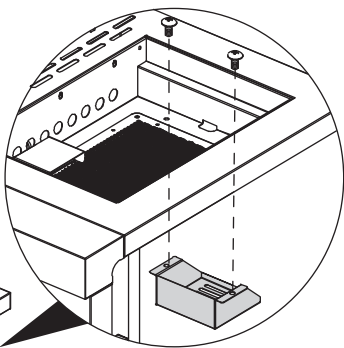
R**A** × 7**S****E** × 2

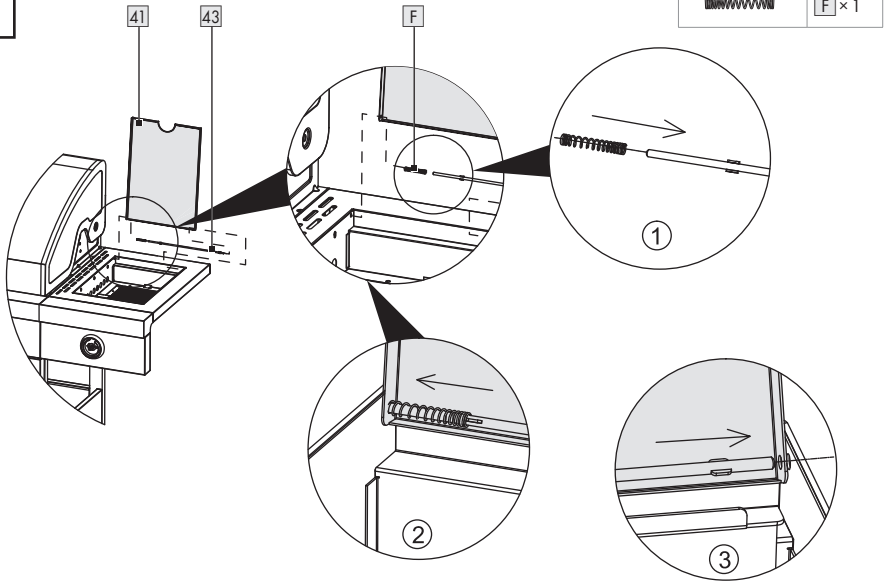
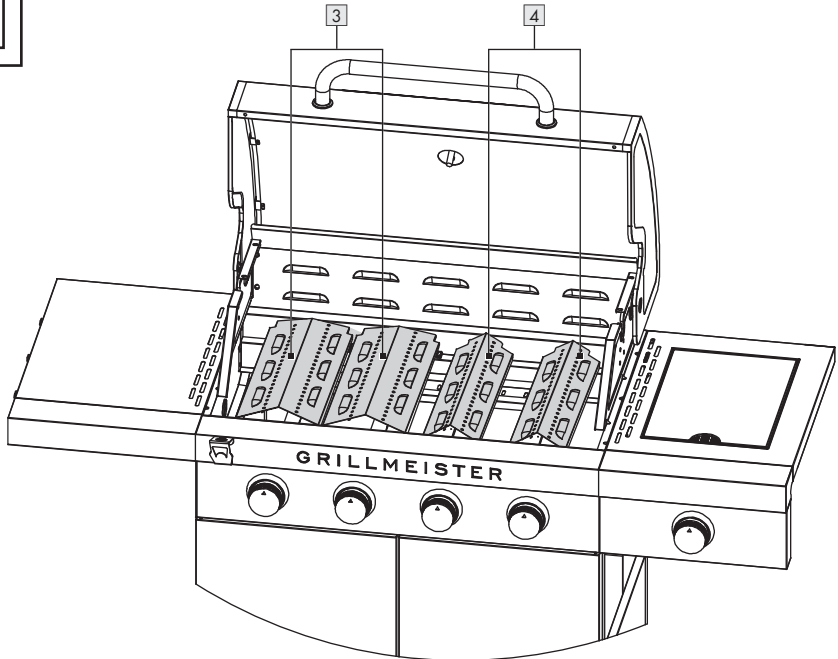
T

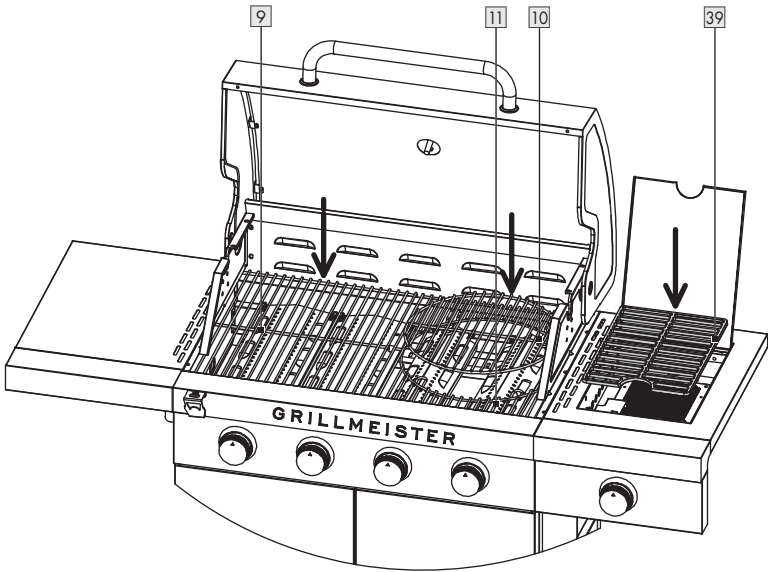
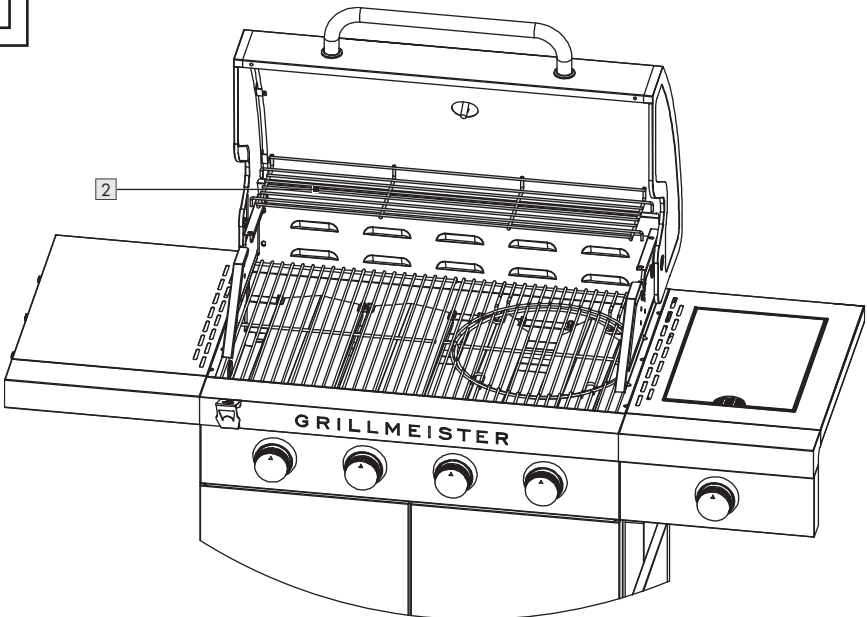
E × 6

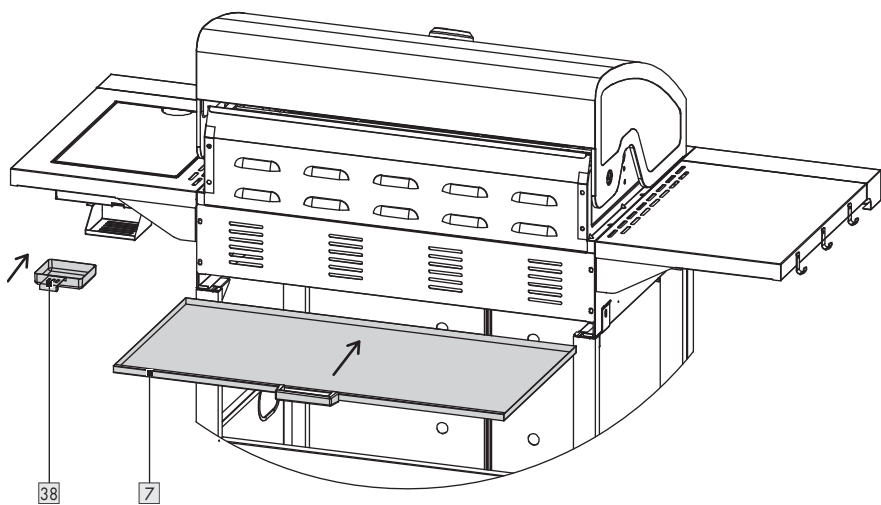
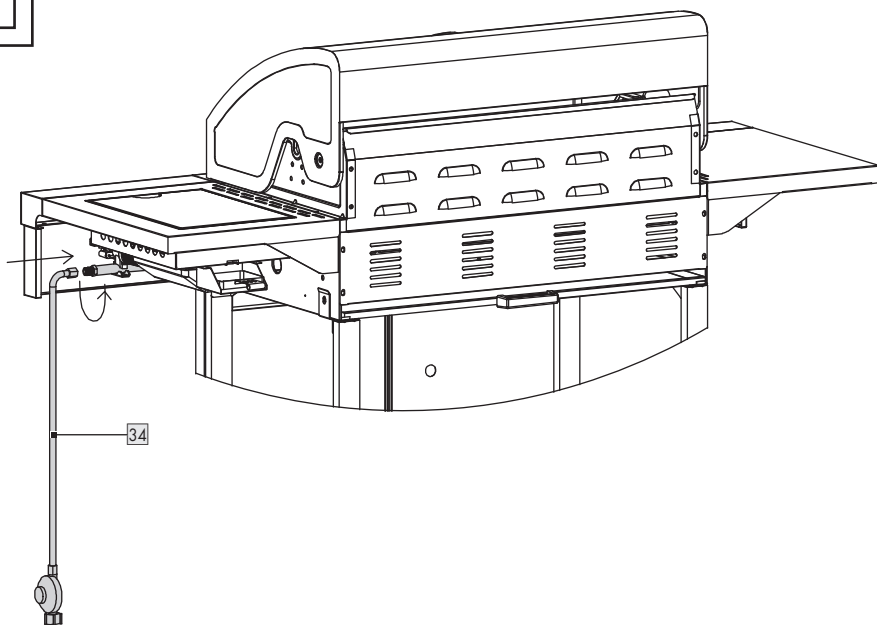
**Ignition line/Fil d'allumage/Ontstekingsleiding****U**

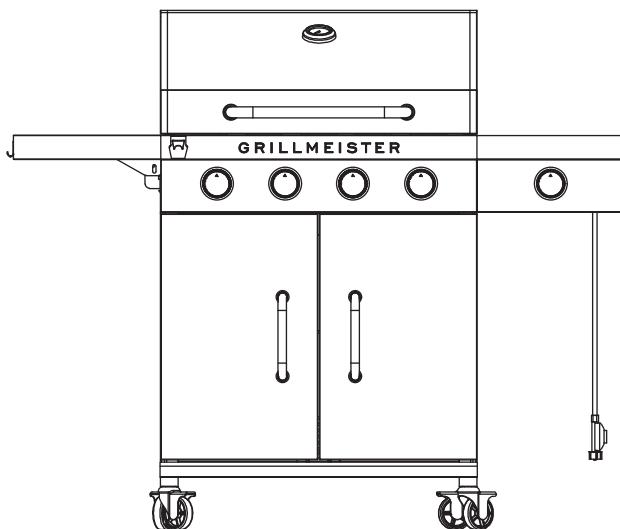
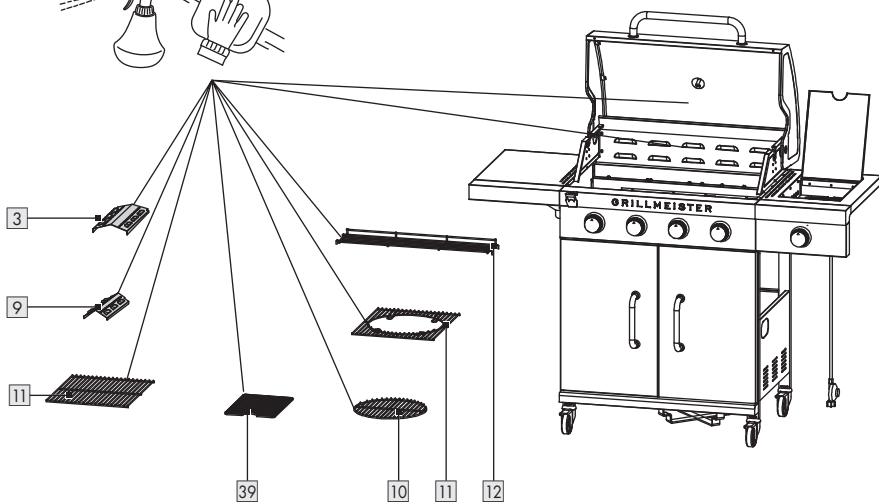
E × 2



V**W**

X**Y**

Z**Z1**

Z2**Z3****Important!/Important !/Belangrijk!**

Note: Refer to chapter "Burn-in technique" for more information.

Remarque : Pour plus d'informations, voir le chapitre « Méthode de brûlage ».

Tip: Meer informatie vindt u in het hoofdstuk "Inbrandingsmethode".

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09946

Version: 11/2023

IAN 449474_2304

