

GRILL MEISTER



4 BURNER GAS BARBECUE

GB IE NI

4 BURNER GAS BARBECUE

Instructions for use

NL BE

GASBARBECUE

Gebruiksaanwijzing

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG12530
Version: 12/2024

IAN 477098_2407

NL

IAN 477098_2407

NL

GB/IE/NL	Instructions for use	Page	3
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	12

List of pictograms used	Page	4
Introduction	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	6
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	10
Cleaning and maintenance	Page	10
Cleaning	Page	10
Storage	Page	10
Disposal	Page	11
Warranty	Page	11
Warranty claim procedure	Page	11
Service	Page	11

Appendix: Illustrations

Scope of delivery	Page	22
Explosion view	Page	24
Assembly	Page	25

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

4 BURNER GAS BARBECUE

● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

● 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.

1	Low pressure regulator with gas hose	
2	Bracket for drip tray	(2×)
3	Drip tray holder	
4	Main burner drip tray	
5	Side burner lid	
6	Axle for side burner lid	
7	Grate	
8	Hook	(3×)
9	Side tray, left	
10	Bracket for side tray, rear	
11	Bracket for side tray, front	
12	Burner housing with lid	
13	Side burner table	

14	Bottle opener	
15	Warming rack	
16	Grill grate	
17	Side burner	
18	Flame diffuser	(2×)
19	High-power burner flame diffuser	(2×)
20	Grate	
21	Grate with grill-in-grill system	
22	Side burner drip tray	
23	Left side wall	
24	Left door	
25	Side bar	(2×)
26	Back wall	
27	Base plate	
28	Right door	
29	Right side wall	
30	Door handle	(2×)
31	Wheels without brake	(2×)
32	Door stop	
33	Upper cross member	
34	Wheels with brake	(2×)
35	Gas bottle holder	(2×)

Mounting material:

A	Screw	M6×12	(64×)
B	Stepped screw	M5×11	(2×)
C	Screw	M5×12	(4×)
D	Screw	M4×8	(17×)
E	Spring		
F	Stepped screw	M6×16	(4×)
G	Screwdriver		
H	Open end wrench		

● Technical data

Net weight:	43.5 kg (without gas bottle)
Dimensions when built:	140 cm × 59 cm × 116 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:	I3B/P(30)
Gas type:	Butane, Propane and LPG at 28–30 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: 1.01 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. A to Z3).

ⓘ 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 **1** for leaks (e.g. brush with soapy water).

- ⓘ **INFO:** Replace the low pressure regulator with gas hose **1** 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.

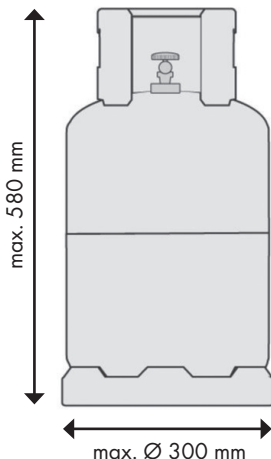
- The product must be equipped with a low pressure regulator and a flexible gas hose with hose clamps.
- Use a low pressure regulator that is certified in line with EN 16129:2013-08.
- The length of the gas hose must not exceed 1.5 m. The gas hose must comply with the regulations and provisions of the 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 **35** (Fig. C). Never place the gas bottle on the other side of the base plate **27**.
- Do not keep a second gas bottle in the cabinet.

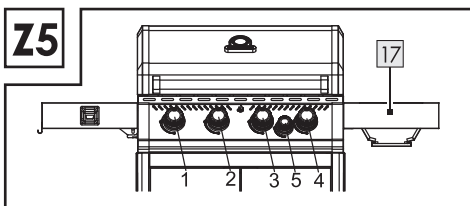
- Before connecting the gas bottle to the product, remove any dirt from the heads of the gas bottle, the regulator or the burner. Dirt, spiders and insects could be inside and block the burner or Venturi tube at the opening. A blocked burner can cause a fire under the product.
- Clean blocked burner 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 **[35]** in the base plate **[27]**.
2. Connect the low pressure regulator **[1]** 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 **[1]** 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 **[1]** 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 [17] 

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 **[17]**.
- 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).

- Remove the following parts from the product (Fig. Z4):
 - Grate **7**
 - Warming rack **15**
 - Grill grate **16**
 - Flame diffusers **18**
 - High-power burner flame diffusers **19**
 - Grate **20**
 - Grate with grill-in-grill system **21**
 - Spray the inside of the product with oil. It is important to spray the internal area of the burner housing with lid **12** (Fig. Z4).
 - 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.
 - Spray the following parts with oil:
 - Grate **7**
 - Warming rack **15**
 - Grill grate **16**
 - Flame diffusers **18**
 - High-power burner flame diffusers **19**
 - Grate **20**
 - Grate with grill-in-grill system **21**
 Thoroughly rub the oil into the components.
 - Reinsert the components from step 1 **7 15 16 18 19 20 21** back into the product. Close the burner housing's lid **12**.
 - Open the lid **12**. 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 **17**.**
- Increase the heat on the burners one by one. Increase the burners to medium heat. Leave the burners on for 3 to 5 minutes.
 - Close the lid **12**. Increase the heat on the burners to their maximum level one by one. Leave the burners on for 20 minutes at 300 °C.
 - Switch off all burners after 20 minutes at 300 °C. Open the lid **12**. Allow the product to cool down for at least 15 to 20 minutes.

- Check if the product is still hot. If it does still feel hot, wait a few more minutes allowing the product to cool down.
- While wearing heat resistant gloves, wipe down the oiled area with paper towels or any other type of cloth to remove any residues.
- The product is ready for use.

● Switching off

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

- Close the valve on the gas bottle.
- 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 **12** is closed. Set the temperature to a small or medium flame. Close the lid.
- Opening the lid **12** 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.

- Press the knob **(5)** and rotate it to **⌘**.
- Rotate the knob **(5)** to the **OFF** position.
- 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 **19**.
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 1 .	Clean the gas nozzle and gas hose 1 .
No flame or low output	There is a blockage in the gas nozzle, gas hose 1 or gas valve.	Clean the gas nozzle, gas hose 1 and gas valve.
	The flame diffuser 18 is defective.	Get the flame diffuser 18 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 **7** **16** **20** **21**:** 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 **3** **4** **22**:** 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.

● Warranty

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● Warranty claim procedure

To ensure quick processing of your claim, observe the following instructions:

Make sure to have the original sales receipt and the item number (IAN 477098_2407) available as proof of purchase.

You can find the item number on the rating plate, an engraving on the product, on the front page of the instruction manual (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

If functional or other defects occur, contact the service department listed below either by telephone or by e-mail.

Once the product has been recorded as defective you can return it free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure to enclose the proof of purchase (sales receipt) and a short, written description outlining the details of the defect and when it occurred.

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie



Lijst van gebruikte pictogrammen/symbolen	Pagina	13
Inleiding	Pagina	13
Beoogd gebruik	Pagina	13
Leveringsomvang/lijst van onderdelen	Pagina	13
Technische gegevens	Pagina	14
Algemene veiligheidsaanwijzingen	Pagina	14
Montage	Pagina	15
Product uitpakken en grondig reinigen	Pagina	15
Product installeren	Pagina	16
Product neerzetten	Pagina	16
Toepassing	Pagina	16
Vóór het gebruik	Pagina	16
Lagedrukregelaar en gasslang	Pagina	16
Gasflessen	Pagina	16
De gasfles aansluiten	Pagina	17
Op gaslekken controleren	Pagina	17
Piëzo-ontsteking	Pagina	17
Inbrandingsmethode	Pagina	18
Uitschakelen	Pagina	18
Grillen	Pagina	18
Probleemoplossing	Pagina	19
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	19
Schoonmaken	Pagina	19
Opbergen	Pagina	20
Afvoer	Pagina	20
Garantie	Pagina	20
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina	21
Service	Pagina	21

Bijlage: Afbeeldingen

Levering	Pagina	22
Opengewerkte tekening	Pagina	24
Montage	Pagina	25

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 (bijvoorbeeld 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.
 	Veiligheidsaankwijzingen Aankwijzingen voor het gebruik		

GASBARBECUE

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U hebt voor een hoogwaardig product gekozen. Maak u voor de eerste ingebruikname vertrouwd met het product. Lees hiervoor aandachtig de volgende gebruiksaanwijzing en de veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Bewaar deze gebruiksaanwijzing op een veilige plek. Geef, wanneer u het product doorgeeft aan derden, ook alle documenten mee.

● 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/liijst van onderdelen

Zie de afbeeldingen aan het eind van deze handleiding.

1	Lagedrukregelaar met gasslang	
2	Houder voor lekbak	(2×)
3	Lekbakhouder	
4	Lekbak van de hoofdbrander	
5	Zijbranderdeksel	
6	As voor zijbranderdeksel	
7	Rooster	
8	Haken	(3×)
9	Zijplank, links	

10	Houder voor zijplank, achter
11	Houder voor zijplank, voor
12	Branderbehuizing met deksel
13	Zijbrandertafel
14	Flesopener
15	Warmhoudrooster
16	Grillrooster
17	Zijbrander
18	Vlamverdeler (2×)
19	Hoogvermogensbrander-vlamverdeler (2×)
20	Rooster
21	Rooster met grill-in-grill-systeem
22	Lekbak van de zijbrander
23	Linkerzijwand
24	Linkerdeur
25	Zijbalk (2×)
26	Achterpaneel
27	Bodemplaat
28	Rechterdeur
29	Rechter zijwand
30	Deurgrepen (2×)
31	Wielen zonder rem (2×)
32	Deurstop
33	Bovenste dwarsbalk
34	Wielen met rem (2×)
35	Gasfleshouder (2×)

Montagemateriaal:

A	Schroef	M6×12	(64×)
B	Trapschroef	M5×11	(2×)
C	Schroef	M5×12	(4×)
D	Schroef	M4×8	(17×)
E	Veer		
F	Trapschroef	M6×16	(4×)
G	Schroevendraaier		

H	Steeksleutel
---	--------------

● Technische gegevens

Nettogewicht:	43,5 kg (zonder gasfles)
Afmetingen in gemonteerde toestand:	140 cm × 59 cm × 116 cm
Grillgebied:	70 cm × 42 cm
Werkhoogte:	90 cm
Totaal vermogen:	19,7 kW
Hoofdbrander:	6,4 kW (2 × 3,2 kW)
Hoogvermogensbrander:	9 kW (2 × 4,5 kW)
Zijbrander:	4,3 kW
Nominaal opgenomen vermogen:	Max. 1433,5 g/h
Apparaat-categorie:	I3B/P(30)
Gastype:	Butaan, propaan en LPG bij 28–30 mbar
Inhoud gasfles:	5 kg/8 kg/11 kg
Diameter mondstuk:	Hoofdbrander: 0,88 mm
	Hoogvermogensbrander: 1,03 mm
	Zijbrander: 1,01 mm



Algemene veiligheidsaanwijzingen

⚠ GEVAAR! Brandgevaar! Gevaar voor verwondingen! 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 m van brandbaar materiaal verwijderd is.

⚠ GEVAAR! Risico voor explosies en brand 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! Gevaar voor

verwondingen! 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 op 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 "Levering").
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. A tot Z3).

ⓘ 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 het gebruik

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

Controleer regelmatig de regelaars en de lagedrukregelaar met gaslang **1** op lekkage (bijv. met een borstel met zeepwater).

ⓘ INFO: Vervang de lagedrukregelaar met gaslang **1** binnen 2 jaar na de productiedatum (zie typeplaatje/sticker op de lagedrukregelaar).

● Lagedrukregelaar en gaslang

⚠ **GEVAAR! Risico voor explosies en brand door ontsnappend gas!**

Vervang versleten of beschadigde gaslangen onmiddellijk. Vervangende gaslangen zijn verkrijgbaar bij een gespecialiseerde dealer of een erkende LPG-gasleverancier.

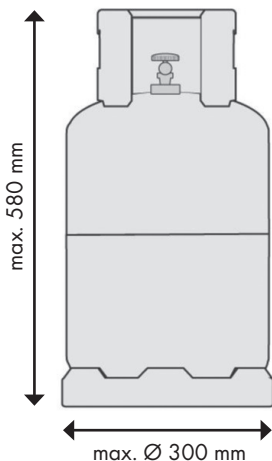
- Het product moet zijn uitgerust met een lagedrukregelaar en een flexibele gaslang met slangklemmen.
- Gebruik een lagedrukregelaar die is gecertificeerd volgens EN 16129:2013-08.

- De gaslang mag niet langer dan 1,5 m zijn. De gaslang moet voldoen aan de voorschriften en bepalingen van het land waar het product wordt gebruikt.
- Leg de gaslang 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 klepdoppen 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 [35] (afb. C). Plaats de gasfles niet aan de andere kant van de bodemplaat [27].
- 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 venturibuis bij de opening verstoppert. Een geblokeerde brander kan brand onder het product veroorzaken.
- Reinig verstopte openingen van de brander met een pijpenreiniger.
- Gebruik geen extra pakking.
- 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.

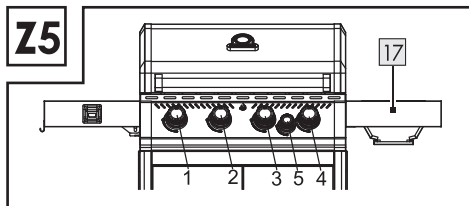
1. Plaats de gasfles op de gasfleshouder [35] in de bodemplaat [27].
2. Sluit de lagedrukregelaar [1] aan op de gasfles en draai deze met de hand vast.
3. Volg de aanwijzingen op die bij de regelaar worden geleverd.

● 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 [1] 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 gasslang [1] 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	Hoogvermogensbrander
5	Zijbrander [17]

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 4x tot 5x 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! Gevaar voor verwondingen! Kans op verbrandingen!

- Spuit de olie niet rechtstreeks op de hoofdblander, de hoogvermogensbrander en de zijbrander **17**.
- 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. Z4):
 - Rooster **7**
 - Warmhoudrooster **15**
 - Grillrooster **16**
 - Vlamverdeler **18**
 - Hoogvermogensbrander-vlamverdeler **19**
 - Rooster **20**
 - Rooster met grill-in-grill-systeem **21**
2. Besproei de binnenkant van het product met olie. Het is belangrijk de binnenkant van de branderbehuizing met deksel **12** te besproeien (afb. Z4).
3. Veeg de binnenkant van het product op alle met olie besproeide 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:
 - Rooster **7**
 - Warmhoudrooster **15**
 - Grillrooster **16**
 - Vlamverdeler **18**
 - Hoogvermogensbrander-vlamverdeler **19**
 - Rooster **20**
 - Rooster met grill-in-grill-systeem **21**

Wrijf de olie grondig in de onderdelen.

5. Plaats de onderdelen van stap 1 **7 15 16 18 19 20 21** terug in het product. Sluit het deksel van de branderbehuizing **12**.
6. Open het deksel **12**. 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 **17 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 **12**. 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 **12**. 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 gasfles.
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 **12** gesloten is, is slechts één vlam nodig. Stel de temperatuur in op een kleine of middelgrote vlam. Sluit het deksel.
- ☐ Als u het deksel **12** 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 "Piëzo-ontsteking".

Grillen met de hoogvermogensbrander

- ☐ Het product heeft een extra krachtige brander, die zich onder de hoogvermogensbrander-vlamverdeler **19** bevindt.

Dit is een extra grillgebied dat de hoogste temperaturen biedt en geschikt is voor het aanbraden van warme 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 gasslang 1 is verstopt.	Reinig het gasmondstuk en de gasslang 1 .
Reinig het gasmondstuk en de gasslang	Het gasmondstuk, de gasslang 1 of de gasklep is geblokkeerd.	Reinig het gasmondstuk, de gasslang 1 en de gasklep.
	De vlamverdeler 18 is defect.	Laat de vlamverdeler 18 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 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** **7** **16** **20** **21**: 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.
- **Griloppervlakken**: Maak de griloppervlakken schoon met een reinigingsmiddel. Spoel de griloppervlakken grondig af met schoon water. Droog de griloppervlakken af met een zachte, droge doek.
- **Lekbakken** **3** **4** **22**: Maak de lekbak schoon met een reinigingsmiddel. Spoel de lekbak 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 oliefolie 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 onbeschermd buitengebiet 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.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 477098_2407) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● Service

Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

Service België

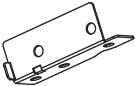
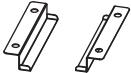
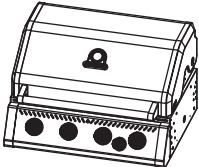
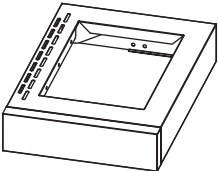
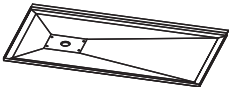
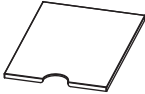
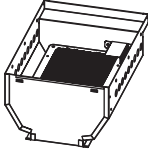
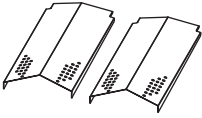
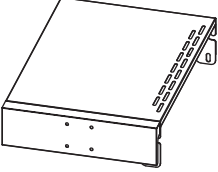
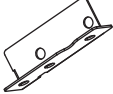
Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

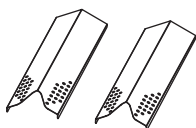
E-Mail: owim@lidl.be



● **Scope of delivery/Levering**

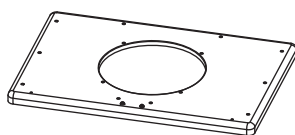
1		×1	11		×1
2		×2	12		×1
3		×1	13		×1
4		×1	14		×1
5		×1	15		×1
6		×1	16		×1
7		×1	17		×1
8		×3	18		×2
9		×1			
10		×1			

19



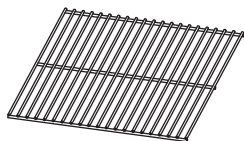
×2

27



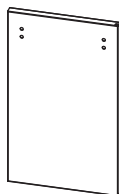
×1

20



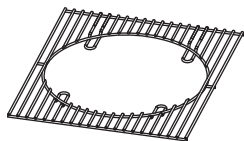
×1

28



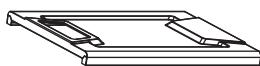
×1

21



×1

29



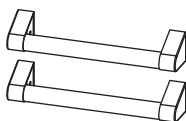
×1

22



×1

30



×2

23



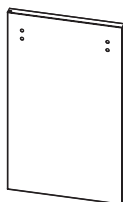
×1

31



×2

24



×1

32



×1

25



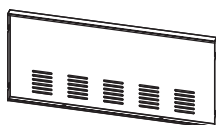
×2

33



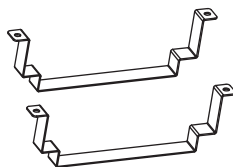
×2

26



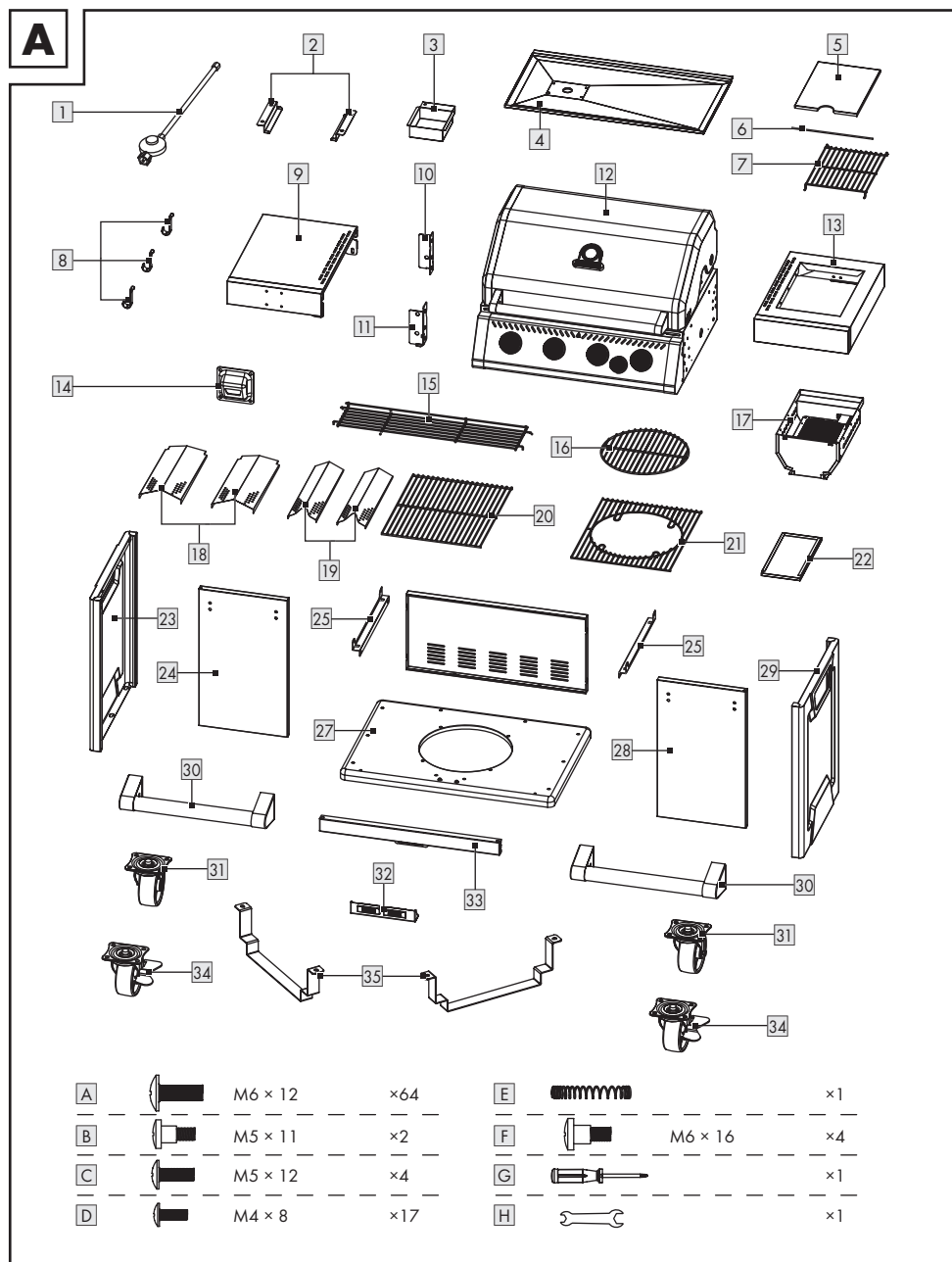
×1

35

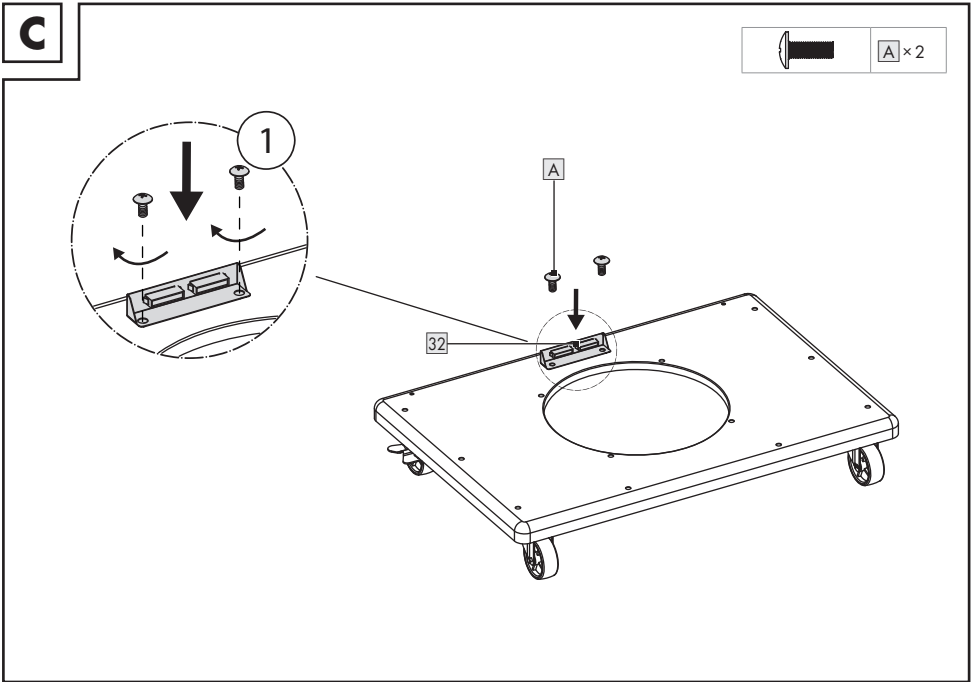
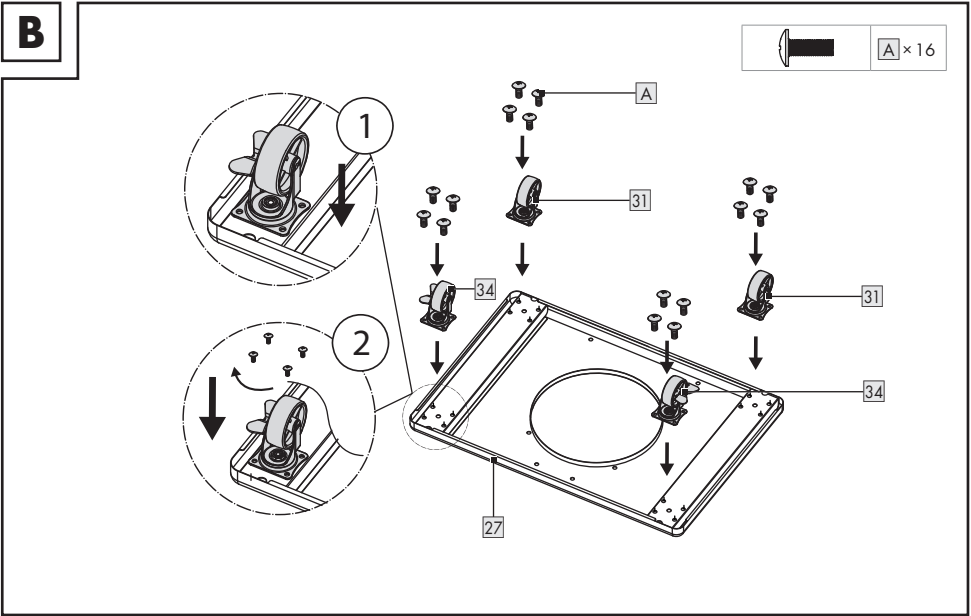


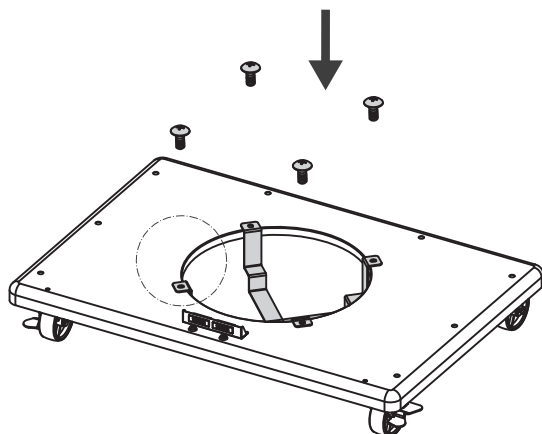
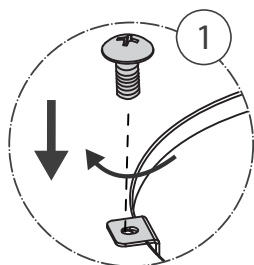
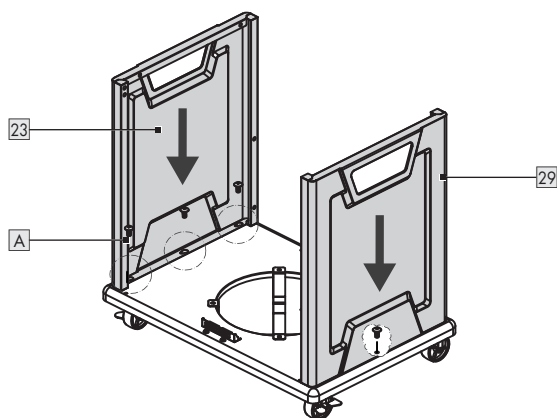
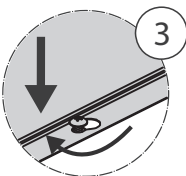
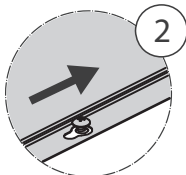
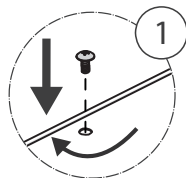
×2

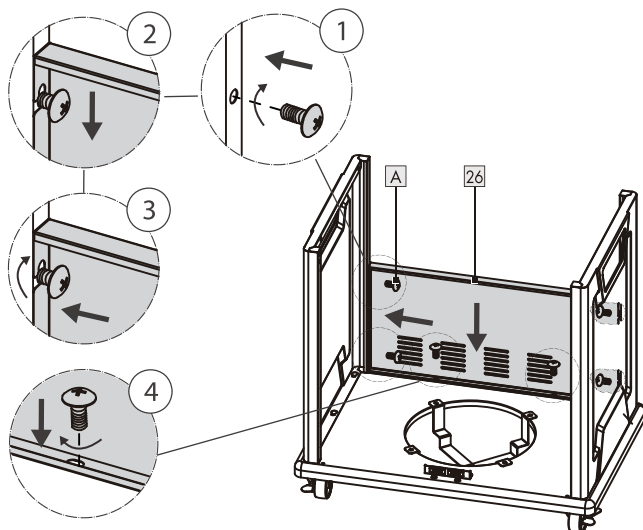
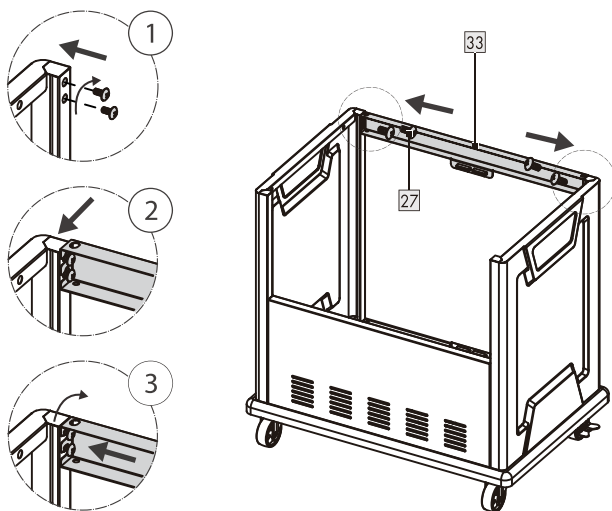
● Explosion view/Opengewerkte tekening

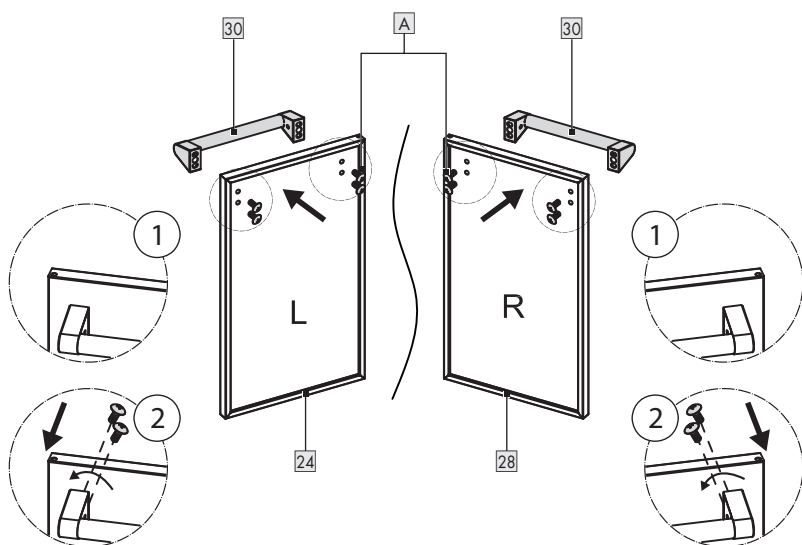
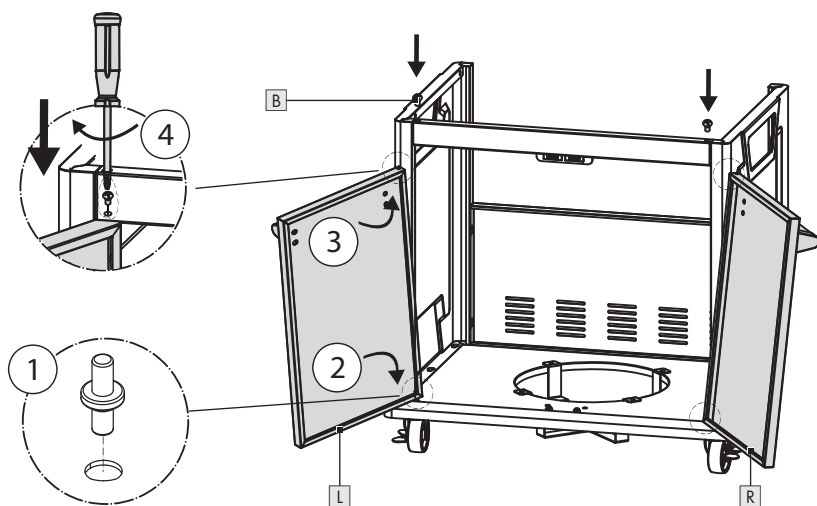


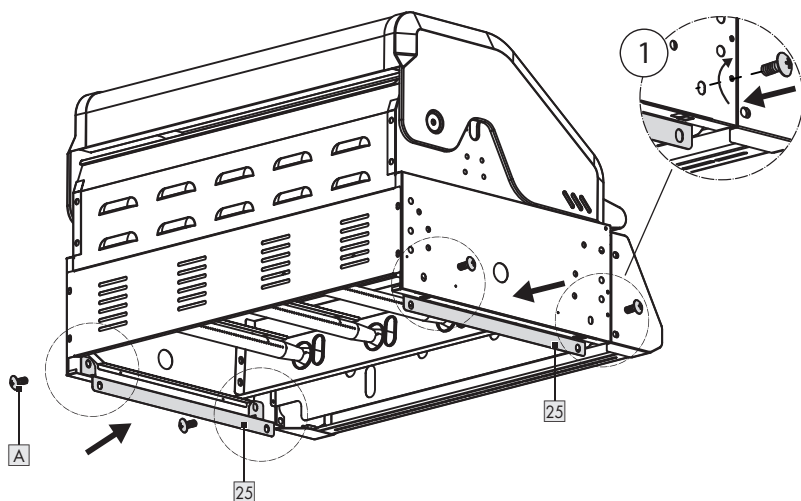
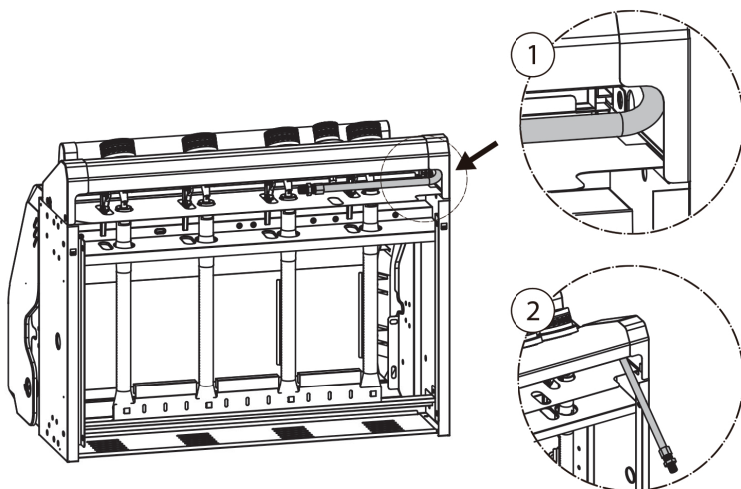
● **Assembly/Montage**

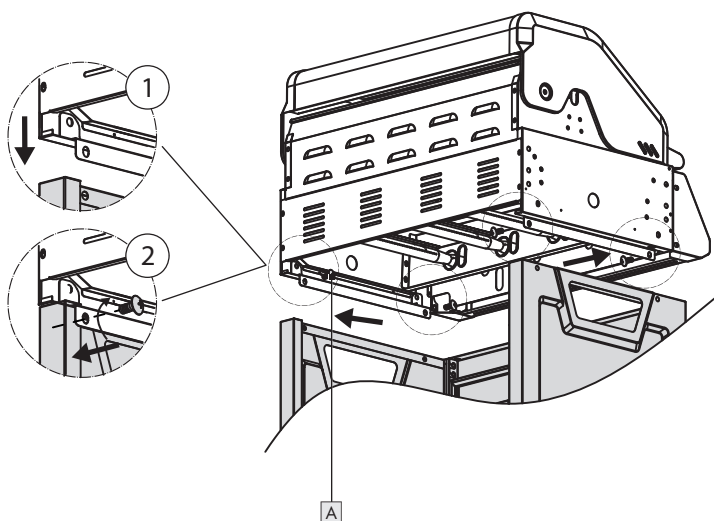
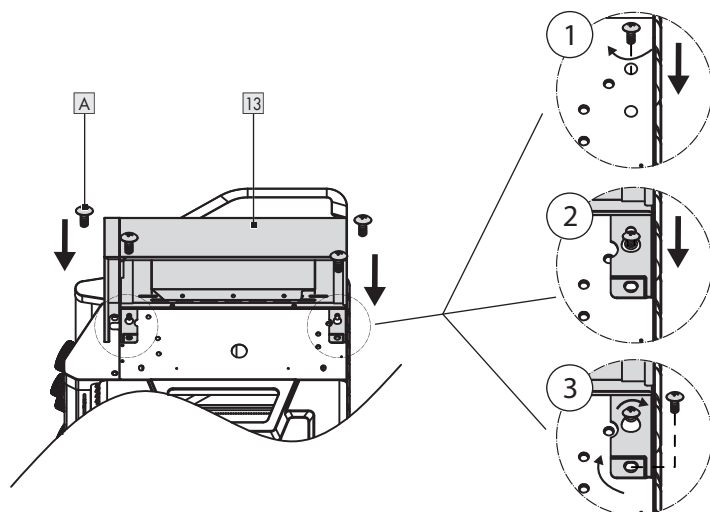


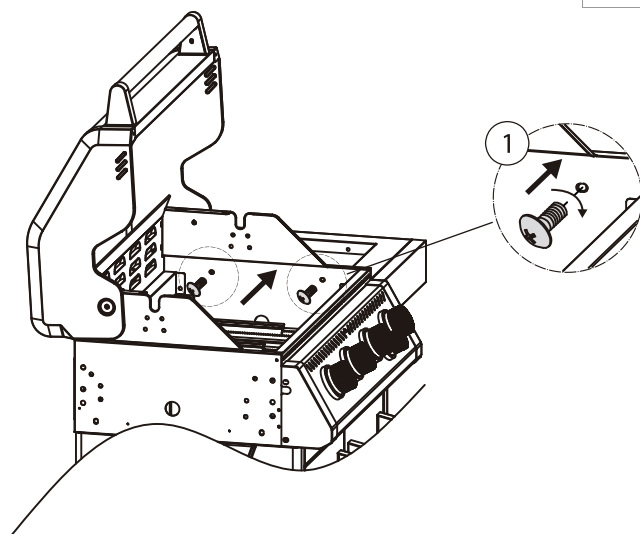
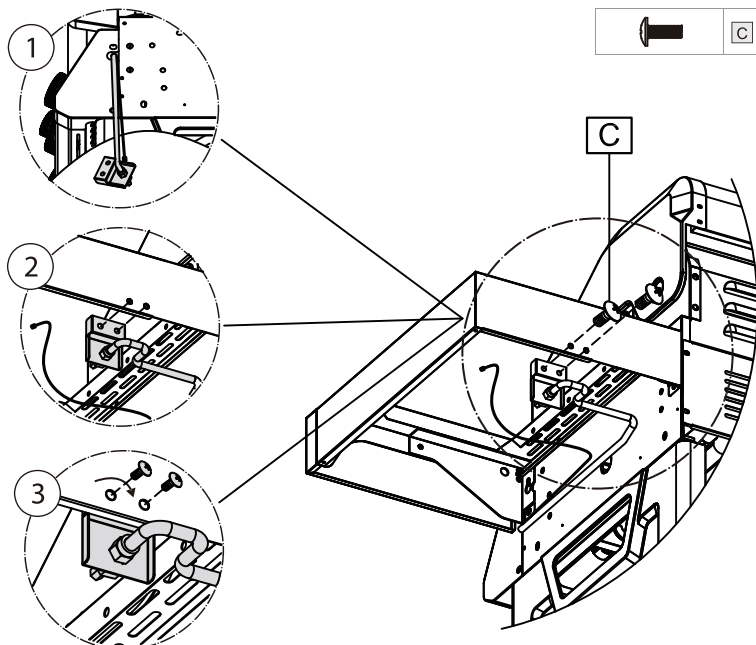
D**E**

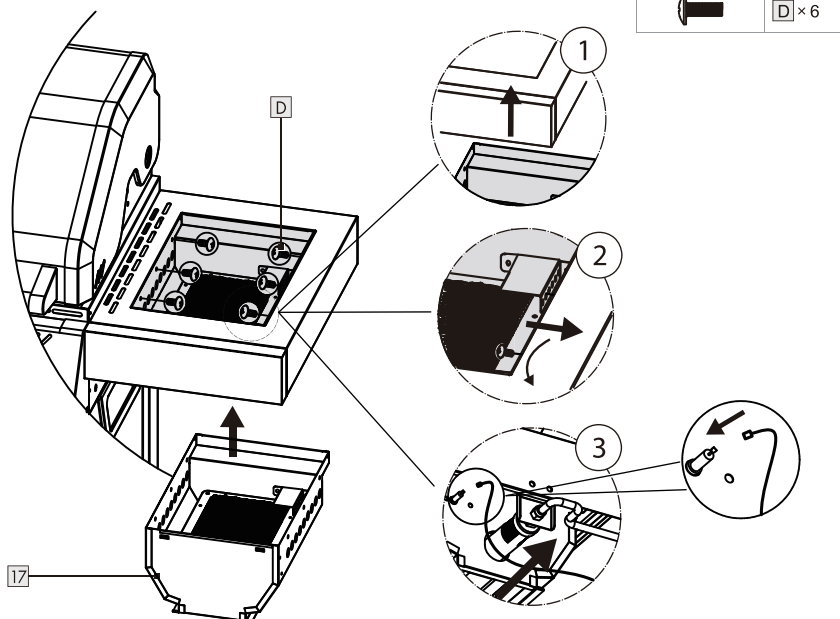
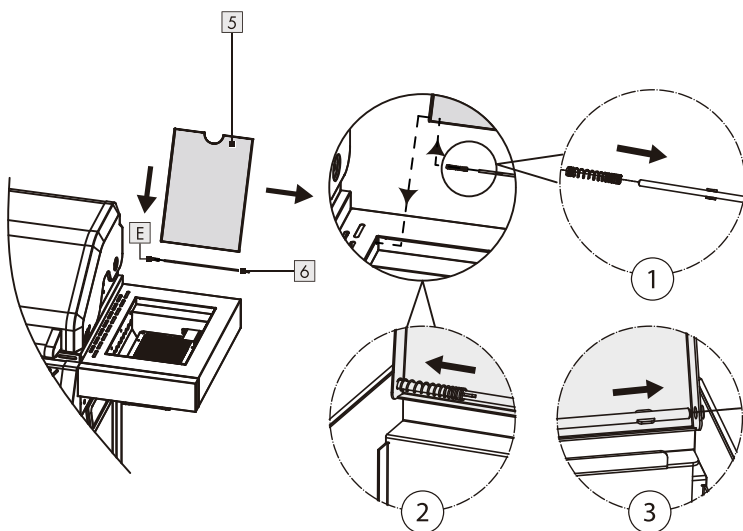
F**A** × 6**G****A** × 4

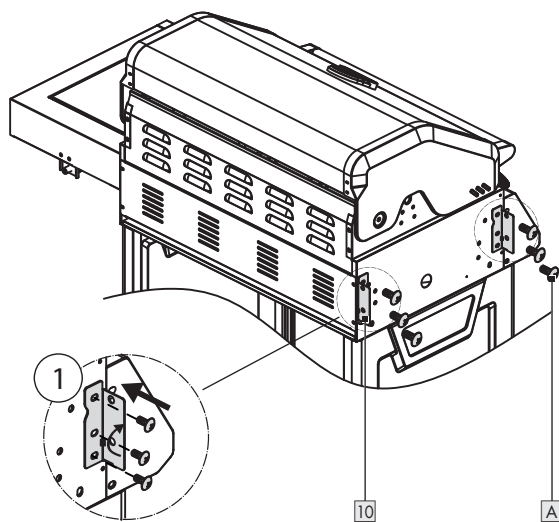
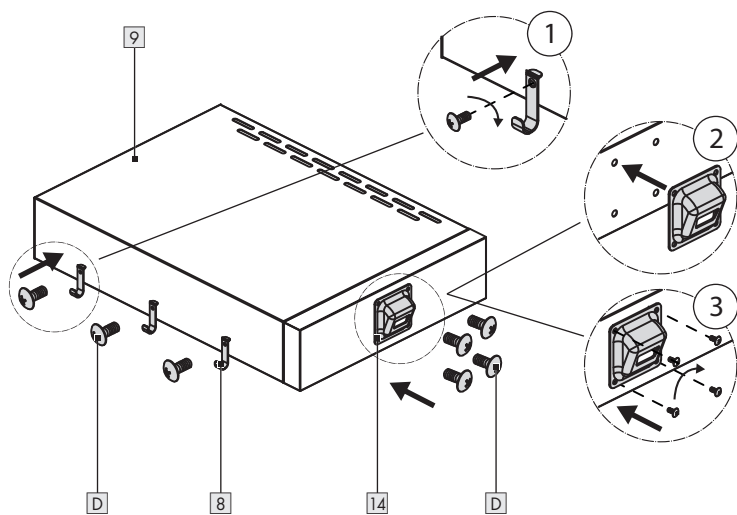
H**I**

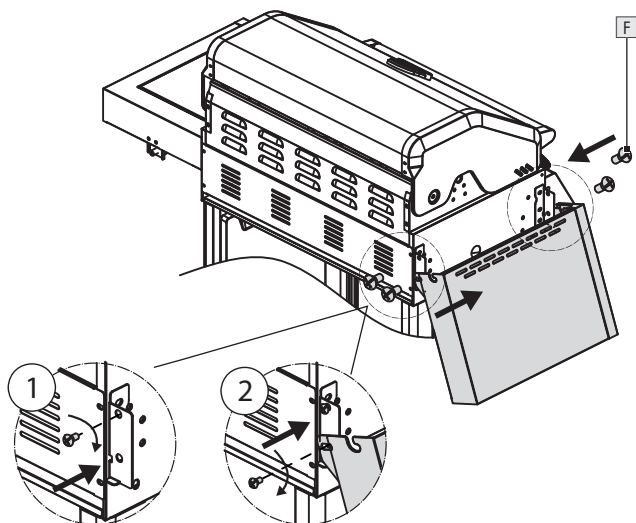
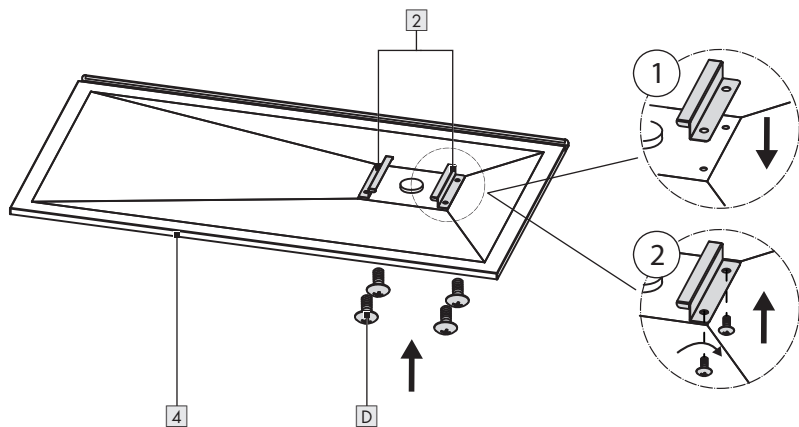
J**K**

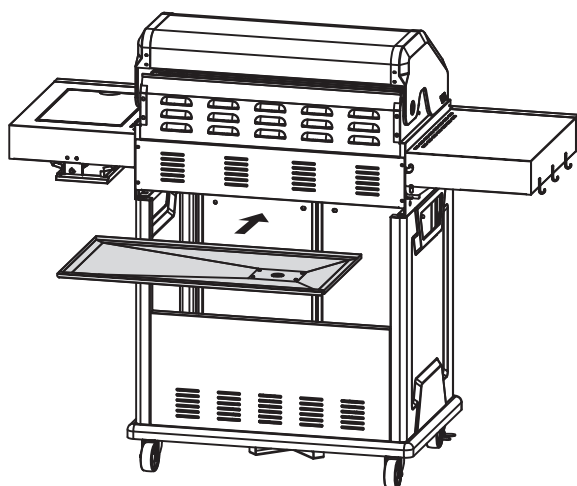
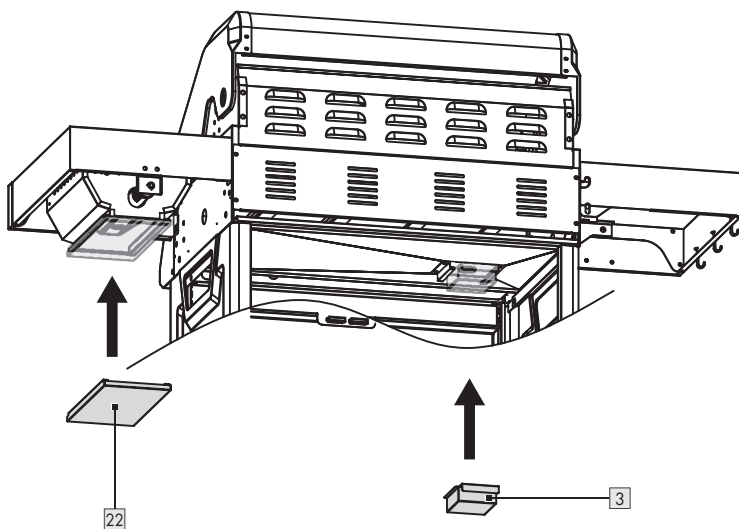
L**A** × 4**M****A** × 4

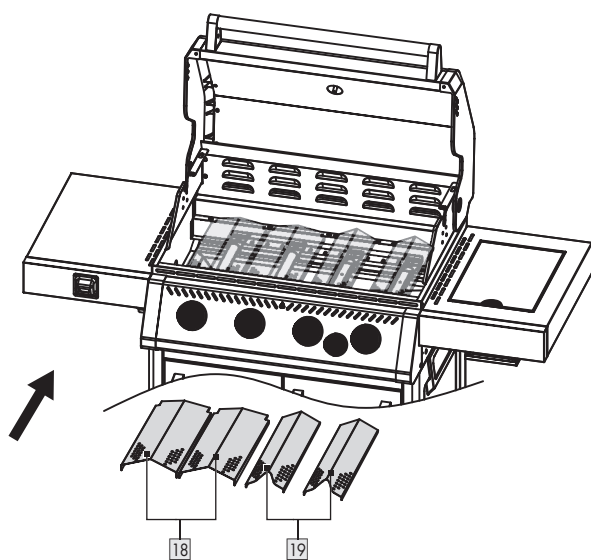
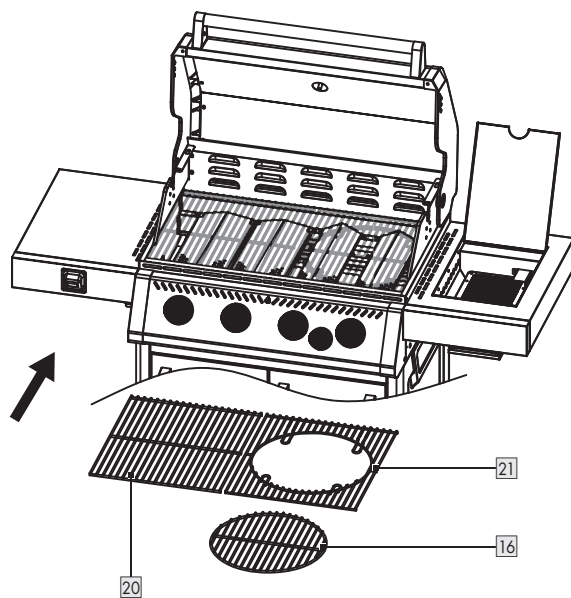
N**C** × 2**O****C** × 2

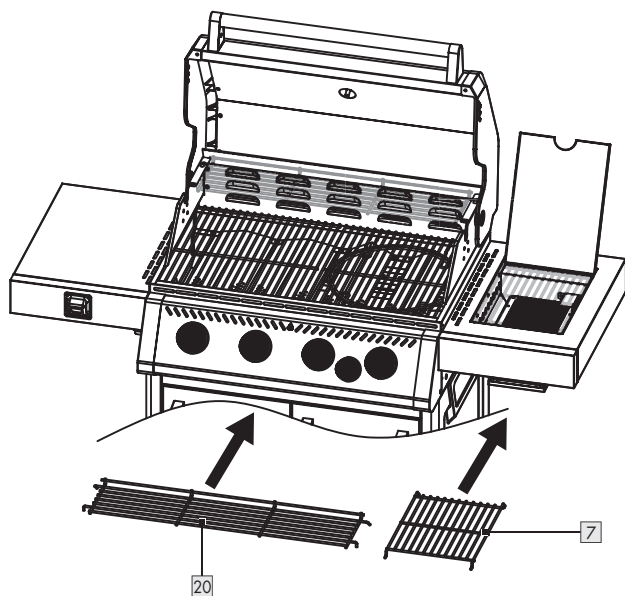
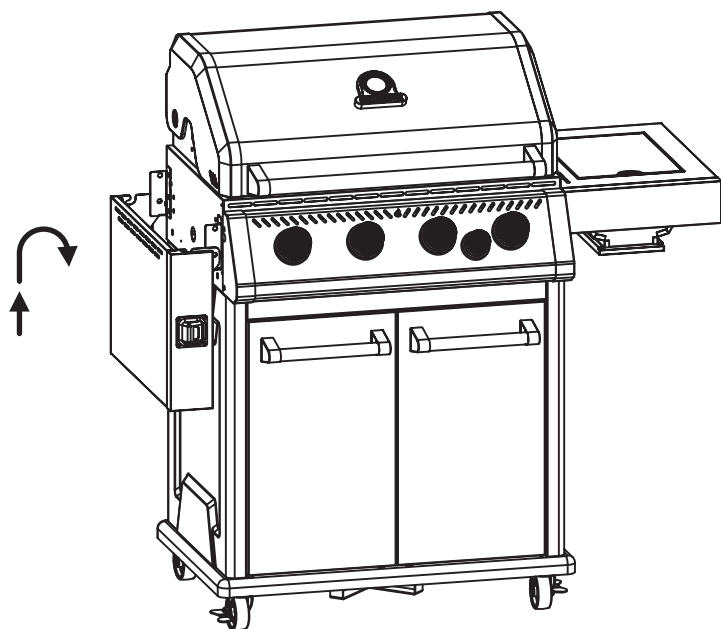
P**Q**

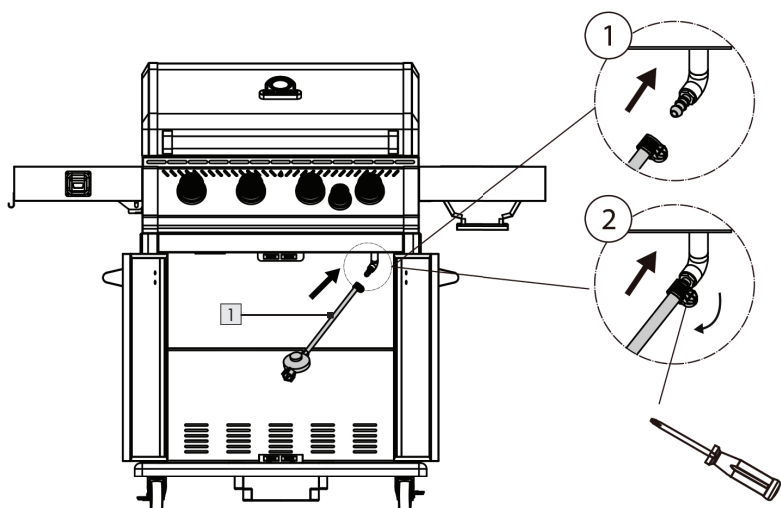
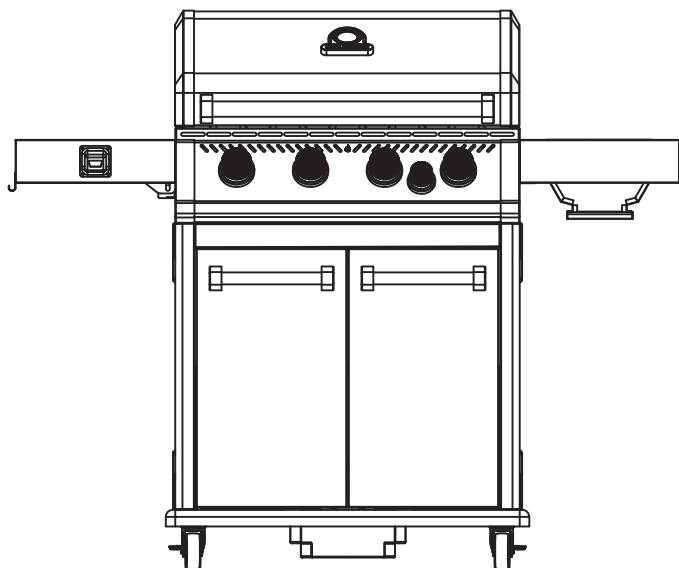
R**A** × 6**S****D** × 7

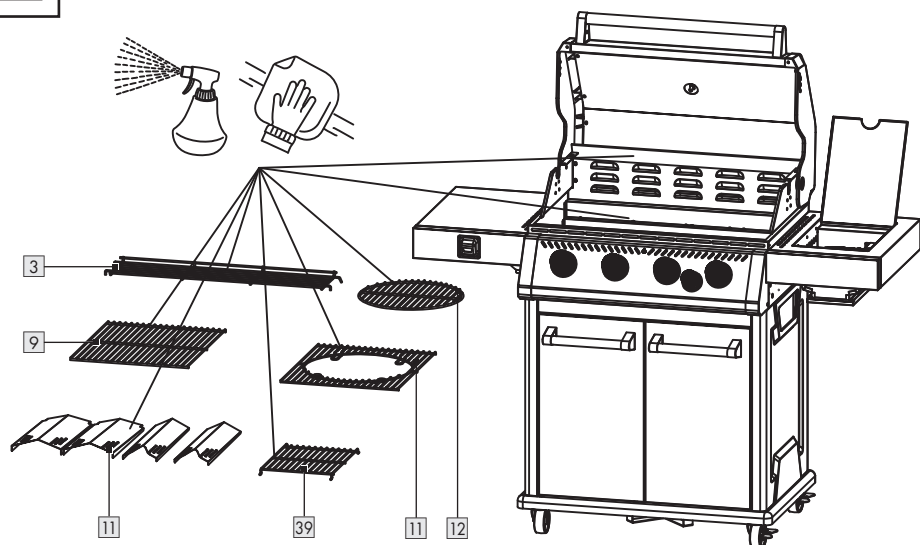
T**F** × 4**U****D** × 4

V**W**

X**Y**

Z**Z1**

Z2**Z3**



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

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