

# GRILL MEISTER



## KUGELGRILL

DE AT CH

### KUGELGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

FR CH

### BARBECUE BOULE

Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité

IT CH

### BARBECUE SFERICO

Istruzioni di montaggio, d'uso e di sicurezza

IAN 449481\_2304

CH

DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
FR/CH	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	8
IT/CH	Istruzioni di montaggio, d'uso e di sicurezza	Pagina	13

<b>Einleitung</b> .....	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	4
Teilebeschreibung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	4
Lieferumfang .....	Seite	4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	4
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr .....	Seite	4
Vermeiden Sie Brandgefahr .....	Seite	5
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung .....	Seite	5
<b>Montage (siehe Abb. A – G)</b> .....	Seite	6
<b>Gebrauch</b> .....	Seite	6
Direktes Grillen (siehe Abb. H) .....	Seite	6
Brennstoff anzünden .....	Seite	6
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	7
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	7
<b>Service</b> .....	Seite	7

# KUGELGRILL

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Machen Sie sich vor der ersten Inbetriebnahme mit dem Produkt vertraut. Lesen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgende Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Produkt ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen und nur zur Verwendung im Freien geeignet. Das Produkt ist nicht für den gewerblichen Einsatz oder für andere Einsatzbereiche bestimmt.

## ● Teilebeschreibung

- 1 Deckelgriff (1×)
- 2 Deckel (1×)
- 3 Grillrost (1×)
- 4 Grillkohlerost (1×)
- 5 Feuerschalengriff (1×)
- 6 Feuerschale (1×)
- 7 Stützbeinkappe (3×)
- 8 Langes Stützbein (1×)
- 9 Gitterboden (1×)
- 10 Rad (2×)
- 11 Lüftungsscheibe (Deckel) (1×)
- 12 Grillrostgriff (1×)
- 13 Lüftungsscheibe (Feuerschale) (1×)
- 14 Ascheauffangblech-Stütze (3×)
- 15 Kurzes Stützbein (2×)
- 16 Ascheauffangblech (1×)

## ● Technische Daten

Maße:	ca. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillfläche:	ca. Ø 34 cm
Max. Befüllung (Feuerschale):	ca. 0,6 kg
Brennstoff:	Grillkohle

**Hinweis:** Verwenden Sie nur Grillkohle für dieses Produkt. Verwenden Sie keinen anderen Brennstoff.

## ● Lieferumfang

- 1 Kugelgrill
- 1 Montagematerial-Set
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung



## Sicherheitshinweise

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**

- Der Holzkohlegrill darf nur mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 betrieben werden.
- ⚠ **WARNUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Das Produkt ist kein Spielzeug, es gehört nicht in Kinderhände. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Produkt entstehen, nicht erkennen.
- Es wurde jede Anstrengung in der Fertigung unternommen, um scharfe Kanten an diesem Produkt zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und im Gebrauch vermieden werden.
- Zum Lieferumfang gehören eine Vielzahl von Schrauben und anderen Kleinteilen. Diese können beim Verschlucken oder Inhalieren lebensgefährlich sein.



## Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

- ⚠ **WARNUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!

**⚠️ WARNUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls schwerste Verbrennungen drohen.



Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA-Regularien (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407).

- Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keine mit Zündflüssigkeit getränkten Grillkohlestücke auf die Glut.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.



## Vermeiden Sie Brandgefahr

**⚠️ WARNUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

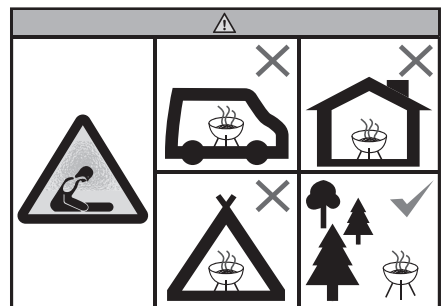
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
- Befüllen Sie das Produkt mit max. 0.6 kg Grillkohle.
- Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Montieren Sie das Produkt nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



## Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

- Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Produkts beeinträchtigen. Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Wenden Sie keine Gewalt an, um das Produkt zu montieren.
- Ziehen Sie Schrauben nicht zu fest an.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.



- Verwenden Sie den Grill nicht in begrenzten Bereichen und/oder Wohnbereichen (z. B. Haus, Zelt, Wohnwagen, Wohnmobil, Boot). Ansonsten besteht Lebensgefahr aufgrund einer möglichen Kohlenmonoxid-Vergiftung.

## ● **Montage (siehe Abb. A – G)**

**⚠ VORSICHT!** Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, da sonst Verletzungsgefahr besteht.

**Hinweis:** Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schrauben fest an, um unerwünschte Materialspannungen zu vermeiden. Kontern Sie die Muttern dabei mit einem passenden Schraubenschlüssel.

## ● **Gebrauch**

**Hinweis:** Waschen Sie den Grillrost **[3]** vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

**Hinweis:** Wir empfehlen, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.

**Hinweis:** Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!

Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

## ● **Direktes Grillen (siehe Abb. H)**

- Unter „direktem Grillen“ versteht man das Garen des Grillgutes direkt über der Hitzequelle (Grillkohle, Gasbrenner, Elektroheizelement, etc.). Die Wirkung der Wärmestrahlung auf das Grillgut ist bei dieser traditionellen Methode am stärksten und hält die Garzeit niedrig (Schnellgaren).
- Kugel- und Haubengrills verfügen zusätzlich über einen Haubendeckel sowie Lüftungsscheiben in Haube und Feuerschale. Die Garzeit kann durch das Schließen der Haube und Öffnen der Lüftungsscheiben weiter verkürzt werden; das Grillkohlearoma kommt noch stärker zur Geltung, wenn beides gleichzeitig durchgeführt wird.
- Allerdings besteht beim ungeschützten, direkten Grillen auch immer die Möglichkeit, dass vom Grillgut abtropfendes Fett oder Marinade in die Wärmequelle gelangt und dort verbrennt.

- Beim Grillen von sehr fettigem oder mariniertem Grillgut empfiehlt sich daher der Einsatz einer Grillschale aus Aluminium oder, noch besser, aus emailliertem Stahl.

## ● **Brennstoff anzünden**

### **⚠ WARNUNG!**

**VERBRENNUNGSGEFAHR!** Beim Anzünden mit Benzin oder Spiritus kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Verwenden Sie deshalb nur ungefährliche Verbrennungsmaterialien, wie z. B. Feststoffanzünder. Der Grill muss während des Betriebes auf einem stabilen und festen Untergrund stehen.

**i Tipp:** Für perfekt durchgeglühte Grillkohle empfiehlt sich die Verwendung eines Anzündkamins (nicht im Lieferumfang enthalten).

- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **[4]** auf.
- Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann die Feuerschale **[6]** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
- Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brenngut mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Feuerschale **[6]**.
- Hängen Sie den eingefetteten Grillrost **[3]** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Beginnen Sie nicht mit dem Grillen, bevor sich eine weiße Ascheschicht auf dem Brennstoff gebildet hat.

## ● **Reinigung und Pflege**

- ⚠ Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost **3** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

## ● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

## ● **Service**

- Ⓓ **Service Deutschland**  
Tel.: 0800 5435 111  
E-Mail: owim@lidl.de
- Ⓐ **Service Österreich**  
Tel.: 0800 292726  
E-Mail: owim@lidl.at
- Ⓒ **Service Schweiz**  
Tel.: 0800 562153  
E-Mail: owim@lidl.ch

<b>Introduction</b> .....	Page	9
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page	9
Description des pièces .....	Page	9
Données techniques .....	Page	9
Contenu de l'emballage .....	Page	9
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page	9
Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort. ....	Page	9
Éviter tout risque d'incendie .....	Page	10
Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels .....	Page	10
<b>Montage (voir les ill. A–G)</b> .....	Page	11
<b>Utilisation</b> .....	Page	11
Cuisson directe (voir l'ill. H) .....	Page	11
Allumer le combustible .....	Page	11
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	12
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	12
<b>Service après-vente</b> .....	Page	12



# BARBECUE BOULE

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités. Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

Le produit est exclusivement prévu pour la préparation de grillades et convient uniquement pour une utilisation à l'extérieur. Le produit n'est pas destiné à une utilisation commerciale ou à d'autres domaines d'application.

## ● Description des pièces

- 1 Poignée du couvercle (1×)
- 2 Couvercle (1×)
- 3 Grille de cuisson (1×)
- 4 Grille à charbon de bois (1×)
- 5 Poignée de la cuve (1×)
- 6 Cuve (1×)
- 7 Capsule des pieds (3×)
- 8 Pied support long (1×)
- 9 Étagère inférieure en métal (1×)
- 10 Roue (2×)
- 11 Disque d'aération (couvercle) (1×)
- 12 Poignée de la grille de cuisson (1×)
- 13 Disque d'aération (cuve) (1×)
- 14 Support du cendrier (3×)
- 15 Pied court (2×)
- 16 Bac récupérateur de cendres (1×)

## ● Données techniques

Dimensions :	env. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Surface de gril :	env. Ø 34 cm
Capacité max. (cuve) :	env. 0,6 kg
Combustible :	Charbon de bois

**Remarque :** Veuillez utiliser uniquement du charbon de bois dans ce produit. N'utilisez aucun autre combustible.

## ● Contenu de l'emballage

- 1 Barbecue boule
- 1 Kit de matériel de montage
- 1 Notice de montage et mode d'emploi



## Consignes de sécurité

**CONSERVEZ TOUTES LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS AFIN DE POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT !**


- Ce barbecue à charbon de bois ne doit être utilisé qu'avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois conformément à la norme DIN EN 1860-2.
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Prière de tenir les enfants et les animaux hors de portée !
- Le produit n'est pas un jouet et doit être maintenu hors de la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à la manipulation de ce produit.
- Lors de la fabrication du produit, un grand soin a été apporté à l'élimination d'arêtes vives. Manipulez les pièces avec prudence de façon à éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le contenu de l'emballage comprend de nombreuses vis et autres petites pièces. Elles peuvent présenter un risque mortel en cas d'ingestion ou d'inhalation.



## Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas utiliser le barbecue dans des espaces clos, mais uniquement à l'extérieur !

**⚠ AVERTISSEMENT !** Ne jamais utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Prière d'utiliser seulement des allume-feux selon la norme EN 1860-3 !

- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Tenez-vous suffisamment à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
- De la graisse brûlante est susceptible de s'égoutter pendant l'utilisation de la cuve du barbecue. Tenez-vous à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
-  Portez toujours des gants spécial barbecue ou de cuisine. Utilisez des gants conformément aux critères EPI (protection contre chaleur et feu, catégorie II, p. ex. DIN EN 407).

- Utilisez toujours des ustensiles spécial barbecue avec de longs manches et poignées résistants à la chaleur.
- Les liquides inflammables, qui sont aspergés sur les braises, forment des jets de flamme ou créent des déflagrations. N'utilisez jamais de liquide comme de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage. Ne mettez jamais des morceaux de charbon de bois imprégnés de liquide allume-barbecue sur les braises.
- Faites toujours attention à ce que vous faites et agissez avec prudence. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré ou si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un bref instant de distraction lors de l'usage du produit est susceptible de provoquer des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.

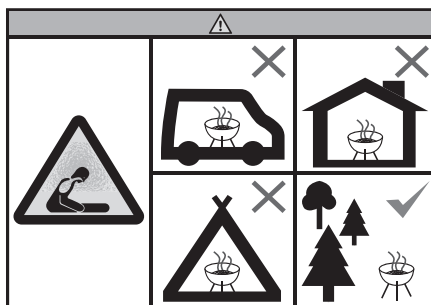
## Éviter tout risque d'incendie

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue devient très chaud et ne doit donc pas être déplacé durant son utilisation !
- Tenez un extincteur et une trousse de premiers secours prête au cas où un accident se produirait ou un feu se déclencherait.

- Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.
- Placez le produit de manière à ce qu'il soit à au moins 1 m de matériaux inflammables.
- Remplissez le produit avec un maximum de 0,6 kg de charbon de bois.
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Avant de retirer les cendres, veillez à ce que le charbon de bois soit complètement consommé et refroidi.
- Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.

## Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels

- Lors de l'utilisation, les vis sont susceptibles de se desserrer peu à peu et de réduire la stabilité du produit. Vérifiez avant chaque utilisation que les vis sont bien serrées. Si possible, vissez à nouveau toutes les vis afin de vous assurer que l'appareil est stable.
- Lors du montage du produit, ne faites pas usage de la force.
- Ne serrez pas trop fort les vis.
- Ne vous asseyez pas et ne prenez pas appui sur le produit.
- N'utilisez pas le produit si des pièces manquent, sont endommagées ou usées.



- N'utilisez pas le gril dans des endroits où l'espace est restreint et/ou dans des habitations (par ex. logement, tente, caravane, camping-car, bateau). Sinon, il existe un danger mortel dû à la présence de monoxyde de carbone.

## ● Montage (voir les ill. A–G)

**⚠ PRUDENCE !** Pour votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur. Dans le cas contraire, il existe un risque de blessures.

**Remarque :** Serrez toutes les vis seulement après avoir terminé le montage, car d'éventuelles contractions de la matière sont susceptibles de gêner l'assemblage final. Vissez les écrous à l'aide d'une clé plate compatible.

## ● Utilisation

**Remarque :** Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson [3] à l'eau chaude savonneuse.

**Remarque :** Nous vous recommandons de chauffer le barbecue avant sa première utilisation et de laisser le combustible brûler au moins 30 minutes.

**Remarque :** Placez les aliments à griller seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !

Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.

## ● Cuisson directe (voir l'ill. H)

- La « cuisson directe » signifie que les aliments à griller sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur (charbon de bois, brûleur à gaz, résistance électrique, etc.). L'effet du rayonnement thermique sur les aliments à griller est avec cette méthode traditionnelle très fort et permet un temps de cuisson réduit (cuisson rapide).
- Les barbecues boules et avec couvercle disposent en outre d'un couvercle ainsi que de disques d'aération dans le couvercle et dans la cuve. Le temps de cuisson peut être davantage raccourci en fermant le couvercle et en ouvrant les disques d'aération ; l'arôme du charbon de bois est davantage mis en valeur lorsque les deux réglages sont effectués en même temps.

- Toutefois, lors d'une cuisson directe non protégée, il est toujours possible que la graisse ou la marinade qui s'égouttent des aliments à griller tombent dans la source de chaleur et y brûlent.
- Lorsque vous faites griller des aliments très gras ou marinés, il est recommandé d'installer une barquette en aluminium ou, de préférence, un plat en acier émaillé.

## ● Allumer le combustible

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES !** Si de l'essence ou de l'alcool à brûler sont utilisés pour allumer, cela est susceptible de provoquer une production de chaleur incontrôlable due à des déflagrations. Veuillez donc utiliser uniquement des combustibles non dangereux, comme par ex. des cubes allume-feu solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et ferme.

**ⓘ Conseil :** Pour obtenir un charbon de bois parfaitement allumé, l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon (non comprise dans le contenu de l'emballage) est recommandée.

- Utilisez des produits de qualité avec l'homologation DIN, comme par exemple du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des cubes allume-feu solides homologués DIN.
- Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon de bois [4].
- Placez un ou deux cube(s) allume-feu solide(s) sur la couche existante de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les à l'aide d'une allumette.
- Laissez les cubes allume-feu brûler 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite la cuve [6] petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
- Après env. 15 à 20 minutes, une couche de cendres blanches devrait se former sur le combustible. Elle indique que la température idéale de cuisson est atteinte. Répartissez avec un ustensile en métal adapté le combustible de manière égale dans la cuve [6].

- Accrochez la grille de cuisson [3] graissée et commencez à griller.
- Ne commencez pas à griller avant qu'une couche blanche de cendre ne se soit formée sur le combustible.

## ● **Nettoyage et entretien**

⚠ Laissez le produit complètement refroidir avant de le nettoyer.

⚠ Avant de retirer les cendres et de ranger le produit, assurez-vous que le charbon de bois est complètement consommé et refroidi.

- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou récurant et aucun tampon à récurer abrasif car ceux-ci peuvent soit attaquer les surfaces soit causer des rayures.
- Après votre barbecue, ne versez pas directement de l'eau froide sur le charbon de bois pour l'éteindre. Sinon, le produit pourrait être endommagé. Utilisez des cendres déjà refroidies, du sable ou pulvérissez finement de l'eau.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, si possible après chaque utilisation.
- Enlevez la grille de cuisson [3] et nettoyez-la soigneusement à l'eau savonneuse. Après, séchez-la soigneusement.
- Retirez tous les dépôts sur le produit à l'aide d'une éponge mouillée.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas la surface en frottant trop fortement lors du séchage.
- Nettoyez les surfaces à l'intérieur et l'extérieur à l'eau chaude savonneuse.

## ● **Mise au rebut**

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

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

## ● **Service après-vente**

### FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

### CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

<b>Introduzione</b> .....	Pagina	14
Usato previsto .....	Pagina	14
Descrizione dei componenti .....	Pagina	14
Dati tecnici .....	Pagina	14
Contenuto della confezione .....	Pagina	14
<b>Istruzioni di sicurezza</b> .....	Pagina	14
Evitare pericolo di morte e di lesioni .....	Pagina	14
Evitare il rischio di incendio .....	Pagina	15
Evitare il rischio di danni materiali .....	Pagina	15
<b>Montaggio (vedi fig. A–G)</b> .....	Pagina	15
<b>Utilizzo</b> .....	Pagina	16
Cottura direttamente sulla griglia (vedi fig. H) .....	Pagina	16
Accensione del materiale combustibile .....	Pagina	16
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina	16
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina	17
<b>Assistenza</b> .....	Pagina	17

## BARBECUE SFERICO

### ● Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto del vostro nuovo prodotto. Con esso avete optato per un prodotto di qualità. Familiarizzare con il prodotto prima di metterlo in funzione per la prima volta. A tale scopo, leggere attentamente le seguenti istruzioni d'uso e le avvertenze di sicurezza. Utilizzare il prodotto solo come descritto e per i campi di applicazione indicati. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. Consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

### ● Uso previsto

Il prodotto è idoneo esclusivamente alla preparazione di pietanze grigliate e solo a un utilizzo all'aperto. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o ad altri ambiti di utilizzo.

### ● Descrizione dei componenti

- 1 Manico del coperchio (1×)
- 2 Coperchio (1×)
- 3 Griglia (1×)
- 4 Griglia per carbonella (1×)
- 5 Manico del braciere (1×)
- 6 Braciere (1×)
- 7 Tappo del gamba di sostegno (3×)
- 8 Gamba di sostegno lunga (1×)
- 9 Base a grata (1×)
- 10 Ruota (2×)
- 11 Disco di ventilazione (coperchio) (1×)
- 12 Manico della griglia (1×)
- 13 Disco di ventilazione (braciere) (1×)
- 14 Supporto della cassetta di raccolta cenere (3×)
- 15 Gamba di sostegno corta (2×)
- 16 Cassetta di raccolta cenere (1×)

### ● Dati tecnici

Dimensioni:	ca. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Superficie grill:	circa Ø 34 cm
Riempimento max. (braciere):	circa 0,6 kg
Materia combustibile:	Carbonella

**Indicazione:** Utilizzare solo carbonella per questo prodotto. Non utilizzare altri tipi di combustibile.

### ● Contenuto della confezione

- 1 Barbecue sferico
- 1 Set materiale di montaggio
- 1 Istruzioni di montaggio e manuale d'uso



## Istruzioni di sicurezza


**CONSERVARE TUTTE LE INDICAZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!**

- Il barbecue a carbone può essere utilizzato solo con carbone di legna o bricchette di carbone secondo la norma DIN EN 1860-2.
- ⚠ **AVVERTENZA!** Tenere lontani bambini e animali domestici!
- Questo prodotto non è un giocattolo: Tenere fuori dalla portata dei bambini. I bambini possono non riconoscere i pericoli derivanti dal maneggio del prodotto.
- Si è cercato di evitare il più possibile la creazione di spigoli vivi durante la produzione di questo prodotto. Manipolare con cura i singoli componenti, in maniera da evitare qualsiasi infortunio o lesione durante il montaggio o l'uso.
- La confezione comprende numerose viti e altri piccoli componenti. Queste possono essere letali se vengono ingoiate o inalate.



## Evitare pericolo di morte e di lesioni

- ⚠ **AVVERTENZA!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi, ma solo all'aperto!
- ⚠ **AVVERTENZA!** Per l'accensione iniziale o per una riaccensione non impiegare alcol o benzina! Utilizzare solo accenditori a norma EN 1860-3!
- Non utilizzare in ambienti chiusi!

- Tenersi a debita distanza da componenti incandescenti, poiché ogni contatto potrebbe provocare gravissime scottature.
- Durante l'utilizzo potrebbe colare del grasso bollente dal braciere. Tenersi a debita distanza poiché potrebbero provocarsi gravissime scottature.
-  Indossare sempre guanti da griglia o da cucina. Utilizzare guanti secondo le norme DPI (categoria protezione termica II, per es. DIN EN 407).
- Utilizzare utensili per la cucina su griglia dotati di manici lunghi e resistenti al calore.
- I liquidi infiammabili che vengono versati nella brace creano vampe o scoppietti. Non utilizzare mai liquidi infiammabili quali benzina o alcol. Non gettare sulla brace pezzi di carbonella imbevuti di liquidi infiammabili.
- Prestare attenzione alle proprie azioni ed essere sempre prudenti. Non utilizzare il prodotto se si è stanchi, distratti, o sotto l'effetto di droghe, alcol o farmaci. Solamente un attimo di distrazione durante l'uso del prodotto può provocare gravi lesioni. Non lasciare mai il prodotto incustodito.

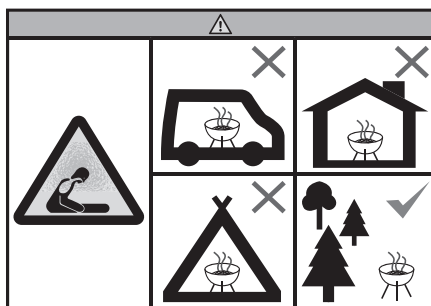
## Evitare il rischio di incendio

- ▲ **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo e, durante il suo funzionamento, non può essere spostato!
- Tenere un estintore e una cassetta di pronto soccorso a disposizione, per essere preparati nel caso di un incidente o di un incendio.
- Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.
- Collocare il prodotto in modo che si trovi almeno a 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili.
- Riempire il prodotto con max. 0,6 kg di carbonella.
- Accendere la carbonella solo in zone protette dal vento.
- Assicurarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere.

- Non montare il prodotto su camper o su barche.

## Evitare il rischio di danni materiali

- Durante l'utilizzo possono allentarsi le viti poco a poco, compromettendo la stabilità del prodotto. Controllare che le viti siano saldamente avvitate prima di ogni utilizzo. Eventualmente, stringere tutte le viti ancora una volta, per garantire che queste siano saldamente avvitate.
- Non impiegare forza durante il montaggio del prodotto.
- Non stringere le viti troppo forte.
- Non sedersi o salire sul prodotto.
- Non montare il prodotto in caso di componenti mancanti, danneggiati o consumati.



- Non utilizzare il barbecue in spazi limitati e/o in ambito domestico (per es. casa, tenda, roulotte, camper, barca). In caso contrario sussiste pericolo di morte data la possibilità di avvelenamento da ossido di carbonio.

## ● **Montaggio (vedi fig. A-G)**

- ▲ **CAUTELA!** Per un montaggio sicuro la testa delle viti deve essere sempre rivolta verso l'esterno, altrimenti sussisterebbe un pericolo di lesione.

**Indicazione:** Solo a montaggio concluso serrare tutte le viti per evitare inutili tensioni del materiale. Fissare i dadi con una chiave apposita.

## ● Utilizzo

**Indicazione:** Lavare la griglia **3** con acqua calda prima del primo utilizzo.

**Indicazione:** Consigliamo di riscaldare il barbecue prima del primo utilizzo e di lasciar bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.

**Indicazione:** Disporre il cibo da grigliare solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere!

Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.

## ● Cottura direttamente sulla griglia (vedi fig. H)

- Con "cottura direttamente sulla griglia" si intende la cottura degli alimenti direttamente sulla fonte di calore (carbonella, bruciatore a gas, fornello elettrico, ecc.). Grazie a questo metodo tradizionale, l'azione della radiazione termica sull'alimento è più intensa e si ottiene in un breve tempo di cottura (cottura veloce).
- I barbecue a sfera dispongono inoltre di un coperchio a calotta, oltreché di dischi di ventilazione sul coperchio e sul braciere. Il tempo di cottura può essere ulteriormente abbreviato chiudendo il coperchio e aprendo i dischi di ventilazione: l'aroma di cottura alla griglia verrà risaltato ancora di più se entrambi i dischi verranno aperti.
- Tuttavia nel caso di una cottura alla griglia diretta senza protezione, c'è sempre la possibilità che il grasso o la marinatura che sgocciolano dagli alimenti giungano sulla fonte di calore e che brucino lì.
- Nella cottura di alimenti molto grassi o marinati, si consiglia l'impiego di una vaschetta di alluminio o, meglio ancora, di acciaio smaltato.

## ● Accensione del materiale combustibile

**⚠ AVVERTENZA! PERICOLO DI USTIONI!** Un'accensione con benzina o alcol può provocare scoppietti fino a incendi incontrollabili. Utilizzare quindi solo materiali combustibili non pericolosi, come ad es. accendifuoco solidi. Durante l'utilizzo, il barbecue deve essere collocato su di una superficie stabile e fissa.

- ① **Suggerimento:** Per una brace perfetta si consiglia di utilizzare un camino per accensione (non contenuto nella fornitura).
- Utilizzare prodotti di qualità dotati di omologazione DIN, come ad esempio carbonella omologata DIN, mattonelle di carbone omologate DIN o accendifuoco solidi omologati DIN.
- Disporre a strati una parte della carbonella o delle mattonelle sulla griglia per carbonella **4**.
- Collocare uno o due accendifuoco solidi sullo strato di carbonella presente o sulle mattonelle di carbone. Accenderli con un fiammifero.
- Lasciare bruciare gli accendifuoco solidi da 2 a 4 minuti. Poi riempire via via il braciere **6** con carbone di legna o mattonelle.
- Dopo circa 15 o 20 minuti sul combustibile dovrebbe formarsi uno strato di cenere bianca. Questo è un segno che la temperatura di cottura ideale è stata raggiunta. Mediante un apposito utensile metallico distribuire uniformemente la brace nel braciere **6**.
- Inserire la griglia **3** oliata e cominciare a grigliare.
- Non iniziare a grigliare finché sul combustibile non si è formato uno strato di cenere bianca.

## ● Pulizia e manutenzione

- ⚠ Lasciar raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
- ⚠ Accertarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere e di riporre il prodotto.



- Non utilizzare solventi forti o abrasivi né cuscinetti abrasivi che aggrediscono la superficie lasciando tracce di sfregamento.
- Dopo aver cucinato non gettare mai direttamente acqua fredda sulla carbonella per spegnerla. In caso contrario il prodotto potrebbe essere danneggiato. Utilizzare cenere vecchia, sabbia o irrorazione con acqua.
- Svuotare la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, se possibile dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia **3** e lavarla bene con acqua. Infine asciugarla bene.
- Eliminare sedimenti sparsi dal prodotto con una spugna bagnata.
- Per l'asciugatura utilizzare un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura per strofinamento.
- Lavare le superfici interne ed esterne, in linea di massima, con dell'acqua calda saponata.

## ● **Smaltimento**

L'imballaggio è composto da materiali ecologici che possono essere smaltiti presso i siti di raccolta locali per il riciclo.

E' possibile informarsi circa le possibilità di smaltimento del prodotto usato presso l'amministrazione comunale o cittadina.

## ● **Assistenza**

### **IT Assistenza Italia**

Tel.: 800790789

E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)

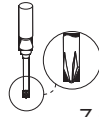
### **CH Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800562153

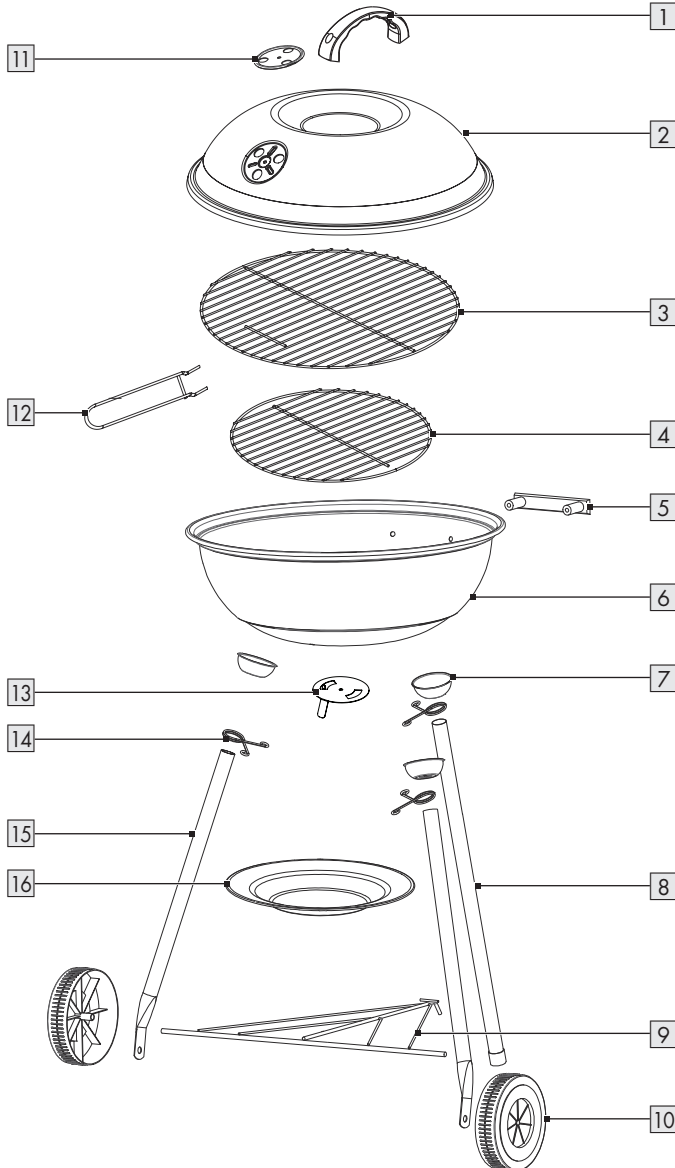
E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

**A**

Sie benötigen/Vous avez  
besoin de/È necessario:



7 mm, 10 mm



A M6 x 25



B M6 x 16



C M4 x 16



D M4 x 10



E M4



F  $\varnothing 6 \times \varnothing 20$



G  $\varnothing 6 \times \varnothing 12$

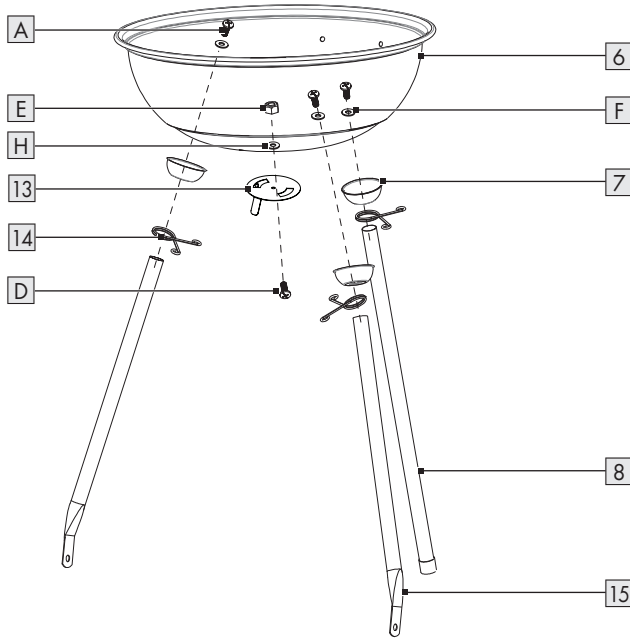







H  $\varnothing 4$



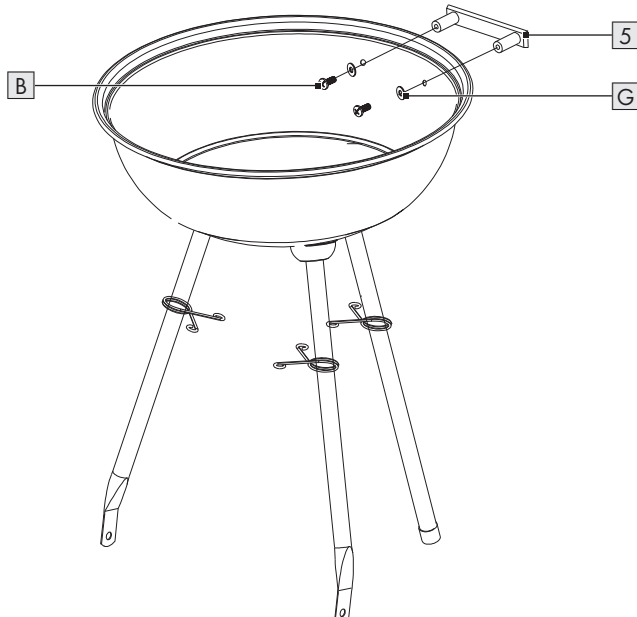
I M6



**B**

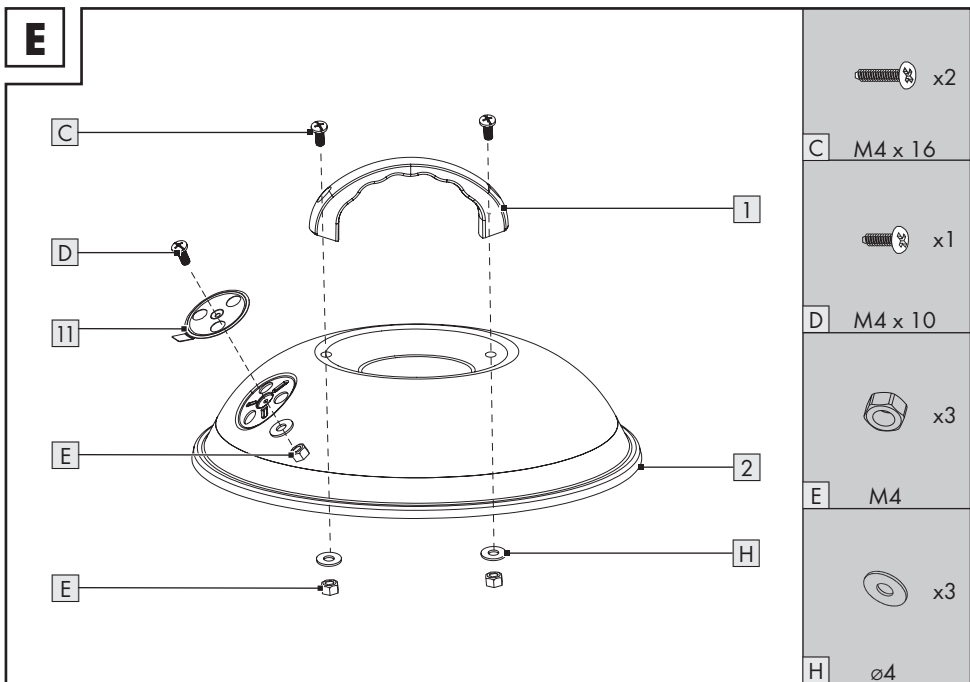
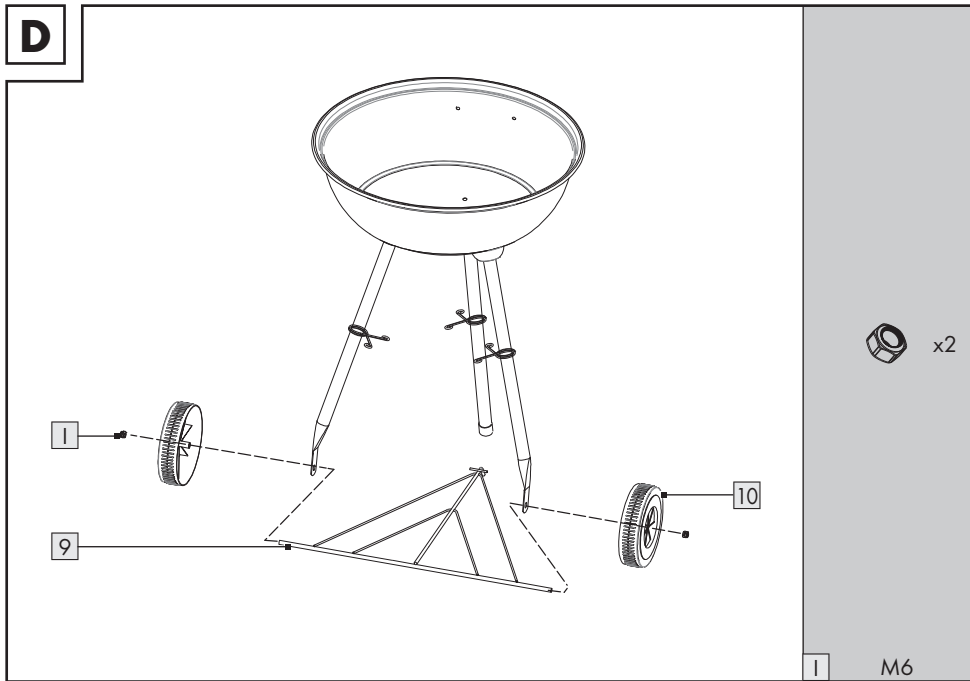


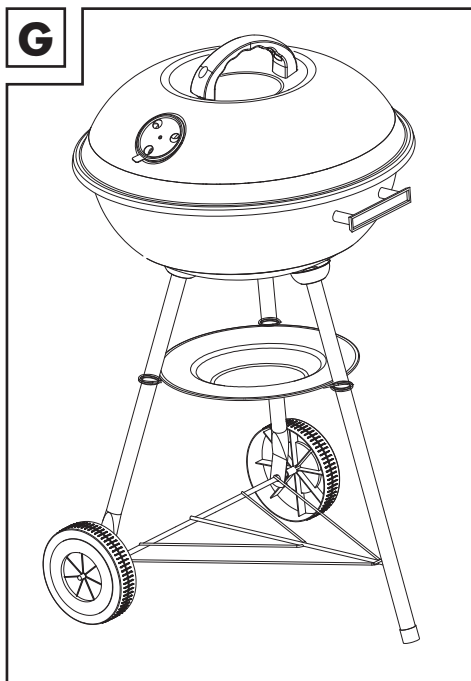
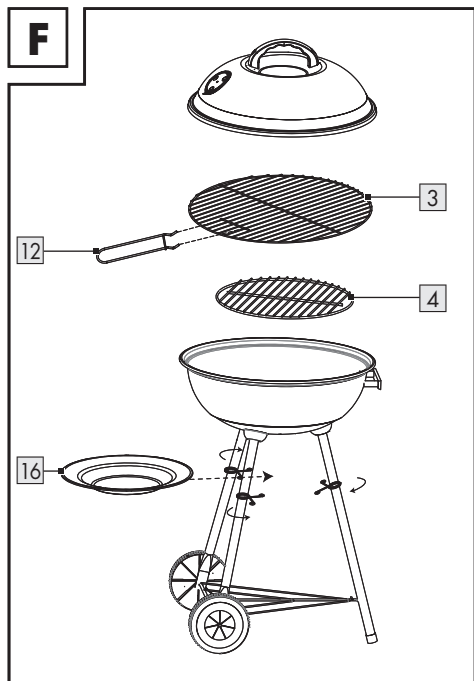
-  x3
- A M6 x 25
-  x3
- F  $\varnothing 6 \times \varnothing 20$
-  x1
- D M4 x 10
-  x1
- E M4
-  x1
- H  $\varnothing 4$

**C**



-  x2
- B M6 x 16
-  x2
- G  $\varnothing 6 \times \varnothing 12$





**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG09102

Version: 11/2023

IAN 449481\_2304

