

# GRILL MEISTER



## KETTLE BARBECUE/KUGELGRILL/BARBECUE BOULE

(GB) (IE) (NI) (MT)

### KETTLE BARBECUE

Assembly and safety advice

(DE) (AT) (BE) (CH)

### KUGELGRILL

Montage- und Sicherheitshinweise

(FR) (BE) (CH)

### BARBECUE BOULE

Instructions de montage et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### KOGEL BBQ

Montage- en veiligheidsinstructies

(IT) (CH) (MT)

### BARBECUE SFERICO

Istruzioni di sicurezza e montaggio

(ES)

### BARBACOA REDONDA

Instrucciones de montaje y de advertencias de seguridad

(PT)

### GRELHADOR REDONDO

Indicações de montagem e segurança

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG13906  
Version: 11/2025

IAN 500545\_2504



IAN 500545\_2504

(AT) (IT)

|             |                                                         |        |    |
|-------------|---------------------------------------------------------|--------|----|
| GB/IE/NL/MT | Assembly and safety advice                              | Page   | 3  |
| DE/AT/BE/CH | Montage- und Sicherheitshinweise                        | Seite  | 9  |
| FR/BE/CH    | Instructions de montage et consignes de sécurité        | Page   | 15 |
| NL/BE       | Montage- en veiligheidsinstructies                      | Pagina | 22 |
| IT/CH/MT    | Istruzioni di sicurezza e montaggio                     | Pagina | 28 |
| ES          | Instrucciones de montaje y de advertencias de seguridad | Página | 34 |
| PT          | Indicações de montagem e segurança                      | Página | 40 |

|                                                              |      |   |
|--------------------------------------------------------------|------|---|
| <b>Introduction</b> .....                                    | Page | 4 |
| Intended use. ....                                           | Page | 4 |
| Scope of delivery/Parts list .....                           | Page | 4 |
| Technical data .....                                         | Page | 4 |
| <b>Safety notices</b> .....                                  | Page | 5 |
| <b>Prevent danger to life and the risk of injuries</b> ..... | Page | 5 |
| <b>Prevent fires</b> .....                                   | Page | 5 |
| <b>Avoid the danger of damage to property</b> .....          | Page | 5 |
| <b>Assembly (see Fig. A – H)</b> .....                       | Page | 6 |
| <b>Use</b> .....                                             | Page | 6 |
| Direct grilling (see Fig. I) .....                           | Page | 6 |
| Igniting the fuel. ....                                      | Page | 6 |
| <b>Cleaning and care</b> .....                               | Page | 7 |
| <b>Disposal</b> .....                                        | Page | 7 |
| <b>Warranty</b> .....                                        | Page | 7 |
| Warranty claim procedure. ....                               | Page | 7 |
| <b>Service</b> .....                                         | Page | 8 |

# KETTLE 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.



You can download and view this and numerous other manuals at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 500545\_2504.

## ● Intended use

This product is only suitable for cooking foods suitable for grilling, and is for outdoor use only. This product is not suitable for commercial use or for any other use.

## ● Scope of delivery/Parts list

Refer to the illustrations at the end of this booklet.

|   |                                      |      |
|---|--------------------------------------|------|
| 1 | Lid handle                           | (1×) |
| 2 | Ventilation disc (curved, for lid 3) | (1×) |
| 3 | Lid                                  | (1×) |
| 4 | Grill rack                           | (1×) |

|    |                                          |      |
|----|------------------------------------------|------|
| 5  | Charcoal rack                            | (1×) |
| 6  | Fire bowl                                | (1×) |
| 7  | Ventilation disc (flat, for fire bowl 6) | (1×) |
| 8  | Leg support                              | (3×) |
| 9  | Ash collecting tray support              | (3×) |
| 10 | Wheel leg                                | (2×) |
| 11 | Wheel                                    | (2×) |
| 12 | Mesh base                                | (1×) |
| 13 | Foot cap                                 | (1×) |
| 14 | Tripod leg                               | (1×) |
| 15 | Ash collection tray                      | (1×) |
| 16 | Fire bowl handle                         | (1×) |
| 17 | Lid holder                               | (1×) |

## Mounting material:

|   |                       |        |      |
|---|-----------------------|--------|------|
| A | Screw                 | M6×25  | (3×) |
| B | Screw *               | M6×16  | (5×) |
| C | Sealing washer        | Ø6×Ø16 | (4×) |
| D | Screw *               | M4×10  | (3×) |
| E | Washer                | Ø4×Ø10 | (2×) |
| F | Washer                | Ø6×Ø12 | (4×) |
| G | Washer                | Ø6×Ø19 | (3×) |
| H | Nut *                 | M6     | (5×) |
| I | Nut *                 | M4     | (3×) |
| J | Nut                   | M8     | (2×) |
| K | Screwdriver           |        |      |
| L | Wrench (10 mm, 13 mm) |        |      |

## ● Technical data

|                               |                                            |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| Dimensions:                   | 49.6 cm × 87.5 cm ×<br>53.5 cm (w × h × d) |
| Max. capacity<br>(Fire bowl): | 1 kg                                       |
| Fuel:                         | charcoal or briquettes                     |

**Note:** Only charcoal or briquettes shall be used.

\* 1 piece as spare part



## Safety notices

### KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

- The charcoal grill can only be operated with charcoal or charcoal briquettes in accordance with DIN EN 1860-2.

#### **WARNING!** Keep children and pets away.

- The product is not a toy - keep out of the reach of children. Children cannot recognise the risks associated with the use of the product.
- Every effort was made during manufacturing to prevent sharp edges on this product. Handle the individual parts with care to prevent accidents or injuries during assembly and use.
- The product includes a variety of screws and other small parts. These may prove life-threatening if swallowed or inhaled.



## Prevent danger to life and the risk of injuries

#### **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the barbecue indoors, only operate outdoors!

#### **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

- Do not use indoors!
- Keep an adequate distance to hot parts, as any contact may result in severe burns.
- Hot grease may drip from the fire bowl during use. Keep an adequate distance, as severe burns may result.

-  Always wear barbecue gloves or oven mitts. Gloves should accord with PPE regulation (category II heat protection, e.g. DIN EN 407).

- Always use barbecue tools with long, heat resistant handles.
- Pouring flammable liquids into embers will cause spurts of flames or explosions. Never use lighter fluid such as petrol or spirits. Do not add charcoal soaked in lighter fluid to the fire.

- Remain alert at all times, always be aware of what you are doing. Do not use the product if you are unfocused or tired or under the influence of drugs, alcohol or medications. One moment of carelessness whilst using the product can cause serious injuries. Do not leave the product unattended.



## Prevent fires

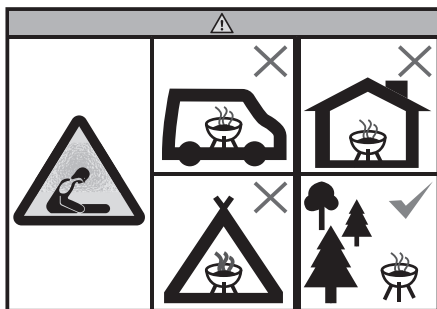
#### **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 1 kg of charcoal or briquettes.
- Only light the charcoal in an area protected from the wind.
- Ensure the charcoal has completely burnt out and cooled down before removing the ashes.
- Do not install the product in caravans or on boats.



## Avoid the danger of damage to property

- The screw joints can gradually loosen from use and affect the stability of the product. Verify the screws are tight before every use. If necessary, tighten all screws to ensure stability.
- Do not use force when assembling the product.
- Do not overtighten the screws.
- Do not sit or stand on the product.
- Do not use the product if parts are missing, damaged or worn.



- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

## ● **Assembly (see Fig. A – H)**

**⚠ CAUTION!** The screw heads must always face outwards to guarantee your safety, as otherwise there is a risk of injury.

**Note:** Tighten all screws securely after assembly to prevent undesirable material stresses. When doing so, secure the nuts using the appropriate spanner.

## ● **Use**

### **Notes:**

- Wash the grill rack [4] with warm dishwater prior to first use.
- We recommend heating the grill up prior to first use and allowing the fuel to burn for at least 30 minutes.
- Only place food on the grill when the fuel is covered by a layer of ash!
- Place the grill on a sturdy, level surface prior to use.

## ● **Direct grilling (see Fig. I)**

- “Direct grilling” refers to cooking food directly over the heat source (charcoal, gas burner, electric heating element, etc.). Thermal radiation has the strongest effect on the food when this traditional method is used, and this shortens the cooking time (quick cooking).

- Kettle barbecues and hooded barbecues also have a hooded cover and ventilation discs in the hood and fire bowl. The cooking time may be reduced further by closing the hood and opening the ventilation discs, the barbecue flavour becomes stronger if both of these options are used simultaneously.
- However, during exposed direct grilling it is possible that fat or marinade dripping from the food being grilled will fall into the heat source and burn.
- Therefore, when grilling very fatty or marinated foods, we recommend using a grill tray made from aluminium, or even better, one made from enamelled steel.

## ● **Igniting the fuel**

**⚠ WARNING! Risk of burns!** Igniting using petrol or spirits, which are highly flammable, can cause the uncontrollable build up of heat. Therefore, only use safe burning materials such as firelighters. The grill must be placed on solid, stable ground while it is being used.

**① Tip:** To guarantee perfectly smoldering charcoal, we recommend using a chimney starter (not included in the scope of delivery).

- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.
1. Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal rack [5].
  2. Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this/these with a match.
  3. Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the fire bowl [6] with wood charcoal or briquettes, bit by bit.
  4. A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel equally in the fire bowl [6] using a suitable metal tool.
  5. Mount the greased grill rack [4] and start grilling.

- Do not place food on the grill rack **4** before the fuel has a coating of ash.

## ● **Cleaning and care**

- ⚠ Allow the product to cool all the way down before cleaning it.
- ⚠ Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.
- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the grill rack **4** and clean it thoroughly with dishwasher. Then dry it off thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Dry with a soft, clean cloth. Do not scratch the surfaces when drying off.
- Generally clean the inside and surfaces with warm soapy water.

## ● **Disposal**

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

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



The product and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility.

Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

## ● **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 case, please observe the following instructions:

Please have the till receipt and the item number (IAN 500545\_2504) available as proof of purchase.

You will find the item number on the rating plate, an engraving, on the front page of the instructions for use (bottom left), or as a sticker on the rear or bottom of the product.

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

You can return a defective product to us free of charge to the service address that will be provided to you. Ensure that you enclose the proof of purchase (till receipt) and information about what the defect is and when it occurred.

## ● **Service**

### **(GB) Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

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

### **(IE) Service Ireland**

Tel.: 1800 101010

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

### **(NI) Service Northern Ireland**

Tel.: 1800 101010

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

### **(MT) Service Malta**

Tel.: 80062230

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

|                                                          |       |    |
|----------------------------------------------------------|-------|----|
| <b>Einleitung</b> .....                                  | Seite | 10 |
| Bestimmungsgemäße Verwendung .....                       | Seite | 10 |
| Lieferumfang/Liste der Teile .....                       | Seite | 10 |
| Technische Daten .....                                   | Seite | 11 |
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....                         | Seite | 11 |
| <b>Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr</b> ..... | Seite | 11 |
| <b>Vermeiden Sie Brandgefahr</b> .....                   | Seite | 11 |
| <b>Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung</b> .....   | Seite | 12 |
| <b>Montage (siehe Abb. A – H)</b> .....                  | Seite | 12 |
| <b>Gebrauch</b> .....                                    | Seite | 12 |
| Direktes Grillen (siehe Abb. I) .....                    | Seite | 12 |
| Brennstoff anzünden .....                                | Seite | 13 |
| <b>Reinigung und Pflege</b> .....                        | Seite | 13 |
| <b>Entsorgung</b> .....                                  | Seite | 13 |
| <b>Garantie</b> .....                                    | Seite | 14 |
| Abwicklung im Garantiefall .....                         | Seite | 14 |
| <b>Service</b> .....                                     | Seite | 14 |

# 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.



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 500545\_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

## ● 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.

## ● Lieferumfang/Liste der Teile

Beziehen Sie sich auf die Abbildungen am Ende dieser Anleitung.

|    |                                             |      |
|----|---------------------------------------------|------|
| 1  | Deckelgriff                                 | (1×) |
| 2  | Lüftungsscheibe (gekrümmt, für Deckel 3)    | (1×) |
| 3  | Deckel                                      | (1×) |
| 4  | Grillrost                                   | (1×) |
| 5  | Grillkohlerost                              | (1×) |
| 6  | Feuerschale                                 | (1×) |
| 7  | Lüftungsscheibe (gerade, für Feuerschale 6) | (1×) |
| 8  | Stativverstärkung                           | (3×) |
| 9  | Ascheauffangblechhalterung                  | (3×) |
| 10 | Radstativ                                   | (2×) |
| 11 | Rad                                         | (2×) |
| 12 | Drahtablage                                 | (1×) |
| 13 | Standfußkappe                               | (1×) |
| 14 | Standstativ                                 | (1×) |
| 15 | Ascheauffangblech                           | (1×) |
| 16 | Feuerschalengriff                           | (1×) |
| 17 | Deckelhalterung                             | (1×) |

## Montagematerial:

|   |                  |        |      |
|---|------------------|--------|------|
| A | Schraube         | M6×25  | (3×) |
| B | Schraube *       | M6×16  | (5×) |
| C | Dichtungsscheibe | Ø6×Ø16 | (4×) |
| D | Schraube *       | M4×10  | (3×) |
| E | Unterlegscheibe  | Ø4×Ø10 | (2×) |
| F | Unterlegscheibe  | Ø6×Ø12 | (4×) |
| G | Unterlegscheibe  | Ø6×Ø19 | (3×) |
| H | Mutter *         | M6     | (5×) |
| I | Mutter *         | M4     | (3×) |
| J | Mutter           | M8     | (2×) |

\* 1 Teil als Ersatzteil

- K** Schraubendreher
- L** Schraubenschlüssel (10 mm, 13 mm)

## ● Technische Daten

|                               |                                         |
|-------------------------------|-----------------------------------------|
| Maße:                         | 49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (B × H × T) |
| Max. Befüllung (Feuerschale): | 1 kg                                    |
| Brennstoff:                   | Grillkohle oder Briketts                |

**Hinweis:** Es dürfen nur Holzkohle oder Briketts verwendet werden.



## 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.

### **⚠ ACHTUNG!** 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

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

- ⚠ ACHTUNG!** 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.



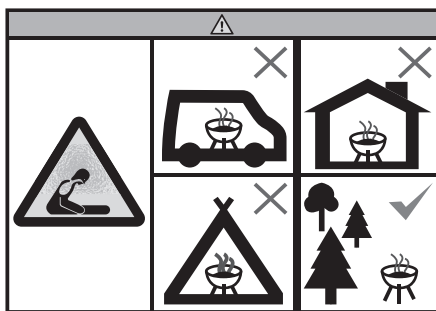
## Vermeiden Sie Brandgefahr

- ⚠ ACHTUNG!** Dieser Grill 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 den Grill 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. 1 kg Grillkohle oder Briketts.
- 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 – H)

 **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

### Hinweise:

- Waschen Sie den Grillrost  vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Wir empfehlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

## ● Direktes Grillen (siehe Abb. I)

- 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

### ⚠ **ACHTUNG! 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.

1. Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **5** auf.
  2. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
  3. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann die Feuerschale **6** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
  4. 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**.
  5. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost **4** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Grillgut erst auf dem Grillrost **4** platzieren, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

## ● 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 Scheuerspads, 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 **4** 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.



Das Produkt und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten

Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

## ● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen.

Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## ● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 500545\_2504) als Nachweis für den Kauf bereit.

Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung telefonisch oder per E-Mail.

Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.

## ● **Service**

### **(DE) Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### **(AT) Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

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

### **(BE) Service Belgien**

Tel.: 0800 12089

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

### **(CH) Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33

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

|                                                                     |      |    |
|---------------------------------------------------------------------|------|----|
| <b>Introduction</b>                                                 | Page | 16 |
| Utilisation conforme aux prescriptions                              | Page | 16 |
| Contenu de l’emballage/liste des pièces                             | Page | 16 |
| Données techniques                                                  | Page | 17 |
| <b>Consignes de sécurité</b>                                        | Page | 17 |
| <b>Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort</b> | Page | 17 |
| <b>Éviter tout risque d’incendie</b>                                | Page | 18 |
| <b>Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels</b>        | Page | 18 |
| <b>Montage (voir les fig. A–H)</b>                                  | Page | 18 |
| <b>Utilisation</b>                                                  | Page | 18 |
| Cuisson directe (voir la fig. I)                                    | Page | 19 |
| Allumer le combustible                                              | Page | 19 |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                                       | Page | 19 |
| <b>Mise au rebut</b>                                                | Page | 20 |
| <b>Garantie</b>                                                     | Page | 20 |
| Faire valoir sa garantie                                            | Page | 21 |
| <b>Service après-vente</b>                                          | Page | 21 |

# 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.



Vous pouvez télécharger et consulter ce manuel ainsi que de nombreux autres sur le site [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). En scannant ce code QR, vous serez directement redirigé vers le site du service Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), où vous pourrez ouvrir votre manuel d'instructions en saisissant le numéro d'article (IAN) 500545\_2504.

## ● 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'utilisation.

## ● Contenu de l'emballage/liste des pièces

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

- |    |                                                    |       |
|----|----------------------------------------------------|-------|
| 1  | Poignée du couvercle                               | (1 ×) |
| 2  | Disque d'aération (courbé, pour couvercle 3)       | (1 ×) |
| 3  | Couvercle                                          | (1 ×) |
| 4  | Grille de cuisson                                  | (1 ×) |
| 5  | Grille à charbon de bois                           | (1 ×) |
| 6  | Cuve du barbecue                                   | (1 ×) |
| 7  | Disque d'aération (droit, pour cuve du barbecue 6) | (1 ×) |
| 8  | Renfort du trépied                                 | (3 ×) |
| 9  | Fixation pour récupérateur de cendres              | (3 ×) |
| 10 | Montant de roue                                    | (2 ×) |
| 11 | Roue                                               | (2 ×) |
| 12 | Étagère grillagée                                  | (1 ×) |
| 13 | Capuchon pour pied                                 | (1 ×) |
| 14 | Trépied                                            | (1 ×) |
| 15 | Récupérateur de cendres                            | (1 ×) |
| 16 | Poignée de la cuve du barbecue                     | (1 ×) |
| 17 | Fixation du couvercle                              | (1 ×) |

## Matériaux de montage :

- |   |                    |        |       |
|---|--------------------|--------|-------|
| A | Vis                | M6×25  | (3 ×) |
| B | Vis *              | M6×16  | (5 ×) |
| C | Joint d'étanchéité | Ø6×Ø16 | (4 ×) |
| D | Vis *              | M4×10  | (3 ×) |
| E | Rondelle           | Ø4×Ø10 | (2 ×) |
| F | Rondelle           | Ø6×Ø12 | (4 ×) |
| G | Rondelle           | Ø6×Ø19 | (3 ×) |
| H | Écrou *            | M6     | (5 ×) |
| I | Écrou *            | M4     | (3 ×) |

\* 1 pièce comme pièce de rechange

- J** Écrou M8 (2×)  
**K** Tournevis  
**L** Clé plate (10 mm, 13 mm)

## ● Données techniques

|                               |                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------|
| Dimensions :                  | 49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (l × H × P)     |
| Capacité maximale (brasero) : | 1 kg                                        |
| Combustible :                 | Charbon de bois pour barbecue ou briquettes |

**Remarque :** Seulement du charbon de bois ou des briquettes peuvent être utilisés.

## 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.

**⚠ ATTENTION !** 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

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

**⚠ ATTENTION !** 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 réglementations EPI (protection contre chaleur et feu, catégorie II, par 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.



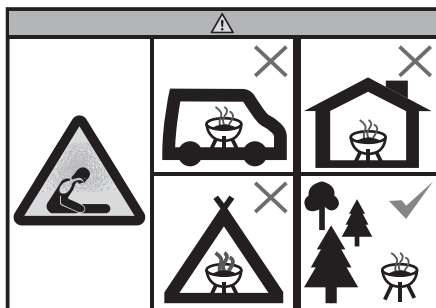
## Éviter tout risque d'incendie

- ⚠ ATTENTION !** Ce barbecue devient très chaud et ne doit 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 1 kg de charbon de bois ou de briquettes.
  - 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 consumé 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 grill 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 fig. A-H)

- ⚠ 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

### Remarques :

- Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson **4** à l'eau chaude savonneuse.
- Nous vous recommandons de chauffer le barbecue avant sa première utilisation et de laisser le combustible brûler au moins 30 minutes.
- 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 la fig. 1)

- 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 du barbecue. 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

**⚠ ATTENTION ! Risque de brûlures !** Si vous utilisez de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage, 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.
1. Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon de bois [5].
  2. 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.
  3. Laissez les cubes allume-feu brûler 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite la cuve du barbecue [6] petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
  4. Après environ 15 à 20 minutes, une couche de cendre blanche doit 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 du barbecue [6].
  5. Accrochez la grille de cuisson [4] graissée et commencez à griller.
- Placez les aliments à griller sur la grille de cuisson [4] seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.

## ● 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 **4** 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.



Le produit et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.

## ● **Garantie**

### **Article L217-16 du Code de la consommation**

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

### **Article L217-4 du Code de la consommation**

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

### **Article L217-5 du Code de la consommation**

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

### **Article L217-12 du Code de la consommation**

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

## Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

## Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons – à notre choix – gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui

sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

## ● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit (IAN 500545\_2504) à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

## ● Service après-vente

### **(FR) Service après-vente France**

Tél.: 0800 919 270

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

### **(BE) Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

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

### **(CH) Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

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

|                                                           |        |    |
|-----------------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Inleiding</b> .....                                    | Pagina | 23 |
| Beoogd gebruik .....                                      | Pagina | 23 |
| Leveringsomvang/lijst van onderdelen .....                | Pagina | 23 |
| Technische gegevens .....                                 | Pagina | 24 |
| <b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....                      | Pagina | 24 |
| <b>Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen</b> ..... | Pagina | 24 |
| <b>Voorkom brandgevaar</b> .....                          | Pagina | 24 |
| <b>Vermijd gevaar voor objectschade</b> .....             | Pagina | 25 |
| <b>Montage (zie afb. A–H)</b> .....                       | Pagina | 25 |
| <b>Gebruik</b> .....                                      | Pagina | 25 |
| Direct barbecueën (zie afb. I) .....                      | Pagina | 25 |
| Brandstof aansteken .....                                 | Pagina | 26 |
| <b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....                     | Pagina | 26 |
| <b>Afvoer</b> .....                                       | Pagina | 26 |
| <b>Garantie</b> .....                                     | Pagina | 27 |
| Afwikkeling in geval van garantie .....                   | Pagina | 27 |
| <b>Service</b> .....                                      | Pagina | 27 |

## KOGEL BBQ

### ● 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.



Je kunt deze en vele andere handleidingen downloaden en bekijken op [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Door deze QR-code te scannen, kom je meteen op de Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) waar je jouw gebruiksaanwijzing kunt openen door het artikelnummer (IAN) 500545\_2504 in te voeren.

### ● Beoogd gebruik

Het product is uitsluitend bestemd voor het buitenshuis bereiden van barbecuegerechten. Het product is niet bestemd voor commercieel gebruik of voor andere toepassingen.

### ● Leveringsomvang/lijst van onderdelen

Zie de afbeeldingen aan het eind van deze handleiding.

- |          |                                                     |      |
|----------|-----------------------------------------------------|------|
| <b>1</b> | Dekselgreep                                         | (1×) |
| <b>2</b> | Ventilatioerooster (gebogen, voor deksel <b>3</b> ) | (1×) |

- |           |                                                       |      |
|-----------|-------------------------------------------------------|------|
| <b>3</b>  | Deksel                                                | (1×) |
| <b>4</b>  | Barbecuerooster                                       | (1×) |
| <b>5</b>  | Barbecuekolenrooster                                  | (1×) |
| <b>6</b>  | Vuurschaal                                            | (1×) |
| <b>7</b>  | Ventilatioerooster (recht, voor vuurschaal <b>6</b> ) | (1×) |
| <b>8</b>  | Statiefversterking                                    | (3×) |
| <b>9</b>  | Asopvangbaksteen                                      | (3×) |
| <b>10</b> | Wielstatief                                           | (2×) |
| <b>11</b> | Wiel                                                  | (2×) |
| <b>12</b> | Draadrek                                              | (1×) |
| <b>13</b> | Voetkap                                               | (1×) |
| <b>14</b> | Standaard                                             | (1×) |
| <b>15</b> | Asopvangbak                                           | (1×) |
| <b>16</b> | Vuurschaalgreep                                       | (1×) |
| <b>17</b> | Dekselhouder                                          | (1×) |

### Montagemateriaal:

- |          |                               |        |      |
|----------|-------------------------------|--------|------|
| <b>A</b> | Schroef                       | M6×25  | (3×) |
| <b>B</b> | Schroef *                     | M6×16  | (5×) |
| <b>C</b> | Afdichting                    | Ø6×Ø16 | (4×) |
| <b>D</b> | Schroef *                     | M4×10  | (3×) |
| <b>E</b> | Onderlegring                  | Ø4×Ø10 | (2×) |
| <b>F</b> | Onderlegring                  | Ø6×Ø12 | (4×) |
| <b>G</b> | Onderlegring                  | Ø6×Ø19 | (3×) |
| <b>H</b> | Moer *                        | M6     | (5×) |
| <b>I</b> | Moer *                        | M4     | (3×) |
| <b>J</b> | Moer                          | M8     | (2×) |
| <b>K</b> | Schroevendraaier              |        |      |
| <b>L</b> | Schroefsleutel (10 mm, 13 mm) |        |      |

\* 1 onderdeel als reserveonderdeel

## ● Technische gegevens

|                                   |                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|
| Afmetingen:                       | 49,6 cm × 87,5 cm ×<br>53,5 cm (B × H × D) |
| Maximale vulling<br>(vuurschaal): | 1 kg                                       |
| Brandstof:                        | Houtskool of briketten                     |

**Tip:** Er mag alleen gebruik worden gemaakt van houtskool of briketten.



## Veiligheids- aanwijzingen

### BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- In deze houtskoolbarbecue mag alleen houtskool of houtskoolbriketten conform DIN EN 1860-2 gebruikt worden.
- ⚠ **OPGELET!** Houd dit product uit de buurt van kinderen en huisdieren!
- Het product is geen speelgoed en hoort niet in kinderhanden terecht te komen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die het gebruik van dit product met zich meebrengt.
- Bij de vervaardiging is alles gedaan om ervoor te zorgen dat dit product geen scherpe randen heeft. Behandel de onderdelen van de barbecue voorzichtig om zo tijdens het in elkaar zetten en gebruik van de barbecue ongevallen of verwondingen te voorkomen.
- Meegeleverd zijn tal van schroeven en andere kleine onderdelen. Bij inslikken of inhaleren kunnen deze levensgevaarlijk zijn.



## Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen

- ⚠ **OPGELET!** Gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging. Barbecue niet in gesloten ruimten maar alleen buitenshuis gebruiken!
- ⚠ **OPGELET!** Gebruik voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine! Alleen

aanstekmiddelen conform EN 1860-3 gebruiken!

- Niet in afgesloten ruimten gebruiken!
- Bewaar voldoende afstand tot hete delen om te voorkomen dat er bij contact ernstige brandwonden kunnen ontstaan.
- Heet vet kan tijdens het gebruik uit de vuurschaal druipen. Bewaar voldoende afstand tot hete delen om te voorkomen dat er ernstige brandwonden kunnen ontstaan.
-  Draag altijd barbecue- of keukenhandschoenen. Gebruik handschoenen conform de PBM-reglementen (hittebescherming categorie II, bijv. DIN EN 407).
- Gebruik altijd barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
- Brandbare vloeistoffen, die in het vuur gegoten worden, veroorzaken steekvlammen of ontploffingen. Gebruik daarom nooit aansteekvloeistoffen zoals benzine of spiritus. Gooi ook geen met aansteekvloeistof doordrenkte stukken houtskool op het vuur.
- Houd uw gedachten erbij en let altijd op wat u doet. Gebruik het product niet als u ongeconcentreerd of moe bent of onder de invloed van drugs, alcohol of medicijnen verkeert. Een moment van onoplettendheid bij het gebruik van het product kan tot ernstige verwondingen leiden. Laat het product nooit zonder toezicht.



## Voorkom brandgevaar

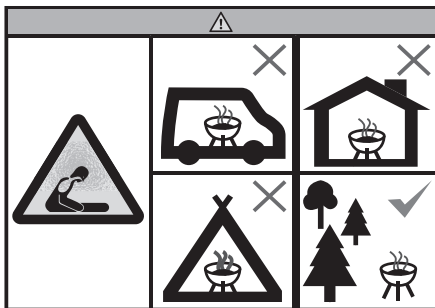
- ⚠ **OPGELET!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens gebruik niet verplaatst worden!
- Altijd een brandblusser en een Eerste Hulp-set bij de hand houden om in geval van een ongeluk of brand voorbereid zijn.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zet het product zo neer dat het minstens 1 m verwijderd is van gemakkelijk ontvlambaar materiaal.
- Vul het product met max. 1 kg barbecuekolen of briketten.

- Steek de barbecuekolen alleen aan op een tegen wind beschermde plek.
- Zorg ervoor, dat de barbecuekolen volledig zijn opgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdt.
- Installeer het product niet in caravans of boten.



## Vermijd gevaar voor objectschade

- Tijdens gebruik kunnen de schroefverbindingen langzamerhand losraken waardoor de stabiliteit van het product beïnvloed wordt. Controleer voor ieder gebruik of de schroeven nog goed vastzitten. Draai de schroeven zonodig weer goed vast om ervoor te zorgen dat de barbecue stevig staat.
- Gebruik nooit extreem veel kracht om het product in elkaar te zetten.
- Draai de schroeven niet te stevig vast.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als onderdelen ontbreken en beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de rookoven niet in afgesloten (woon)ruimten (bijv. in huis, in woonwagens, caravans en boten). Doet u dat niet dan bestaat er levensgevaar door een mogelijke koolmonoxidevergiftiging.

## ● Montage (zie afb. A–H)

**⚠ VOORZICHTIG!** De koppen van de schroeven dienen voor uw veiligheid altijd naar buiten gericht te zijn, omdat er anders kans op verwondingen bestaat.

**Tip:** Draai pas na beëindiging van de montage alle schroeven stevig aan om ongewenste spanningen in het materiaal te voorkomen. Houd de moeren hierbij vast met een daarvoor geschikte schroefsleutel.

## ● Gebruik

**Tips:**

- Was het barbecuerooster **4** af met warm water voordat u dat voor het eerst gebruikt.
- Wij bevelen aan om de barbecue voor het eerste gebruik te verhitten en de brandstof minstens 30 minuten door te laten gloeien.
- Leg de te barbecueën gerechten pas op het rooster als de houtskool bedekt is met een lichte aslaag.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

## ● Direct barbecueën (zie afb. I)

- Onder “direct barbecueën” wordt het gaar maken van de te barbecueën gerechten direct op de hittebron (barbecuekolen, gasbrander, elektrisch verwarmingselement, etc.) verstaan. Het effect van de warmtestraling op het te barbecueën voedsel is bij deze traditionele methode het krachtigst en de gaartijd is het kortst (snel garen).
- Kogel- of afdekbarbecues bezitten bovendien een deksel evenals ventilatieroosters in de afdekking en de vuurschaal. De gaartijd kan door het sluiten van de afdekking en het openen van de ventilatieroosters verder worden verkort; het aroma van de barbecuekolen komt nog beter tot zijn recht als beide gelijktijdig worden uitgevoerd.
- Er bestaat echter bij het onbeschermde, directe barbecueën ook altijd de mogelijkheid dat van het te barbecueën gerechten vet of marinade op de warmtebron druipt en daar verbrandt.
- Bij het barbecueën van zeer vette of gemarineerde gerechten raden wij u daarom aan het gebruik van een barbecueschaal van aluminium, of nog beter, van geëmailleerd staal te gebruiken.

## ● Brandstof aansteken

**⚠ OPGELET! Verbrandingsgevaar!** Bij het aansteken met benzine of spiritus kan er zich door steekvlammen een oncontroleerbare hitte ontwikkelen. Gebruik daarom alleen ongevaarlijk verbrandingsmateriaal, zoals bijv. aanstekers van een vast materiaal. De barbecue moet tijdens het gebruik op een stabiele en stevige ondergrond staan.

**❗ Tip:** Voor perfect doorgeloeide barbecuekolen wordt gebruik van een houtskoolstarter aanbevolen (niet meegeleverd).

- Gebruik kwalitatief hoogwaardige producten met DIN-certificatie, zoals bijvoorbeeld DIN-gecertificeerde barbecuekolen of-briketten of DIN-gecertificeerde aanstekers van vast materiaal.

1. Leg een laag barbecuekolen of de barbecuebriketten op het barbecuekolenrooster [5].
  2. Leg één of twee stukken vast aanmaakmateriaal op de aanwezige laag barbecuekolen resp. barbecuebriketten. Steek deze aan met een lucifer.
  3. Laat de aanstekers van vast materiaal 2 tot 4 minuten branden. Vul dan de vuurschaal [6] met een aantal lagen houtskool of briketten.
  4. Op deze brandstof moet na ongeveer 15 tot 20 minuten en witte aslaag ontstaan. Dit geeft aan dat de ideale gaartemperatuur is bereikt. Verdeel de kolen of briketten met een daarvoor geschikte metalen werktuig gelijkmatig over de vuurschaal [6].
  5. Leg het ingevette barbecuerooster [4] op zijn plaats en begin met barbecueën.
- Leg de te barbecueën gerechten pas op het barbecuerooster [4] als de brandstof bedekt is met een aslaag.

## ● Schoonmaken en onderhoud

**⚠** Laat het product volledig afkoelen voordat u het schoon gaat maken.

- ⚠ Zorg ervoor dat de barbecuekolen volledig opgebrand en afgekoeld zijn voordat u de as verwijderd en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en schuursporen kunnen achterlaten.
- Giet na het barbecueën nooit direct koud water op de barbecuekolen om deze te blussen. Hierdoor kan het product beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of een fijne straal waternevel.
- Gooi de koude as weg en maak het product regelmatig schoon, idealiter na ieder gebruik.
- Verwijder het barbecuerooster [4] en spoel het goed af met water. Droog het rooster vervolgens goed.
- Verwijder losse aanslag met een natte spons van het product.
- Gebruik daarna een zachte, schone doek om het product af te drogen. Zorg ervoor bij het droog wrijven geen krassen in de oppervlakken te maken.
- Maak er een gewoonte van de binnen- en buitenoppervlakken met warm sop schoon te maken.

## ● Afvoer

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

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



Het product, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant. Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer.

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

## ● **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 500545\_2504) 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**

(NL)

### **Service Nederland**

Tel.: 0800 0249630

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

(BE)

### **Service België**

Tel.: 0800 12089

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

|                                                  |        |    |
|--------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Introduzione</b>                              | Pagina | 29 |
| Uso previsto                                     | Pagina | 29 |
| Contenuto della confezione/elenco delle parti    | Pagina | 29 |
| Dati tecnici                                     | Pagina | 30 |
| <b>Istruzioni di sicurezza</b>                   | Pagina | 30 |
| <b>Evitare pericolo di morte e di lesioni</b>    | Pagina | 30 |
| <b>Evitare il rischio di incendio</b>            | Pagina | 30 |
| <b>Evitare il rischio di danni materiali</b>     | Pagina | 31 |
| <b>Montaggio (vedi fig. A-H)</b>                 | Pagina | 31 |
| <b>Utilizzo</b>                                  | Pagina | 31 |
| Cottura direttamente sulla griglia (vedi fig. I) | Pagina | 31 |
| Accensione del materiale combustibile            | Pagina | 32 |
| <b>Pulizia e manutenzione</b>                    | Pagina | 32 |
| <b>Smaltimento</b>                               | Pagina | 32 |
| <b>Garanzia</b>                                  | Pagina | 33 |
| Gestione dei casi in garanzia                    | Pagina | 33 |
| <b>Assistenza</b>                                | Pagina | 33 |

# 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.



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com).

Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 500545\_2504.

## ● 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.

## ● Contenuto della confezione/ elenco delle parti

Consultare le illustrazioni alla fine di queste istruzioni.

|    |                                                  |      |
|----|--------------------------------------------------|------|
| 1  | Manico del coperchio                             | (1×) |
| 2  | Disco di ventilazione (curvo per coperchio 3))   | (1×) |
| 3  | Coperchio                                        | (1×) |
| 4  | Griglia                                          | (1×) |
| 5  | Griglia per carbonella                           | (1×) |
| 6  | Braciere                                         | (1×) |
| 7  | Disco di ventilazione (diritto, per braciere 6)) | (1×) |
| 8  | Rinforzo gamba                                   | (3×) |
| 9  | Supporto della cassetta di raccolta cenere       | (3×) |
| 10 | Asta della ruota                                 | (2×) |
| 11 | Ruota                                            | (2×) |
| 12 | Ripiano in filo metallico                        | (1×) |
| 13 | Tappo del piede                                  | (1×) |
| 14 | Stativo                                          | (1×) |
| 15 | Cassetta di raccolta cenere                      | (1×) |
| 16 | Manico del braciere                              | (1×) |
| 17 | Supporto del coperchio                           | (1×) |

## Materiale di montaggio:

|   |                       |        |      |
|---|-----------------------|--------|------|
| A | Vite                  | M6×25  | (3×) |
| B | Vite *                | M6×16  | (5×) |
| C | Disco di guarnizione  | Ø6×Ø16 | (4×) |
| D | Vite *                | M4×10  | (3×) |
| E | Rondella              | Ø4×Ø10 | (2×) |
| F | Rondella              | Ø6×Ø12 | (4×) |
| G | Rondella              | Ø6×Ø19 | (3×) |
| H | Dado *                | M6     | (5×) |
| I | Dado *                | M4     | (3×) |
| J | Dado                  | M8     | (2×) |
| K | Cacciavite            |        |      |
| L | Chiave (10 mm, 13 mm) |        |      |

\* 1 parte di ricambio

## ● Dati tecnici

|                                 |                                            |
|---------------------------------|--------------------------------------------|
| Dimensioni:                     | 49,6 cm × 87,5 cm ×<br>53,5 cm (L × A × P) |
| Riempimento max.<br>(braciere): | 1 kg                                       |
| Materia<br>combustibile:        | Carbonella o bricchette                    |

**Indicazione:** Possono essere utilizzati solo carbone di legna o bricchette.



## Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI 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.

**⚠ ATTENZIONE!** 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

**⚠ ATTENZIONE!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare il barbecue in spazi chiusi, ma solo all'aperto!

**⚠ ATTENZIONE!** 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, ad es. DIN EN 407).

- Utilizzare utensili per la cucina su griglia dotati di impugnature lunghe 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

**⚠ ATTENZIONE!** Questo barbecue diventa molto caldo e non deve essere spostato durante il funzionamento!

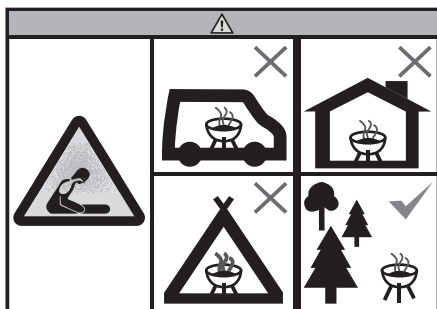
- Tenere un estintore e una cassetta di pronto soccorso a disposizione, per essere preparati nel caso di un incidente o di un incendio.
- Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.
- Collocare il prodotto in modo che si trovi almeno a 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili.
- Riempire il prodotto con max. 1 kg di carbonella o bricchette.
- 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 (ad 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-H)

- ⚠ 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

### Indicazioni:

- Lavare la griglia **4** con acqua calda prima del primo utilizzo.
- Consigliamo di riscaldare il barbecue prima del primo utilizzo e di lasciar bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.
- 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. I)

- 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

### ⚠ **ATTENZIONE! Pericolo di ustioni!**

Un'accensione con benzina o alcol può provocare scoppiettii 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.

1. Disporre a strati una parte della carbonella o delle mattonelle sulla griglia per carbonella [5].
  2. Collocare uno o due accendifuoco solidi sullo strato di carbonella presente o sulle mattonelle di carbone. Accenderli con un fiammifero.
  3. Lasciare bruciare gli accendifuoco solidi da 2 a 4 minuti. Poi riempire via via il braciere [6] con carbone di legna o mattonelle.
  4. 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].
  5. Inserire la griglia [4] oliata e cominciare a grigliare.
- Posizionare il cibo da grigliare sulla griglia [4] solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere.

## ● 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.
- Svotare la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, se possibile dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia [4] 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.



Il prodotto e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

## ● **Garanzia**

Il prodotto è stato fabbricato accuratamente secondo severe direttive di qualità ed è stato controllato meticolosamente prima della consegna. In caso di difetti di materiale o fabbricazione l'acquirente può far valere diritti legali nei confronti del venditore. La nostra garanzia sotto riportata non costituisce alcun limite ai diritti legali dell'acquirente.

Questo prodotto è garantito per 3 anni con decorrenza dalla data di acquisto. La garanzia decorre dalla data d'acquisto. Conservare lo scontrino originale in un posto sicuro perché questo documento viene richiesto come prova dell'avvenuto acquisto.

Tutti i danni o difetti presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati subito dopo l'apertura della confezione.

Se entro 3 anni dalla data di acquisto di questo prodotto si rileva un difetto di materiale o di fabbricazione, noi procederemo, a nostra discrezione, alla riparazione o sostituzione gratuita del prodotto o al rimborso del prezzo di acquisto. Un eventuale intervento in garanzia non prolunga né rinnova il periodo di garanzia stesso. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

Questa garanzia decade in caso di danneggiamento oppure uso o manutenzione impropri del prodotto.

La prestazione in garanzia vale per difetti del materiale o di fabbricazione. Questa garanzia non si estende a componenti del prodotto esposti a normale logorio, che possono pertanto essere considerati come componenti soggetti a usura (esempio capacità della batteria, calcificazione, lampade, pneumatici, filtri, spazzole...). La garanzia non si estende altresì a danni che si verificano su componenti delicati (esempio interruttori, batterie, parti realizzate in vetro, schermi, accessori vari) nonché danni derivanti dal trasporto o altri incidenti.

## ● **Gestione dei casi in garanzia**

Per garantire un rapido disbrigo delle proprie pratiche, seguire le istruzioni seguenti:

Per ogni richiesta si prega di conservare lo scontrino e il codice dell'articolo (IAN 500545\_2504) come prova d'acquisto.

Il numero d'articolo può essere dedotto dalla targhetta, da un'incisione, dal frontespizio delle istruzioni (in basso a sinistra) oppure dall'adesivo applicato sul retro o sul lato inferiore.

In caso di disfunzioni o avarie, contattare innanzitutto i partner di assistenza elencati di seguito telefonicamente oppure via e-mail.

Si può inviare il prodotto ritenuto difettoso all'indirizzo del centro di assistenza indicato con spedizione esente da affrancatura, completo del documento di acquisto (scontrino) e della descrizione del difetto, specificando anche quando tale difetto si è verificato.

## ● **Assistenza**

(IT)

### **Assistenza Italia**

Tel.: 800781188

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

(CH)

### **Assistenza Svizzera**

Tel.: 0800 56 44 33

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

(MT)

### **Assistenza Malta**

Tel.: 80062230

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

|                                                              |        |    |
|--------------------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Introducción</b> .....                                    | Página | 35 |
| Uso previsto .....                                           | Página | 35 |
| Volumen de suministro/lista de las partes .....              | Página | 35 |
| Datos técnicos .....                                         | Página | 36 |
| <b>Indicaciones de seguridad</b> .....                       | Página | 36 |
| <b>Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte</b> ..... | Página | 36 |
| <b>Evite el riesgo de incendio</b> .....                     | Página | 37 |
| <b>Disminuya el riesgo de daños materiales</b> .....         | Página | 37 |
| <b>Montaje (véase fig. A–H)</b> .....                        | Página | 37 |
| <b>Uso</b> .....                                             | Página | 37 |
| Asado directo (véase fig. I) .....                           | Página | 37 |
| Cómo encender el combustible .....                           | Página | 38 |
| <b>Limpieza y cuidado</b> .....                              | Página | 38 |
| <b>Eliminación</b> .....                                     | Página | 38 |
| <b>Garantía</b> .....                                        | Página | 39 |
| Tramitación de la garantía .....                             | Página | 39 |
| <b>Asistencia</b> .....                                      | Página | 39 |

## BARBACOA REDONDA

### ● Introducción

Enhorabuena por la adquisición de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de la primera puesta en funcionamiento. Lea detenidamente el siguiente manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad. Utilice el producto únicamente como se describe a continuación y para las aplicaciones indicadas. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. En caso de transferir el producto a terceros, entregue también todos los documentos correspondientes.



Puede descargar y ver este y muchos otros manuales en [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Escaneando este código QR accederá directamente a la página web de servicio de Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), donde puede abrir su manual de instrucciones introduciendo el número de artículo (IAN) 500545\_2504.

### ● Uso previsto

El producto está diseñado exclusivamente para preparar platos a la parrilla al aire libre. Este producto no ha sido concebido para un uso comercial ni para otros usos diferentes al previsto.

### ● Volumen de suministro/lista de las partes

Consulte las figuras al final de este manual.

|    |                                                 |       |
|----|-------------------------------------------------|-------|
| 1  | Asa de tapa                                     | (1 ×) |
| 2  | Disco de ventilación (curvado, para la tapa 3)) | (1 ×) |
| 3  | Tapa                                            | (1 ×) |
| 4  | Rejilla de parrilla                             | (1 ×) |
| 5  | Parrilla para carbón                            | (1 ×) |
| 6  | Brasero                                         | (1 ×) |
| 7  | Disco de ventilación (recto, para brasero 6))   | (1 ×) |
| 8  | Refuerzo para trípode                           | (3 ×) |
| 9  | Soporte para bandeja recogecenizas              | (3 ×) |
| 10 | Trípode con ruedas                              | (2 ×) |
| 11 | Rueda                                           | (2 ×) |
| 12 | Bandeja metálica                                | (1 ×) |
| 13 | Tapa para pata de apoyo                         | (1 ×) |
| 14 | Trípode fijo                                    | (1 ×) |
| 15 | Bandeja recogecenizas                           | (1 ×) |
| 16 | Asa para brasero                                | (1 ×) |
| 17 | Soporte para tapa                               | (1 ×) |

### Material de montaje:

|   |                          |        |       |
|---|--------------------------|--------|-------|
| A | Tornillo                 | M6×25  | (3 ×) |
| B | Tornillo *               | M6×16  | (5 ×) |
| C | Arandela de estanqueidad | Ø6×Ø16 | (4 ×) |
| D | Tornillo *               | M4×10  | (3 ×) |
| E | Arandela                 | Ø4×Ø10 | (2 ×) |
| F | Arandela                 | Ø6×Ø12 | (4 ×) |
| G | Arandela                 | Ø6×Ø19 | (3 ×) |
| H | Tuerca *                 | M6     | (5 ×) |
| I | Tuerca *                 | M4     | (3 ×) |

\* 1 pieza como repuesto

- J** Tuerca M8 (2×)
- K** Destornillador
- L** Llave inglesa (10 mm, 13 mm)

## ● Datos técnicos

|                        |                                           |
|------------------------|-------------------------------------------|
| Dimensiones:           | 49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (An × Al × P) |
| Llenado máx. (braseo): | 1 kg                                      |
| Combustible:           | Carbón vegetal o briquetas                |

**Nota:** Utilice únicamente carbón vegetal o briquetas.

## Indicaciones de seguridad

**¡CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE SEGURIDAD PARA UN FUTURO USO!**

- La parrilla de carbón vegetal solo puede utilizarse con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal conforme a la norma DIN EN 1860-2.

**⚠ ¡ATENCIÓN!** ¡Mantenga a los niños y a las mascotas alejados del producto!

- El producto no es un juguete, no debe estar en manos de los niños. Los niños no son conscientes de los riesgos potenciales asociados al manejo de este producto.
- En la fabricación se ha hecho todo lo posible para evitar que el producto presente bordes afilados. Tenga cuidado al manipular las piezas para evitar accidentes y lesiones durante el montaje y el uso del producto.
- En el volumen de suministro se incluye una variedad de tornillos y otras piezas pequeñas. Estas pueden suponer un peligro de muerte por ingestión o inhalación.

## Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte

**⚠ ¡ATENCIÓN!** Riesgo de intoxicación por monóxido de carbono. ¡Utilice la barbacoa solo al aire libre y nunca en habitaciones cerradas!

**⚠ ¡ATENCIÓN!** ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o reavivar el fuego! ¡Utilizar solo encendedores conforme a la norma EN 1860-3!

- ¡No utilizar en habitaciones o espacios cerrados!
- Mantenga una distancia suficiente con respecto a las piezas calientes ya que cualquier contacto con ellas podría provocar quemaduras graves.
- Mientras cocina, la grasa caliente puede gotear en el brasero. Mantenga una distancia suficiente, ya que de lo contrario cualquier contacto podría provocar gravísimas quemaduras.



Utilice siempre guantes para parrilla o de cocina. Utilice guantes conforme a las normas EPI (protección térmica categoría II, p. ej., DIN EN 407).

- Utilice siempre utensilios para parrilla con mangos largos y termorresistentes.
- Los líquidos inflamables que se derramen en las brasas darán lugar a llamas vivas o explosiones. Nunca utilice líquidos encendedores como gasolina o alcohol. No añada trozos de carbón empapados en líquido inflamable a las brasas.
- Preste siempre atención a lo que hace y actúe con precaución. No utilice el producto si está desconcentrado, bajo la influencia de medicamentos, drogas o alcohol o si muestra síntomas de cansancio. Cualquier momento de descuido durante la utilización del producto puede provocar lesiones graves. No deje el producto sin supervisión en ningún momento.



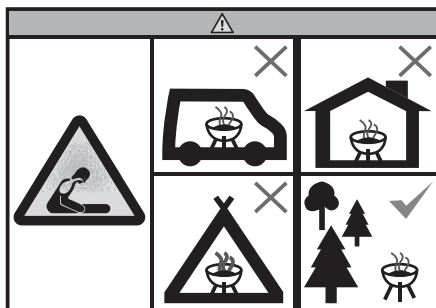
## Evite el riesgo de incendio

- ⚠ **¡ATENCIÓN!** Esta barbacoa se calienta mucho. ¡Por ello no debe moverse durante su uso!
- Mantenga preparados un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar listo en caso de un accidente o incendio.
- Antes del uso, coloque la barbacoa sobre una base nivelada y segura.
- Coloque el producto, de modo que se encuentre a una distancia mínima de 1 m con respecto a materiales fácilmente inflamables.
- Llene el producto con un máx. de 1 kg de carbón vegetal o briquetas.
- Encienda el carbón solo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón esté completamente apagado y frío antes de retirar las cenizas.
- No monte el producto en autocaravanas ni en embarcaciones.



## Disminuya el riesgo de daños materiales

- Con el uso, los tornillos pueden ir aflojándose gradualmente y mermar la estabilidad del producto. Compruebe la firmeza de los tornillos antes de cada uso. Si fuese necesario apriete todos los tornillos de nuevo para garantizar que estén firmemente alojados en su sitio.
- En ningún caso aplique una fuerza excesiva para montar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.
- No se sienta ni se apoye sobre el producto.
- No utilice el producto si faltan piezas o si estas presentan desperfectos o desgastes.



- No utilice la parrilla en espacios limitados y/o habitados (p. ej., casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, embarcaciones). Si lo hace, existe peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono.

### ● **Montaje (véase fig. A–H)**

- ⚠ **¡CUIDADO!** Por su seguridad, las cabezas de los tornillos deben quedar siempre hacia fuera ya que de lo contrario existiría peligro de lesiones.

**Nota:** Apriete firmemente todos los tornillos después de finalizar el montaje para evitar tensiones indeseadas en el material. Fije las tuercas utilizando una llave inglesa adecuada.

### ● **Uso**

#### **Nota:**

- Lave la rejilla de parrilla **4** antes del primer uso con agua de lavado tibia.
- Recomendamos calentar la barbacoa antes del primer uso y dejar que el combustible arda sin llama durante al menos 30 minutos.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla solo cuando el combustible esté cubierto con una capa de ceniza.
- Antes del uso, coloque la barbacoa sobre una base nivelada y segura.

### ● **Asado directo (véase fig. I)**

- Con las palabras “asado directo” se entiende el método de cocinar los alimentos a la parrilla directamente sobre la fuente de calor (carbón, quemador de gas, dispositivo calefactor

eléctrico, etc.). Con este método tradicional, el efecto de la radiación térmica sobre el alimento es el más potente y el tiempo de cocción es menor (cocción rápida).

- Las parrillas redondas o con tapadera disponen además de una tapa y discos de ventilación en la misma y en el brasero. El tiempo de cocción puede reducirse aún más si se cierra la tapa y se abren los discos de ventilación. Si se abren los dos discos al mismo tiempo se potencia el aroma a barbacoa aún más.
- De hecho, al asar directamente cabe siempre la posibilidad de que la grasa o la marinada del alimento caiga sobre la fuente de calor y se queme.
- Si se asan alimentos muy grasientos o marinados se recomienda colocar una bandeja para barbacoa de aluminio o, aún mejor, de acero esmaltado.

## ● **Cómo encender el combustible**

### **⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemaduras!**

Al encender el fuego con gasolina o alcohol pueden producirse explosiones que generarán calor de manera descontrolada. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros como, p. ej., pastillas de encendido. La parrilla debe colocarse sobre una superficie estable y firme mientras se utiliza.

**❗ Consejo:** Para que el carbón arda perfectamente sin llama, se recomienda el uso de un encendedor de chimenea (no incluido en el volumen de suministro).

- Utilice productos de calidad con homologación conforme a la norma DIN, por ej.: carbón, briquetas o pastillas de encendido homologados conforme a la norma DIN.
1. Coloque una capa de carbón o briquetas sobre la parrilla para carbón [5].
  2. Coloque una o dos pastillas de encendido en la capa creada de carbón o briquetas. Enciéndalas con una cerilla.

3. Deje que las pastillas de encendido ardan entre 2 y 4 minutos. A continuación, rellene el brasero [6] con carbón o briquetas.
  4. Sobre el combustible se formará una capa de ceniza blanca transcurridos unos 15 a 20 minutos. Esto es indicativo de que se ha alcanzado la temperatura de cocción ideal. Distribuya uniformemente el material combustible en el brasero [6] con una herramienta de metal apropiada.
  5. Enganche la rejilla de parrilla [4] engrasada y empiece con el asado.
- No coloque los alimentos sobre la rejilla de parrilla [4] antes de que el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.

## ● **Limpieza y cuidado**

**⚠** Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.

**⚠** Asegúrese de que el carbón se haya apagado y enfriado por completo antes de retirar las cenizas y guardar el producto.

- No utilice ningún cepillo o limpiador disolvente abrasivo y fuerte, ya que estos pueden dañar la superficie y dejar marcas.
- Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón para apagarlo. De lo contrario podría dañar el producto. Utilice cenizas viejas, arena o agua muy pulverizada.
- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto periódicamente, a ser posible después de cada uso.
- Retire la rejilla de parrilla [4] y límpiela a fondo con agua de lavado. A continuación, séquela completamente.
- Elimine los restos pegados en el producto con una esponja húmeda.
- Utilice un paño suave y limpio para secarlo. No arañe la superficie al frotarla para secarla.
- Limpie las superficies interiores y exteriores con agua caliente jabonosa.

## ● **Eliminación**

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro de reciclaje local.

Para obtener información sobre las posibilidades de desecho del producto al final de su vida útil, acuda a la administración de su comunidad o ciudad.



El producto, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante.

Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Trimán se aplica solo para Francia.

## ● **Garantía**

El producto ha sido fabricado según normas de calidad exigentes y ha sido probado minuciosamente antes de la entrega. En caso de fallos de material o de fabricación, dispone de derechos legales frente al vendedor del producto. Nuestra garantía mencionada a continuación no restringe sus derechos legales de ningún modo.

La garantía para este producto es de 3 años a partir de la fecha de compra. La garantía empieza el día de la fecha de compra. Conserve el justificante de compra original en un lugar seguro, ya que este documento es necesario para demostrar la compra.

Todos los daños o defectos ya presente en el momento de la compra deben informarse inmediatamente tras desembalar el producto.

Si el producto presenta defectos de material o fabricación en los 3 años a partir de la fecha de compra, lo repararemos o sustituiremos, según nuestra elección, gratuitamente para usted. El período de garantía no se extiende por una reclamación de garantía aprobada. Esto también es aplicable a las piezas sustituidas y reparadas.

La garantía pierde su validez si el producto se daña o se utiliza o mantiene de forma inadecuada.

La garantía cubre defectos de material y fabricación. Esta garantía no cubre las piezas del

producto sujetas a un uso y desgaste normal y, por lo tanto, consideradas piezas de desgaste (por ej. pilas, baterías, mangueras, cartuchos de tinta) ni los daños a las piezas frágiles, por ej. interruptores o piezas de cristal.

## ● **Tramitación de la garantía**

Para garantizar una rápida tramitación de su consulta, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

Para realizar cualquier consulta, tenga a mano el recibo y el número de artículo (IAN 500545\_2504) como justificante de compra.

Encontrará el número de artículo en una inscripción de la placa identificativa, en la portada de las instrucciones (abajo a la izquierda) o en una pegatina en la parte posterior o inferior.

Si el producto fallase o presentase algún defecto, póngase primero en contacto con el departamento de asistencia indicado, ya sea por teléfono o correo electrónico.

Puede enviarnos el producto defectuoso libre de franqueo adjuntando el recibo de compra (tícket de compra) e indicando dónde está y cuándo ha ocurrido el fallo a la dirección de asistencia que le indicamos.

## ● **Asistencia**

### **ES Asistencia en España**

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@lidl.es

|                                                    |        |    |
|----------------------------------------------------|--------|----|
| <b>Introdução</b>                                  | Página | 41 |
| Utilização adequada                                | Página | 41 |
| Conteúdo da embalagem/lista das peças              | Página | 41 |
| Dados técnicos                                     | Página | 42 |
| <b>Indicações de segurança</b>                     | Página | 42 |
| <b>Evite o perigo de morte e de ferimentos</b>     | Página | 42 |
| <b>Evite o perigo de incêndio</b>                  | Página | 42 |
| <b>Evite o perigo de danificação dos materiais</b> | Página | 43 |
| <b>Montagem (ver imagem A–H)</b>                   | Página | 43 |
| <b>Utilização</b>                                  | Página | 43 |
| Grelhar diretamente (ver imagem I)                 | Página | 43 |
| Acender combustível                                | Página | 44 |
| <b>Limpeza e manutenção</b>                        | Página | 44 |
| <b>Eliminação</b>                                  | Página | 44 |
| <b>Garantia</b>                                    | Página | 45 |
| Procedimento no caso de ativação da garantia       | Página | 45 |
| <b>Assistência Técnica</b>                         | Página | 45 |

## **GRELHADOR REDONDO**

### ● **Introdução**

Damos-lhe os parabéns pela aquisição do seu novo produto. Acabou de adquirir um produto de grande qualidade. Familiarize-se com o aparelho antes da primeira colocação em funcionamento. Para tal, leia atentamente este manual de instruções e as indicações de segurança. Utilize o produto apenas como descrito e para as áreas de aplicação indicadas. Armazene este manual em um lugar seguro. Se entregar este produto a terceiros, entregue também todos os documentos.



Pode descarregar e visualizar este e muitos outros manuais em [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Ao digitalizar este código QR, será direcionado diretamente para o site de assistência da Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), onde poderá abrir o manual de instruções introduzindo o número do artigo (IAN) 500545\_2504.

### ● **Utilização adequada**

O produto destina-se apenas a preparar alimentos que possam ser grelhados e apenas a ser utilizado ao ar livre. O produto não é indicado para uma utilização comercial ou para outras áreas de utilização.

### ● **Conteúdo da embalagem/lista das peças**

Consulte as imagens no final deste manual.

|    |                                                         |       |
|----|---------------------------------------------------------|-------|
| 1  | Pega da tampa                                           | (1 ×) |
| 2  | Disco de ventilação (curva, para a tampa 3)             | (1 ×) |
| 3  | Tampa                                                   | (1 ×) |
| 4  | Grelha                                                  | (1 ×) |
| 5  | Grelha do carvão                                        | (1 ×) |
| 6  | Bandeja de fogo                                         | (1 ×) |
| 7  | Disco de ventilação (a direito, para bandeja de fogo 6) | (1 ×) |
| 8  | Reforço de tripé                                        | (3 ×) |
| 9  | Suporte para tabuleiro de recolha de cinza              | (3 ×) |
| 10 | Tripé de roda                                           | (2 ×) |
| 11 | Roda                                                    | (2 ×) |
| 12 | Bandeja de arame                                        | (1 ×) |
| 13 | Tampa do suporte                                        | (1 ×) |
| 14 | Tripé                                                   | (1 ×) |
| 15 | Tabuleiro de recolha de cinza                           | (1 ×) |
| 16 | Pega do tabuleiro de fogo                               | (1 ×) |
| 17 | Suporte da tampa                                        | (1 ×) |

### **Material de montagem:**

|   |                |        |       |
|---|----------------|--------|-------|
| A | Parafuso       | M6×25  | (3 ×) |
| B | Parafuso *     | M6×16  | (5 ×) |
| C | Anilha vedante | Ø6×Ø16 | (4 ×) |
| D | Parafuso *     | M4×10  | (3 ×) |
| E | Anilha         | Ø4×Ø10 | (2 ×) |
| F | Anilha         | Ø6×Ø12 | (4 ×) |
| G | Anilha         | Ø6×Ø19 | (3 ×) |
| H | Porca *        | M6     | (5 ×) |
| I | Porca *        | M4     | (3 ×) |

\* 1 peça como peça de substituição

- J** Porca M8 (2×)
- K** Chave de fenda
- L** Chave de parafusos (10 mm, 13 mm)

## ● Dados técnicos

|                                   |                                         |
|-----------------------------------|-----------------------------------------|
| Medidas:                          | 49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (L × A × P) |
| Enchimento máx (bandeja de fogo): | 1 kg                                    |
| Combustível:                      | Carvão ou briquetes                     |

**Nota:** Apenas carvão ou briquetes podem ser utilizados.

## Indicações de segurança

### GUARDAR TODAS AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA E INDICAÇÕES PARA O FUTURO!

- O grelhador a carvão só pode ser utilizado com carvão ou briquetes de carvão vegetal, em conformidade com DIN EN 1860-2.
- ⚠ ATENÇÃO!** Manter crianças e animais de estimação fora do alcance!
- Este produto não é um brinquedo e deve ser mantido fora do alcance de crianças. As crianças podem não ser capazes de reconhecer os perigos que advêm do manuseamento deste produto.
- Na construção foram feitos todos os esforços para evitar cantos afiados neste produto. Tenha cuidado no manuseamento das peças individuais, de modo a evitar acidentes ou ferimentos durante a montagem e a utilização.
- No material fornecido encontram-se vários parafusos e outras peças pequenas. Estes podem ser fatais em caso de ingestão ou inalação.

## Evite o perigo de morte e de ferimentos

- ⚠ ATENÇÃO!** Perigo de envenenamento por monóxido de carbono. O grelhador não deve ser utilizado em espaços fechados, mas apenas ao ar livre!
- ⚠ ATENÇÃO!** Não utilizar álcool ou gasolina para acender ou reacender! Utilizar apenas acendalhas conforme a norma EN 1860-3!
- Não utilizar em espaços fechados!
- Mantenha uma distância segura em relação a peças quentes, pois caso contrário o contacto pode causar queimaduras sérias.
- Durante a utilização a gordura quente pode pingar da bandeja de fogo. Mantenha uma distância segura, pois caso contrário pode causar queimaduras sérias.
-  Use sempre luvas para grelhador ou de cozinha. Utilize luvas de acordo com as regulamentações EPI (proteção térmica classe II, p. ex., DIN EN 407).
- Utilize sempre utensílios para grelhar com pegas compridas e resistentes ao calor.
- Líquidos inflamáveis que são colocados na brasa criam chamas ou pequenas explosões. Jamais utilize líquidos inflamáveis como gasóleo ou álcool. Não coloque carvão com líquidos inflamáveis na brasa.
- Seja sempre prudente e preste atenção àquilo que faz. Não utilize o produto quando estiver distraído, cansado ou sob a influência de drogas, álcool ou de medicamentos. Mesmo um pequeno descuido, durante a utilização do produto, pode causar ferimentos graves. Nunca deixe o produto sem vigilância.

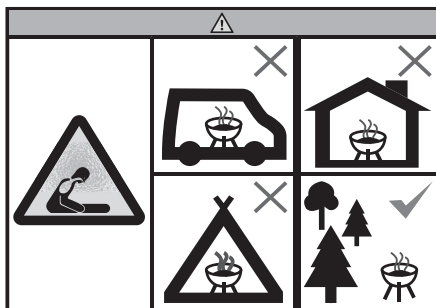
## Evite o perigo de incêndio

- ⚠ ATENÇÃO!** Este grelhador fica muito quente e não pode ser deslocado durante o funcionamento!

- Tenha à mão um extintor e uma caixa de primeiros socorros, para que possa estar preparado no caso de um acidente ou fogo.
- Antes da utilização coloque o grelhador numa superfície nivelada e segura.
- Coloque o produto de maneira a ter no mínimo 1 m de distância do material facilmente inflamável.
- Encha o produto com uma quantidade máxima de 1 kg de carvão ou briquetes.
- Acenda o carvão apenas em áreas protegidas do vento.
- Certifique-se de que o carvão queime completamente e esteja arrefecido antes de remover as cinzas.
- Não monte o produto em caravanas ou no chão.

## Evite o perigo de danificação dos materiais

- Durante a utilização, os parafusos podem soltar-se gradualmente e afetar a estabilidade do produto. Antes de cada utilização, assegure-se de que os parafusos estão bem fixos. Se necessário, volte a apertar todos os parafusos para garantir o estado seguro.
- Não aplique força para montar o produto.
- Não aperte demasiado os parafusos.
- Não fique em pé nem se sente no produto.
- Não utilize o produto quando peças faltarem, estejam danificadas ou gastas.



- Não utilize o grelhador em espaços limitados e/ou espaços de habitação (p. ex., casa, tenda, caravana, auto caravana, barco). Caso

contrário, existe perigo de morte devido ao envenenamento por monóxido de carbono.

## ● **Montagem (ver imagem A-H)**

**⚠ CUIDADO!** Para a sua segurança, as cabeças dos parafusos devem apontar sempre para fora, pois caso contrário existe perigo de ferimentos.

**Nota:** Após a conclusão da montagem aperte todos os parafusos a fim de evitar a tensão indesejada do material. Ajuste as porcas com uma chave de parafusos apropriada.

## ● **Utilização**

### Notas:

- Lave a grelha **4** antes da primeira utilização com água quente para lavar loiça.
- Antes da utilização recomendamos que o grelhador seja aquecido e que o combustível aqueça no mínimo 30 minutos.
- Apenas coloque os alimentos a grelhar quando o combustível tiver uma camada de cinza por cima.
- Antes da utilização coloque o grelhador numa superfície nivelada e segura.

## ● **Grelhar diretamente (ver imagem I)**

- “Grelhar diretamente” significa grelhar o alimento diretamente sobre a fonte de calor (carvão, grelha a gás, elemento de grelha elétrica etc.). O efeito dos raios térmicos no alimento é maior com este método tradicional, diminuindo o tempo de cozedura (grelhar rapidamente).
- Os grelhadores redondos e barbecues dispõem ainda de uma tampa, bem como discos de ventilação na tampa e bandeja para fogo. O tempo de cozimento pode, através do fechamento da tampa e abertura dos discos de ventilação, se encurtado, o aroma do carvão é enfatizado se ambos forem feitos ao mesmo tempo.
- No entanto, ao grelhar diretamente sem proteção, também existe sempre a

possibilidade que a gordura excedente do alimento ou marinada caia na fonte de calor e lá queime.

- No caso de grelhar um alimento muito gorduroso ou muito marinado aconselha-se a aplicação de um tabuleiro em alumínio ou, ainda melhor, em chapa de aço.

## ● Acender combustível

### ⚠ **ATENÇÃO! Perigo de queimaduras!**

Ao acender com gásóleo ou álcool, podem ocorrer pequenas explosões ou calor descontrolado. Utilize, portanto, somente materiais de combustão não perigosos como, p. ex., acendalha sólida. O grelhador precisa estar sobre uma superfície estável e plana ao ser utilizado.

- ① **Dica:** Para obter uma boa brasa recomendamos que utilize um acendedor de carvão tipo chaminé (não fornecido).
  - Utilize produtos com certificação DIN como, por exemplo, carvão com selo DIN, briquetes com selo DIN ou acendedores sólidos com selo DIN.
1. Espalhe uma parte do carvão ou dos briquetes na grelha do carvão [5].
  2. Insira um ou dois acendedores sólidos na camada de carvão ou briquetes. Acenda com um fósforo.
  3. Deixe os acendedores sólidos queimar durante 2 a 4 minutos. Em seguida, encha a bandeja de fogo [6] pouco a pouco com carvão ou briquetes.
  4. O combustível deve apresentar após aprox. 15 a 20 minutos uma camada branca de cinza. Isto é um sinal de que a temperatura ideal para o cozimento foi atingida. Espalhe, de forma regular, o carvão na bandeja de fogo [6] com uma ferramenta de metal apropriada.
  5. Encaixe a grelha [4] untada e comece a grelhar.
- Coloque primeiro os alimentos na grelha [4] quando o combustível tiver uma camada de cinza por cima.

## ● Limpeza e manutenção

- ⚠ Deixe o produto arrefecer completamente antes de o limpar.
- ⚠ Certifique-se de que o carvão esteja completamente queimado e arrefecido antes de eliminar a cinza e armazenar o produto.
- Não utilize solventes fortes e abrasivos ou esfregões porque podem danificar as superfícies deixando tudo riscado.
- Jamais coloque água fria na brasa logo após grelhar para apagá-la. Senão o produto pode ser danificado. Utilize cinzas velhas, areia ou um pequeno jato de água.
- Esvazie as cinzas frias e limpe o produto regularmente após cada utilização.
- Remova a grelha [4] e limpe-a bem com água para lavar a loiça. Posteriormente, seque bem.
- Remova a sujidade solta no produto com uma esponja macia.
- Utilize um pano macio e limpo para secar. Não risque a superfície ao secar.
- Limpe as superfícies interiores e superiores com água quente e sabão.

## ● Eliminação

A embalagem é feita de materiais não poluentes que podem ser eliminados nos contentores de reciclagem locais.

As possibilidades de reciclagem dos artigos utilizados poderão ser averiguadas no seu Município ou Câmara Municipal.



O produto e materiais de embalagem, são recicláveis e estão sujeitos a uma responsabilidade alargada do fabricante.

Elimine-os separadamente, seguindo as informações-tri (informações de triagem) ilustradas, para um melhor tratamento dos resíduos.

O logotipo Triman somente vale para a França.

## ● **Garantia**

O produto foi fabricado de acordo com diretrizes de qualidade rigorosas e cuidadosamente testado antes da entrega. Em caso de defeitos materiais ou de fabrico, tem direitos legais contra o vendedor do produto. Os seus direitos legais não são limitados de forma alguma pela nossa garantia abaixo apresentada.

A garantia para este produto é de 3 anos a partir da data de compra. O período de garantia começa na data da compra. Guarde o recibo de compra original num local seguro, pois este documento é exigido como prova de compra.

Quaisquer danos ou defeitos já presentes no momento da compra devem ser comunicados imediatamente após a desembalagem do produto.

No caso de o produto apresentar um defeito de material ou de fabrico dentro de 3 anos a partir da data de compra, repará-lo-emos ou substituí-lo-emos gratuitamente, à nossa critério. O período de garantia não pode ser prolongado por uma reclamação de garantia concedida. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas.

Esta garantia é nula se o produto tiver sido danificado ou utilizado ou mantido de forma inadequada.

A garantia cobre defeitos de material e de fabrico. Esta garantia não cobre peças do produto sujeitas a desgaste normal e, portanto, consideradas peças consumíveis (por ex., baterias, baterias recarregáveis, mangueiras, cartuchos de tinta), nem cobre danos em peças frágeis, por ex., interruptores ou peças feitas em vidro.

Com a troca do aparelho, de acordo com DL 67/2003, o tempo de garantia se inicia novamente.

## ● **Procedimento no caso de ativação da garantia**

De forma a garantir um rápido processamento do seu pedido, solicitamos as seguintes indicações:

Para qualquer questão, guarde o talão de compra e o número de artigo (IAN 500545\_2504) como comprovativo da mesma.

Podes ver o número do artigo na placa de identificação, gravura, na folha título do manual (em baixo esquerda) ou no adesivo na lado de baixo ou de trás.

Caso erros de função ou outras falhas ocorram, entre em contato primeiramente com o seguinte departamento de serviço por telefone ou e-mail.

Um produto identificado como falho, pode ser enviado gratuitamente para o endereço de serviço anexando o comprovativo de compra (nota) e a indicação da falha e quando ela ocorreu.

## ● **Assistência Técnica**

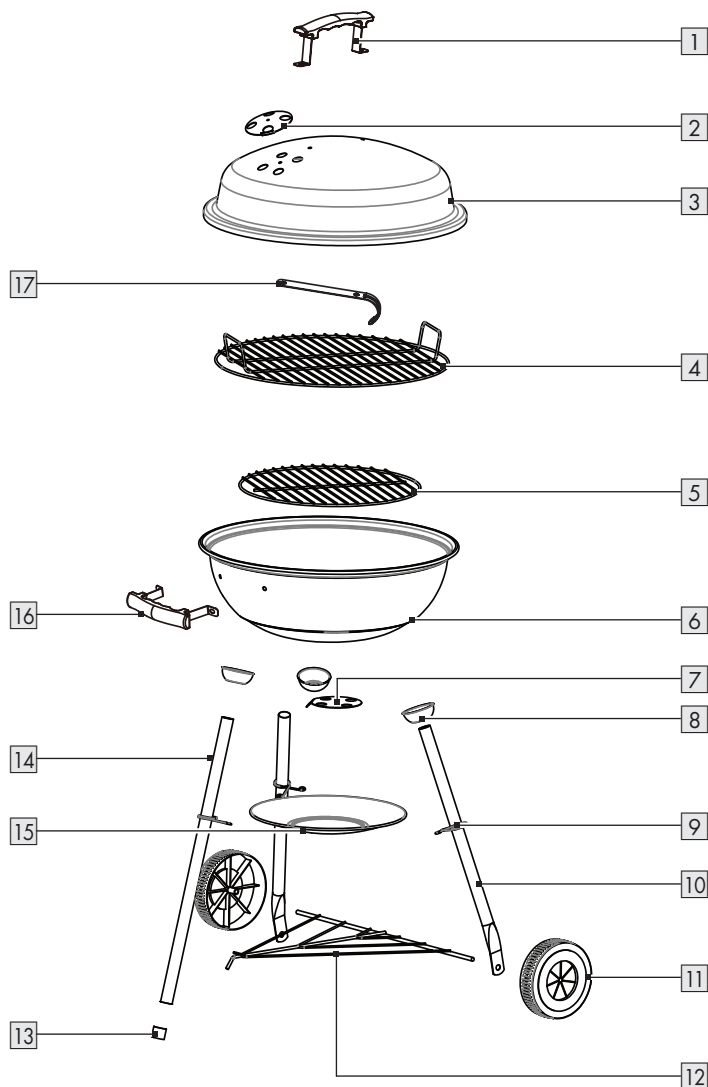
### **PT** **Serviço Portugal**

Tel.: 800849000

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

**A**

You need/Sie benötigen/Vous avez besoin  
de/U hebt nodig/È necessario/Usted necesita/  
Vai precisar de:



×3

**A** M6 × 25

×5

**B** M6 × 16

×4

**C** ø6 × ø16

×3

**D** M4 × 10

×2

**E** ø4 × ø10

×4

**F** ø6 × ø12

×3

**G** ø6 × ø19

×5

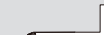
**H** M6

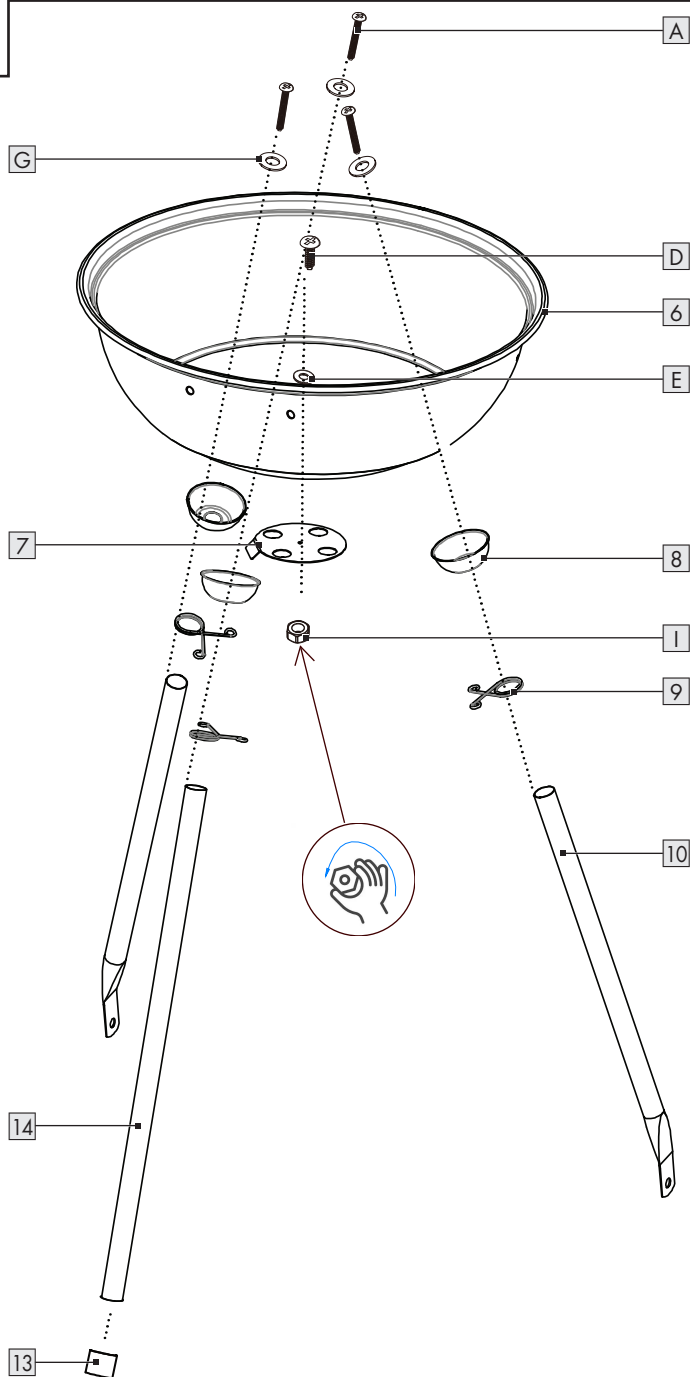
×3

**I** M4

×2

**J** M8

**K** 10/13 mm

**L**

**B**

×3

**A** M6 × 25

×1

**D** M4 × 10

×1

**E** Ø4 × Ø10

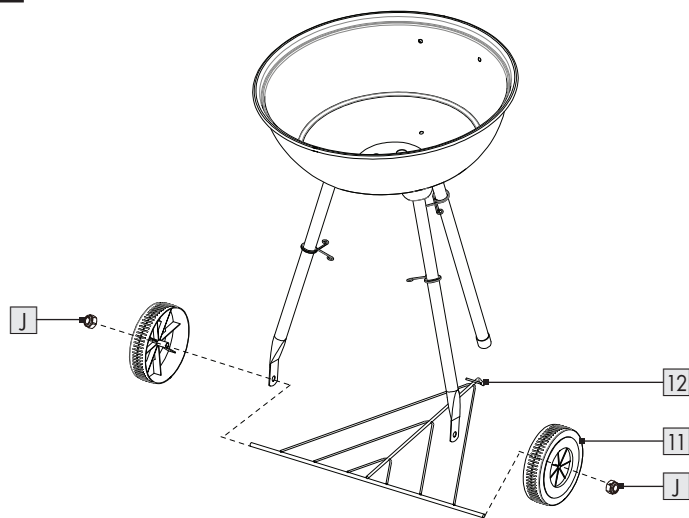
×3

**G** Ø6 × Ø19

×1

**I** M4

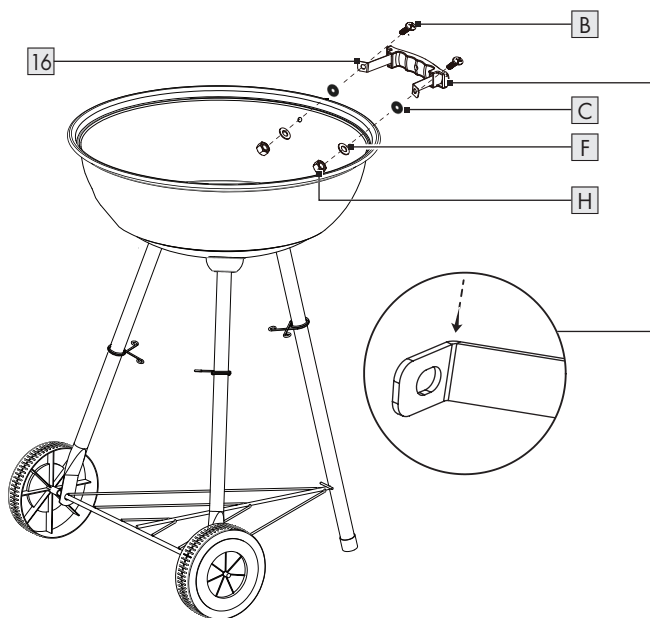
**C**



 ×2

 M8

**D**



 ×2

**B** M6 × 16

 ×2

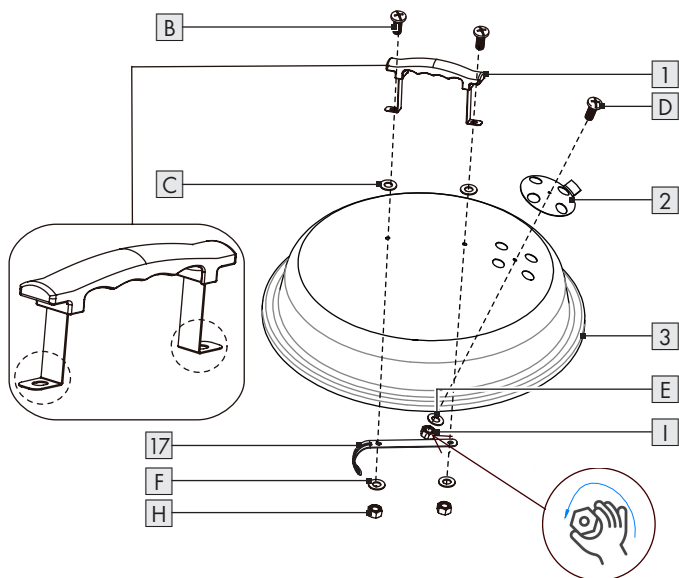
**C**  $\varnothing 6 \times \varnothing 16$

 ×2

**F**  $\varnothing 6 \times \varnothing 12$

 ×2

**H** M6

**E**

×2

B M6 × 16

×2

C  $\varnothing 6 \times \varnothing 16$

×1

D M4 × 10

×1

E  $\varnothing 4 \times \varnothing 10$

×2

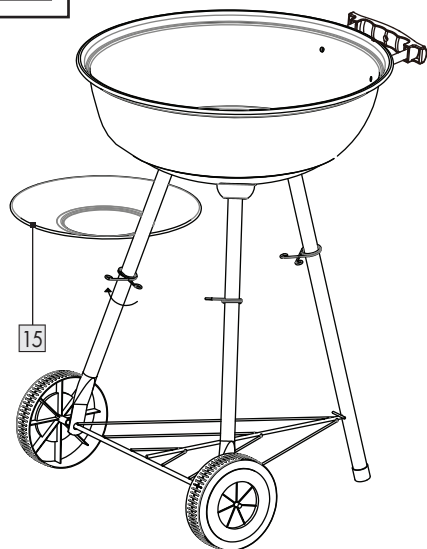
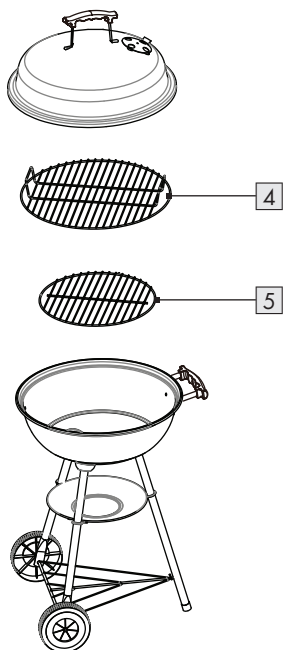
F  $\varnothing 6 \times \varnothing 12$

×2

H M6

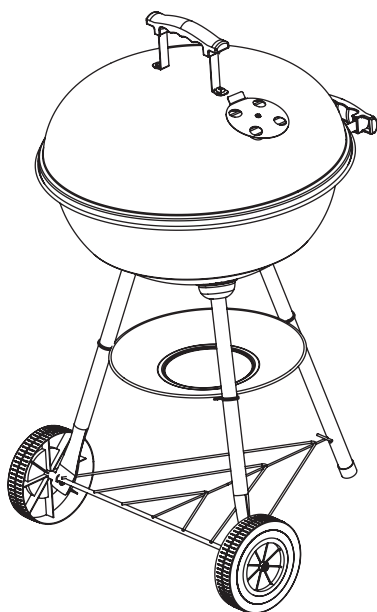
×1

I M4

**F****G**

4

5

**H****I**