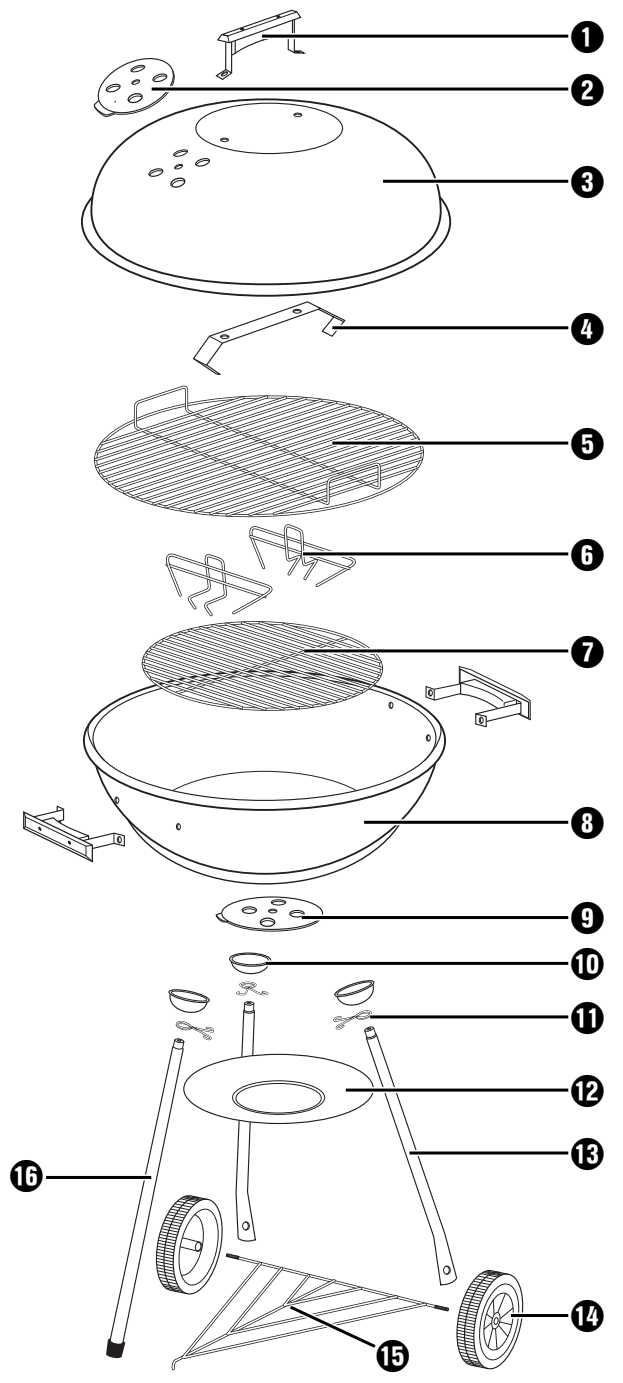


Kugelgrill FKG 48 A1

 florabest



- DE **Kugelgrill**
- AT Montage- und Bedienungsanleitung
- CH
- FR **Barbecue rond**
- CH Notice de montage et mode d'emploi
- IT **Barbecue sferico**
- CH Montaggio e istruzioni per l'uso
- NL **Kogelbarbecue**
- Montage- en gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	4
Verbindungselemente	4
Montage	5
Montage vorbereiten	5
Benötigtes Montagematerial	5
Inbetriebnahme	8
Direktes Grillen	8
Indirektes Grillen	9
Reinigung und Pflege	10
Entsorgung	10
Anhang	11
Technische Daten	11
Garantie	11
Service	12
Importeur	12

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Kugelgrills FKG 48 A1 (nachfolgend als Gerät oder Grill bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Aufbau sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen bestimmt. Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. Dieser Grill ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Für Schäden, die von missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, von Gewaltanwendung oder unautorisierter Modifikation herrühren, wird keine Haftung übernommen.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen!

1. Stellen Sie den Grill während des Betriebs auf einen sicheren, ebenen und festen Untergrund, da er sonst umkippen kann.
2. **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündehilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
3. **ACHTUNG!** Der Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden, da er sonst umkippen kann.
4. **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
5. Tragen Sie beim Grillen entsprechende Grillhandschuhe und benutzen Sie eine Grillzange.
6. Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt.
7. Lassen Sie den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.
8. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

WARNUNG

Warnung vor Erstickung!









- ▶ Verwenden Sie den Grill nur im Freien!
- ▶ Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen, oder auf überdachten Flächen.

DE
AT
CH

Lieferumfang

- ① 3 x Handgriff
- ② 1 x Lüftungsscheibe (Haube)
- ③ 1 x Haube
- ④ 1 x Haubenhalter
- ⑤ 1 x Grillrost
- ⑥ 2 x Kohleteiler
- ⑦ 1 x Kohlerost
- ⑧ 1 x Kohleschüssel
- ⑨ 1 x Lüftungsscheibe (Kohleschüssel)
- ⑩ 3 x Beinkappe
- ⑪ 3 x Ascheauffangblechhalter
- ⑫ 1 x Ascheauffangblech
- ⑬ 2 x Radbein
- ⑭ 2 x Rad
- ⑮ 1 x Drahtablage
- ⑯ 1 x Standbein

Verbindungselemente

Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓕ
							
M6x30	M5x12	Ø8	Ø6	Ø6	Ø6	M5	M8
3x	8x	2x	3x	6x	8x	8x	2x

HINWEIS



- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Montage

Montage vorbereiten

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau des Grills. Schaffen Sie sich eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie die Einzelteile der Verpackung und legen Sie die Teile in Griffnähe bereit.

Benötigtes Montagematerial

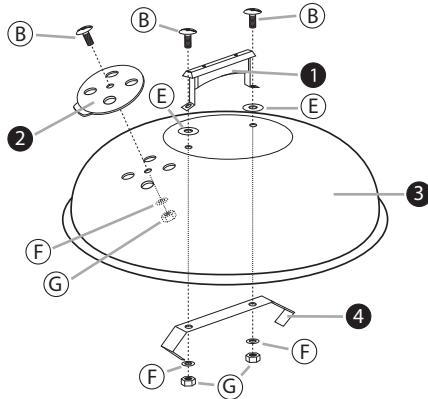
	Kreuzschlitzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 8 mm, SW 13 mm

WARNUNG

- Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, um Verletzungen zu vermeiden. Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an, sonst kommt es zu unerwünschten Materialspannungen.

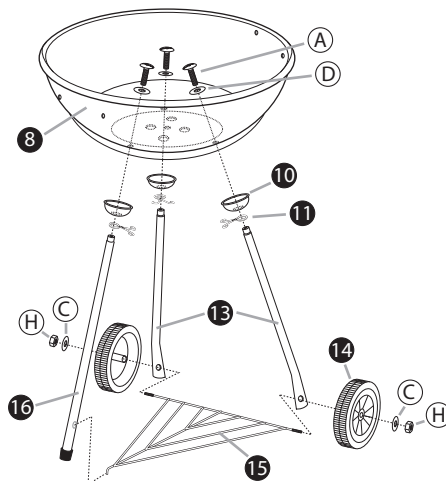
Schritt 1

- ◆ Schrauben Sie den Handgriff **1** und den Haubenhalter **4** mittels Schrauben M5 x 12 **(B)**, Unterlegscheiben Ø6 **(E)**, Unterlegscheiben Ø6 **(F)** und Muttern M5 **(G)** an die Haube **3**. Befestigen Sie die Lüftungsscheibe **2** an der Haube **3** mittels Schraube M5 x 12 **(B)**, Unterlegscheibe Ø6 **(F)** und Mutter M5 **(G)**.



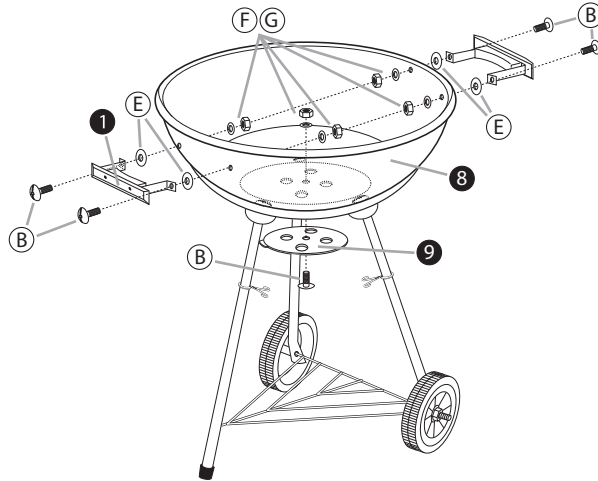
Schritt 2

- ◆ Stecken Sie über jedes obere Beinende (**13** + **16**) einen Ascheauffangblechhalter **11** und eine Beinkappe **10** und montieren Sie die Beine in der abgebildeten Anordnung an der Kohleschüssel **8**. Verwenden Sie hierzu die Schrauben M6 x 30 **(A)** und die Unterlegscheiben Ø6 **(D)**.
- ◆ Führen Sie die Enden der Drahtablage **15** durch die Bohrungen der Radbeine **13** und hängen Sie das gebogene Ende der Drahtablage **15** in das Standbein **16** ein. Montieren Sie die Räder **14** mittels Unterlegscheiben Ø8 **(C)** und den selbstsichernden Muttern M8 **(H)**.



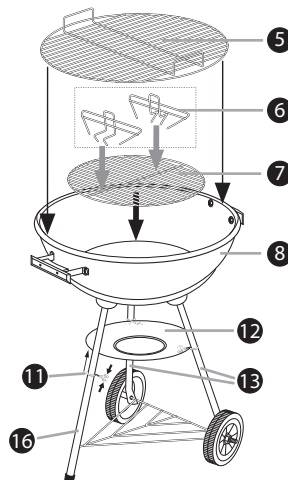
Schritt 3

- ◆ Befestigen Sie die Lüftungsscheibe **9** mit einer Schraube M5 x 12 **(B)**, Unterlegscheibe $\varnothing 6$ **(F)** und Mutter M5 **(G)** an der Kohleschüssel **8**.
- ◆ Befestigen Sie die zwei Handgriffe **1** mittels Schrauben M5 x 12 **(B)**, Unterlegscheiben $\varnothing 6$ **(F)**, Unterlegscheiben $\varnothing 6$ **(E)** und Muttern M5 **(G)** an der Kohleschüssel **8**.



Schritt 4

- ◆ Klemmen Sie das Ascheauffangblech **12** in die Ascheauffangblechhalter **11** zwischen den Beinen **(13 + 16)**. Setzen Sie den Kohlerost **7** und den Grillrost **5** in die Kohleschüssel **8** ein. Bei Bedarf setzen Sie die Kohleteiler **6** auf den Kohlerost **7**.
- ◆ Ziehen Sie zum Abschluss der Montage alle Schraubverbindungen fest an.



Inbetriebnahme

HINWEIS

- ▶ Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill mindestens 30 Minuten aufgeheizt werden.

WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen!

- ▶ Stellen Sie den Grill während des Betriebs auf einen sicheren, ebenen und festen Untergrund, da er sonst umkippen kann.
 - ▶ VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
- Schichten Sie einen Teil der Holzkohle in der Kohleschüssel auf.
 - Legen Sie ein bis zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Holzkohle und zünden Sie die Feststoffanzünder mit einem Streichholz bzw. Feuerzeug an.
 - Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Kohleschüssel langsam mit Holzkohle auf.
 - Nach ca. 20 Minuten zeigt sich auf der Holzkohle eine weiße Ascheschicht. Der optimale Glutzustand ist nun erreicht.
 - Verteilen Sie die Holzkohle mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Kohleschüssel.
 - Hängen Sie den Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Direktes Grillen

Das direkte Grillen ist dem Braten ähnlich. Das Grillgut wird direkt über der Wärmequelle (Kohlen) gegrillt, also das übliche Grillen. Die Wärmestrahlung auf das Grillgut ist bei dieser Methode am stärksten und hält die Garzeit niedrig.

Wenden Sie die direkte Grillmethode für Grillgut an, welches max. 25 Minuten gegrillt wird, wie z.B. Steaks, Koteletts oder Würstchen. Sie können beim direkten Grillen die Haube entfernen, dann sehen Sie Ihr Grillgut. Mit geschlossener Haube und geöffneter Lüftungsscheibe in Haube und Kohleschüssel kann die Garzeit weiter verkürzt werden. Beim direktem Grillen besteht allerdings auch immer die Möglichkeit, dass vom Grillgut abtropfendes Fett oder Marinade in die Wärmequelle gelangt und dort verbrennt. Im Falle von stark fettigem oder mariniertem Grillgut empfiehlt sich der Einsatz einer Tropfschale aus Aluminium oder emailliertem Stahlblech.

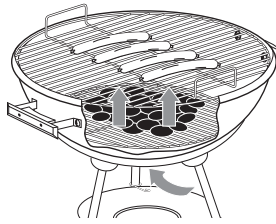


Abb. Direktes Grillen

Indirektes Grillen

Das indirekte Grillen ist dem Garen ähnlich. Der Unterschied ist aber, dass Ihr Grillgut gegrillt wird und dadurch ein besseres Aroma und Aussehen erhält als im Backofen.

Wenden Sie die indirekte Grillmethode für Grillgut an, welches länger als 25 Minuten zu grillen ist, oder für Grillgut, welches zu empfindlich für direktes Grillen ist, da es ansonsten austrocknet oder anbrennt, wie z.B. Braten, Rippchen, ganze Hähnchen oder Fischfilets.

Um den Grill für das indirekte Grillen vorzubereiten, müssen die Kohleteiler auf dem Kohlerost gesetzt werden (siehe Abb. Kohleteiler einsetzen). Die Kohleteiler dürfen dabei nicht parallel zu den Griffen eingesetzt werden, sondern müssen um 90° gedreht eingesetzt werden. Die Brennstoffmenge muss auf 2 x 500 g begrenzt werden. Durch das Einsetzen der Kohleteiler wird die Kohleschüssel in drei Zonen unterteilt. Zone 1 und 3 sind die Zwischenräume zwischen Kohleteiler und Seitenwand der Kohleschüssel. Zone 2 ist der Raum zwischen den Kohleteilern. Dieser Raum bleibt frei. Hier können Sie ggf. eine Tropfschale platzieren, damit der Bratensaft und die Bratenfette abtropfen und sich sammeln können. Das erleichtert zum einen das Reinigen des Grills, zum anderen kann der Bratensaft für eine Soße verwendet werden. Geben Sie etwas Wasser in die Tropfschale, um ein Anbrennen zu verhindern.

Befüllen Sie die Zonen 1 und 3 mit Kohle und entzünden Sie sie. Zum langsamen und schonenden indirekten Grillen benötigen Sie immer die Haube. Mit dieser wird die Kohleschüssel abgedeckt und somit ein geschlossener Garraum erzeugt. Die Lüftungsscheiben an der Kohleschüssel und an der Haube müssen zwecks Sauerstoffzufuhr geöffnet sein. Die Garzeit ist beim indirekten Grillen deutlich länger als beim direkten Grillen.

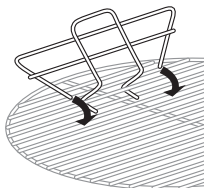


Abb. Kohleteiler einsetzen

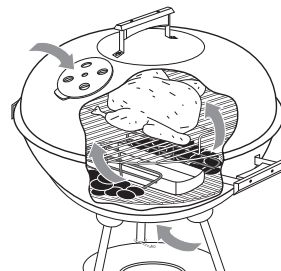


Abb. Indirektes Grillen

Reinigung und Pflege

WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen!

- ▶ Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen oder Aufbewahren vollständig abkühlen. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

ACHTUNG

- ▶ Verwenden Sie keine Scheuer- oder aggressive Reinigungsmittel, diese können die emaillierten Teile beschädigen.

Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.

Bei stärkeren Verschmutzungen der emaillierten Teile verwenden Sie einen handelsüblichen Emaille-Reiniger. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers des anzuwendenden Reinigungsmittels. Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem Haushaltsschwamm.

Entsorgung

Entsorgen Sie den Brennstoff vorsichtig und umweltgerecht. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nicht brennbaren Materialien.

Entsorgen Sie den Grill über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Anhang

Technische Daten

Maße (montiert)	ca. 57 x 86 x 48 cm
Grillrost	ca. Ø44 cm
Gewicht	ca. 5,7 kg
Brennstoff	Holzkohle
Fassungsvermögen Kohleschüssel	max. 1,6 kg

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z.B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 71787

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 71787

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 71787

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com

Sommaire

Introduction	14
Informations relatives à ce mode d'emploi	14
Droits d'auteur	14
Utilisation conforme	14
Sécurité	15
Consignes de sécurité fondamentales	15
Accessoires fournis	16
Éléments de connexion	16
Montage	17
Préparation du montage	17
Matériel de montage requis	17
Mise en service	20
Cuisson directe	20
Cuisson indirecte	21
Nettoyage et entretien	22
Mise au rebut	22
Annexe	23
Caractéristiques techniques	23
Garantie	23
Service après-vente	24
Importateur	24

FR
CH

Introduction

FR
CH

Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante du barbecue rond FKG 48 A1 (désigné ci-après par appareil ou barbecue) et vous donne des indications importantes sur l'usage conforme, la sécurité et le montage, ainsi que l'opération de l'appareil.

Le mode d'emploi doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Il devra être lu et respecté par toute personne chargée d'opérer l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction, ou toute réimpression, même sous forme d'extraits ainsi que la reproduction de photos, même dans un état modifié est uniquement autorisé avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Le barbecue est exclusivement destiné à la préparation de grillades. Il est exclusivement destiné à être utilisé à l'extérieur. Ce barbecue est uniquement destiné à l'usage privé et non aux fins commerciales.

Aucune garantie n'est assurée pour les dommages résultant d'un traitement abusif ou non conforme, du recours à la force et d'une modification non autorisée.

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation préalable ou de l'usage de pièces de rechange non autorisées sont exclues.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes se rapportant à la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites.

Tout usage non conforme peut entraîner des dommages personnels et matériels.

Consignes de sécurité fondamentales

AVERTISSEMENT

Attention aux risques de brûlure !

1. En cours d'opération, placez le barbecue sur une surface sûre, stable et solide pour éviter qu'il ne bascule.
2. ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue ! Utilisez exclusivement les aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3. Des déflagrations peuvent entraîner des développements de chaleur incontrôlables.
3. ATTENTION ! Le barbecue devient très chaud et ne devra donc pas être déplacé en cours d'opération, car il risque de basculer.
4. ATTENTION ! Tenir hors de portée des enfants et des animaux domestiques !
5. Portez des gants appropriés lorsque vous travaillez sur le barbecue et utilisez une pince à barbecue.
6. Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance.
7. Laissez entièrement refroidir le barbecue avant de le nettoyer.
8. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !









- ▶ Utilisez uniquement le barbecue à l'extérieur !
- ▶ N'opérez pas le barbecue dans des pièces fermées, ou sur des surfaces pourvues d'un toit.

Accessoires fournis

FR
CH

- ① 3 x poignée
- ② 1 x ouverture d'aération (couvercle)
- ③ 1 x couvercle
- ④ 1 x support de couvercle
- ⑤ 1 x grille de cuisson
- ⑥ 2 x séparateur de cuve
- ⑦ 1 x grille à charbon
- ⑧ 1 x cuve à charbon
- ⑨ 1 x ouverture d'aération (cuve à charbon)
- ⑩ 3 x embout de pied
- ⑪ 3 x support de récupérateur de cendres
- ⑫ 1 x récupérateur de cendres
- ⑬ 2 x pied à roue
- ⑭ 2 x roue
- ⑮ 1 x dépose
- ⑯ 1 x pied

Éléments de connexion

Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓕ
							
M6x30	M5x12	Ø8	Ø6	Ø6	Ø6	M5	M8
3x	8x	2x	3x	6x	8x	8x	2x

REMARQUE

- ▶ Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Montage

Préparation du montage

Prévoyez suffisamment de temps pour effectuer l'assemblage du barbecue.
Aménagez une surface de travail plane s'étendant sur deux à trois mètres carré.
Retirez les pièces individuelles de l'emballage et placez-les à portée de main.

FR
CH

Matériel de montage requis

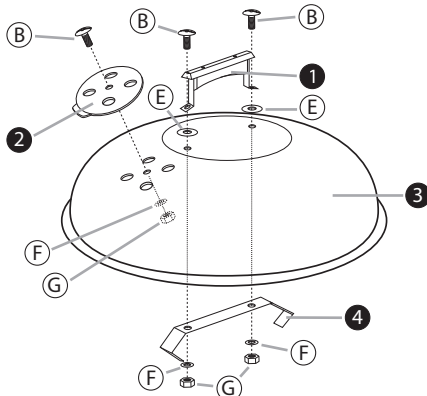
	Tournevis cruciforme
	Clé à fourche SW 8 mm, SW 13 mm

AVERTISSEMENT

- Pour assurer votre sécurité, les têtes de vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, pour éviter des accidents. Attendez que le montage soit terminé pour serrer fermement toutes les vis, sinon il peut en résulter des tensions indésirables au niveau des matériaux.

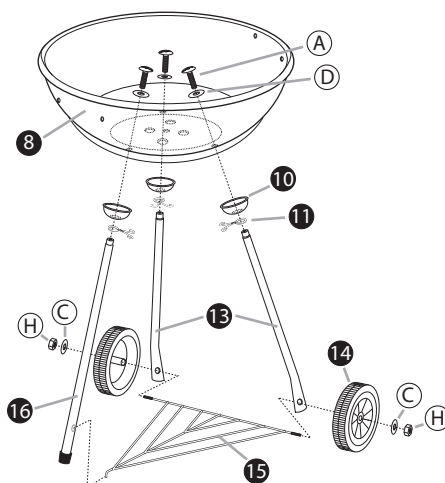
Etape 1

- ◆ Vissez la poignée **1** et le support du couvercle **4** à l'aide de vis M5 x 12 **(B)**, de rondelles Ø6 **(E)**, de rondelles Ø6 **(F)** et d'écrous M5 **(G)** sur le couvercle **3**. Fixez l'ouverture d'aération **2** sur le couvercle **3** à l'aide d'une vis M5 x 12 **(B)**, d'une rondelle Ø6 **(F)** et d'un écrou M5 **(G)**.



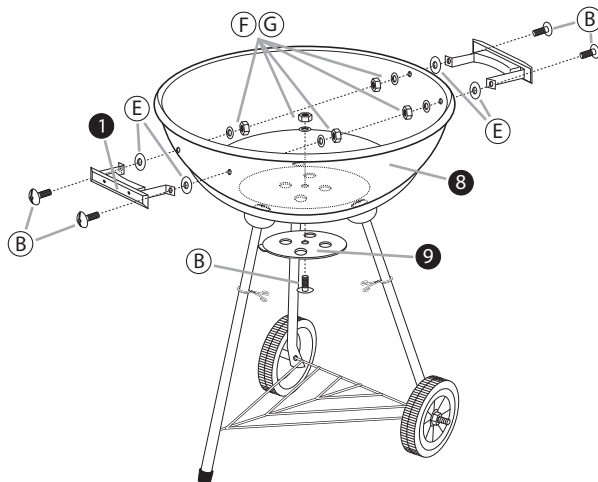
Etape 2

- ◆ Insérez sur chaque extrémité de pied (**13** + **16**) un support de récupérateur de cendres **11** et un embout de pied **10** et montez les pieds dans l'ordre indiqué sur la cuve à charbon **8**. Utilisez à cette fin les vis M6 x 30 **(A)** et les rondelles Ø6 **(D)**.
- ◆ Insérez les extrémités de la dépose **15** à travers les perforations des pieds à roue **13** et accrochez l'extrémité courbée du support **15** dans le pied **16**. Montez les roues **14** à l'aide des rondelles Ø8 **(C)** et des écrous autobloquants M8 **(H)**.



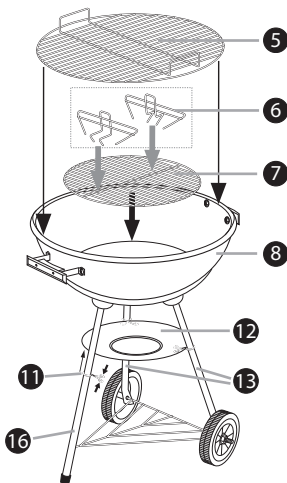
Etape 3

- ◆ Fixez l'ouverture d'aération **9** à l'aide d'une vis M5 x 12 **(B)**, d'une rondelle Ø6 **(F)** et d'un écrou M5 **(G)** sur la cuve à charbon **8**.
- ◆ Fixez les deux poignées **1** à l'aide des vis M5 x 12 **(B)**, rondelles Ø6 **(F)**, rondelles Ø6 **(E)** et écrous M5 **(G)** sur la cuve à charbon **8**.



Etape 4

- ◆ Fixez le récupérateur de cendres **12** dans les supports du récupérateur de cendres **11** entre les pieds **(13 + 16)**. Insérez la grille à charbon **7** et la grille **5** dans la cuve à charbon **8**. En cas de besoin, insérez les séparateurs **6** dans la grille à charbon **7**.
- ◆ Pour finir le montage, serrez toutes les connexions à vis.



Mise en service

REMARQUE

- ▶ Avant le premier usage, le barbecue doit être préchauffé pendant au moins 30 minutes.

AVERTISSEMENT

Attention aux risques de brûlure !

- ▶ En cours d'opération, placez le barbecue sur une surface sûre, stable et solide pour éviter qu'il ne bascule.
- ▶ ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue ! Utilisez exclusivement les aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3. Des déflagrations peuvent entraîner des développements de chaleur incontrôlables.
- Empilez une partie du charbon de bois dans la cuve à charbon.
- Allumez un à deux combustibles solides à l'aide d'une allumette ou d'un briquet et placez-les sur la couche existante de charbon de bois.
- Laissez brûler les combustibles solides pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite lentement la cuve de charbon de bois.
- Après env. 20 minutes, le charbon de bois présente une couche de cendre blanche. L'état optimal des charbons ardents est maintenant atteint.
- A l'aide d'un instrument en métal adapté, répartissez le charbon de bois de façon homogène dans la cuve à charbon.
- Installez la grille : vous pouvez commencer à confectionner vos grillades.

Cuisson directe

La cuisson directe ressemble à l'opération pour rôti. L'aliment à cuire est grillé directement au-dessus de la source de chaleur (charbon), comme une cuisson habituelle. La diffusion de chaleur sur l'aliment à cuire est la plus forte dans le cadre de cette méthode et réduit le temps de cuisson.

Utilisez la méthode de cuisson directe pour les aliments à cuire qui sont cuits pendant une durée max. de 25 minutes, comme par ex. des steaks, côtelettes ou de petites saucisses. Lors de la cuisson directe, vous pouvez retirer le couvercle pour voir les aliments que vous cuisez. A couvercle fermé et disque d'aération ouvert dans le couvercle et la cuve à charbon, le temps de cuisson peut être raccourci encore un peu plus. Lors de la cuisson directe, il y a toutefois toujours le risque que de la graisse qui s'égoutte de l'aliment à cuire ou de la marinade pénètre dans la source de chaleur et y brûle. En cas d'aliment à cuire très gras ou mariné, il est recommandé d'utiliser une cuvette d'écoulement en aluminium ou en tôle d'acier émaillée.

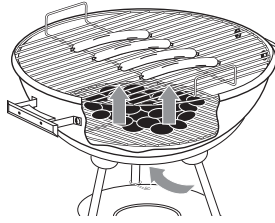


Fig. Cuisson directe

Cuisson indirecte

La cuisson indirecte ressemble à une cuisson lente. La différence étant que l'aliment à cuire est grillé, ce qui préserve ses arômes et lui confère un aspect plus appétissant que s'il avait été préparé dans le four.

Utilisez la méthode de cuisson indirecte pour les aliments à cuire qu'il faut cuire plus de 25 minutes, ou pour les aliments qui sont trop délicats pour une cuisson directe, car sinon, ils dessèchent ou brûlent, comme par ex. le rôti, les travers de côte, les poulets ou filets de poisson.

Pour préparer le barbecue en vue de la cuisson indirecte, les séparateurs doivent être placés sur la grille à charbon (cf. Fig. Séparateur de cuve). Les séparateurs de cuve ne doivent pas être insérés en parallèle aux poignées, mais doivent être tournés de l'ordre de 90°. La quantité de combustible (charbon de bois) doit être limitée à 2 x 500 g. Le recours aux séparateurs de cuve permet de séparer la cuve à charbon en 3 zones. La zone 1 et 3 sont les espaces intermédiaires entre le séparateur et la paroi latérale de la cuve à charbon. La zone 2 est l'espace entre les séparateurs. Cet espace reste libre. Le cas échéant, vous pouvez placer une cuvette d'écoulement, afin que le jus du rôti et les graisses s'égouttent et puissent s'accumuler. Ceci facilite d'une part le nettoyage du barbecue, d'autre part, le jus du rôti peut ainsi servir pour une sauce. Mettez un peu d'eau dans la cuvette d'écoulement pour éviter que les aliments ne brûlent.

Remplissez les zones 1 et 3 de charbon et allumez-les. Il vous faut toujours le couvercle pour assurer une cuisson indirecte lente et délicate. Elle sert à couvrir la cuve à charbon et à créer une chambre de cuisson fermée. Les ouvertures d'aération sur la cuve à charbon et sur le couvercle doivent être ouverts en vue d'assurer un apport d'oxygène. Le temps de cuisson lors de la cuisson indirecte est nettement plus long que lors de la cuisson directe.

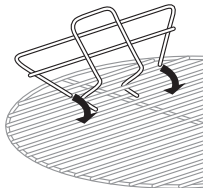


Fig. Insérer le séparateur

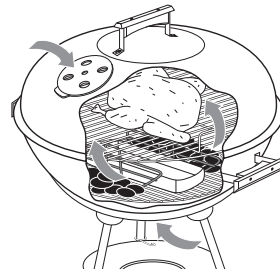


Fig. Cuisson indirecte

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT

Attention aux risques de brûlure !

- ▶ Laissez entièrement refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de le ranger. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

ATTENTION

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, car ils peuvent endommager les pièces émaillées.

Pour le nettoyage normal, utilisez un chiffon de vaisselle et de l'eau additionné de votre produit détergent habituel.

En cas de souillures prononcées des pièces émaillées, utilisez un produit nettoyant d'émail spécifique disponible dans le commerce. Respectez les consignes du fabricant se rapportant au produit de nettoyage que vous avez choisi. Nettoyez la grille à l'aide d'un produit vaisselle et d'une éponge de ménage.

Mise au rebut

Mettez le combustible au rebut avec précaution et dans le respect de l'environnement. Recyclez les déchets uniquement dans les conteneurs en métal prévus à cet effet ou les matériaux non combustibles.

Mettez le barbecue au rebut par le biais d'une entreprise de collecte des déchets agréée ou par votre centre communal d'élimination des déchets. Respectez les consignes en vigueur. En cas de doutes, contactez votre centre d'élimination des déchets.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Annexe

Caractéristiques techniques

Dimensions (état monté)	env. 57 x 86 x 48 cm
Grille	env. Ø44 cm
Poids	env. 5,7 kg
Combustible	Charbon de bois
Capacité de la cuve à charbon	max. 1,6 kg

FR
CH

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec le plus grand soin et rigoureusement contrôlé avant sa livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériaux ou aux erreurs de fabrication, mais pas aux dommages de transport, pièces d'usure ou dommages sur les pièces fragiles, par ex. les interrupteurs.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé, à l'exclusion de tout usage professionnel. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci s'applique également aux pièces remplacées et réparées. Les dommages et défauts éventuellement présents à l'achat doivent être notifiés directement après le déballage, mais au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations effectuées après expiration du délai de garantie sont payantes.

Service après-vente

FR Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 71787

CH Service Suisse
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompennass@lidl.ch

IAN 71787

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY
www.kompennass.com

Indice

Introduzione	26
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	26
Diritto d'autore	26
Uso conforme	26
Sicurezza	27
Avvertenze di sicurezza di base	27
Volume della fornitura	28
Elementi di connessione	28
Montaggio	29
Preparazione del montaggio	29
Materiale di montaggio necessario	29
Messa in funzione	32
Cottura diretta	32
Cottura indiretta	33
Pulizia e cura	34
Smaltimento	34
Appendice	35
Dati tecnici	35
Garanzia	35
Assistenza	36
Importatore	36

IT
CH

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del barbecue sferico FKG 48 A1 (di seguito denominato apparecchio o barbecue) e fornisce importanti informazioni per l'uso conforme, la sicurezza, la struttura nonché l'impiego dell'apparecchio.

Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e seguito da ogni persona che utilizza l'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Qualsiasi riproduzione o ristampa, anche parziale, ovvero la riproduzione delle immagini, anche se modificate, è consentita solo previo permesso scritto del produttore.

Uso conforme

Il barbecue è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti da arrostire. Esso è destinato esclusivamente all'impiego all'aperto. Il presente barbecue è destinato all'uso privato e non a scopi commerciali.

Non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dall'abuso e uso non conforme, dall'uso di violenza o modifiche non autorizzate.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Si esclude qualsiasi rivendicazione collegata a danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non eseguite a regola d'arte, modifiche non consentite o impiego di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può dare luogo a danni materiali e personali.

Avvertenze di sicurezza di base

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di ustioni!

1. Collocare il barbecue su un sottofondo stabile e piano durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
2. **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo combustibili conformi a EN 1860-3. Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.
3. **ATTENZIONE!** Il barbecue si surriscalda e non dev'essere spostato durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
4. **ATTENZIONE!** Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!
5. Durante l'uso indossare guanti idonei e utilizzare una pinza per barbecue.
6. Durante la cottura, indossare guanti idonei e utilizzare le apposite pinze.
7. Prima della pulizia, fare raffreddare completamente il barbecue.
8. Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di soffocamento!









- ▶ Utilizzare il barbecue solo all'aperto!
- ▶ Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi o su superfici coperte.

Volume della fornitura

- ① 3 x maniglie
- ② 1 x disco di aerazione (coperchio)
- ③ 1 x coperchio
- ④ 1 x portacoperchio
- ⑤ 1 x griglia di cottura
- ⑥ 2 x separatori per il carbone
- ⑦ 1 x griglia per il carbone
- ⑧ 1 x conca per la brace
- ⑨ 1 x disco di aerazione (conca per la brace)
- ⑩ 3 x cappucci per gambe
- ⑪ 3 x supporto lamiera di raccolta della cenere
- ⑫ 1 x lamiera di raccolta della cenere
- ⑬ 2 x gambe con ruote
- ⑭ 2 x ruote
- ⑮ 1 x piano d'appoggio
- ⑯ 1 x gamba d'appoggio

IT
CH

Elementi di connessione

A	B	C	D	E	F	G	H
							
M6x30	M5x12	Ø8	Ø6	Ø6	Ø6	M5	M8
3x	8x	2x	3x	6x	8x	8x	2x

AVVERTENZA

- ▶ Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.
- ▶ In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza (v. capitolo **Assistenza**).

Montaggio

Preparazione del montaggio

Prevedere tempo a sufficienza per il montaggio del barbecue. Destinare una superficie di lavoro di circa 2-3 metri quadrati. Rimuovere i singoli pezzi dalla confezione e collocarli a portata di mano.

Materiale di montaggio necessario



Cacciavite a stella



Chiave fissa SW 8 mm, SW 13 mm

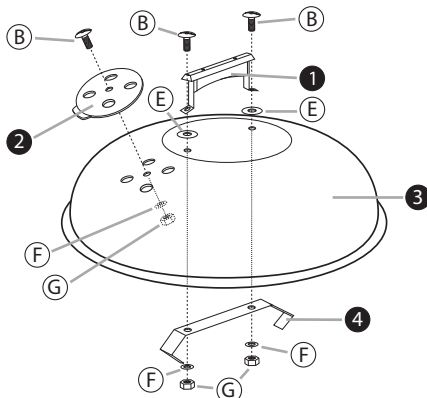


AVVISO

- Le teste delle viti, per la sicurezza dell'utente, devono essere orientate sempre verso l'esterno al fine di evitare lesioni. Serrare tutte le viti solo al termine del montaggio, per evitare tensioni errate del materiale.

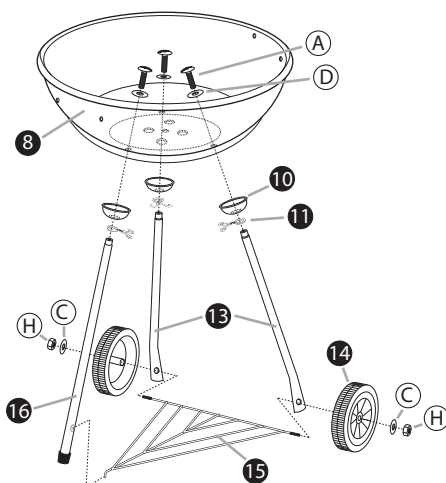
Passaggio 1

- ◆ Avvitare la maniglia **1** e il portacoperchio **4** tramite viti M5 x 12 **(B)**, rondelle Ø6 **(E)**, rondelle Ø6 **(F)** e dadi M5 **(G)** sul coperchio **3**. Fissare il disco di aerazione **2** al coperchio **3** con una vite M5 x 12 **(B)**, rondella Ø6 **(F)** e dado M5 **(G)**.



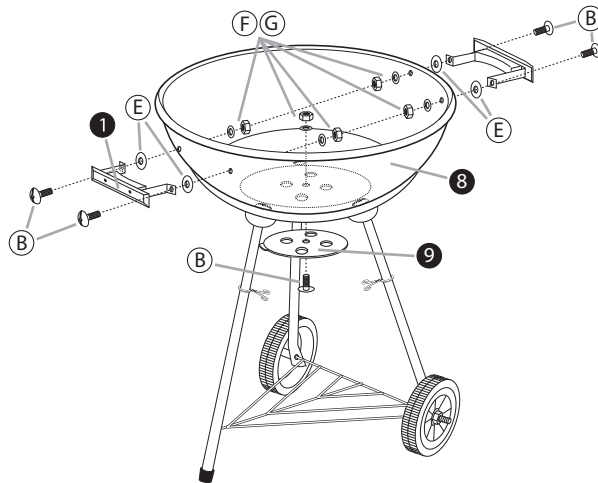
Passaggio 2

- ◆ Su ogni estremità delle gambe (**13** + **16**) inserire un supporto per la lamiera di raccolta della cenere **11** e un cappuccio per le gambe **10** e montare le gambe nella sequenza ordinata alla conca per la brace **8**. Utilizzare a tale scopo le viti M6 x 30 **(A)** e le rondelle Ø6 **(D)**.
- ◆ Inserire l'estremità del piano d'appoggio **15** tramite i fori delle gambe con ruote **13** e sospendere l'estremità curva del piano d'appoggio **15** nella gamba d'appoggio **16**. Montare le ruote **14** tramite le rondelle Ø8 **(C)** e i dadi autobloccanti M8 **(H)**.



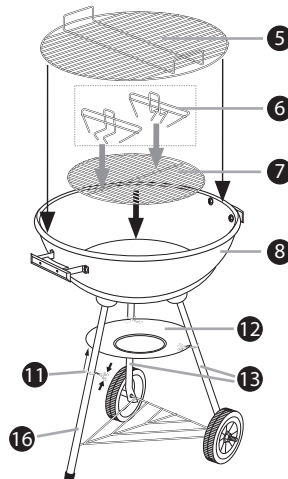
Passaggio 3

- ◆ Fissare il disco di aerazione **9** con una vite M5 x 12 **(B)**, rondella $\varnothing 6$ **(F)** e dado M5 **(G)** alla conca per la brace **8**.
- ◆ Fissare le due maniglie **1** tramite viti M5 x 12 **(B)**, rondelle $\varnothing 6$ **(F)**, rondelle $\varnothing 6$ **(E)** e dadi M5 **(G)** alla conca per la brace **8**.



Passaggio 4

- ◆ Fissare la lamiera di raccolta della cenere **12** nel supporto della lamiera di raccolta della ceniera **11** fra le gambe **(13 + 16)**. Inserire la griglia per carbone **7** e la griglia di cottura **5** nella conca per la brace **8**. In caso di necessità collocare il separatore del carbone **6** sulla conca per la brace **7**.
- ◆ Infine, a conclusione del montaggio, serrare tutte le viti.



IT
CH

Messa in funzione

AVVERTENZA

- ▶ Prima del primo impiego è necessario riscaldare il barbecue per almeno 30 minuti.

⚠ AVVISO

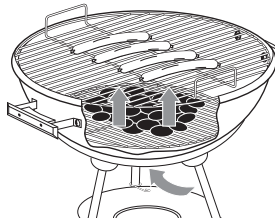
Avviso relativo al pericolo di ustioni!

- ▶ Durante l'uso collocare il barbecue su un fondo stabile, piano e solido, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
- ▶ Attenzione! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo ausili di combustione conformi a EN 1860-3. Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.
- Collocare uno strato di carbone nel vassoio portacarbone.
- Collocare uno o due tavolette di combustibile solido sullo strato presente di carbonella e accenderle con un fiammifero o un accendino.
- Fare bruciare le tavolette di combustibile solido per 2 - 4 minuti. Riempire quindi lentamente il vassoio portacarbone con altro carbone.
- Dopo circa 20 minuti, sul carbone si creerà uno strato bianco di cenere. Ciò indica il raggiungimento di uno stato di combustione ideale.
- Distribuire uniformemente il carbone di legna con un utensile idoneo di metallo nella conca per la brace.
- Sospendere la griglia di cottura e cominciare ad arrostitire.

Cottura diretta

La cottura diretta è simile all'arrosto. L'alimento da arrostitire viene poggiato direttamente al di sopra della fonte di calore (carbone), quindi la normale griglia. L'irradiazione di calore sull'alimento da arrostitire con questo metodo è al massimo e il tempo di cottura è basso.

Utilizzare il metodo diretto per alimenti da arrostitire per max. 25 minuti, come ad esempio bistecche, costolette o salsicce. Con la cottura diretta rimuovere il coperchio e osservare gli alimenti in cottura. Con il coperchio chiuso e il disco di aerazione aperto nel coperchio e la conca per la brace è possibile accorciare ancora il tempo di cottura. Con la cottura diretta sussiste tuttavia anche la possibilità che il grasso o la marinata gocciolante dagli alimenti in cottura finiscano sulla fonte di calore e si brucino. In caso di alimenti molto grassi o marinati si consiglia di utilizzare una vaschetta di raccolta delle gocce in alluminio o una lamiera di acciaio smaltato.



III. Cottura diretta

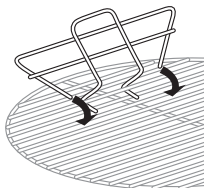
Cottura indiretta

La cottura indiretta è simile alla cottura in forno. La differenza è tuttavia che gli alimenti vengono grigliati con un aroma e un aspetto migliore di quello degli alimenti cotti in forno.

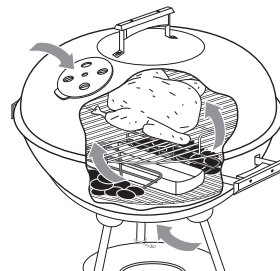
Utilizzare il metodo di cottura indiretto per gli alimenti che devono cuocere per più di 25 minuti o per gli alimenti troppo delicati per la cottura diretta, che potrebbero in tal caso seccarsi o bruciarsi, come ad esempio le braciolate, le costolette, il pollo o il filetto di pesce.

Per preparare la cottura indiretta, il separatore per il carbone deve essere collocato sulla griglia per carbone (v. ill. Inserimento del separatore per il carbone). I divisori del carbone non devono essere inseriti parallelamente alle maniglie, ma ruotati di 90° rispetto a esse. La quantità di combustibile (carbone di legna) deve essere limitata a 2 x 500 g. Tramite l'inserimento dei divisori del carbone il contenitore del carbone viene suddiviso in tre zone. La zona 1 e la zona 3 rappresentano un'intercapedine fra il separatore per il carbone e la parete laterale della conca per la brace. La zona 2 rappresenta lo spazio fra i separatori per il carbone. Questo spazio resta libero. Qui ad esempio è possibile collocare una vaschetta per la raccolta delle gocce, per consentire lo sgocciolamento e la raccolta dei succhi e grassi dell'arrosto. Ciò facilita da una parte la pulizia del barbecue e dall'altra i succhi possono essere utilizzati per preparare una salsa. Versare un po' d'acqua nella vaschetta di raccolta delle gocce per evitare che le gocce brucino.

Riempire le zone 1 e 3 con il carbone e accenderlo. Per una cottura indiretta lenta e non aggressiva è sempre necessario utilizzare il coperchio. Con esso si copre la conca per la brace e si ottiene un ambiente di cottura chiuso. I dischi di aerazione sulla conca per la brace e sul coperchio devono essere aperti per consentire l'afflusso di ossigeno. Con la cottura indiretta, il tempo di cottura è sensibilmente più lungo rispetto alla cottura diretta.



III. Inserimento del separatore per il carbone



III. Cottura indiretta

Pulizia e cura

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di ustioni!

- Prima della pulizia o della conservazione, fare raffreddare completamente il barbecue. Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

ATTENZIONE

- Non utilizzare agenti abrasivi o detersivi aggressivi, che possono danneggiare le parti smaltate.

Per la normale pulizia, utilizzare una spugna e acqua con aggiunta di un detersivo comunemente reperibile in commercio.

In caso di sporco eccessivo sulle parti smaltate, utilizzare un detersivo per parti smaltate comunemente reperibile in commercio. Seguire le indicazioni del produttore del detersivo da utilizzare. Pulire la griglia di cottura con un detersivo e una spugna per uso domestico.

Smaltimento

Smaltire il combustibile con cautela e in modo ecologico. Smaltire i residui della combustione accuratamente, solo nei recipienti appositamente previsti in metallo o in materiali non infiammabili.

Smaltire il barbecue tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o tramite l'ente di smaltimento comunale competente. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Appendice

Dati tecnici

Dimensioni (montato)	ca. 57 x 86 x 48 mm
Griglia di cottura	ca. Ø44 cm
Peso	ca. 5,7 kg
Combustibile	Carbone di legna
Capacità della conca per la brace	max. 1,6 kg

IT
CH

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire un invio gratuito della merce.

AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per i difetti relativi al materiale o alla fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo della garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e i difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

IT Assistenza Italia
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

Importatore

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

Inhoud

Inleiding	38
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	38
Auteursrecht	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Veiligheid	39
Basisveiligheidsvoorschriften	39
Inhoud van het pakket	40
Verbindingselementen	40
Montage	41
Montage voorbereiden	41
Benodigd montage materiaal	41
Ingebruikname	44
Direct barbecueën	44
Indirect barbecueën	45
Reiniging en onderhoud	46
Afvoeren	46
Appendix	47
Technische gegevens	47
Garantie	47
Service	48
Importeur	48

NL

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt deel uit van de kogelbarbecue FKG 48 A1 (navolgend aangeduid als apparaat of barbecue) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, de montage, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen en toegepast worden die bezig is met de bediening van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van de afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de producent.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De barbecue is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gerechten voor op de barbecue. Hij is uitsluitend geschikt voor het gebruik in de openlucht. Deze barbecue is alleen bestemd voor het privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Voor schade ten gevolge van oneigenlijke en verkeerde behandeling, van gebruik van geweld en ongeoorloofde modificatie, is de producent niet aansprakelijk.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegelaten reservedelen zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften.

Een verkeerd gebruik kan leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Basisveiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verbrandingen!

1. Plaats de barbecue tijdens het bedrijf op een betrouwbare, vlakke en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
2. **VOORZICHTIG!** Gebruik om aan te steken of opnieuw aan te steken geen spiritus of benzine! Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen conform EN1860-3. Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.
3. **LET OP!** De barbecue wordt erg heet en mag tijdens het bedrijf niet worden bewogen, aangezien hij anders kan omvallen.
4. **LET OP!** Kinderen en huisdieren op veilige afstand houden!
5. Draag bij het barbecueën gepaste barbecuehandschoenen en gebruik een grilltang.
6. Laat de hete barbecue nooit zonder toezicht.
7. Laat de barbecue vóór het schoonmaken volledig afkoelen.
8. Gebruik nooit water voor het blussen van de houtskool.

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verstikking!









- ▶ Gebruik de barbecue alleen in de openlucht!
- ▶ Gebruik de barbecue niet in gesloten ruimtes of op overkapte vlakken.

Inhoud van het pakket

- 1 3 x handgreep
- 2 1 x ventilatieschijf (kap)
- 3 1 x kap
- 4 1 x kaphouder
- 5 1 x barbecuerooster
- 6 2 x kolenverdeler
- 7 1 x kolenrooster
- 8 1 x kolenschotel
- 9 1 x ventilatieschijf (kolenschotel)
- 10 3 x beenkap
- 11 3 x asopvangbakhouders
- 12 1 x asopvangbak
- 13 2 x wielbeen
- 14 2 x wiel
- 15 1 x draadplateau
- 16 1 x standbeen

NL

Verbindingselementen

A	B	C	D	E	F	G	H
							
M6x30	M5x12	Ø8	Ø6	Ø6	Ø6	M5	M8
3x	8x	2x	3x	6x	8x	8x	2x

OPMERKING

- ▶ Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ▶ In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk **Service**).

Montage

Montage voorbereiden

Neem voldoende tijd voor het monteren van de barbecue. Zorg voor een egaal werkvlak van ongeveer twee bij drie vierkante meters. Haal de afzonderlijke delen uit de verpakking en leg de delen binnen handbereik klaar.

Benodigd montagemateriaal

	Kruiskopschroevendraaier
	Steeksleutel SW 8 mm, SW 13 mm

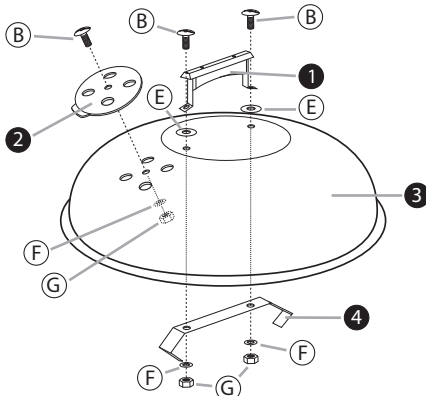
NL

WAARSCHUWING

- Voor uw veiligheid moeten de schroefkoppen altijd naar buiten wijzen, om letsel te voorkomen. Draai pas na beëindiging van de montage alle schroefverbindingen stevig vast, anders komt het tot ongewenste materiaalspanningen.

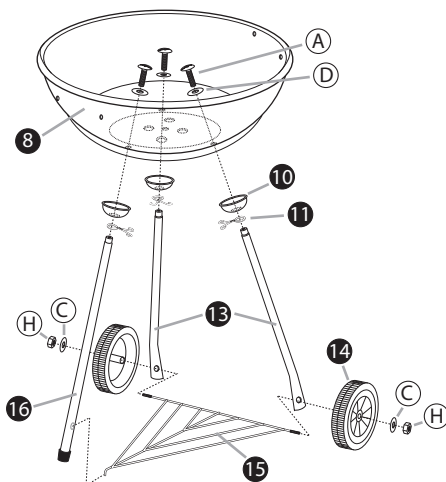
Stap 1

- ◆ Schroef de handgreep **1** en de kaphouder **4** met behulp van schroeven M5 x 12 **(B)**, sluitringen $\text{\O}6$ **(E)**, sluitringen $\text{\O}6$ **(F)** en moeren M5 **(G)** aan de kap **3**. Bevestig de ventilatieschijf **2** aan de kap **3** met behulp van schroef M5 x 12 **(B)**, sluitring $\text{\O}6$ **(F)** en moer M5 **(G)**.



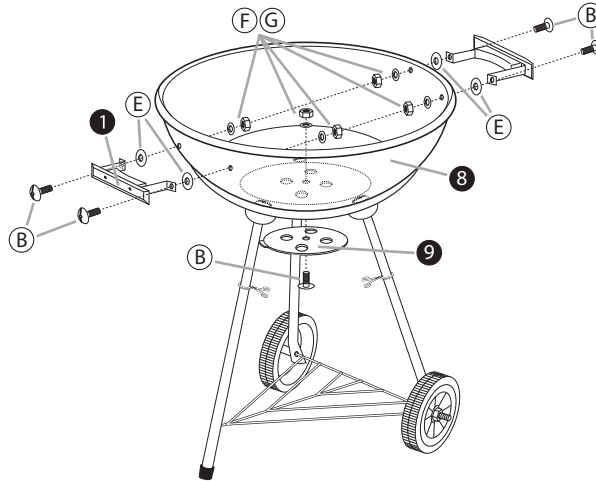
Stap 2

- ◆ Steek over ieder bovenste beeneinde **(13 + 16)** een asopvangbakhouder **11** en een beenkap **10** en monteer de benen in de afgebeelde volgorde aan de kolenschotel **8**. Gebruik hiervoor de schroeven M6 x 30 **(A)** en de sluitringen $\text{\O}6$ **(D)**.
- ◆ Voer de uiteinden van het draadplateau **15** door de boorgaten van de wielbenen **13** en hang het gebogen uiteinde van het draadplateau **15** in het standbeen **16**. Monteer de wielen **14** met behulp van de sluitringen $\text{\O}8$ **(C)** en de zelfborgende moeren M8 **(H)**.



Stap 3

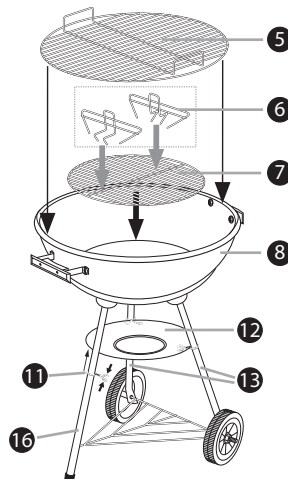
- ◆ Bevestig de ventilatieschijf 9 met een schroef M5 x 12 (B), sluitring Ø6 (F) en moer M5 (G) aan de kolenschotel 8.
- ◆ Bevestig de twee handgrepen 1 met behulp van schroeven M5 x 12 (B), sluitringen Ø6 (F), sluitringen Ø6 (E) en moeren M5 (G) aan de kolenschotel 8.



NL

Stap 4

- ◆ Klem de asopvangbak (12) in de asopvangbakhouders (11) tussen de benen (13 + 16). Zet het kolenrooster (7) en het barbecuerooster (5) in de kolenschotel (8). Desgewenst zet u de kolenverdeler (6) op het kolenrooster (7).
- ◆ Draai tot slot van de montage alle schroefverbindingen stevig vast.



Ingebruikname

OPMERKING

- ▶ Vóór het eerste gebruik moet de barbecue minstens 30 minuten opgewarmd worden.

WAARSCHUWING

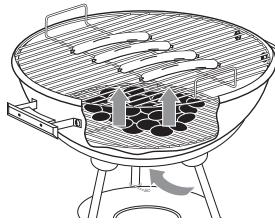
Waarschuwing voor verbrandingen!

- ▶ Plaats de barbecue tijdens het bedrijf op een betrouwbare, vlakke en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
 - ▶ VOORZICHTIG! Gebruik om aan te steken of opnieuw aan te steken geen spiritus of benzine! Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen conform EN1860-3. Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.
- Stapel een deel van de houtskolen in de kolenschotel op.
 - Leg één tot twee aansteekmiddelen voor vaste stoffen op de aanwezige laag houtskool en steek ze aan met een lucifer resp. aansteker.
 - Laat de aansteekmiddelen voor vaste stoffen 2 tot 4 minuten branden. Vul de kolenschotel daarna langzaam op met houtskolen.
 - Na ca. 20 minuten is er een witte laag as te zien op de houtskolen. De optimale gloedtoestand is thans bereikt.
 - Verdeel de houtskolen met een geschikt gereedschap van metaal gelijkmatig in de kolenschotel.
 - Hang het barbecuerooster erin en begin met het barbecueën.

Direct barbecueën

Het directe barbecueën lijkt op het bakken. De te barbecueën levensmiddelen worden direct boven de warmtebron (kolen) gebarbecueed, dus het gebruikelijke barbecueën. De warmtestraling op de te barbecueën levensmiddelen is bij deze methode het sterkste en zorgt voor een korte garingstijd.

Gebruik de directe barbecuemethode voor te barbecueën levensmiddelen die max. 25 minuten gebarbecueed worden, zoals bijv. steaks, koteletten of worstjes. Bij het directe barbecueën kunt u de kap weghalen, dan ziet u de te barbecueën levensmiddelen. Met gesloten kap en geopende ventilatieschijf in kap en kolenschotel kan de garingstijd nog meer gekort worden. Bij het directe barbecueën bestaat echter ook altijd de mogelijkheid, dat omlaag druppelend(e) vet of marinade terecht komt in de warmtebron en daar verbrandt. Bij erg vette of gemarineerde levensmiddelen op de barbecue is het gebruik van een druppelschaal van aluminium of van een geëmailleerde staalplaat aan te raden.



Afb. Direct barbecueën

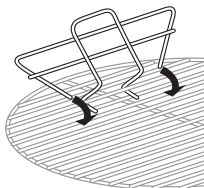
Indirect barbecueën

Het directe barbecueën lijkt op het braden. Het verschil is echter, dat uw te barbecueën levensmiddelen op de barbecue bereid worden en zodoende meer aroma krijgen en er beter uitzien dan in de oven bereid.

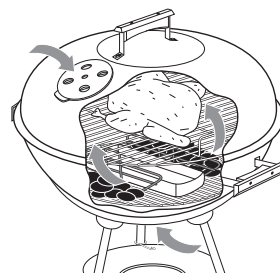
Gebruik de indirecte barbecue methode voor uw te barbecueën levensmiddelen, die langer dan 25 minuten gebarbecued moeten worden, of voor levensmiddelen die te kwetsbaar zijn om direct te barbecueën, omdat zij anders uitdrogen of aanbranden, zoals bijv. gebrad, ribstuk, hele kip of visfilets.

Om de barbecue voor te bereiden op het indirecte barbecueën, moeten de kolenverdelers op het kolenrooster worden geplaatst (zie afb. kolenverdelers inzetten). De kolenverdelers mogen daarbij niet parallel aan de handgrepen erin gezet worden, maar moeten om 90° gedraaid erin worden gezet. De hoeveelheid brandstof (houtschoof) moet beperkt worden tot 2 x 500 g. Door het inzetten van de kolenverdelers wordt de kolenschotel in drie zones onderverdeeld. Zone 1 en 3 zijn de tussenruimtes tussen kolenverdeler en zijwand van de kolenschotel. Zone 2 is de ruimte tussen de kolenverdelers. Deze ruimte blijft vrij. Hier kunt u in voorkomend geval een druppelschaal neerzetten, zodat de jus en het braadvet afdruipt en vergaard kan worden. Dat maakt het schoonmaken van de barbecue makkelijker en tevens kan de jus voor een saus worden gebruikt. Doe wat water in de druppelschaal, om een aanbranden te voorkomen.

Vul de zones 1 en 3 met kolen en steek deze aan. Voor het langzame en voorzichtige barbecueën heeft u altijd de kap nodig. Daarmee wordt de kolenschotel afgedekt en zodoende een gesloten garingsruimte gecreëerd. De ventilatieschijven op de kolenschotel en de kap moeten voor de toevoer van zuurstof open zijn. De garingstijd is bij het indirecte barbecueën aanzienlijk langer dan bij het directe barbecueën.



Afb. kolenverdelers inzetten



Afb. indirect barbecueën

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verbrandingen!

- ▶ Laat de barbecue vóór het reinigen of opbergen volledig afkoelen.
- ▶ Gebruik nooit water voor het blussen van de houtskolen.

LET OP

- ▶ Gebruik geen schuur- of agressieve schoonmaakmiddelen, deze kunnen de geëmailleerde delen beschadigen.

Voor de gewone reiniging gebruikt u een vaatdoek en water met een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.

In geval van sterkere vervuilingen van de geëmailleerde delen gebruikt u een in de handel te verkrijgen emaille-reiniger. Let op de aanwijzingen van de producent van het te gebruiken schoonmaakmiddel. Reinig het grillrooster met afwasmiddel en met een huishoudspons.

Afvoeren

Voer de brandstof voorzichtig en milieuvriendelijk af. Voer het restafval principieel alleen af in daarvoor bestemde reservoirs uit metaal, resp. niet brandbare materialen.

Voer de barbecue af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Appendix

Technische gegevens

Maten (gemonteerd)	ca. 57 x 86 x 48 cm
Barbecuerooster	ca. Ø44 cm
Gewicht	ca. 5,7 kg
Brandstof	houtschool
Capaciteit kolenschotel	max. 1,6 kg

NL

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het product werd zorgvuldig geproduceerd en voor levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop. Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

Service

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.nl

IAN 71787

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompennass.com

NL