



## KUGELGRILL / KETTLE BARBECUE / BARBECUE SPHÉRIQUE

(DE) (AT) (CH)

### KUGELGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

### KETTLE BARBECUE

Assembly, operating and safety instructions

(FR) (BE)

### BARBECUE SPHÉRIQUE

Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

### KOGELBARBECUE

Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

### GRILL KULISTY

Wskazówki montażu, obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

### KETTLE BARBECUE KOTLOVÝ GRIL

Pokyny k montáži, obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)

### GRIL

Pokyny pre montáž, obsluhu a bezpečnostné pokyny

IAN 330763\_1907

OS

DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Assembly, operating and safety instructions	Page	9
FR/BE	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	15
NL/BE	Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	22
PL	Wskazówki montażu, obsługi i bezpieczeństwa	Strona	28
CZ	Pokyny k montáži, obsluze a bezpečnostní pokyny	Strana	34
SK	Pokyny pre montáž, obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	40

<b>Einleitung</b> .....	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	4
Teilebeschreibung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	4
Lieferumfang .....	Seite	4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	4
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr .....	Seite	4
Vermeiden Sie Brandgefahr .....	Seite	5
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung .....	Seite	5
<b>Montage (siehe Abb. A - K)</b> .....	Seite	6
<b>Gebrauch</b> .....	Seite	6
Direktes Grillen (siehe Abb. L) .....	Seite	6
Indirektes Grillen (siehe Abb. M) .....	Seite	6
Brennstoff anzünden .....	Seite	7
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	7
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	7
<b>Garantie</b> .....	Seite	8

# KUGELGRILL

## ● Einleitung

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

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## ● Teilebeschreibung

- 1 Handgriff
- 2 Hitzeschutz
- 3 Lüftungsscheibe (gekrümmt, Deckel 4)
- 4 Deckel
- 5 Deckelhalterung
- 6 Grillrost
- 7 Grillkohlerost
- 8 Feuerschale
- 9 Stativverstärkung
- 10 Radstativ
- 11 Ascheauffangblechhalterung
- 12 Rad
- 13 Drahtablage
- 14 Stativkappe (vormontiert)
- 15 Ascheauffangblech
- 16 Standstativ
- 17 Lüftungsscheibe (gerade, für Feuerschale 8)
- 18 Grillkohleteiler

## ● Technische Daten

Maße: ca. 48 x 85 x 56 cm  
(B x H x T)

Max. Befüllung (Feuerschale): 1 kg

Brennstoff: Grillkohle

## ● Lieferumfang

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



## Sicherheitshinweise

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


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



## Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsfahr

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

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

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
- Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls schwerste Verbrennungen drohen.
-  Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA-Regulativen (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407).
- Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keine mit Zündflüssigkeit getränkten Grillkohlestücke auf die Glut.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.

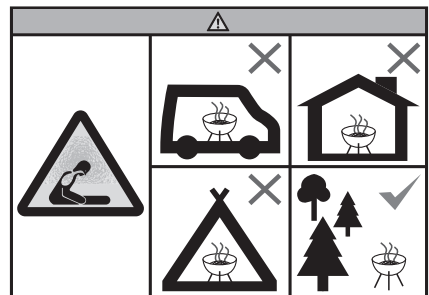
** Vermeiden Sie Brandgefahr**

- ⚠️ WARNUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
  - Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

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

** Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung**

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



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

## ● Montage (siehe Abb. A - K)

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

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

## ● Gebrauch

**Hinweis:** Waschen Sie den Grillrost [6] vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

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

**Hinweis:** Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

## ● Direktes Grillen (siehe Abb. L)

- 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.

## ● Indirektes Grillen (siehe Abb. M)

- Um die Feuerschale [8] auf indirektes Grillen vorzubereiten, werden die sogenannten Grillkohleteiler [18] (meist aus Drahtgitter bestehend) in die dafür vorgesehenen Halterungen der Feuerschale [8] bzw. auf den Grillkohlerost [7] gesetzt. Somit wird die Feuerschale [8] in drei Zonen unterteilt: Zonen ① und ③ sind die Zwischenräume zwischen Grillkohleteiler [18] und der Seitenwand der Feuerschale [8].
- Zone ② ist der Bereich zwischen den Grillkohleteilern [18]. Dieser Bereich sollte frei bleiben. Hier kann ggf. eine Tropfschale oder eine Aluschale mit etwas Wasser gefüllt zum Auffangen des herabtropfenden Fettes platziert werden. Zonen ① und ③ werden mit Brennstoff befüllt und dieser gemäß der Zündanleitung entzündet. Sobald die optimale Hitze erreicht ist, kann mit der indirekten Grillmethode begonnen werden.
- Der oberhalb der Glut liegende Grillrost ist meist so entworfen, dass über Zonen ① und ③ genug Platz zum direkten Grillen bleibt, sodass beide Varianten gleichzeitig betrieben werden können. Verwenden Sie für langsames und schonendes indirektes Grillen stets einen Deckel. Dieser wird benutzt, um die Feuerschale abzudecken und dadurch einen geschlossenen Garungsraum zu bilden.
- Die Lüftungsscheiben am Boden [17] der Feuerschale und an der Oberseite des Deckels [3] müssen beim indirekten Grillen zwecks Sauerstoffzufuhr geöffnet sein. So wirkt der Garungsraum ähnlich wie ein Umluftherd. Die Garungszeit ist beim indirekten Grillen natürlich deutlich länger als beim direkten Grillen. Allerdings muss der Deckel nicht oft zum Wenden des Grillgutes geöffnet werden, da die Wärmezufuhr von allen Seiten erfolgt.

## ● Brennstoff anzünden

### **⚠️ WARNUNG!**

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

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

- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **7** auf. Beim indirekten Grillen befüllen Sie den Zwischenraum zwischen Grillkohleteilern **18** und der Wand der Feuerschale **8** mit Brennstoff. Beim indirekten Grillen sollte der Zwischenraum zwischen Grillkohleteilern **18** leer bleiben.
- Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann die Feuerschale **8** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
- Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brenngut mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Feuerschale **8**.
- Hängen Sie den eingefetteten Grillrost **6** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

## ● Reinigung und Pflege

- ⚠️ Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠️ Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost **6** 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.

## ● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Sie erhalten auf dieses Produkt 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von 3 Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind (z. B. Batterien) und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus oder die aus Glas gefertigt sind.

### **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 (z. B. IAN 123456\_7890) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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  
(kostenfrei aus dem  
dt. Festnetz / Mobilfunknetz)

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

AT

#### **Service Österreich**

Tel.: 0820 201 222  
(0,15 EUR/Min.)

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

CH

#### **Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566  
(0,08 CHF/Min.,  
Mobilfunk max. 0,40 CHF/  
Min.)

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



<b>Introduction</b> .....	Page 10
Intended use .....	Page 10
Parts description .....	Page 10
Technical data .....	Page 10
Scope of delivery .....	Page 10
<b>Safety notices</b> .....	Page 10
Prevent danger to life and the risk of injuries .....	Page 10
Prevent fires .....	Page 11
Avoid the danger of damage to property .....	Page 11
<b>Assembly (see Fig. A - K)</b> .....	Page 12
<b>Use</b> .....	Page 12
Direct grilling (see Fig. L) .....	Page 12
Indirect grilling (see Fig. M) .....	Page 12
Igniting the fuel .....	Page 13
<b>Cleaning and care</b> .....	Page 13
<b>Disposal</b> .....	Page 13
<b>Warranty</b> .....	Page 14

# **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.

## ● **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.

## ● **Parts description**

- 1 Handle
- 2 Heat protection
- 3 Ventilation disk (curved, for lid 4)
- 4 Lid
- 5 Lid holder
- 6 Grill rack
- 7 Charcoal rack
- 8 Fire bowl
- 9 Leg support
- 10 Wheel leg
- 11 Ash collecting tray support
- 12 Wheel
- 13 Mesh base
- 14 Stand cap (pre-assembled)
- 15 Ash collection tray
- 16 Tripod leg
- 17 Ventilation disc (flat, for fire bowl 8)
- 18 Charcoal divider

## ● **Technical data**

Dimensions: approx. 48 x 85 x 56 cm  
(w x h x d)

Max. capacity  
(Fire bowl): 1 kg

Fuel: charcoal

## ● **Scope of delivery**

- 1 Kettle barbecue
- 1 Assembly material kit
- 1 Set of assembly instructions and instructions for use



## **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.

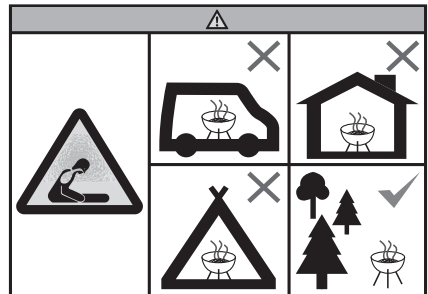
 **Prevent fires**

- ⚠ 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.
- 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 - K)

⚠ **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

**Note:** Wash the grill rack [6] with warm dishwater before prior to first use.

**Note:** We recommend heating the grill up prior to first use and allowing the fuel to burn out for at least 30 minutes.

**Note:** 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. L)

- "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 disks in the hood and fire bowl. The cooking time may be reduced further by closing the hood and opening the ventilation disks, the barbecue flavour becomes stronger if both of these options are taken.
- 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.

## ● Indirect grilling (see Fig. M)

- To prepare the fire bowl [8] for indirect grilling, place the charcoal dividers [18] (consisting mostly of a wire frame) into the fire bowl supports intended for this purpose [8] or onto the charcoal rack [7]. The fire bowl [8] is divided into three sections: Section ① and ③ are the spaces between charcoal dividers [18] and the side wall of the fire bowl [8].
- Section ② is the area between the charcoal dividers [18]. This area must remain clear. If necessary, a drip tray or an aluminium bowl with some water in it may be placed here to catch any fat which drips down. Section ① and ③ are filled with fuel and this is ignited according to the instructions. As soon as the correct temperature is reached, you can begin using the indirect grilling method.
- The grill rack over the embers is usually designed so that there is enough space over Section ① and ③ to directly grill, so that both methods may be used at the same time. Always use a lid when slowly and gently indirectly grilling your food. This is used to cover the fire bowl and therefore creates an enclosed cooking chamber.
- The ventilation disks on the bottom [17] of the fire bowl and on top of the lid [3] must be opened during indirect grilling to guarantee a steady supply of oxygen. In this way, the cooking chamber works in a similar way to a fan oven. The cooking time is of course much longer during indirect grilling than during direct grilling. However, the lid does not have to be opened often to turn over the food being grilled, as it is heated from all sides.

## ● 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.

- ❗ **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.
- Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal rack [7]. When grilling indirectly, fill the intermediate space between the charcoal dividers [18] and the wall of the fire bowl [8] with fuel. When grilling indirectly, the intermediate space between the charcoal dividers [18] should remain empty.
- Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this / these with a match.
- Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the fire bowl [8] with wood charcoal or briquettes, bit by bit.
- 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 [8] using a suitable metal tool.
- Mount the greased grill rack [6] and start grilling.

## ● 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 [6] and clean it thoroughly with dishwater. 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.

## ● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of product 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. Should this 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 begins on the date of purchase. Please keep the original sales receipt in a safe location. This document is required as your proof of purchase. This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty applies to defects in material or manufacture. This warranty does not cover product parts subject to normal wear, thus possibly considered consumables (e. g. batteries) or for damage to fragile parts, e. g. switches, rechargeable batteries 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 (e.g. IAN 123456\_7890) available as proof of purchase.

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

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.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

#### **IE** **Service Ireland**

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

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

<b>Introduction</b> .....	Page 16
Utilisation conforme aux prescriptions .....	Page 16
Description des pièces .....	Page 16
Caractéristiques techniques .....	Page 16
Contenu de la livraison .....	Page 16
<b>Consignes de sécurité</b> .....	Page 16
Évitez tout risque de blessure et danger de mort ! .....	Page 16
Évitez les risques d'incendie ! .....	Page 17
Évitez toute utilisation pouvant entraîner des dommages ! .....	Page 17
<b>Montage (voir l'ill. A - K)</b> .....	Page 18
<b>Utilisation</b> .....	Page 18
Cuisson directe (voir l'ill. L) .....	Page 18
Cuisson indirecte (voir l'ill. M) .....	Page 18
Allumer le combustible .....	Page 19
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page 19
<b>Mise au rebut</b> .....	Page 19
<b>Garantie</b> .....	Page 20

# BARBECUE SPHÉRIQUE

## ● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Avant la première mise en service, vous devez vous familiariser avec toutes les fonctions du produit. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous et les consignes de sécurité. N'utilisez le produit que pour l'usage décrit et les domaines d'application cités.

Conserver ces instructions dans un lieu sûr. Si vous donnez le produit à des tiers, remettez-leur également la totalité des documents.

## ● Utilisation conforme aux prescriptions

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

## ● Description des pièces

- 1 Poignée
- 2 Protection contre la chaleur
- 3 Disque d'aération rond (courbé, couvercle 4)
- 4 Couvercle
- 5 Fixation du couvercle
- 6 Grille de cuisson
- 7 Grille à charbon de bois
- 8 Brasero
- 9 Renfort du trépied
- 10 Montant des roues
- 11 Fixation pour récupérateur de cendres
- 12 Roue
- 13 Étagère grillagée
- 14 Capuchon pour trépied (préassemblé)
- 15 Tôle de récupération des cendres
- 16 Pied
- 17 Disque d'aération rond (droit, pour brasero 8)
- 18 Diviseur à charbon de bois

## ● Caractéristiques techniques

Dimensions : env. 48 x 85 x 56 cm  
(l x H x P)

Capacité maximale

(brasero) : 1 kg

Combustible : charbon de bois

## ● Contenu de la livraison

- 1 Barbecue sphérique
- 1 Set de matériel de montage
- 1 Notice de montage et mode d'emploi



## Consignes de sécurité

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

- Le barbecue à charbon de bois doit être alimenté seulement avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois selon la norme DIN EN 1860-2.

**⚠ AVERTISSEMENT !** Maintenez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil !

- 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, tout le soin requis a été apporté afin d'éviter que ce produit ne comporte des arêtes vives. Manipulez les éléments avec prudence de façon à éviter tout accident ou blessure lors du montage.
- La livraison comprend de nombreuses vis et autres petites pièces. Ces composants peuvent présenter un risque mortel en cas d'ingestion ou d'inhalation.




## Évitez tout risque de blessure et danger de mort !

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



**⚠ AVERTISSEMENT !** Pour allumer ou réallumer, ne pas utiliser d'alcool dénaturé ni d'essence ! Prière d'utiliser seulement des allume-feux conformes à la norme EN 1860-3 !

- Ne pas utiliser dans une pièce fermée !
- Conservez suffisamment de distance avec les pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
- De la graisse brûlante est susceptible de s'égoutter pendant l'utilisation du brasero. Conservez suffisamment de distance avec les pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
-  Portez toujours des gants de barbecue ou de cuisine. Utilisez des gants conformément aux critères généraux EPI (protection contre la chaleur et le feu, catégorie II, p. ex. DIN EN 407).
- Utilisez toujours des ustensiles pour barbecue avec de longues poignées résistantes à la chaleur.
- Les fluides inflammables versés sur la braise forment des jets de flamme ou des déflagrations. N'utilisez jamais de liquide allume-barbecue comme de l'essence ou de l'alcool dénaturé. Ne mettez jamais des morceaux de charbon de bois imprégnés de liquide allume-barbecue sur la braise.
- Faites toujours attention à ce que vous faites et agissez avec précaution. Ne pas utiliser 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 provoquer des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



### Évitez les risques d'incendie !

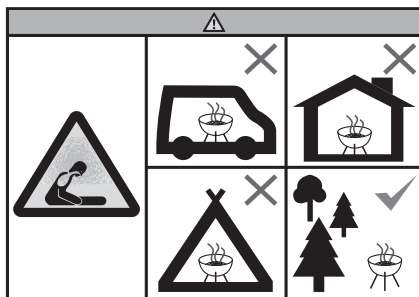
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue peut devenir brûlant pendant le fonctionnement et ne doit pas être déplacé.
- Tenez un extincteur et une boîte de premier secours prêts pour le cas où un accident se produirait ou un feu se déclencherait.
- Placez le barbecue sur un sol sûr et de niveau avant son utilisation.

- Positionnez le produit de telle sorte qu'il soit à au moins 1 m des matériaux facilement inflammables.
- Remplissez le produit avec un maximum de 1 kg de charbon de bois.
- N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
- Vérifiez que le charbon de bois est complètement consommé et refroidi avant de retirer les braises.
- Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.



### Évitez toute utilisation pouvant entraîner des dommages !

- 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. Resserrez toutes les vis le cas échéant, afin de garantir une bonne stabilité.
- Ne faites pas usage de la force pour assembler le produit.
- Ne serrez pas trop fort les vis.
- Ne vous asseyez pas, et ne prenez pas appui sur le produit.
- Ne montez pas et n'utilisez pas le produit si des pièces manquent ou sont endommagées.



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

## ● Montage (voir l'ill. A - K)

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

**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 de serrage adaptée.

## ● Utilisation

**Remarque :** avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson [6] à l'eau de vaisselle chaude.

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

**Remarque :** placez les aliments à griller seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres. Placez le barbecue sur un sol sûr et de niveau avant son utilisation.

## ● Cuisson directe (voir l'ill. L)

- Par l'appellation « cuisson directe », nous entendons la cuisson sur le gril d'aliments posés directement au contact d'une source de chaleur (charbon de gril, brûleur à gaz, résistance électrique, etc.). L'effet du rayonnement thermique sur les aliments à griller est avec cette méthode traditionnelle le plus puissant et ne demande pas un temps de cuisson long (cuisson rapide).
- Les barbecues sphériques et les barbecues à couvercle disposent en outre d'un couvercle ainsi que de disques d'aération dans le couvercle et dans la cuve. Le temps de cuisson peut être davantage raccourci en fermant le couvercle et en ouvrant les disques d'aération. L'arôme du charbon de bois est davantage mis en valeur lorsque les deux 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'égoutte tombe dans la source de chaleur et y brûle.

- Lorsque vous faites griller des aliments très gras ou marinés, il est recommandé d'installer une cuve en aluminium ou, de préférence, en acier émaillé.

## ● Cuisson indirecte (voir l'ill. M)

- Pour préparer le brasero [8] pour une cuisson indirecte, des pièces appelées diviseurs à charbon de bois [18] (se composant généralement d'une grille métallique) sont placées dans les emplacements prévus à cet effet dans le brasero [8] ou sur la grille à charbon de bois [7]. Cela permet de subdiviser le brasero [8] en trois zones : les zones ① et ③ sont des espaces intermédiaires entre le diviseur à charbon de bois [18] et la paroi latérale du brasero [8].
- La zone ② est l'espace entre les diviseurs à charbon de bois [18]. Cette zone doit rester libre. Le cas échéant, un lèche-frite ou un récipient en aluminium rempli d'un peu d'eau peut être placé ici pour récupérer la graisse qui dégouline. Les zones ① et ③ sont remplies avec du combustible et celui-ci est allumé conformément au guide d'allumage. Dès que la température optimale est atteinte, il est possible de commencer avec la méthode de cuisson indirecte.
- La grille de cuisson se trouvant au-dessus de la braise est normalement fabriquée de telle sorte qu'il reste assez de place au-dessus des zones ① et ③ pour une cuisson directe. Cela permet d'utiliser les deux variantes en même temps. Pour une cuisson indirecte lente et douce, utilisez toujours un couvercle. Celui-ci est utilisé pour couvrir la cuve et ainsi créer un espace de cuisson fermé.
- Les disques d'aération au fond [17] du brasero et au-dessus du couvercle [3] doivent être ouverts afin d'assurer un apport d'air lors d'une cuisson indirecte. Ainsi, cela fonctionne comme un four à chaleur tournante. Lors d'une cuisson indirecte, le temps de cuisson est bien évidemment plus long que lors d'une cuisson directe. Toutefois, le couvercle ne doit pas être ouvert trop souvent pour retourner les aliments, car l'apport de chaleur s'effectue de tous les côtés.

## ● Allumer le combustible

### **⚠️ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES !**

Si de l'essence ou de l'alcool à brûler sont utilisés pour allumer, cela est susceptible de provoquer des générations de chaleur incontrôlables dues à des déflagrations. Ainsi, utilisez uniquement des combustibles non dangereux, comme par exemple des allumeurs solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et plane.

- ❗ **Conseil :** pour obtenir un charbon de bois parfaitement allumé, l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon est recommandée (non comprise dans le contenu de l'emballage).
- Utilisez des produits de qualité avec l'homologation DIN, comme par exemple du charbon de bois homologué DIN, une briquelette homologuée DIN ou un allumeur solide homologué DIN.
- Placez une couche de charbon de bois ou de briquettes sur la grille à charbon de bois [7]. Pour une cuisson indirecte, remplissez les espaces intermédiaires entre les diviseurs à charbon de bois [18] et la paroi du brasero [8] avec du combustible. Pour une cuisson indirecte, les espaces intermédiaires entre les diviseurs à charbon de bois [18] doivent rester vides.
- Placez un ou deux allumeur(s) solide(s) sur la couche existante de charbon de bois ou de briquette. Allumez-les à l'aide d'une allumette.
- Laissez les allume-feux brûler pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite le brasero [8] petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
- Après env. 15 à 20 minutes, une couche de cendre blanche devrait s'être formée sur le combustible. Cela indique que la température idéale de cuisson est atteinte. Répandez la braise uniformément dans le brasero [8] en utilisant un outil métallique prévu à cet effet.
- Accrochez la grille de cuisson graissée [6] et commencez la grillade.

## ● Nettoyage et entretien

- ⚠️ Avant le nettoyage, laissez le produit refroidir complètement.
- ⚠️ Assurez-vous que le charbon de bois est complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou récurant et aucun tampon à récurer abrasif, car ceux-ci sont susceptibles d'endommager ou de rayer les surfaces.
- Ne versez pas directement de l'eau froide sur les braises de charbon de bois pour les éteindre. Dans le cas contraire, vous risquez d'endommager le produit. Utilisez les vieilles cendres, du sable ou un jet fin d'eau pulvérisée.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, si possible après chaque utilisation.
- Retirez la grille de cuisson [6] et nettoyez-la soigneusement à l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Retirez tous les dépôts à l'aide d'une éponge mouillée.
- Nettoyez le boîtier à l'aide d'un chiffon doux. Ne rayez pas les surfaces en les frottant à sec.
- Nettoyez les surfaces intérieures et supérieures 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 est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

## ● 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 possède 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 défaillance, vous êtes en droit de retourner ce produit au vendeur. La présente garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Ce produit bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de sa date d'achat. La durée de garantie débute à la date d'achat. Veuillez conserver le ticket de caisse original. Il fera office de preuve d'achat.

Si un problème matériel ou de fabrication devait survenir dans 3 ans suivant la date d'achat de ce produit, nous assurons à notre discrétion la réparation ou le remplacement du produit sans frais supplémentaires. La garantie prend fin si le produit est endommagé suite à une utilisation inappropriée ou à un entretien défaillant.

La garantie couvre les vices matériels et de fabrication. Cette garantie ne s'étend ni aux pièces du produit soumises à une usure normale (p. ex. des piles) et qui, par conséquent, peuvent être considérées comme des pièces d'usure, ni aux dommages sur des composants fragiles, comme des interrupteurs, des batteries ou des éléments fabriqués 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 (par ex. IAN 123456\_7890) 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 919270

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

(BE)

#### **Service après-vente Belgique**

Tél.: 070 270 171

(0,15 EUR/Min.)

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

<b>Inleiding</b> .....	Pagina 23
Beoogd gebruik .....	Pagina 23
Onderdelenbeschrijving .....	Pagina 23
Technische gegevens .....	Pagina 23
Leveringsomvang .....	Pagina 23
<b>Veiligheidsinstructies</b> .....	Pagina 23
Vermijd levensgevaar en kans op verwonding .....	Pagina 23
Voorkom brandgevaar .....	Pagina 24
Vermijd gevaar op beschadiging van objecten .....	Pagina 24
<b>Montage (zie afb. A - K)</b> .....	Pagina 25
<b>Gebruik</b> .....	Pagina 25
Direct grillen (zie afb. L) .....	Pagina 25
Indirect grillen (zie afb. M) .....	Pagina 25
Brandstof aansteken .....	Pagina 26
<b>Schoonmaken en onderhoud</b> .....	Pagina 26
<b>Afvoer</b> .....	Pagina 26
<b>Garantie</b> .....	Pagina 27

# KOGELBARBECUE

## ● Inleiding

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

## ● Beoogd gebruik

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

## ● Onderdelenbeschrijving

- 1 Handgreep
- 2 Hitteschild
- 3 Ventilatioerooster (gekromd, deksel 4)
- 4 Deksel
- 5 Dekselhouder
- 6 Barbecueerooster
- 7 Barbecuekolenrooster
- 8 Vuurschaal
- 9 Standaardversteving
- 10 Wielstandaard
- 11 Houder voor asopvangblik
- 12 Wiel
- 13 Draadrek
- 14 Standaardafdekking (voorgemonteerd)
- 15 Asopvangblik
- 16 Standaard
- 17 Ventilatioerooster (recht, voor vuurschaal 8)
- 18 Barbecuekolenverdeler

## ● Technische gegevens

Afmeting:	ca. 48 x 85 x 56 cm (B x H x D)
Maximale vulling (Vuurschaal):	1 kg
Brandstof:	Barbecuekolen

## ● Leveringsomvang

- 1 Kogelbarbecue
- 1 Set montage materiaal
- 1 Montage- en gebruiksaanwijzing



## Veiligheidsinstructies

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

- De houtskoolgrill mag alleen worden gebruikt met houtskool of houtskoolbriketten conform DIN EN 1860-2.
- ▲ **WAARSCHUWING!** 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 tijdens het gebruik van het product kunnen ontstaan.
- Bij de vervaardiging is alles gedaan om scherpe randen aan dit product te vermijden. 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 verwonding

- ▲ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging. Barbecue niet in gesloten ruimten maar allen buitenshuis gebruiken!

**⚠ WAARSCHUWING!** Gebruik voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine! Alleen aansteekmiddelen 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 bij het barbecueën altijd barbecue- of keukenhandschoenen. Gebruik handschoenen conform de PBM-reglementen (hittebescherming categorie II, bijv. DIN EN 407).

- Gebruik altijd barbecuebestek met lange, hittebestendige grepen.
- Ontbrandbare 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 apparaat 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.



## V voorkom brandgevaar

**⚠ WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens gebruik niet verplaatst worden!

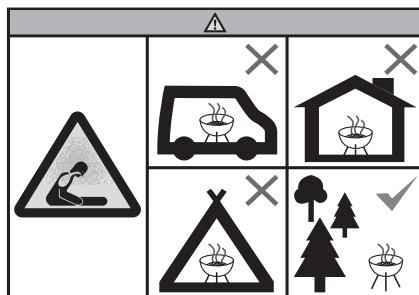
- Altijd een brandblusser en een Eerste Hulp-set bij de hand hebben om op het optreden van een ongeluk of brand voorbereid zijn.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zet het product zo neer dat het minstens 1 m verwijderd is van licht ontvlambare materialen.

- Vul het product met max. 1 kg barbecuekolen.
- Steek de barbecuekolen alleen op een tegen wind beschermde plek aan.
- Zorg ervoor, dat de barbecuekolen volledig zijn opgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijderd.
- Installeer het product niet in caravans of boten.



## Vermijd gevaar op beschadiging van objecten

- Tijdens gebruik kunnen de schroefverbindingen langzamerhand los raken en zo de stabiliteit van het product beïnvloeden. Controleer voor ieder gebruik of de schroeven nog goed vastzitten. Draai de schroeven zonodig weer goed vast om ervoor te zorgen dat de grill stevig staat.
- Gebruik nooit extreem veel kracht om het product te monteren.
- Draai de schroeven niet te stevig vast.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet, als onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de barbecue 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 - K)

⚠ **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 spanning in het materiaal te voorkomen. Houd de moeren hierbij vast met een daarvoor geschikte sleutel.

## ● Gebruik

**Tip:** Spoel het barbecuerooster [6] af met warm water voordat u dat voor het eerst gebruikt.

**Tip:** Wij bevelen u aan de barbecue voor het eerste gebruik te verhitten en de brandstof minstens 30 minuten door te laten gloeien.

**Tip:** 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 grillen (zie afb. L)

- Onder „direct grillen“ 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 vuurschotel. 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.

## ● Indirect grillen (zie afb. M)

- Om de vuurschaal [8] klaar te maken voor indirect barbecueën, worden zogenaamde kolenverdelers [18] (meestal bestaand uit draadgaas) in de daarvoor bestemde houders van de vuurschaal [8] of op het barbecuerooster [7] geplaatst. Op die wijze wordt de vuurschaal [8] in drie zones verdeeld: Zones ① en ③ zijn de tussenruimtes tussen de barbecuekolenverdelers [18] en de zijwand van de vuurschaal [8].
- Zone ② is de ruimte tussen de barbecuekolenverdelers [18]. Deze ruimte dient vrij te blijven. Hier kan indien nodig een druipschotel of een aluminium schaal gevuld met een beetje water voor het opvangen van afdruiptend vet worden geplaatst. Zones ① en ③ worden met brandstof gevuld en dat wordt zoals beschreven in de aansteekvoorschriften aangestoken. Zodra de optimale temperatuur is bereikt, kan worden begonnen met de indirecte barbecuemethode.
- Het boven de gloeiende kolen liggende barbecuerooster is meestal zo ontworpen dat boven de zones ① en ③ genoeg plaats voor direct barbecueën overblijft zodat beide methoden gelijktijdig gebruikt kunnen worden. Gebruik voor het langzame en voorzichtige indirect garen altijd het deksel. Dit wordt gebruikt om de vuurschotel af te dekken en daardoor een gesloten gaarruimte te creëren.
- De ventilatieroosters onderin [17] de vuurschaal en bovenin het deksel [3] moeten bij indirect barbecueën geopend zijn om zuurstof toe te laten. Zo werkt de gaarruimte net als een ventilatie-oven. De gaartijd bij indirect barbecueën is natuurlijk duidelijk langer dan bij de directe methode. Het deksel hoeft echter niet vaak geopend te worden voor het draaien van de te barbecueën gerechten, aangezien de warmtetoevoer van alle kanten plaats vindt.

## ● Brandstof aansteken

### **⚠ WAARSCHUWING!**

**VERBRANDINGSGEVAAR!** Bij het aansteken met benzine of spiritus kan er door ontploffingen een oncontroleerbare hitteontwikkeling ontstaan. 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 doorgegloeide 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.
- Leg een laag barbecuekolen of de -briketten op het barbecuekolenrooster **7**. Vul bij indirect barbecueën dan de tussenuimte tussen de kolenverdelers **18** en de wand van de vuurschaal **8** met brandstof. Bij indirect barbecueën moet ruimte tussen de barbecuekolenverdelers **18** leeg blijven.
- Leg één of twee aanstekers van vast materiaal op de aanwezige laag barbecuekolen resp. -briketten. Steek de aansteekhulpmiddelen aan met een lucifer.
- Laat de aanstekers van vast materiaal 2 tot 4 minuten branden. Vul dan de vuurschaal **8** stap voor stap met houtskool of briketten.
- 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 **8**.
- Leg het ingevette barbecuerooster **6** op zijn plaats en begin met barbecueën.

## ● Schoonmaken en onderhoud

- ⚠ Laat het product volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- ⚠ Zorg ervoor dat de barbecuekolen volledig uitgebrand en afgekoeld zijn voordat u de as verwijdert 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 grillen nooit direct koud water op de barbecuekolen om deze te blussen. Hierdoor kan het product beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of een fijne waternevel.
- Gooi de koude as weg en maak de barbecue regelmatig schoon, idealiter na ieder gebruik.
- Verwijder het barbecuerooster **6** en maak het goed schoon met water. Droog het rooster vervolgens goed.
- Verwijder losse aanslag van het product met een natte spons.
- Gebruik daarna een zachte, schone doek om de barbecue 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.

## ● Garantie

Het product wordt volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen zorgvuldig geproduceerd en voor levering grondig getest. In geval van schade aan het product kunt u rechtmatig beroep doen op de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna vermelde garantie niet beperkt.

Op dit product verlenen wij 3 jaar garantie vanaf aankoopdatum. De garantieperiode start op de dag van aankoop. Bewaar de originele kassabon alstublieft. Dit document is nodig als bewijs voor aankoop.

Wanneer binnen 3 jaar na de aankoopdatum van dit product een materiaal- of productiefout optreedt, dan wordt het product door ons – naar onze keuze – gratis voor u gerepareerd of vervangen. Deze garantie komt te vervallen als het product beschadigd wordt, niet correct gebruikt of onderhouden wordt.

De garantie geldt voor materiaal- en productiefouten. Deze garantie is niet van toepassing op productonderdelen, die onderhevig zijn aan normale slijtage en hierdoor als aan slijtage onderhevige onderdelen gelden (bijv. batterijen) of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, zoals bijv. schakelaars, accu's of dergelijke onderdelen, die gemaakt zijn van glas.

### 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 (bijv. IAN 123456\_7890) 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 meegedeelde servicepunt verzenden.

### Service

#### Service Nederland

Tel.: 0900 0400 223  
(0,10 EUR/Min.)

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

#### Service België

Tel.: 070 270 171  
(0,15 EUR/Min.)

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

<b>Wstęp</b> .....	Strona 29
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	Strona 29
Opis części .....	Strona 29
Dane techniczne .....	Strona 29
Elementy wyposażenia .....	Strona 29
<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona 29
Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń .....	Strona 29
Unikać zagrożenia pożarowego .....	Strona 30
Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia .....	Strona 30
<b>Montaż (patrz rys. A–K)</b> .....	Strona 31
<b>Użytkowanie</b> .....	Strona 31
Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. L) .....	Strona 31
Grillowanie pośrednie (patrz rys. M) .....	Strona 31
Zapalanie paliwa .....	Strona 32
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona 32
<b>Utylizacja</b> .....	Strona 32
<b>Gwarancja</b> .....	Strona 33

# GRILL KULISTY

## ● Wstęp

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Zdecydowali się Państwo na zakup produktu najwyższej jakości. Przed uruchomieniem urządzenia po raz pierwszy zapoznaj się z nim. W tym celu przeczytaj uważnie poniższą instrukcję obsługi oraz wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. Produkt należy użytkować w sposób tu opisany i zgodnie z określonym zakresem zastosowania. Należy przechowywać tę instrukcję w bezpiecznym miejscu. Przekazując produkt innej osobie, należy również przekazać wszystkie dokumenty.

## ● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt nadaje się tylko do przygotowywania potraw z grilla i tylko do użytku na zewnątrz. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego ani odmiennych zastosowań.

## ● Opis części

- 1 Uchwyt
- 2 Osłona ciepła
- 3 Tarcza wentylacyjna (zakrzywiona, na pokrywie 4)
- 4 Pokrywa
- 5 Wspornik pokrywy
- 6 Ruszt grilla
- 7 Ruszt na węgiel drzewny
- 8 Pojemnik na paliwo
- 9 Wspornik nogi
- 10 Noga z kółkiem
- 11 Uchwyt misy na popiół
- 12 Kółko
- 13 Druciana półka
- 14 Zasłepka (zamontowana)
- 15 Misa na popiół
- 16 Noga długa
- 17 Tarcza wentylacyjna (płaska, w misie ogniowej 8)
- 18 Rozdzielacz węgla drzewnego

## ● Dane techniczne

Wymiary: ok. 48 x 85 x 56 cm  
(szer. x wys. x gł.)

Maks. napętnienie (Misy ogniowej): 1 kg  
Paliwo: Węgiel drzewny

## ● Elementy wyposażenia

- 1 Grill kulisty
- 1 Zestaw elementów do montażu
- 1 Instrukcja montażu i użytkowania



## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

- Grill węglowy można obsługiwać tylko przy wykorzystaniu węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego, zgodnie z DIN EN 1860-2.
- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Trzymać z dala dzieci i zwierzęta!
- Ten produkt nie jest zabawką, trzymać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie rozpoznają zagrożeń, wynikających z używania tego produktu.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby produkt nie miał ostrych krawędzi. Z poszczególnymi częściami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć wypadków lub obrażeń podczas montażu i użytkowania.
- Produkt posiada różnorodne śruby i inne małe części. Mogą one zagrażać życiu w przypadku połknięcia lub wdychania.



## Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Ryzyka zatrucia tlenkiem węgla. Nie używać grilla wewnątrz pomieszczeń, tylko na zewnątrz!

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie używać alkoholu lub benzyny! Używać wyłącznie rozpatków zgodnych z normą EN 1860-3!

- Nie używać wewnątrz pomieszczeń!
- Zachowywać odpowiednią odległość od gorących części, gdyż kontakt może być przyczyną poważnych oparzeń.
- Podczas używania gorący tłuszcz może kapać do miski ogniowej. Zachowywać odpowiednią odległość, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.



Zawsze używać rękawic kuchennych lub do pieczenia. Rękawice powinny odpowiadać przepisom ŚOI (II kategoria ochrony przed ciepłem, np. DIN EN 407).

- Zawsze używać akcesoriów do grilla z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.
- Wlewanie palnych cieczy do żaru wywoła iskry, płomienie lub eksplozję. Nigdy nie używać palnych cieczy, takich jak spirytus lub benzyna. Nie dodawać do żaru węgla drzewnego, nasączonego materiałem palnym.
- Zawsze zachowywać ostrożność i zwracać uwagę na to, co się robi. Nie używać produktu, gdy jest się zmęczonym lub rozkojarzonym albo pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Chwila nieuwagi podczas używania produktu może spowodować poważne urazy. Nie pozostawiać produktu bez nadzoru.



### Unikać zagrożenia pożarowego

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Grill będzie bardzo gorący podczas używania, więc nie należy go wtedy przesuwac.

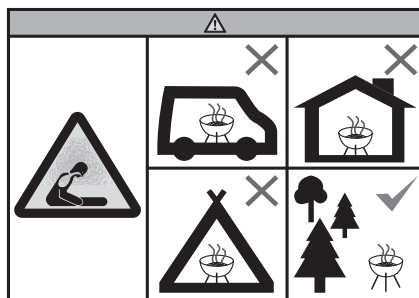
- Zawsze mieć w pobliżu gaśnicę i zestaw pierwszej pomocy medycznej, aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru.
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.

- Produkt należy ustawiać w odległości co najmniej 1 m od materiałów łatwopalnych.
- Produkt napełniać maks. 1 kg węgla drzewnego.
- Węgiel drzewny zapalać w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Przed usunięciem popiołu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
- Produkt nie nadaje się do używania w pojazdach i łodziach.



### Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia

- Elementy złączne mogą z czasem poluzować się, wpływając na stabilność produktu. Przed każdym użyciem sprawdzać stan dokręcenia śrub. Jeśli zachodzi potrzeba, dokręcić wszystkie śruby, aby zapewnić stabilność.
- Podczas montażu produktu nie używać nadmiernej siły.
- Nie dokręcać zbyt mocno, aby nie zerwać gwintu śrub.
- Nie siedać na produkcie, ani na nim nie stawać.
- Nie używać produktu, jeśli brakuje części albo gdy są uszkodzone lub zużyte.



- Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych (np. Domy, namioty, przyczepy kempingowe, kampery, łodzie). W przeciwnym razie istnieje zagrożenie życia spowodowane możliwością zatrucia tlenkiem węgla.

## ● Montaż (patrz rys. A–K)

⚠ **OSTROŻNIE!** Łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz, aby zapewnić bezpieczeństwo, bo w przeciwnym razie istnieje ryzyko urazu.

**Rada:** Po zmontowaniu dokręć starannie wszystkie śruby, aby uniknąć niepożądanego naprężenia materiałowego. Nakrętki należy dokręcać odpowiednim kluczem.

## ● Użytkowanie

**Rada:** Przed pierwszym użyciem ruszt [6] splukać bieżącą ciepłą wodą.

**Rada:** Przed pierwszym użyciem zalecamy palenie grilla przez co najmniej 30 minut, aby rozpatka wypaliła się.

**Rada:** Żywność na ruszt należy kłaść dopiero wtedy, gdy węgiel drzewny pokryje się warstwą popiołu.

Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.

## ● Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. L)

- „Grillowanie bezpośrednie” oznacza pieczenie żywności bezpośrednio na źródle ciepła (węgiel drzewny, palnik gazowy, grzałka elektryczna, itp.). Promieniowanie ciepłe daje najsilniejszy efekt w przypadku używania tej tradycyjnej metody i skraca czas przyrządzania potrawy (szybkie gotowanie).
- Kociołkowe i przykrywane grille posiadają również pokrywę oraz otwory wentylacyjne w pokrywie i/lub pojemniku na paliwo. Czas gotowania może być dodatkowo skrócony przez zamknięcie pokrywy i odstąpienie otworów wentylacyjnych, smak pieczonego będzie silniejszy, jeśli zastosowane zostaną obie te opcje.
- Jednak w przypadku niezabezpieczonego bezpośredniego grillowania zawsze istnieje możliwość, że tłuszcz lub marynata, kapiące z grillowanego jedzenia, dostanie się do źródła ciepła i spali się tam.

- Dlatego w przypadku grillowania bardzo tłustych lub marynowanych potraw zaleca się używanie aluminiowych tacek lub nawet lepiej, jeśli będzie to tacka wykonana z emaliowanej stali.

## ● Grillowanie pośrednie (patrz rys. M)

- Aby przygotować pojemnik na paliwo [8] do pośredniego grillowania, do odpowiednich wsporników pojemnika na paliwo [8] lub rusztu na węgiel drzewny [7] mocuje się tzw. rozdzielacz [18] (wykonany zazwyczaj w formie drucianej kratownicy). W ten sposób pojemnik na paliwo [8] jest dzielony na trzy strefy: Strefy ① i ③ to przestrzenie między rozdzielaczami [18] i ścianą boczną pojemnika na paliwo [8].
- Strefa ② to obszar, znajdujący się między rozdzielaczami węgla [18]. Ten obszar powinien pozostać wolny. Tutaj, jeśli to konieczne, można umieścić tacę ociekową lub aluminiową tacę wypełnioną wodą, aby łąpać ściekający tłuszcz. Strefy ① i ③ są napełnione paliwem i rozpalane zgodnie z instrukcją. Po osiągnięciu właściwej temperatury można rozpocząć grillowanie pośrednie.
- Kratka nad żarem jest zwykle zaprojektowana w taki sposób, aby nad częściami ① i ③ była wystarczająca przestrzeń do bezpośredniego grillowania, dzięki czemu oba warianty mogą być stosowane jednocześnie. Do powolnego i delikatnego grillowania pośredniego zawsze należy używać pokrywy. Stosuje się ją do przykrycia pojemnika na paliwo i utworzenia w ten sposób zamkniętej przestrzeni do gotowania.
- Podczas pośredniego grillowania tarcze wentylacyjne w dnie pojemnika na paliwo [17] i w pokrywie [3] muszą być otwarte w celu dostarczenia tlenu. Dzięki temu przestrzeń do gotowania działa podobnie do pieca konwekcyjnego. W przypadku grillowania pośredniego czas gotowania jest oczywiście znacznie dłuższy niż przy bezpośrednim grillowaniu. Zatem pokrywa nie musi być często otwierana w celu obracania żywności, ponieważ ciepło jest dostarczane ze wszystkich stron.

## ● Zapalenie paliwa

### **⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO**

**POPARZENIA!** Zapalenie przy pomocy benzyny lub alkoholi, które są bardzo palne może spowodować niekontrolowane narastanie ciepła. Dlatego należy używać tylko bezpiecznych rozpałek, takich jak np. paliwo stałe. Podczas używania grill musi być ustawiony na stabilnej i trwałej podstawie.

- ❗ **Rada:** W celu zagwarantowania idealnie tłącego się węgla drzewnego zaleca się używanie rozrusznika kominowego (brak w zestawie).
- Stosować produkty wysokiej jakości z aprobatą DIN, takie jak węgiel zatwierdzony przez DIN, brykiety z certyfikatem DIN lub podpalki z certyfikatem DIN.
- Niewielką ilość węgla drzewnego lub brykietów ułożyć na ruszcie [7]. Grillując bezpośrednio, paliwem należy wypełnić przestrzeń między rozdzielaczami [18] i ścianką pojemnika na paliwo [8]. Podczas grillowania bezpośredniego przestrzeń środkowa między rozdzielaczami węgla [18] powinna być pusta.
- Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów ułożyć jedną lub dwie rozpalki. Zapalić zapalką.
- Niech paliwo stałe pali się przez 2 do 4 minuty. Następnie napełnić pojemnik na paliwo [8] węglem drzewnym lub brykietami, kładąc kawałek po kawałku.
- Biała warstwa popiołu powinna uformować się na paliwie po upływie 15 do 20 minut. Oznacza to, że uzyskana została idealna temperatura gotowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia rozgarnąć równomiernie paliwo w pojemniku [8].
- Zamocować natuszczony ruszt [6] i można rozpocząć grillowanie.

## ● Czyszczenie i konserwacja

- ⚠ Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt ostygnie.
- ⚠ Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
- Nie używać agresywnych lub ściernych rozpuszczalników lub szczotek, ponieważ będą one atakować powierzchnie i pozostawiać zarysowania.
- Po grillowaniu nigdy nie zalewać węgla drzewnego zimną wodą, aby go zagaścić. Produkt może ulec uszkodzeniu. Używać starego popiołu, piasku lub delikatnego strumienia wody.
- Zimny popiół wyrzucać i czyścić produkt regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
- Zdjąć ruszt [6] i wyczyścić dokładnie pod bieżącą wodą. Następnie dokładnie wysuszyć.
- Luźne reszki usuwać z produktu za pomocą mokrej gąbki.
- Suszyć miękką, czystą ściereczką. Podczas wycierania nie porysować powierzchni.
- Wnętrze i powierzchnie czyścić za pomocą ciepłej wody z mydłem.

## ● Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska, które można przekazać do utylizacji w lokalnym punkcie przetwarzania surowców wtórnych.

Informacji na temat możliwości utylizacji wyeksploatowanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



## ● **Gwarancja**

Produkt wyprodukowano według wysokich standardów jakości i poddano skrupulatnej kontroli przed wysyłką. W przypadku wad produktu nabywcy przysługują ustawowe prawa. Gwarancja nie ogranicza ustawowych praw nabywcy produktu.

Produkt objęte jest 3 gwarancją, licząc od daty zakupu. Gwarancja wygasa w razie zawinonego przez użytkownika uszkodzenia produktu, niewłaściwego użycia lub konserwacji.

W przypadku wystąpienia w ciągu 3 lat od daty zakupu wad materiałowych lub fabrycznych, dokonujemy – według własnej oceny – bezpłatnej naprawy lub wymiany produktu.

Świadczenie gwarancyjne obejmuje wady materiałowe i fabryczne. Gwarancja nie obejmuje części produktu ulegających normalnemu zużyciu, uznawanych za części zużywalne (np. baterie) oraz uszkodzeń części łamiwych, np. przelączników, akumulatorów lub wykonanych ze szkła.

Zgodnie z Kodeksem Cywilnym art. 581 §1 wraz z wymianą urządzenia lub ważnej części czas gwarancji rozpoczyna się na nowo.

### **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

Aby zapewnić szybkie rozpatrzenie Państwa wniosku, prosimy stosować się do następujących wskazówek:

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (np. IAN 123456\_7890) jako dowód zakupu.

Numery artykułów można znaleźć na tabliczce znamionowej, na grawerunku, na stronie tytułowej jego instrukcji (na dole po lewej stronie) lub jako naklejkę na stronie odwrotnej lub spodniej.

W razie wystąpienia błędów w działaniu lub innych wad, należy skontaktować się najpierw z wymienionym poniżej działem serwisowym telefonicznie lub pocztą elektroniczną.

Produkt uznany za uszkodzony można następnie z dołączeniem dowodu zakupu (paragonu) i podaniem, na czym polega wada i kiedy wystąpiła, przesłać bezpłatnie na podany Państwu adres serwisu.

## **Serwis**

**PL** **Serwis Polska**  
Tel.: 22 397 4996  
E-Mail: [owim@lidl.pl](mailto:owim@lidl.pl)

<b>Úvod</b> .....	Strana 35
Používání jen k určenému účelu .....	Strana 35
Popis dílů .....	Strana 35
Technické údaje .....	Strana 35
Rozsah dodávky .....	Strana 35
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana 35
Vyvarujte se nebezpečí života a zranění .....	Strana 35
Zamezte nebezpečí vzniku požáru .....	Strana 36
Zabraňte nebezpečí poškození majetku .....	Strana 36
<b>Montáž (viz obr. A - K)</b> .....	Strana 37
<b>Použití</b> .....	Strana 37
Přímé grilování (viz obr. L) .....	Strana 37
Nepřímé grilování (viz obr. M) .....	Strana 37
Zapálení paliva .....	Strana 38
<b>Čistění a péče</b> .....	Strana 38
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana 38
<b>Záruka</b> .....	Strana 39

# KETTLE BARBECUE

## KOTLOVÝ GRIL

### ● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznámte s výrobkem. K tomu si pozorně přečtěte následující návod k obsluze a bezpečnostní pokyny. Používejte výrobek jen popsáním způsobem a pouze pro uvedené oblasti použití. Uchovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

### ● Používání jen k určenému účelu

Tento výrobek je vhodný jen k přípravě grilovaných potravin a jen k použití venku. Výrobek není určen k živnostenskému nebo jinému využívání.

### ● Popis dílů

- 1 Držadlo
- 2 Tepelná ochrana
- 3 Ventilační disk (oblé, víko 4)
- 4 Poklop
- 5 Držák poklopu
- 6 Grilovací rošt
- 7 Rošt dřevěného uhlí rack
- 8 Kotel
- 9 Zesílení stativu
- 10 Stojan s kolečky
- 11 Držák plechového záchytu popela
- 12 Kolečko
- 13 Drátěná odkládací police
- 14 Kryt stojanu (přemontovaný)
- 15 Plechový záchyt popela
- 16 Stojan
- 17 Ventilační disk (rovný, pro kotel 8)
- 18 Oddělovač grilovacího uhlí

### ● Technické údaje

Rozměry:	cca 48 × 85 × 56 cm (Š × V × H)
Maximální náplň (Kotel):	1 kg
Palivo:	Grilovací uhlí

### ● Rozsah dodávky

- 1 Kettle barbecue kotlový gril
- 1 Sada montážního materiálu
- 1 Návod k montáži a obsluze



### Bezpečnostní pokyny

**USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!**

- △ Gril na dřevěné uhlí smí být podle DIN EN 1860-2 provozován jen s dřevěným uhlím nebo briketami z dřevěného uhlí.
- △ **VAROVÁNÍ!** Držte výrobek mimo dosah dětí a domácích zvířat!
- Tento výrobek není hračka a nepatří do dětských rukou. Děti nemohou při zacházení s výrobkem rozpoznat hrozící nebezpečí.
- Při výrobě bylo vyvinuto velké úsilí, aby na výrobku nezůstaly ostré hrany. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste se vyhnuli úrazům, resp. zraněním během montáže a při použití.
- K rozsahu dodávky patří velký počet šroubů a jiných malých dílů. Tyto předměty mohou být v případě spolknutí nebo vdechnutí životu nebezpečné.



### Vyvarujte se nebezpečí života a zranění

- △ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril v uzavřených místnostech, jen venku!

**⚠ VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte k zapálení nebo k novém zapálení špiritus nebo benzin! Používejte pouze zapalovací pomůcky podle EN 1860-3!

- Nepoužívat v uzavřených místnostech!
- Udržujte dostatečný odstup od horkých dílů, jakýkoliv kontakt může vést k nejtěžším popáleninám.
- Při použití může z nádoby na uhlí kapat horký tuk. Udržujte dostatečný odstup, jakýkoliv kontakt může vést k nejtěžším popáleninám.



Noste vždy kuchyňské rukavice nebo rukavice na grilování. Používejte rukavice podle předpisů pro OOP (tepelná ochrana kategorie II např. DIN EN 407).

- Používejte vždy grilovací nářadí s dlouhými, žáruvzdornými rukojeťmi.
- Vznětlivé tekutiny nalévané na žhavé uhlí vyvolávají vzplanutí nebo explozivní hoření. Nepoužívejte nikdy benzin nebo špiritus. Nepřidávejte na žhavé uhlí kusy grilovacího uhlí nasáklé vznětlivou tekutinou.
- Dávejte pozor co děláte a buďte stále opatrní. Nepoužívejte výrobek, jestliže jste unavení nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků. Již krátký okamžik nepozornosti při použití výrobku může vést k závažným poraněním. Nenechávejte výrobek nikdy bez dohledu.



### Zamezte nebezpečí vzniku požáru

**⚠ VAROVÁNÍ!** Tento gril je při použití velmi horký, za provozu se s ním nesmí pohybovat!

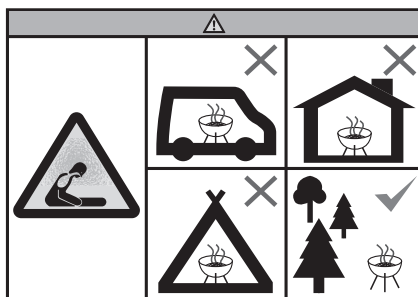
- Připravte si pro případ zranění nebo ohně hasící přístroj a lékárníčku za první pomoci.
- Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.

- Postavte výrobek tak, aby stál alespoň 1 m od lehce zápalných materiálů.
- Naplňte svůj výrobek maximálně 1 kg grilovacího uhlí.
- Zapalujte grilovací uhlí jen v prostředí chráněném před větrem.
- Zajistěte aby byl popel před odstraněním do odpadu vychladlý a grilovací uhlí úplně vyhořelé.
- Nemontujte výrobek v karavanech nebo ve člunech.



### Zabraňte nebezpečí poškození majetku

- Během používání se mohou šroubová spojení povolít a vyvolat nestabilitu výrobku. Před každým použitím kontrolujte utažení šroubů. Popřípadě ještě jednou dotáhněte všechny šrouby, abyste zajistili stabilní polohu výrobku.
- Při montáži výrobku nepoužívejte násilí.
- Neutahujte šrouby příliš silně.
- Nestavte se ani si nesedejte na výrobek.
- Nepoužívejte výrobek s chybějícími, poškozenými nebo opotřebovanými díly.



- Nepoužívejte gril v omezených prostorách nebo obytných oblastech (např. dům, stan, karavan, obytný vůz, loď). Jinak existuje nebezpečí života kvůli možné otravě oxidem uhelnatým.

## ● Montáž (viz obr. A - K)

⚠ **OPATRNĚ!** Hlavy šroubů mají ukazovat pro Vaší bezpečnost vždy ven, jinak hrozí nebezpečí zranění.

**Upozornění:** Utáhněte všechny šrouby teprve po ukončení montáže, aby se zabránilo nežádoucím napětím materiálu. Přitom jistěte šrouby vhodným klíčem.

## ● Použití

**Upozornění:** Před prvním použitím umyjte grilovací rošt [6] teplou vodou.

**Upozornění:** Doporučujeme gril před prvním použitím rozehrát a palivo nechat minimálně 30 minut roztopené.

**Upozornění:** Jídlo ke grilování vkládejte teprve tehdy, když se palivo pokryje tenkou vrstvou popela!

Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.

## ● Přímé grilování (viz obr. L)

- Pod „přímým grilováním“ se rozumí grilování přímo nad zdrojem žáru (grilovací uhlí, plynový hořák, elektrický topný element, atd.). Účinek žáru na grilovanou potravinu je při této tradiční metodě nejsilnější a zajišťuje krátkou dobu přípravy (rychlé grilování).
- Kulové a poklopové grily mají ve víku a v nádobě přidavně větrací destičky. Uzavřením víka a otevření větracích destiček je možné dobu grilování ještě zkrátit, grilovací aroma je výraznější, jestliže se obojí provede současně.
- Při nechráněném, přímém grilování odkapává tuk nebo marináda z grilované potraviny na zdroj tepla a tam shoří.

- Při grilování velmi tučných nebo marinovaných potravin se doporučuje vložení hliníkové grilovací mísy, nebo ještě lépe, mísy s emailovým povrchem.

## ● Nepřímé grilování (viz obr. M)

- Abyste kotel [8] připravili na nepřímé grilování, nasadí se takzvané oddělovače grilovacího uhlí [18] (většinou sestávající z drátěné mřížky) do držáků, které jsou k dispozici pro tento účel na kotli [8] nebo na grilovacím roštu [7]. Tím je tedy kotel [8] rozdělen do tří zón: Zóny ① a ③ jsou meziprostory mezi oddělovači grilovacího uhlí [18] a boční stěnou ohně kotle [8].
- Zóna ② je oblast mezi oddělovači grilovacího uhlí [18]. Tento prostor by měl zůstat prázdný. Zde se může popřípadě umístit mísa na odkapávání nebo hliníková mísa s vodou k zachycení kapajícího tuku. Zóny ① a ③ jsou vyplněny palivem a to se zapaluje podle návodu k zapalování. Po dosažení optimálního žáru, se může začít s nepřímým grilováním.
- Nad žhavým uhlím ležící rošt je obvykle navržen tak, aby nad zónami ① a ③ zůstalo dostatek místa pro přímé grilování tak, aby mohly být obě varianty prováděny současně. Použijte při pomalém a šetrném grilování vždy víko grilu. Víko se používá k překrytí nádoby a tak vytvoření uzavřeného prostoru ke grilování.
- Ventilační disky na dně [17] kotle a v horní části poklopu [3] musí být při nepřímém grilování otevřené pro účely přívodu kyslíku. Tak funguje grilovací prostor podobně jako horkovzdušná trouba. Při nepřímém grilování je doba přípravy samozřejmě delší než při přímém grilování. Ale víko se nemusí tak často k obracení grilované potraviny otevírat, protože teplo působí ze všech stran.

## ● Zapálení paliva

### **⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!**

Při zapalování benzínem nebo špiritusem může dojít explozním hořením k nekontrolovatelnému vývoji žáru. Proto používejte jen neškodné zapalovací materiály, jako např. pevné podpalovače. Za provozu musí gril stát na stabilním a pevném podkladu.

- ⓘ Tip:** Pro perfektně rozžhavené grilovací uhlí se doporučuje použít zapalovací komín (není součástí dodávky).
- Používejte jen kvalitní výrobky připuštěné k používání normou (DIN), jako např. grilovací uhlí, brikety nebo pevné odpalovače.
- Rozvrstvěte část uhlí nebo briket na grilovacím roštu [7]. Při nepřímém grilování naplňte meziprostor mezi oddělovači grilovacího uhlí [18] a stěnou kotle [8] palivem. Při nepřímém grilování, by měl meziprostor mezi oddělovači grilovacího uhlí [18] zůstat prázdný.
- Umístěte dva pevné podpalovače na vrstvu grilovacího uhlí resp. briket. Zapalte je sirkami.
- Nechte pevné podpalovače 2 až 4 minuty hořet. Potom postupně naplňte kotel [8] dřevěným uhlím nebo briketami.
- Na palivu by se měla po přibližně 15 až 20 minutách vytvořit vrstva bílého popela. To znamená, že byla dosažena ideální teplota ke grilování. Rovnoměrně rozložte grilované potraviny vhodným kovovým nástrojem v kotli [8].
- Zavěste vymaštěný grilovací rošt [6] a začněte grilovat.

## ● Čištění a péče

- ⚠** Předtím, než budete výrobek čistit nebo ukládat, nechte ho plně vychladnout.
- ⚠** Ujistěte se, že uhlí zcela vyhořelo a ochladilo se, než odstraníte popel a výrobek uskladníte.
- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla, protože ta mohou napadnout povrchy a zanechat za sebou známky čištění.
- Po grilování nehaste grilovací uhlí vodou. Můžete výrobek poškodit. Použijte starý popel, písek nebo jemný vodní paprsek.
- Vysypte studený popel a vyčistěte výrobek, nejlépe pravidelně po každém použití.
- Vyjměte grilovací rošt [6] a důkladně je omyjte mýdlovou vodou. Grilovací rošt důkladně osušte.
- Usazeniny na výrobku odstraňte mokrou houbou.
- Na vysušení použijte měkký, čistý hadr. Při utírání nepoškrábejte povrch výrobku.
- Vnitřní a vnější povrchy omývejte jen teplou mýdlovou vodou.

## ● Zlikvidování

Obal se skládá z ekologických materiálů, které můžete zlikvidovat prostřednictvím místních sběren recyklovatelných materiálů.

○ možnostech likvidace vysloužilých zařízení se informujte u správy vaší obce nebo města.

## ● Záruka

Výrobek byl vyroben s nejvyšší pečlivostí podle přísných kvalitativních směrnic a před odesláním prošel výstupní kontrolou. V případě závad máte možnost uplatnění zákonných práv vůči prodejci. Vaše práva ze zákona nejsou omezena naší níže uvedenou zárukou.

Na tento artikl platí 3 záruka od data zakoupení. Záruční lhůta začíná od data zakoupení. Uchovejte si dobře originál pokladní stvrzenky. Tuto stvrzenku budete potřebovat jako doklad o zakoupení.

Pokud se do 3 let od data zakoupení tohoto výrobku vyskytne vada materiálu nebo výrobní vada, výrobek Vám – dle našeho rozhodnutí – bezplatně opravíme nebo vyměníme. Tato záruka zaniká, jestliže se výrobek poškodí, neodborně použil nebo neobdržel pravidelnou údržbu.

Záruka platí na vady materiálu a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku podléhající opotřebení (např. na baterie), dále na poškození křehkých, choulostivých dílů, např. vypínačů, akumulátorů nebo dílů zhotovených ze skla.

### Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (např. IAN 123456\_7890) jako doklad o zakoupení.

Číslo artiklu najdete na typovém štítku, gravuře, titulní stránce návodu (vlevo dole) nebo na nálepce na zadní nebo spodní straně.

V případě poruch funkce nebo jiných závad nejdříve kontaktujte, telefonicky nebo e-mailem, v následujícím textu uvedené servisní oddělení.

Výrobek registrovaný jako vadný potom můžete s příloženým dokladem o zakoupení (pokladní stvrzenkou) a údaji k závadě a kdy k ní došlo, bezplatně zaslat na adresu servisu, která Vám byla sdělena.

### Servis



**Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

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

<b>Úvod</b> .....	Strana 41
Používanie v súlade s určením .....	Strana 41
Popis častí .....	Strana 41
Technické údaje .....	Strana 41
Rozsah dodávky .....	Strana 41
<b>Bezpečnostné pokyny</b> .....	Strana 41
Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia .....	Strana 41
Predchádzajte vzniku požiaru .....	Strana 42
Predchádzajte vzniku majetkových škôd .....	Strana 42
<b>Montáž (pozrite obr. A – K)</b> .....	Strana 43
<b>Použitie</b> .....	Strana 43
Priame grilovanie (pozrite obr. L) .....	Strana 43
Nepriame grilovanie (pozrite obr. M) .....	Strana 43
Zapálenie horľavej látky .....	Strana 44
<b>Čistenie a údržba</b> .....	Strana 44
<b>Likvidácia</b> .....	Strana 44
<b>Záruka</b> .....	Strana 45



# GRIL

## ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznámte s výrobkom. Za týmto účelom si pozorne prečítajte nasledujúci návod na obsluhu a bezpečnostné pokyny. Výrobok používajte iba v súlade s popisom a v uvedených oblastiach používania. Tento návod uschovajte na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte ďalšej osobe, priložte k nemu aj všetky podklady.

## ● Používanie v súlade s určením

Výrobok je vhodný výlučne na prípravu grilovaných jedál a iba na vonkajšie použitie. Výrobok nie je určený na komerčné účely alebo pre iné oblasti nasadenia.

## ● Popis častí

- 1 Rukoväť veka
- 2 Tepelná izolácia
- 3 Ventilácia veka (zaoblená, veko 4)
- 4 Veko
- 5 Držiak veka
- 6 Vnútorný grilovací rošt
- 7 Rošt na drevené uhlie
- 8 Ohnisko
- 9 Konzola nohy
- 10 Noha kolieska
- 11 Držiak plechovej misky na popol
- 12 Koliesko
- 13 Spodná drôtená polička
- 14 Krytka podstavca (predmontovaná)
- 15 Miska na popol
- 16 Podstavec
- 17 Ventilácia veka (rovná, pre ohnisko 8)
- 18 Rozdeľovač uhlia

## ● Technické údaje

Rozmery: cca 48 x 85 x 56 cm  
(Š x V x H)

Max. kapacita

(Ohnisko): 1 kg

Palivo: Grilovacie uhlie

## ● Rozsah dodávky

- 1 Gril
- 1 Sada montážneho materiálu
- 1 Návod na montáž a obsluhu



## Bezpečnostné pokyny

**USCHOVAJTE SI VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRE MOŽNÉ BUDÚCE POUŽITIE!**

- Gril na drevené uhlie sa smie používať len s dreveným uhlím alebo briketami z dreveného uhlia podľa normy DIN EN 1860-2.
- ▲ **VÝSTRAHA!** Deti a domáce zvieratá udržujte v bezpečnej vzdialenosti od výrobku!
- Výrobok nie je na hranie, nepatrí do rúk deťom. Deti nedokážu rozoznať nebezpečenstvá, ktoré vznikajú pri zaobchádzaní s výrobkom.
- Pri výrobe bolo učené všetko preto, aby sa na produkte nevyskytovali ostré hrany. S jednotlivými časťami zaobchádzajte opatrne, aby počas montáže a používania nedošlo k nehodám resp. poraniam.
- Súčasťou dodávky je množstvo skrutiek a iných drobných súčiastok. Tieto môžu byť pri prehltnutí alebo vdýchnutí životunebezpečné.



## Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia

- ▲ **VÝSTRAHA!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Neprevádzkujte gril v uzatvorených priestoroch, iba vonku!

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Pri zapalovaní alebo opätovnom zapalovaní nepoužívajte lieh alebo benzín! Systémy rozpaľovania používajte v súlade s EN 1860-3!
- Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!
- Udržiavajte dostatočný odstup od horúcich častí, inak môže každý kontakt viesť k najťažším popáleninám.
- Horúci tuk môže počas používania kvapkať z misy na oheň. Udržiavajte dostatočný odstup, pretože v opačnom prípade hrozia najťažšie popáleniny.



- Noste vždy grilovacie alebo kuchynské rukavice. Rukavice používajte podľa predpisov o ochranných pomôckach (ochrana pred teplom kategórie II, napr. DIN EN 407).
- Vždy používajte grilovacie náradie s dlhými, tepluvzdornými rukoväťami.
- Horľavé kvapaliny, ktoré sú naliate do pahreby, vytvárajú ostré plamene alebo vzplanutia. Nikdy nepoužívajte zápalné kvapaliny ako benzín alebo lieh. Nepokladajte do pahreby grilovacie uhlie napustené zápalnou kvapalinou.
- Buďte neustále opatrní a dávajte vždy pozor na to, čo robíte. Výrobok nepoužívajte, keď nie ste koncentrovaný alebo ste unavený, prípadne ste pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Jediný moment nepozornosti pri používaní výrobku môže viesť k závažným poraneniam. Nenechávajte výrobok bez dozoru.



## Predchádzajte vzniku požiaru

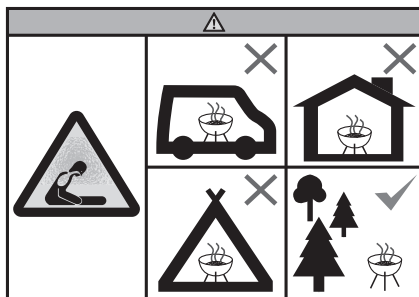
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Tento grilovací prístroj sa veľmi zohreje a počas prevádzky ním nemožno hýbať!
- Majte pripravený hasiaci prístroj a lekárníčku prvej pomoci, aby ste boli v prípade nehody alebo požiaru pripravený.
- Pred použitím gril podstavte na bezpečný a rovný povrch.

- Výrobok postavte tak, aby bol vzdialený minimálne 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Do grilu naplňte max. 1 kg grilovacieho uhlia.
- Grilovacie uhlie zapáľte iba v oblasti chránenej pred vetrom.
- Zabezpečte, aby grilovacie uhlie úplne dohorelo a vychladlo predtým, ako odstránite popol.
- Nemontujte výrobok v obytných vozidlách alebo v člnoch.



## Predchádzajte vzniku majetkových škôd

- Počas používania sa môžu pozvoľna uvoľniť skrutkové spoje a ovplyvniť stabilitu výrobku. Pred každým používaním skontrolujte pevnosť skrutkových spojov. V prípade potreby ešte raz dotiahnite všetky skrutky, aby bolo zaručené pevné státie.
- Pri montáži výrobku nepoužívajte násilie.
- Nezaťahujte skrutky príliš silno.
- Na výrobok si nesadajte ani nestavajte.
- Nepoužívajte výrobok, ak chýbajú časti, ak sú poškodené alebo opotrebované.



- Gril nepoužívajte v obmedzených priestoroch a/alebo v obytných priestoroch (napr. dom, stan, obytný automobil, obytný prívies, čln). V opačnom prípade môže prísť k ohrozeniu života otravou oxidom uhoľnatým.

## ● Montáž (pozrite obr. A – K)

⚠ **POZOR!** Hlavy skrutiek by mali z dôvodu Vašej bezpečnosti vždy ukazovať smerom von, pretože inak hrozí nebezpečenstvo poranenia.

**Upozornenie:** Všetky skrutky pevne utiahnite až po ukončení montáže, čím sa predídete neželanému napnutiu materiálov. Matice pritom zakontrolujte pomocou vhodného skrutkového kľúča.

## ● Použitie

**Upozornenie:** Grilovací rošt [6] pred prvým použitím umyte teplou vodou.

**Upozornenie:** Odporúčame, aby ste gril pred prvým použitím rozpálili a palivo nechali minimálne 30 minút rozžeraviť.

**Upozornenie:** Potraviny položte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!

Pred použitím gril podstavte na bezpečný a rovný povrch.

## ● Priame grilovanie (pozrite obr. L)

- Pod „priamym grilovaním“ sa rozumie dusenie potravín priamo nad tepelným zdrojom (grilovacie uhlie, plynový horák, elektrický vykurovací element atď.). Pôsobenie tepelného žiarenia na grilované potraviny je pri tejto tradičnej metóde najsilnejšie a doba dusenia krátka (rýchle dusenie).
- Guľové a pokloповé grily dodatočne disponujú poklopom ako aj vetracími škárami na poklope a mise na oheň. Dobu dusenia možno ďalej skrátiť zatvorením poklopu a otvorením vetracích škár; aróma grilovacieho uhlia je ešte silnejšia, keď spravíte oboje súčasne.
- Pri nechránenom, priamom grilovaní však tiež vždy existuje možnosť, že tuk alebo marináda kvapkajúca z grilovaných objektov sa dostane do zdroja tepla a tam prihorí.

- Pri grilovaní veľmi mastných alebo marinovaných potravín sa preto odporúča použitie grilovacej misky z hliníka alebo ešte vhodnejšie, zo smaltovanej ocele.

## ● Nepriame grilovanie (pozrite obr. M)

- Na prípravu ohniska [8] pre nepriame grilovanie je potrebné vložiť takzvané konzoly roštu na drevené uhlie [18] (väčšinou vyzerajú ako drôtené mriežky) do určených držiakov ohniska, [8] prípadne na rošt na drevené uhlie [7]. Takto sa rozdelí ohnisko [8] na tri zóny: Zóny ① a ③ sú priestory medzi konzolami na drevené uhlie [18] a bočnou stenou ohniska [8].
- Zóna ② je oblasť medzi konzolami na drevené uhlie [18]. Táto oblasť by mala ostať voľná. Tu je prípadne možné umiestniť záchytnú misku alebo hliníkovú misku s trochou vody pre zachytávanie kvapkajúceho tuku. Zóny ① a ③ sa naplnia palivom a toto sa zapáli podľa návodu. Akonáhle je dosiahnutá optimálna teplota, možno začať s nepriamym grilovaním.
- Grilovací rošt, ktorý sa nachádza nad ohniskom, je väčšinou skonštruovaný tak, že nad zónami ① a ③ zostáva dostatok miesta na priame grilovanie, takže je možné využívať obidva varianty súčasne. Pre dlhé a chránené nepriame grilovanie vždy používajte poklop. Tento slúži na prikrytie misky na oheň a tým vytvára uzatvorený priestor pre dusenie.
- Ventilácia v spodnej časti [17] ohniska a na hornej strane veka [3] musia byť pri nepriamom grilovaní otvorené, aby bol zabezpečený prívod kyslíka. Tak priestor pre dusenie pôsobí podobne ako rúra s cirkulujúcim vzduchom. Doba dusenia pri nepriamom grilovaní je samozrejme značne dlhšia ako pri priamom grilovaní. Pre otáčanie grilovaných objektov však nie je potrebné otvárať poklop, pretože teplo je privádzané zo všetkých strán.

## ● Zapálenie horľavej látky

### **⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO**

**POPÁLENIA!** Pri zapalovaní pomocou benzínu alebo liehu môže dôjsť v dôsledku vzplanutí k nekontrolovanému vývoju tepla. Používajte preto iba bezpečné spaľovacie materiály, ako napr. pevné podpaľovače. Počas prevádzky musí gril stáť na stabilnom a pevnom podklade.

- ❗ **Tip:** Pre perfektne rozžeravené uhlie odporúčame použiť zapalovací komín (nie je obsiahnutý v balení).
- Použite kvalitné produkty s DIN-osvedčením, ako napríklad grilovacie uhlie s DIN-povolením, brikety s DIN-povolením alebo pevné podpaľovače s DIN-povolením.
- Čas grilovacieho uhlia, prípadne brikiet navštívte na rošt na drevené uhlie [7]. Pri nepriamom grilovaní naplňte priestor medzi konzolami [18] a stenou ohniska [8] palivom. Pri nepriamom grilovaní by mal zostať priestor medzi konzolami [18] prázdny.
- Vložte jeden alebo dva pevné podpaľovače na vrstvu grilovacieho uhlia resp. brikiet. Zapáľte ich pomocou zápalky.
- Pevný podpaľovač nechajte 2 až 4 minúty horieť. Ohnisko [8] doplňte postupne dreveným uhlím alebo briketami.
- Na palive by sa mala vytvoriť po približne 15 až 20 minútach biela vrstva popola. Je to známka toho, že bola dosiahnutá ideálna teplota pre dusenie. Pomocou kovového nástroja rozdeľte rozžeravené uhlie rovnomerne po ohnisku [8].
- Vložte namastený grilovací rošt [6] a začnite s grilovaním.

## ● Čistenie a údržba

- ⚠ Pred čistením nechajte výrobok kompletne vychladnúť.
- ⚠ Uistite sa, že grilovacie uhlie je úplne vyhoreté a ochladené, až potom vyberte popol a výrobok odložte.
- Nepoužívajte žiadne silné alebo abrazívne rozpúšťadlá alebo hubky, pretože by mohli poškodiť povrch a zanechať škrabance.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na grilovacie uhlie za účelom jeho uhasenia. Inak by ste mohli výrobok poškodiť. Použite starý popol, piesok alebo jemné postriekanie vodou.
- Vysypte vychladnutý popol a pravidelne čistite výrobok, ideálne po každom použití.
- Grilovací rošt vyberte [6] a dôkladne ho očistite vodou. Následne ho dôkladne vysušte.
- Pomocou vlhkej handričky odstráňte uvoľnené usadeniny na výrobku.
- Na vysušenie používajte mäkkú, čistú handričku. Pri trení dosucha nepoškrabte povrchy.
- Vnútorne a vonkajšie povrchy čistite všeobecne teplou mydlovou vodou.

## ● Likvidácia

Obal pozostáva z ekologických materiálov, ktoré môžete odovzdať na miestnych recyklačných zberných miestach.

o možnostiach likvidácie opotrebovaného výrobku sa môžete informovať na Vašej obecnej alebo mestskej správe.

## ● Záruka

Tento výrobok bol dôkladne vyrobený podľa prísnych akostných smerníc a pred dodaním svedomito testovaný. V prípade nedostatkov tohto výrobku Vám prináležia zákonné práva voči predajcovi produktu. Tieto zákonné práva nie sú našou nižšie uvedenou zárukou obmedzené.

Na tento produkt poskytujeme 3-ročnú záruku od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Starostlivo si prosím uschovajte originálny pokladničný lístok. Tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Ak sa v rámci 3 rokov od dátumu nákupu tohto výrobku vyskytne chyba materiálu alebo výrobná chyba, výrobok Vám bezplatne opravíme alebo vymeníme – podľa nášho výberu. Táto záruka zaniká, ak bol produkt poškodený, neodborne používaný alebo neodborne udržiavaný.

Poskytnutie záruky sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti produktu, ktoré sú vystavené normálnemu opotrebovaniu, a preto ich je možné považovať za opotrebovateľné diely (napr. batérie) alebo na poškodenia na rozbitných dieloch, napr. na spínači, akumulátorových batériách alebo častiach, ktoré sú zhotovené zo skla.

### Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (napr. IAN 123456\_7890) ako dôkaz o kúpe.

Číslo výrobku nájdete na typovom štítku, gravúre, na prednej strane Vášho návodu (dole vľavo) alebo ako nálepku na zadnej alebo spodnej strane.

Ak sa vyskytnú funkčné poruchy alebo iné nedostatky, najskôr telefonicky alebo e-mailom kontaktujte následne uvedené servisné oddelenie.

Produkt označený ako defektný potom môžete s priloženým dokladom o kúpe (pokladničný lístok) a uvedením, v čom spočíva nedostatok a kedy sa vyskytol, bezplatne odoslať na Vám oznámenú adresu servisného pracoviska.

## Servis



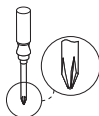
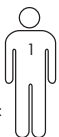
### Servis Slovensko

Tel.: 0850 232001

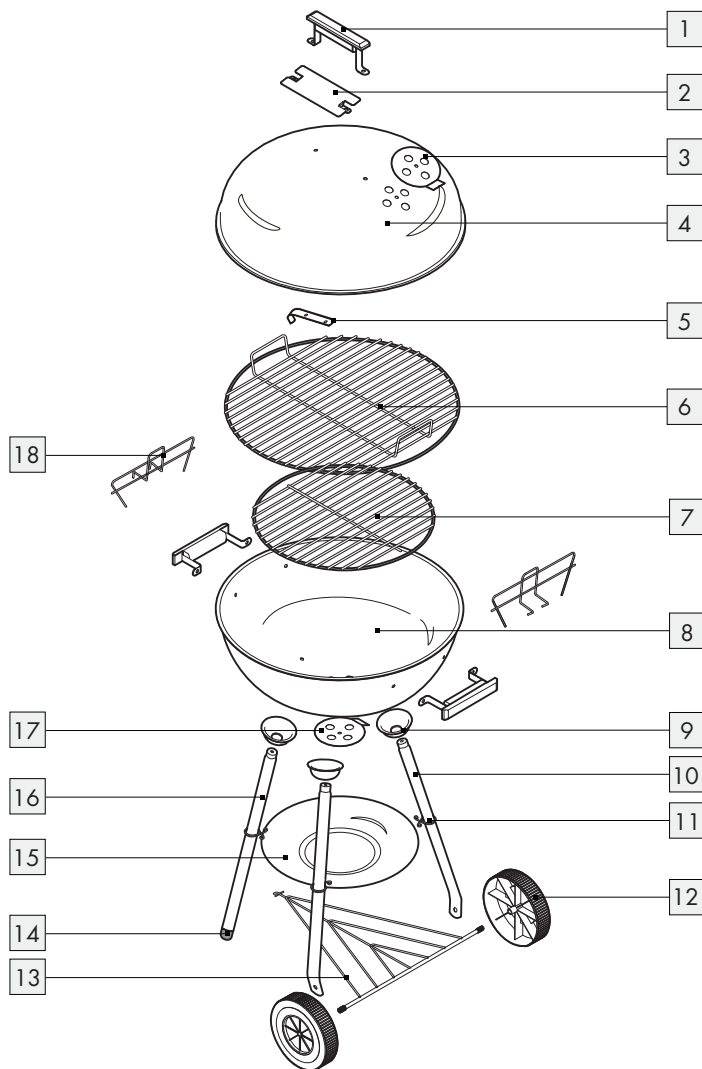
E-pošta: [owim@lidl.sk](mailto:owim@lidl.sk)

A

Sie benötigen / You need / Vous avez besoin de / U hebt nodig / Potrzebujesz / Potřebujete / Potrebujete:



8 mm, 10 mm & 13 mm



x3

a M6 x 30



x6

b M6 x 16



x2

c M5 x 12



x8

d  $\varnothing$ 6 x 16



x2

e  $\varnothing$ 8



x2

f M5



x6

g M6



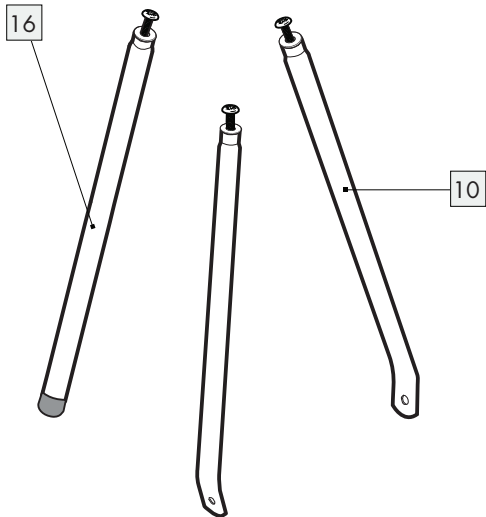
x2

h M8



x3

i  $\varnothing$ 6 x 18

**B**

a x3



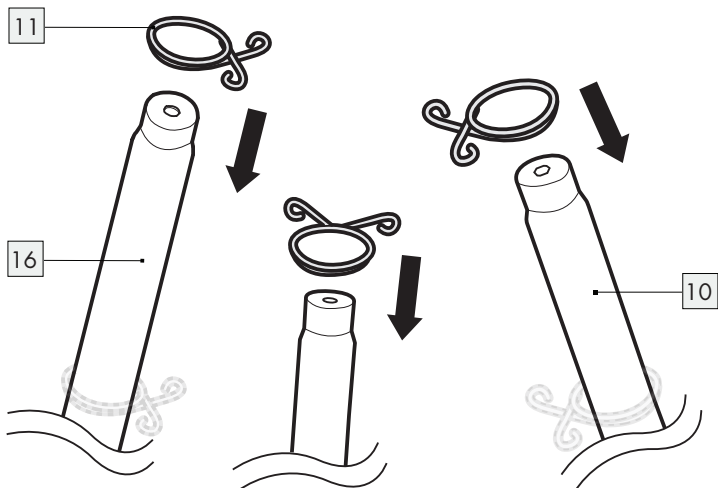
i x3



10 x2

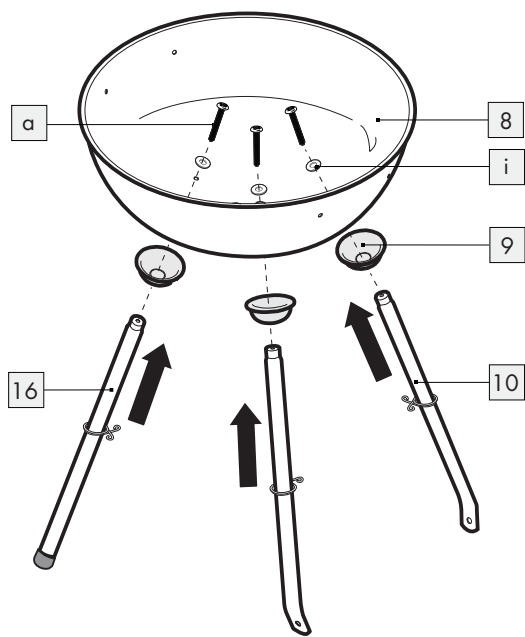


16 x1

**C**

11 x3

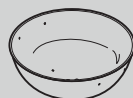
D



a x3



i x3

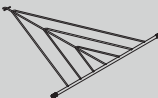
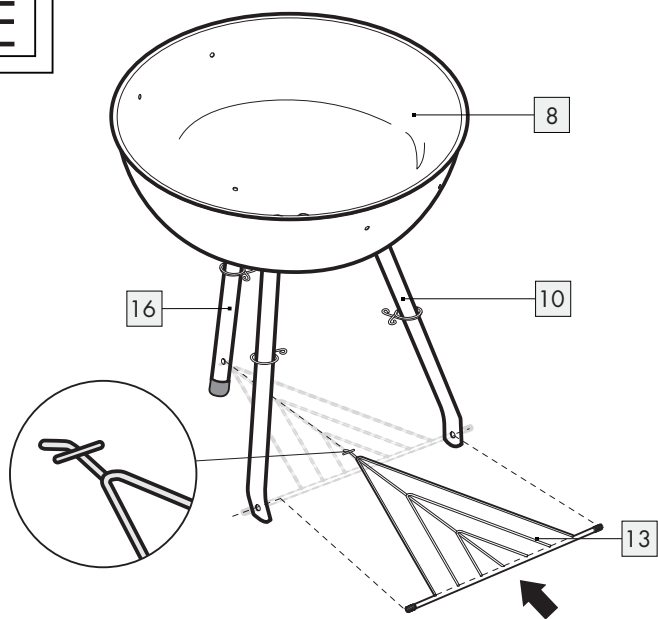


8 x1



9 x3

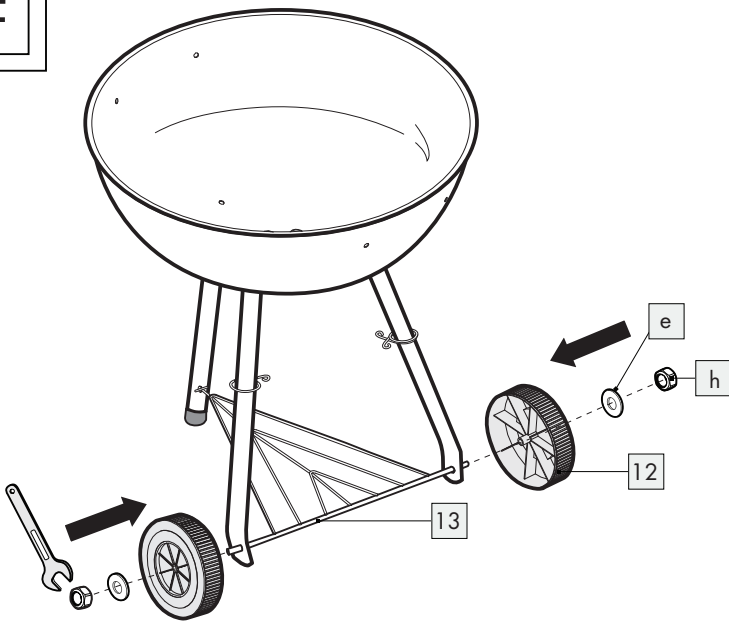
E



13 x1



F



e x2

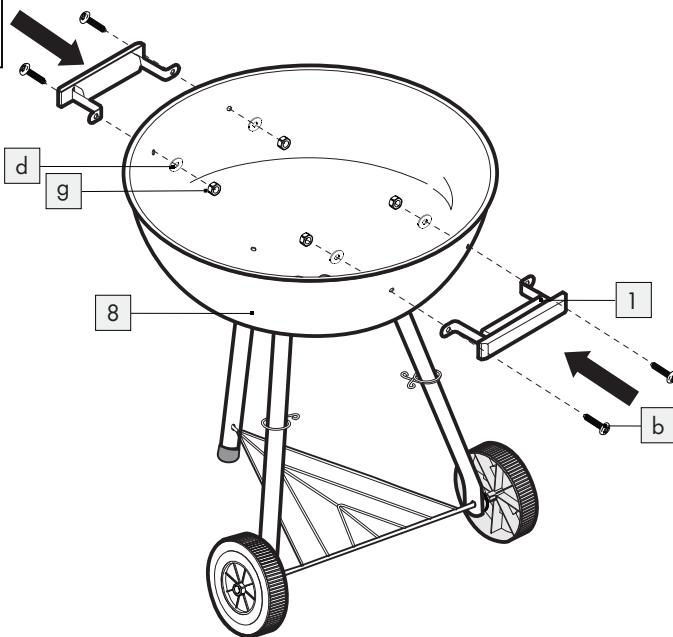


h x2



12 x2

G



b x4



d x4

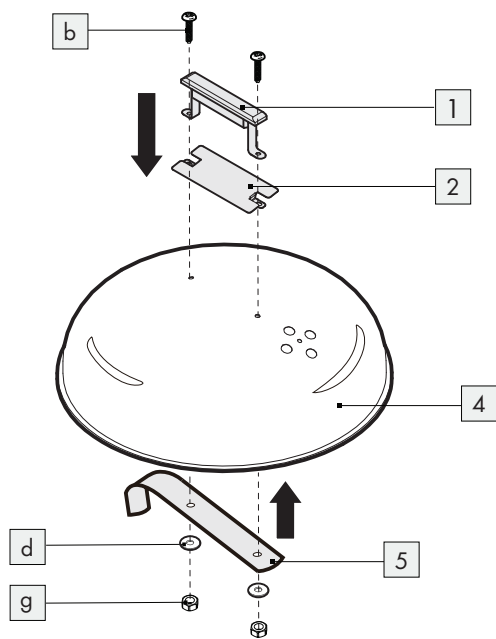


g x4



1 x2

H



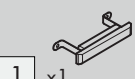
b x2



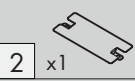
d x2



g x2



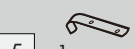
1 x1



2 x1

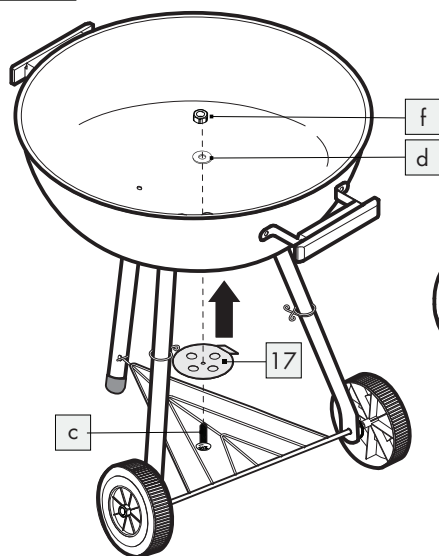


4 x1



5 x1

I



c x2



d x2



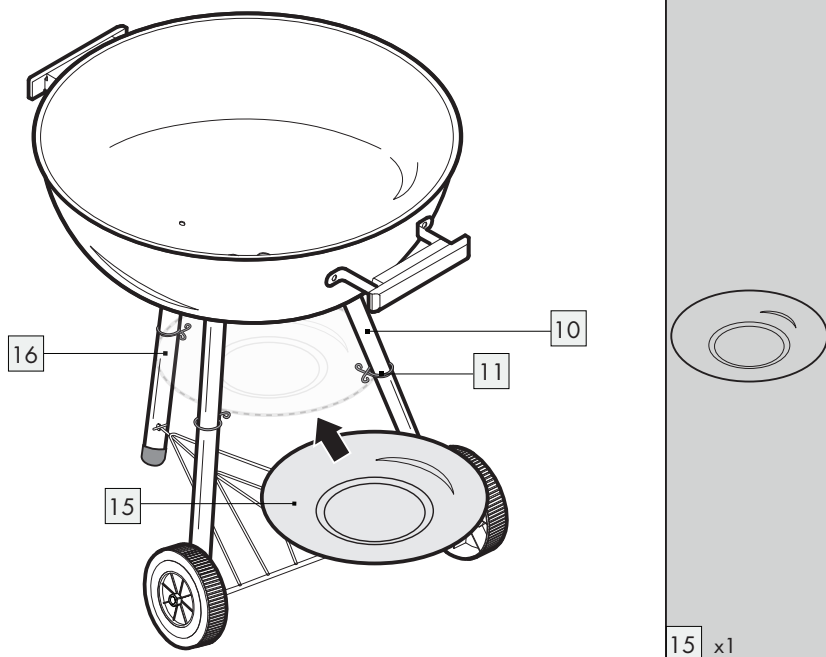
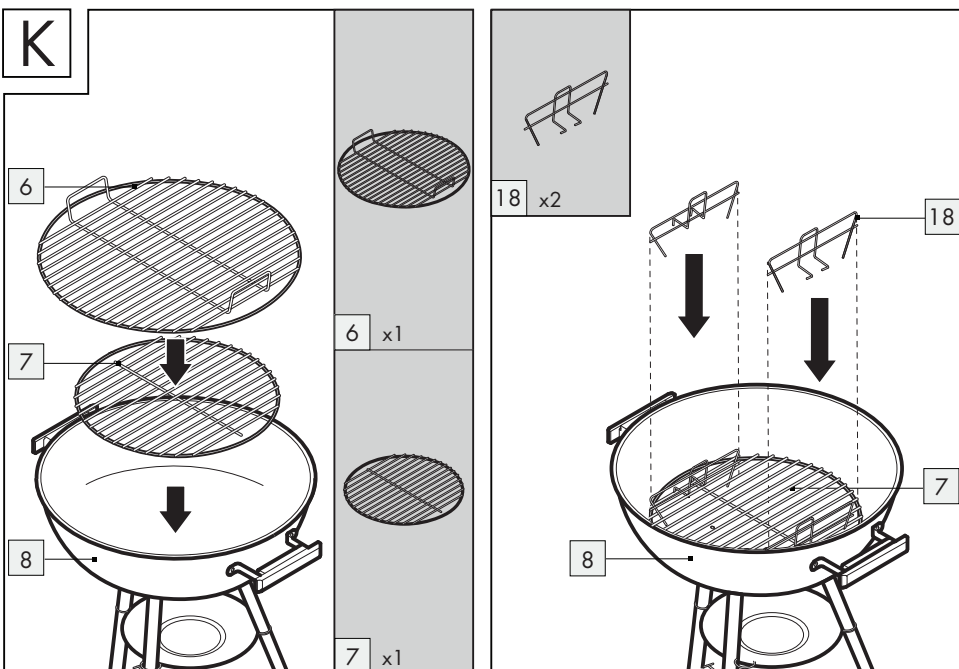
f x2



3 x1



17 x1

**J****K**

L



M



**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1

74167 Neckarsulm

GERMANY

Model No.: HG02020

Version: 02/2020

IAN 330763\_1907

