



HOLZKOHLE-KOMFORTGRILL / CHARCOAL BARBECUE / BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

DE AT CH

HOLZKOHLE-KOMFORTGRILL

Montageanleitung

GB IE NI CY MT

CHARCOAL BARBECUE

Assembly instructions

FR BE CH

BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

Instructions d'assemblage

NL BE

HOUTSKOOL-COMFORTBARBECUE

Montagehandleiding

PL

KOMFORTOWY GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY

Instrukcja montażu

CZ

KOMFORTNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Montážní návod

SK

GRIL NA DREVENÉ UHLIE

Montážny návod

ES

BARBACOA DE CARBÓN

Instrucciones de montaje

DK

KOMFORTGRILL TIL TRÆKUL

Samlingsvejledning

IT MT CH

BARBECUE A CARBONELLA

Istruzioni di assemblaggio

HU

FASZENES KOMFORTGRILL

Összeszerelési útmutató

SI

UDO BEN ŽAR NA OGLJE

Navodila za montažo

HR

PRAKTIČNI ROŠTILJ NA DRVENI UGLJEN

Upute za sastavljanje

RO

GRĂȚAR CONFORT, PE CĂRBUNI

Instrucțiuni de asamblare

BG

ГРИЛ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

Инструкции за сглобяване

GR CY

ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ

Οδηγίες συναρμολόγησης

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG09967
Version: 11/2022

IAN 499510_2204



IAN 499510_2204

DE FR NL BE PL
CZ SK AT DK HU

DE/AT/CH	Montageanleitung	Seite	3
GB/IE/NL/CY/MT	Assembly instructions	Page	12
FR/BE/CH	Instructions d'assemblage	Page	18
NL/BE	Montagehandleiding	Pagina	24
PL	Instrukcja montażu	Strona	30
CZ	Montážní návod	Strana	37
SK	Montážny návod	Strana	43
ES	Instrucciones de montaje	Página	49
DK	Samlingsvejledning	Side	55
IT/MT/CH	Istruzioni di assemblaggio	Pagina	61
HU	Összeszerelési útmutató	Oldal	67
SI	Navodila za montažo	Stran	73
HR	Upute za sastavljanje	Stranica	79
RO	Instrucțiuni de asamblare	Pagina	85
BG	Инструкции заглобяване	Страница	91
GR/CY	Οδηγίες συναρμολόγησης	Σελίδα	98

Einleitung	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	4
Teilebeschreibung	Seite	4
Technische Daten	Seite	5
Lieferumfang	Seite	5
Sicherheitshinweise	Seite	5
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite	6
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite	6
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite	7
Montage (siehe Abb. A – Q)	Seite	8
Gebrauch	Seite	8
Brennstoff anzünden	Seite	9
Reinigung und Pflege	Seite	10
Entsorgung	Seite	11
Service	Seite	11

HOLZKOHLE- KOMFORTGRILL

● **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 Montageanleitung und die Sicherheitshinweise. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produktes an Dritte mit aus.

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

● **Teilebeschreibung**

1	Deckelgriff
2	Griffeinfassung
3	Deckel
4	Thermometer
5	Oberes Scharnier
6	Warmhalterost
7	Grillrost
8	Unteres Scharnier
9	Rückwand
10	Rechte Wand
11	Holzkohlekasten
12	Linke Wand
13	Flaschenöffner
14	Verschlussplatte
15	Holzkohletürgriffeinfassung
16	Holzkohletürgriff
17	Holzkohlekastenkurbel
18	Vorderwand
19	Vordere Stütze für Seitenablage
20	Lüftungsscheibe
21	Seitenablage
22	Hinterer Stütze für Seitenablage
23	Seitliche Griffeinfassung
24	Seitlicher Griff
25	Linkes Bein
26	Aschekastengriff
27	Aschekasten
28	Hinterer Stütze
29	Unteres Gestell
30	Rechtes Bein

31	Rad
32	Radachse
33	Vordere Radstandskappe
34	Radabdeckung
35	Verbinder für Holzkohlekastenkurbel

● Technische Daten

Maße: ca. 100 cm
× 103 cm
× 68 cm
(B × H × T)

Max. Befüllung
(Feuerschale): 1,35 kg

Brennstoff: Grillkohle

① **Hinweis:** Es darf nur
Holzkohle verwendet werden.

● Lieferumfang

- 1 Komfort-Holzkohlegrill
- 1 Montagematerial-Set
- 1 Kurzanleitung



Sicherheitshinweise

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

- Der Holzkohlegrill darf
nur mit Holzkohle oder
Holzkohlebriketts nach DIN
EN 1860-2 betrieben werden.

⚠️ WARNUNG! Kinder und
Haustiere fernhalten!

- Das Produkt ist kein Spielzeug,
es gehört nicht in Kinderhände.
Kinder können die Gefahren,
die im Umgang mit dem Produkt
entstehen, nicht erkennen.
- Es wurde jede Anstrengung in
der Fertigung unternommen,
um scharfe Kanten an diesem
Produkt zu vermeiden. Gehen
Sie mit den Einzelteilen
vorsichtig um, damit Unfälle
bzw. Verletzungen während
des Aufbaus und im Gebrauch
vermieden werden.
- Zum Lieferumfang gehören
eine Vielzahl von Schrauben
und anderen Kleinteilen. Diese
können beim Verschlucken oder
Inhalieren lebensgefährlich sein.



Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

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

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

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



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

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



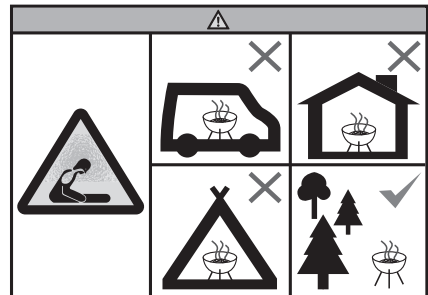
Vermeiden Sie Brandgefahr

⚠️ 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. 1,35 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.
- 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.



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung



- 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 – Q)**

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

- ① **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**

- ① **Hinweise:**
 - Waschen Sie den Warmhalterost **6** und den Grillrost **7** vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

- Wir empfehlen, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Je nach Art des Grillguts lassen Sie den Deckel offen oder geschlossen. Bei einer längeren Garzeit des Grillguts empfehlen wir, den Deckel zu schließen. Das Thermometer auf dem Deckel zeigt die Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch wird. Überwachen Sie das Grillgut regelmäßig.
- Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsscheiben **20** an den Seiten des Deckels und an der Feuerschale.
- Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

● Brennstoff anzünden

⚠ **WARNUNG!**

VERBRENNUNGS-

GEFAHR! 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.

- ① **HINWEIS:** Für perfekt durchgeglühte Grillkohle empfiehlt sich die Verwendung eines Anzündkamins (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
1. Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Holzkohlekasten **11** auf.

2. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
3. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann den Holzkohlekasten **11** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
4. Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brenngut mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig im Holzkohlekasten **11**.
5. Platzieren Sie den Grillrost **7** und stellen Sie mit der Holzkohlekastenkurbel **17** die gewünschte Höhe ein, bevor Sie mit dem Grillen beginnen. Drehen Sie die Holzkohlekastenkurbel im Uhrzeigersinn, um den Holzkohlekasten **11** anzuheben. Drehen Sie die Holzkohlekastenkurbel entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Holzkohlekasten abzusenken.

- ① **Hinweis:** Wenn Sie die Höhe des Grills mit dem Kurbelgriff an der Vorderseite verstellen, können Sie die Grilltemperatur zusätzlich zur Verwendung des Deckels weiter regulieren.
6. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
7. Sie können die vordere Tür zum Nachfüllen der Holzkohle öffnen, indem Sie den Holzkohletürgriff **16** verwenden.

● 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 **7** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
 - Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
 - Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
 - Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

● Entsorgung

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

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



Das Produkt inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung. Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction Page 13

 Intended use. Page 13

 Parts description. Page 13

 Technical data Page 13

 Scope of delivery Page 13

Safety notices Page 13

 Prevent danger to life and the risk of injuries Page 14

 Prevent fires Page 14

 Avoid the danger of damage to property Page 15

Assembly (see Fig. A – Q) Page 15

Use..... Page 15

 Igniting the fuel. Page 16

Cleaning and care Page 16

Disposal..... Page 17

Service Page 17

CHARCOAL 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 assembly 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 Lid handle
- 2 Handle bezel
- 3 Lid
- 4 Thermometer
- 5 Upper hinge
- 6 Warming rack
- 7 Cooking grate
- 8 Lower hinge
- 9 Back panel
- 10 Right panel
- 11 Charcoal tray
- 12 Left panel
- 13 Bottle opener
- 14 Lock plate
- 15 Charcoal door handle bezel
- 16 Charcoal door handle
- 17 Charcoal tray crank
- 18 Front panel
- 19 Side shelf front support
- 20 Air vent

- 21 Side shelf
- 22 Side shelf back support
- 23 Side handle bezel
- 24 Side handle
- 25 Left leg
- 26 Ash tray handle
- 27 Ash tray
- 28 Back support
- 29 Bottom rack
- 30 Right leg
- 31 Wheel
- 32 Wheel axle
- 33 Front wheel base cap
- 34 Wheel cover
- 35 Charcoal tray crank connector

● Technical data

Dimensions: approx.
100 cm × 103 cm × 71 cm
(w × h × d)

Max. capacity
(Fire bowl): 1.35 kg

Fuel: charcoal

ⓘ Note: Only charcoal shall be used.

● Scope of delivery

- 1 Comfortable charcoal grill
- 1 Assembly material kit
- 1 Short manual



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

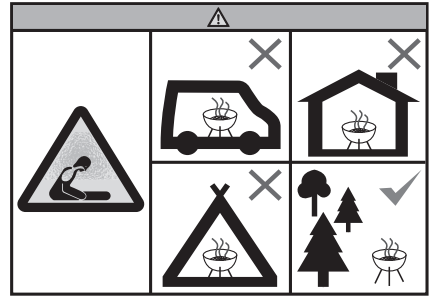
- ⚠ WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

- 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. 1.35 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 – Q)**

- ⚠ **CAUTION!** The screw heads must always face outwards to guarantee your safety, as otherwise there is a risk of injury.
- ① **Note:** Tighten all screws securely after assembly to prevent undesirable material stresses. When doing so, secure the nuts using the appropriate spanner.

● **Use**

- ① **Notes:**
 - Wash the warming rack  and cooking grate  with warm dishwater prior to first use.
 - We recommend heating the grill up prior to first use and allowing the fuel to burn out for at least 30 minutes.
 - Only place food on the grill when the fuel is covered by a layer of ash!

- Depending on the type of food to be grilled, leave the lid open or closed. With a longer cooking time for the food to be grilled, we recommend to close the lid. The thermometer on the lid shows the temperature in the cooking compartment. Ensure that the temperature does not get too high. Monitor the food regularly.
- Regulate the temperature in the cooking compartment with the air vents **20** on the sides of the lid and on the fire bowl.
- Place the grill on a sturdy, level surface prior to use.

● Igniting the fuel


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

- ① **NOTE:** To guarantee perfectly smoldering charcoal, we recommend using a chimney starter (not included in the scope of delivery).
- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.
- 1. Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal tray **11**.
- 2. Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this/these with a match.
- 3. Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the charcoal tray **11** with charcoal or briquettes, bit by bit.

- 4. A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel equally in the charcoal tray **11** using a suitable metal tool.
- 5. Place the cooking grate **7** and set the desired height by adjusting the charcoal tray crank **17** prior to starting grilling. Rotate the charcoal tray crank in clockwise direction to lift the charcoal tray **11**. Rotate the charcoal tray crank in anti-clockwise direction to lower the charcoal tray.
- ① **Note:** Adjusting the grill height by using the crank handle on the front allows you to further control the temperature for grilling in addition to using the lid.
- 6. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- 7. You can open the front door using the charcoal door handle **16** to refill the charcoal.

● 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 cooking grate  and clean it thoroughly with dishwasher. Then dry it off thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Dry with a soft, clean cloth. Do not scratch the surfaces when drying off.
- Generally clean the inside and surfaces with warm soapy water.

● **Disposal**

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

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



The product incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **Service**

GB Service Great Britain

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

NI Service Northern Ireland

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie

MT Service Malta

Tel.: 80062960

E-Mail: owim@lidl.com.mt

CY Service Cyprus

Tel.: 8009 4211

E-Mail: owim@lidl.com.cy

Introduction	Page	19
Utilisation prévue	Page	19
Description des pièces	Page	19
Données techniques	Page	19
Contenu de la livraison	Page	19
Notes de sécurité	Page	19
Prévenez le danger de mort et le risque de blessures	Page	20
Prévenir les incendies	Page	21
Évitez les risques de dommages matériels	Page	21
Montage (voir Fig. A – Q)	Page	22
Utilisation	Page	22
Allumez le combustible	Page	22
Nettoyage et entretien	Page	23
Mise au rebut	Page	23
Service après-vente	Page	23

BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

● **Introduction**

Félicitations pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez choisi un produit de haute qualité. Familiarisez-vous avec le produit avant de l'utiliser pour la première fois. De plus, veuillez lire attentivement les instructions d'assemblage et les conseils de sécurité ci-dessous. N'utilisez le produit que conformément aux instructions et uniquement pour le domaine d'application indiqué. Conservez ces instructions dans un endroit sûr. Si vous transmettez le produit à quelqu'un d'autre, veuillez à transmettre également toute la documentation qui l'accompagne.

● **Utilisation prévue**

Ce produit convient uniquement à la cuisson d'aliments adaptés aux grillades, et est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. La pompe n'est pas adaptée à un usage commercial ou à toute autre utilisation.

● **Description des pièces**

- 1 Poignée du couvercle
- 2 Facette de la poignée
- 3 Couvercle
- 4 Thermomètre
- 5 Charnière supérieure
- 6 Grille de réchauffage
- 7 Grille de cuisson
- 8 Charnière inférieure
- 9 Panneau arrière
- 10 Panneau droit
- 11 Bac à charbon de bois
- 12 Panneau gauche
- 13 Décapsuleur
- 14 Plaque de verrouillage
- 15 Facette de la poignée de la porte du compartiment à charbon de bois
- 16 Poignée de la porte du compartiment à charbon de bois
- 17 Manivelle du bac à charbon de bois
- 18 Panneau avant
- 19 Support frontal de la tablette latérale

- 20 Orifice d'aération
- 21 Tablette latérale
- 22 Support arrière de la tablette latérale
- 23 Facette de la poignée latérale
- 24 Poignée latérale
- 25 Pied gauche
- 26 Poignée du bac à cendres
- 27 Bac à cendres
- 28 Support arrière
- 29 Étagère inférieure
- 30 Pied droit
- 31 Roue
- 32 Axe de la roue
- 33 Capuchon de la base de la roue avant
- 34 Enjoliveur de roue
- 35 Connecteur de la manivelle du bac à charbon de bois

● **Données techniques**

Dimensions : env.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(l × h × p)

Capacité max
(vasque à feu) : 1,35 kg
Carburant : charbon de bois

ⓘ Remarque : N'utilisez que du charbon de bois.

● **Contenu de la livraison**

- 1 Barbecue confort au charbon de bois
- 1 Kit de matériel d'assemblage
- 1 Guide de démarrage rapide



Notes de sécurité

**CONSERVEZ TOUTES DES
NOTES DE SÉCURITÉ ET
INSTRUCTIONS POUR TOUTE
RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !**

- Le barbecue à charbon de bois ne peut être utilisé qu'avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois conformément à la norme DIN EN 1860-2.

⚠ AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

- Ce produit n'est pas un jouet. Tenez-le hors de portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.
- Tous les efforts ont été faits au cours de la fabrication pour éviter les bords tranchants sur ce produit. Manipulez les différentes pièces avec précaution afin d'éviter tout accident ou blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le produit comprend une variété de vis et d'autres petites pièces. Celles-ci peuvent s'avérer dangereuses pour la vie en cas d'ingestion ou d'inhalation.



Prévenez le danger de mort et le risque de blessures

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone. N'utilisez pas le barbecue en intérieur, mais uniquement à l'extérieur !

⚠ AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

- Ne pas utiliser en intérieur !
- Gardez une distance adéquate avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- De la graisse chaude peut s'écouler de la vasque à feu pendant l'utilisation. Restez à une distance adéquate, car vous risquez de vous brûler gravement.



Portez toujours des gants de barbecue ou des maniques. Les gants doivent être conformes à la réglementation EPI (catégorie II de protection contre la chaleur, par exemple la norme DIN EN 407).

- Utilisez toujours des ustensiles de barbecue avec des manches longs et résistants à la chaleur.
- Verser des liquides inflammables dans les braises provoquera des jets de flammes ou des explosions. N'utilisez jamais de liquide d'allumage tel que l'essence ou l'alcool à brûler. N'ajoutez pas au feu du charbon de bois imbibé d'essence à briquet.
- Restez vigilant à tout moment, soyez toujours conscient de ce que vous faites. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes déconcentré, fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.
- Installez le barbecue sur une base solide et de niveau avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m des matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec 1,35 kg maximum de charbon de bois.
- Allumez le charbon de bois uniquement dans un endroit protégé du vent.
- Assurez-vous que le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres.
- N'installez pas le produit dans une caravane ou sur un bateau.

Prévenir les incendies

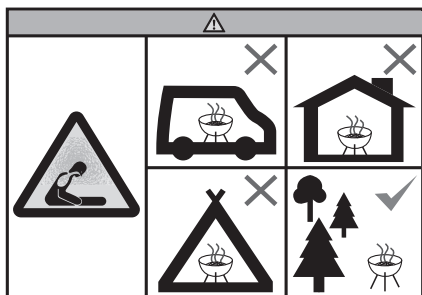
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou d'incendie.



Évitez les risques de dommages matériels

- Les vis peuvent se desserrer progressivement à l'usage et affecter la stabilité du produit. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, serrez toutes les vis pour assurer la stabilité.
- Ne forcez pas lorsque vous assemblez le produit.
- Ne serrez pas trop les vis.
- Ne vous asseyez pas ou ne vous tenez pas debout sur le produit.

- N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes, endommagées ou usées.



- N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone mortel.

● Montage (voir Fig. A – Q)

⚠ ATTENTION ! Les têtes de vis doivent toujours être tournées vers l'extérieur pour garantir votre sécurité, sinon il y a un risque de blessure.

① Remarque : Serrer fermement toutes les vis après l'assemblage afin d'éviter toute contrainte indésirable sur le matériau. Ce faisant, fixez les écrous à l'aide de la clé appropriée.

● Utilisation

① Remarques :

- Lavez la grille de réchauffage [6] et la grille de cuisson [7] avec de l'eau de vaisselle chaude avant la première utilisation.
- Nous vous recommandons de chauffer le grill avant la première utilisation et de laisser le combustible se consumer pendant au moins 30 minutes.

- Ne placez les aliments sur le grill que lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !
- Selon le type d'aliments à griller, laissez le couvercle ouvert ou fermé. S'il faut plus de temps pour cuire l'aliment à griller, nous vous recommandons de fermer le couvercle. Le thermomètre situé sur le couvercle indique la température dans le compartiment de cuisson. Veillez à ce que la température ne soit pas trop élevée. Surveillez régulièrement les aliments.
- Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide des orifices d'aération [20] situés sur les côtés du couvercle et sur la vasque à feu.
- Placez le grill sur une surface solide et plane avant de l'utiliser.

● Allumez le combustible

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE

BRÛLURES ! L'allumage à l'aide d'essence ou de spiritueux, qui sont hautement inflammables, peut provoquer une accumulation incontrôlable de chaleur. Par conséquent, n'utilisez que des matériaux de combustion sûrs, tels que des allume-feu. Le grill doit être placé sur un sol solide et stable pendant son utilisation.

① REMARQUE : Pour garantir une combustion lente du charbon de bois, nous vous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage (non incluse dans la livraison).

- Utilisez des produits de qualité homologués DIN, tels que du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des allume-feu homologués DIN.
1. Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur le bac à charbon de bois [11].
 2. Placez un ou deux allume-feu sur la couche de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les avec une allumette.
 3. Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite petit à petit le bac à charbon de bois [11] avec du charbon de bois ou des briquettes

4. Une couche de cendres blanche doit se former sur le combustible après 15 à 20 minutes. Cela signifie que la température de cuisson parfaite a été atteinte. Répartissez le combustible de manière égale dans le bac à charbon de bois [11] à l'aide d'un outil métallique approprié.
5. Placez la grille de cuisson [7] et réglez la hauteur souhaitée en ajustant la manivelle du bac à charbon de bois [17] avant de commencer à griller.
Tournez la manivelle du bac à charbon de bois dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever le bac à charbon de bois [11].
Tournez la manivelle du bac à charbon de bois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser
- ① **Remarque :** Le réglage de la hauteur du grill à l'aide de la manivelle située à l'avant vous permet de contrôler davantage la température de cuisson en plus de l'utilisation du couvercle.
6. Ne cuisez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
7. Vous pouvez ouvrir la porte avant à l'aide de la poignée de porte du compartiment à charbon de bois [16] pour remplir à nouveau en charbon de bois.

● **Nettoyage et entretien**

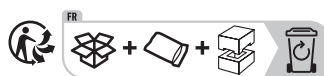
- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le charbon de bois est complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.
- N'utilisez pas de solvants ou de tampons à récurer forts ou abrasifs, car ils endommageraient les surfaces et laisseraient des traces.
- Ne versez jamais d'eau froide directement sur le charbon de bois après la cuisson pour l'éteindre. Le produit pourrait sinon être endommagé. Utilisez des vieilles cendres, du sable ou de l'eau pulvérisée.

- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Retirez la grille de cuisson [7] et nettoyez-la soigneusement avec de l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Enlevez les dépôts présents sur le produit avec une éponge humide.
- Séchez avec un chiffon doux et propre. Ne rayez pas les surfaces lors du séchage.
- Nettoyez généralement l'intérieur et les surfaces avec de 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 ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets. Le logo Triman n'est valable qu'en France.

● **Service après-vente**

FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

CH **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

BE **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	25
Beoogd gebruik	Pagina	25
Beschrijving van de onderdelen	Pagina	25
Technische gegevens	Pagina	25
Leveringsomvang	Pagina	25
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	25
Levensgevaar en kans op letsel voorkomen	Pagina	26
Brand voorkomen	Pagina	27
Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen	Pagina	27
Montage (zie afb. A - Q)	Pagina	28
Gebruik	Pagina	28
Aanmaken van de grill	Pagina	28
Reiniging en onderhoud	Pagina	29
Afvoer	Pagina	29
Service	Pagina	29

HOUTSKOOL-COMFORTBARBECUE

● Inleiding

Bedankt voor de aankoop van uw nieuwe product. U hebt een product van hoge kwaliteit gekozen. Maak uzelf vertrouwd met het product voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg bovendien zorgvuldig de montagehandleiding en de onderstaande veiligheidsvoorschriften. Gebruik het product alleen volgens de aanwijzingen en alleen voor het aangegeven toepassingsgebied. Bewaar deze instructies op een veilige plaats voor toekomstig gebruik. Als u het product doorgeeft aan iemand anders, zorg er dan voor dat u ook alle documentatie meegeeft.

● Beoogd gebruik

Dit product is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel dat geschikt is om te grillen, en is alleen voor gebruik buitenshuis. Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik.

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Dekselbeugel
- 2 Handgreep
- 3 Deksel
- 4 Thermometer
- 5 Bovenste scharnier
- 6 Warmhoudrooster
- 7 Grillrooster
- 8 Onderste scharnier
- 9 Achterpaneel
- 10 Rechterpaneel
- 11 Houtskoollade
- 12 Linker paneel
- 13 Flesopener
- 14 Slotplaatje
- 15 Ring voor houtskooldeurgreep
- 16 Houtskooldeurgreep
- 17 Houtskoolladezwengel
- 18 Voorpaneel
- 19 Zijplank voorsteun
- 20 Luchtopening

- 21 Zijplank
- 22 Zijplank achtersteun
- 23 Ring zijhandgreep
- 24 Zijhandgreep
- 25 Linkerpoot
- 26 Handvat van de aslade
- 27 Aslade
- 28 Achtersteun
- 29 Onderste rek
- 30 Rechterpoot
- 31 Wiel
- 32 Wielas
- 33 Voorste wielbasisdop
- 34 Wioldop
- 35 Verbinding houtskoolladezwengel

● Technische gegevens

Afmetingen: ca.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(b × h × d)

Max. capaciteit
(vuurschaal): 1,35 kg
Brandstof: houtskool

ⓘ Opmerking: Er mag alleen houtskool worden gebruikt.

● Leveringsomvang

- 1 Houtskool-comfortbarbecue
- 1 Montagemateriaal kit
- 1 Korte handleiding

Veiligheidsaanwijzingen

**BEWAAR ALLE
VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
EN INSTRUCTIES VOOR
TOEKOMSTIG GEBRUIK!**

- De houtskoolgrill mag alleen worden gebruikt met houtskool of houtskoolbriketten volgens DIN EN 1860-2.

- ⚠ WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Het product is geen speelgoed - buiten het bereik van kinderen houden. Kinderen kunnen de risico's van het gebruik van het product niet herkennen.
 - Bij de fabricage is alles in het werk gesteld om scherpe randen aan dit product te voorkomen. Behandel de afzonderlijke onderdelen met zorg om ongelukken of verwondingen tijdens de montage en het gebruik te voorkomen.
 - Het product bevat een verscheidenheid aan schroeven en andere kleine onderdelen. Deze kunnen levensbedreigend zijn als ze worden ingeslikt.

⚠ Levensgevaar en kans op letsel voorkomen

- ⚠ WAARSCHUWING!** Gevaar van koolmonoxidevergiftiging. Gebruik de barbecue niet binnenshuis, maar alleen buitenshuis!

- ⚠ WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- Niet binnenshuis gebruiken!
 - Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, aangezien elk contact ernstige brandwonden kan veroorzaken.
 - Tijdens het gebruik kan heet vet uit de vuurschaal druppelen. Houd voldoende afstand, want er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.
 -  Draag altijd barbecuehandschoenen of ovenwanten. Handschoenen moeten voldoen aan de PBM-voorschriften (categorie II warmtebescherming, bijvoorbeeld DIN EN 407).
 - Gebruik altijd barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handvatten.

- Het gieten van brandbare vloeistoffen in de grill veroorzaakt steekvlammen of explosies. Gebruik nooit aanstekervloeistof, benzine of spiritus. Voeg geen in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan het vuur.
- Blijf te allen tijde alert en wees u bewust van wat u doet. Gebruik het product niet als u moe bent of onder de invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Eén moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het product kan ernstig letsel veroorzaken. Laat het product niet onbeheerd achter.

Brand voorkomen

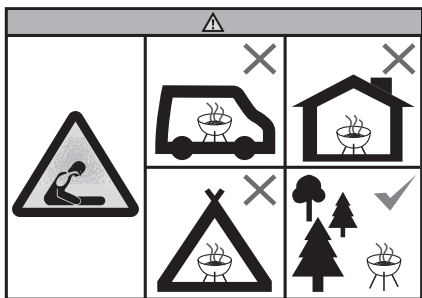
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet, beweeg hem niet tijdens het gebruik.
- Houd een brandblusser en een EHBO-doos bij de hand om voorbereid te zijn bij een ongeval of brand.
- Plaats de barbecue vóór gebruik op een veilige, vlakke ondergrond.
- Plaats het product ten minste 1 m van licht ontvlambare materialen.

- Vul het product met max. 1,35 kg houtskool.
- Steek de houtskool alleen aan op een tegen de wind beschutte plaats.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert.
- Gebruik het product niet in caravans of op boten.



Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen

- De schroefverbindingen kunnen door het gebruik geleidelijk loskomen en de stabiliteit van het product aantasten. Controleer voor elk gebruik of de schroeven goed vastzitten. Draai zo nodig alle schroeven weer aan om de stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik geen geweld bij het monteren van het product.
- Draai de schroeven niet te strak aan.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

● Montage (zie afb. A - Q)

⚠ **VOORZICHTIG!** De schroefkoppen moeten altijd naar buiten wijzen om uw veiligheid te garanderen, omdat er anders kans is op letsel.

- ① **Opmerking:** Draai alle schroeven na de montage stevig vast om ongewenste materiaalspanningen te voorkomen. Zet daarbij de moeren vast met de juiste sleutel.

● Gebruik

① **Opmerkingen:**

- Was het warmhoudrooster **6** en het grillrooster **7** voor het eerste gebruik af met warm afwaswater.
- Wij raden aan de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de grill minstens 30 minuten te laten uitbranden.
- Plaats alleen voedsel op het rooster wanneer de brandstof bedekt is met een laagje as!

- Laat het deksel open of gesloten, afhankelijk van het te grillen voedsel. Bij een langere bereidingstijd van het te grillen voedsel raden wij aan het deksel te sluiten. De thermometer op het deksel geeft de temperatuur in de grill aan. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog wordt. Controleer het voedsel regelmatig.
- Regel de temperatuur in het kookgedeelte met de ventilatieopeningen **20** aan de zijkanen van het deksel en op de vuurschaal.
- Plaats de grill voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

● Aanmaken van de grill

⚠ **WAARSCHUWING! RISICO OP BRANDWONDEN!** Gebruik van benzine of spiritus is gevaarlijk en kan leiden tot oncontroleerbare hitte en vlammen. Gebruik daarom alleen veilig brandmateriaal zoals aanmaakblokjes. De grill moet tijdens het gebruik op een stevige, stabiele ondergrond worden geplaatst.

- ① **OPMERKING:** Om perfect smeulende houtskool te garanderen, raden wij aan een z.g. 'schoorsteenstarter' te gebruiken (niet meegeleverd).
 - Gebruik kwaliteitsproducten met DIN-goedkeuring, zoals DIN-goedgekeurde houtskool, DIN-goedgekeurde briketten of DIN-goedgekeurde aanmaakblokjes.
1. Stapel wat houtskool of briketten op de houtskoollade **11**.
 2. Leg een of twee aanmaakblokjes op de laag houtskool of briketten. Steek deze aan met een lucifer.
 3. Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Vul vervolgens de houtskoollade **11** beetje bij beetje bij met houtskool of briketten.

4. Na 15 tot 20 minuten moet zich een witte aslaag op de houtskool vormen. Dit betekent dat de perfecte kooktemperatuur is bereikt. Verdeel de houtskool of briketten gelijkmatig in de houtskoollade **11** met behulp van een geschikt metalen grillgereedschap.
5. Plaats het grillrooster **7** en stel de gewenste hoogte in door de slinger van de houtskoollade **17** te verstellen voordat u begint met grillen. Draai de zwengel van de houtskoollade met de klok mee om de houtskoollade op te tillen **11**.

Draai de hendel van de houtskoollade tegen de klok in om de houtskoollade te laten zakken.

- i** **Opmerking:** Door de grill in hoogte te verstellen met de slinger aan de voorzijde kunt u de temperatuur voor het grillen verder regelen, naast het gebruik van het deksel.
6. Grill niet voordat de houtskool of de briketten een laagje as heeft.
7. U kunt de voordeur openen met de hendel van de houtskooldeur **16** om de houtskool bij te vullen.

● Reiniging en onderhoud

- Laat het product volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, want die beschadigen de oppervlakken en laten sporen na.
- Giet na het grillen nooit direct koud water over de houtskool om deze te doven. Het product kan anders beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of waternevel.

- Leeg de koude as en reinig het product regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder het rooster **7** en maak het grondig schoon in een sopje. Droog het vervolgens grondig af.
- Verwijder losse aanslag op het product met een natte spons.
- Droog af met een zachte, schone doek. Maak geen krassen op de oppervlakken bij het afdrogen.
- Maak de binnenkant en de oppervlakken doorgaans schoon met warm sopje.

● Afvoer

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

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



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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be

Wprowadzenie	Strona	31
Przeznaczenie	Strona	31
Opis części	Strona	31
Dane techniczne	Strona	31
Zakres dostawy	Strona	31
Informacje dotyczące bezpieczeństwa	Strona	31
Należy zapobiegać zagrożeniu życia i ograniczać ryzyko urazów	Strona	32
Należy zapobiegać pożarom	Strona	33
Należy unikać ryzyka uszkodzenia mienia	Strona	34
Montaż (patrz Rys. A – Q)	Strona	34
Użytkowanie	Strona	34
Zapalanie paliwa	Strona	35
Czyszczenie i utrzymanie	Strona	35
Utylizacja	Strona	36
Serwis	Strona	36

KOMFORTOWY GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY

● Wprowadzenie

Gratulujemy Państwu zakupu nowego produktu. Wybrali Państwo produkt wysokiej jakości. Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z produktem. Ponadto należy dokładnie zapoznać się z instrukcją montażu oraz podanymi niżej wskazówkami na temat bezpieczeństwa. Produktu należy używać wyłącznie zgodnie z instrukcją i tylko do wskazanych zastosowań. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Jeśli produkt zostanie przekazany innej osobie, do produktu należy koniecznie dołączyć całą jego dokumentację.

● Przeznaczenie

Ten produkt nadaje się wyłącznie do przyrządzania potraw nadających się do grillowania i jest przeznaczony wyłącznie do użytku na dworze. Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

● Opis części

- 1 Rączka pokrywy
- 2 Obejma rączki
- 3 Pokrywa
- 4 Termometr
- 5 Zawias górny
- 6 Ruszt do podgrzewania
- 7 Ruszt do pieczenia
- 8 Zawias dolny
- 9 Panel tylny
- 10 Panel prawy
- 11 Tacka na węgiel drzewny
- 12 Panel lewy
- 13 Otwieracz do butelek
- 14 Płytki zamknięcia
- 15 Obejma rączki drzwiczek węgla drzewnego
- 16 Rączka drzwiczek węgla drzewnego
- 17 Korba tacki na węgiel drzewny
- 18 Panel przedni
- 19 Wspornik przedni półki bocznej
- 20 Wywietrznik

- 21 Półka boczna
- 22 Wspornik tylny półki bocznej
- 23 Obejma uchwyty bocznej
- 24 Uchwyt boczny
- 25 Noga lewa
- 26 Rączka tacki na popiół
- 27 Tacka na popiół
- 28 Wspornik tylny
- 29 Dolna półka
- 30 Noga prawa
- 31 Koło
- 32 Oś kół
- 33 Zasłepka nogi lewej
- 34 Dekielek koła
- 35 Łącznik korby tacki na węgiel drzewny

● Dane techniczne

Wymiary: ok.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(szer. × wys. × gł.)

Maks. pojemność
(paleniska): 1,35 kg

Paliwo: węgiel drzewny

! **Uwaga:** Należy używać wyłącznie węgla drzewnego.

● Zakres dostawy

- 1 Komfortowy grill na węgiel drzewny
- 1 Zestaw materiałów do montażu
- 1 Skrócona instrukcja

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

**WSZYSTKIE INFORMACJE
I INSTRUKCJE DOTYCZĄCE
BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY
ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!**

- W grillu na węgiel drzewny można używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietów z węgla drzewnego spełniających normę DIN EN 1860-2.

⚠ OSTRZEŻENIE! Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z daleka.

- Produkt nie jest zabawką - chronić przed dziećmi. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych z używaniem produktu.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby produkt nie miał ostrych krawędzi. Aby nie dopuścić do wypadku lub obrażeń podczas montażu i użytkowania, z wszystkimi częściami produktu należy obchodzić się ostrożnie.
- Produkt zawiera różnego rodzaju śruby i inne małe elementy. W przypadku połknięcia lub dostania się do dróg oddechowych mogą się one okazać niebezpieczne dla życia.



Należy zapobiegać zagrożeniu życia i ograniczać ryzyko urazów

⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla. Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach zamkniętych. Należy go używać wyłącznie na dworze!

⚠ OSTRZEŻENIE! Do rozpalania i ponownego rozpalania nie wolno używać spirytusu lub benzyny! Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

- Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- Utrzymywać odpowiednią odległość od gorących części, ponieważ każde ich dotknięcie może spowodować poważne oparzenia.
- Podczas użytkowania z paleniska może kapać gorący tłuszcz. Z uwagi na ryzyko ciężkich poparzeń prosimy zachować odpowiednią odległość.



- Należy zawsze zakładać rękawice do grillowania lub rękawice do piekarnika. Rękawice powinny spełniać wymagania określone w rozporządzeniu w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II ochrona przed wysoką temperaturą, np. DIN EN 407).
- Należy zawsze używać narzędzi do grillowania z długimi, żaroodpornymi uchwytyami.
- Dolanie płynów łatwopalnych do żaru prowadzi do tryskania płomieni lub wybuchu. Nigdy nie wolno używać płynów do zapalniczek, takich jak benzyna czy spirytus. Nie należy wkładać do ognia węgla drzewnego nasączonego płynem do zapalniczek.

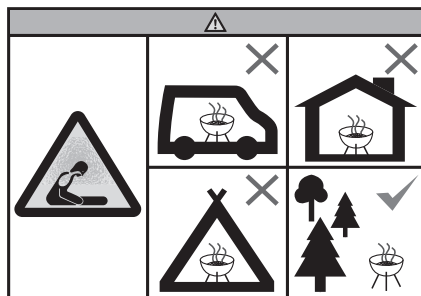
- Należy być zawsze czujnym i świadomym tego, co się robi. Produktu nie należy używać, gdy użytkownik jest nieskupiony lub zmęczony, albo jest pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Chwila nieuwagi w czasie używania produktu może spowodować poważne obrażenia. Nie należy zostawiać produktu bez nadzoru.



Należy zapobiegać pożarom

- ⚠ **OSTRZEŻENIE!** Grill nagrzewa się i jest bardzo gorący, nie należy go przestawiać podczas pracy.
- Aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru, należy mieć pod ręką gaśnicę i apteczkę.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy zainstalować grill na bezpiecznej i równej podstawie.
- Produkt należy ustawić w odległości co najmniej 1 m od materiałów łatwopalnych.
- Do produktu należy wkładać maks. 1.35 kg węgla drzewnego.

- Węgiel drzewny należy zapalać tylko w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Przed usunięciem popiołu należy się upewnić, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił i ostygł.
- Produktu nie należy instalować w przyczepach kempingowych ani na łodziach.



Należy unikać ryzyka uszkodzenia mienia



- Pod wpływem użytkowania, połączenia śrubowe mogą się stopniowo poluzować, co może wpłynąć na stabilność produktu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy śruby są dokręcone. Aby zagwarantować stabilność, w razie potrzeby wszystkie śruby należy dokręcić.
- Podczas montażu produktu nie należy niczego robić na siłę.
- Nie należy dokręcać śrub za mocno.
- Na produkcie nie wolno stawać ani siadać.
- Produktu nie należy używać, jeśli brakuje w nim jakichś części lub jakieś części są uszkodzone lub zużyte.

- Grilla nie należy używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach lub na łodziach. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

● **Montaż (patrz Rys. A – Q)**

- ⚠ **OSTROŻNIE!** Ze względów bezpieczeństwa łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz, ponieważ w przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń.
- 📌 **Uwaga:** Aby nie dopuścić do powstania niepożądanych naprężeń materiału, po złożeniu produktu należy starannie dokręcić wszystkie śruby. W tym celu należy dokręcić nakrętki za odpowiednim kluczem.

● **Użytkowanie**

- 📌 **Uwaga:**
 - Ruszt do podgrzewania  i ruszt do pieczenia  należy przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
 - Zalecamy, aby przed pierwszym użyciem rozgrzać grill i pozwolić, aby przez co najmniej 30 minut paliło się w nim paliwo.
 - Produkty spożywcze należy umieścić na grillu dopiero wtedy, gdy paliwo będzie już pokryte warstwą popiołu!

- W zależności od rodzaju grillowanych produktów spożywczych, pokrywę można zamknąć lub zostawić otwartą. Jeśli grillowanie produktów ma trwać dłużej, zalecamy zamknięcie pokrywy. Termometr na pokrywie pokazuje temperaturę w komorze pieczenia. Należy pilnować, aby temperatura nie była zbyt wysoka. Produkty spożywcze należy regularnie kontrolować.
- Temperaturę w komorze pieczenia można regulować wywietrznikami [20] po bokach pokrywy oraz na palenisku.
- Przed użyciem grill należy ustawić na solidnej, płaskiej powierzchni.

● Zapalanie paliwa

⚠ **OSTRZEŻENIE! RYZYKO OPARZEŃ!**

Rozpalanie z użyciem benzyny lub spirytusu, które są wysoce łatwopalne, może doprowadzić do niekontrolowanego wzrostu temperatury. Dlatego też należy używać wyłącznie bezpiecznych materiałów ułatwiających rozpalanie, takich jak podpałka. Na czas użytkowania grill należy ustawić na solidnym i stabilnym podłożu.

- ① **UWAGA:** Aby zagwarantować idealne żarzenie się węgla drzewnego, zalecamy używanie nadstawki kominowej (do dokupienia osobno).
 - Należy używać produktów wysokiej jakości posiadających atest DIN, takich jak węgiel drzewny z atestem DIN, brykiety z atestem DIN lub podpałki z atestem DIN.
1. Ułożyć kilka węgla lub brykietów na tacce na węgiel drzewny [11].
 2. Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów położyć jedną lub dwie podpałki. Zapalić je zapalką.
 3. Pozwolić, aby podpałka paliła się przez 2-4 minuty. Następnie, kawałek po kawałku, dołożyć na tackę [11] więcej węgla drzewnego lub brykietów.

4. Po 15-20 minutach na paliwie powinna się utworzyć biała warstwa popiołu. Oznacza to, że osiągnięta została idealna temperatura grillowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia, paliwo należy równomiernie rozprowadzić po całej tacce na węgiel drzewny [11].
5. Przed rozpoczęciem grillowania, za pomocą korbki tacki na węgiel drzewny [17], ustawić ruszt do pieczenia [7] na odpowiedniej wysokości.


Aby podnieść tackę na węgiel drzewny [11], korbką należy kręcić w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).

Aby opuścić tackę na węgiel drzewny, korbką należy kręcić w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara).

- ① **Uwaga:** Regulacja wysokości grilla za pomocą korbki z przodu stanowi - obok używania pokrywy - dodatkowy mechanizm kontroli temperatury grillowania.
- 6. Nie należy rozpoczynać grillowania, zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.
- 7. Aby dodać węgla drzewnego, można rączką drzwiczek węgla drzewnego [16] otworzyć drzwiczki przednie.

● **Czyszczenie i utrzymanie**

- Przed czyszczeniem należy pozwolić, aby produkt całkowicie ostygł.
- Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu należy się upewnić, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił i odczekać, aby ostygł.
- Nie należy używać silnych rozpuszczalników, produktów ścierających ani druciaków, ponieważ tego typu sposoby czyszczenia doprowadziłyby do uszkodzenia powierzchni i pozostawiłyby na nich ślady.
- Po grillowaniu nigdy nie należy bezpośrednio zalewać węgla zimną wodą w celu jego zagaszenia. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia produktu. Należy używać starego popiołu, piasku lub mgiełki wodnej rozpylonej ze spryskiwacza.

- Należy regularnie czyścić produkt i usuwać z niego zimny popiół, najlepiej po każdym użyciu.
- Ruszt do pieczenia  należy wyjąć i dokładnie umyć płynem do mycia naczyń. Następnie trzeba go dokładnie wysuszyć.
- Luźne osady na produkcie należy usuwać mokrą gąbką.
- Do suszenia należy używać miękkiej, czystej szmatki. Podczas suszenia należy uważać, aby nie zarysować powierzchni.
- Generalnie, wewnątrz i zewnętrznie należy czyścić ciepłą wodą 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.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów. Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Serwis**

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana	38
Zamýšlené použití	Strana	38
Popis dílů	Strana	38
Technické údaje	Strana	38
Rozsah dodávky	Strana	38
Bezpečnostní pokyny	Strana	38
Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění	Strana	39
Zabraňte požárům	Strana	40
Vyhněte se nebezpečí poškození majetku	Strana	40
Montáž (viz obr. A – Q)	Strana	41
Použití	Strana	41
Zapálení paliva	Strana	41
Čištění a údržba	Strana	42
Zlikvidování	Strana	42
Servis	Strana	42

KOMFORTNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

● Úvod

Blahopřejeme vám ke koupi vašeho nového výrobku. Vybrali jste si vysoce kvalitní výrobek. Před prvním použitím se s výrobkem seznámte. Kromě toho se pečlivě řiďte níže uvedeným montážním návodem a bezpečnostními pokyny. Použijte výrobek pouze podle pokynů a pouze pro uvedenou oblast použití. Uschovejte tyto pokyny na bezpečném místě. Pokud výrobek předáte někomu jinému, zajistěte, abyste s ním předali také veškerou dokumentaci.

● Zamýšlené použití

Tento výrobek je vhodný pouze pro vaření potravin vhodných ke grilování a je určen pouze pro venkovní použití. Tento výrobek není vhodný pro komerční ani jiné použití.

● Popis dílů

- 1 Rukojeť víka
- 2 Rámek rukojeti
- 3 Víko
- 4 Teploměr
- 5 Horní pant
- 6 Ohřívací rošt
- 7 Rošt na vaření
- 8 Spodní pant
- 9 Zadní panel
- 10 Právý panel
- 11 Zásobník na dřevěné uhlí
- 12 Levý panel
- 13 Otvírák na láhve
- 14 Uzamykací plíšek
- 15 Rámeček kliky dveří pro dřevěné uhlí
- 16 Klika dveří pro dřevěné uhlí
- 17 Klika zásobníku na dřevěné uhlí
- 18 Přední panel
- 19 Přední podpora boční police
- 20 Větrací otvor

- 21 Boční police
- 22 Zadní opěra boční police
- 23 Rámek boční rukojeti
- 24 Boční rukojeť
- 25 Levá noha
- 26 Rukojeť popelníku
- 27 Popelník
- 28 Zadní opěra
- 29 Spodní rošt
- 30 Prává noha
- 31 Kolečko
- 32 Osa kolečka
- 33 Patka
- 34 Kryt kolečka
- 35 Připojení kliky zásobníku na dřevěné uhlí

● Technické údaje

Rozměry: cca.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(š × v × h)

Max. kapacita

(Ohnisko): 1,35 kg

Palivo: Dřevěné uhlí

! **Poznámka:** Používejte pouze dřevěné uhlí.

● Rozsah dodávky

- 1 Komfortní gril na dřevěné uhlí
- 1 Sada montážního materiálu
- 1 Stručný návod



Bezpečnostní pokyny


USCHOVEJTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Gril na dřevěné uhlí lze provozovat pouze s dřevěným uhlím nebo briketami na dřevěné uhlí v souladu s normou DIN EN1860-2.

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.
- Výrobek není hračka - uchovávejte mimo dosah dětí. Děti nemohou rozpoznat rizika spojená s používáním výrobku.
 - Při výrobě bylo vynaloženo veškeré úsilí, aby se zabránilo ostrým hranám tohoto výrobku. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste předešli nehodám nebo zraněním během montáže a používání.
 - Výrobek obsahuje různé šrouby a další malé díly. Při požití nebo vdechnutí mohou být život ohrožující.

⚠ Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril uvnitř, provozujte jej pouze venku!
- ⚠ VAROVÁNÍ!** K zapalování ani opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače vyhovující EN 1860-3!
- Nepoužívejte v interiéru!

- Udržujte dostatečnou vzdálenost od horkých částí, protože jakýkoli kontakt může způsobit vážné popáleniny.
- Během používání může z ohniště odkapávat horký tuk. Udržujte dostatečnou vzdálenost, protože může dojít k vážným popáleninám.
-  Vždy používejte grilovací rukavice nebo chňapky. Rukavice by měly odpovídat předpisům pro OOP (kategorie II tepelná ochrana, např. DIN EN 407).
- Vždy používejte grilovací nástroje s dlouhými, tepelně odolnými rukojeťmi.
- Nalévání hořlavých kapalin do uhlíků způsobí šlehání plamenů nebo výbuchy. Nikdy nepoužívejte kapaliny do zapalovačů, jako je benzín nebo líh. Nepřidávejte do ohně dřevěné uhlí namočené v tekutině do zapalovače.

- Buďte vždy ve střehu a vždy si uvědomujte, co děláte. Výrobek nepoužívejte, pokud jste nesoustředění, unavení nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo léků. Jediný okamžik nepozornosti při používání výrobku může způsobit vážná zranění. Nenechávejte výrobek bez dozoru.

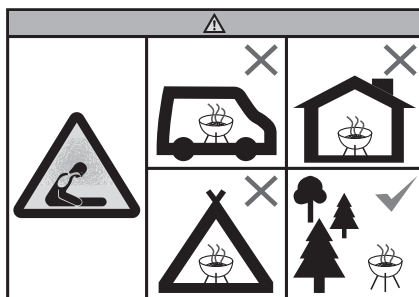
Zabraňte požárům

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Tento gril se stane velmi horký, během provozu s ním nehýbejte.
- Mějte po ruce hasicí přístroj a lékárničku, abyste byli připraveni v případě nehody nebo požáru.
- Před použitím gril nainstalujte na bezpečný rovný základ.
- Umístěte výrobek alespoň 1 m od vysoce hořlavých materiálů.
- Naplňte výrobek max. 1,35 kg dřevěného uhlí.
- Dřevěné uhlí zapalujte pouze v prostoru chráněném před větrem.
- Před odstraněním popela se ujistěte, že dřevěné uhlí zcela vyhořelo a vychladlo.
- Neinstalujte výrobek v karavanech nebo na lodích.



Vyhňte se nebezpečí poškození majetku

- Šroubové spoje se mohou používáním postupně uvolnit a ovlivnit stabilitu výrobku. Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou šrouby utaženy. V případě potřeby utáhněte všechny šrouby, abyste zajistili stabilitu.
- Při montáži výrobku nepoužívejte sílu.
- Šrouby příliš neutahujte.
- Nesedejte ani nestůjte na výrobku.
- Výrobek nepoužívejte, pokud některé části chybí, jsou poškozené nebo opotřebované.



- Nepoužívejte gril v omezeném a/nebo obytném prostoru, např. domy, stany, karavany, obytné vozy, lodě. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

● **Montáž (viz obr. A – Q)**

⚠ POZOR! Hlavy šroubů musí vždy směřovat ven, aby byla zaručena vaše bezpečnost, jinak hrozí nebezpečí zranění.

① Poznámka: Po montáži všechny šrouby pevně utáhněte, abyste předešli nežádoucímu namáhání materiálů. Přitom zajistěte matice pomocí vhodného klíče.

● **Použití**

① Poznámky:

- Před prvním použitím umyjte ohřívací rošt **6** a grilovací rošt **7** teplou vodou na nádobí.
- Před prvním použitím doporučujeme nahát gril a nechat palivo dohořet po dobu alespoň 30 minut.
- Potraviny pokládejte na gril pouze tehdy, když je palivo pokryto vrstvou popela!
- V závislosti na druhu grilovaného jídla nechte víko otevřené nebo zavřené. Při delší době vaření grilovaného jídla doporučujeme zavřít víko. Teploměr na víku ukazuje teplotu v pečicím prostoru. Zajistěte, aby se teplota příliš nezvýšila. Jídlo pravidelně sledujte.
- Teplotu v pečicím prostoru regulujte větracími otvory **20** po stranách víka a na ohništi.
- Před použitím umístěte gril na pevný, rovný povrch.

● **Zapálení paliva**

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Zapálení benzínem nebo lihem, které jsou vysoce hořlavé, může způsobit nekontrolovatelné hromadění tepla. Proto používejte pouze bezpečné hořící materiály, jako jsou podpalovače. Gril musí být během používání umístěn na pevném a stabilním podkladu.

① POZNÁMKA: Pro zaručení dokonale doutnajícího dřevěného uhlí doporučujeme použít komínový startér (není součástí dodávky).

□ Používejte kvalitní výrobky se schválením DIN, jako je dřevěné uhlí schválené podle DIN, brikety schválené DIN nebo podpalovače schválené DIN.

1. Naskládejte část dřevěného uhlí nebo briket na zásobník na dřevěné uhlí **11**.
2. Na vrstvu dřevěného uhlí nebo briket položte jeden nebo dva podpalovače. Zapalte zápalkou.
3. Nechte podpalovače hořet 2 až 4 minuty. Poté naplňte zásobník na dřevěné uhlí **11** dřevěným uhlím nebo briketami, kousek po kousku.
4. Po 15 až 20 minutách by se na palivu měla vytvořit bílá vrstva popela. To znamená, že bylo dosaženo dokonalé teploty vaření. Pomocí vhodného kovového nástroje rovnoměrně rozdělte palivo do zásobníku na dřevěné uhlí **11**.
5. Umístěte grilovací rošt **7** a před zahájením grilování nastavte požadovanou výšku nastavením kliky zásobníku na dřevěné uhlí **17**.


Otočte klikou zásobníku na dřevěné uhlí ve směru hodinových ručiček a zvedněte zásobník na dřevěné uhlí **11**.

Otočte klikou zásobníku na dřevěné uhlí proti směru hodinových ručiček, abyste zásobník na dřevěné uhlí spustili dolů.

① Poznámka: Nastavení výšky grilu pomocí kliky na přední straně umožňuje kromě použití víka dále ovládat teplotu pro grilování.

6. Nevařte, dokud na palivu není povlak popela.
7. Přední dvířka můžete otevřít pomocí kliky dveří pro dřevěné uhlí **16** a doplnit uhlí.

● Čištění a údržba

- Před čištěním nechte výrobek zcela vychladnout.
- Před odstraněním popela a uložením výrobku se ujistěte, že je dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vychladlé.
- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla nebo drátěnky, protože poškodí povrchy a zanechají stopy.
- Po grilování nikdy nelijte přímo na dřevěné uhlí studenou vodu, abyste je uhasili. Jinak může dojít k poškození výrobku. Použijte starý popel, písek nebo vodní postřík.
- Vysypávejte studený popel a výrobek pravidelně čistěte, nejlépe po každém použití.
- Vyjměte grilovací rošt  a důkladně jej očistěte vodou na nádobí. Poté důkladně osušte.
- Uvolněné usazeniny na výrobku odstraňte vlhkou houbou.
- Osušte měkkým, čistým hadříkem. Při zasychání nepoškrábejte povrchy.
- Obecně čistěte vnitřek a povrchy teplou mýdlovou vodou.

● Zlikvidování

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

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



Výrobek vč. příslušenství a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce. Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Servis

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	44
Zamýšľané použitie	Strana	44
Popis dielov	Strana	44
Technické údaje	Strana	44
Rozsah dodávky	Strana	44
Bezpečnostné poznámky	Strana	44
Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia	Strana	45
Zabráňte požiarom	Strana	46
Vyhnite sa nebezpečenstvu poškodenia majetku	Strana	46
Montáž (pozri obr. A – Q)	Strana	47
Použitie	Strana	47
Zapálenie paliva	Strana	47
Čistenie a starostlivosť	Strana	48
Likvidácia	Strana	48
Servis	Strana	48

GRIL NA DREVENÉ UHLIE

● Úvod

Blahoželáme vám ku kúpe vášho nového výrobku. Vybrali ste si výrobok vysokej kvality. Pred prvým použitím sa s výrobkom oboznámte. Okrem toho si pozorne prečítajte montážny návod a bezpečnostné pokyny uvedené nižšie. Výrobok používajte iba podľa pokynov a len pre uvedenú oblasť použitia. Uschovajte tieto pokyny na bezpečnom mieste. Ak výrobok odovzdáte inej osobe, uistite sa, že ste s ním odovzdali aj všetku dokumentáciu.

● Zamýšľané použitie

Tento výrobok je vhodný len na varenie potravín vhodných na grilovanie a je určený len na vonkajšie použitie. Tento výrobok nie je vhodný na komerčné ani na iné použitie.

● Popis dielov

- 1 Rukoväť veka
- 2 Rámik rukoväte
- 3 Veko
- 4 Teplomer
- 5 Horný pánt
- 6 Ohrievací rošt
- 7 Rošt na varenie
- 8 Spodný pánt
- 9 Zadný panel
- 10 Právý panel
- 11 Zásobník na drevené uhlie
- 12 Ľavý panel
- 13 Otvárač na fľaše
- 14 Uzamykací pliešok
- 15 Rámik rukoväte dvierok na drevené uhlie
- 16 Kľučka dvierok na drevené uhlie
- 17 Kľuka zásobníka na drevené uhlie
- 18 Predný panel
- 19 Predná opierka bočnej police
- 20 Vetrací otvor

- 21 Bočná police
- 22 Zadná opierka bočnej police
- 23 Rámik bočnej rukoväte
- 24 Bočná rukoväť
- 25 Ľavá noha
- 26 Rukoväť popolníka
- 27 Popolník
- 28 Zadná podpora
- 29 Spodný rošt
- 30 Prává noha
- 31 Koliesko
- 32 Os kolieska
- 33 Päťka
- 34 Kryt kolieska
- 35 Pripojenie kľuky zásobníka na drevené uhlie

● Technické údaje

Rozmery: pribl.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(š × v × h)

Max. kapacita

(Ohnisko): 1,35 kg

Palivo: drevené uhlie

! **Poznámka:** Používajte iba drevené uhlie.

● Rozsah dodávky

- 1 Gril na drevené uhlie
- 1 Súprava montážneho materiálu
- 1 Stručný návod



Bezpečnostné poznámky

USCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A POKYNY PRE BUDÚCE POUŽITIE!


- Gril na drevené uhlie je možné prevádzkovať iba s dreveným uhlím alebo briketami na drevené uhlie v súlade s normou DIN EN 1860-2.

- ⚠ VAROVANIE!** Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Výrobok nie je hračka - uchovávajte mimo dosahu detí. Deti nedokážu rozpoznať riziká spojené s používaním výrobku.
 - Počas výroby sme vynaložili maximálne úsilie, aby sa zabránilo ostrým hranám tohto výrobku. S jednotlivými časťami manipulujte opatrne, aby ste predišli nehodám alebo zraneniam počas montáže a používania.
 - Súčasťou výrobku sú rôzne skrutky a iné drobné diely. Pri požití alebo vdýchnutí môžu byť život ohrozujúce.

⚠ Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia

- ⚠ VAROVANIE!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Gril nepoužívajte vo vnútri, používajte ho iba vonku!

- ⚠ VAROVANIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače vyhovujúce EN 1860-3!
- Nepoužívajte v interiéri!

- Udržujte dostatočnú vzdialenosť od horúcich častí, pretože akýkoľvek kontakt môže spôsobiť vážne popáleniny.
- Počas používania môže z ohniska kvapkať horúci tuk. Udržujte dostatočnú vzdialenosť, pretože môže dôjsť k vážnym popáleninám.
-  Vždy používajte grilovacie rukavice alebo chňapky. Rukavice by mali byť v súlade s predpismi o OOP (kategória II tepelná ochrana, napr. DIN EN 407).
- Vždy používajte grilovacie náradie s dlhými, teplu odolnými rukoväťami.
- Nalievanie horľavých kvapalín do žeravého uhlia spôsobí šľahanie plameňov alebo výbuchy. Nikdy nepoužívajte tekutiny do zapalovačov, ako je benzín alebo lieh. Nepridávajte do ohňa drevené uhlie namočené do tekutiny do zapalovača.

- Buďte vždy v strehu a vždy si uvedomte, čo robíte. Výrobok nepoužívajte, ak ste nesústredení, unavení alebo pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Chvilka nepozornosti pri používaní výrobku môže spôsobiť vážne zranenia. Nenechávajte výrobok bez dozoru.

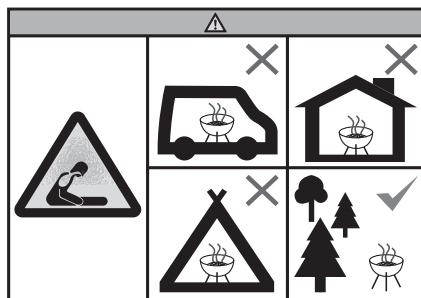
Zabráňte požiarom

- ⚠ **VAROVANIE!** Tento gril sa stane veľmi horúci, počas prevádzky s ním nehýbte.
- Majte po ruke hasiaci prístroj a lekárničku, aby ste boli pripravení v prípade nehody alebo požiaru.
- Pred použitím gril nainštalujte na bezpečnú rovnú základňu.
- Výrobok umiestnite aspoň 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Výrobok naplňte max. 1,35 kg dreveného uhlia.
- Drevené uhlie zapalujte len na mieste chránenom pred vetrom.
- Pred odstránením popola sa uistite, že drevené uhlie úplne vyhorelo a vychladlo.
- Neinštalujte výrobok do karavanov alebo lodí.



Vyhňte sa nebezpečenstvu poškodenia majetku

- Skrutkové spoje sa môžu používaním postupne uvoľniť a ovplyvniť stabilitu výrobku. Pred každým použitím skontrolujte pevné utiahnutie skrutiek. V prípade potreby utiahnite všetky skrutky, aby ste zaistili stabilitu.
- Pri montáži výrobku nepoužívajte silu.
- Skrutky príliš neuťahujte.
- Na výrobok si nesadajte ani nestojte.
- Výrobok nepoužívajte, ak niektoré časti chýbajú, sú poškodené alebo opotrebované.



- Nepoužívajte gril v stiesnených a/alebo obývatel'ných priestoroch, napr. domy, stany, karavany, obytné autá, člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

● **Montáž (pozri obr. A – Q)**

⚠ UPOZORNENIE! Hlavy skrutiek musia vždy smerovať von, aby bola zaručená vaša bezpečnosť, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia.

① Poznámka: Po montáži pevne utiahnite všetky skrutky, aby ste zabránili nežiaducemu namáhaniu materiálu. Matice pritom zaistíte pomocou vhodného kľúča.

● **Použite**

① Poznámky:

- Pred prvým použitím umyte ohrievací rošt **6** a grilovací rošt **7** teplou vodou.
- Pred prvým použitím odporúčame rozohriať gril a nechať palivo dohorieť aspoň 30 minút.
- Potraviny ukladajte na gril až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!
- V závislosti od typu grilovaného jedla nechajte veko otvorené alebo zatvorené. Pri dlhšom čase prípravy jedla na grilovanie odporúčame zatvoriť veko. Teplomer na veku ukazuje teplotu vo varnom priestore. Uistite sa, že teplota nestúpne príliš vysoko. Jedlo pravidelne kontrolujte.
- Teplotu vo varnom priestore regulujte vetracími otvormi **20** po stranách veka a na miske na oheň.
- Pred použitím umiestnite gril na pevný a rovný povrch.

● **Zapálenie paliva**

⚠ VAROVANIE! RIZIKO POPÁLENIA!

Zapálenie benzínom alebo liehom, ktoré sú vysoko horľavé, môže spôsobiť nekontrolovateľné nahromadenie tepla. Preto používajte iba bezpečné horiace materiály, ako sú podpaľovače. Gril musí byť počas používania umiestnený na pevnom a stabilnom podklade.

① POZNÁMKA: Pre zaručenie dokonale tlejúceho dreveného uhlia odporúčame použiť komínový štartér (nie je súčasťou dodávky).

□ Používajte kvalitné výrobky so schválením DIN, ako napríklad drevené uhlie schválené podľa DIN, brikety schválené DIN alebo podpaľovače schválené DIN.

1. Uložte časť dreveného uhlia alebo brikiet na zásobník na drevené uhlie **11**.
2. Na vrstvu dreveného uhlia alebo brikiet položte jeden alebo dva podpaľovače. Zapáľte zápalkou.
3. Nechajte podpaľovače horieť 2 až 4 minúty. Potom kúsok po kúsku naplňte zásobník na drevené uhlie **11** dreveným uhlím alebo briketami.

4. Po 15 až 20 minútach by sa na palive mala vytvoriť biela vrstva popola. To znamená, že bola dosiahnutá dokonalá teplota varenia. Palivo rovnomerne rozmiestnite v zásobníku na drevené uhlie **11** pomocou vhodného kovového nástroja.

5. Umiestnite grilovací rošt **7** a pred začatím grilovania nastavte požadovanú výšku nastavením kľuky zásobníka na drevené uhlie **17**.

Otočte kľukou zásobníka na drevené uhlie v smere hodinových ručičiek, aby ste zdvihli zásobník na drevené uhlie **11**.

Otočte kľukou zásobníka na drevené uhlie proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zásobník na drevené uhlie spustili.

① Poznámka: Nastavenie výšky grilu pomocou kľuky na prednej strane umožňuje okrem použitia veka ďalej regulovať teplotu na grilovanie.

6. Nevarte, kým palivo nebude mať povlak popola.
7. Predné dvierka môžete otvoriť pomocou rukoväte dvierok na drevené uhlie **16** a doplniť uhlie.

● Čistenie a starostlivosť

- Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.
- Pred odstránením popola a uložením výrobku sa uistite, že je drevené uhlie úplne vyhorené a vychladnuté.
- Nepoužívajte silné alebo abrazívne rozpúšťadlá ani drôtenky, pretože poškodia povrchy a zanechajú stopy.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na drevené uhlie, aby ste ho uhasili. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu výrobku. Použite starý popol, piesok alebo vodný postrek.
- Vyprázdnite studený popol a výrobok pravidelne čistite, najlepšie po každom použití.
- Vyberte grilovací rošt [7] a dôkladne ho umyte vodou. Potom ho dôkladne osušte.
- Uvoľnené usadeniny na výrobku odstráňte vlhkou špongiou.
- Osušte mäkkou, čistou handričkou. Pri schnutí nepoškriabte povrchy.
- Vo všeobecnosti čistíte vnútro a povrchy 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.



Výrobok vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu. Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Servis

(SK) **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página	50
Uso previsto	Página	50
Descripción de las piezas	Página	50
Datos técnicos	Página	50
Alcance de la entrega	Página	50
Notas sobre seguridad	Página	50
Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones	Página	51
Evite incendios	Página	52
Evite el peligro de daños a la propiedad	Página	52
Montaje (ver Fig. A - Q)	Página	53
Uso	Página	53
Encienda el combustible	Página	53
Limpieza y cuidado	Página	54
Eliminación	Página	54
Asistencia	Página	54

BARBACOA DE CARBÓN

● Introducción

Le felicitamos por la compra de su nuevo producto. Ha elegido un producto de alta calidad. Familiarícese con el producto antes de utilizarlo por primera vez. Además, consulte atentamente las instrucciones de montaje y los consejos de seguridad que figuran a continuación. Utilice el producto únicamente según las instrucciones y sólo para el campo de aplicación indicado. Guarde estas instrucciones en un lugar seguro. Si le entrega el producto a una tercera persona, entréguele también toda la documentación.

● Uso previsto

Este producto sólo es adecuado para cocinar alimentos a la parrilla y para usar en exteriores. Este producto no es apto para uso comercial ni para ningún otro uso.

● Descripción de las piezas

- 1 Asa de la tapa
- 2 Montura del asa
- 3 Tapa
- 4 Termómetro
- 5 Bisagra superior
- 6 Parrilla de calentamiento
- 7 Parrilla de cocción
- 8 Bisagra inferior
- 9 Panel posterior
- 10 Panel derecho
- 11 Bandeja de carbón
- 12 Panel izquierdo
- 13 Abridor de botellas
- 14 Bloqueo de placa
- 15 Encaje del asa de la puerta del carbón
- 16 Montura del asa de la puerta del carbón
- 17 Manivela de la bandeja de carbón
- 18 Panel frontal
- 19 Soporte frontal del estante lateral
- 20 Rejilla de ventilación

- 21 Estante lateral
- 22 Soporte posterior del estante lateral
- 23 Montura del asa lateral
- 24 Asa lateral
- 25 Pata izquierda
- 26 Asa de la bandeja de cenizas
- 27 Bandeja de cenizas
- 28 Soporte posterior
- 29 Parrilla inferior
- 30 Pata delantera
- 31 Rueda
- 32 Eje de la rueda
- 33 Tapa de la base de la rueda delantera
- 34 Cubierta de la rueda
- 35 Conector de la manivela de la bandeja de carbón

● Datos técnicos

Dimensiones: aprox.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(an x al x p)

Máx. capacidad
(recipiente del
fuego): 1,35 kg
Combustible: Carbón

i Nota: Usar solo carbón.

● Alcance de la entrega

- 1 Barbacoa de carbón
- 1 Kit de material de montaje
- 1 Manual abreviado



Notas sobre seguridad

CONSERVE TODOS LOS AVISOS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA FUTURAS CONSULTAS.

- La parrilla de carbón sólo puede usarse con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal según la norma DIN EN 1860-2.


- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantener a los niños y a las mascotas alejados.
- El producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Los niños no pueden entender los riesgos asociados al uso del producto.
- Se ha hecho todo lo posible durante la fabricación para evitar bordes afilados en este producto. Manipule las piezas individuales con cuidado para evitar accidentes o lesiones durante el montaje y el uso.
- El producto incluye una variedad de tornillos y otras piezas pequeñas. Pueden ser mortales si se ingieren o inhalan.



Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. No utilice la barbacoa en el interior, ¡sólo en exteriores!

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender! ¡Utilice únicamente pastillas de encendido que cumplan la norma EN 1860-3!

- ¡No usar en interiores!
- Mantenga una distancia adecuada a las partes calientes, ya que cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.
- La grasa caliente puede gotear del recipiente del fuego durante su uso. Mantenga una distancia adecuada, ya que pueden producirse quemaduras graves.
-  Utilice siempre guantes para barbacoa o manoplas para horno. Los guantes deben cumplir la normativa sobre EPI (categoría II de protección contra el calor, por ejemplo, DIN EN 407).
- Utilice siempre utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.

- Verter líquidos inflamables en las brasas provocará proyecciones de llamas o explosiones. No utilice nunca líquido de encendedor, como gasolina o alcohol. No añada al fuego carbón empapado en líquido para encendedores.
- Manténgase alerta en todo momento y sea consciente de lo que está haciendo. No utilice el producto si está desconcentrado o cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamentos. Un momento de descuido al utilizar el producto puede causar lesiones graves. No deje el producto sin vigilancia.

Evite incendios

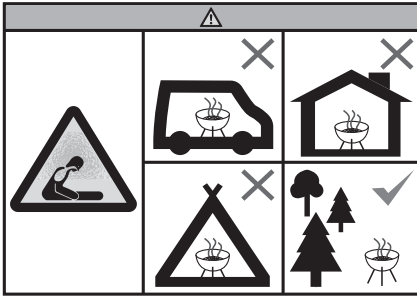
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Esta barbacoa alcanza altas temperaturas. No la mueva durante su funcionamiento.
- Tenga a mano un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar preparado en caso de accidente o incendio.
- Instale la barbacoa sobre una base nivelada y segura antes de utilizarla.

- Coloque el producto al menos a 1 m de distancia de materiales altamente inflamables.
- Llene el producto con un máximo de 1,35 kg de carbón.
- Encienda el carbón sólo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón se haya quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas.
- No instale el producto en caravanas o barcos.



Evite el peligro de daños a la propiedad.

- Las juntas de los tornillos pueden aflojarse gradualmente con el uso y afectar a la estabilidad del producto. Verifique que los tornillos estén apretados antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos para asegurar la estabilidad.
- No utilice la fuerza al montar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.
- No se siente ni se ponga de pie sobre el producto.
- No utilice el producto si le faltan piezas o si tiene piezas dañadas o desgastadas.



- No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

● Montaje (ver Fig. A - Q)

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Las cabezas de los tornillos deben estar siempre orientadas hacia el exterior para garantizar su seguridad, ya que, de lo contrario, existe riesgo de lesiones.

① Nota: Apriete bien todos los tornillos después del montaje para evitar tensiones no deseadas del material. Al hacerlo, asegure las tuercas con la llave correspondiente.

● Uso

① Notas:

- Lave la parrilla de calentamiento [6] y la parrilla de cocción [7] con agua caliente y detergente lavavajillas antes del primer uso.
- Recomendamos calentar la parrilla antes del primer uso y dejar que el combustible se consuma durante al menos 30 minutos.
- ¡Coloque los alimentos en la parrilla sólo cuando el combustible esté cubierto por una capa de ceniza!

- Dependiendo del tipo de alimento que se vaya a cocinar, deje la tapa abierta o cerrada. Si es necesario un mayor tiempo de cocción de los alimentos, se recomienda cerrar la tapa. El termómetro de la tapa muestra la temperatura del compartimento de cocción. Asegúrese de que la temperatura no sea demasiado alta. Controle los alimentos con regularidad.
- Regule la temperatura en el compartimento de cocción con las rejillas de ventilación [20] situadas en los laterales de la tapa y en el recipiente del fuego.
- Coloque la parrilla en una superficie firme y nivelada antes de usarla.

● Encienda el combustible

⚠ ¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE QUEMADURAS! El encendido con gasolina o alcohol, que son altamente inflamables, puede provocar una acumulación incontrolable de calor. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros, como las pastillas de encendido. La parrilla debe colocarse sobre un suelo sólido y estable mientras se utiliza.

① NOTA: Para garantizar una combustión perfecta del carbón, recomendamos utilizar un cebador de chimenea (no incluido en el suministro).

□ Utilice productos de calidad con aprobación DIN, como carbón vegetal aprobado por el estándar DIN, briquetas aprobadas por el estándar DIN o encendedores aprobados por el estándar DIN.

1. Apile una parte del carbón o las briquetas en la bandeja de carbón [11].
2. Coloque una o dos pastillas de encendido sobre la capa de carbón o briquetas. Enciéndala(s) con una cerilla.
3. Deje que las pastillas de encendido ardan de 2 a 4 minutos. A continuación, rellene la bandeja de carbón [11] con carbón o briquetas, poco a poco.

4. Al cabo de 15 ó 20 minutos, debería formarse una capa blanca de ceniza sobre el combustible. Esto significa que se ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta. Distribuya el combustible de forma uniforme en la bandeja de carbón [11] utilizando una herramienta metálica adecuada.
 5. Coloque la parrilla de cocción [7] y ajuste la altura deseada con la manivela de la bandeja de carbón [17] antes de comenzar a asar. Gire la manivela de la bandeja del carbón en sentido horario para levantar la bandeja del carbón [11]. Gire la manivela de la bandeja del carbón en sentido antihorario para bajar la bandeja del carbón.
- i Nota:** El ajuste de la altura de la parrilla mediante la manivela de la parte delantera le permite controlar aún más la temperatura para asar, además de utilizar la tapa.
6. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
 7. Puede abrir la puerta delantera con el asa de la puerta del carbón [16] para rellenar el carbón.

● Limpieza y cuidado

- Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el carbón se ha quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas y guardar el producto.
- No utilice disolventes fuertes o abrasivos ni estropajos, ya que dañarán las superficies y dejarán marcas.
- Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón para apagarlo después de cocinar. De lo contrario, el producto podría resultar dañado. Utilice ceniza vieja, arena o agua nebulizada.

- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Retire la parrilla de cocción [7] y límpiela bien con agua y detergente lavavajillas. Luego, séquela bien.
- Elimine los residuos sueltos en el producto con una esponja húmeda.
- Seque con un paño suave y limpio. No arañe las superficies al secarlas.
- En general, limpie el interior y las superficies con agua tibia y jabón.

● Eliminación

El embalaje está compuesto por materiales no contaminantes que pueden ser desechados en el centro

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



El producto, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● Asistencia

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Introduktion	Side	56
Anvendelsesformål	Side	56
Beskrivelse af delene	Side	56
Tekniske data	Side	56
Leveringsomfang	Side	56
Sikkerhedsbemærkninger	Side	56
Undgå livsfarlige situationer og risiko for personskader	Side	57
Undgå brand	Side	58
Undgå faren for skader på ejendom	Side	58
Samling (se Fig. A - Q)	Side	59
Brug	Side	59
Antænding af brændstoffet	Side	59
Rengøre og pleje produktet	Side	59
Bortskaffelse	Side	60
Service	Side	60

KOMFORTGRILL TIL TRÆKUL

● **Introduktion**

Tillykke med dit købet af dit nye produkt. Du har valgt et produkt af høj kvalitet. Du bedes gøre dig bekendt med produktet, før du tager det i brug. Desuden bedes du læse samlingsvejledningerne og sikkerhedsrådene nedenfor grundigt. Produktet må kun bruges som anvist, og det må kun bruges til det angivne anvendelsesområde. Behold disse vejledninger på et sikkert sted. Hvis produktet gives videre til andre, skal du sørge for, at al dokumentation følger med.

● **Anvendelsesformål**

Dette produkt er kun beregnet til tilberedning af fødevarer, der er egnet til grillning, og det er kun beregnet til udendørs brug. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug eller nogen anden brug.

● **Beskrivelse af delene**

- 1 Håndtag på låg
- 2 Håndtagsramme
- 3 Låg
- 4 Termometer
- 5 Øvre hængsel
- 6 Varmehylde
- 7 Rist
- 8 Nedre hængsel
- 9 Bagside
- 10 Højre side
- 11 Kulbakke
- 12 Venstre side
- 13 Flaskeoplukker
- 14 Låseplade
- 15 Håndtagsramme til kul-låge
- 16 Håndtag til kul-låge
- 17 Drejehåndtag til kulbakke
- 18 Forside
- 19 Frontstøtte til sidehylde
- 20 Luftventilation

- 21 Sidehylde
- 22 Bagstøtte til sidehylde
- 23 Håndtagsramme på siden
- 24 Sidehåndtag
- 25 Venstre ben
- 26 Håndtag til askebakke
- 27 Askebakke
- 28 Bagstøtte
- 29 Nedre hylde
- 30 Højre ben
- 31 Hjul
- 32 Hjulaksel
- 33 Dæksel til forhjul
- 34 Hjuldæksel
- 35 Led på drejehåndtag til kulbakke

● **Tekniske data**

Mål: ca.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(b × h × d)

Maks. kapacitet
(Grillskål): 1,35 kg

Brændstof: Kul

! **Bemærk:** Grillen må kun bruges med kul.

● **Leveringsomfang**

- 1 Komfortgrill til trækul
- 1 Materialesæt til samling
- 1 Kort vejledning



Sikkerhedsbemærkninger

**BEHOLD ALLE
SIKKERHEDSBEMÆRKNINGER
OG INSTRUKTIONER TIL
SENERE REFERENCE!**

- Kulgrillen må kun bruges med kul eller kulbriketter i henhold til DIN EN 1860-2.

! **ADVARSEL!** Børn og dyr skal holdes på afstand.

- Produktet er ikke et legetøj - det skal holdes ude af børns rækkevidde. Børn ved ikke risiciene, der er forbundet med brugen af produktet.
- Under fremstillingen har vi gjort alt for, at undgå skarpe kanter på dette produkt. Håndtør de enkelte dele forsigtigt for, at undgå ulykker og skader under samling og brug.
- Produktet indeholder forskellige skruer og andre små dele. Disse kan være livsfarlige, hvis de sluges eller indtages.

Undgå livsfarlige situationer og risiko for personskader


⚠ ADVARSEL! Fare for kulilteforgiftning. Grillen må ikke grillen indendørs. Den må kun bruges udendørs!

⚠ ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun ildtændere, der overholder reglerne i EN 1860-3!

- Produktet må ikke bruges indendørs!

- Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand til varme dele, da kontakt med disse kan føre til alvorlige forbrændinger.

- Der kan dryppe varmt fedt fra kulsålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da det ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.

-  Brug altid grillhandsker eller grydelapper. Handskerne skal være i overensstemmelse med forskrifterne for personligt beskyttelsesudstyr (PPE) (kategori II varmebeskyttelse, f.eks. DIN EN 407).

- Brug altid grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.

- Hvis brændbare væsker hældes på gløder, kan gløderne blusse op og det kan føre til eksplosioner. Brug aldrig tændvæske, såsom benzin eller sprit. Brug ikke trækul gennemvædet i tændvæske.

- Vær altid opmærksom på det, du laver. Produktet må ikke bruges, hvis du er ukoncentreret eller træt eller påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Et øjeblik uopmærksomhed under brug af produktet, kan føre til alvorlige personskader. Børn må ikke efterlades uden opsyn.



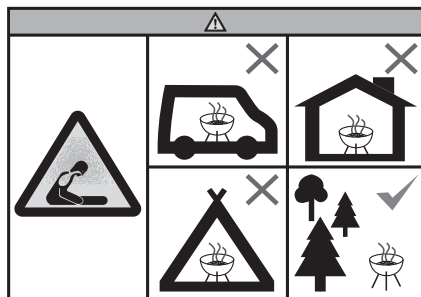
Undgå brand

- ⚠ **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm, og den må ikke flyttes under brug.
- Sørg for, at have en ildslukker og et førstehjælpssæt ved hånden, så du er klar i tilfælde af en ulykke eller brand.
- Grillen skal stilles på et sikkert og plant underlag før brug.
- Stil produktet mindst 1 meter fra meget brandfarlige materialer.
- Produktet må højst fyldes med 1,35 kg trækul.
- Tænd kun kullet i et område, der er beskyttet mod vinden.
- Sørg for, at kullet er brændt helt ud og afkølet, før asken fjernes.
- Produktet må ikke bruges i campingvogne eller på både.



Undgå faren for skader på ejendom

- Skrueerne kan gradvist løsne sig, som produktet bruges, hvilket kan påvirke produktets stabilitet. Sørg for, at skrueerne er stramme helt før hver brug. Spænd om nødvendigt alle skrueer, så grillen står stabilt.
- Undgå, at tvinge nogen af delene, når produktet samles.
- Skrueerne må ikke spændes for meget.
- Ingen må sidde eller stå på produktet.
- Produktet må ikke bruges, hvis dele mangler, eller hvis det er beskadiget eller slidt.



- Grillen må ikke bruges i et lukket og/eller beboeligt rum, som fx huse, telte, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødsfald ved kulilteforgiftning.

● **Samling (se Fig. A - Q)**

⚠ **FORSIGTIG!** Skruhovederne skal altid vende udad af sikkerhedsmæssige årsager, da der ellers er risiko for skader.

① **Bemærk:** Når du har samlet produktet, skal du efterspænde alle skrueene, så produktet ikke er i spænd. Når dette gøres, skal du spænde møtrikkerne med en passende skrueenøgle.

● **Brug**

① **Bemærkninger:**

- Vask varmeristen [6] og grillristen [7] i varmt sæbevand før de bruges for første brug.
- Vi anbefaler at varme grillen op før første brug og lade brændstoffet brænde af i mindst 30 minutter.
- Fødevarerne må først lægges på grillen, når brændstoffet er dækket af et lag aske!
- Sæt låget på eller lad grillen stå åben, afhængigt af hvilken slags fødevarer, der skal grilles. Ved længere tilberedningstid, anbefales det at lukke låget. Du kan se temperaturen i grillen på termometeret på låget. Undgå, at temperaturen bliver for høj. Se regelmæssigt til fødevarerne, der grilles.
- Indstil temperaturen i grillen med luftåbningerne [20] på siderne af låget og på grillskålen.
- Sæt grillen på en stabil og plan overflade før brug.

● **Antænding af brændstoffet**

⚠ **ADVARSEL! RISIKO FOR**

FORBRÆNDINGER! Antænding med benzin eller sprit, der er meget brandfarlige, kan føre til varme, der ikke kan styres. Brug derfor kun sikre brændbare materialer såsom ildtændere. Grillen skal stå på et fast og stabilt underlag, når den er i brug.


① **BEMÆRK:** For at få kullet til at brænde langsomt og ordentligt, anbefaler vi at bruge en grillstarter (medfølger ikke).

- Brug kvalitetsprodukter, der er DIN-godkendte, såsom DIN-godkendt trækul, DIN-godkendte briketter eller DIN-godkendte ildtændere.

1. Læg kullet og briketterne oven på hinanden i kulbakken [11].
 2. Læg en eller to ildtændere oven på trækullet eller briketterne. Tænd derefter disse med en tændstik.
 3. Lad ildtænderne brænde i 2 til 4 minutter. Fyld derefter kulbakken [11] med trækul eller briketter lidt efter lidt.
 4. Der skal helst danne sig et hvidt lag aske på brændstoffet efter 15 til 20 minutter. Det betyder, at du har den perfekte tilberedningstemperatur. Fordel brændstoffet lige i kulbakken [11] med et egnet metalredskab.
 5. Sæt risten [7] på den ønskede højde ved, at justere drejehåndtaget til kulbakken [17] før grillen tages startes. Drej drejehåndtaget til kulbakken med uret for, at hæve kulbakken [11]. Drej drejehåndtaget til kulbakken mod uret for, at sænke kulbakken.
- ① **Bemærk:** Grill-temperaturen kan justeres med låget og ved, at justere grill-højden med drejehåndtaget på forsiden.
6. Fødevarerne må ikke tilberedes, før der er et lag af aske på brændstoffet.
 7. Hvis du skal fylde mere kul på, kan forlågen åbnes ned håndtaget til kul-lågen [16].

● **Rengøre og pleje produktet**

- Lad produktet køle helt ned, før det rengøres.
- Sørg for, at kullet er helt udbrændt og har kølet ned, før produktet fjernes og stilles væk.
- Brug ikke stærke eller slibende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse beskadiger overfladerne og efterlade mærker.
- Når du er færdig med at grille, må kullet aldrig slukkes ved, at hælde koldt vand direkte over det. Dette kan beskadige produktet. Brug gammel aske, sand eller sprøjt let med vand.

- Hæld den kolde aske ud og rengør produktet regelmæssigt, helst efter hver brug.
- Tag grillristen  ud og rengør den grundigt med sæbevand. Tør den derefter grundigt af.
- Fjern løse rester på produktet med en våd svamp.
- Tør produktet af med en blød og ren klud. Undgå at ridse overfladerne, når produktet tørres af.
- Rengør generelt indersiden og overfladerne med varmt sæbevand.

● **Bortskaffelse**

Indpakningen består af miljøvenlige materialer, som De kan bortskaffe over de lokale genbrugssteder.

De får oplyst muligheder til bortskaffelse af det udtjente produkt hos deres lokale myndigheder eller bystyre.



Produktet og tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar. De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Service**

 **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione	Pagina	62
Destinazione d'uso	Pagina	62
Descrizione dei componenti	Pagina	62
Specifiche tecniche	Pagina	62
Contenuto dell'imballaggio	Pagina	62
Avvertenze di sicurezza	Pagina	62
Rischio di lesioni gravi o mortali	Pagina	63
Rischio di incendio	Pagina	64
Danni materiali	Pagina	64
Assemblaggio (Fig. A – Q)	Pagina	65
Utilizzo	Pagina	65
Accensione del combustibile	Pagina	65
Pulizia e manutenzione	Pagina	66
Smaltimento	Pagina	66
Assistenza	Pagina	66

BARBECUE A CARBONELLA

● Introduzione

Grazie per aver acquistato questo prodotto. Questo è un prodotto di alta qualità. Familiarizzarsi con il prodotto prima di usarlo per la prima volta. Inoltre, consultare le istruzioni di assemblaggio e le avvertenze riportate di seguito. Il prodotto deve essere utilizzato esclusivamente come descritto nelle istruzioni e per gli scopi previsti. Conservare queste istruzioni in un luogo sicuro. In caso di cessione del prodotto a terzi, allegare anche tutta la documentazione.

● Destinazione d'uso

Questo prodotto è destinato al solo uso all'aperto per la cottura di alimenti alla griglia. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o per qualsiasi altro scopo.

● Descrizione dei componenti

- 1 Impugnatura del coperchio
- 2 Mascherina dell'impugnatura
- 3 Coperchio
- 4 Termometro
- 5 Cerniera superiore
- 6 Griglia di riscaldamento
- 7 Griglia di cottura
- 8 Cerniera inferiore
- 9 Pannello posteriore
- 10 Pannello destro
- 11 Vassoio del carbone
- 12 Pannello sinistro
- 13 Apribottiglie
- 14 Dispositivo di bloccaggio
- 15 Mascherina dell'impugnatura dello sportello del carbone
- 16 Impugnatura dello sportello del carbone
- 17 Manovella del vassoio del carbone
- 18 Pannello anteriore
- 19 Supporto anteriore del ripiano laterale
- 20 Presa d'aria

- 21 Ripiano laterale
- 22 Pannello posteriore del ripiano laterale
- 23 Mascherina dell'impugnatura laterale
- 24 Impugnatura laterale
- 25 Gamba sinistra
- 26 Impugnatura del vassoio della cenere
- 27 Vassoio della cenere
- 28 Supporto posteriore
- 29 Ripiano inferiore
- 30 Gamba destra
- 31 Ruota
- 32 Asse delle ruote
- 33 Cappuccio della gamba
- 34 Coprimozzo
- 35 Connettore della manovella del vassoio del carbone

● Specifiche tecniche

Dimensioni: Circa
100 cm × 103 cm × 68 cm
(l × h × p)

Capacità max
(braciere): 1,35 kg

Combustibile: Carbone

i Nota: utilizzare solo carbone.

● Contenuto dell'imballaggio

- 1 Barbecue a carbonella
- 1 Dispositivi di assemblaggio
- 1 Guida rapida



Avvertenze di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PER RIFERIMENTO FUTURO!


- Questo barbecue a carbonella deve essere utilizzato esclusivamente con carbone o mattonelle di carbone conformi a DIN EN 1860-2.

- ⚠ AVVERTENZA!** Tenere a distanza bambini e animali domestici.
- Questo prodotto non è un giocattolo. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.
 - Durante la fabbricazione sono state adottate tutte le precauzioni possibile per evitare la presenza di bordi affilati sul prodotto. Manipolare le parti individuali con attenzione per evitare il rischio di incidenti o lesioni durante l'uso e l'assemblaggio.
 - Il prodotto include diverse viti e altre piccole parti che possono causare lesioni gravi o mortali se ingerite o inalate.



Rischio di lesioni gravi o mortali

- ⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non usare il barbecue in interni, ma esclusivamente all'aperto.

- ⚠ AVVERTENZA!** Non usare alcol o benzina per l'accensione o la riaccensione. Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi a EN 1860-3!
- Non usare in interni.
 - Mantenere una distanza sufficiente dalle parti caldi per evitare il rischio di ustioni da contatto.
 - Il grasso caldo può fuoriuscire dal braciere durante l'uso. Mantenere una distanza sufficiente per evitare il rischio di ustioni gravi.
 -  Indossare guanti da barbecue o da forno. I guanti devono essere conformi al regolamento DPI (categoria II protezione dal calore, ad es. DIN EN 407).
 - Usare utensili per barbecue con impugnature lunghe e resistenti al calore.
 - Il versamento di liquidi infiammabili sulle braci causa fiammate o esplosioni. Non usare carburanti liquidi come benzina o alcol. Non aggiungere al fuoco carbone imbevuto di carburante liquido.

- Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo. Non usare il prodotto se si è stanchi, distratti o sotto l'influenza di droghe, alcol o medicinali. Un solo momento di disattenzione durante l'uso del prodotto comporta il rischio di lesioni gravi. Non lasciare il prodotto incustodito.



Rischio di incendio

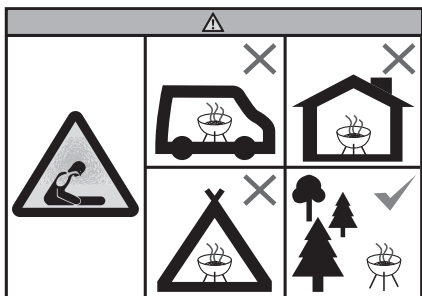
- ⚠ **AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo; non spostarlo durante l'uso.
- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso per poter intervenire immediatamente in caso di incendio o incidenti.
- Installare il barbecue su una base salda e a livello prima dell'uso.
- Installare il prodotto ad almeno 1 metro di distanza da materiali altamente infiammabili.
- Riempire il prodotto con non più di 1,35 kg di carbone.
- Accendere il carbone esclusivamente in un'area riparata dal vento.

- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere.
- Non installare il prodotto all'interno di roulotte o imbarcazioni.



Danni materiali

- Le viti possono allentarsi gradualmente con l'uso, riducendo la stabilità del prodotto. Verificare che le viti siano serrate prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrarle per assicurare la stabilità del prodotto.
- Non applicare una forza eccessiva durante l'assemblaggio del prodotto.
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sedersi né salire sul prodotto.
- Non usare il prodotto se alcune parti sono mancanti, danneggiate o usurate.



- Non usare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitato, come case, tende, roulotte, camper, imbarcazioni. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

● **Assemblaggio (Fig. A – Q)**

⚠ ATTENZIONE! Per evitare il rischio di lesioni, le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno.

- ① **Nota:** serrare saldamente tutte le viti dopo l'assemblaggio per evitare il rischio di sollecitazioni meccaniche. Durante il serraggio, fissare i dadi usando le chiavi appropriate.

● **Utilizzo**

① **Note**

- Lavare la griglia di riscaldamento [6] e la griglia di cottura [7] con acqua calda e detersivo per piatti prima di usarle per la prima volta.
- Prima del primo utilizzo, si raccomanda di preriscaldare il barbecue e di lasciare il carbone acceso per almeno 30 minuti.
- Attendere che il carbone sia ricoperto da uno strato di cenere prima di posizionare gli alimenti sulla griglia.

- Lasciare il coperchio aperto o chiuso a seconda del tipo di alimento. Se gli alimenti richiedono un lungo tempo di cottura, si raccomanda di chiudere il coperchio. Il termometro sul coperchio indica la temperatura all'interno dell'area di cottura. Assicurarsi che la temperatura non sia eccessivamente elevata. Controllare gli alimenti a intervalli regolari.
- Regolare la temperatura dell'area di cottura con le prese d'aria [20] situate ai lati del coperchio e sul braciere.
- Installare il barbecue su una base solida e a livello prima dell'uso.

● **Accensione del combustibile**

⚠ AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI!

L'accensione con benzina o alcol, poiché altamente infiammabili, può causare un accumulo di calore incontrollabile. Pertanto, utilizzare esclusivamente materiali combustibili sicuri come gli appositi accendifuoco. Il barbecue deve essere posizionato su una superficie solida e stabile durante l'uso.

- ① **Nota:** per garantire una combustione uniforme del carbone, si raccomanda di usare una ciminiera di accensione (non inclusa).
 - Utilizzare carbone, mattonelle di carbone e/o accendifuoco di alta qualità e certificati DIN.
1. Impilare alcune mattonelle di carbone sul vassoio del carbone [11].
 2. Posizionare uno o due accendifuoco sullo strato di carbone o di mattonelle. Accenderli con un fiammifero.
 3. Lasciare bruciare gli accendifuoco per 2-4 minuti. Quindi aggiungere altro carbone o altre mattonelle, poco alla volta, nel vassoio del carbone [11].

4. Dopo 15-20 minuti si formerà uno strato di cenere sul combustibile. Ciò indica il raggiungimento della temperatura ottimale per la cottura. Distribuire uniformemente il carburante nel vassoio del carbone [11] usando un utensile metallico appropriato.
 5. Inserire la griglia di cottura [7] e regolare l'altezza del vassoio del carbone con l'apposita manovella [17] prima di iniziare la cottura.
Ruotare la manovella in senso orario per sollevare il vassoio del carbone [11].
Ruotare la manovella in senso antiorario per abbassare il vassoio del carbone.
- ① **Nota:** regolare l'altezza della griglia con la manopola sulla parte anteriore permette di controllare ulteriormente la temperatura di cottura in aggiunta all'uso del coperchio.
6. Non iniziare la cottura se sul combustibile non è presente uno strato di cenere.
 7. Per aggiungere altro carbone, aprire lo sportello del carbone con l'apposita impugnatura [16].

● Pulizia e manutenzione

- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere e riporre il prodotto.
- Non usare pagliette metalliche o solventi abrasivi o aggressivi per evitare di danneggiare o graffiare le superfici.
- Non versare acqua fredda direttamente sul carbone per spegnerlo al termine della cottura perché il prodotto può subire danni. Usare cenere spenta, sabbia o acqua nebulizzata.

- Rimuovere la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia di cottura [7] e lavarla accuratamente con acqua e detersivo per piatti, quindi asciugarla completamente.
- Rimuovere eventuali depositi sul prodotto con una spugna umida,
- quindi passare un panno pulito e asciutto. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- Pulire le superfici interne ed esterne con acqua calda e detersivo.

● Smaltimento

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

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



Il prodotto, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore. Per un migliore trattamento dei rifiuti, smaltirli separatamente seguendo i diversi simboli della raccolta differenziata.

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Assistenza

① **Assistenza Italia**
Tel.: 800790789
E-Mail: owim@lidl.it

② **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

③ **Assistenza Malta**
Tel.: 80062960
E-Mail: owim@lidl.com.mt

Bevezetés	Oldal	68
Rendeltetésszerű használat	Oldal	68
A készülék leírása	Oldal	68
Műszaki adatok	Oldal	68
Szállítás terjedelme	Oldal	68
Biztonsági figyelmeztetések	Oldal	68
Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát	Oldal	69
Tűz megelőzése	Oldal	70
Vagyoni kár veszélyének elkerülése	Oldal	70
Összeszerelés (lásd: A–Q ábra)	Oldal	71
Használat	Oldal	71
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal	71
Tisztítás és ápolás	Oldal	72
Mentesítés	Oldal	72
Szerviz	Oldal	72

FASZENES KOMFORTGRILL

● Bevezetés

Gratulálunk, hogy az új terméke megvásárlása mellett döntött. Kiváló minőségű terméket választott. Javasoljuk, hogy az első használat előtt teljesen ismerje meg a terméket. Továbbá kérjük, figyelmesen olvassa el az összeszerelési utasításokat és az alábbi biztonsági tanácsokat. A terméket csak az utasításoknak megfelelően, és csak a megadott alkalmazási területen használja. Biztonságos helyen őrizze ezeket az utasításokat. Ha a terméket másnak továbbadja, kérjük, gondoskodjon arról, hogy az összes dokumentációt is vele együtt továbbadja.

● Rendeltetészerű használat

Ez a termék csak grillezendő ételek sütésére alkalmas, és kizárólag kültéri használatra alkalmas. Ez a termék kereskedelmi, vagy egyéb más használatra nem alkalmas.

● A készülék leírása

- 1 Fedőtartó fogantyú
- 2 Fogantyú keret
- 3 Fedő
- 4 Hőmérő
- 5 Felső csuklópánt
- 6 Melegítő rács
- 7 Sütőrács
- 8 Alsó csuklópánt
- 9 Hátsó panel
- 10 Jobb oldali panel
- 11 Faszenes tálca
- 12 Bal oldali panel
- 13 Dugóhúzó
- 14 Zárólemez
- 15 Faszenes ajtó fogantyú keret
- 16 Faszenes ajtó fogantyú
- 17 Faszenes tálca fogantyú
- 18 Elülső panel
- 19 Oldalsó polc elülső tartója
- 20 Szellőzőnyílás

- 21 Oldalsó polc
- 22 Oldalsó polc hátsó tartója
- 23 Oldalsó fogantyú keret
- 24 Oldalsó fogantyú
- 25 Bal láb
- 26 Hamutál fogantyú
- 27 Hamutál
- 28 Hátsó tartó
- 29 Alsó rács
- 30 Jobb láb
- 31 Kerék
- 32 Keréktengely
- 33 Elülső kerék alap sapka
- 34 Kerék burkolat
- 35 Faszenes tálca fogantyú csatlakozó

● Műszaki adatok

Méretek: polc.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(sz × ma × mé)

Max. kapacitás
(tűztál): 1,35 kg

Tüzelőanyag: Faszén

ⓘ Megjegyzés: Csak faszénet használjon.

● Szállítás terjedelme

- 1 Faszenes komfortgrill
- 1 Szerelőanyag készlet
- 1 Rövid használati útmutató



Biztonsági figyelmeztetések

ŐRIZZE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!!

- A faszenes grillsütő csak a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénnel vagy faszén brikettel használható.

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! A

gyermeket és állatokat tartsa távol.

- Ez a termék nem játék – gyermekek elől gondosan el kell zárni. A gyermekek nem ismerik fel a termék használatával összefüggő kockázatokat.
- A gyártás során mindent megtettek azért, hogy a terméken ne legyenek éles szélek. Az egyes alkatrészeket óvatosan kezelje, hogy az összeszerelés és használat során elkerülje a baleseteket vagy sérüléseket.
- A termék számos csavart és más apró alkatrészeket tartalmaz. Ezek lenyelés vagy belélegzés esetén életveszélyesek lehetnek.




Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát

⚠ FIGYELEMEZTETÉS!

Szénmonoxid mérgezés veszélye. Ne használja a grillsütőt beltéren, csak kültéren működtesse!

⚠ FIGYELEMEZTETÉS! Ne

használjon alkoholt vagy benzint a világításhoz vagy újragyújtáshoz! Csak EN 1860-3-nak megfelelő tüzelőanyagot használjon!

- Beltéren ne használja!
- Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, mert súlyos égési sérüléseket okozhat, ha hozzájuk ér.
- A forró zsír használat közben kicsöpöghet a tűztálból. Tartson megfelelő távolságot, mert súlyos égési sérülések fordulhatnak elő.
-  Mindig viseljen grillt kesztyűt vagy edényfogó kesztyűt. A kesztyűknek meg kell felelniük a PPE szabályozásnak (II. kategóriájú hővédelem, pl. DIN EN 407).
- Grillezéshez készült eszközöket használjon hosszú és hőálló fogantyúkkal.
- Ha gyúlékony folyadékokat öntenek a parázsra, lángok csaphatnak fel, vagy robbanás történhet. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, például benzint vagy szeszes italt. A tűzre ne tegyen gyújtófolyadékba áztatott faszenet.

- Mindig legyen éber, mindig legyen figyeljen oda arra, amit csinál. Ne használja a terméket, ha nem tud összpontosítani, kábítószer, alkohol vagy gyógyszer befolyása alatt áll. A termék használata közben egy apró gondatlanság is súlyos sérüléseket okozhat. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.

Tűz megelőzése

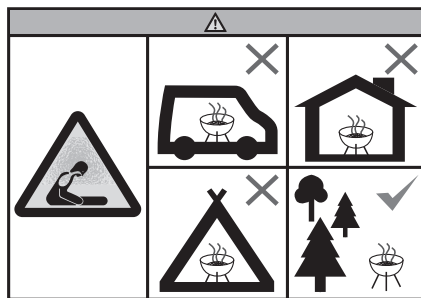
⚠ FIGYELEMEZTETÉS! A grill igen felforrósodik, ne mozgassa üzemeltetés közben

- Baleset vagy tűz esetére tartson kéznél tűzoltókészüléket és elsősegélynyújtó készletet.
- Használat előtt helyezze a grillsütőt biztonságos, vízszintes alagra.
- A terméket legalább 1 m-re helyezze tűzveszélyes anyagoktól.
- A terméket max. 1,35 kg faszénnel töltsen meg.
- A faszén csak a szélétől védett helyen szabad meggyújtani.
- A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a faszén teljesen kiégett-e és lehűlt-e.
- Ne állítsa fel a terméket lakókocsiban vagy hajókon.



Vagyoni kár veszélyének elkerülése

- A csavarkötések fokozatosan meglazulhatnak a használat miatt, és befolyásolhatják a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a csavarok szorosan megvannak-e húzva. Szükség esetén húzza meg a csavarokat a stabilitás biztosításához.
- Ne fejtessen ki nagy erőt a termék összeszerelésénél.
- Ne húzza túl a csavarokat.
- Ne üljön, és ne álljon a terméken.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik alkatrésze hiányzik, sérült vagy kopott.



- Ne használja a grillezőt zárt térben és/vagy lakható helyeken, pl. házakban, sátrokban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Végtelen szénmonoxid mérgezés veszélye.

● **Összeszerelés (lásd: A–Q ábra)**

⚠ VIGYÁZAT! A csavarfejeknek mindig kifelé kell nézniük a biztonság garantálása érdekében, különben sérülésveszély áll fenn.

① Megjegyzés: Összeszerelés után biztonságosan húzza meg az összes csavart a nem kívánt anyagfeszültség elkerülése érdekében. Mindeközben rögzítse az anyákat a megfelelő kulccsal.

● **Használat**

① **Megjegyzések:**

- Az első használat előtt mossa le a melegítőrácsot [6] és a sütőrácsot [7] meleg mosogatószeres vízzel.
- Javasoljuk, hogy az első használat előtt melegítse fel a grillsütőt, és hagyja, hogy a tüzelőanyag legalább 30 percig égjen.
- Csak akkor helyezzen ételt a grillre, amikor a tüzelőanyagon már hamu képződött!
- A grillezendő étel típusától függően hagyja nyitva vagy zárva a fedelet. Ha a grillezendő étel sütési ideje hosszabb, akkor javasoljuk, hogy zárja le a fedelet. A fedélen lévő hőmérséklet mutatója a hőmérsékletet a sütőtérben. Ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet ne legyen túl magas. Rendszeresen ellenőrizze az ételt.
- Szabályozza a hőmérsékletet a sütőtérben a fedél oldalán és a tűztálon lévő szellőzőnyílásokkal [20].
- Használat előtt helyezze a grillsütőt szilárd, vízszintes felületre.

● **A tüzelőanyag meggyújtása**

⚠ **FIGYELEMTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS**

VESZÉLYE! Az erősen gyúlékony benzinnel vagy alkohollal történő meggyújtás a hő ellenőrizhetetlen felhalmozódását okozhatja. Ezért csak biztonságos égő anyagokat, például tüzelőanyagokat használjon. A grillsütőt használat közben szilárd, stabil talajra kell helyezni.

① MEGJEGYZÉS: A tökéletesen parázsló szén garantálásához javasoljuk, hogy használjon begyújtókéményt (a szállítási terjedelem nem tartalmazza).

□ Használjon DIN által minősített minőségi termékeket, például DIN által minősített faszenet, DIN által minősített brikettet vagy DIN által minősített tűzgyújtókat.

1. Rakja fel a faszen vagy brikett egy részét a faszenes tálcára [11].
2. Helyezzen egy vagy két tűzgyújtót a faszen vagy brikett rétegre. Gyújtsa meg (öket) gyufával.
3. Hagyja a tűzgyújtókat 2 -4 percig égni. Majd apránként tölts fel a faszenes tálcát [11] faszánnal vagy brikettel.
4. 15–20 perc elteltével fehér hamunak kell a tüzelőanyagon képződnie. Ez azt jelenti, hogy sikerült elérni a tökéletes sütési hőmérsékletet. Egy megfelelő fém szerszámmal egyenletesen ossza el a tüzelőanyagot a faszenes tálcán [11].
5. A grillezés megkezdése előtt helyezze fel a sütőrácsot [7], és állítsa be a kívánt magasságot a faszenes tálca fogantyújának [17] beállításával.


A faszenes tálca felemeléséhez forgassa el a faszenes tálca fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba [11].

A faszenes tálca leengedéséhez forgassa el a faszenes tálca fogantyúját az óramutató járásával ellentétes irányba

① Megjegyzés: A grillsütő magasságának beállítása az előlapon található fogantyú segítségével lehetővé teszi, hogy a fedél használata mellett a sütési hőmérsékletet is szabályozza.

6. Ne süssön, amíg a tüzelőanyagon nem képződött hamu.
7. A faszen feltöltéséhez az elülső ajtót a faszen ajtó fogantyú [16] segítségével tudja kinyitni.

● Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a terméket.
- A hamu eltávolítása és a termék tárolása előtt ellenőrizze, hogy a faszén teljesen kiegészett-e és lehűlt-e.
- Ne használjon erős vagy súroló hatású oldószereket vagy súrolószivacsot, mert ezek károsíthatják a felületeket, és nyomot hagyhatnak rajtuk.
- Grillezés után az eloltáshoz soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a faszénre. Ellenkező esetben a termék megsérülhet. Használjon régi hamut, homokot vagy vízpermetet.
- Ūrítse ki a hideg hamut, és rendszeresen, lehetőleg minden használat után tisztítsa meg a terméket.
- Távolítsa el a sütőrácsot , és alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel. Majd alaposan szárítsa meg.
- A laza lerakódásokat egy nedves szivaccsal távolítsa el a termékről.
- Törölje át egy puha, tisztítsa ruhával. Szárítás közben ne karcolja meg a felületeket.
- Általánosságban a belső oldalt és a felületeket meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa.

● Mentesítés

A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyeket a helyi újrahasznosító helyeken adhat le ártalmatlanítás céljából.

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik. A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

Uvod	Stran	74
Predvidena uporaba	Stran	74
Opis delov	Stran	74
Tehnični podatki	Stran	74
Obseg dobave	Stran	74
Varnostna opozorila	Stran	74
Preprečite nevarnosti za življenje in poškodbe	Stran	75
Preprečite požare	Stran	76
Izognite se nevarnosti materialne škode	Stran	76
Montaža (glejte slike A–Q)	Stran	77
Uporaba	Stran	77
Vžiganje goriva	Stran	77
Čiščenje in nega	Stran	77
Odstranjevanje	Stran	78
Servis	Stran	78

UDOBEŇ ŽAR NA OGLJE

● Uvod

Čestitamo vam za nakup novega izdelka. Izbrali ste izdelek visoke kakovosti. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. Poleg tega natančno upoštevajte navodila za montažo in varnostne napotke v nadaljevanju. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je navedeno, in samo za navedeno področje uporabe. Ta navodila hranite na varnem mestu. Če izdelek izročite drugim, mu priložite tudi vso dokumentacijo.

● Predvidena uporaba

Ta izdelek je primeren samo za pripravo hrane, ki je primerna za peko na žaru, in je samo za uporabo na prostem. Ta izdelek ni primeren za komercialno ali kakršno koli drugo uporabo.

● Opis delov

- 1 ročaj na pokrovu
- 2 obroček ročaja
- 3 pokrov
- 4 termometer
- 5 zgornji tečaj
- 6 stojalo za gretje
- 7 rešetka za kuhanje
- 8 spodnji tečaj
- 9 hrbtina plošča
- 10 desna plošča
- 11 pladenj za oglje
- 12 leva plošča
- 13 odpiralnik za steklenice
- 14 fiksna ploščica
- 15 obroček ročaja vratc za oglje
- 16 ročaj vratc za oglje
- 17 ročica pladnja za oglje
- 18 sprednja ploščica
- 19 sprednja opora stranske police
- 20 oddušnik

- 21 stranska polica
- 22 hrbtina opora stranske police
- 23 obroček stranskega ročaja
- 24 stranski ročaj
- 25 leva noga
- 26 ročaj pepelnika
- 27 pepelnik
- 28 hrbtina opora
- 29 spodnja polica
- 30 desna noga
- 31 kolo
- 32 os kolesa
- 33 pokrovček ogrodja za sprednje kolo
- 34 prevleka za kolo
- 35 spojka ročice pladnja za oglje

● Tehnični podatki

Mere: pribl.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(š × v × g)

Najv. kapaciteta
(posoda za

oginji): 1,35 kg

Gorivo: oglje

i **Opomba:** Uporabljate lahko samo oglje.

● Obseg dobave

- 1 udoben žar na oglje
- 1 komplet pripomočkov za montažo
- 1 kratka navodila za uporabo



Varnostna opozorila

VSA VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA SHRANITE ZA POZNEJŠO UPORABO!

- Žar na oglje se lahko uporablja samo z ogljem in briketi iz oglja v skladu s standardom DIN EN 1860-2.


- ⚠ OPOZORILO!** Pazite, da v bližino ne pridejo otroci in domače živali.
- Izdelek ni igrača – hranite ga zunaj dosega otrok. Otroci ne morejo prepoznati nevarnosti, ki so povezane z uporabo izdelka.
 - Med proizvodnjo smo se trudili, da bi se izognili ostrim robovom na tem izdelku. S posameznimi deli rokujte previdno, da preprečite nesreče ali poškodbe med montažo in uporabo.
 - Izdelek vključuje številne vijake in druge majhne delce. Ti so lahko življenjsko nevarni, če se jih pogoltne ali vdihne.



Preprečite nevarnosti za življenje in poškodbe

- ⚠ OPOZORILO!** Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Ražnja ne uporabljajte v zaprtih prostorih, uporabljajte ga samo zunaj!

- ⚠ OPOZORILO!** Za vžiganje ali ponovno vžiganje ne uporabljajte alkohola ali bencina! Uporabljajte samo sredstva za prižiganje ognja, ki so v skladu s standardom EN 1860-3!

- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!
- Pazite na zadostno razdaljo od vročih delov, saj lahko v primeru stika pride do hudih opeklin.
- Med uporabo lahko iz posode za ogenj kaplja vroča mast. Pazite na zadostno razdaljo, saj lahko pride do hudih opeklin.
-  Vedno nosite rokavice za žar ali pečico. Rokavice morajo biti v skladu s predpisi o osebni zaščitni opremi (zaščita pred vročino kategorije II, npr. DIN EN 407).
- Vedno uporabljajte pripomočke za žar, ki imajo dolge ročaje, zaščitene pred vročino.
- Zlivanje vnetljivih tekočin v ogorke bo povzročilo ognjene zublje ali eksplozije. Nikoli ne uporabite tekočine za vžigalnik, kot je bencin ali alkohol. V ogenj ne dodajajte ognja, namočenega v tekočino za vžigalnik.

- Ves čas bodite pozorni in vedno pazite na to, kaj počnete. Izdelka ne uporabljajte, če niste zbrani ali pa ste utrujeni ali pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Zaradi trenutka nepazljivosti med uporabo izdelka lahko pride do hudih poškodb. Izdelka ne puščajte brez nadzora.

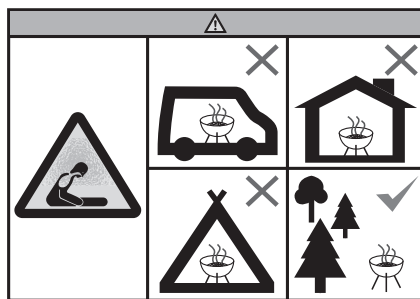
Preprečite požare

- ⚠ **OPOZORILO!** Raženj bo postal zelo vroč, med uporabo ga ne premikajte.
- Pri roki imejte gasilni aparat in komplet prve pomoči, da boste pripravljeni, če pride do nesreče ali požara.
- Raženj pred uporabo postavite na stabilno ravno podlago.
- Izdelek postavite najmanj 1 m od zelo vnetljivih materialov.
- Izdelek napolnite z največ 1,35 kg oglja.
- Oglje vžgite samo na območju, ki je zaščiteno pred vetrom.
- Preden odstranite pepel, se prepričajte, da je oglje v celoti ugasnilo in se ohladilo.
- Izdelka ne postavite v počitniško prikolico ali na ladjo.



Izognite se nevarnosti materialne škode

- Vijalni spoji se lahko zaradi uporabe postopoma zrahljajo, kar vpliva na stabilnost izdelka. Pred vsako uporabo se prepričajte, da so vijaki dobro priviti. Vijake po potrebi privijte in tako poskrbite za stabilnost.
- Med montažo izdelka ne uporabljajte sile.
- Vijakov neategnite premočno.
- Na izdelku ne sedite ali stojite.
- Izdelka ne uporabljajte, če deli manjkajo, so poškodovani ali obrabljeni.



- Raženja ne uporabljajte v zaprtem prostoru in/ali takšnem, ki je primeren za bivanje, na primer v hišah, šotorih, prikolicah, avtodomih, ladjah. Nevarnost nesreče s smrtnih izidom zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

● **Montaža (glejte slike A–Q)**

⚠ SVARILO! Za vašo varnost morajo glave vijakov vedno gledati navzven, saj v nasprotnem primeru lahko pride do poškodb.

❗ OPOMBA: Po montaži dobro privijte vse vijake, da preprečite neželene obremenitve materiala. Pri tem z ustreznim ključem privijte maticice.

● **Uporaba**

❗ OPOMBE:

- Stojalo za grejte [6] in rešetko za kuhanje [7] pred prvo uporabo operite s toplo vodo.
- Priporočamo vam, da žar pred prvo uporabo segrejete in počakate, da gorivo gori vsaj 30 minut.
- Hrano postavite na žar šele, ko je gorivo prekrito s plastjo pepela!
- Pokrov pustite odprt ali zaprt, odvisno od vrste hrane, ki jo boste pekli na žaru. Če se bo hrana kuhala dlje časa, vam priporočamo, da pokrov zaprete. Termometer na pokrovu prikazuje temperaturo v predelu za kuhanje. Pazite, da se temperatura ne zviša preveč. Hrano stalno opazujte.
- Temperaturo v predelku za kuhanje uravnavajte z oddušniki [20] ob straneh pokrova in na posodi za ogenj.
- Žar pred uporabo postavite na trdno, ravno površino.

● **Vžiganje goriva**

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!

Pri vžigu z bencinom ali alkoholom, ki sta zelo vnetljiva, lahko pride do nenadzorovanega kopičenja toplote. Zato uporabljajte samo varne materiale za gorenje, kot so sredstva za prižiganje ognja. Žar mora biti med uporabo postavljen na trdno, stabilno površino.

❗ OPOMBA: Če želite, da bo oglje dobro tlelo, vam priporočamo, da uporabite dimnik za žar (ni vključen v obseg dobave).

- Uporabljajte kakovostne izdelke z dovoljenjem DIN, kot so oglje, briketi in sredstva za prižiganje ognja, odobreni s standardom DIN.

1. Na pladenj za oglje [11] naložite nekaj oglja ali briketov.
2. Na plast oglja ali briketov položite eno sredstvo za prižiganje ognja ali dve. Tega/te prižgite z vžigalico.
3. Sredstva za prižiganje ognja naj gorijo 2 do 4 minute. Nato pladenj za oglje [11] znova postopoma polnite z ogljem ali briketi.
4. Po 15 do 20 minutah bo na gorivu nastala bela plast pepela. To pomeni, da je temperatura za kuhanje ravno prava. Gorivo enakomerno porazdelite po pladnju za oglje [11] z ustreznim kovinskim orodjem.
5. Namestite rešetko za kuhanje [7] in nastavite želeno višino, tako da prilagodite ročico pladnja za oglje [17], preden začnete peči na žaru.
Ročico pladnja za oglje zasukajte v smeri urinega kazalca, da dvignete pladenj za oglje [11].
Ročico pladnja za oglje zasukajte v nasprotni smeri urinega kazalca, da znižate pladenj za oglje.
- ❗ OPOMBA:** S prilagajanjem višine žara s pomočjo ročice na sprednjem delu lahko še dodatno nadzorujete temperaturo za peko na žaru, poleg uporabe pokrova.
6. Ne kuhajte, preden ni na gorivu plasti pepela.
7. Sprednja vratca lahko odprete s ročajem vrat za oglje [16], da dodate oglje.

● **Čiščenje in nega**

- Preden izdelek začnete čistiti, počakajte, da se povsem ohladi.
- Prepričajte se, da je oglje v celoti ugasnilo in se ohladilo, preden odstranite pepel in spravite izdelek.
- Ne uporabljajte močnih ali ostrih topil ali gobic, saj bodo poškodovale površine in pustile sledi.
- Po pečenju na žaru neposredno na oglje nikoli ne zlijte mrzle vode, da bi ga pogasili. V nasprotnem primeru se izdelek lahko poškoduje. Uporabite star pepel, pesek ali vodno meglico.

- Odstranite mrzel pepel in redno čistite izdelek, po možnosti po vsaki uporabi.
- Odstranite rešetko za kuhanje **7** in jo temeljito očistite z vodo. Nato jo temeljito posušite.
- Ostanke na izdelku odstranite z mokro gobico.
- Obrišite ga z mehko, čisto krpo. Ko sušite površine, pazite, da jih ne opraskate.
- Na splošno notranjost in površine očistite s toplo milnato vodo.

● **Odstranjevanje**

Emblaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.

O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.



Izdelek z dodatki in embalažni materiali so primerni za recikliranje. Zanje veljajo določila proizvajalčeve razširjene odgovornosti. Za boljše ravnanje z odpadki jih odlagajte ločeno, upoštevajoč prikazane informacije o razvrščanju. Logotip Triman velja samo za Francijo.

● **Servis**

SI **Servis Slovenija**

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si

Uvod	Stranica	80
Predviđena upotreba	Stranicay	80
Opis dijelova	Stranicay	80
Tehnički podaci	Stranicay	80
Sadržaj isporuke	Stranicay	80
Obavijesti o sigurnosti	Stranica	80
Spriječite opasnost po život i opasnost od ozljeda	Stranica	81
Spriječite požar	Stranica	82
Izbjegnite opasnost od materijalnih šteta	Stranica	82
Sastavljanje (vidjeti sl. A – Q)	Stranica	83
Upotreba	Stranica	83
Paljenje goriva	Stranicay	83
Čišćenje i njega	Stranica	84
Zbrinjavanje	Stranica	84
Servis	Stranica	84

PRAKTIČNI ROŠTILJ NA DRVENI UGLJEN

● Uvod

Čestitamo na kupnji vašeg novog proizvoda. Odabrali ste vrlo kvalitetan proizvod. Prije prve upotrebe upoznajte se s proizvodom. Osim toga, pažljivo pročitajte upute za sastavljanje i sigurnosne napomene u nastavku. Proizvod upotrebljavajte samo prema uputama i samo za predviđenu svrhu. Ove upute čuvajte na sigurnom mjestu. Ako proizvod prosljeđujete drugoj osobi, uz proizvod priložite i svu dokumentaciju.

● Predviđena upotreba

Ovaj proizvod prikladan je samo za pripremu namirnica prikladnih za roštiljanje i samo za upotrebu na otvorenom. Ovaj proizvod nije prikladan za komercijalnu upotrebu niti za bilo koju drugu upotrebu.

● Opis dijelova

- 1 Ručka poklopca
- 2 Pločica za prihvat ručke
- 3 Poklopac
- 4 Termometar
- 5 Gornja spojnica
- 6 Rešetka za zagrijavanje
- 7 Rešetka za pečenje
- 8 Donja spojnica
- 9 Stražnja ploča
- 10 Desna ploča
- 11 Ladica za drveni ugljen
- 12 Lijeva ploča
- 13 Otvarač za boce
- 14 Zaporna pločica
- 15 Pločica za prihvat ručke vrata roštilja
- 16 Ručka vrata roštilja
- 17 Okretna ručka ladice za drveni ugljen
- 18 Prednja ploča
- 19 Prednji nosač bočne police
- 20 Ventilacijski otvor

- 21 Bočna polica
- 22 Stražnji nosač bočne police
- 23 Pločica za prihvat bočne ručke
- 24 Bočna ručka
- 25 Lijeva noga
- 26 Ručka ladice za pepeo
- 27 Ladica za pepeo
- 28 Stražnji nosač
- 29 Donja rešetka
- 30 Desna noga
- 31 Kotač
- 32 Osovina kotača
- 33 Kapica postolja prednjeg kotača
- 34 Poklopac kotača
- 35 Spojnica okretno ručke ladice za drveni ugljen

● Tehnički podaci

Dimenzije: oko
100 cm × 103 cm × 68 cm
(š × v × dub.)

Maks. zapremina
(ložište): 1,35 kg

Gorivo: drveni ugljen

ⓘ Napomena! Smije se upotrebljavati samo drveni ugljen.

● Sadržaj isporuke

- 1 Praktični roštilj na drveni ugljen
- 1 Komplet materijala za sastavljanje
- 1 Kratki priručnik



Obavijesti o sigurnosti

SAČUVAJTE SVE SIGURNOSNE NAPOMENE I UPUTE ZA BUDUĆE POTREBE!

- Roštilj na drveni ugljen smije se upotrebljavati samo s drvenim ugljenom ili briketima od drvenog ugljena u skladu s DIN EN 1860-2.


⚠ UPOZORENJE! Djecu i kućne ljubimce držite podalje od roštilja.

- Proizvod nije igračka - čuvajte ga izvan dohvata djece. Djeca ne mogu prepoznati opasnosti povezane s upotrebom proizvoda.
- Tijekom proizvodnje nastojalo se izbjeći oštre rubove na ovom proizvodu. Pažljivo rukujte svakim dijelom kako biste izbjegli nezgode ili ozljede tijekom sastavljanja i upotrebe.
- Proizvod sadrži razne vijke i druge sitne dijelove. Oni mogu biti smrtonosni ako se progutaju ili udahnu.

⚠ **Spriječite opasnost po život i opasnost od ozljeda.**

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od trovanja ugljičnim monoksidom. Roštilj nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima, nego samo na otvorenom!

⚠ UPOZORENJE! Za paljenje ili ponovno paljenje roštilja nemojte upotrebljavati alkohol niti benzin! Upotrebljavajte samo sredstva za potpalu u skladu s normom EN 1860-3!

- Roštilj nemojte upotrebljavati u zatvorenim prostorima!
- Držite se na sigurnoj udaljenosti od vrućih dijelova jer svaki kontakt može izazvati teške opekline.
- Vruća mast može curiti iz ložišta tijekom upotrebe. Održavajte sigurnu udaljenost jer može doći do teških opekline.
-  Uvijek nosite rukavice za roštilj ili rukavice za pećnicu. Rukavice trebaju biti u skladu s propisima o osobnoj zaštitnoj opremi (kategorija II toplinske zaštite II, npr. DIN EN 407).
- Uvijek upotrebljavajte alate za roštilj s dugim drškama otpornim na toplinu.
- Ako u žar ulijete zapaljive tekućine, može doći do izbijanja požara ili eksplozije. Nemojte nikada upotrebljavati tekućinu za potpalu kao što je benzin ili alkohol. U vatru nemojte dodavati drveni ugljen natopljen tekućinom za potpalu.

- Uvijek budite na oprezu i svjesni onoga što radite. Proizvod nemojte upotrebljavati ako niste fokusirani, ako ste umorni ili pod utjecajem opojnih sredstava, alkohola ili lijekova. Trenutak nepažnje tijekom upotrebe proizvoda može rezultirati teškim ozljedama. Proizvod nemojte ostavljati bez nadzora.



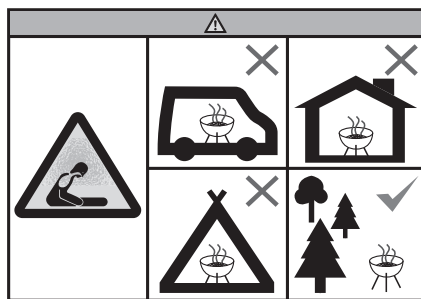
Izbjegnite opasnost od materijalnih šteta.

- Vijčani spojevi mogu postupno popustiti tijekom upotrebe i utjecati na stabilnost proizvoda. Prije svake upotrebe provjerite jesu li vijci čvrsto pritegnuti. Ako je potrebno, pritegnite sve vijke kako biste osigurali stabilnost.
- Nemojte primjenjivati silu pri sastavljanju proizvoda.
- Nemojte previše pritezati vijke.
- Nemojte sjediti ili stajati na proizvodu.
- Nemojte upotrebljavati ovaj proizvod ako dijelovi nedostaju, ako su oštećeni ili istrošeni.



Spriječite požar.

- ⚠ **UPOZORENJE!** Ovaj roštilj vrlo se zagrijava i stoga ga nemojte premješati tijekom upotrebe.
- Pripremite aparat za gašenje požara i pribor prve pomoći za slučaj nesreće ili požara.
- Prije upotrebe roštilj postavite na sigurnu i ravnu površinu.
- Proizvod postavite najmanje 1 m od lako zapaljivih materijala.
- Proizvod napunite s najviše 1,35 kg drvenog ugljena.
- Drvenu ugljen palite samo na mjestu zaštićenom od vjetrova.
- Prije uklanjanja pepela provjerite je li drveni ugljen potpuno izgorio i ohladio se.
- Proizvod nemojte postavljati u kućice za kampiranje ili na čamce.



- Roštilj nemojte upotrebljavati u ograničenim i/ili stambenim prostorima, kao što su na primjer kuće, šatori, kućice za kampiranje, kamperi, čamci. Postoji opasnost od teškog trovanja ugljičnim monoksidom.

● **Sastavljanje (vidjeti sl. A – Q)**

- ⚠ **OPREZ!** Radi vaše sigurnosti, glave vijaka uvijek moraju biti usmjerene prema van jer u suprotnom postoji opasnost od ozljeda.
- ① **Napomena!** Nakon sastavljanja pritegnite sve vijke kako biste izbjegli neželjeno naprezanje materijala. Pritom pritegnite matice odgovarajućim ključem.

● **Upotreba**

- ① **Napomene!**
 - Prije prve upotrebe operite rešetku za zagrijavanje [6] i rešetku za pečenje [7] toplom sapunicom.
 - Prije prve upotrebe preporučujemo da zagrijete roštilj i pričekate najmanje 30 minuta da gorivo izgori.
 - Namirnice stavite na rešetku roštilja samo kada gorivo bude prekriveno slojem pepela!

- Ovisno o vrsti namirnica koje želite roštiljati, poklopac ostavite otvoren ili zatvoren. Ako namirnice za roštiljanje zahtijevaju više vremena, preporučujemo da zatvorite poklopac. Termometar na poklopcu prikazuje temperaturu u odjeljku za roštiljanje. Vodite računa da temperatura ne postane previsoka. Redovito nadzirite namirnice.
- Temperaturu u odjeljku za roštiljanje regulirajte pomoću ventilacijskih otvora [20] na bočnim stranama poklopca i na ložištu.
- Prije upotrebe postavite roštilj na stabilnu, ravnu površinu.

● **Paljenje goriva**

- ⚠ **UPOZORENJE! OPASNOST OD OPEKLINA!** Paljenje benzinom ili alkoholom, koji su vrlo zapaljivi, može uzrokovati nekontrolirano nakupljanje topline. Stoga upotrebljavajte samo sigurne materijale za potpalu kao što su potpaljivači. Kada se upotrebljava, roštilj mora biti postavljen na čvrstu, stabilnu površinu.

- ① **NAPOMENA!** Kako biste osigurali savršeno tinjajući drveni ugljen, preporučujemo upotrebu startera za potpalu (nije u sadržaju isporuke).
- Upotrebljavajte kvalitetne proizvode s DIN odobrenjem, kao što su DIN odobreni drveni ugljen, DIN odobreni briketi ili DIN odobreni potpaljivači.
- 1. Stavite malo drvenog ugljena ili briketa u ladicu za drveni ugljen [11].
- 2. Stavite jedan ili dva potpaljivača na sloj drvenog ugljena ili briketa. Zapalite ih žigicom.
- 3. Neka potpaljivači gore 2 do 4 minute. Zatim ladicu za drveni ugljen [11] postupno napunite drvenim ugljenom ili briketima.

4. Nakon 15 do 20 minuta na gorivu bi se trebao stvoriti bijeli sloj pepela. To znači da je postignuta savršena temperatura za roštiljanje. Odgovarajućim metalnim alatom ravnomjerno rasporedite gorivo u ladicu za drveni ugljen **[11]**.
5. Prije roštiljanja stavite rešetku za pečenje **[7]** i podesite željenu visinu podešavanjem okretne ručke ladice za drveni ugljen **[17]**. Za podizanje ladice za drveni ugljen **[11]**, okretnu ručku ladice za drveni ugljen okrenite u smjeru kretanja kazaljki na satu. Za spuštanje ladice za drveni ugljen, okretnu ručku ladice za drveni ugljen okrenite u suprotnom smjeru kretanja kazaljki na satu.
- ❗ **Napomena!** Podešavanjem visine roštilja okretnom ručicom na prednjoj strani možete dodatno regulirati temperaturu za roštiljanje uz upotrebu poklopca.
6. Nemojte peći namirnice prije nego što pepeo prekrije gorivo.
7. Za dodavanje drvenog ugljena možete otvoriti prednja vrata pomoću ručke vrata roštilja **[16]**.

● Čišćenje i njega

- Prije čišćenja pričekajte da se proizvod potpuno ohladi.
- Prije uklanjanja pepela i skladištenja proizvoda provjerite je li drveni ugljen potpuno izgorio i ohladio se.
- Nemojte upotrebljavati jaka ili abrazivna otapala ili abrazivne spužvice jer mogu oštetiti površine i ostaviti tragove.
- Nemojte nikada polijevati hladnu vodu izravno preko drvenog ugljena kako biste ga ugasili. Proizvod se u suprotnom može oštetiti. Upotrebljavajte stari pepeo, pijesak ili vodenu maglicu.

- Uklonite hladan pepeo i redovito čistite uređaj, po mogućnosti nakon svake upotrebe.
- Izvadite rešetku za pečenje **[7]** i temeljito je očistite sapunicom. Zatim je temeljito osušite.
- Odvojene naslage na proizvodu uklonite mokrom spužvicom.
- Proizvod posušite mekanom, suhom krpom. Nemojte izgrebati površine tijekom sušenja.
- Unutrašnjost i površine čistite toplom sapunicom.

● Zbrinjavanje

Ambalaža se sastoji od ekološki neškodljivih materijala koje možete zbrinuti na lokalnim mjestima za reciklažu.

○ mogućnostima zbrinjavanja dotrajalog proizvoda možete se raspitati kod vaše općinske ili gradske uprave.



Proizvod uklj. pribor i materijali za pakiranje mogu se reciklirati i podliježu proširenoj odgovornosti proizvođača. Odložite ih odvojeno, slijedeći ilustrirani Info-tri (informacije o razvrstavanju), za bolji tretman otpada.

Triman-Logo važi samo za Francusku.

● Servis



Servis Hrvatska

Tel.: 0800806355

E-Mail: owim@lidl.hr

Introducere	Pagina	86
Utilizare prevăzută	Pagina	86
Descrierea pieselor	Pagina	86
Date tehnice	Pagina	86
Conținut	Pagina	86
Note de siguranță	Pagina	86
Preveniți pericolul pentru viață și riscul de vătămare	Pagina	87
Preveniți incendiile	Pagina	88
Evitați pericolul de deteriorare a bunurilor	Pagina	88
Asamblare (vezi Fig. A – Q)	Pagina	89
Utilizare	Pagina	89
Aprinderea combustibilului	Pagina	89
Curățare și îngrijire	Pagina	90
Înlăturare	Pagina	90
Service	Pagina	90

GRĂȚAR CONFORT, PE CĂRBUNI

● Introducere

Felicități pentru achiziționarea noului dumneavoastră produs. Ați ales un produs de înaltă calitate. Familiarizați-vă cu produsul înainte de a-l utiliza pentru prima dată. În plus, vă rugăm să consultați cu atenție instrucțiunile de asamblare și sfaturile de siguranță de mai jos. Utilizați produsul numai conform instrucțiunilor și numai pentru domeniul de aplicare indicat. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc sigur. Dacă transmiteți produsul către altcineva, vă rugăm să vă asigurați că transmiteți și toată documentația cu el.

● Utilizare prevăzută

Acest produs este potrivit numai pentru gătitul alimentelor potrivite pentru grătar și este numai pentru uz în aer liber. Acest produs nu este potrivit pentru utilizare comercială sau pentru orice altă utilizare.

● Descrierea pieselor

- 1 Mâner pentru capac
- 2 Rama mânerului
- 3 Capac
- 4 Termometru
- 5 Balama superioară
- 6 Raft pentru încălzire
- 7 Grătar de gătit
- 8 Balama inferioară
- 9 Panou din spate
- 10 Panou din dreapta
- 11 Tavă pentru cărbune
- 12 Panou din stânga
- 13 Deschizător de sticle
- 14 Placă de blocare
- 15 Rama mânerului ușii pentru cărbune
- 16 Mânerului ușii pentru cărbune
- 17 Manivelă tavă pentru cărbune
- 18 Panou frontal
- 19 Suport frontal raft lateral
- 20 Gură de ventilație

- 21 Raft lateral
- 22 Suport spate raft lateral
- 23 Rama mânerului lateral
- 24 Mâner lateral
- 25 Picior stâng
- 26 Mâner pentru scrumieră
- 27 Scrumieră
- 28 Suport spate
- 29 Raft inferior
- 30 Picior drept
- 31 Roată
- 32 Axul roților
- 33 Capac ampatament roată față
- 34 Capac roată
- 35 Conector manivelă tavă pentru cărbune

● Date tehnice

Dimensiuni: aprox.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(w × h × d)

Capacitate max.
(Cuvă pentru

foc): 1,35 kg

Combustibil: cărbune

i **Notă:** Se va folosi numai cărbune.

● Conținut

- 1 Grătar confort, pe cărbuni
- 1 Kit de materiale de asamblare
- 1 Manual sumar



Note de siguranță

PĂSTRAȚI TOATE NOTELE ȘI INSTRUCȚIUNILE DE SIGURANȚĂ ÎNTR-UN LOC SIGUR PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE!

- Grătarul pe cărbune poate fi operat numai cu cărbune sau brichete de cărbune conform DIN EN1860-2.


⚠️ AVERTISMENT! Țineți la distanță copiii și animalele de companie.

- Produsul nu este o jucărie. A nu se lăsa produsul la îndemâna copiilor. Copiii nu pot recunoaște riscurile asociate cu utilizarea produsului.
- S-au depus toate eforturile în timpul producției pentru a preveni marginile ascuțite ale acestui produs. Manipulați piesele individuale cu grijă pentru a preveni accidentele sau vătămările în timpul asamblării și utilizării.
- Produsul include o varietate de șuruburi și alte piese mici. Acestea pot pune viața în pericol dacă sunt înghițite sau inhalate.

Preveniți pericolul pentru viață și riscul de vătămare.

⚠️ AVERTISMENT! Pericol de intoxicație cu monoxid de carbon. Nu folosiți grătarul în interior, operați numai în aer liber!

⚠️ AVERTISMENT! Nu folosiți alcool sau benzină pentru aprindere sau reaprindere! Folosiți numai aprinzătoare de foc care respectă EN 1860-3!

- Nu utilizați în interior!
- Păstrați o distanță adecvată față de părțile fierbinți, deoarece orice contact poate duce la arsuri grave.
- În timpul utilizării poate picura grăsime fierbinte din cuva cu foc. Păstrați o distanță adecvată, deoarece pot rezulta arsuri grave.
-  Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar sau mănuși pentru cuptor. Mănușile trebuie să corespundă reglementărilor privind EIP (protecția termică de categoria II, de ex. DIN EN 407).
- Utilizați întotdeauna unelte pentru grătar cu mânere lungi, rezistente la căldură.
- Turnarea lichidelor inflamabile în jar va cauza izbucniri de flăcări sau explozii. Nu utilizați niciodată lichid pentru aprindere, cum ar fi benzină sau băuturi spirtoase. Nu adăugați în foc cărbune înmuiat în lichid pentru aprindere.

- Rămâneți vigilenți în orice moment, fiți întotdeauna conștienți de ceea ce faceți. Nu utilizați produsul dacă sunteți lipsit de atenție sau obosit sau sub influența drogurilor, alcoolului sau medicamentelor. Un moment de neglijență în timpul utilizării produsului poate provoca vătămări grave. Nu lăsați produsul nesupravegheat.

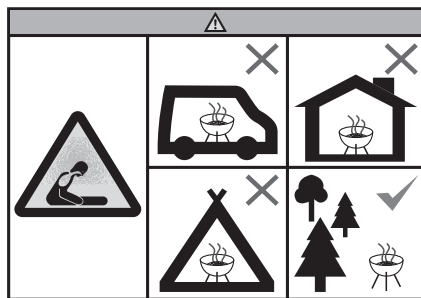
Preveniți incendiile

- ▲ **AVERTISMENT!** Acest grătar va deveni foarte fierbinte, nu-l mișcați în timpul funcționării.
- Păstrați la îndemână un stingător și o trusă de prim ajutor pentru a fi pregătiți în cazul unui accident sau incendiu.
- Instalați grătarul pe o bază sigură înainte de utilizare.
- Setări produsul la cel puțin 1 m de materiale foarte inflamabile.
- Umpleți produsul cu max. 1,35 kg de cărbune.
- Aprindeți cărbunele doar într-o zonă ferită de vânt.
- Asigurați-vă că a ars complet cărbunele și s-a răcit înainte de a îndepărta cenușa.
- Nu instalați produsul în rulote sau pe bărci.



Evitați pericolul de deteriorare a bunurilor.

- Îmbinările șuruburilor se pot slăbi treptat de la utilizare și pot afecta stabilitatea produsului. Verificați că șuruburile sunt strânse înainte de fiecare utilizare. Dacă este necesar, strângeți toate șuruburile pentru a asigura stabilitatea.
- Nu folosiți forța atunci când asamblați produsul.
- Nu strângeți prea mult șuruburile.
- Nu stați așezat sau în picioare pe produs.
- Nu utilizați produsul dacă piese lipsesc, sunt deteriorate sau uzate.



- Nu folosiți grătarul într-un spațiu închis și/sau locuibil, de ex. case, corturi, rulote, caravane, bărci. Pericol de deces prin intoxicație cu monoxid de carbon.

● **Asamblare (vezi Fig. A – Q)**

⚠️ ATENȚIE! Capetele șuruburilor trebuie întotdeauna orientate spre exterior pentru a vă garanta siguranța, deoarece în caz contrar există riscul de vătămare.

❗ Notă: Strângeți bine toate șuruburile după asamblare pentru a preveni solicitările nedorite ale materialelor. Când faceți acest lucru, asigurați piulițele folosind cheia adecvată.

● **Utilizare**

❗ **Note:**

- Spălați raftul pentru încălzire **[6]** și grătarul de gătit **[7]** cu apă caldă înainte de prima utilizare.
- Vă recomandăm să încălziți grătarul înainte de prima utilizare și să lăsați combustibilul să se ardă timp de cel puțin 30 de minute.
- Puneți alimentele pe grătar numai când combustibilul este acoperit de un strat de cenușă!
- În funcție de tipul de alimente care urmează să fie prăjite, lăsați capacul deschis sau închis. Cu un timp de preparare mai mare pentru alimentele care urmează a fi făcute la grătar, vă recomandăm să închideți capacul. Termometrul de pe capac indică temperatura din compartimentul de gătit. Asigurați-vă că temperatura nu crește prea mult. Monitorizați alimentele în mod regulat.
- Reglați temperatura în compartimentul de gătit cu orificiile de ventilație **[20]** de pe părțile laterale ale capacului și de pe cuva pentru foc.
- Așezați grătarul pe o suprafață solidă și plană înainte de utilizare.

● **Aprinderea combustibilului**

⚠️ AVERTISMENT! RISC DE ARSURI!

Aprinderea folosind benzină sau băuturi spirtoase, care sunt foarte inflamabile, poate provoca acumularea incontrolabilă de căldură. Prin urmare, utilizați numai materiale sigure pentru ardere, cum ar fi aprinzătoarele de foc. Grătarul trebuie așezat pe un teren solid și stabil în timpul utilizării.

❗ NOTĂ: Pentru a garanta cărbunele mocnit perfect, vă recomandăm să utilizați un cămin de aprindere (nu este inclus în pachetul de livrare).

□ Folosiți produse de calitate cu aprobare DIN, cum ar fi cărbune aprobat conform DIN, brichete aprobate conform DIN sau aprinzătoare de foc aprobate conform DIN.

1. Stivuiți o parte din cărbune sau brichete pe tava de cărbune **[11]**.
2. Pe stratul de cărbune sau brichete se așează una sau două aprinzătoare. Aprindeți-le cu un chibrit.
3. Lăsați aprinzătoarele de foc să ardă timp de 2 până la 4 minute. Apoi, reumpleți tava de cărbune **[11]** cu cărbune sau brichete, câte puțin.
4. Pe combustibil ar trebui să se formeze un strat alb de cenușă după 15 până la 20 de minute. Aceasta înseamnă că a fost atinsă temperatura perfectă de gătit. Distribuți combustibilul în mod egal în tava de cărbune **[11]** folosind o unealtă metalică adecvată.
5. Așezați grătarul de gătit **[7]** și setați înălțimea dorită prin reglarea manivelei tăvii de cărbune **[17]** înainte de a începe gătitul. Rotiți manivela tăvii de cărbune în sensul acelor de ceasornic pentru a ridica tava de cărbune **[11]**. Rotiți manivela tăvii de cărbune în sens invers acelor de ceasornic pentru a coborî tava de cărbune.
- ❗ **Notă:** Reglarea înălțimii grătarului cu ajutorul manivelei din față vă permite să controlați în continuare temperatura pentru grătar, pe lângă utilizarea capacului.
6. Nu gătiți înainte ca combustibilul să aibă un strat de cenușă.
7. Puteți deschide ușa din față folosind mânerul ușii de la cărbune **[16]** pentru a reumple cu cărbune.

● Curățare și îngrijire

- Lăsați produsul să se răcească până la capăt înainte de a-l curăța.
- Asigurați-vă că a ars complet cărbunele și s-a răcit înainte de a îndepărta cenușa și a depozita produsul.
- Nu folosiți solvenți puternici sau bureți abrazivi, deoarece aceștia vor deteriora suprafețele și vor lăsa urme.
- Nu turnați niciodată apă rece direct peste cărbune pe grătar pentru a-l stinge. În caz contrar, produsul se poate deteriora. Utilizați cenușă veche, nisip sau apă pulverizată fin.
- Goliți cenușa rece și curățați produsul în mod regulat, de preferință după fiecare utilizare.
- Scoateți grătarul de gătit **7** și curățați-l bine cu apă. Apoi uscați-l bine.
- Îndepărtați depunerile de pe produs cu un burete umed.
- Uscați cu o cârpă moale și curată. Nu zgâriați suprafețele când uscați.
- În general, curățați interiorul și suprafețele cu apă caldă și săpun.

● Înlăturare

Ambalajul este produs din material ecologice care pot fi eliminate la punctele locale de reciclare.

Puteți obține informații despre posibilitățile de eliminare a produsului de la administrația locală.



Produsul, incl. accesoriile, și materialele de ambalare sunt reciclabile și fac obiectul responsabilității extinse a producătorului. Eliminați-le separat, urmând informațiile ilustrate (informații de sortare), pentru o mai bună tratare a deșeurilor. Logo Triman este valabil doar pentru Franța.

● Service

RO **Service România**

Tel.: 0800890239

E-Mail: owim@lidl.ro

Въведение	Страница 92
Предназначение	Страница 92
Описание на частите	Страница 92
Технически данни	Страница 92
Обхват на доставка	Страница 92
Бележки за безопасност	Страница 92
Предотвратете опасността за живота и риска от наранявания	Страница 93
Предотвратяване на пожар	Страница 94
Избягване на опасността от увреждане на имущество	Страница 95
Сглобяване (вижте фиг. А – Q)	Страница 95
Употреба	Страница 95
Запалване на горивото	Страница 96
Почистване и грижа	Страница 96
Изхвърляне	Страница 97
Сервиз	Страница 97

ГРИЛ НА ДЪРВЕНИ ВЪГЛИЩА

● Введение

Поздравления за закупуването на вашия нов продукт. Избрахте висококачествен продукт. Запознайте се с продукта, преди да го използвате за първи път. Освен това, моля, прегледайте внимателно инструкциите за монтаж и съветите за безопасност подолу. Използвайте продукта само според инструкциите и само за посочената област на приложение. Съхранявайте тези инструкции на сигурно място. Ако предадете продукта на някой друг, моля, уверете се, че сте предали и цялата документация към него.

● Предназначение

Този продукт е подходящ само за готвене на храни, подходящи за скара, и е само за употреба на открито. Този продукт не е подходящ за търговска или друга употреба.

● Описание на частите

- 1 Дръжка на капака
- 2 Уширение на дръжката
- 3 Капак
- 4 Термометър
- 5 Горна панта
- 6 Платформа за притопляне
- 7 Решетка за готвене
- 8 Долна панта
- 9 Заден панел
- 10 Десен панел
- 11 Тава за въглища
- 12 Ляв панел
- 13 Отварачка за бутилки
- 14 Платформа за заключване
- 15 Уширение за дръжката на вратичката за въглищата
- 16 Дръжка на вратичката за въглища
- 17 Дръжка за тавата за въглища
- 18 Преден панел
- 19 Предна опора за страничната лавица
- 20 Въздушен отвор

- 21 Странична лавица
- 22 Задна опора за страничната лавица
- 23 Уширение на страничната дръжка
- 24 Странична дръжка
- 25 Ляв крак
- 26 Дръжка на отделението за пепел
- 27 Отделение за пепел
- 28 Задна опора
- 29 Долна платформа
- 30 Десен крак
- 31 Колело
- 32 Ос на колелото
- 33 Капак за основата на предното колело
- 34 Капак за колелото
- 35 Свързващ механизъм на дръжката за тавата за въглища

● Технически данни

Размери: пригл.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(ш × в × д)

Макс. капацитет
(съд за въглищата) 1,35 kg

Гориво: въглища

ⓘ Забележка: Следва да се използват само въглища.

● Обхват на доставка

- 1 Грил на дървени въглища
- 1 Комплект за сглобяване
- 1 Кратко ръководство



Бележки за безопасност

СЪХРАНЯВАЙТЕ ВСИЧКИ БЕЛЕЖКИ И ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА БЪДЕЩА СПРАВКА!

- Това барбекю на въглища може да работи само с въглища или с брикети в съответствие с DIN EN1860-2.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Дръжте децата и домашните любимци далеч.

- Продуктът не е играчка – съхранявайте на недостъпно за деца място. Децата не могат да разпознаят рисковете, свързани с употребата на продукта.
- По време на производството са положени всички усилия за предотвратяване наличието остри ръбове по този продукт. Работете внимателно с отделните части, за да предотвратите злополуки или наранявания по време на сглобяване и употреба.
- Продуктът включва разнообразие от винтове и други малки части. Те могат да се окажат животозастрашаващи при поглъщане или вдишване.



Предотвратете опасността за живота и риска от наранявания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от отравяне с въглероден оксид. Не използвайте барбекюто на закрито, работете само на открито!

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте спирт или бензин за първоначално или повторно запалване! Използвайте само пожарогасители, отговарящи на стандарт EN 1860-3!

- Не използвайте на закрито!
- Стойте на достатъчно разстояние от нагорещените части, тъй като всеки контакт може да доведе до сериозни изгаряния.
- От съда по време на употреба може да капе гореща мазнина. Стойте на подходящо разстояние, тъй като са възможни тежки изгаряния.



Винаги носете ръкавици за барбекю или ръкавици за готвене. Ръкавиците трябва да отговарят на изискванията за ЛПС (категория II за топлинна защита, напр. DIN EN 407).

- Винаги използвайте инструменти за барбекю с дълги, устойчиви на топлина дръжки.
- Изливането на запалими течности върху въглени предизвиква пламъци или експлозии. Никога не използвайте течност за запалки като бензин или алкохол. Не добавяйте в огъня въглища, напоени с течност за запалки.
- Бъдете нащрек през цялото време, винаги внимавайте какво правите. Не използвайте, ако не сте концентрирани или сте уморени или под въздействието на наркотици, алкохол или лекарства. Само един момент на невнимание при използване на продукта може да причини сериозни наранявания. Не оставяйте продукта без надзор.



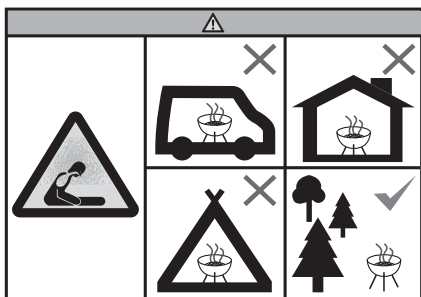
Предотвратяване на пожар

- ▲ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Това барбекю ще стане много горещо, не го местете по време на работа.
- Дръжте под ръка пожарогасител и комплект за първа помощ, за да сте подготвени в случай на злополука или пожар.
- Монтирайте барбекюто на стабилна равна основа преди употреба.
- Поставете продукта на поне 1 m от силно запалими материали.
- Напълнете продукта с макс. 1,35 kg въглища.
- Запалете въглищата само ако сте на място без вятър.
- Уверете се, че въглищата са напълно изгорели и изстинали, преди да отстраните пепелта.
- Не монтирайте продукта в каравани или на лодки.



Избягване на опасността от увреждане на имущество

- Винтовите съединения могат постепенно да се разхлабят от употреба и да повлияят на стабилността на продукта. Преди всяка употреба проверявайте дали винтовете са стегнати. Ако е необходимо, затегнете всички винтове, за да осигурите стабилност.
- Не използвайте сила, когато сглобявате продукта.
- Не затягайте прекалено много винтовете.
- Не сядайте и не стойте върху продукта.
- Не използвайте продукта, ако има липсващи, повредени или износени части.



- Не използвайте барбекюто в затворено и/или обитаемо пространство, напр. къщи, палатки, каравани, моторни къщи, лодки. Опасност от фатален изход от отравяне с въглероден оксид.

● Сглобяване (вижте фиг. А – Q)

⚠ ВНИМАНИЕ! Главите на винтовете трябва винаги да са обърнати навън, за да се гарантира вашата безопасност, тъй като в противен случай съществува риск от нараняване.

- ① **Забележка:** Затегнете здраво всички винтове след сглобяването, за да предотвратите нежелано напрежение на материала. Когато правите това, закрепете гайките с помощта на подходящия ключ.

● Употреба

① Забележки:

- Преди първата употреба измийте решетката за притопляне **6** и решетката за готвене **7** с топла вода.
- Препоръчваме да загреете грила преди първата употреба и да оставите горивото да гори поне 30 минути.
- Поставете храна върху скарата само когато въглените са покрити със слой пепел!

- В зависимост от вида на храната, която ще гриловате, оставете капака отворен или затворен. При по-дълго време за готвене на храната, която ще гриловате, препоръчваме да затворите капака. Термометърът на капака показва температурата в отделението за готвене. Уверете се, че температурата не е твърде висока. Следете редовно храната.
- Регулирайте температурата в отделението за готвене с вентилационните отвори **20** от страни на капака и на съда за въглища.
- Преди употреба поставете грила върху здрава, равна повърхност.

● Запалване на горивото

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! РИСК ОТ ИЗГЯРЯНЕ!

Запалването с помощта на бензин или спирт, които са силно запалими, може да причини неконтролируемо натрупване на топлина. Затова използвайте само безопасни материали за горене във вид на помощни средства за разпалване. Грилът трябва да бъде поставен на твърда, стабилна основа, докато се използва.


❗ ЗАБЕЛЕЖКА: За да гарантирате идеално тлеещи въглища, препоръчваме да използвате стартер за комин (не е включен в обхвата на доставката).

- Използвайте качествени продукти с одобрение по DIN, като одобрени по DIN въглища, одобрени по DIN брикети или други, одобрени по DIN средства за разпалване.
1. Натрупайте малко въглени или брикети в тавата за въглени **11**.
 2. Поставете част от средствата за разпалване въглищата или брикетите. Запалете ги с клечка.
 3. Оставете средствата за разпалване да горят 2 до 4 минути. След това напълнете отново тавата за въглища **11** с въглища или брикети малко по малко.

4. Върху материалите за горене трябва да се образува бял слой пепел след 15 до 20 минути. Това означава, че е постигната идеалната температура за готвене. Разпределете равномерно горивото в тавата за въглища **11** с помощта на подходящ метален инструмент.
 5. Поставете решетката за готвене **7** и задайте желаната височина, като регулирайте дръжката на тавата за въглища **17**, преди да гриловате. Завъртете дръжката на тавата за въглищата по посока на часовниковата стрелка, за да повдигнете тавата за въглищата **11**. Завъртете дръжката на тавата за въглищата по посока обратна на часовниковата стрелка, за да смъкнете тавата за въглищата.
- ❗ Забележка:** Регулирането на височината на скарата с помощта на дръжката отпред ви позволява да контролирате допълнително температурата за гриловане в допълнение към използването на капака.
6. Не започвайте да готвите преди върху въглищата да се е образувал слой пепел.
 7. Можете да отворите предната вратичка като използвате дръжката на вратичката за въглищата **16**, за да заредите с въглища.

● Почистване и грижа

- Оставете продукта да се охлади докрай, преди да го почистите.
- Уверете се, че въглищата са напълно изгорели и изстинали, преди да отстраните пепелта и да приберете продукта за съхранение.
- Не използвайте силни или абразивни разтворители или гъби за търкане, тъй като те ще повредят повърхностите и ще оставят следи.
- Никога не изливайте студена вода директно върху дървените въглища след гриловане, за да ги загасите. В противен случай продуктът може да се повреди. Използвайте стара пепел, пясък или напръскайте с вода.

- Изхвърляйте истиналата пепел и почиствайте продукта редовно, за предпочитане след всяка употреба.
- Отстранете решетката за готвене  и я почистете старателно с препарат за миене на съдове. След това я подсушете добре.
- Отстранете свободните отлагания от продукта с мокра гъба.
- Подсушете с мека, чиста кърпа. Не драскайте повърхностите, докато изсъхват.
- В общия случай почиствайте вътрешността и повърхностите с топла сапунена вода.

● Изхвърляне

Опаковката е изработена от екологични материали, които може да предадете в местните пунктове за рециклиране.

Относно възможностите за отстраняване на излезлия от употреба продукт като отпадък се информирайте от Вашата общинска или градска управа.



Продуктът вкл. аксесоарите и опаковката могат да се рециклират и са предмет на разширената отговорност на производителя. Изхвърляйте ги отделно като следвате илюстрираната информация (за сортиране) за по-добро третиране на отпадъците. Tripan-логото важи само за Франция.

● Сервиз

BG

Сервиз България

Телефон: 008001184975

Е-мейл: owim@lidl.bg

Εισαγωγή	Σελίδα	99
Σκοπούμενη χρήση	Σελίδα	99
Περιγραφή εξαρτημάτων	Σελίδα	99
Τεχνικά χαρακτηριστικά	Σελίδα	99
Σύνολο παράδοσης	Σελίδα	99
Σημειώσεις ασφαλείας	Σελίδα	99
Εμποδίζετε κινδύνους για τη ζωή και για τραυματισμούς	Σελίδα	100
Εμποδίζετε φωτιές	Σελίδα	101
Αποφεύγετε τον κίνδυνο ζημιάς στην ιδιοκτησία	Σελίδα	102
Συναρμολόγηση (δείτε την Εικ. A - Q)	Σελίδα	102
Χρήση	Σελίδα	102
Άναμμα του καυσίμου	Σελίδα	103
Καθαρισμός και φροντίδα	Σελίδα	103
Απόσυρση	Σελίδα	104
Σέρβις	Σελίδα	104

ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΡΒΟΥΝΟΥ

● Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά του νέου σας προϊόντος. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν υψηλής ποιότητας. Εξοικειωθείτε με το προϊόν πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Επιπλέον ανατρέξτε με προσοχή στις οδηγίες συναρμολόγησης και στις υποδείξεις ασφαλείας κατωτέρω. Χρησιμοποιείτε το προϊόν μόνο όπως ορίζεται και μόνο για το καθορισμένο πεδίο χρήσης. Φυλάτε τις παρούσες οδηγίες σε ασφαλές σημείο. Εάν δώσετε το προϊόν σε κάποιον άλλο, εξασφαλίστε ότι θα παραδώσετε και όλα τα σχετικά έγγραφα μαζί.

● Σκοπούμενη χρήση

Το παρόν προϊόν είναι κατάλληλο μόνο για το μαγείρεμα τροφίμων κατάλληλων για ψήσιμο και προορίζεται μόνο για χρήση σε εξωτερικό χώρο. Το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για εμπορική χρήση ή για οποιαδήποτε άλλη χρήση.

● Περιγραφή εξαρτημάτων

- 1 Λαβή καπακιού
- 2 Στεφάνη λαβής
- 3 Καπάκι
- 4 Θερμόμετρο
- 5 Άνω μεντεσές
- 6 Σχάρα για ζέσταμα
- 7 Σχάρα μαγειρέματος
- 8 Κάτω μεντεσές
- 9 Πίσω πάνελ
- 10 Δεξιό πάνελ
- 11 Δίσκος για κάρβουνα
- 12 Αριστερό πάνελ
- 13 Ανοιχτήρι φιαλών
- 14 Πλάκα ασφάλισης
- 15 Στεφάνη λαβής θύρας για κάρβουνα
- 16 Λαβή θύρας για κάρβουνα
- 17 Στρόφαλος δίσκου για κάρβουνα
- 18 Μπροστινό πάνελ
- 19 Μπροστινή υποστήριξη πλαινού ραφιού
- 20 Αεραγωγός

- 21 Πλαινό ράφι
- 22 Πίσω στήριγμα πλαινού ραφιού
- 23 Στεφάνη πλαινής λαβής
- 24 Πλαινή λαβή
- 25 Αριστερό πόδι
- 26 Λαβή δίσκου για στάχτες
- 27 Δίσκος για στάχτες
- 28 Πίσω στήριγμα
- 29 Κάτω σχάρα
- 30 Δεξιό πόδι
- 31 Τροχός
- 32 Άξονας τροχού
- 33 Πώμα βάρσης μπροστινού τροχού
- 34 Κάλυμμα τροχού
- 35 Σύνδεσμος στρόφαλου δίσκου για κάρβουνα

● Τεχνικά χαρακτηριστικά

Διαστάσεις: περ.
100 cm × 103 cm × 68 cm
(π x υ x β)

Μέγ. χωρητικότητα
(Δοχείο καύσης) 1,35 kg

Καύσιμο: κάρβουνα

❗ **Σημείωση:** Είναι δυνατή μόνο χρήση κάρβουνων.

● Σύνολο παράδοσης

- 1 Ψησταρια κάρβουνου
- 1 Κιτ υλικού συναρμολόγησης
- 1 Σύντομο εγχειρίδιο



Σημειώσεις ασφαλείας

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΞΕΤΕ ΣΤΟ ΜΕΛΛΟΝ!

- Η ψησταριά κάρβουνων είναι δυνατόν να λειτουργεί μόνο με κάρβουνα ή μπρικέτες κάρβουνου σε συμφωνία με το DIN EN 1860-2.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα παιδιά και τα κατοικίδια πρέπει να μένουν μακριά.

- Το προϊόν δεν είναι παιχνίδι, φυλάτε το εκτός εμβέλειας παιδιών. Τα παιδιά δεν μπορούν να αναγνωρίσουν τους κινδύνους που σχετίζονται με τη χρήση του προϊόντος.
- Έχει καταβληθεί κάθε προσπάθεια κατά τη διαδικασία κατασκευής ώστε να μην υπάρχουν αιχμηρές ακμές στο προϊόν. Μεταχειρίζεστε τα ξεχωριστά μέρη με φροντίδα ώστε να εμποδίζετε ατυχήματα ή τραυματισμούς κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης και χρήσης.
- Το προϊόν περιλαμβάνει διάφορες βίδες και άλλα μικρά εξαρτήματα. Εάν γίνει κατάποση ή εισπνοή τους μπορεί να είναι απειλητική για τη ζωή.



Εμποδίζετε κινδύνους για τη ζωή και για τραυματισμούς

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα. Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε εσωτερικό χώρο, μόνο σε εξωτερικό χώρο!

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μη χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη για το άναμμα ή εκ νέου άναμμα! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα σε συμμόρφωση με το EN 1860-3!

- Μη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικό χώρο!
- Κρατάτε επαρκή απόσταση προς καυτά μέρη, καθώς οιαδήποτε επαφή μπορεί να επιφέρει σοβαρά εγκαύματα.
- Μπορεί να στάζει καυτό λίπος από το δοχείο καύσης κατά τη χρήση. Διατηρείτε επαρκή απόσταση, καθώς μπορούν να προκύψουν σοβαρά εγκαύματα.



■ Φοράτε πάντα γάντια για ψησταριά ή χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου. Τα γάντια πρέπει να είναι σε συμφωνία με τη διάταξη για τα ΜΑΠ (κατηγορία II για προστασία από τη θερμότητα, π.χ. DIN EN 407).

- Πάντα χρησιμοποιείτε εργαλεία για ψησταριά με μακριές, θερμανθεκτικές λαβές.
- Η έκχυση εύφλεκτων υγρών στη χόβολη επιφέρει εκτίναξη φλόγας ή εκρήξεις. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υγρό αναπτήρα όπως βενζίνη ή αλκοόλ. Μην προσθέτετε στη φωτιά κάρβουνα εμβαπτισμένα σε υγρό αναπτήρα.
- Παραμένετε συνεχώς σε εγρήγορση και γνωρίζετε τι κάνετε. Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν δεν μπορείτε να εστιάσετε στην εργασία, εάν είστε κουρασμένοι ή υπό την επήρεια ναρκωτικών, αλκοόλ ή φαρμάκων. Μια στιγμή απροσεξίας κατά τη χρήση του προϊόντος μπορεί να προκαλέσει σοβαρούς τραυματισμούς. Μην αφήνετε το προϊόν ανεπιτήρητο.



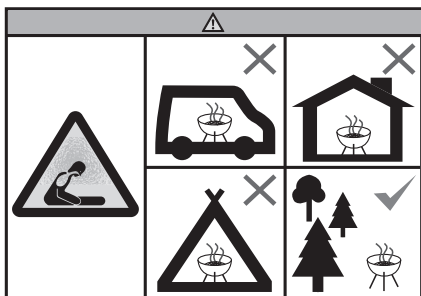
Εμποδίζετε φωτιές

- ▲ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αυτή η ψησταριά γίνεται πολύ καυτή, μην την μετακινείτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
- Έχετε πρόχειρο έναν πυροσβεστήρα και ένα κιτ πρώτων βοηθειών για την περίπτωση ατυχήματος ή πυρκαγιάς.
- Πριν τη χρήση τοποθετήστε την ψησταριά σε μια ασφαλή, επίπεδη βάση.
- Τοποθετήστε το προϊόν τουλάχιστον σε απόσταση 1 μ. από εξαιρετικά εύφλεκτα υλικά.
- Γεμίστε το προϊόν με το μέγ. 1,35 κιλά κάρβουνα.
- Ανάψτε τα κάρβουνα μόνο σε χώρο που προστατεύεται από τον άνεμο.
- Εξασφαλίστε ότι τα κάρβουνα έχουν καεί εντελώς και κρυώσει πριν απομακρύνετε τις στάχτες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε τροχόσπιτα ή σκάφη.



Αποφεύγετε τον κίνδυνο ζημιάς στην ιδιοκτησία

- Οι βιδωτοί σύνδεσμοι μπορούν σταδιακά να λασκάρουν λόγω της χρήσης και έτσι να επηρεαστεί η σταθερότητα του προϊόντος. Βεβαιώνεστε πριν από κάθε χρήση ότι οι βίδες είναι σφιχτές. Εφόσον απαιτείται, σφίγγετε όλες τις βίδες ώστε να εξασφαλίζετε την σταθερότητα.
- Μην ασκείτε δύναμη κατά τη συναρμολόγηση του προϊόντος
- Μη σφίγγετε υπερβολικά τις βίδες.
- Μην κάρτετε ή στέκεστε επάνω στο προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε το προϊόν εάν λείπουν μέρη, έχουν ζημιές ή φθορές.



- Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε στενό ή/και κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σε οικίες, τέντες, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενες οικίες, σκάφη. Κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση λόγω του μονοξειδίου του άνθρακα.

● Συναρμολόγηση (δείτε την Εικ. Α - Q)

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι κεφαλές βιδών πρέπει πάντα να κοιτάζουν προς τα έξω ώστε να εξασφαλίζεται η ασφάλειά σας καθώς σε αντίθετη περίπτωση υφίσταται κίνδυνος τραυματισμού.

- ① **Σημείωση:** Σφίγγετε όλες τις βίδες με ασφάλεια μετά τη συναρμολόγηση ώστε να εμποδίζετε ανεπιθύμητη καταπόνηση του υλικού. Σε αυτή τη διαδικασία ασφαλίστε τα παξιμάδια χρησιμοποιώντας κατάλληλο κλειδί.

● Χρήση

① **Σημειώσεις:**

- Πλύνετε τη σάρα για ζέσταμα [6] και τη σάρα μαγειρέματος [7] με ζεστό νερό πιάτων πριν την πρώτη χρήση.
- Συστήνουμε να ζεσάνετε την ψησταριά πριν την πρώτη χρήση και επιτρέψετε το καύσιμο να κάψει τουλάχιστον για 30 λεπτά.
- Τοποθετήστε τρόφιμα επάνω στην ψησταριά μόνο όταν το καύσιμο καλυφθεί από μια στρώση στάχτης!

- Αναλόγως του είδους τρόφιμου που θα ψηθεί, αφήνετε το καπάκι ανοιχτό ή κλειστό. Όταν ο χρόνος μαγειρέματος για το τρόφιμο που θα ψηθεί είναι μεγαλύτερος, συστήνουμε να κλείνετε το καπάκι. Το θερμόμετρο στο καπάκι προβάλλει τη θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος. Εξασφαλίστε ότι η θερμοκρασία δεν αυξάνεται πολύ. Ελέγχετε το φαγητό τακτικά.
- Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία στο χώρο μαγειρέματος με τους αεραγωγούς [20] στα πλαίσια του καπακιού και στην υποδοχή καύσης.
- Πριν τη χρήση τοποθετήστε την ψησταριά επάνω σε μια ανθεκτική, επίπεδη επιφάνεια.

● Άναμμα του καυσίμου

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΚΙΝΔΥΝΟΣ

ΕΓΚΑΥΜΑΤΩΝ! Το άναμμα με τη χρήση βενζίνης ή οιοπνεύματος, τα οποία είναι εξαιρετικά εύφλεκτα, μπορεί να προκαλέσει ανεξέλεγκτη συσσώρευση θερμότητας. Για αυτό χρησιμοποιείτε μόνο ασφαλή υλικά καύσης όπως προσάναμμα. Η ψησταριά πρέπει κατά τη χρήση να τοποθετείται επάνω σε στερεή, σταθερή επιφάνεια.


- ① **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Για να εξασφαλίσετε ότι το κάρβουνο θα σιγοκαίει τέλεια, συστήνουμε τη χρήση ενός δοχείου εκκίνησης (δεν περιλαμβάνεται στο σύνολο παράδοσης).
- Χρησιμοποιείτε ποιοτικά προϊόντα με έγκριση DIN, όπως εγκεκριμένα με DIN κάρβουνα, μπρικέτες ή προσανάμματα.
- 1. Στοιβάξτε λιγά κάρβουνα ή μπρικέτες στον δίσκο για κάρβουνα [11].
- 2. Τοποθετήστε ένα ή δύο προσανάμματα στη στρώση κάρβουνων ή μπρικετών. Ανάψτε τα με ένα σπύτο.
- 3. Επιτρέψτε το προσάναμμα να κάψει για 2 έως 4 λεπτά. Κατόπιν ξαναγεμίστε τον δίσκο για κάρβουνα [11] με κάρβουνα ή μπρικέτες, λίγη-λίγη ποσότητα.

- 4. Μετά από 15 έως 20 λεπτά θα δημιουργηθεί μια λευκή στρώση στάχτης επάνω στο καύσιμο. Αυτό σημαίνει ότι έχει επιτευχθεί η τέλεια θερμοκρασία μαγειρέματος. Καταλείψτε ισομερώς το καύσιμο στον δίσκο για κάρβουνα [11] χρησιμοποιώντας ένα κατάλληλο μεταλλικό εργαλείο.
- 5. Τοποθετήστε τη σχάρα μαγειρέματος [7] και ρυθμίστε το επιθυμητό ύψος προσαρμόζοντας τον στρόφαλο δίσκου για κάρβουνα [17] πριν ξεκινήσετε με το ψήσιμο. Περιστρέψτε τον στρόφαλο δίσκου για κάρβουνα δεξιόστροφα για να ανυψώσετε τον δίσκο για κάρβουνα [11]. Περιστρέψτε τον δίσκο για κάρβουνα αριστερόστροφα, για να χαμηλώσετε τον δίσκο για κάρβουνα.

- ① **Σημείωση:** Προσαρμόζοντας το ύψος ψησταριάς με τη χρήση της λαβής στρόφαλου στο μπροστινό μέρος έχετε τη δυνατότητα περαιτέρω ελέγχου της θερμοκρασίας για ψήσιμο, επιπλέον της χρήσης του καπακιού.
- 6. Μην μαγειρέψετε προτού το καύσιμο επικαλυφθεί με μια στρώση στάχτης.
- 7. Μπορείτε να ανοίξετε την μπροστινή θύρα χρησιμοποιώντας τη λαβή θύρας για κάρβουνα [16] για να ξαναγεμίσετε με κάρβουνα.

● Καθαρισμός και φροντίδα

- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει καλά προτού το καθαρίσετε.
- Εξασφαλίστε ότι τα κάρβουνα έχουν εντελώς και κρυώσει πριν απομακρύνετε τις στάχτες και αποθηκεύσετε το προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε δυνατά ή τριβικά διαλυτικά ή σφουγγάρια τρίψιματος καθώς αυτά θα προκαλέσουν ζημιά στις επιφάνειες και θα αφήσουν σημάδια.
- Ποτέ μην ρίχνετε κρύο νερό απευθείας πάνω στα κάρβουνα μετά το ψήσιμο για να τα σβήσετε. Αλλιώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο προϊόν. Χρησιμοποιήστε παλιά στάχτη, άμμο ή νέφος νερού.

- Αδειάστε τις κρύες στάχτες και καθαρίζετε το προϊόν τακτικά, κατά προτίμηση μετά από κάθε χρήση.
- Απομακρύνετε τη σχάρα μαγειρέματος  και καθαρίζετε την τακτικά με απορρυπαντικό πιάτων. Κατόπιν στεγνώνετε την σχολαστικά.
- Απομακρύνετε χαλαρές εναποθέσεις στο προϊόν με ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
- Στεγνώνετε με ένα μαλακό, καθαρό πανί. Μην γδέρνετε τις επιφάνειες κατά το στέγνωμα.
- Γενικά καθαρίζετε το εσωτερικό και τις επιφάνειες με ζεστή σαπουνάδα.

● Απόσυρση

Η συσκευασία αποτελείται από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορείτε να διαθέσετε στους χώρους ανακύκλωσης της περιοχής σας.

Για πληροφορίες σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης του προϊόντος που δεν χρησιμοποιείται πλέον, απευθυνθείτε στις αρμόδιες υπηρεσίες της κοινότητας ή του δήμου σας.



Το προϊόν, συμπεριλ. των αξεσουάρ και των υλικών συσκευασίας, είναι ανακυκλώσιμο και υπόκειται στη διευρυμένη ευθύνη του κατασκευαστή. Απορρίπτετέ τα ξεχωριστά τηρώντας τις απεικονιζόμενες πληροφορίες ταξινόμησης για καλύτερη επεξεργασία των αποβλήτων.

Το λογότυπο Triman ισχύει μόνο για τη Γαλλία.

● Σέρβις

(GR)

Σέρβις Ελλάδα

Τηλ: 00800 491 800674

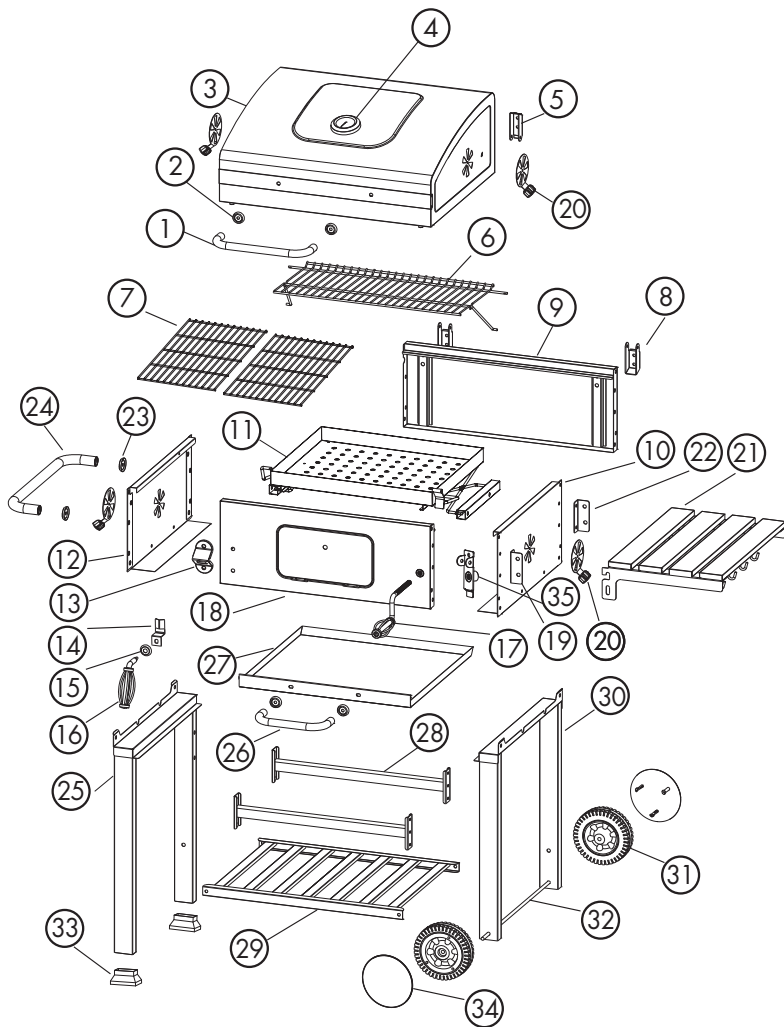
Email: owim@lidl.gr















(CY)



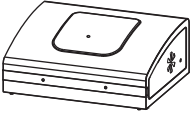




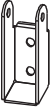

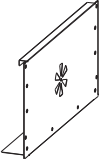
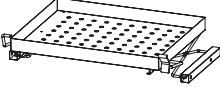
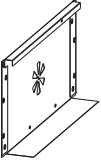





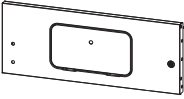


Σέρβις Κύπρος

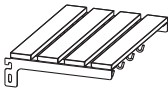


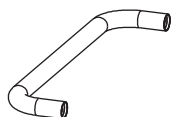
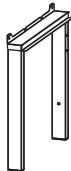

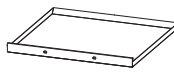


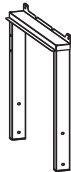



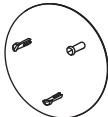

Τηλ: 8009 4211

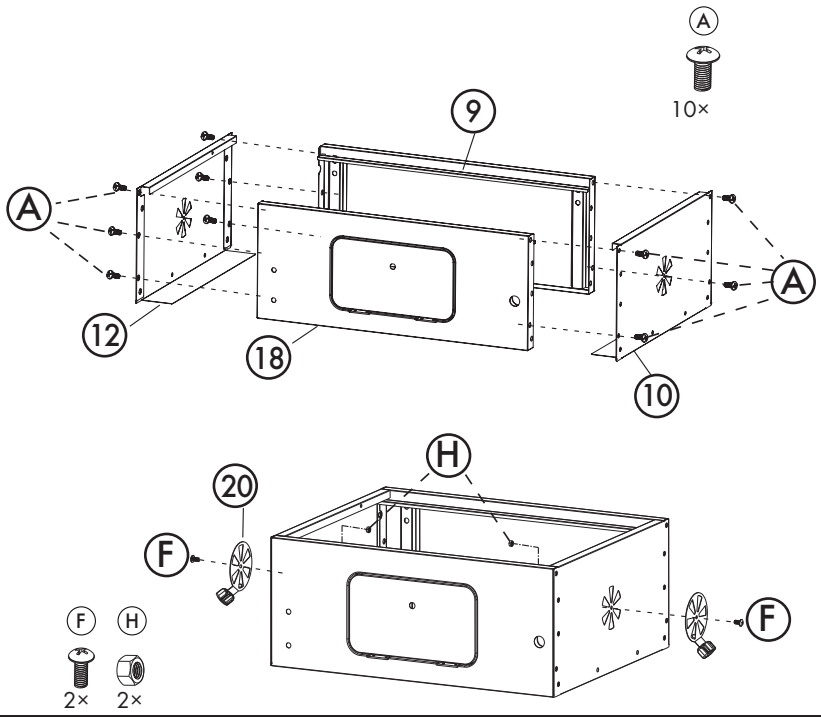
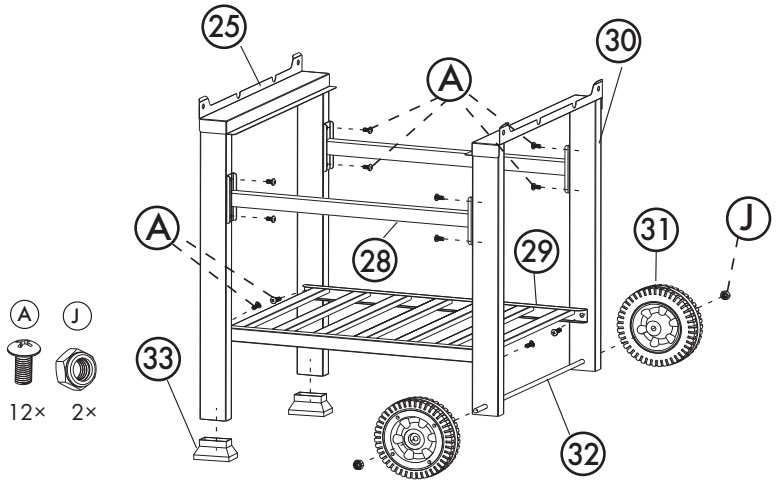
Email: owim@lidl.com.cy

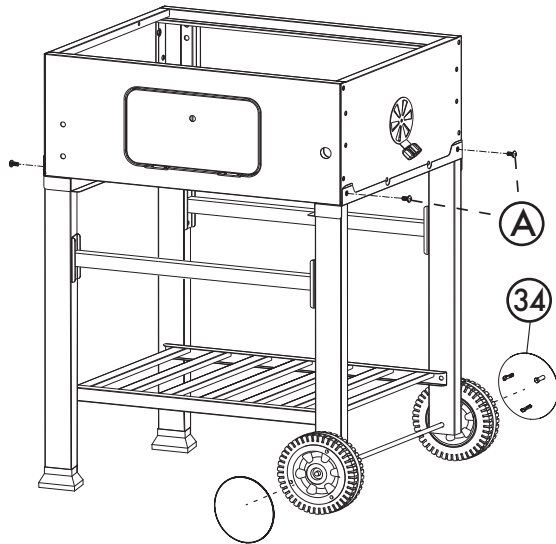
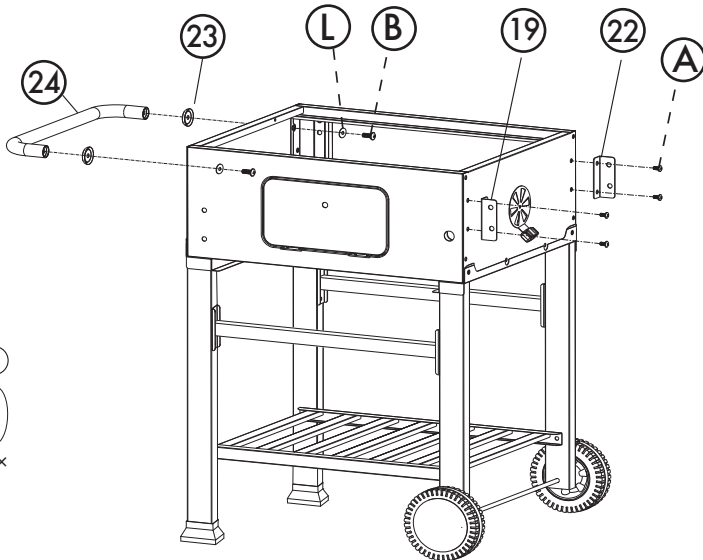
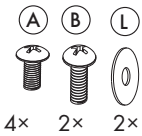


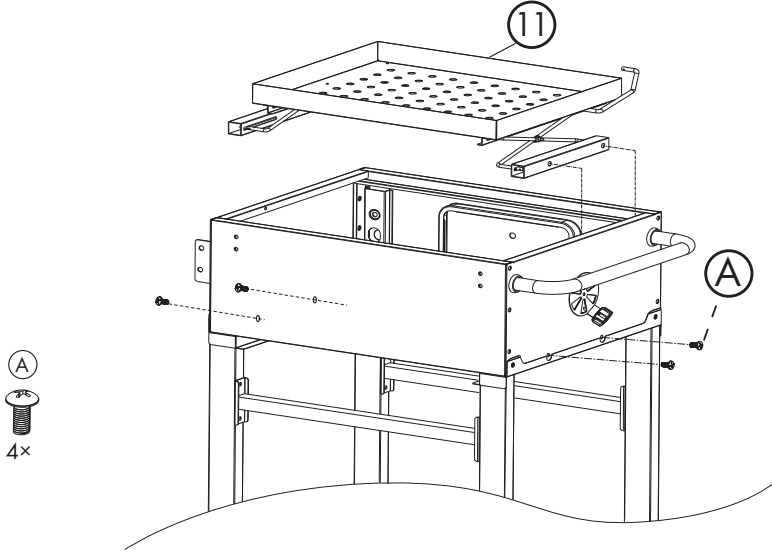
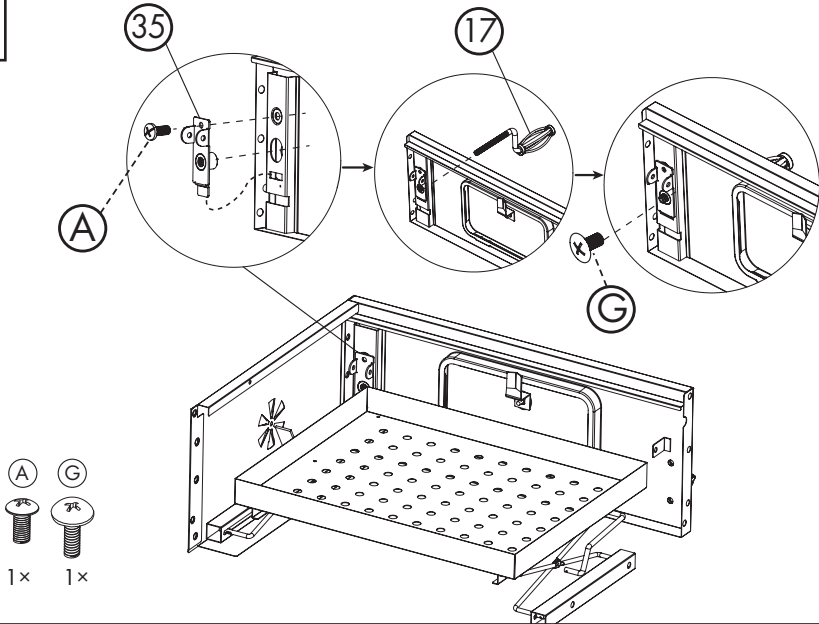
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N
													
M6x12 37x	M6x20 6x	M6x18 4x	M6x35 4x	M6x40 4x	M5x10 4x	M6x10 1x	M5 4x	M6 4x	M8 2x	M6 1x	Ø6 11x	Ø6x35 3x	Ø1.4 4x

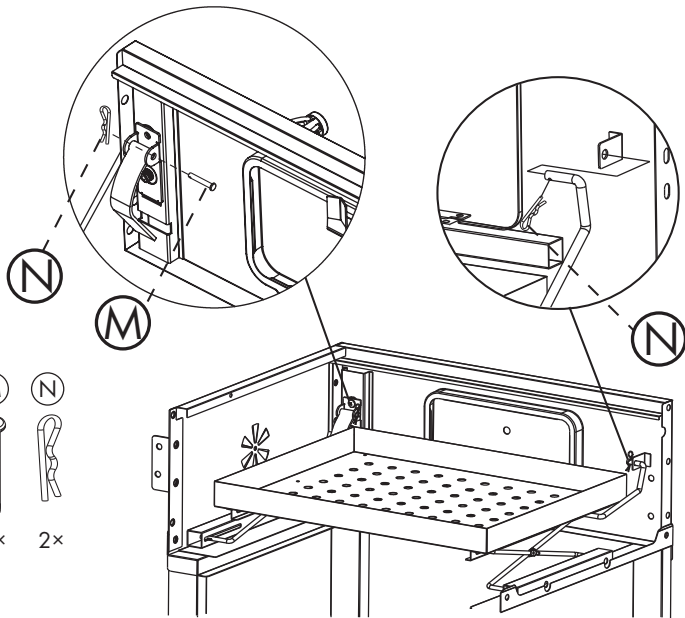
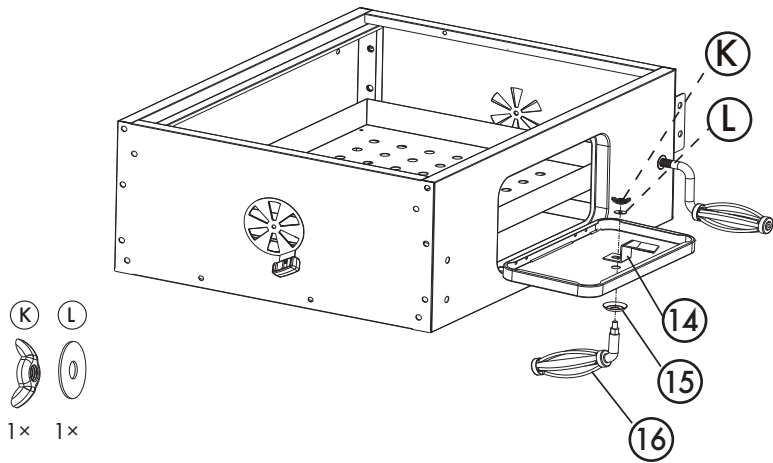
<p>1</p>  <p>×1</p>	<p>2</p>  <p>×4</p>	<p>3</p>  <p>×1</p>	<p>4</p>  <p>×1</p>
<p>5</p>  <p>×2</p>	<p>6</p>  <p>×1</p>	<p>7</p>  <p>×2</p>	<p>8</p>  <p>×2</p>
<p>9</p>  <p>×1</p>	<p>10</p>  <p>×1</p>	<p>11</p>  <p>×1</p>	<p>12</p>  <p>×1</p>
<p>13</p>  <p>×1</p>	<p>14</p>  <p>×1</p>	<p>15</p>  <p>×1</p>	<p>16</p>  <p>×1</p>
<p>17</p>  <p>×1</p>	<p>18</p>  <p>×1</p>	<p>19</p>  <p>×1</p>	<p>20</p>  <p>×4</p>

<p>21</p>  <p>×1</p>	<p>22</p>  <p>×1</p>	<p>23</p>  <p>×2</p>	<p>24</p>  <p>×1</p>
<p>25</p>  <p>×1</p>	<p>26</p>  <p>×1</p>	<p>27</p>  <p>×1</p>	<p>28</p>  <p>×2</p>
<p>29</p>  <p>×1</p>	<p>30</p>  <p>×1</p>	<p>31</p>  <p>×2</p>	<p>32</p>  <p>×1</p>
<p>33</p>  <p>×2</p>	<p>34</p>  <p>×2</p>	<p>35</p>  <p>×1</p>	

A**B**

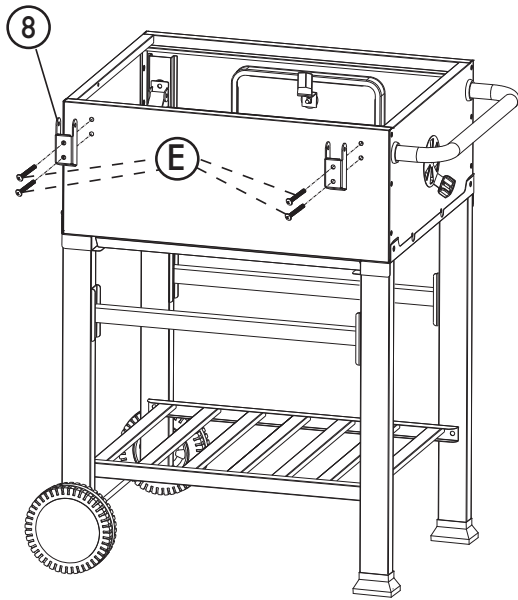
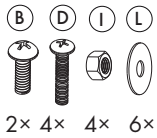
C**D**

E**F**

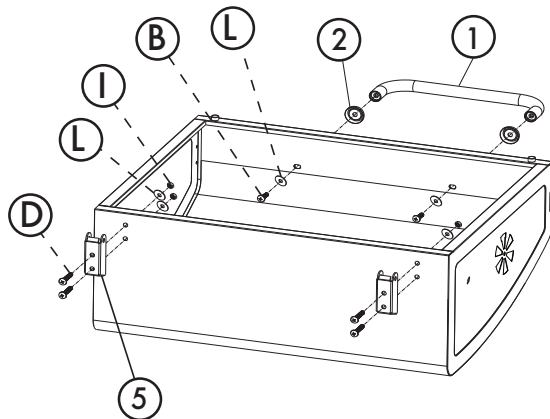
G**H**

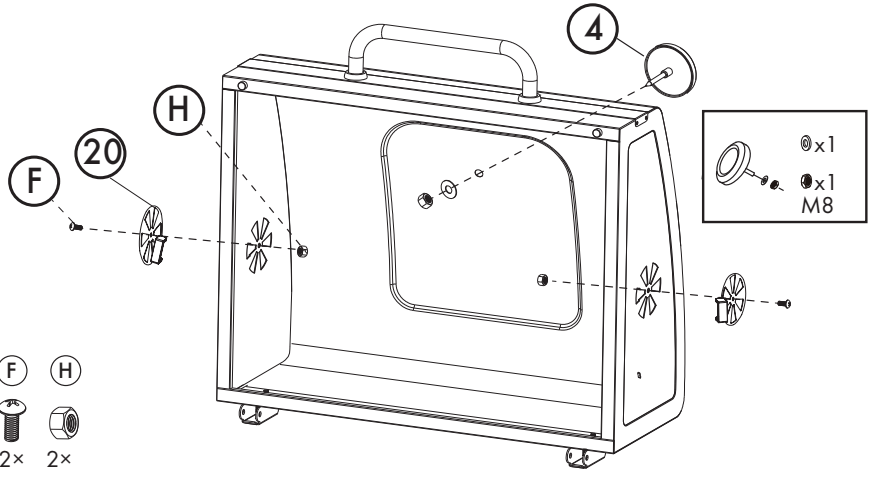
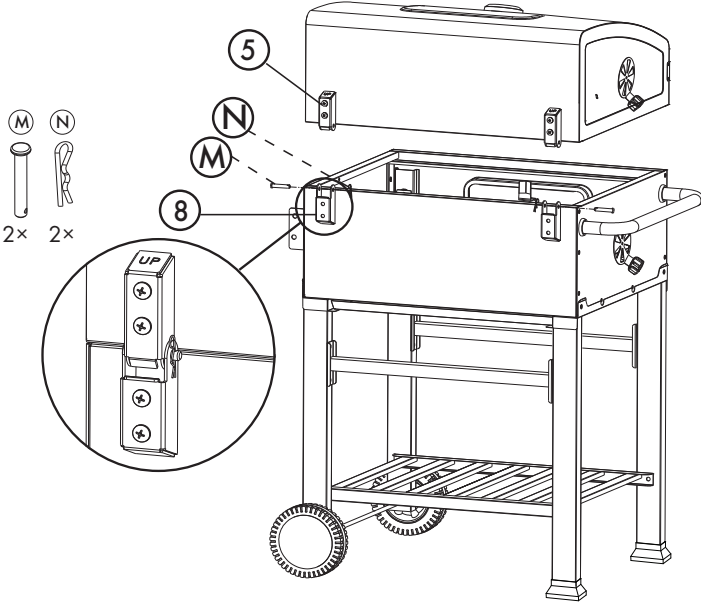
I

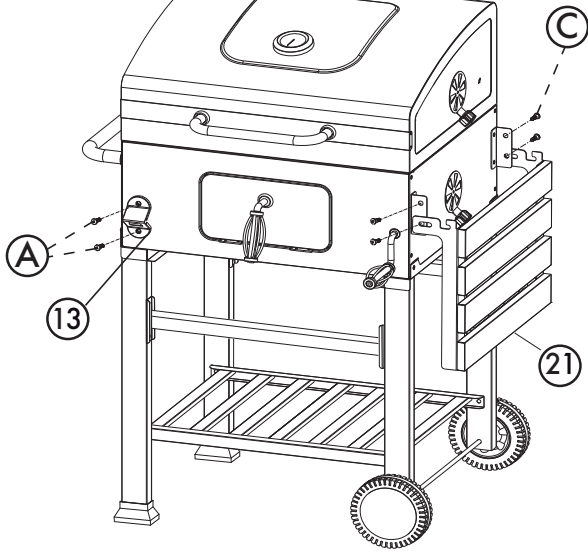
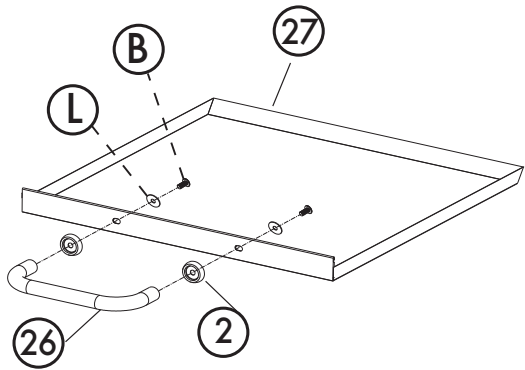
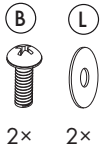
4×

**J**

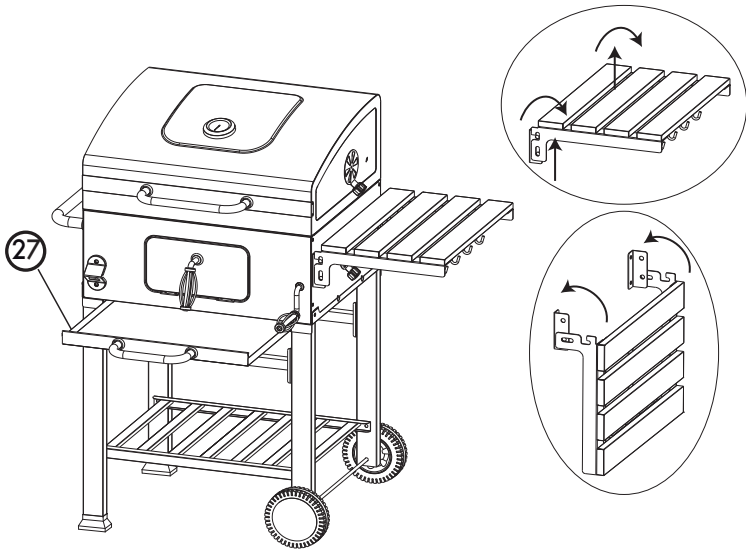
2× 4× 4× 6×



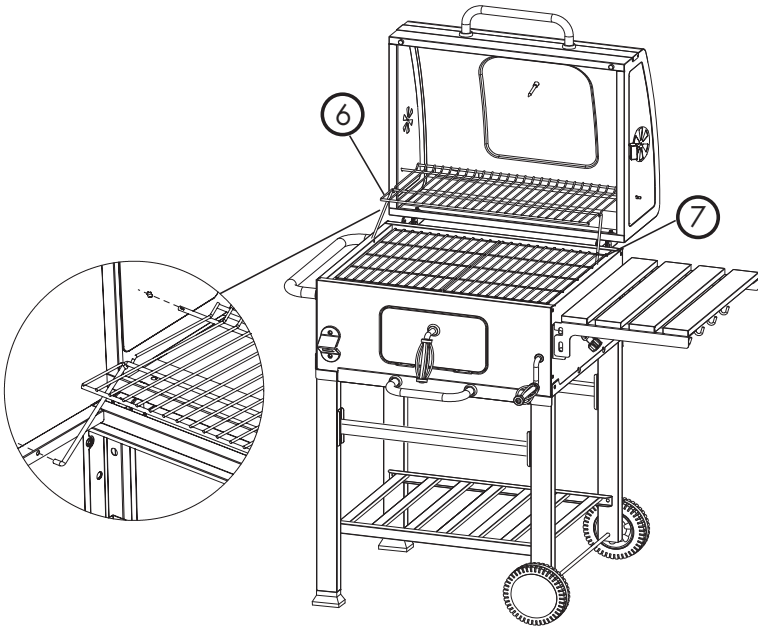
K**L**

M**N**

O



P



Q

