



## GRILLFASS / BARBECUE BARREL / BARBECUE FÛT

DE AT CH

### GRILLFASS

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

GB IE

### BARBECUE BARREL

Operation and Safety Notes

FR BE

### BARBECUE FÛT

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

### BARBECUEVAT

Bedienings- en veiligheidsinstructies

PL

### GRILL

Uwagi dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

CZ

### GRILOVACÍ SUD

Pokyny pro obsluhu a bezpečnostní pokyny

SK

### GRILOVACÍ SUD

Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny

ES

### BARBACOA DE HIERRO FUNDIDO

Instrucciones de utilización y de seguridad

DK

### GRILLTØNDE

Bedjenings- og sikkerhedsbemærkninger

IT

### BARBECUE

Indicazioni per l'uso e per la sicurezza

HU

### GRILLHORDÓ

Kezelési és biztonsági utalások

SI

### ŽAR SODČEK

Navodila za upravljanje in varnostna opozorila/opozorila

DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE	Operation and Safety Notes	Page	7
FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
NL/BE	Gebruik en veiligheidsrichtlijnen	Pagina	15
PL	Uwagi dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	19
CZ	Návod k použití a bezpečnostní pokyny	Strana	23
SK	Pokyny pre obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	27
ES	Instrucciones de utilización y de seguridad	Página	31
DK	Betjenings- og sikkerhedsbemærkninger	Side	35
IT	Indicazioni per l'uso e per la sicurezza	Pagina	39
HU	Kezelési és biztonsági utalások	Oldal	43
SI	Navodila za upravljanje in varnostna opozorila	Stran	47

<b>Einleitung</b> .....	Seite 4
<b>Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	Seite 4
<b>Teilebeschreibung</b> .....	Seite 4
<b>Technische Daten</b> .....	Seite 4
<b>Lieferumfang</b> .....	Seite 4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite 4
<b>Montage (siehe Abb. A -G)</b> .....	Seite 5
<b>Gebrauch</b> .....	Seite 5
<b>Brennstoff anzünden</b> .....	Seite 6
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite 6
<b>Entsorgung</b> .....	Seite 6
<b>Service</b> .....	Seite 6

# GRILLFASS

## ● Einleitung

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

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## ● Teilebeschreibung

- 1 Grillrost
- 2 Griff x 4
- 3 Gitterstütze x 3
- 4 Holzkohlegitter
- 5 Holzkohleschale
- 6 Anschlusschale
- 7 Untere Schale
- 8 Gestell der Belüftungsscheibe
- 9 Belüftungsscheibe
- 10 Bein x 3

## ● Technische Daten

Maße  
(B x H x T): ca. 35 x 35 x 38 cm  
(ohne Griffe)

---

Max. Befüllung  
(Holzkohleschale): 0,6 kg

---

Brennstoff: Nur Holzkohle

---

**HINWEIS:** NUR Holzkohle verwenden!

## ● Lieferumfang

- 1 Grillfass
- 1 Montage- und Bedienungsanleitung



## Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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

**⚠️ WARNUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten.

- Das Produkt ist kein Spielzeug, es gehört nicht in Kinderhände. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Produkt entstehen, nicht erkennen.
- Es wurde jede Anstrengung in der Fertigung unternommen, um scharfe Kanten an diesem Produkt zu vermeiden. Gehen Sie mit den Einzelteilen vorsichtig um, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und im Gebrauch vermieden werden.

- Zum Lieferumfang gehören eine Vielzahl von Schrauben und anderen Kleinteilen. Diese können beim Verschlucken oder Inhalieren lebensgefährlich sein.



## **Vermeiden Sie Lebensund Verletzungsgefahr**

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

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

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



Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSARegularien (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

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

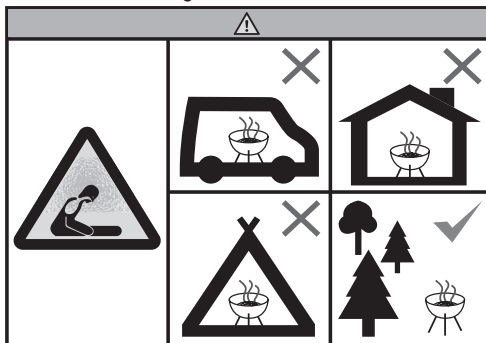
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Installieren Sie den Grill vor der Benutzung auf einem sicheren, ebenen Untergrund.
- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
- Befüllen Sie das Produkt mit max. 0,6 kg Grillkohle.
- Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Montieren Sie das Produkt nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



### Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

- Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Produkts beeinträchtigen. Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

- Wenden Sie keine Gewalt an, um das Produkt zu montieren.
- Ziehen Sie Schrauben nicht zu fest an.
- Setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Produkt.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.



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

## ● Montage (siehe Abb. A - G)

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

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

## ● Gebrauch

**HINWEIS:** Spülen Sie den Grillrost **1** mit warmem Spülwasser, bevor Sie ihn zum ersten Mal verwenden.

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

**HINWEIS:** Die Zubereitungshöhe ist durch Platzierung des Grillrosts **1** in den verschiedenen Höhen der Gitterstütze **3** verstellbar.

**HINWEIS:** Geben Sie erst dann Lebensmittel auf den Grillrost **1**, wenn der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist! Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

## ● Brennstoff anzünden

### ⚠ **WARNUNG!**

#### **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

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

- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- Geben Sie Kohle oder Briketts auf das Holzkohlegitter **4**.
- Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie dann die Holzkohleschale **5** Stück für Stück mit Holzkohle oder Briketts.
- Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie den Brennstoff mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Holzkohleschale **5**.
- Montieren Sie den eingefetteten Grillrost **1** und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Bereiten Sie keine Lebensmittel zu, bis der Brennstoff mit einer Schicht Asche bedeckt ist.

## ● Reinigung und Pflege

- ⚠ Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder 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.
- Entfernen Sie den Grillrost **1** und reinigen Sie ihn gründlich in der Spülmaschine. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

## ● Entsorgung

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

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

## ● Service

### **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.: 0800562153

E-Mail: owim@lidl.ch

<b>Introduction</b> .....	Page	8
<b>Intended use</b> .....	Page	8
<b>Parts description</b> .....	Page	8
<b>Technical data</b> .....	Page	8
<b>Scope of delivery</b> .....	Page	8
<b>Safety noices</b> .....	Page	8
<b>Assembly (see Fig. A-G)</b> .....	Page	9
<b>Use</b> .....	Page	9
<b>Igniting fuel</b> .....	Page	9
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	10
<b>Disposal</b> .....	Page	10
<b>Service</b> .....	Page	10

# BARBECUE BARREL

## ● Introduction

We congratulate you on the purchase of your new product. You have chosen a high quality product. Familiarise yourself with the product before using it for the first time. In addition, please carefully refer to the operating instructions and the safety advice below. Only use the product as instructed and only for the indicated field of application. Keep these instructions in a safe place. If you pass the product on to anyone else, please ensure that you also pass on all the documentation with it.

## ● Intended use

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

## ● Parts description

- 1 Cooking grid
- 2 Handle x 4
- 3 Grid supporter x3
- 4 Charcoal grid
- 5 Charcoal bowl
- 6 Connecting bowl
- 7 Bottom bowl
- 8 Ventilation disc frame
- 9 Ventilation disc
- 10 Leg x3

## ● Technical data

Dimensions approx. 35 x 35 x 38 cm  
(w x h x d): (excl. handles)

---

Max. capacity  
(Charcoal bowl): 0.6 kg

---

Fuel: Only charcoal

---

**NOTE:** ONLY use charcoal!

## ● Scope of delivery

- 1 Barbecue barrel
- 1 Set of assembly instructions and instructions for use




## Safety notices

KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

- The charcoal grill can only be operated with charcoal or charcoal briquettes in accordance with DIN EN 1860-2.
- ⚠ **WARNING!** Keep children and pets away.
- The product is not a toy - keep out of the reach of children. Children cannot recognise the risks associated with the use of the product.
- Every effort was made during manufacturing to prevent sharp edges on this product. Handle the individual parts with care to prevent accidents or injuries during assembly and use.
- The product includes a variety of screws and other small parts. These may prove lifethreatening 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.

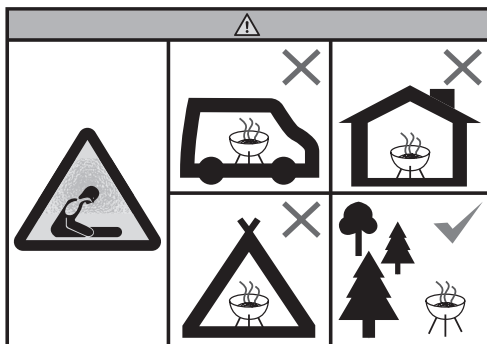
### Prevent fires

**⚠ 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 grill on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 0.6 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 - G)**

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

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

### ● **Use**

**NOTE:** Wash the cooking grid **1** with warm dishwater before prior to first use.

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

**NOTE:** The cooking height is adjustable by placing the cooking grid **1** on the different heights of the grid supporter **3**.

**NOTE:** Only place food on the cooking grid **1** when the fuel is covered by a layer of ash! 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.

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

- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.
- Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal grid **4**.
- Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this / these with a match.

- Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the charcoal bowl **5** with wood charcoal or briquettes, bit by bit.
- A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel equally in the charcoal bowl **5** using a suitable metal tool.
- Mount the greased cooking grid **1** and start grilling.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

## ● Cleaning and care

⚠ Allow the product to cool all the way down before cleaning it.

⚠ Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.

- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the cooking grid **1** 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.

## ● Service

### Ⓒ **Service Great Britain**

Tel.: 08000569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

### Ⓔ **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

<b>Introduction</b> .....	Page	12
<b>Utilisation prévue</b> .....	Page	12
<b>Description des pièces</b> .....	Page	12
<b>Données techniques</b> .....	Page	12
<b>Contenu de la livraison</b> .....	Page	12
<b>Avis de sécurité</b> .....	Page	12
<b>Assemblage (voir Fig. A-G)</b> .....	Page	13
<b>Utilisation</b> .....	Page	13
<b>Allumer le combustible</b> .....	Page	14
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	14
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	14
<b>Service après-vente</b> .....	Page	14

# BARBECUE FÛT

## ● Introduction

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

## ● Utilisation prévue

Ce produit convient uniquement à la cuisson d'aliments pouvant être grillés. Il est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. Ce produit n'est pas adapté à une utilisation commerciale ni à aucune autre utilisation.

## ● Description des pièces

- 1 Grille de cuisson
- 2 Poignée x 4
- 3 Support de grille x3
- 4 Grille à charbon de bois
- 5 Récipient à charbon de bois
- 6 Récipient de raccordement
- 7 Récipient inférieur
- 8 Cadre de disque de ventilation
- 9 Disque de ventilation
- 10 Pied x3

## ● Données techniques

Dimensions (l x h x p) :	environ 35 x 35 x 38 cm (hors poignées)
-----------------------------	--

Capacité maxi (Récipient à charbon de bois) :	0,6 kg
--	--------

Combustible :	Charbon de bois uniquement
---------------	-------------------------------

**REMARQUE :** Utilisez UNIQUEMENT du charbon de bois !

## ● Contenu de la livraison

- 1 Barbecue fût
- 1 Kit d'instructions d'assemblage et d'utilisation



## Avis de sécurité

CONSERVEZ LES AVIS DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS POUR 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.
- ⚠ MISE EN GARDE !** Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.

- Le produit n'est pas un jouet - tenez-le hors de portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas percevoir les risques associés à l'utilisation du produit.
- Tous les efforts ont été faits lors de la fabrication pour éviter les bords tranchants sur ce produit. Manipulez les pièces individuelles avec soin pour éviter les accidents ou les blessures lors du montage et de l'utilisation.
- Le produit comprend toutes sortes de vis et autres petites pièces. Celles-ci peuvent s'avérer mortelles en cas d'ingestion ou d'inhalation.



## **Prévenir les dangers de mort et les risques de blessures**

- ⚠ MISE EN GARDE !** Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. N'utilisez pas le barbecue en intérieur, utilisez-le uniquement en extérieur !

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

- N'utilisez pas en intérieur !
- Gardez une distance appropriée avec les pièces chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- De la graisse brûlante peut s'égoutter du foyer pendant l'utilisation. Gardez une distance appropriée, car de graves brûlures peuvent en résulter.



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

- Utilisez toujours des outils de barbecue dotés d'un long manche résistant à la chaleur.
- Verser des liquides inflammables dans les braises provoque des jets de flammes ou des explosions. N'utilisez jamais d'essence à briquet tels que de l'essence ou des alcools. 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 si 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 provoquer des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



## Prévenir les incendies

**⚠ MISE EN GARDE !** Ce barbecue va devenir brûlant, ne le déplacez pas pendant le fonctionnement.

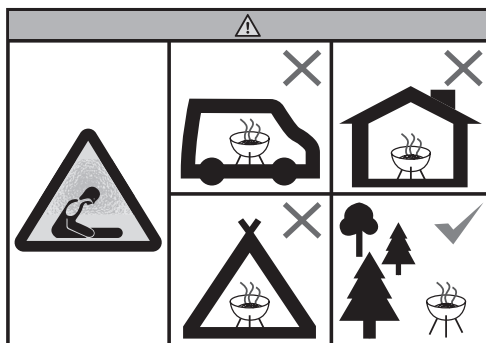
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou de feu.
- Installez le barbecue sur une base de niveau et sécurisée avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m de matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec 0,6 kg maxi de charbon de bois.
- N'allumez le charbon de bois que 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.



## Éviter les risques de dégâts 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 lors de l'assemblage du produit.
- Ne serrez pas les vis trop fort.

- Ne vous asseyez pas et ne montez pas debout sur le produit.
- N'utilisez pas le produit si des éléments sont manquants, endommagés ou usés.
- N'utilisez pas le barbecue dans un espace



confiné et/ou habitable, par ex dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque léthal d'intoxication au monoxyde de carbone.

## ● Assemblage (voir Fig. A-G)

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

**REMARQUE :** Serrez fermement toutes les vis après l'assemblage afin d'éviter des contraintes matérielles indésirables. Ce faisant, fixez les écrous à l'aide de la clé appropriée.

## ● Utilisation

**REMARQUE :** Laver la grille de cuisson **1** à l'eau de vaisselle chaude avant la première utilisation.

**REMARQUE :** Nous recommandons de chauffer le gril avant la première utilisation et de laisser le combustible se consumer pendant au moins 30 minutes.

**REMARQUE :** La hauteur de cuisson est réglable en plaçant la grille de cuisson **1** sur les différentes hauteurs de support de grille **3**.

**REMARQUE :** Placer les aliments sur la grille de cuisson **1** uniquement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres ! Placez le barbecue sur une surface solide et plane avant de l'utiliser.

## ● Allumer le combustible

### ⚠ **MISE EN GARDE ! RISQUE DE BRÛLURES !**

L'allumage avec de l'essence ou des alcools, 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 barbecue doit être placé sur un sol solide et stable pendant son utilisation.

**ASTUCE :** Pour garantir un charbon de bois parfaitement couvant, nous vous recommandons d'utiliser un démarreur de cheminée (non fourni à 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.
- Empilez du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon de bois [4].
- Placez un ou deux allume-feu sur la couche de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les avec une allumette.
- Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, remplissez le récipient à charbon de bois [5] avec du charbon de bois ou des briquettes, petit à petit.
- Une couche blanche de cendres doit se former sur le combustible au bout de 15 à 20 minutes. Cela signifie que la température de cuisson idéale a été atteinte. Répartissez le combustible de manière uniforme dans le récipient à charbon de bois [5] à l'aide d'un outil métallique approprié.
- Montez la grille de cuisson graissée [1] et commencer à griller.
- Ne cuisinez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.

## ● Nettoyage et entretien

⚠ Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.

⚠ Assurez-vous que le charbon de bois a 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.

À défaut, cela endommagerait le produit. Utilisez de la vieille cendre, du sable ou un brouillard d'eau.

- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Retirez la grille de cuisson [1] et nettoyez-la soigneusement à l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Éliminez les dépôts meubles sur le produit avec une éponge humide.
- Essuyez avec un chiffon doux et sec. Ne rayez pas les surfaces lors du séchage.
- De façon générale, nettoyez 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 est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du fabricant et collecté séparément.

## ● Service après-vente

**FR Service après-vente France**  
Tél.: 0800904879  
E-Mail: owim@lidl.fr

**BE Service après-vente Belgique**  
Tél.: 080071011  
Tél.: 80023970 (Luxembourg)  
E-Mail: owim@lidl.be

<b>Inleiding</b> .....	Pagina	16
<b>Beoogd gebruik</b> .....	Pagina	16
<b>Beschrijving onderdelen</b> .....	Pagina	16
<b>Technische gegevens</b> .....	Pagina	16
<b>Inhoud verpakking</b> .....	Pagina	16
<b>Veiligheidsrichtlijnen</b> .....	Pagina	16
<b>Montage (zie Afb. A-G)</b> .....	Pagina	17
<b>Gebruik</b> .....	Pagina	17
<b>Ontstekingsbrandstof</b> .....	Pagina	18
<b>Schoonmaken en verzorging</b> .....	Pagina	18
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	18
<b>Service</b> .....	Pagina	18

# BARBECUEVAT

## ● Inleiding

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

## ● Beoogd gebruik

Dit product is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel geschikt voor grillen, en is alleen voor buitengebruik. Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik of voor enig ander gebruik.

## ● Beschrijving onderdelen

- 1 Braadrooster
- 2 Greep x 4
- 3 Roosterondersteuning x3
- 4 Houtskoolrooster
- 5 Houtskoolschaal
- 6 Verbindingschaal
- 7 Onderste schaal
- 8 Frame van ventilatieschijf
- 9 Ventilatieschijf
- 10 Poot x3

## ● Technische gegevens

Afmetingen (b x h x d):	ca. 35 x 35 x 38 cm (excl. grepen)
----------------------------	---------------------------------------

---

Max. capaciteit (Houtskoolschaal):	0,6 kg
---------------------------------------	--------

---

Brandstof:	Alleen houtskool
------------	------------------

---

**OPMERKING:** Gebruik ALLEEN houtskool!

## ● Inhoud verpakking

- 1 Barbecuevat
- 1 Set montage-instructies en gebruiksaanwijzingen



## Veiligheidsrichtlijnen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN EN INSTRUCTIES VOOR LATERE REFERENTIE!

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

**⚠ WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren op een afstand.

- Het product is geen speelgoed - buiten het bereik van kinderen houden. Kinderen herkennen de risico's niet die zijn verbonden aan het gebruik van het product.
- Er is tijdens de productie alles aan gedaan om scherpe randen aan dit product te voorkomen. Behandel de individuele onderdelen voorzichtig voor het voorkomen van ongelukken of letsel tijdens montage en gebruik.
- Het product bevat een verscheidenheid aan schroeven en andere kleine onderdelen. Deze kunnen levensbedreigend zijn bij inslikken of inademen.



## **Vorkom levensgevaar en risico op letsel**

**⚠ WAARSCHUWING!** Gevaar van koolmonoxidevergiftiging. Gebruik de barbecue niet binnen, gebruik het alleen buiten!

**⚠ WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes in overeenstemming met EN 1860-3!

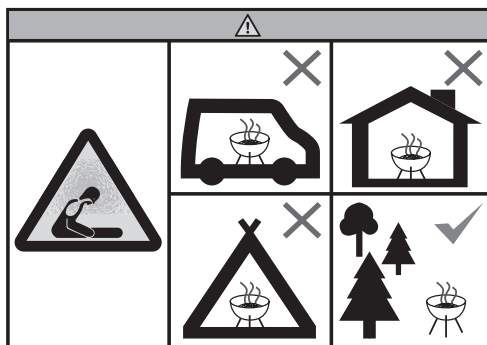
- Niet binnen gebruiken!
- Houd voldoende afstand aan tot hete onderdelen, aangezien elk contact kan leiden tot ernstige brandwonden.
- Heet vet kan druppelen uit de vuurschaal tijdens gebruik. Houd voldoende afstand aan, aangezien dit kan leiden tot ernstige brandwonden.



Draag altijd barbecuehandschoenen of ovenwanten. Handschoenen moeten overeenstemmen met PBM-regelgeving (warmtebeveiliging van categorie II, bijv. DIN EN 407).



- Gebruik altijd barbecuetoets met lange, hittebestendige grepen.
- Het gieten van brandbare vloeistoffen in kolen zal leiden tot opspuitende vlammen of explosies. Gebruik nooit aanstekervloeistof zoals benzine of spiritus. Voeg geen houtskool doordrenkt in aanstekervloeistof toe aan het vuur.
- Wees altijd alert en wees altijd bewust van wat u doet. Gebruik het product niet als u niet gefocust of moe bent of als u onder de invloed bent van drugs, alcohol of medicatie. Een moment van onachtzaamheid tijdens het gebruik van het product kan leiden tot ernstig letsel. Laat het product niet onbeheerd achter.



## **Voorkom brand**

**⚠ WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt erg heet, verplaats het niet tijdens gebruik.

- Houd een brandblusser en een EHBO-trommel bij de hand om voorbereid te zijn in geval van een ongeluk of brand.
- Installeer de grill op een stevig en vlak oppervlak voorafgaand aan gebruik.
- Plaats het product op ten minste 1 m van uiterst brandbare materialen.
- Vul het product met max. 0,6 kg houtskool.
- Steek de houtskool alleen aan in een tegen de wind beschermd gebied.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig uit is gebrand en is afgekoeld voordat u de as verwijderd.
- Installeer het product niet in caravans of op boten.

## **Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen**

- De schroefverbindingen kunnen geleidelijk aan los komen te zitten door gebruik en kunnen van invloed zijn op de stabiliteit van het product. Verifieer dat de schroeven stevig vastzitten voorafgaand aan elk gebruik. Draai alle schroeven indien nodig vast om te zorgen voor stabiliteit.
- Gebruik geen kracht bij het monteren van het product.
- Draai de schroeven niet te vast.
- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet indien onderdelen ontbreken of beschadigd of versleten zijn.

- Gebruik de barbecue niet in een besloten en/of bewoonbare ruimte, bijv. huizen, tenten, caravans, campers, boten. Gevaar van dodelijke koolmonoxidevergiftiging.

## ● **Montage (zie Afb. A - G)**

**⚠ OPGELET!** De schroefkoppen moeten altijd naar buiten zijn gericht voor het garanderen van uw veiligheid, aangezien er anders een risico op letsel bestaat.

**OPMERKING:** Draai alle schroeven stevig vast na montage om ongewenste materiaalbelasting te voorkomen. Maak daarbij de moeren vast met de juiste moersleutel.

## ● **Gebruik**

**OPMERKING:** Was het braadrooster **1** met warm afwaswater voorafgaand aan het eerste gebruik.

**OPMERKING:** Wij raden u aan om de grill voorafgaand aan het eerste gebruik op te warmen en de brandstof gedurende ten minste 30 minuten uit te laten branden.

**OPMERKING:** De bereidingshoogte is verstelbaar door het plaatsen van het braadrooster **1** op de verschillende hoogtes van de roosterondersteuning **3**.

**OPMERKING:** Plaats pas voedsel op het braadrooster **1** wanneer de brandstof is afgedekt door een laag as! Plaats de grill op een stevig en vlak oppervlak voorafgaand aan gebruik.

## ● Ontstekingsbrandstof

### ⚠ **WAARSCHUWING! RISICO OP BRANDWONDEN!**

Aansteken met gebruik van benzine of spiritus, wat uiterst brandbaar is, kan leiden tot een onbeheerste opbouw van hitte. Gebruik daarom alleen veilig brandmateriaal zoals aanmaakblokjes. De grill moet op een stevige, stabiele ondergrond staan wanneer het wordt gebruikt.

**TIP:** Voor het garanderen van perfect smeuulende houtskool, raden wij aan om een houtskoolschoorsteen te gebruiken (niet meegeleverd).

- Gebruik kwaliteitsproducten met DIN-goedkeuring, zoals DIN-goedgekeurde houtskool, DIN-goedgekeurde briketten of DIN-goedgekeurde aanmaakblokjes.
- Stapel wat van de houtskool of briketten op het houtskoolrooster **4**.
- Plaats een of twee aanmaakblokjes op de laag van houtskool of briketten. Steek dit aan met een lucifer.
- Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Vul de houtskoolschaal **5** dan bij met houtskool of briketten, beetje bij beetje.
- Een witte laag as zou zich moeten vormen op de brandstof na 15 tot 20 minuten. Dit betekent dat de perfecte bereidingstemperatuur is bereikt. Verdeel de brandstof gelijkmatig in de houtskoolschaal **5** met gebruik van een geschikt metalen instrument.
- Monteer het ingevette braadrooster **1** en begin met grillen.
- Begin niet met bereiden voordat de brandstof een laag as heeft.

## ● Schoonmaken en verzorging

⚠ Laat het product volledig afkoelen voordat u het gaat reinigen.

⚠ 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 schuursponzen aangezien deze de oppervlakken zullen beschadigen en strepen zullen achterlaten.

- Niet nooit direct koud water over de houtskool na het grillen om dit te blussen. Anders kan het product beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of waternevel.
- Leeg de oude as en reinig het product regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder het braadrooster **1** en reinig het grondig met afwaswater. Droog het vervolgens grondig af.
- Verwijder losse afzettingen op het product met een natte spons.
- Droog met een zachte, schone doek. Bekras de oppervlakken niet bij het afdrogen.
- Reinig de binnenkant en oppervlakken over het algemeen met warm zeepwater.

## ● 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.

## ● Service

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

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

<b>Wstęp</b> .....	Strona	20
<b>Przewidziane zastosowanie</b> .....	Strona	20
<b>Opis części</b> .....	Strona	20
<b>Dane techniczne</b> .....	Strona	20
<b>Zakres dostawy</b> .....	Strona	20
<b>Uwagi dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona	20
<b>Montaż (patrz Rys. A-G)</b> .....	Strona	21
<b>Używanie</b> .....	Strona	21
<b>Zapalanie paliwa</b> .....	Strona	22
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	22
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	22
<b>Serwis</b> .....	Strona	22

# GRILL

## ● Wstęp

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

## ● Przewidziane zastosowanie

Ten produkt jest odpowiedni wyłącznie do gotowania potraw nadających się grillowania i można go używać wyłącznie na zewnątrz pomieszczeń. Ten produkt nie jest odpowiedni do użytku komercyjnego ani do innych zastosowań.

## ● Opis części

- 1 Ruszt do gotowania
- 2 Uchwyt x 4
- 3 Podpórka rusztu x 3
- 4 Ruszt na węgiel drzewny
- 5 Miska na węgiel drzewny
- 6 Miska łącząca
- 7 Miska dolna
- 8 Rama płyty wentylacyjnej
- 9 Płyta wentylacyjna
- 10 Noga x 3

## ● Dane techniczne

Wymiary (s x w x g):	około 35 x 35 x 38 cm (bez uchwytów)
-------------------------	---

Maks. pojemność (Miska na węgiel drzewny):	0,6 kg
--	--------

Paliwo:	Wyłącznie węgiel drzewny
---------	--------------------------

**UWAGA:** Należy używać WYŁĄCZNIE węgla drzewny!

## ● Zakres dostawy

- 1 Grill
- 1 Zestaw instrukcji montażowych i instrukcji używania



## Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA ORAZ INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI!!

- Grill na węgiel drzewny można używać wyłącznie z węglem drzewnym i brykietami węgla drzewnego, zgodnie z DIN EN 1860-2.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych.

- Produkt nie jest zabawką - należy go trzymać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie potrafią rozpoznać zagrożeń powiązanych z użytkowaniem produktu.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby uniknąć ostrych krawędzi na tym produkcie. Podczas obsługi poszczególnych części należy zachować ostrożność, aby uniknąć wypadków lub obrażeń podczas montażu i używania.
- Produkt zawiera różne śruby i inne małe części. Ich połknięcie lub dostanie się do dróg oddechowych, może zagrażać życiu.



## Należy zapobiec zagrożeniu życia i odniesienia obrażeń

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla. Grilla nie wolno używać wewnątrz pomieszczeń, można go używać wyłącznie na zewnątrz!

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania lub powtórnego rozpalania nie wolno używać spirytusu lub benzyny! Należy używać wyłącznie rozpalaki zgodne z EN 1860-3!

- Nie wolno używać wewnątrz pomieszczeń!
- Należy zachować odpowiednią odległość od gorących części, ponieważ każdy kontakt może spowodować poważne poparzenia.
- Podczas używania z podgrzewanej miski może kapać gorący tłuszcz. Należy zachować odpowiednią odległość, ponieważ może to spowodować poważne poparzenia.



Należy zawsze zakładać rękawice do grilla lub rękawice kuchenne. Rękawice powinny

być zgodne z przepisem PPE (II kategoria zabezpieczenia przed wysoką temperaturą, np. DIN EN 407).

- Należy zawsze używać narzędzi do grilla z długimi, odpornymi na ciepło uchwytami.
- Wlewanie łatwopalnych płynów do żaru spowoduje wytryski ognia lub eksplozje. Nigdy nie wolno używać łatwopalnych cieczy, takich jak benzyna lub spirytus. Nie wolno dodawać do ognia węgla drzewnego nasączonego łatwopalaną cieczą.
- Przez cały czas należy uważać na to co się robi. Nie należy używać produktu przy braku koncentracji lub zmęczeniu albo pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Jedna chwila nieuwagi podczas używania produktu, może spowodować poważne obrażenia. Produktu nie należy pozostawiać bez nadzoru.



### Zapobiegaj pożarom

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Ten grill będzie bardzo gorący, podczas używania nie należy go przenosić.

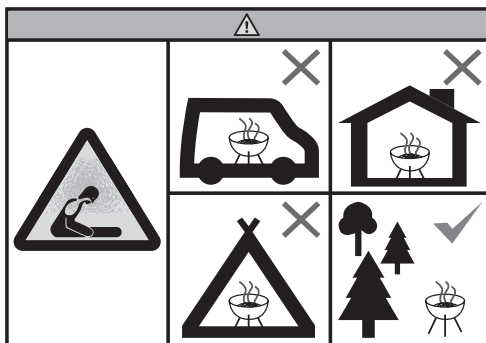
- Należy przygotować gaśnicę jako zestaw pierwszej pomocy podczas wypadku lub pożaru.
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznym, wypoziomowanym podłożu.
- Produkt należy ustawić w odległości co najmniej 1 m od wysoce łatwopalnych materiałów.
- Produkt należy napełnić węglem drzewnym w ilości maks. 0,6 kg.
- Węgiel drzewny należy rozpałać wyłącznie w miejscu osłoniętym przed wiatrem.
- Przed usunięciem popiołu należy się upewnić, że węgiel drzewny został całkowicie wypalony i schłodzony.
- Nie należy instalować produktu w przyczepach kempingowych lub na łodziach.



### Należy unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia

- Złącza na śruby mogą się z czasem poluzować, co może wpłynąć na stabilność produktu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy śruby są dobrze dokręcone. Jeżeli to konieczne, należy dokręcić wszystkie śruby, aby zapewnić stabilność.
- Podczas montażu produktu nie należy używać siły.
- Nie należy zbyt mocno dokręcać śrub.

- Na produkcie nie wolno siedać lub stawać.
- Nie wolno używać produktu bez wszystkich części, produktu uszkodzonego lub zużytego.
- Grilla nie wolno używać w miejscach zamkniętych i/lub mieszkalnych, np. domy, namioty, przyczepy kempingowe, samochody turystyczne, łodzie.



Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

### ● Montaż (patrz Rys. A-G)

**⚠ PRZESTROGA!** Aby zapewnić bezpieczeństwo, łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz, w przeciwnym razie grozi to obrażeniami.

**UWAGA:** Po montażu dokręć pewnie wszystkie śruby, aby zapobiec niepożądanym naprężeniom materiałowym. Należy dokręcić nakrętki odpowiednim kluczem.

### ● Używanie

**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem ruszt do gotowania należy umyć w zmywarce **1** ciepłą wodą.

**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem zalecamy rozgrzanie grilla i zaczekanie co najmniej 30 minut na wypalenie paliwa.

**UWAGA:** Wysokość gotowania można regulować, poprzez umieszczenie rusztu do gotowania **1** na różnej wysokości podpórki rusztu **3**.

**UWAGA:** Żywność można wkładać na ruszt do gotowania **1**, wyłącznie po przykryciu paliwa warstwą popiołu! Grill przed użyciem należy ustawić

na wytrzymałej, wypoziomowanej powierzchni.

## ● Zapalanie paliwa

### ⚠ **OSTRZEŻENIE! NIEBEZPIECZEŃSTWO POPARZENIA!**

Zapalanie z użyciem benzyny lub spirytusu, które są wysoce łatwopalne, może spowodować niekontrolowany wzrost temperatury. Dlatego, należy używać wyłącznie bezpieczne materiały, takie jak podpatki. Podczas używania, grill należy umieścić na solidnym, stabilnym podłożu.

**WSKAZÓWKA:** Aby zapewnić doskonałe rozpalenie węgla drzewnego, zalecamy użycie podpatki kominkowej (nie znajduje się w zakresie dostawy).

- Należy używać wysokiej jakości produktów z certyfikatem DIN, takich jak węgiel drzewny z certyfikatem DIN, brykiety z certyfikatem DIN lub podpatki z certyfikatem DIN.
- Uformuj niewielki stos węgla drzewnego lub brykietów na ruszcie na węgiel drzewny [4].
- W warstwie węgla drzewnego lub brykietów umieść jedną lub dwie podpatki. Przygotowane materiały zapal zapatką.
- Zaczekaj 2 do 4 minut na zapalenie się podpatki. Następnie, stopniowo napełnij miskę na węgiel drzewny [5] dobrej jakości węglem drzewnym lub brykietami.
- Po 15 do 20 minutach na paliwie powinna się uformować biała warstwa popiołu. Oznacza to osiągnięcie doskonałej temperatury gotowania. Rozprowadź równo paliwo w misce na węgiel drzewny [5] z użyciem odpowiedniego, metalowego narzędzia.
- Włóż ruszt do gotowania [1] i rozpocznij grillowanie.
- Nie należy gotować, przed pokryciem paliwa przez popiół.

## ● Czyszczenie i konserwacja

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy

zaczekać na ostygnięcie produktu.

- ⚠ Przed usunięciem popiołu i umieszczeniem produktu do przechowania należy się upewnić, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie.
- Nie należy używać silnych lub ściernych rozpuszczalników albo druciaków do szorowania, ponieważ uszkodzą one powierzchnie i pozostawią ślady.
- Po grillowaniu nigdy nie należy wlewać zimnej wody bezpośrednio nad węgiel drzewny w celu wygaszenia. W przeciwnym razie produkt może zostać przegrzany. Należy użyć stary popiół, piasek lub mgiełkę wodną.
- Usuwać stary popiół i czyścić regularnie produkt, najlepiej po każdym użyciu.
- Wyjmij ruszt do gotowania [1] i oczyść dokładnie w zmywarce. Następnie dobrze wysusz.
- Usuń luźne, zebrane cząstki na produkcie mokrą gąbką.
- Wyszuj miękką, czystą szmatką. Podczas suszenia należy uważać, aby nie zarysować powierzchni.
- Oczyść ogólnie wnętrze i powierzchnie 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 udzieli urząd gminy lub miasta.

## ● Serwis

PL **Serwis Polska**  
Tel.: 0080 04911946  
E-Mail: owim@lidl.pl

<b>Úvod</b> .....	Strana	24
<b>Zamýšlené použití</b> .....	Strana	24
<b>Popis součástí</b> .....	Strana	24
<b>Technické údaje</b> .....	Strana	24
<b>Obsah dodávky</b> .....	Strana	24
<b>Bezpečnostní upozornění</b> .....	Strana	24
<b>Sestavení (viz obr. A-G)</b> .....	Strana	25
<b>Používání</b> .....	Strana	25
<b>Zapálení paliva</b> .....	Strana	26
<b>Čištění a údržba</b> .....	Strana	26
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	26
<b>Servis</b> .....	Strana	26

# GRILOVACÍ SUD

## ● Úvod

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

## ● Zamýšlené použití

Tento produkt je vhodný pouze pro tepelnou úpravu potravin vhodných ke grilování a je určen pouze pro venkovní použití. Tento produkt není vhodný pro komerční použití ani pro žádné jiné než určené použití.

## ● Popis součástí

- 1 Grilovací rošt
- 2 Držadlo x 4
- 3 Držák roštu x3
- 4 Rošt na dřevěné uhlí
- 5 Nádoba na dřevěné uhlí
- 6 Propojovací nádoba
- 7 Dolní nádoba
- 8 Rámeček větracího disku
- 9 Větrací disk
- 10 Noha x3

## ● Technické údaje

Rozměry (š x v x h):	přibl. 35 x 35 x 38 cm (včetně držadel)
-------------------------	---

Max. objem (Nádoba na dřevěné uhlí):	0,6 kg
---	--------

Palivo:	Pouze dřevěné uhlí
---------	--------------------

**POZNÁMKA:** Používejte POUZE dřevěné uhlí!

## ● Obsah dodávky

- 1 Grilovací sud
- 1 Sada montážních návodů a návod k použití



## Bezpečnostní upozornění

USCHOVEJTE VEŠKERÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- V tomto grilu lze používat pouze dřevěné uhlí nebo brikety ze dřevěného uhlí v souladu s normou DIN EN 1860-2.
- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Udržujte v bezpečné vzdálenosti od dětí a domácích zvířat.
- Tento produkt není hračka - uchovávejte mimo dosah dětí. Děti si neuvědomují rizika spojená s používáním tohoto produktu.
- Tento produkt byl vyroben tak, aby neobsahoval žádné ostré hrany. Během sestavování a používání manipulujte s jednotlivými díly opatrně, abyste předešli nehodám nebo zranění.
- Tento produkt obsahuje různé šrouby a další drobné díly. Při požití nebo vdechnutí mohou představovat ohrožení života.



## **Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění**

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Tento gril nepoužívejte v uzavřených prostorech, ale pouze venku!

⚠ **VAROVÁNÍ!** K zapálení nebo opakovanému zapálení nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače vyhovující normě EN 1860-3!

- Nepoužívejte ve vnitřních prostorech!
- Udržujte dostatečnou vzdálenost od horkých částí, protože jakýkoli kontakt může způsobit vážné popáleniny.
- Během používání může z ohniště odkapávat horký tuk. Udržujte dostatečnou vzdálenost, aby se zabránilo vážným popáleninám.

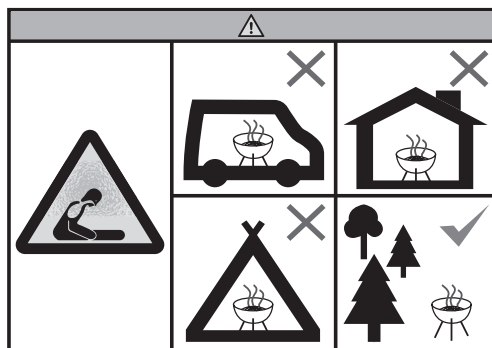


Vždy používejte grilovací rukavice nebo chňapky. Rukavice musí splňovat předpis PPE (žárovzdorná ochrana II kategorie, například DIN EN 407).

- Vždy používejte grilovací nástroje s dlouhými rukojeťmi, které jsou žárovzdorné.



- Při nalití hořlavých kapalin na uhlíky dojde k vyšlehnutí plamenů nebo výbuchu. V žádném případě nepoužívejte kapaliny do zapalovačů, jako je benzín nebo líh. Nevkládejte do ohně dřevěné uhlí namočené v kapalině do zapalovačů.
- Buďte neustále obezřetní a vždy věnujte pozornost tomu, co děláte. Tento produkt nepoužívejte, jste-li rozrušení nebo unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu či léků. Jediný okamžik nepozornosti při používání tohoto může způsobit vážná zranění. Nenechávejte produkt bez dozoru.



## Zabránění požáru

**VAROVÁNÍ!** Tento gril se během používání zahřeje na velmi vysokou teplotu, během provozu jej nepřemísťujte.

- Mějte po ruce hasicí přístroj a lékárníčku, abyste byli připraveni v případě nehody nebo požáru.
- Před použitím gril umístěte na bezpečnou rovnou plochu.
- Umístěte tento produkt alespoň 1 m od vysoce hořlavých materiálů.
- Produkt naplňte max. 0,6 kg dřevěného uhlí.
- Dřevěné uhlí zapalujte pouze v prostoru chráněném před větrem.
- Před odstraněním popela se ujistěte, že je dřevěné uhlí zcela vyhořené a vychladlé.
- Tento produkt neinstalujte do karavanů nebo na loď.



## Zabraňte nebezpečí poškození majetku

- Šroubové spoje se mohou používáním postupně uvolnit a zhoršit stabilitu produktu. Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou šrouby utažené. V případě potřeby všechny šrouby utáhněte pro zajištění stability.
- Při sestavování produktu nepoužívejte nadměrnou sílu.
- Šrouby příliš neutahujte.
- Na produkt si nesedějte ani nestoupejte.
- Pokud některé části chybí, jsou poškozené nebo opotřebované, produkt nepoužívejte

- Tento gril nepoužívejte v uzavřeném a/nebo obývaném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, obytných automobilech, na lodích. Nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

## ● Sestavení (viz obr. A - G)

**UPOZORNĚNÍ!** Pro zajištění vaší bezpečnosti musí hlavy šroubů směřovat vždy ven; v opačném případě hrozí nebezpečí zranění.

**POZNÁMKA:** Po sestavení všechny šrouby pevně utáhněte, aby se zabránilo nežádoucímu namáhání materiálu. Při utahování přidržíte matice vhodným klíčem.

## ● Používání

**POZNÁMKA:** Před prvním použitím umyjte grilovací rošt **1** teplou vodou na nádobí.

**POZNÁMKA:** Před prvním použitím doporučujeme nechat gril ohřívat alespoň 30 minut a potom nechat palivo dohořet.

**POZNÁMKA:** Grilovací rošt **1** lze umístit do požadované výšky držáku roštu **3**.

**POZNÁMKA:** Potraviny pokládejte na grilovací rošt **1** až tehdy, když je palivo pokryto vrstvou popela! Před použitím umístěte gril na rovnou plochu.

## ● Zapálení paliva

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

Při zapalování benzinem nebo lihem, které jsou vysoce hořlavé, může dojít k nekontrolovatelnému nahromadění tepla. Z tohoto důvodu použijte pouze bezpečné zapalovací materiály, například podpalovače. Gril musí být během používání umístěn na pevném a stabilním místě.

**RADA:** Chcete-li dosáhnout dokonale doutnajícího dřevěného uhlí, doporučujeme použít komínový podpalovač (není součástí dodávky).

- Použijte kvalitní produkty s certifikátem DIN, například dřevěné uhlí s certifikátem DIN, brikety s certifikátem DIN nebo podpalovače s certifikátem DIN.
- Naskládejte dřevěné uhlí nebo brikety na rošt **4**.
- Na vrstvu dřevěného uhlí nebo briket položte jeden nebo dva podpalovače. Zapalte je zápalkou.
- Nechte podpalovače hořet 2 až 4 minuty. Poté postupně po kouscích doplňte nádobu **5** dřevěným uhlím nebo briketami.
- Po 15 až 20 minutách se na palivu vytvoří vrstva bílého popela. Znamená to, že je dosažena ideální teplota pro tepelnou přípravu. V nádobě na dřevěné uhlí **5** rovnoměrně rozdělte vhodným kovovým nástrojem.
- Nasadte promaštěný grilovací rošt **1** a začněte grilovat.
- Tepelnou přípravu zahajte až po té, co bude na palivu povlak popela.

## ● Čištění a údržba

⚠ Před čištěním nechte produkt zcela vychladnout.

⚠ Než odstraníte popela a produkt uložíte, zkontrolujte, zda je dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vychladlé.

- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla nebo drátěnky, protože poškozují povrch a zanechávají stopy.
- Po grilování v žádném případě nehaste vodu přímo na dřevěné uhlí. Jinak by mohlo dojít k poškození výrobku. Použijte starý popel, písek nebo vodní sprej.
- Pravidelně odstraňujte starý popel a výrobek čistěte, nejlépe po každém použití.

- Vyměňte grilovací rošt **1** a důkladně jej očistěte vodou na nádobí. Poté důkladně osušte.
- Uvolněné usazeniny na produktu odstraňte vlhkou houbičkou.
- Osušte měkkým, čistým hadříkem. Při vysoušení nepoškrábejte povrchy.
- Pro celkové očištění vnitřku a povrchů použijte teplou vodu a mýdlo.

## ● Zlikvidování

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

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

## ● Servis

**CZ** **Servis Česká republika**

Tel.: 800 600632

E-Mail: owim@lidl.cz

<b>Úvod</b> .....	Strana	28
<b>Určené použitie</b> .....	Strana	28
<b>Popis jednotlivých častí</b> .....	Strana	28
<b>Technické údaje</b> .....	Strana	28
<b>Obsah dodávky</b> .....	Strana	28
<b>Bezpečnostné upozornenia</b> .....	Strana	28
<b>Montáž (pozrite si Obr. A - G)</b> .....	Strana	29
<b>Používanie</b> .....	Strana	29
<b>Zapálenie paliva</b> .....	Strana	30
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana	30
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	30
<b>Servis</b> .....	Strana	30

# GRILOVACÍ SUD

## ● Úvod

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

## ● Určené použitie

Tento výrobok je vhodný len na prípravu pokrmov vhodných na grilovanie a je určený len na použitie vo vonkajšom prostredí. Výrobok nie je vhodný na komerčné použitie ani na žiadne iné použitie.

## ● Popis jednotlivých častí

- 1 Varná mriežka
- 2 Rukoväť x 4
- 3 Podpera mriežky x3
- 4 Mriežka na drevené uhlie
- 5 Misa na drevené uhlie
- 6 Spojovacia misa
- 7 Spodná misa
- 8 Rám vetracieho kotúča
- 9 Vetrací kotúč
- 10 Noha x3

## ● Technické údaje

Rozmery                      približne 35 x 35 x 38 cm  
(š x v x h):                      (bez rukoväti)

Max. kapacita  
(Misa na drevené uhlie):      0,6 kg

Palivo:                      Len drevené uhlie

**POZNÁMKA:** Používajte LEN drevené uhlie!

## ● Obsah dodávky

- 1 Grilovací sud
- 1 Návod na montáž a návod na používanie



## Bezpečnostné upozornenia

**UCHOVAJTE VŠETKY BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA A NÁVOD PRE POTREBY V BUDÚCNOSTI!**

- Gril na drevené uhlie je možné používať len s dreveným uhlím alebo s briketami z dreveného uhlia v súlade s normou DIN EN 1860-2.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Nedovoľte deťom a domácim zvieratám, aby sa približovali k výrobku.
- Tento výrobok nie je hračka - uchovávajúte ho mimo dosahu detí. Deti nedokážu rozpoznať riziká spojené s používaním tohto výrobku.
- Pri výrobe sa venovalo maximálne úsilie na zabránenie vzniku ostrých hrán na tomto výrobku. S jednotlivými dielmi manipulujte opatrne, aby nedošlo k nehodám či zraneniam počas montáže a používania.
- Súčasťou výrobku sú rôzne skrutky a ďalšie malé časti. Môžu predstavovať ohrozenie života v prípade, že dôjde k ich prehltnutiu alebo vdýchnutiu.



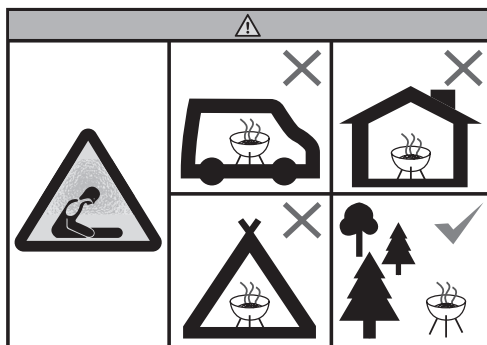
### **Zabráňte ohrozeniu života a riziku zranení**

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Nepoužívajte gril vo vnútornom prostredí, používajte ho len vo vonkajšom prostredí!
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Na zapalovanie alebo opätovné zapalovanie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte len zapalovače v súlade s normou EN 1860-3!
- Nepoužívajte vo vnútornom prostredí!
- Udržiavajte primeranú vzdialenosť od horúcich častí, keďže akýkoľvek kontakt by mohol viesť k vážnym popáleninám.
- Počas používania môže z misy na oheň kvapkať horúca masť. Udržiavajte primeranú vzdialenosť, keďže by mohlo dôjsť k vážnym popáleninám.



Vždy používajte rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Rukavice by mali byť v súlade s predpisom týkajúcim sa OOP (ochrana pred pôsobením tepla kategórie II, napr. DIN EN 407).

- Vždy používajte nástroje na grilovanie s dlhými rukoväťami odolnými voči pôsobeniu tepla.
- Nalievanie horľavých kvapalín do žeravých uhlíkov spôsobí prudký nárast plameňov alebo výbuch. Nikdy nepoužívajte zápalné kvapaliny, ako sú benzín alebo lieh. Nepridávajte drevené uhlie nasiaknuté zápalnou kvapalinou do ohňa.
- Buďte vždy ostražití a vždy si uvedomujte, čo robíte. Nepoužívajte výrobok, ak ste nesústredení alebo unavení alebo pod vplyvom drog, alkoholu či liekov. Jeden moment nedbalosti počas používania výrobku môže spôsobiť vážne zranenia. Výrobok nenechávajte bez dozoru.



## **Zabráňte vzniku požiaru**

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Tento gril sa zohreje na veľmi vysokú teplotu, preto ho počas činnosti nepremiestňujte.
- Vždy majte poruke hasiaci prístroj a lekárničku, ktoré budú pripravené v prípade úrazu alebo požiaru.
- Gril pred použitím nainštalujte na bezpečnú vodorovnú základňu.
- Výrobok umiestnite minimálne 1 m od vysoko horľavých materiálov.
- Výrobok naplňte max. 0,6 kg dreveného uhlia.
- Drevené uhlie zapalujte len v prostredí chránenom pred vetrom.
- Pred odstraňovaním popola sa uistite, že sa drevené uhlie úplne spálilo a vychladlo.
- Výrobok neinštalujte do karavanov ani na člny.

## **Vyhýbajte sa nebezpečenstvu poškodenia majetku**

- Skrutkové spoje sa môžu v dôsledku používania postupne uvoľniť a ovplyvniť stabilitu výrobku. Pred každým použitím overte, či sú skrutky dostatočne pritiažené. V prípade potreby pritiahnite všetky skrutky, aby sa zaistila stabilita.
- Pri montáži výrobku nepoužívajte silu.
- Skrutky nepríťahujte nad únosnú mieru.
- Nesadajte ani nestavajte na výrobok.
- Nepoužívajte výrobok, ak chýbajú diely alebo sú poškodené či opotrebované.

- Gril nepoužívajte v stiesnených a/alebo obytných priestoroch, ako sú napríklad domy, stany, karavany, obytné vozidlá, člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

## ● **Montáž (pozrite si Obr. A - G)**

- ⚠ **POZOR!** Hlavy skrutiek musia vždy smerovať von, aby sa zaručila vaša bezpečnosť, pretože inak hrozí riziko zranenia.

**POZNÁMKA:** Bezpečne pritiahnite všetky skrutky po montáži, aby nedošlo k nežiaducemu namáhaniu materiálu. Pri tomto postupe zaistíte matice pomocou vhodného kľúča.

## ● **Používanie**

**POZNÁMKA:** Varnú mriežku **1** pred prvým použitím umyte teplou vodou na riad.

**POZNÁMKA:** Pred prvým použitím odporúčame zohriať gril a nechať spáliť palivo po dobu minimálne 30 minút.

**POZNÁMKA:** Varná výška sa dá nastaviť umiestnením varnej mriežky **1** do rôznej výšky podpory mriežky **3**.

**POZNÁMKA:** Pokrm umiestňujte len na varnú mriežku **1**, keď je palivo pokryté vrstvou popola! Gril pred použitím umiestnite na pevný, vodorovný povrch.

## ● Zapálenie paliva

### ⚠ VÝSTRAHA! RIZIKO POPÁLENÍ!

Zapaľovanie pomocou benzínu alebo liehu, ktoré sú vysoko horľavé, môže spôsobiť nekontrolovateľný nárast tepla. Preto používajte len bezpečné spaľovacie materiály, ako sú podpaľovače. Gril musí byť počas používania umiestnený na pevnej, stabilnej zemi.

**TIP:** Aby sa zaručilo dokonale tlejúce drevené uhlie, odporúčame použiť komínový štartér (nie je súčasťou dodávky).

- Používajte kvalitné výrobky so schválením DIN, ako sú drevené uhlie so schválením DIN, brikety so schválením DIN alebo podpaľovače so schválením DIN.
- Naložte určité množstvo dreveného uhlia alebo brikiet na mriežku na drevené uhlie [4].
- Umiestnite jeden alebo dva podpaľovače na vrstvu dreveného uhlia alebo brikiet. Zapáľte to zápalkou.
- Nechajte zapaľovače horieť po dobu 2 až 4 minút. Potom naplňte misu na drevené uhlie [5] dreveným uhlím alebo briketami, kus po kúsku.
- Po 15 až 20 minútach by sa mala na palive vytvoriť biela vrstva popola. To znamená, že sa dosiahla dokonalá teplota na prípravu pokrmu. Palivo rovnomerne rozdeľte v mise na drevené uhlie [5] pomocou vhodného kovového nástroja.
- Namontujte namastenú varnú mriežku [1] a začnite grilovať.
- Nezačínajte s prípravou pokrmu pred tým, ako palivo nadobudne povrchovú vrstvu popola.

## ● Čistenie a starostlivosť

⚠ Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.

⚠ Pred odstránením popola a odložením výrobku sa uistite, že je drevené uhlie úplne spálené a vychladené.

- Nepoužívajte silné ani brúsne rozpúšťadlá či podušky, keďže poškodia povrch a zanechajú značky.
- Po grilovaní nikdy na uhasenie nelejte priamo na drevené uhlie studenú vodu. V opačnom prípade by sa mohol poškodiť výrobok. Použite starý popol, piesok alebo vodnú hmlu.
- Pravidelne vysypajte studený popol a čistite výrobok, najlepšie po každom použití.

- Odstráňte varnú mriežku [1] a dôkladne ju umyte vodou na riad. Potom ju dôkladne vysušte.
- Mokrou špongiou odstráňte voľné usadeniny na výrobku.
- Vysušte ho mäkkou, čistou handričkou. Pri sušení nepoškriabajte povrch.
- Vo všeobecnosti čistite vnútro a povrch 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.

## ● Servis

 **Servis Slovensko**  
Tel.: 0800 008158  
E-pošta: owim@lidl.sk

<b>Introducción</b> .....	Página	32
<b>Uso previsto</b> .....	Página	32
<b>Descripción de las piezas</b> .....	Página	32
<b>Datos técnicos</b> .....	Página	32
<b>Contenido del paquete</b> .....	Página	32
<b>Avisos de seguridad</b> .....	Página	32
<b>Montaje (véase las figuras A-G)</b> .....	Página	33
<b>Uso</b> .....	Página	33
<b>Encendido del combustible</b> .....	Página	34
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	Página	34
<b>Eliminación</b> .....	Página	34
<b>Asistencia</b> .....	Página	34

# BARBACOA DE HIERRO FUNDIDO

## ● Introducción

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

## ● Uso previsto

Este producto solo es adecuado para cocinar comida adecuada para parrilla, y solo para uso exterior. El producto no es adecuado para uso comercial o para cualquier otro uso.

## ● Descripción de las piezas

- 1 Parrilla de cocción
- 2 4 x asas
- 3 3 x soportes de parrilla
- 4 Parrilla de carbón
- 5 Recipiente del carbón
- 6 Recipiente conector
- 7 Recipiente inferior
- 8 Marco del disco de ventilación
- 9 Disco de ventilación
- 10 3 x patas

## ● Datos técnicos

Dimensiones	35 x 35 x 38 cm
Dimensiones (l x a x f):	aproximadamente (excl. asas)

---

Máx. capacidad (Recipiente del carbón):	0,6 kg
---	--------

---

Combustible:	Únicamente carbón
--------------	-------------------

---

**NOTA:** ¡Utilizar únicamente carbón!

## ● Contenido del paquete

- 1 Barbacoa de hierro fundido
- 1 Juego de instrucciones de montaje e instrucciones de uso



## Avisos de seguridad

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO PARA FUTURAS REFERENCIAS!

- Se puede utilizar la parrilla de carbón únicamente con carbón o con briquetas de carbón de acuerdo con DIN EN 1860-2.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga alejados a los niños y mascotas.
- Este producto no es un juguete - mantenga fuera del alcance de los niños. Los niños no pueden reconocer los riesgos asociados con el uso del producto.
- Se ha hecho todo lo posible durante la fabricación para evitar bordes afilados en este producto. Manipule las partes individuales con cuidado para evitar accidentes durante el montaje y uso.
- El producto incluye una variedad de tornillos y otras partes pequeñas. Estos pueden poner en peligro la vida si se ingieren o inhalan.



## Evitar el peligro de muerte y riesgo de lesiones

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. ¡No utilice la barbacoa en interiores, solo úsala en exteriores!
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** ¡No utilice alcohol ni gasolina para encender o volver a encender! ¡Utilice únicamente encendedores que cumplan con EN 1860-3!
- ¡No lo utilice en interiores!
- Mantenga una distancia adecuada con las partes calientes, ya que cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.
- La grasa caliente puede gotear del recipiente del fuego durante su utilización. Mantenga una distancia adecuada, ya que pueden producirse quemaduras graves.

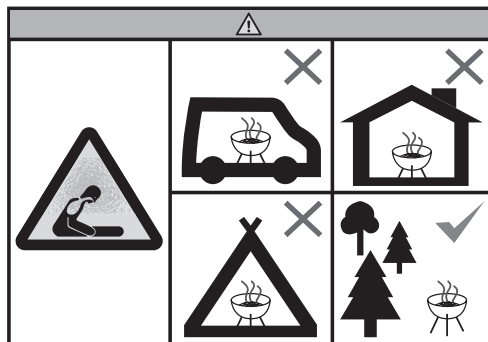




Utilice siempre guantes para barbacoa o manoplas para horno. Los guantes deben tener el nivel de protección especificado por la normativa PPE (protección contra el calor de categoría II, p. ej. DIN EN 407).

- Utilice siempre herramientas para barbacoa con mangos largos y cabezas resistentes.
- Verter líquidos inflamables en las brasas provocará chorros de llamas o explosiones. Nunca utilice líquidos inflamables como gasolina o alcohol. No añada carbón empapado en líquidos inflamables al fuego.
- Permanezca alerta en todo momento y siempre mire lo que está haciendo. No utilice el producto si está disperso o cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamentos. Un momento de descuido mientras se utiliza el producto puede causar lesiones graves. No deje el producto desatendido.

- No se siente ni suba encima del producto.
- No utilice el producto si las piezas están perdidas, dañadas o desgastadas.



- No utilice la barbacoa en un espacio limitado y/o espacio habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, casas rodantes y embarcaciones. Peligro de intoxicación por monóxido de carbono.



## Prevenir incendios

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Esta barbacoa se pondrá muy caliente, no la mueva durante el funcionamiento.

- Mantenga un extintor y un botiquín de primeros auxilios a mano para estar preparado en el caso de un accidente o de incendio.
- Instale la parrilla en una base nivelada y segura antes de utilizarla.
- Fijar el producto a una distancia de al menos 1 m de materiales altamente inflamables.
- Llene el producto con un máx. de 0,6 kg de carbón.
- Encienda el carbón únicamente en un área protegida del viento.
- Asegúrese que el carbón se ha quemado completamente y se ha enfriado antes de retirar las cenizas.
- No instale el producto en caravanas o embarcaciones.



## Evite el peligro de daños materiales

- Las uniones roscadas pueden gradualmente aflojarse con el uso y afectar a la estabilidad del producto. Verifique que los tornillos están apretados antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos para asegurar la estabilidad.
- No use la fuerza al ensamblar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.

## ● Montaje (véase las figuras A-G)

**⚠ ¡PRECAUCIÓN!** Las cabezas de tornillos deben siempre mirar hacia afuera para garantizar su seguridad, de lo contrario existe riesgo de lesiones.

**NOTA:** Apriete todos los tornillos firmemente después del montaje para evitar tensiones indeseables del material. Al hacerlo, asegure la tuerca utilizando la llave apropiada.

## ● Uso

**NOTA:** Lave la parrilla de cocina **1** con agua tibia para platos antes del primer uso.

**NOTA:** Recomendamos calentar la parrilla antes del primer uso y dejar que el combustible se queme durante al menos 30 minutos.

**NOTA:** La altura de cocción se puede regular colocando la parrilla de cocción **1** en las diferentes alturas de la parrilla de apoyo **3**.

**NOTA:** ¡Coloque únicamente comida en la parrilla de cocina **1** cuando el combustible está cubierto por una capa de ceniza! Coloque la parrilla sobre una superficie nivelada y resistente antes de usarla.

## ● Encendido del combustible

### ⚠ **¡ADVERTENCIA! ¡RIESGO DE QUEMADURAS!**

Encender con gasolina o alcohol, que es altamente inflamable, puede causar acumulación incontrolable de calor. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros como encendedores. La parrilla debe estar colocada en un suelo sólido y estable mientras se está utilizando.

**SUGERENCIA:** Para garantizar una perfecta combustión del carbón, recomendamos utilizar un encendedor de chimenea (no incluido en el alcance de suministro).

- Utilice productos de calidad con aprobación DIN, como carbón aprobado por DIN, briquetas aprobadas por DIN o encendedores aprobados por DIN.
- Apile un poco de carbón o briquetas en la rejilla de carbón [4].
- Coloque uno o dos encendedores sobre la capa de carbón o briquetas. Encienda esto/estos con una cerilla.
- Deje que los encendedores se quemen durante 2 a 4 minutos. Entonces vuelva a llenar el recipiente del carbón [5] poco a poco con carbón de leña o briquetas.
- Se debe formar una capa blanca de ceniza sobre el combustible después de 15 a 20 minutos. Esto significa que se ha alcanzado la temperatura perfecta de cocción. Distribuya el combustible por igual en el recipiente para carbón [5] utilizando una herramienta de metal adecuada.
- Monte la parrilla de cocción engrasada [1] y comience a asar en la parrilla.
- No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.

## ● Limpieza y mantenimiento

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

⚠ Asegúrese de que el carbón esté completamente quemado y enfriado antes de retirar las cenizas y guardar el producto.

- No utilice disolventes fuertes o abrasivos ni estropajos, pues dañarán las superficies y dejarán marcas.

- Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón después de asar a la parrilla para apagarlo. De lo contrario, el producto podría dañarse. Utilice ceniza vieja, arena o agua nebulizada.
- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto con regularidad, preferiblemente después de cada uso.
- Vacíe la parrilla de cocción [1] y límpiela completamente con agua para lavar platos. Después séquela completamente.
- Vacíe los depósitos sueltos del producto con una esponja húmeda.
- Seque con un trapo suave y limpio. No raye las superficies al secar.
- 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 de reciclaje local.

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

## ● Asistencia

### ES **Asistencia en España**

Tel.: 900 984948

E-Mail: owim@lidl.es

<b>Indledning</b> .....	Side	36
<b>Tiltænkt brug</b> .....	Side	36
<b>Beskrivelse af delene</b> .....	Side	36
<b>Tekniske data</b> .....	Side	36
<b>Leveringsomfang</b> .....	Side	36
<b>Sikkerhedsbemærkninger</b> .....	Side	36
<b>Samling (se fig. A-G)</b> .....	Side	37
<b>Brug</b> .....	Side	37
<b>Antændelse af brændstoffet</b> .....	Side	38
<b>Rengøring og pleje</b> .....	Side	38
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side	38
<b>Service</b> .....	Side	38

# GRILLTØNDE

## ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.

## ● Tiltænkt brug

Dette produkt er kun egnet til tilberedelse af grillmad, og kun til udendørs brug. Dette produkt er ikke egnet til erhvervs-mæssig brug eller noget andet brug.

## ● Beskrivelse af delene

- 1 Tilberedningsrist
- 2 Håndtag x 4
- 3 Riststøtte x3
- 4 Rist til kul
- 5 Skål til kul
- 6 Forbindelsesskål
- 7 Nedre skål
- 8 Ramme til ventilationsplade
- 9 Ventilationsplade
- 10 Ben x3

## ● Tekniske data

Mål (b x h x d): Ca. 35 x 35 x 38 cm (uden håndtag)

Maksimal kapacitet (Skål til kul): 0,6 kg

Brændstof: Kun trækul

**BEMÆRK:** Brug KUN trækul!

## ● Leveringsomfang

- 1 Grilltønde
- 1 Sæt med samlings- og brugsvejledning



## Sikkerhedsbemærkninger

BEHOLD ALLE SIKKERHEDSBEMÆRKNINGER OG INSTRUKTIONER TIL FREMTIDIG REFERENCE

- Kulgrillen må kun bruges med kul eller kulbriketter i henhold til DIN EN 1860-2.
- ⚠ **ADVARSEL!** Hold børn og kæledyr væk.
- Dette produkt er ikke et legetøj - det skal holdes ude af børns rækkevidde. Børn kan ikke genkende de risici, der er forbundet med brugen af produktet.
- Vi har gjort alt vi kunne for, at undgå skarpe kanter på dette produkt under fremstillingen. Håndter alle delene forsigtigt for, at undgå ulykker eller skader under samling og brug.
- Produktet indeholder en række 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 bruges indendørs. Den må kun bruges udendørs!

⚠ **ADVARSEL!** Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun ildtændere, der er i overensstemmelse med standarden EN 1860-3!

- Produktet må ikke bruges indendørs!
  - Hold tilstrækkelig afstand til varme dele, da enhver kontakt kan give alvorlige forbrændinger.
  - Der kan dryppe varmt fedt ildskålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da det kan føre til alvorlige forbrændinger.
- ⚠ **ADVARSEL!** Brug altid grillhandsker eller ovnhandsker. Handskerne skal være i overensstemmelse med PPE-forskrifterne (kategori II varmebeskyttelse, fx DIN EN 407).



- Brug altid grillredskaber med lange og varmebestandige håndtag.
- Hældning af brændbare væsker i gløder fører til store flammeeudbrud eller eksplosioner. Brug aldrig tændvæske, såsom benzin eller spiritus. Fyld aldrig trækul på ilden, der er blevet gennemblødt i tændvæske.

- Vær forsigtig og vågen, og koncentrer dig hele tiden om det, du laver. Brug ikke produktet, hvis du er ikke er vågen eller træt, eller er under påvirkning af stoffer, alkohol eller medicin. Et øjeblik skødesløshed under brug af produktet, kan føre til alvorlige personskader. Efterlad ikke produktet uden opsyn.

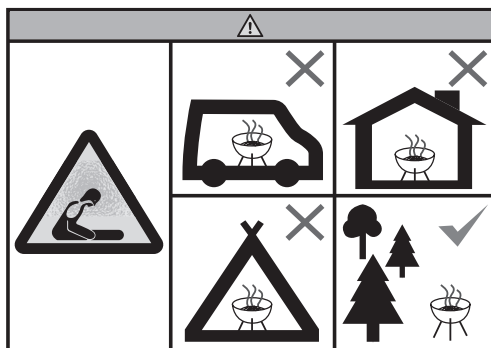
## Forbyg brande

**⚠ ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm. De må ikke flyttes under brug.

- Sørg for, at have en ildslukker og en førstehjælpskasse ved hånden, så du er klar i tilfælde af en ulykke eller brand.
- Stil grillen på et sikkert, plant underlag før brug.
- Stil produktet mindst 1 meter fra meget brandfarlige materialer.
- Produktet må højst fyldes med maks. 0,6 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

- Skrusamlingerne kan gradvist løsne sig ved brug og påvirke produktets stabilitet. Sørg for, at skruerne er spændt ordentligt fast før hver brug. Spænd alle skruer hvis nødvendigt for, at sikre at produktet står stabilt.
- Undgå, at bruge tvang under samling af produktet.
- Undgå, at spænde skruerne for meget.
- Ingen personer må sidde eller stå på produktet.
- Produktet må ikke længere bruges, hvis nogen af delene mangler, beskadiges eller er slidt.



- Grillen må ikke bruges i et lukket og/eller beboeligt lokale, fx i huse, telte, campingvogne, autocampere, både og lignende. Hvis dette gøres udgør det en fare for dødsfald af kulilteforgiftning.

## ● Samling (se Fig. A - G)

**⚠ FORSIGTIGT!** Skruehovederne skal altid vende udad for, at garantere din sikkerhed, da dette ellers udgør en risiko for personskader.

**BEMÆRK:** Spænd alle skruerne ordentligt efter montering, så du undgår uønskede spændinger på materialerne. Når du gør dette, skal møtrikkerne spændes med en passende skruenøgle.

## ● Brug

**BEMÆRK:** Vask tilberedningsristen **1** med varmt sæbevand før første brug.

**BEMÆRK:** Vi anbefaler at varme grillen op før første brug, og lade brændstoffet brænde ud i mindst 30 minutter.

**BEMÆRK:** Tilberedningsristens højde kan justeres ved, at sætte den **1** på riststøttens forskellige højder **3**.

**BEMÆRK:** Placer kun fødevarerne på grillristen **1** når brændstoffet er dækket af et lag aske! Stil grillen på en stabil, plan overflade før brug.

## ● Antændelse af brændstoffet

### ⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!

Antænding med benzin eller sprit, som er meget brandfarlige, kan føre til en varme, der ikke kan styres. Brug derfor kun sikre brændende materialer såsom ildtændere. Grillen skal stå på en fast og stabil grund, når den er i brug.

**TIP:** For at få det perfekte ulmende kul, anbefaler vi at bruge en grillstarter (medfølger ikke).

- Brug kvalitetsprodukter, der er DIN-godkendt, såsom DIN-godkendt kul, DIN-godkendte briketter og DIN-godkendte ildtændere.
- Stab kullet eller briketterne på kulristen **4**.
- Læg en eller to ildtændere på trækullet eller briketterne. Tænd denne/disse med en tændstik.
- Lad ildtænderne brænde i 2-4 minutter. Fyld derefter kulskålen lidt efter lidt **5** med trækul eller briketter.
- Der dannes muligvis et hvidt lag aske brændstoffet efter 15 til 20 minutter. Det betyder, at kullet har den perfekte tilberedningstemperatur. Fordel brændstoffet jævnt i kulskålen **5** med et passende metalredskab.
- Sæt den smurte grillrist **1** på og begynde at grille.
- Start ikke tilberedningen, før der er et lag af aske på brændstoffet.

## ● Rengøring og pleje

⚠ Lad produktet køle helt ned, før det rengøres.

⚠ Sørg for, at kullet er helt udbrændt og afkølet, før asken fjernes, og før produktet stilles væk.

- Brug ikke stærke eller slibende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse vil beskadige overfladerne og efterlade mærker.
- Hæld aldrig koldt vand direkte over kullet for, at slukke det, når du er færdig med at grille. Dette kan beskadige produktet. Brug gammel aske, sand eller mild vandsprøjt.
- Hæld den kolde aske ud, og rengør produktet regelmæssigt, helst efter hver brug.
- Fjern grillristen **1** og rengør det grundigt med sæbevand. Tør den derefter grundigt af.
- Fjern løstsiddende rester på produktet med en våd svamp.

- Tør af med en tør og ren klud. Undgå at ridse overfladerne, når de 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.

## ● Service

**DK** **Service Danmark**  
Tel.: 80253972  
E-Mail: owim@lidl.dk

<b>Introduzione</b> .....	Pagina	40
<b>Uso consigliato</b> .....	Pagina	40
<b>Descrizione delle parti</b> .....	Pagina	40
<b>Dati tecnici</b> .....	Pagina	40
<b>Contenuto della confezione</b> .....	Pagina	40
<b>Avvisi di sicurezza</b> .....	Pagina	40
<b>Montaggio (vedere Fig. A-G)</b> .....	Pagina	41
<b>Uso</b> .....	Pagina	41
<b>Accensione del combustibile</b> .....	Pagina	42
<b>Pulizia e cura</b> .....	Pagina	42
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina	42
<b>Assistenza</b> .....	Pagina	42

# BARBECUE

## ● Introduzione

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

## ● Uso consigliato

Questo prodotto è adatto solo per la cottura di cibi adatti alla grigliatura ed è solo per uso esterno. Questo prodotto non è adatto per uso commerciale o per qualsiasi altro uso.

## ● Descrizione delle parti

- 1 Griglia di cottura
- 2 Maniglia x 4
- 3 Supporto griglia x3
- 4 Griglia a carbone
- 5 Contenitore di carbone
- 6 Contenitore di collegamento
- 7 Contenitore inferiore
- 8 Telaio del disco di ventilazione
- 9 Disco di ventilazione
- 10 Gamba x3

## ● Dati tecnici

Dimensioni (L x A x P)	circa 35 x 35 x 38 cm (escluse maniglie)
------------------------	--

Capacità max. (Contenitore di carbone):	0,6 kg
---	--------

Combustibile:	Solo carbone
---------------	--------------

**NOTA:** Utilizzare SOLO carbonel

## ● Contenuto della confezione

- 1 Barbecue
- 1 Set di istruzioni per il montaggio e istruzioni per l'uso



## Avvisi di sicurezza

CONSERVARE TUTTI GLI AVVISI DI SICUREZZA E LE ISTRUZIONI PER RIFERIMENTO FUTURO.

- Il barbecue a carbone può essere utilizzata solo con carbone o formelle di carbone secondo la norma DIN EN 1860-2.

**⚠ AVVERTENZA!** Tenere lontano bambini e animali domestici.

- Il prodotto non è un giocattolo. Tenerlo lontano dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.
- Durante la produzione è stato fatto ogni sforzo per evitare spigoli vivi su questo prodotto. Maneggiare le singole parti con cura per evitare incidenti o lesioni durante il montaggio e l'uso.
- Il prodotto include una varietà di viti e altre piccole parti. Questi possono rivelarsi pericolosi per la vita se ingeriti o inalati.



## **Prevenire il pericolo di morte e il rischio di lesioni**

**⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non utilizzare il barbecue all'interno, ma solo all'aperto!

**⚠ AVVERTENZA!** Non usare alcool o benzina per l'accensione o la riaccensione! Utilizzare solo accenditori conformi alla norma EN 1860-3!

- Non utilizzare all'interno!
- Mantenere una distanza adeguata dalle parti calde, poiché qualsiasi contatto può provocare gravi ustioni.
- Il grasso caldo può gocciolare dal braciere durante l'uso. Mantenere una distanza adeguata, poiché potrebbero verificarsi gravi ustioni.



Indossare sempre guanti da barbecue o da forno. I guanti devono essere conformi alla normativa DPI (protezione dal calore di categoria II, ad es. DIN EN 407).

- Utilizzare sempre attrezzi da barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.



- Il versamento di liquidi infiammabili nella brace provoca spruzzi di fiamme o esplosioni. Non usare mai liquidi per accendini come benzina o alcool. Non aggiungere al fuoco carbone imbevuto di liquido per accendini.
- Rimanere sempre concentrati sull'operazione che si sta effettuando. Non utilizzare il prodotto se non si è concentrati, si è stanchi o si è sotto l'effetto di droghe, alcolici o farmaci. Un momento di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto può causare lesioni gravi. Non lasciare il prodotto incustodito.

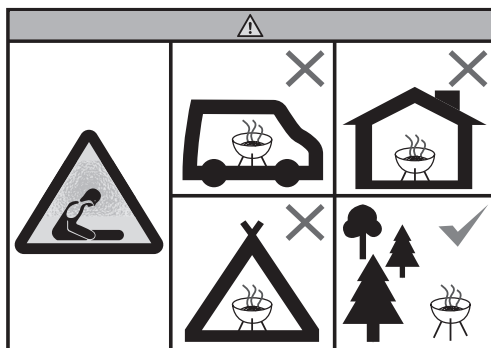
### **Evitare incendi**

**⚠ AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo. Non spostarlo durante il funzionamento.

- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso da preparare in caso di incidente o incendio.
- Installare il barbecue su una base piana e sicura prima dell'uso.
- Posizionare il prodotto ad almeno 1 m da materiali altamente infiammabili.
- Riempire il prodotto con max. 0,6 kg di carbone.
- Accendere la carbonella solo in una zona protetta dal vento.
- Assicurarsi che il carbone sia completamente bruciato e si sia raffreddato prima di rimuovere le ceneri.
- Non installare il prodotto in roulotte o barche.

### **Evitare il pericolo di danni materiali**

- I giunti a vite possono allentarsi gradualmente a causa dell'uso e compromettere la stabilità del prodotto. Verificare che le viti siano serrate prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrare tutte le viti per garantire la stabilità.
- Non esercitare forza durante l'assemblaggio del prodotto.
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sedersi o stare in piedi sul prodotto.
- Non utilizzare il prodotto se mancano parti, danneggiate o usurate.



- Non utilizzare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitabile, ad es. case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

### ● **Montaggio (vedere Fig. A-G)**

**⚠ ATTENZIONE!** Le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno per garantire la propria sicurezza, altrimenti sussiste il rischio di lesioni.

**NOTA:** Stringere saldamente tutte le viti dopo il montaggio per evitare sollecitazioni indesiderate del materiale. In tal caso, serrare i dadi utilizzando l'apposita chiave.

### ● **Uso**

**NOTA:** Lavare la griglia di cottura **1** con acqua tiepida prima del primo utilizzo.

**NOTA:** Si consiglia di riscaldare la griglia prima del primo utilizzo e di lasciare bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.

**NOTA:** L'altezza di cottura è regolabile posizionando la griglia di cottura **1** sulle diverse altezze del supporto griglia **3**.

**NOTA:** Mettere il cibo sulla griglia di cottura **1** solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere! Posizionare la griglia su una superficie stabile e piana prima dell'uso.

## ● **Accensione del combustibile**

### ⚠ **AVVERTENZA! RISCHIO DI USTIONI!**

L'accensione con benzina o alcool, che sono altamente infiammabili, può causare un accumulo incontrollabile di calore. Pertanto, utilizzare solo materiali di combustione sicuri come gli accenditori. La griglia deve essere posizionata su un terreno solido e stabile durante l'utilizzo.

**SUGGERIMENTO:** Per garantire carbone perfettamente fumante, si consiglia di utilizzare un dispositivo di accensione del camino (non incluso nella fornitura).

- Utilizzare prodotti di qualità con approvazione DIN, come carbone approvato DIN, formelle approvate DIN o accenditori approvati DIN.
- Impilare alcuni dei pezzi di carbone o formelle sulla griglia del carbone [4].
- Collocare uno o due accenditori sullo strato di carbone o formelle. Accenderli con un fiammifero.
- Lasciare che gli accenditori brucino per 2-4 minuti. Quindi, riempire il contenitore di carbone [5] con carbone di legno o formelle, un po' per volta.
- Dopo 15-20 minuti sul combustibile dovrebbe formarsi uno strato bianco di cenere. Ciò significa che è stata raggiunta la temperatura di cottura perfetta. Distribuire equamente il combustibile nel contenitore di carbone [5] utilizzando un attrezzo di metallo adatto.
- Montare la griglia di cottura unta [1] e iniziare a grigliare.
- Non cuocere prima che il combustibile sia diventato cenere.

## ● **Pulizia e cura**

⚠ Lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.

⚠ Assicurarsi che il carbone sia completamente bruciato e raffreddato prima di rimuovere la cenere e riporre il prodotto.

- Non utilizzare solventi aggressivi o abrasivi o pagliette abrasive, poiché danneggiano le superfici e lasciano segni.
- Non versare mai acqua fredda direttamente sul carbone dopo averla grigliata per estinguerla. Il prodotto potrebbe altrimenti essere danneggiato. Usare cenere vecchia, sabbia o acqua nebulizzata.

- Svuotare le ceneri fredde e pulire regolarmente il prodotto, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia di cottura [1] e pulirla accuratamente con acqua dei piatti. Quindi, asciugarla bene.
- Rimuovere i depositi sciolti sul prodotto con una spugna bagnata.
- Asciugare con un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- In genere, pulire l'interno e le superfici con acqua calda e sapone.

## ● **Smaltimento**

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

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

## ● **Assistenza**

☎ **Assistenza Italia**  
Tel.: 800 790789  
E-Mail: [owim@lidl.it](mailto:owim@lidl.it)

<b>Bevezető</b> .....	oldal	44
<b>Alkalmazási terület</b> .....	oldal	44
<b>Az alkatrészek leírása</b> .....	oldal	44
<b>Műszaki adatok</b> .....	oldal	44
<b>A csomag tartalma</b> .....	oldal	44
<b>Biztonsággal kapcsolatos megjegyzések</b> .....	oldal	44
<b>Összeszerelés (lásd „A”-„G” ábra)</b> .....	oldal	45
<b>Használat</b> .....	oldal	45
<b>Gyűjtőfolyadék</b> .....	oldal	46
<b>Tisztítás és gondozás</b> .....	oldal	46
<b>Mentesítés</b> .....	oldal	46
<b>Szerviz</b> .....	oldal	46

# GRILLHORDÓ

## ● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetél előtt ismerkedjen meg a készülékkel. Ehhez figyelmesen olvassa el a következő Használati utasítást és a biztonsági tudnivalókat. A terméket csak a leírtak szerint és a megadott felhasználási területeken alkalmazza. Őrizze meg ezt az útmutatót egy biztos helyen. A termék harmadik félnek történő továbbadása esetén mellékelje a termék a teljes dokumentációját is.

## ● Alkalmazási terület

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

## ● Az alkatrészek leírása

- 1 Sütőrács
- 2 Fogantyú x 4
- 3 Rostélytartó x 3
- 4 Faszénrács
- 5 Faszéntál
- 6 Összekötő tál
- 7 Alsó tál
- 8 Szellőzőtárcsa keret
- 9 Szellőzőtárcsa
- 10 Láb x 3

## ● Műszaki adatok

Méretetek kb. 35 x 35 x 38 cm (fogantyúk nélkül)

Max. kapacitás (Faszéntál): 0,6 kg

Üzemanyag: Kizárólag faszén

**MEGJEGYZÉS:** KIZÁRÓLAG faszénnel történő használatra!

## ● A csomag tartalma

- 1 Grillhordó
- 1 Összeszerelési utasítás és használati utasítás



## Biztonsággal kapcsolatos megjegyzések

ŐRIZZE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI TÁJÉKOZTATÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBEN TÖRTÉNŐ HIVATKOZÁS CÉLJÁBÓL!

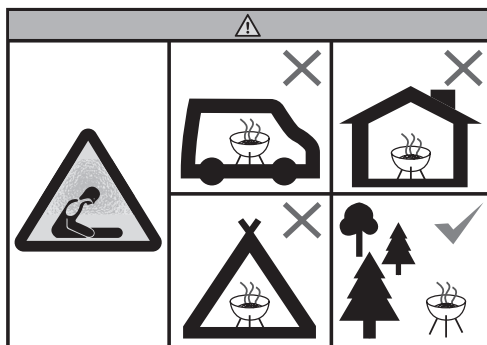
- A faszénes grill kizárólag a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénnel vagy faszénbrikettel üzemeltethető.
- ⚠ **FIGYELEM!** Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat.
- A termék nem játékszer - tartsa gyermekek elől elzárva. A gyermekek nem képesek felismerni a termék használatával járó kockázatokat.
- A gyártás során minden erőfeszítést megtettek annak érdekében, hogy a terméken ne legyenek éles peremek. Az összeszerelés és használat során a balesetek és sérülések elkerülése érdekében kezelje óvatosan az egyes alkatrészeket.
- A termék számos csavart és egyéb apró alkatrészt tartalmaz. Ezek lenyelése vagy belélegzése életveszélyes lehet.



## Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát

- ⚠ **FIGYELEM!** Szén-monoxid-mérgezés veszélye. Ne használja a grillsütőt beltérben, csak a szabadban működtesse!
  - ⚠ **FIGYELEM!** Ne használjon szeszt vagy benzint a meggyújtáshoz vagy újragyújtáshoz! Csak az EN 1860-3 szabványnak megfelelő gyújtóanyagokat használjon!
  - Ne használja beltérben!
  - Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, mert bármilyen érintkezés súlyos égési sérüléseket okozhat.
  - Használat közben forró zsír csöpöghet a tűztáblából. Tartson megfelelő távolságot, mivel súlyos égési sérülések keletkezhetnek.
-  Mindig viseljen grillkesztyűt vagy sütőkesztyűt. A kesztyűknek meg kell felelniük a PPE-előírásoknak (II. hővédelmi kategória, pl. DIN EN 407).

- Mindig hosszú, hőálló nyellegel rendelkező grillszerszámokat használjon.
- A gyúlékony folyadékok parázsra öntése lángcsóvákat vagy robbanást okozhat. Soha ne használjon öngyújtófolyadékot, például benzint vagy szeszt. Ne tegyen a tűzbe öngyújtófolyadékkal átitatott faszenet.
- Maradjon mindig éber, mindig legyen tisztában azzal, hogy mit csinál. Ne használja a terméket, ha nem koncentrált vagy fáradt, illetve ha drogok, alkohol vagy gyógyszerek hatása alatt áll. Egyetlen pillanatnyi figyelmetlenség a termék használata közben súlyos sérüléseket okozhat. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



## Előzze meg a tüzeseteket

**⚠ FIGYELEM!** Ez a grillsütő nagyon felforrósodik, működés közben ne mozgassa.

- Tartson kéznél egy tűzoltókészüléket és egy elsősegélycsomagot, hogy baleset vagy tűz esetén felkészült legyen.
- A grilt használat előtt helyezze biztonságos, vízszintes alapra.
- Állítsa a terméket legalább 1 m távolságra az erősen gyúlékony anyagoktól.
- Töltse fel a terméket max. 0,6 kg faszénnel.
- Csak szélvédett helyen gyújtsa meg a faszent.
- A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a faszén teljesen elégett és kihűlt.
- Ne helyezze el a terméket lakókocsiban vagy hajón.

## Kerülje el az anyagi kár veszélyét

- A csavaros kötések a használat során fokozatosan meglazulhatnak, és befolyásolhatják a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze a csavarok szorosságát. Szükség esetén húzza meg az összes csavart a stabilitás biztosítása érdekében.
- Ne alkalmazzon túlzott erőt a termék összeállítása során.
- Ne húzza meg túl erősen a csavarokat.
- Ne üljön vagy álljon fel a termékre.
- Ne használja a terméket, ha alkatrész hiányzik, sérültnek tűnik vagy elhasználódott.

- Ne használja a grillsütőt zárt és/vagy lakható helyen, pl. házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, lakóautókban, hajókon. Halálos kimenetelű szén-monoxid-mérgezés veszélye.

## ● Összeszerelés (lásd „A”-„G” ábra)

**⚠ VIGYÁZAT!** A csavarfejeknek mindig kifelé kell nézniük, hogy garantáljuk az Ön biztonságát, mert ellenkező esetben sérülésveszély áll fenn.

**MEGJEGYZÉS:** Az összeszerelés után minden csavart szorosan húzzon meg, hogy elkerülje a nemkívánatos anyagfeszültséget. Ennek során az anyacsavarokat a megfelelő csavar kulccsal rögzítse.

## ● Használat

**MEGJEGYZÉS:** Az első használat előtt mossa el a sütőrácsot **1** meleg mosogatóvízzel.

**MEGJEGYZÉS:** Javasoljuk, hogy az első használat előtt melegítse fel a grilt, és legalább 30 percig hagyja, hogy a tüzelőanyag kiégjen.

**MEGJEGYZÉS:** A sütési magasság állítható a sütőrácsnak **1** különböző magasságú rostélytartóra helyezésével **3**.

**MEGJEGYZÉS:** Csak akkor tegyen ételt a sütőrácsra **1**, ha a tüzelőanyagot hamuréteg borítja! Használat előtt helyezze a grilt egy stabil, vízszintes felületre.

## ● Gyújtófolyadék

### ⚠ **FIGYELEM! ÉGÉSI SÉRÜLÉS VESZÉLYE!**

Az erősen gyúlékony benzinnel vagy szeszszel történő begyújtás ellenőrizhetetlen hőfejlődést okozhat. Ezért csak biztonságos égőanyagokat, például gyújtóst használjon. A grillt használat közben szilárd, stabil talajon kell elhelyezni.

**TIPP:** A tökéletesen parázsló faszén garantálása érdekében javasoljuk, hogy használjon kéményindítót (a csomag nem tartalmazza).

- Használjon DIN jóváhagyással rendelkező minőségi termékeket, mint például DIN jóváhagyással rendelkező faszén, DIN jóváhagyással rendelkező brikett vagy DIN jóváhagyással rendelkező tűzgyújtó.
- Halmozzon fel néhány darab szenet vagy brikettet a faszénrácson **4**.
- Helyezzen egy vagy két gyújtóst a faszén- vagy brikettre. Gyújtsa meg ezt/ezeket egy gyufával.
- Hagyja égni a gyújtóst 2-4 percig. Ezután apránként töltsse újra a faszéntálat **5** faszénnel vagy brikettel.
- A tüzelőanyag 15-20 perc elteltével fehér hamurétegnek kell képződnie. Ez azt jelenti, hogy elértük a tökéletes sütési hőmérsékletet. A tüzelőanyagot egy megfelelő fémesszökkel egyenletesen ossza el a széntálat **5**.
- Szerelje fel a zsírozott sütőrácsot **1**, és kezdje el a grillezést.
- Ne kezdjen el sütni, amíg a tüzelőanyag nem keletkezik hamubevonat.

## ● Tisztítás és gondozás

⚠ Tisztítás előtt halassa a terméket teljesen kihűlni.

⚠ Győződjön meg arról, hogy a faszén teljesen kiegétt és kihűlt, mielőtt eltávolítja a hamut és elrakja a terméket.

- Ne használjon erős vagy dörzshatású oldószereket vagy súrolószivacsokat, mivel ezek károsítják a felületeket és nyomokat hagynak.
- Soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a faszénre a grillezés után, hogy eloltsa azt. Ellenkező esetben a termék megrongálódhat. Használjon régi hamut, homokot vagy vízködöt.
- Ürítse ki a hideg hamut, és rendszeresen, lehetőleg minden használat után tisztítsa meg a terméket.

- Vegye ki a sütőrácsot **1**, és alaposan tisztítsa meg mosogatóvízzel. Ezután alaposan szárítsa ki.
- Távolítsa el a terméken lévő laza lerakódásokat nedves szivaccsal.
- Puha, tiszta kendővel szárítsa meg. Szárításkor ne karcolja meg a felületeket.
- Általában meleg szappanos vízzel tisztítsa meg a termék belsejét és a felületeit.

## ● Mentesítés

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.

## ● Szerviz

**HU Szerviz Magyarország**

Tel.: 06 80021536

E-mail: owim@lidl.hu

<b>Uvod</b> .....	Stran	48
<b>Namenska uporaba</b> .....	Stran	48
<b>Opis delov</b> .....	Stran	48
<b>Tehnični podatki</b> .....	Stran	48
<b>Obseg dobave</b> .....	Stran	48
<b>Varnostna obvestila</b> .....	Stran	48
<b>Sestavljanje (glejte slike A–G)</b> .....	Stran	49
<b>Uporaba</b> .....	Stran	49
<b>Kurivo za vžig</b> .....	Stran	50
<b>Čiščenje in nega</b> .....	Stran	50
<b>Odstranjevanje</b> .....	Stran	50
<b>Servis</b> .....	Stran	50

# ŽAR SODČEK

## ● Uvod

Iskrene čestitke ob nakupu vašega novega izdelka. Odločili ste se za kakovosten izdelek. Pred prvo uporabo se seznanite z izdelkom. V ta namen pozorno preberite naslednja navodila za uporabo in varnostne napotke. Izdelek uporabljajte samo tako, kot je opisano in samo za navedena področja uporabe. To navodilo hranite na varnem mestu. V primeru izročitve izdelka tretjim, jim predajte tudi vso dokumentacijo.

## ● Namenska uporaba

Izdelek je primeren le za živila, ki se lahko pečejo na žaru. Namenjen je le uporabi na prostem. Izdelek ni namenjen komercialni uporabi ali kateri koli drugi uporabi.

## ● Opis delov

- 1 Rešetka za peko
- 2 Ročaj 4x
- 3 Nosilec rešetke 3x
- 4 Rešetka za oglje
- 5 Posoda za oglje
- 6 Povezovalna posoda
- 7 Spodnja skleda
- 8 Okvir lopute za prezračevanje
- 9 Loputa za prezračevanje
- 10 Noga 3x

## ● Tehnični podatki

Mere: približno 35 x 35 x 38 cm  
(š x v x g): (brez ročajev)

Največja vsebnost  
(posode za oglje): 0,6 kg

Gorivo: le oglje

**OPOMBA:** Uporabljajte LE oglje!

## ● Obseg dobave

- 1 Žar sodček
- 1 Komplet navodil za sestavljanje in navodil za uporabo



## Varnostna obvestila

VSA VARNOSTNA OPOZORILA IN NAVODILA SHRANITE ZA KASNEJŠO UPORABO!

- Žar na oglje lahko deluje le na lesno oglje ali brikete lesnega oglja v skladu z DIN EN 1860-2.
- ⚠ **OPOZORILO!** Hraniti izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Ta izdelek ni igrača, zato ga hranite zunaj dosega otrok. Otroci niso zmožni prepoznati nevarnosti, ki so povezane z uporabo tega izdelka.
- Pri proizvodnji tega izdelka smo se trudili izogniti ostrim robovom. S posameznimi deli ravnajte previdno, da preprečite nesreče ali poškodbe med sestavljanjem in uporabo.
- Ta izdelek vključuje vijake in druge majhne dele. Ti so lahko v primeru zaužitja ali vdihavanja življenjsko nevarni.

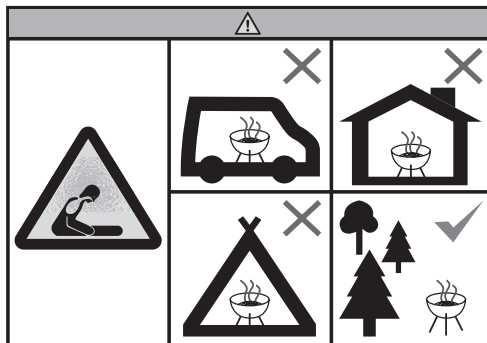


## Preprečite smrtno nevarnost in nevarnost poškodbe

- ⚠ **OPOZORILO!** Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih! Uporabljajte ga le na prostem!
- ⚠ **OPOZORILO!** Za prižiganje ali ponovno prižiganje ne uporabljate gorilnega špirta ali bencina. Uporabljajte le netilna sredstva v skladu z EN 1860-3!
- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!
- Zagotovite zadostno razdaljo do vročih delov žara, saj lahko stik z njimi povzroči resne opekline.
- Z žara lahko med uporabo odteka vroča maščoba. Zagotovite zadostno razdaljo, saj lahko pride do resnih opeklin.
- 🧤 Vedno nosite rokavice za žar ali zaščitne kuhinjske rokavice. Uporabite rokavice, ki so skladne s predpisom PPE (zaščita proti vročini kategorije II, npr. DIN EN 407).
- Vedno uporabljajte pripomočke za žar z dolgimi ročaji, odpornimi na vročino.



- Zlivanje vnetljivih tekočin na žerjavo povzroči nenadne večje plamene ali eksplozijo. Nikoli ne uporabljajte tekočine za prižiganje, na primer bencina ali špirta. Na ogenj ne nalagajte oglja, namočenega v tekočino za prižiganje.
- Ves čas bodite previdni in pazite, kaj delate. Izdelka ne uporabljajte, če ste neosredotočeni ali utrujeni ali pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Trenutek nepazljivosti med uporabo izdelka lahko povzroči resne poškodbe. Izdelka ne puščajte brez nadzora.



## Preprečite požar

**⚠ OPOZORILO!** Žar se med delovanjem zelo segreje, zato ga takrat ne premikajte.

- Imejte pripravljen gasilni aparat in komplet za prvo pomoč za primer nesreče ali požara.
- Žar pred uporabo postavite na trdno in ravno podlago.
- Izdelek postavite vsaj 1 m stran od zelo vnetljivih snovi.
- V izdelek stresite največ 0,6 kg oglja.
- Oglje prižgite na mestu, ki je zaščiten pred vetrom.
- Pepel odstranite šele potem, ko je oglje popolnoma izgorelo in se ohladilo.
- Izdelka ne uporabljajte v bivalnih prikolicah ali na čolnih.

- Žara ne uporabljajte v zamejenem in/ali bivalnem prostoru, na primer v hišah, šotorih, bivalnih prikolicah, avtomobih, na čolnih. Nevarnost smrtno nevarne zastropitve z ogljikovim monoksidom.

## ● Sestavljanje (glejte slike A–G)

**⚠ PREVIDNO!** Zaradi vaše varnosti mora biti glava vijaka vedno obrnjena navzven. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost poškodbe.

**OPOMBA:** Potem ko izdelek sestavite, trdno privijte vse vijake, da preprečite neželen pritisk na material. Pri tem z ustreznim ključem zatesnite matico.

## ● Uporaba

**OPOMBA:** Pred prvo uporabo rešetko za peko **1** operite s toplo vodo.

**OPOMBA:** Priporočamo vam, da pred prvo uporabo segrejete žar in pustite, da oglje gori vsaj 30 minut.

**OPOMBA:** Višino peke lahko nastavite, tako da rešetko za peko **1** postavite na različne višine nosilca rešetke **3**.

**OPOMBA:** Hrano na rešetko za peko položite šele **1**, ko je lesno oglje pokrito s plastjo pepela. Žar pred uporabo postavite na trdno in ravno površino.



## Izognite se nevarnosti poškodbe lastnine

- Zaradi uporabe se vijadni spoji lahko postopoma odvijajo in poslabšajo stabilnost žara. Vsakokrat pred uporabo preverite trdnost vijadnih spojev. Po potrebi vse vijadne spoje trdno privijte in tako zagotovite, da žar trdno stoji.
- Pri sestavljanju izdelka ne uporabljajte sile.
- Vijakov ne zategnite preveč.
- Na izdelku ne sedite ali stojite.
- Izdelka ne uporabljajte, če nima vseh delov, je poškodovan ali okvarjen.

## ● Kurivo za vžig

### ⚠ **OPOZORILO! NEVARNOST OPEKLIN!**

Priziganje z uporabo bencina ali špirita, ki sta zelo vnetljivi snovi, lahko povzroči nenadzorovano kopičenje toplote. Zato kot netilno sredstvo uporabljajte le varne gorljive materiale. Žar mora med uporabo stati na trdni in ravni podlagi.

**NASVET:** Za zagotavljanje popolnega tlenja oglja, vam priporočamo, da uporabite vžigalni dimnik (ni vključen v obseg dostave).

- Uporabljajte kvalitetne izdelke, ki jih je odobril DIN, na primer oglje po standardu DIN, briquete po standardu DIN oziroma netilna sredstva po standardu DIN.
- Na rešetko za oglje zložite malo oglja in briкетов **4**.
- Na sloj oglja ali briкетов postavite en ali dva kosa netilnega sredstva. Z vžigalico prižgite netilno sredstvo.
- Netilno sredstvo naj gori 2 do 4 minute. Nato v posodo za oglje postopoma spet naložite **5** lesno oglje ali briquete lesnega oglja.
- Po 15 do 20 minutah mora na kurivu nastati bela plast pepela. To pomeni, da ste dosegli najboljšo temperaturo za peko. Kurivo v posodi za oglje enakomerno razporedite **5** z ustreznim kovinskim pripomočkom.
- Namestite namaščeno rešetko za peko **1** in začnite peči na žaru.
- Ne začnite s peko, dokler na kurivu ni plasti pepela.

## ● Čiščenje in nega

⚠ Pred čiščenjem pustite, da se izdelek povsem ohladi.

⚠ Pred odstranjevanjem pepela in shranjevanjem izdelka se prepričajte se, da je oglje povsem pogorelo in se ohladilo.

- Ne uporabljajte močnih ali abrazivnih topil ali čistilnih krp, saj ta poškodujejo površino in puščajo madeže.
- Po peki na žaru na oglje nikoli ne zlivajte hladne vode, da bi ga ugasnili. V nasprotnem primeru lahko poškodujete izdelek. Uporabite stari pepel, pesek ali vodno meglo.

- Redno, najbolje pa po vsaki uporabi izpraznite ohlajen pepel in očistite izdelek.
- Odstranite rešetko za peko **1** in jo temeljito očistite v vodi za pomivanje. Nato jo dobro posušite.
- Z izdelka z moko gobico odstranite odstopajoče obloge.
- Osušite z mehko in čisto krpo. Pri sušenju ne praskajte po površini.
- Na splošno notranjost izdelka in površine očistite s toplo milnico.

## ● Odstranjevanje

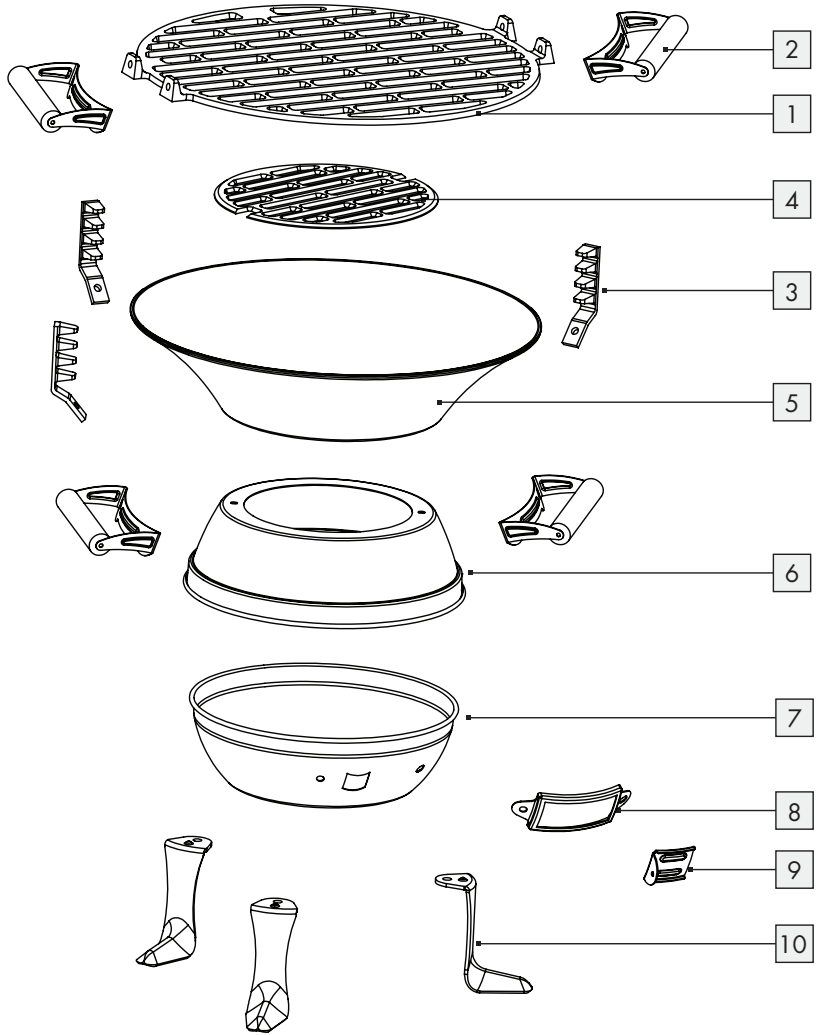
Embalaža je narejena iz okolju primernih materialov, ki jih lahko oddate za recikliranje na lokalnih zbirališčih odpadkov.



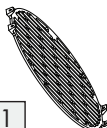









O možnostih odstranjevanja odsluženega izdelka se lahko pozanimате pri svoji občinski ali mestni upravi.

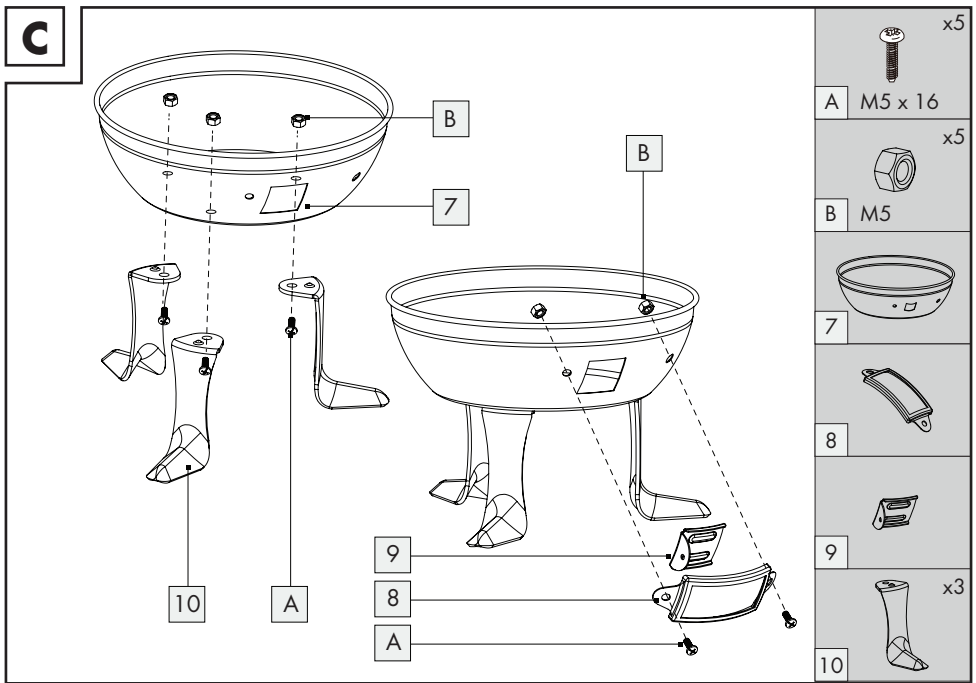
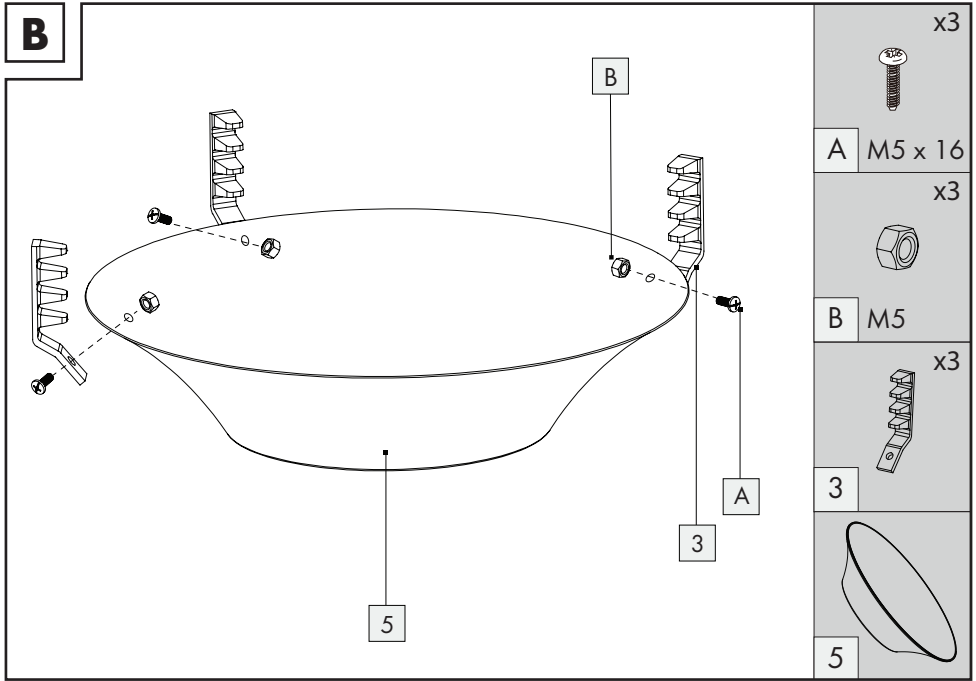
## ● Servis

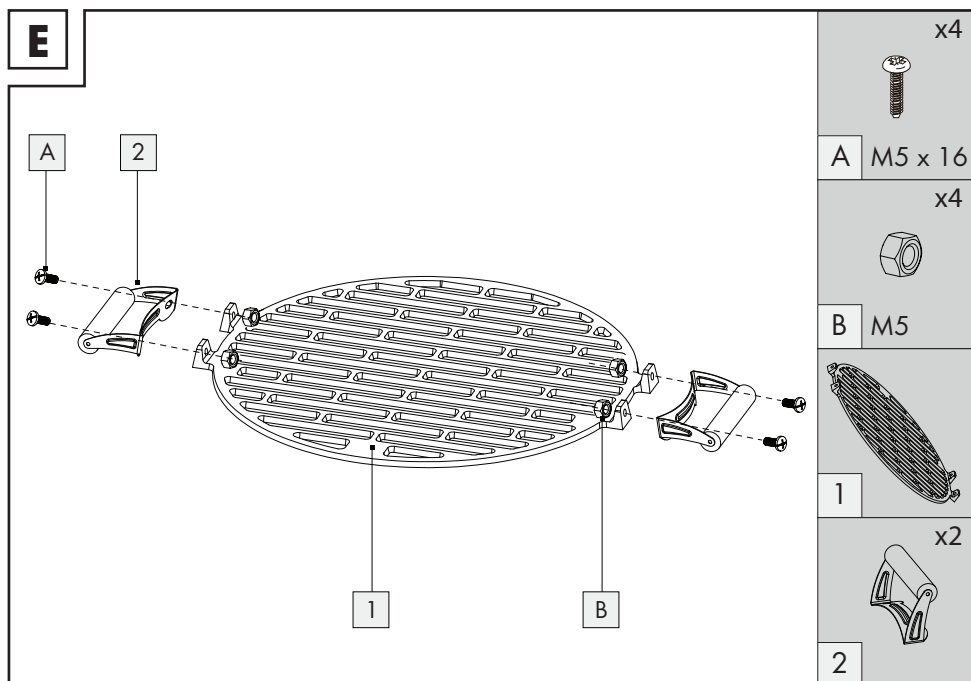
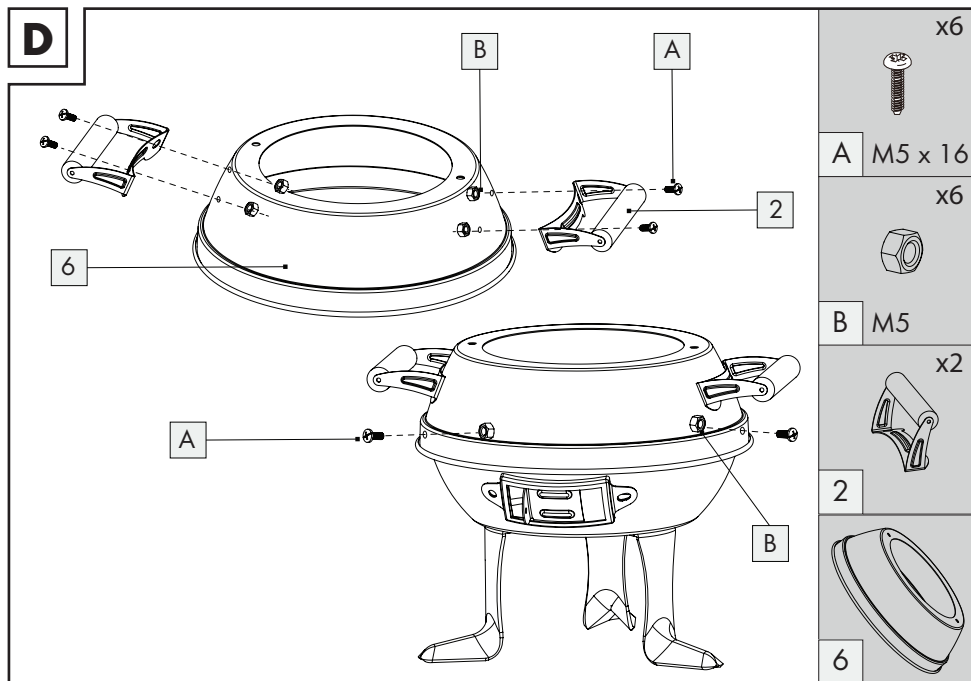
**SI** **Servis Slovenija**  
Tel.: 080 082034  
E-Mail: owim@lidl.si

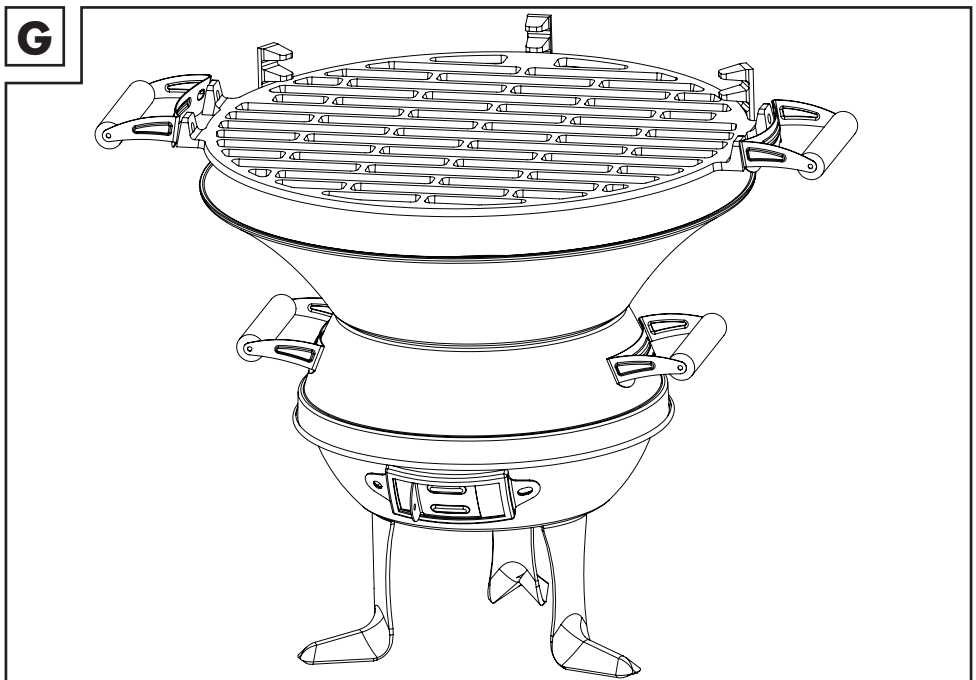
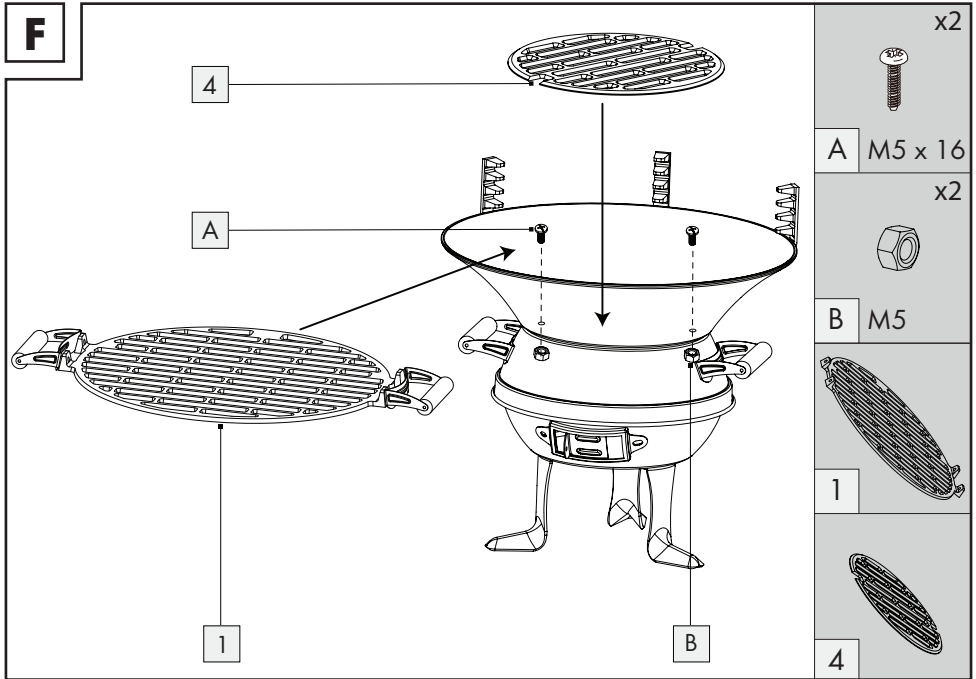
**A**



 x20 <b>A</b> M5 x 16	 x20 <b>B</b> M5	 x4 <b>1</b>	 x4 <b>2</b>	 x3 <b>3</b>	 x3 <b>4</b>
 <b>5</b>	 <b>6</b>	 <b>7</b>	 <b>8</b>	 <b>9</b>	 x3 <b>10</b>









**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG08199

Version: 01/2022