



KUGELGRILL/KETTLE BARBECUE/BARBECUE BOULE

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

KUGELGRILL

Montage- und Sicherheitshinweise

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

KETTLE BARBECUE

Assembly and safety advice

(FR) (BE) (CH)

BARBECUE BOULE

Instructions de montage et
consignes de sécurité

(NL) (BE)

KOGEL BBQ

Montage- en veiligheidsinstructies

(PL)

GRILL KULISTY

Wskazówki dotyczące montażu
oraz bezpieczeństwa

(CZ)

KULATÝ GRIL

Pokyny k montáži a bezpečnostní
pokyny

(SK)

GUĽATÝ GRIL

Pokyny pre montáž a bezpečnosť

(ES)

BARBACOA REDONDA

Instrucciones de montaje y de
advertencias de seguridad

(DK)

KUGLEGRILL

Montage- og
sikkerhedsanvisninger

(IT)

BARBECUE SFERICO

Istruzioni di sicurezza e
montaggio

(HU)

GÖMBGRILL

Használati- és biztonsági
utasítások

OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

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

IAN 500545_2504



IAN 500545_2504



DE/AT/BE/CH	Montage- und Sicherheitshinweise	Seite	3
GB/IE/NL/CY/MT	Assembly and safety advice	Page	9
FR/BE/CH	Instructions de montage et consignes de sécurité	Page	15
NL/BE	Montage- en veiligheidsinstructies	Pagina	22
PL	Wskazówki dotyczące montażu oraz bezpieczeństwa	Strona	28
CZ	Pokyny k montáži a bezpečnostní pokyny	Strana	34
SK	Pokyny pre montáž a bezpečnosť	Strana	40
ES	Instrucciones de montaje y de advertencias de seguridad	Página	46
DK	Montage- og sikkerhedsanvisninger	Side	52
IT	Istruzioni di sicurezza e montaggio	Pagina	58
HU	Használati- és biztonsági utasítások	Oldal	64

Einleitung	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	4
Lieferumfang/Liste der Teile	Seite	4
Technische Daten	Seite	5
Sicherheitshinweise	Seite	5
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite	5
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite	5
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite	6
Montage (siehe Abb. A – H)	Seite	6
Gebrauch	Seite	6
Direktes Grillen (siehe Abb. I)	Seite	6
Brennstoff anzünden	Seite	7
Reinigung und Pflege	Seite	7
Entsorgung	Seite	7
Garantie	Seite	8
Abwicklung im Garantiefall	Seite	8
Service	Seite	8

KUGELGRILL

● Einleitung

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



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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Lieferumfang/Liste der Teile

Beziehen Sie sich auf die Abbildungen am Ende dieser Anleitung.

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

Montagematerial:

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

* 1 Teil als Ersatzteil

-  Schraubendreher
-  Schraubenschlüssel (10 mm, 13 mm)

● Technische Daten

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

Hinweis: Es dürfen nur Holzkohle oder Briketts verwendet werden.



Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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

ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!

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



Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

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

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

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



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

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



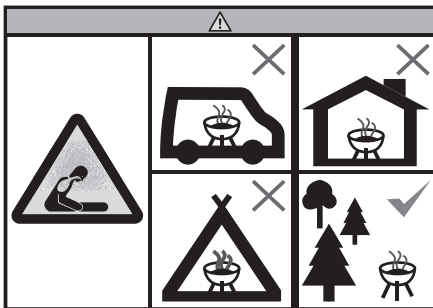
Vermeiden Sie Brandgefahr

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

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

Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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



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

● Montage (siehe Abb. A – H)

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

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

● Gebrauch

Hinweise:

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

● Direktes Grillen (siehe Abb. I)

- Unter „direktem Grillen“ versteht man das Garen des Grillgutes direkt über der Hitzequelle (Grillkohle, Gasbrenner, Elektroheizelement, etc.). Die Wirkung der Wärmestrahlung auf das Grillgut ist bei dieser traditionellen Methode am stärksten und hält die Garzeit niedrig (Schnellgaren).
- Kugel- und Haubengrills verfügen zusätzlich über einen Haubendeckel sowie Lüftungsscheiben in Haube und Feuerschale. Die Garzeit kann durch das Schließen der Haube und Öffnen der Lüftungsscheiben weiter verkürzt werden; das Grillkohlearoma kommt noch stärker zur Geltung, wenn beides gleichzeitig durchgeführt wird.
- Allerdings besteht beim ungeschützten, direkten Grillen auch immer die Möglichkeit, dass vom Grillgut abtropfendes Fett oder Marinade in die Wärmequelle gelangt und dort verbrennt.
- Beim Grillen von sehr fettigem oder mariniertem Grillgut empfiehlt sich daher der

Einsatz einer Grillschale aus Aluminium oder, noch besser, aus emailliertem Stahl.

● Brennstoff anzünden

⚠ **ACHTUNG! Verbrennungsgefahr!**

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

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

- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.

1. Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **5** auf.
 2. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
 3. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann die Feuerschale **6** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
 4. Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brenngut mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig in der Feuerschale **6**.
 5. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost **4** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Grillgut erst auf dem Grillrost **4** platzieren, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.

● Reinigung und Pflege

- ⚠ Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost **4** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

● Entsorgung

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

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



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

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

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● **Garantie**

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

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

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

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

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

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

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

● **Abwicklung im Garantiefall**

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

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

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

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

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

● **Service**

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0800 447744
E-Mail: owim@lidl.at

(BE) Service Belgien
Tel.: 0800 12089
E-Mail: owim@lidl.be

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: owim@lidl.ch

Introduction	Page	10
Intended use.	Page	10
Scope of delivery/Parts list	Page	10
Technical data	Page	10
Safety notices	Page	11
Prevent danger to life and the risk of injuries	Page	11
Prevent fires	Page	11
Avoid the danger of damage to property	Page	11
Assembly (see Fig. A – H)	Page	12
Use	Page	12
Direct grilling (see Fig. I)	Page	12
Igniting the fuel.	Page	12
Cleaning and care	Page	13
Disposal	Page	13
Warranty	Page	13
Warranty claim procedure.	Page	13
Service	Page	14

KETTLE BARBECUE

● Introduction

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



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

● Intended use

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

● Scope of delivery/Parts list

Refer to the illustrations at the end of this booklet.

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

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

Mounting material:

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

● Technical data

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

Note: Only charcoal or briquettes shall be used.

* 1 piece as spare part



Safety notices

KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

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

WARNING! Keep children and pets away.

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



Prevent danger to life and the risk of injuries

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

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

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

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

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

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



Prevent fires

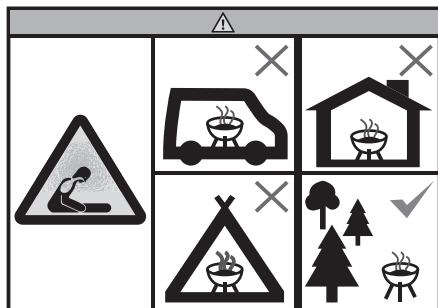
WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

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



Avoid the danger of damage to property

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



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

● **Assembly (see Fig. A – H)**

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

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

● **Use**

Notes:

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

● **Direct grilling (see Fig. I)**

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

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

● **Igniting the fuel**

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

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

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

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

● **Cleaning and care**

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

● **Disposal**

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

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



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

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

The Triman logo is valid in France only.

● **Warranty**

The product has been manufactured to strict quality guidelines and meticulously examined before delivery. In the event of material or manufacturing defects you have legal rights against the retailer of this product. Your legal rights are not limited in any way by our warranty detailed below.

The warranty for this product is 3 years from the date of purchase. The warranty period begins on the date of purchase. Keep the original sales receipt in a safe location as this document is required as proof of purchase.

Any damage or defects already present at the time of purchase must be reported without delay after unpacking the product.

Should the product show any fault in materials or manufacture within 3 years from the date of purchase, we will repair or replace it – at our choice – free of charge to you. The warranty period is not extended as a result of a claim being granted. This also applies to replaced and repaired parts.

This warranty becomes void if the product has been damaged, or used or maintained improperly.

The warranty covers material or manufacturing defects. This warranty does not cover product parts subject to normal wear and tear, thus considered consumables (e.g. batteries, rechargeable batteries, tubes, cartridges), nor damage to fragile parts, e.g. switches or glass parts.

● **Warranty claim procedure**

To ensure quick processing of your case, please observe the following instructions:

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

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

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

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

● **Service**

(GB) Service Great Britain

Tel.: 0800 404 7657

E-Mail: owim@lidl.gb

(IE) Service Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ie

(NI) Service Northern Ireland

Tel.: 1800 101010

E-Mail: owim@lidl.ni

(CY) Service Cyprus

Tel.: 8009 4241

E-Mail: owim@lidl.cy

(MT) Service Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: owim@lidl.mt

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

BARBECUE BOULE

● Introduction

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



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

● Utilisation conforme aux prescriptions

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

● Contenu de l'emballage/liste des pièces

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

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

Matériaux de montage :

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

* 1 pièce comme pièce de rechange

J Écrou

M8

(2×)

K Tournevis

L Clé plate (10 mm, 13 mm)

● Données techniques

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

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



Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort

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

⚠ ATTENTION ! Ne jamais utiliser d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer ! Prière d'utiliser seulement des allume-feux selon la norme EN 1860-3 !

- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Tenez-vous suffisamment à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.
- De la graisse brûlante est susceptible de s'égoutter pendant l'utilisation de la cuve du barbecue. Tenez-vous à l'écart des pièces brûlantes, car tout contact est susceptible d'entraîner des brûlures graves.

-  Portez toujours des gants spécial barbecue ou de cuisine. Utilisez des gants conformément aux réglementations EPI (protection contre chaleur et feu, catégorie II, par ex. DIN EN 407).

- Utilisez toujours des ustensiles spécial barbecue avec de longs manches et poignées résistants à la chaleur.
- Les liquides inflammables, qui sont aspergés sur les braises, forment des jets de flamme ou créent des déflagrations. N'utilisez jamais de liquide comme de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage. Ne mettez jamais des morceaux de charbon de bois imprégnés de liquide allume-barbecue sur les braises.
- Faites toujours attention à ce que vous faites et agissez avec prudence. N'utilisez pas le produit si vous n'êtes pas concentré ou si vous êtes fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un bref instant de distraction lors de l'usage du produit est susceptible de provoquer des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.



Consignes de sécurité

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

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

⚠ ATTENTION ! Prière de tenir les enfants et les animaux hors de portée !

- Le produit n'est pas un jouet et doit être maintenu hors de la portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés à la manipulation de ce produit.
- Lors de la fabrication du produit, un grand soin a été apporté à l'élimination d'arêtes vives. Manipulez les pièces avec prudence de façon à éviter tout accident ou toute blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le contenu de l'emballage comprend de nombreuses vis et autres petites pièces. Elles peuvent présenter un risque mortel en cas d'ingestion ou d'inhalation.



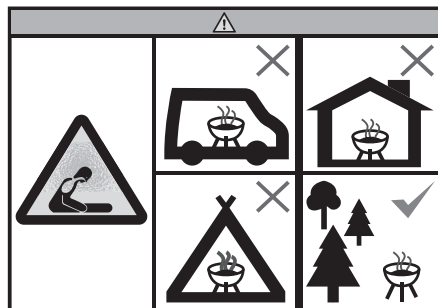
Éviter tout risque d'incendie

- ⚠ ATTENTION !** Ce barbecue devient très chaud et ne doit pas être déplacé durant son utilisation !
- Tenez un extincteur et une trousse de premiers secours prête au cas où un accident se produirait ou un feu se déclencherait.
 - Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.
 - Placez le produit de manière à ce qu'il soit à au moins 1 m de matériaux inflammables.
 - Remplissez le produit avec un maximum de 1 kg de charbon de bois ou de bûchettes.
 - N'allumez le charbon de bois que dans un endroit protégé du vent.
 - Avant de retirer les cendres, veillez à ce que le charbon de bois soit complètement consumé et refroidi.
 - Ne montez pas le produit dans un camping-car ou sur un bateau.



Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels

- Lors de l'utilisation, les vis sont susceptibles de se desserrer peu à peu et de réduire la stabilité du produit. Vérifiez avant chaque utilisation que les vis sont bien serrées. Si possible, vissez à nouveau toutes les vis afin de vous assurer que l'appareil est stable.
- Lors du montage du produit, ne faites pas usage de la force.
- Ne serrez pas trop fort les vis.
- Ne vous asseyez pas et ne prenez pas appui sur le produit.
- N'utilisez pas le produit si des pièces manquent, sont endommagées ou usées.



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

● Montage (voir les fig. A-H)

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

Remarque : Serrez toutes les vis seulement après avoir terminé le montage, car d'éventuelles contractions de la matière sont susceptibles de gêner l'assemblage final. Vissez les écrous à l'aide d'une clé plate compatible.

● Utilisation

Remarques :

- Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson [4] à l'eau chaude savonneuse.
- Nous vous recommandons de chauffer le barbecue avant sa première utilisation et de laisser le combustible brûler au moins 30 minutes.
- Placez les aliments à griller seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.
- Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.

● Cuisson directe (voir la fig. 1)

- La « cuisson directe » signifie que les aliments à griller sont cuits directement au-dessus de la source de chaleur (charbon de bois, brûleur à gaz, résistance électrique, etc.). L'effet du rayonnement thermique sur les aliments à griller est avec cette méthode traditionnelle très fort et permet un temps de cuisson réduit (cuisson rapide).
- Les barbecues boules et avec couvercle disposent en outre d'un couvercle ainsi que de disques d'aération dans le couvercle et dans la cuve du barbecue. Le temps de cuisson peut être davantage raccourci en fermant le couvercle et en ouvrant les disques d'aération ; l'arôme du charbon de bois est davantage mis en valeur lorsque les deux réglages sont effectués en même temps.
- Toutefois, lors d'une cuisson directe non protégée, il est toujours possible que la graisse ou la marinade qui s'égouttent des aliments à griller tombent dans la source de chaleur et y brûlent.
- Lorsque vous faites griller des aliments très gras ou marinés, il est recommandé d'installer une barquette en aluminium ou, de préférence, un plat en acier émaillé.

● Allumer le combustible

⚠ ATTENTION ! Risque de brûlures ! Si vous utilisez de l'essence ou de l'alcool à brûler pour l'allumage, cela est susceptible de provoquer une production de chaleur incontrôlable due à des déflagrations. Veuillez donc utiliser uniquement des combustibles non dangereux, comme par ex. des cubes allume-feu solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et ferme.

❗ Conseil : Pour obtenir un charbon de bois parfaitement allumé, l'utilisation d'une cheminée d'allumage pour charbon (non comprise dans le contenu de l'emballage) est recommandée.

■ Utilisez des produits de qualité avec l'homologation DIN, comme par exemple du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des cubes allume-feu solides homologués DIN.

1. Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon de bois [5].
 2. Placez un ou deux cube(s) allume-feu solide(s) sur la couche existante de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les à l'aide d'une allumette.
 3. Laissez les cubes allume-feu brûler 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite la cuve du barbecue [6] petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
 4. Après environ 15 à 20 minutes, une couche de cendre blanche doit se former sur le combustible. Elle indique que la température idéale de cuisson est atteinte. Répartissez avec un ustensile en métal adapté le combustible de manière égale dans la cuve du barbecue [6].
 5. Accrochez la grille de cuisson [4] graissée et commencez à griller.
- Placez les aliments à griller sur la grille de cuisson [4] seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres.

● Nettoyage et entretien

- ⚠** Laissez le produit complètement refroidir avant de le nettoyer.
- ⚠** Avant de retirer les cendres et de ranger le produit, assurez-vous que le charbon de bois est complètement consommé et refroidi.
- N'utilisez aucun produit de nettoyage agressif ou récurant et aucun tampon à récurer abrasif car ceux-ci peuvent soit attaquer les surfaces soit causer des rayures.
- Après votre barbecue, ne versez pas directement de l'eau froide sur le charbon de bois pour l'éteindre. Sinon, le produit pourrait être endommagé. Utilisez des cendres déjà refroidies, du sable ou pulvérissez finement de l'eau.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, si possible après chaque utilisation.

- Enlevez la grille de cuisson **4** et nettoyez-la soigneusement à l'eau savonneuse. Après, séchez-la soigneusement.
- Retirez tous les dépôts sur le produit à l'aide d'une éponge mouillée.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour le séchage. Ne rayez pas la surface en frottant trop fortement lors du séchage.
- Nettoyez les surfaces à l'intérieur et l'extérieur à l'eau chaude savonneuse.

● **Mise au rebut**

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.

Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



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

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

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

● **Garantie**

Article L217-16 du Code de la consommation

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

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

Article L217-4 du Code de la consommation

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

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

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

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

Article L217-12 du Code de la consommation

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

Article 1641 du Code civil

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

Article 1648 1er alinéa du Code civil

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

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

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

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

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

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

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

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

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

● Faire valoir sa garantie

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

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

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

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

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

● Service après-vente

(FR) **Service après-vente France**

Tél.: 0800 919 270

E-Mail: owim@lidl.fr

(BE) **Service après-vente Belgique**

Tél.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

(CH) **Service après-vente Suisse**

Tél.: 0800 56 44 33

E-Mail: owim@lidl.ch

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

KOGL BBQ

● Inleiding

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



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

● Beoogd gebruik

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

● Leveringsomvang/lijst van onderdelen

Zie de afbeeldingen aan het eind van deze handleiding.

- | | | |
|----------|---|------|
| 1 | Dekselgreep | (1×) |
| 2 | Ventilatioerooster (gebogen, voor deksel 3) | (1×) |

- | | | |
|-----------|---|------|
| 3 | Deksel | (1×) |
| 4 | Barbecueerooster | (1×) |
| 5 | Barbecuekolenrooster | (1×) |
| 6 | Vuurschaal | (1×) |
| 7 | Ventilatioerooster (recht, voor vuurschaal 6) | (1×) |
| 8 | Statieftersterking | (3×) |
| 9 | Asopvangbaksteun | (3×) |
| 10 | Wielstatief | (2×) |
| 11 | Wiel | (2×) |
| 12 | Draadrek | (1×) |
| 13 | Voetkap | (1×) |
| 14 | Standaard | (1×) |
| 15 | Asopvangbak | (1×) |
| 16 | Vuurschaalgrep | (1×) |
| 17 | Dekselhouder | (1×) |

Montagemateriaal:

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

* 1 onderdeel als reserveonderdeel

● Technische gegevens

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

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



Veiligheids- aanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

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



Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen

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

Alleen aansteekmiddelen conform EN 1860-3 gebruiken!

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



Voorkom brandgevaar

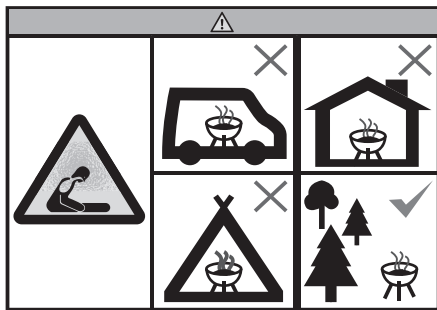
- ⚠ **OPGELET!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens gebruik niet verplaatst worden!
- Altijd een brandblusser en een Eerste Hulp-set bij de hand houden om in geval van een ongeluk of brand voorbereid zijn.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zet het product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

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



Vermijd gevaar voor objectschade

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



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

● Montage (zie afb. A–H)

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

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

● Gebruik

Tips:

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

● Direct barbecueën (zie afb. I)

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

● Brandstof aansteken

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

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

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

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

● Schoonmaken en onderhoud

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

⚠ Zorg ervoor dat de barbecuekolen volledig opgebrand en afgekoeld zijn voordat u de as verwijderd en het product opbergt.

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

● Afvoer

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

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



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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Garantie**

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● **Afwikkeling in geval van garantie**

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 500545_2504) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u meegedeelde servicepunt verzenden.

● **Service**

(NL) Service Nederland

Tel.: 0800 0249630

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 0800 12089

E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp	Strona	29
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	29
Zakres dostawy/wykaz części	Strona	29
Dane techniczne	Strona	30
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	30
Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń	Strona	30
Unikać zagrożenia pożarowego	Strona	30
Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia	Strona	31
Montaż (patrz rys. A–H)	Strona	31
Zastosowanie	Strona	31
Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. I)	Strona	31
Zapalanie paliwa	Strona	32
Czyszczenie i konserwacja	Strona	32
Utylizacja	Strona	32
Gwarancja	Strona	33
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej	Strona	33
Serwis	Strona	33

GRILL KULISTY

● Wstęp

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



Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie www.lidl-service.com. Zeskanowanie tego kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl (www.lidl-service.com), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 500545_2504.

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

● Zakres dostawy/wykaz części

Zapoznać się z rysunkami na końcu tej instrukcji.

1	Uchwyt pokrywy	(1×)
2	Tarcza wentylacyjna (zakrzywiona, do pokrywy 3)	(1×)
3	Pokrywa	(1×)
4	Ruszt grilla	(1×)
5	Ruszt na węgiel drzewny	(1×)
6	Misa ogniowa	(1×)
7	Tarcza wentylacyjna (prosta do misy ogniowej 6)	(1×)
8	Wzmocnienie statyw	(3×)
9	Uchwyt misy na popiół	(3×)
10	Statyw na kółkach	(2×)
11	Kółko	(2×)
12	Półka z drutu	(1×)
13	Zatyczka nogi	(1×)
14	Statyw stojący	(1×)
15	Misa na popiół	(1×)
16	Uchwyt misy ogniowej	(1×)
17	Uchwyt pokrywy	(1×)

● Materiał montażowy:

A	Śruba	M6×25	(3×)
B	Śruba *	M6×16	(5×)
C	Podkładka uszczelniająca	Ø6×Ø16	(4×)
D	Śruba *	M4×10	(3×)
E	Podkładka	Ø4×Ø10	(2×)
F	Podkładka	Ø6×Ø12	(4×)
G	Podkładka	Ø6×Ø19	(3×)
H	Nakrętka *	M6	(5×)
I	Nakrętka *	M4	(3×)
J	Nakrętka	M8	(2×)

* 1 część jako część zamienna

K Śrubokręt

L Klucz (10 mm, 13 mm)

● Dane techniczne

Wymiary:	49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (szer. × wys. × gł.)
Maks. napężenie (misy ogniowej):	1 kg
Paliwo:	Węgiel drzewny lub brykiet

Rada: Używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu.

Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

- W grillu na węgiel drzewny można używać tylko węgla drzewnego lub brykietów, zgodnie z normą DIN EN 1860-2.

⚠ UWAGA! Trzymać z dala dzieci i zwierząt!

- Ten produkt nie jest zabawką, trzymać poza zasięgiem dzieci. Dzieci nie rozpoznają zagrożeń, wynikających z używania tego produktu.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby produkt nie miał ostrych krawędzi. Z poszczególnymi częściami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć wypadków lub obrażeń podczas montażu i użytkowania.
- Produkt posiada różnorodne śruby i inne małe części. Mogą one zagrażać życiu w przypadku połknięcia lub wdychania.

Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń

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

⚠ UWAGA! Do rozpalamia lub ponownego rozpalamie nie używać alkoholu lub benzyny! Używać wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

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



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

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



Unikać zagrożenia pożarowego

⚠ UWAGA! Grill staje się bardzo gorący podczas używania i nie wolno go wtedy przesuwac!

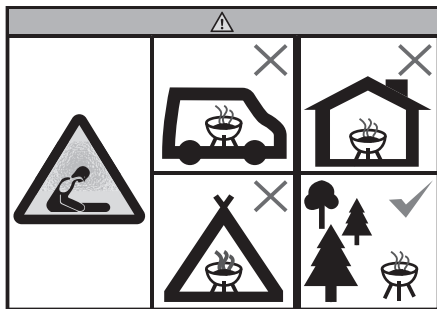
- Zawsze mieć w pobliżu gaśnicę i zestaw pierwszej pomocy medycznej, aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru.
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Produkt należy ustawiać w odległości co najmniej 1 m od łatwopalnych materiałów.

- Produkt napełniać maks. 1 kg węgla drzewnego lub brykietu.
- Węgiel drzewny zapalać w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Przed usunięciem popiołu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
- Produkt nie nadaje się do używania w pojazdach i łodziach.



Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia

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



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

● Montaż (patrz rys. A–H)

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

Rada: Po zmontowaniu dokręcić starannie wszystkie śruby, aby uniknąć niepożądanych naprężeń materiałowych. Nakrętki należy dokręcać odpowiednim kluczem.

● Zastosowanie

Rady:

- Przed pierwszym użyciem ruszt grilla **4** spłukać bieżącą ciepłą wodą.
- Przed pierwszym użyciem grilla zalecamy rozgrzewanie produktu i wyżarzanie paliwa przez co najmniej 30 minut.
- Żywność na ruszt należy kłaść dopiero wtedy, gdy paliwo pokryje się warstwą popiołu.
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.

● Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. I)

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

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

● Zapalanie paliwa

⚠ **UWAGA! Ryzyko poparzenia!**

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

① **Wskazówka:** W celu zagwarantowania idealnie tłącego się węgla drzewnego zaleca się używanie rozrusznika kominowego (brak w zestawie).

- Stosować produkty wysokiej jakości z aprobatą DIN, takie jak węgiel zatwierdzony przez DIN, brykiety z certyfikatem DIN lub podpałki z certyfikatem DIN.
1. Niewielką ilość węgla drzewnego lub brykietów ułożyć na ruszcie na węgiel drzewny [5].
 2. Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów ułożyć jedną lub dwie rozpałki. Zapalić zapalką.
 3. Niech paliwo stałe pali się przez 2 do 4 minut. Następnie misę ogniową [6] stopniowo napełniać węglem drzewnym lub brykietami.
 4. Biała warstwa popiołu powinna uformować się na paliwie po upływie 15 do 20 minut. Oznacza to, że uzyskana została idealna temperatura gotowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia rozgarnąć równomiernie paliwo w misie ogniowej [6].
 5. Zamocować natłuszczony ruszt grilla [4] i rozpocząć grillowanie.
- Położyć żywność na ruszcie grilla [4] dopiero wtedy, gdy paliwo pokryje się warstwą popiołu.

● Czyszczenie i konserwacja

- ⚠ Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt ostygnie.
- ⚠ Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
- Nie używać agresywnych lub ściernych rozpuszczalników lub szczotek, ponieważ będą one atakować powierzchnie i pozostawiać zarysowania.
- Po grillowaniu nigdy nie zalewać węgla drzewnego zimną wodą, aby go zagaścić. Produkt może ulec uszkodzeniu. Używać starego popiołu, piasku lub delikatnego strumienia wody.
- Zimny popiół wyrzucać i czyścić produkt regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
- Zdjąć ruszt grilla [4] i wyczyścić dokładnie pod bieżącą wodą. Następnie dokładnie wysuszyć.
- Luźne resztki usuwać z produktu za pomocą mokrej gąbki.
- Suszyć miękką, czystą ściereczką. Podczas wycierania nie porysować powierzchni.
- Wnętrze i powierzchnie czyścić za pomocą ciepłej wody z mydłem.

● Utylizacja

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

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



Produkt, materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● **Gwarancja**

Produkt został wyprodukowany zgodnie z surowymi wytycznymi dotyczącymi jakości i dokładnie przetestowane przed dostawą. W przypadku wad materiałowych lub produkcyjnych przysługują Państwu prawa ustawowe wobec sprzedawcy produktu. Państwa prawa ustawowe nie są w żaden sposób ograniczone przez naszą gwarancję przedstawioną poniżej.

Gwarancja na ten produkt wynosi 3 lata od daty zakupu. Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu. Proszę przechowywać oryginalny rachunek w bezpiecznym miejscu, ponieważ ten dokument jest wymagany jako dowód zakupu.

Wszelkie uszkodzenia lub wady obecne już w momencie zakupu należy zgłosić niezwłocznie po rozpakowaniu produktu.

Jeżeli w ciągu 3 lat od daty zakupu produkt wykáže wady materiałowe lub produkcyjne, to – według naszego uznania – bezpłatnie go naprawimy lub wymienimy. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu o przyznane roszczenie gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

Niniejsza gwarancja traci ważność, jeśli produkt został uszkodzony, był niewłaściwie użytkowany lub konserwowany.

Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne. Niniejsza gwarancja nie obejmuje części produktu, które podlegają normalnemu zużyciu i dlatego są uważane za części zużywalne (np. baterie, akumulatory, węże, wkłady atramentowe), ani nie obejmuje uszkodzeń części delikatnych, np. przetłaczników lub części wykonanych ze szkła.

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

● **Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej**

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 500545_2504) jako dowód zakupu.

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

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

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

● **Serwis**



Serwis Polska

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@idl.pl

Úvod	Strana	35
Použití ke stanovenému účelu	Strana	35
Rozsah dodávky/seznam dílů	Strana	35
Technické údaje	Strana	35
Bezpečnostní pokyny	Strana	36
Vyvarujte se nebezpečí života a zranění	Strana	36
Zamezte nebezpečí vzniku požáru	Strana	36
Zabraňte nebezpečí poškození majetku	Strana	36
Montáž (viz obr. A–H)	Strana	37
Použití	Strana	37
Přímé grilování (viz obr. I)	Strana	37
Zapálení paliva	Strana	37
Čištění a péče	Strana	38
Zlikvidování	Strana	38
Záruka	Strana	38
Postup v případě uplatňování záruky	Strana	38
Servis	Strana	39

KULATÝ GRIL

● Úvod

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



Tento a další návody si můžete stáhnout a prohlédnout na stránkách www.lidl-service.com. Po naskenování tohoto QR kódu budete přesměrováni přímo na stránky Lidl service (www.lidl-service.com) na kterých si můžete po zadání čísla výrobku (IAN) 500545_2504 otevřít příslušný návod k obsluze.

● Použití ke stanovenému účelu

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

● Rozsah dodávky/seznam dílů

Viz obrázky na konci tohoto návodu.

- | | | |
|---|---|-------|
| 1 | Klika víka | (1 ×) |
| 2 | Ventilační disk (zakřivený, pro víko 3) | (1 ×) |
| 3 | Víko | (1 ×) |
| 4 | Grilovací rošt | (1 ×) |
| 5 | Grilovací rošt na dřevěné uhlí | (1 ×) |

- | | | |
|----|--|-------|
| 6 | Miska ohniště | (1 ×) |
| 7 | Ventilační disk (rovný, pro misku ohniště 6) | (1 ×) |
| 8 | Zesílení stativu | (3 ×) |
| 9 | Držák plechu zachytu popela | (3 ×) |
| 10 | Stativ kola | (2 ×) |
| 11 | Kolo | (2 ×) |
| 12 | Odkládací police na drát | (1 ×) |
| 13 | Krytka stojné nohy | (1 ×) |
| 14 | Stativ | (1 ×) |
| 15 | Plech na zachyt popela | (1 ×) |
| 16 | Úchop misky ohniště | (1 ×) |
| 17 | Držák víka | (1 ×) |

Montážní materiál:

- | | | | |
|---|-------------------------------|--------|-------|
| A | Šroub | M6×25 | (3 ×) |
| B | Šroub * | M6×16 | (5 ×) |
| C | Těsnicí podložka | Ø6×Ø16 | (4 ×) |
| D | Šroub * | M4×10 | (3 ×) |
| E | Podložka | Ø4×Ø10 | (2 ×) |
| F | Podložka | Ø6×Ø12 | (4 ×) |
| G | Podložka | Ø6×Ø19 | (3 ×) |
| H | Matice * | M6 | (5 ×) |
| I | Matice * | M4 | (3 ×) |
| J | Matice | M8 | (2 ×) |
| K | Šroubovák | | |
| L | Klíč na šrouby (10 mm, 13 mm) | | |

● Technické údaje

Rozměry:	49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (Š × V × H)
Maximální náplň (ohniště):	1 kg
Palivo:	Dřevěné uhlí nebo brikety

Upozornění: Lze používat pouze dřevěné uhlí a brikety.

* 1 díl jako náhradní díl



Bezpečnostní pokyny

USCHOVEJTE VŠECHNY BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ PRO MOŽNÉ BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Gril na dřevěné uhlí může být provozován pouze na dřevěné uhlí nebo na brikety z dřevěného uhlí podle normy DIN EN 1860-2.

⚠ VÝSTRAHA! Držte výrobek mimo dosah dětí a domácích zvířat!

- Tento výrobek není hračka a nepatří do dětských rukou. Děti nemohou při zacházení s výrobkem rozpoznat hrozící nebezpečí.
- Při výrobě bylo vyvinuto velké úsilí, aby na výrobku nezůstaly ostré hrany. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste se vyhnuli úrazům, resp. zraněním během montáže a při použití.
- K rozsahu dodávky patří velký počet šroubů a jiných malých dílů. Tyto předměty mohou být v případě spolknutí nebo vdechnutí životu nebezpečné.



Vyvarujte se nebezpečí života a zranění

⚠ VÝSTRAHA! Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril v uzavřených místnostech, nýbrž jen venku!

⚠ VÝSTRAHA! Nepoužívejte k zapálení nebo k novém zapálení líh nebo benzín! Používejte pouze zapalovací pomůcky podle EN 1860-3!

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



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

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



Zamezte nebezpečí vzniku požáru

⚠ VÝSTRAHA! Tento výrobek se velmi zahřeje a za provozu se s ním nesmí pohybovat!

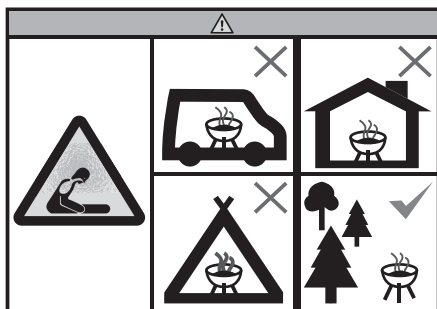
- Připravte si pro případ zranění nebo ohně hasicí přístroj a lékárníčku s první pomocí.
- Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.
- Postavte výrobek tak, aby stál alespoň 1 m od lehce zápalných materiálů.
- Naplňte výrobek max. 1 kg dřevěného uhlí nebo briket.
- Zapalujte grilovací uhlí jen v prostředí chráněném před větrem.
- Zajistěte, aby byl popel před odstraněním do odpadu vychladlý a dřevěné uhlí úplně vyhořelé.
- Nemontujte výrobek v karavanech nebo ve člunech.



Zabraňte nebezpečí poškození majetku

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

- Nepoužívejte výrobek s chybějícími, poškozenými nebo opotřebenými díly.



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

● Montáž (viz obr. A–H)

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

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

● Použití

Upozornění:

- Před prvním použitím umyjte grilovací rošt **4** teplou vodou.
- Doporučujeme gril před prvním použitím rozehrát a nechat palivo žhnout alespoň 30 minut.
- Jídlo ke grilování vkládejte teprve tehdy, když se palivo pokryje tenkou vrstvou popela.
- Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.

● Přímé grilování (viz obr. I)

- Pod „přímým grilováním“ se rozumí grilování přímo nad zdrojem žáru (dřevěné uhlí, plynový hořák, elektrický topný element, atd.). Účinek žáru na grilovanou potravinu je při této tradiční

metodě nejsilnější a zajišťuje krátkou dobu přípravy (rychlá příprava jídla).

- Kulové a pokloповé grily mají ve víku a v misce ohniště přidavné ventilační kotouče. Uzavřením poklopu a otevřením ventilačních kotoučů je možné dobu grilování ještě zkrátit, aroma dřevěného uhlí je výraznější, jestliže se obojí provede současně.
- Při nechráněném, přímém grilování odkapává tuk nebo marináda z grilované potraviny na zdroj tepla a tam shoří.
- Při grilování velmi tučných nebo marinovaných potravin se doporučuje vložení hliníkové grilovací misky, nebo ještě lépe, misky s emailovým povrchem.

● Zapálení paliva

⚠ **VÝSTRAHA! Nebezpečí popálenin!** Při zapalování benzínem nebo lihem může dojít deflagraci k nekontrolovatelnému vývoji žáru. Proto používejte jen neškodné zapalovací materiály, jako např. pevné podpalovače. Za provozu musí gril stát na stabilním a pevném podkladu.

❗ **Tip:** Pro perfektně rozžhavené dřevěné uhlí se doporučuje použít zapalovací komín (není součástí dodávky).

- Používejte kvalitní produkty se schválením DIN, jako je dřevěné uhlí schválené DIN, brikety schválené DIN nebo zapalovače na tuhá paliva schválené DIN.

1. Rozvrstvěte část dřevěného uhlí nebo briket na grilovacím roštu na dřevěné uhlí **5**.
2. Umístěte jeden nebo dva pevné podpalovače na vrstvu grilovacího uhlí resp. briket. Zapalte je sirkami.
3. Nechte pevné podpalovače 2 až 4 minuty hořet. Potom postupně naplňte misku ohniště **6** dřevěným uhlím nebo briketami.
4. Na palivu by se měla po přibližně 15 až 20 minutách vytvořit vrstva bílého popela. To znamená, že byla dosažena ideální teplota k přípravě jídla. Rovnoměrně rozložte grilované potraviny vhodným kovovým nástrojem v misce ohniště **6**.

5. Zavěste vymaštěný grilovací rošt **4** a začněte s grilováním.

- Jídlo ke grilování vkládejte na rošt grilu **4** teprve tehdy, když se palivo pokryje vrstvou popela.

● Čištění a péče

- ⚠ Předtím, než budete výrobek čistit, nechte ho plně vychladnout.
- ⚠ Ujistěte se, že dřevěné uhlí zcela vyhořelo a ochladilo se, než odstraníte popel a výrobek uskladníte.
- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla, protože ta mohou napadnout povrchy a zanechat za sebou známky čištění.
- Po grilování nehaste dřevěné uhlí vodou. Můžete výrobek poškodit. Použijte starý popel, písek nebo jemný vodní paprsek.
- Vysypte studený popel a vyčistěte výrobek, nejlépe pravidelně po každém použití.
- Vyjměte grilovací rošt **4** a důkladně jej omyjte oplachovnou vodou. Potom ho důkladně osušte.
- Usazeniny na výrobku odstraňte mokrou houbou.
- Na vysušení použijte měkký, čistý hadr. Při utírání nepoškrábejte povrch výrobku.
- Vnitřní a vnější povrchy omývejte jen teplou mýdlovou vodou.

● Zlikvidování

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

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



Výrobek a obalové materiály jsou recyklovatelné a podléhají rozšířené odpovědnosti výrobce.

Likvidujte je odděleně podle ilustrovaných Info-tri (informace o třídění), abyste mohli lépe nakládat s odpady.

Logo Triman platí jen pro Francii.

● Záruka

Výrobek byl vyroben podle přísných směrnic kvality a před dodáním pečlivě otestován. V případě materiálních nebo výrobních vad máte zákonná práva vůči prodejci výrobku. Vaše zákonná práva nejsou níže uvedenou zárukou nijak omezená.

Záruka na tento výrobek je 3 roky od data zakoupení. Záruční doba začíná dnem zakoupení. Originál dokladu o zakoupení si uschovejte na bezpečném místě, protože tento doklad je vyžadován jako doklad o koupi.

Jakékoli poškození nebo závady, které se vyskytly již v okamžiku nákupu, musí být nahlášeny ihned po vybalení výrobku.

Pokud se u výrobku během 3 let od data zakoupení projeví vada materiálu nebo výrobní vada, pak vám ho podle naší volby bezplatně opravíme nebo vyměníme. Záruční doba se po uznané reklamaci neprodlužuje. To platí také pro vyměněné a opravené díly.

Tato záruka je neplatná, pokud byl výrobek poškozený nebo nesprávně používán anebo udržovaný.

Záruka se kryje na materiálové a výrobní vady. Tato záruka se nevztahuje na díly výrobku, které jsou vystaveny běžnému opotřebení, a proto je lze považovat za spotřební díly (např. baterie, akumulátory, hadice, inkoustové patrony) nebo na poškození křehkých součástí, jako jsou např. spínače nebo díly, které jsou vyrobeny ze skla.

● Postup v případě uplatňování záruky

Pro zajištění rychlého zpracování Vašeho případu se řiďte následujícími pokyny:

Pro všechny požadavky si připravte pokladní stvrzenku a číslo artiklu (IAN 500545_2504) jako doklad o zakoupení.

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

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

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

● **Servis**

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800 143 873

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	41
Použitie v súlade s určením	Strana	41
Rozsah dodávky/zoznam častí	Strana	41
Technické údaje	Strana	42
Bezpečnostné upozornenia	Strana	42
Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia	Strana	42
Predchádzajte vzniku požiaru	Strana	42
Zabráňte vzniku majetkových škôd	Strana	43
Montáž (pozri obr. A–H)	Strana	43
Použitie	Strana	43
Priame grilovanie (pozri obr. I)	Strana	43
Zapálenie paliva	Strana	43
Čistenie a starostlivosť	Strana	44
Likvidácia	Strana	44
Záruka	Strana	44
Postup v prípade poškodenia v záruke	Strana	45
Servis	Strana	45

GULATÝ GRIL

● Úvod

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



Tento a mnohé ďalšie návody si môžete stiahnuť a prezrieť na stránke www.lidl-service.com. Po naskenovaní tohto QR kódu sa dostanete priamo na stránku www.lidl-service.com, kde si po zadaní čísla IAN 500545_2504 môžete otvoriť svoj návod na obsluhu.

● Použitie v súlade s určením

Produkt je vhodný výlučne na prípravu grilovaných jedál a iba na vonkajšie používanie. Produkt nie je určený na komerčné účely alebo pre iné oblasti použitia.

● Rozsah dodávky/zoznam častí

Čísla sa vzťahujú na obrázky na konci tohto návodu.

1	Rukoväť krytu	(1×)
2	Ventilačný kotúč (zahnutý, na kryt 3)	(1×)
3	Kryt	(1×)

4	Grilovací rošt	(1×)
5	Rošt na grilovacie uhlie	(1×)
6	Nádoba na oheň	(1×)
7	Ventilačný kotúč (rovný, na nádobu na oheň 6)	(1×)
8	Výstuž stojana	(3×)
9	Držiak zbernej misky na popol	(3×)
10	Kolieskový stojan	(2×)
11	Koliesko	(2×)
12	Drôtená polička	(1×)
13	Kryt opornej nohy	(1×)
14	Oporná noha	(1×)
15	Zberná miska na popol	(1×)
16	Rukoväť nádoby na oheň	(1×)
17	Držiak krytu	(1×)

Montážny materiál:

A	Skrutka	M6×25	(3×)
B	Skrutka *	M6×16	(5×)
C	Tesniaca podložka	Ø6×Ø16	(4×)
D	Skrutka *	M4×10	(3×)
E	Podložka	Ø4×Ø10	(2×)
F	Podložka	Ø6×Ø12	(4×)
G	Podložka	Ø6×Ø19	(3×)
H	Matica *	M6	(5×)
I	Matica *	M4	(3×)
J	Matica	M8	(2×)
K	Skrutkovač		
L	Kľúč na skrutky (10 mm, 13 mm)		

* 1 kus ako náhradný diel

● Technické údaje

Rozmery:	49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (Š × V × H)
Max. kapacita (nádobu na oheň):	1 kg
Palivo:	Grilovacie uhlie alebo brikety

Upozornenie: Používať sa môže iba drevené uhlie alebo brikety.



Bezpečnostné upozornenia

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

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



Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia

- ⚠ **OPATRNE!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Neprevádzkujte gril v uzatvorených priestoroch, iba vonku!
- ⚠ **OPATRNE!** Pri zapáľovaní alebo opätovnom zapáľovaní nepoužívajte lieh alebo benzín! Používajte iba zapáľovacie pomôcky podľa normy EN 1860-3!

- Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!
- Udržiavajte dostatočný odstup od horúcich častí, inak môže každý kontakt viesť k najťažším popáleninám.
- Horúci tuk môže počas používania kvapkať z nádoby na oheň. Udržiavajte dostatočný odstup, pretože v opačnom prípade hrozia najťažšie popáleniny.
-  Noste vždy rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Používajte rukavice podľa predpisov pre OOP (tepelná ochrana kategórie II, napr. DIN EN 407).
- Vždy používajte grilovacie náradie s dlhými, tepluvzdornými rukoväťami.
- Horľavé kvapaliny, ktoré sú naliate do pahreby, vytvárajú ostré plamene alebo vzplanutia. Nikdy nepoužívajte zápalné kvapaliny ako benzín alebo lieh. Nepokladajte do pahreby grilovacie uhlie napustené zápalnou kvapalinou.
- Buďte neustále opatrní a dávajte vždy pozor na to, čo robíte. Produkt nepoužívajte, keď nie ste koncentrovaný alebo ste unavený, prípadne ste pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Jediný moment nepozornosti pri používaní produktu môže viesť k závažným poraneniam. Nenechávajte výrobok bez dozoru.



Predchádzajte vzniku požiaru

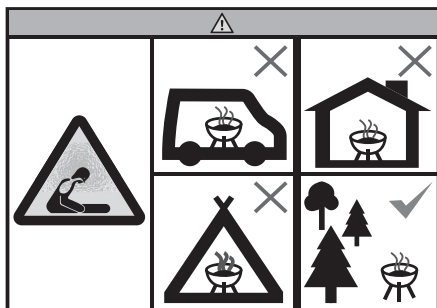
- ⚠ **OPATRNE!** Tento gril sa veľmi zohreje a počas prevádzky ním nemožno hýbať!
- Majte pripravený hasiaci prístroj a lekárníčku prvej pomoci, aby ste boli v prípade nehody alebo požiaru pripravený.
- Pred použitím gril postavte na bezpečný a rovný povrch.
- Produkt umiestnite tak, aby stál aspoň 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Do produktu naplňte max. 1 kg grilovacieho uhlia alebo brikiet.
- Grilovacie uhlie zapáľte iba v oblasti chránenej pred vetrom.

- Zabezpečte, aby grilovacie uhlie úplne dohorelo a vychladlo predtým, ako odstránite popol.
- Produkt nemontujte v obytných vozidlách alebo v člnoch.



Zabráňte vzniku majetkových škôd

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



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

● Montáž (pozri obr. A–H)

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

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

● Použitie

Upozornenia:

- Pred prvým použitím umyte grilovací rošt **4** teplou mydlovou vodou.
- Odporúčame, aby ste gril pred prvým použitím rozpálili a palivo nechali minimálne 30 minút rozžeraviť.
- Potraviny položte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola.
- Pred použitím gril postavte na bezpečný a rovný povrch.

● Priame grilovanie (pozri obr. I)

- Pod „priamym grilovaním“ sa rozumie dusenie potravín priamo nad tepelným zdrojom (grilovacie uhlie, plynový horák, elektrický vykurovací element atď.). Pôsobenie tepelného žiarenia na grilované potraviny je pri tejto tradičnej metóde najsilnejšie a doba dusenia krátka (rýchle dusenie).
- Guľové a poklopové grily dodatočne disponujú poklopom ako aj ventilačnými kotúčmi na poklope a nádobe na oheň. Dobu dusenia možno ďalej skrátiť zatvorením poklopu a otvorením ventilačných kotúčov; aróma grilovacieho uhlia je ešte silnejšia, keď spravíte oboje súčasne.
- Pri nechránenom, priamom grilovaní však tiež vždy existuje možnosť, že tuk alebo marináda kvapkajúca z grilovaných objektov sa dostane do zdroja tepla a tam prihorí.
- Pri grilovaní veľmi masných alebo marinovaných potravín sa preto odporúča použiť grilovacej misky z hliníka alebo ešte vhodnejšie, zo smaltovanej ocele.

● Zapálenie paliva

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

❶ **Tip:** Pre perfektne rozžeravené grilovacie uhlie odporúčame použiť zapalovací komín (nie je obsiahnutý v balení).

■ Používajte kvalitné produkty s DIN-osvedčením, ako napríklad grilovacie uhlie s DIN-povolením, briкеты s DIN-povolením alebo pevné podpaľovače s DIN-povolením.

1. Časť grilovacieho uhlia, prípadne brieket navrstvíte na rošt na rošt na grilovacie uhlie 5.
 2. Vložte jeden alebo dva pevné podpaľovače na vrstvu grilovacieho uhlia resp. brieket. Zapáľte ich pomocou zápalky.
 3. Pevné podpaľovače nechajte horieť 2 až 4 minúty. Nádoby na oheň 6 postupne naplňte dreveným uhlím, príp. brieketami.
 4. Na palive by sa mala vytvoriť po približne 15 až 20 minútach biela vrstva popola. Je to známka toho, že bola dosiahnutá ideálna teplota pre dusenie. Pomocou kovového nástroja rozdeľte rozžeravené uhlie rovnomerne po nádobe na oheň 6.
 5. Vložte namastený grilovací rošt 4 a začnite s grilovaním.
- Potraviny dajte na grilovací rošt 4 až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola.

● Čistenie a starostlivosť

⚠ Pred čistením nechajte produkt úplne vychladnúť.

⚠ Uistite sa, že grilovacie uhlie je úplne vyhorené a ochladené, až potom vyberte popol a produkt odložte.

- Nepoužívajte žiadne silné alebo abrazívne rozpúšťadlá alebo hubky, pretože by mohli poškodiť povrch a zanechať škrabance.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na grilovacie uhlie za účelom jeho uhasenia. Inak by ste mohli produkt poškodiť. Použite starý popol, piesok alebo jemné postriekanie vodou.
- Vysypte vychladnutý popol a pravidelne čistite produkt, ideálne po každom použití.

- Vyberte grilovací rošt 4 a dôkladne ho očistíte mydlovou vodou. Potom ho dôkladne osušte.
- Pomocou vlhkej handričky odstráňte uvoľnené usadeniny na produkte.
- Na vysušenie používajte mäkkú, čistú handričku. Pri trení dosucha nepoškrabajte povrchy.
- Vnútorne a vonkajšie povrchy čistite všeobecne teplou mydlovou vodou.

● Likvidácia

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

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



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

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● Záruka

Výrobok bol starostlivo vyrobený v súlade s prísnyimi smernicami kvality a pred dodaním dôkladne otestovaný. V prípade materiálových alebo výrobných chýb máte zákonné práva voči predajcovi výrobku. Vaše zákonné práva nie sú žiadnym spôsobom obmedzené našou zárukou uvedenou nižšie.

Záruka na tento výrobok je 3 roky od dátumu nákupu. Záručná doba začína plynúť dátumom kúpy. Originál dokladu o kúpe si uschovajte na bezpečnom mieste, pretože tento doklad je potrebný ako dôkaz o kúpe.

Akékoľvek poškodenie alebo nedostatky prítomné už v čase nákupu je potrebné nahlásiť ihneď po vybalení výrobku.

Ak sa v priebehu 3 rokov od dátumu zakúpenia preukáže, že výrobok vykazuje chyby materiálu alebo spracovania, podľa vlastného uváženia Vám ho bezplatne opravíme alebo vymeníme. Záručná doba sa na základe poskytnutej záručnej reklamácie nepredlžuje. To platí aj pre vymenené alebo opravené diely.

Táto záruka je neplatná, ak bol výrobok poškodený alebo nesprávne používaný alebo udržiavaný.

Záruka sa vzťahuje na chyby materiálu a výrobné chyby. Táto záruka sa nevzťahuje na časti výrobku, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu, a preto sa považujú za opotrebovateľné diely (napr. batérie, nabíjateľné batérie, hadice, atramentové kazety), ani na poškodenie krehkých častí, napr. spínačov alebo častí zo skla.

● Postup v prípade poškodenia v záruke

Pre zaručenie rýchleho spracovania Vašej požiadavky dodržte prosím nasledujúce pokyny:

Pre všetky otázky majte pripravený pokladničný doklad a číslo výrobku (IAN 500545_2504) ako dôkaz o kúpe.

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

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

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

● Servis

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0850 232001

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página	47
Uso previsto	Página	47
Volumen de suministro/lista de las partes	Página	47
Datos técnicos	Página	48
Indicaciones de seguridad	Página	48
Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte	Página	48
Evite el riesgo de incendio	Página	49
Disminuya el riesgo de daños materiales	Página	49
Montaje (véase fig. A–H)	Página	49
Uso	Página	49
Asado directo (véase fig. I)	Página	49
Cómo encender el combustible	Página	50
Limpieza y cuidado	Página	50
Eliminación	Página	50
Garantía	Página	51
Tramitación de la garantía	Página	51
Asistencia	Página	51

BARBACOA REDONDA

● Introducción

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



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

● Uso previsto

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

● Volumen de suministro/lista de las partes

Consulte las figuras al final de este manual.

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

Material de montaje:

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

* 1 pieza como repuesto

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

● Datos técnicos

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

Nota: Utilice únicamente carbón vegetal o briquetas.

Indicaciones de seguridad

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

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

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

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

Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte

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

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

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

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

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



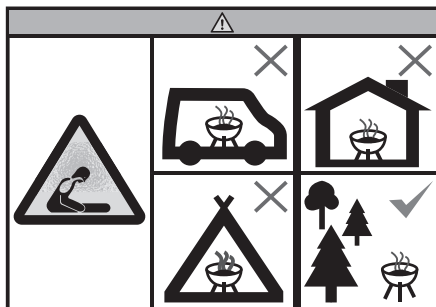
Evite el riesgo de incendio

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



Disminuya el riesgo de daños materiales

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



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

● Montaje (véase fig. A-H)

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

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

● Uso

Nota:

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

● Asado directo (véase fig. I)

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

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

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

● **Cómo encender el combustible**

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemaduras!

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

- ① **Consejo:** Para que el carbón arda perfectamente sin llama, se recomienda el uso de un encendedor de chimenea (no incluido en el volumen de suministro).
- Utilice productos de calidad con homologación conforme a la norma DIN, por ej.: carbón, briquetas o pastillas de encendido homologados conforme a la norma DIN.
- 1. Coloque una capa de carbón o briquetas sobre la parrilla para carbón [5].
- 2. Coloque una o dos pastillas de encendido en la capa creada de carbón o briquetas. Enciéndalas con una cerilla.

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

● **Limpieza y cuidado**

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

● **Eliminación**

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

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



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

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

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Garantía**

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

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

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

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

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

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

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

● **Tramitación de la garantía**

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

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

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

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

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

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984989

E-Mail: owim@idl.es

Indledning	Side	53
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	53
Leveringsomfang/liste over dele	Side	53
Tekniske data	Side	53
Sikkerhedsanvisninger	Side	54
Undgå livs- og ulykkesfare	Side	54
Undgå brandfare	Side	54
Undgå faren for materielle skader	Side	54
Montering (se fig. A–H)	Side	55
Brug	Side	55
Direkte grillning (se fig. I)	Side	55
Tænding af brændsel	Side	55
Rengøring og vedligeholdelse	Side	56
Bortskaffelse	Side	56
Garanti	Side	56
Afvikling af garantisager	Side	56
Service	Side	57

KUGLEGRILL

● 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.



Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på www.lidl-service.com. Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden (www.lidl-service.com), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 500545_2504.

● Forskriftsmæssig anvendelse

Produktet er udelukkende egnet til fremstilling af grillretter og kun til anvendelse i det fri. Produktet er ikke beregnet til kommerciel brug eller til andre anvendelsesområder.

● Leveringsomfang/liste over dele

Se illustrationerne bagest i denne vejledning.

- | | |
|--|------|
| 1 Greb på låg | (1×) |
| 2 Ventilationsskive (krum, til låg 3) | (1×) |
| 3 Låg | (1×) |

- | | |
|--|------|
| 4 Grillrist | (1×) |
| 5 Grillkulrist | (1×) |
| 6 Ildskål | (1×) |
| 7 Ventilationsskive (lige, til ildskål 6) | (1×) |
| 8 Beslag | (3×) |
| 9 Holder til askefang | (3×) |
| 10 Ben til hjul | (2×) |
| 11 Hjul | (2×) |
| 12 Trådhyld | (1×) |
| 13 Hætte til fast ben | (1×) |
| 14 Fast ben | (1×) |
| 15 Askefang | (1×) |
| 16 Ildskålhåndtag | (1×) |
| 17 Lågholder | (1×) |

Montagematerialer:

- | | | |
|------------------------------------|--------|------|
| A Skruer | M6×25 | (3×) |
| B Skruer * | M6×16 | (5×) |
| C Pakning | Ø6×Ø16 | (4×) |
| D Skruer * | M4×10 | (3×) |
| E Skive | Ø4×Ø10 | (2×) |
| F Skive | Ø6×Ø12 | (4×) |
| G Skive | Ø6×Ø19 | (3×) |
| H Møtrik * | M6 | (5×) |
| I Møtrik * | M4 | (3×) |
| J Møtrik | M8 | (2×) |
| K Skruetrækker | | |
| L Skruenøgle (10 mm, 13 mm) | | |

● Tekniske data

Mål:	49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (B × H × D)
Maks. påfyldning (ildskål):	1 kg
Brændsel:	Grillkul eller briketter

Bemærk: Der må kun bruges trækul eller briketter.

* 1 del som reservedel



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSANVISNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

- Trækulsgrillen må kun bruges med trækul eller trækulbriketter ifølge DIN EN 1860-2.

OBS! Hold børn og husdyr væk!

- Produktet er ikke noget legetøj, det hører ikke til i børns hænder. Børn kan ikke erkende de farer, som opstår ved omgang med produktet.
- Under fremstillingen er der lagt vægt på at undgå skarpe kanter på produktet. Håndtér enkeltdele med forsigtighed, så ulykker og kvæstelser undgås under montering og brug.
- Leverancen omfatter adskillige skruer og andre smådele. Disse smådele kan være livsfarlige, hvis de sluges eller inhaleres.



Undgå livs- og ulykkesfare

OBS! Fare for kulilteforgiftning. Anvend ikke grillen i lukkede rum, udelukkende i det fri!

OBS! Til antændelse eller genantændelse må der ikke anvendes sprit eller benzin! Anvend kun antændelseshjælp iht. EN 1860-3!

- Benyt ikke i lukkede rum!
- Hold tilstrækkelig afstand til varme dele, da enhver kontakt ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.
- Varmt fedt kan dryppe ud af ildskålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da der ellers er fare for alvorlige forbrændinger.

-  Bær altid grill- eller køkkenhandsker. Anvend handsker iht. regler PV (varmebeskyttelse kategori II, fx DIN EN 407).

- Anvend altid grillredskaber med lange, varmeresistente greb.
- Antændelige væsker, som hældes i gløderne, danner stikflammer eller eksplosioner. Anvend aldrig tændvæske som benzin eller sprit. Anbring ikke grillkul vædet med tændvæske på gløderne.

- Vær altid opmærksom ved omgang med grillen. Brug ikke produktet hvis du er ukoncentreret eller træt, påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Bare et øjeblik uopmærksomhed ved brugen af produktet kan føre til alvorlige kvæstelser. Produktet må ikke efterlades uden opsyn.



Undgå brandfare

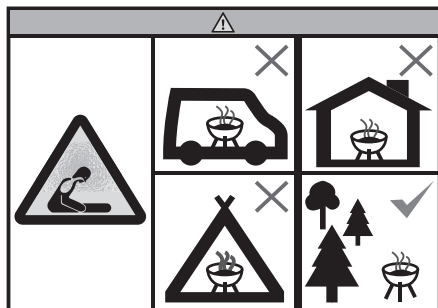
OBS! Grillen bliver meget varm og må ikke flyttes, når den er i brug!

- Hav en ildslukker og en førstehjælpskasse parat for at være forberedt i tilfælde af en ulykke eller ildebrand.
- Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.
- Opstil produktet sådan, at det står mindst i en 1 m afstand fra letantændelige materialer.
- Fyld produktet med maks. 1 kg grillkul eller briketter.
- Antænd kun grillkul i et vindbeskyttet område.
- Sørg for, at grillkullene er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden asken fjernes.
- Anbring ikke produktet i auto-campere eller på både.



Undgå faren for materielle skader

- Under brugen kan samlingerne langsomt løsnes og påvirke produktets stabilitet. Kontrollér, at skruerne er spændt inden hvert brug. Spænd i givet fald alle skruer efter for at garantere stabiliteten.
- Anvend ikke vold ved montering af produktet.
- Spænd ikke skruerne for meget.
- Du må ikke sætte eller stille dig på produktet.
- Anvend ikke produktet, når dele mangler, er beskadigede eller slidte.



- Anvend ikke grillen i områder med begrænset plads og/eller i boligområder (fx huse, telte, campingvogne, auto-campere, både). I modsat fald er der livsfare pga. risiko for kulilteforgiftning.

● **Montering (se fig. A–H)**

⚠ FORSIGTIG! Skruhovederne bør altid pege udad af sikkerhedshensyn, da der ellers er fare for kvæstelser.

Bemærk: Skrueerne spændes først helt til efter montering af alle dele for at undgå uønskede materialespændinger. Hold kontra på møtrikkerne med en passende skruenøgle.

● **Brug**

Bemærk:

- Vask grillristen **[4]** med varmt opvaskevand før første anvendelse.
- Vi anbefaler, at grillen opvarmes før første anvendelse med glødende brændsel i mindst 30 minutter.
- Læg først grillmad på risten, når brændslet har en askegrå overflade.
- Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.

● **Direkte grillning (se fig. I)**

- Med "direkte grillning" menes småsimringen af grillmaden direkte over varmekilden (grillkul, gasbrænder, elektrisk varmeelement, etc.). Varmestrålingens virkning på grillmaden er ved denne traditionelle metode kraftigst og giver kort grilltid (hurtigstegning).

- Kugle- og hættegrills er yderligere udstyret med et låg samt ventilationsskiver i låg og ildskål. Ved lukning af låget og åbning af ventilationsskiverne kan stegetiden forkortes yderligere; grillkuleffekten kommer endnu stærkere til udtryk, når begge dele udføres samtidigt.
- Ved ubeskyttet, direkte grillning er der dog også altid mulighed for, at der drypper fedt eller marinade fra grillmaden ned i varmekilden og forbrænder der.
- Ved grillning af meget fedtet eller marineret grillmad, anbefales der derfor at anvende en drypskål af aluminium eller endnu bedre af emaljeret stål.

● **Tænding af brændsel**

⚠ OBS! Fare for forbrænding! Ved at antænde med benzin eller sprit kan der opstå ukontrollerede varmeudviklinger ved eksplosioner. Anvend derfor kun ufarlige optændingsmaterialer, som fx optændingsblokke til antændelse. Grillen skal stå på en stabil og fast undergrund under brug.

i Tip: For at få perfekte gennemglødede grillkul anbefales det, at der anvendes en grillstarter (ikke en del af leveringsomfanget).

- Anvend kvalitetsprodukter med DIN-godkendelse, som f.eks. DIN-godkendt grillkul, DIN-godkendte briketter eller faste DIN-godkendte antændelsesstoffer.
1. Læg en del af grillkullene, henholdsvis briketterne i lag op på grillkulristen **[5]**.
 2. Læg en eller to optændingsblokke på grillkullene eller -briketterne. Tænd disse med en tændstik.
 3. Lad de faste antændelsesmidler brænde i ca. 2 til 4 minutter. Fyld herefter ildskålen **[6]** lidt efter lidt med trækul eller briketter.
 4. På brændslet bør der danne sig et hvidt askelag efter omtrent 15 til 20 minutter. Dette er et tegn på, at den ideelle grilltemperatur er nået. Fordel brændselstykkerne jævnt med et egnet metalværktøj i ildskålen **[6]**.

5. Hæng den indfedtede grillrist [4] i, og begynd at grille.

- Læg først madvarer på grillristen [4], når brændslet er dækket af et lag aske.

● **Rengøring og vedligeholdelse**

- ⚠ Lad produktet afkøle fuldstændigt, inden du rengør det.
- ⚠ Sørg for at grillkullene er fuldstændig udbændte og afkølede, inden du fjerner asken og opbevarer produktet.
- Anvend ikke kraftige eller skurende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse angriber overfladen og efterlader ridser.
- Hæld aldrig koldt vand direkte på de varme eller glødende grillkul for at slukke disse. I modsat fald kan produktet tage skade. Anvend gammel aske, sand eller en fin vandsprøjtestråle.
- Tøm den gamle aske, og rengør produktet regelmæssigt; bedst efter hver brug.
- Tag grillristen [4] af, og rengør den grundigt med opvaskevand. Tør den efterfølgende grundigt af.
- Fjern løse aflejringer på produktet med en våd svamp.
- Anvend en blød, ren klud til tørring. Undgår at ridse overfladerne, når grillen tørres af.
- Indvendige flader og overfladerne rengøres generelt med varmt sæbevand.

● **Bortskaffelse**

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

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



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

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Garanti**

Produktet er blevet fremstillet efter strenge kvalitetsstandarder og kontrolleret nøje før udlevering. I tilfælde af materiale- eller produktionsfejl kan du i medfør af loven gøre krav gældende over for sælgeren af produktet. Dine lovmæssige rettigheder begrænses på ingen måde af den af os nedennævnte garanti.

Garantien på dette produkt gælder i 3 år regnet fra købsdatoen. Garantien gælder fra købsdatoen. Opbevar den originale kvittering et sikkert sted, da dette dokument forlanges forlagt som dokumentation for købet.

Alle skader eller mangler, der allerede forefindes på tidspunktet for købet, skal straks meddeles efter udpakningen af produktet.

Hvis der inden for 3 år regnet fra købsdatoen viser sig en materiale- eller produktionsfejl på produktet, reparerer eller udskifter vi det – efter vores valg – gratis for dig. Garantiperioden forlænges ikke som følge af et imødekommet krav om garanti. Dette gælder også for udskiftede og reparerede dele.

Denne garanti bortfalder, hvis produktet er blevet beskadiget eller anvendt og vedligeholdt forkert.

Garantien dækker materiale- og produktionsfejl. Denne garanti dækker hverken produktdele, der er udsat for normal slitage og derfor er at betragte som sliddele (f.eks. batterier, akkumulatorer, slanger, farvepatroner), eller skader på skrøbelige dele, f.eks. kontakter eller dele af glas.

● **Afvikling af garantisager**

For at kunne garantere en hurtig sagsbehandling af deres forespørgsel, bedes De følge følgende anvisninger:

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 500545_2504) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst

til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

Hvis der forekommer funktionsfejl eller andre mangler, skal De først kontakte nedenstående serviceafdeling telefonisk eller via e-mail.

Et produkt, der er registreret som defekt, kan De derefter sende portofrit til den meddelte serviceadresse ved vedlæggelse af købsbeviset (kassebon) og angivelsen af, hvori manglen består, og hvornår den er opstået.

● **Service**

DK Service Danmark

Tel.: 32 710005

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione	Pagina	59
Uso previsto	Pagina	59
Contenuto della confezione/elenco delle parti	Pagina	59
Dati tecnici	Pagina	60
Istruzioni di sicurezza	Pagina	60
Evitare pericolo di morte e di lesioni	Pagina	60
Evitare il rischio di incendio	Pagina	60
Evitare il rischio di danni materiali	Pagina	61
Montaggio (vedi fig. A-H)	Pagina	61
Utilizzo	Pagina	61
Cottura direttamente sulla griglia (vedi fig. I)	Pagina	61
Accensione del materiale combustibile	Pagina	62
Pulizia e manutenzione	Pagina	62
Smaltimento	Pagina	62
Garanzia	Pagina	63
Gestione dei casi in garanzia	Pagina	63
Assistenza	Pagina	63

BARBECUE SFERICO

● Introduzione

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



Puoi scaricare e visualizzare questo e numerosi altri manuali sul sito www.lidl-service.com. Scansionando questo codice QR, verrai reindirizzato subito al sito web dell'assistenza di Lidl (www.lidl-service.com) dove potrai aprire il tuo manuale di istruzioni per l'uso inserendo il codice prodotto (IAN) 500545_2504.

● Uso previsto

Il prodotto è idoneo esclusivamente alla preparazione di pietanze grigliate e solo a un utilizzo all'aperto. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o ad altri ambiti di utilizzo.

● Contenuto della confezione/ elenco delle parti

Consultare le illustrazioni alla fine di queste istruzioni.

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

Materiale di montaggio:

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

* 1 parte di ricambio

● Dati tecnici

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

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



Istruzioni di sicurezza

CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA E DISPOSIZIONI PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE!

- Il barbecue a carbone può essere utilizzato solo con carbone di legna o bricchette di carbone secondo la norma DIN EN 1860-2.

⚠ ATTENZIONE! Tenere lontani bambini e animali domestici!

- Questo prodotto non è un giocattolo: Tenere fuori dalla portata dei bambini. I bambini possono non riconoscere i pericoli derivanti dal maneggio del prodotto.
- Si è cercato di evitare il più possibile la creazione di spigoli vivi durante la produzione di questo prodotto. Manipolare con cura i singoli componenti, in maniera da evitare qualsiasi infortunio o lesione durante il montaggio o l'uso.
- La confezione comprende numerose viti e altri piccoli componenti. Queste possono essere letali se vengono ingoiate o inalate.



Evitare pericolo di morte e di lesioni

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

⚠ ATTENZIONE! Per l'accensione iniziale o per una riaccensione non impiegare alcol o

benzina! Utilizzare solo accenditori a norma EN 1860-3!

- Non utilizzare in ambienti chiusi!
- Tenersi a debita distanza da componenti incandescenti, poiché ogni contatto potrebbe provocare gravissime scottature.
- Durante l'utilizzo potrebbe colare del grasso bollente dal braciere. Tenersi a debita distanza poiché potrebbero provocarsi gravissime scottature.



Indossare sempre guanti da griglia o da cucina. Utilizzare guanti secondo le norme DPI (categoria protezione termica II, ad es. DIN EN 407).

- Utilizzare utensili per la cucina su griglia dotati di impugnature lunghe e resistenti al calore.
- I liquidi infiammabili che vengono versati nella brace creano vampate o scoppietti. Non utilizzare mai liquidi infiammabili quali benzina o alcol. Non gettare sulla brace pezzi di carbonella imbevuti di liquidi infiammabili.
- Prestare attenzione alle proprie azioni ed essere sempre prudenti. Non utilizzare il prodotto se si è stanchi, distratti, o sotto l'effetto di droghe, alcol o farmaci. Solamente un attimo di distrazione durante l'uso del prodotto può provocare gravi lesioni. Non lasciare mai il prodotto incustodito.



Evitare il rischio di incendio

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

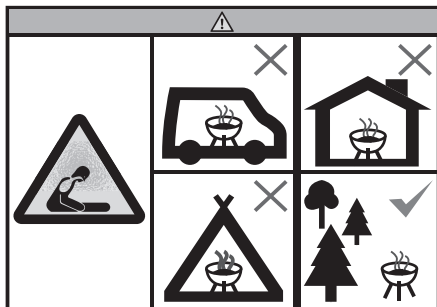
- Tenere un estintore e una cassetta di pronto soccorso a disposizione, per essere preparati nel caso di un incidente o di un incendio.
- Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.
- Collocare il prodotto in modo che si trovi almeno a 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili.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

- Assicurarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere.
- Non montare il prodotto su camper o su barche.



Evitare il rischio di danni materiali

- Durante l'utilizzo possono allentarsi le viti poco a poco, compromettendo la stabilità del prodotto. Controllare che le viti siano saldamente avvitate prima di ogni utilizzo. Eventualmente, stringere tutte le viti ancora una volta, per garantire che queste siano saldamente avvitate.
- Non impiegare forza durante il montaggio del prodotto.
- Non stringere le viti troppo forte.
- Non sedersi o salire sul prodotto.
- Non montare il prodotto in caso di componenti mancanti, danneggiati o consumati.



- Non utilizzare il barbecue in spazi limitati e/o in ambito domestico (ad es. casa, tenda, roulotte, camper, barca). In caso contrario sussiste pericolo di morte data la possibilità di avvelenamento da ossido di carbonio.

● Montaggio (vedi fig. A-H)

- ⚠ CAUTELA!** Per un montaggio sicuro la testa delle viti deve essere sempre rivolta verso l'esterno, altrimenti sussisterebbe un pericolo di lesione.

Indicazione: Solo a montaggio concluso serrare tutte le viti per evitare inutili tensioni del materiale. Fissare i dadi con una chiave apposita.

● Utilizzo

Indicazioni:

- Lavare la griglia **4** con acqua calda prima del primo utilizzo.
- Consigliamo di riscaldare il barbecue prima del primo utilizzo e di lasciar bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.
- Disporre il cibo da grigliare solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere.
- Prima dell'uso posizionare il barbecue su una base solida e piana.

● Cottura direttamente sulla griglia (vedi fig. I)

- Con "cottura direttamente sulla griglia" si intende la cottura degli alimenti direttamente sulla fonte di calore (carbonella, bruciatore a gas, fornello elettrico, ecc.). Grazie a questo metodo tradizionale, l'azione della radiazione termica sull'alimento è più intensa e si ottiene in un breve tempo di cottura (cottura veloce).
- I barbecue a sfera dispongono inoltre di un coperchio a calotta, oltreché di dischi di ventilazione sul coperchio e sul braciere. Il tempo di cottura può essere ulteriormente abbreviato chiudendo il coperchio e aprendo i dischi di ventilazione: l'aroma di cottura alla griglia verrà risaltato ancora di più se entrambi i dischi verranno aperti.
- Tuttavia nel caso di una cottura alla griglia diretta senza protezione, c'è sempre la possibilità che il grasso o la marinatura che sgocciolano dagli alimenti giungano sulla fonte di calore e che brucino lì.
- Nella cottura di alimenti molto grassi o marinati, si consiglia l'impiego di una vaschetta di alluminio o, meglio ancora, di acciaio smaltato.

● Accensione del materiale combustibile

⚠ **ATTENZIONE! Pericolo di ustioni!**

Un'accensione con benzina o alcol può provocare scoppiettii fino a incendi incontrollabili. Utilizzare quindi solo materiali combustibili non pericolosi, come ad es. accendifuoco solidi. Durante l'utilizzo, il barbecue deve essere collocato su di una superficie stabile e fissa.

① **Suggerimento:** Per una brace perfetta si consiglia di utilizzare un camino per accensione (non contenuto nella fornitura).

- Utilizzare prodotti di qualità dotati di omologazione DIN, come ad esempio carbonella omologata DIN, mattonelle di carbone omologate DIN o accendifuoco solidi omologati DIN.

1. Disporre a strati una parte della carbonella o delle mattonelle sulla griglia per carbonella [5].
2. Collocare uno o due accendifuoco solidi sullo strato di carbonella presente o sulle mattonelle di carbone. Accenderli con un fiammifero.
3. Lasciare bruciare gli accendifuoco solidi da 2 a 4 minuti. Poi riempire via via il braciere [6] con carbone di legna o mattonelle.
4. Dopo circa 15 o 20 minuti sul combustibile dovrebbe formarsi uno strato di cenere bianca. Questo è un segno che la temperatura di cottura ideale è stata raggiunta. Mediante un apposito utensile metallico distribuire uniformemente la brace nel braciere [6].
5. Inserire la griglia [4] oliata e cominciare a grigliare.
 - Posizionare il cibo da grigliare sulla griglia [4] solo quando il combustibile è coperto da uno strato di cenere.

● Pulizia e manutenzione

⚠ Lasciar raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.

- ⚠ Accertarsi che la carbonella sia completamente bruciata e raffreddata, prima di rimuovere la cenere e di riporre il prodotto.
- Non utilizzare solventi forti o abrasivi né cuscinetti abrasivi che aggrediscono la superficie lasciando tracce di sfregamento.
- Dopo aver cucinato non gettare mai direttamente acqua fredda sulla carbonella per spegnerla. In caso contrario il prodotto potrebbe essere danneggiato. Utilizzare cenere vecchia, sabbia o irrorazione con acqua.
- Svuotare la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, se possibile dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia [4] e lavarla bene con acqua. Infine asciugarla bene.
- Eliminare sedimenti sparsi dal prodotto con una spugna bagnata.
- Per l'asciugatura utilizzare un panno morbido e pulito. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura per strofinamento.
- Lavare le superfici interne ed esterne, in linea di massima, con dell'acqua calda saponata.

● Smaltimento

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

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



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

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● **Garanzia**

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

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

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

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

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

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

● **Gestione dei casi in garanzia**

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

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

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

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

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

● **Assistenza**



Assistenza Italia

Tel.: 800781188

E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető	Oldal	65
Rendeltetésszerű használat	Oldal	65
A csomagolás tartalma/alkatrészlista	Oldal	65
Műszaki adatok	Oldal	66
Biztonsági utasítások	Oldal	66
Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt	Oldal	66
Kerülje a tűzveszélyt	Oldal	66
Kerülje az anyagi károk veszélyét	Oldal	67
Összeszerelés (A–H ábra)	Oldal	67
Használat	Oldal	67
Közvetlen grillezés (I ábra)	Oldal	67
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal	67
Tisztítás és ápolás	Oldal	68
Mentesítés	Oldal	68
Garancia	Oldal	68
Garanciális ügyek lebonyolítása	Oldal	69
Szervíz	Oldal	69

GÖMBGRILL

● 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.



Ez és számos más használati útmutató letölthető és megtekinthető a www.lidl-service.com weboldalon. A QR-kódot beolvasva egyenesen a Lidl szolgáltatási weboldalára (www.lidl-service.com) juthat, ahol a cikkszám (IAN) 500545_2504 megadásával megnyithatja használati útmutatóját.

● Rendeltetészerű használat

A termék kizárólag grillezhető ételek készítésére és szabadban történő felhasználásra való. A terméket nem üzleti felhasználásra, vagy egyéb alkalmazásra szánták.

● A csomagolás tartalma/ alkatrészlista

Lásd az útmutató végén található ábrákat.

- | | | |
|---|---------------------------------------|------|
| 1 | Fedőfogó | (1×) |
| 2 | Szellőzőlemez (hajlítót, a fedőhöz 3) | (1×) |

- | | | |
|----|--|------|
| 3 | Fedő | (1×) |
| 4 | Grillrács | (1×) |
| 5 | Grillszénrács | (1×) |
| 6 | Tűztál | (1×) |
| 7 | Szellőzőlemez (egyenes, a tűztálhoz 6) | (1×) |
| 8 | Állványmerevítő | (3×) |
| 9 | A hamugyűjtő lemez tartója | (3×) |
| 10 | Kerekes állvány | (2×) |
| 11 | Kerék | (2×) |
| 12 | Rácsos tartólap | (1×) |
| 13 | Lábsapka | (1×) |
| 14 | Tartóláb | (1×) |
| 15 | Hamugyűjtő lemez | (1×) |
| 16 | A tűztál fogója | (1×) |
| 17 | Fedőtartó | (1×) |

Szerelési tartozékok:

- | | | | |
|---|----------------------------|--------|------|
| A | Csavar | M6×25 | (3×) |
| B | Csavar * | M6×16 | (5×) |
| C | Tömítőlemez | Ø6×Ø16 | (4×) |
| D | Csavar * | M4×10 | (3×) |
| E | Alátét | Ø4×Ø10 | (2×) |
| F | Alátét | Ø6×Ø12 | (4×) |
| G | Alátét | Ø6×Ø19 | (3×) |
| H | Anyacsavar * | M6 | (5×) |
| I | Anyacsavar * | M4 | (3×) |
| J | Anyacsavar | M8 | (2×) |
| K | Csavarhúzó | | |
| L | Csavarkulcs (10 mm, 13 mm) | | |

* 1 pótalkatrésznek

● Műszaki adatok

Méretetek:	49,6 cm × 87,5 cm × 53,5 cm (Sz × Ma × Mé)
A betölthető szén mennyisége (tűztál):	1 kg
Tüzelőanyag:	Grillszén vagy brikett

Megjegyzés: Kizárólag faszénrel vagy brikettel használható.



Biztonsági utasítások

ŐRIZZEN MEG MINDEN BIZTONSÁGI TUDNIVALÓT ÉS UTASÍTÁST A JÖVŐBENI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL!

- A faszenes grillt kizárólag a DIN EN 1860–2 szabványnak megfelelő faszénrel vagy faszénbrikettel szabad üzemeltetni.

⚠ FIGYELEM! A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol!

- A termék nem játékszer, nem való gyermekek kezébe. A gyerekek nem képesek felismerni a termék használatával járó veszélyeket.
- A gyártás során mindent megtettek annak érdekében, hogy a termék mentes legyen a hegyes sarkoktól. Az egyes alkatrészekkel óvatosan járjon el, hogy a szerelés és a használat során balesetek, illetve sérülések elkerülhetők legyenek.
- A szállítási terjedelemből számos csavar és más apró rész tartozik. Ezek lenyelése, vagy belégzése életveszélyes lehet.



Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt

⚠ FIGYELEM! Szénmonoxid-mérgezés veszélye. Ne használja a grillt zárt térben, csak a szabadban!

⚠ FIGYELEM! A begyűjtáshoz vagy újragyűjtáshoz ne használjon alkoholt vagy benzint! Csak az EN 1860–3 szabványnak megfelelő begyűjtőanyagot használjon!

- Ne használja zárt helyiségben!
- Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, különben minden érintkezés súlyos sérülésekhez vezethet.
- A forró zsír a használat során kicsöpöghet a tűztálba. Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, különben súlyos sérülések veszélye áll fenn.
-  Viseljen mindig grill-, vagy konyhai kesztyűt. Viseljen a PPE-irányelv szerinti védőkesztyűt (II. hővédelmi osztály, pl. DIN EN 407).

- Használjon mindig hosszú, hőálló fogóval rendelkező grillszerszözöket.
- A parázsra öntött gyúlékony folyadékok robbanó vagy lobbanó lángokat okozhatnak. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, mint pl. benzint vagy alkoholt. Ne tegyen gyújtófolyadékkal átitatott grillszenet a parázsra.
- Ügyeljen arra, amit tesz és mindig legyen óvatos. Ne használja a terméket, ha nem tud koncentrálni, ha fáradt, vagy ha kábítószer, alkohol, illetve gyógyszer hatása alatt áll. A termék használata közben már egy pillanatnyi figyelmetlenség is komoly sérülésekhez vezethet. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



Kerülje a tűzveszélyt

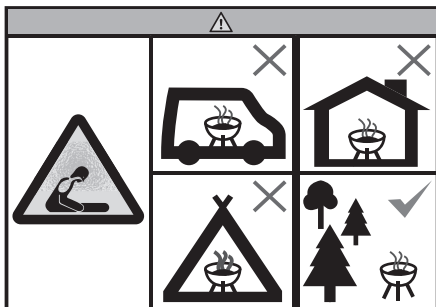
- **⚠ FIGYELEM!** A grill rendkívüli mértékben felforrósodik, emiatt használat közben tilos elmozdítani!
- Tartson kéznél egy tűzoltó berendezést és egy elsősegélydobozt, hogy felkészült legyen egy esetleges baleset vagy tűz esetén.
- Használat előtt helyezze a grillt egy stabil és sík felületre.
- A terméket úgy helyezze el, hogy az legalább 1 m távolságra legyen minden gyúlékony anyagtól.
- A termékbe legfeljebb 1 kg grillszenet vagy brikettet töltsön be.
- Csak szélvédett helyen gyűjtsa be a grillszenet.

- Mielőtt eltávolítja a hamut, győződjön meg arról, hogy a grillszén teljesen elégett és kihűlt.
- Ne állítsa fel a terméket lakókocsiban vagy hajón.



Kerülje az anyagi károk veszélyét

- Használat során a csavarok esetleg kilazulhatnak, ami hátrányosan befolyásolhatja a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze a csavarok szorosságát. Adott esetben húzza meg még egyszer az összes csavart, hogy biztosítsa a termék stabilitását.
- Ne fejtse ki nagy erőt a termék összeszereléséhez.
- Ne húzza túl szorosa a csavarokat.
- Ne álljon, illetve üljön a termékre.
- Ne használja a terméket, ha egyes részei sérültek, hiányoznak vagy kopottak.



- Ne használja a grillt behatárolt helyeken vagy lakóhelyiségekben (pl. házban, sátorban, lakókocsiban, lakóautóban vagy hajón). Ez életveszélyes szénmonoxid-mérgezést okozhat.

● Összeszerelés (A–H ábra)

- ⚠ VIGYÁZAT!** A csavarfejeknek az Ön biztonsága érdekében kifelé kell mutatniuk, különben sérülésveszélyt jelentenek.

Megjegyzés: A csavarokat csak az összeszerelés befejezése után húzza szorosa, elkerülve a nem kívánt anyagfeszüléseket. A meghúzás során használjon megfelelő csavarkulcsot az anyacsavarokhoz.

● Használat

Megjegyzések:

- Az első használat előtt mossa meg a grillrácsot **4** meleg mosogatóvízzel.
- Ajánlatos az első használat előtt hagyni a grillt felhevülni, a benne lévő fűtőanyagot pedig 30 percig átizzani.
- A grillezni kívánt ételeket csak akkor helyezze fel, ha a tüzelőanyagot már hamuréteg fedi.
- Használat előtt helyezze a grillt egy stabil és sík felületre.

● Közvetlen grillezés (I ábra)

- „Közvetlen grillezés” alatt a grillezni kívánt étel közvetlenül a hőforrás (grillszén, gázégő, elektromos fűtőelem, stb.) feletti sütését értjük. Ennél a hagyományos módszernél hat a hőszugár a legerősebben a grillezni kívánt ételre, így a sütési idő rövid (gyors sütés).
- A gömb- és fedeles grillk ezenkívül fedővel, valamint szellőzőlemezekkel rendelkeznek a fedőn és a tűztálon. A sütési idő a fedél lecsukásával és a szellőzőlemezek kinyitásával tovább rövidíthető. Ilyenkor a grillszén aromája még jobban érvényesül.
- Fontos azonban, hogy a védelem nélküli, közvetlen grillezés során mindig fennáll a lehetősége annak, hogy a grillezni kívánt ételről lecsöppenő zsír vagy saft a hőforrásra kerül, ahol elég.
- Nagyon zsíros, vagy szaftos étel grillezésekor ezért alumínium vagy méginkább zománczott acél grilltál használata javasolt.

● A tüzelőanyag meggyújtása

- ⚠ FIGYELEM! Égési sérülés veszélye!** Benzinnel vagy alkohollal történő begyújtás esetén a fellobbanások miatt ellenőrizetlen hőfejlődés jelentkezhet. Ezért csak veszélytelen tüzelőanyagot, mint pl. szilárd begyújtót használjon. Használat közben a grillnek egy stabil és szilárd felületen kell állnia.
- ① Tipp:** A grillszén tökéletes átizzításához ajánlatos grillgyújtó kémény használata (nincs mellékelve).

- DIN-engedéllyel ellátott minőségi termékeket használjon, mint pl. DIN-engedéllyel rendelkező grillszenet, brikettet, vagy szilárd begyújtót.

1. Halmozza fel a grillszén vagy brikett egy részét a grillszénrács [5] tetejére.
2. Tegyen egy vagy két szilárd begyújtót a grillfaszén vagy brikett rétegre. Gyűjtsa meg egy gyufával.
3. Hagyja a szilárd begyújtót 2 és 4 perc közötti ideig égni. Töltsön utána a tüztálba [6] időnként faszenet vagy brikettet.
4. A tüzelőanyag felületén körülbelül 15 és 20 perc közötti idő elteltével egy fehér hamuréteg képződik. Ez jelzi, hogy a grill elérte az ideális sütési hőmérsékletet. Ossza el a tüzelőanyagot egyenletesen egy fém eszköz segítségével a tüztálban [6].
5. Akassza be a beolajozott grillrácsot [4] és kezdje el a grillezést.

- A grillezni kívánt élelmiszereket csak akkor helyezze fel a grillrácsra [4], amikor a tüzelőanyagot már hamuréteg fedi.

● **Tisztítás és ápolás**

⚠ Tisztítás előtt várja meg, míg a termék teljes mértékben lehűl.

⚠ A hamu kitakarítása és a termék tárolása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a grillszén teljesen elégett és kihűlt.

- Ne használjon súrolószereket vagy dörzslapokat, mert ezek kárt tesznek a felületben, és karcolásokat hagynak maguk után.
- Grillezés után soha ne öntsön hideg vizet a grillszénre, hogy eloltsa azt. Ellenkező esetben a termék károsodhat. Használjon régi hamut, homokot, vagy finom sugárban spricceljen rá vizet.
- Távolítsa el a hideg hamut és rendszeresen tisztítsa a terméket. A legjobb ha ezt rögtön a használat után teszi.
- Vegye le a grillrácsot [4] és tisztítsa meg alaposan mosogatóvízzel. Ezután alaposan szárítsa meg.

- Távolítsa el a laza szennyeződések a termékről egy nedves szivaccsal.
- A szárításhoz használjon egy puha és tiszta kendőt. A szárítás során ne karcolja össze a felületeket.
- A belső és külső felületeket általában meleg, szappanos vízzel tisztítsa.

● **Mentesítés**

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

A kiszolgált termék megsemmisítési lehetőségeiről lakóhelye illetékes önkormányzatánál tájékozódhat.



A termék, és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

A jobb hulladékkezelés érdekében az ábrán látható információk (szortírozási információk) alapján külön ártalmatlanítsa őket.

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Garancia**

A terméket gondosan, szigorú minőségi előírások betartásával gyártottuk, és a szállítás előtt gondosan ellenőriztük. Anyag- vagy gyártási hibák esetén a termék eladójával szemben törvényes jogok illetik meg. Az Ön törvényes jogait az általunk alább meghatározott garancia semmilyen módon nem korlátozza.

Erre a termékre 3 év garanciát adunk a vásárlás dátumától számítva. A garancia idő a vásárlás dátumával kezdődik. Biztonságos helyen őrizze meg az eredeti vásárlói bizonylatot, mert ez a dokumentum szükséges a vásárlás bizonyításához.

A vásárláskor fennálló károkat és hiányosságokat a termék kicsomagolása után haladéktalanul jelezze.

Ha ezen a terméken a vásárlástól számított 3 éven belül anyag- vagy gyártási hibát észlel, választásunk szerint ingyenesen megjavítjuk

vagy kicseréljük a terméket. A garancia idő nem hosszabbodik meg a helyette nyújtott szavatossági igény által. Ez a kicserélt vagy javított alkatrészekre is érvényes.

A garancia megszűnik, ha a terméket megrongálták, ill. nem szakszerűen kezelték vagy végezték a karbantartást.

A garancia az anyag- és gyártási hibákra vonatkozik. Ez a garancia nem terjed ki azokra a termékalkatrészekre, amelyek normál kopásnak vannak kitéve, és ezért gyorsan kopó alkatrészeknek minősülnek (pl. elemekre, akkumulátorokra, tömlőkre, tintapatronokra), illetve a törékeny alkatrészek sérülésére, pl. kapcsolókra vagy üveg alkatrészekre.

● Garanciális ügyek lebonyolítása

Ügynének gyors elintézhetsége céljából, kérjük kövesse az alábbi útmutatást:

Kérjük, kérdések esetére készítse elő a pénztárblokkot és a cikkszámot (IAN 500545_2504) a vásárlás tényének az igazolására.

Kérjük, hogy a cikkszámot olvassa le a típustábláról, a gravírozásból, az Útmutató címlapjáról (balra lent), illetve a hátoldalon, vagy a termék alján található matricáról.

Amennyiben működési hibák, vagy egyéb hiányosság lépne fel, előszöris vegye fel a kapcsolatot a következőkben megnevezett szervizek egyikével telefonon, vagy e-mailen.

A hibásnak ítélt terméket ezután a vásárlást igazoló blokk, valamint a hiba leírásának és keletkezési idejének mellékelésével díjmentesen postázhatja az Önnek közölt szervizcímre.

● Szerviz

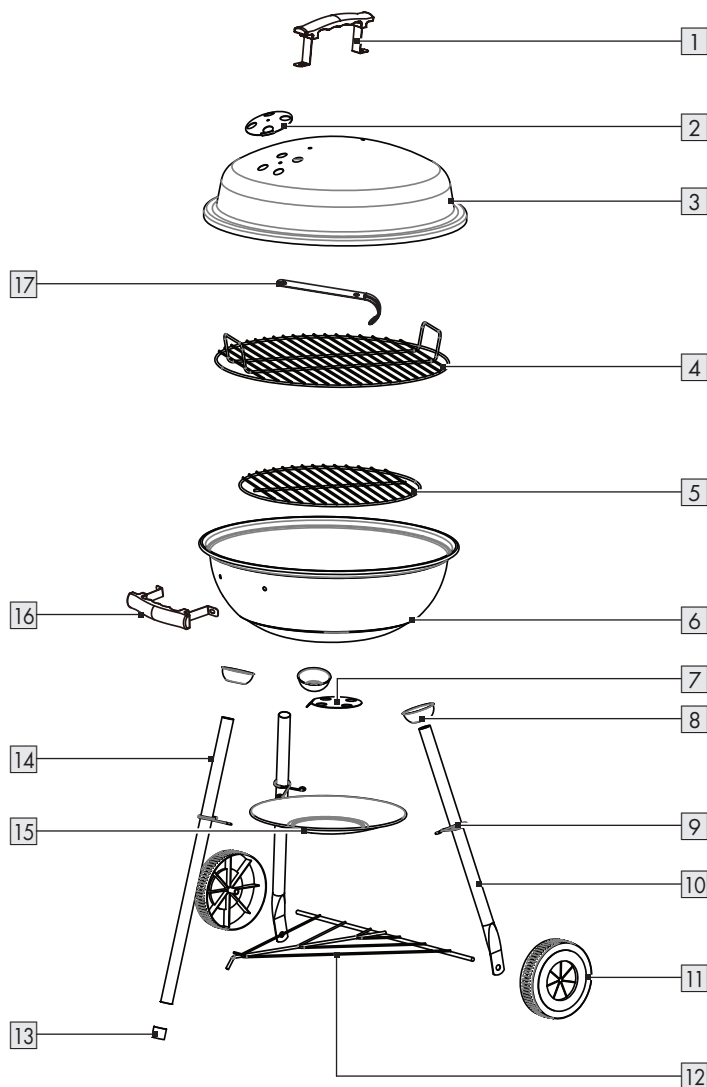
HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021225

E-mail: owim@lidl.hu

A

Sie benötigen/You need/Vous avez besoin
de/U hebt nodig/Potrzebujesz/Potřebujete/
Potrebujete/Usted necesita/Du skal
bruge/È necessario/Amikre szüksége lesz:



×3

A M6 × 25

×5

B M6 × 16

×4

C Ø6 × Ø16

×3

D M4 × 10

×2

E Ø4 × Ø10

×4

F Ø6 × Ø12

×3

G Ø6 × Ø19

×5

H M6

×3

I M4

×2

J M8

K 10/13 mm

L

B

Diagram illustrating the assembly of a circular lamp base. The components are labeled as follows:

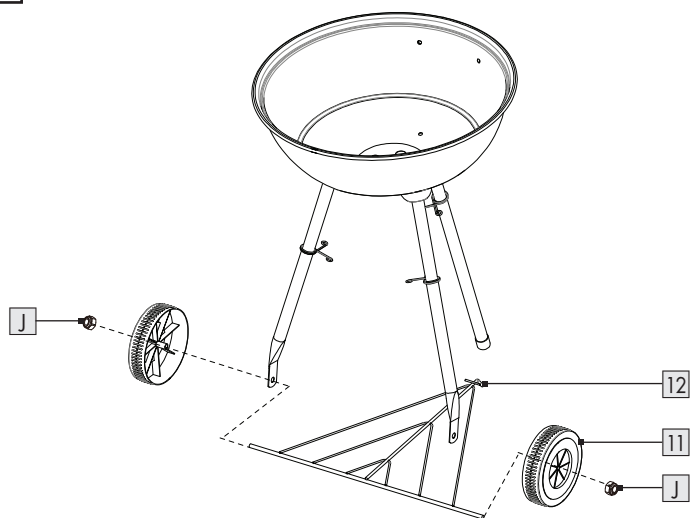
- A**: M6 × 25 screw (3 pieces)
- D**: M4 × 10 screw (1 piece)
- E**: Ø4 × Ø10 washer (3 pieces)
- G**: Ø6 × Ø19 washer (3 pieces)
- I**: M4 screw (1 piece)

The assembly steps shown are:

- Inserting the M6 × 25 screws (A) into the base (6).
- Inserting the M4 × 10 screw (D) into the base (6).
- Inserting the Ø4 × Ø10 washers (E) into the base (6).
- Inserting the Ø6 × Ø19 washers (G) into the base (6).
- Inserting the M4 screw (I) into the base (6).
- Inserting the long tubes (10, 14) into the base (6).

I M4

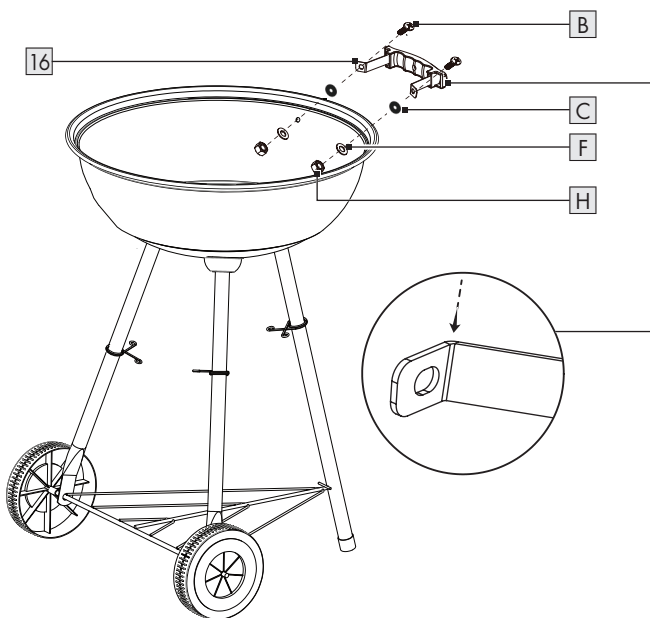
C



×2

J M8

D



×2

B M6 × 16

×2

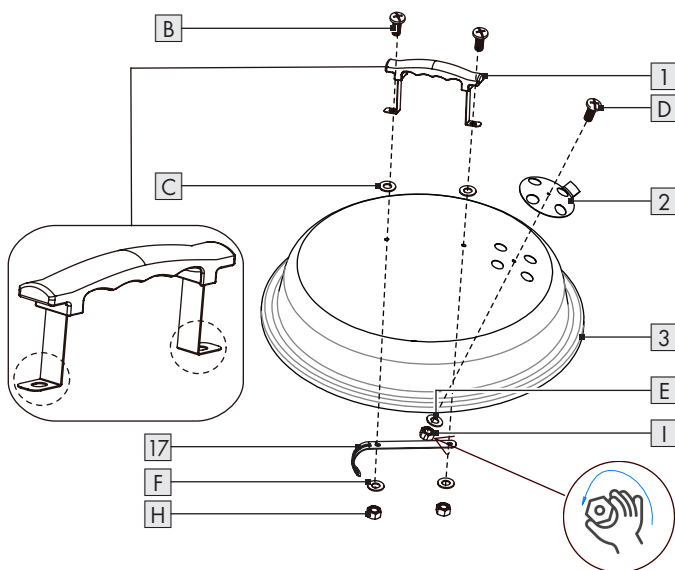
C $\varnothing 6 \times \varnothing 16$

×2

F $\varnothing 6 \times \varnothing 12$

×2

H M6

E

×2

B M6 × 16

×2

C Ø6 × Ø16

×1

D M4 × 10

×1

E Ø4 × Ø10

×2

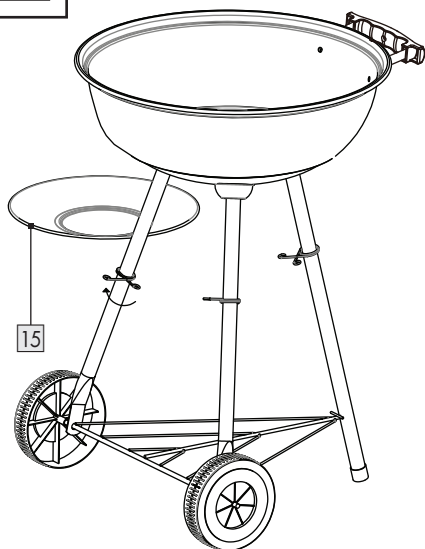
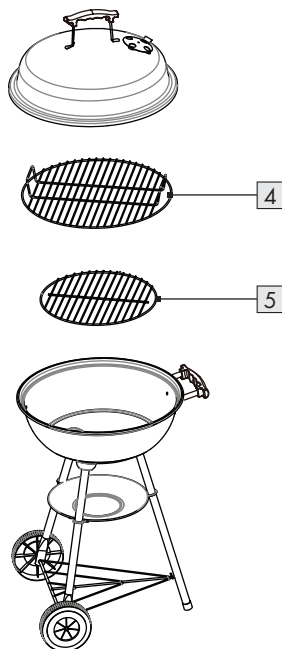
F Ø6 × Ø12

×2

H M6

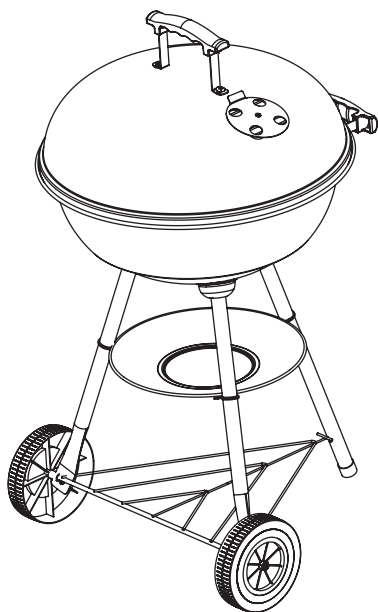
×1

I M4

F**G**

4

5

H**I**