

GRILL MEISTER



KETTLE BARBECUE

(GB) (IE) (NI)

KETTLE BARBECUE

Assembly, operating and safety instructions

(DK)

KUGLEGRILL

Monterings-, betjenings- og sikkerhedshenvisninger

(FR) (BE)

BARBECUE BOULE

Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

KOGELBARBECUE

Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies

(DE) (AT) (CH)

KUGELGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 449481_2304

(NL)

GB/IE/NI	Assembly, operating and safety instructions	Page	3
DK	Monterings-, betjenings- og sikkerhedshenvisninger	Side	7
FR/BE	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	11
NL/BE	Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	16
DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	21

Introduction	Page	4
Intended use	Page	4
Parts description	Page	4
Technical data	Page	4
Scope of delivery	Page	4
Safety notices	Page	4
Prevent danger to life and the risk of injuries	Page	4
Prevent fires	Page	5
Avoid the danger of damage to property	Page	5
Assembly (see Fig. A – G)	Page	5
Use	Page	5
Direct grilling (see Fig. H)	Page	5
Igniting the fuel	Page	6
Cleaning and care	Page	6
Disposal	Page	6
Service	Page	6

KETTLE BARBECUE

● Introduction

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

● Intended use

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

● Parts description

- 1 Lid handle (1×)
- 2 Lid (1×)
- 3 BBQ grate (1×)
- 4 Charcoal grate (1×)
- 5 Fire bowl handle (1×)
- 6 Fire bowl (1×)
- 7 Support leg cap (3×)
- 8 Long support leg (1×)
- 9 Mesh base (1×)
- 10 Wheel (2×)
- 11 Ventilation disc (lid) (1×)
- 12 BBQ grate handle (1×)
- 13 Ventilation disc (fire bowl) (1×)
- 14 Ash collection tray support (3×)
- 15 Short support leg (2×)
- 16 Ash collection tray (1×)

● Technical data

Dimensions:	approx. 43.5 × 40 × 68.5 cm
Grill surface:	approx. Ø 34 cm
Max. capacity (Fire bowl):	approx. 0.6 kg
Fuel:	charcoal

Note: Only use charcoal for this product. Do not use any other fuel.

● Scope of delivery

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




Safety notices

KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

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



Prevent danger to life and the risk of injuries

- ⚠ **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the barbecue indoors, only operate outdoors!
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Do not use indoors!
- Keep an adequate distance to hot parts, as any contact may result in severe burns.
- Hot grease may drip from the fire bowl during use. Keep an adequate distance, as severe burns may result.
-  Always wear barbecue gloves or oven mitts. Gloves should accord with PPE regulation (category II heat protection, e.g. DIN EN 407).
- Always use barbecue tools with long, heat resistant handles.

- Pouring flammable liquids into embers will cause spurts of flames or explosions. Never use lighter fluid such as petrol or spirits. Do not add charcoal soaked in lighter fluid to the fire.
- Remain alert at all times always be aware of what you are doing. Do not use the product if you are unfocused or tired or under the influence of drugs, alcohol or medications. One moment of carelessness whilst using the product can cause serious injuries. Do not leave the product unattended.



Prevent fires

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

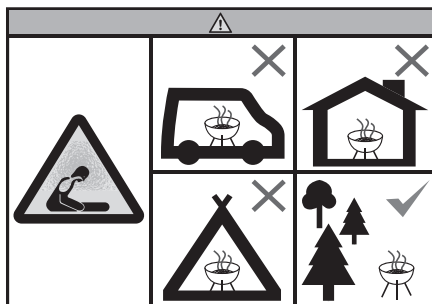
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 0.6 kg of charcoal.
- Only light the charcoal in an area protected from the wind.
- Ensure the charcoal has completely burnt out and cooled down before removing the ashes.
- Do not install the product in caravans or on boats.



Avoid the danger of damage to property

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

- Do not use the product if parts are missing, damaged or worn.



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

● Assembly (see Fig. A – G)

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

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

● Use

Note: Wash the BBQ grate **3** with warm dishwasher before prior to first use.

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

Note: Only place food on the grill when the fuel is covered by a layer of ash!

Place the grill on a sturdy, level surface prior to use.

● Direct grilling (see Fig. H)

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

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

● 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.
- Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal grate **[4]**.
- Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this/these with a match.
- Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the fire bowl **[6]** with wood charcoal or briquettes, bit by bit.
- A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel equally in the fire bowl **[6]** using a suitable metal tool.
- Mount the greased BBQ grate **[3]** and start grilling.
- Do not start grilling until a white layer of ash has formed on the fuel.

● 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 BBQ grate **[3]** and clean it thoroughly with dishwasher. Then dry it off thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Dry with a soft, clean cloth. Do not scratch the surfaces when drying off.
- Generally clean the inside and surfaces with warm soapy water.

● Disposal

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

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

● Service

Ⓒ **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Ⓒ **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

Ⓒ **Service Northern Ireland**

Tel.: 0800 0927852

E-Mail: owim@lidl.ie

Indledning	Side	8
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	8
Beskrivelse af delene	Side	8
Tekniske data	Side	8
Leveringsomfang	Side	8
Sikkerhedsanvisninger	Side	8
Undgå livs- og ulykkesfare	Side	8
Undgå brandfare	Side	9
Undgå faren for materielle skader	Side	9
Montering (se fig. A–G)	Side	9
Brug	Side	9
Direkte grillning (se fig. H)	Side	9
Tænding af brændsel	Side	10
Rengøring og vedligeholdelse	Side	10
Bortskaffelse	Side	10
Service	Side	10

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.

● 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.

● Beskrivelse af delene

- 1 Håndtag på låg (1×)
- 2 Låg (1×)
- 3 Grillrist (1×)
- 4 Grillkulrist (1×)
- 5 Ildskålhåndtag (1×)
- 6 Ildskål (1×)
- 7 Støttebenskappe (3×)
- 8 Langt støtteben (1×)
- 9 Gitterbund (1×)
- 10 Hjul (2×)
- 11 Ventilationsplade (låg) (1×)
- 12 Grillristhåndtag (1×)
- 13 Ventilationsplade (ildskål) (1×)
- 14 Askeopsamlingsblik-støtte (3×)
- 15 Kort støtteben (2×)
- 16 Askeopsamlingsblik (1×)

● Tekniske data

Mål:	ca. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillflade:	ca. Ø 34 cm
Maks. påfyldning (ildskål):	ca. 0,6 kg
Brændsel:	Grillkul

Bemærk: Brug kun grillkul til dette produkt. Brug ikke andre typer brændsel.

● Leveringsomfang

- 1 Kuglegrill
- 1 Montagemateriale-sæt
- 1 Monterings- og betjeningsvejledning



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!

- Trækulsgriillen må kun bruges med trækul eller trækulbriketter iht. DIN EN 1860-2.

⚠ ADVARSEL! 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 skrue og andre smådele. Disse smådele kan være livsfarlige, hvis de sluges eller inhaleres.



Undgå livs- og ulykkesfare

⚠ ADVARSEL! Fare for kuliteforgiftning.

Anvend ikke grillen i lukkede rum, udelukkende i det fri!

⚠ ADVARSEL! 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 efter PV'er-regulativer (varmebeskyttelsekategori 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 trætt, 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

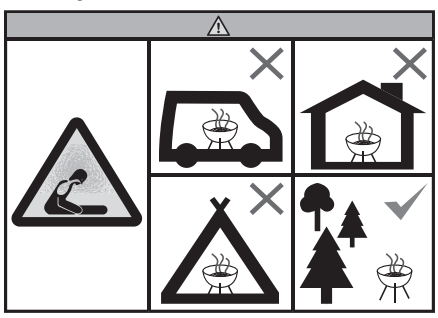
- ⚠ **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm og må ikke flyttes, når den er i brug!
- Hav en ildslukker og en førstehjælpskasse parat for at være forberedt i tilfælde af en ulykke eller ildebrand.
- Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.
- Opstil produktet sådan, at det står mindst i en 1 meters afstand fra letantændelige materialer.
- Fyld produktet med maks. 0,6 kg grillkul.
- Antænd kun grillkul i et vindbeskyttet område.
- Sørg for, at grillkullene er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden asken fjernes.
- Anbring ikke produktet i autocampere 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, autocampere, både). I modsat fald er der livsfare pga. risiko for kulilteforgiftning.

● Montering (se fig. A-G)

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

Bemærk: Skruerne 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 **3** med varmt opvaskevand før første anvendelse.

Bemærk: Vi anbefaler, at grillen opvarmes før første anvendelse med glødende brændsel i mindst 30 minutter.

Bemærk: Læg først grillmad på risten, når brændslet har en askegrå overflade!

Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.

● Direkte grillning (se fig. H)

- 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 ventilationsplader i låg og ildskål. Ved lukning af låget og åbning af ventilationspladerne kan stegetiden forkortes yderligere; grillkulleffekten 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

⚠ ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE!

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.

- ① **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.
- Læg en del af grillkullene eller -briketterne på grillkulsristen **4**.
- Læg en eller to optændingsblokke på grillkullene eller -briketterne. Tænd disse med en tændstik.
- Lad de faste antændelsesmidler brænde i ca. 2 til 4 minutter. Fyld herefter ildskålen **6** lidt efter lidt med trækul eller briketter.
- 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**.
- Hæng den indfedtede grillrist **3** i, og begynd at grille.

- Begynd ikke at grille, før der har dannet sig et hvidt askelag på brændslet.

● Rengøring og vedligeholdelse

- ⚠ Lad produktet afkøle fuldstændigt, inden du rengør det.
- ⚠ Sørg for at grillkullene er fuldstændigt udbrændte 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 vandsprøjtetråle.
- Tøm den gamle aske, og rengør produktet regelmæssigt; bedst efter hver brug.
- Tag grillristen **3** 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.

● Service

DK Service Danmark

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduction	Page	12
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	12
Description des pièces	Page	12
Données techniques	Page	12
Contenu de l'emballage	Page	12
Consignes de sécurité	Page	12
Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort.	Page	13
Éviter tout risque d'incendie	Page	13
Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels	Page	13
Montage (voir les ill. A–G)	Page	14
Utilisation	Page	14
Cuisson directe (voir l'ill. H)	Page	14
Allumer le combustible	Page	14
Nettoyage et entretien	Page	15
Mise au rebut	Page	15
Service après-vente	Page	15

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.

● 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'application.

● Description des pièces

- 1 Poignée du couvercle (1×)
- 2 Couvercle (1×)
- 3 Grille de cuisson (1×)
- 4 Grille à charbon de bois (1×)
- 5 Poignée de la cuve (1×)
- 6 Cuve (1×)
- 7 Capsule des pieds (3×)
- 8 Pied support long (1×)
- 9 Étagère inférieure en métal (1×)
- 10 Roue (2×)
- 11 Disque d'aération (couvercle) (1×)
- 12 Poignée de la grille de cuisson (1×)
- 13 Disque d'aération (cuve) (1×)
- 14 Support du cendrier (3×)
- 15 Pied court (2×)
- 16 Bac récupérateur de cendres (1×)

● Données techniques

Dimensions :	env. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Surface de gril :	env. Ø 34 cm
Capacité max. (cuve) :	env. 0,6 kg
Combustible :	Charbon de bois

Remarque : Veuillez utiliser uniquement du charbon de bois dans ce produit. N'utilisez aucun autre combustible.

● Contenu de l'emballage

- 1 Barbecue boule
- 1 Kit de matériel de montage
- 1 Notice de montage et mode d'emploi



Consignes de sécurité

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


- 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.

⚠ AVERTISSEMENT ! 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.



Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort

- ⚠ AVERTISSEMENT !** Risque d'intoxication au monoxyde de carbone. Ne pas utiliser le barbecue dans des espaces clos, mais uniquement à l'extérieur !
- ⚠ AVERTISSEMENT !** 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 critères EPI (protection contre chaleur et feu, catégorie II, p. 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.



Éviter tout risque d'incendie

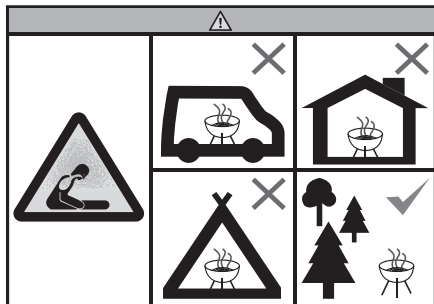
- ⚠ AVERTISSEMENT !** Ce barbecue devient très chaud et ne doit donc pas être déplacé durant son utilisation !
 - Tenez un extincteur et une trousse de premiers secours prête au cas où un accident se produirait ou un feu se déclencherait.
 - Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit 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 0,6 kg de charbon de bois.
 - 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 consommé 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 gril 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 ill. A–G)

⚠ 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

Remarque : Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson [3] à l'eau chaude savonneuse.

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

Remarque : Placez les aliments à griller seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !

Placez le barbecue sur une surface plane et dans un endroit sûr avant son utilisation.

● Cuisson directe (voir l'ill. H)

- 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. 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

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES ! Si de l'essence ou de l'alcool à brûler sont utilisés pour allumer, 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.
- Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur la grille à charbon de bois [4].
- 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.
- Laissez les cubes allume-feu brûler 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite la cuve [6] petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
- Après env. 15 à 20 minutes, une couche de cendres blanches devrait 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 [6].
- Accrochez la grille de cuisson [3] graissée et commencez à griller.
- Ne commencez pas à griller avant qu'une couche blanche de cendre ne se soit formée sur le combustible.

● **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 pulvérisez finement de l'eau.
- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, si possible après chaque utilisation.

- Enlevez la grille de cuisson [3] 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.

● **Service après-vente**

FR Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	17
Beoogd gebruik	Pagina	17
Onderdelenbeschrijving	Pagina	17
Technische gegevens	Pagina	17
Leveringsomvang	Pagina	17
Veiligheidsaanwijzingen	Pagina	17
Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen	Pagina	17
Voorkom brandgevaar	Pagina	18
Vermijd gevaar voor objectschade	Pagina	18
Montage (zie afb. A–G)	Pagina	18
Gebruik	Pagina	19
Direct barbecueën (zie afb. H)	Pagina	19
Brandstof aansteken	Pagina	19
Schoonmaken en onderhoud	Pagina	20
Afvoer	Pagina	20
Service	Pagina	20

KOGELBARBECUE

● Inleiding

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

● Beoogd gebruik

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

● Onderdelenbeschrijving

- 1 Dekselgreep (1×)
- 2 Deksel (1×)
- 3 Barbecuerooster (1×)
- 4 Barbecuekolenrooster (1×)
- 5 Vuurbakgreep (1×)
- 6 Vuurbak (1×)
- 7 Steunpootdop (3×)
- 8 Lange steunpoot (1×)
- 9 Rooster (1×)
- 10 Wiel (2×)
- 11 Ventilatiooster (deksel) (1×)
- 12 Barbecueroostergreep (1×)
- 13 Ventilatiooster (vuurbak) (1×)
- 14 Steun asopvangbak (3×)
- 15 Korte steunpoot (2×)
- 16 Asopvangbak (1×)

● Technische gegevens

Afmetingen:	ca. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Barbecue-oppervlak:	ca. Ø 34 cm
Maximale vulling (vuurbak):	ca. 0,6 kg
Brandstof:	Barbecuekolen

Tip: Gebruik voor dit product uitsluitend barbecuekolen. Gebruik geen andere brandstof.

● Leveringsomvang

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



Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS EN AANWIJZINGEN VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- In deze houtskoolbarbecue mag alleen houtskool of houtskoolbriketten conform DIN EN 1860-2 gebruikt worden.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Houd dit product uit de buurt van kinderen en huisdieren!
- Het product is geen speelgoed en hoort niet in kinderhanden terecht te komen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die 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

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging. Barbecue niet in gesloten ruimten maar alleen buitenshuis gebruiken!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine! Alleen aansteekmiddelen conform EN 1860-3 gebruiken!
- Niet in afgesloten ruimten gebruiken!

- Bewaar voldoende afstand tot hete delen om te voorkomen dat er bij contact ernstige brandwonden kunnen ontstaan.
- Heet vet kan tijdens het gebruik uit de vuurbak 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

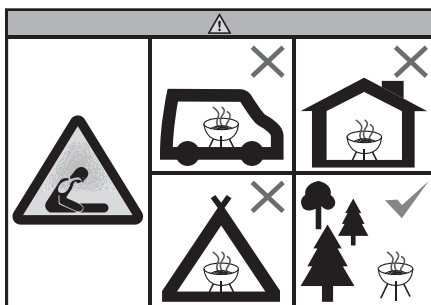
- ▲ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens gebruik niet verplaatst worden!
- Altijd een brandblusser en een Eerste Hulp-set bij de hand houden om in geval van een ongeluk of brand voorbereid zijn.
- Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.
- Zet het product zo neer dat het minstens 1 m verwijderd is van gemakkelijk ontvlambaar materiaal.
- Vul het product met max. 0,6 kg barbecuekolen.
- 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 verwijderd.
- 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 barbecue niet in afgesloten (woon) ruimten (bijv. thuis, in de tent, in woonwagens, caravans en boten). Doet u dat niet dan bestaat er levensgevaar door een mogelijke koolmonoxidevergiftiging.

● **Montage (zie afb. A–G)**

- ▲ **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 sleutel.

● Gebruik

Tip: Was het barbecuerooster **3** af met warm water voordat u dat voor het eerst gebruikt.

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

Tip: Leg de te barbecueën gerechten pas op het rooster als de houtskool bedekt is met een lichte aslaag!

Plaats de barbecue voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

● Direct barbecueën (zie afb. H)

- 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 vuurbak. 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 onbeschermd, direct 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

⚠ WAARSCHUWING!

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.

- i Tip:** Voor perfect doorgegloeide barbecuekolen wordt gebruik van een houtskoolstarter aanbevolen (niet meegeleverd).
- Gebruik kwalitatief hoogwaardige producten met DIN-certificatie, zoals bijvoorbeeld DIN-gecertificeerde barbecuekolen of -briketten of DIN-gecertificeerde aanstekers van vast materiaal.
 - Leg een laag barbecuekolen of de barbecuebriketten op het barbecuekolenrooster **4**.
 - Leg één of twee stukken vast aanmaakmateriaal op de aanwezige laag barbecuekolen resp. barbecuebriketten. Steek deze aan met een lucifer.
 - Laat de aanstekers van vast materiaal 2 tot 4 minuten branden. Vul dan de vuurbak **6** met een aantal lagen houtskool of briketten.
 - Op deze brandstof moet na ongeveer 15 tot 20 minuten en witte aslaag ontstaan. Dit geeft aan dat de ideale gaartemperatuur is bereikt. Verdeel de kolen of briketten met een daarvoor geschikte metalen werktuig gelijkmatig over de vuurbak **6**.
 - Leg het ingevette barbecuerooster **3** op zijn plaats en begin met barbecueën.
 - Begin niet met barbecueën voordat er een witte aslaag is ontstaan op de houtskool of de briketten.

● **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 verwijdert en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen en schuursporen kunnen achterlaten.
- Giet na het 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 **3** 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.

● **Service**

NL Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

BE Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Einleitung	Seite	22
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	22
Teilebeschreibung	Seite	22
Technische Daten	Seite	22
Lieferumfang	Seite	22
Sicherheitshinweise	Seite	22
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite	22
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite	23
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite	23
Montage (siehe Abb. A – G)	Seite	24
Gebrauch	Seite	24
Direktes Grillen (siehe Abb. H)	Seite	24
Brennstoff anzünden	Seite	24
Reinigung und Pflege	Seite	25
Entsorgung	Seite	25
Service	Seite	25

KUGELGRILL

● Einleitung

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Teilebeschreibung

- 1 Deckelgriff (1×)
- 2 Deckel (1×)
- 3 Grillrost (1×)
- 4 Grillkohlerost (1×)
- 5 Feuerschalengriff (1×)
- 6 Feuerschale (1×)
- 7 Stützbeinkappe (3×)
- 8 Langes Stützbein (1×)
- 9 Gitterboden (1×)
- 10 Rad (2×)
- 11 Lüftungsscheibe (Deckel) (1×)
- 12 Grillrostgriff (1×)
- 13 Lüftungsscheibe (Feuerschale) (1×)
- 14 Ascheauffangblech-Stütze (3×)
- 15 Kurzes Stützbein (2×)
- 16 Ascheauffangblech (1×)

● Technische Daten

Maße:	ca. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillfläche:	ca. Ø 34 cm
Max. Befüllung (Feuerschale):	ca. 0,6 kg
Brennstoff:	Grillkohle

Hinweis: Verwenden Sie nur Grillkohle für dieses Produkt. Verwenden Sie keinen anderen Brennstoff.

● Lieferumfang

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




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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



Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

- ⚠️ WARNUNG!** Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
- ⚠️ WARNUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
 - Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
 - Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls schwerste Verbrennungen drohen.
 -  Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA-Regularien (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407).
 - Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
 - Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keine mit Zündflüssigkeit getränkten Grillkohlestücke auf die Glut.
 - Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.



Vermeiden Sie Brandgefahr

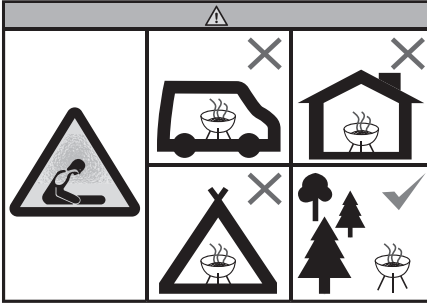
- ⚠️ WARNUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
 - Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
 - Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
 - Befüllen Sie das Produkt mit max. 0,6 kg Grillkohle.
 - Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
 - Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
 - Montieren Sie das Produkt nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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

- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Teile fehlen, beschädigt oder verschlissen sind.



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

● Montage (siehe Abb. A – G)

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

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

● Gebrauch

Hinweis: Waschen Sie den Grillrost **3** vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.

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

Hinweis: Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!

Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

● Direktes Grillen (siehe Abb. H)

- 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

⚠ **WARNUNG!**

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

- ① **Tipp:** Für perfekt durchgeglühte Grillkohle empfiehlt sich die Verwendung eines Anzündkamins (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
- Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Grillkohlerost **4** auf.

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

● **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 **3** 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.

● **Service**

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

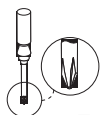
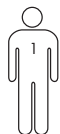
CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

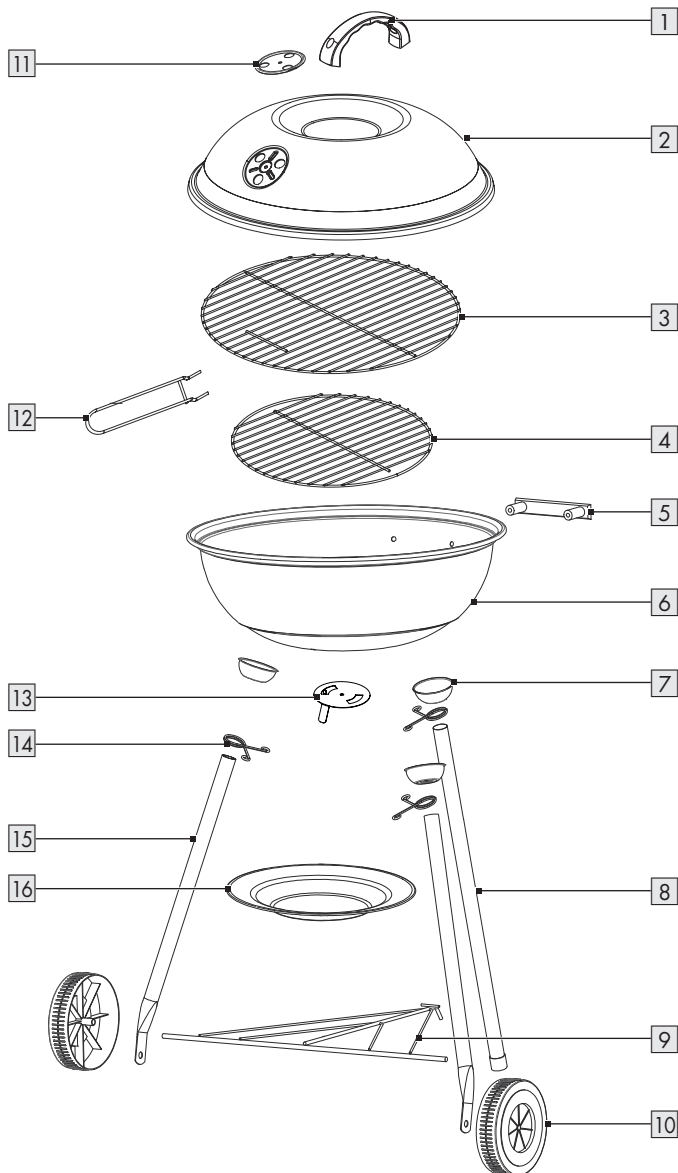
E-Mail: owim@lidl.ch

A

You need/Du skal bruge/
 Vous avez besoin de/U hebt
 nodig/Sie benötigen:



7 mm, 10 mm



x3

A M6 x 25



x2

B M6 x 16



x2

C M4 x 16



x2

D M4 x 10



x4

E M4



x3

F $\varnothing 6 \times \varnothing 20$



x2

G $\varnothing 6 \times \varnothing 12$



x4

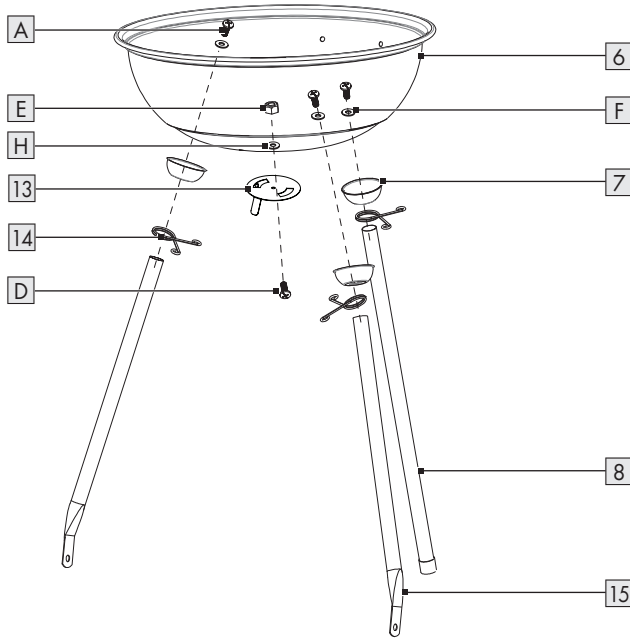
H $\varnothing 4$








x2

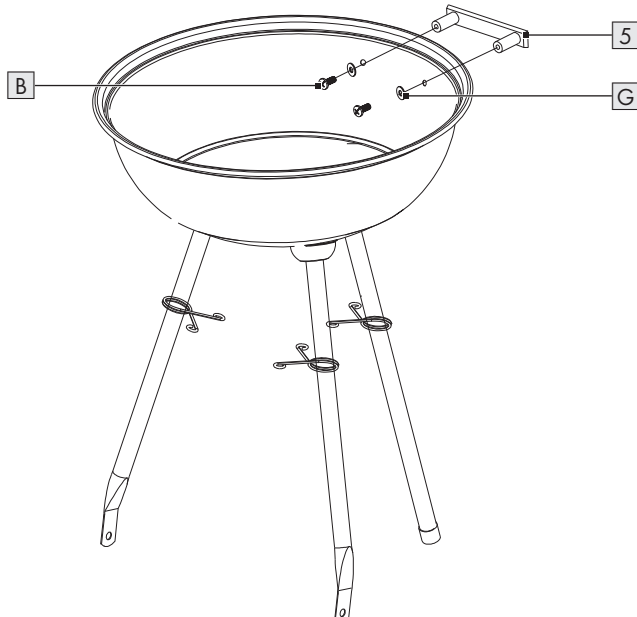
I M6



B



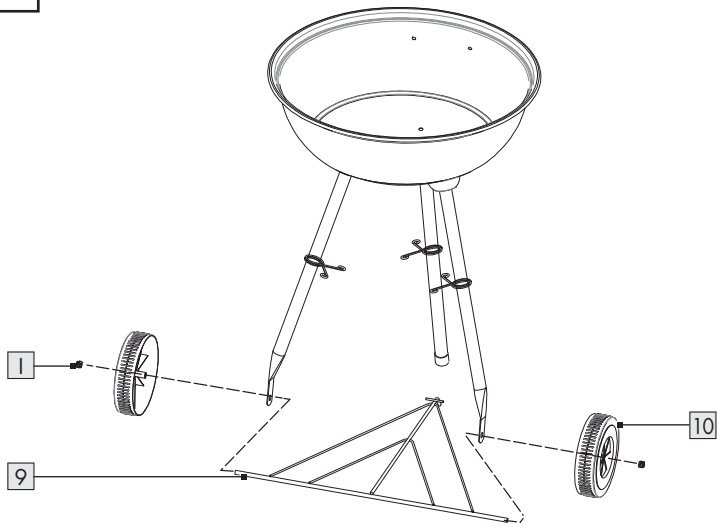
-  x3
- A M6 x 25
-  x3
- F $\varnothing 6 \times \varnothing 20$
-  x1
- D M4 x 10
-  x1
- E M4
-  x1
- H $\varnothing 4$

C



-  x2
- B M6 x 16
-  x2
- G $\varnothing 6 \times \varnothing 12$

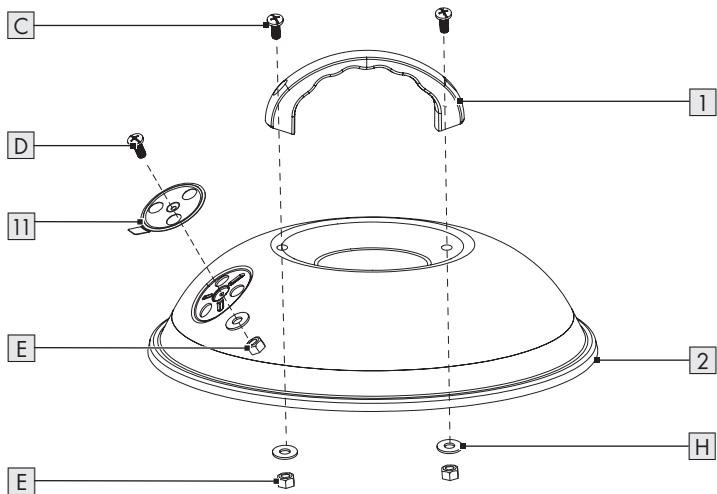
D



 x2

I M6

E



 x2

C M4 x 16

 x1

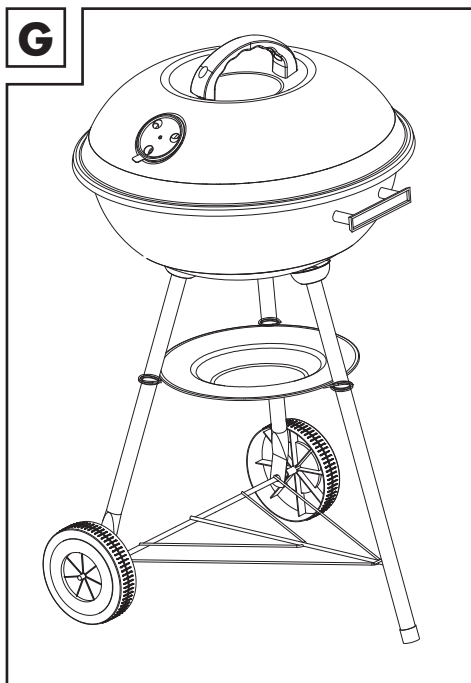
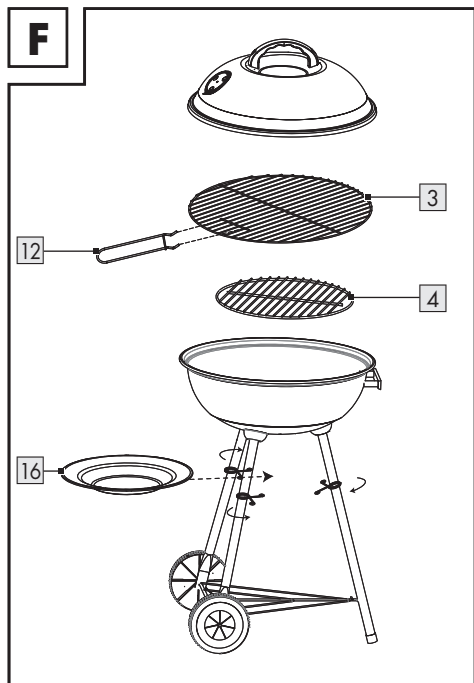
D M4 x 10

 x3

E M4

 x3

H $\varnothing 4$



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09102

Version: 11/2023

IAN 449481_2304

