

GRILL MEISTER



KUGELGRILL/KETTLE GRILL/BARBECUE BOULE

(DE) (AT) (CH)

KUGELGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

(GB) (IE)

KETTLE GRILL

Assembly, operating and safety instructions

(FR) (BE)

BARBECUE BOULE

Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité

(NL) (BE)

KOGELBARBECUE

Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies

(PL)

GRILL KULISTY

Wskazówki montażu, obsługi i bezpieczeństwa

(CZ)

KULATÝ GRIL

Pokyny k montáži, obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)

GULATÝ GRIL

Pokyny pre montáž, obsluhu a bezpečnostné pokyny

(ES)

BARBACOA REDONDA

Instrucciones de montaje, utilización y advertencias de seguridad

(DK)

KUGLEGRILL

Monterings-, betjenings- og sikkerhedshenvisninger

(IT)

BARBECUE SFERICO

Istruzioni di montaggio, d'uso e di sicurezza

(HU)

GÖMBGRILL

Szerelési, használati és biztonsági tudnivalók

IAN 446311_2307

(BE) (NL) (CZ) (FR) (PL) (SK)

DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	4
GB/IE	Assembly, operating and safety instructions	Page	9
FR/BE	Instructions de montage, d'utilisation et consignes de sécurité	Page	14
NL/BE	Montage-, bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	19
PL	Wskazówki montażu, obsługi i bezpieczeństwa	Strona	24
CZ	Pokyny k montáži, obsluze a bezpečnostní pokyny	Strana	29
SK	Pokyny pre montáž, obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	34
ES	Instrucciones de montaje, utilización y advertencias de seguridad	Página	39
DK	Monterings-, betjenings- og sikkerhedshenvisninger	Side	44
IT	Istruzioni di montaggio, d'uso e di sicurezza	Pagina	49
HU	Szerelési, használati és biztonsági tudnivalók	Oldal	54

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

● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

● Teilebeschreibung

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

● Technische Daten

Maße:	ca. 48 × 87,5 × 60 cm (B × H × T)
Max. Befüllung (Feuerschale):	1 kg
Brennstoff:	Grillkohle

Hinweis: Es darf nur Holzkohle verwendet werden.

● Lieferumfang

- 1 × Kugelgrill
- 1 × Montagematerial-Set
- 1 × Kurzanleitung




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

- Der Holzkohlegrill darf nur mit Holzkohle oder Holzkohlebriketts nach DIN EN 1860-2 betrieben werden.
- ⚠ **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. Grillgerät nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien betreiben!
- ▲ **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
 - Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!
 - Halten Sie ausreichend Abstand zu heißen Teilen, da andernfalls jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
 - Heißes Fett kann während des Gebrauchs aus der Feuerschale tropfen. Halten Sie ausreichend Abstand, da andernfalls schwerste Verbrennungen drohen.
-  Tragen Sie immer Grill- oder Küchenhandschuhe. Verwenden Sie Handschuhe gemäß den PSA-Regularien (Hitzeschutz Kategorie II, z. B. DIN EN 407).
- Verwenden Sie stets Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Glut gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen. Verwenden Sie niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus. Geben Sie keine mit Zündflüssigkeit getränkten Grillkohlestücke auf die Glut.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Benutzen Sie das Produkt nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen. Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.



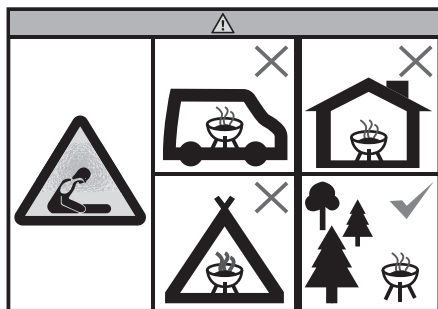
Vermeiden Sie Brandgefahr

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



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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



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

● **Montage (siehe Abb. A – 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**

Hinweis: Waschen Sie den Grillrost **4** 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. 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! VERBRENNUNGSGE-**

FAHR! 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 **5** 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 **4** ein und beginnen Sie mit dem Grillen.
- Grillgut erst auflegen, 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 inkl. Zubehör und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung.

Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.

● Service

ⓁⒺ **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

ⓁⒶ **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

ⓁⒽ **Service Schweiz**

Tel.: 0800 562153

E-Mail: owim@lidl.ch

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

KETTLE GRILL

● **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
- 2 Ventilation disc (curved, for lid 3)
- 3 Lid
- 4 Grill rack
- 5 Charcoal rack
- 6 Fire bowl
- 7 Ventilation disc (flat, for fire bowl 6)
- 8 Leg support
- 9 Ash collecting tray support
- 10 Wheel leg
- 11 Wheel
- 12 Mesh base
- 13 Heat protection
- 14 Tripod leg
- 15 Ash collection tray
- 16 Fire bowl handle
- 17 Lid holder

● **Technical data**

Dimensions:	approx. 48 × 87,5 × 60 cm (w × h × d)
Max. capacity (Fire bowl):	1 kg
Fuel:	charcoal

Note: Only charcoal shall be used.

● **Scope of delivery**

- 1 × Kettle grill
- 1 × Assembly material kit
- 1 × Short manual



Safety notices

KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

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

⚠ WARNING! Keep children and pets away.

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




Prevent danger to life and the risk of injuries

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

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

- Do not use indoors!

- Keep an adequate distance to hot parts, as any contact may result in severe burns.
- Hot grease may drip from the fire bowl during use. Keep an adequate distance, as severe burns may result.
-  Always wear barbecue gloves or oven mitts. Gloves should accord with PPE regulation (category II heat protection, e.g. DIN EN 407).
- Always use barbecue tools with long, heat resistant handles.
- Pouring flammable liquids into embers will cause spurts of flames or explosions. Never use lighter fluid such as petrol or spirits. Do not add charcoal soaked in lighter fluid to the fire.
- Remain alert at all times always be aware of what you are doing. Do not use the product if you are unfocused or tired or under the influence of drugs, alcohol or medications. One moment of carelessness whilst using the product can cause serious injuries. Do not leave the product unattended.



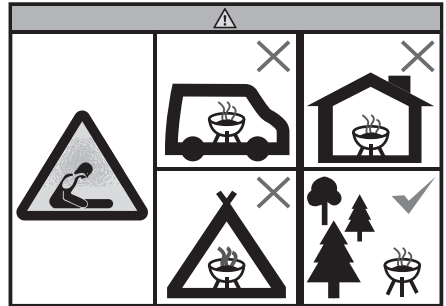
Prevent fires

- ⚠ **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable materials.
- Fill the product with max. 1 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 – 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

Note: Wash the grill rack  with warm dishwater before prior to first use.

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

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

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

● Direct grilling (see Fig. 1)

- "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 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 rack **[5]**.
- 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 grill rack **[4]** and start grilling.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.

● Cleaning and care

- ⚠ Allow the product to cool all the way down before cleaning it.
- ⚠ Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.
- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the 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 incl. accessories and packaging materials are recyclable and are subject to extended producer responsibility. Dispose them separately, following the illustrated Info-tri (sorting information), for better waste treatment.

The Triman logo is valid in France only.

● **Service**

GB **Service Great Britain**

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

IE **Service Ireland**

Tel.: 1800 200736

E-Mail: owim@lidl.ie

Introduction	Page	15
Utilisation conforme aux prescriptions	Page	15
Description des pièces	Page	15
Données techniques	Page	15
Contenu de l’emballage	Page	15
Consignes de sécurité	Page	15
Évitez tout risque de blessures et pouvant entraîner la mort	Page	16
Éviter tout risque d’incendie	Page	16
Éviter tout risque qui causerait des dégâts matériels	Page	16
Montage (voir les ill. A – H)	Page	17
Utilisation	Page	17
Cuisson directe (voir l’ill. I)	Page	17
Allumer le combustible	Page	17
Nettoyage et entretien	Page	18
Mise au rebut	Page	18
Service après-vente	Page	18

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'utilisation.

● Description des pièces

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

● Données techniques

Dimensions :	env. 48 × 87,5 × 60 cm (l × H × P)
Capacité max. (cuve à charbon) :	1 kg
Combustible :	Charbon de bois

Remarque : Seulement l'utilisation de charbon de bois est autorisée.

● Contenu de l'emballage

- 1 × Barbecue boule
- 1 × Kit de matériel de montage
- 1 × Guide de démarrage rapide




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.



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, 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.



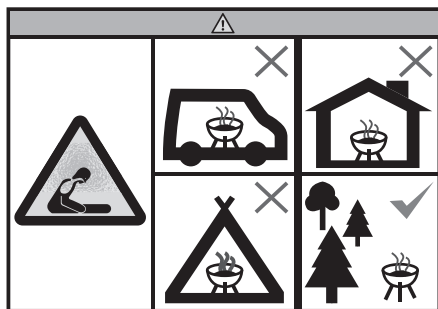
Éviter tout risque d'incendie

- ⚠ **ATTENTION !** 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 1 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 – 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

Remarque : Avant la première utilisation, lavez la grille de cuisson [4] 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. I)

- 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 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. Ainsi, utilisez uniquement des combustibles non dangereux, comme par exemple des allumeurs solides. Lors de l'utilisation, le barbecue doit être posé sur une surface stable et ferme.

- ① **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 [5].
- 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 l'allumeur solide brûler entre 2 et 4 minutes. Remplissez ensuite la cuve du barbecue [6] petit à petit avec du charbon de bois ou des briquettes.
- 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].
- Accrochez la grille de cuisson [4] graissée et commencez à griller.
- Placer les aliments à griller 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 pulvérisez 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 ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur. Éliminez-les séparément, en suivant l'Info-tri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

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

● **Service après-vente**

Ⓡ **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

Ⓡ **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

Inleiding	Pagina	20
Beoogd gebruik	Pagina	20
Onderdelenbeschrijving	Pagina	20
Technische gegevens	Pagina	20
Levering	Pagina	20
Veiligheidstips	Pagina	20
Vermijd levensgevaar en kans op verwondingen	Pagina	21
Voorkom brandgevaar	Pagina	21
Vermijd gevaar voor objectschade	Pagina	21
Montage (zie afb. A–H)	Pagina	22
Gebruik	Pagina	22
Direct barbecueën (zie afb. I)	Pagina	22
Brandstof aansteken	Pagina	22
Reiniging en onderhoud	Pagina	23
Afvoer	Pagina	23
Service	Pagina	23

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
- 2 Ventilatiooster (gebogen, voor deksel 3)
- 3 Deksel
- 4 Barbecueooster
- 5 Barbecuekolenrooster
- 6 Vuurschaal
- 7 Ventilatiooster (recht, voor vuurschaal 6)
- 8 Statiefversterking
- 9 Asopvangbakhouder
- 10 Rolstatief
- 11 Wiel
- 12 Draadrek
- 13 Hittebescherming
- 14 Staand statief
- 15 Asopvangbak
- 16 Vuurbakgreep
- 17 Dekselhouder

● Technische gegevens

Afmetingen:	ca. 48 × 87,5 × 60 cm (B × H × D)
Maximale vulling (vuurschaal):	1 kg
Brandstof:	Barbecuekolen

Tip: Er mag uitsluitend houtskool worden gebruikt.

● Levering

- 1 × Kogelbarbecue
- 1 × Set montage materiaal
- 1 × Beknopte handleiding




Veiligheidstips

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSTIPS 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 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.



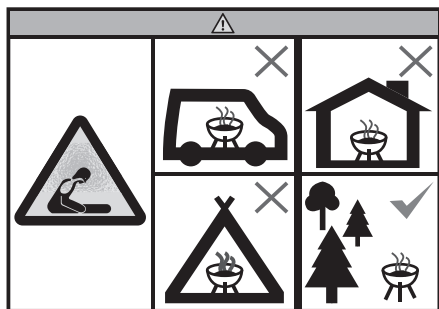
Voorkom brandgevaar

- ⚠ **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.
- 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 verwijdert.
- 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 zonedig 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 sleutel.

● Gebruik

Tip: Was het barbecueroster **4** 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. 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 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, 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.

- ① **Tip:** Voor perfect doorgeloeide 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 **5**.
- 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 **4** op zijn plaats en begin met barbecueën.
- Leg de te barbecueën gerechten pas op het rooster als de brandstof bedekt is met een aslaag.

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

Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.

● **Service**

(NL) Service Nederland

Tel.: 08000225537

E-Mail: owim@lidl.nl

(BE) Service België

Tel.: 080071011

Tel.: 80023970 (Luxemburg)

E-Mail: owim@lidl.be

Wstęp	Strona	25
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	Strona	25
Opis części	Strona	25
Dane techniczne	Strona	25
Zakres dostawy	Strona	25
Instrukcje bezpieczeństwa	Strona	25
Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń	Strona	25
Unikać zagrożenia pożarowego	Strona	26
Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia	Strona	26
Montaż (patrz rys. A – H)	Strona	27
Zastosowanie	Strona	27
Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. I)	Strona	27
Zapalanie paliwa	Strona	27
Czyszczenie i konserwacja	Strona	28
Utylizacja	Strona	28
Serwis	Strona	28

GRILL KULISTY

● Wstęp

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

● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

● Opis części

- 1 Uchwyt pokrywy
- 2 Tarcza wentylacyjna (zakrzywiona, pokrywy 3)
- 3 Pokrywa
- 4 Ruszt grilla
- 5 Ruszt na węgiel drzewny
- 6 Misa ogniowa
- 7 Tarcza wentylacyjna (płaska, misy ogniowej 6)
- 8 Wzmocnienie nogi
- 9 Wspornik misy na popiół
- 10 Noga z kółkiem
- 11 Kółko
- 12 Półka z drutu
- 13 Osłona cieplna
- 14 Noga
- 15 Misa na popiół
- 16 Uchwyt misy ogniowej
- 17 Uchwyt pokrywy

● Dane techniczne

Wymiary:	ok. 48 x 87,5 x 60 cm (szer. x wys. x gł.)
Maks. napętnienie (misy ogniowej):	1 kg
Paliwo:	Węgiel drzewny

Rada: Można używać wyłącznie węgla drzewnego.

● Zakres dostawy

- 1× Grill kulisty
- 1× Zestaw elementów montażowych
- 1× Krótka instrukcja



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



Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń

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

⚠ UWAGA! Do rozpalania lub ponownego rozpalanie nie używać alkoholu lub benzyny! Używać wyłącznie rozparek 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 gorącej tłuszcz może kapać do miski ogniowej. Zachowywać odpowiednią odległość, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.



Zawsze używać rękawic kuchennych lub do pieczenia. Rękawice powinny odpowiadać przepisom ŚOI (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, płomień 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 będzie bardzo gorący podczas używania, więc nie należy go wtedy przesuwac!

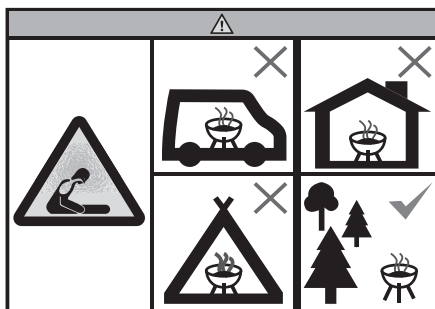
- Zawsze mieć w pobliżu gaśnicę i zestaw pierwszej pomocy medycznej, aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru.
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Produkt należy ustawiać w odległości co najmniej 1 m od łatwopalnych materiałów.

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



Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia

- Elementy złączne mogą z czasem poluzować się, wpływając na stabilność produktu. Przed każdym użyciem sprawdzać stan dokręcenia śrub. Jeśli zachodzi potrzeba, dokręcić wszystkie śruby, aby zapewnić stabilność.
- Podczas montażu produktu nie używać nadmiernej siły.
- Nie dokręcać zbyt mocno, aby nie zerwać gwintu śrub.
- Nie 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, łodzie). 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 dokręć starannie wszystkie śruby, aby uniknąć niepożądanych naprężeń materiałowych. Nakrętki należy dokręcać odpowiednim kluczem.

● **Zastosowanie**

Rada: Przed pierwszym użyciem ruszt grilla **4** spłukać bieżącą ciepłą wodą.

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

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

Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.

● **Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. 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 przyrządzenia 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 taca wykonana z emaliowanej stali.


● **Zapalanie paliwa**

⚠ ACHTUNG! RYZYKO POPARZENIA!

Zapalanie przy pomocy benzyny lub alkoholu, które są bardzo palne może spowodować niekontrolowane narastanie ciepła. Dlatego należy używać tylko bezpiecznych rozpatek, 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 podpalki z certyfikatem DIN.
- Niewielką ilość węgla drzewnego lub brykietów ułożyć na ruszcie na węgiel drzewny **5**.
- Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów ułożyć jedną lub dwie rozpalki. Zapalić zapalką.
- Niech paliwo stałe pali się przez 2 do 4 minuty. Następnie misę ogniową **6** stopniowo napełniać węglem drzewnym lub brykietami.
- 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**.
- Zamocować natłuszczony ruszt grilla **4** i rozpocząć grillowanie.
- Nie kłaść żywności na grillu, dopóki paliwo nie 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 zagasić. 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  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 wykorzystanego produktu udziela urząd gminy lub miasta.



Produkt, w tym akcesoria i materiały opakowaniowe, nadają się do recyklingu i podlegają rozszerzonej odpowiedzialności producenta.

Wyrzucić je osobno, zgodnie z ilustracją przedstawiającą informacje o sortowaniu, aby zapewnić lepszą utylizację odpadów.

Logo Triman jest ważne tylko dla Francji.

● Serwis

 **Serwis Polska**

Tel.: 008004911946

E-Mail: owim@lidl.pl

Úvod	Strana	30
Použití ke stanovenému účelu.....	Strana	30
Popis dílů	Strana	30
Technické údaje	Strana	30
Rozsah dodávky.....	Strana	30
Bezpečnostní pokyny	Strana	30
Vyvarujte se nebezpečí života a zranění	Strana	30
Zamezte nebezpečí vzniku požáru	Strana	31
Zabraňte nebezpečí poškození majetku	Strana	31
Montáž (viz obr. A–H)	Strana	31
Použití	Strana	31
Přímé grilování (viz obr. I)	Strana	32
Zapálení paliva	Strana	32
Čištění a péče	Strana	32
Zlikvidování	Strana	32
Servis	Strana	33

KULATÝ GRIL

● Úvod

Blahopřejeme Vám ke koupi nového výrobku. Rozhodli jste se pro kvalitní výrobek. Před prvním uvedením do provozu se seznamte 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. Uschovejte si tento návod na bezpečném místě. Všechny podklady vydejte při předání výrobku i třetí osobě.

● Použití ke stanovenému účelu

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

● Popis dílů

- 1 Rukojeť víka
- 2 Ventilační disk (zakřivený, pro víko 3)
- 3 Víko
- 4 Grilovací rošt
- 5 Rošt na dřevěné uhlí
- 6 Miska ohniště
- 7 Ventilační disk (rovný, pro misku ohniště 6)
- 8 Výztuha stojanu
- 9 Držák lapače popela
- 10 Stojan kola
- 11 Kolo
- 12 Drátěná odkládací plocha
- 13 Tepelná ochrana
- 14 Stojan
- 15 Lapač popela
- 16 Rukojeť misky ohniště
- 17 Držák víka

● Technické údaje

Rozměry:	cca 48 × 87,5 × 60 cm (Š × V × H)
Maximální náplň (miska ohniště):	1 kg
Palivo:	Dřevěné uhlí

Upozornění: Smí se použít pouze dřevěné uhlí.

● Rozsah dodávky

- 1 × Kulatý gril
- 1 × Sada montážního materiálu
- 1 × Krátký návod



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, jen venku!
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Nepoužívejte k zapálení nebo k novému 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.

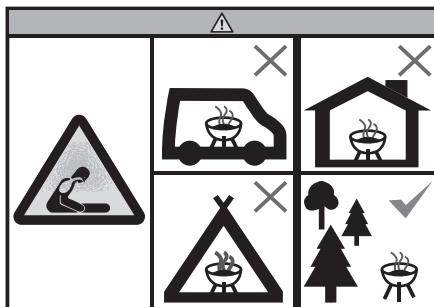
- 
 Noste vždy kuchyňské rukavice nebo rukavice na grilování. Používejte rukavice podle předpisů pro OOP (kategorie tepelné ochrany II, např. DIN EN 407).
- Používejte vždy grilovací nářadí s dlouhými, žáruvzdornými rukojetěmi.
- Vznětlivé tekutiny nalévané na žhavé uhlí vyvolávají vzplanutí nebo explozivní 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 gril je při použití velmi horký, za provozu se s ním nesmí pohybovat!
- Připravte si pro případ zranění nebo ohně hasící přístroj a lékárničku s první pomocí.
- Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.
- Postavte výrobek tak, aby stál alespoň 1 m od lehce zápalných materiálů.
- Naplňte svůj výrobek maximálně 1 kg dřevěného uhlí.
- 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 opotřebovanými díly.




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

Montáž (viz obr. A–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 šrouby vhodným klíčem.

Použití

Upozornění: Před prvním použitím umyjte grilovací rošt  teplou vodou.

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

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

Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.

● Přímé grilování (viz obr. 1)

- 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 vložit hliníkové grilovací mísy, nebo ještě lépe, mísy s emailovým povrchem.

● Zapálení paliva

⚠ POZOR! 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.

- ① **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 podle DIN, brikety schválené DIN nebo zapalovače na tuhá paliva schválené DIN.
- Rozvrstvěte část dřevěného uhlí nebo briket na roštu na dřevěné uhlí [5].

- Umístěte jeden nebo dva pevné podpalovače na vrstvu grilovacího uhlí resp. briket. Zapalte je sirkami.
- Nechte pevné podpalovače 2 až 4 minuty hořet. Potom postupně naplňte miskou ohniště [6] dřevěným uhlím nebo briketami.
- Na palivu by se měla po přibližně 15 až 20 minutách vytvořit vrstva bílého popela. To znamená, že byla dosažena ideální teplota k přípravě jídla. Rovnoměrně rozložte grilované potraviny vhodným kovovým nástrojem v misce ohniště [6].
- Zavěste vymaštěný grilovací rošt [4] a začněte s grilováním.
- Jídlo ke grilování vkládejte 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 oplachovou vodou. Potom ho důkladně osušte.
- Usazeniny na výrobku odstraňte mokrout houbou.
- Na vysušení použijte měkký, čistý hadr. Při utírání nepoškrábejte povrch výrobku.
- Vnitřní a vnější povrchy omyvejte jen teplou mýdlovou vodou.

● Zlikvidování

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

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



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

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

Logo Triman platí jen pro Francii.

● **Servis**

CZ **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	35
Použitie v súlade s určením.....	Strana	35
Popis súčiastok.....	Strana	35
Technické údaje.....	Strana	35
Rozsah dodávky.....	Strana	35
Bezpečnostné upozornenia	Strana	35
Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia	Strana	36
Predchádzajte vzniku požiaru	Strana	36
Zabráňte vzniku majetkových škôd	Strana	36
Montáž (pozri obr. A – H)	Strana	37
Použitie	Strana	37
Priame grilovanie (pozri obr. I).....	Strana	37
Zapálenie paliva.....	Strana	37
Čistenie a starostlivosť	Strana	37
Likvidácia	Strana	38
Servis	Strana	38

GULATÝ GRIL

● Úvod

Blažujeme 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.

● 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.

● Popis súčiastok

- 1 Rukoväť veka
- 2 Ventilačný kotúč (zahnutý, na veko 3)
- 3 Veko
- 4 Grilovací rošt
- 5 Rošt na grilovacie uhlie
- 6 Nádoba na oheň
- 7 Ventilačný kotúč (rovný, na nádobu na oheň 6)
- 8 Zosilnenie statívu
- 9 Držiak na zásobník na popol
- 10 Stojan s kolieskami
- 11 Koliesko
- 12 Spodná drôtená polička
- 13 Tepelná ochrana
- 14 Stojan
- 15 Zásobník na popol
- 16 Rukoväť nádoby na oheň
- 17 Držiak veka

● Technické údaje

Rozmery:	pribl. 48 × 87,5 × 60 cm (Š × V × H)
Max. kapacita (nádobna na oheň):	1 kg
Palivo:	Grilovacie uhlie

Upozornenie: Smie sa používať len drevené uhlie.

● Rozsah dodávky

- 1 × Gulatý gril
- 1 × Súprava montážneho materiálu
- 1 × Stručný návod




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 udržujte 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 opatrný 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

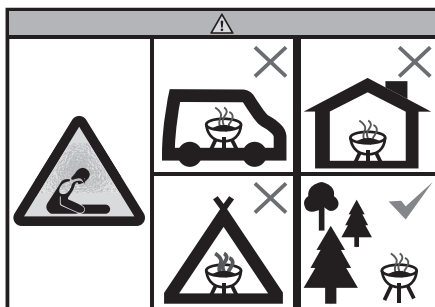
- ▲ **OPATRNE!** Tento gril sa veľmi zohreje a počas prevádzky ním nemožno hýbať!

- 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.
- 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 prívies, 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 zakončujte pomocou vhodného skrutkového kľúča.

● **Použitie**

Upozornenie: Pred prvým použitím umyte grilovací rošt [4] teplou mydlovou vodou.

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

Upozornenie: Potraviny položte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola! Pred použitím gril 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).
- Gulové a pokloповé 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 mastných alebo marinovaných potravín sa preto odporúča použitie grilovacej misky z hliníka alebo ešte vhodnejšie, zo smaltovanej ocele.

● **Zapálenie paliva**

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

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

- Používajte kvalitné produkty s DIN-osvedčením, ako napríklad grilovacie uhlie s DIN-povolením, brikety s DIN-povolením alebo pevné podpaľovače s DIN-povolením.
- Časť grilovacieho uhlia, prípadne brikiet navrstvite na rošt na rošt na grilovacie uhlie [5].
- Vložte jeden alebo dva pevné podpaľovače na vrstvu grilovacieho uhlia resp. brikiet. Zapálte ich pomocou zápalky.
- Pevné podpaľovače nechajte horieť 2 až 4 minúty. Nádobu na oheň [6] postupne naplňte dreveným uhlím, príp. briketami.
- Na palive by sa mala vytvoriť po približne 15 až 20 minútach biela vrstva popola. Je to známka toho, že bola dosiahnutá ideálna teplota pre dusenie. Pomocou kovového nástroja rozdeľte rozžeravené uhlie rovnomerne po nádobe na oheň [6].
- Vložte namastený grilovací rošt [4] a začnite s grilovaním.
- Potraviny na gril dajte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola.

● **Čistenie a starostlivosť**

- ⚠** Pred čistením nechajte produkt úplne vychladnúť.
- ⚠** Uistite sa, že grilovacie uhlie je úplne vyhoreté 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 nepoškrabte povrchy.
- Vnútorne a vonkajšie povrchy čistíte 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 vr. príslušenstva a obalové materiály sú recyklovateľné a podliehajú rozšírenej zodpovednosti výrobcu.

Pre lepšie spracovanie odpadu ich zlikvidujte oddelene podľa obrázkov Info-tri (informácie o triedení).

Triman-Logo platí iba pre Francúzsko.

● **Servis**

SK Servis Slovensko

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Introducción	Página	40
Uso previsto	Página	40
Descripción de las piezas	Página	40
Datos técnicos	Página	40
Volumen de suministro	Página	40
Indicaciones de seguridad	Página	40
Evite el riesgo de lesiones e incluso de muerte	Página	41
Evite el riesgo de incendio	Página	41
Disminuya el riesgo de daños materiales	Página	41
Montaje (véase fig. A - H)	Página	42
Uso	Página	42
Asado directo (véase fig. I)	Página	42
Cómo encender el combustible	Página	42
Limpieza y cuidado	Página	43
Eliminación	Página	43
Asistencia	Página	43

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.

● 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.

● Descripción de las piezas

- 1 Asa de la tapa
- 2 Disco de ventilación (curvado, para la tapa 3)
- 3 Tapa
- 4 Rejilla de parrilla
- 5 Parrilla para carbón
- 6 Brasero
- 7 Disco de ventilación (recto, para brasero 6)
- 8 Soporte para pata
- 9 Soporte de bandeja de recogida de cenizas
- 10 Soporte para rueda
- 11 Rueda
- 12 Base de rejilla
- 13 Protección térmica
- 14 Pata de trípode
- 15 Bandeja de recogida de cenizas
- 16 Asa del brasero
- 17 Soporte de tapa

● Datos técnicos

Dimensiones:	aprox. 48 x 87,5 x 60 cm (An. x Al. x Pr.)
Llenado máx. (brasero):	1 kg
Combustible:	Carbón

Nota: Solo se puede utilizar carbón vegetal.

● Volumen de suministro

- 1× Barbacoa redonda
- 1× Juego de material de montaje
- 1× Guía rápida



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 parrilla 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 brasero. 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 asas largas 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

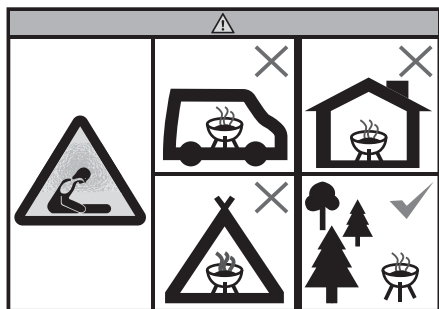
⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Esta parrilla se calienta mucho así que no la mueva mientras la utiliza!

- 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 parrilla 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.
- Encienda el carbón sólo 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.

Nota: Recomendamos calentar la parrilla antes del primer uso y dejar que el combustible arda sin llama durante al menos 30 minutos.

Nota: ¡Coloque los alimentos sobre la parrilla solo cuando el combustible esté cubierto con una capa de ceniza!

Antes del uso, coloque la parrilla 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 quemé.
- 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 sólo materiales de combustión seguros como pastillas de encendido. La parrilla debe colocarse sobre una superficie estable y firme mientras se utiliza.

- ⓘ **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.
- Coloque una capa de carbón o briquetas sobre la parrilla para carbón **5**.

- Coloque una o dos pastillas de encendido en la capa creada de carbón o briquetas. Enciéndalas con una cerilla.
- Deje que las pastillas de encendido prendan de 2 a 4 minutos. A continuación, rellene el brasero **6** con carbón o briquetas.
- Sobre el material 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.
- Enganche la rejilla de parrilla **4** engrasada y empiece con el asado.
- No coloque los alimentos sobre la parrilla 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, incluidos los accesorios, y el material de embalaje son reciclables y están sujetos a la responsabilidad extendida del fabricante. Deséchelos por separado siguiendo la información ilustrada de recogida selectiva para un mejor tratamiento de los residuos.

El logotipo Triman se aplica solo para Francia.

● **Asistencia**

ES Asistencia en España

Tel.: 900984948

E-Mail: owim@lidl.es

Indledning	Side	45
Forskriftsmæssig anvendelse	Side	45
Beskrivelse af delene	Side	45
Tekniske data	Side	45
Leveringsomfang	Side	45
Sikkerhedsanvisninger	Side	45
Undgå livs- og ulykkesfare	Side	45
Undgå brandfare	Side	46
Undgå faren for materielle skader	Side	46
Montering (se fig. A – H)	Side	46
Brug	Side	46
Direkte grillning (se fig. I)	Side	47
Tænding af brændsel	Side	47
Rengøring og vedligeholdelse	Side	47
Bortskaffelse	Side	47
Service	Side	48

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 erhvervmæssig eller anden anvendelse.

● Beskrivelse af delene

- 1 Håndtag på låg
- 2 Ventilationsskive (krum, til låg 3)
- 3 Låg
- 4 Grillrist
- 5 Grillkulrist
- 6 Ildskål
- 7 Ventilationsskive (lige, til ildskål 6)
- 8 Stativforstærkning
- 9 Askeopsamlingspladeholder
- 10 Hjulstativ
- 11 Hjul
- 12 Trådhylde
- 13 Varmerbeskyttelse
- 14 Standerstativ
- 15 Askeopsamlingsplade
- 16 Ildskålhåndtag
- 17 Lågholder

● Tekniske data

Mål:	ca. 48 × 87,5 × 60 cm (B × H × D)
Maks. påfyldning (ildskål):	1 kg
Brændsel:	Grillkul

Bemærk: Der må kun benyttes trækul.

● Leveringsomfang

- 1 × Kuglegrill
- 1 × Monteringsmaterialesæt
- 1 × Kort vejledning



Sikkerhedsanvisninger

GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSVEJLEDNINGER TIL SENERE ANVENDELSE!


- Trækulsgriillen 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 skrue 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 antændeshjælp iht. EN 1860-3!

- Benyt ikke i lukkede rum!

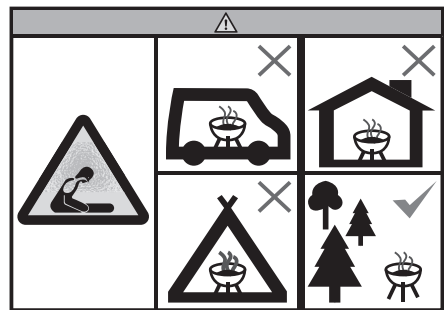
- Hold tilstrækkelig afstand til varme dele, da enhver kontakt ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.
- Varmt fedt kan dryppe ud af ildskålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da der ellers er fare for alvorlige forbrændinger.
-  Bær altid grill- eller køkkenhandsker. Anvend handsker iht. regler om personlige værnemidler (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 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!** 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. 1 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 auto-campere eller på både.

Undgå faren for materielle skader

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




- 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!** Skruehovederne 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 skrueøgle.

● **Brug**

Bemærk: Vask grillristen  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. 1)

- Med "direkte grillning" menes småsringen 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! 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 briketts eller faste DIN-godkendte antændelsesstoffer.
- Læg en del af grillkullene, henholdsvis briketterne i lag op på grillkulristen **5**.

- 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 brændstoffet 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 **4** i, og begynd at grille.
- Læg først madvarer på grillen, når brændslet er dækket af et lag aske.

● 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 **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. Undgå 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 tilbehøret og emballagematerialer kan genbruges og er underlagt udvidet producentansvar.

De skal bortskaffes separat. Følg de viste mærkater med sorteringsoplysninger, så de bortskaffes på en bedre måde.

Triman-logoet gælder kun for Frankrig.

● **Service**

DK **Service Danmark**

Tel.: 80253972

E-Mail: owim@lidl.dk

Introduzione	Pagina	50
Usò previsto	Pagina	50
Descrizione dei componenti	Pagina	50
Dati tecnici	Pagina	50
Contenuto della confezione	Pagina	50
Istruzioni di sicurezza	Pagina	50
Evitare pericolo di morte e di lesioni	Pagina	51
Evitare il rischio di incendio	Pagina	51
Evitare il rischio di danni materiali	Pagina	51
Montaggio (vedi Fig. A – H)	Pagina	52
Utilizzo	Pagina	52
Cottura direttamente sulla griglia (vedi Fig. I)	Pagina	52
Accensione del materiale combustibile	Pagina	52
Pulizia e manutenzione	Pagina	53
Smaltimento	Pagina	53
Assistenza	Pagina	53

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.

● **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.

● **Descrizione dei componenti**

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

● **Dati tecnici**

Dimensioni:	ca. 48 × 87,5 × 60 cm (L × A × P)
Riempimento max. (braciere):	1 kg
Materia combustibile:	Carbonella

Indicazione: Può essere utilizzato solo carbone di legna.

● **Contenuto della confezione**

- 1 × Barbecue sferico
- 1 × Set materiale di montaggio
- 1 × Guida rapida



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, per es. DIN EN 407).

- Utilizzare utensili per la cucina su griglia dotati di manici lunghi e resistenti al calore.
- I liquidi infiammabili che vengono versati nella brace creano vampe o scoppiettii. 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

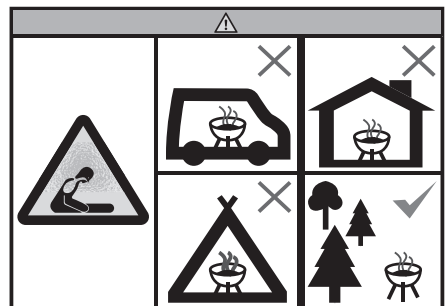
- ⚠ **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventa molto caldo e, durante il suo funzionamento, non può essere spostato!
- Tenere un estintore e una cassetta di pronto soccorso a disposizione, per essere preparati nel caso di un incidente o di un incendio.

- 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.
- 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 (per 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**

Indicazione: Lavare la griglia **4** con acqua calda prima del primo utilizzo.

Indicazione: Consigliamo di riscaldare il barbecue prima del primo utilizzo e di lasciar bruciare il combustibile per almeno 30 minuti.

Indicazione: 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 scoppietti 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.

- ❗ 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.
- Disporre a strati una parte della carbonella o delle mattonelle sulla griglia per carbonella **5**.
- Collocare uno o due accendifuoco solidi sullo strato di carbonella presente o sulle mattonelle di carbone. Accenderli con un fiammifero.
- Lasciare bruciare gli accendifuoco solidi da 2 a 4 minuti. Poi riempire via via il braciere **6** con carbone di legna o mattonelle.
- 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**.
- Inserire la griglia **4** oliata e cominciare a grigliare.
- Disporre il cibo da grigliare 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.
- Svotare 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, i suoi accessori e i materiali di imballaggio sono riciclabili e soggetti alla responsabilità estesa del produttore.

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

Il logo Triman è valido solamente per la Francia.

● Assistenza

IT Assistenza Italia

Tel.: 800790789

E-Mail: owim@lidl.it

Bevezető	Oldal	55
Rendeltetészerű használat	Oldal	55
A részegységek leírása	Oldal	55
Műszaki adatok	Oldal	55
A csomagolás tartalma	Oldal	55
Biztonsági utasítások	Oldal	55
Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt	Oldal	56
Kerülje a tűzveszélyt	Oldal	56
Kerülje az anyagi károk veszélyét	Oldal	56
Összeszerelés (A–H ábra)	Oldal	57
Használat	Oldal	57
Közvetlen grillezés (I ábra)	Oldal	57
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal	57
Tisztítás és ápolás	Oldal	57
Mentesítés	Oldal	58
Szerviz	Oldal	58

GÖMBGRILL

● Bevezető

Gratulálunk új termékének vásárlása alkalmából. Ezzel egy magas minőségű termék mellett döntött. Az első üzembevetel 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.

● Rendeltetészerű használat

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

● A részegységek leírása

- 1 A fedő fogantyúja
- 2 Szellőzőlemez (hajlított, a fedőhöz **3**)
- 3 Fedő
- 4 Grillrács
- 5 Grillszénrács
- 6 Tűztál
- 7 Szellőzőlemez (egyenes, a tűztérhez **6**)
- 8 Állványmerevítő
- 9 A hamagyűjtő lemez tartója
- 10 Kerek állvány
- 11 Kerék
- 12 Rácsos tartóalap
- 13 Hővédő
- 14 Tartóláb
- 15 Hamagyűjtő lemez
- 16 A tűztál fogantyúja
- 17 Fedőtartó

● Műszaki adatok

Méretek:	kb. 48 × 87,5 × 60 cm (Sz × Ma × Mé)
Max. betölthető mennyiség (tűztál):	1 kg
Tüzelőanyag:	Grillszén

Megjegyzés: Csak faszenet használjon.

● A csomagolás tartalma

- 1 × Gömbgrill
- 1 × Összeszerelő készlet
- 1 × Rövid útmutató



Biztonsági utasítások

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

- A faszenes grillt kizárólag a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénnel 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 elkerülhetőek legyenek.
- A szállítási terjedelemez 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 tűzálba. 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 grilleszközöket.
- A parázsra öntött gyúlékony folyadékok robbanó vagy lobbánó 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 kábítószert, alkohol, illetve gyógyszer hatása alatt áll. A termék használata közben már egy pillanatrai figyelmetlenség is komoly sérülésekhez vezethet. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



Kerülje a tűzveszélyt

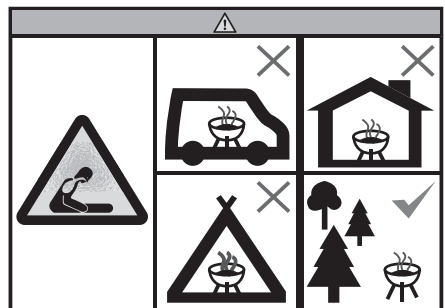
FIGYELEM! A grill rendkívüli mértékben felforrósodik, emiatt üzem közben tilos elmozdítani!

- 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 töltsön be.
- Csak szélvédett helyen gyújtsa 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 szorosra 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 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 szorosra, elkerülve a nem kívánt anyagfeszüléseket. A meghúzás során használjon megfelelő csavarkulcsot az anyacsavarokhoz.

● **Használat**

Megjegyzés: Az első használat előtt mossa meg a grillrácsot **4** meleg mosogatóvízzel.

Megjegyzés: Azt javasoljuk, hogy az első használat előtt hagyja a grillt felhevülni, a benne lévő tüzelőanyagot pedig legalább 30 percig átizzani.

Megjegyzés: A grillezni kívánt ételeket csak akkor helyezze fel, ha a tüzelőanyagot már hamuréteg fedli. 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 grillek ezenkívül fedővel, valamint szellőztetőrácsakkal rendelkeznek a fedőn és a tűztálon. A sütési idő a fedél lecsukásával és a szellőztetőrácsák 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 szaft a hőforrásra kerül, ahol elég.
- Nagyon zsíros, vagy szaftos étel grillezésekor ezért alumínium vagy méginkább zománcozott 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.

ℹ Tipp: A grillszén tökéletes átizzításához ajánlatos grillgyújtó kémény használata (nincs mellékelve).

- DIN-engedéllyel ellátott minőségi termékeket használjon, mint pl. DIN-engedéllyel rendelkező grillszén, brikettet, vagy szilárd begyújtót.
- Halmozza fel a grillszén vagy brikett egy részét a grillszénrács **5** tetejére.
- Tegyen egy vagy két szilárd begyújtót a grillfaszén vagy brikett rétegre. Gyújtsa meg egy gyufával.
- Hagyja a begyújtóanyagot 2 és 4 perc közötti ideig égni. Töltsön utána a tűztálba **6** időnként faszenet vagy brikettet.
- 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. Ossa el a tüzelőanyagot egyenletesen egy fém eszköz segítségével a tűztálban **6**.
- Akassza be a beolajozott grillrácsot **4** és kezdje el a grillezést.
- A grillezni kívánt élelmiszereket csak akkor helyezze fel, amikor a tüzelőanyagot már hamuréteg fedli.

● **Tisztítás és ápolás**

- ⚠** Tisztítás előtt várja meg, míg a termék teljes mértékben lehül.
- ⚠** A hamu kitakarítása és a termék tárolása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a grillszén teljesen elégett és kihült.
- 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  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, beleértve a tartozékokat és a csomagolóanyagokat is, újrahasznosítható, és a gyártó kiterjesztett felelőssége alá tartozik.

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

A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

● **Szerviz**

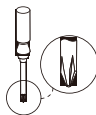
 **Szerviz Magyarország**

Tel.: 0680021536

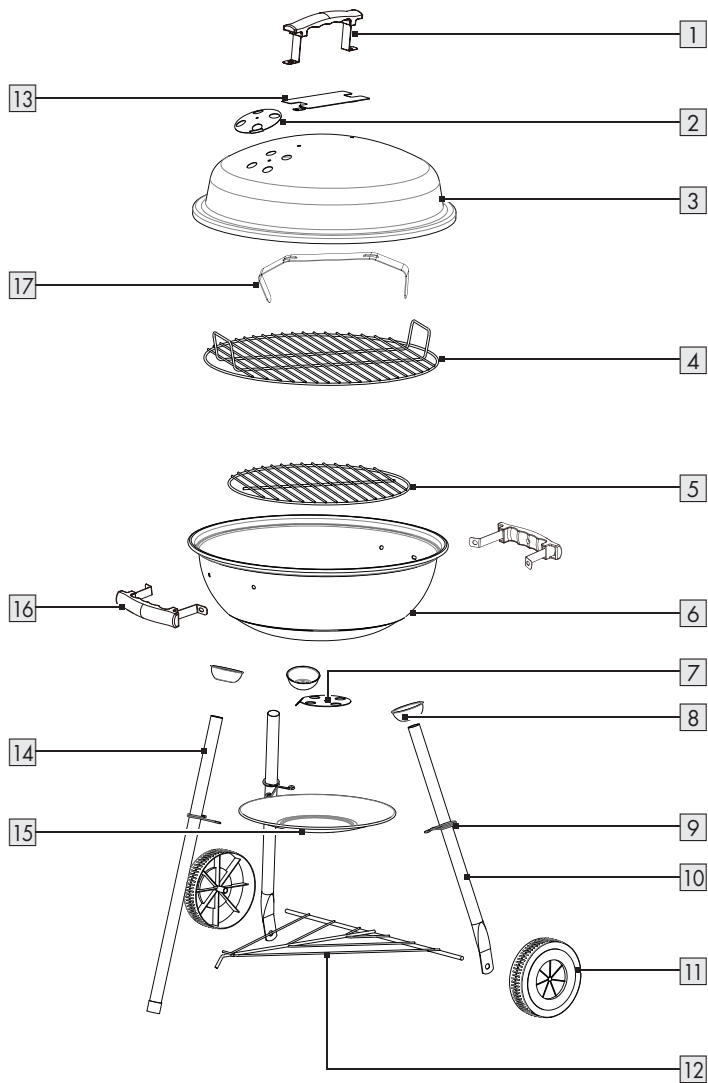
E-mail: owim@lidl.hu

A

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



7 mm, 10 mm



— × 3

A M6 × 25

— × 2

B M6 × 16

— × 4

C M6 × 10

— × 2

D M4 × 10

⊙ × 2

E ∅4 × 10

⊙ × 6

F ∅6 × 12

⊙ × 3

G ∅6 × 19

⊙ × 6

H M6

⊙ × 2

I M4

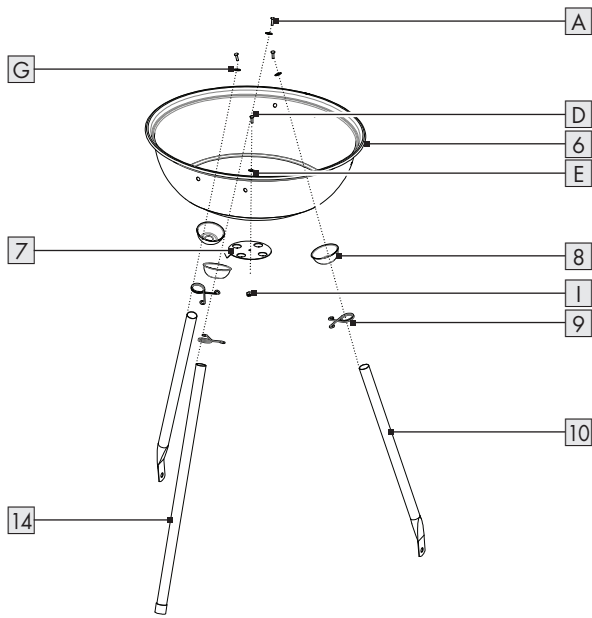
⊙ × 2






J M8

⊙ × 6

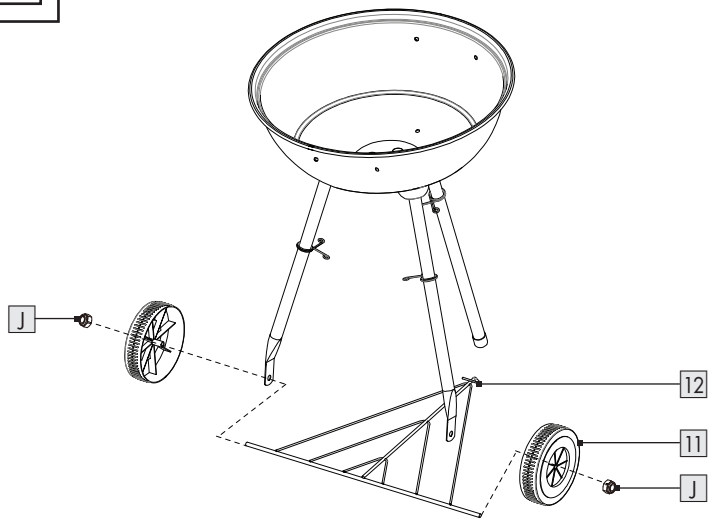
K ∅6 × 16


B

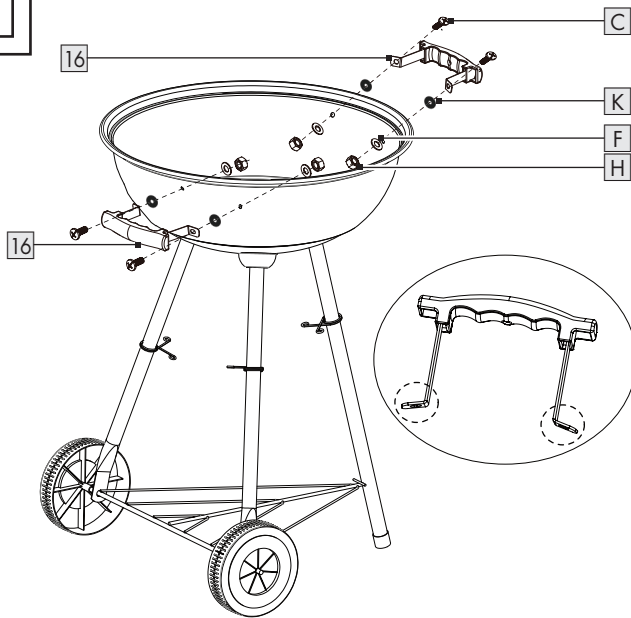






-  ×3
- A M6 × 25
-  ×3
- G $\varnothing 6 \times \varnothing 19$
-  ×1
- D M4 × 10
-  ×1
- E $\varnothing 4 \times \varnothing 10$
-  ×1
- I M4

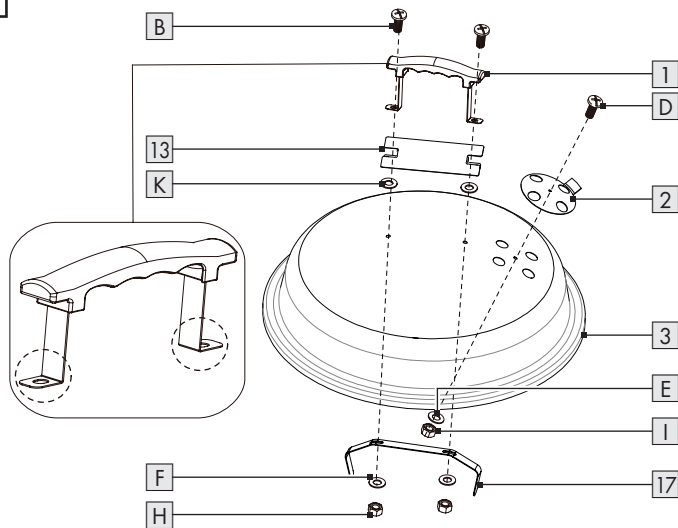
C










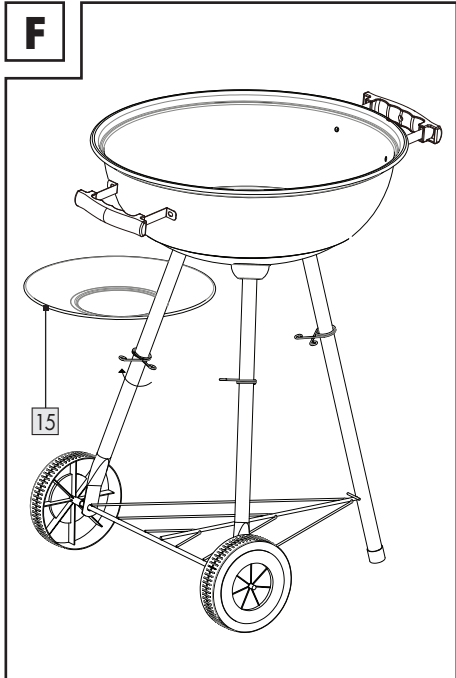
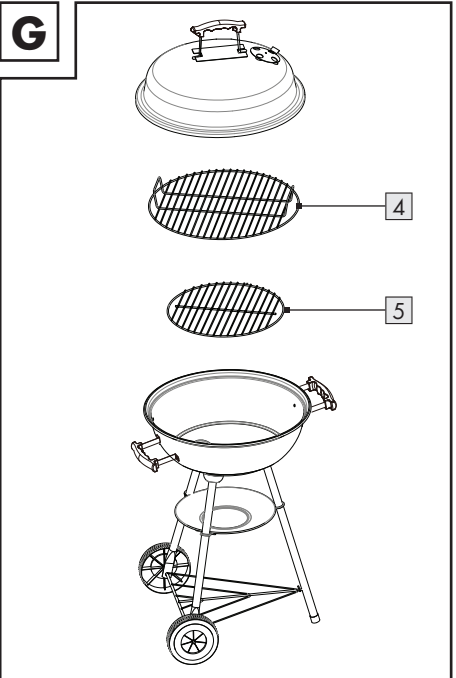
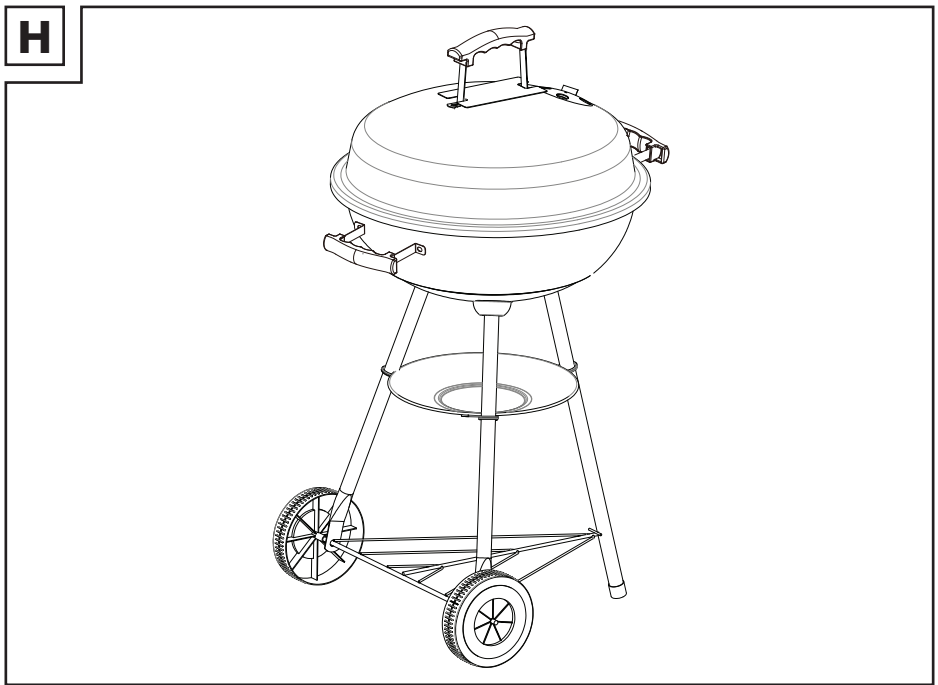
-  ×2
- J M8

D

		×4
C	M6 × 10	
		×4
K	ø6 × ø16	
		×4
F	ø6 × ø12	
		×4
H	M6	

E

		×2
B	M6 × 16	
		×1
D	M4 × 10	
		×2
K	ø6 × ø16	
		×1
E	ø4 × ø10	
		×1
I	M4	
		×2
F	ø6 × ø12	
		×2
H	M6	

F**G****H**

I



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG10785

Version: 11/2023

IAN 446311_2307

