

GRILL MEISTER



KETTLE BARBECUE

(GB)

KETTLE BARBECUE

Assembly, operating and safety instructions

(HU)

GÖMBGRILL

Szerelési, használati és biztonsági tudnivalók

(SI)

OKROGEL ŽAR

Navodila za montažo, uporabo in varnostna navodila

(CZ)

KULATÝ GRIL

Pokyny k montáži, obsluze a bezpečnostní pokyny

(SK)

GULATÝ GRIL

Pokyny pre montáž, obsluhu a bezpečnostné pokyny

(DE) (AT) (CH)

KUGELGRILL

Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise

IAN 449481_2304

(HU) (SK)

GB	Assembly, operating and safety instructions	Page	3
HU	Szerelési, használati és biztonsági tudnivalók	Oldal	7
SI	Navodila za montažo, uporabo in varnostna navodila	Stran	12
CZ	Pokyny k montáži, obsluze a bezpečnostní pokyny	Strana	16
SK	Pokyny pre montáž, obsluhu a bezpečnostné pokyny	Strana	20
DE/AT/CH	Montage-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	25

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

KETTLE BARBECUE

● **Introduction**

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

● **Intended use**

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

● **Parts description**

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

● **Technical data**

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

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

● **Scope of delivery**

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



Safety notices


KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

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



Prevent danger to life and the risk of injuries

- ⚠ **WARNING!** Danger of carbon monoxide poisoning. Do not use the barbecue indoors, only operate outdoors!
- ⚠ **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firefighters complying to EN 1860-3!
 - Do not use indoors!
 - Keep an adequate distance to hot parts, as any contact may result in severe burns.
 - Hot grease may drip from the fire bowl during use. Keep an adequate distance, as severe burns may result.

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



Prevent fires

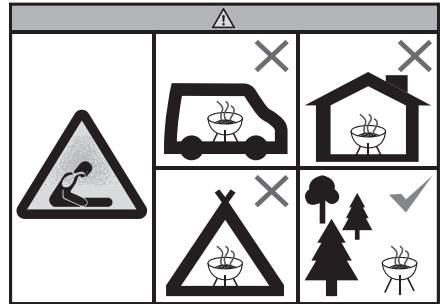
- ▲ **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- Keep a fire extinguisher and a First Aid kit handy to be prepared in the event of an accident or fire.
- Install the barbecue on a secure level base prior to use.
- Set the product at least 1 m from highly flammable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



Avoid the danger of damage to property

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

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



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

● Assembly (see Fig. A – G)

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

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

● Use

Note: Wash the BBQ grate 3 with warm 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. H)

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

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

● Igniting the fuel

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

- ① **Tip:** To guarantee perfectly smoldering charcoal, we recommend using a chimney starter (not included in the scope of delivery).
- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.
- Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal grate **[4]**.
- Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this/these with a match.
- Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the fire bowl **[6]** with wood charcoal or briquettes, bit by bit.
- A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel equally in the fire bowl **[6]** using a suitable metal tool.
- Mount the greased BBQ grate **[3]** and start grilling.
- Do not start grilling until a white layer of ash has formed on the fuel.

● Cleaning and care

- ⚠ Allow the product to cool all the way down before cleaning it.
- ⚠ Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.
- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the BBQ grate **[3]** and clean it thoroughly with dishwasher. Then dry it off thoroughly.
- Remove loose deposits on the product with a wet sponge.
- Dry with a soft, clean cloth. Do not scratch the surfaces when drying off.
- Generally clean the inside and surfaces with warm soapy water.

● Disposal

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

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

● Service

GB Service Great Britain

Tel.: 0800 0569216

E-Mail: owim@lidl.co.uk

Bevezető	Oldal	8
Rendeltetésszerű használat	Oldal	8
A részegységek leírása	Oldal	8
Műszaki adatok	Oldal	8
A csomagolás tartalma	Oldal	8
Biztonsági utasítások	Oldal	8
Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt.	Oldal	8
Kerülje a tűzveszélyt.	Oldal	9
Kerülje az anyagi károk veszélyét	Oldal	9
Összeszerelés (A–G ábra)	Oldal	9
Használat	Oldal	10
Közvetlen grillezés (H ábra)	Oldal	10
A tüzelőanyag meggyújtása	Oldal	10
Tisztítás és ápolás	Oldal	10
Mentesítés	Oldal	11
Szerviz	Oldal	11

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 Fedő fogantyúja (1×)
- 2 Fedő (1×)
- 3 Grillrács (1×)
- 4 Grillszénrács (1×)
- 5 Tűztál fogantyúja (1×)
- 6 Tűztál (1×)
- 7 Támasztóláb kupakja (3×)
- 8 Hosszú támasztóláb (1×)
- 9 Rácsos alj (1×)
- 10 Kerék (2×)
- 11 Szellőztárcsa (a fedélen) (1×)
- 12 Grillrács fogantyúja (1×)
- 13 Szellőztárcsa (a tűztálon) (1×)
- 14 Hamu gyűjtő lemez tartója (3×)
- 15 Rövid támasztóláb (2×)
- 16 Hamu gyűjtő lemez (1×)

● Műszaki adatok

Méretetek:	kb. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillfelület:	kb. Ø 34 cm
Max. betölthető mennyiség (tűztál):	kb. 0,6 kg
Tüzelőanyag:	Grillszén

Megjegyzés: Ehhez a termékhez kizárólag grillszenet használjon. Semmilyen másfajta tüzelőanyagot ne használjon.

● A csomagolás tartalma

- 1 Gömbgrill
- 1 Összeszerelő- készlet
- 1 Összeszerelési és kezelési útmutató



Biztonsági utasítások


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

- A faszén grillt csak és kizárólag a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénrel vagy faszénbrikettel szabad üzemeltetni.
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol!
- A termék nem játékszer, nem való gyermekek kezébe. A gyerekek nem képesek felismerni a termék használatával járó veszélyeket.
- A gyártás során mindent megtettek annak érdekében, hogy a termék mentes legyen a hegyes sarkoktól. Az egyes alkatrészekkel óvatosan járjon el, hogy a szerelés és a használat során balesetek, illetve sérülések elkerülhetők legyenek.
- A szállítási terjedelemben számos csavar és más apró rész tartozik. Ezek lenyelése, vagy belégzése életveszélyes lehet.



Kerülje el az élet- és sérülésveszélyt

- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Szénmonoxid-mérgezés veszélye. Ne használja a grillt zárt térben, csak a szabadban!
- ⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** 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 lobbanó lángokat okozhatnak. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, mint pl. benzint vagy alkoholt. Ne tegyen gyújtófolyadékkal átitatott grillszenet a parázsra.
- Ügyeljen arra, amit tesz és mindig legyen óvatos. Ne használja a terméket, ha nem tud koncentrálni, ha fáradt, vagy ha kábítószert, alkoholt, 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

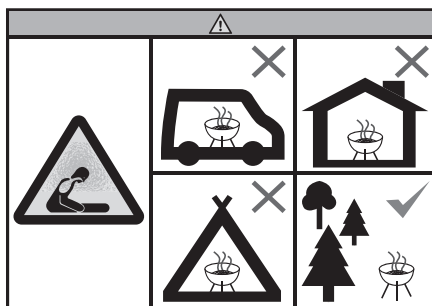
- ▲ **FIGYELMEZTETÉS!** A grill rendkívüli mértékben felforrósodik, emiatt üzem közben tilos elmozdítani!
- Tartson kéznél egy tűzoltó berendezést és egy elsősegélydobozt, hogy felkészült legyen egy esetleges baleset vagy tűz esetén.
- Használat előtt helyezze a grillt egy stabil és sík felületre.
- A terméket úgy helyezze el, hogy az legalább 1 m távolságra legyen minden gyúlékony anyagtól.
- A termékbe legfeljebb 0,6 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, lakóautóban vagy hajón). Ez életveszélyes szénmonoxid-mérgezést okozhat.

● **Összeszerelés (A–G 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 [3] 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 (H 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 szellőzőtárcsákkal rendelkeznek a fedőn és a tűztálon. A sütési idő a fedél lecsukásával és a szellőzőtárcsák 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 éleg.
- Nagyon zsíros, vagy szaftos étel grillezésekor ezért alumínium vagy méginkább zománcozott acél grilltál használata javasolt.

● **A tüzelőanyag meggyújtása**

▲ FIGYELMEZTETÉS! 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.

❗ 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 [4] tetejére.
- Tegyen egy vagy két szilárd begyújtót a grillfaszén vagy brikett rétegre. Gyújtsa meg egy gyufával.
- Hagyja a szilárd begyújtót 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 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 [3] és kezdje el a grillezést.
- Addig ne lásson hozzá a grillezéshez, amíg fehér hamuréteg nem képződött a tüzelőanyagban.

● **Tisztítás és ápolás**

- ▲ Tisztítás előtt várja meg, míg a termék teljes mértékben lehűl.
- ▲ A hamu kitakarítása és a termék tárolása előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a grillszén teljesen elégett és kihűlt.
- Ne használjon súrolószereket vagy dörzslapokat, mert ezek kárt tesznek a felületben, és karcolásokat hagynak maguk után.
- Grillezés után soha ne öntsön hideg vizet a grillszénre, hogy eloltsa azt. Ellenkező esetben a termék károsodhat. Használjon régi hamut, homokot, vagy finom sugárban spricceljen rá vizet.
- Távolítsa el a hideg hamut és rendszeresen tisztítsa a terméket. A legjobb ha ezt rögtön a használat után teszi.

- Vegye le a grillrácsot **3** 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.

● Szerviz

HU Szerviz Magyarország

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

Uvod	Stran	13
Predvidena uporaba	Stran	13
Opis delov	Stran	13
Tehnični podatki	Stran	13
Obseg dobave	Stran	13
Varnostni napotki	Stran	13
Izogibajte se nevarnosti smrti in nesreč	Stran	13
Izogibajte se nevarnosti požara	Stran	14
Izogibajte se nevarnosti materialne škode	Stran	14
Sestavljanje (glejte sl. A–G)	Stran	14
Uporaba	Stran	14
Neposredno pečenje na žaru (glejte sl. H)	Stran	15
Prižgite gorivo	Stran	15
Čiščenje in nega	Stran	15
Odstranjevanje	Stran	15
Servis	Stran	15

OKROGEL ŽAR

● Uvod

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

● Predvidena uporaba

Izdelek je namenjen samo pripravi pečene hrane in zunanji uporabi. Izdelek ni primeren za komercialne ali druge namene.

● Opis delov

- 1 Ročaj pokrova (1×)
- 2 Pokrov (1×)
- 3 Rešetka za žar (1×)
- 4 Rešetka za oglje (1×)
- 5 Ročaj kurišča (1×)
- 6 Kurišče (1×)
- 7 Pokrov podporne noge (3×)
- 8 Dolga podporna noga (1×)
- 9 Mrežasto dno (1×)
- 10 Kolo (2×)
- 11 Prezračevalne reže (pokrov) (1×)
- 12 Ročaj rešetke za žar (1×)
- 13 Prezračevalne reže (kurišče) (1×)
- 14 Nastavek za pločevino za pepel (3×)
- 15 Kratka podporna noga (2×)
- 16 Pločevina za zbiranje pepela (1×)

● Tehnični podatki

Mere:	pribl. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Površina žara:	približno Ø 34 cm
Maksimalna napolnjenost (kurišče):	pribl. 0,6 kg
Gorivo:	Oglje za žar

Opomba: S tem izdelkom uporabljajte samo oglje za žar. Ne uporabljajte drugih goriv.

● Obseg dobave

- 1 Okrogel žar
- 1 Komplet montažnega materiala
- 1 Navodila za montažo in uporabo



Varnostni napotki


VSE VARNOSTNE NAPOTKE IN NAVODILA SHRANITE ZA PRIHODNJO UPORABO!

- Žar na lesno oglje je dovoljeno uporabljati samo z lesnim ogljem ali oglenimi briketi po standardu DIN EN 1860-2.
- ⚠ **OPOZORILO!** Otroci in živali ne smejo biti v bližini žara!
- Izdelek ni igrača in ni namenjen otrokom. Otroci niso v stanju oceniti nevarnosti, ki se pojavi pri ravnanju z izdelkom.
- Pri izdelavi tega izdelka smo se potrudili, da bi preprečili ostre robove. Previdno ravnejte s posameznimi deli, da se izognete telesnim poškodbam ali nesrečam med sestavljanjem oziroma uporabo.
- V dobavo so vključeni različni vijaki in ostali majhni deli. V primeru, da katerega izmed teh delov pogoltnete oziroma vdihneta, lahko pride do smrtno nevarne situacije.

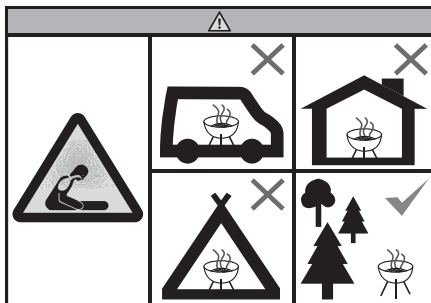


Izogibajte se nevarnosti smrti in nesreč

- ⚠ **OPOZORILO!** Nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom. Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih, ampak le na prostem!
- ⚠ **OPOZORILO!** Za prižiganje oziroma ponovno prižiganje, ne uporabljajte alkohola ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje, ki so skladni s standardom EN 1860-3!
- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!
- Ohranajte zadostno razdaljo od vročih delov, saj lahko ob kontaktu pride do opeklin.
- Med uporabo lahko vroča maščoba kaplja iz kurišča. Ohranajte varnostno razdaljo, saj lahko ob nasprotnem primeru pride do opeklin.

-  Vedno nosite rokavice za peko ali kuhanje. Uporabljajte rokavice v skladu s predpisi OZO (kategorija II Zaščita pred vročino npr. DIN EN 407).
- Vedno uporabljajte pripomočke za žar z dolgim ročajem, ki je odporen na vročino.
- Če vlijete vnetljive tekočine v žerjavico, pride do visokih plamenov oziroma izbruha. Nikoli ne uporabljajte tekočin za vžig, kot sta bencin ali alkohol. Nikoli ne polagajte kosov oglja, ki so bili namočeni v tekočino za vžig, v žerjavico.
- Vedno bodite pozorni in pazljivi pri tem kar počnete. Ne uporabljajte izdelka, ko ste raztreseni, utrujeni ali pod vplivom drog, alkohola ali zdravil. Trenutek nepredvidnosti pri uporabi izdelka lahko povzroči hude telesne poškodbe. Izdelka ne puščajte brez nadzora.

- Vijakov ne zategnite premočno.
- Na izdelku ne sedite in ne stojte.
- Izdelka ne uporabljajte, če deli manjkajo, so poškodovani ali obrabljeni.



- Žara ne uporabljajte v zaprtih prostorih in/ali bivalnih prostorih (npr. v hiši, šotoru, stanovanjski prikolici, avtodomu in čolnu). Sicer je prisotna smrtna nevarnost zaradi možne zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

Izogibajte se nevarnosti požara

- ⚠ OPOZORILO!** Žar se zelo segreje, zato ga med delovanjem ne smete premikati!
- Poskrbite, da imate v primeru nesreče ali požara, vedno pripravljen gasilski aparat in prvo pomoč.
- Pred uporabo postavite žar na ravno in varno podlago.
- Žar naj bo postavljen tako, da je vsaj 1 m oddaljen od vnetljivih materialov.
- Izdelek napolnite z največ 0,6 kg oglja.
- Oglje zakurite le v območju, ki je zaščiten pred vetrom.
- Preden odstranite pepel se prepričajte, da je oglje popolnoma izgorelo in ohlajeno.
- Izdelka ne vgradite v avtodome in na čolne.

Izogibajte se nevarnosti materialne škode


- Med uporabo se lahko vijачni spoji zrahljajo in vplivajo na stabilnost izdelka. Pred vsako uporabo preverite trdnost vijakov. Če je treba, znova zategnite vse vijake, da zagotovite trdno pritrditev.
- Pri sestavljanju izdelka ne uporabljajte sile.

● Sestavljanje (glejte sl. A–G)

- ⚠ PREVIDNO!** Za vašo varnost morajo biti glave vijakov vedno usmerjene navzven, saj je v nasprotnem primeru prisotna nevarnost telesnih poškodb.

Opomba: Po končanem sestavljanju zategnite vse vijake, da preprečite neželene napetosti materiala. Matice pridržite s primernim ključem.

● Uporaba

Opomba: Rešetko za žar  pred prvo uporabo sperite s toplo vodo s sredstvom za pomivanje.

Opomba: Priporočamo, da žar pred prvo uporabo segrejete, gorivo mora žareti vsaj 30 minut.

Opomba: Hrano položite na žar šele, ko je gorivo prekrito s plastjo pepela!

Pred uporabo postavite žar na ravno in varno podlago.

● Neposredno pečenje na žaru (glejte sl. H)

- »Neposredno pečenje na žaru« pomeni pripravljanje hrane neposredno nad virom toplote (ogljje, plinski gorilnik, električni grelni element itd.). Učinek toplotnega sevanja na hrano je pri tradicionalni metodi najmočnejši in skrajša čas pečenja (hitrejše pečenje).
- Okrogli in pokriti žari imajo poleg tega pokrov in prezračevalne reže v pokrovu in v kurišču. Z zaprtim pokrovom in odprto prezračevalne reže lahko čas pečenja skrajšate, okus hrane pa je tako še bolj izrazit.
- Vendar pa lahko pri nezaščitenem neposrednem pečenju na žaru maščoba ali marinada iz hrane kaplja v žerjavico in tam zgori.
- Pri zelo mastni ali močno marinirani hrani je priporočljiva uporaba posode za žar iz aluminija ali, še bolje, iz emajlirane jeklene pločevine.

● Prižgite gorivo

⚠ OPOZORILO! NEVARNOST

OPEKLIN! Pri vžigu z bencinom ali alkoholom lahko deflagracije povzročijo nenadzorovan razvoj toplote. Zato uporabljajte samo nenevarne materiale za prižiganje, npr. trdne pripomočke za prižiganje. Žar uporabljajte na stabilni in trdni površini.

- ❗ **Nasvet:** Za popolno prižiganje oglje priporočamo uporabo dimnika (dimnik ni vključen v dobavo).
- Uporabljajte kakovostne izdelke, kot so ogljje, briketi ali trda goriva, ki so bili odobreni s strani DIN.
- Na rešetko za oglje **4** položite del oglja ali briketov.
- Na obstoječo plast oglja oz. briketov postavite enega ali dva pripomočka za prižiganje. Prižgite ju z vžigalico.
- Pripomočka za prižiganje naj gorita 2–4 minute. Nato postopoma napolnite kurišče **6** z ogljem ali briketi.

- Po približno 15–20 minutah bi se morala na gorivu oblikovati bela plast pepela. To pomeni, da je dosežena idealna temperatura za pečenje. S primernim kovinskim pripomočkom enakomerno razporedite ogljje po kurišču **6**.
- Obesite namaščeno rešetko za žar **3** in začnite peko na žaru.
- S pečenjem začnite šele takrat, ko je gorivo obdano s tanko belo plastjo pepela.

● Čiščenje in nega

- ⚠ Pred čiščenjem naj se izdelek popolnoma ohladi.
- ⚠ Pred odstranitvijo pepela in shranjevanjem izdelka se prepričajte, da je ogljje popolnoma pogorelo in je ohlajeno.
- Ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev in ostrih ali kovinskih gobic za čiščenje, saj bodo te poškodovale površino in pustile praske.
- Pri čiščenju nikoli ne polijte hladne vode neposredno na ogljje za žar, da ga pogasite. Saj lahko v nasprotnem primeru poškodujete izdelek. Uporabite star pepel, pesek ali vodno meglico.
- Odstranite hladen pepel in redno čistite žar. Najbolje je, da ga čistite po vsaki uporabi.
- Odstranite rešetko za žar **3** in jo temeljito očistite z vodo s sredstvom za pomivanje. Potem jo temeljito osušite.
- Z mokro gobo odstranite obloge na žaru.
- Za brisanje uporabite mehko, čisto krpo. Med suhim brisanjem ne praskajte po površini.
- Notranje in zunanje površine očistite z vlažno krpo in toplo milnico.

● Odstranjevanje

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

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

● Servis

SI Servis Slovenija

Tel.: 00386 (0) 80 70 60

E-Mail: owim@lidl.si

Úvod	Strana	17
Použití ke stanovenému účelu	Strana	17
Popis dílů	Strana	17
Technické údaje	Strana	17
Rozsah dodávky	Strana	17
Bezpečnostní pokyny	Strana	17
Vyvarujte se nebezpečí života a zranění	Strana	17
Zamezte nebezpečí vzniku požáru	Strana	18
Zabraňte nebezpečí poškození majetku	Strana	18
Montáž (viz obr. A–G)	Strana	18
Použití	Strana	18
Přímé grilování (viz obr. H)	Strana	19
Zapálení paliva	Strana	19
Čištění a péče	Strana	19
Zlikvidování	Strana	19
Servis	Strana	19

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. Použijte výrobek jen popsaným 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 (1 ×)
- 2 Víko (1 ×)
- 3 Grilovací rošt (1 ×)
- 4 Rošt na dřevěné uhlí (1 ×)
- 5 Rukojeť misky ohniště (1 ×)
- 6 Miska ohniště (1 ×)
- 7 Obložka opěrné nohy (3 ×)
- 8 Dlouhá opěrná noha (1 ×)
- 9 Dno mřížky (1 ×)
- 10 Kolo (2 ×)
- 11 Ventilační kotouč (víko) (1 ×)
- 12 Rukojeť grilovacího roštu (1 ×)
- 13 Ventilační kotouč (miska ohniště) (1 ×)
- 14 Podpěra lapače popela (3 ×)
- 15 Krátká opěrná noha (2 ×)
- 16 Lapač popela (1 ×)

● Technické údaje

Rozměry:	cca 43,5 × 40 × 68,5 cm
Grilovací plocha:	cca Ø 34 cm
Maximální náplň (miska ohniště):	cca 0,6 kg
Palivo:	Dřevěné uhlí

Upozornění: Pro tento výrobek používejte pouze dřevěné uhlí. Nepoužívejte žádné jiné palivo.

● Rozsah dodávky

- 1 Kulatý gril
- 1 Sada montážního materiálu
- 1 Návod k montáži a obsluze



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.
- ⚠ **VAROVÁNÍ!** 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

- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril v uzavřených místnostech, jen venku!
- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Nepoužívejte k zapálení nebo k novému zapálení lih nebo benzin! 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, žárovzdornými 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

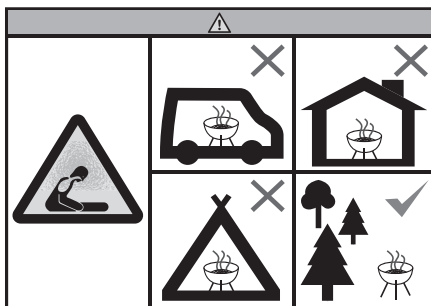
- ⚠ **VAROVÁNÍ!** Tento gril je při použití velmi horký, za provozu se s ním nesmí pohybovat!
- Připravte si pro případ zranění nebo ohně hasicí přístroj a lékárničku s první pomocí.
- Postavte gril před použitím na bezpečný, rovný podklad.
- Postavte výrobek tak, aby stál alespoň 1 m od lehce zápalných materiálů.
- Naplňte svůj výrobek maximálně 0,6 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–G)

- ⚠ **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 [3] 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. H)

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

● Zapálení paliva

⚠ VAROVÁNÍ! NEBEZPEČÍ POPÁLENIN!

Při zapalování benzínem nebo lihem může dojít deflagrací 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 **4**.
- 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 misku ohniště **6** dřevěným uhlím nebo briketami.

- Na palivu by se měla přibližně po 15 až 20 minutách vytvořit bílá vrstva 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 **3** a začněte s grilováním.
- S grilováním nezačínajte, dokud se na palivu nevytvoří bílá vrstva 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 **3** a důkladně jej omýjte oplachovou vodou. Potom ho důkladně osušte.
- Usazeniny na výrobku odstraňte mokrou houbou.
- Na vysušení použijte měkký, čistý hadr. Při utírání nepoškrábejte povrch výrobku.
- Vnitřní a vnější povrchy omývejte jen teplou mýdlovou vodou.

● Zlikvidování

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

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

● Servis

CZ Servis Česká republika

Tel.: 800600632

E-Mail: owim@lidl.cz

Úvod	Strana	21
Použitie v súlade s určením.....	Strana	21
Popis súčiastok.....	Strana	21
Technické údaje.....	Strana	21
Rozsah dodávky.....	Strana	21
Bezpečnostné upozornenia	Strana	21
Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia.....	Strana	21
Predchádzajte vzniku požiaru.....	Strana	22
Zabráňte vzniku majetkových škôd.....	Strana	22
Montáž (pozri obr. A–G)	Strana	22
Použitie	Strana	22
Priame grilovanie (pozri obr. H).....	Strana	23
Zapálenie paliva.....	Strana	23
Čistenie a starostlivosť	Strana	23
Likvidácia	Strana	24
Servis	Strana	24

GULATÝ GRIL

● Úvod

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

● 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 (1 ×)
- 2 Veko (1 ×)
- 3 Grilovací rošt (1 ×)
- 4 Rošt na grilovacie uhlie (1 ×)
- 5 Rukoväť nádoby na oheň (1 ×)
- 6 Nádoba na oheň (1 ×)
- 7 Ochranný kryt na nohy (3 ×)
- 8 Dlhá podporná noha (1 ×)
- 9 Mriežkovaná základňa (1 ×)
- 10 Koleso (2 ×)
- 11 Ventilačný kotúč (veko) (1 ×)
- 12 Rukoväť grilovacieho roštu (1 ×)
- 13 Ventilačný kotúč (nádoba na oheň) (1 ×)
- 14 Podpora zásobníka na popol (3 ×)
- 15 Krátka podporná noha (2 ×)
- 16 Zásobník na popol (1 ×)

● Technické údaje

Rozmery:	pribl. 43,5 × 40 × 68,5 cm
Grilová plocha:	pribl. Ø 34 cm
Max. kapacita (nádoba na oheň):	pribl. 0,6 kg
Palivo:	Grilovacie uhlie

Upozornenie: Na tento produkt používajte len grilovacie uhlie. Nepoužívajte žiadne iné palivo.

● Rozsah dodávky

- 1 Gulatý gril
- 1 Súprava montážneho materiálu
- 1 Návod na montáž a obsluhu



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.
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Deti a domáce zvieratá udržiavajte 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 životonebezpečné.



Zabráňte vzniku ohrozenia života a rizika poranenia

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Neprevádzkujte gril v uzatvorených priestoroch, iba vonku!
- ⚠ **VÝSTRAHA!** Pri zapalovaní alebo opätovnom zapalovaní nepoužívajte lieh alebo benzín! Používajte iba zapalovacie pomôcky podľa normy EN 1860-3!
- Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!
- Udržiavajte dostatočný odstup od horúcich častí, inak môže každý kontakt viesť k najťažším popáleninám.

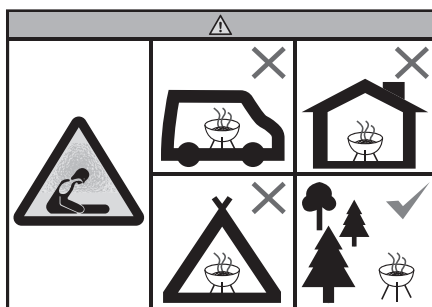
- Horúci tuk môže počas používania kvapkať z nádoby na oheň. Udržiavajte dostatočný odstup, pretože v opačnom prípade hrozia najťažšie popáleniny.
-  Noste vždy rukavice na grilovanie alebo kuchynské rukavice. Používajte rukavice podľa predpisov pre OOP (tepelná ochrana kategórie II, napr. DIN EN 407).
- 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

- ⚠ **VÝSTRAHA!** Tento gril sa veľmi zohreje a počas prevádzky ním nemožno hýbať!
- Majte pripravený hasiaci prístroj a lekárničku 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. 0,6 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 príves, čln). V opačnom prípade môže prísť k ohrozeniu života otravou oxidom uhoľnatým.

● **Montáž (pozri obr. A–G)**

- ⚠ **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 predíde neželanému napnutiu materiálov. Matice pritom zakončíte pomocou vhodného skrutkového kľúča.

● **Použitie**

Upozornenie: Pred prvým použitím umyte grilovací rošt  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. H)

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

● Zapálenie paliva

⚠ VÝSTRAHA! NEBEZPEČENSTVO

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

- ① **Tip:** Pre perfektne rozžeravené grilovacie uhlie odporúčame použiť zapáľovací 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 navrstvíte na rošt na rošt na grilovacie uhlie **4**.
- Vložte jeden alebo dva pevné podpaľovače na vrstvu grilovacieho uhlia resp. brikiet. Zapáľte 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 po približne 15 až 20 minútach vytvoriť vrstva bieleho 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 **3** a začnite s grilovaním.
- S grilovaním nezačínajte skôr, než sa na palive vytvorí vrstva bieleho 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 **3** a dôkladne ho očistite 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 čistite všeobecne teplou mydlovou vodou.

● **Likvidácia**

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

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

● **Servis**

 **Servis Slovensko**

Tel.: 0800 008158

E-pošta: owim@lidl.sk

Einleitung	Seite	26
Bestimmungsgemäße Verwendung	Seite	26
Teilebeschreibung	Seite	26
Technische Daten	Seite	26
Lieferumfang	Seite	26
Sicherheitshinweise	Seite	26
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr	Seite	26
Vermeiden Sie Brandgefahr	Seite	27
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung	Seite	27
Montage (siehe Abb. A – G)	Seite	27
Gebrauch	Seite	28
Direktes Grillen (siehe Abb. H)	Seite	28
Brennstoff anzünden	Seite	28
Reinigung und Pflege	Seite	28
Entsorgung	Seite	29
Service	Seite	29

KUGELGRILL

● **Einleitung**

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

● **Bestimmungsgemäße Verwendung**

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

● **Teilebeschreibung**

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

● **Technische Daten**

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

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

● **Lieferumfang**

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




Sicherheitshinweise

BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!

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



Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

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



Vermeiden Sie Brandgefahr

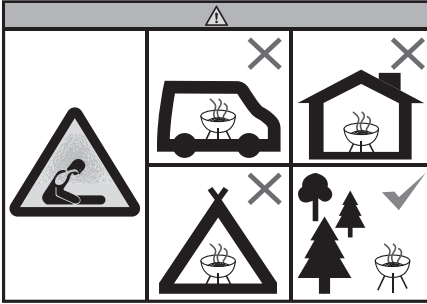
- ▲ **WARNUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
 - Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
 - Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene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



Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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

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



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

● **Montage (siehe Abb. A – G)**

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

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

● **Gebrauch**

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

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

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

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

● **Direktes Grillen (siehe Abb. H)**

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

● **Brennstoff anzünden**

⚠ **WARNUNG!**

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

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

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

● Reinigung und Pflege

- ⚠ Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen und das Produkt lagern.
- Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.
- Gießen Sie nach dem Grillen nie direkt kaltes Wasser auf die Grillkohlen, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost **3** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.

- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

● Entsorgung

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

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

● Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: owim@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 292726

E-Mail: owim@lidl.at

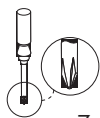
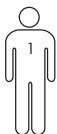
CH Service Schweiz

Tel.: 0800 562153

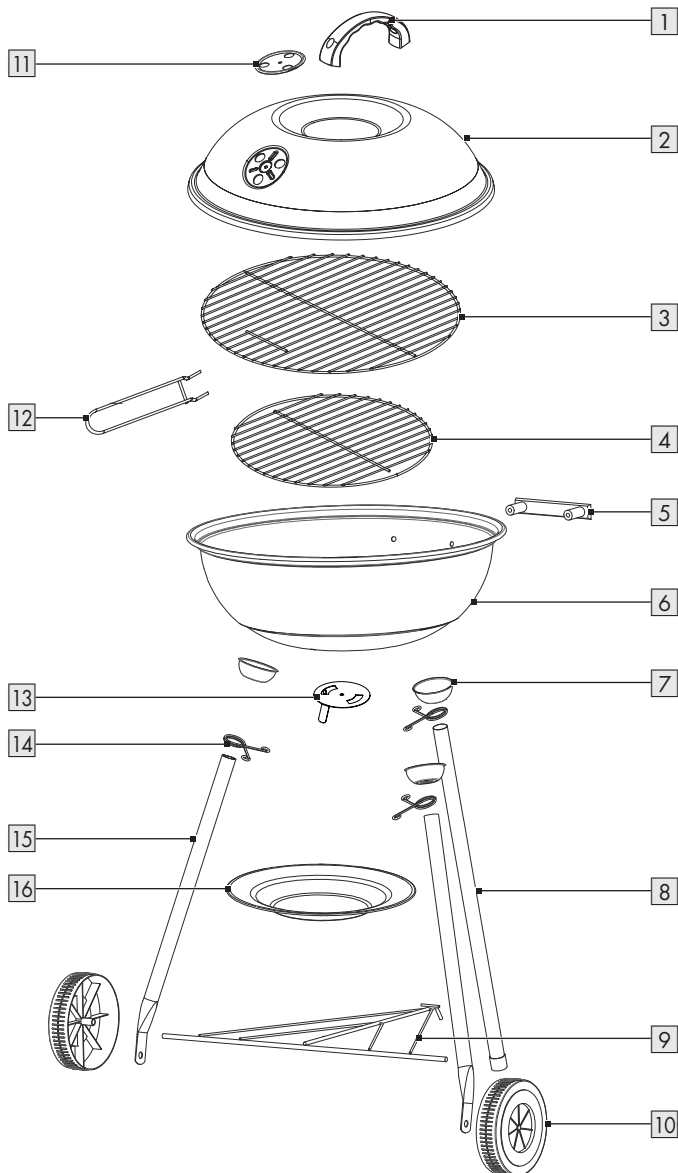
E-Mail: owim@lidl.ch

A

You need/Amikre
szüksége lesz/Potrebujete/
Potřebujete/Potrebujete/Sie
benötigen:



7 mm, 10 mm



x3

A M6 x 25



x2

B M6 x 16



x2

C M4 x 16



x2

D M4 x 10



x4

E M4



x3

F $\varnothing 6 \times \varnothing 20$



x2

G $\varnothing 6 \times \varnothing 12$



x4

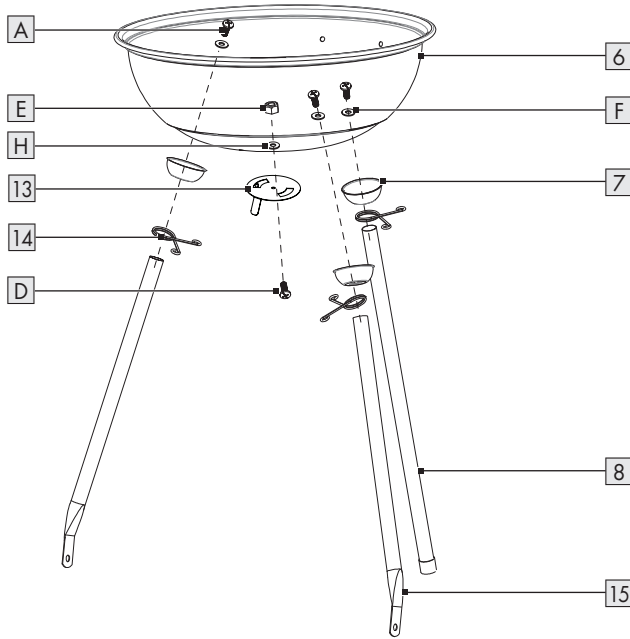
H $\varnothing 4$








x2

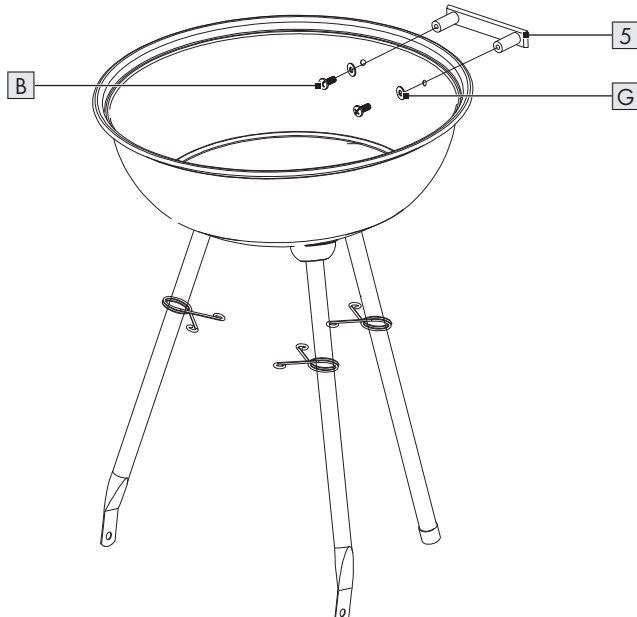
I M6



B



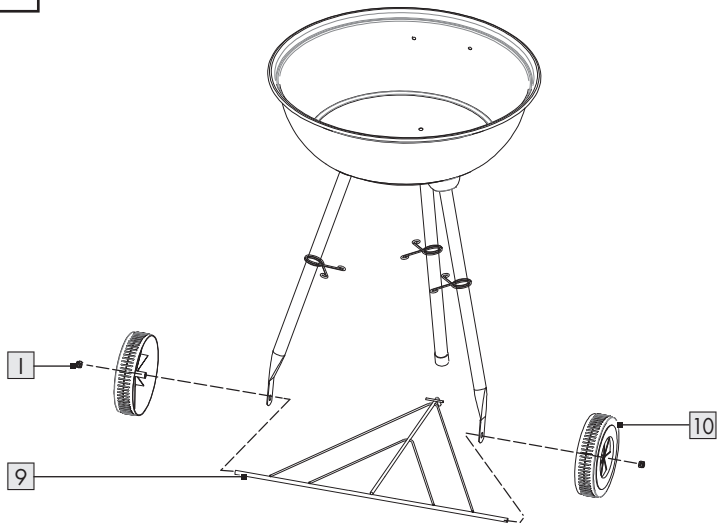
-  x3
- A M6 x 25
-  x3
- F $\varnothing 6 \times \varnothing 20$
-  x1
- D M4 x 10
-  x1
- E M4
-  x1
- H $\varnothing 4$

C



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

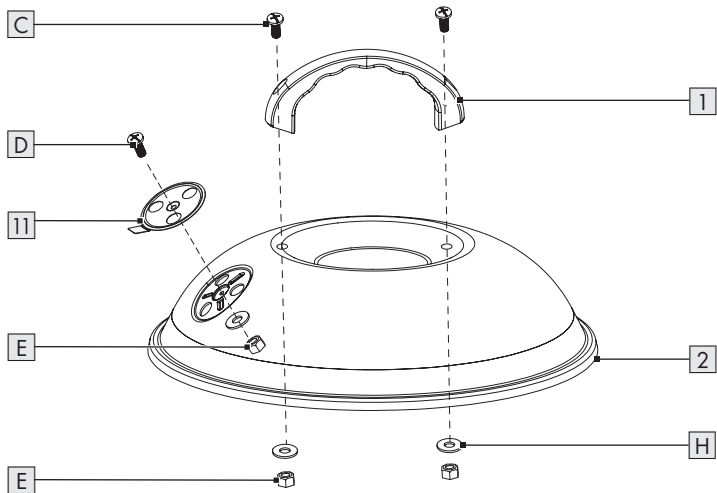
D



 x2

I M6

E



 x2

C M4 x 16

 x1

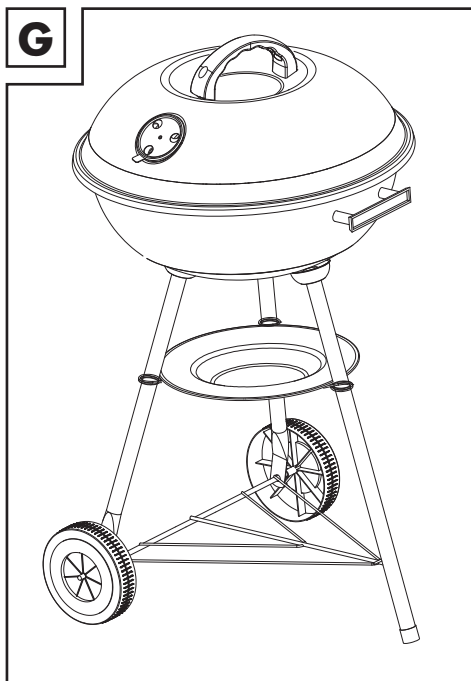
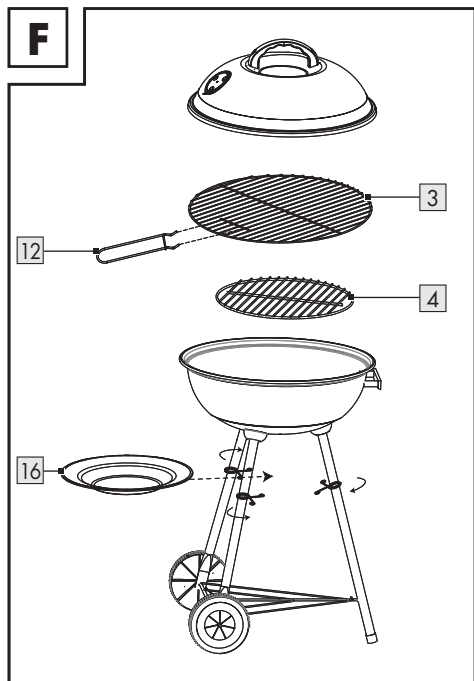
D M4 x 10

 x3

E M4

 x3

H $\varnothing 4$



OWIM GmbH & Co. KG

Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG09102

Version: 11/2023

IAN 449481_2304

