

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No./Modell-Nr.: HG09967

Version: 11/2023

IAN 435367\_2304



# GRILL MEISTER



## HOLZKOHLE- KOMFORTGRILL / CHARCOAL BARBECUE / BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

(DE) (AT) (CH)

### HOLZKOHLE-KOMFORTGRILL

Montageanleitung

(GB) (IE)

### CHARCOAL BARBECUE

Assembly instructions

(FR) (BE)

### BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS

Instructions d'assemblage

(NL) (BE)

### HOUTSKOOL-COMFORTBARBECUE

Montagehandleiding

(PL)

### KOMFORTOWY GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY

Instrukcja montażu

(CZ)

### KOMFORTNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Montážní návod

(SK)

### GRIL NA DREVENÉ UHLIE

Montážny návod

(ES)

### BARBACOA DE CARBÓN

Instrucciones de montaje

(DK)

### KOMFORTGRILL TIL TRÆKUL

Samlingsvejledning

(IT)

### BARBECUE A CARBONELLA

Istruzioni di assemblaggio

(HU)

### FASZENES KOMFORTGRILL

Összeszerelési útmutató

IAN 435367\_2304

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

DE/AT/CH	Montageanleitung	Seite	3
GB/IE	Assembly instructions	Page	10
FR/BE	Instructions d'assemblage	Page	16
NL/BE	Montagehandleiding	Pagina	22
PL	Instrukcja montażu	Strona	28
CZ	Montážní návod	Strana	35
SK	Montážny návod	Strana	41
ES	Instrucciones de montaje	Página	47
DK	Samlingsvejledninger	Side	53
IT	Istruzioni di assemblaggio	Pagina	59
HU	Összeszerelési útmutató	Oldal	65

<b>Einleitung</b> .....	Seite	4
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	4
Teilebeschreibung .....	Seite	4
Technische Daten .....	Seite	4
Lieferumfang .....	Seite	4
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	5
Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr .....	Seite	5
Vermeiden Sie Brandgefahr .....	Seite	6
Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung .....	Seite	7
<b>Montage (siehe Abb. A – U)</b> .....	Seite	7
<b>Gebrauch</b> .....	Seite	7
Brennstoff anzünden .....	Seite	8
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	8
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	9
<b>Service</b> .....	Seite	9

# **HOLZKOHLE- KOMFORTGRILL**

## ● **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 Holzkohlebehälter Bodenleiste
- 3 Deckel
- 4 Thermometer
- 5 2 x Oberes Scharnier
- 6 Warmhalterost
- 7 2 x Grillrost
- 8 2 x Unteres Scharnier
- 9 Rückwand
- 10 Rechte Wand
- 11 Holzkohlekasten
- 12 Linke Wand
- 13 Flaschenöffner
- 14 Verschlussplatte
- 15 Holzkohletürriffeinfassung
- 16 Holzkohletürriff
- 17 Holzkohlekastenkurbel
- 18 Vorderwand
- 19 Linkes hinteres Bein
- 20 4 x Lüftungsscheibe

- 21 Seitenablage
- 22 Rechtes vorderes Bein
- 23 Holzkohlebehälter Bodenleiste
- 24 Seitlicher Griff
- 25 Linkes vorderes Bein
- 26 Aschekastengriff
- 27 Aschekasten
- 28 2 x Horizontale Stützstange
- 29 Unteres Gestell
- 30 Rechtes hinteres Bein
- 31 2 x Rad
- 32 Radachse
- 33 2 x Vordere Radstandskappe
- 34 2 x Radabdeckung
- 35 Verbinder für Holzkohlekastenkurbel
- 36 Holzkohlebehälter Draht

## ● **Technische Daten**

Maße: ca. 106 cm × 103 cm × 68 cm  
(B × H × T)

Max. Befüllung  
(Feuerschale): 1,35 kg

Max. Belastung  
(Lagerort): 5 kg

Brennstoff: Grillkohle

**ⓘ Hinweis:** Es darf nur Holzkohle verwendet werden.

## ● **Lieferumfang**

- 1 Holzkohle- komfortgrill
- 1 Montagematerial-Set
- 1 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.

**⚠ 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.



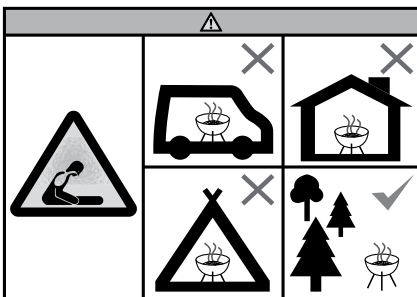
## Vermeiden Sie Brandgefahr

- ⚠️ 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. 1,35 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 – U)

**⚠ 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 Warmhalterost **[6]** und den Grillrost **[7]** vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Wir empfehlen, dass das Grillgerät vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Je nach Art des Grillguts lassen Sie den Deckel offen oder geschlossen. Bei einer längeren Garzeit des Grillguts empfehlen wir, den Deckel zu schließen. Das Thermometer auf dem Deckel zeigt die Temperatur im Garraum an. Achten Sie darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch wird. Überwachen Sie das Grillgut regelmäßig.
- Regeln Sie die Temperatur im Garraum mit den Lüftungsscheiben **[20]** an den Seiten des Deckels und an der Feuerschale.
- Stellen Sie das Grillgerät vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.



## ● Brennstoff anzünden

### ⚠ **ACHTUNG! VERBRENNUNGSGEFAHR!**

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

- ❗ **Hinweis:** Für perfekt durchgeglühte Grillkohle empfiehlt sich die Verwendung eines Anzündkamins (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse mit DIN-Zulassung, wie zum Beispiel DIN-zugelassene Grillkohle, DIN-zugelassene Briketts oder DIN-zugelassene Feststoffanzünder.
1. Schichten Sie einen Teil der Grillkohle bzw. Briketts auf dem Holzkohlekasten **11** auf.
  2. Legen Sie ein oder zwei Feststoffanzünder auf die vorhandene Schicht Grillholzkohle bzw. Briketts. Zünden Sie diese mit einem Streichholz an.
  3. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Befüllen Sie dann den Holzkohlekasten **11** nach und nach mit Holzkohle bzw. Briketts.
  4. Auf dem Brennstoff sollte sich nach ungefähr 15 bis 20 Minuten eine weiße Ascheschicht bilden. Dies ist ein Anzeichen dafür, dass die ideale Gartemperatur erreicht wurde. Verteilen Sie das Brennmaterial mit einem geeigneten Metallwerkzeug gleichmäßig im Holzkohlekasten **11**.
  5. Platzieren Sie den Grillrost **7** und stellen Sie mit der Holzkohlekastenkurbel **17** die gewünschte Höhe ein, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.  
Drehen Sie die Holzkohlekastenkurbel im Uhrzeigersinn, um den Holzkohlekasten **11** anzuheben.  
Drehen Sie die Holzkohlekastenkurbel entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Holzkohlekasten abzusenken.

❗ **Hinweis:** Wenn Sie die Höhe des Grills mit dem Kurbelgriff an der Vorderseite verstellen, können Sie die Grilltemperatur zusätzlich zur Verwendung des Deckels weiter regulieren.

6. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
7. Sie können die vordere Tür zum Nachfüllen der Holzkohle öffnen, indem Sie den Holzkohletürgriff **16** verwenden.

## ● 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 **7** 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**

### **DE Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

### **AT Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### **CH Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

<b>Introduction</b> .....	Page	11
Intended use .....	Page	11
Parts description .....	Page	11
Technical data .....	Page	11
Scope of delivery .....	Page	11
<b>Safety notices</b> .....	Page	12
Prevent danger to life and the risk of injuries .....	Page	12
Prevent fires .....	Page	13
Avoid the danger of damage to property .....	Page	13
<b>Assembly (see Fig. A – U)</b> .....	Page	14
<b>Use</b> .....	Page	14
Igniting the fuel .....	Page	14
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	14
<b>Disposal</b> .....	Page	15
<b>Service</b> .....	Page	15

# CHARCOAL 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
- 2 Charcoal tray bottom bar
- 3 Lid
- 4 Thermometer
- 5 2 x Upper hinge
- 6 Warming rack
- 7 2 x Cooking grate
- 8 2 x Lower hinge
- 9 Back panel
- 10 Right panel
- 11 Charcoal tray
- 12 Left panel
- 13 Bottle opener
- 14 Lock plate
- 15 Charcoal door handle bezel
- 16 Charcoal door handle
- 17 Charcoal tray crank
- 18 Front panel
- 19 Rear Left leg
- 20 4 x Air vent

- 21 Side shelf
- 22 Front right leg
- 23 Charcoal tray bottom bar
- 24 Side handle
- 25 Front left leg
- 26 Ash tray handle
- 27 Ash tray
- 28 2 x Horizontal support bar
- 29 Bottom rack
- 30 Rear right leg
- 31 2 x Wheel
- 32 Wheel axle
- 33 2 x Front wheel base cap
- 34 2 x Wheel cover
- 35 Charcoal tray crank connector
- 36 Charcoal tray wire

## ● Technical data

Dimensions: approx.  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(w x h x d)

Max. capacity  
(Fire bowl): 1.35 kg

Max. loading  
(storage point): 5 kgs

Fuel: charcoal

**i Note:** Only charcoal shall be used.

## ● Scope of delivery

- 1 Charcoal barbecue
- 1 Assembly material kit
- 1 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.



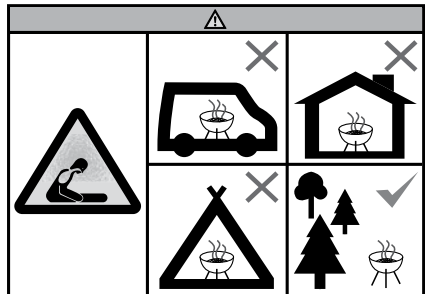
## Prevent fires

- ▲ **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. 1.35 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 – U)**

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

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

## ● **Use**

**ⓘ Notes:**

- Wash the warming rack **[6]** and cooking grate **[7]** with warm dishwater prior to first use.
- We recommend heating the grill up prior to first use and allowing the fuel to burn out for at least 30 minutes.
- Only place food on the grill when the fuel is covered by a layer of ash!
- Depending on the type of food to be grilled, leave the lid open or closed. With a longer cooking time for the food to be grilled, we recommend to close the lid. The thermometer on the lid shows the temperature in the cooking compartment. Ensure that the temperature does not get too high. Monitor the food regularly.
- Regulate the temperature in the cooking compartment with the air vents **[20]** on the sides of the lid and on the fire bowl.
- Place the grill on a sturdy, level surface prior to use.

## ● **Igniting the fuel**

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

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

- Use quality products with DIN approval, such as DIN approved charcoal, DIN approved briquettes or DIN approved firelighters.

1. Stack up some of the charcoal or briquettes on the charcoal tray **[11]**.
2. Place one or two firelighters on the layer of charcoal or briquettes. Light this/these with a match.
3. Allow the firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then, refill the charcoal tray **[11]** with charcoal or briquettes, bit by bit.
4. A white layer of ash should form on the fuel after 15 to 20 minutes. This means that the perfect cooking temperature has been achieved. Distribute the fuel equally in the charcoal tray **[11]** using a suitable metal tool.
5. Place the cooking grate **[7]** and set the desired height by adjusting the charcoal tray crank **[17]** prior to starting grilling.  
Rotate the charcoal tray crank in clockwise direction to lift the charcoal tray **[11]**.  
Rotate the charcoal tray crank in anti-clockwise direction to lower the charcoal tray.
- ⓘ Note:** Adjusting the grill height by using the crank handle on the front allows you to further control the temperature for grilling in addition to using the lid.
6. Do not cook before the fuel has a coating of ash.
7. You can open the front door using the charcoal door handle **[16]** to refill the charcoal.

## ● **Cleaning and care**

- Allow the product to cool all the way down before cleaning it.
- Be sure the charcoal is completely burnt out and cooled down before removing the ashes and storing the product away.
- Do not use strong or abrasive solvents or scouring pads, as these will damage the surfaces and leave marks.
- Never pour cold water directly over the charcoal after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the cooking grate **[7]** and clean it thoroughly with dishwater. 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.: 08000569216

E-Mail: [owim@lidl.co.uk](mailto:owim@lidl.co.uk)

### **(IE)** Service Ireland

Tel.: 1800 200736

E-Mail: [owim@lidl.ie](mailto:owim@lidl.ie)



<b>Introduction</b> .....	Page	17
Utilisation prévue .....	Page	17
Description des pièces .....	Page	17
Caractéristiques techniques .....	Page	17
Contenu de la livraison .....	Page	17
<b>Notes de sécurité</b> .....	Page	18
Prévenez le danger de mort et le risque de blessures .....	Page	18
Prévenir les incendies .....	Page	19
Évitez les risques de dommages matériels .....	Page	19
<b>Montage (voir Fig. A – U)</b> .....	Page	20
<b>Utilisation</b> .....	Page	20
Allumez le combustible .....	Page	20
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	Page	21
<b>Mise au rebut</b> .....	Page	21
<b>Service après-vente</b> .....	Page	21

# **BARBECUE CONFORT AU CHARBON DE BOIS**

## ● **Introduction**

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

## ● **Utilisation prévue**

Ce produit convient uniquement à la cuisson d'aliments adaptés aux grillades, et est destiné à une utilisation en extérieur uniquement. La pompe n'est pas adaptée à un usage commercial ou à toute autre utilisation.

## ● **Description des pièces**

- 1 Poignée du couvercle
- 2 Barre inférieure du bac à charbon de bois
- 3 Couvercle
- 4 Thermomètre
- 5 2 x Charnière supérieure
- 6 Grille de réchauffage
- 7 2 x Grille de cuisson
- 8 2 x Charnière inférieure
- 9 Panneau arrière
- 10 Panneau droit
- 11 Bac à charbon de bois
- 12 Panneau gauche
- 13 Décapsuleur
- 14 Plaque de verrouillage
- 15 Facette de la poignée de la porte du compartiment à charbon de bois
- 16 Poignée de la porte du compartiment à charbon de bois
- 17 Manivelle du bac à charbon de bois
- 18 Panneau avant
- 19 Pied gauche arrière
- 20 4 x Orifice d'aération

- 21 Tablette latérale
- 22 Pied droit avant
- 23 Barre inférieure du bac à charbon de bois
- 24 Poignée latérale
- 25 Pied gauche avant
- 26 Poignée du bac à cendres
- 27 Bac à cendres
- 28 2 x Barre de support horizontale
- 29 Étagère inférieure
- 30 Pied droit arrière
- 31 2 x Roue
- 32 Axe de la roue
- 33 2 x Capuchon de la base de la roue avant
- 34 2 x Enjoliveur de roue
- 35 Connecteur de la manivelle du bac à charbon de bois
- 36 Fil du bac à charbon de bois

## ● **Caractéristiques techniques**

Dimensions : env.  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(l x h x p)

Capacité max  
(vasque à feu) : 1,35 kg

Charge max.  
(point de stockage) : 5 kg

Carburant : charbon de bois

**i Remarque :** N'utilisez que du charbon de bois.

## ● **Contenu de la livraison**

- 1 Barbecue confort au charbon de bois
- 1 Kit de matériel d'assemblage
- 1 Manuel



## Notes de sécurité


CONSERVEZ TOUTES DES NOTES DE SÉCURITÉ ET INSTRUCTIONS POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE !

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

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart.
- Ce produit n'est pas un jouet. Tenez-le hors de portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas reconnaître les risques liés à l'utilisation du produit.
- Tous les efforts ont été faits au cours de la fabrication pour éviter les bords tranchants sur ce produit. Manipulez les différentes pièces avec précaution afin d'éviter tout accident ou blessure lors du montage et de l'utilisation.
- Le produit comprend une variété de vis et d'autres petites pièces. Celles-ci peuvent s'avérer dangereuses pour la vie en cas d'ingestion ou d'inhalation.



## Prévenez le danger de mort et le risque de blessures

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone N'utilisez pas le barbecue en intérieur, mais uniquement à l'extérieur !
- ⚠ **AVERTISSEMENT !** N'utilisez pas d'alcool à brûler ou d'essence pour allumer ou rallumer le feu ! N'utilisez que des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !
- Ne pas utiliser en intérieur !
- Gardez une distance adéquate avec les parties chaudes, car tout contact peut entraîner de graves brûlures.
- De la graisse chaude peut s'écouler de la vasque à feu pendant l'utilisation. Restez à une distance adéquate, car vous risquez de vous brûler gravement.
-  Portez toujours des gants de barbecue ou des maniques. Les gants doivent être conformes à la réglementation EPI (catégorie II de protection contre la chaleur, par exemple la norme DIN EN 407).

- Utilisez toujours des ustensiles de barbecue avec des manches longs et résistants à la chaleur.
- Verser des liquides inflammables dans les braises provoquera des jets de flammes ou des explosions. N'utilisez jamais de liquide d'allumage tel que l'essence ou l'alcool à brûler. N'ajoutez pas au feu du charbon de bois imbibé d'essence à briquet.
- Restez vigilant à tout moment, soyez toujours conscient de ce que vous faites. N'utilisez pas le produit lorsque vous êtes déconcentré, fatigué ou sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments. Un moment d'inattention lors de l'utilisation du produit peut entraîner des blessures graves. Ne laissez pas le produit sans surveillance.
- Installez le barbecue sur une base solide et de niveau avant de l'utiliser.
- Placez le produit à au moins 1 m des matériaux hautement inflammables.
- Remplissez le produit avec 1,35 kg maximum de charbon de bois.
- Allumez le charbon de bois uniquement dans un endroit protégé du vent.
- Assurez-vous que le charbon de bois a complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres.
- N'installez pas le produit dans une caravane ou sur un bateau.



## Évitez les risques de dommages matériels

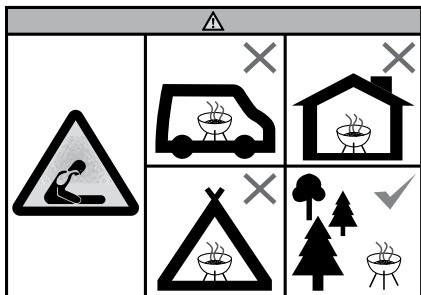
- Les vis peuvent se desserrer progressivement à l'usage et affecter la stabilité du produit. Vérifiez que les vis sont bien serrées avant chaque utilisation. Si nécessaire, serrez toutes les vis pour assurer la stabilité.
- Ne forcez pas lorsque vous assemblez le produit.
- Ne serrez pas trop les vis.
- Ne vous asseyez pas ou ne vous tenez pas debout sur le produit.



## Prévenir les incendies

- ▲ **AVERTISSEMENT !** Ce barbecue devient très chaud, ne le déplacez pas pendant son fonctionnement.
- Gardez un extincteur et une trousse de premiers soins à portée de main pour être prêt en cas d'accident ou d'incendie.

- N'utilisez pas le produit si des pièces sont manquantes, endommagées ou usées.



- N'utilisez pas le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable, par exemple dans une maison, une tente, une caravane, un camping-car ou un bateau. Risque d'empoisonnement au monoxyde de carbone mortel.

## ● Montage (voir Fig. A – U)

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

**📌 Remarque :** Serrer fermement toutes les vis après l'assemblage afin d'éviter toute contrainte indésirable sur le matériau. Ce faisant, fixez les écrous à l'aide de la clé appropriée.

## ● Utilisation

**📌 Remarques :**

- Lavez la grille de réchauffage [6] et la grille de cuisson [7] avec de l'eau de vaisselle chaude avant la première utilisation.
- Nous vous recommandons de chauffer le grill avant la première utilisation et de laisser le combustible se consumer pendant au moins 30 minutes.

- Ne placez les aliments sur le grill que lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendres !
- Selon le type d'aliments à griller, laissez le couvercle ouvert ou fermé. S'il faut plus de temps pour cuire l'aliment à griller, nous vous recommandons de fermer le couvercle. Le thermomètre situé sur le couvercle indique la température dans le compartiment de cuisson. Veillez à ce que la température ne soit pas trop élevée. Surveillez régulièrement les aliments.
- Réglez la température du compartiment de cuisson à l'aide des orifices d'aération [20] situés sur les côtés du couvercle et sur la vasque à feu.
- Placez le grill sur une surface solide et plane avant de l'utiliser.

## ● Allumez le combustible

**⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BRÛLURES !** L'allumage à l'aide d'essence ou de spiritueux, qui sont hautement inflammables, peut provoquer une accumulation incontrôlable de chaleur. Par conséquent, n'utilisez que des matériaux de combustion sûrs, tels que des allume-feu. Le grill doit être placé sur un sol solide et stable pendant son utilisation.

**📌 REMARQUE :** Pour garantir une combustion lente du charbon de bois, nous vous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage (non incluse dans la livraison).

□ Utilisez des produits de qualité homologués DIN, tels que du charbon de bois homologué DIN, des briquettes homologuées DIN ou des allume-feu homologués DIN.

1. Empilez une partie du charbon de bois ou des briquettes sur le bac à charbon de bois [11].
2. Placez un ou deux allume-feu sur la couche de charbon de bois ou de briquettes. Allumez-les avec une allumette.
3. Laissez les allume-feu brûler pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite petit à petit le bac à charbon de bois [11] avec du charbon de bois ou des briquettes

4. Une couche de cendres blanche doit se former sur le combustible après 15 à 20 minutes. Cela signifie que la température de cuisson parfaite a été atteinte. Répartissez le combustible de manière égale dans le bac à charbon de bois [11] à l'aide d'un outil métallique approprié.
5. Placez la grille de cuisson [7] et réglez la hauteur souhaitée en ajustant la manivelle du bac à charbon de bois [17] avant de commencer à griller.

Tournez la manivelle du bac à charbon de bois dans le sens des aiguilles d'une montre pour soulever le bac à charbon de bois [11].

Tournez la manivelle du bac à charbon de bois dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser

- ❗ **Remarque :** Le réglage de la hauteur du grill à l'aide de la manivelle située à l'avant vous permet de contrôler davantage la température de cuisson en plus de l'utilisation du couvercle.

6. Ne cuisez pas avant que le combustible ne soit recouvert de cendres.
7. Vous pouvez ouvrir la porte avant à l'aide de la poignée de porte du compartiment à charbon de bois [16] pour remplir à nouveau en charbon de bois.

## ● **Nettoyage et entretien**

- Laissez le produit refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Assurez-vous que le charbon de bois est complètement brûlé et refroidi avant de retirer les cendres et de ranger le produit.
- N'utilisez pas de solvants ou de tampons à récurer forts ou abrasifs, car ils endommageraient les surfaces et laisseraient des traces.
- Ne versez jamais d'eau froide directement sur le charbon de bois après la cuisson pour l'éteindre. Le produit pourrait sinon être endommagé. Utilisez des vieilles cendres, du sable ou de l'eau pulvérisée.

- Videz les cendres froides et nettoyez le produit régulièrement, de préférence après chaque utilisation.
- Retirez la grille de cuisson [7] et nettoyez-la soigneusement avec de l'eau de vaisselle. Séchez-la ensuite soigneusement.
- Enlevez les dépôts présents sur le produit avec une éponge humide.
- Séchez avec un chiffon doux et propre. Ne rayez pas les surfaces lors du séchage.
- Nettoyez généralement l'intérieur et les surfaces avec de l'eau chaude savonneuse.

## ● **Mise au rebut**

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

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



Le produit 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**

### FR **Service après-vente France**

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

### BE **Service après-vente Belgique**

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)

E-Mail: owim@lidl.be

<b>Inleiding</b> .....	Pagina	23
Beoogd gebruik .....	Pagina	23
Beschrijving van de onderdelen .....	Pagina	23
Technische gegevens .....	Pagina	23
Leveringsomvang .....	Pagina	23
<b>Veiligheidsaanwijzingen</b> .....	Pagina	24
Levensgevaar en kans op letsel voorkomen .....	Pagina	24
Brand voorkomen .....	Pagina	25
Vermijd het gevaar van schade aan eigendommen .....	Pagina	25
<b>Montage (zie afb. A - U)</b> .....	Pagina	26
<b>Gebruik</b> .....	Pagina	26
Aanmaken van de grill .....	Pagina	26
<b>Reiniging en onderhoud</b> .....	Pagina	27
<b>Afvoer</b> .....	Pagina	27
<b>Service</b> .....	Pagina	27

# HOUTSKOOL-COMFORTBARBECUE

## ● Inleiding

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

## ● Beoogd gebruik

Dit product is alleen geschikt voor het bereiden van voedsel dat geschikt is om te grillen, en is alleen voor gebruik buitenshuis. Dit product is niet geschikt voor commercieel gebruik.

## ● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Dekselbeugel
- 2 Onderste staaf voor houtskoollade
- 3 Deksel
- 4 Thermometer
- 5 2 x Bovenste scharnier
- 6 Warmhoudrooster
- 7 2 x Grillrooster
- 8 2 x Onderste scharnier
- 9 Achterpaneel
- 10 Rechterpaneel
- 11 Houtskoollade
- 12 Linker paneel
- 13 Flesopener
- 14 Slotplaatje
- 15 Ring voor houtskooldeurgreep
- 16 Houtskooldeurgreep
- 17 Houtskoolladezwengel
- 18 Voorpaneel
- 19 Linker achterpoot
- 20 4 x Luchtopening
- 21 Zijplank
- 22 Rechter voorpoot
- 23 Onderste staaf voor houtskoollade

- 24 Zijhandgreep
- 25 Linker voorpoot
- 26 Handvat van de aslade
- 27 Aslade
- 28 2 x Horizontale steunstaaf
- 29 Onderste rek
- 30 Rechter achterpoot
- 31 2 x Wiel
- 32 Wielas
- 33 2 x Voorste wielbasisdop
- 34 2 x Wioldop
- 35 Verbinding houtskoolladezwengel
- 36 Draad voor houtskoollade

## ● Technische gegevens

Afmetingen: ong.  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(b × h × d)

Max. capaciteit  
(vuurschaal): 1,35 kg

Max. last  
(opslagpunt): 5 kg

Brandstof: houtskool

**ⓘ Opmerking:** Er mag alleen houtskool worden gebruikt.

## ● Leveringsomvang

- 1 Houtskool-comfortbarbecue
- 1 Montagemateriaal kit
- 1 Gebruiksaanwijzing






## Veiligheidsaanwijzingen

BEWAAR ALLE VEILIGHEIDSVoORSCHRIFTEN EN INSTRUCTIES VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK!

- De houtskoolgrill mag alleen worden gebruikt met houtskool of houtskoolbriketten volgens DIN EN 1860-2.
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Houd kinderen en huisdieren uit de buurt.
- Het product is geen speelgoed - buiten het bereik van kinderen houden. Kinderen kunnen de risico's van het gebruik van het product niet herkennen.
- Bij de fabricage is alles in het werk gesteld om scherpe randen aan dit product te voorkomen. Behandel de afzonderlijke onderdelen met zorg om ongelukken of verwondingen tijdens de montage en het gebruik te voorkomen.
- Het product bevat een verscheidenheid aan schroeven en andere kleine onderdelen. Deze kunnen levensbedreigend zijn als ze worden ingeslikt.



## Levensgevaar en kans op letsel voorkomen

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gevaar van koolmonoxidevergiftiging. Gebruik de barbecue niet binnenshuis, maar alleen buitenshuis!
- ⚠ **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!
- Niet binnenshuis gebruiken!
- Houd voldoende afstand tot hete onderdelen, aangezien elk contact ernstige brandwonden kan veroorzaken.
- Tijdens het gebruik kan heet vet uit de vuurschaal druppelen. Houd voldoende afstand, want er kunnen ernstige brandwonden ontstaan.
-  Draag altijd barbecuehandschoenen of ovenwanten. Handschoenen moeten voldoen aan de PBM-voorschriften (categorie II warmtebescherming, bijvoorbeeld DIN EN 407).

- Gebruik altijd barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handvatten.
- Het gieten van brandbare vloeistoffen in de grill veroorzaakt steekvlammen of explosies. Gebruik nooit aanstekervloeistof, benzine of spiritus. Voeg geen in aanmaakvloeistof gedrenkte houtskool toe aan het vuur.
- Blijf te allen tijde alert en wees u bewust van wat u doet. Gebruik het product niet als u moe bent of onder de invloed bent van drugs, alcohol of medicijnen. Eén moment van onachtzaamheid bij het gebruik van het product kan ernstig letsel veroorzaken. Laat het product niet onbeheerd achter.



## **Brand voorkomen**

- ⚠ **WAARSCHUWING!** Deze barbecue wordt zeer heet, beweeg hem niet tijdens het gebruik.
- Houd een brandblusser en een EHBO-does bij de hand om voorbereid te zijn bij een ongeval of brand.

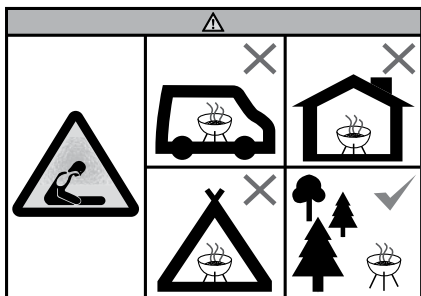
- Plaats de barbecue vóór gebruik op een veilige, vlakke ondergrond.
- Plaats het product ten minste 1 m van licht ontvlambare materialen.
- Vul het product met max. 1,35 kg houtskool.
- Steek de houtskool alleen aan op een tegen de wind beschutte plaats.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdt.
- Gebruik het product niet in caravans of op boten.



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

- De schroefverbindingen kunnen door het gebruik geleidelijk loskomen en de stabiliteit van het product aantasten. Controleer voor elk gebruik of de schroeven goed vastzitten. Draai zo nodig alle schroeven weer aan om de stabiliteit te waarborgen.
- Gebruik geen geweld bij het monteren van het product.
- Draai de schroeven niet te strak aan.

- Ga niet op het product zitten of staan.
- Gebruik het product niet als er onderdelen ontbreken, beschadigd of versleten zijn.



- Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte zoals huizen, tenten, caravans, campers, boten. Levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

## ● **Montage (zie afb. A - U)**

**⚠️ VOORZICHTIG!** De schroefkoppen moeten altijd naar buiten wijzen om uw veiligheid te garanderen, omdat er anders kans is op letsel.

**📌 Opmerking:** Draai alle schroeven na de montage stevig vast om ongewenste materiaalspanningen te voorkomen. Zet daarbij de moeren vast met de juiste sleutel.

## ● **Gebruik**

### 📌 **Opmerkingen:**

- Was het warmhoudrooster [6] en het grillrooster [7] voor het eerste gebruik af met warm afwaswater.
- Wij raden aan de grill voor het eerste gebruik op te warmen en de grill minstens 30 minuten te laten uitbranden.
- Plaats alleen voedsel op het rooster wanneer de brandstof bedekt is met een laagje as!

- Laat het deksel open of gesloten, afhankelijk van het te grillen voedsel. Bij een langere bereidingstijd van het te grillen voedsel raden wij aan het deksel te sluiten. De thermometer op het deksel geeft de temperatuur in de grill aan. Zorg ervoor dat de temperatuur niet te hoog wordt. Controleer het voedsel regelmatig.
- Regel de temperatuur in het kookgedeelte met de ventilatieopeningen [20] aan de zijkanten van het deksel en op de vuurschaal.
- Plaats de grill voor gebruik op een stevige, vlakke ondergrond.

## ● **Aanmaken van de grill**

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

Gebruik van benzine of spiritus is gevaarlijk en kan leiden tot oncontroleerbare hitte en vlammen. Gebruik daarom alleen veilig brandmateriaal zoals aanmaakblokjes. De grill moet tijdens het gebruik op een stevige, stabiele ondergrond worden geplaatst.

**📌 OPMERKING:** Om perfect smeulende houtskool te garanderen, raden wij aan een z.g. 'schoorsteenstarter' te gebruiken (niet meegeleverd).

- Gebruik kwaliteitsproducten met DIN-goedkeuring, zoals DIN-goedgekeurde houtskool, DIN-goedgekeurde briketten of DIN-goedgekeurde aanmaakblokjes.

1. Stapel wat houtskool of briketten op de houtskoollade [11].
2. Leg een of twee aanmaakblokjes op de laag houtskool of briketten. Steek deze aan met een lucifer.
3. Laat de aanmaakblokjes 2 tot 4 minuten branden. Vul vervolgens de houtskoollade [11] beetje bij beetje bij met houtskool of briketten.

4. Na 15 tot 20 minuten moet zich een witte aslaag op de houtskool vormen. Dit betekent dat de perfecte kooktemperatuur is bereikt. Verdeel de houtskool of briketten gelijkmatig in de houtskoollade **11** met behulp van een geschikt metalen grillgereedschap.
  5. Plaats het grillrooster **7** en stel de gewenste hoogte in door de slinger van de houtskoollade **17** te verstellen voordat u begint met grillen. Draai de zwengel van de houtskoollade met de klok mee om de houtskoollade op te tillen **11**.  
Draai de hendel van de houtskoollade tegen de klok in om de houtskoollade te laten zakken.
- i** **Opmerking:** Door de grill in hoogte te verstellen met de slinger aan de voorzijde kunt u de temperatuur voor het grillen verder regelen, naast het gebruik van het deksel.
6. Grill niet voordat de houtskool of de briketten een laagje as heeft.
  7. U kunt de voordeur openen met de hendel van de houtskooldeur **16** om de houtskool bij te vullen.

## ● **Reiniging en onderhoud**

- Laat het product volledig afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Zorg ervoor dat de houtskool volledig is uitgebrand en afgekoeld voordat u de as verwijdert en het product opbergt.
- Gebruik geen sterke of schurende oplosmiddelen of schuursponsjes, want die beschadigen de oppervlakken en laten sporen na.
- Giet na het grillen nooit direct koud water over de houtskool om deze te doven. Het product kan anders beschadigd raken. Gebruik oude as, zand of waternevel.

- Leeg de koude as en reinig het product regelmatig, bij voorkeur na elk gebruik.
- Verwijder het rooster **7** en maak het grondig schoon in een sopje. Droog het vervolgens grondig af.
- Verwijder losse aanslag op het product met een natte spons.
- Droog af met een zachte, schone doek. Maak geen krassen op de oppervlakken bij het afdrogen.
- Maak de binnenkant en de oppervlakken doorgaans schoon met warm sopje.

## ● **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

<b>Wstęp</b> .....	Strona	29
Przeznaczenie .....	Strona	29
Opis części .....	Strona	29
Dane techniczne .....	Strona	29
Zakres dostawy .....	Strona	29
<b>Informacje dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	Strona	30
Należy zapobiegać zagrożeniu życia i ograniczać ryzyko urazów. ....	Strona	30
Należy zapobiegać pożarom .....	Strona	31
Należy unikać ryzyka uszkodzenia mienia .....	Strona	32
<b>Montaż (patrz Rys. A – U)</b> .....	Strona	32
<b>Użytkowanie</b> .....	Strona	32
Zapalanie paliwa .....	Strona	33
<b>Czyszczenie i utrzymanie</b> .....	Strona	33
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	34
<b>Serwis</b> .....	Strona	34

# **KOMFORTOWY GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY**

## ● **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.

## ● **Przeznaczenie**

Ten produkt nadaje się wyłącznie do przyrządzania potraw nadających się do grillowania i jest przeznaczony wyłącznie do użytku na dworze. Ten produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.

## ● **Opis części**

- 1 Rączka pokrywy
- 2 Dolna prowadnica tacki na węgiel drzewny
- 3 Pokrywa
- 4 Termometr
- 5 2 x Zawias górny
- 6 Ruszt do podgrzewania
- 7 2 x Ruszt do pieczenia
- 8 2 x Zawias dolny
- 9 Panel tylny
- 10 Panel prawy
- 11 Tacka na węgiel drzewny
- 12 Panel lewy
- 13 Otwieracz do butelek
- 14 Płytki zamknięcia
- 15 Obejma rączki drzewiczek węgla drzewnego
- 16 Rączka drzewiczek węgla drzewnego
- 17 Korba tacki na węgiel drzewny
- 18 Panel przedni
- 19 Tylne lewa noga
- 20 4 x Wywietrznik
- 21 Półka boczna

- 22 Przednia prawa noga
- 23 Dolna prowadnica tacki na węgiel drzewny
- 24 Uchwyt boczny
- 25 Przednia lewa noga
- 26 Rączka tacki na popiół
- 27 Tacka na popiół
- 28 2 x poziomy drążek podporowy
- 29 Dolna półka
- 30 Tylne prawa noga
- 31 2 x Koło
- 32 Oś kół
- 33 2 x Zaślepka przedniego koła
- 34 2 x Dekielek koła
- 35 Łącznik korby tacki na węgiel drzewny
- 36 Przewód tacki na węgiel drzewny

## ● **Dane techniczne**

Wymiary: ok.  
106 cm × 103 cm × 68 cm  
(szer. × wys. × gł.)

Maks. pojemność  
(paleniska): 1,35 kg

Maks. obciążenie  
(punkt  
przechowywania): 5 kg

Paliwo: węgiel drzewny

**i Uwaga:** Należy używać wyłącznie węgla drzewnego.

## ● **Zakres dostawy**

- 1 Komfortowy grill na węgiel drzewny
- 1 Zestaw materiałów do montażu
- 1 Instrukcja obsługi



## Informacje dotyczące bezpieczeństwa

WSZYSTKIE INFORMACJE I INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA NALEŻY ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ!

- W grillu na węgiel drzewny można używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietów z węgla drzewnego spełniających normę DIN EN 1860-2.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z daleka.

- Produkt nie jest zabawką - chronić przed dziećmi. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń związanych z używaniem produktu.
- Podczas produkcji dłożono wszelkich starań, aby produkt nie miał ostrych krawędzi. Aby nie dopuścić do wypadku lub obrażeń podczas montażu i użytkowania, z wszystkimi częściami produktu należy obchodzić się ostrożnie.

- Produkt zawiera różnego rodzaju śruby i inne małe elementy. W przypadku połamania lub dostania się do dróg oddechowych mogą się one okazać niebezpieczne dla życia.




## Należy zapobiegać zagrożeniu życia i ograniczać ryzyko urazów

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla. Grilla nie wolno używać w pomieszczeniach zamkniętych. Należy go używać wyłącznie na dworze!

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania i ponownego rozpalania nie wolno używać spirytusu lub benzyny! Należy używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

- Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!
- Utrzymywać odpowiednią odległość od gorących części, ponieważ każde ich dotknięcie może spowodować poważne oparzenia.

- Podczas użytkowania z paleniska może kapać gorący tłuszcz. Z uwagi na ryzyko ciężkich poparzeń prosimy zachować odpowiednią odległość.
-  Należy zawsze zakładać rękawice do grillowania lub rękawice do piekarnika. Rękawice powinny spełniać wymagania określone w rozporządzeniu w sprawie środków ochrony indywidualnej (kategoria II ochrona przed wysoką temperaturą, np. DIN EN 407).
- Należy zawsze używać narzędzi do grillowania z długimi, żaroodpornymi uchwytami.
- Dolanie płynów łatwopalnych do żaru prowadzi do tryskania płomieni lub wybuchu. Nigdy nie wolno używać płynów do zapalniczek, takich jak benzyna czy spirytus. Nie należy wkładać do ognia węgla drzewnego nasączonego płynem do zapalniczek.

- Należy być zawsze czujnym i świadomym tego, co się robi. Produktu nie należy używać, gdy użytkownik jest nieskupiony lub zmęczony, albo jest pod wpływem narkotyków, alkoholu lub leków. Chwila nieuwagi w czasie używania produktu może spowodować poważne obrażenia. Nie należy zostawiać produktu bez nadzoru.

## **Należy zapobiegać pożarom**

- ▲ **OSTRZEŻENIE!** Grill nagrzewa się i jest bardzo gorący, nie należy go przestawiać podczas pracy.
- Aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru, należy mieć pod ręką gaśnicę i apteczkę.
- Przed rozpoczęciem użytkowania należy zainstalować grill na bezpiecznej i równej podstawie.
- Produkt należy ustawić w odległości co najmniej 1 m od materiałów łatwopalnych.
- Do produktu należy wkładać maks. 1.35 kg węgla drzewnego.

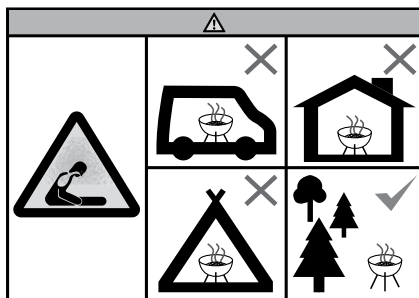


- Węgiel drzewny należy zapalać tylko w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Przed usunięciem popiołu należy się upewnić, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił i ostygł.
- Produktu nie należy instalować w przyczepach kempingowych ani na łodziach.



## Należy unikać ryzyka uszkodzenia mienia

- Pod wpływem użytkowania, połączenia śrubowe mogą się stopniowo poluzować, co może wpłynąć na stabilność produktu. Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy śruby są dokręcone. Aby zagwarantować stabilność, w razie potrzeby wszystkie śruby należy dokręcić.
- Podczas montażu produktu nie należy niczego robić na siłę.
- Nie należy dokręcać śrub za mocno.
- Na produkcie nie wolno stawać ani siadać.
- Produktu nie należy używać, jeśli brakuje w nim jakichś części lub jakieś części są uszkodzone lub zużyte.



- Grilla nie należy używać w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach lub na łodziach. Niebezpieczeństwo śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla.

## ● Montaż (patrz Rys. A – U)

**⚠ OSTROŻNIE!** Ze względów bezpieczeństwa łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz, ponieważ w przeciwnym razie istnieje ryzyko obrażeń.

**ⓘ Uwaga:** Aby nie dopuścić do powstania niepożądanych naprężeń materiału, po złożeniu produktu należy starannie dokręcić wszystkie śruby. W tym celu należy dokręcić nakrętki za odpowiednim kluczem.

## ● Użytkowanie

**ⓘ Uwagi:**

- Ruszt do podgrzewania [6] i ruszt do pieczenia [7] należy przed pierwszym użyciem umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
- Zalecamy, aby przed pierwszym użyciem rozgrzać grill i pozwolić, aby przez co najmniej 30 minut paliło się w nim paliwo.
- Produkty spożywcze należy umieścić na grillu dopiero wtedy, gdy paliwo będzie już pokryte warstwą popiołu!

- W zależności od rodzaju grillowanych produktów spożywczych, pokrywę można zamknąć lub zostawić otwartą. Jeśli grillowanie produktów ma trwać dłużej, zalecamy zamknięcie pokrywy. Termometr na pokrywie pokazuje temperaturę w komorze pieczenia. Należy pilnować, aby temperatura nie była zbyt wysoka. Produkty spożywcze należy regularnie kontrolować.
- Temperaturę w komorze pieczenia można regulować wywietrznikami [20] po bokach pokrywy oraz na palenisku.
- Przed użyciem grill należy ustawić na solidnej, płaskiej powierzchni.

## ● Zapalanie paliwa

### ⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO OPARZEŃ!

Rozpalanie z użyciem benzyny lub spirytusu, które są wysoce łatwopalne, może doprowadzić do niekontrolowanego wzrostu temperatury. Dlatego też należy używać wyłącznie bezpiecznych materiałów ułatwiających rozpalanie, takich jak podpałka. Na czas użytkowania grill należy ustawić na solidnym i stabilnym podłożu.

- ① **UWAGA:** Aby zagwarantować idealne żarzenie się węgla drzewnego, zalecamy używanie nadstawki kominowej (do dokupienia osobno).
  - Należy używać produktów wysokiej jakości posiadających atest DIN, takich jak węgiel drzewny z atestem DIN, brykiety z atestem DIN lub podpałki z atestem DIN.
1. Ułożyć kilka węgla lub brykietów na tacce na węgiel drzewny [11].
  2. Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów położyć jedną lub dwie podpałki. Zapalić je zapalką.
  3. Pozwolić, aby podpałka paliła się przez 2-4 minuty. Następnie, kawałek po kawałku, dołożyć na tackę [11] więcej węgla drzewnego lub brykietów.

4. Po 15-20 minutach na paliwie powinna się utworzyć biała warstwa popiołu. Oznacza to, że osiągnięta została idealna temperatura grillowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia, paliwo należy równomiernie rozprowadzić po całej tacce na węgiel drzewny [11].
5. Przed rozpoczęciem grillowania, za pomocą korbki tacki na węgiel drzewny [17], ustawić ruszt do pieczenia [7] na odpowiedniej wysokości.
 


Aby podnieść tackę na węgiel drzewny [11], korbką należy kręcić w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara).

Aby opuścić tackę na węgiel drzewny, korbką należy kręcić w lewo (przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara).

- ① **Uwaga:** Regulacja wysokości grilla za pomocą korbki z przodu stanowi - obok używania pokrywy - dodatkowy mechanizm kontroli temperatury grillowania.
6. Nie należy rozpoczynać grillowania, zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.
  7. Aby dodać węgla drzewnego, można rączką drzwiczek węgla drzewnego [16] otworzyć drzwiczki przednie.

## ● Czyszczenie i utrzymanie

- Przed czyszczeniem należy pozwolić, aby produkt całkowicie ostygł.
- Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu należy się upewnić, że węgiel drzewny całkowicie się wypalił i odczekać, aby ostygł.
- Nie należy używać silnych rozpuszczalników, produktów ścierających ani druciaków, ponieważ tego typu sposoby czyszczenia doprowadziłyby do uszkodzenia powierzchni i pozostawiłyby na nich ślady.
- Po grillowaniu nigdy nie należy bezpośrednio zalewać węgla zimną wodą w celu jego zagaszenia. Mogłoby to doprowadzić do uszkodzenia produktu. Należy używać starego popiołu, piasku lub mgiełki wodnej rozpylonej ze spryskiwacza.

- Należy regularnie czyścić produkt i usuwać z niego zimny popiół, najlepiej po każdym użyciu.
- Ruszt do pieczenia  należy wyjąć i dokładnie umyć płynem do mycia naczyń. Następnie trzeba go dokładnie wysuszyć.
- Luźne osady na produkcie należy usuwać mokrą gąbką.
- Do suszenia należy używać miękkiej, czystej szmatki. Podczas suszenia należy uważać, aby nie zarysować powierzchni.
- Generalnie, wewnątrz i powierzchnie należy czyścić ciepłą wodą z mydłem.

## ● Utylizacja

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

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



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

<b>Úvod</b> .....	Strana	36
Zamýšlené použití .....	Strana	36
Popis dílů .....	Strana	36
Technické údaje .....	Strana	36
Rozsah dodávky .....	Strana	36
<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	Strana	36
Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění .....	Strana	37
Zabraňte požárům .....	Strana	38
Vyhněte se nebezpečí poškození majetku .....	Strana	38
<b>Montáž (viz obr. A – U)</b> .....	Strana	39
<b>Použití</b> .....	Strana	39
Zapálení paliva .....	Strana	39
<b>Čištění a údržba</b> .....	Strana	40
<b>Zlikvidování</b> .....	Strana	40
<b>Servis</b> .....	Strana	40

# KOMFORTNÍ GRIL NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

## ● Úvod

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

## ● Zamýšlené použití

Tento výrobek je vhodný pouze pro vaření potravin vhodných ke grilování a je určen pouze pro venkovní použití. Tento výrobek není vhodný pro komerční ani jiné použití.

## ● Popis dílů

- 1 Rukojeť víka
- 2 Spodní lišta zásobníku na dřevěné uhlí
- 3 Víko
- 4 Teploměr
- 5 2 x Horní závěs
- 6 Ohřívací rošt
- 7 2 x Rošt na vaření
- 8 2 x Spodní závěs
- 9 Zadní panel
- 10 Právý panel
- 11 Zásobník na dřevěné uhlí
- 12 Levý panel
- 13 Otvírák na láhve
- 14 Uzamykací plíšek
- 15 Rámeček kliky dveří pro dřevěné uhlí
- 16 Klika dveří pro dřevěné uhlí
- 17 Klika zásobníku na dřevěné uhlí
- 18 Přední panel
- 19 Zadní levá noha
- 20 4 x Ventilační otvor
- 21 Boční police
- 22 Prává přední noha
- 23 Spodní lišta zásobníku na dřevěné uhlí
- 24 Boční rukojeť
- 25 Levá přední noha

- 26 Rukojeť popelníku
- 27 Popelník
- 28 2 x Vodorovná podpěrná tyč
- 29 Spodní rošt
- 30 Prává zadní noha
- 31 2 x Kolečko
- 32 Osa kolečka
- 33 2 x Kryt podběhu předního kolečka
- 34 2 x Kryt kolečka
- 35 Připojení kliky zásobníku na dřevěné uhlí
- 36 Drátěný zásobník na dřevěné uhlí

## ● Technické údaje

Rozměry: cca  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(š x v x h)

Maximální kapacita (ohnišť): 1,35 kg

Maximální zatížení (skladovací místo): 5 kg

Palivo: Dřevěné uhlí

**!** **Poznámka:** Používejte pouze dřevěné uhlí.

## ● Rozsah dodávky

- 1 Komfortní gril na dřevěné uhlí
- 1 Sada montážního materiálu
- 1 Návod k použití



## Bezpečnostní pokyny


### USCHOVEJTE VŠECHNA BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ A POKYNY PRO BUDOUCÍ POUŽITÍ!

- Gril na dřevěné uhlí lze provozovat pouze s dřevěným uhlím nebo briketami na dřevěné uhlí v souladu s normou DIN EN1860-2.

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Udržujte děti a domácí zvířata mimo dosah.
- Výrobek není hračka - uchovávejte mimo dosah dětí. Děti nemohou rozpoznat rizika spojená s používáním výrobku.
  - Při výrobě bylo vynaloženo veškeré úsilí, aby se zabránilo ostrým hranám tohoto výrobku. S jednotlivými díly zacházejte opatrně, abyste předešli nehodám nebo zraněním během montáže a používání.
  - Výrobek obsahuje různé šrouby a další malé díly. Při požití nebo vdechnutí mohou být život ohrožující.

**⚠ Zabraňte ohrožení života a nebezpečí zranění**

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Nebezpečí otravy oxidem uhelnatým. Nepoužívejte gril uvnitř, provozujte jej pouze venku!
- ⚠ VAROVÁNÍ!** K zapalování ani opětovnému zapalování nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače vyhovující EN 1860-3!
- Nepoužívejte v interiéru!

- Udržujte dostatečnou vzdálenost od horkých částí, protože jakýkoli kontakt může způsobit vážné popáleniny.
- Během používání může z ohniště odkapávat horký tuk. Udržujte dostatečnou vzdálenost, protože může dojít k vážným popáleninám.
-  Vždy používejte grilovací rukavice nebo chňapky. Rukavice by měly odpovídat předpisům pro OOP (kategorie II tepelná ochrana, např. DIN EN 407).
- Vždy používejte grilovací nástroje s dlouhými, tepelně odolnými rukojeťmi.
- Nalévání hořlavých kapalin do uhlíků způsobí šlehání plamenů nebo výbuchy. Nikdy nepoužívejte kapaliny do zapalovačů, jako je benzín nebo líh. Nepřidávejte do ohně dřevěné uhlí namočené v tekutině do zapalovače.

- Bud'te v'zdy ve str'ehu a v'zdy si uv'edomujte, co d'el'ate. V'yrodek nepou'zivejte, pokud jste nesoustred'eni, unaveni nebo pod vlivem drog, alkoholu nebo lek'u. Jedin'ny okam'zik nepozornosti p'ri pou'zivan'ı v'yrodku m'uze zp'usobit v'azn'ı zran'eni. Nenech'avejte v'yrodek bez dozoru.



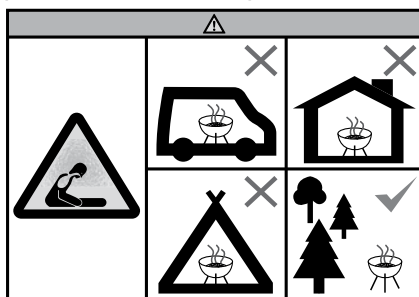
## Zabraňte po'z'ar'um

- ⚠ **VAROVAN'ı!** Tento gril se stane velmi hork'ı, b'ehem provozu s n'ım neh'ıbejte.
- M'ejte po ruce hasic'ı p'ıstroj a lek'ar'nic'ku, abyste byli p'ıpraveni v p'ıpad'e nehody nebo po'z'aru.
- P'ed pou'zit'ım gril nainstalujte na bezpe'cn'ı rov'n'ı z'aklad.
- Um'ıst'ete v'yrodek alespo'n 1 m od vysoce ho'rlav'ıch materi'alu.
- Napl'ňte v'yrodek max. 1,35 kg d'rev'eneho uhl'ı.
- D'rev'ene uhl'ı zapalujte pouze v prostoru chr'anen'em p'ed v'etrem.
- P'ed odstran'en'ım popela se ujist'ete, 'ze d'rev'ene uhl'ı zcela vyho'relo a vychladlo.
- Neinstalujte v'yrodek v karavanech nebo na lod'ıch.



## Vyh'n'ete se nebezpe'ci po'skozen'ı majetku

- Šroubov'e spoje se mohou pou'zivan'ım postupn'e uvolnit a ovlivnit stabilitu v'yrodku. P'ed ka'z'd'ym pou'zit'ım zkontrolujte, zda jsou šrouby uta'zeny. V p'ıpad'e pot'řeby ut'ahn'ete v'sechny šrouby, abyste zajistili stabilitu.
- P'ri mont'azi v'yrodku nepou'zivejte silu.
- Šrouby p'ıl'ı'š neutahujte.
- Nesedejte ani nest'ujte na v'yrodku.
- V'yrodek nepou'zivejte, pokud n'ekter'e c'asti chyb'ı, jsou po'skozen'e nebo opot'řebovan'e.



- Nepou'zivejte gril v omezen'em a/nebo obytn'em prostoru, nap'ř. domy, stany, karavany, obytn'e vozy, lod'e. Nebezpe'ci smrteln'e otravy oxidem uhelnat'ım.

## ● **Montáž (viz obr. A – U)**

**⚠ POZOR!** Hlavy šroubů musí vždy směřovat ven, aby byla zaručena vaše bezpečnost, jinak hrozí nebezpečí zranění.

**❗ Poznámka:** Po montáži všechny šrouby pevně utáhněte, abyste předešli nežádoucím namáháním materiálu. Přitom zajistěte matice pomocí vhodného klíče.

## ● **Použití**

### ❗ **Poznámky:**

- Před prvním použitím umyjte ohřívací rošt **6** a grilovací rošt **7** teplou vodou na nádobí.
- Před prvním použitím doporučujeme nahřát gril a nechat palivo dohořet po dobu alespoň 30 minut.
- Potraviny pokládejte na gril pouze tehdy, když je palivo pokryto vrstvou popela!
- V závislosti na druhu grilovaného jídla nechte víko otevřené nebo zavřené. Při delší době vaření grilovaného jídla doporučujeme zavřít víko. Teploměr na víku ukazuje teplotu v pečicím prostoru. Zajistěte, aby se teplota příliš nezvyšila. Jídlo pravidelně sledujte.
- Teplotu v pečicím prostoru regulujte větracími otvory **20** po stranách víka a na ohništi.
- Před použitím umístěte gril na pevný, rovný povrch.

## ● **Zapálení paliva**

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

Zapálení benzínem nebo lihem, které jsou vysoce hořlavé, může způsobit nekontrolovatelné hromadění tepla. Proto používejte pouze bezpečné hořící materiály, jako jsou podpalovače. Gril musí být během používání umístěn na pevném a stabilním podkladu.

**❗ POZNÁMKA:** Pro zaručení dokonalé doutnajícího dřevěného uhlí doporučujeme použít komínový startér (není součástí dodávky).

□ Používejte kvalitní výrobky se schválením DIN, jako je dřevěné uhlí schválené podle DIN, brikety schválené DIN nebo podpalovače schválené DIN.

1. Naskládejte část dřevěného uhlí nebo briket na zásobník na dřevěné uhlí **11**.
2. Na vrstvu dřevěného uhlí nebo briket položte jeden nebo dva podpalovače. Zapalte zápalkou.
3. Nechte podpalovače hořet 2 až 4 minuty. Poté naplňte zásobník na dřevěné uhlí **11** dřevěným uhlím nebo briketami, kousek po kousku.
4. Po 15 až 20 minutách by se na palivu měla vytvořit bílá vrstva popela. To znamená, že bylo dosaženo dokonalé teploty vaření. Pomocí vhodného kovového nástroje rovnoměrně rozdělte palivo do zásobníku na dřevěné uhlí **11**.
5. Umístěte grilovací rošt **7** a před zahájením grilování nastavte požadovanou výšku nastavením kliky zásobníku na dřevěné uhlí **17**.


Otočte klikou zásobníku na dřevěné uhlí ve směru hodinových ručiček a zvedněte zásobník na dřevěné uhlí **11**.

Otočte klikou zásobníku na dřevěné uhlí proti směru hodinových ručiček, abyste zásobník na dřevěné uhlí spustili dolů.

- ❗ Poznámka:** Nastavení výšky grilu pomocí kliky na přední straně umožňuje kromě použití víka dále ovládat teplotu pro grilování.
6. Nevařte, dokud na palivu není povlak popela.
  7. Přední dvířka můžete otevřít pomocí kliky dveří pro dřevěné uhlí **16** a doplnit uhlí.



## ● Čištění a údržba

- Před čištěním nechte výrobek zcela vychladnout.
- Před odstraněním popela a uložení výrobku se ujistěte, že je dřevěné uhlí zcela vyhořelé a vychladlé.
- Nepoužívejte silná nebo abrazivní rozpouštědla nebo drátěnky, protože poškodí povrchy a zanechají stopy.
- Po grilování nikdy nelijte přímo na dřevěné uhlí studenou vodu, abyste je uhasili. Jinak může dojít k poškození výrobku. Použijte starý popel, písek nebo vodní postřik.
- Vysypávejte studený popel a výrobek pravidelně čistěte, nejlépe po každém použití.
- Vyjměte grilovací rošt  a důkladně jej očistěte vodou na nádobí. Poté důkladně osušte.
- Uvolněné usazeniny na výrobku odstraňte vlhkou houbou.
- Osušte měkkým, čistým hadříkem. Při zasychání nepoškrábejte povrchy.
- Obecně čistěte vnitřek a povrchy 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

 **Servis Česká republika**

Tel.: 800600632

E-Mail: [owim@lidl.cz](mailto:owim@lidl.cz)

<b>Úvod</b> .....	Strana	42
Zamýšľané použitie .....	Strana	42
Opis dielov .....	Strana	42
Technické údaje .....	Strana	42
Rozsah dodávky .....	Strana	42
<b>Bezpečnostné poznámky</b> .....	Strana	42
Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia .....	Strana	43
Zabráňte požiarom .....	Strana	44
Vyhnite sa nebezpečenstvu poškodenia majetku .....	Strana	44
<b>Montáž (pozri obr. A – U)</b> .....	Strana	45
<b>Použite</b> .....	Strana	45
Zapálenie paliva .....	Strana	45
<b>Čistenie a starostlivosť</b> .....	Strana	46
<b>Likvidácia</b> .....	Strana	46
<b>Servis</b> .....	Strana	46

## GRIL NA DREVENÉ UHLIE

### ● Úvod

Blahoželáme Vám ku kúpe Vášho nového výrobku. Kúpou ste sa rozhodli pre vysoko kvalitný produkt. Pred prvým uvedením do prevádzky sa oboznáňte 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.

### ● Zamýšľané použitie

Tento výrobok je vhodný len na varenie potravin vhodných na grilovanie a je určený len na vonkajšie použitie. Tento výrobok nie je vhodný na komerčné ani na iné použitie.

### ● Opis dielov

- 1 Rukoväť veka
- 2 Spodná lišta zásobníka na drevené uhlie
- 3 Veko
- 4 Teplomer
- 5 2 x Horný záves
- 6 Ohrievací rošt
- 7 2 x Rošt na varenie
- 8 2 x Spodný záves
- 9 Zadný panel
- 10 Právý panel
- 11 Zásobník na drevené uhlie
- 12 Ľavý panel
- 13 Otvárač na fľaše
- 14 Uzamykací pliešok
- 15 Rámik rukoväte dvierok na drevené uhlie
- 16 Kľučka dvierok na drevené uhlie
- 17 Kľuka zásobníka na drevené uhlie
- 18 Predný panel
- 19 Zadná ľavá noha
- 20 4 x Vetrací otvor
- 21 Bočná polica
- 22 Predná pravá noha
- 23 Spodná lišta zásobníka na drevené uhlie
- 24 Bočná rukoväť
- 25 Predná ľavá noha

- 26 Rukoväť popolníka
- 27 Popolník
- 28 2 x Horizontálna podperná tyč
- 29 Spodný rošt
- 30 Zadná pravá noha
- 31 2 x Koliesko
- 32 Os kolieska
- 33 2 x Kryt základne predného kolieska
- 34 2 x Kryt kolieska
- 35 Pripojenie kľuky zásobníka na drevené uhlie
- 36 Drôt na zásobník dreveného uhlia

### ● Technické údaje

Rozmery: cca  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(š x v x h)

Maximálna kapacita  
(ohnisko): 1,35 kg

Maximálne  
zaťaženie  
(miesto  
skladovania): 5 kg

Palivo: drevené uhlie

**i Poznámka:** Používajte iba drevené uhlie.

### ● Rozsah dodávky

- 1 Gril na drevené uhlie
- 1 Súprava montážneho materiálu
- 1 Návod



## Bezpečnostné poznámky

**USCHOVAJTE VŠETKY  
BEZPEČNOSTNÉ  
UPOZORNENIA A POKYNY PRE  
BUDÚCE POUŽITIE!**


- Gril na drevené uhlie je možné prevádzkovať iba s dreveným uhlím alebo briketami na drevené uhlie v súlade s normou DIN EN1860-2.

- ⚠ VAROVANIE!** Udržujte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Výrobok nie je hračka - uchovávajte mimo dosahu detí. Deti nedokážu rozpoznať riziká spojené s používaním výrobku.
  - Počas výroby sme vynaložili maximálne úsilie, aby sa zabránilo ostrým hranám tohto výrobku. S jednotlivými časťami manipulujte opatrne, aby ste predišli nehodám alebo zraneniam počas montáže a používania.
  - Súčasťou výrobku sú rôzne skrutky a iné drobné diely. Pri požití alebo vdýchnutí môžu byť život ohrozujúce.



## **Zabráňte ohrozeniu života a nebezpečenstvu zranenia**

- ⚠ VAROVANIE!** Nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým. Gril nepoužívajte vo vnútri, používajte ho iba vonku!
- ⚠ VAROVANIE!** Na zapálenie alebo opätovné zapálenie nepoužívajte lieh ani benzín! Používajte iba podpaľovače vyhovujúce EN 1860-3!
- Nepoužívajte v interiéri!

- Udržujte dostatočnú vzdialenosť od horúcich častí, pretože akýkoľvek kontakt môže spôsobiť vážne popáleniny.
- Počas používania môže z ohniska kvapkať horúci tuk. Udržujte dostatočnú vzdialenosť, pretože môže dôjsť k vážnym popáleninám.
-  Vždy používajte grilovacie rukavice alebo chňapky. Rukavice by mali byť v súlade s predpismi o OOP (kategória II tepelná ochrana, napr. DIN EN 407).
- Vždy používajte grilovacie náradie s dlhými, teplotu odolnými rukoväťami.
- Nalievanie horľavých kvapalín do žeravého uhlia spôsobí šľahanie plameňov alebo výbuchy. Nikdy nepoužívajte tekutiny do zapaľovačov, ako je benzín alebo lieh. Nepridávajte do ohňa drevené uhlie namočené do tekutiny do zapaľovača.

- Bud'te vždy v strehu a vždy si uvedomte, čo robíte. Výrobok nepoužívajte, ak ste nesústredení, unavení alebo pod vplyvom drog, alkoholu alebo liekov. Chvíľka nepozornosti pri používaní výrobku môže spôsobiť vážne zranenia. Nenechávajte výrobok bez dozoru.



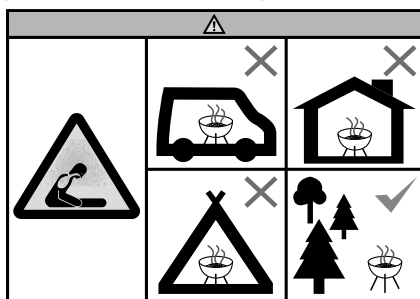
## Zabráňte požiarom

- ⚠ **VAROVANIE!** Tento gril sa stane veľmi horúci, počas prevádzky s ním nehýbte.
- Majte po ruke hasiaci prístroj a lekárničku, aby ste boli pripravení v prípade nehody alebo požiaru.
- Pred použitím gril nainštalujte na bezpečnú rovnú základňu.
- Výrobok umiestnite aspoň 1 m od ľahko zápalných materiálov.
- Výrobok naplňte max. 1,35 kg dreveného uhlia.
- Drevené uhlie zapalujte len na mieste chránenom pred vetrom.
- Pred odstránením popola sa uistite, že drevené uhlie úplne vyhorelo a vychladlo.
- Neinštalujte výrobok do karavanov alebo lodí.



## Vyhnete sa nebezpečenstvu poškodenia majetku

- Skrutkové spoje sa môžu používaním postupne uvoľniť a ovplyvniť stabilitu výrobku. Pred každým použitím skontrolujte pevné utiahnutie skrutiek. V prípade potreby utiahnite všetky skrutky, aby ste zaistili stabilitu.
- Pri montáži výrobku nepoužívajte silu.
- Skrutky príliš neťahajte.
- Na výrobok si nesadajte ani nestojte.
- Výrobok nepoužívajte, ak niektoré časti chýbajú, sú poškodené alebo opotrebované.



- Nepoužívajte gril v stiesnených a/alebo obývatel'ných priestoroch, napr. domy, stany, karavany, obytné autá, člny. Nebezpečenstvo smrteľnej otravy oxidom uhoľnatým.

## ● **Montáž (pozri obr. A – U)**

**⚠ UPOZORNENIE!** Hlavy skrutiek musia vždy smerovať von, aby bola zaručená vaša bezpečnosť, inak hrozí nebezpečenstvo poranenia.

**❗ Poznámka:** Po montáži pevne utiahnite všetky skrutky, aby ste zabránili nežiaducemu namáhaniu materiálu. Matice pritom zaistíte pomocou vhodného kľúča.

## ● **Použite**

### **❗ Poznámky:**

- Pred prvým použitím umyte ohrievací rošt **6** a grilovací rošt **7** teplou vodou.
- Pred prvým použitím odporúčame rozohriať gril a nechať palivo dohorieť aspoň 30 minút.
- Potraviny ukladajte na gril až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola!
- V závislosti od typu grilovaného jedla nechajte veko otvorené alebo zatvorené. Pri dlhšom čase prípravy jedla na grilovanie odporúčame zatvoriť veko. Teplomer na veku ukazuje teplotu vo varnom priestore. Uistite sa, že teplota nespúšťa príliš vysoko. Jedlo pravidelne kontrolujte.
- Teplotu vo varnom priestore regulujte vetracími otvormi **20** po stranách veka a na miske na oheň.
- Pred použitím umiestnite gril na pevný a rovný povrch.

## ● **Zapálenie paliva**

### **⚠ VAROVANIE! RIZIKO POPÁLENIA!**


Zapálenie benzínom alebo liehom, ktoré sú vysoko horľavé, môže spôsobiť nekontrolovateľné nahromadenie tepla. Preto používajte iba bezpečné horiace materiály, ako sú podpaľovače. Gril musí byť počas používania umiestnený na pevnom a stabilnom podklade.

**❗ POZNÁMKA:** Pre zaručenie dokonale tlejúceho dreveného uhlia odporúčame použiť komínový štartér (nie je súčasťou dodávky).

□ Používajte kvalitné výrobky so schválením DIN, ako napríklad drevené uhlie schválené podľa DIN, brikety schválené DIN alebo podpaľovače schválené DIN.

1. Uložte časť dreveného uhlia alebo brikiet na zásobník na drevené uhlie **11**.
2. Na vrstvu dreveného uhlia alebo brikiet položte jeden alebo dva podpaľovače. Zapáľte zápalkou.
3. Nechajte podpaľovače horieť 2 až 4 minúty. Potom kúsok po kúsku naplňte zásobník na drevené uhlie **11** dreveným uhlím alebo briketami.
4. Po 15 až 20 minútach by sa na palive mala vytvoriť biela vrstva popola. To znamená, že bola dosiahnutá dokonalá teplota varenia. Palivo rovnomerne rozmiestnite v zásobníku na drevené uhlie **11** pomocou vhodného kovového nástroja.
5. Umiestnite grilovací rošt **7** a pred začatím grilovania nastavte požadovanú výšku grilovania nastavením kľuky zásobníka na drevené uhlie **17**.  
Otočte kľukou zásobníka na drevené uhlie v smere hodinových ručičiek, aby ste zdvihli zásobník na drevené uhlie **11**.  
Otočte kľukou zásobníka na drevené uhlie proti smeru hodinových ručičiek, aby ste zásobník na drevené uhlie spustili.
- ❗ Poznámka:** Nastavenie výšky grilu pomocou kľuky na prednej strane umožňuje okrem použitia veka ďalej regulovať teplotu na grilovanie.
6. Nevarte, kým palivo nebude mať povlak popola.
7. Predné dvierka môžete otvoriť pomocou rukoväte dvierok na drevené uhlie **16** a doplniť uhlie.

## ● Čistenie a starostlivosť

- Pred čistením nechajte výrobok úplne vychladnúť.
- Pred odstránením popola a uložením výrobku sa uistite, že je drevené uhlie úplne vyhorené a vychladnuté.
- Nepoužívajte silné alebo abrazívne rozpúšťadlá ani drôtenky, pretože poškodia povrchy a zanechajú stopy.
- Po grilovaní nikdy nelejte studenú vodu priamo na drevené uhlie, aby ste ho uhasili. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu výrobku. Použite starý popol, piesok alebo vodný postrek.
- Vyprázdňte studený popol a výrobok pravidelne čistite, najlepšie po každom použití.
- Vyberte grilovací rošt  a dôkladne ho umyte vodou. Potom ho dôkladne osušte.
- Uvoľnené usadeniny na výrobku odstráňte vlhkou špongiou.
- Osušte mäkkou, čistou handričkou. Pri schnutí nepoškrabte povrchy.
- Vo všeobecnosti čistíte vnútro a povrchy 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

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

<b>Introducción</b> .....	Página	48
Uso previsto .....	Página	48
Descripción de las piezas .....	Página	48
Datos técnicos .....	Página	48
Alcance de la entrega .....	Página	48
<b>Notas sobre seguridad</b> .....	Página	48
Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones .....	Página	49
Evite incendios .....	Página	50
Evite el peligro de daños a la propiedad .....	Página	50
<b>Montaje (ver Fig. A - U)</b> .....	Página	51
<b>Uso</b> .....	Página	51
Encienda el combustible .....	Página	51
<b>Limpeza y cuidado</b> .....	Página	52
<b>Eliminación</b> .....	Página	52
<b>Asistencia</b> .....	Página	52



# BARBACOA DE CARBÓN

## ● Introducción

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

## ● Uso previsto

Este producto sólo es adecuado para cocinar alimentos a la parrilla y para usar en exteriores. Este producto no es apto para uso comercial ni para ningún otro uso.

## ● Descripción de las piezas

- 1 Asa de la tapa
- 2 Barra inferior de la bandeja de carbón
- 3 Tapa
- 4 Termómetro
- 5 2 bisagras superiores
- 6 Parrilla de calentamiento
- 7 2 rejillas de cocción
- 8 2 bisagras inferiores
- 9 Panel posterior
- 10 Panel derecho
- 11 Bandeja de carbón
- 12 Panel izquierdo
- 13 Abridor de botellas
- 14 Bloqueo de placa
- 15 Encaje del asa de la puerta del carbón
- 16 Montura del asa de la puerta del carbón
- 17 Manivela de la bandeja de carbón
- 18 Panel delantero
- 19 Pata izquierda trasera
- 20 4 rejillas de ventilación
- 21 Estante lateral
- 22 Pata derecha delantera
- 23 Barra inferior de la bandeja de carbón
- 24 Asa lateral

- 25 Pata izquierda delantera
- 26 Asa de la bandeja de cenizas
- 27 Bandeja de cenizas
- 28 2 barras de soporte horizontal
- 29 Parrilla inferior
- 30 Pata derecha trasera
- 31 2 ruedas
- 32 Eje de la rueda
- 33 2 tapas de la base de rueda delantera
- 34 2 cubiertas de rueda
- 35 Conector de la manivela de la bandeja de carbón
- 36 Alambre de la bandeja de carbón

## ● Datos técnicos

Dimensiones:           aprox.  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(an. x al. x p.)

Máx. capacidad  
(recipiente del  
fuego):               1,35 kg

Carga máx.  
(punto de  
almacenamiento): 5 kg  
Combustible:        Carbón

**ⓘ Nota:** Usar solo carbón.

## ● Alcance de la entrega

- 1 Barbacoa de carbón
- 1 Kit de material de montaje
- 1 Manual



## Notas sobre seguridad

**CONSERVE TODOS LOS AVISOS E INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD PARA FUTURAS CONSULTAS.**

- La parrilla de carbón sólo puede usarse con carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal según la norma DIN EN 1860-2.


**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Mantener a los niños y a las mascotas alejados.

- El producto no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños. Los niños no pueden entender los riesgos asociados al uso del producto.
- Se ha hecho todo lo posible durante la fabricación para evitar bordes afilados en este producto. Manipule las piezas individuales con cuidado para evitar accidentes o lesiones durante el montaje y el uso.
- El producto incluye una variedad de tornillos y otras piezas pequeñas. Pueden ser mortales si se ingieren o inhalan.

**⚠ Evite el peligro de muerte y el riesgo de lesiones**

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** Peligro de intoxicación por monóxido de carbono. No utilice la barbacoa en el interior, ¡sólo en exteriores!

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** ¡No utilice alcohol o gasolina para encender o volver a encender!  
¡Utilice únicamente pastillas de encendido que cumplan la norma EN 1860-3!

- ¡No usar en interiores!
- Mantenga una distancia adecuada a las partes calientes, ya que cualquier contacto puede provocar quemaduras graves.
- La grasa caliente puede gotear del recipiente del fuego durante su uso. Mantenga una distancia adecuada, ya que pueden producirse quemaduras graves.
-  Utilice siempre guantes para barbacoa o manoplas para horno. Los guantes deben cumplir la normativa sobre EPI (categoría II de protección contra el calor, por ejemplo, DIN EN 407).
- Utilice siempre utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.

- Verter líquidos inflamables en las brasas provocará proyecciones de llamas o explosiones. No utilice nunca líquido de encendedor, como gasolina o alcohol. No añada al fuego carbón empapado en líquido para encendedores.
- Manténgase alerta en todo momento y sea consciente de lo que está haciendo. No utilice el producto si está desconcentrado o cansado o bajo la influencia de drogas, alcohol o medicamentos. Un momento de descuido al utilizar el producto puede causar lesiones graves. No deje el producto sin vigilancia.



## Evite incendios

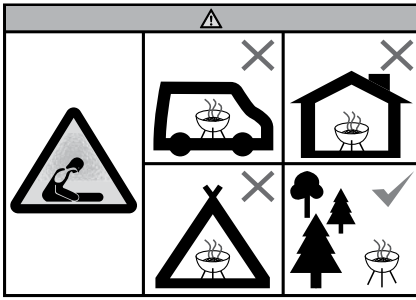
- ▲ **¡ADVERTENCIA!** Esta barbacoa alcanza altas temperaturas. No la mueva durante su funcionamiento.
- Tenga a mano un extintor y un botiquín de primeros auxilios para estar preparado en caso de accidente o incendio.
- Instale la barbacoa sobre una base nivelada y segura antes de utilizarla.

- Coloque el producto al menos a 1 m de distancia de materiales altamente inflamables.
- Llene el producto con un máximo de 1,35 kg de carbón.
- Encienda el carbón sólo en una zona protegida del viento.
- Asegúrese de que el carbón se haya quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas.
- No instale el producto en caravanas o barcos.



## Evite el peligro de daños a la propiedad.

- Las juntas de los tornillos pueden aflojarse gradualmente con el uso y afectar a la estabilidad del producto. Verifique que los tornillos estén apretados antes de cada uso. Si es necesario, apriete todos los tornillos para asegurar la estabilidad.
- No utilice la fuerza al montar el producto.
- No apriete demasiado los tornillos.
- No se siente ni se ponga de pie sobre el producto.
- No utilice el producto si le faltan piezas o si tiene piezas dañadas o desgastadas.



- No utilice la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, por ejemplo, casas, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas o barcos. Peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

### ● Montaje (ver Fig. A - U)

**⚠ ¡PRECAUCIÓN!** Las cabezas de los tornillos deben estar siempre orientadas hacia el exterior para garantizar su seguridad, ya que, de lo contrario, existe riesgo de lesiones.

**ⓘ Nota:** Apriete bien todos los tornillos después del montaje para evitar tensiones no deseadas del material. Al hacerlo, asegure las tuercas con la llave correspondiente.

### ● Uso

#### ⓘ Notas:

- Lave la parrilla de calentamiento [6] y la parrilla de cocción [7] con agua caliente y detergente lavavajillas antes del primer uso.
- Recomendamos calentar la parrilla antes del primer uso y dejar que el combustible se consuma durante al menos 30 minutos.
- ¡Coloque los alimentos en la parrilla sólo cuando el combustible esté cubierto por una capa de ceniza!

- Dependiendo del tipo de alimento que se vaya a cocinar, deje la tapa abierta o cerrada. Si es necesario un mayor tiempo de cocción de los alimentos, se recomienda cerrar la tapa. El termómetro de la tapa muestra la temperatura del compartimento de cocción. Asegúrese de que la temperatura no sea demasiado alta. Controle los alimentos con regularidad.
- Regule la temperatura en el compartimento de cocción con las rejillas de ventilación [20] situadas en los laterales de la tapa y en el recipiente del fuego.
- Coloque la parrilla en una superficie firme y nivelada antes de usarla.

### ● Encienda el combustible

**⚠ ¡ADVERTENCIA!** ¡RIESGO DE QUEMADURAS! El encendido con gasolina o alcohol, que son altamente inflamables, puede provocar una acumulación incontrolable de calor. Por lo tanto, utilice únicamente materiales de combustión seguros, como las pastillas de encendido. La parrilla debe colocarse sobre un suelo sólido y estable mientras se utiliza.

**ⓘ NOTA:** Para garantizar una combustión perfecta del carbón, recomendamos utilizar un cebador de chimenea (no incluido en el suministro).

- Utilice productos de calidad con aprobación DIN, como carbón vegetal aprobado por el estándar DIN, briquetas aprobadas por el estándar DIN o encendedores aprobados por el estándar DIN.

1. Apile una parte del carbón o las briquetas en la bandeja de carbón [11].
2. Coloque una o dos pastillas de encendido sobre la capa de carbón o briquetas. Enciéndala(s) con una cerilla.
3. Deje que las pastillas de encendido ardan de 2 a 4 minutos. A continuación, rellene la bandeja de carbón [11] con carbón o briquetas, poco a poco.

4. Al cabo de 15 ó 20 minutos, debería formarse una capa blanca de ceniza sobre el combustible. Esto significa que se ha alcanzado la temperatura de cocción perfecta. Distribuya el combustible de forma uniforme en la bandeja de carbón **11** utilizando una herramienta metálica adecuada.
  5. Coloque la parrilla de cocción **7** y ajuste la altura deseada con la manivela de la bandeja de carbón **17** antes de comenzar a asar. Gire la manivela de la bandeja del carbón en sentido horario para levantar la bandeja del carbón **11**. Gire la manivela de la bandeja del carbón en sentido antihorario para bajar la bandeja del carbón.
- ⓘ Nota:** El ajuste de la altura de la parrilla mediante la manivela de la parte delantera le permite controlar aún más la temperatura para asar, además de utilizar la tapa.
6. No cocine antes de que el combustible tenga una capa de ceniza.
  7. Puede abrir la puerta delantera con el asa de la puerta del carbón **16** para rellenar el carbón.

## ● **Limpieza y cuidado**

- Deje que el producto se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Asegúrese de que el carbón se ha quemado y enfriado completamente antes de retirar las cenizas y guardar el producto.
- No utilice disolventes fuertes o abrasivos ni estropajos, ya que dañarán las superficies y dejarán marcas.
- Nunca vierta agua fría directamente sobre el carbón para apagarlo después de cocinar. De lo contrario, el producto podría resultar dañado. Utilice ceniza vieja, arena o agua nebulizada.

- Vacíe las cenizas frías y limpie el producto regularmente, preferiblemente después de cada uso.
- Retire la parrilla de cocción **7** y límpiela bien con agua y detergente lavavajillas. Luego, séquela bien.
- Elimine los residuos sueltos en el producto con una esponja húmeda.
- Seque con un paño suave y limpio. No arañe las superficies al secarlas.
- En general, limpie el interior y las superficies con agua tibia y jabón.

## ● **Eliminación**

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

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



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

<b>Indledning</b> .....	Side	54
Anvendelsesformål .....	Side	54
Beskrivelse af delene .....	Side	54
Tekniske data .....	Side	54
Leveringsomfang .....	Side	54
<b>Sikkerhedsbemærkninger</b> .....	Side	54
Undgå livsfarlige situationer og risiko for personskader .....	Side	55
Undgå brand .....	Side	56
Undgå faren for skader på ejendom .....	Side	56
<b>Samling (se Fig. A - U)</b> .....	Side	57
<b>Brug</b> .....	Side	57
Antænding af brændstoffet .....	Side	57
<b>Rengøre og pleje produktet</b> .....	Side	57
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side	58
<b>Service</b> .....	Side	58

## KOMFORTGRILL TIL TRÆKUL

### ● 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.

### ● Anvendelsesformål

Dette produkt er kun beregnet til tilberedning af fødevarer, der er egnet til grillning, og det er kun beregnet til udendørs brug. Produktet er ikke beregnet til erhvervsmæssig brug eller nogen anden brug.

### ● Beskrivelse af delene

- 1 Håndtag på låg
- 2 Nedre stang til kulbakke
- 3 Låg
- 4 Termometer
- 5 2 x Øvre hængsel
- 6 Varmehylde
- 7 2 x Rist
- 8 2 x Nedre hængsel
- 9 Bagside
- 10 Højre side
- 11 Kulbakke
- 12 Venstre side
- 13 Flaskeoplukker
- 14 Låseplade
- 15 Håndtagsramme til kul-låge
- 16 Håndtag til kul-låge
- 17 Drejehåndtag til kulbakke
- 18 Forside
- 19 Venstre bagben
- 20 4 x Luftventilation
- 21 Sidehylde
- 22 Højre forben
- 23 Nedre stang til kulbakke
- 24 Sidehåndtag

- 25 Venstre forben
- 26 Håndtag til askebakke
- 27 Askebakke
- 28 2 x Vandret støttestang
- 29 Nedre hylde
- 30 Højre bagben
- 31 2 x Hjul
- 32 Hjulaksel
- 33 2 x Dæksel til forhjul
- 34 2 x Hjuldæksel
- 35 Led på drejehåndtag til kulbakke
- 36 Kabel til kulbakke

### ● Tekniske data

Mål: ca.  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(b × h × d)

Maks. kapacitet  
(Grillskål): 1,35 kg

Maks. belastning  
(opbevaringspunkt): 5 kg

Brændstof: Kul

❗ **Bemærk:** Grillen må kun bruges med kul.

### ● Leveringsomfang

- 1 Komfortgrill til trækul
- 1 Materialesæt til samling
- 1 Brugsvejledning



## Sikkerhedsbemærkninger

**BEHOLD ALLE  
SIKKERHEDSBEMÆRKNINGER  
OG INSTRUKTIONER TIL  
SENERE REFERENCE!**

- Kulgrillen må kun bruges med kul eller kulbriketter i henhold til DIN EN 1860-2.

⚠ **ADVARSEL!** Børn og dyr skal holdes på afstand.


- Produktet er ikke et legetøj - det skal holdes ude af børns rækkevidde. Børn ved ikke risiciene, der er forbundet med brugen af produktet.
- Under fremstillingen har vi gjort alt for, at undgå skarpe kanter på dette produkt. Håndter de enkelte dele forsigtigt for, at undgå ulykker og skader under samling og brug.
- Produktet indeholder forskellige skruer og andre små dele. Disse kan være livsfarlige, hvis de sluges eller indtages.



## Undgå livsfarlige situationer og risiko for personskader

- ⚠ **ADVARSEL!** Fare for kulilteforgiftning. Grillen må ikke grillen indendørs. Den må kun bruges udendørs!
- ⚠ **ADVARSEL!** Brug ikke sprit eller benzin til optænding eller genoptænding! Brug kun ildtændere, der overholder reglerne i EN 1860-3!
- Produktet må ikke bruges indendørs!

- Sørg for, at der er tilstrækkelig afstand til varme dele, da kontakt med disse kan føre til alvorlige forbrændinger.
- Der kan dryppe varmt fedt fra kulsålen under brug. Hold tilstrækkelig afstand, da det ellers kan føre til alvorlige forbrændinger.

-  Brug altid grillhandsker eller grydelapper. Handskerne skal være i overensstemmelse med forskrifterne for personligt beskyttelsesudstyr (PPE) (kategori II varmebeskyttelse, f.eks. DIN EN 407).

- Brug altid grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- Hvis brændbare væsker hældes på gløder, kan gløderne blusse op og det kan føre til eksplosioner. Brug aldrig tændvæske, såsom benzin eller sprit. Brug ikke trækul gennemvædet i tændvæske.



- Vær altid opmærksom på det, du laver. Produktet må ikke bruges, hvis du er ukoncentreret eller træt eller påvirket af stoffer, alkohol eller medicin. Et øjeblikvis uopmærksomhed under brug af produktet, kan føre til alvorlige personskader. Børn må ikke efterlades uden opsyn.



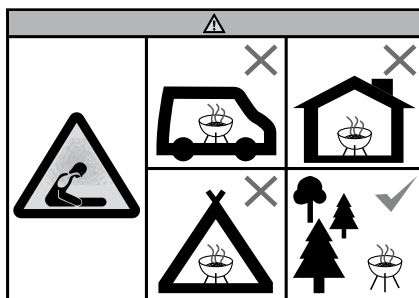
## Undgå brand

- ▲ **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm, og den må ikke flyttes under brug.
- Sørg for, at have en ildslukker og et førstehjælpssæt ved hånden, så du er klar i tilfælde af en ulykke eller brand.
- Grillen skal stilles på et sikkert og plant underlag før brug.
- Stil produktet mindst 1 meter fra meget brandfarlige materialer.
- Produktet må højst fyldes med 1,35 kg trækul.
- Tænd kun kullet i et område, der er beskyttet mod vinden.
- Sørg for, at kullet er brændt helt ud og afkølet, før asken fjernes.
- Produktet må ikke bruges i campingvogne eller på både.



## Undgå faren for skader på ejendom

- Skrueerne kan gradvist løsne sig, som produktet bruges, hvilket kan påvirke produktets stabilitet. Sørg for, at skrueerne er stramme helt før hver brug. Spænd om nødvendigt alle skrue, så grillen står stabilt.
- Undgå, at tvinge nogen af delene, når produktet samles.
- Skrueerne må ikke spændes for meget.
- Ingen må sidde eller stå på produktet.
- Produktet må ikke bruges, hvis dele mangler, eller hvis det er beskadiget eller slidt.



- Grillen må ikke bruges i et lukket og/eller beboeligt rum, som fx huse, telte, campingvogne, autocampere eller både. Fare for dødsfald ved kulilteforgiftning.

## ● **Samling (se Fig. A - U)**

**⚠ FORSIGTIG!** Skruhovederne skal altid vende udad af sikkerhedsmæssige årsager, da der ellers er risiko for skader.

**❗ Bemærk:** Når du har samlet produktet, skal du efterspænde alle skrueene, så produktet ikke er i spænd. Når dette gøres, skal du spænde møtrikkerne med en passende skrueøgle.

## ● **Brug**

### ❗ **Bemærkninger:**

- Vask varmeristen [6] og grillristen [7] i varmt sæbevand før de bruges for første brug.
- Vi anbefaler at varme grillen op før første brug og lade brændstoffet brænde af i mindst 30 minutter.
- Fødevarerne må først lægges på grillen, når brændstoffet er dækket af et lag aske!
- Sæt låget på eller lad grillen stå åben, afhængigt af hvilken slags fødevarer, der skal grilles. Ved længere tilberedningstid, anbefales det at lukke låget. Du kan se temperaturen i grillen på termometeret på låget. Undgå, at temperaturen bliver for høj. Se regelmæssigt til fødevarerne, der grilles.
- Indstil temperaturen i grillen med luftåbningerne [20] på siderne af låget og på grillskålen.
- Sæt grillen på en stabil og plan overflade før brug.

## ● **Antænding af brændstoffet**

**⚠ ADVARSEL! RISIKO FOR FORBRÆNDINGER!** Antænding med benzin eller sprit, der er meget brandfarlige, kan føre til varme, der ikke kan styres. Brug derfor kun sikre brændbare materialer såsom ildtændere. Grillen skal stå på et fast og stabilt underlag, når den er i brug.


**❗ BEMÆRK:** For at få kullet til at brænde langsomt og ordentligt, anbefaler vi at bruge en grillstarter (medfølger ikke).

- Brug kvalitetsprodukter, der er DIN-godkendte, såsom DIN-godkendt trækul, DIN-godkendte briketter eller DIN-godkendte ildtændere.

1. Læg kullet og briketterne oven på hinanden i kulbakken [11].
2. Læg en eller to ildtændere oven på trækullet eller briketterne. Tænd derefter disse med en tændstik.
3. Lad ildtænderne brænde i 2 til 4 minutter. Fyld derefter kulbakken [11] med trækul eller briketter lidt efter lidt.
4. Der skal helst danne sig et hvidt lag aske på brændstoffet efter 15 til 20 minutter. Det betyder, at du har den perfekte tilberedningstemperatur. Fordel brændstoffet lige i kulbakken [11] med et egnet metalredskab.
5. Sæt risten [7] på den ønskede højde ved, at justere drejehåndtaget til kulbakken [17] før grillen tages startes. Drej drejehåndtaget til kulbakken med uret for, at hæve kulbakken [11]. Drej drejehåndtaget til kulbakken mod uret for, at sænke kulbakken.
- ❗ **Bemærk:** Grill-temperaturen kan justeres med låget og ved, at justere grill-højden med drejehåndtaget på forsiden.
6. Fødevarerne må ikke tilberedes, før der er et lag af aske på brændstoffet.
7. Hvis du skal fylde mere kul på, kan forlågen åbnes ned håndtaget til kul-lågen [16].

## ● **Rengøre og pleje produktet**

- Lad produktet køle helt ned, før det rengøres.
- Sørg for, at kullet er helt udbrændt og har kølet ned, før produktet fjernes og stilles væk.
- Brug ikke stærke eller slibende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse beskadiger overfladerne og efterlade mærker.
- Når du er færdig med at grille, må kullet aldrig slukkes ved, at hælde koldt vand direkte over det. Dette kan beskadige produktet. Brug gammel aske, sand eller sprøjt let med vand.

- Hæld den kolde aske ud og rengør produktet regelmæssigt, helst efter hver brug.
- Tag grillristen  ud og rengør den grundigt med sæbevand. Tør den derefter grundigt af.
- Fjern løse rester på produktet med en våd svamp.
- Tør produktet af med en blød og ren klud. Undgå at ridse overfladerne, når produktet tørres af.
- Rengør generelt indersiden og overfladerne med varmt sæbevand.

## ● **Bortskaffelse**

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

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



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**

 **Service Danmark**  
Tel.: 80253972  
E-Mail: [owim@lidl.dk](mailto:owim@lidl.dk)

<b>Introduzione</b> .....	Pagina	60
Destinazione d'uso .....	Pagina	60
Descrizione del prodotto .....	Pagina	60
Specifiche tecniche .....	Pagina	60
Contenuto dell'imballaggio .....	Pagina	60
<b>Avvertenze di sicurezza</b> .....	Pagina	60
Rischio di lesioni gravi o mortali. ....	Pagina	61
Rischio di incendio .....	Pagina	62
Danni materiali. ....	Pagina	62
<b>Assemblaggio (Fig. A – U)</b> .....	Pagina	63
<b>Utilizzo</b> .....	Pagina	63
Accensione del combustibile .....	Pagina	63
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	Pagina	64
<b>Smaltimento</b> .....	Pagina	64
<b>Assistenza</b> .....	Pagina	64

## **BARBECUE A CARBONELLA**

### **● 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.

### **● Destinazione d'uso**

Questo prodotto è destinato al solo uso all'aperto per la cottura di alimenti alla griglia. Il prodotto non è destinato all'uso commerciale o per qualsiasi altro scopo.

### **● Descrizione del prodotto**

- 1 Impugnatura del coperchio
- 2 Barra inferiore del vassoio del carbone
- 3 Coperchio
- 4 Termometro
- 5 2 x Cerniera superiore
- 6 Griglia di riscaldamento
- 7 2 x Griglia di cottura
- 8 2 x Cerniera inferiore
- 9 Pannello posteriore
- 10 Pannello destro
- 11 Vassoio del carbone
- 12 Pannello sinistro
- 13 Apribottiglie
- 14 Dispositivo di bloccaggio
- 15 Mascherina dell'impugnatura dello sportello del carbone
- 16 Impugnatura dello sportello del carbone
- 17 Manovella del vassoio del carbone
- 18 Pannello anteriore
- 19 Gamba posteriore sinistra
- 20 4 x Presa d'aria
- 21 Ripiano laterale
- 22 Gamba anteriore destra
- 23 Barra inferiore del vassoio del carbone

- 24 Impugnatura laterale
- 25 Gamba anteriore sinistra
- 26 Impugnatura del vassoio della cenere
- 27 Vassoio della cenere
- 28 2 x Barra di supporto orizzontale
- 29 Ripiano inferiore
- 30 Gamba posteriore destra
- 31 2 x Ruota
- 32 Asse delle ruote
- 33 2 x Cappuccio base ruota anteriore
- 34 2 x Coprimozzo
- 35 Connettore della manovella del vassoio del carbone
- 36 Vassoio del carbone

### **● Specifiche tecniche**

Dimensioni: circa  
106 cm x 103 cm x 68 cm  
(l x h x p)

Capacità max  
(braciere): 1,35 kg

Carico max  
(punto di  
stoccaggio): 5 kg

Combustibile: Carbone

**ⓘ Nota:** utilizzare solo carbone.

### **● Contenuto dell'imballaggio**

- 1 Barbecue a carbonella
- 1 Dispositivi di assemblaggio
- 1 Manuale



## **Avvertenze di sicurezza**

**CONSERVARE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PER RIFERIMENTO FUTURO!**

- Questo barbecue a carbonella deve essere utilizzato esclusivamente con carbone o mattonelle di carbone conformi a DIN EN 1860-2.

**⚠ AVVERTENZA!** Tenere a distanza bambini e animali domestici.


- Questo prodotto non è un giocattolo. Tenerlo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.
- Durante la fabbricazione sono state adottate tutte le precauzioni possibile per evitare la presenza di bordi affilati sul prodotto. Manipolare le parti individuali con attenzione per evitare il rischio di incidenti o lesioni durante l'uso e l'assemblaggio.
- Il prodotto include diverse viti e altre piccole parti che possono causare lesioni gravi o mortali se ingerite o inalate.



## **Rischio di lesioni gravi o mortali**

**⚠ AVVERTENZA!** Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio. Non usare il barbecue in interni, ma esclusivamente all'aperto.

**⚠ AVVERTENZA!** Non usare alcol o benzina per l'accensione o la riaccensione. Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi a EN 1860-3!

- Non usare in interni.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti caldi per evitare il rischio di ustioni da contatto.
- Il grasso caldo può fuoriuscire dal braciere durante l'uso. Mantenere una distanza sufficiente per evitare il rischio di ustioni gravi.
-  Indossare guanti da barbecue o da forno. I guanti devono essere conformi al regolamento DPI (categoria II protezione dal calore, ad es. DIN EN 407).
- Usare utensili per barbecue con impugnature lunghe e resistenti al calore.

- Il versamento di liquidi infiammabili sulle braci causa fiammate o esplosioni. Non usare carburanti liquidi come benzina o alcol. Non aggiungere al fuoco carbone imbevuto di carburante liquido.
- Rimanere sempre vigili e prestare attenzione a ciò che si sta facendo. Non usare il prodotto se si è stanchi, distratti o sotto l'influenza di droghe, alcol o medicinali. Un solo momento di disattenzione durante l'uso del prodotto comporta il rischio di lesioni gravi. Non lasciare il prodotto incustodito.



## Rischio di incendio

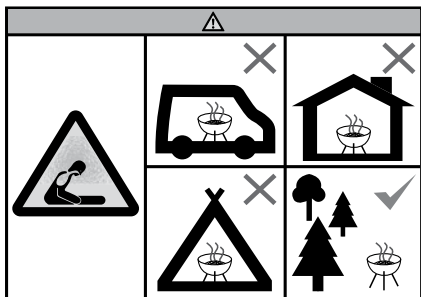
- AVVERTENZA!** Questo barbecue diventa molto caldo; non spostarlo durante l'uso.
- Tenere a portata di mano un estintore e un kit di pronto soccorso per poter intervenire immediatamente in caso di incendio o incidenti.
  - Installare il barbecue su una base salda e a livello prima dell'uso.
  - Installare il prodotto ad almeno 1 metro di distanza da materiali altamente infiammabili.

- Riempire il prodotto con non più di 1,35 kg di carbone.
- Accendere il carbone esclusivamente in un'area riparata dal vento.
- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere.
- Non installare il prodotto all'interno di roulotte o imbarcazioni.



## Danni materiali

- Le viti possono allentarsi gradualmente con l'uso, riducendo la stabilità del prodotto. Verificare che le viti siano serrate prima di ogni utilizzo. Se necessario, serrarle per assicurare la stabilità del prodotto.
- Non applicare una forza eccessiva durante l'assemblaggio del prodotto.
- Non serrare eccessivamente le viti.
- Non sedersi né salire sul prodotto.
- Non usare il prodotto se alcune parti sono mancanti, danneggiate o usurate.



- Non usare il barbecue in uno spazio ristretto e/o abitato, come case, tende, roulotte, camper, imbarcazioni. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

## ● **Assemblaggio (Fig. A – U)**

**⚠ ATTENZIONE!** Per evitare il rischio di lesioni, le teste delle viti devono essere sempre rivolte verso l'esterno.

**ⓘ Nota:** serrare saldamente tutte le viti dopo l'assemblaggio per evitare il rischio di sollecitazioni meccaniche. Durante il serraggio, fissare i dadi usando le chiavi appropriate.

## ● **Utilizzo**

**ⓘ Note**

- Lavare la griglia di riscaldamento [6] e la griglia di cottura [7] con acqua calda e detersivo per piatti prima di usarle per la prima volta.
- Prima del primo utilizzo, si raccomanda di preriscaldare il barbecue e di lasciare il carbone acceso per almeno 30 minuti.
- Attendere che il carbone sia ricoperto da uno strato di cenere prima di posizionare gli alimenti sulla griglia.

- Lasciare il coperchio aperto o chiuso a seconda del tipo di alimento. Se gli alimenti richiedono un lungo tempo di cottura, si raccomanda di chiudere il coperchio. Il termometro sul coperchio indica la temperatura all'interno dell'area di cottura. Assicurarsi che la temperatura non sia eccessivamente elevata. Controllare gli alimenti a intervalli regolare.
- Regolare la temperatura dell'area di cottura con le prese d'aria [20] situate ai lati del coperchio e sul braciere.
- Installare il barbecue su una base solida e a livello prima dell'uso.

## ● **Accensione del combustibile**

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

L'accensione con benzina o alcol, poiché altamente infiammabili, può causare un accumulo di calore incontrollabile. Pertanto, utilizzare esclusivamente materiali combustibili sicuri come gli appositi accendifuoco. Il barbecue deve essere posizionato su una superficie solida e stabile durante l'uso.

**ⓘ NOTA:** per garantire una combustione uniforme del carbone, si raccomanda di usare una ciminiera di accensione (non inclusa).

- Utilizzare carbone, mattonelle di carbone e/o accendifuoco di alta qualità e certificati DIN.

1. Impilare alcune mattonelle di carbone sul vassoio del carbone [11].
2. Posizionare uno o due accendifuoco sullo strato di carbone o di mattonelle. Accenderli con un fiammifero.
3. Lasciare bruciare gli accendifuoco per 2-4 minuti. Quindi aggiungere altro carbone o altre mattonelle, poco alla volta, nel vassoio del carbone [11].



4. Dopo 15-20 minuti si formerà uno strato di cenere sul combustibile. Ciò indica il raggiungimento della temperatura ottimale per la cottura. Distribuire uniformemente il carburante nel vassoio del carbone [11] usando un utensile metallico appropriato.
  5. Inserire la griglia di cottura [7] e regolare l'altezza del vassoio del carbone con l'apposita manovella [17] prima di iniziare la cottura.  
Ruotare la manovella in senso orario per sollevare il vassoio del carbone [11].  
Ruotare la manovella in senso antiorario per abbassare il vassoio del carbone.
- i Nota:** regolare l'altezza della griglia con la manopola sulla parte anteriore permette di controllare ulteriormente la temperatura di cottura in aggiunta all'uso del coperchio.
6. Non iniziare la cottura se sul combustibile non è presente uno strato di cenere.
  7. Per aggiungere altro carbone, aprire lo sportello del carbone con l'apposita impugnatura [16].

## ● Pulizia e manutenzione

- Attendere che il prodotto si raffreddi completamente prima di pulirlo.
- Assicurarsi che il carbone si sia completamente spento e raffreddato prima di rimuovere la cenere e riporre il prodotto.
- Non usare pagliette metalliche o solventi abrasivi o aggressivi per evitare di danneggiare o graffiare le superfici.
- Non versare acqua fredda direttamente sul carbone per spegnerlo al termine della cottura perché il prodotto può subire danni. Usare cenere spenta, sabbia o acqua nebulizzata.

- Rimuovere la cenere fredda e pulire il prodotto regolarmente, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Rimuovere la griglia di cottura [7] e lavarla accuratamente con acqua e detersivo per piatti, quindi asciugarla completamente.
- Rimuovere eventuali depositi sul prodotto con una spugna umida,
- quindi passare un panno pulito e asciutto. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- Pulire le superfici interne ed esterne con acqua calda e detersivo.

## ● 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](mailto:owim@lidl.it)

<b>Bevezető</b> .....	Oldal	66
Rendeltetésszerű használat .....	Oldal	66
A készülék leírása .....	Oldal	66
Műszaki adatok .....	Oldal	66
Szállítás terjedelme .....	Oldal	66
<b>Biztonsági figyelmeztetések</b> .....	Oldal	66
Előzze meg az életveszélyt és a sérülések kockázatát .....	Oldal	67
Tűz megelőzése .....	Oldal	68
Vagyon kár veszélyének elkerülése .....	Oldal	68
<b>Összeszerelés (lásd: A–U ábra)</b> .....	Oldal	69
<b>Használat</b> .....	Oldal	69
A tüzelőanyag meggyújtása .....	Oldal	69
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	Oldal	70
<b>Mentesítés</b> .....	Oldal	70
<b>Szerviz</b> .....	Oldal	70

## FASZENES KOMFORTGRILL

### ● 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

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

### ● A készülék leírása

- 1 Fedőtartó fogantyú
- 2 Faszenes tálca alsó rúd
- 3 Fedő
- 4 Hőmérő
- 5 2 x felső csuklópánt
- 6 Melegítő rács
- 7 2 x sütőrács
- 8 2 x alsó csuklópánt
- 9 Hátsó panel
- 10 Jobb oldali panel
- 11 Faszenes tálca
- 12 Bal oldali panel
- 13 Dugóhúzó
- 14 Zárólemez
- 15 Faszenes ajtó fogantyú keret
- 16 Faszenes ajtó fogantyú
- 17 Faszenes tálca fogantyú
- 18 Elülső panel
- 19 Bal hátsó láb
- 20 4 x szellőzőnyílás
- 21 Oldalsó polc
- 22 Jobb elülső láb
- 23 Faszenes tálca alsó rúd
- 24 Oldalsó fogantyú

- 25 Bal elülső láb
- 26 Hamutál fogantyú
- 27 Hamutál
- 28 2 x vízszintes tartóléc
- 29 Alsó rács
- 30 Jobb hátsó láb
- 31 2 x kerék
- 32 Keréktengely
- 33 2 x elülső kerék alap sapka
- 34 2 x kerék burkolat
- 35 Faszenes tálca fogantyú csatlakozó
- 36 Faszenes tálca vezeték

### ● Műszaki adatok

Méretek:	kb. 106 cm x 103 cm x 68 cm (sz × ma × mé)
Max. kapacitás (tűztál):	1,35 kg
Max. terhelés (tárolási pont):	5 kg
Tüzelőanyag:	Faszén

❗ **Megjegyzés:** Csak faszenet használjon.

### ● Szállítás terjedelme

- 1 Faszenes komfortgrill
- 1 Szerelőanyag készlet
- 1 Útmutató



## Biztonsági figyelmeztetések

**ŐRIZZE MEG AZ ÖSSZES BIZTONSÁGI ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁST KÉSŐBBI HASZNÁLATRA!!**

- A faszenes grillsütő csak a DIN EN 1860-2 szabványnak megfelelő faszénrel vagy faszén brikettel használható.

## **⚠ FIGYELEMEZTETÉS!** A

gyerekeket és állatokat tartsa távol.

- Ez a termék nem játék – gyermekek elől gondosan el kell zárni. A gyermekek nem ismerik fel a termék használatával összefüggő kockázatokat.
- A gyártás során mindent megtettek azért, hogy a terméken ne legyenek éles szélék. Az egyes alkatrészeket óvatosan kezelje, hogy az összeszerelés és használat során elkerülje a baleseteket vagy sérüléseket.
- A termék számos csavart és más apró alkatrészt tartalmaz. Ezek lenyelés vagy belélegzés esetén életveszélyesek lehetnek.




## **Előzze meg az életveszélyt és a sérüléseket kockázatát**

### **⚠ FIGYELEMEZTETÉS!**

Szénmonoxid mérgezés veszélye. Ne használja a grillsütőt beltéren, csak kültéren működtessen!

## **⚠ FIGYELEMEZTETÉS!** Ne

használjon alkoholt vagy benzint a világításhoz vagy újragyújtáshoz! Csak EN 1860-3-nak megfelelő tüzelőanyagot használjon!

- Beltéren ne használja!
- Tartson megfelelő távolságot a forró részekről, mert súlyos égési sérüléseket okozhat, ha hozzájuk ér.
- A forró zsír használat közben kicsöpöghet a tűztálból. Tartson megfelelő távolságot, mert súlyos égési sérülések fordulhatnak elő.
-  Mindig viseljen grillt kesztyűt vagy edényfogó kesztyűt. A kesztyűknek meg kell felelniük a PPE szabályozásnak ( II. kategóriájú hővédelem, pl. DIN EN 407).
- Grillezéshez készült eszközöket használjon hosszú és hőálló fogantyúkkal.
- Ha gyúlékony folyadékokat öntenek a parázsra, lángok csaphatnak fel, vagy robbanás történhet. Soha ne használjon gyújtófolyadékot, például benzint vagy szeszes italt. A tűzre ne tegyen gyújtófolyadékba áztatott faszenet.

- Mindig legyen éber, mindig legyen figyeljen oda arra, amit csinál. Ne használja a terméket, ha nem tud összpontosítani, kábítószer, alkohol vagy gyógyszer befolyása alatt áll. A termék használata közben egy apró gondatlanság is súlyos sérüléseket okozhat. Ne hagyja felügyelet nélkül a terméket.



## Tűz megelőzése

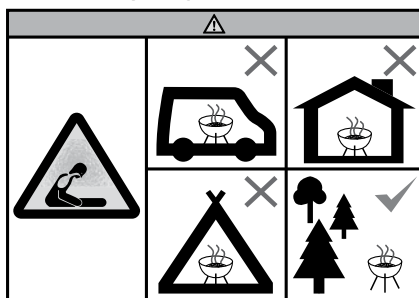
**⚠ FIGYELEMEZTETÉS!** A grill igen felforrósodik, ne mozgassa üzemeltetés közben

- Baleset vagy tűz esetére tartson kéznél tűzoltókészüléket és elsősegélynyújtó készletet.
- Használat előtt helyezze a grillsütőt biztonságos, vízszintes alapra.
- A terméket legalább 1 m-re helyezze tűzveszélyes anyagoktól.
- A terméket max. 1,35 kg faszénnel töltsen meg.
- A faszenet csak a szélétől védett helyen szabad meggyújtani.
- A hamu eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy a faszén teljesen kiégett-e és lehűlt-e.
- Ne állítsa fel a terméket lakókocsiban vagy hajókon.



## Vagyon kár veszélyének elkerülése

- A csavarkötések fokozatosan meglazulhatnak a használat miatt, és befolyásolhatják a termék stabilitását. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a csavarok szorosan meg vannak-e húzva. Szükség esetén húzza meg a csavarokat a stabilitás biztosításához.
- Ne fejtessen ki nagy erőt a termék összeszerelésénél.
- Ne húzza túl a csavarokat.
- Ne üljön, és ne álljon a terméken.
- Ne használja a terméket, ha valamelyik alkatrésze hiányzik, sérült vagy kopott.



- Ne használja a grillezőt zárt térben és/vagy lakható helyeken, pl. házakban, sátrakban, lakókocsikban, lakóautókban, hajókon. Végtelen szénmonoxid mérgezés veszélye.

## ● **Összeszerelés (lásd: A–U ábra)**

**⚠ VIGYÁZAT!** A csavarfejeknek mindig kifelé kell nézniük a biztonság garantálása érdekében, különben sérülésveszély áll fenn.

**① Megjegyzés:** Összeszerelés után biztonságosan húzza meg az összes csavart a nem kívánt anyagfeszültség elkerülése érdekében. Mindeközben rögzítse az anyákat a megfelelő kulccsal.

## ● **Használat**

### **① Megjegyzések:**

- Az első használat előtt mossa le a melegítőrácsot **[6]** és a sütőrácsot **[7]** meleg mosogatószeres vízzel.
- Javasoljuk, hogy az első használat előtt melegítse fel a grillsütőt, és hagyja, hogy a tüzelőanyag legalább 30 percig égjen.
- Csak akkor helyezzen ételt a grillre, amikor a tüzelőanyagon már hamu képződött!
- A grillezendő étel típusától függően hagyja nyitva vagy zárva a fedelet. Ha a grillezendő étel sütési ideje hosszabb, akkor javasoljuk, hogy zárja le a fedelet. A fedélen lévő hőmérő mutatja a hőmérsékletet a sütőtérben. Ügyeljen arra, hogy a hőmérséklet ne legyen túl magas. Rendszeresen ellenőrizze az ételt.
- Szabályozza a hőmérsékletet a sütőtérben a fedél oldalán és a tűztálon lévő szellőzőnyílásokkal **[20]**.
- Használat előtt helyezze a grillsütőt szilárd, vízszintes felületre.

## ● **A tüzelőanyag meggyújtása**


### **⚠ FIGYELEMTETÉS! ÉGÉSI SÉRÜLÉS**

**VESZÉLYE!** Az erősen gyúlékony benzinnel vagy alkohollal történő meggyújtás a hő ellenőrizhetetlen felhalmozódását okozhatja. Ezért csak biztonságos égő anyagokat, például tüzelőanyagokat használjon. A grillsütőt használat közben szilárd, stabil talajra kell helyezni.

**① MEGJEGYZÉS:** A tökéletesen parázsló szén garantálásához javasoljuk, hogy használjon begyújtókéményt (a szállítási terjedelem nem tartalmazza).

- Használjon DIN által minősített minőségi termékeket, például DIN által minősített faszenet, DIN által minősített brikettet vagy DIN által minősített tűzgyújtókat.
1. Rakja fel a faszen vagy brikett egy részét a faszenes tálcára **[11]**.
  2. Helyezzen egy vagy két tűzgyújtót a faszen vagy brikett rétegre. Gyújtsa meg (őket) gyufával.
  3. Hagyja a tűzgyújtókat 2 – 4 percig égni. Majd apránként töltsse fel a faszenes tálcát **[11]** faszennel vagy brikettel.
  4. 15–20 perc elteltével fehér hamunak kell a tüzelőanyagon képződnie. Ez azt jelenti, hogy sikerült elérni a tökéletes sütési hőmérsékletet. Egy megfelelő fém számszámmal egyenletesen ossza el a tüzelőanyagot a faszenes tálcán **[11]**.
  5. A grillezés megkezdése előtt helyezze fel a sütőrácsot **[7]** és állítsa be a kívánt magasságot a faszenes tálca fogantyújának **[17]** beállításával.  
A faszenes tálca felemeléséhez forgassa el a faszenes tálca fogantyúját az óramutató járásával megegyező irányba **[11]**.  
A faszenes tálca leengedéséhez forgassa el a faszenes tálca fogantyúját az óramutató járásával ellentétes irányba
- ① Megjegyzés:** A grillsütő magasságának beállítása az előlapon található fogantyú segítségével lehetővé teszi, hogy a fedél használata mellett a sütési hőmérsékletet is szabályozza.
6. Ne süssön, amíg a tüzelőanyag nem képződött hamu.
  7. A faszen feltöltéséhez az elülső ajtót a faszen ajtó fogantyú **[16]** segítségével tudja kinyitni.

## ● Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a terméket.
- A hamu eltávolítása és a termék tárolása előtt ellenőrizze, hogy a faszén teljesen kiegészett-e és lehűlt-e.
- Ne használjon erős vagy súroló hatású oldószereket vagy súrolószivacsot, mert ezek károsíthatják a felületeket, és nyomot hagyhatnak rajtuk.
- Grillezés után az eloltáshoz soha ne öntsön hideg vizet közvetlenül a faszénre. Ellenkező esetben a termék megsérülhet. Használjon régi hamut, homokot vagy vízpermetet.
- Ürítse ki a hideg hamut, és rendszeresen, lehetőleg minden használat után tisztítsa meg a terméket.
- Távolítsa el a sütőrácscot , és alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel. Majd alaposan szárítsa meg.
- A laza lerakódásokat egy nedves szivaccsal távolítsa el a termékről.
- Törölje át egy puha, tisztítsa ruhával. Szárítás közben ne karcolja meg a felületeket.
- Általánosságban a belső oldalt és a felületeket meleg mosogatószeres 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.

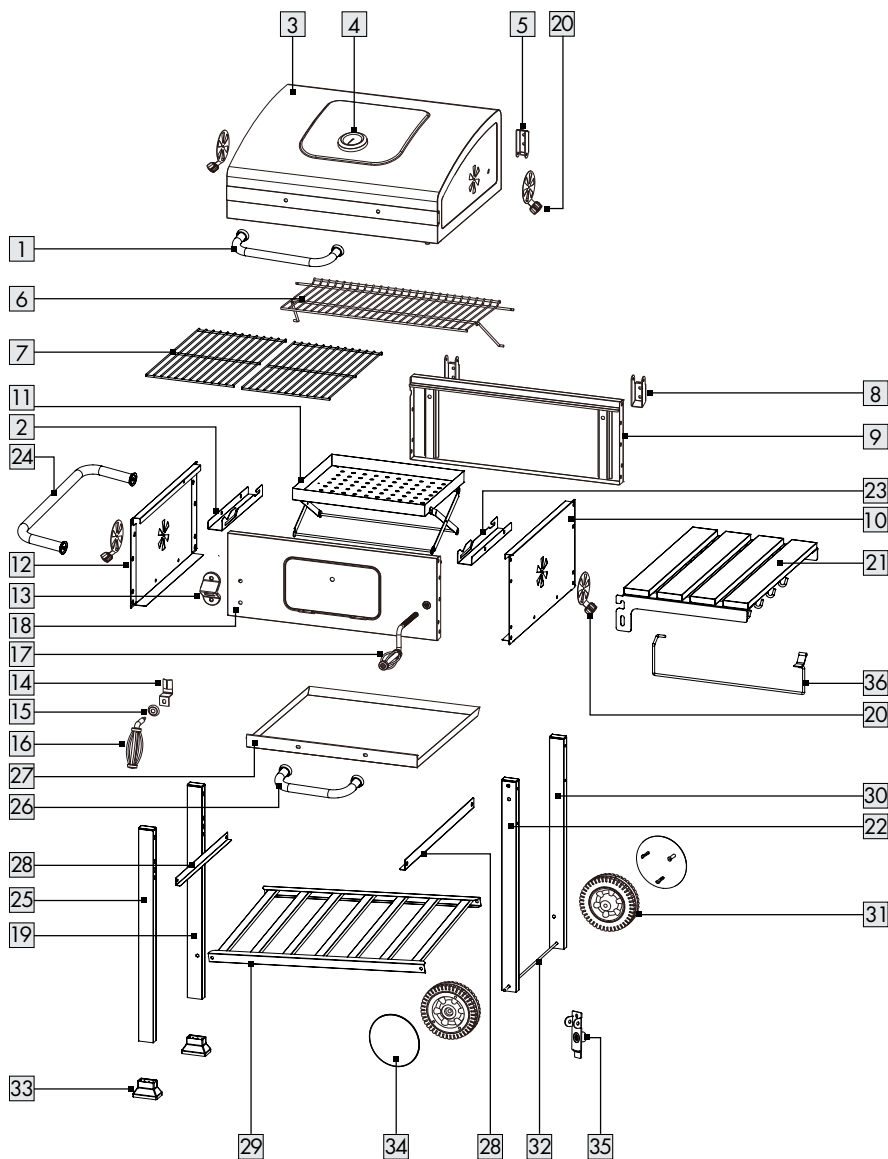
A Triman-logó csak Franciaországra vonatkozik.

## ● Szerviz

 **Szerviz Magyarország**

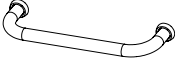
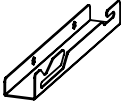
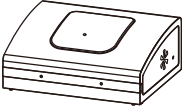






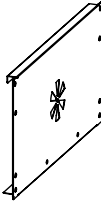
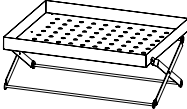
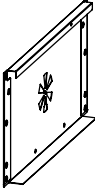





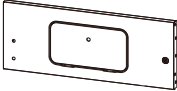
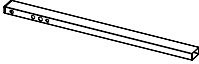

Tel.: 0680021536

E-mail: owim@lidl.hu

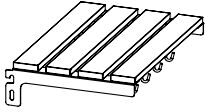


A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
M6x12	M6x20	M6x18	M6x35	M6x40	M5x10	M6x10	M5	M6	M8	M6	Ø6	Ø6x35	Ø1.4	M6x65	Ø5	Ø5	Ø6xØ40
23x	6x	4x	4x	4x	4x	1x	4x	4x	2x	1x	9x	3x	4x	8x	4x	4x	2x



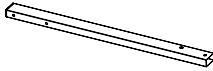
<p>1</p>  <p>x1</p>	<p>2</p>  <p>x1</p>	<p>3</p>  <p>x1</p>	<p>4</p>  <p>x1</p>
<p>5</p>  <p>x2</p>	<p>6</p>  <p>x1</p>	<p>7</p>  <p>x2</p>	<p>8</p>  <p>x2</p>
<p>9</p>  <p>x1</p>	<p>10</p>  <p>x1</p>	<p>11</p>  <p>x1</p>	<p>12</p>  <p>x1</p>
<p>13</p>  <p>x1</p>	<p>14</p>  <p>x1</p>	<p>15</p>  <p>x1</p>	<p>16</p>  <p>x1</p>
<p>17</p>  <p>x1</p>	<p>18</p>  <p>x1</p>	<p>19</p>  <p>x1</p>	<p>20</p>  <p>x4</p>

21



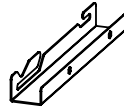
x1

22



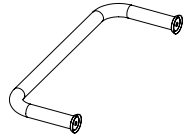
x1

23



x1

24



x1

25



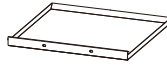
x1

26



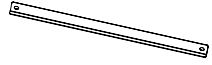
x1

27



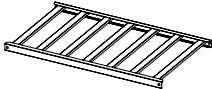
x1

28



x2

29



x1

30



x1

31



x2

32



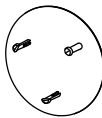
x1

33



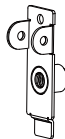
x2

34



x2

35

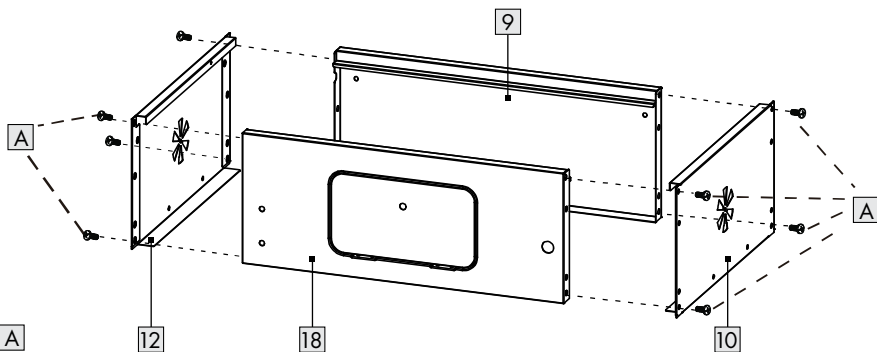


x1

36



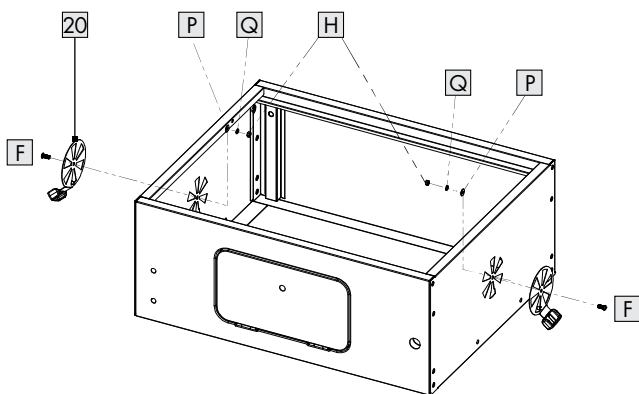
x1

**A**

A



8x

**B**

F H P Q

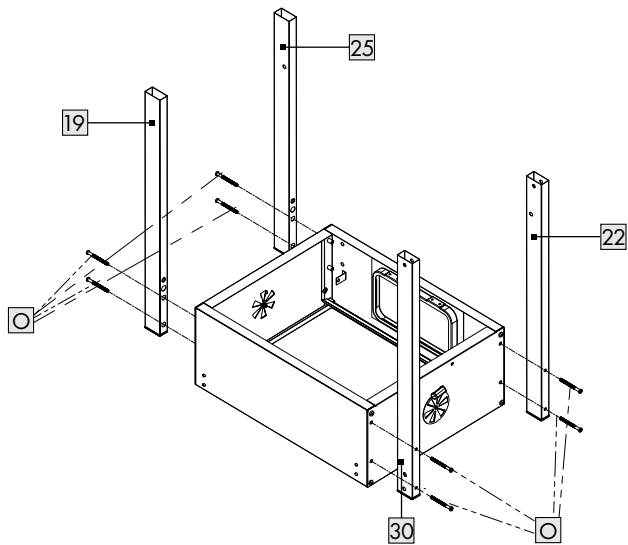
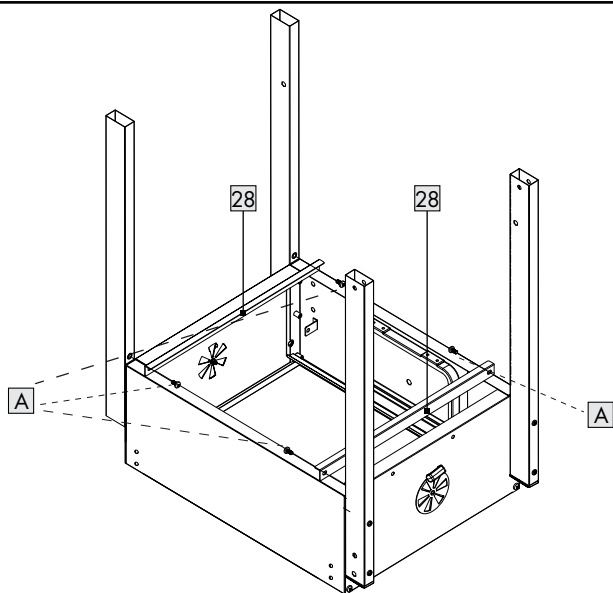


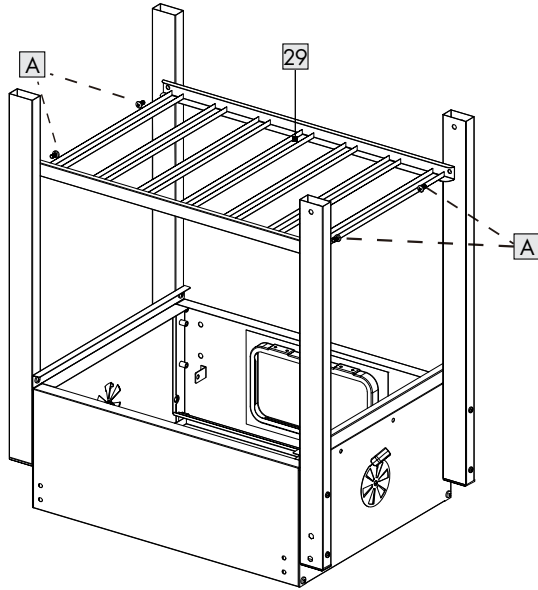
2x

2x

2x

2x

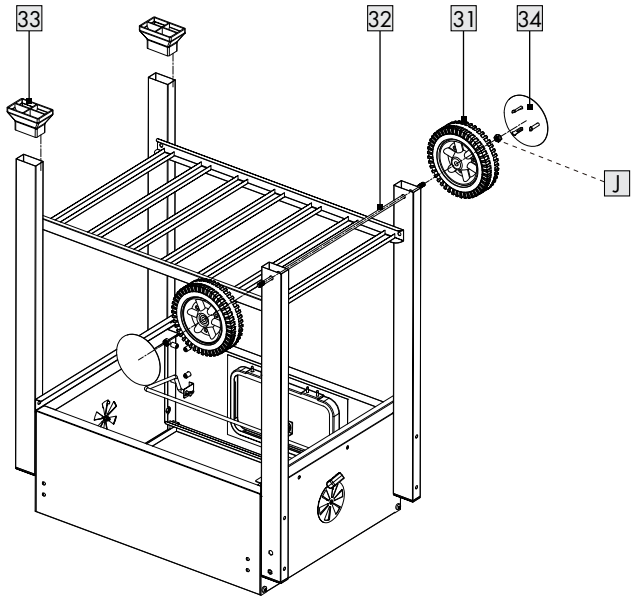
**C****D**

**E**

A



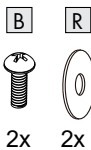
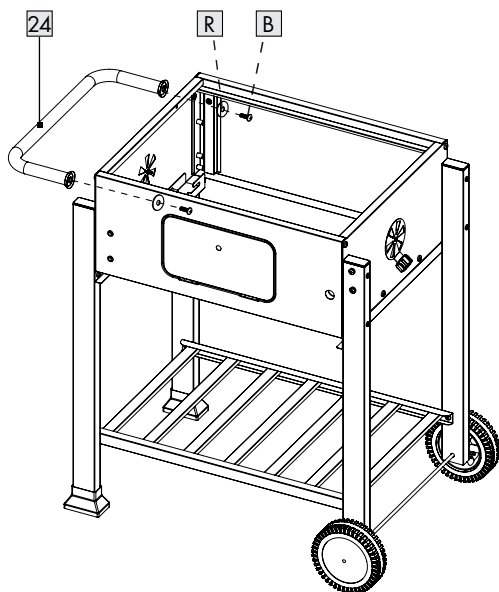
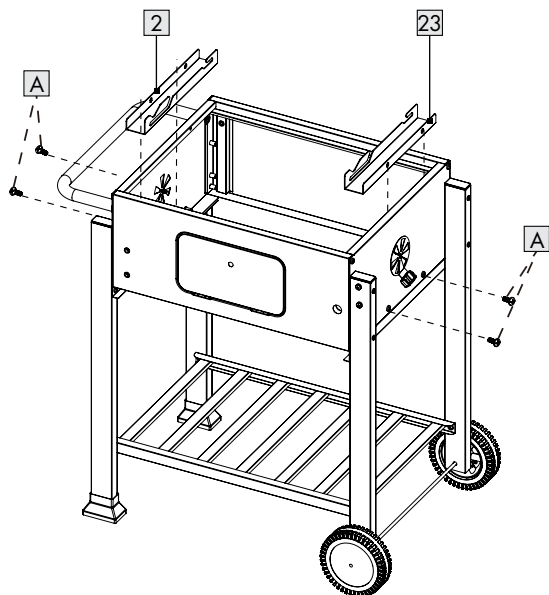
4x

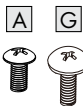
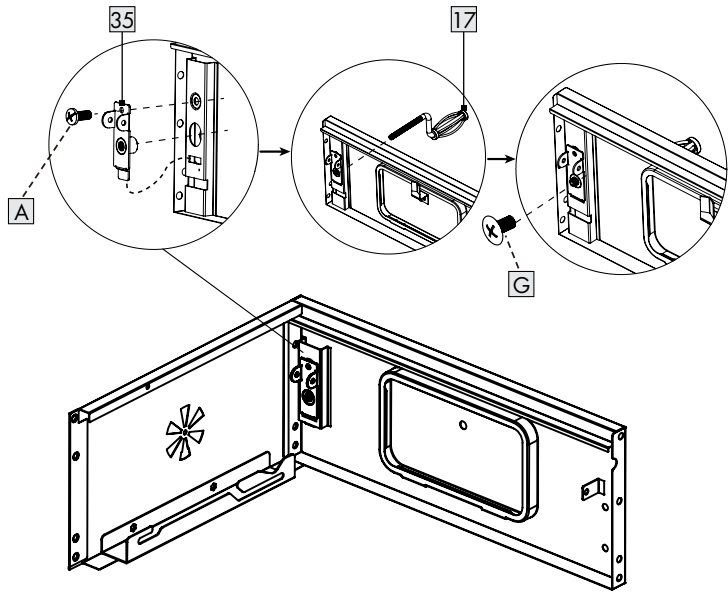
**F**

J

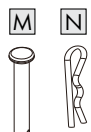
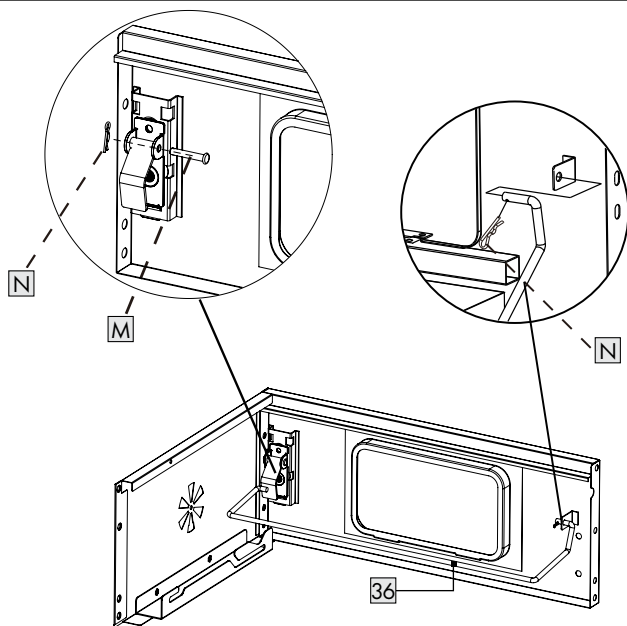


2x

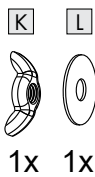
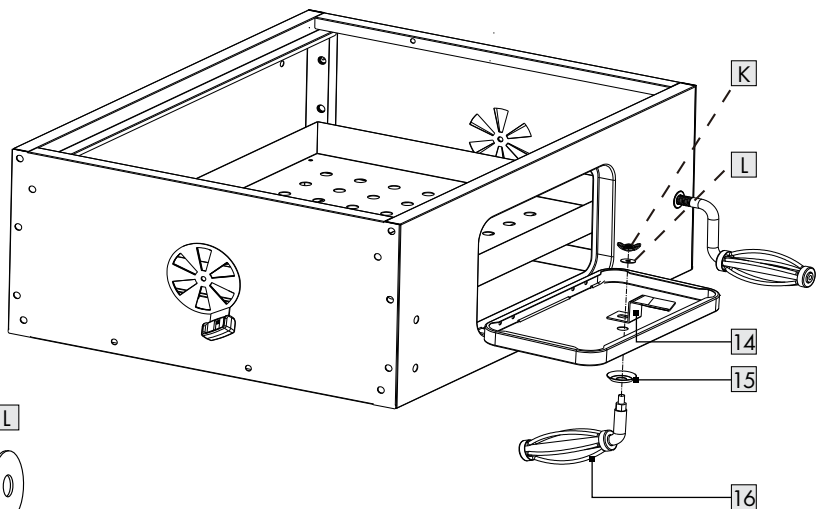
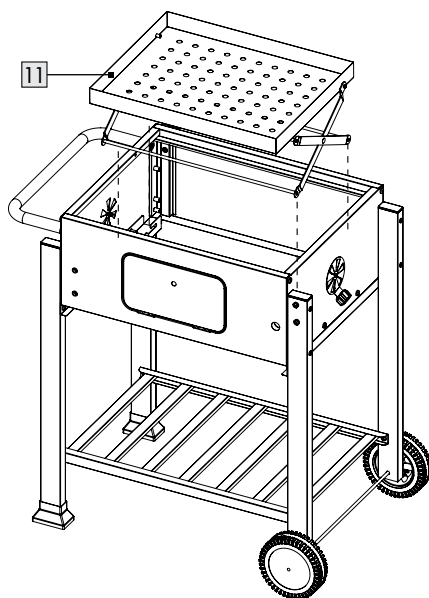
**G****H**

**I**

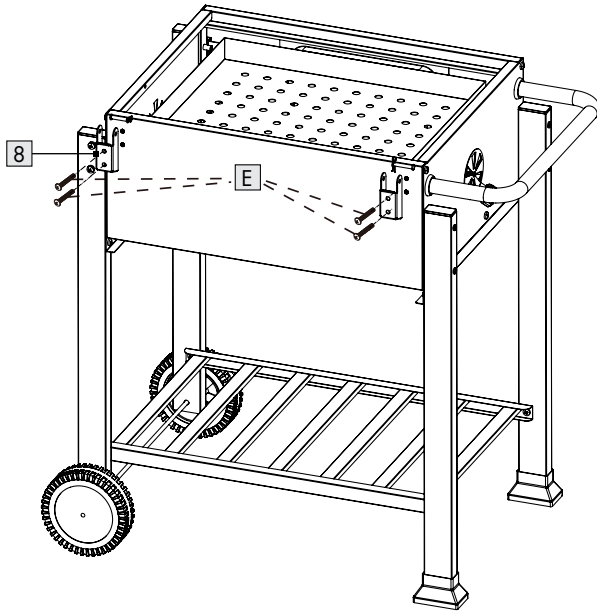
1x 1x

**J**

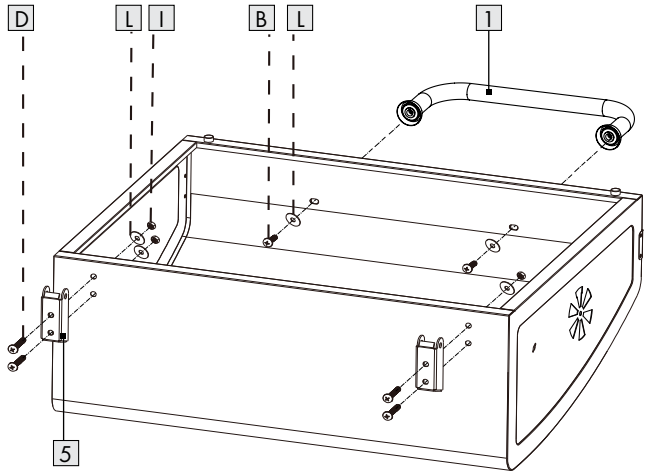
1x 2x

**K****L**



**M****E**

4x

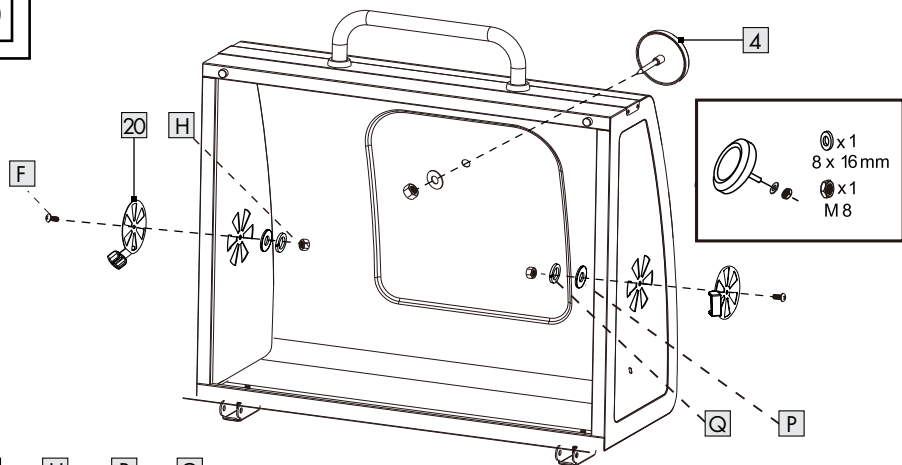
**N****D****L****I****B****L****1****B****D****I****L**

2x

4x

4x

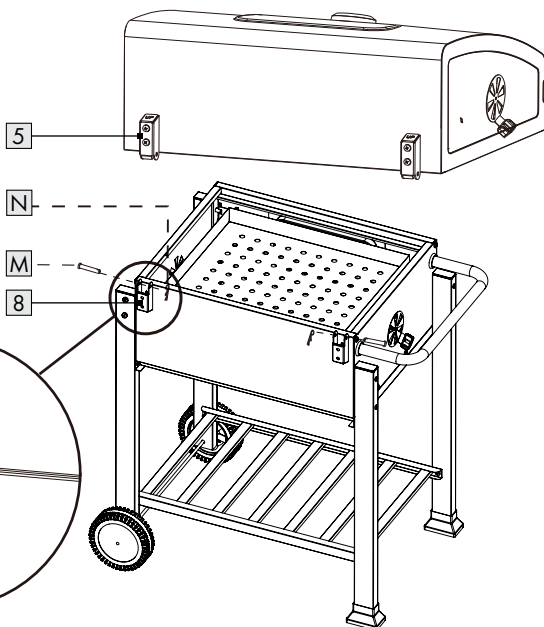
6x

**O**

F H P Q



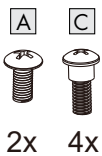
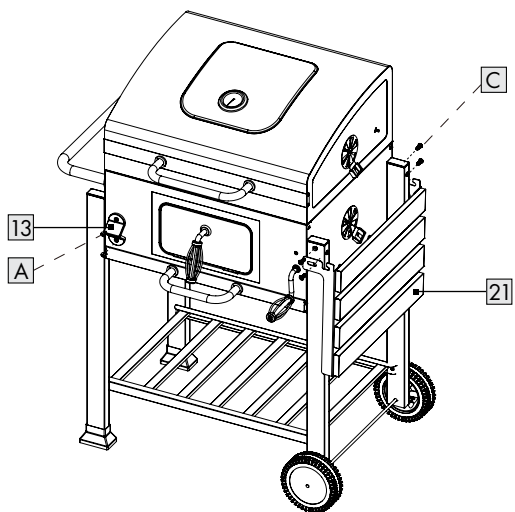
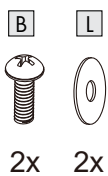
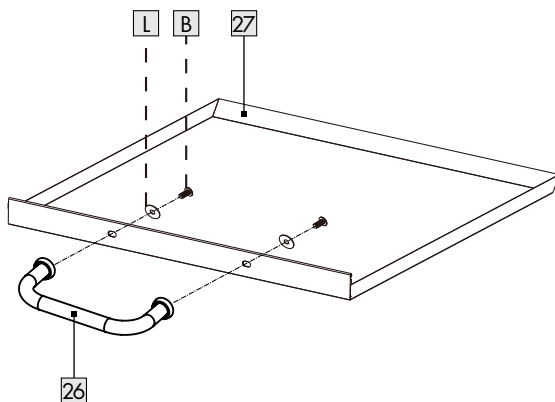
2x 2x 2x 2x

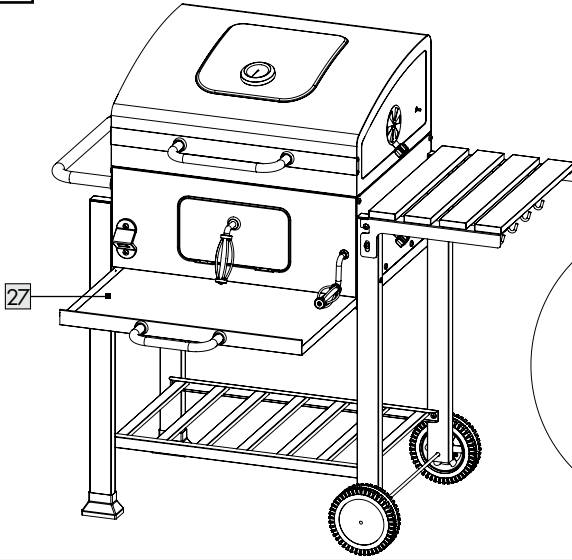
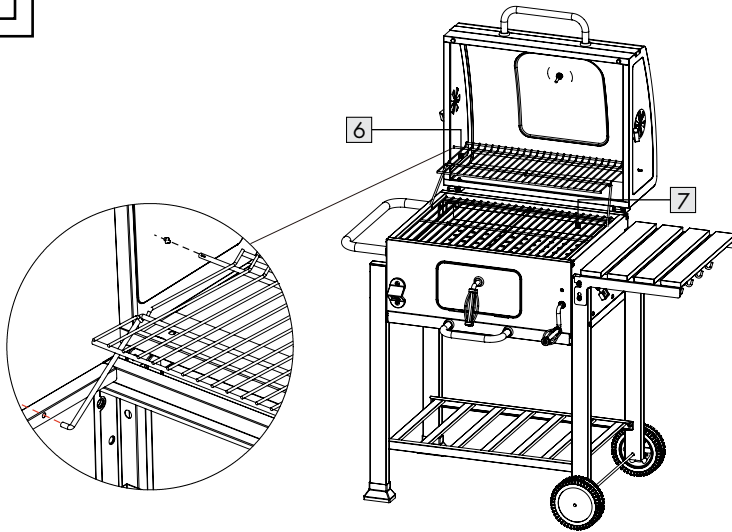
**P**

M N



2x 2x

**Q****R**

**S****T**

U

