

# GRILL MEISTER



## KETTLE BARBECUE

(GB)

### KETTLE BARBECUE

Assembly, operating and safety instructions

(FI)

### PALLOGRILLI

Asennus- ja turvaohjeet

(SE)

### KLOTGRILL

Monterings- och säkerhetsanvisningar

(DK)

### KUGLEGRILL

Montage- og sikkerhedsanvisninger

(PL)

### GRILL KULISTY

Wskazówki dotyczące montażu oraz bezpieczeństwa

(LT)

### APVALI KEPSNINĖ

Surinkimo ir saugos patarimas

(EE)

### SÖEGRILL

Paigaldus- ja ohutusjuhised

(LV)

### APAĻŠ GRILS

Ieteikumi par uzstādīšanu un drošību

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

### KUGELGRILL

Montage- und Sicherheitshinweise

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG13905  
Version: 11/2025

IAN 500564\_2504



IAN 500564\_2504

(LT)

GB	Assembly and safety advice	Page	3
FI	Asennus- ja turvaohjeet	Sivu	9
SE	Monterings- och säkerhetsanvisningar	Sidan	14
DK	Montage- og sikkerhedsanvisninger	Side	20
PL	Wskazówki dotyczące montażu oraz bezpieczeństwa	Strona	26
LT	Surinkimo ir saugos patarimas	Psł	32
EE	Paigaldus- ja ohutusjuhised	Lehekülg	38
LV	Ieteikumi par uzstādīšanu un drošību	Lpp.	43
DE/AT/BE/CH	Montage- und Sicherheitshinweise	Seite	49

<b>Introduction</b> .....	Page	4
Intended use .....	Page	4
Scope of delivery .....	Page	4
Parts description .....	Page	4
Technical data .....	Page	4
<b>Safety notices</b> .....	Page	5
<b>Prevent danger to life and the risk of injuries</b> .....	Page	5
<b>Prevent fires</b> .....	Page	5
<b>Avoid the danger of damage to property</b> .....	Page	5
<b>Assembly (see Fig. A – G)</b> .....	Page	6
<b>Use</b> .....	Page	6
Direct grilling (see Fig. H) .....	Page	6
Igniting the fuel .....	Page	6
<b>Cleaning and care</b> .....	Page	7
<b>Disposal</b> .....	Page	7
<b>Warranty</b> .....	Page	7
Warranty claim procedure .....	Page	7
<b>Service</b> .....	Page	8

# KETTLE BARBECUE

## ● Introduction

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



You can download and view this and numerous other manuals at [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). By scanning this QR code, you will be taken straight to the Lidl service website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) where you can open your instruction manual by entering the article number (IAN) 500564\_2504.

## ● Intended use

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

## ● Scope of delivery

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

## ● Parts description

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

## Mounting material:

A	Screw	M6 x 25	(x 3)
B	Screw*	M6 x 16	(x 3)
C	Screw*	M4 x 16	(x 3)
D	Screw	M4 x 10	(x 2)
E	Nut*	M4 x	(x 5)
F	Washer	Ø6 x Ø20	(x 3)
G	Washer	Ø6 x Ø12	(x 2)
H	Washer	Ø4 (x 4)	(x 4)
I	Nut	M6 (x 2)	(x 2)
J	Screwdriver		
K	Wrench		

## ● Technical data

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

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

\* 1 piece as spare part



## Safety notices

### KEEP ALL SAFETY NOTICES AND INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

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

**⚠ WARNING!** Keep children and pets away.

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



## Prevent danger to life and the risk of injuries

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

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

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



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

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

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



## Prevent fires

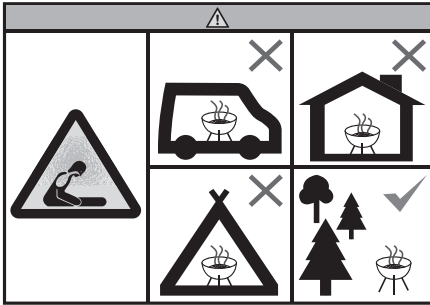
**⚠ WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation.

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



## Avoid the danger of damage to property

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



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

## ● **Assembly (see Fig. A – G)**

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

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

## ● **Use**

### **Notes:**

- Wash the BBQ grate **[3]** with warm dishwasher 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!
- Place the grill on a sturdy, level surface prior to use.

## ● **Direct grilling (see Fig. H)**

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

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


## ● **Igniting the fuel**

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

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

- Do not start grilling until a white layer of ash has formed on the fuel.

## ● **Cleaning and care**

- ⚠ Allow the product to cool all the way down before cleaning it.
- ⚠ Be sure the charcoal or briquettes are 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 or briquettes after grilling to extinguish these. The product may otherwise be damaged. Use old ash, sand or water mist.
- Empty the cold ashes and clean the product regularly, preferably after every use.
- Remove the BBQ grate  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.

## ● **Warranty**

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

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

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

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

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

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

## ● **Warranty claim procedure**

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

Please have the till receipt and the item number (IAN 500564\_2504) available as proof of purchase.

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

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

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

## ● **Service**

### **GB Service Great Britain**

Tel.: 0800 404 7657

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

<b>Johdanto</b> .....	Sivu	10
Tarkoituksenmukainen käyttö .....	Sivu	10
Toimituksen sisältö .....	Sivu	10
Osien kuvaus .....	Sivu	10
Tekniset tiedot .....	Sivu	10
<b>Turvallisuusohjeet</b> .....	Sivu	11
<b>Vältä hengen- ja loukkaantumisvaara</b> .....	Sivu	11
<b>Vältä tulipalon vaara</b> .....	Sivu	11
<b>Vältä ainevahingot</b> .....	Sivu	11
<b>Asennus (katso kuvat A–G)</b> .....	Sivu	12
<b>Käyttö</b> .....	Sivu	12
Suora grillaus (katso kuva H) .....	Sivu	12
Polttoaineen sytyttäminen .....	Sivu	12
<b>Puhdistus ja hoito</b> .....	Sivu	13
<b>Hävittäminen</b> .....	Sivu	13
<b>Takuu</b> .....	Sivu	13
Toimiminen takuutapauksessa .....	Sivu	13
<b>Huoltopalvelu</b> .....	Sivu	13

## PALLOGRILLI

### ● Johdanto

Onnittelemme sinua uuden tuotteen hankinnasta. Olet valinnut korkealaatuisen tuotteen. Tutustu laitteeseen ennen ensimmäistä käyttöönottoa. Lue sitä varten tämä käyttöohje ja turvallisuusohjeet. Käytä tuotetta vain kuvatulla tavalla ja ilmoitetulla käyttöalalla. Säilytä käyttöohje paikassa, josta löydät sen aina. Anna kaikki ohjeet mukaan, jos luovutat tuotteen edelleen.



Voit ladata ja tarkastella tätä ja lukuisia muita käyttöohjeita osoitteesta [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Skannaamalla tämän QR-koodin pääset suoraan Lidlin palvelusivustolle ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), jossa voit avata käyttöohjeesi syöttämällä tuotenumeron (IAN) 500564\_2504.

### ● Tarkoituksenmukainen käyttö

Tuote on tarkoitettu ainoastaan grillattavien ruokien valmistukseen ja käytettäväksi vain ulkona. Tuotetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön tai muihin käyttötarkoituksiin.

### ● Toimituksen sisältö

- 1 Pallogrilli
- 1 Asennustarvikesetti
- 1 Asennus- ja käyttöohje

### ● Osien kuvaus

- 1 Kannen kahva (x 1)
- 2 Kansi (x 1)
- 3 Grilliritilä (x 1)

- 4 Grillihiiritilä (x 1)
- 5 Tuliastian kahva (x 1)
- 6 Tuliastia (x 1)
- 7 Tukijalan suojuus (x 3)
- 8 Pitkä tukijalka (x 1)
- 9 Ristikkolevy (x 1)
- 10 Pyörä (x 2)
- 11 Tuuletuslevy (kansi) (x 1)
- 12 Grilliritilän kahva (x 1)
- 13 Tuuletuslevy (tuliastia) (x 1)
- 14 Tuhkankeräysalustan tuki (x 3)
- 15 Lyhyt tukijalka (x 2)
- 16 Tuhkankeräysalusta (x 1)
- 17 Jalan suojuus (x 1)

### Asennustarvikkeet

- A Ruuvi M6 x 25 (x 3)
- B Ruuvi\* M6 x 16 (x 3)
- C Ruuvi\* M4 x 16 (x 3)
- D Ruuvi M4 x 10 (x 2)
- E Mutteri\* M4 x (x 5)
- F Aluslevy Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Aluslevy Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Aluslevy Ø4 (x 4) (x 4)
- I Mutteri M6 (x 2) (x 2)
- J Ruuvimeisseli
- K Ruuviavain

### ● Tekniset tiedot

Mitat:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillauspinta:	Ø 34 cm
Enimmäistäyttö (tuliastia):	0,6 kg
Polttoaine:	Grillihiili tai briketit

**Huomautus:** Käytä tuotteessa vain grillihiiliä tai brikettejä. Älä käytä mitään muita polttoaineita.

\* 1 kappale varaosana




## Turvallisuusohjeet

### SÄILYTÄ KAIKKI TURVALLISUUSOHJEET JA KÄYTTÖOHJEET MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN!

- Puuhiiligrilliiä saa käyttää vain puuhiilellä tai puuhiilibriketeillä DIN EN 1860-2 -standardin mukaan.
- ⚠ **VAROITUS!** Pidä lapset ja lemmikit etäällä tuotteesta!
- Tuote ei ole leikkikalua, joten se on pidettävä lasten ulottumattomissa. Lapset eivät pysty tunnistamaan tuotteen käyttöön liittyviä vaaroja.
- Valmistuksessa on tehty kaikki voitava, jotta tuotteessa ei olisi teräviä reunoja. Käsittele yksittäisiä osia varoen, jotta vältät onnettomuudet ja loukkaantumiset kokoamisen ja käytön aikana.
- Toimitus sisältää useita ruuveja ja muita pieniä osia. Niiden joutuminen nieluun tai henkitorveen voi johtaa hengenvaaraan.



## Vältä hengen- ja loukkaantumisvaara

- ⚠ **VAROITUS!** Hiilimonoksidimyrkytyksen vaara. Grilliä ei saa käyttää suljetuissa tiloissa vaan ainoastaan ulkona!
- ⚠ **VAROITUS!** Älä käytä sytytykseen tai uudelleensytytykseen spritiä tai bensiiniä! Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia sytytysaineita!
- Ei saa käyttää suljetuissa tiloissa!
- Pidä riittävä etäisyys kuumiin osiin, muutoin tahaton kosketus voi johtaa vakaviin palovammoihin.
- Tuliastiat voi tippua kuumaa rasvaa käytön aikana. Pidä riittävä etäisyys, muutoin vakavien palovammojen vaara.
-  Käytä aina grilli- tai uunikintaita. Käytä PPE-henkilönsuojainasetuksen mukaisia käsineitä (lämpösuojaluokka II, esim. DIN EN 407).

- Käytä aina grillivälineitä, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.
- Syttyvät nesteet, jotka kaadetaan hiillokseen, aiheuttavat pistoliekejä tai humahduksia. Älä koskaan käytä sytytysnesteitä, kuten bensiiniä tai spritiä. Älä myöskään laita sytytysnesteellä kostutettuja grillihiiliä hiillokseen.
- Pysy aina valppaana ja keskity tekemiseesi. Älä käytä tuotetta, jos et pysty keskittymään tekemiseesi, olet väsynyt tai olet huumausainneiden, alkoholin tai lääkkeiden vaikutuksenalaisena. Jo hetken epähuomio tuotteen käytössä voi johtaa vakaviin vammoihin. Älä jätä tuotetta ilman valvontaa.



## Vältä tulipalon vaara

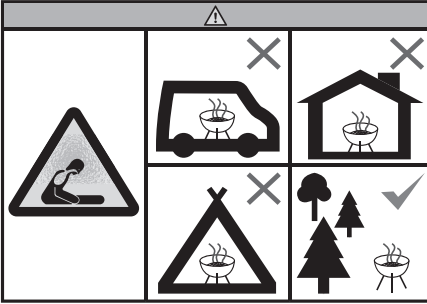
- ⚠ **VAROITUS!** Grilli muuttuu hyvin kuumaksi, joten sitä ei saa siirtää käytön aikana!
- Pidä sammutinta ja ensiapulaukkaa lähetyillä onnettomuuksien ja tulipalon varalta.
- Aseta grilli ennen käyttöä turvalliselle, tasaiselle pinnalle.
- Aseta tuote niin, että se on vähintään 1 m:n etäisyydellä helposti syttyvistä materiaaleista.
- Täytä tuotteeseen maks. 0,6 kg grillihiiliä/ brikettejä.
- Sytytä grillihiili vain tuulelta suojatussa paikassa.
- Varmista, että grillihiili on palanut täysin ja jäähtynyt ennen tuhkan poistamista.
- Älä asenna tuotetta asuntoautoihin tai veneisiin.



## Vältä ainevahingot

- Käytön aikana ruuviliitokset voivat vähitellen löystyä ja vaarantaa tuotteen tukevuuden. Tarkista siksi ruuvien tukeva kiinnitys aina ennen käyttöä. Varmista tukevuus kiristämällä kaikki ruuvit tarvittaessa vielä kertaalleen.
- Älä käytä liikaa voimaa tuotteen asennukseen.
- Älä kiristä ruuveja liikaa.
- Älä asetu istumaan tai seisomaan tuotteen päälle.

- Älä käytä tuotetta, jos jokin sen osista on kadonnut, viallinen tai kulunut.



- Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa ja/ tai asuintiloissa (esim. talossa, teltassa, asuntovaunussa, asuntoautossa tai veneessä). Muutoin hengenvaara mahdollisen hiilimonoksidimyrkytyksen vuoksi.

## ● **Asennus (katso kuvat A–G)**

- ⚠ **VARO!** Turvallisuutesi vuoksi ruuvien päiden tulee näyttää aina ulospäin, muutoin loukkaantumisvaara.

**Huomautus:** Kiristä kaikki ruuvit vasta asennuksen jälkeen, jotta vältetään ei-toivottu materiaalin rasittuminen. Kierrä mutterit ruuveihin sopivalla ruuviavaimella.

## ● **Käyttö**

### **Huomautukset:**

- Pese grilliritilä [3] lämpimällä huuhteluvedellä ennen ensimmäistä käyttöä.
- Suosittelemme, että grilli kuumennetaan ennen ensimmäistä käyttöä ja että polttoaine palaa hiilokselle vähintään 30 minuuttia.
- Aseta grillattava vasta sitten, kun polttoaineen päällä on tuhakerros!
- Aseta grilli ennen käyttöä turvalliselle, tasaiselle pinnalle.

## ● **Suora grillaus (katso kuva H)**

- ”Suoralla grillauksella” tarkoitetaan grillattavan kypsentämistä suoraan lämmönlähteen (grillihielet, kaasupoltin, sähköinen lämmityselementti) yläpuolella. Tässä perinteisessä menetelmässä lämpösäteily

vaikuttaa grillattavaan tehokkaimmin ja kypsennysaika pysyy lyhyenä (pikakypsennys).

- Pallo- ja kupugrilleissä on lisäksi kansi sekä kannessa ja tuliastiassa on tuuletuslevyt. Kypsennysaikaa voidaan lyhentää entisestään sulkemalla kupu ja avaamalla tuuletuslevyt; grillihiilen aromi tuntuu voimakkaammalta, kun nämä molemmat tehdään yhtä aikaa.
- Tosin suojaamattomassa, suorassa grillauksessa grillattavasta saattaa myös tippua rasvaa tai marinadia lämmönlähteeseen ja palaa siihen kiinni.
- Siksi erityisen rasvaista tai marinoitua grillattavaa grillattaessa suositeltavaa on käyttää alumiinista tai mieluummin emaloidusta teräksestä valmistettua grillialustaa.

## ● **Polttoaineen sytyttäminen**

### ⚠ **VAROITUS! PALOVAMMOJEN VAARA!**

Sytytettäessä bensiinillä tai sprillä tuote voi kuumeta hallitsemattomasti polttoaineen humahaessa. Käytä siksi vain vaarattomia sytytysaineita, esim. kiinteitä sytytysaineita. Grillin on seisottava käytön aikana tukevalla ja kiinteällä pinnalla.

- ① **Vinkki:** Suositeltavaa on käyttää sytytysastiaa, jotta grillihiili palaa hehkumalla (ei sisälly toimitukseen).

- Käytä laadukkaita DIN-hyväksytyjä tuotteita, esimerkiksi DIN-hyväksytyjä grillihiiltä, DIN-hyväksytyjä brikettejä tai DIN-hyväksytyä kiinteää sytytysainetta.
1. Pinoa osa grillihiilestä tai briketeistä grillihiiliritilälle [4].
  2. Aseta yksi tai kaksi kiinteää sytytysainetta pinotun grillihiilikerroksen tai brikettien päälle. Sytytä ne tuliikulla.
  3. Anna kiinteiden sytytysaineiden palaa 2–4 minuuttia. Täytä tuliastiasta [6] sitten muutamia kertoja puuhiilellä tai briketeillä.
  4. Polttoaineen päälle tulee muodostua valkoinen tuhakerros noin 15–20 minuutin kuluttua. Tämä on merkki siitä, että kypsennyslämpötila on saavutettu. Jaa polttoaine tasaisesti tuliastiasta [6] sopivalla metallivälineellä.
  5. Aseta rasvattu grilliritilä [3] paikalleen ja aloita grillaus.

- Aloita grillaus vasta sitten, kun polttoaineen päälle on muodostunut valkoinen tuhkerakros.

## ● **Puhdistus ja hoito**

- ⚠ Anna tuotteen jäähtyä hyvin ennen puhdistusta.
- ⚠ Varmista, että grillihiilet tai briketit ovat palanut täysin ja jäähtyneet ennen tuhkan poistamista ja tuotteen säilytykseen laittoa.
- Älä käytä mitään voimakkaita tai hankaavia liuoksia tai hankausvillaa, koska nämä voivat vahingoittaa ja naarmuttaa tuotteen pintoja.
- Älä koskaan sammuta grillihiiliä tai briquettejä kaatamalla kylmää vettä suoraan niiden päälle grillauksen jälkeen. Muutoin tuote voi vaurioitua. Käytä tuhkaa, hiekkaa tai ohutta vesisuihkua.
- Tyhjennä kylmä tuhka ja puhdista tuote säännöllisesti, mieluiten aina käytön jälkeen.
- Irrota grilliritilä [3] ja puhdista se huolellisesti pesuvedellä. Kuivaa se huolellisesti.
- Poista irralliset kertymät tuotteesta märällä pesusienellä.
- Kuivaa pehmeällä, puhtaalla liinalla. Älä naarmuta pintoja kuivaksi hangattaessa.
- Puhdista sisä- ja ulkopinta yleensäkin lämpimällä pesuainvedellä.

## ● **Hävittäminen**

Pakkaus on valmistettu ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voidaan viedä paikalliseen kierrätyspisteeseen.

Lisätietoja käytöstä poistetun tuotteen hävittämismahdollisuuksista saat kuntasi tai kaupunkisi viranomaisilta.

## ● **Takuu**

Tuote on valmistettu huolellisesti tiukkojen laadudirektiivien mukaan ja tarkistettu huolella ennen toimitusta. Materiaali- tai valmistusvirheiden tapauksessa kuluttajalla on laillisia oikeuksia tuotteen myyjää kohtaan. Alla oleva takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia millään tavalla.

Tämän tuotteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä lukien. Takuuaika alkaa ostopäivästä. Säilytä

alkuperäinen ostokuitti turvallisessa paikassa, koska tätä asiakirjaa vaaditaan ostotositteena.

Mahdollisista ostohetkellä esiintyneistä vaurioista tai vioista on ilmoitettava välittömästi tuotteen pakkauksesta purkamisen jälkeen.

Jos 3 vuoden sisällä tuotteen ostopäivästä alkaen tuotteesta löytyy materiaali- tai valmistusvirhe, korjaamme tuotteen ilmaiseksi harkintamme mukaan. Takuuaikaa ei pidennetä myönnetyn takuuvaatimuksen vuoksi. Tämä koskee myös vaihdettuja ja korjattuja osia.

Takuun voimassaolo lakkaa, jos tuote on vioittunut, sitä on käytetty tai huollettu tarkoituksenvastaisesti.

Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet. Takuu ei kata tuotteen osia, jotka kuluvat normaalisti (esim. paristot, akut, letkut, väripatruunat) ja joita voidaan sen vuoksi pitää kuluvinä osina eikä myöskään rikkoutuvia osia esim. kytkimiä, akkuja tai lasista valmistettuja osia.

## ● **Toimiminen takuutapauksessa**

Jotta asiiasi nopea käsittely voidaan taata, pyydämme sinua toimimaan seuraavien ohjeiden mukaisesti:

Säilytä kassakuitti ja tuotenumero (IAN 500564\_2504) todisteena tekemästäsi ostoksesta.

Tuotenumero löytyy tyyppikilvestä, kaiverruksesta, käyttöohjeen etusivulta (vasen alareuna) tai tuotteen takaosassa tai pohjassa olevasta tarrasta.

Jos havaitset tuotteessa toimintahäiriöitä tai muita vikoja, ota ensin yhteyttä puhelimitse tai sähköpostitse alla mainittuun huoltopalveluun.

Sen jälkeen voit lähettää tuotteen maksutta huoltopalvelun osoitteeseen. Liitä tuotteen mukaan ostokuitti ja selvitys havaitusta viasta ja sen havaitsemisajankohdasta.

## ● **Huoltopalvelu**

**FI** **Huoltopalvelu Suomi**  
Puhelin: 09 42453024  
E-Mail: owim@idl.fi

<b>Inledning</b> .....	Sidan	15
Avsedd användning .....	Sidan	15
Leverans .....	Sidan	15
Beskrivning av delarna .....	Sidan	15
Tekniska data .....	Sidan	15
<b>Säkerhetsanvisningar</b> .....	Sidan	16
<b>Undvik fara för dödsfall och personsador</b> .....	Sidan	16
<b>Se till att undvika brandfara</b> .....	Sidan	16
<b>Förebygg materiella skador</b> .....	Sidan	16
<b>Montering (se bilder A–G)</b> .....	Sidan	17
<b>Användning</b> .....	Sidan	17
Direkt grillning (se bild H) .....	Sidan	17
Att tända bränslet .....	Sidan	17
<b>Rengöring och skötsel</b> .....	Sidan	18
<b>Avfallshantering</b> .....	Sidan	18
<b>Garanti</b> .....	Sidan	18
Handläggning av garantianspråk .....	Sidan	18
<b>Service</b> .....	Sidan	19

# KLOTGRILL

## ● Inledning

Grattis till köpet av din nya produkt. Du har valt en produkt av hög kvalitet. Gör dig bekant med produkten innan du använder den. Läs följande bruksanvisning och säkerhetsinformation. Använd endast produkten i enlighet med beskrivningen och för angivna ändamål. Förvara denna handledning på en säker plats. Överlämna även bruksanvisningen om du överlåter produkten till en tredje part.



Du kan ladda ned och titta på denna och många andra bruksanvisningar på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Genom att skanna den här QR-koden kommer du direkt till webbplatsen Lidl service ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) där du kan öppna din bruksanvisning genom att mata in artikelnumret (IAN) 500564\_2504.

## ● Avsedd användning

Produkten är endast avsedd för tillagning av grillade rätter och lämpar sig endast för användning utomhus. Produkten är inte avsedd för yrkesmässig användning eller för andra ändamål.

## ● Leverans

- 1 Klotgrill
- 1 Monteringsmaterialsats
- 1 Monterings- och bruksanvisning

## ● Beskrivning av delarna

- 1 Lockhandtag (x 1)
- 2 Lock (x 1)
- 3 Grillgaller (x 1)
- 4 Grillkolsgaller (x 1)
- 5 Eldskålshandtag (x 1)
- 6 Eldskål (x 1)
- 7 Stödbenskåpa (x 3)
- 8 Långt stödben (x 1)
- 9 Gallerhylla (x 1)
- 10 Hjul (x 2)
- 11 Ventilskiva (lock) (x 1)
- 12 Grillgallerhandtag (x 1)
- 13 Ventilskiva (eldskål) (x 1)
- 14 Fäste för askplåt (x 3)
- 15 Kort stödben (x 2)
- 16 Askplåt (x 1)
- 17 Fot (x 1)

## Monteringsmaterial

- A Skruv M6 x 25 (x 3)
- B Skruv\* M6 x 16 (x 3)
- C Skruv\* M4 x 16 (x 3)
- D Skruv M4 x 10 (x 2)
- E Mutter\* M4 x (x 5)
- F Bricka Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Bricka Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Bricka Ø4 (x 4) (x 4)
- I Mutter M6 (x 2) (x 2)
- J Skruvmejsel
- K Skruvnyckel

## ● Tekniska data

Mått:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillyta:	Ø 34 cm
Max. kapacitet (eldskål):	0,6 kg
Bränsle:	Grillkol eller briketter

**Hänvisning:** Använd endast grillkol eller briketter för denna produkt. Använd inget annat bränsle.

\* 1 st. som reservdel



## Säkerhetsanvisningar

### SPARA ALLA SÄKERHETSANVISNINGAR OCH ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BEHOV!

- Träkolsgrillen får endast användas med träkol eller träkolsbriketter i enlighet med DIN EN 1860-2.

**⚠️ WARNING!** Barn och husdjur ska hållas borta!

- Produkten är ingen leksak och får inte hanteras av barn. Barn kan inte förstå vilka faror det innebär att handskas med produkten.
- Vid tillverkningen har största vikt lagts vid att undvika att ge produkten vassa kanter. Handskas försiktigt med de enskilda delarna för att undvika olyckor och personskador vid montering och användning.
- Till leveransen hör ett stort antal skruvar och andra smådelar. Dessa kan vålla livshotande skada om de sväljs eller inhaleras.




## Undvik fara för dödsfall och personskador

**⚠️ WARNING!** Fara för kolmonoxidförgiftning. Använd inte grillen i slutna rum utan endast utomhus!

**⚠️ WARNING!** Använd inte sprit eller bensin vid antändning eller återantändning! Använd endast tändhjälpmedel som uppfyller EN 1860-3!

- Använd inte i slutna rum!
- Behåll tillräckligt stort avstånd från de heta delarna då kontakt kan leda till svåra brännskador.
- Upphettat fett kan droppa från eldskålen vid användning. Behåll tillräckligt stort avstånd då du i annat fall riskerar svåra brännskador.

-  Bär alltid grill- eller ugnshandskar. Använd handskar enligt PPE-föreskrifterna (värmeskydd, kategori II, t.ex. DIN EN 407).

- Använd alltid grillbestick med långa, värmeresistenta handtag.

- Brandfarliga vätskor som droppar på glöden bildar strålar eller explosioner. Använd aldrig tändvätskor som bensin eller sprit. Lägg aldrig grillkol indränkt i tändvätska på glöden.
- Var alltid uppmärksam och tänk alltid på det du gör. Använd inte produkten om du är okoncentrerad eller trött eller står under inflytande av droger, alkohol eller mediciner. Ett enda ögonblick av ouppmärksamhet vid användningen av produkten kan leda till allvarliga personskador. Lämna aldrig produkten utan uppsikt.



## Se till att undvika brandfara

**⚠️ WARNING!** Grillen blir mycket het och får inte flyttas under användning!

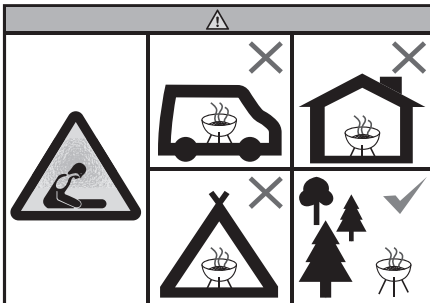
- Ha en brandsläckare och en förstahjälpenlåda i beredskap i händelse av olycka eller brand.
- Ställ grillen på ett säkert, plant underlag före användning.
- Ställ produkten så att den är på minst 1 m avstånd från lättantändliga material.
- Fyll produkten med max. 0,6 kg grillkol/briketter.
- Tänd endast grillkolen på en vindsyddad plats.
- Säkerställ att grillkolen bränt ut fullständigt och blivit avkylda innan du avlägsnar askan.
- Använd inte produkten i husvagnar eller fritidsbåtar.



## Förebygg materiella skador

- Under användningen kan skruvarna så småningom lossna och påverka produktens stabilitet. Testa före varje användning att skruvarna är väl åtdragna. När så krävs, efterdra skruvarna för att garantera att de sitter ordentligt fast.
- Använd inte våld för att montera produkten.
- Dra inte åt skruvarna alltför hårt.
- Sätt dig inte eller ställ dig inte på produkten.

- Använd inte produkten när det fattas delar eller dessa blivit skadade eller nötta.



- Använd inte grillen inom begränsade områden och/eller bostäder (t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar). Annars uppstår livsfara genom kolmonoxidförgiftning.

## ● **Montering (se bilder A–G)**

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG!** Låt alltid skruvens huvud vara riktat utåt för att förebygga skador.

**Hänvisning:** Dra först efter avslutad montering åt alla skruvar för att undvika oönskade materialspänningar. Säkra muttrarna med en passande skruvnyckel.

## ● **Användning**

### **Hänvisning:**

- Tvätta grillgallret **3** med varmt vatten före den första användningen.
- Vi rekommenderar att grillen före den första användningen hettas upp och att bränslet får glöda i minst 30 minuter.
- Lägg på den mat som ska grillas först när bränslet har täckts med ett skikt av aska!
- Ställ grillen på ett säkert, plant underlag före användning.

## ● **Direkt grillning (se bild H)**

- Med "direkt grillning" avses att låta den mat som ska grillas tillagas direkt över värmekällan (grillkol, gasbrännare, elektriskt element osv.). Med denna traditionella metod blir värmestrålningens verkan på maten starkast och tillagningstiden bli kort (snabbtillagning).

- Klotgrillar och grillar med huv har dessutom ett huvlock samt ventilskivor i huv och eldskål. Tillagningstiden kan ytterligare förkortas genom att huvu stängs och ventilskivorna öppnas, aromen från grillkolen kommer ännu starkare fram om båda dessa åtgärder görs samtidigt.
- Det föreligger emellertid alltid fara för att vid oskyddad direkt grillning fett eller marinad droppar från den grillade maten ner i värmekällan och brinner där.
- Om man grillar särskilt fet mat eller sådan som marinerats rekommenderar vi att låta sätta in ett grilltråg av aluminium eller ännu hellre ett av emaljerat stål.

## ● **Att tända bränslet**

### ⚠ **VARNING! RISK FÖR BRÄNNSKADOR!**

Vid antändning med bensin eller sprit kan det genom okontrollerad värmeutveckling komma till oönskade explosioner. Använd därför alltid ofarliga och fasta tändhjälpmedel, som tändpapper eller tändkuber. Grillen måste under användning stå på ett stabilt och fast underlag.

- ① **Tips:** Om du vill få perfekt genomglödgat kol rekommenderar vi att en skorstenständare används (ingår inte i leveransen).
  - Använd endast kvalitetsprodukter som är DIN-certifierade som t.ex. DIN-certifierat grillkol, DIN-certifierade briketter eller DIN-certifierat fast tändmaterial.
1. Strö ut en del av grillkolet eller briketterna på grillkolsgallret **4**.
  2. Lägg på en eller två fastämneständare på det första skiktet av grillkol eller briketter. Tänd på med en tändsticka.
  3. Låt fastämneständarna brinna i 2 till 4 minuter. Fyll eldskålen **6** efter hand med mera grillkol eller briketter.
  4. Nu ska det efter ungefär 15 till 20 minuter bildas ett vitt askskikt på bränslet. Detta är tecken på att den ideala tillagningstemperaturen uppnåtts. Fördela nu brännmaterialet över hela eldskålen **6** med ett lämpligt metallverktyg.

- Sätt det infettade grillgallret **3** på plats och börja grilla.
  - Börja inte grilla innan det hart bildats ett vitt askskikt på bränslet.

## ● Rengöring och skötsel

- ⚠ Låt produkten svalna fullständigt innan du rengör den.
- ⚠ Säkerställ att grillkolet eller briketterna har brunnit ut fullständigt och svalnat innan du avlägsnar askan och ställer undan produkten.
  - Använd inte starka eller slipande lösningsmedel eller skursvampar eftersom dessa kan angripa ytorna och lämna spår.
  - Häll aldrig kallt vatten direkt över grillkolet eller briketterna efter grillningen för att släcka glöden. Det kan skada produkten. Använd kall aska, sand eller en fin vattenstråle.
  - Töm ut den kalla askan och rengör produkten regelbundet, helst efter varje användning.
  - Ta bort grillgallret **3** och spola av det grundligt med vatten. Torka det därefter ordentligt.
  - Ta bort avlagringar från produkten med en våt svamp.
  - Använd en mjuk ren duk för att torka av den. Akta dig för att göra repor när du torkar produkten.
  - Rengör generellt de inre och yttre ytorna med varmt såpvatten.

## ● Avfallshantering

Förpackningen består av miljövänliga material, som kan lämnas på lokala återvinningsstationer.

Kontakta kommunen för närmare information om avfallshantering av den förbrukade produkten.

## ● Garanti

Produkten har tillverkats enligt stränga kvalitetskrav och kontrollerats noggrant före leverans. I händelse av materialfel eller tillverkningsfel har du lagstadgade rättigheter mot säljaren av produkten. Dina lagstadgade rättigheter begränsas inte på något sätt av vår garanti som anges nedan.

Garantin för den här produkten är 3 år från och med inköpsdatum. Garantitiden börjar från och med inköpsdagen. Förvara originalkvittot på en säker plats eftersom detta dokument krävs som inköpsbevis.

Alla skador eller brister som redan finns vid tidpunkten för köpet måste rapporteras omedelbart efter uppackning av produkten.

Om det uppstår ett materialfel eller ett tillverkningsfel på denna produkt inom 3 år efter köpet, kommer vi, efter eget gottfinnande, att antingen reparera eller byta ut produkten åt dig utan kostnad. Garantiperioden förlängs inte av ett beviljat garantianspråk. Det gäller även för utbyta eller reparerade delar.

Denna garanti är ogiltig om produkten har skadats eller använts eller underhållits felaktigt.

Garantin täcker material- och tillverkningsfel. Denna garanti täcker inte produktdelar som är föremål för normalt slitage och som därför anses vara slitdelar (t.ex. batterier, batteripack, slangar, bläckpatroner) och inte heller skador på ömtåliga delar, t.ex. strömbrytare eller delar av glas.

## ● Handläggning av garantianspråk

För att vi ska kunna handlägga ditt ärende snabbare, ber vi dig beakta följande anvisningar:

Ha alltid kassakvitto och artikelnummer i beredskap (IAN 500564\_2504) för att bevisa köpet.

Artikelnumret står på typskylten, finns ingraverat, har tryckts på din handlednings första sida (nere till vänster) eller finns som etikett på baksidan eller undersidan.

Om funktionsfel eller andra brister uppstår bör du först vända dig till nedanstående serviceavdelning via telefon eller e-post.

När en produkt har registrerats som defekt kan du skicka in den portofritt till den serviceadress du meddelats om du bifogar inköpskvittot (kassakvitto) och en beskrivning av felet och var det uppstått.

## ● **Service**

### **SE Service Sverige**

Tel.: 0770 930 739

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

### **FI Service Finland**

Tel: 09 42453024

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

<b>Indledning</b> .....	Side	21
Forskriftsmæssig anvendelse .....	Side	21
Leveringsomfang .....	Side	21
Beskrivelse af delene .....	Side	21
Tekniske data .....	Side	21
<b>Sikkerhedsanvisninger</b> .....	Side	22
<b>Undgå livs- og ulykkesfare</b> .....	Side	22
<b>Undgå brandfare</b> .....	Side	22
<b>Undgå faren for materielle skader</b> .....	Side	22
<b>Montering (se fig. A–G)</b> .....	Side	23
<b>Brug</b> .....	Side	23
Direkte grillning (se fig. H) .....	Side	23
Tænding af brændsel .....	Side	23
<b>Rengøring og vedligeholdelse</b> .....	Side	24
<b>Bortskaffelse</b> .....	Side	24
<b>Garanti</b> .....	Side	24
Afvikling af garantisager .....	Side	24
<b>Service</b> .....	Side	25

# KUGLEGRILL

## ● Indledning

Hjerteligt tillykke med købet af deres nye produkt. Du har besluttet dig for et produkt af høj kvalitet. Gør Dem fortrolig med apparatet inden første ibrugtagning. Læs derfor den efterfølgende brugsvejledning og sikkerhedsanvisningerne omhyggeligt. Brug kun produktet som beskrevet og kun til de angivne anvendelsesområder. Opbevar denne vejledning på et sikkert sted. Hvis De giver produktet videre til andre, skal alle dokumenter følge med.



Du kan downloade og se denne og mange andre brugsanvisninger på [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Når du scanner QR-koden, kommer du direkte ind på Lidl-service-hjemmesiden ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), hvor du kan åbne din brugsanvisning ved at indtaste varenummeret (IAN) 500564\_2504.

## ● Forskriftsmæssig anvendelse

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

## ● Leveringsomfang

- 1 Kuglegrill
- 1 Sæt med montagematerialer
- 1 Samle- og betjeningsvejledning

## ● Beskrivelse af delene

- 1 Greb til låg (x 1)
- 2 Låg (x 1)
- 3 Grillrist (x 1)
- 4 Kulrist (x 1)
- 5 Ildskålhåndtag (x 1)
- 6 Ildskål (x 1)
- 7 Hætte til støtteben (x 3)
- 8 Langt støtteben (x 1)
- 9 Gitterbund (x 1)
- 10 Hjul (x 2)
- 11 Ventilationsskive (låg) (x 1)
- 12 Greb til grillrist (x 1)
- 13 Ventilationsskive (ildskål) (x 1)
- 14 Holder til askefang (x 3)
- 15 Kort støtteben (x 2)
- 16 Askefang (x 1)
- 17 Hætte til fod (x 1)

## Montagematerialer

- A Skruer M6 x 25 (x 3)
- B Skruer\* M6 x 16 (x 3)
- C Skruer\* M4 x 16 (x 3)
- D Skruer M4 x 10 (x 2)
- E Møtrik\* M4 x (x 5)
- F Skive Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Skive Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Skive Ø4 (x 4) (x 4)
- I Møtrik M6 (x 2) (x 2)
- J Skruetrækker
- K Skruenøgle

## ● Tekniske data

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

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

\* 1 stk. som reservedel



## Sikkerhedsanvisninger

### GEM ALLE SIKKERHEDS- OG BRUGSANVISNINGER FOR SENERE ANVENDELSE!

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

#### **ADVARSEL!** Hold børn og husdyr væk!

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




## Undgå livs- og ulykkesfare

#### **ADVARSEL!** Fare for kulilteforgiftning.

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

#### **ADVARSEL!** Til antændelse eller genantændelse må der ikke anvendes sprit eller benzin! Anvend kun antændeshjælp iht. EN 1860-3!

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

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

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

Anbring ikke grillkul vædet med tændvæske på gløderne.

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



## Undgå brandfare

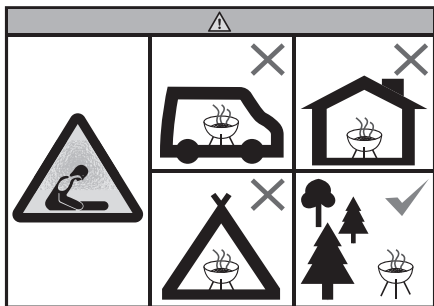
#### **ADVARSEL!** Grillen bliver meget varm og må ikke flyttes, når den er i brug!

- Hav en ildslukker og en førstehjælpskasse parat for at være forberedt i tilfælde af en ulykke eller ildebrand.
- Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.
- Opstil produktet sådan, at det står mindst i en 1 m afstand fra letantændelige materialer.
- Fyld produktet med maks. 0,6 kg grillkul/briketter.
- Antænd kun grillkul i et vindbeskyttet område.
- Sørg for, at grillkullene er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden asken fjernes.
- Anbring ikke produktet i auto-campere eller på både.



## Undgå faren for materielle skader

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



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

## ● **Montering (se fig. A-G)**

- ⚠ **FORSIGTIG!** Skruehovederne bærer altid pegeudad af sikkerhedshensyn, da der ellers er fare for kvæstelser.

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

## ● **Brug**

### **Bemærke:**

- Vask grillristen **3** med varmt opvaskevand før første anvendelse.
- Vi anbefaler at grillen opvarmes før første anvendelse med glødende brændsel i mindst 30 minutter.
- Læg først grillmad på risten, når brændslet har en askegrå overflade!
- Før brug stilles grillen på et stabilt, jævnt underlag.

## ● **Direkte grillning (se fig. H)**

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

- Kugle- og hættegrills er yderligere udstyret med et låg samt ventilationskiver i låg og ildskål. Ved lukning af låget og åbning af ventilationskiverne kan stegetiden forkortes yderligere; grillkuleffekten kommer endnu stærkere til udtryk, når begge dele udføres samtidigt.

- Ved ubeskyttet, direkte grillning er der dog også altid mulighed for, at der drypper fedt eller marinade fra grillmaden ned i varmekilden og forbrænder der.
- Ved grillning af meget fedtet eller marineret grillmad, anbefales der derfor at anvende en drypskål af aluminium eller endnu bedre af emaljeret stål.

## ● **Tænding af brændsel**

### ⚠ **ADVARSEL! FORBRÆNDINGSFARE!**

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

- ① **Tip:** For at få perfekte gennemglødede grillkul anbefales det, at der anvendes en grillstarter (ikke en del af leveringsomfanget).
- Anvend kvalitetsprodukter med DIN-godkendelse, som f.eks. DIN-godkendt grillkul, DIN-godkendte briketter eller faste DIN-godkendte antændelsesstoffer.
1. Læg en del af grillkullene, henholdsvis briketterne i lag op på kulristen **4**.
  2. Læg en eller to optændingsblokke på grillkullene eller -briketterne. Tænd disse med en tændstik.
  3. Lad de faste antændelsesmidler brænde i ca. 2 til 4 minutter. Fyld herefter ildskålen **6** lidt efter lidt med trækul eller briketter.
  4. På brændslet bør der danne sig et hvidt askelag efter omtrent 15 til 20 minutter. Dette er et tegn på, at den ideelle grilltemperatur er nået. Fordel brændselstykkerne jævnt med et eget metalværktøj i ildskålen **6**.
  5. Hæng den indfedtede grillrist **3** i, og begynd at grille.

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

## ● **Rengøring og vedligeholdelse**

- ⚠ Lad produktet afkøle fuldstændigt, inden du rengør det.
- ⚠ Kontroller, at grillkullene eller briketterne er fuldstændig udbrændte og afkølede, inden du fjerner asken og opbevarer produktet.
- Anvend ikke kraftige eller skurende opløsningsmidler eller skuresvampe, da disse angriber overfladen og efterlader ridser.
- Hæld aldrig koldt vand direkte på de varme eller glødende grillkul eller briketter for at slukke disse. I modsat fald kan produktet tage skade. Anvend gammel aske, sand eller en fin vandsprøjtestråle.
- Tøm den gamle aske, og rengør produktet regelmæssigt; bedst efter hver brug.
- Tag grillristen **3** af, og rengør den grundigt med opvaskevand. Tør den efterfølgende grundigt af.
- Fjern løse aflejringer på produktet med en våd svamp.
- Anvend en blød, ren klud til tørring. Undgå at ride overfladerne, når grillen tørres af.
- Indvendige flader og overfladerne rengøres generelt med varmt sæbevand.

## ● **Bortskaffelse**

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

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

## ● **Garanti**

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

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

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

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

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

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

## ● **Afvikling af garantisager**

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

Opbevar kassebon og artikelnummer (IAN 500564\_2504) som købsdokumentation, så disse kan fremlægges på forespørgsel.

Artikelnumrene er angivet på typeskiltet, ved en indgravering, på forsiden af vejledningen (nederst til venstre) eller på et mærkat på bag- eller undersiden.

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

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

## ● **Service**

Ⓚ **Service Danmark**

Tel.: 32 710005

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

<b>Wstęp</b> .....	Strona	27
Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....	Strona	27
Zakres dostawy .....	Strona	27
Opis części .....	Strona	27
Dane techniczne .....	Strona	27
<b>Instrukcje bezpieczeństwa</b> .....	Strona	28
<b>Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń</b> .....	Strona	28
<b>Unikać zagrożenia pożarowego</b> .....	Strona	28
<b>Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia</b> .....	Strona	29
<b>Montaż (patrz rys. A–G)</b> .....	Strona	29
<b>Zastosowanie</b> .....	Strona	29
Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. H) .....	Strona	29
Zapalanie paliwa .....	Strona	29
<b>Czyszczenie i konserwacja</b> .....	Strona	30
<b>Utylizacja</b> .....	Strona	30
<b>Gwarancja</b> .....	Strona	30
Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej .....	Strona	31
<b>Serwis</b> .....	Strona	31

## GRILL KULISTY

### ● Wstęp

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



Tą i wiele innych instrukcji można pobrać i wyświetlić na stronie [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Zeskanowanie tego kodu QR spowoduje przejście bezpośrednio do strony internetowej serwisu Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), gdzie można otworzyć instrukcję obsługi, wprowadzając numer artykułu (IAN) 500564\_2504.

### ● Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

### ● Zakres dostawy

- 1 Grill kulisty
- 1 Zestaw materiałów montażowych
- 1 Instrukcja montażu i obsługi

### ● Opis części

- 1 Uchwyt pokrywy (x 1)
- 2 Pokrywa (x 1)
- 3 Ruszt grilla (x 1)
- 4 Ruszt na węgiel drzewny (x 1)
- 5 Uchwyt do miski ogniowej (x 1)
- 6 Misa ogniowa (x 1)
- 7 Nakładka na nogę podporową (x 3)
- 8 Długa noga podporowa (x 1)
- 9 Siatkowa podstawa (x 1)
- 10 Kółko (x 2)
- 11 Tarcza wentylacyjna (pokrywy) (x 1)
- 12 Uchwyt rusztu grilla (x 1)
- 13 Tarcza wentylacyjna (miski ogniowej) (x 1)
- 14 Wspornik tacy na popiół (x 3)
- 15 Krótka noga podporowa (x 2)
- 16 Taca na popiół (x 1)
- 17 Nakładka na stopkę (x 1)

### ● Materiał montażowy

- A Śruba M6 x 25 (x 3)
- B Śruba\* M6 x 16 (x 3)
- C Śruba\* M4 x 16 (x 3)
- D Śruba M4 x 10 (x 2)
- E Nakrętka\* M4 x (x 5)
- F Podkładka płaska Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Podkładka płaska Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Podkładka płaska Ø4 (x 4) (x 4)
- I Nakrętka M6 (x 2) (x 2)
- J Śrubokręt
- K Klucz

### ● Dane techniczne

Wymiary:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Powierzchnia do grillowania:	Ø 34 cm

\* 1 szt. zapasowa

Maks. napętnienie (misy ogniowej):	0,6 kg
Paliwo:	Węgiel drzewny lub brykiety

**Rada:** W tym produkcie należy używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietów. Nie używać żadnego innego paliwa.



## Instrukcje bezpieczeństwa

ZACHOWAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE I WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA DO PRZYSZŁEGO WGLĄDU!

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

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Trzymać z dala dzieci i zwierzęta!

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



## Unikać zagrożenia życia oraz obrażeń

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

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie używać alkoholu lub benzyny! Używać wyłącznie rozpatków zgodnych z normą EN 1860-3!

- Nie używać wewnątrz pomieszczeń!
- Zachowywać odpowiednią odległość od gorących części, gdyż kontakt może być przyczyną poważnych oparzeń.

- Podczas używania gorący tłuszcz może kapać do miski ogniowej. Zachowywać odpowiednią odległość, gdyż grozi to poważnymi oparzeniami.



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

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



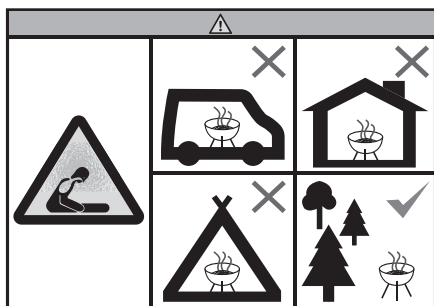
## Unikać zagrożenia pożarowego

- **⚠ OSTRZEŻENIE!** Produkt staje się bardzo gorący podczas używania i nie wolno go wtedy przesuwac!
- Zawsze mieć w pobliżu gaśnicę i zestaw pierwszej pomocy medycznej, aby być przygotowanym w razie wypadku lub pożaru.
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.
- Produkt należy ustawiać w odległości co najmniej 1 m od łatwopalnych materiałów.
- Do produktu można wsypać maksymalnie 0,6 kg węgla drzewnego lub brykietów.
- Węgiel drzewny zapalać w miejscu osłoniętym od wiatru.
- Przed usunięciem popiołu upewnić się, że węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.
- Produkt nie nadaje się do używania w pojazdach i łodziach.



## Unikać niebezpieczeństwa uszkodzenia mienia

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



- Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych i/lub mieszkalnych (np. dom, namiot, przyczepa kempingowa, kamper, łódź). W przeciwnym razie istnieje zagrożenie życia spowodowane możliwością zatrucia tlenkiem węgla.

## ● Montaż (patrz rys. A–G)

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

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

## ● Zastosowanie

### Rady:

- Przed pierwszym użyciem ruszt grilla <sup>3</sup> spłukać bieżącą ciepłą wodą.
- Zalecamy, aby przed pierwszym użyciem grilla rozgrzać go i pozwolić paliwu żarzyć się przez co najmniej 30 minut.
- Żywność na ruszt należy kłaść dopiero wtedy, gdy węgiel drzewny pokryje się warstwą popiołu!
- Grill przed użyciem należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni.

## ● Grillowanie bezpośrednie (patrz rys. H)

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

## ● Zapalanie paliwa

**⚠ OSTRZEŻENIE! RYZYKO POPARZENIA!** Zapalanie przy pomocy benzyny lub alkoholu, które są bardzo palne może spowodować niekontrolowane narastanie ciepła. Dlatego

należy używać tylko bezpiecznych rozpałek, takich jak np. paliwo stałe. Podczas używania grill musi być ustawiony na stabilnej i trwałej podstawie.

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

■ Stosować produkty wysokiej jakości z aprobatą DIN, takie jak węgiel zatwierdzony przez DIN, brykiety z certyfikatem DIN lub podpałki z certyfikatem DIN.

1. Niewielką ilość węgla drzewnego lub brykietów ułożyć na ruszcie na węgiel drzewny **4**.
2. Na warstwie węgla drzewnego lub brykietów ułożyć jedną lub dwie rozpałki. Zapalić zapalką.
3. Niech paliwo stałe pali się przez 2 do 4 minut. Następnie misę ogniową **6** stopniowo napełnić węglem drzewnym lub brykietami.
4. Biała warstwa popiołu powinna uformować się na paliwie po upływie 15 do 20 minut. Oznacza to, że uzyskana została idealna temperatura gotowania. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia rozgarnąć równomiernie paliwo w misie ogniowej **6**.
5. Zamocować natuszczony ruszt grilla **3** i rozpocząć grillowanie.
  - Nie rozpoczynać grillowania zanim na paliwie nie utworzy się biała warstwa popiołu.

## ● **Czyszczenie i konserwacja**

**⚠** Przed czyszczeniem należy odczekać, aż produkt ostygnie.

**⚠** Przed usunięciem popiołu i schowaniem produktu upewnić się, że brykiety lub węgiel drzewny wypalił się całkowicie i wystygł.

- Nie używać agresywnych lub ściernych rozpuszczalników lub szczotek, ponieważ będą one atakować powierzchnie i pozostawiać zarysowania.
- Po grillowaniu nigdy nie zalewać węgla drzewnego lub brykietów zimną wodą, aby je zagasić. Produkt może ulec uszkodzeniu.

Używać starego popiołu, piasku lub delikatnego strumienia wody.

- Zimny popiół wyrzucać i czyścić produkt regularnie, najlepiej po każdym użyciu.
- Zdjąć ruszt grilla **3** i wyczyścić dokładnie pod bieżącą wodą. Następnie dokładnie wysuszyć.
- Luźne resztki usuwać z produktu za pomocą mokrej gąbki.
- Suszyć miękką, czystą ściereczką. Podczas wycierania nie porysować powierzchni.
- Wnętrze i powierzchnie czyścić za pomocą ciepłej wody z mydłem.

## ● **Utylizacja**

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

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

## ● **Gwarancja**

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

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

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

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

gwarancyjne. Dotyczy to również wymienionych i naprawionych części.

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

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

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

## ● Sposób postępowania w przypadku naprawy gwarancyjnej

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

Przed skontaktowaniem się z działem serwisowym należy przygotować paragon i numer artykułu (IAN 500564\_2504) jako dowód zakupu.

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

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

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

## ● Serwis

PL

### Serwis Polska

Tel.: 223974996

E-Mail: owim@lidl.pl

<b>Ižanga</b> .....	Psl	33
Naudojimas pagal paskirtį .....	Psl	33
Komplektacija .....	Psl	33
Dalių aprašymas .....	Psl	33
Techniniai duomenys .....	Psl	33
<b>Saugos nuorodos</b> .....	Psl	34
<b>Venkite pavojaus gyvybei ir sužalojimų</b> .....	Psl	34
<b>Saugokite nuo gaisro pavojaus</b> .....	Psl	34
<b>Venkite turto sugadinimo rizikos</b> .....	Psl	34
<b>Montavimas (žr. A–G pav.)</b> .....	Psl	35
<b>Naudojimas</b> .....	Psl	35
Tiesioginis kepimas ant grotelių (žr. H pav.) .....	Psl	35
Kuro uždegimas .....	Psl	35
<b>Valymas ir priežiūra</b> .....	Psl	36
<b>Išmetimas</b> .....	Psl	36
<b>Garantija</b> .....	Psl	36
Veiksmai norint pasinaudoti garantija .....	Psl	36
<b>Klientų aptarnavimas</b> .....	Psl	37

## APVALI KEPSNINĖ

### ● Įžanga

Sveikiname Jus įsigijus naują gaminį. Tai aukštos kokybės gaminy. Prieš pradėdami naudoti šiuo gaminiu, iš pradžių su juo susipažinkite. Atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir saugos nurodymus. Naudokite šį gaminį tik pagal aprašymą ir nurodytą paskirtį. Laikykite šią instrukciją saugioje vietoje. Perduodami gaminį kitiems asmenims, kartu perduokite visus jo dokumentus!



Iš [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) svetainės galite atsisiųsti šią ir daugiau žiny. Nuskaitę QR kodą pateksite tiesiai į „Lidl“ klientų aptarnavimo puslapį ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kuriame įvedę prekės numerį (IAN) 500564\_2504 galėsite susipažinti su visa naudojimo instrukcija.

### ● Naudojimas pagal paskirtį

Gaminys tinka tik patiekalams ant grotelių ruošti ir naudoti tik lauke. Gaminys nėra skirtas naudoti komerciškai ar kokia kita paskirtimi.

### ● Komplektacija

- 1 Apvali kepsninė
- 1 Montavimo priemonių komplektas
- 1 Montavimo ir naudojimo instrukcija

### ● Dalių aprašymas

- 1 Dangtelio rankena (x 1)
- 2 Dangtelis (x 1)
- 3 Grotelės (x 1)

- 4 Medžio anglies grotelės (x 1)
- 5 Ugnies dubens rankena (x 1)
- 6 Dubuo ugniai (x 1)
- 7 Atraminės kojos gaubtelis (x 3)
- 8 Ilga atraminė koja (x 1)
- 9 Dugno grotelės (x 1)
- 10 Ratas (x 2)
- 11 Ventiliacijos plokštė (dangtelis) (x 1)
- 12 Grotelių rankena (x 1)
- 13 Ventiliacijos plokštė (ugnies dubuo) (x 1)
- 14 Pelenų surinkimo skardos atrama (x 3)
- 15 Trumpa atraminė koja (x 2)
- 16 Pelenų surinkimo skarda (x 1)
- 17 Pėdos dangtelis (x 1)

### Montavimo priemonės

- A Varžtas M6 x 25 (x 3)
- B Varžtas\* M6 x 16 (x 3)
- C Varžtas\* M4 x 16 (x 3)
- D Varžtas M4 x 10 (x 2)
- E Veržlė\* M4 x (x 5)
- F Poveržlė Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Poveržlė Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Poveržlė Ø4 (x 4) (x 4)
- I Veržlė M6 (x 2) (x 2)
- J Atsuktuvas
- K Veržliaraktčiai

### ● Techniniai duomenys

Matmenys:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Kepsninė paviršius:	Ø 34 cm
Maks. pripildymas (ugnies dubuo):	0,6 kg
Kuras:	Grilio anglis arba briketai

**Pastaba:** Naudokite tik grilio anglis arba briketus šiam gaminiui. Nenaudokite kito kuro.

\* 1 atsarginė detalė



## Saugos nuorodos

### IŠSAUGOKITE VISAS SAUGOS NUORODAS IR INSTRUKCIJAS – JŲ GALI PRIREIKTI VĒLIAU!

- Medžio anglies kepsninė gali būti naudojama tik naudojant medžio anglis arba medžio anglies briketus pagal DIN EN 1860–2.

**⚠ PERSPĖJIMAS!** Saugokite vaikus ir naminius gyvūnus!

- Šis gaminy s nėra žaaislas, jis neskirtas vaikams. Vaikai gali neatpažinti pavojų, susijusių su naudojimu s gaminiu.
- Gaminant buvo dedamos visos pastangos, kad šis gaminy s neturėtų aštrių kraštų. Atsargiai elkitės su atskiromis dalimis, kad montuodami ir naudodami išvengtumėte nelaimingų atsitikimų ar sužalojimų.
- Į komplektą įeina daug varžtų ir kitų smulkių dalių. Prarijus ar įkvėpus, jie gali būti pavojingi gyvybei.




## Venkite pavojaus gyvybei ir sužalojimų

**⚠ PERSPĖJIMAS!** Apsinuodijimo anglies monoksidu pavojus. Grilį naudokite tik lauke, ne uždaro se patalpose!

**⚠ PERSPĖJIMAS!** Nenaudokite spirito ar benzino uždegimui ar pakartotiniam uždegimui! Naudokite tik pagalbines uždegimo priemones pagal EN 1860–3!

- Nenaudokite uždaro se patalpose!
- Laikykitės pakankamo atstumo nuo įkaitusių dalių, nes priešingu atveju bet koks kontaktas gali sukelti itin stiprius nudegimus.
- Naudojimo metu iš ugnies dubens gali nuvarvėti karšti riebalai. Laikykitės pakankamo atstumo, kitaip kyla rimtų nudegimų pavojus.

-  Visada mūvēkite kepsninių ar orkaitės pirštines. Pirštines turi atitikti AAP reglamentą (II kategorijos apsauga nuo karščio, pvz., DIN EN 407).

- Visada naudokite kepsninės įrankius su ilgomis, karščiu atspariomis rankenomis.

- Degūs skysčiai, kurie pilami į žarijas, sukelia dideles liepsnas arba degimą. Niekada nenaudokite uždegimo skysčių, tokių kaip benzinas ar spiritas. Ant žarijų nedėkite anglies gabalėlių, išmirkytų uždegimo skystyje.
- Visada būkite budrus ir stebėkite, ką darote. Nesinaudokite gaminiu, jei esate pavargę, veikiami kvaišalų, alkoholio ar vaistų. Dėl akimirkos nedėmesingumo naudojant gaminį galimi rimti sužalojimai. Nepalikite gaminio be priežiūros.



## Saugokite nuo gaisro pavojaus

**⚠ PERSPĖJIMAS!** Šis grilis labai įkaista, todėl jo negalima perkelti, kol jis veikia!

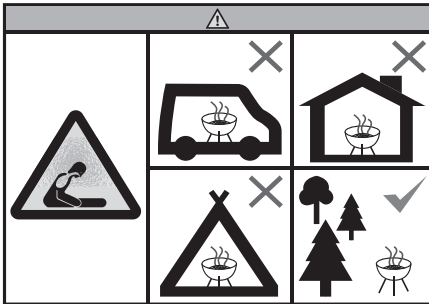
- Turėkite gesintuvą ir pirmosios pagalbos vaistinėlę, kad būtumėte pasiruošę nelaimingo atsitikimo ar gaisro atveju.
- Prieš naudojimą grilį pastatykite ant saugaus, lygaus paviršiaus.
- Gaminį pastatykite taip, kad jis būtų bent 1 m atstumu nuo labai degių medžiagų.
- Į gaminį įpilkite ne daugiau kaip 0,6 kg grilio anglies/briketų.
- Uždekite anglį tik nuo vėjo apsaugotoje vietoje.
- Prieš pašalindami pelenus įsitinkinkite, kad anglis visiškai išdegė, ir leiskite atvėsti.
- Nemontuokite gaminio nameliuose ant ratų ar valtyse.



## Venkite turto sugadinimo rizikos

- Naudojimo metu varžtinės jungtys gali palaipsniui atsilaisvinti ir turėti įtakos gaminio stabilumui. Prieš kiekvieną naudojimą patikrinkite varžtų priveržimą. Jei reikia, priveržkite visus varžtus, kad užtikrintumėte stabilumą.
- Surinkdami gaminį nenaudokite jėgos.
- Tvirtai priveržkite varžtus.
- Niekada nestovėkite ar nesėdėkite ant gaminio.

- Nenaudokite gaminio, jei trūksta dalių arba dalys pažeistos ar susidėvėjusios.



- Nenaudokite kepsninės uždaroose vietose ir (arba) gyvenamosiose patalpose (pvz., name, palapinėje, namelyje ant ratų, kemperyje, valtyje). Priešingu atveju kyla pavojus gyvybei dėl galimo apsinuodijimo anglies monoksidu.

## ● Montavimas (žr. A–G pav.)

⚠ **ATSARGIAI!** Saugumo sumetimais varžtų galvutės visada turi būti nukreiptos į išorę, kitaip kyla sužalojimų pavojus.

**Pastaba:** Nepriveržkite visų varžtų, kol montavimas nebaigtas, kad išvengtumėte nepageidaujamo medžiagos įtempimo. Užfiksuokite veržles tinkamu veržliarakčiu.

## ● Naudojimas

### Pastabos:

- Prieš naudodami pirmą kartą groteles **[3]** nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu.
- Prieš pirmąjį naudojimą rekomenduojame įkaitinti grilį ir degalus deginti mažiausiai 30 minučių.
- Nedėkite maisto ant grotelių, kol kuras nepasidengs pelenų sluoksniu!
- Prieš naudojimą grilį pastatykite ant saugaus, lygaus paviršiaus.

## ● Tiesioginis kepimas ant grotelių (žr. H pav.)

- „Tiesioginis kepimas ant grotelių“ reiškia maisto gaminimą tiesiai virš šilumos šaltinio (anglies, dujinio degiklio, elektrinio kaitinimo elemento ir

kt.). Šilumos spinduliuotės poveikis ant grotelių kepamam maistui yra stipriausias naudojant šį tradicinį metodą ir užtikrina trumpą gamtinimo laiką (greitasis gaminimas).

- Rutulio formos ir gaubtinės kepsninės taip pat turi gaubto formos dangtį ir ventilacijos plokštes gaubte ir ugnies dubenyje. Gaminimo laiką galima dar labiau sutrumpinti uždarius gaubtą ir atidarius ventilacijos plokštes; kepimo ant žarijų aromatas dar ryškesnis, kai abu veiksmai atliekami vienu metu.
- Tačiau kepat ant grotelių tiesiogiai be apsaugos visada yra tikimybė, kad riebalai ar marinatas, nuvarvėję nuo kepamo maisto, pateks į šilumos šaltinį ir ten sudegs.
- Kepant labai riebių ar marinuotą maistą, rekomenduojame naudoti kepimo indą, pagamintą iš aliuminio arba, dar geriau, iš emaliuoto plieno.

## ● Kuro uždegimas

### ⚠ PERSPĖJIMAS! NUDEGIMO PAVOJUS!

Uždegant naudojant benzino ar spirito, degimas gali sukelti nekontroliuojamą šilumos susidarymą. Todėl naudokite tik nepavojingas degimo medžiagas, pvz., kietojo kuro degiklius. Veikimo metu kepsninė turi stovėti ant stabilaus ir tvirto pagrindo.

① **Patarimas:** Rekomenduojame naudoti uždegimo kaminą (į komplektą neįeina), kad anglis rusentų nepriekaištingai.

- Naudokite kokybiškus produktus su DIN patvirtinimu, pavyzdžiui, pagal DIN patvirtintą anglį, pagal DIN patvirtintus briketus arba pagal DIN patvirtintus kieto kuro degiklius.

1. Padėkite dalį medžio anglies arba briketų ant medžio anglies grotelių **[4]**.
2. Ant esamo medžio anglies arba briketų sluoksnio uždėkite vieną ar du kieto kuro degiklius. Uždekite juos degtuku.
3. Leiskite kietojo kuro degikliams degti 2–4 minutes. Tada palaipsniui pripildykite ugnies dubenį **[6]** medžio anglimi arba briketais.
4. Maždaug po 15–20 minučių ant kuro turėtų susidaryti baltas pelenų sluoksnis. Tai rodo,

kad pasiekta ideali kepimo temperatūra. Naudokite tinkamą metalinį įrankį, kad tolygiai paskirstytumėte kurą ugnies dubenyje **6**.

5. Pritvirtinkite riebalais pateptas groteles **3** ir pradėkite kepti.
- Nepradėkite kepti ant grotelių, kol ant kuro nesudarė baltas pelenų sluoksnis.

## ● **Valymas ir priežiūra**

⚠ Prieš valydami leiskite gaminui visiškai atvėsti.

⚠ Prieš išimant pelenus ir laikant gaminį, įsitikinkite, kad anglis arba briketai visiškai sudegę ir atvėso.

- Nenaudokite jokių stiprių arba šlifavimo tirpiklių arba švitrinių šveistikų, kadangi jie gali pažeisti paviršius ir palikti žymes.
- Po kepimo ant grotelių niekada nepilkite šalto vandens tiesiai ant anglies ar briketų, kad juos užgesintumėte. Priešingu atveju galite sugadinti gaminį. Naudokite senus pelenus, smėlį arba smulkių vandens pusrų srovę.
- Reguliariai ištuštininkite šaltus pelenus ir valykite gaminį, geriausia po kiekvieno naudojimo.
- Nuimkite groteles **3** ir gerai nuplaukite jas muilinu vandeniu. Tada kruopščiai nusausinkite gaminį.
- Pašalinkite ant gaminio susikaupusias nuosėdas drėgna kempine.
- Jam nusausinti naudokite minkštą, švarią šluostę. Nebraižykite paviršių trindami sausai.
- Paprastai vidaus ir išorinius paviršius valykite šiltu muiluotu vandeniu.

## ● **Išmetimas**

Pakuotė pagaminta iš aplinkai nekenksmingų medžiagų, kurias galite išmesti įprastose grąžinamojo perdirbimo vietose.

Daugiau informacijos apie nebetinkamo naudoti gaminio išmetimą sužinosite savo savivaldybės ar miesto administracijoje.

## ● **Garantija**

Gaminys buvo pagamintas laikantis griežtų kruopštumo principų ir prieš pristatant buvo atidžiai patikrintas. Esant medžiagų ar gamybos defektams, jūs turite įstatymines teises gaminio pardavėjo

atžvilgiu. Ši garantija jokiais būdais neapriboja įstatymais nustatytų jūsų teisių.

Šiam produktui suteikiama 3 metų garantija nuo pirkimo datos. Garantijos teikimo laikotarpis skaičiuojamas nuo pirkimo datos. Pirkimo kvito originalą laikykite saugioje vietoje, nes šis dokumentas reikalingas kaip pirkimo įrodymas.

Išpakavus gaminį, būtina nedelsiant pranešti apie bet kokius pažeidimus ar defektus, kurie jau buvo pirkimo metu.

Jei per 3 metus nuo šio produkto pirkimo datos išryškės medžiagų ar gamybos trūkumų, produktą savo nuožiūra nemokamai pataisykite arba pakeisime. Patvirtinus garantinį reikalavimą garantinis laikotarpis nepratęsiamas. Ta pati sąlyga taikoma ir pakeistoms bei pataisytoms dalims.

Garantija netaikoma, jei šis produktas apgadinamas, netinkamai naudojamas ar netinkamai prižiūrimas.

Garantija taikoma medžiagų ir gamybos trūkumams. Ši garantija netaikoma gaminio dalims, kurios paprastai susidėvi ir todėl yra laikomos susidėvinčiomis dalimis (pvz., baterijos, akumuliatoriai, žarnos, rašalo kasetės), taip pat netaikoma trapioms dalims, pvz., jungikliams arba dalims iš stiklo.

## ● **Veiksmai norint pasinaudoti garantija**

Kad galėtumėte greitai apdoroti jūsų prašymą, vadovaukitės toliau pateikiamais nurodymais:

Kreipdamiesi koku nors klausimu dėl produkto, kaip pirkimo dokumentą turėkite kasos čekį ir žinokite gaminio numerį (IAN 500564\_2504).

Gaminio numerį rasite produkto duomenų lentelėje, išgraviruotą, ant naudojimo instrukcijos viršelio (apačioje kairėje) arba užklijuotą produkto užpakalinėje pusėje ar apačioje.

Jei išryškėtų produkto veikimo ar kitokių trūkumų, pirmiausia telefonu arba elektroniniu paštu kreipkitės į toliau nurodytą klientų aptarnavimo skyrių.

Tada sugedusiu pripažintą produktą, pridėję pirkimo dokumentą (kasos čekį) ir nurodę trūkumą bei jo atsiradimo laiką, nemokamai galėsite išsiųsti nurodytu techninės priežiūros tarnybos adresu.

## ● **Klientų aptarnavimas**

### **LT Klientų aptarnavimo tarnyba Lietuva**

Tel.: 080033144

El. paštas: [owim@lidl.lt](mailto:owim@lidl.lt)

<b>Sissejuhatus</b> .....	Lehekülg	39
Otstarbekohane kasutamine .....	Lehekülg	39
Tarnekomplekt .....	Lehekülg	39
Osade kirjeldus .....	Lehekülg	39
Tehnilised andmed .....	Lehekülg	39
<b>Ohutusjuhised</b> .....	Lehekülg	40
<b>Elu- ja vigastusohu vältimine</b> .....	Lehekülg	40
<b>Tuleohu vältimine</b> .....	Lehekülg	40
<b>Varalise kahju ohu vältimine</b> .....	Lehekülg	40
<b>Paigaldamine (vt joon. A–G)</b> .....	Lehekülg	41
<b>Kasutamine</b> .....	Lehekülg	41
Vahetu grillimine (vt joon. H) .....	Lehekülg	41
Kütuse süütamine .....	Lehekülg	41
<b>Puhastamine ja hooldus</b> .....	Lehekülg	42
<b>Jäätmekäitlus</b> .....	Lehekülg	42
<b>Garantii</b> .....	Lehekülg	42
Garantii käsitlemine .....	Lehekülg	42
<b>Teenindus</b> .....	Lehekülg	42

## SÖEGRILL

### ● Sissejuhatus

Õnnitleme teid selle uue toote ostu puhul! Olete endale saanud kõrgevaliteedilise toote. Tutvuge tootega enne selle esmast kasutusele võtmist. Selleks lugege tähelepanelikult läbi allolev kasutusjuhend ja ohutusnõuded. Kasutage toodet üksnes kirjeldatud viisil ja otstarbel. Hoidke see kasutusjuhend kindlalt teadaolevas kohas alles. Toote edasiandmisel kolmandatele isikutele andke kaasa ka kõik toote dokumendid.



Selle ja paljusid teisi kasutusjuhendeid saate alla laadida ja vaadata aadressilt [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Selle QR-koodi skannimisel suunatakse teid otse Lidli klienditeeninduse veebilehele ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kus saate oma kasutusjuhendi avada, sisestades artikli numbrit (IAN) 500564\_2504.

### ● Otstarbekohane kasutamine

Toode on mõeldud ainult grillitoitude valmistamiseks ja ainult õues kasutamiseks. Seade ei ole mõeldud tööstuslikuks kasutamiseks ega teiste kasutusvalade jaoks.

### ● Tarnekomplekt

- 1 Söegrill
- 1 Monteerimistarvikute komplekt
- 1 Monteerimis- ja kasutusjuhend

### ● Osade kirjeldus

- 1 Kaane käepide (x 1)

- 2 Kaas (x 1)
- 3 Grillirest (x 1)
- 4 Grillsöe rest (x 1)
- 5 Tuleanuma käepide (x 1)
- 6 Tuleanum (x 1)
- 7 Tugijala kork (x 3)
- 8 Pikk tugijalg (x 1)
- 9 Võrepõhi (x 1)
- 10 Ratas (x 2)
- 11 Õhutusketas (kaanel) (x 1)
- 12 Grilliresti käepide (x 1)
- 13 Õhutusketas (tuleanum) (x 1)
- 14 Tuhakogumispleki tugi (x 3)
- 15 Lühike tugijalg (x 2)
- 16 Tuhakogumisplekk (x 1)
- 17 Jala kork (x 1)

### Monteerimistarvikud

- A Kruvi M6 x 25 (x 3)
- B Kruvi\* M6 x 16 (x 3)
- C Kruvi\* M4 x 16 (x 3)
- D Kruvi M4 x 10 (x 2)
- E Mutter\* M4 x (x 5)
- F Alusseib Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Alusseib Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Alusseib Ø4 (x 4) (x 4)
- I Mutter M6 (x 2) (x 2)
- J Kruvikeeraja
- K Mutrivõti

### ● Tehnilised andmed

Mõõtmed:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillipind:	Ø 34 cm
Max täituvus (tuleanum):	0,6 kg
Kütus:	Grillsüsi või brikett

**Märkus:** Kasutage selle toote jaoks ainult grillsüsi või briketti. Ärge kasutage muud küttematerjali.

\* 1 tk varuosana



## Ohutusjuhised

### HOIDKE KOGU OHUTUSTEAVE JA JUHISED EDASPIDISEKS ALLES!

- Puidusõegrilli võib vastavalt standardile DIN EN 1860-2 kasutada ainult puidusõe või puidusõebriketiga.

**⚠ HOIATUS!** Hoidke lapsed ja lemmikloomad eemal!

- See toode pole mänguasi ega tohiks laste kätte sattuda. Lapsed ei pruugi tajuda toote käsitsemisega seotud ohtusid.
- Valmistamisel on olnud võimalikult hoolikas, et vältida tootel teravaid servasid. Käsitsege detaile ettevaatlikult, et vältida kokkupaneku ja kasutamise ajal õnnetusi või vigastusi.
- Tarnekomplekti kuulub hulgaliselt kruvisid ja teisi pisikesi detaile. Need võivad allaneelamise või sissehingamise korral olla eluohtlikud.



## Elu- ja vigastusohu vältimine

**⚠ HOIATUS!** Süsinikmonooksüüdi mürgistuse oht. Ärge kasutage grilli suletud ruumides, kasutage seda ainult väljas!

**⚠ HOIATUS!** Ärge kasutage leegi süütamisel või uuestisüütamisel alkoholi ega bensiini!

Kasutage leegi süütamisel ainult standardile EN 1860-3 vastavat abivahendit!

- Ärge kasutage suletud ruumides!
- Hoiduge piisavalt kaugele kuumadest osadest, kuna vastasel juhul võib mis tahes kokkupuude põhjustada raskeid põletusi.
- Kuum rasv võib kasutamise ajal tuleanumast välja tilkuda. Hoiduge piisavalt kaugele, kuna vastasel juhul võib see tekitada raskeid põletusi.



Kandke alati grilli- või pajakindaid. Kindad peavad vastama PPE-eeskirjadele (kategooria II kuumuskindlus, nt DIN EN 407).

- Kasutage grilli ainult pikkade kuumuskindlate tangidega.

- Süttivad vedelikud, mida hõõguvatele sütele valatakse, tekitavad sähvatavaid leeke või pahvakuid. Ärge kasutage süütevedelikuna bensiini ega piiritust. Ärge pange süütevedelikuga läbiimbunud grillsõe tükke hõõguvatele sütele.
- Olge alati tähelepanelik ja jälgige, mida te teete. Ärge kasutage toodet, kui te ei suuda keskenduda või olete väsinud või narkootikumide, alkoholi või ravimite mõju all. Üks hajevil hetk toote kasutamisel võib põhjustada raskeid vigastusi. Ärge jätke toodet järelevalveta.



## Tuleohu vältimine

**⚠ HOIATUS!** See grill läheb väga kuumaks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada!

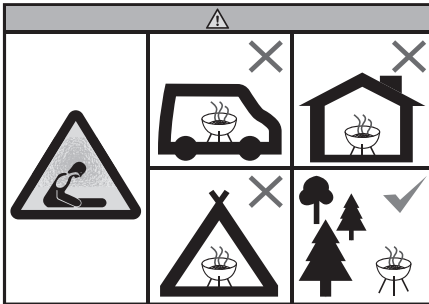
- Hoidke tulekustuti ja esmaabikarp käepärast, et oleksite õnnetuse või tulekahju korral valmis.
- Asetage grill enne kasutamist tugevale tasasele pinnale.
- Paigutage toode nii, et see oleks tuleohtlikest materjalidest vähemalt 1 m kaugusel.
- Täitke toode max 0,6 kg grillsõe/briketiga.
- Süüdake grillsüsi ainult tuulevaikes kohas.
- Veenduge, et grillsüsi oleks enne tuha eemaldamist täielikult ära põlenud ja jahtunud.
- Ärge paigaldage toodet autosuvilatasse ega paatidele.



## Varalise kahju ohu vältimine

- Kasutamise käigus võivad kruvikiinnitused järkjärgult loksuma hakata ning kahjustada toote stabiilsust. Kontrollige enne igat kasutuskorda kruvide kiinnitusi. Vajaduse korral pingutage kindla püsimise tagamiseks kõiki kruvisid veel kord.
- Ärge rakendage toote paigaldamisel ülemäärast jõudu.
- Ärge keerake kruvisid liiga kõvasti kinni.
- Ärge istuge toote peale ega toetage selle vastu.

- Ärge kasutage toodet, kui mõned osad on puudu, kahjustatud või kulunud.



- Ärge kasutage grilli suletud aladel ja/või eluruumides (näiteks majas, telgis, haagiselamus, autosuvilas, laeval). Vastasel korral esineb süsinikmonooksiidi mürgistusohu.

## ● Paigaldamine (vt joon. A–G)

- ⚠ **ETTEVAATUST!** Kruvipead peavad teie turvalisuse tagamiseks olema suunatud alati väljapoole, vastasel korral esineb vigastusohu.

**Märkus:** Vältimaks soovimatut materjali pinget, keerake kõik kruvid tugevalt kinni alles pärast paigaldamise lõpus. Kontreerige mutreid seejuures sobiva mutrivõtmega.

## ● Kasutamine

### Märkuse:

- Peske grillresti [3] enne esmast kasutuskorda sooja pesuveega.
- Me soovitame grilli enne esmast kasutamist kuumutada ja lasta kütusel vähemalt 30 minutit hõõguda.
- Asetage grillrest peale alles siis, kui kütus on kaetud tuhakihi!
- Asetage grill enne kasutamist tugevale tasasele pinnale.

## ● Vahetu grillimine (vt joon. H)

- „Vahetu grillimise“ all mõeldakse grillimist otse kuumusallika (grillsüsi, gaaspõleti, elektriküte jne) kohal. Soojuskiirguse mõju grillitavatele toiduainetele on selle traditsioonilise meetodi korral kõige tugevam ja küpsetamisaeg kõige lühem (kiirküpsetamine).

- Kuppel- ja kaanega grillidel on lisaks kaas ning õhutuskettad kaanel ja tuleanumal. Küpsetusaega saab kaane sulgemise ja õhutusketaste avamisel veelgi lühendada; grillisöe aroom tuleb veelgi tugevamalt esile, kui mõlemat tehakse samal ajal.
- Siiski on kaitsmata vahetu grillimise korral alati võimalus, et grillitavate toiduainetelt tilgub rasva või marinaadi soojusallikale ja see võib põlema minna.
- Väga rasvaste või marineeritud grillitavate toiduainete grillimisel soovitakse seetõttu kasutada alumiiniumist või veel parem emailitud terasest grillianumat.

## ● Kütuse süütamine

- ⚠ **HOIATUS! PÕLETUSOHT!** Bensiini või piiritusega süütamisel võib pahvakute tõttu tekkida kontrollimatu kuumuse kogunemine. Seetõttu kasutage ainult ohutuid küttematerjale, näiteks tahkeid süüteabivahendeid. Grill peab olema kasutamise ajal stabiilsel ja kindlal pinnal.

- ① **Nõuanne:** Korralikult hõõguva grillisöe jaoks soovitatakse kasutada korstatüüpi söesüütleid (pole tarnekomplektis kaasas).
  - Kasutage DIN-heakskiiduga kvaliteetvahendeid, näiteks DIN-heakskiiduga grillisütt, DIN-heakskiiduga briketti või DIN-heakskiiduga tahkeid süüteabivahendeid.
1. Jaotage osa grillisöest või briketist grillisöe restile [4].
  2. Asetage üks või kaks tahket süüteabivahendit olemasolevale puidugrillisöe või briketi kihile. Süüdake need tikuga.
  3. Laske tahkel süüteabivahendil 2 kuni 4 minutit põleda. Lisage seejärel tuleanumale [6] tasapisi puidusütt või briketti.
  4. Kütusele peaks umbes 15 kuni 20 minuti jooksul tekkima valge tuhakiht. See viitab sellele, et saavutatud on ideaalne küpsetamise temperatuur. Jaotage põlev materjal sobiva metallist tööriistaga ühtlaselt tuleanumale [6].
  5. Riputage rasvaga määritud grillrest [3] paika ja alustage grillimist.
  - Ärge alustage grillimist, enne kui küttematerjalile tekib valge tuhakiht.

## ● **Puhastamine ja hooldus**

- ⚠ Laske tootel enne puhastamist täielikult maha jahtuda.
- ⚠ Veenduge, et grillisüsi või brikket oleks enne tuha eemaldamist ja toote hoiustamist täielikult ära põlenud ja jahtunud.
- Ärge kasutage tugevaid ega abrasiivseid puhastusvahendeid ega küürimisvamme, kuna need võivad pealispindasid kahjustada ja jätta hõõrdumisläiki.
- Ärge valage pärast grillimist kunagi külma vett grillisöele ega brikketile, et seda kustutada. Sellisel juhul võib toode saada kahjustada. Kasutage vana tuhka, liiva või peent veejuga.
- Visake külm tuhk minema ja puhastage toodet regulaarselt, eelistatavalt pärast igat kasutuskorda.
- Eemaldage grillrest **3** ja puhastage seda põhjalikult pesuveega. Kuivatage see seejärel põhjalikult.
- Eemaldage lahtised ladestised tootelt svammil abil.
- Kasutage kuivatamiseks pehmet ja puhast lappi. Ärge kratsige kuivatamisel pealispinda.
- Puhastage sise- ja pealispinnad sooja seebiveega.

## ● **Jäätmekäitlus**

Pakend koosneb keskkonnasõbralikest materjalidest, mida saab käidelda kohalikes ringlussevõtu keskustes.

Küsige vana toote käitlemise võimaluste kohta oma valla- või linnavalitsusest.

## ● **Garantii**

Toode on valmistatud rangete kvaliteedijuhiste järgi ja seda on enne tarnimist põhjalikult kontrollitud. Materjali- või tootmisdefektide korral on teil seaduslikud õigused toote müüja suhtes. Teie seadusjärgsed õigused ei ole mingil juhul piiratud meie allpool sätestatud garantiiga.

Selle toote garantii kehtib 3 aastat alates ostukuupäevast. Garantiaeg algab ostukuupäevaga. Hoidke müügitšeki originaali

kindlas kohas, kuna see dokument on vajalik ostu tõendamiseks.

Kõikidest kahjustustest või defektidest, mis esinesid juba ostmise ajal, tuleb teatada kohe pärast toote lahtipakkimist.

Kui tootel ilmneb 3 aasta jooksul alates ostukuupäevast materjali- või teostusviga, parandame või asendame selle omal valikul teie eest tasuta. Garantii perioodi ei pikendata kinnitatud garantiinõudega. See kehtib ka asendatud ja parandatud osade kohta.

See garantii kaotab kehtivuse, kui toode on kahjustatud, või kui seda on valesti kasutatud või hooldatud.

Garantii katab materjali- ja tootmisdefektid. See garantii ei laiene tooteosadele, mis on tavapärased kulunud ja mida seetõttu peetakse kuluvateks osadeks (nt akud, taaslaetavad akud, voolikud, värvikassetid), ega ka purunevate osade kahjustustele, nt lülitid või klaasist osad.

## ● **Garantii käsitlemine**

Selleks et teie mureküsimus saaks kiire lahenduse, järgige palun alltoodud juhiseid:

Kõikide päringute jaoks hoidke oma ostu tõendamiseks alles kassatšekk ja toote number (IAN 500564\_2504).

Toote numbrileiate tüübisildilt, graveeringult, oma kasutusjuhendi tiitellehelt (all vasakul) või toote taga- või allosas olevalt kleebiselt.

Toote toimivusvigade või muude puuduste korral võtke kõigepealt telefoni või e-posti teel ühendust alltoodud teenindusosakonnaga.

Lisades defektsele tootele ostudokumendi (kassatšeki), kirjelduse toote puuduste kohta ja andmed selle kohta, millal need ilmsid, saate selle tasuta saata teile teadaantud teeninduse aadressile.

## ● **Teenindus**

### **EE** Teenindus Eestis

Tel: 8000049109

E-posti aadress: owim@lidl.ee

<b>Ievads</b> .....	Lpp.	44
Paredzētais lietojums .....	Lpp.	44
Piegādes komplekts .....	Lpp.	44
Daļu apraksts .....	Lpp.	44
Tehniskie dati .....	Lpp.	44
<b>Drošības norādījumi</b> .....	Lpp.	45
<b>Izvairieties no dzīvības apdraudējuma un savainojumu riska</b> . . .	Lpp.	45
<b>Izvairieties no ugunsgrēka</b> .....	Lpp.	45
<b>Izvairieties no mantas bojājumu riska</b> .....	Lpp.	45
<b>Montāža (skatiet A–G att.)</b> .....	Lpp.	46
<b>Lietošana</b> .....	Lpp.	46
Tiešā grilēšana (skatiet H att.) .....	Lpp.	46
Kurināmā aizdedzināšana .....	Lpp.	46
<b>Tīrīšana un kopšana</b> .....	Lpp.	47
<b>Utilizācija</b> .....	Lpp.	47
<b>Garantija</b> .....	Lpp.	47
Rīcība garantijas gadījumā .....	Lpp.	47
<b>Serviss</b> .....	Lpp.	48

## APALŠ GRILS

### ● Ievads

Apsveicam jūs ar jaunā izstrādājuma iegādi! Jūs esat izvēlēties augstas kvalitātes izstrādājumu. Pirms pirmās lietošanas reizes iepazīstiet šo izstrādājumu. Rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un drošības norādījumus. Izmantojiet izstrādājumu tikai tā, kā aprakstīts un atbilstoši tam paredzētajam lietojumam. Uzglabājiet šo instrukciju drošā vietā. Ja nododat izstrādājumu citai personai, dodiet līdzi arī visu dokumentāciju.



Jūs varat skatīt un lejupielādēt šo un daudzas citas instrukcijas vietnē [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com). Noskenējot šo kvadrātķodu, tiks atvērta Lidl servisa tīmekļa vietne ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), kurā varat atvērt attiecīgo lietošanas instrukciju, ievadot preces numuru (IAN) 500564\_2504.

### ● Paredzētais lietojums

Izstrādājums ir piemērots tikai produktu, kurus ir iespējams grilēt, pagatavošanai, un tikai lietošanai ārpus telpām. Izstrādājums nav paredzēts komerciālai lietošanai vai citām lietojuma jomām.

### ● Piegādes komplekts

- 1 Apaļš grils
- 1 Montāžas materiālu komplekts
- 1 Montāžas un lietošanas pamācība

### ● Detaļu apraksts

- 1 Vāka rokturis (x 1)
- 2 Vāks (x 1)

- 3 Grila režģis (x 1)
- 4 Grila ogļu režģis (x 1)
- 5 Uguns trauka rokturis (x 1)
- 6 Uguns trauks (x 1)
- 7 Balstkājas vāciņš (x 3)
- 8 Gara balstkāja (x 1)
- 9 Režģa grīda (x 1)
- 10 Ritenis (x 2)
- 11 Ventilācijas disks (vāks) (x 1)
- 12 Grila režģa rokturis (x 1)
- 13 Ventilācijas disks (uguns trauks) (x 1)
- 14 Pelnu savākšanas plāksnes balsts (x 3)
- 15 Īsa balstkāja (x 2)
- 16 Pelnu savākšanas plāksne (x 1)
- 17 Kājas vāciņš (x 1)

### Montāžas materiāli

- A Skrūve M6 x 25 (x 3)
- B Skrūve\* M6 x 16 (x 3)
- C Skrūve\* M4 x 16 (x 3)
- D Skrūve M4 x 10 (x 2)
- E Uzgrieznis\* M4 x (x 5)
- F Paplāksne Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Paplāksne Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Paplāksne Ø4 (x 4) (x 4)
- I Uzgrieznis M6 (x 2) (x 2)
- J Skruvgriezis
- K Uzgriežņu atslēga

### ● Tehniskie dati

Izmēri:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Grila virsma:	Ø 34 cm
Maks. ietilpība (uguns trauks):	0,6 kg
Kurināmais:	Grila ogles vai briketes

**Norāde:** Šim izstrādājumam izmantojiet tikai grila ogles vai briketes. Neizmantojiet citu kurināmo.

\* 1 gab. kā rezerves daļa



## Drošības norādījumi

### UZGLABĀJIET VISUS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN PAMĀCĪBAS TURPMĀKAI ATSAUCEI!

- Kokogļu grilu drīkst lietot tikai ar kokoglēm vai kokogļu briketēm saskaņā ar DIN EN 1860-2.

**BRĪDINĀJUMS!** Turiet izstrādājumu drošā attālumā no bērniem un dzīvniekiem!

- Izstrādājums nav rotālieta un nav paredzēts bērniem. Bērni nevar atpazīt apdraudējumu, kas rodas, rīkojoties ar izstrādājumu.
- Ražošanā ir pieliktas visas pūles, lai izstrādājumam nebūtu asu malu. Rūpīgi rīkojieties ar atsevišķām detaļām, lai izvairītos no negadījumiem, respektīvi, savainojumiem uzstādīšanas un lietošanas laikā.
- Piegādes komplektā ietilpst liels skaits skrūvju un citu mazu detaļu. Norijot vai ieelpojot, tās var būt dzīvībai bīstamas.




## Izvairieties no dzīvības apdraudējuma un savainojumu riska

**BRĪDINĀJUMS!** Risks saindēties ar oglekļa monoksīdu. Grilu nedrīkst lietot slēgtās telpās, tas ir paredzēts lietošanai tikai ārpus tām!

**BRĪDINĀJUMS!** Aizdedzināšanai vai atkārtotai aizdedzināšanai nelietojiet spirtu vai benzīnu! Lietojiet tikai standartā EN 1860-3 noteiktos aizdedzināšanas līdzekļus!

- Nelietojiet slēgtās telpās!
- Ievērojiet drošu attālumu no karstām detaļām, jo pretējā gadījumā jebkurš kontakts var izraisīt ļoti smagus apdegumus.
- No uguns trauka lietošanas laikā var izpilēt karsti tauki. Ievērojiet drošu attālumu, jo pretējā gadījumā jums draud ļoti smagi apdegumi.

-  Vienmēr lietojiet grila vai virtuves cimds. Lietojiet cimds saskaņā ar IAL noteikumiem (II kategorijas karstuma aizsardzība, piemēram, DIN EN 407).

- Vienmēr lietojiet grila piederumus ar gariem un karstumizturīgiem rokturiem.
- Uzliesmojoši šķidrums, kas tiek ielieti karstās oglēs, rada uzliesmojumus vai deflagrāciju. Nekad nelietojiet aizdedzināšanai tādus šķidrumus kā benzīnu vai spirtu. Uz karstām oglēm nelieciet grila ogļu gabalus, kas piesūcināti ar šķidrumu aizdedzināšanai.
- Vienmēr esiet uzmanīgs un vērojiet, ko jūs darāt. Nelietojiet izstrādājumu, ja nevarat koncentrēties vai esat noguris, neaktīvi, narkotiku, alkohola reibumā vai medikamentu ietekmē. Viens neuzmanības brīdis izstrādājuma lietošanas laikā var izraisīt nopietnus savainojumus. Neatstājiet izstrādājumu bez uzraudzības.



## Izvairieties no ugunsgrēka

**BRĪDINĀJUMS!** Šis grils kļūst ļoti karsts un lietošanas laikā to nedrīkst kustināt!

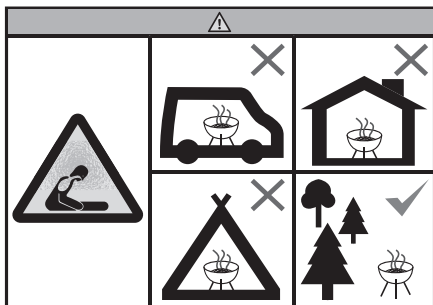
- Sagatavojiet ugunsdzēsamo aparātu un pirmās palīdzības aptieciņu, lai uzreiz varētu rīkoties nelaimes vai ugunsgrēka gadījumā.
- Pirms lietošanas novietojiet grilu uz drošas, līdzenas virsmas.
- Uzstādiat izstrādājumu tā, lai tas atrastos vismaz 1 m attālumā no viegli uzliesmojošiem materiāliem.
- Piepildiet izstrādājumu ar ne vairāk kā 0,6 kg grila oglēm/briketēm.
- Aizdedziniet grila ogles tikai no vēja aizsargāta vietā.
- Pirms pelnu izbēšanas pārlicinieties, vai grila ogles ir pilnībā izdegušas un atdzisušas.
- Neuzstādiat izstrādājumu dzīvojamās vagoniņos un laivās.



## Izvairieties no mantas bojājumu riska

- Lietošanas laikā skrūvju savienojumi var pakāpeniski kļūt vaļīgi un ietekmēt izstrādājuma stabilitāti. Pirms katras lietošanas reizes pārlicinieties, ka visas skrūves ir cieši pievilkas. Ja nepieciešams, atkārtoti pievelciet visas skrūves, lai nodrošinātu stabilitāti.

- Uzstādot izstrādājumu, nelietojiet pārmērīgu spēku.
- Nepievelciet skrūves pārāk spēcīgi.
- Nesēdīet un nestāviet uz izstrādājuma.
- Nelietojiet izstrādājumu, ja daļas trūkst, ir bojātas vai nolietotas.



- Nelietojiet grilu ierobežotās platībās un/vai dzīvojamās zonās (piemēram, mājās, telī, treilerī, dzīvojamā vagoniņā, laivā). Pretējā gadījumā pastāv dzīvības apdraudējuma risks iespējamās saindēšanās ar oglekļa monoksīdu dēļ.

## ● **Montāža (skatiet A–G att.)**

- ⚠ PIESARDZĪBU!** Jūsu drošībai skrūvju galviņām vienmēr jābūt vērstām uz āru, pretējā gadījumā pastāv savainojumu risks.

**Norāde:** Lai izvairītos no nevēlamas materiāla nosprīgošanas, visas skrūves pievelciet tikai tad, kad montāža ir pabeigta. Nostipriniet uzgriežņus ar piemērotu uzgriežņu atslēgu.

## ● **Lietošana**

### **Norāde:**

- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet grila režģi **[3]** ar siltu ūdeni.
- Mēs iesakām grilu pirms pirmās lietošanas reizes uzkaršēt un kurināmo dedzināt vismaz 30 minūtes.
- Grilējamo pārtiku lieciet uz grila tikai tad, kad kurināmais ir pārklājies ar pelnu kārtiņu!
- Pirms lietošanas novietojiet grilu uz drošas, līdzenas virsmas.

## ● **Tiešā grilēšana (skatiet H att.)**

- “Tiešā grilēšana” nozīmē ēdiena gatavošanu tieši virs siltuma avota (grila ogles, gāzes deglis, elektriskais sildelements u. c.). Siltuma starojuma ietekme uz grilējamo pārtiku ar šo tradicionālo metodi ir visspēcīgākā, un tai ir īss gatavošanas laiks (ātrā gatavošana).
- Apaļajiem griliem un griliem ar vāku ir papildu ventilācijas regulatori vākā un uguns traukā. Gatavošanas laiku var vēl vairāk saīsināt, aizverot vāku un atverot ventilācijas regulatorus; grila ogļu aromāts ir vēl izteiktāks, ja abas darbības tiek veiktas vienlaicīgi.
- Taču tieši grilējot vienmēr pastāv iespēja, ka no grilējamās pārtikas notecējušie tauki vai marināde nokļūs siltuma avotā un tur piedegs.
- Grilējot ļoti treknu vai marinētu pārtiku, iesakām lietot grila paplāti no alumīnija vai, vēl labāk, no emaljēta tērauda.

## ● **Kurināmā aizdedzināšana**

### **⚠ BRĪDINĀJUMS! APDEGUMU**

**RISKS!** Aizdedzinot ar benzīnu vai spirtu, deflagācija var izraisīt nekontrolējamu siltuma rašanos. Tāpēc lietojiet tikai nekaitīgus degšanas materiālus, piemēram, cietvielu aizdedzināšanas līdzekļus. Grilam darbības laikā jāatrodas uz stabilas un cietas virsmas.

- ① **Padoms:** Mēs iesakām izmantot īpašu aprikojumu ogļu aizdedzināšanai (nav iekļauts piegādes komplektācijā), lai nodrošinātu, ka grila ogles ir ideāli sakarsušas.

- Lietojiet kvalitatīvus izstrādājumus ar DIN apstiprinājumu, piemēram, DIN apstiprinātas grila ogles, DIN apstiprinātas briketes vai DIN apstiprinātus cietvielu aizdedzināšanas līdzekļus.

1. Novietojiet daļu grila ogļu vai briķešu uz grila ogļu režģa **[4]**.
2. Novietojiet vienu vai divus cietvielu aizdedzināšanas līdzekļus uz grila oglem vai briķetēm. Aizdedziniet tos ar sērskociņiem.
3. Ļaujiet cietvielu aizdedzināšanas līdzekļiem degt no 2 līdz 4 minūtēm. Pamazām piepildiet uguns trauku **[6]** ar kokoglem vai briķetēm.

4. Uz kurināmā pēc apmēram 15 līdz 20 minūtēm vajadzētu veidoties baltam pelnu slānim. Tas norāda, ka ir sasniegta piemērotā gatavošanas temperatūra. Ar piemērotu metāla rīku vienmērīgi izlīdziniet kurināmo materiālu pa uguns trauku **6**.
5. Iekariniet ietaukotu grila režģi **3** un sāciet grilēt.
  - Nesāciet grilēt, pirms uz kurināmā ir izveidojies balts pelnu slānis.

## ● Tīrīšana un kopšana

- ⚠ Pirms tīrīšanas ļaujiet izstrādājumam pilnībā atdzist.
- ⚠ Pirms pelnu izbēšanas un izstrādājuma novietošanas glabāšanai pārliecinieties, vai grila ogles vai briketes ir pilnībā izdegušas un atdzisušas.
  - Nelietojiet spēcīgus vai abrazīvus šķīdinātājus vai raupjus sūkļus, jo tie bojā virsmas un atstāj skrāpējumu pēdas.
  - Lai pēc grilēšanas nodzēstu grila ogles vai briketes, nekad neļaujiet aukstu ūdeni tieši uz tām. Pretējā gadījumā jūs varat sabojāt izstrādājumu. Lietojiet vecus pelnus, smiltis vai vieglu ūdens strūklu.
  - Izberiet atdzisušos pelnus un regulāri noīriiet izstrādājumu, vēlams pēc katras lietošanas reizes.
  - Noņemiet grila režģi **3** un rūpīgi noskalojiet ar ūdeni. Kārīgi nožāvējiet.
  - Ar mitru sūkli noņemiet no izstrādājuma aplikumus.
  - Nosusināšanai lietojiet mikstu, tīru drānu. Susinot nesaskrāpējiet virsmas.
  - Noīriiet iekšpusi un pamatvirsmas ar siltu ziepjūdeni.

## ● Utilizācija

Iepakojums ražots no videi draudzīgiem materiāliem, kurus varat utilizēt vietējās atkritumu pārstrādes iestādēs.

Informāciju par nolietotā izstrādājuma utilizāciju varat saņemt savā novada vai pilsētas pašvaldībā.

## ● Garantija

Izstrādājums bija izgatavots atbilstoši stingrām kvalitātes vadlīnijām un pirms piegādes rūpīgi pārbaudīts. Materiālu vai ražošanas defektu gadījumā jums attiecībā pret izstrādājuma pārdevēju ir likumīgas tiesības. Mūsu zemāk minētā garantija nekādā veidā neierobežo jūsu likumīgās tiesības.

Šim izstrādājumam tiek piešķirta 3 gadu garantija, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu. Garantijas termiņš sākas ar pirkuma izdarīšanas datumu. Uzglabājiet oriģinālo pirkuma čeku drošā vietā, jo tas ir nepieciešams kā pirkuma dokumentāls pierādījums.

Par visiem bojājumiem vai trūkumiem, kas jau eksistē uz pirkuma izdarīšanas brīdi, nekavējoties jāziņo pēc izstrādājuma izpakošanas.

Ja 3 gadu laikā, sākot ar pirkuma izdarīšanas datumu, izstrādājumam parādīsies kāds materiālu vai ražošanas defekts, mēs pēc savas izvēles izstrādājumu salabosim vai nomainīsim bez maksas. Garantijas laiks nepagarināsies uz notikušās garantijas prasības pamata. Tas attiecas arī uz aizvietotām un salabotām daļām.

Garantija zaudē spēku, ja izstrādājums bija bojāts vai nelietpratīgi lietots vai apkopts.

Garantija sedz materiālu un ražošanas defektus. Šī garantija neattiecas ne uz izstrādājuma daļām, kas ir pakļautas normālam nolietojumam, un līdz ar to ir uzskatāmas par nolietojuma daļām (piemēram, baterijas, akumulatori, šļūtenes, kātridži), ne uz plīstošu daļu bojājumiem, piemēram, slēdzis vai stikla daļas.

## ● Rīcība garantijas gadījumā

Lai Jūsu prasība tiktu ātrāk apstrādāta, lūdzu, ievērojiet tālāk sniegtās norādes:

Jebkādu prasību apstrādei kā pirkuma apliecinājumu, lūdzu, uzglabājiet kases čeku un izstrādājuma numuru (IAN 500564\_2504).

Izstrādājuma numurs norādīts tipa plāksnītē, gravējumā, lietošanas instrukcijas titullapā (apakšā, kreisajā pusē) vai kā uzlīme iepakojuma aizmugurē vai apakšā.

Ja izstrādājums darbojas kļūdaini vai tam ir citi trūkumi, lūdzu, vispirms sazinieties ar tālāk norādīto servisa daļu pa tālruni vai e-pastu.

Pēc tam izstrādājumu, kam konstatēts defekts, varat nosūtīt bez maksas uz Jums norādīto servisa adresi, pievienojot pirkuma apliecinājumu (kases čeku) un norādi par attiecīgo defektu un tā rašanās laiku.

## ● **Serviss**

### **LV Serviss Latvijā**

Tālr.: 8000 5808

E-pasts: [owim@lidl.lv](mailto:owim@lidl.lv)

<b>Einleitung</b> .....	Seite	50
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	50
Lieferumfang .....	Seite	50
Teilebeschreibung .....	Seite	50
Technische Daten .....	Seite	50
<b>Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	51
<b>Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr</b> .....	Seite	51
<b>Vermeiden Sie Brandgefahr</b> .....	Seite	51
<b>Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung</b> .....	Seite	52
<b>Montage (siehe Abb. A – G)</b> .....	Seite	52
<b>Gebrauch</b> .....	Seite	52
Direktes Grillen (siehe Abb. H) .....	Seite	52
Brennstoff anzünden .....	Seite	53
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	Seite	53
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	53
<b>Garantie</b> .....	Seite	53
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	54
<b>Service</b> .....	Seite	54

# KUGELGRILL

## ● Einleitung

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



Sie können dieses und zahlreiche andere Handbücher unter [www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com) herunterladen und ansehen. Durch Scannen dieses QR-Codes werden Sie direkt auf die Lidl-Service-Website ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) weitergeleitet, wo Sie durch Eingabe der Artikelnummer (IAN) 500564\_2504 Ihre Bedienungsanleitung öffnen können.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

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

## ● Lieferumfang

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

## ● Teilebeschreibung

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

## Montagematerial

- A Schraube M6 x 25 (x 3)
- B Schraube\* M6 x 16 (x 3)
- C Schraube\* M4 x 16 (x 3)
- D Schraube M4 x 10 (x 2)
- E Mutter\* M4 x (x 5)
- F Unterlegscheibe Ø6 x Ø20 (x 3)
- G Unterlegscheibe Ø6 x Ø12 (x 2)
- H Unterlegscheibe Ø4 (x 4) (x 4)
- I Mutter M6 (x 2) (x 2)
- J Schraubendreher
- K Schraubenschlüssel

## ● Technische Daten

Maße:	43,5 × 40 × 68,5 cm
Grillfläche:	Ø 34 cm

\* 1 Stück als Ersatzteil

Max. Befüllung (Feuerschale):	0,6 kg
Brennstoff:	Grillkohle oder Briketts

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

## Sicherheitshinweise

**BEWAHREN SIE ALLE SICHERHEITSHINWEISE UND ANWEISUNGEN FÜR DIE ZUKUNFT AUF!**

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

**⚠️ WARNUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

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


## Vermeiden Sie Lebens- und Verletzungsgefahr

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

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

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

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

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

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

## Vermeiden Sie Brandgefahr

**⚠️ WARNUNG!** Dieser Grill wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!

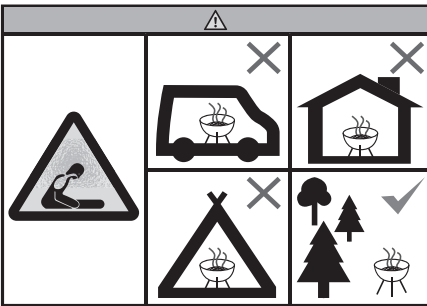
- Halten Sie einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereit, um im Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet zu sein.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.
- Stellen Sie das Produkt so auf, dass es mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien steht.
- Befüllen Sie das Produkt mit max. 0.6 kg Grillkohle/Briketts.

- Zünden Sie Grillkohle nur im windgeschützten Bereich an.
- Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle vollständig ausgebrannt und abgekühlt ist, bevor Sie die Asche entfernen.
- Montieren Sie das Produkt nicht in Wohnmobilen oder auf Booten.



## Vermeiden Sie Gefahr der Sachbeschädigung

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



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

## ● **Montage (siehe Abb. A – G)**

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

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

## ● **Gebrauch**

### Hinweise:

- Waschen Sie den Grillrost **3** vor dem ersten Gebrauch mit warmem Spülwasser ab.
- Wir empfehlen, dass der Grill vor dem ersten Gebrauch aufgeheizt wird und der Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen muss.
- Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist!
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf eine sichere, ebene Unterlage.

## ● **Direktes Grillen (siehe Abb. H)**

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

## ● **Brennstoff anzünden**

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Beim

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

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

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

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

## ● **Reinigung und Pflege**

**⚠️** Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.

**⚠️** Stellen Sie sicher, dass die Grillkohle oder Briketts vollständig ausgebrannt und abgekühlt sind, 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 oder Briketts, um diese zu löschen. Andernfalls könnten Sie das Produkt beschädigen. Verwenden Sie alte Asche, Sand oder einen feinen Wassersprühstrahl.
- Entleeren Sie die kalte Asche und reinigen Sie das Produkt regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Grillrost **3** ab und reinigen Sie ihn gründlich mit Spülwasser. Trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Produkt mit einem nassen Schwamm.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.

## ● **Entsorgung**

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

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

## ● **Garantie**

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

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

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

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

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

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

## ● Abwicklung im Garantiefall

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

Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (IAN 500564\_2504) als Nachweis für den Kauf bereit.

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

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

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

## ● Service

### DE **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

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

### AT **Service Österreich**

Tel.: 0800 447744

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

### BE **Service Belgien**

Tel.: 0800 12089

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

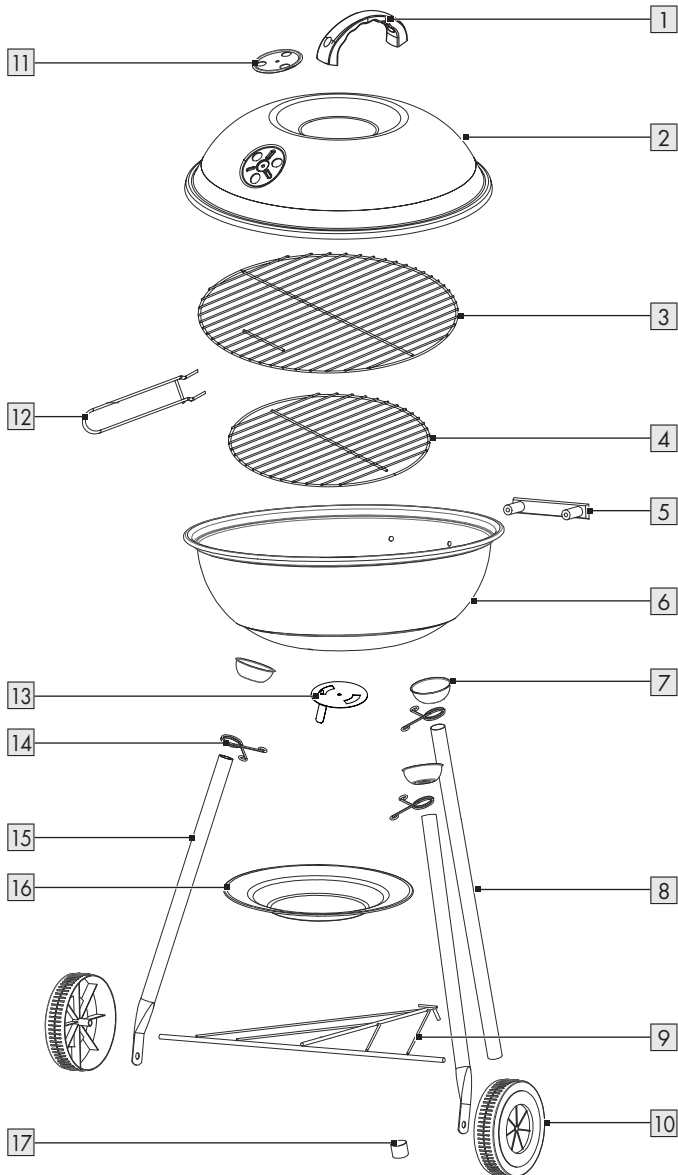
### CH **Service Schweiz**

Tel.: 0800 56 44 33


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


**A**

You need/Tarvitset/Du behöver/Du skal bruge/Potrzebujesz/  
 Jums reikės/Vajate/Jums nepieciešams/Sie benötigen:





 x3  
**A** M6 x 25


 x3  
 (1 spare)  
**B** M6 x 16


 x3  
 (1 spare)  
**C** M4 x 16

 x2  
**D** M4 x 10


 x5  
 (1 spare)  
**E** M4


 x3  
**F**  $\varnothing 6 \times \varnothing 20$

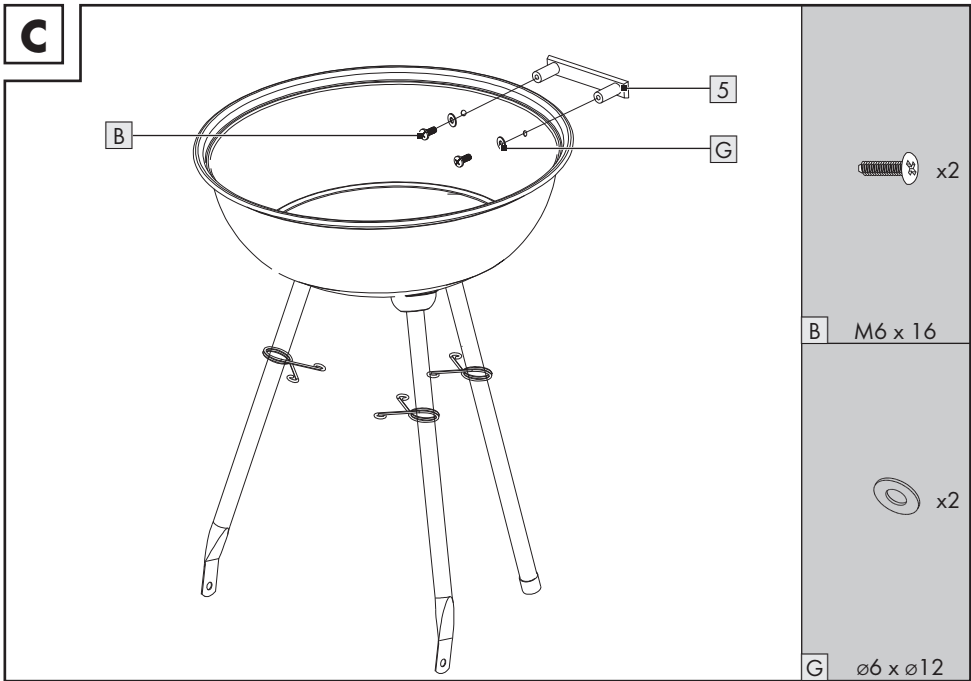
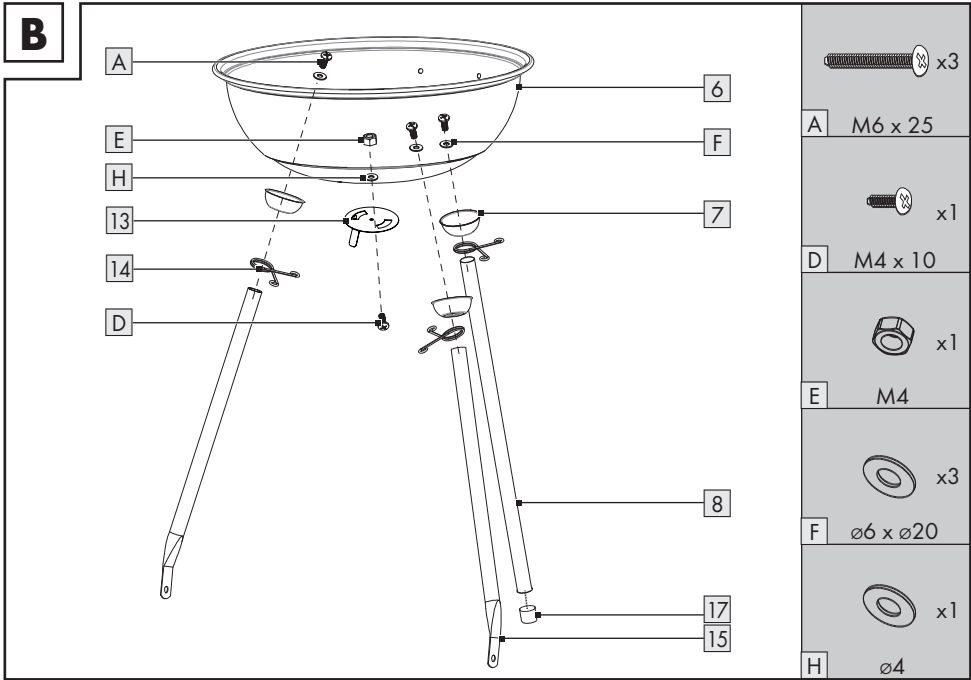
 x2  
**G**  $\varnothing 6 \times \varnothing 12$

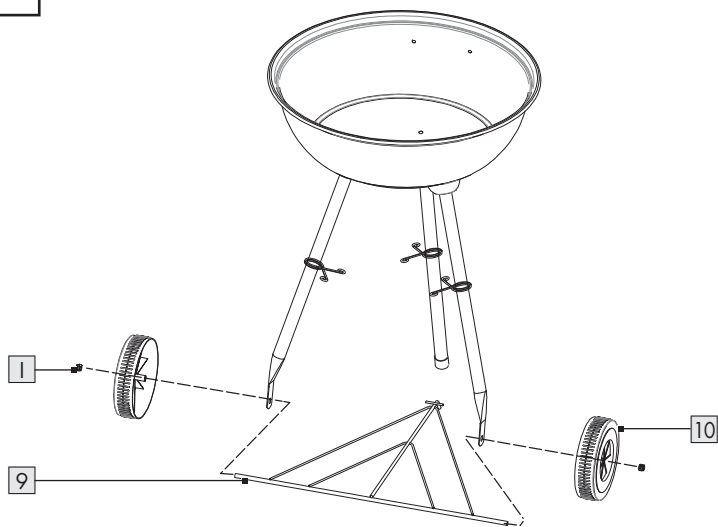
 x4  
**H**  $\varnothing 4$

 x2  
**I** M6

  
**J**

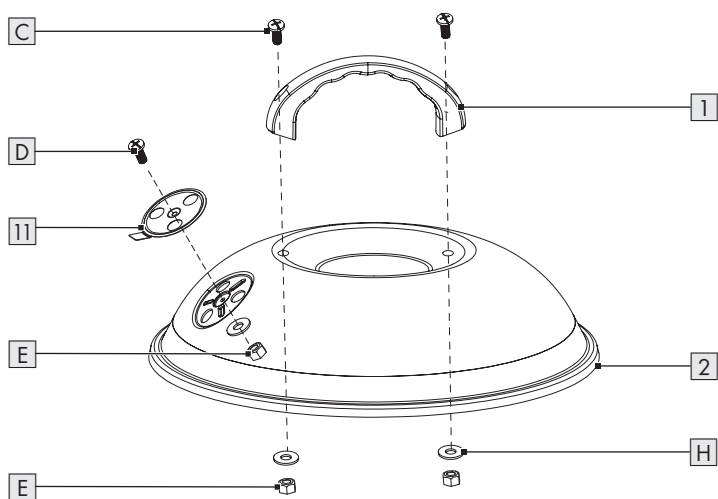
  
**K** 7 mm,  
10 mm



**D**

x2

I M6

**E**

x2

C M4 x 16



x1

D M4 x 10



x3

E M4



x3

H  $\varnothing 4$

