

LOTUSGRILL®

THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Holzkohletischgrill Typ S, Classic, XL



INSTRUCTION MANUAL
Charcoal Table Grill
Type S, Classic, XL

MODE D'EMPLOI
Barbecue à poser
à charbon de bois
Type S, Classic, XL

ISTRUZIONI PER L'USO
Barbecue da tavolo
Tipo S, Classic, XL

MANUAL DE INSTRUCCIONES
Parrilla de mesa
de carbón vegetal
Tipo S, Classic, XL

KÄYTTÖOHJE
Pöytägrilli
Tyypit S, Classic, XL

BRUKSANVISNING
Träkolsbordsgrill
Typ S, Classic, XL

GEBRUIKSHANDLEIDING
Houtskooltafelbarbecue
Type S, Classic, XL

NÁVOD K OBSLUZE
Stolní gril na dřevěné uhlí
Typ S, Classic, XL

NÁVOD K OBSLUHE
Stoln gril na drevené uhlie
Typ S, Classic, XL

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
Настольный гриль на
древесном угле
Тип S, Classic, XL

UPUTE ZA UPORABU
Stolni ugljeni gril,
tip S, Classic, XL

DEU

ENG

FRA

ITA

SPA

NED

FIN

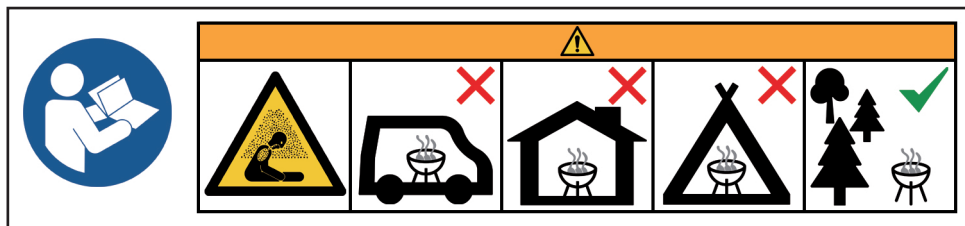
SWE

CZE

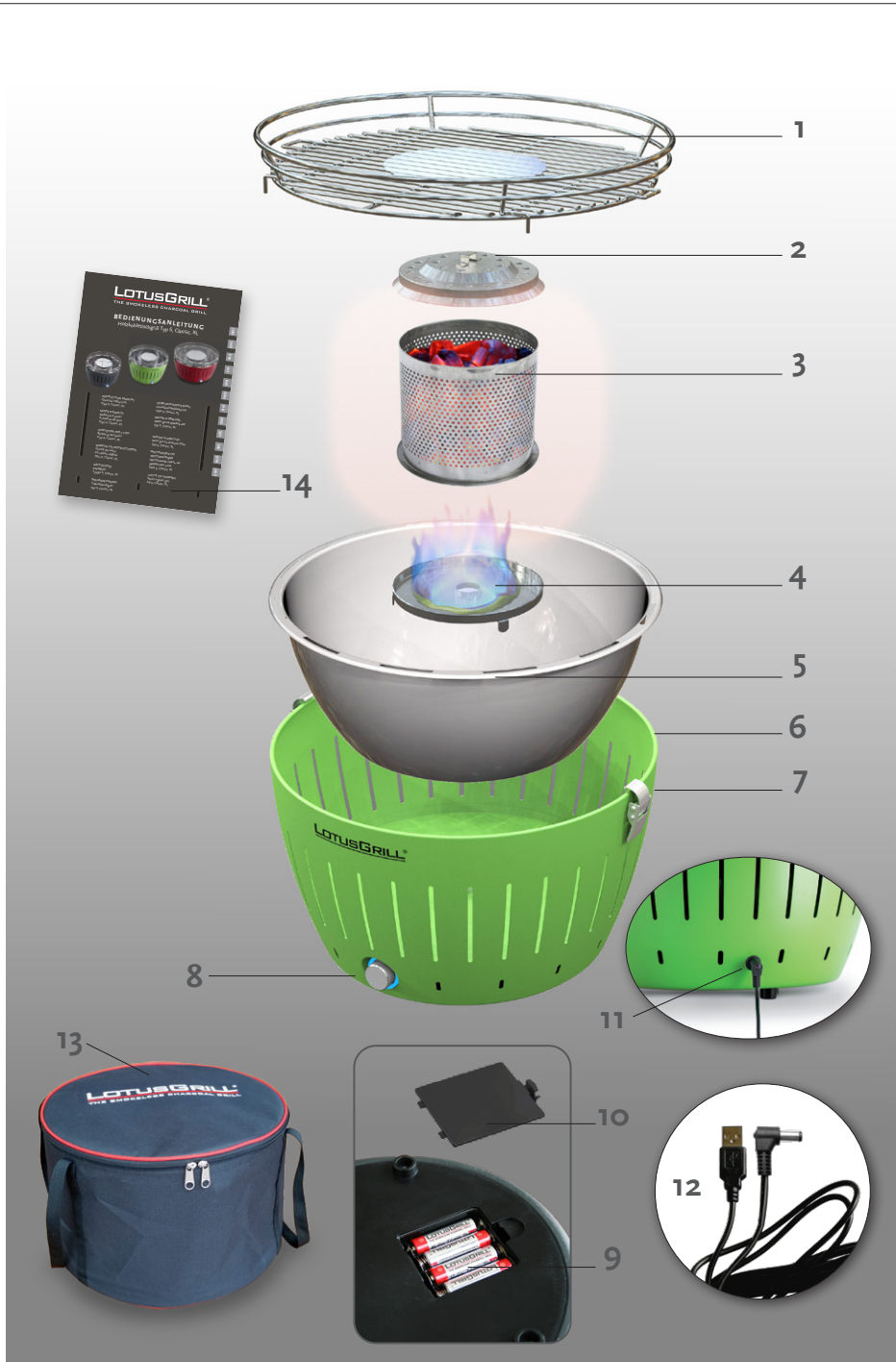
SVK

RUS

CRO



- DEU** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- ENG** 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.
- FRA** Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- ITA** Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- SPA** No use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.
- NED** De barbecue mag niet in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals gebouwen, tenten, caravans, campers en boten, gebruikt worden. Hierdoor ontstaat een levensbedreigend gevaar op koolmonoxidevergiftiging.
- FIN** Älä käyttää grilliä suljetuissa ja/tai asuintiloissa, kuten rakennuksissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa tai veneissä. Hiilimonoksidimyrkytys voi aiheuttaa hengenvaaran.
- SWE** Använd inte grillen i slutna och/eller beboeliga rum, t.ex. byggnader, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Det är livsfarligt på grund av risken för kolmonoxidförgiftning.
- CZE** Nepoužívat rožně v uzavřeném prostoru a/nebo obytném prostoru, např. v domech, stanech, karavanech, lodích nebo jiném uzavřeném prostoru. Existuje nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.
- SVK** Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obytných priestoroch, napr. v budovách, stanoch, obytných prívosoch, karavanoch, člnoch. Hrozí nebezpečenstvo ohrozenia života otravou oxidom uhohnatým.
- RUS** Не используйте гриль в закрытых и/или жилых помещениях, например, в зданиях, палатках, автофургонах, жилых автоприцепах, на лодках. Существует опасность отравления угарным газом.
- CRO** Roštilj nemojte upotrebljavati u zatvorenim i / ili prostorima predviđenim za boravljenje, kao što su npr. zgrade, šatori, kamp-kućice, kamperi, brodovi. Postoji opasnost za život od trovanja ugljičnim monoksidom.



DEU Komponentenliste

- 1 - 1 x Grillrost
- 2 - 1 x Deckel für den Holzkohlebehälter
- 3 - 1 x Holzkohlebehälter
- 4 - 1 x Anzündschale
- 5 - 1 x Innenschale
- 6 - 1 x Außenschale mit eingebautem Batteriefach
- 7 - 2 x Verriegelungsschnallen
- 8 - 1 x Kombinierte An-/Ausschalter-Lüftung und Wärmerregler mit Lichtanzeige
- 9 - 4 x Batterie AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Batteriefachabdeckung
- 11 - 1 x Steckanschluss
- 12 - 1 x USB-Stromkabel
- 13 - 1 x Transporttasche
- 14 - 1 x Bedienungsanleitung

ENG List of Components

- 1 - 1 x Grill Grid
- 2 - 1 x Charcoal Container Cover
- 3 - 1 x Charcoal Container
- 4 - 1 x Ignition Plate
- 5 - 1 x Inner Bowl
- 6 - 1 x Outer Bowl with integrated Battery Case
- 7 - 2 x Latch
- 8 - 1 x On/Off Switch for Heat Regulation with Light Indicator
- 9 - 4 x Battery AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Battery Case Cover
- 11 - 1 x Plug-in connector
- 12 - 1 x USB power cable
- 13 - 1 x Carrying Bag
- 14 - 1 x Instruction Manual

FRA Liste des pièces

- 1 - 1 x grille
- 2 - 1 x couvercle pour le réservoir à charbon de bois
- 3 - 1 x réservoir à charbon de bois
- 4 - 1 x plaque d'allumage
- 5 - 1 x cuve intérieure
- 6 - 1 x cuve extérieure avec compartiment à piles intégré
- 7 - 2 x clips de fixation
- 8 - 1 x interrupteur de mise en marche et d'arrêt du velateur et un thermostat avec témoin lumineux
- 9 - 4 x piles AA 1,5V DC
- 10 - 1 x couvercle pour le compartiment à piles
- 11 - 1 x Connecteur
- 12 - 1 x Câble d'alimentation USB
- 13 - 1 x housse de transport
- 14 - 1 x mode d'emploi

ITA Distinta componenti

- 1 - 1 x griglia
- 2 - 1 x coperchio per il contenitore della carbonella
- 3 - 1 x contenitore della carbonella
- 4 - 1 x piano di accensione
- 5 - 1 x guscio interno
- 6 - 1 x guscio esterno con vano batterie integrato
- 7 - 2 x fibbie di bloccaggio
- 8 - 1 x sistema di ventilazione combinato di accensione/spengimento e regolatore di calore con spia luminosa
- 9 - 4 x batterie AA 1,5V DC
- 10 - 1 x coperchio del vano batterie
- 11 - 1 x Connettore plug-in
- 12 - 1 x Cavo di alimentazione USB
- 13 - 1 x borsa da trasporto
- 14 - 1 x istruzioni per l'uso

SPA Lista de componentes

- 1 - 1 x Parrilla
- 2 - 1 x Tapa para el recipiente de carbón vegetal
- 3 - 1 x Recipiente de carbón vegetal
- 4 - 1 x Bandeja de encendido
- 5 - 1 x Bandeja interior
- 6 - 1 x Bandeja exterior con compartimento para pilas incorporado
- 7 - 2 x Hebillas de aseguramiento
- 8 - 1 x Interruptor de conexión/desconexión combinado del ventilador y regulador de calor con indicación luminosa
- 9 - 4 x Pilas AA 1,5V CC
- 10 - 1 x Cubierta de compartimento de pilas
- 11 - 1 x Conector de enchufe
- 12 - 1 x Cable de alimentación USB
- 13 - 1 x Bolsa de transporte
- 14 - 1 x Instrucciones de manejo

NED Component list

- 1 - 1 x grillrooster
- 2 - 1 x deksel voor houtskoolreservoir
- 3 - 1 x houtskoolreservoir
- 4 - 1 x ontstekingsplaat
- 5 - 1 x binnenste schaal
- 6 - 1 x buitenste schaal met geïntegreerd batterijcompartiment
- 7 - 2 x vergrendelingsluitingen
- 8 - 1 x gecombineerde aan/uit-knop en ventilatie-/warmteregelaar met indicatielampje
- 9 - 4 x batterij AA 1,5V DC
- 10 - 1 x afdekplaatje batterijcompartiment
- 11 - 1 x Plug-in connector
- 12 - 1 x USB-voedingskabel
- 13 - 1 x transporttas
- 14 - 1 x gebruikshandleiding

FIN Osaluettelo

- 1 - 1 x Grilliritilä
- 2 - 1 x Hiiliastian kansi
- 3 - 1 x Hiiliastia
- 4 - 1 x Sytytyslevy
- 5 - 1 x Sisäkuho
- 6 - 1 x Ulkokuori paristoketeloineen
- 7 - 2 x Salpa
- 8 - 1 x Katkaisin ja säädinyhdistelmä merkkivalolla
- 9 - 4 x Patteri AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Patteriketolon kansi
- 11 - 1 x Plug-in -liitin
- 12 - 1 x USB-virtakaapeli
- 13 - 1 x Kantokassi
- 14 - 1 x Käyttöohjeet

SWE Lista över grillens delar

- 1 - 1 x Grillgaller
- 2 - 1 x Lock för träkolsbehållare
- 3 - 1 x Träkolsbehållare
- 4 - 1 x Tändningsdel
- 5 - 1 x Innerdel
- 6 - 1 x Ytterdel med integrerat batterifack
- 7 - 2 x Låsklämmor
- 8 - 1 x Kombinerad fläktströmbrytare och värmereglage med ljusdisplay
- 9 - 4 x Batteri AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Batterifackskåpa
- 11 - 1 x Plug-in-kontakt
- 12 - 1 x USB-nätkabel
- 13 - 1 x Transportväska
- 14 - 1 x Bruksanvisning

CZE Seznam komponent

- 1 - 1 x Grilovací rošt
- 2 - 1 x Víčko zásobníku dřevěného uhlí
- 3 - 1 x Zásobník dřevěného uhlí
- 4 - 1 x Podpalovací talířek
- 5 - 1 x Vnitřní mísa
- 6 - 1 x Vnější plášť se zabudovanými bateriemi
- 7 - 2 x Bezpečnostní přezky
- 8 - 1 x Otočný ovladač intenzity přívodu vzduchu
- Regulátor teploty s osvětlením
- 9 - 4 x Baterie AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Kryt baterií
- 11 - 1 x Plug-in konektor
- 12 - 1 x Napájecí kabel USB
- 13 - 1 x Taška pro přenos a skladování
- 14 - 1 x Návod k obsluze

SVK Zoznam komponentov

- 1 - 1 x Rošt na grilovanie
- 2 - 1 x Viečko zásobníka dreveného uhlia
- 3 - 1 x Zásobník dreveného uhlia
- 4 - 1 x Zapalovací tanierik
- 5 - 1 x Vnútorná miska
- 6 - 1 x Vonkajší plášť so zabudovanými batériami
- 7 - 2 x Bezpečnostné pracky
- 8 - 1 x Otočný ovladač intenzity prívodu vzduchu
- Regulátor teploty s osvetlením
- 9 - 4x Batérie AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Kryt batérií
- 11 - 1 x Zásuvn konektor
- 12 - 1 x Sie'ov kábel USB
- 13 - 1 x Taška na prenos a skladovanie
- 14 - 1 x Návod k obsluze

RUS Список запчастей

- 1 - 1 x решётка для гриля
- 2 - 1 x крышка для ёмкости под угли
- 3 - 1 x ёмкость под угли
- 4 - 1 x поддон под горячее вещество
- 5 - 1 x внутренняя чаша
- 6 - 1 x внешняя чаша с встроенным отсеком для батареек
- 7 - 2 x защелки
- 8 - 1 x Комбинированный выключатель вентилятора и регулятор температуры со световой индикацией
- 9 - 4 x батарейки AA 1,5 В постоянного тока (DC)
- 10 - 1 x крышка отсека для батареек
- 11 - 1 x Вставной разъем
- 12 - 1 x Кабель питания USB
- 13 - 1 x сумка для переноски гриля
- 14 - 1 x инструкция по эксплуатации

CRO Popis dijelova

- 1 - 1 x Rešetka roštilja
- 2 - 1 x Poklopac spremnika za ugljen
- 3 - 1 x Spremnik za ugljen
- 4 - 1 x Ploča za paljenje
- 5 - 1 x Unutrašnja posuda
- 6 - 1 x Vanjska posuda s integriranim baterijskim pretincem
- 7 - 2 x Držač
- 8 - 1 x Prekidač za uključenje/isključenje i regulaciju topline sa svjetlosnim indikatorom
- 9 - 4 x Baterija AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Poklopac baterijskog pretinca
- 11 - 1 x Priključak za utičnicu
- 12 - 1 x USB kabel za napajanje
- 13 - 1 x Vreća za nošenje
- 14 - 1 x Upute za uporabu

BEDIENUNGSANLEITUNG









Vorwort

Lesen Sie die Bedienungsanleitung des Holzkohletischgrills vor Inbetriebnahme vollständig und sorgfältig durch. Bewahren Sie diese für Nachschlagezwecke auf und geben diese auch an jeden nachfolgenden Verwender weiter.

Technische Daten	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Gewicht	ca. 2,8 kg	ca. 3,7 kg	ca. 6,5 kg
Maße	oben ca. Ø 292 mm unten ca. Ø 220 mm Höhe ca. 210 mm Grillrost ca. Ø 258 mm	oben ca. Ø 350 mm unten ca. Ø 260 mm Höhe ca. 234 mm Grillrost ca. Ø 320 mm	oben ca. Ø 435 mm unten ca. Ø 350 mm Höhe ca. 257 mm Grillrost ca. Ø 405 mm
Material	Stahl, schlagfester Kunststoff · Grillrost, Innenschale, Holzkohlebehälter und Verriegelungsschnallen aus Edelstahl. Batteriebetrieben: 4 x 1.5V AA (6 Volt).		

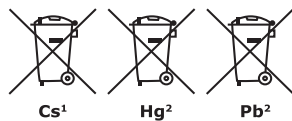
Sicherheitsinformationen

Wichtige Symbole und Vorsichtsmaßnahmen

 WICHTIG	Bleiben Sie Aufmerksam!
 ACHTUNG	Gefahr von Sachschäden bzw. Schäden am Produkt.
 VORSICHT	Gefahren oder gefährliche Verhaltensweisen, die leichte Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben können.
 WARNUNG	Gefahren oder gefährliche Verhaltensweisen, die zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen können.
 WARNUNG	<ul style="list-style-type: none">- Verbrennungsgefahr!- Erstickungsgefahr!- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!- Halten Sie Kinder und Haustiere fern!
 VORSICHT	<ul style="list-style-type: none">- Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!- Bei Berühren des heißen Grillrostes Handschuhe tragen.- Wechseln Sie die Batterien erst aus, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.
 ACHTUNG	<ul style="list-style-type: none">- Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!- Den Grill vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.- Zum Löschen der glühenden Holzkohle niemals Wasser in den Holzkohlebehälter gießen.
 WICHTIG	<ul style="list-style-type: none">- Vor dem Gebrauch muss der Grill auf einen stabilen Untergrund gestellt werden.- Benutzen Sie zum Grillen eine Grillzange. Wir empfehlen die Verwendung von LotusGrill-Zubehör.- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.- Achten Sie bei sehr fetthaltigem Grillgut darauf, dass die Innenschüssel regelmäßig geleert wird.- Testen Sie die Batterien vor jeder Nutzung.- Wechseln Sie leere Batterien nicht während der Benutzung des Grills aus.

Sicherheitsinformationen

Batterien sicher handhaben und entsorgen



Die sichere Handhabung der Batterien ist zu beachten:

Es dürfen nur im Handel zugelassene AA-Batterien in einwandfreiem Zustand verwendet werden.

Die ordnungsgemäße Entsorgung der Batterien ist zu beachten:

Die leeren Batterien sind nach den gesetzlichen Bestimmungen des Batteriegesetzes (BattG) zu entsorgen, d.h. bei den von den Händlern eingerichteten Sammelstellen abzugeben.

Die leeren Batterien dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden.

Holzkohle sicher entsorgen

Entsorgen Sie die verbrauchte Holzkohle nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall oder anderen nicht brennbaren Materialien. Geben Sie diese nicht in Kunststoff- oder andere Behälter aus brennbaren Materialien.

Altgerät umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie Ihr Altgerät getrennt vom Hausmüll durch Abgabe an den hierfür vorgesehenen Sammelstellen. Diese teilt Ihnen der Hersteller auf Anfrage mit.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieser Holzkohletischgrill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden.

Dieser Holzkohletischgrill darf nicht in geschlossenen Räumen verwendet werden.

Alle Vorgaben dieser Bedienungsanleitung sind unverändert einzuhalten.

Der Holzkohletischgrill ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt!

Allgemeine Hinweise zur Montage

Lesen Sie die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche mit ausreichend Platz. Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung!

Montagevorbereitung

Überprüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Einzelteilliste und der Zeichnung die Vollständigkeit des Lieferumfangs:

Nehmen Sie den vormontierten Grillrost ab und den Holzkohlebehälter heraus.

Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

Erste Benutzung

Auf dem Holzkohlebehälter können produktionsbedingt Ölreste sein, die nur bei der ersten Benutzung leichte Rauchentwicklung verursachen können.

Pflege und Aufbewahrung



WICHTIG

Sie müssen den Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.



VORSICHT

Benutzen Sie kein Wasser, um den heißen Grill abzukühlen.

Es kann sonst zu Verbrennungen und Verbrühungen kommen.

- Nach jeder Benutzung sind der Grillrost und die Innenschüssel sowie sonstige verschmutzte Teile zu reinigen.
- Warten Sie mit der Reinigung unbedingt bis der Grill vollständig abgekühlt ist, da sonst die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- Grillrost und Innenschüssel können entweder in der Spülmaschine oder per Hand mit allen handelsüblichen Geschirrspülmitteln gereinigt werden.
- Wir empfehlen zur Reinigung hartnäckiger Rückstände, handelsübliche Grillreiniger z. B. den LotusGrill Grill- und Backofenreiniger. Verwenden Sie zur Reinigung niemals Säure, Lösungsbenzin oder andere brennbaren Stoffe.
- Die Außenschale mit der Elektroeinheit mit einem feuchten Lappen oder einer Bürste reinigen.
- Vor längerer Außerbetriebsetzung sollten die Batterien aus dem Gerät entfernt werden.
- Der Holzkohlebehälter darf nur trocken, z. B. mit einer Bürste, gereinigt werden.



ACHTUNG

Den Holzkohlebehälter nie mit Wasser reinigen!

Gewährleistung:

Für den Kauf eines LotusGrills stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte zu.

Die Rückseite dieser Bedienungsanleitung mit Händlerstempel bzw. Ihre Kaufquittung mit Angaben des Kaufdatums ist Ihr Gewährleistungsnachweis.

Eventueller Verschleiß, Rostbildung, Verformung und Verfärbung der Teile (insbesondere der Edelstahlteile), die direkt dem Feuer ausgesetzt sind, sind normal und funktionsbedingt und stellen keinen Gewährleistungsfall dar. Der Holzkohlebehälter ist ein Verschleißteil und sollte von Zeit zu Zeit gewechselt werden.

Montage und Gebrauchsanweisung

Montagebeschreibung

1. Öffnen Sie das Batteriefach ⁽¹⁰⁾ im Boden der Außenschale ⁽⁶⁾. Setzen Sie die vier (4) AA-Batterien ⁽⁹⁾ ein. Achten Sie auf die Polarität. Verschließen Sie das Batteriefach.
2. Legen Sie die Innenschale ⁽⁵⁾ in die Außenschale ⁽⁶⁾.
3. Befüllen Sie den Holzkohlebehälter ⁽³⁾ vollständig mit Holzkohle z. B. LotusGrill Buchenholzkohle*, und setzen Sie den Deckel ⁽²⁾ auf den Holzkohlebehälter.
4. Tragen Sie einen circa 10mm breiten Ring des Grillanzündgels um das Mittelloch der Anzündschale ⁽⁴⁾ auf, und legen Sie die Anzündschale ⁽⁴⁾ auf die Innenschale ⁽⁵⁾. Wir empfehlen die LotusGrill Sicherheitsbrennpaste.
5. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter ⁽⁸⁾ an der Außenschale ein und drehen Sie den Regler zunächst auf die höchste Stufe (nach rechts).

WICHTIG

Damit die Flamme beim Anzünden nicht erstickt, muss der Lüfter eingeschaltet sein.

VORSICHT

Sie dürfen nicht in die offene Flamme greifen!

6. Zünden Sie das Gel an, bis es brennt.
7. Stellen Sie den gefüllten Holzkohlebehälter ⁽³⁾ mit Deckel ⁽²⁾ auf die Anzündschale ⁽⁴⁾. Innerhalb kürzester Zeit beginnt die Holzkohle zu glühen.

VORSICHT

Sie müssen den Holzkohlebehälter vorsichtig und gleichmäßig aufsetzen!

8. Legen Sie den Grillrost ⁽¹⁾ auf die Innenschale. Achten Sie darauf, daß Sie die vier Metallfüße in die Schlitze der Innenschale einführen. Die zwei Bügel seitlich am Grillrost müssen auf die Verriegelungsschnallen ⁽⁷⁾ ausgerichtet sein.
9. Haken Sie die zwei Bügel mit den Verriegelungsschnallen ein und drücken Sie die Schnallen nach unten. Der gesamte Tischgrill ist jetzt eine verbundene Einheit.
10. Nach circa 3-4 minuten ist der LotusGrill® einsatzbereit. Um die Hitze zu regulieren, benutzen Sie den Wärmerregler ⁽⁸⁾. Der Lüfter bleibt während dem gesamten Grillvorgang angeschaltet.

Verwendung des USB-Stromkabel

Der LotusGrill kann wahlweise mit Batterien oder mit dem mitgelieferten USB-Stromkabel und einem USB-Netzteil (nicht im Lieferumfang) betrieben werden. Sobald der runde Stecker im Grill eingesteckt wird, wird das Batteriefach abgekoppelt.

WICHTIG

Das USB-Stromkabel kann nicht zum Aufladen wieder aufladbarer Batterien oder Akkus verwendet werden.

Introduction









Before using the Charcoal Table Grill for the first time, read the manual thoroughly.

Keep the manual for your reference during the complete product life and pass it on to any other grill users.

Technical Data	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Weight (approx)	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Main Dimensions (approx)	top Ø 292 mm bottom Ø 220 mm height 210 mm grid Ø 258 mm	top Ø 350 mm bottom Ø 260 mm height 234 mm grid Ø 320 mm	top Ø 435 mm bottom Ø 350 mm height 257 mm grid Ø 405 mm
Material	Steel and shock-resistant plastics. Grill grid, inner bowl, charcoal container and latches: stainless steel. Operated with 4 x 1.5 VV batteries (6 Volt).		

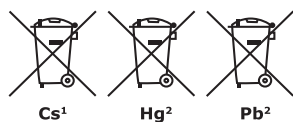
Safety information

Important symbols and precautionary measures

 IMPORTANT	Be attentive!
 ATTENTION	Inaccurate use could cause damage to material.
 CAUTION	Inaccurate use could cause small injuries or damage to material.
 WARNING	Inaccurate use could cause heavy injuries or even lethal outcome.
 WARNING	<ul style="list-style-type: none"> - Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! - Risk of burns! - Risk of suffocation! - Do not use indoors! - Keep children and pets away!
 CAUTION	<ul style="list-style-type: none"> - Use only firelighters complying to EN 1860-3! - Wear gloves when touching the hot grill grid. - Replace batteries only when grill is completely cooled down.
 ATTENTION	<ul style="list-style-type: none"> - Let the grill cool off entirely before cleaning. - Never pour water into the charcoal container in order to extinguish the charcoal.
 IMPORTANT	<ul style="list-style-type: none"> - The bbq must be placed on a stable support before use. - Use barbecue tongs. We recommend LotusGrill Accessories. - Never leave the hot grill unattended. - When grilling very fatty foods, ensure that the inner bowl is emptied on a regular basis. - Test the batteries each time before firing the grill. - Do not replace exhausted batteries while using the grill.

Safety information

Secure handling and disposal of used batteries



Please note: Only use commercially approved AA-batteries.

Remember to dispose batteries properly according to local regulation, i.e. at a battery collection point.

Batteries may not be disposed with domestic waste.

Proper disposal of charcoal

Dispose charcoal in proper non-combustible or metal containers only. Do not dispose in plastic or inflammable containers.

Environmentally friendly disposal of electrical equipment



Please dispose your old grill at proper collection points, which the manufacturer can point out to you at request. Do not dispose your old device with domestic waste.

Intended Use

The LotusGrill may be used to grill meals using charcoal. Do not use this grill in unventilated spaces.

All guidelines provided in this manual must be observed.

The LotusGrill grill is intended for private use only!

Assembly: General Information

Read the assembly instructions carefully and follow the safety information. Be sure to have enough time at your disposal. Create ample space. Remove grill from packaging!

Assembly: Preparation

Check list of components and chart to make sure all items are included in delivery:

- Remove the pre-assembled grill grid and charcoal container.
- Take off packaging.

First Use

The Charcoal Container may contain a thin oil film on the metal, due to its production process. This oil can cause smoke only in the first use.

Maintenance and Storage



IMPORTANT

The grill must cool off completely before cleaning.



CAUTION

Do not use water to cool off the hot grill. Burns and scalding might occur.

Clean grill grid, inner bowl and other dirty parts after each use. The grill must cool off entirely before cleaning, otherwise burning injuries might occur.

Grill grid and inner bowl are dishwasher safe or can be cleaned with standard washing-up liquid.

We recommend for cleaning of tenacious residues commercially available barbecue cleaners e.g. the LotusGrill Cleaner for BBQ- and Oven.

Clean outer bowl (containing electronic unit) only with wet cloth or brush.

Do not use acidic, solvent or other flammable liquids.

Remove batteries during a longer period of storage.

The charcoal container may be cleaned only dry, e. g. with a brush.



ATTENTION

Never use water to clean the charcoal container!

Warranty

The LotusGrill has a 2-years-warranty from date of purchase against manufacturing defects, given that it was used according to instructions of use. For proof of warranty, please retain your sales receipt with indicated date of purchase.

Abrasion, rust, deformation or staining of parts exposed directly to flame (especially stainless steel parts) are normal wear after use and are under no circumstance considered to be manufacturing defects. The charcoal container is a wearing part and should be changed from time to time.

Assembly and Operation Instructions

Assembly

1. Open the battery case ⁽¹⁰⁾ at the bottom of the outer bowl⁽⁶⁾. Insert four AA batteries⁽⁹⁾. Mind polarity. Close the battery case.
2. Place the inner bowl⁽⁵⁾ into the outer bowl⁽⁶⁾.
3. Fill the charcoal container⁽³⁾ completely with charcoal e. g. LotusGrill Beech Charcoal*
Put cover on charcoal container⁽²⁾.
4. Apply a circular layer of lighter gel on ignition plate⁽⁴⁾, approx 10 mm (0.4 inches) wide.
Place ignition plate⁽⁴⁾ into inner bowl⁽⁵⁾. We recommend the LotusGrill Safety Fuel Gel.
5. Turn the round ventilation control button ⁽⁸⁾ on outer bowl⁽⁶⁾ on.
Turn it clockwise to maximum position.



IMPORTANT

In order not to quench the flame, the ventilation needs to be turned on.



CAUTION

Do not touch the flame!

6. Light gel until it burns.
7. Put the cover⁽²⁾ on the filled charcoal container⁽³⁾ and place container on ignition plate⁽⁴⁾. Within a short period of time, the charcoal will be glowing.



CAUTION

Place the charcoal container carefully and evenly on the ignition plate!

8. Put the grill grid⁽¹⁾ on top of the inner bowl⁽⁶⁾. Make sure to insert the four metal legs into the slots of the inner bowl⁽⁵⁾. Both metal loops at the side of the grill grid⁽¹⁾ have to be aligned with the latches ⁽⁷⁾.
9. Hook the latches into the metal loops, and pull down to lock the device. The grill is now a connected and compact unit.
10. After approx. 3-4 minutes, LotusGrill is ready for use. Use the On/Off Switch for heat regulation⁽⁸⁾ to regulate heat. The fan stays on during the entire barbecue session.

Using the USB power cord

The LotusGrill can be operated either with batteries or using the USB power cord supplied and a USB power pack (not included in the scope of supply). The battery compartment is disconnected when the round connector is plugged into the grill.



IMPORTANT

The USB power cable can not be used to charge rechargeable batteries.

MODE D'EMPLOI

Avant-propos

Lisez le mode d'emploi du barbecue à charbon de bois entièrement et attentivement avant sa première mise en service. Conservez-le dans le cas où vous auriez besoin de le consulter à nouveau et remettez-le à toutes les personnes qui utiliseront le barbecue après vous.

Données techniques	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Poids	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Dimensions	en haut Ø 292 mm du bas Ø 220 mm hauteur 210 mm grille Ø 258 mm	en haut Ø 350 mm du bas Ø 260 mm hauteur 234 mm grille Ø 320 mm	en haut Ø 435 mm du bas Ø 350 mm hauteur 257 mm grille Ø 405 mm
Matériaux	Acier et plastique. Grille, cuve intérieure, réservoir à charbon et clips de verrouillage en acier inoxydable. Fonctionne à piles 4 x 1.5 V AA (6 Volt).		

FRA

Consignes de sécurité

Symboles et mesures de précaution à connaître et à respecter



IMPORTANT

Soyez toujours vigilant.



ATTENTION

Risque de dégâts matériels ou d'endommager le produit.



PRÉCAUTION

Dangers ou conduite dangereuse susceptibles de provoquer des blessures légères ou des dégâts matériels.



AVERTISSEMENT

Dangers ou conduite dangereuse susceptibles d'entraîner des blessures graves voire la mort.



AVERTISSEMENT

- Attention au risque de brûlure!
- Attention au risque d'asphyxie!
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés!
- Éloignez les enfants et les animaux!



PRÉCAUTION

- Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!
- Mettre des gants avant de toucher la grille brûlante.
- Attendre que le barbecue soit entièrement froid pour remplacer les piles.



ATTENTION

- Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu!
- Attendre que le barbecue soit entièrement froid avant de le nettoyer.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois dans la cage à charbon.

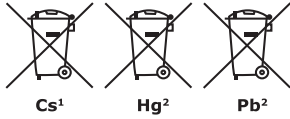


IMPORTANT

- Le barbecue doit être installé sur un support horizontal stable avant utilisation.
- Toujours utiliser une pince à barbecue. Nous recommandons d'utiliser les accessoires LotusGrill.
- Ne jamais laisser le barbecue encore chaud/brûlant sans surveillance.
- Lors que vous faites cuire de la cuisson des aliments très gras, s'assurez-vous que le saladier réservoir interne est vidé régulièrement.
- Toujours tester les piles avant d'allumer le barbecue.
- Ne pas remplacer des piles déchargées pendant que le barbecue fonctionne.

Consignes de sécurité

Manipuler et éliminer les piles en toute sécurité



Veuillez respecter les règles de manipulation des piles:
Utilisez uniquement des piles AA autorisées sur le marché et en parfait état, c'est-à-dire sans défauts visibles.

Veuillez respecter les règles d'élimination des piles:
Les piles usagées doivent être éliminées conformément aux dispositions de la loi sur l'élimination des piles, c'est-à-dire qu'elles seront déposées dans les points de collecte installés chez les commerçants.

Les piles usagées ne doivent pas être jetées avec les ordures ménagères.

FRA

Éliminer le charbon de bois en toute sécurité

Pour vous débarrasser de votre charbon de bois usagé, utilisez exclusivement des conteneurs spécialement conçus à cet effet, en métal ou à base de matériaux non inflammables. Ne placez pas le charbon de bois usagé dans des conteneurs en plastique ou à base de matériaux inflammables.

Éliminer un appareil usagé sans nuire à l'environnement



Ne jetez pas votre appareil usagé avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un des points de collecte prévus à cet effet. Pour en connaître les coordonnées, adressez-vous au fabricant.

Utilisation conforme à la réglementation

Ce barbecue à poser est conçu pour préparer des grillades au charbon de bois.

Cet appareil ne doit pas être utilisé dans des espaces fermés.

Les instructions contenues dans la présente notice doivent être suivies de manière stricte.

Le barbecue à poser à charbon de bois est réservé à un usage exclusivement privé.

Consignes générales de montage

Lisez attentivement la notice de montage et respectez les consignes de sécurité. Prenez le temps nécessaire pour effectuer le montage dans de bonnes conditions. Prévoyez une surface de travail plane et dégagée. Sortez l'appareil de son carton d'emballage.

Avant le montage

Assurez-vous que tous les articles vous ont bien été livrés avec le barbecue en vous référant à la liste des pièces et aux illustrations fournies.

Sortez la grille pré-montée et le réservoir à charbon de bois.

Éloignez le carton d'emballage.

Première utilisation

Des résidus graisseux résultant de la fabrication du barbecue ont pu s'accumuler sur le support métallique du réservoir à charbon de bois et peuvent dégager une légère fumée. Ce phénomène disparaîtra après la première utilisation.

Entretien et stockage



IMPORTANT

Avant de nettoyer le barbecue, attendez qu'il ait complètement refroidi.



PRÉCAUTION

N'utilisez jamais d'eau pour refroidir le barbecue encore chaud/brûlant. Vous risquez en effet de vous brûler ou de vous ébouillanter.

- Après chaque utilisation, veillez à nettoyer la grille, la cuve intérieure ainsi que toutes les pièces tachées.
- Pour cela, vous devez impérativement attendre que le barbecue ait complètement refroidi afin d'éviter tout risque de brûlure.
- La grille et la cuve intérieure peuvent passer au lave-vaisselle ou être nettoyées à la main avec du liquide vaisselle classique.
- Nous recommandons pour le nettoyage des résidus tenaces sur la grille, l'utilisation d'un nettoyant spécial barbecue (ex : Le nettoyant LotusGrill pour barbecue et four).
N'utilisez jamais d'acide, d'essence minérale ou autres solvants.
- Pour le nettoyage de la cuve extérieure, qui contient l'unité électrique, utilisez un chiffon humide ou une brosse.
- Nous vous recommandons de retirer les piles de leur compartiment avant une période d'inutilisation prolongée du barbecue.
- La cage à charbon doit être nettoyée à sec, par exemple avec une brosse.



ATTENTION

Ne jamais utiliser d'eau ou d'autres liquides pour nettoyer le réservoir à charbon.

Garantie

Votre barbecue LotusGrill est couvert par une garantie de deux ans pour tout défaut de construction à compter de la date d'achat et sous réserve que l'appareil ait été utilisé conformément aux instructions de la présente notice d'utilisation. Votre ticket de caisse mentionnant la date d'achat fait office de certificat de garantie.

Il se peut que vous constatiez l'apparition de traces d'usure, de rouille, une déformation ou une décoloration des pièces (en particulier des pièces en acier inoxydable) qui sont directement exposées aux flammes. Ces phénomènes sont tout à fait normaux et résultent de l'utilisation normale de l'appareil. Ils ne peuvent en aucun cas être assimilés à des défauts de fabrication. Le réservoir à charbon de bois est une pièce d'usure qu'il conviendra de remplacer de temps en temps.

Montage et mode d'emploi

Description des étapes de montage

1. Ouvrez le compartiment à piles ⁽¹⁰⁾ situé au fond de la cuve extérieure ⁽⁶⁾. Introduisez les quatre (4) piles AA ⁽⁹⁾. Faites attention à respecter la polarité. Refermez le compartiment à piles.
2. Placez la cuve intérieure ⁽⁵⁾ dans la cuve extérieure ⁽⁶⁾.
3. Remplissez entièrement la cage de charbon ⁽³⁾, par exemple avec du charbon de hêtre Lotus Grill*, puis placez le couvercle ⁽²⁾ sur le réservoir à charbon de bois.
4. Formez un cercle de gel allume-feu d'environ 10 mm de large autour le centre de la plaque d'allumage ⁽⁴⁾ puis déposez la plaque d'allumage ⁽⁴⁾ au fond de la cuve intérieure⁽⁵⁾. Nous recommandons l'utilisation du gel d'allumage LotusGrill.
5. Tournez l'interrupteur ⁽⁸⁾ situé sur la cuve extérieure sur la position Marche puis tournez dans un premier temps le bouton du thermostat jusqu'au dernier cran (vers la droite).



IMPORTANT

Le ventilateur doit être en marche pour que la flamme ne s'éteigne pas.



PRÉCAUTION

N'approchez jamais votre main de la flamme!

6. Tenez l'allumette allumée en contact avec le gel jusqu'à ce que le gel s'enflamme.
7. Placez le réservoir à charbon de bois rempli ⁽³⁾ avec son couvercle⁽²⁾ sur la cuve contenant la plaque du brûleur⁽⁴⁾. Le charbon de bois devient brûlant et incandescent en quelques minutes.



PRÉCAUTION

Installez le réservoir à charbon de bois avec précaution et de manière stable.

8. Posez la grille⁽¹⁾ sur la cuve intérieure. Vérifiez que les quatre pieds métalliques s'insèrent correctement dans les rainures de la cuve intérieure. Les barrettes de part et d'autre de la grille doivent être fixées à la cuve à l'aide des deux clips de verrouillage ⁽⁷⁾ situés au niveau des extrémités de la cuve.
9. Accrochez les deux clips sur les barrettes de la grille puis appuyez sur les clips vers le bas pour verrouiller l'ensemble. À présent, le barbecue à poser forme un seul et même bloc.
10. Après 3 à 4 minutes, le barbecue LotusGrill® est prêt à l'emploi. Pour régler la température, utilisez le thermostat⁽⁸⁾. Le ventilateur doit rester en fonctionnement tout au long de la cuisson.

Utilisation du câble électrique USB

Le barbecue LotusGrill peut s'utiliser au choix avec des piles ou avec le câble électrique USB fourni et un bloc d'alimentation USB (non fourni dans la livraison). Dès que le connecteur rond est branché sur le barbecue, le compartiment à piles est désaccouplé.



IMPORTANT

Le câble d'alimentation USB ne peut pas être utilisé pour charger des batteries rechargeables.

ISTRUZIONE PER L'USO









Introduzione

Prima della messa in funzione del barbecue da tavolo leggere accuratamente e completamente le istruzioni per l'uso. Conservare le istruzioni per l'uso per consultarle in qualsiasi momento e consegnarle anche agli utenti successivi.

Dati tecnici	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Peso	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Dimensioni complessive	top Ø 292 mm sotto Ø 220 mm alto 210 mm griglia Ø 258 mm	top Ø 350 mm sotto Ø 260 mm alto 234 mm griglia Ø 320 mm	top Ø 435 mm sotto Ø 350 mm alto 257 mm griglia Ø 405 mm
Materiale	Acciaio e plastica. Griglia, guscio interno, contenitore della carbonella, e fibbio di bloccaggio: acciaio inox. Alimentato a batteria 4 x 1.5 V AA (6 Volt).		

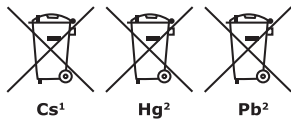
Informazioni di sicurezza

Simboli importanti e misure precauzionali

 IMPORTANTE	Fare sempre molta attenzione!
 ATTENZIONE	Pericolo di danni materiali o di danni al prodotto.
 PRUDENZA	Pericoli o comportamenti pericolosi che possono causare lesioni lievi o danni materiali.
 AVVISO	Pericoli o comportamenti pericolosi che possono causare lesioni gravi o addirittura mortali.
 AVVISO	<ul style="list-style-type: none">- Rischio di scottature!- Rischio di soffocamento!- Non utilizzate il barbecue in ambienti chiusi!- Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!
 PRUDENZA	<ul style="list-style-type: none">- Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!- Indossare guanti per toccare la griglia calda.- Sostituire le batterie solo quando il barbecue è completamente raffreddato.
 ATTENZIONE	<ul style="list-style-type: none">- Non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma!- Prima di pulire il barbecue si deve attendere che si sia completamente raffreddato.- Non versare mai acqua nel portacarbonella per spegnere la carbonella.
 IMPORTANTE	<ul style="list-style-type: none">- Il bbq deve essere posizionato su di una superficie stabile prima del suo utilizzo.- Durante la cottura usare pinze lunghe per barbecue. Si consiglia di usare gli accessori LotusGrill.- Non lasciare mai incustodito il barbecue ancora caldo.- In caso di cibo ad alto contenuto di grasso, fare attenzione che la ciotola interna venga regolarmente svuotata.- Testare le batterie ogni volta prima di accendere il barbecue.- Non sostituire le batterie scariche mentre si usa il barbecue.

Informazioni di sicurezza

Maneggiare e smaltire le batterie in modo sicuro



Osservare le indicazioni sull'impiego sicuro delle batterie:
Si devono usare solo batterie AA omologate disponibili in commercio e in perfette condizioni.

Osservare le indicazioni sul corretto smaltimento delle batterie:

Le batterie scariche si devono smaltire secondo le disposizioni della legge sulle batterie (BattG), vale a dire consegnarle presso i centri di raccolta allestiti dai rivenditori.

Le batterie scariche non si devono gettare tra i rifiuti domestici.

Smaltire la carbonella nel rispetto della sicurezza

La carbonella consumata deve essere smaltita soltanto negli appositi recipienti di metallo o di qualsiasi altro materiale non combustibile. Non metterla in un recipiente di plastica o di altri materiali combustibili.

Smaltire l'apparecchio fuori uso nel rispetto dell'ambiente



L'apparecchio fuori uso non va smaltito gettandolo tra i rifiuti domestici ma consegnandolo presso gli appositi centri di raccolta. Su richiesta il produttore vi comunicherà il centro di raccolta.

Impiego appropriato

Questo barbecue da tavolo deve essere usato per grigliare con carbonella e per la preparazione di pietanze grigliate.

Non usare il barbecue da tavolo in ambienti chiusi.

Osservare scrupolosamente le indicazioni delle presenti istruzioni per l'uso.

Il barbecue da tavolo va utilizzato solo a livello privato!

Avvertenze generali sul montaggio

Si prega di leggere accuratamente tutte le istruzioni di montaggio e seguire quanto indicato nelle avvertenze sulla sicurezza. Prendersi il tempo necessario per l'assemblaggio. Innanzitutto crearsi una superficie di lavoro piana con sufficiente spazio. Togliere l'apparecchio dalla confezione!

Prima del montaggio

Si prega di controllare la completezza del volume di fornitura riferendosi alla seguente distinta componenti e al disegno:

Rimuovere la griglia premontata ed estrarre il contenitore della carbonella.

Rimuovere il materiale d'imballaggio.

Primo utilizzo

Sulla contenitore della carbonella possono esservi residui di olio per motivi di produzione che possono provocare una leggera formazione di fumo durante il primo utilizzo.

Manutenzione e conservazione



IMPORTANTE

Prima di pulire il barbecue lo si deve fare raffreddare completamente.



PRUDENZA

Non utilizzare l'acqua per raffreddare il barbecue ancora caldo. Si rischierebbe di causare scottature e ustioni.

- Dopo ogni utilizzo si devono pulire la griglia e la ciotola interna nonché altri componenti sporchi.
- Per la pulizia si deve obbligatoriamente attendere finché il barbecue non sia completamente raffreddato per evitare di scottarsi.
- La griglia e la ciotola interna si possono pulire o nella lavastoviglie o a mano con qualsiasi detersivo per stoviglie in commercio.
- Per la pulizia di residui tenaci raccomandiamo l'utilizzo di pulitori per barbecue disponibili in commercio per esempio il LotusGrill Cleaner per BBQ e forno. Per la pulizia non si devono mai usare acidi, benzina solvente o altre sostanze combustibili.
- Il guscio esterno con l'unità elettrica si devono pulire con un panno umido o una spazzola.
- In caso di messa fuori servizio per un prolungato periodo di tempo si devono rimuovere le batterie dall'apparecchio.



ATTENZIONE

Non usare mai acqua per la pulizia del contenitore della carbonella!

Garanzia:

L'acquisto di un LotusGrill vi dà accesso alla garanzia prevista per legge.

Vale come certificato di garanzia il retro di questo libretto di istruzioni completato con il timbro del rivenditore e la data e/o lo scontrino.

Eventuale usura, ruggine, deformazione e scolorimento delle parti (soprattutto le parti in acciaio inox) che sono direttamente esposte al fuoco, sono di normale usura e non sono motivo di garanzia. Il contenitore per la carbonella è un articolo di consumo e va sostituito ogni tanto.

Istruzioni di montaggio e d'uso

Descrizione dell'installazione

1. Aprire il vano batterie ⁽¹⁰⁾ sul fondo del guscio esterno ⁽⁶⁾. Inserire le quattro (4) batterie AA⁽⁹⁾. Osservare la corretta polarità. Chiudere ora il vano.
2. Inserire il guscio interno ⁽⁵⁾ nel guscio esterno⁽⁶⁾.
3. Riempire completamente il recipiente con la carbonella⁽³⁾ per esempio LotusGrill Beech Charcoal*.
4. Applicare un anello di gel di accensione di circa 10 mm di spessore attorno al centro del piano di accensione⁽⁴⁾ e appoggiare il piano di accensione⁽⁴⁾ sul guscio interno⁽⁵⁾. Raccogliamo il LotusGrill Safety Gel.
5. Inserire l'interruttore On/Off ⁽⁸⁾ sul guscio esterno e ruotare il regolatore sul livello max. (verso destra).

IMPORTANTE

Per non fare soffocare la fiamma durante l'accensione la ventola deve essere accesa.

PRUDENZA

Non mettere le mani nella fiamma!

6. Accendere il gel finché non brucia.
7. Appoggiare il contenitore riempito di carbonella ⁽³⁾ con il coperchio⁽²⁾ sul piano di accensione⁽⁴⁾. Entro brevissimo tempo la carbonella inizia ad ardere.

PRUDENZA

Il contenitore della carbonella deve essere applicato con cautela e in modo uniforme!

8. Appoggiare la griglia ⁽¹⁾ sul guscio interno. Accertarsi che i quattro piedi di metallo siano inserite nelle fessure del guscio interno. Le due staffe lateralmente sulla griglia devono essere orientate verso le fibbie di bloccaggio ⁽⁷⁾.
9. Agganciare le due staffe con le fibbie di bloccaggio e premere le fibbie verso il basso. A questo punto l'intero barbecue da tavolo è un'unica unità.
10. Dopo circa 3-4 minuti il LotusGrill® è pronto per il funzionamento. Per regolare il calore usare il regolatore di calore ⁽⁸⁾. La ventola resta accesa per tutta la sessione di cottura

Utilizzo dei cavi di alimentazione elettrica USB

LotusGrill funziona a batteria o con il cavo di alimentazione elettrica USB e l'alimentatore USB (non fornito). Quando si inserisce la spina rotonda nella griglia, il vano batteria viene scollegato.

IMPORTANTE

Il cavo di alimentazione USB non può essere utilizzato per caricare batterie ricaricabili.

MANUAL DE INSTRUCCIONES









Prólogo

Lea completa y detenidamente el manejo de la parrilla de mesa de carbón vegetal antes de su puesta en marcha. Conserve estas para finalidades de consulta y entréguelas también a cualquier usuario siguiente.

Datos técnicos	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Peso	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Dimensiones totales	superior Ø 292 mm del fond Ø 220 mm altura 210 mm parrilla Ø 258 mm	superior Ø 350 mm del fond Ø 260 mm altura 234 mm parrilla Ø 320 mm	superior Ø 435 mm del fond Ø 350 mm altura 257 mm parrilla Ø 405 mm
Material	Acero y plástico. Parrilla, bandeja interior, recipiente de carbón vegetal y hebillas de aseguramiento: Acero inoxidable. Accionado por pilas 4 x 1.5 V AA (6 Volt).		

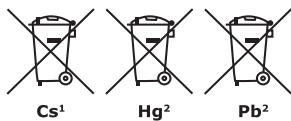
Informaciones de seguridad

Símbolos importantes y medidas de precaución

 IMPORTANTE	¡Manténgase alerta!
 ATENCIÓN	Peligro de daños materiales o daños en el producto.
 PRECAUCIÓN	Peligros o modos de comportamiento peligrosos que puedan tener como consecuencia ligeras lesiones o daños materiales.
 ADVERTENCIA	Peligros o modos de comportamiento peligrosos que pueden conducir a graves lesiones o hasta la muerte.
 ADVERTENCIA	<ul style="list-style-type: none">- ¡Riesgo de quemaduras!- ¡Riesgo de asfixia!- ¡No utilizar en recintos cerrados!- ¡Mantenga alejados a los niños y a las mascotas!
 PRECAUCIÓN	<ul style="list-style-type: none">- Usar únicamente gel de ignición seguro acorde a la norma europea específica (EN 1860-3).- Utilice guantes para tocar la parrilla cuando esté caliente.- Sustituya las pilas únicamente cuando la parrilla se haya enfriado por completo.
 ATENCIÓN	<ul style="list-style-type: none">- No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego!- Antes de limpiar la parrilla deje que se enfríe completamente.- Nunca vierta agua en el recipiente de carbón con el fin de extinguirlo.
 IMPORTANTE	<ul style="list-style-type: none">- La barbacoa debe estar sobre una base estable para su uso.- Utilice para la preparación pinzas para parrilla. Recomendamos el empleo de Accesorios LotusGrill.- Nunca deje la parrilla caliente sin vigilancia.- Si los alimentos preparados en la parrilla tienen un alto contenido en grasa, preste atención a vaciar con regularidad la fuente interior.- Compruebe las pilas cada vez que vaya a encender la parrilla.- No sustituya las pilas gastadas mientras usa la parrilla.

Informaciones de seguridad

Manipular y eliminar las pilas con seguridad



Se debe observar la manipulación segura de las pilas:
Sólo se pueden emplear pilas homologadas comerciales AA en perfecto estado.

Se debe observar la eliminación segura de las pilas:
Las pilas agotadas deben ser eliminadas de acuerdo a las disposiciones legales sobre pilas (BattG), esto es, deben ser entregadas en los puntos de recolección instalados en los revendedores.
Las pilas agotas no pueden ser eliminadas con los residuos domésticos.

Eliminar el carbón vegetal con seguridad

Elimine el carbón vegetal consumido sólo en recipientes de metal previstos para ello u otros materiales incombustibles. No coloque este en plásticos y otros recipientes de materiales combustibles.

Eliminar el aparato viejo respetuosamente con el medio ambiente



Elimine su aparato viejo separado de los residuos domésticos haciendo entrega del mismo en los puntos de recolección previstos para ello. Estos le serán informados por el fabricante a pedido.

Uso conforme al empleo previsto

Esta parrilla de mesa de carbón vegetal puede ser empleada para asar a la parrilla con carbón vegetal para la preparación de alimentos aptos para ello.

Esta parrilla de mesa de carbón vegetal no puede ser empleada en recintos cerrados.

Se deben cumplir inalteradamente todas las especificaciones de este manual de instrucciones.

¡La parrilla de mesa de carbón vegetal sólo está destinada para el uso particular!

Indicaciones generales sobre el montaje

Lea detenidamente las instrucciones d montaje y siga las instrucciones de seguridad. Tómese el tiempo suficiente para el ensamble. Prepare antes una superficie de trabajo nivelada con suficiente espacio. ¡Extraiga el aparato del embalaje!

Preparación del montaje

Compruebe en función de la lista de recambios y los planos que figuran a continuación la integridad del volumen de suministro:

Extraiga la parrilla premontada y el recipiente de carbón vegetal.

Retire el material de embalaje.

Primera utilización

Sobre la superficie del recipiente de carbón vegetal puede haber residuos de aceite condicionados a la producción que sólo durante el primer uso pueden causar una ligera formación de humo.

Conservación y guardado



PRECAUCIÓN

Antes de la limpieza debe dejar enfriar completamente la parrilla.



IMPORTANTE

No emplee agua para enfriar la parrilla caliente.

En caso contrario se pueden producir quemaduras o escaldados.

- Tras cada utilización se debe limpiar la parrilla, la bandeja interior así como otras piezas sucias.
- Aguarde para la limpieza imprescindiblemente hasta que la parrilla se haya enfriado completamente, debido a que en caso contrario existe el peligro de quemaduras.
- La parrilla y la bandeja interior pueden ser limpiados ya sea en el lavavajilla o a mano con todos los detergentes comerciales habituales para vajilla.
- Para la limpieza de residuos incrustados se recomienda el uso de limpiadores de barbacoa disponibles en el mercado como por ejemplo el Limpiador LotusGrill para Barbacoas y Hornos. No emplee jamás para la limpieza ácidos, bencina disolvente u otros productos inflamables.
- Limpiar la bandeja exterior con los componentes eléctricos solamente con un paño húmedo o un cepillo.
- Ante prolongadas puestas fuera de servicio se deben retirar las pilas del aparato.



ATENCIÓN

¡Nunca usar agua para la limpieza del recipiente de carbón vegetal!

Garantía

Para su LotusGrill vale una garantía de dos años sobre cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra, siempre que el aparato haya sido utilizado de acuerdo a este manual de instrucciones. Su recibo de compra con indicación de la fecha es su comprobante de garantía.

Eventual desgaste, formación de óxido, deformaciones y coloración de las piezas (especialmente aquellas de acero inoxidable) que están expuesta directamente al fuego, son normales y bajo ningún concepto pueden considerarse defectos de fabricación; estas son el resultado lógico de su uso. El recipiente de carbón vegetal es una pieza de desgaste y debe ser sustituido de tanto en tanto.

Instrucciones de montaje y de uso

Descripción del montaje

1. Abra el compartimiento para pilas ⁽¹⁰⁾ en el fondo de la bandeja exterior ⁽⁶⁾. Coloque cuatro pilas (4) tamaño AA⁽⁹⁾. Observe la polaridad. Cierre el compartimiento para pilas.
2. Coloque la bandeja interior⁽⁵⁾ en la bandeja exterior⁽⁶⁾.
3. Rellenar el contenedor ⁽³⁾ completamente con carbón de Haya LotusGrill*.
4. Aplique un anillo de aprox. 10 mm de anchura del gel de encendido de la parrilla alrededor del centro de la bandeja de encendido⁽⁴⁾, y coloque la bandeja de encendido⁽⁴⁾ sobre la bandeja interior⁽⁵⁾. Recomendamos el Gel de Seguridad LotusGrill.
5. Conecte el interruptor de conexión/desconexión ⁽⁸⁾ en la bandeja exterior y gire el regulador de momento al nivel máximo (hacia la derecha).



IMPORTANTE

Para que la llama no se ahogue al encender, el ventilador debe estar conectado.



PRECAUCIÓN

¡No puede manipular dentro de la llama abierta!

SPA

6. Encender el gel hasta que prenda.
7. Coloque el recipiente de carbón vegetal llenado⁽³⁾ con la tapa⁽²⁾ sobre la bandeja de encendido⁽⁴⁾. En un mínimo de tiempo el carbón vegetal comenzará a estar incandescente.



PRECAUCIÓN

¡Tiene que colocar el recipiente de carbón vegetal de forma cuidadosa y uniforme!

8. Coloque la parrilla⁽¹⁾ sobre la bandeja interior. Observe que las cuatro patas metálicas se introduzcan en las ranuras de la bandeja interior. Los dos estribos laterales en la parrilla deben estar orientados sobre las hebillas de aseguramiento ⁽⁷⁾.
9. Enganche los dos estribos en las hebillas de aseguramiento y presione las hebillas hacia abajo. La parrilla de mesa completa, ahora es una unidad ensamblada.
10. Tras aproximadamente 3-4 minutos el LotusGrill® está disponible para su uso. Para regular el calor, utilice el regulador de calentamiento⁽⁸⁾. El ventilador permanece conectado durante todo el funcionamiento de la barbacoa.

Utilización del cable de alimentación USB

La LotusGrill se puede usar con pilas o con el cable de alimentación USB y una fuente de alimentación USB (no incluida en el volumen de suministro). En cuanto se inserta el conector redondo en la parrilla, se desacopla el compartimento de las pilas.



IMPORTANTE

El cable de alimentación USB no se puede usar para cargar baterías recargables.

GBRUIKSHANDLEIDING









Voorwoord

Lees voor gebruik van de houtskooltafelbarbecue de handleiding in zijn geheel zorgvuldig door. Bewaar de handleiding voor referentiedoeleinden en geef deze ook door aan elke volgende gebruiker.

Technische specificaties	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Gewicht	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Totale afmetingen	top Ø 292 mm bodem Ø 220 mm hoogte 210 mm grillrooster Ø 258 mm	top Ø 350 mm bodem Ø 260 mm hoogte mm grillrooster Ø 320 mm	top Ø 435 mm bodem Ø 350 mm hoogte 257 mm grillrooster Ø 405 mm
Materiaal	Staal en kunststof. Grillrooster, binnenste schaal, houtskoolreservoir en vergrendelingsluitingen: roestvrij staal. 4 x 1.5V AA Batterijen (6 Volt).		

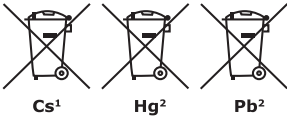
Veiligheidsinstructies

Belangrijke symbolen en voorzorgsmaatregelen

 BELANGRIJK	Wees altijd alert!
 ATTENTIE	Risico op materiële of productschade.
 VOORZICHTIG	Gevaren of gevaarlijk gedrag die/dat licht letsel of materiële schade tot gevolg kunnen/kan hebben.
 WAARSCHUWING	Gevaren of gevaarlijk gedrag die/dat ernstig letsel of zelfs de dood tot gevolg kunnen/kan hebben.
 WAARSCHUWING	<ul style="list-style-type: none">- Verbrandingsgevaar!- Verstikkingsgevaar!- Niet binnenshuis gebruiken!- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt!
 VOORZICHTIG	<ul style="list-style-type: none">- LET OP! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken!- Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!- Draag handschoenen als u het hete grillrooster aanraakt.- Vervang de accu's alleen als de barbecue volledig afgekoeld is.
 ATTENTIE	<ul style="list-style-type: none">- Laat de barbecue vóór reiniging volledig afkoelen.- Giet geen water in de kolenhouder om de kooltjes te blussen.
 BELANGRIJK	<ul style="list-style-type: none">- De BBQ moet vóór gebruik op een vlakke, stabiele ondergrond geplaatst worden.- Gebruik tijdens het barbecueën een grilltang. Wij raden het gebruik van LotusGrill-accessoires aan.- Laat de hete barbecue nooit zonder toezicht achter.- Als u vet vlees bereidt, raden we u aan de uitneembare binnenschaal regelmatig schoon te maken.- Controleer altijd de lading van de accu's voordat u de barbecue gaat gebruiken.- Vervang lege accu's niet terwijl de barbecue ingeschakeld is.

Veiligheidsinstructies

De batterijen dienen veilig te worden gebruikt en verwijderd.



Let voor een veilig gebruik van de batterijen op het volgende:
Er mogen alleen in de handel verkrijgbare AA-batterijen in foutloze staat worden gebruikt.

Zorg voor een reglementaire verwijdering van de batterijen:
De lege batterijen moeten conform de wettelijke bepalingen van de lokale batterijrichtlijn (wet inzake het op de markt brengen, terugnemen en milieuvriendelijk verwijderen van batterijen) worden verwijderd, d.w.z. dat zij moeten worden ingeleverd bij de door de dealer beschikbaar gestelde verzamelpunten.

De lege batterijen mogen niet via het huisvuil worden verwijderd.

Houtskool veilig verwijderen

Verwijder de opgebrande houtskool alleen in hiervoor bestemde containers van metaal of andere niet-brandbare materialen. Doe de houtskool niet in kunststoffen of andere containers van brandbaar materiaal.

Afgedankt apparaat milieuvriendelijk verwijderen



Verwijder uw afgedankte apparaat apart van het huisvuil. U dient het in te leveren bij de hiervoor bestemde verzamelpunten. Deze kunt u bij de fabrikant opvragen.

Reglementair gebruik

Deze houtskooltafelbarbecue is bedoeld voor het barbecueën op houtskool voor de bereiding van grillbaar voedsel.

Deze houtskooltafelbarbecue mag niet in gesloten ruimten worden gebruikt.

Alle aanwijzingen in deze gebruikshandleiding moeten ongewijzigd worden nageleefd.

De houtskooltafelbarbecue is uitsluitend voor particulier gebruik bestemd!

Algemene montage-instructies

Lees de montage-instructies zorgvuldig door en volg de veiligheidsinstructies. Neem voldoende tijd voor de montage. Maak vooraf een effen werkoppervlak met voldoende ruimte vrij. Haal het apparaat uit de verpakking!

Montagevoorbereiding

Controleer aan de hand van onderstaande onderdelenlijst en de tekening of de verpakking inhoud compleet is:
Verwijder het voormonteerde grillrooster en haal het houtskoolreservoir eruit.
Verwijder het verpakkingsmateriaal.

Eerste gebruik

Op het houtskoolreservoir kunnen productiegerelateerde olieresten zitten die alleen bij het eerste gebruik tot een lichte rookontwikkeling kunnen leiden.

Onderhoud en opslag



BELANGRIJK

U moet het rooster voor de reiniging volledig laten afkoelen.



VOORZICHTIG

Gebruik geen water om de hete barbecue af te laten koelen.
Er bestaat risico op brandwonden of verbrandingen door heet water.

- Afhankelijk van het gebruik moeten het grillrooster en de binnenste schaal en andere vervuilde onderdelen worden gereinigd.
- Wacht met de reiniging altijd totdat de barbecue volledig is afgekoeld, omdat er anders risico bestaat op verbrandingen.
- Het grillrooster en de binnenste schaal kunnen in de vaatwasmachine of met de hand met conventioneel afwasmiddel worden gereinigd.
- Wij adviseren voor het reinigen van vasthoudende residuen schoonmaakmiddelen te gebruiken die specifiek geschikt zijn voor het reinigen van barbecues. Bijvoorbeeld LotusGrill Cleaner (schoonmaakmiddel) voor de BBQ en oven.
- De buitenste schaal met de elektronische unit kan met een vochtige doek of een borstel worden gereinigd.
- Wanneer de barbecue gedurende langere tijd niet wordt gebruikt, moeten de batterijen uit het apparaat worden gehaald.
- De kolenhouder mag alleen droog worden gereinigd met bijvoorbeeld een borstel.



ATTENTIE

Gebruik nooit water voor reiniging van het houtskoolreservoir!

Garantie

Voor uw LotusGrill geldt een garantie van twee jaar voor productiefouten, en wel vanaf de aankoopdatum, mits het apparaat conform deze gebruikshandleiding is gebruikt. Uw aankoopbon met daarop de aankoopdatum fungeert als garantiebewijs.

Eventuele slijtage, roestvorming, vervorming en verkleuring van de onderdelen (met name van de roestvrijstalen onderdelen) die direct met het vuur in aanraking komen, zijn normaal en worden in geen enkel geval als een productiefout beschouwd – zij zijn het logische gevolg van het gebruik van de barbecue. Het houtskoolreservoir is een slijtageonderdeel en dient regelmatig te worden vervangen.

Montage en gebruikshandleiding

Montagebeschrijving

1. Open het batterijcompartiment ⁽¹⁰⁾ aan de onderkant van de buitenste schaal⁽⁶⁾. Plaats de vier (4) AA-batterijen⁽⁹⁾. Let op de polariteit. Sluit het batterijcompartiment.
2. Plaats de binnenste schaal⁽⁵⁾ in de buitenste schaal⁽⁶⁾.
3. Vul de kolenhouder ⁽³⁾ in zijn geheel met kooltjes, bijvoorbeeld LotusGrill houtsool* beuken en plaats het deksel⁽²⁾ op het houtskoolreservoir.
4. Breng een circa 10 mm brede ring van de aanmaakgel rondom het midden van de ontstekingsplaat⁽⁴⁾ aan en leg de ontstekingsplaat⁽⁴⁾ op de binnenste schaal⁽⁵⁾. Wij adviseren LotusGrill veiligheids brandgel.
5. Schakel de aan/uit-schakelaar ⁽⁸⁾ op de buitenste schaal in en zet de regelaar in het begin op de hoogste stand (naar rechts).



BELANGRIJK

Om ervoor te zorgen dat de vlam bij het ontsteken niet verstikt, moet de ventilator ingeschakeld zijn.



VOORZICHTIG

U mag niet in de open vlam grijpen!

6. Steek de gel aan tot deze brandt.
7. Plaats het gevulde houtskoolreservoir⁽³⁾ met deksel⁽²⁾ op de ontstekingsplaat⁽⁴⁾. Binnen korte tijd begint de houtskool te gloeien.



VOORZICHTIG

U moet het houtskoolreservoir voorzichtig en gelijkmatig plaatsen!

8. Leg het grillrooster⁽¹⁾ op de binnenste schaal. Zorg ervoor dat de vier metalen voetjes in de sleuven van de binnenste schaal vallen. De twee beugels aan de zijkant van het grillrooster moeten in lijn liggen met de vergrendelingen ⁽⁷⁾.
9. Haak de twee beugels in de vergrendelingen en duw de klemmen naar beneden. De complete tafelbarbecue vormt nu een integrale eenheid.
10. Na circa 3-4 minuten is de LotusGrill® gebruiksklaar. Om de temperatuur te regelen, gebruikt u de warmteregelaar⁽⁸⁾. De ventilator blijft gedurende de gehele barbecuesessie branden.

Gebruik van de USB-voedingskabel

De LotusGrill kan met batterijen of de meegeleverde USB-voedingskabel en USB-stekker (niet meegeleverd) worden gebruikt. Zodra de ronde stekker in de grill wordt gestoken, wordt het batterijgedeelte ontkoppeld.



BELANGRIJK

De USB-voedingskabel kan niet worden gebruikt voor het opladen van oplaadbare batterijen.

KÄYTTÖOHJE

Käyttöönotto





Ennen LotusGrillin käyttöönottoa, lue käyttöohje huolella läpi.





Säilytä käyttöohje niin kauan, kuin käytät grilliä ja välitä se eteenpäin myös kaikille muille, jotka käyttävät grilliä.

Tekniset Tiedot	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Paino	n. 2,8 kg	n. 3,7 kg	n. 6,5 kg
Mitat	ylä-Ø 292 mm ala-Ø 220 mm korkeus 210 mm Ritilä Ø 258 mm	ylä-Ø 350 mm ala-Ø 260 mm korkeus 234 mm Ritilä Ø 320 mm	ylä-Ø 435 mm ala-Ø 350 mm korkeus 257 mm Ritilä Ø 405 mm
Materiaalit	Teräs, iskunkestävä muovi. Grillausritilä, sisäkulho, hiiliastia ja salvat: ruostumaton teräs. Paristot: 4 x 1,5 V AA (6 Volt).		

Turvallisuustiedot

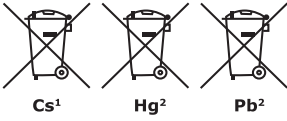
Tärkeitä symboleja ja varotoimenpiteitä

 TÄRKEÄÄ	Ole tarkkaavainen!
 HUOMIO	Virheellinen käyttö voi vahingoittaa materiaaleja.
 VAROITUS	Virheellinen käyttö voi aiheuttaa lieviä henkilövahinkoja tai vahingoittaa materiaaleja.
 VAARA	Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman.

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  VAARA | <ul style="list-style-type: none">- Palovammavaara!- Tukehtumisvaara!- Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa!- Pidä lapset ja kotieläimet loitolla! |
|  VAROITUS | <ul style="list-style-type: none">- Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen!- Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.- Käytä käsinettä käsitellessäsi kuumaa grilliritilää.- Älä vaihda paristoja, ennen kuin grilli on kokonaan jäähtynyt. |
|  HUOMIO | <ul style="list-style-type: none">- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.- Älä koskaan kaada vettä hiiliastiaan hiilien sammuttamiseksi. |
|  TÄRKEÄÄ | <ul style="list-style-type: none">- Ennen käyttöä grilli on asetettava tukevalle alustalle.- Käytä grillatessa grillauspihtejä. Suosittelemme LotusGrill lisävarusteita.- Älä koskaan jätä kuumaa grilliä ilman valvontaa.- Jos grillattava ruoka on erittäin rasvaista, sisäkulho on tyhjennettävä säännöllisin väliajoin.- Testaa paristot aina ennen grillin kuumentamista.- Älä vaihda loppuun kuluneita paristoja grillin käytön aikana. |

Turvallisuustiedot

Pattereiden turvallinen käsittely ja hävittäminen



Huomio: Käytä ainoastaan kaupallisesti hyväksytyjä AA-pattereita.

Muista hävittää patterit paikallisten säädösten ohjeistamalla tavalla kuten viemällä ne pattereiden keräyspisteeseen.

Pattereita ei saa hävittää talousjätteiden mukana.

Hiilten asianmukainen hävittäminen

Tyhjennä hiilet ainoastaan palamattomaan- tai metalliseen astiaan. Älä käytä muovisia tai tulenarkoja astioita.

Sähkökäyttöisten osien ympäristöystävällinen hävittäminen



Vie vanha grilli sille sopivaan keräyspisteeseen, jonka valmistaja voi sinulle halutessasi neuvoa. Älä hävitä vanhaa grilliä talousjätteiden mukana.

Käyttötarkoitus

LotusGrilliä käytetään ruuan valmistukseen hiilillä. Älä käytä grilliä suljetuissa tiloissa, joissa ei ole ilmanvaihtoa.

Kaikkia tämän ohjekirjan ohjeita tulee noudattaa.

LotusGrilli on tarkoitettu ainoastaan yksityiskäyttöön!

Kokoaminen: Yleistietoa

Lue kokoamisohjeet huolella ja noudata turvallisuusohjeita. Varaa kokoamiseen tarpeeksi aikaa ja tilaa. Ota grilli paketista.

Kokoaminen: Valmistelu

Tarkista osaluettelosta ja kuvasta, että kaikki osat ovat mukana:

- Irraita grillausritilä ja ota hiiliastia grillin sisältä
- Poista pakkausmateriaalit

Ensimmäinen käyttökerta

Hiiliastian pinnalla saattaa olla valmistusprosessista johtuva ohut öljykalvo.

Öljy saattaa aiheuttaa lievää savuamista ensimmäisellä käyttökerralla.

Huolto ja Säilytys



TÄRKEÄÄ

Grillin tulee jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.



VAROITUS

Älä käytä vettä kuuman grillin jäähdyttämiseen. Tämä saattaa aiheuttaa palovammoja.

- Puhdista grillausritilä, sisäkulho sekä muut käytössä likaantuneet osat jokaisen käyttökerran jälkeen. Mahdollisten palovammojen välttämiseksi grillin on annettava jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta.
- Grillausritilä sekä sisäkulho voidaan pestä astianpesukoneessa tai käsin.
- Puhdista elektroniikkayksikön sisältävä ulkoinen kuori ainoastaan pyyhkimällä märällä pyyhkeellä tai harjalla.
- Suosittelemme sitkeiden jäämien puhdistamiseen kaupallisesti saatavia grillinpuhdistusaineita esim. LotusGrill Grilli- ja Uuninpuhdistusainetta. Älä käytä puhdistukseen happopitoisia, liuottavia tai muita syttyviä nesteitä.
- LotusGrillin tulee säilyttää kuivassa ja lämpimässä tilassa.
- Poista patterit mikäli tiedät, että grilli tulee olemaan pois käytöstä pidemmän aikaa.
- Hiiliastian saa puhdistaa vain kuivana esim. harjaamalla



HUOMIO

Älä käytä koskaan vettä hiiliastian puhdistamiseen.

Takuu

LotusGrillillä on kahden vuoden takuu ostopäivästä koskien valmistusvirheitä, edellyttäen, että grillin käytössä on noudatettu annettuja ohjeita. Säilytä ostokuitti takuutodistuksena. Kuitista tulee käydä ilmi ostopäivä.

Sellaisten osien hankausjäljet, ruostuminen ja lievä vääntyminen tai tummuminen (erityisesti ruostumattomien teräsosien), jotka ovat suoraan kosketuksissa tuleen eivät ole valmistusvirheitä, vaan normaalia käytöstä johtuvaa kulumista.

Hiiliastia on kuluva osa, joka tulisi ajoittain vaihtaa uuteen.

Kokoamis- ja Käyttöohjeet

Kokoaminen

1. Avaa grillin pohjassa sijaitseva patterikotelo ⁽¹⁰⁾. Laita paikoilleen neljä AA-patteria ⁽⁹⁾. Huomioi napaisuus. Sulje patterikotelo.
2. Laita sisäkulho ⁽⁵⁾ ulkokuoreen ⁽⁶⁾.
3. Täytä hiiliastia ⁽³⁾ täyteen puugrillihieillä, esimerkiksi LotusGrill Pyökkihieillä*. Laita hiiliastian kansi ⁽²⁾ paikoilleen.
4. Lisää ympyränmuotoinen annos sytytysgeeliä sytytyslevyn ⁽⁴⁾ keskustan ympärille noin 10 mm leveydeltä. Laita sytytyslevy ⁽⁴⁾ paikoilleen sisäkulhoon ⁽⁵⁾. Suosittelemme LotusGrill sytytysgeeliä.
5. Käännä ilman puhallus päälle ulkokuoressa sijaitsevasta pyöreästä katkaisimesta ⁽⁸⁾. Käännä myötäpäivään maksimiasentoon asti.



TÄRKEÄÄ

Ilmanpuhaltimen on oltava päällä, jotta tuli ei tuhkahdu.



VAROITUS

Älä koske liekkeihin!

6. Sytytä geeliä kunnes se palaa.
7. Laita hiiliastian ⁽³⁾ kansi ⁽²⁾ paikoilleen ja aseta astia sytytysalustalle ⁽⁴⁾. Hetken päästä hiilet alkavat hehkua.



VAROITUS

Aseta hiiliastia varovaisesti ja tasaisesti sytytysalustalle!

8. Laita grillausritilä ⁽¹⁾ sisääastian ⁽²⁾ päälle. Huolehdi, että neljä metallijalkaa menevät niille tarkoitettuihin aukkoihin. Grillausritilän ⁽¹⁾ reunoilla olevien kahvojen tulee olla niille tarkoitettujen salpojen ⁽⁷⁾ kohdalla.
9. Laita salvat ⁽⁷⁾ metallikahvoihin ja vedä alas, jotta grillausritilä ⁽¹⁾ lukittuu paikoilleen. Grillin osat ovat nyt paikoillaan.
10. Noin 3-4 minuutin jälkeen grilli on käyttövalmis. Käytä on/off -katkaisijaa ⁽⁸⁾ säädelläksesi lämpöä. Pidä puhallin päällä koko grillauksen ajan.

USB-virtajohdon käyttö

LotusGrilliiä voidaan käyttää vaihtoehtoisesti paristoilla tai mukana toimitetulla USB-virtajohdolla ja USB-verkkolaitteella (ei kuulu toimitukseen).

Heti kun pyöreä pistoliitin liitetään grilliin, paristolokero kytkeytyy irti.



TÄRKEÄÄ

USB-virtakaapelilla ei voi ladata ladattavia paristoja tai akkuja.

BRUKSANVISNING

Förord









Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du börjar använda träkolsbordsgrillen.

Förvara bruksanvisningen så att du lätt kan hitta den om du behöver information. Om grillen byter ägare ska bruksanvisningen följa med.

Tekniska data	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Vikt	n. 2,8 kg	n. 3,7 kg	n. 6,5 kg
Totalmått	topp Ø 292 mm basen Ø 220 mm höjd 210 mm Grillgaller Ø 258 mm	topp Ø 350 mm basen Ø 260 mm höjd 234 mm Grillgaller Ø 320 mm	topp Ø 435 mm basen Ø 350 mm höjd 257 mm Grillgaller Ø 405 mm
Material	Stål, slagttålig plast. Grillgaller, innerdel, träkolsbehållare och låsklämmor: rostfritt stål. Batteridrivna: 4 x 1,5 V AA (6 Volt).		

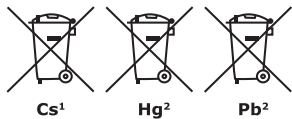
Säkerhetsinformation

Viktiga symboler och försiktighetsåtgärder

 OBS!	Var uppmärksam!
 FÖRSIKTIG	Risk för saksador resp. skador på produkten.
 VARNING	Risker eller riskfyllda beteenden som kan medföra lättare personskador eller saksador.
 FARA	Risker eller riskfyllda beteenden som kan medföra svåra personskador eller personskador med dödlig utgång.
 FARA	<ul style="list-style-type: none">- Brandrisk!- Kvävningsrisk!- Använd inte grillen i slutna rum!- Håll barn och husdjur borta!
 VARNING	<ul style="list-style-type: none">- Använd inte tändvätska eller bensin för att tända grillen.- Använd bara ekologiskt tändmedel som godkänts enligt den europeiska normen för tändmedel (EN 1860-3).- Använd handskar vid beröring av det varma grillgallret.- Byt endast batterier när grillen är helt avsvälnad.
 FÖRSIKTIG	<ul style="list-style-type: none">- Låt grillen svalna helt innan du rengör den.- Använd aldrig vatten för att släcka träkolen.
 OBS!	<ul style="list-style-type: none">- Grillen måste placeras på ett stabilt underlag innan användning.- Använd grilltång när du grillar. Vi rekommenderar LotusGrill tillbehör.- Lämna aldrig en het grill utan uppsikt.- Tänk på att tömma innerskålen regelbundet om grillvarorna innehåller mycket fett.- Testa batterierna före varje användning.- Byt ej ut batterier när grillen används.

Säkerhetsinformation

Hantera och avfallshantera batterier på ett korrekt och säkert sätt



Följ anvisningarna för säker hantering av batterier:

Endast godkända AA-batterier i gott skick får användas.

Följ anvisningarna för korrekt avfallshantering av batterierna:

Tomma batterier ska avfallshanteras enligt lagstadgade bestämmelser (BattG), vilket innebär att de ska lämnas på av återförsäljarna bestämda platser.

Tomma batterier får inte avfallshanteras tillsammans med det övriga hushållsavfallet.

DEU

Säker avfallshantering av träkol

Avfallshantera använt träkol endast i avsedda metallfat eller i fat av andra typer av icke brännbart material. Avfallshantera inte träkolet i behållare av plast eller i behållare av annat brännbart material.

Miljövänlig avfallshantering av uttjänt träkolsbordsgrill



Avfallshantera uttjänt träkolsbordsgrill separat från hushållsavfallet och lämna in den på rätt insamlingsställe. Tillverkaren ger mer information om detta på begäran.

SWE

Ändamålsenlig användning

Denna träkolsbordsgrill får användas för grillning med träkol vid tillagning av grillmat.

Träkolsbordsgrillen får inte användas i slutna utrymmen.

Alla instruktioner i bruksanvisningen måste följas.

Träkolsbordsgrillen är bara avsedd för privat användning!

Allmänna monteringsanvisningar

Läs noggrant igenom bruksanvisningen och följ säkerhetsanvisningarna. Följ monteringsanvisningarna noggrant. Se till att grillen monteras på en plan yta med tillräckligt mycket plats. Ta ur grillen ur förpackningen!

Monteringsförberedelser

Använd nedanstående lista över grillens delar samt ritningen och kontrollera att du fått med alla delar:

Avlägsna det förmonterade grillgallret och träkolsbehållaren.

Avlägsna förpackningsmaterialet.

Första användningen

På träkolsbehållaren kan det finns kvar oljerester från tillverkningen.

Dessa kan orsaka en lättare rökutveckling första gången som grillen används.

Skötsel och förvaring



OBS!

Grillen måste svalna helt innan den rengörs.



VARNING

Använd inget vatten för att kyla grillen.

Det föreligger risk för bränn- och skällningsskador.

Grillgallret och innerdelen samt övriga smutsiga delar ska rengöras efter varje användning.

Vänta med rengöringen tills grillen har svalnat helt, annars föreligger risk för brännskador.

Grillgallret och innerdelen kan antingen rengöras i tvättmaskin eller för hand med vanligt diskmedel.

Vi rekommenderar att man använder kommersiellt tillgängliga rengöringsmedel vid borttagning av envisa rester, t.ex. LotusGrill Rengöringsmedel för BBQ och ugn

Rengör ytterdelen och den tillhörande elenheten med en fuktig trasa eller en borste.

Kolbehållaren får rengöras bara torr för exempel med borste.



VARNING

Använd aldrig vatten för regöring av kolbehållaren!

Garanti

LotusGrill har från köpdatumet en garanti på två år för alla tillverkningsrelaterade fel, förutsatt att grillen har använts enligt instruktionerna i bruksanvisningen. Ditt köpekvitto med uppgift om köpdatum fungerar som garantibevis.

Slitage, rostbildning och missfärgning av delar (särskilt delarna av rostfritt stål) som är exponerade för elden är normalt och kommer under inga som helst omständigheter att klassas som tillverkningsfel. Träkolsbehållaren är en slitagedel och bör bytas med jämna mellanrum.

Monterings- och bruksanvisning

Monteringsbeskrivning

1. Öppna batterifacket ⁽¹⁰⁾ på ytterdelens ⁽⁶⁾ undersida. Sätt i de fyra (4) AA-batterierna ⁽⁹⁾. Se till att batterierna är vända åt rätt håll. Stäng batterifacket.
2. Lägg innerdelen ⁽⁵⁾ i ytterdelen ⁽⁶⁾.
3. Fyll kolbehållaren ⁽³⁾ helt och hållet med kol som t.ex. LotusGrill Beech Charcoal* och sätt dit locket ⁽²⁾ på träkolsbehållaren.
4. Lägg ut en ca 10 mm bred ring med tändgel i mitten av antändningsdelen ⁽⁴⁾ och lägg antändningsdelen ⁽⁴⁾ på innerdelen ⁽⁵⁾. Vi rekommenderar LotusGrill Safety Fuel Gel.
5. Koppla till strömbrytaren ⁽⁸⁾ på ytterdelen och vrid först reglaget till den högsta nivån (åt höger).



OBS!

Fläkten måste vara påslagen för att förhindra att lågan släcks vid tändningen.



WARNING

Grip inte in i öppen eld!

6. Tänd gelen tills dess att den brinner.
7. Ställ den fyllda träkolsbehållaren ⁽³⁾ med lock ⁽²⁾ på tändningsdelen ⁽⁴⁾. Träkolen börjar snart att glöda.



WARNING

Träkolsbehållaren måste sättas dit försiktigt så att den kommer på rätt plats!

8. Lägg grillgallret ⁽¹⁾ på innerdelen. Se till att gallrets fyra metallfötter går in därför avsedda skåror på innerdelen. De två byglarna på sidan av grillgallret måste vara riktade mot låsklämmorna ⁽⁷⁾.
9. Haka i de två byglarna i låsklämmorna och tryck klämmorna nedåt. Nu är bordsgrillen färdigmonterad.
10. Det tar bara 3–4 minuter att komma igång med LotusGrill®. För att reglera värmen, använd värmereglaget⁽⁸⁾. Fläkten skall vara igång under hela grilltiden.

Använda USB-strömkabeln

Denna LotusGrill kan drivas med antingen batterier eller medföljande USB-strömkabel och en USB-nättdel (ingår ej i leverans).

Batterierna kopplas från när den runda stickkontakten stoppas i grillen.



OBS!

USB-strömkabeln kan inte användas för laddning av uppladdningsbara batterier.

NÁVOD K OBSLUZE

Úvod









Před prvním použitím LotusGrillu pečlivě prostudujte tento manuál.

Manuál uschovejte tak, abyste do něj mohli kdykoli nahlédnout nebo jej případně mohli nabídnout k prostudování dalším uživatelům.

Technické údaje	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Hmotnost:	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Rozměry	vrchní Ø 292 mm spodní Ø 220 mm výška 210 mm Ø roštu 258 mm	vrchní Ø 350 mm spodní Ø 260 mm výška 234 mm Ø roštu 320 mm	vrchní Ø 435 mm spodní Ø 350 mm výška 257 mm Ø roštu 405 mm
Použité materiály	Ocel a nárazuvzdorné plasty. Grilovací rošt, vnitřní mísa, zásobník dřevěného uhlí a bezpečnostní svorky: nerezová ocel. Ventilátor je poháněn 4 tužkovými bateriemi 1.5V AA (6 V).		

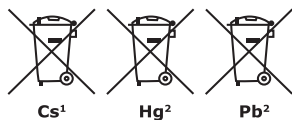
Bezpečnostní informace

Důležité symboly a preventivní opatření

 DŮLEŽITÉ	Dbejte opatrnosti!
 POZOR	Nesprávným použitím může dojít k poškození materiálu.
 UPOZORNĚNÍ	Nesprávným použitím může dojít k drobným poraněním.
 VAROVÁNÍ	Nesprávným použitím může dojít k těžkým zraněním nebo smrti.
 VAROVÁNÍ	<ul style="list-style-type: none">- Nebezpečí popálení!- Nebezpečí udušení!- Nepoužívat v uzavřených prostorech!- Nepřibližujte děti a domácí zvířata!
 UPOZORNĚNÍ	<ul style="list-style-type: none">- VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzín!- Používejte pouze bezpečnostní gelové podpalovače odpovídající normě EN 1860-3 (doporučujeme gelový podpalovač LotusGrill).- Při kontaktu s horkým grilovacím roštem používejte rukavice.- Baterie vyměňujte pouze tehdy, je-li gril zcela vychladlý.
 POZOR	<ul style="list-style-type: none">- Před čištěním nechte gril zcela vychladnout.- Do zásobníku dřevěného uhlí nelijte vodu.
 DŮLEŽITÉ	<ul style="list-style-type: none">- Před použitím musí být gril umístěn na stabilní podložce.- Používejte grilovací kleště. Doporučujeme příslušenství LotusGrill.- Horký gril nenechávejte bez dozoru.- Jsou-li grilované potraviny mastné, nezapomeňte pravidelně vylévat vnitřní misku.- Před podpálením grilu vždy zkontrolujte baterie.- Nevyměňujte vybité baterie, pokud je gril právě používáte.

Bezpečnostní informace

Bezpečná likvidace a manipulace s použitými bateriemi



Poznámka: Používejte pouze certifikované baterie AA.

Pamatujte prosím na správnou likvidaci baterií dle místních nařízeních, například na sběrných místech elektroodpadu.

Baterie nepatří do běžného domovního odpadu.

Řádná likvidace dřevěného uhlí

Dřevěné uhlí likvidujte pouze v nehořlavých či kovových nádobách k tomu určených, ne v plastových nebo hořlavých nádobách.

Likvidace elektronických zařízení šetrná k životnímu prostředí



Nepotřebný gril likvidujte na adekvátních sběrných místech. V případě vašeho zájmu jsou výrobce či distributor připraveni takové místo doporučit. Gril nepatří do domovního odpadu.

Vymezení účelu užití

LotusGrill je určen ke grilování pokrmů na dřevěném uhlí. Nepoužívejte gril v nevětraných prostorách.

Všechny pokyny uvedené v tomto manuálu musí být dodrženy.

LotusGrill je určen pouze pro soukromé účely!

Montáž: Obecné informace

Podrobně prostudujte návod k montáži a dodržujte bezpečnostní pokyny. Ujistěte se, že máte k dispozici dostatek času. Vytvořte si dostatečný prostor. Vyjměte z grilu všechny obalové materiály!

Montáž: Příprava

Podle seznamu komponent zkontrolujte, zda balení obsahuje všechny díly:

- Odejměte grilovací rošt a vyjměte zásobník uhlí.
- Odstraňte obalové materiály vnitřních dílů.

První použití

Kvůli výrobnímu procesu mohou na zásobníku uhlí ulpívat stopy oleje.

Toto může způsobit tvorbu dýmu během prvního použití.

Údržba a skladování



DŮLEŽITÉ

Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.



UPOZORNĚNÍ

Nepoužívejte k ochlazování grilu vodu, můžete si způsobit popáleniny či opařeniny.

Grilovací rošt, vnitřní mísu a ostatní zašpiněné díly čistěte po každém použití. Gril musí být před čištěním úplně chladný, jinak hrozí riziko popálenin.

Grilovací rošt a vnitřní mísa jsou vhodné do myčky na nádobí nebo mohou být čišťeny běžnými prostředky na mytí nádobí.

Vnější plášť grilu čistěte kartáčem nebo vlhkou utěrkou (obsahuje elektronickou jednotku).

K odstranění pevně přichycených nečistot doporučujeme například LotusGrill Čistič na gril a troubu. Pro čištění nepoužívejte kyseliny, rozpouštědla ani hořlaviny.

V případě delšího období nečinnosti vyjměte baterie.

Zásobník uhlí je přirozeně se opotřebující díl a měl by být čas od času vyměněn.

Zásobník dřevěného uhlí čistěte pouze suchou cestou, např. drátěným kartáčem.



POZOR

K čištění zásobníku dřevěného uhlí nikdy nepoužívejte vodu!

Záruka

LotusGrill poskytuje 2-letou záruku od data nákupu proti výrobním vadám v případě, že výrobek byl vždy používán v souladu s pokyny k jeho užívání. Pro platnost záruky si prosím ponechte doklad o prodeji s datem nákupu.

Otěr, rez, deformace či změna zbarvení dílů v přímém kontaktu s ohněm (zejména díly z nerezové oceli) jsou přirozeným opotřebením při užívání a za žádných okolností nemohou být považovány za výrobní vady.

Montáž a Návod k obsluze

Sestavení grilu (vyobrazeno na předposlední straně manuálu)

1. Otevřete kryt baterií ⁽¹⁰⁾ vespod vnějšího pláště⁽⁶⁾ LotusGrill. Vložte čtyři batterie AA⁽⁹⁾. Dbejte, aby byly konce baterií správně otočeny dle polaroty. Zavřete kryt baterií.
2. Vložte vnitřní mísu⁽⁵⁾ do vnějšího pláště⁽⁶⁾.
3. Naplňte zásobník uhlí⁽³⁾ cca 180g Dřevěného uhlí LotusGrill*. Nasaďte víčko zásobníku uhlí⁽²⁾.
4. Na podpalovací talířek⁽⁴⁾ naneste do kruhu vrstvičku Gelového podpalovače LotusGrill, cca 10 mm širokou. Vložte podpalovací talířek⁽⁴⁾ do vnitřní mísy⁽⁵⁾.
5. Zapněte ovladač intenzity přívodu vzduchu ⁽⁸⁾ ve spodní části vnějšího pláště⁽⁶⁾. Otočte jej na maximum ve směru hodinových ručiček.

DŮLEŽITÉ

Aby se plamen rovnoměrně rozšířil po podpalovacím talířku, musí být zapnutý ventilátor.

UPOZORNĚNÍ

Nedotýkejte se ohně!

6. Zapalte gelový podpalovač a nechte chvíli rozhořet.
7. Postavte naplněný zásobník uhlí⁽³⁾ včetně nasazeného víčka⁽²⁾ dovnitř grilu na podpalovací talířek⁽⁴⁾. Během chvilky bude dřevěné uhlí žhnout.

UPOZORNĚNÍ

Zásobník uhlí postavte na podpalovací talířek dovnitř grilu opatrně a do rovné pozice!

8. Nasaďte grilovací rošt⁽¹⁾ na vnitřní mísu⁽⁵⁾. Ujistěte se, že všechny čtyři kovové nožky zaklapávají do otvorů v míse⁽⁵⁾. Kovová poutka po obou stranách grilovacího roštu⁽¹⁾ musí být zarovnána přesně proti přezkám ⁽⁷⁾.
9. Zahákněte přezky do poutek a stlačte dolů dokud přezka nezaklapne. Tímto je gril sestavený. Pozn: Při nahřívání může dojít k tvorbě dýmu při vypalování uhelného prachu.
10. Po zhruba 2-3 minutách je LotusGrill nahřátý a připravený k použití. Teplotu regulujte pomocí otočného ovladače intenzity přívodu vzduchu⁽⁸⁾. Ventilátor nechte zapnutý po celou dobu grilování

Použití napájecího USB kabelu

LotusGrill je možné volitelně provozovat buď s bateriemi nebo s pomocí dodávaného napájecího USB kabelu a síťového USB adaptéru (není součástí dodávky).

Po zasunutí kulatého konektoru do grilu dojde k odpojení přihrádky s bateriemi.

DŮLEŽITÉ

Napájecí kabel USB nelze použít k nabíjení dobíjecích baterií.

NÁVOD K OBSLUHE

Úvod









Pred prvým použitím LotusGrillu starostlivo preštudujte tento manuál.

Manuál uschovajte tak, aby ste do neho mohli kedykoľvek nahladiť, prípadne ho mohli poskytnúť na preštudovanie ďalším užívateľom.

Technické údaje	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Hmotnosť	2,8 kg	3,7 kg	6,5 kg
Rozmery	vrchný Ø 292 mm spodný Ø 220 mm výška 210 mm Ø roštu 258 mm	vrchný Ø 350 mm spodný Ø 260 mm výška 234 mm Ø roštu 320 mm	vrchný Ø 435 mm spodný Ø 350 mm výška 257 mm Ø roštu 405 mm
Používané materiály	Oceľ a nárazuvzdorné plasty. Grilovací rošt, vnútorná miska, zásobník dreveného uhlia a bezpečnostné svorky: nerezová oceľ. Ventilátor je poháňaný 4 tužkovými batériami 1.5V AA (6 V).		

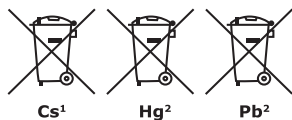
Bezpečnostné informácie

Dôležité symboly a preventívne opatrenia

 DÔLEŽITÉ	Buďte opatrní!
 POZOR	Nesprávnym použitím môže dôjsť k poškodeniu materiálu.
 UPOZORNENIE	Nesprávnym použitím môže dôjsť k drobným poraneniam.
 VAROVANIE	Nesprávnym použitím môže dôjsť k ťažkým zraneniam alebo smrti.
 VAROVANIE	<ul style="list-style-type: none">- Nebezpečenstvo popálenia!- Nebezpečenstvo udusenía!- Nepoužívajte tento gril v nevetraných priestoroch!- Držte deti a domáce zvieratá mimo dosahu!
 UPOZORNENIE	<ul style="list-style-type: none">- Na zapálenie lebo rozduchanie ohňa nepoužívajte alkohol alebo benzín!- Používať pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3!- Pri manipulácii s horúcim roštom na grilovanie používajte rukavice.- Batérie vymeňte až po úplnom vychladnutí grilu.
 POZOR	<ul style="list-style-type: none">- Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.- Na uhasenie uhlia nikdy nelejte vodu do zásobníka dreveného uhlia.
 DÔLEŽITÉ	<ul style="list-style-type: none">- Gril musí byť pred použitím umiestnený na stabilnej podložke.- Používajte kliešte na grilovanie. Odporúčame príslušenstvo značky LotusGrill.- Nenechávajte rozohriaty gril bez dozoru.- Pri grilovanom pokrme s vysokým obsahom tuku zabezpečte, aby sa vnútorná miska pravidelne vyprázdňovala.- Pred zapálením grilu vždy vyskúšajte batérie.- Vybité batérie nevymieňajte počas používania grilu.

Bezpečnostné informácie

Bezpečná likvidácia a manipulácia s použitými batériami



Poznámka: Používajte iba certifikované batérie AA.

Pamätajte na správnu likvidáciu batérii podľa miestnych nariadení, napr. na zberných miestach elektroodpadu.

Batérie nepatria do bežného domového odpadu.

Riadna likvidácia dreveného uhlia

Drevené uhlie likvidujte iba v nehorľavých, či kovových nádobách k tomu určených, nie v plastových alebo horľavých nádobách.

Likvidácia elektronických zariadení šetrná k životnému prostrediu



Nepotrebný gril likvidujte na adekvátnych zberných miestach. V prípade vášho záujmu sú výrobca či distribútor pripravení takéto miesto odporučiť. Gril nepatrí do domového odpadu.

Vymedzenie účelu použitia

LotusGrill je určený na grilovanie pokrmov na drevenom uhlí. Nepoužívajte gril v nevetraných priestoroch.

Všetky pokyny uvedené v tomto manuáli musia byť dodržané.

LotusGrill je určený iba pre súkromné účely!

Montáž: Obecné informácie

Podrobne preštudujte návod na montáž a dodržujte bezpečnostné pokyny. Uistite sa, že máte k dispozícii dostatok času. Vytvorte si dostatočný priestor. Vyberte z grilu všetky obalové materiály!

Montáž: Príprava

Podľa zoznamu komponentov skontrolujte, či balenie obsahuje všetky diely:

- Zložte rošt na grilovanie a vyberte zásobník uhlia.
- Odstráňte obalové materiály vnútorných dielov.

Prvé použitie

Kvôli výrobnému procesu môžu na zásobníku uhlie zostávať stopy oleja.

Toto môže spôsobiť tvorbu dymu v priebehu prvého použitia.

Údržba a skladovanie



DÔLEŽITÉ

Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť



UPOZORNENIE

Nepoužívajte na ochladzovanie grilu vodu, môžete si spôsobiť popáleniny, či obareniny.

Rošt na grilovanie, vnútornú misu a ostatné zašpinené diely čistite po každom použití. Gril musí byť pred čistením úplne studený, inak hrozí riziko popálenín.

Rošt na grilovanie a vnútorná misa sú vhodné do umývačky riadu, alebo môžu byť čistené bežnými prostriedkami na umývanie riadu.

Vonkajší plášť grilu čistite kartáčom, alebo vlhkou utierkou (obsahuje elektronickú jednotku).

Na odstránenie pevne prichytených nečistôt doporučujeme napríklad LotusGrill Čistič na gril a rúru. Na čistenie nepoužívajte kyseliny, riedidlá ani horľaviny.

V prípade dlhšieho obdobia nečinnosti vyberte batérie.

Zásobník uhlia je prirodzene sa opotrebovávajúci diel a mal by byť z času na čas vymenený.

Zásobník dreveného uhlia čistite iba suchou cestou, napr. drôteným kartáčom.



POZOR

Na čistenie zásobníka dreveného uhlia nikdy nepožívajte vodu!

Záruka

LotusGrill poskytuje 2-ročnú záruku od dátumu nákupu na výrobné vady v prípade, že výrobok bol vždy používaný v súlade s pokynmi na jeho používanie. Pre platnosť záruky si ponechajte doklad o predaji s dátumom nákupu.

Oter, hrdza, deformácie či zmena sfarbenia dielov v priamom kontakte s ohňom (hlavne diely z nerezovej ocele) sú prirodzeným opotrebením pri používaní a za žiadnych okolností nemôžu byť považované za výrobné chyby.

Montáž a Návod k obsluhu

Zostavenie grilu (vyobrazené na predposlednej strane manuálu)

1. Otvorte kryt batérií ⁽¹⁰⁾ zospodu vonkajšieho plášťa⁽⁶⁾ LotusGrillu. Vložte štyri batérie AA⁽⁹⁾. Dbajte, aby boli konce batérií správne otočené podľa polarít. Zatvorte kryt batérií.
2. Vložte vnútornú misu⁽⁵⁾ do vonkajšieho plášťa⁽⁶⁾.
3. Naplňte zásobník uhlia⁽³⁾ cca 200g Dreveného uhlia LotusGrill*. Nasadte viečko zásobníka uhlia⁽²⁾.
4. Na zapaľovací tanierik⁽⁴⁾ naneste do kruhu vrstvičku Gélového zapaľovača LotusGrill, cca 10 mm širokú. Vložte zapaľovací tanierik⁽⁴⁾ do vnútornej misy⁽⁵⁾.
5. Zapnite ovládač intenzity prívodu vzduchu⁽⁸⁾ v spodnej časti vonkajšieho plášťa. Otočte ho na maximum v smere hodinových ručičiek.

DÔLEŽITÉ

Aby sa plameň rovnomerne rozšíril po zapaľovacom tanieriku, musí byť zapnutý ventilátor.

UPOZORNENIE Nedotýkajte sa ohňa!

6. Zapáľte gélový podpaľovač a nechajte ho krátko rozhorieť.
7. Vložte naplnený zásobník uhlia⁽³⁾ vrátane nasadeného viečka⁽²⁾ do vnútra grilu na zapaľovací tanierik⁽⁴⁾. V priebehu chvíľky začne drevené uhlie žihať.

UPOZORNENIE Zásobník uhlia postavte na zapaľovací tanierik do vnútra grilu opatrne a do rovnej polohy!

8. Nasadte rošt na grilovanie⁽¹⁾ na vnútornú misu⁽⁵⁾. Uistite sa, že všetky štyri kovové nôžky zapadajú do otvorov v mise⁽⁵⁾. Kovové pútko po oboch stranách roštu na grilovanie⁽¹⁾ musia byť zarovnané presne proti prackám ⁽⁷⁾.
9. Zatláčte pracky do pútok a stlačte dole pokiaľ pracka nezaklapne. Týmto je gril zostavený. Pozn: Pri nahrievaní môže dôjsť k tvorbe dymu pri vypaľovaní uhoľného prachu.
10. Po zhruba 2-3 minútach je LotusGrill nahriaty a pripravený na použitie. Teplotu regulujte pomocou otočného ovládača prívodu vzduchu⁽⁸⁾. Ventilátor nechajte zapnutý počas celej doby grilovania.

Použitie USB napájacieho kábla

LotusGrill môžete prevádzkovať buď pomocou batérií alebo pomocou dodaného USB napájacieho kábla a USB sieťového zdroja (nie je súčasťou balenia).

Akonáhle zastrčíte okrúhlu zástrčku do grilu, prihradka na batérie sa odpojí.

DÔLEŽITÉ

Sieťový kábel USB sa nesmie používať na nabíjanie nabíjateľných batérií.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ









Предисловие

Перед первым использованием подробно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации настольного гриля на древесном угле. Сохраняйте инструкцию в качестве справочного материала и перед вайте ее каждому последующему пользователю.

Технические характеристики	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Вес	2,8 кг	3,7 кг	6,5 кг
Размеры	верхний Ø 292 mm Ø дна 220 mm высота 210 mm Ø решётка 258 mm	верхний Ø 350 mm Ø дна 260 mm высота 234 mm Ø решётка 320 mm	верхний Ø 435 mm Ø дна 350 mm высота 257 mm Ø решётка 405 mm
Материалы	Сталь и ударопрочный пластик. Решётка для гриля, внутренняя чаша, ёмкость под угли и защелки: нержавеющая сталь. Вентилятор питается от 4 батареек reek 1.5 V AA (6 B).		

Меры предосторожности

Важные символы-обозначения и меры предосторожности

 ВАЖНО	Будьте внимательны!
 ВНИМАНИЕ	Опасность имущественного ущерба или повреждения самого изделия.
 ОСТОРОЖНО	Опасности или опасное поведение, которые могут привести к легким травмам или имущественному ущербу.
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Опасности или опасное поведение, которые могут привести к тяжелым травмам или даже к смерти.
 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	<ul style="list-style-type: none">- Опасность получения ожогов!- Опасность удушья!- Не используйте в закрытых помещениях!- Не подпускайте детей и домашних животных!
 ОСТОРОЖНО	<ul style="list-style-type: none">- Не применяйте спирт или бензин для розжига (или повторного розжига) огня!- Используйте только горючие вещества в соответствии с EN 1860-3!- Не прикасайтесь к раскаленной решетке для гриля без защитных перчаток.- Заменяйте батарейки лишь после того, как гриль полностью остынет.
 ВНИМАНИЕ	<ul style="list-style-type: none">- Перед очисткой гриля дайте ему полностью остыть.- Никогда не лейте воду в ёмкость под угли, чтобы затушить их.
 ВАЖНО	<ul style="list-style-type: none">- Перед использованием разместите гриль на устойчивой поверхности.- Используйте щипцы для гриля. Мы рекомендуем пользоваться аксессуарами LotusGrill.- Никогда не оставляйте горячий гриль без присмотра.- При приготовлении на гриле очень жирных продуктов следите за тем, чтобы внутренняя емкость не переполнялась жиром.- Проверяйте батарейки каждый раз перед розжигом гриля.- Не заменяйте отработанные батарейки во время пользования грилем.

Меры предосторожности

Соблюдать осторожность при использовании и утилизации батареек.

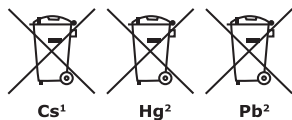
Для безопасного использования батареек необходимо соблюдать следующие правила:

Использовать только разрешенные к продаже батарейки AA в исправном состоянии.

Для соответствующей утилизации батареек необходимо соблюдать следующие правила:

Использованные батарейки необходимо утилизировать в соответствии с предписаниями Закона об утилизации батареек (BattG), т.е. сдать в соответствующий пункт приема, организованный продавцами.

Не утилизировать батарейки вместе с бытовыми отходами.



Соблюдать осторожность при утилизации угля

Перекладывайте использованный уголь только в специально предназначенные ёмкости из металла или другого негорючего материала. Не используйте пластмассовые или другие ёмкости из горючих материалов.

Экологично утилизируйте старый гриль



Утилизируйте старый гриль отдельно от бытовых отходов, сдайте его в предусмотренный пункт приема. Адрес пункта приема можно выяснить у производителя по запросу.

Надлежащее использование

Данный настольный гриль на древесном угле предназначен для приготовления пищи на гриле с помощью древесного угля.

Не следует применять настольный гриль в закрытых помещениях.

Необходимо придерживаться всех без исключения предписаний данной инструкции по эксплуатации.

Данный настольный гриль предназначен исключительно для частного использования!

Общие указания по монтажу

Детально ознакомьтесь с руководством по монтажу и следуйте указаниям по соблюдению мер предосторожности. Осуществляйте сборку без спешки.

Предварительно обеспечьте ровную рабочую поверхность и достаточно свободного пространство для сборки. Выньте прибор из упаковки!

Подготовка монтажа

Проверьте комплектность поставки по следующему списку запчастей и чертежу: выньте предварительно вставленную решетку для гриля и ёмкость для угля. Снимите упаковочный материал.

Первое использование

На ёмкости для угля могут находиться обусловленные производственным процессом следы масла, которые лишь при первом использовании могут послужить причиной бразования небольшого количества дыма.

Уход и хранение



ВАЖНО

Перед очисткой дать грилю полностью остыть.



ОСТОРОЖНО

Не используйте воду для охлаждения горячего гриля. В противном случае это может привести к ожогам и ошпариванию.

- После каждого использования необходимо очищать решетку для гриля и внутреннюю чашу, а также другие загрязненные детали.
- Ни в коем случае не начинайте очистку пока гриль полностью не остынет, так как в противном случае существует опасность получения ожогов.
- Решетку для гриля и внутреннюю чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную всеми допущенными к продаже моющими средствами для посуды.
- Для удаления прочно прилипший грязь мы рекомендуем использовать чистящего средства LotusGrill. Никогда не используйте для очистки кислоту, бензин-растворитель или другие горючие вещества.
- Внешнюю чашу с электрическим модулем очистить влажной тряпкой или щеткой.
- Перед длительными периодами неиспользования необходимо вынуть батарейки из прибора.
- Ёмкость протирайте только сухой дорожке, например, проволочной щеткой.



ВНИМАНИЕ

Не используйте воду для очистки ёмкости для угля!

Гарантия

На Ваш гриль LotusGrill в течение двух лет действует гарантия на все производственные дефекты, если прибор использовался в соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации. Ваш товарный чек с указанием даты покупки является гарантийным талоном.

Возможный износ, образование ржавчины, деформация и изменение окраски деталей (в первую очередь деталей из высококачественной стали), которые подвергаются прямому воздействию пламени, являются нормой и не будут рассматриваться как производственные дефекты - они являются логическим результатом Вашего использования гриля. Ёмкость для угля является быстроизнашивающейся деталью и время от времени требует замены.

Монтаж и инструкция по применению

Описание монтажа

1. Откройте отсек для батареек ⁽¹⁰⁾, находящийся на дне внешней чаши ⁽⁶⁾. Вставьте четыре ⁽⁴⁾ батарейки AA⁽⁹⁾. Обратите внимание на полярность батареек. Закройте отсек для батареек.
2. Вставьте внутреннюю чашу⁽⁵⁾ во внешнюю⁽⁶⁾.
3. Заполните ёмкость ⁽³⁾ до краев, рекомендуем древесный уголь LotusGrill*.
4. Круговым движением нанесите полосу горючего геля шириной приibl. 10 мм в поддона для горючего вещества⁽⁴⁾, и расположите поддон для горючего вещества⁽⁴⁾ на внутренней чаше⁽⁵⁾. Мы рекомендуем безопасный био-гель LotusGrill.
5. Включите выключатель ⁽⁸⁾ на внешней чаше и сначала поверните ручку регулятора на максимум (направо).

ВАЖНО

Чтобы пламя при розжиге не погасло необходимо включить вентилятор.

ОСТОРОЖНО

Не касайтесь открытого пламени!

6. Зажгите горючий гель и дайте ему вспыхнул кратко
7. Поставьте заполненную ёмкость для угля ⁽³⁾с крышкой⁽²⁾ на поддон под горючее вещество⁽⁴⁾. Через непродолжительное время уголь начнет раскаляться.

ОСТОРОЖНО

Ёмкость для угля необходимо ставить осторожно и симметрично!

8. Положите решетку для гриля на ⁽¹⁾ внутреннюю чашу. Обратите внимание на то, что четыре металлические ножки должны войти в пазы внутренней чаши. Две ручки по бокам решетки для гриля должны быть расположены над защелками.
9. Застегните обе ручки с помощью защелок и отожмите защелки ⁽⁷⁾ вниз. Настольный гриль теперь представляет собой единую конструкцию.
10. Приibl. через 3-4 минуты LotusGrill® готов к применению. Для настройки температуры используйте регулятор температуры⁽⁶⁾. Проверьте вентилятор включен на протяжении всего времени приготовления.

Применение кабеля питания USB

LotusGrill может по выбору эксплуатироваться с батареями или с прилагаемым кабелем питания USB и сетевым блоком USB (который не входит в объем поставки). Как только круглый штекер вставляется в корпус гриля, батарейный отсек отцепляется.

ВАЖНО

Кабель питания USB нельзя использовать для зарядки аккумуляторов или перезаряжаемых батарей.

* Каждый распространенный тип древесного угля можно использовать. При использовании брикетов не достигнете оптимальных результатов.

UPUTE ZA UPORABU

Uvod





Prije prve uporabe grila, pročitajte upute za uporabu u cijelosti.


Sačuvajte ove upute i predajte ih zajedno s grilom ako ga predajete drugoj osobi.


Tehnički podaci	S (G280)	Classic (G340)	XL (G435)
Masa (približno)	ca. 2,8 kg	ca. 3,7 kg	ca. 6,5 kg
Glavne dimenzije (približno)	vrh Ø 292 mm dno Ø 220 mm visina 210 mm rešetka Ø 258 mm	vrh Ø 350 mm dno Ø 260 mm visina 234 mm rešetka Ø 320 mm	vrh Ø 435 mm dno Ø 350 mm visina 257 mm rešetka Ø 405 mm
Materijal	Elik i plastika otporna na udarce. Rešetka grila, unutrašnja posuda, spremnik za ugljen i držači, nehrđajući čelik. Napajanje: četiri AA baterije (6 Volti).		


Informacije o sigurnosti


Važni simboli i mjere opreza

 VAŽNO	Budite oprezni!
 PAŽNJA	Neodgovarajuća uporaba može izazvati oštećenje materijala.
 OPREZ	Neodgovarajuća uporaba može izazvati manje ozljede ili oštećenje materijala.
 UPOZORENJE	Neodgovarajuća uporaba može izazvati teške ozljede, čak i smrt.

-  **UPOZORENJE**
- Ne upotrebljavati alkohol ili benzin za potpalu ili ponovnu potpalu!
 - Opasnost od gušenja!
 - Ne upotrebljavati u zatvorenim prostorima!
 - Držite djecu i kućne ljubimce podalje!

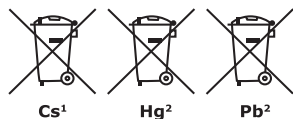
-  **PAŽNJA**
- Upotrebljavati samo sredstva za potpalu sukladna s normom EN 1860-3!
 - Nosite rukavice kad dodirujete vrući roštilj.
 - Mijenjajte baterije samo kad se roštilj u potpunosti ohladi.

-  **OPREZ**
- Prije čišćenja ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi.
 - Nikad ne ulijevajte vodu u spremnik za ugljen kako biste ugasili vatru.

-  **VAŽNO**
- Roštilj mora biti postavljen na stabilnu površinu prije uporabe.
 - Koristite hvataljke za roštilj. Savjetujemo uporabu LotusGrill pribora.
 - Nikad ne ostavljajte vrući roštilj bez nadzora.
 - Kada na roštilju pečete vrlo masnu hranu, redovito praznite unutarnju posudu.
 - Svaki put prije nego upalite roštilj, ispitajte baterije.
 - Nemojte mijenjati ispražnjene baterije tijekom uporabe roštilja.

Informacije o sigurnosti

Sigurno rukovanje i zbrinjavanje starih baterija



Napomena: Koristite samo komercijalno odobrene AA baterije.

Zbrinite baterije u skladu s lokalnim propisima, odnosno, odnesite ih na odgovarajuće mjesto za reciklažu.

Baterije se ne smiju baciti u kućni otpad.

Pravilno zbrinjavanje ugljena

Zbrinite ugljen isključivo u nezapaljivim ili metalnim spremnicima. Nemojte ga baciti u plastične ili zapaljive spremnike.

Ekološko zbrinjavanje električne opreme



Molimo da svoj dotrajali gril zbrinite na odgovarajućim mjestima za reciklažu, u čemu vam može pomoći proizvođač, davanjem informacija. Nemojte baciti stari uređaj u kućni otpad.

Namjena

LotusGrill je namijenjen pečenju hrane uz uporabu ugljena.

Nemojte koristiti gril u prostorima bez ventilacije.

Potrebno je pridržavati se svih smjernica iz ovih uputa.

LotusGrill je namijenjen uporabi isključivo u kućanstvima!

Sastavljanje: opće informacije

Pažljivo pročitajte upute za sastavljanje i pridržavajte se uputa o sigurnosti. Vodite računa da za sastavljanje imate dovoljno vremena. Omogućite dovoljno prostora za sastavljanje. Izvadite gril iz ambalaže!

Sastavljanje: Priprema

Provjerite popis dijelova kako biste bili sigurni da su svi isporučeni. Uklonite već postavljenu rešetku roštilja i spremnik za ugljen.

Uklonite ambalažu.

Prva uporaba

Spremnik za ugljen može na metalu imati tanak sloj ulja nanesen tijekom proizvodnje.

To ulje može izazvati pojavu dima, ali samo prilikom prve uporabe.

Održavanje i pohranjivanje

VAŽNO

Prije čišćenja ostavite roštilj da se u potpunosti ohladi.

OPREZ

Nemojte koristiti vodu za hlađenje vrućega roštilja.
To može prouzročiti opekline.

Rešetku roštilja, unutrašnju posudu i druge zaprljane dijelove operite nakon svake uporabe. Roštilj se prije čišćenja mora u potpunosti ohladiti, jer u suprotnome može doći do opekline.

Rešetku roštilja i unutrašnju posudu možete sigurno oprati u perilici posuđa ili ručno, sredstvom za pranje posuđa.

Savjetujemo da tvrdokorne ostatke operete komercijalno nabavljivim sredstvima za čišćenje roštilja, npr. LotusGrill sredstvom za roštilje i pećnice.

Obrišite vanjsku posudu (s elektroničkim sklopom) samo mokrom krpom ili četkom.

Nemojte koristiti sredstva koja sadrže kiseline, otapala ili su zapaljiva.

Tijekom dužeg razdoblja nekorištenja, izvadite baterije.

Spremnik za ugljen može se čistiti samo suho, npr. četkom.

PAŽNJA

Nikad ne perite spremnik za ugljen vodom!

Jamstvo

LotusGrill ima dvije godine jamstva koje vrijedi od datuma kupnje. Jamstvo obuhvaća pogreške u proizvodnji, uz uvjet da ste roštilj koristili u skladu s uputama. Zadržite originalan račun s datumom kupnje. Ogrebotine, hrđa, deformacije ili mrlje na dijelovima izloženima izravnom plameni (posebno onima od nehrđajućeg čelika) normalne su posljedice trošenja uslijed uporabe i ne smatraju se pogreškama u proizvodnji.

Upute za sastavljanje i rukovanje

Sastavljanje

1. Otvorite baterijski pretinac ⁽¹⁰⁾ na dnu vanjske posude⁽⁶⁾. Umetnite četiri AA baterije (6V)⁽⁹⁾. Pazite na usklađivanje oznaka polariteta. Zatvorite baterijski pretinac
2. Postavite unutrašnju posudu⁽⁵⁾ u vanjsku⁽⁶⁾.
3. Napunite spremnik za ugljen⁽³⁾ dokraja, npr. LotusGrill Beech ugljenom od bukovine*. Stavite poklopac na spremnik za ugljen⁽²⁾.
4. Nanesite kružni sloj gela za paljenje na ploču za paljenje⁽⁴⁾, u širini od oko 10 mm. Postavite ploču za paljenje⁽⁴⁾ u unutrašnju posudu⁽⁵⁾. Savjetujemo korištenje LotusGrill* Safety Fuel gela.
5. Okrenite regulator ⁽⁸⁾ ventilacije na vanjskoj posudi⁽⁶⁾ u položaj „on“ (uključeno). Okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljki sata, na maksimum.



VAŽNO

Kako se plamen ne bi ugasio, ventilacija mora biti uključena.



OPREZ

Ne dodirujte plamen!

6. Upalite gel tako da se zapali.
7. Stavite poklopac⁽²⁾ na spremnik napunjen ugljenom⁽³⁾ i postavite spremnik na ploču za paljenje⁽⁴⁾. Ugljen će se ubrzo užariti.



OPREZ

Postavite spremnik s ugljenom pažljivo i ravno na ploču za paljenje!

8. Postavite rešetku roštilja⁽¹⁾ na vrh unutrašnje posude⁽⁵⁾. Ne zaboravite umetnuti četiri metalne nožice u utore na unutrašnjoj posudi⁽⁵⁾. Oba metalna prstena sa strane rešetke⁽¹⁾ moraju biti poravnati s držačima ⁽⁷⁾.
9. Zakvačite držače na metalne prstene i povucite nadolje za zaključavanje. Roštilj je sad sastavljen i kompaktna uređaj.
10. Nakon oko 3-4 minute LotusGrill je spreman za uporabu. Za regulaciju topline koristite prekidač za uključanje/isključenje⁽⁸⁾. Ventilator ostaje uključen tijekom korištenja roštilja.

Uporaba USB strujnog kabela

LotusGrill se po želji može upotrebljavati s baterijama ili s isporučanim USB strujnim kablom te USB mrežnim adapterom (nije uključen u sadržaj isporuke).

Čim se okrugli utikač utakne u roštilj, pretinac za baterije se odspaja.



VAŽNO

USB kabel za napajanje ne može se koristiti za napajanje punjivih baterija.

* Može se koristiti bilo koji uobičajeni tip ugljena. Briketi ne polučuju optimalne rezultate.

Artikel	Item	Artikel-Nr. Item Nr.
1. Fondue Classic	Fondue Classic	FG-SET
2. Grillhaube Classic 3. Grillhaube XL	Grill hood Classic Grill hood XL	DK-AN-34 DK-AN-435
4. Glashaube S 5. Glashaube Classic	Glass hood S Glass hood Classic	DK-GH-28 DK-GH-34
6. Grill-Teppanyakiplatte Classic 7. Grill-Teppanyakiplatte XL	Barbecue-Teppanyaki plate Classic Barbecue-Teppanyaki plate XL	TP-AL-290 TP-AL-435
8. Pizzastein S 9. Pizzastein Classic 10. Pizzastein XL	Pizza stone S Pizza stone Classic Pizza stone XL	PZ-S-280 PZ-S-340 PZ-S-435
11. Reisehaube S 12. Reisehaube Classic 13. Reisehaube XL	Travel hood S Travel hood Classic Travel hood XL	DK-SS-28 DK-SS-34 DK-SS-435
14. Pfännchen Set	Pan Set	LG-EP-SET
15. Brennpaste 200 ml 16. Brennpaste 500 ml	Lighter gel 200 ml Lighter gel 500 ml	BP-L-200 BP-L-500
17. Grill- und Backofenreiniger 750 ml	Cleaner for BBQ and Oven 750 ml	L-R-750
18. Buchen-Grill-Holzkohle 1 kg 19. Buchen-Grill-Holzkohle 2,5 kg	Beech-BBQ-Charcoal 1 kg Beech-BBQ-Charcoal 2,5 kg	LK-1000 LK-2500
20. Holzkohlebehälter S, Edelstahl 21. Holzkohlebehälter Classic, Edelstahl 22. Holzkohlebehälter XL, Edelstahl	Charcoal container S, Stainless Charcoal container Classic, Stainless Charcoal container XL, Stainless	G-HB3-S G-HB3-D115 G-HB3-D180
23. Marinierpinsel Limettengrün 24. Marinierpinsel Feuerrot 25. Marinierpinsel Tiefblau 26. Marinierpinsel Anthrazitgrau 27. Marinierpinsel Pflaumenlila 28. Marinierpinsel Mandarinenorange	Marinade Brush Lime Green Marinade Brush Blazing Red Marinade Brush Deep Blue Marinade Brush Anthracite Grey Marinade Brush Plum Purple Marinade Brush Mandarine Orange	P-GR-22 P-RO-22 P-TB-22 P-AN-22 P-LI-22 P-OR-22
29. Grillzange Limettengrün 30. Grillzange Feuerrot 31. Grillzange Tiefblau 32. Grillzange Anthrazitgrau 33. Grillzange Pflaumenlila 34. Grillzange Mandarinenorange	Barbecue Tongs Lime Green Barbecue Tongs Blazing Red Barbecue Tongs Deep Blue Barbecue Tongs Anthracite Grey Barbecue Tongs Plum Purple Barbecue Tongs Mandarine Orange	GZ-GR-33 GZ-RO-33 GZ-TB-33 GZ-AN-33 GZ-LI-33 GZ-OR-33
35. Topflappen rund Limettengrün 36. Topflappen rund Feuerrot 37. Topflappen rund Tiefblau 38. Topflappen rund Anthrazit 39. Topflappen rund Pflaumenlila 40. Topflappen rund Mandarinenorange	Potholder round Lime Green Potholder round Blazing Red Potholder round Deep Blue Potholder round Anthracite Potholder round Plum Purple Potholder round Mandarine Orange	U-GR-R U-RO-R U-TB-R U-AN-R U-LI-R U-OR-R
41. Topflappen Quadrat Limettengrün 42. Topflappen Quadrat Feuerrot 43. Topflappen Quadrat Tiefblau 44. Topflappen Quadrat Anthrazit 45. Topflappen Quadrat Pflaumenlila 46. Topflappen Quadrat Mandarinenorange	Potholder square Lime Green Potholder square Blazing Red Potholder square Deep Blue Potholder square Anthracite Potholder square Plum Purple Potholder square Mandarine Orange	U-GR-Q U-RO-Q U-TB-Q U-AN-Q U-LI-Q U-OR-Q

Article	Articolo	Numéro d'article Articolo numero
1. Fondue Classic	Fondue Classic	FG-SET
2. Cloche de cuisson Classic	Cappa per griglia Classic	DK-AN-34
3. Cloche de cuisson XL	Cappa per griglia XL	DK-AN-435
4. Couvercle en verre S	Cappa in vetro S	DK-GH-28
5. Couvercle en verre Classic	Cappa in vetro Classic	DK-GH-34
6. Plaque Plancha / Grill Classic	Piastra Teppanyaki Classic	TP-AL-290
7. Plaque Plancha / Grill XL	Piastra Teppanyaki XL	TP-AL-435
8. Pierre à pizza S	Pietra per pizza S	PZ-S-280
9. Pierre à pizza Classic	Pietra per pizza Classic	PZ-S-340
10. Pierre à pizza XL	Pietra per pizza XL	PZ-S-435
11. Couvercle de voyage S	Cappa di viaggio S	DK-SS-28
12. Couvercle de voyage Classic	Cappa di viaggio Classic	DK-SS-34
13. Couvercle de voyage XL	Cappa di viaggio XL	DK-SS-435
14. Ensemble de casseroles	Set di padelle	LG-EP-SET
15. Gel d'allumage 200 ml	Gel combustibile 200 ml	BP-L-200
16. Gel d'allumage 500 ml	Gel combustibile 500 ml	BP-L-500
17. Nettoyant pour barbecue et four 750 ml	Pulitore per BBQ e forno 750 ml	L-R-750
18. Charbon de hêtre, sac 1 kg	Carbonella di faggio 1 kg	LK-1000
19. Charbon de hêtre, sac 2,5 kg	Carbonella di faggio 2,5 kg	LK-2500
20. Cage à charbon S, acier inoxydable	Contenitore della carbonella S	G-HB3-S
21. Cage à charbon Classic, acier inoxydable	Contenitore della carbonella Classic	G-HB3-D115
22. Cage à charbon XL, acier inoxydable	Contenitore della carbonella XL	G-HB3-D180
23. Pinceau à marinade en silicone Vert Lime	Pennello verde acido	P-GR-22
24. Pinceau à marinade en silicone Carmin	Pennello rosso fuoco	P-RO-22
25. Pinceau à marinade en silicone Bleu	Pennello blu	P-TB-22
26. Pinceau à marinade en silicone Anthracite	Pennello antracite	P-AN-22
27. Pinceau à marinade en silicone Prune	Pennello viola prugna	P-LI-22
28. Pinceau à marinade en silicone Mandarine	Pennello arancio mandarino	P-OR-22
29. Pince en silicone Vert Lime	Pinza per barbecue verde acido	GZ-GR-33
30. Pince en silicone Carmin	Pinza per barbecue rosso fuoco	GZ-RO-33
31. Pince en silicone Bleu	Pinza per barbecue blu	GZ-TB-33
32. Pince en silicone Anthracite	Pinza per barbecue antracite	GZ-AN-33
33. Pince en silicone Prune	Pinza per barbecue viola prugna	GZ-LI-33
34. Pince en silicone Mandarine	Pinza per barbecue arancio mandarino	GZ-OR-33
35. Manique ronde en silicone Vert Lime	Sottopentola rotondo verde acido	U-GR-R
36. Manique ronde en silicone Carmin	Sottopentola rotondo rosso fuoco	U-RO-R
37. Manique ronde en silicone Bleu	Sottopentola rotondo blu	U-TB-R
38. Manique ronde en silicone Anthracite	Sottopentola rotondo antracite	U-AN-R
39. Manique ronde en silicone Prune	Sottopentola rotondo viola prugna	U-LI-R
40. Manique ronde en silicone Mandarine	Sottopentola rotondo arancio mandarino	U-OR-R
41. Manique carré en silicone Vert Lime	Sottopentola quadrata verde acido	U-GR-Q
42. Manique carré en silicone Carmin	Sottopentola quadrata rosso fuoco	U-RO-Q
43. Manique carré en silicone Bleu	Sottopentola quadrata blu	U-TB-Q
44. Manique carré en silicone Anthracite	Sottopentola quadrata antracite	U-AN-Q
45. Manique carré en silicone Prune	Sottopentola quadrata viola prugna	U-LI-Q
46. Manique carré en silicone Mandarine	Sottopentola quadrata arancio mandarino	U-OR-Q

FRA

ITA

Accesorios/Accessoires

Artikel	Articel	Artikel-Nr. Articel-no.
1. Fondue Classic	Fondue Classic	FG-SET
2. Tapa de parrilla Classic 3. Tapa de parrilla XL	Barbecuecap Classic Barbecuecap XL	DK-AN-435 DK-AN-435
4. Cubierta de cristal S 5. Cubierta de cristal Classic	Glass hood S Glass hood Classic	DK-GH-28 DK-GH-34
6. Base barbacoa Teppanyaki Classic 7. Base barbacoa Teppanyaki XL	Barbecue-Teppanyaki plate Classic Barbecue-Teppanyaki plate XL	TP-AL-290 TP-AL-435
8. Piedra pizza S 9. Piedra pizza Classic 10. Piedra pizza XL	Pizzasteen S Pizzasteen Classic Pizzasteen XL	PZ-S-280 PZ-S-340 PZ-S-435
11. Tapa de parrilla de viaje S 12. Tapa de parrilla de viaje Classic 13. Tapa de parrilla de viaje XL	Reiscap S Reiscap Classic Reiscap XL	DK-SS-28 DK-SS-34 DK-SS-435
14. Juego de sartenes	Pannen Set	LG-EP-SET
15. Gel de encendido 200 ml 16. Gel de encendido 500 ml	Brandgel 200 ml Brandgel 500 ml	BP-L-200 BP-L-500
17. Limpiador de barbacoa y horno 750 ml	Cleaner voor BBQ en oven 750 ml	L-R-750
18. Carbón de Haya 1 kg 19. Carbón de Haya 2,5 kg	Houtskool beuken 1 kg Houtskool beuken 2,5 kg	LK-1000 LK-2500
20. Contenedor de Carbón S, en acero 21. Contenedor de Carbón Classic, en acero 22. Contenedor de Carbón XL, en acero	Houtskoolhouder S, roestvrijstaal Houtskoolhouder Classic, roestvrijstaal Houtskoolhouder XL, roestvrijstaal	G-HB3-S G-HB3-D115 G-HB3-D180
23. Pincel adobo verde lima 24. Pincel adobo rojo ardiente 25. Pincel adobo azul 26. Pincel adobo gris antrazita 27. Pincel adobo morado ciruela 28. Pincel adobo naranja mandarina	Marinade kwast Lime Green Marinade kwast Blazing Red Marinade kwast Blauw Marinade kwast Anthracite Grey Marinade kwast Plum Purple Marinade kwast Mandarin Orange	P-GR-22 P-RO-22 P-TB-22 P-AN-22 P-LI-22 P-OR-22
29. Pinzas Barbacoa verde lima 30. Pinzas Barbacoa rojo ardiente 31. Pinzas Barbacoa azul 32. Pinzas Barbacoa gris antrazita 33. Pinzas Barbacoa morado ciruela 34. Pinzas Barbacoa naranja mandarina	Barbecue tang Lime Green Barbecue tang Blazing Red Barbecue tang Blauw Barbecue tang Anthracite Grey Barbecue tang Plum Purple Barbecue tang Mandarin Orange	GZ-GR-33 GZ-RO-33 GZ-TB-33 GZ-AN-33 GZ-LI-33 GZ-OR-33
35. Salvamantel agarrador redondo verde lima 36. Salvamantel agarrador redondo rojo ardiente 37. Salvamantel agarrador redondo azul 38. Salvamantel agarrador redondo gris antrazita 39. Salvamantel agarrador redondo morado ciruela 40. Salvamantel agarrador redondo naranja mandarina	pannenlappen rond Lime Green pannenlappen rond Blazing Red pannenlappen rond Blauw pannenlappen rond Anthracite pannenlappen rond Plum Purple pannenlappen rond Mandarine Orange	U-GR-R U-RO-R U-TB-R U-AN-R U-LI-R U-OR-R
41. Salvamantel agarrador cuadrado verde lima 42. Salvamantel agarrador cuadrado rojo ardiente 43. Salvamantel agarrador cuadrado azul 44. Salvamantel agarrador cuadrado gris antrazita 45. Salvamantel agarrador cuadrado morado ciruela 46. Salvamantel agarrador cuadrado naranja mandarina	pannenlappen vierkant Lime Green pannenlappen vierkant Blazing Red pannenlappen vierkant Blauw pannenlappen vierkant Anthracite pannenlappen vierkant Plum Purple pannenlappen vierkant Mandarine Orange	U-GR-Q U-RO-Q U-TB-Q U-AN-Q U-LI-Q U-OR-Q

SPA

NED

Artikel	Articel	Artikel-Nr. Articel-no.
1. Fondue Classic	Fondue Classic	FG-SET
2. Grillikupu Classic 3. Grillikupu XL	Grillock Classic Grillock XL	DK-AN-34 DK-AN-435
4. Lasikupu S 5. Lasikupu Classic	Glaslock S Glaslock Classic	DK-GH-28 DK-GH-34
6. Grilli-Teppanyaki -levy Classic 7. Grilli-Teppanyaki -levy XL	BBQ Teppanyakihäll Classic BBQ Teppanyakihäll XL	TP-AL-290 TP-AL-435
8. Pizzakivi S 9. Pizzakivi Classic 10. Pizzakivi XL	Pizzasten S Pizzasten Classic Pizzasten XL	PZ-S-280 PZ-S-340 PZ-S-435
11. Retkikupu S 12. Retkikupu Classic 13. Retkikupu XL	Resegrillock S Resegrillock Classic Resegrillock XL	DK-SS-28 DK-SS-34 DK-SS-435
14. Pannusetti	Pan set	LG-EP-SET
15. Sytytysgeeli 200 ml 16. Sytytysgeeli 500 ml	Tändgel 200 ml Tändgel 500 ml	BP-L-200 BP-L-500
17. Grillin- ja Uuninpuhdistusaine 750 ml	Rengöringsmedel för BBQ och ugn 750 ml	L-R-750
18. Pyökki-grillihili 1 kg 19. Pyökki-grillihili 2,5 kg	Bok Grillträkol 1 kg Bok Grillträkol 2,5 kg	LK-1000 LK-2500
20. Hiiliastia S, ruostumaton teräs 21. Hiiliastia Classic, ruostumaton teräs 22. Hiiliastia XL, ruostumaton teräs	Kolbehållare S, rostfritt stål Kolbehållare Classic, rostfritt stål Kolbehållare XL, rostfritt stål	G-HB3-S G-HB3-D115 G-HB3-D180
23. Marinaadipensseli limenvihreä 24. Marinaadipensseli tulenpunainen 25. Marinaadipensseli sininen 26. Marinaadipensseli hiilenharmaa 27. Marinaadipensseli luumunpunainen 28. Marinaadipensseli mandariininoranssi	Marinadpensel Limegrön Marinadpensel Röd Marinadpensel blå Marinadpensel Antracit Marinadpensel Lila Marinadpensel Orange	P-GR-22 P-RO-22 P-TB-22 P-AN-22 P-LI-22 P-OR-22
29. Grillipihdit limenvihreä 30. Grillipihdit tulenpunainen 31. Grillipihdit sininen 32. Grillipihdit hiilenharmaa 33. Grillipihdit luumunpunainen 34. Grillipihdit mandariininoranssi	Grilltång Limegrön Grilltång Röd Grilltång blå Grilltång Antracit Grilltång Lila Grilltång Orange	GZ-GR-33 GZ-RO-33 GZ-TB-33 GZ-AN-33 GZ-LI-33 GZ-OR-33
35. Pannunalusta, pyöreä limenvihreä 36. Pannunalusta, pyöreä tulenpunainen 37. Pannunalusta, pyöreä sininen 38. Pannunalusta, pyöreä hiilenharmaa 39. Pannunalusta, pyöreä luumunpunainen 40. Pannunalusta, pyöreä mandariininoranssi	Grytlapp Rund Limegrön Grytlapp Rund Röd Grytlapp Rund blå Grytlapp Rund Antracit Grytlapp Rund Lila Grytlapp Rund Orange	U-GR-R U-RO-R U-TB-R U-AN-R U-LI-R U-OR-R
41. Pannunalusta, neliö limenvihreä 42. Pannunalusta, neliö tulenpunainen 43. Pannunalusta, neliö sininen 44. Pannunalusta, neliö hiilenharmaa 45. Pannunalusta, neliö luumunpunainen 46. Pannunalusta, neliö mandariininoranssi	Grytlapp Fyrkant Limegrön Grytlapp Fyrkant Röd Grytlapp Fyrkant blå Grytlapp Fyrkant Antracit Grytlapp Fyrkant Lila Grytlapp Fyrkant Orange	U-GR-Q U-RO-Q U-TB-Q U-AN-Q U-LI-Q U-OR-Q

FIN

SWE

Příslušenství/Príslušenstvo

Výrobek	Výrobok	Produktové číslo
1. Fondue Classic	Fondue Classic	FG-SET
2. Poklop Classic	Poklop Classic	DK-AN-34
3. Poklop XL	Poklop XL	DK-AN-435
4. Skleněná poklice S	Sklenená pokrievka S	DK-GH-28
5. Skleněná poklice Classic	Sklenená pokrievka Classic	DK-GH-34
6. Multifunkčný kameň Classic, obojstranný	Multifunkční kámen Classic, oboustranný	TP-AL-290
7. Multifunkčný kameň XL, obojstranný	Multifunkční kámen XL, oboustranný	TP-AL-435
8. Steak & Pizza kámen S	Steak & Pizza kameň S	PZ-S-280
9. Steak & Pizza kámen Classic	Steak & Pizza kameň Classic	PZ-S-340
10. Steak & Pizza kámen XL	Steak & Pizza kámen XL	PZ-S-435
11. Cestovní poklop S	Cestovní poklop S	DK-SS-28
12. Cestovní poklop Classic	Cestovní poklop Classic	DK-SS-34
13. Cestovní poklop XL	Cestovní poklop XL	DK-SS-435
14. Sada pární	Sada pární	LG-EP-SET
15. Podpalovací gel 200 ml	Podpalovací gél 200 ml	BP-L-200
16. Podpalovací gel 500 ml	Podpalovací gél 500 ml	BP-L-500
17. Čistič na gril a troubu 750 ml	Čistič na gril a troubu 750 ml	L-R-750
18. Dřevěné uhlí LotusGrill 1 kg	Dřevěné uhlí LotusGrill 1 kg	LK-1000
19. Dřevěné uhlí LotusGrill 2,5 kg	Dřevěné uhlí LotusGrill 2,5 kg	LK-2500
20. Zásobník dřevěného uhlí S	Zásobník dřevěného uhlí S	G-HB3-S
21. Zásobník dřevěného uhlí Classic	Zásobník dřevěného uhlí Classic	G-HB3-D115
22. Zásobník dřevěného uhlí XL	Zásobník dřevěného uhlí XL	G-HB3-D180
23. Štětce na marinádu Limetková zelená	Štetec na marinádu Limetková zelená	P-GR-22
24. Štětce na marinádu Planoucí červená	Štetec na marinádu Ohnivo červená	P-RO-22
25. Štětce na marinádu modrý	Štetec na marinádu modrý	P-TB-22
26. Štětce na marinádu Antracitová šedá	Štetec na marinádu Antracitová šedá	P-AN-22
27. Štětce na marinádu Švestková fialová	Štetec na marinádu Slivková fialová	P-LI-22
28. Štětce na marinádu Mandarínková oranžová	Štetec na marinádu Mandarínková oranžová	P-OR-22
29. BBQ kleště Limetková zelená	BBQ kliešte Limetková zelená	GZ-GR-33
30. BBQ kleště Planoucí červená	BBQ kliešte Ohnivo červená	GZ-RO-33
31. BBQ kleště modrý	BBQ kliešte modrý	GZ-TB-33
32. BBQ kleště Antracitová šedá	BBQ kliešte Antracitová šedá	GZ-AN-33
33. BBQ kleště Švestková fialová	BBQ kliešte Slivková fialová	GZ-LI-33
34. BBQ kleště Mandarínková oranžová	BBQ kliešte Mandarínková oranžová	GZ-OR-33
35. Chňapka kruhová Limetková zelená	Chňapka kruhová Limetková zelená	U-GR-R
36. Chňapka kruhová Planoucí červená	Chňapka kruhová Rund Ohnivo červená	U-RO-R
37. Chňapka kruhová modrý	Chňapka kruhová Rund modrý	U-TB-R
38. Chňapka kruhová Antracitová šedá	Chňapka kruhová Rund Antracitová šedá	U-AN-R
39. Chňapka kruhová Švestková fialová	Chňapka kruhová Slivková fialová	U-LI-R
40. Chňapka kruhová Mandarínková oranžová	Chňapka kruhová Mandarínková oranžová	U-OR-R
41. Chňapka čtvercová Limetková zelená	Chňapka štvorcová Limetková zelená	U-GR-Q
42. Chňapka čtvercová Planoucí červená	Chňapka štvorcová Ohnivo červená	U-RO-Q
43. Chňapka čtvercová modrý	Chňapka štvorcová modrý	U-TB-Q
44. Chňapka čtvercová Antracitová šedá	Chňapka štvorcová Antracitová šedá	U-AN-Q
45. Chňapka čtvercová Švestková fialová	Chňapka štvorcová Slivková fialová	U-LI-Q
46. Chňapka čtvercová Mandarínková oranžová	Chňapka štvorcová Mandarínková oranžová	U-OR-Q

CZE

SVK

Продукт	номер продукта
1. фондю Classic	FG-SET
2. Крышка Classic 3. Крышка XL	DK-AN-34 DK-AN-435
4. Стеклянная крышка S 5. Стеклянная крышка Classic	DK-GH-28 DK-GH-34
6. Барбекю - теппаняки камень Classic 7. Барбекю - теппаняки камень XL	PTP-AL-290 TP-AL-435
8. Пицца камень S 9. Пицца камень Classic 10. Пицца камень XL	PZ-S-280 PZ-S-340 PZ-S-435
11. Крышка для путешествий S 12. Крышка для путешествий Classic 13. Крышка для путешествий XL	DK-SS-28 DK-SS-34 DK-SS-435
14. Набор кастрюль	LG-EP-SET
15. Растопки гель 200 ml 16. Растопки гель 500 ml	BP-L-200 BP-L-500
17. LotusGrill Средство для чистки 750 ml	L-R-750
18. Древесный уголь 1 kg 19. Древесный уголь 2,5 kg	LK-1000 LK-2500
20. Ёмкость под угли S, нержавеющая сталь 21. Ёмкость под угли Classic, нержавеющая сталь 22. Ёмкость под угли XL, нержавеющая сталь	G-HB3-S G-HB3-D115 G-HB3-D180
23. Щетка Lime Green 24. Blazing Red 25. Щетка Deep Blue 26. Щетка Anthracite Grey 27. Щетка Plum Purple 28. Щетка Mandarine Orange	P-GR-22 P-RO-22 P-TB-22 P-AN-22 P-LI-22 P-OR-22
29. Барбекю щипцы Lime Green 30. Барбекю щипцы Blazing Red 31. Барбекю щипцы Deep Blue 32. Барбекю щипцы Anthracite Grey 33. Барбекю щипцы Plum Purple 34. Барбекю щипцы Mandarine	GZ-GR-33 GZ-RO-33 GZ-TB-33 GZ-AN-33 GZ-LI-33 GZ-OR-33
35. Круговой прихватка Green 36. Круговой прихватка Blazing Red 37. Круговой прихватка Deep Blue 38. Круговой прихватка Anthracite Grey 39. Круговой прихватка Plum Purple 40. Круговой прихватка Mandarine Orange	U-GR-R U-RO-R U-TB-R U-AN-R U-LI-R U-OR-R
41. Квадратный прихватка Lime Green 42. Квадратный прихватка Blazing Red 43. Квадратный прихватка Deep Blue 44. Квадратный прихватка Anthracite Grey 45. Квадратный прихватка Plum Purple 46. Квадратный прихватка Mandarine Orange	U-GR-Q U-RO-Q U-TB-Q U-AN-Q U-LI-Q U-OR-Q

Dodatni pribor

Artikli	Br. artikla
1. Fondi Classic	FG-SET
2. Poklopac roštilja Classic 3. Poklopac roštilja XL	DK-AN-34 DK-AN-435
4. Stakleni poklopac S 5. Stakleni poklopac Classic	DK-GH-28 DK-GH-34
6. Teppanyaki ploča za roštilj Classic 7. Teppanyaki ploča za roštilj XL	TP-AL-290 TP-AL-435
8. Ploča za pečenje pizze S 9. Ploča za pečenje pizze Classic 10. Ploča za pečenje pizze XL	PZ-S-280 PZ-S-340 PZ-S-435
11. Poklopac roštilja za putovanja S 12. Poklopac roštilja za putovanja Classic 13. Poklopac roštilja za putovanja XL	DK-SS-28 DK-SS-34 DK-SS-435
14. Posude postavljene	LG-EP-SET
15. Gel za paljenje 200 ml 16. Gel za paljenje 500 ml	BP-L-200 BP-L-500
17. Sredstvo za čišćenje roštilja i pećnica 750 ml	L-R-750
18. Ugljen od bukovine 1 kg 19. Ugljen od bukovine 2,5 kg	LK-1000 LK-2500
20. Spremnik za ugljen S, nehrđajući čelik 21. Spremnik za ugljen Classic, nehrđajući čelik 22. Spremnik za ugljen XL, nehrđajući čelik	G-HB3-S G-HB3-D115 G-HB3-D180
23. Četka za mariniranje, boja limete 24. Četka za mariniranje, svjetlocrvene 25. Četka za mariniranje, kukuruz-žute 26. Četka za mariniranje, antracit-sive 27. Četka za mariniranje, ljubičasta 28. Četka za mariniranje, narančasta	P-GR-22 P-RO-22 P-TB-22 P-AN-22 P-LI-22 P-OR-22
29. Hvataljke za roštilj, boja limete 30. Hvataljke za roštilj, svjetlocrvene 31. Hvataljke za roštilj, kukuruz-žute 32. Hvataljke za roštilj, antracit-sive 33. Hvataljke za roštilj, ljubičaste 34. Hvataljke za roštilj, narančaste	GZ-GR-33 GZ-RO-33 GZ-GE-33 GZ-AN-33 GZ-LI-33 GZ-OR-33
35. Okrugli podmetač za posudu, boja limete 36. Okrugli podmetač a posudu, svjetlocrveni 37. Okrugli podmetač za posudu, kukuruz-žuti 38. Okrugli podmetač za posudu, antracit 39. Okrugli podmetač za posudu, ljubičasti 40. Okrugli podmetač za posudu, narančasti	U-GR-R U-RO-R U-GE-R U-AN-R U-LI-R U-OR-R
41. Četvrtasti podmetač za posudu, boja limete 42. Četvrtasti podmetač a posudu, svjetlocrveni 43. Četvrtasti podmetač za posudu, kukuruz-žuti 44. Četvrtasti podmetač za posudu, antracit 45. Četvrtasti podmetač za posudu, ljubičasti 46. Četvrtasti podmetač za posudu, narančasti	U-GR-Q U-RO-Q U-GE-Q U-AN-Q U-LI-Q U-OR-Q

LOTUSGRILL®

THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL

GUSS-GRILLROST

ZUM GESUNDHEITSGERECHTEN GRILLEN

- Gleichmässige Hitzeverteilung auf dem gesamten Guss-Grillrost
- Gesundes Grillen, da austretendes Fett abgeführt wird
- Fett kann nicht auf die Holzkohle tropfen, geringstmögliche Rauchentwicklung
- Tolles Grillmuster
- Dank ablaufen des Fettes ist der Grill leichter zu reinigen
- Dank hochwertiger Antihafbeschichtung leicht zu reinigen
- Kompatibel zu LotusGrill Zubehör, wie z.B. Grillhaube und Glashaube

Neu / New



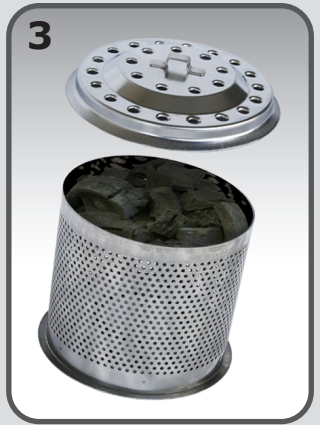
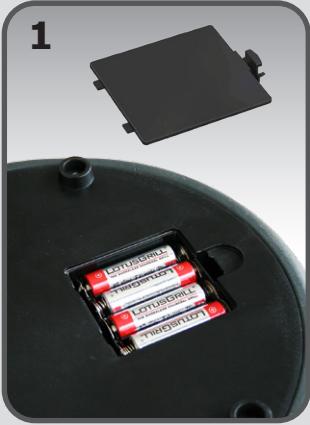
CAST GRILL GRID

FOR HEALTH-FRIENDLY GRILLING

- Even heat distribution over the entire cast grill grid
- The healthy way to barbecue since it drains away any dripping grease
- Grease can not drip on the charcoal, lowest possible smoke development
- Great grill pattern
- The grill is easier to clean since the grease is drained away
- Easy-to-clean thanks to the high-quality non-stick coating
- Compatible with LotusGrill accessories, e.g., glass hood and grill hood

Zubehör





LOTUSGRILL®

THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL



DESIGN PLUS

All awards for model Classic.

red dot design award
winner 2013

Herstellerdaten
Manufacturer
Données constructeur
Dati del produttore
Datos del fabricante
Fabrikantgegevens
Valmistaja
Tillverkarinformation
Výrobce
Výrobca
Производитель
Proizvođač

Lotusgrill GmbH
Rheingönheimer Weg 3-5
Gewerbegebiet Nord
67117 Limburgerhof
Fon +49(0)6236 - 461 805
Fax +49(0)6236 - 84 40
Kontakt@lotusgrill.de

www.facebook.com/lotusgrill.de
www.instagram.com/lotusgrill.de
www.youtube.com/user/LotusGrill1

LotusGrill ist ein eingetragenes Warenzeichen.

Alle Rechte vorbehalten. Änderungen vorbehalten. Stand August 2021, Version 35

Vertriebspartner
Reseller
Distributeur
Rivenditore
Concesionario
Distributiepartner
Jälleenmyyjä
Distributörer
Distributor
Distribútor
Дистрибьютор
Distributer



www.lotusgrill.de