

# LOTUSGRILL®

DER RAUCHFREIE HOLZKOHLEGRILL

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Holzkohletischgrill Typ G250, G340, G435



### INSTRUCTION MANUAL

Charcoal Table Grill

Type G250, G340, G435

### MODE D'EMPLOI

Barbecue à poser

à charbon de bois

Type G250, G340, G435

### ISTRUZIONI PER L'USO

Barbecue da tavolo

Tipo G250, G340, G435

### MANUAL DE INSTRUCCIONES

Parrilla de mesa

de carbón vegetal

Tipo G250, G340, G435

### KÄYTTÖOHJE

Pöytägrilli

Tyyppi G250, G340, G435

### BRUKSANVISNING

Träkolsbordsgrill

Typ G250, G340, G435

### GEBRUIKSHANDLEIDING

Houtskooltafelbarbecue

Type G250, G340, G435

### NÁVOD K OBSLUZE

Stolní gril na dřevěné uhlí

Typ G250, G340, G435

### NÁVOD K OBSLUHE

Stolný gril na drevené uhlie

Typ G250, G340, G435

### ИНСТРУКЦИЯ ПО

ЭКСПЛУАТАЦИИ

Настольный гриль на

древесном угле

Тип G250, G340, G435

DEU

ENG

FRA

ITA

SPA

NED

FIN

SWE

CZE

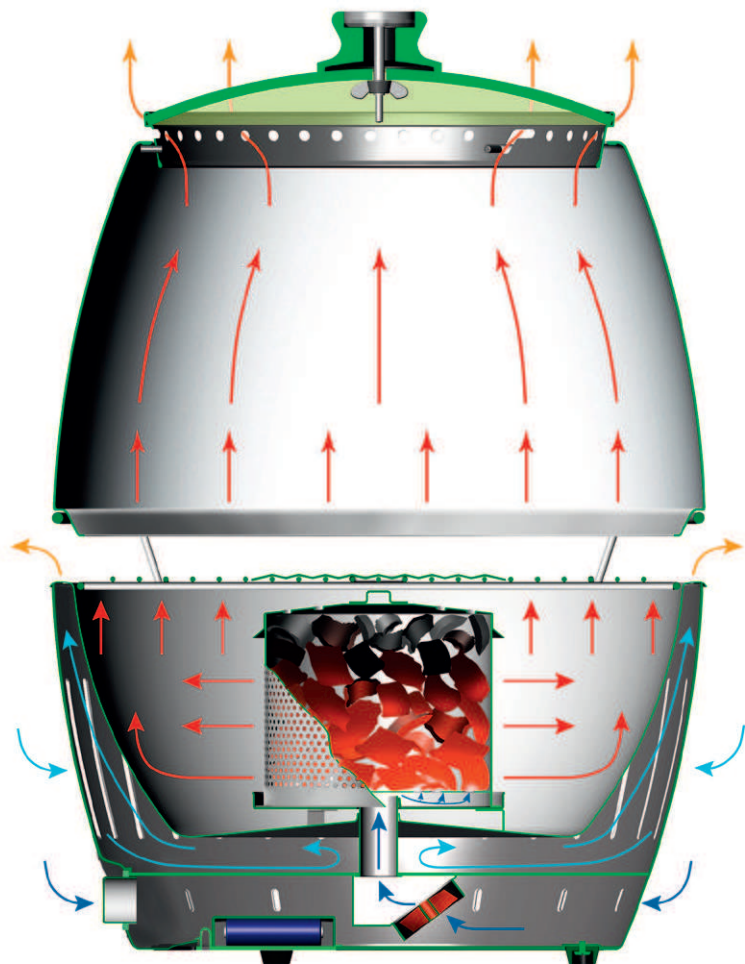
SVK

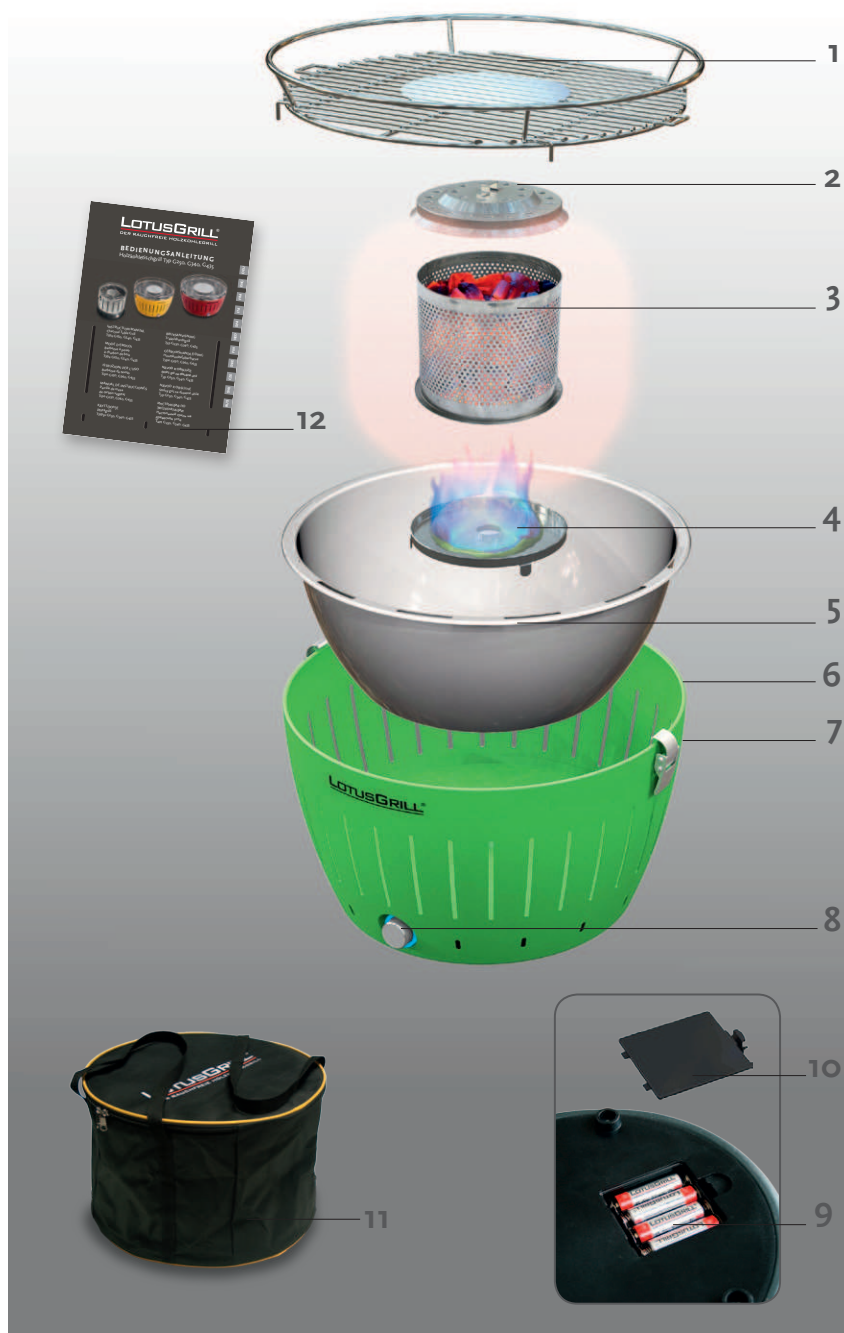
RUS

---

# LOTUSGRILL SYSTEM

mit optionaler Grillhaube / with optional grill hood





## **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 Transporttasche
- 12 - 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 Carrying Bag
- 12 - 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 housse de transport
- 12 - 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 borsa da trasporto
- 12 - 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 compartimiento 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 compartimiento de pilas
- 11 - 1 x Bolsa de transporte
- 12 - 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 vergrendelsluitingen
- 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 transporttas
- 12 - 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 Kantokassi
- 12 - 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 värmeregler med ljusdisplay
- 9 - 4 x Batteri AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Batterifackskåpa
- 11 - 1 x Transportväska
- 12 - 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 - 4x Baterie AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Kryt baterií
- 11 - 1 x Taška pro přenos a skladování
- 12 - 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 Zapaľovací tanierik
- 5 - 1 x Vnútorná miska
- 6 - 1 x Vonkajší plášť so zabudovanými batériami
- 7 - 2 x Bezpečnostné pracky
- 8 - 1 x Otočný ovládač intenzity prívodu vzduchu  
- Regulátor teploty s osvetlením
- 9 - 4x Batérie AA 1,5V DC
- 10 - 1 x Kryt batérií
- 11 - 1 x Taška na prenos a skladovanie
- 12 - 1 x Návod k obsluhu

## **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 сумка для переноски гриля
- 12 - 1 x инструкция по эксплуатации

# 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 | G250                                                                                                                                                                                  | G340                                                                                 | G435                                                                                 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Gewicht          | ca. 2,1 kg                                                                                                                                                                            | ca. 3,7 kg                                                                           | ca. 6,5 kg                                                                           |
| Maße             | oben ca. Ø 265 mm<br>unten ca. Ø 256 mm<br>Höhe ca. 220 mm<br>Grillrost ca. Ø 238 mm                                                                                                  | oben ca. Ø 350 mm<br>unten ca. Ø 260 mm<br>Höhe ca. 234 mm<br>Grillrost ca. Ø 320 mm | oben ca. Ø 435 mm<br>unten ca. Ø 350 mm<br>Höhe ca. 257 mm<br>Grillrost ca. Ø 405 mm |
| Material         | Stahl, schlagfester Kunststoff · Grillrost, Innenschale, Aussengitter (G250), Holzkohlebehälter und Verriegelungsschnallen aus Edelstahl.<br>Batteriebetrieben: 4 x 1.5V AA (6 Volt). |                                                                                      |                                                                                      |

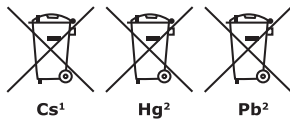
## Sicherheitsinformationen

### Wichtige Symbole und Vorsichtsmaßnahmen

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>WICHTIG</b>    | Bleiben Sie aufmerksam!                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <b>ACHTUNG</b>    | Gefahr von Sachschäden bzw. Schäden am Produkt.                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  <b>VORSICHT</b>   | Gefahren oder gefährliche Verhaltensweisen, die leichte Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben können.                                                                                                                                                                                                  |
|  <b>WARNUNG</b>    | Gefahren oder gefährliche Verhaltensweisen, die zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen können.                                                                                                                                                                                                     |
|  <b>WARNUNG</b>    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Warnung vor Verbrennung!</li><li>- Warnung vor Erstickung!</li><li>- Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!</li></ul>                                                                                                                                                 |
|  <b>VORSICHT</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Verwenden Sie zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin!</li><li>- Halten Sie Kinder und Haustiere fern!</li><li>- Verwenden Sie nur Sicherheitsbrennpaste als Anzündhilfe entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfe (EN 1860-3)</li></ul> |
|  <b>ACHTUNG</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.</li><li>- Niemals den Holzkohlebehälter zum löschen der glühenden Holzkohle mit Wasser übergießen.</li></ul>                                                                                                    |
|  <b>WICHTIG</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Benutzen Sie beim Grillen eine Grillzange. Wir empfehlen die Verwendung von LotusGrill Zubehör.</li><li>- Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.</li></ul>                                                                                                   |

## 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.

DEU

### 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, Lösungsmittel 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 im Boden der Außenschale <sup>(6)</sup>. Setzen Sie die vier (4) AA-Batterien <sup>(7)</sup> ein. Achten Sie auf die Polarität. Verschließen Sie das Batteriefach.
2. Legen Sie die Innenschale <sup>(5)</sup> in die Außenschale <sup>(6)</sup>.
3. Befüllen Sie den Holzkohlebehälter vollständig mit Holzkohle z. B. LotusGrill\* Buchenholzkohle\*, und setzen Sie den Deckel <sup>(2)</sup> auf den Holzkohlebehälter.
4. Tragen Sie einen circa 10mm breiten Ring des Grillanzündgels um das Mittelloch der Anzündschale <sup>(4)</sup> auf, und legen Sie die Anzündschale <sup>(4)</sup> auf die Innenschale <sup>(5)</sup>. Wir empfehlen die LotusGrill\* Sicherheitsbrennpaste.“
5. Schalten Sie den Ein/Aus-Schalter an der Außenschale <sup>(6)</sup> 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 <sup>(3)</sup> mit Deckel <sup>(2)</sup> auf die Anzündschale <sup>(4)</sup>. Innerhalb kürzester Zeit beginnt die Holzkohle zu glühen.



### VORSICHT

Sie müssen den Holzkohlebehälter vorsichtig und gleichmäßig aufsetzen!

8. Legen Sie den Grillrost <sup>(1)</sup> auf die Innenschale. Achten Sie darauf, daß Sie die vier Metallfüsse in die Schlitzte der Innenschale einführen. Die zwei Bügel seitlich am Grillrost müssen auf die Verriegelungsschnallen 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 <sup>(8)</sup>. Der Lüfter bleibt während dem gesamten Grillvorgang angeschaltet.

## 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           | G250                                                                                                                                                                      | G340                                                              | G435                                                              |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Weight (approx)          | 2,1 kg                                                                                                                                                                    | 3,7 kg                                                            | 6,5 kg                                                            |
| Main Dimensions (approx) | top Ø 265 mm<br>bottom Ø 256 mm<br>height 220 mm<br>grid Ø 238 mm                                                                                                         | top Ø 350 mm<br>bottom Ø 260 mm<br>height 234 mm<br>grid Ø 320 mm | top Ø 435 mm<br>bottom Ø 350 mm<br>height 257 mm<br>grid Ø 405 mm |
| Material                 | Steel and shock-resistant plastics, Grill grid. Outer mesh (G250), inner bowl, charcoal container and latches: stainless steel.<br>Operated with 4 AA batteries (6 Volt). |                                                                   |                                                                   |

## Safety information

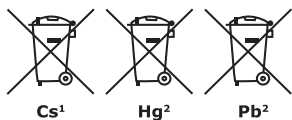
### Important symbols and precautionary measures

|                                                                                                   |                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANT</b> | Be attentive!                                                     |
|  <b>ATTENTION</b> | Inaccurate use could cause damage to material.                    |
|  <b>CAUTION</b>   | Inaccurate use could cause small injuries or damage to material.  |
|  <b>WARNING</b>   | Inaccurate use could cause heavy injuries or even lethal outcome. |

- |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANT</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Risk of burns!</li><li>- Risk of suffocation! (in case of grilling in a closed space)</li><li>- Do not use this grill in unventilated spaces.</li></ul>                                                     |
|  <b>ATTENTION</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Do not use spiritus or fuel to ignite the grill!</li><li>- Keep the grill away from children and animals!</li><li>- Use only osafety fuel gel lighters according to European Standard (EN 1860-3)</li></ul> |
|  <b>CAUTION</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Let the grill cool off entirely before cleaning.</li><li>- Never pour water into the charcoal container in order to extinguish the charcoal.</li></ul>                                                      |
|  <b>WARNING</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Use barbecue tongs. We recommend LotusGrill Accessories.</li><li>- Never leave the hot grill unattended.</li></ul>                                                                                          |

## 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.

# Assembly and Operation Instructions

## Assembly

1. Open the battery case at the bottom of the outer bowl<sup>(6)</sup>. Insert four AA batteries<sup>(7)</sup>. Mind polarity. Close the battery case.
2. Place the inner bowl<sup>(5)</sup> into the outer bowl<sup>(6)</sup>.
3. Fill the charcoal container<sup>(3)</sup> completely with charcoal e. g. LotusGrill\* Beech Charcoal\*. Put cover on charcoal container<sup>(2)</sup>.
4. Apply a circular layer of lighter gel on ignition plate<sup>(4)</sup>, approx 10 mm (0.4 inches) wide. Place ignition plate<sup>(4)</sup> into inner bowl<sup>(5)</sup>. We recommend the LotusGrill\* Safety Fuel Gel.
5. Turn the round ventilation control button on outer bowl<sup>(6)</sup> 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<sup>(2)</sup> on the filled charcoal container<sup>(3)</sup> and place container on ignition plate<sup>(4)</sup>. 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<sup>(1)</sup> on top of the inner bowl<sup>(5)</sup>. Make sure to insert the four metal legs into the slots of the inner bowl<sup>(5)</sup>. Both metal loops at the side of the grill grid<sup>(1)</sup> have to be aligned with the latches.
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<sup>(8)</sup> to regulate heat. The fan stays on during the entire barbecue session.

# 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 | G250                                                                                                                           | G340                                                                     | G435                                                                     |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Poids              | 2,1 kg                                                                                                                         | 3,7 kg                                                                   | 6,5 kg                                                                   |
| Dimensions         | en haut Ø 265 mm<br>du bas Ø 256 mm<br>hauteur 220 mm<br>grille Ø 238 mm                                                       | en haut Ø 350 mm<br>du bas Ø 260 mm<br>hauteur 234 mm<br>grille Ø 320 mm | en haut Ø 435 mm<br>du bas Ø 350 mm<br>hauteur 257 mm<br>grille Ø 405 mm |
| Matériaux          | acier inoxydable, acier et plastique. structure externe en fil d'acier (G250),<br>Fonctionne à piles: 4 AA batteries (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 !
- N'utilisez pas le barbecue dans des pièces fermées.



#### PRÉCAUTION

- N'utilisez pas d'essence ou d'alcool à brûler pour allumer ou rallumer le barbecue.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue.
- Utilisez exclusivement un gel d'allumage de sécurité bio, conformément à la norme européenne relative à l'usage des produits allume-feu (EN 1860-3).



#### ATTENTION

- Attendez que le barbecue ait complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le charbon de bois dans la cage à charbon.

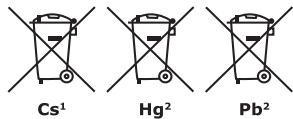


#### IMPORTANT

- Pendant l'utilisation du barbecue, utilisez toujours une pince à barbecue. Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires LotusGrill.
- Ne laissez jamais le barbecue encore chaud/brûlant sans surveillance.

## 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.

### 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 situé au fond de la cuve extérieure <sup>(6)</sup>. Introduisez les quatre (4) piles AA <sup>(7)</sup>. Faites attention à respecter la polarité. Refermez le compartiment à piles.
2. Placez la cuve intérieure <sup>(5)</sup> dans la cuve extérieure <sup>(6)</sup>.
3. Remplissez entièrement la cage de charbon, par exemple avec du charbon de hêtre Lotus Grill\*, puis placez le couvercle <sup>(2)</sup> 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 <sup>(4)</sup> puis déposez la plaque d'allumage <sup>(4)</sup> au fond de la cuve intérieure<sup>(5)</sup>. Nous recommandons l'utilisation du gel d'allumage LotusGrill\*.
5. Tournez l'interrupteur situé sur la cuve extérieure <sup>(6)</sup> 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 <sup>(3)</sup> avec son couvercle<sup>(2)</sup> sur la cuve contenant la plaque du brûleur<sup>(4)</sup>. 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<sup>(1)</sup> 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 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<sup>(8)</sup>. Le ventilateur doit rester en fonctionnement tout au long de la cuisson.

# 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           | G250                                                                                                                                                                                    | G340                                                              | G435                                                              |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Peso                   | 2,1 kg                                                                                                                                                                                  | 3,7 kg                                                            | 6,5 kg                                                            |
| Dimensioni complessive | top Ø 265 mm<br>sotto Ø 256 mm<br>alto 220 mm<br>griglia Ø 238 mm                                                                                                                       | top Ø 350 mm<br>sotto Ø 260 mm<br>alto 234 mm<br>griglia Ø 320 mm | top Ø 435 mm<br>sotto Ø 350 mm<br>alto 257 mm<br>griglia Ø 405 mm |
| Materiale              | Acciaio e plastica. Griglia, rete esterna (G250), guscio interno, contenitore della carbonella, e fibbio di bloccaggio: acciaio inox.<br>Alimentato a batteria 4 x AA batterie (6 Volt) |                                                                   |                                                                   |

## Informazioni di sicurezza

### Simboli importanti e misure precauzionali

|                                                                                                    |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANTE</b> | Fare sempre molta attenzione!                                                                |
|  <b>ATTENZIONE</b> | Pericolo di danni materiali o di danni al prodotto.                                          |
|  <b>PRUDENZA</b>   | Pericoli o comportamenti pericolosi che possono causare lesioni lievi o danni materiali.     |
|  <b>AVVISO</b>     | Pericoli o comportamenti pericolosi che possono causare lesioni gravi o addirittura mortali. |

### **AVVISO**

- Avvertenza per evitare scottature!
- Avvertenza per evitare soffocamenti!
- Non utilizzate il barbecue in locali chiusi!

### **PRUDENZA**

- Non utilizzate alcol o benzina per accendere o riaccendere il barbecue!
- Tenere lontani i bambini e gli animali domestici!
- Utilizzare solo gel di sicurezza come mezzo di accensione in conformità alla Normativa Europea sui mezzi di accensione (EN 1860-3)

### **ATTENZIONE**

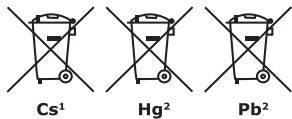
- Prima di pulire il barbecue si deve attendere che si sia completamente raffreddato.
- Non versare mai acqua nel portacarbonella per spegnere la carbonella.

### **IMPORTANTE**

- Durante la cottura usare una pinza per barbecue. Si consiglia di usar gli accessori LotusGrill.
- Non lasciare mai incustodito il barbecue ancora caldo.

## 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.

ITA

### 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 sul fondo del guscio esterno <sup>(6)</sup>. Inserire le quattro (4) batterie AA <sup>(7)</sup>. Osservare la corretta polarità. Chiudere ora il vano.
2. Inserire il guscio interno <sup>(5)</sup> nel guscio esterno <sup>(6)</sup>.
3. Riempire completamente il recipiente con la carbonella <sup>(3)</sup> 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 <sup>(4)</sup> e appoggiare il piano di accensione <sup>(4)</sup> sul guscio interno <sup>(5)</sup>.  
Raccomandiamo il LotusGrill\* Safety Gel
5. Inserire l'interruttore On/Off sul guscio esterno <sup>(6)</sup> 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 <sup>(3)</sup> con il coperchio <sup>(2)</sup> sul piano di accensione <sup>(4)</sup>. 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 <sup>(1)</sup> 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.
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 <sup>(8)</sup>. La ventola resta accesa per tutta la sessione di cottura

# 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      | G250                                                                                                                                                                                           | G340                                                                        | G435                                                                        |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Peso                | 2,1 kg                                                                                                                                                                                         | 3,7 kg                                                                      | 6,5 kg                                                                      |
| Dimensiones totales | superior Ø 265 mm<br>del fond Ø 256 mm<br>altura 220 mm<br>parilla Ø 238 mm                                                                                                                    | superior Ø 350 mm<br>del fond Ø 260 mm<br>altura 234 mm<br>parilla Ø 320 mm | superior Ø 435 mm<br>del fond Ø 350 mm<br>altura 257 mm<br>parilla Ø 405 mm |
| Material            | Acero y plástico. Parrilla, malla externa (G250), bandeja interior, recipiente de carbón vegetal y hebillas de aseguramiento: Acero inoxidable.<br>Accionado por pilas: 4 x AA pilas (6 Volt). |                                                                             |                                                                             |

## Informaciones de seguridad

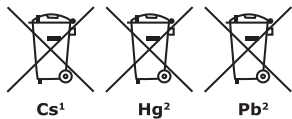
### Símbolos importantes y medidas de precaución

|                                                                                                     |                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANTE</b>  | ¡Manténgase alerta!                                                                                                   |
|  <b>ATENCIÓN</b>    | Peligro de daños materiales o daños en el producto.                                                                   |
|  <b>PRECAUCIÓN</b>  | Peligros o modos de comportamiento peligrosos que puedan tener como consecuencia ligeras lesiones o daños materiales. |
|  <b>ADVERTENCIA</b> | Peligros o modos de comportamiento peligrosos que pueden conducir a graves lesiones o hasta la muerte.                |

-  **ADVERTENCIA**
- ¡Advertencia de quemaduras!
  - ¡Advertencia de asfixia!
  - ¡No utilizar en recintos cerrados!
-  **PRECAUCIÓN**
- ¡No emplee para el encendido o el reencendido nada de alcohol o gasolina!
  - ¡Mantenga alejados a los niños y a las mascotas!
  - Usar únicamente gel de ignición seguro acorde a la norma europea específica (EN 1860-3)
-  **ATENCIÓN**
- Antes de limpiar la parrilla deje que se enfríe completamente.
  - Nunca vierta agua en el recipiente de carbón con el fin de extinguirlo
-  **IMPORTANTE**
- Utilice para la preparación una pinza para parrilla. Recomendamos el empleo de Accesorios LotusGrill.
  - No deje jamás la parrilla caliente sin vigilancia.

## 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 agotadas 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 de 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.

SPA

- 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 en el fondo de la bandeja exterior <sup>(6)</sup>. Coloque cuatro pilas (4) tamaño AA<sup>(7)</sup>. Observe la polaridad. Cierre el compartimiento para pilas.
2. Coloque la bandeja interior<sup>(5)</sup> en la bandeja exterior<sup>(6)</sup>.
3. Rellenar el contenedor 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<sup>(4)</sup>, y coloque la bandeja de encendido<sup>(4)</sup> sobre la bandeja interior<sup>(5)</sup>. Recomendamos el Gel de Seguridad LotusGrill\*.
5. Conecte el interruptor de conexión/desconexión en la bandeja exterior<sup>(6)</sup> 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!

6. Encender el gel hasta que prenda.
7. Coloque el recipiente de carbón vegetal llenado<sup>(3)</sup> con la tapa<sup>(2)</sup> sobre la bandeja de encendido<sup>(4)</sup>. 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<sup>(1)</sup> 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.
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<sup>(8)</sup>. El ventilador permanece conectado durante todo el funcionamiento de la barbacoa.

# GEBRUIKSHANDLEIDING

## 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 | G250                                                                                                                                                               | G340                                                                 | G435                                                                     |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Gewicht                  | 2,1 kg                                                                                                                                                             | 3,7 kg                                                               | 6,5 kg                                                                   |
| Totale afmetingen        | top Ø 265 mm<br>bodem Ø 256 mm<br>hoogte 220 mm<br>grillrooster Ø 238 mm                                                                                           | top Ø 350 mm<br>bodem Ø 260 mm<br>hoogte mm<br>grillrooster Ø 320 mm | top Ø 435 mm<br>bodem Ø 350 mm<br>hoogte 257 mm<br>grillrooster Ø 405 mm |
| Materiaal                | Staal en kunststof. Grillrooster, buitenkorf (G250), binnenste schaal, houtskoolreservoir en vergrendelsluitingen: roestvrij staal.<br>4 x AA Batterijen (6 Volt). |                                                                      |                                                                          |

## Veiligheidsinstructies

### Belangrijke symbolen en voorzorgsmaatregelen

|                                                                                                      |                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>BELANGRIJK</b>   | Wees altijd alert!                                                                                  |
|  <b>ATTENTIE</b>     | Risico op materiële of productschade.                                                               |
|  <b>VOORZICHTIG</b>  | Gevaren of gevaarlijk gedrag die/dat licht letsel of materiële schade tot gevolg kunnen/kan hebben. |
|  <b>WAARSCHUWING</b> | Gevaren of gevaarlijk gedrag die/dat ernstig letsel of zelfs de dood tot gevolg kunnen/kan hebben.  |

### **WAARSCHUWING**

- Verbrandingsrisico!
- Verstikkingsrisico!
- Niet in gesloten ruimten gebruiken!

### **VOORZICHTIG**

- Gebruik voor het (opnieuw) aansteken geen spiritus of benzine!
- Buiten het bereik van kinderen en huisdieren houden!
- Gebruik voor het aansteken alleen veilige brandgel conform de Europese norm voor aanmaakhulpmiddelen (EN 1860-3)

### **ATTENTIE**

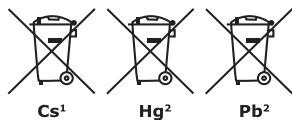
- Laat de barbecue voor de reiniging volledig afkoelen.
- Giet nooit water in de kolenhouder om de kooltjes te blussen.

### **BELANGRIJK**

- Gebruik tijdens het barbecueën een grilltang. Wij raden het gebruik van LotusGrill-accessoires aan.
- Laat de hete barbecue nooit zonder toezicht achter.

## 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 aan de onderkant van de buitenste schaal<sup>(6)</sup>. Plaats de vier (4) AA-batterijen<sup>(7)</sup>. Let op de polariteit. Sluit het batterijcompartiment.
2. Plaats de binnenste schaal<sup>(5)</sup> in de buitenste schaal<sup>(6)</sup>.
3. Vul de kolenhouder in zijn geheel met kooltjes, bijvoorbeeld LotusGrill\* houtsool beuken en plaats het deksel<sup>(2)</sup> op het houtskoolreservoir.
4. Breng een circa 10 mm brede ring van de aanmaakgel rondom het midden van de ontstekingsplaat<sup>(4)</sup> aan en leg de ontstekingsplaat<sup>(4)</sup> op de binnenste schaal<sup>(5)</sup>. Wij adviseren LotusGrill\* veiligheids brandgel.
5. Schakel de aan/uit-schakelaar op de buitenste schaal<sup>(6)</sup> 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<sup>(5)</sup> met deksel<sup>(2)</sup> op de ontstekingsplaat<sup>(4)</sup>. Binnen korte tijd begint de houtskool te gloeien.



### VOORZICHTIG

U moet het houtskoolreservoir voorzichtig en gelijkmatig plaatsen!

8. Leg het grillrooster<sup>(1)</sup> 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.
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<sup>(8)</sup>. De ventilator blijft gedurende de gehele barbecuesessie branden.

# 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 | G250                                                                                                                                              | G340                                                              | G435                                                              |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Paino           | n. 2,1 kg                                                                                                                                         | n. 3,7 kg                                                         | n. 6,5 kg                                                         |
| Mitat           | ylä-Ø 265 mm<br>ala-Ø 256 mm<br>korkeus 220 mm<br>Ritilä Ø 238 mm                                                                                 | ylä-Ø 350 mm<br>ala-Ø 260 mm<br>korkeus 234 mm<br>Ritilä Ø 320 mm | ylä-Ø 435 mm<br>ala-Ø 350 mm<br>korkeus 257 mm<br>Ritilä Ø 405 mm |
| Materiaalit     | Teräs, iskunkestävä muovi. Grilliritilä, sisäkulho, teräsverkko (G250), hiiliastia ja salvat: ruostumaton teräs. Patterit: 4 x 1,5 V AA (6 volt). |                                                                   |                                                                   |

## Turvallisuustiedot

Tärkeitä symboleja ja varotoimenpiteitä

|                                                                                                  |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TÄRKEÄÄ</b>  | Ole tarkkaavainen!                                                                       |
|  <b>HUOMIO</b>   | Virheellinen käyttö voi vahingoittaa materiaaleja.                                       |
|  <b>VAROITUS</b> | Virheellinen käyttö voi aiheuttaa lieviä henkilövahinkoja tai vahingoittaa materiaaleja. |
|  <b>VAROITUS</b> | Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja tai kuoleman.                 |

- |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>VAROITUS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Palamisvaara!</li><li>- Tukehtumisvaara (käytettäessä grilliä suljetussa tilassa)</li><li>- Älä käytä grilliä tilassa, jossa ei ole ilmanvaihtoa.</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

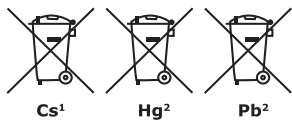
- |                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>VAROITUS</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Älä käytä grillin sytyttämiseen spriitä tai polttoainetta!</li><li>- Pidä grilli lasten ja eläinten ulottumattomissa!</li><li>- Käytä ainoastaan Euroopan standardin (EN 1860-3) mukaisia sytytysgeelejä.</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- |                                                                                                  |                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>HUOMIO</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.</li><li>- Älä koskaan kaada vettä hiiliastiaan hiilien sammuttamiseksi.</li></ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- |                                                                                                   |                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>TÄRKEÄÄ</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Käytä grillatessa grillauspihtejä. Suosittelemme LotusGrill lisävarusteita.</li><li>- Älä koskaan jätä kuumaa grilliä ilman valvontaa.</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Turvallisuustiedot

### Pattereiden turvallinen käsittely ja hävittäminen



Huomio: Käytä ainoastaan kaupallisesti hyväksyttyjä 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:

- Irroita 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.
- LotusGrilliin 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. Laita paikoilleen neljä AA-patteria. Huomioi napaisuus. Sulje patterikotelo.
2. Laita sisäkulho<sup>(5)</sup> ulkokuoreen<sup>(6)</sup>.
3. Täytä hiiliastia<sup>(3)</sup> täyteen puugrillihiiilellä, esimerkiksi LotusGrill\* Pyökkihiilellä\*. Laita hiiliastian kansi<sup>(2)</sup> paikoilleen.
4. Lisää ympyränmuotoinen annos sytytysgeeliä sytytyslevyn<sup>(4)</sup> keskustan ympärille noin 10 mm leveydeltä. Laita sytytyslevy<sup>(4)</sup> paikoilleen sisäkulhoon<sup>(5)</sup>. Suosittelemme LotusGrill\* sytytysgeeliä.
5. Käännä ilman puhallus päälle ulkokuoreessa<sup>(6)</sup> sijaitsevasta pyöreästä katkaisimesta<sup>(8)</sup>. 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<sup>(3)</sup> kansi<sup>(2)</sup> paikoilleen ja aseta astia sytytysalustalle<sup>(4)</sup>. Hetken päästä hiilet alkavat hehkua.



### VAROITUS

Aseta hiiliastia varovaisesti ja tasaisesti sytytysalustalle!

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

# 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 | G250                                                                                                                                                     | G340                                                                   | G435                                                                   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Vikt          | n. 2,1 kg                                                                                                                                                | n. 3,7 kg                                                              | n. 6,5 kg                                                              |
| Totalmått     | topp Ø 265 mm<br>basen Ø 256 mm<br>höjd 220 mm<br>Grillgaller Ø 238 mm                                                                                   | topp Ø 350 mm<br>basen Ø 260 mm<br>höjd 234 mm<br>Grillgaller Ø 320 mm | topp Ø 435 mm<br>basen Ø 350 mm<br>höjd 257 mm<br>Grillgaller Ø 405 mm |
| Material      | Stål, slagttålig plast. Grillgaller, Innerdel, yttre nätet (G250), Träkolsbehållare och Låsklämmor: rostfritt stål. Batteridriven: 4 x 1,5 V AA (6 volt) |                                                                        |                                                                        |

## Säkerhetsinformation

### Viktiga symboler och försiktighetsåtgärder

|                                                                                                   |                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>OBS!</b>      | Var uppmärksam!                                                                                            |
|  <b>FÖRSIKTIG</b> | Risk för sakskador resp. skador på produkten.                                                              |
|  <b>VARNING</b>   | Risker eller riskfyllda beteenden som kan medföra lättare personskador eller sakskador.                    |
|  <b>FARA</b>      | Risker eller riskfyllda beteenden som kan medföra svåra personskador eller personskador med dödlig utgång. |

### **FARA**

- Brandrisk!
- Kvävningsrisk!
- Använd inte grillen i slutna rum!

### **VARNING**

- Använd inte sprit eller bensin för att tända grillen!
- Håll barn och husdjur på behörigt avstånd!
- Använd bara ekologiskt tändmedel som godkänts enligt den europeiska normen för tändmedel (EN 1860-3)

### **FÖRSIKTIG**

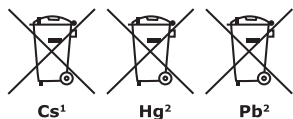
- Låt grillen svalna helt innan du rengör den.
- Använd aldrig vatten för att släcka träkolen.

### **OBS!**

- Använd grilltång när du grillar. Vi rekommenderar LotusGrill tillbehör.
- Lämna aldrig en tänd grill utan uppsikt.

## 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 avfallshandteras enligt lagstadgade bestämmelser (BattG), vilket innebär att de ska lämnas på av återförsäljarna bestämda platser.

Tomma batterier får inte avfallshandteras tillsammans med det övriga hushållsavfallet.

### Säker avfallshantering av träkol

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

### Miljövänlig avfallshantering av uttjänt träkolsbordsgrill



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

## 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 finnas 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 skållningsskador.

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 på ytterdelens <sup>(6)</sup> undersida. Sätt i de fyra (4) AA-batterierna <sup>(7)</sup>. Se till att batterierna är vända åt rätt håll. Stäng batterifacket.
2. Lägg innerdelen <sup>(5)</sup> i ytterdelen <sup>(6)</sup>.
3. Fyll kolbehållaren <sup>(3)</sup> helt och hållet med kol som t.ex. LotusGrill\* Beech Charcoal\* och sätt dit locket <sup>(2)</sup> på träkolsbehållaren.
4. Lägg ut en ca 10 mm bred ring med tändgel i mitten av antändningsdelen <sup>(4)</sup> och lägg antändningsdelen <sup>(4)</sup> på innerdelen <sup>(5)</sup>. Vi rekommenderar LotusGrill\* Safety Fuel Gel.
5. Koppla till strömbrytaren på ytterdelen <sup>(6)</sup> och vrid först reglaget till den högsta nivån (åt höger).



### OBS!

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



### VARNING

Grip inte in i öppen eld!

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



### VARNING

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

8. Lägg grillgallret <sup>(1)</sup> 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.
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<sup>(8)</sup>. Fläkten skall vara igång under hela grilltiden.

## 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   | G250                                                                                                                                                                                                 | G340                                                                 | G435                                                                 |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Hmotnost:         | 2,1 kg                                                                                                                                                                                               | 3,7 kg                                                               | 6,5 kg                                                               |
| Rozměry           | vrchní Ø 265 mm<br>spodní Ø 256 mm<br>výška 220 mm<br>Ø roštu 238 mm                                                                                                                                 | vrchní Ø 350 mm<br>spodní Ø 260 mm<br>výška 234 mm<br>Ø roštu 320 mm | vrchní Ø 435 mm<br>spodní Ø 350 mm<br>výška 257 mm<br>Ø roštu 405 mm |
| Použité materiály | Ocel a nárazuvzdorné plasty. Vnější mřížka (G250), grilovací rošt, vnitřní mísa, zásobník dřevěného uhlí a bezpečnostní svorky: nerezová ocel. Ventilátor je poháněn 4 tužkovými bateriemi AA (6 V). |                                                                      |                                                                      |

## Bezpečnostní informace

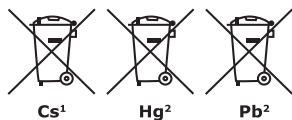
### Důležité symboly a preventivní opatření

|                                                                                                   |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANT</b> | Dbejte opatrnosti!                                           |
|  <b>ATTENTION</b> | Nesprávným použitím může dojít k poškození materiálu.        |
|  <b>CAUTION</b>   | Nesprávným použitím může dojít k drobným poraněním.          |
|  <b>WARNING</b>   | Nesprávným použitím může dojít k těžkým zraněním nebo smrti. |

-  **IMPORTANT**
  - Nebezpečí popálení!
  - Nebezpečí udušení! (v případě grilování v uzavřených prostorách)
  - Nepoužívejte tento gril v nevětraných prostorách.
-  **ATTENTION**
  - Pro zapalování grilu nepoužívejte destiláty ani benzín či jiná paliva!
  - Chraňte před dětmi a zvířaty!
  - Používejte pouze bezpečnostní gelové podpalovače odpovídající Evropské Normě EN 1860-3 (doporučujeme Gelový podpalovač LotusGrill)
-  **CAUTION**
  - Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.
  - Nelijte vodu do zásobníku dřevěného uhlí.
-  **WARNING**
  - Používejte grilovací kleště. Doporučujeme příslušenství LotusGrill.
  - Nenechávejte rozehrátý gril bez dozoru.

## Bezpečnostní informace

### Bezpečná likvidace a manipulace s použitými bateriemi



Poznámka: Používejte pouze certifikované baterie AA.

Pamatujte prosím na správnou likvidaci baterií dle místních nařízení, 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



### IMPORTANT

Před čištěním nechte gril úplně vychladnout.



### CAUTION

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.



### ATTENTION

K čištění zásobníku dřevěného uhlí nikdy nepožívejte 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 vespod vnějšího pláště<sup>(6)</sup> LotusGrill. Vložte čtyři batterie AA<sup>(7)</sup>. Dbejte, aby byly konce baterií správně otočeny dle polarity. Zavřete kryt baterií.
2. Vložte vnitřní mísu<sup>(5)</sup> do vnějšího pláště<sup>(6)</sup>.
3. Naplňte zásobník uhlí<sup>(3)</sup> cca 180g Dřevěného uhlí LotusGrill\*. Nasadte víčko zásobníku uhlí<sup>(2)</sup>.
4. Na podpalovací talířek<sup>(4)</sup> naneste do kruhu vrstvičku Gelového podpalovače LotusGrill\*, cca 10 mm širokou. Vložte podpalovací talířek<sup>(4)</sup> do vnitřní mísy<sup>(5)</sup>.
5. Zapněte ovladač intenzity přívodu vzduchu ve spodní části vnějšího pláště<sup>(6)</sup>. Otočte jej na maximum ve směru hodinových ručiček.



### IMPORTANT

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



### CAUTION

Nedotýkejte se ohně!

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



### CAUTION

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

8. Nasadte grilovací rošt<sup>(1)</sup> na vnitřní mísu<sup>(5)</sup>. Ujistěte se, že všechny čtyři kovové nožky zaklapávají do otvorů v míse<sup>(5)</sup>. Kovová poutka po obou stranách grilovacího roštu<sup>(1)</sup> musí být zarovnána přesně proti přezkám.
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<sup>(8)</sup>. Ventilátor nechte zapnutý po celou dobu grilování

# 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   | G250                                                                                                                                                                                                        | G340                                                                 | G435                                                                 |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Hmotnosť          | 2,1 kg                                                                                                                                                                                                      | 3,7 kg                                                               | 6,5 kg                                                               |
| Rozmery           | vrchný Ø 265 mm<br>spodný Ø 256 mm<br>výška 220 mm<br>Ø roštu 238 mm                                                                                                                                        | vrchný Ø 350 mm<br>spodný Ø 260 mm<br>výška 234 mm<br>Ø roštu 320 mm | vrchný Ø 435 mm<br>spodný Ø 350 mm<br>výška 257 mm<br>Ø roštu 405 mm |
| Použité materiály | Oceľ a nárazuvzdorné plasty. Vonkajšia mriežka (G250), grilovací rošt, vnútorná misa, zásobník dreveného uhlia a bezpečnostné svorky: nerezová oceľ. Ventilátor je poháňaný 4 tužkovými batériami AA (6 V). |                                                                      |                                                                      |

## Bezpečnostné informácie

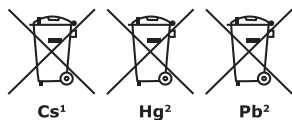
### Dôležité symboly a preventívne opatrenia

|                                                                                                   |                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANT</b> | Buďte opatrní!                                                 |
|  <b>ATTENTION</b> | Nesprávnym použitím môže dôjsť k poškodeniu materiálu.         |
|  <b>CAUTION</b>   | Nesprávnym použitím môže dôjsť k drobným poraneniam.           |
|  <b>WARNING</b>   | Nesprávnym použitím môže dôjsť k ťažkým zraneniam alebo smrti. |

- |                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>IMPORTANT</b>  | <ul style="list-style-type: none"><li>- Nebezpečenstvo popálenia!</li><li>- Nebezpečenstvo udusenja pri grilovaní v uzavretých priestoroch!</li><li>- Nepoužívajte tento gril v nevetraných priestoroch!</li></ul>                                                                                    |
|  <b>ATTENTION</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pre zapaľovanie grilu nepoužívajte destiláty, benzín či iné palivá!</li><li>- Chráňte pred deťmi a zvieratami!</li><li>- Používajte iba prírodné gélové zapaľovače zodpovedajúce Európskej Norme EN 1860-3 (odporúčame Gélový zapaľovač LotusGrill)</li></ul> |
|  <b>CAUTION</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.</li><li>- Nelejte vodu do zásobníka dreveného uhlia.</li></ul>                                                                                                                                                  |
|  <b>WARNING</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Používajte kliešte na grilovanie. Odporúčame príslušenstvo LotusGrill.</li><li>- Nenechávajte rozohriaty gril bez dozoru.</li></ul>                                                                                                                           |

## 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



### IMPORTANT

Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť



### CAUTION

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.



### ATTENTION

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 batérii zospodu vonkajšieho plášťa<sup>(6)</sup> LotusGrillu. Vložte štyri batérie AA<sup>(7)</sup>. Dbajte, aby boli konce batérii správne otočené podľa polaritu. Zatvorte kryt batérii.
2. Vložte vnútornú misu<sup>(5)</sup> do vonkajšieho plášťa<sup>(6)</sup>.
3. Naplňte zásobník uhlia<sup>(3)</sup> cca 200g Dreveného uhlia LotusGrill\*. Nasadíte viečko zásobníka uhlia<sup>(2)</sup>.
4. Na zapalovací tanierik<sup>(4)</sup> naneste do kruhu vrstvičku Gélového zapalovača LotusGrill\*, cca 10 mm širokú. Vložte zapalovací tanierik<sup>(4)</sup> do vnútornej misy<sup>(5)</sup>.
5. Zapnite ovládač intenzity prívodu vzduchu<sup>(8)</sup> v spodnej časti vonkajšieho plášťa<sup>(6)</sup>. Otočte ho na maximum v smere hodinových ručičiek.



#### IMPORTANT

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



#### CAUTION

Nedotýkajte sa ohňa!

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



#### CAUTION

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

8. Nasadíte rošt na grilovanie<sup>(1)</sup> na vnútornú misu<sup>(5)</sup>. Uistite sa, že všetky štyri kovové nôžky zapadajú do otvorov v mise<sup>(5)</sup>. Kovové pútka po oboch stranách roštu na grilovanie<sup>(1)</sup> musia byť zarovnané presne proti prackám.
9. Zatláčajte pracku do pútk 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<sup>(8)</sup>. Ventilátor nechajte zapnutý počas celej doby grilovania.

# 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 передайте ее каждому последующему пользователю.

| Технические характеристики | G250                                                                                                                                                                              | G340                                                                  | G435                                                                  |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Вес                        | 2,1 кг                                                                                                                                                                            | 3,7 кг                                                                | 6,5 кг                                                                |
| Размеры                    | верхний Ø 265 mm<br>Ø дна 256 mm<br>высота 220 mm<br>Ø решётка 238 mm                                                                                                             | верхний Ø 350 mm<br>Ø дна 260 mm<br>высота 234 mm<br>Ø решётка 320 mm | верхний Ø 435 mm<br>Ø дна 350 mm<br>высота 257 mm<br>Ø решётка 405 mm |
| Материалы                  | Сталь и ударопрочный пластик. Внешняя сетка (G250), решётка для гриля, внутренняя чаша, ёмкость под угли и защелки: нержавеющая сталь. Вентилятор питается от 4 батареек AA (6B). |                                                                       |                                                                       |

## Меры предосторожности

### Важные символы-обозначения и меры предосторожности

|                                                                                                        |                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ВАЖНО</b>          | Будьте внимательны!                                                                                 |
|  <b>ВНИМАНИЕ</b>       | Опасность имущественного ущерба или повреждения самого изделия.                                     |
|  <b>ОСТОРОЖНО</b>      | Опасности или опасное поведение, которые могут привести к легким травмам или имущественному ущербу. |
|  <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> | Опасности или опасное поведение, которые могут привести к тяжелым травмам или даже к смерти.        |

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
- Осторожно, опасность получения ожогов!
  - Осторожно, опасность удушья!
  - Не использовать в закрытых помещениях!

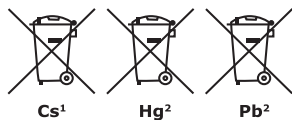
-  **ОСТОРОЖНО**
- Не использовать для разжигания или повторного разведения огня спирт или бензин!
  - Беречь от детей и домашних животных!
  - В качестве горючего вещества использовать только горючий безопасный био-гель в соответствии с Европейской нормой по использованию горючих веществ (EN 1860-3)

-  **ВНИМАНИЕ**
- Перед очисткой гриля дать ему полностью остыть.
  - Не лейте воду в ёмкость под угли

-  **ВАЖНО**
- Использовать щипцы для гриля. Мы рекомендуем использовать аксессуары для приготовления пищи на гриле LotusGrill.
  - Никогда не оставляйте горячий гриль без присмотра.

## 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, находящийся на дне внешней чаши <sup>(6)</sup>. Вставьте четыре <sup>(4)</sup> батарейки AA<sup>(7)</sup>. Обратите внимание на полярность батареек. Закройте отсек для батареек.
2. Вставьте внутреннюю чашу<sup>(5)</sup> во внешнюю<sup>(6)</sup>.
3. Заполните ёмкость до краев, рекомендуем древесный уголь LotusGrill\*.
4. Круговым движением нанесите полосу горючего геля шириной приibl. 10 мм в поддона для горючего вещества<sup>(4)</sup>, и расположите поддон для горючего вещества<sup>(4)</sup> на внутренней чаше<sup>(5)</sup>. Мы рекомендуем безопасный био-гель LotusGrill\*.
5. Включите выключатель на внешней чаше<sup>(6)</sup> 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 <sup>(3)</sup>с крышкой<sup>(2)</sup> на поддон под горючее вещество<sup>(4)</sup>. Через непродолжительное время уголь начнет раскаляться.



### ОСТОРОЖНО

Ёмкость для угля необходимо ставить осторожно и симметрично!

8. Положите решетку для гриля на <sup>(1)</sup> 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 вниз. Настольный гриль теперь представляет собой единую конструкцию.
10. Приibl. через 3-4 минуты LotusGrill® готов к применению. Для настройки температуры используйте регулятор температуры<sup>(8)</sup>. Проверьте вентилятор включен на протяжении всего времени приготовления.

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





| Artikel                                                                                                                                                                                                                         | Item                                                                                                                                                                                            | Artikel-Nr.<br>Item Nr.                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Grillhaube<br>2. Grillhaube XL                                                                                                                                                                                               | Grillhood<br>Grillhood XL                                                                                                                                                                       | DK-AN-34<br>DK-AN-435                                                |
| 3. Glashaube<br>4. Grill-Teppanyakiplatte                                                                                                                                                                                       | Glass Hood<br>Barbecue-Teppanyaki Plate                                                                                                                                                         | DK-GH-34<br>TP-AL-290                                                |
| 5. Pizzastein-Set<br>6. Pizzastein-Set XL                                                                                                                                                                                       | Pizza Stone Set<br>Pizza Stone Set XL                                                                                                                                                           | PZ-SET-290<br>PZ-SET-380                                             |
| 7. Grill- und Backofenreiniger<br>8. Grillbeutel, Umschlag à 8 Beutel<br>9. Brennpaste                                                                                                                                          | Cleaner for BBQ and Oven<br>Barbeque Bag, Wallet à 8 Bags<br>Lighter Gel                                                                                                                        | L-R-500<br>GB-AL-M<br>BP-L-200                                       |
| 10. Buchenholzkohle 1 kg<br>11. Buchenholzkohle 1 kg, Karton<br>12. Buchenholzkohle 2,5 kg                                                                                                                                      | Beech Charcoal 1 kg<br>Beech Charcoal 1 kg, Carton<br>Beech Charcoal 2,5 kg                                                                                                                     | LK-1000<br>LK-1000-B<br>LK-2500                                      |
| 13. Holzkohlebehälter, Edelstahl<br>14. Holzkohlebehälter XL, Edelstahl                                                                                                                                                         | Charcoal Container, Stainless<br>Charcoal Container XL, Stainless                                                                                                                               | G-HB3-D115<br>G-HB3-D180                                             |
| 15. Marinierpinsel Limettengrün<br>16. Marinierpinsel Feuerrot<br>17. Marinierpinsel Maisgelb<br>18. Marinierpinsel Anthrazitgrau<br>19. Marinierpinsel Pflaumenlila<br>20. Marinierpinsel Mandarinenorange                     | Marinade Brush Lime Green<br>Marinade Brush Blazing Red<br>Marinade Brush Corn Yellow<br>Marinade Brush Anthracite Grey<br>Marinade Brush Plum Purple<br>Marinade Brush Mandarine Orange        | P-GR-22<br>P-RO-22<br>P-GE-22<br>P-AN-22<br>P-LI-22<br>P-OR-22       |
| 21. Grillzange Limettengrün<br>22. Grillzange Feuerrot<br>23. Grillzange Maisgelb<br>24. Grillzange Anthrazitgrau<br>25. Grillzange Pflaumenlila<br>26. Grillzange Mandarinenorange                                             | Barbecue Tongs Lime Green<br>Barbecue Tongs Blazing Red<br>Barbecue Tongs Corn Yellow<br>Barbecue Tongs Anthracite Grey<br>Barbecue Tongs Plum Purple<br>Barbecue Tongs Mandarine Orange        | GZ-GR-33<br>GZ-RO-33<br>GZ-GE-33<br>GZ-AN-33<br>GZ-LI-33<br>GZ-OR-33 |
| 27. Topflappen rund Limettengrün<br>28. Topflappen rund Feuerrot<br>29. Topflappen rund Maisgelb<br>30. Topflappen rund Anthrazit<br>31. Topflappen rund Pflaumenlila<br>32. Topflappen rund Mandarinenorange                   | Potholder round Lime Green<br>Potholder round Blazing Red<br>Potholder round Corn Yellow<br>Potholder round Anthracite<br>Potholder round Plum Purple<br>Potholder round Mandarine Orange       | U-GR-R<br>U-RO-R<br>U-GE-R<br>U-AN-R<br>U-LI-R<br>U-OR-R             |
| 33. Topflappen Quadrat Limettengrün<br>34. Topflappen Quadrat Feuerrot<br>35. Topflappen Quadrat Maisgelb<br>36. Topflappen Quadrat Anthrazit<br>37. Topflappen Quadrat Pflaumenlila<br>38. Topflappen Quadrat Mandarinenorange | Potholder square Lime Green<br>Potholder square Blazing Red<br>Potholder square Corn Yellow<br>Potholder square Anthracite<br>Potholder square Plum Purple<br>Potholder square Mandarine Orange | U-GR-Q<br>U-RO-Q<br>U-GE-Q<br>U-AN-Q<br>U-LI-Q<br>U-OR-Q             |

| Article                                       | Articolo                                        | Número d'article<br>Articolo numero |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. cloche de cuisson                          | Cappa per griglia                               | DK-AN-34                            |
| 2. cloche de cuisson XL                       | Cappa per griglia XL                            | DK-AN-435                           |
| 3. couvercle en verre                         | Cappa in vetro                                  | DK-GH-34                            |
| 4. Plaque Plancha / Grill anti-adhésive       | Piastra Teppanyaki                              | TP-AL-290                           |
| 5. Pierre à pizza                             | Set pietra per pizza                            | PZ-SET-290                          |
| 6. Pierre à pizza XL                          | Set pietra per pizza XL                         | PZ-SET-380                          |
| 7. Nettoyant pour barbecue et four            | Pulitore per BBQ e forno                        | L-R-500                             |
| 8. Sac pour four et BBQ, Enveloppe à 8 sac    | Sacchetto per forno e BBQ, conf. da 8 sacchetti | GB-AL-M                             |
| 9. Gel d'allumage                             | Gel combustibile                                | BP-L-200                            |
| 10. Charbon de hêtre, sac 1kg                 | Carbonella di faggio 1 kg                       | LK-1000                             |
| 11. Charbon de hêtre, boîte 1kg               | Carbonella di faggio 1 kg, Carton               | LK-1000-B                           |
| 12. Charbon de hêtre, sac 2.5kg               | Carbonella di faggio 2,5 kg                     | LK-2500                             |
| 13. Cage à charbon en acier inoxydable        | Contentitore della carbonella                   | G-HB3-D115                          |
| 14. Cage à charbon en acier inoxydable XL     | Contentitore della carbonella XL                | G-HB3-D180                          |
| 15. Pinceau à marinade en silicone Vert Lime  | Pennello verde acido                            | P-GR-22                             |
| 16. Pinceau à marinade en silicone Carmin     | Pennello rosso fuoco                            | P-RO-22                             |
| 17. Pinceau à marinade en silicone Citron     | Pennello giallo zafferano                       | P-GE-22                             |
| 18. Pinceau à marinade en silicone Anthracite | Pennello antracite                              | P-AN-22                             |
| 19. Pinceau à marinade en silicone Prune      | Pennello viola prugna                           | P-LI-22                             |
| 20. Pinceau à marinade en silicone Mandarine  | Pennello arancio mandarino                      | P-OR-22                             |
| 21. Pince en silicone Vert Lime               | Pinza per barbecue verde acido                  | GZ-GR-33                            |
| 22. Pince en silicone Carmin                  | Pinza per barbecue rosso fuoco                  | GZ-RO-33                            |
| 23. Pince en silicone Citron                  | Pinza per barbecue giallo zafferano             | GZ-GE-33                            |
| 24. Pince en silicone Anthracite              | Pinza per barbecue antracite                    | GZ-AN-33                            |
| 25. Pince en silicone Prune                   | Pinza per barbecue viola prugna                 | GZ-LI-33                            |
| 26. Pince en silicone Mandarine               | Pinza per barbecue arancio mandarino            | GZ-OR-33                            |
| 27. Manique ronde en silicone Vert Lime       | Sottopentola rotondo verde acido                | U-GR-R                              |
| 28. Manique ronde en silicone Carmin          | Sottopentola rotondo rosso fuoco                | U-RO-R                              |
| 29. Manique ronde en silicone Citron          | Sottopentola rotondo giallo zafferano           | U-GE-R                              |
| 30. Manique ronde en silicone Anthracite      | Sottopentola rotondo antracite                  | U-AN-R                              |
| 31. Manique ronde en silicone Prune           | Sottopentola rotondo viola prugna               | U-LI-R                              |
| 32. Manique ronde en silicone Mandarine       | Sottopentola rotondo arancio mandarino          | U-OR-R                              |
| 33. Manique carré en silicone Vert Lime       | Sottopentola quadrata verde acido               | U-GR-Q                              |
| 34. Manique carré en silicone Carmin          | Sottopentola quadrata rosso fuoco               | U-RO-Q                              |
| 35. Manique carré en silicone Citron          | Sottopentola quadrata giallo zafferano          | U-GE-Q                              |
| 36. Manique carré en silicone Anthracite      | Sottopentola quadrata antracite                 | U-AN-Q                              |
| 37. Manique carré en silicone Prune           | Sottopentola quadrata viola prugna              | U-LI-Q                              |
| 38. Manique carré en silicone Mandarine       | Sottopentola quadrata arancio mandarino         | U-OR-Q                              |

FRA

ITA

## Accesorios/Accessoires

| Artikel                                             | Articel                                | Artikel-Nr.<br>Articel-no. |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------------|
| 1. Grill                                            | Grillhood                              | DK-AN-34                   |
| 2. Grill XL                                         | Grillhood XL                           | DK-AN-435                  |
| 3. Cubierta de cristal                              | Glass Hood                             | DK-GH-34                   |
| 4. Base barbacoa Teppanyaki                         | Barbecue-Teppanyaki Plate              | TP-AL-290                  |
| 5. Set piedra pizza                                 | Pizzasteen set                         | PZ-SET-290                 |
| 6. Set piedra pizza XL                              | Pizzasteen set XL                      | PZ-SET-380                 |
| 7. Limpiador de barbacoa y horno                    | Cleaner voor BBQ en oven               | L-R-500                    |
| 8. Bolsa barbacoa, sobres con 8 unidades            | Barbecue zak, 8 stuks                  | GB-AL-M                    |
| 9. Gel de encendido                                 | Brandgel                               | BP-L-200                   |
| 10. Carbón de Haya 1 kg                             | Houtskool beuken 1 kg                  | LK-1000                    |
| 11. Carbón de Haya 1 kg, Karton                     | Houtskool beuken, Carton               | LK-1000-B                  |
| 12. Carbón de Haya 2,5 kg                           | Houtskool beuken 2,5 kg                | LK-2500                    |
| 13. Contenedor de Carbón en acero                   | Houtskoolhouder roestvrijstaal         | G-HB3-D115                 |
| 14. Contenedor de Carbón en acero XL                | Houtskoolhouder roestvrijstaal XL      | G-HB3-D180                 |
| 15. Pincel adobo verde lima                         | Marinade kwast Lime Green              | P-GR-22                    |
| 16. Pincel adobo rojo ardiente                      | Marinade kwast Blazing Red             | P-RO-22                    |
| 17. Pincel adobo amarillo maíz                      | Marinade kwast Corn Yellow             | P-GE-22                    |
| 18. Pincel adobo gris antrazita                     | Marinade kwast Anthracite Grey         | P-AN-22                    |
| 19. Pincel adobo morado ciruela                     | Marinade kwast Plum Purple             | P-LI-22                    |
| 20. Pincel adobo naranja mandarina                  | Marinade kwast Mandarin Orange         | P-OR-22                    |
| 21. Pinzas Barbacoa verde lima                      | Barbecue tang Lime Green               | GZ-GR-33                   |
| 22. Pinzas Barbacoa rojo ardiente                   | Barbecue tang Blazing Red              | GZ-RO-33                   |
| 23. Pinzas Barbacoa amarillo maíz                   | Barbecue tang Corn Yellow              | GZ-GE-33                   |
| 24. Pinzas Barbacoa gris antrazita                  | Barbecue tang Anthracite Grey          | GZ-AN-33                   |
| 25. Pinzas Barbacoa morado ciruela                  | Barbecue tang Plum Purple              | GZ-LI-33                   |
| 26. Pinzas Barbacoa naranja mandarina               | Barbecue tang Mandarin Orange          | GZ-OR-33                   |
| 27. Salvamantel agarrador redondo verde lima        | pannenlappen rond Lime Green           | U-GR-R                     |
| 28. Salvamantel agarrador redondo rojo ardiente     | pannenlappen rond Blazing Red          | U-RO-R                     |
| 29. Salvamantel agarrador redondo amarillo maíz     | pannenlappen rond Corn Yellow          | U-GE-R                     |
| 30. Salvamantel agarrador redondo gris antrazita    | pannenlappen rond Anthracite           | U-AN-R                     |
| 31. Salvamantel agarrador redondo morado ciruela    | pannenlappen rond Plum Purple          | U-LI-R                     |
| 32. Salvamantel agarrador redondo naranja mandarina | pannenlappen rond Mandarine Orange     | U-OR-R                     |
| 33. Topflappen Quadrat Limettengrün                 | pannenlappen vierkant Lime Green       | U-GR-Q                     |
| 34. Topflappen Quadrat Feuerrot                     | pannenlappen vierkant Blazing Red      | U-RO-Q                     |
| 35. Topflappen Quadrat Maisgelb                     | pannenlappen vierkant Corn Yellow      | U-GE-Q                     |
| 36. Topflappen Quadrat Anthrazit                    | pannenlappen vierkant Anthracite       | U-AN-Q                     |
| 37. Topflappen Quadrat Pflaumenlila                 | pannenlappen vierkant Plum Purple      | U-LI-Q                     |
| 38. Topflappen Quadrat Mandarinorange               | pannenlappen vierkant Mandarine Orange | U-OR-Q                     |

SPA

NED

| Artikel                                                                                                                                                                                                                                                        | Articel                                                                                                                                                    | Artikel-Nr.<br>Articel-no.                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Grillikupu<br>2. Grillikupu XL                                                                                                                                                                                                                              | Grillock<br>Grillock XL                                                                                                                                    | DK-AN-34<br>DK-AN-435                                                |
| 3. Lasikupu<br>4. Grilli-Teppanyaki -levy                                                                                                                                                                                                                      | Glaslock<br>BBQ Teppanyakihäll                                                                                                                             | DK-GH-34<br>TP-AL-290                                                |
| 5. Pizzakivi-Setti<br>6. Pizzakivi-Setti XL                                                                                                                                                                                                                    | Pizzasten Set<br>Pizzasten Set XL                                                                                                                          | PZ-SET-290<br>PZ-SET-380                                             |
| 7. Grillin- ja Uuninpuhdistusaine<br>8. Grillipussi, 8 pussia per pakkaus<br>9. Sytytysgeeli                                                                                                                                                                   | Rengöringsmedel för BBQ och ugn<br>Grillpåse, 8 st<br>Tändgel                                                                                              | L-R-500<br>GB-AL-M<br>BP-L-200                                       |
| 10. Pyökkihiili 1 kg<br>11. Pyökkihiili 1 kg, Kartonki<br>12. Pyökkihiili 2,5 kg                                                                                                                                                                               | Bok Träkol 1 kg<br>Bok Träkol 1 kg, Carton<br>Bok Träkol 2,5 kg                                                                                            | LK-1000<br>LK-1000-B<br>LK-2500                                      |
| 13. Hiiliastia, ruostumaton teräs<br>14. Hiiliastia XL, ruostumaton teräs                                                                                                                                                                                      | Kolbehållare, Rostfritt stål.<br>Kolbehållare XL, Rostfritt stål.                                                                                          | G-HB3-D115<br>G-HB3-D180                                             |
| 15. Marinaadipensseli limenvihreä<br>16. Marinaadipensseli tulenpunainen<br>17. Marinaadipensseli maissinkeltainen<br>18. Marinaadipensseli hiilenharmaa<br>19. Marinaadipensseli luumunpunainen<br>20. Marinaadipensseli mandariininoranssi                   | MarinadpenseL Limegrön<br>MarinadpenseL Röd<br>MarinadpenseL Gul<br>MarinadpenseL Antracit<br>MarinadpenseL Lila<br>MarinadpenseL Orange                   | P-GR-22<br>P-RO-22<br>P-GE-22<br>P-AN-22<br>P-LI-22<br>P-OR-22       |
| 21. Grillipihdit limenvihreä<br>22. Grillipihdit tulenpunainen<br>23. Grillipihdit maissinkeltainen<br>24. Grillipihdit hiilenharmaa<br>25. Grillipihdit luumunpunainen<br>26. Grillipihdit mandariininoranssi                                                 | Grilltång Limegrön<br>Grilltång Röd<br>Grilltång Gul<br>Grilltång Antracit<br>Grilltång Lila<br>Grilltång Orange                                           | GZ-GR-33<br>GZ-RO-33<br>GZ-GE-33<br>GZ-AN-33<br>GZ-LI-33<br>GZ-OR-33 |
| 27. Pannunalusta, pyöreä limenvihreä<br>28. Pannunalusta, pyöreä tulenpunainen<br>29. Pannunalusta, pyöreä maissinkeltainen<br>30. Pannunalusta, pyöreä hiilenharmaa<br>31. Pannunalusta, pyöreä luumunpunainen<br>32. Pannunalusta, pyöreä mandariininoranssi | Grytlapp Rund Limegrön<br>Grytlapp Rund Röd<br>Grytlapp Rund Gul<br>Grytlapp Rund Antracit<br>Grytlapp Rund Lila<br>Grytlapp Rund Orange                   | U-GR-R<br>U-RO-R<br>U-GE-R<br>U-AN-R<br>U-LI-R<br>U-OR-R             |
| 33. Pannunalusta, neliö limenvihreä<br>34. Pannunalusta, neliö tulenpunainen<br>35. Pannunalusta, neliö maissinkeltainen<br>36. Pannunalusta, neliö hiilenharmaa<br>37. Pannunalusta, neliö luumunpunainen<br>38. Pannunalusta, neliö mandariininoranssi       | Grytlapp Fyrkant Limegrön<br>Grytlapp Fyrkant Röd<br>Grytlapp Fyrkant Gul<br>Grytlapp Fyrkant Antracit<br>Grytlapp Fyrkant Lila<br>Grytlapp Fyrkant Orange | U-GR-Q<br>U-RO-Q<br>U-GE-Q<br>U-AN-Q<br>U-LI-Q<br>U-OR-Q             |

# Příslušenství/Príslušenstvo

| Výrobek                                                                                                                                                                                                                                                              | Výrobok                                                                                                                                                                                                                                  | Produktové číslo                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. Poklop<br>2. Poklop XL                                                                                                                                                                                                                                            | Poklop<br>Poklop XL                                                                                                                                                                                                                      | DK-AN-34<br>DK-AN-435                                                |
| 3. Skleněná poklice<br>4. Multifunkční kámen, oboustranný                                                                                                                                                                                                            | Sklenená pokrievka<br>Multifunkčný kameň, obojstranný                                                                                                                                                                                    | DK-GH-34<br>TP-AL-290                                                |
| 5. Steak & Pizza kámen<br>6. Steak & Pizza kámen XL                                                                                                                                                                                                                  | Steak & Pizza kameň<br>Steak & Pizza kameň XL                                                                                                                                                                                            | PZ-SET-290<br>PZ-SET-380                                             |
| 7. Čistič na gril a troubu<br>8. BBQ sáček, balení po 8 ks<br>9. Podpalovací gel                                                                                                                                                                                     | Čistič na gril a rúru<br>BBQ sáčok, balenie po 8 ks<br>Podpalovací gél                                                                                                                                                                   | L-R-500<br>GB-AL-M<br>BP-L-200                                       |
| 10. Dřevěné uhlí LotusGrill 1 kg<br>11. Dřevěné uhlí LotusGrill 1 kg, Carton<br>12. Dřevěné uhlí LotusGrill 2,5 kg                                                                                                                                                   | Drevené uhlie LotusGrill 1 kg<br>Drevené uhlie LotusGrill 1 kg, Carton<br>Drevené uhlie LotusGrill 2,5 kg                                                                                                                                | LK-1000<br>LK-1000-B<br>LK-2500                                      |
| 13. Zásobník dřevěného uhlí<br>14. Zásobník dřevěného uhlí XL                                                                                                                                                                                                        | Zásobník dreveného uhlia<br>Zásobník dreveného uhlia XL                                                                                                                                                                                  | G-HB3-D115<br>G-HB3-D180                                             |
| 15. Štětec na marinádu Limetková zelená<br>16. Štětec na marinádu Planoucí červená<br>17. Štětec na marinádu Kukuřicová žlutá<br>18. Štětec na marinádu Antracitová šedá<br>19. Štětec na marinádu Švestková fialová<br>20. Štětec na marinádu Mandarinková oranžová | Štetec na marinádu Limetková zelená<br>Štetec na marinádu Ohnivo červená<br>Štetec na marinádu Kukuricová žltá<br>Štetec na marinádu Antracitová šedá<br>Štetec na marinádu Slivková fialová<br>Štetec na marinádu Mandarinková oranžová | P-GR-22<br>P-RO-22<br>P-GE-22<br>P-AN-22<br>P-LI-22<br>P-OR-22       |
| 21. BBQ kleště Limetková zelená<br>22. BBQ kleště Planoucí červená<br>23. BBQ kleště Kukuřicová žlutá<br>24. BBQ kleště Antracitová šedá<br>25. BBQ kleště Švestková fialová<br>26. BBQ kleště Mandarinková oranžová                                                 | BBQ kliešte Limetková zelená<br>BBQ kliešte Ohnivo červená<br>BBQ kliešte Kukuricová žltá<br>BBQ kliešte Antracitová šedá<br>BBQ kliešte Slivková fialová<br>BBQ kliešte Mandarinková oranžová                                           | GZ-GR-33<br>GZ-RO-33<br>GZ-GE-33<br>GZ-AN-33<br>GZ-LI-33<br>GZ-OR-33 |
| 27. Chňapka kruhová Limetková zelená<br>28. Chňapka kruhová Planoucí červená<br>29. Chňapka kruhová Kukuřicová žlutá<br>30. Chňapka kruhová Antracitová šedá<br>31. Chňapka kruhová Švestková fialová<br>32. Chňapka kruhová Mandarinková oranžová                   | Chňapka kruhová Limetková zelená<br>Chňapka kruhová Rund Ohnivo červená<br>Chňapka kruhová Rund Kukuricová žltá<br>Chňapka kruhová Rund Antracitová šedá<br>Chňapka kruhová Slivková fialová<br>Chňapka kruhová Mandarinková oranžová    | U-GR-R<br>U-RO-R<br>U-GE-R<br>U-AN-R<br>U-LI-R<br>U-OR-R             |
| 33. Chňapka čtvercová Limetková zelená<br>34. Chňapka čtvercová Planoucí červená<br>35. Chňapka čtvercová Kukuřicová žlutá<br>36. Chňapka čtvercová Antracitová šedá<br>37. Chňapka čtvercová Švestková fialová<br>38. Chňapka čtvercová Mandarinková oranžová       | Chňapka štvorcová Limetková zelená<br>Chňapka štvorcová Ohnivo červená<br>Chňapka štvorcová Kukuricová žltá<br>Chňapka štvorcová Antracitová šedá<br>Chňapka štvorcová Slivková fialová<br>Chňapka štvorcová Mandarinková oranžová       | U-GR-Q<br>U-RO-Q<br>U-GE-Q<br>U-AN-Q<br>U-LI-Q<br>U-OR-Q             |

CZE

SVK



| Продукт                                     | номер продукта |
|---------------------------------------------|----------------|
| 1. Крышка                                   | DK-AN-34       |
| 2. Крышка XL                                | DK-AN-435      |
| 3. Стеклянная крышка                        | DK-GH-34       |
| 4. Барбекю - теппаняки камень               | TP-AL-290      |
| 5. Пицца камень                             | PZ-SET-290     |
| 6. Пицца камень камней XL                   | PZ-SET-380     |
| 7. LotusGrill Средство для чистки           | L-R-500        |
| 8. Барбекю сумка, упаковка 8 штук           | GB-AL-M        |
| 9. Растопки гель                            | BP-L-200       |
| 10. Древесный уголь 1 kg                    | LK-1000        |
| 11. Древесный уголь LotusGrill 1 kg, Carton | LK-1000-B      |
| 12. Древесный уголь LotusGrill 2,5 kg       | LK-2500        |
| 13. Ёмкость под угли, нержавеющая сталь     | G-HB3-D115     |
| 14. Ёмкость под угли XL, нержавеющая сталь  | G-HB3-D180     |
| 15. Щетка Lime Green                        | P-GR-22        |
| 16. Щетка Blazing Red                       | P-RO-22        |
| 17. Щетка Corn Yellow                       | P-GE-22        |
| 18. Щетка Anthracite Grey                   | P-AN-22        |
| 19. Щетка Plum Purple                       | P-LI-22        |
| 20. Щетка Mandarine Orange                  | P-OR-22        |
| 21. Барбекю щипцы Lime Green                | GZ-GR-33       |
| 22. Барбекю щипцы Blazing Red               | GZ-RO-33       |
| 23. Барбекю щипцы Corn Yellow               | GZ-GE-33       |
| 24. Барбекю щипцы Anthracite Grey           | GZ-AN-33       |
| 25. Барбекю щипцы Plum Purple               | GZ-LI-33       |
| 26. Барбекю щипцы Mandarine                 | GZ-OR-33       |
| 27. Круговой прихватка Green                | U-GR-R         |
| 28. Круговой прихватка Blazing Red          | U-RO-R         |
| 29. Круговой прихватка Corn Yellow          | U-GE-R         |
| 30. Круговой прихватка Anthracite Grey      | U-AN-R         |
| 31. Круговой прихватка Plum Purple          | U-LI-R         |
| 32. Круговой прихватка Mandarine Orange     | U-OR-R         |
| 33. Квадратный прихватка Lime Green         | U-GR-Q         |
| 34. Квадратный прихватка Blazing Red        | U-RO-Q         |
| 35. Квадратный прихватка Corn Yellow        | U-GE-Q         |
| 36. Квадратный прихватка Anthracite Grey    | U-AN-Q         |
| 37. Квадратный прихватка Plum Purple        | U-LI-Q         |
| 38. Квадратный прихватка Mandarine Orange   | U-OR-Q         |

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15-20



21-26



27-32



33-38





# LOTUSGRILL®

THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL



**DESIGN PLUS**

**red dot design award**  
winner 2013

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

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



LotusGrill ist ein eingetragenes Warenzeichen.

Alle Rechte vorbehalten. Änderungen vorbehalten. Stand Februar 2015.

Vertriebspartner  
Reseller  
Distributeur  
Rivenditore  
Concesionario  
Distributiepartner  
Jälleenmyyjä  
Distribütör  
Distributor  
Distribútor  
Дистрибьютор



[www.lotusgrill.de](http://www.lotusgrill.de)