



Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass du dich für einen Grill von LANDMANN entschieden hast. Diese Montage- und Gebrauchsanleitung hilft dir Schritt für Schritt, deinen gerade erworbenen LANDMANN-Grill startklar zu machen. Weiter geben wir dir wichtige Hinweise zum richtigen Gebrauch, zum sicheren Umgang und zur Pflege.

Nimm dir ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffe zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern, entnehme alle Teile aus der Verpackung und lege dir das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

Wenn du Fragen zu deinem Grill hast oder weitere Unterstützung benötigst, hilft dir unser Service-Team gerne weiter. Die entsprechenden Kontaktdaten findest du auf der Rückseite dieser Montage- und Gebrauchsanleitung.

Viel Spaß wünscht dir

dein LANDMANN Team.

KAMADO EXTRA LARGE

LIEFERUMFANG (Bild siehe Ausklappseite)

1/2

Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Multi-Level-Grillrost mit dem Bestandteilen: 1 x runder Grillrost (a), 2 x halber Grillrost (b), 2 x halbe Deflektorplatte (c), 1 x Halterung (d), 1 x Gestell (e)	1
2	Kohlerost	1
3	Kohleschale	1
4	Grillgehäuse mit den Bestandteilen: Deckel mit Thermometer (f), Garraum (g), Lüftungsgitter (h)	1
5	Luftstromregulierer	1
6	Griff	1
7	Verbindungsstück (Griff)	2
8	Maulschlüssel	1
9	Schraubendreher	1

Montagematerial:

A	Schraube, M5 X 20 mm	2
B	Schraube, M5 X 40 mm	1
C	Mutter, M5	3
	Montage- und Gebrauchsanleitung	1

2/2

Pos.	Bezeichnung	Anz.
10	Rahmen, oben	1
11	Bein A	2
12	Bein B	2
13	Rahmen, unten	1
14	Haken	1
15	Kreuzstrebe	1
16	Ablagegitter	1
17	Eckverstärkung A	2
18	Eckverstärkung B	2
19	Schürhaken	1
20	Maulschlüssel	1
21	Innensechskantschlüssel	1

Montagematerial:

A	Schraube, M6 X 14 mm	32
B	Mutter, M6	18
C	Schraube, M6 X 10 mm	18
D	Unterlegscheibe	32

Beachte!

- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice (siehe letzte Seite).
- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Grill.

INFORMATIONEN ZUR MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

Lies vor dem ersten Gebrauch des Grills diese Montage- und Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und befolge die Sicherheitshinweise. Bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie gehört zum Grill. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Symbole



Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



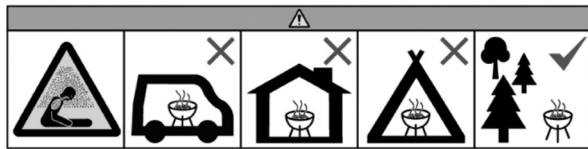
Ergänzende Informationen



Montage- und Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet. (Grillrost)



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnten Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist zum Zubereiten von grillbaren Lebensmitteln konzipiert. Es ist zur Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
 - Den Grill nicht als Heizung verwenden.
 - Den Grill nicht zum Erhitzen von Stoffen und Materialien, außer Lebensmitteln, verwenden.
 - Den Grill niemals als Einbaugerät verwenden.
- Der Grill ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Den Grill ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

- **ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!** Nur im Freien betreiben! Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- **HINWEIS:** Der Grill darf verformt oder defekt nicht betrieben werden. Dies ist vor jedem Gebrauch zu kontrollieren.
- **ACHTUNG!** Nationale und örtliche Bestimmungen, wie beispielsweise Genehmigungen, Betrieb, Sicherheitsabstände und andere, müssen erfüllt werden.
- Den Aufstellort so wählen, dass sich keine brennbaren Materialien oder Stoffe in der Nähe des Grills befinden oder dorthin gelangen können. Den Grill niemals unter Ästen oder

Überdachungen aufstellen! Der Mindestabstand zu brennbaren Stoffen und umgebenden Flächen muss 3 m betragen.

- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!** Den brennenden bzw. noch heißen Grill niemals unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere aufpassen, dass keine Kinder oder Personen, die nicht in der Lage sind, mögliche Gefahren richtig zu erkennen oder auf sie zu reagieren, in die Nähe des heißen Grills gelangen.
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!** Ansonsten kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
- Ausschließlich **Feststoffanzünder** benutzen, da flüssige Anzündhilfen die Keramik angreifen könnten.
- Zum Grillen ausschließlich Grill-Holzkohle (geprüft nach DIN EN 1860-2) verwenden. Keine Holzkohlebriketts verwenden, damit die Keramik nicht beeinträchtigt wird!
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß. Bei der Benutzung des Grills (Zubereitung von Speisen, Einstellen der Belüftung, Verwendung eines Anzündkamis, Nachlegen von Brennstoff Umgang mit dem Thermometer usw.) stets Grillhandschuhe tragen. Auch unmittelbar nachdem die Glut erloschen ist, den Grill nur mit Grillhandschuhen berühren, da die Oberflächen noch einige Zeit heiß bleiben. Die Grillhandschuhe (gegen thermische Risiken) müssen der DIN EN 407 (Kategorie II) entsprechen.
- Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen benutzen.
- Im Brandfall: Die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEISE ZUR MONTAGE

⚠ BEACHTE!

- Kunststoffbeutel und -folien von jungen Kindern und Tieren fernhalten! Es besteht Erstickungsgefahr.

- Die Montageschritte sind am Ende dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildet. Befolge sie, denn **eine falsche Montage kann gefährlich sein.**
- Achte auf ausreichend Platz für die Montage und verwende ggf. eine Unterlage, um den Grill oder empfindliche Böden vor Kratzern zu schützen.
- Baue den Grill auf einem waagerechten, ebenen Untergrund auf, damit er nicht schief wird.
- Wende beim Zusammenbau keine Gewalt an.
- Ziehe die Schraubverbindungen zunächst handfest und nach erfolgreichem Montageschritt nochmals richtig an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.
- Ziehe die Muttern an, bis sie fest anliegen, und drehe dann eine Vierteldrehung weiter. Ziehe sie nicht zu fest an!

EINIGE TIPPS VORWEG

- Wir empfehlen das Grillen bei geschlossenem Deckel. Dadurch wird die Gefahr von Stichflammen reduziert und dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart.
- Das Thermometer auf dem Deckel zeigt dir die Temperatur in der Garkammer an.
- Die Gardauer von Fleisch hängt von seiner Dicke, Qualität, Reife und Temperatur zu Beginn des Grillens ab. Bevor du mit dem Grill richtig vertraut bist, solltest du den Zustand des Grillgutes zwischendurch überprüfen.
- Leicht eingeöltes Grillgut wird gleichmäßiger angebräunt und klebt nicht am Grillrost fest.
- Vor der Zubereitung sollte das Fleisch Raumtemperatur haben, um eine gute und gleichmäßige Garung zu erzielen.

- Bei Verwendung einer Marinade, Sauce oder Glasur mit hohem Zuckeranteil oder anderen, leicht brennbaren Zutaten streiche diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillvorganges auf.

MULTI-LEVEL-GRILLROST

Der Multi-Level-Grillrost ermöglicht gleichzeitiges Grillen auf mehreren Ebenen. So können verschiedene Lebensmittel in unterschiedlichen Temperaturbereichen zubereitet werden. Weiterhin bietet der Multi-Level-Grillrost eine größere Grillfläche als ein herkömmlicher Grillrost.

Die zweiteilige Deflektorplatte kann sowohl zum Backen von Pizza oder Brot als auch zum indirekten Grillen verwendet werden. Sie schirmt das Gargut von offener Glut und direkter Hitze ab. So wird es schonend und langsam gegart, ohne zu verbrennen.

Die beiden Hälften der Deflektorplatte können je nach Bedarf auch einzeln und in unterschiedlichen Höhen in das Gestell eingelegt werden.

BENUTZUNG

⚠ BEACHTE!

- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- Den Grill nur dann verwenden, wenn er ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit dieser Montage- und Gebrauchsanleitung montiert wurde und unbeschädigt ist. Den Grill nicht ohne das zugehörige Gestell verwenden.
- Den Grill vor dem Gebrauch auf einer sicheren, stabilen, waagerechten, ebenen und feuerfesten Stellfläche aufstellen, welche nicht aus Glas oder Kunststoff ist.
- Der Grill darf mit maximal 1200 g Brennstoff befüllt werden.
- Vor dem ersten Grillen aufheizen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen lassen.
- **Das Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.**
- **Bei hohen Temperaturen im Grill den Deckel langsam und vorsichtig öffnen, um ein Aufflammen zu vermeiden, was Verletzungen verursachen könnte.**
- Niemals Wasser auf den heißen Grill schütten, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

1. Setze den Kohlerost in die Kohleschale ein.
2. Schichte Holzkohle auf dem Kohlerost auf. Beachte die maximal zulässige Menge.



Für ein Raucharoma kannst du auch Räucherchips zu der Holzkohle mischen.

3. Lege ein bis zwei Feststoffanzünder darauf und zünde sie an.
4. Warte, bis sich weiße Asche auf der Holzkohle zeigt. Dann ist der optimale Glutzustand erreicht und du kannst mit dem Grillen beginnen.
5. Setze den Grillrost ein.
6. Lege die Lebensmittel auf den Grillrost und schließe den Deckel.
7. Die Temperatur im Grill kannst du mit der Menge der zugeführten Luft regulieren: je mehr Luft, desto mehr Hitze. Öffne bzw. schließe nach Bedarf das Lüftungsgitter oder den Luftstromregulierer.
8. Um den Grill außer Betrieb zu nehmen, füge keinen Brennstoff mehr hinzu und schließe den Deckel, das Lüftungsgitter sowie den Luftstromregulierer. Lasse den Grill abkühlen, bevor du ihn bewegst.



Es können mit der Zeit Risse in der Keramik entstehen. Dies ist jedoch kein Mangel und beeinträchtigt die Eigenschaften des Grills nicht.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

⚠ BEACHTE!

- Vor dem Ausleeren, Reinigen, Abdecken mit einer Plane oder Verstauen alle Teile vollständig abkühlen lassen.
 - Reinige die Deflektorplatte nicht in der Spülmaschine und tauche sie nicht in Wasser!
 - Kein Wasser oder flüssige Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills verwenden! Wenn die Keramik Flüssigkeit aufsaugt, könnte sie platzen.
 - Nicht mit Wasser füllen oder über längere Zeit Regen aussetzen.
- Wenn alle Teile abgekühlt sind, entsorge die Asche umweltgerecht.
 - Reinige emaillierte und verchromte Roste mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm.
 - Reinige Edelstahlroste mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm oder rostfreien Putzkissen.
 - Reinige Roste aus Gusseisen mit einer Grillrost-Reinigungsbürste und brenne die verbleibenden Rückstände im Grill ab. Wenn der Rost abgekühlt ist, bürste ihn ab oder wische ihn mit einem feuchten Küchenpapier sauber.
 - Lasse die Deflektorplatte nach dem Gebrauch vollständig abkühlen und reinige sie anschließend mit einem trockenen Tuch, einem feuchten Küchenschwamm oder, bei hartnäckigen Verkrustungen, mit einem Küchenschaber. **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Metallborsten!**
 - Bei Bedarf kannst du den kalten Kohlerost sowie die Innenseiten des Grills mit einer trockenen weichen Bürste reinigen.
 - Verunreinigungen auf den Außenseiten des Grills kannst du mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwende keine Reiniger.
 - Wettergeschützt und trocken lagern.

ENTSORGUNG

Achte auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Entsorge den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung. Zur Entsorgung des Grills zerlege ihn in seine Einzelteile und gib Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.

Hergestellt in China.



Dear Customer,

Thank you for choosing a barbecue from LANDMANN. Please follow these assembly and operating instructions step by step to get the LANDMANN barbecue you have just purchased ready for use. In addition, we provide you with important notices about how to use and handle the barbecue safely and how to look after it.

Allow sufficient time to assemble it correctly. Before you start, clear a flat work surface measuring roughly two to three square metres, remove all parts from the packaging, and make sure the tools you require are within easy reach.

If you have any questions about your barbecue or require further support, our service team will be happy to help. You will find the relevant contact details on the back of these assembly and operating instructions.

Your LANDMANN team hopes you enjoy using it.

ITEMS SUPPLIED (See fold-out page for picture)

1/2

Item	Description	No.
1	Multi-level grill rack with the components: 1 x round grill rack (a), 2 x half grill rack (b), 2 x half deflector plate (c), 1 x holder (d), 1 x frame (e)	1
2	Charcoal grate	1
3	Charcoal tray	1
4	Barbecue housing with the components: lid with thermometer (f), cooking chamber (g), ventilation grille (h)	1
5	Air flow regulator	1
6	Handle	1
7	Connecting piece (handle)	2
8	Spanner	1
9	Screwdriver	1

Assembly materials:

A	Screw, M5 x 20 mm	2
B	Screw, M5 x 40 mm	1
C	Nut, M5	3
	Assembly and operating instructions	1

2/2

Item	Description	No.
10	Frame, top	1
11	Leg A	2
12	Leg B	2
13	Frame, bottom	1
14	Hook	1
15	Cross strut	1
16	Storage rack	1
17	Corner reinforcement A	2
18	Corner reinforcement B	2
19	Poker	1
20	Spanner	1
21	Hex key	1

Assembly materials:

A	Screw, M6 x 14 mm	32
B	Nut, M6	18
C	Screw, M6 x 10 mm	18
D	Washer	32





Please Note!

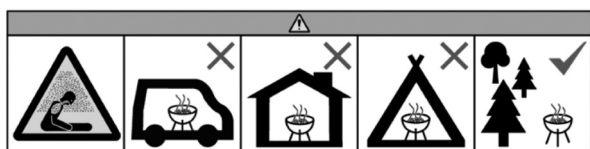
- Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If any parts are missing or damaged, contact the customer service department (see last page).
- Remove any films, stickers or transport protection from the barbecue.

INFORMATION ABOUT THE ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the barbecue for the first time, please read through these assembly and operating instructions carefully and follow the safety notices. Keep them for future reference and other users. They belong to the barbecue. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these assembly and operating instructions is not complied with.

Symbols

-  Danger symbol: This symbol indicates possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.
-  Supplementary information
-  Read the assembly and operating instructions before use!
-  Suitable for use with food. (Grill rack)



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

INTENDED USE

- This device is intended to be used to prepare food that can be grilled. It is designed for use outdoors.
- Other uses or uses which extend beyond this are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
 - Do not use the barbecue for heating.
 - Do not use the barbecue to heat up substances and materials, apart from food.
 - Never use the barbecue as a built-in device.
- The barbecue is designed exclusively for personal and not for commercial use.
- Use the barbecue only for the specified purpose and as described in these assembly and operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES

- **WARNING: Do not use indoors!** Only operate outdoors! There is a risk of carbon monoxide poisoning.
- **NOTICE:** The barbecue must not be used if it is deformed or defective. This must be checked before each use.
- **WARNING!** National and local regulations, such as permits, operation, safety distances and others, must be complied with.
- Choose the location for setting up the barbecue so that no combustible materials or substances are located nearby or can get to it. Never set up the barbecue below branches or canopies. The minimum distance from combustible materials and surrounding surfaces has to be 3 m.
- **WARNING! Keep children and pets away.** Never leave the barbecue unattended when it is burning or still hot. In

particular, make sure that no children or persons who are not capable of correctly recognising or reacting to possible dangers come near the hot barbecue.

- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!** Otherwise there may be uncontrollable heat caused by deflagrations.
- Only ever use **solid firelighters** as liquid firelighters might attack the ceramic.
- Use only barbecue charcoal (tested to DIN EN 1860-2) for barbecuing. Do not use charcoal briquettes so that the ceramic is not damaged!
- This barbecue device gets very hot. Always wear barbecue gloves when using the barbecue (preparing food, adjusting the ventilation, using a chimney starter, adding fuel, using the thermometer, etc.). You should also only ever touch the barbecue while wearing barbecue gloves immediately after the embers have been extinguished because the surfaces will remain hot for a little while. The barbecue gloves (to prevent thermal risks) must conform to DIN EN 407 (Category II).
- Use barbecue utensils with long, heat-resistant handles.
- In the event of a fire: smother the flames with a suitable fire-proof blanket or a fire extinguisher.

NOTICES FOR ASSEMBLY

PLEASE NOTE!

- Keep plastic bags and films away from young children and animals! There is a danger of suffocation.
-
- The assembly steps are shown at the end of these assembly and operating instructions. Follow them because **incorrect assembly can be dangerous.**
 - Ensure there is sufficient space to assemble the barbecue and if necessary use a mat to protect the barbecue or delicate floors from being scratched.
 - Assemble the barbecue on a horizontal, flat surface to make sure it is straight.
 - Do not apply any force when assembling the barbecue.
 - First tighten the screw connections so they are hand-tight and then tighten them again properly once you have completed the assembly step. Otherwise this may cause unwanted tension.
 - Tighten the nuts until they fit firmly, and then turn them a quarter turn more. Do not tighten them too hard!

A FEW TIPS TO START WITH

- We recommend barbecuing with the lid closed. This reduces the risk of flash flames and ensures that your food is barbecued faster and more evenly.
- The thermometer on the lid shows you the temperature in the cooking chamber.
- The cooking time for meat depends on its thickness, quality, maturity and temperature when you start barbecuing. Until you are properly familiar with the barbecue, you should check the condition of the food being barbecued in between times.
- Food that has had a small amount of oil brushed on it will brown more evenly and not stick to the grill rack.
- Before you cook meat, it should be at room temperature to ensure good, even cooking.
- If you are using a marinade, sauce or glaze with a high sugar content or other ingredients which burn easily, only spread them on in the last 10 to 15 minutes of barbecuing.

MULTI-LEVEL GRILL RACK

The multi-level grill rack allows you to grill simultaneously on multiple levels. This means different foods can be cooked in different temperature ranges. Furthermore, the multi-level grill rack provides a bigger grill surface than a conventional grill rack.

The two-part deflector plate can be used both for baking pizza or bread and for indirect grilling. It shields the food being cooked from the open embers and direct heat. This means the food is cooked slowly and gently without burning.

The two halves of the deflector plate can also be inserted into the frame individually and at different heights, as required.

USE

PLEASE NOTE!

- **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.**
- Only use the barbecue if it has been assembled properly in accordance with these assembly and operating instructions and is undamaged. Do not use the barbecue without the associated frame.
- Before you use it, set up the barbecue on a secure, stable, horizontal, flat and fire-resistant surface which is not made of glass or plastic.
- The barbecue may be filled with a maximum of 1200 g of fuel.
- Before barbecuing for the first time, heat up and allow the fuel to glow for at least 30 minutes to harden the lacquer coating.
- **Do not cook before the fuel has a coating of ash.**
- **At high temperatures, open the barbecue lid slowly and carefully to avoid flare-ups, which could cause injury.**
- Never pour water onto the hot barbecue to avoid burns and scalding.

1. Insert the charcoal grate into the charcoal tray.
2. Layer charcoal up on the charcoal grate. Note the maximum permitted amount.



You can also mix smoking chips in with the charcoal to produce a smoky flavour.

3. Place one or two solid firelighters on top and ignite.
4. Wait until you see white ash on the charcoal. The charcoal is then in the optimum condition and you can start barbecuing.
5. Insert the grill rack.
6. Place the food on the grill rack and close the lid.
7. You can regulate the temperature in the barbecue with the amount of air supplied: the more air, the more heat. Open or close the ventilation grille or air flow regulator, as required.
8. To turn off the barbecue, stop adding fuel and close the lid, the ventilation grille and the air flow regulator. Allow the barbecue to cool down before you move it.



Cracks can form in the ceramic over time. However, this is not a defect and does not affect the properties of the barbecue.

CLEANING AND STORAGE

PLEASE NOTE!

- Allow all parts to cool down completely before you empty or clean the barbecue, place a cover over it or store it away.
- Do not clean the deflector plate in the dishwasher and do not immerse it in water!
- Do not use water or liquid cleaning agents to clean the barbecue! The ceramic could burst if it absorbs liquid.
- Do not fill with water or expose to rainfall for a prolonged period.

- Once all parts have cooled down, dispose of the ash in an environmentally friendly way.
- Clean enamelled and chrome racks with warm water, washing-up liquid and a sponge.
- Clean stainless steel racks with warm water, washing-up liquid and a sponge or stainless steel cleaning pad.
- Clean racks made of cast iron with a grill rack cleaning brush and burn off the remaining residues in the barbecue. Once the rack has cooled down, brush it off or wipe it clean with a damp paper towel.
- After use, allow the deflector plate to cool down completely and then clean it with a dry cloth, a damp kitchen sponge or, for stubborn encrusted food, with a dough scraper. **Do not use abrasive cleaning agents or brushes with metal bristles!**
- If necessary, you can clean the cold charcoal grate and the insides of the barbecue with a dry soft brush.
- You can wipe off any soiling on the outsides of the barbecue with a damp cloth. Do not use any cleaning agents.
- Store it in a dry, weatherproof location.

DISPOSAL

Pay attention to cleanliness when handling the barbecue and disposing of waste materials. As a general rule, you should only dispose of waste materials in designated metal or non-flammable containers. The local regulations on waste disposal apply.

To dispose of the barbecue, dismantle it into its individual parts and recycle any metals and plastic.



Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.

Made in China.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir opté pour un barbecue de LANDMANN. Ce guide de montage et d'utilisation vous aidera étape par étape à rendre prêt au service le barbecue LANDMANN que vous venez d'acquérir. Nous vous donnons également des consignes importantes sur la bonne utilisation, le maniement sûr et l'entretien.

Prenez suffisamment de temps pour l'assemblage. Prévoyez d'abord une surface de travail plane d'environ deux à trois mètres carrés, retirez toutes les pièces de l'emballage et placez les outils requis à portée de main.

Si vous avez des questions sur votre barbecue ou avez besoin de plus de soutien, notre équipe de service après-vente se fera un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées correspondantes au verso de ce guide de montage et d'utilisation.

Votre équipe LANDMANN vous souhaite beaucoup d'agrément à l'utilisation.

KAMADO EXTRA LARGE

ÉTENDUE DES FOURNITURES (illustration : voir rabat)

1/2

Pos.	Désignation	Qté.
1	Grille de cuisson multi-niveaux avec les composants suivants : 1 x grille de cuisson ronde (a), 2 x moitié de grille de cuisson (b), 2 x moitié de plaque de diffusion (c), 1 x support (d), 1 x bâti (e)	1
2	Grille à charbon	1
3	Bac à charbon	1
4	Boîtier du barbecue avec les composants suivants : couvercle avec thermomètre (f), espace de cuisson (g), grille de ventilation (h)	1
5	Régulateur de flux d'air	1
6	Poignée	1
7	Connecteur (poignée)	2
8	Clé plate	1
9	Tournevis	1
Matériel de montage :		
A	Vis, M5 X 20 mm	2
B	Vis, M5 X 40 mm	1
C	Écrou, M5	3
	Guide de montage et d'utilisation	1

2/2

Pos.	Désignation	Qté.
10	Cadre, en haut	1
11	Pied A	2
12	Pied B	2
13	Cadre, en bas	1
14	Crochet	1
15	Croisillon	1
16	Tablette grillagée	1
17	Renfort de coin A	2
18	Renfort de coin B	2
19	Tisonnier	1
20	Clé plate	1
21	Clé mâle coudée pour vis à six pans creux	1
Matériel de montage :		
A	Vis, M6 X 14 mm	32
B	Écrou, M6	18
C	Vis, M6 X 10 mm	18
D	Rondelle	32

À observer :

- Vérifiez que l'étendue des fournitures est au complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. Si des pièces devaient être manquantes ou endommagées, veuillez vous adresser au service après-vente (voir dernière page).
- Enlevez du barbecue les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport.

INFORMATIONS SUR LE GUIDE DE MONTAGE ET D'UTILISATION

Veuillez lire attentivement le présent guide de montage et d'utilisation avant la première utilisation du barbecue et suivre les consignes de sécurité. Conservez-le précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie du barbecue. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions que contient ce guide de montage et d'utilisation.

Symboles



Symboles de danger : ce symbole signale des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



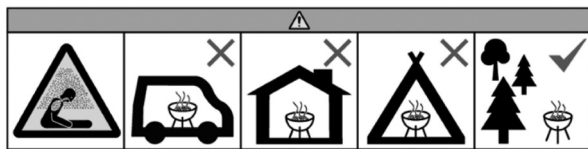
Informations complémentaires



Consulter le guide de montage et d'utilisation avant utilisation.



Pour usage alimentaire. (Grille de cuisson)



Ne pas faire fonctionner dans des locaux fermés et/ou habitables, par exemple des bâtiments, tentes, caravanes, mobile-homes ou bateaux. Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

UTILISATION CONFORME

- Ce appareil est conçu pour la préparation d'aliments à griller. Il est destiné à une utilisation en extérieur.
- Toute utilisation autre ou dépassant ce cadre est interdite. Cela s'applique particulièrement aux utilisations abusives prévisibles suivantes :
 - Ne pas utiliser le barbecue comme chauffage.
 - Ne pas utiliser le barbecue pour chauffer des substances ou des matériaux autres que des aliments.
 - Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil encastré.
- Le barbecue est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utiliser le barbecue uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent guide de montage et d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **ATTENTION : Ne pas utiliser dans des locaux fermés !** Faire fonctionner seulement à l'air libre. Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- **AVIS :** Ne pas faire fonctionner le barbecue s'il est déformé ou défectueux. Effectuer les contrôles correspondants avant chaque utilisation.
- **ATTENTION !** Respecter les réglementations nationales et locales, telles que les autorisations, le fonctionnement, les distances de sécurité et autres.
- Choisir le site d'installation de manière à ce qu'aucun matériau ou substance inflammable ne se trouve à proximité du barbecue ou ne puisse y parvenir. Ne jamais placer le barbecue sous des branches ou des toitures. Respecter une distance minimale de 3 m par rapport aux matériaux combustibles et aux surfaces environnantes.

- **ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.** Ne jamais laisser sans surveillance le barbecue avec un feu en cours ou encore chaud. Veiller en particulier à ce que les enfants ou les personnes qui ne sont pas en mesure de reconnaître correctement les dangers éventuels ou d'y réagir ne s'approchent pas du barbecue chaud.
- **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.** Sinon, des déflagrations peuvent provoquer des développements de chaleur incontrôlables.
- Utiliser exclusivement des **allume-feu solides**, car les allume-feu liquides pourraient attaquer la céramique.
- Pour les grillades, utiliser exclusivement du charbon de bois pour barbecue (testé selon DIN EN 1860-2). Ne pas utiliser de briquettes de charbon de bois pour ne pas altérer la céramique.
- Cet appareil de barbecue devient très chaud. Toujours porter des gants de barbecue lors de l'utilisation du barbecue (préparation de plats, réglage de la ventilation, utilisation d'une cheminée d'allumage, ajout de combustible, maniement du thermomètre etc.). Même immédiatement après l'extinction des braises, toujours porter des gants de barbecue pour toucher le barbecue, car les surfaces restent chaudes un certain temps. Les gants de barbecue (contre les risques thermiques) doivent répondre à la norme DIN EN 407 (catégorie II).
- Utiliser des ustensiles de barbecue avec de longues poignées résistant à la chaleur.
- En cas d'incendie : étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

CONSIGNES POUR LE MONTAGE

⚠ À OBSERVER :

- Tenir les films et sacs plastiques hors de portée des jeunes enfants et des animaux ! Risque de suffocation !
- Les étapes de montage sont illustrées à la fin de ce guide de montage et d'utilisation. Suivez-le, car **un mauvais montage peut être dangereux.**
- Assurez-vous que l'espace est suffisant pour le montage et utilisez le cas échéant un support pour protéger le barbecue ou les sols sensibles des rayures.
- Montez le barbecue sur une surface horizontale et plane pour qu'il ne soit pas bancal.
- Ne forcez pas lors de l'assemblage.
- Commencez par serrer les raccords vissés à la main puis de nouveau à fond une fois l'étape de montage terminée. Sinon, des tensions indésirables peuvent se produire.
- Serrez les écrous jusqu'à ce qu'ils soient bien en place puis continuez à serrer d'un quart de tour. Ne serrez pas trop fort.

QUELQUES CONSEILS POUR COMMENCER

- Nous recommandons de faire les grillades avec le couvercle fermé. Cela réduit le risque d'embrasement brusque et permet de cuire plus vite et plus uniformément vos pièces à griller.
- Le thermomètre sur le couvercle vous affiche la température dans la chambre de cuisson.
- La durée de cuisson de la viande dépend de son épaisseur, sa qualité, sa maturité et sa température au début des grillades. Tant que vous n'êtes pas suffisamment familiarisé avec le barbecue, vous devriez vérifier de temps à autre l'état de la pièce à griller.
- Légèrement huilées, les pièces à griller se colorent uniformément et n'attachent pas à la grille de cuisson.

- Avant la préparation, la viande doit être à température ambiante afin de parvenir à une bonne cuisson homogène.
- En cas d'utilisation d'une marinade, de sauce ou de glaçage avec une forte part de sucre ou autres ingrédients brûlant facilement, enduisez-les seulement dans les 10 à 15 dernières minutes de l'opération de grillades.

GRILLE DE CUISSON MULTI-NIVEAUX

La grille de cuisson multi-niveaux permet de réaliser des grillades simultanément sur plusieurs niveaux. Il est ainsi possible de préparer simultanément différents aliments dans des zones de température différentes. En outre, la grille de cuisson multi-niveaux offre une surface de cuisson plus grande qu'une grille de cuisson conventionnelle.

La plaque de diffusion en deux parties peut être utilisée aussi bien pour la cuisson de pizzas ou de pain que pour les grillades indirectes. Elle protège les aliments à cuire contre les braises nues et la chaleur directe. Ils sont ainsi cuits en douceur et lentement, sans brûler.

En fonction des besoins, les deux moitiés de la plaque de diffusion peuvent aussi être insérées dans le bâti individuellement et à différentes hauteurs.

UTILISATION

⚠ À OBSERVER :

- **ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- Utiliser le barbecue seulement s'il a été monté correctement et conformément à ce guide de montage et d'utilisation et s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser le barbecue sans le bâti correspondant.
- Avant l'utilisation, veillez à ce que le barbecue soit placé sur une surface stable, horizontale, plane et ignifuge, qui ne soit pas en verre ou en plastique.
- Remplir le barbecue avec au maximum 1200 g de combustible.
- Avant les premières grillades, faites préchauffer et laissez le combustible brûler en braises pendant au moins 30 minutes, afin que le revêtement de peinture durcisse.
- **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
- **En cas de températures élevées dans le barbecue, ouvrir le couvercle lentement et prudemment afin d'éviter un embrasement pouvant provoquer des blessures.**
- Ne jamais verser d'eau sur le barbecue chaud, pour éviter des brûlures et des ébouillancements.

1. Insérez la grille à charbon dans le bac à charbon
2. Empilez du charbon de bois sur la grille à charbon. Respectez la quantité maximale autorisée.



Pour un arôme de fumée, vous pouvez aussi mélanger des copeaux de bois de fumage dans le charbon de bois.

3. Posez un à deux allume-feu solides dessus et allumez-les.
4. Attendez jusqu'à ce que de la cendre blanche soit visible sur le charbon de bois. L'état optimal de la braise est alors atteint et vous pouvez commencer les grillades.
5. Mettez la grille de cuisson en place.
6. Posez les aliments sur la grille de cuisson et refermez le couvercle.
7. Vous pouvez réguler la température dans le barbecue avec la quantité d'air amené : plus il y a d'air, plus la chaleur est élevée. Selon les besoins, ouvrez ou fermez la grille de ventilation ou le régulateur de flux d'air.
8. Pour mettre le barbecue hors service, n'y rajoutez plus de combustible et refermez le couvercle, la grille de ventilation

ainsi que le régulateur de flux d'air. Laissez le barbecue refroidir avant de le déplacer.



Des fissures peuvent se former dans la céramique avec le temps. Cependant, ce n'est pas un défaut et n'affecte pas les propriétés du barbecue.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

⚠ À OBSERVER :

- Laissez entièrement refroidir les pièces avant le vidage, le nettoyage, le recouvrement avec une bâche ou le rangement.
 - Ne nettoyez pas la plaque de diffusion au lave-vaisselle et ne la plongez pas dans l'eau.
 - Ne pas utiliser d'eau ou de produits de nettoyage liquides pour nettoyer le barbecue. Une absorption de liquide par la céramique peut entraîner son éclatement.
 - Ne pas remplir d'eau ou exposer à la pluie pendant une période prolongée.
- Une fois que toutes les pièces ont refroidi, éliminez les cendres en respectant l'environnement.
 - Nettoyez les grilles émaillées et chromées avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge.
 - Nettoyez les grilles en acier inoxydable avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge ou un tampon de nettoyage inoxydable.
 - Nettoyez les grilles en fonte avec une brosse de nettoyage de grille de cuisson et brûlez les résidus restants dans le barbecue. Une fois que la grille a refroidi, brossez-la ou nettoyez-la avec du papier essuie-tout humide.
 - Après l'utilisation, laissez entièrement refroidir la plaque de diffusion puis nettoyez-la avec un chiffon sec, une éponge de cuisine humide ou, en cas d'incrustations tenaces, avec une spatule de cuisine. **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses à poils métalliques.**
 - Si nécessaire, vous pouvez nettoyer la grille à charbon froide ainsi que les côtés intérieurs du barbecue avec une brosse douce et sèche.
 - Vous pouvez essuyer les impuretés sur les côtés extérieurs du barbecue avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produit de nettoyage.
 - À stocker à l'abri des intempéries et au sec.

MISE AU REBUT

Veillez à la propreté lors de la manipulation du barbecue et de l'élimination des résidus. Jetez les déchets résiduels exclusivement dans des conteneurs métalliques ou en matériau non inflammable prévus à cet effet. Les réglementations locales pour l'élimination s'appliquent.

Pour éliminer le barbecue, il faut le démonter en pièces détachées et amener les métaux et les plastiques au recyclage.



Jetez le matériel d'emballage dans le respect de l'environnement et apportez-le dans le point de collecte prévu à cet effet.

Fabriqué en Chine.



Beste klant,

Hartelijk bedankt voor de aanschaf van een barbecue van LANDMANN. Deze montage- en gebruiksaanwijzing helpt je stap voor stap met het startklaar maken van je zojuist gekochte barbecue van LANDMANN. Verder geven we je belangrijke aanwijzingen voor het juiste gebruik, voor een veilige omgang en voor het onderhoud.

Neem voldoende tijd voor het opbouwen. Creëer vooraf een egaal werkvlak van circa twee tot drie vierkante meter, haal alle onderdelen uit de verpakking en leg het benodigde gereedschap binnen handbereik klaar.

Mocht je vragen hebben over je barbecue of verdere hulp nodig hebben, dan helpt ons service-team je met alle plezier verder. De contactgegevens hiervoor vind je op de achterkant van deze montage- en gebruiksaanwijzing.

Veel plezier toegewenst door je LANDMANN team.

OMVANG VAN DE LEVERING (afbeelding zie uitklappagina)

1/2

Pos.	Omschrijving	Aantal
1	Multi-level-grillrooster bestaande uit: 1 x rond grillrooster (a), 2 x half grillrooster (b), 2 x halve deflectorplaat (c), 1 x houder (d), 1 x onderstel (e)	1
2	Kolenrooster	1
3	Kolenschaal	1
4	Grillbehuizing bestaande uit: deksel met thermometer (f), gaarruimte (g), ventilatierooster (h)	1
5	Luchtstroomregelaar	1
6	Handvat	1
7	Verbindingsstuk (handvat)	2
8	Steeksleutel	1
9	Schroevendraaier	1
Montagemateriaal:		
A	Schroef, M5 x 20 mm	2
B	Schroef, M5 x 40 mm	1
C	Moer, M5	3
	Montage- en gebruiksaanwijzing	1

2/2

Pos.	Omschrijving	Aantal
10	Frame, boven	1
11	Poot A	2
12	Poot B	2
13	Frame, onder	1
14	Haak	1
15	Kruis	1
16	Opbergrooster	1
17	Hoekversteving A	2
18	Hoekversteving B	2
19	Pook	1
20	Steeksleutel	1
21	Binnenzeskantsleutel	1
Montagemateriaal:		
A	Schroef, M6 x 14 mm	32
B	Moer, M6	18
C	Schroef, M6 x 10 mm	18
D	Ring	32

Attentie!

- Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Mochten er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantenservice (zie laatste pagina).
- Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van de barbecue.

INFORMATIE OVER DE MONTAGE- EN GEBRUIKSAANWIJZING

Lees vóór het eerste gebruik van de barbecue deze montage- en gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en volg de veiligheidsaanwijzingen. Bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een onderdeel van de barbecue. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze montage- en gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

Symbolen



Gevaarsymbolen: dit symbool wijst op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



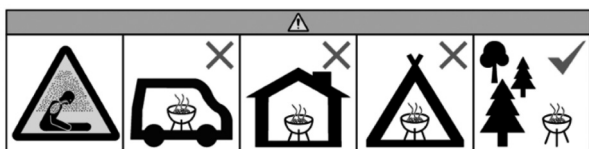
Aanvullende informatie



Lees de montage- en gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Geschikt voor levensmiddelen. (Grillrooster)



Gebruik de barbecue niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

DOELMATIG GEBRUIK

- Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van levensmiddelen die gebarbecued kunnen worden. Het is bedoeld om buiten te gebruiken.
- Een ander of verdergaand gebruik is niet toegestaan. Dit geldt met name voor de volgende voorspelbare verkeerde toepassingen:
 - Gebruik de barbecue niet als verwarming.
 - Gebruik de barbecue niet om andere stoffen en materialen dan levensmiddelen te verwarmen.
 - Gebruik de barbecue nooit als inbouwapparaat.
- De barbecue is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de barbecue alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in deze montage- en gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- **WAARSCHUWING: niet binnenshuis gebruiken!** Alleen voor gebruik in de open buitenlucht! Er bestaat gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging.
- **LET OP:** als de barbecue vervormd of defect is, mag hij niet gebruikt worden. Dit moet vóór elk gebruik gecontroleerd worden.
- **WAARSCHUWING!** Aan nationale en plaatselijke bepalingen, bijvoorbeeld wat betreft vergunningen, gebruik, veiligheidsafstanden en andere, moet worden voldaan.
- Kies de plek voor de barbecue zo dat er geen brandbare materialen of stoffen in de buurt staan of in de buurt kunnen komen. Plaats de barbecue nooit onder takken of overkappingen! De minimale afstand tot brandbare stoffen en omringende oppervlakken moet 3 m bedragen.

- **WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.** Laat de brandende of nog hete barbecue nooit zonder toezicht. Let er met name op dat er geen kinderen of personen die niet in staat zijn om mogelijke gevaren goed in te schatten of erop te reageren, in de buurt van de hete barbecue komen.
- **WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!** Anders kan er door ontploffingen een oncontroleerbare hitte-ontwikkeling ontstaan.
- Gebruik uitsluitend **vaste aanmaakblokjes** aangezien vloeibare aanmaakhulpmiddelen de keramiek kunnen aantasten.
- Gebruik voor het barbecueën uitsluitend BBQ houtskool (gekeurd volgens DIN EN 1860-2). Gebruik geen houtskoolbriketten om negatieve effecten op de keramiek te vermijden!
- Dit barbecue-apparaat wordt erg heet. Draag bij gebruik van de barbecue (eten bereiden, ventilatie instellen, gebruik van een schoorsteenstarter, bijvullen van brandstof, omgang met de thermometer enz.) altijd BBQ handschoenen. Raak de barbecue ook direct na het uitgaan van de gloed alleen aan met BBQ handschoenen omdat de oppervlakken nog een tijdje heet blijven. De BBQ handschoenen (tegen thermische risico's) moeten voldoen aan de DIN EN 407 (categorie II).
- Gebruik grillbestek met lange, hittebestendige handvaten.
- In geval van brand: doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

⚠ ATTENTIE!

- Houd plastic zakken en folie uit de buurt van jonge kinderen en dieren! Er bestaat kans op verstikking.
-
- De montageschappen zijn op het einde van deze montage- en gebruiksaanwijzing afgebeeld. Volg deze want **verkeerd monteren kan gevaarlijk zijn.**
 - Let op voldoende ruimte voor de montage en gebruik evt. een mat om de barbecue of gevoelige vloeren te beschermen tegen krassen.
 - Bouw de barbecue op een horizontale, vlakke ondergrond op, om te voorkomen dat hij scheef wordt opgebouwd.
 - Gebruik bij het opbouwen geen geweld.
 - Draai de schroefverbindingen eerst handvast en na elke uitgevoerde montageschapp nog eens stevig aan. Anders kunnen er ongewenste spanningen ontstaan.
 - Draai de moeren vast tot ze aansluiten en draai dan een kwartslag verder. Draai ze niet te stevig vast!

EEN PAAR TIPS VOORAF

- Wij adviseren om te barbecueën met gesloten deksel. Omdat het risico van steekvlammen hierdoor wordt verminderd en de levensmiddelen sneller en gelijkmatiger gaar worden.
- De thermometer op het deksel geeft de temperatuur in de gaarruimte aan.
- De gaarduur van vlees hangt af van de dikte, kwaliteit, rijpingstijd en temperatuur aan het begin van het barbecueën. Voordat je goed vertrouwd bent met de barbecue moet je de toestand van de levensmiddelen op de barbecue tussendoor controleren.
- Als je ze een beetje insmeert met olie worden ze gelijkmatiger bruin en plakken niet vast aan het grillrooster.
- Alvorens het te bereiden moet het vlees op kamertemperatuur zijn om goed en gelijkmatig gaar te worden.
- Bij gebruik van een marinade, saus of glazuur met veel suiker of andere snel brandende ingrediënten smeer je deze pas in de laatste 10 tot 15 minuten van het barbecueën erop.

MULTI-LEVEL-GRILLROOSTER

Met het multi-level-grillrooster kan men tegelijkertijd op meerdere niveaus barbecueën. Op die manier kan men verschillende levensmiddelen in verschillende temperatuurzones bereiden. Verder biedt het multi-level-grillrooster een groter grilloppervlak dan een gewoon grillrooster.

De tweedelige deflectorplaat kan zowel voor het bakken van pizza en brood als voor indirect barbecueën worden gebruikt. Hij schermt de levensmiddelen af van open gloed en directe hitte. Op die manier worden ze beschermd en langzaam gaar, zonder te verbranden.

De twee helften van de deflectorplaat kunnen al naargelang de behoefte ook los en op verschillende hoogtes in het onderstel worden geplaatst.

GEBRUIK

⚠ ATTENTIE!

- **WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.**
- Gebruik de barbecue alleen wanneer hij correct en in overeenstemming met deze montage- en gebruiksaanwijzing gemonteerd werd en onbeschadigd is. Gebruik de barbecue niet zonder bijbehorend onderstel.
- Zet de barbecue vóór het gebruik op een veilig stabiele, horizontale, egale en vuurvaste ondergrond, die niet van glas of kunststof is.
- De barbecue mag met maximaal 1200g brandstof worden gevuld.
- Laat hem vóór het barbecueën warm worden en laat de brandstof minstens 30 minuten doorgloeien zodat de lakcoating hard wordt.
- **Begin met het barbecueën pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.**
- **Bij hoge temperaturen op de barbecue moet je het deksel langzaam en voorzichtig openen om steekvlammen te vermijden aangezien die tot letsel kunnen leiden.**
- Schud nooit water op de hete barbecue om verbranding en brandwonden te voorkomen.

1. Leg het kolenrooster in de kolenschaal.
2. Leg een laag houtskool op het kolenrooster. Neem de maximaal toegestane hoeveelheid in acht.



Voor een rookaroma kun je ook rookchips bij de houtskool mengen.

3. Leg een of twee vaste aanmaakblokjes erop en steek deze aan.
4. Wacht tot er witte as op de houtskool te zien is. Dan is de gloed optimaal en kun je beginnen met barbecueën.
5. Zet het grillrooster erin.
6. Leg de levensmiddelen op het grillrooster en doe het deksel dicht.
7. De temperatuur op de barbecue kun je met de hoeveelheid toegevoerde lucht regelen: hoe meer lucht, hoe meer hitte. Open of sluit naargelang behoefte de ventilatieroosters of de luchtstroomregelaar.
8. Om de barbecue uit te laten gaan voeg je geen brandstof meer toe en sluit je het deksel, het ventilatierooster en de luchtstroomregelaar. Laat de barbecue afkoelen alvorens hem te bewegen.



Er kunnen zich na verloop van tijd scheuren in het keramiek vormen. Dit is echter geen defect en heeft geen invloed op de eigenschappen van de barbecue.

REINIGEN EN OPBERGEN

⚠ ATTENTIE!

- Laat voor het leegmaken, reinigen, afdekken met een zeil of opbergen alle onderdelen volledig afkoelen.
- Reinig de deflectorplaat niet in de vaatwasser en dompel hem niet in water!
- Gebruik geen water of vloeibare reinigingsmiddelen om de barbecue te reinigen! Als de keramiek vloeistof opzuigt zou zij kunnen barsten.
- Vul de barbecue niet met water en stel hem niet voor langere tijd bloot aan regen.

- Wanneer alle onderdelen zijn afgekoeld, moet je de as op milieuvriendelijke wijze weggooien.
- Maak geëmailleerde en verchromde roosters schoon met warm water, afwasmiddel en een spons.
- Maak roestvrijstalen roosters schoon met warm water, afwasmiddel en een spons of roestrijke staalwol.
- Maak roosters van gietijzer schoon met een grillrooster-reinigingsborstel en brandt overige restanten in de barbecue weg. Borstel het rooster af of veeg het schoon met vochtig keukenpapier nadat het rooster is afgekoeld.
- Laat de deflectorplaat na gebruik volledig afkoelen en maak hem dan schoon met een droge doek, een vochtig keuken-sponsje of, bij vastgekoekte resten, met een keukenschrapper. **Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen en geen borstels met metalen haren!**
- Indien nodig kun je het afgekoelde kolenrooster en de binnenkant van de barbecue reinigen met een droge, zachte borstel.
- Verontreinigingen aan de buitenkant van de barbecue kun je met een vochtige doek afvegen. Gebruik geen reinigingsmiddelen.
- Bewaar de barbecue beschermd tegen weersinvloeden en droog.

VERWIJDERING

Let op hygiëne bij de omgang met de barbecue en bij het weggooien van reststoffen. Gooi restafval in principe alleen weg in daarvoor bedoelde bakken van metaal of niet-brandbaar materiaal. Van toepassing zijn de lokale bepalingen voor afvalverwijdering.

Om de barbecue weg te gooien demonteer je hem in zijn afzonderlijke elementen en geef je metaal en kunststof af ter recycling.



Gooi het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk weg, zorg dat het bij een milieupark terechtkomt.

Gemaakt in China.



Estimado/a cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por una barbacoa de LANDMANN. Estas instrucciones de montaje y uso le ayudarán paso a paso a poner a punto su barbacoa de LANDMANN de reciente adquisición. También le facilitamos información importante sobre el uso correcto, la manipulación segura y el cuidado del aparato.

Tómese el tiempo suficiente para el montaje. En primer lugar, disponga una superficie de trabajo plana de unos dos o tres metros cuadrados, saque todas las piezas del embalaje y coloque las herramientas que necesita al alcance de la mano.

Si tiene preguntas sobre la barbacoa o necesita ayuda, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Los datos de contacto correspondientes figuran en la parte trasera de las presentes instrucciones de montaje y uso.

El equipo de LANDMANN le desea mucha diversión.

KAMADO EXTRA LARGE

VOLUMEN DE SUMINISTRO (imagen, véase la página desplegable)

1/2

Pos.	Denominación	Cant.
1	Parrilla multinivel con los componentes: 1 parrilla redonda (a), 2 mitades de parrilla (b), 2 mitades de placa deflectora (c), 1 soporte (d), 1 bastidor (e)	1
2	Rejilla para carbón	1
3	Cuenco para carbón	1
4	Cuerpo de barbacoa con los componentes: Tapa con termómetro (f), cámara de cocción (g), rejilla de ventilación (h)	1
5	Regulador de corriente de aire	1
6	Asa	1
7	Pieza de unión (asa)	2
8	Llave de boca	1
9	Destornillador	1

Material de montaje:

A	Tornillo, M5 X 20 mm	2
B	Tornillo, M5 X 40 mm	1
C	Tuerca, M5	3
	Instrucciones de montaje y uso	1

2/2

Pos.	Denominación	Cant.
10	Marco, superior	1
11	Pata A	2
12	Pata B	2
13	Marco, inferior	1
14	Gancho	1
15	Elemento en cruz	1
16	Rejilla portaobjetos	1
17	Refuerzo angular A	2
18	Refuerzo angular B	2
19	Atizador	1
20	Llave de boca	1
21	Llave Allen	1

Material de montaje:

A	Tornillo, M6 X 14 mm	32
B	Tuerca, M6	18
C	Tornillo, M6 X 10 mm	18
D	Arandela	32

Importante:

- Compruebe la integridad del volumen de suministro y que ningún componente haya sufrido daños durante el transporte. Si falta alguna pieza o está dañada, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (véase última página).
- Retire cualquier película, pegatina o protección de transporte de la barbacoa.

INFORMACIÓN RELATIVA A LAS INSTRUCCIONES DE MONTAJE Y USO

Antes de utilizar la barbacoa por primera vez, lea atentamente estas instrucciones de montaje y uso y siga las indicaciones de seguridad. Guárdelas para futuras consultas y otros usuarios. Forman parte de la barbacoa. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de estas instrucciones de montaje y uso.

Símbolos



Señal de peligro: este símbolo indica posibles peligros. Leer con atención las indicaciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.



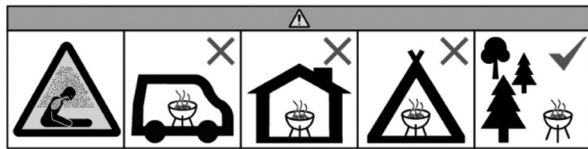
Información complementaria



¡Leer las instrucciones de montaje y uso antes de utilizar el aparato!



Adecuado para alimentos. (parrilla)



No utilizar en espacios cerrados y/o habitables, por ejemplo, edificios, tiendas de campaña, caravanas, autocaravanas, barcos. Existe peligro de muerte por intoxicación por monóxido de carbono.

USO PREVISTO

- Este aparato está diseñado para preparar alimentos aptos para la barbacoa. Está diseñado para un uso en exteriores.
- Cualquier otro uso o utilización no está permitido. Esto es aplicable en particular a las siguientes aplicaciones erróneas previsibles:
 - No usar la barbacoa como sistema de calefacción.
 - No utilizar la barbacoa para calentar sustancias y materiales que no sean alimentos.
 - No usar la barbacoa como aparato empotrable.
- La barbacoa está prevista para un uso privado, no para un uso comercial.
- Utilizar la barbacoa exclusivamente para el fin indicado y solo del modo descrito en las presentes instrucciones de montaje y uso. Cualquier otro uso se considera indebido.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Esto mismo es válido para el desgaste normal.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- **ATENCIÓN: ¡No utilizar en locales cerrados!** ¡Utilizar exclusivamente en el exterior! Existe riesgo de intoxicación por monóxido de carbono.
- **AVISO:** La barbacoa no debe utilizarse si presenta defectos o está deformada. Debe comprobarse antes de cada uso.
- **¡ATENCIÓN!** Deben cumplirse las disposiciones nacionales y locales tales como permisos, funcionamiento, distancias de seguridad y cualquier otra pertinente.
- Seleccionar el lugar de emplazamiento de tal manera que no haya materiales o sustancias inflamables cerca de la barbacoa o que pudieran llegar a ella. ¡No colocar la barbacoa debajo de ramas o techados! La distancia mínima respecto a los materiales combustibles y a las superficies circundantes debe ser de 3 m.

- **¡ATENCIÓN! ¡No deje la barbacoa al alcance de los niños y animales domésticos!** No dejar nunca la barbacoa encendida o aún caliente sin vigilancia. En particular, procurar que no se acerquen a la barbacoa caliente niños o personas que no sean capaces de reconocer correctamente o reaccionar ante posibles peligros.
- **¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.** De lo contrario, puede desarrollarse un calor incontrolable debido a deflagraciones.
- Utilizar exclusivamente **encendedores de combustible sólido**, ya que las sustancias de encendido líquidas podrían dañar la cerámica.
- Utilizar únicamente carbón vegetal (homologado según la norma DIN EN 1860-2) para hacer barbacoa. No utilizar briquetas de carbón vegetal, ya que la cerámica podría verse afectada.
- **¡ATENCIÓN!** Esta barbacoa se calienta muchísimo. Llevar siempre guantes de barbacoa para usar la barbacoa (preparar la comida, ajustar la ventilación, usar la chimenea de encendido, añadir combustible, manejar el termómetro, etc.). Incluso inmediatamente después de que las brasas se hayan apagado, toque la barbacoa solo con guantes de barbacoa, ya que las superficies permanecerán calientes durante algún tiempo. Los guantes de barbacoa (contra riesgos térmicos) deben ser conformes a DIN EN 407 (categoría II).
- Utilizar utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.
- En caso de incendio: sofocar las llamas con una manta ignífuga o un extintor adecuado.

INDICACIONES PARA EL MONTAJE

⚠ IMPORTANTE:

- Mantener las bolsas y láminas de plástico fuera del alcance de los niños pequeños y de los animales. Existe riesgo de asfixia.
- Los pasos de montaje se muestran al final de estas instrucciones de montaje y uso. Siga dichas instrucciones, ya que **un montaje incorrecto puede ser peligroso**.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio para el montaje y, si es necesario, utilice una base para proteger la barbacoa o los suelos sensibles de los arañazos.
- Monte la barbacoa sobre una superficie horizontal y nivelada para que no quede torcida.
- No utilice la fuerza durante el montaje.
- Primero apriete a mano las uniones atornilladas y luego vuelva a apretarlas correctamente una vez que el paso de montaje se haya completado con éxito. De lo contrario, pueden producirse tensiones indeseables.
- Apriete las tuercas hasta que queden bien ajustadas y luego gírelas un cuarto de vuelta más. No las apriete demasiado.

UNAS SUGERENCIAS PREVIAS

- Recomendamos cocinar a la parrilla con la tapa cerrada. De este modo se reduce el riesgo de llamaradas y el alimento se cocina de forma más rápida y uniforme.
- El termómetro en la tapa muestra la temperatura en la cámara de cocción.
- El tiempo de cocción de la carne depende de su grosor, calidad, maduración y temperatura al empezar la cocción. Hasta que se haya familiarizado con la barbacoa, debería comprobar de vez en cuando el estado de los alimentos.
- Un alimento ligeramente aceitado se dora de forma más uniforme y no se pega a la parrilla.

- Antes de la preparación, la carne debe estar a temperatura ambiente para conseguir una cocción óptima y uniforme.
- Si usa una marinada, salsa o glaseado con alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se quemen fácilmente, no los aplique hasta los últimos 10 o 15 minutos de cocción.

PARRILLA MULTINIVEL

La parrilla multinivel permite asar a la parrilla simultáneamente en varios niveles. Esto permite preparar diferentes alimentos en distintos rangos de temperatura. Además, la parrilla multinivel ofrece una superficie de cocción mayor que la de una parrilla convencional.

La placa deflectora de dos partes puede utilizarse para hornear pizza o pan, así como para cocinar indirectamente a la parrilla. Protege los alimentos de las brasas y del calor directo. Así los alimentos se cocinan suave y lentamente sin quemarse.

Las dos mitades de la placa deflectora también pueden insertarse individualmente y a diferentes alturas en el bastidor, según sea necesario.

USO

⚠ IMPORTANTE:

- **¡ATENCIÓN! ¡Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante su utilización!**
- Utilice la barbacoa únicamente si se ha montado correctamente y de acuerdo con estas instrucciones de montaje y uso y si no presenta daños. No utilizar la barbacoa sin el bastidor correspondiente.
- Antes del uso colocar la barbacoa sobre una superficie segura estable, horizontal, nivelada y resistente al fuego que no sea de cristal o plástico.
- La barbacoa debe llenarse como mucho con 1200 g de combustible.
- Antes de la primera barbacoa, calentar y dejar que el combustible se consuma al menos durante unos 30 min para que el recubrimiento de laca se endurezca.
- **Antes de comenzar a cocinar, verifique que el combustible está recubierto de cenizas.**
- **Cuando la temperatura dentro de la barbacoa sea alta, abra la tapa lentamente y con cuidado para evitar un estallido que podría causar lesiones.**
- **A altas temperaturas en la barbacoa, abrir la tapa lentamente y con cuidado para evitar una llamarada, que podría causar lesiones.**
- No verter nunca agua sobre la barbacoa caliente para evitar quemaduras y escaldaduras.

1. Coloque la rejilla para carbón en el cuenco para carbón.
2. Apile el carbón vegetal sobre la rejilla para carbón. Tenga en cuenta la cantidad máxima admisible.



También puede mezclar virutas para ahumar con el carbón vegetal para obtener un aroma de humo.

3. Coloque uno o dos encendedores de combustible sólido y enciéndalos.
4. Espere hasta que aparezca ceniza blanca sobre el carbón vegetal. Entonces se alcanza el estado óptimo para las brasas y se puede empezar con la barbacoa.
5. Coloque la parrilla.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla y cierre la tapa.
7. La temperatura en la barbacoa puede regularse con la cantidad de aire suministrado: cuanto más aire, más calor. Abra o cierre, según sea necesario, la rejilla de ventilación o el regulador de corriente de aire.

8. Para poner la barbacoa fuera de servicio, no añada más combustible y cierre la tapa, la rejilla de ventilación y el regulador de corriente de aire. Deje que se enfríe la barbacoa antes de moverla.



Con el tiempo pueden aparecer grietas en la cerámica. Esto no se considera un defecto y no afecta a las características de la barbacoa.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

⚠ IMPORTANTE:

- Deje que todas las piezas se enfríen completamente antes de vaciarlas, limpiarlas, cubrirlas con una lona o guardarlas.
 - No limpie la placa deflectora en el lavavajillas ni la sumerja en agua.
 - No utilizar agua ni productos de limpieza líquidos para limpiar la barbacoa. Si la cerámica absorbe líquido, podría reventar.
 - No llenar el aparato de agua ni exponerlo a la lluvia durante mucho tiempo.
- Cuando todas las piezas se hayan enfriado, elimine las cenizas de forma respetuosa con el medioambiente.
 - Limpie las parrillas esmaltadas y cromadas con agua tibia, detergente lavavajillas y una esponja.
 - Limpie las parrillas de acero inoxidable con agua tibia, detergente lavavajillas y una esponja o estropajo de limpieza inoxidable.
 - Limpie las parrillas de hierro fundido con un cepillo de limpieza para la parrilla y queme los restos que queden en la barbacoa. Cuando la parrilla se haya enfriado, cepílela o límpiela con un papel de cocina húmedo.
 - Deje que la placa deflectora se enfríe completamente después de usarla y luego límpiela con un paño seco, una esponja de cocina húmeda o, en caso de incrustaciones persistentes, con una rasqueta de cocina. **¡No use productos de limpieza abrasivos ni cepillos con cerdas metálicas!**
 - Si es necesario, puede limpiar la rejilla para carbón y el interior de la barbacoa, una vez enfriados, con un cepillo suave y seco.
 - Puede limpiar la suciedad del exterior de la barbacoa con un paño húmedo. No utilice limpiadores.
 - Almacene el aparato protegido de la intemperie y en un lugar seco.

ELIMINACIÓN

Preste atención a la limpieza al manipular la barbacoa y al eliminar los residuos. Elimine siempre los residuos en los contenedores designados de metal o materiales incombustibles. Son aplicables las disposiciones locales en materia de eliminación.

Para eliminar la barbacoa, desmóntela en sus distintas piezas y recicle los metales y plásticos.



Desheche el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y deposítelo en el punto de reciclaje correspondiente.

Fabricado en China.



Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto un barbecue LANDMANN. Le presenti istruzioni per il montaggio e l'uso La aiutano passo dopo passo a conoscere il barbecue LANDMANN che ha acquistato. Più avanti sono forniti avvisi importanti sull'uso corretto, sull'utilizzo sicuro e sulla cura.

Si prenda del tempo sufficiente per il montaggio. Crei prima un'area di lavoro di circa due o tre metri quadrati, prelevi tutti i componenti dalla confezione e tenga vicino a sé gli utensili necessari.

In caso di domande sul barbecue o per ricevere assistenza, contatti il nostro team di assistenza. I dati di contatto sono riportati sul retro delle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso.

Buon divertimento! Il Suo team LANDMANN

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE (vedere le immagini nel pieghevole)

1/2

Pos.	Denominazione	Num.
1	Griglia multi livello con i componenti: 1 griglia rotonda (a), 2 griglie a mezza luna (b), 2 piastre deflettrici a mezza luna (c), 1 supporto (d), 1 telaio (e)	1
2	Griglia per il carbone	1
3	Vaschetta per i carboni	1
4	Alloggiamento del barbecue con i componenti: coperchio con termometro (f), camera di cottura (g), griglia di ventilazione (h)	1
5	Regolatore del flusso d'aria	1
6	Manico	1
7	Elemento di collegamento (manico)	2
8	Chiave a bocca	1
9	Cacciavite	1
Materiale di montaggio:		
A	Vite, M5 X 20 mm	2
B	Vite, M5 X 40 mm	1
C	Dado, M5	3
	Istruzioni per il montaggio e l'uso	1

2/2

Pos.	Denominazione	Num.
10	Telaio, superiore	1
11	Gamba A	2
12	Gamba B	2
13	Telaio, inferiore	1
14	Gancio	1
15	Montante a croce	1
16	Griglie d'appoggio	1
17	Rinforzo angolare A	2
18	Rinforzo angolare B	2
19	Attizzatoio	1
20	Chiave a bocca	1
21	Brugola	1
Materiale di montaggio:		
A	Vite, M6 X 14 mm	32
B	Dado, M6	18
C	Vite, M6 X 10 mm	18
D	Rondella	32

Nota bene!

- Controllare che il contenuto della confezione sia completo e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di componenti mancanti o danneggiati, rivolgersi al servizio clienti (vedere l'ultima pagina).
- Rimuovere dal barbecue eventuali pellicole, adesivi o protezioni utilizzate per il trasporto.

INFORMAZIONI RELATIVE ALLE ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO E L'USO

Prima di usare il barbecue per la prima volta, leggere attentamente le presenti istruzioni per il montaggio e l'uso e seguire le indicazioni di sicurezza. Conservarle per domande successive e un ulteriore utilizzo. Le istruzioni costituiscono parte integrante del barbecue. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in queste istruzioni per il montaggio e l'uso non vengano rispettate.

Simboli



Simboli di pericolo: questo simbolo indica i potenziali pericoli. Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e rispettarle.



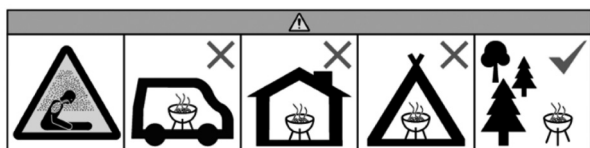
Informazioni integrative



Leggere le istruzioni per il montaggio e l'uso prima dell'uso!



Idoneo al contatto con gli alimenti. (Griglia)



Non utilizzare in locali chiusi e/o abitabili, ad es. edifici, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte causata da intossicazione da monossido di carbonio.

DESTINAZIONE D'USO

- Questo apparecchio è progettato per la preparazione di alimenti da cucinare alla griglia. È destinato all'utilizzo in ambienti esterni.
- Non sono consentiti altri usi. Ciò vale soprattutto per i seguenti usi errati prevedibili:
 - Non utilizzare il barbecue come riscaldamento.
 - Non utilizzare il barbecue per riscaldare sostanze e materiali che non siano alimenti.
 - Non utilizzare mai il barbecue come apparecchio da incasso.
- Il barbecue è concepito per l'uso privato e non per un utilizzo commerciale.
- Utilizzare il barbecue esclusivamente per lo scopo indicato in conformità alle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

- **ATTENZIONE: non utilizzarlo in ambienti chiusi.** Azionare solo all'aria aperta! Sussiste il pericolo di intossicazione da monossido di carbonio.
- **AVVISO:** non è consentito utilizzare il barbecue se deformato o difettoso. Controllare il suo stato prima dell'uso.
- **ATTENZIONE!** Rispettare le norme nazionali e locali, come ad esempio autorizzazioni, esercizio, distanze di sicurezza e altre.
- Scegliere il luogo di installazione in modo che non vi siano materiali o sostanze infiammabili in prossimità del barbecue e che queste non possano arrivarci. Mai porre il barbecue sotto dei rami o delle coperture! La distanza minima da sostanze infiammabili e superfici circostanti deve essere di 3 m.

- **ATTENZIONE! Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici.** Mai lasciare il barbecue ardente o ancora caldo incustodito. Fare particolare attenzione affinché bambini o persone che non sono in grado di riconoscere o reagire correttamente ai possibili pericoli non arrivino in prossimità del barbecue caldo.
- **ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3.** In caso contrario, potrebbe verificarsi uno sviluppo incontrollato di calore causato da deflagrazioni.
- Utilizzare esclusivamente **accendifuoco solidi**, poiché quelli liquidi potrebbero intaccare la ceramica.
- Per grigliare utilizzare esclusivamente carbone di legna per barbecue (testato a norma DIN EN 1860-2). Non utilizzare bricchette di carbone di legna per non danneggiare la ceramica!
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue raggiunge temperature elevatissime. Indossare sempre i guanti quando si utilizza il barbecue (preparazione di alimenti, regolazione della ventilazione, uso della ciminiera d'accensione, aggiunta di combustibile, manipolazione del termometro, ecc.). Toccare il barbecue esclusivamente con gli appositi guanti anche subito dopo che la brace si è spenta, poiché le superfici rimangono calde ancora per un po' di tempo. I guanti da barbecue (contro i rischi termici) devono essere conformi alla norma DIN EN 407 (categoria II).
- Utilizzare utensili da barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.
- In caso d'incendio: soffocare le fiamme con una coperta antincendio o un estintore idoneo.

INDICAZIONI SUL MONTAGGIO



NOTA BENE!

- Tenere i sacchetti e le pellicole di plastica lontani da bambini piccoli e animali! Pericolo di soffocamento.
- Le fasi di montaggio sono raffigurate alla fine delle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso. Si raccomanda di osservare: **un montaggio errato può causare pericoli.**
- Garantire spazio sufficiente per il montaggio e utilizzare eventualmente una base per proteggere il barbecue o pavimenti sensibili dai graffi.
- Montare il barbecue su una base orizzontale e piana in modo che non sia inclinato.
- Durante il montaggio non usare la forza.
- Avvitare prima i collegamenti a vite manualmente e solo dopo aver concluso la fase di montaggio serrarli nuovamente. Altrimenti possono crearsi tensioni indesiderate.
- Serrare i dadi fin quando non sono stabili e girarli per un altro quarto. Non serrarli in modo troppo forte!

ALCUNI SUGGERIMENTI PRIMA DI INIZIARE

- Consigliamo di grigliare con il coperchio chiuso. Perché così si riduce il pericolo di fiammate e l'alimento da grigliare si cucina in maniera più veloce e omogenea.
- Il termometro sul coperchio indica la temperatura nella camera di cottura.
- Il tempo di cottura della carne dipende dal suo spessore, dalla qualità, dalla maturazione e dalla temperatura all'inizio della cottura. Finché non si acquisisce una buona familiarità con il barbecue, è opportuno verificare di tanto in tanto le condizioni degli alimenti in cottura.

- Oliando leggermente l'alimento si ottiene una doratura più uniforme e l'alimento non si attacca alla griglia.
- Prima della preparazione, portare la carne a temperatura ambiente affinché possa cuocersi bene e in maniera omogenea.
- Se si utilizza una marinatura, una salsa o una glassa con un contenuto elevato di zucchero o altri ingredienti facilmente infiammabili, spennellarla solo negli ultimi 10-15 minuti del processo di cottura alla griglia.

GRIGLIA MULTI LIVELLO

La griglia multi livello consente di grigliare contemporaneamente su più livelli. Ciò significa che i diversi alimenti possono essere preparati in diversi intervalli di temperatura. Inoltre, la griglia multi livello offre una superficie di cottura più ampia rispetto a una griglia tradizionale.

La piastra deflettrice in due parti può essere utilizzata per cuocere la pizza o il pane e per la cottura alla griglia indiretta. Protegge il cibo dalla brace incandescente e dal calore diretto. In questo modo, la cottura è delicata e lenta, senza bruciature.

Le due metà della piastra deflettrice possono anche essere inserite singolarmente e a diverse altezze nel telaio, a seconda delle necessità.

USO

NOTA BENE!

- **ATTENZIONE! Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento.**
- Utilizzare il barbecue solo se è stato montato correttamente in conformità alle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso e se non presenta danni. Non utilizzare il barbecue senza la sua intelaiatura.
- Prima dell'utilizzo, posizionare il barbecue su una superficie di appoggio sicura stabile, orizzontale, piana e resistente al calore che non sia di vetro o plastica.
- Il barbecue può essere riempito al massimo con 1200g di combustibile.
- Prima di grigliare per la prima volta, riscaldare il combustibile e farlo ardere per almeno 30 minuti in modo che la vernice si indurisca.
- **Iniziare a cucinare solo quando il combustibile ha formato uno strato superficiale di cenere.**
- **Ad alte temperature del barbecue, aprire lentamente e attentamente il coperchio per evitare vampate, le quali possono causare lesioni.**
- Non versare mai acqua sul barbecue caldo per evitare ustioni e scottature.

1. Inserire la griglia per il carbone nella vaschetta per i carboni.
2. Disporre il carbone a strati sulla griglia. Rispettare la quantità massima consentita.



Per un aroma affumicato, è anche possibile miscelare un po' di chips per affumicatura con il carbone.

3. Aggiungere uno o due accenditori solidi e accendere.
4. Attendere fin quando non diventa visibile uno strato di cenere bianca sul carbone. Questo significa che è stata raggiunta una condizione ottimale della brace e si può iniziare la cottura.
5. Inserire la griglia.
6. Appoggiare gli alimenti sulla griglia e chiudere il coperchio.
7. È possibile regolare la temperatura del barbecue modificando la quantità di aria introdotta: maggiore è l'aria, maggiore sarà il calore. Se necessario, aprire o chiudere la griglia di ventilazione o il regolatore del flusso d'aria.

8. Per mettere fuori servizio il barbecue, non aggiungere altro combustibile e chiudere il coperchio, la griglia di ventilazione e il regolatore del flusso d'aria. Lasciare raffreddare il barbecue prima di spostarlo.



Con il tempo possono formarsi delle crepe nella ceramica. Tuttavia, questo non rappresenta un difetto e non compromette le proprietà del barbecue.

PULIZIA E CONSERVAZIONE

NOTA BENE!

- Prima di svuotare, pulire, coprire con un telo o conservare, far raffreddare completamente tutti i componenti.
- Non lavare la piastra deflettrice in lavastoviglie e non immergerla in acqua!
- Non utilizzare acqua o detersivi liquidi per la pulizia del barbecue! Se la ceramica assorbe un liquido, potrebbe scoppiare.
- Non riempirlo d'acqua o esporlo alla pioggia per un periodo prolungato.

- Una volta che tutte le parti si sono raffreddate, smaltire la cenere nel rispetto dell'ambiente.
- Pulire le griglie smaltate e cromate con acqua calda, detersivo e una spugna.
- Pulire le griglie in acciaio inossidabile con acqua calda, detersivo e una spugna o una paglietta abrasiva antiruggine.
- Pulire le griglie in ghisa con una spazzola di pulizia per griglia e bruciare i residui nel barbecue. Una volta che la griglia si è raffreddata, spazzolarla o strofinarla con della carta da cucina umida.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la piastra deflettrice e successivamente pulirla con un panno asciutto, una spugna umida o, in caso di incrostazioni ostinate, con un raschietto da cucina. **Non utilizzare detersivi abrasivi e spazzole con setole di metallo!**
- Se necessario, è possibile pulire la griglia per il carbone fredda e l'interno del barbecue con una spazzola morbida asciutta.
- La sporcizia all'esterno del barbecue può essere rimossa con un panno umido. Non utilizzare prodotti detersivi.
- Conservare in un luogo asciutto al riparo dagli agenti atmosferici.

SMALTIMENTO

Garantire la pulizia durante l'uso del barbecue e durante lo smaltimento dei residui. Smaltire generalmente le sostanze residue solo in appositi contenitori in metallo o materiali non infiammabili. Vigono le norme locali per lo smaltimento.

Per smaltire il barbecue, smontarlo nei singoli pezzi e consegnare metallo e plastica per il riciclo.



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclo.

Prodotto in Cina.



Bästa kund,

Många tack för att du har valt en grill från LANDMANN. Den här monterings- och bruksanvisningen innehåller detaljerade instruktioner som hjälper dig att göra din grill från LANDMANN startklar. Vi ger dessutom några viktiga riktlinjer om hur du använder den på ett säkert sätt och hur du sköter om den.

Ta god tid på dig att bygga ihop den. Ordna i förväg en jämn arbetsyta på två till tre kvadratmeter, plocka ut alla delarna från förpackningen och lägg fram de verktyg som behövs inom räckhåll.

Vår kundtjänst hjälper dig gärna om du har frågor om din grill eller behöver mer hjälp. Du hittar motsvarande kontaktuppgifter på baksidan av den här monterings- och bruksanvisningen.

Mycket nöje önskar LANDMANN-teamet.

KAMADO EXTRA LARGE

LEVERANSOMFATTNING (se bild på den utvikbara sidan)

1/2

Pos.	Beteckning	Ant.
1	Grillgaller i flera nivåer bestående av: 1 x runt grillgaller (a), 2 x halvt grillgaller (b), 2 x halv deflektorplatta (c), 1 x hållare (d), 1 x stativ (e)	1
2	Kolgaller	1
3	Grillkolsinsats	1
4	Grillhölje bestående av: lock med termometer (f), tillagningsutrymme (g), ventilationsnät (h)	1
5	Luftströmsregulator	1
6	Handtag	1
7	Kopplingsstycke (handtag)	2
8	Skruvnyckel	1
9	Skruvmejsel	1

Monteringsmaterial:

A	Skruv, M5 x 20 mm	2
B	Skruv, M5 x 40 mm	1
C	Mutter, M5	3
	Monterings- och bruksanvisning	1

2/2

Pos.	Beteckning	Ant.
10	Ram, upptill	1
11	Ben A	2
12	Ben B	2
13	Ram, nedtill	1
14	Krokar	1
15	Tvärstag	1
16	Förvaringsgaller	1
17	Hörnförstärkning A	2
18	Hörnförstärkning B	2
19	Eldgaffel	1
20	Skruvnyckel	1
21	Insexnyckel	1

Monteringsmaterial:

A	Skruv, M6 x 14 mm	32
B	Mutter, M6	18
C	Skruv, M6 x 10 mm	18
D	Bricka	32

Viktigt!

- Kontrollera att leveransen är komplett och att komponenterna inte har några transportsador. Kontakta kundtjänst om några delar saknas eller är skadade (se sista sidan).
- Avlägsna eventuell plastfolie, klistermärken eller transportskydd från grillen.

INFORMATION OM MONTERINGS- OCH BRUKSANVISNING

Läs igenom monterings- och bruksanvisningen noggrant innan du använder grillen för första gången och följ säkerhetsanvisningarna. Behåll den för att få hjälp med framtida frågor och för andra användare. De tillhör grillen. Tillverkaren och importören tar inget ansvar om anvisningarna i denna monterings- och bruksanvisning inte följs.

Symboler



Varningssymbol: Den här symbolen påvisar möjliga risker. Läs och följ tillhörande säkerhetsanvisningar noggrant.



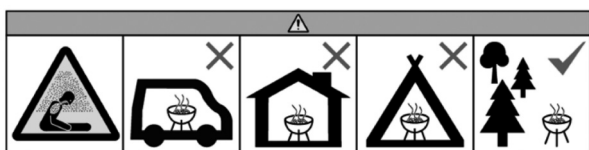
Kompletterande information



Läs monterings- och bruksanvisningen innan användning!



Lämplig för livsmedel. (Grillgaller)



Använd inte eldkorgen i slutna utrymmen och/eller bebodda rum som byggnader, tält, husvagnar, husbilar och båtar. Det förekommer livsfara genom kolmonoxidförgiftning.

AVSEDD ANVÄNDNING

- Den här apparaten är utformad för att tillaga mat som kan Den är avsedd för utomhusbruk.
- Ingen annan användning eller användning utöver detta är tillåten. Detta gäller särskilt följande förutsebara felaktiga användningsområden:
 - Använd inte grillen som värmeelement.
 - Använd inte grillen för att värma tyger eller andra material än livsmedel.
 - Använd aldrig grillen som en inbyggd apparat.
- Grillen är avsedd för privat bruk, inte för kommersiellt bruk.
- Använd endast grillen för det angivna ändamålet och endast enligt beskrivningen i denna monterings- och bruksanvisning. All annan användning anses strida mot det avsedda ändamålet.
- Alla defekter som orsakas av felaktig hantering, skador eller reparationsförsök omfattas inte av garantin. Detta gäller även normalt slitage.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- **VARNING: Använd inte i slutna utrymmen!** Använd endast utomhus! Det finns risk för kolmonoxidförgiftning.
- **OBSERVERA!** Använd inte grillen om den är deformationerad eller defekt. Detta ska kontrolleras före varje användning.
- **VARNING!** Nationella och lokala bestämmelser, såsom tillstånd, användning, säkerhetsavstånd osv., måste vara uppfyllda.
- Välj installationsplatsen på ett sådant sätt att inga brännbara material finns i närheten av grillen eller kan nå den. Placera aldrig grillen under överhängande grenar! Minsta avstånd till brännbara material och omgivande ytor måste vara 3 m.
- **VARNING! Håll barn och husdjur borta!** Lämna aldrig en brinnande eller fortfarande varm grill obevakad. Var särskilt noga med att inte låta barn eller personer som inte kan identifiera eller reagera korrekt på potentiella risker komma nära en grill.

- **VARNING! Använd inte alkohol eller bensin för att tända en eld eller för att tända en slocknad eld på nytt!** Använd endast tändhjälpmedel enligt EN 1860-3! Annars kan det leda till okontrollerad värmeutveckling genom plötsligt uppflammande eld.
- Endast endast **fast tändmaterial** eftersom tändvätska kan skada keramiken.
- Använd endast grillbriketter (kontrollerade enligt DIN EN 1860-2) till grillning. Använd inte träkolsbriketter för att förhindra skada på keramiken!
- **VARNING!** Denna grill blir mycket varm. Använd alltid grillhandskar när grillen används (tillagning av mat, inställning av ventilation, användning av grillstartare, iläggning av bränsle, hantering av termometer osv.). Berör endast grillen med grillhandskar, även direkt efter att glöden har slocknat, eftersom ytan fortfarande kan vara varm en stund efteråt. Grillhandskarna måste uppfylla DIN EN 407 (kategori II mot termiska risker).
- Använd grillbestick med långa, värmebeständiga handtag.
- Vid brand: Släck lågorna med en brandfilt eller lämplig brandsläckare.

MONTERINGSANVISNINGAR



VIKTIGT!

- Håll plastpåsar och folier utom räckhåll för små barn och djur! Det finns risk för kvävning.

- Stegen för montering har avbildats i slutet av denna monterings- och bruksanvisning. Se till att följa dem eftersom **felaktig montering kan vara farlig**.
- Se till att det finns tillräckligt med utrymme för monteringen och använd ett underlägg om det behövs för att skydda grillen eller känsliga golv från repor.
- Montera grillen på en plan yta så att den inte blir skev.
- Använd inte våld under monteringen.
- Dra först åt skruvanslutningarna för hand och sedan en gång till ordentligt efter att ha slutfört monteringssteget. Annars kan oönskade spänningar uppstå.
- Dra åt muttrarna tills de sitter stadigt och vrid sedan ett kvarts varv till. Dra inte åt dem för hårt!

NÅGRA TIPS

- Vi rekommenderar grillning med locket stängt. Detta minskar risken för eldsflammar och hjälper till att tillaga maten snabbare och jämnare.
- Termometern på locket visar temperaturen i tillagningsutrymmet.
- Köttets tillagningstid beror på dess tjocklek, kvalitet, tillagningstillstånd och temperatur i början av grillprocessen. Innan du har god kunskap om grillens funktion bör du regelbundet kontrollera hur väl tillagad maten är.
- Lätt oljad mat bryns jämnare och fastnar inte i grillgallret.
- Innan tillagningen bör köttet ha rumstemperatur för att få en ordentlig, jämn tillagning.
- När du använder en marinad, sås eller glasyr med hög sockerhalt eller andra lätt brandfarliga ingredienser, ska du inte applicera dem förrän de sista 10 till 15 minuterna av grillningsprocessen.

GRILLGALLER I FLERA NIVÅER

Grillgallret i flera nivåer gör det möjligt att grilla på flera nivåer samtidigt. På så sätt kan man tillreda olika livsmedel i olika temperaturområden. Dessutom erbjuder grillgallret i flera nivåer en större grillyta än ett vanligt grillgaller.

Den tvådelade deflektorplattan kan användas för att baka pizza eller bröd, eller för indirekt grillning. Den skärmar av livsmedlet mot öppen glöd och direkt värme, vilket gör att livsmedlet tillagas skonsamt och långsamt utan att brännas vid.

De båda delarna av deflektorplattan kan vid behov även sättas in i stativet enskilt eller på olika höjd.

ANVÄNDNING

⚠ VIKTIGT!

- **VARNING! Denna grill blir mycket varm och får inte flyttas under användning!**
- Använd endast grillen om den har monterats på rätt sätt i enlighet med denna monterings- och bruksanvisning och är oskadd. Använd inte grillen utan tillhörande stativ.
- Placera grillen på en säker, stabil, jämn och brandsäker yta, inte på glas eller plast, före användning.
- Grillen får fyllas med maximalt 1200 g bränsle.
- Tänd bränslet och låt det brinna i minst 30 minuter innan du börjar grilla så att den lackade ytan härdar.
- **Lägg inte maten på grillen förrän bränslet är täckt av ett lager aska.**
- **Vid höga temperaturer i grillen ska locket öppnas långsamt och försiktigt för att undvika att lågor flamar upp, vilket kan leda till personskador.**
- Håll aldrig vatten på grillen för att undvika brandskador och skållning.

1. Lägg i kolgallret i grillkolsinsatsen.
2. Strö ut träkol på kolgallret. Observera högsta tillåtna mängd.



För att få rökarom kan du även blanda träkolet med rökchips.

3. Lägg en eller två delar fast tändmaterial ovanpå och tänd det.
4. Vänta tills vit aska har lagt sig över träkolen. Då har du fått optimal glöd och kan börja grilla.
5. Lägg i grillgallret.
6. Lägg livsmedlet på grillgallret och stäng locket.
7. Du kan reglera temperaturen i grillen med mängden luft som tillförs: ju mer luft, desto mer värme. Öppna eller stäng ventilationsnätet eller luftströmsregulatorn efter behov.
8. För att ta grillen ur drift: tillsätt inte mer bränsle till grillen och stäng locket, ventilationsnätet samt luftströmsregulatorn. Låt grillen svalna innan du flyttar den.



Med tiden kan sprickor uppstå i keramiken. Detta är dock ingen defekt och påverkar inte grillens egenskaper.

RENGÖRING OCH FÖRVARING

⚠ VIKTIGT!

- Låt alla delar svalna helt innan grillen töms, rengörs, täcks med en presenning eller stuvas undan.
- Rengör inte deflektorplattan i diskmaskinen och sänk inte ned den i vatten!
- Använd inte vatten eller flytande rengöringsmedel för att rengöra grillen! Om keramiken suger upp vätska finns risk för att den spricker.
- Fyll inte grillen med vatten och låt den inte stå ute i regn under lång tid.

- Ta hand om askan på ett miljövänligt sätt när alla delar har svalnat.
- Rengör emaljerade och förkromade galler med varmt vatten, diskmedel och en diskvamp.
- Rengör galler av rostfritt stål med varmt vatten, diskmedel, en diskvamp eller en rostfri rengöringsdyna.
- Rengör galler av gjutjärn med en rengöringsborste för grillgaller och bränn bort kvarvarande rester i grillen. När gallret har svalnat kan det borstas av eller torkas rent med fuktigt hushållspapper.
- Låt deflektorplattan svalna helt efter användning och rengör den därefter med en torr trasa, en fuktig diskvamp eller, vid envisa inbrända rester, med en degskrapa. **Använd inte slipande rengöringsmedel eller metallborstar!**
- Vid behov kan du rengöra ett avsvolat kolgaller och grillens insida med en torr, mjuk borste.
- Smuts på grillens utsida kan du torka bort med en fuktig trasa. Använd inget rengöringsmedel.
- Förvara torrt och väderskyddat.

KASSERING

Tänk på att hålla grillen ren och att kassera restavfallet på rätt sätt. Kassera restavfallet i en behållare för metallavfall eller icke-brännbart material. De lokala avfallsbestämmelserna måste följas.

Demontera grillen i dess enskilda delar och återvinn metall och plast när apparaten kasseras.



Kassera förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt och ta det till en återvinningscentral.

Tillverkat i Kina.



Kjære kunde!

Takk for at du valgte en grill fra LANDMANN. Denne monterings- og bruksanvisningen hjelper deg trinn for trinn med å gjøre grillen du nettopp har kjøpt fra LANDMANN, klar til bruk. Vi gir deg også viktig informasjon om riktig bruk, sikker håndtering og vedlikehold.

Ta deg god tid til monteringsarbeidet. Finn først en plan arbeidsflate på ca. 2–3 kvadratmeter, fjern alle delene fra emballasjen og legg verktøyet du trenger innen rekkevidde.

Hvis du har spørsmål om grillen eller trenger mer hjelp, vil serviceteamet vårt gjerne hjelpe deg videre. Du finner tilsvarende kontaktopplysninger på baksiden av denne monterings- og bruksanvisningen.

Ha det gøy! Hilsen LANDMANN-teamet.

LEVERINGSOMFANG (Bilde se utbrettside)

1/2

Pos.	Betegnelse	Ant.
1	Grillrist med flere høydenivåer og følgende deler: 1 x rund grillrist (a), 2 x halve grillrister (b), 2 x halv deflektorplate (c), 1 x holder (d), 1 x ramme (e)	1
2	Kullrist	1
3	Kullfat	1
4	Grillhus med delene: Lokk med termometer (f), stekekammer (g), ventilasjonsgitter (h)	1
5	Luftstrømregulator	1
6	Håndtak	1
7	Forbindelsesstykke (håndtak)	2
8	Dobbelthodet skrunøkkel	1
9	Skrutrekker	1
Monteringsmaterieill:		
A	Skrue, M5 X 20 mm	2
B	Skrue, M5 X 40 mm	1
C	Mutter, M5	3
	Monterings- og bruksanvisning	1

2/2

Pos.	Betegnelse	Ant.
10	Ramme, oppe	1
11	Ben A	2
12	Ben B	2
13	Ramme, nede	1
14	Krok	1
15	Diagonalstag	1
16	Oppbevaringsgitter	1
17	Hjørneforsterkning A	2
18	Hjørneforsterkning B	2
19	Ildrake	1
20	Dobbelthodet skrunøkkel	1
21	Unbrakonøkkel	1
Monteringsmaterieill:		
A	Skrue, M6 X 14 mm	32
B	Mutter, M6	18
C	Skrue, M6 X 10 mm	18
D	Underlagsskive	32

OBS!

- Kontroller leveringsomfanget for fullstendighet og komponentene for transportskader. Kontakt kundeservice (se siste side) hvis deler mangler eller er skadet.
- Fjern eventuelle folier, klistremerker eller transportbeskyttelse fra grillen.

INFORMASJON OM MONTERINGS- OG BRUKSANVISNINGEN

Les gjennom denne monterings- og bruksanvisningen nøye og følg sikkerhetsinstruksjonene før du bruker grillen for første gang. Oppbevar den til fremtidig bruk og til andre brukere. Den tilhører grillen. Produsenten og importøren påtar seg ikke noe ansvar hvis anvisningene i denne monterings- og bruksanvisningen ikke følges.

Symbol



Faretegn: Dette symbolet indikerer mulige farer. Les de tilhørende sikkerhetsinstruksjonene nøye og følg dem.



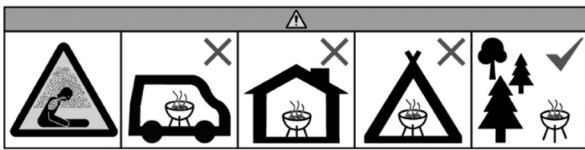
Supplerende informasjon



Les monterings- og bruksanvisningen før bruk!



Egnet til næringsmidler. (Grillrist)



Må ikke brukes i lukkede og/eller beboelsesrom, f.eks. i bygninger, telt, campingvogner, bobiler, båter. Det er livsfare pga. kullosforgiftning.

BEREGNET BRUK

- Denne enheten er konstruert til å tilberede grillbare næringsmidler. Den er beregnet til utendørs bruk.
- Annen bruk eller bruk utover dette er ikke tillatt. Dette gjelder spesielt for følgende påregnelig feil bruk:
 - Bruk ikke grillen som varmeapparat.
 - Ikke bruk grillen til å varme opp andre stoffer eller materialer enn mat.
 - Bruk aldri grillen som en innebygd enhet.
- Grillen er beregnet til privat bruk, ikke til næringsbruk.
- Bruk grillen bare til det angitte formålet og bare som beskrevet i denne monterings- og bruksanvisningen. All annen bruk gjelder som feil bruk.
- Unntatt fra garantien er alle mangler forårsaket av feil behandling, skader eller reparasjonsforsøk. Dette gjelder også for normal slitasje.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- **ADVARSEL: Må ikke brukes i lukkede rom!** Må kun brukes utendørs! Det er fare for karbonmonoksidforgiftning.
- **LES DETTE:** Grillen må ikke brukes hvis den er deformert eller defekt. Dette må kontrolleres før hver gangs bruk.
- **ADVARSEL!** Nasjonale og lokale forskrifter som tillatelser, drift, sikkerhetsavstander og andre bestemmelser, må være oppfylt.
- Velg oppstillingsstedet slik at ingen brennbare materialer eller stoffer er eller kan komme i nærheten av grillen. Plasser aldri grillen under grener eller tak! Minsteavstand til brennbare materialer og overflater rundt må være 3 m.
- **ADVARSEL! Hold barn og kjæledyr unna!** La aldri den brennende eller fortsatt varme grillen være uten tilsyn. Sørg spesielt for at ingen barn eller personer som ikke er i stand til å oppfatte eller reagere på mulige farer, kommer nær den varme grillen.
- **ADVARSEL! Ikke bruk alkohol eller bensin til å tenne opp eller tenne på nytt! Bruk bare tennhjelpemidler i**

henhold til EN 1860-3! Ellers kan det oppstå ukontrollert varmeutvikling pga. eksplosjoner.

- Bruk utelukkende **tennere til fast brensel** ettersom flytende tennmidler kan angripe keramikken.
- Bruk kun grillkull (testet i henhold til DIN EN 1860-2) til grilling. Bruk ikke grillkullbriketter slik at keramikken ikke ødelegges!
- **ADVARSEL!** Denne grillen blir veldig varm. Ved bruk av grillen (tilberedelse av mat, innstilling av ventilasjon, bruk av grillstarter, ilegging av brensel, håndtering av termometeret osv.) bruk alltid grillhansker. Selv umiddelbart etter at gløerne har slukket, må du kun berøre grillen med grillhansker fordi overflatene fortsatt blir værende varm i en tid. Grillhanskene (mot termisk risiko) må være i samsvar med DIN EN 407 (kategori II).
- Bruk grillbestikk med lange, varmebestandige håndtak.
- Ved brann: Kvel flammene med et brannteppe eller et egnet brannslukningsapparat.

MONTERINGSANVISNINGER

! OBS!

- Plastposer og -folier må holdes borte fra småbarn og dyr! Det er fare for kvelning.

- Monteringsstrinnene vises på slutten av denne monterings- og bruksanvisningen. Følg dem fordi **feil montering kan være farlig**.
- Sørg for tilstrekkelig plass til monteringen, og bruk eventuelt en matte for å beskytte grillen eller følsomme gulv mot riper.
- Plasser grillen på en horisontal, jevn overflate slik at den ikke blir skjev.
- Ikke bruk makt ved monteringen.
- Stram først skrueforbindelsene for hånd og deretter riktig etter vellykket monteringsstrinn. Ellers kan det føre til uønskede spenninger.
- Stram mutrene til de sitter godt fast, og stram deretter en kvart omgang mer. Stram ikke for mye!

NOEN FORHÅNDSTIPS

- Vi anbefaler å grille med lukket lokk. Dette reduserer risikoen for stikkflammer, og grillmaten tilberedes raskere og jevnere.
- Termometeret i lokket viser deg temperaturen i stekekammeret.
- Steketiden til kjøtt avhenger av tykkelse, kvalitet, modenhet og temperatur når grillingen starter. Før du har blitt godt kjent med bruken av grillen, bør du regelmessig sjekke tilstanden til maten.
- Mat som er lett innsatt med olje, brunes jevnere og fester seg ikke til grillrist.
- Før tilberedning bør kjøttet ha romtemperatur for å oppnå god og jevn steking.
- Hvis du bruker marinade, saus eller glasur med høyt sukkerinnhold eller andre lettantennelige ingredienser, bør du kun bruke dem de siste 10–15 minuttene av grillingen.

GRILLRIST MED FLERE HØYDENIVÅER

Grillristen med flere høydenivåer muliggjør samtidig grilling på flere nivåer. Ulike matvarer med forskjellige temperaturområder kan tilberedes samtidig. Videre byr grillristen med flere høydenivåer på en større grillflate enn en vanlig grillrist.

Den todelte deflektorplaten kan brukes både til baking av pizza eller brød og indirekte grilling. Den skjermer maten mot åpne gløer og direkte varme. Dermed kokes det skånsomt og langsomt uten å brenne.

De to halvdelene til deflektorplaten kan også legges inn enkeltvis og i forskjellige høyder på rammen avhengig av behov.

BRUK

OBS!

- **ADVARSEL! Denne grillen blir veldig varm og må ikke beveges under bruk!**
- Bruk grillen bare hvis den er riktig montert og uskadd og i samsvar med denne monterings- og bruksanvisningen. Ikke bruk grillen uten det tilhørende stativet.
- Plasser grillen før bruk på en sikker, stabil, horisontal, plan og brannsikker oppstillingsflate som ikke er av glass eller plast.
- Grill kan maks. fylles med 1200 g brensel.
- Før du griller for første gang, varmer du opp og lar brenselet bli helt glødende i minst 30 minutter slik at lakken herdes ferdig.
- **Ikke legg maten på grillen før brenselet er dekket med et lag aske.**
- **Ved høye temperaturer på grillen åpne lokket langsomt og forsiktig for å unngå oppflamming, noe som kan forårsake personskader.**
- Hell aldri vann på den varme grillen for å unngå forbrenning og skålding.

1. Sett i kullristen i kullfatet.
2. Legg et lag trekull på kullristen. Overhold maksimalt tillatt mengde.



For røyksmak kan du også blande røykfliis i trekullet.

3. Legg en eller to tennere til fast brensel oppå og tenn dem.
4. Vent til hvit aske vises på trekullet. Da er den optimale glødetilstanden nådd, og du kan begynne med grillingen.
5. Sett inn grillristen.
6. Legg maten på grillristen og lukk lokket.
7. Du kan regulere temperaturen med mengden luft som tilføres i grillen: jo mer luft, desto mer varme. Åpne eller lukk ventilasjonsgitrene eller luftstrømregulatoren etter behov.
8. For å ta grillen ut av bruk tilsett ikke mer brennstoff og lukk lokket, ventilasjonsgitteret samt luftstrømregulatoren. La grillen avkjøles før du flytter den.



Etter hvert kan det oppstå sprekker i keramikken. Dette er ingen mangel, og nedsetter ikke grillens egenskaper.

RENGJØRING OG OPPBEVARING

OBS!

- La alle delene avkjøles helt før de tømmes, rengjøres, dekkes med en presenning eller stues bort.
 - Rengjør ikke deflektorplaten i oppvaskmaskinen, og senk den ikke ned i vann.
 - Bruk ikke vann eller flytende rengjøringsmiddel til rengjøring av grillen. Når keramikken opptar væske, kan den sprekke.
 - Ikke fyll med vann eller utsett for regn over lang tid.
- Når alle delene er avkjølt, kan du kaste asken på en miljøvennlig måte.
 - Rengjør de emaljerte og forkrommede ristene med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp.
 - Rengjør ristene av rustfritt stål med vann, oppvaskmiddel og en svamp eller rustfri rengjøringspute.
 - Rengjør ristene av støpejern med en rengjøringsbørste til grillrist og brenn av gjenværende rester i grillen. Når risten er avkjølt, børst av den eller tørk den rent med et fuktig kjøkkenpapir.

- Etter bruk lar du deflektorplaten avkjøles helt og rengjør den deretter med en tørr klut, en fuktig kjøkkensvamp eller, ved gjenstridige skorper, med en kjøkkenskrape. **Bruk ikke slpende rengjøringsmidler eller børster med metallbust!**
- Du kan rengjøre den kalde kullristen samt innsiden av grillen med en tørr, myk børste etter behov.
- Smuss på utsiden av grillen kan du fjerne med en fuktig klut. Bruk ikke rengjøringsmidler.
- Lagres tørt og beskyttet mot været.

AVFALLSBEHANDLING

Sørg for renslighet når du håndterer grillen og ved avfallsbehandling av restmaterialer. Kast i prinsippet restavfallet kun i beholdere av metall eller ubrennbare materialer. Lokale forskrifter for avfallsbehandling gjelder.

For å avfallsbehandle grillen demonterer du den i sine enkelte deler og leverer metaller og plast til resirkulering.



Kast emballasjematerialet på en miljøvennlig måte og lever det til gjenvinningscenteret.

Produsert i Kina.



Hyvä asiakas,

kiitos, että valitsit LANDMANN-grillin. Tämä asennus- ja käyttöohje auttaa sinua vaihe vaiheelta hankkimasi LANDMANN-grillin käyttöönotossa. Lisäksi saat ohjeita oikeasta käytöstä, turvallisesta käsittelystä ja hoidosta.

Varaa kokoamiseen riittävästi aikaa. Varmista ensin, että käytettävissä on tasainen, noin kahdesta kolmeen neliömetrin kokoinen työskentelyalue, poista kaikki osat pakkauksesta ja aseta tarvittavat työkalut käden ulottuville.

Jos sinulla on kysyttävää grillistä tai tarvitset apua, palvelutiimimme auttaa sinua mielellään. Yhteystiedot löytyvät tämän asennus- ja käyttöohjeen takasivulta.

Paljon iloa laitteesi kanssa toivottaa LANDMANN-tiimi.

TOIMITUKSEN SISÄLTÖ (katso kuva kääntösivulta)

1/2

Pos.	Kuvaus	Lkm.
1	Monitasogrilliritilä, joka koostuu seuraavista osista: 1 pyöreä grilliritilä (a), 2 puolikasta grilliritilää (b), 2 puolikasta lämmönjakolevyä (c), 1 pidike (d), 1 jalusta (e)	1
2	Hiiliritilä	1
3	Hiiliastia	1
4	Grillin kotelo, joka koostuu seuraavista osista: kansi ja lämpömittari (f), kypsennystila (g), tuuletusritilä (h)	1
5	Ilmansäädin	1
6	Kahva	1
7	Kahvan liitoskappale	2
8	Kiintoavain	1
9	Ruuvimeisseli	1
Asennusmateriaali:		
A	Ruuvi, M5X20mm	2
B	Ruuvi, M5X40mm	1
C	Mutteri, M5	3
	Asennus- ja käyttöohje	1

2/2

Pos.	Kuvaus	Lkm.
10	Kehys, ylä	1
11	Jalka A	2
12	Jalka B	2
13	Kehys, ala	1
14	Koukku	1
15	Ristituki	1
16	Laskuritilä	1
17	Kulmavahvike A	2
18	Kulmavahvike B	2
19	Hiilihanko	1
20	Kiintoavain	1
21	Kuusiokoloavain	1
Asennusmateriaali:		
A	Ruuvi, M6X14 mm	32
B	Mutteri, M6	18
C	Ruuvi, M6X10 mm	18
D	Aluslevy	32

Huomaa!

- Tarkasta, onko pakkauksen sisältö täydellinen ja onko osissa kuljetusvahinkoja. Mikäli osia puuttuu tai niissä on vikoja, käänny asiakaspalvelun puoleen (katso viimeinen sivu).
- Poista grillistä mahdolliset kalvot, tarrat tai kuljetussuojat.

TIETOA ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJEESTA

Lue tämä asennus- ja käyttöohje huolellisesti ennen grillin ensimmäistä käyttöä ja noudata turvallisuusohjeita. Säilytä se myöhempiä kysymyksiä ja muita käyttäjiä varten. Se on osa grilliä. Valmistaja ja maahantuoja eivät ole vastuussa, jos tämän asennus- ja käyttöohjeen tietoja ei noudateta.

Symbolit



Vaaramerkki: Tämä symboli viittaa mahdolliseen vaaraan. Lue tähän liittyvät turvallisuusohjeet huolellisesti ja noudata niitä.



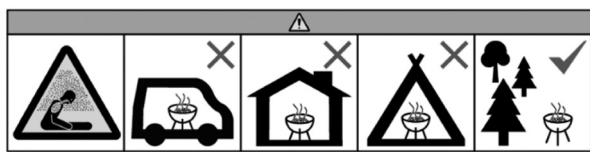
Täydentäviä tietoja



Lue asennus- ja käyttöohje ennen käyttöä!



Sopii elintarvikkeille. (Grilliritilä)



Ei saa käyttää suljetuissa ja/tai asumistiloissa, esim. rakennuksissa, telttoissa, asuntovaunuissa, asuntoautoissa, veneissä. Tästä aiheutuu häikämyrkytyksen aiheuttama hengenvaara.

MÄÄRÄYSTENMUKAINEN KÄYTTÖ

- Tämä laite on suunniteltu grillattujen ruokien valmistukseen. Se on tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Muu käyttö tai sen ylittävä käyttö ei ole sallittua. Tämä koskee erityisesti seuraavia ennakoitavissa olevia väärinkäyttöjä:
 - Älä käytä grilliä lämmittämiseen.
 - Älä käytä grilliä muiden aineiden ja materiaalien kuin elintarvikkeiden lämmittämiseen.
 - Älä koskaan käytä grilliä sisäänrakennettuna laitteena.
- Grilli on tarkoitettu yksityiseen käyttöön, ei kaupalliseen käyttöön.
- Käytä grilliä ainoastaan mainittuun tarkoitukseen ja vain siten kuin asennus- ja käyttöohjeessa on kuvattu. Kaikki muu käyttö on määräysten vastaista.
- Takuun ulkopuolelle on suljettu kaikki puutteet, jotka johtuvat virheellisestä käsittelystä, vahingoittamisesta tai korjausyrityksistä. Tämä koskee myös normaalia kulumista.

TURVALLISUUSOHJEET

- **VAROITUS: Grilliä ei saa käyttää sisätiloissa.** Käytä vain ulkona! Häikämyrkytyksen vaara.
- **HUOMAUTUS:** Älä käytä grilliä, jos sen muoto on vääristynyt tai siinä on vikaa. Laite on tarkastettava ennen jokaista käyttöä.
- **VAROITUS!** Kansallisia ja paikallisia lupia, käyttöä, turvavälejä tms. koskevia määräyksiä on noudatettava.
- Valitse käyttöpaikka niin, että grillin lähellä ei ole syttyviä materiaaleja tai aineita tai ne eivät pääse siihen. Älä koskaan sijoita grilliä oksien tai katosten alle! Vähimmäisetäisyyden syytyviin aineisiin ja ympäröiviin pintoihin on oltava 3 m.
- **VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikkieläimet poissa grillin läheisyydestä!** Älä koskaan jätä palavaa tai vielä kuumaa grilliä ilman valvontaa. Varmista erityisesti, etteivät lapset tai henkilöt, jotka eivät pysty tunnistamaan mahdollisia vaaroja tai reagoimaan niihin, pääse kuumien grillin lähelle.

- **VAROITUS! Älä käytä bensiiniä tai spritiä sytyttämiseen tai liekkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia sytykkeitä.** Muutoin syttymisen aiheuttama humahdus voi aiheuttaa kontrolloimatonta kuumuutta.
- Käytä ainoastaan **kiinteitä sytytysapuvälineitä**, sillä neste-mäiset sytytysnesteet voivat vaurioittaa keraamista pintaa.
- Käytä grillaukseen ainoastaan grillihiiliä (tarkastettu DIN EN 1860-2 -standardin mukaisesti). Älä käytä hiilibrikettejä, jottei keraaminen pinta vaurioiddu!
- **VAROITUS!** Grilli kuumenee hyvin kuumaksi. Käytä grilliä käyttäessäsi (ruokia valmistaessasi, säätäessäsi tuuletusta, käyttäessäsi piippusytytintä, lisätessäsi hiiliä, käyttäessäsi lämpömittaria jne.) aina grillauskäsineitä. Koske grilliin ainoastaan grillikäsineillä myös välittömästi hiilloksen sammuttua, sillä pinnat pysyvät kuumina vielä jonkin aikaa. Grillikäsineiden (jotka suojaavat palovammoilta) täytyy olla DIN EN 407 (luokka II) -standardin mukaisia.
- Käytä grillausvälineitä, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.
- Tulipalon sattuessa: Tukahduta liekit sammutuspeitteellä tai sopivalla sammuttimella.

ASENNUSOHJEITA



HUOMAA!

- Pidä muovipussit ja -kalvot poissa pienten lasten ja eläinten ulottuvilta! Mahdollinen tukehtumisvaara.
- Asennusvaiheet löytyvät kuvina tämän asennus- ja käyttöohjeen lopusta. Noudata niitä, sillä **virheellinen asennus saattaa olla vaarallista.**
- Varmista, että asennusta varten on riittävästi tilaa ja käytä tarvittaessa alustaa suojaamaan grilliä tai herkkiä lattiaita naarmuilta.
- Aseta grilli vaakasuoralle, tasaiselle alustalle, jottei siitä tule vinoa.
- Älä käytä kokoamiseen voimaa.
- Kiristä ruuviliitokset aluksi sormitiukkaan ja asennusvaiheen onnistuttua vielä kerran kunnolla. Muuten voi muodostua epätoivottua jännitystä.
- Kiristä muttereita, kunnes ne ovat kiinteästi paikoillaan ja kierrä vielä neljänneskiertoa. Älä kiristä liikaa!

MUUTAMA VINKKI ETUKÄTEEN

- Suosittelemme grillaamista kansi suljettuna. Tämä vähentää pistoliekkien riskiä ja grillattu ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin.
- Kannessa sijaitseva lämpömittari osoittaa kypsennyskammion lämpötilan.
- Lihan kypsennysaika riippuu sen paksuudesta, laadusta, kypsyydestä ja lämpötilasta grillauksen alussa. Ennen kuin olet todella tullut tutuksi grillin kanssa, grillattavan tuotteen kypsyyssaste kannattaa tarkastaa aika ajoin.
- Kevyesti öljytty ruoka ruskistuu tasaisemmin eikä tartu grilliritilään.
- Ennen valmistuksen aloittamista liha tulee ottaa huoneenlämpöön. Tämä takaa hyvän ja tasaisen kypsymisen.
- Jos käytät marinadia, kastiketta tai kuorutetta, jossa on korkea sokeripitoisuus tai muita helposti syttyviä ainesosia, levitä se vasta grillauksen viimeisen 10-15 minuutin aikana.

MONITASOGRILLIRITILÄ

Monitasogrilliritilä mahdollistaa samanaikaisen grillaamisen usealla eri tasolla. Näin voidaan valmistaa erilaisia ruokia samanaikaisesti eri kypsennyslämpötiloilla. Lisäksi monitasogrilliritilä mahdollistaa suuremman grillauspinnan käytön kuin tavallinen grilliritilä.

Kaksiosaista lämmönjakolevyä voi käyttää sekä pitsan tai leivän valmistukseen että epäsuoraan grillaukseen. Se suojaa kypsennettävää ruokaa avotulelta ja suoralta kuumuudelta. Näin ruoka kypsyy hitaasti ja hellävaraisesti, eikä se pääse palamaan.

Molempia lämmönjakolevyn puolikkaita voi myös tarvittaessa käyttää yksinään ja ne voi asettaa jalustaan eri korkeuksille.

KÄYTTÖ

⚠ HUOMAA!

- **VAROITUS! Grilli kuumenee käytössä. Grilliä ei saa siirtää käytön aikana.**
- Käytä grilliä vain silloin, kun se on koottu asianmukaisesti tämän asennus- ja käyttöohjeen mukaisesti ja siinä ei ole vikoja. Älä käytä grilliä ilman siihen kuuluvaa jalustaa.
- Aseta grilli ennen käyttöä turvalliselle, vankalle, vaakasuuntaiselle, tasaiselle ja tulenkestävälle pinnalle.
- Grilliin saa täyttää enintään 1200g puuhiiltä.
- Lämmitä grilliä ennen ensimmäistä grillausta ja anna hiilten hehkua vähintään 30 minuuttia, jotta maalikerros kovettuu.
- **Grilli on valmis ruoanlaittoon vasta, kun polttoaine on tuhkan peitossa.**
- **Grillin sisäpuolen lämpötilan ollessa korkea avaa kansi hitaasti ja varovasti, jotta vältät liekin leimahtamisen ja mahdolliset loukkaantumiset.**
- Älä koskaan heitä kuumaan grilliin vettä palovammojen välttämiseksi.

1. Aseta hiiliritilä hiiliastian.
2. Aseta kerros puuhiiliä hiiliritilälle. Noudata suurinta sallittua määrää.



Jos haluat saada savuaromia ruokaan, voit lisätä savustuslastuja hiilien sekaan.

3. Aseta yksi tai kaksi sytytyspalaa hiilten päälle ja sytytä ne.
4. Odota, että hiilissä näkyy valkoista tuhkaa. Tämä tarkoittaa, että hiillostila on optimaalinen ja voit aloittaa grillauksen.
5. Aseta grilliritilä paikoilleen.
6. Aseta elintarvikkeet grilliritilälle ja sulje kansi.
7. Grillin lämpötilaa voi säätää tuloilman määrää rajoittamalla: mitä enemmän ilmaa, sitä suurempi kuumuus. Avaa tai sulje tarvittaessa tuuletusritilää tai ilmansäädintä.
8. Kun haluat lopettaa grillin käytön, älä lisää grilliin enää grillissä käytettävää polttoainetta, sulje kansi, tuuletusritilä ja ilmansäädin. Anna grillin jäähtyä ennen sen liikuttamista.



Keramiikkaan saattaa ajan saatossa syntyä säröjä. Kyseessä ei kuitenkaan ole vika eikä se vaikuta grillin ominaisuuksiin.

PUHDISTUS JA SÄILYTYS

⚠ HUOMAA!

- Anna kaikkien osien jäähtyä kokonaan ennen tyhjennystä, puhdistusta, suojapeitteellä peittämistä tai varastointia.
 - Älä puhdistaa lämmönjakolevyä astianpesukoneessa äläkä upota sitä veteen!
 - Älä käytä vettä tai nestemäisiä puhdistusaineita grillin puhdistukseen! Jos keramiikka imee nesteitä itseensä, se saattaa räjähtää.
 - Älä täytä vedellä tai altista sateelle pidemmäksi ajaksi.
- Hävitä tuhka ympäristöystävällisesti sen jälkeen, kun kaikki osat ovat jäähtyneet.
 - Puhdistaa emaloidut ja kromatut ritilät lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja sienellä.
 - Puhdistaa ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät vedellä, astianpesuaineella ja sienellä tai ruostumattomalla teräsvillatyynyillä.
 - Puhdistaa valurautaiset ritilät grilliritilän puhdistusharjalla ja poista loput jäänteet polttamalla grillissä. Kun ritilä on jäähtynyt, harjaa se ja pyyhi puhtaaksi kostealla talouspaperilla.
 - Anna lämmönjakolevyn jäähtyä käytön jälkeen kokonaan ja puhdistaa se sitten kuivalla liinalla, kostealla keittiösienellä tai, jos siinä on pinttuneita kovettumia, keittiökaapimella. **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai harjoja, joissa on metalliharjakset!**
 - Tarvittaessa voit puhdistaa kylmentyneen hiiliritilän sekä grillin sisäpinnat kuivalla, pehmeällä harjalla.
 - Grillin ulkopintojen lian voi puhdistaa kostealla liinalla. Älä käytä puhdistusaineita.
 - Säilytä kuivassa ja säältä suojattuna.

HÄVITTÄMINEN

Pidä huoli puhtaudesta grillin käsittelyssä ja jäännösten hävittämisessä. Hävitä jäännösjäte vain sille tarkoitetuissa metallisissa tai palamattomista materiaaleista valmistetuissa säiliöissä. Hävittämisessä on noudatettava paikallisia määräyksiä.

Pura grilli hävittämistä varten yksittäisiin osiin ja vie metallit ja muovit kierrätykseen.



Hävitä pakkausmateriaali ympäristöystävällisesti ja vie se kierrätyskeskukseen.

Valmistettu Kiinassa.



Kære kunde,

Tak, fordi du har valgt en grill fra LANDMANN. Denne monterings- og brugsvejledning hjælper dig trin for trin med at gøre din netop købte LANDMANN-grill klar til brug. Vi giver dig også vigtige tips om korrekt brug, sikker håndtering og pleje.

Tag dig god tid til at samle den. Skab først en jævn arbejdsflade på ca. to til tre kvadratmeter, tag alle delene ud af emballagen, og læg det nødvendige værktøj klar inden for rækkevidde.

Hvis du har spørgsmål om din grill eller har brug for yderligere hjælp, vil vores serviceteam gerne hjælpe dig. Du kan finde de relevante kontaktoplysninger på bagsiden af denne monterings- og brugsvejledning.

Du ønskes god fornøjelse af dit LANDMANN team.

LEVERINGSOMFANG (se billedet på udfoldningssiden)

1/2

Pos.	Betegnelse	Antal
1	Multi-level-grillrist med følgende komponenter: 1 x rund grillrist (a), 2 x halv grillrist (b), 2 x halv deflektorplade (c), 1 x holder (d), 1 x stel (e)	1
2	Kulrist	1
3	Kulbakke	1
4	Grillhus med følgende komponenter: Låg med termometer (f), kogekammer (g), ventilationsgitter (h)	1
5	Luftstrømsregulator	1
6	Håndtag	1
7	Forbindelsesled (håndtag)	2
8	Skruenøgle	1
9	Skruetrækker	1

Monteringsmateriale:

A	Skrue, M5 x 20 mm	2
B	Skrue, M5 x 40 mm	1
C	Møtrik, M5	3
	Monterings- og brugsvejledning	1

2/2

Pos.	Betegnelse	Antal
10	Ramme, foroven	1
11	Ben A	2
12	Ben B	2
13	Ramme, forneden	1
14	Kroge	1
15	Tværstiver	1
16	Opbevaringsgitter	1
17	Hjørneforstærkning A	2
18	Hjørneforstærkning B	2
19	Illdrager	1
20	Skruenøgle	1
21	Unbraconøgle	1

Monteringsmateriale:

A	Skrue, M6 x 14 mm	32
B	Møtrik, M6	18
C	Skrue, M6 x 10 mm	18
D	Skive	32

OBS!

- Kontrollér, at leveringsomfanget er komplet, og at komponenterne ikke er beskadiget under transporten. Hvis der mangler dele, eller delene er beskadiget, skal du kontakte kundeservice (se sidste side).
- Fjern eventuelle film, klistermærker eller transportbeskyttelse fra grillen.

INFORMATIONER OM MONTERINGS- OG BRUGSVEJLEDNINGEN

Før du bruger grillen første gang, skal du læse denne monterings- og brugsvejledning omhyggeligt og følge sikkerhedsinstruktionerne. Opbevar den til senere spørgsmål og andre brugere. Den hører til grillen. Producenten og importøren påtager sig intet ansvar, hvis oplysningerne i denne monterings- og brugsvejledning ikke overholdes.

Symboler



Faresignaler: Dette symbol angiver mulige farer. Læs og følg omhyggeligt de relevante sikkerhedsinstruktioner.



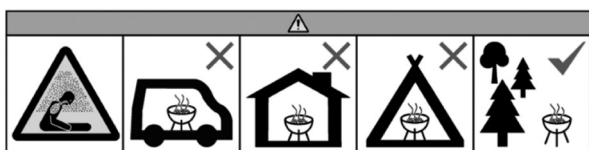
Supplerende informationer



Læs monterings- og brugsvejledningen før brug!



Egnet til fødevarer. (Grillrist)



Må ikke anvendes i lukkede og/eller beboelige rum, f.eks. bygninger, telte, campingvogne, mobilhomes eller både. Der er livsfare pga. kulilteforgiftning.

KORREKT BRUG

- Dette apparat er beregnet til tilberedning af grillbar mad. Det er beregnet til udendørs brug.
- Enhver anden brug eller brug ud over dette er ikke tilladt. Dette gælder især for følgende forudsigelige misbrug:
 - Brug ikke grillen som varmeapparat.
 - Brug ikke grillen til at opvarme andre stoffer og materialer med end mad.
 - Brug aldrig grillen som et indbygningsapparat.
- Grillen er beregnet til privat brug, ikke til erhvervsmæssig brug.
- Brug kun grillen til det angivne formål og kun som beskrevet i denne monterings- og brugsvejledning. Enhver anden anvendelse anses for at være i strid med den påtænkte anvendelse.
- Alle defekter, der skyldes forkert håndtering, beskadigelse eller reparationsforsøg, er udelukket fra garantien. Dette gælder også for normalt slid.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- **ADVARSEL: Brug den aldrig indendør.** Må kun bruges i fri natur! Der er risiko for kulilteforgiftning.
- **BEMÆRK:** Grillen må ikke anvendes, hvis den er deformeret eller defekt. Dette skal kontrolleres før hver brug.
- **ADVARSEL!** Nationale og lokale bestemmelser, f.eks. om tilladelser, drift, sikkerhedsafstande m.m., skal overholdes.
- Vælg opstillingsstedet således, at der ikke er nogen brændbare materialer eller stoffer i nærheden af grillen, og sørg for, at de heller ikke kan komme derhen. Placer aldrig grillen under grene eller tage! Afstanden til brændbare materialer og omgivende overflader skal være mindst 3 m.
- **ADVARSEL! Hold børn og kæledyr på sikker afstand.** Efterlad aldrig den brændende eller stadig varme grill uden opsyn. Sørg især for, at børn eller personer, der ikke er i stand til at genkende eller reagere korrekt på mulige farer, ikke kommer i nærheden af det varme grill.

- **ADVARSEL! Brug ikke sprit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!** Ellers kan der opstå deflagration pga. ukontrollerbar varmeudvikling.
- Brug kun **optændingsblokke**, da flydende ildtændere kan beskadige keramikken.
- Brug kun trækul (testet i henhold til DS/EN 1860-2) til grillning. Brug ikke kulbriketter, så keramikken ikke bliver skadet!
- **ADVARSEL!** Denne grill bliver meget varm. Brug altid grillhandsker, når du bruger grillen (tilberedning af mad, justering af ventilationen, brug af grillstarter, påfyldning af brændstof, håndtering af termometeret osv.) Selv umiddelbart efter at gløderne er slukket, må du kun røre ved grillen med grillhandsker, da overfladen er varm i lang tid. Grillhandskerne (mod termiske risici) skal opfylde DIN EN 407 (kategori II).
- Brug grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.
- I tilfælde af brand: Kvæl flammerne med et brandtæppe eller en egnet brandslukker.

BEMÆRKNINGER OM MONTERING

⚠ OBS!

- Opbevar plastikposer og -film utilgængeligt for små børn og dyr! Der er risiko for kvælning.

- Monteringstrinnene er vist i slutningen af denne monterings- og brugsvejledning. Følg den meget nøje, for **en forkert montering kan være farlig.**
- Sørg for, at der er plads nok til montering, og brug om nødvendigt et underlag for at beskytte grillen eller følsomme gulve mod ridser.
- Saml grillen på en vandret, plan overflade, så den ikke bliver skæv.
- Der må ikke bruges vold, når du samler den.
- Skrueforbindelserne skal først strammes håndfast og derefter skrues rigtigt fast, når monteringstrinnet er gennemført. Ellers kan der opstå uønskede spændinger.
- Spænd møtrikkerne, indtil de er stramme, og drej derefter en kvart omgang mere. Du må ikke stramme dem for meget!

ET PAR GODE RÅD PÅ FORHÅND

- Vi anbefaler, at du griller med lukket låg. Det mindsker risikoen for gnister, og maden tilberedes hurtigere og mere jævnt.
- Termometeret på låget viser dig temperaturen i koge-kammeret.
- Tilberedningstiden afhænger af kødets tykkelse, kvalitet, modenhed og temperatur, når du begynder at grille. Før du er helt fortrolig med grillen, bør du kontrollere tilstanden af den grillede mad mellem tilberedningerne.
- Let olieret mad brunes mere jævnt og klæber ikke fast til grillristen.
- Før tilberedning skal kødet have stuetemperatur for at sikre en god og ensartet mørhed.
- Hvis du bruger en marinade, sauce eller glasur med et højt sukkerindhold eller andre letantændelige ingredienser, skal du kun smøre den på i de sidste 10 til 15 minutter af grillprocessen.

MULTI-LEVEL-GRILLRIST

Multi-level-grillristen gør det muligt at grille samtidig på flere niveauer. Dette gør det muligt at tilberede forskellige fødevarer i forskellige temperaturområder. Desuden har multi-level-grillristen en større grillflade end en gængs grillrist.

Deflektorpladen i to dele kan både bruges til bagning af pizza eller brød eller til indirekte grillning. Den beskytter grillmaden mod åben glød og direkte varme. På den måde tilberedes den skånsomt og langsomt uden at brænde på.

Deflektorpladens to halvdele kan også indsættes enkeltvist og i forskellige højder i stellet efter behov.

BRUG

OBS!

- **ADVARSEL! Denne grill bliver meget varm, flyt ikke på den når den er i brug.**
- Brug kun grillen, hvis den er blevet monteret korrekt og i overensstemmelse med denne monterings- og brugsvejledning og er ubeskadiget. Brug ikke grillen uden det tilhørende stativ.
- Før brug skal du placere grillen på et sikkert, stabilt, vandret, plant og brandsikkert underlag, som ikke er af glas eller plast.
- Grillen må maksimalt fyldes med 1200 g brændstof.
- Før du griller for første gang, skal du varme op og lade brændstoffet gløde i mindst 30 minutter, så lakbelægningen hælder.
- **Begynd ikke tilberedningen af maden før briketterne er dækket af grå aske.**
- **Ved høje temperaturer i grillen skal du åbne låget langsomt og forsigtigt for at undgå en opblussen, som kan forårsage personskade.**
- Hæld aldrig vand på den varme grill for at undgå forbrændinger og skoldninger.

1. Sæt kulristen i kulbakken.
2. Læg trækul i en bunke på kulristen. Overhold den maks. tilladte mængde.



Du kan også blande røgflis med trækul for at opnå en røget smag.

3. Læg en eller to optændingsblokke ovenpå, og tænd dem.
4. Vent, indtil der kommer hvid aske på trækullet. Derefter er gløderne perfekte, og du kan starte med at grille.
5. Læg grillristen på.
6. Læg maden på grillristen, og luk låget.
7. Du kan regulere temperaturen i grillen med den mængde luft, der tilføres: jo mere luft, desto mere varme. Åbn og luk ventilationsgitterne eller luftstrømsregulatoren efter behov.
8. Hvis du vil tage grillen ud af drift, må du ikke fylde mere brændstof på, og du skal lukke låget, ventilationsgitteret og luftstrømsregulatoren. Lad grillen køle af, inden du bevæger den.



Der kan opstå revner i keramikken med tiden. Dette er dog ikke en defekt og påvirker ikke grillens egenskaber.

RENGØRING OG OPBEVARING

OBS!

- Lad alle dele køle helt af, inden den tømmes, rengøres, dækkes med en presenning eller opbevares.
 - Deflektorplade må ikke rengøres i opvaskemaskinen, og ikke nedsænkes i vand!
 - Brug ikke vand eller flydende rengøringsmidler til at rengøre grillen! Hvis keramikken opsuger væske, kan den sprænge.
 - Må ikke fyldes med vand eller udsættes for regn i længere tid.
- Når alle dele er afkølet, skal asken bortskaffes på en miljøvenlig måde.
 - Rengør emaljerede og forkromede grillriste med varmt vand, opvaskemiddel og en svamp.
 - Rengør riste af rustfrit stål med varmt vand, opvaskemiddel og en rustfri rengøringsvamp.
 - Rengør støbejernsriste med en rengøringsbørste til grillriste, og brænd de resterende rester i grillen af. Når risten er kølet af, skal den børstes af eller tørres ren med et stykke fugtigt køkkenrulle.
 - Lad deflektorpladen køle helt af efter brug, og rengør den derefter med en tør klud, en fugtig køkkensvamp eller en køkkenskraber i tilfælde af genstridige belægninger. **Brug ikke slibende rengøringsmidler eller metalbørster!**
 - Hvis det er nødvendigt, kan du rengøre den kolde kulrist og grillens inderside med en tør, blød børste.
 - Du kan tørre snavs af på grillens yderside med en fugtig klud. Brug ikke rengøringsmidler.
 - Opbevares et tørt sted beskyttet mod vejr og vind.

BORTSKAFFELSE

Vær opmærksom på renlighed ved håndtering af grillen og bortskaffelse af restprodukter. Bortskaf altid restaffald udelukkende i dertil indrettede beholdere af metal eller ubrændbare materialer. Der gælder lokale bestemmelser for bortskaffelse.

For at bortskaffe grillen skal du skille den ad i dens enkelte dele og genbruge metaller og plast.



Bortskaf emballagematerialet på en miljøvenlig måde, og aflever det til genvinding.

Fremstillet i Kina.



Kallid kliendid!

Suur tänu, et olete ostnud LANDMANNI grilli. Käesolev paigaldus- ja kasutusjuhend aitab teil samm-sammult uut LANDMANN-i grilli kasutusvalmis seada. Lisaks anname olulisi juhiseid õige kasutamise, ohutu käsitsemise ja hoolduse kohta.

Varuge kokkupanemiseks piisavalt aega. Looge eelnevalt tasane, umbes kahe kuni kolme ruutmeetri suurune tööpind, võtke kõik osad pakendist välja ja pange valikud tööriistad käeulatusse.

Kui teil on küsimusi grilli kohta või vajate muud abi, aitab teid meeleldi meie hooldusmeeskond. Vastavad kontaktandmed leiате käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi tagaküljelt.

Head kasutamist soovib teie LANDMANNi meeskond.

KAMADO EXTRA LARGE

TARNEKOMPLEKT (Joonist vt lahtiklapitavalt lehelst)

1/2

Pos	Nimetus	Arv
1	Mitmetasandiline grillrest järgmiste komponentidega: 1 x ümar grillrest (a), 2 x poolik grillrest (b), 2 x poolik deflektorplaat (c), 1 x hoidik (d), 1 x raam (e)	1
2	Söerest	1
3	Söekauss	1
4	Grilli korpus järgmiste komponentidega: termomeetriga kaas (f), küpsetusruum (g), õhuvõre (h)	1
5	Õhuvoolu regulaator	1
6	Käepide	1
7	Ühendusdetail (käepide)	2
8	Mutrivõti	1
9	Kruvikeeraja	1
Paigaldusmaterjal:		
A	Kruvi, M5 X20 mm	2
B	Kruvi, M5 X40 mm	1
C	Mutter, M5	3
	Paigaldus- ja kasutusjuhend	1

2/2

Pos	Nimetus	Arv
10	Raam, ülemine	1
11	Jalg A	2
12	Jalg B	2
13	Raam, alumine	1
14	Konks	1
15	Põiklatt	1
16	Riulirest	1
17	Nurgatugevdus A	2
18	Nurgatugevdus B	2
19	Ahjuroop	1
20	Mutrivõti	1
21	Sisekuuskantvõti	1
Paigaldusmaterjal:		
A	Kruvi, M6 X 14 mm	32
B	Mutter, M6	18
C	Kruvi, M6 X 10 mm	18
D	Alusleib	32

Tähelepanu!

- Kontrollige tarnekomplekti tervikkuse suhtes ja komponentide transpordikahjustuste suhtes. Kui osad puuduvad või on kahjustatud, pöörduge klienditeeninduse poole (vt viimane lehekülg).
- Võtke grillilt maha kõik pakendi kiled, kleebised või transpordikaitseid.

INFO PAIGALDUS- JA KASUTUSJUHENDI KOHTA

Enne grilli kasutamist lugege paigaldus- ja kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja järgige ohutusjuhiseid. Hoidke juhend hilisemaks kasutamiseks ja edasiste kasutajate jaoks alles. See kuulub grilli juurde. Tootja ja importija ei võta endale mingit vastutust, kui käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi juhiseid ei järgita.

Sümbolid



Ohu sümbol: see sümbol viitab võimalikele ohtudele. Lugege tähelepanelikult selle juurde kuuluvaid ohutusjuhiseid ja järgige neid.



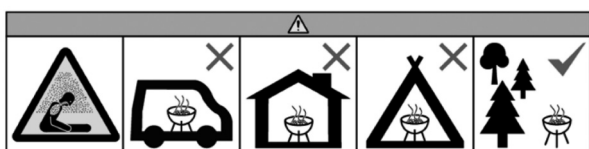
Täiendav teave



Enne kasutamist lugege paigaldus- ja kasutusjuhendit!



Sobib toiduainete jaoks. (Grillrest)



Ärge kasutage suletud ruumides ja/või eluruumides, nt hoonetes, telkides, haagiselamutes, paatides. Valitseb oht elule süsinikmonoksiidi mürgituse tõttu.

OTSTARBEKOHANE KASUTAMINE

- Antud seade on mõeldud grillitavate toiduainete valmistamiseks. See on mõeldud kasutamiseks välistingimustes.
- Muul moel või sellest erinev kasutamine on keelatud. See kehtib eriti järgmiste töönaoliste väärkasutuste kohta:
 - Ärge kunagi kasutage grilli kütteseadmena.
 - Ärge kasutage grilli muude materjalide kuumutamiseks peale toiduainete.
 - Ärge kunagi kasutage grilli sisseehitatud seadmena.
- Grill on mõeldud erakasutuseks, mitte äriliseks kasutamiseks.
- Kasutage grilli üksnes nimetatud otstarbel ning ainult käesolevas paigaldus- ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Mis tahes muul moel kasutamine on mitteotstarbekohane.
- Garantii ei kata puudusi, mis on tekkinud mitteotstarbekohase kasutamise, kahjustuste või remondikatsete tõttu. See käib ka tavapärase kulumise kohta.

OHUTUSJUHISED

- **HOIATUS! Mitte kasutada suletud ruumides!** Kasutada ainult välitingimustes! Valitseb süsinikmonoksiidi mürgituse oht.
- **TEATIS.** Deformeerunud või defektset grilli ei tohi kasutada. Kontrollige seda iga kasutuskorra eel.
- **HOIATUS!** Järgige riiklikke ja kohalikke määrusi, nagu näiteks load, käitamine, ohutuskauksed jms.
- Valige paigalduskoht selliselt, et grilli läheduses ei oleks süttivaid materjale ja need ei saaks selle sisse sattuda. Ärge kunagi asetage grilli puukoste alla! Minimaalne vahekaugus süttivatest materjalidest ja ümbritsevatest pindadest peab olema 3 m.
- **HOIATUS! Hoidke lapsed ja koduloomad eemal!** Ärge kunagi jätke põlevat või veel kuuma grilli järelevalveta. Eriti jälgige, et kuuma grilli lähedusse ei satuks lapsed või isikud, kes pole võimelised võimalikke ohtusid ära tundma või nendele reageerima.
- **HOIATUS! Ärge kasutage süütamiseks ega taassüütamiseks piiritust ega bensiini! kasutage süütamiseks ainult standardile EN 1860-3 vastavaid vahendeid!** Vastasel

juhul võivad leegilahvatused tekitada kontrollimatut soojuskiirgust.

- Kasutage ainult **tahkeid süüteplokke**, kuna vedelad süütevahendid võivad keraamikat kahjustada.
- Grillimiseks kasutage üksnes grill-puusüsi (kontrollitud vastavalt standardile DIN EN 1860-2). Ärge kasutage puusöebriketti, et keraamikat mitte kahjustada!
- **HOIATUS!** Selle grill kuumeneb tugevalt. Grilli kasutamisel (toitude küpsetamine, õhutuse reguleerimine, grillsöe süütamise kopsiku kasutamine, küttematerjali lisamine, termomeetri käsitlemine jms) kandke alati grillikindaid. Ka vahetult pärast süte kustumist tohib grilli puudutada ainult grillikinnastega, kuna pealispind võib veel mõnda aega kuum olla. Grillikindad (termiliste ohtude vastu) peavad vastama standardile DIN EN 407 (kategooria II).
- Kasutage pikkade, kuumakindlate käepidemetega grillimistarvikuid.
- Tulekahju korral: summutage leek kustutusteki või sobiva tulekustuti abil.

PAIGALDAMISE JUHISED

⚠ TÄHELEPANU!

- Hoidke kõik plastikkotid ja kiled väikestest lastest ja loomadest eemal! Valitseb lämbumisoht.

- Monteerimisetapid on kujutatud käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi lõpus. Järgige neid, sest **vale monteerimine võib olla ohtlik**.
- Jälgige, et paigaldamiseks oleks piisavalt ruumi ja kasutage vajadusel alust, et kaitsta grilli või õrna põrandapinda kriimustuste eest.
- Pange grill kokku horisontaalsel, tasasel pinnal, et see viltu ei kalduks.
- Ärge kasutage kokkumonteerimisel jõudu.
- Keerake kruviühendused esmalt käega kinni ja pärast paigaldustoimingu lõpuleviimist pingutage korralikult. Vastasel juhul võivad tekkida soovimatud pinged.
- Keerake mutrid kinni, kuni need on tihedalt vastas, ja seejärel keerake veel veerandpöörde võrra. Ärge pingutage liiga tugevalt!

NÕUANDED

- Soovitame grillida suletud kaanega. Nii vähendate väljapaiskua leegi ohtu ning toit küpseb kiiremini ja ühtlasemalt.
- Termomeeter kaanel näitab küpsetuskambri sisetemperatuuri.
- Kala küpsetusaeg oleneb selle paksusest, kvaliteedist, küpsusest ja temperatuurist grillimise alguses. Kuni te grilli veel hästi ei tunne, kontrollige grillitava toidu seisukorda aeg-ajalt.
- Vähesed õliga kaetud grillitav toit pruunistub ühtlasemalt ega kleepu grilliresti külge kinni.
- Enne küpsetamist peab liha olema toatemperatuuril, et tagada hea ja ühtlane küpsemine.
- Kui kasutate suure suhkrisaldusega marinaadi, kastet või glasuuri, süttivaid koostisosi, määrige need peale alles grillimise viimase 10 kuni 15 minuti jooksul.

MITMETASANDILINE GRILLREST

Mitmetasandiline grillrest võimaldab samaaegset grillimist mitmel tasandil. Nii saab valmistada erinevaid toitusid erinevates temperatuuripiirkondades. Lisaks pakub mitmetasandiline grillrest suuremat grillipinda kui tavaline grillrest.

Kaheosalist deflektorplaati saab kasutada nii pitsa või leiva küpsetamiseks, kui ka kaudseks grillimiseks. See kaitseb küpsetatavat toitu lahtiste süte ja otsese kuumuse eest. Tänu sellele küpsetatakse toitu õrnalt ja aeglaselt, ilma seda kõrvetamata.

Deflektorplaadi mõlemat poolt saab vastavalt vajadusele kasutada ka ühekaupa ja sisestada raamil erinevatele kõrgustele.

KASUTAMINE

⚠ TÄHELEPANU!

- **HOIATUS! Käesolev grill läheb väga kuumaks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada!**
- Kasutage grilli üksnes siis, kui see on nõuetekohaselt ja vastavalt käesolevale paigaldus- ja kasutusjuhendile kokku monteeritud ning kahjustusteta. Ärge kasutage grilli ilma selle juurde kuuluva aluseta.
- Enne kasutamist pange grill kindlale, stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja tulekindlale pinnale, mis pole valmistatud klaasist ega plastikust.
- Grilli võib täita maksimaalselt 1200 g küttematerjaliga.
- Enne esmakordset grillimist süüdake tuli ja laske küttematerjalil vähemalt 30 minutit hõõguda, et värvikiht kõveneks.
- **Pange grillitavad toiduained peale alles siis, kui söed on kaetud tuhakihiaga.**
- **Kõrge temperatuuri korral grilli sees avage kaas aeglaselt ja ettevaatlikult, vältimaks leegilahvatust, mis võib tekitada vigastusi.**
- Ärge kunagi valage vett kuumale grillile, vältimaks põletusi.

1. Pange söerest söekausi sisse.
2. Puistake söerestile puusöed. Seejuures jälgige maksimaalset täitetaset.



Suitsulõhna jaoks võite puusöe hulka segada ka puitlaaste.

3. Asetage üks kuni kaks tahket süteplokki süte peale ja süüdate need.
4. Oodake, kuni puusöed kattuvad valge tuhaga. Siis on saavutatud optimaalne hõõgumine ja võite alustada grillimist.
5. Pange grillrest sisse.
6. Asetage toiduained grillrestile ja sulgege kaas.
7. Temperatuuri grilli sees saate reguleerida pealevoolava õhu reguleerimise teel: mida rohkem õhku, seda suurem kuumus. Avage või sulgege õhuvõre või õhuvoolu regulaator vastavalt vajadusele.
8. Grilli kasutuselt kõrvaldamiseks ärge lisage enam põletusmaterjali ja sulgege kaas, õhuvõre ning õhuvoolu regulaator. Enne grilli liigutamist laske sel jahtuda.



Aja jooksul võivad keraamikas tekkida mõrad. See ei ole puudus ega mõjuta grilli omadusi.

PUHASTAMINE JA HOIULEPANEK

⚠ TÄHELEPANU!

- Enne tühendamist, puhastamist, presendiga kinnikatmist või hoiulepanemist laske kõikidel osadel täielikult jahtuda.
 - Ärge peske deflektorplaati nõudepesumasinas ja ärge kastke seda vette!
 - Ärge kasutage grilli puhastamiseks vett ega vedelaid puhastusvahendeid! Kui keraamika imab sisse vedelikku, võib see lõhkeda.
 - Ärge täitke veega ega jätke pikaks ajaks vihma kätte.
-
- Kui osad on jahtunud, kõrvaldage tuhk keskkonnasõbralikult.
 - Puhastage emailitud ja kroomitud resti, puhastusvahendi ja svammi abil.
 - Puhastage roostevabast terasest resti sooja vee, puhastusvahendi ning svammi või roostevaba puhastusnuustiku abil.
 - Puhastage malmist resti grillrest puhastusharja abil ja põletage allesjäänud jäägid grillil välja. Kui rest on jahtunud, harjake seda või pühkige niiske köögipaberiga puhtaks.
 - Laske deflektorplaadil pärast kasutamist täielikult jahtuda ja puhastage seda seejärel kuiva lapiga, niiske nõudesvammiga või tugeva mustuse korral köögikaabitsaga. **Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega väikeseid metallharjastage harjasid!**
 - Vajadusel võite külma söeresti ning grilli sisepindasid puhastada kuiva pehme harjaga.
 - Grilli välispinnal oleva mustuse võite ära pühkida niiske lapiga. Ärge kasutage puhastusvahendeid.
 - Hoiustage ilmastiku eest kaitstud ja kuivas kohas.

UTILISEERIMINE

Jälgige puhtust grilli käsitlemisel ning jääkide kõrvaldamisel. Kõrvaldage jäägid ainult selleks ettenähtud metallist või mittesüttivast materjalist mahutitesse. Utiliseerimisel järgige kohalikke määrusi. Grilli utiliseerimiseks võtke see üksikosadeks lahti ning suunake metall ja plastik ringlussevõttu.



Utiliseerige pakendimaterjal keskkonnasõbralikult ja viige see ringlussevõetavate jäätmete kogumispunkti.

Toodetud Hiinas.



Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

dziękujemy za zakup grilla marki LANDMANN. Niniejsza instrukcja montażu i obsługi pomoże Ci krok po kroku przygotować Twój nowy grill marki LANDMANN do pierwszego użycia. Oprócz tego znajdziesz w niej ważne informacje na temat prawidłowego i bezpiecznego użytkowania oraz pielęgnacji.

Zaplanuj odpowiednią ilość czasu na montaż. Zanim zaczniesz, znajdź równe miejsce o powierzchni około dwóch do trzech metrów kwadratowych; wyjmij wszystkie części z opakowania i umieść potrzebne narzędzia w zasięgu dłoni.

Jeśli masz pytania dotyczące tego grilla lub potrzebujesz pomocy, skontaktuj się z naszą obsługą klienta. Dane kontaktowe znajdziesz na odwrocie niniejszej instrukcji montażu i obsługi.

Zespół firmy LANDMANN życzy wiele satysfakcji.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA (rysunek na rozkładanej stronie)

1/2

Poz.	Nazwa	Liczba
1	Kilkupoziomowy ruszt grilla, w tym: 1 x okrągły ruszt grilla (a), 2 x półruszt grilla, (b), 2 x połowa płyty deflektora (c), 1 x mocowanie (d), 1 x ste- laż (e)	1
2	Ruszt paleniskowy	1
3	Misa na węgiel	1
4	Obudowa grilla, w tym: pokrywa z termome- trem (f), komora pieczenia (g), kratka wentylacyj- na (h)	1
5	Regulator przepływu powietrza	1
6	Uchwyt	1
7	Element łączący (uchwyt)	2
8	Klucz płaski	1
9	Śrubokręt	1
Materiały montażowe:		
A	Śruba, M5 x 20 mm	2
B	Śruba, M5 x 40 mm	1
C	Nakrętka, M5	3
	Instrukcja montażu i obsługi	1

2/2

Poz.	Nazwa	Liczba
10	Rama, górna	1
11	Noga A	2
12	Noga B	2
13	Rama, dolna	1
14	Hak	1
15	Wspornik krzyżowy	1
16	Kratka do odkładania	1
17	Wzmocnienie narożnika A	2
18	Wzmocnienie narożnika B	2
19	Pogrzebacz	1
20	Klucz płaski	1
21	Klucz sześciokątny	1
Materiały montażowe:		
A	Śruba, M6 x 14 mm	32
B	Nakrętka, M6	18
C	Śruba, M6 x 10 mm	18
D	Podkładka	32

Pamiętaj!

- Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli brakuje części lub doszło do uszkodzeń, skontaktuj się z działem serwisu (zobacz ostatnią stronę).
- Zdejmij z grilla ewentualne folie, naklejki i zabezpieczenia transportowe.

INFORMACJE O INSTRUKCJI MONTAŻU I OBSŁUGI

Przed pierwszym użyciem grilla uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję montażu i obsługi. Przestrzegaj zawartych w niej zasad bezpieczeństwa. Zachowaj ją na wypadek późniejszych pytań oraz dla innych użytkowników. Instrukcja jest integralną częścią grilla. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji montażu i obsługi.

Symbole



Symbole zagrożeń: ten symbol wskazuje na potencjalne zagrożenia. Uważnie przeczytaj podane zasady bezpieczeństwa i przestrzegaj ich.



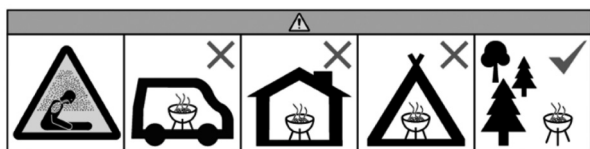
Informacje uzupełniające



Przeczytaj instrukcję montażu i obsługi przed pierwszym użyciem!



Nadaje się do żywności. (Ruszt grilla)



Nie używaj w pomieszczeniach zamkniętych/mieszkalnych, np. w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach, łodziach. Istnieje niebezpieczeństwo śmierci wskutek zatrucia tlenkiem węgla.

UŻYWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

- To urządzenie zostało zaprojektowane do przyrządzania produktów spożywczych nadających się do grillowania. Jest ono przeznaczone do użytku na zewnątrz.
- Używanie urządzenia w innych warunkach lub do innych celów jest niedopuszczalne. W szczególności chodzi o następujące nieprawidłowe zastosowania:
 - Nie używaj grilla jako grzejnika.
 - Nie używaj grilla do podgrzewania materiałów i substancji innych niż produkty spożywcze.
 - Nigdy nie używaj grilla jako urządzenia w zabudowie.
- Grill jest przeznaczony do użytku prywatnego – nie do zastosowań komercyjnych.
- Używaj grilla wyłącznie w sposób zgodny z podanym celem i opisany w niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Wszelkie inne sposoby jego używania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem produktu oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojmią. Powyższe odnosi się także do normalnego zużycia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- **OSTRZEŻENIE: Nie używaj w zamkniętych pomieszczeniach!** Używaj wyłącznie na otwartej przestrzeni! Istnieje ryzyko zatrucia tlenkiem węgla.
- **INFORMACJA:** Nie używaj grilla, jeśli jest zdeformowany lub uszkodzony – sprawdź jego stan przed każdym użyciem.
- **OSTRZEŻENIE!** Bezwzględnie przestrzegaj krajowych i lokalnych przepisów regulujących wymagane pozwolenia, zasady użytkowania, zachowanie bezpiecznego odstępów itp.

- Wybierz miejsce ustawienia grilla tak, aby żadne materiały lub substancje łatwopalne nie znajdowały się ani nie mogły się znaleźć w jego pobliżu. Nigdy nie ustawiaj grilla pod gałęziami drzew ani zadaszeniem! Minimalny odstęp od substancji łatwopalnych i innych powierzchni wynosi 3 m.
- **OSTRZEŻENIE! Używaj z dala od dzieci i zwierząt!** Nigdy nie zostawiaj rozpalonego lub gorącego grilla bez nadzoru. Dopilnuj w szczególności, aby w pobliżu gorącego grilla nie znalazły się dzieci ani osoby, które nie są w stanie zauważyć potencjalnego niebezpieczeństwa lub właściwie na nie zareagować.
- **OSTRZEŻENIE! Do rozpalania i podtrzymywania ognia nie używaj spirytusu ani benzyny! Używaj wyłącznie rozpałek zgodnych z normą EN 1860-3!** W przeciwnym razie może dojść do wybuchu i niekontrolowanego wzrostu temperatury.
- Używaj wyłącznie **rozpałki w kostce**, ponieważ płynne rozpałki mogą uszkodzić materiał ceramiczny.
- Do grillowania używaj wyłącznie przeznaczonego do tego celu węgla drzewnego (zgodnego z normą DIN EN 1860-2). Nie używaj brykietu z węgla drzewnego, ponieważ może on uszkodzić materiał ceramiczny!
- **OSTRZEŻENIE!** Grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Podczas obsługi grilla (przyrządzania potraw, regulacji nawiewu, używania komina do rozpalania grilla, dokładania materiału opałowego, obsługi termometru itd.) zawsze używaj rękawic do grilla. Także krótko po wygaśnięciu żaru dotykaj grilla wyłącznie w rękawicach, ponieważ jego powierzchnie jeszcze przez pewien czas będą gorące. Rękawice do grilla (chroniące przed zagrożeniami termicznymi) muszą być zgodne z normą DIN EN 407 (kategoria II).
- Używaj akcesoriów do grillowania z długimi, odpornymi na wysoką temperaturę rękawicami.
- W razie pożaru: Zduś płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.

UWAGI DOTYCZĄCE MONTAŻU

! PAMIĘTAJ!

- Trzymaj folie i worki plastikowe z dala od małych dzieci i zwierząt! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia.
- Na końcu niniejszej instrukcji montażu i obsługi znajdują się rysunki przedstawiające wszystkie etapy montażu. Postępuj zgodnie z nimi, ponieważ w razie **nieprawidłowego montażu urządzenie nie jest bezpieczne**.
- Zadbaj o odpowiednią ilość miejsca na montaż; w razie potrzeby użyj podkładki, aby nie spowodować zadrapań grilla, jak i delikatnej powierzchni podłoża.
- Wykonuj montaż na równym, poziomym podłożu, aby grill się nie przechylił.
- Nie używaj siły.
- Najpierw przykręć śruby ręcznie, a po zakończeniu danego etapu montażu dobrze je dokręć. W przeciwnym razie może dojść do niechcianych napięć.
- Przykręć mocno każdą nakrętkę, a następnie dokręć ją o jedną czwartą obrotu. Nie dokręcaj zbyt mocno!

KILKA RAD NA POCZĄTEK

- Zalecamy grillowanie przy zamkniętej pokrywie. Wówczas ryzyko powstania wysokich płomieni jest mniejsze, a grillowane produkty smażą się szybciej i bardziej równomiernie.
- Termometr znajdujący się na pokrywie wskazuje temperaturę panującą w komorze pieczenia.
- Czas smażenia ryby zależy od jej grubości i jakości, wieku zwierzęcia oraz temperatury w chwili rozpoczęcia grillowania.

Dopóki grill jest dla Ciebie nowością, radzimy co pewien czas sprawdzać postęp pieczenia produktów.

- Dzięki cienkiej warstwie oleju produkty bardziej równomierne się zarumienią oraz nie będą przywierają do rusztu grilla.
- Mięso wkładane na ruszt powinno mieć temperaturę pokojową, aby dobrze i równomiernie się usmażyło.
- Jeśli stosujesz marynatę, sos lub glazurę o dużej zawartości cukru lub innych łatwopalnych składników, posmaruj mięso dopiero na 10 – 15 minut przed zakończeniem grillowania.

KILKUPOZIOMOWY RUSZT GRILLA

Kilkupoziomowy ruszt grilla umożliwia grillowanie na kilku poziomach jednocześnie. Dzięki temu możesz przyrządzać równolegle produkty w różnych zakresach temperatury. Ponadto kilkupoziomowy ruszt grilla zapewnia większą powierzchnię grillowania niż klasyczny ruszt grilla.

Dwuczęściowa płyta deflektora może służyć zarówno do upieczenia pizzy lub chleba, jak również do grillowania pośredniego. Oslania ona grillowany produkt przed żarem i bezpośrednim działaniem gorąca. W efekcie produkt piecze się łagodnie, powoli i się nie przypala.

Każdej z połówek płyty deflektora można w razie potrzeby używać pojedynczo, a także zamocować obie w stelażu na różnej wysokości.

UŻYTKOWANIE

! PAMIĘTAJ!

- **OSTRZEŻENIE! Ten grill rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury; po rozpaleniu ognia nie wolno go przenosić!**
- Warunkiem używania grilla jest jego prawidłowe zamontowanie – zgodne z niniejszą instrukcją montażu i obsługi – oraz brak uszkodzeń. Nie używaj grilla bez oryginalnego stelaża.
- Postaw grill na bezpiecznej, stabilnej, poziomej, równej i ogniotrwałej powierzchni. Nie może być ona wykonana ze szkła ani tworzywa sztucznego.
- Maksymalna masa materiału opałowego, który można włożyć na raz do grilla, wynosi 1200 g.
- Przed pierwszym grillowaniem rozpal materiał opałowy i odczekaj przynajmniej 30 minut, aby lakierowana powłoka się utwardziła.
- **Dopiero gdy materiał opałowy pokryje się warstwą popiołu, połóż produkty spożywcze na ruszcie.**
- **Gdy wewnątrz grilla panuje wysoka temperatura, otwieraj pokrywę powoli i ostrożnie, by nie doszło do wybuchu wysokich płomieni, które mogą spowodować obrażenia.**
- Nigdy nie polewaj gorącego grilla wodą – grozi to poparzeniem.

1. Wstaw ruszt paleniskowy do miski na węgiel.
2. Ułóż węgiel drzewny na ruszcie paleniskowym. Nie przekraczaj maksymalnej dopuszczalnej ilości.



Aby uzyskać szczególny aromat, możesz dodać do węgla drzewnego zrebki wędzarnicze.

3. Połóż na węglu jedną lub dwie kostki rozpałki i zapal je.
4. Odczekaj, aż węgiel drzewny pokryje się warstwą białego popiołu. Wówczas jest idealnie rozżarzony – możesz rozpocząć grillowanie.
5. Załóż ruszt grilla.
6. Połóż produkty spożywcze na ruszcie grilla i zamknij pokrywę.
7. Temperaturę grilla możesz regulować poprzez zwiększanie lub zmniejszanie ilości doprowadzanego powietrza: im więcej po-

wietrza, tym wyższa temperatura. Zależnie od potrzeb otwórz lub zamknij kratkę wentylacyjną lub regulator przepływu powietrza.

8. Aby wygasić grill, przestań dokładać opału oraz zamknij pokrywę, kratkę wentylacyjną i regulator przepływu powietrza. Przed przemieszczeniem grilla odczekaj, aż ostygnie.



Z biegiem czasu na powierzchni ceramicznej mogą powstać zarysowania. Nie jest to jednak wadą i nie wpływa na właściwości grilla.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

! PAMIĘTAJ!

- Przed opróżnieniem, wyczyszczeniem, przykryciem plandeką lub schowaniem grilla odczekaj, aż wszystkie części całkowicie ostygną.
- Nie myj płyty deflektora w zmywarce do naczyń ani nie zanurzaj jej w wodzie!
- Do czyszczenia grilla nie używaj wody ani płynnych środków czyszczących! Materiał ceramiczny może popękać w razie wchłonięcia płynu.
- Nie wlewaj do grilla wody ani nie zostawiaj go przez dłuższy czas na deszczu.

- Po ostygnięciu wszystkich części usuń popiół zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.
- Ruszty emaliowane i chromowane czyść ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką.
- Ruszty ze stali nierdzewnej czyść ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką lub nierdzewnym czyszcikiem do mycia garnków.
- Ruszty żeliwne czyść szczotką do czyszczenia rusztów grilla, a resztki, których nie da się usunąć, wypal na grillu. Po ostygnięciu rusztu wyszczotkuj go lub wytrzyj do czysta wilgotnym ręcznikiem papierowym.
- Po użyciu odczekaj, aż płyta deflektora całkowicie ostygnie, a następnie wyczyść ją suchą ściereczką, wilgotną gąbką lub, w przypadku uporczywych zaschniętych resztek, skrobakiem kuchennym. **Nie używaj szorujących środków czyszczących ani metalowych szczotek!**
- W razie potrzeby możesz wyszorować zimny ruszt paleniskowy oraz wewnętrzne powierzchnie grilla miękką szczotką na sucho.
- Zewnętrzne powierzchnie grilla możesz wyczyścić wilgotną szmatką. Nie używaj środków czyszczących.
- Przechowuj w suchym miejscu, chroń przed niekorzystnym działaniem czynników atmosferycznych.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Używając grilla oraz usuwając pozostałości spalonego opału, dbaj o czystość. Odpady wyrzucaj tylko do przeznaczonych do tego pojemników z metalu lub materiałów niepalnych. Przestrzegaj lokalnych przepisów o usuwaniu odpadów.

Aby usunąć grill, rozłóż go na części i oddaj metale oraz tworzywa sztuczne do recyklingu.



Opakowanie usuń w sposób nieobciążający środowiska naturalnego, oddając je do punktu zbiórki surowców wtórnych.

Wyprodukowano w Chinach.



Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si vybrali gril od společnosti LANDMANN. Tento návod k montáži a použití vám pomůže krok za krokem připravit právě zakoupený gril LANDMANN k použití. Poskytneme vám také důležité tipy pro správné používání, bezpečné zacházení a ošetřování.

Na montáž si vyhradte dostatek času. Nejprve si připravte rovnou pracovní plochu o velikosti asi dvou až tří metrů čtverečních, vyjměte všechny díly z obalu a položte si potřebné nářadí na dosah.

Pokud máte jakékoli dotazy týkající se vašeho grilu nebo potřebujete další pomoc, náš servisní tým vám rád pomůže. Příslušné kontaktní údaje najdete na zadní straně tohoto návodu k montáži a použití.

Hodně zábavy vám přeje váš tým LANDMANN

KAMADO EXTRA LARGE

OBSAH BALENÍ (obrázek viz rozevírací strana)

1/2

Poz.	Název	Poč.
1	Víceúrovňový grilovací rošt se součástmi: 1 x kulatý grilovací rošt (a), 2x poloviční grilovací rošt (b), 2x poloviční deflektorová deska (c), 1x držák (d), 1x podstavec (e)	1
2	Rošt na uhlí	1
3	Mísa na uhlí	1
4	Tělo grilu se součástmi: Víko s teploměrem (f), prostor přípravy (g), větrací mřížka (h)	1
5	Regulátor proudu vzduchu	1
6	Rukojeť	1
7	Spojovací kus (rukojeť)	2
8	Otevřený klíč	1
9	Šroubovák	1

Montážní materiál:

A	Šroub, M5 x 20 mm	2
B	Šroub, M5 x 40 mm	1
C	Matice, M5	3
	Návod k montáži a použití	1

2/2

Poz.	Název	Poč.
10	Rám, nahoře	1
11	Noha A	2
12	Noha B	2
13	Rám, dole	1
14	hák	1
15	Křížová vzpěra	1
16	Odkládací mřížka	1
17	Zesílení rohu A	2
18	Zesílení rohu B	2
19	Pohrabáč	1
20	Otevřený klíč	1
21	Klíč pro šrouby s vnitřním šestihranem	1

Montážní materiál:

A	Šroub, M6 x 14 mm	32
B	Matice, M6	18
C	Šroub, M6 x 10 mm	18
D	Podložka	32

Pozor!

- Zkontrolujte úplnost obsahu balení a zda nedošlo k poškození jednotlivých součástí při přepravě. Pokud některé díly chybí nebo jsou poškozené, kontaktujte zákaznický servis (viz poslední strana).
- Odstraňte z grilu případné fólie, nálepky nebo ochranu při přepravě.

INFORMACE K NÁVODU K MONTÁŽI A POUŽITÍ

Před prvním použitím grilu si pozorně přečtěte tento návod k montáži a použití a dodržujte bezpečnostní pokyny. Ušchovejte si ho pro pozdější dotazy a další uživatele. Patří ke grilu. Výrobce ani dovozce neručí za škody vzniklé nerespektováním údajů uvedených v tomto návodu k montáži a k použití.

Symbols



Značky označující nebezpečí: Tento symbol indikuje možná nebezpečí. Příslušná bezpečnostní upozornění si pozorně přečtěte a řiďte se jimi.



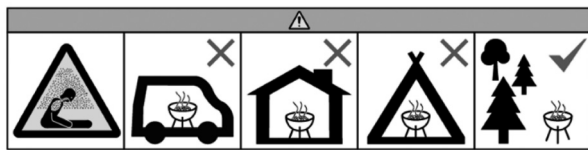
Doplňující informace



Před používáním si přečtěte návod k montáži a k použití!



Vhodný na potraviny. (grilovací rošt)



Nepoužívejte v uzavřených a/nebo obytných místnostech, např. v budovách, stanech, karavanech, obytných vozech, lodích. Ohrožení života v důsledku otravy oxidem uhelnatým.

SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ KE STANOVENÉMU ÚČELU

- Tento přístroj je určen k přípravě potravin, které je možné grilovat. Je určen pro venkovní použití.
- Jakékoli jiné použití nebo použití nad tento rámec není povoleno. To platí zejména pro následující předvídatelné chybné použití:
 - Nepoužívejte gril jako topení.
 - Nepoužívejte gril k ohřevu jiných látek a materiálů než potravin.
 - Nepoužívejte gril jako vestavné zařízení.
- Gril je určen k soukromému, nikoli komerčnímu použití.
- Používejte gril jen k uvedenému účelu a jen podle popisu v návodu k montáži a použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné.
- Záruka se nevztahuje na vady vzniklé následkem neodborného zacházení, poškození nebo pokusů o opravu. Nevztahuje se ani na běžné opotřebení.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- **VÝSTRAHA: Nepoužívat v uzavřených prostorech!** Používejte pouze venku! Hrozí nebezpečí otravy oxidem uhelnatým.
- **OZNÁMENÍ:** Gril se nesmí používat, pokud je zdeformovaný nebo vadný. To je třeba zkontrolovat před každým použitím.
- **VÝSTRAHA!** Je třeba dodržovat národní a místní předpisy, jako např. povolení, provoz, bezpečnostní vzdálenosti a další.
- Místo instalace zvolte tak, aby se v blízkosti grilu nenacházely žádné hořlavé materiály nebo látky a nemohly se sem dostat. Gril nestavte nikdy pod větve nebo střechy! Minimální vzdálenost od hořlavých materiálů a okolních povrchů musí být 3 m.
- **VÝSTRAHA! Děti a domácí zvířata držet z dosahu!** Hořící nebo ještě horký gril nikdy nenechávejte bez dozoru. Dbejte zejména na to, aby se do blízkosti horkého grilu nedostaly děti nebo osoby, které nejsou schopny správně rozpoznat nebo reagovat na možná nebezpečí.

- **VÝSTRAHA! K zapalování či opětovnému zapalování nepoužívat líh ani benzin! Používat pouze podpalovače v souladu s EN 1860-3.** V opačném případě může dojít k nekontrolovatelnému uvolnění tepla v důsledku deflagrace.
- Používejte pouze **pevné podpalovače**, protože tekuté podpalovače by mohly poškodit keramiku.
- Ke grilování používejte pouze grilovací dřevěné uhlí (testované podle normy DIN EN 1860-2). Nepoužívejte brikety z dřevěného uhlí, aby nedošlo k poškození keramiky!
- **VÝSTRAHA!** Tento grilovací přístroj se silně rozpálí. Při používání grilu (příprava pokrmů, nastavení ventilace, používání zapalovacího komínu, přikládání paliva, manipulace s teploměrem atd.) vždy používejte grilovací rukavice. I bezprostředně po vyhasnutí žaru se grilu dotýkejte pouze v grilovacích rukavicích, protože jeho povrch zůstává ještě nějakou dobu horký. Grilovací rukavice (proti tepelným rizikům) musí odpovídat normě DIN EN 407 (kategorie II).
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.
- V případě požáru: Uduste plameny hasící rouškou nebo vhodným hasícím přístrojem.

POKYNY PRO MONTÁŽ

⚠ POZOR!

- Plastové sáčky a fólie uchovávejte mimo dosah malých dětí a zvířat! Hrozí nebezpečí udušení.

- Postup montáže je uveden na konci tohoto návodu k montáži a použití. Dodržujte jej, protože **nesprávná montáž může být nebezpečná**.
- Zajistěte dostatečné místo k montáži a v případě potřeby použijte podložku, abyste gril nebo choulostivou podlahu ochránili před poškrábáním.
- Gril sestavte na vodorovném a rovném povrchu, aby se nezkřivil.
- Při montáži nepoužívejte sílu.
- Šroubové spoje nejprve utáhněte rukou a po úspěšném dokončení montážního kroku je znovu řádně utáhněte. V opačném případě může dojít k nežádoucímu pnutí.
- Utáhněte matice, aby pevně dosedly, a pak otočte ještě o čtvrt otáčky. Neutahujte je příliš pevně!

NĚKOLIK TIPŮ PŘEDEM

- Doporučujeme grilovat při zavřeném víku. Tím se snižuje riziko vzplanutí a grilovaný pokrm se připravuje rychleji a rovnoměrněji.
- Teploměr na víku ukazuje teplotu v komoře přípravy.
- Doba přípravy masa závisí na jeho tloušťce, kvalitě, zralosti a teplotě na začátku grilování. Než se s grilem skutečně seznámíte, měli byste průběžně kontrolovat stav grilovaných potravin.
- Grilované pokrmy mírně potřené olejem se rovnoměrněji opečou a nepřichytí se ke grilovacímu roštu.
- Před přípravou by maso mělo mít pokojovou teplotu, aby se dobře a rovnoměrně připravilo.
- Pokud používáte marinádu, omáčku nebo polevu s vysokým obsahem cukru nebo jiných snadno vznětlivých přísad, potírejte ji až během posledních 10 až 15 minut grilování.

VÍCEÚROVNĚVÝ GRILOVACÍ ROŠT

Víceúrovňový grilovací rošt umožňuje současné grilování na několika úrovních. To znamená, že různé potraviny lze připravovat v různých teplotních rozmezích. Víceúrovňový grilovací rošt navíc nabízí větší grilovací plochu než běžný grilovací rošt.

Dvoudílnou deflektorovou desku lze použít k pečení pizzy nebo chleba i k nepřímému grilování. Chrání pokrm před otevřeným žářem a přímým teplem. Tímto způsobem příprava probíhá jemně a pomalu a bez připalování.

Obě poloviny deflektorové desky lze do podstavce zasunout i jednotlivě a v různých výškách podle potřeby.

POUŽITÍ

⚠ POZOR!

- **VÝSTRAHA! Povrch rozně bude velmi horký, během provozu s ním nemanipulovat.**
- Gril používejte pouze v případě, že byl správně sestaven v souladu s tímto návodem k montáži a použití a není poškozený. Nepoužívejte gril bez příslušného stojanu.
- Před použitím umístěte grilování na bezpečný, stabilní, vodorovný, rovný a nehořlavý povrch, který není vyroben ze skla nebo plastu.
- Do grilu se smí naplnit maximálně 1200 g paliva.
- Před prvním grilováním rozehřejte a nechte palivo žhnout alespoň 30 minut, aby se vytvrdil lak.
- **Potraviny připravovat až na žhavých uhlících s vrstvou popela.**
- **Pokud je teplota v grilu vysoká, otevírejte víko pomalu a opatrně, aby nedošlo ke vzplanutí, které by mohlo způsobit zranění.**
- Nikdy nelijte vodu na horký gril, aby nedošlo k popálení a opaření.

1. Vložte rošt na uhlí do misky na uhlí.
2. Navrstvěte dřevěné uhlí na rošt na uhlí. Dodržujte maximální přípustné množství.



Dřevěné uhlí můžete také smíchat s udíacími štěpkami, abyste získali kouřové aroma.

3. Položte nahoru jeden nebo dva pevné podpalovače a zapalte je.
4. Počkejte, dokud se na dřevěném uhlí neobjeví bílý popel. Pak je dosaženo optimálního stavu žhnutí a můžete začít grilovat.
5. Vložte grilovací rošt.
6. Položte pokrm na grilovací rošt a zavřete víko.
7. Teplotu v grilu můžete regulovat množstvím přiváděného vzduchu: čím více vzduchu, tím více tepla. Podle potřeby otevřete nebo zavřete větrací mřížku nebo regulátor proudu vzduchu.
8. Chcete-li gril odstavit z provozu, přestaňte přikládat palivo a zavřete víko, větrací mřížku a regulátor proudu vzduchu. Před přemístěním nechte gril vychladnout.



V keramice se mohou časem objevit praskliny. Nejedná se však o závadu a toto nemá vliv na vlastnosti grilu.

ČIŠTĚNÍ A UCHOVÁVÁNÍ

⚠ POZOR!

- Před vyprázdněním, čištěním, zakrytím plachtou nebo uložením nechte všechny díly zcela vychladnout.
 - Deflektorovou desku nemyjte v myčce nádobí a neponořujte ji do vody!
 - K čištění grilu nepoužívejte vodu nebo tekuté čisticí prostředky! Pokud keramika nasaje kapalinu, může prasknout.
 - Nenaplnějte vodou a nevystavujte dlouhodobě dešti.
- Po vychladnutí všech částí zlikvidujte popel způsobem šetrným k životnímu prostředí.
 - Vyčistěte smaltované a chromované rošty teplou vodou, prostředkem na mytí nádobí a houbou.
 - Vyčistěte rošty z nerezové oceli teplou vodou, prostředkem na mytí nádobí a houbou nebo nerezovým čisticím polštářkem.
 - Vyčistěte rošty z litiny čisticím kartáčem na grilovací rošt a zbytky vypalte v grilu. Po vychladnutí rošt vykartáčujte nebo otřete vlhkým kuchyňským papírem.
 - Po použití nechte deflektorovou desku zcela vychladnout a poté ji očistěte suchým hadrem, vlhkou kuchyňskou houbičkou nebo v případě odolné krusty kuchyňskou škrabkou. **Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kartáče s kovovými štětinami!**
 - V případě potřeby můžete studený rošt na uhlí a vnitřek grilu vyčistit suchým měkkým kartáčem.
 - Nečistoty na vnější straně grilu můžete otřít vlhkým hadrem. Nepoužívejte žádné čističe.
 - Skladujte chráněné před povětrnostními vlivy a na suchém místě.

LIKVIDACE

Při manipulaci s grilem a likvidaci zbytků dbejte na čistotu. Zbytkový odpad vždy odkládejte pouze do určených nádob z kovu nebo nehořlavých materiálů. Pro likvidaci platí místní předpisy.

Chcete-li gril zlikvidovat, rozeberte jej na jednotlivé části a kovy a plasty recyklujte.



Obalový materiál zlikvidujte ekologicky a odevzdejte ho do sběrných surovin.

Vyrobeno v Číně.



Vážený zákazník,

ďakujeme pekne, že ste sa rozhodli pre gril značky LANDMANN. Tento návod na montáž a používanie vám krok za krokom pomôže pripraviť váš práve zakúpený gril značky LANDMANN na použitie. V ďalšom texte vám dávame dôležité pokyny na správne používanie, bezpečné zaobchádzanie a ošetrovanie.

Na montáž si vyhradte dostatok času. Vytvorte si predtým rovnú pracovnú plochu o veľkosti asi dva až tri štvorcové metre, vyberte všetky diely z balenia a pripravte si na dosah potrebné náradie.

Ak máte ku grilu otázky alebo potrebujete ďalšiu podporu, pomôže vám s tým rád náš servisný tím. Potrebné kontaktné údaje nájdete na zadnej strane tohto návodu na montáž a používanie.

Veľa radosti vám želá

tím spoločnosti LANDMANN.

ROZSAH DODÁVKY (pozri obrázok na vyklápacej strane)

1/2

Pol.	Názov	Počet
1	Viacúrovňový grilovací rošt s týmito časťami: 1 x okrúhly grilovací rošt (a), 2 x polovičný grilovací rošt (b), 2 x polovičná platňa (c), 1 x držiak (d), 1 x podstavec (e)	1
2	Rošt na drevené uhlie	1
3	Miska na drevené uhlie	1
4	Teleso grilu s týmito súčasťami: veko s teplomerom (f), varný priestor (g), vetracia mriežka (h)	1
5	Regulátor prúdu vzduchu	1
6	Držadlo	1
7	Spojovací kus (držadlo)	2
8	Otvorený kľúč	1
9	Skrutkovač	1
Montážny materiál:		
A	Skrutka, M5 x 20 mm	2
B	Skrutka, M5 x 40 mm	1
C	Matica, M5	3
	Návod na montáž a používanie	1

2/2

Pol.	Názov	Počet
10	Rám, horný	1
11	Noha A	2
12	Noha B	2
13	Rám, dolný	1
14	Hák	1
15	Křížová výstuha	1
16	Odkladacia mriežka	1
17	Zosilnenie rohu A	2
18	Zosilnenie rohu B	2
19	Kutáč	1
20	Otvorený kľúč	1
21	Vnútorný šesťhranný kľúč	1
Montážny materiál:		
A	Skrutka, M6 x 14 mm	32
B	Matica, M6	18
C	Skrutka, M6 x 10 mm	18
D	Podložka	32

Dodržte!

- Skontrolujte si úplnosť rozsahu dodávky a prípadné poškodenia jej súčastí. Ak sú nejaké diely poškodené alebo chýbajú, obráťte sa na zákaznícky servis (pozri posledná strana).
- Odstráňte z grilu prípadné fólie, nálepky a prvky na ochranu počas prepravy.

INFORMÁCIE K NÁVODU NA MONTÁŽ A POUŽÍVANIE

Pred prvým použitím grilu si pozorne prečítajte tento návod na montáž a používanie a dodržte bezpečnostné pokyny. Uchovajte si ho pre prípadné neskoršie otázky a iných používateľov. Patrí ku grilu. Výrobca a dovozca neposkytujú nijaké ručenie, ak sa nedodržia informácie z tohto návodu na montáž a používanie.

Symbody



Značka nebezpečenstva: Tento symbol zobrazuje možné nebezpečenstvá. Pozorne si prečítajte a dodržte k nim patriace bezpečnostné pokyny.



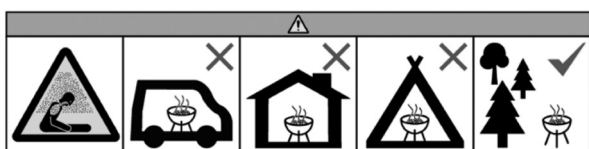
Doplňujúce informácie



Prečítajte si pred použitím návod na montáž a používanie!



Vhodný na potraviny. (Grilovací rošt)



Nepoužívajte gril v uzavretých a/alebo obývatelných priestoroch, ako napr. v budovách, stanoch, karavanoch, obytných prívosoch a na člnoch. Hrozí nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým.

POUŽÍVANIE V SÚLADE SO STANOVENÝM ÚČELOM

- Tento prístroj je skonštruovaný na prípravu potravín, ktoré sa dajú grilovať. Je určený na používanie v exteriéri.
- Iné používanie alebo tento účel presahujúce používanie nie je povolené. Platí to predovšetkým pre nasledujúce predvídateľné chybné spôsoby používania:
 - Nepoužívajte tento gril na kúrenie.
 - Nepoužívajte gril na zohrievanie iných látok a materiálov ako potravín.
 - Nepoužívajte nikdy tento gril ako vstavané zariadenie.
- Tento gril je určený na súkromné, a nie na komerčné použitie.
- Gril používajte výlučne na uvedený účel a len tak, ako je to popísané v tomto návode na montáž a používanie. Všetky iné druhy použitia sú v rozpore so stanoveným účelom použitia.
- Zo záruky sú vylúčené všetky nedostatky spôsobené neodborným zaobchádzaním, poškodením alebo pokusmi o opravu. Týka sa to aj normálneho opotrebovania.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **DODRŽTE! Nepoužívajte v uzavretých priestoroch!** Používajte len v exteriéri! Hrozí nebezpečenstvo otravy oxidom uhoľnatým.
- **UPOZORNENIE:** Gril nesmiete používať, ak je deformovaný alebo chybný. Skontrolujte to pred každým použitím.
- **DODRŽTE!** Dodržte národné a miestne predpisy, ako napríklad povolenia, prevádzkové predpisy, bezpečnostné odstupy a iné.
- Zvoľte miesto inštalácie tak, aby sa v blízkosti grilu nenachádzali nijaké horľavé materiály a látky a ani sa tam nemohli dostať. Nikdy neinštalujte gril pod konármi a pod prístreškami! Minimálny odstup od horľavých látok a okolitých plôch musí byť 3 m.
- **DODRŽTE! Držte deti a domáce zvieratá v dostatočnej vzdialenosti!** Nikdy nenechávajte horiaci, resp. ešte horúci gril bez dozoru. Dávajte predovšetkým pozor na to, aby sa do blízkosti horúceho grilu nedostali deti alebo osoby, ktoré

nie sú v stave správne rozpoznať možné nebezpečenstvá a reagovať na ne.

- **DODRŽTE! Nepoužívajte na zapalovanie a opätovné zapalovanie lieh ani benzín. Používajte len zápalné prostriedky v súlade s EN 1860-3.** Inak môže dôjsť k nárazovému vzplanutiu a nekontrolovanému vzniku vysokej teploty.
- Používajte výlučne **pevný podpalovač**, pretože tekuté podpalovače môžu poškodiť keramiky.
- Na grilovanie používajte výlučne grilovacie drevené uhlie (testované podľa DIN EN 1860-2). Nepoužívajte vôbec drevené brikety, aby sa nepoškodila keramika!
- **DODRŽTE!** Tento grilovací prístroj sa veľmi rozhorúči. Pri používaní grilu (príprave jedál, nastavovaní prívodu vzduchu, používaní zapalovacieho komína, dopĺňaní paliva, manipulácii s teplomerom atď.) noste vždy grilovacie rukavice. Dotýkajte sa grilu aj bezprostredne po vyhasnutí pahreby len pomocou grilovacích rukavíc, pretože jeho povrch zostáva ešte nejaký čas horúci. Grilovacie rukavice (proti termickým rizikám) musia spĺňať požiadavky normy DIN EN 407 (kategória II).
- Používajte grilovací príbor s dlhými, tepluvzdornými držadlami.
- V prípade požiaru: Plamene haste dekou na hasenie alebo vhodným hasiacim prístrojom.

MONTÁŽNE POKYNY

⚠ DODRŽTE!

- Plastové vrecká a fólie uchovávajte mimo dosahu malých detí a zvierat! Hrozí nebezpečenstvo udusenía.

- Montážne kroky sú zobrazené na konci tohto návodu na montáž a používanie. Dodržte ich, pretože **nesprávna montáž môže spôsobiť nebezpečenstvo.**
- Dbajte na dostatok priestoru na mieste montáže a použite v prípade potreby podložku na ochranu grilu alebo citlivej podlahy pred poškriabaním.
- Gril zmontujte na vodorovnom, vyrovnanom povrchu tak, aby potom nestál nakrivo.
- Pri montáži nepoužívajte silu.
- Skrutkové spojenia najskôr utiahnite rukou a dotiahnite ich až po ukončení daného kroku montáže. Inak môžu vzniknúť neželané pnutia.
- Matice dotiahnite, až kým pevne nepriliehajú o podklad a potom ešte o jednu štvrtinu obrátky. Nedoťahujte ich príliš napevno!

PÁR TIPOV NA ZAČIATOK

- Odporúčame grilovať pri zatvorenom veku. Takto sa zníži riziko vyšľahujúcich plameňov a grilované potraviny sa pripravujú rýchlejšie a rovnomernejšie.
- Teplomer na veku vám ukazuje teplotu vo varnej komore.
- Dĺžka prípravy mäsa závisí od jeho hrúbky, kvality, zrelosti a teploty na začiatku grilovania. Skôr než sa dôkladne oboznámite s týmto grilom, mali by ste priebežne kontrolovať stav grilovanej potraviny.
- Ak grilované potraviny jemne potriete olejom, zhnednú rovnomernejšie a nebudú sa lepiť na grilovací rošt.
- Pred prípravou by malo mäso mať izbovú teplotu, aby sa dosiahla kvalitná a rovnomerná príprava.
- Pri použití marinády, omáčky alebo glazúry s veľkým obsahom cukru alebo iných ľahko horľavých prísad ich natierajte až v posledných 10 až 15 minútach grilovania.

VIACÚROVNŇOVÝ GRILOVACÍ ROŠŤ

Viacúrovňový grilovací rošt umožňuje súčasne grilovať na viacerých úrovniach. Takto je možné pripraviť rozličné potraviny pri rozličných teplotách. Okrem toho viacúrovňový grilovací rošt ponúka väčšiu grilovaciu plochu ako klasický grilovací rošt.

Dvojdielnu platňu môžete použiť na pečenie pizze a chleba a tiež na nepriame grilovanie. Chráni pripravované potraviny pred otvorenou pahrebu a priamym teplom. Takto sa bude potravina pripravovať šetrne a pomaly a nezhorí.

Obidve polovičné platne sa podľa potreby dajú vložiť do podstavca aj jednotlivo a v rozličných výškach.

POUŽITIE

DODRŽTE!

- **DODRŽTE! Tento grilovací prístroj sa veľmi rozhorúči a počas prevádzky sa ním nesmie pohybovať!**
- Gril používajte len vtedy, ak je zmontovaný v súlade s týmto návodom na montáž a používanie a nie je poškodený. Gril nepoužívajte bez podstavca, ktorý k nemu patrí.
- Pred použitím postavte gril na bezpečnú, stabilnú, vodorovnú, vyrovnanú a ohňovzdornú plochu.
- Gril môžete naplniť maximálne 1200 g paliva.
- Pred prvým grilovaním kôš zahrejte a nechajte pahrebu z paliva minimálne 30 minút sátať.
- **Grilované potraviny tam položte až po tom, ako sa na palive vytvorí vrstva popola.**
- **Pri vysokých teplotách v grile pomaly a opatrne otvorte veko tak, aby ste zabránili vyšľahnutiu plameňov, ktoré môžu spôsobiť poranenie.**
- Nikdy nelejte na horúci gril vodu, aby ste zabránili popáleninám a obareninám.

1. Vložte rošt na drevené uhlie do misky na drevené uhlie.
2. Navrstvite drevené uhlie na rošt na drevené uhlie. Dodržte maximálne povolené množstvo.



Na vytvorenie dymovej arómy môžete do dreveného uhlia pridať drevenú štiepku na údenie.

3. Položte naň jeden až dva pevné podpaľovače a zapáľte ich.
4. Počkajte, kým na povrchu dreveného uhlia nie je viditeľný biely popol. Vtedy bola dosiahnutá optimálna teplota pahreby a môžete začať grilovať.
5. Zostavte si viacúrovňový grilovací rošt podľa vášho želania.
6. Vložte grilovací rošt dovnútra.
7. Položte na grilovací rošt potraviny a zavrite veko.
8. Teplotu v grile môžete regulovať pomocou množstva privádzaného vzduchu: čím viac vzduchu, tým vyššia teplota. Otvárajte, resp. zatvárajte podľa potreby vetraciu mriežku alebo regulátor prúdu vzduchu.
9. Na ukončenie prevádzky grilu doňho už nekladajte nijaké palivo a zavrite veko, vetraciu mriežku a regulátor prúdu vzduchu. Nechajte gril vychladnúť pred tým, než ním budete pohybovať.



Postupom času sa môžu objaviť trhliny. Toto však nie je nedostatok a nemá to ani negatívny vplyv na vlastnosti grilu.

ČISTENIE A ÚSCHOVA

DODRŽTE!

- Pred vyprázdnením, čistením, zakrytím plachtou alebo uschnutím nechajte všetky diely úplne vychladnúť.
- Neumývajte polovičnú platňu v umývačke riadu a neponárajte ju do vody!
- Na čistenie grilu nepoužívajte vodu ani tekuté čistiace prostriedky! Ak by keramika nasala tekutinu, mohla by puknúť.
- Neplňte vodou ani nenechávajte dlhší čas na daždi.

- Keď sa všetky časti vychladia, zlikvidujte popol ekologickým spôsobom.
- Smaltované a pochrómované rošty čistite teplou vodou, umývacím prostriedkom a hubkou.
- Nerezové rošty čistite teplou vodou, umývacím prostriedkom a hubkou alebo nerezovým čistiacim vankúšikom.
- Liatinové rošty čistite kefkou na čistenie grilovacieho roštu a vypáľte zostávajúce zvyšky v grile. Keď rošt vychladne, vykefujte ho alebo ho dočista vyutierajte kuchynskou papierovou utierkou.
- Po použití nechajte polovičnú platňu úplne vychladnúť a potom ju vyčistite suchou handrou, vlhkou kuchynskou hubkou alebo pri tvrdých pripečených zvyškoch kuchynskou škrabkou. **Nepoužívajte nijaké abrazívne čistiace prostriedky ani kefy s kovovými štetinami!**
- V prípade potreby môžete studený rošt na drevené uhlie a vnútorné strany grilu vyčistiť suchou mäkkou kefou.
- Nečistoty na vonkajších stranách grilu môžete utrieť vlhkou handrou. Nepoužívajte nijaké čistiace prostriedky.
- Uschovávajúce v suchu chránené pred poveternostnými vplyvmi.

LIKVIDÁCIA

Dbajte pri zaobchádzaní s grilom a pri likvidácii zvyškových látok na čistotu. Zvyškový odpad zo zásady likvidujte len v na to určených kovových, resp. nehorľavých nádobách. Pre likvidáciu platia miestne predpisy.

Pri likvidácii gril rozložte na jednotlivé časti a kov a plasty odovzdajte na recykláciu.



Obalový materiál likvidujte ekologicky a odovzdajte ho na zbernom mieste.

Vyrobené v Číne.



Уважаемый покупатель, уважаемая покупательница,

большое спасибо, что вы выбрали гриль компании LANDMANN. Это руководство по сборке и эксплуатации поможет вам шаг за шагом подготовить приобретенный гриль LANDMANN к использованию. Также вы получите важные указания о правильном применении, безопасном обращении и уходе.

Не спешите во время сборки. Предварительно подготовьте ровную рабочую поверхность площадью два-три квадратных метра, извлеките из упаковки все детали и разложите в непосредственной близости все необходимые инструменты.

Если у вас возникнут вопросы по грилю или потребуется другая помощь, вам с удовольствием поможет наша сервисная служба. Необходимые контактные данные вы найдете на обратной стороне этого руководства по сборке и эксплуатации.

Приятного пользования, команда LANDMANN

КАМАДО EXTRA LARGE

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ (см. рисунок на развернутой странице)

1/2

Поз.	Наименование	Кол-во
1	Многоуровневая решетка гриля с комплектующими: 1 х круглая решетка гриля (a), 2 х половинные решетки гриля (b), 2 х половинных термоотражателя (c), 1 х держатель (d), 1 х основание (e)	1
2	Решетка для угля	1
3	Чаша для угля	1
4	Корпус гриля с комплектующими: крышка с термометром (f), термокамера (g), вентиляционная решетка (h)	1
5	Регулятор потока воздуха	1
6	Ручка	1
7	Соединительный элемент (ручка)	2
8	Гаечный ключ	1
9	Отвертка	1

Материалы для монтажа:

A	Винт, М5 х 20 мм	2
B	Винт, М5 х 40 мм	1
C	Гайка, М5	3
	Руководство по сборке и эксплуатации	1

Поз.	Наименование	Кол-во
17	Угловой соединитель А	2
18	Угловой соединитель В	2
19	Кочерга	1
20	Гаечный ключ	1
21	Торцовый шестигранный ключ	1

Материалы для монтажа:

A	Винт, М6 х 14 мм	32
B	Гайка, М6	18
C	Винт, М6 х 10 мм	18
D	Подкладная шайба	32

Обратите внимание!

- Проверьте комплектность поставки и отсутствие повреждений комплектующих при перевозке. При отсутствии деталей или наличии повреждений обратитесь в отдел обслуживания клиентов (см. последнюю страницу).
- Удалите с гриля все пленки, наклейки или средства защиты при транспортировке.

ИНФОРМАЦИЯ К РУКОВОДСТВУ ПО СБОРКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием гриля внимательно прочитайте это руководство по сборке и эксплуатации, соблюдайте все указания по безопасности. Сохраните руководство на случай возникновения вопросов в будущем и для других пользователей. Оно является частью гриля. Производитель и импортер не несут ответственности в случае несоблюдения указаний, содержащихся в этом руководстве по сборке и эксплуатации.

2/2

Поз.	Наименование	Кол-во
10	Рама, верх	1
11	Ножка А	2
12	Ножка В	2
13	Рама, низ	1
14	Крючок	1
15	Крестообразная поперечина	1
16	Решетчатая полочка	1

Символы



Знаки опасности: этот символ указывает на возможные опасности. Необходимо внимательно прочитать соответствующие указания по безопасности и выполнять их.



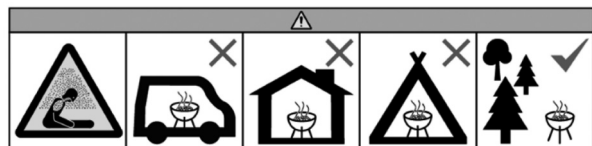
Дополнительная информация



Прочитать руководство по сборке и эксплуатации перед использованием!



Для пищевых продуктов. (Решетка гриля)



Не эксплуатировать в закрытых и/или жилых помещениях, напр., зданиях, палатках, жилых фургонах, домах на колесах, малых судах. Опасность для жизни из-за отравления угарным газом.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ по НАЗНАЧЕНИЮ

- Это устройство предназначено для приготовления продуктов, которые можно готовить на гриле. Его можно использовать на открытом воздухе.
- Любое другое или выходящее за рамки указанных областей применение является недопустимым. Это, в частности, относится к указанным предполагаемым случаям неправильного использования:
 - Нельзя использовать гриль в качестве отопительного устройства.
 - Нельзя использовать гриль для подогрева других веществ и материалов, кроме продуктов питания.
 - Нельзя использовать гриль как встраиваемое устройство.
- Гриль предназначен для индивидуального, а не коммерческого использования.
- Использовать гриль только по назначению и только согласно описанию в этом руководстве по сборке и эксплуатации. Любое другое использование является использованием не по назначению.
- Гарантия не распространяется на любые дефекты, вызванные неправильным обращением, повреждением или попыткой ремонта. Это относится также к естественному износу.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **ОСТОРОЖНО: Не использовать в закрытых помещениях!** Использовать только на открытом воздухе! Существует опасность отравления угарным газом.
- **УВЕДОМЛЕНИЕ:** Запрещено использовать гриль, если он деформирован или поврежден. Это необходимо проверить перед каждым использованием.
- **ОСТОРОЖНО!** Необходимо соблюдать национальные и местные правила и нормы, например, разрешения, правила эксплуатации, безопасные расстояния и другие.
- Выбирать место установки следует так, чтобы легковоспламеняющиеся материалы или вещества не находились рядом с грилем и не могли в него попасть. Запрещено устанавливать гриль под ветвями деревьев или навесами! Минимальное расстояние до горячих веществ и поверхностей должно составлять не менее 3 м.
- **ОСТОРОЖНО! Не подпускать детей и домашних животных!** Никогда не оставлять горящий или горячий гриль без присмотра. Особо внимательно нужно следить за тем, чтобы дети или люди, неспособные правильно

распознать потенциальные опасности или отреагировать на них, не приближались к горячему грилю.

- **ОСТОРОЖНО! Использовать для розжига или повторного розжига спирт или бензин запрещено! Разрешено применять только средства для розжига, соответствующие стандарту EN 1860-3!** В противном случае возможно воспламенение и неконтролируемое выделение тепла.
- Используйте исключительно **твердотопливные разжигатели**, так как жидкие средства для розжига могут повредить керамику.
- Для приготовления продуктов на гриле использовать исключительно древесный уголь для гриля (проверенный согласно DIN EN 1860-2). Не используйте древесно-угольные брикеты, чтобы не допустить повреждения керамики.
- **ОСТОРОЖНО!** Корпус гриля сильно нагревается. При использовании гриля (приготовление пищи, регулировка вентиляции, использование стартера для розжига угля, добавление топлива, обращение с термометром и т. д.) всегда надевайте перчатки для гриля. Даже после того, как угли погаснут, прикасайтесь к грилю только в перчатках для гриля, так как поверхности какое-то время остаются горячими. Перчатки для гриля (термозащитные) должны соответствовать стандарту DIN EN 407 (категория II).
- Принадлежности для гриля должны иметь длинные жаропрочные ручки.
- В случае пожара: погасить пламя противопожарным одеялом или использовать соответствующий огнетушитель.

УКАЗАНИЯ ПО СБОРКЕ

⚠ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- Хранить полиэтиленовые пакеты и пленку в недоступном для маленьких детей и животных месте! Существует опасность удушья.
- Шаги сборки показаны на рисунках в конце этого руководства по сборке и эксплуатации. Следуйте им, так как **неправильная сборка может представлять опасность**.
- Убедитесь в наличии достаточного места для сборки, при необходимости используйте коврик, чтобы защитить гриль или чувствительные напольные покрытия от царапин.
- Собирайте гриль на ровной горизонтальной поверхности, чтобы он не перекосялся.
- При сборке не прилагайте чрезмерных усилий.
- Сначала затяните резьбовые соединения вручную, и лишь убедившись в правильном выполнении шага, затяните их полностью. В противном случае это может привести к нежелательному напряжению.
- Затяните гайки до упора, затем поверните еще на четверть оборота. Не затягивайте резьбовые соединения слишком сильно!

СНАЧАЛА НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

- Мы рекомендуем готовить на гриле при закрытой крышке. Это снижает риск возникновения языков пламени, а продукты на гриле готовятся быстрее и равномернее.
- Термометр на крышке показывает температуру в рабочей камере.
- Продолжительность приготовления мяса зависит от его толщины, качества, возраста животного и температуры в начале приготовления на гриле. Прежде чем вы по-настоящему освоите гриль, вам придется время от времени проверять степень готовности продуктов.

- Слегка смазанные маслом продукты подрумяниваются более равномерно и не прилипают к решетке гриля.
- Перед приготовлением мясо должно быть комнатной температуры, это необходимо для полной и равномерной готовности.
- Если вы используете маринад, соус или глазурь с высоким содержанием сахара или другие легковоспламеняющиеся ингредиенты, наносите их только за 10–15 минут до окончания приготовления на гриле.

МНОГОУРОВНЕВАЯ РЕШЕТКА ГРИЛЯ

Многоуровневая решетка гриля дает возможность готовить продукты на гриле одновременно на нескольких уровнях. Благодаря этому различные продукты можно готовить в различных температурных зонах. Также многоуровневая решетка гриля значительно увеличивает рабочую поверхность гриля по сравнению с обычной решеткой гриля.

Термоотражатель из двух частей можно использовать не только для выпекания пиццы или хлеба, но и для косвенного приготовления на гриле. Он защищает продукты, которые готовятся на гриле, от открытого жара и прямого тепла. При этом пища готовится постепенно, не пригорая.

Две половины термоотражателя при необходимости можно устанавливать в основание по отдельности и на разной высоте.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- **ОСТОРОЖНО! Этот гриль нагревается до очень высоких температур, поэтому его перемещение во время использования запрещено!**
- Использовать гриль только убедившись в правильной установке согласно этому руководству по сборке и эксплуатации и при отсутствии повреждений. Не использовать гриль без входящего в комплект поставки основания.
- Перед использованием установите гриль на безопасную, устойчивую, горизонтальную, ровную и жаропрочную поверхность, не из стекла и не из пластика.
- В гриль можно класть не более 1200 г топлива.
- Перед первым приготовлением на гриле зажечь топливо и дать ему раскалиться не менее 30 минут, чтобы затвердело лакокрасочное покрытие.
- **Продукты для гриля выкладывайте на решетку лишь после того, как топливо покроется слоем золы.**
- **Если температура внутри гриля высокая, открывайте крышку медленно и осторожно, чтобы избежать воспламенения, которое может привести к травме.**
- Чтобы не допустить ожогов и обваривания, никогда не лейте воду на горячий гриль.

1. Вставьте решетку для угля в чашу для угля.
2. Выложите древесный уголь на решетку для угля. Обратите внимание на максимально разрешенное количество.



Для аромата дыма вы также можете смешать с древесным углем щепу для копчения.

3. Положите один-два твердотопливных разжигателя сверху и зажгите их.
4. Подождите, пока на древесном угле не появится слой белой золы. Он свидетельствует об оптимальном состоянии жара, и вы можете начать готовить продукты на гриле.
5. Вставьте решетку гриля.
6. Положите на решетку гриля продукты и закройте крышку.

7. Регулировать температуру в гриле вы можете, изменяя объем подаваемого воздуха: чем больше воздуха, тем выше температура. При необходимости открывайте или закрывайте вентиляционную решетку или регулятор потока воздуха.
8. Чтобы завершить использование гриля, больше не добавляйте топливо, закройте крышку, вентиляционную решетку и регулятор потока воздуха. Дайте грилю остыть, прежде чем перемещать его.



Со временем на керамике могут появиться трещины. Однако это не является дефектом и не влияет на свойства гриля.

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

⚠ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- Перед тем, как опорожнить, очистить, накрыть чехлом или убрать на хранение, дайте всем элементам полностью остыть.
- Не мойте термоотражатель в посудомоечной машине и не погружайте его в воду!
- Для очистки гриля не используйте воду или жидкие чистящие средства! Если керамика впитает воду, она может лопнуть.
- Не наливайте воду и не оставляйте продолжительное время под дождем.

- Когда все детали остынут, утилизируйте золу согласно требованиям по охране окружающей среды.
- Очистите эмалированные и хромированные решетки теплой водой, средством для мытья посуды и губкой.
- Очистите решетки из нержавеющей стали теплой водой и средством для мытья посуды или антикоррозийной чистящей салфеткой.
- Очистите решетки из чугуна с помощью щетки для очистки решетки гриля, а не удалившимся остаткам пищи в гриле дайте выгореть. Когда решетка остынет, очистите ее щеткой и протрите начисто влажным бумажным полотенцем.
- После использования дайте термоотражателю полностью остыть, затем очистите его сухой тканевой салфеткой, влажной губкой для мытья посуды, а при наличии стойких остатков присохшего теста используйте кухонную лопатку. **Не используйте абразивные чистящие средства, а также щетки с металлической щетиной!**
- При необходимости вы можете очистить остывшую решетку для угля и внутреннюю часть гриля сухой мягкой щеткой.
- Загрязнения на внешней стороне гриля можно удалить влажной тканевой салфеткой. Не используйте никаких чистящих средств.
- Хранить в защищенном от атмосферных воздействий, сухом месте!

УТИЛИЗАЦИЯ

Соблюдайте чистоту при обращении с грилем и утилизации отходов. Для утилизации отходов, не подлежащих утилизации, используйте только контейнеры из металла или негорючих материалов. Соблюдайте местные правила и нормы утилизации. Для утилизации гриля разберите его на отдельные детали, отправьте металл и пластмассу на вторичную переработку.



Утилизируйте упаковочный материал согласно требованиям по охране окружающей среды и отправьте его на вторичную переработку.

Сделано в Китае.



Kedves Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy egy LANDMANN grillsütő mellett döntött. Ez az összeszerelési és használati útmutató lépésről lépésre segít Önnek abban, hogy az éppen megvásárolt LANDMANN® grillsütő használatra kész legyen. Ezen kívül fontos utasításokat tartalmaz a helyes használatra, a biztonságos kezelésre és ápolásra vonatkozóan.

Szánjon elegendő időt az összeszerelésre. Előzetesen hozzon létre két-három négyzetméteres sima munkafelületet, vegye ki az összes alkatrészt a csomagolásból, és tegye könnyen elérhető helyre a szükséges szerszámokat.

Ha kérdése van a grillsütővel kapcsolatban vagy további segítségre van szüksége, szervizcsapatunk szívesen segít Önnek. A megfelelő elérhetőségeket a jelen összeszerelési és használati útmutató hátoldalán találja.

Sok örömet kíván Önnek a LANDMANN csapata.

A CSOMAG TARTALMA (a képet lásd a kihajtható oldalon)

1/2

poz.	megnevezés	db
1	többszintes grillrács a következő részekkel: 1 x kerek grillrács (a), 2 x fél grillrács (b), 2 x fél terelőlap (c), 1 x tartó (d), 1 x állvány (e)	1
2	faszénrostély	1
3	széntál	1
4	grillsütő ház a következő részekkel: fedél hőmérővel (f), sütőtér (g), szellőzőrács (h)	1
5	légáramlás szabályozó	1
6	fogantyú	1
7	összekötő idom (fogantyú)	2
8	villáskulcs	1
9	csavarhúzó	1

Szerelési anyag:

A	csavar, M5 X 20 mm	2
B	csavar, M5 X 40 mm	1
C	anya, M5	3
	összeszerelési és használati útmutató	1

2/2

poz.	megnevezés	db
10	keret, felső	1
11	láb A	2
12	láb B	2
13	keret, alsó	1
14	kampó	1
15	keresztmerevítő	1
16	lerakó rács	1
17	sarokerősítés A	2
18	sarokerősítés B	2
19	piszkavas	1
20	villáskulcs	1
21	hatszögkulcs	1

Szerelési anyag:

A	csavar, M6 X 14 mm	32
B	anya, M6	18
C	csavar, M6 X 10 mm	18
D	alátét	32

Vegye figyelembe!

- Ellenőrizze a csomag tartalmának teljességét és az alkatrészek szállításból eredő sérüléseit. Hiányzó vagy sérült alkatrészek esetén forduljon az ügyfélszolgálatához (lásd az utolsó oldalt).
- Távolítsa el az esetleges fóliákat, címkéket vagy szállítási rögzítőelemeket a grillsütőről.

AZ ÖSSZESZERELÉSI ÉS HASZNÁLATI ÚTMUTATÓRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A grillsütő első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az összeszerelési és használati útmutatót, és kövesse a biztonsági utasításokat. Őrizze meg a használati útmutatót későbbi kérdések esetére és más használók számára. Ez a grillsütő része. A gyártó és az importáló nem vállal felelősséget a jelen összeszerelési és használati útmutatóban lévő információk figyelmen kívül hagyása esetén.

Szimbólumok



Veszélyre utaló jelzések: Ez a szimbólum lehetséges veszélyt jelez. Olvassa el figyelmesen és kövesse a vonatkozó biztonsági utasításokat.



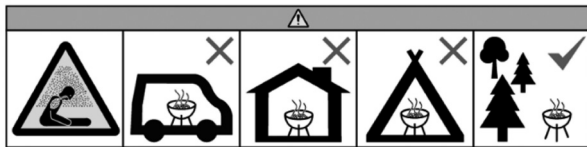
Kiegészítő információk



A használat előtt olvassa el az összeszerelési és használati útmutatót!



Élelmiszerekhez alkalmas. (grillrács)



Ne üzemeltesse zárt és/vagy lakható helyiségekben, pl. épületben, sátorban, lakókocsiban, mobilházban, hajón. Szén-monoxid-mérgezés okozta életveszély áll fenn.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

- Ezt a készüléket grillezhető élelmiszerek elkészítésére tervezték. Kültéri használatra készült.
- Bármilyen más, vagy ezen túlmenő felhasználás nem megengedett. Ez különösen a következő előre látható helytelen alkalmazásokra vonatkozik:
 - Ne használja a grillsütőt fűtésként.
 - Ne használja a grillsütőt élelmiszeren kívül más anyagok melegítésére.
 - Soha ne használja a grillsütőt beépített készülékként.
- A grillsütőt magánhasználatra terveztük, nem ipari használatra készült.
- A grillsütőt kizárólag a megadott célra és csak a jelen összeszerelési és használati útmutatóban leírtak szerint használja. Minden ettől eltérő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül.
- A garancia nem vonatkozik a nem megfelelő használatból, sérülésekből vagy javítási kísérletekből származó hibákra. Ez vonatkozik a normál kopásra is.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- **FIGYELEM! Ne használja zárt helyiségekben! Csak szabadban üzemeltesse!** Fennáll a szénmonoxid-mérgezés veszélye.
- **ÉRTESÍTÉS:** A grillsütőt nem szabad használni, ha az deformálódott vagy meghibásodott. Ezt ellenőrizze minden használat előtt.
- **FIGYELEM!** A nemzeti és helyi előírásokat, például engedélyeket, üzemeltetést, biztonsági távolságokat és egyebeket be kell tartani.
- Válassza ki a felállítás helyét úgy, hogy ne legyenek tűzveszélyes anyagok a grillsütő közelében, és ne kerülhessenek oda.

Sohase állítsa fel a grillsütő kosarat faágak és tetőzet alatt! A minimális távolság éghető anyagokhoz képest legyen 3 m.

- **FIGYELEM! Tartsa távol a gyerekeket és háziállatot!** Soha se hagyja őrizetlenül az égő, ill. még forró grillsütőt. Különösen ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek a forró grillsütő közelébe gyermekek vagy olyan személyek, akik nem képesek megfelelően felismerni a lehetséges veszélyeket vagy reagálni azokra.
- **FIGYELEM! Ne használjon spirituszt vagy benzint a begyűjtáshoz vagy újragyűjtáshoz! Csak az EN 1860-3 szabvány szerinti begyűjtőt használjon!** Ellenkező esetben a hirtelen fellobbanás ellenőrizhetetlen hőfejlődéshez vezethet.
- Kizárólag **szilárd anyagú tűzgyűjtőt** használjon, mivel a folyékony begyűjtők kárt tehetnek a kerámiában.
- A grillezéshez csak (DIN EN 1860-2 szerint bevizsgált) grillező faszenet használjon. Ne használjon szénbrikettet, hogy ne károsodjon a kerámia!
- **FIGYELEM!** Ez a grillező készülék nagyon felforrósodik. Mindig viseljen grillező kesztyűt a grillsütő használata (ételek készítése, szellőzés beállítása, grillgyűjtő kémény használata, tüzelőanyag ráakása, hőmérő használata stb.) során. Közvetlenül a parázs kialvása után is csak grillező kesztyűvel érjen a grillsütőhöz, mert a felületek egy ideig forrók maradnak. A grillező kesztyűnek (a termikus kockázatok ellen) meg kell felelni a DIN EN 407 (II. kategória) szabványnak.
- Használjon hosszú, hőálló nyelű grillező eszközt.
- Tűz esetén: Fojtsa el a lángokat tűzoltó takaróval, vagy alkalmas tűzoltó készülékkel.

AZ ÖSSZESZERELÉSRE VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

⚠ VEGYE FIGYELEMBE!

- A műanyag zacskókat és fóliákat tartsa távol kisgyermektől és állatoktól! Fulladásveszély áll fenn.
- Az összeszerelés lépései a jelen összeszerelési és használati útmutató végén vannak ábrázolva. Ezeket tartsa be, ugyanis a **helytelen összeszerelés veszélyes lehet.**
- Ügyeljen arra, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre az összeszereléshez és adott esetben használjon alátétet, hogy védje a grillsütőt vagy az érzékeny padlókat a karcolásoktól.
- A grillsütőt vízszintes, sima felületen kell felállítani, hogy az ne legyen ferde.
- Ne alkalmazzon erőt az összeszerelés során.
- A csavaros csatlakozásokat először kézzel húzza meg, majd a sikeres szerelési művelet után húzza meg még egyszer erősen. Ellenkező esetben nemkívánatos feszültségek adódhatnak.
- Húzza meg az anyákat, hogy szorosan felfeküdjenek, majd csavarjon rajtuk még egy negyed fordulatot. Ne húzza meg túl erősen!

ELŐZETESEN NÉHÁNY TIPP

- Azt javasoljuk, hogy zárt fedéllel grillezzen. Ez csökkenti a kicsapódó lángok veszélyét, ugyanakkor a grillezett élelmiszer gyorsabban és egyenletesebben sül meg.
- A fedélen lévő hőmérő mutatja a sütőkamrában uralkodó hőmérsékletet.
- A hús sütési ideje a hús vastagságától, minőségétől, érettségétől és a grillezés kezdetén fennálló hőmérséklettől függ. Ha még nem ismeri igazán a grillsütőt, azt javasoljuk, hogy időnként ellenőrizze a grillezett élelmiszer állapotát.
- A kissé beolajozott grillezni kívánt élelmiszerek egyenletesebben pirulnak meg és nem ragadnak rá a grillrácsra.
- Azt javasoljuk, hogy az elkészítés előtt a hús legyen szobahőmérsékletű, hogy jó és egyenletes sütést lehessen elérni.

- Magas cukortartalmú pác, szósz vagy máz, illetve egyéb könnyen gyúlékony hozzávalók használata esetén, csak a grillezés utolsó 10-15 percében kenje meg a húst.

TÖBBSZINTŰ GRILLRÁCS

A többszintes grillrács több szinten történő egyidejű grillezést tesz lehetővé. Ily módon különböző hőmérséklet-tartományokban különböző ételeket lehet készíteni. Ezenkívül a többszintes grillrács nagyobb grillező felületet nyújt, mint egy hagyományos grillrács.

A két részből álló terelőlap pizza vagy kenyér sütéséhez és közvetett grillezéshez egyaránt használható. Védi a sütni kívánt ételmezert a nyílt parázstól és a közvetlen hőtől. Így az kíméletesen és lassan süthető meg anélkül, hogy megégne.

A terelőlap két fele igény szerint külön és különböző magasságokban is behelyezhető az állványba.

HASZNÁLAT

⚠ VEGYE FIGYELEMBE!

- **FIGYELEM! Ez a grillsütő nagyon felmelegszik, a használat közben nem szabad mozgatni!**
- Csak akkor használja a grillsütőt, ha azt előírás szerint és a jelen összeszerelési és használati útmutatónak megfelelően szerelték össze, valamint sértetlen állapotú. Ne használja a grillsütőt a hozzá tartozó állvány nélkül.
- Használat előtt helyezze a grillsütőt biztonságos, stabil, vízszintes, sima és tűzálló – nem üvegből vagy műanyagból lévő – felületre.
- A grillsütőbe legfeljebb 1200 g tüzelőanyagot szabad tölteni.
- Az első grillezés előtt fűtse fel és hagyja izzani a tüzelőanyagot legalább 30 percig, hogy a lakkbevonat megedződjön.
- **Csak akkor helyezze fel a grillezni kívánt ételt, ha a tüzelőanyagot hamuréteg fedi.**
- **Ha a grillsütő belsejében magas hőmérséklet van, akkor lassan és óvatosan nyissa fel a fedelet, hogy megelőzze a fellángolást, ami sérülést okozhat.**
- Az égési és leforrázás okozta sérülések megelőzése érdekében soha ne öntsön vizet a forró grillsütőre.

1. Helyezze a faszénrostélyt a széntáiba.
2. Rakjon rétegekben szenet a faszénrostélyra. Vegye figyelembe a legnagyobb megengedett mennyiséget.



Füstítésítés céljából füstölő faforgácsot is keverhet a faszénhez.

3. Helyezzen rá egy-két szilárd anyagú tűzgyújtót és gyújtsa meg.
4. Várjon, amíg fehér hamu mutatkozik a faszéneken. Ekkor a szén elérte az optimális izzási állapotot és elkezdheti a grillezést.
5. Helyezze be a grillrácsot.
6. Helyezze az ételmezert a grillrácsra és csukja le a fedelet.
7. A hőmérséklet a grillsütőben a bevezetett levegő mennyiségével szabályozható: minél több a levegő, annál nagyobb a hő. Nyissa ki, ill. zárja el igény szerint a szellőzőrácsot vagy a légáramlás szabályozót.
8. A grillsütő üzemen kívül helyezéséhez hagyja abba a tüzelőanyag hozzáadását, és zárja le a fedelet, a szellőzőrácsot, valamint a légáramlás-szabályozót. Hagyja lehűlni a grillsütőt, mielőtt mozgatja.



Idővel repedések keletkezhetnek a kerámiában. Ez azonban nem hiba és nem befolyásolja a grillsütő tulajdonságait.

TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

⚠ VEGYE FIGYELEMBE!

- Hagyja teljesen lehűlni az összes részt mielőtt kiüríti, tisztítja, ponyvával letakarja vagy elrakja a készüléket.
 - A terelőlapot ne tisztítsa mosogatógépben és ne merítse vízbe!
 - Ne használjon vizet vagy folyékony tisztítószeret a grillsütő tisztításához! A kerámia szétrepedhet, ha folyadékot szív fel.
 - Ne töltsön bele vizet és ne hagyja sokáig az esőn.
-
- Ha minden része lehűlt, ártalmatlanítsa a hamut környezetbarát módon.
 - Tisztítsa meg a zománcozott és krómozott rácsokat meleg mosogatószeres vízzel és szivaccsal.
 - Tisztítsa meg a nemesacél rácsokat meleg mosogatószeres vízzel és szivaccsal vagy rozsdamentes tisztítópárnával.
 - Tisztítsa meg az öntöttvas rácsokat egy grillrács tisztító kefével és égesse le a grillsütőben lévő maradványokat. Miután a rács lehűlt, kefélje le vagy törölje tisztára egy nedves konyhai papírtörölvél.
 - Használat után hagyja teljesen lehűlni a terelőlapot, majd tisztítsa meg száraz törölkendővel, nedves konyhai szivaccsal, vagy makacs lerakódások esetén konyhai kaparóval. **Ne használjon súroló hatású tisztítószeret vagy fémsörtéjű kefé!**
 - Szükség esetén a hideg faszénrostélyt, valamint a grillsütő belső oldalait egy száraz, puha kefével tisztíthatja meg.
 - A grillsütő külső oldalán lévő szennyeződések nedves törölkendővel törölheti le. Ne használjon tisztítószereket.
 - Tárolja az időjárástól védve és szárazon.

ÁRTALMATLANÍTÁS

Ügyeljen a tisztaságra a grillsütő használata és a maradék anyagok ártalmatlanítása során. A maradék hulladékot alapvetően az erre célra tervezett fém, ill. nem éghető anyagból készült edénybe dobja ki. Az ártalmatlanításra a helyi rendelkezések érvényesek.

A grillsütő ártalmatlanításához szerelje szét a készüléket darabjaira és juttassa el a fémeket és műanyagokat a megfelelő helyre újrahasznosítás céljából.



Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon és juttassa el újrahasznosító központba.

Kínában készült.



Stimată clientă, stimat client,

Vă mulțumim pentru că ați decis să achiziționați un grătar LANDMANN. Aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare vă vor ajuta să vă pregătiți pas cu pas pentru utilizarea grătarului LANDMANN pe care tocmai l-ați cumpărat. În continuare, vă oferim indicații importante pentru utilizarea, manipularea și întreținerea corectă a grătarului.

Alocați timp suficient pentru asamblare. Pregătiți în avans o suprafață de lucru plană de circa 2-3 metri pătrați, scoateți toate componentele din ambalaj și pregătiți sculele necesare, pentru a le avea la îndemână.

Dacă aveți întrebări despre grătar sau dacă aveți nevoie de asistență suplimentară, echipa noastră de service vă va ajuta cu plăcere. Pe spatele instrucțiunilor de montaj și de utilizare găsiți datele de contact.

Vă dorim să utilizați cu plăcere grătarul.

Echipa LANDMANN.

KAMADO EXTRA LARGE

SETUL DE LIVRARE (ilustrație, vezi pagina care se depliază)

1/2

Poz.	Denumire	Număr
1	Grătar pentru friptură multi-level cu următoarele componente: 1 x grătar pentru friptură rotund (a), 2 x jumătate de grătar pentru friptură (b), 2 x jumătate de placă deflectoare (c), 1 x suport (d), 1 x stativ (e)	1
2	Grătar pentru cărbuni	1
3	Tavă pentru cărbuni	1
4	Carcasă de grătar cu următoarele componente: capac cu termometru (f), compartiment în care sunt preparate alimentele (g), grilaj de aerisire (h)	1
5	Regulator curent de aer	1
6	Mâner	1
7	Piesă de legătură (mâner)	2
8	Cheie fixă	1
9	Șurubelniță	1
Material de montaj:		
A	Șurub, M5 x 20 mm	2
B	Șurub, M5 x 40 mm	1
C	Piuliță, M5	3
	Instrucțiuni de montaj și de utilizare	1

2/2

Poz.	Denumire	Număr
10	Cadru, sus	1
11	Picior A	2
12	Picior B	2
13	Cadru, jos	1
14	Cârlig	1
15	Bară în cruce	1
16	Grătar pentru depozitare	1
17	Întăritură de colț A	2
18	Întăritură de colț B	2
19	Vătrai	1
20	Cheie fixă	1
21	Cheie cu locaș hexagonal	1
Material de montaj:		
A	Șurub, M6 x 14 mm	32
B	Piuliță, M6	18
C	Șurub, M6 x 10 mm	18
D	Șaibă suport	32

De respectat!

- Verificați dacă setul de livrare este complet și dacă piesele componente prezintă deteriorări în urma transportului. În cazul în care unele componente lipsesc sau sunt deteriorate, contactați Serviciul de Asistență pentru Clienți (vezi ultima pagină).
- Îndepărtați de pe grătar eventualele folii, autocolante sau protecții pentru transport.

INFORMAȚII DESPRE INSTRUCȚIUNILE DE MONTAJ ȘI DE UTILIZARE

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare înainte de prima utilizare a grătarului și respectați instrucțiunile de siguranță. Păstrați instrucțiunile pentru eventuale întrebări ulterioare și pentru alți utilizatori. Ele sunt o componentă a grătarului. Producătorul și importatorul nu își asumă răspunderea în cazul nerespectării informațiilor din instrucțiunile de montaj și de utilizare.

Simboluri



Pictograme de pericol: Acest simbol indică pericole potențiale. Citiți cu atenție și respectați instrucțiunile de siguranță asociate acestor simboluri.



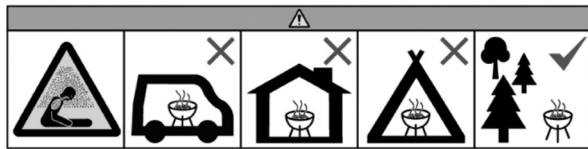
Informații suplimentare



Înainte de utilizare, citiți instrucțiunile de montaj și de utilizare!



Adecvat pentru produse alimentare. (Grătar pentru friptură)



Nu folosiți grătarul în spații închise și/sau locuibile, de ex. în clădiri, corturi, rulote, autorulote, bărci. Pericol de moarte din cauza intoxicației cu monoxid de carbon.

UTILIZAREA CONFORM DESTINAȚIEI

- Acest aparat este conceput pentru prepararea alimentelor ce pot fi pregătite la grătar. Grătarul este destinat utilizării în spații exterioare.
- O altă utilizare nu este permisă. Acest lucru este valabil mai ales pentru următoarele utilizări necorespunzătoare previzibile:
 - Nu folosiți grătarul pentru încălzire.
 - Nu utilizați grătarul pentru a încălzi alte substanțe și materiale în afară de alimente.
 - Nu utilizați niciodată grătarul ca dispozitiv încorporat.
- Grătarul este destinat pentru utilizare la domiciliu, nu pentru cea comercială.
- Utilizați grătarul numai în scopul indicat și doar conform descrierii din instrucțiunile de montaj și de utilizare. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă.
- Sunt excluse de la garanție toate defecțiunile rezultate ca urmare a manipulării necorespunzătoare, deteriorării sau încercărilor de reparare. Acest lucru se aplică și în cazul uzurii normale.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- **ATENȚIE! A nu se utiliza în spații închise.** A se utiliza numai în aer liber. Pericol de intoxicație cu monoxid de carbon.
- **INDICAȚIE:** Nu este permisă folosirea grătarului în stare deformată sau defectă. Acest lucru se va controla înainte de fiecare folosire.
- **ATENȚIE!** Trebuie respectate prevederile naționale și locale, cum ar fi aprobări, norme de utilizare, distanțe de siguranță etc.
- Alegeți locul de amplasare în așa fel încât în apropierea grătarului să nu se afle materiale sau substanțe inflamabile și nici să nu poată ajunge acolo. Nu așezați niciodată grătarul sub crengi sau sub un acoperiș/o copertină! Distanța minimă până la substanțe inflamabile și suprafețele înconjurătoare trebuie să fie de 3 m.

- **ATENȚIE! Îndepărtați copiii și animalele de grătarul de frigere.** Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat cât timp este încins sau în el mai arde material. Aveți mai ales grijă ca în apropierea grătarului fierbinte să nu ajungă copii mici sau persoane care nu sunt în măsură să recunoască pericolele posibile sau să reacționeze la acestea.
- **ATENȚIE! A nu se utiliza alcool sau benzină pentru aprindere sau re-aprindere! A se utiliza doar aprinzătoare în conformitate cu EN 1860-3.** În caz contrar, deflagrații le pot produce o căldură necontrolabilă.
- Folosiți exclusiv **substanțe de aprindere solide**, deoarece cele lichide pot ataca ceramica.
- Pentru prepararea alimentelor la grătar, folosiți exclusiv mangal (certificat conform DIN EN 1860-2). Nu folosiți brichete de mangal, deoarece acestea pot afecta negativ ceramica!
- **ATENȚIE!** Acest grătar se încinge foarte tare. Purtați întotdeauna mănuși pentru grătar atunci când folosiți grătarul (la prepararea alimentelor, reglarea aerisirii, utilizarea aprinzătorului de cărbuni, așezarea mangalului pe foc, folosirea termometrului etc.). Atingeți grătarul numai cu mănuși pentru grătar, chiar și imediat după ce jarul s-a stins, deoarece suprafețele mai rămân fierbinți o perioadă. Mănușile pentru grătar (împotriva riscurilor termice) trebuie să corespundă DIN EN 407 (categoria II).
- Folosiți instrumente pentru grătar cu mâner lung, rezistente la temperaturi ridicate.
- În caz de incendiu: înăbușiți flăcările cu o pătură de incendiu sau cu un extingtor adecvat.

INDICAȚII PENTRU ASAMBLARE

⚠ DE RESPECTAT!

- Țineți pungile și foliile de plastic la distanță de copii mici și animale! Pericol de asfixiere.
- Pașii de montaj sunt ilustrați la finalul acestor instrucțiuni de montaj și de utilizare. Respectați pașii de montaj, deoarece **montajul necorespunzător poate fi periculos.**
- Asigurați un spațiu suficient pentru montare și folosiți, după caz, un substrat, pentru a proteja de zgârieturi grătarul sau podelele/solul sensibil.
- Asamblați grătarul pe o suprafață-suport orizontală plană, pentru a nu fi strâmb.
- Nu aplicați forță în timpul asamblării.
- Strângeți îmbinările cu șuruburi mai întâi cu mâna, iar la finalizarea pasului de montaj respectiv, strângeți ferm. În caz contrar pot apărea tensiuni nedorite.
- Strângeți piulițele până când fac bine contact, după care mai strângeți un sfert de rotație. Nu le strângeți prea tare!

CÂTEVA SFATURI UTILE

- Recomandăm prepararea alimentelor la grătar cu capacul închis. Astfel se reduce pericolul de producere a unei vâlvă-tăi, iar preparatul de pe grătar se pătrunde mai rapid și mai uniform.
- Termometrul din capac indică temperatura din camera de gătit.
- Timpul de preparare a cărnii depinde de grosimea, calitatea și maturitatea cărnii, precum și de temperatura de la începutul procesului de preparare. Cât timp nu sunteți bine familiarizat cu grătarul, ar trebui să verificați din când în când starea preparatului de pe grătar.
- Preparatele unse cu puțin ulei sunt rumenite uniform și nu se lipește de grătarul pentru friptură.
- Înainte de preparare, carnea ar trebui să fie la temperatura ambiantă, pentru a se pătrunde bine și uniform.

- Dacă folosiți o marinadă, un sos sau o glazură cu un conținut ridicat de zahăr sau alte ingrediente ușor inflamabile, ungeți-le pe preparat doar în ultimele 10 – 15 minute ale procesului de preparare la grătar.

GRĂTAR PENTRU FRIPTURĂ MULTI-LEVEL

Grătarul pentru friptură multi-level permite prepararea alimentelor la grătar pe mai multe niveluri. În acest fel, diferite alimente pot fi preparate în diferite zone de temperatură. De asemenea, grătarul pentru friptură multi-level oferă o zonă de grill mai mare decât un grătar pentru friptură uzual.

Placa deflectoare din două bucăți poate fi folosită atât pentru a coace pizza sau pâine, cât și pentru prepararea indirectă a alimentelor la grătar. Aceasta ecranează preparatele de jarul deschis și de căldura directă. Alimentele sunt astfel preparate blând și lent, fără a se arde.

Cele două jumătăți de placă deflectoare pot fi folosite și individual și așezate în stativ la înălțimi diferite.

UTILIZAREA

⚠ DE RESPECTAT!

- **ATENȚIE! Grătarul de frigere va fi foarte fierbinte, a nu se muta în timpul funcționării!**
- Folosiți grătarul numai după ce a fost montat corespunzător, conform acestor instrucțiuni de montaj și de utilizare și doar dacă nu este deteriorat. Nu folosiți grătarul fără stativul aferent.
- Înainte de utilizare, așezați grătarul pe o suprafață sigură, stabilă, orizontală, plană și rezistentă la foc. Suprafața nu trebuie să fie din sticlă sau din plastic.
- Grătarul poate fi umplut cu maxim 1200 g de combustibil.
- Încingeți grătarul înainte de prima utilizare și lăsați combustibilul să ardă complet minim 30 de minute, pentru ca stratul de lac să se întărească.
- **Începeți să gătiți numai dacă s-a format un strat de cenușă peste combustibil.**
- **La temperaturi ridicate în grătar, deschideți capacul încet și cu atenție pentru a evita flăcările, care ar putea provoca vătămări corporale.**
- Nu turnați niciodată apă pe grătarul fierbinte, pentru a evita arsurile și opăririle.

1. Așezați grătarul pentru cărbuni în tava pentru cărbuni.
2. Așezați mangelul în straturi pe grătarul pentru cărbuni. Nu depășiți cantitatea maximă permisă.



Pentru o aromă de fum, puteți amesteca cu mangelul și chipsuri de afumare.

3. Așezați deasupra unul-două materiale de aprindere solide și aprindeți-le.
4. Așteptați ca pe mangel să se formeze un strat de cenușă albă. Acesta este semnalul că jarul este optim. Puteți începe să preparați alimentele la grătar.
5. Așezați grătarul pentru friptură.
6. Puneți alimentele pe grătarul pentru friptură și închideți capacul.
7. Puteți regla temperatura din grătar în funcție de aportul de aer: cu cât pătrunde mai mult aer, cu atât căldura va fi mai mare. Deschideți sau închideți grilajul de aerisire sau regulatorul curentului de aer în funcție de necesitate.
8. Pentru a scoate grătarul din funcțiune, nu mai adăugați combustibil și închideți capacul, grilajul de ventilație și regulatorul curentului de aer. Lăsați grătarul să se răcească și abia apoi mișcați-l.



Cu timpul, în ceramică pot apărea fisuri. Acest lucru nu este însă un defect și nu afectează proprietățile grătarului.

CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA

⚠ DE RESPECTAT!

- Înainte de golire, curățare, acoperirea cu o prelată sau depozitare, lăsați toate componentele să se răcească complet.
 - Nu curățați placa deflectoare în mașina de spălat vase și nu o scufundați în apă!
 - Nu folosiți apă sau detergenți lichizi pentru curățarea grătarului! Dacă ceramica absoarbe lichid, ar putea crăpa.
 - Nu umpleți grătarul cu apă și nu îl lăsați vreme îndelungată în ploaie.
- După ce toate componentele s-au răcit, eliminați cenușa în mod ecologic.
 - Curățați grătarele emailate și cromate cu apă caldă, detergent de vase și un burete.
 - Curățați grătarele din oțel inoxidabil cu apă caldă, detergent de vase și un burete sau un tampon pentru curățare oțel inoxidabil.
 - Curățați grătarele din fontă cu o perie pentru curățarea grătarului pentru friptură și ardeți pe grătar reziduurile care mai rămân. După ce grătarul s-a răcit, curățați-l cu peria sau ștergeți-l cu hârtie de bucătărie umedă până când este curat.
 - După utilizare, lăsați placa deflectoare să se răcească complet și curățați-o apoi cu o cârpă uscată, un burete de bucătărie umed sau cu o racletă de bucătărie, dacă există cruste persistente. **Nu folosiți detergenți abrazivi și nici perii cu perii din metal!**
 - Dacă este necesar, puteți curăța grătarul pentru cărbuni rece, precum și interiorul grătarului, cu o perie moale și uscată.
 - Puteți șterge murdăria de pe exteriorul grătarului cu o cârpă umedă. Nu folosiți produse de curățare.
 - Depozitați grătarul într-un loc uscat, ferit de intemperii.

ELIMINAREA

Asigurați curățenia atunci când manipulați grătarul și când eliminați substanțele reziduale. Eliminați deșeurile reziduale, în principiu, numai în recipiente din metal sau din materiale neinflamabile, prevăzute în acest scop. Se aplică prevederile locale cu privire la eliminare. Pentru a elimina grătarul, dezmembrați-l în piesele individuale și reciclați metalele și plasticul.



Eliminați materialul de ambalare în mod ecologic și predați-l în vederea reciclării.

Prodot în China.



Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε μια ψησταριά της LANDMANN. Αυτές οι οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης σας βοηθούν βήμα προς βήμα να ετοιμάσετε τη νέα σας ψησταριά από τη LANDMANN. Επίσης σας παρέχουμε σημαντικές υποδείξεις για τη σωστή και ασφαλή χρήση και τη συντήρηση.

Αφιερώστε επαρκή χρόνο για τη συναρμολόγηση. Δημιουργήστε μια επίπεδη επιφάνεια εργασίας δύο έως τριών τετραγωνικών μέτρων, αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία και έχετε σε ετοιμότητα τα απαραίτητα εργαλεία. Για ερωτήσεις σχετικά με την ψησταριά ή για περαιτέρω υποστήριξη, η ομάδα σέρβις βρίσκεται στη διάθεσή σας. Τα αντίστοιχα στοιχεία επικοινωνίας αναγράφονται στην πίσω πλευρά αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης.

Η ομάδα LANDMANN σας εύχεται καλή διασκέδαση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (Εικόνα, βλέπε αναδιπλούμενη σελίδα)

1/2

Θέση	Ονομασία	Τμχ.
1	Σχάρα ψησίματος πολλαπλών επιπέδων με τα εξής εξαρτήματα: 1 x στρογγυλή σχάρα ψησίματος (a), 2 x μισές σχάρες ψησίματος (b), 2 x μισές πλάκες ανάκλασης (c), 1 x στήριγμα (d), 1 x πλαίσιο (e)	1
2	Σχάρα ξυλάνθρακα	1
3	Μπολ ξυλάνθρακα	1
4	Περίβλημα ψησταριάς με τα εξής εξαρτήματα: Καπάκι με θερμομέτρο (f), θάλαμος μαγειρέματος (g), σχάρα εξαερισμού (h)	1
5	Ρυθμιστής ροής αέρα	1
6	Λαβή	1
7	Εξάρτημα σύνδεσης (λαβή)	2
8	Διπλό κλειδί	1
9	Κατσαβίδι	1
Υλικά συναρμολόγησης:		
A	Βίδα, M5 X 20 mm	2
B	Βίδα, M5 X 40 mm	1
C	Παξιμάδι, M5	3
Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης		1

2/2

Θέση	Ονομασία	Τμχ.
10	Πλαίσιο, πάνω	1
11	Πόδι A	2
12	Πόδι B	2
13	Πλαίσιο, κάτω	1
14	Άγκιστρο	1
15	Διαδοκίδα	1
16	Σχάρα τοποθέτησης	1
17	Γωνιακή ενίσχυση A	2
18	Γωνιακή ενίσχυση B	2
19	Άγκιστρο ανάδευσης	1
20	Διπλό κλειδί	1
21	Κλειδί Allen	1
Υλικά συναρμολόγησης:		
A	Βίδα, M6 X 14 mm	32
B	Παξιμάδι, M6	18
C	Βίδα, M6 X 10 mm	18
Δ	Ροδέλα	32

Προσοχή!

- Ελέγξτε το περιεχόμενο συσκευασίας για πληρότητα και τα εξαρτήματα για ζημιές μεταφοράς. Αν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημία κάποια εξαρτήματα, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών (βλέπε τελευταία σελίδα).
- Απομακρύνετε ενδεχόμενες μεμβράνες, αυτοκόλλητα ή προστατευτικά μεταφοράς από την ψησταριά.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν από την πρώτη χρήση της ψησταριάς διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης και ακολουθήστε τις υποδείξεις ασφαλείας. Φυλάξτε τις για μελλοντικές ερωτήσεις και χρήστες. Ανήκουν στη ψησταριά. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν αναλαμβάνουν καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των στοιχείων στις παρούσες οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης.

Σύμβολα



Σήμα κινδύνου: Αυτό το σύμβολο επισημαίνει πιθανούς κινδύνους. Διαβάστε προσεκτικά και ακολουθήστε τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.



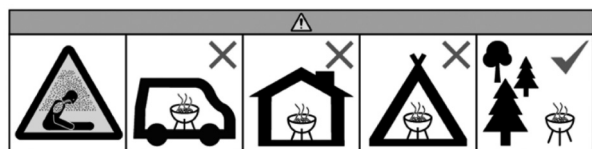
Συμπληρωματικές πληροφορίες



Πριν από τη χρήση διαβάστε τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης!



Κατάλληλο για τρόφιμα. (Σχάρα ψησίματος)



Η λειτουργία δεν επιτρέπεται σε κλειστούς ή/και κατοικήσιμους χώρους, π.χ. κτίρια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα, σκάφη. Υπάρχει κίνδυνος θανάτου λόγω δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή φαγητών. Προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση αποκλίνει από αυτόν τον σκοπό. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τις ακόλουθες λανθασμένες περιπτώσεις κακής χρήσης:
 - Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά ως σύστημα θέρμανσης.
 - Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά για το ζέσταμα άλλων ουσιών και υλικών, εκτός από τρόφιμα.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την ψησταριά ως ενσωματωμένη συσκευή.
- Η ψησταριά προορίζεται για ιδιωτική χρήση, όχι για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε την ψησταριά αποκλειστικά για τον αναφερόμενο σκοπό και μόνο όπως περιγράφεται στις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ως μη ενδεδειγμένη.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα, τα οποία οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, ζημιά ή προσπάθειες επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης για τη φυσιολογική φθορά.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Μην τη χρησιμοποιείτε σε κλειστούς χώρους! Να χρησιμοποιείται μόνο σε εξωτερικούς χώρους! Υπάρχει κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- **ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η ψησταριά δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί αν έχει παραμορφωθεί ή παρουσιάζει βλάβη. Πρέπει να ελέγχεται πριν από κάθε χρήση.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Πρέπει να τηρούνται οι τοπικοί κανονισμοί, όπως για παράδειγμα εγκρίσεις, προϋποθέσεις λειτουργίας, αποστάσεις ασφαλείας κτλ.
- Στον χώρο τοποθέτησης που θα επιλέξετε δεν επιτρέπεται να υπάρχουν εύφλεκτες ύλες ή ουσίες κοντά στην ψησταριά. Ποτέ μην τοποθετείτε την ψησταριά κάτω από κλαδιά

ή στέγαστρα! Η ελάχιστη απόσταση από εύφλεκτες ύλες και περιβάλλουσες επιφάνειες πρέπει να είναι 3 m.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην επιτρέπετε να πλησιάσουν παιδιά και κατοικίδια!** Ποτέ μην αφήνετε ανεπιτήρητο την ψησταριά ενώ καίει ή είναι ακόμα θερμό. Προσέξτε ιδίως να μην υπάρχουν κοντά στην καυτή ψησταριά παιδιά ή άτομα, τα οποία δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσουν σωστά τους πιθανούς κινδύνους και να αντιδράσουν σε αυτούς.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Για το άναμμα ή νέο άναμμα μην χρησιμοποιείτε οινόπνευμα ή βενζίνη! Χρησιμοποιείτε μόνο προσανάμματα σύμφωνα με το πρότυπο EN 1860-3!** Διαφορετικά, μπορεί να προκληθούν εκρήξεις με συνέπεια να αναπτυχθεί μη ελεγχόμενη θερμότητα.
- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά **στερεά προσανάμματα**, επειδή τα υγρά προσανάμματα μπορεί να διαβρώσουν το κεραμικό.
- Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε αποκλειστικά ξυλάνθρακα ψησίματος (ελεγμένος κατά DIN EN 1860-2). Μη χρησιμοποιείτε μπριγκέτες ξυλάνθρακα για να μην προκαλέσετε ζημιές στο κεραμικό!
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!** Αυτή η ψησταριά αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Να φοράτε πάντα γάντια ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε την ψησταριά (παρασκευή φαγητού, ρύθμιση αερισμού, χρήση δοχείου εκκίνησης για κάρβουνα, προσθήκη καυσίμου, χειρισμός θερμομέτρου κ.λπ.). Αμέσως μετά το σβήσιμο της θράκας, αγγίζετε την ψησταριά μόνο με γάντια ψησίματος, καθώς οι επιφάνειες θα παραμείνουν ζεστές για αρκετή ώρα. Τα γάντια ψησίματος (για την προστασία από θερμικούς κινδύνους) πρέπει να πρέπει να πληρούν το DIN EN 407 (κατηγορία II).
- Χρησιμοποιήστε εργαλεία ψησίματος με μακριές, ανθεκτικές στη θερμότητα λαβές.
- Σε περίπτωση πυρκαγιάς: Πνίξτε τις φλόγες με μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κατάλληλο πυροσβεστήρα.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Διατηρείτε πλαστικές σακούλες και μεμβράνες μακριά από μικρά παιδιά και ζώα! Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.
- Τα βήματα συναρμολόγησης εμφανίζονται στο τέλος αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης. Ακολουθήστε τα, επειδή **η λανθασμένη συναρμολόγηση μπορεί να είναι επικίνδυνη.**
- Φροντίστε να υπάρχει επαρκής χώρος για τη συναρμολόγηση και χρησιμοποιήστε ενδεχ. μια βάση, ώστε να προστατεύσετε την ψησταριά ή ευαίσθητα δάπεδα από χαρακιές.
- Συναρμολογήστε την ψησταριά σε οριζόντια, επίπεδη επιφάνεια, για να μην συναρμολογηθεί στραβά.
- Κατά τη συναρμολόγηση μην ασκείτε υπερβολική δύναμη.
- Σφίξτε τις βιδωτές συνδέσεις αρχικά με το χέρι και όταν ολοκληρωθεί το βήμα συναρμολόγησης σφίξτε τις ξανά σωστά. Διαφορετικά μπορεί να παρουσιαστούν ανεπιθύμητες τάσεις.
- Σφίξτε τα παξιμάδια μέχρι να εφαρμόζουν σφιχτά και ύστερα περιστρέψτε τα κατά ένα τέταρτο της περιστροφής ακόμα. Μην τα σφίγγετε υπερβολικά!

ΜΕΡΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Συνιστούμε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι. Αυτό μειώνει τον κίνδυνο για φλόγες και το φαγητό σας μαγειρεύεται πιο γρήγορα και πιο ομοιόμορφα.
- Το θερμομέτρο στο καπάκι δείχνει τη θερμοκρασία στον θάλαμο μαγειρέματος.
- Ο χρόνος ψησίματος του κρέατος εξαρτάται από το πάχος, την ποιότητα, την ωρίμανση και τη θερμοκρασία στην αρχή του ψησίματος. Προτού εξοικειωθείτε επαρκώς με την ψη-

σταριά, θα πρέπει να ελέγχετε την κατάσταση του φαγητού στο ενδιάμεσο.

- Το ελαφρώς λαδωμένο φαγητό ροδίζει πιο ομοιόμορφα και δεν κολλάει στη σχάρα ψησίματος.
- Πριν το ψήσιμο, το κρέας πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου για ένα καλό και ομοιόμορφο ψήσιμο.
- Εάν χρησιμοποιείτε μαρινάδα, σάλτσα ή γλάσο με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή άλλα εύκολα εύφλεκτα συστατικά, επαλείψτε τα μόνο στα τελευταία 10 με 15 λεπτά της διαδικασίας ψησίματος.

ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΕΠΙΠΕΔΩΝ

Η σχάρα ψησίματος πολλαπλών επιπέδων επιτρέπει το ταυτόχρονο ψήσιμο σε πολλαπλά επίπεδα. Έτσι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα φαγητά σε διαφορετικά εύρη θερμοκρασιών. Επιπλέον, η σχάρα ψησίματος πολλαπλών επιπέδων προσφέρει μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος από μια συμβατική σχάρα ψησίματος.

Η πλάκα ανάκλασης που αποτελείται από δύο μέρη μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο για ψήσιμο πίτσας ή ψωμιού όσο και για έμμεσο ψήσιμο. Προστατεύει το φαγητό από την ανοιχτή χόβολη και την άμεση θερμότητα. Έτσι ψήνεται καλά και αργά χωρίς να καίει.

Τα δύο τμήματα της πλάκας ανάκλασης μπορούν επίσης να εισαχθούν μεμονωμένα και σε διαφορετικά ύψη στο πλαίσιο, όπως απαιτείται.

ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αυτή η ψησταριά αναπτύσσει εξωτερικού χώρου αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία και δεν επιτρέπεται να μετακινηθεί κατά τη λειτουργία!**
- Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο, όταν έχει συναρμολογηθεί σωστά και σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης και δεν έχει υποστεί ζημιά. Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά χωρίς το αντίστοιχο πλαίσιο.
- Πριν από τη χρήση τοποθετήστε την ψησταριά σε μια ασφαλή, σταθερή, οριζόντια, επίπεδη και πυράντοχη επιφάνεια, που δεν είναι από γυαλί ή πλαστικό.
- Η ψησταριά επιτρέπεται να γεμίσει με έως 1200 g καύσιμο.
- Πριν από το πρώτο ψήσιμο προθερμάνετε το τζάκι και αφήστε την καύσιμη ύλη να πυρακτωθεί για τουλάχιστον 30 λεπτά, έτσι ώστε να σκληρύνει η επίστρωση του χρώματος.
- **Τοποθετήστε το υλικό ψησίματος μόνο, όταν η καύσιμη ύλη έχει καλυφτεί από ένα στρώμα στάχτης.**
- **Όταν η θερμοκρασία στο εσωτερικό της ψησταριάς είναι υψηλή, ανοίξτε το καπάκι αργά και προσεκτικά για να αποφύγετε μια ανάφλεξη που θα μπορούσε να προκαλέσει τραυματισμό.**
- Μην ρίχνετε ποτέ νερό στην καυτή ψησταριά για να αποφύγετε εγκαύματα και ζεματίσματα.

1. Τοποθετήστε τη σχάρα ξυλάνθρακα στο μπολ ξυλάνθρακα.
2. Στρώστε ξυλάνθρακα πάνω στη σχάρα ξυλάνθρακα. Λάβετε υπόψη τη μέγιστη επιτρεπόμενη ποσότητα.



Μπορείτε επίσης να αναμίξετε τα τσιπς καπνίσματος με τον ξυλάνθρακα για μια γεύση καπνού.

3. Τοποθετήστε ένα έως δύο στερεά προσανάμματα και ανάψτε τα.
4. Περιμένετε μέχρι να φανεί λευκή στάχτη πάνω στον ξυλάνθρακα. Τότε η θράκα θα βρίσκεται στην ιδανική κατάσταση και μπορείτε να ξεκινήσετε με το ψήσιμο.
5. Τοποθετήστε τη σχάρα ψησίματος.
6. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος και κλείστε το καπάκι.

7. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία στην ψησταριά με την ποσότητα του παρεχόμενου αέρα: όσο περισσότερος αέρας, τόσο περισσότερη θερμότητα. Ανοίξτε ή κλείστε τη σχάρα εξαερισμού ή τον ρυθμιστή ροής αέρα ανάλογα με τις ανάγκες σας.
8. Για να κλείσετε την ψησταριά, σταματήστε να προσθέτετε καύσιμο και κλείστε το καπάκι, τη σχάρα εξαερισμού και τον ρυθμιστή ροής αέρα. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει προτού τη μετακινήσετε.



Με το πέρασμα του χρόνου μπορεί να προκύψουν ρωγμές στο κεραμικό. Αυτό δεν αποτελεί ελάττωμα και δεν επηρεάζει τις ιδιότητες της ψησταριάς.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν από το άδειασμα, τον καθαρισμό, την κάλυψη με μουςάμα ή την αποθήκευση αφήστε όλα τα εξαρτήματα να κρυώσουν πλήρως.
- Μην καθαρίζετε την πλάκα ανάκλασης στο πλυντήριο πιάτων και μην τη βυθίζετε σε νερό!
- Μην χρησιμοποιείτε νερό ή υγρά απορρυπαντικά για να καθαρίσετε τη ψησταριά! Εάν το κεραμικό απορροφήσει υγρό, μπορεί να σκάσει.
- Μην γεμίζετε το τζάκι με νερό και μην το αφήνετε για μεγάλη διάρκεια στη βροχή.

- Όταν κρυώσουν όλα τα εξαρτήματα, απορρίψτε τη στάχτη με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο.
- Καθαρίζετε τις εμαγιέ και επιχρωμιωμένες σχάρες με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα σφουγγάρι.
- Καθαρίζετε τις σχάρες ανοξείδωτου χάλυβα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα σφουγγάρι ή ένα ανοξείδωτο μαξιλαράκι σκουπίσματος.
- Καθαρίζετε τις σχάρες από χυτοσίδηρο με μια βούρτσα καθαρισμού σχάρας ψησίματος και κάψτε τα υπολείμματα στην ψησταριά. Όταν παγώσει η σχάρα, βουρτσώστε τη ή πλύνετε τη με ένα υγρό χαρτί κουζίνας.
- Μετά τη χρήση, αφήστε την πλάκα ανάκλασης να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τη με ένα στεγνό πανί, ένα υγρό σφουγγάρι κουζίνας ή, για επίμονες επικαθήσεις, με μια ξύστρα κουζίνας. **Μην χρησιμοποιείτε γυαλιστικά καθαριστικά και βούρτσες με μεταλλικές τρίχες!**
- Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να καθαρίσετε την κρύα σχάρα ξυλάνθρακα και το εσωτερικό της ψησταριάς με μια στεγνή, μαλακή βούρτσα.
- Μπορείτε να σκουπίσετε τη βρωμιά στις εξωτερικές πλευρές της ψησταριάς με ένα υγρό πανί. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά.
- Αποθηκεύστε τα σε ξηρό μέρος, προστατευμένα από τις καιρικές συνθήκες.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Κατά τη μεταχείριση της ψησταριάς και την απόρριψη των υπολειμματικών υλικών φροντίστε για καθαριότητα. Απορρίψτε τα υπολειπόμενα απορρίμματα μόνο σε κατάλληλα δοχεία από μέταλλο ή άκαυστα υλικά. Ισχύουν οι τοπικοί κανονισμοί για την αποκομιδή.

Για την αποκομιδή της ψησταριάς αποσυναρμολογήστε τη σε επιμέρους εξαρτήματα και οδηγήστε τα μέταλλα και πλαστικά στην ανακύκλωση.



Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο και οδηγήστε το στη συλλογή ανακυκλώσιμων υλικών.



Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup žara LANDMANN. Ta navodila za sestavljanje in uporabo vam bodo pomagala pravkar kupljeni žar LANDMANN pripraviti za uporabo. Poleg tega vključujejo pomembna navodila za pravilno uporabo, varno delo in nego.

Za sestavljanje si vzemite dovolj časa. Pred si pripravite ravno delovno površino velikosti dva ali tri kvadratne metre, vzemite vse dele iz embalaže in položite pripravljeno orodje v bližino, da vam bo dosegljivo.

Če imate vprašanja glede žara ali potrebujete dodatno podporo, vam bo z veseljem pomagala naša servisna ekipa. Potrebne informacije za stik najdete na hrbtni strani teh navodil za sestavljanje in uporabo.

Veliko zabave vam želi vaša ekipa LANDMANN.

OBSEG DOBAVE (za slike glejte zloženo stran)

1/2

Točka	Oznaka	Št.
1	Rešetka za žar v več ravneh s sestavnimi deli: 1x okrogla rešetka za žar (a), 2x polovična rešetka za žar (b), 2x polovična vmesna plošča (c), 1x držalo (d), 1x podstavek (e)	1
2	Rešetka za oglje	1
3	Posoda za oglje	1
4	Ohišje za žar s sestavnimi deli: Pokrov s termometrom (f), prostor za pripravo (g), mreža za prezračevanje (h)	1
5	Regulator zračnega toka	1
6	Ročaj	1
7	Nastavek (ročaj)	2
8	Viličasti ključ	1
9	Izvijač	1

Material za sestavljanje:

A	Vijak M5 x 20 mm	2
B	Vijak M5 x 40 mm	1
C	Matica M5	3
	Navodila za sestavljanje in uporabo	1

2/2

Točka	Oznaka	Št.
10	Okvir zgoraj	1
11	Noga A	2
12	Noga B	2
13	Okvir spodaj	1
14	Kavelj	1
15	Križni opornik	1
16	Mreža za odlaganje	1
17	Kotna ojačitev A	2
18	Kotna ojačitev B	2
19	Grebljica	1
20	Viličasti ključ	1
21	Šestkotni ključ	1

Material za sestavljanje:

A	Vijak M6 x 14 mm	32
B	Matica M6	18
C	Vijak M6 x 10 mm	18
D	Podložka	32

Upoštevajte!

- Preverite popolnost obsega dobave in da deli niso bili poškodovani med prevozom. Če deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na servisno službo (glejte zadnjo stran).
- Z žara odstranite morebitne folije, nalepke ali prevozno zaščito.

INFORMACIJE O NAVODILIH ZA SESTAVLJANJE IN UPORABO

Pred prvo uporabo žara skrbno preberite ta navodila za sestavljanje in uporabo ter upoštevajte varnostne napotke. Shranite jih za poznejša vprašanja in druge uporabnike. So del žara. Proizvajalec ter uvoznik pri neupoštevanju navedb v teh navodilih za sestavljanje in uporabo ne prevzemata nikakršne odgovornosti.

Simboli



Znaki za nevarnost: ta simbol opozarja na možne nevarnosti. Pazljivo preberite in upoštevajte pripadajoče varnostne napotke.



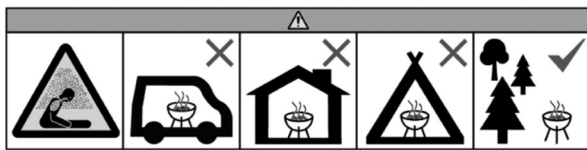
Dopolnilne informacije



Pred uporabo preberite navodila za sestavljanje in uporabo!



Primerno za živila. (Rešetka za žar)



Izdelka ne uporabljajte v zaprtih in/ali bivalnih prostorih, na primer stavbah, šotorih, avtomobilih, stanovanjskih prikolicah, čolnih itd. Obstaja smrtna nevarnost zaradi zastrupitve z ogljikovim monoksidom.

NAMENSKA UPORABA

- Ta naprava je namenjena pripravi živil, primernih za pripravo na žaru. Namenjena je za uporabo na prostem.
- Drugačna ali obsežnejša uporaba ni dovoljena. To še posebej velja za naslednje predvidljive napačne načine uporabe:
 - Žara ne uporabljajte za ogrevanje.
 - Žara ne uporabljajte za segrevanje snovi in materialov, ki niso živila.
 - Žara nikoli ne uporabljajte kot vgradno napravo.
- Žar je namenjen za zasebno in ne za komercialno uporabo.
- Žar uporabljajte izključno namensko ter le tako, kot je opisano v teh navodilih za sestavljanje in uporabo. Vsakršna drugačna uporaba se šteje za nenamensko.
- Iz garancije so izključene vse pomanjkljivosti, ki nastanejo zaradi nestrokovnega ravnanja, poškodb ali poskusov popravil. To velja tudi za običajno obrabo.

VARNOSTNI NAPOTKI

- **OPOZORILO: Izdelka ne uporabljajte v zaprtih prostorih!** Uporabljajte samo na prostem! Prisotna je nevarnost zastrupitve z ogljikovim monoksidom.
- **OBVESTILO:** Če je žar deformiran ali okvarjen, ga ni dovoljeno uporabljati. To preverite pred vsako uporabo.
- **OPOZORILO!** Nacionalni in krajevni predpisi, na primer za potrebna dovoljenja, uporabo, varnostne razdalje in drugo, morajo biti izpolnjeni.
- Mesto postavitve izberite tako, da v bližini žara ni vnetljivih materialov ali snovi in da tja tudi ne morejo priti. Žara nikoli ne postavite pod veje ali strehe! Razdalja do gorljivih snovi in drugih okoliških površin mora znašati najmanj 3 m.
- **OPOZORILO! Otroke in domače živali imejte varno oddaljene!** Žara, ki je še prižgan ali ki je še vroč, ne pustite brez nadzora. Pazite zlasti, da v bližino vročega žara ne pridejo otroci ali druge osebe, ki ne morejo pravilno prepoznati ali se odzvati na možne nevarnosti.

- **OPOZORILO!** Za vžiganje in ponovno vžiganje ne uporabljajte gorilnega špirta ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje, ki so skladni s standardom EN 1860-3! Sicer lahko zaradi naglega vžiga pride do nenadzorovanega nastajanja toplote.
- Uporabljajte samo **trde pripomočke za prižiganje**, saj bi tekoči pripomočki za prižiganje lahko poškodovali keramiko.
- Za peko na žaru uporabljajte izključno lesno oglje za žar (preverjeno po standardu EN 1860-2). Ne uporabljajte briketov lesnega oglja, da ne boste poškodovali keramike!
- **OPOZORILO!** Ta žar se močno segreje. Pri uporabi žara (pripravi jedi, nastavljanju prezračevanja, uporabi kamina za prižiganje, dodajanju goriva, delu s termometrom itd.) vedno nosite rokavice za žar. Tudi ko žerjavica že ugasne, se žara dotikajte samo z rokavicami za žar, saj ostanejo površine še nekaj časa vroče. Rokavice za žar (roti toplotnim tveganjem) morajo biti skladne s standardom DIN EN 407 (kategorija II).
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi in proti vročini odpornimi ročajmi.
- V primeru požara: ogenj zadušite z gasilno odejo ali s primerним gasilnikom.

NAVODILA ZA SESTAVLJANJE



UPOŠTEVAJTE!

- Vrečke in folije iz umetne mase hranite zunaj dosega malih otrok in živali! Obstaja nevarnost zadušitve.
- Koraki sestavljanja so prikazani na koncu teh navodil za sestavljanje in uporabo. Upoštevajte jih, saj je **lahko napačno sestavljanje nevarno**.
- Pazite na dovolj prostora za sestavljanje in po potrebi uporabite podlago, da žar in občutljiva tla zaščitite pred praskami.
- Žar sestavite na vodoravni podlagi, da ne bo zamaknjen.
- Pri sestavljanju ne ravnajte s silo.
- Vijačne povezave najprej zategnite z roko, po uspešnem koraku sestavljanja pa do konca. Sicer lahko pride do neželenih napetosti.
- Matice privijte, da se naslonijo, nato pa še za četrto obrata. Ne zategnite jih preveč!

ZA ZAČETEK NEKAJ NASVETOV

- Priporočamo, da žar uporabljate z zaprtim pokrovom. S tem zmanjšate nevarnost nastajanja plamenov, hkrati pa živilo na žaru pripravite hitreje ter bolj enakomerno.
- Termometer na pokrovu kaže temperaturo v kuhalnem prostoru.
- Trajanje priprave mesa je odvisno od debeline, kakovosti, zorenja in temperature pri začetku priprave na žaru. Preden se resnično navadite žara, morate vmes preverjati stanje živila na žaru.
- Narahlo naoljena živila se zapečejo bolj enakomerno in se ne sprimejo z rešetko za žar.
- Pred pripravo naj bo meso na sobni temperaturi, da ga boste pripravili dobro in enakomerno.
- Če uporabljate marinado, omako ali glazuro z veliko vsebnostjo sladkorja ali drugih vnetljivih sestavin, jo namažite šele v zadnjih 10 ali 15 minutah priprave na žaru.

REŠETKA ZA ŽAR V VEČ RAVNEH

Rešetka za žar v več ravneh omogoča hkratno peko na žaru na več ravneh. Tako lahko hkrati pripravljate različna živila pri različnih temperaturah. Poleg tega rešetka za žar v več ravneh zagotavlja večjo površino žara kot običajne rešetke za žar.

Dvodelno vmesno ploščo lahko uporabljate za peko pice ali kruha ali za posredno peko na žaru. Živila varuje pred odprto žerjavico in neposredno vročino. Tako poteka priprava blago in počasi brez nevarnosti, da se jed zažge.

Obe polovici vmesne plošče lahko po potrebi vstavite tudi ločeno in na različne višine v podstavke.

UPORABA

UPOŠTEVAJTE!

- **OPOZORILO! Ta žar se močno segreje in ga med uporabo ni dovoljeno premikati!**
- Žar uporabljajte le, če je pravilno sestavljen skladno s temi navodili za sestavljanje in uporabo ter ni poškodovan. Žara ne uporabljajte brez pripadajočega podstavka.
- Žar pred uporabo postavite na varno, stabilno, vodoravno in negorljivo podlago, ki ni iz stekla ali umetne mase.
- Žar smete napolniti z največ 1200 g goriva.
- Pred prvo peko na žaru zakurite in pustite, da se gorivo enakomerno vžge, kar traja najmanj 30 minut, da se premaz laka strdi.
- **Živila za žar položite na rešetko šele, ko je gorivo obdano s plastjo pepela.**
- **Pri visokih temperaturah v žaru počasi in previdno odprite pokrov, da preprečite razplamtitev ognja, kar lahko povzroči poškodbe.**
- Po vročem žaru nikoli ne polivajte vode, da preprečite opekline ali poparjenje.

1. Rešetko za oglje položite v posodo za oglje.
2. Na rešetko za oglje položite plast lesnega oglja. Upoštevajte največjo dovoljeno količino.



Če si želite aromo po dimu, lahko lesnemu oglju dodate tudi lesne sekance.

3. Dodajte enega ali dva pripomočka za prižiganje in ju prižgite.
4. Počakajte, da se lesno oglje prevleče z belo plastjo pepela. Takrat je žerjavica dobro pripravljena in lahko začnete peko na žaru.
5. Vstavite rešetko za žar.
6. Živila položite na rešetko za žar in zaprite pokrov.
7. Temperaturo v žaru lahko uravnavate s količino dovedenega zraka: več zraka pomeni več toplote. Po potrebi odprite oz. zaprite mrežo za prezračevanje ali regulator zračnega toka.
8. Ob koncu uporabe več ne dodajate goriva in zaprite pokrov, mrežo za prezračevanje in regulator zračnega toka. Počakajte, da se žar ohladi, preden ga premaknete.



Sčasoma lahko na keramiki nastanejo razpoke. To ni napaka in ne vpliva na delovanje žara.

ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

UPOŠTEVAJTE!

- Pred praznjenjem, čiščenjem, pokrivanjem s ponjavo ali shranjevanjem vse dele pustite, da se do konca ohladijo.
 - Vmesne plošče ne čistite v pomivalnem stroju in je ne potaplajte v vodo!
 - Za čiščenje žara ne uporabljajte vode ali tekočih čistil! Če keramika vpije tekočino, lahko počī.
 - Izdelka ne polnite z vodo ali dolgoročno izpostavljajte dežju.
- Ko so vsi deli ohlajeni, odstranite pepel na okolju prijazen način.
 - Emajlirane in kromirane rešetke očistite s toplo vodo, sredstvom za pomivanje in gobico.
 - Rešetke iz nerjavnega jekla očistite s toplo vodo, sredstvom za pomivanje in gobico ali blazinico za čiščenje iz nerjavnega jekla.
 - Rešetke iz litega železa očistite s krtačo za rešetko za žar, preostale ostanke pa izžgite v žaru. Ko se rešetka ohladi, jo skrtačite ali do čistega obrišite z vlažno papirnato brisačo.
 - Vmesno ploščo pustite po uporabi, da se do konca ohladi, nato pa jo očistite s suho krpo, vlažno gobico za pomivanje ali, pri trdovratni umazaniji, kuhinjskim strgalom. **Ne uporabljajte abrazivnih čistil in krtač s kovinskimi ščetinami!**
 - Po potrebi lahko hladno rešetko za oglje in notranjo stran žara očistite s suho, mehko krtačko.
 - Umazanijo na zunanji strani žara lahko obrišete z vlažno krpo. Ne uporabljajte čistil.
 - Hranite jih zaščitene pred vremenskimi vplivi na suhem.

ODSTRANJEVANJE

Pri delu z žarom in odstranjevanju ostankov pazite na čistočo. Preostale odpadke zavržite izključno v za to namenjene posode iz kovine ali negorljivih materialov. Veljajo krajevna določila za odstranjevanje.

Žar odstranite tako, da ga razstavite na sestavne dele in nato kovine ter umetne mase vključite v recikliranje.



Embalažo odstranite na okolju prijazen način in jo vključite v recikliranje.

Izdelano na Kitajskem.



Dragi kupac,

hvala Vam što ste odlučili za roštilj od LANDMANN-a. Ovo uputstvo za montažu i upotrebu pomoći će vam da korak po korak pripremite vaš novo kupljeni roštilj od LANDMANN-a za upotrebu. Takođe ćemo Vam dati važne napomene o pravilnoj upotrebi, sigurnom rukovanju i održavanju.

Nemojte da štedite na vremenu za sklapanje. Prvo, napravite ravnu radnu površinu od oko dva do tri kvadratna metra, izvadite sve delove iz pakovanja i postavite na dohvata ruke potrebne alate.

Ako imate bilo kakvih pitanja o vašem roštilju ili Vam je potrebna dodatna pomoć, rado će Vam pomoći naš servisni tim. Odgovarajuće kontakt informacije ćete naći na poleđini ovog uputstva za montažu i upotrebu.

Vaš LANDMANN tim vam želi puno zabave.

SADRŽAJ PAKOVANJA (Pogledajte sliku na preklopnj strani)

1/2

Poz.	Opis	Br.
1	Rešetka za roštiljanje na više nivoa sa komponentama: 1 x okrugla rešetka za roštilj (a), 2 x polovine rešetke za roštilj (b), 2 x polovine deflektorske ploče (c), 1 x držač (d), 1 x postolja (e)	1
2	Rešetka za ugalj	1
3	Posuda za ugalj	1
4	Kućište roštilja sa komponentama: Poklopac sa termometrom (f), prostor za termičku obradu (g), ventilaciona rešetka (h)	1
5	Regulator protoka vazduha	1
6	Ručica	1
7	Spojni deo (za ručicu)	2
8	Okasti ključ	1
9	Odvijač	1
Montažni materijal:		
A	Zavrtanj, M5 X 20 mm	2
B	Zavrtanj, M5 X 40 mm	1
C	Navrtka, M5	3
	Uputstvo za montažu i upotrebu	1

2/2

Poz.	Opis	Br.
10	Ram, gornji	1
11	Nogara A	2
12	Nogara B	2
13	Ram, donji	1
14	Kuka	1
15	Poprečni podupirač	1
16	Rešetka za odlaganje	1
17	Ojačanje ugla A	2
18	Ojačanje ugla B	2
19	Šipka sa kukicom	1
20	Okasti ključ	1
21	Šestougaoni ključ	1

Montažni materijal:

Poz.	Opis	Br.
A	Zavrtanj, M6 X 14 mm	32
B	Navrtka, M6	18
C	Zavrtanj, M6 X 10 mm	18
D	Podloška	32

Pažnja!

- Proverite sadržaj pakovanja na kompletost i komponente na oštećenja prilikom transporta. Ako neki delovi nedostaju ili su oštećeni, obratite se korisničkoj službi (pogledajte zadnju stranu).
- Uklonite sve folije, nalepnice ili transportnu zaštitu sa roštilja.

INFORMACIJE U VEZI UPUTSTVA ZA MONTAŽU I UPOTREBU.

Pažljivo pročitajte pre prve upotrebe roštilja ovo uputstvo za montažu i upotrebu i pridržavajte se uputstava za bezbednost. Sačuvajte za buduća pitanja i druge korisnike. Uputstvo pripada roštilju. Proizvođač i uvoznik ne preuzimaju nikakvu odgovornost ako se ne poštuju informacije u ovom uputstvu za montažu i upotrebu.

Simboli



Znakovi opasnosti: Ovaj simbol ukazuje na moguće opasnosti. Pažljivo pročitajte i sledite prateće sigurnosne napomene.



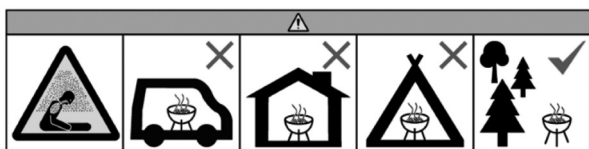
Dodatne informacije



Pre upotrebe pročitajte uputstvo za montažu i upotrebu!



Pogodno za hranu. (Rešetka za roštilj)



Ne koristite u zatvorenim i/ili stambenim prostorijama, npr. zgradama, šatorima, kamp prikolicama, kamperima, čamcima. Postoji opasnost po život od trovanja ugljen-monoksidom.

NAMENSKA UPOTREBA

- Ovaj uređaj je namenjen za pripremu jela sa roštilja. Dizajniran je za unutrašnju i spoljašnju upotrebu.
- Bilo koja druga upotreba ili upotreba izvan toga nije dozvoljena. Ovo se posebno odnosi na sledeće predvidljive pogrešne upotrebe:
 - Nikada ne koristite roštilj za grejanje.
 - Ne koristite roštilj za zagrevanje bilo koje supstance ili materijala osim hrane.
 - Nikada ne koristite roštilj kao ugradni uređaj.
- Roštilj je namenjen za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu upotrebu.
- Roštilj koristite isključivo u navedene svrhe i samo na način opisan u ovom uputstvu za montažu i upotrebu. Svaka drugačija upotreba smatraće se nenamenskom upotrebom.
- Svi nedostaci prouzrokovani nepravilnim rukovanjem, oštećivanjem ili pokušajima popravke isključeni su iz garancije. Ovo se takođe odnosi na normalno habanje.

SIGURNOSNE NAPOMENE

- **OPASNOST: Ne koristiti u zatvorenim prostorijama!** Radite samo na otvorenom! Postoji opasnost od trovanja ugljen-monoksidom.
- **NAPOMENA:** Nije dozvoljeno da se koristi roštilj ako je deformisan ili oštećen. Ovo treba da se proveri pre svake upotrebe.
- **OPASNOST:** Moraju se poštovati nacionalni i lokalni propisi, kao što su dozvole, propisi o upotrebi, bezbedne udaljenosti i drugi propisi.
- Odaberite lokaciju za postavljanje tako da se u blizini roštilja ne nalaze zapaljivi materijali ili materije ili mogu da dospeju u njenu blizinu. Nikada ne postavljajte roštilj ispod granja ili krovova! Minimalna udaljenost do zapaljivih materijala i okolnih područja mora biti 3 m.

- **OPASNOST! Držite decu i kućne ljubimce podalje!** Nikada ne ostavljajte zapaljeni ili vrući roštilj bez nadzora. Naročito pazite da ne dozvolite deci ili licima koja nisu u stanju da ispravno prepoznaju ili odgovore na potencijalne opasnosti da se približe vrelom roštilju.
- **OPASNOST! Ne koristite alkohol ili benzin za potpalu ili ponovno paljenje! Koristite samo pomoćna sredstva za potpalu prema standardu EN 1860-3!** U suprotnom, deflagracija može dovesti do nekontrolisanog nagomilavanja toplote.
- Koristite samo **čvrsta sredstva za paljenje**, jer tečna mogu nagrizzati keramiku.
- Za roštiljanje koristite samo ćumur (testirano prema standardu DIN EN 1860-2). Ne koristite brikete od drvenog uglja da ne biste oštetili keramiku!
- **OPASNOST!** Ovaj roštilj se veoma zagreva. Uvek nosite rukavice za roštilj kada koristite roštilj (pripremanje hrane, podešavanje ventilacije, upotreba potpaljivača roštilja, dodavanje sredstva za paljenje, rukovanje termometrom itd.). Čak i odmah nakon što se žar ugasi, roštilj dodirujte samo rukavicama za roštilj, jer površine ostaju još neko vreme vruće. Rukavice za roštilj (protiv termičkih rizika) moraju biti u skladu sa DIN EN 407 (kategorija II).
- Koristite samo pribor za roštiljanje sa dugim na toplotu otpornim ručkama.
- U slučaju požara: Ugušite plamen prekrivačem za gašenje vatre ili odgovarajućim aparatom za gašenje požara.

NAPOMENA U VEZI MONTAŽE

⚠ PAŽNJA!

- Držite plastične kese i folije dalje od male dece i životinja! Postoji opasnost od gušenja.
-
- Koraci montaže su prikazani na kraju ovog uputstva za montažu i upotrebu. Pratite ih, jer **nepravilna montaža može biti opasna.**
 - Pobrinite se da ima dovoljno prostora za montažu, i po potrebi, koristite podlogu za zaštitu roštilja ili osetljivih podova od ogrebotina.
 - Sastavite roštilj na vodoravnoj površini kako biste sprečili da se iskrivi.
 - Nemojte koristiti silu tokom sastavljanja.
 - Prvo rukom pritegnite navojne spojeve, a zatim ih ponovo zategnite nakon uspešnog koraka montaže. U suprotnom može doći do neželjenih sila pritezanja.
 - Zategnite maticu dok ne nalegne do kraja, a zatim nastavite okretati četvrtinu okreta. Nemojte je prejako zategnuti!

NEKOLIKO SAVETA UNAPRED

- Preporučujemo pečenje na roštilju sa zatvorenim poklopcem. Na taj način se smanjuje rizik od stvaranje malih plamenova i vaša hrana sa roštilja se termički obrađuje brže i ravnomernije.
- Termometar na poklopcu pokazuje temperaturu u komori za termičku obradu.
- Vreme pečenja mesa zavisi od njegove debljine, kvaliteta, zrelosti i temperature na početku roštiljanja. Pre nego što se stvarno upoznate sa roštiljem, trebalo bi da proverite stanje hrane za roštiljanje.
- Hrana koja je malo nauljena se ravnomernije zapeče i ne lepi se za rešetku za roštilj.
- Pre termičke obrade, meso treba da bude na sobnoj temperaturi za dobro i ravnomerno pečenje.
- Ako koristite marinadu, sos ili glazuru sa visokim sadržajem šećera ili druge lako zapaljive sastojke, namažite ih samo u poslednjih 10 do 15 minuta procesa pečenja.

REŠETKA ZA ROŠTILJANJE NA VIŠE NIVOVA

Rešetka za roštiljanje na više nivoa vam omogućava da roštiljate na nekoliko nivoa istovremeno. Na ovaj način se mogu pripremati različita jela u različitim temperaturnim rasponima. Štaviše, rešetka za roštiljanje na više nivoa nudi veću površinu za roštilj od konvencionalne rešetke za roštilj.

Dvodelna deflektor ploča se može koristiti i za pečenje pice ili hleba i za indirektno pečenje na roštilju. Ona štiti hranu od otvorenog žara i direktne toplote. Hrana se termički obrađuje nežno i polako bez zagorevanja.

Dve polovine deflektorske ploče se takođe mogu umetnuti u postolje pojedinačno i na različitim visinama, po potrebi.

UPOTREBA

⚠ PAŽNJA!

- **OPASNOST! Ovaj roštilj postaje veoma vruć i ne sme da se pomera tokom upotrebe!**
- Koristite roštilj samo ako je pravilno montiran u skladu sa ovim uputstvom za montažu i upotrebu i nije oštećen. Ne koristite roštilj bez okvira.
- Pre upotrebe postavite roštilj na sigurnu, stabilnu, ravnu i vatrootpornu površinu.
- Roštilj se može napuniti sa najviše 1200 g sredstva za paljenje.
- Pre prvog pečenja na roštilju, zagrejte i ostavite drveni ugalj da sija najmanje 30 minuta kako bi se premaz boje stvrdnuo.
- **Hranu za roštiljanje nemojte stavljati dok se gorivo ne prekrije slojem pepela.**
- **Kada je temperatura unutar roštilja visoka, polako i pažljivo otvarajte poklopac da biste izbegli rasplamsavanje koje bi moglo da izazove povrede.**
- Nikada ne sipajte vodu na vrući roštilj da biste izbegli opekotine i šurenje.

1. Stavite rešetku za ugalj u posudu za ugalj.
2. Položite drveni ugalj na rešetku za ugalj. Vodite računa o maksimalno dozvoljenoj količini.



Takođe možete pomešati čips za dimljenje sa drvenim ugljem za ukus dima.

3. Stavite jednu ili dve kocke za potpalu i upalite ih.
4. Sačekajte da se beli pepeo pojavi na drvenom uglju. Tada je postignut optimalni žar i možete početi sa pečenjem.
5. Stavite rešetku za roštilj.
6. Stavite hranu na rešetku za roštilj i zatvorite poklopac.
7. Možete regulisati temperaturu u roštilju količinom vazduha: što je više vazduha, to je više toplote. Otvorite ili zatvorite ventilacionu rešetku ili regulator protoka vazduha po potrebi.
8. Da biste isključili roštilj, prestanite sa dodavanjem uglja i zatvorite poklopac, ventilacionu rešetku i regulator protoka vazduha. Pustite da se roštilj ohladi pre nego što ga pomerite.



Vremenom se mogu formirati pukotine na keramici. Međutim, ovo nije nedostatak i ne utiče na svojstva roštilja.

ČIŠĆENJE I ČUVANJE

⚠ PAŽNJA!

- Ostavite sve delove da se potpuno ohlade pre pražnjenja, čišćenja, pokrivanja ceradom ili skladištenja.
 - Ne čistite deflektorsku ploču u mašini za pranje sudova i ne uranjajte je u vodu!
 - Ne koristite vodu ili tečne deterdžente za čišćenje roštilja! Ako keramika upije tečnost, mogla bi da pukne.
 - Nemojte puniti vodom ili izlagati kiši duže vreme.
-
- Kada se svi delovi ohlade, odložite pepeo na ekološki prihvatljiv način.
 - Emajlirane i hromirane rešetke očistite toplom vodom, sredstvom za pranje posuđa i sunđerom.
 - Očistite rešetke od nerđajućeg čelika toplom vodom, sredstvom za pranje posuđa i sunđerom ili jastučićem za čišćenje od nerđajućeg čelika.
 - Očistite rešetke od livenog gvožđa četkom za čišćenje rešetke za roštilj i spalite preostale ostatke u roštilju. Kada se rešetka ohladi, očerkajte je ili obrišite vlažnim papirnim ubrusom.
 - Nakon upotrebe ostavite da se deflektorske ploče potpuno ohlade, a zatim ih očistite suvom krpom, vlažnim kuhinjskim sunđerom ili, za tvrdokorne ostatke, kuhinjskim strugačem. **Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili četke sa metalnim čekinjama!**
 - Ako je potrebno, možete očistiti hladnu rešetku za ugalj i unutrašnjost roštilja suvom, mekom četkom.
 - Prljavština sa spoljašnje strane roštilja može se obrisati vlažnom krpom. Ne koristite sredstva za čišćenje.
 - Skladištite na suvom mestu zaštićenom od vremenskih uslova.

ODLAGANJE

Osigurajte čistoću prilikom rukovanja roštiljem i odlaganja rezidualnih materijala. U principu, odložite rezidualni otpad samo u za to predviđene kontejnere načinjene od metala ili nezapaljivih materijala. Primenjuju se lokalni propisi za odlaganje.

Da bi se roštilj odložio potrebno je da se rastavi u pojedinačne delove i da se recikliraju metali i plastike.



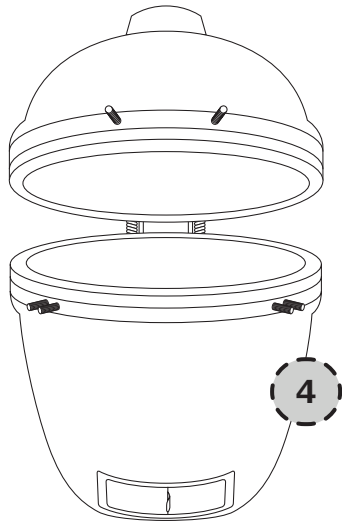
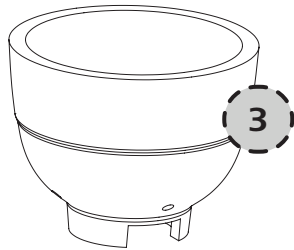
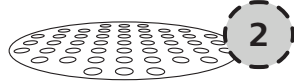
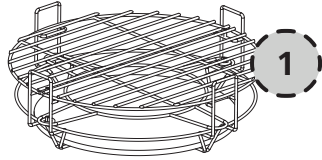
Ambalažu odložite na ekološki prihvatljiv način i dostavite je u reciklažu.

Proizvedeno u Kini.

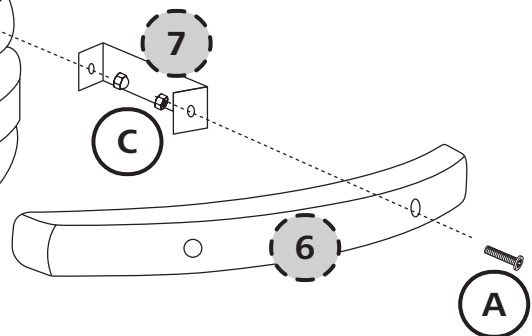
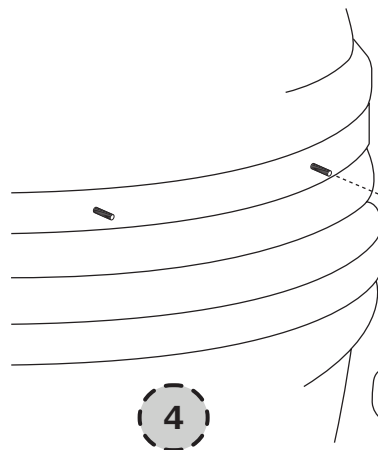
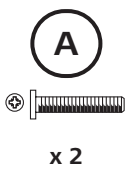


1/2

1.



2.





3.

C

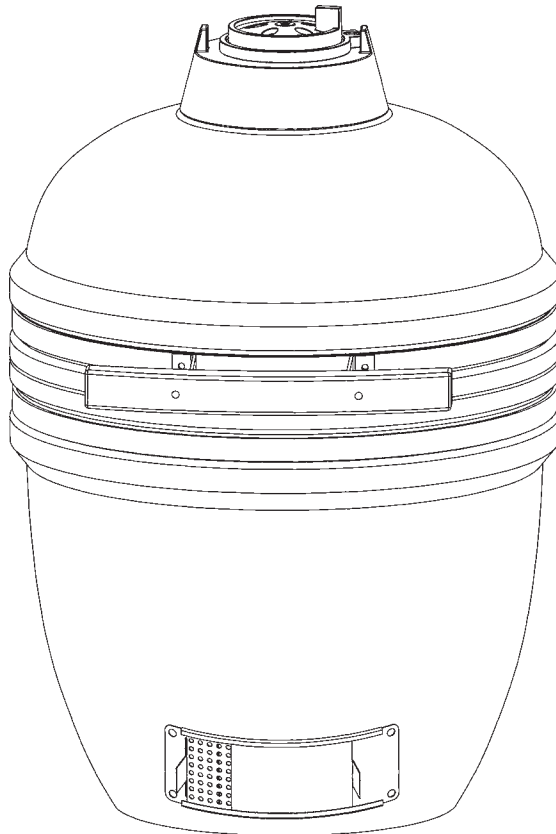
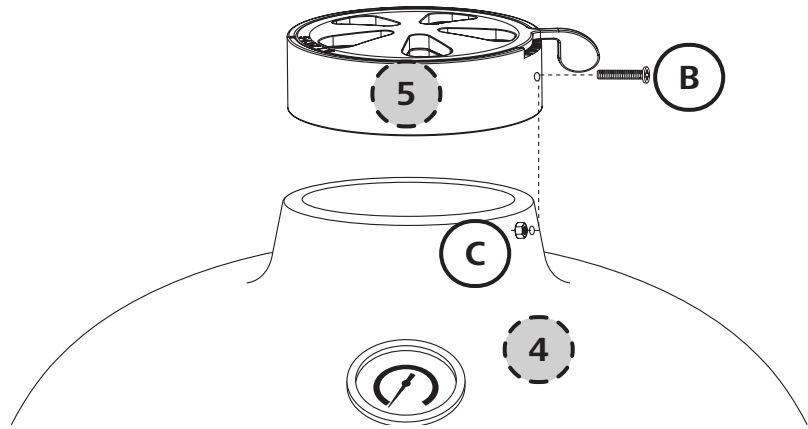


x 1

B



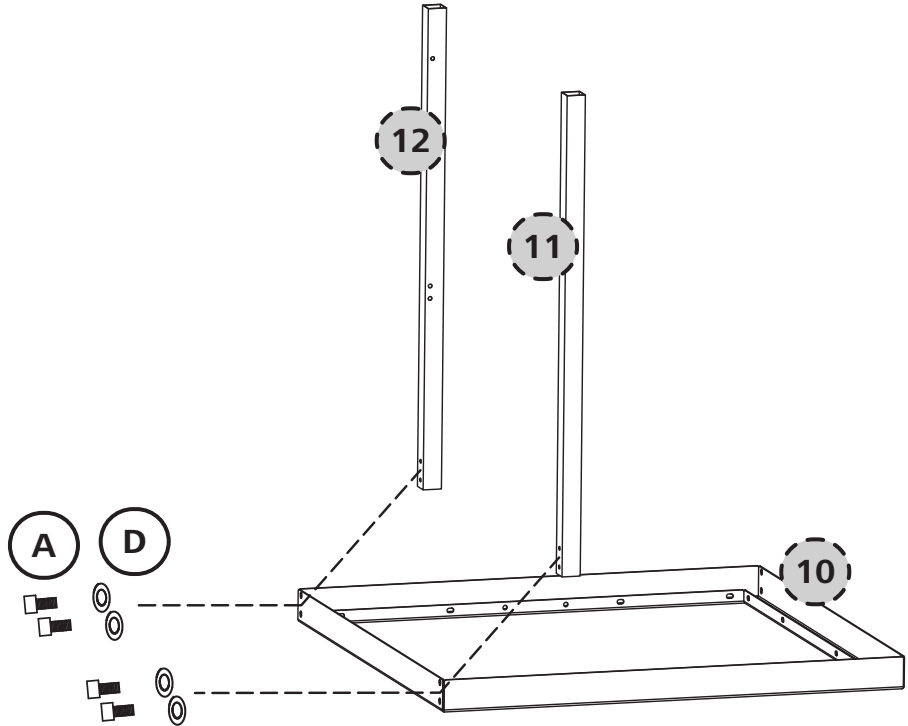
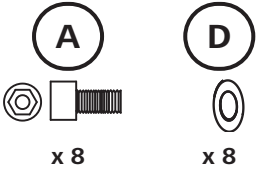
x 1





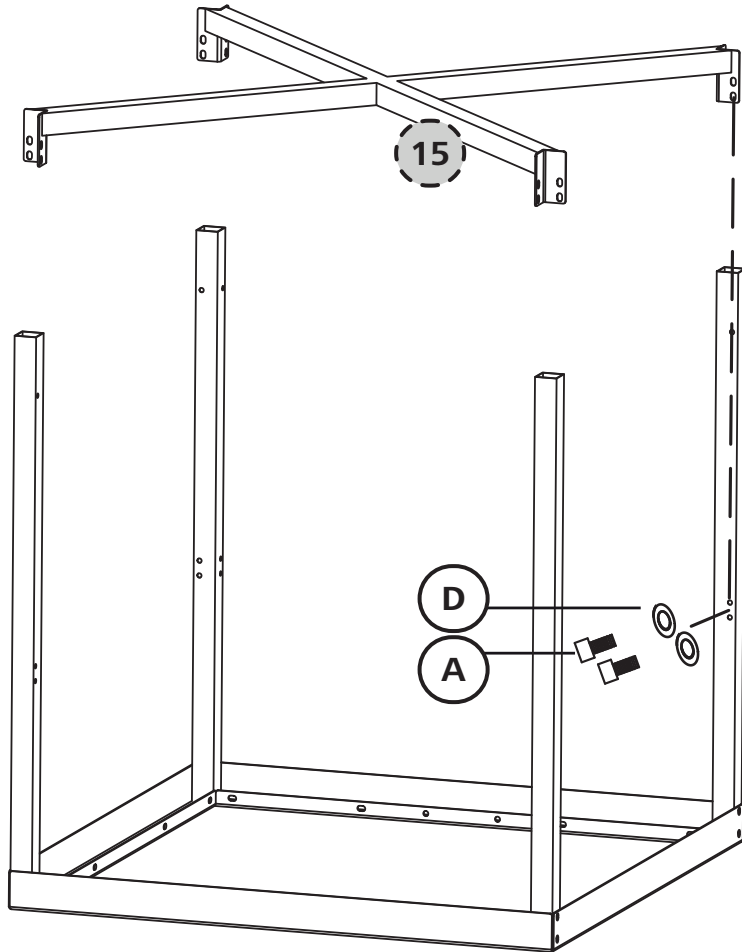
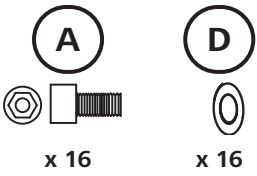
2/2

4.

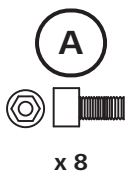
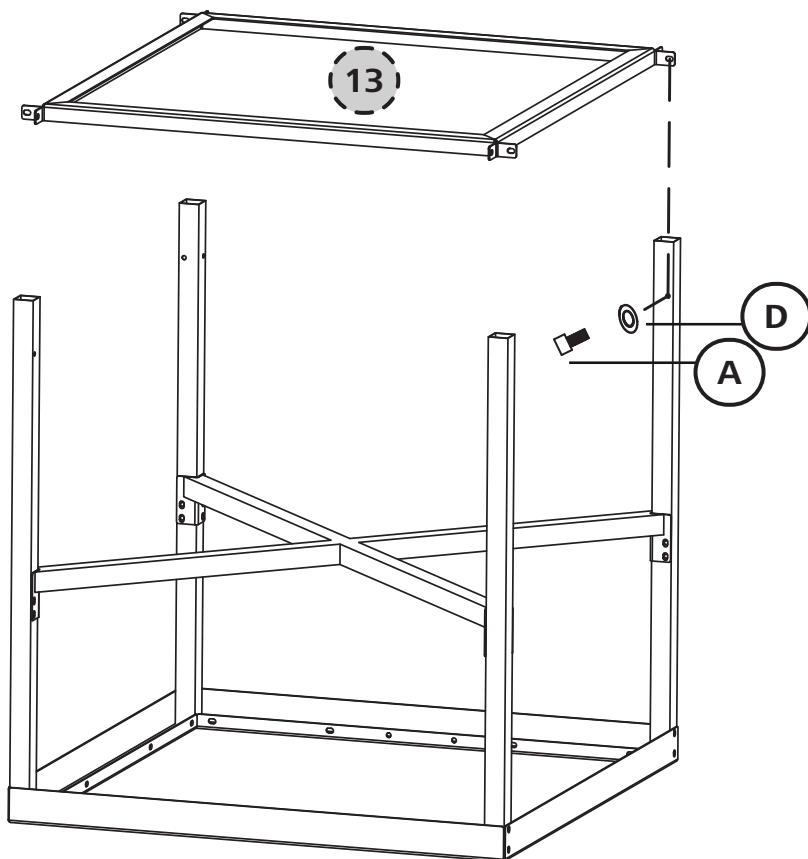


KAMADO EXTRA LARGE

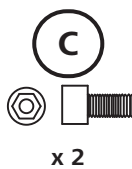
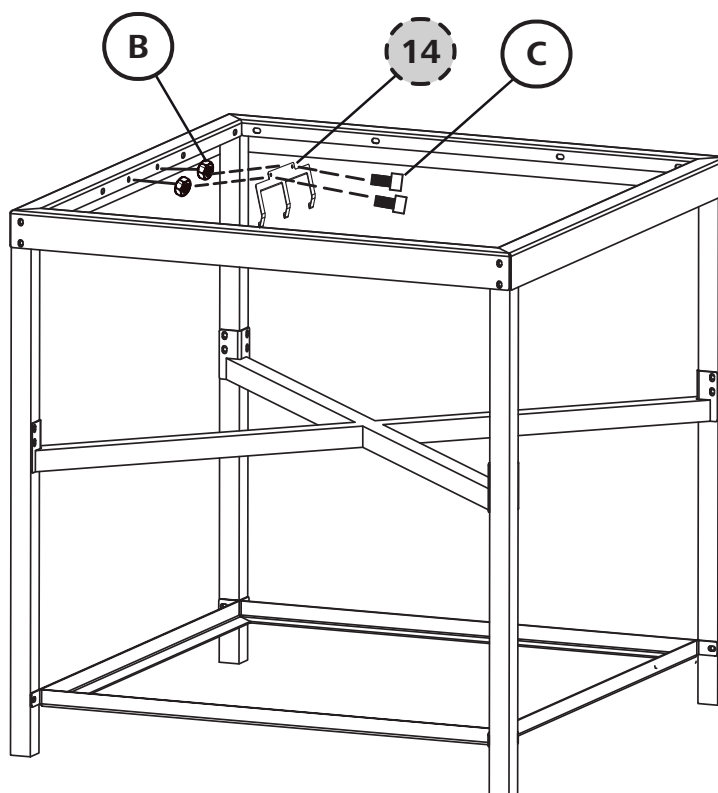
5.



6.

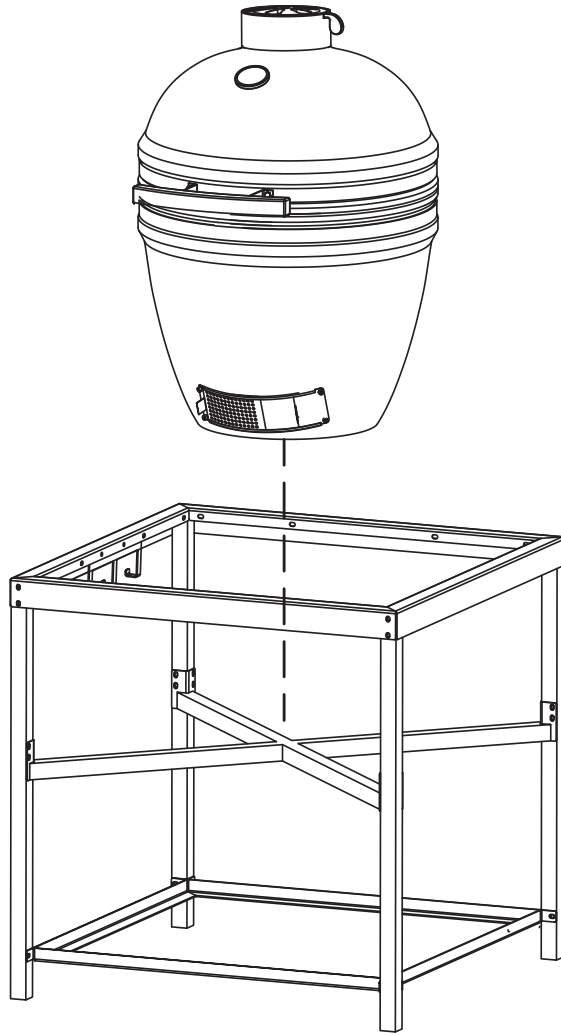


7.

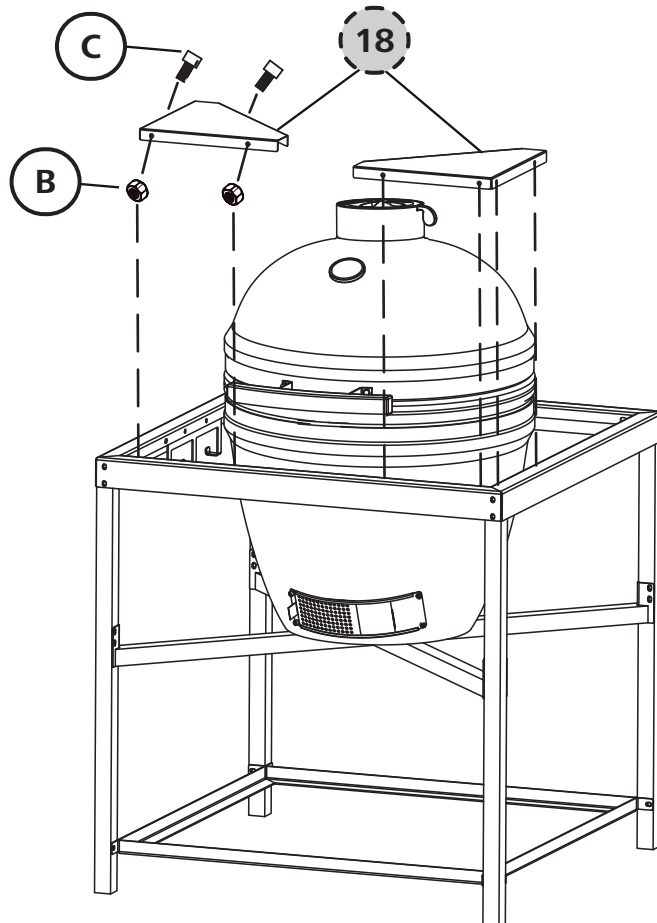




8.



9.



B



x 8

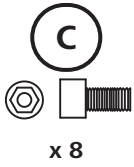
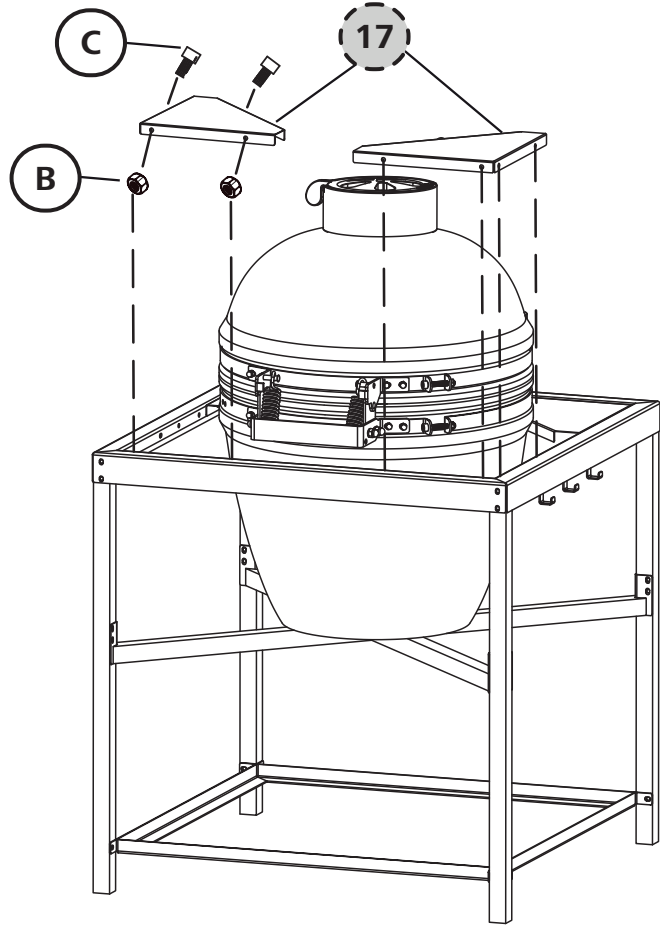
C



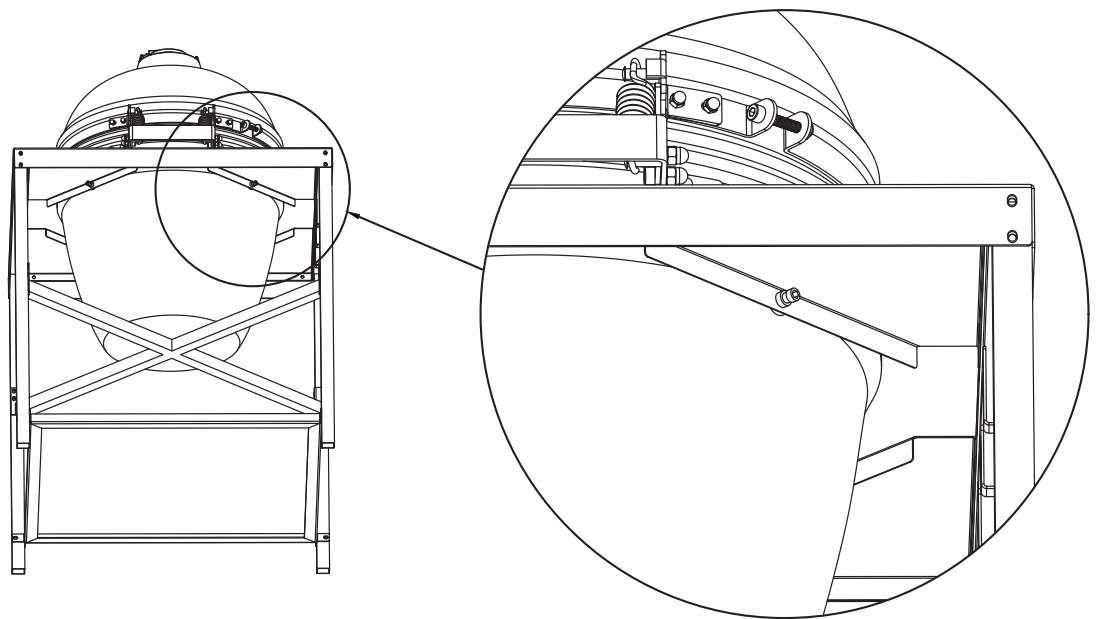
x 8



10.



11.





KAMADO EXTRA LARGE

