

**Adresse / Address / Adresse / Indirizzo / Cím /
Adres/ Adress / Adresse / Adresse / Osoite**

- (D) Germany** Landmann-Peiga® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3-5, D-27711 Osterholz-Scharmbeck, Deutschland
Tel. **49 - 47 91 - 30 8 - 59 oder 78, Fax **49 - 47 91 - 30 8 - 36
Mo-Do 8:00 bis 16:45 Uhr, Fr 8:00 bis 15:30 Uhr
e-mail: ohz@landmann-peiga.de, internet: www.landmann.com
- (GB) United Kingdom** Landmann® Ltd.
Unit 1, Ryelands Business Centre, Ryelands Lane, Elmley Lovett, Worcs, WR9 0PT, United Kingdom
Barbecue Helpline **44 - 12 99 - 25 17 47,
Sales Office fax: **44 - 12 99 - 25 32 13
Monday to Thursday 9am to 5pm, Friday, 9am to 4pm.
e-mail: enquiries@landmann.co.uk, internet: www.landmann.co.uk
- (F) France** Veuillez vous adresser au bureau allemand.
- (I) Italy** La preghiamo di rivolgersi all'ufficio tedesco.
- (H) Hungary** Landmann-Peiga® Hungária Kft.
Almáskert u. 4., H-2220 Vecsés
Tel. **36 - 29 - 55 50 70, Fax **36 - 29 - 35 49 32
Hétfő-Csütörtök 8:00 - 15:30, Péntek 8:00 - 14:00
e-mail: infohun@landmann-peiga.de, www.landmann.hu
- (PL) Poland** Landmann® Polska Sp.z.o.o.
ul. Kuziennicza 13b, 59-400 Jawor, Polska
Tel. **48 - 76 - 8 70 24 61, Fax **48 - 76 - 8 70 23 88
Poniedziałek - czwartek od 8:00 do 16:45, piątek od 8:00 do 15:30
e-mail: landmann@landmann.pl, internet: www.landmann.pl
- (S) Sweden** Landmann® Skandinavia AB
Storgatan 70, S-568 32 Skillingaryd, Sverige
Tel. **46 - 3 70 - 69 35 80, Fax **46 - 3 70 - 4 95 80
Måndag-Fredag, 08.00 - 16.00
e-mail: landmann@landmann.se, internet: www.landmann.se
- (N) Norway** Landmann® Norge AS
Sandstuveien 60 A, N-1184 Oslo, Norway
Tel. **47 - 23 - 16 50 10, Fax **47 - 23 - 16 50 11
Mandag-Fredag 08:00 - 16:00
e-mail: landmann@landmann.no, internet: www.landmann.no
- (DK) Denmark** Landmann® Danmark A/S
Hvidsværmervej 147, C/O BasicCon Scandinavia A/S, DK-2610 Rødovre, Danmark
Tel. **45 - 59 44 74 14, Fax **45 - 59 44 74 41
Mandag-Torsdag: 8.00 - 16.00, Fredag 8.00 - 15.00
e-mail: info@basiccon.com, internet: www.landmann.dk
- (FIN) Finland** Landmann® Finland OY
Laulakuja 4, PL. 1, SF-00421 Helsinki, Finland
Tel. **358 - 9 - 47 70 93 - 0, Fax **358 - 9 - 47 70 93 50
Maanantai-Perjantai 8:30 - 16:30
e-mail: landmann@landmann.fi, internet: www.landmann.fi

(D) Montage- und Betriebsanleitung

(GB) Assembly Instruction

(F) Instructions de montage

(I) Istruzioni di montaggio

(H) Összeszerelési és üzemeltetési útmutató

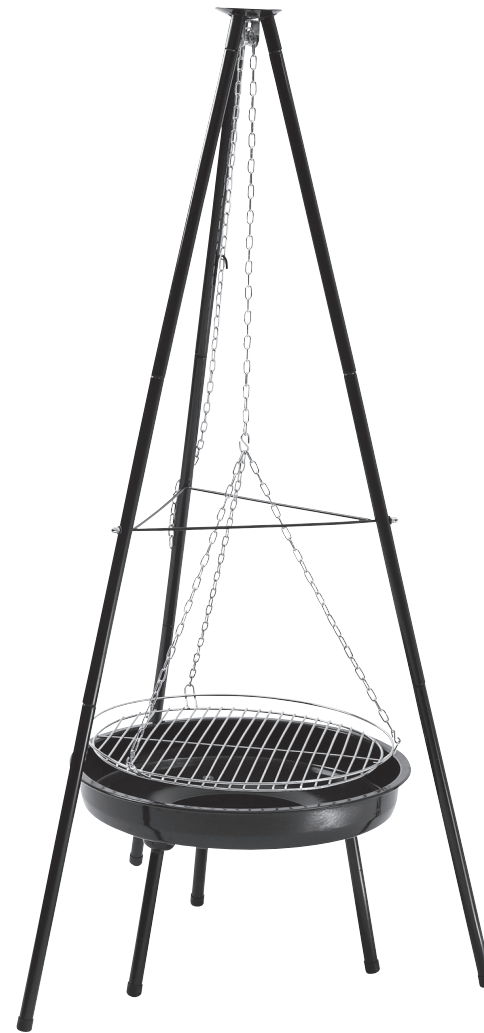
(PL) Instrukcja montażu i obsługi

(S) Monterings- och bruksanvisning

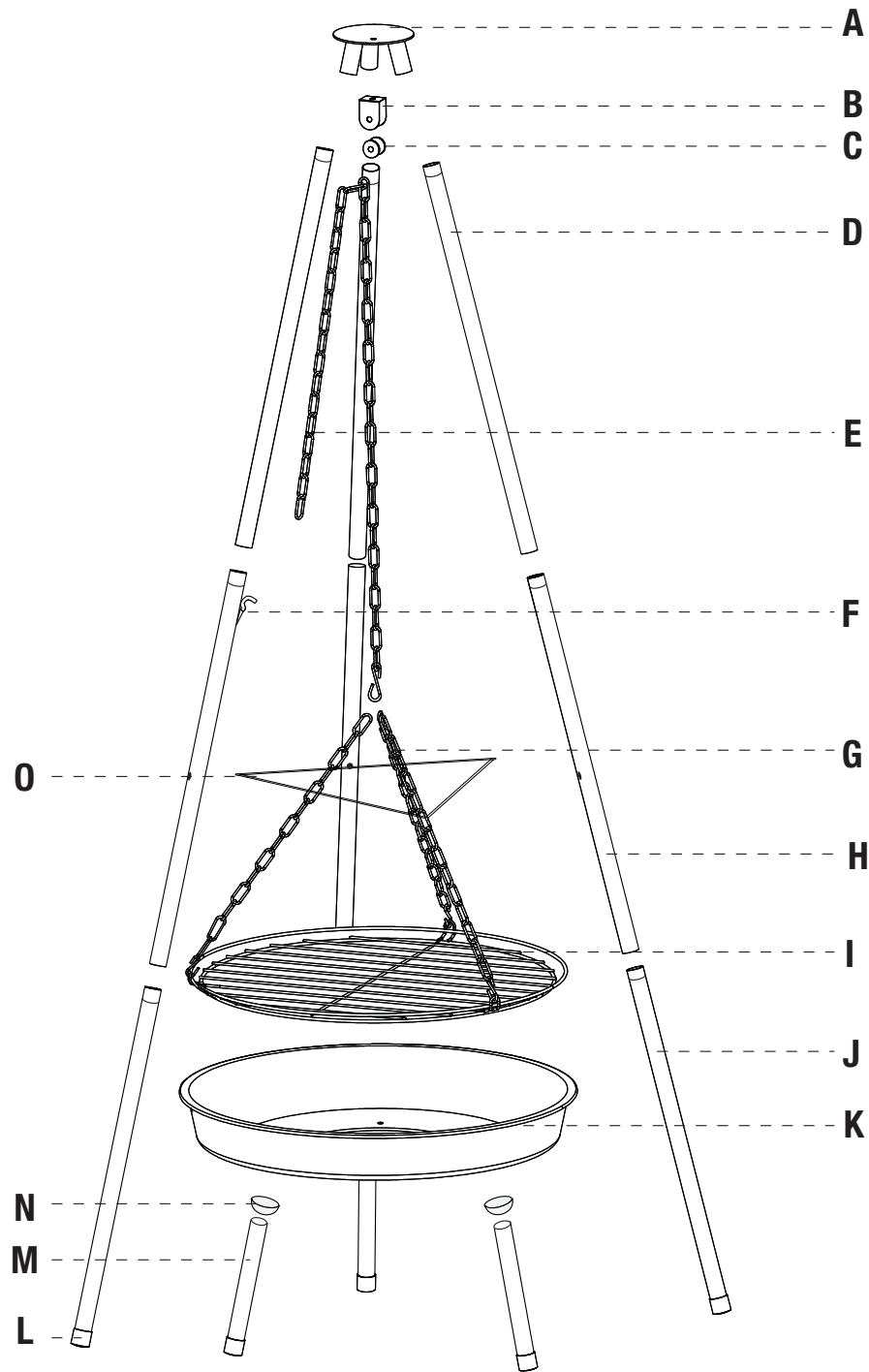
(N) Monterings- og bruksanvisning

(DK) Monterings- og brugsanvisning

(FIN) Kokoamis- ja käyttöohjeet



0543 / 09-07 / #072-2008BT



Inhaltsverzeichnis / Contents / Sommaire / Indice / Tartalomjegyzék / Spis treści / Innehåll / Deleliste / Indholdsfortegnelse / Sisällysluettelo

(D)	Montage- und Betriebsanleitung "Schwenkgrill"	3
(GB)	Assembly and operating instructions for "Tripod BBQ"	7
(F)	Instructions de montage et de service pour « Barbecue basculant »	11
(I)	Istruzioni di montaggio e per l'uso per „barbecue girevole“	15
(H)	Összeszerelési és üzemeltetési útmutató a következő készülékhez "Lengőgrill"	19
(PL)	Instrukcja montażu i obsługi "grill wahadłowy"	23
(S)	Monterings- och bruksanvisning för "vildmarksgrill"	27
(N)	Monterings- og brukerveiledning for "Vildmarksgrill"	31
(DK)	Montage- og betjeningsvejledning til "Vildmarksgrill"	35
(FIN)	Asennus- ja käyttöohjeet "Retkigrilli"	39

Gewährleistung / Warranty / Garantie / Garanzia / Jótállás / Gwarancja / Garanti / Garanti / Garanti / Takuu

(D) Gewährleistung

Wir übernehmen die Gewährleistung für den Grill für die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum. Die Gewährleistung umfasst Verarbeitungsmängel und fehlerhafte Teile; sie erstreckt sich auf den Ersatz dieser Teile. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz verschlissener Teile und sonstiges sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Sie erlischt bei falscher Handhabung und wenn eigenmächtige Veränderungen, gleich welcher Art, am Grill vorgenommen wurden.

(GB) Warranty

We grant a warranty for the barbecue grill for the duration of two years, starting with the date of purchase, please provide proof of purchase. The warranty includes manufacturing deficiencies and defective parts; it extends to the replacement of these parts. Expenses for shipping, installation, replacement of worn parts and other cost are not covered by the warranty. The warranty lapses in case of mishandling and if any kind of unauthorized use.

(F) Garantie

Nous accordons une garantie de deux années à partir de la date d'achat pour le barbecue. La garantie englobe les vices de finition et les pièces défectueuses, elle s'étend au remplacement de ces pièces. Les frais de fret, de montage et autres ne font pas partie de cette garantie. Elle sera annulée en cas de manipulation incorrecte et si des modifications de quelque type soient-elles, ont été exécutées arbitrairement sur l'appareil.

(I) Garanzia

Ci assumiamo la garanzia del grill per un periodo di due anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre difetti di fabbricazione e componenti difettosi e si estende alla sostituzione degli stessi. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia le spese di spedizione, di montaggio, di sostituzione di componenti usurati e quant'altro non previsto. La garanzia si estingue in caso di uso improprio e se sull'apparecchio si eseguono delle modifiche arbitrarie di qualsiasi tipo.

(H) Jótállás

A vásárlás időpontjától számítva a grillkészülékre 2 év garanciát adunk. A jótállás az esetleges gyártási hibákra és hibás alkatrészekre vonatkozik, és az érintett elemek kicserélésére korlátozódik. A szállítási, szerelési, a meghibásodott alkatrészek kicserélésével kapcsolatos és egyéb költségek megtérítése nem tartozik a jótállás keretébe. Helytelen kezelés, valamint a készüléken eszközölt bárminemű önkényes változtatás esetén megszűnik a jótállás.

(PL) Gwarancja

Udzielamy gwarancji na grill na okres dwóch lat od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe oraz zapewnia wymianę uszkodzonych części. Koszty transportu, montażu i wymiany zużytych części oraz inne świadczenia nie są objęte niniejszą gwarancją. Nieprawidłowa obsługa i wszelkie samowolne modyfikacje grilla prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

(S) Garanti

Garanti för denna grill gäller 2 år fr.o.m inköpsdatum och omfattar endast produktionsfel och saknade delar som ersätts. Kostnader för frakter, montering, normal slitage och felaktig hantering omfattas ej av garantin. Garantin gäller inte heller vid egen modifiering eller annan ändring av grillen. Garantin gäller endast mot uppvisande av kvitto.

(N) Garanti

Garanti for griller gjelder i 2 år fra kjøpsdato, og dekker kun produktionsfeil og manglende deler som erstattes. Kostnader for frakt, montering, normal slitasje og feilaktig håndtering / bruk, dekkes ikke av garantien. Garantien gjelder heller ikke ved ombygging eller annen forandring av grillen. Forøvrig gjelder norsk kjøpslov.

(DK) Garanti

Vi yder garanti for grillen i en periode på 2 år efter købsdato. Garantien omfatter produktionsfejl og fejlbehæftede dele og omfatter udskiftning af sådanne dele. Garantien omfatter ikke omkostninger for fragt, montage, udskiftning af slidte dele og lignende. Garantien bortfalder ved forkert anvendelse, eller hvis der uden forudgående aftale foretages ændringer af grillen uanset art.

(FIN) Takuu

Tällä grillillä on 2 vuoden takuu ostopäivästä lähtien ja koskee tuotantovirheitä tai puuttuvia osia, jotka korvataan. Takuu ei kata kuljetus-, kokoamis- ja muita kuluja, eikä myöskään ulkoisista vaurioista, grillin väärästä käytöstä, varomattomasta käsittelystä tai epätavallisesta asennuksesta tai kokoamisesta johtuvia vikoja. Takuun voimassaoloaika tulee todentaa esittämällä ostokuitti.

Montage- und Betriebsanleitung "Schwenkgrill"

Vorwort

Bevor Sie den hochwertigen **LANDMANN** Grill in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montage- und Betriebsanleitung sorgfältig durch.

Sie werden schnell feststellen:

Aufbau und Handhabung sind leicht und einfach.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill darf ausschließlich nur für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Es müssen dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

Nur für den privaten Gebrauch!

Sicherer Betrieb des Grillgerätes

Vor Erstgebrauch muss der Grill ca. 30 Minuten aufgeheizt werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise



WARNUNG vor Verbrennung!

- ⇒ Der Grill muss während des Betriebes auf einem stabilem und festem Untergrund stehen, da er sonst umkippen kann.
- ⇒ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ⇒ Tragen Sie beim Grillen Grillhandschuhe oder benutzen Sie eine Grillzange .
- ⇒ Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.
- ⇒ **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⇒ **VORSICHT!** Nur Anzündhilfen entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden!
- ⇒ Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.



WARNUNG vor Erstickung!

- ⇒ Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!



GEFAHR für Kinder und Haustiere!

- ⇒ Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.
- ⇒ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!

Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage

Lesen Sie bitte die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung! Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

Beachten Sie bitte: Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

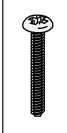

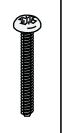



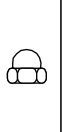

Einzelteilliste

A:	Stativkopf	1
B:	U - Verbindungsstück	1
C:	Kettenumlenkrolle	1
D:	Stativ - Oberteil	3
E:	Kette, lang	1
F:	Kettenhaken (vormontiert)	1
G:	Kette, kurz	3
H:	Stativ - Mittelteil	3
I:	Grillrost	1
J:	Stativ - Unterteil	3
K:	Feuerschüssel	1
L:	Stativkappen	6
M:	Schüsselstativ	3
N:	Stativverstärker	3
O:	Verstärkungsstrebe	1

Montage vorbereiten

Überprüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Liste und Zeichnung die Vollständigkeit der Einzelteile. Legen Sie die Teile und das benötigte Werkzeug zum Zusammenbau bereit.

Verbindungselemente

			
M6x30 3x	M6x10 1x	M5x30 1x	Ø6 3x
			
Ø6,5 3x	M5 1x	M6 3x	M6 1x

Montage durchführen



VORSICHT!

Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, da es sonst zu Verletzungen kommt.

Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an, sonst kommt es zu unerwünschten Material-Spannungen.

1. Befestigen Sie die Schlüsselstative (M) und die Stativverstärker (N) mittels der M6x30 Schrauben und Unterlegscheiben Ø6,5 an der Kohleschüssel (K).
2. Stecken Sie die Stativ - Ober -, Mittel - und Unterteile (D, H, J) ineinander.
3. Führen Sie die Verstärkungsstrebe (O) durch die Bohrungen in den Stativ-Mittelteilen (H). Sichern Sie die Verstärkungsstrebe (O) mittels Unterlegscheiben Ø6 und Hutmuttern M6.
4. Verschrauben Sie das U - Verbindungsstück mit einer M6x10 Schraube und Flügelmutter M6 an der Unterseite des Stativkopfes (A).
5. Befestigen Sie die Kettenumlenkrolle (C) mit einer M5x30 Schraube und Mutter M5 im U - Verbindungsstück (B).
6. Stecken Sie die oberen Enden der Stative in die Stützen des Stativkopfes (A).
7. Führen Sie die lange Kette (E) über die Kettenumlenkrolle (C) und befestigen Sie sie in entsprechender Länge am Kettenhaken (F) und hängen Sie dann die Roste (I) ein.
8. Hängen Sie die Roste (I) in die Haken der kurzen Ketten (G) ein.
9. Ziehen Sie nach der Montage alle Schraubverbindungen fest an.



WARNUNG!

Der Grill muss während des Betriebes auf einem stabilem und festem Untergrund stehen, da er sonst umkippen kann.

Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes

Der Grill muß während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.

Verwenden Sie nur ungefährliche Anzündmittel (wie z.B. **LANDMANN**-Feststoffanzünder).

Der Brennstoffbehälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 kg.

Vor Erstgebrauch sollte der Grill ca. 30 Minuten aufgeheizt werden.

Anzünden des Brennstoffes



WARNUNG vor Verbrennung!

Beim Anzünden mit Benzin oder Spiritus kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Benutzen Sie nur ungefährliche Verbrennungsmaterialien, wie z.B. Feststoffanzünder. Der Grill muss während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

1. Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse von **LANDMANN**, wie **LANDMANN**-Holzkohle, **LANDMANN**-Briketts und **LANDMANN**-Feststoffanzünder.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts in der Feuerschüssel (K) auf.
3. Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz an. Legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle bzw. Briketts.
4. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Feuerschüssel (K) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts.
5. Nach ca. 15 bis 20 Minuten zeigt sich weiße Asche auf dem Brenngut. Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie das Brenngut, mit einem geeigneten Metall-Werkzeug, gleichmäßig in der Feuerschüssel (K).
6. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Reinigung / Pflege



WARNUNG vor Verbrennung!

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen. Benutzen Sie niemals Wasser, um den heißen Grill abzuschrecken. Es kommt sonst zu Verbrennungen und Verbrühungen.

Zur Erhaltung des schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

1. Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Sind die emaillierten Teile stärker beschmutzt, verwenden Sie einen handelsüblichen Emailreiniger (Backofenreiniger). Beachten Sie die Anweisung des Herstellers des anzuwendenden Mittels.
3. Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem rostfreiem Putzkissen.

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen

Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.

Assembly and operating instructions for "Tripod BBQ"

Preface

Please read this assembly and operation manual carefully before you start using your high-quality **LANDMANN** barbecue.

You will quickly determine:

How easy and simple the assembly and operation processes are.

Proper utilisation

The barbecue may only be used for preparing suitable foods. All requirements of this assembly and operation manual must be complied with.

Only for private use!

Safe operation of the barbecue

The barbecue should be heated up for approximately 30 minutes before it is used for the first time.

General safety precautions



WARNING - risk of burning!

- ⇒ The barbecue must be positioned on a stable and secure surface when it is in use, otherwise it may tip over.
- ⇒ **CAUTION!** This barbecue becomes very hot and should not be moved while it is being used!
- ⇒ Wear oven gloves or use grilling tongs when barbecuing .
- ⇒ Allow the barbecue to cool down completely before cleaning it.
- ⇒ **CAUTION!** Do not use any spirits or petrol to ignite or re-ignite the fire!
- ⇒ **CAUTION!** Only use firelighters that correspond to the European Standard for firelighters (EN 1860-3)!
- ⇒ Never use water to extinguish the charcoal.



WARNING - risk of suffocation!

- ⇒ Do not use in enclosed areas!



DANGER to children and pets!

- ⇒ Never leave the hot barbecue unattended.
- ⇒ **WARNING!** Keep children and pets at a safe distance!

General information for successful assembly

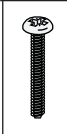

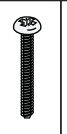



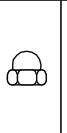

Please read the assembly instructions carefully and follow the safety precautions. Allow sufficient time for assembly. Before starting assembly, clear an area measuring approximately two to three square metres. Remove the item from the packaging! Lay out all of the parts and any necessary tools so that they are within easy reach.

Please note: Only tighten all of the screw connections firmly when you have finished assembly. Otherwise this can result in unwanted tension.

Preparing assembly

Please check to make sure that all of the components have been supplied using the following list and drawing. Lay out all of the parts and any necessary tools so that they are ready for assembly.

Connection elements

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Parts List

A:	Stand head	1
B:	U connecting piece	1
C:	Chain deflection pulley	1
D:	Stand – upper part	3
E:	Chain, long	1
F:	Chain hook (pre-mounted)	1
G:	Chain, short	3
H:	Stand - middle part	3
I:	Grill	1
J:	Stand – lower part	3
K:	Fire bowl	1
L:	Stand caps	6
M:	Bowl stand	3
N:	Stand reinforcer	3
O:	Reinforcing brace	1

Assembly



CAUTION!

For your safety the screw heads should always point outwards, otherwise there is a risk of injury.

Only tighten all of the screw connections firmly when you have finished assembly otherwise it can result in undesired material stress.

1. Use the M6x30 screws and Ø6.5 washers to fasten the bowl stand (M) and the stand reinforcer (N) to the charcoal bowl (K).
2. Put the upper, middle, and lower parts of the stand (D, H, J) together by inserting them one into the other.
3. Guide the reinforcing brace (O) through the bores in the middle parts of the stand (H). Use the Ø6 washers and M6 cap nuts to secure the reinforcement brace (O).
4. Screw the U connecting piece onto the underside of the stand head (A) with an M6x10 screw and M6 wing nut.
5. Fasten the chain deflector pulley (C) in the U connection piece (B) with an M5x30 screw and M5 nut.
6. Insert the upper ends of the stand into the connection of the stand head (A).
7. Guide the long chain (E) over the chain deflection pulley (C) and fasten it in the appropriate length on the chain hook (F) and then hook in the grill (I).
8. Hook the grill (i) into the hooks of the shorter chains (G).
9. After assembly firmly tighten all screw connections.



WARNING!

The barbecue must be positioned on a stable and secure surface when it is in use, otherwise it may tip over.

Information for safe operation of the barbecue

The barbecue must be positioned on a stable and secure surface when it is in use.

Do not use in enclosed areas or on covered areas.

Only use safe lighting materials (such as **LANDMANN** solid firefighters).

The fuel container has a capacity of approximately 2 kg.

The barbecue should be heated up for approximately 30 minutes before it is used for the first time.

Igniting the fuel



WARNING - risk of burning!

When petrol or white spirits are ignited uncontrollable heat can develop as a result of deflagration. You should therefore only use harmless fuel, such as firelighters. The barbecue must be positioned on a stable and secure surface when it is in use.

1. Use quality products from **LANDMANN**, such as **LANDMANN** charcoal, **LANDMANN** briquettes and **LANDMANN** solid firelighters.
2. Stack some of the charcoal or briquettes in the fire bowl (K).
3. Ignite one or two solid firelighters using a long match. Place these firelighters on top of the layer of charcoal or briquettes.
4. Allow the solid firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then fill the fire bowl (K) slowly with charcoal or briquettes.
5. A white layer of ash should develop on the fuel after approximately 15 to 20 minutes. This indicates that the optimal grilling condition has been reached. Distribute the fuel evenly in the fire bowl (K) using a suitable metal tool.
6. Insert the greased grill and then you can start barbecuing.

Cleaning / care



WARNING - risk of burning!

Allow the barbecue to cool down completely before cleaning it. Never use water to quench the hot barbecue. This could result in burning or scalding.

Occasional cleaning is necessary to preserve the beautiful appearance of the barbecue. Do not use any scouring agents.

1. A rinsing cloth and some water with a commercial detergent is sufficient for the normal cleaning process.
2. If the enamelled parts are heavily soiled, use a commercial enamel cleaning agent (oven cleaner). Observe the manufacturer's instructions for the cleaning agent being used.
3. Clean the grill using some washing-up liquid and a rust proof cleaning pad.

Environmental Protection & Disposal

Pay attention to cleanliness when using the barbecue and dispose of waste in a clean and safe manner. As a general rule, only dispose of waste in designated metal or non-flammable containers. The local regulations for disposal apply.

Instructions de montage et de service pour « Barbecue basculant »

Avant-propos

Avant de monter et de mettre en service le barbecue de grande qualité **LANDMANN**, commencez par lire avec attention les instructions de montage et de service.

Vous constaterez rapidement:

Le montage et le fonctionnement sont faciles et simples.

Utilisation conforme

N'utiliser le barbecue que pour la préparation d'aliments prévus pour le barbecue. Toutes les instructions de ce mode d'emploi sont à respecter.

Uniquement pour l'utilisation privée.

Utilisation sûre du barbecue

Avant la première utilisation, il faut chauffer le barbecue pendant 30 minutes env.

Consignes de sécurité générales



RISQUE de brûlures !

- ⇒ Lors de son utilisation, le barbecue doit être sur une surface stable et solide, sinon il pourrait basculer.
- ⇒ **ATTENTION !** Ce barbecue devient brûlant ; il est interdit de le déplacer lors de son utilisation!
- ⇒ Portez des gants ou utilisez une pince pour barbecue pendant le barbecue .
- ⇒ Avant de le nettoyer, laissez le barbecue refroidir complètement.
- ⇒ **PRUDENCE !** Pour allumer ou rallumer, ne jamais utiliser de l'alcool ou de l'essence !
- ⇒ **PRUDENCE !** Veuillez exclusivement utiliser des produits d'allumage conformes à la norme européenne (EN 1860-3) !
- ⇒ N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre du charbon de bois.



RISQUE d'étouffement !

- ⇒ Ne pas utiliser dans des pièces fermées !



DANGER pour enfants et animaux domestiques !

- ⇒ Ne laissez jamais pas un barbecue brûlant sans surveillance.
- ⇒ **ATTENTION !** Maintenir les enfants et les animaux domestiques à l'écart!

Consignes générales pour un montage réussi

Veuillez lire avec attention les instructions de montage et respectez les consignes de sécurité. Réservez suffisamment de temps à l'assemblage du barbecue. Prévoyez auparavant une surface de travail plane de deux à trois m². Retirez l'appareil de l'emballage ! Déposez les pièces et les outils nécessaires à portée de main.

Attention : ce n'est qu'une fois le montage terminé, vous serrerez les vissages fermement. Dans le cas contraire, des tensions indésirables pourraient se produire.









LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES

A:	Tête du trépied	1
B:	Raccord en U	1
C:	Poulie de renvoi de chaîne	1
D:	Parties supérieures du trépied	3
E:	Chaîne, longue	1
F:	Crochet de chaîne (prémonté)	1
G:	Chaînes, courtes	3
H:	Parties intermédiaires du trépied	3
I:	Gril	1
J:	Parties inférieures du trépied	3
K:	Dans le foyer	1
L:	Embouts du trépied	6
M:	Pieds du bac	3
N:	Renforts du pied	3
O:	Renfort	1

Préparer le montage

Vérifiez l'intégralité des pièces à l'aide de la liste et du schéma ci-dessous. Préparez les pièces et les outils nécessaires à l'assemblage:

Éléments d'assemblage

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Réaliser le montage



PRUDENCE!

Pour votre sécurité, les têtes des vis doivent toujours se trouver du côté extérieur ; dans le cas contraire, il y a risque de blessures.

Une fois le montage terminé, vous serrerez les vissages fermement ; si vous le faites avant, il y a risque de tensions du matériel.

1. Fixez les pieds du bac (M) et les renforts du trépied (N) au bac à charbon (K) à l'aide des vis M6x30 et des rondelles Ø6,5.
2. Encastrez les parties supérieures, intermédiaires et inférieures du trépied (D, H, J) les unes dans les autres.
3. Introduisez le renfort (O) par les perforations des parties intermédiaires des pieds (H). Fixez le renfort (O) à l'aide de rondelles Ø6 et d'écrous borgnes M6.
4. Vissez le raccord en U sous la tête du trépied (A) à l'aide d'une vis M6x10 et d'un écrou papillon M6.
5. Fixez la poulie de renvoi (C) dans le raccord en U (B), à l'aide d'une vis M5x30 et d'un écrou M5.

6. Enfoncez les extrémités supérieures du trépied dans les supports de la tête du trépied (A).
7. Faites passer la longue chaîne (E) sur la poulie de renvoi de chaîne (C) et accrochez-la au crochet (F) à la longueur correspondante puis suspendez le grill (I).
8. Accrochez le grill (I) dans les crochets des chaînes courtes (G).
9. Quand le montage est terminé, serrez les vissages fermement.



AVERTISSEMENT!

Lors de son utilisation, le barbecue doit être sur une surface stable et solide, sinon il pourrait basculer.

Consignes pour une mise en service sûre de votre barbecue

Lors de son utilisation, le barbecue doit être sur une surface stable.

Ne pas utiliser dans des pièces fermées et dans des endroits couverts.

Utilisez uniquement des allumeurs sans risque (allumeur solide **LANDMANN** par ex.).

Le récipient à combustible a une capacité de 2 kg env.

Avant la première utilisation, chauffer le barbecue pendant 30 minutes env.

Allumer le combustible



RISQUE de brûlures !

Lors de l'allumage avec de l'essence ou de l'alcool, des déflagrations peuvent provoquer des développements de chaleur incontrôlables. Utilisez uniquement des matériaux de combustion non dangereux, comme par ex. des allumeurs solides. Lors de son utilisation, le barbecue doit être sur une surface stable.

1. Utilisez des produits de qualité de **LANDMANN** comme le charbon de bois **LANDMANN**, les briquettes **LANDMANN** et l'allumeur solide **LANDMANN**.
2. Placez une partie du charbon de bois ou des briquettes dans le foyer (K).
3. Allumez un à deux allumeurs solides à l'aide d'une allumette. Posez-les sur la couche de charbon de bois ou de briquettes.
4. Laissez l'allumeur brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, remplissez lentement le foyer (K) de charbon de bois ou de briquettes.
5. Après 15 à 20 minutes, de la cendre blanche apparaît sur le combustible. La braise a alors atteint un état idéal. Répartissez régulièrement la braise dans le foyer (K), à l'aide d'un outil métallique approprié.
6. Suspendez alors le gril badigeonné de graisse puis commencez vos grillades.

Nettoyage / Entretien



RISQUE de brûlures !

Avant de le nettoyer, laissez le barbecue refroidir complètement. N'utilisez jamais d'eau pour refroidir un barbecue brûlant. Il y aurait risque de brûlures et d'échaudures.

Pour conserver son bel aspect, un nettoyage occasionnel est bien sûr nécessaire. N'utilisez pas de produits abrasifs.

1. Pour le nettoyage normal, une éponge et un produit à vaisselle usuels suffisent.
2. Si les pièces émaillées sont fortement salies, veuillez utiliser un nettoyeur à émail usuel (nettoyant pour four). Respectez les instructions du fabricant du produit à utiliser.
3. Nettoyez le gril à l'aide de produit à vaisselle et d'un tampon de nettoyage inoxydable.

Environnement et élimination des déchets

Lors de l'utilisation du barbecue et lors de l'élimination des déchets, veillez à travailler proprement. D'une manière générale, il faut éliminer les déchets dans des récipients appropriés en métal ou d'un matériau non inflammable.

Respecter le règlement local en vigueur concernant l'élimination des déchets.



Istruzioni di montaggio e per l'uso per „barbecue girevole“

Prefazione

Prima di usare questo prezioso grill della **LANDMANN**, vi preghiamo di leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio.

Immediatamente sarà evidente che: il montaggio e l'uso sono facili e semplici.

Uso regolamentare

Il grill può essere impiegato esclusivamente per la preparazione di pietanze da cuocere con il grill. Devono essere rispettate tutte le indicazioni riportate nelle presenti istruzioni.

Solo per uso privato!

Funzionamento sicuro del grill

Prima di utilizzare per la prima volta il grill, occorre farlo riscaldare per 30 minuti.

Indicazioni generali per la sicurezza



AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni!

- ⇒ Durante l'utilizzo, il grill deve essere messo in modo stabile su una base solida, altrimenti esso può ribaltare.
- ⇒ **ATTENZIONE!** Quando l'apparecchio è in funzione diventa molto caldo e non deve essere mosso
- ⇒ Durante la cottura indossare guanti appositi oppure usare la pinza da grill .
- ⇒ Prima di eseguire la pulizia far raffreddare il grill completamente.
- ⇒ **ATTENZIONE!** Per accendere o riaccendere non usare spirito oppure benzina!
- ⇒ **ATTENZIONE!** Usare solo accenditori secondo la norma europea per accenditori (EN 1860-3) !
- ⇒ Non usare mai acqua per spegnere il carbone.



PERICOLO di soffocamento!

- ⇒ Non usare in ambienti chiusi!



PERICOLO per bambini e animali domestici!

- ⇒ Non lasciare mai incustodito il grill quando è caldo.
- ⇒ **ATTENZIONE!** Tenere lontano bambini e animali domestici!

Indicazioni generali per un montaggio senza problemi

Si prega di leggere attentamente le indicazioni di montaggio ed osservare le avvertenze di sicurezza. Prendetevi sufficiente tempo per il montaggio. Predisporre prima una superficie di lavoro piana di circa due o tre metri quadrati. Estrarre l'apparecchio dalla confezione! Preparare i componenti e gli utensili necessari per il montaggio.

Sie prega di osservare: Stringere bene tutte le viti solo dopo il montaggio. Altrimenti possono insorgere tensioni non voluti.

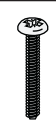







Lista dei singoli pezzi

A:	Testa del sostegno	1
B:	Giunto a U	1
C:	Puleggia di rinvio catena	1
D:	Cavalletto - Parte superiore	3
E:	Catena, lunga	1
F:	Gancio per catena (premontato)	1
G:	Catena, corta	3
H:	Cavalletto - Parte intermedia	3
I:	Griglia	1
J:	Cavalletto - Parte inferiore	3
K:	Braciere per carbone	1
L:	Coperchi per sostegno	6
M:	Cavalletto per ciotola	3
N:	Elemento di rinforzo del cavalletto	3
O:	Traversa di rinforzo	1

Preparare il montaggio

Controllare in base alla lista e al disegno seguente, la completezza dei componenti. Preparare i componenti e gli utensili necessari per il montaggio.

Elementi di raccordo

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Eeguire il montaggio



Attenzione!

Per la Vostra sicurezza, le teste delle viti devono essere sempre in direzione verso l'esterno, altrimenti sussiste il pericolo di lesioni.

Per evitare delle tensioni indesiderate nel materiale, stringere bene tutte le viti solo dopo il montaggio.

1. Fissare i cavalletti a chiave (M) ed i rinforzi per il cavalletto con viti M6x30 e rondelli Ø6,5 alla ciotola del carbone (K).
2. Mettere una dentro l'altra le parti superiore, centrale e inferiore del sostegno (D, H, J).
3. Inserire la traversa di rinforzo (O) nelle forature delle parti centrali dell'appoggio (H). Fissare la traversa di rinforzo (O) usando delle rondelle Ø6 e dadi ciechi M6.
4. Avvitare poi il giunto a U con una vite M6x10 ed un dado a farfalla M6 alla parte inferiore della testa del sostegno (A).
5. Fissare la puleggia di rinvio per catena (C) con una vite M5x30 e dado M5 nel giunto a U (B).
6. Mettere l'estremità superiore del sostegno nel tronchetto della testa del sostegno (A).
7. Portare la catena lunga (E) sulla puleggia di rinvio per catena (C) e fissarla nella lunghezza desiderata al gancio per catena (F) ed montare le griglie (I).
8. Fissare le griglie (I) sui ganci della catena corta (G).
9. Alla fine del montaggio stringere bene tutte le viti.



AVVERTIMENTO!

Durante l'utilizzo, il grill deve essere messo in modo stabile su una base salda, altrimenti esso può ribaltare.

Indicazioni per un utilizzo sicuro del grill

Durante l'utilizzo, il grill deve essere messo in modo stabile su una base salda.

Non utilizzare in ambienti chiusi o su superfici coperti.

Utilizzare soltanto mezzi d'accensione non pericolosi (come per es. - accendifuoco **LANDMANN**).

Il contenitore del combustibile ha una capacità di circa 2 kg.

Prima di utilizzare per la prima volta il grill, occorre farla riscaldare per 30 minuti.

Accensione del combustibile



AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni!

Durante l'accensione con benzina oppure spirito, eventuali deflagrazioni possono risultare in sviluppi di calore incontrollabili. Usare solamente materiali combustibili non pericolosi, come p.es. accendifuoco solidi. Durante l'utilizzo, il grill deve essere messo in modo stabile su una base salda.

1. Impiegare i prodotti di qualità di **LANDMANN**, come carbone vegetale **LANDMANN**, bricchette di **LANDMANN** e accendifuoco solidi di **LANDMANN**.
2. Sistemare una parte della carbonella oppure le mattonelle di carbone nel braciere per carbone (K).
3. Accendere uno o due accendifuoco solidi con un fiammifero. Posarli sullo strato presente del carbone di legna oppure di bricchette.
4. Far bruciare gli accendifuoco solidi per da 2 a 4 minuti. Poi riempire il braciere per carbone (K) con carbone di legna oppure con bricchette.
5. Dopo circa 15-20 minuti è visibile una cenere bianca sul carbone. Lo stato ottimale della brace è raggiunto. Uniformemente distribuire il materiale combustibile nel braciere per carbone usando un utensile di metallo adatto (K).
6. Inserire il grill unto ed iniziare a grigliare.

Pulizia / manutenzione



AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni!

Prima di eseguire la pulizia far raffreddare il grill completamente. Mai usare dell'acqua per raffreddare bruscamente la griglia. Altrimenti potrebbero risultare delle ustioni e scottatura.

Per mantenere l'estetica, è necessaria una pulizia regolare. Non usare abrasivi.

1. Per una pulizia normale sono sufficienti un panno e detersivo d'uso commerciale.
2. In caso i componenti smaltati siano molto sporchi, utilizzare detergente per smalto d'uso commerciale (detergente per forno). Osservare le istruzioni del produttore riguardo al prodotto da utilizzare.
3. Pulire la griglia con detersivo o paglietta abrasiva antiruggine.

Indicazioni ambientali & misure di smaltimento

Prestare attenzione alla pulizia e alla sicurezza durante l'utilizzo del grill e lo smaltimento dei residui. Smaltire i residui solo in recipienti adatti in metallo, ovvero materiali non combustibili. Valgono le direttive locali sullo smaltimento dei rifiuti.

Összeszerelési és üzemeltetési útmutató a következő készülékhez "Lengőgrill"

Előszó

Mielőtt üzembe helyeznénk ezt a kiváló minőségű **LANDMANN** - grillező-készüléket, tanulmányozzuk át figyelmesen jelen összeszerelési üzemeltetési útmutatót.

Hamarosan megállapíthatjuk:

A készülék összeállítása és kezelése egyaránt rendkívül könnyű és egyszerű feladat.

Rendeltetésszerű használat

A grillező-készüléket kizárólag grillezhető ételek elkészítésére szabad felhasználni. A készülék használata során maradéktalanul be kell tartani a jelen útmutatóban olvasható valamennyi előírást.

Kizárólag háztartási felhasználásra!

A grillező-készülék biztonságos használata

Mielőtt először használni kezdenénk, fel kell fűtenünk kb. 30 perc időtartamra a grillező-készüléket.

A biztonsággal kapcsolatos általános tudnivalók



NE FELEDKEZZÜNK MEG az égési sérülés veszélyéről!

- ⇒ Működés közben stabil és szilárd alapon kell állnia a grillező-készüléknek, mert különben felborulhat.
- ⇒ **FIGYELEM!** Ez a grillező készülék a használat során rendkívül felforrósodik, és ezért működés közben nem szabad odébb helyezni!
- ⇒ A grillezéshez vegyünk fel grillező-kesztyűt, vagy használjunk grillező-fogót .
- ⇒ Hagyjuk teljesen lehűlni a grillsütőt, mielőtt hozzánk kezdenénk a tisztításához.
- ⇒ **Vigyázat!** A gyújtáshoz, illetve újra gyújtáshoz ne használjunk spirituszt, vagy benzint!
- ⇒ **Vigyázat!** Kizárólag a gyújtási segédeszközökről szóló Európai Szabványnak (EN 1860-3) megfelelő gyújtási segédeszközöket használjunk!
- ⇒ Soha ne használjunk vizet a faszén oltásához.



NE FELEDKEZZÜNK MEG a fulladás veszélyéről!

- ⇒ Ne használjuk a készüléket zárt helyiségben!



A gyermekek és háziállatok számára VESZÉLYFORRÁST jelent a grillező-készülék.

- ⇒ Soha ne hagyjuk felügyelet nélkül a forró grillező-készüléket.
- ⇒ **FIGYELEM!** A gyermekeket és háziállatokat tartsuk a készüléktől távol!

Az eredményes szereléshez szükséges általános tudnivalók

Olvassuk el gondosan a tájékoztatót, és kövessük a biztonsági előírásokat. Biztosítsunk elegendő időt a grillező-készülék összeszereléséhez. Gondoskodjunk két-három négyzetméter sík területről. Vegyük elő a készüléket a csomagolásból! Helyezzük el a tartozékokat és a szükséges szerszámokat karnyújtásnyi távolságra.

Ügyeljünk a következőre: Csak a teljes összeszerelés után húzzuk meg a csavarokat erősen. Ellenkező esetben nem kívánt módon egymásnak feszülhetnek az egyes elemek.

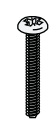







Alkatrészjegyzék

A:	állvány fej	1
B:	U – összekötő elem	1
C:	láncvezető görgő	1
D:	állvány felsőrész	3
E:	hosszú lánc	1
F:	lánc horog (előszerelt)	1
G:	rövid lánc	3
H:	állvány középrész	3
I:	grillrács	1
J:	állvány alsórész	3
K:	parázstartó	1
L:	állvány sapka	6
M:	parázstartó állvány	3
N:	állvány merevítő	3
O:	merevítő rúd	1

Az összeszerelés előkészítése

A következő lista és rajz alapján ellenőrizzük, hogy minden alkatrészt megkaptunk-e. Helyezzük el a tartozékokat és a grillező-készülék összeszereléséhez szükséges szerszámokat karnyújtásnyi távolságra.

Összekötő-elemek

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Az összeszerelés végrehajtása



VIGYÁZAT!

A csavarfejeknek biztonsági okból mindig kifelé kell mutatnia, különben sérülést okozhatnak. Csak a teljes összeszerelés után húzzuk meg a csavarokat erősen, mert különben nem kívánatos feszültségek keletkezhetnek a készülék alkatrészeinek anyagában.

1. Az M6x30-as csavarokkal és az R6,5 mm-es alátétekkel rögzítse a parázstartó állványt (M) és a merevítőit (N) a parázstartóra (K).
2. Dugja egymásba az állvány felső, középső és alsó elemeit (D, H, J).
3. A merevítők (O) végeit illessze a váz középső elemeinek (H) furataiba. A merevítőket (O) biztosítsa a Ø6 mm-es alátétekkel és az M6-os zárt anyákkal.
4. Az U – összekötő elemet egy M6x10-es csavarral és M6-os szárnyas anyával csavarozza az állványfej (A) alsó oldalára.
5. Rögzítse a láncvezető görgőt (C) egy M5x30-as csavarral és M5-ös anyával az U – összekötő elembe (B).
6. Az állvány felső végeit dugja az állványfej (A) csonkjába.
7. A hosszú láncot (E) vezesse át a láncvezető görgőn (C) és a megfelelő hosszúságban rögzítse a horogra (F), majd akassza be a rostélyba (I).
8. A rostélyt (I) akassza a rövid lánc (G) horgaira.
9. A szerelés befejezése után húzza meg az összes csavart.



FIGYELMEZTETÉS!

Működés közben stabil és szilárd alapon kell állnia a grillező-készüléknek, mert különben felborulhat.

A grillező-készülék biztonságos üzemeltetésével kapcsolatos tudnivalók

Működés közben stabilan kell állnia a grillező-készüléknek a szilárd alapon.

Fedett helyen vagy zárt helyiségekben történő használata nem megengedett!

Kizárólag veszélytelen gyújtó-eszközöket használjunk (ilyen pl. a **LANDMANN**-szárazgyújtós).

A tüzelőanyag-tartály befogadó-képessége kb. 2 kg. Mielőtt először használni kezdenénk, fűtsük fel kb. 30 perc hosszat a grillező-készüléket.

A tüzelőanyag meggyújtása



NE FELEDKEZZÜNK MEG az égési sérülés veszélyéről!

Benzinnel vagy spiritusszal végzett begyújtás esetében berobbanás következhet be, és ennek folyamánként ellenőrizhetetlen hőfejlődésre kerülhet sor. Kizárólag veszélytelen gyújtó-eszközöket használjunk (ilyen pl. a szárazgyújtós). Működés közben stabilan kell állnia a grillező-készüléknek a szilárd alapon.

1. Használjuk a **LANDMANN** cég által kínált kiváló minőségű termékeket, így a **LANDMANN** - faszenet, **LANDMANN** - brikettet és **LANDMANN** - alágyújtót.
2. Helyezzünk a (K) tűz-tálcába egy réteg faszenet, illetve brikettet.
3. Gyűjtsünk meg gyufával egy vagy két száraz alágyújtót. Helyezzük ezeket az előzőleg berakott faszén-, illetve brikett-rétegre.
4. Hagyjuk az alágyújtósokat 2 - 4 percig égni. Ezt követően lassan töltjük fel a (K) tűz-tálcát faszénnel, illetve brikettel.
5. Kb. 15-20 perc elteltét követően fehér hamuréteg jelenik meg a tüzelőanyag felületén. Ez azt jelzi, hogy bekövetkezett a grillezéshez optimális parázslási állapot. Ezután megfelelő fém-szárszám segítségével osszuk el egyenletesen a tüzelőanyagot a tűz-tálcában.
6. Akasszuk be a beszírozott grillező-rostélyt, azután kezdjük hozzá a grillezéshez.

Tisztítás / ápolás



NE FELEDKEZZÜNK MEG az égési sérülés veszélyéről!

Hagyjuk teljesen lehűlni a grillsütőt, mielőtt hozzákezdene a tisztításához. A forró grillező-készülék gyors lehűtéséhez soha ne használjunk vizet. Ha ezt elmulasztjuk figyelembe venni, égési sérülésre kerülhet sor, vagy leforrázhatjuk magunkat.

A szép külső állapot megőrzésének természetesen elengedhetetlen feltétele a készülék időnként végrehajtott alapos megtisztítása. A művelethez ne használjunk semmilyen súrolószert.

1. A szokványos tisztítás elvégzéséhez elegendő a kereskedelemben kapható mosogatószerrel átitatott törölröuha.
2. Amennyiben erősebben elszennyeződtek a készülék zománcozott felületei, használjunk a kereskedelemben kapható zománc tisztítószert (sütő-tisztítót). A művelet során tartsuk magunkat az alkalmazott szer gyártójának előírásaihoz.
3. A grillező-rostélyt mosogatószerrel vagy rozsdamentes tisztító-párnával tisztogassuk meg.

A környezetvédelemmel kapcsolatos tudnivalók és az ártalmatlanítás keretében elvégzendő tennivalók

A grillező-készülék használata során és a tüzelőanyag maradványának ártalmatlanításakor ügyeljünk a tisztaságra. A hulladékok ártalmatlanítását kizárólag az erre a célra szolgáló, fémből vagy más nem éghető anyagból készült edényekben oldjuk meg. Az ártalmatlanítás során maradéktalanul tartsuk be a helyben érvényes vonatkozó rendelkezéseket.

Instrukcja montażu i obsługi "grill wahadłowy"

Wstęp

Przed pierwszym użyciem tego wysokiej jakości grilla firmy **LANDMANN** prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji montażu i obsługi.

Szybko przekonają się Państwo, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

.Grill wolno stosować wyłącznie do przyrządzania potraw nadających się do grillowania. Podczas grillowania należy przestrzegać wszystkich informacji podanych w niniejszej instrukcji.

Tylko do użytku prywatnego!

Bezpieczne wskazówki użytkowania grilla

Przed pierwszym użyciem grill należy rozpalic przez ok. 30 minut.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

- ⇒ Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym podłożu, aby się nie przewrócił.
- ⇒ **UWAGA !** Niniejszy grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i nie wolno go przestawiać podczas grillowania!
- ⇒ Podczas grillowania nosić rękawice ochronne lub używać szczypiec grillowych .
- ⇒ Przed czyszczeniem pozostawić grill aż do całkowitego ostygnięcia.
- ⇒ **UWAGA!** Nie używać do rozpalania spirytusu, benzyny ani innych podobnych płynów!
- ⇒ **UWAGA!** Stosować tylko podpałki zgodne z normą EN 1860-3!
- ⇒ Nigdy nie gasić wodą węgla drzewnego.



OSTRZEŻENIE przed niebezpieczeństwem uduszenia!

- ⇒ Nie grillować w zamkniętych pomieszczeniach!



NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i zwierząt domowych!

- ⇒ Nie pozostawiać gorącego grilla bez nadzoru.
- ⇒ **UWAGA!** Chronić przed dziećmi i zwierzętami domowymi!

Ogólne wskazówki montażowe

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji montażu i przestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa. Prosimy przeznaczyć na montaż odpowiednią ilość czasu. Najpierw należy przygotować sobie równą powierzchnię roboczą o wielkości około dwóch, trzech metrów kwadratowych. Wyjąć grill z opakowania! Wszystkie części oraz potrzebne narzędzia powinny znajdować się w zasięgu ręki.

Uwaga: dopiero po zakończeniu montażu dociągając mocno wszystkie połączenia śrubowe. W przeciwnym razie może dojść do niepożądanych naprężeń.

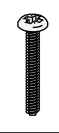

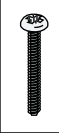





Lista części

A:	Głowica stojaka	1
B:	Złączka w formie U	1
C:	Krążek prowadzący łańcucha	1
D:	Górna część stojaka	3
E:	Łańcuch, długi	1
F:	Hak łańcuchowy (zamontowany)	1
G:	Łańcuch, krótki	3
H:	Środkowa część stojaka	3
I:	Ruszt	1
J:	Dolna część stojaka	3
K:	Kociołek	1
L:	Nakładki do stojaka	6
M:	Stojak kociołka	3
N:	Wzmocnienie stojaka	3
O:	Podpora wzmacniająca	1

Przygotowanie montażu

Na podstawie poniższej listy oraz rysunku prosimy sprawdzić kompletność części składowych. Przygotować wszystkie części i narzędzia potrzebne do montażu.

Elementy łączące

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Montaż



UWAGA!

Ze względów bezpieczeństwa łby śrub powinny być zawsze skierowane na zewnątrz, aby uniknąć zranienia.

Uwaga: dopiero po zakończeniu montażu dociągnąć mocno wszystkie połączenia śrubowe, gdyż w przeciwnym razie może dojść do niepożądanych naprężeń materiałowych.

1. Przymocować stojak kociołka (M) i wzmocnienie stojaka (N) przy pomocy śrub M6x30 i podkładek Ø6,5 do kociołka (K).
2. Złożyć razem górną, środkową i dolną część stojaka (D, H, J).
3. Włożyć podporę wzmacniającą (O) do otworów w środkowej części stojaka (H). Zabezpieczyć podporę (O) przy pomocy podkładek Ø6 i nakrętek kołpakowych M6.
4. Przykręcić złączkę w formie U przy pomocy śruby M6x10 i nakrętki skrzydełkowej M6 do dolnej części głowicy stojaka (A).
5. Przymocować krążek prowadzący łańcucha (C) przy pomocy śruby M5x30 i nakrętki M5 do złączki w formie U (B).
6. Włożyć górne końce stojaka do głowicy stojaka (A).
7. Poprowadzić długi łańcuch (E) przez krążek prowadzący łańcucha (C), przymocować w odpowiedniej długości do haku (F), po czym zawiesić ruszt (I).
8. Zawiesić ruszt (I) w hakach krótkiego łańcucha (G).
9. Po zakończeniu montażu mocno dokręcić wszystkie śruby.



OSTRZEŻENIE!

Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym podłożu, aby się nie przewrócić.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania grilla

Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym podłożu.

Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach ani miejscach zaduszonych.

Stosować do rozpalania grilla tylko bezpieczne podpałki (np podpałka stała **LANDMANN**).

Palenisko ma pojemność ok. 2 kg.

Przed pierwszym użyciem grill należy rozpałcić przez ok. 30 minut.

Rozpalanie grilla



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

Stosowanie do rozpalania benzyny lub spirytusu może spowodować wyfuknięcia i niekontrolowany wzrost temperatury. Stosować tylko bezpieczne materiały, np. podpałki stałe. Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym podłożu.

1. Stosować tylko wyroby wysokiej jakości firmy **LANDMANN**, jak Węgiel drzewny **LANDMANN**, Brykiety **LANDMANN** i Podpałka stała **LANDMANN**.
2. Ułożyć warstwowo w palenisku (K) wymaganą ilość węgla drzewnego lub brykietów.
3. Rozpalić zapałką jeden lub dwa kawałki podpałki stałej. Palące się kawałki położyć na ułożoną warstwę węgla drzewnego lub brykietów.
4. Poczekać 2 - 4 minuty, aż podpałka się rozpali. Następnie powoli nasypać do paleniska (K) węgiel drzewny lub brykiety.
5. Po ok. 15 - 20 minutach na węglu widoczny jest biały popiół. Powstały żar ma teraz optymalną temperaturę. Przy użyciu odpowiedniego metalowego przedmiotu rozłożyć równomiernie w palenisku (K) węgiel drzewny / brykiety.
6. Zawiesić natłuszczony ruszt grillowy i rozpocząć grillowanie.

Czyszczenie / konserwacja



OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

Przed czyszczeniem pozostawić grill aż do całkowitego ostygnięcia. Nigdy nie polewać wodą gorącego grilla. Grozi to oparzeniem.

Aby grill zachował estetyczny wygląd, konieczne jest oczywiście regularne czyszczenie. Nie używać środków do szorowania.

1. Do normalnego czyszczenia wystarczy ścierka i woda z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń.
2. W przypadku silnego zabrudzenia części emaliowanych należy stosować dostępny w handlu środek do czyszczenia powierzchni emaliowanych (płyn do czyszczenia piekarników). Uwzględnić zalecenia producenta stosowanego środka czyszczącego.
3. Ruszt grillowy czyścić płynem do mycia naczyń lub gąbką z nierdzewnej wełny stalowej.

Uwagi dotyczące ochrony środowiska i usuwania odpadów

Przestrzegać czystości i bezpieczeństwa podczas grillowania i usuwania odpadów. Odpady wyrzucać tylko do przeznaczonych do tego pojemników metalowych lub wykonanych z niepalnych materiałów. Recykling zgodnie z miejscowymi przepisami.

Monterings- och bruksanvisning för "vildmarksgrill"

Förord

Innan du börjar använda denna kvalitetsgrill **LANDMANN** ska du läsa igenom följande monterings- och bruksanvisning noga.

Du kan snabbt fastställa:

den är enkelt konstruerad och lätt att hantera.

Avsedd användning

Grillen får uteslutande användas för tillagning av maträtter som kan grillas. Därvid måste alla riktlinjer i dessa anvisningar följas.

Den är avsedd endast för privat bruk!

Säker användning av grillen

Innan den används första gången ska grillen ha värmts upp i ungefär 30 minuter.

Allmänna säkerhetsanvisningar



VARNING för brännskador!

- ⇒ Vid användning ska grillen stå på ett stabilt och fast underlag eftersom den annars kan välta omkull.
- ⇒ **SE UPP!** Grillen blir mycket het och får inte vidröras under drift!
- ⇒ Ha alltid grillhandskar på dig eller använd grilltång.
- ⇒ Innan du rengör den ska du låta den kylas av helt.
- ⇒ **Var försiktig!** Använd inte sprit eller bensin till att tända eller tända på nytt!
- ⇒ **Var försiktig!** Använd endast tändmedel som motsvarar den europeiska normen för tändmedel (EN 1860-3)!
- ⇒ Använd aldrig vatten till att släcka träkolen med.



VARNING för kvävning!

- ⇒ Ska inte användas i slutna utrymmen!



FARA för barn och husdjur!

- ⇒ Lämna aldrig en het grill utan uppsikt.
- ⇒ **SE UPP!** Håll barn och husdjur på avstånd från den!

Allmänna monteringsanvisningar

Läs igenom monteingsanvisningarna noga och följ säkerhetsanvisningarna. Ta dig också tillräckligt med tid för hopsättningen. Se i förväg till att du har en jämn arbetsyta på två till tre kvadratmeter. Ta ut apparaten ur förpackningen! Lägg upp delarna och nödvändiga verktyg så att du lätt kan få tag i dem. Tänk på att dra åt alla skruvar ordentligt först när monteringen är klar. I annat fall kan det uppkomma oönskade spänningar.









Lista över detaljer

A:	Stativhuvud	1
B:	U-skarvstycke	1
C:	Kedjebrytskiva	1
D:	Stativ - överdel	3
E:	Kedja, lång	1
F:	Kättingshake (förmonterad)	1
G:	Kedja, kort	3
H:	Stativ - mittdel	3
I:	Grillgaller	1
J:	Stativ - underdel	3
K:	Eldfatet	1
L:	Stativkåpor	6
M:	Fatstativ	3
N:	Stativförstärkare	3
O:	Förstärkningssträva	1

Förberedelse av montering

Kontrollera med bifogad lista och ritning att alla delar finns med. Lägg upp delarna och de verktyg som behövs så att de är klara för montering.

Förbindelseelement

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Utförande av montering



VAR FÖRSIKTIG!

För din egen säkerhets skull ska skruvhuvuden alltid vara vända utåt eftersom du i annat fall kan skada dig.

Först när monteringen är klar ska alla skruvförbindningar dras åt ordentligt eftersom det annars kan uppstå oönskade materialspänningar.

1. Fäst fatstativet (M) och stativförstärkarna (N) vid kolfatet (K) med M6x30-skrivar och Ø6,5-brickorna.
2. Sätt i stativets över-, mitt- och underdelar (D, H, J) i varandra.
3. Skruva på U-skarvstycket på undersidan av stativhuvudet (A) med en M6x10-skriv och M6-vingmutter.
4. För förstärkningssträvan (O) genom hålen i stativets mittdelar (H). Säkra förstärkningssträvan (O) med hjälp av brickorna Ø 6 och hattmuttrarna M 6.
5. Fäst kedjebrytskivan (C) i U-skarvstycket (B) med en M5x30-skriv och M5-mutter .
6. Stick in stativets övre ändar i stativhuvudets (A) stutsar.
7. Dra den långa kedjan (E) över kedjebrytskivan (C), fäst den i motsvarande längd vid kättingshaken (F) och häng därefter in gallren (I).
8. Häng in gallren (I) i hakarna på den korta kedjan (G).
9. Dra åt alla skruvar ordentligt när monteringen är klar.



WARNING!

Vid användning ska grillen stå på ett stabilt och fast underlag eftersom den annars kan välta omkull.

Anvisningar för säker användning av grillapparaten:

Grillen måste stå stabilt och på ett fast underlag när den används.

Använd den inte på övertäckta ytor eller i slutna rum!

Använd bara ofarliga tändmedel (som t.ex. **LANDMANN**:s tändmedel för fasta ämnen).

Bränslebehållaren har en volym på ungefär 2 kg. Innan du använder den första gången ska grillen ha värmts upp i ca 30 minuter.

Antänd bränslet



! VARNING för brännskador!

Om du tänder med sprit eller bensen kan det uppstå okontrollerad värmeutveckling på grund av explosioner. Använd därför bara ofarliga bränslen som t.ex. tändare i fast material. Grillen måste stå stabilt och på ett fast underlag när den används.

1. Använd kvalitetsprodukter från **LANDMANN**, som **LANDMANN**-träkol, **LANDMANN**-briketter **LANDMANN**:s tändningsmedel för fasta ämnen.
2. Lägg en del av träkolen eller briketterna i ett skikt i eldfatet.
3. Sätt med en tändsticka fyr på en eller två tändare för fasta ämnen. Lägg sedan dessa på skiktet av träkol eller briketter.
4. Låt tändaren i fast material brinna i två till fyra minuter. Fyll sedan långsamt på eldfatet (K) med träkol eller briketter.
5. Efter 15 till 20 minuter syns det vit aska på bränngodset. Optimalt glödtillstånd har då uppnåtts. Fördela bränngodset jämnt i eldfatet (K) med ett lämpligt metallverktyg.
6. Häng upp det fettade grillgallret och börja grilla.

Rengöring/skötsel



! VARNING för brännskador!

Innan du rengör den ska du låta den kylas av helt. Kyl aldrig av den heta grillen med vatten. Du kan då bränna eller skälla dig.

För att grillen ska se snygg ut krävs naturligtvis lämplig rengöring. Använd dock inte skurmedel till detta.

1. För normal rengöring räcker det med en disktrasa och vatten plus vanligt diskmedel.
2. Om de emaljerade delarna är kraftigt nedsmutsade ska du använda ett vanligt emaljrengöringsmedel (för bakugnar) som finns att köpa. Följ tillverkarens anvisningar beträffande det medel som ska användas.
3. Rengör grillen med diskmedel och en rostfri putsdyna.

Anvisningar beträffande miljö- och avfallshantering

Se till att grillen är ren när du hanterar den och när du avfallshanterar restmaterial. Var noga med att avfallshantera restavfall i därför avsedda kärl av metall resp. icke brännbara material. Lokala bestämmelser gäller för avfallshantering.

Monterings- og brukerveiledning for "Villmarksgrill"

Forord

Før **LANDMANN** kvalitetsgrill tas i bruk, bør du lese denne monterings- og bruksveiledningen nøye.

Du vil raskt merke at:

Montering og bruk er lett og enkelt.

Riktig bruk

Grillen må brukes kun for å tilberede mat som kan grilles. Følg alle instruksene i denne veiledningen.

Kun ment til privat bruk!

Sikker bruk av grillen

Før grillen tas i bruk første gang, må den varmes opp i ca. 30 minutter.

Generelle sikkerhetsråd



FARE for forbrenninger!

- ⇒ For å unngå at grillen velter mens den er i bruk, må den stå på et stabilt og fast underlag.
- ⇒ **NB!** Denne grillen er veldig varm og må ikke flyttes mens den er i bruk!
- ⇒ Når du griller, bør du bruke grillhansker eller en grillklype .
- ⇒ Grillen må være helt avkjølt før den kan rengjøres.
- ⇒ **FORSIKTIG!** Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning!
- ⇒ **FORSIKTIG!** Bruk bare tennmaterialer i samsvar med europeisk standard for tennmaterialer (EN 1860-3)!
- ⇒ Trekull må aldri slukkes med vann.



FARE for kvelning!

- ⇒ Må ikke brukes i lukkede rom!



FARLIG for barn og husdyr!

- ⇒ En varm grill må aldri forlates uten oppsyn.
- ⇒ **NB!** Pass på at barn og dyr ikke oppholder seg i nærheten av grillen.

Generelle råd for vellykket montering

Les monteringsveiledningen nøye. Følg sikkerhetsinstruksene. Ta deg god tid til monteringsarbeidet. Klargjør en plan arbeidsflate på ca. 2 til 3 m². Ta grillen ut av esken. Legg frem delene og nødvendig verktøy innen rekkevidde.

OBS! Vent med å trekke til festeskruene til grillen er ferdig montert. Da unngås uheldige materialspenninger.

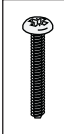







Deleliste

A:	Stativhode	1
B:	U - overgangsstykke	1
C:	Kjedestyrerulle	1
D:	Stativ - overdel	3
E:	Kjede, lang	1
F:	Kjedehake (formontert)	1
G:	Kjede, kort	3
H:	Stativ - midtdel	3
I:	Grillrist	1
J:	Stativ - underdel	3
K:	Ildbeholder	1
L:	Stativkapper	6
M:	Fatstativ	3
N:	Stativforsterker	3
O:	Forsterkingsavstiver	1

Montering forberedes

Bruk nedenstående liste og tegning til å kontrollere at alle delene er tilgjengelig. Legg frem delene og nødvendig verktøy for montering.

Festodeler

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Gjennomføre montering



FORSIKTIG!

For å unngå skader på personer, bør skruehodene alltid vende utover.

Vent med å trekke til alle festeskruene til grillen er ferdig montert. Da unngås uønskede materialspenninger.

1. Fest fatstativene (M) og stativforsterkerne (N) ved hjelp av M6x30 skruene og underlagsskivene Ø6,5 på kullbeholderen (K).
2. Sett stativ – over -, midt— og underdelene (D, H, J) inn i hverandre.
3. Før forsterkingsavstiveren (O) gjennom boringene i stativ-middelene (H). De må sikre forsterkingsavstiveren (O) ved hjelp av underlagsskiver Ø6 og kapselmuttere M6.
4. Skru U—overgangsstykket med en M6x10 skrue og en vingemutter M6 på stativhodets (A) underside.
5. Fest kjedestyrerullen (C) med en M5x30 skrue og en mutter M5 i U - overgangsstykket (B).
6. Sett de øvre stativendene i stativhodets stusser (A).
7. Før den lange kjeden (E) via kjedestyrerullen (C) og fest den i passende lengde på kjedehaken (F) og heng deretter ristene (I) inn.
8. Heng ristene (I) i hakene på de korte kjedene (G).
9. Etter at monteringen er avsluttet dras alle skruforbindelser godt fast.



FARE!

For å unngå at grillen velter mens den er i bruk, må den stå på et stabilt og fast underlag.

Råd om sikker bruk av grillen

Når grillen er i bruk, må den stå stabilt på et fast underlag.

Må ikke brukes i lukkede rom eller under tak.

Bruk kun ufarlig tennmateriale (f.eks.

LANDMANN-tennblokker)

Brennstoffbeholderen har en kapasitet på ca. 2 kg. Før grillen tas i bruk første gang, må den varmes opp i ca. 30 minutter.

Opptenning av brennmateriale



FARE for forbrenninger!

Hvis man tenner opp med bensin eller sprit, kan det oppstå småeksplosjoner og ukontrollert varmeutvikling. Bruk kun ufarlig brennmateriale, f.eks. tennblokker. Når grillen er i bruk, må den stå stabilt på et fast underlag.

1. Bruk **LANDMANN** kvalitetsprodukter, f.eks. Bruk **LANDMANN** kvalitetsprodukter, f.eks. **LANDMANN** trekull, briketter eller tennblokker.
2. Legg et lag trekull eller briketter i brennskålen.
3. 1 eller 2 tennblokker tennes opp med en fyrstikk og legges på trekull- eller brikettlaget.
4. La tennblokkene brenne i 2 til 4 minutter. Etterfyll brennskålen litt etter litt med trekull eller briketter.
5. Etter ca. 15 til 20 minutter er brenn materialet dekket av hvit aske. Da er glødingen optimal. Bruk et egnet verktøy av metall for å spre brenn materialet jevnt utover brennskålen.
6. Grillristen smøres med fett og hektes på plass.

Rengjøring/vedlikehold



FARE for forbrenninger!

Grillen må være helt avkjølt før den kan rengjøres. Bruk aldri vann for å hurtigavkjøle en varm grill, for da kan det oppstå forbrenningsskader på personer.

For at grillen ikke skal bli stygg, bør den selvsagt rengjøres fra tid til annen. Ikke bruk skuremidler.

1. Til vanlig rengjøring kan du bruke en vaskeklut og vann tilsatt vanlig oppvaskmiddel.
2. Hvis de emaljerte delene er mer tilsmusset, kan du bruke et vanlig middel for rengjøring av emaljerte flater eller stekeovn. Følg bruksanvisningen for det middelet som du bruker.
3. Grillristen rengjøres med oppvaskmiddel og en rustfri kjøkkenskrubb.

Råd for miljøvennlig bruk og avfallshåndtering

Pass på rensligheten når du bruker grillen og ved kasting av reststoffer. Restavfallet må kastes i de beholderne som er ment til det bruk og som er laget av metall eller ikke brennbart materiale. Man må følge den lokale lovgivningen for avfallsbehandling.

Montage- og betjeningsvejledning til "Vildmarksgrill"

Forord

Læs venligst denne montage- og betjeningsvejledning igennem, inden denne kvalitetsgrill fra **LANDMANN** tages i brug.

De vil hurtigt opdage:

Både montage og betjening af grillen er let og enkel.

Korrekt anvendelse iht. formålet

Grillen er udelukkende beregnet til tilberedning af grillede retter. Ved tilberedningen skal alle anvisninger i denne betjeningsvejledning overholdes.

Grillen er kun beregnet til brug i private husholdninger!

Sikker anvendelse af grillen

Inden grillen anvendes første gang, skal den opvarmes i ca. 30 minutter.

Almene anvisninger om sikkerhed



ADVARSEL - fare for forbrænding!

- ⇒ Grillen skal stå på et stabilt og fast underlag under anvendelsen, fordi den ellers kan vælte.
- ⇒ **Pas på!** Denne grill bliver meget varm og må derfor ikke flyttes, mens den er i brug!
- ⇒ Anvend grillhandsker under grillningen, eller brug en grilltang.
- ⇒ Grillen skal være helt afkølet, inden den rengøres.
- ⇒ **PAS PÅ!** Der må ikke anvendes husholdningsprit eller benzin til optænding eller genoptænding!
- ⇒ **PAS PÅ!** Anvend kun optændingsmidler, som opfylder kravene i den europæiske standard for optændingsmidler (EN 1860-3)!
- ⇒ Forsøg aldrig at slukke glødende trækul med vand.



ADVARSEL - fare for kvælning!

- ⇒ Grillen må ikke anvendes indendørs i lukkede rum!



FARE for børn og husdyr!

- ⇒ Lad aldrig den varme grill være uden opsyn.
- ⇒ **PAS PÅ!** Sørg for, at børn og husdyr ikke kan komme for tæt på grillen!

Generelle anvisninger om korrekt montage

Læs følgende montagevejledning grundigt igennem, og overhold altid sikkerhedsanvisningerne. Sørg for at have tilstrækkelig tid, når grillen skal samles. Der skal bruges et plant arbejdsområde på ca. to til tre kvadratmeter. Tag grillen ud af emballagen! Læg alle enkeltdele og det nødvendige værktøj parat.

Bemærk venligst: Først når montage er færdig, skal alle skruesamlinger spændes fast til. Ellers kan der opstå uønskede spændinger i materialet.



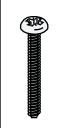





Liste over enkeltdele

A:	Stativtop	1
B:	U - forbindelsesstykke	1
C:	Kædesvingrulle	1
D:	Stativ - overdel	3
E:	Kæde, lang	1
F:	Kædekrog (formonteret)	1
G:	Kæde, kort	3
H:	Stativ - midterdel	3
I:	Grillrist	1
J:	Stativ - underdel	3
K:	Kulbeholder	1
L:	Stativkapper	6
M:	Kulbeholderstativ	3
N:	Stativforstærker	3
O:	Forstærkningsstiver	1

Forberedelse af montage

Kontroller ved hjælp af listen herunder og tegningen, at alle enkeltdele er indeholdt i leveringen. Læg alle enkeltdele og det nødvendige værktøj til montage parat.

Forbindelsesdele

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Montage af grillen



PAS PÅ!

Skruernes hoveder skal af sikkerhedshensyn altid vende udad, fordi der ellers er risiko for tilskadekomst.

Først når montagen er færdig, skal alle skruesamlingerne spændes fast til, ellers kan der opstå uønskede spændinger i materialet.

1. Fastgør kulbeholderstativet (M) og stativforstærkeren (N) vha. M6x30 skrue og underlagsskiverne Ø6,5 på kulbeholderen (K).
2. Stik stativ - over -, mellem - og underdele (D, H, J) ind i hinanden.
3. Før forstærkningsstiveren (O) gennem borerne i stativets midterdele (H). Forstærkningsstiveren (O) skal sikres med underlagsskiver Ø6 og hættemøtrikker M6.
4. Skru U – forbindelsesstykket på undersiden af stativtoppen (A) med en M6x10 skrue og fløj møtrik M6 (A).
5. Fastgør kædesvingrullen (C) med en M5x30 skrue og møtrik M5 i U - forbindelsesstykket (B).
6. Stik de øverste ender af stativet i stativtoppens (A) studser.
7. Før den lange kæde (E) over kædesvingrullen (C) og fastgør den i passende længde på kædekrogen (F) og sæt så risten (I) i.
8. Sæt risten (I) i den korte kædes (G) kroge.
9. Spænd alle skrueforbindelser fast efter montagen.



ADVARSEL!

Grillen skal stå på et stabilt og fast underlag under anvendelsen, fordi den ellers kan vælte.

Anvisninger til sikker brug af grillen:

Grillen skal være opstillet på et plant og stabilt underlag under brugen.

Grillen må ikke anvendes indendørs eller under overdækninger.

Der må kun anvendes ufarlige midler til optænding (som f.eks. **LANDMANN** optændingsblokke).

Kulbeholderen kan rumme ca. 2 kg.

Inden grillen anvendes første gang, skal den opvarmes i ca. 30 minutter.

Antænding af brændsel



ADVARSEL - fare for forbrænding!

Ved antænding med benzin eller sprit kan der ske eksplosioner, som kan medføre ukontrollabel varmeudvikling. Brug derfor udelukkende ufarlige optændingsmidler, som f.eks. faste optændingsblokke. Grillen skal stå stabilt placeret på et fast underlag under anvendelsen.

1. Anvend kvalitetsprodukter fra **LANDMANN**, så som **LANDMANN**-trækul, **LANDMANN**-briketter og **LANDMANN**-optændingsblokke.
2. Læg en del af trækullene eller briketterne i et lag i kulbeholderen (K).
3. Tænd en eller to optændingsblokke med en tændstik. Læg dem ovenpå laget af trækul eller briketter.
4. Lad optændingsblokkene brænde i 2 til 4 minutter. Fyld derefter kulbeholderen (K) langsomt op med trækul eller briketter.
5. Efter ca. 15 til 20 minutter er trækullene/briketterne dækket af et hvidt lag aske. Nu gløder kullene optimalt. Fordel ved hjælp af et egnet metalredskab trækullene/briketterne jævnt i kulbeholderen (K).
6. Grillristen, der forinden skal smøres med lidt fedtstof, hænges ind på plads. Grillningen kan begynde.

Rengøring / pleje



ADVARSEL - fare for forbrænding!

Grillen skal være helt afkølet, inden den rengøres. Forsøg aldrig at køle den varme grill ned med vand. Dette kan medføre forbrændinger og skoldninger.

For at bevare grillens pæne udseende, er det selvfølgelig nødvendigt at rengøre den med jævne mellemrum. Der må ikke anvendes skurende midler.

1. Til den normale rengøring kræves der kun en klud og sæbevand med normalt opvaskemiddel.
2. Hvis de emaljerede dele er meget snavsede, skal der anvendes et almindeligt rengøringsmiddel beregnet til emaljerede overflader (rengøringsmiddel til bageovne). Overhold producentens brugsanvisninger for det anvendte rengøringsmiddel.
3. Rengør grillristen med opvaskemiddel eller en rustfri rengøringsvamp.

Anvisninger vedr. miljøbeskyttelse og korrekt bortskaffelse

Tag hensyn til miljøet ved omgang med grillen og ved bortskaffelse af affald og aske. Affald af denne type må kun lægges i dertil indrettede beholdere af metal eller af andre ikke-brændbare materialer. De lokale bestemmelser for bortskaffelse af affald skal overholdes.

Asennus- ja käyttöohjeet "Retkigrilli"

Esipuhe

Ennen kuin otat laadukkaan **LANDMANN**-grillin käyttöön, lue asennus- ja käyttöohjeet huolellisesti.

Toteat pian:

Grilli on helppo koota ja käyttää.

Määräystenmukainen käyttö

Grillii saa käyttää vain grillattavien ruokien valmistamiseen. Käyttöohjeiden kaikkia ohjeita on noudatettava.

Vain kuluttajakäyttöön!

Grillin turvallinen käyttö

Kuumenna grillii noin 30 minuuttia ennen ensimmäistä käyttöä.

Yleiset turvallisuusohjeet



VARO palovammoja!

- ⇒ Grillin on seistävä käytettäessä tasaisella ja kiinteällä alustalla, koska se voi muuten kaatua.
- ⇒ **HUOMIO!** Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, eikä sitä saa siirtää käytön aikana!
- ⇒ Käytä grillattaessa grillauskäsineitä tai grillauspihtejä.
- ⇒ Anna grillin jäähtyä täysin ennen puhdistamista.
- ⇒ **VARO!** Älä käytä sytyttämiseen spriitä tai bensiiniä!
- ⇒ **VARO!** Käytä vain eurooppalaisen normin (EN 1860-3) mukaisia sytytysaineita!
- ⇒ Älä käytä vettä puuhiilien sammuttamiseen.



VARO tukehtumisvaara!

- ⇒ Älä käytä suljetuissa tiloissa!



VAARA pidä lapset ja kotieläimet kaukana!

- ⇒ Älä jätä kuumaa grillii vaille silmälläpitoa.
- ⇒ **HUOMIO!** Pidä lapset ja kotieläimet kaukana!

Yleisiä asennusohjeita

Lue asennusohjeet huolellisesti ja noudata turvallisuusohjeita. Varaa riittävästi aikaa asentamiseen. Varaa aluksi kaksi - kolme neliometriä työtilaa. Poista grilli pakkauksesta! Aseta osat ja tarvittavat työkalut ulottuville.

Huomaa: Kiristä kaikki ruuviliitokset vasta asentamisen jälkeen. Muuten voi syntyä ei-toivottuja jännitteitä.









Osaluettelo

A:	Jalustan pää	1
B:	U - välikappale	1
C:	Ketjuntaittorulla	1
D:	Jalusta - yläosa	3
E:	Pitkä ketju	1
F:	Ketjukoukku (valmiiksi asennettu)	1
G:	Lyhyt ketju	3
H:	Jalusta - keskiosa	3
I:	Grillausritilä	1
J:	Jalusta - alaosa	3
K:	Polttoainetila	1
L:	Jalustan suojus	6
M:	Polttoainetilan jalusta	3
N:	Jalustan vahvike	3
O:	Tuki	1

Asennuksen valmistelu

Tarkasta luettelon ja piirustuksen perusteella, että kaikki osat ovat mukana. Aseta osat ja tarvittavat työkalut ulottuville.

Kiinnittimet

			
M6x30	M6x10	M5x30	Ø6
3x	1x	1x	3x
			
Ø6,5	M5	M6	M6
3x	1x	3x	1x

Asennuksen suorittaminen



VARO!

Ruuvinkantojen on oltava turvallisuussyistä ulospäin, koska ne voivat muuten loukata. Kiristä kaikki ruuviliitokset vasta asentamisen jälkeen, koska materiaalit voivat muuten jännittyä.

1. Kiinnitä polttoainetilan jalusta (M) ja tuki (N) M6x30-ruuveilla ja aluslevyillä Ø6,5 polttoainetilaan (K).
2. Yhdistä jalustan ylä-, keski- ja alaosat (D, H, J).
3. Työnnä tuki (O) jalustan keskiosien (H) reikien läpi. Varmista tuki (O) aluslevyillä Ø6 ja umpimuttereilla M6.
4. Kiinnitä U - välikappale M6x10-ruuvilla ja M6-siipimutterilla jalustan pään (A) alapuolelle.
5. Kiinnitä ketjuntaittorulla (C) M5x30-ruuvilla ja M5-mutterilla U - välikappaleeseen (B).
6. Työnnä jalkojen yläpäät jalustan pään (A) muhveihin.
7. Vie pitkä ketju (E) taittorullan (C) yli, kiinnitä se koukkuun (F) niin, että pituus on sopiva, ja ripusta sitten ritilä (I) paikalleen.
8. Ripusta ritilä (I) lyhyiden ketjujen (G) koukkuihin.
9. Kiristä kaikki ruuviliitokset kokoamisen jälkeen.



VAROITUS!

Grillin on seistävä käytettäessä tasaisella ja kiinteällä alustalla, koska se voi muuten kaatua.

Grillin turvallinen käyttö

Grillin on seistävä käytettäessä tasaisella ja kiinteällä alustalla.

Älä käytä suljetuissa tiloissa tai katon alla.

Käytä vain vaarattomia sytytysaineita (esim. **LANDMANN**-sytytyspaloja).

Polttoainetilaan mahtuu noin 2 kg.

Kuumenna grilliä noin 30 minuuttia ennen ensimmäistä käyttöä.

Polttoaineen sytyttäminen



VARO palovammoja!

Sytyttämiseen käytettävä bensiini tai sprii voi hulmahtaessaan tuottaa hallitsemattomasti lämpöä. Käytä vain vaarattomia sytytysvälineitä, esimerkiksi sytytyspaloja. Grillin on seistävä käytettäessä tasaisella ja kiinteällä alustalla.

1. Käytä **LANDMANN** in laatutuotteita, kuten **LANDMANN**-puuhiiliä, **LANDMANN**-brikettejä **LANDMANN**-sytytyspaloja.
2. Kaada osa puuhiilistä tai briketeistä hiilitilaan (K).
3. Sytytä yksi tai kaksi sytytyspalaa tulitikulla. Aseta ne hiilien tai brikettien päälle.
4. Anna sytytyspalojen palaa 2 - 4 minuuttia. Täytä sitten hiilitila (K) hitaasti puuhiilillä tai briketeillä.
5. Polttoaineen päällä on noin 15 - 20 minuutin kuluttua valkoista tuhkaa. Hehku on ihanteellinen. Levitä polttoaine sopivalla metallivälineellä tasaisesti hiilitilaan (K).
6. Aseta rasvattu grillausritilä paikalleen ja aloita grillaaminen.

Puhdistaminen / hoito



VARO palovammoja!

Annagrillin jäähtyä täysin ennen puhdistamista. Älä käytä vettä kuuman grillin nopeaan jäähdyttimeen. Vesi polttaa höyrystyessään.

Grilli on puhdistettava silloin tällöin, jotta sen kaunis ulkonäkö säilyisi. Älä käytä hankaavia aineita.

1. Normaaliin puhdistamiseen riittävät tiskiriepu, vesi ja astianpesuaine.
2. Jos emaloidut osat ovat erittäin likaisia, käytä yleisiä emalinhuuhkainaineita (uuninhuuhkainainetta). Noudata aineen valmistajan ohjeita.
3. Puhdista grillausritilä astianpesuaineella ja ruostumattomalla puhdistusyynnillä.

Ympäristön huomioon ottaminen ja grillin hävittäminen

Noudata siisteyttä käsitellessäsi grilliä ja hävittäessäsi jätteitä. Lajittele jätteet aina tarkoituksenmukaisesti jätteastioihin, jotka on valmistettu metallista tai palamattomasta materiaalista. Noudata jätteiden hävityksessä paikallisia määräyksiä.