

⚠ POZORI! Nevarnost opeklin!

- Žar mora stati na ravni in proti ognju odporni podlogi, ki ne sme biti izdelana iz stekla ali umetne mase.
- **POZORI!** Ia žar se zelo sežgeje in ga med uporabo ne smete premikati!
- Pri pečenju na žaru ali med nastavljanjem prežgavalnih odprtin in tudi tedaj, ko uporabljate kamin za prižiganje, vedno uporabljajte zaščitne rokavice za peko na žaru.
- Med pripravo živil za peko, nameščanjem ognja in uporabo termometra ali pokrova, vedno uporabljajte zaščitne rokavice za peko na žaru.
- Arakavice za žar morajo biti preskušene po uredbi (eu) 2016/425 o osebnih zaščitni opremi po standardu din en 407 (zaščita pred vročino, ii. kategorija).
- Za pečenje na žaru uporabljajte samo lesno ogjje za žar in lesne briketi za žar, ki izpolnjujejo zahteve DIN EN 1860-2.
- Živila na žar položite šele, ko se na kurivo pojavljajo sivi sji.
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi, proti vročini odpornimi ročajmi.
- Pred čiščenjem se mora žar popolnoma ohladiti.
- Pred čiščenjem je potrebno prižiganje ne uporabljajte špirta ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje v skladu z Evropsko direktivo za pripomočke za prižiganje (EN 1860-3)!
- Gorečega lesnega ogjja v nobenem primeru ne smete gasiti z vodo.

⚠ NEVARNOST ZA OTROKE IN HIŠNE ŽIVALI!

- Vročega žara ne smete pustiti brez nadzora.
- **POZORI!** Otroci in hišne živali se ne smejo zadrževati v bližini žara!

4. Kocko za prižiganje pustite goreti 2 do 4 minute. Nato v posodo za ogenj počasi naložite lesno ogjje oz. briketi. Upoštevajte največjo količino kuriva, ki jo v kurilice se lahko naložite! Največja količina ogjja je 1,8 kg.

5. Po približno 15 do 20 minutah na kurivo nastane bel pepel. Žerjavica je sedaj najbolj primerna za peko. S primernim kovinskim orodjem enakomerno razporedite kurivo po kurilici.
6. Vstavite namasčeno rešetko žara in začnite s peko.

Čiščenje / nega

⚠ POZORI! Nevarnost opeklin!

Pred čiščenjem se mora žar popolnoma ohladiti. Vročega žara v nobenem primeru ne hladite z vodo. V nasprotnem primeru obstaja nevarnost opeklin ali oparil.

Z občasnim čiščenjem boste zagotovili lep videz. Za to ne smete uporabljati abrazivnih čistil.

1. Za običajno čiščenje zadostujeta krpa in voda z običajnim pomivalnim sredstvom.
2. Če so emaljirani deli zelo zamazani, jih očistite z običajnim sredstvom za čiščenje emalja (čistilo za pečice). Upoštevajte navodila proizvajalca sredstva, ki ga uporabljate.
3. Rešetko za žar očistite s pomivalnim sredstvom ali nerjavečo čistilno gobico.

Ekošola opozorila in ukrepi za odstranjevanje odpadkov

Pri ravnanju s žarom in odstranjevanju ostanikov pazite na čistoto. Ostanke oziroma odpadke zavrzite praviloma le v predvidene posode, ki so izdelane iz kovine ali nerjavih materialov.

Za odstranjevanje odpadkov veljajo lokalni predpisi.

Garancija

Garancijski rok za žar traja dve leti od datuma nakupa. Garancija velja za napake pri obdelavi in za dele z napako ter zajema zamenjavo takšnih delov. Garancija ne pokriva stroškov za prevoz, montažo in zamenjavo obrabljenih delov (kurilice, rešetke za žar) in podobnega. Garancija preneha veljati v primeru nepravilnega ravnanja in v primeru izvajanja kakršnihkoli samovoljnih sprememb na žaru.

Yseobecné bezpečnostné predpisy

⚠ VAROVANIE pred popálením!

- Dávajte pozor na to, aby stál gril na rovnom a ohňovzdornom povrchu, ktorý nie je zo skla alebo plastu.
- **POZOR!** Tento gril sa veľmi zahrieva a počas používania sa ním nesmie hýbať!
- Pri grilovaní alebo nastavovaní prídručov, ako aj pri použití komínového rozpalovača vždy používajte rukavice na grilovanie.
- Pri príprave jedla, vkladaní dreveného uhlia a používaní termometru alebo veľa vždy používajte rukavice na grilovanie.
- Grilovacie rukavice musia byť odskúšané podľa nariadenia (EÚ) 2016/425 pre osobné ochranné prostriedky podľa normy DIN EN 407 (tepelná ochrana, kategória II).
- Na grilovanie používajte iba grilovacie drevené uhlie alebo grilovacie briкеты z dreveného uhlia, ktoré boli odskúšané podľa DIN EN 1860-2.
- Grilované jedlo položte až vtedy, keď je palivo pokryté vrstvou popola.
- Používajte nástroje na grilovanie s dlhými, teplovzdornými rukoväťami.
- Pred čistením nechajte gril úplne vychladnúť.
- **POZOR!** Na zapalovanie alebo opožarovanie zapálenie nepoužívajte lieh, ani benzín! Používajte len pomôcky na zapalovanie v súlade s európskou normou pre pomôcky na zapalovanie (EN 1860-3)
- Na hasenie dreveného uhlia nikdy nepoužívajte vodu.

⚠ VAROVANIE riziko otravy oxidom uhoľatým!

- Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch!

Predslav

Skôr, ako uvediete gril **GRILLCHEF** do prevádzky, si prečítajte, prosím, starostlivo tento návod na montáž a obsluhu. Rýchlo zistíte, montáž a manipulácia je ľahká a jednoduchá.

Používanie na určený účel

Gril sa smie používať výhradne iba na prípravu grilovaných pokrmov. Musia sa pritom dodržiavať všetky zadania tohto návodu. **Len pre súkromné použitie!**

Yseobecné pokyny na úspešnú montáž

Dôkladne si prečítajte návod na montáž a dodržiavajte bezpečnostné pokyny. Na poskladanie si nájdite dostatok času. Vytvorte najprv rovinnú pracovnú plochu približne dva až tri metre štvorcové. Vyberte prístroj z obalu! Pripravte si diely a potrebné náradie v dosahu ruky. Respektujte, prosím: Až po ukončení montáže utiahnite pevne všetky skrutkové spoje. V opačnom prípade môže dôjsť k nežiaducim nruťam.

Pokyny na bezpečnú prevádzku grilu

- Gril musí byť umiestnený na stabilnom a bezpečnom povrchu.
- Nepoužívajte v uzatvorených priestoroch alebo na zastrešených plochách.** Používajte iba bezpečné zapalovacie materiály, ktoré zodpovedajú norme EN 1860-3 (ako napr. pevný zapalovač LANDMANN).
- Gril je potrebné zohriať a palivo musí zostať horúce na červeno najmenej 30 minút pred prvým použitím.

Zapálenie zápalnej látky

⚠ VAROVANIE pred popálením!

Pri zapalovaní s benzínom alebo liehom môže dôjsť kvôli vzplanutiam k nekontrolovateľnému vývoju tepla. Používajte iba bezpečné materiály na spalovanie, ako napr. podpalovače spĺňajúce požiadavky normy EN 1860-3.

1. Používajte kvalitné výrobky firmy LANDMANN, ako drevené uhlie LANDMANN, briкеты LANDMANN a pevný zapalovač LANDMANN.
2. Časť dreveného uhlia, resp. briket navrstíte v mise na oheň.
3. Zapalte zápalkou jeden až dva pevné zapalovače. Položte ich na existujúcu vrstvu dreveného uhlia, resp. briket.
4. Nechajte pevný zapalovač horieť 2 až 4 minúty. Misu na uhlie potom pomaly naplňte dreveným uhlím, resp. briketami. Berte do úvahy kapacitu! Maximálne množstvo dreveného uhlia je 1,8 kg.

Splošni varnostni napotki

⚠ POZORI! Nevarnost opeklin!

- Žar mora stati na ravni in proti ognju odporni podlogi, ki ne sme biti izdelana iz stekla ali umetne mase.
- **POZORI!** Ia žar se zelo sežgeje in ga med uporabo ne smete premikati!
- Pri pečenju na žaru ali med nastavljanjem prežgavalnih odprtin in tudi tedaj, ko uporabljate kamin za prižiganje, vedno uporabljajte zaščitne rokavice za peko na žaru.
- Med pripravo živil za peko, nameščanjem ognja in uporabo termometra ali pokrova, vedno uporabljajte zaščitne rokavice za peko na žaru.
- Arakavice za žar morajo biti preskušene po uredbi (eu) 2016/425 o osebnih zaščitni opremi po standardu din en 407 (zaščita pred vročino, ii. kategorija).
- Za pečenje na žaru uporabljajte samo lesno ogjje za žar in lesne briketi za žar, ki izpolnjujejo zahteve DIN EN 1860-2.
- Živila na žar položite šele, ko se na kurivo pojavljajo sivi sji.
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi, proti vročini odpornimi ročajmi.
- Pred čiščenjem se mora žar popolnoma ohladiti.
- Pred čiščenjem je potrebno prižiganje ne uporabljajte špirta ali bencina! Uporabljajte samo pripomočke za prižiganje v skladu z Evropsko direktivo za pripomočke za prižiganje (EN 1860-3)!
- Gorečega lesnega ogjja v nobenem primeru ne smete gasiti z vodo.

⚠ POZORI! Nevarnost zastripitve z ogjikovim monoksidom.!

- Ne uporabljajte v zaprtih prostorih!

Uvod

Pred uporabo žara **GRILLCHEF** natančno preberite to navodilo za montažo in uporabo. Hitro boste ugotovili, da se ta žar postavi in uporablja enostavno in preprosto.

Pravilna uporaba

Žar smete uporabljati samo za pripravo jedi, primernih za peko na žaru. Pri tem morate upoštevati vse napotke iz tega navodila.

Samo za zasebno uporabo!

Splošni napotki za uspešno montažo

Skrbno preberite navodilo za montažo in upoštevajte varnostne napotke. Za sestavljanje si zagotovite dovolj časa. Najprej pripravite ravno delovno površino velikosti pribl. dva do tri kvadratne metre. Proizvod vzemite iz embalaže! Sestavne dele in potrebno orodje položite tako, da so v dosegu roke. Upoštevajte naslednje: Vse vijake spoje trdno privijte šele po končani montaži. V nasprotnem primeru lahko pride do neželenih mehanskih napetosti.

Nasveti za varno uporabo žara

Žar naj bo postavljen na stabilni in varni površini. **Žar ne uporabljajte v zaprtih prostorih oziroma na pokritih površinah.** Uporabljajte samo sredstva za prižiganje, ki izpolnjujejo zahteve standarda EN 1860-3 (kot npr. trde vzgialne kocke LANDMANN). Pred prvo uporabo je treba žar segreti in kurivo naj tedaj vsaj 30 minut ostane rdete žareče in vroče.

Prižiganje kuriva

⚠ POZORI! Nevarnost opeklin!

Pri prižiganju z bencinom ali špiritom se toplota lahko zaradi vzhuhov ognja nenadzorovano širi. Uporabljajte samo nenevarne gorljive snovi, kot so sredstva za prižiganje, ki izpolnjujejo zahteve standarda EN 1860-3.

1. Uporabljajte kakovostne izdelke znamke LANDMANN, kot npr. LANDMANN lesno ogjje, LANDMANN briketi in LANDMANN trdna sredstva za prižiganje.
2. Sijoj lesnega ogjja ali briketov naložite v posodo za ogjje.
3. Z vizualno prižgite eno do dve kocki za prižiganje ognja. Položite ju na sijoj lesnega ogjja ali briketov.

В6) Общи указания за безопасност

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за изгаряне!

- Обрънете внимание на това, че грилът трябва да се поставя на равна и огнеупорна повърхност, която не е от стъкло или пластмаса.
- ВИМАНИЕ!** Ако грил се нагрява силно и не трябва да се пренасява по време на работа!
- Винаги носете ръкавици за барбекю при печене и настройване на вентилационните отвори, както и при използване на стартери за комина.
- Когато подготвяте храна, слагате дървени въглища, използвайте термометъра или капака, винаги носете ръкавици за барбекю.
- Ръкавиците за грил трябва да бъдат тестирани в съответствие с Регламент (ЕС) 2016/425 за лични предпазни средства в съответствие с DIN EN 407 (категория II на топлинна защита).
- При печене на грил използвайте само дървени въглища или брикети от дървени въглища за барбекю, които са тествани съгласно DIN EN 1860-2.
- Храната за скара поставяйте само когато горивният материал е покрит със слой пепел.
- Използвайте прибори за барбекю с дълги, устойчиви на топлина дръжки.
- При почистване оставете грила да изстине напълно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте спирт или негорюви продукти за запалване или разпалване! Използвайте само поддръжки, отговарящи на EN 1860-3!
- За гасене на дървени въглища никога не използвайте вода.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ опасност от отравяне с въглероден окис!

Да не се използва в затворени помещения!

Предговор

Преди да пуснете в експлоатация грила **GRILLCNEF**, прочетете внимателно тази инструкция за монтаж и експлоатация. Скоро ще установите, че монтажът и работата са лесни и прости.

Използване по предназначение

Грилът трябва да се използва само за притопване на ястия на грил. Всички указания в тази инструкция трябва да се спазват.

Само за битова употреба!

Общи указания за правилен монтаж

Моя прочетете внимателно инструкцията за монтаж и спазвайте указанията за безопасност. Отдрепете достатъчно дълго време за стоборането. Предварително осигурете равна работна повърхност от около два до три квадратни метра. Извадете уреда от опаковката! Притопете няколко частички и необходимите инструкции. Моя обрънете внимание: Едва след завършване на монтажа зазвонете здраво всички винтови съединения. В противен случай може да се повреди нежелано механично напрежение.

Указания за безопасна работа на грила

Барбекото трябва да е разположено на стабилна и безопасна повърхност.

Не го използвайте в затворени помещения или под навес. Използвайте само безопасни запалителни материали, съответстващи на EN 1860-3 (като напр. поддръжки за твърди горива на фирмата LANDMANN). Барбекото трябва да е нарито и гориво да се поддържа нажежено поне 30 минути, преди да се използва за първи път.

Запалване на горивото

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ за изгаряне!

При запалване с бензин или спирт, поради избухване може да се получи неконтролирано отделяне на топлина. Използвайте само безопасни материали за горене, например поддръжки, отговарящи на изискванията на EN 1860-3.

- Използвайте качествени продукти на фирмата LANDMANN, като дървени въглища LANDMANN, брикети LANDMANN и поддръжки за твърди горива LANDMANN.
- В тарелката за отън поддръжки на един пласт част от дървените въглища респ. брикети.
- Запалете една или две поддръжки за твърди горива с кибритна клечка. Поставете гъвкава пласта дървени въглища респ. брикети.

С2) Всеобщие безпестностни покуну

▲ ВАРОВАНИ пред порпалени!

- Дете на то, абу гри сд на муче а омиздоме роше, ктед неи зе ска небу рлшт.
- РОЗОРИ** tento гри се челии злнше а бешен провозу им неси бу роибуио!
- При грилован небу серзован вентилационни отвори а при грилован коминето стартеи взу роуишеи кидице на грилован.
- При гриловане покуну, прииданн или а роуишан термометр небу рокур узу роуишеи кидице на грилован.
- Гриловат кидице муси бу призловешу роде пазени (EU) 2016/425 про ошони ошлннеи укадени роде DIN EN 407 (ослнна прои ноку катгори II).
- Грилове не грилован роуе гриловат дивене или небу гриловат дивене бикети, ктед буи сдвннше дие DIN EN 1860-2.
- Гриловне роуишун видаете терге тенду, кудз је ралио рокурот вртую ропа.
- Роуишеи гриловат нлнш а долурни дтзуду одобурни прои ноку.
- При дтешим недице гри црине ушлнлнпот.
- УСТАНАИ** к зарпалован дт оретомету зарпалован нероуишан II аи бензин! Роуишан роуе родроловае в соудлду с EN 1860-3!
- Дивене или нкору неае воду.

▲ ВАРОВАНИ небуедеи отауи оидем ибуелнатуи!

Непоуишеи в изветенуи провотдн!

Увод

Пред зпровознемт тоного уисе квалитно грила **GRILLCNEF** си просим релне преете tento нввод к монлж а роуиш. Релне злште: Монлж а манипулше јоу леше а једнодуше.

Роуиш не стоповенуи целу

Tento гри је доволно роуишан уишлне на прирону роуишан вноишнх ке грилован. Соудлше муси буи ресектоидну вшесну рокурот тоного нвводу. Јелом к соуктомени роуиш!

Усеобесне рокурт к успешно монлж!

Релне си преете монлжн нввод а додзлше безпестностни рокурт. На сестелен грили синетше додлшек злсу. Предем с прирпате гомоу раскони рлшот а велкост диво аз тт сшеселнх метр. Уишлше гри з облви Vшесну див а роуишеи нлнш си роуише на доси нку. Неорпелше просим: Vшесну шовудое спре шлнше терге ро доконен монлж. Јлнк млше дојт к нешлдушну рутл.

Рокурт про безпестну провоз грилу

Гри муси буи мнштен на стабилнм а безпестен роуиш. **Непоуишеи в изветенуи простолнх аи род прштешу.** Роуишеи роуе безпесте родроловае, ктед сришнј родрлдуку EN 1860-3 (јко нар. LANDMANN реву родролова). Гри буи мл буи злнлш а ралио буи млшо буи злнше неиешне 30 минут пред рвнлм роуишм.

Зарпелн рлнше

▲ ВАРОВАНИ пред порпалени!

При зарпалован бензлнем небу лншем млше в дшеслду зарпалн дотт к некотроловелнш учлну терл. Роуишеи јелом безпесте родроловае – нарлклд родроловае сришнлд поти EN 1860-3.

- Роуишеи квалитн улобуку флму LANDMANN, јко LANDMANN дивене или, LANDMANN бикету а LANDMANN реву родроловае.
- Намусете члст дивенеи или ресектше бикет до оишше.
- Зарпалку зарпелн јелн аз дш коуку ревушо родроловае: Влше је на прирпелнш учлну дивенеи или ресектше бикет.
- Коуку ревушо родроловае неште 2 аз 4 минут поет. Ротом оишше роуиш нарлше дивенеиш илиш ресектше бикетлн. Ресектше обелн! Млхлмлнш потозш дивенеиш или је 1,8 ку.

Стшен / Удзлше

▲ ВАРОВАНИ пред порпалени!

Пред дтешим недице гри црине ушлнлнпот к рудлешу злнелен грилу нкору непоуишеи воду. Мошо буи дојт к порпалени небу орелн.

- К мотлнлну стшен стлш нлнлш а вода с бешнм прослшек на шурнн нлдои.
- Роклд јоу етлловне длу шлнел знедтешне роуише бешн шлст прослшек на емл (предт тобул). Додрзлше рокурт уишше роуишелнш дтешн прослшек.
- Гриоват рош шмше прослшек на нлдои а учлште хо негезовнш шлстн роуишлшек.

Рокурт на одлнлш жнотншн проствед а орпелнш при лквлдлц

При провозованн грилу а при лквлдлц оорлду дивеи на шлстот а безпестност. Злну орлд злсиде одиете до коуишн нлдо роуишеи нлдо з нешлнлнш млтелнш прирпелнш к тоишо целу. Про лквлдлц ллш мншш предру.

Злнлш

На tento гри роуишлште долуюлу злнлш, ктед роуиш днем коуре. Злнлш злнлше злнлш ве зрлован а валне длу: влзлше се на уишнш тешно длу. Нклдш уишлзешне на прирпелнш монлж, нлнлшду оротеловонш длу (оишше, гриловат рош а остлнш нешоу соудлшт рлшен тшо злнлш. Злнлш злнлш при шлелнш манипулш а роуишелнш швелншнш злнш јакелокелнш днлнш на грилу.

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemadura!

- Preste atención a que la barbacoa se encuentre sobre una superficie plana y resistente al fuego que no sea de vidrio ni de plástico.
- **¡ATENCIÓN!** ¡Esta barbacoa se calienta mucho y no deberá moverse durante su funcionamiento!
- **¡ATENCIÓN!** ¡Esta barbacoa va de ventilatieopeningen en bij het gebruik van een schoorsteenarterier.
- **⚠** Bij het bereiden van voedsel, het plaatsen van houtskool en het gebruik van thermometers of het deksel altijd barbecuewachten dragen.
- Los quantes para barbacoa deben estar comprobados según el Reglamento (UE) 2016/425 para equipos de protección individual según la norma DIN EN 407 (categoría de protección térmica II).
- Utilice únicamente carbón vegetal o briquetas de carbón vegetal que hayan sido probados según DIN EN 1860-2.
- Coloque los alimentos sobre la parrilla cuando el combustible esté cubierto por una capa de ceniza.
- Utilice utensilios para barbacoa con asideros largos y resistentes al calor.
- Deje enfriar completamente la barbacoa antes de limpiarla.
- **¡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.
- Bajo ningún concepto deberá utilizar agua para apagar el carbón vegetal.

⚠ ¡ATENCIÓN! Riesgo de intoxicación por monóxido de carbono!

- ¡No utilizar en espacios cerrados!

Prefacio

Antes de utilizar la barbacoa **GRILLCHEF**, lea atentamente estas Instrucciones de uso y de montaje. Comprobará rápidamente que el montaje y el manejo son sencillos y fáciles.

Utilización conforme a la finalidad prevista

La barbacoa deberá utilizarse exclusivamente para la preparación de alimentos que puedan ser asados. Para ello deberán observarse todas las indicaciones de este manual de instrucciones.

¡Solo para el uso doméstico!

Indicaciones generales para un montaje correcto

Lea detenidamente las instrucciones de montaje y observe las indicaciones de seguridad. Tómese el tiempo necesario para efectuar el ensamblaje. Anteriormente, deberá preparar una superficie de trabajo plana de dos o tres metros cuadrados aproximadamente. Extraiga el aparato del embalaje! Deje a su alcance las piezas y las herramientas necesarias. Tenga lo siguiente en cuenta: Apriete todas las uniones roscadas únicamente después de terminar con el montaje. De otro modo, se pueden producir tensiones desfavorables.

Indicaciones para el funcionamiento seguro de la barbacoa

La barbacoa debe colocarse en una superficie estable y segura. **No la utilice en áreas cerradas ni cubiertas.** Utilice únicamente materiales de encendido seguros que cumplan con la norma EN 1860-3 (como p.ej. pastillas de encendido LANDMANN). La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse caliente al menos 30 minutos antes de su primer uso.

Encender el combustible

⚠ ¡ATENCIÓN! ¡Peligro de quemadura!

Al encender con gasolina o alcohol pueden producirse calentamientos incontrolados a causa de las deflagraciones. Utilice únicamente material de combustión seguro, como por ejemplo encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3.

1. Utilice productos de calidad de LANDMANN, como carbón vegetal LANDMANN, briquetas LANDMANN y pastillas de encendido LANDMANN.
2. Coloque una parte del carbón vegetal o de las briquetas en el fogón. Coloque una parte del carbón vegetal o de las briquetas en el fogón.
3. Encienda una o dos pastillas de encendido con una cerilla. Coloque las sobre la capa de carbón vegetal o briquetas.

⚠ UYARI - Yanma tehlikesi!

- Mangalı cam ya da plastik olmayan, ateşe dayanıklı bir yüzeye kurun.
- **DIKKAT!** Bu mangal çok sıcak olur ve kullanm sırasında hareket ettirilmemelidir!
- Izgara yaparken, havalandırma deliklerini ayarlar ve mangal bacası kullandığınız her zaman mangal eldiveni kullanın.
- Yiyecekleri hazırlarken, kömür dizen ve termometreyi ya da kapakı kullanırken her zaman mangal eldiveni kullanın.
- Mangal eldivenleri (AB) 2016/425 sayılı Kişisel Koruyucu Donanım Yönetmeliğine göre DIN EN 407 (ısı koruma kategorisi II) uyumca test edilmiş olmalıdır.
- Mangal için yalnızca DIN EN 1860-02 standardına göre denetlenmiş barbekü odun kömürü briketleri kullanın.
- Yakıt bir kül tabakası ile kaplanmadan önce pishirmeye başlamayın.
- Uzun ve ısıya dayanıklı saplı maşaları kullanın.
- Mangalı temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- **DIKKAT!** Yakma veya tekrar yakma için ispirto veya benzin kullanmayın! Sadece ızgaralar için Avrupa Standartlarına (EN 1860-3) uygun ızgaralar kullanın!
- Kömürü suyla söndürmeyin.

⚠ UYARI - Karbonmonoksit zehirlenmesi tehlikesi!

- Kapalı ortamlarda kullanmayın!

Ön söz

GRILLCHEF mangalını kullanmadan önce bu montaj ve kullanım kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyun. Kurulumun ve kullanımın son derece kolay olduğunu hemen fark edeceksiniz.

Amacına Uygun Kullanım

Mangalı sadece mangalla pishirilebilen ızgaralar için kullanın. Kullanım esnasında bu kullanım kılavuzunun tüm yönlendirmelerini dikkate alın. **Sadece tıcarî olmayan özel kullanım için!**

Bazı Montaj İçin Genel Bilgiler

Montaj kılavuzunu dikkatlice okuyup güvenlik talimatlarına uyun. Montaj sırasında acele etmeyin. İki-üç metrelik bir çalışma alanına ihtiyacınız olacak. Çizgi ambalajından çıkartın. Parçaları ve gerekli takımları yanınızda bulundurun. Önemli not: Parçaların getirilmesini önlemek için vidalı bağlantıları ancak montaj tamamlandıktan sonra sıkın.

Mangalın Güvenli Kullanımına İlişkin Talimatlar

Mangalı sabit ve güvenli bir zeminde kurun. **Kapalı ortamlarda ve üstü kapalı alanlarda kullanmayın.** Sadece EN 1860-3 standardıyla uyumlu hafif tutuşturucuları kullanın (örn. LANDMANN kati tutuşturucuları). İlk kullanımından önce mangalı yakıp ısıtın ve yakıtı en az 30 dakika boyunca kızgın tutun.

Yakıtın Tutuşturulması

⚠ UYARI - Yanma tehlikesi!

Tutuşturmak için benzin veya ispirto kullanıldığında mangal kontrolsüz bir şekilde alev alabilir. Bu nedenle sadece EN 1860-3 standardıyla uyumlu tutuşturucuları gibi zararsız yakıtı kullanın.

1. LANDMANN'ın kaliteli ürünlerini kullanın, örneğin LANDMANN kömür, LANDMANN briket kömür ve LANDMANN kati tutuşturucu.
2. Kömürlerin veya briket kömürlerin bir kısmını kor teknesine doldurun.
3. Bir iki kati tutuşturucuyu kibritle tutuşturun. Tutuşturucuları dizdiğiniz kömür veya briket kömürlerin üzerine koyun.
4. Kati tutuşturucuları 2-4 dakika yanmasın bekleyin. Daha sonra kor teknesine yavaş yavaş kömür veya briket kömür doldurun. Kapasitesini hesaba katın! Mangalın maksimum kömür kapasitesi 1,8 kg'dır.

5. Yaklaşık 15-20 dakika sonra yakıtın üzerinde beyaz kül görünür. Yakıt artık kora dönmüştür. Yakıtı uygun bir metal maşayla düğün şeklide kor teknesinde dağıtın.
6. Yağlanmış ızgarayı yerleştirip ızgarı işlemine başlayın.

Temizlik / Bakım

⚠ UYARI - Yanma tehlikesi!

Mangal temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin. Sıcak mangalı sökmek için asla su kullanmayın. Aksi halde yanmalar ve başlanmalar meydana gelebilir.

Güzel görünümü muhafaza etmek için ara sıra temizlik yapmak gerekir. Aşındırıcı maddeler kullanmayın.

1. Buluşık bezi, su ve normal bulaşık deterjanı genel temizlik için yeterlidir.
2. Enaye parçaları çok kirlendiğinde enaye temizleyici (fırın temizleyici) kullanın. Kullanacağınız ürünün üreticisinin talimatlarına uyun.
3. ızgarayı bulaşık deterjanı veya paslı olmayan telle temizleyin.

Çerre Koruma ve Tasfiye Bilgileri

Atkıları sadece öngörülen metal veya başka yanmayan malzemelerden yapılmış kapılara atın. Yerel tasfiye talimatları geçerlidir.

Garanti

Mangal alışı tarihinden başlayarak iki yıl boyunca garantiye tabidir. Garanti işçilik hatalarını ve defolu parçaları kapsar; bu parçalar garanti kapsamında değiştirilir. Bu garanti nakit, montaj, aşınmış parçaları (kor teknesi, ızgara) değiştirilmesi ve başka durumlardan kaynaklanan masrafları kapsamaz. Yanlış kullanımı ve mangal üzerinde yapılan, yetkili olmayan her tür işlem garantiyi geçersiz kılar.

GR Γενικές υποδείξεις για την ασφάλεια

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ για εγκατάσταση!

- Βεβαιωθείτε ότι η ψηφιδωτά βρίσκεται πάνω σε μία επίπεδη και πυρόπληγη επιφάνεια, η οποία δεν αποσκάει από υγρασία ή έκταση.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Στην ψηφιδωτά αυτή απαιτούνται πολύ υψηλές θερμοκρασίες και δεν επιτρέπεται η μετακίνησή της κατά τη λειτουργία της.
- Θωρακίστε πάντα πυρόπληγη γέφυρα όταν ψήνεται ή προσοφίεται τις θωράκες εξωτερικού όγκου και όταν χρησιμοποιείτε την κομμάτια εκκίνησης καυστήρα.
- Όταν ψήνεται φούρνο, προσοφίστε έγκαιρα ψήνωση και χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ή το κανάλι σφράγισης πάντα πυρόπληγη γέφυρα.
- Το γέφυρα ψηφιδωτά πρέπει να είναι ελεύθερα στήριξη με τον κανονισμό (EE) 2016/425 για μέτρα ασφαλείας προστασίας στήριξης με το DIN EN 407 (Βελτιστοποίηση ασφάλειας II).
- Χρησιμοποιείτε για ψήσιμο μόνο έγκαιρα ψήνωση για ψηφιδωτά ή μπράκετς έγκαιρα για ψηφιδωτά που έχουν ελεύθερα κατά DIN EN 1860-2.
- Τοποθετήστε το υλικό για ψήσιμο μόνο στον ή καθόλου ένα έχει καθαριστεί με ένα σπρώξιμο σφύρη.
- Χρησιμοποιείτε σκέλη ψηφιδωτά με διαρκή λάβες σφαιρικές στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Αφαιρέστε την ψηφιδωτά με κρύα νερά, τρέχον νερό από τον καθαρισμό.
- **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Για να βεβαιωθείτε φούρνο ή να την ελευθερώσει για χρησιμοποιείτε συνδυασμό με βελτίωση. Χρησιμοποιείτε για το άνωμα μόνο βοήθημα μετά από είναι στήριξη με την ευρωπαϊκή τυποποίηση για βοήθημα μέσα ασφαλείας (EN 1860-3)!
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να οφίεται το έγκαιρα ψήνωση.

Κίνδυνος δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα!

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην τη χρησιμοποιείτε σε κλειστό χώρο!

Εισαγωγή

Πριν χρησιμοποιήσετε την ψηφιδωτά της **GRILLCHEF**, διαβάστε προσεκτικά τις πληροφορίες ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένης και χρήσης, θα διαπιστώσετε αντοχή ότι η συμπεριλαμβανομένη και ο χειρισμός γίνεται με ασφάλεια και εύκολα τρόπο.

Ενδεικτική χρήση

Η ψηφιδωτά επιτρέπεται να χρησιμοποιείται αποκλειστικά και μόνο για την παραδοσιακή προετοιμασία του ψήνωσης. Πρέπει να τηρούνται όλα όσα αναφέρονται στις πληροφορίες ασφαλείας.

Μόνο για ιδιωτική χρήση!

Γενικές οδηγίες για επιτυχή συμπεριλαμβανομένη

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης και αποκλειστικής της υποδείξεως ασφαλείας. Φροντίστε να έχετε αρκετό χρόνο για τη συμπεριλαμβανομένη. Δημιουργήστε προηγούμενες μετρήσεις επιφάνειας περίπου δύο έως τριών τετραγωνικών μέτρων. Αφαιρέστε τη σκευή από τη συσκευασία βέβαια κομμάτι σε εξοπλισμένα και τα απορρίψτε εγκαίρως. Προσέξτε: Σίδηρος κατά όλη τη διάρκεια μόνο ασφαλή οδηγίες: τη συμπεριλαμβανομένη, Διαφορετικά επάγεται να παρουσιαστούν ανεπιθύμητες τάσεις.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία της ψηφιδωτάς

Η ψηφιδωτά πρέπει να τοποθετείται σε μία σταθερή και ασφαλή επιφάνεια. **Μην τη χρησιμοποιείτε σε κλειστό χώρο, ή σε στεγασμένους χώρους.** Χρησιμοποιείτε μόνο ασφαλή υλικά προσοφίματος κατά το πρότυπο EN 1860-3 (όπως π.χ. σπρέι προσοφίματα LANDMANN). Η ψηφιδωτά πρέπει να θερμαίνεται και το κύριο να παραμένει πυροσταβλήτο τουλάχιστον για 30 λεπτά πριν χρησιμοποιηθεί για πρώτη φορά.

Άνωμα κύριους δίσκους

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για εγκατάσταση!

Κατά το άνωμα με βελτίωση η αντοχή μπορεί να προσκολληθεί ανεξέλεγκτος φούρνος, όχι σε τούτο θα πρέπει να χρησιμοποιείτε ασφαλή προσοφίματα που πληρούν τις απαιτήσεις του προτύπου EN 1860-3.

1. Χρησιμοποιείτε ποσότητα προϊόντα της LANDMANN, όπως έγκαιρα ψήνωση LANDMANN, μπράκετς LANDMANN και σπρέι προσοφίματα ψηφιδωτά LANDMANN.
2. Βεβαιωθείτε ένα μέρος των έγκαιρα ψήνωσης ή των μπράκετς στη λεκάνη φούρνο.
3. Αφαιρέστε ένα έως δύο σπρέι προσοφίματα με ένα σπρέι. Απομνηστεύστε τα πάντα στο σπρώξιμο έγκαιρα ψήνωσης ή μπράκετς που υπάρχει ήδη.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ για παιδιά και κατοικίδια!

Ποτέ μην αφήνετε χωρίς επίβλεψη την κομμάτι ψηφιδωτά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην αφήνετε παιδιά από παιδιά και κατοικίδια!

4. Αφαιρέστε το σπρέι προσοφίματα να κίνηση για 2 έως 4 λεπτά. Εμφάνιση στη συνέχεια ανά-ανά τη λεκάνη με έγκαιρα ψήνωση ή μπράκετς, αφήστε υπόψη τη χωρητικότητά. Η μέτρηση ποσότητας κομμάτιων είναι 1,8 kg.
5. Μετά από περί 15 έως 20 λεπτά θα δημιουργηθεί λευκή σκόνη πάνω στα κομμάτια. Αυτό σημαίνει ότι έχουν παύσει. Απαιτείται υποδομή, με κατάλληλο μεταλλικό εργαλείο, το καθαρίστε στη λεκάνη φούρνο.
6. Τοποθετήστε τη λευκή σκόνη σφύρη ψηφιδωτάς ή αφήστε το ψηφιδωτά.

Καθαρισμός / σφόνδυλα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ για εγκατάσταση!

Αφαιρέστε την ψηφιδωτά να κινείται τελειώνει πριν από τον καθαρισμό. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ νερό για να οφίεται την ψηφιδωτά όσο και αν ακομμάτι. Διαφορετικά θα υποστεί εγκαύματα.

1. Για τον κανονικό καθαρισμό επαρκεί ένα πινέλο για το πλάτα και νερό με κοινό απορρυπαντικό πλάτα.
2. Εάν τα εμμένα σημεία έχουν λερωθεί πολύ, χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό για εμμένα του εμπορίου (καθαριστικό φούρνο). Αποκλειστική τις οδηγίες του κατασκευαστή του καθαριστικού.
3. Καθαρίστε τη σκόνη ψηφιδωτάς με απορρυπαντικό πλάτα και ανεξέλεγκτο σπρώξιμο.

Υποδείξεις για την προστασία του περιβάλλοντος & διαβείτε στα απορρίμματα

Φροντίστε να υπάρχει καθαριότητα κατά τον χειρισμό της ψηφιδωτάς και κατά την απόρριψη των υποκατασκευών υλικών. Περιέχει τα υπόλοιπα οικονομία μόνο σε προβλεπόμενες κάδους από μέταλλο ή για άφρακτα υλικά.

Ισχύουν οι τομικές διατάξεις για τη διάθεση των απορριμμάτων.

Εγγύηση

Αναλαμβάνουμε την εγγύηση για την ψηφιδωτά για τη διάρκεια δύο ετών από την παραγωγή αγοράς. Η εγγύηση καλύπτει κατασκευαστικά ελαττώματα και λειτουργικά ελαττώματα και καθόλου την αντικατάσταση αυτών των μερών. Οι βλάβες για μεταφορά, τοποθέτηση, αντικατάσταση φθαρμένων εξαρτημάτων (λεκάνη φούρνο, σφύρη ψηφιδωτάς) και λοιπά δεν καλύπτονται από την εγγύηση. Πάντα να αγοράσε σε περίπτωση καθαρισμού χρήση ή διεκδίκησης αυτών των μερών στην ψηφιδωτά, ανεξαρτήτως είδους.

NL Algemene veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING voor brandwonden!

- **Zorg ervoor dat de barbecue op een vlakke en brandveilige ondergrond staat die niet van glas of kunststof is.**
- **LET OP!** Deze barbecue wordt zeer heet en mag tijdens het gebruik niet worden verplaatst!
- **Draag altijd brandbeschermende bij het grillen of afstellen van de ventilatieopeningen en bij het gebruik van een schoorsteensteker.**
- **Bij het bereiden van voedsel, het plaatsen van houtskool en het gebruik van de thermometer of het deksel altijd barbecuewanden dragen.**
- **Barbecue-handschoenen moeten zijn gestekt conform Verordening (EU) 2016/425 voor persoonlijke beschermingsmiddelen in overeenstemming met DIN EN 407 (Hittebescherming categorie II).**
- **Gebruik voor het grillen uitsluitend houtskool- of houtskoolbriketten die overeenkomstig DIN EN 1860-2 zijn goedgekeurd.**
- **Leg het voedsel pas op het rooster als de brandstof bedekt is met een laagje as.**
- **Gebruik barbecuegereedschap met lange, hittebestendige handgrepen.**
- **Laat de barbecue voor het schoonmaken volledig afkoelen.**
- **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!
- **Gebruik in geen geval water voor het doven van houtskool.**

WAARSCHUWING - risico op koolmonoxidevergiftiging!

Niet in gesloten ruimtes gebruiken!

Voorspreek

Lees oordat u de hoogwaardige **GRILLCHEF** grill in gebruik neemt de montage- en gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. U zult snel merken dat de montage en het gebruik eenvoudig zijn.

Bereidmentair gebruik

De barbecue mag uitsluitend worden gebruikt voor de bereiding van gerechten die op een barbecue klaargemaakt kunnen worden. Alle informatie in deze handleiding dient hierbij in acht te worden genomen.

Alleen voor privé-gebruik!

Algemene instructies voor een succesvolle montage:

Leest u de montagehandleiding zorgvuldig door en volg de veiligheidsinstructies op. Neem voldoende tijd voor het opbouwen. Maak van tevoren een exact werkoppervlak van ca. twee tot drie vierkante meter. Haal het apparaat uit de verpakking! Leg de onderdelen en het noodzakelijke gereedschap binnen handbereik gereed.

Houd rekening met het volgende: Het goed op, draai pas na afloop van de montage alle schroefkoppelingen vast aan. Anders kunnen er onverwachte spanningen optreden.

Instructies voor een veilig gebruik van de barbecue

De barbecue moet op een stabiele en veilige ondergrond worden geplaatst. **Niet in gesloten ruimtes of onder een dak gebruiken.** Gebruik uitsluitend veilig aanstekmateriaal dat voldoet aan EN 1860-3 (zoals LANDMANN - aanmaakblokken). De barbecue moet worden opgevaand en de brandstof moet minstens 30 minuten voor het eerste gebruik noodgevoerd worden gehouden.

Brandstof aansteken

WAARSCHUWING voor brandwonden!

Bij het aansteken met benzine of spiritus kan er door explosies oncontroleerbare hitteontwikkeling ontstaan. Gebruik alleen ongevaarlijke brandingsmaterialen, zoals aanstekers die voldoen aan de EN 1860-3 norm..

1. Gebruik de kwaliteitsproducten van LANDMANN, zoals LANDMANN-houtskool, LANDMANN-briketten en LANDMANN-aanmaakblokken.
2. Doe een deel van de houtskool of de briketten in de kolenbak.
3. Steek één of twee aanmaakblokken met een lucifer aan. Leg ze op de houtskool of briketten.

GEVAAR voor kinderen en huisdieren!

- Laat de hete barbecue nooit onbeheerd achter.
- **LET OP!** Kinderen en huisdieren uit de buurt houden!

4. Laat de aanmaakblokken 2 tot 4 minuten branden. Vul de vuurnak hierna geleidelijk met houtskool of briketten. Houd rekening met de capaciteit! De maximum hoeveelheid houtskool bedraagt 1,8 kg.
5. Na ca. 15 tot 20 minuten komt er witte as op de kolen of briketten. De optimale gloeiotoestand is bereikt. Verdeel het brandmateriaal met een geschikt metaal gereedschap gelijkmatig in de vuurnak.
6. Plaats het ingevette barbecuerooster en begin met grillen.

Reiniging / onderhoud

WAARSCHUWING voor brandwonden!

Laat de barbecue voor het schoonmaken volledig afkoelen. Gebruik nooit water om de hete barbecue af te strijken. Hierbij kunnen brandwonden ontstaan.

- Ter behoud van het mooie uiterlijk dient u de eempansoven regelmatig te reinigen. Gebruik geen schuimmiddel.
1. Voor de normale reiniging is een vaatdoek en water met afwasmiddel voldoende.
 2. Als de geïmilleerde delen sterker zijn vervuild, gebruikt u een in de handel verkrijgbare emalje-reiniger (ovenreiniger). Neem de gebruiksaanwijzingen van de fabrikant van het middel in acht.
 3. Reinig het grillrooster met afwasmiddel en een roestvrije schoonmaakspoon.

Milieuregelingen en afvalverwerking

Let altijd op hygiëne bij het gebruik van de barbecue en bij het weggooien van de reststoffen. Het restafval mag alleen in de hiervoor bestemde reservoires van metaal of niet-brandbare materialen worden weggewoed. Weggooien conform de geldende wettelijke bepalingen.

Garantie

Wij bieden garantie voor de barbecue voor de duur van twee jaar vanaf de aankoopdatum. De garantie heeft betrekking op fabricagefouten en defecte onderdelen en is beperkt tot het vervangen van deze onderdelen. Kosten voor transport, montage, vervangen van versleten onderdelen (vuurnak, grillrooster) en overige vallen niet onder deze garantie. De garantie vervalt bij foutief gebruik en bij zelf gemaakte veranderingen, welke dan ook, aan de barbecue.

ADVARSEL - fare for forbrænding!

- Sorg for, at grillen er placeret på en plan og ildfast overflade, som ikke er af glas eller kunststof.
- PAS PÅ!** Denne grill bliver meget varm og må derfor ikke fyrttes, mens den er i brug!
- Brug altid grill-handsker under grillning, regulering af ventilationsåbningerne samt under brugen af grillstarteren.
- Brug altid grill-handsker under tilberedning af grillmaden, ved påfyldning af kul samt ved brugen af termometeret og af låget.
- Grillhandsker skal iht. EU-forskriftning 2016/425 om personlige værnemidler være godkendt iht. DIN EN 407 (varmebeskyttelse kategori II).
- Anvend kun grill-trækul eller grill-trækulbrætter til grillning, som er godkendt iht. DIN EN 1860-2.
- Læg først grillmaden på, når brændselmaterialet er dækket med et lag aske.
- Anvend grillredskaber med lange, varmebestandige greb.
- Grillen skal være helt afkølet, inden den rengøres.
- ADVARSEL!** Brug ikke spirit eller benzin til antænding eller genantænding! Brug kun optændingsblokke der opfylder kravene i EN 1860-3!
- Sluk aldrig glødende trækul med vand.

ADVARSEL - risiko for kulilteforgiftning!

- Må må ikke anvendes i lukkede rum!

Ford

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

De vil hurtigt opdage:

Både montagen og betjeningen er let og enkel.

Korrekt anvendelse iht. formål

Grillen er udelukkende beregnet til tilberedning af grillede retter. Under anvendelsen skal alle anvisninger i denne betjeningsvejledning overholdes. Kun beregnet privat til brug!

Generelle anvisninger om korrekt montage

Læs følgende montagevejledning grundigt igennem, og overhold sikkerhedsanvisningerne. Sørg for at have tilstrækkelig god tid til at udføre montagen. Der skal bruges et plant arbejdsområde på ca. 10 til 12 kvadratmeter. Tag apparatet ud af emballagen. Læg alle enkeltdele og det nødvendige værktøj parat. Bemærk venligst: Først når montagen er færdig, skal alle skruesamlinger spændes fast til. Ellers kan der opstå uønskede spændinger i materialet.

Anvisninger til sikker brug af grillen

Grillen skal stå på et stabilt og fast underlag.

Grillen må ikke anvendes indendørs eller under overdækninger. Anvend kun sikre optændingsmidler, som stemmer overens med EN 1860-3 (som f.eks. LANDMANN optændingsblokke). Inden grillen anvendes første gang, skal den varmes op, og brændslet skal holdes rødgloedende (ca. 30 minutter).

Antænding af brændsel

ADVARSEL - fare for forbrænding!

Ved antænding med benzin eller spirit kan der ske forpufninger, som kan medføre ukontrollabel varmeudvikling. Derfor må der kun anvendes ufarlige optændingsmidler, som f.eks. optændingsblokke i overensstemmelse med EN 1860-3.

- Anvend kvalitetsprodukter fra LANDMANN, så som LANDMANN-trækul, LANDMANN-brætter og LANDMANN-optændingsblokke.
- Læg en del af trækulene eller briketterne i et lag i kulbeholderen (12).
- Tænd en eller to optændingsblokke med en tændstik. Læg dem ovenpå laget af trækul eller briketter.

Obщие указания по технике безопасности

ADVARSEL - fare for forbrænding!

- Убедитесь, что гриль установлен на ровном относительно оснований не из стекла или пластмассы.
- ВНИМАНИЕ!** Этот гриль очень сильно нагревается, поэтому во время приготовления его не следует перемещать.
- При приготовлении на гриле или ретинировке дымохода, а также при использовании разжигателя угля всегда надевайте рукавцы для гриля.
- При приготовлении пищи, укладке дровяного угля, использовании термометра или кружки всегда надевайте рукавцы для гриля.
- Перчатки для гриля должны быть изготовлены из материала, устойчивого к высоким температурам и огня, категория II).
- Стандарт DIN EN 407 (Защита от повышенных температур и огня, категория II).
- Для приготовления на гриле используйте только дровяный уголь или брикеты из дровяного угля.
- Укладывать продукты на гриль только, когда угли покрыты слоем пепла.
- Используйте приборы для гриля с длинными, жаростойкими рукоятками.
- Прежде чем начать очистку гриля, дайте ему полностью остыть.
- ОСТОРОЖНО!** Не используйте для (повторного) розжига спирт или бензин! Используйте средства для розжига, соответствующие европейскому стандарту (EN 1860-3)!
- Никогда не используйте воду для гашения дровяного угля.

ADVARSEL - Опасность отравления угарным газом!

- Не пользуйтесь устройством в закрытых помещениях!

Предисловие

Прежде чем начать эксплуатацию гриля GRILLCHEF, пожалуйста, внимательно прочтите настоящее руководство по монтажу и эксплуатации. Вы сразу же убедитесь в том, что собирать прибор и работать с ним легко и просто.

Использование по назначению

Гриль должен использоваться только для приготовления блюд, допускающих обработку на гриле. При этом необходимо следовать всем указаниям данной инструкции.

Только для личного пользования!

Общие указания для успешного монтажа

Внимательно ознакомьтесь с руководством по монтажу и принимайте во внимание указания по технике безопасности. Запаситесь достаточным количеством времени для осуществления монтажа. Перед началом монтажа организуйте ровную площадку размером около двух-трех квадратных метров. Извлеките прибор из упаковки. Разместите детали и необходимый инструмент в пределах досягаемости.

Обратите внимание: все резьбовые соединения следует затягивать только после завершения монтажа. Иначе в конструкции могут возникнуть нежелательные напряжения.

Указания по безопасной эксплуатации гриля

Гриль необходимо устанавливать на устойчивой и безопасной поверхности. **Не применяйте устройство в закрытых помещениях или на площадках с наветром.** Используйте только безопасные средства розжига, отвечающие требованиям стандарта EN 1860-3 (LANDMANN). Гриль следует разжечь и прожарить на протяжении не менее 30 минут, если он используется в первый раз.

Розжиг топлива

ADVARSEL - Опасность ожога!

При розжиге с использованием бензина или спирта возможно неконтролируемое образование теплоты вследствие вспыхивания. Поэтому следует использовать только безопасное топливо, например, средства для розжига, отвечающие требованиям стандарта EN 1860-3.

- Пользуйтесь оригинальной продукцией производства LANDMANN, например, дровяным углем LANDMANN, брикетами LANDMANN и твердым средством для розжига LANDMANN.
- Создайте в угольном тазу слой дровяного угля или брикета.
- Защитите стачкой один или два куча твердого средства для розжига. Положите их на уже имеющийся слой дровяного угля или брикета.

Очистка / уход

ADVARSEL - Опасность ожога!

Прежде чем начинать очистку гриля, дайте ему полностью остыть. Никогда не пользуйтесь водой для охлаждения раскаленного гриля. В противном случае возможны ожоги и ошпаривания.

Для поддержания аккуратного вида, разумеется, необходимо периодически чистить устройство. Не применяйте абразивные чистящие средства.

- Для обычной очистки достаточно использовать ветошь и воду со стандартным чистящим средством.
- Если на эмальированных деталях имеются более сильные загрязнения, то можно применить обычное средство для чистки эмали (средство для чистки духовок). Соблюдайте указания производителя используемого средства.
- Произведите очистку решетки для гриля с помощью мощного средства и чистой поддушкой из нержавеющей проволоки.

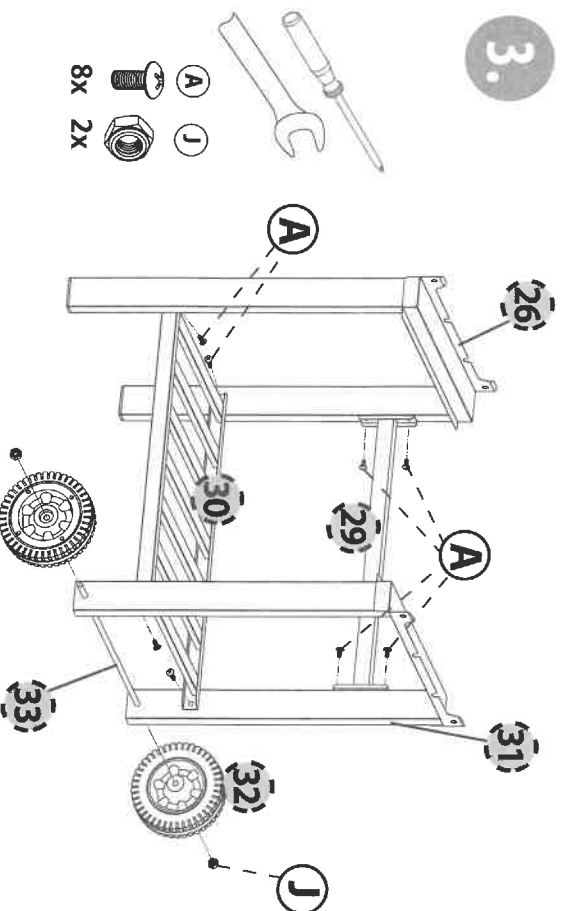
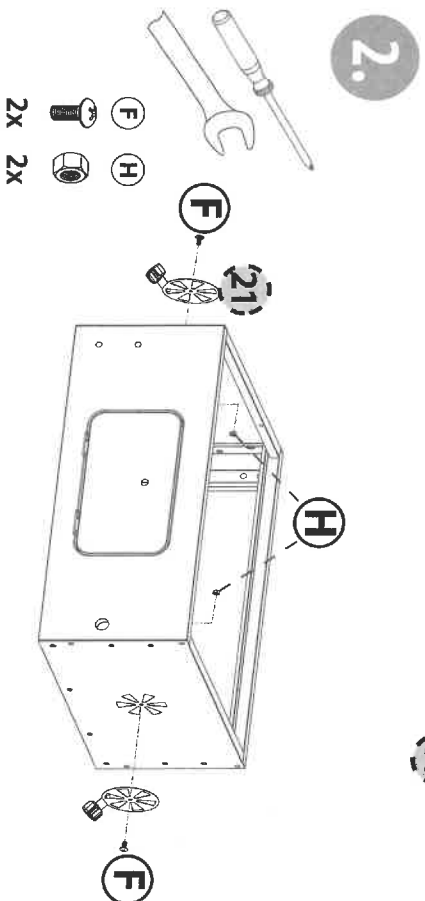
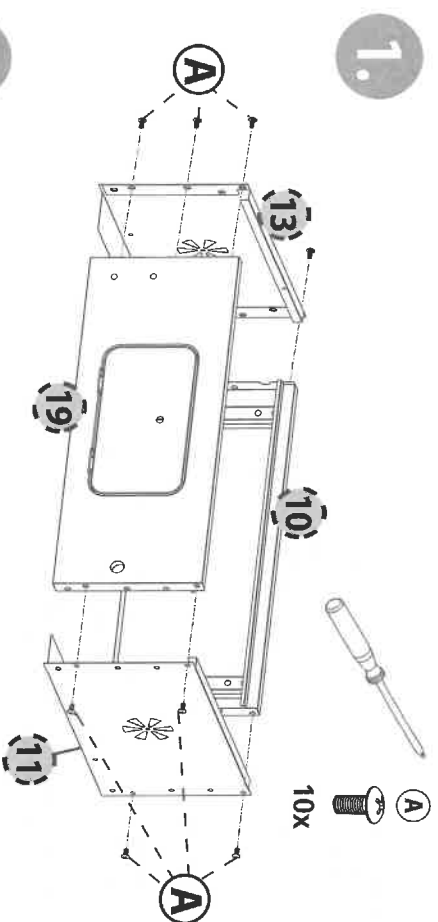
Экологические указания и рекомендации по утилизации

Обращайте внимание на чистоту и безопасность при эксплуатации гриля и при утилизации отходов. Утилизацию отходов продуктов горения следует осуществлять исключительно в специальных емкостях из металла или непорочных материалов.

Действуют местные предписания по утилизации.

Гарантия

Наша гарантия на данный гриль действует в течение двух лет со дня продажи. Гарантия распространяется на производственные дефекты и на некорректные детали; она включает в себя замену таких деталей. Издержки по доставке, монтажу и замене расколотых частей (топливный таз, решетка гриля) и иные расходы не являются предметом настоящей гарантии. Гарантия прекращает свое действие в случае неправильного обращения с устройством или же при осуществлении любых самовольных изменений устройства.



Yleiset turvallisuusohjeet

VARO palovammoja!

- Käytä grilliä tasaisella, tulenkestävällä alustalla (ei lasisella eikä muovisella).
- HUOMIO!** Grilli kuumenee erittäin kuumaksi, eikä sitä saa siirtää käynnin aikana.
- Käytä grilliasusteita aina grillatessa, kun säädät limu-salkkoja sekä käytteessä grillin syyntä.
- Käytä grilliasusteita, kun valmistat ruokaa, aseta hiliä ja kasitteet lämpönsäätöä tai kaarta.
- Grillikäsineiden on oltava henkilönsuojaimia koskevan asetuksen (EU) 2016/425 määräyksen perusteella normin DIN EN 407 lämpösuojaus luokka (I) mukaisesti testattuja.
- Käytä vain DIN EN 1860-2 mukaisesti hyväksyttyä puuhilijä tai puuhilijettejä.
- Aseta ainekset grillin vastä, kun tunkakeros peittää polttoaineen.
- Käytä grilliasusteita, joissa pitkät, lämmönkestävät kädenriistat.
- Aina grillin päällä työsin ennen puhdistamista.
- VAROITUS!** Älä käytä bensiiniä tai spritiä syyttämiseen tai leikkien kohentamiseen. Käytä vain standardin EN 1860-3 mukaisia syyttimiä!
- Älä käytä vettä puuhilien sammuttamiseen.

VARO häikämytyksen vaara!

- Älä käytä suljetussa tiloissa!

Esipuhe

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

Toteat pian:

Laite on helppo koota ja käyttää.

Määräyksenmukainen käyttö

Grillillä saa käyttää vain grillattavien ruokien valmistamiseen. Kaikkia ohjeita on noudatettava.

Yleisiä asennusohjeita

Lue asennusohjeet huolellisesti ja noudata turvallisuusohjeita. Väärä riittävästi aikaa asentamiseen. Väärä aluksi kaksi - kolme metrimeträ työtilaa. Poista laite pakkauksesta! Aseta osat ja tarvittavat työkalut utoituville.

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

Grillin turvallinen käyttö

Grilli on pidettävä tasaisella ja turvallisella pinnalla.

Älä käytä suljetussa tiloissa tai katon alla.

Käytä vain normin EN 1860-3 mukaisia turvallisista syytyksineitä (esim. LANDMANN-syytyksipaloja).

Lämmitä grilli ja pidä polttoaine punahetkuisena vähintään 30 minuutin ajan ennen ensimmäistä käyttöä.

Polttoaineen syyttämisen

VARO palovammoja!

Syyttämiseen käytettävä bensiini tai spriti voi hulmahtaessaan tuottaa hallitsemattomasti lämpöä. Käytä siksi vain EN 1860-3 mukaisia turvallisista syytyksipaloja.

- Käytä LANDMANNin laatu tuotteita, kuten LANDMANN-puuhilijä, LANDMANN-brikettejä LANDMANN-syytyksipaloja.
- Kaada osa puuhilijistä tai briketeistä hilttille (12).
- Sytytä yksi tai kaksi syytyksipalaa tulitikkula. Aseta ne hiltien tai brikettien päälle.
- Aina syytyksipalojen palaa 2 - 4 minuuttia. Täytä sitten hilttiltä (12) hitaasti puuhilijä tai briketeillä. Täytä hilttiä erittäin 1,8 kg.

VARO - pidä lapset ja kotieläimet kaukana!

- Älä jätä kuumaa grilliä valitsematta.
- HUOMIO!** Pidä lapset ja kotieläimet kaukana!

- Kun grillihilien tai -brikettien pinta on noin 15-20 minuutin kuumutua harmaan tuhkan peittävä, on hiltios vahvis grilliaamisen aloittamiseen. Levitä polttoaine sopivalla metallivälineellä tasaisesti hilttille (12).
- Aseta rasvattu grillausritilä paikalleen ja aloita grilliaaminen.

Puhdistaminen/huolto

VARO palovammoja!

Aina grillin jäähdytä työsin ennen puhdistamista. Älä käytä vettä kuumaa grillin nopeaan jäähdyttämiseen. Vesi polttaa höyrystyessä.

Grilli pysyy hyvin näköisessä, kun se puhdistetaan silloin tällöin. Älä käytä hankausaineita.

- Normaalin puhdistamiseen riittävät tiskinpuu, vesi ja astiapesuaine.
- Jos emaloidut osat ovat erittäin likaisia, käytä yleisiä emalipuhdistusaineita (uunipuhdistusainetta). Noudata aineen valmistajan ohjeita.
- Puhdista grilliaurittia astiapesuaineella ja ruostunattomalla puhdistusaineryllä.

Ympäristön huonoon ottaminen ja hävittäminen

Noudata siisteyttä käsitellessäsi grilliä ja hävittäessäsi jätteitä. Lajittele jätteet aina tärkeitäksennäköisin jättesäiliöihin, jotka on valmistettu metallista tai palamattomasta materiaalista.

Noudata jätteen hävityksessä paikallisia määräyksiä.

Takuu

Tällä grillillä on 2 vuoden takuu ostopäivästä lähtien ja koskee tuotantovirheitä tai puuttuvia osia, jotka korvataan. Rikki- asennus-, endast en - (tulipesä, grillihilttiä) vaihto- yms. kulut eivät kuulu takuun piiriin. Takuun voimassaoloaika tulee todentaa esittämällä ostokuitti.

⚠ VÆR VAROM! Det kan opstå forbrenningsskader!

- Sørg for at grillen står på en plan og liggerfladt overflade som ikke består af glas eller plast.
- **ØBST** Denne grillen bærer vedlig varm og må ikke flyttes mens den er i brug!
- Du må aldrig bruge grillvotter når du griller eller justerer røygkarrertene, og ligeledes når du bruger en skorsteinsstarter.
- Du må altid ha på deg grillvotter når du lægger mat, og bruker termometeret eller lokket.
- Grillhansker må i henhold til forordning (EU) 2016/425 for personlig verneutstyr testes i henhold til DIN EN 407 (varmebeskyttelse kategori II).
- Til grilling må du må bare bruke grilltrekkul eller grilltrekkulbriketter som er testet i henhold til DIN EN 1860-2.
- Legg grillmaten først på når brenselet er dekket med et askelag.
- Bruk grillbestikket med lange, varmebestandige håndtak.
- La grillen bli helt kald før rengjøring.
- **FORSIKTIG!** Benytt ikke rødsprut eller bensin for å tenne eller tenne på igjen! Bruk bare tennihjelp som tilsvarende den Europeiske Norm for tennihjelp (EN 1860).
- Grillkull må aldri slukkes med vann.

⚠ VÆR VARSON! Fare for kullesforgiftning!

- Må ikke brukes i lukkede rom!

Forord

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

Du vil snart oppdagte at Grillen er lett å montere og bruke.

Fastsatt bruksområde

Grillen må brukes kun for å tilberede mat som kan grilles. Alle angivelser i denne veiledningen må følges.
NB! Kun til privat bruk.

Generelle råd for å lykkes med monteringen

Les monteringsveiledningen nøye, og følg sikkerhetsrådene. Beregn god tid til monteringsarbeidet. Klargjør en plan arbeidsflate på ca. 2 til 3 m². La grillen ut av esken. Legg frem delene og nødvendig verktøy innen rekkevidde.

Råd for sikker bruk av grillen

Grillen må være plassert på et stabilt og sikkert underlag.

Må ikke brukes i lukkede rom eller under tak.

Du må bare bruke sikre tenningsmaterialer som retter seg etter EN 1860-3 (f.eks. LANDMANN-tennblokker).

Grillen skal varmes opp og brenselet holdes rødgående i minst 30 minutter før det blir brukt første gang.

Opptennning av grillkull

⚠ VÆR VAROM! Det kan oppstå forbrenningsskader!

Hvis man tenner opp med bensin eller sprit, kan det oppstå småeksplosjoner og ukontrollert varmeutvikling. Du må bare bruke sikre tenningsmaterialer som retter seq etter EN 1860-3

1. Bruk LANDMANN kvalitetsprodukter, f.eks. LANDMANN grillkull, LANDMANN brikketter og LANDMANN tennblokker.
2. Legg et lag trekkull eller brikketter i brennskålen (12).
3. Tenn opptil 2 eller 3 tennblokker med en fyrstikk. Plasser disse på grillkullet eller brikketene som allerede ligger i grillen.

Rengjering/vedlikehold

⚠ VÆR VAROM! Det kan oppstå forbrenningsskader!

La grillen bli helt kald før rengjøring. Bruk aldri vann for å hurtigavkjøle en varm grill! Det kan oppstå forbrenningsskader på personer.

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

1. Vanlig rengjøring kan utføres med en vaskeklut og vann tilsatt vanlig oppvaskmiddel.
2. Vanlige deler som er ekstra tilsmusset kan rengjøres med et vanlig middel for rengjøring av emaljerte flater eller stekeovn. Følg bruksanvisningen for dette middelet som du bruker.
3. Grillristen rengjøres med oppvaskmiddel og en rustfri kjøkkenskubb.

Miljøvennlig bruk og avfallshåndtering

Vær renslig når du bruker grillen. Restavfall må kastes i spesielle beholdere for sikt formål, laget av metall eller ikke-brennbart materiale. Følg lokale forskrifter for avfallshåndtering.

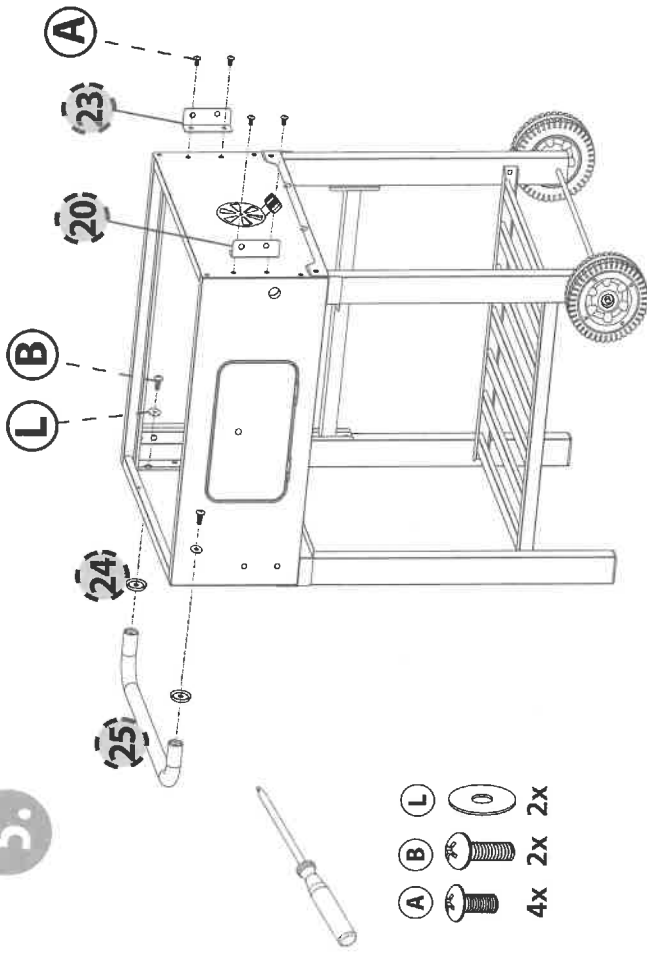
Garanti

Garanti for griller gjelder i 2 år fra kjøpsdato, og dekker kun produksjonsfeil og manglende deler som erstattes. Garantien omfatter ikke kostnader for frakt, montering, utskifting av sitlagjedeler (lidfat, grillrist) o.l. Garantien gjelder heller ikke ved ombygging eller annen forandring av grillen.

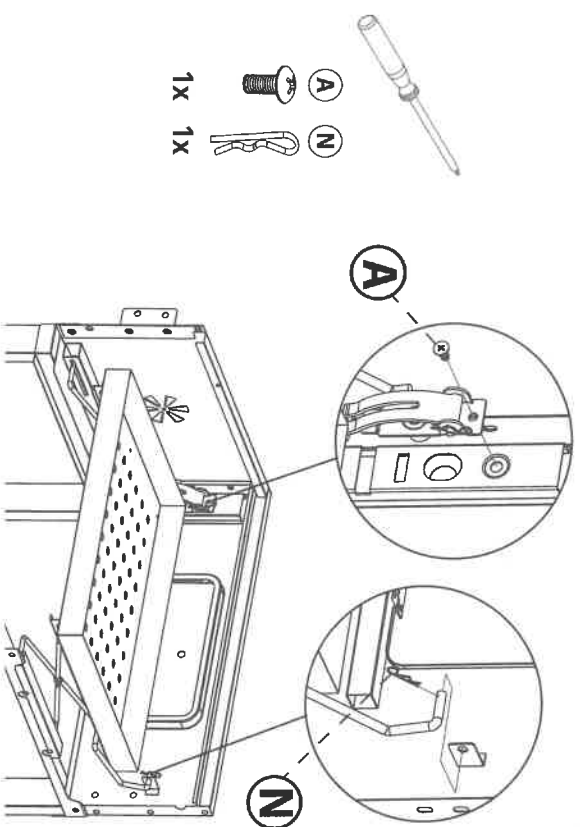
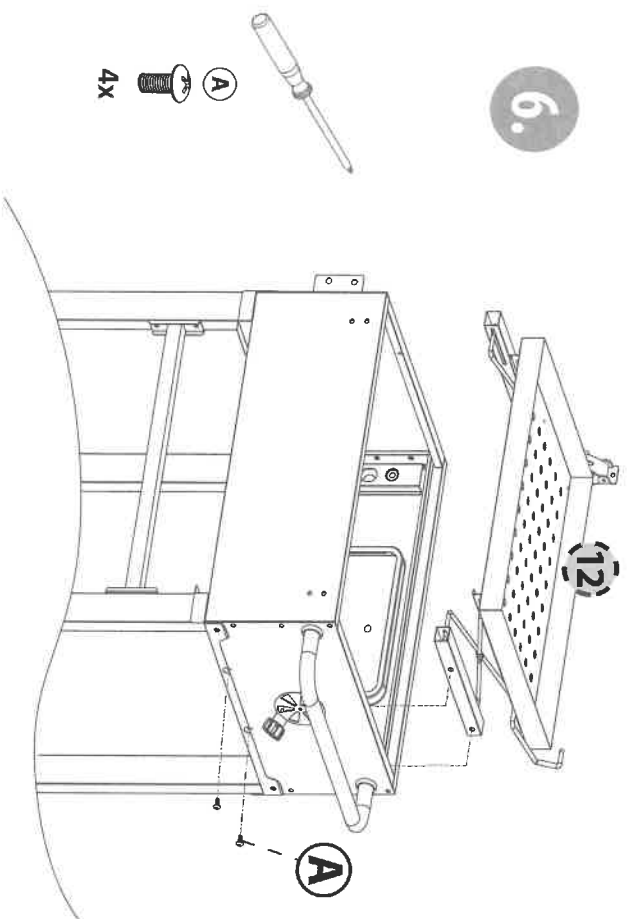
Forvria gjelder norsk hønsslov.



4x



6.



Allmänna säkerhetsanvisningar

⚠ VARNING för brännskador!

- Se till att grillen står på en jämn och eldstad yta som inte är av glas eller plast.
- **SE UPP!** Grillen blir mycket het och får inte vidröras under drift!
- Använd alltid grillhandskar när du grillar, justera ventilerna eller använder en grillstater.
- Använd alltid grillhandskar när du förbereder maten, fyller på kol och använder termometern eller locket.
- Grillhandskar måste vara testade enligt förordning (EU) 2016/425 för personlig skyddsutrustning i enlighet med SS-EN 407 (värmeskydd kategori II).
- Använd endast grillkol eller grillbriketter som är godkända enligt SS-EN 1860-2.
- Lagg inte på maten som ska grillas förrän bränslet är täckt med ett lager aska.
- Använd grillredskap med långa värmebeständiga handtag.
- Innan du rengör den ska du låta den kylas av helt.
- **SE UPP!** Använd aldrig sprit eller bensin för att tända grillen! Använd endast tändare och hjälpmedel (EN 1860-3).
- Använd aldrig vatten till att släcka träkolen med.

⚠ VARNING – risk för kolmonoxidförgiftning

- Ska inte användas i slutna utrymmen!

Förord

Innan du börjar använda denna kvalitetsgrill **GRILLCHEF** ska du läsa igenom följande monterings- och bruksanvisningar noga. Du kan snabbt fästa stället, den är enkelt konstruerad och lätt att hantera.

Avsedd användning

Grillen får uteslutande användas för tillagning av maträtter som kan grillas. Därvid måste alla riktligheter i dessa anvisningar följas. Den är avsedd endast för privat bruk!

Allmänna monteringsanvisningar

Läs igenom monteringsanvisningarna noga och följ säkerhetsanvisningarna. Ta dig också tillräckligt med tid för monteringen. Se i förväg till att du har en jämn arbetsyta på två till tre kvadratmeter. Ta ut grillen ur förpackningen! Lagg 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.

Anvisningar för säker användning av grillen:

Grillen måste vara placerad på en stabil och säker yta. Använd den inte på övertäckta ytor eller i sluttna rum! Använd endast säker tändmaterial som uppfyller SS-EN 1860-3 (som t.ex. LANDMANN'S tändmedel för fasta ämnen). Innan du använder den första gången ska grillen ha värmts upp i ca 30 minuter.

Använd bränslet

⚠ VARNING för brännskador!

Om du tänd med sprit eller bensin kan det uppstå okontrollerad värmeytveckling på grund av explosioner. Därför ska du endast använda oöskadligt bränsle, t.ex. bränsleständer som uppfyller SS-EN 1860-3.

1. Använd kvalitetsprodukter från LANDMANN, som LANDMANN-träkol, LANDMANN-briketter LANDMANN'S tändningsmedel för fasta ämnen.
2. Lagg en del av träkolen eller briketterna i ett skikt i eldfäret (12).
3. Sätt med en tändsticka fyr på en eller två tändare för fasta ämnen. Lagg sedan dessa på skiktet av träkol eller briketter.

4. Låt tändaren i fast material brinna i två till fyra minuter. Fyll sedan långsamt på eldfäret (12) med träkol eller briketter. Maximal mängd kol är 1,8 kg.
5. Efter 15 till 20 minuter syns det vitt aska på brännodset. Optimalt glödljuslång har då uppnåtts. Fördela brännodset jämnt i eldfäret (12) med ett lämpligt metallverktyg.
6. Häng upp det infärdade grillgalleret 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 skåla dig.

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

1. För normal rengöring räcker det med en disktrasa och vatten plus vanlig 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 avfallsantering

Se till att grillen är ren när du hanterar den och när du avfallsanterar restmaterial. Var noga med att avfallsantera restavfall i därför avsedda kärl av metall resp. icke brännbara material.

Lokala bestämmelser gäller för avfallsantering.

Garanti

Garanti för denna grill gäller 2 år från inköpsdatum och omfattar endast produktionsfel och skadade delar som ersätts. Kostnader för frakt, monterering, ersättning av förstörda delar (eldfär, grillgaller) och annat ingår inte i garantin. Garantin gäller inte heller vid egen modifiering eller annan ändring av grillen. Garantin gäller endast mot uppvisande av kvitto.

Ⓣ Indicazioni generali per la sicurezza

⚠ AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni!

- Assicurarsi che il barbecue si trovi su una superficie piana, ignifuga e non fatta di vetro o di plastica.
- **Attenzione!** Il barbecue va divenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Indossare sempre guanti da barbecue quando si utilizza il dispositivo o si impongono i condotti di ventilazione o il camino di accensione.
- Indossare sempre guanti da barbecue quando, si impongono i condotti di ventilazione o si utilizza il termometro o coperchio.
- I guanti da barbecue devono essere stati esaminati secondo il regolamento (UE) 2016/425 per dispositivi di sicurezza personale in accordo con la norma DIN EN 407 (Protezione da calore, categoria II).
- Utilizzare solo carbonella o bricchette di carbonella, verificate secondo la norma DIN EN 1860-2, per il vostro barbecue.
- Mettere gli alimenti sul barbecue, solo quando il combustibile è ricoperto da uno strato di cenere.
- Impiegare utensili da barbecue con un manico lungo e resistente al calore.
- Prima di eseguire la pulizia far raffreddare il grill completamente.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare liquidi infiammabili per accendere o ravvivare la fiamma. Utilizzare solo gli accenditori in accordo con la norma EN 1860-3!
- Non usare mai acqua per spegnere il carbone.

⚠ RISCHIO DI INTOSSICAZIONE A CAUSA DI MONOSSIDO DI CARBONIO!

- 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!

Prefazione

Prima di usare grill della **GRILLCHEF**, 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!**

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. Alimenti possono insorgere tensioni non voluti.

Indicazioni per un utilizzo sicuro del grill

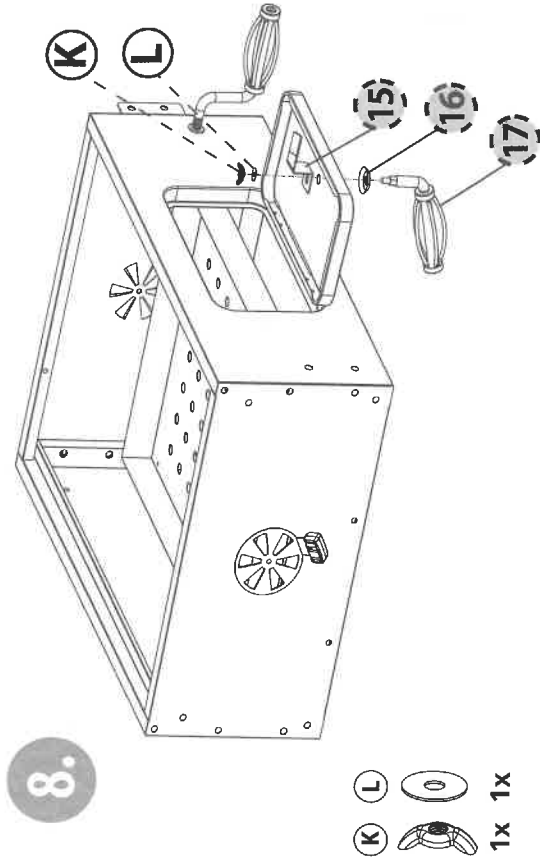
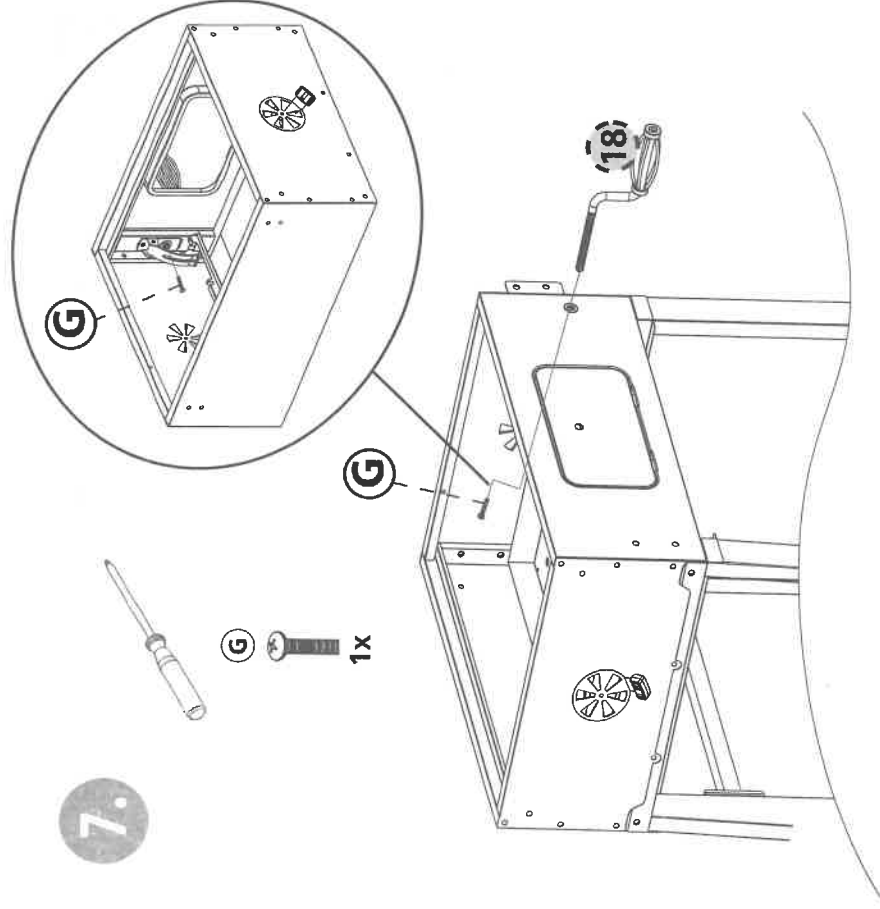
Il grill deve essere messo in modo stabile su una base salda. **Non impiegare il dispositivo in aree chiuse o al coperto.** Ricorrere solo a materiale di accensione sicuro, a norma con EN 1860-3 (ad esempio accendifuoco solido di casa LANDMANN). Il barbecue va riscaldato e la carbonella mantenuta rovente, ossia rossa per almeno 30 minuti, prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta.

Accensione del combustibile

⚠ AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni!

Durante l'accensione con benzina oppure spirito, eventuali deflagrazioni possono risultare in sviluppi di calore incontrollabili. Quindi si consiglia di utilizzare solo combustibili innocui, ad esempio accendifuoco conformi a EN 1860-3.

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 a bacinella (12).



(FR) Consignes de sécurité générales

⚠ RISQUE DE brûlures !

- Veiller que le barbecue se trouve sur une surface plane et résistante au feu qui n'est ni en verre, ni en plastique.
- **Attention !** Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.
- Toujours porter des gants pour barbecue lors des grillades ou régler les orifices d'aération ainsi qu'en cas d'utilisation d'un kit d'allumage pour cheminée.
- Lors de la préparation des aliments, du placement de charbon ou de utilisation du thermomètre ou du couvercle, toujours porter des gants pour barbecue.
- Les gants de barbecue doivent être contrôlés conformément au Règlement (UE) 2016/425 relatif à l'équipement de protection individuel selon la DIN EN 407 (protection thermique de catégorie II).
- Pour les grillades, utiliser uniquement du charbon de bois pour barbecue ou des briquettes de charbon de bois pour barbecue certifiées selon DIN EN 1860-2.
- Poser le barbecue seulement lorsque le combustible est recouvert d'une couche de cendre.
- Utiliser des ustensiles pour barbecue à long manche résistant à la chaleur.
- Avant de le nettoyer, laissez le barbecue refroidir complètement.
- **ATTENTION !** Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou autre liquide inflammable pour allumer ou réactiver le feu. Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3 !
- N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre du charbon de bois.

⚠ RISQUE d'empoisonnement au monoxyde de carbone !

- **Attention !** Ne pas utiliser dans des locaux fermés !

Avant propos

Avant de monter et de mettre en service le barbecue **GRILLCHEF**, 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.**

Consignes générales pour un montage réussi

Veillez lire avec attention les instructions de montage et respecter 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 serrer les visages fermement. Dans le cas contraire, des tensions indésirables pourraient se produire.

Consignes pour une mise en service sûre de votre barbecue :

Ce barbecue doit être positionné sur une surface stable et sûre. **Ne pas l'utiliser dans des zones fermées ou couvertes.**

Utiliser uniquement des matériaux d'allumage sûrs conformes à la norme EN 1860-3 (tels que les allume-barbecue solides LANDMANN). Le barbecue doit être chauffé et le combustible conservé incandescent pendant au moins 30 minutes avant sa toute première utilisation.

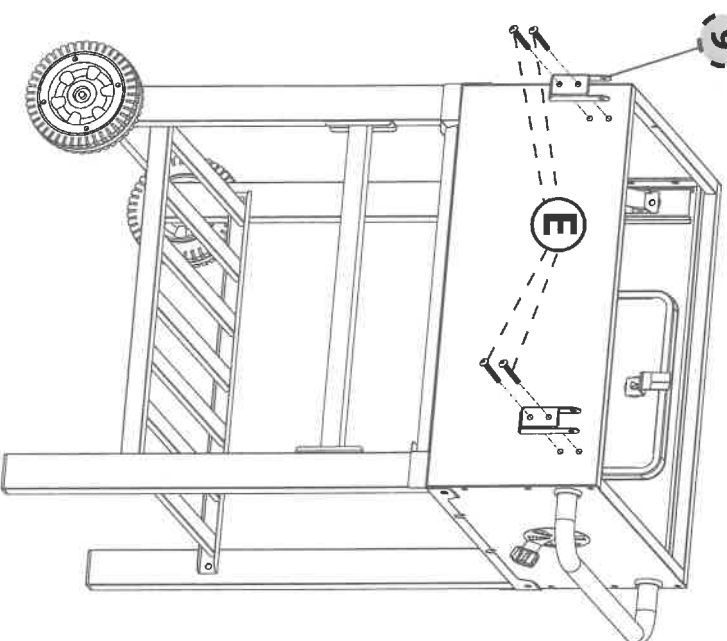
Allumer le combustible

⚠ RISQUE DE brûlures !

Lors de l'allumage avec de l'essence ou de l'alcool, des **déflagrations peuvent provoquer des développements de chaleur incontrôlables. Utiliser uniquement des matériaux d'allumage sûrs conformes à la norme EN 1860-3, comme par ex. des allumeurs solides.**

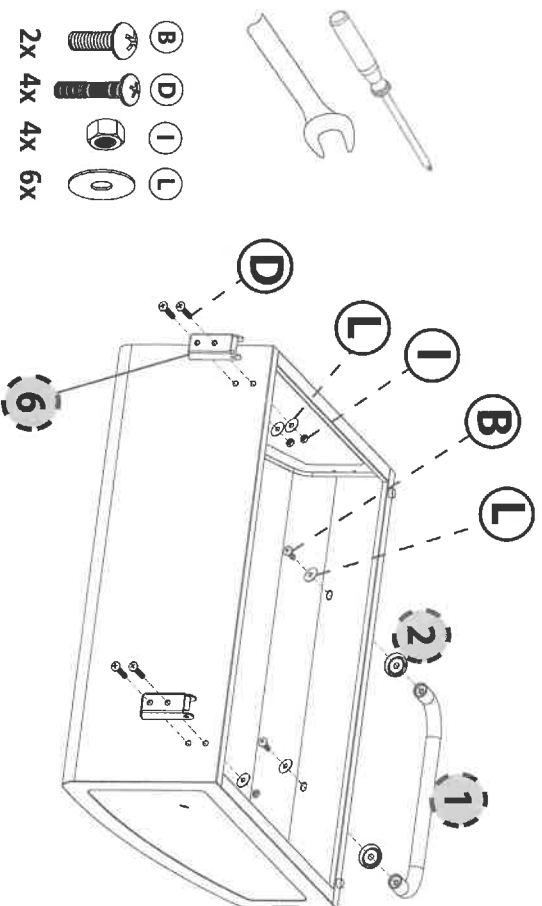
1. Utilisez des produits de qualité de LANDMANN comme le charbon de bois LANDMANN, les briquettes LANDMANN et l'allumeur solide LANDMANN.
2. Placez une partie du charbon de bois ou des briquettes dans le foyer (12).
3. Allumez un à deux allumeurs solides à l'aide d'une allumette. Posez-les sur la couche de charbon de bois ou de briquettes.

9.



E 4x

10.



B D I L
2x 4x 4x 6x

⚠ 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'éclaboussures.

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 sales, veuillez utiliser un nettoyant à email usuel (nettoyant pour four). Respecter 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.

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 transport, de montage, de remplacement de pièces usées (foyer, gril) ou autres ne rentrent pas dans la 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.

WARNING - risk of burning!

- Make sure that the barbecue is standing on a flat and fireproof surface that is not made of glass or plastic.
- **WARNING!** This barbecue will become very hot, do not move it during operation!
- Always wear barbecue gloves when grilling or adjusting the vents as well as when using a chimney starter.
- When preparing food, placing charcoal and using the thermometer or lid always wear barbecue gloves.
- Grill gloves must be tested in accordance with Regulation (EU) 2016/425 for Personal Protective Equipment in accordance with DIN EN 407 (heat protection category II).
- For grilling use only barbecue charcoal or barbecue charcoal briquettes which have been tested according to DIN EN 1860-2.
- Do not BBQ before the fuel has a coating of ash.
- Use grilling tongs with long, heat-resistant handles.
- Allow the barbecue to cool down completely before cleaning it.
- **WARNING!** Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- Never use water to extinguish the charcoal.

WARNING - risk of carbon monoxide poisoning!

- Do not use indoors!

DANGER to children and pets!

- Never leave the hot barbecue unattended.
- **WARNING!** Keep children and pets away!

Preface

Please read this assembly and operation manual carefully before you start using your **GRILLCHEF** barbecue.

You will quickly determine: The assembly and operation are easy and simple.

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 domestic use!

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.

Information for safe operation of the barbecue

The barbecue must be positioned in a stable and secure surface.

Do not use in enclosed areas or on covered areas.

Only use safe lighting materials complying with EN 1860-3 (such as LANDMANN solid firelighters).

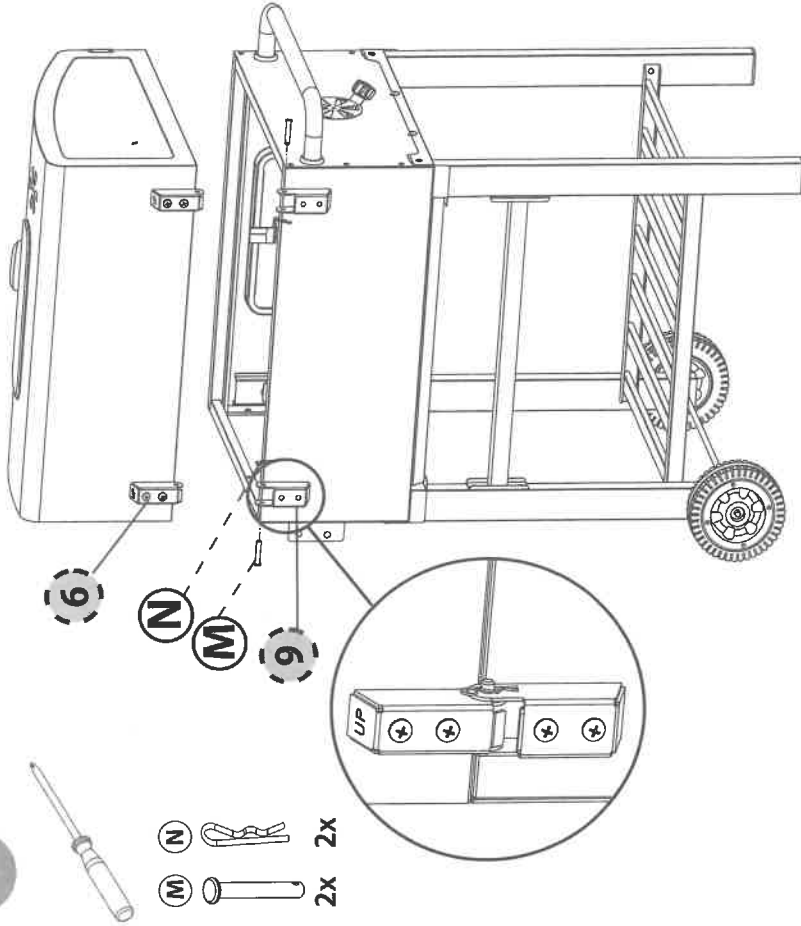
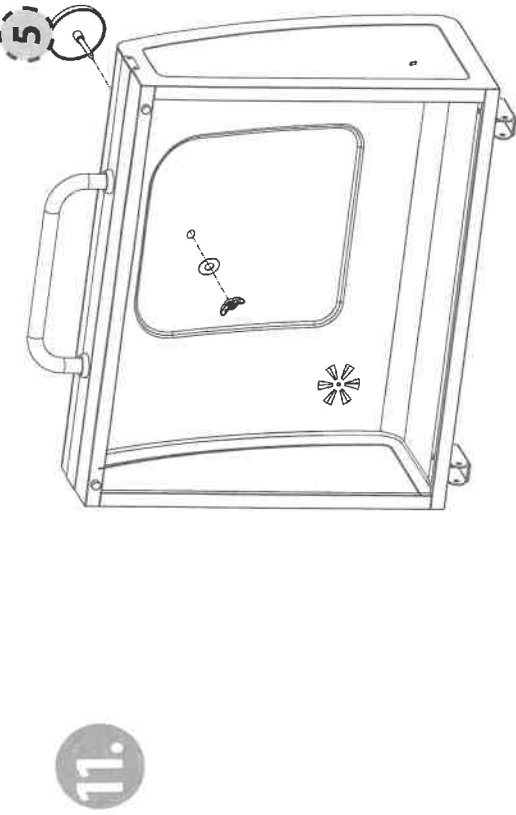
The barbecue should be heated up and the fuel kept red hot at least 30 minutes before it is used for the first time.

Lighting the fuel

WARNING - risk of burning!

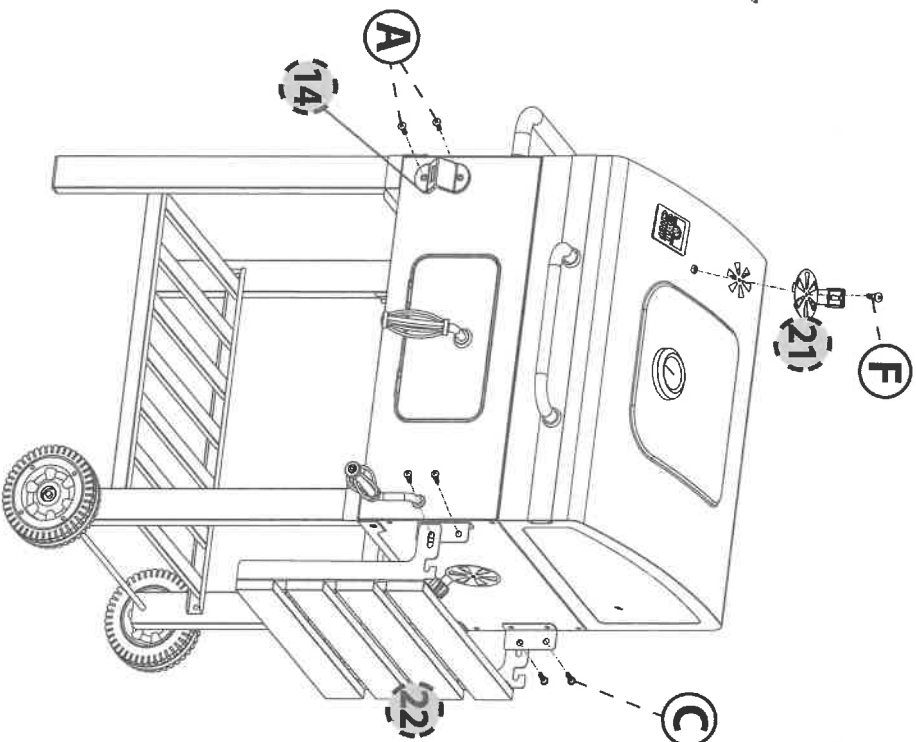
When petrol or white spirits are ignited uncontrollable heat can develop as a result of deflagration. You should therefore only use harmless fuel, such as firelighters complying with EN 1860-3.

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 charcoal grid (12).
3. Place one or two solid firelighters on top of the layer of charcoal or briquettes. Ignite these firelighters using a long match.
4. Let the solid lighters burn for 2 to 4 minutes. Then fill the charcoal grid (12) slowly with more charcoal or briquettes. The maximum amount of charcoal is 1,8 kg.



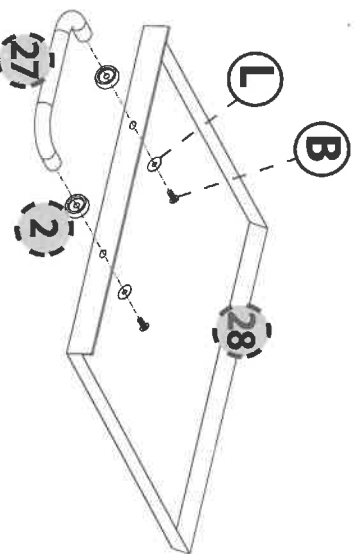
13.

- A 2x
- C 4x
- F 1x
- H 1x



14.

- B 2x
- L 2x



DE Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠️ **WARNUNG vor Verbrennung!**

- Achten Sie darauf, dass der Grill auf einer ebenen und feuerfesten Stellfläche steht, welche nicht aus Glas oder Kunststoff ist.
- **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Fragen Sie beim Grillen und beim Einstellen der Lüftungsoffnungen, sowie bei der Verwendung von Anzündhilfen stets Grillhandschuhe.
- Beim Zubereiten von Speisen, nachlegen von Holzkohle und beim Umgang mit dem Thermometer oder der Deckel sollten Sie immer Grillhandschuhe tragen.
- Grillhandschuhe müssen gemäß der Verordnung (EU) 2016/425 für Persönliche Schutzausrüstung gemäß der DIN EN 407 (Hitzeschutz Kategorie II) geprüft sein.
- Verwenden Sie zum Grillen nur Grill Holzkohle oder Grill Holzkohlebrickets die gemäß der DIN EN 1860-2 geprüft wurde.
- Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.
- Verwenden Sie Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.
- **ACHTUNG!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

⚠️ **ACHTUNG: Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung!**

- Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!

Vorwort

Beyor Sie den **GRILLCHEF**-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!

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 Abstellfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie das Gerät aus 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.

Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes

Vor dem Gebrauch ist der Grill auf einer sicheren, ebenen Unterlage aufzustellen. **Vor Erstgebrauch muss das Grillgerät aufgeteilt werden und der Brennstoff mindestens 30 min durchtrocknen.** Der Grill muß während des Betriebes stabil auf feuerfestem Untergrund stehen. **Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.** Verwenden Sie nur ungefährliche Anzündmittel entsprechend EN 1860-3 (wie z.B. LANDMANN-Feststoffanzünder).

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, entsprechend EN 1860-3.

1. Verwenden Sie Qualitätszerzeugnisse von LANDMANN, wie LANDMANN-Holzkohle, LANDMANN-Briketts und LANDMANN-Feststoffanzünder.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts in der Feuerschüssel (12) auf.

⚠️ **GEFAHR für Kinder und Haustiere!**

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

3. Zünden Sie einen 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 (12) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts. Beachten Sie die maximale Füllmenge (1,8 kg)!
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 (12).
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. **Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen des heißen Grills. Dies kann zur Verbrennung oder Verbrühung führen!** Zur Erhaltung der schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel.

1. Für die normale Reinigung reicht ein Spülloch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Sind die emaillierten Teile stärker beschmutzt, verwenden Sie einen handelsüblichen Entkalkungs- (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 vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.

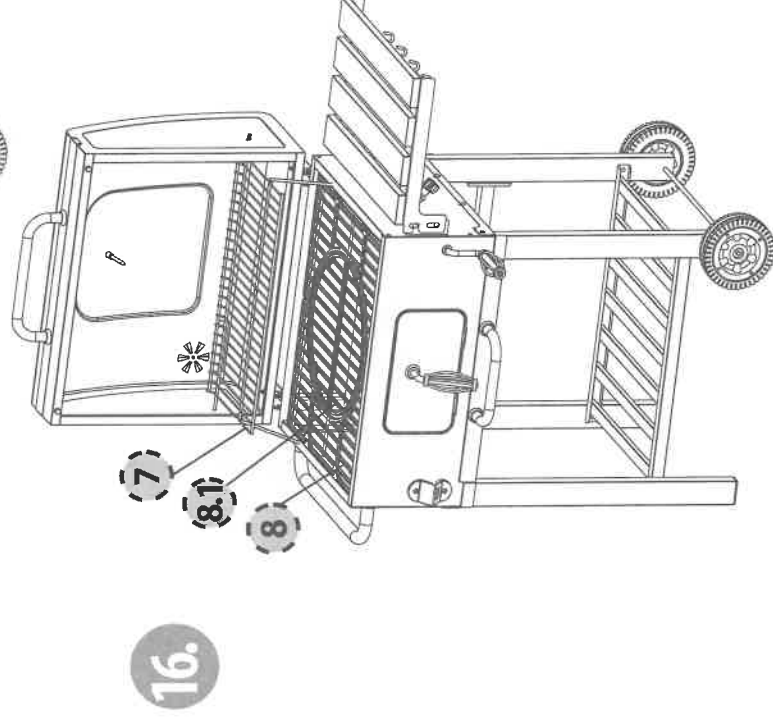
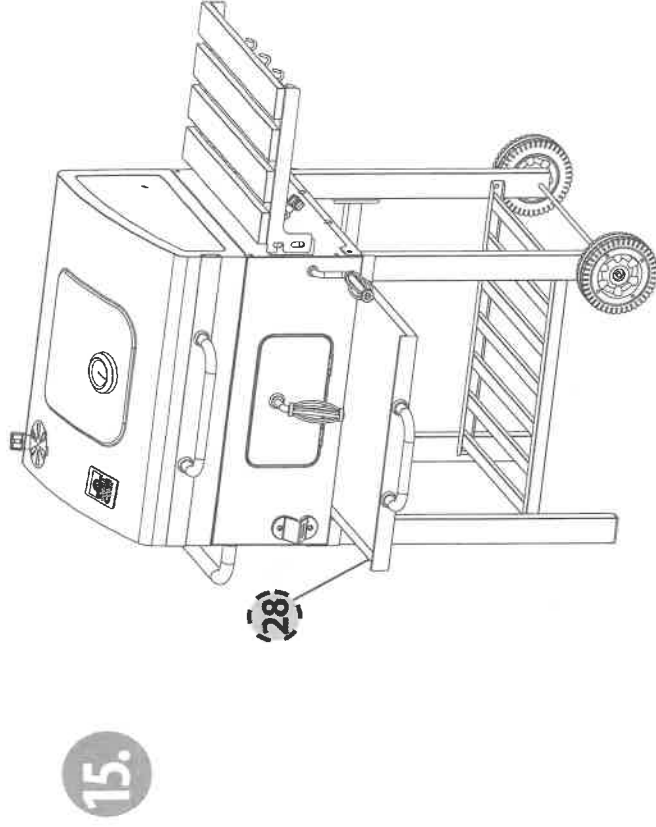
Gewährleistung

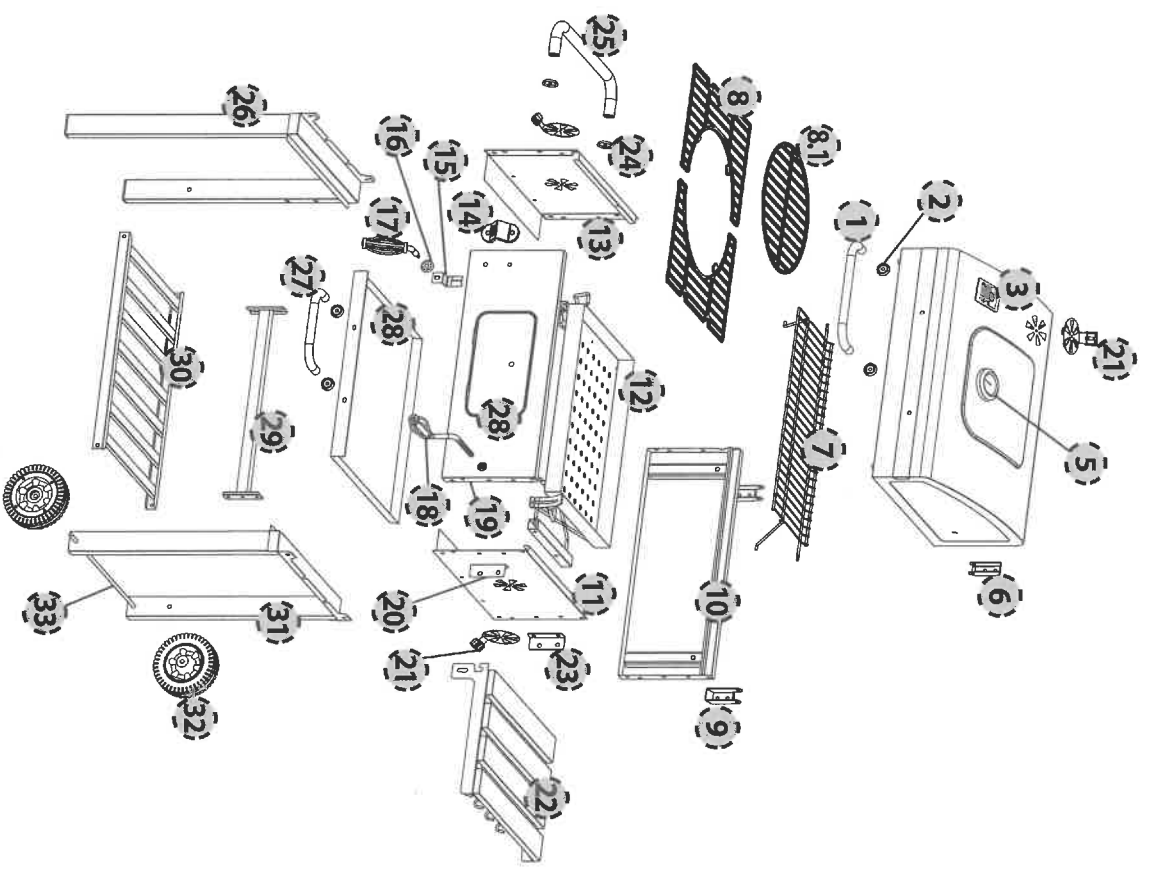
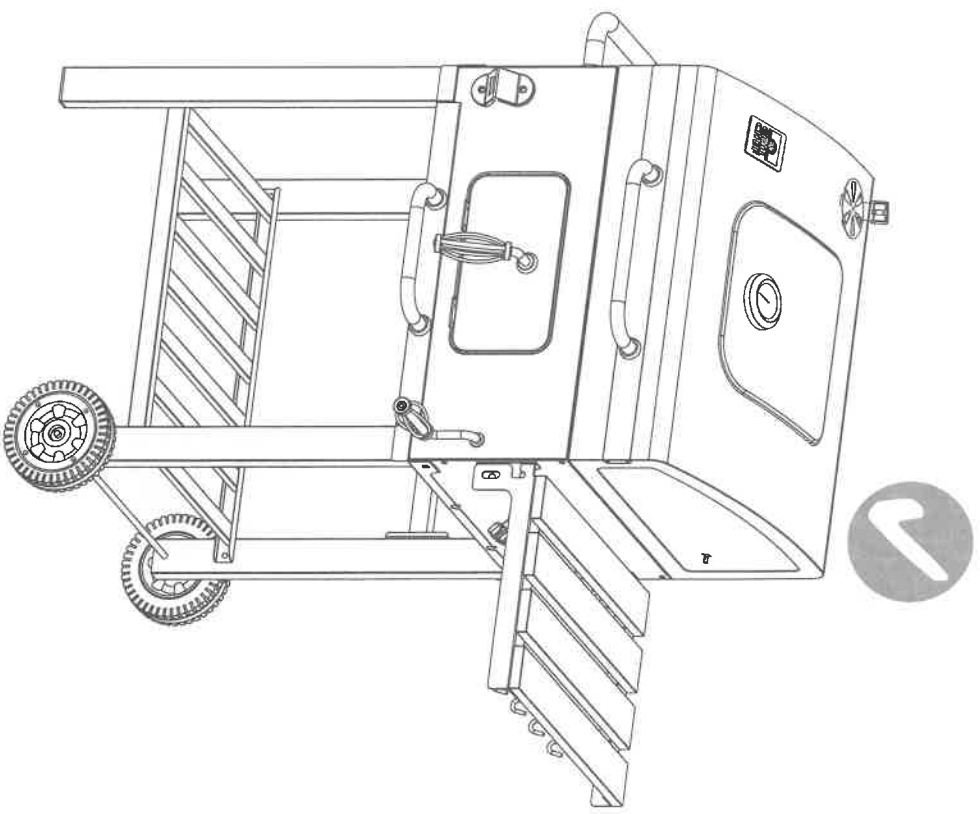
Wir übernehmen die Gewährleistung für den Grill für die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum. Die Gewährleistung umfasst Verarbeitungsmängel und fehlerhafte Teile: sie erstreckt sich auf den Ersatz dieser Teile. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz verschlossener Teile (Feuerschüssel, Grillrost) und sonstiges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

DE	Allgemeine Sicherheitsinweise.....	5
GB	General safety precautions	6
FR	Consignes de sécurité générales	7
IT	Indicazioni generali per la sicurezza	8
SE	Allmänna säkerhetsanvisningar	9
NO	Generelt om sikkerhet	10
FI	Yleiset turvallisuuohjeet.....	11
DK	Generelle sikkerhedsanvisninger	12
NL	Algemene veiligheidsinstructies	13
ES	Instrucciones generales de seguridad	14
HU	Általános biztonsági tanácsok	15
PL	Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania.....	16
CZ	Všeobecné bezpečnostní pokyny	17
SI	Splošni varnostni napotki.....	18
SK	Všeobecné bezpečnostné predpisy	19
BG	Общи указания за безопасност	20
RO	Instrucțiuni generale de siguranță	21
HR	Opće sigurnosne upute	22
TR	Genel Güvenlik Talimatları	23
GR	Γενικές υποδείξεις για την ασφάλεια	24
RU	Общие указания по технике безопасности	25



.....	26
-------	----

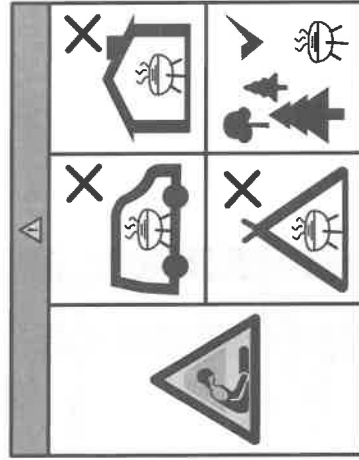




A		M6x12	33x
B		M6x16	6x
C		M6x18	4x
D		M6x35	4x
E		M6x40	4x
F		M5x10	3x
G		M5x30	1x
H		M5	3x
I		M6	4x
J		M8	2x
K		M6	1x
L		Ø6	11x
M		Ø6x35	2x
N		Ø1.4	3x

- (DE) VORSICHT!** Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnten Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen. Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid-Vergiftung.
- (BE) WARNING!** 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.
- (FR) ATTENTION !** Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.
- (IT) ATTENZIONE!** Non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barcche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- (SE) SE UPP!** Använd inte grillen i en begränsad och/eller boendeyta t.ex. i hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Fara för dödsfall till följd av kolmonoxidförgiftning.
- (NO) FORSIKTIG!** Ikke bruk grillen i lukkede rom eller inne som f.eks. hus, telt, campingvognar eller båter. Fare for død på grunn av karbonmonoksid.
- (FI) VAROITUS!** Älä käytä grilliä rajoitetussa tilassa kuten esim. talossa, teltassa, asuntovaunussa ja veneessä. On olemassa hengenvaaran vaara hiilimonoksidimyrkytyksestä johtuen.
- (DK) ADVARSEL!** Anvend ikke grillen i et aflukket og/eller beboet område som fx huse, telte, campingvogne, både. Livsfare for kulmonoxid-forgiftning.
- (HU) VIGYÁZAT!** Ne használja a grillsütőt fedett, illeltet lakóterben, mint pl. házakban, sátorokban, lakókocsiban, kempingautókban, vagy hajókon! Nagy a szénmonoxid mérgezés veszélye.
- (PL) UWAGA!** Nie używaj tego grilla w zamkniętych pomieszczeniach i/lub przestrzni mieszkalnej, takiej jak: domy, altany, namioty, przyczepy kempingowe czy łódzie motorowe. Istnieje ryzyko śmierci w wyniku zatrucia tlenkiem węgla.
- (NL) WAARSCHUWING!** Gebruik de barbecue niet in een afgesloten en/of bewoonbare ruimte, zoals huizen, tenten, caravans, motorhomes of boten. Gevaar voor koolmonoxidevergiftiging met de dood tot gevolg.
- (CZ) VÝSTRAHA!** Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obývaných prostorech, jako jsou domy, stany, karavany, obytné vozy, lodě. Nebezpečí fatálního otrávení oxidem uhelnatým.
- (HR) UPOZORENJE!** Nemojte koristiti roštilj u zatvorenom i / ili stambenom prostoru, npr. kući, šatoru, karavanu, motornoj kući, brodu. Postoji opasnost od smrtnih slučajeva trovanja ugljičnim monoksidom.

- (BG) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ !** Не използвайте барбекюто в затворено и / или обитаемо място, напр. къщи, палатки, каравани, кемпери, лодки. Опасност от смърт чрез отравяне с въглероден оксид.
- (RO) ATENȚIE !** Nu utilizați grătarul într-un spațiu închis și/sau de locuit, de ex. în locuințe, corturi, rulote, autorulote, bărci. Există pericolul intoxicării cu monoxid de carbon care conduce la deces.
- (ES) ¡ATENCIÓN!** No use la barbacoa en un espacio cerrado u/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.
- (SK) POZOR!** Gril nepoužívajte v obmedzenom a/alebo obytnom priestore, ako sú napr. domy, stany, karavany, motorizované domy, člny. Existuje nebezpečenstvo úmrtia otravou oxidom uhoľnatým.
- (B) POZORI!** Žara ne uporabljajte v zaprtem in / ali bivalnem prostoru, npr. hišah, šotorih, počitniških prikolica, avtodomih, čolnih. Nevarnost smrti zaradi ogljikovega monoksida.
- (TB) DİKKAT!** Barbeküyü, ev, çadır, karavan, mobil ev, tekne gibi kapalı ve/veya yaşam alanlarında kullanmayın. Ölümcül karbonmonoksit zehirlenmesi tehlikesiyle karşı karşıya kalabilirsiniz.
- (GR) ΠΡΟΣΟΧΗ!** Μην χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκου σε περιορισμένους και/ή κατοικησίους χώρους, π.χ. σπίτια, σκηνές, τροχόσπιτα, αυτοκινούμενα τροχόσπιτα, βάρκες. Κίνδυνος θανάτου λόγω δηλητηρίασης από μονοξείδιο του άνθρακα.
- (RU) ОСТОРОЖНО!** Не используйте гриль в ограниченном и / или жилом помещении, например, в домах, палатках, вагончиках, трейлерах, лодках. Существует смертельная опасность в связи с отравлением угарным газом.





GRILL CHEF

LANDMANN® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnefeld 3-5 · D-27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04791 – 308 16 oder 59
www.landmann.com

SE DK FI NO
LANDMANN® Skandinavien AB
Storgatan 70 · S-568 32 Skillingarvå · Sverige
www.landmann.se

GB IE
LANDMANN® Ltd.
Unit 6 · Blackstone Road · Stukeley Meadows
Huntingdon · PE29 6EF · United Kingdom
Customer Service: 014 80 - 42 17 20
www.landmann.co.uk

FR
LANDMANN® France
2 rue Gambetta
77210 Avon
Tel.: +33 1 64 69 12 14
Email: receptionfrance@landmann.de

IS
LANDMANN® Iceland ehf
Grillbúðin ehf
Smiðjuvegur 2, 200 Kópavogur
E-mail: landmann@landmann.is
Web site: www.landmann.is

PL
Importer / DOVOZCE: LANDMANN® POLSKA Sp. z o.o.
59-400 Jawor, ul. Kuzienicza 13b
Tel. + 48 76 870 24 61
Fax. + 48 76 870 23 88
www.landmann.pl

HU BG GR HR SI TR RO
LANDMANN® Hungária Kft.
Almáskert utca 4.
H-2220 Vecsés · Hungary
Tel **36 - 29 - 55 50 70
Fax **36 - 29 - 55 50 78
E-mail: infohun@landmann.de
Web site: www.landmann.hu

- DE Montage- und Betriebsanleitung
- GB Assembly Instruction
- FR Instructions de montage
- IT Istruzioni di montaggio
- SE Monterings- och bruksanvisning
- NO Monterings- og bruksanvisning
- DK Monterings- og brugsanvisning
- FI Kokkaamis- ja käyttöohjeet
- NL Montage- en gebruiksaanwijzing
- ES Instrucciones de uso y de montaje
- HU Összeszerelési és üzemeltetési útmutató
- PL Instrukcja montażu i obsługi
- CZ Montáž a návod pro obsluhu
- SI Navodilo za montažo in uporabo
- SK Návod na montáž a použitie
- BG Инструкции за монтаж и експлоатация
- NO Instrucțiunile de montaj și de exploatare
- HR Upute za montažu i uporabu
- TR Montaj ve Kullanım Kılavuzu
- GR Οδηγίες συναρμολόγησης και Χρήσης
- RU Инструкция по монтажу и эксплуатации

