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

(D) Germany
LANDMANN® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3-5, D-27711 Osterholz-Scharmbeck, Deutschland
Tel. **49 - 47 91 - 30 8 - 59 oder 16, Fax **49 - 47 91 - 30 8 - 35
Mo-Do 8:00 bis 16:45 Uhr, Fr 8:00 bis 15:30 Uhr
e-mail: ohz@landmann.de, internet: www.landmann.com

(GB) United Kingdom
LANDMANN® Ltd.
Unit 6 Blackstone Road, Stukeley Meadows Huntingdon, PE29 6EF · United Kingdom
Customer Service: 014 80 - 42 17 20
Monday to Thursday 9am to 5pm, Friday, 9am to 4pm.
e-mail: enquiries@landmann.co.uk, internet: www.landmann.co.uk

(I) Italiy
La preghiamo di rivolgersi all'ufficio tedesco.

(H) Hungary
LANDMANN® Hungária Kft.
Almáskert u. 4., H-2220 Vecsés
Tel. **36 - 29 - 55 50 70, Fax **36 - 29 - 35 49 32
Hétfő-Csütörtök 8:00 - 16:30, Péntek 8:00 - 16:30
e-mail: infohun@landmann. 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
Kastanievej 30, DK – 2670 Greve, 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

Find us on Facebook

GRILLCHEF BY LANDMANN

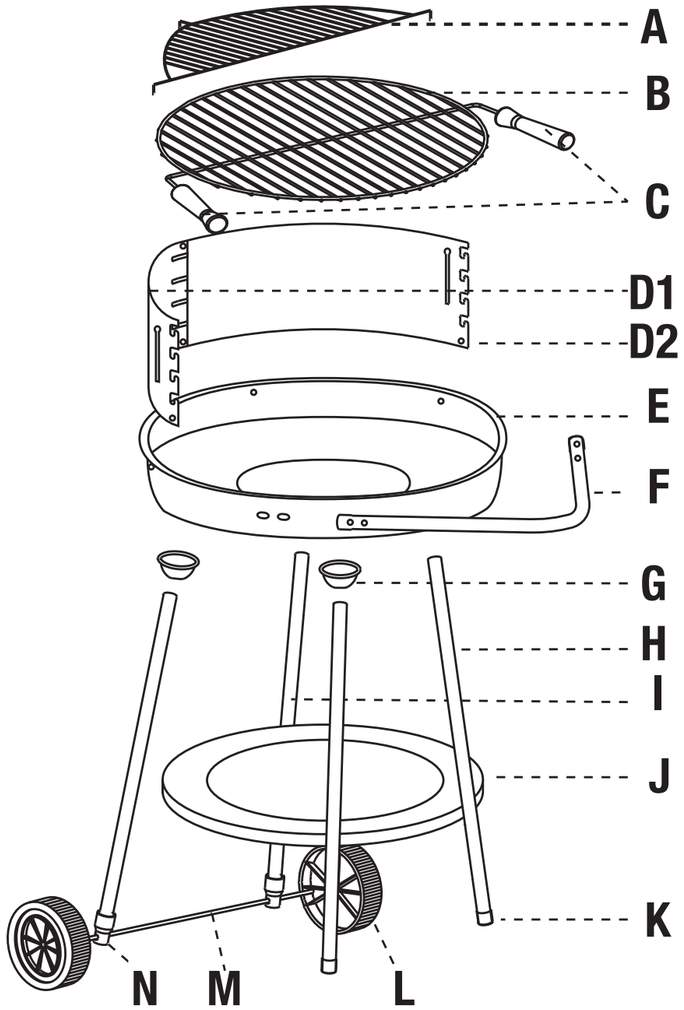
(D) Montage- und Betriebsanleitung
(GB) Assembly Instruction
(F) Instructions de montage
(I) Istruzioni di montaggio
(H) Összeszerelési és üzemeltetési útmutató
(PL) Instrukcja montażu i obsługi
(S) Monterings- och bruksanvisning
(N) Monterings- og bruksanvisning
(DK) Monterings- og brugsanvisning
(FIN) Kokoamis- ja käyttöohjeet



74602

Technische Änderungen vorbehalten. Für Druckfehler wird nicht gehaftet. ◆ Technical details are subject to change. We do not take any responsibility for misprints. ◆ Sous réserve de modifications techniques. Nous ne nous porterons pas responsables des erreurs d'impression. ◆ Con riserva di modifiche tecniche. Non ci si assume la responsabilità di eventuali errori di stampa. ◆ A műszaki változtatások jogát fenntartjuk. Az esetleges nyomtatási hibákért nem vállalunk felelősséget. ◆ Zmiany techniczne zastrzeżone. Nie odpowiadamy za błędy w druku. ◆ Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar. Feltryck ligger utanför vårt ansvar. ◆ Tekniske endringer kan forekomme. Vi tar forbehold om trykkfeil. ◆ Der tages forbehold for tekniske ændringer samt trykfejl. ◆ Pidätämme itsellämme oikeuden teknisiin muutoksiin ja painovirheisiin.

74602 / 09-15 / #2016ER



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

(D) "Rundgrill" Montage- und Betriebsanleitung 3

(GB) "Round grill" Instructions for fitting and use 7

(FR) « Barbecue rond » Instructions de montage et mode d'emploi 11

(I) "Barbecue a sfera" Istruzioni per il montaggio e per l'uso 15

(H) "Golyógrill" Összeszerelési és üzemeltetési útmutató 19

(PL) "Grill okrągły" Instrukcja montażu i obsługi 23

(S) "Rundgrill" Monterings- och driftsanvisning 27

(N) "Rundgrill" Monterings- og bruksveiledning 31

(DK) "Rundgrill" Montage- og betjeningsvejledning 35

(FIN) "Pyöreä grilli" Kokoamis- ja käyttöohjeet 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. For full terms and conditions of our warranty please visit our website www.landmann.co.uk/warranty

(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 produksjonsfeil 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 epätäydellisestä asennuksesta tai kokoamisesta johtuvia vikoja. Takuun voimassaoloaika tulee todentaa esittämällä ostokuitti.

D

"Rundgrill"
Montage- und Betriebsanleitung

Vorwort

Bevor Sie den hochwertigen ***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!

Sicherer Betrieb des Grillgerätes

Vor Erstgebrauch sollte der Grill ca. 30 Minuten mit Brennstoff (Holzkohle bzw. Briketts) 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:	Warmhalterost	1
B:	Grillrost	1
C:	Griff für Grillrost	2
D:	(1) Windschutz, links	1
	(2) Windschutz, rechts	1
E:	Feuerschüssel	1
F:	Fahrgriff	1
G:	Stativverstärker	4
H:	Standstativ	2
I:	Radstativ	2
J:	Ablagetisch	1
K:	Standstativkappe (bereits vormontiert)	2
L:	Rad	2
M:	Radachse	1
N:	Radstativkappe (bereits vormontiert)	2

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

(auch vormontierte Verbindungselemente sind mit aufgeführt!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

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. Schrauben Sie die Stative (H & I) mit den Stativverstärkern (G) mittels M6x25 Schrauben und Unterlegscheiben Ø6xØ20 an die Feuerschüssel (E) fest. Achten Sie auf korrekte Positionierung der Stative (H & I) gemäß Zeichnung.
2. Befestigen Sie den Ablagetisch (J) mittels M5x30 Schrauben und Muttern M5 zwischen den Stativen (H & I).
3. Führen Sie die Achse (M) durch die Radstativkappen (N). Schieben Sie die Räder (L) auf die Enden der Achse (M) und fixieren Sie diese mittels Stoppmuttern M6.
4. Schrauben Sie den Fahrgriff (F) mittels M5x12 Schrauben, Unterlegscheiben Ø6 und Muttern M5 an die Feuerschüssel (E). Achtung: Unterlegscheiben Ø6 von der Innenseite der Feuerschüssel (E) montieren.
5. Montieren Sie die Windschutz-Teile (D1 & D2) mittels M5x10 Schrauben und Muttern M5 an der Feuerschüssel (E).
6. Klemmen Sie die Griffe (C) für den Grillrost in die Vorrichtungen des Grillrostes (B).
7. Setzten Sie den Grillrost (B) in die gewünschte Position des Windschutzes (D1 & D2) ein. Hängen Sie den Warmhalterost (A) auf den Windschutz (D1 & D2).

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 mit Brennstoff (Holzkohle bzw. Briketts) 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 (E) 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 (E) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts.
5. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie das Brenngut, mit einem geeigneten Metall-Werkzeug, gleichmäßig in der Feuerschüssel (E).
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.

GB

"Round grill"
Instructions for fitting and use

Foreword

Please read this assembly and operation manual carefully before you start using your high-quality ***GRILLCHEF*** barbecue.
You will quickly determine:
The assembly and operation processes are simple and straightforward.

Correct utilisation

The barbeque may only be used for preparing suitable foods. All requirements of this assembly and operation manual must be complied with.
For private use only!

Safe operation of the barbecue

Before using the barbecue for the first time, it should be heated with fuel (charcoal or briquette) for approximately 30 minutes.

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.
- ⇨ **WARNING!** This barbecue becomes very hot and should not be moved while it is being used!
- ⇨ Wear barbecue mitts or use barbecue tongs when barbecuing .
- ⇨ Allow the barbecue to cool down completely before cleaning it.
- ⇨ **CAUTION!** Do not use spirit or petrol to light or re-light 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 indoors!

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 a flat area measuring approximately two to three square metres. Remove the appliance 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.

Parts List

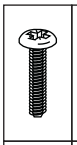
A:	Warming rack	1
B:	Cooking grill	1
C:	Handle for grill	2
D:	(1) Wind guard, left	1
	(2) Wind guard, right	1
E:	Fire bowl	1
F:	Handle	1
G:	Leg support	4
H:	Leg	2
I:	Wheel leg	2
J:	Base shelf	1
K:	Leg stand cap (pre-fitted)	2
L:	Wheel	2
M:	Wheel axis	1
N:	Wheel leg cap (pre-fitted)	2

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.

Connecting elements

(PRE-ASSEMBLED CONNECTING ELEMENTS ARE ALSO INCLUDED IN THE ITEMISATION!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Assembly procedure

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 undesired material stress may result.

1. Screw the legs (H & I) with the leg supports (G) to the fire bowl (E) using M6x25 screws and Ø6xØ20 discs. Ensure that the legs (H & I) is positioned as shown in the drawing.
2. Secure the base shelf (J) between the legs (H & I) using M5x30 screws and M5 nuts.
3. Guide the axle (M) through the wheel leg caps (N). Push the wheels onto the ends of the axle (M) and fix these in place with M6 lock nuts.
4. Screw the handle (F) to the fire bowl (E) with M5x12 screws, Ø6 discs and M5 nuts. Caution: fit the Ø6 discs from the inside of the fire bowl (E).
5. Fit the wind guard parts (D1 & D2) to the fire bowl (E) using M5 x M10 screws and M5 nuts.
6. Fit the handles (C) for the grill into the slots in the grill (B).
7. Insert the grill (B) into the selected position in the wind guard (D1 & D2). Fit the warming rack (A) onto the wind guard (D1 & D2).

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 firelighters).**
The fuel container has a capacity of approximately 2 kg.

Before using the barbecue for the first time, it should be heated with fuel (charcoal or briquette) for approximately 30 minutes.

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 (E).
3. Place one or two solid firelighters on top of the layer of charcoal or briquettes. Ignite these firelighters using a long match.
4. Allow the solid firelighters to burn for 2 to 4 minutes. Then fill the fire bowl (E) slowly with charcoal or briquettes.
5. Only start to cook the food when the fuel is coated with a layer of ash! This indicates that the optimal grilling condition has been reached. Distribute the fuel evenly in the fire bowl (E) 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.
Observe the local waste disposal regulations.

FR

« Barbecue rond »
Instructions de montage et mode d'emploi

Avant-propos

Avant de monter et de mettre en service le barbecue de grande qualité ***GRILLCHEF***, commencer 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. Il est impératif de respecter toutes les instructions de la présente notice.
Uniquement pour l'utilisation privée !

Utilisation sûre du barbecue

Avant la première utilisation, chauffer le grill pendant env. 30 minutes avec du combustible (charbon de bois ou briquettes).

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 !
- ⇨ Porter des gants ou utiliser une pince à barbecue pendant la cuisson.
- ⇨ Laisser le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer.
- ⇨ **PRUDENCE !** Pour allumer ou rallumer, ne jamais utiliser d'alcool ou d'essence !
- ⇨ **PRUDENCE !** Utiliser exclusivement des produits d'allumage conformes à la norme européenne (EN 1860-3) !
- ⇨ Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre du charbon de bois.

RISQUE d'étouffement !

- ⇨ Ne pas utiliser dans des pièces fermées !

DANGER pour enfants et animaux domestiques !

- ⇨ Ne pas laisser 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 respecter les consignes de sécurité. Réserver suffisamment de temps à l'assemblage. Prévoir auparavant une surface de travail plane de deux à trois m^2. Retirer l'appareil de l'emballage ! Déposer les pièces et les outils nécessaires à portée de main.

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

LISTE DES PIECES DETACHEES

A:	Grille de maintien au chaud	1
B:	Gril	1
C:	Poignée pour le gril	2
D:	(1) Coupe-vent, gauche	1
	(2) Coupe-vent, droit	1
E:	Foyer	1
F:	Poignée	1
G:	Renforts du pied	4
H:	Pieds fixes	2
I:	Pied à roue	2
J:	Tablette	1
K:	Embout du pied fixe (prémonté)	2
L:	Roue	2
M:	Essieu	1
N:	Embouts du pied à roue (déjà prémontés)	2

Préparer le montage

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

Eléments d'assemblage

(Les éléments de liaison prémontés sont également mentionnés)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Réaliser le montage

ATTENTION !
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. Visser les pieds (H & I) et les renforts (G) à l'aide de vis M6x25 et de rondelles Ø 6x Ø 20 au foyer (E). Veiller à donner une position correcte aux pieds (H & I) conformément au schéma.
2. Fixer la tablette (J) à l'aide des vis M5x30 et des écrous M5 entre les pieds (H & I).
3. Introduire l'essieu (M) par les embouts des pieds à roues (N). Glisser les roues (L) sur les extrémités de l'essieu (M) et les fixer à l'aide des écrous bloquants M6.
4. Visser la poignée (F) à l'aide des vis M5x12, des écrous M5 et des rondelles Ø 6 sur le foyer (E). Attention : monter les rondelles Ø6 de l'intérieur du foyer (E).
5. Monter les éléments du coupe-vent (D1 & D2) sur le foyer (E), à l'aide de vis M5x10 et d'écrous M5.
6. Fixer les poignées (C) du gril dans les dispositifs du gril (B).
7. Placer le gril (B) dans la position souhaitée du coupe-vent (D1 & D2). Suspendre la grille de maintien au chaud (A) sur le coupe-vent (D1 &D2).

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 :

L'appareil doit se trouver en position horizontale, stable sur une surface solide pendant l'emploi, car il pourrait sinon se renverser.
Ne pas utiliser dans des pièces fermées et dans des endroits couverts.
Utiliser 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 grill pendant env. 30 minutes avec du combustible (charbon de bois ou briquettes).

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 de combustion non dangereux, comme par ex. des allume-feu solides. Lors de son utilisation, le barbecue doit être sur une surface stable.

1. Utiliser des produits de qualité de LANDMANN comme le charbon de bois LANDMANN, les briquettes LANDMANN et les allume-feu solides LANDMANN.
2. Placer une partie du charbon de bois ou des briquettes dans le foyer (E).
3. Allumer un à deux allume-feu solides à l'aide d'une allumette. Les poser sur la couche de charbon de bois ou de briquettes.
4. Laisser l'allumeur brûler pendant 2 à 4 minutes. Ensuite, remplir lentement le foyer (E) de charbon de bois ou de briquettes.
5. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible La braise a alors atteint un état idéal. Répartir régulièrement la braise dans le foyer (E), à l'aide d'un outil métallique approprié.
6. Suspendre alors le gril badigeonné de graisse puis commencer les grillades.

Nettoyage / Entretien

RISQUE de brûlures !
Laisser le barbecue refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne jamais utiliser 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. Ne pas utiliser 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 nettoyant à émail usuel (nettoyant pour four). Respecter les instructions du fabricant du produit à utiliser.
3. Nettoyer 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, veiller à travailler proprement. D'une manière générale, il faut éliminer les déchets dans des récipients appropriés en métal ou en un matériau non inflammable.
Respecter le règlement local en vigueur concernant l'élimination des déchets.

I

"Barbecue a sfera"
Istruzioni per il montaggio e per l'uso

Prefazione

Prima di usare questo prezioso 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!

Funzionamento sicuro del grill

Prima di usare il barbecue per la prima volta occorre riscaldarlo per 30 minuti usando del combustibile (carbone di legna opp. bricchette).

Indicazioni generali per la sicurezza

AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni!

- ⇨ Durante l'utilizzo, il grill deve essere messo in modo stabile su una base salda, 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 barbecue .
- ⇨ 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 barbecue 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.
Si prega di osservare: Stringere bene tutte le viti solo dopo il montaggio. Altrimenti possono insorgere tensioni non voluti.

Lista dei singoli pezzi

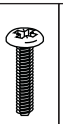
A:	Griglia termostatica	1
B:	Griglia	1
C:	Maniglia per la griglia	2
D:	(1) Paravento, a sinistra	1
	(2) paravento, a destra	1
E:	Braciere a bacinella	1
F:	Maniglia	1
G:	Elemento di rinforzo del cavalletto	4
H:	Cavalletto fisso	2
I:	Supporto per le ruote	2
J:	Tavolo di deposito	1
K:	Cappa del cavalletto fisso (già premontato)	2
L:	Ruota	2
M:	Asse della ruota	1
N:	Cappa del supporto per le ruote (già premontata)	2

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

(SONO ELENCATI ANCHE GLI ELEMENTI DI COLLEGAMENTO PREMONTATI!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Eseguire il montaggio

ATTENZIONE!
Per la Vostra sicurezza, le teste delle viti devono sere 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. Avvitare i cavalletti (H & I) con gli elementi di rinforzo del cavalletto (G) al braciere a bacinella (E) con viti M6x25 e rondelle Ø6xØ20. Prestare attenzione ad un posizionamento corretto dei cavalletti (H&I) conformemente al disegno.
2. Fissare il tavolo di deposito (J) tra i cavalletti (H & I) con viti M5x30 e dadi M5.
3. Far passare l'asse (M) attraverso le cappe del supporto per le ruote (N). Spingere le ruote (L) sulle estremità dell'asse (M) e fissarle con dadi di arresto M6.
4. Avvitare la maniglia (F) al braciere a bacinella (E), con viti M5x12, rondelle Ø6 e dadi M5. Attenzione: montare le rondelle Ø6 dalla parte interna del braciere a bacinella (E).
5. Montare i componenti del paravento (D1 & D2) con viti M5x10 e dadi M5 al braciere a bacinella (E).
6. Fissare i manici (C) per la griglia nei dispositivi della griglia (B).
7. Inserire la griglia (B) nella posizione desiderata del paravento (D1 & D2). Agganciare la griglia termostatica (A) sul paravento (D1 & D2).

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 posto 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 usare il barbecue per la prima volta occorre riscaldarlo per 30 minuti usando del combustibile (carbone di legna opp. bricchette).

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 a bacinella (E).
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 a bacinella (E) con carbone di legna oppure con bricchette.
5. Collocare il cibo da grigliare solo quando la brace è ricoperta da uno strato di cenere! Lo stato ottimale della brace è raggiunto. Uniformemente distribuire il materiale combustibile nel braciere a bacinella usando un utensile di metallo adatto (E).
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 dell'acqua con detersivo comune.
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.

H

"Golyógrill"
Összeszerelési és üzemeltetési útmutató

Előszó

Mielőtt üzembe helyezné ezt a kiváló ***GRILLCHEF*** - grillezőt, kérjük, figyelmesen olvassa el ezt az összeszerelési és üzemeltetési útmutatót.
Hamarosan megállapíthatja:
A készülék összeállítása és kezelése egyaránt könnyű és egyszerű.

Rendeltetésszerű használat

A grillezőt kizárólag grillezhető ételek elkészítésére szabad használni. Eközben be kell tartani a jelen útmutató minden előírását.
Csak magánhasználatra!

A grillező-készülék biztonságos használata

A grillt az első használat előtt kb. 30 percig tüzelőanyaggal (faszénnel vagy brikettel) fel kell hevíteni.

Általános biztonsági tanácsok

FIGYELEM égési sérülés!

- ⇨ Használat 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 használat közben nem szabad megmozdítani!
- ⇨ A grillezéshez viseljen grillező-kesztyűt, vagy használjon grillező-fogót .
- ⇨ Hagya teljesen lehűlni a grillt, mielőtt hozzákezdene a tisztításához.
- ⇨ **FIGYELEM!** A gyújtáshoz, illetve újra gyújtáshoz ne használjon spirituszt, vagy benzint!
- ⇨ **FIGYELEM!** Kizárólag a gyújtási segédeszközökről szóló Európai Szabványnak (EN 1860-3) megfelelő gyújtási segédeszközöket használjon!
- ⇨ Soha ne használjon vizet a faszén oltásához.

FIGYELEM, fulladásveszély!

- ⇨ Ne használja zárt helyiségben!

A gyermekek és háziállatok számára VESZÉLYES!

- ⇨ Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillezőt.
- ⇨ **FIGYELEM!** A gyermekeket és háziállatokat tartsa távol!

Az eredményes szereléshez szükséges általános tudnivalók

Gondosan olvassa el a tájékoztatót, és tartsa be a biztonsági előírásokat. Hagyjon elegendő időt az összeszereléshez. Előtte gondoskodjon két-három négyzetméter sík munkaterületről. Vegye ki a készüléket a csomagolásból! Tegye a tartozékokat és a szükséges szerszámokat karnyújtásnyi távolságra.
Ügyeljen a következőre: Csak a teljes összeszerelés után húzza meg erősen a csavarokat. Ellenkező esetben nem kívánt feszülés keletkezhet.

Alkatrészjegyzék

A:	Melegen tartó rostély	1
B:	Grill rostély	1
C:	A grillrostély fogantyúja	2
D:	(1) Szélvédő, bal,	1
	(2) szélvédő, jobb	1
E:	Tűztál	1
F:	Hordfogantyú	1
G:	Állvány-erősítés	4
H:	Állóláb	2
I:	Kerekes láb	2
J:	Lerakó asztal	1
K:	Állóláb sapka (már előszerelve)	2
L:	Kerék	2
M:	Keréktengely	1
N:	Állóláb sapka (már előszerelve)	2

Az összeszerelés előkészítése

Ellenőrizze a következő lista és rajz alapján, hogy minden alkatrészt megkapott-e. Tegye a tartozékokat és az összeszereléshez szükséges szerszámokat kézügybe.

Összekötő-elemek

(AZ ELŐSZERELT ÖSSZEKÖTŐ ELEMEKET IS FELSOROLTUK!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Az összeszerelés

VIGYÁZAT!
A csavarfejeknek az Ön biztonsága végett mindig kifelé kell állni, különben sérülést okozhatnak.
A csavarokat csak a teljes összeszerelés után húzza meg erősen, mert különben nem kívánatos feszülések keletkezhetnek az alkatrészek anyagában.

1. Csavarozza a (H & I) lábakat a (G) állvány merevítővel az M6x25 csavarokkal és az Ø6xØ20 alátétekkel az (E) tűztálra. Ügyeljen a (H & I) lábak rajz szerinti elhelyezésére.
2. Rögzítse a (J) lerakó asztalt az M5x30-as csavarokkal és az M5-ös anyákkal a (H & I) lábak közé.
3. Dugja át az (M) tengelyt az (N) kerekes láb sapkákon. Tolja rá az (L) kerekeket az (M) tengely végeire és biztosítsa az M6-os rögzítő anyákkal.
4. Csavarozza fel az (F) mozgató fogantyút az M5x12-es csavarokkal, az Ø6-os alátétekkel és az M5-ös anyákkal az (E) tűztálra. Figyelem: Az Ø6-os alátéteket szerelje az (E) tűztál belső oldalára.
5. Szerelje a (D1 & D2) szélvédő részeket az (E) tűztálra az M5x10-es csavarokkal és az M5-ös anyákkal.
6. Szorítsa a grillrostély (C) fogantyúit a (B) grillrostély szerelvényeibe.
7. Tegye be a (B) grillrostélyt a (D1 & D2) szélvédőhöz képest a kívánt helyzetbe. Akassza be az (A) melegen tartó rostélyt a (D1 & D2) szélvédőbe.

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

Tudnivalók a grillező-készülék biztonságos használatához

A grillező-készüléknek használat közben szilárd alapon stabilan kell állnia.
Ne használja zárt, vagy tető alatti helyen helyiségekben.
Kizárólag vesztélytelen gyújtó-eszközöket használjon (ilyen pl. a LANDMANN**-szilárd gyújtós).**

A tüzelőanyag tartály felvevő képessége kb. 2 kg.
A grillt az első használat előtt kb. 30 percig tüzelőanyaggal (faszénnel vagy brikettel) fel kell hevíteni.

A tüzelőanyag meggyújtása

FIGYELEM égési sérülés!
Benzinnel vagy spiritusszal végzett begyújtásnál belobbanás és ellenőrizhetetlen hőfejlődés következhet be. Kizárólag veszélytelen gyújtó-eszközöket használjon (ilyen pl. a szilárd gyújtós). Használat közben álljon a grillező-készülék stabilan egy szilárd alapon.

1. Használja a LANDMANN cég által kínált kiváló minőségű termékeket, így a LANDMANN-faszenet, LANDMANN - brikettet és LANDMANN - szilárd gyújtóst.
2. Rétegezze fel a faszén ill. brikett egy részét az (E) tűztálba.
3. Gyufával gyújtson meg egy vagy két szilárd gyújtóst. Tegye ezeket az előzőleg berakott faszén-, illetve brikett-rétegre.
4. Hagjya égni a szilárd gyújtóst 2 .. 4 percig. Ezután lassan töltse meg az (E) tűztálat faszénnel ill. brikettel.
5. A grillezendő ételt csak akkor tegye fel, amikor a tüzelőanyagot már hamuréteg borítja! Elérte a grillezéshez optimális parázslást. Ezután egyenletesen ossza szét a tüzelőanyagot egy alkalmas fém-szerszám segítségével az (E) tűztálban.
6. Akassza be a bezsírozott grillrostélyt, és kezdheti a grillezést.

Tisztítás / gondozás

FIGYELEM égési sérülés!
Hagya teljesen lehűlni a grillt, mielőtt hozzákezdene a tisztításához. A forró grillező-készülék gyors lehűtéséhez soha ne használjon vizet. Különben égési sérülés vagy leforrázás történhet.

A szép külső kinézet megőrzésének természetesen feltétele a készülék időnként végrehajtott alapos megtisztítása. Ne használjon semmiféle súrolószert.

1. A szokványos tisztítás elvégzéséhez elegendő a kereskedelemben kapható mosogatószerrel átitatott törlőruha.
2. Ha erősebben elszennyeződtek a készülék zománcozott felületei, használjon a kereskedelemben kapható zománctisztító-szert (sütő-tisztítót). A művelet során tartsa be a használni kívánt szer gyártójának előírásait.
3. A grillező-rostélyt mosogatószerrel vagy rozsdamentes tisztító-párnával tisztogassa meg.

A környezetvédelemi tudnivalók és az ártalmatlanítás tennivalói

A grillező-készülék használata során és a tüzelőanyag maradványának ártalmatlanításakor ügyeljen a tisztaságra. A hulladékok elhelyezésére csak az erre a célra szolgáló, fémből vagy más nem éghető anyagból készült edényt használjon.
Az ártalmatlanítás során a helyi rendelkezések érvényesek.

PL

"Grill okrągły"
Instrukcja montażu i obsługi

Wstęp

Przed pierwszym uruchomieniem tego wysokiej jakości grilla ***GRILLCHEF*** prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję 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!

Bezpieczna obsługa grilla

Przed pierwszym użyciem grill należy rozgrzać przez ok. 30 minut przy użyciu paliwa (węgiel drzewny lub brykiet).

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!

- ⇨ Podczas użytkowania grill musi stabilnie stać na twardym podłożu, ponieważ inaczej może się przewrócić.
- ⇨ **UWAGA!** Grill nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury i nie wolno go przestawiać podczas użytkowania!
- ⇨ Podczas grillowania nosić rękawice ochronne lub używać szczypiec grillowych.
- ⇨ Przed czyszczeniem pozostawić grill aż do całkowitego ostygnięcia.
- ⇨ **UWAGA!** Do rozpalania lub ponownej rozpałki nie stosować spirytusu ani benzyny!
- ⇨ **UWAGA!** Stosować tylko podpałki odpowiednio do normy europejskiej dotyczącej podpałek (EN 1860-3)!
- ⇨ Węgla drzewnego nigdy nie gasić wodą.

OSTRZEŻENIE przed ryzykiem uduszenia!

- ⇨ Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach!

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i zwierząt domowych!

- ⇨ Nie pozostawiać gorącego grilla bez nadzoru.
- ⇨ **UWAGA!** Trzymać z daleka od dzieci i zwierząt domowych!

Ogólne wskazówki dotyczące prawidłowego montażu

Prosimy dokładne przeczytać instrukcję montażu i przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa. Prosimy przeznaczyć na montaż wystarczającą ilość czasu. Przygotować sobie wcześniej równą powierzchnię roboczą o wielkości około dwóch-trzech metrów kwadratowych. Wyjąć urządzenie z opakowania! Wszystkie części oraz potrzebne narzędzia powinny znajdować się w zasięgu ręki.
Zwrócić uwagę: wszystkie połączenia śrubowe dokręcić mocno dopiero po zakończeniu montażu. W przeciwnym razie może dojść do niepożądanych naprężeń.

Lista części

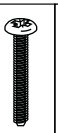
A:	ruszt do podgrzewania	1
B:	ruszt grillowy	1
C:	uchwyt rusztu grillowego	2
D:	(1) lewa osłona przed wiatrem	1
	(2) prawa osłona przed wiatrem	1
E:	palenisko	1
F:	uchwyt transportowy	1
G:	pierścień wzmacniający statywu	4
H:	stojak	2
I:	statyw kółek	2
J:	półka	1
K:	osłonka statywu stojaka (zamontowana)	2
L:	kółko	2
M:	oś koła	1
N:	nakładka na statyw koła (zamontowana)	2

Przygotowanie montażu

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

Elementy łączące

(NANIESIONO TAKŻE WSTĘPNIE ZMONTOWANE ELEMENTY ŁĄCZĄCE!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Przeprowadzanie montażu

OSTROŻNIE!
Ze względów bezpieczeństwa łby śrub powinny być zawsze skierowane na zewnątrz, aby uniknąć zranienia.
Wszystkie połączenia śrubowe dokręcać mocno dopiero po zakończeniu montażu, w przeciwnym razie dochodzi do niepożądanych naprężeń materiału.

1. Przykręcić do paleniska (E) statywy (H i I) z pierścieniami wzmacniającymi (G) za pomocą śrub M6x25 i podkładek Ø6xØ20. Zwrócić uwagę na właściwą pozycję statywów (H i I) zgodnie z rysunkiem.
2. Przymocować półkę (J) śrubami M5x30 i nakrętkami M5 pomiędzy statywami (H & I).
3. Włożyć osie (M) przez nakładki na statyw koła (N). Wsunąć koła (L) na końce osi (M) i przymocować je nakrętkami M6.
4. Przykręcić uchwyt transportowy (F) do paleniska (E) śrubami M5x12, podkładkami Ø6 i nakrętkami M5. Uwaga: podkładki Ø6 zamontować od wewnątrz paleniska (E).
5. Przymocować do paleniska (E) cześci oslony przed wiatrem (D1 i D2) śrubami M5x10 i nakrętkami M5.
6. Włożyć uchwyty (C) w otwory rusztu grillowego (B).
7. Umieścić ruszt grillowy (B) w żądanej pozycji na osłonie przed wiatrem (D1 i D2). Zawiesić ruszt do podgrzewania (A) na osłonie przed wiatrem (D1 i D2).

OSTRZEŻENIE!
Podczas użytkowania grill musi stabilnie stać na twardym podłożu, ponieważ inaczej może się przewrócić.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania grilla

Podczas użytkowania grill musi stabilnie stać na twardym podłożu.
Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach ani miejscach zadaszonych.
Stosować do rozpalania grilla tylko bezpieczne podpałki (np. podpałkę stałą LANDMANN**).**

Pojemnik na paliwo ma pojemność ok. 2 kg.
Przed pierwszym użyciem grill należy rozgrzać przez ok. 30 minut przy użyciu paliwa (węgiel drzewny lub brykiet).

Rozpalanie paliwa

OSTRZEŻENIE przed oparzeniem!
Stosowanie do rozpalania benzyny lub spirytusu może spowodować wyfuknięcia i niekontrolowany wzrost temperatury. Stosować tylko niegroźne materiały palne, takie jak np. podpałki stałe. Grill podczas używania musi stabilnie stać na twardym podłożu.

1. Stosować tylko wyroby wysokiej jakości firmy LANDMANN, takie jak "Węgiel drzewny LANDMANN", "Brykiet LANDMANN" i "Podpałkę stałą LANDMANN".
2. Ułożyć warstwowo w palenisku (E) 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 (E) węgiel drzewny lub brykiety.
5. Grillowaną potrawę położyć dopiero wtedy, gdy na węglu wytworzy się warstwa popiołu! Powstały żar ma teraz optymalną temperaturę. Za pomocą odpowiedniego metalowego narzędzia równomiernie rozłożyć paliwo w palenisku (E).
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 i przypaleniami.

Aby grill zachował estetyczny wygląd, od czasu do czasu naturalnie konieczne jest 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.

Informacje dotyczące ochrony środowiska i utylizacji odpadów

Przestrzegać czystości i bezpieczeństwa podczas grillowania i usuwania odpadów. Odpady wyrzucać zasadniczo tylko do przeznaczonych do tego pojemników metalowych lub wykonanych z niepalnych materiałów.
Obowiązują miejscowe przepisy utylizacji.

S

"Rundgrill"
Monterings- och driftsanvisning

Förord

Innan du börjar använda denna kvalitetsgrill från ***GRILLCHEF*** ska du läsa igenom följande monterings- och bruksanvisning noga.
Du kan då snabbt fastställa:
Den är enkelt konstruerad och lätt att hantera.

Avsedd användning

Grillen får uteslutande användas för tillagning av maträtter som kan grillas. Därvid ska också alla riktlinjer i denna handledning följas.
Den är avsedd endast för privat bruk!

Säker användning av grillen

Innan du använder grillen första gången ska den värmas upp med bränsle (träkol eller briketter) i ca 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 därför alltid grillhandskar på dig eller använd grilltång när du grillar.
- ⇨ Låt grillen kylas av helt innan du rengör den.
- ⇨ **VAR FÖRSIKTIG!** Använd inte sprit eller bensin till att tända eller tända på nytt med!
- ⇨ **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 monteringsanvisningarna noga och följ säkerhetsanvisningarna. Ta dig också tillräckligt med tid för hopsättningen. Se till att ha en jämn arbetsyta på ungefär 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 uppstå oönskade spänningar.

Lista över detaljer

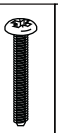
A:	Varmhållningsgaller	1
B:	Grillgaller	1
C:	Handtag till grillgaller	2
D:	(1) Vindskydd, vänster	1
	(2) Vindskydd, höger	1
E:	Grillskål	1
F:	Körhandtag	1
G:	Stativförstärkare	4
H:	Ben	2
I:	Hjulstativ	2
J:	Avläggningsbord	1
K:	Kåpa till ben (monterade i förväg)	2
L:	Hjul	2
M:	Hjulaxel	1
N:	Kåpa för hjulstativ (redan förmonterad)	2

Förberedelse av montering

Kontrollera med bifogad lista och ritning att alla delar finns med. Lägg upp delarna och de verktyg du kommer att behöva så att allt är klart för monteringen.

Förbindelseelement

(ÄVEN FÖRMONTERADE FÖRBINDELSEELEMENT HAR TAGITS MED!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

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. Skruva fast stativen (H & I) och stativförstärkarna (G) med M6x25-skruvarna och Ø6xØ20-brickorna på eldfaten (E). Se till att placera stativen (H & I) korrekt enligt ritningen.
2. Fäst avläggningsbordet (J) mellan stativen (H & I) med M5x30-skruvar och M5-muttrar.
3. För axeln (M) genom hjulstativets kåpor (N). Skjut på hjulen (L) på axelns (M) ändar och fäst dessa med M6-stoppmuttrar.
4. Skruva i körhandtaget (F) med hjälp av M5x12-skruvar och Ø6-brickor M5-muttrar på eldfatet (E). Obs! Montera Ø6-brickorna från insidan av eldfatet (E).
5. Montera vindskyddsdelarna (D1 & D2) på eldfatet (E) med M5x10-skruvar och M5-muttrar.
6. Fäst handtagen (C) till grillgallret i dettas (B) för ändamålet avsedda användning.
7. Sätt in grillgallret (B) i önskat läge på vindskyddet (D1 & D2). Häng upp varmhållningsgallret (A) på vindskydden (D1 & D2).

VARNING!
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 rymmer ca 2 kg.
Innan du använder grillen första gången ska den värmas upp med bränsle (träkol eller briketter) i ca 30 minuter.

Antänd bränslet

VARNING för brännskador!
Vid antändning med bensin eller sprit kan det uppstå okontrollerbar värmeutveckling på grund av små explosioner. Använd därför endast ofarliga förbränningsmaterial som t.ex. kompakttändare. Grillen måste stå stabilt och på ett fast underlag när den används.

1. Använd kvalitetsprodukter från LANDMANN, som LANDMANN-träkol, LANDMANN-briketter och LANDMANN:s kompakttändare.
2. Lägg ut en del av träkolen eller briketterna i grillskålen (E).
3. Sätt med en tändsticka fyr på en eller två kompakttändare. Lägg sedan dessa på skiktet av träkol eller briketter.
4. Låt kompakttändaren brinna i 2 till 4 minuter. Fyll sedan i lugn takt på grillskålen (E) med träkol eller briketter.
5. Vänta med att lägga på grillgodset till dess bränslet är täckt av ett skikt aska! Det optimala glödtillståndet har då uppnåtts. Fördela bränslet jämnt i eldfatet (E) med ett för detta lämpligt metallverktyg.
6. Häng upp det infettade grillgallret och börja grilla.

Rengöring/skötsel

VARNING för brännskador!
Låt grillen kylas av helt innan du rengör den. Kyl aldrig av den heta grillen med vatten. Du kan då bränna eller skada dig.

För att stekugnen ska se snygg ut är det förstås nödvändigt att rengöra den då och då. Använd dock inte putsmedel till detta.

1. För normal rengöring räcker det med en disktrasa och vatten plus vanligt diskmedel.
2. Om de emaljerade delarna är starkt nedsmutsade ska du använda vanligt emaljrengöringsmedel (bakugnsmedel). Följ de anvisningar som medlets tillverkare ger.
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. Kasta i princip restavfall endast i därför avsedda fat av metall eller icke brännbara material.
Lokala bestämmelser gäller för avfallshantering.

N

"Rundgrill"
Monterings- og bruksveiledning

Forord

Før denne ***GRILLCHEF*** kvalitetsgrillen tas i bruk, bør du lese monterings- og bruksveiledningen nøye.
Du vil snart oppdage at:
Grillen er lett å montere og bruke.

Fastsatt bruksområde

Grillen må brukes kun for å tilberede mat som kan grilles. Følg alle anvisningene i denne veiledningen.
NB! Kun til privat bruk.

Sikker bruk av grillen

Når grillen skal tas i bruk for første gang, bør den først varmes opp med grillkull eller briketter i ca. 30 minutter.

Generelt om sikkerhet

VÆR VARSOM! Det kan oppstå forbrenningsskader!

- ⇨ For å unngå at grillen skal velte mens den er i bruk, må den stå på et stabilt og fast underlag.
- ⇨ **OBS!** Denne grillen blir veldig varm og må ikke flyttes mens den er i bruk!
- ⇨ Bruk grillhansker eller grillklype når du griller.
- ⇨ Grillen må være helt avkjølt før den kan rengjøres.
- ⇨ **FORSIKTIG!** Ikke bruk sprit eller bensin til opptenning eller gjenopptenning.
- ⇨ **FORSIKTIG!** Bruk bare tennblokker i ht. europeisk standard for tennmaterialer (EN 1860-3).
- ⇨ Grillkull må aldri slukkes med vann.

VÆR VARSOM! Kvelningsfare!

- ⇨ NB! Må ikke brukes i lukkede rom.

VÆR VARSOM! FARLIG for barn og husdyr.

- ⇨ NB! Gå aldri fra en varm grill uten oppsyn.
- ⇨ **OBS!** Pass på at barn og dyr ikke oppholder seg i nærheten av grillen.

Gode råd for vellykket montering

Les monteringsveiledningen nøye, og følg sikkerhetsanvisningene. Beregn god tid til monteringsarbeidet. Klargjør en plan arbeidsflate på ca. 2 til 3 m^2. Ta grillen ut av esken. Legg frem delene og nødvendig verktøy innen rekkevidde.
OBS! Ikke trekk til festeskruene før grillen er ferdig montert, ellers kan det oppstå uønskede materialspenninger.

Liste over deler

A:	Varmerist	1
B:	Grillrist	1
C:	Håndtak for grillrist	2
D:	(1) Vindskjerm, venstre	1
	(2) Vindskjerm, høyre	1
E:	Ildfat	1
F:	Trillehåndtak	1
G:	Stativavstiver	4
H:	Stativben	2
I:	Hjulstativ	2
J:	Hylle	1
K:	Stativbenkappe (leveres ferdig montert)	2
L:	Hjul	2
M:	Hjulaksling	1
N:	Stativbenkappe (leveres ferdig montert)	2

Før montering

Kontroller at alle delene i nedenstående liste og figur foreligger. Legg frem delene og nødvendig verktøy for montering.

Festedeler

(OVERSIKTEN VISER OGSÅ FESTEDELER SOM LEVERES FERDIG MONTERT!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Montering

VÆR VARSOM!
For å unngå personskader bør skruehodene alltid peke utover.
For å unngå uønskede materialspenninger bør man vente med å trekke til festeskruene til grillen er ferdig montert.

1. Fest stativbena (H & I) på ildfatet (E) med M6x25 skruer og Ø6xØ20 underlagsskiver. Pass på at stativbena (H & I) posisjoneres korrekt i ht. figur.
2. Fest hylla (J) mellom stativbena (H & I) med M5x30 skruer og M5 muttere.
3. Tre akslingen (M) gjennom hjulstativkappene (N). Skyv hjulene (L) på endene av akslingen (M) og fest denne med M6 stoppmuttere.
4. Skru fast trillehåndtaket (F) på ildfatet (E) med M5x12 skruer, Ø6 underlagsskiver og M5 muttere. NB! Ø6 underlagsskiver monteres fra innsiden av ildfatet (E).
5. Monter vindskjermdelene (D1 & D2) på ildfatet (E) med M5x10 skruer og M5 muttere.
6. Klem håndtakene (C) for grillristen inn i innretningene på grillristen (B).
7. Sett grillristen (B) i ønsket posisjon på vindskjermen (D1 & D2). Hekt varmeristen (A) på vindskjermen (D1 & D2).

VÆR VARSOM!
For å unngå at grillen skal velte mens den er i bruk, må den stå på et stabilt og fast underlag.

Råd for 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).**
Grillkullbeholderen har en kapasitet på ca. 2 kg.

Når grillen skal tas i bruk for første gang, bør den først varmes opp med grillkull eller briketter i ca. 30 minutter.

Opptenning av grillkull



VÆR VARSOM! Det kan oppstå forbrenningsskader!
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. LANDMANN grillkull, LANDMANN briketter og LANDMANN tennblokker.
2. Legg et lag trekull eller briketter i ildfatet (E).
3. Tenn opp 1 eller 2 tennblokker med en fyrstikk. Plasser disse på grillkullet eller brikettene som allerede ligger i grillen.
4. La tennblokkene brenne i 2 til 4 minutter. Fyll ildfatet (E) med grillkull eller briketter litt etter litt.
5. NB! Ikke legg på grillmaten før grillkullet er dekket av aske. Da er glødingen optimal. Bruk et egnet verktøy av metall for å spre brennmaterialet jevnt utover i ildfatet (E).
6. Grillristen smøres med fett og hektes på plass. Nå kan du begynne å grille.

Rengjøring/vedlikehold



VÆR VARSOM! Det kan oppstå forbrenningsskader!
Grillen må være helt avkjølt før den kan rengjøres. 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. Emaljerte deler som er ekstra tilsmusset kan rengjøres med 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.

Miljøvennlig bruk og avfallshåndtering

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

DK

"Rundgrill"
Montage- og betjeningsvejledning

Forord

Læs venligst denne montage- og betjeningsvejledning igennem, inden denne kvalitetsgrill fra ***GRILLCHEF*** tages i brug.
De vil hurtigt opdage:
Både montage og betjening er let og enkel.

Korrekt anvendelse iht. formål

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

Sikker anvendelse af grillen

Inden grillen tages i brug første gang, er det bedst at opvarme den i ca. 30 minutter med brændmidler (trækul eller briketter).

Generelle sikkerhedsanvisninger

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 - FARE!** Der må ikke anvendes husholdningssprit eller benzin til optænding eller genoptænding!
- ⇨ **PAS PÅ - FARE!** Anvend kun optændingsmidler, som opfylder kravene i den europæiske standard for optændingsmidler (EN 1860-3)!
- ⇨ Sluk aldrig glødende trækul med vand.

ADVARSEL - fare for kvælning!

- ⇨ Må ikke anvendes 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!

Generelle anvisninger om korrekt montage

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

Liste over enkeltdele

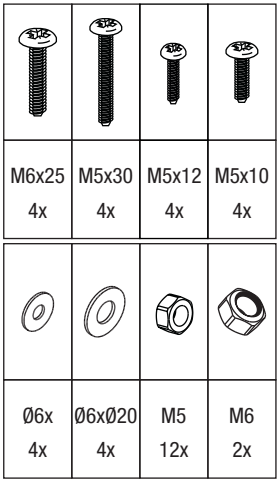
A:	Varmholdningsrist	1
B:	Grillrist	1
C:	Håndtag til grillrist	2
D:	(1) Vindskærm, venstre	1
	(2) Vindskærm, højre	1
E:	Kulbeholder	1
F:	Transporthåndtag	1
G:	Standerbeslag	4
H:	Standerben	2
I:	Ben med hjul	2
J:	Aflæggerbord	1
K:	Benkappe (leveres formonteret)	2
L:	Hjul	2
M:	Hjulaksel	1
N:	Benkappe (leveres formonteret)	2

Forberedelse af montagen

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

Forbindelseselementer

(FORMONTERED FORBINDELSESELEMENTER ER OGSÅ ANFØRT!)



Udførelse af montage

PAS PÅ - FARE!
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. Skru benene (H & I) og benbeslagene (G) fast til kulbeholderen (E) ved hjælp af M6 x 25 skruer og underlagsskiver Ø6 x Ø20. Sørg for, at benene (H & I) bliver korrekt placeret iht. tegningen.
2. Fastgør aflæggerbordet (J) mellem benene (H & I) ved hjælp af skruerne M5 x 30 og møtrikkerne M5.
3. Stik akslen (M) gennem benkapperne (N). Sæt hjulene (L) på enderne af akslen (M), og fastgør dem med M6 låsemøtrikkerne.
4. Skru transporthåndtaget (F) på kulbeholderen (E) ved hjælp af M5 x 12 skruer, Ø6 underlagskiver og M5 møtrikker. Bemærk: Ø6 underlagsskiverne skal monteres fra indersiden i kulbeholderen (E).
5. Monter vindskærmens dele (D1 & D2) til kulbeholderen (E) ved hjælp af M5 x 10 skruerne og M5 møtrikkerne.
6. Klem grillristens håndtag (C) fast i holderne på grillristen (B).
7. Placer grillristen (B) i den ønskede position i vindskærmen (D1 & D2). Hæng varmholdningristen (A) på plads på vindafskærmningen (D1 & D2).

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).**
Brændselsbeholderen kan rumme ca. 2 kg.
Inden grillen tages i brug første gang, er det bedst at opvarme den i ca. 30 minutter med brændmidler (trækul eller briketter).

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 (E).
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 lidt efter lidt kulbeholderen (E) op med trækul eller briketter.
5. Madvarerne skal først lægges på grillen, når trækullene er dækket af et tyndt lag aske! Nu gløder kullene optimalt. Fordel ved hjælp af et egnet metalredskab trækullene/briketterne jævnt i kulbeholderen (E).
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 produktets pæne udseende, er det selvfølgelig nødvendigt at rengøre det 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 rengøringssvamp.

Anvisninger vedr. miljøbeskyttelse & 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.

FIN

"Pyöreä grilli"
Kokoamis- ja käyttöohjeet

Esipuhe

Ennen kuin otat laadukkaan ***GRILLCHEF*** -grillin käyttöön, lue asennus- ja käyttöohjeet huolellisesti.
Toteat pian:
Laite on helppo koota ja käyttää.

Määräystenmukainen käyttö

Grilliä saa käyttää vain grillattavien ruokien valmistamiseen. Käyttöohjeiden kaikkia määräyksiä on noudatettava.
Vain kuluttajakäyttöön!

Grillin turvallinen käyttö

Kuumenna grilliä noin 30 minuuttia ennen ensimmäistä käyttöä (käytä puuhiiliä tai brikettejä).

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 grillatessasi 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 grilliä vaille silmälläpitoa.
- ⇨ **HUOMIO!** Pidä lapset ja kotieläimet kaukana!

Yleisiä asennusohjeita

Lue asennusohjeet huolellisesti ja noudata turvallisuusohjeita. Varaa riittävästi aikaa asentamiseen. Varaa aluksi kaksi - kolme neliömetriä työtilaa. Poista laite pakkauksesta! Aseta osat ja tarvittavat työkalut ulottuville.
Huomaa: Kiristä kaikki ruuviliitokset vasta asentamisen jälkeen. Muuten voi syntyä ei-toivottuja jännitteitä.

Osaluettelo

A:	Lämpimänäpitoritilä	1
B:	Grilliritilä	1
C:	Grilliritilän kahva	2
D:	(1) Vasen tuulisuoja	1
	(2) oikea tuulisuoja	1
E:	Grillikaukalo	1
F:	Työntökahva	1
G:	Jalan vahvike	4
H:	Pyörätön jalka	2
I:	Pyöräjalka	2
J:	Säilytyshylly	1
K:	Pyörättömän jalan tulppa (valmiiksi asennettu)	2
L:	Pyörä	2
M:	Akseli	1
N:	Pyöräjalan tulppa (valmiiksi asennettu)	2

Asennuksen valmistelu

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

Kiinnittimet

(MYÖS VALMIIKSI ASENNETUT KIINNIKKEET LUETELLAAN!)

			
M6x25 4x	M5x30 4x	M5x12 4x	M5x10 4x
			
Ø6x 4x	Ø6xØ20 4x	M5 12x	M6 2x

Asentaminen

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

1. Kiinnitä jalat (H & I) ja jalan vahvikkeet (G) ruuveilla M6x25 ja aluslevyillä Ø6xØ20 polttoainetilaan (E). Kiinnitä jalat (H & I) oikein piirustuksen mukaan.
2. Kiinnitä säilytyshylly (J) ruuveilla M5x30 ja muttereilla M5 jalkojen (H & I) väliin.
3. Pujota akseli (M) pyöräjalkojen tulppien (N) läpi. Työnnä pyörät (L) akselin (M) päihin ja kiinnitä lukkomuttereilla M6.
4. Kiinnitä työntökahva (F) ruuveilla M5x12, aluslevyillä Ø6 ja muttereilla M5 polttoainetilaan (E). Huomio: asenna aluslevyt Ø6 polttoainetilan (E) sisäpuolelle.
5. Kiinnitä tuulisuojan osat (D1 & D2) ruuveilla M5x10 ja muttereilla M5 polttoainetilaan (E).
6. Kiinnitä grilliritilän puukahvat (C) ritilän kiinnikkeisiin (B).
7. Aseta grilliritilä (B) haluttuun asentoon tuulisuojaan (D1 & D2). Ripusta lämpimänäpitoritilä (A) tuulisuojan (D1 & D2)päälle.

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 (käytä puuhiiliä tai brikettejä).

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 LANDMANNin laatutuotteita, kuten LANDMANN-puuhiiliä, LANDMANN-brikettejä LANDMANN-sytytyspaloja.
2. Kaada osa puuhiilistä tai briketeistä hiilitilaan (E).
3. Sytytä yksi tai kaksi sytytyspalaa tulitikulla. Aseta ne hiilien tai brikettien päälle.
4. Anna sytytyspalojen palaa 2 - 4 minuuttia. Täytä sitten hiilitila (E) hitaasti puuhiilillä tai briketeillä.
5. Aseta grillattava materiaali ritilälle vasta, kun polttoaine on tuhkakerroksen peittämä. Hehku on ihanteellinen. Levitä polttoaine sopivalla metallivälineellä tasaisesti hiilitilaan (E).
6. Aseta rasvattu grillausritilä paikalleen ja aloita grillaaminen.

Puhdistaminen / hoito



VARO palovammoja!
Annagrillinjäähtyätäysinennenpuhdistamista. Älä käytä vettä kuuman grillin nopeaan jäähdyttimeen. Vesi polttaa höyrystyessään.

Grili pysyy hyvän näköisenä, kun se puhdistetaan silloin tällöin. Älä käytä hankausaineita.

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

Ympäristön huomioon ottaminen ja hävittäminen

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