

Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

Nimm dir die Zeit, dich mit den Details deines neuen Equipments vertraut zu machen. Denn wir wünschen dir nicht nur einen glatten Einstieg, sondern auch lange Freude an deinem LANDMANN-Grill.

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

Viel Spaß und eine leckere Grillzeit wünscht dir dein LANDMANN-Team.

INHALT

Lieferumfang	2
Geräteübersicht	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Sicherheitshinweise	2
Hinweise zur Montage	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
Aufstellen und Anschließen	4
Benutzung	4
Nach dem Gebrauch / Reinigung und Aufbewahrung	5
Problembehebung	6
Technische Daten	6
Entsorgung	6

Zu dieser Montage- und Gebrauchsanleitung

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

Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.



Ergänzende Informationen



Montage- und Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Vorsicht: heiße Oberflächen!



Wechselstrom



**WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

Signalwörter

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

Weitere Erläuterungen

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

LIEFERUMFANG

(Bild A)

Pos.	Anz.	Bezeichnung
1	1	Grilleinheit (vormontiert)
2	1	Seitentisch, rechts
3	1	Fettauffangschale
4	2	Halterung A
5	2	Halterung B
6	2	Winkelbeschlag A
7	2	Winkelbeschlag B
8	1	Querstrebe, hinten
9	1	Einlegeboden
10	1	Türanschlag, unten
11	1	Bodenplatte
12	1	Stütze, hinten rechts
13	1	Stütze, vorne rechts
14	2	Fleischthermometer
15	1	Unterschranktür, rechts
16	1	Unterschranktür, links
19	4	Rolle, feststellbar
22	2	Seitenwand
23	1	Stütze, vorne links
24	1	Unterschrankblende
25	1	Stütze, hinten links
26	2	Querstrebe, links / rechts
27	2	Grillrost
28	1	Warmhalterost
29	1	Seitentisch, links

Montagematerial:

A	20	Schraube, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Schraube, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Federring, M6 (1/4")
D	4	Schaftschraube (1/4")
E	8	Unterlegscheibe, M6 (1/4")
	1	Montage- und Gebrauchsanleitung

Beachte!





- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice (siehe letzte Seite).
- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät, jedoch **niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise!**

GERÄTEÜBERSICHT

(Bild B)

- 30 Deckelgriff
- 31 Deckel
- 32 Grillkammer
- 33 Bedienfeld
- 34 Unterschrank
- 35 Deckelthermometer

(Bild C, Bedienfeld)

- 36 Temperaturanzeige, linkes/rechtes Heizelement
- 37  Temperatur-Taste, rechtes Heizelement
- 38  Ein-/Aus-Taste, rechtes Heizelement
- 39 Timer-Taste
- 40 Timer-Anzeige
- 41 Betriebsleuchte, leuchtet, wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist
- 42 **P1** und **P2**: Buchsen zum Anschließen der Fleischthermometer
- 43 Anzeige der vom Fleischthermometer gemessenen Temperatur
- 44 Taste zum Umschalten zwischen der Temperaturanzeige von Fleischthermometer 1 (**P1**) und 2 (**P2**)
- 45  Ein-/Aus-Taste, linkes Heizelement
- 46  Temperatur-Taste, linkes Heizelement


(Bild F)

- 47 Heizelement

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieser elektrische Grill (Gerät) ist zum Zubereiten von grillbaren Lebensmitteln konzipiert. Er ist zur Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
 - Das Gerät niemals als Einbaugerät verwenden!
 - Das Gerät nicht in Wohnmobilen und Wohnwagen und/oder auf Booten benutzen.
 - Das Gerät nicht als Heizung verwenden!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß sowie Fettablagerungen und Verfärbungen am Gerät und Zubehör.

SICHERHEITSHINWEISE

-  **WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten.** Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

Anweisungen zum sicheren Betrieb

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unter-

wiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Während des Betriebes des Gerätes können seine Oberflächen sehr heiß werden. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Grillhandschuhe, die nach der Verordnung (EU) 2016/425 für persönliche Schutzausrüstung gemäß der DIN EN 407 (Hitzeschutzkategorie II) geprüft sind, tragen. Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird.

- Das Gerät ist zur Verwendung im Freien geeignet.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutz-einrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden (bei **Geräten der Schutzklasse I**).
- Die **Netzanschlussleitung** muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die **Netzanschlussleitung** beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Keine Veränderungen oder Reparaturen am Gerät vornehmen. Auch die Netzanschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder sein Zubehör beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt bzw. repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei Nichtbenutzung, nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Transportieren, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nicht bei Regen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben oder lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist, um Gefährdungen zu vermeiden. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Den Grillbereich von entflammablen Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Kerosin, Alkohol usw. fernhalten.
- Im Umkreis von 60 cm um das Gerät dürfen sich keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien befinden, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden, das Gerät könnte überhitzen. Das Gerät nicht abdecken, solange es heiß ist, um einen Brand zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien wie Aluminiumschalen, Aluminiumfolie oder Schalen aus anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf der Grillfläche könnte die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zu schweren Schäden führen.
- Lebensmittel dürfen das Heizelement nicht berühren. Sie könnten sich entzünden.
- Immer darauf achten, dass an der genutzten Steckdose die für das Gerät geeignete Spannung anliegt. Steckdosen müssen außerdem für Geräte mit einer Leistungsaufnahme von 3200 Watt (Modell: EB1001-GS) bzw. 2860 Watt (Modell: EB1001-UK) geeignet sein.
- Sicherstellen, dass keine weiteren Geräte mit hoher Leistungsaufnahme am gleichen Stromkreis angeschlossen sind, während das Gerät in Betrieb ist, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Nur für diese Leistung geeignete Verlängerungskabel verwenden.
- Keine Kabeltrommeln benutzen.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Keine mit Öl gefüllten Gefäße in das Gerät stellen. Die Fettauffangschale regelmäßig reinigen.

- Eventuell auftretende Stichflammen nicht mit Wasser löschen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Das Gerät wird heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es heiß ist. Insbesondere aufpassen, dass keine Kinder oder Personen, die nicht in der Lage sind, mögliche Gefahren richtig zu erkennen oder auf sie zu reagieren, in die Nähe des heißen Gerätes gelangen.
- Sicherstellen, dass Kinder keinen unbeaufsichtigten Zugang zu dem Gerät haben. Falsche Benutzung kann gefährlich sein.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt.
- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen benutzen.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Vor einem Gewitter das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit oder Stößen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Niemals schwere Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.

HINWEISE ZUR MONTAGE



BEACHTEN!

- Halte das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
-
- Achte auf ausreichend Platz für die Montage und verwende ggf. eine Unterlage, um das Gerät oder empfindliche Böden vor Kratzern zu schützen.
 - Baue das Gerät auf einem waagerechten, ebenen Untergrund auf, damit es nicht schief wird.
 - Befolge die in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildeten Montageschritte. **Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.**
 - Wende beim Zusammenbau keine Gewalt an.
 - Ziehe die Schraubverbindungen zunächst handfest und nach erfolgreichem Montageschritt nochmals richtig an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.
 - Ziehe die Muttern an, bis sie fest anliegen, und drehe dann eine Vierteldrehung weiter. Ziehe sie nicht zu fest an!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Spüle die Grillroste (27), den Warmhalterost (28) und die Fettauffangschale (3) mit Spülmittel und warmem Wasser ab, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Beachte hierzu das Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“.
2. Die erste Inbetriebnahme des Grills sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lasse den Grill ca. 30 Minuten lang ohne Inhalt bei geschlossenem Deckel auf höchster Temperaturstufe aufheizen. Befolge dazu die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“.
3. Lasse die Roste sowie die Fettauffangschale abkühlen und reinige sie anschließend noch einmal.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN



BEACHTEN!

- Verwende den Grill nicht unter einer brennbaren Überdachung.
- Schließe den Grill nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Grills übereinstimmt, an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Wickle die Anschlussleitung vor dem Anschließen des Grills vollständig auseinander.
- Um den Grill vor Wasserspritzern oder einem Fall ins Wasser zu schützen, halte einen Mindestabstand von 305 cm (10 Fuß) zu Gewässern wie Pools oder Teichen ein.

1. Stelle den Grill auf einem stabilen, waagerechten und ebenen Untergrund auf. Sorge für ausreichend Freiraum zu allen Seiten, vor allem zur Grillkammer (32).
2. Arretiere ggf. die Rollen (19) durch Drehen der Flügelmuttern.
3. Öffne den Deckel (31).
4. Schiebe die Fettauffangschale (3) auf die Schienen unter der Grilleinheit (1) auf der Rückseite des Grills. Zum Herausziehen der Fettauffangschale hebe sie an ihrem Griff leicht an, um sie aus der Arretierung zu lösen.
5. Lege die beiden Grillroste (27) und bei Bedarf den Warmhalterost (28) ein (Bild G).
6. Klappe die Seitentische (2, 29) hoch und lasse sie im 90°-Winkel in den Scharnieren einrasten. Zum Herunterklappen hebe sie leicht an.
7. Wickle die Anschlussleitung auseinander und stecke den Netzstecker in eine Steckdose. Die Betriebsleuchte (41) beginnt zu leuchten.

BENUTZUNG






BEACHTEN!

- Verwende diesen Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den Montageschritten in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung montiert wurde.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass der Grill unbeschädigt sowie richtig aufgestellt und angeschlossen ist.
- Kontrolliere vor jedem Gebrauch die Fettauffangschale und den Bereich unterhalb der Heizelemente auf Fettablagerungen. Entferne überschüssiges Fett, um Fettbrände zu vermeiden.
- Während des Grillens müssen die Grillroste sowie die Fettauffangschale immer eingesetzt sein.
- Lege Nahrungsmittel niemals in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt auf den Grill.

**EINIGE TIPPS VORWEG:**

- Der Grill verfügt über zwei Heizelemente (47), die unabhängig voneinander gesteuert werden. So können verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen und Garzeiten gleichzeitig zubereitet werden.
Wenn du nur eines der Heizelemente einschaltest, kannst du auf dem ausgeschalteten Heizelement indirekt grillen.
- Gares Grillgut kannst du auf dem Warmhalterost (28) ablegen, um es warmzuhalten, während du weiter grillst. Beachte, dass es dabei weiter nachgart.
Darüber hinaus kannst du auf dem Warmhalterost Gemüse, Meeresfrüchte usw. schonend garen und dabei z. B. Fleisch auf dem Grillrost (27) bei starker Hitze grillen.
- Das Deckelthermometer (35) zeigt dir die Temperatur in der Grillkammer (32) an. Zusätzlich werden zwei Fleischthermometer (14) mitgeliefert, welche die Kerntemperatur des Grillgutes messen. Diese werden in das Grillgut gesteckt und an den Buchsen P1 bzw. P2 (42) angeschlossen (Bild D). Die Temperatur des Grillgutes erscheint in der Anzeige (43).
- Wir empfehlen das Grillen bei geschlossenem Deckel (31). Warum? Dadurch wird die Gefahr von Stichflammen reduziert und dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart.
- Die Gardauer von Fleisch hängt von seiner Dicke, Qualität, Reife und Temperatur zu Beginn des Grillens ab. Bevor du mit dem Gerät richtig vertraut bist, solltest du den Zustand des Grillgutes zwischendurch überprüfen.
- Leicht eingeeöltes Grillgut wird gleichmäßiger angebräunt und klebt nicht am Grillrost fest. Streiche oder sprühe Öl immer auf das Grillgut, nicht direkt auf den Grillrost.
- Bei Verwendung einer Marinade, Sauce oder Glasur mit hohem Zuckeranteil oder anderen, leicht brennbaren Zutaten streiche diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillvorganges auf.

Grillen

1. Betätige die Ein-/Aus-Taste  (38, 45) des Heizelementes (47), welches du benutzen möchtest.
Die jeweilige Temperaturanzeige (36) und die Timer-Anzeige (40) leuchten auf.
2. Stelle mit den Tasten  (37, 46) in 50°C-Schritten die gewünschte Gartemperatur ein.
Das Heizelement heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf.
3. Um beide Heizelemente zu benutzen, schalte auf die gleiche Weise das zweite Heizelement ein.
4. Möchtest du den Grill vorheizen, schließe den Deckel (31) und warte, bis die gewünschte Temperatur auf dem Deckelthermometer (35) angezeigt wird.
5. Öffne den Deckel und lege das Grillgut auf den Grillrost (27) und ggf. Warmhalterost (28).
6. Wenn eine hohe Temperatur in der Grillkammer (32) erzielt und das Grillgut von allen Seiten gleichmäßiger gegart werden soll, schließe den Deckel.
7. Der Timer beginnt nach dem Einschalten automatisch bei 990 Minuten und zählt rückwärts. Mit der Timer-Taste (39) kannst du in 10-Minuten-Schritten die gewünschte Gardauer einstellen, nach der sich der Grill automatisch ausschaltet. Dies ist besonders für längere Garvorgänge sinnvoll, z. B. bei der Zubereitung von Pulled Pork.
Um den Timer auf 0 zurückzusetzen, halte die Timer-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
8. Wende das Grillgut zwischendurch.
9. Betätige die Ein-/Aus-Taste , um den Grill (vor Ablauf des Timers) auszuschalten.
10. Nach dem Grillen brenne die Heizelemente, Grillroste und den Warmhalterost aus, indem du den Grill für einige Minuten auf maximaler Leistung aufheizt.

11. Warte nach dem Ausschalten des Grills ca. 5 bis 10 Minuten, bevor du den Netzstecker aus der Steckdose ziehst. Denn der Lüfter läuft noch einige Zeit nach, um den Grill abzukühlen.
12. Lasse alle Teile abkühlen und reinige sie anschließend (siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“).

Benutzung der Fleischthermometer

Bei mehreren Gargutstücken (gleicher Dicke) reicht ein Fleischthermometer als Referenzmessgerät.

1. Schiebe das Fleischthermometer (14) vollständig in die Mitte der längeren Seite des Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstückes.
2. Schließe den Stecker an die Buchse P1 bzw. P2 (42) an (Bild D).
3. Die gemessene Temperatur erscheint in der Anzeige (43). Mit der Taste P1-P2 (44) schaltest du zwischen den Anzeigen für P1 und P2 um. Hinweis: Die Anzeige von P1 leuchtet dauerhaft und die Anzeige von P2 blinkt.
4. Bereite das Grillgut wie gewohnt zu und behalte dabei die Anzeige im Auge.
5. Wenn das Grillgut gar ist, trenne das Fleischthermometer vom Gerät und ziehe es aus dem Grillgut heraus. **VORSICHT: Das Fleischthermometer wird heiß.** Berühre es nicht mit Händen. Benutze Küchenhandschuhe oder ein anderes Hilfsmittel.
6. Reinige es (siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“).

NACH DEM GEBRAUCH / REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG**BEACHTET!**

- Um einen Fettbrand zu vermeiden, muss der Grill regelmäßig gereinigt werden.
- Benutze keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Metallborsten. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Das Zubehör ist **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- **WARNUNG!** Die Heizelemente dürfen nur mit einem Tuch gereinigt werden. NICHT mit Flüssigkeiten reinigen oder in Flüssigkeiten eintauchen!
- Lagere den Grill möglichst in geschlossenen Räumen bei einer maximalen Temperatur von 40 °C. Ansonsten empfehlen wir, den Grill mit einer Wetterschutzhaube abzudecken.

Damit du lange viel Freude mit deinem Grill hast, solltest du ihn nach jedem Betrieb reinigen.

Wird der Grill nicht regelmäßig gereinigt und gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen, eine ungleichmäßige Hitzeverteilung und an den Grillrosten anhaftendes Grillgut sind Anzeichen dafür, dass der Grill gereinigt und gewartet werden sollte.

Reinigung nach jeder Benutzung

1. Brenne die **Heizelemente (47)**, **Grillroste (27)** und den **Warmhalterost (28)** aus, indem du den Grill für einige Minuten auf maximaler Leistung aufheizt.
2. Nach dem Abkühlen reinige die Heizelemente und Roste mit einem Tuch.
3. Die Grillroste und den Warmhalterost kannst du bei Bedarf mit warmem Wasser, Spülmittel und einem rostfreien Putzkissen reinigen.
4. Entleere die **Fettauffangschale (3)** und spüle sie mit warmem Wasser sowie Spülmittel ab.
5. Wenn alle Teile trocken sind, setze sie wieder in den Grill ein.

Reinigung der Innenseiten des Grills (bei Bedarf)

Aus verdampftem Fett und Rauch entstehen Ablagerungen, die sich folgendermaßen entfernen lassen:

1. Zur einfacheren Reinigung nimm die Heizelemente aus dem Grill heraus. Ziehe sie vorsichtig heraus.
2. Entferne in der gesamten Grillkammer (32) alle Speisereste und Fettansammlungen. Diese Ablagerungen können mit einem Kunststoffspachtel leicht entfernt werden.
3. Wische die Oberflächen mit einem weichen Tuch sauber. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, kannst du diese mit warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trockenwischen.
4. Wenn alle Teile trocken sind, setze die Heizelemente wieder in den Grill ein.

Reinigung der Außenseiten (bei Bedarf)

Die Außenseiten des Grills bestehen aus unterschiedlichen Materialien und Oberflächen, daher empfehlen wir je nach Art der Oberfläche unterschiedliche Reinigungsmethoden.

Edelstahl-Oberflächen


- Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nicht-scheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills.
- Verwende ein weiches Tuch zur Reinigung.
- Beachte die Angaben vom Hersteller des Reinigungsmittels.

Lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffteile

- Verwende zum Reinigen nur warmes Seifenwasser und Küchentücher oder einen weichen Lappen. Reinige die Oberfläche, spüle sie ab und wische sie trocken.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfe, ob du ein Problem selbst beheben kannst. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice.

 **Versuche nicht, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!**

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- ▶ Korrigiere den Sitz des Netzsteckers.

Die Steckdose ist defekt.

- ▶ Probiere eine andere Steckdose aus.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- ▶ Überprüfe die Sicherung des Netzanschlusses.

Es wurde keine Gartemperatur eingestellt.

- ▶ Stelle das Gerät wie im Kapitel „Benutzung – Grillen“ beschrieben, ein. Das Gerät startet erst nach dem Einstellen mit dem Heizvorgang.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- ▶ Reduziere die Anzahl der Geräte im Stromkreis.

Die Lebensmittel sind nicht durchgegart.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- ▶ Erhöhe die Garzeit bzw. Gartemperatur.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- ▶ Verteile und wende die Lebensmittel.

Es befindet sich zu viel Grillgut auf dem Grill.

- ▶ Reduziere die Grillgutmenge.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. / Es kommt Qualm aus dem Gerät. Das Gerät ist verschmutzt.

- ▶ Befolge die Anweisungen des Kapitels „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- ▶ Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Zu viel Öl oder Fett.

- ▶ Entferne überschüssiges Öl bzw. Fett.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	01192
Modellnummer:	EB1002-GS
Leistung:	max. 3200 W
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Schutzklasse:	I
Schutzart:	IPX4
Timer:	bis 990 min
Temperaturbereich:	100 °C – 300 °C (am Grillrost)
Abmessungen Gerät:	121,5 x 57,5 x 116 cm (B x T x H)
Abmessungen Grillfläche:	59 x 40,5 cm
Stecker der Fleischthermometer:	Klinke 3,5 mm
ID Gebrauchsanleitung:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Hergestellt in China.

ENTSORGUNG

Zur Entsorgung des Gerätes zerlege es in seine Einzelteile und gib Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.

Dear Customer,

Thank you for choosing an electric barbecue from LANDMANN. Please follow these assembly and operating instructions step by step to get the LANDMANN barbecue you have just purchased ready for use. In addition, we provide you with important notices about how to use and handle the product safely and how to look after it. Take time to familiarise yourself with the detailed features of your new equipment.

For we not only want you to start off smoothly, but also enjoy using your LANDMANN barbecue for a long time.

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

Your LANDMANN team hopes you enjoy many delicious barbecues with it.

CONTENTS

Items Supplied	2
Device Overview	2
Intended Use	2
Safety Notices	3
Notices for Assembly	4
Before Initial Use	4
Set-Up and Connection	4
Use	4
After Use /	
Cleaning and Storage	5
Troubleshooting	6
Technical Data	6
Disposal	6

About These Assembly and Operating Instructions

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

Symbols

Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the assembly and operating instructions before use!



Suitable for use with food.



Caution: hot surfaces!



Alternating current



**IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!**

Signal Words

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

Further Explanations

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

Item	No.	Description
1	1	Barbecue unit (preassembled)
2	1	Side table, right
3	1	Grease tray
4	2	Holder A
5	2	Holder B
6	2	Angle fitting A
7	2	Angle fitting B
8	1	Crossbar, back
9	1	Shelf
10	1	Door stop, bottom
11	1	Base plate
12	1	Support, back right
13	1	Support, front right
14	2	Meat thermometer
15	1	Base cabinet door, right
16	1	Base cabinet door, left
19	4	Castor, lockable
22	2	Side panel
23	1	Support, front left
24	1	Base cabinet panel
25	1	Support, back left
26	2	Crossbar, left / right
27	2	Grill rack
28	1	Warming rack
29	1	Side table, left

Assembly materials:

A	20	Screw, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Screw, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Spring washer, M6 (1/4")
D	4	Shaft screw (1/4")
E	8	Washer, M6 (1/4")
	1	Assembly and operating instructions

Please Note!





- Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If any parts are missing or damaged, contact the customer service department (see last page).
- Remove any films, stickers or transport protection from the device, but **never the rating plate and possible warnings!**

DEVICE OVERVIEW

(Picture B)

- 30 Lid handle
- 31 Lid
- 32 Barbecue chamber
- 33 Control panel
- 34 Base cabinet
- 35 Thermometer in lid

(Picture C, control panel)

- 36 Temperature display, left/right heating element
- 37  Temperature button, right heating element
- 38  On/Off button, right heating element
- 39 Timer button
- 40 Timer display
- 41 Operating lamp, which lights up when the device is connected to the plug socket
- 42 **P1** and **P2**: Sockets for connecting the meat thermometer
- 43 Display of the temperature measured by the meat thermometer
- 44 Button for switching between the temperature display of meat thermometer 1 (**P1**) and 2 (**P2**)
- 45  On/Off button, left heating element
- 46  Temperature button, left heating element


(Picture F)

- 47 Heating element

INTENDED USE


- This electric barbecue (device) is intended to be used to prepare food that can be grilled. It is designed for outdoor use.
- Other uses or uses which extend beyond this are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
 - Never use the device as a built-in device!
 - Do not use the device in caravans and camper vans and/or on boats.
 - Do not use the device for heating!
- The device is designed exclusively for household and not for commercial use.
- Use the device only for the specified purpose and as described in these assembly and operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear and to grease deposits and stains on the device and accessories.

SAFETY NOTICES

 **WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

Instructions for Safe Operation

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must not be performed by **children** older than 8 years of age without supervision.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- **WARNING:** Charcoal or similar fuels must not be used with this device.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the "After Use/ Cleaning and Storage" chapter!

 **CAUTION: hot surfaces!** While the device is operating, its surfaces may become very hot. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and the controllers while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wear barbecue gloves which have been inspected in accordance with Regulation (EU) 2016/425 for personal protective equipment in line with DIN EN 407 (heat protection category II). Wait until the device has cooled down before it is transported, cleaned or stored away.

- The device is suitable for use outdoors.
- The device needs to be supplied via a residual current device (RCD) with a rated tripping current of no more than 30 mA.
- The device must be connected to a plug socket with a protective earthing conductor (for **devices belonging to protection class I**).
- The **mains connecting cable** must be examined regularly for any signs of damage and, if

the **mains connecting cable** is damaged, the device may no longer be used.

- If the **mains connecting cable** of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
- Do not make any modifications or repairs to the device. Also do not replace the mains connecting cable yourself. If the device or its accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is not in use, not being supervised, and before transporting, assembling, disassembling or cleaning it.

 **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Do not use the device when it is raining.
- Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water.
- Do not use the device if it has malfunctioned, been dropped or fallen in water in order to avoid any hazards. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.

 **WARNING – Danger of Fire**

- Keep the barbecue area away from flammable vapours and liquids such as petrol, kerosene, alcohol etc.
- There must be no flammable or heat-sensitive materials within a radius of 60 cm of the device when it is in operation or still hot.
- The ventilation openings must not be covered; the device could overheat. Do not cover the device while it is still hot to prevent a fire.
- **WARNING:** In order to avoid overheating, this appliance shall not be covered by any solid or flexible material such as an aluminium tray, aluminium foil or trays made of other heat-resistant material. The use of such items or materials on the grille would be impair the safety of your product and could lead to serious damage.
- Food must not touch the heating element. It could ignite.
- Always make sure that the plug socket which is being used has the appropriate voltage for the device. Plug sockets must also be suitable for devices with power consumption of 3200 watts (model: EB1001-GS) or 2860 watts (model: EB1001-UK).
- Make sure that no other devices with high power consumption are connected to the same circuit while the device is in operation in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Only use extension cables which are suitable for this power.
- Do not use cable extension reels.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any oil-filled vessels into the device. Clean the grease tray regularly.

- Do not extinguish any flash flames that may appear with water. Switch off the device, pull out the mains plug and allow the device to cool down.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- The device gets hot and must not be moved while in use.
- Never leave the device unsupervised when it is hot. In particular, make sure that no children or persons who are not capable of correctly recognising or reacting to possible dangers come near the hot device.
- Ensure that children do not have unsupervised access to the device. Incorrect use can be dangerous.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard.
- Hot steam may escape when the lid is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- Use grill utensils with long, heat-resistant handles.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Pull out the mains plug if a fault occurs during operation. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull the device by the connecting cable.
- Protect the device and its connecting cable from other heat sources, fire, persistent moisture or impacts.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- Never place heavy objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage or hazards.

NOTICES FOR ASSEMBLY



PLEASE NOTE!

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

BEFORE INITIAL USE

1. Rinse the grill racks (27), the warming rack (28) and the grease tray (3) with detergent and warm water to remove any production residues. To do this, note the "After Use / Cleaning and Storage" chapter.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the barbecue to heat up on the highest temperature setting for approx. 30 minutes without any food in it with the lid closed. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
3. Allow the racks and the grease tray to cool down and then clean them again.

SET-UP AND CONNECTION



PLEASE NOTE!

- Do not use the barbecue beneath a canopy that is flammable.
 - Only connect the barbecue to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the barbecue. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
 - Unwind the connecting cable fully before connecting up the barbecue.
 - To protect the barbecue from splashing or falling into water, maintain a minimum distance of 305 cm (10 feet) away from any bodies of water such as pools or ponds.
-
1. Set up the barbecue on a stable, horizontal and flat surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides, particularly towards the barbecue chamber (32).
 2. If necessary, lock the castors (19) by twisting the wing nuts.
 3. Open the lid (31).
 4. Slide the grease tray (3) onto the rails below the barbecue unit (1) on the back of the barbecue. To pull out the grease tray, lift it up slightly by its handle to release it from its locked position.
 5. Insert the two grill racks (27) and if required the warming rack (28) (Picture G).
 6. Fold up the side tables (2, 29) and let them engage in the hinges at an angle of 90°. Lift them up slightly to fold them down.
 7. Unwind the connecting cable and insert the mains plug into a plug socket. The operating lamp (41) starts to light up.

USE






PLEASE NOTE!

- Only use this barbecue if all parts are in their designated place and the barbecue has been assembled properly in accordance with the assembly steps in these assembly and operating instructions.
- Each time before you use the barbecue, make sure that it is undamaged and has been set up and connected correctly.
- Before each use, check the grease tray and the area below the heating elements for any grease deposits. Remove excess grease to prevent any grease fires.
- While you are barbecuing, the grill racks and the grease tray must always be inserted.
- Never place food that is still wrapped in cling film or in plastic bags on the barbecue.

**A FEW TIPS TO START WITH:**

- The barbecue has two heating elements (47) which can be controlled independently of each other. This allows different items of food with different cooking temperatures and cooking times to be prepared at the same time.
If you only switch on one of the heating elements, you can barbecue indirectly on the heating element which is switched off.
- You can place food that has already been barbecued on the warming rack (28) to keep it warm while you carry on barbecuing. Please note that it will continue to be cooked a little. In addition, on the warming rack you can gently cook vegetables, seafood etc. and while you do this for example barbecue meat at a high heat on the grill rack (27).
- The thermometer in the lid (35) shows you the temperature in the barbecue chamber (32). In addition, you are also supplied with two meat thermometers (14) which measure the core temperature of the food on the barbecue. They are placed inside the food on the barbecue and connected to the sockets P1 and P2 (42) (Picture D). The temperature of the food on the barbecue is shown on the display (43).
- We recommend barbecuing with the lid closed (31). Why? This reduces the risk of flash flames and ensures that your food is barbecued faster and more evenly.
- The cooking time for meat depends on its thickness, quality, maturity and temperature when you start barbecuing. Until you are properly familiar with the device, you should check the condition of the food being barbecued in between times.
- Food that has had a small amount of oil brushed on it will brown more evenly and not stick to the grill rack. Always brush or spray oil onto the food itself, not on the grill rack directly.
- If you are using a marinade, sauce or glaze with a high sugar content or other ingredients which burn easily, only spread them on in the last 10 to 15 minutes of barbecuing.

Barbecuing

1. Press the On / Off button  (38, 45) of the heating element (47) which you want to use.
The respective temperature display (36) and the timer display (40) will light up.
2. Use the buttons  (37, 46) to set the cooking temperature you want in 50°C increments.
The heating element will heat up to the set temperature.
3. To use both heating elements, switch on the second heating element in the same way.
4. If you want to preheat the barbecue, close the lid (31) and wait until the temperature you want is displayed on the thermometer in the lid (35).
5. Open the lid and place the food to be barbecued on the grill rack (27) and warming rack (28) if required.
6. If you want to produce a high temperature in the barbecue chamber (32) and the food should be cooked more evenly from all sides, close the lid.
7. When it is switched on, the timer automatically starts at 99 minutes and counts backwards. You can use the timer button (39) to set the desired cooking time after which the barbecue will switch off automatically in 10-minute increments. This makes sense particularly for longer cooking, e.g. when preparing pulled pork.
To reset the timer to 0, hold down the timer button for approx. 3 seconds.
8. Turn the food on the barbecue from time to time.
9. Press the On / Off button  to switch off the barbecue (before the timer runs out).
10. After barbecuing, burn off the heating elements, grill racks and warming rack by heating up the barbecue on maximum power for a few minutes.

11. After the barbecue has been switched off, wait approx. 5 to 10 minutes before you pull the mains plug out of the plug socket. This is because the fan continues to run for a little while to cool down the barbecue.
12. Allow all parts to cool down and then clean them (see the "After Use / Cleaning and Storage" chapter).

Using the Meat Thermometers

If you have several pieces of food (of the same thickness) to cook, one meat thermometer as a reference measuring device is sufficient.

1. Slide the meat thermometer (14) all the way into the middle of the longer side of the piece of meat, fish or poultry.
2. Connect the connector to the socket P1 or P2 (42). (Picture D).
3. The measured temperature is shown on the display (43). You can use the button P1-P2 (44) to switch between the displays for P1 and P2. Note: P1's display will be solid and P2's display will flash.
4. Prepare the barbecue food in the usual way and keep an eye on the display as you do this.
5. Once the food has been cooked, disconnect the meat thermometer from the device and pull it out of the food. **CAUTION: The meat thermometer gets hot.** Do not touch it with hands. Use kitchen gloves or another tool.
6. Clean it (see the "After Use / Cleaning and Storage" chapter).

**AFTER USE /
CLEANING AND STORAGE****PLEASE NOTE!**

- To prevent a grease fire, the barbecue needs to be cleaned regularly.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or brushes with metal bristles. They may damage the surfaces.
- **WARNING!** The heating elements may only be cleaned with a cloth. **DO NOT** clean with liquids or immerse in liquids!
- The accessories are **not** dishwasher-safe.
- Store the barbecue if possible indoors at a maximum temperature of 40°C. Otherwise we recommend that you cover the barbecue with a weatherproof cover.

To ensure that you can enjoy using your barbecue for a long time, you should clean it after each use.

If the barbecue is not regularly cleaned and maintained, it may not perform as well over time. Low temperatures, uneven heat distribution and food sticking to the grill racks are indications that the barbecue should be cleaned and maintained.

Cleaning After Each Use

1. Burn off the **heating elements (47)**, **grill racks (27)** and the **warming rack (28)** by heating up the barbecue on maximum power for a few minutes.
2. Once they have cooled down, clean the heating elements and racks with a cloth.
3. If you wish, you can clean the grill racks and the warming rack with warm water, detergent and a non-corrosive scrubber pad.
4. Empty the **grease tray (3)** and rinse it with warm water and detergent.
5. Once all parts are dry, insert them back in the barbecue.

Cleaning the Insides of the Barbecue (if Required)

Evaporated grease and smoke produces deposits which can be removed as follows:

1. To make cleaning easier, remove the heating elements from the barbecue. Carefully pull them out.
2. Remove all food residues and deposits of grease throughout the barbecue chamber (32). These deposits can easily be removed with a plastic spatula.
3. Wipe the surfaces clean with a soft cloth. If there is heavier soiling, you can wash it off with warm soapy water and then wipe dry with a non-abrasive cloth.
4. Once all parts are dry, insert the heating elements back into the barbecue.

Cleaning the Outsides (if Required)

The outsides of the barbecue consist of different materials and surfaces. We therefore recommend different cleaning methods depending on the type of surface.

Stainless Steel Surfaces

- Use a non-abrasive stainless steel cleaner and follow the manufacturer's instructions. **Do not use any abrasive pastes!**
- Otherwise you can use warm water, a household cleaner and a sponge for cleaning. Then rinse the surfaces with clear water and dry them with a soft cloth.

Painted, Enamelled Surfaces and Plastic Parts

- **Do not use any abrasive cleaning agents.**
- Only use warm water with a little household cleaner and paper towels or a soft cloth for cleaning. Clean the surface, rinse it down and wipe it dry.

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

No cooking temperature has been set.

- ▶ Set the device in the manner described in the "Use" - "Barbecuing" chapter. The device only starts the heating process once it has been set.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been fully cooked through.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or cooking temperature.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread around and turn the food.

There is too much food being barbecued on the barbecue.

- ▶ Reduce the amount of food being barbecued.

During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "After Use / Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

TECHNICAL DATA

Article number:	01192
Model number:	EB1002-GS
Power:	max. 3200W
Voltage supply:	220 – 240V~ 50/60Hz
Protection class:	I
Protection type:	IPX4
Timer:	up to 990 min
Temperature range:	100°C – 300°C (on the grill rack)
Dimensions of device:	121.5 x 57.5 x 116 cm (WxDxH)
Dimensions of grill surface:	59 x 40.5 cm
Plug of the meat thermometers:	Jack 3.5 mm
ID of operating instructions:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Made in China.

DISPOSAL

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



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



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.

Chère cliente, cher client,

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

Prenez le temps de vous familiariser avec les détails de votre nouvel équipement. En effet, nous vous souhaitons non seulement un démarrage aisé mais aussi de profiter longtemps de votre barbecue LANDMANN.

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

Votre équipe LANDMANN vous souhaite beaucoup d'agrément à l'utilisation et des barbecues savoureux.

SOMMAIRE

Étendue des fournitures	14
Vue générale de l'appareil	14
Utilisation conforme	14
Consignes de sécurité	14
Consignes pour le montage	16
Avant la première utilisation	16
Mise en place et branchement	16
Utilisation	16
Après l'utilisation /	
Nettoyage et rangement	17
Résolution des problèmes	18
Caractéristiques techniques	18
Mise au rebut	18

Symboles



Symboles de danger : ces symboles signalent des dangers possibles. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



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



Pour usage alimentaire.



Attention : surfaces chaudes !



Courant alternatif

Mentions d'avertissement

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels

Explications complémentaires

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)



**AVIS IMPORTANTS !
À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !**

À propos de ce guide de montage et d'utilisation

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

ÉTENDUE DES FOURNITURES

(Illustration A)

Pos.	Qté.	Désignation
1	1	Unité de barbecue (prémontée)
2	1	Table latérale, droite
3	1	Bac récupérateur de graisse
4	2	Support A
5	2	Support B
6	2	Ferrure coudée A
7	2	Ferrure coudée B
8	1	Traverse, arrière
9	1	Étagère
10	1	Butée de porte, en bas
11	1	Plaque de fond
12	1	Montant, arrière droit
13	1	Montant, avant droit
14	2	Thermomètre à viande
15	1	Porte d'armoire inférieure, droite
16	1	Porte d'armoire inférieure, gauche
19	4	Roulette, verrouillable
22	2	Paroi latérale
23	1	Montant, avant gauche
24	1	Garniture d'armoire inférieure
25	1	Montant, arrière gauche
26	2	Traverse, gauche / droite
27	2	Grille de cuisson
28	1	Grille de maintien au chaud
29	1	Table latérale, gauche

Matériel de montage :

A	20	Vis, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Vis, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Rondelle élastique, M6 (1/4")
D	4	Vis partiellement filetée (1/4")
E	8	Rondelle, M6 (1/4")
	1	Guide de montage et d'utilisation

À observer :





- Vérifiez que l'étendue des fournitures est au complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. Si des pièces devaient être manquantes ou endommagées, veuillez vous adresser au service après-vente (voir dernière page).
- Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport, mais n'ôtez **jamais la plaque signalétique et d'éventuelles mises en garde.**

VUE GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

(Illustration B)

- 30 Poignée du couvercle
- 31 Couvercle
- 32 Cuve de cuisson
- 33 Panneau de commande
- 34 Armoire inférieure
- 35 Thermomètre de couvercle

(Illustration C, panneau de commande)

- 36 Affichage de température, élément chauffant de gauche/droite
- 37  Touche de température, élément chauffant de droite
- 38  Touche marche/arrêt, élément chauffant de droite
- 39 Touche de minuterie
- 40 Affichage de la minuterie
- 41 Le témoin lumineux de fonctionnement est allumé tant que l'appareil est branché à la prise de courant
- 42 **P1** et **P2** : prises pour brancher les thermomètres à viande
- 43 Affichage de la température mesurée par le thermomètre à viande
- 44 Touche pour commuter entre l'affichage du thermomètre à viande 1 (**P1**) et 2 (**P2**)
- 45  Touche marche/arrêt, élément chauffant de gauche
- 46  Touche de température, élément chauffant de gauche


(Illustration F)

- 47 Élément chauffant

UTILISATION CONFORME

- Ce barbecue électrique (appareil) est conçu pour la préparation d'aliments à griller. Il est destiné à une utilisation en extérieur.
- Toute utilisation autre ou dépassant ce cadre est interdite. Cela s'applique particulièrement aux utilisations abusives prévisibles suivantes :
 - Ne jamais utiliser l'appareil comme moyen de chauffage.
 - Ne pas utiliser l'appareil dans des camping-cars et de caravanes et/ou des bateaux.
 - Ne pas utiliser l'appareil comme moyen de chauffage.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent guide de montage et d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. Cela s'applique également à l'usure normale ainsi qu'aux dépôts de graisse et aux décolorations sur l'appareil et les accessoires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

-  **AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil.** Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

Instructions pour un fonctionnement sûr

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation

de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.

- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par des **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- **AVERTISSEMENT** : Il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou des combustibles semblables pour cet appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement ».



ATTENTION : surfaces chaudes !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, ses surfaces peuvent devenir brûlantes. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Porter des gants de barbecue certifiés selon le règlement (UE) 2016/425 relatif aux équipements de protection individuelle selon DIN EN 407 (catégorie de protection contre la chaleur II). Attendre que l'appareil ait refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.

- L'appareil convient à une utilisation à l'extérieur.
- L'appareil doit être alimenté via un dispositif de coupure différentiel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant équipée d'un conducteur de protection (pour les **appareils de la classe de protection I**).
- Le **cordon de raccordement au secteur** doit être régulièrement contrôlé à la recherche de tout signe d'endommagement et, si le **cordon de raccordement au secteur** est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Si le **cordon de raccordement au secteur** de cet appareil est endommagé, c'est au fabricant, à son service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires qu'il revient de le remplacer afin d'éviter tout danger.

- Ne procéder à aucune modification ou réparation sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement au secteur soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil ou de ses accessoires, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer ou de les réparer afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou pas sous surveillance avant d'être transporté, assemblé, démonté ou nettoyé.



DANGER – Risque d'électrocution

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de pluie.
- Ne pas faire fonctionner ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité de l'air.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans de l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau !
- Afin d'éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement, de chute ou s'il est tombé dans l'eau. Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au secteur.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Garder la zone de grillades à distance de vapeurs et liquides inflammables tels que l'essence, le kérosène, l'alcool etc.
- Aucun matériau inflammable ou sensible à la chaleur ne doit se trouver dans un périmètre de 60 cm autour de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou toujours chaud.
- Ne pas recouvrir les orifices d'aération, faute de quoi l'appareil pourrait surchauffer. Ne pas couvrir l'appareil tant qu'il est chaud, afin d'éviter un incendie.
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter une surchauffe, cet appareil ne doit pas être recouvert de matériaux rigides ou souples tels que des barquettes en aluminium, du papier aluminium ou des barquettes composées d'autres matériaux résistants à la chaleur. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur la surface de cuisson pourrait compromettre la sécurité de l'appareil et entraîner de graves dommages.
- Les aliments ne doivent pas être en contact avec l'élément chauffant, sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Toujours s'assurer que la tension de la prise de courant utilisée est adaptée à l'appareil. Les prises de courant doivent en outre être adaptées aux appareils d'une puissance absorbée de 3 200 watts (modèle : EB1001-GS) ou 2860 watts (modèle : EB1001-UK).
- Pour éviter une surcharge ou le cas échéant un court-circuit (incendie), s'assurer qu'aucun autre appareil à puissance absorbée élevée n'est raccordé au même circuit électrique pendant que l'appareil est en marche.
- Utilisez seulement des prolongateurs adaptés à cette puissance.
- Ne pas utiliser de tambours d'enroulement de câble.
- Veiller à éviter la surchauffe des aliments riches en huile et en graisse. Ne placer aucun récipient rempli avec de l'huile dans l'appareil. Nettoyer régulièrement le bac récupérateur de graisse.

- En cas d'embrasement brusque, ne pas utiliser d'eau pour éteindre les flammes. Mettre l'appareil hors tension, retirer la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteuffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- L'appareil devient chaud et ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chaud. Veiller en particulier à ce que les enfants ou les personnes qui ne sont pas en mesure de reconnaître correctement les dangers éventuels ou d'y réagir ne s'approchent pas de l'appareil chaud.
- S'assurer que les enfants n'accèdent pas à l'appareil sans surveillance. Une mauvaise utilisation peut être dangereuse.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation.
- Utiliser des ustensiles de barbecue avec de longues poignées résistant à la chaleur.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours éteindre l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Avant un orage, débrancher l'appareil du secteur.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil et son cordon de raccordement ne soient pas soumis à des chocs ; les maintenir éloignés de toute source de chaleur ou flamme, ne pas les exposer longtemps à l'humidité.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple de l'appareil).
- Ne jamais poser d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout éventuel dommage ou danger.

CONSIGNES POUR LE MONTAGE



À OBSERVER :

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez les grilles de cuisson (27), la grille de maintien au chaud (28) et le bac récupérateur de graisse (3) avec du produit à vaisselle et de l'eau chaude pour enlever d'éventuels résidus de production. Observez à cet effet le paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement ».
2. La première mise en service du barbecue doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez le barbecue chauffer à vide environ 30 minutes avec le couvercle fermé au niveau de température maximal. Suivez à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».
3. Laissez refroidir les grilles ainsi que le bac récupérateur de graisse puis nettoyez-les de nouveau.

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT



À OBSERVER :

- N'utilisez pas le barbecue sous une toiture inflammable.
- Branchez le barbecue uniquement à une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise de courant doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement la connexion au secteur.
- Déroulez intégralement le cordon de raccordement avant de raccorder le barbecue.
- Pour protéger le barbecue des projections d'eau ou d'une chute dans l'eau, respectez une distance minimum de 305 cm (10 pieds) par rapport aux plans d'eau comme les piscines ou les étangs.

1. Installez le barbecue sur une surface stable, horizontale et plane. Prévoyez un espace suffisant sur tous les côtés, surtout par rapport à la cuve de cuisson (32).
2. Le cas échéant, bloquez les roulettes (19) en tournant les écrous à ailettes.
3. Ouvrez le couvercle (31).
4. Poussez le bac récupérateur de graisse (3) sur les rails situés sous l'unité de barbecue (1) à l'arrière du barbecue. Pour extraire le bac récupérateur de graisse, soulevez sur sa poignée pour le débloquent.
5. Insérez les deux grilles de cuisson (27) et si nécessaire la grille de maintien au chaud (28) (illustration G).
6. Relevez les tables latérales (2, 29) et faites-les s'enclencher dans les charnières selon un angle de 90°. Pour les rabattre, soulevez-les légèrement.
7. Déroulez le cordon de raccordement et enfoncez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin lumineux de fonctionnement (41) commence à s'allumer.

UTILISATION



À OBSERVER :

- Utilisez ce barbecue seulement si toutes les pièces se trouvent à leur place et si le barbecue a été monté correctement et conformément aux étapes de montage de ce guide de montage et d'utilisation.
- Assurez-vous avant chaque utilisation que le barbecue est non endommagé, correctement installé et raccordé.
- Avant chaque utilisation, contrôlez le bac récupérateur de graisse et la zone sous les éléments chauffants à la recherche de dépôts de graisse. Enlevez les excédents de graisse pour éviter les feux de graisse.

- Toujours garder les grilles de cuisson ainsi que le bac récupérateur de graisse installés en permanence pendant l'utilisation du barbecue.
- Ne mettez jamais sur le barbecue des aliments emballés dans du film alimentaire ou des sachets en plastique.



QUELQUES CONSEILS POUR COMMENCER :

- Le barbecue dispose de deux éléments chauffants (47) contrôlés indépendamment les uns des autres. Il est ainsi possible de préparer simultanément différents aliments avec des températures de cuisson et des temps de cuisson différents. Si vous mettez en marche seulement un des éléments chauffants, vous pouvez utiliser l'élément chauffant éteint pour faire des grillades indirectement.
- Vous pouvez déposer les grillades déjà cuites sur la grille de maintien au chaud (28) pour les conserver au chaud pendant que continuez à faire des grillades. Veillez alors à ce qu'elles ne cuisent pas davantage. Sur la grille de maintien au chaud, vous pouvez en plus faire cuire en douceur des légumes, des fruits de mer etc. tout en faisant par exemple griller à chaleur élevée de la viande sur la grille de cuisson (27).
- Le thermomètre de couvercle (35) vous affiche la température dans la cuve de cuisson (32). De plus, deux thermomètres à viande (14) mesurant la température centrale de la pièce à griller sont fournis. Ils doivent être enfoncés dans la pièce à griller et branchés aux prises P1 et P2 (42) (illustration D). La température de la pièce à griller apparaît dans l'affichage (43).
- Nous recommandons de faire les grillades en gardant fermé le couvercle (31). Pourquoi ? Cela réduit le risque d'embrasement brusque et permet de cuire plus vite et plus uniformément vos pièces à griller.
- La durée de cuisson de la viande dépend de son épaisseur, sa qualité, sa maturité et sa température au début des grillades. Tant que vous n'êtes pas suffisamment familiarisé avec l'appareil, vous devriez vérifier de temps à autre l'état de la pièce à griller.
- Légèrement huilées, les pièces à griller se colorent uniformément et n'attachent pas à la grille de cuisson. Enduisez ou pulvérisez toujours de l'huile sur la pièce à griller, pas directement sur la grille de cuisson.
- En cas d'utilisation d'une marinade, de sauce ou de glaçage avec une forte part de sucre ou autres ingrédients brûlant facilement, enduisez-les seulement dans les 10 à 15 dernières minutes de l'opération de grillades.

Grillades

1. Actionnez la touche marche/arrêt (38, 45) de l'élément chauffant (47) que vous souhaitez utiliser. L'affichage de température correspondant (36) et l'affichage de la minuterie (40) s'allument.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée par paliers de 50 °C avec les touches (37, 46). L'élément chauffant préchauffe jusqu'à la température réglée.
3. Pour utiliser les deux éléments chauffants, mettez en marche le deuxième élément chauffant de la même manière.
4. Si vous voulez préchauffer le barbecue, fermez le couvercle (31) et attendez jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche sur le thermomètre de couvercle (35).
5. Ouvrez le couvercle et placez la pièce à griller sur la grille de cuisson (27) et le cas échéant la grille de maintien au chaud (28).
6. S'il faut atteindre une température élevée dans la cuve de cuisson (32) et cuire la pièce à griller uniformément sur tous les côtés, fermez le couvercle.
7. Après la mise en marche, la minuterie commence automatiquement à 990 minutes et compte à rebours. Avec la touche de minuterie (39), vous pouvez régler par paliers de 10 minutes la

durée de cuisson souhaitée après laquelle le barbecue s'arrête automatiquement. Cela est intéressant en particulier pour les opérations de cuisson de longue durée, par exemple pour préparer le porc effiloché.

Pour réinitialiser la minuterie à 0, gardez la touche de minuterie enfoncée pendant environ 3 secondes.

8. Retournez de temps à autre la pièce à griller.
9. Actionnez la touche marche/arrêt pour éteindre le barbecue (avant l'écoulement de la minuterie).
10. Après les grillades, chauffez le barbecue quelques minutes à puissance maximale pour carboniser les résidus des éléments chauffants, des grilles de cuisson et de la grille de maintien au chaud.
11. Une fois le barbecue arrêté, attendez environ 5 à 10 minutes avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant. En effet, le ventilateur continue de tourner encore un certain temps pour refroidir le barbecue.
12. Laissez refroidir toutes les pièces puis nettoyez-les (voir paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement »)

Utilisation des thermomètres à viande



S'il y a plusieurs pièces d'aliments à cuire (de même épaisseur), un seul thermomètre à viande suffit en tant qu'appareil de mesure de référence.

1. Insérez entièrement le thermomètre à viande (14) au milieu du côté long de la pièce de viande, de poisson ou de volaille.
2. Branchez la fiche à la prise P1 ou P2 (42) (illustration D).
3. La température mesurée apparaît dans l'affichage (43). Avec la touche P1-P2 (44), vous pouvez commuter entre les affichages pour P1 et P2. Avis : l'affichage de P1 reste allumé et l'affichage de P2 clignote.
4. Préparez la pièce à griller comme d'habitude et gardez alors l'affichage à l'œil.
5. Une fois que la pièce à griller est cuite, retirez le thermomètre à viande de l'appareil et de la pièce à griller. **ATTENTION : le thermomètre à viande chauffe.** Ne le touchez pas avec les mains. Utilisez des gants de cuisine ou un autre auxiliaire.
6. Nettoyez-le (voir paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement »).

APRÈS L'UTILISATION / NETTOYAGE ET RANGEMENT



À OBSERVER :

- Pour éviter un feu de graisse, le barbecue doit être régulièrement nettoyé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de brosses à poils métalliques. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.
- L'accessoire n'est **pas** lavable au lave-vaisselle.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas nettoyer les éléments chauffants avec un chiffon. NE PAS les nettoyer avec des liquides ou les plonger dans les liquides.
- Stockez le barbecue autant que possible dans des locaux fermés, à une température maximale de 40 °C. Sinon, nous recommandons de recouvrir le barbecue avec une housse de protection contre les intempéries.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre barbecue, il est indiqué de le nettoyer après chaque utilisation.

En l'absence de nettoyage et d'entretien réguliers du barbecue, ses performances peuvent baisser au cours du temps. Des températures basses, une répartition non uniforme de la chaleur et des pièces à griller adhérant aux grilles de cuisson sont des signes indiquant que le barbecue a besoin de mesures de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage après chaque utilisation

1. Chauffez le barbecue quelques minutes à puissance maximale pour carboniser les résidus des **éléments chauffants (47)**, des **grilles de cuisson (27)** et de la **grille de maintien au chaud (28)**.
2. Après le refroidissement, nettoyez les éléments chauffants et les grilles à l'aide d'un chiffon. Vous pouvez si nécessaire nettoyer les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et un tampon de nettoyage inoxydable.
3. Videz le **bac récupérateur de graisse (3)** et lavez-le avec de l'eau chaude ainsi que du produit à vaisselle.
4. Une fois que toutes les pièces sont sèches, remettez-les dans le barbecue.

Nettoyage des côtés intérieurs du barbecue (si nécessaire)

Les évaporations de graisses et la fumée occasionnent des dépôts que l'on peut enlever comme suit :

1. Pour simplifier le nettoyage, retirez précautionneusement les éléments chauffants hors du barbecue.
2. Enlevez tous les restes d'aliments et les accumulations de graisse dans l'ensemble de la cuve de cuisson (32). Ces dépôts sont faciles à enlever à l'aide d'une spatule en plastique.
3. Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux. Si les salissures sont plus importantes, vous pouvez les laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer avec un chiffon non abrasif.
4. Une fois que toutes les pièces sont sèches, remettez les éléments chauffants dans le barbecue.

Nettoyage des côtés extérieurs (si nécessaire)

Les parties extérieures du barbecue sont constituées de différents matériaux et surfaces. C'est pourquoi nous recommandons différentes méthodes de nettoyage en fonction du type de surface.

Surfaces en acier inoxydable

- Utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non abrasif et suivez les instructions du fabricant. **N'utilisez pas de pâtes abrasives.**
- Sinon, vous pouvez utiliser pour le nettoyage de l'eau chaude, un nettoyant ménager et une éponge. Ensuite, rincez les surfaces à l'eau claire et séchez-les avec un chiffon doux.

Surfaces peintes, émaillées et pièces en matière plastique

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.**
- Pour le nettoyage, utilisez seulement de l'eau chaude avec un peu de nettoyant ménager ainsi que des essuie-tout ou un chiffon doux. Nettoyez la surface, rincez-la et séchez-la.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez le problème pour constater si vous pouvez y remédier par vous-même. S'il n'est pas possible de résoudre le problème selon les indications suivantes, contactez le service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- Corrigez la position de la fiche secteur dans la prise de courant.

La prise de courant est défectueuse.

- Essayez avec une autre prise de courant.

Il n'y a pas de tension secteur.

- Contrôlez le fusible du branchement au secteur.

Aucune température de cuisson n'a été réglée.

- Réglez l'appareil comme décrit dans le paragraphe « Utilisation » - « Grillades ». L'appareil ne commence à chauffer qu'après ce réglage.

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

Les aliments ne sont pas bien cuits.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- Augmentez le temps de cuisson ou la température de cuisson.

Les aliments sont empilés.

- Répartissez et retournez les aliments.

Il y a trop d'aliments à griller sur le barbecue.

- Réduisez la quantité d'aliments à griller.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- Suivez les instructions données au paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

- Enlevez l'excédent d'huile ou de graisse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	01192
Numéro de modèle :	EB1002-GS
Puissance :	max. 3 200 W
Classe de protection :	I
Alimentation électrique :	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Indice de protection :	IPX4
Minuterie :	jusqu'à 990 min
Plage de température :	100°C – 300°C (sur la grille de cuisson)
Dimensions de l'appareil :	121,5 x 57,5 x 116 cm (L x P x H)
Dimensions de la surface de cuisson :	59 x 40,5 cm
Fiches des thermomètres à viande :	Klinke 3,5 mm
Identifiant mode d'emploi :	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Fabriqué en Chine.

MISE AU REBUT

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



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



Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.



Beste klant,

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

Neem de tijd om vertrouwd te raken met de details van je nieuwe uitrusting. We wensen je namelijk niet alleen een soepele start met je LANDMANN-barbecue, maar hopen ook dat je er lang plezier van zult hebben.

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

**Je LANDMANN-team wenst je veel plezier
en een lekker barbecueseizoen.**

INHOUD

Omvang van de levering	20
Overzicht van het apparaat	20
Doelmatig gebruik	20
Veiligheidsaanwijzingen	20
Aanwijzingen voor de montage	22
Vóór het eerste gebruik	22
Opstellen en aansluiten	22
Gebruik	22
Na het gebruik / reinigen en opbergen	23
Oplossen van problemen	24
Technische specificaties	24
Verwijdering	24



**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
GOED BEWAREN!**

Over deze montage- en gebruiksaanwijzing

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

Symbolen



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de montage- en gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Geschikt voor levensmiddelen.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Wisselstroom

Signaalwoorden

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

Verdere uitleg

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (afbeelding A)

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

Pos.	Aantal	Omschrijving
1	1	Barbecue-eenheid (gemonteerd)
2	1	Zijtafel, rechts
3	1	Vetopvangbak
4	2	Houder A
5	2	Houder B
6	2	Hoekverbinder A
7	2	Hoekverbinder B
8	1	Dwarsstang, achter
9	1	Legplank
10	1	Deurstopper, boven
11	1	Bodemplaat
12	1	Poot, rechts achter
13	1	Poot, rechts voor
14	2	Vleesthermometer
15	1	Onderkastdeur, rechts
16	1	Onderkastdeur, links
19	4	Wiel, vastzetbaar
22	2	Zijwand
23	1	Poot, links voor
24	1	Onderkastprofiel
25	1	Poot, links achter
26	2	Dwarsstang, links / rechts
27	2	Grillrooster
28	1	Warmhoudrooster
29	1	Zijtafel, links

Montagemateriaal:

A	20	Schroef, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Schroef, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Veerring, M6 (1/4")
D	4	Cilinderschroef (1/4")
E	8	Ring, M6 (1/4")
	1	Montage- en gebruiksaanwijzing

Attentie!

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

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

(Afbeelding B)

- 30 Dekselgreep
- 31 Deksel
- 32 Grillruimte
- 33 Bedieningsveld
- 34 Onderkast
- 35 Dekselthermometer

(Afbeelding C, bedieningsveld)

- 36 Temperatuurindicator, linker/rechter verwarmingselement
- 37 Temperatuur-knop, rechter verwarmingselement
- 38 Aan/Uit-knop, rechter verwarmingselement
- 39 Timer-knop
- 40 Timer-indicator
- 41 Bedrijfsindicatielampje, brandt als het apparaat is aangesloten op het stopcontact.
- 42 **P1** en **P2**: aansluitingen voor de vleesthermometer
- 43 Display voor de door de vleesthermometer gemeten temperatuur
- 44 Knop om om te schakelen tussen de temperatuurindicatie van vleesthermometer 1 (**P1**) en 2 (**P2**)
- 45 Aan/Uit-knop, linker verwarmingselement
- 46 Temperatuur-knop, linker verwarmingselement

(Afbeelding F)

- 47 Verwarmingselement

DOELMATIG GEBRUIK

- Deze elektrische barbecue (apparaat) is ontworpen voor het bereiden van levensmiddelen die gebarbecued kunnen worden. Hij is bedoeld om buiten te gebruiken.
- Een ander of verdergaand gebruik is niet toegestaan. Dit geldt met name voor de volgende voorspelbare verkeerde toepassingen:
 - Gebruik het apparaat niet als inbouwapparaat!
 - Gebruik het apparaat niet in caravans of campers en/of op boten.
 - Gebruik het apparaat niet als verwarming!
- Het apparaat is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in deze montage- en gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen leiden tot storingen van het apparaat en verwonding van de gebruiker.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage alsmede voor vet op en verkleuren van apparaat en toebehoren.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische specificaties die op dit apparaat zijn aangebracht in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

Aanwijzingen voor een veilig gebruik

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kin-deren** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over de nodige ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige

manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.

- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- **WAARSCHUWING:** bij dit apparaat mogen geen houtskolen of vergelijkbare brandstoffen worden gebruikt.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen' in acht!



VOORZICHTIG: hete oppervlak-

ken! Tijdens gebruik van het apparaat kunnen zijn oppervlakken zeer heet worden. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens het gebruik van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de grepen en de regelaars aan. Draag BBQ handschoenen die overeenkomstig de verordening (EU) 2016/425 voor persoonlijke beschermingsmiddelen zijn goedgekeurd volgens de norm NEN EN 407 (beschermingscategorie II). Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat het getransporteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.

- Het apparaat is geschikt voor gebruik in de buitenlucht.
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een aanspreekstroom van niet meer dan 30 mA.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (bij **apparaten van veiligheidsklasse I**).
- Het **aansluitsnoer** moet regelmatig op tekenen van slijtage worden onderzocht, en wanneer het **aansluitsnoer** is beschadigd, mag het apparaat niet meer gebruikt worden.
- Wanneer het **aansluitsnoer** van dit apparaat wordt beschadigd, dan moet het snoer om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant of zijn klantendienst of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon.
- Voer geen veranderingen of reparaties uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer

niet zelf. Wanneer het apparaat of zijn toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden vervangen resp. gerepareerd worden door de fabrikant, de klantenservice of door een speciaalzaak.

- Bij niet-gebruik, niet voorhanden toezicht en vóór het transporteren, in elkaar zetten, uithalen of reinigen moet de verbinding tussen apparaat en lichtnet altijd worden verbroken.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik het apparaat niet bij regen.
- Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid en berg het daar niet op.
- Dompel het apparaat en aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water.
- Gebruik het apparaat om gevaren te vermijden niet als er een defect is, of als het op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een speciaalzaak alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Houd het grillgedeelte vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, kerosine, alcohol etc.
- In een cirkel van 60 cm rond het apparaat mogen geen brandbare of hittegevoelige materialen aanwezig zijn wanneer het in werking of nog heet is.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt omdat het apparaat oververhit zou kunnen raken. Dek het apparaat niet af zolang het heet is, om brand te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Om oververhitting te voorkomen mag dit apparaat niet worden afgedekt met vaste of flexibele materialen zoals aluminium kommen, aluminiumfolie of kommen van andere hittebestendige materialen. Gebruik van zulke voorwerpen of materialen op het grilloppervlak kan de veiligheid van het apparaat negatief beïnvloeden en tot ernstige schade leiden.
- Levensmiddelen mogen het verwarmingselement niet aanraken. Ze zouden kunnen ontvlammen.
- Let er altijd op dat de juiste spanning op het stopcontact staat waarop het apparaat is aangesloten. Stopcontacten moeten bovendien geschikt zijn voor apparaten met een stroomverbruik van 3200 watt (model: EB1001-GS) of 2860 watt (model: EB1001-UK).
- Zorg ervoor dat er geen apparaten met een hoog stroomverbruik op dezelfde stroomkring zijn aangesloten terwijl het apparaat in gebruik is, om overbelasting en evt. kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik alleen voor dit stroomverbruik geschikte verlengkabels.
- Gebruik geen kabelhaspels.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Plaats geen met olie gevulde bakken in het apparaat. Reinig de vetopvangbak regelmatig.
- Blus eventuele steekvlammen niet met water. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar

- Het apparaat wordt heet en mag tijdens gebruik niet worden bewogen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer het heet is. Let er met name op dat er geen kinderen of personen die niet in staat zijn om mogelijke gevaren goed in te schatten of erop te reageren, in de buurt van het hete apparaat komen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet zonder toezicht bij het apparaat kunnen komen. Verkeerd gebruik kan gevaarlijk zijn.
- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen.
- Bij het openen van het deksel kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarezone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Gebruik grillbestek met lange, hittebestendige handvaten.

LET OP – Risico van materiële schade

- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Verbreek voor een onweer de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Trek altijd de netstekker zelf uit het stopcontact en trek nooit aan het snoer.
- Trek het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat en zijn aansluitsnoer tegen andere warmtebronnen, vuur, langdurige vochtigheid of stoten.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Zet nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik alleen origineel toebehoren van de fabrikant, om negatieve effecten op de werking van het apparaat en eventuele schade of gevaren te vermijden.

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

⚠ ATTENTIE!

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat kans op verstikking.

- Let op voldoende ruimte voor de montage en gebruik evt. een mat om het apparaat of gevoelige vloeren te beschermen tegen krassen.
- Bouw het apparaat op een horizontale, vlakke ondergrond op, om te voorkomen dat het scheef wordt opgebouwd.
- Volg de in deze montage- en gebruiksaanwijzing afgebeelde montagestappen. **Een ondeskundige montage kan gevaarlijk zijn.**
- Gebruik bij het opbouwen geen geweld.
- Draai de schroefverbindingen eerst handvast en na elke geslaagde montagestap nog eens stevig aan. Anders kunnen er ongewenste spanningen ontstaan.
- Draai de moeren vast tot ze aansluiten en draai dan een kwartslag verder. Draai ze niet te stevig vast!

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Spoel de grillroosters (27), het warmhoudrooster (28) en de vetopvangbak (3) af met afwasmiddel en warm water om eventuele productieresten te verwijderen. Neem hiervoor het hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen' in acht.
2. Als de barbecue voor de eerste keer wordt gebruikt, dan dient dit zonder levensmiddelen te gebeuren, omdat eventuele

coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Laat de barbecue ca. 30 minuten zonder inhoud bij gesloten deksel op de hoogste temperatuurstand warm worden. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik'.

3. Laat de roosters en de vetopvangbak afkoelen en maak ze vervolgens nog een keer schoon.

OPSTELLEN EN AANSLUITEN

⚠ ATTENTIE!

- Gebruik de barbecue niet onder een brandbare overkapping.
- Sluit de barbecue alleen aan op een stopcontact dat is geïnstalleerd volgens de voorschriften en dat overeenstemt met de technische specificaties van de barbecue. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Rol het aansluitsnoer volledig af alvorens de barbecue aan te sluiten.
- Om de barbecue te beschermen tegen waterspatters of in het water vallen dien je minstens 305 cm (10 voet) afstand te houden tot zwembaden, vijvers en dergelijke.

1. Zet de barbecue op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten, vooral naar de grillruimte (32).
2. Zet evt. de wielen (19) vast door aan de vleugelmoeren te draaien.
3. Open het deksel (31).
4. Schuif de vetopvangbak (3) op de rails onder de barbecue-eenheid (1) aan de achterkant van de barbecue. Om de vetopvangbak eruit te trekken til je hem iets op bij de greep om hem los te maken uit de vergrendeling.
5. Zet de twee grillroosters (27) en indien nodig het warmhoudrooster (28) erin (afbeelding G).
6. Klap de zijtafels (2, 29) omhoog en laat ze in een hoek van 90° vastklikken in de scharnieren. Om ze omlaag te klappen til je ze iets op.
7. Rol het aansluitsnoer af en steek de netstekker in een stopcontact. Het bedrijfsindicatielampje (41) begint te branden.

GEBRUIK

⚠ ATTENTIE!

- Gebruik deze barbecue alleen wanneer alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct en in overeenstemming met de montagevoorschriften uit deze montage- en gebruiksaanwijzing gemonteerd werd.
- Overtuig je er voor elk gebruik van dat de barbecue onbeschadigd is en correct is geplaatst en aangesloten.
- Controleer voor elk gebruik de vetopvangbak en het gedeelte onder de verwarmingselementen op vet. Verwijder overtollig vet om vetbrand te voorkomen.
- Tijdens het barbecueën moeten de grillroosters en de vetopvangbak altijd geplaatst zijn.
- Leg geen levensmiddelen in verhoudfolie of in plastic zakjes op de barbecue.






EEN PAAR TIPS VOORAF:

- De barbecue beschikt over twee verwarmingselementen (47), die onafhankelijk van elkaar worden geregeld. Op die manier kunnen verschillende levensmiddelen met verschillende gaartemperaturen en gaartijden tegelijkertijd worden bereid. Wanneer je een van de verwarmingselementen inschakelt, kun

je op het uitgeschakelde verwarmingselement indirect barbecueën.

- Eten dat gaar is, kun je op het warmhoudrooster (28) leggen om het warm te houden terwijl je verder barbecueet. Houd er rekening mee dat het daarbij verder gaar wordt. Daarnaast kun je op het warmhoudrooster groente, zeevruchten etc. langzaam gaar laten worden en daarbij bijv. vlees op het grillrooster (27) op hoog vuur barbecueën.
- De dekselthermometer (35) geeft de temperatuur in de grillruimte (32) aan. Tevens worden er twee vleesthermometers (14) meegeleverd die de kerntemperatuur van levensmiddelen op de barbecue meten. Deze worden in de levensmiddelen gestoken en aangesloten op de aansluitingen P1 resp. P2 (42) (afbeelding D). De temperatuur van de levensmiddelen verschijnt op het display (43).
- Wij adviseren om te barbecueën met gesloten deksel (31). Waarom? Omdat het risico van steekvlammen hierdoor wordt verminderd en de levensmiddelen sneller en gelijkmatiger gaar worden.
- De gaarduur van vlees hangt af van de dikte, kwaliteit, rijpings-tijd en temperatuur aan het begin van het barbecueën. Voordat je goed vertrouwd bent met het apparaat moet je de toestand van de levensmiddelen op de barbecue tussendoor controleren.
- Als je ze een beetje insmeert met olie worden ze gelijkmatiger bruin en plakken niet vast aan het grillrooster. Smeer of spuit olie altijd op de levensmiddelen, niet rechtstreeks op het grillrooster.
- Bij gebruik van een marinade, saus of glazuur met veel suiker of andere snel brandende ingrediënten smeer je deze pas in de laatste 10 tot 15 minuten van het barbecueën erop.

Barbecueën

- Druk op de Aan/Uit-knop  (38, 45) van het verwarmingselement (47) dat je wilt gebruiken. De bijbehorende temperatuurindicator (36) en de timer-indicator (40) beginnen te branden.
- Stel met de knoppen  (37, 46) in stappen van 50°C de gewenste gaartemperatuur in. Het verwarmingselement wordt warm tot het de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
- Om beide verwarmingselementen te gebruiken schakel je op dezelfde manier het tweede verwarmingselement in.
- Als je de barbecue wilt voorverwarmen, dan sluit je het deksel (31) en wacht je tot de gewenste temperatuur op de dekselthermometer (35) wordt weergegeven.
- Open het deksel en leg de levensmiddelen op het grillrooster (27) en evt. op het warmhoudrooster (28).
- Wanneer een hoge temperatuur in de grillruimte (32) nodig is en de levensmiddelen van alle kanten gelijkmatig gaar moeten worden, sluit dan het deksel.
- De timer begint na het inschakelen automatisch bij 990 minuten en telt terug. Met de timer-knop (39) kun je in stappen van 10 minuten de gewenste gaarduur instellen, waarna de barbecue automatisch uitschakelt. Dit is vooral handig voor langere gaarprocessen, bijv. bij het bereiden van pulled pork. Om de timer weer op 0 te zetten houd je de timer-knop ca. 3 seconden ingedrukt.
- Draai de levensmiddelen tussendoor om.
- Druk op de Aan/Uit-knop  om de barbecue (vóór afloop van de timer) uit te schakelen.
- Laat de verwarmingselementen, grillroosters en het warmhoudrooster na het barbecueën uitbranden door de barbecue een paar minuten op maximaal vermogen te verwarmen.
- Wacht na het uitschakelen van de barbecue ca. 5 tot 10 minuten voordat je de stekker uit het stopcontact trekt. De ventilator blijft namelijk nog een tijdje draaien om de barbecue af te koelen.
- Laat alle onderdelen afkoelen en reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen').

Gebruik van de vleesthermometers



Bij meerdere stukken vlees of vis (van dezelfde dikte) is één vleesthermometer voldoende als referentiemeter.

- Steek de vleesthermometer (14) helemaal in het midden van de langere zijde van het stuk vlees, vis of gevogelte.
- Sluit de stekker aan op aansluiting P1 resp. P2 (42) (afbeelding D).
- De gemeten temperatuur verschijnt op het display (43). Met de knop P1-P2 (44) schakel je om tussen de indicatie voor P1 en P2. Let op: de indicatie van P1 brandt continu en de indicatie van P2 knippert.
- Bereid het levensmiddel zoals je dat gewoon bent en houd daarbij het display in de gaten.
- Wanneer het levensmiddel gaar is, verbreek je de verbinding tussen vleesthermometer en apparaat en trek je de thermometer uit het levensmiddel. **VOORZICHTIG: de vleesthermometer wordt heet.** Raak hem niet aan met de handen. Gebruik keukenhandschoenen of een ander hulpmiddel.
- Maak hem schoon (zie hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen').

NA HET GEBRUIK / REINIGEN EN OPBERGEN

ATTENTIE!

- Om een vetbrand te vermijden moet de barbecue regelmatig worden gereinigd.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen borstels met metalen haren. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- Het toebehoren is **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- WAARSCHUWING!** De verwarmingselementen mogen alleen met een doek worden gereinigd. Reinig ze NIET met vloeistoffen en dompel ze NIET onder in vloeistoffen!
- Berg de barbecue indien mogelijk op in een gesloten ruimte, bij een maximale temperatuur van 40 °C. Anders adviseren wij om de barbecue af te dekken met een beschermhoes.

Om zo lang mogelijk veel plezier aan je barbecue te beleven dien je hem na elk gebruik te reinigen.

Als de barbecue niet regelmatig wordt gereinigd en onderhouden, kunnen zijn prestaties na verloop van tijd afnemen. Lage temperaturen, een ongelijkmatige hitteverdeling en aan de grillroosters vastgekoekte etensresten wijzen erop dat de barbecue reiniging en onderhoud nodig heeft.

Reiniging na elk gebruik

- Brand de **verwarmingselementen (47)**, **grillroosters (27)** en het **warmhoudrooster (28)** uit door de barbecue een paar minuten op maximaal vermogen te verwarmen.
- Na het afkoelen reinig je de verwarmingselementen en roosters met een doek.
- De grillroosters en het warmhoudrooster kun je indien nodig reinigen met warm water, afwasmiddel en een roestvrije staalspons.
- Maak de **vetopvangbak (3)** leeg en spoel hem af met warm water en afwasmiddel.
- Wanneer alle onderdelen droog zijn, zet je ze weer in de barbecue.

Reiniging van de binnenkanten van de barbecue (indien nodig)

Verdampt vet en rook vormen samen een aanslag die als volgt te verwijderen valt:

1. Haal de verwarmingselementen voor een eenvoudigere reiniging uit de barbecue. Trek de verwarmingselementen voorzichtig eruit.
2. Verwijder alle etens- en vetresten uit de hele grillruimte (32). Deze resten kunnen met een kunststof spatel gemakkelijk worden verwijderd.
3. Veeg de oppervlakken schoon met een droge doek. Mocht er meer vuil aanwezig zijn, dan kun je de grillruimte met warm zeepsop afwassen en met een niet-schurende doek droog vegen.
4. Wanneer alle delen droog zijn, zet je de verwarmingselementen weer in de barbecue.

Reiniging van de buitenkanten (indien nodig)

De buitenkanten van de barbecue bestaan uit verschillende materialen en oppervlakken. Daarom bevelen wij al naargelang het soort oppervlak verschillende reinigingsmethoden aan.

Oppervlakken van roestvrijstaal

- Gebruik een niet-schurende reiniger voor roestvrijstaal en volg de aanwijzingen van de fabrikant. **Gebruik geen schurende pasta's!**
- Anders kun je voor het reinigen warm water, een huishoudelijk reinigingsmiddel en een spons gebruiken. Spoel de oppervlakken daarna met helder water af en droog ze met een vochtige doek.

Gelakte, geëmailleerde oppervlakken en kunststof onderdelen

■ Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

- Gebruik voor het reinigen alleen warm water met wat huishoudelijk reinigingsmiddel en keukenpapier of een zachte doek. Reinig de oppervlakken, spoel ze af en veeg ze droog.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet correct werkt, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Wanneer het probleem met de volgende stappen niet opgelost kan worden, neem dan contact op met de klantenservice.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in het stopcontact.

- ▶ Corrigeer de positie van de netstekker.

Het stopcontact is defect.

- ▶ Probeer een ander stopcontact.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- ▶ Controleer de zekering van de netaansluiting.

Er is geen gaartemperatuur ingesteld.

- ▶ Stel het apparaat in zoals beschreven in het hoofdstuk 'Gebruik' - 'Barbecueën'. Het apparaat begint pas na het instellen op te warmen.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- ▶ Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De levensmiddelen zijn niet goed gaar.

De ingestelde gaartijd was te kort of de temperatuur te laag.

- ▶ Verhoog de gaartijd of gaartemperatuur.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- ▶ Verdeel de levensmiddelen en draai ze om.

Er ligt te veel op de barbecue.

- ▶ Haal een paar etenswaren van de barbecue af.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. / Er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- ▶ Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- ▶ Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt.

Te veel olie of vet.

- ▶ Verwijder overtollige olie of vet.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Artikelnummer:	01192
Modelnummer:	EB1002-GS
Vermogen:	max. 3200W
Voeding:	220 – 240V~ 50/60Hz
Veiligheidsklasse:	I
Beschermingsgraad:	IPX4
Timer:	tot 990 min
Temperatuurbereik:	100 °C – 300 °C (bij het grillrooster)
Afmetingen apparaat:	121,5 x 57,5 x 116 cm (BxDxH)
Afmetingen grilloppervlak:	59 x 40,5 cm
Stekker van de vleesthermometer:	mini-jack 3,5 mm
ID gebruiksaanwijzing:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Gemaakt in China.

VERWIJDERING

Om het apparaat weg te gooien demonteer je het in zijn afzonderlijke elementen en geef je metaal en kunststof af ter recycling.



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



Het symbool hiernaast (doorgestreepte vuilnisbak met een streep eronder) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil, maar in speciale inzamel- en teruggavesystemen terecht horen.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte inneempunten gratis afgeven. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.



Estimado/a cliente:

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

Dedique tiempo a familiarizarse con su nuevo equipo. No solo le deseamos un buen comienzo, sino que disfrute también de su barbacoa de LANDMANN durante mucho tiempo.

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

El equipo de LANDMANN le desea mucha diversión y que disfrute mucho de una sabrosa barbacoa.

CONTENIDO

Volumen de suministro	26
Vista general del aparato	26
Uso previsto	26
Indicaciones de seguridad	27
Indicaciones para el montaje	28
Antes del primer uso	28
Instalación y conexión	28
Uso	29
Tras el uso / limpieza y almacenamiento	29
Solución de problemas	30
Datos técnicos	30
Eliminación	30

Símbolos



Señal de peligro: estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las indicaciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.



Información complementaria



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



Adecuado para alimentos.



¡Atención: superficies calientes!



Corriente alterna

Palabras de advertencia

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

PELIGRO – Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

ADVERTENCIA – Riesgo medio, las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales

ATENCIÓN – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

AVISO – Puede conllevar riesgo de daños materiales

Otras explicaciones

Los **números de leyenda** se muestran del siguiente modo: **(1)**

Las **referencias a imágenes** se muestran del siguiente modo: **(Imagen A)**



**¡INDICACIONES IMPORTANTES!
¡ASEGÚRESE DE CONSERVARLAS!**

Consideraciones acerca de estas instrucciones de montaje y uso

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

VOLUMEN DE SUMINISTRO

(Imagen A)

Pos.	Cant.	Denominación
1	1	Unidad de barbacoa (premontada)
2	1	Tablero lateral, derecha
3	1	Bandeja colectora de grasa
4	2	Soporte A
5	2	Soporte B
6	2	Herraje angular A
7	2	Herraje angular B
8	1	Elemento transversal, parte trasera
9	1	Fondo insertable
10	1	Tope de puerta, parte inferior
11	1	Placa base
12	1	Soporte, detrás derecha
13	1	Soporte, delante derecha
14	2	Termómetro para carne
15	1	Puerta de armario inferior, derecha
16	1	Puerta de armario inferior, izquierda
19	4	Rueda, bloqueable
22	2	Pared lateral
23	1	Soporte, delante izquierda
24	1	Panel de armario inferior
25	1	Soporte, detrás izquierda
26	2	Elemento transversal, izquierda / derecha
27	2	Parrilla
28	1	Parrilla de conservación de calor
29	1	Tablero lateral, izquierda

Material de montaje:

A	20	Tornillo, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Tornillo, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Arandela elástica, M6 (1/4")
D	4	Tornillo de vástago (1/4")
E	8	Arandela (1/4")
	1	Instrucciones de montaje y uso

Importante:





- Compruebe la integridad del volumen de suministro y que ningún componente haya sufrido daños durante el transporte. Si falta alguna pieza o está dañada, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (véase última página).
- Retire cualquier lámina, pegatina o protección de transporte del aparato, **pero nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**

VISTA GENERAL DEL APARATO

(Imagen B)

- 30 Tirador de tapa
- 31 Tapa
- 32 Cámara de la barbacoa
- 33 Panel de control
- 34 Armario inferior
- 35 Termómetro para tapa

(Imagen C, panel de control)

- 36 Indicación de temperatura, elemento calentador izquierdo / derecho
- 37  Tecla de temperatura, elemento calentador derecho
- 38  Tecla de encendido/apagado, elemento calentador derecho
- 39 Tecla temporizador
- 40 Indicación de temporizador
- 41 Piloto de funcionamiento, está iluminado cuando el aparato está conectado a la toma de corriente.
- 42 P1 y P2: Tomas para conectar el termómetro para carne.
- 43 Indicación de la temperatura medida por el termómetro para carne
- 44 Tecla para cambiar entre la indicación de temperatura del termómetro para carne 1 (P1) y 2 (P2)
- 45  Tecla de encendido/apagado, elemento calentador izquierdo
- 46  Tecla de temperatura, elemento calentador izquierdo

(Imagen F)

- 47 Elemento calentador

USO PREVISTO

- Esta barbacoa eléctrica (el aparato) está diseñada para preparar alimentos aptos para la barbacoa. Está diseñada para su uso en exterior.
- Cualquier otro uso o utilización no está permitido. Esto es aplicable en particular a las siguientes aplicaciones erróneas previsibles:
 - ¡No usar nunca el aparato como aparato encastrado!
 - No usar el aparato en caravanas o autocaravanas ni en barcos.
 - ¡No usar el aparato como sistema de calefacción!
- El aparato está previsto para un uso privado, no para un uso comercial.
- Utilizar el aparato exclusivamente para el fin indicado y solo del modo descrito en las presentes instrucciones de montaje y uso. Cualquier otro uso se considera indebido. El manejo indebido y la manipulación inadecuada pueden provocar averías en el aparato y lesiones al usuario.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Lo mismo es válido para el desgaste normal, así como para los depósitos de grasa y los cambios de color en el aparato y los accesorios.

INDICACIONES DE SEGURIDAD



ADVERTENCIA: Observar todas las indicaciones de seguridad, instrucciones, imágenes y datos técnicos que incluye este aparato. Las consecuencias de no observar las indicaciones de seguridad y las instrucciones pueden incluir descargas eléctricas, incendios y/o lesiones.

Instrucciones para un uso seguro

- Los **niños** mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos pueden emplear este aparato bajo supervisión o bien si han sido instruidas con relación al uso seguro del aparato y entienden los riesgos que implica.
- **No** se permite a los **niños** jugar con el aparato.
- No se permite a los **niños** realizar la limpieza ni el **mantenimiento por parte del usuario**, salvo que tengan más de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Los niños menores de 8 años y los animales deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** No se debe emplear carbón vegetal o combustibles similares para este aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- ¡Observar las indicaciones de limpieza del capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento»!



ATENCIÓN: ¡superficies calientes!

Cuando el aparato está en funcionamiento, las superficies pueden calentarse mucho. ¡Durante el uso del aparato y después del mismo, no tocar las piezas calientes! Mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo tocar únicamente los tiradores y los mandos. Llevar guantes para barbacoa, probados conforme al reglamento (UE) 2016/425 para equipos de protección individual según DIN EN 407 (categoría de protección térmica II). Esperar a que el aparato se haya enfriado antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.

- El aparato es apto para su uso al aire libre.
- El aparato se debe conectar, mediante un interruptor diferencial, con una salida de corriente de activación de dimensionamiento no superior a 30 mA.

- El aparato se debe conectar a una toma de corriente con conductor de protección (para **aparatos de la clase de protección I**).
- El **cable de alimentación** se debe examinar regularmente para detectar indicios de daños y, si el **cable de alimentación** está dañado, no se debe usar el aparato.
- Si el **cable de alimentación** de este aparato resulta dañado, el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, debe sustituirlo para evitar riesgos.
- No realizar ninguna modificación ni reparación en el aparato. Tampoco se debe cambiar el cable de alimentación. Si el aparato o sus accesorios presentan daños, se deben enviar al fabricante, al servicio de atención al cliente o a un taller especializado para su sustitución o reparación, con el fin de evitar riesgos.
- El aparato se debe desenchufar siempre si no se va a usar, cuando no hay supervisión o antes de transportarlo, ensamblarlo, desensamblarlo o limpiarlo.



PELIGRO – Peligro de descargar eléctrica

- No usar el aparato en caso de lluvia.
- No guardar el aparato en estancias con una elevada humedad ambiental.
- No sumergir nunca el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos y asegurarse de que no puedan caer al agua o mojarse.
- Si el aparato cae al agua, interrumpir inmediatamente el suministro eléctrico. **Solo después** se puede recoger el aparato del agua.
- No usar el aparato si ha presentado fallos de funcionamiento, se ha caído o ha caído al agua, con el fin de evitar daños. Antes de ponerlo de nuevo en funcionamiento, llevarlo a un taller especializado para que lo revisen.
- Nunca se debe tocar el aparato ni el cable de alimentación con las manos húmedas si el aparato está enchufado a la red eléctrica.



ADVERTENCIA – Peligro de incendio

- Mantener la zona de la barbacoa alejada de vapores y líquidos inflamables, tales como gasolina, queroseno, alcohol, etc.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento o todavía esté caliente, no debe haber materiales combustibles o sensibles al calor en un radio de 60 cm en torno al aparato.
- Los orificios de ventilación no se deben cubrir, ya que el aparato se podría sobrecalentar. No cubrir el aparato mientras esté caliente, a fin de evitar incendios.
- Advertencia: Para evitar un sobrecalentamiento, este aparato no debe cubrirse con materiales rígidos o flexibles como bandejas de aluminio, papel de aluminio o bandejas de otros materiales resistentes al calor. El uso de tales objetos o materiales en la superficie de cocción podría comprometer la seguridad del aparato y causar graves daños.
- Los alimentos no deben tocar el elemento calentador. Podrían incendiarse.
- Asegurarse siempre de que la tensión en la toma de corriente empleada sea adecuada para el aparato. Además, las tomas de corriente deben ser adecuadas para aparatos con un consumo

de potencia de 3200 vatios (modelo: EB1001-GS) o 2860 vatios (modelo: EB1001-UK).

- Asegurarse de que no haya otros aparatos con un gran consumo de potencia conectados al mismo circuito mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- Usar únicamente cables alargadores adecuados para esta potencia.
- No usar bobinas de cables.
- Asegurarse de no sobrecalentar los alimentos ricos en aceite o grasa. No colocar recipientes llenos de aceite en el aparato. Limpiar regularmente la bandeja colectora de grasa.
- No apagar con agua las llamas que puedan producirse. Apagar el aparato, desenchufarlo y dejar que se enfríe.
- En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Sofocar las llamas con una manta ignífuga o un extintor adecuado.



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- ¡El aparato se calienta mucho y no debe moverse mientras esté en funcionamiento!
- No dejar nunca el aparato caliente sin supervisión. En particular, procurar que no se acerquen al aparato caliente niños o personas que no sean capaces de reconocer correctamente o reaccionar ante posibles peligros.
- Asegurarse de que los niños no puedan acceder al aparato sin supervisión. El uso incorrecto puede ser peligroso.
- Asegurarse de que no haya riesgo de tropezar con el cable de alimentación.
- Al abrir la tapa puede salir vapor caliente. Por tanto, mantener la cabeza y las manos fuera de la zona de peligro. Existe riesgo de escaldaduras por el calor, el vapor caliente o el agua condensada.
- Utilizar utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.

AVISO – Riesgo de daños materiales

- Si se produce un fallo mientras el aparato está en funcionamiento, desenchufarlo de la red. De lo contrario, apagar siempre el aparato antes de desenchufarlo.
- Desenchufar el aparato si va a haber tormenta.
- Para desenchufar el aparato de la red, tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Proteger el aparato y el cable de: otras fuentes de calor, fuego, humedad persistente o impactos.
- Asegurarse de que el cable de alimentación no quede estrangulado, retorcido o tendido sobre cantos afilados ni entre en contacto con superficies calientes (p. ej., del aparato).
- No colocar nunca objetos pesados sobre el aparato o el cable de alimentación.
- Utilizar únicamente accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños o peligros.

INDICACIONES PARA EL MONTAJE



IMPORTANTE:

- Mantenga el material de embalaje alejado de niños y animales. Existe riesgo de asfixia.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio para el montaje y, si es necesario, utilice una base para proteger el aparato o los suelos sensibles de los arañazos.
 - Monte el aparato en una superficie horizontal y nivelada para que no quede torcido.

- Siga los pasos de montaje ilustrados en estas instrucciones de montaje y uso. **Un montaje inadecuado puede ser peligroso.**
- No utilice la fuerza durante el montaje.
- Primero apriete a mano las uniones atornilladas y luego vuelva a apretarlas correctamente una vez que el paso de montaje se haya completado con éxito. De lo contrario, pueden producirse tensiones indeseables.
- Apriete las tuercas hasta que queden bien ajustadas y luego gírelas un cuarto de vuelta más. No las apriete demasiado.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave la parrilla (27), la parrilla de conservación de calor (28) y la bandeja colectora de grasa (3) con líquido lavavajillas y agua caliente para eliminar posibles restos de producción. Tenga en cuenta al respecto el capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento».
2. La barbacoa se debe poner en funcionamiento, por primera vez, sin alimentos, porque, debido a los posibles restos de recubrimiento, se pueden generar olores o humo. Deje que la barbacoa se caliente sin contenido y con la tapa cerrada durante 30 minutos al máximo nivel de temperatura. Siga las instrucciones del capítulo «Instalación y conexión», así como de «Uso».
3. Deje que las parrillas y la bandeja colectora de grasa se enfríen y, a continuación, límpielas de nuevo.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN



IMPORTANTE:

- No use la barbacoa bajo un techo inflamable.
- Conecte la barbacoa únicamente a una toma de corriente correctamente instalada, que coincida con los datos técnicos de la barbacoa. La toma de corriente debe ser fácilmente accesible incluso después de conectar el aparato, para poder desconectarlo rápidamente.
- Antes de conectar la barbacoa, desenrollar el cable por completo.
- Para proteger la barbacoa de las salpicaduras de agua o de caer al agua, manténgala a una distancia mínima de 305 cm (10 pies) de masas de agua, tales como estanques o piscinas.

1. Instale la barbacoa sobre una base estable, horizontal y llana. Asegúrese de contar con suficiente espacio libre por todos lados, sobre todo con respecto a la cámara de la barbacoa (32).
2. Si procede, bloquee las ruedas (19) girando las tuercas de mariposa.
3. Abra la tapa (31).
4. Deslice la bandeja colectora de grasa (3) sobre los rieles situados bajo la unidad de barbacoa (1) en la parte posterior de la barbacoa. Para extraer la bandeja colectora de grasa, levántela ligeramente por su tirador para soltarla del enclavamiento.
5. Introduzca ambas parrillas (27) y, si es necesario, la parrilla de conservación de calor (28) (imagen G).
6. Abra los tableros laterales (2, 29) hasta que se enclaven en las bisagras con un ángulo de 90°. Para plegarlos, levántelos ligeramente.
7. Desenrolle el cable de alimentación y enchúfelo en una toma de corriente. El piloto de funcionamiento (41) se ilumina.

USO

⚠ IMPORTANTE:



- Utilice esta barbacoa únicamente si todas las piezas están en su sitio y la barbacoa ha sido montada correctamente y de acuerdo con los pasos de montaje de estas instrucciones de montaje y uso.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la barbacoa no presente daños y esté correctamente instalada y conectada.
- Antes de cada uso, examine la bandeja colectora de grasa y la zona por debajo de los elementos calentadores para detectar posibles depósitos de grasa. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios.
- Durante el uso de la barbacoa, las parrillas y la bandeja colectora de grasa deben estar siempre colocadas.
- Nunca coloque en la barbacoa alimentos embalados en películas o bolsas de plástico.




UNAS SUGERENCIAS PREVIAS:

- La barbacoa dispone de dos elementos calentadores (47) que se pueden controlar por separado. Por tanto, se pueden preparar simultáneamente distintos alimentos con temperaturas y tiempos de cocción diferentes.
Si solo enciende uno de los elementos calentadores, puede cocinar indirectamente sobre el elemento calentador apagado.
- Los alimentos ya cocinados se pueden dejar en la parrilla de conservación de calor (28) para mantenerlos calientes mientras sigue cocinando. Tenga en cuenta que seguirá cocinándose. Además, en la parrilla de conservación de calor puede cocinar cuidadosamente verduras, marisco etc., mientras prepara carne a fuego fuerte en la parrilla (27).
- El termómetro para tapa (35) le muestra la temperatura en la cámara de la barbacoa (32). Además, se incluyen dos termómetros para carne (14) que miden la temperatura en el interior de los alimentos. Se clavan en el alimento y se conectan a las tomas P1 y P2 (42) (Imagen D). La temperatura del alimento aparece en la indicación (43).
- Recomendamos cocinar con la tapa cerrada (31). ¿Por qué? De este modo se reduce el riesgo de llamaradas y el alimento se cocina de forma más rápida y uniforme.
- El tiempo de cocción de la carne depende de su grosor, calidad, maduración y temperatura al empezar la cocción. Hasta que se haya familiarizado con el aparato, debería comprobar de vez en cuando el estado de los alimentos.
- Un alimento ligeramente aceitado se dora de forma más uniforme y no se pega a la parrilla. Aplique el aceite siempre sobre el alimento, no directamente sobre la parrilla.
- Si usa una marinada, salsa o glaseado con alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se quemen fácilmente, no los aplique hasta los últimos 10 o 15 minutos de cocción.

Cocinar con la barbacoa

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  (38, 45) del elemento calentador (47), que desee usar.
La indicación de temperatura correspondiente (36) y la indicación de temporizador (40) se iluminan.
2. Las teclas  (37, 46) le permiten ajustar la temperatura de cocción deseada en intervalos de 50°C.
El elemento calentador se calienta hasta la temperatura ajustada.
3. Para usar ambos elementos calentadores, encienda del mismo modo el segundo elemento calentador.
4. Si desea precalentar la barbacoa, cierre la tapa (31) y espere a que aparezca la temperatura deseada en el termómetro para tapa (35).
5. Abra la tapa y coloque los alimentos sobre la parrilla (27) y, si procede, la parrilla de conservación de calor (28).

6. Si pretende conseguir una temperatura elevada en la cámara de la barbacoa (32) y el alimento se debe cocinar uniformemente por todas partes, cierre la tapa.
7. Al encenderse, el temporizador inicia automáticamente una cuenta atrás desde 990 minutos. La tecla del temporizador (39) le permite ajustar el tiempo de cocción deseado en intervalos de 10 minutos. Pasado este tiempo, la barbacoa se apagará automáticamente. Este sistema es particularmente adecuado para cocciones muy largas, por ejemplo, para preparar Pulled Pork. Para poner el temporizador a 0, mantenga la tecla del temporizador pulsada durante unos 3 segundos.
8. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción.
9. Pulse la tecla de encendido/apagado , para apagar la barbacoa (antes de que termine el temporizador).
10. Después de la cocción, queme los restos de los elementos calentadores, la parrilla y la parrilla de conservación de calor, calentando la barbacoa unos minutos a potencia máxima.
11. Después de apagar la barbacoa, espere aprox. entre 5 y 10 minutos antes de desenchufar el enchufe de la toma de corriente. El motivo es que el ventilador sigue funcionando durante algún tiempo para enfriar la barbacoa.
12. Deje que todas las piezas se enfríen y límpielas después (véase capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento»).

Uso de los termómetros para carne



Si se cocinan varias porciones de alimentos (del mismo grosor), un termómetro para carne es suficiente como aparato de medición de referencia.

1. Inserte el termómetro para carne (14) completamente por el centro del lado alargado de la porción de carne, pescado o ave.
2. Inserte el conector en la toma P1 o P2 (42) (Imagen D).
3. La temperatura medida se muestra en la indicación (43). Con la tecla P1-P2 (44) se cambia entre las indicaciones de P1 y P2. Aviso: La indicación de P1 se ilumina permanentemente y la indicación de P2 parpadea.
4. Prepare el alimento como de costumbre, vigilando la indicación.
5. Cuando el alimento esté hecho, desconecte el termómetro para carne del aparato y extráigalo del alimento. **¡ATENCIÓN! El termómetro para carne se calienta mucho.** No lo toque con las manos. Utilice guantes de cocina u otro medio auxiliar.
6. Límpielo (véase capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento»).

TRAS EL USO / LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

⚠ IMPORTANTE:

- La barbacoa se debe limpiar regularmente para evitar incendios.
- No use productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni cepillos con cerdas metálicas. Pueden provocar daños en las superficies.
- Los accesorios **no** son aptos para el lavavajillas.
- ¡ADVERTENCIA! Los elementos calentadores deben limpiarse exclusivamente con un paño. NO limpiarlos con líquidos ni sumergirlos en líquidos.
- Si es posible, guarde la barbacoa en estancias cerradas con una temperatura máxima de 40°C. De lo contrario, recomendamos cubrir la barbacoa con una funda protectora contra la intemperie.

Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, debe limpiarla después de cada uso.

Si la barbacoa no se limpia y mantiene regularmente, su potencia puede disminuir con el tiempo. Las bajas temperaturas, una distribución irregular del calor y los alimentos pegados a la parrilla son indicios de que es necesario limpiar y mantener la barbacoa.

Limpieza después de cada uso

1. Queme los restos de los **elementos calentadores (47)**, las **parrillas (27)** y la **parrilla de conservación del calor (28)** calentando la barbacoa durante unos minutos a máxima potencia.
2. Una vez fríos, limpie los elementos calentadores y las parrillas con un paño.
3. Puede limpiar la parrilla y la parrilla de conservación de calor con agua caliente, líquido lavavajillas y un estropajo inoxidable.
4. Vacíe la **bandeja colectora de grasa (3)** y lávela con agua caliente y líquido lavavajillas.
5. Cuando estén secas todas las piezas, vuelva a colocarlas en la barbacoa.

Limpieza del interior de la barbacoa (si procede)

La grasa vaporizada y el humo generan depósitos que se pueden eliminar del siguiente modo:

1. Para facilitar la limpieza, tire cuidadosamente de los elementos calentadores para sacarlos de la barbacoa.
2. Retire todos los restos de comida y depósitos de grasa de toda la cámara de la barbacoa (32). Estos depósitos se pueden retirar fácilmente con una espátula de plástico.
3. Limpie las superficies con un paño suave. Si hubiera suciedad persistente, puede limpiarla con agua jabonosa caliente y secarla con un paño no abrasivo.
4. Cuando todas las piezas estén secas, vuelva a colocar los elementos calentadores en la barbacoa.

Limpieza del exterior (si procede)

El exterior de la barbacoa consta de distintos materiales y superficies, por lo que recomendamos emplear distintos métodos de limpieza en función del tipo de superficie.

Superficies de acero inoxidable

- Para limpiar las superficies de acero inoxidable, use un limpiador para acero inoxidable no tóxico ni abrasivo o un pulimento para productos de exterior y barbacoas.
- Use un paño suave para la limpieza.
- Observe las indicaciones del fabricante del producto limpiador.

Superficies pintadas y esmaltadas y piezas de plástico.

- Para la limpieza, use exclusivamente agua jabonosa caliente y paños de cocina o un trapo suave. Limpie la superficie, enjuáguela y séquela.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo. Si los siguientes pasos no resuelve el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!

El aparato no funciona.

El enchufe no entra correctamente en la toma de corriente.

- Corrija la posición del enchufe.

La toma de corriente está defectuosa.

- Pruebe con otra toma de corriente.

No hay tensión de red.

- Compruebe el fusible de la conexión de red.

No se ha ajustado la temperatura de cocción.

- Configure el aparato del modo descrito en el capítulo «Uso» - «Cocinar con la barbacoa». El aparato no inicia el proceso de calentamiento hasta que se ha configurado.

Se ha activado el fusible de la caja de fusibles.

Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito.

- Reduzca el número de aparatos en el circuito.

Los alimentos no se han cocinado por completo.

El tiempo ajustado era insuficiente o la temperatura era demasiado baja.

- Incremente el tiempo o la temperatura de cocción.

Los alimentos están apilados.

- Distribuya y gire los alimentos.

Hay demasiados alimentos en la barbacoa.

- Reduzca la cantidad de alimentos.

Durante el uso, se nota un olor desagradable. / Sale un humo denso del aparato.

El aparato está sucio.

- Siga las instrucciones del capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento».

Está usando el aparato por primera vez.

- A menudo, cuando se usan aparatos nuevos por primera vez, aparecen olores. El olor debe desaparecer después de usar varias veces el aparato.

Demasiado aceite o grasa.

- Elimine el exceso de aceite o grasa.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo:	01192
Número de modelo:	EB1002-GS
Potencia:	máx. 3200 W
Alimentación de corriente:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Clase de protección:	I
Tipo de protección:	IPX4
Temporizador:	Hasta 990 min
Rango de temperaturas:	100 °C – 300 °C (en la parrilla)
Dimensiones del aparato:	121,5 x 57,5 x 116 cm (an. x prof. x al.)
Dimensiones de la superficie de cocción:	59 x 40,5 cm
Conectores de los termómetros para carne:	Clavija 3,5 mm
ID instrucciones de uso:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Fabricado en China.

ELIMINACIÓN

Para eliminar el aparato, desmóntelo en sus distintas piezas y recicle los metales y plásticos.



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



El símbolo que figura al lado (cubo de basura tachado con guión bajo) significa que los aparatos viejos no deben tirarse a la basura doméstica, sino que deben llevarse a puntos de recogida especiales.

Los dueños de aparatos antiguos de carácter privado pueden entregarlos gratuitamente en los puntos de recogida de las autoridades públicas de gestión de residuos o en los puntos de recogida establecidos por los fabricantes y distribuidores en el sentido de la Ley alemana sobre dispositivos eléctricos y electrónicos (ElektroG). Las tiendas que comercializan aparatos eléctricos y electrónicos también están obligadas a aceptar su devolución.



Gentile Cliente,

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

Si conceda il tempo che Le serve per familiarizzare con i dettagli della Sua nuova attrezzatura, intanto Le auguriamo un buon inizio e Le facciamo i nostri complimenti per il Suo nuovo barbecue LANDMANN.

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

Buon divertimento e buona grigliata dal Suo team LANDMANN.

SOMMARIO

Contenuto della confezione	32
Panoramica dell'apparecchio	32
Destinazione d'uso	32
Indicazioni di sicurezza	33
Indicazioni sul montaggio	34
Prima del primo utilizzo	34
Posizionamento e collegamento	34
Uso	35
Dopo l'uso/pulizia e conservazione	35
Risoluzione problemi	36
Dati tecnici	36
Smaltimento	36

Simboli



Simboli di pericolo: questi simboli indicano i potenziali pericoli. Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e rispettarle.



Informazioni integrative



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



Adatto agli alimenti



Attenzione: superfici bollenti!



Corrente alternata

Parole di segnalazione

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

PERICOLO – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

AVVERTENZA – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

ATTENZIONE – indica un rischio basso che può avere come conseguenza infortuni lievi o moderati

AVVISO – può avere come conseguenza il rischio di arrecare danni alle cose

Altre spiegazioni

I **numeri della legenda** sono rappresentati nel modo seguente: **(1)**

I **riferimenti alle immagini** sono rappresentati nel modo seguente: **(Fig. A)**



**INDICAZIONI IMPORTANTI!
CONSERVARE NECESSARIAMENTE!**

Sulle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso

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

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

(Fig. A)

Pos.	Num.	Denominazione
1	1	Unità barbecue (premontata)
2	1	Piano d'appoggio laterale, destro
3	1	Vaschetta raccogligrasso
4	2	Supporto A
5	2	Supporto B
6	2	Cerniera angolare A
7	2	Cerniera angolare B
8	1	Barra, posteriore
9	1	Ripiano
10	1	Arresto della porta, inferiore
11	1	Base d'appoggio
12	1	Gamba, posteriore destra
13	1	Gamba, anteriore destra
14	2	Termometro per carni
15	1	Porta dell'armadio inferiore, destra
16	1	Porta dell'armadio inferiore, sinistra
19	4	Ruota, regolabile
22	2	Parete laterale
23	1	Gamba, anteriore sinistra
24	1	Copertura dell'armadio inferiore
25	1	Gamba, posteriore sinistra
26	2	Barra, sinistra/destra
27	2	Griglia
28	1	Griglia termostatica
29	1	Piano d'appoggio laterale, sinistro

Materiale di montaggio:

A	20	Vite M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Vite M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Rosetta a molla, M6 (1/4")
D	4	Vite senza testa (1/4")
E	8	Rondella piana, M6 (1/4")
	1	Istruzioni per il montaggio e l'uso

Nota bene!





- Controllare che la fornitura sia completa e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di componenti mancanti o danneggiati, rivolgersi al servizio clienti (vedere l'ultima pagina).
- Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto, ma **mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!**

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

(Fig. B)

- 30 Maniglia del coperchio
- 31 Coperchio
- 32 Camera di cottura
- 33 Pannello di controllo
- 34 Armadio inferiore
- 35 Termometro integrato nel coperchio

(Fig. C, pannello di controllo)

- 36 Indicatore della temperatura, elemento riscaldante sinistro/destro
- 37  Pulsante temperatura, elemento riscaldante destro
- 38  Pulsante On/Off, elemento riscaldante destro
- 39 Pulsante Timer
- 40 Indicatore Timer
- 41 Luce di funzionamento, si accende quando si collega l'apparecchio alla presa elettrica
- 42 **P1** e **P2**: ingressi per collegare i termometri per carni
- 43 Indicatore della temperatura misurata dal termometro per carni
- 44 Pulsante per il passaggio tra l'indicatore della temperatura del termometro per carni 1 (**P1**) e 2 (**P2**)
- 45  Pulsante On/Off, elemento riscaldante sinistro
- 46  Pulsante temperatura, elemento riscaldante sinistro

(Fig. F)

- 47 Elemento riscaldante

DESTINAZIONE D'USO

- Questo barbecue elettrico (apparecchio) è progettato per la preparazione di alimenti da cucinare alla griglia. È adatto all'utilizzo in ambienti esterni.
- Non sono consentiti altri usi. Ciò vale soprattutto per i seguenti usi errati prevedibili:
 - Non utilizzare mai l'apparecchio come apparecchio da incasso!
 - Non utilizzare l'apparecchio in camper e roulotte e/o su barche.
 - Non utilizzare l'apparecchio come riscaldamento!
- L'apparecchio è concepito per l'uso privato e non per un utilizzo commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo indicato in conformità alle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio. Un utilizzo non corretto e non conforme può comportare danni all'apparecchio e lesioni dell'utente.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura, l'accumulo di grasso e le alterazioni di colore dell'apparecchio o degli accessori.

INDICAZIONI DI SICUREZZA



AVVERTENZA: rispettare tutte le indicazioni di sicurezza, istruzioni, illustrazioni e dati tecnici forniti con il presente apparecchio. Dimenticanze durante il rispetto delle indicazioni di sicurezza e delle istruzioni possono causare una scossa elettrica, un incendio e/o lesioni.

Istruzioni sull'utilizzo sicuro

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da **bambini** al di sopra degli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettuali ridotte o prive di esperienza e/o di conoscenza se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni riguardo il corretto uso dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli da esso derivanti.
- I **bambini non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non devono essere eseguite da **bambini**, a meno che essi non abbiano più di 8 anni e che siano sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- **AVVERTENZA:** non utilizzare carboni o materiali infiammabili simili per questo apparecchio.
- L'apparecchio non è concepito per il funzionamento con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Osservare le indicazioni per la pulizia presenti nel capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione"!



ATTENZIONE: superfici bollenti!

Le superfici dell'apparecchio possono diventare bollenti durante il suo funzionamento. Non toccare le parti bollenti durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio! Toccare soltanto le maniglie e il regolatore durante il funzionamento dell'apparecchio o immediatamente dopo lo spegnimento. Indossare i guanti da barbecue verificati secondo il regolamento (EU) 2016/425 per i dispositivi di sicurezza individuali conformemente alla norma DIN EN 407 (categoria di protezione dal calore II). Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo.

- L'apparecchio è adatto all'utilizzo in spazi aperti.
- È necessario alimentare l'apparecchio con un interruttore differenziale (RCD) con corrente di apertura di intervento non superiore a 30 mA.

- Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica con un conduttore di protezione (per **apparecchi di classe di protezione I**).
- Il **cavo di collegamento alla corrente** deve essere controllato regolarmente per escludere eventuali danni e, se il **cavo di collegamento alla corrente** risulta danneggiato, non usare più l'apparecchio.
- Se il **cavo di collegamento alla corrente** del presente apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona qualificata per tale scopo per evitare pericoli.
- Non eseguire modifiche o riparazioni sull'apparecchio. Non cambiare autonomamente anche il cavo di collegamento alla corrente. Se l'apparecchio o i suoi accessori sono danneggiati devono essere sostituiti o riparati dal produttore, dal servizio clienti o da un'officina specializzata per evitare pericoli.
- In caso di mancato utilizzo, mancata sorveglianza e prima del trasporto, del montaggio, smontaggio e della pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente.



PERICOLO – Pericolo di scossa elettrica

- Non utilizzare l'apparecchio mentre piove.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio in ambienti con elevata umidità atmosferica.
- Mai immergere l'apparecchio e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che essi non possano cadere in acqua o bagnarsi.
- Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, staccare subito l'alimentazione di corrente e **solo dopo** portare l'apparecchio fuori dall'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamento, caduta o caduta in acqua per evitare pericoli. Far controllare l'apparecchio da un'officina specializzata prima di una nuova messa in funzione.
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di collegamento con le mani bagnate se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.



AVVERTENZA – Pericolo d'incendio

- Tenere vapori infiammabili e liquidi come benzina, cherosene, alcol ecc. lontani dall'area del barbecue.
- Non lasciare materiali infiammabili o sensibili al calore in un raggio di 60 cm dall'apparecchio se esso è in funzione o se è ancora caldo.
- Non coprire le fessure di aerazione: l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Non coprire l'apparecchio fino a quando è caldo per evitare un incendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare un surriscaldamento, non coprire questo apparecchio con materiali fissi o flessibili come involucri in alluminio, pellicola in alluminio o involucri di materiali resistenti al calore. L'utilizzo di tali oggetti o materiali sulla superficie di cottura potrebbe compromettere la sicurezza dell'apparecchio e provocare gravi danni.
- Non far entrare in contatto gli alimenti con l'elemento riscaldante: potrebbero prendere fuoco.

- Badare sempre che la presa elettrica adoperata fornisca la tensione adatta all'apparecchio. Le prese elettriche devono inoltre essere adatte all'apparecchio con una potenza assorbita di 3200 Watt (modello: EB1001-GS) o 2860 Watt (modello: EB1001-UK).
- Assicurarsi che nessun altro apparecchio con un'elevata potenza assorbita sia collegato allo stesso circuito elettrico mentre l'apparecchio è in funzione per evitare un sovraccarico ed eventualmente un corto circuito (incendio).
- Utilizzare prolunghe adatte solo a questa potenza.
- Non utilizzare avvolgicavi.
- Badare che gli alimenti ricchi di olio e grasso non si surriscaldino e non introdurre nell'apparecchio contenitori pieni d'olio. Pulire regolarmente la vaschetta raccogligrassa.
- Non tentare di spegnere con acqua eventuali fiammate. Spegnerne l'apparecchio, staccare la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- In caso d'incendio: non tentare di spegnere con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio o un estintore idoneo.



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

- L'apparecchio diventa caldo e non può essere mosso durante l'uso!
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se è caldo. Fare particolare attenzione affinché bambini o persone che non sono in grado di riconoscere o reagire correttamente ai possibili pericoli non arrivino in prossimità dell'apparecchio caldo.
- Assicurarsi che i bambini incustoditi non si avvicinino all'apparecchio. Un utilizzo scorretto può essere pericoloso.
- Badare che il cavo di collegamento non costituisca un pericolo d'inciampo.
- Aprendo il coperchio può fuoriuscire vapore bollente: tenere perciò le mani e la testa lontano dalla zona di pericolo. Sussiste il pericolo di scottature dovute a calore, vapore bollente o acqua di condensa.
- Utilizzare utensili da barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.

AVVISO – Rischio di danni materiali

- Se si presenta un errore durante il funzionamento, staccare la spina. In caso contrario, spegnere sempre l'apparecchio prima di staccare la spina.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di un temporale.
- Se l'apparecchio viene staccato dalla corrente elettrica, tirare sempre in corrispondenza della spina e non dal cavo.
- Non tirare l'apparecchio dal cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento da: altre fonti di calore, fiamme, umidità persistente o urti.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non si schiacci, pieghi o non si trovi su bordi taglienti e che non entri in contatto con superfici bollenti (ad es. dell'apparecchio).
- Mai collocare oggetti pesanti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali del produttore per non compromettere la funzionalità dell'apparecchio ed evitare possibili danni o pericoli.

INDICAZIONI SUL MONTAGGIO

NOTA BENE!

- Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata di bambini e animali. Pericolo di soffocamento.

- Garantire spazio sufficiente per il montaggio e utilizzare eventualmente una base per proteggere l'apparecchio o pavimenti sensibili da raschi.
- Montare l'apparecchio su una base orizzontale e piana in modo che non sia storto.
- Seguire le fasi di montaggio raffigurate all'interno delle istruzioni per il montaggio e l'uso. **Il montaggio non conforme può essere pericoloso.**
- Durante il montaggio non usare la forza.
- Avvitare prima i collegamenti a vite manualmente e solo dopo aver concluso la fase di montaggio serrarli nuovamente. Altrimenti possono crearsi tensioni indesiderate.
- Serrare i dadi fin quando non sono stabili e girarli per un altro quarto. Non serrarli in modo troppo forte!

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Sciacquare le griglie (27), la griglia termostatica (28) e la vaschetta raccogligrassa (3) con detersivo e acqua calda per rimuovere eventuali residui di produzione. Osservare a tale scopo il capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione".
2. La prima messa in funzione del barbecue dovrebbe avvenire senza la presenza di alimenti, in quanto possibili residui di rivestimento potrebbero portare allo sviluppo di odore o fumo. Lasciar riscaldare il barbecue vuoto e con il coperchio chiuso per circa 30 minuti al livello massimo di temperatura. Per farlo, seguire le istruzioni presenti nei capitoli "Posizionamento e collegamento" e "Uso".
3. Lasciar raffreddare le griglie e la vaschetta raccogligrassa e poi pulirle nuovamente.

POSIZIONAMENTO E COLLEGAMENTO

NOTA BENE!

- Non utilizzare il barbecue sotto una copertura infiammabile.
- Collegare il barbecue esclusivamente ad una presa elettrica installata regolarmente e corrispondente ai dati tecnici del barbecue. La presa elettrica deve essere ben raggiungibile anche dopo il collegamento, in modo che si possa subito scollegare dalla rete elettrica.
- Stendere completamente il cavo di collegamento dopo il collegamento del barbecue.
- Per proteggere il barbecue da spruzzi d'acqua o dalla caduta in acqua, mantenere una distanza minima di 305 cm (10 piedi) da superfici con acqua come piscine o laghi.

1. Collocare il barbecue su una base stabile, orizzontale e piana. Garantire un adeguato spazio libero su tutti i lati, soprattutto alla camera di cottura (32).
2. Bloccare le ruote (19) ruotando i dadi a farfalla.
3. Aprire il coperchio (31).
4. Spingere la vaschetta raccogligrassa (3) sui binari posti sotto l'unità barbecue (1), sul retro del barbecue. Per estrarre la vaschetta raccogligrassa, sollevarla leggermente dalla maniglia per liberarla dal sistema di bloccaggio.
5. Collocare entrambe le griglie (27) e, se necessario, la griglia termostatica (28) (Fig. G).
6. Sollevare i piani d'appoggio laterali (2, 29) portandoli a scattare nelle cerniere ad un angolo di 90°. Per abbassarli, sollevarli leggermente.
7. Stendere il cavo di collegamento e inserire la spina in una presa elettrica. La luce di funzionamento (41) si accende.

USO

NOTA BENE!



- Utilizzare il presente barbecue solo quando tutte le parti si trovano al loro posto e il barbecue è stato montato conformemente alle fasi di montaggio descritte nelle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che il barbecue non sia danneggiato e che sia sistemato e collegato correttamente.
- Prima di ogni impiego, controllare la vaschetta raccogligrasso e assicurarsi che nell'area al di sotto dell'elemento riscaldante non vi siano depositi di grasso. Rimuovere il grasso eccedente per evitare incendi dovuti al grasso.
- Durante la cottura alla griglia, le griglie e la vaschetta raccogligrasso devono essere sempre montate.
- Non grigliare mai alimenti avvolti nella pellicola o in sacchetti di plastica.




ALCUNI SUGGERIMENTI PRIMA DI INIZIARE:

- Il barbecue ha due elementi riscaldante (47) controllabili in maniera indipendente l'uno dall'altro. In questo modo è possibile preparare contemporaneamente alimenti con temperature di cottura e cotture diverse.
Se si accende un solo elemento riscaldante, è possibile grigliare indirettamente sull'elemento riscaldante spento.
- È possibile posare l'alimento già grigliato sulla griglia termostatica (28) per tenerlo caldo mentre si continua a grigliare. Tener conto del fatto che, nel frattempo, quell'alimento continuerà a cuocersi.
Inoltre, è possibile cuocere lentamente sulla griglia termostatica verdure, frutti di mare ecc. e nel frattempo, ad esempio, grigliare della carne sulla griglia (27) a calore più elevato.
- Il termometro integrato nel coperchio (35) mostra la temperatura nella camera di cottura (32). In più, vengono forniti due termometri per carni (14) che misurano la temperatura interna dell'alimento da grigliare. Essi vanno inseriti nell'alimento da grigliare e collegati agli ingressi P1 e P2 (42) (Fig. D). La temperatura dell'alimento da grigliare compare sull'indicatore (43).
- Consigliamo di grigliare con il coperchio chiuso (31). Perché? Perché così si riduce il pericolo di fiammate e l'alimento da grigliare si cucina in maniera più veloce e omogenea.
- Il tempo di cottura della carne dipende dal suo spessore, dalla qualità, dalla maturazione e dalla temperatura all'inizio della cottura. Prima di avere una buona familiarità con l'apparecchio, sarebbe opportuno verificare nel frattempo lo stato dell'alimento da grigliare.
- Un alimento da grigliare leggermente oleato viene dorato più uniformemente e non si attacca alla griglia. Spennellare o spruzzare sempre dell'olio sull'alimento da grigliare ma non direttamente sulla griglia.
- In caso di utilizzo di una marinata, una salsa o una glassa con una gran contenuto di zucchero o altri ingredienti facilmente infiammabili, spennellarlo solo negli ultimi 10-15 minuti del processo di cottura alla griglia.

Grigliare

1. Premere il pulsante On/Off  (38, 45) dell'elemento riscaldante (47) che si desidera utilizzare.
I rispettivi indicatori della temperatura (36) e del timer (40) si accendono.
2. Impostare con i pulsanti  (37, 46) la temperatura di cottura desiderata, a intervalli di 50 °C.
L'elemento riscaldante si riscalda fino a raggiungere la temperatura desiderata.
3. Per usare entrambi gli elementi riscaldanti, accendere allo stesso modo il secondo elemento riscaldante.

4. Se si vuole preriscaldare il barbecue, chiudere il coperchio (31) e attendere fino a quando la temperatura desiderata verrà mostrata sul termometro integrato nel coperchio (35).
5. Aprire il coperchio e mettere l'alimento da grigliare sulla griglia (27) e, se necessario, sulla griglia termostatica (28).
6. Se si raggiunge una temperatura elevata nella camera di cottura (32) e l'alimento da grigliare deve essere cotto in maniera omogenea su tutti i lati, chiudere il coperchio.
7. Dopo l'accensione, il timer comincia automaticamente a contare alla rovescia partendo da 990 minuti. Con il pulsante Timer (39) è possibile impostare il tempo di cottura desiderato ad intervalli di 10 minuti, dopo il quale il barbecue si spegne automaticamente. Ciò è adatto in particolare per cotture lunghe, ad es. nella preparazione del Pulled Pork.
Per riportare il timer su 0, tenere premuto il pulsante Timer per circa 3 secondi.
8. Nel frattempo, girare l'alimento da grigliare.
9. Premere il pulsante On/Off  per spegnere il barbecue (prima dello scadere del timer).
10. Dopo la cottura alla griglia, pulire gli elementi riscaldanti, le griglie e la griglia termostatica, riscaldando il barbecue per qualche minuto alla massima potenza.
11. Prima di staccare la spina dalla presa elettrica, attendere circa 5-10 minuti dopo aver spento il barbecue. L'aeratore continua a funzionare per un po' di tempo per raffreddare il barbecue.
12. Lasciar raffreddare ogni parte e infine pulire (vedere capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione").

Uso del termometro per carni



Per più alimenti da cuocere (dello stesso spessore), il termometro per carni funge da apparecchio di misurazione di riferimento.

1. Inserire completamente il termometro per carni (14) al centro del lato lungo del pezzo di carne, pesce o pollo.
2. Collegare il connettore all'ingresso P1 o P2 (42) (Figura D).
3. La temperatura misurata compare sull'indicatore (43). Con il pulsante P1-P2 (44) è possibile cambiare fra gli indicatori per P1 e P2. Avviso: l'indicazione di P1 si illumina in modo duraturo e l'indicazione di P2 lampeggia.
4. Preparare l'alimento da grigliare come si preferisce tenendo d'occhio le indicazioni.
5. Una volta che il cibo da grigliare è cotto, staccare il termometro per carni dall'apparecchio ed estrarlo dal cibo grigliato.
ATTENZIONE: il termometro per carni diventa bollente.
Non toccarlo con le mani. Utilizzare i guanti da cucina o un altro ausilio.
6. Pulirlo (vedere capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione").

DOPO L'USO/PULIZIA E CONSERVAZIONE

NOTA BENE!

- Pulire regolarmente il barbecue per evitare un incendio dovuto al grasso.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi e spazzole con setole di metallo. Questi possono danneggiare le superfici.
- Gli accessori **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- **AVVERTENZA!** Gli elementi riscaldanti devono essere puliti solo con un panno. **NON** pulire con liquidi o immergere in liquidi!
- Conservare il barbecue in luoghi possibilmente chiusi o ad una temperatura massima di 40 °C. Altrimenti consigliamo di coprire il barbecue con una copertura di protezione dalle intemperie.

Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo per poterne godere il più a lungo possibile.

Se il barbecue non viene pulito e mantenuto regolarmente, la sua funzionalità può calare col passare del tempo. Basse temperature, distribuzione del calore disomogenea e un alimento da grigliare che si attacca alle griglie sono tutti segni che il barbecue ha bisogno di pulizia e manutenzione.

Pulizia dopo ogni utilizzo

1. Accendere gli **elementi riscaldanti (47)**, le **griglie (27)** e la **griglia termostatica (28)** riscaldando alla massima potenza il barbecue per alcuni minuti.
2. Dopo il raffreddamento, pulire gli elementi riscaldanti e le griglie con un panno.
3. Se necessario, pulire le griglie e la griglia termostatica con acqua calda, detersivo e una paglietta abrasiva antiruggine.
4. Svuotare la **vaschetta raccogligrasso (3)** e sciacquarla con acqua calda e detersivo.
5. Quando tutte le parti sono asciutte, inserirla di nuovo nel barbecue.

Pulizia dei lati interni del barbecue (se necessario)

Il grasso evaporato e il fumo producono accumuli che possono essere rimossi nella seguente maniera.

1. Per pulirli più facilmente, estrarre con cautela gli elementi riscaldanti dal barbecue.
2. Rimuovere tutti i resti di cibo e gli accumuli di grasso in tutta la camera di cottura (32). Tali accumuli possono essere rimossi facilmente con una spatola di plastica.
3. Pulire le superfici con un panno umido. Nel caso in cui siano presenti segni di sporcizia più intensa, è possibile sciacquare con acqua calda e sapone e asciugare con un panno non abrasivo.
4. Quando tutte le parti sono asciutte, riporre gli elementi riscaldanti nel barbecue.

Pulizia dei lati esterni (se necessario)

I lati esterni del barbecue sono costituiti da diversi materiali e superfici, perciò consigliamo diversi metodi di pulizia a seconda del tipo di superficie.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per la pulizia di superfici in acciaio inossidabile, utilizzare un detersivo per acciaio non tossico e non abrasivo oppure del lucido per prodotti da esterno e barbecue.
- Utilizzare un panno morbido per la pulizia.
- Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Superfici laccate e smaltate in porcellana e parti in plastica

- Per la pulizia, utilizzare esclusivamente acqua calda e sapone e panni da cucina o un panno morbido. Pulire la superficie, sciacquare e asciugare.

RISOLUZIONE PROBLEMI

In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, verificare se si è in grado di risolvere il problema autonomamente. Se il problema non è risolvibile tramite le seguenti fasi, contattare il servizio clienti.



Non tentare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!

L'apparecchio non funziona.

La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica.

- ▶ Sistemare la spina.

La presa elettrica è difettosa.

- ▶ Provare con un'altra presa elettrica.

Non c'è tensione di rete.

- ▶ Controllare il fusibile del collegamento alla rete.

Non è stata impostata alcuna temperatura di cottura.

- ▶ Impostare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Uso" - "Grigliare". Subito dopo l'impostazione, l'apparecchio comincia il processo di riscaldamento.

Scatta il fusibile nel quadro dei fusibili.

Troppi apparecchi sono collegati allo stesso circuito elettrico.

- ▶ Ridurre il numero di apparecchi nel circuito elettrico.

Gli alimenti non si cuociono completamente.

Il tempo di cottura impostato era troppo breve oppure la temperatura troppo bassa.

- ▶ Aumentare il tempo di cottura o la temperatura di cottura.

Gli alimenti sono posati gli uni sugli altri.

- ▶ Distribuire e girare gli alimenti.

Troppi alimenti da grigliare si trovano sul barbecue.

- ▶ Ridurre la quantità di alimenti da grigliare.

Durante l'uso può svilupparsi un odore sgradevole. / Fuoriesce del fumo dall'apparecchio.

L'apparecchio è sporco.

- ▶ Osservare le istruzioni presenti nel capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione".

L'apparecchio viene usato per la prima volta.

- ▶ Spesso, durante il primo utilizzo di apparecchi nuovi possono svilupparsi degli odori. L'odore dovrebbe andar via dopo che l'apparecchio è stato utilizzato più volte.

Troppo olio o grasso.

- ▶ Rimuovere l'olio o il grasso eccedente.

DATI TECNICI

Numero articolo:	01192
Numero modello:	EB1002-GS
Potenza:	max. 3200 W
Alimentazione elettrica:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Classe di protezione:	I
Tipo di protezione:	IPX4
Timer:	fino a 990 minuti
Intervallo di temperatura:	100 °C – 300 °C (sulla griglia)
Dimensioni dell'apparecchio:	121,5 x 57,5 x 116 cm (LxPxA)
Dimensioni della superficie della griglia:	59 x 40,5 cm
Connettore del termometro per carni:	jack da 3,5 mm
ID istruzioni per l'uso:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Prodotto in Cina.

SMALTIMENTO

Per smaltire l'apparecchio, smontarlo nei singoli pezzi e consegnare metallo e plastica per il riciclo.



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



Il simbolo adiacente (bidone dell'immondizia barrato con sottolineatura) significa che i vecchi apparecchi non appartengono ai rifiuti domestici, ma a sistemi speciali di raccolta e restituzione.

I proprietari di vecchi apparecchi domestici possono consegnarli gratuitamente presso i punti di raccolta delle autorità pubbliche di gestione dei rifiuti o presso i punti di ritiro istituiti dai produttori e dai distributori in conformità con la legge ElektroG. I negozi che mettono a disposizione sul mercato apparecchiature elettriche ed elettroniche sono anche obbligati a riprenderle.



Bästa kund,

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

Ta tid på dig att bekanta dig med din nya utrustning i detalj. Detta är för att vi inte bara vill att du ska få en smidig start utan även långvarig glädje av din grill från LANDMANN.

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

**Mycket nöje och trevlig grillning önskar
LANDMANN-teamet.**

INNEHÅLL

Leveransomfattning	8
Översikt av apparat	8
Avsedd användning	8
Säkerhetsinformation	9
Monteringsanvisningar	10
Före första användningen	10
Montering och inkoppling	10
Användning	10
Efter användning/rengöring och förvaring	11
Felsökning	12
Tekniska data	12
Kassering	12



**VIKTIG INFORMATION!
SPARA DEN!**

Om den här monterings- och bruksanvisningen

Läs igenom monterings- och bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången och följ säkerhetsanvisningarna. Behåll den för att få hjälp med framtida frågor och för andra användare. Den ska anses vara en av apparatens komponenter. Tillverkaren och importören tar inget ansvar om anvisningarna i denna monterings- och bruksanvisning inte följs.

Symboler



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



Kompletterande information



Läs monterings- och bruksanvisningen innan användning!



Lämplig för livsmedel.



Försiktigt: varm yta!



Växelström

Signalord

Signalord indikerar faror om tillhörande information inte följs.

FARA – hög risk som resulterar i allvarliga personskador eller dödsfall

VARNING – medelhög risk som kan resultera i allvarliga personskador eller dödsfall

FÖRSIKTIGT – låg risk som kan leda till lättare eller måttliga personskador

OBSERVERA – kan innebära risk för skador på egendom

Fler förklaringar

Förklaringsnummer visas enligt följande: (1)

Bildreferenser visas enligt följande: (Bild A)

LEVERANSOMFATTNING

(Bild A)

Pos.	Ant.	Beteckning
1	1	Grillenhet (förmonterad)
2	1	Sidobord, höger
3	1	Fettuppsamlare
4	2	Hållare A
5	2	Hållare B
6	2	Vinkelkoppling A
7	2	Vinkelkoppling B
8	1	Tvärstag, bak
9	1	Illäggshylla
10	1	Dörrstopp, nedre
11	1	Bottenplatta
12	1	Stöd, höger bak
13	1	Stöd, höger fram
14	2	Köttermometer
15	1	Underskåpsdörr, höger
16	1	Underskåpsdörr, vänster
19	4	Hjul, låsningsbara
22	2	Sidovägg
23	1	Stöd, vänster fram
24	1	Underskåpspanel
25	1	Stöd, vänster bak
26	2	Tvärstag, vänster/höger
27	2	Grillgaller
28	1	Varmhållningsgaller
29	1	Sidobord, vänster

Monteringsmaterial:

A	20	Skruv, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Skruv, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Fjädringsring, M6 (1/4")
D	4	Axelskruv (1/4")
E	8	Bricka, M6 (1/4")
	1	Monterings- och bruksanvisning

Viktigt!





- Kontrollera att leveransen är komplett och att komponenterna inte har några transportskador. Kontakta kundtjänst om några delar saknas eller är skadade (se sista sidan).
- Ta bort eventuell plastfilm, klistermärken eller transportskydd från apparaten men **aldrig typskylten och eventuella varningar!**

ÖVERSIKT AV APPARAT

(Bild B)

- 30 Lockhandtag
- 31 Lock
- 32 Grillkammare
- 33 Reglagefält
- 34 Underskåp
- 35 Locktermometer

(Bild C, reglagefält)

- 36 Temperaturindikering, vänster/höger värmeelement
- 37  Temperaturknapp, höger värmeelement
- 38  På-/av-knapp höger värmeelement
- 39 Timerknapp
- 40 Timerindikering
- 41 Strömlampan tänds när apparaten är ansluts till vägguttaget.
- 42 **P1** och **P2**: Uttag för anslutning av köttermometer
- 43 Visar temperaturen som uppmäts av köttermometern
- 44 Knapp för växling mellan temperaturindikering för köttermometer 1 (**P1**) och 2 (**P2**)
- 45  På-/av-knapp vänster värmeelement
- 46  Temperaturknapp, vänster värmeelement


(Bild F)

- 47 Värmeelement

AVSEDD ANVÄNDNING

- Den här elgrillen (apparaten) är utformad för att tillaga mat som kan grillas. Den är avsedd för utomhusbruk.
- Ingen annan användning eller användning utöver detta är tillåten. Detta gäller särskilt följande förutsebara felaktiga användningsområden:
 - Använd aldrig apparaten som en inbyggd apparat!
 - Använd inte apparaten i husbilar och husvagnar och/eller på båtar.
 - Använd inte apparaten som värmeelement!
- Apparaten är avsedd för privat bruk, inte för kommersiellt bruk.
- Använd endast apparaten för det angivna ändamålet och endast enligt beskrivningen i denna monterings- och bruksanvisning. All annan användning anses strida mot det avsedda ändamålet. Felaktig användning och hantering kan leda till att apparaten inte fungerar som den ska och att användaren skadas.
- Alla defekter som orsakas av felaktig hantering, skador eller reparationsförsök omfattas inte av garantin. Detta gäller även normalt slitage samt fettavlagringar och missfärgning av apparaten och tillbehören.

SÄKERHETSINFORMATION

 **ARNING: Följ alla säkerhetsanvisningar, instruktioner, bilder och tekniska data som gäller apparaten.** Underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna och instruktionerna kan orsaka elektriska stötar, brand och/eller personskador.

Instruktioner för säker användning

- Den här apparaten kan användas av **barn** som är 8 år eller äldre, eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har kunskap om och/eller erfarenhet, om de övervakas eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått riskerna med den.
- **Barn får inte** leka med apparaten.
- Rengöring och **underhåll** får inte utföras av **barn** förutsatt att de inte är över 8 år och övervakas av en vuxen.
- Barn under 8 år och djur måste hållas borta från apparaten och strömsladden.
- **ARNING:** Träkol eller liknande bränslen får inte användas i den här apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Följ rengöringsanvisningarna i kapitlet "Efter användning/rengöring och förvaring"!

 **FÖRSIKTIGT: varm yta!**
Vid användning kan apparatens ytor bli mycket varma. Undvik kontakt med varma delar under eller efter användning av apparaten! Vidrör endast handtagen och reglagen när apparaten är i drift eller omedelbart efter avstängning. Använd skyddshandskar som är testade enligt EU-förordning 2016/425 för personlig skyddsutrustning enligt DIN EN 407 (värmeskyddskategori II). Vänta tills apparaten har svalnat innan du transporterar, rengör eller förvarar den.

- Apparaten är lämplig för utomhusbruk.
- Apparaten måste drivas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell utlösningström på högst 30 mA.
- Apparaten måste anslutas till ett uttag med en skyddsledare (för **apparater av skyddsklass I**).
- **Strömsladden** måste inspekteras regelbundet för att se om den är skadad. Om **strömsladden** är skadad får den inte längre användas.
- Om en apparatens **strömsladd** är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicepersonal eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.

- Gör inga modifieringar eller reparationer av apparaten. Byt inte heller ut strömsladden själv. Om apparaten eller dess tillbehör är skadade måste de bytas ut eller repareras av tillverkaren, kundtjänst eller en specialistverkstad för att undvika fara.
- Apparaten måste alltid kopplas bort från elnätet när den inte används, inte övervakas samt före transport, montering, demontering och rengöring.

FARA – risk för elektriska stötar

- Använd inte apparaten i regn.
- Förvara eller använd inte apparaten i rum med hög luftfuktighet.
- Sänk aldrig ned apparaten och strömsladden i vatten eller andra vätskor och se till att de inte faller ned i vatten eller blir blöta.
- Koppla omedelbart bort strömmen om apparaten faller ned i vatten. **Först därefter** plockar du upp apparaten ur vattnet.
- Använd inte apparaten om den har varit trasig, har tappats eller har hamnat i vatten för att undvika fara. Låt en specialistverkstad kontrollera den innan den tas i bruk igen.
- Vidrör aldrig apparaten och strömsladden med blöta händer när den är ansluten till elnätet.

ARNING – brandrisk

- Håll grillområdet fritt från brandfarliga ångor och vätskor som bensin, fotogen, alkohol osv.
- Det får inte finnas brännbara eller värmekänsliga material inom 60 cm från apparaten när den är i drift eller fortfarande är varm.
- Ventilationsöppningarna får inte täckas över. Apparaten kan överhettas. Täck inte över apparaten när den är varm för att undvika brand.
- **ARNING:** För att undvika överhettning får den här apparaten inte täckas över med fasta eller följsamma material som aluminiumskålar, aluminiumfolie eller skålar av andra värmebeständiga material. Användningen av sådana föremål eller material på grillytan kan försämra apparatens funktion och leda till allvarliga skador.
- Mat får inte vidröra värmeelementet. Den kan fatta eld.
- Se alltid till att vägguttaget som används till apparaten har lämplig spänning. Uttag måste också vara lämpliga för apparater med en strömförbrukning på 3 200 watt (modell: EB1001-GS) eller 2860 watt (modell: EB1001-UK).
- Se till att inga andra apparater med hög effekt är anslutna till samma strömkrets när apparaten är i drift för att undvika överbelastning och eventuell kortslutning (brand).
- Använd endast förlängningsladdar som är lämpliga för den här strömmen.
- Använd inte kabeltrummor.
- Var noga med att inte överhätta livsmedel som är rika på olja och fett. Placera inte behållare som är fyllda med olja i apparaten. Rengör fettuppsamlaren regelbundet.
- Använd inte vatten för att släcka eld som kan uppstå. Stäng av apparaten, dra ur strömsladden och låt den svalna.
- Vid brand: Släck inte med vatten! Släck lågor med en brandfilt eller lämplig brandsläckare.

ARNING – risk för personskador

- Apparaten blir mycket varm och får inte flyttas under användning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är varm. Var särskilt noga med att inte låta barn eller personer som inte kan identifiera eller reagera korrekt på potentiella risker komma nära en varm apparat.

- Se till att barn inte får tillgång till apparaten utan uppsikt. Felaktig användning kan vara farlig.
- Se till att strömsladden inte utgör en snubbelrisk.
- Het ånga kan komma ut när locket öppnas. Håll huvudet och händerna borta från riskområdet. Det finns risk för skällning av värme, het ånga eller kondens.
- Använd grillbestick med långa, värmebeständiga handtag.

OBSERVERA – risk för materiella skador och skada på egendom

- Dra ur stickkontakten om ett fel inträffar när apparaten används. I annat fall ska du alltid stänga av apparaten innan du drar ut stickkontakten.
- Dra ur strömsladden från vägguttaget innan åskoväder.
- När apparaten kopplas bort från elnätet ska du alltid dra i stickkontakten och aldrig nätsladden.
- Dra inte ut apparaten via strömsladden.
- Apparaten och dess strömsladd skyddar mot: andra värmekällor, brand, långvarig fukt eller stötar.
- Se till att strömsladden inte kläms, böjs eller dras över vassa kanter och inte kommer i kontakt med heta ytor (t.ex. apparaten).
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eller strömsladden.
- Använd endast originalreservdelar från tillverkaren för att inte påverka apparatens funktion och för att undvika eventuella skador eller fara.

MONTERINGSANVISNINGAR

⚠ VIKTIGT!

- Håll förpackningsmaterial borta från barn och djur. Det finns risk för kvävning.

- Se till att det finns tillräckligt med utrymme för monteringen och använd ett underlägg om det behövs för att skydda apparaten eller känsliga golv från repor.
- Montera ihop apparaten på en plan yta så att den inte blir skev.
- Följ installationsstegen som anges i den här monterings- och bruksanvisningen. **Felaktig installation kan vara farlig.**
- Använd inte våld under monteringen.
- Dra först åt skruvanslutningarna för hand och sedan en gång till ordentligt efter ha slutfört monteringssteget. Annars kan oönskade spänningar uppstå.
- Dra åt muttrarna tills de sitter stadigt och vrid sedan ett kvarts varv till. Dra inte åt dem för hårt!

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Rengör grillgallret (27), varmhållningsgallret (28) och fettuppsamlaren (3) med diskmedel och varmt vatten för att avlägsna eventuella produktionsrester. Följ anvisningarna i kapitlet "Efter användning/rengöring och förvaring"!
2. Första gången grillen tas i bruk bör det ske utan mat, eftersom lukt eller rök kan utvecklas på grund av eventuella beläggningar. Låt grillen värmas upp på högsta temperatur med stängt lock i cirka 30 minuter utan innehåll. För att göra detta följer du instruktionerna i avsnitten "Montering och inkoppling" och "Användning".
3. Låt gallren och fettuppsamlaren svalna och rengör dem sedan en gång till.

MONTERING OCH INKOPPLING

⚠ VIKTIGT!

- Använd inte grillen under ett brännbart tak.
- Anslut endast grillen till ett korrekt installerat vägguttag som uppfyller grillens specifikationer. Vägguttaget måste vara lätt att komma åt även efter anslutningen så att kontakten snabbt kan dras ut.
- **GRILLEN BEHOVER 16A (3200W) SÄKRING!**
- Innan du ansluter grillen rullar du ut strömsladden helt.
- För att skydda grillen från vattenstänk eller från att falla ned i vatten ska ett minsta avstånd på 305 cm (10 fot) hållas från vatten som pooler eller dammar.

1. Placera gallret på en stabil, horisontell och jämn yta. Se till att det finns tillräckligt med utrymme på alla sidor, särskilt vid grillkammaren (32).
2. Lås vid behov hjulen (19) genom att vrida vingmuttrarna.
3. Öppna locket (31).
4. Skjut in fettuppsamlaren (3) på skenorna under grillenheten (1) på grillens baksida. Om du vill dra ut fettuppsamlaren lyfter du den lätt i handtaget för att frigöra den från spärren.
5. Sätt i båda grillgallren (27) och vid behov även varmhållningsgallret (28) (bild G).
6. Lyft sidoborden (2, 29) och snäpp fast dem i gångjärnen i 90° vinkel. Lyft upp dem lätt för att fälla ned dem.
7. Dra ut strömsladden och anslut stickkontakten till ett vägguttag. Strömlampan (41) börjar lysa.

ANVÄNDNING

⚠ VIKTIGT!

- Använd endast grillen om alla delar sitter på plats och den har installerats på rätt sätt och i enlighet med installationsstegen i den här monterings- och bruksanvisningen.
- Kontrollera före varje användning att grillen är oskadad, korrekt placerad och inkopplad.
- Kontrollera före varje användning att det inte finns fett i fettuppsamlaren och i området under värmeelementen. Ta bort överflödigt fett för att undvika fettbrand.
- Vid grillning måste grillgallret och fettuppsamlaren alltid vara på plats.
- Lägg aldrig mat som är förpackad i plastfolie eller plastpåsar på grillen.






NÅGRA TIPS:

- Grillen har två värmeelement (47) som styrs oberoende av varandra. På så sätt kan mat med olika tillagningstemperaturer och tillagningstider tillagas samtidigt. Om du bara slår på ett av värmeelementen kan du indirekt grilla på det värmeelement som är avstängt.
- Du kan placera maten på varmhållningsgallret (28) för att hålla den varm när du fortsätter att grilla. Observera att den inte fortsätter att tillagas. Dessutom kan du tillaga grönsaker, skaldjur osv. försiktigt på varmhållningsgallret samtidigt som du till exempel grillar kött på grillgallret (27) på stark värme.
- Locktermometern (35) visar temperaturen i grillkammaren (32). Dessutom medföljer två köttermometrar (14) som mäter matens kärntemperatur. Dessa förs in i livsmedlet och ansluts till uttagen P1 respektive P2 (42) (bild D). Mattemperaturen visas på temperaturindikeringen (43).

- Vi rekommenderar grillning med locket stängt (31). Varför? Detta minskar risken för eldflammar och hjälper till att tillaga maten snabbare och jämnare.
- Köttets tillagningstid beror på dess tjocklek, kvalitet, tillagnings-tillstånd och temperatur i början av grillprocessen. Innan du har god kunskap om apparatens funktion bör du regelbundet kontrollera matens tillstånd.
- Lätt oljad mat bryns jämnare och fastnar inte i grillgallret. Pensla eller spruta alltid olja på maten, inte direkt på grillgallret.
- När du använder en marinad, sås eller glasyr med hög sockerhalt eller andra lätt brandfarliga ingredienser, ska du inte applicera dem förrän de sista 10 till 15 minuterna av grillningsprocessen.

Grilla

1. Tryck på på-/av-knappen  (38, 45) för det värmeelement (47) du vill använda. Temperaturindikeringen (36) och timerindikeringen (40) tänds.
2. Använd knapparna  (37, 46) för att ställa in önskad tillagnings-temperatur i steg om 50°C. Värmeelementet värms upp till den inställda temperaturen.
3. För att använda båda värmeelementen slår du på det andra värmeelementet på samma sätt.
4. Om du vill förvärma grillen stänger du locket (31) och väntar tills önskad temperatur visas på locktermometern (35).
5. Öppna locket och placera maten på grillgallret (27) och vid behov på varmhållningsgallret (28).
6. Om en hög temperatur ska uppnås i grillkammaren (32) och maten tillagas jämnare från alla sidor stänger du locket.
7. Timern startar automatiskt på 990 minuter och tiden börjar minskas. Med timerknappen (39) kan du välja önskad tillagningstid i steg om 10 minuter, varefter grillen stängs av automatiskt. Detta är särskilt användbart för långa tillagningsprocesser, t.ex. vid tillagning av pulled pork. Om du vill återställa timern till 0 håller du timerknappen intryckt i cirka 3 sekunder.
8. Vänd maten då och då.
9. Tryck på på-/av-knappen  för att stänga av grillen (innan timern löper ut).
10. Efter grillning ska du bränna ur värmeelementen, grillgallret och varmhållningsgallret genom att värma grillen på maximal effekt i några minuter.
11. Vänta i cirka 5 till 10 minuter innan du drar ut stickkontakten från eluttaget efter att ha stängt av grillen. Detta är eftersom fläkten går en kort stund för att kyla ned grillen.
12. Låt alla delar svalna och rengör dem sedan (se kapitlet "Efter användning/rengöring och förvaring").

Använda köttermometrar



För flera matbitar (av samma tjocklek) räcker en grilltermometer som en referensmätanordning.

1. Skjut in köttermometern (14) hela vägen mitt i långsidan av kött-, fisk- eller fågelbiten.
2. Anslut kontakten till uttaget P1 eller P2 (42) (bild D).
3. Den uppmätta temperaturen visas på indikeringen (43). Tryck på knappen P1–P2 (44) för att växla mellan indikering P1 och P2. Observera: Indikeringen för **P1** lyser stadigt och blinkar för **P2**.
4. Tillaga maten som ska grillas som vanligt och håll ett öga på indikeringen.
5. När den grillade maten är tillagad tar du bort köttermometern från apparaten och drar ur den från den grillade maten. **FÖRSIKTIGT: Köttermometern är varm.** Vidrör den inte med händerna. Använd en grytvante eller ett annat hjälpmedel.
6. Rengör den (se kapitlet "Efter användning/rengöring och förvaring")!

EFTER ANVÄNDNING/RENGÖRING OCH FÖRVARING

⚠ VIKTIGT!

- För att undvika fettbrand måste gallret rengöras regelbundet.
- Använd inte frätande eller nötande rengöringsmedel eller stålborste. Dessa kan skada ytan.
- Tillbehöret är **inte** lämpligt för diskmaskin.
- VARNING! Värmeelementen får bara rengöras med en trasa. Rengör **INTE** med vätska eller doppa dem i vätska!
- Om möjligt, förvara grillen inomhus vid en maximal temperatur på 40°C. Annars rekommenderar vi att du täcker grillen med ett väderskydd.

För att du ska kunna ha nöje av grillen under lång tid bör du rengöra den efter varje användning.

Om grillen inte rengörs och underhålls regelbundet kan dess prestanda minska med tiden. Låga temperaturer, ojämn värmefördelning och mat som fastnar på grillgallren är tecken på att grillen behöver rengöras och underhållas.

Rengöring efter varje användning

1. Bränn ut **värmeelement (47)**, **grillgaller (27)** och **varmhållningsgaller (28)** genom att värma grillen på maximal effekt i några minuter.
2. När de har svalnat rengör du värmeelementen och gallret med en trasa.
3. Vid behov kan du rengöra grillgallret och varmhållningsgallret med varmt vatten, diskmedel och en rengöringsdyna i rostfritt stål.
4. Töm **fettuppsamlaren (3)** och rengör med vatten och diskmedel.
5. När alla delar är torra sätter du tillbaka dem i grillen.

Rengöring av grillens insida (vid behov)

Fettånga och rök skapar avlagringar som kan avlägsnas enligt följande:

1. Ta bort värmeelementen från grillen för enklare rengöring.
2. Avlägsna alla matrester och fettavlagringar i hela grillkammaren (32). Dessa avlagringar kan enkelt tas bort med en plastspatel.
3. Torka ytorna rena med en mjuk trasa. Kraftig nedsmutsning kan tvättas bort med varmt tvålvatten och sedan torkas helt med en trasa som inte är slipande.
4. När alla delar är torra sätter du tillbaka värmeelementen i grillen.

Rengör utsidan (vid behov)

Grillens utsida är tillverkad av olika material och ytor. Vi rekommenderar därför olika rengöringsmetoder beroende på typ av yta.

Ytor av rostfritt stål

- Använd ett rengöringsmedel för rostfritt stål utan slipmedel och följ tillverkarens instruktioner. **Använd inte slipande polerpasta!**
- Annars kan du använda varmt vatten, ett rengöringsmedel för hushållsbruk och en disksvamp till rengöring. Skölj sedan ytorna med rent vatten och torka dem med en mjuk trasa.

Målade, emaljerade ytor och plastdelar

- **Använd inte slipande rengöringsmedel.**
- Använd endast varmvatten med rengöringsmedel för hushållsbruk och en kökstrasa eller en mjuk trasa för rengöring. Rengör ytan, skölj den och torka den tills den är helt torr.

FELSÖKNING

Om apparaten inte fungerar som den ska kontrollerar du om du kan lösa problemet själv. Om följande steg inte löser problemet kontaktar du kundtjänst.



Försök inte att reparera en elektrisk apparat själv!

Apparaten fungerar inte.

Stickkontakten är inte ordentligt isatt i vägguttaget.

- Korrigera stickkontaktens läge.

Vägguttaget är defekt.

- Prova ett annat vägguttag.

Det finns ingen nätspänning.

- Kontrollera vägguttagets säkring.

Ingen tillagningstemperatur har valts.

- Ställ in apparaten enligt beskrivningen i kapitlet "Användning" – "Grilla". Apparaten startar inte uppvärmningsprocessen förrän den har ställts in.

Säkringen i säkringskåpet har löst ut.

För många apparater är anslutna till samma krets.

- Minska antalet apparater i kretsen.

Maten är inte genomtillagad.

Den inställda tillagningstiden var för kort eller temperaturen för låg.

- Öka tillagningstiden eller tillagningstemperaturen.

Mat ligger staplad på varandra.

- Fördela och vänd maten.

Det finns för mycket mat på grillen.

- Minska mängden mat som ska grillas.

Det luktar illa vid tillagning. Det kommer rök ur apparaten.

Apparaten är smutsig.

- Följ instruktionerna i kapitlen "Efter användning/rengöring och förvaring".

Apparaten används för första gången.

- Apparaten kan ibland lukta när den används för första gången. Lukten bör försvinna efter att apparaten har använts flera gånger.

Mycket olja eller fett.

- Ta bort överflödigt olja eller överflödigt fett.

TEKNISKA DATA

Artikelnummer:	01192
Modellnummer:	EB1002-GS
Prestanda:	max. 3200 W
Strömförsörjning:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Skyddsklass:	I
Skyddstyp:	IPX4
Timer:	upp till 990 min
Temperaturområde:	100 °C – 300 °C (på grillgallret)
Apparatens mått	121,5 x 57,5 x 116 cm (B x D x H)
Grillytans mått:	59 x 40,5 cm
Kontakt för köttermometer:	Spärr 3,5 mm
ID bruksanvisning:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Tillverkad i Kina

KASSERING

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



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



Den intilliggande symbolen (överkryssad soptunna med ett streck under) innebär att gamla apparater inte hör hemma i hushållssoporna, utan i särskilda insamlings- och retursystem.

Ägare av gamla apparater från privata hushåll kan lämna in dem kostnadsfritt till offentliga insamlingsstationer eller till de insamlingsplatser som tillverkarna och distributörerna tillhandahåller i enlighet med ElektroGesetz (endast Tyskland). Företag som levererar elektrisk och elektronisk utrustning till marknaden är också skyldiga att ta hand om dem på begäran.



Kjære kunde,

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

Bruk tid til å gjøre deg kjent med detaljene i det nye utstyret ditt. For vi ønsker deg en problemfri start og at du får glede av grillen din fra LANDMANN i lang tid. Hvis du har spørsmål om grillmodellen din eller trenger mer hjelp, vil serviceteamet vårt gjerne hjelpe deg videre. Du finner relevant kontaktinformasjon på baksiden av denne monterings- og bruksanvisningen.

LANDMANN-teamet ønsker deg mye glede og en lekker grillopplevelse.

INNHOOLD

Leveringsomfang	14
Enhetsoversikt	14
Beregnet bruk	14
Sikkerhetsinformasjon	15
Monteringsanvisning	16
Før første gangs bruk	16
Oppstilling og tilkobling	16
Bruk	16
Etter bruk / rengjøring og lagring	17
Feilsøking	18
Tekniske data	18
Avfallsbehandling	18

Om denne monterings- og bruksanvisningen

Les gjennom denne monterings- og bruksanvisningen nøye og følg sikkerhetsinstruksjonene før du bruker enheten for første gang. Oppbevar den til fremtidig bruk og senere spørsmål. Den er en del av enheten. Produsenten og importøren påtar seg ikke noe ansvar hvis anvisningene i denne monterings- og bruksanvisningen ikke følges.

Symboler



Faretegn Disse symbolene indikerer mulige farer. Les de tilhørende sikkerhetsinstruksjonene nøye og følg dem.



Supplerende informasjon



Les monterings- og bruksanvisningen før bruk!



Egnet til næringsmidler.



Forsiktig: varme overflater!



Vekselstrøm



**VIKTIG INFORMASJON!
MÅ OPPBEVARES!**

Signalord

Signalord angir farer hvis den tilhørende informasjonen ikke følges.

FARE – høy risiko, fører til alvorlig personskade eller død

ADVARSEL – middels risiko, kan føre til alvorlig personskade eller død

FORSIKTIG – lav risiko, kan føre til mindre eller moderat personskade

LES DETTE – kan føre til fare for materielle skader

Andre forklaringer

Bildetekstnumre vises som følger: (1)

Bildereferanser vises som følger: (Bilde A)

LEVERINGSOMFANG

(Bilde A)

Pos.	Ant.	Betegnelse
1	1	Grillenhet (ferdigmontert)
2	1	Sidebord, høyre
3	1	Fettoppsamlingskål
4	2	Holder A
5	2	Holder B
6	2	Vinkelbeslag A
7	2	Vinkelbeslag B
8	1	Tverrstag, bak
9	1	Innleggsbunn
10	1	Døranslag, under
11	1	Bunnplate
12	1	Støtte, bak høyre
13	1	Støtte, foran høyre
14	2	Kjøttermometer
15	1	Underskapdør, høyre
16	1	Underskapdør, venstre
19	4	Hjul, låsbart
22	2	Sidevegg
23	1	Støtte, foran venstre
24	1	Underskappanel
25	1	Støtte, bak venstre
26	2	Tverrstag, venstre/høyre
27	2	Grillrist
28	1	Varmerist
29	1	Sidebord, venstre

Monteringsmaterieill:

A	20	Skrue, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Skrue, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Fjærring, M6 (1/4")
D	4	Settskrue (1/4")
E	8	Underlagsskive, M6 (1/4")
	1	Monterings- og bruksanvisning

OBS!





- Kontroller leveringsomfanget for fullstendighet og komponentene for transportskader. Kontakt kundeservice (se siste side) hvis deler mangler eller er skadet.
- Fjern eventuelle folier, klistremerker eller transportbeskyttelse fra enheten, men **aldri typeskiltet og eventuelle advarsler!**

ENHETSOVERSIKT

(Bilde B)

- 30 Lokkhåndtak
- 31 Lokk
- 32 Grillkammer
- 33 Betjeningsfelt
- 34 Underskap
- 35 Termometer i lokket

(Bilde C, betjeningsfelt)

- 36 Temperaturvisning, venstre/høyre varmeelement
- 37  Temperaturknapp, høyre varmeelement
- 38  På/Av-knapp, høyre varmeelement
- 39 Tidsurknapp
- 40 Tidsurvisning
- 41 Driftslampe, lyser når enheten er koblet til stikkkontakten
- 42 **P1** og **P2**: Kontakter for tilkobling av kjøttermometer
- 43 Visning av temperaturen målt av kjøttermometeret
- 44 Knapp for å veksle mellom temperaturvisningen til kjøttermometer 1 (**P1**) og 2 (**P2**)
- 45  På/Av-knapp, venstre varmeelement
- 46  Temperaturknapp, venstre varmeelement

(Bilde F)

- 47 Varmeelement

BEREGNET BRUK

- Denne elektriske grillen (enheten) er konstruert til å tilberede grillbare næringsmidler. Den er konstruert til utendørs bruk.
- Annen bruk eller bruk utover dette er ikke tillatt. Dette gjelder spesielt for følgende påregnelig feil bruk:
 - Bruk aldri enheten som en innebygd enhet!
 - Bruk ikke enheten i bobiler og campingvogner og/eller i båter.
 - Bruk ikke enheten som varmeapparat!
- Enheten er beregnet til privat bruk, ikke til næringsbruk.
- Bruk enheten bare til det angitte formålet og bare som beskrevet i denne monterings- og bruksanvisningen. All annen bruk gjelder som feil bruk. Feil betjening og feil behandling kan føre til feil på enheten og personskader på brukeren.
- Unntatt fra garantien er alle mangler forårsaket av feil behandling, skader eller reparasjonsforsøk. Dette gjelder også normal slitasje samt fettavleiringer og misfarging på enheten og tilbehøret.

SIKKERHETSINFORMASJON



ADVARSEL: Følg alle sikkerhetsmerknader, instruksjoner, illustrasjoner og tekniske data som denne enheten er utstyrt med. Unnlatelse av å overholde sikkerhetsmerknader og anvisningene kan forårsake elektrisk støt, brann og/eller alvorlige personskader.

Instruksjoner for sikker drift

- Denne enheten kan brukes av barn fra de er 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskaper dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert om sikker bruk av enheten og har forstått farene tilknyttet bruken.
- **Barn** må **ikke** leke med enheten.
- Rengjøring og **brukervedlikehold** må ikke utføres av **barn**, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år og dyr skal holdes unna enheten og strømledningen.
- **ADVARSEL:** Trekull eller lignende brensel må ikke brukes til denne enheten.
- Enheten er ikke beregnet til å brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Følg rengjøringsanvisningene i kapitlet "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring"!



FORSIKTIG: varme overflater!

Når enheten er i bruk, kan overflatene bli svært varme. Unngå kontakt med oppvarmede deler under eller etter bruk av enheten! Berør kun håndtakene og regulatorne mens enheten er i bruk eller umiddelbart etter at den er slått av. Bruk grillhansker som er testet i henhold til forordning (EU) 2016/425 for personlig verneutstyr iht. DIN EN 407 (varmebeskyttelseskategori II). Vent til enheten er avkjølt før du transporterer, rengjør eller oppbevarer den.

- Enheten er ikke egnet til utendørs bruk.
- Enheten må mates via en jordfeilbryter (RCD) med en merkeutløsningsstrøm på maks. 30 mA.
- Enheten må kobles til en jordet stikkontakt (for enheter i beskyttelsesklasse I).
- **Strømledningen** må kontrolleres regelmessig for tegn på skade, og dersom **strømledningen** er skadet, må enheten ikke lenger brukes.
- Hvis enhetens **strømledning** blir skadet, må den byttes av produsenten eller dennes kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.

- Ikke foreta forandringer eller reparasjoner på enheten. Bytt heller ikke strømledningen selv. Hvis enheten eller tilbehøret er skadet, må det skiftes ut eller repareres av produsenten, kundeservice eller et fagverksted for å unngå farer.
- Støpselet skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er i bruk, under tilsyn, og før transport, montering, demontering eller før rengjøring.



FARE – Fare for elektrisk støt

- Bruk ikke enheten når det regner.
- Bruk eller oppbevar ikke enheten i rom med høy luftfuktighet.
- Senk aldri enheten og strømledningen ned i vann eller andre væsker, og sørg for at de ikke kan falle i vannet eller bli våte.
- Hvis enheten faller i vannet, må du straks koble fra strømforsyningen. **Først deretter** kan enheten tas opp av vannet.
- For å unngå farer må ikke enheten brukes hvis den har en feil, falt eller falt i vannet. Få den kontrollert på et fagverksted før du bruker den igjen.
- Berør aldri enheten eller strømkabelen med våte hender når enheten er koblet til strømnettet.



ADVARSEL – Brannfare

- Hold grillområdet unna brennbare damper og væsker som bensin, parafin, alkohol osv.
- Det må ikke være brennbare eller varmefølsomme materialer innenfor 60 cm fra enheten når den er i bruk eller fortsatt er varm.
- Ventilasjonsåpningene må ikke tildekkes, enheten kan overopphetes. For å unngå brann må du ikke dekke til enheten mens den er varm.
- **ADVARSEL:** For å unngå overoppheting må denne enheten ikke tildekkes med faste eller fleksible materialer som aluminiumsbrett, aluminiumsfolie eller brett laget av andre varmebestandige materialer. Bruk av slike gjenstander eller materialer på grillflaten kan påvirke sikkerheten til enheten og forårsake alvorlige skader.
- Næringsmidler må ikke berøre varmeelementet. De kan antennes.
- Sørg alltid for at spenningen som passer til enheten, er koblet til stikkontakten som brukes. Stikkontakter må også passe til enheter med et strømforbruk på 3200 watt (Modell: EB1001-GS) eller 2860 watt (Modell: EB1001-UK).
- Sørg for at ingen andre enheter med høyt strømforbruk er koblet til samme krets mens enheten er i bruk for å unngå overbelastning og muligens kortslutning (brann).
- Bruk kun skjøteledninger som er egnet til denne effekten.
- Bruk ikke kabeltromler.
- Sørg for ikke at matretter rike på olje og fett ikke blir overopphetet. Ikke plasser beholdere fylt med olje i enheten. Rengjør fettopsamlingskålen regelmessig.
- Slukk ikke eventuelle stikkflammer med vann. Slå av enheten, trekk ut støpselet og la enheten avkjøles.
- Ved brann: Ikke slukk med vann! Kvel flammene med et brannteppe eller et egnet brannslukningsapparat.



ADVARSEL – Fare for personskade

- Denne enheten blir veldig varm og må ikke beveges under bruk.
- La aldri enheten være uten tilsyn når den er varm. Sørg spesielt for at ingen barn eller personer som ikke er i stand til å oppfatte eller reagere på mulige farer, kommer nær den varme enheten.
- Sørg for at barn ikke har tilgang til enheten uten tilsyn. Feil bruk kan være farlig.
- Sørg for at strømkabelen ikke utgjør en snublefare.

- Varm damp kan slippe ut når lokket åpnes. Hold hode og hender unna faresonen. Det er fare for skålding fra varme, varm damp eller kondens.
- Bruk grillbestikk med lange, varmebestandige håndtak.

LES DETTE – Fare for material- og materielle skader

- Hvis det oppstår en feil under bruk, må du trekke ut støpselet. Ellers må du alltid slå av enheten før du trekker ut støpselet.
- Før tordenvær må enheten kobles fra strømmettet.
- Når enheten kobles fra strømmettet, må du alltid trekke i støpselet og aldri i strømledningen.
- Trekk ikke enheten i strømledningen.
- Enheten og strømledningen må beskyttes mot: andre varmekilder, ild, langvarig fuktighet eller støt.
- Kontroller at strømledningen ikke er klemt, bøyd eller lagt over skarpe kanter, og at den ikke kommer i kontakt med varme overflater (f.eks. enheten).
- Plasser aldri tunge gjenstander på enheten eller strømledningen.
- Bruk kun originalt tilbehør fra produsenten for ikke å svekke funksjonaliteten til produktet og for å unngå mulige skader.

MONTERINGSANVISNING

⚠ OBS!

- Hold emballasjematerialet borte fra barn og dyr. Det er fare for kvelning.

- Sørg for tilstrekkelig plass til monteringen, og bruk eventuelt en matte for å beskytte enheten eller følsomme gulv mot riper.
- Plasser enheten på en horisontal, jevn overflate slik at den ikke blir montert skjevt.
- Følg monteringsstrinnene som er vist i denne monterings- og bruksanvisningen. **Feil montering kan være farlig.**
- Ikke bruk makt ved monteringen.
- Stram først skruerforbindelsene for hånd og deretter riktig etter vellykket monteringsstrinn. Ellers kan det føre til uønskede spenninger.
- Stram mutrene til de sitter godt fast, og stram deretter en kvart omgang mer. Stram ikke for mye!

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Skyll grillristene (27), varmeristen (28) og fettopsamlings-skålen (3) med oppvaskmiddel og varmt vann for å fjerne eventuelle produksjonsrester. Overhold bestemmelsene i kapittel "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring".
2. Når du bruker grillen for første gang, må det gjøres uten mat, da mulige beleggresten kan føre til utvikling av lukt eller røyk. La grillen varmes opp på høyeste temperatur i ca. 30 minutter med lokket lukket. Følg instruksjonene i kapitlene "Oppstilling og tilkobling" og "Bruk".
3. La ristene og fettopsamlings-skålen avkjøles og rengjør dem deretter på nytt.

OPPSTILLING OG TILKOBLING

⚠ OBS!

- Bruk ikke grillen under en brennbar overdekning.
- Koble grillen kun til en forskriftsmessig installert stikkontakt som stemmer overens med grillens tekniske data. Stikkontakten må alltid være lett tilgjengelig, også etter at den er tilkoblet, slik at nettforbindingen raskt kan kobles fra.
- Vikle strømledningen helt ut før du kobler til grillen.
- For å beskytte grillen mot vannsprut eller at den faller i vannet, må du holde den minst 3 meter (10 fot) unna f.eks. bassenger eller dammer.

1. Plasser grillen på en stabil, horisontal og jevn overflate. Sørg for nok fri plass på alle sider, fremfor alt til grillkammeret (32).
2. Lås om nødvendig hjulene (19) ved å dreie på vingemutrene.
3. Åpne lokket (31).
4. Skyv fettopsamlings-skålen (3) på skinnene under grillenheten (1) på baksiden av grillen. For å trekke ut fettopsamlings-skålen løfter du den litt i håndtaket for å løsne den fra sperren.
5. Legg inn de to grillristene (27) og varmeristen (28) ved behov (bilde G.).
6. Fold inn sidebordene (2, 29) og la dem låses på plass i hengsle- ne i en vinkel på 90°. Løft dem litt opp for å folde dem ned.
7. Vikle ut strømledningen og sett støpselet i en stikkontakt. Driftslampen (41) begynner å lyse.

BRUK

⚠ OBS!

- Bruk denne grillen kun når alle delene er på plass og grillen er riktig montert og i samsvar med monteringsstrinnene i denne monterings- og bruksanvisningen.
- Før hver bruk må du kontrollere at grillen er uskadet og riktig stilt opp og tilkoblet.
- Før hver bruk må du kontrollere fettopsamlings-skålen og området under varmeelementene for fettavleiringer. Fjern overflødig fett for å unngå at fettentennes.
- Under grilling må grillristene og fettopsamlings-skålen alltid være satt inn.
- Legg aldri næringsmidler pakket inn i plastfolie eller plastposer på grillen.






NOEN FORHÅNDSTIPS:

- Grillen har to varmeelementer (47), som styres uavhengig av hverandre. Ulike matvarer med forskjellige steketemperaturer og steketider kan tilberedes samtidig. Slår du på kun ett av varmeelementene, kan du grille indirekte på det avslåtte varmeelementet.
- Du kan legge stekt grillmat på varmeristen (28) for å holde den varm mens du fortsetter grillingen. Vær oppmerksom på at den da fortsetter å stekes. Dessuten kan du forsiktig tilberede grønnsaker, sjømat osv. på varmeristen mens du f.eks. griller kjøtt på grillristen (27) på høy varme.
- Termometeret i lokket (35) viser temperaturen i grillkammeret (32). Dessuten følger det med to kjøtttermometere (14) som måler kjernetemperaturen på maten som grilles. Disse stikkes inn i maten som skal grilles og kobles til kontaktene P1 og P2 (42) (Fig. D). Visning (43) av temperaturen på grillmaten.
- Vi anbefaler å grille med lokket lukket (31). Hvorfor? Dette reduserer risikoen for stikkflammer, og grillmaten tilberedes raskere og jevnere.

- Steketiden til kjøtt avhenger av tykkelse, kvalitet, modenhet og temperatur når grillingen starter. Før du har blitt godt kjent med bruken av enheten, bør du regelmessig sjekke tilstanden til maten.
- Mat som er lett innsatt med olje, brunes jevnere og fester seg ikke til grillrist. Pensle eller spray alltid olje på maten som skal grilles, ikke direkte på grillristen.
- Hvis du bruker marinade, saus eller glasur med høyt sukkerinnhold eller andre lettantennelige ingredienser, bør du kun bruke dem de siste 10–15 minuttene av grillingen.

Grilling

1. Trykk på På/Av-knappen  (38, 45) på varmeelementet (47) du vil bruke.
Den respektive temperaturvisningen (36) og tidsurvisningen (40) tennes.
2. Still inn med knappene  (37, 46) ønsket steketemperatur i trinn på 50 °C.
Varmeelementet varmes opp til innstilt temperatur.
3. For å bruke begge varmeelementene slår du på det andre varmeelementet på samme måte.
4. Hvis du vil forvarme grillen, lukker du lokket (31) og venter til ønsket temperatur vises på termometeret i lokket (35).
5. Åpne lokket og legg grillmaten på grillristen (27) og evt. varmeristen (28).
6. Når det er oppnådd en høy temperatur i grillkammeret (32) og du vil at grillmaten skal tilberedes jevnere fra alle sider, lukker du lokket.
7. Tidsuret starter automatisk ved 990 minutter etter innkobling og teller ned. Med tidsurknappen (39) kan du stille inn ønsket steketid i trinn på 10 minutter, hvoretter grillen slår seg av automatisk. Dette er spesielt nyttig for lengre steking, f.eks. ved tilberedning av pulled pork.
For å tilbakestille tidsuret til 0 trykker og holder nede tidsurknappen i ca. 3 sekunder.
8. Snu grillmaten av og til.
9. Trykk på På/Av-knappen  for å slå av grillen (før innstilt tid er utløpt).
10. Etter grillingen brenner varmeelementene av grillristen og varmeristen ved å varme opp grillen til maksimal effekt i noen minutter.
11. Etter at du har slått av grillen, vent ca. 5–10 minutter før du trekker støpselet ut av stikkontakten. For viften fortsetter å kjøre en stund for å kjøle ned grillen.
12. La alle deler avkjøles og rengjør dem deretter (se kapittel "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring").

Bruk av kjøttermometeret



Hvis det er flere kjøttstykker av samme tykkelse som skal tilberedes, er ett kjøttermometer tilstrekkelig som referansemåling.

1. Stikk kjøttermometeret (14) helt inn i midten på den lengste siden av stykket med kjøtt, fisk eller fjærfe.
2. Koble støpselet til kontakten P1 eller P2 (42) (bilde D).
3. Den målte temperaturen vises i displayet (43). Med knappen P1-P2 (44) veksler du mellom displayene for P1 og P2. Les Dette: Displayet for **P1** lyser kontinuerlig og displayet for **P2** blinker.
4. Tilbered grillmaten som vanlig og hold et øye med displayet.
5. Når grillmaten er stekt, kobler du kjøttermometeret fra enheten og trekker det ut av grillmaten. **FORSIKTIG: Kjøttermometeret blir varmt.** Ikke berør det med hendene. Bruk kjøkkenhansker eller andre hjelpemidler.
6. Rengjør det (se kapittel "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring").

ETTER BRUK / RENGJØRING OG LAGRING

⚠ OBS!

- For å unngå at fettent antennes, må grillen rengjøres regelmessig.
- Bruk ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler eller børster med metallbust. Disse kan skade overflatene.
- Tilbehøret er **ikke** egnet til oppvaskmaskin.
- ADVARSEL! Varmeelementene må kun rengjøres med en klut. IKKE rengjør med væsker eller dypp i væsker!
- Hvis mulig oppbevares grillen i lukkede rom ved en maksimal temperatur på 40 °C. Ellers anbefaler vi å dekke til grillen med en værbeskyttelseshette.

For at du skal ha glede av grillen lenge, bør du rengjøre den etter hver bruk.

Hvis grillen ikke rengjøres og vedlikeholdes regelmessig, kan ytelsen forringes over tid. Lave temperaturer, ujevn varmefordeling og mat som kleber seg til grillristene er tegn på at grillen må rengjøres og vedlikeholdes.

Rengjøring etter hver bruk

1. Brenn ut **varmeelementene (47)**, **grillristene (27)** og **varmeristen (28)** ved å varme opp grillen til maksimal effekt i noen minutter.
2. Etter avkjøling rengjør du varmeelementene og ristene med en klut.
3. Ved behov kan du rengjøre grillristene og varmeristene med varmt vann, oppvaskmiddel og en rustfri rengjøringspute.
4. Tøm **fettoppopsamlingskålen (3)** og skyll den med varmt vann og oppvaskmiddel.
5. Når alle delene er tørre, setter du dem tilbake i grillen.

Rengjøring av innsiden av grillen (ved behov)

Fordampett fett og røyk skaper avleiringer som kan fjernes på følgende måte:

1. Fjern varmeelementene fra grillen for enklere rengjøring.
2. Fjern alle matrester og fettansamlinger i grillkammeret (32). Disse avleiringene kan fjernes enkelt med en plastspatel.
3. Tørk av overflatene med en myk klut. Hvis det er mye smuss, kan du vaske det av med varmt såpevann og tørke det av med en klut som ikke sliper.
4. Når alle delene er tørre, setter du varmeelementene tilbake i grillen.

Rengjøring utvendig (ved behov)

Grillens sider utvendig består av forskjellige materialer og overflater. Derfor anbefaler vi forskjellige rengjøringsmetoder avhengig av type overflate.

Overflater i rustfritt stål

- Bruk et ikke-slipende rengjøringsmiddel for rustfritt stål iht. produsentens anvisninger. **Bruk ikke skurende pasta!**
- Ellers kan du bruke varmt vann, husholdningsrengjøringsmiddel og en svamp til rengjøringen. Skyll deretter overflatene med klart vann, og tørk dem med en myk klut.

Lakkerte, emaljerte overflater og plastdeler

- **Bruk ikke skurende rengjøringsmidler.**
- Bruk kun varmt vann med litt husholdningsrengjøringsmiddel samt kjøkkenpapir eller en myk klut for å rengjøre. Rengjør, skyll og tørk overflaten tørt.

FEILSØKING

Hvis enheten ikke fungerer som den skal, må du kontrollere om du kan løse problemet selv. Hvis følgende trinn ikke løser problemet, må du kontakte kundeservice.



Forsøk ikke å reparere en elektrisk enhet selv!

Enheden fungerer ikke.

Støpselet er ikke satt ordentlig inn i stikkkontakten.

- Korrigjer posisjonen til støpselet.

Stikkkontakten er defekt.

- Prøv en annen stikkontakt.

Det finnes ingen nettspenning.

- Kontroller sikringen til strømtilkoblingen.

Ingen steketemperatur er stilt inn.

- Still inn enheten som beskrevet i kapitlet "Bruk" – "Grilling".
Enheden starter oppvarmingen først etter at innstillingen er foretatt.

Sikringen i sikringskapet utløses.

For mange enheter koblet til samme strømkrets.

- Reduser antall enheter på strømkretsen.

Maten er ikke gjennomstekt.

Den innstilte steketiden var for kort eller temperaturen for lav.

- Øk steketiden eller steketemperaturen.

Maten ligger oppå hverandre.

- Fordel og vend maten.

Det er for mye grillmat på grillen.

- Reduser mengden mat som skal grilles.

En ubehagelig lukt oppdages under bruk. / Det kommer røyk ut av enheten.

Enheden er tilsmusset.

- Følg instruksjonene i kapitlet "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring".

Enheden brukes for første gang.

- Det oppstår ofte en lukt første gang man bruker en ny enhet.
Lukten skal forsvinne etter å ha brukt enheten flere ganger.

For mye olje eller fett.

- Fjern overflødig olje eller fett.

TEKNISKE DATA

Artikkelnummer:	01192
Modellnummer:	EB1002-GS
Effekt:	maks. 3200 W
Strømforsyning:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Beskyttelsestype:	IPX4
Tidsur	opptil 990 min
Temperaturområde:	100 °C – 300 °C (på grillristen)
Mål enhet:	121,5 x 57,5 x 116 cm (BxDxH)
Mål grillflate:	59 x 40,5 cm
Kjøtttermometernål:	Jack plugg 3,5 mm
ID bruksanvisning:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Produsert i Kina.

AVFALLSBEHANDLING

For å avfallsbehandle enheten demonterer du den i de enkelte delene og resirkulerer metaller og plast.



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



Symbolet ved siden av (en overstrøket søppelkasse med understrek) betyr at gamle apparater ikke hører hjemme i husholdningsavfallet, men i spesielle innsamlings- og retur-systemer.

Eiere av gammelt utstyr fra private husholdninger kan levere dem gratis til innsamlingsstedene til de offentlige renovasjonsmyndighetene eller til returpunktene som er opprettet av produsenter og distributører i henhold til ElektroG. Butikker som selger elektrisk og elektronisk utstyr på markedet, plikter også å ta dem tilbake.



Hyvä asiakas,

paljon kiitoksia, että olet valinnut LANDMANN-sähkögrillin. Nämä asennus- ja käyttöohjeet auttavat sinua saamaan LANDMANN-grillisi vaihe vaiheelta käyttöön. Lisäksi annamme sinulle ohjeita oikeasta käytöstä, turvallisesta käsittelystä ja hoidosta.

Käytä aikaa tutustuaksesi uusien laitteidesi yksityiskohtiin. Koska emme vain toivo sinulle sujuvaa sisäänpääsyä, toivomme myös hauskaa LANDMANN-grillisi parissa. Jos sinulla on kysyttävää grillimallistasi tai tarvitset lisätukea, huoltotiimimme auttaa mielellään. Löydät tarvittavat yhteystiedot näiden asennus- ja käyttöohjeiden kääntöpuolelta.

LANDMANN-tiimisi toivottaa sinulle runsaasti hauskaa ja herkullisia grillaushetkiä.

SISÄLTÖ

Pakkauksen sisältö	20
Laitteen yleiskatsaus	20
Käyttötarkoitus	20
Turvallisuusohjeet	21
Asennusohjeita	22
Ennen ensimmäistä käyttöä	22
Asennus ja liittäminen	22
Käyttö	22
Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys	23
Ongelmien poistaminen	24
Tekniset tiedot	24
Hävittäminen	24



**TÄRKEITÄ OHJEITA!
SÄILYÄ EHDOTTOMASTI!**

Tietoja näistä asennus- ja käyttöohjeista

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, lue nämä asennus- ja käyttöohjeet huolellisesti ja noudata turvallisuusohjeita. Säilytä se myöhempiä kysymyksiä ja muita käyttäjiä varten. Se on tuotteen osa. Valmistaja ja maahantuoja eivät ota tuotevastuuta, jos tämän asennus- ja käyttöohjeen tietoja ei noudateta.

Symbolit



Vaaramerkit: Tämä symboli osoittaa mahdolliset vaarat. Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ja noudata niitä.



Täydentäviä tietoja



Lue asennus- ja käyttöohje ennen käyttöä!



Sopii elintarvikkeille.



Huomio: kuumat pinnat!



Vaihtovirta

Merkkisanat

Merkkisanat tarkoittavat vaaroja, jos niihin liittyviä tietoja ei noudateta.

VAARA – suuri riski, johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan

VAROITUS – suuri riski, johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan

HUOMIO – pieni riski, voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen

HUOMAUTUS – voi aiheuttaa omaisuusvahingon vaaran

Lisäselityksiä

Selitenumerot ovat edustettuina seuraavasti: (1)

Kuvaviitteet ovat edustettuina seuraavasti: (Kuva A)

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

(Kuva A)

Pos	Lkm	kuvaus
1	1	Grilliyksikkö (esiasennettu)
2	1	Sivupöytä, oikea
3	1	Rasvapelti
4	2	Pidike A
5	2	Pidike B
6	2	Kulmaliitos A
7	2	Kulmaliitos B
8	1	Ristituki, takana
9	1	Hylly
10	1	Oven pysäytin, alla
11	1	Pohjalevy
12	1	Tuki, oikea takaosa
13	1	Tuki, etuoikea
14	2	Lihanlämpömittari
15	1	Alakaapin ovi, oikea
16	1	Alakaapin ovi, vasen
19	4	Rulla, lukittava
22	2	Sivuseinä
23	1	Tuki, etuvasen
24	1	Alakaapin peite
25	1	Tuki, takavasen
26	2	Ristituki, vasen / oikea
27	2	Grilliritilä
28	1	Lämpöritilä
29	1	Sivupöytä, vasen

Asennusmateriaali:

A	20	Ruuvi, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Ruuvi, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Jousialuslevy, M6 (1/4")
D	4	Varsiruuvi (1/4")
E	8	Aluslevy, M6 (1/4")
	1	Asennus- ja käyttöohje

Huomaa!





- Tarkasta, onko pakkauksen sisältö täydellinen ja onko osissa kuljetusvahinkoja. Mikäli osia puuttuu tai niissä on vikoja, käänny asiakaspalvelun puoleen (katso viimeinen sivu).
- Poista tuotteesta mahdolliset kalvot, tarrat tai kuljetussuojat, mutta **ei koskaan tyypikilpeä ja mahdollisia varoituksia!**

LAITTEEN YLEISKATSAUS

(Kuva B)

- 30 Kannen kahva
- 31 Kansi
- 32 Grillikammio
- 33 Ohjauspaneeli
- 34 Alakaappi
- 35 Kansilämpömittari

(Kuva C, ohjauspaneeli)

- 36 Lämpötilan näyttö, vasen/oikea lämmityselementti
- 37  Lämpötilapainike, oikea lämmityselementti
- 38  On- / Off-painike, oikea lämmityselementti
- 39 Ajastinpainike
- 40 Ajastimen näyttö
- 41 Käyttövalo, syttyy, kun laite on kytketty pistorasiaan
- 42 **P1** ja **P2**: Pistorasiat lihalämpömittarin liittämiseen
- 43 Lihalämpömittarin mittaaman lämpötilan näyttö
- 44 Painike vaihtamaan lihalämpömittarin 1 lämpötilan näytön 1 (**P1**) ja 2 (**P2**) välillä
- 45  On- / Off-painike, vasen lämmityselementti
- 46  Lämpötilapainike, vasen lämmityselementti

(Kuva F)

- 47 Lämmityselementti

KÄYTTÖTARKOITUS

- Tämä sähkögrilli (laite) on suunniteltu grillattujen ruokien valmistukseen. Se on tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Muu käyttö tai sen ylittävä käyttö ei ole sallittua. Tämä koskee erityisesti seuraavia ennakoitavissa olevia väärinkäyttöjä:
 - Älä koskaan käytä laitetta sisäänrakennettuna laitteena!
 - Älä käytä laitetta asuntoautoissa ja asuntovaunuissa ja / tai veneissä.
 - Älä käytä laitetta lämmittimenä!
- Laite on tarkoitettu yksityiseen, ei ammattimaiseen käyttöön.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sen käyttötarkoituksen ja tämän asennus- ja käyttöohjeen kuvauksen mukaisesti. Kaikenlainen muu käyttö sopimatonta. Väärä käyttö ja väärä käsittely voivat johtaa laitteen toimintahäiriöihin ja käyttäjän loukkaantumiseen.
- Virhevastuu ei kata vikoja, joita aiheuttavat epäasiallinen käyttö, vahingoittaminen tai korjausyritykset. Tämä koskee myös normaalia kulumista sekä laitteen ja lisävarusteiden rasvakertymiä ja värimuutoksia.

TURVALLISUUSOHJEET



VAROITUS: Noudata kaikkia tämän laitteen mukana toimitettuja turvallisuusohjauksia, ohjeita, kuvia ja teknisiä tietoja. Turvallisuusohjeiden ja -ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai loukkaantumisia.

Ohjeet turvalliseen käyttöön

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet. niistä aiheutuvia vaaroja.
- **Lapset eivät** saa leikkiä laitteella.
- **Lapset** eivät saa suorittaa puhdistusta ja **käyttäjähuoltoa**, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heidän valvonnassaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset ja eläimet tulee pitää pois laitteesta ja liitäntäkaapelista.
- **VAROITUS:** Tässä laitteessa ei saa käyttää puuhiiltä tai vastaavia polttoaineita.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Noudata puhdistusohjeita, jotka ovat luvussa "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys"!



HUOMIO: kuumat pinnat!

Kun laite on käytössä, sen pinnat voivat kuumentua hyvin. Älä kosketa kuumentuja osia laitteen käytön aikana tai sen jälkeen! Kosketa kahvoja ja säätimiä vain tuotteen ollessa käytössä tai välittömästi sen jälkeen, kun se on sammutettu. Käytä grillikäsineitä, jotka on testattu asetuksen (EU) 2016/425 mukaisesti henkilösuojaimille DIN EN 407 (lämmönsuojaluokka II) mukaisesti. Odota, että laite on täysin jäähtynyt, ennen kuin siirrät, puhdistat tai säilytät sitä.

- Laite soveltuu ulkokäyttöön.
- Laite tulee syöttää vikavirtasuojalaitteen (RCD) kautta, jonka nimellislaukaisuvirta on enintään 30 mA.
- Laite on kytkettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan (**suojausluokan I laitteille**).
- **Virtajohto** on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta, ja jos **virtajohto** on vaurioitunut, laitetta ei saa enää käyttää.
- Jos tämän laitteen **virtajohto** on vaurioitunut, valmistajan tai hänen asiakaspalvelunsa tai vas-

taavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.

- Älä tee mitään muutoksia tai korjauksia laitteeseen. Älä myöskään vaihda **virtajohtoa** itse. Jos laite tai sen lisävarusteet ovat vaurioituneet, ne on vaihdettava tai korjattava valmistajan, asiakaspalvelun tai ammattikorjaamon toimesta vaarojen välttämiseksi.
- Laite on aina irrotettava verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä, kun sitä ei valvota ja ennen kuljetusta, kokoamista, purkamista sekä erotettava verkosta ennen sadetta.



VAARA – Sähköiskun vaara

- Älä käytä laitetta sateessa.
- Älä käytä tai säilytä laitetta huoneissa, joissa on korkea kosteus.
- Älä koskaan upota laitetta ja liitäntäjohtoa veteen tai muihin nesteisiin ja varmista, etteivät ne pääse putoamaan veteen tai kastumaan.
- Jos laite putoaa veteen, katkaise välittömästi virransyöttö. **Vastan jälkeen** poista laite vedestä
- Vaarojen välttämiseksi älä käytä laitetta, jos siinä on toimintahäiriö, se on pudonnut tai pudonnut veteen. Tarkasta se ammattikorjaamossa ennen uudelleen käynnistämistä.
- Älä koskaan koske laitteeseen tai liitäntäkaapeliin märin käsin, kun laite on kytketty verkkovirtaan.



VAROITUS – Tulipalovaara

- Pidä grillialue etäällä syttyvistä höyryistä ja nesteistä, kuten bensiinistä, kerosiinista, alkoholista, jne.
- 60 cm:n etäisyydellä laitteesta ei saa olla syttyviä tai lämpöherkkiä materiaaleja sen ollessa käytössä tai sen ollessa vielä kuuma.
- Tuuletusaukkoja ei saa peittää, laite voi ylikuumentua. Tulipalon välttämiseksi älä peitä laitetta sen ollessa kuuma.
- **VAROITUS:** Ylikuumentumisen välttämiseksi tätä laitetta ei saa peittää jäykällä tai joustavilla materiaaleilla, kuten alumiinialustalla, alumiinifoliolla tai muista lämmönkestävästä materiaalista tehdyillä tarjottimilla. Tällaisten esineiden tai materiaalien käyttäminen grillauspinnalla voi vaarantaa laitteen turvallisuuden ja aiheuttaa vakavia vaurioita..
- Ruoat eivät saa koskettaa lämmityselementtiä. Ne voisivat syttyä tuleen.
- Varmista aina, että käytettävään pistorasiaan on kytketty laitteelle sopiva jännite. Pistorasioiden tulee myös sopia laitteille, joiden tehonkulutus on 3 200 wattia (malli: EB1001-GS) tai 2860 wattia (malli: EB1001-UK).
- Varmista, ettei muita korkean virrankulutuksen laitteita ole kytketty samaan piiriin laitteen ollessa käytössä, jotta vältetään ylikuormituksesta ja mahdolliselta oikosululta (tulipalolta).
- Käytä vain tähän suorituskykyyn sopivia jatkojohtoja.
- Älä käytä kaapelirumpuja.
- Varmista, että öljy- ja rasvapitoiset ruoat eivät kuumene liikaa. Älä laita laitteeseen öljyllä täytettyjä astioita. Puhdista rasvapelti säännöllisesti.
- Älä sammuta pistoliekejä vedellä. Sammuta laite, vedä pistoke irti ja anna laitteen jäähtyä.
- Tulipalossa: Älä sammuta vedellä! Tukahduta liekit sammutuspeitteellä tai sopivalla sammuttimella.



VAROITUS - Loukkaantumisvaara

- Laite kuumenee eikä sitä saa liikuttaa käytön aikana.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kuuma. Varmista erityisesti, etteivät lapset tai henkilöt, jotka eivät pysty oikein tunnistamaan mahdollisia vaaroja tai reagoimaan niihin, tule kuuman laitteen lähelle.
- Varmista, että lapset eivät pääse ilman valvontaa laitteeseen. Väärä käyttö voi olla vaarallista.
- Varmista, että liitäntäkaapeli ei aiheuta kompastumisvaaraa.
- Kuumaa höyryä voi tulla ulos, kun kansi avataan. Pidä pää ja kätesi poissa vaara-alueelta. Kuumuudesta, kuumasta höyrystä tai kondensaatiosta johtuva palovammavaara.
- Käytä grilliaterimia, joissa on pitkät, kuumuutta kestävä kahvat.

HUOMAUTUS - Aineellisten ja omaisuusvahinkojen vaara

- Jos käytön aikana tapahtuu virhe, irrota virtapistoke. Muussa tapauksessa sammuta laite aina ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Irrota laite virtalähteestä ennen ukkosmyrskyä.
- Kun laite irrotetaan virtalähteestä, vedä aina virtapistokkeesta äläkä koskaan virtajohdosta.
- Älä vedä laitetta liitäntäkaapelista.
- Laite ja sen liitäntäkaapeli suojaavat: muilta lämmönlähteiltä, tulelta, pitkäaikaiselta kosteudelta tai iskuilta.
- Varmista, että liitäntäkaapeli ei ole puristuksissa, mutkalla tai asetettu terävien reunojen yli ja ettei se joudu kosketuksiin kuumien pintojen (esim. laitteen) kanssa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen tai liitäntäkaapelin päälle.
- Käytä vain alkuperäisiä valmistajan lisävarusteita, jotta et heikennä laitteen toimintaa ja välttää mahdolliset vauriot tai vaarat.

ASENNUSOHJEITA



HUOMAA!

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ja eläinten ulottuvilta. Tukehtumisvaara.
- Varmista, että asennusta varten on riittävästi tilaa ja käytä tarvittaessa mattoa suojaamaan laitetta tai herkkiä lattiaita naarmuilta.
 - Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle alustalle, jotta se ei pääse vääntymään.
 - Noudata tässä asennus- ja käyttöohjeessa kuvattuja asennusvaiheita. **Virheellinen kokoonpano voi olla vaarallista.**
 - Älä käytä kokoamiseen voimaa.
 - Kiristä ruuvi-liitokset aluksi sormitukkaan ja asennusvaiheen onnistuttua vielä kerran kunnolla. Muuten voi muodostua epätoivottua jännitystä.
 - Kiristä muttereita, kunnes ne ovat kiinteästi paikoillaan ja kierrä vielä neljänneskiertos. Älä kiristä niitä liikaa!

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Huuhtelee grilliritilät (27), lämpöritilä (28) ja rasvapelti (3) astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä mahdollisten tuotantojäämien poistamiseksi. Huomioi tämän lisäksi luku "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys"!
2. Grillin ensimmäinen käynnistys tulee tehdä ilman ruokaa, koska mahdollisista pinnoitejäämistä voi muodostua hajua tai savua. Anna grillin lämmitä korkeimmalla lämpötilaportaalle noin 30 minuuttia kansi suljettuna. Noudata luvuissa "Asennus ja liittäminen" ja "Käyttö" annettuja ohjeita.

3. Anna ritilöiden sekä rasvapelti jäähtyä ja puhdistu se sen jälkeen vielä kerran.

ASENNUS JA LIITTÄMINEN



HUOMAA!

- Älä käytä grilliä syttyvän katoksen alla.
- Liitä grilli vain oikein asennettuun pistorasiaan, joka vastaa grillin teknisiä tietoja. Pistorasiaan on päästävä helposti käsiksi myös sen liittämisen jälkeen, jotta verkkoliitäntä voidaan irrottaa nopeasti.
- **GRILLI VAATII 16A (3200W) SULAKKEEN!**
- Kelaa liitäntäkaapeli kokonaan auki ennen grillin liittämistä.
- Suojaa grilli roiskeilta tai veteen putoamiselta pitämällä se vähintään 305 cm:n etäisyydellä vesistöistä, kuten altaista tai lammista.

1. Aseta grilli vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle. Huolehdi riittävästä vapaasta tilasta kaikille sivuille, ennen kaikkia grillikammioon (32).
2. Lukitse rullat (19) tarvittaessa kääntämällä siipimuttereita.
3. Avaa kansi (31).
4. Liu'uta rasvapelti (3) kiskoille grilliyksikön (1) alla grillin takana. Vedä rasvapelti ulos nostamalla sitä hieman kahvasta vapauttaaksesi sen lukituksesta.
5. Laita molemmat grilliritilät (27) ja tarvittaessa lämpöritilä (28) sisään (Kuva G).
6. Käännä sivupöydät (2, 29) ylös ja napsauta ne saranoihin 90° kulmassa. 90°.
7. Kelaa liitäntäkaapeli auki ja työnnä virtapistoke pistorasiaan. Käyttövalo (41) alkaa palaa.

KÄYTTÖ



HUOMAA!

- Käytä tätä grilliä vain, kun kaikki osat ovat paikoillaan ja grilli on asennettu oikein ja näiden asennus- ja käyttöohjeiden asennusvaiheiden mukaisesti.
- Varmista ennen jokaista käyttöä, että grilli on ehjä ja oikein asennettu ja kytketty.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa rasvapelti ja lämpöelementtien alla oleva alue rasvakertymien varalta. Poista ylimääräinen rasva rasvanpolton välttämiseksi.
- Grilliritilä ja rasvapelti on aina oltava paikoillaan grillauksen aikana.
- Älä koskaan aseta kalvoon tai muovipusseihin käärittyä ruokaa grillin päälle.






MUUTAMA VINKKI ETUKÄTEEN:

- Grillissä on kaksi toisistaan riippumattomasti ohjattua lämmityselementtiä (47). Erilaisia ruokia eri kypsennyslämpötiloilla ja -ajoilla voidaan valmistaa samanaikaisesti. Jos kytket päälle vain yhden lämmityselementin, voit grillata epäsuorasti pois päältä kytketyn lämmityselementin päällä.
- Voit asettaa kypsennetyn ruoan lämpöritilälle (28) pitääksesi sen lämpimänä, kun jatkat grillausta. Huomaa, että se jatkaa kypsentämistä. Lisäksi voit kypsentää varovasti kasviksia, äyriäisiä yms. lämpöritilällä ja grillata lihaa grilliritilällä (27) korkealla lämmöllä.
- Kansilämpömittari (35) näyttää grillikammion (32) lämpötilan. Lisäksi mukana tulee kaksi lihalämpömittaria (14), jotka mittavat grillattavan ruoan sisälämpötilaa. Nämä asetetaan grillatta-

vaan ruokaan ja liitetään pistorasioihin **P1** ja **P2 (42)** (Kuva D). Näytössä **(43)** näkyy grillattavan ruoan lämpötila.

- Suosittelemme grillaamista kansi suljettuna **(31)**. Miksi? Tämä vähentää pistoliekkien riskiä ja grillattu ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin.
- Lihan kypsennysaika riippuu sen paksuudesta, laadusta, kypsyydestä ja lämpötilasta grillin alussa. Ennen kuin olet todella perehtynyt laitteeseen, sinun tulee tarkistaa välillä ruoan tila.
- Kevyesti öljytty ruoka ruskistuu tasaisemmin eikä tartu grilliritilään. Harjaa tai suihkuta öljyä aina grillattavan ruoan päälle, ei suoraan grilliritilään.
- Jos käytät marinadia, kastiketta tai lasitetta, jossa on korkea sokeripitoisuus tai muita helposti syttyviä ainesosia, levitä niitä vasta grillauksen viimeisen 10-15 minuutin aikana.

Grillaaminen

1. Paina sen lämmityselementin  **(38, 45)** On- / Off-painiketta **(47)**, jota haluat käyttää. Vastaava lämpötilanäyttö **(36)** ja ajastimen näyttö **(40)** syttyvät.
2. Aseta haluttu kypsennyslämpötila painikkeilla  **(37, 46)** 50 °C:n välein. Lämmityselementti lämpenee asetettuun lämpötilaan.
3. Jos haluat käyttää molempia lämmityselementtejä, kytke toinen lämmityselementti päälle samalla tavalla.
4. Jos haluat esilämmittää grillin, sulje kansi **(31)** ja odota, kunnes haluttu lämpötila näytetään kannen kansilämpömittarissa **(35)**.
5. Avaa kansi ja aseta grillattava ruoka grilliritilälle **(27)** ja tarvittaessa lämpöritilälle **(28)**.
6. Kun korkea lämpötila grillikammiossa **(32)** on saavutettu ja ruoan on tarkoitus kypsä tasaisemmin joka puolelta, sulje kansi.
7. Ajastin käynnistyy automaattisesti 990 minuutin kohdalla ja aika alkaa vähentyä. Ajastinpainikkeella **(39)** voit asettaa halutun kypsennysajan 10 minuutin välein, jonka jälkeen grilli sammuu automaattisesti. Tämä on erityisen hyödyllistä pitkissä kypsennysprosesseissa, esim. nyhtöpossun valmistuksessa. Nollaa ajastin nollaan pitämällä ajastinpainiketta painettuna n. 3 sekuntia.
8. Käännä grillattavaa ruokaa välillä.
9. Sammuta grilli painamalla On- / Off-painiketta  (ennen kuin ajastin loppuu).
10. Polta grillauksen lämmityselementtejä, grilliritilää ja lämpöritilää kuumentamalla grilliä muutaman minuutin ajan maksimiteholla.
11. Kun olet sammuttanut grillin, odota noin 5–10 minuuttia ennen kuin irrotat virtapistokkeen pistorasiasta Koska tuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa grillin jäähdyttämiseksi.
12. Anna kaikkien osien jäähtyä ja puhdista ne (katso luku "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys").

Lihalämpömittarin käyttö



Jos kypsennettäviä on useita (saman paksuisia), lihalämpömittari riittää referenssimittauslaitteena.

1. Työnnä lihalämpömittari (14) kokonaan liha-, kalan- tai siipikarjanpalan pidemmän sivun keskelle.
2. Liitä pistoke rasiaan P1 tai P2 (42) kuvassa D).
3. Mitattu lämpötila näkyy näytössä (43). Käytä painiketta P1-P2 (44) vaihtaaksesi P1 ja P2-näyttöjen välillä. Huomautus: **P1**-näyttö palaa jatkuvasti ja **P2**-näyttö vilkkuu..
4. Valmista ruoka tavalliseen tapaan ja pidä silmällä näyttöä.
5. Kun ruoka on kypsää, irrota lihalämpömittari laitteesta ja vedä se ulos ruoasta. **HUOMIO: Lihalämpömittari lämpenee.** Älä koske siihen käsin. Käytä keittiökäsineitä tai muita työkaluja.
6. Puhdista se (katso luku "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys").

KÄYTÖN JÄLKEEN / PUHDISTUS JA SÄILYTYS

⚠ HUOMAA!

- Rasvapalon välttämiseksi grilli on puhdistettava säännöllisesti.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia pesuaineita tai harjoja, joissa on metalliharjakset. Nämä voivat vahingoittaa pintoja.
- Lisävarusteet **eivät** sovellu astianpesukoneeseen.
- VAROITUS! Lämmityselementit saa puhdistaa vain liinalla. ÄLÄ puhdista nesteillä tai upota nesteisiin!
- Mikäli mahdollista, säilytä grilli sisätiloissa enintään 40 °C:n lämpötilassa. Muuten suosittelemme grillin peittämistä sääsuojakuvulla.

Jotta voit nauttia grillistäsi pitkään, se tulee puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Jos grilliä ei puhdisteta ja huolleta säännöllisesti, sen suorituskyky voi heikentyä ajan myötä. Matalat lämpötilat, epätasainen lämmön jakautuminen ja ruoan tarttuminen grilliritilöihin ovat merkkejä siitä, että grilli on puhdistettava ja huollettava.

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

1. Polta **lämmityselementtejä (47)**, **grilliritilöitä (27)** ja **lämpöritilää (28)** kuumentamalla grilliä maksimitehoon muutaman minuutin ajan.
2. Puhdista jäähdytyksen jälkeen lämmityselementit ja ritilät liinalla.
3. Tarvittaessa voit puhdistaa grilliritilät ja lämpöritilän lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja ruostumattomalla puhdistusyngyllä.
4. Tyhjennä rasvapeltilä **rasvan tippakaukalo (3)** ja huuhtelee se lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
5. Kun kaikki osat ovat kuivia, laita ne takaisin grilliin.

Grillin sisäsivujen puhdistus (tarvittaessa)

Haihtunut rasva ja savu muodostavat kerrostumia, jotka voidaan poistaa seuraavasti:

1. Puhdistuksen helpottamiseksi irrota lämmityselementit grillistä.
2. Poista kaikki ruokajäämät ja rasvakertymät koko grillikammiossa **(32)**. Nämä jäämät voidaan helposti poistaa muovilastalla.
3. Pyyhi pinnat puhtaaksi pehmeällä liinalla. Jos likaa on runsaasti, voit pestä sen pois lämpimällä saippuavedellä ja pyyhkiä kuivaksi hankaamattomalla liinalla.
4. Kun kaikki osat ovat kuivia, aseta lämmityselementit takaisin grilliin.

Ulkosivujen puhdistus (tarvittaessa)

Grillin ulkosivuilla on erilaisia materiaaleja ja pintoja. Sen vuoksi suosittelemme käyttämään erilaisia puhdistusmenetelmiä pintatyypistä riippuen.

Pinnat ruostumattomasta teräksestä

- Käytä hankaamatonta ruostumattoman teräksen puhdistusainetta ja noudata valmistajan ohjeita. **Älä käytä hankaavia puhdistustahnoja!**
- Muutoin voit käyttää puhdistukseen lämmintä vettä, yleispuhdistusainetta ja sientä. Huuhtelee pinnat lopuksi puhtaalla vedellä ja kuivaa pehmeällä liinalla.

Lakutat, emaloidut pinnat ja muoviosat

- **Älä käytä hankaavia puhdistusaineita.**
- Käytä puhdistukseen vain lämmintä vettä ja yleispuhdistusainetta sekä keittiöpyyhettä tai pehmeää liinaa. Puhdista, huuhtelee ja pyyhi pinta kuivaksi.

ONGELMIEN POISTAMINEN

Jos laite ei toimi kunnolla, katso, voitko korjata ongelman itse. Jos seuraavat vaiheet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.



Älä yritä itse korjata sähkölaitetta!

Laite ei toimi.

Virtapistoke ei ole asetettu kunnolla pistorasiaan.

- Korjaa virtapistokkeen asento.

Pistorasia on viallinen.

- Kokeile toista pistorasiaa.

Verkköjännitettä ei ole.

- Tarkista verkkoliitännän sulake.

Kypsennyslämpötilaa ei ole asetettu.

- Aseta laite luvussa "Käyttö" - "Grillaaminen" kuvatulla tavalla. Laite alkaa lämmittää vasta, kun asetus on tehty.

Sulakekotelossa oleva sulake on lauennut.

Liian monta laitetta on kytketty samaan piiriin.

- Vähennä piirissä olevien laitteiden määrää.

Ruokaa ei ole kypsennetty läpi.

Asetettu kypsennysaika oli liian lyhyt tai lämpötila liian alhainen.

- Lisää kypsennysaikaa tai lämpötilaa.

Ruokaa makaa päällekkäin.

- Levitä ja käännä ruokaa.

Grillissä on liikaa ruokaa.

- Vähennä grillattavan ruoan määrää.

Käytön aikana voi havaita epämiellyttävää hajua. / Laitteesta tulee savua.

Laite on likainen.

- Noudata luvun "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys" -ohjeita.

Laitetta käytetään ensimmäistä kertaa.

- Hajua kehittyy usein, kun käytät uutta laitetta ensimmäisen kerran. Hajun pitäisi hävitä, kun laitetta on käytetty useita kertoja.

Liikaa öljyä tai rasvaa.

- Poista ylimääräinen öljy tai rasva.

TEKNISET TIEDOT

Artikkelinumero:	01192
Mallinumero:	EB1002-GS
Teho:	max. 3200 W
Jännitteen syöttö:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Suojausluokka:	I
Suojausluokka:	IPX4
Ajastin:	990 min saakka
Lämpötila-alue:	100 °C – 300 °C (grilliritilällä)
Laitteen mitat:	121,5 x 57,5 x 116 cm (LxSxK)
Grillipinnan mitat:	59 x 40,5 cm
Lihalämpömittarin pistoke:	3,5 mm liitin
Käyttöohjeen tunnus	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Valmistettu Kiinassa.

HÄVITTÄMINEN

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



Hävitä pakkausmateriaali ympäristöystävällisesti ja vie se kierrätyskeskukseen.



Vieressä oleva symboli (yliviivattu roskakori, jossa on yliviivaus) tarkoittaa, että vanhat laitteet eivät kuulu kotitalousjätteisiin, vaan erityisiin keräys- ja palautusjärjestelmiin.

Kotitalouksien vanhojen laitteiden omistajat voivat luovuttaa ne maksutta jätehuoltoviranomaisten keräyspisteisiin tai ElektroG:n mukaisiin valmistajien ja jälleenmyyjien perustamiin keräyspisteisiin. Sähkö- ja elektroniikkalaitteita markkinoille saattamat kaupat ovat myös velvollisia ottamaan ne takaisin.



Kære kunde

Tak, fordi du har valgt en e-grill fra LANDMANN. Denne monterings- og brugsvejledning hjælper dig trin for trin med at gøre din netop købte LANDMANN e-grill klar til brug.

Vi giver dig også vigtige tips om korrekt brug, sikker håndtering og pleje.

Tag dig tid til at sætte dig ind i detaljerne om dit nye udstyr.

Vi håber, at du ikke kun får en god start, men også får glæde af din LANDMANN-grill i lang tid.

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

Rigtig god fornøjelse og masser af lækker grilltid med dit LANDMANN-team.

INDHOLD

Leveringsomfang	26
Oversigt over enheder	26
Påtænkt anvendelse	26
Sikkerhedsinstruktioner	27
Bemærkninger om montering	28
Før første brug	28
Opsætning og tilslutning	28
Brug	28
Efter brug /	
Rengøring og opbevaring	29
Fejlfinding	30
Tekniske data	30
Bortskaffelse	30

Om denne monterings- og brugsanvisning

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

Symboler



Faresignaler: Disse symboler angiver mulige farer. Læs og følg omhyggeligt de relevante sikkerhedsinstruktioner.



Supplerende informationer



Læs monterings- og brugsvejledningen før brug!



Egnet til fødevarer.



Forsigtig: varme overflader!



Vekselstrøm



**VIGTIGE BEMÆRKNINGER!
SØRG FOR AT BEHOLDE DENNE!**

Signalord

Signalord angiver farer i tilfælde af manglende overholdelse af de tilsvarende instruktioner.

FARE – høj risiko, resulterer i alvorlig personskade eller død

ADVARSEL – mellemstor risiko, resulterer i alvorlig personskade eller død

FORSIGTIG – lav risiko, kan medføre mindre eller moderat personskade.

BEMÆRK – kan medføre risiko for materielle skader

Yderligere forklaringer

Forklaringsnumre er vist som følger: (1)

Billedreferencer er vist som følger: (Billede A)

LEVERINGSOMFANG

(Billede A)

Pos.	Antal	Betegnelse
1	1	Grillenhed (færdigmonteret)
2	1	Sidebord, højre
3	1	Fedtopsamlingsbakke
4	2	Holder A
5	2	Holder B
6	2	Vinkelbeslag A
7	2	Vinkelbeslag B
8	1	Tværstivere, bagerst
9	1	Hylde
10	1	Dørhængsel, nederst
11	1	Grundplade
12	1	Støtte, bagerst til højre
13	1	Støtte, forrest til højre
14	2	Kødtermometer
15	1	Underskabsdør, højre
16	1	Underskabsdør, venstre
19	4	Hjul, låsbart
22	2	Sidevæg
23	1	Støtte, forrest til venstre
24	1	Dæksel til underskab
25	1	Støtte, bagerst til venstre
26	2	Tværstivere, til venstre / til højre
27	2	Grillrist
28	1	Varmholdningsrist
29	1	Sidebord, venstre

Monteringsmateriale:

A	20	Skruer, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Skruer, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Fjerring, M6 (1/4")
D	4	Skæfteskruer (1/4")
E	8	Skiver, M6 (1/4")
	1	Monterings- og brugsvejledning

OBS!





- Kontrollér, at leveringsomfanget er komplet, og at komponenterne ikke er beskadiget under transporten. Hvis der mangler dele, eller delene er beskadiget, skal du kontakte kundeservice (se sidste side).
- Fjern eventuelle folier, klistermærker eller transportbeskyttelse fra apparatet, men **aldrig typeskiltet og eventuelle advarsler!**

OVERSIGT OVER ENHEDER

(billede B)

- 30 Håndtag til låg
- 31 Låg
- 32 Grillkammer
- 33 Kontrolpanel
- 34 Underskab
- 35 Termometer til låg

(billede C, kontrolpanel)

- 36 Temperaturvisning, venstre/ højre varmeelement
- 37  Temperaturknap, højre varmeelement
- 38  Tænd/sluk-knap, højre varmeelement
- 39 Timer-knap
- 40 Timer-displayet
- 41 Driftslampe, lyser, når enheden er tilsluttet stikkontakten
- 42 P1 og P2: Stikkontakter til tilslutning af kødtermometre
- 43 Visning af den temperatur, der er målt af kødtermometeret
- 44 Knap til skift mellem temperaturvisning af kødtermometer 1 (P1) og 2 (P2)
- 45  Tænd/sluk-knap, venstre varmeelement
- 46  Temperaturknap, venstre varmeelement


(Billede F)

- 47 Varmeelement

PÅTÆNKT ANVENDELSE

- Denne elektriske grill (apparat) er beregnet til tilberedning af grillbar mad. Den er beregnet til udendørs brug.
- Enhver anden brug eller brug ud over dette er ikke tilladt. Dette gælder især for følgende forudsigelige misbrug:
 - Brug aldrig apparatet som et indbygningsapparat!
 - Apparatet må ikke anvendes i campingvogne og autocampere og/eller på både.
 - Brug ikke apparatet som varmeapparat!
- Apparatet er beregnet til privat brug, ikke til erhvervmæssig brug.
- Brug kun apparatet til det angivne formål og kun som beskrevet i denne monterings- og brugsvejledning. Enhver anden anvendelse anses for at være i strid med den tilsigtede anvendelse. Forkert betjening og ukorrekt håndtering kan føre til funktionsfejl på enheden og skade på brugeren.
- Alle defekter, der skyldes forkert håndtering, beskadigelse eller reparationsforsøg, er udelukket fra garantien. Dette gælder også for normal slitage samt fedtaflejringer og misfarvning på apparatet og tilbehør.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

 **ADVARSEL: Overhold alle sikkerhedsoplysninger, instruktioner, illustrationer og tekniske data, som apparatet er forsynet med.** Manglende overholdelse af sikkerhedsoplysningerne og instruktionerne kan medføre elektrisk stød, brand og/eller personskaade.

Instruktioner for sikker drift

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at anvende apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- **Børn** må **ikke** lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
- Børn under 8 år og dyr skal holdes væk fra apparatet og tilslutningskablet.
- **ADVARSEL:** Der må ikke anvendes kul eller lignende brændsler til dette apparat.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningsystem.
- Overhold rengøringsanvisningerne i kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring"!

 **Forsigtig: varme overflader!**
Under apparatets drift kan dets overflader blive meget varme. Rør ikke ved opvarmede dele af apparatet under og efter brug! Rør kun ved håndtagene og betjenings-elementerne, mens apparatet er i drift, eller umiddelbart efter at det er slukket. Brug grillhandsker, der er testet i henhold til forordning (EU) 2016/425 om personlige værnemidler i henhold til DIN EN 407 (varmebeskyttelseskategori II). Vent, indtil apparatet er afkølet, før du transporterer, rengør eller opbevarer det.

- Apparatet er egnet til udendørs brug.
- Apparatet skal forsynes via en fejlstrømsanordning (RCD) med en nominel udløsningsstrøm på højst 30 mA.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med en beskyttelsesjord (for enheder i beskyttelsesklasse).
- Strømkablet skal regelmæssigt kontrolleres for tegn på skader, og hvis **strømkablet** er beskadiget, må apparatet ikke længere anvendes.
- Hvis apparatets strømkabel bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes

kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.

- Der må ikke foretages ændringer eller reparationer på apparatet. Du må ikke selv udskifte strømkablet. Hvis apparatet eller dets tilbehør er beskadiget, skal det udskiftes eller repareres af producenten, kundeservice eller et specialværksted for at undgå farer.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, når det ikke er under opsyn, og før det transporteres, samles, adskilles eller rengøres.

FARE – Risiko for elektrisk stød

- Brug ikke apparatet i regnvej.
- Brug eller opbevar ikke enheden i rum med høj luftfugtighed.
- Nedsænk aldrig apparatet eller tilslutningskablet i vand eller andre væsker, og sørg for, at de ikke kan falde i vandet eller blive våde.
- Hvis apparatet falder i vandet, skal du straks afbryde strømforsyningen. **Tag først derefter** apparatet ud af vandet.
- Brug ikke apparatet, hvis det har haft en funktionsfejl, er blevet tabt eller faldet i vand for at undgå farer. Få det kontrolleret på et specialværksted, før du tager det i brug igen.
- Rør aldrig ved apparatet eller tilslutningskablet med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømmen.

ADVARSEL – Brandfare

- Hold grillområdet væk fra brændbare dampe og væsker som f.eks. benzin, paraffin, alkohol osv.
- Der må ikke befinde sig brændbare eller varmfølsomme materialer inden for 60 cm fra apparatet, når det er i brug eller stadig er varmt.
- Dæk ikke ventilationsåbningerne til, da apparatet kan blive overophedet. Dæk ikke apparatet til, mens det er varmt, for at undgå brand.
- **ADVARSEL:** For at undgå overophedning må du ikke dække apparatet med stive eller fleksible materialer som f.eks. aluminiumsbakker, aluminiumsfolie eller bakker lavet af andre varmebestandige materialer. Brugen af sådanne genstande eller materialer på grillfladen kan bringe apparatets sikkerhed i fare og forårsage alvorlig skade.
- Maden må ikke berøre varmeelementet. De kan bryde i brand.
- Sørg altid for, at spændingen ved den anvendte stikkontakt er egnet til apparatet. Stikkontakterne skal også være egnet til apparater med et strømforbrug på 3200 watt (modell: EB1001-GS) eller 2860 watt (modell: EB1001-UK).
- Sørg for, at der ikke er tilsluttet andre apparater med stort strømforbrug til samme kredsløb, mens apparatet er i drift, for at undgå overbelastning og muligvis kortslutning (brand).
- Brug kun forlænger kabler, der er egnet til denne effekt.
- Der må ikke anvendes kabeltromler.
- Sørg for ikke at overopvarme fødevarer, der er rige på olie og fedt. Der må ikke placeres beholdere fyldt med olie i apparatet. Rengør fedtopsamlingsbakken regelmæssigt.
- Sluk ikke flammer med vand. Sluk for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af.
- I tilfælde af brand: Må ikke slukkes med vand! Kvæl flammerne med et brandtæppe eller en egnet brandslukker.



ADVARSEL - risiko for personskade

- Dette apparat bliver meget varm og må ikke flyttes under drift.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er varmt. Sørg især for, at børn eller personer, der ikke er i stand til at genkende eller reagere korrekt på mulige farer, ikke kommer i nærheden af det varme apparat.
- Sørg for, at børn ikke har uovervåget adgang til apparatet. Forkert brug kan være farligt.
- Sørg for, at tilslutningskablet ikke udgør en risiko for at snuble.
- Når du åbner låget, kan der slippe varm damp ud, når du åbner låget. Hold hovedet og hænderne væk fra farezonen. Der er risiko for skoldning på grund af varme, varm damp eller kondensvand.
- Brug grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.

BEMÆRK - Risiko for materielle og tingskader

- Hvis der opstår en fejl under drift, skal du trække stikket ud af stikkontakten. Ellers skal du altid slukke for apparatet, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten før et tordenvejr.
- Når du afbryder apparatet fra nettet, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten og aldrig strømkablet.
- Træk ikke i apparatet i strømkablet.
- Beskyt apparatet og dets tilslutningskabel mod: andre varmekilder, ild, langvarig udsættelse for fugt eller stød.
- Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver klemt, bøjet eller lagt over skarpe kanter, og at det ikke kommer i kontakt med varme overflader (f.eks. på apparatet).
- Placer aldrig tunge genstande på enheden eller tilslutningskablet.
- Brug kun originalt tilbehør fra producenten for ikke at forringe apparatets funktion og for at undgå eventuelle skader.

BEMÆRKNINGER OM MONTERING

⚠ OBS!

- Hold emballagematerialet væk fra børn og dyr. Der er risiko for kvælning.
- Sørg for, at der er plads nok til montering, og brug om nødvendigt et underlag for at beskytte apparatet eller følsomme gulve mod ridser.
 - Opbyg apparatet på en vandret, plan overflade, så det ikke bliver skævt.
 - Følg de monteringsstrin, der er illustreret i denne monterings- og brugsvejledning. **Forkert installation kan være farlig.**
 - Der må ikke bruges vold, når du samler den.
 - Skrueforbindelserne skal først strammes med hånden og derefter skrues rigtigt fast, når monteringsstrinnet er gennemført. Ellers kan der opstå uønskede spændinger.
 - Spænd møtrikkerne, indtil de er stramme, og drej derefter en kvart omgang mere. Du må ikke stramme dem for meget!

FØR FØRSTE BRUG

1. Skyl grillristene (27), varmholdningsristen (28) og fedtopsamlingsbakken (3) med opvaskemiddel og varmt vand for at fjerne eventuelle produktionsrester. Overhold rengøringsanvisningerne i kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring"!
2. Grillen skal bruges første gang uden mad, da eventuelle belægningsrester kan forårsage lugt- eller røgudvikling. Lad grillen varme op i ca. 30 minutter uden mad med låget lukket på den højeste temperaturindstilling. Følg instruktionerne i kapitlerne "Opsætning og tilslutning" og "Brug".
3. Lad ristene og fedtopsamlingsbakken køle af, og rengør dem derefter igen.

OPSÆTNING OG TILSLUTNING

⚠ OBS!

- Brug ikke grillen under et brændbart tag.
- Tilslut kun grillen til en korrekt installeret stikkontakt, der er i overensstemmelse med grillens tekniske specifikationer. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutning, så netforbindelsen hurtigt kan afbrydes.
- Pak strømkablet helt ud, før du tilslutter grillen.
- For at beskytte grillen mod stænk eller fald i vand skal du holde en afstand på mindst 305 cm (10 fod) fra vandområder som f.eks. bassiner eller damme.

1. Placer grillen på en stabil, plan og flad overflade. Sørg for, at der er tilstrækkelig fri plads på alle sider, især i retning af grillkammeret (32).
2. Om nødvendigt låses hjulene (19) ved at dreje på vingemøtrikkerne.
3. Åbn låget (31).
4. Skub fedtopsamlingsbakken (3) op på skinnerne under grillenheden (1) på bagsiden af grillen. Hvis du vil tage fedtopsamlingsbakken ud, skal du løfte den let i håndtaget for at frigøre den fra låsen.
5. Sæt de to grillriste (27) og om nødvendigt varmholdningsristen (28) i (billede G).
6. Fold sidebordene (2, 29) op, og lad dem låses fast i hængslerne i en vinkel på 90°. Du kan folde dem ned ved at løfte dem lidt op.
7. Pak tilslutningskablet ud, og sæt netstikket i en stikkontakt. Driftslampen (41) begynder at lyse.

BRUG

⚠ OBS!

- Brug kun denne grill, hvis alle dele er på plads, og grillen er blevet samlet korrekt og i overensstemmelse med monteringsstrinene i denne monterings- og brugsanvisning
- Før hver brug skal du sikre dig, at grillen er ubeskadiget og korrekt opsat og tilsluttet.
- Før hver brug skal du kontrollere fedtopsamlingsbakken og området under varmeelementerne for fedtaflejringer. Fjern overskydende fedt for at undgå fedtbrande.
- Under grillning skal grillristene og fedtopsamlingsbakken altid være på plads.
- Læg aldrig mad på grillen indpakket i husholdningsfilm eller plastikposer.






ET PAR GODE RÅD PÅ FORHÅND:

- Grillen har to varmeelementer (47), der styres uafhængigt af hinanden. Det betyder, at forskellige fødevarer kan tilberedes ved forskellige temperaturer og på forskellige tidspunkter på samme tid. Hvis du kun tænder for et af varmeelementerne, kan du grille indirekte på det varmeelement, der er slukket.
- Du kan lægge tilberedt mad på varmholdningsristen (28) for at holde det varmt, mens du fortsætter med at grille. Bemærk, at den vil fortsætte med at koge. Du kan også tilberede grøntsager, fisk og skaldyr osv. forsigtigt på varmholdningsristen, mens du griller kød på grillristen (27) ved høj varme.
- Termometeret til låget (35) viser temperaturen i grillkammeret (32). Desuden medfølger der to kødtermometre (14), som måler kernetemperaturen på den grillede mad. Disse sættes ind i den mad, der skal grilles, og tilsluttes til stikkontakterne P1 og P2 (42) (billede D). Fødevarens temperatur vises i displayet (43).

- Vi anbefaler, at du griller med lukket låg (31). Hvorfor? Det mindsker risikoen for gnister, og maden tilberedes hurtigere og mere jævnt.
- Tilberedningstiden afhænger af kødets tykkelse, kvalitet, modenhed og temperatur, når du begynder at grille. Før du er helt fortrolig med apparatet, bør du kontrollere tilstanden af den grillede mad mellem tilberedningerne.
- Let olieret mad brunes mere jævnt og klæber ikke fast til grillristen. Fordel eller sprøjte altid olie på maden og ikke direkte på grillristen.
- Hvis du bruger en marinade, sauce eller glasur med et højt sukkerindhold eller andre letantændelige ingredienser, skal du kun smøre den på i de sidste 10 til 15 minutter af grillprocessen.

Grillning

1. Tryk på tænd/sluk-knappen  (38, 45) på det varmeelement (47), som du vil bruge. Temperaturvisning (36) og timer-displayet (40) lyser op. Temperaturvisning (36) og timer-displayet (40) lyser op.
2. Brug knapperne  (37, 46) til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur i trin på 50 °C. Varmeelementet varmer op til den indstillede temperatur.
3. Hvis du vil bruge begge varmeelementer, skal du tænde det andet varmeelement på samme måde.
4. Hvis du vil bruge begge varmeelementer, skal du tænde det andet varmeelement på samme måde. Hvis du vil forvarme grillen, skal du lukke låget (31) og vente, indtil den ønskede temperatur vises på termometeret til låget (35).
5. Åbn låget, og læg maden på grillristen (27) og om nødvendigt på varmholdningsristen (28).
6. Når der er opnået en høj temperatur i grillkammeret (32), og maden skal tilberedes mere jævnt på alle sider, lukkes låget.
7. Efter tænding starter timeren automatisk på 990 minutter og tæller ned. Med timer-knappen (39) kan du indstille den ønskede tilberedningstid i intervaller på 10 minutter, hvorefter grillen automatisk slukker. Dette er især nyttigt ved længere tilberedningsprocesser, f.eks. ved tilberedning af pulled pork. For at nulstille timeren til 0 skal du holde timer-knappen nede i ca. 3 sekunder for at nulstille den.
8. Vend maden ind i mellem.
9. Tryk på tænd/sluk-knappen  for at slukke for grillen (før timeren udløber).
10. Efter grillning skal du brænde varmeelement, grillriste og varmholdningsriste ud ved at varme grillen op i et par minutter ved maksimal effekt.
11. Når grillen er slukket, skal du vente ca. 5-10 minutter, før du trækker stikket ud af stikkontakten. Dette skyldes, at ventilatoren fortsætter med at køre i et stykke tid for at afkøle grillen.
12. Lad alle dele køle af, og rengør dem derefter (se kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring").

Brug af kødtermometre



For flere stykker mad (af samme tykkelse) er et kødtermometer tilstrækkeligt som referencemåleinstrument.

1. Skub kødtermometeret (14) helt ind i midten af den længste side af kødet, fisken eller fjerkræet.
2. Tilslut stikket til stikkontakten P1 eller P2 (42) (billede D).
3. Den målte temperatur vises i displayet (43). Brug knappen P1-P2 (44) til at skifte mellem displayet for P1 og P2. Bemærk: Displayet for P1 lyser permanent, og displayet for P2 blinker.
4. Tilbered maden som sædvanlig, og hold øje med displayet.
5. Når maden er tilberedt, skal du tage kødtermometeret ud af apparatet og trække det ud af maden. **FORSIGTIG: Kødtermometeret bliver varmt.** Rør ikke ved det med hænderne. Brug køkkenhandsker eller andre hjælpemidler.
6. Rengør det (se kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring").

EFTER BRUG / RENGØRING OG OPBEVARING

⚠ OBS!

- For at undgå fedtbrande skal grillen rengøres regelmæssigt.
- Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller børster med metalhår. Disse kan beskadige overfladerne.
- Tilbehøret er **ikke** egnet til opvaskemaskinen.
- ADVARSEL! Varmeelementerne må kun rengøres med en klud. Rengør IKKE med væsker, og nedsænk ikke i væsker!
- Opbevar grillen om muligt i lukkede rum ved en temperatur på højst 40 °C. Ellers anbefaler vi, at du dækker grillen med en vejrbeskyttelseshætte.

Hvis du vil have glæde af din grill i lang tid, skal du rengøre den efter hver brug.

Hvis grillen ikke rengøres og vedligeholdes regelmæssigt, kan dens ydeevne falde med tiden. Lave temperaturer, ujævn varmefordeling og mad, der hænger fast på grillristene, er tegn på, at grillen skal rengøres og vedligeholdes.

Rengøring efter hver brug

1. Brænd **varmeelementerne (47)**, **grillristene (27)** og **varmholdningsristen (28)** ud ved at opvarme grillen til maksimal effekt i et par minutter.
2. Rengør varmeelementerne og ristene med en klud, når de er afkølet.
3. Hvis det er nødvendigt, kan du rengøre grillristene og varmholdningsristen med varmt vand, opvaskemiddel og en rengøringspude i rustfrit stål.
4. Tøm **fedtopsamlingsbakken (3)**, og skyl den med varmt vand og opvaskemiddel.
5. Når alle dele er tørre, sættes de tilbage i grillen.

Rengøring af grillens inderside (om nødvendigt)

Fordampet fedt og røg skaber aflejringer, som kan fjernes på følgende måde:

1. For at gøre rengøringen nemmere kan du tage varmeelementerne ud af grillen. Træk forsigtigt varmeelementerne ud.
2. Fjern alle madrester og fedtansamlinger i hele grillkammeret (32). Disse aflejringer kan let fjernes med en plastspatel.
3. Tør overfladerne af med en blød klud. Hvis der er mere snavs, kan du vaske det af med varmt sæbevand og tørre det af med en ikke-slibende klud.
4. Når alle dele er tørre, sættes varmeelementerne tilbage i grillen.

Rengøring af ydersiden (om nødvendigt)

Grillens yderside er fremstillet af forskellige materialer og overflader. Derfor anbefaler vi forskellige rengøringsmetoder afhængigt af overfladetypen.

Overflader i rustfrit stål

- Brug et ikke-slibende rengøringsmiddel til rustfrit stål, og følg producentens anvisninger. **Brug ikke slibende pastaer!**
- Ellers kan du bruge varmt vand, et husholdningsrengøringsmiddel og en svamp til at rengøre den. Skyl derefter overfladerne med rent vand, og tør dem med en blød klud.

Malede, emaljerede overflader og plastdele

- **Brug ikke slibende rengøringsmidler.**
- Brug kun varmt vand med lidt husholdningsrengøringsmiddel og køkkenrulle eller en blød klud til rengøring. Rengør overfladen, skyl den og tør den af.

FEJLFINDING

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du se, om du selv kan løse problemet. Hvis de følgende trin ikke løser problemet, skal du kontakte kundeservice.



Forsøg ikke selv at reparere et elektrisk apparat!

Apparatet fungerer ikke.

Netstikket er ikke sat korrekt i stikkontakten.

- Korrigér placeringen af netstikket.

Stikkontakten er defekt.

- Prøv en anden stikkontakt.

Der er ingen netspænding.

- Kontroller sikringen på nettilslutningen.

Der er ikke indstillet nogen tilberedningstemperatur.

- Indstil apparatet som beskrevet i kapitlet "Brug" - "Grillning". Apparatet begynder ikke at varme, før det er indstillet.

Sikringen i sikringsboksen er udløst.

Der er for mange apparater tilsluttet det samme kredsløb.

- Reducer antallet af apparater i kredsløbet.

Maden er ikke gennemstegt.

Den indstillede tilberedningstid var for kort, eller temperaturen var for lav.

- Forøg tilberedningstiden eller tilberedelsestemperaturen.

Maden ligger oven på hinanden.

- Fordel og rør i maden.

Der er for meget mad på grillen.

- Reducer mængden af mad på grillen.

Der kan forekomme en ubehagelig lugt under brug. / Der kommer røg ud af apparatet.

Apparatet er snavset.

- Følg instruktionerne i kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring".

Apparatet anvendes for første gang.

- Der opstår ofte en lugt, når man bruger nye apparater første gang. Lugten bør forsvinde, når apparatet er blevet brugt flere gange.

For meget olie eller fedt.

- Fjern overskydende olie eller fedt.

TEKNISKE DATA

Artikelnummer:	01192
Modellnummer:	EB1002-GS
Ydelse:	max. 3200 W
Strømforsyning:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Beskyttelsesklasse:	I
Beskyttelsestype:	IPX4
Timer:	til 990 min
Temperaturområde:	100 °C – 300 °C (på grillristen)
Apparatets dimensioner:	121,5 x 57,5 x 116 cm (BxTxH)
Grillfladens dimensioner:	59 x 40,5 cm
Kødtermometerstik:	3,5 mm klinke
ID Brugsanvisning:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Fremstillet i Kina.

BORTSKAFFELSE

For at bortskaffe apparatet skal du skille det ad i dets enkelte dele og genbruge metaller og plast.



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



Det modsatte symbol (overstreget skraldespand med understregning) betyder, at gamle apparater ikke hører hjemme i husholdningsaffaldet, men i særlige indsamlings- og returneringssystemer.

Ejere af gamle apparater fra private husholdninger kan aflevere disse gratis på de offentlige affaldsmyndigheders indsamlingssteder eller på de tilbagetagingssteder, som producenter og distributører har oprettet i overensstemmelse med ElektroG. Butikker, der stiller elektrisk og elektronisk udstyr til rådighed på markedet, er også forpligtet til at tage det tilbage.



Kallid kliendid!

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

Võtke endale aega, et tutvuda oma uue seadme üksikasjadega. Sest me soovime teile mitte üksnes sujuvat LANDMANN-grilli kasutamise alustamist, vaid ka pikka kasutusiga.

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

**Head kasutamist ja nauditavat grillimist soovib
teie LANDMANN-meeskond.**

SISUKORD

Tarnekomplekt	32
Seadme ülevaade	32
Otstarbekohane kasutamine	32
Ohutusjuhised	33
Paigaldamise juhised	34
Enne esmakordset kasutamist	34
Ülesseadmine ja ühendamine	34
Kasutamine	34
Pärast kasutamist / puhastamine ja hoiulepanek	35
Probleemide kõrvaldamine	36
Tehnilised andmed	36
Utiliseerimine	36



**OLULISED JUHISED!
HOIDKE TINGIMATA ALLES!**

Teave käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi kohta

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

Sümbolid



Ohu sümbol: Need sümbolid viitavad võimalikele ohtudele. Lugege tähelepanelikult selle juurde kuuluvaid ohutusjuhiseid ja järgige neid.



Täiendav teave



Enne kasutamist lugege paigaldus- ja kasutusjuhendit!



Sobib toiduainete jaoks.



Ettevaatust, kuumad pinnad!



Vahelduvvool

Tunnussõnad

Tunnussõnad tähistavad vastavate juhiste mittejärgimisest tingitud ohtusid.

OHT – suur oht, mille tagajärjeks on vigastused või surm

HOIATUS – keskmine oht, mille tagajärjeks on vigastused või surm

ETTEVAATUST! – madal oht, mille tagajärjeks võivad olla kerged või möödukad vigastused

JUHIS – selle tagajärjeks võib olla materiaalne kahju

Täiendavad selgitused

Legendi numbrid on esitatud järgmiselt: (1)

Pildiviited on esitatud järgmiselt: (Pilt A)

TARNEKOMPLEKT

(Pilt A)

Pos.	Arv	Nimetus
1	1	Grilli üksus (eelmonteeritud)
2	1	Külglaud, paremal
3	1	Rasvakogumisnõu
4	2	Hoidik A
5	2	Hoidik B
6	2	Nurgik A
7	2	Nurgik B
8	1	Põiklatt, tagumine
9	1	Sissepandav põhi
10	1	Uksepiirik, all
11	1	Põhjalaat
12	1	Tugijalg, tagumine parem
13	1	Tugijalg, eesmine parem
14	2	Lihatermomeeter
15	1	Alumise kapi uks, parem
16	1	Alumise kapi uks, vasak
19	4	Ratas, reguleeritav
22	2	Külgsein
23	1	Tugijalg, eesmine vasak
24	1	Alumise kapi äär
25	1	Tugijalg, tagumine vasak
26	2	Põiklatt, vasak/parem
27	2	Grillrest
28	1	Soojendusrest
29	1	Külglaud, vasakul

Paigaldusmaterjal:

A	20	Kruvi, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Kruvi, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Vedrurõngas, M6 (1/4")
D	4	Astmega polt (1/4")
E	8	Alusseib, M6 (1/4")
	1	Paigaldus- ja kasutusjuhend

Tähelepanu!





- Kontrollige tarnekomplekti terviklikkuse suhtes ja komponente transpordikahjustuste suhtes. Kui osad puuduvad või on kahjustatud, pöörduge klienditeeninduse poole (vt viimane lehekülg).
- Eemaldage seadmelt võimalikud kiled, kleebised või transpordikaitse, kuid **mitte kunagi tüübisilti ja hoiatusjuhiseid!**

SEADME ÜLEVAADE

(Pilt B)

- 30 Kaane käepide
- 31 Kaas
- 32 Grillikamber
- 33 Juhtpaneel
- 34 Alumine kapp
- 35 Kaanetermomeeter

(Pilt C, juhtpaneel)

- 36 Temperatuurinäidik, vasak/parem kütteelement
- 37  Temperatuurinupp, parem kütteelement
- 38  Sisse/välja nupp, parem kütteelement
- 39 Taimeri nupp
- 40 Taimeri näidik
- 41 Töötuli, põleb, kui seade on ühendatud pistikupesaga
- 42 **P1** ja **P2**: Pesad lihatermomeetri ühendamiseks
- 43 Lihatermomeetri mõõdetud temperatuuri näidik
- 44 Ümberlülitusnupp temperatuurinäidiku ning lihatermomeetri 1 (**P1**) ja 2 (**P2**) vahel
- 45  Sisse/välja nupp, vasak kütteelement
- 46  Temperatuurinupp, vasak kütteelement

(Pilt F)

- 47 Kütteelement

OTSTARBEKOHANE KASUTAMINE

- Antud elektrigrill (seade) on mõeldud grillitavate toiduainete valmistamiseks. See on mõeldud kasutamiseks välistingimustes.
- Muul moel või sellest erinev kasutamine on keelatud. See kehtib eriti järgmiste tõenäoliste väärustuste kohta:
 - Ärge kunagi kasutage seadet sisseehitatud seadmena!
 - Ärge kasutage seadet haagiselamutes ja autoelamutes ja/või paatides.
 - Ärge kunagi kasutage seadet kütteseadmena!
- Seade on mõeldud erakasutuseks, mitte äriliseks kasutamiseks.
- Kasutage seadet üksnes nimetatud otstarbel ning ainult käesolevas paigaldus- ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Mis tahes muul moel kasutamine on mitteotstarbekohane. Vale kasutamine ja mittenouetekohane käsitsemine võib põhjustada seadme rikkeid ja kasutaja vigastusi.
- Garantii ei kata puudusi, mis on tekkinud mitteotstarbekohase kasutamise, kahjustuste või remondikatsete tõttu. See kehtib ka tavapärase kulumise kohta ning rasva kogunemise ja värvimuutuste kohta seadmelt ja lisatarvikutel.

OHUTUSJUHISED



HOIATUS: Järgige kõiki ohutusjuhiseid, juhiseid, kujutisi ja tehnilisi andmeid, millega antud seade on varustatud. Ohutusjuhiste ja juhiste eiramine võib põhjustada elektrilööki, tulekahju ja/või vigastusi.

Ohutu kasutamise juhised

- **Lapsed** alates 8. eluaastast ning füüsiliste, sensorsete või vaimsete puuetega inimesed või puudevate kogemuste ja/või teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad sellega seotud ohtusid.
- **Lapsed ei tohi** seadmega mängida.
- Puhastamist ja **kasutajapoolset hooldust** ei tohi läbi viia **lapsed**, kui nad pole vähemalt 8-aastased ja järelevalve all.
- Alla 8-aastased lapsed ja loomad tuleb seadme ja ühendusjuhtme eemal hoida.
- **HOIATUS:** Puidusüsi ega muid sarnaseid kütuseid ei tohi sellel seadmehel kasutada.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimisseadme abil.
- Järgige peatükis „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“ toodud puhastusjuhiseid!



ETTEVAATUST, kuumad pinnad!

Seadme töötamise ajal võivad selle pealispinnad tugevalt kuumeneda. Seadme kasutamise ajal ja selle järel vältige kokkupuutumist kuumade osadega! Sellal kui seade töötab või vahetult pärast väljalülitamist puudutage ainult käepidemeid ja regulaatorit. Kandke grillikindaid, mis on kontrollitud vastavalt isikukaitsevahendite määrusele (EL) 2016/425 standardi DIN EN 407 (kuumuskaitsese kategooria II) kohaselt. Enne seadme transportimist, puhastamist või hoiulepanemist oodake, kuni seade on jahtunud.

- Seade on mõeldud välitingimustes kasutamiseks.
- Seadme voolutoide peab olema varustatud rikkevoolukaitseseadisega (RCD) nimivooluga mitte üle 30 mA.
- Seade tuleb ühendada maandusjuhtmega pistikusse (**seadmete puhul kaitseklassiga I**).
- **Toitejuhet** tuleb regulaarselt kontrollida kahjustuste märkide suhtes ning kui **toitejuhe** on kahjustatud, ei tohi seadet enam kasutada.
- Kui seadme **toitejuhe** on kahjustatud, tuleb see lasta välja vahetada tootjal või tema kien-

diteenindusel või sarnasel kvalifitseeritud isikul, vältimaks ohtusid.

- Ärge tehke seadmehel muudatusi ega remonditööd. Ärge vahetage välja ka toitejuhet ennast. Kui seade või selle lisatarvikud on kahjustatud, tuleb need vigastuste vältimiseks lasta tootjal, klienditeenindusel või eritöökojal välja vahetada.
- Seade tuleb mittekasutamise korral, järelevalve puudumise korral ning enne transportimist, lahtivõtmist ja puhastamist alati toitevõrgust lahutada.



OHT – elektrilöögi oht

- Ärge kasutage seadet vihma käes.
- Ärge kasutage ega hoidke seadet suure õhuniiskusega ruumides.
- Ärge kunagi pistke seadet ja ühendusjuhet vette ega muudesse vedelikesse ning kontrollige, et need ei saaks vette kukkuda ega märjaks saada.
- Kui seade peaks vette kukkuma, lahutage kohe voolutoide. **Alles seejärel** võtke seade veest välja.
- Ohtude vältimiseks ärge kasutage seadet, kui sellel esineb talitlushäireid, kui see on kukkunud või vette kukkunud. Enne uuesti kasutuselevõtmist laske seadet eritöökojas kontrollida.
- Ärge kunagi puudutage seadet ja ühendusjuhet niiskete kätega, kui seade on ühendatud vooluvõrku.



HOIATUS – tuleoht

- Hoidke süttivad aured ja vedelikud, nagu bensiin, petrooleum, alkohol jms grillimispiirkonnast eemal.
- 60 cm raadiuses seadmehel ei tohi olla süttivaid ega kuumatundlikke materjale, kui seade töötab või on veel kuum.
- Ohutusavasid ei tohi kinni katta, seade võib üle kuumeneda. Tulekahju vältimiseks ärge katke seadet kinni, kuni see on kuum.
- HOIATUS. Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seda seadet kinni katta kõva ega elastse materjaliga, nagu alumiiniumkatted, alumiiniumkile või muudest kuumakindlast materjalidest katted. Selliste esemete või materjalide kasutamine grillipinnal võib kahjustada seadme ohutust ning põhjustada tõsisid kahjustusi.
- Toiduained ei tohi kütteelementi puudutada. Need võivad süttida.
- Jälgige alati, et kasutatavas pistikupesas oleks seadme jaoks sobiv pingeline. Lisaks peavad pistikupesad olema sobivad seadmete jaoks võimsustarviga 3200 W (mudel: EB1001-GS) või 2860 Watt (mudel: EB1001-UK).
- Kontrollige, et suure võimsustarviga seadmed ei oleks ühendatud samasse vooluringi, sellal kui seade töötab, vältimaks võimalikku ülekoormust või lühist (tulekahju).
- Kasutage ainult antud võimsuse jaoks sobivaid pikendusjuhtmeid.
- Ärge kasutage kaablitrumleid.
- Jälgige, et õli- ja rasvarikkad toidud ei kuumeneks üle. Ärge asetage seadmesse õliga täidetud mahuteid. Puhastage regulaarselt rasvakogumisnõu.
- Võimalikke väljapaiskuvaid leeki ei tohi kustutada veega. Lülitage seade välja, tõmmake pistik pistikupesast välja ja laske seadmehel jahtuda.
- Tulekahju korral: mitte kustutada veega! Summutage leek kustusteki või sobiva tulekustuti abil.



HOIATUS – vigastusoht

- Seade läheb väga kuumaks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada!
- Ärge jätke seadet kunagi järelevalveta, kui see on kuum. Eriti jälgige, et kuum seadme lähedusse ei satuks lapsed või isikud, kes pole võimelised võimalikke ohtusid ära tundma või nendele reageerima.
- Veenduge, et järelevalveta lastel ei oleks juurdepääsu seadmele. Vale kasutamine võib olla ohtlik.
- Jälgige, et ühendusjuhe ei tekitaks komistusohtu.
- Kaane avamisel võib välja tungida kuuma auru. Seetõttu hoidke pea ja käed ohupiirkonnast eemal. Valitseb kuumusest, kuumast aurust või kondensveest tingitud põletuste oht.
- Kasutage pikkade, kuumakindlate käepidemetega grillimistarvikuid.

JUHIS – materiaalse ja varalise kahju oht

- Kui kasutamise ajal tekib viga, tõmmake pistik pistikupesast välja. Vastasel juhul lülitage alati esmalt seade välja enne pistiku väljatõmbamist pistikupesast.
- Enne äikesetormi lahutage seade vooluvõrgust.
- Seame vooluvõrgust lahutamisel tõmmake alati pistikust, mitte kunagi võrgukaablist.
- Ärge kunagi tõmmake seadet ühendusjuhtmest.
- Kaitske seadet ja selle ühendusjuhet muude soojusallikate, tule, pikaajalise niiskuse ja löökide eest.
- Jälgige, et ühendusjuhet ei muljutaks, murtaks ega veetaks üle teravate servade ning et see ei puutuks kokku kuumade pindadega (nt seadmega).
- Ärge pange kunagi raskeid esemeid seadme ega ühendusjuhtme peale.
- Kasutage ainult tootja originaalvaruosi, säilitamiseks seadme laitmatut talitlust ja vältimaks võimalikke vigastusi ja kahjustusi.

PAIGALDAMISE JUHISED



TÄHELEPANU!

- Hoidke pakkematarjal lastest ja loomadest eemal. Valitseb lämbumisoht.
- Jälgige, et paigaldamiseks oleks piisavalt ruumi ja kasutage vajadusel alust, et kaitsta seadet või õrna põrandapinda kriimustuste eest.
 - Monteerige seade kokku horisontaalsel, tasasel pinnal, et see viltu ei kalduks.
 - Järgige käesolevas paigaldus- ja kasutusjuhendis toodud paigaldustoiminguid. **Mittenõuetekohane monteerimine võib olla ohtlik.**
 - Ärge kasutage kokkumonteerimisel jõudu.
 - Keerake kruviühendused esmalt käega kinni ja pärast paigaldustoimingu lõpuleviimist pingutage korralikult. Vastasel juhul võivad tekkida soovimatud pinged.
 - Keerake mutrid kinni, kuni need on tihedalt vastas, ja seejärel keerake veel veerandpöörde võrra. Ärge pingutage liiga tugevalt!

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Peske grillrestid (27), soojendusrestid (28) ja rasvakogumiskoost (3) nõudepesuvahendi ja sooja veega, et eemaldada võimalikud toidujäägid. Järgige selle kohta peatükis „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“ toodud juhiseid.
2. Grilli esmakordne kasutuselevõtmine peab toimuma ilma toiduaineteta, kuna võimalike kattekihi jääkide tõttu võib tekkida lõhn või suits. Laske grillil ca 30 minuti jooksul ilma sisuta, suletud kaanega kõrgeimal temperatuuril töötada. Selleks

järgige juhiseid peatükis „Ülesseadmine ja ühendamine“ ning „Kasutamine“.

3. Laske restil ja rasvakogumiskoostil jahtuda ning puhastage neid seejärel veel kord.

ÜLESSEADMINE JA ÜHENDAMINE



TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage grilli süttiva varikatuse all.
- Ühendage grill ainult nõuetekohaselt paigaldatud pistikupesasse, mis vastab grilli tehnilistele andmetele. Pistik peab olema ka pärast ühendamist hästi ligipääsetav, et võrguühendust saaks kiiresti lahutada.
- Kerige ühendusjuhe enne grilli ühendamist täielikult lahti.
- Kaitsmaks grilli veepritsmete eest või vette kukkumise eest, hoidke vähemalt 305 cm (10 jalga) ohutuskaugust basseinidest või tiikidest.

1. Asetage grill stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele alusele. Tagage piisavalt vaba ruumi kõikidel külgedel, eelkõige grillikambri (32) ümber.
2. Vajadusel fikseerige rattad (19), keerates tiibmutreid.
3. Avage kaas (31).
4. Lükake rasvakogumiskoost (3) grilli üksuse (1) siinidele grilli tagaküljel. Rasvakogumiskoost väljatõmbamiseks hoidke seda käepidemest veidi kinni, et vabastada see kinnitusest.
5. Pange sisse mõlemad grillrestid (27) ja vajadusel soojendusrest (28) (pilt G).
6. Klappige külglauad (2, 29) üles ja laske neil 90° nurga all hingedes fikseeruda. Allaklappimiseks tõstke lauda veidi üles.
7. Kerige ühendusjuhe lahti ja pistke võrgupistik pistikupesasse. Töötuli (41) hakkab põlema.

KASUTAMINE



TÄHELEPANU!

- Kasutage grilli ainult siis, kui kõik osad on omal kohal ning kui grill on monteeritud nõuetekohaselt ja käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi juhiseid järgides.
- Kontrollige iga kasutuskorra eel, et grill poleks kahjustatud ning et see oleks õigesti üles seatud ja ühendatud.
- Kontrollige iga kasutuskorra eel rasvakogumiskoost ning kütteelementidele alust piirkonda rasva kogunemise suhtes. Eemaldage liigne rasv, vältimaks rasva süttimist.
- Grillimise ajal tuleb alati kasutada grillreste ja rasvakogumiskoost.
- Ärge kunagi asetage grillile toidukillesse või kilekottidesse pakitud toiduaineid.






NÕUANDED

- Grillil on kaks kütteelementi (47), mida juhitakse teineteisest sõltumatult. Nii saab valmistada erinevaid toiduaineid, millel on erinev küpsetustemperatuur ja küpsetusaeg. Kui lülitate sisse ainult ühe kütteelementi, saate väljalülitatud kütteelementil kaudselt grillida.
- Valmisgrillitud toidu saate panna soojendusrestile (28), et seda edasi grillimise ajal soojas hoida. Seejuures pange tähele, et toit järelküpsed. Lisaks saate soojendusrestil küpsetada õrnalt köögivilju, mereande jms ning samal ajal grillida nt liha grillrestil (27) suurel kuumusel.
- Kaanetermomeeter (35) näitab grillikambri (32) temperatuuri. Lisaks on kaasa pandud kaks lihatermomeetrit (14), mis mõõda-

vad grillitava toidu sisetemperatuuri. Need pistetakse grillitava toidu sisse ja ühendatakse pesa **P1** ja **P2 (42)** külge (pilt **D**). Grillitava toidu temperatuur kuvatakse näidikul (**43**).

- Soovitame grillida suletud kaanega (**31**). Miks? Nii vähendate väljapaiskua leegi ohtu ning toit küpseb kiiremini ja ühtlasemalt.
- Kala küpsetusaeg oleneb selle paksusest, kvaliteedist, küpsusest ja temperatuurist grillimise alguses. Kuni te grilli veel hästi ei tunne, kontrollige grillitava toidu seisukorda aeg-ajalt.
- Vähesed õliga kaetud grillitav toit pruunistub ühtlasemalt ega kleepu grilliresti külge kinni. Hõõruge või pihustage õli alati grillitava toidule, mitte otse grillirestidele.
- Kui kasutate suure suhkrusisaldusega marinaadi, kastet või glasuuri, süttivaid koostisosi, määrige need peale alles grillimise viimase 10 kuni 15 minuti jooksul.

Grillimine

1. Vajutage sisse/välja nuppu  (**38, 45**) kütteelemendil (**47**), mida soovite kasutada. Vastav temperatuurinäidik (**36**) ja taimeri näidik (**40**) süttib.
2. Seadistage nuppude abil  (**37, 46**) 50°C-sammudes soovitud temperatuur. Kütteelement kuumeneb seadistatud temperatuurile.
3. Mõlema kütteelemendi kasutamiseks lülitage teine kütteelement samal moel sisse.
4. Kui soovite grilli eelsoojendada, sulgege kaas (**31**) ja oodake, kuni soovitud temperatuur kuvatakse kaanetermomeetril (**35**).
5. Avage kaas ja pange grillitav toit grillirestidele (**27**) ning vajadusel soojendusrestile (**28**).
6. Kui soovite grillikambris (**32**) saavutada kõrget temperatuuri ja toitu kõikidelt külgedelt ühtlaselt küpsetada, sulgege kaas.
7. Taimer alustab pärast sisselülitamist automaatselt 990 minuti juurest ja loendab tagurpidi. Taimeri nupu (**39**) abil saate 10-minutistes sammudes seadistada soovitud küpsetusaega, mille järel grill automaatselt välja lülitub. See on kasulik eriti pika grillimisaja korral, nt rebitud sealiha valmistamisel. Taimeri lähtestamiseks nullile hoidke taimeri nuppu ca 3 sekundit allavajutatuna.
8. Pöörake grillitavat toitu aeg-ajalt ümber.
9. Vajutage sisse/välja nuppu , et grilli (enne taimeri aja lõppu) välja lülitada.
10. Pärast grillimist põletage kütteelemendid, grillirestid ja soojendusrest läbi, kuumutades grilli mõne minuti jooksul maksimaalsel võimsusel.
11. Enne pistiku väljatõmbamist pistikupesast oodake pärast grilli väljalülitamist ca 5 kuni 10 minutit. Sest ventilaator töötab veel mõnda aega, et grilli jahutada.
12. Laske osadel jahtuda ja puhastage need seejärel (vt ptk "Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek").

Lihatermomeetri kasutamine



Mitme (sama paksusega) lihalõigu korral saab lihatermomeetrit kasutada referents-mõõteseadmena.

1. Lükake lihatermomeeter (14) täielikult liha, kala või linnuliha tüki pikema külje sisse.
2. Ühendage pistik pesasse P1 või P2 (42) (joonis D).
3. Mõõdetud temperatuur kuvatakse näidikul (43). Nupu abil P1-P2 (44) saate ümber lülitada P1 ja P2 näidikute vahel. Teatis. Näidik **P1** põleb püsivalt ja näidik **P2** vilgub.
4. Grillige toiduaineid vastavalt soovile ja pidage seejuures silmas näidikut.
5. Kui grillitav toit on valmis, eemaldage lihatermomeeter seadme küljest ja tõmmake see grillitava toidu sees välja. **ETTEVAATUST!** Lihatermomeeter kuumeneb tugevalt. Ärge puudutage seda kättega. Kasutage pajakindaid või muid abivahendeid.
6. Puhastage see (vt ptk „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“).

PÄRAST KASUTAMIST / PUHASTAMINE JA HOIULEPANEK

⚠ TÄHELEPANU!

- Rasva süttimise vältimiseks tuleb grilli regulaarselt puhastada.
- Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallharjastega harjasid. Need võivad pealispinda kahjustada.
- Lisatarvikud **ei sobi** nõudepesumasinas pesemiseks.
- HOIATUS! Kütteelemente ei tohi puhastada lapi abil. MITTE puhastada vedelikega ega kasta vedelike sisse!
- Hoidke grilli võimalusel suletud ruumides, maksimaalselt temperatuuril 40°C. Muul juhul soovitame katta grill ilmastikukindla kattega.

Grilli kasutusea pikendamiseks tuleb seda iga kasutuskorra järel puhastada.

Kui grilli regulaarselt ei puhastata ega hooldata, võib selle võimsus aja jooksul langeda. Madalad temperatuurid, ebaühtlane kuumuse jaotumine ning grillirestide külge kõrbenud toidujäägid on märk sellest, et grilli tuleb puhastada ja hooldada.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

1. Põletage **kütteelemendid (47)**, **grillirestid (27)** ja **soojendusrest (28)** läbi, kuumutades grilli mõne minuti jooksul maksimaalsel võimsusel.
2. Pärast jahtumist puhastage kütteelemendid ja restid lapiga.
3. Grillireste ja soojendusrestide saab vajadusel puhastada sooja vee, nõudepesuvahendi ja roostevaba nuustikuga.
4. Tühjendage **rasvakogumisnõu (3)** ning peske seda sooja vee ja pesuvahendiga.
5. Kui kõik osad on kuivanud, pange need grilli sisse tagasi.

Grilli sisekülgede puhastamine (vajadusel)

Aurustunud rasv ja suits tekitab ladestisi, mida saab järgmisel moel eemaldada:

1. Lihtsamaks puhastamiseks võtke kütteelemendid grillist välja.
2. Eemaldage kogu grillikambrist (**32**) kõik toidujäägid ja kogunenud rasv. Neid ladestisi saab hõlpsalt eemaldada plastikspaatil abil.
3. Pühkige pinnad pehme lapiga puhtaks. Tugeva mustuse korral võite selle sooja seebiveega maha pesta ning mitteabrasiivse lapiga kuivatada.
4. Kui kõik osad on kuivad, asetage kütteelemendid taas grilli sisse.

Väliskülgede puhastamine (vajadusel)

Grilli välispinnad koosnevad erinevatest materjalidest ja pealispindadest. Seetõttu soovitame olenevalt pealispinna liigist erinevaid puhastusmeetodeid.

Roostevabast terasest pinnad

- Kasutage mitteabrasiivseid roostevaba terase puhastusvahendeid ja järgige tootja juhiseid. **Ärge kasutage abrasiivseid pastasid!**
- Muus osas võite puhastamiseks kasutada sooja vett, majapildamises kasutatavat puhastusvahendit ja svammi. Loputage pealispinnad seejärel puhta veega üle ja kuivatage need pehme lapiga.

Värvitud, emailitud pealispinnad ja plastikdetailid

- **Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.**
- Kasutage puhastamiseks ainult sooja vett koos vähesed majapildamises kasutatava puhastusvahendiga ning köögirätikuid või pehmet lappi. Puhastage pealispind, loputage seda ja pühkige kuivaks.

PROBLEEMIDE KÕRVALDAMINE

Kui seade ei tööta nõuetekohaselt, kontrollige, kas saate probleemi ise lahendada. Kui järgmiste toimingute abil probleemi kõrvaldamine ei õnnestu, võtke ühendust klienditeenindusega.



Ärge püüdke elektrilist seadet ise remontida!

Seade ei tööta.

Pistik pole korralikult pistikupesasse pistetud.

- ▶ Korrigeerige pistiku asendit.

Pistikupesa on defektne.

- ▶ Proovige kasutada teist pistikupesa.

Puudub võrgutoide.

- ▶ Kontrollige võrguühenduse kaitset.

Küpsetustemperatuuri pole seadistatud.

- ▶ Seadistage seade, nagu kirjeldatud peatükis „Kasutamine“ - „Grillimine“. Seade hakkab soojenema alles pärast seadistamist.

Kaitse kaitsmekilbis rakendub.

Liiga palju seadmeid on ühendatud samasse vooluringi.

- ▶ Vähendage seadmete arvu vooluringis.

Toiduained pole läbi küpsenud.

Seadistatud küpsetusaeg on liiga lühike või temperatuur liiga madal.

- ▶ Suurendage küpsetusaega või küpsetustemperatuuri.

Toiduained on üksteise peal.

- ▶ Asetage toiduained laiali ja keerake neid.

Grillil on liiga palju grillitavat toitu.

- ▶ Vähendage grillitava toidu hulka.

Kasutamise ajal tekib ebameeldiv lõhn. / Seadmest tuleb suitsu.

Seade on määrdunud.

- ▶ Järgige peatüki „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“ juhiseid.

Seadet kasutatakse esmakordselt.

- ▶ Uute seadmete esmakordsel kasutamisel tekib sageli lõhn. Lõhn peaks kaduma pärast seadme korduvat kasutamist.

Liiga palju õli või rasva.

- ▶ Eemaldage liigne õli või rasv.

TEHNILISED ANDMED

Artikli number:	01192
Mudeli number:	EB1002-GS
Võimsus:	max. 3200 W
Toiteplokk:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Kaitseklass:	I
Kaitseklass:	IPX4
Taimer:	kuni 990 min
Temperatuurivahemik:	100 °C – 300 °C (grillrestil)
Seadme mõõtmed:	121,5 x 57,5 x 116 cm (LxSxK)
Grillipinna mõõtmed:	59 x 40,5 cm
Lihatermomeetri pistik:	Varras 3,5 mm
Kasutusjuhendi ID:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Toodetud Hiinas.

UTILISEERIMINE

Seadme utiliseerimiseks võtke see üksikosadeks lahti ning suunake metall ja plastik ringlussevõttu.



Utiliseerige pakendimaterjal keskkonnasõbralikult ja viige see ringlussevõetavate jäätmete kogumispunkti.



Kõrvalolev sümbol (mahatõmmatud prügikast koos alljooksega) tähendab, et vanu seadmeid ei tohi visata olemprügi hulka, vaid tuleb viia spetsiaasetesse kogumis- ja ringlussevõetavatesse.

Eramajapidamise vanade seadmete omanikud võivad viia need kohalikesse avalikesse kogumispunktidest või tootja ja edasimüüjate hallatavatesse tagasivõetavatesse, vastavalt Saksamaa seaduse ElektroG nõuetele. Tagasivõtmise kohustus lasub ka poodidel, kes elektri- ja elektroonikaseadmeid turul müüvad.



Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

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

Zaplanuj odpowiednią ilość czasu na zapoznanie się ze szczegółami Twojego nowego urządzenia. Życzymy Ci bowiem nie tylko łatwego startu, ale przede wszystkim wielu lat satysfakcji z użytkowania grilla marki LANDMANN.

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

**Zespół firmy LANDMANN życzy przyjemnego grillowania.
Smacznego!**

ZAWARTOŚĆ

Zawartość opakowania	8
Przegląd urządzenia	8
Używanie zgodne z przeznaczeniem	8
Zasady bezpieczeństwa	9
Uwagi dotyczące montażu	10
Przed pierwszym użyciem	10
Ustawienie i podłączenie urządzenia	10
Użytkowanie	11
Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie	11
Rozwiązywanie problemów	12
Dane techniczne	12
Usuwanie zużytego sprzętu	12



**WAŻNE INFORMACJE!
KONIECZNIE ZACHOWAJ!**

Informacje o niniejszej instrukcji montażu i obsługi

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

Symbole



Symbole zagrożeń: te symbole informują o potencjalnych zagrożeniach. Uważnie przeczytaj podane zasady bezpieczeństwa i przestrzegaj ich.



Informacje uzupełniające



Przeczytaj instrukcję montażu i obsługi przed pierwszym użyciem!



Nadaje się do żywności.



Uwaga: gorące powierzchnie!



Prąd zmienny

Hasła ostrzegawcze

Hasła ostrzegawcze sygnalizują niebezpieczeństwa grożące w razie nieprzestrzegania zaleceń.

ZAGROŻENIE – duże ryzyko, powoduje ciężkie obrażenia lub śmierć

OSTRZEŻENIE – średnie ryzyko, może powodować ciężkie obrażenia lub śmierć

UWAGA – niskie ryzyko, może powodować lekkie lub średnie obrażenia

INFORMACJA – ryzyko szkód rzeczowych

Objaśnienia dodatkowe

Numery z legendy są wyświetlane następująco: (1)

Odesłania do ilustracji mają następującą formę: (Ilustracja A)

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

(Ilustracja A)

Poz.	Ilość	Nazwa
1	1	Korpus grilla (zmontowany fabrycznie)
2	1	Półka boczna, prawa
3	1	Taca zbierająca tłuszcz
4	2	Zamocowanie A
5	2	Zamocowanie B
6	2	Złącze kątowe A
7	2	Złącze kątowe B
8	1	Belka poprzeczna, tylna
9	1	Wsuwana półka
10	1	Zawias, dolny
11	1	Podstawa
12	1	Podpórka, tylna prawa
13	1	Podpórka, przednia prawa
14	2	Termometr do mięsa
15	1	Drzwi szafki, prawe
16	1	Drzwi szafki, lewe
19	4	Kółko, blokowane
22	2	Ściana boczna
23	1	Podpórka, przednia lewa
24	1	Maskownica szafki
25	1	Podpórka, tylna lewa
26	2	Belka poprzeczna, lewa/prawa
27	2	Ruszt
28	1	Kratka do podgrzewania
29	1	Półka boczna, lewa

Materiały montażowe:

A	20	Śruba M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Śruba M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Pierścień sprężysty, M6 (1/4")
D	4	Śruba z trzpieniem (1/4")
E	8	Podkładka, M6 (1/4")
	1	Instrukcja montażu i obsługi

Pamiętaj!





- Sprawdź, czy opakowanie jest kompletne i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli brakuje części lub urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się z obsługą klienta (zobacz ostatnią stronę).
- Zdejmij z urządzenia ewentualne folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe, lecz **nie usuwaj tabliczki znamionowej i ewentualnych ostrzeżeń!**

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

(Ilustracja B)

- 30 Uchwyt pokrywy
- 31 Pokrywa
- 32 Komora grilla
- 33 Panel obsługi
- 34 Szafka
- 35 Termometr w pokrywie

(Ilustracja C, panel obsługi)

- 36 Wyświetlacz temperatury, grzałka lewa/prawa
- 37  Przycisk temperatury, grzałka prawa
- 38  Przycisk włącz/wyłącz, grzałka prawa
- 39 Przyciski minutnika
- 40 Wyświetlacz minutnika
- 41 Lampka kontrolna – świeci, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania
- 42 P1 i P2: gniazda na termometry do mięsa
- 43 Wyświetlacz temperatury zmierzonej przez termometr do mięsa
- 44 Przycisk do przełączania między wyświetlaniem temperatury z termometru do mięsa nr 1 (P1) i nr 2 (P2)
- 45  Przycisk włącz/wyłącz, grzałka lewa
- 46  Przycisk temperatury, grzałka lewa

(Ilustracja F)

- 47 Grzałka

UŻYWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

- Ten grill elektryczny (urządzenie) został zaprojektowany do przyrządzania produktów spożywczych nadających się do grillowania. Jest on przeznaczony do użytkowania na zewnątrz.
- Inne zastosowania urządzenia są niedopuszczalne. W szczególności chodzi o następujące, dające się przewidzieć błędne zastosowania:
 - Nigdy nie używaj urządzenia jako urządzenia w zabudowie!
 - Nie używaj urządzenia w przyczepach kempingowych, kamperach i na łodziach.
 - Nie używaj urządzenia jako grzejnika!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego – nie do zastosowań komercyjnych.
- Używaj urządzenia zgodnie z podanym celem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Wszelkie inne sposoby jego użytkowania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Nieprawidłowe używanie i obchodzenie się z urządzeniem może doprowadzić do jego uszkodzenia i spowodować obrażenia użytkownika.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem urządzenia oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojmią. Powyższe odnosi się także do normalnego zużycia, a także do osadów tłuszczu oraz przebarwień urządzenia i akcesoriów.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



OSTRZEŻENIE: Przestrzegaj wszystkich zasad bezpieczeństwa, zaleceń, piktogramów i danych technicznych widniejących na urządzeniu. Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa i zaleceń grozi porażeniem elektrycznym, pożarem oraz obrażeniami ciała.

Zasady bezpiecznego użytkowania

- **Dzieci** powyżej 8. roku życia, osoby o zmniejszonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia/wiedzy mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem lub pod warunkiem, że wyjaśniono im zasady bezpiecznego użycia, i że zrozumiały wszystkie istniejące zagrożenia.
- **Dzieci nie** mogą bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą czyścić ani **pielegnować** urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem, że skończyły 8 lat.
- Dopilnuj, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta nie zbliżały się do urządzenia i przewodu zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie można używać węgla drzewnego ani innych tego rodzaju materiałów opałowych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Przestrzegaj zasad opisanych w rozdziale „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”!



UWAGA: gorące powierzchnie!

Podczas pracy urządzenia jego powierzchnie mogą rozgrzać się do bardzo wysokiej temperatury. Dlatego podczas pracy urządzenia i tuż po jego wyłączeniu nie dotykaj rozgrzanych części! Gdy urządzenie jest włączone oraz bezpośrednio po jego wyłączeniu dotykaj wyłącznie uchwytów i panelu obsługi. Załóż rękawice do grilla zgodne z normą DIN EN 407 (kategoria II) na podstawie rozporządzenia (UE) 2016/425 w sprawie środków ochrony indywidualnej. Przed transportem, czyszczeniem lub schowaniem urządzenia odczekaj, aż ostygnie.

- Urządzenie nadaje się do używania na zewnątrz.
- Urządzenie musi być wyposażone w wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) o prądzie zadziałania nie większym niż 30 mA.

- Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z przewodem ochronnym (dotyczy **urządzeń o klasie ochronności I**).
- Należy regularnie sprawdzać **przewód zasilania** pod kątem ewentualnych uszkodzeń, a w razie stwierdzenia uszkodzenia **przewodu zasilania** przerwać używanie urządzenia.
- Uszkodzony **przewód zasilania** tego urządzenia należy oddać – ze względów bezpieczeństwa – do producenta, jego działu obsługi klienta lub do osoby o podobnych kwalifikacjach w celu dokonania wymiany.
- Nie dokonuj żadnych modyfikacji ani napraw urządzenia. Nie wymieniaj samodzielnie także przewodu zasilania. W razie uszkodzenia urządzenia lub akcesoriów zgłoś się – ze względów bezpieczeństwa – do producenta, jego działu obsługi klienta lub do specjalistycznego warsztatu w celu dokonania wymiany lub naprawy.
- Odłącz urządzenie od zasilania, jeśli go nie używasz lub pozostawiasz bez nadzoru, a także przed transportem, montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia.



ZAGROŻENIE – niebezpieczeństwo porażenia prądem

- Nie używaj urządzenia podczas deszczu.
- Nie używaj i nie przechowuj urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności powietrza.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w wodzie ani innych cieczach; zabezpiecz urządzenie i przewód zasilania przed wypadnięciem do wody lub zawilgoceniem.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast odetnij dopływ prądu. **Dopiero potem** wyjmij urządzenie z wody.
- Ze względów bezpieczeństwa nie używaj urządzenia, jeśli wystąpiła w nim usterka, jeśli spadło z wysokości lub wpadło do wody. Przed ponownym włączeniem oddaj je do kontroli w specjalistycznym warsztacie.
- Nigdy nie dotykaj mokrymi rękami urządzenia ani przewodu zasilania, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.



OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo pożaru

- Nie dopuszczaj do tego, aby w okolicę strefy grillowania dostały się łatwopalne opary lub cieczki takie jak benzyna, kerozyna, alkohol itp.
- W odległości 60 cm od włączonego lub jeszcze gorącego urządzenia nie mogą się znajdować materiały łatwopalne lub wrażliwe na temperaturę.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, grozi to przegrzaniem urządzenia. Nie przykrywaj niczym urządzenia, dopóki jest gorące; grozi to wybuchem pożaru.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia, nie przykrywaj go sztywnymi ani elastycznymi materiałami, takimi jak tacki aluminiowe, folia aluminiowa lub tacki z innych materiałów żaroodpornych. Stosowanie tego rodzaju przedmiotów i materiałów na powierzchni grillowania może obniżyć bezpieczeństwo urządzenia i wywołać poważne szkody.
- Produkty spożywcze nie mogą mieć styczności z grzałką. Grozi to ich zapaleniem.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego podłączasz urządzenie, ma odpowiednie napięcie. Ponadto gniazdko musi być odpowiednie

do urządzeń o poborze mocy równym 3200 W (model: EB1001-GS) lub 2860 W (model: EB1001-UK).

- Gdy urządzenie jest włączone, nie podłączaj do tego samego obwodu elektrycznego innych urządzeń o dużym poborze mocy; w przeciwnym razie może dojść do przeciążenia elektrycznego i zwarcia (pożaru).
- Używaj wyłącznie przedłużaczy dostosowanych do odpowiedniego napięcia.
- Nie używaj bębnow kablowych.
- Nie dopuszczaj do przegrzania potraw o wysokiej zawartości olejów i tłuszczów. Nie wstawiaj do urządzenia naczyń wypełnionych olejem. Regularnie czyść tacę zbierającą tłuszcz.
- W razie pojawienia się dużych płomieni nie gaś ich wodą. Wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- W razie pożaru: nie gaś urządzenia wodą! Zduś płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo obrażeń

- Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego nie wolno go przenosić, gdy jest włączone.
- Nigdy nie zostawiaj rozgrzanego urządzenia bez nadzoru. Dopilnuj w szczególności, aby w pobliżu gorącego urządzenia nie znalazły się dzieci ani osoby, które nie są w stanie zauważyć potencjalnego niebezpieczeństwa lub właściwie na nie zareagować.
- Nie pozwól, aby do urządzenia miały dostęp dzieci bez nadzoru. Nieprawidłowe używanie urządzenia może być niebezpieczne.
- Przewód zasilania ułóż tak, aby nikt się o niego nie potknął.
- Po otwarciu pokrywy z urządzenia może wydostać się gorąca para. Dlatego trzymaj głowę i ręce z dala od strefy narażenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powietrze lub parę.
- Używaj akcesoriów do grillowania z długimi, odpornymi na wysoką temperaturę rękoczynkami.

INFORMACJA – ryzyko szkód materiałowych i rzeczowych

- W razie wystąpienia usterki podczas pracy urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka. W innych sytuacjach najpierw wyłącz urządzenie, a dopiero potem wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Przed burzą odłącz urządzenie od zasilania.
- Gdy odłączasz urządzenie od zasilania, pociągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilania.
- Chroń urządzenie i przewód zasilania przed innymi źródłami ciepła, ogniem, długotrwałą wilgocią i uderzeniami.
- Upewnij się, że przewód zasilania nie jest niczym przygnieciony lub zgięty oraz nie ma kontaktu z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami (np. urządzenia).
- Nigdy nie stawiaj ciężkich przedmiotów na urządzeniu ani przewodzie zasilania.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i nie dopuścić do uszkodzeń oraz sytuacji niebezpiecznych, używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

UWAGI DOTYCZĄCE MONTAŻU

PAMIĘTAJ!

- Trzymaj opakowanie z dala od dzieci i zwierząt! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia.
- Zadbaj o odpowiednią ilość miejsca na montaż; w razie potrzeby użyj podkładki, aby nie spowodować zadrapań zarówno urządzenia, jak i delikatnej powierzchni podłoża.

- Wykonuj montaż na równym, poziomym podłożu, aby urządzenie się nie przechyliło.
- Wykonaj po kolei wszystkie etapy montażu zgodnie z ilustracjami zawartymi w niniejszej instrukcji montażu i obsługi. **Nieprawidłowy montaż urządzenia może być przyczyną niebezpieczeństw.**
- Nie używaj siły.
- Najpierw przykręć śruby ręcznie, a po zakończeniu danego etapu montażu dobrze je dokręć. W przeciwnym razie może dojść do niechcianych napięć.
- Przykręć każdą nakrętkę, aby ściśle przylegała, a następnie dokręć ją o jedną czwartą obrotu. Nie dokręcaj zbyt mocno!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Oplucz ruszty (27), kratkę do podgrzewania (28) i tacę zbierającą tłuszcz (3) środkiem do mycia naczyń i ciepłą wodą, aby usunąć ewentualne resztki produkcyjne. Przestrzegaj zasad opisanych w rozdziale „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”!
2. Przy pierwszym włączeniu grilla nie umieszczaj w nim produktów spożywczych, ponieważ ewentualne pozostałości produkcyjne mogą spowodować nieprzyjemny zapach lub dymienie. Ustaw najwyższą temperaturę i włącz puste urządzenie z zamkniętą pokrywą na ok. 30 minut. Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziałach „Ustawienie i podłączenie urządzenia” oraz „Użytkowanie”.
3. Odczekaj, aż ruszty i taca zbierająca tłuszcz ostygną, a następnie ponownie je wyczyść.

USTAWIENIE I PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA

PAMIĘTAJ!

- Nie używaj grilla ustawionego pod łatwopalnym zadaszaniem.
- Podłącz grilla do przepisowo zainstalowanego gniazdka o parametrach zgodnych z danymi grilla. Powinno być ono łatwo dostępne także w czasie pracy grilla, aby w razie potrzeby można było szybko odciąć zasilanie.
- Przed podłączeniem grilla do prądu całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- Chroń grilla przed ochlapaniem lub wpadnięciem do wody – ustaw go w odległości przynajmniej 305 cm (10 stóp) od zbiorników wodnych, takich jak basen lub staw.

1. Ustaw grilla na stabilnym, równym i poziomym podłożu. Zadbaj o dostateczną wolną przestrzeń z każdej strony, szczególnie w stosunku do komory grilla (32).
2. W razie potrzeby zablokuj kółka (19), dokręcając nakrętki motylkowe.
3. Otwórz pokrywę (31).
4. Wsuń tacę zbierającą tłuszcz (3) w szyny znajdujące się pod korpusem grilla (1) z tyłu grilla. Aby wyjąć tacę zbierającą tłuszcz, lekko podnieś ją za uchwyt, aby zwolnić zatrzask.
5. Wstaw do grilla oba ruszty (27) i, jeśli chcesz, kratkę do podgrzewania (28) (ilustracja G).
6. Podnieś obie półki boczne (2, 29), aby zatrzaskowały się w zawiasach pod kątem 90°. Aby ponownie je schować, lekko je podnieś.
7. Rozwiń przewód zasilania i włóż wtyczkę do gniazdka. Lampka kontrolna (41) zaświeci się.

UŻYTKOWANIE

PAMIĘTAJ!



- Używaj grilla wyłącznie wtedy, gdy wszystkie części znajdują się w przewidzianym dla nich miejscu, a grill został prawidłowo zmontowany, zgodnie z etapami montażu opisanymi w niniejszej instrukcji montażu i obsługi.
- Przed każdym włączeniem grilla upewnij się, że jest on wolny od uszkodzeń oraz został prawidłowo ustawiony i podłączony do prądu.
- Przed każdym włączeniem grilla sprawdź, czy taca zbierająca tłuszcz oraz obszar pod grzałkami są wolne od osadów tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby nie dopuścić do jego zapalenia.
- Podczas grillowania ruszty oraz taca zbierająca tłuszcz zawsze muszą być zainstalowane.
- Nie wkładaj do grilla produktów zawiniętych w folię spożywczą lub zapakowanych w plastikowe woreczki.




KILKA RAD NA POCZĄTEK:

- Grill posiada dwie regulowane osobno grzałki (47). Dzięki temu możesz przyrządzać jednocześnie różne produkty spożywcze wymagające różnej temperatury i czasu smażenia. W przypadku włączenia tylko jednej grzałki, na grzałce wyłączonoj możesz grillować pośrednio.
- Upieczone produkty możesz odłożyć na kratkę do podgrzewania (28), aby nie ostygły podczas grillowania następnej porcji. Pamiętaj, że w produktach tych proces pieczenia nadal trwa. Ponadto na kratce do podgrzewania możesz delikatnie smażyć warzywa, owoce morza itp., podczas gdy na ruszcie (27) grilluje się mięso w wysokiej temperaturze.
- Termometr w pokrywie (35) wskazuje temperaturę panującą w komorze grilla (32). Dodatkowo w zestawie znajdują się dwa termometry do mięsa (14), mierzące temperaturę wewnętrzną grillowanych produktów. Należy je wbić w mięso oraz podłączyć do gniazd P1 i P2 (42) (ilustracja D). Temperatura produktu pojawi się na wyświetlaczu (43).
- Zalecamy grillowanie przy zamkniętej pokrywie (31). Dlaczego? Wówczas jest mniejsze ryzyko powstania wysokich płomieni, a grillowane produkty smażą się szybciej i bardziej równomiernie.
- Czas smażenia ryby zależy od jej grubości i jakości, wieku zwierzęcia oraz temperatury w chwili rozpoczęcia grillowania. Dopóki urządzenie jest dla Ciebie nowe, radzimy od czasu do czasu sprawdzać stan grillowanych produktów.
- Dzięki cienkiej warstwie oleju produkty bardziej równomiernie się zarumienią oraz nie będą przywierały do rusztu. Smaruj lub spryskuj olejem wyłącznie grillowane produkty, nie lej oleju bezpośrednio na ruszt.
- Jeśli stosujesz marynatę, sos lub glazurę o dużej zawartości cukru lub innych łatwopalnych składników, posmaruj mięso dopiero na 10 – 15 minut przed zakończeniem grillowania.

Grillowanie

1. Naciśnij przycisk włącz/wyłącz  (38, 45) grzałki (47), której chcesz użyć. Zaświeci się odpowiedni wyświetlacz temperatury (36) i wyświetlacz minutnika (40).
2. Przyciskami  (37, 46) ustaw odpowiednią temperaturę w krokach co 50°C. Grzałka rozgrzeje się do ustawionej temperatury.
3. Jeśli chcesz użyć obu grzałek, włącz drugą grzałkę w ten sam sposób.
4. Jeśli chcesz rozgrzać grilla przed włożeniem do niego produktów spożywczych, zamknij pokrywę (31) i odczekaj, aż termometr w pokrywie (35) pokaże żądaną temperaturę.
5. Otwórz pokrywę i połóż produkty spożywcze na ruszcie (27) i, jeśli chcesz, na kratce do podgrzewania (28).

6. Jeśli chcesz uzyskać w komorze grilla (32) wysoką temperaturę, by usmażyć produkty bardziej równomiernie ze wszystkich stron, zamknij pokrywę.
7. Po włączeniu minutnik zacznie automatycznie odmierzać czas od 990 minut do tyłu. Przyciskiem minutnika (39) możesz w krokach co 10 minut nastawić żądany czas smażenia, po którego upływie grill automatycznie się wyłączy. Jest to szczególnie przydatne w przypadku potraw wymagających długiego smażenia, np. szarpanej wieprzowiny. Aby zrestartować minutnik do 0, przytrzymaj przycisk minutnika przez ok. 3 sekund.
8. Od czasu do czasu odwróć grillowany produkt.
9. Jeśli chcesz wyłączyć grilla (przed upływem czasu minutnika), naciśnij przycisk włącz/wyłącz .
10. Po zakończeniu grillowania przepal grzałki, ruszty i kratkę do podgrzewania, rozgrzewając grilla na kilka minut do maksymalnej temperatury.
11. Po wyłączeniu grilla odczekaj 5 – 10 minut, nim wyciągniesz wtyczkę z gniazdka. Wentylator pracuje jeszcze przez pewien czas, by schłodzić grill.
12. Odczekaj, aż wszystkie części ostygną, a następnie je wyczyść (zobacz rozdział „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”).

Używanie termometrów do mięsa



W przypadku smażenia kilku kawałków mięsa (tej samej grubości) wystarczy użyć jednego termometru do mięsa.

1. Wsuń termometr do mięsa (14) w środek kawałka mięsa, ryby lub drobiu, tak aby schować całą jego długość w smażonym produkcie.
2. Podłącz wtyczkę do gniazda P1 lub P2 (42) (ilustracja D).
3. Zmierzona temperatura pojawi się na wyświetlaczu (43). Przyciskami P1-P2 (44) możesz przełączać wyświetlanie wskazań z gniazd P1 i P2. Informacja: Wskazanie wyświetlacza dla gniazda P1 świeci ciągle, a dla gniazda P2 miga.
4. Przyrządzaj potrawę jak zwykle, stale obserwując wyświetlacz.
5. Gdy grillowany produkt jest gotowy, odłącz termometr do mięsa od urządzenia i wyciągnij go z produktu. **UWAGA: Termometr do mięsa mocno się nagrzewa.** Nie dotykaj go dłońmi. Używaj rękawic kuchennych lub innego zabezpieczenia.
6. Wyczyść termometr (zobacz rozdział „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”).

PO UŻYCIU / CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

PAMIĘTAJ!

- Regularnie czyść grilla, aby nie dopuścić do zapalenia się tłuszczu.
- Nie stosuj ostrych ani szorujących środków czyszczących, nie używaj metalowych szczotek. Grozi to uszkodzeniem powierzchni.
- Akcesoria **nie** są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce.
- OSTRZEŻENIE! Grzałki należy czyścić wyłącznie szmatką. NIE używaj do ich czyszczenia żadnych płynów ani nie zanurzaj ich w płynach!
- Jeśli to możliwe, przechowuj grilla w zamkniętym pomieszczeniu, w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. W przeciwnym razie zalecamy przykrycie grilla pokrowcem ochronnym.

Aby grill służył Ci przez długie lata, wyczyść go po każdym użyciu. Zaniedbanie regularnego czyszczenia i konserwacji grilla może prowadzić z biegiem czasu do spadku jego mocy. Niska temperatura i jej nierównomierny rozkład oraz przywieranie produktów spożywczych do rusztu to oznaki, że grill wymaga wyczyszczenia i konserwacji.

Czyszczenie po każdym użyciu

1. Przepal **grzałki (47)**, **ruszty (27)** i **kratkę do podgrzewania (28)**, rozgrzewając grilla na kilka minut do maksymalnej temperatury.
2. Po ostygnięciu wyczyść grzałki i ruszty szmatką.
3. W razie potrzeby możesz umyć ruszty i kratkę do podgrzewania ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i nierdzewnym środkiem do mycia garnków.
4. Opróżnij **tacę zbierającą tłuszcz (3)** i umyj ją ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
5. Po wyschnięciu wstaw wszystkie elementy ponownie do grilla.

Czyszczenie wnętrza grilla (w razie potrzeby)

Lepki osad z tłuszczu i dymu można usunąć w następujący sposób:

1. Dla ułatwienia czyszczenia wyjmij z grilla grzałki.
2. Usuń wszystkie pozostałości jedzenia i tłuszczu z komory grilla (**32**). Możesz to zrobić przy pomocy plastikowej szpachelki.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie miękką ściereczką. Uporczywe zabrudzenia możesz zmyć ciepłymi mydlinami i wytrzeć do sucha nieszorującą ściereczką.
4. Po wyschnięciu wszystkich elementów wstaw grzałki ponownie do grilla.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych (w razie potrzeby)

Powierzchnie zewnętrzne grilla są wykonane z równych materiałów. Dlatego polecamy różne metody czyszczenia zależnie od rodzaju powierzchni.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

- Używaj nieszorującego środka do czyszczenia stali nierdzewnej zgodnie z instrukcją producenta. **Nie używaj szorujących past czyszczących!**
- Poza tym możesz czyścić powierzchnie ciepłą wodą, domowym środkiem do czyszczenia i gąbką. Na koniec wypłucz powierzchnie czystą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.

Powierzchnie lakierowane lub emaliowane oraz części z tworzywa sztucznego

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących.**
- Do czyszczenia użyj wyłącznie ciepłej wody z dodatkiem domowego środka czyszczącego oraz ręcznika do naczyń lub miękkiej ściereczki. Wyczyść powierzchnię, opłucz ją i wytrzyj do sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeżeli wykonanie opisanych niżej czynności nie przyniesie skutku, skontaktuj się z serwisem.

Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

Urządzenie nie działa.

Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka.

- ▶ Popraw wtyczkę w gniazdku.

Gniazdko jest uszkodzone.

- ▶ Wypróbuj inne gniazdko.

Brak napięcia elektrycznego.

- ▶ Sprawdź bezpiecznik.

Nie ustawiono temperatury smażenia.

- ▶ Wprowadź odpowiednie ustawienie zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Użytkowanie” – „Grillowanie”. Urządzenie zacznie grać dopiero po wprowadzeniu ustawienia.

Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Za dużo urządzeń podłączonych do obwodu elektrycznego.

- ▶ Odłącz część urządzeń.

Grillowane produkty nie są dosmażone.

Nastawiono zbyt krótki czas lub zbyt niską temperaturę smażenia.

- ▶ Zwiększ czas lub temperaturę smażenia.

Składniki leżą jeden na drugim.

- ▶ Rozłóż składniki równomiernie i poodwracaj je.

Na grillu znajduje się zbyt dużo produktów.

- ▶ Usuń część produktów.

Podczas pracy urządzenia czuć nieprzyjemny zapach. / Z urządzenia wydostaje się dym.

Urządzenie jest zabrudzone.

- ▶ Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”.

Urządzenie zostało włączone po raz pierwszy.

- ▶ Po pierwszym włączeniu nowego urządzenia często pojawia się zapach. Powinien on zniknąć po kilkukrotnym użyciu.

Za dużo oleju lub tłuszczu.

- ▶ Usuń nadmierną ilość oleju lub tłuszczu.

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu:	01192
Numer modelu:	EB1002-GS
Moc:	maks. 3200 W
Zasilanie:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Klasa ochronności:	I
Stopień ochrony:	IPX4
Minutnik:	do 990 min
Zakres temperatury:	100°C – 300°C (na ruszcie)
Wymiary urządzenia:	121,5 x 57,5 x 116 cm (szer. x gł. x wys.)
Wymiary powierzchni grillowania:	59 x 40,5 cm
Wtyki termometrów do mięsa:	jack 3,5 mm
ID instrukcji obsługi:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Wyprodukowano w Chinach.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Aby usunąć urządzenie, rozłóż je na części i oddaj metale oraz tworzywa sztuczne do recyklingu.



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



Widoczny obok symbol (przekreślony kontener na śmieci z kreską na dole) oznacza, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi, lecz należy je oddać w specjalnym punkcie zbiórki odpadów.

Właściciel zużytego urządzenia, które było używane w prywatnym gospodarstwie domowym, może je oddać w punkcie zbiórki prowadzonym przez podmiot prawa publicznego lub w punkcie przyjęć udostępnionym przez producenta lub dystrybutora na podstawie ustawy o usuwaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego [ElektroG]. Również sklepy z urządzeniami elektrycznymi i elektronicznymi są zobowiązane do przyjmowania zużytego sprzętu.



Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

Věnujte čas seznámení se s podrobnostmi nového vybavení. Přejeme vám nejen bezproblémový start, ale také dlouhodobě radost z vašeho grilu LANDMANN.

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

**Spoustu zábavy a chutné grilování vám přeje
váš tým LANDMANN.**

OBSAH

Obsah balení	14
Popis přístroje	14
Používání v souladu s určením	14
Bezpečnostní upozornění	15
Pokyny pro montáž	16
Příprava k prvnímu použití	16
Umístění a připojení	16
Použití	16
Po použití / čištění a skladování	17
Odstraňování problémů	18
Technické údaje	18
Likvidace	18

K tomuto návodu k montáži a k použití

Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k montáži a použití a dodržujte bezpečnostní pokyny. Uchovejte si ho pro pozdější dotazy a další uživatele. Návod je součástí přístroje. Výrobce ani dovozce neručí za škody vzniklé nerespektováním údajů uvedených v tomto Návodu k montáži a k použití.

Symbols



Značky označující nebezpečí: Tyto symboly indikují možná nebezpečí. Příslušná bezpečnostní upozornění si pozorně přečtěte a řiďte se jimi.



Doplňující informace



Před používáním si přečtěte návod k montáži a k použití!



Vhodné na potraviny.



Upozornění: horké povrchy!



Střídavý proud



**DŮLEŽITÉ INFORMACE!
BEZPODMÍNEČNĚ USCHOVAT!**

Signální slova

Signální slova označují rizika při nerespektování příslušných upozornění.

NEBEZPEČÍ – vysoké riziko, má za následek těžké zranění nebo smrt
VAROVÁNÍ – střední riziko, může mít za následek těžké zranění nebo smrt

UPOZORNĚNÍ – nízké riziko, může mít za následek malé nebo lehké zranění

OZNÁMENÍ – může mít za následek věcné škody

Další vysvětlivky

Čísla legendy jsou zobrazena takto: (1)

Odkazy na obrázky jsou zobrazeny takto: (obrázek A)

OBSAH BALENÍ

(obrázek A)

Poz.	Poč.	Název
1	1	Grilovací jednotka (předmontovaná)
2	1	Boční stolek, vpravo
3	1	Odkapávací miska na tuk
4	2	Držák A
5	2	Držák B
6	2	Úhlové kování A
7	2	Úhlové kování B
8	1	Příčná výztuha, vzadu
9	1	Vkládací dno
10	1	Doraz dvířek, dole
11	1	Základní deska
12	1	Podpěra, vzadu vpravo
13	1	Podpěra, vpředu vpravo
14	2	Teploměr na maso
15	1	Dvířka spodní skříňky, vpravo
16	1	Dvířka spodní skříňky, vlevo
19	4	Kolečko, s brzdou
22	2	Boční stěna
23	1	Podpěra, vpředu vlevo
24	1	Kryt spodní skříňky
25	1	Podpěra, vzadu vlevo
26	2	Příčná výztuha, vlevo/vpravo
27	2	Grilovací rošt
28	1	Ohřívací rošt
29	1	Boční stolek, vlevo

Montážní materiál:

A	20	Šroub, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Šroub, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Pružná podložka, M6 (1/4")
D	4	Svorník (1/4")
E	8	Podložka, M6 (1/4")
	1	Návod k montáži a použití

Pozor!





- Zkontrolujte úplnost obsahu balení a zda nedošlo k poškození jednotlivých součástí při přepravě. Pokud některé díly chybí nebo jsou poškozené, kontaktujte zákaznický servis (viz poslední strana).
- Odstraňte z přístroje případné fólie, nálepky nebo přepravní ochranu, ale **nikdy ne typový štítek a případná výstražná upozornění!**

POPIS PŘÍSTROJE

(obrázek B)

- 30 Madla víka
- 31 Víko
- 32 Grilovací komora
- 33 Ovládací panel
- 34 Spodní skříňka
- 35 Teploměr ve víku

(obrázek C, ovládací panel)

- 36 Indikace teploty, levé/pravé topné těleso
- 37  Tlačítko teploty, pravé topné těleso
- 38  Tlačítko Zap/Vyp, pravé topné těleso
- 39 Tlačítko časovače
- 40 Indikace časovače
- 41 Provozní kontrolka, svítí, když je přístroj připojený do zásuvky
- 42 P1 a P2: Zásuvka pro připojení teploměru na maso
- 43 Displej teploty naměřené teploměrem na maso
- 44 Tlačítko pro přepínání mezi indikací teploty teploměru na maso 1 (P1) a 2 (P2)
- 45  Tlačítko Zap/Vyp, levé topné těleso
- 46  Tlačítko teploty, levé topné těleso

(obrázek F)

- 47 Topné těleso

POUŽÍVÁNÍ V SOULADU S URČENÍM

- Tento elektrický gril (přístroj) je určen k přípravě grilovaných potravin. Je určen pro venkovní použití.
- Jakékoli jiné použití nebo použití nad tento rámec není povoleno. To platí zejména pro následující předvídatelné chybné použití:
 - Přístroj nikdy nepoužívejte jako vestavný přístroj!
 - Přístroj nepoužívejte v mobilních domech a karavanech a/ nebo na lodích.
 - Nepoužívejte přístroj jako topení!
- Přístroj je určen k soukromému, nikoli komerčnímu použití.
- Používejte přístroj jen k uvedenému účelu a jen podle popisu v návodu k montáži a použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné. Nesprávné ovládání přístroje a neodborné zacházení s ním může vést k poruše přístroje a zranění uživatele.
- Záruka se nevztahuje na vady vzniklé následkem neodborného zacházení, poškození nebo pokusů o opravu. To platí i pro běžné opotřebení a usazeniny tuku a změny barvy na přístroji a příslušenství.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ



VAROVÁNÍ: Dodržujte všechny bezpečnostní upozornění, pokyny, vyobrazení a technické údaje, jimiž je tento přístroj vybaven. Opomenutí při dodržování bezpečnostních upozornění a pokynů mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem, požár a/nebo zranění.

Pokyny pro bezpečný provoz

- **Děti** od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem další osoby, nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak přístroj bezpečně používat, a chápou nebezpečí, která mohou být s jeho používáním spojena.
- **Děti si nesmí s přístrojem hrát.**
- **Děti** starší 8 let smí přístroj čistit a provádět **uživatelskou údržbu** pouze pod dohledem dospělé osoby.
- Dětem mladším 8 let a zvířatům zabraňte v přístupu k přístroji a přívodnímu kabelu.
- **VAROVÁNÍ:** V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
- Přístroj není určen k ovládání pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Dodržujte pokyny k čištění v kapitole „Po použití/ Čištění a skladování“!



UPOZORNĚNÍ: horké povrchy!

Během provozu přístroje mohou být jeho povrchy velmi horké. Dávejte pozor, abyste se během používání přístroje a ještě určitou dobu poté nedotkli rozpálených částí! Během používání přístroje a krátce po jeho vypnutí se proto dotýkejte jen madel a regulačních prvků. Používejte grilovací rukavice, které byly testovány v souladu s nařízením (EU) 2016/425 pro osobní ochranné prostředky podle normy DIN EN 407 (kategorie tepelné ochrany II). Před přepravou, čištěním nebo skladováním počkejte, než přístroj vychladne.

- Přístroj je vhodný pro venkovní použití.
- Přístroj musí být napájen přes proudový chránič (RCD) se jmenovitým vypínacím proudem nejvýše 30 mA.
- Přístroj musí být připojen k zásuvce s ochranným vodičem (u **přístrojů třídy ochrany I**).
- **Síťový přívodní kabel** musí být pravidelně kontrolován, zda nejeví známky poškození, a

pokud je **síťový přívodní kabel** poškozen, přístroj se nesmí dále používat.

- Pokud se **síťový přívodní kabel** tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Neprovádějte na přístroji žádné změny nebo opravy. Sami si nevyměňujte ani síťový přívodní kabel. Pokud jsou přístroj nebo jeho příslušenství poškozené, musí je vyměnit nebo opravit výrobce, zákaznický servis nebo odborný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Pokud přístroj nepoužíváte, není pod dohledem nebo se ho chystáte přepravovat, sestavovat, rozebírat nebo čistit, vždy ho odpojte ze sítě.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nepoužívejte přístroj za deště.
- Přístroj nepoužívejte ani neskladujte v prostředí s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Přístroj a přívodní kabel nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin a zajistěte, aby nespady do vody nebo se nenamočily.
- Pokud by přístroj spadl do vody, ihned přerušete přívod elektrického proudu. **Až poté** vytáhněte přístroj z vody.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nefunguje správně, spadl vám na zem nebo do vody, aby nedošlo k ohrožení. Před opětovným uvedením do provozu ho nechte zkontrolovat v odborném servisu.
- Nikdy se nedotýkejte přístroje a přívodního kabelu mokřými rukama, když je přístroj připojený k elektrické síti.



VAROVÁNÍ – nebezpečí požáru

- Udržte prostor pro grilování mimo dosah hořlavých výparů a kapalin, jako je benzín, parafín, alkohol apod.
- Pokud je přístroj v provozu nebo je ještě horký, nesmí se v okruhu 60 cm od něj nacházet žádné hořlavé nebo na teplo citlivé materiály.
- Nezakrývejte větrací otvory, přístroj by se mohl přehřát. Přístroj nepřikrývejte, dokud je horký, aby nedošlo k požáru.
- **VAROVÁNÍ:** Abyste zabránili přehřátí, nezakrývejte tento přístroj pevnými nebo pružnými materiály, jako jsou hliníkové tácky, hliníková fólie nebo tácky z jiných žáruvzdorných materiálů. Použití takových předmětů nebo materiálů na grilovací ploše by mohlo ovlivnit bezpečnost přístroje a způsobit jeho vážné poškození.
- Potravinu se nesmí dotýkat topného tělesa. Mohly by se vznítit.
- Vždy se ujistěte, že napětí v použité zásuvce je pro přístroj vhodné. Kromě toho zásuvky musí být vhodné pro přístroje s příkonem 3200 W (model: EB1001-GS) nebo 2860 W (model: EB1001-UK).
- Ujistěte se, že během provozu přístroje nejsou ke stejnému obvodu připojena žádná jiná zařízení s vysokým výkonem, aby nedošlo k přetížení a případnému zkratu (požáru).
- Používejte pouze prodlužovací kabely vhodné pro tento výkon.
- Nepoužívejte kabelové bubny.
- Dbejte na to, aby se pokrm s vysokým obsahem oleje a tuku nepřehřivaly. Vedle přístroje nikdy nestavte předměty naplněné olejem. Pravidelně čistěte odkapávací misku na tuk.
- Případně vzniklé ostré plameny nehaste vodou. Vypněte přístroj, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout.
- V případě požáru: Nehaste vodou! Uduste plameny hasicí rouškou nebo vhodným hasicím přístrojem.

VAROVÁNÍ – nebezpečí poranění

- Příklad: Přístroj se silně zahřívá a během provozu se s ním nesmí hýbat.
- Nikdy nenechávejte horký přístroj bez dozoru. Dbejte zejména na to, aby se do blízkosti horkého přístroje spotřebiče nedostaly děti nebo osoby, které nejsou schopny správně rozpoznat nebo reagovat na možná nebezpečí.
- Zajistěte, aby ke spotřebiči neměly přístup děti bez dozoru. Nesprávné použití může být nebezpečné.
- Dbejte na to, aby o přívodní kabel nemohl nikdo zakopnout.
- Při otevření víka může unikat horká pára. Nepřibližujte proto hlavu ani ruce k nebezpečnému prostoru. Hrozí nebezpečí popálení horkem, horkou párou nebo zkondenzovanou vodou.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.

OZNÁMENÍ – riziko materiálních a věcných škod

- Když dojde během používání přístroje k poruše, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Jinak přístroj vždy nejprve vypněte, než vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před bouřkou odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Při vytahování zástrčky ze zásuvky netahejte za přívodní kabel, ale vždy za zástrčku.
- Přístroj netahejte za přívodní kabel.
- Přístroj a jeho přívodní kabel chraňte před jinými zdroji tepla, ohněm, dlouhodobou vlhkostí a nárazy.
- Dbejte na to, aby přívodní kabel nebyl přiskřípnutý, přelomený nebo vedený přes ostré hrany a nedotýkal se horkých povrchů (např. přístroje).
- Na přístroj nebo přívodní kabel nikdy nastavte žádné těžké předměty.
- Používejte pouze originální příslušenství od výrobce, aby nebylo ohroženo fungování přístroje a předešlo se možnému nebezpečí a škodám.

POKYNY PRO MONTÁŽ

POZOR!

- Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.
- Ujistěte se, že je pro montáž dostatek místa, a v případě potřeby použijte podložku, abyste přístroj nebo choulostivou podlahu ochránili před poškrábáním.
 - Sestavujte přístroj na vodorovném a rovném povrchu, aby nestál nakřivo.
 - Postupujte podle montážních kroků uvedených v tomto návodu k montáži a použití. **Neodborná montáž může být nebezpečná.**
 - Při montáži nepoužívejte sílu.
 - Šroubové spoje nejprve utáhněte rukou a po úspěšném dokončení montážního kroku je znovu řádně utáhněte. V opačném případě může dojít k nežádoucímu pnutí.
 - Utáhněte matice, aby pevně dosedly, a pak otočte ještě o čtvrt otáčky. Neutahujte je příliš pevně!

PŘÍPRAVA K PRVNÍMU POUŽITÍ

1. Opláchněte grilovací rošty (27), ohřívací rošt (28) a odkapávací miska na tuk (3) mycím prostředkem a teplou vodou, abyste odstranili případné zbytky z výroby. Viz kapitola „Po použití / Čištění a skladování“.
2. První uvedení grilu do provozu by mělo proběhnout bez potravin, neboť v důsledku případných zbytků z povrchové úpravy může dojít k vzniku zápachu nebo kouře. Nechte gril rozehrát bez obsahu cca 30 minut při zavřeném víku na nejvyšší teplotní stupeň. Přitom se řiďte pokyny v kapitolách „Umístění a připojení“ a také „Použití“.

3. Nechte rošty a odkapávací misku na tuk vychladnout a poté je znovu vyčistěte.

UMÍSTĚNÍ A PŘIPOJENÍ

POZOR!

- Nepoužívejte gril pod hořlavou střechou.
- Gril připojujte pouze do předpisově instalované zásuvky, která odpovídá technickým údajům grilu. Zásuvka musí být snadno přístupná i po připojení, aby bylo možné přístroj rychle odpojit od sítě.
- Přívodní kabel před připojením grilu a zcela rozviňte.
- Abyste gril ochránili před stříkající vodou nebo pádem do vody, dodržujte minimální vzdálenost 305 cm (10 stop) od vodních ploch, jako jsou bazény nebo rybníky.

1. Gril postavte na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Zajistěte dostatek místa po stranách, zejména ke grilovací komoře (32).
2. Popřípadě zabrzděte kolečka (19) otáčením křídlových matic.
3. Otevřete víko (31).
4. Nasuňte odkapávací misku na tuk (3) na kolejnice pod grilovací jednotkou (1) za zadní straně grilu. K vytažení odkapávací misky na tuk ji mírně nadzvedněte za madlo, aby se uvolnila z aretace.
5. Vložte oba grilovací rošty (27) a v případě potřeby ohřívací rošt (28) (obrázek G).
6. Vyklopte boční stolky (2, 29) nahoru a nechte je zapadnout do závěsů pod úhlem 90°. Pro sklopení je mírně nadzvedněte.
7. Odviňte přívodní a kabel zapojte síťovou zástrčku do zásuvky. Provozní kontrolka (41) se rozsvítí.

POUŽITÍ

POZOR!

- Tento gril používejte pouze tehdy, pokud jsou všechny díly na svém místě a gril byl správně sestaven v souladu s montážními kroky uvedenými v tomto návodu k montáži a použití.
- Před každým použitím se ujistěte, že gril je nepoškozený a správně umístěný a připojený.
- Před každým použitím zkontrolujte odkapávací misku na tuk a prostor pod topnými tělesy, zda se na nich nenachází usazeniny tuku. Odstraňte přebytečný tuk, aby nedošlo k jeho požáru.
- Během grilování musí být grilovací rošty a odkapávací miska na tuk vždy na svém místě.
- Nikdy nevkládejte na gril potraviny zabalené do fólie nebo v plastových sáčcích.






NĚKOLIK TIPŮ PŘEDEM:

- Gril má dvě topná tělesa (47), která lze ovládat nezávisle na sobě. Tak je možné současně připravovat různé potraviny s různými teplotami a časy přípravy. Pokud zapnete pouze jedno z topných těles, můžete grilovat nepřímo na vypnutém topném tělese.
- Připravené jídlo můžete položit na ohřívací rošt (28), aby se udrželo teplé, zatímco budete pokračovat v grilování. Všimněte si, že přitom dále pokračuje její příprava. Zeleninu, mořské plody apod. můžete také jemně připravovat na ohřívacím roštu, zatímco maso grilujete na grilovacím roštu (27) při vysokém žáru.
- Teploměr ve víku (35) ukazuje teplotu v grilovací komoře (32). Navíc se dodávají dva teploměry na maso (14), které měří teplotu jádra grilovaného pokrmu. Zasouvají se do grilovaného pokrmu a připojují k zásuvkám P1 a P2 (42) (obrázek D). Teplota grilovaného pokrmu se ukazuje na displeji (43).

- Doporučujeme grilovat při zavřeném víku (31). Proč? Tím se snižuje riziko vzplanutí a grilovaný pokrm se připravuje rychleji a rovnoměrněji.
- Doba přípravy masa závisí na jeho tloušťce, kvalitě, zralosti a teplotě na začátku grilování. Než se s přístrojem skutečně seznámíte, měli byste průběžně kontrolovat stav grilovaných potravin.
- Grilované pokrmy mírně potřené olejem se rovnoměrněji opečou a nepřichytí se ke grilovacímu roštu. Olej vždy rozetřete nebo nastříkejte na grilovaný pokrm, nikoli přímo na grilovací rošt.
- Pokud používáte marinádu, omáčku nebo polevu s vysokým obsahem cukru nebo jiných snadno vznětlivých přísad, potřete ji až během posledních 10 až 15 minut grilování.

Grilování

1. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp  (38, 45) topného tělesa (47), které chcete používat. Příslušná indikace teploty (36) a indikace času (40) se rozsvítí.
2. Nastavte tlačítky  (37, 46) požadovanou teplotu přípravy v krocích po 50 °C. Topné těleso se rozežřeje na nastavenou teplotu.
3. Chcete-li používat obě topná tělesa, zapněte druhé topné těleso stejným způsobem.
4. Pokud chcete gril předežhřát, zavřete víko (31) a počkejte, dokud teploměr ve víku (35) neukazuje požadovanou teplotu.
5. Otevřete víko a vložte grilovaný pokrm na grilovací rošt (27) a popř. na ohřívací rošt (28).
6. Když je v grilovací komoře (32) dosaženo vysoké teploty a grilovaný pokrm se má připravit rovnoměrněji ze všech stran, zavřete víko.
7. Časovač začne po zapnutí automaticky na 990 minutách a odpočítává. Tlačítkem časovače (39) můžete nastavit dobu přípravy v krocích po 10 minutách, po níž se gril automaticky vypne. To je užitečné zejména při delší době přípravy, např. při přípravě trhaného vepřového masa. Chcete-li časovač nastavit na 0, podržte tlačítko časovače stisknuté po dobu cca 3 sekundy.
8. Grilovaný pokrm občas obraťte.
9. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp , chcete-li gril vypnout (před uplynutím času).
10. Po grilování vypalte topná tělesa, grilovací rošty a ohřívací rošt tak, že gril na několik minut zahřejete na maximální výkon.
11. Po vypnutí grilu počkejte asi 5 až 10 minut, než vytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky. Důvodem je, aby ventilátor ještě nějakou dobu běžel a gril se tak ochladil.
12. Všechny díly nechte vychladnout a poté je vyčistíte (viz kapitola „Po použití / Čištění a skladování“).

Používání teploměru na maso



Pro několik kusů potravin (stejně tloušťky) stačí jeden teploměr na maso jako referenční měřicí přístroj.

1. Zasuňte teploměr na maso (14) úplně doprostřed delší strany kusu masa, ryby nebo drůbeže.
2. Zapojte konektor do zásuvky P1 nebo P2 (42) (obrázek D).
3. Naměřená teplota se ukazuje na displeji (43). Tlačítkem P1-P2 (44) přepínáte mezi indikací pro P1 a P2. Oznámení: Indikace **P1** svítí trvale a indikace **P2** bliká.
4. Pokrm připravujte jako obvykle a sledujte přítom indikaci.
5. Po připravení pokrmu odpojte teploměr na maso od přístroje a vytáhněte jej z pokrmu. **UPOZORNĚNÍ: Teploměr n maso se silně zahřívá.** Nedotýkejte se ho rukama. Použijte kuchyňské rukavice nebo jinou pomůcku.
6. Vyčistěte ho (viz kapitola „Po použití / Čištění a skladování“).

PO POUŽITÍ / ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

⚠ POZOR!

- Aby nedošlo k požáru tuku, je třeba gril pravidelně čistit.
- Nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky ani kartáče s kovovými štětinami. Mohli byste jimi poškodit povrch.
- Příslušenství **není** vhodné do myčky nádobí.
- **VAROVÁNÍ!** Topná tělesa lze čistit pouze hadrem. **NEČISTĚTE** tekutinami ani neponořujte do tekutin!
- Pokud je to možné, skladujte gril v uzavřených prostorách při teplotě maximálně 40 °C. V opačném případě doporučujeme zakrýt gril krytem proti povětrnostním vlivům.

Chcete-li si gril dlouho užívat, měli byste jej po každém použití vyčistit.

Pokud není gril pravidelně čistěn a udržován, může se jeho výkon časem snížit. Nízká teplota, nerovnoměrné rozložení tepla a potraviny přilepené na grilovací rošty jsou příznaky toho, že je třeba gril vyčistit a udržovat.

Čištění po každém použití

1. Vypalte **topná tělesa (47), grilovací rošty (27) a ohřívací rošt (28)** tak, že gril rozežřejete na několik minut na maximální výkon.
2. Po vychladnutí vyčistěte topná tělesa a rošty hadrem.
3. V případě potřeby můžete grilovací rošty a ohřívací rošt vyčistit teplou vodou, mycím prostředkem a nerezovým čisticím polštářkem.
4. Vyprázdněte **odkapávací misku na tuk (3)** a opláchněte ji teplou vodou s mycím prostředkem.
5. Po uschnutí všech dílů ji vraťte zpět do grilu.

Čištění vnitřku grilu (v případě potřeby)

Odpařený tuk a kouř vytvářejí usazeniny, které lze odstranit následujícím způsobem:

1. Pro snadnější čištění opatrně vytáhněte topná tělesa z grilu.
2. Odstraňte v celé grilovací komoře (32) všechny zbytky jídla a nahromaděný tuk. Tyto usazeniny lze snadno odstranit plastovou stěrkou.
3. Povrchy otřete měkkým hadříkem. Při větším množství nečistot je můžete omýt teplou mýdlovou vodou a otřít do sucha neabrazivním hadříkem.
4. Když jsou všechny díly suché, vložte topná tělesa zpět do grilu.

Čištění vnější strany (v případě potřeby)

Vnější strana grilu je vyrobena z různých materiálů a povrchů. Proto doporučujeme různé způsoby čištění v závislosti na typu povrchu.

Povrchy z nerezové oceli

- Používejte neabrazivní čisticí prostředek na nerezovou ocel a řiďte se pokyny výrobce. **Nepoužívejte žádné abrazivní pasty!**
- Jinak můžete k čištění použít teplou vodu, čisticí prostředek pro domácnost a houbu. Poté opláchněte povrchy čistou vodou a osušte je měkkým hadříkem.

Lakované, smaltované povrchy a plastové díly

- **Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.**
- K čištění používejte pouze teplou vodu s trochou čisticího prostředku pro domácnost a kuchyňské utěrky nebo měkký hadřík. Vyčistěte povrch, opláchněte a otřete do sucha.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud přístroj nefunguje správně, nejdříve zjistěte, zda nemůžete problém vyřešit sami. Pokud nelze pomocí následujících kroků problém vyřešit, kontaktujte zákaznický servis.



Nepokoušejte se sami opravit elektrický přístroj.

Přístroj nefunguje.

Síťová zástrčka není správně zasunutá v zásuvce.

- Opravte zasunutí síťové zástrčky.

Zásuvka je vadná.

- Vyzkoušejte jinou zásuvku.

Není přítomno síťové napětí.

- Zkontrolujte jištění síťového přívodu.

Nebyla nastavena teplota přípravy.

- Nastavte přístroj podle popisu v kapitole „Použití“ – „Grilování“.
Přístroj spustí proces ohřevu až po nastavení.

Spálila se pojistka v pojistkové skříni.

Připojeno příliš mnoho přístrojů do stejného elektrického obvodu.

- Snižte počet přístrojů v elektrickém obvodu.

Potraviny nejsou propečené.

Nastavená doba přípravy byla příliš krátká nebo teplota příliš nízká.

- Prodlužte dobu přípravy nebo teplotu přípravy.

Potraviny leží na sobě.

- Potraviny rozložte a obračejte.

Na grilu je příliš velké množství grilovaného pokrmu.

- Zmenšete množství grilovaného pokrmu.

Při použití přístroje je cítit nepříjemný zápach. / Z přístroje vystupuje dým.

Přístroj je znečištěný.

- Dodržujte pokyny v kapitole „Po použití“ / Čištění a skladování“.

Jde o první použití přístroje.

- Zápach často vzniká při prvním použití nových přístrojů. Zápach by měl zmizet po několikerém použití přístroje.

Příliš mnoho oleje nebo tuku.

- Odstraňte přebytečný olej nebo tuk.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo výrobku:	01192
Číslo modelu:	EB1002-GS
Výkon:	max. 3200 W
Napájení:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Třída ochrany:	I
Krytí:	IPX4
Časovač:	až 990 min
Teplotní rozmezí:	100 °C – 300 °C (na grilovacím roštu)
Rozměry přístroje:	121,5 x 57,5 x 116 cm (Š x H x V)
Rozměry grilovací plochy:	59 x 40,5 cm
Konektor teploměru na maso:	kolík 3,5 mm
ID návodu k použití:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Vyrobeno v Číně.

LIKVIDACE

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



Obalový materiál zlikvidujte ekologicky a odevzdejte ho do sběrných surovin.



Protějšší symbol (přeškrtnutá popelnice s podržátkem) znamená, že staré spotřebiče nepatří do domovního odpadu, ale do speciálních systémů sběru a zpětného odběru.

Majitelé vysloužilých zařízení ze soukromých domácností je mohou bezplatně odevzdat na sběrných místech veřejných orgánů pro nakládání s odpady nebo na místech zpětného odběru zřízených výrobcí a distributory v souladu s ElektroG (Zákon o elektrických a elektronických zařízeních). Povinnost odebrat elektrozařízení zpět mají i obchody, které je dodávají na trh.



Уважаемый покупатель, уважаемая покупательница,

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

Найдите время, чтобы ознакомиться с деталями вашего нового оборудования. Потому что мы желаем вам не только беспрепятственного начала эксплуатации, но и приятного долгосрочного использования гриля LANDMANN.

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

**Приятного пользования и вкусных блюд,
приготовленных на гриле,
команда LANDMANN**

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	20
Общий вид устройства	20
Использование по назначению	20
Указания по безопасности	20
Указания по сборке	22
Перед первым использованием	22
Установка и подключение	22
Использование	22
После использования / очистка и хранение	23
Устранение проблем	24
Технические характеристики	24
Утилизация	24

Символы



Знаки опасности: эти символы указывают на возможные опасности. Необходимо внимательно прочитать соответствующие указания по безопасности и выполнять их.



Дополнительная информация



Прочитать руководство по сборке и эксплуатации перед использованием!



Для пищевых продуктов.



Внимание: горячие поверхности!



Переменный ток

Сигнальные слова

Сигнальные слова указывают на опасности, возникающие при несоблюдении соответствующих указаний

ОПАСНО – высокая степень риска, приводит к тяжелой травме или смерти

ОСТОРОЖНО – средняя степень риска, может привести к тяжелой травме или смерти

ВНИМАНИЕ – невысокая степень риска, может привести к травмам легкой или средней степени тяжести

УВЕДОМЛЕНИЕ – возможен риск материального ущерба

Другие пояснения

Номера на пояснениях указаны следующим образом: (1)

Ссылки на рисунки указаны следующим образом: (Рис. А)



**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ!
ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ!**

Об этом руководстве по сборке и эксплуатации

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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

(Рис. А)

Поз.	Кол-во	Наименование
1	1	Корпус гриля (собиран предварительно)
2	1	Боковой столик, правый
3	1	Поддон для жира
4	2	Держатель А
5	2	Держатель В
6	2	Угловая накладка А
7	2	Угловая накладка В
8	1	Поперечная планка, задняя
9	1	Вставная полка
10	1	Ограничитель двери, нижний
11	1	Дно
12	1	Стойка, задняя правая
13	1	Стойка, передняя правая
14	2	Термометр для мяса
15	1	Дверца тумбы, правая
16	1	Дверца тумбы, левая
19	4	Колесо, с фиксатором
22	2	Боковая стенка
23	1	Стойка, передняя левая
24	1	Заглушка тумбы
25	1	Стойка, задняя левая
26	2	Поперечная планка, левая/правая
27	2	Решетка гриля
28	1	Решетка для подогрева
29	1	Боковой столик, левый

Материалы для монтажа:

A	20	Винт, М6х12 мм (1/4"х12 мм)
B	30	Винт, М4х10 мм (5/32"х10 мм)
C	16	Пружинная шайба, М6 (1/4")
D	4	Установочный винт (1/4")
E	8	Подкладная шайба, М6 (1/4")
	1	Руководство по сборке и эксплуатации

Обратите внимание!

- Проверьте комплектность поставки и отсутствие повреждений комплектующих при перевозке. При отсутствии деталей или наличии повреждений обратитесь в отдел обслуживания клиентов (см. последнюю страницу).
- Удалите с устройства все пленки, наклейки или средства защиты при транспортировке, но **никогда не удаляйте заводскую табличку и предупреждающие наклейки!**

ОБЩИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

(Рис. В)

- 30 Ручка крышки
- 31 Крышка
- 32 Камера гриля
- 33 Панель управления
- 34 Тумба
- 35 Термометр для крышки

(Рис. С, панель управления)

- 36 Индикатор температуры, левый/правый нагревательный элемент
 - 37 Кнопка температуры, правый нагревательный элемент
 - 38 Кнопка включения/выключения, правый нагревательный элемент
 - 39 Кнопка таймера
 - 40 Индикатор таймера
 - 41 Индикатор работы, загорается при подключении устройства к розетке
 - 42 P1 и P2: гнезда для подключения термометра для мяса
 - 43 Индикация температуры, измеренной термометром для мяса
 - 44 Кнопка для переключения между индикацией температуры, измеренной термометром для мяса 1 (P1) и 2 (P2)
 - 45 Кнопка включения/выключения, левый нагревательный элемент
 - 46 Кнопка температуры, левый нагревательный элемент
- (Рис. F)
- 47 Нагревательный элемент

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Этот электрический гриль (устройство) предназначен для приготовления продуктов, которые можно готовить в гриле. Его можно использовать только на открытом воздухе.
- Любое другое или выходящее за рамки указанных областей применение является недопустимым. Это, в частности, относится к указанным предполагаемым случаям неправильного использования:
 - Никогда не используйте устройство как встраиваемое!
 - Не используйте устройство в домах на колесах, жилых фургонах и/или на малых судах.
 - Никогда не используйте устройство для обогрева помещения!
- Устройство предназначено для индивидуального, а не коммерческого использования.
- Использовать устройство только по назначению и только согласно описанию в этом руководстве по сборке и эксплуатации. Любое другое использование является использованием не по назначению. Неправильная эксплуатация и ненадлежащее обращение могут привести к неисправности устройства и травмам пользователя.
- Гарантия не распространяется на любые дефекты, вызванные неправильным обращением, повреждением или попыткой ремонта. Это относится также к естественному износу, а также к отложениям жира и изменению цвета устройства и принадлежностей.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ОСТОРОЖНО: соблюдайте все указания по безопасности, инструкции, иллюстрации и технические характеристики, которые входят в комплект поставки этого устройства. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к поражению электрическим током, возгоранию и/или травмам.

Инструкции по безопасной эксплуатации

- Это устройство может использоваться **детьми** старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими необходимого опыта и/или знаний, только под присмотром других лиц или после получения от них инструкций по безопасному использованию и о потенциальных опасностях данного устройства.
- **Не допускайте игр детей** с устройством.

- **Детям** разрешается выполнять очистку и **уход за устройством** только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Дети в возрасте до 8 лет и животные должны находиться на безопасном расстоянии от устройства и шнура питания.
- **ОСТОРОЖНО:** для этого устройства запрещено использовать древесный уголь или другие подобные виды топлива.
- Устройство запрещено использовать с внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Соблюдайте указания по очистке в главе «После использования / очистка и хранение»!



ВНИМАНИЕ: горячие поверхности! Во время работы устройства его поверхности могут очень сильно нагреваться. Не прикасайтесь к нагретым элементам во время или после использования устройства! Во время работы устройства или сразу после его выключения прикасайтесь только к ручкам и регуляторам. Надевайте перчатки для гриля, которые прошли испытания согласно Регламенту (ЕС) 2016/425 для индивидуальных средств защиты в соответствии с DIN EN 407 (категория теплозащиты II). Прежде чем перемещать, чистить или убирать устройство на хранение, подождите, пока оно остынет.

- Устройство пригодно для использования на открытом воздухе.
- Подключение устройства к электросети необходимо выполнить через устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током отключения не более 30 мА.
- Устройство необходимо подключить к розетке с защитным проводом (для **устройств класса защиты I**).
- **Шнур питания** необходимо регулярно проверять на наличие повреждений, при обнаружении повреждений **шнура питания** использовать устройство запрещено.
- Если поврежден **шнур питания** устройства, обратитесь для его замены к изготовителю, в сервисную службу изготовителя либо к другому квалифицированному специалисту, чтобы предотвратить возможные опасности.
- Вносить изменения в устройство и выполнять его ремонт запрещено. Также запрещено самостоятельно производить замену сетевого шнура питания. Если устройство или принадлежности устройства повреждены, во избежание опасности их необходимо заменить или отремонтировать, обратившись к производителю, в сервисную службу или специализированную мастерскую.

- Если устройство не используется, не находится под присмотром, а также перед транспортировкой, сборкой, разборкой или очисткой его всегда следует отключать от электросети.



ОПАСНО — опасность поражения током

- Не используйте устройство под дождем
- Не используйте и не храните устройство в помещениях с высокой влажностью.
- Никогда не погружайте устройство и шнур питания в воду или другие жидкости, следите за тем, чтобы они не упали в воду или не намокли.
- Если устройство упало в воду, сразу же отключите его от электросети. **Лишь после этого** извлеките устройство из воды.
- Во избежание опасностей не используйте устройство, если оно вышло из строя, падало или погружалось в воду. В таком случае перед повторным вводом в эксплуатацию устройство нужно проверить в специализированной мастерской.
- Если устройство подключено к электросети, никогда не прикасайтесь к нему и шнуру питания мокрыми руками.



ОСТОРОЖНО — опасность возгорания

- Держите легковоспламеняющиеся пары и жидкости, такие как бензин, керосин, спирт и т. п. вдали от зоны установки гриля.
- Если устройство работает или еще не остыло, на расстоянии 60 см от него не должно быть легковоспламеняющихся или термочувствительных материалов.
- Запрещено закрывать вентиляционные отверстия, устройство может перегреться. Во избежание пожара не накрывайте устройство, пока оно не остынет.
- **ОСТОРОЖНО:** Во избежание перегрева это устройство нельзя накрывать жесткими или гибкими материалами, такими как алюминиевые лотки, алюминиевая фольга или лотки из других термостойких материалов. Использование таких предметов или материалов на рабочей поверхности гриля может отрицательно сказаться на безопасности устройства и привести к серьезным повреждениям.
- Продукты не должны прикасаться к нагревательному элементу. Они могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы напряжение в используемой розетке соответствовало характеристикам устройства. Также розетка должна подходить для устройств с потребляемой мощностью 3200 Вт (модель: EB1001-GS) или 2860 Вт (модель: EB1001-UK).
- Чтобы не допустить перегрузки и возможного короткого замыкания (пожара), убедитесь, что во время работы устройства к той же электрической цепи не подключены никакие другие устройства с высоким энергопотреблением.
- Используйте удлинители, соответствующие указанной потребляемой мощности.
- Не используйте катушек для наматывания кабеля.
- Следите, чтобы блюда, содержащие большое количество растительного масла или жира, не перегревались. Не ставьте в устройство емкости, наполненные растительным маслом. Регулярно очищайте поддон для жира.
- Не используйте воду для тушения языков пламени! Выключите устройство, извлеките сетевую вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- В случае пожара: не используйте для тушения воду! Погасите пламя противопожарным одеялом или используйте соответствующий огнетушитель.

**ОСТОРОЖНО — опасность травм**

- Устройство нагревается до очень высоких температур, поэтому его перемещение во время использования запрещено.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра, если оно горячее. Особо внимательно нужно следить за тем, чтобы дети или люди, неспособные правильно распознать потенциальные опасности или отреагировать на них, не приближались к горячему устройству.
- Убедитесь, что дети не имеют доступа к устройству без присмотра взрослых. Неправильное использование может представлять опасность.
- Следите, чтобы шнур питания не стал источником опасности споткнуться.
- При открытии крышки может выходить горячий пар. Поэтому держите голову и руки подальше от опасной зоны. Существует опасность обваривания под воздействием жара, горячего пара или конденсата.
- Принадлежности для гриля должны иметь длинные жаропрочные ручки.

УВЕДОМЛЕНИЕ — риск материального и имущественного ущерба

- Если во время работы возникла неисправность, извлеките сетевую вилку из розетки. В обычных случаях всегда сначала выключайте устройство, а затем извлекайте сетевую вилку из розетки.
- Перед грозой отключите устройство от сети электропитания.
- При отключении устройства от сети электропитания всегда тяните за сетевую вилку, а не за кабель питания.
- Не тяните устройство за шнур питания.
- Защищайте устройство и шнур питания от других источников тепла, огня, продолжительного воздействия влаги или ударов.
- Убедитесь, что шнур питания не пережат, не перекручен и не лежит на острых кромках, а также не соприкасается с горячими поверхностями (например, этого устройства).
- Никогда не ставьте тяжелых предметов на устройство или шнур питания.
- Чтобы исключить отрицательное воздействие на функциональные характеристики, возможное повреждение устройства и опасности, используйте только оригинальные принадлежности производителя.

УКАЗАНИЯ ПО СБОРКЕ**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**

- Храните упаковочный материал в недоступном для детей и животных месте. Существует опасность удушья.
- Убедитесь в наличии достаточного места для сборки, при необходимости используйте коврик, чтобы защитить само устройство или чувствительные напольные покрытия от царапин.
 - Собирайте устройство на ровной горизонтальной поверхности, чтобы оно не перекаосилось.
 - Следуйте пошаговой инструкции по сборке, приведенной в этом руководстве по сборке и эксплуатации. **Неадекватный монтаж может стать источником опасности.**
 - При сборке не прилагайте чрезмерных усилий.
 - Сначала затяните резьбовые соединения вручную, и лишь убедившись в правильном выполнении шага, затяните полностью. В противном случае это может привести к нежелательному напряжению.
 - Затяните гайки до упора, затем поверните еще на четверть оборота. Не затягивайте резьбовые соединения слишком сильно!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Чтобы удалить остатки технологических загрязнений, вымойте решетки гриля (27), решетку для подогрева (28) и поддон для жира (3) теплой водой со средством для мытья посуды. Соблюдайте при этом указания главы «После использования / очистка и хранение»!
2. Первый ввод гриля в эксплуатацию нужно выполнить без пищевых продуктов, так как из-за остатков покрытия возможно появление запаха или образование дыма. Нагревайте гриль с закрытой крышкой в течение примерно 30 минут, установив максимальный уровень температуры. Для этого следуйте инструкциям в главах «Установка и подключение», а также «Использование».
3. Дайте решеткам и поддону для жира остыть, а затем еще раз очистите их.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**

- Не используйте гриль под легковоспламеняющимся навесом.
- Подключайте гриль только к надлежащим образом установленной розетке, соответствующей техническим характеристикам гриля. После подключения устройства розетка должна оставаться свободно доступной, это необходимо для быстрого отключения устройства от электросети.
- Перед подключением гриля к электросети полностью размотайте шнур питания.
- Чтобы защитить гриль от брызг или падения в воду, держите его на расстоянии не менее 305 см (10 футов) от водоемов, например, бассейнов или прудов.

1. Установите гриль на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Обеспечьте достаточное свободное пространство для доступа со всех сторон, прежде всего к камере гриля (32).
2. При необходимости зафиксируйте колеса (19), для этого поверните барашковые гайки.
3. Откройте крышку (31).
4. С задней стороны гриля задвиньте поддон для жира (3), используя для этого шины под корпусом гриля (1). Чтобы вынуть поддон для жира, слегка приподнимите его за ручку и освободите от фиксатора.
5. Вставьте обе решетки гриля (27) и, при необходимости, решетку для подогрева (28) (рис. G).
6. Поднимите боковые столики (2, 29) и зафиксируйте их в петлях в положении под углом 90°. Чтобы опустить боковой столик, его вначале нужно немного приподнять.
7. Размотайте шнур питания, вставьте сетевую вилку в розетку. Индикатор работы (41) загорится.




ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**

- Используйте этот гриль только убедившись, что все детали находятся на своих местах, а пошаговая сборка гриля была выполнена в соответствии с этим руководством по сборке и эксплуатации.
- Перед каждым использованием убедитесь в отсутствии повреждений гриля, правильности его установки и подключения.
- Перед каждым использованием проверяйте отложения жира в поддоне для жира и зоне под нагревательными элементами. Удалите лишний жир, чтобы не допустить возгорания жира.
- Во время приготовления продуктов на гриле всегда должны быть установлены решетки гриля и поддон для жира.
- Никогда не кладите на гриль пищевые продукты, завернутые в пищевую пленку или полиэтиленовые пакеты.

**СНАЧАЛА НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ**

- Гриль оборудован двумя нагревательными элементами (47) с независимым управлением. Вы можете одновременно готовить разные продукты с разными температурами приготовления и разным временем приготовления. Если вы включите только один из нагревательных элементов, то выключенный нагревательный элемент вы можете использовать для косвенного приготовления продуктов.
- Готовые продукты вы можете выложить на решетку для подогрева (28), чтобы они не остыли, пока вы готовите другие продукты. Обратите внимание, что процесс их приготовления при этом продолжается. Кроме того, на решетке для подогрева можно бережно приготовить овощи, морепродукты и т. п., пока, например, мясо будет жариться на решетке гриля (27) на сильном огне.
- Термометр для крышки (35) показывает температуру в камере гриля (32). Дополнительно в комплект поставки входят два термометра для мяса (14), которыми можно измерить внутреннюю температуру готовящегося на гриле продукта. Их нужно вставить в готовящийся на гриле продукт и подключить к гнездам P1 и P2 (42) (рис. D). Появится индикация температуры, измеренной термометром для мяса (43).
- Мы рекомендуем готовить на гриле при закрытой крышке (31). Почему? Это снижает риск возникновения языков пламени, а продукты на гриле готовятся быстрее и равномернее.
- Продолжительность приготовления мяса зависит от его толщины, качества, возраста животного и температуры в начале приготовления на гриле. Прежде чем вы по-настоящему освоите устройство, вам придется время от времени проверять степень готовности продуктов.
- Слегка смазанные маслом продукты подрумяниваются более равномерно и не прилипают к решетке. Всегда наносите или распыляйте масло непосредственно на продукты, которые будут готовиться на гриле, а не на решетку гриля.
- Если вы используете маринад, соус или глазурь с высоким содержанием сахара или другие легковоспламеняющиеся ингредиенты, наносите их только за 10-15 минут до окончания приготовления на гриле.

Приготовление продуктов на гриле

1. Нажмите кнопку включения/выключения  (38, 45) того нагревательного элемента (47), который вы хотите использовать. При этом загорятся соответствующий индикатор температуры (36) и индикатор таймера (40).
2. Настройте нужную температуру приготовления с помощью кнопок  (37, 46) с шагом 50 °С. Нагревательный элемент нагреется до заданной температуры.
3. Чтобы использовать оба нагревательных элемента, включите второй нагревательный элемент аналогичным образом.
4. Если вы хотите предварительно разогреть гриль, закройте крышку (31) и подождите, пока термометр для крышки (35) не покажет нужную температуру.
5. Откройте крышку и положите продукты для приготовления на гриле на решетку гриля (27) и, при необходимости, на решетку для подогрева (28).
6. Если в камере гриля (32) нужна высокая температура для равномерного приготовления продукта со всех сторон, закройте крышку.
7. После включения таймера он автоматически начнет обратный отсчет с 990 минут. С помощью кнопки таймера (39) вы можете задать нужное время приготовления с шагом 10 минут, по истечению которого гриль выключится автоматически. Это целесообразно прежде всего для длительного приготовления, например, рваной свинины. Чтобы сбросить таймер на 0, удерживайте кнопку таймера нажатой примерно 3 секунды.
8. Во время приготовления периодически переворачивайте продукт.
9. Чтобы выключить гриль (до его отключения таймером), нажмите кнопку включения/выключения .

10. После приготовления на гриле дайте нагревательным элементам, решеткам гриля и решетке для подогрева выгореть, для этого нагревайте гриль в течение нескольких минут на максимальной мощности.
11. После выключения гриля подождите 5–10 минут, прежде чем извлекать сетевую вилку из розетки. Потому что вентилятор еще продолжает работать, охлаждая гриль.
12. Дайте остыть всем частям, затем очистите их (см. главу «После использования / очистка и хранение»).

Использование термометра для мяса

При приготовлении нескольких кусков мяса (одинаковой толщины) в качестве эталонного инструмента достаточно одного термометра для мяса.

1. Полностью вставьте термометр для мяса (14) в середину продольной стороны куска мяса, рыбы или птицы.
2. Вставьте штекер в гнездо разъема P1 или P2 (42) (рис. D).
3. Появится индикация температуры, измеренной термометром для мяса (43). С помощью кнопки P1-P2 (44) вы можете переключаться между P1 и P2. Указание: индикатор P1 светится постоянно, а индикатор P2 мигает.
4. Готовьте продукт на гриле как обычно, при этом не забывайте следить за индикатором.
5. Когда продукты для гриля готовы, отсоедините термометр для мяса от устройства и извлеките его из продукта на гриле. **ВНИМАНИЕ! Термометр для мяса нагревается.** Не прикасайтесь к нему руками. Используйте кухонные перчатки или другие вспомогательные средства.
6. Очистите термометр (см. главу «После использования / очистка и хранение»).

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ / ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ**⚠️ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**

- Чтобы не допустить возгорания жира, гриль необходимо регулярно очищать.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также щетки с металлической щетиной. Это может привести к повреждению поверхностей.
- Принадлежности **нельзя** мыть в посудомоечной машине.
- **ОСТОРОЖНО!** Для очистки нагревательных элементов можно использовать только тканевую салфетку. **НЕЛЬЗЯ** для очистки использовать жидкости или погружать в жидкости!
- По возможности храните гриль в закрытых помещениях при температуре, не превышающей 40 °С. В противном случае мы рекомендуем накрыть гриль защитной крышкой от непогоды.

Чтобы получать удовольствие от пользования грилем долгое время, вам нужно чистить его после каждого использования. Если гриль регулярно не очищать и не обслуживать, его характеристики со временем могут ухудшиться. Низкие температуры, неравномерное распределение тепла и прилипание продуктов к решеткам гриля свидетельствуют о том, что гриль требует очистки и обслуживания.

Очистка после каждого использования

1. Дайте **нагревательным элементам (47), решеткам гриля (27) и решетке для подогрева (28)** выгореть, для этого нагревайте гриль в течение нескольких минут на максимальной мощности.
2. После остывания очистите нагревательные элементы и решетки тканевой салфеткой.
3. При необходимости вы можете очистить решетки гриля и решетку для подогрева теплой водой со средством для мытья посуды и антикоррозийной чистящей салфеткой.
4. Опорожните **поддон для жира (3)** и вымойте его теплой водой со средством для мытья посуды.
5. Когда все части высохнут, установите их обратно в гриль.

Очистка внутренней стороны гриля (при необходимости)

Испарения жира и дым образуют отложения, которые можно удалить описанным ниже способом.

1. Для облегчения очистки выньте из гриля нагревательные элементы.
2. Удалите со всех стенок камеры гриля (32) остатки пищи и скопления жира. Эти отложения можно легко удалить пластиковым шпателем.
3. Протрите поверхности чистой мягкой тканевой салфеткой. При более сильных загрязнениях вы можете смыть их теплой мыльной водой и насухо протереть неабразивной тканевой салфеткой.
4. Когда все части высохнут, снова вставьте нагревательные элементы в гриль.

Очистка наружной стороны (при необходимости)

Наружные стороны гриля выполнены из разных материалов, их поверхности различаются. Поэтому мы рекомендуем применять разные методы очистки, в зависимости от вида поверхности.

Поверхности из нержавеющей стали

- Используйте неабразивное средство для очистки нержавеющей стали и следуйте инструкциям производителя. **Не используйте абразивные пасты!**
- Вместо этого вы можете использовать теплую воду, бытовое моющее средство и губку. После этого промойте поверхности чистой водой и насухо протрите мягкой тканевой салфеткой.

Окрашенные, эмалированные поверхности и пластмассовые детали

- **Не используйте абразивные чистящие средства.**
- Используйте для очистки только теплую воду с небольшим количеством бытового моющего средства и кухонные полотенца или мягкую тряпку. Очистите поверхность, промойте и вытрите насухо.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Если устройство не работает надлежащим образом, проверьте, не сможете ли вы решить проблему самостоятельно. Если указанные далее шаги не решат проблему, обратитесь в сервисную службу.



Не пытайтесь ремонтировать электрическое устройство самостоятельно!

Устройство не работает.

Сетевая вилка неправильно вставлена в розетку.

- ▶ Исправьте положение сетевой вилки.

Розетка повреждена.

- ▶ Попробуйте воспользоваться другой розеткой.

Нет напряжения в электросети.

- ▶ Проверьте сетевой предохранитель.

Не задана температура приготовления.

- ▶ Выполните настройку устройства, как указано в главе «Использование» — «Приготовление продуктов на гриле». Устройство начнет нагрев только после выполнения настройки.

Сработал предохранитель в шкафу предохранителей.

К одной цепи подключено слишком много устройств.

- ▶ Уменьшите количество устройств, подключенных к цепи.

Продукты не приготовлены полностью.

Выбранное время приготовления или температура приготовления были слишком низкими.

- ▶ Увеличьте время приготовления или температуру приготовления.

Продукты плотно прилегают друг к другу.

- ▶ Распределите и переверните продукты.

На гриле находится слишком много продуктов.

- ▶ Уменьшите количество продуктов.

Во время использования появляется неприятный запах. / Из устройства идет дым.

Устройство загрязнено.

- ▶ Выполните указания главы «После использования / очистка и хранение».

Устройство используется первый раз.

- ▶ При первом использовании новых устройств часто появляется запах. После нескольких циклов использования устройства запах исчезнет.

Слишком большое количество растительного масла или жира.

- ▶ Уберите лишнее растительное масло или жир.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер артикула:	01192
Номер модели:	EB1002-GS
Мощность:	макс. 3200 Вт
Электропитание:	220 – 240 V~ 50/60 Гц
Класс защиты:	I
Степень защиты:	IPX4
Таймер:	до 990 минут
Диапазон температур:	100 – 300 °C (на решетке гриля)
Размеры устройства:	121,5 x 57,5 x 116 см (Ш x Г x В)
Размеры рабочей поверхности гриля:	59 x 40,5 см
Штекер термометра для мяса:	«мини-джек» 3,5 мм
Идентификационный номер руководства по эксплуатации:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Сделано в Китае.

УТИЛИЗАЦИЯ

Для утилизации устройства разберите его на отдельные детали, отправьте металл и пластмассу на вторичную переработку.



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



Стоящий рядом символ (перечеркнутый мусорный контейнер с подчеркиванием) указывает на то, что отслужившие устройства нужно утилизировать не вместе с бытовым мусором, а в специальных пунктах сбора и приема. Владельцы отслуживших устройств из частных домовладений могут бесплатно сдать их в пункты сбора общественных организаций по утилизации отходов или в пункты приема, организованные производителями и дистрибьюторами в соответствии с Законом об электрическом и электронном оборудовании. Магазины, которые продают электрические и электронные устройства потребителям, также обязаны принимать их обратно.



Kedves Ügyfelünk!

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

Szánjon időt arra, hogy megismerje új berendezése részleteit. Hiszen nem csak azt kívánjuk, hogy legyen zökkenőmentes az indulás, hanem azt is, hogy sokáig lelje örömét a LANDMANN grillező használatában.

Ha kérdése van a grillező modellel kapcsolatban vagy további segítségre van szüksége, szervizcsapatunk szívesen segít Önnek. A megfelelő elérhetőségek az összeszerelési és használati útmutató hátoldalán találhatóak.

**Sok örömet és jó grillezést kíván Önnek
a LANDMANN csapata**

TARTALOM

A csomag tartalma	26
A készülék áttekintése	26
Rendeltetésszerű használat	26
Biztonsági utasítások	27
Az összeszereléssel kapcsolatos tudnivalók	28
Első használat előtt	28
Felállítás és csatlakoztatás	28
Használat	28
Használat után / Tisztítás és tárolás	29
Hibaelhárítás	30
Műszaki adatok	30
Hulladékkezelés	30

Szimbólumok



Veszélyre utaló jelzések: Ezek a szimbólumok lehetséges veszélyeket jeleznek. Olvassa el figyelmesen és tartsa be a vonatkozó biztonsági utasításokat.

Kiegészítő információk

A használat előtt olvassa el az összeszerelési és használati útmutatót!

Élelmiszerekhez alkalmas.

Vigyázat, forró felületek!

Váltóáram

Figyelmeztető szavak

A figyelmeztető szavak veszélyt jelölnek a kapcsolódó információk figyelmen kívül hagyása esetén.

VESZÉLY – magas kockázat, súlyos sérülés vagy halál a következménye

FIGYELMEZTETÉS – közepes kockázat, súlyos sérülés vagy halál lehet a következménye

VIGYÁZAT – alacsony kockázat, enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye

ÉRTEŚÍTÉS – anyagi kár kockázata lehet a következménye

További magyarázatok

A **jelmagyarázat-számok** a következőképpen jelennek meg: (1)

A **képi hivatkozások** a következőképpen jelennek meg: (A ábra)



**FONTOS INFORMÁCIÓK!
FELTÉTLENŰL ŐRIZZE MEG!**

Az összeszerelési és használati útmutatóval kapcsolatos információk

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

A CSOMAG TARTALMA

(A ábra)

poz.	db	megnevezés
1	1	grill egység (előre összeszerelve)
2	1	oldalsó asztal, jobb oldal
3	1	zsírfelfogó tálca
4	2	tartó A
5	2	tartó B
6	2	sarokelem A
7	2	sarokelem B
8	1	keresztmerezítő, hátul
9	1	polc
10	1	ajtóütköző, lent
11	1	alaplemez
12	1	támasz, jobb hátul
13	1	támasz, jobb elől
14	2	húshőmérő
15	1	alsószelekrény-ajtó, jobb oldal
16	1	alsószelekrény-ajtó, bal oldal
19	4	görgő, rögzíthető
22	2	oldalfal
23	1	támasz, bal elől
24	1	alsószelekrény-takarólemez
25	1	támasz, bal hátul
26	2	keresztmerezítő, bal oldal / jobb oldal
27	2	grillező rács
28	1	melegen tartó rács
29	1	oldalsó asztal, bal oldal

Szerelési anyag:

A	20	csavar, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	csavar, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	rugós alátét, M6 (1/4")
D	4	száras csavar (1/4")
E	8	alátét, M6 (1/4")
	1	összeszerelési és használati útmutató

Figyelem!

- Ellenőrizze a szállítás tartalmának teljességét és az alkatrészek szállítási sérüléseit. Ha hiányoznának alkatrészek, vagy sérültek, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatl (lásd az utolsó oldalt).
- Ha van, távolítsa el minden fóliát, címkét és szállítási védelmet a készülékről, de **soha ne távolítsa el a típustáblát és az esetleges figyelmeztetéseket!**

A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

(B ábra)

- 30 fedélfogantyú
- 31 fedél
- 32 grillező kamra
- 33 kezelőpanel
- 34 alsószelekrény
- 35 fedél-hőmérő

(C ábra, kezelőpanel)

- 36 hőmérséklet-kijelző, bal oldali / jobb oldali fűtőelem
- 37 hőmérséklet gomb, jobb oldali fűtőelem
- 38 be-/kikapcsoló gomb, jobb oldali fűtőelem
- 39 időzítő gomb
- 40 időzítő-kijelző
- 41 működésjelző lámpa, világít, ha a készülék a csatlakozóaljzatra van csatlakoztatva
- 42 P1 és P2: aljzatok a húshőmérők csatlakoztatásához
- 43 a húshőmérő által mért hőmérséklet kijelzése
- 44 gomb az 1-es húshőmérő (P1) és 2-es húshőmérő (P2) hőmérséklet-kijelzője közötti váltáshoz
- 45 be-/kikapcsoló gomb, bal oldali fűtőelem
- 46 hőmérséklet gomb, bal oldali fűtőelem

(F ábra)

- 47 fűtőelem

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

- Ezt az elektromos grillezőt (készülék) grillezhető élelmiszerek elkészítésére tervezték. Kültéri használatra készült.
- Bármilyen más vagy ezen túlmenő felhasználás nem megengedett. Ez különösen a következő előrelátható helytelen alkalmazásokra vonatkozik:
 - Soha ne használja a készüléket beépített készülékként!
 - Ne használja a készüléket lakóautóban és lakókocsiban és/vagy hajón.
 - Ne használja a készüléket fűtésként!
- A készülék magáncélú használatra és nem üzleti használatra készült.
- A készüléket kizárólag a megadott célra és csak a jelen összeszerelési és használati útmutatóban leírtak szerint használja. Minden ettől eltérő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. A helytelen használat és a szakszerűtlen kezelés a készülék meghibásodásához és a felhasználó sérüléséhez vezethet.
- A garancia nem vonatkozik a nem megfelelő használatból, sérülésekből vagy javítási kísérletekből származó hibákra. Ez vonatkozik a normál kopásra, valamint a készüléken és a tartozékokon lévő zsírlakódásokra és elszíneződésekre is.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



FIGYELMEZTETÉS: Vegye figyelembe a készülékre vonatkozó összes biztonsági utasítást, előírást, ábrát és műszaki adatot. A biztonsági utasítások és előírások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet és/vagy sérüléseket okozhat.

A biztonságos üzemeltetésre vonatkozó utasítások

- Ezt a készüléket 8 éven felüli **gyermekek**, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- **Gyermekek nem** játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást vagy a **felhasználói karbantartást** nem végezhetik **gyermekek**, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és a felügyelik őket.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket és állatokat a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ehhez a készülékhez nem szabad faszenet vagy hasonló tüzelőanyagot használni.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Vegye figyelembe a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetben lévő tisztításra vonatkozó utasításokat!



VIGYÁZAT: forró felületek!

A készülék üzemeltetése közben a felületek nagyon felforrósodhatnak. A készülék használata közben vagy után ne érjen hozzá a felforrósodott részekhez! Kizárólag a fogantyúkhöz és a szabályozókhoz érjen hozzá, amikor a készülék működik vagy közvetlenül a kikapcsolás után. Viseljen olyan grillező kesztyűt, amelyet az (EU) 2016/425 rendeletnek megfelelően egyéni védőeszközök tekintetében a DIN EN 407 szabvány szerint (II. hő elleni védelem kategória) teszteltek. Várja meg, amíg a készülék lehűl, mielőtt szállítja, tisztítja vagy elrakja.

- A készülék kültéri használatra alkalmas.
- A készülék áramellátásának egy legfeljebb 30 mA névleges kioldóáramú áram-védőkapcsolón (RCD) keresztül kell történnie.
- A készüléket védővezetővel ellátott csatlakozóaljzatba kell csatlakoztatni (**I. védelmi osztályú készülékek** esetében).

- Rendszeresen ellenőrizni kell a **hálózati csatlakozóvezeték**et, hogy nincs-e rajta sérülés, és ha a **hálózati csatlakozóvezeték** sérült, a készüléket nem szabad tovább használni.
- Ha a készülék **hálózati csatlakozóvezetéke** megsérül, a veszélyek megelőzése érdekében azt a gyártónak vagy vevőszolgálatának vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
- Ne végezzen módosításokat vagy javításokat a készüléken. A hálózati csatlakozóvezeték sem cserélheti ki saját maga. Ha a készülék vagy a készülék tartozékai sérültek, akkor azokat a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a vevőszolgálatnak vagy egy szakszerviznek kell kicserélnie vagy megjavítania.
- A készüléket mindig le kell választani a hálózatról, ha nem használja, felügyelet nélkül hagyja, valamint szállítás, összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.



VESZÉLY – Áramütés veszélye

- Ne használja a készüléket esőben.
- Ne működtesse vagy tárolja a készüléket magas páratartalmú helyiségekben.
- Soha ne merítse a készüléket és a csatlakozóvezetékét vízbe vagy más folyadékba, és ügyeljen arra, hogy azok ne essenek vízbe és ne legyenek nedvesek.
- Ha a készülék a vízbe esik, azonnal szakítsa meg az áramellátást. **Csak ezt követően** vegye ki a készüléket a vízből.
- A veszélyek megelőzése érdekében, ne használja a készüléket, ha hibásan működik, leesett vagy vízbe esett. Ismételt üzembe helyezés előtt ellenőriztesse szakszervizben.
- Soha ne érjen nedves kézzel a készülékhez és a csatlakozóvezetékhez, ha az áramhálózatra van csatlakoztatva.



FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély

- Tartsa távol a grillsütő területétől a gyúlékony gőzöket és folyadékokat, mint például benzint, kerozint, alkoholt stb.
- Nem lehet gyúlékony vagy hőérzékeny anyag a készülék 60 cm-es körzetében üzemeltetés közben, vagy ha a készülék még forró.
- A szellőzőnyílásokat nem szabad letakarni, mert a készülék túlmelegedhet. Tűz megelőzése érdekében ne takarja le a készüléket, amíg az forró.
- FIGYELMEZTETÉS: A túlmelegedés megelőzése érdekében ezt a készüléket nem szabad letakarni kemény vagy rugalmas anyagokkal, például alumíniumtálcákkal, alumíniumfóliával vagy más hőálló anyagból készült tálcákkal. Ha ilyen tárgyakat vagy anyagokat használ a grillező felületen, az veszélyeztetheti a készülék biztonságát és súlyos károkat okozhat.
- Élelmiszerek nem érhetnek a fűtőelemhez. Ezek meggyulladhatnak.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a használt csatlakozóaljzaton a készüléknek megfelelő feszültség legyen. A csatlakozóaljzatoknak alkalmasnak kell lenniük 3200 watt fogyasztású készülékekhez is (modell: EB1001-GS) vagy 2860 watt (modell: EB1001-UK).
- A túlterhelés és adott esetben rövidzárlat (tűz) megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék üzemeltetése közben ne legyenek más nagy fogyasztású készülékek ugyanarra az áramkörre csatlakoztatva.

- Csak ehhez a teljesítményhez alkalmas hosszabbító kábelt használjon.
- Ne használjon kábeldobot.
- Ügyeljen arra, hogy az olajos és zsíros ételeket ne hevítse túl. Ne helyezzen olajjal töltött edényeket a készülékbe. Rendszeresen tisztítsa meg a zsírfelfogó tálcát.
- Az esetleges lángokat ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- Tűz esetén: ne oltson vízzel! Fojtsa el a lángokat tűzoltó-takaróval vagy alkalmas tűzoltó készülékkel.



FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély

- A készülék felforrósodik és működés közben nem szabad mozgatni.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az forró. Különösen ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek a forró készülék közelébe gyermekek vagy olyan személyek, akik nem képesek megfelelően felismerni a lehetséges veszélyeket vagy reagálni azokra.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek felügyelet nélkül ne tudjanak a készülék közelébe menni. A helytelen használat veszélyes lehet.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne jelentsen botlásveszélyt.
- A fedél kinyitásakor forró gőz távozhat. Ezért tartsa távol a fejét és a kezét a veszélyzónától. Fennáll annak a veszélye, hogy a forróság, a forró gőz vagy a lecsapódó pára leforrassa.
- Használjon hosszú, tűzálló nyelű grillező eszközt.

ÉRTEŚÍTÉS – Anyagi és dologi károk kockázata

- Ha üzemeltetés közben hiba történik, húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Egyébként először mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzza a hálózati csatlakozódugót.
- Vihar előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról.
- Amikor a készüléket leválasztja az áramhálózatról, mindig a hálózati csatlakozódugót és soha ne a hálózati kábelt húzza.
- Ne húzza a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva.
- Védje a készüléket és a csatlakozóvezetékét: egyéb hőforrásoktól, tűztől, tartós nedvességtől vagy ütésektől.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezeték ne legyen összenyomva, megtörve vagy éles szegélyekre helyezve és ne érjen forró felületekhez (pl. a készülék felületéhez).
- Soha ne tegyen nehéz tárgyakat a készülékre vagy a csatlakozóvezetékre.
- Csak a gyártó eredeti tartozékait használja, hogy ne befolyásolja hátrányosan a készülék működését és megelőzze a lehetséges károkat vagy veszélyeket.

AZ ÖSSZESZERELÉSSEL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

⚠ FIGYELEM!

- Tartsa távol a csomagolóanyagot gyermekektől és állatoktól. Fulladásveszély áll fenn.
- Ügyeljen arra, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre az összeszereléshez és adott esetben használjon alátétet, hogy védje a készüléket vagy az érzékeny padlókat a karcolásoktól.
- A készüléket vízszintes és egyenletes felületen kell felállítani, hogy ne legyen ferde.
- Kövesse az ebben az összeszerelési és használati útmutatóban ábrázolt szerelési lépéseket. **A nem megfelelő összeszerelés veszélyes lehet.**
- Ne alkalmazzon erőt az összeszereléskor.
- A csavaros csatlakozásokat először kézzel húzza meg, majd a sikeres szerelési művelet után húzza meg még egyszer erősen. Ellenkező esetben nem kívánatos feszültségek adódhatnak.

- Húzza meg az anyákat, hogy szorosan felfeküdjenek, majd csavarjon rajtuk még egy negyed fordulatot. Ne húzza meg túl erősen!

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az esetleges gyártási maradványok eltávolítása céljából, mosogassa el a grillező rácsokat (**27**), a melegen tartó rácsot (**28**) és a zsírfelfogó tálcát (**3**) mosogatószeres meleg vízzel. Ehhez vegye figyelembe a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetet.
2. A grillsütő első üzembe helyezését ételkészítés nélkül kell végezni, mivel az esetleges bevonatmaradványok szag- vagy füstképződést okozhatnak. Fűtse fel a grillsütőt zárt fedéllel a legmagasabb hőmérséklet-fokozaton kb. 30 percig üresen. Ehhez kövesse a „Felállítás és csatlakoztatás”, valamint a „Használat” fejezetben lévő utasításokat.
3. Hagyja lehűlni a rácsokat, valamint a zsírfelfogó tálcát, majd tisztítsa meg azokat még egyszer.

FELÁLLÍTÁS ÉS CSATLAKOZTATÁS

⚠ FIGYELEM!

- Ne használja a grillsütőt gyúlékony tető alatt.
- A grillsütőt csak egy megfelelően felszerelt, a grillsütő műszaki adatainak megfelelő csatlakozójelzővel csatlakoztassa. A csatlakozójelzőnek a csatlakoztatás után is könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy gyorsan meg lehessen szakítani a hálózati kapcsolatot.
- A grillsütő csatlakoztatása előtt tekerje le teljesen a csatlakozóvezetékét.
- Annak érdekében, hogy védje a grillsütőt a fröccsenő víztől vagy a vízbe eséstől, tartson legalább 305 cm (10 láb) távolságot vizektől, például medencéktől vagy tavaktól.

1. A grillsütőt egy stabil, vízszintes és egyenletes felületen kell felállítani. Ügyeljen arra, hogy minden oldalon legyen elegendő hely, különösen a grillező kamra (**32**) előtt.
2. Adott esetben rögzítse a görgőket (**19**) a szárnyas anyák elforgatásával.
3. Nyissa ki a fedelet (**31**).
4. Csúsztassa a zsírfelfogó tálcát (**3**) a sínekre a grill egység (**1**) alatt a grillsütő hátuljára. A zsírfelfogó tálca kihúzásához emelje meg kissé a fogantyúnál fogva, hogy kioldja a rögzítésből.
5. Helyezze el a két grillező rácsot (**27**) és szükség esetén a melegen tartó rácsot (**28**) (**G** ábra).
6. Hajtsa fel az oldalsó asztalokat (**2, 29**) és kattintsa be 90°-os szögben a zsanérokba. A lehajtáshoz kissé emelje fel.
7. Tekerje szét a csatlakozóvezetékét és csatlakoztassa a csatlakozódugót egy aljzatba. A működésjelző lámpa (**41**) elkezd világítani.

HASZNÁLAT

⚠ FIGYELEM!

- Csak akkor használja ezt a grillsütőt, ha minden alkatrész a helyén van és a grillsütő megfelelően és a jelen összeszerelési és használati útmutatóban ismertetett szerelési lépések szerint lett összeszerelve.
- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a grillsütő sértetlen, megfelelően van felállítva és csatlakoztatva.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nincs-e zsírlerakódás a zsírfelfogó tálcán és a fűtőelemek alatti területen. Távolítsa el a felesleges zsírt, hogy megelőzze a zsír miatti tüzet.
- Grillezés közben a grillező rácsoknak, valamint a zsírfelfogó tálcának mindig behelyezve kell lenni.

- Az élelmiszert soha ne frissen tartó fóliába vagy műanyag zacskóba csomagolva tegye a grillsütőre.



ELŐZETESEN NÉHÁNY TIPP:

- A grillsütő két fűtőelemmel (47) rendelkezik, amelyek egymástól függetlenül vezérelhetők. Ily módon eltérő sütési hőmérsékletet és sütési időt igénylő különböző élelmiszerek készíthetők egyszerre. Ha csak az egyik fűtőelemet kapcsolja be, akkor a kikapcsolt fűtőelemen közvetett módon tud grillezni.
- A kész grillezett ételt a melegen tartó rácsra (28) helyezheti, hogy melegen tartsa, miközben folytatja a grillezést. Ügyeljen arra, hogy az étel közben tovább sül. Ezen kívül a melegen tartó rácson zöldségeket, tenger gyümölcseit stb. tud sütni lassú tűzön, miközben pl. húst süt nagy lángon a grillező rácson (27).
- A fedél-hőmérő (35) mutatja a grillező kamra (32) hőmérsékletét. Ezen kívül két hűhőmérő (14) van mellékelve a csomagban, amelyek a grillezett élelmiszer belső hőmérsékletét mérik. Ezeket a grillezett élelmiszerbe kell dugni és az aljzatokhoz (P1) és 2 (P2) (42) kell csatlakoztatni (D ábra). A grillezett élelmiszer hőmérséklete megjelenik a kijelzőn (43).
- Azt javasoljuk, hogy zárt fedéllel (31) grillezzen. Miért? Ez csökkenti a kicsapó lángok veszélyét, ugyanakkor a grillezett élelmiszer gyorsabban és egyenletesebben sül meg.
- A hús sütési ideje a hús vastagságától, minőségétől, érettségétől és a grillezés kezdetén fennálló hőmérséklettől függ. Ha még nem ismeri igazán a készüléket, azt javasoljuk, hogy időnként ellenőrizze a grillezett élelmiszer állapotát.
- A kissé beolajozott grillezni kívánt élelmiszerek egyenletesebben pirulnak meg és nem ragadnak rá a grillező rácsra. Mindig a grillezni kívánt élelmiszert kenje be vagy permetezze le olajjal, ne közvetlenül a grillező rácsot.
- Magas cukortartalmú pác, szósz vagy máz, illetve egyéb könnyen gyúlékony hozzávalók használata esetén, csak a grillezés utolsó 10-15 percében kenje meg a húst.

Grillezés

1. Nyomja meg a használni kívánt fűtőelem (47) be-/kikapcsoló gombját (38, 45). Világítani kezd a megfelelő hőmérséklet-kijelző (36) és az időzítő-kijelző (40).
2. Állítsa be a gombokkal (37, 46) a kívánt sütési hőmérsékletet 50 °C-os lépésekben. A fűtőelem felmelegszik a beállított hőmérsékletre.
3. Mindkét fűtőelem használatához kapcsolja be ugyanígy a második fűtőelemet.
4. Ha elő kívánja melegíteni a grillsütőt, akkor csukja le a fedelet (31) és várjon, amíg a kívánt hőmérséklet megjelenik a fedél-hőmérőn (35).
5. Nyissa ki a fedelet és helyezze a grillezni kívánt élelmiszert a grillező rácsra (27) és adott esetben a melegen tartó rácsra (28).
6. Ha magas hőmérsékletet szeretne elérni a grillező kamrában (32) és azt szeretné, hogy a grillezni kívánt élelmiszer minden oldalról egyenletesen süljön meg, akkor csukja le a fedelet.
7. Az időzítő a bekapcsolás után automatikusan 990 percnél indul és visszafelé számlál. Az időzítő gombbal (39) 10 perces lépésekben állíthatja be a kívánt sütési időt, amely letelte után a grillsütő automatikusan kikapcsol. Ez különösen hasznos hosszabb sütési folyamatoknál, pl. pulled pork készítése esetén. Az időzítő 0-ra történő visszaállításához nyomja meg és tartassa lenyomva az időzítő gombot kb. 3 másodpercig.
8. Időnként fordítsa meg a grillezett ételt.
9. A grillsütő kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot .

10. Grillezés után égesse ki a fűtőelemeket, a grillező rácsot és a melegen tartó rácsot úgy, hogy a grillsütőt néhány percig maximális teljesítményen melegíti.
11. A grillsütő kikapcsolása után várjon kb. 5-10 percet, mielőtt kihúzza a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatból. Ugyanis a ventilátor egy ideig tovább működik, hogy lehűtse a grillsütőt.
12. Hagyja lehűlni az összes részt, majd tisztítsa meg azokat (lásd a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetet).

A hűhőmérő használata



Több (azonos vastagságú) grillezett darabnál elegendő egy hűhőmérő referencia mérőkészüléként.

1. Tolja be a hűhőmérőt (14) teljesen a hús-, hal- vagy baromfidarab hosszabbik oldalának közepébe.
2. Csatlakoztassa a csatlakozódugót az aljzatba P1, ill. P2 (42). (D ábra).
3. A mért hőmérséklet megjelenik a kijelzőn (43). A gombbal P1-P2 (44) a P1 és P2 kijelzői között válthat. Értesítés: A P1 kijelzője folyamatosan világít, a P2 kijelzője pedig villog.
4. Készítse el a grillezett ételt a szokásos módon és közben figyelje a kijelzőt.
5. Ha a grillezni kívánt élelmiszer megsült, válassza le a hűhőmérőt a készülékről és húzza ki a grillezett ételből. **VIGYÁZAT! A hűhőmérő felforrósodik.** Ne érjen hozzá kézzel. Használjon konyhai kesztyűt vagy más segédeszközt.
6. Tisztítsa meg (lásd a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetet).

HASZNÁLAT UTÁN / TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

FIGYELEM!

- A zsírtűz megelőzése érdekében rendszeresen meg kell tisztítani a grillsütőt.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószeret és fémsörtéjű keféket. Ezek kárt tehetnek a felületben.
- A tartozékok **nem** tisztíthatók mosogatógépben.
- FIGYELMEZTETÉS! A fűtőelemeket csak törőkendővel szabad megtisztítani. NE tisztítsa folyadékkal és NE merítse folyadékba!
- Tárolja a grillsütőt lehetőleg zárt helyiségben, legfeljebb 40 °C hőmérsékleten. Ellenkező esetben javasoljuk, hogy fedje le a grillsütőt időjárás ellen védő takaróval.

Annak érdekében, hogy sokáig élvezhesse a grillsütőt, minden használat után tisztítsa meg.

Ha nem tisztítja meg rendszeresen a grillsütőt és nem végez karbantartást, akkor a teljesítménye idővel csökkenhet. Az alacsony hőmérséklet, a nem egyenletes hőeloszlás és a grillező rácsokra tapadt grillezett élelmiszer azt jelzi, hogy a grillsütőt meg kell tisztítani és karbantartást kell végezni.

Tisztítás minden használat után

1. Égesse ki a **fűtőelemeket (47)**, a **grillező rácsokat (27)** és a **melegen tartó rácsot (28)**; ehhez fűtse fel a grillsütőt néhány percig maximális teljesítményen.
2. Miután lehűlt, tisztítsa meg a fűtőelemeket és a rácsokat egy törőkendővel.
3. A grillező rácsokat és a melegen tartó rácsot szükség esetén meleg vízzel, mosogatószerrel és rozsdamentes tisztítókoronggal is megtisztíthatja.
4. Űritse ki a **zsírfelfogó tálcát (3)** és mosogassa el mosogatószerrel meleg vízzel.
5. Ha minden rész megszáradt, tegye vissza a grillsütőbe.

A grillsütő belső oldalainak tisztítása (szükség esetén)

Az elpárolgott zsírból és füstből lerakódások jönnek létre, amelyek az alábbiak szerint távolíthatók el:

1. A könnyebb tisztítás érdekében vegye ki a fűtőelemeket a grillsütőből.
2. Távolítsa el minden ételmaradékot és zsírlerakódást a teljes grillező kamrából (32). Ezek a lerakódások könnyen eltávolíthatók egy műanyag spatulával.
3. Törölje tisztára a felületeket egy puha törülköendővel. Ha makacs szennyeződés van rajta, mossa le meleg szappanos vízzel és törölje szárazra egy nem súroló törülköendővel.
4. Ha minden rész megszáradt, helyezze vissza a fűtőelemeket a grillsütőbe.

A külső oldalak tisztítása (szükség esetén)

A grillsütő külseje különböző anyagokból és felületekből áll. Ezért a felület típusától függően különböző tisztítási módszereket javasolunk.

Rozsdamentes acél felületek


- Használjon nem súroló hatású rozsdamentes acél tisztítószeret és kövesse a gyártó utasításait. **Ne használjon súroló hatású pasztát!**
- Egyébként használhat meleg vizet, háztartási tisztítószeret és szivacsot a tisztításhoz. Ezt követően öblítse le a felületeket tiszta vízzel és törölje szárazra egy puha törülköendővel.

Lakkozott, zománcozott felületek és műanyag részek

- **Ne használjon súroló hatású tisztítószeret.**
- A tisztításhoz csak enyhén háztartási tisztítószeres meleg vizet, valamint konyharuhát vagy puha törülköendőt használjon. Tisztítsa meg, öblítse le és törölje szárazra a felületet.

HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze, hogy saját maga meg tudja-e szüntetni a problémát. Ha az alábbi lépésekkel nem szüntethető meg a probléma, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

 **Ne próbálja saját maga megjavítani egy elektromos készüléket!**

A készülék nem működik.

A hálózati csatlakozódugó nincs megfelelően a csatlakozóaljzatba csatlakoztatva.

- ▶ Korrigálja a hálózati csatlakozódugó illeszkedését.

A csatlakozóaljzat meghibásodott.

- ▶ Próbálja ki egy másik csatlakozóaljzatot.

Nincs hálózati feszültség.

- ▶ Ellenőrizze a hálózati csatlakozás biztosítékát.

Nem állított be sütési hőmérsékletet.

- ▶ Állítsa be a készüléket a „Használat” – „Grillezés” fejezetben leírtak szerint. A készülék csak a beállítás után kezdi el a melegítést.

Kioldott a biztosíték a biztosítékdozban.

Túl sok készülék van ugyanarra az áramkörre csatlakoztatva.

- ▶ Csökkentse az áramkörben lévő készülékek számát.

Az élelmiszerek nem sülték át.

Túl rövid volt a beállított sütési idő vagy túl alacsony volt a beállított hőmérséklet.

- ▶ Növelje a sütési időt, ill. a sütési hőmérsékletet.

Az élelmiszerek egymáson vannak.

- ▶ Oszlassa el és fordítsa meg az élelmiszereket.

Túl sok grillezni kívánt élelmiszer van a grillsütőn.

- ▶ Csökkentse a grillezni kívánt élelmiszer mennyiségét.

Használat közben kellemetlen szag érezhető. / Füst távozik a készülékből.

A készülék szennyezett.

- ▶ Kövesse a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetben lévő utasításokat.

A készüléket először használják.

- ▶ Új készülék első használatakor gyakran megfigyelhető szagképződés. A készülék többszöri használata után a szagnak el kell tűnnie.

Túl sok olaj vagy zsír.

- ▶ Távolítsa el a felesleges olajat, ill. zsírt.

MŰSZAKI ADATOK

Cikkszám:	01192
Modellszám:	EB1002-GS
Teljesítmény:	max. 3200W
Tápfeszültség:	220 – 240V~ 50/60 Hz
Védelmi osztály:	I
Védelem fajtája:	IPX4
Időzítő:	legfeljebb 990 perc
Hőmérséklet-tartomány:	100°C – 300°C (a grillező rácson)
Készülék méretei:	121,5 x 57,5 x 116 cm (szélesség x mélység x magasság)
Grillező felület méretei:	59 x 40,5 cm
Hűhőmérő csatlakozódugója:	jack dugó 3,5 mm
Használati útmutató azonosítója:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Kínában készült.

HULLADÉKKEZELÉS

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



Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon és juttassa el újrahasznosító központba.



Az itt látható szimbólum (áthúzott kerek szeméttároló, aláhúzással) azt jelenti, hogy az elhasznált készülékek nem a háztartási hulladékok közé, hanem speciális gyűjtő- és visszavételi rendszerbe tartoznak.

A magánháztartásból származó elhasznált készülékeket a tulajdonosok térítésmentesen leadhatják a közjogi hulladékkezelő gyűjtőhelyein, illetve a gyártók és forgalmazók által az elektromos és elektronikus berendezések környezetbarát ártalmatlanításáról szóló törvény (ElektroG) értelmében kialakított átvételi pontokon. Elektromos és elektronikus készülékeket forgalmazó üzletek szintén kötelesek visszavenni azokat.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați decis să achiziționați grătarul electric LANDMANN. Aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare vă vor ajuta pas cu pas să vă pregătiți pentru utilizarea grătarului LANDMANN proaspăt cumpărat. În continuare, vă oferim indicații importante pentru utilizarea, manipularea și întreținerea corectă a aparatului. Alocați-vă timp pentru a vă familiariza cu detaliile noului echipament. Ne dorim să vă familiarizați cât mai rapid cu noul grătar LANDMANN și să-l folosiți cu bucurie mult timp.

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

Vă dorim să utilizați cu plăcere aparatul și să aveți parte de clipe savuroase la grătar.
Echipa LANDMANN

CUPRINS

Setul de livrare	32
Prezentarea generală a aparatului	32
Utilizarea conform destinației	32
Instrucțiuni de siguranță	33
Indicații pentru asamblare	34
Înainte de prima utilizare	34
Așezarea și conectarea	34
Utilizarea	34
După utilizare /	
Curățarea și depozitarea	35
Remediarea problemelor	36
Date tehnice	36
Eliminarea	36



**INDICAȚII IMPORTANTE!
A SE PĂSTRA NEAPĂRAT!**

Despre aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare

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

Simboluri



Pictograme de pericol: Aceste simboluri indică pericolele posibile. Citiți cu atenție și respectați indicațiile de siguranță asociate acestor simboluri.



Informații suplimentare



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



Adecvat pentru produse alimentare.



Atenție: Suprafețe fierbinți!



Curent alternativ

Cuvinte de avertizare

Cuvintele de avertizare indică pericole ce pot surveni în cazul nerespectării indicațiilor aferente.

PERICOL – risc mare, are drept consecințe vătămări corporale grave sau decesul

AVERTIZARE – risc mediu, poate avea drept consecințe vătămări corporale grave sau decesul

ATENȚIE – risc scăzut, poate avea drept consecințe vătămări corporale de gravitate redusă sau medie

INDICAȚIE – riscuri ce pot provoca pagube materiale

Alte precizări

Numerele din legendă apar după cum urmează: (1)

Referințele imaginii sunt indicate după cum urmează: (Figura A)

SETUL DE LIVRARE

(Figura A)

Poz.	Număr	Denumire
1	1	Unitate grătar (preasamblată)
2	1	Masă laterală, dreapta
3	1	Tavă pentru captarea grăsimii
4	2	Suport A
5	2	Suport B
6	2	Colțar A
7	2	Colțar B
8	1	Traversă, spate
9	1	Poliță
10	1	Opritor ușă, jos
11	1	Placă de bază
12	1	Reazem, dreapta spate
13	1	Reazem, dreapta față
14	2	Termometru pentru carne
15	1	Ușă dulap inferior, dreapta
16	1	Ușă dulap inferior, stânga
19	4	Rolă ce poate fi blocată pe poziție
22	2	Perete lateral
23	1	Reazem, stânga față
24	1	Panou dulap inferior
25	1	Reazem, stânga spate
26	2	Traversă, stânga/dreapta
27	2	Grătar pentru friptură
28	1	Grătar pentru menținere caldă
29	1	Masă laterală, stânga

Material de montaj:

A	20	Șurub, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Șurub, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Inel elastic, M6 (1/4")
D	4	Șurub fără cap (1/4")
E	8	Șaibă suport, M6 (1/4")
	1	Instrucțiuni de montaj și de utilizare

De respectat!





- Verificați dacă setul de livrare este complet și dacă piesele componente prezintă deteriorări în urma transportului. În cazul în care unele componente lipsesc sau sunt deteriorate, contactați Serviciul de Asistență pentru Clienți (vezi ultima pagină).
- Îndepărtați de pe aparat eventualele folii, autocolante sau protecții pentru transport, însă nu îndepărtați **niciodată plăcuța de identificare și eventualele indicații de avertizare!**

PREZENTAREA GENERALĂ A APARATULUI

(Figura B)

- 30 Mânerul capacului
- 31 Capac
- 32 Camera grătarului
- 33 Panou cu butoane
- 34 Dulap inferior
- 35 Termometru în capac:

(Figura C, panou cu butoane)

- 36 Indicator de temperatură, element de încălzire stânga/dreapta
- 37  Tastă temperatură, element de încălzire dreapta
- 38  Tastă de pornire/oprire, element de încălzire dreapta
- 39 Tastă cronometru
- 40 Indicator cronometru
- 41 Indicatorul luminos; se aprinde când aparatul este conectat la priză
- 42 P1 și P2: Mufe pentru conectarea termometrelor pentru carne
- 43 Indicator pentru temperatura măsurată de termometrul pentru carne
- 44 Tastă pentru comutarea între temperaturile indicate de termometrele pentru carne 1 (P1) și 2 (P2)
- 45  Tastă de pornire/oprire, elemente de încălzire stânga
- 46  Tastă temperatură, element de încălzire stânga

(Figura F)

- 47 Element de încălzire

UTILIZAREA CONFORM DESTINAȚIEI

- Acest grătar electric (aparatur) este conceput pentru prepararea alimentelor ce pot fi pregătite la grătar. Aparatur este destinat utilizării în spații exterioare.
- O altă utilizare nu este permisă. Acest lucru este valabil mai ales pentru următoarele utilizări necorespunzătoare previzibile:
 - Nu utilizați niciodată aparatul ca dispozitiv încorporat!
 - Nu folosiți niciodată aparatul în autorulote și rulote și/sau pe bărci.
 - Nu folosiți aparatul pentru încălzire!
- Aparatur este destinat utilizării casnice, nu celei comerciale.
- Utilizați aparatul numai în scopul indicat și doar conform descrierii din instrucțiunile de montaj și de utilizare. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Utilizarea greșită și manipularrea necorespunzătoare pot produce defecțiuni ale aparatului sau vătămări corporale ale utilizatorului.
- Sunt excluse de la garanție toate defecțiunile rezultate ca urmare a manipulării necorespunzătoare, deteriorării sau încercărilor de reparare. Acest lucru se aplică și în cazul uzurii normale, precum și al depunerilor de grăsime și al modificărilor de culoare la aparat și la accesorii.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ



AVERTIZARE: Citiți toate instrucțiunile de siguranță, instrucțiunile de lucru, instrucțiunile din ilustrații și datele tehnice care însoțesc aparatul. Neglijențele în respectarea instrucțiunilor de siguranță și a indicațiilor pot cauza electrocutări, incendii și/sau vătămări corporale.

Instrucțiuni pentru utilizarea în condiții de siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat de **copiii** cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă au înțeles pericolele ce pot rezulta din utilizarea acestuia.
- **Copiii nu** au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și **întreținerea de către utilizator** nu trebuie efectuate de **copii**, decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și dacă sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani și nici în apropierea animalelor.
- **AVERTIZARE:** În acest aparat este interzisă utilizarea mangalului sau a combustibililor similari.
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un ceas programabil extern sau cu un sistem separat de comandă de la distanță.
- Respectați instrucțiunile de curățare din capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”!



ATENȚIE: suprafețe fierbinți!

În timpul funcționării aparatului, suprafețele acestuia se pot încinge foarte mult. Nu atingeți părțile încinse în timpul utilizării aparatului și nici după utilizare! În timpul funcționării aparatului sau imediat după oprirea acestuia atingeți exclusiv mânerul și elementele de reglaj. Purtați mănuși pentru grătar, testate conform Regulamentului (UE) 2016/425 pentru echipamente individuale de protecție conform DIN EN 407 (categorie de protecție termică II). Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l transporta, de a-l curăța sau de a-l depozita.

- Aparatul este adecvat pentru utilizarea în aer liber.
- Aparatul trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv de protecție diferențială (RCD), cu un curent nominal de declanșare de maxim 30 mA.

- Aparatul trebuie conectat la o priză cu conductor de protecție (în cazul **aparatelor din clasa de protecție I**).
- Verificați periodic dacă **cablul de alimentare** prezintă deteriorări, iar dacă observați deteriorări la nivelul **cablului de alimentare**, nu mai folosiți aparatul.
- În cazul în care **cablul de alimentare** a acestui aparat este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, de Serviciul de Asistență pentru Clienți al producătorului sau de o persoană cu o calificare similară, pentru a preveni pericolele.
- Nu efectuați niciun fel de modificări sau de reparații la aparat. Nu înlocuiți dvs. cablul de alimentare. În cazul în care aparatul sau accesoriile acestuia sunt deteriorate, ele trebuie înlocuite de către producător, de Serviciul de Asistență pentru Clienți sau de către un atelier de specialitate, pentru a se evita pericolele.
- Aparatul trebuie să fie întotdeauna scos din priză atunci când nu este folosit, nu este supravegheat, înainte de asamblare, de dezasamblare sau de curățare.



PERICOL – Pericol de electrocutare

- Nu utilizați aparatul pe timp de ploaie.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în spații cu umiditate atmosferică ridicată.
- Nu scufundați niciodată aparatul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide și asigurați-vă că acestea nu pot cădea în apă și nu se pot uda.
- Dacă aparatul cade în apă, întrerupeți imediat alimentarea cu curent electric. **Abia apoi** scoateți aparatul din apă.
- Pentru a evita orice pericol, nu folosiți aparatul în cazul în care acesta prezintă disfuncționalități, dacă a căzut pe jos sau în apă. Verificați-l într-un atelier de specialitate înainte de a-l repune în funcțiune.
- Nu atingeți niciodată aparatul ori cablul de alimentare cu mâinile ude atunci când aparatul este conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică.



AVERTIZARE – Risc de incendiu

- Țineți la distanță zona grătarului de vapori și lichide inflamabile, cum ar fi benzina, kerosenul, alcoolul etc.
- Cât timp aparatul este în funcțiune sau încă fierbinte, pe o rază de 60 cm în jurul aparatului nu trebuie să se găsească materiale inflamabile sau sensibile la căldură.
- Nu este permisă acoperirea orificiilor de aerisire, deoarece există riscul ca aparatul să se supraîncingă. Nu acoperiți aparatul cât timp este fierbinte, pentru a evita producerea unui incendiu.
- AVERTIZARE: Pentru a se evita supraîncălzirea, acest aparat nu trebuie acoperit cu materiale solide sau flexibile, cum ar fi țâvi de aluminiu, folie de aluminiu sau țâvi din alte materiale rezistente la temperaturi ridicate. Utilizarea unor astfel de obiecte sau de materiale pe zona de grill poate afecta negativ siguranța aparatului și duce la pagube serioase.
- Alimentele nu au voie să atingă elementul de încălzire. Acestea s-ar putea aprinde.
- Asigurați-vă că priza folosită pentru aparat are mereu tensiunea adecvată. În plus, prizele trebuie să fie compatibile cu aparate care au un consum de energie de 3200 wați (model: EB1001-GS) sau 2860 wați (model: EB1001-UK).

- Asigurați-vă că la același circuit electric nu sunt conectate alte aparate cu un consum mare de energie, în timp ce aparatul este în funcțiune, pentru a evita suprasolicitarea și un eventual scurtcircuit (incendiu).
- Folosiți cabluri prelungitoare adecvate numai pentru această performanță.
- Nu utilizați tambururi pentru cabluri.
- Aveți grijă ca alimentele bogate în uleiuri și grăsimi să nu se încingă. Nu așezați în aparat recipiente umplute cu ulei. Curățați periodic tava pentru captarea grăsimii.
- Nu stingeți cu apă vâlvătaia care se poate produce. Opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Dacă focul scapă de sub control: nu stingeți focul cu apă! Înăbușiți flăcările cu o pătură antifoc sau cu un stingător adecvat.



AVERTIZARE – Pericol de vătămare corporală

- Aparatul se încinge și nu trebuie mutat în timpul funcționării.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat cât timp este încins. Aveți grijă, mai cu seamă, ca în apropierea aparatului fierbinte să nu ajungă copii mici sau persoane care nu sunt în măsură să recunoască pericolele posibile sau să reacționeze la acestea.
- Asigurați-vă că copiii nu au acces nesupravegheat la aparat. Utilizarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.
- În privința cablului de alimentare, asigurați-vă că acesta nu prezintă un pericol de împiedicare.
- Atunci când se deschide capacul, poate scăpa abur fierbinte. De aceea, țineți capul și mâinile în afara zonei de pericol. Există risc de opărire din cauza căldurii excesive, a aburului fierbinte sau a condensului.
- Folosiți instrumente pentru grătar cu mâner lung, rezistent la temperaturi ridicate.

INDICAȚIE – Risc de daune materiale și pagube

- Dacă în timpul funcționării apare o defecțiune, scoateți ștecherul din priză. Opriți aparatul întotdeauna înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Înaintea unei furtuni cu descărcări electrice, decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Pentru a scoate ștecherul din priză, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.
- Nu trageți aparatul niciodată de cablul de alimentare.
- Protejați aparatul și cablul de alimentare de alte surse de căldură, foc deschis, umiditate prelungită sau de șocuri mecanice.
- Cablul de alimentare nu trebuie strivit, îndoit sau așezat peste margini ascuțite și nici nu trebuie să intre în contact cu suprafețe fierbinți (de ex. ale aparatului).
- Nu așezați niciodată obiecte grele pe aparat sau pe cablul acestuia.
- Utilizați numai accesoriile originale de la producător, pentru a nu afecta funcționalitatea aparatului și pentru a preveni eventualele pagube sau pericole.

INDICAȚII PENTRU ASAMBLARE

⚠ DE RESPECTAT!

- Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor și animalelor. Pericol de asfixiere.
- Asigurați un spațiu suficient pentru montare și folosiți, după caz, un substrat, pentru a proteja de zgârieturi aparatul sau podelele/solul sensibil.
 - Asamblați aparatul pe o suprafață-suport orizontală plană, pentru a nu fi strâmb.
 - Urmați pașii de montaj indicați în aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare. **Montajul necorespunzător poate fi periculos.**
 - Nu aplicați forță în timpul asamblării.

- Strângeți îmbinările cu șuruburi mai întâi cu mâna, iar la finalizarea pasului de montaj respectiv, strângeți definitiv. În caz contrar pot, apărea tensiuni nedorite.
- Strângeți piulițele până când fac bine contact, după care mai strângeți un sfert de rotație. Nu le strângeți prea tare!

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Spălați grătarele pentru friptură (27), grătarul pentru menținere caldă (28) și tava pentru captarea grăsimii (3) cu apă caldă și detergent de vase, pentru a îndepărta eventuale reziduuri din procesul de producție. Urmați în acest sens instrucțiunile din capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”.
2. Prima punere în funcțiune ar trebui efectuată fără alimente, deoarece din cauza unor eventuale reziduuri de pe stratul de acoperire, ar putea apărea un miros sau chiar fum. Încingeți grătarul la nivelul maxim de temperatură timp de circa 30 de minute, fără conținut și cu capacul închis. Urmați în acest sens indicațiile din capitolele „Așezarea și conectarea” și „Utilizarea”.
3. Lăsați grătarele și tava pentru captarea grăsimii să se răcească și curățați-le apoi încă o dată.

AȘEZAREA ȘI CONECTAREA

⚠ DE RESPECTAT!

- Nu folosiți grătarul sub un acoperiș inflamabil.
- Conectați grătarul numai la o priză montată regulamentar, compatibilă cu datele tehnice ale grătarului. Priza trebuie să fie accesibilă și după conectare, pentru a putea scoate aparatul din priză rapid.
- Înainte de conectarea grătarului, desfășurați complet cablul de alimentare.
- Pentru a proteja grătarul de stropii de apă sau de căderea în apă, păstrați o distanță minimă de 305 cm (10 picioare) de suprafețe acvatice precum piscine sau iazuri.

1. Amplasați grătarul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană. Asigurați-vă că există spațiu liber suficient pe toate laturile, mai cu seamă până la camera grătarului (32).
2. Dacă este cazul, blocați rolele (19) prin rotirea piulițelor-flutură.
3. Deschideți capacul (31).
4. Împingeți tava pentru captarea grăsimii (3) pe șinele de sub unitatea de grătar (1) de pe partea posterioară a grătarului. Pentru a trage afară tava pentru captarea grăsimii, ridicați-o ușor de mâner, pentru a o elibera din dispozitivul de blocare.
5. Așezați cele două grătare pentru friptură (27) și, dacă este necesar, grătarul pentru menținere caldă (28) (figura G).
6. Rabatați în sus mesele laterale (2, 29) și blocați-le în balamale în unghi de 90°.
7. Derulați cablul de alimentare și introduceți ștecherul într-o priză. Indicatorul luminos (41) se aprinde.

UTILIZAREA

⚠ DE RESPECTAT!

- Folosiți acest grătar numai atunci când toate componentele sunt la locul lor, iar grătarul a fost montat regulamentar și conform pașilor de montaj din aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că grătarul este nedeteriorat și verificați să fie așezat și conectat corect.
- Înainte de fiecare utilizare, controlați dacă tava pentru captarea grăsimii și zona de sub elementele de încălzire prezintă depuneri de grăsime. Îndepărtați grăsimea în exces, pentru a evita aprinderea acesteia.

- În timpul preparării alimentelor la grătar, grătarul pentru friptură și tava pentru captarea grăsimii trebuie să fie mereu așezate pe poziție.
- Nu așezați niciodată pe grătar alimente ambalate în folie de plastic sau în pungi de plastic.



CÂTEVA SFATURI UTILE:

- Grătarul dispune de două elemente de încălzire (47), comandate independent. Astfel pot fi preparate simultan diferite alimente, cu temperaturi și durate de preparare diferite. Atunci când porniți unul dintre elementele de încălzire, puteți prepara alimente indirect și pe elementul de încălzire deconectat.
- Puteți așeza alimentele preparate deja pe grătar pe grătarul pentru menținere caldă (28), pentru a le păstra calde cât timp continuați să preparați celelalte alimente. Aveți în vedere faptul că prepararea termică a acestor alimente continuă. În plus, pe grătarul pentru menținere caldă, puteți prepara blând legume, fructe de mare etc., în timp ce pe grătarul pentru friptură (27) preparați carnea, de exemplu, la o temperatură ridicată.
- Termometrul din capac (35) indică temperatura din camera grătarului (32). În setul de livrare sunt incluse și două termometre pentru carne (14), care măsoară temperatura din mijlocul preparatului aflat pe grătar. Acestea se introduc în preparatul de pe grătar și se conectează la mufa P1 și P2 (42) (figura D). Indicatorul (43) arată temperatura preparatului de pe grătar.
- Recomandăm prepararea alimentelor la grătar cu capacul închis (31). De ce? Astfel se reduce pericolul de producere a unei vâlvătăi, iar preparatul de pe grătar se pătrunde mai rapid și mai uniform.
- Timpul de preparare a cărnii depinde de grosimea, calitatea și maturitatea cărnii, precum și de temperatura de la începutul procesului de preparare. Înainte de a fi bine familiarizat cu aparatul, ar trebui să verificați din când în când starea preparatului de pe grătar.
- Preparatele unse cu puțin ulei sunt rumenite uniform și nu se lipesc de grătarul pentru friptură. Aplicați uleiul întotdeauna pe preparatul de pe grătar, prin ungere sau prin pulverizare, și nu direct pe grătarul pentru friptură.
- Dacă folosiți o marinadă, un sos sau o glazură cu un conținut ridicat de zahăr sau alte ingrediente ușor inflamabile, ungeți-le pe preparat doar în ultimele 10 – 15 minute ale procesului de preparare la grătar.

Prepararea alimentelor la grătar

1. Apăsați tasta de Pornire/Oprire (38, 45) a elementului de încălzire (47) pe care doriți să îl folosiți. Indicatorul de temperatură (36) și cronometrul (40) se aprind.
2. Setati temperatura de preparare dorită cu tastele (37, 46), fiecare apăsare de tastă crescând temperatura cu câte 50 °C. Elementul de încălzire se încinge la temperatura setată.
3. Pentru a folosi ambele elemente de încălzire, porniți în același mod al doilea element de încălzire.
4. Dacă doriți să preîncălziți grătarul, închideți capacul (31) și așteptați până când termometrul din capac (35) indică temperatura dorită.
5. Deschideți capacul și așezați preparatul pe grătarul pentru friptură (27) și, după caz, pe grătarul pentru menținere caldă (28).
6. Dacă doriți să obțineți o temperatură ridicată în camera grătarului (32), iar preparatul de pe grătar să se pătrundă mai uniform de pe toate părțile, închideți capacul.
7. După pornire, cronometrul pornește automat de la 990 de minute și numără invers. Cu tasta cronometru (39), puteți seta timpul de preparare dorit cu increment de 10 minute, după care grătarul se oprește automat. Acest lucru este oportun mai ales pentru procesele de preparare mai îndelungate, de ex. pentru „pulled pork”.

Pentru a reseta cronometrul la 0, țineți tasta cronometru apăsată timp de cca 3 secunde.

8. Întoarceți din când în când preparatul de pe grătar.
9. Apăsați tasta de Pornire/Oprire , pentru a opri grătarul (înainte de scurgerea timpului setat pe cronometru).
10. După prepararea la grătar, ardeți elementele de încălzire, grătarele pentru friptură și grătarul pentru menținere caldă, încingând grătarul câteva minute la putere maximă.
11. După ce ați oprit grătarul, așteptați încă circa 5 – 10 minute înainte de a scoate ștecherul din priză. Ventilatorul continuă să mai funcționeze o perioadă, pentru a răci grătarul.
12. Lăsați toate componentele să se răcească, iar apoi curățați-le (vezi capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”.

Utilizarea termometrelor pentru carne



Dacă aveți mai multe alimente de preparat (de aceeași grosime), este suficient un singur termometru pentru carne ca aparat de măsură de referință.

1. Împingeți termometrul pentru carne (14) complet în mijlocul laturii mai lungi a bucății de carne, de pește sau de pasăre.
2. Conectați ștecherul la mufa P1 sau P2 (42) (figura D).
3. Indicatorul (43) arată temperatura măsurată. Cu tastele P1-P2 (44) comutați între afișarea pentru P1 și P2. Indicație: Afișajul pentru P1 stă aprins permanent, iar afișajul pentru P2 se aprinde intermitent.
4. Pregătiți preparatul ca de obicei, monitorizând permanent afișajul.
5. Când preparatul de pe grătar este făcut, separați termometrul pentru carne de aparat și trageți-l afară din preparat. **ATENȚIE: Termometrul pentru carne se încinge.** Nu îl atingeți cu mâinile. Folosiți mănuși de bucătărie sau un alt mijloc auxiliar.
6. Curățați-l (vezi capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”).

DUPĂ UTILIZARE / CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA

DE RESPECTAT!

- Pentru a evita focul provocat de grăsime, trebuie să curățați periodic grătarul.
- Nu folosiți detergenți caustici sau bureți abrazivi și nici perii cu peri din metal. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Accesoriile **nu** sunt adecvate pentru mașina de spălat vase.
- AVERTIZARE! Elementele de încălzire pot fi curățate numai cu o cârpă. NU le curățați cu lichide și nu le scufundați în lichide!
- Pe cât posibil, depozitați grătarul în spații închise, la o temperatură de maxim 40 °C. Dacă nu dispuneți de astfel de condiții, vă recomandăm să acoperiți grătarul cu o husă de protecție împotriva intemperțiilor.

Pentru a vă bucura o perioadă cât mai îndelungată de grătarul dvs., trebuie să-l curățați după fiecare utilizare.

Dacă grătarul nu este curățat și întreținut periodic, performanța sa poate scădea în timp. Temperaturile scăzute, distribuția neuniformă a căldurii și resturile de alimente care aderă pentru grătare indică faptul că grătarul trebuie curățat și întreținut.

Curățarea după fiecare întrebuințare

1. Ardeți **elementele de încălzire (47), grătarele pentru friptură (27) și grătarul pentru menținere caldă (28)**, încingând grătarul câteva minute la putere maximă.
2. După răcire, curățați elementele de încălzire și grătarele cu o cârpă.

3. Dacă este necesar, puteți curăța grătarele pentru friptură și grătarul pentru menținere caldă cu apă caldă, detergent de vase și un tampon pentru curățare inoxidabil.
4. Goliți **tava pentru captarea grăsimii (3)** și spălați-o apă caldă și cu detergent de vase.
5. După ce toate componentele s-au uscat, așezați-le la loc în grătar.

Curățarea laturilor interioare ale grătarului (dacă este necesar)

Grăsimea evaporată și fumul formează depuneri, care se pot îndepărta după cum urmează.

1. Pentru o curățare mai simplă, scoateți elementele de încălzire din grătar.
2. Îndepărtați din camera grătarului (32) toate resturile de alimente și depunerile de grăsime. Aceste depuneri pot fi îndepărtate ușor cu o spatulă din plastic.
3. Ștergeți suprafețele cu o cârpă moale. Dacă murdăria este mai persistentă, o puteți spăla cu apă caldă cu săpun, după care uscați zona cu o cârpă neabrazivă.
4. După ce toate componentele s-au uscat, așezați elementele de încălzire la loc în grătar.

Curățarea laturilor exterioare (dacă este necesar)

Exteriorul grătarului este confecționat din diferite materiale și suprafețe. Din acest motiv, recomandăm diferite metode de curățare, în funcție de tipul de suprafață.

Suprafețe din oțel inoxidabil

- Folosiți un detergent neabraziv pentru oțel inoxidabil și urmați instrucțiunile producătorului. **Nu folosiți paste abrazive!**
- Alternativ, puteți folosi apă caldă, un detergent de uz casnic și un burete. Clătiți suprafețele cu apă curată și apoi uscați-le cu o lavetă moale.

Suprafețe vopsite, emailate și componentele din plastic

■ Nu folosiți detergenți abrazivi.

- Folosiți pentru curățare numai apă caldă cu puțin detergent de uz casnic și cârpe de bucătărie sau o lavetă moale. Curățați suprafața, clătiți-o și uscați-o.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Dacă aparatul nu funcționează corect, verificați dacă puteți remedia problema chiar dvs. Dacă problema nu se rezolvă după efectuarea pașilor indicați în cele ce urmează, contactați Serviciul de Asistență pentru Clienți.



Nu încercați să reparați pe cont propriu un aparat electric defect!

Aparatul nu funcționează.

Ștecherul nu este introdus corect în priză.

- ▶ Corectați poziția ștecherului.

Priza este defectă.

- ▶ Încercați o altă priză.

Lipsește tensiunea de alimentare.

- ▶ Verificați siguranța conexiunii la rețea.

Nu a fost setată nicio temperatură de preparare.

- ▶ Setati aparatul conform descrierii din capitolul „Utilizarea” - „Prepararea alimentelor la grătar”. Aparatul pornește abia după setarea procesului de încălzire.

S-a decuplat siguranța aferentă circuitului din tabloul de siguranțe.

Există prea multe aparate conectate la același circuit electric.

- ▶ Reduceți numărul aparatelor din circuitul electric.

Alimentele nu sunt bine pătrunse.

Timpul de gătire setat a fost prea scurt sau temperatura a fost prea redusă.

- ▶ Creșteți timpul sau temperatura de preparare.

Alimentele sunt suprapuse.

- ▶ Distribuți și întoarceți alimentele.

Pe grătar este o cantitate prea mare de alimente.

- ▶ Reduceți cantitatea de alimente.

În timpul utilizării se simte un miros neplăcut. / Din aparat iese fum.

Aparatul este murdar.

- ▶ Urmați instrucțiunile din capitol „După utilizare / Curățarea și depozitarea”.

Aparatul este folosit pentru întâia oară.

- ▶ La prima utilizare a aparatelor noi, adesea sunt degajate mirosuri. Mirosul ar trebui să dispară după ce utilizați aparatul de mai multe ori.

Prea mult ulei sau prea multă grăsime.

- ▶ Eliminați uleiul sau grăsimea în exces.

DATE TEHNICE

Cod articol:	01192
Numărul modelului:	EB1002-GS
Putere:	max. 3200W
Tensiunea de alimentare:	220 – 240V~ 50/60Hz
Clasă de protecție:	I
Grad de protecție:	IPX4
Cronometru:	până la 990 min
Interval de temperatură:	100°C – 300°C (pe grătarul pentru friptură)
Dimensiunile aparatului:	121,5 x 57,5 x 116 cm (lățime x adâncime x înălțime)
Dimensiunile zonei de grill:	59 x 40,5 cm
Ștecher termometre pentru carne:	mufă 3,5 mm
ID instrucțiuni de utilizare:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Produs în China.

ELIMINAREA

Pentru a elimina aparatul, dezmembrați-l în piesele individuale și reciclați metalele și plasticul.



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



Simbolul alăturat (pubelă de gunoi tăiată cu linie dedesubt) înseamnă că deșeurile electrice și electronice nu se elimină ca gunoi menajer, ci în sisteme speciale de colectare și de returnare.

Posesorii de deșeuri electrice și electronice din gospodării private pot preda aceste deșeuri în mod gratuit la centrele de colectare ale furnizorilor publici de servicii de eliminare a deșeurilor sau la punctele de colectare amenajate de producători și de distribuitori, în conformitate cu prevederile Legii germane privind punerea în circulație, colectarea și eliminarea ecologică a echipamentelor electrice și electronice. Magazinele care comercializează echipamente electrice sau electronice au, de asemenea, obligația de a colecta deșeurile respective.



Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

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

Πάρτε τον χρόνο σας για να εξοικειωθείτε με τις λεπτομέρειες του νέου σας εξοπλισμού. Επειδή δεν θέλουμε μόνο να έχετε ένα καλό ξεκίνημα αλλά και να απολαύσετε την ψησταριά LANDMANN για πολύ καιρό.

Για ερωτήσεις σχετικά με το μοντέλο ψησταριάς ή για περαιτέρω υποστήριξη, η ομάδα σέρβις βρίσκεται στη διάθεσή σας. Τα αντίστοιχα στοιχεία επικοινωνίας αναγράφονται στην πίσω πλευρά αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης.

Η ομάδα της LANDMANN σας εύχεται καλή διασκέδαση και καλό ψήσιμο.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περιεχόμενο συσκευασίας	38
Επισκόπηση συσκευής	38
Προβλεπόμενη χρήση	38
Υποδείξεις ασφαλείας	38
Υποδείξεις για τη συναρμολόγηση	40
Πριν από την πρώτη χρήση	40
Τοποθέτηση και σύνδεση	40
Χρήση	40
Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη	41
Αντιμετώπιση προβλημάτων	42
Τεχνικά στοιχεία	42
Απόρριψη	42

Σύμβολα



Σήμα κινδύνου: Αυτά τα σύμβολα επισημαίνουν πιθανούς κινδύνους. Διαβάστε προσεκτικά και ακολουθήστε τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.



Συμπληρωματικές πληροφορίες



Πριν από τη χρήση διαβάστε τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης!



Κατάλληλο για τρόφιμα.



Προσοχή: καυτές επιφάνειες!



Εναλλασσόμενο ρεύμα

Προειδοποιητικές λέξεις

Οι προειδοποιητικές λέξεις περιγράφουν κινδύνους σε περίπτωση μη τήρησης των αντίστοιχων υποδείξεων.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ – υψηλός κίνδυνος, επιφέρει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – μέτριος κίνδυνος, μπορεί να επιφέρει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο

ΠΡΟΣΟΧΗ – χαμηλός κίνδυνος, μπορεί να επιφέρει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές

Περαιτέρω επεξηγήσεις

Οι **Αριθμοί υπομνήματος** απεικονίζονται ως εξής: (1)

Οι **παραπομπές σε εικόνες** απεικονίζονται ως εξής: (Εικόνα A)



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ!
ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΙ ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ!**

Σχετικά με τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

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

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

(Εικόνα Α)

Θέση	Τμχ.	Ονομασία
1	1	Μονάδα ψησίματος (προσυναρμολογημένη)
2	1	Πλαϊνό τραπέζι, δεξιά
3	1	Λεκάνη συλλογής λίπους
4	2	Βάση Α
5	2	Βάση Β
6	2	Γωνιακό εξάρτημα Α
7	2	Γωνιακό εξάρτημα Β
8	1	Διαδοκίδα, πίσω
9	1	Ράφι τοποθέτησης
10	1	Αναστολέας πόρτας, κάτω
11	1	Κάτω πλάκα
12	1	Στήριγμα, πίσω δεξιά
13	1	Στήριγμα, μπροστά δεξιά
14	2	Θερμόμετρο κρέατος
15	1	Πόρτα κάτω ντουλαπιού, δεξιά
16	1	Πόρτα κάτω ντουλαπιού, αριστερά
19	4	Τροχός, ασφαλιζόμενος
22	2	Πλευρικό τοίχωμα
23	1	Στήριγμα, μπροστά αριστερά
24	1	Διάφραγμα κάτω ντουλαπιού
25	1	Στήριγμα, πίσω αριστερά
26	2	Διαδοκίδα, αριστερά / δεξιά
27	2	Σχάρα ψησίματος
28	1	Σχάρα διατήρησης θερμότητας
29	1	Πλαϊνό τραπέζι, αριστερά

Υλικά συναρμολόγησης:

A	20	Βίδα, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Βίδα, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Ελατηριωτός δακτύλιος, M6 (1/4")
D	4	Ακέφαλη βίδα (1/4")
E	8	Ροδέλα, M6 (1/4")
	1	Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

Προσοχή!

- Ελέγξτε το περιεχόμενο συσκευασίας για πληρότητα και τα εξαρτήματα για ζημιές μεταφοράς. Αν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημία κάποια εξαρτήματα, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών (βλέπε τελευταία σελίδα).
- Απομακρύνετε ενδεχόμενες μεμβράνες, αυτοκόλλητα ή προστατευτικά μεταφοράς από τη συσκευή, αλλά **ποτέ την πινακίδα τύπου και πιθανές υποδείξεις προειδοποίησης!**

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(Εικόνα Β)

- 30 Λαβή καπακιού
- 31 Καπάκι
- 32 Θάλαμος ψησίματος
- 33 Πίνακας ελέγχου
- 34 Κάτω ντουλάπι
- 35 Θερμόμετρο καπακιού

(Εικόνα C, πίνακας ελέγχου)

- 36 Ένδειξη θερμοκρασίας, αριστερό / δεξί θερμαντικό στοιχείο
- 37 Πλήκτρο θερμοκρασίας, δεξί θερμαντικό στοιχείο
- 38 Πλήκτρο on/off, δεξί θερμαντικό στοιχείο
- 39 Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- 40 Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- 41 Λυχνία λειτουργίας, ανάβει όταν η συσκευή συνδεθεί στην πρίζα
- 42 P1 και P2: Υποδοχές για τη σύνδεση θερμομέτρου κρέατος
- 43 Ένδειξη της θερμοκρασίας που μετράει των θερμομέτρων κρέατος
- 44 Πλήκτρο για την εναλλαγή ανάμεσα στην ένδειξη θερμοκρασίας των θερμομέτρων κρέατος 1 (P1) και 2 (P2)
- 45 Πλήκτρο on/off, αριστερό θερμαντικό στοιχείο
- 46 Πλήκτρο θερμοκρασίας, αριστερό θερμαντικό στοιχείο

(Εικόνα F)

- 47 Θερμαντικό στοιχείο

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η ηλεκτρική ψησταριά (συσκευή) έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή φαγητών. Προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση αποκλίνει από αυτόν τον σκοπό. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τις ακόλουθες λανθασμένες περιπτώσεις κακής χρήσης:
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως ενσωματωμένη συσκευή!
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε αυτοκινούμενα και τροχήσπιτα ή/και σε σκάφη.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως σύστημα θέρμανσης!
- Η συσκευή προορίζεται για ιδιωτική χρήση, όχι για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τον αναφερόμενο σκοπό και μόνο όπως περιγράφεται στις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ως μη ενδεδειγμένη. Ο λανθασμένος χειρισμός και η ακατάλληλη μεταχείριση μπορεί να οδηγήσουν σε δυσλειτουργίες της συσκευής και σε τραυματισμούς του χρήστη.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα, τα οποία οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, ζημιά ή προσπάθειες επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης για την κανονική φθορά καθώς και για εναποθέσεις λίπους και αποχρωματισμό στη συσκευή και στα αξεσουάρ.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τηρείτε όλες τις υποδείξεις ασφαλείας, τις οδηγίες, τις εικόνες και τα τεχνικά δεδομένα με τα οποία παρέχεται αυτή η συσκευή. Η μη τήρηση των υποδείξεων ασφαλείας και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και τραυματισμούς.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από **παιδιά** ηλικίας από 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες

για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που προκύπτουν.

- Τα **παιδιά δεν** επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η **συντήρηση από τον χρήστη** δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών και τα ζώα πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κάρβουνα ή παρόμοια καύσιμη ύλη για αυτήν τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού στο κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη»!



ΠΡΟΣΟΧΗ: καυτές επιφάνειες!

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, οι επιφάνειές της μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Μην αγγίζετε τα εξαρτήματα που αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση! Πιάνετε μόνο τις λαβές και τους ρυθμιστές όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ή αμέσως μετά την απενεργοποίησή της. Φοράτε γάντια ψησίματος που έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/425 ως εξοπλισμός ατομικής προστασίας σύμφωνα με το DIN EN 407 (κατηγορία προστασίας από τη θερμότητα II). Περιμένετε μέχρι η συσκευή να παγώσει, προτού τη μεταφέρετε, την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.

- Η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση σε υπαίθριο χώρο.
- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω αυτόματου προστατευτικού διακόπτη διαφυγής (RCD) με ονομαστικό ρεύμα ενεργοποίησης όχι μεγαλύτερο από 30 mA.
- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε μια πρίζα με καλώδιο γείωσης (σε **συσκευές της κατηγορίας προστασίας I**).
- Το **καλώδιο τροφοδοσίας** πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια ζημιάς και εάν το **καλώδιο τροφοδοσίας** είναι χαλασμένο, απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε πια τη συσκευή.
- Εάν το **καλώδιο τροφοδοσίας** αυτής της συσκευής είναι χαλασμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση για την αποφυγή κινδύνων.

- Μην πραγματοποιείται τροποποιήσεις ή επισκευές στη συσκευή. Επίσης μην αντικαθιστάτε μόνοι σας το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν η συσκευή ή τα αξεσουάρ της έχουν υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθούν ή να επισκευαστούν από τον κατασκευαστή, την εξυπηρέτηση πελατών ή ένα εξειδικευμένο συνεργείο για την αποφυγή κινδύνων.
- Η συσκευή πρέπει να μένει διαρκώς αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν χρησιμοποιείται, χωρίς να υπάρχει επίβλεψη και πριν από τη μεταφορά, τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση καθώς και πριν από τον καθαρισμό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό βροχή.
- Μη χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία αέρα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης σε νερό ή άλλα υγρά και βεβαιωθείτε ότι δεν μπορούν να πέσουν στο νερό ή να βραχούν.
- Εάν η συσκευή πέσει στο νερό, διακόψτε αμέσως την παροχή ρεύματος. **Μόνο τότε** βγάλτε τη συσκευή από το νερό.
- Για την αποφυγή κινδύνων, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει παρουσιάσει δυσλειτουργία, έχει πέσει ή βυθιστεί σε νερό. Αναθέστε τον έλεγχό της σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο πριν από την εκ νέου έναρξη της λειτουργίας της.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης με βρεγμένα χέρια όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς

- Κρατήστε την περιοχή της ψησταριάς μακριά από εύφλεκτους ατμούς και υγρά όπως βενζίνη, κηροζίνη, αλκοόλ κ.λπ.
- Δεν πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα ή ευαίσθητα στη θερμότητα υλικά σε απόσταση 60 cm από τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία ή όταν είναι ακόμα ζεστή.
- Δεν επιτρέπεται να καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί. Μην καλύπτετε τη συσκευή, όταν είναι καυτή, για την αποφυγή πυρκαγιάς.
- Τα τρόφιμα δεν πρέπει να ακουμπούν στο θερμαντικό στοιχείο. Μπορεί να αναφλεχθούν.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι υπάρχει κατάλληλη τάση για τη συσκευή στην πρίζα που χρησιμοποιείται. Οι πρίζες πρέπει επίσης να είναι κατάλληλες για συσκευές με κατανάλωση ισχύος 3200 Watt (μοντέλου: EB1001-GS) ή 2860 Watt (μοντέλου: EB1001-UK).
- Βεβαιωθείτε ότι καμία άλλη συσκευή με υψηλή κατανάλωση ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένη στο ίδιο κύκλωμα ρεύματος, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία για να αποφύγετε υπερφόρτωση και πιθανώς βραχυκύκλωμα (πυρκαγιά).
- Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια επέκτασης κατάλληλα για αυτήν την ισχύ.
- Μη χρησιμοποιείτε καρούλια καλωδίων.
- Φροντίστε να μην υπερθερμαίνονται τα γεύματα που είναι πλούσια σε λάδι και λίπος. Μην τοποθετείτε δοχεία γεμάτα λάδι στη συσκευή. Καθαρίζετε τακτικά τη λεκάνη συλλογής λίπους.
- Μην σβήνετε τυχόν φλόγες με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το φιν και αφήστε τη συσκευή να παγώσει.

- Σε περίπτωση πυρκαγιάς: Μην πραγματοποιήσετε κατάσβεση με νερό! Πνίξτε τις φλόγες με μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κατάλληλο πυροσβεστήρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού

- Η συσκευή αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία και δεν επιτρέπεται να μετακινηθεί κατά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ζεστή. Προσέξτε ιδίως να μην υπάρχουν κοντά στη συσκευή παιδιά ή άτομα, τα οποία δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσουν σωστά τους πιθανούς κινδύνους και να αντιδράσουν σε αυτούς.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- Φροντίστε το καλώδιο σύνδεσης να μην αποτελεί κίνδυνο ανατροπής.
- Μπορεί να διαρρεύσει καυτός ατμός κατά το άνοιγμα του καπακιού. Για αυτόν τον λόγο, κρατήστε το κεφάλι και τα χέρια σας μακριά από τη ζώνη κινδύνου. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από θερμότητα, καυτό ατμό ή συμπυκνωμένο νερό.
- Χρησιμοποιήστε εργαλεία ψησίματος με μακριές, ανθεκτικές στη θερμότητα λαβές.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος υλικών ζημιών

- Εάν παρουσιαστεί μια βλάβη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, αφαιρέστε το φιν. Διαφορετικά, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή προτού βγάλετε το φιν από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από καταιγίδα.
- Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, να τραβάτε πάντα από το φιν και ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο σύνδεσης.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της προστατεύουν από: άλλες πηγές θερμότητας, φωτιά, παρατεταμένη υγρασία ή χτυπήματα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο σύνδεσης δεν συνθλίβεται, δεν τσακίζεται και δεν είναι τοποθετημένο πάνω σε αιχμηρές άκρες και ότι δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες (π.χ. της συσκευής).
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευή ή στο καλώδιο σύνδεσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή, ώστε να μην επηρεάζεται η λειτουργικότητα της συσκευής και να αποφεύγεται τυχόν βλάβες ή κινδύνους.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Φυλάσσετε το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά και ζώα. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

- Φροντίστε να υπάρχει επαρκής χώρος για τη συναρμολόγηση και χρησιμοποιήστε ενδεχ. μια βάση, ώστε να προστατεύσετε τη συσκευή ή ευαίσθητα δάπεδα από χαρακιές.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη επιφάνεια, για να μην συναρμολογηθεί στραβά.
- Ακολουθήστε τα βήματα συναρμολόγησης που απεικονίζονται σε αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης. **Η ακατάλληλη συναρμολόγηση μπορεί να είναι επικίνδυνη.**
- Κατά τη συναρμολόγηση μην ασκείτε υπερβολική δύναμη.
- Σφίξτε τις βιδωτές συνδέσεις αρχικά με το χέρι και όταν ολοκληρωθεί το βήμα συναρμολόγησης σφίξτε τις ξανά σωστά. Διαφορετικά μπορεί να παρουσιαστούν ανεπιθύμητες τάσεις.
- Σφίξτε τα παξιμάδια μέχρι να εφαρμόζουν σφιχτά και ύστερα περιστρέψτε τα κατά ένα τέταρτο της περιστροφής ακόμα. Μην τα σφίγγετε υπερβολικά!

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Ξεπλύνετε τη σχάρα της ψησταριάς (27), τη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28) και τη λεκάνη συλλογής λίπους (3) με απορρυπαντικό και ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα προϊόντος. Για τον σκοπό αυτόν, λάβετε υπόψη το κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη».
2. Η πρώτη έναρξη της ψησταριάς θα πρέπει να γίνεται χωρίς φαγητό, καθώς ενδέχεται να εκλυθεί μυρωδιά ή καπνός λόγω τυχόν υπολειμμάτων της επίστρωσης. Αφήστε την ψησταριά να θερμανθεί στον υψηλότερο βαθμό θερμοκρασίας για περίπου 30 λεπτά χωρίς περιεχόμενο με κλειστό καπάκι. Για τον σκοπό αυτό, ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Τοποθέτηση και σύνδεση» και «Χρήση».
3. Αφήστε τις σχάρες καθώς και τη λεκάνη συλλογής λίπους να παγώσουν και κατόπιν καθαρίστε τις ξανά.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από εύφλεκτο στέγαστρο.
- Συνδέετε την ψησταριά μόνο σε σωστά εγκατεστημένη πρίζα που αντιστοιχεί στα τεχνικά δεδομένα της ψησταριάς. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ακόμα και μετά τη σύνδεση της, έτσι ώστε η αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο να μπορεί να πραγματοποιηθεί γρήγορα.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο σύνδεσης προτού συνδέσετε την ψησταριά.
- Για να προστατεύσετε την ψησταριά από σταγόνες νερού ή πτώση σε νερό, διατηρείτε μια ελάχιστη απόσταση 305 cm (10 πόδια) από ύδατα, όπως πισίνες ή λίμνες.

1. Τοποθετήστε την ψησταριά σε ένα σταθερό, οριζόντιο και επίπεδο έδαφος. Εξασφαλίστε επαρκή ελεύθερο χώρο από όλες τις πλευρές, κυρίως από τον θάλαμο ψησίματος (32).
2. Εάν χρειάζεται, ασφαλίστε τους τροχούς (19) περιστρέφοντας τα παξιμάδια τύπου πεταλούδας.
3. Ανοίξτε το καπάκι (31).
4. Σύρετε τη λεκάνη συλλογής λίπους (3) στις ράγες κάτω από τη μονάδα ψησίματος (1) στην πίσω πλευρά της ψησταριάς. Για να αφαιρέσετε τη λεκάνη συλλογής λίπους ανασηκώστε ελαφρά τη λαβή για να την αποσπάσετε από τον μηχανισμό ασφάλισης.
5. Τοποθετήστε και τις δύο σχάρες ψησίματος (27) και, εάν χρειάζεται, τη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28) (εικόνα G).
6. Διπλώστε τα πλευρικά τραπέζια (2, 29) προς τα πάνω και ασφαλίστε τα στους στροφείς σε γωνία 90°. Για να τα κατεβάσετε ανασηκώστε τα ελαφρώς.
7. Ξετυλίξτε το καλώδιο σύνδεσης και τοποθετήστε το φιν σε μια πρίζα. Η λυχνία λειτουργίας (41) αρχίζει να ανάβει.

ΧΡΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Χρησιμοποιήστε αυτήν την ψησταριά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους και η ψησταριά έχει εγκατασταθεί σωστά και σύμφωνα με τα βήματα συναρμολόγησης σε αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης.
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι άθικτη και έχει τοποθετηθεί και συνδεθεί σωστά.
- Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε τη λεκάνη συλλογής λίπους και την περιοχή κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία για εναποθέσεις λίπους. Αφαιρέστε το περίσσιο λίπος για την αποφυγή ανάφλεξής του.

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος οι σχάρες ψησίματος και η λεκάνη συλλογής λίπους πρέπει να είναι πάντα τοποθετημένες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα τρόφιμα στην ψησταριά συσκευασμένα σε μεμβράνη ή πλαστικές σακούλες.



ΜΕΡΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

- Η ψησταριά διαθέτει δύο θερμαντικά στοιχεία (47), τα οποία ελέγχονται ανεξάρτητα το ένα από το άλλο. Έτσι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα φαγητά με διαφορετικές θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος. Όταν ενεργοποιείτε μόνο ένα από τα θερμαντικά στοιχεία, μπορείτε να ψήσετε έμμεσα πάνω στο απενεργοποιημένο θερμαντικό στοιχείο.
- Μπορείτε να ακουμπήσετε το ψημένο φαγητό στη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28) για να το κρατήσετε ζεστό ενώ συνεχίζετε να ψήνετε. Λάβετε υπόψη ότι έτσι συνεχίζει να ψήνεται. Επιπλέον, στη σχάρα διατήρησης θερμότητας μπορείτε να ψήσετε ήπια λαχανικά, θαλασσινά και παράλληλα να ψήσετε π.χ. κρέας στη σχάρα ψησίματος (27) σε έντονη φωτιά.
- Το θερμόμετρο του καπακιού (35) σας δείχνει τη θερμοκρασία στον θάλαμο ψησίματος (32). Επιπλέον, παρέχονται δύο θερμόμετρα κρέατος (14), που μετρούν τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού. Αυτά τοποθετούνται στο φαγητό και συνδέονται στους υποδοχείς P1 και P2 (42) (εικόνα D). Η θερμοκρασία του φαγητού εμφανίζεται στην ένδειξη (43).
- Συνιστούμε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι (31). Γιατί; Αυτό μειώνει τον κίνδυνο για φλόγες και το φαγητό σας μαγειρεύεται πιο γρήγορα και πιο ομοιόμορφα.
- Ο χρόνος ψησίματος του κρέατος εξαρτάται από το πάχος, την ποιότητα, την ωρίμανση και τη θερμοκρασία στην αρχή του ψησίματος. Προτού εξοικειωθείτε επαρκώς με τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε την κατάσταση του φαγητού στο ενδιάμεσο.
- Το ελαφρώς λαδωμένο φαγητό ροδίζει πιο ομοιόμορφα και δεν κολλάει στη σχάρα ψησίματος. Να αλείφετε πάντα ή να ψεκάζετε με λάδι το φαγητό που θα ψήσετε, όχι απευθείας πάνω στη σχάρα ψησίματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε μαρινάδα, σάλτσα ή γλάσο με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή άλλα εύκολα εύφλεκτα συστατικά, επαλείψτε τα μόνο στα τελευταία 10 με 15 λεπτά της διαδικασίας ψησίματος.

Ψήσιμο

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off (38, 45) του θερμαντικού στοιχείου (47), που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η εκάστοτε ένδειξη θερμοκρασίας (36) και η ένδειξη χρονοδιακόπτη (40) ανάβουν.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με τα πλήκτρα (37, 46) σε βήματα των 50°C. Το θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Για να χρησιμοποιήσετε και τα δύο θερμαντικά στοιχεία, ενεργοποιήστε με τον ίδιο τρόπο το δεύτερο θερμαντικό στοιχείο.
4. Εάν θέλετε να προθερμάνετε την ψησταριά, κλείστε το καπάκι (31) και περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο θερμόμετρο καπακιού (35).
5. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος (27) και, εάν χρειάζεται, τη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28).
6. Όταν επιτευχθεί μια υψηλή θερμοκρασία στο θάλαμο ψησίματος (32) και θέλετε το φαγητό να μαγειρευτεί ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές, κλείστε το καπάκι.
7. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αυτόματα μετά την ενεργοποίηση στα 990 λεπτά και μετράει αντίστροφα. Με το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (39) μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος σε βήματα των 10 λεπτών, μετά το πέρας της οποίας η ψησταριά θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Αυτό έχει σημασία ιδιαίτερα για μεγαλύτερες σε διάρκεια διαδικασίες

μαγειρέματος, π.χ. κατά την παρασκευή pulled pork. Για να επαναφέρετε τον χρονοδιακόπτη στο 0, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο χρονοδιακόπτη για περ. 3 δευτερόλεπτα.

8. Αναποδογυρίστε το φαγητό στο ενδιάμεσο.
9. Πατήστε το πλήκτρο on/off για να απενεργοποιήσετε την ψησταριά (πριν από τη λήξη του χρονοδιακόπτη).
10. Μετά το ψήσιμο κάψτε τα θερμαντικά στοιχεία, τη σχάρα ψησίματος και τη σχάρα διατήρησης θερμότητας, θερμαίνοντας την ψησταριά για μερικά λεπτά με τη μέγιστη ισχύ.
11. Μετά την απενεργοποίηση της ψησταριάς περιμένετε περ. 5 έως 10 λεπτά, προτού βγάλετε το φις από την πρίζα. Επειδή ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμα, ώστε να παγώσει την ψησταριά.
12. Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να παγώσουν και στη συνέχεια καθαρίστε τα (βλ. κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη»).

Χρήση του θερμομέτρου κρέατος



Σε πολλά φαγητά (ίδιου πάχους) επαρκεί ένα θερμόμετρο κρέατος ως συσκευή μέτρησης αναφοράς.

1. Ωθήστε το θερμόμετρο κρέατος (14) τελείως μέσα στο κέντρο της μακρύτερης πλευράς του κρέατος, του ψαριού ή του πουλερικού.
2. Συνδέστε το φις στην υποδοχή P1 ή P2 (42). (Εικόνα D).
3. Η μετρηθείσα θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη (43). Με το πλήκτρο P1-P2 (44) πραγματοποιείτε εναλλαγή ανάμεσα στις ενδείξεις για P1 και P2.
4. Ετοιμάστε το φαγητό όπως συνήθως και παρατηρείτε την ένδειξη.
5. Όταν το φαγητό ψηθεί, τραβήξτε το θερμόμετρο κρέατος και καθαρίστε το (βλ. κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη»).

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ / ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Για να μην αρπάξει φωτιά το λίπος, πρέπει να καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή γυαλιστικά καθαριστικά και βούρτσες με μεταλλικές τρίχες. Μπορεί να βλάψουν τις επιφάνειες.
- Τα εξαρτήματα **δεν** είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.
- Εάν είναι δυνατόν, φυλάσσετε την ψησταριά σε εσωτερικό χώρο σε μέγιστη θερμοκρασία 40 °C. Διαφορετικά, συνιστούμε να καλύπτετε την ψησταριά με κάλυμμα προστασίας από τις καιρικές συνθήκες.

Για να απολαμβάνετε για καιρό την ψησταριά σας, πρέπει να την καθαρίζετε μετά από κάθε λειτουργία.

Εάν η ψησταριά δεν καθαρίζεται και δεν συντηρείται τακτικά, η απόδοσή της μπορεί να μειωθεί με την πάροδο του χρόνου. Οι χαμηλές θερμοκρασίες, η ανομοιομορφή κατανομή της θερμότητας και το φαγητό που κολλάει στις σχάρες ψησίματος είναι σημάδια ότι η ψησταριά πρέπει να υποβληθεί σε καθαρισμό και συντήρηση.

Καθαρισμός μετά από κάθε χρήση

1. Κάψτε τα **θερμαντικά στοιχεία (47)**, τις **σχάρες ψησίματος (27)** και τη **σχάρα διατήρησης θερμότητας (28)** θερμαίνοντας την ψησταριά για μερικά λεπτά με τη μέγιστη ισχύ.
2. Αφού παγώσουν καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία και τις σχάρες με κατάλληλες βούρτσες.
3. Εάν χρειάζεται, μπορείτε να καθαρίσετε τις σχάρες ψησίματος και τη σχάρα διατήρησης θερμότητας, με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα ανοξείδωτο σύρμα καθαρισμού.

4. Αδειάστε τη **λεκάνη συλλογής λίπους (3)** και ξεπλύνετε τη με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
5. Όταν στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε ξανά την ψησταριά.

Καθαρισμός των εσωτερικών πλευρών της ψησταριάς (εάν χρειάζεται)

Το εξατμισμένο λίπος και ο καπνός δημιουργούν εναποθέσεις που μπορούν να αφαιρεθούν ως εξής:

1. Για πιο εύκολο καθαρισμό αφαιρέστε τα θερμαντικά στοιχεία από την ψησταριά.
2. Ανάλογα με τις ανάγκες, μπορείτε να ξεπλύνετε τα θερμαντικά στοιχεία (47) με τρεχούμενο νερό και λίγο απορρυπαντικό. **Μη τα βουτάτε ποτέ σε νερό!** Δεν επιτρέπεται να καταλήγει υγρό στις επαφές.
3. Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα φαγητού και τις συγκεντρώσεις λίπους σε ολόκληρο τον θάλαμο ψησίματος (32). Αυτές οι εναποθέσεις μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με μια πλαστική σπάτουλα.
4. Σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί. Εάν υπάρχει έντονος ακαθαρσίες, μπορείτε να τις ξεπλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο και να σκουπίσετε με ένα μη λειαντικό πανί.
5. Όταν στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα, τοποθετήστε ξανά τα θερμαντικά στοιχεία στην ψησταριά.

Καθαρισμός των εξωτερικών πλευρών (εάν χρειάζεται)

Οι εξωτερικές πλευρές της ψησταριάς αποτελούνται από διάφορα υλικά και επιφάνειες. Για αυτό συνιστούμε διαφορετικές μεθόδους καθαρισμού, ανάλογα με το είδος της επιφάνειας.

Επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα


- Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα και ακολουθήστε τις οδηγίες του κατασκευαστή. **Μην χρησιμοποιείτε γυαλιστικές πάστες!**
- Διαφορετικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για τον καθαρισμό ζεστό νερό, ένα οικιακό καθαριστικό και ένα σφουγγάρι. Στη συνέχεια ξεπλύνετε τις επιφάνειες με καθαρό νερό και στεγνώστε τις με ένα μαλακό πανί.

Βαμμένες, εμαγιέ επιφάνειες και πλαστικά μέρη

- **Μην χρησιμοποιείτε γυαλιστικά καθαριστικά.**
- Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό μόνο ζεστό νερό με λίγο οικιακό καθαριστικό και πετσέτες κουζίνας ή ένα μαλακό πανί. Καθαρίστε την επιφάνεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε την.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε εάν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας ένα πρόβλημα. Εάν τα παρακάτω βήματα δεν λύσουν το πρόβλημα, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

 **Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας μια ηλεκτρική συσκευή!**

Η συσκευή δεν λειτουργεί.

Το φως δεν είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.

- ▶ Διορθώστε την εφαρμογή του φως.

Η πρίζα είναι ελαττωματική.

- ▶ Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα.

Δεν υπάρχει τάση δικτύου.

- ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια της σύνδεσης δικτύου.

Δεν ρυθμίστηκε καμία θερμοκρασία μαγειρέματος.

- ▶ Ρυθμίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χρήση» - «Ψήσιμο». Η συσκευή θα ξεκινήσει μόνο μετά τη ρύθμιση με τη διαδικασία θέρμανσης.

Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών θα ενεργοποιηθεί. Υπάρχουν πάρα πολλές συσκευές συνδεδεμένες στο ίδιο κύκλωμα ρεύματος.

- ▶ Μειώστε τον αριθμό των συσκευών στο κύκλωμα ρεύματος.

Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά.

Η ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος ήταν πολύ σύντομη ή η θερμοκρασία πολύ χαμηλή.

- ▶ Αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Τα τρόφιμα είναι το ένα πάνω στο άλλο.

- ▶ Απλώστε και αναποδογυρίστε το φαγητό.

Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό πάνω στην ψησταριά.

- ▶ Μειώστε την ποσότητα φαγητού.

Μπορεί να διαπιστώσετε μια δυσάρεστη οσμή κατά τη χρήση. / Από τη συσκευή βγαίνει καπνός.

Η συσκευή είναι βρώμικη.

- ▶ Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη».

Η συσκευή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.

- ▶ Συχνά εκλύεται μια μυρωδιά την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε μια νέα συσκευή. Η μυρωδιά θα εξαφανιστεί αφού χρησιμοποιήσετε πολλές φορές τη συσκευή.

Πάρα πολύ λάδι ή λίπος.

- ▶ Αφαιρέστε το περίσσιο λάδι ή λίπος.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Αριθμός είδους:	01192
Αριθμός μοντέλου:	EB1002-GS
Ισχύς:	μέγ. 3200 W
Τροφοδοσία τάσης:	220 – 240V~ 50/60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I
Είδος προστασίας:	IPX4
Χρονοδιακόπτης:	έως 990 min
Εύρος θερμοκρασιών:	100 °C – 300 °C (στη σχάρα ψησίματος)
Διαστάσεις συσκευής:	121,5 x 57,5 x 116 cm (Π x Β x Υ)
Διαστάσεις επιφάνειας ψησίματος:	59 x 40,5 cm
Φως του θερμομέτρου κρέατος:	Λαβή 3,5 mm
ID οδηγιών χρήσης:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Κατασκευάζεται στην Κίνα.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

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



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



Το πλαινό σύμβολο (διαγραμμένος κάδος σκουπιδιών με υπογράμμιση) σημαίνει ότι οι παλιές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά σε ειδικά συστήματα συλλογής και ανακύκλωσης.

Οι κάτοχοι παλιών συσκευών από ιδιωτικές κατοικίες μπορούν να τις παραδίδουν δωρεάν στα σημεία συλλογής των δημόσιων αρχών διάθεσης απορριμμάτων ή στα σημεία παραλαβής που έχουν δημιουργηθεί από κατασκευαστές και διανομείς βάσει του ElektroG. Υποχρέωση παραλαβής έχουν και τα καταστήματα που παρέχουν ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές στην αγορά.



Spoštovani,

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

Vzemite si čas in se seznanite s podrobnostmi svoje nove opreme. Želimo vam nemoten začetek uporabe in dolgotrajno veselje z vašim žarom LANDMANN.

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

**Veliko zabave in okusnih jedi z žara vam želi
vaša ekipa LANDMANN.**

VSEBINA

Obseg dobave	44
Pregled naprave	44
Namenska uporaba	44
Varnostna navodila	45
Navodila za sestavljanje	46
Pred prvo uporabo	46
Postavitev in priključitev	46
Uporaba	46
Po uporabi/ čiščenje in shranjevanje	47
Odpravljanje težav	48
Tehnični podatki	48
Odstranjevanje med odpadke	48



**POMEMBNA NAVODILA!
OBVEZNO JIH SHRANITE!**

O teh navodilih za sestavljanje in uporabo

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

Simboli



Znaki za nevarnost: Ti simboli kažejo možne nevarnosti. Pazljivo preberite in upoštevajte pripadajoča varnostna navodila.



Dopolnilne informacije



Pred uporabo preberite navodila za sestavljanje in uporabo!



Primerno za živila.



Pozor: vroče površine!



Izmenična napetost

Signalne besede

Signalne besede označujejo nevarnosti, do katerih lahko pride ob neupoštevanju pripadajočih navodil.

NEVARNOST – visoko tveganje, posledice bodo hude telesne poškodbe ali smrt

OPOZORILO – srednje tveganje, posledice so lahko hude telesne poškodbe ali smrt

POZOR – majhno tveganje, posledice so lahko majhne ali zmerne telesne poškodbe

OBVESTILO – posledice so lahko tveganje gmotne škode

Dodatna pojasnila

Številke legende so prikazane takole: (1)

Sklici na slike so prikazani takole: (slika A)

OBSEG DOBAVE

(slika A)

Točka	Št.	Oznaka
1	1	Enota žara (vnaprej vgrajena)
2	1	Stranska mizica desno
3	1	Pladenj za maščobo
4	2	Držalo A
5	2	Držalo B
6	2	Kotni okov A
7	2	Kotni okov B
8	1	Prečna ojačitev zadaj
9	1	Vstavno dno
10	1	Naslon vrat, spodaj
11	1	Talna plošča
12	1	Podpornik zadaj desno
13	1	Podpornik spredaj desno
14	2	Termometer za meso
15	1	Vrata spodnje omare desno
16	1	Vrata spodnje omare levo
19	4	Kolesce z zavoro
22	2	Stranska stena
23	1	Podpornik spredaj levo
24	1	Zaslon spodnje omare
25	1	Podpornik zadaj levo
26	2	Prečna ojačitev levo/desno
27	2	Rešetka za žar
28	1	Rešetka za ohranjanje toplote
29	1	Stranska mizica levo

Material za sestavljanje:

A	20	Vijak M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Vijak M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Vzmetna podložka M6 (1/4")
D	4	Stebelni vijak (1/4")
E	8	Podložka M6 (1/4")
	1	Navodila za sestavljanje in uporabo

Upoštevajte!





- Preverite popolnost obsega dobave in da deli niso bili poškodovani med prevozom. Če deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na servisno službo (glejte zadnjo stran).
- Z naprave odstranite morebitne folije, nalepke ali prevozno zaščito, **nikoli pa tipske tablice in morebitnih opozorilnih znakov.**

PREGLED NAPRAVE

(slika B)

- 30 Ročaj pokrova
- 31 Pokrov
- 32 Komora žara
- 33 Upravljalno polje
- 34 Spodnja omara
- 35 Termometer za pokrov

(slika C, upravljalno polje)

- 36 Prikaz temperature, levi/desni grelnik
- 37  Tipka za temperaturo, desni grelnik
- 38  Tipka za vklop/izklop, desni grelnik
- 39 Tipka za časovnik
- 40 Prikaz časovnika
- 41 Lučka za delovanje; sveti, ko je naprava priključena na električno vtičnico
- 42 **P1** in **P2**: vtičnici za priključitev termometra za meso
- 43 Prikaz temperature, ki jo meri termometer za meso
- 44 Tipka za preklon med prikazom temperature termometra za meso 1 (**P1**) in 2 (**P2**)
- 45  Tipka za vklop/izklop, levi grelnik
- 46  Tipka za temperaturo, levi grelnik


(slika F)

- 47 Grelnik

NAMENSKA UPORABA


- Ta električni žar (naprava) je namenjen pripravi živil, primernih za pripravo na žaru. Namenjen je za uporabo na prostem.
- Drugačna ali obsežnejša uporaba ni dovoljena. To še posebej velja za naslednje predvidljive napačne načine uporabe:
 - Naprave nikoli ne uporabljajte kot vgradno napravo!
 - Naprave ne uporabljajte v avtomatih, stanovanjskih prikolicah ali čolnih.
 - Naprave ne uporabljajte za ogrevanje!
- Naprava je namenjena za zasebno in ne za komercialno uporabo.
- Napravo uporabljajte izključno namensko in le tako, kot je opisano v navodilih za sestavljanje ter uporabo. Vsakršna drugačna uporaba se šteje za nenamensko. Napačna uporaba in neustrezno ravnanje lahko povzročita motnje na napravi in telesne poškodbe uporabnika.
- Iz garancije so izključene vse pomanjkljivosti, ki nastanejo zaradi nestrokovnega ravnanja, poškodb ali poskusov popravil. To velja tudi za običajno obrabo in maščobne obloge ter spremenjene barve na napravi in priboru.

VARNOSTNA NAVODILA

 **OPOZORILO: Upoštevajte vsa varnostna navodila, navodila za uporabo, slike in tehnične podatke na napravi.** Neupoštevanje varnostnih navodil in navodil za uporabo lahko povzroči električni udar, požar in/ali telesne poškodbe.

Navodila za varno uporabo

- To napravo smejo uporabljati **otroci**, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če so pod nadzorom ali so poučeni o varni uporabi naprave ter razumejo nevarnosti, ki izhajajo iz tega.
- **Otroci** se z napravo **ne** smejo igrati.
- Čiščenja in **uporabniškega vzdrževanja** ne smejo izvajati **otroci**, razen, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, in živali se ne smejo zadrževati v bližini naprave in priključnega kabla.
- **OPOZORILO:** S to napravo ne smete uporabljati lesnega oglja ali podobnih goriv.
- Naprava ni namenjena uporabi z zunanjo stikalno uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Upoštevajte navodila za čiščenje v poglavju »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«!

 **POZOR: vroče površine!** Med delovanjem naprave se lahko njene površine močno segrejejo. Med uporabo naprave in po njej se ne dotikajte segrelih delov! Med delovanjem naprave in takoj po izklopu se dotikajte samo ročaja in nastavitev. Nosite rokavice za žar, ki so preizkušene po Uredbi o osebni zaščitni opremi (EU) 2016/425 skladno s standardom DIN EN 407 (zaščita proti vročini, kategorija II). Pred prevažanjem, čiščenjem oz. shranjevanjem naprave počakajte, da se ohladi.

- Naprava je primerna za uporabo na prostem.
- Napravo je treba uporabljati z zaščitnim stikalom na diferenčni tok (RCD) s prožilnim tokom največ 30 mA.
- Napravo je treba priključiti na električno vtičnico z zaščitnim vodnikom (pri **napravah zaščitnega razreda I**).
- **Električni kabel** je treba redno preverjati glede znakov poškodb, naprave pa pri poškodovanem **električnem kablu** ne smete več uporabljati.
- Če je **električni kabel** te naprave poškodovan, ga mora zaradi preprečitve nevarnosti zame-

njati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba.

- Naprave ne spreminjajte ali popravljajte. Tudi električnega kabla ne zamenjajte sami. Če sta naprava ali njen pribor poškodovana, jih mora zamenjati proizvajalec, servisna služba ali strokovna delavnica, da je preprečena nevarnost.
- Napravo je treba vedno ločiti od električnega omrežja, kadar ni pod nadzorom in pred prevažanje, sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.

NEVARNOST – nevarnost električnega udara

- Naprave ne uporabljajte v dežju.
- Naprave ne uporabljajte ali shranjujte v prostorih z visoko zračno vlago.
- Naprave in priključnega kabla nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine ter pazite, da ne padejo v vodo ali se zmočijo.
- Če naprava pade v vodo, takoj prekinite dovod električne napetosti. **Sele potem** napravo vzemite iz vode.
- Naprave ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, je padla po tleh ali je padla v vodo, da preprečite nevarnosti. Pred ponovnim začetkom uporabe naj jo preverijo v strokovni delavnici.
- Naprave in priključnega kabla se nikoli ne dotikajte z vlažnimi rokami, če je naprava priključena na električno omrežje.

OPOZORILO – nevarnost požara

- Območje žara varujte pred prisotnostjo vnetljivih hlapov in tekočin, kot so bencin, kerozin, alkohol itd.
- Na razdalji 60 cm od naprave ne sme biti vnetljivih ali za vročino občutljivih materialov, kadar deluje ali je še vroča.
- Odprtini za prezračevanje ni dovoljeno pokriti, naprava se lahko pregreje. Vroče naprave ne prekrivajte, da preprečite požar.
- **OPOZORILO:** Zaradi preprečevanja pregrevanja te naprave ni dovoljeno pokrivati s trdnimi ali gibkimi materiali, kot so aluminijaste sklede, alufolija ali sklede iz drugih proti vročini odpornih materialov. Uporaba takšnih predmetov ali materialov na površini žara lahko poslabša varnost naprave in povzroči hudo škodo.
- Živila se ne smejo dotikati grelnika. Lahko se vžgejo.
- Vedno pazite, da je na uporabljeni vtičnici prisotna napetost, primerna za napravo. Vtičnice morajo biti poleg tega primerne za naprave s porabo moči do 3200 W (model: EB1001-GS) ali 2860 W (model: EB1001-UK).
- Naprave med delovanjem ne priključite na isti tokokrog skupaj z drugimi porabniki z veliko močjo, da preprečite preobremenitev in morebiten kratek stik (požar).
- Uporabljajte samo podaljške, ki so primerni za takšno moč.
- Ne uporabljajte kabelskih bobnov.
- Pazite, da se živila, ki vsebujejo veliko olja in masti, ne pregrejejo. V napravo ne vstavljajte posod, napolnjenih z oljem. Pladenj za maščobo redno čistite.
- Morebitnih plamenov ne gasite z vodo. Napravo izklopite, izvlecite električni vtič in počakajte, da se naprava ohladi.
- Pri požaru: Ne gasite z vodo! Plamen zadušite z gasilno odejo ali s primernim gasilnikom.

OPOZORILO – nevarnost telesnih poškodb

- Naprava se segreje in je med uporabo ni dovoljeno premikati.
- Vroče naprave nikoli puščajte brez nadzora. Pazite zlasti, da v bližino vroče naprave ne pridejo otroci ali druge osebe, ki ne morejo pravilno prepoznati ali se odzvati na možne nevarnosti.
- Poskrbite, da otroci nimajo nenadzorovanega dostopa do naprave. Napačna uporaba je lahko nevarna.
- Pazite, da priključni kabel ne povzroča nevarnosti spotika.

- Pri odpiranju pokrova lahko uhaja vroča para. Glave in dlani zato ne približujte nevarnemu območju. Obstaja nevarnost poparjenja zaradi vročine, vroče pare ali kondenzirane vode.
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi in proti vročini odpornimi ročaji.

OBVESTILO – nevarnost gmotne škode

- Če med delovanjem pride do napake, izvlecite električni vtič. Sicer napravo vedno najprej izklopite, preden izvlečete električni vtič.
- Pred nevihto napravo ločite od električnega omrežja.
- Pri ločitvi naprave od električnega omrežja vedno potegnite za električni vtič in nikoli za električni kabel.
- Naprave ne vlecite za priključni kabel.
- Napravo in njen priključni kabel zaščitite pred drugimi viri toplote, ognjem, dolgotrajno vlago ali udarci.
- Pazite, da priključni kabel ni zmečkan, prepognjen ali položen čez ostre robove in da ne pride v stik z vročimi površinami (npr. na napravi).
- Na napravo ali priključni kabel ne postavljajte težkih predmetov.
- Uporabljajte samo originalni pribor proizvajalca, da ne vplivate na delovanje naprave in preprečite morebitno škodo.

NAVODILA ZA SESTAVLJANJE

⚠ UPOŠTEVAJTE!

- Embalažni material hranite zunaj dosega otrok in živali. Obstaja nevarnost zadušitve.

- Pazite na dovolj prostora za sestavljanje in po potrebi uporabite podlago, da napravo in občutljiva tla zaščitite pred praskami.
- Napravo sestavite na vodoravni podlagi, da ne bo poševna.
- Upoštevajte v teh navodilih za sestavljanje ter uporabo prikazane korake sestavljanja. **Nestrokovno sestavljanje je lahko nevarno.**
- Pri sestavljanju ne ravnajte s silo.
- Vijačne povezave najprej zategnite z roko, po uspešnem koraku sestavljanja pa do konca. Sicer lahko pride do neželenih napestosti.
- Matice privijte, da se naslonijo, nato pa še za četrto obrata. Ne zategnite jih preveč!

PRED PRVO UPORABO

1. Rešetke za žar (27), rešetko za ohranjanje toplote (28) in pladenj za maščobo (3) umijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje, da odstranite morebitne proizvodne ostanke. V zvezi s tem upoštevajte poglavju »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«.
2. Prvi začetek uporabe žara opravite brez živil, saj lahko zaradi ostankov premazov nastane neprijeten vonj ali dim. Žar pustite, da se brez vsebine približno 30 minut segreva pri zaprtem pokrovu in nastavljeni najvišji temperaturi. Pri tem upoštevajte navodila v poglavjih »Postavitev in priključitev« ter »Uporaba«.
3. Rešetke in pladenj za maščobo pustite, da se ohladijo in jih še enkrat očistite.

POSTAVITEV IN PRIKLJUČITEV

⚠ UPOŠTEVAJTE!

- Žara ne uporabljajte pod gorljivo streho.
- Žar priklopite le na po predpisih vgrajeno električno vtičnico, ki je skladna s tehničnimi podatki naprave. Vtičnica mora biti dobro dostopna tudi po priključitvi, da lahko hitro prekinete povezavo z električnim omrežjem.
- Pred priklopom žara v celoti odvijte priključni kabel.
- Da žar zavarujete pred brizganjem vode ali padcem v vodo, ga postavite najmanj 305 cm od vode, na primer bazena ali ribnika.

1. Žar postavite na stabilno, vodoravno in ravno podlago. Pazite, da je okoli naprave na vseh straneh dovolj prostora, predvsem pa okoli komore žara (32).
2. Kolesca (19) po potrebi zavrite z vrtenjem krilatih matic.
3. Odprite pokrov (31).
4. Pladenj za maščobo (3) potisnite na vodilih pod enoto žara (1) na hrbtne strani žara. Za izvek pladenj za maščobo malo privzdignite za ročaj, da jo sprostite iz držala.
5. Vstavite rešetki za žar (27) in po potrebi še rešetko za ohranjanje toplote (28) (slika G).
6. Stranski mizici (2, 29) preklopite navzgor in ju zaskočite v tečaje pod kotom 90°. Za spuščanje mizici malo privzdignite.
7. Priključni kabel odvijte in električni vtič vtaknite v električno vtičnico. Lučka za delovanje (41) zasveti.

UPORABA

⚠ UPOŠTEVAJTE!




- Žar uporabite le, če so vsi deli na svojem mestu in je žar pravilno sestavljen skladno s koraki sestavljanja v teh navodilih za sestavljanje ter uporabo.
- Pred vsako uporabo preverite, ali je žar nepoškodovan in pravilno postavljen ter priključen.
- Pred vsako uporabo preverite pladenj za maščobo in območje pod grelnikom, ali so tam mastne obloge. Odstranite odvečno maščobo, da preprečite vžig maščobe.
- Med peko na žaru morajo biti rešetke za žar in pladenj za maščobo vedno vstavljene.
- Živil, zapakiranih v foliji za živila ali vrečkah iz umetne mase, ne dajajte na žar, dokler ne odstranite embalaže.

i ZA ZAČETEK NEKAJ NASVETOV:

- Žar ima dva grelnika (47), ki ju je mogoče upravljati medsebojno neodvisno. Tako lahko hkrati pripravljate različna živila z različnimi temperaturami in časi priprave. Če vklopite le en grelnik, lahko na izključenem grelniku pečete s posredno toploto.
- Na žaru pripravljena živila lahko odložite na rešetko za ohranjanje toplote (28), da bodo ostala topla, ko nadaljujete pripravo na žaru. Ne pozabite, da se pri tem še naprej počasi kuhajo. Poleg tega lahko na rešetki za ohranjanje toplote blago pripravljate zelenjavo, morske sadeže itd., ko na rešetki za žar (27) hkrati pečete na žaru pri veliki vročini.
- Termometer za pokrov (35) kaže temperaturo v komori žara (32). Priložena sta še dva termometra za meso (14), ki merita temperaturo jedra živil na žaru. Vtaknite jih v živilo na žaru in priključite v vtičnici P1 in P2 (42) (slika D). Na prikazovalniku (43) se prikaže temperatura živila na žaru.

- Priporočamo, da žar uporabljate z zaprtim pokrovom (31). Zakaj? S tem zmanjšate nevarnost nastajanja plamenov, hkrati pa živilo na žaru pripravite hitreje ter bolj enakomerno.
- Trajanje priprave mesa je odvisno od debeline, kakovosti, zorenja in temperature pri začetku priprave na žaru. Preden se resnično navadite naprave, morate vmes preverjati stanje živila na žaru.
- Narahlo naoljena živila se zapečejo bolj enakomerno in se ne sprimejo z rešetko za žar. Olje vedno namažite ali napršite na živilo in ne na rešetko za žar.
- Če uporabljate marinado, omako ali glazuro z veliko vsebnostjo sladkorja ali drugih vnetljivih sestavin, jo namažite šele v zadnjih 10 ali 15 minutah priprave na žaru.

Žar

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop  (38, 45) grelnika (47), ki ga želite uporabiti. Zasvetita ustrezni prikaz temperature (36) in prikaz časovnika (40).
2. S tipkama  (37, 46) nastavite zeleno temperaturo žara v korakih po 50 °C. Grelnik se segreje na nastavljeno temperaturo.
3. Za uporabo obeh grelnikov enako vklopite tudi drugi grelnik.
4. Če želite žar predgreti, zaprite pokrov (31) in počakajte, da se na termometru pokrova (35) prikaže zelena temperatura.
5. Odprite pokrov in položite živilo za žar na rešetko za žar (27) ter po potrebi rešetko za ohranjanje toplote (28).
6. Če želite doseči visoko temperaturo v komori žara (32), da živilo bolj enakomerno pripravite z vseh strani, zaprite pokrov.
7. Časovnik se po vklopu samodejno vklopi z vrednostjo 990 minut in nato odšteva. S tipko časovnika (39) lahko nastavite zeleno trajanje priprave v korakih po 10 minut, po kateri se žar samodejno izklopi. To je smiselno zlasti za dolgotrajno pripravo, na primer natrgano svinjino (Pulled Pork). Če želite časovnik ponastaviti na 0, držite tipko časovnika pritisnjeno približno 3 sekunde.
8. Živila na žaru vmes obračajte.
9. Pritisnite tipko za vklop/izklop  da izklopite žar (pred iztekom časovnika).
10. Po pripravi na žaru grelnike, rešetke za žar in rešetko za ohranjanje toplote izžgite, tako da žar nekaj minut segrevate z največjo močjo.
11. Po izklopu žara počakajte še od 5 do 10 minut, preden izvlečete električni vtič iz vtičnice. To je potrebno zaradi ventilatorja, ki deluje še nekaj časa, da ohladi žar.
12. Vse dele pustite, da se ohladijo, nato pa jih očistite (glejte poglavje »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«).

Uporaba termometra za meso



Pri več kosih živil (enake debeline) zadošča kot referenčni merilnik en termometer za meso.

1. Termometer za meso (14) do konca vtaknite v sredino daljše stranice kosa mesa, ribe ali perutnine.
2. Vtič priključite v vtičnico P1 oz. P2 (42) (slika D).
3. Na prikazovalniku (43) se prikaže izmerjena temperatura. S tipko P1-P2 (44) preklopite med prikazoma za P1 in P2. Obvestilo: Prikaz **P1** sveti neprekinjeno, prikaz **P2** pa utripa.
4. Živilo pripravite na običajen način in pri tem imejte na očeh prikaz.
5. Ko je živilo na žaru pripravljeno, ločite termometer za meso od naprave in ga izvlecite iz živila na žaru. **POZOR: Termometer za meso bo vroč.** Ne dotikajte se ga z rokami. Uporabite kuhinjske rokavice ali druge pripomočke.
6. Očistite ga (glejte poglavje »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«).

PO UPORABI/ ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

⚠ UPOŠTEVAJTE!

- Zaradi preprečevanja vžiga maščobe je treba žar redno čistiti.
- Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil in krtač s kovinskimi ščetinami. To lahko poškoduje površine.
- Pribor **ni** primeren za pomivalni stroj.
- **OPOZORILO!** Grelnike je dovoljeno čistiti samo s krpo. **NE** čistite jih s tekočinami in jih ne potaplajte v tekočine!
- Žar hranite po možnosti v zaprtih prostorih pri temperaturi največ 40 °C. Sicer pa priporočamo, da žar prekrijete s ponjavo za zaščito pred vremenskimi vplivi.

Da boste imeli dolgo veselje s svojim žarom, ga po vsaki uporabi očistite.

Če žara ne boste redno čistili in vzdrževali, lahko postopoma izgubi svojo zmogljivost. Nizke temperature, neenakomerna porazdelitev toplote in živila, sprijeta z rešetkami, so znak, da je treba žar očistiti ter vzdrževati.

Čiščenje po vsaki uporabi

1. **Grelnike (47), rešetke za žar (27) in rešetko za ohranjanje toplote (28)** izžgite, tako da žar nekaj minut segrevate z največjo močjo.
2. Ko se ohladijo, očistite grelnike in rešetke s krpo.
3. Rešetke za žar in rešetko za ohranjanje toplote lahko po potrebi očistite z toplo vodo, sredstvom za pomivanje posode in blazinico za čiščenje iz nerjavnega jekla.
4. Izpraznite **pladenj za maščobo (3)** in jo pomijte s toplo vodo ter sredstvom za pomivanje posode.
5. Ko so vsi deli suhi, jih znova vstavite v žar.

Čiščenje notranje strani žara (po potrebi)

Izhlapela maščoba in dim tvorita obloge, ki jih lahko odstranite takole:

1. Za lažje čiščenje pazljivo izvlecite grelnika iz žara.
2. V celotni komori žara (32) odstranite vse ostanke jedi in maščobne obloge. Te obloge zlahka odstranite z lopatko iz umetne mase.
3. Površine obrišite do čistega z mehko krpo. Če je prisotna močnejša umazanija, jo lahko operite s toplo milnico in obrišete s krpo, ki ni abrazivna.
4. Ko so vsi deli suhi, grelnika znova vstavite v žar.

Čiščenje zunanjsih stranic (po potrebi)

Zunanost žara je iz različnih materialov in površin. Zato glede na vrsto površine priporočamo različne načine čiščenja.

Površine iz nerjavnega jekla

- Uporabite neabrazivno čistilo za nerjavno jeklo in upoštevajte navodila proizvajalca. **Ne uporabljajte abrazivnih past!**
- Sicer lahko za čiščenje uporabite toplo vodo, gospodinjsko čistilo in gobico. Površine nato sperite s čisto vodo in jih posušite z mehko krpo.

Lakirane, emajlirane površine in deli iz umetne mase

- **Ne uporabljajte abrazivnih čistil.**
- Za čiščenje uporabite samo toplo vodo z gospodinjskim čistilom in kuhinjske ali druge mehke krpe. Očistite površino, jo sperite in obrišite do suhega.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če naprava ne deluje pravilno, preverite, ali lahko težavo rešite sami. Če z naslednjimi koraki težave ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.



Električne naprave ne poskušajte popravljati sami!

Naprava ne deluje.

Električni vtič ni pravilno vtaknjen v vtičnico.

- Popravite položaj električnega vtiča.

Vtičnica je pokvarjena.

- Poskusite uporabiti drugo vtičnico.

Ni napetosti električnega omrežja.

- Preverite varovalko električnega priključka.

Niste nastavili temperature priprave.

- Napravo nastavite, kot je opisano v poglavju »Uporaba« – »Žar«. Naprava se začne segreti šele po nastavitvi.

Sproži se varovalka v omarici za varovalke.

Preveč naprav je priključenih na isti tokokrog.

- Zmanjšajte število naprav v tokokrogu.

Živila niso pripravljena v celoti.

Nastavljeni čas priprave je bil prekratek ali pa temperatura prenizka.

- Podaljšajte čas priprave ali povečajte temperaturo priprave.

Živila ležijo na drugih živilih.

- Živila porazdelite in obračajte.

Na žaru je preveč živil.

- Zmanjšajte količino živil.

Med uporabo je prisoten neprijeten vonj. Iz naprave se kadi.

Naprava je umazana.

- Upoštevajte navodila v poglavju »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«.

Napravo uporabljate prvič.

- Pri prvi uporabi novih naprav se pogosto pojavlja neprijeten vonj. Vonj bi moral po večkratni uporabi naprave izginiti.

Preveč olja ali masti.

- Odstranite odvečno olje ali mast.

TEHNIČNI PODATKI

Številka artikla:	01192
Številka modela:	EB1002-GS
Moč:	največ 3200 W
Napajalna napetost:	od 220 do 240 V~ 50/60 Hz
Zaščitni razred:	I
Vrsta zaščite:	IPX4
Časovnik:	do 990 min
Temperaturno območje:	od 100 do 300 °C (na rešetki za žar)
Mere naprave:	121,5 x 57,5 x 116 cm (Š x G x V)
Mere površine za žar:	59 x 40,5 cm
Vtič termometra za meso:	premer 3,5 mm
ID navodil za uporabo:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Izdelano na Kitajskem.

ODSTRANJEVANJE MED ODPADKE

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



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



Sosednji simbol (prečrtan podčrtan smetnjak) pomeni, da stare naprave ne sodijo v gospodinske odpadke, ampak v posebne sisteme za zbiranje in recikliranje.

Lastniki starih naprav iz zasebnih gospodinjstev jih lahko brezplačno oddajo na zbirnih mestih javnih izvajalcev predelave odpadkov ali pa na prevzemnih mestih proizvajalcev in distributerjev, urejenih v okviru nemškega zakona o starih električnih napravah (ElektroG). Brezplačen prevzem naprav morajo opraviti tudi trgovine, ki prodajajo električne in elektronske naprave.



Poštovani korisniče,

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

Odvojite vreme da se upoznate sa detaljima vaše nove opreme. Zato što vam ne želimo samo ugodan početak, već i da dugo uživete u svom LANDMANN roštilju.

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

**Želimo vam puno zabave i ukusan roštilj
vaš LANDMANN tim.**

SADRŽAJ

Sadržaj pakovanja	50
Pregled uređaja	50
Namenska upotreba	50
Sigurnosne napomene	51
Napomena u vezi montaže	52
Pre prve upotrebe	52
Postavljanje i priključivanje	52
Upotreba	52
Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje	53
Rešavanje problema	54
Tehnički podaci	54
Odlaganje	54



**VAŽNE NAPOMENE!
OBAVEZNO ČUVATI!**

O ovim uputstvima za montažu i upotrebu

Pažljivo pročitajte pre prve upotrebe uređaja ovo uputstvo za montažu i upotrebu i pridržavajte se uputstava za bezbednost. Sačuvajte za buduća pitanja i druge korisnike. Ono je sastavni deo uređaja. Proizvođač i uvoznik ne preuzimaju nikakvu odgovornost ako se ne poštuju informacije u ovom uputstvu za montažu i upotrebu.

Simboli



Znakovi opasnosti: Ovi simboli ukazuju na moguće opasnosti. Pažljivo pročitajte i sledite prateće uputstva o bezbednosti.



Dodatne informacije



Pre upotrebe pročitajte uputstvo za montažu i upotrebu!



Pogodno za hranu.



Oprez: vruće površine!



Naizmenična struja

Signalne reči

Signalne reči označavaju opasnosti ako se povezane informacije ne poštuju.

OPASNOST – visok rizik, dovodi do ozbiljnih povreda ili smrti

UPOZORENJE – srednji rizik, može dovesti do ozbiljnih povreda ili smrti

OPREZ – nizak rizik, može dovesti do lakših ili umerenih povreda

NAPOMENA – može dovesti do rizik od oštećenja imovine

Dalja objašnjenja

Brojevi legende su prikazani na sledeći način: **(1)**

Reference za slike su prikazane na sledeći način: **(Slika A)**

SADRŽAJ PAKOVANJA

(Slika A)

Poz.	Br.	Opis
1	1	Jedinica za roštiljanje (unapred montirana)
2	1	Pomoćni sto, desni
3	1	Posuda za masnoće
4	2	Držač A
5	2	Držač B
6	2	Ugaoni nosač A
7	2	Ugaoni nosač B
8	1	Poprečni nosač, pozadi
9	1	Polica
10	1	Šarke vrata, donje
11	1	Podna ploča
12	1	Nogara, zadnja desno
13	1	Nogara, napred desno
14	2	Termometar za meso
15	1	Osnovna vrata ormara, desna
16	1	Osnovna vrata ormara, leva
19	4	Točkić, sa fiksiranjem
22	2	Bočni zid
23	1	Nogara, napred levo
24	1	Maska ormara
25	1	Nogara, zadnja levo
26	2	Poprečni nosač, levo / desno
27	2	Rešetka za roštilj
28	1	Rešetka za održavanje toplote
29	1	Pomoćni sto, levi

Montažni materijal:

A	20	Zavrtanj, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Zavrtanj, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Opružni prsten, M6 (1/4")
D	4	Svorni zavrtanj (1/4")
E	8	Podloška, M6 (1/4")
	1	Uputstvo za montažu i upotrebu

Pažnja!





- Proverite sadržaj na kompletnost i komponente na oštećenja prilikom transporta. Ako neki delovi nedostaju ili su oštećeni, obratite se korisničkoj službi (vidi zadnju stranu).
- Uklonite sa uređaja moguće postojeće folije, nalepnice ili zaštitu za transport, ali **nikada pločicu sa oznakom tipa proizvođača i moguća upozorenja!**

PREGLED UREĐAJA

(Slika B)

- 30 Ručica poklopca
- 31 Poklopac
- 32 Komora za roštiljanje
- 33 Kontrolna tabla
- 34 Osnovni ormarić
- 35 Termometar za poklopac

(Slika C, kontrolna tabla)

- 36 Displej temperature, levi / desni grejač
- 37  Taster za temperaturu, desni grejač
- 38  Taster za uključivanje / isključivanje, desni grejač
- 39 Taster za tajmer
- 40 Displej tajmera
- 41 Radna lampica, svetli kada je uređaj priključen na utičnicu
- 42 P1 i P2: Utičnica za priključivanje termometra za meso
- 43 Displej temperature merene termometrom za meso
- 44 Taster za prebacivanje između prikaza temperature termometra za meso 1 (P1) i 2 (P2)
- 45  Taster za uključivanje / isključivanje, levi grejač
- 46  Taster za temperaturu, levi grejač

(Slika F)

- 47 Grejač

NAMENSKA UPOTREBA

- Ovaj električni roštilj (uređaj) je namenjen za pripremu jela sa roštilja. Dizajniran je za spoljašnju upotrebu.
- Bilo koja druga upotreba ili upotreba izvan toga nije dozvoljena. Ovo se posebno odnosi na sledeće predvidljive pogrešne upotrebe:
 - Nikada ne koristite uređaj kao ugradni uređaj!
 - Ne koristite uređaj u kamp vozilima i kamp kućicama i/ili na čamcima.
 - Nikada ne koristite uređaj za grejanje!
- Uređaj je namenjen za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu upotrebu.
- Uređaj koristite isključivo u navedene svrhe i samo na način opisan u ovom uputstvu za montažu i upotrebu. Svaka dalja upotreba smatraće se nenamenskom upotrebom. Nepravilan rad i nepravilno rukovanje mogu dovesti do kvarova na uređaju i do povreda korisnika.
- Svi nedostaci prouzrokovani nepravilnim rukovanjem, oštećivanjem ili pokušajima popravke isključeni su iz garancije. Ovo se takođe odnosi na normalno habanje, kao i na naslage masti i promene boje na uređaju i priborima.

SIGURNOSNE NAPOMENE



UPOZORENJE: Pridržavajte se svih sigurnosnih napomena, uputstava, ilustracija i tehničkih podataka sa kojima se isporučuje ovaj uređaj. Nepoštovanje sigurnosnih napomena i uputstava može dovesti do strujnog udara, požara i/ili povreda.

Uputstva za bezbedan rad

- Ovaj uređaj mogu da koriste **deca** od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili su upućeni u bezbednu upotrebu uređaja i razumeju nastale opasnosti.
- **Deci nije** dozvoljeno da se igraju s uređajem.
- Čišćenje i **korisničko održavanje** ne smeju da obavljaju **deca** osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Decu mlađu od 8 godina i životinje držite podalje od uređaja i priključnog kabla.
- **UPOZORENJE:** Ugalj ili slična goriva se ne smeju koristiti za ovaj uređaj.
- Uređaj nije predviđen za rad sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom daljinskog upravljanja.
- Pratite uputstva za čišćenje u poglavlju "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje"!



OPREZ: Vruće površine!

Kada je uređaj u radu, njegove površine mogu postati veoma vruće. Nemojte dolaziti u kontakt sa zagrejanim delovima tokom ili nakon upotrebe uređaja! Dodirujte samo ručice i regulator dok je uređaj u radu ili odmah nakon što je isključen. Nosite rukavice za roštilj koje su ispitane u skladu sa regulativom (EU) 2016/425 za ličnu zaštitnu opremu u skladu sa DIN EN 407 (kategorija toplotne zaštite II). Sačekajte da se uređaj ohladi pre nego što ga premestite, očistite ili odložite.

- Uređaj je pogodan za upotrebu na otvorenom.
- Uređaj se mora napajati preko zaštitnog uređaja diferentne struje (RCD sklopka) sa nazivnom strujom aktiviranja ne većom od 30 mA.
- Uređaj mora biti priključen na utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem (za **uređaje klase zaštite I**).
- **Kabl za električno napajanje** se mora redovno proveravati da li ima znakova oštećenja, a ako je **kabl za električno**

napajanje oštećen, uređaj se više ne sme koristiti.

- Ako je **kabl za električno napajanje** ovog uređaja oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili njegova služba za korisnike ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Nemojte praviti nikakve promene ili popravke na uređaju. Takođe nemojte sami menjati kabl za električno napajanje. Ako su uređaj ili njegov pribor oštećeni, mora ih zameniti ili popraviti proizvođač, korisnički servis ili specijalizovana radionica kako bi se izbegle opasnosti.
- Uređaj se uvek mora odvojiti iz napajanja kada se ne koristi, kada nije pod nadzorom i pre transporta, montaže, demontaže i čišćenja.



OPASNOST – Opasnost od strujnog udara

- Nemojte koristiti uređaj na kiši.
- Nemojte koristiti ili čuvati uređaj u prostorijama sa visokom vlažnošću.
- Nikada ne uranjajte uređaj i priključni kabl u vodu ili druge tečnosti i uverite se da ne mogu da padnu u vodu ili da se pokvase.
- Ako uređaj padne u vodu, odmah isključite napajanje. **Tek tada** izvadite uređaj iz vode.
- Da biste izbegli opasnosti, nemojte koristiti uređaj ako je pokvaren, ako je pao ili pao u vodu. Pre ponovnog puštanja u rad proverite ga u specijalizovanoj radionici.
- Nikada ne dodirujte uređaj ili priključni kabl mokrim rukama kada je uređaj priključen na električnu mrežu.



UPOZORENJE – Opasnost od požara

- Držite površinu za roštilj dalje od zapaljivih para i tečnosti kao što su benzin, kerozin, alkohol itd.
- U krugu od 60 cm od uređaja ne sme biti zapaljivih materijala ili materijala osetljivih na toplotu kada je u radu ili kada je još vruć.
- Ventilacioni otvori ne smeju biti prekriveni, uređaj bi se mogao pregrijati. Da biste izbegli požar, nemojte pokrivati uređaj dok je vruć.
- UPOZORENJE: Da bi se izbeglo pregrevanje, ovaj uređaj ne sme biti prekriven čvrstim ili fleksibilnim materijalima kao što su aluminijumske tacne, aluminijumska folija ili posude od drugih materijala otpornih na toplotu. Korišćenje takvih predmeta ili materijala na površini za roštilj može ugroziti bezbednost uređaja i izazvati ozbiljnu štetu.
- Hrana ne sme da dodiruje grejač. Mogla bi se zapaliti.
- Uvek proverite da li je napon koji odgovara uređaju priključen na utičnicu koja se koristi. Utičnice takođe moraju biti pogodne za uređaje sa potrošnjom energije od 3200 vati (model: EB1001-GS) ili 2860 vati (model: EB1001-UK).
- Uverite se da nijedan drugi uređaj sa velikom potrošnjom energije nije priključen na isto strujno kolo dok je uređaj u funkciji kako biste izbegli preopterećenje i mogući kratak spoj (požar).
- Koristite samo produžne kablove koji su pogodni za ovu snagu.
- Nemojte koristiti kabl na motalici.
- Vodite računa da se hrana bogata uljem i mastima ne pregreva. Ne stavljajte posude napunjene uljem u uređaj. Redovno čistite posudu za masnoće.
- Ne gasite male plamenove vodom. Isključite uređaj, izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.

- U slučaju požara: Ne gasiti vodom! Ugušite plamen prekrivačem za gašenje vatre ili odgovarajućim aparatom za gašenje požara.



UPOZORENJE – Opasnost od povrede

- Uređaj postaje veoma vruć i ne sme da se pomera tokom upotrebe.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je vruć. Naročito pazite da ne dozvolite deci ili licima koja nisu u stanju da ispravno prepoznaju ili odgovore na potencijalne opasnosti da se približe vrelom uređaju.
- Uverite se da deca nemaju pristup uređaju bez nadzora. Nepravilna upotreba može biti opasna.
- Uverite se da priključni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Vruća para može da izađe kada se poklopac otvori. Držite glavu i ruke dalje od opasne zone. Postoji opasnost od opekotina od toplote, vruće pare ili kondenzacije.
- Koristite samo pribor za roštiljanje sa dugim na toplotu otpornim ručkama.

NAPOMENA – Opasnost od materijalne i imovinske štete

- Ako dođe do greške tokom rada, izvucite utikač. U suprotnom, uvek isključite uređaj pre nego što izvučete utikač.
- Pre grmljavine odvojite uređaj od električnog napajanja.
- Kada je uređaj isključen iz napajanja, uvek vucite utikač za napajanje, a nikada kabl za napajanje.
- Nemojte vući uređaj za priključni kabl.
- Zaštitite uređaj i njegov priključni kabl od: drugih izvora toplote, požara, produžene vlage ili udara.
- Uverite se da priključni kabl nije zgnječen, savijen ili položen preko oštih ivica i da ne dođe u kontakt sa vrućim površinama (npr. uređajem).
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj ili priključni kabl.
- Koristite samo originalni pribor proizvođača kako ne biste narušili funkcionalnost uređaja i izbegli moguća oštećenja ili opasnosti.

NAPOMENA U VEZI MONTAŽE

⚠ PAŽNJA!

- Držite ambalažu dalje od dece i životinja. Postoji opasnost od gušenja.

- Pobrinite se da ima dovoljno prostora za montažu, i po potrebi, koristite podlogu za zaštitu uređaja ili osetljivih podova od ogrebotina.
- Sastavite uređaj na vodoravnoj površini kako biste sprečili da se iskrivi.
- Sledite korake prikazane u ovom uputstvu za montažu i upotrebu. **Nepravilna montaža može biti opasna.**
- Nemojte koristiti silu tokom sastavljanja.
- Prvo rukom pritegnite navojne spojeve, a zatim ih ponovo zategnite nakon uspešnog koraka montaže. U suprotnom može doći do neželjenih sila pritezanja.
- Zategnite maticu dok ne nalegne do kraja, a zatim nastavite okretati četvrtinu okreta. Nemojte je prejako zategnuti!

PRE PRVE UPOTREBE

1. Isperite rešetke za roštilj (27), rešetku za održavanje toplote (28) i posudu za masnoće (3) sa tečnosti za pranje sudova i toplom vodom, da biste uklonili eventualne ostatke proizvoda. Obratite pažnju na poglavlje "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje"!
2. Prvo puštanje roštilja u rad treba izvršiti bez hrane, jer može doći do razvoja mirisa ili dima zbog mogućih ostataka premaza. Ostavite roštilj da se zagreva na najvišoj temperaturi oko 30 minuta bez ikakvog sadržaja i sa zatvorenim poklopcem. Da biste to uradili, pratite uputstva u poglavljima "Postavljanje i priključivanje" kao i "Upotreba".
3. Ostavite rešetke i posudu za masnoće da se ohlade, a zatim ih ponovo očistite.

POSTAVLJANJE I PRIKLJUČIVANJE

⚠ PAŽNJA!

- Ne koristite roštilj ispod zapaljive nadstrešnice.
- Roštilj priključite samo na pravilno instaliranu utičnicu koja odgovara tehničkim podacima roštilja. Utičnica mora biti lako dostupna čak i nakon što je priključena, tako da se mrežni priključak može brzo isključiti.
- Pre priključivanja roštilja potpuno odmotajte priključni kabl.
- Da biste zaštitili roštilj od prskanja ili pada u vodu, držite ga najmanje 305 cm (10 stopa) dalje od vodenih površina, kao što su bazeni ili bare.

1. Postavite roštilj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu. Uverite se da ima dovoljno slobodnog prostora sa svih strana, posebno prema komori za roštilj (32).
2. Ako je potrebno, fiksirajte točkice (19) okretanjem krilnih matica.
3. Otvorite poklopac (31).
4. Stavite posudu za masnoće (3) na šine ispod jedinice roštilja (1) na zadnjoj strani roštilja. Da biste izvukli posudu za masnoće, lagano je podignite za ručicu da biste je oslobodili iz brave.
5. Postavite dve rešetke za roštilj (27) i, ako je potrebno, rešetku za održavanje toplote (28) (slika G).
6. Preklopite pomoćne stolove (2, 29) uvis i učvrstite ih u šarke pod uglom od 90 stepeni. Za savijanje naniže podignite ih lagano.
7. Odmotajte priključni kabl i utaknite utikač u utičnicu. Radna lampica (41) počinje da svetli.

UPOTREBA




⚠ PAŽNJA!

- Koristite ovaj roštilj samo kada su svi delovi postavljeni i kada je roštilj pravilno postavljen i u skladu sa koracima za instalaciju u ovim uputstvima za montažu i upotrebu.
- Pre svake upotrebe, uverite se da je roštilj neoštećen i da je pravilno postavljen i priključen.
- Pre svake upotrebe, proverite da li u posudi za masnoće i oblasti ispod grejača nema masnih naslaga. Uklonite višak masti kako biste izbegli sagorevanje masti.
- Rešetke za roštilj i posuda za masnoće moraju uvek biti na svom mestu tokom roštiljanja.
- Nikad ne stavljajte hranu umotanu u prozirnu foliju ili u plastične kese na roštilju.

**NEKOLIKO SAVETA UNAPRED:**

- Roštilj ima dva grejača (47), koji se kontrolišu nezavisno jedan od drugog. Različite namirnice sa različitim temperaturama i vremenom termičke obrade mogu se pripremati istovremeno. Ako uključite samo jedan od grejača, možete indirektno da pečete roštilj na isključenom grejaču.
- Ispečenu hranu možete staviti na rešetku za održavanje toplote (28) da bi bila topla dok nastavite sa pečenjem na roštilju. Imajte na umu da nastavlja da se termički obrađuje. Pored toga, na rešetki za održavanje toplote možete nežno termički obraditi povrće, morske plodove itd. i uz to npr. peći meso na rešetku za roštilj (27) na jakoj temperaturi.
- Termometar na poklopcu (35) pokazuje temperaturu u komori za roštilj (32). Pored toga, uključena su i dva termometra za meso (14), koji mere temperaturu u unutrašnjosti hrane koja se peče. Oni se ubacuju u hranu koja se peče na roštilju i priključuju na utičnice P1 i P2 (42) (slika D). Na displeju (43) se pojavljuje temperatura hrane koja se peče na roštilju.
- Preporučujemo pečenje na roštilju sa zatvorenim poklopcem (31). Zašto? Na taj način se smanjuje rizik od stvaranje malih plamenova i vaša hrana sa roštilja se termički obrađuje brže i ravnomernije.
- Vreme pečenja mesa zavisi od njegove debljine, kvaliteta, zrelosti i temperature na početku roštiljanja. Pre nego što se stvarno upoznate sa uređajem, trebalo bi da proverite stanje hrane za roštiljanje.
- Hrana koja je malo nauljena se ravnomernije zapeče i ne lepi se za rešetku za roštilj. Uvek četkajte ili prskajte uljem hranu koja se peče na roštilju, a ne direktno na rešetku za roštilj.
- Ako koristite marinadu, sos ili glazuru sa visokim sadržajem šećera ili druge lako zapaljive sastojke, namažite ih samo u poslednjih 10 do 15 minuta procesa pečenja.

Roštiljanje

1. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje  (38, 45) grejača (47) koji želite da koristite. Odgovarajući displej temperature (36) i displej tajmera (40) svetle.
2. Pomoću tastera  (37, 46) podesite željenu temperaturu termičke obrade u koracima od 50 °C. Grejač se zagreva do podešene temperature.
3. Da biste koristili oba grejača, uključite drugi grejač na isti način.
4. Ako želite da zagrejte roštilj, zatvorite poklopac (31) i sačekajte da se na termometru poklopcu (35) prikaže željena temperatura.
5. Otvorite poklopac i stavite hranu na rešetku za roštilj (27) i, ako je potrebno, rešetku za održavanje toplote (28).
6. Kada se u komori za roštilj (32) dostigne visoka temperatura i hrana treba da se peče ravnomernije sa svih strana, zatvorite poklopac.
7. Tajmer se automatski pokreće 990 minuta nakon uključivanja i odbrojava. Tasterom za tajmer (39) možete podesiti željeno vreme termičke obrade u koracima od 10 minuta, nakon čega se roštilj automatski isključuje. Ovo je posebno korisno za duže procese termičke obrade, npr. u pripremi prasetine. Da biste resetovali tajmer na 0, pritisnite i držite taster tajmera oko 3 sekunde.
8. U međuvremenu okrećite hranu.
9. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje  da biste isključili roštilj (pre nego što tajmer istekne).
10. Nakon pečenja, pregrije grejače, rešetke za roštilj i rešetku za održavanje toplote tako što ćete nekoliko minuta zagrejati roštilj na maksimalnu snagu.
11. Nakon što isključite roštilj, sačekajte oko 5 do 10 minuta pre nego što iskopčate utikač iz utičnice. Zato što ventilator nastavlja da radi neko vreme da bi ohladio roštilj.
12. Pustite da se svi delovi ohlade, a zatim ih očistite (pogledajte poglavlje "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje").

Korišćenje termometra za meso

Ako postoje nekoliko predmeta za termičku obradu (iste debljine), kao referentni merni uređaj dovoljan je termometar za meso.

1. Gurnite termometar za meso (14) do kraja u sredinu duže strane komada mesa, ribe ili živine.
2. Priključite utikač u utičnicu P1 odn. P2 (42) na (slika D).
3. Na displeju se pojavljuje izmerena temperatura (43). Koristite taster P1-P2 (44) za prebacivanje između prikaza za P1 i P2. Napomena: Prikaz **P1** neprekidno svetli, a prikaz **P2** treperi.
4. Pripremite hranu kao i obično, pazeći na displej.
5. Kada je hrana termički obrađena, odvojite termometar za meso od uređaja i izvucite ga iz hrane. **OPREZ: Termometar za meso se zagreva.** Ne dirajte ga rukama. Koristite kuhinjske rukavice ili neko drugo pomoćno sredstvo.
6. Očistite ga (poglavlje "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje").

POSLE UPOTREBE / ČIŠĆENJE I ČUVANJE**⚠ PAŽNJA!**

- Da biste izbegli vatru od masnoće, roštilj se mora redovno čistiti.
- Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje ili četke sa metalnim čekinjama. One mogu da oštete površine.
- Pribor **nije** pogodan za mašinu za pranje sudova.
- UPOZORENJE! Grejači se smeju čistiti samo krpom. NE čistite tečnostima niti potapajte u tečnosti!
- Ako je moguće, čuvajte roštilj u zatvorenom prostoru na maksimalnoj temperaturi od 40 °C. U suprotnom, preporučujemo da pokrijete roštilj sa poklopcem za zaštitu od vremenskih prilika.

Da biste dugo uživali u svom roštilju, očistite ga nakon svake upotrebe.

Ako se roštilj ne čisti i ne održava redovno, njegove performanse se vremenom mogu pogoršati. Niske temperature, neravnomerna distribucija toplote i lepljenje hrane za rešetke su znaci da roštilj treba očistiti i servisirati.

Čišćenje posle svakog korišćenja

1. Pregrije grejače (47), rešetke za roštilj (27) i rešetku za održavanje toplote (28) tako što ćete nekoliko minuta zagrejati roštilj na maksimalnu snagu.
2. Nakon hlađenja, očistite grejače i rešetke krpom.
3. Ako je potrebno, možete očistiti rešetke za roštilj i rešetku za održavanje toplote tečnošću za pranje posuđa i jastučićem za čišćenje.
4. Ispraznite posudu za masnoće (3) i isperite je toplom vodom i tečnošću za pranje posuđa.
5. Kada se svi delovi osuše, vratite ih u roštilj.

Čišćenje unutrašnjosti roštilja (po potrebi)

Isparena masnoća i dim stvaraju naslage koje se mogu ukloniti na sledeći način:

1. Radi lakšeg čišćenja pažljivo uklonite grejače sa roštilja.
2. Uklonite sve čestice hrane i nakupine masti iz cele komore za roštilj (32). Ove naslage se lako mogu ukloniti plastičnom lopaticom.
3. Obrišite površine mekom krpom. Ako postoji jaka prljavština, možete je oprati toplom vodom sa sapunom i osušiti je neabrazivnom krpom.
4. Kada se svi delovi osuše, vratite grejače u roštilj.

Čišćenje spoljnih strana (po potrebi)

Spoljašnja strana roštilja je napravljena od različitih materijala i površina, pa preporučujemo različite metode čišćenja u zavisnosti od vrste površine.

Površine od nerđajućeg čelika

- Koristite netoksično, neabrazivno sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika ili sredstvo za poliranje za spoljne proizvode i roštilje za čišćenje površina od nerđajućeg čelika.
- Za čišćenje koristite meku krpu.
- Obratite pažnju na informacije proizvođača sredstva za čišćenje.

Lakirane, porcelanski emajlirane površine i plastični delovi

- Za čišćenje koristite samo toplu vodu sa sapunom i kuhinjske krpe ili meku krpu. Očistite, isperite i obrišite površinu suvom.

REŠAVANJE PROBLEMA

Ako uređaj ne radi ispravno, pogledajte da li možete sami da rešite neki problem. Ako sledeći koraci ne reše problem, obratite se korisničkoj službi.



Ne pokušavajte sami da popravite električni uređaj!

Uređaj ne radi.

Utikač nije pravilno utaknut u utičnicu.

- ▶ Ispravite položaj utikača.

Utičnica je neispravna.

- ▶ Pokušajte sa drugom utičnicom.

Nema mrežnog napona.

- ▶ Proverite osigurač mrežnog priključka.

Temperatura termičke obrade nije podešena.

- ▶ Podesite uređaj kao što je opisano u poglavlju "Upotreba" – "Roštiljanje". Uređaj ne počinje da se zagreva dok se ne izvrše podešavanja.

Osigurač u kutiji sa osiguračima se aktivira.

Previše uređaja je priključeno na isto strujno kolo.

- ▶ Smanjite broj uređaja u strujnom kolu.

Hrana nije termički obrađena do kraja.

Podešeno vreme termičke obrade je prekratko ili je temperatura preniska.

- ▶ Povećajte vreme termičke obrade ili temperaturu.

Hrana leži jedna na drugu.

- ▶ Raširite i okrećite hranu.

Previše je hrane na roštilju.

- ▶ Smanjite količinu hrane.

Tokom upotrebe može se otkriti neprijatan miris. / Iz uređaja izlazi dim.

Uređaj je prljav.

- ▶ Pratite uputstva u poglavlju "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje".

Uređaj se koristi prvi put.

- ▶ Miris se često javlja kada prvi put koristite novi uređaj. Miris bi trebalo da nestane nakon nekoliko puta upotrebe uređaja.

Previše ulja ili masti.

- ▶ Uklonite višak ulja ili masti.

TEHNIČKI PODACI

Broj artikla:	01192
Broj modela:	EB1002-GS
Snaga:	maks. 3200 W
Napajanje:	220 – 240 V~ 50/60 Hz
Klasa zaštite:	I
Vrsta zaštite:	IPX4
Tajmer:	do 990 min
Opseg temperature:	100 °C – 300 °C (na rešetki)
Dimenzije uređaja:	121,5 x 57,5 x 116 cm (š x d x v)
Dimenzije površine za roštilj:	59 x 40,5 cm
Utikač termometra za meso:	priključak 3,5 mm
ID uputstva za upotrebu:	Z 01192 M LM V1 1022 mh



Proizvedeno u Kini.

ODLAGANJE

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



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

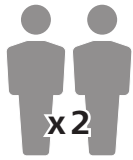


Susedni simbol (precrtna kanta sa točkicama sa donjom crtom) znači da stari uređaji ne spadaju u kućni otpad, već u posebne sisteme za prikupljanje i vraćanje.

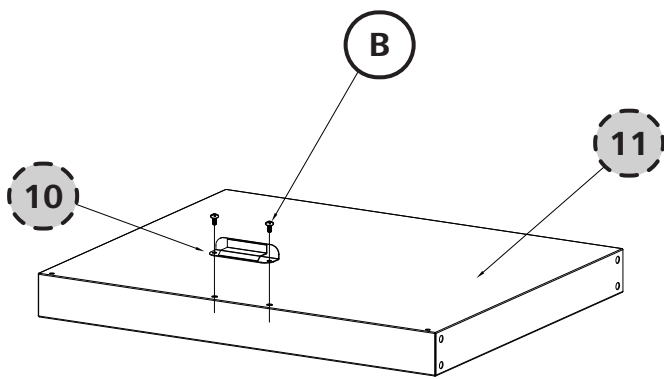
Vlasnici starih uređaja iz privatnih domaćinstava mogu ih besplatno predati na sabirne tačke javnih službi za odlaganje otpada ili na punktove za vraćanje koje su postavili proizvođači i distributeri u smislu ElektroG-a. Prodavnice koje električne i elektronske uređaje stavljaju na tržište takođe su u obavezi da ih vrate.



Benötigt werden • you require • sont requis • je hebt nodig • se requieren • sono necessari • behövs •
du trenger • tarvitaan • þetta þarf • du har brug for • : tarvis läheb • reikia • kas nepieciešams •
potrzebujesz • potřebujete • budete potrebovať • Вам потребуются • szükséges • sunt necesare •
Χρειάζεστε • Необходими са • potrebujete • potrebni su • potrebno • gereklidir:



1.

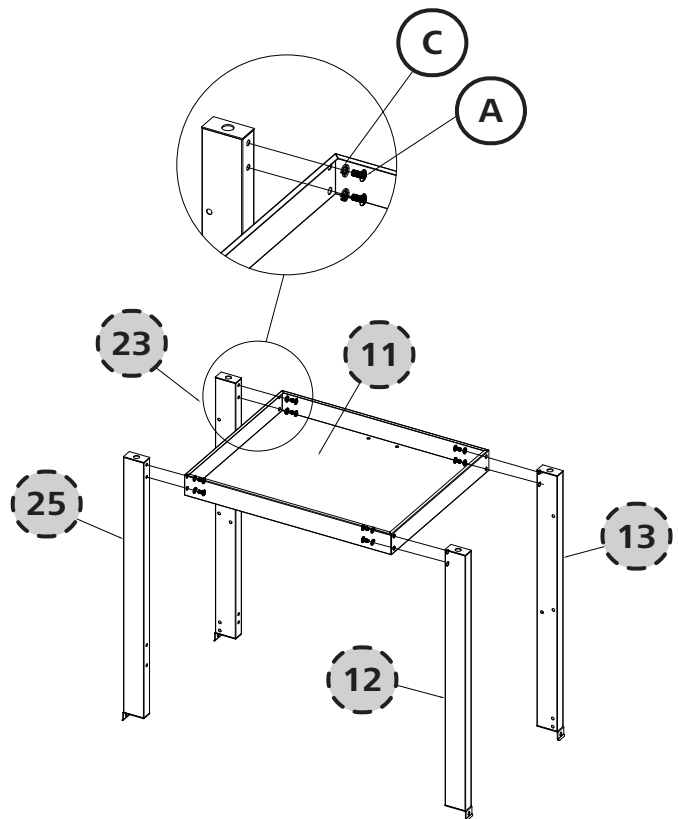


B



2x

2.



A

C



8x



8x



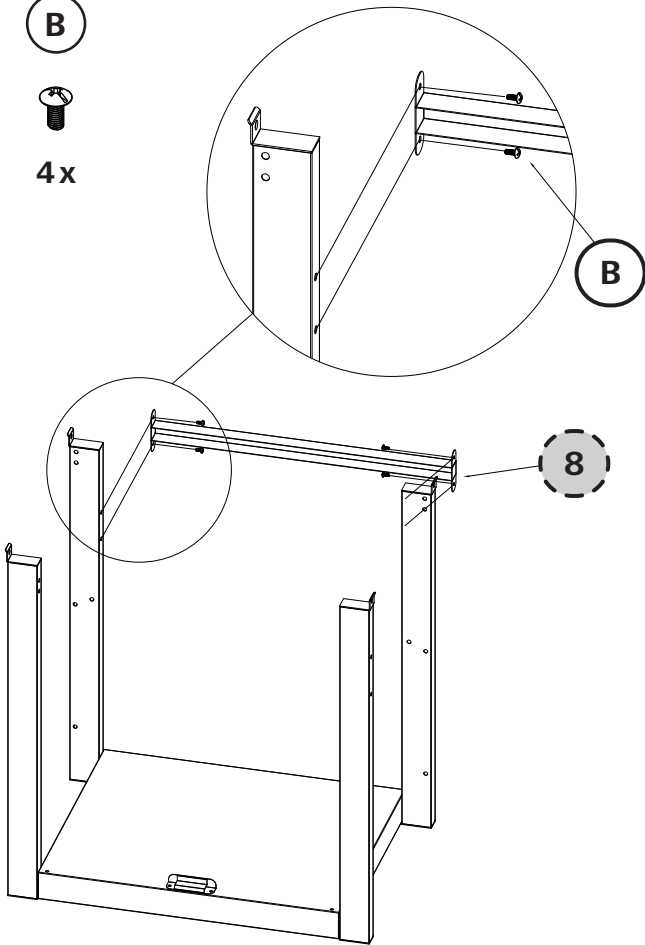
EG-II-591

3.

B



4x

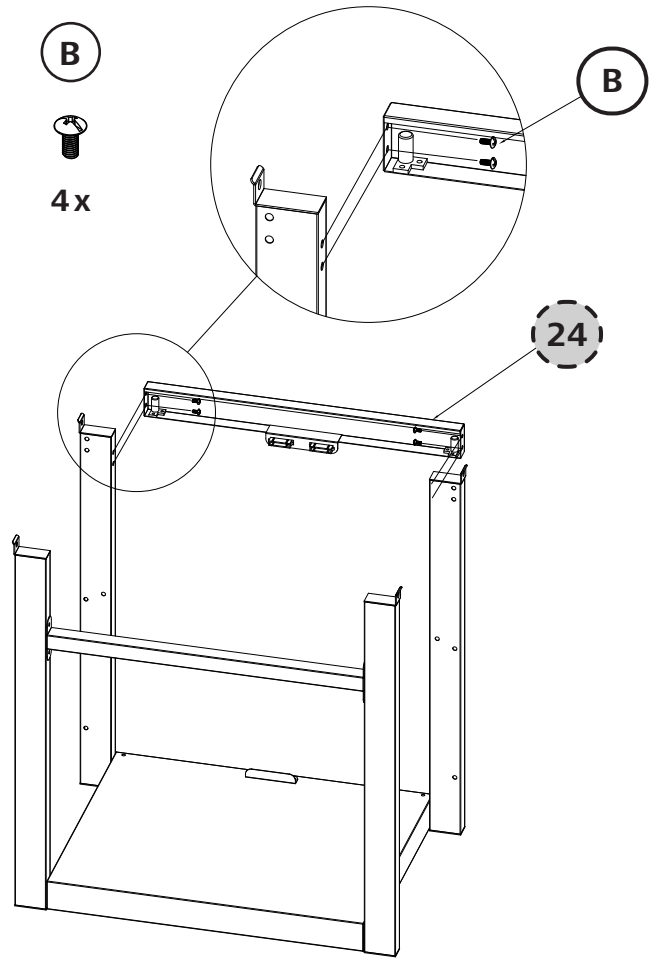


4.

B



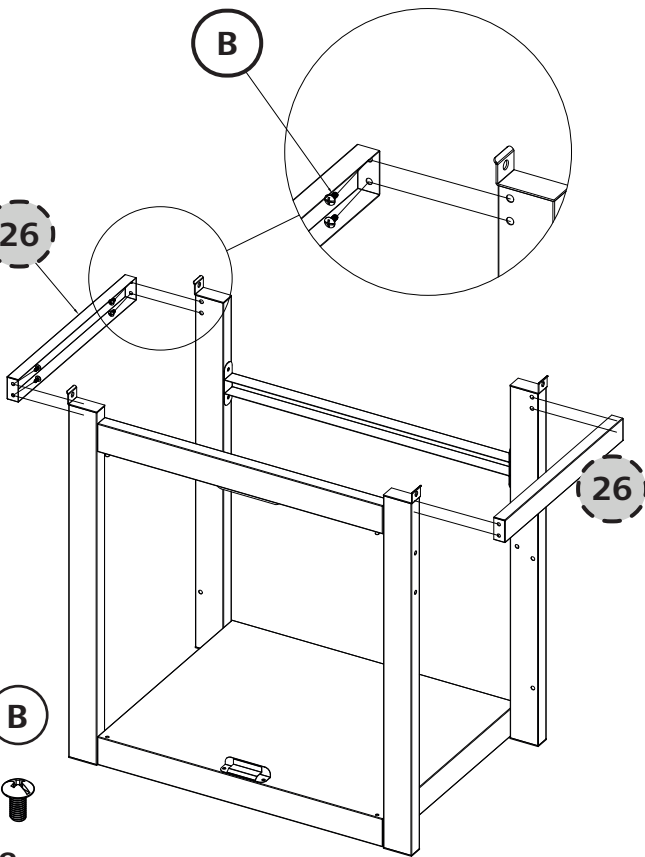
4x



5.

B

26



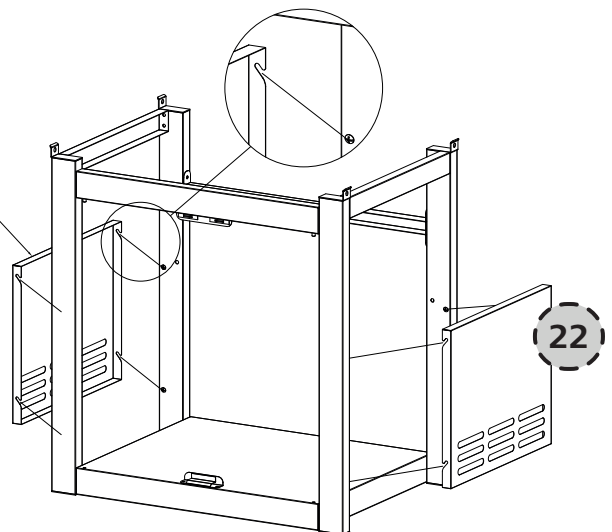
B



8x

6.

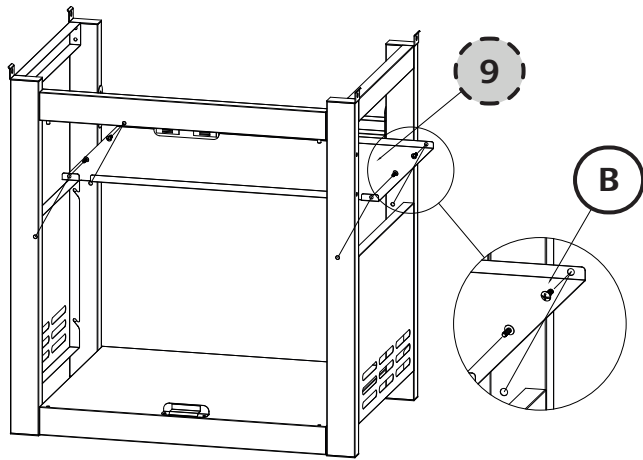
22



22



7.

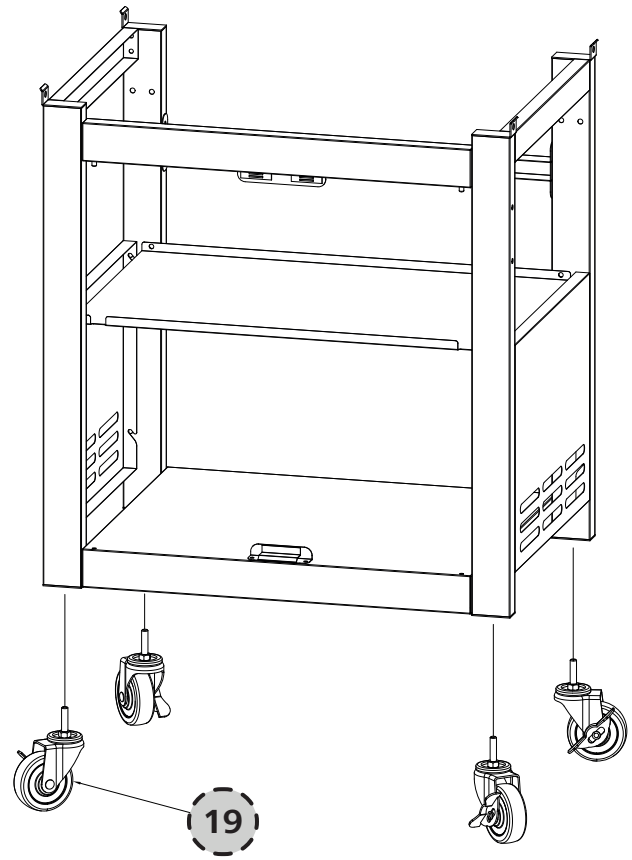


B

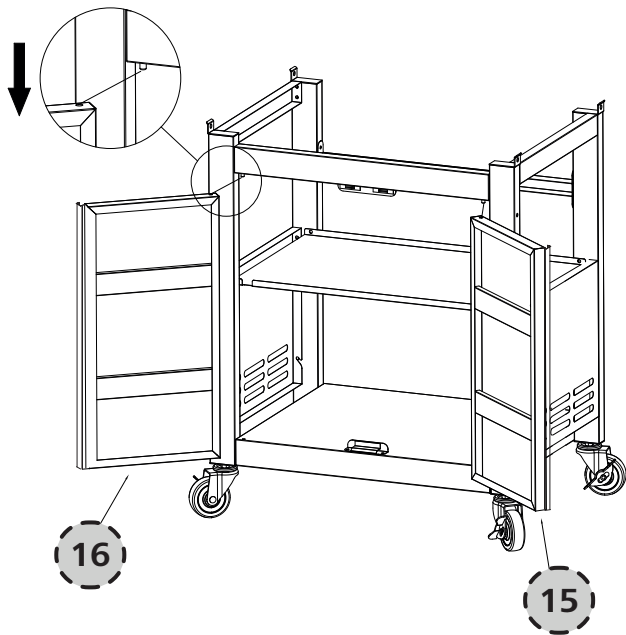


4x

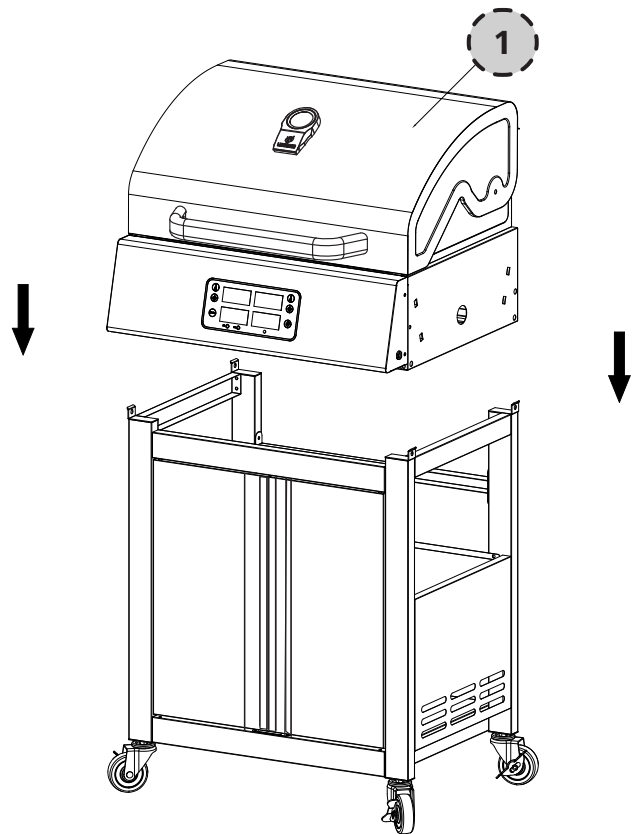
8.



9.

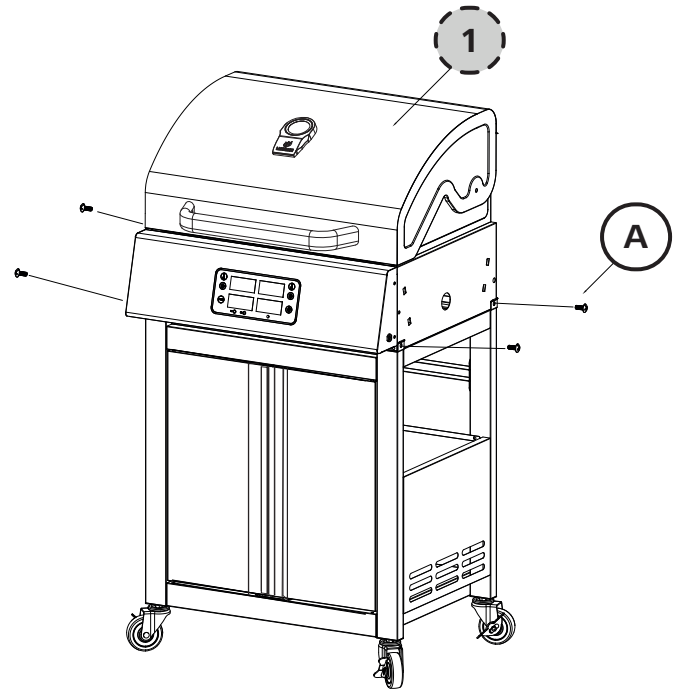


10.





11.

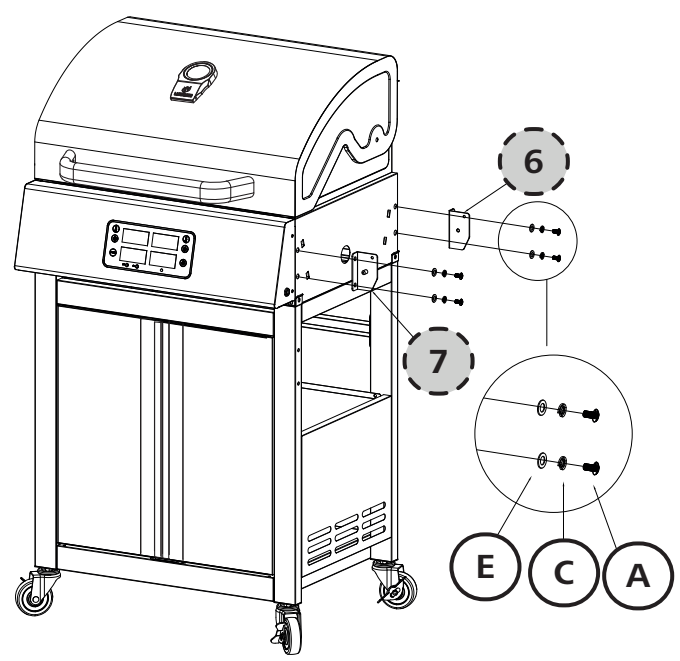


A



4x

12.



A



4x

C



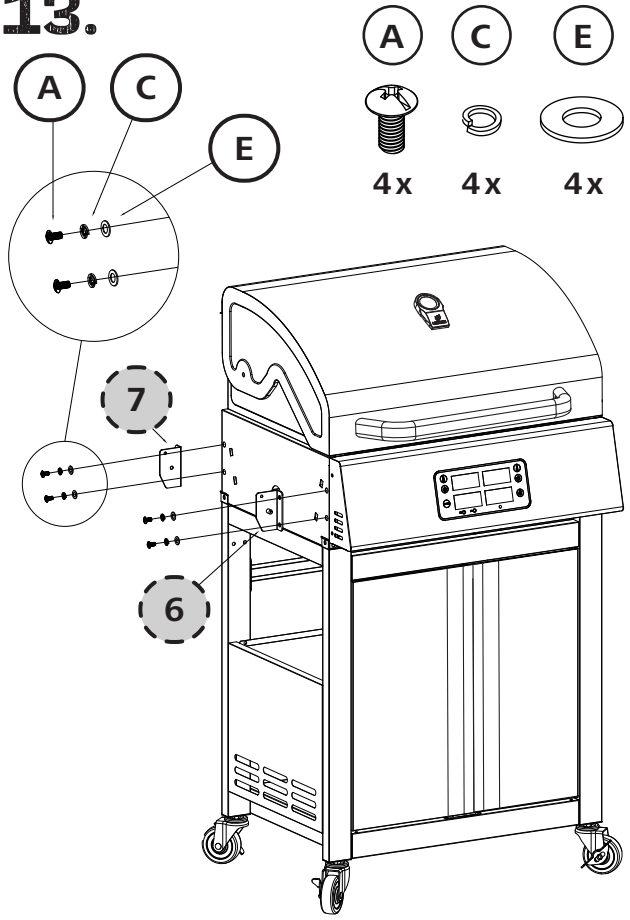
4x

E



4x

13.



A



4x

C



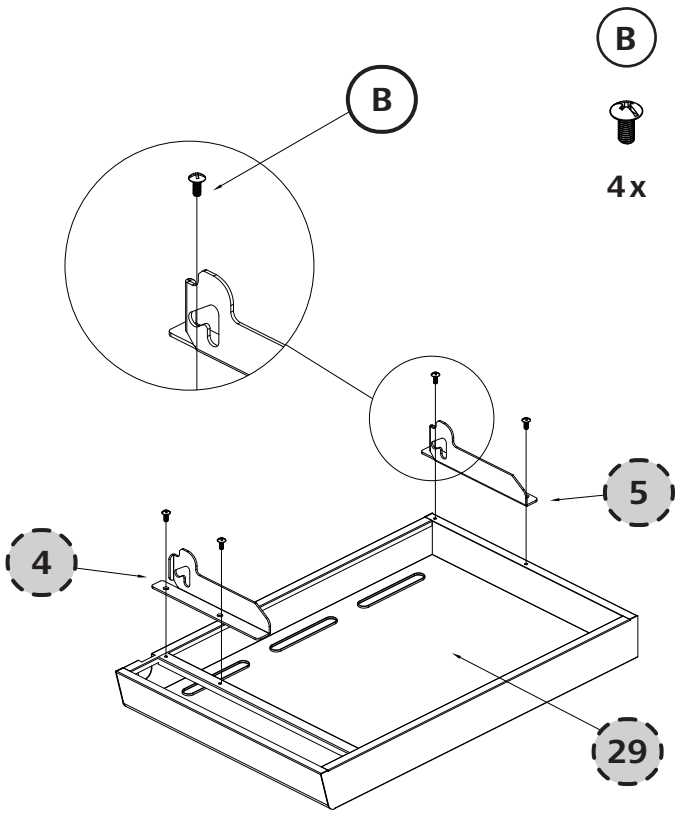
4x

E



4x

14.



B



4x

4



B



5

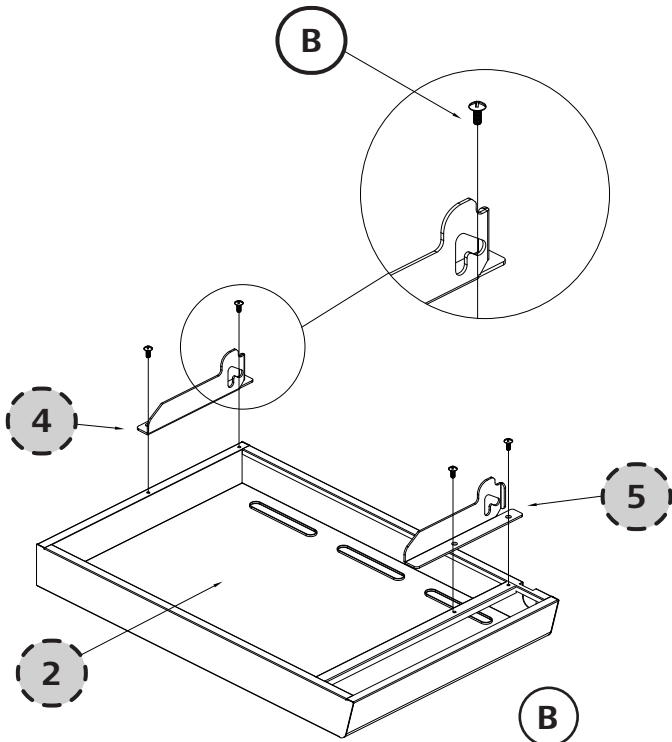


29





15.



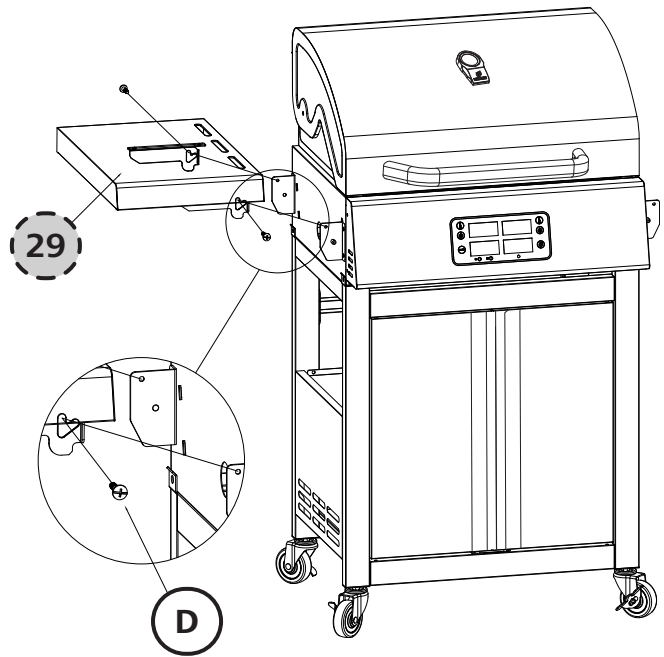
B



4x

5

16.



29

D

D



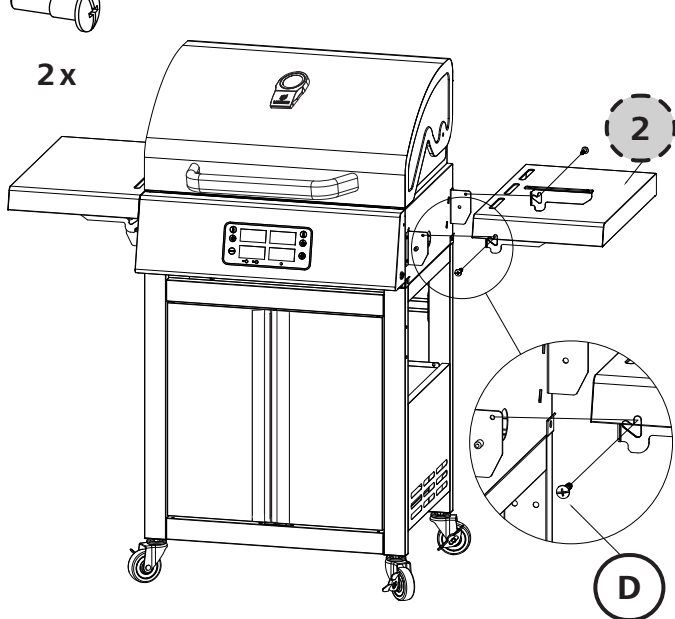
2x

17.

D



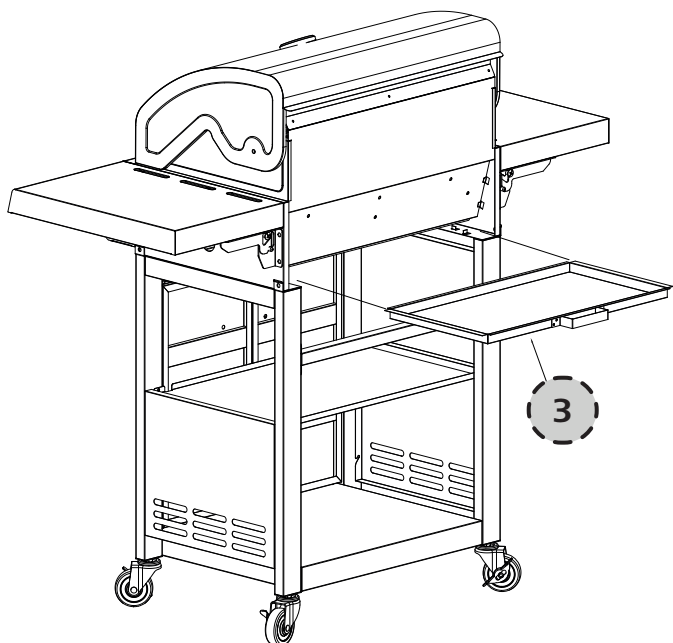
2x



2

D

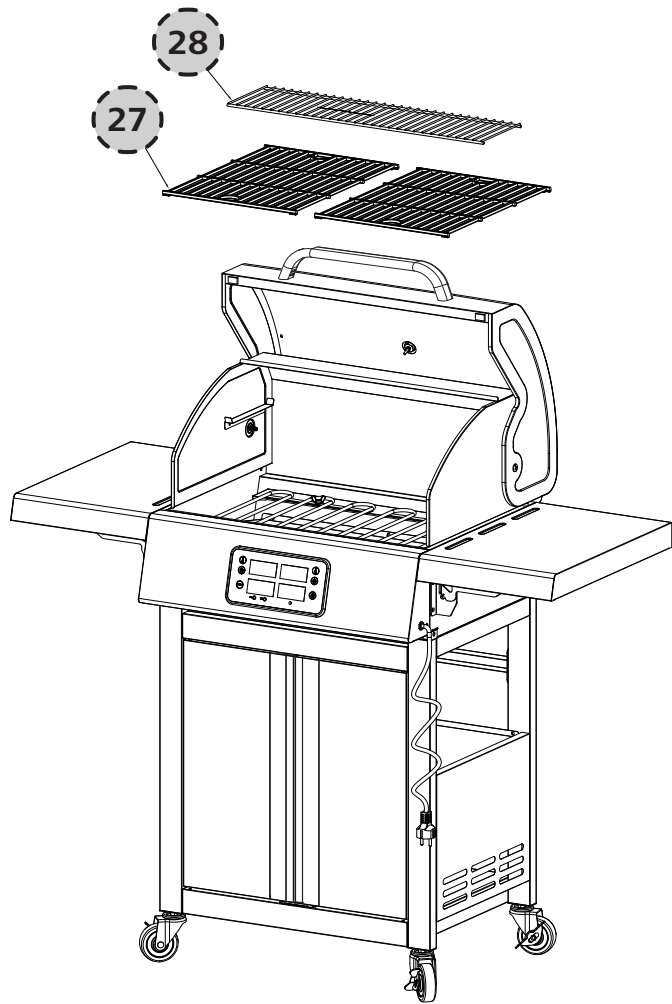
18.



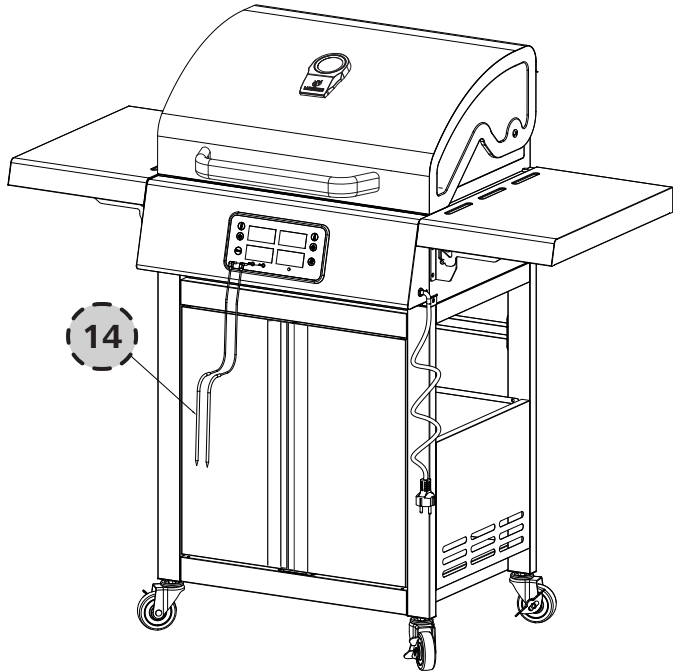
3



19.



20.



EG-II-591

