



LANDMANN

HOME OF FIRE

GEBRAUCHSANLEITUNG



EN Operating instructions

FR Guide d'utilisation

ES Instrucciones de uso

IT Istruzioni per l'uso

NL Gebruiksaanwijzing

PL Instrukcja obsługi

CS Návod k obsluze

DE

Verwendung 3

Wichtige Sicherheitsinformationen 4

Sicherheitshinweise 4

Wichtige Informationen zu Gas & Gasanschlüssen 5

Anschluss der Flüssiggasflasche 5

Reinigung und Wartung 7

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen 7

Fehlersuche und Störungsbeseitigung 8

Willkommen bei LANDMANN, welcome in *Your World of BBQ!*

Liebe Grillfreunde und -freundinnen,

vielen Dank, dass Sie sich für einen Grill von LANDMANN entschieden haben.

- Die beiliegende Montageanleitung hilft Ihnen Schritt für Schritt, Ihren gerade erworbenen LANDMANN-Grill startklar zu machen. Dort finden Sie auch die technischen Daten Ihres Modells.
- Im zugehörigen Benutzerhandbuch geben wir Ihnen wichtige Hinweise zum richtigen Gebrauch, zum sicheren Umgang und zur Pflege Ihres neuen LANDMANN-Grills.

Nehmen Sie sich die Zeit, sich mit den Details Ihres neuen Equipments vertraut zu machen. Denn wir wünschen Ihnen nicht nur einen glatten Einstieg, sondern auch lange Freude an Ihrem LANDMANN-Markengrill.

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Grillmodell haben oder weitere Unterstützung benötigen, hilft Ihnen unser Service-Team gerne weiter. Die entsprechenden Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite dieses Benutzerhandbuchs.

Viel Spaß und eine leckere Grillzeit wünscht Ihnen

Ihr LANDMANN-Team

Verwendung

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Der Grill ist ein Gas-Grillgerät zur Verwendung im Freien. Er wird bestimmungsgemäß verwendet, wenn er ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt wird und dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

Der Grill ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.

- **Nur im Freien verwenden.**
- **Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.**
- **ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.**
- **Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.**
- **Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.**
- **Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen**
- **Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.**

Nicht bestimmungsgemäße Verwendung:

Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen:

- Grill nicht mit Holzkohle oder anderem Brennmaterial als Flüssiggas (Propan/Butan) betreiben.
- Grill nicht als Heizung verwenden.
- Grill nicht zum Erhitzen von Stoffen und Materialien außer grillbarer Lebensmittel verwenden.

WICHTIG! Vor dem Gebrauch sorgfältig lesen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachlesen auf.

HINWEIS für den Installateur: Diese Bedienungsanleitung muss beim Verbraucher bleiben.



GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

- Unterbrechen Sie die Gaszufuhr zum Grill.
- Löschen Sie alle offenen Flammen.
- Öffnen Sie den Deckel der Grilleinheit.
- Besteht der Geruch weiterhin, entfernen Sie sich vom Grill und kontaktieren Sie Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.



WARNUNG

- Bewahren Sie in unmittelbarer Nähe zu Ihrem Grill oder anderer elektrischer Geräte kein Benzin oder andere entflammbare Flüssigkeiten bzw. Gase auf.
- Lagern Sie eine nicht genutzte Gasflasche niemals in der Nähe Ihres Grills oder anderer elektrischer Geräte.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Um auf Gefahren und wichtige Informationen hinzuweisen, werden in dieser Anleitung folgende Piktogramme und Signalwörter verwendet:

Sicherheitshinweise:

Piktogramm und Signalwort	Hinweis auf ...
 GEFAHR!	... eine mögliche Gefahr, die schwere Personen- oder Sachschäden zur Folge haben kann, wenn nicht die genannten Maßnahmen ergriffen werden.
 WARNUNG!	Weist auf eine gefährliche Situation hin, die falls sie nicht verhindert wird – zu Todesfällen, schweren Verletzungen oder Sachschäden führen kann.
 ACHTUNG!	Weist auf eine gefährliche Situation hin, die falls sie nicht verhindert wird – zu leichten und mittelschweren Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Anwendungshinweise:

Piktogramm	Hinweis auf ...
	... eine hilfreiche Funktion oder einen nützlichen Tipp.
	... Verwechslungsgefahr; das Symbol zeigt auf eine markante Stelle am Bauteil.

Sicherheitshinweise

⚠ ACHTUNG! Wenn Sie folgende grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen nicht beachten, kann es durch Brände oder Explosionen zu schweren Personen- und Sachschäden kommen.

Installation und Montage

⚠ ACHTUNG! Bevor Sie beginnen, lesen Sie das Benutzerhandbuch und die Montageanleitung sorgfältig durch.

⚠ WARNUNG! Grill niemals trotz erkennbaren Schäden in Betrieb nehmen. Grill niemals technisch verändern. Nur Original Ersatzteile von LANDMANN verwenden.

⚠ GEFAHR! Bauen Sie diesen Grill niemals in eine integrierte oder Einschubkonstruktion ein. Dieser Grill ist nicht für den Einbau in Wohnwagen oder auf Booten geeignet.

Bedienung und Nutzung

⚠ WARNUNG! Grill ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

⚠ GEFAHR! Nur im Freien verwenden, bei guter Belüftung und oberhalb der Erdgleiche (d.h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) benutzen. Den Grill nicht in Garagen, Gebäuden, überdachten Durchgängen, Zelten, Markisen und anderen geschlossenen Bereichen oder brennbaren Konstruktionen verwenden.

⚠ GEFAHR! Feuer und Schwellbrand, wenn sich brennbare

Materialien oder Stoffe in der Nähe des Grills befinden. Den Aufstellort so wählen, dass sich keine brennbaren Materialien oder Stoffe in der Nähe des Grills befinden oder dorthin gelangen können. Mindestabstand zu brennbaren Materialien oder Stoffen: 2m oberhalb und 1m seitlich. Abstand zu schwer entflammenden Materialien, z.B. Hauswänden mindestens 0,6m.

⚠ ACHTUNG! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten. Während der Nutzung des Grills Grillhandschuhe (geprüft nach EN407) tragen.

⚠ WARNUNG! Der Grill muss während des Betriebes waagrecht stehen und darf nicht bewegt werden.

⚠ WARNUNG! Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt lassen. Insbesondere aufpassen, dass keine Kinder oder Personen mit körperlichen oder geistigen Handicap in die Nähe des Grills gelangen. Diese Personen können mögliche Gefahren nicht immer richtig erkennen.

⚠ GEFAHR! Gas entzündet sich leicht. Beim Anschließen der Gasflasche darauf achten, dass sich im Umkreis von 5m keine Zündquellen befinden. Gasflasche und Gasleitung vor direktem Sonnenlicht und anderen Wärmequellen (max. 50°C) schützen. Insbesondere darf die Gasleitung keine heißen Teile des Grills berühren.

⚠ GEFAHR! Vor jeder Inbetriebnahme alle gasführenden Verbindungen auf Dichtheit und Unversehrtheit überprüfen. Bei porösen oder defekten gasführenden Verbindungen darf der Grill nicht in Betrieb genommen werden. Dies gilt auch bei z.B. durch Insekten verstopfte Schläuche oder Armaturen, da es dabei zu einem gefährlichen Flammenrückschlag kommen kann.

⚠ GEFAHR! Beim Zünden der Gasflamme nicht über die Grillfläche beugen, da es zu einer Verpuffung kommen kann, wenn sich Gas im Brennraum staut.

⚠ ACHTUNG! Reinigen Sie die Fettauffangschale, Grillrosten und Grillplatten regelmäßig um Ablagerungen zu vermeiden, die zu einem Fettbrand führen können.

⚠ WARNUNG! Verschließen Sie keine Öffnungen an den Seiten oder an der Rückseite des Gerätes.

Lagerung und/oder Nichtgebrauch

⚠ WARNUNG! Sofort nach jedem Gebrauch des Grills das Ventil der Gasflasche schließen.

⚠ WARNUNG! Bei längerem Nichtgebrauch, Gasflasche abklemmen und ordnungsgemäß lagern.

- Gasflaschen-Ventil mit Verschlussmutter und Schutzkappe versehen.
- Gasflaschen müssen draußen und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden.
- Gasflaschen dürfen nicht unter Erdgleich, Garagen, in Treppenhäuser, Fluren oder anderen geschlossenen Räumen aufbewahrt werden.

Wichtige Informationen zu Gas & Gasanschlüssen

Flüssiggas (LPG) Propan, Butan sowie deren Gemische, die bei Raumtemperatur und geringer Kompression (< 10 bar) flüssig bleiben. Wird nun die Gasflasche geöffnet entweicht der Druck und die Flüssigkeit expandiert und geht in den gasförmigen Zustand über.

Hinweise für einen sicheren Umgang mit einer Flüssiggasflasche:

- Niemals eine verbeulte oder rostige Flüssiggasflasche verwenden.
- Niemals eine Flüssiggasflasche mit beschädigtem Ventil verwenden.
- Niemals eine Flüssiggasflasche hinlegen, Flüssiggasflasche immer in einer aufrechten sicheren Position installieren, transportieren und lagern.
- Niemals eine Flüssiggasflasche extremer Hitze oder direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Leere Flüssiggasflaschen dürfen nicht unmittelbar neben einem in Betrieb befindlichen Gasgrill gelagert werden. Auch scheinbar leere Flüssiggasflaschen können noch Flüssiggas enthalten und müssen daher mit der gleichen Sorgfalt wie eine volle Flüssiggasflasche behandelt werden.
- Achten Sie beim Anschließen und Wechseln der Gasflasche darauf, dass Sie dies nur in ausreichend belüfteten Räume oder im Freien tun. Stellen Sie sicher, dass sich kein offenes Feuer oder andere Zündquellen, sowie andere Personen in der Nähe befinden.

Anforderungen an eine Flüssiggasflasche:

Verwenden Sie nur Flüssiggasflaschen die den nationalen Bestimmungen entsprechen. Verwenden Sie Flüssiggasflaschen mit den maximalen Abmessungen, wie in der Montageanleitung Ihres Produkts angegeben.

Bei der Platzierung der Flüssiggasflasche gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Die Flüssiggasflasche kann direkt unter dem Gasgrill in einer dafür vorgesehene Halterung abgestellt werden.
2. Die Flüssiggasflasche darf nur seitlich und rückwertig neben den Gasgrill auf dem Boden abgestellt werden. Dabei ist auf einen festen und ebenen Untergrund zu achten.

Welche Variante für Ihren LANDMANN Gasgrill zulässig ist, entnehmen Sie bitte der beigefügten gerätespezifischen Montageanleitung (Technische Daten).

Anforderungen an eine Schraubkartusche:

Sollte Ihr LANDMANN-Produkt für die Nutzung mit einer Butan/Propan-Gemisch Kartusche zugelassen sein, verwenden Sie nur Schraubkartuschen mit einem 7/16"-Gewinde und einem maximalen Fassungsvermögen von 450g / 800ml.

Anforderungen an den Gasdruckregler:

Der Gasdruckregler sorgt dafür, dass der Gasgrill immer mit einem gleichmäßigen Gasdruck versorgt wird.

Benutzen Sie nur den Gasdruckregler, der mit Ihrem Gasgrill geliefert wurde. Sollte Ihr Gasgrill ohne einen Gasdruckregler ausgeliefert worden sein (länderabhängig), beschaffen Sie einen Gasdruckregler, der Ihren nationalen Bestimmungen entspricht.

Der mitgelieferte Gasdruckregler ist geprüft und CE-zertifiziert, entsprechend der Europäischen Norm EN 16129.

Anforderungen an die Schlauchleitung:

Die Schlauchleitung ist die Verbindung zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill.

Die geprüfte und CE-zertifizierte Schlauchleitung darf maximal 1,5m lang sein.

Vor jeder Nutzung kontrollieren Sie, ob die Schlauchleitung keine Risse hat oder abgenutzt ist.

- Stellen Sie sicher, dass die Schlauchleitung keine Knickstellen hat.
- Stellen Sie sicher, dass die Schlauchleitung keine heißen Oberflächen berührt.

Benutzen Sie nur die Schlauchleitung, die mit Ihrem Gasgrill geliefert wurde. Sollte Ihr Gasgrill ohne eine Schlauchleitung ausgeliefert worden sein (länderabhängig), beschaffen Sie eine Schlauchleitung, die Ihren nationalen Bestimmungen entspricht.

Anschluss der Flüssiggasflasche

Bitte beachten Sie die unterschiedlichen nationalen Anschlussmöglichkeiten für Flüssiggasflaschen. Entsprechend werden unterschiedliche Druckregler verwendet.

1. Stellen Sie sicher, dass sich alle Bedienknöpfe der Brenner in der AUS-Position befinden. Drücken Sie die hierfür die Reglerknöpfe nach innen und drehen sie im Uhrzeigersinn.
2. Ermitteln Sie den Reglertyp und schließen den Regler an die Flüssiggasflasche entsprechend der Anweisung an.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil bzw. der Druckregler-Hebel geschlossen ist.

Hinweis: Der mitgelieferte Druckregler kann auf Grund von nationalen Bestimmungen geringfügig von dem dargestellten Regler abweichen.

- A. Anschließen des Druckreglers mit Linksgewinde.**
Schrauben Sie den Druckregler an den Anschluss der Flüssiggasflasche. Drehen Sie die Überwurfmutter des Druckreglers dazu gegen den Uhrzeigersinn. Damit das Gas ausströmt und Sie den Grill inbetriebnehmen können, drehen Sie das Ventil (a) an der Flüssiggasflasche gegen den Uhrzeigersinn auf.
- B. Anschließen des Druckreglers mit Hebel.**
Drehen Sie den Druckregler-Hebel (b) im Uhrzeigersinn auf AUS-Position. Drücken Sie den Druckregler auf das Flüssiggasflaschenventil, bis der Druckregler deutlich einrastet. Damit das Gas ausströmt und Sie den Grill in Betrieb nehmen können, drehen Sie den Hebel gegen den Uhrzeigersinn auf ON.
- C. Anschließen des Druckreglers mit Manschette.**
Stellen Sie sicher, dass sich der Druckregler-Hebel (b) in der AUS-Position befindet. Schieben Sie die Manschette des Druckreglers nach oben und halten den Druck aufrecht. Drücken Sie den Druckregler auf das Gasflaschenventil und schieben die Manschette zum Schließen nach unten). Falls der Druckregler nicht einrastet, wiederholen Sie den Vorgang.
- D. Anschließen des Druckreglers an einer Schraubkartusche.**
Sollte Ihr Gerät mit einem Druckregler für Kartuschenanschluss ausgestattet sein, verwenden Sie nur Gas-Kartuschen mit Schraubanschluss. Prüfen Sie vor dem Anschluss der Gaskartusche, ob die Gummidichtung am Druckregler vorhanden und in einem einwandfreien Zustand ist. Schrauben Sie die Gas-Kartusche gegen den Uhrzeigersinn von unten an den Druckregler. Achten Sie darauf, dass das Ventil (b) geschlossen ist. Drehen Sie nun das Ventil (b) auf (+).

Druckregler entfernen:

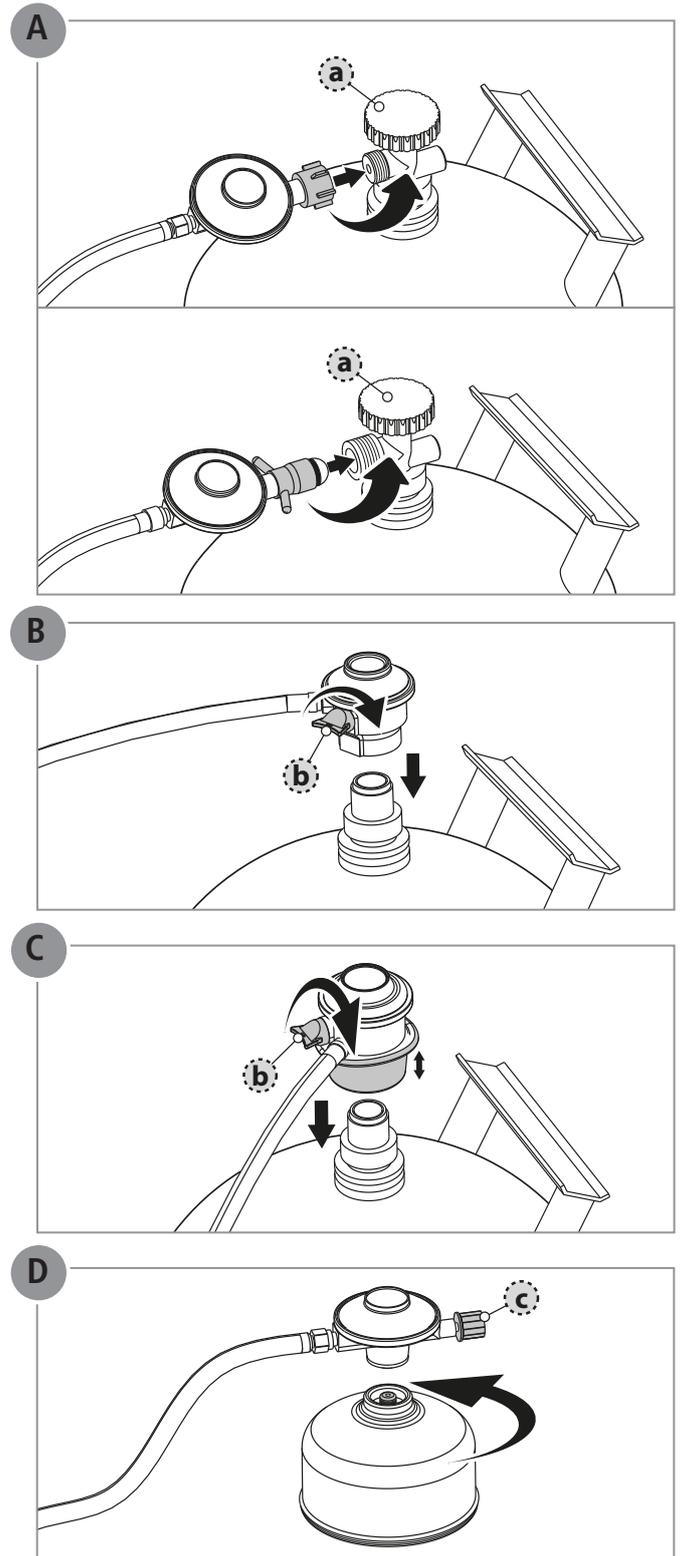
1. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil (a) bzw. der Druckregler-Hebel (b) geschlossen ist.
2. Drehen Sie alle Bedienelemente der Brenner auf, sodass das restliche Gas im System entweichen kann.
3. Entfernen Sie nun den Druckregler in umgekehrter Reihenfolge wie oben beschrieben.

Leckage Prüfung:

Öffnen Sie das Gasflaschenventil (a), bzw. den Druckregler-Hebel (b) und kontrollieren Sie mit einem handelsüblichen Lecksuchmittel, ob alle Verbindungen am Gassystem, sowie der Verbindung zwischen Gasflasche und Druckregler dicht sind. Befeuchten Sie hierfür alle Gasverbindungen mit handelsüblichem Lecksuchmittel oder Seifenlauge (80% Wasser, 20% Flüssigseife). An undichten Stellen der Verbindungen bilden sich Blasen. Beachten Sie die Anleitung zum Lecksuchmittel! Eine Dichtheitsprüfung mit offener Flamme ist nicht zulässig. Eine Dichtheitsprüfung nach Gehör ist nicht sicher.

Bei erkannter Undichtigkeit sofort das Gasflaschenventil (a), bzw. den Druckregler-Hebel (b) schließen und undichte Verbindung nachziehen oder undichtes Teil austauschen.

Wiederholen Sie die Dichtheitsprüfung.



⚠ GEFAHR! Suchen Sie niemals mit einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Funken bilden können und keine

offenen Flammen befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder Sachschäden führen kann.

Reinigung und Wartung

Damit Sie lange viel Freude mit Ihrem Gasgrill haben, sollten Sie das Gerät nach jedem Betrieb reinigen.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr, einige Teile des Grills können sehr heiß werden. Lassen Sie den Grill erst abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

⚠ GEFAHR! Übermäßige Ansammlungen von Lebensmittelrückständen und Speisefett können zu einem sogenannten Fettbrand führen.

Wird der Gasgrill nicht regelmäßig gereinigt und gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen, eine ungleichmäßige Hitzeverteilung und an den Grillrost anhaftendes Grillgut sind Anzeichen dafür, dass der Grill gereinigt und gewartet werden sollte. Stellen Sie sicher, dass der Grill ausgeschaltet und abgekühlt ist. Die Reinigung und Wartung ist abhängig von der Nutzung.

Reinigen der Innenseiten des Grills:

Während der Nutzung entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich auf den Innenseiten des Grills ablagert. Diese braunen und schwarzen Ablagerungen sehen so ähnlich wie Farbflecken aus, sind aber nicht giftig.

Entfernen Sie in der gesamten Brennkammer alle Speisereste und Fettsammlungen.

Diese Ablagerungen können mit einem Kunststoffspachtel leicht entfernt werden.

Wischen Sie anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch sauber. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, können Sie diese mit warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trocken wischen.

Reinigen der Brenner:

Reinigen Sie die komplette äußere Oberfläche der Brenner mit einer Drahtbürste, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen. Achten Sie beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu verbiegen oder zu beschädigen. Bürsten Sie vorsichtig um die Zündelektrode herum.

Stellen Sie insbesondere sicher, dass an jedem Brennerrohr die seitlichen Lufteinlassöffnungen frei sind. Reinigen Sie die Lufteinlassöffnungen gegebenenfalls, zum Beispiel mit einem Pfeifenreiniger.

Die Gasaustrittsdüsen an den Einstellgliedern (hinter der Frontblende) können bei Bedarf mit einer Nadel gereinigt werden.

Reinigen des Infrarotbrenners:

Hinweis: Infrarotbrenner dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.

Betreiben Sie den Infrarotbrenner bei geöffneter Grillhaube 5 Minuten lang ohne Grillgut mit maximaler Leistung, damit Fett oder Speisereste verbrennen können.

Nachdem der Grill abgekühlt ist, saugen sie die verbrannten Partikel mit einem Staubsauger vorsichtig ab.

Reinigen des Fettauffangsystems:

Die Fettauffangschale und der Fettauffangtopf sind so konstruiert, dass sie leicht entfernt und gereinigt werden können. Entleeren und reinigen Sie die Fettauffangschale und den Fettauffangtopf vor jeder Nutzung. Altes Fett ist leicht entzündbar und kann zum Fettbrand führen.

Reinigen der Außenseiten:

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

Edelstahl-Oberflächen

Verwenden Sie zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nichtscheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills. Verwenden Sie ein weiches Tuch zur Reinigung. Beachten Sie die Angaben vom Hersteller des Reinigungsmittels.

Lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffteilen

Verwenden Sie zum Reinigen nur warmes Seifenwasser und Küchentücher oder einen weichen Lappen. Reinigen Sie die Oberfläche Spülen Sie ab und wischen die Oberfläche trocken.

Benutzen Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, diese können die Oberflächen beschädigen.

Hinweis: Wird der Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, muss die Außenseite des Grills häufiger gereinigt werden.

In Chlorid- und Sulfid-haltiger Umgebung kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Insbesondere in Küstenregionen; Salzwasser, saurer Regen und andere extreme Bedingungen, z.B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen

Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen.

Auch Verpackungen und Altgeräte müssen ordnungsgemäß entsorgt werden.

Zur Entsorgung des Grills zerlegen Sie ihn in seine Einzelteile und geben Sie Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.



Mit diesem Symbol wird gekennzeichnet, dass Sie dieses Erzeugnis nicht mit dem Hausmüll entsorgen dürfen.

Elektroaltgeräte sind Wertstoffe, und gehören daher nicht in den Hausmüll.

Wenn Sie Ihren Grill entsorgen, müssen alle Elektrobauteile, z.B. Elektromotor für Drehspieß, Zündmodule, Batterien usw. gesondert entsorgt werden.

Wir möchten Sie daher bitten, uns mit Ihrem aktiven Beitrag bei der Ressourcenschonung und beim Umweltschutz zu unterstützen und diese Geräte bei den falls vorhandenen Rücknahmestellen abzugeben.

Es gelten dazu die jeweils örtlichen nationalen Bestimmungen. Weitere Informationen erhalten Sie bei ihrer kommunalen Verwaltung oder Verbraucherzentrale.

Fehlersuche und Störungsbeseitigung

Sollte es trotz hinreichender Sorgfalt und Pflege zu einer Störung kommen, kann Ihnen dieses Kapitel helfen, diese zu beheben.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Gasgeruch tritt auf	Leckage im Gassystem	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofort Flaschenventil schließen 2. Jegliche Flammen- oder Funkenbildung unterbinden (keine elektr. Geräte schalten) 3. Alle Verschraubungen des Gassystems nachziehen 4. Alle gasführenden Teile auf äußere Beschädigungen überprüfen; defekte Teile gegen Original-Ersatzteile tauschen 5. Dichtheit mit Lecksuchmittel kontrollieren
Brenner zündet nicht	Gasflasche leer	Gasflasche tauschen
	Flaschenventil geschlossen	Flaschenventil öffnen
	Düse des Einstellglieds (hinter Frontblende) steckt nicht im Brennerrohr	Sichtprüfung, ggf. Düse und Anschlussrohr ausrichten
	Zündkabel steckt nicht auf Zündung	Sichtprüfung, ggf. aufstecken
	Batterie der elektronischen Zündung leer	Batterie austauschen (siehe Montageanleitung des Gerätes)
	Abstand zwischen Zündkerze und Gasaustrittsöffnungen am Brenner nicht korrekt	Sichtprüfung, ggf. korrigieren
	Düse des Einstellglieds (hinter Frontblende) verstopft	Düse des Einstellglieds mit Nadel reinigen
Temperatur am Grill zu niedrig	Sonstiges Gassystem verstopft	Gassystem vom Fachmann reinigen lassen
	Zu kurze Aufheizzeit	Grilleinheit-Deckel schließen und Flammenregler auf Max. stellen
Starkes Aufblähen der Grillgüter	Gasaustrittsöffnungen am Brenner verstopft	Verstopfungen am Brenner entfernen
	Fettiges Grillgut	Entfernen Sie große Fettmengen vor dem Grillen oder legen Sie das Fleisch auf eine Grillschale oder reduzieren Sie die Grilltemperatur
Verpuffung oder blubberndes Geräusch	Flammenrückschlag auf Grund von Verstopfungen am Brenner	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sofort Flaschenventil schließen 2. 5 Minuten warten und Grill erneut in Betrieb nehmen 3. Tritt die Störung erneut auf, Brenner ausbauen und reinigen

EN

Usage	10
Important safety information	11
Safety precautions	11
Important information about gas & gas connections	12
Liquid gas cylinder connection	12
Cleaning and maintenance	14
Environmental information and waste disposal measures	14
Troubleshooting	15

Welcome to LANDMANN, welcome in *Your World of BBQ!*

Dear BBQ friends

Thank you for choosing a LANDMANN barbecue.

- The enclosed installation manual provides you with step-by-step instructions of how to get your newly purchased LANDMANN barbecue ready for use. The manual also contains technical information about your model.
- The related user manual contains important information about the correct use, safe handling and maintenance of your new LANDMANN barbecue.

Please take the time to familiarise yourself with the details of your new equipment.

As we not only wish you a smooth start, but also a great deal of pleasure over a long period of time with your LANDMANN brand barbecue.

If you have any questions about your barbecue model or need additional support, our service team will be happy to help you. You will find the contact information at the back of this user manual.

Have fun and enjoy the delicious barbecue season!

Your LANDMANN Team

Usage

Intended purpose:

This is a gas barbecue that is intended for outdoor use. The intended use comprises the exclusive use for cooking barbecue food in compliance with all instructions in this manual.

The barbecue is intended for private use only.

- **Use outdoors only.**
- **Read the instructions before using the appliance.**
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.**
- **Do not move the appliance during use.**
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.**
- **Do not modify the appliance.**

Improper use:

Any other use or application beyond the intended purpose is not permitted. This applies in particular to the following types of misuse:

- Do not operate the barbecue with coal or fuel other than liquid gas (propane/butane).
- Do not use the barbecue as a heating appliance.
- Do not use the barbecue to heat materials and substances other than barbecue food.

IMPORTANT! Read thoroughly before use. Keep these operating instructions for future reference.

NOTE for the installer: This manual must remain with the consumer.



DANGER

If you smell gas:

- Disconnect the gas supply to the barbecue.
- Extinguish all open flames.
- Open the lid on the grill unit.
- If the smell persists, move away from the barbecue and contact your gas supplier or the fire brigade.



WARNING

- Do not store petrol or other flammable liquids or gases in the immediate vicinity of your barbecue or other electrical appliances.
- Never keep an unused gas cylinder in the vicinity of your barbecue or other electrical appliances.

Important safety information

The following pictograms and signal words are used in these instructions to point out hazards and important information.

Safety precautions:

Pictogram and signal word	Note on ...
 DANGER!	... a possible danger that can result in severe personal injury or damage to property if the stated measures are not taken.
 WARNING!	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in death, serious injury or material damage.
 CAUTION!	Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could result in minor or moderate injury or material damage.

Application instructions:

Pictogram	Note on ...
	... a useful function or a helpful tip.
	... Danger of confusion; the symbol points to an easily visible part of the component.

Safety precautions

⚠ CAUTION! Failure to observe the following basic safety precautions may result in serious personal injury or material damage due to fire or explosion.

Installation and assembly

⚠ CAUTION! Before you start, read the user manual and the installation instructions carefully.

⚠ WARNING! Never use the barbecue if there is any visible damage. Never make any technical modifications to the barbecue. Only use original spare parts from LANDMANN.

⚠ DANGER! Never install this barbecue in an integrated or slide-in construction. This barbecue is not suitable for installation in caravans or boats.

Operation and use

⚠ WARNING! Use the barbecue exclusively for the intended purpose.

⚠ DANGER! Only use the barbecue outdoors in a well ventilated spot and above ground level (i.e. not in areas below ground level). Do not use the barbecue in garages, buildings, covered passageways,

tents, awnings and other closed areas or combustible structures.

⚠ DANGER! Fire or smouldering fire if flammable materials or substances are near the barbecue. Choose an area for installation where no flammable materials or substances are, or will be, in close proximity to the barbecue. Minimum distance to flammable materials or substances: 2 m overhead and 1 m to the side. Distance to flame-resistant materials, e.g. house walls: at least 0.6 m.

⚠ CAUTION! Accessible parts can become very hot. Keep children away. Wear barbecue mittens while using the barbecue (approved as per EN 407).

⚠ WARNING! The barbecue must stand level during operation and must not be moved.

⚠ WARNING! Never leave the barbecue unattended when in use. Take particular care to ensure that children and individuals with physical or mental disabilities are kept away from the barbecue. They may not be able to identify the dangers correctly.

⚠ DANGER! Gas is highly flammable. When connecting the gas cylinder make sure that there are no sources of ignition within a 5 m radius. Protect the gas cylinder and the gas hose from direct sunlight and other sources of heat (max. 50 °C). Take particular care to ensure that the gas hose does not touch any part of the hot barbecue.

⚠ DANGER! Before each use check to ensure that all of the connections through which gas is supplied are sealed and intact. The barbecue must not be used if the connections for the gas supply are porous or faulty. This also applies, for example, to hoses or fittings that are blocked with insects, as this can result in a dangerous flashback.

⚠ DANGER! When igniting the gas flame, do not bend over the barbecue surface as deflagration can occur if gas has accumulated in the combustion chamber.

⚠ CAUTION! Clean the grease tray, grill grate and grill plates regularly to avoid deposits that could lead to a grease fire.

⚠ WARNING! Do not close any openings on the sides or on the back of the unit.

Storage and/or non-use

⚠ WARNING! Close the valve on the gas cylinder immediately when you finish using the barbecue.

⚠ WARNING! If the barbecue is not going to be used for a prolonged period, cut off the supply from the gas cylinder and store properly.

- Fit the gas cylinder valve with a cap nut and safety cap.
- Gas cylinders must be kept outdoors and out of the reach of children.
- Gas cylinders must not be stored below ground level, in garages, in stairwells, corridors or other closed rooms.

Important information about gas & gas connections

Liquid gas (LPG) propane, butane and mixtures that remain liquid at room temperature and low compression (< 10 bar). When the gas cylinder is opened, the pressure escapes and the liquid expands to the gaseous state.

Instructions for safely handling a gas cylinder:

- Never use a dented or rusty liquid gas cylinder.
- Never use a liquid gas cylinder with a damaged valve.
- Never place a liquid gas cylinder on its side, always install, transport and store liquid gas cylinders in a stable, upright position.
- Never expose a liquid gas cylinder to extreme heat or direct sunlight.
- Empty liquid gas cylinders must not be stored directly next to a gas barbecue that is being used. Even apparently empty liquid gas cylinder can still contain liquid gas and must therefore be treated with the same care as a full liquid gas cylinder.
- When connecting and changing the gas cylinder, make sure that you do this only in rooms that are sufficiently ventilated or outdoors. Make sure that there are no open fires or other sources of ignition, as well as other persons in the vicinity.

Requirements for a liquid gas cylinder:

Only use liquid gas cylinders that comply with national regulations. Use liquid gas cylinders with the maximum dimensions as specified in the installation instructions for your product.

There are two ways to position a liquid gas cylinder:

1. The liquid gas cylinder can be placed directly under the gas barbecue in a bracket provided for this purpose.
2. If placed on the floor, the liquid gas cylinder may only be positioned at the side or rear of the barbecue. In this case, make sure that the ground is firm and level.

Please refer to the enclosed appliance-specific installation instructions (technical information) to find out which variant is permitted for your LANDMANN gas barbecue.

Requirements for a screw-type cartridge:

If your LANDMANN product is approved for use with a butane/propane mix cartridge, only use screw in cartridges with a 7/16" thread and a maximum capacity of 450g / 800ml.

Requirements for the gas pressure regulator:

The gas pressure regulator ensures that the gas barbecue is always supplied with a uniform gas pressure.

Only use the gas pressure regulator supplied with your gas barbecue. If your gas barbecue was delivered without a gas pressure regulator (country-dependent), procure a gas pressure regulator that complies with your national regulations.

The supplied gas pressure regulator is tested and CE-certified according to the European standard EN 16129.

Requirements for the hose line:

The hose line forms the connection between the liquid gas bottle and the gas barbecue.

The tested and CE-certified hose line must not be longer than 1.5 m.

Before each use, check whether the hose line has any cracks or is worn.

- Make sure that the hose line does not have any kinks.
- Make sure that the hose line does not touch any hot surfaces.

Only use the hose line supplied with your gas barbecue. If your gas barbecue was delivered without a hose line (country-dependent), procure a hose line that complies with your national regulations.

Liquid gas cylinder connection

Please note the different national connection options for liquid gas cylinders. Different pressure regulators are used accordingly.

1. Make sure that all burner control knobs are in the OFF position. Press the control knobs inwards and turn them clockwise.
2. Determine the controller type and connect the controller to the liquid gas cylinder according to the instructions.
3. Make sure that the gas cylinder valve or the pressure regulator lever is closed.

Note: The pressure regulator supplied may differ slightly from the regulator shown due to national regulations.

- A. Connecting the pressure regulator with a left-hand thread.**
Screw the pressure regulator to the liquid gas cylinder connection. To do this, turn the pressure regulator coupling nut anti-clockwise. Turn the valve (a) on the liquid gas cylinder anti-clockwise so that the gas flows out and you can start up the barbecue.
- B. Connecting the pressure regulator with a lever.**
Turn the pressure regulator lever (b) clockwise to the OFF position. Press the pressure regulator onto the liquid gas cylinder valve until the pressure regulator obviously engages. Turn the lever anti-clockwise to ON so that the gas flows out and you can start up the barbecue.
- C. Connecting the pressure regulator with a collar.**
Make sure that the pressure regulator lever (b) is in the OFF position. Slide up the collar on the pressure regulator and maintain the pressure. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve and slide down the collar to close it. If the pressure regulator does not engage, repeat the procedure.
- D. Connecting the pressure regulator to a screw-in cartridge.**
If your appliance has a pressure regulator for a cartridge connection, only use gas cartridges with a screw connection. Before connecting the gas cartridge, check that the rubber seal on the pressure regulator is present and in perfect condition. Screw the gas cartridge onto the pressure regulator anti-clockwise the underside. Make sure that the valve (b) is closed. Now turn the valve (b) to (+).

Removing the pressure regulator:

1. Make sure that the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) is closed.
2. Turn on all the burner control knobs so that the remaining gas in the system can escape.
3. Now remove the pressure regulator in the opposite order to as described above.

Leakage check:

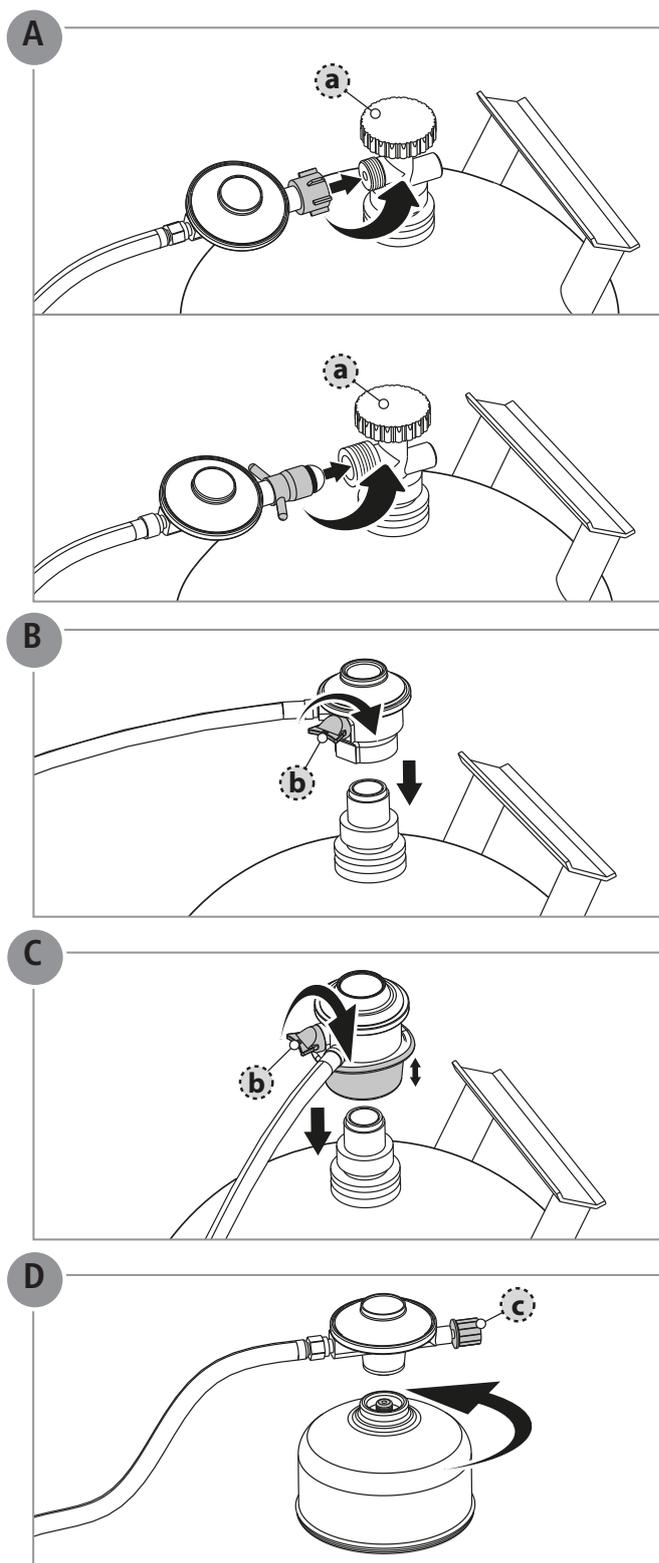
Open the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) and use a standard leak indicator to check whether all connections on the gas system and the connection between the gas cylinder and the pressure regulator are tight. For this purpose, moisten all gas connections with a standard leak indicator or soapy water (80% water, 20% liquid soap). Bubbles form at leaks in the joints. Observe the instructions for the leak indicator! Never check for leaks using a naked flame. Listening for leaks is not a reliable method of detection.

If a leak is detected, close the gas cylinder valve (a) or the pressure regulator lever (b) immediately and tighten the loose connection or replace the leaking part.

Repeat the leak test.

⚠ DANGER! Never search for gas leaks using an open flame. Before checking for leaks, make sure that no sparks or

open flames can form in the vicinity. Sparks or flames can cause an explosion which can lead to serious or even fatal injuries or material damage.



Cleaning and maintenance

To ensure your gas barbecue serves you well for many years to come, it should be cleaned after each use.

⚠ DANGER! Risk of burns, some parts of the barbecue can get very hot. Allow the barbecue to cool down sufficiently before cleaning it.

⚠ DANGER! Excessive accumulation of food residues and cooking fat can lead to a grease fire.

If the gas barbecue is not cleaned and maintained on a regular basis, its performance may decrease over time. Low temperatures, uneven heat distribution and food sticking to the grill grid are indications that the barbecue should be cleaned and maintained. Make sure that the barbecue is switched off and cooled down. Cleaning and maintenance depends on use.

Cleaning the inside of the barbecue:

During use, carbon is formed from evaporated fat and smoke and is deposited on the inside of the barbecue. These brown and black deposits look similar to colour stains, but are not toxic.

Remove all food residues and fat accumulations in the whole combustion chamber.

These deposits can be easily removed using a dedicated grill brush.

Then wipe the surfaces clean using a soft cloth. If there is heavy contamination, you can wash it off using warm soapy water and wipe it dry with a non-abrasive cloth.

Cleaning the burners:

Clean the entire outer surface of the burners using a wire brush to remove food residue and dirt. Take care not to bend or damage the ignition electrode during cleaning. Carefully brush around the ignition electrode.

Make sure that the side air inlets are clear on each burner hose. If necessary, clean the air inlet openings, for example with a pipe cleaner.

The gas outlet nozzles on the adjusters (behind the front panel) can be cleaned with a pin if necessary.

Cleaning the infrared burner:

Note: Avoid water contact with the infrared burners

Run the infrared burner at maximum power with the lid open for 5 minutes without any food on the barbecue so that grease or food residues will burn off.

Once the barbecue has cooled down, carefully vacuum off the burnt particles.

Cleaning the grease collection system:

The grease tray and the grease pan are designed for easy removal and cleaning. Empty and clean the grease tray and grease pan before each use. Old grease is highly flammable and can lead to a grease fire.

Cleaning the outsides:

The outside of the barbecue is made of different materials and surfaces, so we recommend different cleaning methods depending on the type of surface.

Stainless steel surfaces

Use a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or polish for outdoor products and barbecues to clean the stainless steel surfaces. Use a soft cloth for cleaning. Observe the information provided by the cleaning agent manufacturer.

Painted, porcelain-enamelled surfaces and plastic parts

Only use warm soapy water and kitchen towels or a soft cloth for cleaning. Clean the surface, rinse and wipe the surface dry.

Do not use corrosive or abrasive cleaning agents as they can damage the surfaces.

Note: If the barbecue is exposed to a particularly harsh environment, the outside of the barbecue must be cleaned more frequently.

In environments containing chloride and sulphide, stainless steel can also oxidise or stain. Especially in coastal areas; salt water, acid rain and other extreme conditions, e.g. near pools and whirlpools that are characterised by high heat and humidity. These stains are sometimes confused with rust, but they can be easily removed and avoided. Wipe all stainless steel surfaces every 3 to 4 weeks using tap water and a stainless steel cleaner to prevent staining.

Environmental information and waste disposal measures

Pay attention to cleanliness when using the barbecue and dispose of waste in a clean and safe manner.

Packaging and old equipment must also be disposed of properly.

To dispose of the barbecue, disassemble it into its individual parts and recycle the metal and plastic parts.



This symbol indicates that you must not dispose of this product with household waste.

Old electrical appliances are recyclable materials and should therefore not be disposed of with household waste.

If you dispose of your barbecue, all electrical components, e.g. electric motor for spit, ignition modules, batteries, etc. must be disposed of separately.

We would therefore like to ask you to support us with your active contribution to the conservation of resources and environmental protection and to return these appliances to the collection points, if available.

Local national regulations apply. For further information, please contact your local administration or consumer centres.

Troubleshooting

If there is a fault despite due care, this chapter may help you to resolve the fault.

Malfunction	Possible cause	Remedy
There is a smell of gas	Leak in the gas system	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the cylinder valve immediately 2. Prevent any flame or spark formation (do not switch on any electrical appliances) 3. Tighten all connections on the gas system 4. Check all components of the gas system for visible damage; replace defective parts with original spare parts 5. Check for leaks using a leak detector
Burner does not ignite	Gas cylinder is empty	Replace the gas cylinder
	Cylinder valve is closed	Open cylinder valve
	The nozzle on the adjusting element (behind front panel) is not inserted into the burner hose.	Visual inspection, if necessary adjust nozzle and connection hose.
	The igniter cable is not on the igniter	Conduct a visual inspection, connect if necessary
	Battery of the electronic ignition is empty	Replace battery (see the installation instructions for the appliance)
	Distance between the spark plug and gas outlets on the burner is incorrect	Visual inspection; correct if necessary
	Nozzle on adjusting element (underneath front panel) is blocked.	Clean the adjuster jet with a needle
Temperature on grill too low	Other gas system blocked	The gas system should be cleaned by a specialist
	Pre-heating time too short	Close the lid and set the flame regulator to max.
Strong flare-up	Gas outlets on the burner are blocked	Remove blockage from burner
	Fatty foods	Remove any large areas of fat prior to barbecuing or place the meat on a grill plate or reduce the barbecue temperature
Popping or bubbling noise	Flashback caused by blockages in the burner.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Close the cylinder valve immediately 2. Wait five minutes and then switch the barbecue back on. 3. If the malfunction reoccurs, disassemble and clean the burner

FR

Utilisation 17

Informations de sécurité importantes 18

Consignes de sécurité 18

Informations importantes concernant le gaz et les raccordements de gaz 19

Branchement de la bouteille de gaz liquide 19

Nettoyage et entretien 21

Conseils concernant la protection de l'environnement et l'élimination des déchets 21

Recherche d'erreurs et suppression des défauts 22

Bienvenue chez LANDMANN, welcome in *Your World of BBQ* !

Chers amis amateurs et amatrices de grillades,

Merci d'avoir opté pour un barbecue LANDMANN.

- Les instructions de service ci-jointes vous aident, étape par étape, à mettre le barbecue LANDMANN que vous venez d'acheter en service. Vous y trouverez également les caractéristiques techniques de votre modèle.
- Dans le manuel de l'utilisateur correspondant, nous vous donnons également des informations importantes concernant l'utilisation correcte, la manipulation sûre et l'entretien de votre nouveau barbecue LANDMANN.

Prenez le temps de vous familiariser avec les détails de votre nouvel équipement. Car nous vous souhaitons non seulement un démarrage en douceur, mais également de longues années de joie autour de votre barbecue de marque LANDMANN.

Si vous avez des questions concernant le modèle de votre barbecue ou si vous avez besoin d'aide supplémentaire, notre équipe de SAV se fera un plaisir de vous venir en aide. Les coordonnées correspondantes sont disponibles au dos de ce manuel de l'utilisateur.

Il ne nous reste qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir et une savoureuse saison des barbecues de la part de

Votre équipe LANDMANN

Utilisation

Utilisation conforme :

Le barbecue est un appareil de cuisson au gaz destiné à être utilisé en plein air. Il est utilisé de façon conforme lorsqu'il est exclusivement employé pour la préparation d'aliments qui peuvent être grillés et que toutes les spécifications des présentes instructions de service sont respectées.

Le barbecue est destiné à un usage privé uniquement.

- **Utilisation en plein air uniquement.**
- **Veuillez lire les instructions de service avant la mise en service de l'appareil.**
- **ATTENTION : les pièces accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants à l'écart.**
- **L'appareil doit être tenu à l'écart des matières combustibles pendant le fonctionnement.**
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.**
- **Après utilisation, fermer l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.**
- **Ne pas procéder à des modifications au niveau de l'appareil.**



DANGER

- En cas de perception d'odeur de gaz :
- Interrompre l'alimentation en gaz du barbecue.
 - Éteindre toutes les flammes nues.
 - Ouvrir le couvercle de l'unité du barbecue.
 - Si l'odeur persiste, s'éloigner du barbecue et contacter le fournisseur de gaz ou les pompiers.

Utilisation non conforme :

Toute utilisation autre ou allant au-delà de ces recommandations est interdite. Ceci s'applique en particulier aux applications erronées raisonnablement prévisibles suivantes :

- Ne pas exploiter le barbecue avec du charbon de bois ou du combustible autre que le gaz liquide (propane/butane).
- Ne pas utiliser le barbecue en tant que radiateur.
- Ne pas utiliser le barbecue pour réchauffer des tissus et matériaux, excepté les denrées alimentaires qui peuvent être grillées.

IMPORTANT ! Lire attentivement les présentes instructions de service avant l'utilisation. Conserver ces dernières pour s'y reporter ultérieurement.

REMARQUE pour l'installateur : les présentes instructions de service doivent rester chez le consommateur.



AVERTISSEMENT

- Ne pas entreposer d'essence ou autres liquides ou gaz inflammables à proximité immédiate du barbecue ou autre appareil électrique.
- Ne pas entreposer une bouteille de gaz non utilisée à proximité du barbecue ou tout autre appareil électrique.

Informations de sécurité importantes

Pour attirer l'attention sur les dangers et les informations importantes, les pictogrammes et les mots de signalisation suivants sont utilisés dans les instructions de service :

Consignes de sécurité :

Pictogramme et mot de signalisation	Signale ...
 DANGER !	... un danger potentiel pouvant engendrer des dommages corporels ou matériels graves si les mesures décrites ne sont pas prises.
 AVERTISSEMENT !	... une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort, des blessures ou des dommages matériels graves.
 ATTENTION !	... une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures ou des dommages matériels légères/légers à moyennes/moyens.

Consignes d'utilisation :

Pictogramme	Signale ...
	... une fonction ou un conseil utile.
	... un risque de confusion ; le symbole indique un endroit marquant sur le composant.

Consignes de sécurité

⚠ ATTENTION ! Le non-respect des mesures fondamentales de sécurité suivantes peut entraîner des incendies ou des explosions et des blessures corporelles et dommages matériels graves.

Installation et montage

⚠ ATTENTION ! Avant de commencer, lire attentivement le manuel de l'utilisateur et les instructions de montage.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne jamais mettre le barbecue en service s'il présente des dommages visibles. Ne jamais tenter de modifier techniquement le barbecue. Utiliser uniquement des pièces de rechange LANDMANN.

⚠ DANGER ! Ne jamais intégrer ce barbecue dans une construction intégrée ou encastrable. Ce barbecue n'est pas approprié pour le montage dans une caravane ou sur un bateau.

Commande et utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Utiliser le barbecue uniquement conformément à l'utilisation conforme.

⚠ DANGER ! Utiliser uniquement à l'air libre, avec une bonne aération et au-dessus du niveau de la terre (et non dans un renforcement sous le niveau de la terre). Ne pas utiliser le barbecue dans des garages, bâtiments, passages couverts, tentes, auvents et autres zones fermées ou constructions inflammables.

⚠ DANGER ! Incendie ou feu qui couve si des matériaux ou textiles inflammables se trouvent à proximité du barbecue. Choisir le site d'installation de sorte qu'aucun matériau ou de textile inflammable ne se trouve à proximité du barbecue ou ne puisse y parvenir. Distance minimale par rapport aux matériaux ou tissus inflammables : 2 m au-dessus et 1 m sur les côtés. Distance minimale par rapport aux matériaux et aux textiles difficilement inflammables comme les murs de la maison par ex : 0,6 m.

⚠ ATTENTION ! Les pièces accessibles peuvent être brûlantes. Tenir les enfants à l'écart. Pendant l'utilisation du barbecue, porter des gants spéciaux pour barbecue (testés selon EN 407).

⚠ AVERTISSEMENT ! Pendant l'utilisation, le barbecue doit se trouver en position horizontale et ne doit pas être déplacé.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne jamais laisser le barbecue sans surveillance quand il est en service. Veiller en particulier qu'aucun enfant ni aucune personne souffrant d'un handicap physique ou mental ne se tienne à proximité du barbecue. De telles personnes ne peuvent pas toujours déceler correctement les dangers potentiels.

⚠ DANGER ! Le gaz s'enflamme facilement. Lors du branchement de la bouteille de gaz, veiller que l'environnement est exempt de sources d'inflammation dans un périmètre de 5 m. Protéger la bouteille de gaz et la conduite de gaz des rayons directs du soleil et autres sources de chaleur (max. 50 °C). La conduite de gaz en particulier ne doit pas être en contact avec des pièces brûlantes du barbecue.

⚠ DANGER ! Avant chaque mise en service, contrôler l'étanchéité et l'intégrité de tous les raccords d'acheminement du gaz. En cas de raccords d'acheminement du gaz poreux ou défectueux, ne pas mettre le barbecue en service. Cela vaut également pour les flexibles ou armatures bouché(e)s, par des insectes par exemple, car un retour de flamme dangereux pourrait se produire.

⚠ DANGER ! Lors de l'allumage de la flamme de gaz, ne pas se pencher au-dessus de la surface du barbecue car une déflagration peut se produire lorsque du gaz est accumulé dans la chambre de combustion.

⚠ ATTENTION ! Nettoyer régulièrement le bac récupérateur de graisse, les grilles et les plaques de cuisson pour éviter les dépôts qui pourraient entraîner un feu de graisse.

⚠ AVERTISSEMENT ! Ne pas obturer d'orifices sur les côtés et l'arrière de l'appareil.

Entreposage et/ou non-utilisation

⚠ AVERTISSEMENT ! Fermer la valve de la bouteille de gaz immédiatement après chaque utilisation du barbecue.

⚠ AVERTISSEMENT ! En cas de non-utilisation prolongée, débrancher la bouteille de gaz et l'entreposer dans les règles de l'art.

- Monter l'écrou de fermeture et le capuchon protecteur sur la valve de la bouteille de gaz.
- Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur et hors de portée des enfants.
- Ne pas entreposer les bouteilles de gaz sous le niveau du sol, dans des garages, des escaliers, des couloirs ou autres espaces fermés.

Informations importantes concernant le gaz et les raccordements de gaz

Gaz liquide (GPL) propane, butane et leurs mélanges qui restent liquides à température ambiante et avec une compression réduite (< 10 bars). Si la bouteille de gaz est ouverte, la pression s'échappe et le fluide se dilate et passe à l'état gazeux.

Consignes pour la manipulation sûre d'une bouteille de gaz liquide :

- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz liquide cabossée ou rouillée.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz liquide avec une valve endommagée.
- Ne jamais coucher une bouteille de gaz liquide, toujours l'installer, la transporter et l'entreposer en position debout sûre.
- Ne jamais exposer une bouteille de gaz liquide à une chaleur extrême ou aux rayons directs du soleil.
- Ne pas entreposer les bouteilles de gaz liquide vides à proximité immédiate d'un barbecue au gaz en service. Les bouteilles de gaz liquide même vides en apparence peuvent encore contenir du gaz liquide et doivent donc être traitées avec la même précaution que pour une bouteille de gaz liquide pleine.
- Veiller à effectuer le branchement et le changement de la bouteille de gaz uniquement dans des pièces suffisamment ventilées ou à l'air libre. S'assurer qu'aucun feu ouvert ou d'autres sources d'inflammation et d'autres personnes ne se trouvent à proximité.

Exigences relatives à une bouteille de gaz liquide :

Utiliser uniquement des bouteilles de gaz liquide conformes aux dispositions nationales. Utiliser des bouteilles de gaz liquide avec les dimensions maximales comme indiqué dans les instructions de service du produit.

Il existe deux possibilités pour le placement de la bouteille de gaz liquide :

1. La bouteille de gaz liquide peut être placée directement sous le barbecue au gaz dans un support prévu à cet effet.
2. La bouteille de gaz liquide peut être placée sur le sol à côté du barbecue au gaz uniquement sur les côtés et derrière celui-ci. Dans ce cadre, veiller que le sol soit solide et plan.

La variante autorisée pour le barbecue au gaz LANDMANN respectif est indiquée dans les instructions de montage jointes spécifiques à l'appareil (caractéristiques techniques).

Exigences relatives à une cartouche à visser :

Si le produit LANDMANN est homologué pour l'utilisation d'une cartouche de mélange butane/propane, utiliser uniquement des cartouches à visser avec un filetage de 7/16" et une contenance maximale de 450 g / 800 ml.

Exigences relatives au régulateur de pression du gaz :

Le régulateur de pression du gaz assure que le barbecue au gaz soit toujours alimenté par une pression de gaz régulière.

Utiliser uniquement le régulateur de pression du gaz fourni avec le barbecue au gaz. Si le barbecue au gaz a été livré sans régulateur de pression du gaz (en fonction des pays), acheter un régulateur de pression du gaz conforme aux dispositions nationales.

Le régulateur de pression du gaz fourni est testé et certifié CE, conformément à la norme européenne EN 16129.

Exigences relatives au flexible :

Le flexible est la connexion entre la bouteille de gaz liquide et le barbecue au gaz.

Le flexible testé et certifié CE doit avoir une longueur maximale de 1,5 m.

Avant chaque utilisation, contrôler que le flexible ne présente aucune fissure et qu'il n'est pas usé.

- S'assurer que le flexible n'est pas coudé.
- S'assurer que le flexible n'est en contact avec aucune surface chaude.

Utiliser uniquement le flexible fourni avec le barbecue au gaz. Si le barbecue au gaz a été livré sans flexible (en fonction des pays), acheter un flexible conforme aux dispositions nationales.

Branchement de la bouteille de gaz liquide

Tenir compte des différentes possibilités de raccordement nationales pour les bouteilles de gaz liquide. Différents régulateurs de pression sont en conséquence utilisés.

1. S'assurer que tous les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt. Enfoncer les boutons du régulateur à cet effet et les tourner dans le sens horaire.
2. Déterminer le type de régulateur et raccorder le régulateur sur la bouteille de gaz liquide conformément aux consignes.
3. S'assurer que la valve de la bouteille de gaz ou la manette du régulateur de pression est fermée.

Remarque : le régulateur de pression fourni peut légèrement diverger du régulateur représenté en raison de dispositions nationales.

- A. Raccordement du régulateur de pression avec filet à gauche.**
Visser le régulateur de pression sur le raccord de la bouteille de gaz liquide. Tourner pour ce faire l'écrou-raccord du régulateur de pression dans le sens antihoraire. Afin que le gaz circule et afin de pouvoir mettre le barbecue en service, tourner la valve (a) sur la bouteille de gaz liquide dans le sens antihoraire.
- B. Raccordement du régulateur de pression avec manette.**
Tourner la manette du régulateur de pression (b) dans le sens horaire en position d'arrêt. Appuyer le régulateur de pression sur la valve de la bouteille de gaz liquide jusqu'à ce que le régulateur de pression s'enclenche distinctement. Afin que le gaz circule et afin de pouvoir mettre le barbecue en service, tourner la manette dans le sens antihoraire sur ON (marche).
- C. Raccordement du régulateur de pression avec manchette.**
S'assurer que la manette du régulateur de pression (b) est en position d'arrêt. Pousser la manchette du régulateur de pression vers le haut et maintenir la pression droite. Appuyer le régulateur de pression sur la valve de la bouteille de gaz et pousser la manchette vers le bas pour fermer. Si le régulateur de pression ne s'enclenche pas, réitérer l'opération.
- D. Raccordement du régulateur de pression sur une cartouche à visser.**
Si l'appareil est équipé d'un régulateur de pression pour raccordement de cartouche, utiliser uniquement des cartouches de gaz avec raccord vissé. Avant le raccordement de la cartouche de gaz, contrôler si le joint en caoutchouc sur le régulateur de pression est bien présent et dans un état irréprochable. Visser la cartouche de gaz dans le sens antihoraire par le bas sur le régulateur de pression. Veiller que la valve (b) soit fermée. Tourner ensuite la valve (b) sur (+).

Retirer le régulateur de pression :

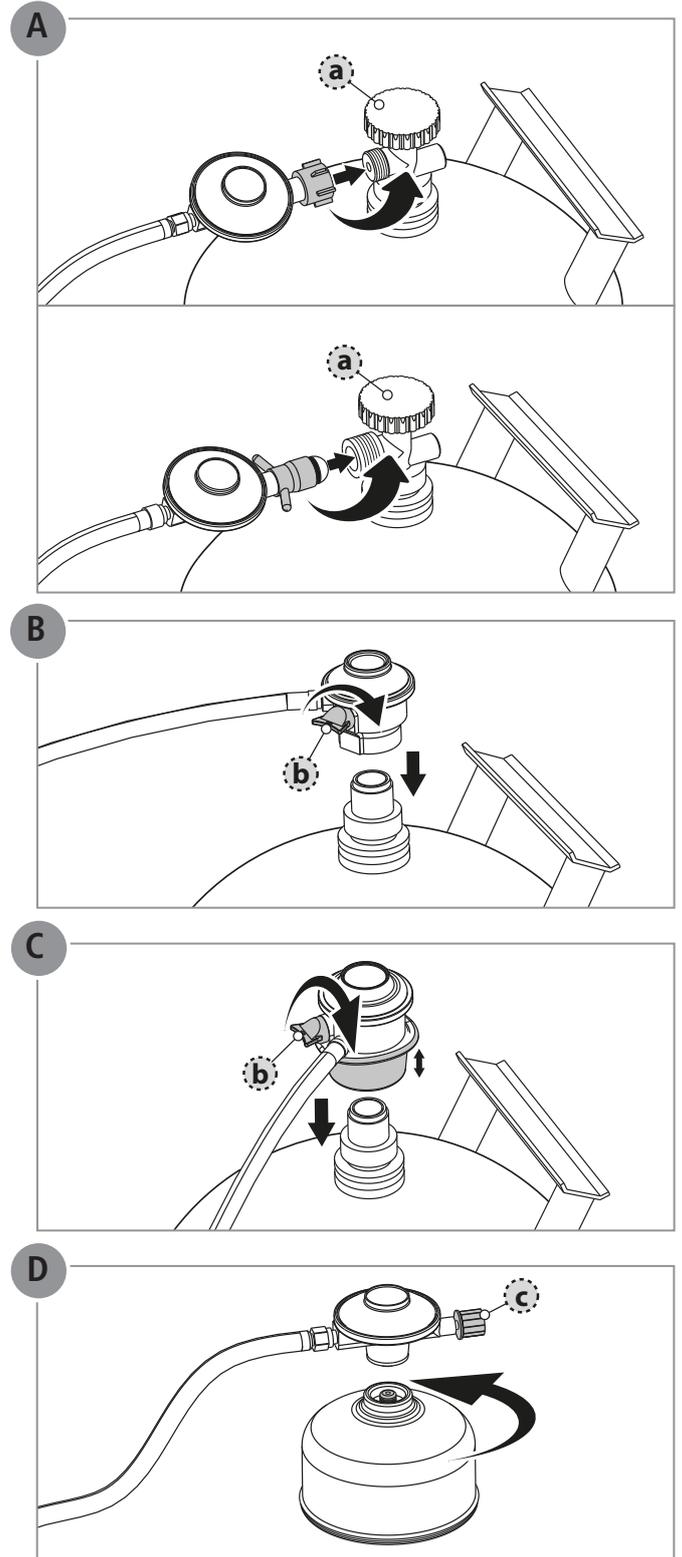
1. S'assurer que la valve de la bouteille de gaz (a) ou la manette du régulateur de pression (b) soit fermée.
2. Tourner tous les boutons de commande des brûleurs de sorte que le gaz restant dans le système puisse s'échapper.
3. Retirer ensuite le régulateur de pression dans l'ordre inverse à celui décrit précédemment.

Test de fuite :

Ouvrir la valve de la bouteille de gaz (a) ou la manette du régulateur de pression (b) et contrôler avec un produit détecteur de fuites courant dans le commerce si tous les raccords sur le système de gaz ainsi que le raccord entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression sont étanches. Humecter pour ce faire tous les raccords de gaz avec du produit détecteur de fuites courant dans le commerce ou une solution savonneuse (80 % d'eau, 20 % de savon liquide). Des bulles se forment sur les fuites des raccords. Respecter les instructions relatives au produit détecteur de fuites ! Un contrôle de l'étanchéité avec une flamme nue n'est pas autorisé. Un contrôle de l'étanchéité à l'oreille n'est pas fiable.

En cas de fuite détectée, fermer immédiatement la valve de la bouteille de gaz (a) ou la manette du régulateur de pression (b) et resserrer le raccord non étanche ou remplacer la pièce qui fuit.

Réitérer le contrôle de l'étanchéité.



⚠ DANGER ! Ne jamais rechercher des fuites de gaz avec une flamme nue. S'assurer avant le contrôle des fuites qu'aucune étincelle ne peut se former et qu'aucune flamme nue ne

se trouve à proximité. Les étincelles et les flammes peuvent déclencher une explosion qui peut entraîner des blessures graves voire mortelles ou des dommages matériels.

Nettoyage et entretien

Afin de pouvoir profiter longtemps du barbecue, il convient de le nettoyer après chaque utilisation.

⚠ DANGER ! Risque de brûlure, certaines parties du barbecue peuvent devenir brûlantes. Laisser d'abord le barbecue refroidir avant de le nettoyer.

⚠ DANGER ! Les accumulations excessives de résidus alimentaires et de graisse de cuisson peuvent entraîner un feu de graisse.

Si le barbecue au gaz n'est pas nettoyé et entretenu régulièrement, sa performance peut diminuer au fil du temps. Des températures basses, une répartition inégale de la chaleur et des aliments qui adhèrent à la grille sont des signes que le barbecue doit être nettoyé et entretenu. S'assurer que le barbecue est hors tension et refroidi. Le nettoyage et l'entretien dépendent de l'utilisation.

Nettoyage de l'intérieur du barbecue :

Pendant l'utilisation, la graisse et la fumée produisent du carbone qui se dépose sur les parties intérieures du barbecue. Ces dépôts marrons et noirs ressemblent à des tâches de peinture, mais ne sont pas toxiques.

Retirer tous les résidus alimentaires et accumulations de graisse dans l'ensemble de la chambre de combustion.

Ces dépôts peuvent être éliminés facilement avec une spatule en plastique.

Essuyer ensuite les surfaces avec un chiffon doux. En cas de salissures plus importantes, il est possible de laver ces dernières avec de l'eau tiède savonneuse et de les sécher avec un chiffon non abrasif.

Nettoyage des brûleurs :

Nettoyer toute la surface extérieure des brûleurs avec une brosse métallique pour enlever les résidus alimentaires et la crasse. Lors du nettoyage, veiller à ne pas couder ni endommager l'électrode d'allumage. Brosser avec précaution autour de l'électrode d'allumage.

S'assurer en particulier que les deux orifices latéraux d'entrée d'air sur chaque conduite de brûleur sont dégagés. Le cas échéant, nettoyer les orifices d'entrée d'air par exemple avec un cure-pipe.

Les buses de sortie de gaz sur les membres de réglage (derrière le panneau frontal) peuvent si besoin être nettoyées à l'aide d'une aiguille.

Nettoyage des brûleurs infrarouges :

Remarque : les brûleurs infrarouges ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.

Exploiter le brûleur infrarouge pendant 5 minutes à puissance maximale avec le capot de barbecue ouvert et sans aliment à griller pour brûler la graisse ou les résidus alimentaires.

Une fois que le barbecue a refroidi, aspirer avec précaution les particules brûlées à l'aide d'un aspirateur.

Nettoyage du système de récupération des graisses :

Le bac récupérateur de graisse et le pot récupérateur de graisse sont construits de sorte qu'ils puissent être retirés et nettoyés facilement. Vider et nettoyer le bac récupérateur de graisse et le pot récupérateur de graisse avant chaque utilisation. La graisse usagée s'enflamme facilement et peut entraîner un feu de graisse.

Nettoyage de l'extérieur :

Les parties extérieures du barbecue sont constituées de différents matériaux et surfaces, c'est pourquoi nous recommandons différentes méthodes de nettoyage selon le type de surface.

Surfaces en acier inoxydable

Pour le nettoyage des surfaces en acier inoxydable, utiliser un nettoyant spécial acier inoxydable non abrasif et non toxique ou un vernis pour produits d'extérieur et barbecues. Utiliser un chiffon doux pour le nettoyage. Respecter les indications du fabricant du produit nettoyant.

Surfaces laquées, en porcelaine émaillée et pièces en plastique

Pour le nettoyage, utiliser uniquement de l'eau tiède savonneuse et des torchons de cuisine ou un chiffon doux. Nettoyer, rincer et sécher la surface.

Ne pas utiliser de produits nettoyants corrosifs ou abrasifs, car ils peuvent endommager les surfaces.

Remarque : si le barbecue est exploité dans un environnement particulièrement rude, l'extérieur du barbecue doit être nettoyé plus souvent.

Dans un environnement contenant du chlorure et du sulfure, même l'acier inoxydable peut s'oxyder et présenter des tâches. En particulier dans les régions côtières, l'eau salée, les pluies acides et autres conditions extrêmes, par ex. l'environnement proche de piscines et jacuzzis marqué par une chaleur et une humidité de l'air élevées. Ces tâches sont parfois confondues avec de la rouille, mais elles peuvent être facilement éliminées et évitées. Frotter toutes les surfaces en acier inoxydable toutes les 3 à 4 semaines avec de l'eau du robinet et un produit nettoyant pour l'acier inoxydable pour empêcher l'apparition de tâches.

Conseils concernant la protection de l'environnement et l'élimination des déchets

Veiller à la propreté lors de l'utilisation du barbecue et de l'élimination des déchets.

Les emballages et les appareils usagés doivent également être éliminés dans les règles de l'art.

Pour éliminer le barbecue, le démonter en composants individuels et mener les métaux et les plastiques au recyclage.

Ce symbole signale que ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères.

Les déchets d'équipements électriques sont des matériaux recyclables et ne font de ce fait pas partie des déchets ménagers.

Lors de l'élimination du barbecue, tous les composants électriques, par ex. le moteur électrique pour le tournebroche, les modules d'allumage, les batteries, etc. doivent être éliminés séparément.

Nous vous prions donc d'apporter votre contribution active à la préservation des ressources et la protection de l'environnement, et de remettre ces appareils aux points de collecte éventuellement existants.

Les dispositions nationales ou locales en vigueur s'appliquent dans ce cadre. De plus amples informations sont disponibles auprès de l'administration locale ou l'association de consommateurs.



Recherche d'erreurs et suppression des défauts

Si, malgré un soin et un entretien suffisants, un défaut se produit, ce chapitre peut aider à y remédier.

Défaut	Cause possible	Résolution
Dégagement d'une odeur de gaz	Fuite dans le système de gaz	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermer immédiatement la valve de la bouteille 2. Faire cesser toute formation de flammes ou d'étincelles (ne pas commuter des appareils électriques) 3. Resserrer tous les raccords vissés du système de gaz 4. Vérifier l'endommagement extérieur de toutes les pièces conductrices de gaz ; remplacer les pièces défectueuses par des pièces de rechange d'origine 5. Contrôler l'étanchéité à l'aide d'un produit détecteur de fuites
Le brûleur ne s'allume pas	La bouteille de gaz est vide	Remplacer la bouteille de gaz
	La valve de la bouteille est fermée	Ouvrir la valve de la bouteille
	La buse du membre de réglage (derrière le panneau frontal) n'est pas insérée dans la conduite du brûleur	Contrôle visuel, si nécessaire orienter la buse et la conduite de raccordement
	Le câble d'allumage n'est pas enfiché dans l'allumage	Contrôle visuel, l'enficher le cas échéant
	La batterie de l'allumage électronique est déchargée	Remplacer la batterie (voir les instructions de montage de l'appareil)
	Distance incorrecte entre la bougie d'allumage et les orifices de sortie de gaz sur le brûleur	Contrôle visuel, corriger le cas échéant
	La buse de l'organe de réglage (derrière le panneau frontal) est obstruée	Nettoyer la buse de l'élément de réglage à l'aide d'une aiguille
La température du barbecue est trop basse	Temps de chauffe trop court	Fermer le couvercle de l'élément de barbecue et mettre le régleur de flamme sur max.
	Orifices de sortie de gaz du brûleur obstrués	Éliminer les obstructions sur le brûleur
Forte augmentation des flammes	Aliments gras	Éliminer les quantités de graisse importantes avant la cuisson au barbecue ou placer la viande sur un plateau ou réduire la température du barbecue
Déflagration ou bruit de gargouillement	Retour de flamme dû à l'obstruction du brûleur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fermer immédiatement la valve de la bouteille 2. Attendre 5 minutes et remettre le barbecue en service 3. Si le défaut réapparaît, démonter le brûleur et le nettoyer

ES

Empleo	31
Información de seguridad importante	32
Instrucciones de seguridad	32
Información importante sobre el gas y las conexiones de gas	33
Conexión de la bombona de gas licuado	33
Limpieza y mantenimiento	35
Indicaciones medioambientales y medidas de eliminación de residuos	35
Localización de averías y eliminación de fallos	36

Bienvenidos a LANDMANN, welcome to *Your World of BBQ!*

Queridos aficionados a la barbacoa:

Les agradecemos que hayan optado por una barbacoa LANDMANN.

- Las instrucciones de montaje adjuntas les ayudarán, paso a paso, a poner en marcha la barbacoa LANDMANN que acaban de adquirir. También encontrarán las características técnicas de su modelo.
- En el manual de usuario correspondiente facilitamos indicaciones importantes sobre el uso correcto, el manejo seguro y la conservación de su nueva barbacoa LANDMANN.

Dediquen el tiempo necesario para familiarizarse con los detalles de su nuevo equipo. Y es que no solo queremos que tengan un buen comienzo con su barbacoa LANDMANN, sino que la disfruten durante mucho tiempo.

En caso de dudas sobre su modelo de barbacoa o de necesitar asistencia, nuestro equipo de servicio al cliente estará a su disposición. Encontrarán los datos de contacto en el reverso de este manual de usuario.

Le desea que disfrute de deliciosos y agradables momentos de barbacoa.

Su equipo de LANDMANN

Empleo

Uso conforme a la finalidad prevista

La barbacoa es un aparato de asar a gas para usar al aire libre. El uso conforme a la finalidad prevista se refiere a la preparación exclusiva de alimentos aptos para parrilla o barbacoa respetando todas las especificaciones de estas instrucciones.

La barbacoa está destinada sólo al uso doméstico.

- Utilizar sólo al aire libre.
- Lea las instrucciones de servicio antes de la puesta en marcha del dispositivo.
- **ATENCIÓN:** Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños.
- Durante el funcionamiento se deberá mantener el dispositivo alejado de materiales inflamables.
- No se deberá mover el dispositivo durante el funcionamiento.
- Cerrar el suministro de gas de la bomba después de su uso
- No realizar modificaciones en el dispositivo.



PELIGRO

Si percibe olor a gas:

- Corte el suministro de gas a la barbacoa.
- Apague todas las llamas abiertas.
- Abra la tapa de la unidad de cocción.
- Si el olor persiste, aléjese de la barbacoa y póngase en contacto con su proveedor de gas o con los bomberos.

Utilización no conforme a la finalidad prevista:

Cualquier utilización diferente o que vaya más allá de la descrita no será admisible. Esto afecta especialmente a las siguientes aplicaciones incorrectas razonablemente previsibles:

- No utilizar la barbacoa con carbón vegetal o cualquier otro combustible que no sea gas licuado (propano/butano).
- No utilizar la barbacoa como calefacción.
- No usar la barbacoa para calentar sustancias o materiales que no sean alimentos aptos para su preparación a la parrilla o barbacoa.

¡IMPORTANTE! Lea detenidamente antes del uso. Conserve estas instrucciones de uso para posterior consulta.

INDICACIÓN para el instalador: Estas instrucciones de uso deben permanecer en poder del consumidor.



¡ATENCIÓN!

- No guarde gasolina ni otros líquidos o gases inflamables cerca de la barbacoa o de otros aparatos eléctricos.
- No almacene las bombonas de gas no utilizadas cerca de su barbacoa o de otros aparatos eléctricos.

Información de seguridad importante

Para indicar peligros e informaciones importantes se utilizan los siguientes pictogramas y palabras clave en las presentes instrucciones:

Advertencias de seguridad:

Pictograma y palabra clave	Indica...
 ¡PELIGRO!	...un posible peligro que podría tener como consecuencia daños personales y materiales graves si no se toman las medidas citadas.
 ¡ATENCIÓN!	Informa de una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar daños materiales, lesiones graves o incluso la muerte.
 ¡PRECAUCIÓN!	Informa de una situación peligrosa que, de no evitarse, puede provocar daños materiales, lesiones leves o de gravedad intermedia.

Indicaciones de uso:

Pictograma	Indica ...
	... una función útil o un consejo provechoso.
	... Peligro de confusión; el símbolo indica un punto destacado en el componente.

Instrucciones de seguridad

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Si no observa las siguientes medidas básicas de seguridad, podrá causar graves daños personales y materiales como consecuencia de un incendio o explosión.

Instalación y montaje

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Antes de empezar, lea detenidamente el manual de usuario y las instrucciones de montaje.

⚠ ¡ATENCIÓN! No usar nunca la barbacoa si presenta daños visibles. No realizar nunca modificaciones técnicas en la barbacoa. Sólo se deberán usar piezas de recambio originales de LANDMANN.

⚠ ¡PELIGRO! Nunca monte esta barbacoa en una construcción integrada o empotrada. Esta barbacoa no es adecuada para el montaje en autocaravanas o embarcaciones.

Manejo y uso

⚠ ¡ATENCIÓN! Usar la barbacoa exclusivamente conforme a la finalidad prevista.

⚠ ¡PELIGRO! Usar la barbacoa únicamente al aire libre en lugares bien ventilados y por encima del nivel del suelo (es decir, nunca en concavidades que estén bajo el nivel del suelo). No utilizar la barbacoa en garajes, edificios, pasos techados, carpas, entoldados u otras áreas cerradas o construcciones inflamables.

⚠ ¡PELIGRO! Fuego o incendio latente si se encuentran sustancias o materiales inflamables en las proximidades de la barbacoa. Seleccione el lugar de montaje de forma que no haya o pueda haber sustancias o materiales inflamables en las proximidades de la barbacoa. Distancia mínima con sustancias o materiales inflamables: 2 m por encima y 1 m por los lados. Distancia con sustancias o materiales difícilmente inflamables, p. ej. paredes domésticas: 0,6 m mínimo.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantener alejados a los niños. Utilizar guantes para parrillas o barbacoas (certificados conforme a EN 407) durante el uso de la barbacoa.

⚠ ¡ATENCIÓN! La barbacoa debe estar horizontal durante el funcionamiento y no se debe mover.

⚠ ¡ATENCIÓN! Nunca dejar la barbacoa sin vigilancia durante su funcionamiento. Especialmente se debe prestar atención a que los niños y las personas con discapacidad física o psíquica no se acerquen a la barbacoa. Estas personas no siempre son capaces de reconocer correctamente los posibles peligros.

⚠ ¡PELIGRO! El gas se inflama con facilidad. Al conectar la bombona de gas, prestar atención a que el entorno en un radio de 5 m esté libre de fuentes de ignición. Proteger la bombona y el tubo del gas de la luz solar directa y de otras fuentes de calor (máx. 50 °C). En particular, la manguera de gas no deberá entrar en contacto con piezas calientes de la barbacoa.

⚠ ¡PELIGRO! Antes de cualquier puesta en funcionamiento, comprobar la estanqueidad e integridad de todas las uniones conductoras de gas. La barbacoa no deberá ponerse en funcionamiento si las uniones conductoras de gas están porosas o defectuosas. Esto se aplica también p. ej. si los tubos o la grifería está taponada por insectos, puesto que se podría producir una retrogresión peligrosa de la llama.

⚠ ¡PELIGRO! Al encender la llama de gas, no inclinarse sobre la superficie de la barbacoa, ya que puede producirse una deflagración si el gas se ha acumulado en la cámara de combustión.

⚠ ¡PRECAUCIÓN! Limpie regularmente la bandeja recoge grasa, las parrillas y las planchas para evitar acumulaciones que pudieran provocar un incendio por grasa.

⚠ ¡ATENCIÓN! No obstruya ninguna abertura en los lados o la pared posterior del aparato.

Almacenamiento y/o no uso

⚠ ¡ATENCIÓN! Cerrar la válvula de la bombona siempre inmediatamente después de usar la barbacoa.

⚠ ¡ATENCIÓN! Si no se utiliza durante un periodo alargado de tiempo, desconectar la bombona de gas y guardarla de forma correcta.

- Colocar una tuerca ciega y una caperuza protectora en la válvula de la bombona.
- Las bombonas de gas se deben guardar en el exterior, lejos del alcance de los niños.
- No está permitido guardar bombonas de gas bajo tierra, en garajes, en las escaleras de edificios, pasillos u otros espacios cerrados.

Información importante sobre el gas y las conexiones de gas

El gas licuado (LPG) propano, butano y sus mezclas se mantiene en estado líquido a temperatura ambiente y con poca compresión (< 10 bares). Si se abre la bombona de gas, la presión desaparece y el líquido se expande y adquiere su estado gaseoso.

Indicaciones para el manejo seguro de una bombona de gas licuado:

- No utilizar nunca una bombona de gas licuado abollada u oxidada.
- No utilizar nunca una bombona de gas licuado con la válvula dañada.
- No tumbar nunca una bombona de gas licuado, instalar, transportar y almacenar la bombona siempre en posición vertical y segura.
- No exponer nunca la bombona de gas licuado al calor extremo o a la radiación directa del sol.
- Las bombonas de gas licuado vacías no deben almacenarse junto a una barbacoa a gas en funcionamiento. Las bombonas aparentemente vacías pueden contener todavía gas licuado y, por tanto, deben tratarse con el mismo cuidado que una bombona de gas licuado llena.
- Al conectar y cambiar la bombona de gas, hágalo siempre en habitaciones bien ventiladas o en el exterior. Asegúrese de que no hay llama viva ni otras fuentes de ignición u otras personas cerca.

Requisitos de las bombonas de gas licuado:

Utilice únicamente bombonas de gas licuado que cumplan la normativa de su país. Utilice bombonas de gas licuado del tamaño máximo que se indique en las instrucciones de montaje de su producto.

A la hora de colocar la bombona de gas licuado, existen dos posibilidades:

1. La bombona de gas licuado se puede colocar directamente debajo de la barbacoa a gas en el soporte previsto.
2. La bombona de gas licuado se puede colocar sobre el suelo, al lado de la barbacoa a gas. Se debe prestar atención a que el piso sea firme y llano.

Consulte en las instrucciones de montaje suministradas específicas para su aparato (características técnicas) la variante admisible para su barbacoa a gas LANDMANN.

Requisitos para cartuchos enroscables:

Si su producto LANDMANN está homologado para su uso con cartuchos de mezcla butano/propano, utilice solo cartuchos enroscables con rosca de 7/16" y una capacidad máxima de 450g / 800ml.

Requisitos del regulador de presión de gas:

El regulador de presión de gas se encarga de que la barbacoa a gas reciba siempre una presión de gas homogénea.

Utilice únicamente el regulador de presión de gas suministrado con la barbacoa a gas. Si su barbacoa a gas se ha suministrado sin regulador de presión de gas (en función del país), adquiera un regulador de presión de gas que cumpla la normativa de su país.

El regulador de presión de gas suministrado está comprobado y cuen-

ta con la certificación CE según la norma europea EN 16129.

Requisitos de los tubos de goma:

El tubo de goma es la unión entre la bombona de gas licuado y la barbacoa a gas.

El tubo de goma comprobado y con certificación CE debe tener como máximo una longitud de 1,5 m.

Antes de cada uso, compruebe que el tubo de goma no tenga fisuras ni esté desgastado.

- Asegúrese de que el tubo de goma no esté doblado.
- Asegúrese de que el tubo de goma no toque ninguna superficie caliente.

Utilice únicamente el tubo de goma suministrado con la barbacoa a gas. Si su barbacoa a gas se ha suministrado sin tubo de goma (en función del país), adquiera un tubo de goma que cumpla la normativa de su país.

Conexión de la bombona de gas licuado

Tenga en cuenta las distintas posibilidades de conexión de bombonas de gas licuado en su país. En consecuencia, se utilizan distintos reguladores de presión.

1. Asegúrese de que todas las perillas de control de los quemadores se encuentren en la posición de apagado OFF. Para ello, presione las perillas de control y gírelas en el sentido de las agujas del reloj.
2. Averigüe el tipo de regulador y conecte el regulador a la bombona de gas licuado siguiendo las instrucciones.
3. Asegúrese de que la válvula de la bombona o la palanca del regulador de presión estén cerradas.

Indicación: el regulador de presión suministrado puede diferir ligeramente del regulador mostrado debido a la normativa del país.

- A. Conexión del regulador de presión con rosca a la izquierda.**
Enrosque el regulador de presión en la conexión de la bombona de gas licuado. Gire la tuerca de racor del regulador de presión en el sentido contrario de las agujas del reloj. Para que el gas salga y pueda poner en marcha la barbacoa, abra la válvula (a) de la bombona de gas licuado girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- B. Conexión del regulador de presión con palanca.**
Gire la palanca del regulador de presión (b) en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición de apagado. Presione el regulador de presión sobre la válvula de gas licuado hasta que el regulador de presión se enclave claramente. Para que el gas salga y pueda poner en marcha la barbacoa, gire la palanca en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición de conexión.
- C. Conexión del regulador de presión con manguito.**
Asegúrese de que la palanca del regulador de presión (b) se encuentra en la posición de desconexión. Desplace el manguito del regulador de presión hacia arriba y mantenga la presión. Presione el regulador de presión sobre la válvula de la bombona y desplace el manguito hacia abajo para cerrarlo. Si el regulador de presión no se enclava, repita el proceso.
- D. Conexión del regulador de presión a un cartucho con rosca.**
Si su aparato está equipado con un regulador de presión para la conexión de cartucho, utilice únicamente cartuchos de gas con conexión de rosca. Antes de conectar el cartucho de gas, compruebe que la junta de goma esté presente en el regulador y que esté en perfecto estado. Enrosque el cartucho de gas al regulador de presión desde abajo girando en el sentido contrario a las agujas del reloj. Asegúrese de que la válvula (b) esté cerrada. Gire ahora la válvula (b) hasta abrirla (+).

Extracción del regulador de presión:

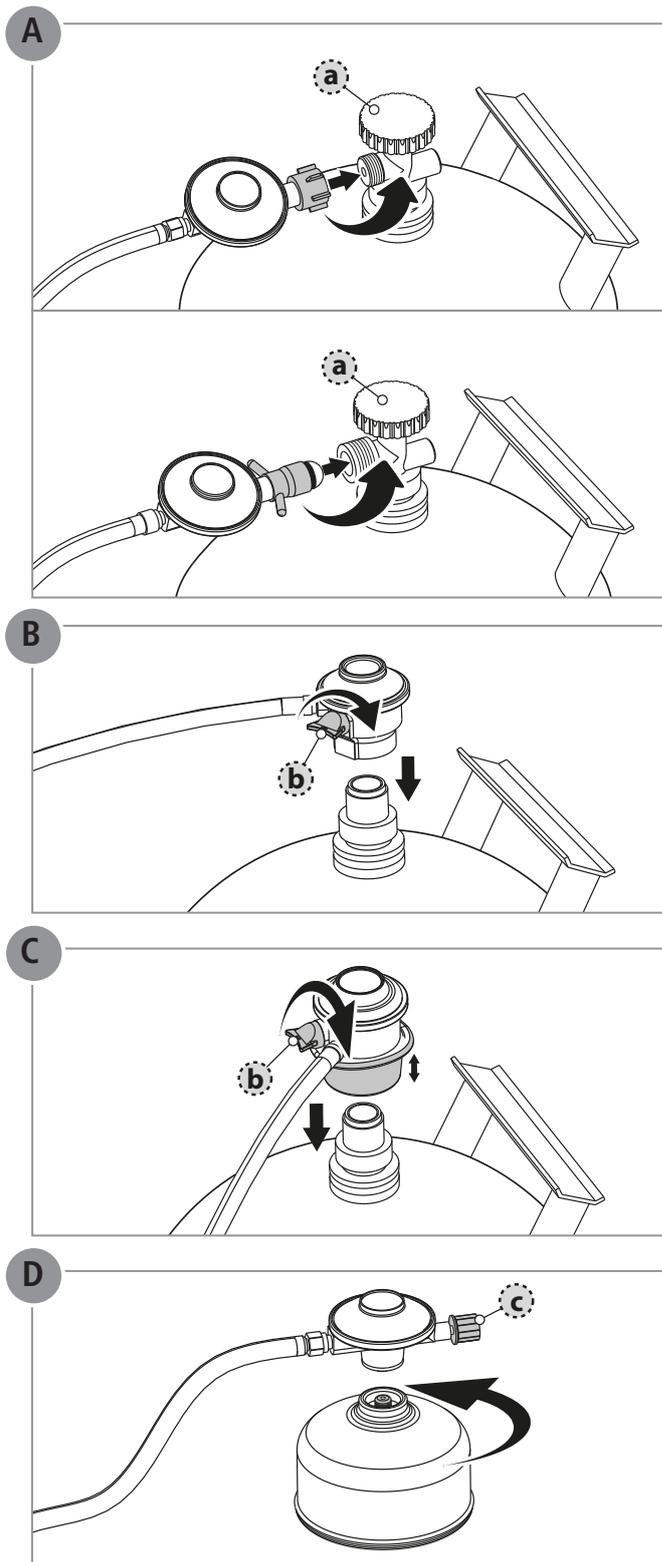
1. Asegúrese de que la válvula de la bombona (a) o la palanca del regulador de presión (b) estén cerradas.
2. Gire las perillas de control de los quemadores en posición de apertura para que salga el gas restante en el sistema.
3. Retire ahora el regulador de presión en el orden inverso al descrito anteriormente.

Comprobación de fugas:

Abra la válvula de la bombona (a) o la palanca del regulador de presión (b) y compruebe con un indicador de fugas convencional que todas las conexiones del sistema de gas sean estancas, así como la conexión entre la bombona de gas y el regulador de presión. Para ello, humedezca todas las conexiones de gas con un indicador de fugas convencional o con agua jabonosa (80% agua, 20% jabón líquido). En los puntos no estancos se forman burbujas. Observe las instrucciones del indicador de fugas. No está permitido comprobar la estanqueidad con la llama encendida. No es seguro comprobar la estanqueidad por el sonido.

Si se detecta una fuga, cerrar la válvula de la bombona (a) o la palanca del regulador de presión (b) de inmediato, reapretar la unión no hermética o, si fuera necesario, sustituir la pieza permeable.

Repetir la prueba de estanqueidad.



⚠ ¡PELIGRO! Nunca busque fugas de gas con una llama. Antes de realizar la comprobación de fugas, asegúrese de que no se puedan formar chispas cerca

y de que no haya llamas abiertas. Las chispas o llamas pueden provocar una explosión que puede conllevar lesiones graves o incluso mortales o daños materiales.

Limpieza y mantenimiento

Para disfrutar durante mucho tiempo de su barbacoa a gas, debe limpiarla después de cada uso.

⚠ ¡PELIGRO! Riesgo de quemaduras, algunas partes de la barbacoa se pueden calentar mucho. Deje enfriar la barbacoa completamente antes de limpiarla.

⚠ ¡PELIGRO! Una acumulación excesiva de restos de alimentos y de grasa puede provocar el llamado incendio por grasa.

Si la barbacoa a gas no se limpia y se somete a mantenimiento regular, con el tiempo puede disminuir su rendimiento. Temperaturas bajas, una distribución heterogénea del calor y alimentos que se adhieren a la parrilla son indicios de que la barbacoa debe limpiarse y someterse a mantenimiento. Asegúrese de que la barbacoa está apagada y se ha enfriado. La limpieza y el mantenimiento dependen del uso.

Limpieza de las paredes interiores de la barbacoa:

Durante el uso se produce carbono de la grasa evaporada y el humo, que se acumula en las paredes interiores de la barbacoa. Estos sedimentos marrones y negros parecen manchas, pero no son tóxicos.

Elimine todos los restos de alimentos y acumulaciones de grasa en la cámara de combustión.

Estos sedimentos se pueden eliminar fácilmente con una espátula de plástico.

A continuación, limpie las superficies con un paño suave. Si la suciedad es más intensa, puede eliminarla con agua jabonosa caliente y secar con un paño no abrasivo.

Limpieza de los quemadores:

Limpie toda la superficie exterior de los quemadores con un cepillo de alambre para eliminar los restos de alimentos y la suciedad. Preste atención a no doblar ni dañar el electrodo de encendido durante la limpieza. Cepille cuidadosamente alrededor del electrodo de encendido.

Controle especialmente que no estén obstruidos los dos orificios laterales para la entrada de aire de cada uno de los tubos del quemador. Limpie los orificios para la entrada del aire en caso necesario, por ejemplo con un limpiapipas.

En caso necesario se pueden limpiar las boquillas de salida de gas en las llaves de gas (por detrás del panel frontal) con una aguja.

Limpieza de los quemadores de infrarrojos:

Indicación: Los quemadores de infrarrojos no deben entrar en contacto con el agua.

Haga funcionar el quemador de infrarrojos con la cubierta de la barbacoa abierta durante 5 minutos sin poner alimento alguno y en la posición de máxima potencia para que la grasa o los restos de alimento se quemen por completo.

Una vez la barbacoa se haya enfriado, aspire con cuidado y con un aspirador las partículas quemadas.

Limpieza del sistema de recogida de grasa:

La bandeja recogegrasa y la cubeta recogegrasa están diseñados de tal forma que se pueden retirar y limpiar fácilmente. Vacíe o limpie la bandeja recogegrasa y la cubeta recogegrasa antes de cada uso. La grasa vieja es muy inflamable y puede provocar un incendio por grasa.

Limpieza de las paredes exteriores:

Las paredes exteriores de la barbacoa constan de distintos materiales y superficies, por tanto el método de limpieza recomendable es distinto según el tipo de superficie.

Superficies de acero inoxidable

Para la limpieza de las superficies de acero inoxidable, utilice un limpiador de acero inoxidable no tóxico y no abrasivo o bien un abrillantador para productos de exterior y barbacoas. Utilice un paño suave para la limpieza. Observe las indicaciones del fabricante del producto de limpieza.

Superficies lacadas, esmaltadas y piezas de plástico

Utilice para la limpieza únicamente agua jabonosa caliente y paños de cocina o un paño suave. Limpie la superficie, enjuáguela y séquela.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos ya que podrían dañar las superficies.

Indicación: Si la barbacoa está expuesta a un entorno especialmente duro, el exterior de la barbacoa se deberá limpiar con más frecuencia.

En un entorno con cloro y sulfuro, incluso el acero inoxidable puede oxidarse o presentar manchas. Especialmente en las regiones de costa, con agua salada, lluvia ácida u otras condiciones extremas, p. ej., la cercanía de piscinas o piscinas de hidromasaje en las que predomina el calor y la humedad del aire. Estas manchas se confunden en ocasiones con óxido, pero se pueden eliminar y evitar fácilmente. Frote todas las superficies de acero inoxidable cada 3 a 4 semanas con agua corriente y un producto limpiador para acero inoxidable para evitar la aparición de manchas.

Indicaciones medioambientales y medidas de eliminación de residuos

Tenga en cuenta la limpieza y la seguridad al utilizar la barbacoa y al eliminar los residuos producidos.

También se deben eliminar correctamente los embalajes y equipos usados.

Para desechar la barbacoa, desmóntela por completo y recicle los metales y plásticos.



Con este símbolo se identifica que este producto no se puede eliminar con los residuos domésticos.

Los aparatos eléctricos usados son reciclables y por tanto no deben eliminarse con los residuos domésticos.

Si elimina su barbacoa, deberá eliminar por separado todos los componentes eléctricos, p. ej., el motor eléctrico del asador, los módulos de encendido, las pilas, etc.

Por ese motivo, nos gustaría solicitar su contribución activa en la preservación de los recursos y la protección del medio ambiente y pedirle que entregue estos aparatos a los puntos de recogida existentes.

Deben tenerse en cuenta las normativas nacionales y locales. Obtendrá más información de los organismos locales o de la oficina de atención al consumidor.

Localización de averías y eliminación de fallos

Si a pesar de haber tenido suficiente cuidado y precaución se produjera una avería, este capítulo puede ayudarle a solucionarlo.

Fallo	Causa posible	Remedio
Huele a gas	Fuga en el sistema de gas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cerrar de inmediato la válvula de la bombona 2. Impedir cualquier formación de llamas o chispas (no conectar aparatos eléctricos) 3. Apretar todas las uniones roscadas del sistema de gas 4. Comprobar todas las piezas conductoras de gas respecto a daños exteriores; sustituir las piezas defectuosas por piezas de recambio originales 5. Comprobar la estanqueidad con un indicador de fugas
El quemador no enciende	La bombona de gas está vacía	Cambiar la bombona de gas
	Válvula de la bombona cerrada	Abrir la válvula de la bombona
	La boquilla de la llave de gas (detrás del panel frontal) no se encuentra en el tubo del quemador	Control visual y, si fuera necesario, alinear la boquilla y el tubo de conexión
	El cable de encendido no está insertado en el encendido	Control visual y, si fuera necesario, colocarlo.
	Batería del encendido electrónico gastada	Cambiar la batería (véase las instrucciones de montaje del aparato)
	La distancia entre el piloto de encendido y los orificios para la salida de gas en el quemador no es correcta	Comprobación visual, en caso necesario corregir
	La boquilla de la llave de gas (detrás del panel frontal) está obstruida	Limpiar la boquilla de la llave de gas con una aguja
La temperatura de la barbacoa es demasiado baja	Otra parte del sistema de gas está obstruida	Encargar a un especialista que limpie el sistema de gas
	Tiempo de calentamiento demasiado corto	Cerrar la tapa de la unidad de cocción y colocar el regulador de llama a Máx.
Las llamas se reavivan intensamente	Los orificios para la salida de gas del quemador están obstruidos	Eliminar las obstrucciones del quemador
	Alimentos grasientos	Retire de la barbacoa las cantidades grandes de grasa, o coloque la carne sobre una bandeja para usar con barbacoa, o reduzca la temperatura de la barbacoa
Deflagración o ruido burbujeante	Retrogresión de la llama debido a las obstrucciones del quemador	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cerrar de inmediato la válvula de la bombona 2. Esperar 5 minutos y volver a poner la barbacoa en funcionamiento 3. Si se vuelve a producir la avería, desmontar el quemador y limpiarlo

IT

conforme	24
Importanti informazioni di sicurezza	25
Avvertenze di sicurezza	25
Informazioni importanti sul gas e i raccordi per gas	26
Collegamento della bombola del gas	26
Pulizia e manutenzione	28
Indicazioni ambientali & misure di smaltimento	28
Rilevazione ed eliminazione di un guasto	29

Benvenuti presso LANDMANN, welcome in *Your World of BBQ!*

Cari appassionati del barbecue,
vi ringraziamo per aver scelto un barbecue LANDMANN.

- Le presenti istruzioni di montaggio vi aiuteranno a familiarizzare passo dopo passo con il barbecue LANDMANN appena acquistato. Le istruzioni contengono anche i dati tecnici del vostro modello.
- L'accluso manuale utente contiene avvertenze importanti per l'utilizzo corretto, l'impiego sicuro e la manutenzione del vostro nuovo barbecue LANDMANN.

Prendetevi del tempo per consultare i dettagli del vostro nuovo acquisto. Vi auguriamo quindi di apprezzare la facilità d'uso del prodotto e di trarre grandi soddisfazioni dall'uso del vostro barbecue LANDMANN.

In caso di dubbi sul modello acquistato o di richiesta di supporto, il nostro team dell'assistenza è a vostra completa disposizione. I relativi dati di contatto sono riportati sul lato posteriore del presente manuale utente.

Il vostro team della **LANDMANN** vi augura buon divertimento e tante gustose grigliate!

conforme

Uso conforme a destinazione:

Il barbecue è un grill a gas per l'utilizzo all'esterno. Esso viene utilizzato conforme alle disposizioni, quando è utilizzato per la preparazione di alimenti da grigliare e vengono rispettate tutte le indicazioni delle presenti istruzioni per l'uso.

Il barbecue è stato ideato esclusivamente per l'uso privato.

- **Usare solo all'aperto.**
- **Prima della messa in funzione leggere le istruzioni per l'uso del dispositivo.**
- **ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare roventi. Tenere lontano i bambini.**
- **Il dispositivo va tenuto lontano da materiali infiammabili durante il suo funzionamento.**
- **Non spostare il dispositivo durante il suo funzionamento.**
- **Dopo l'utilizzo, chiudere la bombola a gas.**
- **Non apportare delle modifiche al dispositivo.**



PERICOLO

Se si nota l'odore di gas:

- Interrompere l'alimentazione del gas al barbecue.
- Spegnerne tutte le fiamme libere.
- Aprire il coperchio dell'unità di cottura.
- Se si continua a sentire odore di gas, allontanarsi dal barbecue e contattare il fornitore del gas o i Vigili del Fuoco.

Uso non conforme alle disposizioni:

Non è ammesso un utilizzo diverso da quello previsto o che vada oltre a quanto previsto. Questo vale soprattutto per le seguenti applicazioni errate:

- Non utilizzare il barbecue con carbone di legno od altro materiale combustibile che gas liquido (propano/butano).
- Non utilizzare il barbecue come termosifone.
- Non utilizzare il barbecue per riscaldare sostanze o materiali tranne alimenti idonei per grigliare.

IMPORTANTE! Leggere attentamente prima dell'uso. Conservare le presenti istruzioni per l'uso per la successiva consultazione.

NOTA per l'installatore: le presenti istruzioni per l'uso devono rimanere a disposizione dell'utente.



AVVERTIMENTO

- Non conservare benzina o altri liquidi o gas infiammabili nelle immediate vicinanze del barbecue o di altri apparecchi elettrici.
- Non conservare mai le bombole di gas inutilizzate nei pressi del barbecue o di altri apparecchi elettrici.

Importanti informazioni di sicurezza

Per indicare pericoli ed informazioni importanti, vengono utilizzati i seguenti pittogrammi e parole chiavi nelle presenti istruzioni per l'uso:

Avvertenze di sicurezza:

Pittogramma e parola chiave	Avvertenza di ...
 Pericolo!	... un possibile pericolo, che può avere come conseguenza gravi danni a persone od oggetti, se non vengono prese le misure indicate.
 AVVERTIMENTO!	Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, può provocare il decesso, lesioni gravi o danni materiali.
 ATTENZIONE!	Indica una situazione pericolosa che, se non viene evitata, può provocare lesioni da lievi a mediamente gravi o danni materiali.

Avvertenze di impiego:

Pittogramma	Avvertenza di ...
	...una funzione di aiuto od un consiglio utile.
	... Pericolo di scambiare una componente per l'altra; il simbolo indica un punto caratteristico della componente.

Avvertenze di sicurezza

⚠ ATTENZIONE! L'inosservanza delle seguenti misure di sicurezza principali può causare gravi danni personali e materiali a causa di incendi o di esplosioni.

Installazione e montaggio

⚠ ATTENZIONE! Prima di iniziare leggere attentamente il manuale utente e le istruzioni di montaggio.

⚠ AVVERTIMENTO! In nessun caso far funzionare il barbecue se vi sono dei danni visibili. In nessun caso eseguire delle modifiche tecniche. Utilizzare solamente pezzi di ricambio originali della LANDMANN.

⚠ PERICOLO! Non montare mai il barbecue in una struttura integrata o a inserimento. Il barbecue non è destinato al montaggio in camper o barche.

Utilizzo e impiego

⚠ AVVERTIMENTO! Esclusivamente utilizzare il barbecue secondo le disposizioni.

⚠ PERICOLO! Utilizzare il barbecue soltanto all'aperto, con buona aerazione e su terreno piano (ossia non in cavità sotto il livello del terreno). Non utilizzare il barbecue in garage, edifici, passaggi coperti, tende, sotto tende da sole e in altri locali chiusi o strutture infiammabili.

⚠ PERICOLO! Fuoco o incendio a bassa temperatura, se nelle vicinanze del barbecue si trovano materiali o sostanze infiammabili. Scegliere il luogo di installazione in modo che non vi siano o non vi giungano materiali o sostanze infiammabili nelle vicinanze del grill. Distanza minima da materiali o sostanze combustibili: 2 m in alto e 1 m lateralmente. Distanza da materiali o sostanze difficilmente infiammabili, per esempio mura di casa: minimo 0,6 m.

⚠ ATTENZIONE! Le parti accessibili possono essere molto roventi. Tenere lontano bambini. Durante l'utilizzo del barbecue indossare guanti da barbecue (secondo EN 407).

⚠ AVVERTIMENTO! Durante il funzionamento il barbecue deve rimanere in posizione orizzontale e non deve essere spostato.

⚠ AVVERTIMENTO! Non lasciare mai incustodito il barbecue durante il suo funzionamento. Fare soprattutto attenzione, per evitare che bambini oppure persone con disabilità fisica o mentale possano avvicinarsi al barbecue. Queste persone non sono sempre in grado di riconoscere i possibili pericoli.

⚠ PERICOLO! Il gas si infiamma facilmente. Quando si allaccia la bombola di gas, prestare attenzione a che non vi siano fonti infiammabili in un raggio di 5 m. Proteggere la bombola di gas ed il gasdotto dalla diretta luce solare od altre fonti di calore (max 50 °C). Soprattutto il tubo del gas non deve venire a contatto con le parti calde del barbecue.

⚠ PERICOLO! Prima di ogni messa in funzione, occorre controllare gli allacciamenti interessati dal gas se sono impermeabili ed intatti. Il barbecue non deve essere messo in funzione, in caso di allacciamenti interessati dal gas porosi o difettosi. Questo vale anche ad esempio per tubi o raccordi otturati da insetti, dal momento che ciò potrebbe causare un ritorno di fiamma pericoloso.

⚠ PERICOLO! Durante l'accensione della fiamma del gas, tener lontano il corpo dalla superficie di cottura perchè sussiste il pericolo di deflagrazione nel caso in cui il gas si accumuli nella camera di combustione.

⚠ ATTENZIONE! Pulire regolarmente la bacinella raccogligrassi, le griglie e le placche del barbecue per evitare depositi che potrebbero provocare un incendio.

⚠ AVVERTIMENTO! Non chiudere le aperture laterali o posteriori dell'apparecchio.

Stoccaggio e/o mancato utilizzo

⚠ AVVERTIMENTO! Immediatamente dopo ogni uso del barbecue chiudere la valvola della bombola di gas.

⚠ AVVERTIMENTO! Nel caso in cui la bombola di gas non venga utilizzata per un periodo prolungato, occorre staccare quest'ultima ed immagazzinarla regolarmente.

- Applicare alla valvola della bombola di gas un dado di chiusura ed una calotta protettiva.
- Le bombole di gas devono essere conservate all'aperto, lontano dalla portata dei bambini.
- Non conservare le bombole di gas sotto terra, nei garage, nei vani scale, nei corridoi o in altri locali chiusi.

Informazioni importanti sul gas e i raccordi per gas

Gas petrolio liquefatto (GPL) propano, butano e le relative miscele che a temperatura ambiente e ad una ridotta compressione (< 10 bar) rimangono liquidi. Se si apre la bombola di gas, la pressione si riduce e il liquido si espande, passando così allo stato gassoso.

Avvertenze di utilizzo sicuro delle bombole di gas liquido:

- Non utilizzare mai bombole ammaccate o arrugginite.
- Non utilizzare mai bombole con la valvola danneggiata.
- Non coricare mai le bombole, ed installarle, trasportarle e conservarle sempre in posizione verticale sicura.
- Non esporre mai le bombole al calore estremo o all'irraggiamento solare diretto.
- Non conservare le bombole vuote accanto al barbecue a gas in funzione. Anche le bombole apparentemente vuote possono ancora contenere gas liquido, e devono quindi essere trattate con la stessa cura di una bombola piena.
- Collegare o sostituire la bombola di gas solamente in locali sufficientemente ventilati o all'aperto. Sincerarsi che nelle vicinanze non siano presenti persone, fiamme libere o altre fonti di accensione.

Requisiti della bombola di gas liquido:

Utilizzare solamente bombole conformi alle disposizioni nazionali. Utilizzare bombole di gas liquido con dimensioni massime pari a quelle indicate nelle istruzioni di montaggio del vostro prodotto.

Vi sono due possibilità di installare la bombola di gas liquido:

1. direttamente sotto il barbecue a gas in un apposito supporto.
2. posata a terra, accanto al barbecue a gas solamente di lato o dietro. Prestare attenzione a che la superficie di appoggio sia solida e piana.

Le versioni omologate per il barbecue a gas LANDMANN sono riportate nelle istruzioni di montaggio allegate per il modello specifico (dati tecnici).

Requisiti della cartuccia avvitabile

Se il vostro prodotto LANDMANN è omologato per l'utilizzo con una cartuccia di butano/miscela di propano, utilizzare solamente cartucce avvitabili con filettatura da 7/16" e con una capacità massima di 450 g / 800 ml.

Requisiti del regolatore di pressione del gas:

Il regolatore di pressione del gas garantisce che la pressione del gas di alimentazione del barbecue a gas sia sempre uniforme.

Utilizzare solo il regolatore di pressione del gas fornito in dotazione con il barbecue a gas. Se il barbecue a gas è stato fornito senza regolatore di pressione del gas (a seconda del paese di utilizzo), si consiglia di acquistarne uno conforme alle disposizioni nazionali del relativo paese.

Il regolatore di pressione del gas fornito in dotazione è stato verificato, è certificato CE ed è conforme alla norma EN 16129.

Requisiti del tubo flessibile:

Il tubo flessibile è il collegamento tra la bombola del gas ed il barbecue a gas.

Il tubo flessibile verificato e certificato CE può avere solamente una lunghezza massima di 1,5 m.

Prima di ciascun utilizzo controllare che il tubo flessibile non presenti crepe né segni di usura.

- Sincerarsi che il tubo flessibile non possieda punti di piegatura.
- Sincerarsi che il tubo flessibile non tocchi superfici bollenti.

Utilizzare solo il tubo flessibile fornito in dotazione con il barbecue a gas. Se il barbecue a gas è stato fornito senza tubo flessibile (a seconda del paese di utilizzo), si consiglia di acquistarne uno conforme alle disposizioni nazionali del relativo paese.

Collegamento della bombola del gas

Tener presente le diverse possibilità di collegamento della bombola, valide a seconda del paese di utilizzo. Di conseguenza saranno utilizzati anche diversi tipi di regolatore di pressione.

1. Sincerarsi che tutti i pulsanti dei bruciatori si trovino in posizione OFF. A tal fine premere verso l'interno i pulsanti del regolatore e ruotarli in senso orario.
2. Rilevare il tipo di regolatore e collegarlo alla bombola del gas come da istruzioni.
3. Sincerarsi che la valvola della bombola e la leva del regolatore di pressione siano chiusi.

Nota: sulla base delle disposizioni nazionali, il regolatore di pressione fornito in dotazione può variare leggermente dal modello illustrato.

A. Collegamento del regolatore di pressione con filettatura sinistrorsa.

Avvitare il regolatore di pressione sull'attacco della bombola del gas. Ruotare a tal fine il dado per raccordi del regolatore di pressione in senso antiorario. Perché il gas possa fluire e si possa mettere in funzione il barbecue, ruotare la valvola (a) della bombola in senso antiorario.

B. Collegamento del regolatore di pressione con leva.

Ruotare la leva del regolatore di pressione (b) in senso orario e portarla in posizione OFF. Premere il regolatore di pressione sulla valvola della bombola finché il regolatore di pressione non scatta in posizione in maniera percettibile. Perché il gas possa fluire e si possa mettere in funzione il barbecue, ruotare la leva in senso antiorario portandola su ON.

C. Collegamento del regolatore di pressione con guarnizione.

Sincerarsi che la leva del regolatore di pressione (b) si trovi in posizione OFF. Spingere la guarnizione del regolatore di pressione verso l'alto e mantenere instaurata la pressione. Premere il regolatore di pressione sulla valvola della bombola, e spingere la guarnizione verso il basso per chiuderla. Se il regolatore di pressione non scatta in posizione, ripetere la procedura.

D. Collegamento del regolatore di pressione ad una cartuccia avvitabile.

Se l'apparecchio è dotato di un regolatore di pressione per il collegamento ad una cartuccia, utilizzare solamente cartucce di gas con attacco filettato. Prima di collegare la cartuccia di gas verificare che la guarnizione in gomma sia presente sul regolatore di pressione e sia in condizioni ineccepibili. Avvitare la cartuccia di gas in senso antiorario dal basso sul regolatore di pressione. Prestare attenzione a che la valvola (b) sia chiusa. Ruotare ora la valvola (b) portandola su (+).

Rimozione del regolatore di pressione:

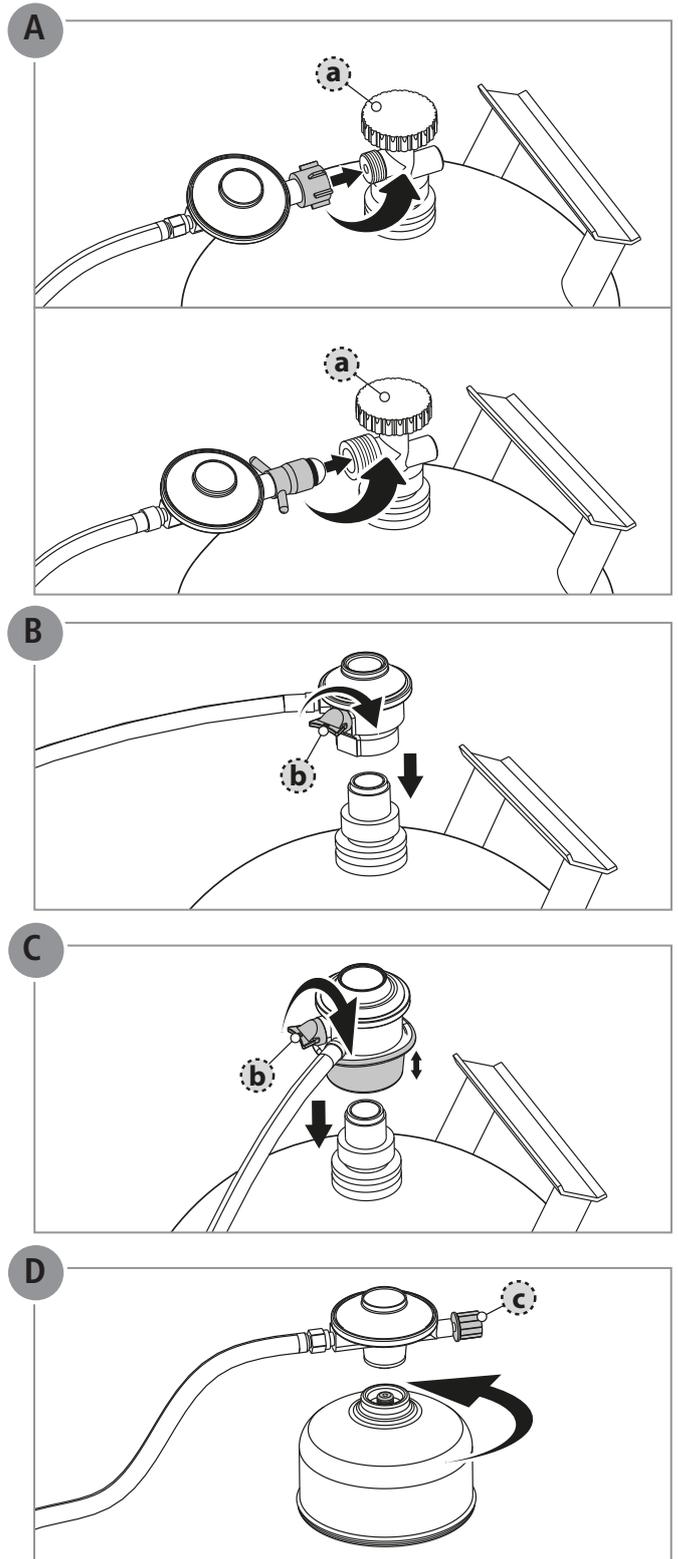
1. Sincerarsi che la valvola della bombola del gas (a) o la leva del regolatore di pressione (b) siano chiusi.
2. Aprire tutte le manopole dei bruciatori di modo che il gas rimanente all'interno del sistema possa fuoriuscire.
3. Rimuovere ora il regolatore di pressione agendo in sequenza inversa a quella sopradescritta.

Verifica delle perdite:

Aprire la valvola della bombola (a) o la leva del regolatore di pressione (b), e controllare con un rilevatore di perdite normalmente reperibile in commercio che tutti i collegamenti dell'impianto e il collegamento tra la bombola e il regolatore di pressione siano a tenuta. Inumidire a tal fine tutti i collegamenti del gas con un rilevatore di perdite normalmente reperibile in commercio o con acqua saponata (80% acqua, 20% sapone liquido). Sui punti non a tenuta dei collegamenti si formano delle bolle. Rispettare le istruzioni del rilevatore di perdite! Non è ammessa una prova di tenuta a fiamma libera. Una prova di tenuta eseguita in base all'udito non è affidabile.

Se si individua una mancanza di tenuta chiudere immediatamente la valvola della bombola (a) o la leva del regolatore di pressione (b) e riserrare i collegamenti non a tenuta o sostituire il pezzo non a tenuta.

Ripetere la prova di tenuta.



⚠ PERICOLO! Non cercare mai le perdite di gas con un fiamma libera. Prima di verificare la presenza di perdite sincerarsi che non vi sia la possibilità di generare scintille e che

non si trovino fiamme libere nelle vicinanze. Le scintille o le fiamme possono provocare un'esplosione con il conseguente pericolo di lesioni gravi o addirittura mortali e di danni materiali.

Pulizia e manutenzione

Per garantire al barbecue a gas una lunga durata, è consigliabile pulirlo in seguito ad ogni utilizzo.

⚠ PERICOLO! Pericolo di ustioni: alcuni elementi del barbecue possono diventare molto caldi. Prima di eseguire la pulizia far raffreddare il barbecue.

⚠ PERICOLO! Un eccessivo accumulo di residui di cibo e grasso può provocare un incendio provocato dai grassi.

Se il barbecue a gas non viene regolarmente pulito e sottoposto a manutenzione, le sue prestazioni potrebbero diminuire col tempo. Basse temperature, una distribuzione del calore non omogenea e residui di cibo attaccati alla griglia indicano la necessità di pulire e sottoporre a manutenzione il barbecue. Sincerarsi che il barbecue sia spento e si sia raffreddato. La pulizia e la manutenzione dipendono dall'utilizzo.

Pulizia dell'interno del barbecue:

Durante l'utilizzo, l'evaporazione di grasso e fumo genera carbonio che si deposita all'interno del barbecue. Questi depositi di color marrone-nero assomigliano a macchie di colore, ma non sono tossici.

Rimuovere tutti i residui di cibo e accumuli di grasso dall'intera camera di combustione.

Detti depositi possono essere eliminati facilmente con una spatola di plastica.

Dopodiché strofinare le superfici con un panno morbido. Se è presente della sporcizia ostinata, è possibile rimuoverla con acqua saponata calda asciugando infine un panno non abrasivo.

Pulizia dei bruciatori:

Pulire completamente la superficie esterna dei bruciatori con una spazzola metallica per rimuovere residui di cibo e sporcizia. Durante la pulizia prestare attenzione a non deformare o danneggiare il piezoelettrico. Passare la spazzola attorno al piezoelettrico con cautela.

Assicurarsi in particolare che le aperture laterali di ingresso aria dei tubi del bruciatore non siano otturate. Pulire le aperture laterali di ingresso aria, se necessario, usando per esempio un nettapipe.

All'occorrenza, gli ugelli di fuoriuscita del gas sugli elementi di regolazione (dietro il pannello frontale) possono essere puliti con un ago.

Pulizia dei bruciatori a infrarossi:

Nota: i bruciatori a infrarossi non devono venire a contatto con l'acqua.

Azionare il bruciatore a infrarossi con la calotta del barbecue aperta per 5 minuti senza alimenti da grigliare alla massima potenza in modo da bruciare il grasso o i residui di cibo.

Dopo che il barbecue si è raffreddato rimuovere con cautela i corpuscoli bruciati con un aspirapolvere.

Pulizia del sistema di raccolta del grasso:

La bacinella e il recipiente raccogligrassi sono stati messi a punto per poter essere estratti e puliti facilmente. Svuotare e pulire la bacinella e il recipiente raccogligrassi prima di ciascun utilizzo. Il grasso vecchio è facilmente infiammabile e può provocare incendi.

Pulizia delle parti esterne

Le parti esterne del barbecue sono composte da diversi materiali e superfici, per questo motivo si consiglia di adottare procedure di pulizia diverse a seconda del tipo di superficie.

Superfici in acciaio inox

Per la pulizia delle superfici in acciaio inox utilizzare un apposito detergente non tossico e non abrasivo, oppure un lucidante per prodotti per esterni e barbecue. Per la pulizia utilizzare un panno morbido. Rispettare le indicazioni del produttore del detergente.

Superfici verniciate, smaltate e parti in plastica

Per la pulizia utilizzare solo acqua saponata calda e strofinacci da cucina o un panno morbido. Pulire le superfici, sciacquarle e asciugarle.

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare le superfici.

Nota: se il barbecue è esposto ad un ambiente particolarmente ostico, occorrerà pulirne più spesso le parti esterne.

Negli ambienti contenenti cloruri e solfuri, anche l'acciaio inox può ossidarsi o presentare macchie, in particolare nelle regioni costiere; salsedine, piogge acide ed altre condizioni estreme, ad es. la vicinanza a piscine e idromassaggi, caratterizzate da un calore e un'umidità maggiori. Queste macchie vengono spesso scambiate per ruggine, in realtà possono essere evitate e rimosse facilmente. Per evitare la formazione di macchie, trattare tutte le superfici in acciaio inox ogni 3-4 settimane con acqua corrente e un detergente apposito.

Indicazioni ambientali & smaltimento

Prestare attenzione alla pulizia e alla sicurezza durante l'utilizzo del grill e lo smaltimento dei residui.

Smaltire regolarmente anche l'imballaggio e gli apparecchi usati.

Per lo smaltimento occorre smontare il barbecue nelle sue singole parti, e riciclarne le parti metalliche e in plastica.



Questo simbolo indica che questo prodotto non può essere smaltito con i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici usati sono riciclabili, e non vanno quindi smaltiti nei rifiuti domestici.

Al momento di smaltire il barbecue, tutti i componenti elettrici, ad es. l'elettromotore per lo spiedo, i moduli di accensione, le batterie, ecc. devono essere smaltiti separatamente.

Vi preghiamo di supportarci nel contribuire fattivamente al rispetto delle risorse e alla tutela ambientale, consegnando questi apparecchi presso gli appositi punti di ritiro, se disponibili.

A tal fine valgono le direttive nazionali sullo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni rivolgersi alla propria amministrazione comunale o ad un'associazione per la tutela dei consumatori.

Rilevazione ed eliminazione di un guasto

Se nonostante l'accuratezza e la manutenzione dovesse subentrare un guasto, il presente capitolo potrà fornire aiuto.

Guasto	Possibile causa	Rimedio
Odore di gas	Perdita nel sistema del gas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Immediatamente chiudere la valvola della bombola 2. Impedire qualsiasi formazione di fiamme o scintille (non mettere in funzione apparecchi elettrici) 3. Stringere a fondo tutti gli avvitamenti del sistema del gas 4. Controllare se tutte le parti interessate dal gas presentano qualche danneggiamento; sostituire i pezzi difettosi con pezzi di ricambio originali 5. Controllare la tenuta con un rilevatore di perdite
Il bruciatore non accende	Bombola di gas vuota	Sostituire la bombola di gas
	Valvola della bombola chiusa	Aprire la valvola della bombola
	Ugello dell'elemento di regolazione (dietro il pannello frontale) non è inserito nel tubo del bruciatore	Controllo visivo, orientare eventualmente l'ugello ed il tubo di raccordo
	Il cavo di accensione non è collegato all'accensione	Controllo visivo, inserire eventualmente
	La batteria dell'accensione elettronica è scarica	Sostituire la batteria (vedere le istruzioni di montaggio dell'apparecchio)
	Distanza non corretta tra candela e fori della fuoriuscita del gas del bruciatore	Controllo visivo, correggere eventualmente
	Ugello dell'elemento di regolazione (dietro il pannello frontale) otturato	Pulire con un ago l'ugello dell'elemento di regolazione
Temperatura troppo bassa al barbecue	Altro sistema del gas otturato	Far pulire il sistema del gas da uno specialista
	Tempo di riscaldamento troppo breve	Chiudere il coperchio dell'unità di cottura e regolare lo spargifiamma su Max.
Fiammata forte	Fori della fuoriuscita del gas del bruciatore otturati	Eliminare otturazioni del bruciatore
	Alimenti grassi	Eliminare grosse quantità di grasso prima di iniziare a grigliare o posare la carne su un piatto da barbecue o ridurre la temperatura
Deflagrazione o rumore gorgogliante	Ritorno di fiamma a causa di bruciatore otturato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Immediatamente chiudere la valvola della bombola 2. Attendere cinque minuti e rimettere in funzione il barbecue 3. Se il guasto subentra nuovamente, smontare il bruciatore e pulirlo

NL

Gebruik	38
Belangrijke veiligheidsinformatie	39
Veiligheidsaanwijzingen	39
Belangrijke informatie over gas en gasaansluitingen	40
Aansluiting van de vloeibaargasfles	40
Reiniging en onderhoud	42
Milieurichtlijnen en afvalverwerking	42
Fouten zoeken en storingen oplossen	43

Willkommen bei LANDMANN, *welcome in Your World of BBQ!*

Beste barbecueliefhebbers,

Hartelijk dank voor uw keuze van een grill van LANDMANN.

- De bijgeleverde montagehandleiding zal u stap voor stap helpen om uw nieuw aangeschafte LANDMANN grill klaar voor gebruik te maken. Daar vindt u ook de technische gegevens van uw model.
- De bijbehorende gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over het juiste gebruik, de veilige hantering en het onderhoud van u nieuwe LANDMANN grill.

Neem de tijd om vertrouwd te raken met de details van hun nieuwe apparatuur. Want wij wensen u niet alleen een vlotte start, maar ook lang plezier van uw LANDMANN merkgrill.

Bij over uw model grill of als u meer ondersteuning nodig heeft, dan helpt ons serviceteam u graag verder. De contactgegevens vindt u op de achterkant van deze gebruikershandleiding.

Veel plezier en lekkere grillades wenst

Uw LANDMANN-team

Gebruik

Doelmatig gebruik:

De grill is een gas-grillapparaat voor gebruik buitenshuis. Hij wordt reglementair gebruikt wanneer hij uitsluitend voor bereiding van grillbare etenswaren wordt toegepast en hierbij alle informatie in deze handleiding in acht wordt genomen.

De grill is alleen bestemd voor privaat gebruik.

- **Alleen in de buitenlucht gebruiken.**
- **Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.**
- **LET OP: toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen op afstand.**
- **Het apparaat moet bij gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.**
- **Beweeg het apparaat niet tijdens het gebruik.**
- **Sluit de gastoevoer af aan de gasfles na gebruik.**
- **Geen wijzigingen aan het apparaat uitvoeren.**

Niet-voorschriftgewijs gebruik:

Ander gebruik en gebruik dat niet in overeenstemming is met dit doel, is niet conform de voorschriften. Dit geldt met name voor de volgende, te voorziene foutieve gebruikstoepassingen:

- Grill niet gebruiken met houtskool of ander brandmateriaal zoals vloeibaar gas (propan/butaan).
- Grill niet als verwarming gebruiken.
- Grill niet gebruiken voor het verwarmen van stoffen en materialen anders dan grillbare levensmiddelen.

BELANGRIJK! Zorgvuldig lezen voor gebruik. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstig nalezen.

AANWIJZING voor de installateur: deze handleiding moet bij de gebruiker blijven.



GEVAAR

Wanneer u gas ruikt:

- Sluit de gastoevoer naar de grill af.
- Doof alle open vlammen
- Open de deksel van de grilleenheid
- Als de geur aanhoudt, verwijdt u zich van de grill en neemt u contact op met uw gasleverancier of de brandweer.



WAARSCHUWING

- Bewaar in de onmiddellijke nabijheid van uw grill of andere elektrische apparaten geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen zoals bijvoorbeeld gas.
- Bewaar een ongebruikte gasfles nooit in de buurt van uw grill of andere elektrische apparaten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Om op gevaarlijke situaties en belangrijke informatie te wijzen, worden in deze handleiding de volgende pictogrammen en signaalwoorden gebruikt:

Veiligheidsaanwijzingen:

Pictogram en signaalwoord	Wijst op ...
 GEVAAR	... een mogelijk gevaar dat ernstige persoonlijke of materiële schade ten gevolge kan hebben wanneer de genoemde maatregelen niet worden genomen.
 WAARSCHUWING!	Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, de dood, zwaar lichamelijk letsel of materiële schade tot gevolg kan hebben
 PAS OP!	Wijst op een gevaarlijke situatie die, indien deze niet wordt vermeden, licht of middel zwaar letsel of materiële schade tot gevolg kan hebben.

Gebruiksrichtlijnen:

Pictogram	Wijst op ...
	... een nuttige functie of een handige tip.
	... verwisselingsgevaar; het symbool wijst op een opvallende plek op het onderdeel.

Veiligheidsaanwijzingen

⚠ LET OP! Als u volgende fundamentele veiligheidsmaatregelen niet in acht neemt, kan dit door brand of explosie tot ernstig persoonlijk letsel en materiële schade leiden.

Installatie en montage

⚠ LET OP! Lees de gebruikershandleiding en montagehandleiding zorgvuldig door voordat u begint.

⚠ WAARSCHUWING! Grill nooit in gebruik nemen bij zichtbare schade. Grill nooit technisch veranderen. Enkel originele vervangende delen van LANDMANN gebruiken.

⚠ GEVAAR Installeer deze grill nooit in een geïntegreerde of inschuifconstructie. Deze grill is niet geschikt voor inbouw in een caravan of boot.

Bediening en gebruik

⚠ WAARSCHUWING! Grill uitsluitend reglementair gebruiken.

⚠ GEVAAR De grill alleen buitenshuis, bij goede ventilatie en boven het grondniveau (dus niet in kuilen onder het grondniveau). De grill niet gebruiken in garages, gebouwen, overdekte doorgangen, tenten, partytenten en andere gesloten ruimtes of brandbare constructies.

⚠ GEVAAR Vuur of smeulende brand wanneer er zich brandbare materialen of stoffen in de buurt van de grill bevinden. Kies de plaatsingslocatie zodanig dat er zich geen brandbare materialen of stoffen in de buurt van de grill bevinden of kunnen komen. Minimale afstand tot brandbare materialen en stoffen: 2 m boven en 1 m zijwaarts. Afstand tot moeilijk ontvlambare materialen en stoffen, bijvoorbeeld muren: minimaal 0,6 m.

⚠ LET OP! Toegankelijke delen kunnen zeer heet zijn. Houd kinderen op afstand. Draag barbecuehandschoenen (getest conform EN 407) bij het gebruik van de grill.

⚠ WAARSCHUWING! De grill wordt moet tijdens het gebruik horizontaal staan en mag niet worden verplaatst.

⚠ WAARSCHUWING! Grill tijdens het gebruik niet zonder toezicht laten. Pas met name op dat er geen kinderen of personen met lichamelijke of mentale handicap in de buurt van de grill komen. Deze personen kunnen mogelijke gevaren niet altijd goed herkennen.

⚠ GEVAAR Gas ontbrandt zeer gemakkelijk. Controleer bij aansluiten van de gasfles of er in een cirkel van 5 m geen ontstekingsbronnen aanwezig zijn. Gasfles en gasleiding beschermen tegen direct zonlicht en andere warmtebronnen (maximaal 50 °C). De gasleiding mag in geen enkel geval in contact komen met hete onderdelen van de grill.

⚠ GEVAAR Controleer altijd voordat u het apparaat in gebruik neemt of alle gasleidende verbindingen dicht en onbeschadigd zijn. Bij poreuze of defecte gasleidende verbindingen mag de grill niet in gebruik worden genomen. Dit geldt bijvoorbeeld ook bij door insecten verstopte slangen of armaturen, aangezien hierdoor gevaarlijke vlamterugslag kan ontstaan.

⚠ GEVAAR Bij het ontsteken van de gasvlam niet over het grillrooster buigen; er kan een kleine ontploffing optreden als er zich gas in de vuurbak heeft verzameld.

⚠ LET OP! Reinig de vetopvangbak, grillrooster en grillplaat regelmatig om afzettingen te voorkomen die tot vetbrand zouden kunnen leiden.

⚠ WAARSCHUWING! Sluit geen openingen af aan de zijkant of aan de achterkant van het apparaat.

Opslag en/of niet gebruiken

⚠ WAARSCHUWING! Sluit het ventiel van de gasfles direct na gebruik van de grill.

⚠ WAARSCHUWING! Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, klemt u de gasfles af en bewaart u hem volgens de voorschriften:

- Plaats de sluitmoer en de beschermkap op het ventiel van de gasfles.
- Gasflessen moeten buiten en buiten bereik van kinderen worden bewaard.
- Gasflessen mogen niet onder het maaiveld, in garages, trappenhuisen, gangen of andere gesloten ruimtes worden opgeslagen.

Belangrijke informatie over gas en gasaansluitingen

Vloeibaar gas (LPG) propaan, butaan en hun mengsels, die vloeibaar blijven bij kamertemperatuur en lage compressie (< 10 bar). Bij het openen van de gasfles ontsnapt de druk en expandeert de vloeistof naar de gasvormige toestand.

Richtlijnen voor een veilige omgang met een vloeibaargasfles:

- Nooit een beschadigde of roestige vloeibaargasfles gebruiken.
- Nooit een vloeibaargasfles met een beschadigd ventiel gebruiken.
- Nooit een vloeibaargasfles platleggen, vloeibaargasflesse steeds rechtop, in een veilige positie installeren, vervoeren en opslaan.
- Een vloeibaargasfles niet blootstellen aan extreme hitte of direct zonlicht.
- Lege vloeibaargasflesse mogen niet in de onmiddellijke nabijheid van een in bedrijf zijnde gasgrill worden opgeslagen. Ook schijnbaar lege vloeibaargasflesse kunnen nog vloeibaar gas bevatten, en moeten daarom met dezelfde zorg worden behandeld als een volle vloeibaargasfles.
- Zorg er bij het aansluiten en vervangen van de gasfles voor dat u dit alleen op goed geventileerde plaatsen of buiten doet. Zorg ervoor dat er geen open vuur of andere ontstekingsbronnen zijn, en dat er geen andere mensen in de buurt zijn.

Vereisten voor vloeibaargasflesse

Gebruik uitsluitend vloeibaargasflesse die voldoen aan de nationale voorschriften. Gebruik flesse vloeibaar gas met de maximale afmetingen, zoals aangegeven in de montagehandleiding van uw product.

De vloeibaargasfles kan op twee manieren worden geplaatst:

1. De vloeibaargasfles kan direct onder de gasgrill in een daarvoor bestemde houder worden geplaatst.
2. De vloeibaargasfles mag alleen aan de zijkant van de achterkant naast de gasgrill op de bodem worden geplaatst. De bodem moet vlak en hard zijn.

Welke variant voor uw LANDMANN-gasgrill is toegestaan, leest u in de meegeleverde apparaatspecifieke installatiehandleiding (technische gegevens).

Vereisten voor schroef-gaspatroon:

Als uw LANDMANN-product is goedgekeurd voor gebruik met een butaan/propaan-mengselpatroon, gebruik dan alleen schroefpatronen met een 7/16 "schroefdraad en een maximale capaciteit van 450 g / 800 ml.

Vereisten voor de gasdrukregelaar:

De gasdrukregelaar zorgt ervoor dat de gasgrill steeds een gelijkmatige gasdruk ontvangt.

Gebruik uitsluitend de gasdrukregelaar die met uw gasgrill werd meegeleverd. Als uw gasgrill is geleverd zonder gasdrukregelaar (afhankelijk van het land), zorg dan voor een gasdrukregelaar die voldoet aan uw nationale regelgeving.

De meegeleverde gasdrukregelaar is getest en CE-gecertificeerd volgens de Europese norm EN 16129.

Vereisten voor de gasslang:

De gasslang is de verbinding tussen de vloeibaargasfles en de gasgrill.

De geteste en CE-gecertificeerde gasslang mag niet langer zijn dan 1,5 m.

Controleer voor elk gebruik of de slang scheurtjes vertoont of versleten is.

- Zorg ervoor dat de slang niet knikt.
- Zorg ervoor dat de slang niet in contact komt met hete oppervlakken.

Gebruik uitsluitend de slangleiding die met uw gasgrill werd meegeleverd. Als uw gasgrill is geleverd zonder een slangleiding (afhankelijk van het land), zorg dan voor een slangleiding die voldoet aan uw nationale regelgeving.

Aansluiting van de vloeibaargasfles

Let op de verschillende nationale aansluitmogelijkheden voor vloeibaargasflesse. Naargelang het land worden andere drukregelaars gebruikt.

1. Zorg ervoor dat alle bedieningsknoppen van de branders zich in de UIT-positie bevinden. Druk hiervoor de bedieningsknoppen in en draai ze in wijzerzin.
2. Bepaal het type regelaar en sluit de regelaar aan op de vloeibaargasfles volgens de instructies.
3. Zorg ervoor dat het ventiel op de gasfles en de hendel op de drukregelaar gesloten zijn.

Opmerking: de meegeleverde drukregelaar kan afwijken van de weergegeven regelaar als gevolg van nationale regelgeving.

A. Aansluiten van de drukregelaar met linkse schroefdraad.

Schroef de drukregelaar op de aansluiting van de vloeibaargasfles. Draai daarvoor de wartelmoer tegen de wijzers van de klok in. Draai het ventiel (a) op de vloeibaargasfles tegen de wijzers van de klok in zodat het gas eruit stroomt en u het grillen kunt starten.

B. Aansluiten van een drukregelaar met een hendel.

Draai de hendel (b) van de drukregelaar met de wijzers van de klok mee in de stand UIT. Druk de drukregelaar op het ventiel van de vloeibaargasfles totdat de drukregelaar duidelijk vastklikt. Draai de hendel tegen de wijzers van de klok in op ON zodat het gas naar buiten stroomt en u het grillen kunt starten.

C. Aansluiting van de drukregelaar met manchet.

Zorg ervoor dat de hendel (b) van de drukregelaar in de UIT-stand staat. Schuif de manchet van de drukregelaar omhoog en houd de druk vast. Druk de drukregelaar op het gasflesventiel en schuif de manchet naar beneden om te sluiten. Als de drukregelaar niet inklikt, herhaalt u de procedure.

D. Aansluiten van de drukregelaar op de schroefaansluiting van een gaspatroon

Als uw apparaat is uitgerust met een drukregelaar voor patroonaansluiting, mag u alleen gaspatronen met schroefaansluiting gebruiken. Controleer voordat u de gaspatroon aansluit of de rubberen afdichting op de drukregelaar aanwezig is en in perfecte staat is. Schroef het gaspatroon in tegen de wijzers van de klok in van onder op de drukregelaar. Zorg ervoor dat ventiel (b) gesloten is. Draai nu ventiel (b) open (+).

De drukregelaar verwijderen:

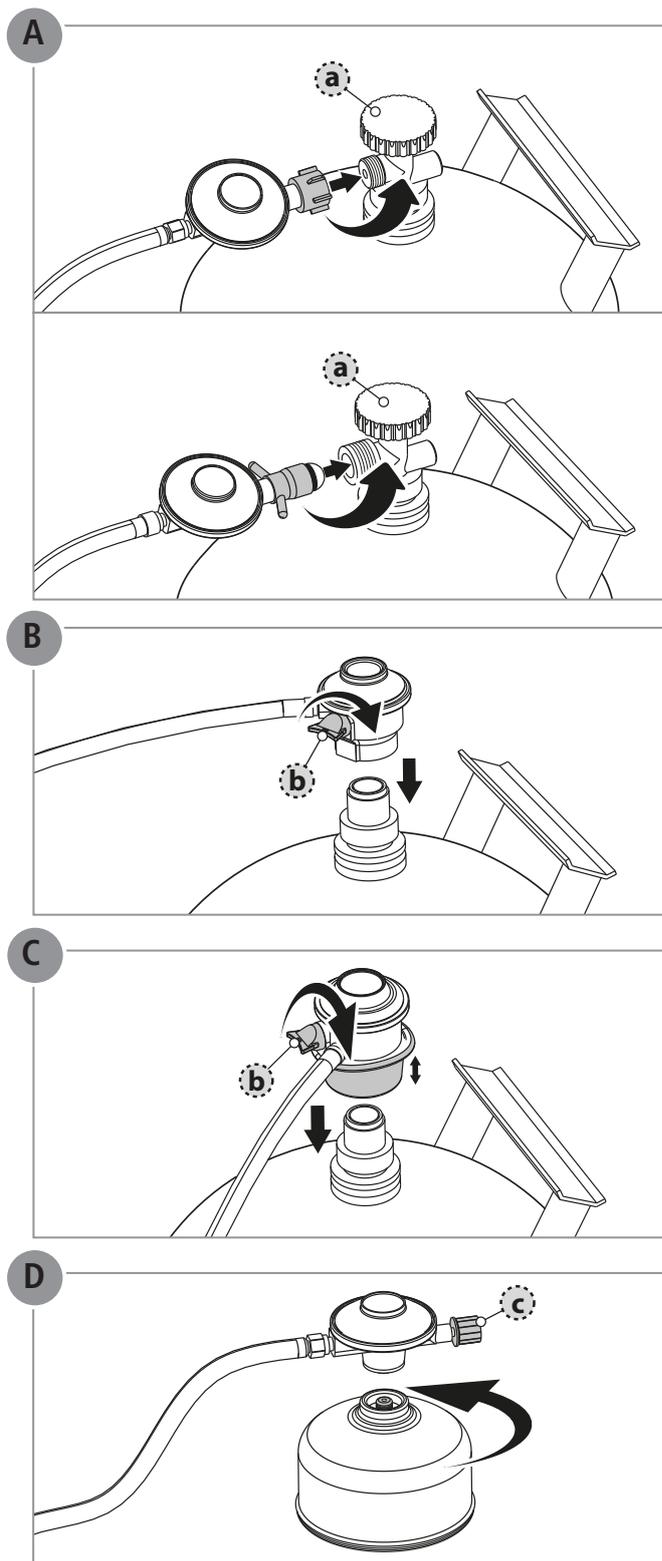
1. Zorg ervoor dat het gasflesventiel (a) of de hendel van de drukregelaar (b) gesloten is.
2. Draai alle bedieningsknoppen van de branders open, zodat het resterende gas in het systeem kan ontsnappen.
3. Demonteer de drukregelaar in omgekeerde volgorde zoals hierboven beschreven.

Lektest:

Open het gasflesventiel (a) of de drukregelaarhendel (b) en controleer met een in de handel verkrijgbaar lekzoekmiddel of alle aansluitingen op het gassysteem en de verbinding tussen de gasfles en de drukregelaar dicht zijn. Bevochtig hiervoor alle gasverbindingen met een, in de handel verkrijgbaar, lekzoekmiddel of zeepsop (80% water, 20% vloeibare zeep) Op plaatsen die niet dicht zijn, vormen zich belletjes. Lees de gebruiksaanwijzing van het lekzoekmiddel! Dichtheidcontrole met open vlam is niet toegestaan. Dichtheidcontrole op gehoor is niet veilig.

Bij lekkage sluit u direct het flesventiel (a) of de drukregelaarhendel (b) en draait u de lekkende verbinding vast of vervangt u het lekkende onderdeel.

Herhaal de dichtheidcontrole.



⚠ GEVAAR Zoek nooit met een open vlam naar gaslekken. Controleer voor de lektest of er geen vonken in de buurt kunnen ontstaan en er zich

geen open vlammen bevinden. Vonken of vlammen kunnen een explosie veroorzaken die kan leiden tot ernstig of zelfs dodelijk letsel of materiële schade.

Reiniging en onderhoud

Om lang plezier van uw grill te hebben, dient u hem telkens na gebruik te reinigen.

⚠ GEVAAR Verbrandingsgevaar, een paar delen van de grill kunnen zeer heet worden. Laat de grill voor het schoonmaken afkoelen.

⚠ GEVAAR Overmatige ophoping van voedselresten en spijsvet kan leiden tot een zogenaamde vetverbranding.

Als de gasgrill niet regelmatig wordt gereinigd en onderhouden, kunnen de prestaties na verloop van tijd afnemen. Lage temperaturen, ongelijke warmteverdeling en voedsel dat zich aan het rooster hecht, zijn aanwijzingen dat de grill moet worden gereinigd en onderhouden. Zorg ervoor dat de grill is uitgeschakeld en afgekoeld. Reiniging en onderhoud zijn afhankelijk van het gebruik.

Reinigen van de binnenkant van de grill:

Tijdens het gebruik, wordt er koolstof gevormd uit verdampt vet en rook, dat wordt afgezet op de binnenkant van de grill. Deze bruine en zwarte afzettingen lijken op vervlekken, maar zijn niet giftig.

Verwijder alle etensresten en vetophopingen in de verbrandingskamer.

Deze afzettingen zijn eenvoudig te verwijderen met een kunststof spatel.

Veeg vervolgens de oppervlakken schoon met een zachte doek. Bij sterke vervuiling kunt u deze met warm zeepsop afwassen en met een niet schurende doek droogvegen.

Reinigen van de branders:

Reinig de gehele buitenkant van de branders met een draadborstel om etensresten en vuil te verwijderen. Zorg ervoor dat u de ontstekings elektrode tijdens het reinigen niet verbuigt of beschadigt. Borstel voorzichtig rond de ontstekings elektrode.

Controleer met name dat op elke branderbuis de beide luchtinlaatopeningen aan de zijkant vrij zijn. Reinig de luchtinlaatopeningen indien nodig, bijvoorbeeld met een pijpreiniger.

De gasuitvoerkoppen op de instelpanelen (onder de frontkappen) kunnen met een naald worden gereinigd.

Reinigen van de infraroodbranders:

Let op: infraroodbranders mogen niet met water in contact komen.

Gebruik de infraroodbranders bij geopende grillkap 5 minuten lang zonder etenswaren op de hoogste stand, zodat vet of voedseldeeltjes verbranden.

Nadat de grill is afgekoeld, verwijdert u de verbrande deeltjes voorzichtig met een stofzuiger.

Reinigen van het vetopvangsysteem:

De vetopvangschaal en de vetopvangbak zijn ontworpen voor eenvoudige verwijdering en reiniging. Maak voor elk gebruik de vetopvangschaal en de vetopvangbak leeg. Oud vet is licht ontvlambaar en kan tot een vetbrand leiden.

Reinigen van de buitenkant:

De buitenkant van de grill is gemaakt van verschillende materialen en oppervlakken, daarom raden wij verschillende reinigingsmethoden aan, afhankelijk van het type oppervlak.

Roestvrijstalen oppervlakken

Gebruik een niet-giftig, niet-schurende reiniger of poetsmiddel voor buitenproducten en grills om de roestvaststalen oppervlakken te reinigen. Gebruik een zachte doek bij de reiniging. Neem de aanwijzingen van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.

Geschilderde, met porselein geëmailleerde oppervlakken en kunststof onderdelen

Gebruik voor het reinigen alleen warm water met zeep en keukenspons of een zachte doek. Reinig het oppervlak, spoel het oppervlak af en veeg het droog.

Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Opmerking: als de grill in een bijzonder ruige omgeving wordt gebruikt, moet de buitenkant van de grill vaker worden gereinigd.

In chloor- en sulfidehoudende omgevingen kan roestvast staal ook oxideren of vlekken vertonen. Vooral in kustgebieden; zout water, zure regen en andere extreme omstandigheden, bijv. de nabijheid van zwembaden en whirlpools, die worden gekenmerkt door hoge warmte en vochtigheid. Deze vlekken worden soms verward met roest, maar kunnen gemakkelijk verwijderd en vermeden worden. Veeg alle roestvaststalen oppervlakken om de 3 tot 4 weken af met leidingwater en een reinigingsmiddel voor roestvrij staal om vlekken te voorkomen.

Milieurichtlijnen en afvalverwerking

Let altijd op hygiëne bij het gebruik van de barbecue en bij het weggooien van de reststoffen.

Ook verpakking en oude apparaten moeten conform de voorschriften worden afgevoerd.

Bij het weggooien van de grill, demonteert u het apparaat volledig en geeft u metaal en kunststof aan de recycling.



Dit symbool geeft aan dat u dit product niet bij het huisvuil mag gooien. Oude elektrische apparaten zijn recyclebare materialen en horen niet thuis in het huisvuil. Als u uw grill afvoert, moeten alle elektrische componenten, bijv. elektromotor voor spit, ontstekingsmodules, batterijen, enz. apart worden afgevoerd.

Daarom verzoeken wij u ons te steunen met uw actieve bijdrage aan het behoud van hulpbronnen en de bescherming van het milieu en deze apparaten, indien beschikbaar, bij de inzamelpunten in te leveren

Hiervoor gelden de lokale wettelijke bepalingen. Meer informatie krijgt u bij uw gemeente of verbruikercentrale.

Fouten zoeken en storingen oplossen

Indien er ondanks zorgvuldigheid en goede reiniging toch een storing optreedt, lees dan dit hoofdstuk om de storing op te lossen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Gaslucht	Lekkage in het gassysteem	<ol style="list-style-type: none"> 1. Direct flesventiel sluiten 2. Voorkom alle vlam- en vonkvorming (geen elektrische apparaten inschakelen). 3. Draai alle schroefverbindingen van het gassysteem nogmaals goed vast 4. Controleer alle delen waar gas doorstroomt op uitwendige beschadigingen; vervang defecte delen door originele vervangende onderdelen 5. Controleer de dichtheid met een lekzoekmiddel
Brander ontbrandt niet.	Gasfles is leeg.	Vervang de gasfles.
	Flesventiel is gesloten	Flesventielopenen
	Kop van het instelpaneel (achter frontkap) steekt niet in de branderbuis	Zichtcontrole, indien nodig kop en aansluitbuis uitrichten
	Ontstekingskabel steekt niet op de ontsteking	Zichtcontrole, evt. corrigeren
	Batterij van de elektronische impulsontsteking is leeg	Batterij verwisselen (zie montagehandleiding van het apparaat)
	Afstand tussen de ontstekingen en de gasuitvoeropeningen op de brander niet correct	Zichtcontrole, eventueel corrigeren
	Kop van het instelpaneel (achter frontkap) verstopt	Reinig de gasuitvoerkop van het instelpaneel met een naald.
Temperatuur van de grill te laag	Overig gassysteem is verstopt	Gassysteem door een vakman laten reinigen
	Opwarmtijd is te kort	Grilleenheid-deksel sluiten en vlammenregelaar op Max. zetten
Sterk opvlammen	Gasuitvoeropeningen op brander verstopt.	Verwijder de verstoppingen in de brander
	Vette etenswaren	Verwijder overtollig vet voor het grillen, leg het vlees op een grillschaal of verlaag de grilltemperatuur
Kleine ontploffingen of borrelend geluid	Vlamterugslag vanwege verstoppingen in de brander	<ol style="list-style-type: none"> 1. Direct flesventiel sluiten 2. Wacht 5 minuten zet de grill dan weer aan. 3. Demonteer de brander en reinig deze als het weer voorkomt

PL

Stosowanie 45

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa 46

Wskazówki bezpieczeństwa 46

Ważne informacje dotyczące gazu płynnego i przyłączy gazowych 47

Podłączanie butli z gazem płynnym 47

Czyszczenie i konserwacja 49

Informacje dotyczące ochrony środowiska i usuwania odpadów 49

Lokalizacja i usuwanie usterek 50

Witamy w firmie LANDMANN, welcome in *Your World of BBQ!*

Drodzy miłośnicy grillowania,

dziękujemy bardzo, że zdecydowali się Państwo na grill firmy LANDMANN.

- Dołączona instrukcja montażu umożliwi krok po kroku przygotowanie nabytego grilla LANDMANN do użycia. Instrukcja zawiera też dane technicznego nabytego modelu.
- W odpowiednim podręczniku użytkownika podane są ważne wskazówki dotyczące prawidłowego i bezpiecznego użytkowania oraz czyszczenia nowego grilla LANDMANN.

Prosimy poświęcić chwilę czasu na zapoznanie się ze szczegółami technicznymi nowego sprzętu. Życzymy Państwu nie tylko szybkiego poznania obsługi urządzenia, lecz również długotrwałej satysfakcji z użytkowania grilla marki LANDMANN.

W razie pytań dotyczących posiadanego modelu grilla bądź problemów z obsługą grilla nasz zespół serwisowy chętnie służy Państwu pomocą. Odpowiednie dane kontaktowe są podane na odwrocie niniejszego podręcznika użytkownika.

Wiele satysfakcji i udanego grillowania życzy Państwu

Zespół LANDMANN

Stosowanie

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem:

Grill gazowy służy do stosowania na wolnym powietrzu. Stosuje się go zgodnie z przeznaczeniem, jeśli używany jest do przygotowywania potraw z grilla i przestrzegane są przy tym wszystkie zalecenia niniejszej instrukcji.

Grill jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego.

- Stosować tylko na zewnątrz.
- Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać instrukcję obsługi.
- **UWAGA:** Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać z dala od dzieci.
- Podczas eksploatacji urządzenie musi być trzymane z dala od palnych materiałów.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas eksploatacji.
- Po użyciu zamknąć zawór dopływu gazu na butli gazowej.
- Nie modyfikować urządzenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Jeżeli wyczuwalny jest zapach ulatniającego się gazu:

- Przerwać dopływ gazu do grilla.
- Zgasić wszystkie otwarte płomienie.
- Otworzyć pokrywę zespołu grillowego.
- Jeżeli nadal wyczuwalny jest zapach gazu, oddalić się od grilla i powiadomić dostawcę gazu lub straż pożarną.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem:

Inne lub wykraczające poza opisany tu zakres użytkowanie jest niedozwolone. Dotyczy to w szczególności podanych niżej niedozwolonych sposobów użytkowania:

- Nie używać węgla drzewnego ani innego paliwa niż gaz płynny (propan/butan).
- Nie używać grilla do ogrzewania.
- Nie stosować grilla do podgrzewania innych produktów niż nadające się do grillowania artykuły spożywcze.

WAŻNE! Przed użyciem uważnie przeczytać. Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi do późniejszego wglądu.

WSKAZÓWKA dla instalatora: niniejszą instrukcję obsługi należy przekazać użytkownikowi.



OSTRZEŻENIE

- W bezpośrednim sąsiedztwie grilla lub innych urządzeń elektrycznych nie przechowywać benzyny ani innych palnych cieczy lub gazów.
- Nigdy nie przechowywać nieużywanej butli gazowej w pobliżu grilla lub innych urządzeń elektrycznych.

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Zagrożenia i ważne informacje wskazują w niniejszej instrukcji następujące piktogramy i słowa sygnałowe:

Wskazówki bezpieczeństwa:

Piktogram i słowo sygnałowe	Wskazanie na ...
 NIEBEZPIECZEŃSTWO!	... potencjalne zagrożenie mogące prowadzić do ciężkiego zranienia osób lub poważnych szkód rzeczowych, jeżeli nie zostaną podjęte wymienione środki ostrożności.
 OSTRZEŻENIE!	Wskazuje niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do śmierci, ciężkich obrażeń lub szkód rzeczowych, jeżeli jej się nie zapobiegnie.
 UWAGA!	Wskazuje niebezpieczną sytuację, która może prowadzić do lekkich i średnich obrażeń lub szkód rzeczowych, jeżeli jej się nie zapobiegnie.

Wskazówki dotyczące zastosowania:

Piktogram	Wskazanie na ...
	... pomocną funkcję lub pożyteczną wskazówkę.
	... ryzyko pomylenia; symbol wskazuje newralgiczne miejsce na elemencie konstrukcyjnym.

Wskazówki bezpieczeństwa

⚠ UWAGA! Nieprzestrzeganie poniższych podstawowych zasad bezpieczeństwa może prowadzić do ciężkich obrażeń ciała i szkód rzeczowych wskutek pożarów lub wybuchów.

Instalowanie i montaż

⚠ UWAGA! Przed rozpoczęciem uważnie przeczytać podręcznik użytkownika i instrukcję montażu.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nigdy nie uruchamiać grilla, jeżeli wykazuje widoczne ślady uszkodzenia. Nigdy nie przeprowadzać modyfikacji technicznych grilla. Stosować tylko oryginalne części zamienne firmy LANDMANN.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie wbudowywać tego grilla w zintegrowane wsuwane konstrukcje kuchenne. Grill ten nie nadaje się do zabudowy w przyczepach kempingowych lub na łodziach.

Obsługa i stosowanie

⚠ OSTRZEŻENIE! Stosować grill wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Stosować grill tylko na zewnątrz, przy dobrej wentylacji i nad powierzchnią ziemi (tzn. nie ustawiać w zagłębieniach pod powierzchnią ziemi). Nie stosować grilla w garażach, budynkach, zadaszonych przejściach, namiotach, markizach i innych zamkniętych obszarach lub palnych konstrukcjach.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Pożar i tłący się ogień, jeżeli w pobliżu grilla znajdą się palne materiały lub substancje. Miejsce ustawienia dobrać tak, aby w pobliżu grilla nie znajdowały się żadne palne materiały lub substancje. Minimalny odstęp od palnych materiałów lub substancji: 2 m od góry i 1 m z boku. Odstęp od trudno palnych materiałów lub substancji, np. fasady budynków: co najmniej 0,6 m.

⚠ UWAGA! Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać z dala od dzieci. Podczas używania grilla nosić rękawice grillowe (atestowane wg EN407).

⚠ OSTRZEŻENIE! Podczas użytkowania grill musi stać poziomo i nie wolno go przestawiać.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nigdy nie pozostawiać włączonego grilla bez nadzoru. W szczególności uważać, aby w pobliżu grilla nie przebywały dzieci ani osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo. Osoby te nie zawsze są w stanie właściwie rozpoznać potencjalne zagrożenia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Gaz łatwo zapala się. Podczas podłączenia butli gazowej zadbać o to, aby w promieniu 5 m nie znajdowały się żadne źródła zapłonu. Butlę gazową i przewód gazowy chronić przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym i innymi źródłami ciepła (maks. 50°C). Zwłaszcza przewód gazowy nie może mieć kontaktu z gorącymi częściami grilla.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Przed każdym uruchomieniem sprawdzić szczelność i sprawność wszystkich połączeń gazowych. W przypadku porowatych lub uszkodzonych przewodów gazowych nie wolno uruchamiać grilla. Dotyczy to również węży lub armatur zatrzaskowanych, gdyż grozi to niebezpieczną cofką płomienia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Podczas rozpalania płomienia gazu nie pochylać się nad powierzchnią grillowania, gdyż może dojść do wyfuknięć w przypadku kumulacji gazu w komorze spalania.

⚠ UWAGA! Regularnie czyścić rynienkę na tłuszcz, ruszty grillowe i płyty grillowe, aby uniknąć osadów, które mogą prowadzić do zapalenia się tłuszczu.

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie zamykać otworów z boku i z tyłu urządzenia.

Przechowywanie i/lub nieużywanie urządzenia

⚠ OSTRZEŻENIE! Po użyciu grilla natychmiast zamknąć zawór butli gazowej.

⚠ OSTRZEŻENIE! W przypadku dłuższego nieużywania odłączyć butlę gazową i prawidłowo przechowywać.

- Założyć na zawór butli gazowej nakrętkę zamykającą i osłonę.
- Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz i poza zasięgiem dzieci.
- Butli gazowych nie wolno przechowywać poniżej poziomu gruntu, w garażach, klatkach schodowych, korytarzach bądź innych zamkniętych pomieszczeniach.

Ważne informacje dotyczące gazu płynnego i przyłączy gazowych

Gaz płynny (LPG), propan, butan oraz ich mieszaniny, które pozostają w stanie ciekłym w temperaturze pomieszczenia i przy niskiej kompresji (< 10 bar). Po otwarciu butli z gazem uchodzi z niej ciśnienie, ciecz rozszerza się i przechodzi w stan gazowy.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego obchodzenia się z butlą z gazem płynnym:

- Nigdy nie używać wgniezionej lub zardzewiałej butli z gazem płynnym.
- Nigdy nie używać butli z gazem płynnym z uszkodzonym zaworem.
- Nigdy nie kłaść poziomo butli z gazem płynnym, zawsze instalować, transportować i przechowywać ją w bezpiecznej pozycji pionowej.
- Nigdy nie wystawiać butli z gazem płynnym na działanie ekstremalnych temperatur lub bezpośredniego promieniowania słonecznego.
- Pustych butli nie wolno przechowywać bezpośrednio w pobliżu włączonego grilla gazowego. Również pozornie puste butle mogą zawierać jeszcze gaz płynny i należy postępować z nimi z podobną starannością jak w przypadku pełnych butli z gazem płynnym.
- Podczas podłączania oraz wymiany butli gazowej zwracać uwagę na to, aby było to wykonywane tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach lub też na zewnątrz. Upewnić się, że w pobliżu nie ma otwartego ognia lub też innych źródeł zapłonu, ani też że nie przebywają w pobliżu inne osoby.

Wymagania wobec butli z gazem płynnym:

Używać tylko butli z gazem płynnym spełniających przepisy krajowe. Stosować butle z gazem płynnym o maksymalnych wymiarach podanych w instrukcji montażu produktu.

Istnieją dwa sposoby umieszczania butli z gazem płynnym:

1. Butlę z gazem płynnym można odstawić bezpośrednio pod grillem gazowym w przewidzianym do tego uchwycie.
2. Butlę z gazem płynnym wolno odstawiać na ziemi tylko z boku i z tyłu grilla gazowego. Podłoże musi być stabilne i równe.

Jaki wariant butli jest dopuszczony do posiadanego grilla gazowego LANDMANN, podane jest w dołączonej instrukcji montażu (dane techniczne).

Wymagania dotyczące gwintowanego kartusza:

Jeśli Państwa produkt firmy LANDMANN jest dopuszczony do użytku z kartuszem mieszanki butanu/propanu, należy używać wyłącznie kartuszy gwintowanych z gwintem 7/16" oraz o maksymalnej pojemności 450g / 800 ml.

Wymagania wobec regulatora ciśnienia gazu:

Regulator ciśnienia gazu zapewnia stałe zasilanie grilla gazem o równomiernym ciśnieniu.

Stosować tylko regulator ciśnienia gazu dostarczony wraz z grillem gazowym. W razie dostawy grilla gazowego bez regulatora ciśnienia gazu (zależnie od kraju) nabyć regulator spełniający krajowe przepisy.

Dostarczony regulator ciśnienia gazu został sprawdzony i uzyskał certyfikat CE zgodnie z normą europejską EN 16129.

Wymagania wobec przewodu giętkiego (węża)

Przewód giętki stanowi połączenie między butlą z gazem płynnym i grillem gazowym.

Sprawdzony przewód giętki z certyfikatem CE może mieć maksymalną długość 1,5 m.

Przed każdym użyciem sprawdzić, czy przewód giętki nie wykazuje śladów pęknięć lub zużycia.

- Przewód giętki nie może być zgnieciony.
- Zadbac, aby przewód giętki nie stykał się z gorącymi powierzchniami.

Stosować tylko przewód giętki dostarczony wraz z grillem gazowym. W razie dostawy grilla gazowego bez przewodu giętkiego (zależnie od kraju) nabyć węży spełniający krajowe przepisy.

Podłączanie butli z gazem płynnym

Uwzględnić różne możliwości podłączania butli z gazem płynnym (zależnie od kraju). Użyć odpowiednich regulatorów ciśnienia gazu.

1. Sprawdzić, czy wszystkie pokręta obsługowe palników znajdują się w pozycji WYŁ. W tym celu nacisnąć do wewnątrz pokręta regulatorów i obrócić w prawo.
2. Określić typ regulatora i podłączyć go do butli z gazem płynnym zgodnie z instrukcją.
3. Sprawdzić, czy zawór butli gazowej bądź dźwignia regulator ciśnienia są zamknięte.

Wskazówka: Ze względu na obowiązujące przepisy krajowe dostarczony regulator ciśnienia może się nieznacznie różnić od przedstawionego tu regulatora.

- A. Podłączanie regulatora ciśnienia z gwintem lewoskrętnym**
Przykręcić regulator ciśnienia do przyłącza butli z gazem płynym. W tym celu obrócić nakrętkę złączkową regulatora ciśnienia w lewo. Aby zapewnić dopływ gazu i uruchomić grill, odkręcić w lewo zawór (a) na butli z gazem płynym.
- B. Podłączanie regulatora ciśnienia z dźwignią**
Obrócić w prawo dźwignię regulatora ciśnienia (b) w pozycję WYŁ. Docisnąć regulator ciśnienia do zaworu butli gazowej, aż regulator zatrzaśnie się słyszalnie. Aby zapewnić dopływ gazu i uruchomić grill, obrócić dźwignię w lewo zawór na pozycję ON (wł.).
- C. Podłączanie regulatora ciśnienia z pierścieniem samouszczelniającym**
Sprawdzić, czy dźwignia regulatora ciśnienia (b) znajduje się w pozycji WYŁ. Przesunąć do góry pierścień samouszczelniający regulatora ciśnienia i utrzymywać ciśnienie. Docisnąć regulator ciśnienia do zaworu butli gazowej i przesunąć pierścień samouszczelniający w dół, aby zamknąć regulator. Jeżeli regulator ciśnienia nie zatrzaśnie się, powtórzyć czynność.
- D. Podłączanie regulatora ciśnienia do gwintowanego kartusza**
Jeżeli urządzenie jest wyposażone w regulator ciśnienia podłączany do kartusza, stosować kartusze gazowe tylko z przyłączem gwintowanym. Przed podłączeniem kartusza gazowego sprawdzić, czy w regulatorze ciśnienia znajduje się uszczelka gumowa i czy jest ona w nienagannym stanie. Przykręcić od dołu kartusz gazowy do regulatora ciśnienia, obracając go w lewo. Zawór (b) musi być zamknięty. Teraz obrócić zawór (b) na pozycję (+).

Demontaż regulatora ciśnienia:

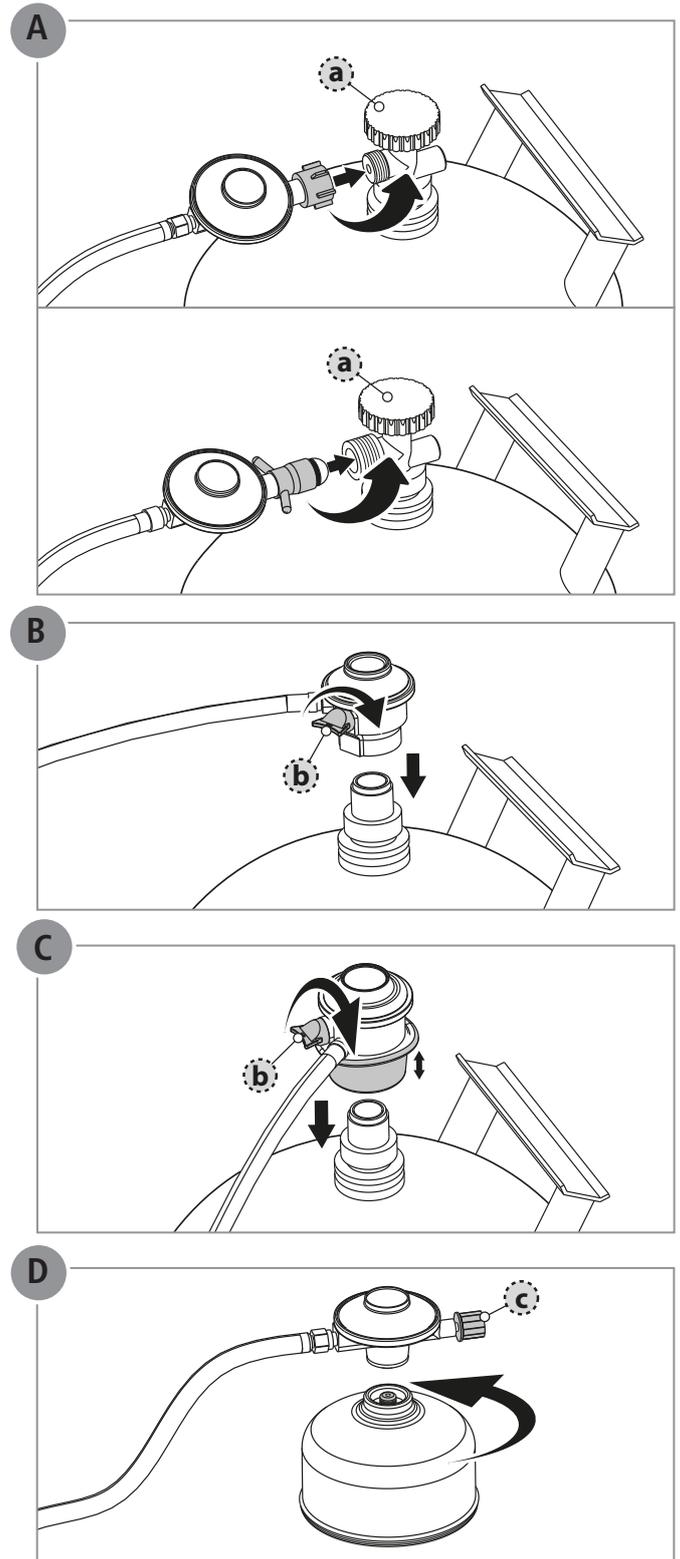
1. Sprawdzić, czy zawór butli gazowej (a) bądź dźwignia regulatora ciśnienia (b) są zamknięte.
2. Odkręcić wszystkie pokręta obsługowe palników, aby resztki gazu ulotniły się z systemu.
3. Zdemontować regulator ciśnienia w odwrotnej kolejności zgodnie z opisem wyżej.

Kontrola szczelności:

Otworzyć zawór butli gazowej (a), wzgl. dźwignię regulatora ciśnienia (b) i sprawdzić szczelność wszystkich połączeń instalacji gazowej oraz połączenia między butlą gazową a regulatorem ciśnienia przy użyciu dostępnego w handlu środka do wykrywania nieszczelności. W tym celu zwilżyć wszystkie połączenia gazowe dostępnym w handlu środkiem do wykrywania nieszczelności lub ługiem mydlanym (80% wody, 20% mydła w płynie). W nieszczelnych miejscach połączeń tworzą się pęcherzyki powietrza. Przestrzegać instrukcji użycia środka do wykrywania nieszczelności! Kontrola szczelności za pomocą otwartego płomienia jest niedopuszczalna. Kontrola szczelności "na słuch" nie jest pewna.

W przypadku stwierdzenia nieszczelności natychmiast zamknąć zawór butli gazowej (a), wzgl. dźwignię regulatora ciśnienia (b) i dokręcić nieszczelne połączenie lub wymienić nieszczelny element.

Powtórzyć kontrolę szczelności.



⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nigdy nie szukać nieszczelności gazu otwartym płomieniem. Przed kontrolą szczelności sprawdzić, czy w pobliżu nie dochodzi do iskrzenia ani

do powstawania otwartego płomienia. Iskry i płomienie mogą wywołać wybuch, który może prowadzić do ciężkich, a nawet śmiertelnych obrażeń lub szkód rzeczowych.

Czyszczenie i konserwacja

Aby zapewnić na długo satysfakcję z użytkowania grilla gazowego, należy czyścić urządzenie po każdym użyciu.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo oparzenia - niektóre części grilla mogą się nagrzać do bardzo wysokiej temperatury. Przed czyszczeniem pozostawić grill do przestygnięcia.

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Nadmiar resztek pokarmu i tłuszczu spożywczego może prowadzić do zapalenia się tłuszczu.

Jeżeli grill gazowy nie będzie regularnie czyszczony i serwisowany, z czasem może obniżyć się jego wydajność. Niskie temperatury, nierównomierne rozprowadzanie ciepła i przywieranie potraw do rusztu grillowego to symptomy wskazujące, że konieczne jest czyszczenie i konserwacja grilla. Sprawdzić, czy grill jest wyłączony i przestygnięty. Częstość czyszczenia i konserwacji zależy od intensywności eksploatacji.

Czyszczenie wewnętrznych części grilla:

Podczas eksploatacji z parującego tłuszczu i dymu powstaje węgiel, który osadza się na wewnętrznych częściach grilla. Te brązowe i czarne osady wyglądają jak plamy farby, nie są jednak toksyczne.

Z całej komory spalania usunąć resztki potraw i osady tłuszczu.

Osady te dają się łatwo usuwać plastikową szpachelką.

Następnie przetrzeć powierzchnie miękką ściereczką. W przypadku silnych zabrudzeń przemyć je ciepłą wodą z dodatkiem mydła i przetrzeć do sucha nieszorującą ściereczką.

Czyszczenie palników:

Całą zewnętrzną powierzchnię palników oczyścić drucianą szczotką, aby usunąć brud i resztki potraw. Podczas czyszczenia uważać, aby nie skrzywić ani nie uszkodzić elektrody zapłonowej. Ostrożnie szczotkować wokół elektrody zapłonowej.

W szczególności upewnić się, czy na każdej rurce palnika drożne są oba boczne otwory wlotu powietrza. W razie potrzeby oczyścić otwory wlotu powietrza, na przykład czyścikiem do fajek.

Dysze wylotowe gazu na członach nastawczych (za panelem obsługowym) w razie potrzeby można oczyścić igłą.

Czyszczenie palnika na podczerwień

Wskazówka: Palniki na podczerwień nie mogą wchodzić w kontakt z wodą.

Włączyć palnik na podczerwień przy otwartej pokrywie grilla przez 5 minut bez potraw na maksymalną moc, aby wypalił się tłuszcz lub resztki potraw.

Po przestygnięciu grilla usunąć spalone resztki za pomocą odkurzacza.

Czyszczenie rynienki na tłuszcz:

Rynienka i zbiornik na tłuszcz są tak skonstruowane, że dają się łatwo wyjąć i oczyścić. Przed każdym użyciem opróżnić i oczyścić rynienkę i zbiornik na tłuszcz. Stary tłuszcz może się łatwo zapalić.

Czyszczenie zewnętrznych części:

Zewnętrzne części grilla składają się z różnych materiałów i powierzchni, dlatego też zalecamy różne metody czyszczenia w zależności od rodzaju powierzchni.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

Do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej używać nietoksycznego, nieszorującego środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub politory do czyszczenia produktów stosowanych na zewnątrz. Do czyszczenia używać miękkiej ściereczki. Przestrzegać zaleceń producenta środka do czyszczenia.

Lakierowane, pokryte emalią porcelanową powierzchnie i części z tworzywa sztucznego

Do czyszczenia stosować tylko ciepłą wodę z dodatkiem mydła i ściereczki kuchenne lub miękką szmatkę. Oczyścić powierzchnie, spłukać wodą i przetrzeć do sucha.

Nie stosować żadnych żrących ani szorujących środków czyszczących - mogą one uszkodzić powierzchnie.

Wskazówka: Jeżeli grill jest wystawiony na działanie szczególnie surowego otoczenia, zewnętrzne części grilla należy czyścić częściej.

W środowisku zawierającym chlorki i siarczki może dojść do utleniania się nawet stali nierdzewnej i powstawania plam. Szczególnie w regionach nabrzeżnych z występowaniem słonej wody, kwaśnego deszczu i innych ekstremalnych warunków atmosferycznych, np. w pobliżu basenów i jacuzzi o wysokiej temperaturze i wilgotności powietrza. Plamy te są często mylone z rdzą, dają się one jednak łatwo usuwać i można ich uniknąć. Co 3-4 tygodnie przecierać wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej wodą z kranu i środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej, aby zapobiec powstawaniu plam.

Informacje dotyczące ochrony środowiska i usuwania odpadów

Przestrzegać czystości i bezpieczeństwa podczas grillowania i usuwania odpadów.

Również opakowania i zużyty sprzęt należy utylizować zgodnie z przepisami.

W celu utylizacji grilla rozłożyć go na części składowe i przekazać metale i tworzywa sztuczne do odzysku.



Symbol ten oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać do odpadów komunalnych.

Urządzenia elektryczne są cennymi surowcami, których nie utylizuje się wraz z odpadami komunalnymi.

Przy utylizacji grilla należy oddzielić posegregować podzespoły elektryczne, np. silnik elektryczny szpikulców obrotowych, moduły zapłonowe, baterie itp.

Prosimy o aktywne oszczędne gospodarowanie zasobami naturalnymi i ochronę środowiska - urządzenia te należy przekazać do istniejących punktów zbiórki surowców wtórnych.

Obowiązują miejscowe przepisy krajowe. Szczegółowe informacje można uzyskać w administracji komunalnej lub centrali konsumentów.

Lokalizacja i usuwanie usterek

Jeżeli mimo prawidłowej obsługi i starannego czyszczenia dojdzie do zakłóceń w działaniu, rozdział ten pomoże Państwu w usuwaniu usterek.

Usterka	Możliwa przyczyna	Pomoc
Zapach ulatniającego się gazu	Nieszczelność w instalacji gazowej	<ol style="list-style-type: none"> 1. Natychmiast zamknąć zawór butli 2. Unikać płomieni lub iskrzenia (nie włączać urządzeń elektrycznych). 3. Dokręcić wszystkie śrubunki instalacji gazowej. 4. Wszystkie części przewodzące gaz sprawdzić pod kątem ewentualnych uszkodzeń; uszkodzone części wymienić na oryginalne części zamienne. 5. Sprawdzić szczelność środkiem do wykrywania nieszczelności.
Palnik nie zapala się	Pusta butla gazowa	Wymienić butlę gazową.
	Zamknięty zawór butli	Otworzyć zawór butli.
	Dysza członu nastawczego (za panelem obsługowym) nie jest włożona do rurki palnika	Przeprowadzić kontrolę wzrokową, wzgl. ustawić dyszę i złączyć rurową
	Kabel zapłonowy nie jest nałożony na zapłon	Przeprowadzić kontrolę wzrokową, ewentualnie nałożyć.
	Wyczerpana bateria zapłonu elektronicznego	Wymienić baterię (patrz instrukcja montażu urządzenia)
	Odstęp pomiędzy świecą zapłonową a otworem wylotowym gazu na palniku jest nieprawidłowy.	Przeprowadzić kontrolę wzrokową, wzgl. skorygować ustawienie.
	Zatkana dysza członu nastawczego (za panelem obsługowym)	Wyczyścić igłą dyszę członu nastawczego.
Zatkane inne części instalacji gazowej	Zlecić specjalście wyczyszczenie instalacji gazowej.	
Temperatura na grillu zbyt niska	Za krótki czas nagrzewania	Zamknąć pokrywę zespołu grillowego i ustawić regulator płomienia na poz. maks.
	Zatkane otwory wylotowe gazu na palniku	Przywrócić drożność palnika
Powstawanie silnego płomienia	Tłuste potrawy	Przed grillowaniem usunąć nadmiar tłuszczu lub położyć mięso na tackę grillową, wzgl. obniżyć temperaturę grillowania.
Wyfuknięcie lub bulgotanie gazu	Cofanie się płomienia spowodowane zatkanie palnika	<ol style="list-style-type: none"> 1. Natychmiast zamknąć zawór butli 2. Odczekać 5 minuty i ponownie uruchomić grill 3. Jeżeli usterka się powtórzy, wymontować palnik i wyczyścić.

CS

Použití	52
Důležité bezpečnostní informace	53
Bezpečnostní pokyny	53
Důležité informace k plynu & připojení plynu	54
Připojení bomby se zkapalněným plynem	54
Čištění a údržba	56
Pokyny na ochranu životního prostředí & opatření při likvidaci	56
Hledání chyb a odstranění poruch	57

Vítejte u LANDMANN, welcome in *Your World of BBQ!*

Milé přítelkyně a přátelé grilování,

srdečně Vám děkujeme, že jste se rozhodli pro gril LANDMANN.

- Příložený návod k montáži Vám pomůže, abyste se krok za krokem připravili na použití Vašeho právě získaného grilu LANDMANN. Tam naleznete také technické údaje modelu.
- V příslušné příručce pro uživatele Vám sdělujeme důležité pokyny pro správné použití Vašeho nového grilu LANDMANN a bezpečné zacházení s ním a také pro jeho správnou údržbu.

Najděte si čas, abyste se obeznámili s detaily Vašeho nového vybavení. Vždyť my Vám přejeme nejenom úspěšné zahájení používání Vašeho značkového grilu LANDMANN, ale také dlouhou radost z něj.

Pokud máte dotazy k Vašemu modelu grilu nebo potřebujete podporu, náš servisní tým Vám rád pomůže. Příslušné kontaktní údaje naleznete na zadní straně příručky pro uživatele.

Pěknou zábavu a skvělé pochutnání při grilování Vám přeje

Váš tým LANDMANN

Použití

Použití v souladu s určením:

Gril je plynový grilovací přístroj, který je určen pro grilování venku. Použití v souladu s určením je dodrženo tehdy, bude-li použit výhradně k přípravě potravin vhodných ke grilování a přitom budou dodrženy všechny údaje tohoto návodu.

Gril je určen jenom k soukromému použití.

- **Používejte pouze venku.**
- **Před uvedením do provozu si důkladně přečtěte tento návod k obsluze přístroje.**
- **POZOR: Přístupné díly mohou být velmi horké. Zamezte dětem přístup k přístroji.**
- **Přístroj musí být během provozu v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.**
- **Přístrojem během provozu nepohybujte.**
- **Po použití uzavřete přívod plynu u plynové bomby**
- **Na přístroji neprovádějte žádné změny.**



NEBEZPEČÍ

Pokud je cítit plyn:

- Přerušete přívod plynu ke grilu.
- Uhasíte veškeré otevřené plameny.
- Otevřete víko grilovací jednotky.
- Pokud se zápach vyskytuje dále, vzdalte se od grilu a kontaktujte Vašeho dodavatele plynu nebo požárníky.

Použití v rozporu s určením:

Jiné použití nebo překročení uvedeného rozsahu použití je nepřipustné. Toto platí obzvláště pro následující rozumně předvídatelné chybné použití:

- Gril neprovazujte s dřevěným uhlím ani jiným palivem, s výjimkou zkapalněného plynu (propan/butan).
- Gril nepoužívejte jako topení.
- Gril nepoužívejte pro ohřev látek a materiálů, s výjimkou potravin určených pro grilování.

DŮLEŽITÉ! Před použitím si důkladně přečtěte návod. Tento návod k obsluze uschovejte, abyste do něj mohli znovu nahlédnout.

UPOZORNĚNÍ pro instalatéra: Tento návod k obsluze musí zůstat u spotřebitele.



VAROVÁNÍ

- V bezprostřední blízkosti Vašeho grilu nebo jiných elektrických přístrojů neuchovávejte žádný benzín nebo jiné hořlavé kapaliny příp. plyny.
- Nepoužitou plynovou bombu nikdy neuskładňujte v blízkosti Vašeho grilu nebo jiných elektrických přístrojů.

Důležité bezpečnostní informace

Upozornění na nebezpečí a důležité informace budou v tomto návodu k použití vyjadřovány následujícími piktogramy a signálními slovy:

Bezpečnostní pokyny:

Piktogram a signální slovo	Upozornění na ...
 NEBEZPEČÍ!	... možnost nebezpečí, která, nebudou-li učiněna uvedená opatření, mohou mít za následek těžké poranění osob nebo věcné škody.
 VAROVÁNÍ!	Upozorňuje na nebezpečnou situaci, která pokud jí nebude zabráněno – může vést k případům úmrtí, těžkým úrazům nebo věcným škodám.
 POZOR!	Upozorňuje na nebezpečnou situaci, která pokud jí nebude zabráněno – může vést k lehkým až středně těžkým úrazům nebo věcným škodám.

Pokyny k použití:

Piktogram	Upozornění na ...
	... nápomocnou funkci nebo užitečný tip.
	... nebezpečí záměny; symbol poukazuje na markantní místo na konstrukčním dílu.

Bezpečnostní pokyny

⚠ POZOR! Pokud nerespektujete následující základní bezpečnostní opatření, může kvůli požárům a výbuchům dojít k těžkým úrazům osob a věcným škodám:

Instalace a montáž

⚠ POZOR! Dříve než začnete, důkladně si přečtěte příručku pro uživatele a návod k montáži.

⚠ VAROVÁNÍ! Gril nikdy neprovoznějte při viditelném poškození. Nikdy neprovádějte technické úpravy grilu. Používejte pouze originální náhradní díly od firmy LANDMANN.

⚠ NEBEZPEČÍ! Tento gril nikdy nezabudovávejte do integrované nebo vestavné konstrukce. Tento gril není vhodný pro zabudování do obytných vozů nebo na loď.

Obsluha a použití

⚠ VAROVÁNÍ! Gril používejte výhradně v souladu s určeným účelem.

⚠ NEBEZPEČÍ! Gril používejte jenom venku, při dobrém větrání a nad úrovní země (tzn. v dolících pod úrovní země ho nepoužívejte). Gril nepoužívejte v garážích, budovách, zastřešených průchodech, stanech, markýzách a jiných uzavřených oblastech nebo hořlavých konstrukcích.

⚠ NEBEZPEČÍ! Oheň a doutnající oheň, vyskytují-li se v blízkosti grilu hořlavé materiály nebo látky. Místo k umístění zvolte tak, aby se v blízkosti grilu nenacházely hořlavé materiály nebo látky nebo do něj nemohly vniknout. Minimální odstup od hořlavých materiálů nebo látek: 2 m nad a 1 m bočně. Odstup od těžce vznětlivých materiálů, např. domovních stěn minimálně 0,6 m.

⚠ POZOR! Přístupné díly mohou být velmi horké. Zamezte dětem přístup k přístroji. Během používání grilu noste grilovací rukavice (ověřeno dle EN407).

⚠ VAROVÁNÍ! Gril musí během provozu vodorovně stát a nesmí jím být pohybováno.

⚠ VAROVÁNÍ! Gril během provozu nikdy nenechávejte bez dozoru! Obzvláště dbejte na to, aby se v blízkosti grilu nenacházely děti nebo osoby s tělesným nebo duševním postižením. Tyto osoby nemohou vždy správně rozeznat možné nebezpečí.

⚠ NEBEZPEČÍ! Plyn se lehce vznítí. Při připojování plynové bomby dbejte na to, aby se v okolí 5 m nenacházely žádné zápalné zdroje. Plynovou bombu a plynové vedení chraňte před přímým slunečním zářením a dalšími tepelnými zdroji (max. 50°C). Zejména dbejte na to, aby se plynové vedení nedotýkalo horkých dílů grilu.

⚠ NEBEZPEČÍ! Před každým provozem proveďte kontrolu těsnosti a nezávadnosti plynovodních spojů. Při výskytu poréznicích nebo vadných plynovodních spojů nesmí být gril zprovozněn. Toto platí i v případě hmyzem ucpaných hadic nebo armatur, může totiž dojít k nebezpečnému zpětnému šlehu plamene.

⚠ NEBEZPEČÍ! Při zapalování plynového plamene se nenaklánějte nad grilovací plochu, protože může dojít ke vzplanutí, pokud se plyn nashromáždí v prostoru hoření.

⚠ POZOR! Pravidelně čistěte misku k zachycování tuku, grilovací rošty a grilovací desky, aby se zabránilo usazeninám, které mohou vést ke vzplanutí tuku.

⚠ VAROVÁNÍ! Neuzavírejte žádné otvory na stranách nebo na zadní straně přístroje.

Uskladnění a/nebo nepoužívání

⚠ VAROVÁNÍ! Po každém použití grilu okamžitě uzavřete ventil plynové bomby.

⚠ VAROVÁNÍ! Při delším nepoužívání odpojte plynovou bombu a náležitě ji skladujte.

- Ventil plynové bomby opatřete uzavírací maticí a ochrannou krytkou.
- Plynové bomby musí být uschovány venku a mimo dosah dětí.
- Plynové bomby nesmí být uschovávány pod zemí, v garážích, na schodištích, chodbách nebo v jiných uzavřených prostorech.

Důležité informace k plynu & připojení plynu

Zkapalněný plyn (LPG) propan, butan a také jejich směsi, které při pokojové teplotě a nízké kompresi (< 10 bar) zůstanou kapalné. Pokud bude nyní plynová bomba otevřena, unikne tlak a kapalina expanduje a přejde do plynného stavu.

Pokyny pro bezpečné zacházení s bombou se zkapalněným plynem:

- Nikdy nepoužívejte vyboulenou nebo rezavou bombu se zkapalněným plynem.
- Nikdy nepoužívejte bombu se zkapalněným plynem s poškozeným ventilem.
- Bombu se zkapalněným plynem nikdy nepokládejte, bombu se zkapalněným plynem vždy instalujte, transportujte a skladujte ve svislé bezpečné poloze.
- Bombu se zkapalněným plynem nikdy nepoužívejte v extrémním horku nebo na přímém slunečním záření.
- Prázdné bomby se zkapalněným plynem nesmí být uskladněny bezprostředně vedle plynového grilu v provozu. Také zdánlivě prázdné bomby se zkapalněným plynem mohou ještě obsahovat zkapalněný plyn a musí být proto s nimi zacházeno se stejnou opatrností jako s plnou bombou se zkapalněným plynem.
- Při připojování a výměně plynové bomby dbejte na to, abyste ji připojovali nebo vyměňovali pouze v dostatečně větraných prostorách nebo venku. Zajistěte, aby se v blízkosti nenacházel otevřený oheň nebo jiné zápalné zdroje a také žádné jiné osoby.

Požadavky na bombu se zkapalněným plynem:

Používejte pouze bomby se zkapalněným plynem, které odpovídají národním předpisům a ustanovením. Používejte bomby se zkapalněným plynem s maximálními rozměry, které jsou uvedeny v návodu k montáži Vašeho produktu.

Při umístování bomby se zkapalněným plynem existují dvě možnosti:

1. Bombu se zkapalněným plynem lze postavit přímo pod plynový gril do držáku, který je k tomu určen.
2. Bomba se zkapalněným plynem se smí postavit na podlahu pouze ze strany vedle plynového grilu nebo zezadu za něj. Při tom je třeba dbát na pevný a rovný podklad.

Která varianta je přípustná pro Váš plynový gril LANDMANN, vyhledejte v příloženém návodu k montáži specifickém pro přístroj (technické údaje).

Požadavky na šroubovací kartuši:

Pokud by Váš produkt LANDMANN byl schválen pro použití s kartuší se směsí butan/propan, používejte pouze šroubovací kartuše se závitěm 7/16" a maximálním obsahem 450g / 800ml.

Požadavky na regulátor tlaku plynu:

Regulátor tlaku plynu se postará o to, aby k plynovému grilu byl vždy přiváděn rovnoměrný tlak plynu.

Používejte pouze regulátor tlaku plynu, který byl dodán s Vaším plynovým grilem. Pokud by byl Váš gril dodán bez regulátoru tlaku plynu (závisí na zemi), obstarajte si regulátor tlaku plynu, který odpovídá Vaším národním předpisům a ustanovením.

Dodaný regulátor tlaku plynu je ověřen a certifikován CE, podle Evropské normy EN 16129.

Požadavky na hadicové vedení:

Hadicové vedení je spojení mezi bombou se zkapalněným plynem a plynovým grilem.

Ověřené a CE certifikované hadicové vedení smí být dlouhé maximálně 1,5m.

Před každým použitím zkontrolujte, zda hadicové vedení nemá trhliny nebo zda není opotřebené.

- Zajistěte, aby hadicové vedení nemělo žádná uskrápnutá místa.
- Zajistěte, aby se hadicové vedení nedotýkalo horkých povrchů.

Používejte pouze hadicové vedení, které bylo dodáno s Vaším plynovým grilem. Pokud by Váš plynový gril byl dodán bez hadicového vedení (závisí na zemi), obstarajte si hadicové vedení, které odpovídá Vaším národním předpisům a ustanovením.

Připojení bomby se zkapalněným plynem

Respektujte různé národní možnosti připojení pro bomby se zkapalněným plynem. Podle toho budou používány různé regulátory tlaku.

1. Zajistěte, aby se všechny ovládací knoflíky hořáků nacházely v poloze VYP. Stiskněte k tomu knoflík regulátoru dovnitř a otočte ho ve směru hodinových ručiček.
2. Zjistěte typ regulátoru a připojte regulátor k bombě se zkapalněným plynem podle návodu.
3. Zajistěte, aby byl uzavřen ventil plynové bomby příp. pákou uzavřen regulátor tlaku.

Upozornění: Dodaný regulátor tlaku se může z důvodu národních ustanovení mírně odlišovat od zobrazeného regulátoru.

A. Připojení regulátoru tlaku s levým závitem.

Přišroubujte regulátor tlaku k připojení bomby se zkapalněným plynem. K tomuto účelu otočte převlečnou matici regulátoru tlaku ručně proti směru hodinových ručiček. Aby plyn proudil ven a mohli jste gril uvést do provozu, otočte ventil (a) u bomby se zkapalněným plynem proti směru hodinových ručiček.

B. Připojení regulátoru tlaku s pákou.

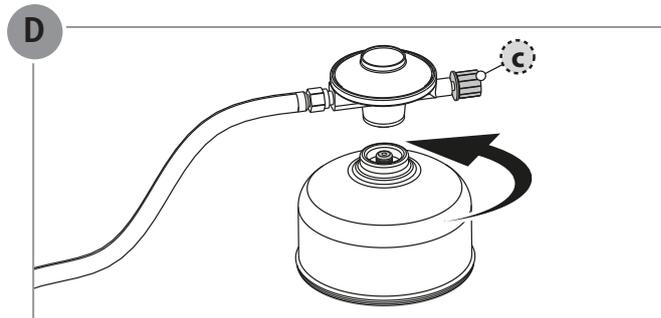
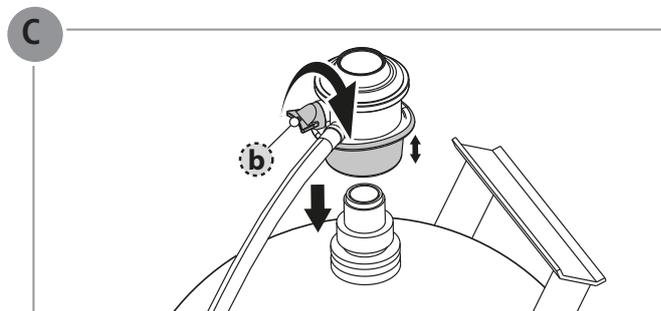
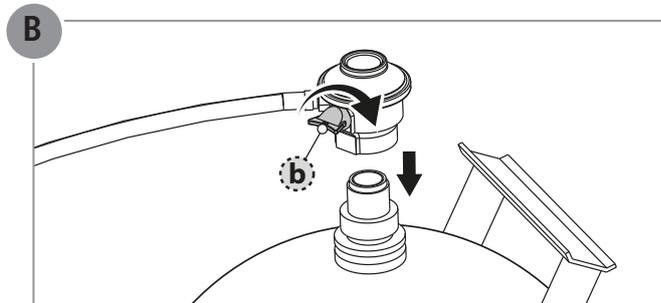
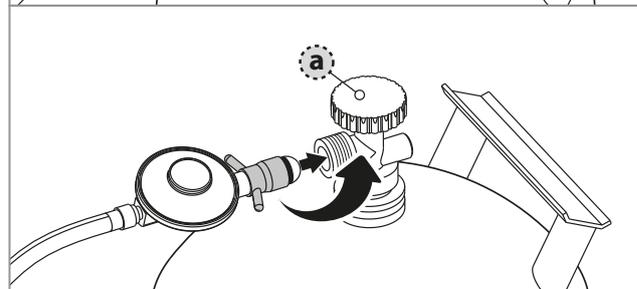
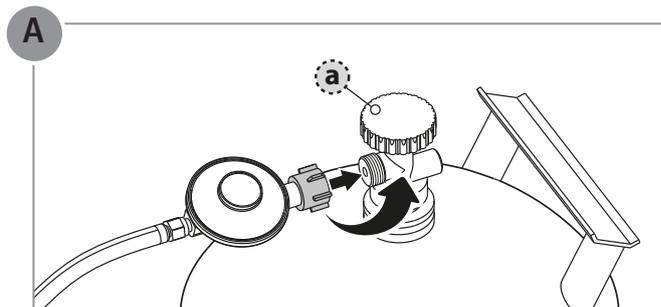
Otočte páku (b) regulátoru tlaku ve směru hodinových ručiček na polohu VYP. Přitiskněte regulátor tlaku na ventil bomby se zkapalněným plynem až regulátor tlaku zřetelně zaskočí. Aby plyn proudil ven a mohli jste gril uvést do provozu, otočte páku proti směru hodinových ručiček na ON.

C. Připojení regulátoru tlaku s manžetou.

Zajistěte, aby se páka (b) regulátoru tlaku nacházela v poloze VYP. Posuňte manžetu regulátoru tlaku nahoru a udržte správný tlak. Přitiskněte regulátor tlaku na ventil bomby se zkapalněným plynem a k uzavření posuňte manžetu dolů. Pokud regulátor tlaku zřetelně nezaskočí, opakujte postup.

D. Připojení regulátoru tlaku ke šroubovací kartuši.

Pokud by Váš přístroj byl vybaven regulátorem tlaku pro připojení ke kartuši, používejte pouze plynové kartuše se šroubovacím uzávěrem. Před připojením plynové kartuše zkontrolujte, zda je u regulátoru tlaku pryžové těsnění a zda je v bezvadném stavu. Přišroubujte plynovou kartuši proti směru hodinových ručiček zezdola na regulátor tlaku. Dbejte na to, aby byl ventil (b) uzavřen. Otočte nyní ventil (b) na (+).



Odstranění regulátoru tlaku:

1. Zajistěte, aby byl uzavřen ventil (a) plynové bomby příp. páka (b) regulátoru tlaku.
2. Otočte všechny ovládací knoflíky hořáků na polohu otevř., aby zbývající plyn v systému mohl uniknout.
3. Odstraňte nyní regulátor tlaku v obráceném pořadí než jak je popsáno výše.

Kontrola úniku (netěsnosti):

Otevřete ventil (a) plynové bomby, příp. páku (b) regulátoru tlaku a prostředkem k hledání netěsnosti běžným na trhu zkontrolujte, zda jsou těsné všechny spoje v plynovém systému, a také spoj mezi plynovou bombou a regulátorem tlaku. Navlhčete k tomu účelu všechny plynové spoje prostředkem k hledání netěsnosti běžným na trhu nebo mýdlovým roztokem (80% vody, 20% tekutého mýdla). U netěsných míst spojů se tvoří bubliny. Dodržujte návod k použití prostředku na hledání netěsnosti! Zkouška těsnosti otevřeným plamenem je nepřijatelná. Zkouška těsnosti poslechem je nejistá.

Při zřetelné netěsnosti ihned uzavřete ventil plynové bomby (a) příp. páku regulátoru tlaku (b) a netěsný spoj dotáhněte nebo vyměňte netěsný díl.

Zkoušku těsnosti opakujte.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nikdy nehledejte únik plynu otevřeným plamenem. Před kontrolováním úniku plynu zajistěte, aby se v blízkosti nemohly tvořit jiskry a nenacházely se

tam žádné otevřené plameny. Jiskry nebo plameny mohou vyvolat explozi, která může vést k těžkým nebo dokonce smrtelným úrazům nebo věcným škodám.

Čištění a údržba

Aby Vám plynový gril dobře sloužil po dlouhá léta, měli byste jej čistit po každém použití.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nebezpečí popálení, některé části grilu mohou být velmi horké. Před čištěním nechte gril nejdříve úplně vychladnout.

⚠ NEBEZPEČÍ! Nadměrné nahromadění zbytků potravin a tuku může vést k takzvanému vzplanutí tuku.

Pokud gril nebude pravidelně čistěn a udržován, může jeho výkon během času poklesnout. Nízké teploty, nerovnoměrné rozdělení tepla a na grilovacím roštu ulpívající grilované potraviny jsou známkou toho, že gril by měl být očištěn a provedena údržba. Zajistěte, aby gril byl vypnutý a vychladlý. Čištění a údržba závisí na používání.

Čištění vnitřních stran grilu:

Během používání vzniká z odpařeného tuku a kouře uhlík, který se usazuje na vnitřních stranách grilu. Tyto hnědé a černé usazeniny vypadají podobně jako barevné skvrny, nejsou ale jedovaté.

Odstraňte v celé spalovací komoře všechny zbytky jídla a nahromaděný tuk.

Usazeniny lze snadno odstranit plastovou špachtlí.

Povrchy následně očištěte měkkým hadříkem. Pokud by se vyskytovalo silnější znečištění, můžete ho umýt teplou mýdlovou vodou a dosucha utřít neabrazivním hadříkem.

Čištění hořáků:

Čistěte kompletní vnější povrch hořáků drátěným kartáčem, aby se odstranily zbytky jídla a znečištění. Při čištění dbejte na to, abyste neohnuli nebo nepoškodili zapalovací elektrodu. Kartáčujte opatrně okolo zapalovací elektrody.

Obzvláště dbejte na to, aby na každé trubce hořáku byly volné oba boční otvory pro přívod vzduchu. Otvory pro přívod vzduchu případně vyčistěte, např. čistěčem dýmky.

Krčky hořáků trysky výstupu plynu u regulačních členů (za čelní clonou) můžete v případě potřeby vyčistit špendlíkem nebo jehlou.

Čištění infračerveného hořáku:

Upozornění: Infračervené hořáky nesmí přijít do kontaktu s vodou.

Provozujte infračervený hořák při otevřeném víku grilu po dobu 5 minut bez grilované potraviny s maximálním výkonem, aby se spálil odkapaný tuk nebo zbytky grilovaných potravin.

Poté co gril vychladl, odsajte spálené částičky opatrně vysavačem.

Čištění systému k zachycování tuku:

Miska k zachycování tuku a nádoba k zachycování tuku jsou konstruovány tak, aby se daly snadno vyjmout a čistit. Před každým použitím vyprázdněte a vyčistěte misku k zachycování tuku a nádobu k zachycování tuku. Starý tuk je lehce zápalný a může vést ke vzplanutí tuku.

Čištění vnějších stran:

Vnější strana grilu sestává z různých materiálů a povrchů, proto doporučujeme podle druhu povrchu různé čisticí metody.

Plochy z ušlechtilé oceli

Použijte k čištění ploch z ušlechtilé oceli nejedovatý, neabrazivní čisticí prostředek na ušlechtilou ocel nebo leštadlo pro outdoorové produkty a grily. K čištění používejte měkký hadřík. Respektujte údaje a pokyny výrobce čisticího prostředku.

Lakované, porcelánové smaltované plochy a plastové díly

Použijte k čištění pouze teplou mýdlovou vodu a kuchyňské utěrky nebo měkký hadřík. Plochu očištěte, opláchněte a do sucha ji utřete.

Nepoužívejte žádné leptavé nebo abrazivní čisticí prostředky, které mohou plochy poškodit a poškrábat.

Upozornění: Pokud bude gril vystaven zvláště drsnému okolnímu prostředí, musí být vnější strana grilu častěji čistěna.

V okolním prostředí obsahujícím chlorid a sulfid, může nerezová ocel oxidovat nebo vykazovat skvrny. Obzvláště v oblastech pobřeží; slané vody, kyselých dešťů a jiných extrémních podmínek, např. bližšího okolí bazénů a vířivek, které se vyznačují velkým teplem a vlhkostí. Tyto skvrny jsou někdy zaměňovány se rží, ale lze je snadno odstranit a zamezit jim. Otřete všechny nerezové ocelové plochy každé 3 až 4 týdny vodou z vodovodu a čisticím prostředkem na nerezovou ocel, aby se zabránilo vzniku skvrn.

Pokyny na ochranu životního prostředí & opatření při likvidaci

Při provozování grilu a při likvidaci odpadu dbejte na čistotu a bezpečnost.

Také obaly a staré přístroje musí být řádně zlikvidovány.

K likvidaci gril rozeberte na jednotlivé díly a kovy a plasty dejte k opětovnému zhodnocení.



Tímto symbolem se označuje, že tento výrobek se nesmí dávat do domovního odpadu.

Staré elektro přístroje jsou sběrné suroviny, a nepatří tedy do domovního odpadu.

Pokud likvidujete Váš grill, musí být zvlášť zlikvidovány všechny konstrukční díly elektro, např. elektromotor pro otočný špíz, zapalovací moduly, baterie atd.

Chceme Vás tedy požádat, abyste nás podpořili Vaším aktivním přispěním k šetření zdrojů a k ochraně životního prostředí a tyto přístroje odevzdali do sběrných dvorů.

Pro likvidaci vždy platí místní národní předpisy. Další informace obdržíte u Vaší komunální správy nebo centrály pro spotřebitele.

Hledání chyb a odstranění poruch

Dojde-li i přes dostatečnou pečlivost a údržbu k poruchám, může vám je tato kapitola pomoci odstranit.

Porucha	Možná příčina	Náprava
Je cítit plyn	Únik v plynovém systému	<ol style="list-style-type: none"> 1. Okamžitě uzavřít ventil bomby 2. Zamezit vytváření plamenů nebo jisker (nezapínat žádné elektrické přístroje). 3. Dotáhněte všechny šroubové spoje plynového systému 4. Zkontrolujte všechny plynovodní díly, nejsou-li poškozené; vadné díly nahraďte originálními náhradními díly 5. Zkontrolujte těsnost spojů prostředkem na kontrolu netěsnosti
Hořák nezapaluje	Plynová bomba je prázdná	Vyměňte plynovou bombu
	Ventil plynové bomby je uzavřen	Otevřete ventil plynové bomby.
	Tryska regulačního členu (za čelní clonou) není zastrčena v trubce hořáku	Vizuální kontrola, případně seřídte trysku a přípojnou trubku
	Kabel zapalovače není nastrčen na zapalování	Vizuální kontrola, případně nastříct
	Prázdná baterie elektronického zapalování	Baterii vyměnit (viz Návod k montáži přístroje)
	Vzdálenost mezi zapalovací svíčkou a otvory výstupu plynu hořáku není správná	Vizuální kontrola, případně korigovat
	Tryska regulačního členu (za čelní clonou) je ucpaná	Trysku regulačního členu vyčistit jehlou
	Ostatní plynové systémy ucpané	Plynový systém nechat vyčistit odborníkem
Velmi nízká teplota grilu	Příliš krátká doba ohřevu	Víko grilovací jednotky zavřít a regulátor plamenu nastavit na Max.
	Otvory výstupu plynu hořáku jsou ucpané	Odstranit ucpaní na hořáku
Silné vzplanutí plamenů	Tučné grilovací potraviny	Před grilováním odstranit velké množství tuku nebo maso položit na grilovací táč nebo snížit grilovací teplotu
Vzplanutí nebo bublající zvuk	Zpětný vrh plamene ucpaním hořáku	<ol style="list-style-type: none"> 1. Okamžitě uzavřít ventil bomby 2. 5 minuty počkat a poté gril opět zprovoznit 3. Dojde-li opět k poruše, vymontovat hořák a vyčistit jej

DE AT CH NL SE DK FI

NO IS EE LT LV ES IT

LANDMANN Germany GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel: +49 40 67573 190
E-Mail: service@landmann.de
Website: <https://landmann.de>

GB IE

LANDMANN Ltd.
Unit 6
Blackstone Road
Stukeley Meadows Huntingdon
PE29 6EF
United Kingdom
Tel: +44 14 80 42 17 20
E-Mail: sales@landmann.co.uk
Website: <https://landmann.com/uk>

FR BE LU

LANDMANN Germany GmbH
Bureau Commercial France
Tel: +33 1 64 69 12 14
E-Mail: receptionfrance@landmann.de
Website: <https://landmann.com/fr>

PL CZ SK RU

LANDMANN Polska Sp. z o.o.
ul. Kuziennicza 13b
PL-59-400 Jawor
Polska
Tel: +48 76 870 24 61
E-Mail: landmann@landmann.pl
Website: www.landmann.pl

HU BG GR HR

SI RO BA RS ME

LANDMANN Hungária Kft.
Almáskert utca 4.
H-2220 Vecsés
Hungary
Tel: +36 29 55 50 70
E-Mail: infohun@landmann.de
Website: www.landmann.hu