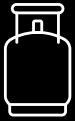




LANDMANN
HOME OF FIRE

DEINE CHECKLISTE ZUM DURCHSTARTEN

1. Richtig anschließen:



- Stelle sicher, dass sich alle Reglerknöpfe deines Grills in der AUS-Position befinden.
- Schließe den Druckminderer deines Grills an die Flüssiggasflasche an. Achte darauf, dass die Verbindung fest ist.
- Kontrolliere, ob alle Verbindungen dicht sind (Leckage-Prüfung, siehe Anleitung oder www.landmann.de).

2. Richtig anzünden:



- Öffne den Deckel deines Grills.
- Drehe die Flüssiggasflasche auf.
- Drehe den Reglerknopf eines Brenners auf die maximale Position. Hat dein Grill eine elektrische Zündung, drücke zusätzlich den Zündknopf. Wenn der Brenner angezündet ist, schalte nacheinander weitere Brenner dazu.
- Schließe den Deckel und lasse deinen Grill auf die gewünschte Grilltemperatur aufheizen.

3. Richtig einbrennen – Teil I:



- Vor der ersten Nutzung muss dein Grill von Produktionsrückständen befreit werden. Zünde die Brenner wie oben beschrieben an und lasse sie ca. 20 Minuten lang bei maximaler Hitze und ohne Grillgut brennen. Schließe dazu den Deckel. Durch die Verbrennung der Rückstände kommt es zur Raumentwicklung. Wenn kein Rauch oder Geruch mehr entsteht, sind die Rückstände beseitigt.

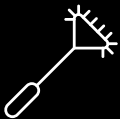
4. Richtig einbrennen – Teil II:



- Pinsle den Grillrost dünn mit Sonnenblumenöl oder Rapsöl ein und setze ihn in deinen Grill ein.
- Schalte den zugehörigen Brenner auf maximale Temperatur ein.
- Schließe den Deckel und lasse den Grillrost ohne Grillgut einbrennen, bis sich kein Rauch mehr bildet.

Emaillierte Roste und Edelstahlroste müssen nicht eingebrannt werden.

5. Richtig reinigen:



- Brenne deinen Grill aus: Schalte ihn auf maximaler Leistung ein und schließe den Deckel. Lasse deinen Grill 10 bis 20 Minuten laufen, damit Fett oder Speisereste verbrennen können. Danach warte, bis er sich abgekühlt hat und wische ihn mit einem feuchten Tuch aus.
- Leere das Fettauffangsystem. Kratze grobe Reste am besten mit einem Holzspatel o. Ä. aus.
- Reinige deinen Grill regelmäßig von Grund auf. Eine Erklärung hierzu findest du über den QR-Code auf unserer Website:

Für noch mehr Grillwissen -
einfach den QR-Code scannen.

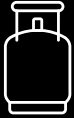




LANDMANN
HOME OF FIRE

YOUR CHECKLIST FOR GETTING STARTED

1. Connecting correctly:



- Make sure that all control knobs on your barbecue are in the OFF position.
- Connect the pressure regulator of your barbecue to the liquid gas cylinder. Make sure that the connection is secure.
- Check whether all connections are tight (check for a leak, see instructions or www.landmann.com).

2. Igniting correctly:



- Open the lid of your barbecue.
- Turn on the liquid gas cylinder.
- Turn the control knob for one burner to the maximum position. If your grill has an electric ignition, also press the ignition button. Once the burner has been ignited, turn on more burners one by one.
- Close the lid and allow your barbecue to heat up to the grilling temperature you want.

3. Burning in correctly – Part I:



- Before you first use your barbecue, any production residues need to be removed. Ignite the burners as described above and allow them to burn for approx. 20 min on maximum heat and without cooking any food. Close the lid to do this. When the residues burn off, smoke will be produced. Once there is no more smoke or odour, the residues have been removed.

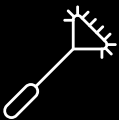
4. Burning in correctly – Part II:



- Brush a thin layer of sunflower oil or rapeseed oil on the grill rack and insert it in your barbecue.
- Switch on the relevant burner at the maximum temperature.
- Close the lid and allow the grill rack to burn in without any food on it until no more smoke is produced.

Enamelled racks and stainless steel racks do not need to be burned in.

5. Cleaning correctly:



- Burn out your barbecue: Switch it on at maximum power and close the lid. Allow your barbecue to operate for 10 to 20 minutes so that any grease or food residues can burn up. Then wait until it has cooled down and wipe it with a damp cloth.
- Empty the grease collecting system. The best way to remove coarse residues is to scrape them with a wooden spatula or similar implement.
- You should regularly give your barbecue a thorough clean. You will find an explanation of how to do this on our website www.landmann.com.



LANDMANN
HOME OF FIRE

FR

VOTRE LISTE DE VÉRIFICATION

POUR PRENDRE UN BON DÉPART

1. Raccorder correctement :



- Assurez-vous que tous les boutons de réglage de votre barbecue se trouvent en position ARRÊT.
- Raccordez le détendeur de votre barbecue à la bouteille de gaz liquéfié. Veillez à la solidité de la connexion.
- Contrôlez l'étanchéité de toutes les connexions (vérification de fuites, voir mode d'emploi ou www.landmann.com).

2. Allumer correctement :



- Ouvrez le couvercle de votre barbecue.
- Ouvrez l'alimentation de la bouteille de gaz liquéfié.
- Tournez le bouton de réglage d'un des brûleurs sur la position maximale. Si votre barbecue est équipé d'un allumage électrique, pressez le bouton d'allumage. Une fois le brûleur allumé, allumez successivement d'autres brûleurs.
- Fermez le couvercle et faites chauffer votre barbecue sur la température de barbecue souhaitée.

3. Comment bien réaliser le culottage – partie I :



- Avant la première utilisation, votre barbecue doit être entièrement débarrassé de ses résidus de production. Allumez les brûleurs comme décrit ci-dessus et laissez-les allumés pendant environ 20 minutes sur le réglage de chaleur maximale et sans aliments à griller. Fermez également le couvercle.

La combustion des résidus entraîne un développement de fumée. S'il n'y a plus de fumée ou d'odeurs, les résidus sont éliminés.

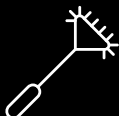
4. Comment bien réaliser le culottage – partie II :



- Badigeonnez la grille de cuisson au pinceau avec de l'huile de tournesol ou de colza et placez-la dans votre barbecue.
- Allumez le brûleur correspondant sur la température maximale.
- Fermez le couvercle et culotez la grille de cuisson sans aliments à griller jusqu'à ce que la formation de fumée cesse.

Il n'est pas nécessaire de culotter les grilles émaillées et les grilles en acier inoxydable.

5. Comment bien réaliser le nettoyage :



- Faites consumer les résidus de votre barbecue : allumez-le sur la puissance maximale et fermez le couvercle. Laissez fonctionner votre barbecue pendant 10 à 20 minutes afin que la graisse ou les restes alimentaires puissent se consumer. Ensuite, attendez qu'il ait refroidi et essuyez-le avec un chiffon humide.
- Videz le système récupérateur de graisse. Grattez les restes grossiers, de préférence avec une spatule en bois ou autre.
- Nettoyez régulièrement votre barbecue de fond en comble. Vous trouverez une explication à ce sujet sur notre site Web : www.landmann.com



LANDMANN.COM