LANDMANN®

E Pantera

DE	Montageanleitung
EN	Assembly Instruction
SE	Monteringsanvisningar
NO	Monteringsanvisning
DK	Montagevejledning
FI	Asennusohje
PL	Instrukcja montażu
CZ	Montážní pokyny
SI	Navodilo za montažo
SK	Návod na montáž
HU	Szerelési útmutató
RO	Instrucțiuni de montare
HR	Upute za montažu
GR	Οδηγιες Συναρμολογησησ
RU	Инструкция по монтажу
LV	Montāžas instrukcija
EE	Paigaldusjuhend
IS	Leiðbeiningar við uppsetningu
LT	Montavimo instrukcija

Item: 12975
Version: 2020
Edition: 12/19IC

www.landmann.com

DE

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.

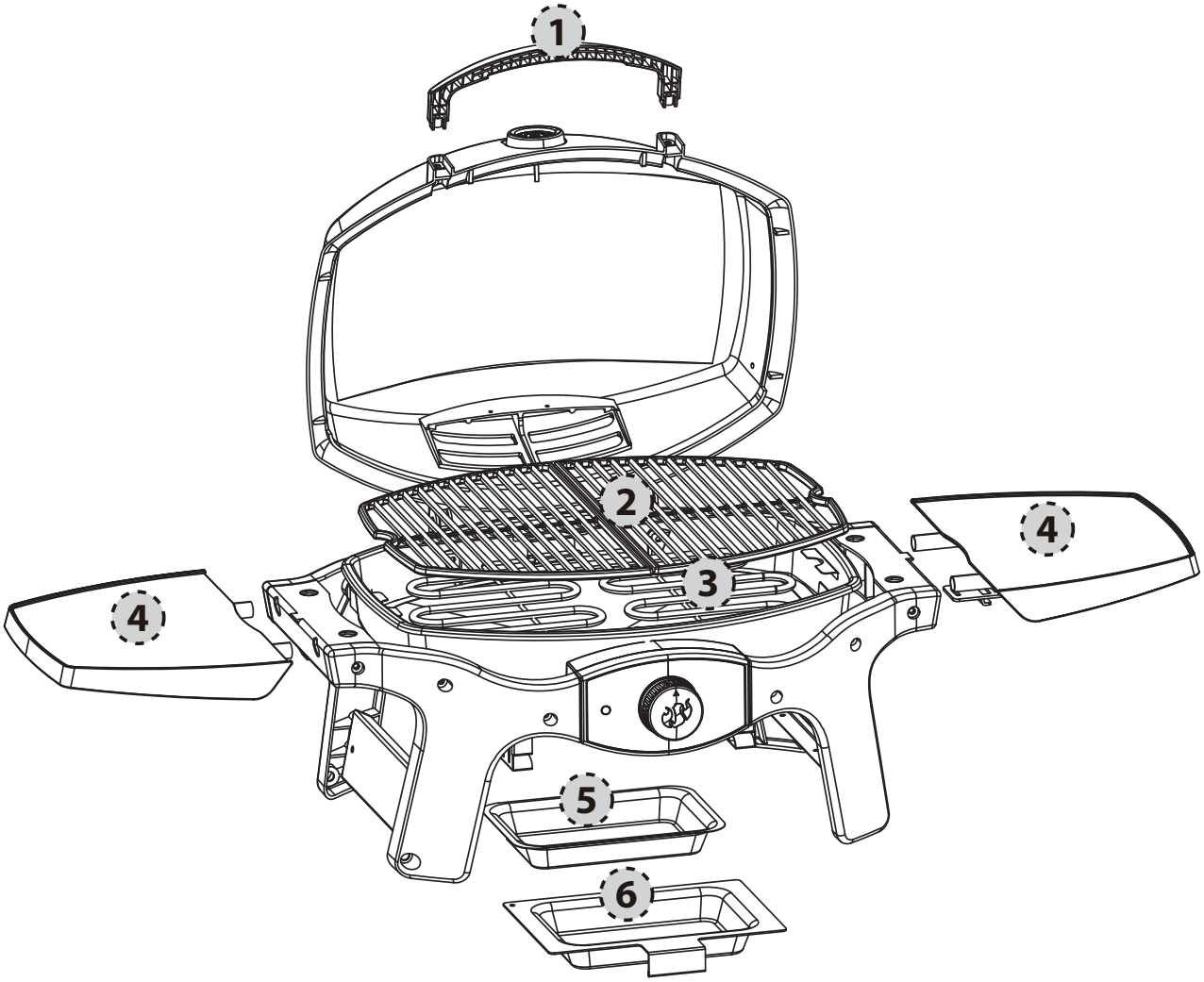
Nehmen Sie sich die Zeit, sich mit den Details Ihres neuen Equipments vertraut zu machen.

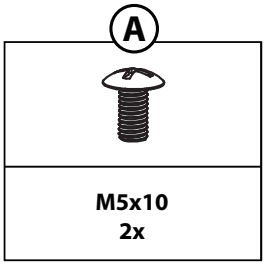
Denn wir wünschen Ihnen nicht nur einen glatten Einstieg, sondern auch lange Freude an Ihrem LANDMANN-Markengrill.

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





Teileliste

Bezeichnung	Anz.	Bezeichnung
1	1	Griff
2	2	Grillrost
3	1	Heizspirale
4	2	Seitenablage
5	1	Aluminuium Einsatz für Fettauffangschale
6	1	Fettauffangschale
	1	Schraubenkarte mit Montagematerial

Gewährleistungsansprüche und Garantie

Ihr Landmann-Grill hat das Werk als Qualitätsprodukt in technisch einwandfreiem Zustand verlassen.

Landmann übernimmt daher über Ihre gesetzlichen Gewährleitungsansprüche hinaus eine erweiterte Qualitäts- und Haltbarkeitsgarantie gegen Durchrosten auf folgende Teile:

DECKEL	10 Jahre
GRILLROST	10 Jahre

Gewährleistungs-und Garantieansprüche sind grundsätzlich ausgeschlossen bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch des Grills sowie bei Verwendung nicht zugelassener Brennmittel. Verfärbung, Anrosten oder leichte Verformung der direkt der Heizquelle ausgesetzten Teile (Grillrost, Grillplatte) beeinträchtigen nicht die Funktion und begründen daher keine Ansprüche.

Bitte bewahren Sie für eine eventuelle Geltendmachung von Gewährleistungsansprüchen Ihren Kaufbeleg auf.

WARNUNG!
MÖGLICHE STROMSCHLAGGEFAHR

Für dieses Gerät gelten folgende Anschlusswerte:
230 V ~ 50/60Hz
2000 W **IP# IPX4**

- Vor Inbetriebnahme die gesamte Bedienungsanleitung durchlesen.
- Das Gerät an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) mit einem Bemessungsfehlerstrom von maximal 30 mA angeschlossen werden.
- Das Gerät nicht mit einer defekten Steckdose betreiben.
- Das Netzkabel regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen kontrollieren und das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel betreiben.
- Den Grill nicht mit einem Temperaturregler, Heizspirale betreiben, dessen Netzkabel oder -stecker defekt ist. Für Ersatz-Temperaturregler, Heizspirale betreiben wenden Sie sich bitte an Landmann. Der Temperaturregler, Heizspirale betreiben wurde speziell für diesen Grill ausgelegt.
- Vor Anschluss des Netzkabels an der Steckdose immer zuerst den Temperaturregler am Grill einstecken.
- Bei längerer Nichtnutzung den ausgeschalteten Grill im Innenbereich einlagern.
- Den Temperaturregler mit Netzkabel zum Reinigen nicht in Flüssigkeiten eintauchen.
- Den Grill zum Reinigen nicht in Wasser eintauchen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen Stecker, Netzkabel oder Heizelementregler nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Den Grill nicht bei Regen verwenden.
- Den Grill nur auf einem ebenen, stabilen Untergrund betreiben.
- Keine Holzkohle oder andere Brennstoffe für diesen Grill verwenden. Dieser Grill ist nicht für den Betrieb mit Holzkohle vorgesehen - Brandgefahr. Der Brand kann einen unsicherer Zustand des Grills verursachen und diesen beschädigen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelhafter Erfahrung und Kenntnissen geeignet, sofern sie beaufsichtigt werden oder hinsichtlich der sicheren Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden und die bestehenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Grill nicht spielen. Reinigung und Benutzerpflege darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.

Warnhinweise

⚠ GEFAHR

Die Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und SICHERHEITSHINWEISE kann zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen, oder kann einen Brand oder eine Explosion verursachen und somit zu Sachschäden führen. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Dieses Produkt oder dessen Verwendungszweck darf in keiner Weise verändert werden.
- Diesen Grill nur auf die in dieser Anleitung beschriebene Weise verwenden. Jegliche anderweitige, in dieser Anleitung nicht empfohlene Nutzung kann zu Bränden, Stromschlägen oder Personenschäden führen.
- Nicht als Heizung verwenden.
- Den Grill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Während der Verwendung des Grills Kleinkinder, Senioren und Haustiere fernhalten.
- Dieses Gerät entspricht den technischen Standards und Sicherheitsanforderungen für elektrische Geräte.
- Immer darauf achten, dass an der genutzten Steckdose die für das Gerät geeignete Spannung anliegt. Steckdosen müssen außerdem für Geräte mit einer Leistungsaufnahme von 2000 Watt geeignet sein.
- Sicherstellen, dass keine weiteren Geräte mit hoher Leistungsaufnahme am gleichen Stromkreis angeschlossen sind, während der Grill in Betrieb ist.
- Bei Nichtbenutzung den Netzstecker ziehen.
- Das Netzkabel außerhalb von Verkehrsflächen verlegen.
- Das Netzkabel darf nicht mit dem heißen Grill in Berührung kommen.
- Den Temperaturregler auch bei kurzfristiger Nichtbenutzung nicht in ON-Stellung belassen.
- Der Drehknopf des Reglers kann sich lösen, wenn daran gezogen wird. Zur Entnahme des Temperaturreglers diesen an den Seiten erfassen.
- Dieser Grill ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Freien vorgesehen. Nicht im Innenbereich oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
- Den Grill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Holz, trockenem Gras, Sträuchern usw. verwenden.
- Der Grill darf nicht mit entflammbaren Materialien wie Papier, Wänden, Vorhängen, Handtüchern, Chemikalien usw. in Berührung kommen.
- Den Grill nicht in Verkehrsbereichen verwenden.
- Den Grill während des Betriebs nicht bewegen. Vor Transport oder Einlagerung das Gerät abkühlen lassen.
- Um den Grill vor Wasserspritzern oder einem Fall ins Wasser zu schützen, einen Mindestabstand von 305 cm (10 Fuß) zu Gewässern wie Pools oder Teichen einhalten.
- Dieses Grillmodell niemals in eine Einbau- oder Einschubkonstruktion einbauen. Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann einen Brand oder eine Explosion auslösen und somit zu Sachschäden sowie zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen.
- Eventuell auftretende Stichflammen nicht mit Wasser löschen. Den Grill auf OFF stellen. Das Netzkabel ziehen und den Grill abkühlen lassen.
- Die Tropfschale regelmäßig reinigen.
- Während des Grillens muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein.
- Den Temperaturregler nicht verwenden, wenn die Außentemperaturen unter -25 ℃ (-13 ℉) fallen oder 66 ℃ (150 ℉) überschreiten.
- Beschädigungen des Temperaturreglers durch fehlerhaften Gebrauch wie Eintauchen in Wasser oder andere Flüssigkeiten, Fallenlassen und Stoß- oder Trittbelastung vermeiden.
- Keine Verlängerungskabel oder Zwischenstecker in Verbindung mit diesem Gerät verwenden. Dadurch wird die Wirksamkeit des mitgelieferten Personenschutzschalters (PRCD) erheblich reduziert.

Allgemeine Hinweise

Falls Sie zu Ihrem Grill oder dessen sicheren Betrieb Fragen haben oder Rat benötigen, wenden Sie sich bitte an den Kundenbetreuer in Ihrer Region. Nutzen Sie die Kontaktangaben auf unserer Website www.landmann.com.

Mit dem elektrischen Grill von Landmann können Sie grillen, rösten und backen und dabei Ergebnisse erzielen, die mit Küchengeräten für den Innenbereich schwer nachzuahmen sind. Der geschlossene Deckel erzeugt diesen gewissen „Outdoor"-Geschmack im Essen. Elektrizität ist benutzerfreundlich und bietet mehr Garkontrolle als Holzkohle.

- Diese Anweisungen enthalten die Mindestanforderungen für die Montage Ihres Landmann-Elektrogrills. Bitte vor Nutzung Ihres Landmann-Elektrogrills die Anweisungen sorgfältig durchlesen. Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.
- Dieser Elektrogrill von Landmann ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Den Landmann-Elektrogrill während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Sämtliche vom Hersteller versiegelten Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Jegliche Veränderungen des Gerätes können gefährlich sein.
- Vor Inbetriebnahme Netzkabel und -stecker sowie Heizelementregler optisch auf Beschädigungen und Verschleiß kontrollieren.
- Beim erstmaligen Aufheizen des Grills kann ein leichter Brandgeruch auftreten. Dabei verbrennen im Heizelement verbliebende Schmiermittel. Die Sicherheit Ihres Grills wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Bei Bedarf neue Stromleitungen oder Steckdosen von einem qualifizierten Elektroinstallateur legen lassen, um Brände oder Stromschläge zu vermeiden.
- Unsachgemäß geerdete Steckdosen können zu Stromschlägen führen.
- Kabel nicht auf dem Boden verlegen und vor Feuchtigkeit schützen. Das Kabel nicht über Tischkanten hängen lassen, um zu vermeiden, dass Stolperfallen entstehen oder Kindern am Kabel ziehen.
- Den Grill bei Nichtbenutzung abdecken oder in einem witterungsgeschützten Bereich einlagern.
- Den Grillrost und die Grillkammer zwischen den Einsätzen reinigen.

LAGERUNG UND/ODER NICHTGEBRAUCH

- Wenn der Landmann-Elektrogrill nicht verwendet wird, den Temperaturreglerknopf im Netzkabel auf „OFF" stellen, ABKLEMMEN und im Innenbereich einlagern.

BETRIEB

⚠ **WARNUNG: Ihr Landmann-Elektrogrill darf nicht unter einer brennbaren Überdachung verwendet werden.**

⚠ **WARNUNG: Ihr Elektrogrill von Landmann ist nicht für die Montage in Wohnmobile und Wohnwagen und/oder Boote bestimmt.**

⚠ **WARNUNG: Im Umkreis von 60 cm (24 in) um den Grill dürfen sich keine brennbaren Materialien befinden.**

⚠ **WARNUNG: Die gesamte Grillkammer heizt sich beim Gebrauch auf. Nicht unbeaufsichtigt lassen.**

⚠ **WARNUNG: Elektrische Leitungen von allen heißen Flächen fernhalten.**

⚠ **WARNUNG: Den Grillbereich von entflammbaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Kerosin, Alkohol usw. und anderen brennbaren Materialien fernhalten.**

⚠ **WARNUNG: Beim Grillen muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen Fläche in einem Bereich ohne brennbare Materialien stehen.**

⚠ **WARNUNG: Vor Gebrauch das Netzkabel vollständig abwickeln. Das Netzkabel von der Grillkammer fernhalten.**

Grillen auf dem Elektrogrill

Für dieses Gerät gelten folgende Anschlusswerte:
230 V ~ 50/60Hz
Leistung: 2000 Watt

⚠ **WARNUNG: Das Netzkabel vollständig abwickeln. Das Netzkabel von der Grillkammer fernhalten.**

1. Den Deckel öffnen.
2. Sicherstellen, dass der Reglerknopf auf OFF steht. (Den Reglerknopf nach links drehen, um sicherzustellen, dass er in der OFF-Position ist.)
3. Das Netzkabel an einer geerdeten Steckdose anschließen.

⚠ **VORSICHT: Das Gerät muss über einen Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) angeschlossen werden.**

4. Vor dem Grillen kontrollieren, ob die elektronische Schutzeinrichtung am Netzkabel des Temperaturreglers ordnungsgemäß funktioniert.
   - Auf die „Power"-Taste an der Unterseite des Reglergehäuses drücken. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

⚠ **WARNUNG: Wenn die Funktion fehlschlägt, DEN GRILL NICHT BETREIBEN. Wenden Sie sich an den Kundenbetreuer in Ihrer Region. Nutzen Sie dazu die Kontaktangaben auf unserer Website www.landmann.com**

5. Den Grill vorheizen. Den Reglerknopf auf MAX stellen (nach rechts drehen). Die blaue Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist und das Heizelement sich aufheizt. Die blaue Kontrollleuchte leuchtet periodisch auf und erlischt, während das Heizelement die Temperatur hält.
6. Den Deckel schließen. Die Vorheizzeit beträgt ca. 20 Minuten.

Zum Grillen mit geringerer Grilltemperatur: Wie oben beschrieben vorheizen. Den Reglerknopf nach links auf die gewünschte Einstellung drehen. Grillvorgang starten.

Richtwerte für Garzeiten und Einstellungen für Fleischstücke finden Sie in der Aufstellung am Ende dieser Bedienungsanleitung (an Bedingungen anzupassen).

⚠ **WARNUNG: Selbst wenn die rote Kontrollleuchte erloschen ist, kann das Heizelement noch heiß sein.**

GRILLEN

Vorheizen des Grills: Den Landmann-Elektrogrill unter Beachtung der Grillanleitung in dieser Bedienungsanleitung einschalten. Den Deckel schließen und den Reglerknopf des Heizelements auf MAX stellen. Den Grill 20 Minuten vorheizen; abhängig von Witterungsbedingungen wie Lufttemperatur und Wind kann die Vorheizzeit sich verlängern. In Ländern mit einer Netzspannung von 220 Volt fünf Minuten länger vorheizen.

Hinweis: Aufgrund von Wind- und Wetterbedingungen muss am Temperaturregler eventuell nachgestellt werden, um die korrekte Grilltemperatur zu erreichen.

Flüssigkeit und Fett: Abtropfende Flüssigkeit und Fett wird in der herausziehbaren Fettauffangschale aufgefangen (an der Grillunterseite). Für die Fettauffangschale passende Einwegtropfschalen von Landmann sind erhältlich.

⚠ **WARNUNG: Vor jedem Gebrauch die Fettauffangschale und die Unterseite des Grills auf Fettablagerungen kontrollieren. Überschüssiges Fett entfernen, um Fettbrände im unteren Bereich des Grillgehäuses zu vermeiden.**

⚠ **WARNUNG: Den Grill nicht bewegen, während dieser verwendet wird oder heiß ist.**

Vor dem Grillen muss der Grill vorgeheizt werden (20 Minuten).

Leicht eingeöltes Grillgut wird gleichmäßiger angebräunt und klebt nicht am Grillrost fest. Öl immer auf das Grillgut streichen oder sprühen, nicht direkt auf den Grillrost.

Wir empfehlen das Grillen bei geschlossenem Deckel. Warum? Weil dadurch die Gefahr von Stichflammen reduziert und Ihr Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart wird.
Bei Verwendung einer Marinade, Sauce oder Glasur mit hohem Zuckeranteil oder anderen, leicht brennbaren Zutaten diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillvorgangs aufstreichen.
Nicht vergessen, Ihren Grillrost regelmäßig abzubürsten und die Tropfschale unterhalb des Grills zu reinigen.

Die nachstehend aufgeführten Angaben zu Cuts, Stärken, Gewichte und Grillzeiten für Speisen sind Richtwerte, keine festen Regeln. Garzeiten werden durch Faktoren wie Wind, Außentemperaturen und die gewünschte Garstufe beeinflusst. Das Grillgut unter Beachtung der in der Tabelle angegebenen Garzeit oder bis zur gewünschten Garstufe grillen, dabei einmal nach Ablauf der halben Garzeit wenden. Soweit nicht anders vermerkt, beziehen sich die Garzeiten für Rind- und Lammfleisch auf die Garstufe „Medium". Dicke Koteletts und Steaks vor dem Schneiden 5 bis 10 Minuten ruhen lassen. Während dieser Zeit erhöht sich die Innentemperatur des Fleisches um 5 bis 10 Grad.

Weitere Grill-Tipps und Rezepte finden Sie auf www.landmann.com.

	CUT	DICKE UND/ODER GEWICHT	UNGEFÄHRE GRILLZEIT
Rind	Steak: Filet, Rumpsteak oder Entrecôte	2 cm (3/4 in) dick 2,5 cm (1 in) dick 2,5 – 3 cm (1 bis 1-1/2 in) dick	10 bis 12 Minuten, Position 5 12 bis 14 Minuten, Position 5 15 bis 18 Minuten, Position 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 bis 1-1/2 in) Würfel	8 bis 12 Minuten, Position 5
	Hamburger oder Frikadelle	2 cm (3/4 in) dick	10 bis 12 Minuten, Position 5
Lamm	Lammkoteletts	3 cm (1-1/2 in) dick	10 bis 12 Minuten, Position 5
	Entbeinte Lammkeule	1,4 - 1,6 kg (3 bis 3-1/2 lb)	1 Std. 15 Minuten, Position 3
	Lammkarree		30 bis 40 Minuten, Position 3
Schwein	Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2–2,5 cm (3/4 bis 1 in) dick	10 bis 16 Minuten, Position 3
	Lende, knochenlos	2 – 2,5 cm (3/4 bis 1 in) dick	10 bis 14 Minuten, Position 3
	Würstchen		15 bis 20 Minuten, Position 3
Geflügel	Hühnerbrust, ohne Knochen und Haut	175 g (6 oz)	12 bis 14 Minuten, Position 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 bis 1-1/2 in) dick	14 bis 16 Minuten, Position 3
	Halbes Huhn	550 – 675 g (1-1/4 bis 1-1/2 lb)	50 Min. bis 1 Std. 15 Minuten, Position 3
	Hühnerstücke, nicht entbeinte Brust/Flügel		15 bis 25 Minuten, Position 3
	Hühnerstücke, nicht entbeinte Keule/ Schenkel		25 bis 35 Minuten, Position 3
Fisch & Meeresfrüchte	Fisch, Filet oder Scheibe	1 – 2,5 cm (1/2 bis 1 in) dick 2,5- 3 cm (1 bis 1-1/4 in) dick	6 bis 8 Minuten, Position 5 8 bis 10 Minuten, Position 5
	Garnelen		2 bis 5 Minuten, Position 5
Gemüse	Ganzer Fisch	450 g (1 lb) 1 kg (2 bis 2 1/2 lb)	15 bis 20 Minuten, Position 3 20 bis 30 Minuten, Position 3
	Spargel		6 bis 8 Minuten, Position 5
	Maiskolben, geschält		12 bis 14 Minuten, Position 5
	Maiskolben, ungeschält		25 bis 30 Minuten, Position 5
	Pilze: Zucht-Champignons		12 bis 15 Minuten, Position 5
	Pilze: Champignons		10 bis 12 Minuten, Position 5
	Zwiebeln, 0,64 cm (1/4 in) Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position 5
	Kartoffeln, 0,64 cm (1/4 in) Scheiben		10 bis 12 Minuten, Position 5
	Auberginen, 1,27 cm (1/2 in) Scheiben		6 bis 9 Minuten, Position 5
	Paprika (ganz)		8 bis 10 Minuten, Position 5
	Paprika (geviertelt)		5 bis 6 Minuten, Position 5
	Zucchini 1,27 cm (1/2 in)		5 bis 7 Minuten, Position 5
	Zucchini (halbiert)		12 bis 14 Minuten, Position 5

Wartung

REINIGUNG

⚠ **WARNUNG: Den Landmann-Elektrogrill ausschalten (OFF) und vor dem Reinigen abkühlen lassen.**

Temperaturregler mit Netzkabel - Mit warmem Seifenwasser und feuchtem Lappen. Vor Gebrauch abwischen und vollständig abtrocknen.

⚠ **WARNUNG: Zum Schutz vor Stromschlägen Stecker, Netzkabel, Heizelement oder Temperaturregler nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**

Außenflächen - Mit warmem Seifenwasser reinigen, anschließend mit Wasser spülen.

⚠ **VORSICHT: Keinen Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Zitronenreiniger oder Scheuerschwämme zum Reinigen des Grills verwenden.**

⚠ **VORSICHT: Den Grill nicht mit Metalltopfreiniger reinigen. Aus dem Topfreiniger können Metallteile ausbrechen und Kurzschlüsse in elektrischen Bauteilen verursachen. Die Tropfschale regelmäßig reinigen.**

Grillrost - Der Grillrost kann direkt nach dem Grillen gereinigt werden. Den noch warmen Grillrost mit einer Drahtbürste reinigen.

⚠ **VORSICHT: Grillbürsten regelmäßig auf lose Borsten und übermäßigen Verschleiß kontrollieren. Falls sich auf dem Grillrost oder der Bürste lose Borsten befinden, die Bürste ersetzen. Landmann empfiehlt den Kauf einer neuen Edelstahl-Grillbürste jeweils zu Beginn eines jeden Frühjahrs.**

Zur gründlichen Reinigung des abgekühlten Grills bei Bedarf Rückstände mit einer Drahtbürste entfernen. Den Grillrost aus dem Grill entnehmen und mit warmem Seifenwasser waschen, anschließend mit Wasser abspülen.

Zwecks Verfügbarkeit von Ersatz-Grillrosten wenden Sie sich an den Kundenbetreuer in Ihrer Region. Nutzen Sie dazu die Kontaktangaben auf unserer Website www.landmann.com.

Fettauffangschale - Bei jeder Verwendung Ihres Grills die Fettauffangschale auf Fettrückstände kontrollieren. Überschüssiges Fett mit einem Kunststoffschaber entfernen. Die Fettauffangschale mit warmem Seifenwasser waschen und mit Wasser abspülen. Für die Fettauffangschale passende Einwegtropfschalen von Landmann sind erhältlich.

⚠ **Die Fettauffangschale regelmäßig reinigen.**

Innendeckel - Den warmen Deckel von innen mit Papierhandtüchern abwischen, um Fettaufbau zu vermeiden. Abblättern, Fettaufbau ähnelt Farbabblätterung.

⚠ **Keine säurehaltigen Reiniger, Terpentinersatz oder Xylol verwenden. Nach dem Reinigen gründlich abspülen.**

REINIGUNG DER GRILLKAMMER VON INNEN

⚠ **WARNUNG: Den Landmann-Elektrogrill ausschalten (OFF) und vor dem Reinigen abkühlen lassen.**

⚠ **WARNUNG: Fettaufbau auf dem Grillrost und innerhalb der Grillkammer vermeiden. Grillrost und Grillkammer müssen zwischen den Einsätzen regelmäßig gereinigt werden, um Fettaufbau zu verhindern. Unsachgemäße Wartung kann Fettbrände verursachen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod sowie zu Sachschäden führen können.**

1. Den Netzstecker des Temperaturreglers ziehen.

⚠ **VORSICHT: Der Drehknopf des Reglers kann sich lösen, wenn daran gezogen wird.**

2. Das Innere der Grillkammer mit einem Kunststoffschaber ausschaben, um Fettrückstände zu entfernen.

⚠ **VORSICHT: Die Heizelementhalterung ist aus Sicherheitsgründen gesetzlich vorgeschrieben und darf nicht entfernt werden.**

⚠ **VORSICHT: Keinen Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Zitronenreiniger oder Scheuerschwämme zum Reinigen des Heizelements verwenden. Keine säurehaltigen Reiniger, Terpentinersatz oder Xylol verwenden.**

3. Vor Gebrauch den Temperaturreglerknopf und das Netzkabel wieder einsetzen.

⚠ **Vor Einstecken des Netzsteckers immer zuerst den Temperaturregler vollständig in den Grill einstecken.**

Abtropfende Flüssigkeit und Fett sammelt sich in der Fettauffangschale unter der ausziehbaren Bodenwanne. Für die Fettauffangschale passende Folientropfschalen sind erhältlich.

⚠ **WARNUNG: Vor jedem Gebrauch die Bodenwanne auf Fettablagerungen kontrollieren. Überschüssiges Fett entfernen, um Fettbrände in der ausziehbaren Bodenwanne zu vermeiden.**

⚠ **Bei einem Fettbrand den Temperaturregler ausschalten und den Deckel geschlossen lassen, bis der Brand erloschen ist.**

⚠ **ACHTUNG: Dieses Produkt ist sicherheitsgeprüft und nur für die Verwendung in einem bestimmten Land zertifiziert. Siehe Länderbezeichnung auf dem Außenkarton.**

Für Informationen zu Originalersatzteilen für Landmann-Produkte wenden Sie sich bitte an die Kundendienstabteilung für Landmann-Produkte.

⚠ **WARNUNG: Nicht versuchen, Bauteile zu reparieren, ohne die Kundendienstabteilung für Landmann-Produkte kontaktiert zu haben. Bei Nichtbeachtung dieses Warnhinweises können Ihre Handlungen einen Brand oder eine Explosion verursachen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod sowie zu Sachschäden führen können.**

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Hinweise für eine fachgerechte Entsorgung dieses Produkts in Europa finden Sie auf www.landmann.com. Wenden Sie sich an den für Ihr Land genannten Importeur. Falls Sie keinen Internetzugang haben, wenden Sie sich zwecks Name, Adresse und Telefonnummer des Importeurs an Ihren Händler.

Probleme beheben

PROBLEM	PRÜFEN	BEHEBUNG
Leitungsschutzschalter oder Sicherung wird ausgelöst	Ist ein weiteres Gerät am selben Stromkreis wie der Grill angeschlossen?	Keine anderen Elektrogeräte am gleichen Stromkreis betreiben.
Leitungsschutzschalter oder Sicherung wird ausgelöst	Leuchtet die blaue Kontrollleuchte, steht der Temperaturreglerknopf ganz rechts auf Position 5?	
	Führt die Steckdose Strom?	Stromversorgung kontrollieren.
	Sicherstellen, dass die Kontrollleuchte der elektronischen Schutzeinrichtung am Netzkabel des Temperaturreglers leuchtet.	Die „Power"-Taste am Netzkabel des Temperaturreglers betätigen. Die Kontrollleuchte muss aufleuchten.
Falls Probleme durch Anwendung dieser Maßnahmen nicht behoben werden können, wenden Sie sich bitte an den Kundenbetreuer in Ihrer Region. Nutzen Sie dazu die Kontaktangaben auf unserer Website www.landmann.com.		

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

Dear BBQ friends

Thank you for choosing a LANDMANN barbecue.

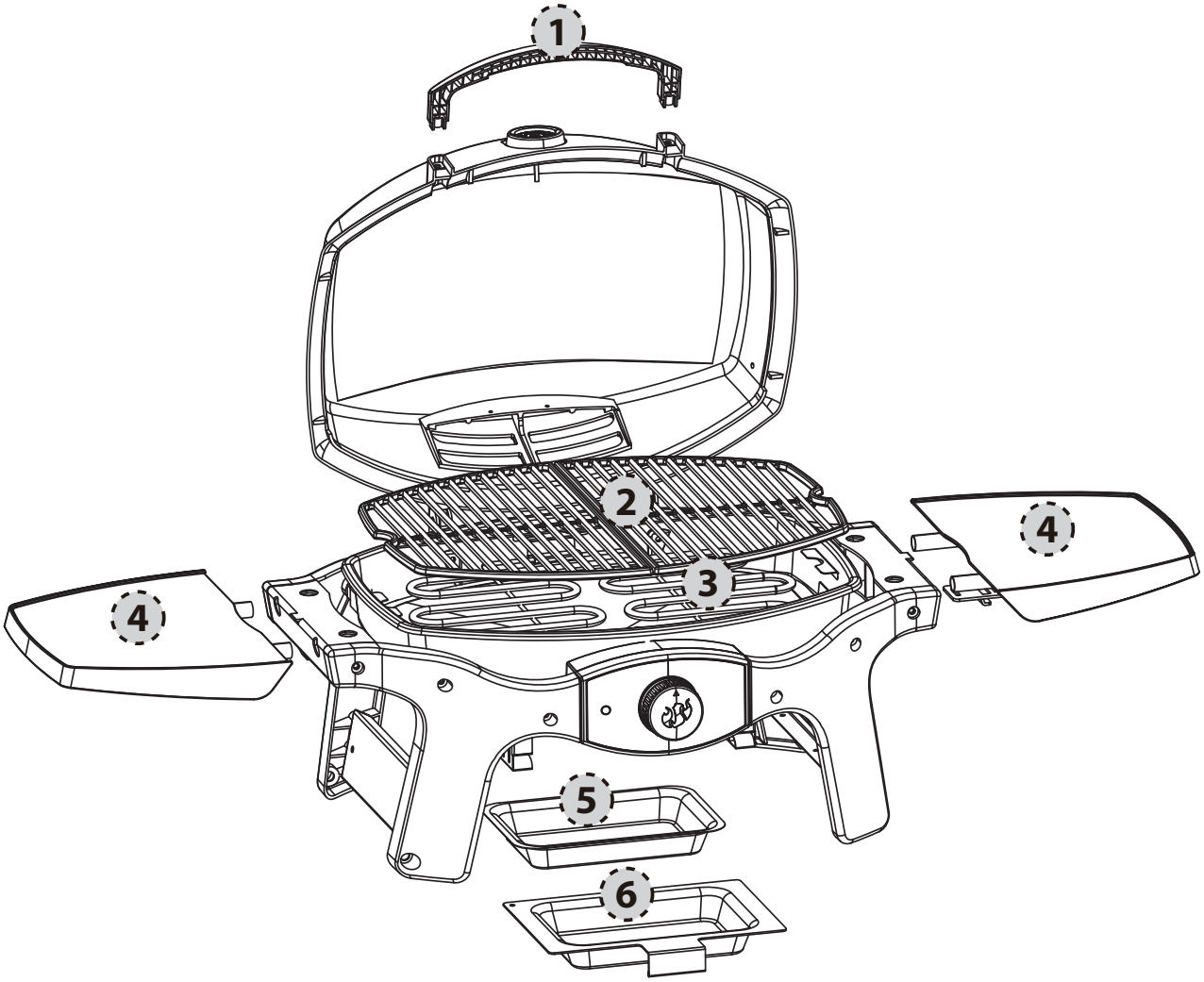
- The enclosed installation manual provides you with step-by-step instructions of how to get your newly purchased LANDMANN barbecue ready for use. The manual also contains technical information about your model.
- The related user manual contains important information about the correct use, safe handling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

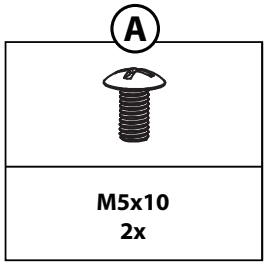
Please take the time to familiarise yourself with the details of your new equipment. As we not only wish you a smooth start, but also a great deal of pleasure over a long period of time with your LANDMANN brand barbecue.

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





EN

Part list

Item	Qty.	Designation
1	1	Handle
2	2	Cooking Grate
3	1	Heating coil
4	2	Side Shelf
5	1	Aluminum Grease Tray Liner
6	1	Grease Tray
	1	Screw card with assembly material

Guarantee claims and warranty

Your Landmann barbecue left the factory in a technically flawless condition.

For this reason, in addition to your statutory warranty claims LANDMANN also offers an extended quality and durability warranty against rusting through on the following parts:

LID	10 years
COOKING GRATE	10 years

Any warranty and guarantee claims shall become void in the event of improper use of the barbecue or the use of non-approved fuels. Discolouration, rusting or slight deformation of parts exposed directly to the heating (cooking grate, reflection plate) do not impair the function of the barbecue and, as such, do not form a basis for any warranty claims.

Please retain your receipt in case you need to make a warranty claim.

WARNING!
POTENTIAL SHOCK HAZARD

This appliance is rated for
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Read all instructions prior to operating.
- The appliance is to be connected to a socket having an earthing contact.
- The appliance should be supplied througha residual current device (RCD) having a rated residual operating current not exceeding 30 mA.
- Do not operate unit if plug receptacle isdamaged.
- The power cord should be regularly examined for signs of damage and the appliance is not to be used if the cord is damaged.
- Do not operate barbecue with a temperature controller, heating coil that has a damaged cord or plug. Call Landmann for a replacement temperature controller, heating coil. The temperature controller, heating coil is made specifically for this barbecue.
- Always plug temperature controller into barbecue before plugging power cord into socket.
- During long periods of non-use, always store the grill indoors when not in use.
- Do not immerse temperature controller with power cord for cleaning.
- Do not immerse barbecue in water when cleaning.
- To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord or heating element controller in water or any other liquid.
- Do not use barbecue when raining.
- Operate barbecue only on a level, stable surface.
- Do not use charcoal or other combustible fuels in this barbecue. This barbecue is not designed for charcoal use and a fire could result. The fire could create an unsafe condition and damage to the barbecue.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warnings

⚠ DANGER

Failure to follow the DANGERS, WARNINGS and CAUTIONS contained in this Instruction Guide may result in serious bodily injury or death, or may result in a fire or an explosion causing damage to property.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

⚠

- Do not in any way alter this product or its use.
- Use this barbecue only as described in this manual. Any other use not recommended in this manual may cause fire, electric shock, or injury to persons.
- Do not use as a heater.
- Do not leave barbecue unattended when in use.
- Keep young children, elderly and pets away while barbecue is in use.
- This appliance conforms to technical standards and the safety requirements for electrical devices.
- Always ensure that electrical socket being used has the correct voltage according to the input power appliance. Sockets must also be suitable for equipment with a power consumption of 2000 Watts.
- Make sure no other high wattage appliances are plugged into the same circuit when using barbecue.
- Unplug barbecue when not in use.
- Locate power cord away from traffic areas.
- Do not allow cord to touch barbecue when it is hot.
- Do not leave temperature controller in the ON position during short periods of non-use.
- Pulling controller by the knob could cause it to come off. Remove temperature controller by gripping on its side.
- This barbecue is intended for outdoor household use only. Do not use indoors or for commercial cooking.
- Do not use barbecue near combustible materials such as wood, dry grass, shrubs, etc.
- Do not allow barbecue to come into contact with flammable materials such as paper, walls, draperies, towels, chemicals, etc.
- Do not use barbecue in high traffic areas.
- Do not move the barbecue while it is in use. Allow the appliance to cool before moving or storing it.
- To prevent barbecue from being splashed or falling into water, do not use barbecue within 305 cm (10 feet) of any body of water such as a pool or pond.
- Do not build this model of barbecue in any built-in or slide-in construction. Ignoring this warning could cause a fire or an explosion that may damage property or cause serious bodily injury or death.
- If a flare up occurs, do not use water to put out fire. Turn barbecue to OFF. Unplug power cord and wait for barbecue to cool.
- Clean drip pan regularly.
- The grease tray must be in place at all times during barbecue operation.
- Do not use the temperature controller if outdoor temperatures falls below -25℃ (-13 ℉) or exceeds 66℃ (150 ℉).
- Avoid damage from misuse such as immersing in water or any type of liquid, dropping, kicking, or stepping on any part of the temperature controller.
- Do not use extension leads or plug adapters with this appliance. Doing so greatly reduces the effectiveness of the PRCD provided with your grill.

General Instructions

If you have questions or need advice regarding your grill or its safe operation contact the Customer Service Representative in your area. Use the contact information on our web site www. landmann.com.

With the Landmann electric barbecue you can grill, barbecue, roast and bake with results that are difficult to duplicate with indoor kitchen appliances. The closed lid produces that “outdoor” flavour in the food. Electricity is easy to use and gives you more cooking control than charcoal fuel.

- These instructions will give you the minimum requirements for assembling your Landmann electric barbecue. Please read the instructions carefully before using your Landmann electric barbecue. Improper assembly can be dangerous.
- This Landmann electric barbecue is not intended for commercial use.
- Do not leave the Landmann electric barbecue unattended when it is in use.
- Any parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Visually inspect cord, plug and heating element controller for damage and wear before operation.
- When heating the grill for the first time, it may give off a slight burning odor. The grill is burning off excess lubricants found on the heating element. This does not affect the safety of your grill.
- To prevent fire or electric shock, always use a certified electrician should new circuits or outlets be required.
- Improperly grounded outlets could cause electrical shock.
- Keep connections off the ground and dry. Do not let cord hang over edge of table top where it can be tripped over or pulled by children.
- Cover grill or store in weather protected area when not in use.
- Clean the grate and cookbox between uses.

STORAGE AND/OR NON-USE

- When the Landmann electric barbecue is not in use, the temperature control knob with power cord should be in the “OFF” position and must be DISCONNECTED and stored indoors.

OPERATING

⚠ **WARNING: Your Landmann electric barbecue must not be used under any combustible surface.**

⚠ **WARNING: Your Landmann electric barbecue is not intended for installation in or on recreational vehicles and caravans and/or boats.**

⚠ **WARNING: Do not use the barbecue within 60 cm (24 in) of combustible materials, of back or sides of the grill.**

⚠ **WARNING: The entire cooking box gets hot when in use. Do not leave unattended.**

⚠ **WARNING: Keep any electrical power cord away from any heated surface.**

⚠ **WARNING: Keep the cooking area clear of inflammable vapours and liquids such as petrol, kerosene, alcohol, etc., and other combustible materials.**

⚠ **WARNING: When cooking, the appliance must be on a level, stable surface in an area clear of combustible material.**

⚠ **WARNING: Completely unwind power cord before use. Keep cord clear of cookbox.**

Cooking On Your Electric Grill

EN

This appliance is rated for
230 V ~ 50/60Hz
Output: 2000 W

⚠ **WARNING: Completely unwind power cord. Keep cord clear of cookbox.**

1. Open Lid.
2. Make sure the control knob is turned OFF. (Turn control knob counterclockwise to ensure that it is in the OFF position.)
3. Plug in power cord into a protected outlet.

⚠ **CAUTION: The appliance should be supplied through a residual current device (RCD).**

4. Before grilling, check that the electronic safety device on the temperature controller power cord is working properly.
   - Press the "power" button on the bottom of the control box. The red indicator light should turn on.

⚠ **WARNING: If the function fails DO NOT OPERATE THE GRILL. Contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our web site www.landmann. com**

5. Preheat the grill. Turn control knob to MAX position (clockwise). The blue light indicates that power is on and the heating element is heating up. The blue light periodically turns on and off as the heating element adjusts to maintain temperature.
6. Close lid. Preheat time will take approximately 20 minutes.

To cook at a lower grill temperature: Preheat as outlined above. Turn the control knob counterclockwise to desired setting. Start cooking.

Reference the cooking charts at end of Instruction Guide for approximate grilling times and settings for the cuts of meats listed (adjust for conditions).

⚠ **WARNING: When red light is off, heating element may still be hot.**

COOKING

To preheat the grill: Turn on the landmann electric barbecue according to the cooking instructions in this owners' manual. Close the lid and turn the heating element control knob to high. Preheat the grill for 20 minutes; longer preheating time will depend on conditions such as air temperature and wind. Allow five more minutes of preheat time in countries where voltage is 220 volts.

Note: Wind and weather may require adjustment of the Temperature Control Knob to obtain the correct cooking temperature.

Drippings and grease: Excess drippings and grease will collect in the catch pan in the slide-out bottom tray (located on the underside of the grill). Disposable Landmann drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **WARNING: Check the catch pan and the bottom of the grill for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a fire in the bottom of the grill.**

⚠ **WARNING: Do not move the landmann electric grill when operating or while the grill is hot.**

You must preheat the grill (20 minutes) before you cook on it.

A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brushor spray oil onto your food, not directly onto the cooking grate.

We suggest that you grill with the lid down. Why? Because it reduces the chance of flare-ups, and cooks your food faster and more evenly.
When using a marinade, sauce or glaze with a high sugar content or other ingredients that burn easily, only brush it onto the food during the last 10 to 15 minutes of grilling.

Don't forget to regularly brush off your cooking grate and clean out the drip pan under the grill.

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times for food are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as wind, outside temperature and how well done the food should be cooked. Grill for the time given on the chart or to the desired degree of doneness, turning once halfway through the grilling time. Cooking times for beef and lamb are for "medium" cooking time, unless otherwise noted. Let thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes before carving. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.

For more grilling tips and recipes, visit www.landmann.com.

	CUT	THICKNESS AND/OR WEIGHT	APPROXIMATE GRILLING TIME
Beef	Steak: fillet, rump or entrecote	2 cm (3/4 in) thick 2.5 cm (1 in) thick 2.5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) thick	10 to 12 minutes, Position 5 12 to 14 minutes, Position 5 15 to 18 minutes; Position 5
	Kebab	2.5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) cubes	8 to 12 minutes, Position 5
	Beefburger or rissole	2 cm (3/4 in) thick	10 to 12 minutes, Position 5
Lamb	Lamb Chops	3cm (1-1/2 in) thick	10 to 12 minutes, Position 5
	Boneless Leg of Lamb	1.4 - 1.6 kg (3 to 3-1/2 lb)	1 Hr. to 1 Hr. 15 minutes, Position 3
	Rack of Lamb		30 to 40 minutes, Position 3
Pork	Chop: rib, loin, or shoulder	2–2.5 cm (3/4 to 1 inch) thick	10 to 16 minutes, Position 3
	Loin, boneless	2–2.5 cm (3/4 to 1 in) thick	10 to 14 minutes, Position 3
	Sausage		15 to 20 minutes, Position 3
Poultry	Chicken breast, boneless, skinless	175 g (6 oz)	12 to 14 minutes, Position 5
	Kebab	2.5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) cubes	14. to 16 minutes, Position 3
	Chicken, half	550 – 675g (1-1/4 to 1-1/2 lb)	50 to 1 Hr. 15 minutes, Position 3
	Chicken pieces, bone-in breast/wing		15 to 25 minutes, Position 3
	Chicken pieces, bone-in leg/thigh		25 to 35 minutes, Position 3
Fish & Seafood	Fish, fillet or slice	1 – 2.5 cm (1/2 to 1 in) thick 2.5- 3cm (1 to 1-1/4 in) thick	6 to 8 minutes, Position 5 8 to 10 minutes, Position 5
	Prawns		2 to 5 minutes, Position 5
	Whole Fish	450g (1 lb) 1 kg (2 to 2 1/2 lb)	15 to 20 minutes, Position 3 20 to 30 minutes, Position 3
Vegetables	Asparagus		6 to 8 minutes, Position 5
	Corn on the cob, husked		12 to 14 minutes, Position 5
	Corn on the cob, in husk		25 to 30 minutes, Position 5
	Mushroom: Portabello		12 to 15 minutes, Position 5
	Mushroom: Button		10 to 12 minutes, Position 5
	Onion, .64 cm (1/4 in) slices		10 to 12 minutes, Position 5
	Potato, .64 cm (1/4 in) slices		10 to 12 minutes, Position 5
	Aubergine, 1.27cm (1/2 in) slices		6 to 9 minutes, Position 5
	Peppers (Whole)		8 to 10 minutes, Position 5
	Peppers (Quartered)		5 to 6 minutes, Position 5
	Zucchini 1.27cm (1/2 in)		5 to 7 minutes, Position 5
	Zucchini (Halved)		12 to 14 minutes, Position 5

Maintenance

CLEANING

EN

⚠ **WARNING: turn your Landmann electric barbecue OFF and wait for it to cool before cleaning.**

Temperature controller with power cord - Use a warm soapy water solution and and a damp rag. Wipe and completely dry off before using.

⚠ **WARNING: To protect against electrical shock, do not immerse plug, cord, heating element , or temperature controller in water or any other liquid.**

Outside surfaces - Use a warm soapy water solution to clean, then rinse with water.

⚠ **CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the barbecue.**

⚠ **CAUTION: Do not clean grill with metal scrubbing pads. Pieces can break off from the pad and short electrical parts. Clean drip pan regularly.**

Cooking grate - A general cleaning of the cooking grate can be done immediately following cooking. While grill is still warm brush grate with a steel bristle brush.

⚠ **CAUTION: Grill brushes should be checked for loose bristles and excessive wear on a regular basis. Replace brush if any loose bristles are found on cooking grates or brush. Landmann recommends purchasing a new stainless steel grill brush at the beginning of every spring.**

To thorougly clean when grill is cool, use a steel bristle brush to remove particles, as needed. Remove the cool cooking grate from grill and wash with warm soapy water, then rinse with water.

For availability of replacement cooking grate, contact the Customer Service Representative in your area, using the contact information on our web site. www.landmann.com.

Catch pan - Check the catch pan for grease build-up each time you use your grill. Remove excess grease with a plastic scraper. Wash the catch pan with warm, soapy water and rinse with water. Disposable Landmann drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **Clean Catch pan regularly.**

Inside Lid - While lid is warm, wipe inside with paper towels to prevent grease build-up. Flaking, built-up grease resembles paint flakes.

⚠ **Do not use cleaners that contain acid, mineral spirit or xylene. Rinse well after cleaning.**

CLEANING INSIDE COOKBOX

⚠ **WARNING: turn your Landmann electric barbecue OFF and wait for it to cool before cleaning.**

⚠ **WARNING: Avoid grease build up on the grate and inside the cookbox. Regular cleaning of the grate and cookbox between uses is necessary to avoid grease build up. Improper maintenance can lead to a grease fire which could can cause serious bodily injury or death, and damage to property.**

1. Unplug temperature controller power cord.

⚠ **CAUTION: Pulling controller by the knob could cause it to come off.**

2. Scrape the inside cookbox with a plastic scraper to remove excess grease build up.

⚠ **CAUTION: the heat element support is required for safety by the regulatory agency and should not be removed.**

⚠ **CAUTION: Do not use oven cleaner, abrasive cleansers (kitchen cleansers), cleaners that contain citrus products, or abrasive cleaning pads on the heating element. Do not use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.**

3. Replace temperature control knob & power cord before use.

⚠ **Always plug temperature controller fully into grill before plugging power cord into outlet.**

Excess drippings and grease will accumulate in the catch pan under the slide-out bottom tray. Disposable foil drip pans are available that fit the catch pan.

⚠ **WARNING: Check the bottom tray for grease build-up before each use. Remove excess grease to avoid a grease fire in the slide-out bottom tray.**

⚠ **Should a grease fire occur, turn off temperature controller and leave lid closed until fire is out.**

⚠ **ATTENTION: This product has been safety tested and is only certified for use in a specific country. Refer to country designation located on outer carton.**

Please contact Landmann Products Customer Service Department for genuine Landmann Products replacement part(s) information.

⚠ **WARNING: Do not attempt to make any repair to components without contacting Landmann Products Customer Service Department. Your actions, if you fail to follow this product Warning, may cause a fire or an explosion resulting in serious personal injury or death and damage to property.**

This symbol indicates that the product cannot be disposed of in the trash. For instructions regarding proper disposal of this product in Europe, please visit www.landmann.com, and contact the importer listed for your country. If you do not have internet access, contact your dealer for the importer's name, address and telephone number.

Troubleshooting

PROBLEM	CHECK	CURE
Circuit breaker trips or fuse blows.	Is there another appliance plugged into same circuit as grill.	Do not use other electrical appliances on same circuit.
Circuit breaker trips or fuse blows.	Is blue power light on and temperature control knob fully turned clockwise to Position 5?	
	Is power flowing from outlet?	Check electrical power supply.
	Make sure that the electronic safety indicator light is lit on the temperature controller cord.	Press the "power" button on the temperature controller cord. The indicator light should turn on.
If problems cannot be corrected by using these methods, please contact the Customer Service Representative in your region using the contact information on our web sit www. landmann.com.		

SE

Välkommen till LANDMANN, välkommen *till vår grillvärld*!

Kära grillvänner

Tack för att du har valt en LANDMANN-grill.

- Den bifogade monteringsanvisningen innehåller instruktioner för hur du får din nya LANDMANN-grill redo att användas. Manualen innehåller även teknisk information om din modell.
- Den tillhörande bruksanvisningen innehåller viktig information om korrekt användning, säker hantering och underhåll av din nya LANDMANN-grill.

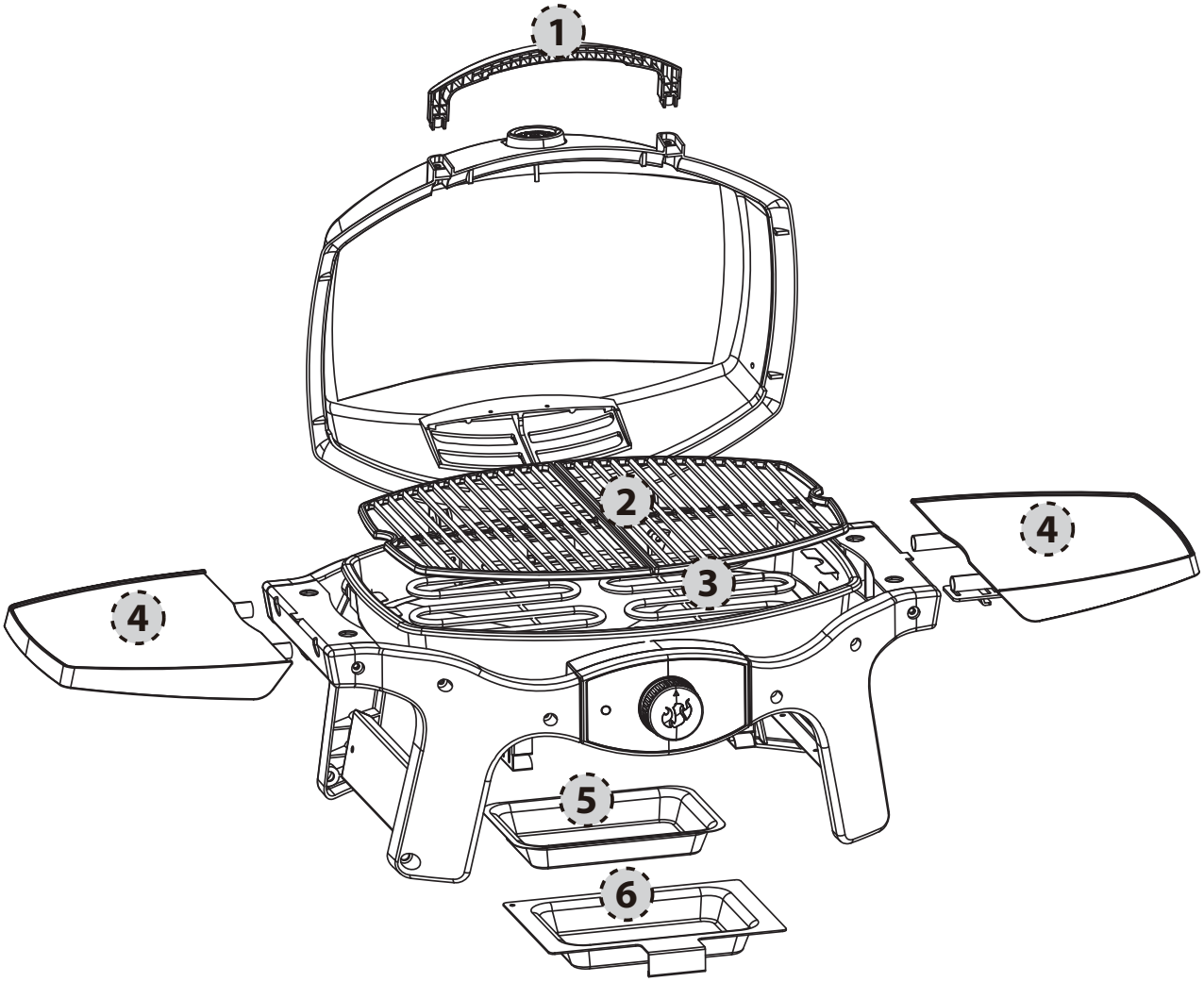
Ta dig tid att bekanta dig med informationen om din nya utrustning.

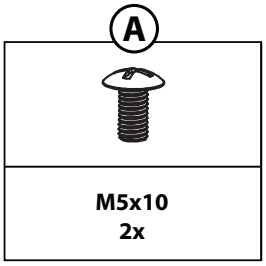
Vi önskar dig inte bara en smidig start utan även ett stort nöje under en lång tid framöver med din nya LANDMANN-grill.

Om du har några frågor om din grillmodell eller behöver mer support står vårt serviceteam redo att hjälpa dig. Kontaktinformationen finns på baksidan av den här bruksanvisningen.

Ha kul och njut av den härliga grillsäsongen!

Ditt LANDMANN-team





Lista över delar

Punkt	Antal	Beteckning
1	1	Handtag
2	2	Grillgaller
3	1	Värmespole
4	2	Sidohylla
5	1	Fettfångskål aluminiumform
6	1	Fettfångskål
	1	Skruvkort med monteringsma-terial

Garantianspråk och garanti

Din Landmann-grill lämnade fabriken i tekniskt felfritt skick.
Därför erbjuder LANDMANN utöver den lagstadgade garantin även en förlängd kvalitets- och hållbarhetsgaranti mot genomrostning av följande delar:

LOCK	10 år
GRILLGALLER	10 år

All rätt till garantianspråk upphör vid felaktig användning av grillen eller användning av icke godkända bränslen. Missfärgning, rost eller lätt deformation av delar som utsatts direkt för värme (grillgaller, reflektionsplåt) påverkar inte grillens funktion och utgör därmed inte någon grund för anspråk
Bevara ditt kvitto om du behöver göra ett garantianspråk.

LANDMANN®

VARNING!
RISK FÖR ELSTÖT

Denna apparat är märkt för
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

SE

- Läs alla instruktioner före användning.
- Apparaten ska anslutas till ett jordat uttag.
- Apparaten ska skyddas av en jordfelsbrytare med en märkt felström på max 30 mA.
- Använd inte enheten om kontakten är skadad.
- Elkabeln ska kontrolleras regelbundet för tecken på skada och apparaten ska inte användas om kabeln är skadad.
- Använd inte grillen med en temperaturregulator, värmespole som har en skadad kabel eller kontakt. Kontakta Landmann för byte av temperaturregulatorn, värmespole. Temperaturregulatorn, värmespole har tillverkats speciellt för denna grill.
- Anslut alltid temperaturregulatorn till grillen innan elkabeln ansluts till eluttaget.
- Om grillen inte används under långa perioder ska den förvaras inomhus.
- Sänk inte ner temperaturregulatorn med strömkabeln i vatten för rengöring.
- Sänk inte ner grillen i vatten vid rengöring.
- För att skydda mot elstöt ska inte kontakt, kabel eller värmeelement sänkas ner i vatten eller någon annan vätska.
- Använd inte grillen när det regnar.
- Använd endast grillen på en plan, stabil yta.
- Använd inte grillkol eller andra brännbara bränslen i den här grillen. Den här grillen är inte konstruerad att användas med grillkol och det kan leda till brand. Brand kan skapa osäkert tillstånd och skada grillen.
- Apparaten kan användas av barn som är åtta år eller äldre och personer med försämrad fysisk, psykisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått handledning och instruktioner gällande användning av apparaten på ett säkert sätt och förstår farorna med användningen.
- Barn ska övervakas så att de inte använder apparaten som leksak. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan övervakning.

Varningar

⚠ FARA

Om inte anvisningarna gällande FARA, VARNING och FÖRSIKTIG i den här bruksanvisningen följs kan det leda till allvarliga kroppsskador eller dödsfall eller till brand eller explosion som orsakar skada på egendom.
Om elkabeln är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceagent eller person med liknande kompetens för att förhindra fara.

- Ändra inte denna produkt eller dess användning på något sätt.
- Använd endast den här grillen enligt beskrivning i den här manualen. All annan användning som inte rekommenderas i den här bruksanvisningen kan orsaka brand, elstöt eller skada på personer.
- Får ej användas för uppvärmning.
- Lämna inte grillen utan uppsikt medan den används.
- Håll barn, äldre och husdjur på avstånd medan grillen används.
- Den här apparaten uppfyller de tekniska standarderna och säkerhetskraven för elektriska apparater.
- Se alltid till att eluttaget som används har rätt spänning enligt ineffekten på apparaten. Uttagen måste även vara lämpliga för utrustning med en strömförbrukning på 2 000 W.
- Se till att inga apparater med hög strömförbrukning är anslutna till samma krets när grillen används.
- Ta ut kontakten från uttaget när grillen inte används.
- Placera inte elkabeln i trafikerade områden.
- Låt inte kabeln röra vid grillen när den är varm.
- Lämna inte temperaturregulatorn i ON-position under korta perioder som grillen inte används.
- Om man drar regulatorn i vredet kan det leda till att det lossnar. Ta bort temperaturregulatorn genom att gripa tag i den på sidan.
- Grillen är endast avsedd att användas utomhus. Får inte användas inomhus eller för kommersiell matlagning.
- Använd inte grillen i närheten av brännbara material som exempelvis trä, torrt gräs, grenar etc.
- Låt inte grillen komma i kontakt med lättantändligt material, t.ex. papper, väggar, draperier, handdukar, kemikalier, etc.
- Använd inte grillen i högtrafikerade områden.
- Flytta inte grillen medan den används. Låt apparaten svalna innan den flyttas eller förvaras.
- För att förhindra grillen från att stänkas ner av eller falla ner i vatten ska inte grillen användas inom 3 meter (10 fot) från någon vattensamling, till exempel pol eller damm.
- Bygg inte in och skjut inte in denna grillmodell i någon konstruktion. Om denna varning ignoreras kan det orsaka brand eller explosion som kan skada egendom eller orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall.
- Använd inte vatten för att släcka eld. Stäng av grillen. Ta ur elkabeln och vänta på att grillen ska svalna.
- Rengör droppträget regelbundet.
- Fettfångskålen måste alltid vara på plats under grillning.
- Använd inte temperaturregulatorn om utomhustemperaturen blir lägre än -25 ℃ (-13 ℉) eller högre än 66 ℃ (150 ℉).
- Undvik skador på grund av felaktig användning som exempelvis att sänka ner den i vatten eller annan typ av vätska, tappa, sparka på eller gå på någon del av temperaturregulatorn.
- Använd inte förlängningskablar eller grenkontakter till den här apparaten. Det minskar kraftigt effektiviteten hos PRCD som medföljer till din grill.

Allmänna instruktioner

Om du har frågor eller behöver råd angående din grill eller säker användning av den är du välkommen att kontakta kundservicerepresentanten i ditt område. Använd kontaktinformationen på vår webbsida, www.landmann.com

Med Landmann elgrill kan du grilla, steka och baka med resultat som är svåra att uppnå i kök inomhus. Det stängda locket ger maten ”utomhussmaken”. Elektricitet är enkelt att använda och ger dig större kontroll över matlagningen än grillkol.

- De här instruktionerna ger dig de minsta kraven för montering av din Landmann elgrill. Läs instruktionerna noga innan du använder din Landmann elgrill. Felaktig montering kan vara farlig.
- Denna Landmann elgrill är inte avsedd för kommersiell användning.
- Lämna inte Landmann elgrill utan uppsikt medan den används.
- Alla delar som har förseglats av tillverkaren får inte förändras av användaren.
- Alla förändringar av enheten kan vara farliga.
- Inspektera kabeln, kontakten och värmeelementregulatorn för skador och slitage före användning.
- När grillen värms upp första gången kan det lukta lite bränt. Grillen bränner av överflödiga vätskor som finns på värmeelementet. Detta påverkar inte grillens säkerhet.
- För att förhindra brand eller elstöt ska alltid en certifierad elektriker som känner till elkretsar eller uttag.
- Felaktigt jordade uttag kan orsaka elstöt.
- Håll anslutningarna från marken och torra. Låt inte kabeln hänga över kanten på ett bord där man kan snubbla öve den eller barn kan komma åt att dra i den.
- Täck över grillen eller förvara den på väderskyddad plats när den inte används.
- Rengör galler och tillagningslåda mellan användningarna.

FÖRVARING OCH/ELLER OM DEN INTE ANVÄNDS

- När Landmann elgrill inte används ska temperaturreglaget stå i ”OFF”-position och måste vara FRÅNKOPPLAT och förvaras inomhus.

ANVÄNDNING

⚠ **VARNING: Din Landmann elgrill får inte användas under brännbara ytor.**

⚠ **VARNING: Din Landmann elgrill är inte avsedd att installeras i eller på husbilar och husvagnar och/eller båtar.**

⚠ **VARNING: Använd inte grillen inom 60 cm (24 tum) från brännbart material på baksidan eller sidan av grillen.**

⚠ **VARNING: Hela tillagningsboxen blir varm under användning. Lämna inte utan uppsikt.**

⚠ **VARNING: Förvara elkablar på avstånd från alla varma ytor.**

⚠ **VARNING: Håll tillagningsområdet fritt från lättantändliga ångor och vätskor som exempelvis bensin, fotogen, alkohol, etc. och andra brännbara material.**

⚠ **VARNING: Under matlagning måste apparaten stå på en plan, stabil yta på ett område som är fritt från brännbart material.**

⚠ **VARNING: Linda upp elkabeln helt före användning. Se till att kabeln inte rör vid tillagningsboxen.**

Matlagning på din elgrill

Denna apparat är märkt för
230 V ~ 50/60Hz
Effekt: 2000 W

⚠ **VARNING: Linda upp elkabeln helt. Se till att kabeln inte rör vid tillagningsboxen.**

1. Öppna locket.
2. Kontrollera att vredet är ställt i OFF-position. (Vrid vredet moturs för att kontrollera att det står i OFF-position,)
3. Sätt i elkabeln i ett skyddat eluttag.

⚠ **OBSERVERA! Apparaten ska försörjas via en jordfelsbrytare.**

4. Kontrollera att den elektroniska säkerhetsanordningen på elkabeln till temperaturregulatorn fungerar korrekt.
   – Tryck på "power"-knappen i botten av kontrollboxen. Den röda indikatorlampan ska tändas.

⚠ **VARNING: Om den inte fungerar ska GRILLEN INTE ANVÄNDAS. Kontakta din lokala kundservicerepresentant med den kontaktinformation som finns på vår webbplats www.landmann.com.**

5. Förvärm grillen. Vrid vredet till MAX-position (medurs). Den blå lampan indikerar att strömmen är till och att värmeelementet värms upp. Den blå lampan släcks och tänds när värmeelementet justeras för att hålla temperaturen.
6. Stäng locket. Förvärmningen tar ungefär 20 minuter.

För att laga mat på låg grilltemperatur: förvärm enligt beskrivning ovan. Vrid vredet moturs till önskad inställning. Starta tillagningen.

Se tillagningstabellerna i slutet av bruksanvisningen för ungefärliga grilltider och inställningar för de listade styckdetaljerna (justera för förhållandena).

⚠ **VARNING: När den röda lampan är släckt , kan värmeelementet fortfarande vara varmt.**

MATLAGNING

För att förvärma grillen: Starta landmann elgrill enligt matlagningsinstruktionerna i den här bruksanvisningen. Stäng locket och vrid värmeelementets reglage till hög. Förvärm grillen i 20 minuter, längre förvärmningstid beror på förhållanden som temperatur och vind. Låt grillen förvärmas i ytterligare fem minuter i länder där spänningen är 220 volt.

OBS! Vin och väder kan kräva justering av temperaturreglaget för att hålla rätt tillagningstemperatur.

Dropp och fett: Kraftigt dropp och fett samlas upp i uppsamlingstråget i det utdragbara bottentråget (finns på undersidan av grillen). Det finns engångs droppträg från Landmann som passar fettfångskålen.

⚠ **VARNING: Kontrollera uppsamlingstråget och botten av grillen för fettansamlingar före varje användning. Ta bort överflödigt fett för att förhindra brand i botten av grillen.**

⚠ **VARNING: Flytta inte landmann elgrill när den används eller medan grillen är varm.**

Du måste förvärma grillen (20 minuter) innan du lagar mat på den.

En tunt skikt olja hjälper till att ge din mat en jämn färg och förhindrar att den fastnar i grillgallret. Borsta eller spraya alltid olja på maten, inte direkt på grillgallret.

Vi föreslår att du grillar med locket stängt. Varför? Eftersom det minskar risken för lågor och maten tillagas snabbare och jämnare.
Vid användning av marinad, grillolja eller glaze med högt sockerinnehåll eller andra ingredienser som brinner lätt ska den endast penslas på maten under de sista 10–15 minuterna.
Glöm inte att regelbundet borsta av grillgallret och rengöra droppträget under grillen.

Följande styckdetaljer, tjocklekar, vikter och grilltider är att beakta som riktlinjer och inte någon regel. Tillagningstiderna påverkas av sådana faktorer som vind, utomhustemperatur och vilken tillagningsgrad maten ska ha. Grilla den tid som anges i tabellen eller till önskad tillagningsgrad, vänd efter halva grilltiden. Tillagningstider för nöt och lamm gäller "medium" tillagningsgrad om inte annat anges. Låt tjocka kotletter och biffar vila i fem till tio minuter innan de delas. Köttets innertemperatur ökar med mellan fem och tio grader under den här tiden.

Besök www.landmann.com för mer grilltips och recept.

	STYCKDETALJ	TJOCKLEK OCH/ELLER VIKT	UNGEFÄRLIG GRILLTID
Nöt	Biff: filé, rostbiff eller entrecote	2 cm (3/4 tum) tjock 2,5 cm (1 tum) tjock 2,5–3 cm (1 till 1-1/2 tum) tjock	10 till 12 minuter, position 5 12 till 14 minuter, position 5 15 till 18 minuter, position 5
	Grillspett	2,5–3 cm (1 till 1-1/2 tum) kuber	8 till 12 minuter, position 5
	Hamburgare eller köttfärskroketter	2 cm (3/4 tum) tjock	10 till 12 minuter, position 5
Lamm	Lammkotletter	3 cm (1-1/2 tum) tjock	10 till 12 minuter, position 5
	Benfritt lammstek	1,4–1,6 kg (3 till 3-1/2 pound)	1 timme till 1 timme 15 minuter, position 3
	Revben av lamm		30 till 40 minuter, position 3
Fläsk	Fläskkotlett eller karrékotlett	2–2,5 cm (3/4 till 1 tum) tjock	10 till 16 minuter, position 3
	Filé	2–2,5 cm (3/4 till 1 tum) tjock	10 till 14 minuter, position 3
	Korv		15 till 20 minuter, position 3
Kyckling	Kycklingbröst, benfritt, utan skinn	175 g (6 ounce)	12 till 14 minuter, position 5
	Grillspett	2,5–3 cm (1 till 1-1/2 tum) kuber	14 till 16 minuter, position 3
	Kyckling, halva	550–675g (1-1/4 till 1-1/2 pound)	50 minuter till 1 timme 15 minuter, position 3
	Kycklingdelar, kycklingbröst med ben/vinge		15 till 25 minuter, position 3
	Kycklingdelar, ben/lår med ben		25 till 35 minuter, position 3
Fisk & skaldjur	Fisk, filé eller skiva	1–2,5 cm (1/2 till 1 tum) tjock 2,5–3 cm (1 till 1-1/4 tum) tjock	6 till 8 minuter, position 5 8 till 10 minuter, position 5
	Räkor		2 till 5 minuter, position 5
	Hel fisk	450g (1 pound) 1 kg (2 till 2 1/2 pound)	15 till 20 minuter, position 3 20 till 30 minuter, position 3
Grönsaker	Sparris		6 till 8 minuter, position 5
	Majskolvar, utan blad		12 till 14 minuter, position 5
	Majskolvar, med blad		25 till 30 minuter, position 5
	Svamp: portabello		12 till 15 minuter, position 5
	Svamp: champinjoner		10 till 12 minuter, position 5
	Lök, 0,5 cm (1/4 tum) skivor		10 till 12 minuter, position 5
	Potatis, 0,5 cm (1/4 tum) skivor		10 till 12 minuter, position 5
	Aubergine, 1,25 cm (1/2 tum) skivor		6 till 9 minuter, position 5
	Paprika (hel)		8 till 10 minuter, position 5
	Paprika (kvarter)		5 till 6 minuter, position 5
	Zucchini 1,25 cm (1/2 tum)		5 till 7 minuter, position 5
	Zucchini (halvor)		12 till 14 minuter, position 5

Underhåll

RENGÖRING

⚠ **VARNING: stäng av din Landmann elgrill och vänta tills den har svalnat innan du rengör den.**

Temperaturregulator med elkabel – Använd varmt såpvatten och en fuktig trasa. Torka av och låt torka helt före användning.

⚠ **VARNING: För att skydda mot elstöt ska inte kontakt, kabel, värmeelement eller temperaturregulator sänkas ner i vatten eller annan vätska.**

Utsidorna – Använd varmt såpvatten för rengöring, skölj sedan med vatten.

⚠ **OBSERVERA! Använd inte ugnsrengöring, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöring), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller frätande rengöringskuddar på grillen.**

⚠ **OBSERVERA! Rengör inte grillen med rengöringskuddar av metall. Delar kan lossna från kuddarna och kortsluta elektriska delar. Rengör dropptråget regelbundet.**

Grillgaller – En allmän rengöring av grillgallret kan göras direkt efter grillningen. Borsta gallret med en stålborste medan grillen fortfarande är varm.

⚠ **OBSERVERA! Grillborstar ska regelbundet kontrolleras för lösa borst och stort slitage. Byt borsten om du hittar lösa borst på grillgaller eller på borsten. Landmann rekommenderar att köpa en ny rostfri stålborste för grill i början av varje grillsäsong.**

Använd en stålborste för att ta bort partiklar om grillen rengörs när den är kall Ta av det kalla grillgallret från grillen och tvätta det med varmt såpvatten och sköljs sedan med vatten.

För information om reservgrillgaller, kontakta din lokala kundservicerepresentant med den kontaktinformation som finns på vår webbplats www.landmann.com.

Uppsamlingstråg – kontrollera uppsamlingstråget för fettansamlingar varje gång du använder grillen. Ta bort överflödigt fett med en plastskrapa. Diska ur uppsamlingstråget med varmt såpvatten och skölj med vatten. Det finns engångs dropptråg från Landmann som passar fettfångskålen.

⚠ **Rengör uppsamlingstråget regelbundet.**

Insidan av locket – Torka insidan med pappershanddukar medan locket är varmt för att förhindra fettansamlingar. Avflagning, flagor av fettansamlingar ser ut som färgflagor.

⚠ **Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, alkohol eller xylol. Skölj noga efter rengöring.**

RENGÖR INSIDAN AV TILLAGNINGSBOXEN

⚠ **VARNING: stäng av din Landmann elgrill och vänta tills den har svalnat innan du rengör den.**

⚠ **VARNING: Undvik fettansamlingar på galler och insidan av tillagningsboxen. Regelbunden rengöring av gallret och tillagningsboxen mellan användningarna är nödvändigt för att undvika fettansamlingar. Felaktigt underhåll kan leda till fettbrand som kan orsaka allvarliga kroppsskador eller dödsfall och skada på egendom.**

1. Ta ur kontakten till temperaturregulatorn från eluttaget.

⚠ **OBSERVERA: Om man drar regulatorn i vredet kan det lossna.**

2. Skrapa av insidan av tillagningsboxen med en plastskrapa för att avlägsna fettansamlingar.

⚠ **OBSERVERA! Stödet till värmeelementet är ett krav från myndigheterna och ska inte tas bort.**

⚠ **OBSERVERA! Använd inte ugnsrengöring, rengöringsmedel med slipmedel (köksrengöring), rengöringsmedel som innehåller citrusprodukter eller frätande rengöringskuddar på värmeelementet. Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra, alkohol eller xylol.**

3. Anslut kabeln till temperaturreglaget och strömkabeln före användning.

⚠ **Anslut alltid temperaturregulatorn helt i grillen innan kontakten sätts i eluttaget.**

Kraftigt dropp och fett samlas upp i uppsamlingstråget under det utdragbara bottentråget. Det finns engångs dropptråg som passar fettfångskålen.

⚠ **VARNING: Kontrollera bottentråget för fettansamlingar före varje användning. Ta bort överflödigt fett för att undvika fettbrand i det utdragbara bottentråget.**

⚠ **Om en fettbrand skulle uppstå, stäng av temperaturregulatorn och lämna locket stängt tills branden har släckts.**

⚠ OBS! Denna produkt har säkerhetstestats och är endast certifierad för användning i ett specifikt land. Se landsbeteckningen på den yttre kartongen.

Kontakta Landmann Products kundserviceavdelning för information om originalreservdelar från Landmann Products.

⚠ VARNING: Försök inte reparera några komponenter utan att kontakta Landmann Products kundserviceavdelning. Om du inte följer denna produktvarning kan det orsaka brand eller explosion som leder till allvarliga personskador eller dödsfall och skador på egendom.

Denna symbol indikerar att produkten inte kan kastas i hushållsavfallet. För instruktioner gällande korrekt avfallshantering av denna produkt i Europa, gå till www.landmann.com och kontakta importören som listas för ditt land. Om du inte har någon Internetanslutning, kontakta din återförsäljare för importörens namn, adress och telefonnummer.

Felsökning

PROBLEM	KONTROLL	ÅTGÄRD
Jordfelsbrytare eller säkring löser ut.	Är någon annan apparat ansluten till samma krets som grillen.	Använd inte andra elapparater på samma krets.
Jordfelsbrytare eller säkring löser ut.	Är den blå lampan tänd och är temperaturregulatorns vred vridet helt medurs till position 5.	
	Är det ström i eluttaget?	Kontrollera strömförsörjningen.
	Kontrollera att den elektroniska säkerhetsindikatorn är tänd på temperaturregulatorns kabel.	Tryck på ”power” på temperaturregulatorns kabel. Indikatorlampan ska tändas.
Om problemen inte kan åtgärdas med dessa metoder ska du kontakta kundservicerepresentanten i din region med hjälp av den kontaktinformation som finns på vår webbsida www.landmann.com.		

Velkommen til LANDMANN, velkommen *til grillfest*!

Kjære grillvenner!

Takk for at du velger en grill fra LANDMANN.

- Den vedlagte installasjonshåndboken gir deg veiledning trinn for trinn om hvordan du gjør den nyinnkjøpte LANDMANN-grillen klar til bruk. Håndboken inneholder også teknisk informasjon om modellen din.
- Brukerhåndboken som følger med, inneholder viktig informasjon om riktig bruk, trygg håndtering og vedlikehold av den nye LANDMANN-grillen.

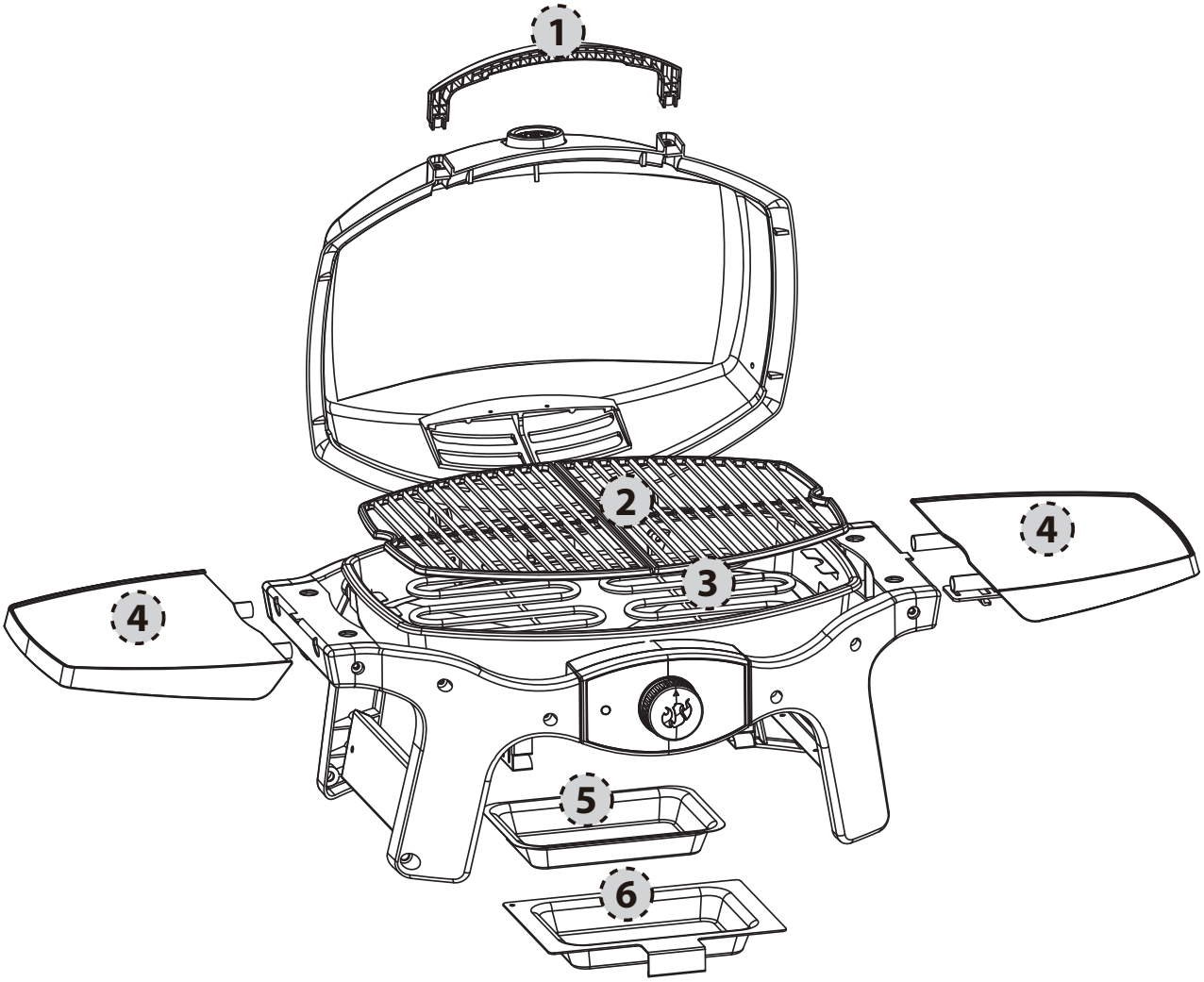
Ta deg tid til å bli grundig kjent med det nye utstyret ditt.

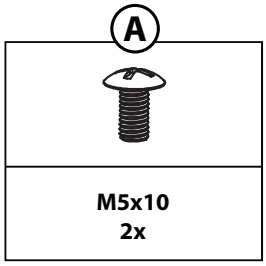
Vi håper du ikke bare får en fin start, men også mye glede av grillen fra LANDMANN i lang tid fremover.

Hvis du har noen spørsmål om grillmodellen din eller trenger mer støtte, vil kundeservice gjerne hjelpe deg. Du finner kontraktopplysningene bak i denne brukerhåndboken.

Ha det gøy og kos deg med den herlige grillsesongen!

Ditt LANDMANN-team





Deleliste

Punkt	Kvt.	Betegnelse
1	1	Håndtak
2	2	Grillrist
3	1	Varmebatteri
4	2	Sidehylle
5	1	Fôring for dryppanne av aluminium
6	1	Dryppanne
	1	Skruekort med monteringsmateriell

Garantikrav og garanti

Landmann-grillen forlot fabrikken i teknisk feilfri stand.
Av den grunn tilbyr LANDMANN også i tillegg til dine lovbestemte garantikrav en utvidet garanti for kvalitet og slitestyrke mot gjennomrusting på følgende deler:

LOKK	10 år
GRILLRIST	10 år

Alle garantikrav skal være ugyldige dersom du bruker grillen galt eller benytter brennstoffer som ikke er godkjent. Misfarging, rustdannelse eller lett deformering av deler som er direkte utsatt for oppvarming (grillrist, refleksjonsplate) svekker ikke grillens funksjon, og danner dermed ikke noe grunnlag for garantikrav.
Ta vare på kvitteringen i tilfelle du må komme med et garantikrav.

ADVARSEL!
MULIG FARE FOR STØT

Dette apparatet er klassifisert for
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Les hele veiledningen før bruk.
- Apparatet må kobles til et støpsel med jordingskontakt.
- Apparatet må få strøm via en reststrømbryter (RCD) med en nominell restdriftsstrøm som ikke overskrider 30 mA.
- Ikke bruk enheten hvis stikkontakten er skadet.
- Strømkabelen må regelmessig undersøkes for tegn på skade, og apparatet må ikke brukes hvis kabelen er skadet.
- Ikke bruk grillen med en temperaturkontroller, varmebatteri som har en skadet kabel eller plugg. Kontakt Landmann for å få en ny temperaturkontroller, varmebatteri. Temperaturkontrolleren, varmebatteri er laget særskilt for denne grillen.
- Du må alltid plugge temperaturkontrolleren inn i grillen før du plugger strømkabelen inn i støpselet.
- Du må alltid oppbevare grillen innendørs når den ikke er i bruk i lange perioder.
- Ikke dypp temperaturkontrolleren med strømkabelen i væske for å rengjøre den.
- Ikke dypp grillen i vann når du rengjør den.
- For å beskytte deg mot elektrisk støt må du ikke dyppe pluggen, kabelen eller varmeelementets kontroller i vann eller en annen væske.
- Ikke bruk grillen når det regner.
- Du må bare bruke grillen på et plant, stabilt underlag.
- Ikke bruk trekull eller annet brennbart brensel på denne grillen. Denne grillen er ikke konstruert for bruk av trekull, og dette kunne føre til brann. Brannen kunne skape en utrygg situasjon og skade grillen.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover samt personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap hvis de har fått tilsyn eller veiledning i bruken av apparatet på en trygg måte og forstår farene som følger med.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke gjøres av barn uten tilsyn.

Advarsler

⚠ FARE

Hvis du ikke tar hensyn til varslene FARE, ADVARSEL og FORSIKTIG i denne brukerveiledningen, kan det føre til alvorlig personskade eller død, eller kan føre til en brann eller en eksplosjon som forårsaker tingskade.
Hvis strømkabelen er skadet, må den erstattes av produsenten, servicerepresentanten eller personer med lignende kvalifikasjoner for å unngå en fare.

NO

- Du må ikke endre dette produktet eller bruken av det på noen måte.
- Du må bare bruke denne grillen som beskrevet i denne håndboken. All annen bruk som ikke er anbefalt i denne håndboken, kan føre til brann, elektrisk støt eller personskade.
- Grillen må ikke brukes som varmeapparat.
- Ikke forlat grillen uten tilsyn når den er i bruk.
- Hold små barn, eldre og kjæledyr på trygg avstand mens grillen er i bruk.
- Dette apparatet er i samsvar med tekniske standarder og sikkerhetskrav for elektriske innretninger.
- Du må alltid sikre at det elektriske støpselet som er i bruk, har riktig spenning i henhold til inngangseffekten for apparatet. Støpsler må også være egnet for utstyr med et strømforbruk på 2000 watt.
- Pass på at ingen andre apparater med høyt wattforbruk er plugget inn i samme krets når du bruker grillen.
- Trekk ut pluggen til grillen når den ikke er i bruk.
- Plasser strømkabelen på god avstand fra trafikkområder.
- Ikke la kabelen komme nær grillen når den er varm.
- Ikke la temperaturkontrolleren stå PÅ i korte perioder der grillen ikke er i bruk.
- Hvis du holder i knotten når du trekker kontrolleren av, kan dette føre til at den løsner. Fjern temperaturkontrolleren ved å ta tak i siden.
- Denne grillen er kun beregnet på utendørs bruk. Ikke bruk den innendørs eller til kommersiell matlaging.
- Ikke bruk grillen nær brennbare materialer som f.eks. tre, tørt gress, busker osv.
- Ikke la grillen komme i kontakt med lettantennelige materialer som papir, vegger, tekstiler, håndklær, kjemikalier osv.
- Ikke bruk grillen i sterkt trafikkerte områder.
- Ikke flytt grillen mens den er i bruk. La apparatet kjøle seg ned før du flytter eller oppbevarer det.
- For å hindre at det sprutes på grillen eller at den faller i vannet, må du ikke bruke grillen nærmere en vannmasse som et svømmebasseng eller en dam enn 305 cm (10 fot).
- Ikke sett opp denne grillmodellen i en innebygd eller innskjøvet konstruksjon. Hvis du ikke tar hensyn til denne advarselen, kan det føre til brann eller eksplosjon som kan forårsake tingskade eller alvorlig personskade eller død.
- Hvis det skjer en oppblussing, må du ikke bruke vann til å slukke ilden. Slå grillen AV. Trekk ut strømkabelen og vent til grillen er kald.
- Rengjør dryppskålen regelmessig.
- Dryppannen må være på plass til enhver tid mens grillen er i bruk.
- Ikke bruk temperaturkontrolleren hvis utendørstemperaturen faller under -25℃ (-13 ℉) eller blir høyere enn 66℃ (150 ℉).
- Unngå skade forårsaket av misbruk som f.eks. at du dypper en av temperaturkontrollerens deler i vann eller en annen type væske, slipper den, sparker eller tråkker på den.
- Ikke bruk skjøteledninger eller pluggadaptere med dette apparatet. Hvis du gjør dette, reduserer du effektiviteten til PRCD-en som følger med grillen.

Generelle instruksjoner

Hvis du har spørsmål eller trenger råd om grillen eller trygg drift av denne, kan du kontakte kundeservicerepresentanten i ditt område. Bruk kontaktopplysningene på vår nettside www. landmann.com.

Med Landmanns elektriske grill kan du grille, steke og bake med resultater som er vanskelige å oppnå med innendørs kjøkkenmaskiner. Det lukkede lokket lager den spesielle "utendørssmaken" i maten. Elektrisitet er lett å bruke og gir deg bedre kontroll over matlagingen enn trekullbrensel.

- Disse instruksjonene vil gi deg de minimale kravene for montering av din elektriske grill fra Landmann. Les instruksjonene nøye før du bruker den elektriske grillen. Gal montering kan være farlig.
- Denne elektriske grillen fra Landmann er ikke beregnet på kommersiell bruk.
- Ikke la den elektriske grillen stå uten tilsyn når den er i bruk.
- Deler forseglet av produsenten må ikke endres av brukeren.
- Alle endringer på apparatet kan være farlige.
- Inspiser kabel, plugg og varmeelementets kontroller visuelt og se etter skade og slitasje før grillen tas i bruk.
- Når du varmer opp grillen første gang, er det mulig den avgir en lett brent lukt. Grillen brenner av overflødige smøremidler på varmeelementet. Dette påvirker ikke grillens sikkerhet.
- For å hindre brann eller elektrisk støt må du alltid bruke en godkjent elektriker dersom det trenges nye kretser eller uttak.
- Galt jordete uttak kan føre til elektrisk støt.
- Oppbevar koblinger over bakken og tørt. Ikke la kabelen henge over kanten av bordflaten der du kan snuble i den, eller der barn kan trekke i den.
- Dekk til grillen eller oppbevar den på et område som er i ly for været, når den ikke er i bruk.
- Rengjør risten og grillboksen etter hver bruk.

OPPBEVARING OG/ELLER INGEN BRUK

- Når den elektriske grillen ikke er i bruk, må temperaturkontrollknappen med strømkabel stå på "AV", og grillen må være FRAKOBLET og oppbevart innendørs.

BETJENING

⚠ **ADVARSEL: Den elektriske grillen fra Landmann må ikke brukes under en antennbar flate.**

⚠ **ADVARSEL: Den elektriske grillen er ikke beregnet på installasjon i eller på fritidskjøretøyer og campingvogner og/eller båter.**

⚠ **ADVARSEL: Ikke bruk grillen nærmere enn 60 cm (24 in) fra antennbare materialer på baksiden eller sidene av grillen.**

⚠ **ADVARSEL: Hele grillboksen blir varm når den er i bruk. Ikke la den stå uten tilsyn.**

⚠ **ADVARSEL: Oppbevar elektriske strømkabler på trygg avstand fra oppvarmede flater.**

⚠ **ADVARSEL: Hold grillområdet unna antennelig damp og væsker som f.eks. bensin, Keep the cooking area clear of inflammable vapours and liquids such as petrol, parafin, alkohol, osv., samt andre brennbare materialer.**

⚠ **ADVARSEL: Når du lager mat, må grillen stå på et plant, stabilt underlag i et område på trygg avstand fra brennbare materialer.**

⚠ **ADVARSEL: Vikle strømkabelen helt ut før bruk. Hold kabelen borte fra grillboksen.**

Lage mat på den elektriske grillen

Dette apparatet er klassifisert for
230 V ~ 50/60Hz
Effekt: 2000 W

NO

⚠ **ADVARSEL: Vikle strømkabelen helt ut. Hold kabelen borte fra grillboksen.**

1. Åpne lokket.
2. Pass på at kontrollknappen er slått AV. (Vri kontrollknappen mot urviseren for å sikre at den står på AV.)
3. Plugg inn strømkabelen i et beskyttet uttak.

⚠ **FORSIKTIG: Apparatet må få strøm via en reststrømbryter (RCD).**

4. Før du griller, må du kontrollere at den elektroniske sikkerhetsinnretningen på temperaturkontrollerens strømkabel virker som den skal.
   - Trykk på "strømknappen" nederst på kontrollboksen. Den røde indikatorlampen skal slås på.

⚠ **ADVARSEL: Hvis funksjonen ikke virker, MÅ DU IKKE BRUKE GRILLEN. Kontakt kundeservicerepresentanten i ditt område ved hjelp av kontaktopplysningene på vår nettside www.landmann. com**

5. Varm grillen opp på forhånd. Vri kontrollknappen til MAX (med urviseren). Det blå lyset viser at strømmen er på og at varmeelementet varmes opp. Det blå lyset slås periodisk på og av mens varmeelementet justerer seg for å opprettholde temperaturen.
6. Lukk lokket. Forhåndsoppvarmingen vil ta ca. 20 minutter.

Hvis du vil grille med en lavere grilltemperatur: Varm opp på forhånd som beskrevet ovenfor. Vri kontrollknappen mot urviseren til ønsket innstilling. Start grillingen.

Se grillskjemaene på slutten av Brukerveiledningen for å få omtrentlige grilltider og innstillinger for kjøttstykkene på listen (juster for situasjonen).

⚠ **ADVARSEL: Når det røde lyset er av, kan varmeelementet fortsatt være varmt.**

GRILLING

Varme opp grillen på forhånd: Slå på den elektriske grillen i henhold til veiledningen i denne brukerhåndboken. Lukk lokket og sett varmeelementets kontrollknapp på høy. Varm opp grillen i 20 minutter, lengre forhåndsoppvarming vil være avhengig av forholdene, som for eksempel lufttemperatur og vind. La oppvarmingen vare fem minutter lengre i land der spenningen er 220 volt.

Merk: Vind og vær kan kreve justering av temperaturkontrollknappen for å få korrekt grilltemperatur.

Drypp og fett: Overflødig drypp og fett vil samle seg i samlekaret i det uttrekkbare brettet i bunnen (plassert på undersiden av grillen). Du kan få engangsdryppskåler fra Landmann som passer til samlekaret.

⚠ **ADVARSEL: Kontroller samlekaret og bunnen av grillen for opphoping av fett før hver bruk. Fjern overflødig fett for å unngå brann i bunnen av grillen.**

⚠ **ADVARSEL: Ikke flytt den elektriske grillen når den er i bruk, eller mens grillen er varm.**

Du må forhåndsoppvarme grillen (20 minutter) før du griller på den.

Et lett lag olje vil hjelpe deg å brune maten jevnt og hindre at den setter seg fast i grillristen. Du må alltid pensle eller spraye olje på maten, ikke direkte på grillristen.

Vi foreslår at du griller med lokket nede. Hvorfor? Fordi det reduserer sjansen for oppflamming og griller maten din raskere og jevnere. Når du bruker en marinade, saus eller glasering med et høyt sukkerinnhold eller andre ingredienser som lett brenner seg, må du bare pensle den på maten de siste 10 til 15 minuttene av grillingen.
Ikke glem å børste grillristen regelmessig og rense dryppskålen under grillen.

Følgende kjøttstykker, tykkelser, vekt og grilltider for mat er ment som retningslinjer snarere enn harde og faste regler. Grilltider påvirkes av slike faktorer som vind, utendørstemperatur og av hvor godt maten skal grilles. Grill med den tiden som oppgis på skjemaet, eller etter hvor godt du vil maten skal grilles. Snu maten når halve grilltiden er gått. Grilltid for storfekjøtt og lam er for "medium" grilltid, med mindre annet er sagt. La tykke koteletter og biffer hvile i 5 til 10 minutter før de skjæres opp. Den innvendige temperaturen til kjøttet vil stige 5 til 10 grader i denne perioden.

Vil du ha flere grilltips og oppskrifter, kan du besøke www.landmann.com.

	STYKKE	TYKKELSE OG/ELLER VEKT	TILNÆRMET GRILLTID
Storfekjøtt	Stekt kjøtt: filet, mørbrad eller entrecote	2 cm (3/4 in) tykt 2,5 cm (1 in) tykt 2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in) tykt	10 til 12 minutter, Posisjon 5 12 til 14 minutter, Posisjon 5 15 til 18 minutter; Posisjon 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in) terninger	8 til 12 minutter, Posisjon 5
	Hamburger eller kjøttkake	2 cm (3/4 in) tykt	10 til 12 minutter, Posisjon 5
Lam	Lammekoteletter	3 cm (1-1/2 in) tykke	10 til 12 minutter, Posisjon 5
	Utbenet lammelår	1,4 - 1,6 kg (3 til 3-1/2 lb)	1 time til 1 time 15 minutter, Posisjon 3
	Lammerygg		30 til 40 minutter, Posisjon 3
Svin	Kotelett: ribbe, kam eller bog	2–2,5 cm (3/4 til 1 tommer) tykk	10 til 16 minutter, Posisjon 3
	Kam, utbenet	2–2,5 cm (3/4 til 1 in) tykk	10 til 14 minutter, Posisjon 3
	Pølse		15 til 20 minutter, Posisjon 3
Fugl	Kyllingbryst, utbenet, uten skinn	175 g (6 oz)	12 til 14 minutter, Posisjon 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in) terninger	14 til 16 minutter, Posisjon 3
	Kylling, halv	550 – 675 g (1-1/4 til 1-1/2 lb)	50 til 1 time 15 minutter, Posisjon 3
	Kyllingstykker, bryst/vinge med ben		15 til 25 minutter, Posisjon 3
	Kyllingstykker, ben/lår med ben		25 til 35 minutter, Posisjon 3
Fisk og sjømat	Fisk, filet eller stykke	1 – 2,5 cm (1/2 til 1 in) tykk 2,5- 3 cm (1 til 1-1/4 in) tykt	6 til 8 minutter, Posisjon 5 8 til 10 minutter, Posisjon 5
	Reker		2 til 5 minutter, Posisjon 5
	Hel fisk	450 g (1 lb) 1 kg (2 til 2 1/2 lb)	15 til 20 minutter, Posisjon 3 20 til 30 minutter, Posisjon 3
Grønnsaker	Asparges		6 til 8 minutter, Posisjon 5
	Maiskolbe, uten skall		12 til 14 minutter, Posisjon 5
	Maiskolbe, med skall		25 til 30 minutter, Posisjon 5
	Sopp: dyrket champignon		12 til 15 minutter, Posisjon 5
	Sopp: liten champignon		10 til 12 minutter, Posisjon 5
	Løk, .64 cm (1/4 in) skiver		10 til 12 minutter, Posisjon 5
	Potet, .64 cm (1/4 in) skiver		10 til 12 minutter, Posisjon 5
	Eggplante (aubergine), 1,27 cm (1/2 in) skiver		6 til 9 minutter, Posisjon 5
	Paprika (hele)		8 til 10 minutter, Posisjon 5
	Paprika (firdelt)		5 til 6 minutter, Posisjon 5
	Zucchini 1,27cm (1/2 in)		5 til 7 minutter, Posisjon 5
	Zucchini (halve)		12 til 14 minutter, Posisjon 5

Vedlikehold

RENGJØRING

⚠ **ADVARSEL: slå den elektriske grillen AV og vent til den er kald før du rengjør.**

Temperaturkontroller med strømledning - Bruk en varm såpevannsløsning og en fuktig fille. Tørk av og la den tørke helt før bruk.

⚠ **ADVARSEL: for å beskytte deg mot elektrisk støt, må du ikke dyppe pluggen, kabelen, varmelementet eller temperaturkontrolleren i vann eller en annen væske.**

Utvendige flater - Bruk en varm såpevannsløsning til å rengjøre, så skyller du med vann.

⚠ **FORSIKTIG: Ikke bruk ovnsrens, skurende rengjøringsmidler (kjøkkenrengjøringsmidler), rengjøringsmidler som inneholder sitrusprodukter eller skurende vaskelapper på grillen.**

⚠ **FORSIKTIG: Ikke rengjør grillen med stålull. Biter kan falle av stålullen og kortslutte elektriske deler. Rengjør dryppskålen regelmessig.**

Grillrist - En generell rengjøring av grillristen kan gjøres like etter matlagingen. Mens grillen fortsatt er varm, børster du risten med en stålbørste.

⚠ **FORSIKTIG: Grillbørster bør regelmessig kontrolleres for å se etter løs bust og stor slitasje. Skift børsten hvis du finner løs bust på grillristen eller børsten. Landmann anbefaler at du kjøper en ny grillbørste i rustfritt stål på begynnelsen av hver vår.**

For å rengjøre grundig når grillen er kald, bruker du en stålbørste til å fjerne partiklene etter behov. Fjern den kalde grillristen fra grillen og vask den med varmt såpevann, skyld så med vann.

Hvis du trenger en ny grillrist, kontakter du kundeservicerepresentanten i ditt område. Bruk kontaktopplysningene på vår nettside www.landmann.com.

Samlekar - Kontroller samlekaret og se etter fettavleiring hver gang du bruker grillen. Fjern overflødig fett med en plastskrape. Vask samlekaret med varmt såpevann og skyll med vann. Du kan få engangsdryppskåler fra Landmann som passer til samlekaret.

⚠ **Rengjør samlekaret regelmessig.**

Innvendig lokk - Mens lokket er varmt, tørker du av innsiden med papirhåndklær for å hindre fettavleiring. Avflaking, avleiret fett ligner på malingflak.

⚠ **Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre, lettbensin eller xylen. Skyll vel etter rengjøring.**

RENGJØRING INNE I GRILLBOKSEN

⚠ **ADVARSEL: slå den elektriske grillen AV og vent til den er kald før du rengjør.**

⚠ **ADVARSEL: Unngå avleiring av fett på risten og inne i grillboksen. Regelmessig rengjøring av risten og grillboksen mellom bruk er nødvendig for å unngå fettavleiring. Dårlig vedlikehold kan føre til fettbrann, som kan forårsake alvorlig personskade eller død og tingskade.**

1. Trekk ut temperaturkontrollerens strømkabel.

⚠ **FORSIKTIG: Hvis du trekker kontrolleren ut etter knappen, kan det føre til at den løsner.**

2. Skrap innsiden av grillboksen med en plastskrape for å fjerne avleiret fett.

⚠ **FORSIKTIG: varmeelementets støtte er påkrevet av reguleringsorganet av hensyn til sikkerheten og må ikke fjernes.**

⚠ **FORSIKTIG: Ikke bruk ovnsrens, skurende rengjøringsmidler (kjøkkenrengjøringsmidler), rengjøringsmidler som inneholder sitrusprodukter eller skurende vaskelapper på varmeelementet. Ikke bruk rengjøringsmidler som inneholder syre, lettbensin eller xylen.**

3. Skift temperaturkontrollknappen og strømkabelen før bruk.

⚠ **Du må alltid plugge temperaturkontrolleren helt inn i grillen før du plugger strømkabelen inn i uttaket.**

Overflødig drypp og fett vil samle seg i samlekaret under det uttrekkbare brettet i bunnen. Du kan få engangsdryppskåler av folie som passer til samlekaret.

⚠ **ADVARSEL: Kontroller brettet i bunnen og se etter avleiret fett før hver bruk. Fjern overflødig fett for å unngå en fettbrann i det uttrekkbare brettet i bunnen.**

⚠ **Dersom du får en fettbrann, slår du av temperaturkontrolleren og lar lokket være lukket til brannen er slukket.**

⚠ **OBS!: Dette produktet er sikkerhetstestet og bare sertifisert for bruk i et bestemt land. Se etter landbetegnelsen plassert på den ytre esken.**

Kontakt Landmanns avdeling for produktkundeservice (Products Customer Service Department) for å få opplysninger om originale reservedeler for Landmann-produkter.

⚠ **ADVARSEL: Ikke forsøk å reparere noen komponenter uten å kontakte Landmann Products Customer Service Department. Hvis du ikke tar hensyn til dette produktvarselet, kan det du gjør, forårsake brann eller en eksplosjon som fører til alvorlig personskade eller død og tingskade.**

Dette symbolet viser at produktet ikke kan kastes i søpla. Ønsker du veiledning om hvordan du kaster dette produktet i Europa, kan du besøke www.landmann.com og kontakte den listeførte importøren for ditt land. Hvis du ikke har tilgang til Internett, kan du kontakte forhandleren for å få importørens navn, adresse og telefonnummer.

Problemløsning

PROBLEM	KONTROLL	RETTING
Kretsbryter utløses eller en sikring går.	Er det et annet apparat plugget inn i samme krets som grillen?	Ikke bruk andre elektriske apparater på samme krets.
Kretsbryter utløses eller en sikring går.	Er den blå strømindikatoren på og temperaturkontrollknappen vridd helt til Posisjon 5?	
	Kommer det strøm fra uttaket?	Kontroller den elektriske strømforsyningen.
	Kontroller at den elektroniske sikkerhetsindikatoren er tent på temperaturkontrollerens kabel.	Trykk på “strømknappen” på temperaturkontrollerens kabel. Indikatorlampen skal tennes.
Hvis du ikke kan korrigere problemene med disse metodene, må du kontakte kundeservicerepresentanten i din region ved hjelp av kontaktopplysningene på vår nettside www. landmann.com.		

LANDMANN®

DK

Velkommen til LANDMANN, velkommen til *din BBQ verden*!

Kære BBQ venner,

tak, fordi du har valgt en LANDMANN grill.

- Denne montagevejledning indeholder trin-for-trin vejledninger om, hvordan du får din nye LANDMANN gjort klar til brug. Vejledningen indeholder også tekniske oplysninger om din model.
- Den tilhørende betjeningsvejledning indeholder vigtige oplysninger om korrekt anvendelse, sikker brug og vedligeholdelse af din nye LANDMANN grill.

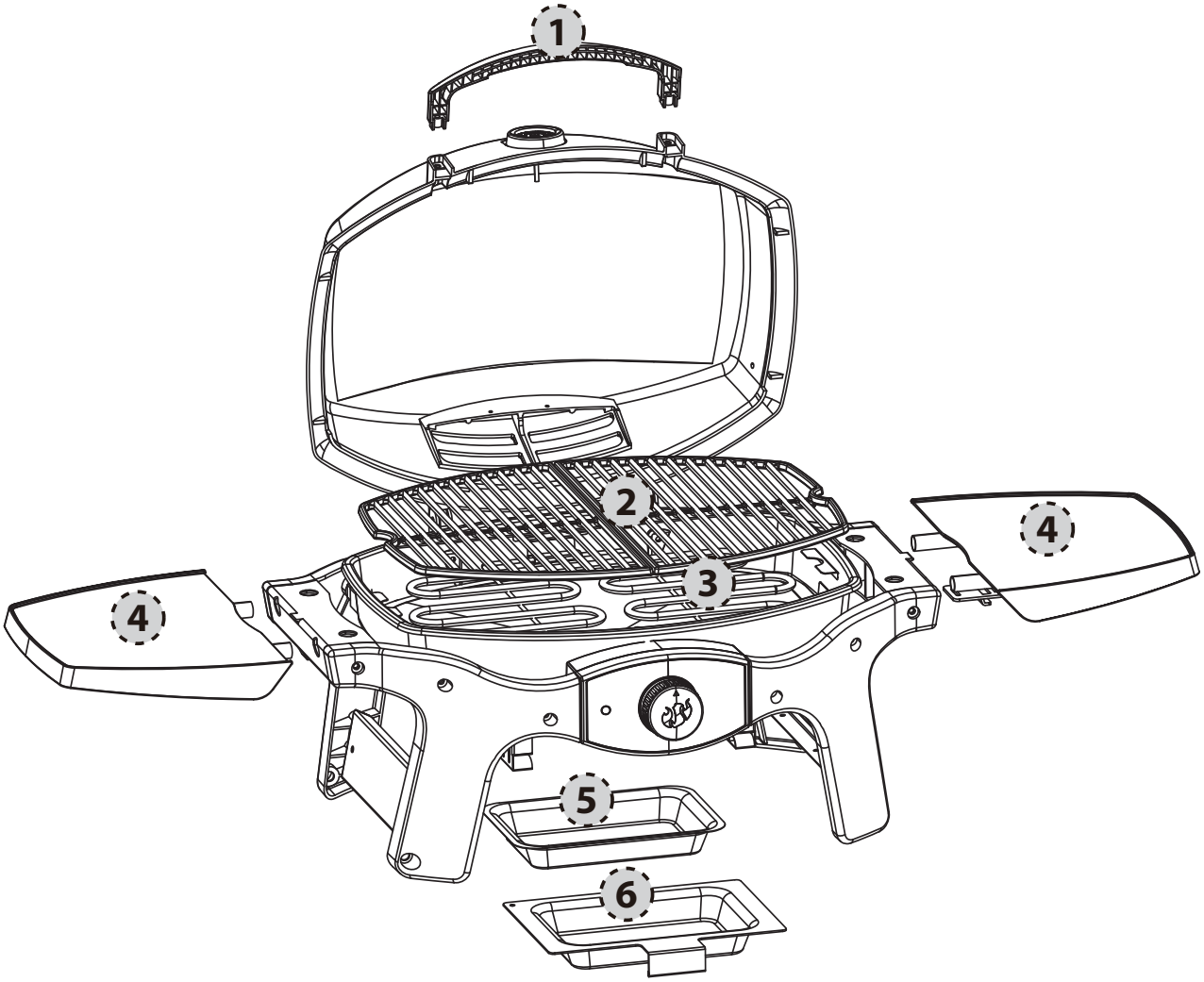
Tag dig tid til at sætte dig ind i alle oplysningerne om din nye grill.

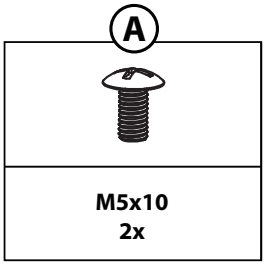
Vi ønsker dig ikke alene en let og problemfri start, men også at du får glæde af din nye LANDMANN grill i lang tid fremover.

Hvis du har spørgsmål om denne grill model, eller du har brug for yderligere support, er du velkommen til at kontakte vores service team. De pågældende kontaktdata findes på bagsiden af denne betjeningsvejledning.

God fornøjelse med den kommende herlige grillsæson!

Dit LANDMANN-Team





Stykliste

Komponent	Mængde	Betegnelse
1	1	Håndtag
2	2	Grillrist
3	1	Varmespole
4	2	Sidehylde
5	1	Aluminum-fedtbakkeind-sats
6	1	Fedtopsamlingsbakke
	1	Oversigt over skruer og montagemateriale

Garantikrav og garanti

Denne LANDMANN-grill var i perfekt teknisk stand, da den forlod fabrikken.

Derfor tilbyder LANDMANN i tilgift til den lovpligtige garanti også en udvidet kvalitets- og holdbarhedsgaranti mod gennemtæring for følgende dele:

LÅG	10 år
GRILLRIST	10 år

Alle krav om garantiydelser bliver annulleret i tilfælde af ukorrekt anvendelse af grillen eller anvendelse af ikke-godkendt brændsel eller brændstof. Misfarvninger, rust og let deformation af dele, som kommer i direkte kontakt med varme (grillrist, reflektorplade), indskrænker ikke grillens funktion, og er således ikke grund til at stille krav om garantiydelser.

Opbevar kvitteringen til brug i tilfælde af, at der stilles garantikrav.

LANDMANN

ADVARSEL!
FARE FOR ELEKTRISK STØD

Dette apparat beregnet til brug med:
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

DK

- Læs alle vejledninger inden ibrugtagning.
- Dette produkt skal tilsluttes en jordforbundet stikkontakt.
- Dette produkt skal forsynes gennem et fejlstrømsrelæ (RCD) med en mærkeudløsestrøm, som ikke overstiger 30 mA.
- Brug ikke produktet, hvis netstikket er beskadiget.
- Netledningen skal undersøges for tegn på beskadigelse med jævne mellemrum. Hvis der findes tegn på beskadigelse, må produktet ikke bruges.
- Brug ikke grillen, hvis temperaturregulatorens, varmespole ledning eller stik er beskadiget. Kontakt Landmann for en temperaturregulator, varmespole til udskiftning. Temperaturregulatoren, varmespole er fremstillet specielt til denne grill.
- Stik altid temperaturregulatoren i grillen, inden netledningen stikkes i kontakten.
- Opbevar altid grillen indendørs, når den ikke er i brug.
- Dyp ikke temperaturregulator og netledning i vand for at rengøre dem.
- Dyp ikke grillen i vand for at rengøre den.
- For at undgå elektrisk stød må hverken netstik, ledning eller varmeelementregulator dyppes i vand eller i anden form for væske.
- Brug ikke grillen i regnvejr.
- Grillen skal placeres på et plant og stabilt underlag, når den er i brug.
- Brug ikke grillkul eller andre former for brændbare materialer på grillen. Denne grill er ikke konstrueret til brug med grillkul. En sådan brug kan forårsage en brand. Flammerne kan medføre, at grillen bliver beskadiget og farlig at bruge.
- Dette produkt kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller med manglende erfaring eller kendskab, såfremt de er under opsyn eller er blevet instrueret i brugen af produktet på sikker vis og har forstået de farer, som brugen af produktet indebærer.
- Børn skal holdes under opsyn for at sikre, at de ikke bruger grillen som legetøj. Børn må kun rengøre eller vedligeholde grillen, når de er under opsigt.

Advarsler

⚠ FARE

Tilsidesættelse af henvisningerne FARE, ADVARSEL og PAS PÅ! i denne betjeningsvejledning kan medføre alvorlig tilskadekomst eller død, eller brand eller eksplosioner med materielle skader til følge.
Hvis netledningen er beskadiget, skal den for at undgå fare udskiftes af producenten, af dennes servicepartner eller lignende kvalificerede personer.

- Produktet må ikke ændres eller anvendes til andre formål.
- Brug grillen, som beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug, som ikke er anbefalet i denne brugervejledning, kan medføre brand, elektrisk stød eller tilskadekomst af personer.
- Produktet må ikke anvendes som varmeapparat.
- Lad ikke grillen være uden opsyn under brugen.
- Hold små børn, gamle mennesker og husdyr på sikker afstand af grillen under brugen.
- Dette produkt er i overensstemmelse med de tekniske standarder og sikkerhedskrav for elektriske apparater.
- Kontroller altid, at den anvendte elektriske stikkontakt har den korrekte spænding, som kræves af grillen. Stikkontakten skal være dimensioneret til et effektforbrug på 2000 W.
- Sørg for, at der ikke er tilsluttet andre apparater med et højt effektforbrug til den samme strømkreds som grillen, mens den er i brug.
- Træk stikket ud af kontakten, når grillen ikke er i brug.
- Placer ikke netledningen direkte på gangarealer.
- Pas på, at netledningen ikke rører ved grillen, når den er varm.
- Lad ikke temperaturregulatoren stå på position ON, når grillen kortvarigt ikke er i brug.
- Hvis der trækkes i reguleringsknappen, kan den gå af. Fjern temperaturregulatoren ved at holde på siden af den.
- Denne grill er udelukkende beregnet til privat udendørs anvendelse. Anvend aldrig grillen indendørs eller til kommerciel brug.
- Brug ikke grillen i nærheden af brændbare materialer som træ, tørt græs, buskadser osv.
- Lad ikke grillen komme i kontakt med brændbare materialer som papir, vægge, gardiner eller forhæng, viskestykker, kemikalier osv.
- Placer ikke grillen på gangarealer.
- Flyt ikke grillen, mens den er i brug. Lad produktet køle af, før det flyttes eller sættes til opbevaring.
- For at sikre at grillen ikke bliver oversprøjtet eller falder i vandet, skal den som minimum opstilles med en afstand på 305 cm (10 feet) til vand, som f.eks. en pool eller en dam.
- Denne grillmodel må ikke indbygges i en fast konstruktion eller i en konstruktion, hvor den kan skydes ind. Tilsidesættelse af denne advarsel kan medføre brand eller en eksplosion, som kan medføre alvorlig tilskadekomst eller død, eller at der opstår materielle skader.
- Hvis der opstår åben ild med flammer flammer, må ilden ikke slukkes med vand. Sæt grillen på position OFF. Træk netstikket ud, og vent, til grillen køler af.
- Rengør drypbakken med jævne mellemrum.
- Fedtopsamlingsbakken skal altid befinde sig på plads i grillen under driften.
- Brug ikke temperaturregulatoren, hvis den udendørs temperatur falder til under -25℃ (-13 ℉) eller overskrider 66℃ (150 ℉).
- Undgå at beskadige temperaturregulatoren ved forskellige former for misbrug, som at dyppe den i vand eller andre former for væske, eller at tabe den, sparke til den eller at træde på den.
- Brug ikke forlængerledninger eller multistik sammen med dette produkt. Dette forringer i givet fald effektiviteten af det indbyggede fejlstrømsrelæ (PRCD) i grillen kraftigt.

Generelle anvisninger

Kontakt den lokale kundeservice, hvis du har spørgsmål eller har brug for rådgivning om grillen eller sikker betjening af den. Kontaktdata findes på vores website: www. landmann.com.

Med denne elektriske grill fra Landmann kan der opnås fremragende resultater med grillning, stegning og bagning, der kun vanskeligt kan opnås med indendørs køkkenapparater. De lukkede låg giver madretterne en "udendørs" aroma. Elektricitet er let at bruge og giver bedre kontrolmuligheder end grillning med grillkul.

- Denne vejledning indeholder minimumkravene til samling af den elektriske grill fra Landmann. Læs denne vejledning omhyggeligt igennem, inden den elektriske grill fra Landmann tages i brug. Forkert udført montage kan være farlig.
- Denne elektriske grill fra Landmann er ikke beregnet til kommerciel anvendelse.
- Lad ikke den elektriske grill fra Landmann være uden opsyn under brugen.
- Dele, som er forseglet af producenten, må ikke ændres af brugeren.
- Enhver form for ændring af produktet kan være farlig.
- Foretag en visuel kontrol af netledning, stik og varmeelement for skader eller slitage, inden grillen anvendes.
- Der kan komme et let brændt lugt, første gang grillen opvarmes. Det skyldes, at grillen brænder rester af smøremidler på varmeelementet bort. Det påvirker ikke grillens sikkerhed.
- Hvis der er brug for at udskifte ledninger eller stikkontakter, skal dette altid udføres af en autoriseret elektriker for at forhindre brand eller elektrisk stød.
- Stikkontakter med ukorrekt jordforbindelse kan medføre elektrisk stød.
- Stikforbindelser må ikke komme i berøring med jord og skal holdes tørre. Lad ikke netledningen hænge ned fra bordet, hvor personer kan snuble over den, eller børn kan trække i den.
- Dæk grillen til, eller opbevar den på et beskyttet sted, når den ikke er i brug.
- Rengør risten og grill-karret mellem hver anvendelse.

LÆNGERE OG/ELLER KORTERE OPBEVARING

- Når den elektriske Landmann grill ikke er i brug, skal temperatur-regulatorknappen og netledningen sættes på position "OFF" og derefter AFMONTERES og opbevares indendørs.

ANVENDELSE

⚠ **ADVARSEL: Den elektriske Landmann grill må ikke anvendes under en brændbar flade.**

⚠ **ADVARSEL: Den elektriske Landmann grill er ikke beregnet til installation i eller på autocampere, campingvogne og/eller både.**

⚠ **ADVARSEL: Grillens bagside og sider skal som minimum have en afstand på 60 cm (24 in) til brændbare materialer, når grillen er i brug.**

⚠ **ADVARSEL: Hele grillkabinettet bliver varmt under brugen. Lad ikke grillen være uden opsyn.**

⚠ **ADVARSEL: Elektriske ledninger må ikke komme i nærheden af varme overflader.**

⚠ **ADVARSEL: Hold tilberedningsområdet frit for brændbare dampe og væsker, som benzin, petroleum, alkohol osv. samt andre brændbare materialer.**

⚠ **ADVARSEL: Under tilberedningen skal grillen være placeret på et vandret og stabilt underlag på et sted, hvor der ikke befinder sig brændbart materiale.**

⚠ **ADVARSEL: Rul netledningen helt ud inden brugen. Pas på, at netledningen ikke rører grill-karret.**

Tilberedning på den elektriske grill

Dette apparat beregnet til brug med:
230 V ~ 50/60Hz
Udgangseffekt: 2000 W

⚠ **ADVARSEL: Rul netledningen helt ud. Sørg for, at netledningen ikke rører grill-karret.**

1. Åbn låget.
2. Sørg for, at reguleringsknappen er sat på position OFF. (Drej reguleringsknappen i retning mod uret for at sikre, at den er på position OFF.)
3. Stik netstikket i en beskyttet stikkontakt.

⚠ **PAS PÅ! Dette produkt skal forsynes gennem et fejlstrømsrelæ (RCD).**

4. Kontroller, inden grillningen påbegyndes, at den elektroniske sikkerhedsanordning på temperaturregulatorens netledning fungerer korrekt.
   - Tryk på "power"-knappen i bunden af styreboksen. Den røde indikatorlampe tændes.

⚠ **ADVARSEL: Hvis denne funktion ikke virker, MÅ GRILLLEN IKKE ANVENDES. Kontakt den lokale kundeservice: Kontaktdata findes på vores website: www. landmann.com.**

5. Forvarm grillen. Drej knappen til position MAX (i retning med uret). Det blå lys angiver, at der er tændt for strømmen, og at varmeelementet er ved at bliver opvarmet. Det blå lys tændes og slukkes skiftevis, når varmeelementet tændes og slukkes for at holde temperaturen.
6. Luk låget. Forvarmningen varer ca. 20 minutter.

Tilberedning ved en lavere grilltemperatur: Forvarm som angivet ovenfor. Drej regulatorknappen i retning mod uret til den ønskede indstilling. Start tilberedningen.

I grill-tabellen i slutningen af denne betjeningsvejledning findes de omtrentlige grilltider og indstillinger for de forskellige typer grillmad (som skal indstilles efter de aktuelle forhold).

⚠ **ADVARSEL: Når det røde lys er slukket, kan varmeelement stadig være meget varmt.**

TILBEREDNING

Forvarmning af grillen: Tænd for den elektriske Landmann grill i henhold til vejledningen i betjeningsvejledningen. Luk låget, og drej reguleringsknappen for varmeelementet til højeste position. Forvarm grillen i 20 minutter. Om en evt. længerevarende forvarmning er påkrævet, afhænger af forholdene, som lufttemperatur og vind. Lad grillen forvarme fem minutter længere i lande med en netspænding på 220 V.

Bemærk: Vind- og vejrforholdene kan gøre det nødvendigt at justere temperatur-reguleringsknappen for at kunne opretholde den korrekte grill-temperatur.

Dryp og fedt: Overskydende saft og fedt bliver opsamlet i den udtrækbare fedtopsamlingsbakke i bunden (placeret på undersiden af grillen). Der kan købes engangs-fedtopsamlingsbakker fra Landmann, som passer til fedtopsamlingsbakken.

⚠ **ADVARSEL: Kontroller altid fedtopsamlingsbakken og bunden af grillen for fedtansamlinger inden brugen. Fjern overskydende fedt for at undgå, at der opstår brand i bunden af grillen.**

⚠ **ADVARSEL: Flyt ikke den elektriske Landmann grill, når den er i brug eller mens grillen stadig er varm.**

Grillen skal forvarmes (20 minutter), inden tilberedningen kan påbegyndes.

Et tyndt lag olie medvirker til, at grillmaden bliver ensartet brunet og forhindrer, at den klæber fast til grillristen. Smør eller spray altid olien på grillmaden og ikke direkte på grillristen.

Vi anbefaler, at der grilles med lukket låg. Hvorfor? Fordi det reducerer risikoen for, at der opstår flammer, og fordi grillmaden bliver tilberedt hurtigere og mere ensartet.
Når der bruges marinade, sauce eller glacering med et højt indhold af sukker eller andre ingredienser, som let brænder på, skal disse ingredienser først påføres grillmaden i de sidste 10 til 15 minutter af grilltiden.
Husk at børste grillristen ren med jævne mellemrum og at tømme fedtopsamlingsbakken under grillen.

De følgende angivelser om grillmad, kødudskæring, tykkelse, vægt og grilltid er vejledende og skal ikke opfattes som faste regler. Grilltiderne påvirkes af faktorer som vind, udendørs temperatur og af, hvor gennemstegt grillmaden ønskes. Grill madvarerne i den tid, som er angivet i tabellen, eller til den ønskede tilberedningsgrad er opnået. Vend grillmaden efter halvdelen af grilltiden. Grilltiden for okse- og lammekød er angivet for en "medium" tilberedning, med mindre andet er angivet. Lad tykke koteletter og steaks hvile i 5 til 10 minutter, inden de skæres ud. Kernetemperaturen i kødet stiger 5 til 10 grader i løbet af dette tidsrum.

Der findes flere grill-tips og opskrifter på www.landmann.com.

	TYPE	TYKKELSE OG/ELLER VÆGT	OMTRENTLIG GRILL-TID
Oksekød	Steak: Mørbrad, rumpsteak eller entrecote	Tykkelse 2 cm (3/4 in) Tykkelse 2,5 cm (1 in) Tykkelse 2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in)	10 til 12 minutter, position 5 12 til 14 minutter, position 5 15 til 18 minutter, position 5
	Kebab	Terninger 2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in)	8 til 12 minutter, position 5
	Beefburger eller frikadeller	Tykkelse 2 cm (3/4 in)	10 til 12 minutter, position 5
Lammekød	Lammekoteletter	Tykkelse 3 cm (1-1/2 in)	10 til 12 minutter, position 5
	Lammekølle uden ben	1,4 - 1,6 kg (3 til 3-1/2 lb)	1 time til 1 time og 15 minutter, position 3
	Lammeryg		30 til 40 minutter, position 3
Svinekød	Koteletter: Ribben, kam eller skulder	Tykkelse 2–2,5 cm (3/4 til 1 in)	10 til 16 minutter, position 3
	Kam, udbenet	Tykkelse 2–2,5 cm (3/4 til 1 in)	10 til 14 minutter, position 3
	Pølser		15 til 20 minutter, position 3
Fjerkræ	Kyllingebryst, uden ben og skind	175 g (6 oz)	12 til 14 minutter, position 5
	Kebab	Terninger 2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in)	14 til 16 minutter, position 3
	Kylling, halv	550 – 675 g (1-1/4 til 1-1/2 lb)	50 minutter til 1 time og 15 minutter, position 3
	Kyllingestykker, med ben, bryst/ vinger		15 til 25 minutter, position 3
	Kyllingestykker, med ben, lår		25 til 35 minutter, position 3
Fisk & skaldyr	Fisk, filet eller i skiver	Tykkelse 1 – 2,5 cm (1/2 til 1 in) Tykkelse 2,5 – 3 cm (1 til 1-1/4 in)	6 til 8 minutter, position 5 8 til 10 minutter, position 5
	Rejer		2 til 5 minutter, position 5
	Hel fisk	450 g (1 lb) 1 kg (2 til 2 1/2 lb)	15 til 20 minutter, position 3 20 til 30 minutter, position 3
Grøntsager	Asparges		6 til 8 minutter, position 5
	Majskolber, uden blade		12 til 14 minutter, position 5
	Majskolber, i blade		25 til 30 minutter, position 5
	Svampe: Portobello		12 til 15 minutter, position 5
	Svampe: Små champignoner		10 til 12 minutter, position 5
	Løg i skiver, 0,64 cm (1/4 in)		10 til 12 minutter, position 5
	Kartoffel i skiver, 0,64 cm (1/4 in)		10 til 12 minutter, position 5
	Aubergine i skiver, 1,27 cm (1/2 in)		6 til 9 minutter, position 5
	Peberfrugter (hele)		8 til 10 minutter, position 5
	Peberfrugter (kvarte)		5 til 6 minutter, position 5
	Squash 1,27 cm (1/2 in)		5 til 7 minutter, position 5
	Squash (halve)		12 til 14 minutter, position 5

Vedligeholdelse

RENGØRING

⚠ **ADVARSEL: Sluk for den elektriske grill fra Landmann (OFF), og vent, til den er kølet af, inden den rengøres.**

Temperaturregulator med netledning - brug varmt sæbevand og en fugtig klud. Tør den af, og lad den tørre fuldstændigt, før den anvendes.

⚠ **ADVARSEL: For at undgå elektrisk stød må hverken netstik, netledning, varmeelement eller temperaturregulator dyppes i vand eller i anden form for væske.**

Udvendige flader - brug varmt sæbevand til rengøring, skyl efter med rent vand.

⚠ **PAS PÅ! Brug ikke ovnrens, aggressive rengøringsmidler (rengøringsmidler til køkkener), rengøringsmidler, som indeholder citrusprodukter eller skuresvampe på grillen.**

⚠ **PAS PÅ! Rengør ikke grillen med ståluld eller metalskuresvampe. Der kan knække metalstykker af svampen, som kan kortslutte elektriske komponenter. Rengør fedtopsamlingsbakken med jævne mellemrum.**

Grillrist - Grillristen skal generelt rengøres umiddelbart efter tilberedningen. Børst grillristen af med en stålbørste, mens grillen stadig er varm.

⚠ **PAS PÅ! Grillbørsten skal med jævne mellemrum kontrolleres for løse børster eller for stor slitage. Udskift børsten, hvis der findes løse børster på grillristen eller på selve børsten. Landmann anbefaler ar anskaffe en ny grillbørste af rustfrit stål hvert forår.**

For en grundig rengøring af den kolde grill: Fjern om nødvendigt partikler fra grillristen med en stålbørste. Tag den kolde grillrist af grillen, vask den med varmt sæbevand, og skyl med rent vand.

Den lokale kundeservice kan oplyse, om det er muligt at udskifte grillristen med en ny: Kontaktdata findes på vores website: www.landmann.com.

Fedtopsamlingsbakken - Kontroller altid fedtopsamlingsbakken for fedtansamlinger inden brugen. Fjern overskydende fedt med en plastikskraber. Vask fedtopsamlingsbakken med varmt sæbevand, og skyl med rent vand. Der kan købes engangs-fedtopsamlingsbakker fra Landmann, som passer til fedtopsamlingsbakken.

⚠ **Rengør fedtopsamlingsbakken med jævne mellemrum.**

Lågets inderside - Tør låget af på indersiden med køkkenrulle, mens det endnu er varmt, for at undgå fedtansamlinger. Flager, fedtansamlinger ligner flager af maling.

⚠ **Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder syre, mineralsk sprit eller xylen. Skyl grundigt efter rengøringen.**

INDVENDIG RENGØRING AF GRILL-KARRET

⚠ **ADVARSEL: Sluk for den elektriske grill fra Landmann (OFF), og vent, til den er kølet af, inden den rengøres.**

⚠ **ADVARSEL: Undgå, at der dannes fedtansamlinger på indersiden af grill-karret. Det er nødvendigt at rengøre grillristen og grill-karret regelmæssigt for at undgå fedtansamlinger. Dårlig vedligeholdelse kan medføre en fedtbrand, som kan forårsage alvorlig tilskadekomst eller død og til materielle skader.**

1. Tag temperaturregulatorens netledning ud.

⚠ **PAS PÅ! Hvis der trækkes i regulatorknappen, kan den gå af.**

2. Skrab indersiden af grill-karret med en plastikskraber for at fjerne overskydende fedt.

⚠ **PAS PÅ! Varmelegemets understøttelse er påkrævet af lovgivningen nødvendig af sikkerhedsgrunde og må ikke fjernes.**

⚠ **PAS PÅ! Brug ikke ovnrens, aggressive rengøringsmidler (rengøringsmidler til køkkener), rengøringsmidler, som indeholder citrusprodukter eller skuresvampe på varmeelementet. Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder syre, mineralsk spiritus eller xylen.**

3. Anbring temperatur-reguleringsknappen & netledningen inden brug.

⚠ **Stik altid temperaturregulatoren helt ind i grillen, inden netledningen stikkes i kontakten.**

Overskydende saft og fedt bliver samlet i opsamlingsbeholderen under den udtrækbare bakke i bunden. Der kan købes engangs foliefedtopsamlingsbakker, som passer til fedtopsamlingsbakken.

⚠ **ADVARSEL: Kontroller altid udtræksbakken for fedtansamlinger inden brugen. Fjern overskydende fedt for at undgå en fedtbrand i udtræksbakken i bunden.**

⚠ **Hvis der opstår en fedtbrand: Sluk for temperatur-regulatoren, og lad låget forblive lukket, indtil ilden er gået ud.**

⚠ **BEMÆRK: Dette produkt er blevet sikkerhedsprøvet og er kun certificeret til brug i en bestemt land. Se landebetegnelsen på emballagens yderside.**

Kontakt Landmann kundeservice reservedelsafdeling for oplysninger om originale Landmann reservedele.

⚠ **ADVARSEL: Forsøg ikke selv at reparere komponenter uden at kontakte Landmann Products Customer Service Department. Hvis denne advarsel tilsidesættes, kan egne reparationsforsøg medføre brand eller en eksplosion, som kan medføre alvorlig tilskadekomst eller død, eller at der opstår materielle skader.**

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes i husholdningsaffaldet. Der findes oplysninger om korrekt bortskaffelse af dette produkt gældende for Europa på www.landmann.com. Kontakt importøren for det pågældende land. Hvis du ikke har adgang til internettet, kan forhandleren oplyse importørens navn, adresse og telefonnummer.

Afhjælpning af fejl

PROBLEM	KONTROL	AFHJÆLPNING
Fejlstrømsrelæet kobler ud, eller sikringen springer.	Der er tilsluttet et andet apparat til samme strømkreds som grillen.	Brug ikke andre elektriske apparater i samme strømkreds.
Fejlstrømsrelæet kobler ud, eller sikringen springer.	Er den blå power-indikator tændt, og er temperatur-reguleringsknappen drejet helt i retning med uret til position 5?	
	Er der strøm i stikkontakten?	Kontroller den elektriske strømforsyning.
	Kontroller, at den elektroniske sikkerhedsindikatorlampe på temperaturregulatorens netledning er tændt.	Tryk på "power"-knappen på temperaturregulatorens netledning. Den blå indikatorlampe skal begynde at lyse.
Kontakt den lokale kundeservice, hvis problemet ikke kan afhjælpes på egen hånd: Kontaktdata findes på vores website: www. landmann.com.		

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

Hyvät grillauksen ystävät

Kiitos LANDMANN-grillin valinnasta.

- Oheisessa kokoamisohjeessa neuvotaan uuden LANDMANN-grillin kokoaminen käyttövalmiiksi. Ohjekirja sisältää myös mallin teknisiä tietoja.
- Käyttöoppaassa on tärkeitä tietoja LANDMANN-grillin oikeasta käytöstä, turvallisesta käsittelystä ja huoltamisesta.

Perehdy huolellisesti uuden laitteen yksityiskohtiin.

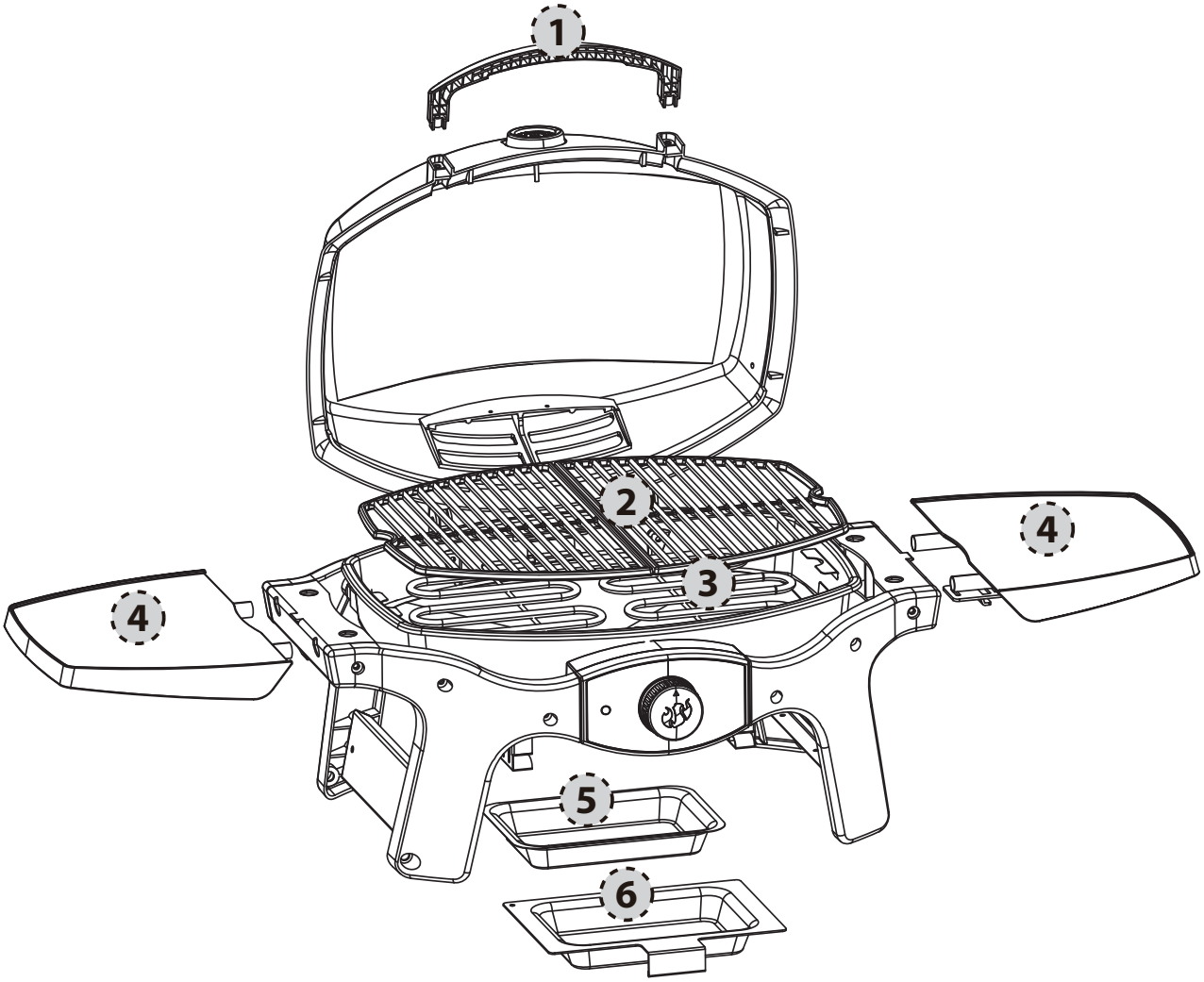
Niin pääset helposti alkuun ja sinulle on pitkään iloa LANDMANN-grillistä.

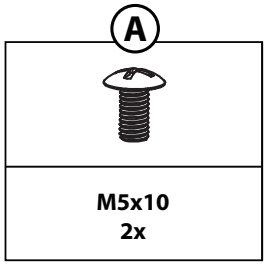
Jos sinulla on kysyttävää grillistä tai tarvitset lisätukea, palvelutiimimme auttaa mielellään. Yhteystiedot ovat käyttöoppaan lopussa.

Pidä hauskaa ja nauti herkullisesta grillauskaudesta!

LANDMANN-tiimi

FI





Osaluettelo

Osa	Määrä	Nimike
1	1	Kahva
2	2	Keittoritilä
3	1	Lämmityspatterille
4	2	Sivuhylly
5	1	Rasvakaukalon alumiinisisäosa
6	1	Rasvakaukalo
	1	Ruuvikortti ja kiinnitysmateriaali

Takuuvaatimukset ja takuu

Landmann-grilli lähti tehtaalla täydellisessä teknisessä kunnossa. Tästä LANDMANN tarjoaa lakisääteisen takuun lisäksi jatketun laatu- ja kestävyystakuun, joka koskee seuraavien osien läpiruostumista:

KANSI	10 vuotta
KEITTORITILÄ	10 vuotta

Takuu raukeaa, mikäli grilliä käytetään väärin tai siinä käytetään sopimattomia polttoaineita. Kuumuudelle altistuvien osien (keittoritilä, heijastuslevy) värinmuutokset, ruostuminen tai vähäiset muodonmuutokset eivät vaikuta grillin toimintaan eivätkä siksi ole vaatimusten peruste.
Säilytä kuitti mahdollisia takuuvaatimuksia varten.

FI

VAROITUS!
SÄHKÖISKUN VAARA

Laitteen käyttöjännite on
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Lue kaikki ohjeet ennen grillin käyttämistä.
- Laite on liitettävä suojamaadoitettuun pistorasiaan.
- Laite on suojattava vikavirtasuojakytkimellä, jonka nimellisjäännösvirta on enintään 30 mA
- Älä käytä laiteta, jos pistoke on vahingoittunut.
- Tarkasta kaapelin vauriot säännöllisesti, äläkä käytä laitetta, jos kaapeli on vaurioitunut.
- Älä käytä laitetta, jos lämpötilan säätimen, lämmityspatteria kaapeli tai pistoke on vaurioitunut. Tilaa Landmannilta uusi lämpötilan säädin, lämmityspatteria. Lämpötilan säädin, lämmityspatteria on valmistettu tähän grilliin.
- Kiinnitä lämpötilan säädin grilliin ennen kaapelin liittämistä pistorasiaan.
- Säilytä grilli sisätiloissa, jos se on pitkään käyttämättä.
- Älä upota lämpötilan säädintä ja kaapelia veteen puhdistamista varten.
- Älä upota puhdistettavaa grilliä veteen.
- Varo sähköiskua - älä upota pistoketta, kaapelia tai säädintä veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä grilliä sateella.
- Käytä grilliä vain tasaisella, tukevalla alustalla.
- Älä käytä grillissä grillihiiliä tai muita palavia aineita. Grillihiilien käyttäminen voi johtaa tulipaloon. Tuli voi aiheuttaa vaarallisen tilanteen ja vaurioittaa grilliä.
- Yli 8 vuoden ikäiset lapset ja henkilöt, joilla on fyysisiä rajoitteita, aistirajoitteita tai henkisiä rajoitteita tai joilta puuttuu kokemus ja tieto, saavat käyttää grilliä vain valvottuna tai kun heille on opastettu turvallinen käyttö ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.
- Lapsia on valvottava, sillä laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkeihin. Lapsia on valvottava, kun he puhdistavat ja huoltavat grilliä.

Varoitukset

⚠ VAARA

Tämän käyttöoppaan VAARA-, VAROITUS- ja HUOMIO-merkintöjen noudattamatta jättämisestä voi seurata vakava vamma tai kuolema, tulopalo tai räjähdys ja niistä aiheutuvat omaisuusvahingot.
Jos kaapeli on vaurioitunut, valmistajan, huoltoliikkeen tai muun ammattitaitoisen henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

FI

- Älä muuta tuotetta tai sen toimintaa millään tavoin.
- Käytä grilliä vain ohjeiden mukaan. Muusta kuin käyttöoppaasta suositellusta käytöstä voi seurata tulipalo, sähköisku tai henkilövahinkoja.
- Älä käytä lämmittimenä.
- Älä jätä toimivaa grilliä vaille silmälläpitoa.
- Pidä lapset, vanhukset ja lemmikit etäällä grillistä.
- Tämä laite on sähkölaitteiden teknisten standardien ja turvallisuusvaatimusten mukainen.
- Varmista, että sähköverkon jännite on sama kuin arvokilpeen merkitty. Pistorasioiden on sovelluttava 2000 W teholle.
- Älä liitä muita suuritehoisia laitteita samaan virtapiiriin, kun käytät grilliä.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun et käytä grilliä.
- Vedä kaapeli niin, että se ei jää ajoneuvojen alle.
- Älä anna kaapelin koskettaa kuumaa grilliä.
- Älä jätä lämpötilan säädintä asentoon ON, kun pidät lyhyitä taukoja.
- Säätimen nuppi irtoaa, jos sitä vetää. Tartu sivuun, kun poistat lämpötilan säätimen.
- Kaasugrilli on tarkoitettu vain ulkokäyttöön kotitalouksissa. Älä käytä sisätiloissa tai yritystoiminnassa.
- Älä grillaa lähellä palavia materiaaleja, esim. puuta, kuivaa ruohoa, pensaita jne.
- Kuuma grilli ei saa koskettaa palavia materiaaleja, esimerkiksi paperia, seiniä, verhoja, pyyhkeitä, kemikaaleja jne.
- Älä käytä grilliä vilkkaissa paikoissa.
- Älä liikuta toimivaa grilliä. Anna laitteen jäähtyä ennen siirtämistä tai säilyttämistä.
- Vältä vesiroiskeet tai putoaminen veteen käyttämällä grilliä vähintään 3 metrin etäisyydellä vedestä, esimerkiksi uima-altaasta ja lammikosta.
- Älä sijoita grilliä kalusteeseen tai liukuvaan rakenteeseen. Seurauksena voi tulipalo tai räjähdys ja omaisuusvahinkoja, vakava vamma tai kuolema.
- Älä sammut liekkejä vedellä. Katkaise virta (OFF), irrota kaapeli pistorasiasta ja anna grillin jäähtyä.
- Puhdista rasvakaukalo säännöllisesti.
- Rasvakaukalon on oltava paikoillaan, kun grilliä käytetään.
- Älä käytä lämpötilan säädintä, jos ulkolämpötila on alle -25 ℃ (-13 ℉) tai yli 66 ℃ (150 ℉).
- Vältä vauriot - älä upota säädintä veteen tai muuhun nesteeseen, äläkä pudota, potki tai astu sen päälle.
- Älä käytä jatkokaapelia tai pistokeadapteria. Grillin PRCD-suojasovittimen teho on silloin huomattavasti pienempi.

Yleisiä ohjeita

Jos sinulla on kysyttävää tai tarvitset grilliä ja sen turvallista käyttöä koskevia ohjeita, käänny asiakaspalvelun puoleen. Yhteystiedot ovat osoitteessa www. landmann.com.

Landmann-sähkögrillillä voi grillata, paahtaa ja leipoa. Samojen tulosten saavuttaminen sisäkäyttöön tarkoitetuilla välineillä on vaikeaa. Suljettu kansi alkaa ruoille "ulkoilman" maun. Sähköä on helppo käyttää ja ruoan valmistusta on helpompi hallita kuin grillihiilillä.

- Nämä ohjeet sisältävät Landmann-sähkögrillin kokoamisen vähimmäisvaatimukset. Lue ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät LANDMANN-sähkögrilliä. Virheellinen kokoaminen voi olla vaarallista.
- Landmann-sähkögrilli on vain kotitalouksien käyttöön.
- Älä jätä Landmann-sähkögrilliä vaille silmälläpitoa, kun sitä käytetään.
- Käyttäjä ei saa muuttaa valmistajan sinetöimiä osia
- Laitteen muutokset voivat olla vaarallisia
- Tarkasta kaapelin, pistoke ja vastuksen säädin ennen käyttöä.
- Grillistä saattaa kärytä hieman, kun sen lämmittää ensimmäisen kerran. Liiat voiteluaineet palavat vastuksesta. Se ei vaikuta grillin turvallisuuteen.
- Käänny tulipalon tai sähköiskun välttämiseksi sähköasentajan puoleen, jos tarvitset uusia sähköasennuksia tai pistorasioita.
- Virheellisesti maadoitetut pistorasiat voivat aiheuttaa sähköiskun.
- Pidä liitännät irti maasta ja kuivina. Älä anna kaapelin roikkua pöydän reunan yli, koska siihen voi kompastua tai lapset voivat vetää sitä.
- Peitä grilli tai säilytä se säältä suojattuna, kun et käytä sitä.
- Puhdista ritilä ja grillikaukalo käyttökertojen välillä.

SÄILYTYS JA/TAI KÄYTTÖTAUOT

- Kun et käytä Landmann-sähkögrilliä, käännä lämpötilan säädin asentoon "OFF", IRROTA kaapeli säilytä sisätiloissa.

GRILLIN KÄYTTÖ

⚠ **VAROITUS: Landmann-sähkögrilliä ei saa käyttää palavien pintojen alla.**

⚠ **VAROITUS: Landmann-sähkögrilliä ei tarkoitettu asennettavaksi matkailuautoihin ja -vaunuihin ja/tai veneisiin.**

⚠ **VAROITUS: Jätä grillin taakse ja sivuille vähintään 60 cm (24 in.) väli palavista materiaaleista.**

⚠ **VAROITUS: Koko grilli kuumenee käytössä. Älä jätä ilman silmälläpitoa.**

⚠ **VAROITUS: Pidä kaapelit poissa kuumilta pinnoilta.**

⚠ **VAROITUS: Poista keittoalueelta palavat höyryt ja nesteet, esimerkiksi bensiini, petroli, alkoholi ja muut palavat aineet.**

⚠ **VAROITUS: Laite on pidettävä käytettäessä tasaisella, tukevalla pinnalla kaukana palavasta materiaalista.**

⚠ **VAROITUS: Avaa kelattu kaapeli kokonaan ennen käyttöä. Kaapeli ei saa koskettaa grilliä.**

Grillaaminen sähkögrillillä

Laitteen käyttöjännite on
230 V ~ 50/60Hz
Teho: 2000 W

⚠ **VAROITUS: Avaa kelattu kaapeli kokonaan. Kaapeli ei saa koskettaa grilliä.**

1. Avaa kansi.
2. Tarkasta, että säädinnuppi on asennossa OFF. (Tarkasta kääntämällä nuppia vastapäivään.)
3. Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

FI

⚠ **HUOMIO: Laite on suojattava vikavirtasuojakytkimellä (RCD).**

4. Tarkasta ennen grillaamista, että lämpötilan säätimen elektroninen turvalaite toimii oikein.
   - Paina kotelon pohjan "power"-painiketta. Punainen merkkivalon on sytyttävä.

⚠ **VAROITUS: Suojaus ei toimi oikein, ÄLÄ KÄYTÄ GRILLIÄ. Ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat osoitteessa www. landmann.com.**

5. Esilämmitä grilli. Käännä säädin asentoon MAX (myötäpäivään). Sinisen merkkivalo palaa ja vastus kuumenee. Sinisen valo syttyy ja sammuu ajoittain, kun vastus pitää lämpötilan säädettynä.
6. Sulje kansi. Esilämmitys kestää noin 20 minuuttia.

Kun käytät pienempää grillauslämpötilaa: Esilämmitä ohjeiden mukaan. Käännä säädinnuppi vastapäivään haluttuun asentoon. Aloita kypsentäminen.

Käyttöoppaan lopussa on taulukko, jos luetellaan eri elintarvikkeiden grillausaikasuosituksia ja asetuksia (ota olosuhteet huomioon).

⚠ **VAROITUS: Vastus voi olla kuuma, vaikka punainen valo ei pala.**

GRILLAAMINEN

Grillin esilämmitys: Kytke virta Landmann-sähkögrilliin ohjeiden mukaan. Sulje kansi ja käännä säädinnuppi suuren tehon asentoon. Lämmitä grilliä 20 minuuttia; aika riippuu ilman lämpötilasta ja tuulisuudesta. Lämmitä viisi minuuttia pidempään, kun sähköverkon jännite on 220 volttia.

Huomaa: Tuuli ja sää voivat edellyttää säätimen säätämistä, jotta kypsennyslämpötila on oikea.

Nesteet ja rasva: Liiallinen neste ja rasva kertyvät ulos vedettävään rasvakaukaloon (grillin alla). Rasvakaukaloon saatavana kertakäyttöisiä Landmann-sisäosia.

⚠ **VAROITUS: Tarkasta rasvakaukaloon ja grillin pohjalle kertynyt rasva aina ennen käyttöä. Poista liika rasva, jotta se ei pala grillin pohjalla.**

⚠ **VAROITUS: Älä siirrä Landmann-sähkögrilliä, kun käytät sitä tai se on kuuma.**

Grilli on esilämmitettävä (20 minuuttia) ennen käyttöä.

Ohut kerros öljyä saa ruoan ruskistumaan tasaisesti ja estää tarttumisen keittoritilään. Sivele tai suihkuta öljy ruoalle, ei suoraan keittoritilälle.

Suosittelemme grillaamaan kansi suljettuna. Miksi? Koska hulmahdusten väärä on pienempi, ja ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin.
Jos käytät runsaasti sokeria tai muuta helposti palavaa ainetta sisältävää marinadia, kastiketta glaseerausta, sivele sitä ruoan pinnalle vain viimeisten 10 - 15 minuutin aikana.
Muista harjata keittoritilä säännöllisesti ja puhdistaa grillin rasvakaukalo.

Seuraavat lihan laadut, paksuudet, painot ja grillausajat ovat tarkoitettu vain ohjeeksi, eivät sitoviksi säännöiksi. Kypsennysaikaan vaikuttavat esimerkiksi tuuli, ulkolämpötila ja haluttu kypsyysaste. Noudata taulukon aikaa tai kunnes kypsyysaste on haluttu, ja käännä kerran grillausajan puolivälissä. Naudan ja karitsanajat tuottavat kypsyydeksi "medium", ellei muuta mainita. Anna paksujen leikkeiden ja paistie levätä 5 - 10 minuuttia ennen leikkaamista. Lihan sisälämpötila nousee tänä aikana 5 - 10 astetta.

Katso lisää grillausvihjeitä ja reseptejä osoitteesta www.landmann.com.

	OSA	PAKSUUS JA/TAI PAINO	GRILLAUSAIKA NOIN
Nauta	Pihvi, filee, paisti tai entrecote	paksuus 2 cm (3/4 in) paksuus 2,5 cm (1 in) paksuus 2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 in)	10 – 12 minuuttia, asento 5 12 – 14 minuuttia, asento 5 15 – 18 minuuttia, asento 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 in) kuutiot	8 – 12 minuuttia, asento 5
	Naudan jauhelihapihvit	paksuus 2 cm (3/4 in)	10 – 12 minuuttia, asento 5
Karitsa	Lampaankyljykset	paksuus 3 cm (1-1/2 in)	10 – 12 minuuttia, asento 5
	Luuton lampaanreisi	1,4 - 1,6 kg (3 to 3-1/2 lb)	1 tunti – 1 tunti 15 minuuttia, asento 3
	Karitsankare		30 – 40 minuuttia, asento 3
Porsas	Kyljys, kylkirimpsut, kuve tai lapa	paksuus 2 – 2,5 cm (3/4 – 1 in)	10 – 16 minuuttia, asento 3
	Kuve, luuton	paksuus 2 – 2,5 cm (3/4 – 1 in)	10 – 14 minuuttia, asento 3
	Makkara		15 – 20 minuuttia, asento 3
Siipikarja	Broilerin rinta, luuton, nahaton	175 g (6 oz)	12 – 14 minuuttia, asento 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 in) kuutiot	14 – 16 minuuttia, asento 3
	Broileri, puolikas	550 – 675 g (1-1/4 to 1-1/2 lb)	50 min – 1 tunti 15 minuuttia, asento 3
	Broilerin palat, luu rinnassa/ siivessä		15 – 25 minuuttia, asento 3
	Broilerin palat, luu jalassa/koivessa		25 – 35 minuuttia, asento 3
Kala ja meren elävät	Kala, filee tai viipale	paksuus 1 – 2,5 cm (1/2 – 1 in) paksuus 2,5- 3 cm (1 to 1-1/4 in)	6 – 8 minuuttia, asento 5 8 – 10 minuuttia, asento 5
	Jättikatkaravut		2 – 5 minuuttia, asento 5
	Kokonainen kala	450 g (1 lb) 1 kg (2 – 2 1/2 lb)	15 – 20 minuuttia, asento 3 20 – 30 minuuttia, asento 3
Kasvikset	Parsa		6 – 8 minuuttia, asento 5
	Maissintähkä, kuorittu		12 – 14 minuuttia, asento 5
	Maissintähkä, kuoressa		25 – 30 minuuttia, asento 5
	Sieni: portobello		12 – 15 minuuttia, asento 5
	Sieni: herkkusieni		10 – 12 minuuttia, asento 5
	Sipuli, 64 cm /1/4 in) viipaloitu		10 – 12 minuuttia, asento 5
	Peruna, 64 cm /1/4 in) viipaloitu		10 – 12 minuuttia, asento 5
	Munakoiso, 1,27 cm (1/2 in´) viipaleet		6 – 9 minuuttia, asento 5
	Paprikat (kokonainen)		8 – 10 minuuttia, asento 5
	Paprikat (neljään osaan leikattu)		5 – 6 minuuttia, asento 5
	Zucchini 1,27 cm (1/2 in)		5 – 7 minuuttia, asento 5
	Zucchini (halkaistu)		12 – 14 minuuttia, asento 5

Huolto

PUHDISTAMINEN

⚠ **VAROITUS: katkaise virta (OFF) Landmann-sähkögrillistä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.**

Lämpötilan säädin ja kaapeli - Käytä lämmintä saippuavettä ja kosteaa riepua. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa kokonaan ennen käyttöä.

⚠ **VAROITUS: Varo sähköiskua - älä upota pistoketta, kaapelia tai säädintä veteen tai muuhun nesteeseen.**

Ulkopinnat- Puhdista lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, huuhtele vedellä.

⚠ **HUOMIO: Älä puhdista grilliä uuninpuhdistusaineella, hankaavilla puhdistusaineilla, sitrustuotteita sisältävillä puhdistusaineilla tai hankaustyynyillä.**

⚠ **HUOMIO: Älä puhdista grilliä metallivillatyynyillä. Tyynystä voi irrota paloja, jotka aiheuttavat oikosulun. Puhdista rasvakaukalo säännöllisesti.**

FI

Keittoritilä – Puhdista keittoritilä heti käytön jälkeen. Harjaa ritilä teräsharjalla, kun grilli on vielä lämmin.

⚠ **HUOMIO: Tarkasta grilliharjojen irtoharjakset ja kuluminen säännöllisesti. Vaihda harja, jos huomaat irtoharjaksia keittoritilällä tai harjassa. Landmann suosittelee ostamaan uuden ruostumattoman grilliharjan joka kevät.**

Poista hiukkaset teräsharjalla, kun grilli on jäähtynyt. Poista keittoritilä grillistä, pese lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, ja huuhtele lopuksi vedellä.

Jos keittoritilä on vaihdettava, ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat osoitteessa www. landmann.com.

Rasvakaukalo - Tarkasta rasvakaukaloon ja grillin pohjalle kertynyt rasva aina ennen käyttöä. Poista liika rasva muovikaapimella. Pese rasvakaukalo lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella, ja huuhtele lopuksi vedellä. Rasvakaukaloon saatavana kertakäyttöisiä Landmann-sisäosia.

⚠ **Puhdista rasvakaukalo säännöllisesti.**

Kannen sisäpuoli - Estä rasvan kertyminen pyyhkimällä sisäpuoli talouspaperilla, kun kansi on lämmin. Rasva muistuttaa hilseilevää maalia.

⚠ **Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita. Huuhtele hyvin puhdistamisen jälkeen.**

GRILLIKAUKALON SISÄPUOLEN PUHDISTAMINEN

⚠ **VAROITUS: katkaise virta (OFF) Landmann-sähkögrillistä ja anna sen jäähtyä ennen puhdistamista.**

⚠ **VAROITUS: Vältä rasvan kertymistä ritilälle ja grillikaukalon sisäpuolelle. Ritilän ja grillikaukalon säännöllistä puhdistamista tarvitaan, jotta rasvaa ei kerry tarpeettomasti. Puutteellinen puhdistaminen voi johtaa rasvapaloon ja siitä aiheutuvaan vakavaan vammaan tai kuolemaan ja omaisuusvahinkoihin.**

1. Irrota lämpötilan säädin ja kaapeli.

⚠ **Säätimen nuppi irtoaa, jos sitä vetää.**

2. Poista liika rasva grillikaukalosta muovikaapimella.

⚠ **HUOMIO: Lämmitysvastuksen tuki on viranomaisen vaatimus, joten tukea ei saa poistaa.**

⚠ **HUOMIO: Älä puhdista lämmitysvastusta uuninpuhdistusaineella, hankaavilla puhdistusaineilla, sitrustuotteita sisältävillä puhdistusaineilla tai hankaustyynyillä. Älä käytä happoa, lakkabensiiniä tai ksyleeniä sisältäviä puhdistusaineita.**

3. Asenna säädinnuppi ja kaapeli takaisin paikoilleen ennen käyttöä.

⚠ **Kiinnitä lämpötilan säädin täysin grilliin ennen kaapelin liittämistä pistorasiaan.**

Liiallinen neste ja rasva kertyvät ulos vedettävään rasvakaukaloon grillin alle. Rasvakaukaloon saatavana kertakäyttöisiä sisäosia.

⚠ **VAROITUS: Tarkasta rasvakaukaloon ja grillin pohjalle kertynyt rasva aina ennen käyttöä. Poista liika rasva, jotta se ei pala grillin ulos vedettävällä pohjalla.**

⚠ **Jos tuli syttyy, katkaise virta säätimestä ja pidä kansi kiinni, kunnes tuli sammuu.**

⚠ **HUOMAA: Tuotteen turvallisuus on testattu ja se on hyväksytty käyttöön vain ilmoitetussa maassa. Katso maan tunnus ulkopakkauksesta.**

Ota yhteys Landmannin asiakaspalveluun, kun tarvitset tietoja alkuperäisistä Landmann Products vaihto-osista.

⚠ **VAROITUS: Älä yritä korjata osia ennen kuin olet ottanut yhteyttä Landmannin asiakaspalveluun. Jos et ota tätä varoitusta huomioon, seurauksena voi tulipalo tai räjähdys ja omaisuusvahinkoja, vakava vamma tai kuolema ja omaisuusvahinkoja.**

Tällä symbolilla merkittyä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Osoitteessa www.landmann.com on ohjeita tuotteen oikeasta hävittämisestä Euroopassa. Voit kääntyä myös maahantuojan puoleen. Jos sinulla ei ole Internet-yhteyttä, pyydä maahantuojan nimi, osoite ja puhelinnumero tuotteen myyjältä.

Vianetsintä

ONGELMA	TARKASTUS	KORJAUS
Sulake tai automaattivaroke laukeaa.	Onko toinen laite liitetty samaan piiriin grillin kanssa?	Älä kytke muita sähkölaitteita samaan piiriin.
Sulake tai automaattivaroke laukeaa.	Palaako sininen valo ja onko lämpötilan säädin käännetty täysin myötäpäivään asentoon 5?	
	Tuleeko pistorasiasta virtaa.	Tarkasta virran tulo.
	Tarkasta, että lämpötilan säätimen elektronisen turvalaitteen merkkivalo palaa.	Paina lämpötilan säätimen "power"-painiketta. Merkkivalon on sytyttävä.
Jos ongelmia ei saa korjattua näillä ohjeilla, ota yhteys asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat osoitteessa www. landmann. com.		

LANDMANN®

Witamy w firmie LANDMANN, witamy w *świecie grillowania*!

Drogi Miłośniku grillowania,

dziękujemy za wybór grilla LANDMANN.

- Załączona instrukcja pomoże Ci krok po kroku w przygotowaniu do użytkowania nowo nabytego grilla firmy LANDMANN. Instrukcja zawiera też informacje techniczne dotyczące Twojego modelu.
- Odpowiednia instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące prawidłowego użytkowania, bezpiecznej obsługi i konserwacji nowego grilla LANDMANN.

Prosimy poświęcić trochę czasu na zapoznanie się ze szczegółowymi informacjami dotyczącymi nowego urządzenia.

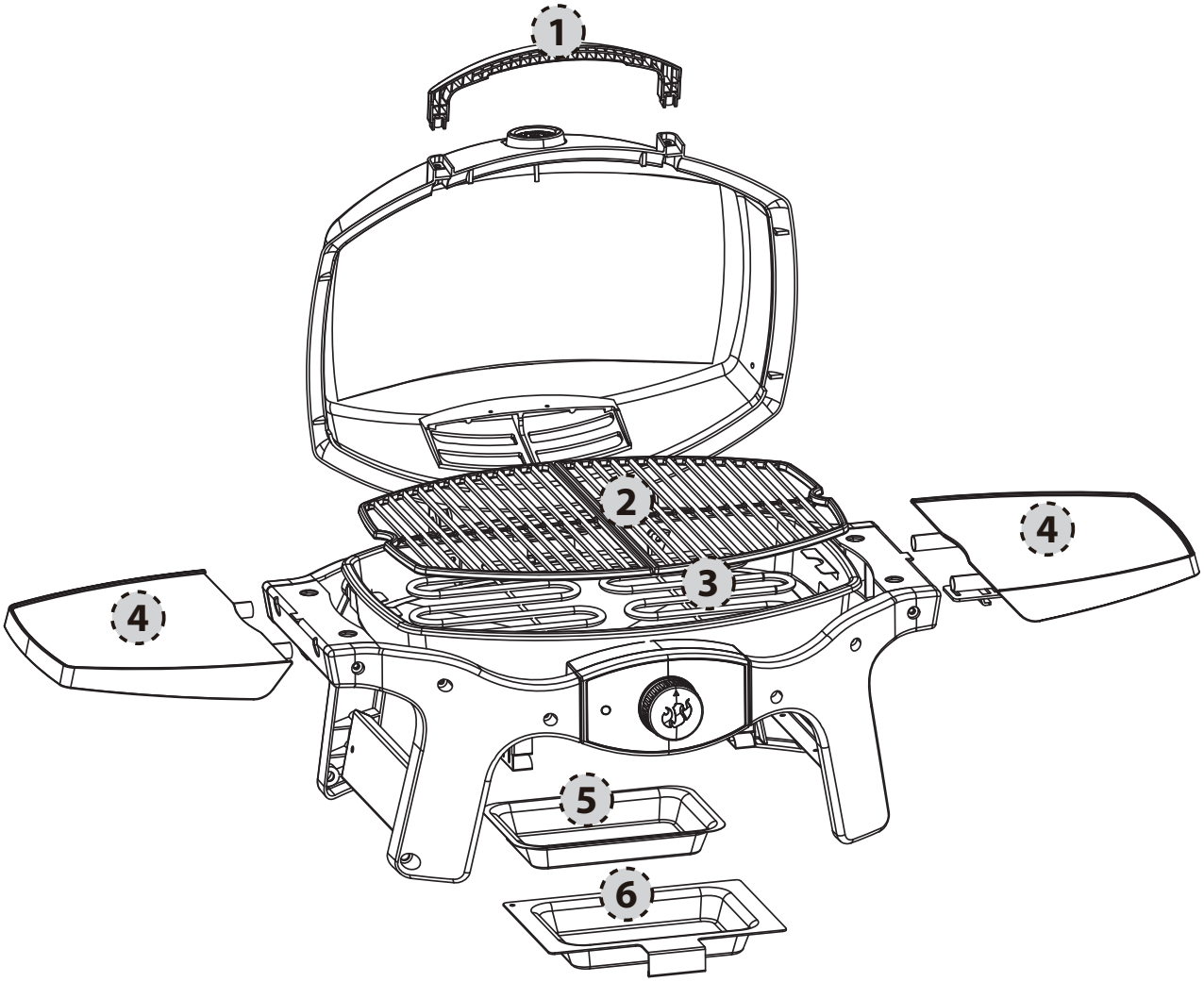
Życzymy Ci sprawnego uruchomienia i satysfakcji z długiego użytkowania grilla marki LANDMANN.

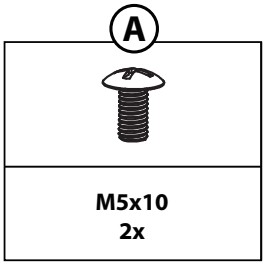
W razie jakichkolwiek pytań dotyczących modelu grilla bądź potrzeby dodatkowego wsparcia nasz zespół serwisowy chętnie służy Ci pomocą. Informacje kontaktowe znajdują z tyłu niniejszej instrukcji obsługi.

Życzymy Ci wiele satysfakcji z nowego urządzenia oraz niezapomnianego sezonu grillowego!

Zespół LANDMANN

PL





Lista części

Pozycja	Ilość	Nazwa
1	1	Uchwyt
2	2	Kratka grillowa
3	1	Cewka grzewcza
4	2	Boczna półka
5	1	Aluminiowa wkładka na rynienkę na tłuszcz
6	1	Rynienka na tłuszcz
	1	Karta montażowa z materiałem montażowym

Roszczenia z tytułu gwarancji i rękojmi

Twój grill Landmann opuścił fabrykę w sprawnym stanie technicznym.

Z tego powodu, dodatkowo do ustawowych roszczeń z tytułu rękojmi LANDMANN udziela też rozszerzonej gwarancji jakości i trwałości na korozję na następujące części:

POKRYWA	10 lat
KRATKA GRILLOWA	10 lat

Wszelkie roszczenia z tytułu rękojmi i gwarancji wygasają w przypadku niewłaściwego użytkowania grilla lub zasilania nieatestowanym paliwem. Odbarwienia, korozja lub lekkie odkształcenia części wystawionych na bezpośrednie oddziaływanie ciepła (kratka grillowa, dyfuzor ciepła) nie zakłócają działania grilla i jako takie nie są podstawą do zgłaszania reklamacji gwarancyjnych.

Prosimy zachować paragon kupna w przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu gwarancji.

LANDMANN

OSTRZEŻENIE!
NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM

Urządzenie jest zasilane prądem
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

PL

- Przed użyciem urządzenia przeczytać wszystkie informacje podane w instrukcji.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda wtykowego z zestykiem ochronnym.
- Urządzenie musi być zasilane poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD) o znamionowym prądzie resztkowym nieprzekraczającym 30 mA.
- Nie włączać urządzenia, jeżeli wtyczka sieciowa jest uszkodzona.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem widocznych objawów uszkodzenia; nie używać urządzenia, jeżeli jego przewód zasilający jest uszkodzony.
- Nie stosować grilla, jeżeli przewód lub wtyczka regulatora temperatury, wężownicę grzewczą jest uszkodzona. Skontaktować się z firmą Landmann w celu wymiany regulatora temperatury, wężownicę grzewczą. Regulator temperatury, wężownicę grzewczą jest przeznaczony specjalnie dla tego grilla.
- Zawsze podłączać najpierw regulator temperatury do grilla przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda wtykowego.
- W razie dłuższego nieużywania przechowywać grill wewnątrz.
- Do czyszczenia nie zanurzać w wodzie regulatora temperatury z przewodem zasilającym.
- Do czyszczenia nie zanurzać w wodzie grilla.
- Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzać w wodzie ani innej cieczy wtyczki, przewodu zasilającego ani regulatora temperatury.
- Nie stosować grilla na deszczu.
- Stosować grill tylko na równym i stabilnym podłożu.
- Nie używać w tym grillu węgla ani innych paliw. Grill ten nie nadaje się do używania węgla - ryzyko pożaru. Ogień może prowadzić do niebezpiecznej sytuacji i uszkodzenia grilla.
- Urządzenie może być stosowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, jeżeli będą pod nadzorem lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi i potencjalnych zagrożeń.
- Dzieci powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe, aby nie używały urządzenia do zabawy. Czyszczenia i konserwacji nie wolno wykonywać dzieciom bez nadzoru.

Ostrzeżenia

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

Nieprzestrzeganie słów sygnałowych NIEBEZPIECZEŃSTWO, OSTRZEŻENIE i UWAGA, zawartych w tej instrukcji obsługi, może skutkować poważnymi obrażeniami ciała, a nawet śmiercią bądź pożarem lub wybuchem ze szkodami rzeczowymi.
Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego serwisanta lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożeń.

- W żaden sposób nie modyfikować tego produktu.
- Stosować grill tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji. Wszelkie inne użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem opisanym w tej instrukcji może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia ciała.
- Nie stosować grilla w funkcji grzejnika.
- Nigdy nie pozostawiać używanego grilla bez nadzoru.
- Używany grill trzymać z dala od dzieci, osób starszych i zwierząt domowych.
- Urządzenie to spełnia normy techniczne i wymagania bezpieczeństwa dotyczące urządzeń elektrycznych.
- Zawsze sprawdzić, czy napięcie stosowanego gniazda wtykowego zgadza się z mocą wejściową urządzenia. Gniazda wtykowe muszą być przystosowane do urządzeń o poborze mocy 2000 W.
- Podczas używania grilla do tego samego obwodu prądu nie mogą być podłączone żadne inne urządzenia o wysokim poborze mocy.
- Odłączyć nieużywany grill.
- Przewód zasilający umieścić z dala od obszarów o wzmożonym ruchu.
- Przewód zasilający nie może mieć styczności z gorącym grillem.
- Nie pozostawiać regulatora temperatury w pozycji włączonej w krótkich okresach nieużywania grilla.
- Pociąganie regulatora za pokrętło może spowodować jego odłączenie. Chwytać regulator temperatury z boku.
- Grill ten jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego na zewnątrz. Nie używać grilla wewnątrz ani w celach komercyjnych.
- Nie stosować grilla w pobliżu palnych materiałów jak drewno, siano, krzewy itp.
- Chronić grill przed kontaktem z palnymi materiałami jak papier, ściany, firany, ręczniki, chemikalia itp.
- Nie stosować grilla w obszarach o wzmożonym ruchu.
- Nie przemieszczać używanego grilla. Przed przemieszczeniem lub złożeniem na przechowanie poczekać, aż urządzenie przestygnie.
- Aby chronić grill przed bryzgami wody lub zanurzeniem w wodzie, nie używać urządzenia w odległości mniejszej niż 305 cm od wszelkich akwenów jak basen lub staw.
- Nie montować grilla tego modelu w konstrukcjach do wbudowania lub wsuwania. Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może prowadzić do pożaru lub wybuchu, powodując szkody rzeczowe, ciężkie obrażenia ciała, a nawet śmierć.
- W razie zapalenia nie używać wody do gaszenia ognia. Wyłączyć grill. Odłączyć przewód zasilający i poczekać, aż grill przestygnie.
- Regularnie czyścić ociekacz.
- Rynienka na tłuszcz musi być założona przez cały czas użytkowania grilla.
- Nie stosować regulatora temperatury, jeżeli temperatura zewnętrzna spadnie poniżej -25℃ (-13 ℉) bądź przekroczy 66℃ (150 ℉).
- Unikać uszkodzenia wskutek nieprawidłowego użytkowania jak zanurzanie w wodzie lub innych cieczach, upadek z wysokości, kopnięcie lub nadepnięcie na elementy regulatora temperatury.
- Nie podłączać do tego urządzenia żadnych przedłużaczy ani adapterów wtyczkowych. Akcesoria te znacznie obniżają skuteczność przenośnego wyłącznika różnicowoprądowego (PRCD) grilla.

Ogólne wskazówki

W razie pytań dotyczących grilla lub jego bezpiecznej eksploatacji należy skontaktować się z lokalnym działem obsługi klienta. Skorzystać z informacji kontaktowych na naszej stronie internetowej www. landmann.com.

Grill elektryczny firmy Landmann umożliwia grillowanie, smażenie i pieczenie z jakością, którą trudno uzyskać przy użyciu domowego sprzętu kuchennego. Zamknięta pokrywa nadaje potrawom niepowtarzalny "biwakowy" smak. Prąd elektryczny jest łatwy w obsłudze i zapewnia większą kontrolę przy przyrządzaniu potraw niż węgiel drzewny.

- Poniższe informacje opisują minimalne wymagania dotyczące montażu grilla elektrycznego Landmann. Przed użyciem grilla elektrycznego Landmann prosimy uważnie przeczytać te informacje. Niewłaściwy montaż może stanowić zagrożenie.
- Niniejszy grill elektryczny Landmann nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- Nigdy nie pozostawiać używanego grilla elektrycznego Landmann bez nadzoru.
- Żadne części uszczelnione przez producenta nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.
- Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.
- Przed użyciem sprawdzić wizualnie przewód zasilający, wtyczkę i regulator elementu grzejnego pod kątem ewentualnego uszkodzenia lub zużycia.
- Podczas rozgrzewania grilla po raz pierwszy może być wyczuwalny lekki zapach spalenizny. Grill spala wtedy nadmiar smaru na elemencie grzejnym. Nie wpływa to na obniżenie bezpieczeństwa grilla.
- Aby zapobiec pożarowi lub porażeniu prądem, zainstalowanie nowych obwodów lub wyjść elektrycznych zawsze zlecać wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Nieprawidłowo uziemione wyjścia elektryczne mogą wywołać porażenie prądem.
- Przyłącza elektryczne muszą być suche i nie mogą stykać się z gruntem. Nie pozostawiać przewodu zasilającego zawieszonego na krawędzi stołu, aby uniknąć ryzyka potknięcia się lub pociągnięcia przez dzieci.
- Zakryć nieużywany grill lub przechowywać go w miejscu zabezpieczonym przed czynnikami atmosferycznymi.
- Przed ponownym użyciem oczyścić kratkę grillową i urządzenie.

PRZECHOWYWANIE I/LUB OKRESY NIEUŻYWANIA

- Jeżeli grill elektryczny Landmann nie jest używany, pokrętło regulatora temperatury z przewodem zasilającym musi być w pozycji wyłączonej ("OFF"), zostać ODŁĄCZONE i przechowywane wewnątrz.

OBSŁUGA

⚠ **OSTRZEŻENIE: grilla elektrycznego Landmann nie wolno stosować na palnym podłożu.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: grill elektryczny Landmann nie nadaje się do instalowania w pojazdach/przyczepach kempingowych i/lub na łodziach.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: nie stosować urządzenia w pobliżu pobliżu palnych materiałów, w odstępie mniejszym niż 60 cm (24 in) od tyłu lub boku grilla.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: cały korpus urządzenia nagrzewa się podczas stosowania. Nie pozostawiać go bez nadzoru.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: przewody elektryczne trzymać z dala od gorących powierzchni.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: powierzchnia grzejna grilla musi być wolna od palnych oparów i cieczy jak benzyna, nafta, alkohol itp. oraz innych palnych materiałów.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: podczas grillowania urządzenie musi być ustawione na równym stabilnym podłożu z dala od palnych materiałów.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: przed użyciem całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni grzejnej.**

Grillowanie na grillu elektrycznym

Urządzenie jest zasilane prądem
230 V ~ 50/60Hz
Moc wyjściowa: 2000 W

⚠ **OSTRZEŻENIE: całkowicie rozwinąć przewód zasilający. Przewód zasilający trzymać z dala od powierzchni grzejnej.**

1. Otworzyć pokrywę.
2. Sprawdzić, czy pokrętło regulacyjne jest wyłączone (OFF). (Obrócić pokrętło regulacyjne w lewo, aby upewnić się, że jest wyłączone.)
3. Podłączyć przewód zasilający do zabezpieczonego gniazda wtykowego.

⚠ **UWAGA: urządzenie musi być zasilane poprzez wyłącznik różnicowoprądowy (RCD).**

4. Przed grillowaniem sprawdzić, czy elektroniczny wyłącznik ochronny na przewodzie zasilającym regulatora temperatury działa prawidłowo.
   - Nacisnąć przycisk zasilania "power" na dole skrzynki sterującej. Czerwona kontrolka powinna się zapalić.

⚠ **OSTRZEŻENIE: w razie usterki NIE STOSOWAĆ GRILLA. Skontaktować się z lokalnym działem obsługi klienta zgodnie z informacjami kontaktowymi na naszej stronie internetowej www. landmann.com.**

5. Wstępnie rozgrzać grill. Obrócić pokrętło regulacyjne w maksymalne położenie (MAX) (w prawo). Niebieska kontrolka wskazuje, że zasilanie jest włączone i element grzejny jest rozgrzewany. Niebieska kontrolka włącza i wyłącza się na przemian, gdy element grzejny próbuje utrzymać temperaturę.
6. Zamknąć pokrywę. Czas wstępnego rozgrzewania wynosi około 20 minut.

Aby grillować w niskiej temperaturze: wstępnie rozgrzać grill w sposób opisany wyżej. Obrócić w lewo pokrętło regulacyjne na wymagane ustawienie. Rozpocząć grillowanie.

Patrz tabela grillowania na końcu instrukcji z przybliżonym czasem grillowania i ustawieniami dla podanych kawałków mięsa (dostosować do istniejących warunków).

⚠ **OSTRZEŻENIE: gdy czerwona kontrolka zgaśnie, element grzejny może być jeszcze gorący.**

GRILLOWANIE

Aby wstępnie rozgrzać grill: włączyć grill elektryczny zgodnie z tabelą grillowania w niniejszej instrukcji obsługi. Zamknąć pokrywę i obrócić pokrętło regulacyjne elementu grzejnego na wysoką temperaturę. Wstępnie rozgrzać grill przez 20 minut; dłuższy czas wstępnego rozgrzewania zależy od istniejących warunków zewnętrznych jak temperatura powietrza i siła wiatru. Wstępnie rozgrzewać pięć minut dłużej w krajach, w których sieć elektryczna ma 220 V.

Wskazówka: wiatr i sytuacja pogodowa mogą wymagać wyregulowania pokrętła regulacyjnego temperatury w celu uzyskania właściwej temperatury grillowania.

Marynata i tłuszcz: nadmiar marynaty i tłuszczu zbiera się w pojemniku wysuwanej rynienki na tłuszcz (umieszczonej pod spodem grilla). Dostępne są jednorazowe tacki ociekowe Landmann pasujące do pojemnika.

⚠ **OSTRZEŻENIE: przed każdym użyciem sprawdzić poziom napełnienia pojemnika i ociekacza tłuszczu na spodzie grilla. Usunąć nadmiar tłuszczu, aby uniknąć pożaru na dole grilla.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: nie przemieszczać grilla elektrycznego Landmann, gdy jest używany lub gorący.**

Przed rozpoczęciem grillowania należy wstępnie rozgrzać grill (przez 20 minut).

Cienka warstwa oleju zapewni równomierne smażenie mięsa i zapobiegnie jego przywieraniu do kratki grillowej. Zawsze nanosić olej pędzelkiem lub spryskiwać mięso olejem; nigdy nie spryskiwać olejem bezpośrednio kratki grillowej.

Zalecamy grillowanie z opuszczoną pokrywą. Dlaczego? Ponieważ redukuje to ryzyko wzniecenia ognia oraz umożliwia szybsze i bardziej równomierne grillowanie potraw.
Jeżeli używane są marynaty, sosy lub glazury o wysokiej zawartości cukru lub innych składników, które łatwo się palą, nanieść je pędzelkiem na mięso dopiero na 10 do 15 minut przed zakończeniem grillowania.
Regularnie czyścić szczotką kratkę grillową i myć ociekacz tłuszczu pod grillem.

Podane niżej grubości i wagi kawałków mięsa oraz czasy grillowania mają charakter orientacyjny i nie stanowią ścisłych zaleceń. Na czas grillowania wpływają takie czynniki jak wiatr, temperatura zewnętrzna i wymagany stopień wysmażenia potraw. Grillować przez podany w tabeli czas bądź do uzyskania wymaganego stopnia wysmażenia, przewracając mięso w połowie czasu grillowania. Czasy grillowania wołowiny i jagnięciny dotyczą stopnia wysmażenia "medium", chyba że podano inaczej. Grube kotlety i steki pozostawić na 5 - 10 minut przed pokrojeniem. Temperatura wewnętrzna mięsa wzrośnie w tym czasie o 5 - 10 stopni.

Więcej informacji i przepisów znajdziesz na stronie www.landmann.com.

	KROJENIE	GRUBOŚĆ I/LUB WAGA	PRZYBLIŻONY CZAS GRILLOWANIA
Wołowina	Stek: filet, rumsztyk lub antrykot	grubość 2 cm grubość 2,5 cm grubość 2,5 - 3 cm	od 10 do 12 minut, pozycja 5 od 12 do 14 minut, pozycja 5 od 15 do 18 minut, pozycja 5
	Kebab	kostka 2,5 – 3 cm	od 8 do 12 minut, pozycja 5
	Burger wołowy lub pasztecik	grubość 2 cm	od 10 do 12 minut, pozycja 5
Jagnięcina	Kotlety jagnięce	grubość 3 cm	od 10 do 12 minut, pozycja 5
	Udziec jagnięcy bez kości	1,4 - 1,6 kg	od 1 godz. do 1 godz. i 15 minut, pozycja 3
	Combry jagnięce		od 30 do 40 minut, pozycja 3
Wieprzowina	Kotlety: żebra, schab lub łopatka	grubość 2 - 2,5	od 10 do 16 minut, pozycja 3
	Schab, bez kości	grubość 2 - 2,5 cm	od 10 do 14 minut, pozycja 3
	Kiełbasa		od 15 do 20 minut, pozycja 3
Drób	Pierś kurczaka, bez kości, bez skóry	175 g	od 12 do 14 minut, pozycja 5
	Kebab	kostka 2,5 – 3 cm	od 14 do 16 minut, pozycja 3
	Kurczak, połówka	550 - 675 g	od 50 min do 1 godz. i 15 minut, pozycja 3
	Kawałki kurczaka, pierś z kością/ skrzydełka		od 15 do 25 minut, pozycja 3
	Kawałki kurczaka, udko/pałka z kością		od 25 do 35 minut, pozycja 3
Ryba i owoce morza	Ryba, filet lub plaster	grubość 1 - 2,5 cm grubość 2,5 - 3 cm	od 6 do 8 minut, pozycja 5 od 8 do 10 minut, pozycja 5
	Krewetki		od 2 do 5 minut, pozycja 5
	Cała ryba	450 g 1 kg	od 15 do 20 minut, pozycja 3 od 20 do 30 minut, pozycja 3
Warzywa	Szparagi		od 6 do 8 minut, pozycja 5
	Kolba kukurydzy, łuskana		od 12 do 14 minut, pozycja 5
	Kolba kukurydzy, niełuskana		od 25 do 30 minut, pozycja 5
	Brązowe pieczarki		od 12 do 15 minut, pozycja 5
	Białe pieczarki		od 10 do 12 minut, pozycja 5
	Cebula, w plastrach 0,64 cm		od 10 do 12 minut, pozycja 5
	Ziemniaki, w plastrach 0,64 cm		od 10 do 12 minut, pozycja 5
	Bakłażan, w plastrach 1,27 cm		od 6 do 9 minut, pozycja 5
	Papryka (cała)		od 8 do 10 minut, pozycja 5
	Papryka (ćwiartka)		od 5 do 6 minut, pozycja 5
	Cukinia, 1,27 cm		od 5 do 7 minut, pozycja 5
	Cukinia (połówka)		od 12 do 14 minut, pozycja 5

Konserwacja

CZYSZCZENIE

⚠ **OSTRZEŻENIE: wyłączyć grill elektryczny Landmann i przed czyszczeniem odczekać, aż przestygnie.**

Regulator temperatury z przewodem zasilającym - użyć roztworu ciepłej wody z mydłem i wilgotnej szmatki. Przed ponownym użyciem przetrzeć i dokładnie osuszyć.

⚠ **OSTRZEŻENIE: aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzać w wodzie ani innej cieczy wtyczki, przewodu zasilającego, elementu grzejnego ani regulatora temperatury.**

Powierzchnie zewnętrzne - użyć do czyszczenia roztworu ciepłej wody z mydłem, następnie przepłukać wodą.

⚠ **UWAGA: nie używać do czyszczenia grilla środków do czyszczenia piekarników, środków ściernych (detergentów kuchennych), środków czyszczących zawierających cytrusy ani ścierek do szorowania.**

⚠ **UWAGA: nie czyścić grilla drucianymi ścierkami do szorowania. Kawałki drutu mogą oderwać się od ścierki i wywołać zwarcie części elektrycznych. Regularnie czyścić ociekacz tłuszczu.**

Kratka grillowa - ogólne czyszczenie kratki grillowej można przeprowadzić natychmiast po grillowaniu. Gdy grill jest jeszcze gorący, oczyścić kratkę drucianą szczotką.

⚠ **UWAGA: szczotki grillowe należy sprawdzić pod kątem utraty włosia i nadmiernego zużycia w warunkach normalnej eksploatacji. Wymienić szczotkę w przypadku stwierdzenia utraty włosia. Landmann zaleca zakup nowej szczotki ze stali nierdzewnej na początku każdego nowego sezonu grillowego.**

Aby dokładnie oczyścić przestygnięty grill, użyć szczotki z włosiem stalowym w celu usunięcia przywierających resztek. Zdjąć z grilla przestygniętą kratkę grillową i przemyć ją ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie przepłukać wodą.

W sprawie wymiany kratki grillowej skontaktować się z lokalnym działem obsługi klienta zgodnie z informacjami kontaktowymi na naszej stronie internetowej www. landmann.com.

Pojemnik - przed każdym użyciem grilla sprawdzić poziom napełnienia pojemnika na tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu plastykowym skrobakiem. Przemyć pojemnik ciepłą wodą z dodatkiem mydła, a następnie przepłukać wodą. Dostępne są jednorazowe tacki ociekowe Landmann pasujące do pojemnika.

⚠ **Regularnie czyścić pojemnik na tłuszcz.**

Pokrywa od wewnątrz - ciepłą pokrywę przetrzeć od wewnątrz papierowymi ręcznikami, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu. Łuszczący, odkładający się tłuszcz przypomina wyglądem płatki farby.

⚠ **Nie używać detergentów na bazie kwasu, spirytusu lub ksylenu. Obficie przepłukać po czyszczeniu.**

CZYSZCZENIE WNĘTRZA URZĄDZENIA

⚠ **OSTRZEŻENIE: wyłączyć grill elektryczny Landmann i przed czyszczeniem odczekać, aż przestygnie.**

⚠ **OSTRZEŻENIE: unikać gromadzenia się tłuszczu na kratce grillowej i wewnątrz urządzenia. Regularne czyszczenie kratki grillowej i urządzenia zapobiega osadzaniu się tłuszczu. Niewłaściwa konserwacja może spowodować zapalenie tłuszczu, prowadząc do szkód rzeczowych, poważnych obrażeń ciała, a nawet śmierci.**

1. Odłączyć przewód zasilający regulatora temperatury.

⚠ **UWAGA: pociąganie regulatora za pokrętło może spowodować jego odłączenie.**

2. Usunąć z wnętrza urządzenia nadmiar osadzonego tłuszczu za pomocą plastykowego skrobaka.

⚠ **UWAGA: wspornik elementu grzejnego jest wymagany ustawowo ze względów bezpieczeństwa i nie należy go usuwać.**

⚠ **UWAGA: nie używać do czyszczenia elementu grzejnego środków do czyszczenia piekarników, środków ściernych (detergentów kuchennych), środków czyszczących zawierających cytrusy ani ścierek do szorowania. Nie używać detergentów na bazie kwasu, spirytusu lub ksylenu.**

3. Przed użyciem wymienić pokrętło i przewód zasilający regulatora temperatury.

⚠ **Zawsze podłączać najpierw regulator temperatury do grilla przed podłączeniem przewodu zasilającego do gniazda wtykowego.**

Nadmiar marynaty i tłuszczu zbiera się w pojemniku pod wysuwaną dolną rynienką na tłuszcz. Dostępne są jednorazowe foliowe tacki ociekowe pasujące do pojemnika.

⚠ **OSTRZEŻENIE: przed każdym użyciem sprawdzić poziom napełnienia dolnej rynienki na tłuszcz. Usunąć nadmiar tłuszczu, aby uniknąć zapalenia tłuszczu w wysuwanej dolnej rynience.**

⚠ **W razie zapalenia się tłuszczu wyłączyć regulator temperatury i zamknąć pokrywę aż do zagaszenia ognia.**

⚠ **UWAGA: produkt ten został przetestowany pod względem bezpieczeństwa i uzyskał certyfikat do użytkowania w określonych krajach. Patrz kraje podane na kartonie zewnętrznym.**

Prosimy skontaktować się z działem obsługi klienta Landmann w sprawie zamawiania oryginalnych części zamiennych marki Landmann.

⚠ **OSTRZEŻENIE: nie próbować samodzielnych napraw komponentów bez konsultacji z działem obsługi klienta Landmann. Nieprzestrzeganie tego ostrzeżenia może skutkować pożarem lub wybuchem, prowadząc do szkód rzeczowych, ciężkich obrażeń ciała, a nawet śmierci.**

Symbol ten wskazuje, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych odpadów. Wskazówki dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu w Europie - patrz strona www.landmann.com i skontaktuj się z importerem odpowiedzialnym za Twój kraj. W razie braku dostępu do Internetu skontaktuj się ze swoim sprzedawcą w celu uzyskania nazwy, adresu i numeru telefonu importera.

Lokalizacja usterek

PROBLEM	KONTROLA	DZIAŁANIE
Zadziałał wyłącznik samoczynny lub bezpiecznik jest przepalony.	Czy do tego samego obwodu elektrycznego podłączone jest inne urządzenie?	Nie podłączać innych urządzeń elektrycznych do tego samego obwodu prądu.
Zadziałał wyłącznik samoczynny lub bezpiecznik jest przepalony.	Czy świeci się niebieska kontrolka zasilania i czy pokrętło regulacyjne temperatury jest całkowicie obrócone w prawo do pozycji 5?	
	Czy z gniazda wtykowego płynie prąd?	Sprawdzić zasilanie elektryczne.
	Sprawdzić, czy świeci się kontrolka elektronicznego wyłącznika ochronnego na przewodzie zasilającym regulatora temperatury.	Nacisnąć przycisk zasilania "power" na przewodzie zasilającym regulatora temperatury. Kontrolka powinna się zapalić.
Jeżeli nie można usunąć usterek podanymi metodami działania, prosimy skontaktować się z regionalnym działem obsługi klienta zgodnie z informacjami kontaktowymi na naszej stronie internetowej www. landmann.com.		

Vítejte u LANDMANN, vítejte ve světě *grilování*!

Drazí příznivci grilování

Děkujeme, že jste se rozhodli pro grilování s produkty LANDMANN.

- Přiložený návod k instalaci vám poskytne podrobné pokyny, jak připravit nově zakoupený gril LANDMANN k použití. Příručka také obsahuje technické informace o vašem modelu.
- Tato uživatelská příručka obsahuje důležité informace o správném používání, bezpečné manipulaci a údržbě vašeho nového grilu LANDMANN.

Udělejte si prosím čas na seznámení se s podrobnostmi o vašem novém vybavení.

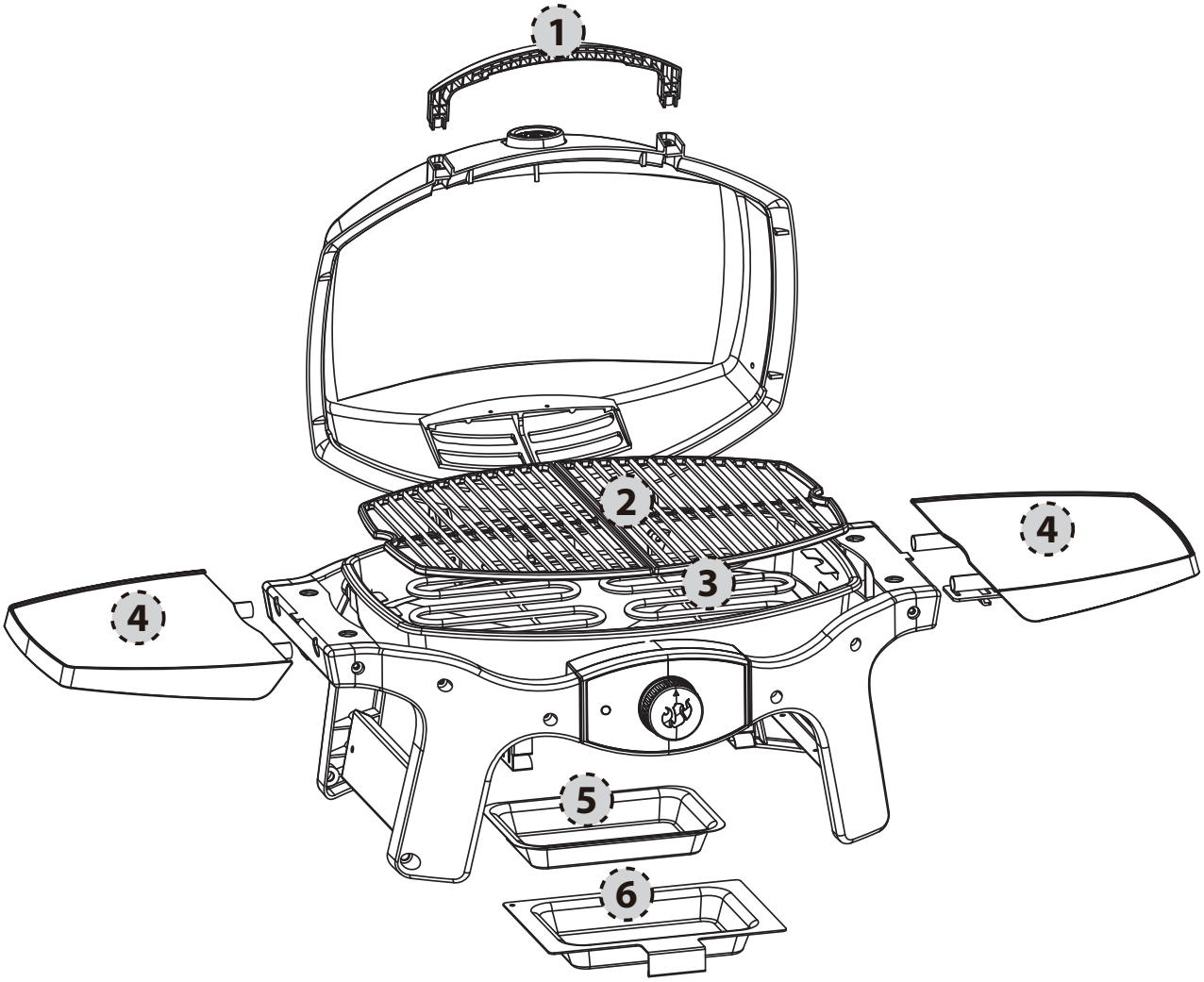
Protože vám přejeme nejen bezproblémové spuštění, ale také hodně radosti po dlouhou dobu s grilem značky LANDMANN.

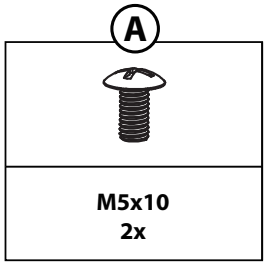
Máte-li jakékoli dotazy ohledně vašeho modelu grilu nebo potřebujete další podporu, náš servisní tým vám ochotně pomůže. Kontaktní informace najdete na konci této uživatelské příručky.

Bavte se a užijte si vynikající grilovací sezónu!

Váš tým LANDMANN

CZ





Seznam dílů

Položka	Množství	Určení
1	1	Rukojeť
2	2	Rošt na vaření
3	1	Topná spirála
4	2	Boční police
5	1	Hliníková přihrádka na tuk
6	1	Zásobník tuku
	1	Šroubovací karta s montážním materiálem

Nároky ze záruky

Váš gril Landmann opustil výrobní závod v technicky bezvadném stavu.
Z tohoto důvodu LANDMANN nabízí kromě zákonných nároků ze záruky také prodlouženou záruku na kvalitu a odolnost proti korozi u následujících dílů:

Poklop	10 let
Rošt na vaření	10 let

Veškeré nároky ze záruky a záruka zaniknou v případě nesprávného používání grilu nebo používání neschválených paliv. Změna barvy, rezivění nebo mírná deformace částí vystavených přímo ohřevu (rošt na vaření, deflektor) nenarušují funkci grilu a jako takové nejsou důvodem k uplatnění nároků ze záruky.
Ponechte si prosím potvrzení v případě, že potřebujete uplatnit záruku.

CZ

VAROVÁNÍ!
MOŽNÉ NEBEZPEČÍ ÚRAZU

Toto zařízení je určeno pro
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
- Spotřebič musí být připojen k zásuvce s uzemňovacím kontaktem.
- Spotřebič by měl být napájen přes proudový chránič (RCD) s jmenovitým zbytkovým provozním proudem nepřesahujícím 30 mA.
- Pokud je zástrčka poškozena, zařízení nepoužívejte.
- Napájecí kabel by měl být pravidelně kontrolován z hlediska známek poškození a spotřebič by se neměl používat, pokud je kabel poškozen.
- Nepoužívejte gril s regulátorem teploty nebo topnou cívkou, jejíž síťový kabel nebo zástrčka jsou vadné. Kontaktujte společnost Landmann a požádejte o výměnu regulátoru teploty a topné spirály. Regulátor teploty pro provoz topné spirály byl speciálně pro tento gril.
- Před připojením napájecího kabelu do zásuvky vždy zapojte regulátor teploty do grilu.
- Pokud gril delší dobu nepoužíváte, vždy jej uložte do vnitřního prostoru.
- Při čištění neponořujte regulátor teploty s napájecím kabelem do vody.
- Při čištění neponořujte gril do vody.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte zástrčku, kabel a topný prvek do vody ani jiné kapaliny.
- Při dešti gril nepoužívejte.
- Používejte gril pouze na rovném a stabilním povrchu.
- V tomto grilu nepoužívejte dřevěné uhlí ani jiná hořlavá paliva. Tento gril není určen pro použití uhlí a mohlo by dojít k požáru. Oheň by mohl způsobit nebezpečný stav a poškodit gril.
- Tento přístroj mohou používat děti ve věku od 8 let a starší a také osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí jedině pod dohledem nebo instrukcemi k bezpečnému používání přístroje a jen v případě, že chápou rizika, která to představuje.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí děti provádět bez dozoru.

Upozornění

⚠ NEBEZPEČÍ

Nedodržení NEBEZPEČÍ, VAROVÁNÍ a UPOZORNĚNÍ obsažených v tomto návodu k obsluze může mít za následek vážné zranění nebo smrt nebo může mít za následek požár nebo výbuch, který způsobí materiální škody.
Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním pracovníkem nebo podobně kvalifikovanými osobami, aby nedošlo k nebezpečí.

- V žádném případě neprovádějte změny na tomto produktu ani jeho použití.
- Tento gril používejte pouze tak, jak je popsáno v této příručce. Jakékoli jiné použití, které není doporučeno v této příručce, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Nepoužívejte jako topení.
- Při používání nenechávejte gril bez dozoru.
- Během používání grilu udržujte malé děti, starší osoby a domácí zvířata mimo.
- Tento spotřebič splňuje technické normy a bezpečnostní požadavky na elektrická zařízení.
- Vždy se ujistěte, že použitá elektrická zásuvka má správné napětí podle vstupního napájecího zařízení. Zásuvky musí být také vhodné pro zařízení se spotřebou energie 2000 W.
- Při používání grilu se ujistěte, že do stejného obvodu nejsou zapojeny žádné jiné spotřebiče vysokého výkonu.
- Pokud se gril nepoužívá, odpojte jej.
- Umístěte napájecí kabel tak, aby neležel v cestě.
- Nedovolte, aby se kabel dotkl grilu, pokud je horký.
- Nenechávejte regulátor teploty v poloze ON ani po krátkou dobu, kdy se gril nepoužívá.
- Tahání ovladače za knoflík může způsobit jeho vypadnutí. Vyjměte regulátor teploty uchopením na boku.
- Tento gril je určen pouze pro venkovní použití v domácnosti. Nepoužívejte v interiéru ani pro komerční účely.
- Nepoužívejte gril v blízkosti hořlavých materiálů, jako je dřevo, suchá tráva, keře atd.
- Nedovolte, aby se gril dostal do kontaktu s hořlavými materiály, jako je papír, stěny, závěsy, utěrky, chemikálie atd.
- Nepoužívejte gril v oblastech s vysokým provozem.
- Když je gril používán, nehýbejte s ním. Před přemístěním nebo uskladněním nechte přístroj vychladnout.
- Nepoužívejte gril do 305 cm (10 stop) od vody, jako je bazén nebo jezírko, abyste zabránili postříkání nebo pádu grilu do vody.
- Nestavte tento model grilu do žádné vestavěné nebo zasouvací konstrukce. Nedodržení tohoto varování může způsobit požár nebo výbuch, který může poškodit majetek nebo způsobit vážné zranění nebo smrt.
- Pokud dojde k vzplanutí, nepoužívejte k hašení ohně vodu. Vypněte gril. Odpojte napájecí kabel a počkejte, až gril zchládne.
- Pravidelně čistěte odkapávací misku.
- Během provozu na grilu musí být zásobník na tuk vždy na svém místě.
- Nepoužívejte regulátor teploty, pokud venkovní teplota klesne pod -25 ℃ (-13 ℉) nebo překročí 66 ℃ (150 ℉).
- Zabraňte poškození způsobenému nesprávným použitím, například ponořením do vody nebo jakéhokoli druhu kapaliny, pádem, odkopnutím nebo šlápnutím na jakoukoli část regulátoru teploty.
- S tímto přístrojem nepoužívejte prodlužovací kabely ani adaptéry. To výrazně snižuje účinnost PRCD dodávaného s grilem.

CZ

Všeobecné pokyny

Pokud máte dotazy nebo potřebujete radu týkající se vašeho grilu nebo jeho bezpečného provozu, kontaktujte zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti. Využijte kontaktní informace na našich webových stránkách www. landmann.com.

S elektrickým grilem Landmann můžete grilovat, opékat a péct s výsledky, kterých lze obtížné dosáhnout s vnitřními kuchyňskými spotřebiči. Uzavřený poklop vytváří v jídle tuto „venkovní" chuť. Elektrická energie se snadno používá a umožňuje větší kontrolu nad vařením než s uhlím.

- Tento návod vám poskytne minimální požadavky na montáž elektrického grilu Landmann. Před použitím elektrického grilu Landmann si pozorně přečtěte pokyny. Nesprávná montáž může být nebezpečná.
- Tento elektrický gril Landmann není určen pro komerční použití.
- Nenechávejte elektrický gril Landmann během provozu bez dozoru.
- Části uzavřené výrobcem nebo jeho zástupcem nesmí uživatel měnit.
- Jakékoli změny provedené na spotřebiči mohou být nebezpečné
- Před použitím vizuálně zkontrolujte kabel, zástrčku a topný článek, zda nejsou poškozené a opotřebované.
- Při prvním zahřívání grilu může dojít k mírnému zápachu z vypalování. Gril spaluje přebytečné mazivo na topném tělese. Neovlivní to bezpečnost vašeho grilu.
- Chcete-li zabránit požáru nebo úrazu elektrickým proudem, vždy se obraťte na certifikovaného elektrikáře, pokud budou vyžadovány nové obvody nebo zásuvky.
- Nesprávně uzemněné zásuvky mohou způsobit úraz elektrickým proudem.
- Spoje udržujte mimo zem a suché. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu, kde hrozí zakopnutí nebo zatažení dětmi.
- Pokud se gril nepoužívá, zakryjte jej nebo uložte do chráněné oblasti.
- Mezi použitím vyčistěte rošt a vařič.

CZ

SKLADOVÁNÍ A/NEBO NEPOUŽÍVÁNÍ

- Pokud elektrický gril Landmann nepoužíváte, měl by být ovládací knoflík teploty s napájecím kabelem v poloze „VYPNUTO" a zařízení musí být ODPOJENO a uloženo ve vnitřních prostorách.

POUŽÍVÁNÍ

⚠ **VAROVÁNÍ: Elektrický gril Landmann nesmí být používán pod hořlavými plochami.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Váš elektrický gril Landmann není určen k instalaci do nebo na rekreačních vozidel a karavanů a/nebo člunů.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Nepoužívejte gril do 60 cm (24 palců) od hořlavých materiálů zezadu nebo po stranách grilu.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Celý vařič se při používání zahřívá. Nenechávejte ho bez dozoru.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Nepřibližujte žádný elektrický napájecí kabel k zahřívanému povrchu.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Uchovávejte prostor vaření mimo hořlavé páry a kapaliny, jako je benzín, petrolej, alkohol atd. a další hořlavé materiály.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Při vaření musí být spotřebič na rovném a stabilním povrchu v oblasti mimo dosah hořlavého materiálu.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Před použitím zcela rozviňte napájecí kabel. Udržujte kabel mimo vařič.**

Vaření na vašem elektrickém grilu

Toto zařízení je určeno pro
230 V ~ 50/60Hz
Výkon: 2000 W

⚠ **VAROVÁNÍ: Napájecí kabel zcela rozviňte. Udržujte kabel mimo vařič.**

1. Otevřete poklop.
2. Ujistěte se, že je ovládací knoflík vypnutý. (Otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček, abyste se ujistili, že je v poloze VYP.)
3. Zapojte napájecí kabel do chráněné zásuvky.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Spotřebič by měl být napájen přes proudový chránič (RCD).**

4. Před grilováním zkontrolujte, zda elektronické bezpečnostní zařízení na napájecím kabelu regulátoru teploty funguje správně. Stiskněte tlačítko „napájení" na spodní straně ovládání. Měla by se rozsvítit červené kontrolka.

CZ

⚠ **VAROVÁNÍ: Pokud funkce selže, NEPOUŽÍVEJTE GRIL. Kontaktujte zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti pomocí kontaktních informací na naší webové stránce www.landmann. com**

5. Předehhřejte gril. Otočte ovládací knoflík do polohy MAX (ve směru hodinových ručiček). Modrá světlo znamená, že je zapnuto napájení a topný článek se zahřívá. Modrá světlo se periodicky rozsvítí a zhasne, když se topný článek nastavuje tak, aby udržoval teplotu.
6. Zavřete poklop. Doba předehřátí trvá přibližně 20 minut.

Vaření při nižší teplotě grilu: Předehřejte, jak je uvedeno výše. Otočte ovládací knoflík proti směru hodinových ručiček na požadované nastavení. Spustit přípravu pokrmu.

Podívejte se na tabulky vaření na konci návodu k použití, kde najdete přibližné doby grilování a nastavení uvedených kusů masa (upravte podle podmínek).

⚠ **VAROVÁNÍ: Pokud červené světlo nesvítí, může být topný článek stále horký.**

Tepelná příprava pokrmů

Pro předehřátí grilu: Zapněte elektrický gril landmann podle pokynů k vaření uvedených v této příručce. Zavřete poklop a otočte ovládací knoflík topného prvku na vyšší stupeň. Předehřívejte gril po dobu 20 minut; delší doba předehřívání bude záviset na podmínkách, jako je teplota vzduchu a vítr. V zemích, kde je napětí 220 voltů, nechte předehřívání běžet ještě dalších pět minut.

Poznámka: Vítr a povětrnostní podmínky mohou vyžadovat úpravu knoflíku pro regulaci teploty, aby se dosáhlo správné teploty vaření.

Ukap a mastnota: Nadbytečné tekutiny a mastnota se shromáždí v záchytné nádobě ve vysouvacím spodním zásobníku (umístěném na spodní straně grilu). K dispozici jsou jednorázové odkapávací misky Landmann, které jsou vhodné pro záchytnou nádobu.

⚠ **VAROVÁNÍ: Před každým použitím zkontrolujte záchytnou nádobu a spodní část grilu, zda se nezvýšilo množství mastnoty. Odstraňte nadbytečnou mastnostu, abyste zabránili vznícení ve spodní části grilu.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Elektrickým grilem Landmann nepohybujte, pokud je v provozu nebo je-li gril horký.**

Před vařením musíte gril předehřát (20 minut).

Lehký povlak oleje pomůže napomoci rovnoměrnému opékání pokrmu a zabrání jeho přilepení na varný rošt. Olej vždy aplikujte na pokrm, ne přímo na rošt na vaření.

Doporučujeme grilovat se zavřeným poklopem. Proč? Protože snižuje pravděpodobnost vzplanutí a vaří pokrm rychleji a rovnoměrněji. Pokud používáte marinádu, omáčku nebo polevu s vysokým obsahem cukru nebo jiné přísady, které snadno hoří, přidávejte je na pokrm pouze během posledních 10 až 15 minut grilování.
Nezapomeňte pravidelně čistit varný rošt a odkapávací misku pod grilem.

Následující výška krájení, tloušťky, hmotnosti a doby grilování potravin jsou míněny spíše orientačně. Časy přípravy jsou ovlivněny faktory, jako je vítr, venkovní teplota a nakolik by měl být pokrm propečen. Grilujte dobu uvedenou v tabulce nebo na požadovaný stupeň propečení, otáčejte jednou v polovině doby grilování. Časy přípravy pro hovězí a jehněčí maso jsou, pokud není uvedeno jinak, pro „střední" dobu vaření. Před krájením nechte dilné kotlety a steaky odpočívat po dobu 5 až 10 minut. Během této doby se vnitřní teplota masa zvýší o 5 až 10 stupňů.

Další tipy na grilování a recepty najdete na www.landmann.com.

	ŘEZ	TLOUŠŤKA A/NEBO HMOTNOST	PŘIBLIŽNÁ DOBA GRILOVÁNÍ
Hovězí	Steak: filet, kýta nebo roštěná	Tloušťka 2 cm (3/4 in) Tloušťka 2,5 cm (1 in) Tloušťka 2,5 – 3 cm (1 až 1-1/2 in)	10 až 12 minut, poloha 5 12 až 14 minut, poloha 5 15 až 18 minut; poloha 5
	Kebab	Kostky 2,5 – 3 cm (1 až 1-1/2 in)	8 až 12 minut, poloha 5
	Hovězí burger nebo karbanátek	Tloušťka 2 cm (3/4 in)	10 až 12 minut, poloha 5
Jehněčí	Jehněčí kotletky	Tloušťka 3 cm (1-1/2 in)	10 až 12 minut, poloha 5
	Jehněčí kýta bez kosti	1,4 - 1,6 kg (3 až 3-1/2 lb)	1 hod. až 1 hod. 15 minut, poloha 3
	Jehněčí žebro		30 až 40 minut, poloha 3
Vepřové	Kotleta: žebro, pečeně nebo plec	Tloušťka 2–2,5 cm (3/4 až 1 in)	10 až 16 minut, poloha 3
	Pečeně, bez kosti	Tloušťka 2–2,5 cm (3/4 až 1 in)	10 až 14 minut, poloha 3
	Klobásky		15 až 20 minut, poloha 3
Drůbeží	Kuřecí prsa, bez kosti, bez kůže	175 g (6 oz)	12 až 14 minut, poloha 5
	Kebab	Kostky 2,5 – 3 cm (1 až 1-1/2 in)	14 až 16 minut, poloha 3
	Kuřecí, půlky	550 – 675g (1-1/4 až 1-1/2 lb)	50 až 1 hod. 15 minut, poloha 3
	Kuřecí kousky, křídla, prsa s kostí		15 až 25 minut, poloha 3
	Kuřecí kousky, noha, stehno s kostí		25 až 35 minut, poloha 3
Ryby & mořské plody	Ryba, filet nebo plátky	Tloušťka 1–2,5 cm (1/2 až 1 in) Tloušťka 2,5- 3 cm (1 až 1-1/4 in)	6 až 8 minut, poloha 5 8 až 10 minut, poloha 5
	Krevety		2 až 5 minut, poloha 5
	Celá ryba	450 g (1 lb) 1 kg (2 až 2 1/2 lb)	15 až 20 minut, poloha 3 20 až 30 minut, poloha 3
Zelenina	Chřest		6 až 8 minut, poloha 5
	Kukuřice na klasu, loupaná		12 až 14 minut, poloha 5
	Kukuřice na klasu, neloupaná		25 až 30 minut, poloha 5
	Houby: portabello		12 až 15 minut, poloha 5
	Houby: žampion		10 až 12 minut, poloha 5
	Cibule, 0,64 cm (1/4 in) plátky		10 až 12 minut, poloha 5
	Brambory, 0,64 cm (1/4 in) plátky		10 až 12 minut, poloha 5
	Lilek, 1,27cm (1/2 in) plátky		6 až 9 minut, poloha 5
	Paprika (celá)		8 až 10 minut, poloha 5
	Paprika (čtvrcená)		5 až 6 minut, poloha 5
	Cuketa 1,27cm (1/2 in)		5 až 7 minut, poloha 5
	Cuketa (půlená)		12 až 14 minut, poloha 5

Údržba

ČIŠTĚNÍ

⚠ **VAROVÁNÍ: Před čištěním vypněte elektrický gril Landmann a počkejte, až vychladne.**

Regulátor teploty s napájecím kabelem - Použijte teplou mýdlovou vodu a vlhký hadřík. Před použitím otřete a nechejte úplně uschnout.

⚠ **Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte zástrčku, kabel a topný prvek do vody ani jiné kapaliny.**

Vnější povrchy - K čištění použijte teplou mýdlovou vodu a poté opláchněte vodou.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte k čištění grilu čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské čisticí prostředky), čisticí prostředky obsahující citrusové produkty ani abrazivní čisticí houbičky.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nečistěte gril drátěnkami. Jejich kousky se mohou uvolnit z houbičky a zkratovat elektrické díly. Pravidelně čistěte odkapávací misku.**

Varný rošt - Běžné čištění roštu lze provést ihned po vaření. Pokud je gril ještě teplý, očistěte ho ocelovým štětcem.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Kartáče ne gril byste měli pravidelně kontrolovat na uvolněné štětiny a nadměrné opotřebení. Pokud se na roštech na vaření nebo na kartáči nacházejí volné štětiny, vyměňte je. Landmann doporučuje zakoupit nový kartáč z nerezové oceli na začátku každé sezóny.**

CZ

Pokud je gril vychládlý, důkladně jej vyčistěte pomocí kovového kartáče. Vyjměte vychládlý varný rošt z grilu a omyjte ho teplou mýdlovou vodou a poté opláchněte vodou.

Informace o dostupnosti náhradního varného roštu získáte od zástupce zákaznického servisu ve vaší oblasti pomocí kontaktních informací na našich webových stránkách. www.landmann.com.

Záchytná nádoba - Při každém použití grilu zkontrolujte, zda v záchytné nádobě není tuk. Přebytečný tuk odstraňte plastovou škrabkou. Umyjte záchytnou nádobu teplou mýdlovou vodou a opláchněte vodou. K dispozici jsou jednorázové odkapávací misky Landmann, které jsou vhodné pro záchytnou nádobu.

⚠ **Pravidelně čistěte odkapávací misku.**

Vnitřní poklop - Zatímco je poklop teplý, otřete jej uvnitř papírovými utěrkami, abyste zabránili hromadění mastnoty. Odlupující se nahromaděné mazivo připomíná barevné vločky.

⚠ **Nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují kyseliny, minerální líh nebo xylen. Po vyčištění dobře opláchněte.**

ČIŠTĚNÍ UVNITŘ VAŘIČE

⚠ **VAROVÁNÍ: Před čištěním vypněte elektrický gril Landmann a počkejte, až vychladne.**

⚠ **VAROVÁNÍ: Vyvarujte se hromadění mastnoty na roštu a uvnitř vařiče. Pravidelné čištění roštu a vařiče mezi jednotlivými použitími je nezbytné, aby se zabránilo hromadění mastnoty. Nesprávná údržba může vést ke vznícení tuku, který by mohl způsobit vážné zranění nebo smrt a poškození majetku.**

1. Odpojte napájecí kabel regulátoru teploty.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Tahání ovladače za knoflík může způsobit jeho poškození.**

2. Vařič uvnitř seškrábněte plastovou škrabkou, aby se odstranilo přebytečné mazivo.

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Podpěra topného článku je vyžadována z hlediska bezpečnosti ze strany kontrolních orgánů a neměla by být odstraněna.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte k čištění topného článku čisticí prostředky na trouby, abrazivní čisticí prostředky (kuchyňské čisticí prostředky), čisticí prostředky obsahující citrusové produkty ani abrazivní čisticí houbičky. Nepoužívejte čisticí prostředky, které obsahují kyseliny, minerální líh nebo xylen.**

3. Před použitím vyměňte ovládací knoflík teploty a napájecí kabel.

⚠ **Před připojením napájecího kabelu do zásuvky vždy zapojte regulátor teploty do grilu.**

Nadbytečný úkap a mastnota se hromadí v záchytné nádobě pod vysouvací spodní přihrádkou. K dispozici jsou jednorázové odkapávací misky z fólie, které jsou vhodné pro záchytnou nádobu.

⚠ **VAROVÁNÍ: Před každým použitím zkontrolujte spodní misku, zda se nezvýšilo množství mastnoty. Odstraňte z grilu nadbytečnou mastnostu, abyste zabránili vznícení ve spodní části přihrádky.**

⚠ **Pokud dojde ke vznícení tuku, vypněte regulátor teploty a nechte poklop zavřený, dokud oheň nezhasne.**

⚠ **UPOZORNĚNÍ: Tento produkt byl testován z hlediska bezpečnosti a je certifikován pouze pro použití v určené zemi. Viz označení země na vnějším obalu.**

Chcete-li získat informace o originálních náhradních dílech Landmann, obraťte se na zákaznický servis Landmann.

⚠ **VAROVÁNÍ: Nepokoušejte se provádět žádné opravy součástí, aniž byste kontaktovali oddělení zákaznického servisu Landmann. Vaše činnosti při nedodržení varování mohou způsobit požár nebo výbuch, který může mít za následek vážné zranění nebo smrt a materiální škody.**

Tento symbol označuje, že produkt nelze vyhodit do koše. Pokyny týkající se správné likvidace tohoto produktu v Evropě naleznete na adrese www.landmann.com a kontaktujte dovozce uvedeného pro vaši zemi. Pokud nemáte přístup k internetu, kontaktujte svého prodejce ohledně dovozce, adresy a telefonního čísla.

Odstraňování problémů

PROBLÉM	KONTROLA	ŘEŠENÍ
Vypálení vypínače nebo pojistky.	Je další zařízení zapojeno do stejného okruhu jako gril.	Na stejném okruhu nepoužívejte jiné elektrické spotřebiče.
Vypálení vypínače nebo pojistky.	Svítí modrá kontrolka napájení a knoflík pro regulaci teploty je úplně otočený ve směru hodinových ručiček do polohy 5?	
	Proudí energie ze zásuvky?	Zkontrolujte napájení.
	Ujistěte se, že na kabelu regulátoru teploty svítí elektronická bezpečnostní kontrolka.	Stiskněte tlačítko „napájení“ na kabelu regulátoru teploty. Měla by se rozsvítit kontrolka.
Pokud problémy nelze pomocí těchto metod odstranit, kontaktujte zástupce zákaznického servisu ve vašem regionu pomocí kontaktních informací na našem webu sit www. landmann.com.		

Dobrodošli pri LANDMANNU, dodrodošli v vašem svetu žara!

Dragi ljubitelji žara,

zahvaljujemo se vam za izbiro žara znamke LANDMANN.

- V tem navodilu za montažo boste našli napotke, ki korak za korakom opisujejo, kako pripraviti vaš nov žar LANDMANN za uporabo. To navodilo vsebuje tudi tehnične podatke o modelu vašega žara.
- Navodilo vsebuje pomembne informacije o pravilni uporabi, varnem ravnanju z žarom in vzdrževanju vašega novega žara LANDMANN.

Prosimo, vzemite si čas in se dodobra seznanite s podrobnostmi vašega novega žara.

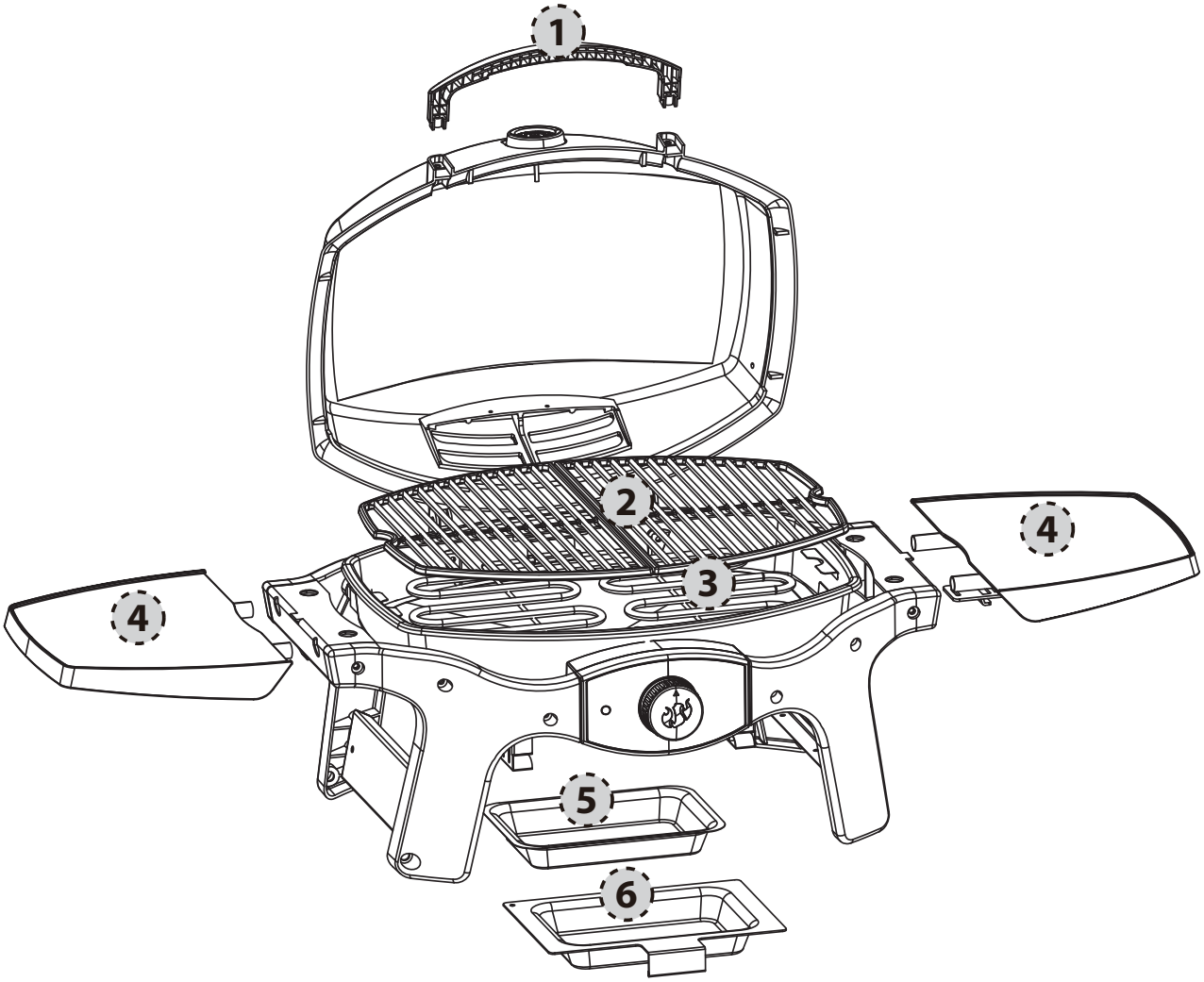
Poleg veselja ob prvi uporabi žara LANDMANN želimo, da vam bo dolgo brezhibno služil in vas razveseljeval.

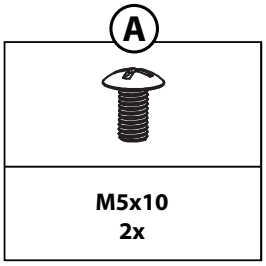
Za kakršnakoli vprašanja o vašem modelu žara ali morebitni dodatni podpori vam bo naš tim serviserjev z veseljem v pomoč. Kontaktne podatke boste našli na zadnji strani tega navodila.

Želimo vam veliko veselja in veliko okusnih jedi z vašega novega žara!

Vaš LANDMANN tim

SI





Seznam delov

Enota	Kol.	Oznaka
1	1	Ročaj
2	2	Rešetka za pečenje
3	1	Ogrevalna tuljava
4	2	Stranska polica
5	1	Aluminijst pladenj za maščobo
6	1	Pladenj za maščobo
	1	Komplet vijakov z montažnim materialom

Garancija in jamstvo

Vaš žar znamke Landmann je ob bil ob odpremi iz tovarne v brezhibnem stanju.

Zaradi tega razloga proizvajalec LANDMANN poleg zakonsko prepdisane garancije zaradi visokega nivoja kakovosti in trajnosti nudi tudi podaljšano garancijo za prerjavenje naslednjih delov:

POKROV	10 let
REŠETKA ZA PEČENJE	10 let

Garancijski zahtevki prenehajo veljati, če se je žar nepravilno uporabljal oziroma so se uporabljala neodobrena kuriva. Razbarvanja, rja ali majhne deformacije delov, ki so neposredno izpostavljeni vročini (rešetka za pečenje, odbojna plošča), ne vplivajo na delovanje žara in zaradi tega ne morejo biti podlaga za uvljevaljanje garancije.

Prosimo, shranite račun, morda ga boste potrebovali pri uveljavljanju garancije.

SI

OPOZORILO!
NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA

Ta naprava je dimenzionirana za:
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Pred začetkom uporabe preberite celotno navodilo.
- To napravo je treba priključiti na ustrezno ozemljeno vtičnico.
- Naprava se mora napajati z zakasnelim delovanjem (RCD) in pri tem nazivni zakasneli delovni tok ne sme preseči 30 mA.
- Če je vtičnica poškodovana, žara ne uporabljajte.
- Napajalni kabel redno preverjajte glede znakov poškodb in naprave ne uporabljajte, če je poškodovana.
- Žara ne uporabljajte skupaj z regulatorjem temperature, ogrevalna tuljava s poškodovanim kablom ali vtičem. Za menjavo regulatorja temperature, ogrevalna tuljava pokličite servisno službo Landmann. Regulator temperature, ogrevalna tuljava je izdelan posebno za ta žar.
- Regulator temperature priključite na žar vedno preden vstavite napajalni kabel žara v vtičnico.
- Če žara dalj časa ne uporabljate, ga hranite v notranjih prostorih.
- Regulatorja temperature skupaj s kablom med čiščenjem ne potapljajte pod vodno gladino.
- Žara med čiščenjem ne potapljajte pod vodno gladino.
- Vtiča, kabla in regulatorja grelnih elementov ne potapljajte pod vodo ali v kakršnokoli drugo tekočino in tako preprečite nevarnost električnega udara.
- Med dežjem ne pecite na žaru.
- Žar naj med delovanjem stoji na ravni in stabilni podlagi.
- Za ta žar ne uporabljajte lesnega oglja ali drugih kuriv. Ta žar ni zasnovan za lesno oglje in v nasprotnem primeru obstaja nevarnost požara. Požar lahko povzroči nevarnost in poškodbe žara.
- Otroci, starejši od 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali psihičnimi zmožnostmi ter s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem lahko to napravo uporabljajo pod nadzorom oziroma le, če so bile poučene o varni uporabi in razumejo obstoječe nevarnosti.
- Otroke morate nadzorovati, da se z napravo ne igrajo. Otroci naj ne čistijo žara in naj ne izvajajo vzdrževalnih opravil, razen pod nadzorom.

Opozorila

⚠ NEVARNOST

Neupoštevanje besed, kot so NEVARNOST, OPOZORILO in POZOR, v tem navodilu lahko povzroči hude telesne poškodbe ali smrt, požar in eksplozijo ter posledično materialno škodo.
Če je priključni kabel poškodovan, ga je treba zamenjati, kar naj opravi proizvajalec, njegov serviser ali druga, ustrezno usposobljena oseba, saj boste tako preprečili nevarnost zaradi neustrezne menjave.

⚠

- Tega izdelka in njegove uporabe na noben način ne spreminjajte.
- Žar uporabljajte samo tako, kot je opisano v tem navodilu. Kakršenkoli drugačen način uporabe žara, ki je različen od opisa v tem navodilu, lahko povzroči požar, električni udar ali telesne poškodbe.
- Žara ne uporabljajte za ogrevanje.
- Žara med uporabo ne puščajte brez nadzora.
- Otrokom, starejšim osebam in hišnim živalim preprečite dostop do žara v uporabi.
- Ta naprava izpolnjuje zahteve tehničnih stadardov in predpisov o varstvu pri delu za električne naprave.
- Vsakokrat se prepričajte, ali je napetost v priključni električni vtičnici primerna za napajanje naprave. Vtičnice morajo biti tudi primerne za naprave moči 2000 W.
- Med uporabo žara morate zagotoviti, da v isti tokokrog ni priključenih več močnejših naprav.
- Ko žara ne uporabljate, ga izklopite iz električnega omrežja.
- Napajalni kabel naj se ne nahaja na površinah, po katerih hodi veliko ljudi.
- Napajalni kabel naj se ne dotika vročega žara.
- Med kratkimi obdobji, ko žara ne uporabljate, naj regulator temperature ne bo v oložaju ON (vklopljen).
- Če regulator povlečete za gumb, se lahko le-ta sname. Zaradi tega snemite regulator temperature tako, da ga primete s strani.
- Ta žar je predviden samo za zasebno uporabo na prostem. Žara ne uporabljajte v notranjih prostorih in ne za komercialno pripravo jedi.
- Žara ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, kot so les, suha trava, grmovje, itd.
- Žar ne sme priti v stik z vnetljivimi materiali, kot so papir, stene, zavese, brisače, kemikalije, itd.
- V območjih, kjer se zadržuje veliko ljudi, žara ne uporabljajte.
- Žara med uporabo ne premikajte. Pred premikanjem oziroma shranjevanjem žara počakajte, da se popolnoma ohladi.
- Preprečite možnost brizganja vode po žaru ali padca žara v vodo in ga ne uporabljajte, če se nahaja bližje kot 3 m od kakršnekoli oblike vode, kot je bazen ali ribnik.
- Tega modela žara ne vgrajujte v kakršnokoli vgradno ali drsno konstrukcijo. Neupoštevanje tega napotka lahko povzroči požar ali eksplozijo, kar posledično lahko povzroči materialno škodo, hude telesne poškodbe ali celo smrt.
- Če se pojavi vzbuh plamenov, ne gasite z vodo. Žar izklopite (OFF), odklopite ga iz električnega omrežja in počakajte, da se ohladi.
- Odkapno posodo redno čistite.
- Med delovanjem žara mora biti pladenj za maščobo vedno na predvidenem mestu.
- Če zunanje temperature padejo pod -25 ℃ (-13 ℉) ali presegajo 66 ℃ (150 ℉), ne uporabljajte regulatorja temperature.
- Preprečite poškodbe zaradi nepravilne uporabe, kot je npr. potapljanje v vodo ali kakršnokoli drugo tekočino, padec na tla, brcanje ali stopanje na katerikoli del regulatorja temperature.
- Za žar ne uporabljajte kabelskih podaljškov ali adapterjev za elekrtične vtičnice. V nasprotnem primeru se učinkovitost vgrajenega PRCD varnostnega stikala močno zmanjša.

Splošna navodila

Za kakršnakoli vprašanja ali nasvete v povezavi z vašim žarom in varnim načinom njegove uporabe pokličite bližnjega predstavnika za pomoč kupcem. Kontaktne podatke boste našli na naši spletni strani www. landmann.com.

Z električnim žarom Landmann lahko pečete tako kakovostno, kot je z drugimi gospodinjskimi napravami zelo težko doseči. Zaprt pokrov jedem zagotavlja tisti značilen okus "na prostem pripravljenih živil". Uporaba elektrike je enostavna in pripravo živil z njo je lažje nadzorovati kot npr. pri uporabi lesnega oglja.

- Ta navodila vsebujejo minimalne zahteve za montažo vašega električnega žara Landmann. Pred uporabo vašega električnega žara Landamnn podrobno preberite navodilo. Nepravilno izvedena montaža je lahko nevarna.
- Ta električni žar Landmann ni predviden za komercialno uporabo.
- Električnega žara Landmann med njegovim delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Delov, ki jih je proizvajalec zaplombiral, ne spreminjajte.
- Kakršnekoli spremembe žara so lahko nevarne.
- Priključni kabel, vtič in grelni element pred delovanjem vizuelno preverite glede poškodb in obrabe.
- Med prvim segrevanjem žara se lahko razvije šibek vonj po ožganem. Razlog je izgorevanje odvečnega maziva na grelnem elementu. To ne vpliva na varnost delovanja vašega žara.
- Za preprečevanje nevarnosti električnega udara vedno pokličite ustrezno usposobljenega električarja, če je treba popravljati električno napeljavo.
- Nepravilno ozemljeni priključki lahko povzročijo električni udar.
- Priključki naj bodo v dobrem stanju in suhi. Kabel naj ne visi prek miznega roba, saj se obenj lahko spotaknete ali pa ga bodo otroci lahko začeli vleči.
- Ko žara ne uporabljate, ga pokrijte in shranite na pred vremenskimi vplivi zaščitenem mestu.
- Po vsakokratni uporabi očistite rešetko in enoto za pripravo živil.

SI

SHRANJEVANJE IN/ALI NEUPORABA ŽARA

- Ko električnega žara Landmann ne uporabljate, preklopite gumb za regulacijo temperature s kablom v lego OFF, ga ODKLOPITE in shranite v notranjem prostoru.

DELOVANJE

⚠ **OPOZORILO: Vašega žara Landmann ne uporabljajte, če stoji na vnetljivi površini.**

⚠ **OPOZORILO: Vaš električni žar Landmann ni predviden za postavitev v avtodomih, vozilih karavan in/sli čolnih.**

⚠ **OPOZORILO: Žar mora biti s svojo zadnjo stranjo med uporabo oddaljen 60 cm od vnetljivih materialov.**

⚠ **OPOZORILO: Med uporabo se celotna enota za pripravo živil segreje. Žara ne puščajte brez nadzora.**

⚠ **OPOZORILO: Kakršenkoli električni kabel ne sme biti v bližini vročih površin.**

⚠ **OPOZORILO: Na površini za pripravo živil naj ne bo vnetljivh hlapov ali tekočin, kot so bencin, kerozin, alkohol, itd. in ostalih vnetljivih snovi.**

⚠ **OPOZORILO: Med pripravo živil mora žar stati na ravni in stabilni podlagi in v bližini ne sme biti vnetljivih materialov.**

⚠ **OPOZORILO: Pred uporabo priključni kabel popolnoma odvijte. Priključni kabel naj ne poteka skozi enoto za pripravo živil.**

Priprava živil na vašem električnem žaru

Ta naprava je dimenzionirana na:
230 V ~ 50/60Hz
Izhodna moč: 2000 W

⚠ **OPOZORILO: Popolnoma odvijte priključni kabel. Priključni kabel naj ne poteka skozi enoto za pripravo živil.**

1. Odprite pokrov.
2. Prepričajte se, da je regulacijski gumb obrnjen v položaj OFF (regulacijski gumb zasukajte v levo in tako zagotovite, da je v položaju OFF).
3. Priključni kabel priključite v ustrezno zaščiteno vtičnico.

⚠ **POZOR: Žar mora biti ob dobavi opremljen z napravo za zakasnelo delovanje (RCD).**

4. Pred začetkom pečenja na žaru preverite, ali elektronska varovalna naprava na priključnem kablu regulatorja temperature pravilno deluje.
   - Pritisnite gumb za vklop na spodnji strani regulacijske enote. Rdeča kontrolna lučka se mora v tem primeru prižgati.

⚠ **OPOZORILO: Če ta funkcija ne deluje, ŽARA N UPORABLJJATE. Pokličite bližnjega predstavnika za pomoč kupcem, kontaktne podatke boste našli na naši spletni strani www.landmann. com**

5. Vnaprej segrejte žar. Regulacijski gumb obrnite v položaj MAX (v desno). Modra kontrolna lučka sveti in spoorča, da je napajanje vključeno in grelni element segreva žar. Modra kontrolna lučka se izmenično priržiga in ugaša, ko se grelni element vklplja in izklaplja ter tako vzdržuje temperaturo.
6. Zaprite pokrov. Čas predhodnega segrevanja žara znaša približno 20 minut.

Za pripravo hrane na nižji temperaturi žara: predhodno segrejte, kot je opisano zgoraj. Obrnite regulacijski gumb v levo na želeno nastavitev. Začnite s pečenjem z žarom.

Za približne čase pečenja na žaru in nastavitve za opisane kose mesa (nastavite glede na pogoje) si oglejte diagrame za pečenje žiivl na koncu tega navodila.

⚠ **OPOZORILO: Tudi ko je rdeča kontrolna lučka ugasnjena, je grelni element lahko še vroč.**

PEČENJE NA ŽARU

Predhodno segrevanje žara: Električni žar Landmann vklopite, kot je opisano v navodilu. Zaprite pokrov in nastavite regulacijski gumb na visoko temperaturo. Žar predhodno segrevajte 20 minut, dolžina časa predhodnega segrevanja je odvisna od okoliških pogojev, kot sta temperatura in veter. Pri napetosti 200 V naj se žar predhodno segreva še dodatnih pet minut.

Opomba: Regulacijski gumb boste morali mogoče zaradi vetra ali okoliške temperature ponovno nastaviti za doseganje pravilne temperature žara za pečenje živil.

Kapljanje z žara in maščoba: Odvečna količina odkapne maščobe se zbira v lovilni posodi v drsnem spodnjem pladnju (vgrajen na spodnji strani žara). Na voljo so pladnji za odkapno maščobo Landmann za enkratno uporabo, ki jih lahko namestite v lovilno posodo.

⚠ **OPOZORILO: Vsakokrat pred uporabo preverite lovilno posodo za maščobo na žaru glede nakopičene odkapne maščobe. Odstranite odvečno odkapno maščobo in tako preprečite nevarnost nastanka ognja v spodnjem delu žara.**

⚠ **OPOZORILO: Električnega žara Landmann med njegovim delovanjem in tedaj, ko je vroč, ne premikajte.**

Pred začetkom pečenja na žaru se mora žar predhodno segreti (20 minut).

Tanka plast olja zagotavlja, da bodo pečena živila enakomerno porjavela in tudi, da se ne bodo sprijemala na rešetko za pečenje na žaru. Olje vedno nanesite s čopičem oziroma napršite neposredno na vaša živila in ga ne nanašajte na rešetko za pečenje na žaru.

Priporočamo, da je med pečenjem na žaru pokrov zaprt. Zakaj? Zato, ker zmanjša možnosti vzbuha plamenov, živila pa bodo pri zaprtem pokrovu pečena hitreje in enakomerneje.
Če uporabljate marinado, omako ali preliv z veliko vsebnostjo sladkorja ali drugih lahko gorljivih sestavin, le-te na živilo nanesite med zadnjimi 10 oziroma 15 minutami pečenja na žaru.
Ne pozabite na redno ščetkanje vaše rešetke za pečenja na žaru in na čiščenje posodo za odkapno maščobo pod žarom.

Opisane oblike odrezanih kosov živil, debeline, teže in časi pečenja so orientacijske vrednosti in ne strogo določeni podatki. Na čase pečenja živil vplivajo dejavniki, kot so veter, okoliška temperatura in tudi, kako močno želite živila zapeči. Živila pecite do želene stopnje zapečenosti toliko časa, kot je navedeno in živila približno na polovici časa pečenja obrnite. Časi pečenja za govedino in jagnjetino so za "medium" stopnjo zapečenosti, če ni opisano drugače. Zarebrnice in zrezke večje debeline pustite ležati 5 do 10 minut, preden jih razrežete. Med tem časom se temperatura v notranjosti mesa dvigne za 5 do 10 stopinj.

Za več nasvetov glede pečenja na žaru in več receptov obiščite spletno stran www.landmann.com.

	ODREZAN KOS ŽIVILA	DEBELINA IN/ALI TEŽA	PRIBLIŽEN ČAS PEČENJA
Govedina	Zrezek: file, stegenski del ali bržola	2 cm debeline 2,5 cm debeline 2,5 – 3 cm debeline	10 do 12 minut, položaj 5 12 do 14 minut, položaj 5 15 do 18 minut, položaj 5
	Kebab	2,5 – 3 cm kocke	8 do 12 minut, položaj 5
	Goveji burger ali sesekljano meso	2 cm debeline	10 do 12 minute položaj 5
Jagnjetina	Ovčje zarebrnice	3 cm debeline	10 do 12 minut, položaj 5
	Ovčje stegno brez kosti	1,4 - 1,6 kg	1 ura do 1 ura in 15 minut in 15 minut, položaj 3
	Ovčja vratovina		30 do 40 minut, položaj 3
Svinjina	Odrezani kosi: rebra, ledvena pečenka ali vratovina	2–2,5 cm debeline	10 do 16 minut, položaj 3
	Ledvena pečenka brez kosti	2–2,5 cm debeline	10 do 14 minut, položaj 3
	Klobase		15 do 20 minut, položaj 3
Perutnina	Piščančja prsa, brez kosti, brez kože	175 g	12 do 14 minut, položaj 5
	Kebab	2,5 – 3 cm kocke	14 do 16 minut, položaj 3
	Piščančja polovica	550 – 675 g	50 minut do 1 ure in 15 minut, položaj 3
	Piščančji kosi, s kostmi, prsa/ perutnice		15 do 25 minut, položaj 3
	Piščančji kosi, s kostmi, stegna/krače		25 do 35 minut, položaj 3
Ribe in morska hrana	Ribe, fileji ali morski list	1 – 2,5 cm debeline 2,5 - 3cm debeline	6 do 8 minut, položaj 5 8 do 10 minut, položaj 5
	Raki		2 do 5 minut, položaj 5
	Cela riba	450 g 1 kg	15 do 20 minut, položaj 3 20 do 30 minut, položaj 3
Zelenjava	Šparglji		6 do 8 minut, položaj 5
	Koruzni storži, olupljeni		12 do 14 minut, položaj 5
	Koruzni storži, neolupljeni		25 do 30 minut, položaj 5
	Gobe: šampinjoni		12 do 15 minut, položaj 5
	Gobe: klobuki		10 do 12 minut, položaj 5
	Čebula, 0,64 cm, rezine		10 do 12 minut, položaj 5
	Krompir, 0,64 cm, rezine		10 do 12 minut, položaj 5
	Bučke, 1,27 cm, rezine		6 do 9 minut, položaj 5
	Paprika (cela)		8 do 10 minut, položaj 5
	Paprika, narezana na četrtine		5 do 6 minut, položaj 5
	Bučke, 1,27 cm		5 do 7 minut, položaj 5
	Bučke (polovice)		12 do 14 minut, položaj 5

Vzdrževanje

ČIŠČENJE

⚠ **OPOZORILO: Pred čiščenjem izklopite vaš električni žar Landmann (OFF) in počakajte, da se ohladi.**

Regulator temperature in napajalni kabel - očistite z mlačno milnico in vlažno krpo. Pred ponovno uporabo obrišite do suhega.

⚠ **OPOZORILO: vtiča, kabla, grelnega elementa in regulatorja temperature ne potapljajte pod vodo ali katerokoli drugo tekočino ter tako preprečite nevarnost električnega udara.**

Zunanje površine - očistite z mlačno milnico in nato izperite s čisto vodo.

⚠ **POZOR: Za čiščenje žara ne uporabljajte čistil za pečice, abrazivnih čistil (kuhinjskih čistil), čistil z vsebovanimi komponentami citrusov ali abrazivnih čistilnih gobic.**

⚠ **POZOR: Žara ne čistite s kovinskimi čistilnimi gobicami. Od kovinske čistilne gobice se lahko odlomijo kovinski deli, ki lahko povzročijo kratek stik med deli električnega žara. Redno čistite posodo za odkapno maščobo.**

Rešetka za pečenje na žaru - to rešetko lahko očistite vsakokrat neposredno po pečenju na žaru. Ko je žar še topel, očistite rešetko za pečenje na žaru s pomočjo ščetke z jeklenimi ščetinami.

⚠ **POZOR: Ščetke za čiščenje žara redno preverjajte glede razmajanih kovinskih ščetin in prekomerne obrabe. Če na rešetki za pečenje na žaru ali na ščetki opazite izpadle ščetine, zamenjajte ščetko. Landmann priporoča, da vsakokrat ob začetku pomladi kupite novo ščetko iz nerjavnega jekla.**

Za temeljito čiščenje ohlajenega žara po potrebi uporabite ščetko z jeklenimi ščetinami. Ohlajeno rešetko za pečenje na žaru snemite z žara, očistite jo z mlačno milnico in nato izperite s čisto vodo.

Glede menjave rešetke za pečenje na žaru se posvetujte z bližnjim predstavnikom naše službe za pomoč kupcem, kontaktne informacije boste našli na naši spletni strani www.landmann.com.

Lovilna posoda - vsakokrat pred uporabo žara preverite lovilno posodo glede kopičenja maščobe v njej. S strgalom iz umetne mase odstranite odvečno maščobo. Lovilno posodo za odkapno maščobo umijte z mlačno milnico in nato izperite s čisto vodo. Na voljo so pladnji za odkapno maščobo Landmann za enkratno uporabo, ki jih lahko namestite v lovilno posodo.

⚠ **Lovilno posodo za odkapno maščobo redno čistite.**

Notranji pokrov - še topel pokrov z notranje strani obrišite s papirnatimi brisačami in tako preprečite kopičenje maščobe. Nakopičena maščoba je podobna odstopajoči barvi.

⚠ **Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline, mineralni špirit ali ksilen. Po čiščenju izperite pod vodo.**

ČIŠČENJE NOTRANJOSTI ENOTE ZA PRIPRAVO ŽIVIL

⚠ **OPOZORILO: Pred čiščenjem izklopite vaš električni žar Landmann (OFF) in počakajte, da se ohladi.**

⚠ **OPOZORILO: Preprečite kopičenje maščobe v notranjosti enote za pripravo živil. Rešetko in enoto za pripravo živil morate redno čistite vsakokrat po uporabi, saj boste tako lahko preprečili kopičenje maščob. Neustrezno vzdrževanje lahko povzroči vžig maščobe in posledično hude telesne poškodbe ali celo smrt ter materialno škodo.**

1. Odklopite napajalni kabel regulatorja temperature.

⚠ **POZOR: Regulatorja ne vlecite za gumb, saj se le-ta lahko sname.**

2. Notranjost enote za pripravo živil očistite s strgalom iz umetne mase in tako odstranite nakopičeno maščobo.

⚠ **POZOR: Vgrajena mora biti opora grelnega elementa, kot zahtevajo predpisi, in je sme smete odstraniti.**

⚠ **POZOR: Za čiščenje grelenga elementa ne uporabljajte čistil za pečice, abrazivnih čistil (kuhinjskih čistil), čistil z vsebovanimi komponentami citrusov ali abrazivnih čistilnih gobic. Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo kisline, mineralni špirit ali ksilen.**

3. Pred uporabo zamenjajte regulacijski gumb za temperaturo in napajalni kabel.

⚠ **Pred priklopom napajalnega kabla v vtičnico je treba regulator temperature pravilno priključiti na žar.**

Odvečna odkapna maščoba se kopiči v lovilni posodi pod drsnim spdonjim padnjem. Na voljo so folije za odkapno posodo, ki se prilegajo lovilni posodi in so predvidene za enkratno uporabo.

⚠ **OPOZORILO: Vsakokrat pred uporabo preverite spodnji pladenj in količino nakopičene maščobe. Odstranite odvečno maščobo in tako preprečite vžig te maščobe na spodnjem drsnem pladnju.**

⚠ **Če maščoba začne goreti, izklopite regulator temperature in pustite pokrov zaprt, dokler se ogenj ne ugasne.**

⚠ PREVIDNO: Ta izdelek je bil preskušen glede varnostnih lastnosti in je certificiran le za uporabo v določenih državah. Oglejte si navedene države na zunanji strani kartona.

Za informacije o originalnih nadomestnih delih za izdelke Landmann se posvetujte s službo za pomoč kupcem Landmann.

⚠ OPOZORILO: Ne poskušajte izvajati kakršnihkoli popravil komponent pred posvetom s službo za pomoč kupcem Landmann. S svojim ravnanjem, če ne boste upoštevali tega opozorila, lahko materialno škodo, povzročite požar ali eksplozijo in posledično hude telesne poškodbe, smrt ter materialno škodo.

Ta simbol pomeni, da tega izdelka ne smete zavreči med običajne odpadke. Za napotke glede pravilnega zavrženja tega izdelka na odpad v Evropi si, prosimo, oglejte spletno stran www.landmann.com oziroma se posvetujte z uvoznikom za všo državo. Če nimate dostopa do interneta, stopite v stik s svojim trgovcem, ki vam bo povedal ime uvoznika, njegov naslov in telefonsko številko.

SI

Odpravljanje težav

TEŽAVA	PREVERJANJE	ODPRAVLJANJE
Prekinjevalo tokokroga se sproža oziroma je varovalka pregorela.	Morda je v isti tokokrog kot žar priključena še ena naprava.	V istem tokokrogu ne uporabljajte drugih električnih naprav.
Prekinjevalo tokokroga se sproža oziroma je varovalka pregorela.	Ali modra kontrolna lučka sveti oziroma je gumb za regulacijo temperature zasukan popolnoma v desno v položaj 5?	
	Ali je v električni vtičnici prisotna električna napajalna napetost?	Preverite električno napajanje.
	Prepričajte se, da na regulatorju temperature sveti varnostna kontrolna lučka.	Na kablu regulatorja temperature pritisnite gumb "napajanje" (power). Kontrolna lučka se mora prižgati.
Če težav ni mogoče odpraviti s pomočjo opisanih načinov, prosimo, pokličite bližnjega predstavnika za pomoč kupcem, ki ga boste našli na naši spletni strani www.landamnn.com.		

Víta vás LANDMANN,
vitajte vo *vašom svete grilovania*!

Milí priatelia grilovania

Ďakujeme, že ste si vybrali gril LANDMANN.

- V priloženej inštalačnej príručke nájdete podrobné pokyny, ako pripraviť novo zakúpený gril LANDMANN na použitie. Táto príručka obsahuje aj technické údaje o vašom modeli.
- Príslušná používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o správnom používaní, bezpečnej manipulácii a údržbe vášho nového grilu LANDMANN.

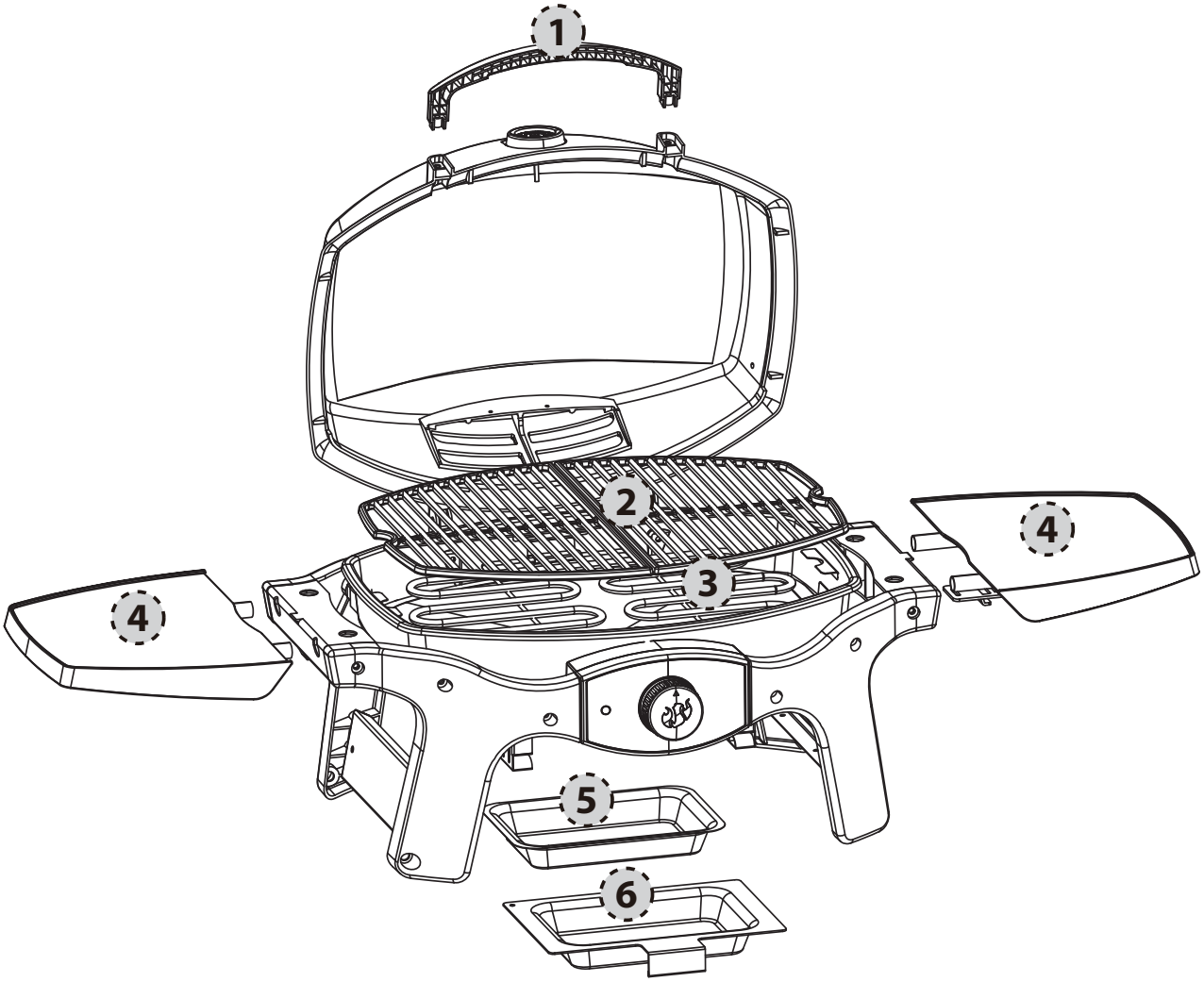
Nájdite si čas a oboznámte sa podrobne s vaším novým zariadením.

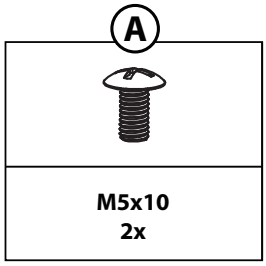
Takže vám prajeme nielen hladký štart, ale aj veľa radostí na dlhú dobu s grilom značky LANDMANN.

Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa vášho modelu grilu alebo potrebujete ďalšiu podporu, rád vám pomôže náš servisný tím. Kontaktné údaje nájdete na konci tejto používateľskej príručky.

Bavte sa a užite si chutnú sezónu grilovania!

Váš tím LANDMANN





SK

Zoznam dielov

Položka	Množstvo	Označenie
1	1	Rukoväť
2	2	Grilovací rošt
3	1	Vykurovacia cievka
4	2	Bočná polica
5	1	Hliníková vložka podnosu na tuk
6	1	Podnos na tuk
	1	Skrutkovacia karta s montážnym materiálom

Záručné nároky a záruka

Váš gril Landmann opustil výrobu v technicky bezchybnom stave. Z tohto dôvodu ponúka spoločnosť LANDMANN popri zákonnej záruke aj predĺženú záruku kvality a odolnosti proti korózii na nasledujúcich dieloch:

VEKO	10 rokov
GRILOVACÍ ROŠT	10 rokov

Záručné nároky zaniknú v prípade nesprávneho použitia grilu alebo použitia neschválených palív. Strata sfarbenia, hrdzavenie alebo mierne deformácie dielov priamo vystavovaných teplu (grilovací rošt, odrazová doska) nenarušujú funkciu grilu a ako také netvoria dôvod na záručné nároky.
Odložte si potvrdenie pre prípad reklamácie.

SK

VÝSTRAHA!
POTENCIÁLNE RIZIKO ZÁSADU PRÚDOM

Toto zariadenie je dimenzované na
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Pred použitím si prečítajte celý návod.
- Zariadenie sa musí pripojiť k zásuvke, ktorá má uzemňovací kontakt.
- Zariadenie musí byť napájané cez prúdový chránič (RCD) s menovitým zvyškovým prevádzkovým prúdom nepresahujúcim 30 mA.
- Ak je zásuvka poškodená, zariadenie nepoužívajte.
- Napájací kábel je potrebné pravidelne kontrolovať, či nie je poškodený, a v prípade jeho poškodenia sa zariadenie nesmie používať.
- Nepoužívajte gril s regulátorom teploty, ohrievaciu špirálu ktorý má poškodený kábel alebo zástrčku. Požiadajte spoločnosť Landmann o výmenu regulátora teploty, ohrievaciu špirálu. Regulátor teploty, ohrievaciu špirálu je vyrobený špeciálne pre tento gril.
- Pred zapojením napájacieho kábla do zásuvky vždy zapojte regulátor teploty do grilu.
- Keď sa gril dlhšiu dobu nepoužíva, vždy ho skladujte v interiéri.
- Na čistenie neponárajte regulátor teploty s napájacím káblom.
- Pri čistení neponárajte gril do vody.
- Na ochranu pred zásahom elektrickým prúdom neponárajte zástrčku, kábel alebo výhrevné teleso do vody ani inej kvapaliny.
- Gril nepoužívajte za dažďa.
- Gril používajte len na rovnom a stabilnom povrchu.
- V tomto grile nepoužívajte drevné uhlie ani iné horľavé palivá. Tento gril nie je určený na použitie s drevným uhlím a môže dôjsť k požiaru. Požiar by mohol spôsobiť nebezpečnú situáciu a poškodiť gril.
- Toto zariadenie môžu používať deti od veku 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami, pokiaľ majú zabezpečený dozor alebo boli poučené o používaní zariadenia bezpečným spôsobom a porozumeli príslušným rizikám.
- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa so zariadením nemohli hrať. Čistenie a používateľskú údržbu zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Výstrahy

⚠ NEBEZPEČENSTVO

Pri nedodržaní NEBEZPEČENSTIEV, VÝSTRAH A UPOZORNENÍ, ktoré sú uvedené v tomto návode na použitie, môže dôjsť k potenciálnemu telesnému poraneniu alebo smrti, alebo môže vzniknúť požiar alebo explózia s následnými škodami na majetku.
Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby nevzniklo ohrozenie.

- V žiadnom prípade tento produkt ani jeho použitie nemodifikujte.
- Tento gril používajte iba podľa popisu v tomto návode. Akékoľvek iné použitie, ktoré sa neodporúča v tomto návode, môže spôsobiť požiar, zásah elektrickým prúdom alebo zranenie osôb.
- Nepoužívajte ako ohrievač.
- Keď gril používa, nikdy ho nenechávajte bez dozoru.
- Počas používania grilu nedovoľte prístup malým deťom, seniorom a domácim zvieratám.
- Toto zariadenie vyhovuje technickým normám a bezpečnostným požiadavkám na elektrické zariadenia.
- Vždy skontrolujte, či použitá elektrická zásuvka má správne napätie podľa vstupného napájacieho zariadenia. Aj zásuvky musia byť vhodné pre zariadenia so spotrebou energie 2000 W.
- Pri používaní grilu sa uistite, že do rovnakého obvodu nie sú zapojené žiadne iné zariadenia s vysokým wattovým výkonom.
- Keď sa gril nepoužíva, odpojte ho.
- Napájací kábel umiestnite mimo oblastí s hustou premávkou.
- Nedovoľte, aby prišiel do kontaktu s grilom, keď je gril horúci.
- Počas krátkych dôb nepoužívania nenechávajte regulátor teploty v zapnutej polohe.
- Potiahnutie ovládača za tlačidlo môže spôsobiť jeho vypadnutie. Regulátor teploty odstraňujte uchopením za jeho bočnú stranu.
- Tento gril určený výhradne na použitie v exteriéri domácnosti. Nepoužívajte v interiéri ani na komerčnú prípravu jedál.
- Nepoužívajte gril v blízkosti horľavých materiálov ako drevo, suchá tráva, kríky atď.
- Nedovoľte, aby gril prišiel do kontaktu s horľavými materiálmi ako papier, steny, závesy, uteráky, chemikálie atď.
- Gril nepoužívajte na miestach s hustou premávkou.
- Keď sa gril používa, nehýbte s ním. Pred premiestnením alebo uskladnením nechajte zariadenie vychladnúť.
- Nepoužívajte gril do vzdialenosti 3 m od vody, napríklad bazéna alebo rybníka, aby nedošlo k postriekaniu alebo pádu grilu do vody.
- Neumiestňujte tento model grilu do zabudovanej alebo zasunutej konštrukcie. Pri nedodržaní tohto upozornenia by mohlo dôjsť k požiaru alebo explózii, čo môže spôsobiť škody na majetku alebo závažné telesné poranenie či smrť.
- Ak dôjde k vzplanutiu, na hasenie ohňa nepoužívajte vodu. Vypnite gril. Odpojte napájací kábel a počkajte, kým gril nevychladne.
- Odkvapkávaciu vaničku pravidelne čistite.
- Počas prevádzky grilu musí byť podnos na tuk neustále na svojom mieste.
- Regulátor teploty nepoužívajte, ak vonkajšia teplota klesne pod -25 °C alebo prekročí 66 °C.
- Predchádzajte poškodeniu v dôsledku nesprávneho použitia, napríklad ponorením do vody alebo iného druhu kvapaliny, pádom, kopaním alebo šliapaním na ktorúkoľvek súčasť regulátora teploty.
- S týmto zariadením nepoužívajte predlžovacie káble ani zástrčkové adaptéry. Ak tak urobíte, výrazne sa zníži účinnosť systému PRCD dodávaného s grilom.

SK

Všeobecné pokyny

Ak máte otázky alebo potrebujete radu týkajúcu sa vášho grilu alebo jeho bezpečnej prevádzky, obráťte sa na zástupcu zákazníckeho servisu vo vašej oblasti. Použite kontaktné údaje na našej webovej stránke www. landmann.com.

S elektrickým grilom Landmann môžete grilovať, opekať, smažiť a piecť s takými výsledkami, ktoré ťažko dosiahnete s domácimi kuchynskými spotrebičmi. Uzavreté veko vytvára v jedle tú príchuť „exteriéru". Elektrina sa používa jednoducho a dáva väčšiu kontrolu nad prípravou jedla ako drevné uhlie.

- V tomto návode nájdete minimálne požiadavky na montáž elektrického grilu Landmann. Pred použitím elektrického grilu Landmann si pozorne prečítajte tento návod. Nesprávna montáž môže byť nebezpečná.
- Tento elektrický gril Landmann nie je určený na komerčné použitie.
- Keď sa elektrický gril Landmann používa, nenechávajte ho bez dozoru.
- Všetky diely zapečatené výrobcom alebo jeho zástupcom nesmie používateľ upravovať
- Akékoľvek úpravy na zariadení môžu byť nebezpečné
- Pred použitím vizuálne skontrolujte poškodenie a opotrebenie ovládača, kábla, zástrčky a výhrevného telesa.
- Pri prvom zahriatí grilu sa môže uvoľňovať slabý zápach spáleniny. Gril spaľuje prebytočné mazivá na výhrevnom telese. Nemá to vplyv na bezpečnosť grilu.
- Aby nedošlo k požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom, v prípade potreby nových obvodov alebo zásuviek vždy využite certifikovaného elektrikára.
- Nesprávne uzemnené zásuvky môžu spôsobiť zásah elektrickým prúdom.
- Prípojky neumiestňujte na zem a udržiavajte ich v suchu. Neveďte kábel cez okraj stola, kde by oň mohli zakopnúť alebo ho ťahať deti.
- Keď sa gril nepoužíva, zakryte ho alebo ho uložte do chráneného priestoru.
- Medzi jednotlivými použitiami vyčistite rošt a varnú skrinku.

SK

SKLADOVANIE A/ALEBO NEPOUŽÍVANIE

- Ak sa elektrický gril Landmann nepoužíva, tlačidlo na reguláciu teploty so sieťovým káblom musí byť v polohe „VYPNUTÉ" a musí byť ODPOJENÝ a uložený v interiéri.

OBSLUHA

⚠ **VÝSTRAHA: Elektrický gril Landmann sa nesmie používať pod horľavým povrchom.**

⚠ **VÝSTRAHA: Elektrický gril Landmann nie je určený na montáž do alebo na rekreačné vozidlá a karavany a/alebo člny.**

⚠ **VÝSTRAHA: Nepoužívajte gril bližšie ako 60 cm od horľavých materiálov od zadnej alebo bočných strán grilu.**

⚠ **VÝSTRAHA: Počas používania sa celá varná skrinka zohreje na vysokú teplotu. Nenechávajte ju bez dozoru.**

⚠ **VÝSTRAHA: Akýkoľvek elektrický napájací kábel udržujte mimo dosahu zohrievaného povrchu.**

⚠ **VÝSTRAHA: Udržujte priestor prípravy jedál mimo horľavých výparov a kvapalín ako benzín, petrolej, alkohol atď., a iných horľavých materiálov.**

⚠ **VÝSTRAHA: Počas prípravy jedál musí byť zariadenie na rovnom a stabilnom povrchu v priestore bez horľavých materiálov.**

⚠ **VÝSTRAHA: Pred použitím úplne odpojte napájací kábel. Kábel držte mimo dosahu varnej skrinky.**

Príprava jedla na elektrickom grile

Toto zariadenie je dimenzované na
230 V ~ 50/60Hz
Výkon: 2000 W

⚠ **VÝSTRAHA: Úplne rozviňte napájací kábel. Kábel držte mimo dosahu varnej skrinky.**

1. Otvorte veko.
2. Uistite sa, že je ovládacie tlačidlo vypnuté. (Otočte ovládacie tlačidlo proti smeru pohybu hodinových ručičiek na kontrolu, že je vo vypnutej polohe.)
3. Pripojte napájací kábel do chránenej zásuvky.

⚠ **UPOZORNENIE: Spotrebič by mal byť napájaný cez prúdový chránič.**

4. Pred grilovaním skontrolujte, či elektronické bezpečnostné zariadenie na napájacom kábli regulátora teploty funguje správne.
   - Stlačte tlačidlo napájania v spodnej časti ovládacej skrinky. Mal by sa rozsvietiť červený indikátor.

⚠ **VÝSTRAHA: Ak táto funkcia zlyhá, GRIL NEPOUŽÍVAJTE. Obráťte sa na zástupcu zákazníckeho servisu vo vašej oblasti pomocou kontaktných informácií na našej webovej stránke www.landmann.com**

5. Predhrejte gril. Otočte ovládacie tlačidlo do polohy MAX (v smere pohybu hodinových ručičiek). Modrý indikátor signalizuje, že je zapnuté napájanie a výhrevné teleso sa zahrieva. Modrý indikátor sa pravidelne zapína a vypína, ako sa výhrevné teleso nastavuje tak, aby udržiavalo určenú teplotu.
6. Zatvorte veko. Doba predohrevu bude trvať približne 20 minút.

Príprava jedál pri nižšej teplote grilu: predhrejte, ako je uvedené vyššie. Otočte ovládacie tlačidlo proti smeru pohybu hodinových ručičiek na požadované nastavenie. Začnite s prípravou jedla.

Pozrite tabuľky na prípravu jedál na konci príručky, kde nájdete uvedené približné časy grilovania a nastavenia rezov mäsa (prispôsobte si ich podľa podmienok).

⚠ **VÝSTRAHA: Aj keď červený indikátor nesvieti, výhrevné teleso môže byť ešte horúce.**

PRÍPRAVA JEDLA

Predhriatie grilu: Zapnite elektrický gril Landmann podľa pokynov na prípravu jedla v tomto návode na použitie. Zatvorte veko a otočte ovládacie tlačidlo výhrevného telesa do najvyššej polohy. Predhrievajte gril 20 minút. Dlhší čas predhrievania bude závisieť od podmienok ako teplota vzduchu a vietor. V krajinách s napätím 220 voltov nechajte predhrievať ďalších päť minút.

Poznámka: Vietor a počasie môžu na dosiahnutie správnej teploty prípravy jedla vyžadovať nastavenie ovládača teploty.

Odkvapkaný materiál a mastnota: Prebytočný odkvapkaný materiál a mastnota sa zhromažďujú v záchytnej vaničke vo výsuvnom spodnom zásobníku (ktorý sa nachádza v spodnej strane grilu). K dispozícii sú jednorazové odkvapkávacie vaničky Landmann, ktoré sa hodia k záchytnej vaničke.

⚠ **VÝSTRAHA: Pred akýmkoľvek použitím skontrolujte, či v záchytnej vaničke a v spodnej časti grilu nie je usadená mastnota. Odstráňte prebytočnú mastnotu, zabránite tak vzniku požiaru v spodnej časti grilu.**

⚠ **VÝSTRAHA: Nepohybujte elektrickým grilom Landmann počas prevádzky, alebo keď je gril horúci.**

Pred prípravou jedla na grile musíte gril predhriať (20 minút)

Ľahký povlak oleja pomôže jedlu rovnomerne zhnednúť a zabráni jeho prilepeniu na rošt. Olej vždy striekajte na jedlo, nie priamo na varný rošt.

Odporúčame grilovať so zatvoreným vekom. Prečo? Pretože znižuje pravdepodobnosť vzplanutia a pripraví jedlo rýchlejšie a rovnomernejšie.
Keď používate marinádu, omáčku alebo polevu s vysokým obsahom cukru alebo iné prísady, ktoré ľahko horia, natrite ich na jedlo až počas posledných 10 až 15 minút grilovania.
Nezabudnite prípravný rošt pravidelne očistiť kefkou a vyčistiť odkvapkávaciu vaničku pod grilom.

Nasledujúce rezy, hrúbky, hmotnosti a časy grilovania potravín sú skôr smerodajné, ako prísne a pevné pravidlá. Doby prípravy jedla sú ovplyvňované faktormi ako vietor, vonkajšia teplota a toho, do akej miery je potrebné jedlo pripraviť. Grilujte po dobu uvedenú v tabuľke alebo na požadovaný stupeň prípravy, pričom v polovici doby grilovania jedlo raz otočte. Doby prípravy hovädzieho a jahňacieho mäsa sú na „strednú" dobu prípravy, pokiaľ nie je uvedené inak. Pred nakrájaním nechajte hrubé kotlety a stejky 5 až 10 minút postáť. Počas tejto doby sa vnútorná teplota mäsa zvýši o 5 až 10 stupňov.

Ďalšie tipy a recepty na grilovanie nájdete na stránke www.landmann.com.

	REZ	HRÚBKA A/ALEBO HMOTNOSŤ	PRIBLIŽNÁ DOBA GRILOVANIA
Hovädzie	Stejk: filé, stehno alebo roštenka	Hrúbka 2 cm (3/4") Hrúbka 2,5 cm (1") Hrúbka 2,5-3 cm (1 až 1-1/2")	10 až 12 minút, poloha 5 12 až 14 minút, poloha 5 15 až 18 minút, poloha 5
	Kebab	Kocky 2,5-3 cm (1 až 1-1/2")	8 až 12 minút, poloha 5
	Hovädzí burger alebo karbonátok	Hrúbka 2 cm (3/4")	10 až 12 minút, poloha 5
Jahňacina	Jahňacie kotlety	Hrúbka 3 cm (1-1/2")	10 až 12 minút, poloha 5
	Vykostené jahňacie stehno	1,4 až 1,6 kg	1 hod. až 1 hod. 15 minút, poloha 3
	Jahňacie rebro		30 až 40 minút, poloha 3
Bravčové	Kotleta: rebrá, panenka alebo plece	Hrúbka 2-2,5 cm (3/4 až 1")	10 až 16 minút, poloha 3
	Panenka, vykostená	Hrúbka 2-2,5 cm (3/4 až 1")	10 až 14 minút, poloha 3
	Klobásy		15 až 20 minút, poloha 3
Hydina	Kuracie prsia, vykostené, bez kože	175 g	12 až 14 minút, poloha 5
	Kebab	Kocky 2,5-3 cm (1 až 1-1/2")	14 až 16 minút, poloha 3
	Kura, polovica	550-675 g	50 až 1 hod. 15 minút, poloha 3
	Kuracie kúsky, nevykostené prsia/ krídla		15 až 25 minút, poloha 3
	Kuracie kúsky, nevykostené stehno		25 až 35 minút, poloha 3
Ryby a morské plody	Ryby, filé alebo plátky	Hrúbka 1-2,5 cm (1/2 až 1") Hrúbka 2,5-3 cm (1 až 1-1/4")	6 až 8 minút, poloha 5 8 až 10 minút, poloha 5
	Garnáty		2 až 5 minút, poloha 5
	Celá ryba	450 g 1 kg	15 až 20 minút, poloha 3 20 až 30 minút, poloha 3
Zelenina	Špargľa		6 až 8 minút, poloha 5
	Kukurica na klase, lúpaná		12 až 14 minút, poloha 5
	Kukurica na klase, v struku		25 až 30 minút, poloha 5
	Huby: Portabello		12 až 15 minút, poloha 5
	Huby: Pečiarky		10 až 12 minút, poloha 5
	Cibuľa, plátky 0,64 cm (1/4")		10 až 12 minút, poloha 5
	Zemiaky, plátky 0,64 cm (1/4")		10 až 12 minút, poloha 5
	Baklažán, plátky 1,27 cm (1/2")		6 až 9 minút, poloha 5
	Paprika (celá)		8 až 10 minút, poloha 5
	Paprika (štvrtená)		5 až 6 minút, poloha 5
	Cuketa 1,27 cm (1/2")		5 až 7 minút, poloha 5
	Cuketa (polená)		12 až 14 minút, poloha 5

Údržba

ČISTENIE

⚠ **VÝSTRAHA: Pred čistením vypnite elektrický gril Landmann a počkajte, kým nevychladne.**

Regulátor teploty s napájacím káblom – použite teplý mydlový roztok a vlhkú tkaninu. Pred použitím utrite a nechajte úplne vyschnúť.

⚠ **VÝSTRAHA: Na ochranu pred zásahom elektrickým prúdom neponárajte zástrčku, kábel, výhrevné teleso ani regulátor teploty do vody ani inej kvapaliny.**

Vonkajšie povrchy – na čistenie použite teplý mydlový roztok, potom opláchnite vodou.

⚠ **UPOZORNENIE: Na gril nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, abrazívne čistiace prostriedky (kuchynské čistiace prostriedky), čistiace prostriedky s obsahom citrusových produktov, ani abrazívne čistiace utierky.**

⚠ **UPOZORNENIE: Nečistite gril kovovými čistiacimi hubkami. Z hubky sa môžu odlamovať kúsky a spôsobiť elektrický skrat. Pravidelne čistite odkvapkávaciu vaničku.**

Varný rošt – všeobecné čistenie varného roštu je možné vykonať ihneď po príprave jedla. Kým je gril ešte teplý, vyčistite rošt oceľovou kefkou.

⚠ **UPOZORNENIE: Je potrebné pravidelne kontrolovať kefky grilu, či nie sú uvoľnené a nadmerne opotrebované. Kefku vymeňte, ak na varných roštoch alebo kefkách nájdete uvoľnené štetiny. Spoločnosť Landmann odporúča na začiatku každej jari zakúpiť novú kefku na grilovanie z nehrdzavejúcej ocele.**

Keď je gril vychladnutý, dôkladne ho vyčistite pomocou oceľovej kefky so štetinami, ktoré odstránia zachytené čiastočky. Vychladnutý varný rošt vyberte z grilu a umyte ho teplou mydlovou vodou, potom ho opláchnite vodou.

Informácie o dostupnosti alebo výmene varného roštu – obráťte sa na zástupcu zákazníckeho servisu vo vašej oblasti pomocou kontaktných údajov na našej webovej stránke www.landmann.com

Záchytná vanička – pri každom použití grilu skontrolujte, či v záchytnej vaničke nie je usadená mastnota. Nadbytočnú mastnotu odstráňte plastovou stierkou. Záchytnú vaničku umyte teplou mydlovou vodou a opláchnite vodou. K dispozícii sú jednorazové odkvapkávacie vaničky Landmann, ktoré sa hodia k záchytnej vaničke.

⚠ **Záchytnú vaničku pravidelne čistite.**

Vnútorné veko – kým je veko teplé, utrite ho papierovými utierkami, aby nedošlo k hromadeniu mastnoty. Tvorba šupiniek – hromadenie mastnoty pripomína farebné vločky.

⚠ **Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny, minerálny alkohol alebo xylén. Po vyčistení opláchnite.**

ČISTENIE VNÚTRA VARNEJ SKRINKY

⚠ **VÝSTRAHA: Pred čistením vypnite elektrický gril Landmann a počkajte, kým nevychladne.**

⚠ **VÝSTRAHA: Zabráňte hromadeniu mastnoty na rošte a vo vnútri varnej skrinky. Pravidelné čistenie roštu a varnej skrinky medzi jednotlivými použitiami je potrebné, aby nedochádzalo k hromadeniu mastnoty. Nesprávna údržba môže viesť k požiaru mastnoty, ktorý môže spôsobiť vážne telesné zranenie alebo smrť a poškodenie majetku.**

1. Odpojte napájací kábel regulátora teploty.

⚠ **UPOZORNENIE: Pri potiahnutí ovládača za tlačidlo môže dôjsť k jeho vypadnutiu.**

2. Vnútornú varnú skrinku zoškriabte plastovou stierkou a odstráňte zvyšky mastnoty.

⚠ **UPOZORNENIE: Podpera výhrevného telesa sa vyžaduje z hľadiska bezpečnosti zo strany regulačného úradu a nesmie sa odstraňovať.**

⚠ **UPOZORNENIE: Na výhrevné teleso nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry, abrazívne čistiace prostriedky (kuchynské čistiace prostriedky), čistiace prostriedky s obsahom citrusových produktov, ani abrazívne čistiace utierky. Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú kyseliny, minerálny alkohol alebo xylén.**

3. Pred použitím vymeňte ovládacie tlačidlo teploty a napájací kábel.

⚠ **Pred zapojením napájacieho kábla do zásuvky vždy úplne zapojte regulátor teploty do grilu.**

Prebytočný odkvapkaný materiál a mastnota sa budú zhromažďovať v odkvapkávacej vaničke pod výsuvným spodným zásobníkom. K dispozícii sú jednorazové fóliové odkvapkávacie vaničky, ktoré sa hodia k záchytnej vaničke.

⚠ **VÝSTRAHA: Pred každým použitím skontrolujte, či v spodnej časti grilu nie je usadená mastnota. Odstráňte prebytočnú mastnotu, zabránite tak vzniku požiaru mastnoty vo výsuvnom spodnom podnose.**

⚠ **V prípade požiaru maziva vypnite regulátor teploty a nechajte veko zatvorené, až kým oheň nezhasne.**

⚠ POZOR: Tento produkt bol testovaný na bezpečnosť a je certifikovaný iba na použitie v konkrétnej krajine. Pozrite označenie krajiny umiestnené na vonkajšej škatuli.

Ak potrebujete informácie o originálnych náhradných dieloch pre produkty Landmann, obráťte sa na oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti Landmann.

⚠ VÝSTRAHA: Nepokúšajte sa vykonať opravy komponentov bez toho, aby ste kontaktovali oddelenie služieb zákazníkom spoločnosti Landmann. Vaše konanie, ak nebudete postupovať podľa tejto výstrahy pre produkt, môže spôsobiť požiar alebo explóziu, ktoré môže mať za následok vážne telesné zranenie alebo smrť a poškodenie majetku.

Tento symbol znamená, že produkt nie je možné zlikvidovať v komunálnom odpade. Pokyny týkajúce sa správnej likvidácie tohto produktu v Európe nájdete na adrese www.landmann.com, ďalej kontaktujte dovozcu uvedeného pre vašu krajinu. Ak nemáte prístup na internet, obráťte sa na predajcu, ktorý vám poskytne názov, adresu a telefónne číslo dovozcu.

Riešenie problémov

PROBLÉM	SKONTROLUJTE	RIEŠENIE
Istič alebo poistka sa vypnú.	Do rovnakého obvodu ako gril je zapojený iný prístroj.	V tom istom obvode nepoužívajte iné elektrické spotrebiče.
Istič alebo poistka sa vypnú.	Svieti modrý indikátor a tlačidlo regulátora teploty je úplne otočený v smere pohybu hodinových ručičiek do polohy 5?	
	Tečie zo zásuvky prúd?	Skontrolujte elektrické napájanie.
	Uistite sa, že na kábli regulátora teploty svieti elektronický bezpečnostný indikátor.	Stlačte tlačidlo „napájanie“ na kábli regulátora teploty. Mal by sa rozsvietiť indikátor.
Ak problém nie je možné odstrániť pomocou týchto metód, obráťte sa na zástupcu zákazníckeho servisu vo vašej oblasti pomocou kontaktných údajov na našej webovej stránke www.landmann.com.		

LANDMANN

Üdvözöljük a LANDMANN-nál, üdvözöljük a *grillezés világában*!

Kedves grillező barátunk!

Köszönjük, hogy a LANDMANN grillt választotta.

- A mellékelt szerelési útmutató lépésről lépésre bemutatja, hogyan tegye használatra késszé az újonnan megvásárolt LANDMANN grilljét. A kézikönyv műszaki információkat is tartalmaz a modelljével kapcsolatban.
- A vonatkozó felhasználói kézikönyv fontos információkat tartalmaz az új LANDMANN grillje helyes használatáról, biztonságos kezeléséről és karbantartásáról.

Szánjon rá időt, hogy megismerkedjen új készüléke részleteivel.

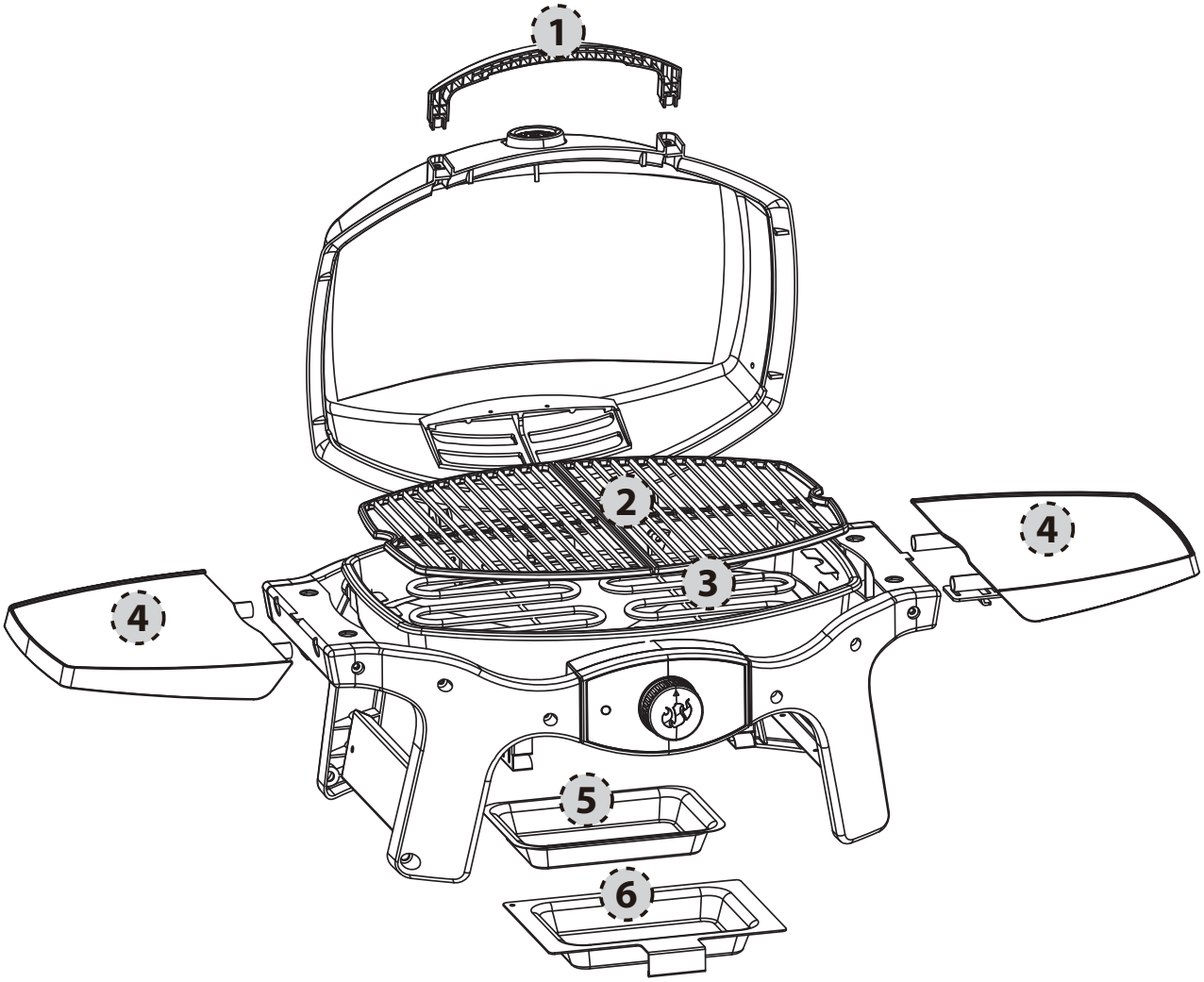
Nemcsak gördülékeny indulást kívánunk, hanem azt is, hogy LANDMANN márkájú grillje sok örömet nyújtson Önnek hosszú időn keresztül.

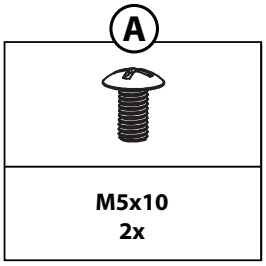
Amennyiben kérdése van grillező készülékével kapcsolatban, vagy további segítségre lenne szüksége, vevőszolgálati csapatunk örömmel segít. Elérhetőségeinket a felhasználói kézikönyv végén találja.

Jó szórakozást kívánunk, élvezze az ínycsiklandó grillszezont!

Az Ön LANDMANN csapata

HU





Alkatrészlista

Elem	Db.	Megnevezés
1	1	Fogantyú
2	2	Grillrács
3	1	Fűtőtekercs
4	2	Oldalsó polc
5	1	Zsírfogó tálca alumínium betétje
6	1	Zsírfogó tálca
	1	Csavarlap összeszerelési kellékekkel

Jótállás és garancia

A LANDMANN grill műszakilag kifogástalan állapotban hagyta el a gyárat.
Emiatt a törvényben előírt jótálláson felül a LANDMANN kiterjesztett minőségi és tartóssági jótállást vállal átrozsdásodás ellen az alábbi alkatrészekre:

FEDÉL	10 év
GRILLRÁCS	10 év

A grillező készülék rendellenes használata vagy nem engedélyezett tüzelőanyag használata esetén a jótállási és garanciális igények érvényességüket veszítik. A közvetlenül hőnek kitett alkatrészek (grillrács, zsírfogó tálca) elszíneződése, rozsdásodása vagy enyhe alakváltozása nem befolyásolja a grill működését, és így nem szolgál garanciális követelés alapjául.
Őrizze meg a vásárlást igazoló blokkot arra az esetre, ha érvényesítenie kell jótállási igényét.

HU

LANDMANN®

FIGYELMEZTETÉS!
ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE LEHETSÉGES

Ez a készülék az alábbiakra minősített:
230 V ~ 50/60Hz
2000 W **IP# IPX4**

- Működtetés előtt olvasson el minden utasítást.
- A készüléket földelt dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.
- A készüléket max. 30 mA névleges megszólalási küszöbű hibaáram-védőkapcsolóra (Fi-relé) kötve kell üzemeltetni.
- Ne működtesse az egységet, ha a dugaszolóaljzat sérült.
- A tápvezeték épségét rendszeresen ellenőrizni kell, sérülés esetén a készüléket tilos használni.
- Ne működtesse a grillt olyan hőmérséklet-szabályozóval, a fűtőtekercset, amelynek kábele vagy csatlakozója sérült. Hívja a Landmannt a hőmérséklet-szabályozó, a fűtőtekercsetcseréjéhez. A hőmérséklet-szabályozó, fűtőtekercset kifejezetten ehhez a grillkészülékhez készült.
- Először mindig a hőmérséklet-szabályozót csatlakoztassa a grillkészülékhez, mielőtt a tápkábelt a konnektorba dugja.
- Amennyiben a készüléket hosszabb ideig nem használja, üzemen kívül mindig beltérben tárolja.
- Ne merítse folyadékba a hőmérséklet-szabályozót és a tápkábelt annak tisztításakor.
- Ne merítse vízbe a grillkészüléket annak tisztításakor.
- Ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba a csatlakozót, a kábelt vagy a fűtőegység szabályozóját, hogy elkerülje az elektromos áramütést.
- Ne használja esőben a grillkészüléket.
- A grillkészüléket kizárólag sík, stabil felületen működtesse.
- Ne használjon faszenet vagy más tüzelőanyagot ehhez a grillkészülékhez. Ezt a grillkészüléket nem faszenes tüzelésre tervezték, és tűz keletkezhet. A tűz veszélyes állapotot és a grillkészülék megrongálódását okozhatja.
- Ez a készülék alkalmas a 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, a csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, tapasztalatlan és hiányos ismeretű személyek által való használatra, feltéve, hogy felügyeletet vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatával kapcsolatban és megértették az ezzel járó veszélyeket.
- A gyerekekre figyelni kell, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást ne bízza felügyelet nélküli gyermekekre.

Figyelmeztetések

⚠ VESZÉLY

A Kézikönyvben leírt VESZÉLY, FIGYELMEZTETÉS és VIGYÁZAT tartalmak figyelmen kívül hagyása súlyos testi sérülést vagy halált eredményezhet, vagy tüzet vagy robbanást, ezáltal vagyoni kárt.
Ha megsérült a tápkábel, a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, annak szervizével vagy hasonlóan képzett személlyel kell azt kicseréltetni.

- Semmilyen módon ne változtassa meg ezt a terméket vagy a használatát.
- Kizárólag az ebben a kézikönyvben megfogalmazott módon használja ezt a grillkészüléket. Minden olyan használat, amely a kézikönyv leírásában nem javasolt, tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
- Ne használja a grillező készüléket fűtőtestként.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a használatban lévő grillkészüléket.
- Tartsa távol a fiatal gyermekeket, az időskorúakat és a háziállatokat a grillezőkészüléktől, amikor az használatban van.
- Ez a készülék megfelel a műszaki szabványoknak és az elektromos készülékek biztonsági követelményeinek.
- Mindig győződjön meg arról, hogy a készülék tápellátását biztosító konnektor feszültsége megfelel a készülék bemeneti feszültségének. Az aljzatoknak 2000 watt fogyasztású eszközök fogadására is alkalmasnak kell lenniük.
- Győződjön meg arról, hogy egyéb nagy fogyasztású eszköz nem csatlakozik ugyanahhoz az áramkörhöz, amelyhez a működő grillkészülék.
- Húzza ki a konnektorból a grillkészüléket, amikor az nincsen használatban.
- A tápkábelt helyezze távol a közlekedési területektől.
- A tápkábel ne érjen a forró grillkészülékhez.
- A hőmérséklet-szabályozót ne hagyja ON pozícióban, amikor a készülék rövid ideig nincsen használatban.
- Ha a szabályozót a gombnál fogva húzza meg, az leeshet. A hőmérséklet-szabályozót az oldalánál fogva távolítsa el.
- Ez a grillkészülék kizárólag kültéri, háztartási használatra készült. Ne használja beltérben vagy kereskedelmi célú sütéshez.
- Ne használja a grillkészüléket éghető anyagok, mint amilyen a fa, száraz fű, bokrok stb. közelében.
- Ügyeljen arra, hogy a grillkészülék ne érintkezzen gyúlékony anyagokkal, mint pl. papír, falak, drapériák, törülközők, vegyszerek stb.
- Ne használja a grillkészüléket nagy forgalmú területeken.
- Ne mozgassa a grillkészüléket, amíg az használatban van. Mielőtt mozgatja vagy elpakolja a készüléket, várja meg, amíg az kihűl.
- A grillkészüléket nagyobb vízfelületektől (pl. medence vagy tó) legalább 3 m távolságban használja, hogy a grillkészülékre ne fröccsenjen víz vagy ne essen a vízbe.
- Ne építse be ezt a grillkészüléket semmilyen beépített vagy betolható konstrukcióba. A figyelmeztetés figyelmen kívül hagyása tüzet vagy robbanást, és ezáltal vagyoni kárt, súlyos testi sérülést vagy halált okozhat.
- Lángra lobbanás esetén ne használjon vizet a tűzoltásra, Kapcsolja a grillkészüléket OFF állásra. Húzza ki a tápkábelt és várjon, amíg a grillkészülék kihűl.
- Tisztítsa rendszeresen a zsírfogó tálcát.
- A grillkészülék használata során a zsírfogó tálca mindig legyen a helyén.
- Ne használja a hőmérséklet-szabályozót, amikor a kültéri hőmérséklet -25 ℃ alá esik vagy 66 ℃ fölé emelkedik.
- Kerülje el a hőmérséklet-szabályozó bármelyik részének nem rendeltetésszerű használatából, mint például vízbe vagy bármilyen más folyadékba merítésből, elejtésből, rugdosásból vagy rálépésből adódó kárt.
- Ne használjon hosszabbítókat vagy csatlakozó adaptereket ehhez a készülékhez. Amennyiben így tesz, jelentősen csökkenti a készülékéhez tartozó PRCD hatékonyságát.

Általános tudnivalók

Amennyiben kérdései merülnek fel vagy tanácsra lenne szüksége a grillkészülékével vagy annak biztonságos használatával kapcsolatban, keresse fel a területi vevőszolgálati képviselőjét. Használja a www.landmann.com weboldalunkon található információkat az elérhetőségekről.

A Landmann elektromos grillkészülékkel olyan eredmények érhetők el grillezéssel, pirítással és sütéssel, amilyenek beltéri konyhai eszközökkel nehezen állíthatók elő. A lezárt fedél által jön létre az ételben a „kültéri" íz. Az elektromosság könnyen használható, és jobban szabályozható vele a sütés, mint a faszenes tüzelőanyaggal.

- Ezek az utasítások megadják a Landmann elektromos grillkészülék összeállításához szükséges minimális feltételeket. Olvassa el figyelmesen a használati utasítást, mielőtt használja a Landmann elektromos grillkészülékét. A helytelen összeszerelés veszélyes lehet.
- Ez a Landmann elektromos grillkészülék nem kereskedelmi használatra készült.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a használatban lévő Landmann elektromos grillkészüléket.
- A felhasználó ne változtasson a gyártó által lezárt részeken.
- A készülék bármilyen módosítása veszélyes lehet.
- Használat előtt tekintse meg a kábelt, a dugaszolóaljzatot és a fűtőegység szabályozóját, hogy nem sérültek vagy kopottak-e.
- A grillkészülék első felmelegítése során enyhén égett szagot érezhet. A grillkészülék a fűtőegységen található felesleges kenőanyagokat égeti le. Ez nem befolyásolja grillkészüléke biztonságát.
- A tűz vagy elektromos áramütés elkerüléséért mindig képesített villanyszerelőt alkalmazzon, amennyiben új áramkörökre vagy dugaszolóaljzatokra lenne szükség.
- A helytelenül földelt dugaszolóaljzatok áramütést okozhatnak.
- A csatlakozókat tartsa a talajtól elemelten, szárazon. Ne hagyja, hogy a kábel lelógjon az asztal széléről, ahol áteshetnek rajta vagy gyerekek meghúzhatják.
- Takarja le a grillkészüléket vagy tárolja időjárástól védett helyen, amikor nincsen használatban.
- Tisztítsa meg a rácsot és a főzőüstöt a használatok között.

HU

TÁROLÁS ÉS/VAGY HASZNÁLATON KÍVÜLI ÁLLAPOT

- Amikor a Landmann elektromos grillkészülék nincsen használatban, a hőmérséklet-szabályozó gomb a tápkábellel legyen „OFF" álláson, HÚZZA KI A KONNEKTORBÓL és tárolja beltérben.

ÜZEMELTETÉS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Ne használja a Landmann elektromos grillkészülékét semmilyen éghető felület alatt.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Landmann elektromos grillkészüléke nem alkalmas arra, hogy, lakóautókba, lakókocsikba, hajókba vagy rájuk telepítsék.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Ne használja a grillkészüléket, amennyiben mögötte vagy mellette kevesebb mint 60 cm távolságra éghető anyagok találhatók.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a teljes főzőüst felforrósodik. Ne hagyja felügyelet nélkül.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Tartson távol minden elektromos tápkábelt bármely felmelegedett felülettől.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Mentesítse a sütőterületet a gyúlékony gőzöktől és folyadékoktól, mint pl. benzin, kerozin, alkohol stb., és más éghető anyagoktól.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Amikor süt, a készülék sík, szilárd felületen álljon olyan helyen, ahol nincsen éghető anyag.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Használat előtt tekerje ki teljesen a tápkábelt. Tartsa távol a kábelt a főzőüsttől.**

Sütés az elektromos grillkészülékén

Ez a készülék az alábbiakra minősített:
230 V ~ 50/60Hz
Kimenet: 2000 W

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Tekerje ki teljesen a tápkábelt. Tartsa távol a kábelt a főzőüsttől.**

1. Nyissa ki a fedelet.
2. Győződjön meg, hogy a szabályozógomb OFF helyzetben van. (Tekerje a szabályozógombot balra, hogy biztosan OFF helyzetben legyen.)
3. Csatlakoztassa a tápkábelt egy földelt dugaszolóaljzathoz.

⚠ **VIGYÁZAT: A készüléket hibaáram-védőkapcsolóra (Fi-relé) kötve kell üzemeltetni.**

4. Mielőtt elkezd grillezni, ellenőrizze, hogy az elektronikus biztonsági eszköz a hőmérséklet-szabályozó tápkábelén megfelelően működik.
   - Nyomja meg a „power” gombot a kontrolldoboz alján. A piros jelzőfénynek be kell kapcsolnia.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Ha ez a funkció elmarad, NE HASZNÁLJA A GRILLT. Keresse fel a területi vevőszolgálati képviselőjét a www.landmann.com weboldalunkon található, elérhetőségekről szóló információk segítségével.**

5. Melegítse fel előre a grillkészüléket. Tekerje a szabályozógombot MAX állásra (jobbra). Kék fény jelzi, hogy be van kapcsolva és a fűtőegység melegszik. A kék fény időszakosan fel- és lekapcsol, ahogyan a fűtőegység beállítja magát a hőmérséklet fenntartásához.
6. Zárja le a fedelet. Az előmelegítés körülbelül 20 percig fog tartani.

Alacsonyabb grillhőmérsékleten való sütéshez: Előmelegítés a fent leírt módon. Tekerje a szabályozógombot balra a kívánt beállításig. Kezdjen sütni.

Referenciaként szolgál a Kézikönyv végén található sütési táblázat, amelyben megtalálhatóak a körülbelüli sütési időtartamok és beállítások a felsorolt hússzeletekre vonatkozóan (pontosítsa a körülmények szerint).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Amikor a piros lámpa nem világít, a fűtőegység még mindig forró lehet.**

SÜTÉS

Grill előmelegítése: Kapcsolja be a Landmann elektromos grillkészüléket a sütési utasítások szerint, amelyeket ebben a Kézikönyvben talál. Hajtsa le a fedelet, és tekerje a fűtőegység szabályozógombját magas állásra. Melegítse elő a grillt 20 percig; az ennél hosszabb ideig tartó előmelegítést olyan körülmények fogják befolyásolni, mint a levegő hőmérséklete és a szél. Hagyjon további öt perc előmelegítési időt olyan országokban, ahol a feszültség 220 volt.

Megjegyzés: Szél és időjárás függvényében szükség lehet a hőmérséklet-szabályozó gomb állítására a megfelelő sütési hőmérséklet eléréséhez.

Csöpögés és zsír: A felesleges cseppek és a zsír a zsírfogó tálcában fog összegyűlni, az alsó, kihúzható tálcában (amely a grill alján található). Kaphatók eldobható Landmann zsírfogótálca-betétek, amelyek illeszkednek a zsírfogó tálcába.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Minden használat előtt ellenőrizze, van-e zsírfelhalmozódás a zsírfogó tálcán és a grill alján. Távolítsa el a felesleges zsírt, hogy elkerülje a grill aljában keletkező tüzet.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Ne mozgassa a Landmann elektromos grillkészüléket használat közben, vagy amíg az forró.**

Sütés előtt a grillt elő kell melegíteni (20 percig).

Egy vékony olajbevonat segít az ételét egyenletes barnára sütni és megelőzni, hogy az a rácsra ragadjon. Az ecsettel vagy spray-vel mindig az ételre vigye fel az olajat, ne közvetlenül a sütőrácsra.

Javasoljuk, hogy lehajtott fedéllel grillezzen. Miért? Azért, mert ez csökkenti a fellángolás esélyét, és gyorsabban és egyenletesebben süti meg az ételét.
Amikor olyan pácot, szószt vagy glazúrt használ, amelynek magas a cukortartalma vagy egyéb olyan hozzávalókat tartalmaz, amelyek könnyen leégnek, ecsettel vigye fel ezeket ételére, a grillezés utolsó 10-15 percében.
Ne feledje rendszeresen megtisztítani a grillrácsot kefével, és pucolja ki a zsírfogó tálcát, amely a grill alján található.

Az alábbi vágásmódok, vastagságok, súlyok és grillezési időtartamok inkább irányelvek, mint szigorú szabályok az ételekre vonatkozóan. A sütési időt olyan tényezők befolyásolják, mint a szél, a külső hőmérséklet és az, hogy mennyire kell átsülnie az ételnek. Grillezze a táblázatban megadott ideig vagy a kívánt átsütés mértékéig, és forgassa meg egyszer, a grillezési időtartam felénél. A marha és bárány sütési ideje a „közepesen átsült” értékre vonatkozik, hacsak másképp nem jelezzük. Várjon öt-tíz percet a vastag hússzeletek felvágása előtt. Ez-idő alatt a hőmérséklet a hús belsejében öt-tíz fokot fog emelkedni.

További grillezési tanácsokért és receptekért látogasson el a www.landmann.com weboldalra.

	VÁGÁS	VASTAGSÁG ÉS/VAGY SÚLY	GRILLEZÉSI IDŐTARTAM KÖRÜLBELÜL
Marha	Steak: filé, fartőszelet vagy hátszín	2 cm vastag 2,5 cm vastag 2,5–3 cm vastag	10–12 perc, 5. fokozat 12–14 perc, 5. fokozat 15–18 perc; 5. fokozat
	Kebab	2,5–3 cm-es kockák	8–12 perc, 5. fokozat
	Marhaburger vagy fasírt	2 cm vastag	10–12 perc, 5. fokozat
Bárány	Báránybord a	3 cm vastag	10–12 perc, 5. fokozat
	Báránycomb csont nélkül	1,4–1,6 kg	1 óra–1 óra 15 perc, 3. fokozat
	Báránybord a		30–40 perc, 3. fokozat
Sertés	Hússzelet: borda, karaj vagy tarja	2–2,5 cm vastag	10–16 perc, 3. fokozat
	Karaj, csont nélkül	2–2,5 cm vastag	10–14 perc, 3. fokozat
	Kolbász		15–20 perc, 3. fokozat
Szárnyas	Csirkemell, csont nélkül, bőr nélkül	175 g	12–14 perc, 5. fokozat
	Kebab	2,5–3 cm-es kockák	14–16 perc, 3. fokozat
	Csirke, fél	550–675 g	50 perc–1 óra 15 perc, 3. fokozat
	Csirkedarabok, csontos mell/szárny		15–25 perc, 3. fokozat
	Csirkedarabok, csontos láb/comb		25–35 perc, 3. fokozat
Hal és tenger gyümölcsei	Hal, filé vagy szelet	1–2,5 cm vastag 2,5–3 cm vastag	6–8 perc, 5. fokozat 8–10 perc, 5. fokozat
	Garnélarákok		2–5 perc, 5. fokozat
	Egész hal	450 g 1 kg	15–20 perc, 3. fokozat 20–30 perc, 3. fokozat
Zöldségek	Spárga		6–8 perc, 5. fokozat
	Kukoricacső, hántolt		12–14 perc, 5. fokozat
	Kukoricacső, csuhéval		25–30 perc, 5. fokozat
	Gomba: Portabello csiperke		12–15 perc, 5. fokozat
	Gomba: Button csiperke		10–12 perc, 5. fokozat
	Hagyma, 6 mm-es szeletek		10–12 perc, 5. fokozat
	Krumpli, 6 mm-es szeletek		10–12 perc, 5. fokozat
	Padlizsán, 1,3 cm-es szeletek		6–9 perc, 5. fokozat
	Paprika (egész)		8–10 perc, 5. fokozat
	Paprika (negyedelve)		5–6 perc, 5. fokozat
	Cukkini, 1,3 cm		5–7 perc, 5. fokozat
	Cukkini (felezve)		12–14 perc, 5. fokozat

Karbantartás

TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: tisztítás előtt kapcsolja Landmann elektromos grillkészülékét OFF állapotba, és várjon, amíg kihűl.**

Hőmérséklet-szabályozó tápkábellel - Használjon meleg, szappanos vízoldatot és egy nedves rongyot. Használat előtt törölje le és szárítsa meg teljesen.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba a csatlakozót, a kábelt, a fűtőegységet vagy a hőmérséklet-szabályozót, hogy elkerülje az elektromos áramütést.**

Külső felületek - Használjon meleg, szappanos vízoldatot a tisztításhoz, utána öblítse le vízzel.

⚠ **VIGYÁZAT: Ne használjon sütőtisztítószert, súrolószereket (konyhai tisztítószereket), citrustartalmú tisztítószereket vagy súrolószivacsokat a grillkészüléken.**

⚠ **VIGYÁZAT: Ne tisztítsa a grillkészüléket fém súrolószivaccsal. A szivacsról letörhetnek darabok és rövidre zárhatnak elektromos részeket. Rendszeresen tisztítsa meg a zsírfogó tálcát.**

Grillrács - Sütés után azonnal elvégezhető egy általános tisztítás a grillrácson. Amíg még meleg a grill, dörzsölje le a rácsot acélsörtéjű kefével.

⚠ **VIGYÁZAT: Rendszeresen ellenőrizze a grillkeféket, nincsenek-e laza sörtéik vagy nincsenek-e túlzottan elhasználódva. Cserélje ki a kefét, hogyha laza sörtéket talál a grillrácson vagy a kefén. A Landmann javasolja, hogy szerezzen be egy új rozsdamentes acél grillkefét minden tavasz kezdetén.**

Alapos tisztításhoz, amikor a grill kihűlt, használjon acélsörtéjű kefét, szükség szerint, a szennyeződések eltávolításához. Vegye le a kihűlt grillrácsot a készülékről, és mossa le meleg, szappanos vízzel, majd öblítse le vízzel.

Pót-grillrács elérhetőségével kapcsolatban keresse fel a területi vevőszolgálati képviselőjét, a www.landmann.com weboldalunkon található elérhetőségekről szóló információk segítségével.

Zsírfogó tálca - Ellenőrizze a zsírfogó tálca zsírképződését minden alkalommal, amikor a grillt használja. Távolítsa el a felesleges zsírt egy műanyag kaparóval. Mossa el a zsírfogó tálcát meleg, szappanos vízzel, és öblítse le vízzel. Kaphatók eldobható Landmann zsírfogótálca-betétek, amelyek illeszkednek a zsírfogó tálcába.

⚠ **Tisztítsa rendszeresen a zsírfogótálca betétjét.**

A fedél belseje - Amíg meleg a fedél, törölje le a belsejét papírtörlővel, hogy elkerülje a zsír felhalmozódását. A lepattogzó felhalmozódott zsír festéklepattogzásra hasonlít.

⚠ **Ne használjon olyan tisztítószereket, amelyek savat, ásványi eredetű alkoholt vagy xilolt tartalmaznak. Takarítás után öblítse le alaposan.**

FŐZŐÜST TISZTÍTÁSA BELÜL

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: tisztítás előtt kapcsolja Landmann elektromos grillkészülékét OFF állapotba, és várjon, amíg kihűl.**

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Kerülje el a zsírlerakódást a rácson és a főzőüst belsejében. A rácsot és a főzőüstöt a használatok között rendszeresen tisztítani kell a zsírlerakódás elkerüléséhez. A helytelen karbantartás a zsír meggyulladásához vezethet, ami súlyos testi sérülést vagy halált és vagyoni kárt okozhat.**

1. Húzza ki a hőmérséklet-szabályozó tápkábelét.

⚠ **VIGYÁZAT: Amennyiben a szabályozót a gombnál fogva húzza meg, a gomb leeshet.**

2. A felesleges zsírlerakódás eltávolításához kaparja a főzőüst belsejét egy műanyag kaparóval.

⚠ **VIGYÁZAT: a fűtőegység alátámasztását szabályozási ügynökség írja elő a biztonságért, nem szabad eltávolítani.**

⚠ **VIGYÁZAT: Ne használjon sütőtisztítószert, súrolószereket (konyhai tisztítószereket), citrust tartalmazó tisztítószereket vagy súrolószivacsot a fűtőegységen. Ne használjon olyan tisztítószereket, amelyek savat, ásványi eredetű alkoholokat vagy xilolt tartalmaznak.**

3. Használat előtt helyezze vissza a hőmérséklet-szabályozó gombot és tápkábelt.

⚠ **A hőmérséklet-szabályozót mindig teljesen csatlakoztassa a grillkészülékbe, mielőtt a tápkábelt a dugaszolóaljzathoz csatlakoztatja.**

A felesleges pecsenyelé és zsír a zsírfogó tálcában fog összegyűlni, a kihúzható, alsó tálca alatt. Kaphatók eldobható fólia zsírfogótálca-betétek, amelyek illeszkednek a zsírfogó tálcába.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Minden használat előtt ellenőrizze, van-e zsírfelhalmozódás az alsó tálcán. Távolítsa el a felesleges zsírt, hogy elkerülje a zsír által okozott tüzet a kihúzható, alsó tálcában.**

⚠ **Amennyiben a zsír által tűz keletkezik, kapcsolja ki a hőmérséklet-szabályozót, és hagyja csukva a fedelet, amíg a tűz kialszik.**

⚠ FIGYELEM: A terméket biztonságilag tesztelték, és használata csak a megadott országban hitelesített. Lásd az országok megnevezését a külső borítón.

Keresse fel a Landmann Termékek Vevőszolgálati Részlegét eredeti Landmann termékek cserealkatrészével (cserealkatrészeivel) kapcsolatos információkért.

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Ne kíséreljen meg javítást az alkatrészeken anélkül, hogy felkereste volna a Landmann Termékek Vevőszolgálati Részlegét. Amennyiben elmulasztja követni ezt a termékfigyelmeztetést, tettei tüzet vagy robbanást okozhatnak, ami súlyos testi sérülést vagy halált, illetve vagyoni kárt eredményezhet.

Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a terméket nem szabad szemetesben ártalmatlanítani. A termék Európában való helyes ártalmatlanításával kapcsolatos útmutatásért látogasson el a www.landmann.com weboldalra, és lépjen kapcsolatba az Ön országához megadott beszállítóval. Ha nincsen internet-hozzáférése, lépjen kapcsolatba a viszonteladójával a beszállító nevét, címét és telefonszámát illetően.

Hibaelhárítás

PROBLÉMA	ELLENŐRZÉS	MEGOLDÁS
Az áramköri megszakító meghibásodott vagy a biztosíték kiégett.	Van-e egy másik készülék ugyanarra az áramkörre csatlakoztatva, mint a grill?	Ne használjon más elektromos készüléket ugyanazon az áramkörön.
Az áramköri megszakító meghibásodott vagy a biztosíték kiégett.	Világít a kék áramjelző fény, és a hőmérséklet-szabályozó gomb jobbra teljesen az 5. fokozatra van tekerve?	
	Áram alatt van a dugaszolóaljzat?	Ellenőrizze az elektromosáram-ellátást.
	Győződjön meg arról, hogy az elektromos biztonságot jelző fény világít a hőmérséklet-szabályozó kábelén.	Nyomja meg a „Power” gombot a hőmérséklet-szabályozó kábelén. A jelzőfénynek be kellene kapcsolnia.
Amennyiben a problémákat nem lehet elhárítani ezekkel a módszerekkel, keresse fel a régiós vevőszolgálati képviselőjét, a www.landmann.com weboldalunkon található, elérhetőségekről szóló információk segítségével.		

HU

Bine ați venit la LANDMANN, bine ați venit în *universul grătarelor*!

Dragi amatori de preparate la grătar

Vă mulțumim că ați ales un grătar marca LANDMANN.

- Manualul de instalare inclus vă oferă instrucțiuni pas cu pas despre cum să pregătiți pentru utilizare grătarul LANDMANN, pe care tocmai l-ați achiziționat. Manualul conține, de asemenea, informații tehnice despre modelul dvs.
- Manualul de utilizare aferent conține informații importante despre utilizarea corectă, manipularea şi întreținerea în condiții de siguranță a noului dvs. grătar LANDMANN.

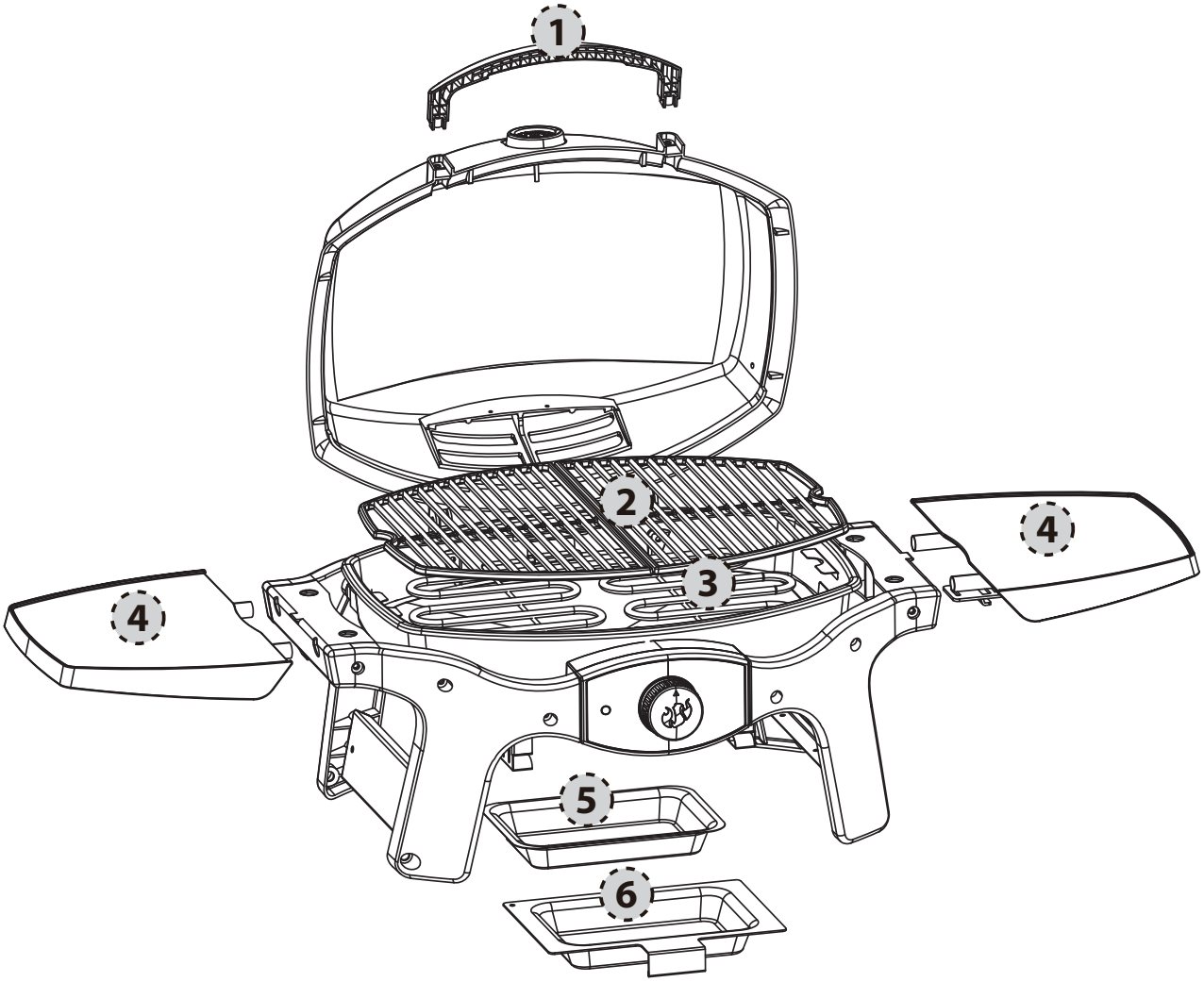
Vă rugăm să vă faceți timp pentru a vă familiariza cu detaliile noului dvs. echipament.

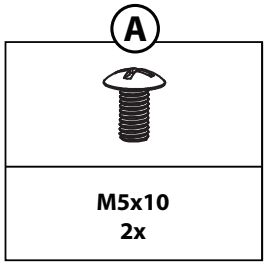
Vă dorim o inițiere fără dificultăți şi să utilizați cu multă plăcere şi pe o perioadă lungă de timp, grătarul dvs. marca LANDMANN.

Dacă aveți întrebări despre modelul dvs. de grătar sau dacă aveți nevoie de asistență suplimentară, echipa noastră de service vă va ajuta cu plăcere. Datele de contact se găsesc spatele acestui manual de utilizare.

Vă dorim distracție plăcută în deliciosul sezon al grătarelor!

Echipa dvs. LANDMANN





RO

Lista de piese

Articol	Cant.	Denumire
1	1	Mâner
2	2	Grătar pentru gătit
3	1	Bobina de încălzire
4	2	Raft lateral
5	1	Căptuşeală tavă pentru captarea grăsimii, din aluminiu
6	1	Tavă grăsime
	1	Card cu material de montare

Revendicările de garanție şi garanția

Grătarul Landmann a părăsit fabrica într-o stare tehnică ireproşabilă. Din acest motiv, pe lângă revendicările de garanție prevăzute de lege, LANDMANN oferă şi o garanție extinsă privind calitatea şi durabilitatea contra deteriorării prin oxidare a pieselor menționate în cele ce urmează.

CAPAC	10 ani
GRĂTAR PENTRU GĂTIT	10 ani

Orice garanție şi revendicări de garanție vor fi anulate în cazul utilizării incorecte a grătarului sau al utilizării de combustibili neaprobați. Decolorarea, oxidarea, deformarea uşoară a pieselor expuse direct încălzirii (grătarul pentru gătit, plita de reflectare) nu afectează funcționarea grătarului şi, prin urmare, nu constituie un temei pentru revendicări cu privire la garanție.
Păstrați bonul fiscal în cazul în care doriți să formulați o pretenție la garanție.

RO

AVERTIZARE!
PERICOL DE ELECTROCUTARE

Acest aparat este dimensionat pentru
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză echipată cu un contact de legare la pământ.
- Aparatul trebuie alimentat printr-un dispozitiv de protecție la curenți reziduali, diferențiali (RCD) pentru o intensitate nominală a curentului rezidual care nu depăşeşte 30 mA.
- Nu utilizați aparatul dacă mufa este deteriorată.
- Cablul de alimentare trebuie examinat cu regularitate pentru a detecta semne de deteriorare, iar aparatul nu trebuie utilizat în cazul în care cablul este deteriorat.
- Nu folosiți grătarul cu un controler de temperatură, bobina de încălzire care are un cablu sau un conector deteriorat. Apelați la firma Landmann pentru înlocuirea controlerului de temperatură, bobina de încălzire. Controlerul de temperatură, bobina de încălzire este conceput special pentru acest grătar.
- Întotdeauna să conectați controlerul de temperatură la grătar înainte de a introduce cablul de alimentare în priză.
- Pe perioadele lungi de neutilizare, să păstrați întotdeauna grătarul în interior.
- Nu introduceți în apă controlerul de temperatură cu cablul de alimentare pentru curățare.
- Nu introduceți grătarul în apă când îl curățați.
- Pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți ştecherul, cablul sau controlerul elementului de încălzire în apă sau în alt lichid.
- Nu utilizați grătarul pe ploaie.
- Utilizați grătarul numai pe o suprafață-suport stabilă, fără denivelări.
- Nu folosiți mangal sau alți combustibili în acest grătar. Acest grătar nu este proiectat pentru utilizarea mangalului şi ar putea surveni un incendiu. Incendiul ar putea afecta siguranța şi ar putea cauza deteriorarea grătarului.
- Acest aparat poate fi folosit de copii peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale diminuate sau fără experiențe şi cunoştințe aferente, dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur şi dacă înțeleg riscurile aferente.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea şi întreținerea nu pot fi efectuate nesupravegheat de către copii.

RO

Avertizări

⚠ PERICOL

Nerespectarea INDICAȚIILOR DE PERICOL, AVERTIZĂRILOR şi ATENȚIONĂRILOR conținute din acest ghid de instrucțiuni poate duce la survenirea unor vătămări corporale grave sau la pierderea vieții, la survenirea unui incendiu sau unei explozii soldabile cu pagube. Atunci când cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător sau agentul service al acestuia sau de alte persoane cu calificare similară, pentru a preveni pericolele.

- Nu modificați în niciun fel acest produs sau modul său de utilizare.
- Utilizați acest grătar exclusiv aşa cum este descris în acest manual. Orice alt mod de utilizare, care nu este recomandat în acest manual poate duce la survenirea unui incendiu, a electrocutării sau vătămării persoanelor.
- Nu utilizați aparatul ca mijloc de încălzire.
- Nu lăsați grătarul nesupravegheat în timpul funcționării acestuia.
- Nu lăsați grătarul în funcțiune în preajma copiilor mici, persoanelor vârstnice şi animalelor de casă.
- Acest aparat este în conformitate cu standardele tehnice şi cerințele de siguranță pentru dispozitivele electrice.
- Asigurați-vă întotdeauna că priza electrică utilizată are tensiunea corectă pentru alimentarea electrică a aparatului. Prizele trebuie să fie adecvate de asemenea, pentru echipamente cu un consum de putere de 2000 W.
- Asigurați-vă că nu sunt conectate alte aparate de mare putere în acelaşi circuit atunci când folosiți grătarul.
- Scoateți grătarul din priză dacă nu îl utilizați.
- Nu amplasați cablul de alimentare în apropierea zonelor în care se circulă.
- Cablul nu trebuie să atingă grătarul dacă acesta este încins.
- Nu lăsați controlerul de temperatură în poziția PORNIT pe duratele scurte de neutilizare.
- Tragerea controlerului de buton poate duce la căderea acestuia. Îndepărtați controlerul de temperatură prinzându-l de o parte.
- Acest grătar este destinat utilizării în exterior. Nu îl utilizați în interior sau pentru gătit comercial.
- Nu utilizați grătarul în apropierea materialelor combustibile, cum ar fi lemnul, iarba uscată, tufe etc.
- Nu lăsați grătarul să intre în contact cu materiale inflamabile, cum ar fi hârtia, pereții, draperiile, prosoapele, produsele chimice etc.
- Nu utilizați grătarul în zone intens circulate.
- Nu deplasați grătarul în timpul utilizării. Înainte de a-l deplasa sau depozita, lăsați-l să se răcească.
- Pentru a preveni ca grătarul să fie stropit sau să cadă în apă, să nu-l utilizați la o distanță mai mică de 305 cm (10 picioare) de orice tip de masă de apă, cum ar fi, de exemplu, o piscină sau un lac.
- Nu integrați acest model de grătar în nicio construcție încorporată sau glisantă. Ignorarea acestui avertisment poate provoca un incendiu sau o explozie care poate deteriora proprietatea sau se poate solda cu vătămări corporale grave sau pierderea vieții.
- Dacă apare o flacără, nu folosiți apă pentru a stinge focul. Comutați grătarul pe poziția OPRIT. Deconectați cablul de alimentare şi aşteptați să se răcească grătarul.
- Curățați cu regularitate tava pentru picături.
- Tava pentru captarea grăsimii trebuie să fie în permanență la locul său, în timpul utilizării grătarului.
- Nu utilizați controlerul de temperatură dacă temperatura exterioară scade sub -25℃ (-13 ℉) sau depăşeşte 66℃ (150 ℉).
- Evitați deteriorarea provocată de utilizarea necorespunzătoare, cum ar fi scufundarea în apă sau în orice tip de lichid, aruncarea, lovirea sau călcarea pe orice parte a controlerului de temperatură.
- Nu utilizați prelungitoare sau adaptoare pentru prize cu acest aparat. Făcând acest lucru veți reduce considerabil eficacitatea dispozitivului de protecție la curenți reziduali, diferențiali, furnizat împreună cu grătarul dvs.

RO

Instrucțiuni generale

Dacă aveți întrebări sau aveți nevoie de sfaturi cu privire la grătarul dvs. sau la utilizarea acestuia în siguranță, contactați reprezentantul Serviciului Clienți din zona dvs. Utilizați datele de contact de pe pagina noastră de Internet: www. landmann.com.

Cu grătarul electric Landmann puteți pregăti preparare la grătar, puteți frige, prăji şi coaceți obținând rezultate greu de egalat cu aparatele uzuale din bucătărie. Cu capacul închis obțineți aroma tipică de preparat la grătar. Electricitatea este uşor de utilizat şi vă oferă mai mult control la gătit decât combustibilul pe bază de mangal.

- În aceste instrucțiuni vă găsi cerințele minime pentru asamblarea grătarului dvs. electric de la Landmann. Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a folosi grătarul dvs. electric de la Landmann. Asamblarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.
- Acest grătar electric de la Landmann nu este prevăzut pentru utilizare comercială.
- Nu lăsați grătarul electric de la Landmann nesupravegheat în timpul funcționării acestuia.
- Piesele sigilate de producător nu trebuie modificate de utilizatori.
- Orice modificare a aparatului poate fi periculoasă.
- Înainte de utilizare verificați vizual cablul, priza şi controlerul elementului de încălzire cu privire la deteriorări şi uzură.
- Când încălziți grătarul pentru prima dată, se poate degaja un uşor miros de ars. Grătarul arde excesul de lubrifiant care se află pe elementul de încălzire. Aceasta nu afectează însă siguranța grătarului dvs.
- Dacă sunt necesare circuite sau prize noi, întotdeauna să dispuneți montarea acestora de către un electrician calificat pentru a preveni survenirea unui incendiu sau electrocutarea.
- Prizele fără împământare corectă pot cauza electrocutări.
- Mențineți conexiunile electrice uscate şi la distanță de sol. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei, de unde poate fi accesat sau tras de către copii.
- Acoperiți grătarul sau depozitați-l într-o zonă protejată de de intemperii atunci când nu îl folosiți.
- Curățați placa grătarului şi cutia de coacere între utilizări.

DEPOZITAREA ŞI/SAU PERIOADA DE NEUTILIZARE

- Atunci când grătarul electric Landmann nu este folosit, butonul de control al temperaturii cu cablul de alimentare trebuie să fie în poziția „OPRIT” şi grătarul trebuie DECONECTAT şi depozitat în interior.

RO

UTILIZAREA

⚠ **AVERTIZARE: grătarul dvs. electric de la Landmann nu trebuie utilizat sub suprafețe inflamabile.**

⚠ **AVERTIZARE: grătarul dvs. electric Landmann nu este prevăzut pentru a fi montat în sau pe vehicule de agrement, rulote şi / sau ambarcațiuni.**

⚠ **AVERTIZARE: nu utilizați grătarul dacă partea sa posterioară sau părțile laterale se află la mai puțin de 60 cm (24 in) de materiale inflamabile.**

⚠ **AVERTIZARE: în timpul utilizării, cutia de coacere se încinge. Nu lăsați grătarul nesupravegheat.**

⚠ **AVERTIZARE: feriți cablurile de alimentare de suprafețele încinse.**

⚠ **AVERTIZARE: păstrați zona de gătit fără vapori şi lichide inflamabile, cum ar fi benzină, kerosen, alcool etc. şi alte materiale combustibile.**

⚠ **AVERTIZARE: în timp ce gătiți, aparatul trebuie să fie pe o suprafață plană şi stabilă, într-o zonă fără materiale combustibile.**

⚠ **AVERTIZARE: derulați complet cablul de alimentare înainte de utilizare. Mențineți cablul la distanță de cutia de coacere.**

Gătirea pe grătarul electric

Acest aparat este dimensionat pentru
230 V ~ 50/60Hz
Putere: 2000 W

⚠ **AVERTIZARE: derulați complet cablul de alimentare. Mențineți cablul la distanță de cutia de coacere.**

1. Deschideți capacul.
2. Asigurați-vă că butonul de control se află în poziția OPRIT. (Întoarceți butonul de control în sens invers acelor de ceasornic pentru a vă asigura că se află în poziția OPRIT.)
3. Introduceți ştecherul cablului de alimentare într-o priză protejată.

⚠ **ATENȚIE: aparatul ar trebui alimentat printr-un dispozitiv de protecție la curenți reziduali, diferențiali (RCD).**

4. Înainte de a prepara alimente pe grătar, asigurați-vă că dispozitivul electronic de siguranță de la cablul de alimentare al controlerului de temperatură funcționează corespunzător.
   - apăsați butonul de "pornire" de pe baza cutiei de control. Trebuie să se aprindă indicatorul luminos roşie.

⚠ **AVERTIZARE: dacă funcționarea eşuează, NU UTILIZAȚI GRĂTARUL. Luați legătura cu reprezentantul Serviciului Clienți din zona dvs., utilizând datele de contact de pe pagina noastră de Internet: www. landmann.com.**

5. Preîncălziți grătarul. Întoarceți butonul de control în poziția MAX (sensul acelor de ceasornic). Lumina albastru semnalează conectarea electrică şi încălzirea elementului de încălzire. Lumina albastru se stinge şi se aprinde periodic pe măsură ce elementul de încălzire se reglează pentru a menține temperatura.
6. Închideți capacul. Timpul de preîncălzire este de aproximativ 20 de minute.

Pentru a găti la o temperatură mai mică a grătarului: preîncălziți aşa cum este indicat mai sus. Rotiți butonul de control în sens invers acelor de ceasornic la setarea dorită. Începeți să gătiți.

Consultați diagramele pentru gătit de la sfârşitul ghidului de instrucțiuni pentru a afla timpul aproximativ de preparare pe grătar şi setările pentru porționarea tipurilor de carne enumerate (respectați condițiile).

⚠ **AVERTIZARE: chiar dacă lumina roşie este stinsă, elementul de încălzire mai poate fi încins.**

GĂTIREA

Pentru preîncălzirea grătarului: porniți grătarul electric Landmann conform instrucțiunilor pentru gătit din acest manual al utilizatorului. Închideți capacul şi rotiți butonul de control al elementului de încălzire în sus. Preîncălziți grătarul timp de 20 de minute; un timp de preîncălzire mai îndelungat depinde de condiții ca temperatura aerului şi vântul. Acordați cinci minute de preîncălzire în plus în țările în care tensiunea curentului este de 220 de volți.

Notă: în funcție de vânt şi de condițiile meteo, poate fi necesară ajustarea butonului de control al temperaturii pentru a obține temperatura corectă de gătit.

Picături şi grăsime: picăturile şi grăsimea în exces se vor colecta în tava de colectare din tava glisantă de jos (situată în partea inferioară a grătarului). Sunt disponibile tăvi pentru picături de unică folosință de la Landmann, care se potrivesc cu tava de colectare.

⚠ **AVERTIZARE: înainte de fiecare utilizare, să verificați tava de colectare şi partea inferioară a grătarului în ceea ce priveşte acumularea grăsimilor. Îndepărtați excesul de grăsime pentru a evita aprinderea în partea de jos a grătarului.**

⚠ **AVERTIZARE: nu mişcați grilajul electric Landmann în timpul funcționării sau când este fierbinte.**

Trebuie să preîncălziți grătarul (20 de minute) înainte de a găti pe el.

Un strat subțire de ulei vă va ajuta să rumeniți uniform alimentele şi să împiedicați lipirea acestora de grătarul pentru gătit. Întotdeauna să pulverizați uleiul pe alimente sau să le ungeți, însă nu direct pe grătarul pentru gătit.

Vă sugerăm să preparați alimentele pe grătar cu capacul închis. De ce? În acest mod se reduc şansele de a se forma flăcări şi alimentele vor fi preparate mai repede şi mai uniform.
Când utilizați o marinată, un sos sau o glazură cu un conținut ridicat de zahăr sau alte ingrediente care ard cu uşurință, ungeți alimentele cu acestea în ultimele 10-15 minute de preparare grătar.
Nu uitați să curățați periodic grătarul pentru gătit şi să curățați tava pentru picături de sub grătar.

Următoarele indicații de tăiere, grosimi, greutăți şi timpi de preparare pe grătar pentru alimente servesc mai mult ca orientare decât ca reguli stricte. Timpii de gătit depind factori ca vântul, temperatura exterioară şi gradul de preparare dorit al alimentelor. Preparați alimentele la grătar în timpul indicat în diagramă sau la gradul dorit de preparare, întorcând alimentele o dată la jumătatea timpului de preparare pe grătar. Timpii de gătit pentru carnea de vită şi miel sunt la nivelul „mediu", dacă nu se menționează altfel. Lăsați cotletele groase şi fripturile să se odihnească 5-10 minute înainte de a le tăia. Temperatura interioară a cărnii va creşte cu 5 până la 10 grade în acest timp.

Pentru mai multe sugestii şi rețete de preparare la grătar vizitați www.landmann.com.

	TĂIERE	GROSIME ŞI/SAU GREUTATE	TIMP APROXIMATIV DE PREPARARE PE GRĂTAR
Vită	Fripturi: file, rasol sau antricot	grosime de 2 cm (3/4 in) grosime de 2,5 cm (1 in) grosime de 2,5 – 3 cm (1 până la 1-1/2 in)	între 10 şi 12 minute, poziția 5 între 12 şi 14 minute, poziția 5 între 15 şi 18 minute, poziția 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 to 1-1/2 in) cuburi	între 8 şi 12 minute, poziția 5
	Burgeri de vită sau chiftele	grosime de 2 cm (3/4 in)	între 10 şi 12 minute, poziția 5
Miel	Cotlete de miel	grosime de 3 cm (1-1/2 in)	între 10 şi 12 minute, poziția 5
	Pulpă de miel fără os	1,4 - 1,6 kg (3 până la 3-1/2 lb)	1 h la 1 h 15 minute, poziția 3
	Costițe de miel		între 30 şi 40 minute, poziția 3
Porc	Cotlet: coaste, fleică sau spată	grosime de 2–2,5 cm (3/4 până la 1 in)	între 10 şi 16 minute, poziția 3
	Fleică fără os	grosime de 2–2,5 cm (3/4 până la 1 in)	între 10 şi 14 minute, poziția 3
	Cârnați		între 15 şi 20 minute, poziția 3
Carne de pasăre	Piept de pui fără os şi fără piele	175 g (6 oz)	între 12 şi 14 minute, poziția 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 până la 1-1/2 in) cuburi	între 14 şi 16 minute, poziția 3
	Jumătate de pui	550 – 675g (1-1/4 până la 1-1/2 lb)	50 la 1 h 15 minute, poziția 3
	Bucăți de pui, piept cu os/aripioare		între 15 şi 25 minute, poziția 3
	Bucăți de pui, pulpe cu os/aripioare		între 25 şi 35 minute, poziția 3
Peşte & fructe de mare	Peşte, file sau felii	grosime de 1 – 2,5 cm (1/2 până la 1 in) grosime de 2,5 – 3 cm (1 până la 1 1/4 in)	între 6 şi 8 de minute, poziția 5 între 8 şi 10 de minute, poziția 5
	Creveți		între 2 şi 5 minute, poziția 5
	Peşte întreg	450g (1 lb) 1 kg (2 până la 2 1/2 lb)	între 15 şi 20 de minute, poziția 3 între 20 şi 30 de minute, poziția 3
Legume	Sparanghel		între 6 şi 8 minute, poziția 5
	Ştiulete de porumb depănuşat		între 12 şi 14 minute, poziția 5
	Ştiulete de porumb cu frunze		între 25 şi 30 minute, poziția 5
	Ciuperci: Portabello		între 12 şi 15 minute, poziția 5
	Ciuperci: pălării		între 10 şi 12 minute, poziția 5
	Ceapă, 0,64 cm (1/4 in) felii		între 10 şi 12 minute, poziția 5
	Cartofi, 0,64 cm (1/4 in) felii		între 10 şi 12 minute, poziția 5
	Vinete, 1,27cm (1/2 in) felii		între 6 şi 9 minute, poziția 5
	Ardei (întregi)		între 8 şi 10 minute, poziția 5
	Ardei (tăiați)		între 5 şi 6 minute, poziția 5
	Dovlecei Zucchini 1,27cm (1/2 in)		între 5 şi 7 minute, poziția 5
	Dovlecei Zucchini (jumătăți)		între 12 şi 14 minute, poziția 5

Întreținere

CURĂȚAREA

⚠ **AVERTIZARE: înainte de curățare, opriți grătarul electric Landmann şi aşteptați să se răcească.**

Controlerul de temperatură cu cablul de alimentare - Folosiți o soluție de apă caldă cu săpun şi o lavetă umedă. Ştergeți-le şi uscați-le complet înainte de utilizare.

⚠ **AVERTIZARE: pentru a vă proteja împotriva electrocutării, nu introduceți ştecherul, cablul, elementul de încălzire sau controlerul de temperatură în apă sau în alt lichid.**

Suprafețele exterioare - Folosiți o soluție de apă caldă cu săpun pentru curățare, apoi clătiți cu apă.

⚠ **ATENȚIE: nu utilizați pentru curățarea grătarului soluții de curățat cuptorul, produse de curățare abrazive (produse de curățat bucătăria), produse de curățat pe bază de citrice sau bureți de curățare abrazivi.**

⚠ **ATENȚIE: nu curățați grătarul cu bureți de sârmă. Se pot desprinde din buretele de sârmă şi pot scurtcircuita piesele electrice. Curățați tava pentru picături cu regularitate.**

Grătarul pentru gătit - O curățare generală a grătarului pentru gătit se poate face imediat după gătire. Curățați grătarul cu o perie de oțel cât mai este cald.

⚠ **ATENȚIE: periile de grătar trebuie să fie verificate cu regularitate să nu aibă peri desprinşi şi să nu fie excesiv de uzate. Înlocuiți peria dacă ați găsit peri desprinşi pe ea sau pe grătarul pentru gătir. Firma Landmann recomandă achiziționarea unei noi perii de grătar din oțel inoxidabil, la începutul fiecărei primăveri.**

Pentru o curățare temeinică atunci când grătarul este răcit, utilizați o perie de oțel pentru îndepărtarea particulelor, în măsura în care este necesar. Scoateți grătarul pentru gătit răcit din grill şi spălați-l cu apă caldă cu săpun şi după aceea clătiți-l cu apă.

Pentru a verifica disponibilitatea unui grătar de gătit de schimb luați legătura cu reprezentantul Serviciului Clienți din zona dvs., utilizând datele de contact de pe pagina noastră de Internet: www. landmann.com.

Tava de colectare - de fiecare dată când utilizați grătarul să verificați tava de colectare cu privire la acumularea grăsimilor. Îndepărtați grăsimea în exces cu o racletă din plastic. Spălați tava de colectare cu o soluție de apă caldă cu săpun şi clătiți-o cu apă. Sunt disponibile tăvi pentru picături de unică folosință de la Landmann, care se potrivesc cu tava de colectare.

RO

⚠ **Curățați cu regularitate tava de colectare.**

Interiorul capacului - În timp ce capacul este cald, ştergeți interiorul său cu prosoape de hârtie pentru a preveni acumularea de grăsime. Grăsimea acumulată are aspectul unor fulgi de vopsea.

⚠ **Nu utilizați produse de curățat care conțin acid, spirt alb sau xilen. Clătiți bine după curățare.**

CURĂȚAREA INTERIORULUI CUTIEI DE COACERE

⚠ **AVERTIZARE: înainte de curățare, opriți grătarul electric Landmann şi aşteptați să se răcească.**

⚠ **AVERTIZARE: preveniți acumularea grăsimii pe grătar şi în interiorul cutiei de coacere. Pentru a preveni acumularea grăsimii este necesară curățarea grătarului şi cutiei de coacere cu regularitate, între utilizări. Întreținerea necorespunzătoare poate duce la aprinderea grăsimii, care poate provoca vătămări corporale grave sau pierderea vieții şi pagube.**

1. Deconectați cablul de alimentare al controlerului de temperatură.

⚠ **ATENȚIE: tragerea controlerului de buton poate duce la căderea acestuia.**

2. Răzuiți interiorul cutiei de coacere cu o racletă din plastic pentru a îndepărta grăsimea acumulată în exces.

⚠ **ATENȚIE: suportul elementului de încălzire este prevăzut pentru siguranță, conform specificațiilor organismului de reglementare şi nu trebuie îndepărtat.**

⚠ **ATENȚIE: nu utilizați pentru curățarea elementului de încălzire soluții de curățat cuptorul, produse de curățare abrazive (produse de curățat bucătăria), produse de curățat pe bază de citrice sau bureți de curățare abrazivi. Nu utilizați produse de curățat care conțin acid, spirt alb sau xilen.**

3. Montați la loc butonul de control al temperaturii şi cablul de alimentare, înainte de utilizare.

⚠ **Întotdeauna să introduceți complet controlerul de temperatură în grătar înainte de a introduce cablul de alimentare în priză.**

Picăturile şi grăsimea în exces se vor acumula în tava de colectare de sub tava glisantă de jos. Sunt disponibile tăvi pentru picături de unică folosință tip folie de la Landmann, care se potrivesc cu tava de colectare.

⚠ **AVERTIZARE: înainte de fiecare utilizare, să verificați tava din partea inferioară a grătarului în ceea ce priveşte acumularea grăsimilor. Îndepărtați excesul de grăsime pentru a evita aprinderea grăsimii în tava glisantă de jos.**

⚠ **Dacă s-a aprins grăsimea, închideți controlerul de temperatură şi lăsați capacul închis până se stinge focul.**

⚠ ATENȚIE: acest produs a fost testat cu privire la siguranță şi este certificat pentru utilizare numai în țara specificată. Consultați indicatorul țării pe cutie.

Vă rugăm să contactați Serviciul pentru clienți Landmann pentru informații despre piesele de schimb autentice Landmann.

⚠ AVERTIZARE: nu încercați să reparați componentele fără să contactați Serviciul pentru clienți Landmann. Dacă nu respectați acest avertisment referitor la produs, acțiunile dvs. pot provoca un incendiu sau o explozie care duce la survenirea de pagube, la vătămări corporale grave sau la pierderea vieții.

Acest simbol indică faptul că produsul nu poate fi eliminat ca deşeu la deşeurile menajere. Pentru instrucțiuni privind eliminarea corectă a acestui produs ca deşeu în Europa, vă rugăm să vizitați www.landmann.com şi să contactați importatorul menționat pentru țara dvs. Dacă nu aveți acces la Internet, contactați distribuitorul dvs. pentru a afla numele, adresa şi numărul de telefon ale importatorului.

Remedierea defectelor

PROBLEMĂ	VERIFICARE	REMEDIU
S-a declanşat întrerupătorul de protecție sau siguranța.	Mai este un aparat conectat în acelaşi circuit cu grătarul.	Nu utilizați alte aparate electrice în acelaşi circuit.
S-a declanşat întrerupătorul de protecție sau siguranța.	S-a aprins lumina albastră şi butonul de control al temperaturii este rotit în sensul acelor de ceasornic în poziția 5?	
	Priza este alimentată cu curent?	Verificați alimentarea electrică.
	Asigurați-vă că lumina indicatorului electronic de siguranță de la cablulcontrolerului de temperatură este stinsă.	Apăsați butonul de "pornire" de la cablul controlerului de temperatură. Trebuie să se aprindă indicatorul luminos.
Dacă problemele nu pot fi remediate folosind aceste metode, vă rugăm să contactați reprezentantul Serviciului Clienți din regiunea dvs. utilizând datele de contact de pe pagina noastră de Internet www. landmann.com.		

RO

Dobrodošli u LANDMANN, dobrodošli u *Vaš svijet roštilja*!

Dragi prijatelji roštilja

Hvala Vam što ste izabrali roštilj tvrtke LANDMANN.

- Priloženi priručnik za ugradnju sadrži upute s koracima za pripremu Vašeg novog roštilja tvrtke LANDMANN za uporabu. Priručnik također sadrži tehničke informacije o Vašem modelu.
- Dotični korisnički priručnik sadrži važne informacije o pravilnom korištenju, sigurnom rukovanju i održavanju Vašeg novog roštilja tvrtke LANDMANN.

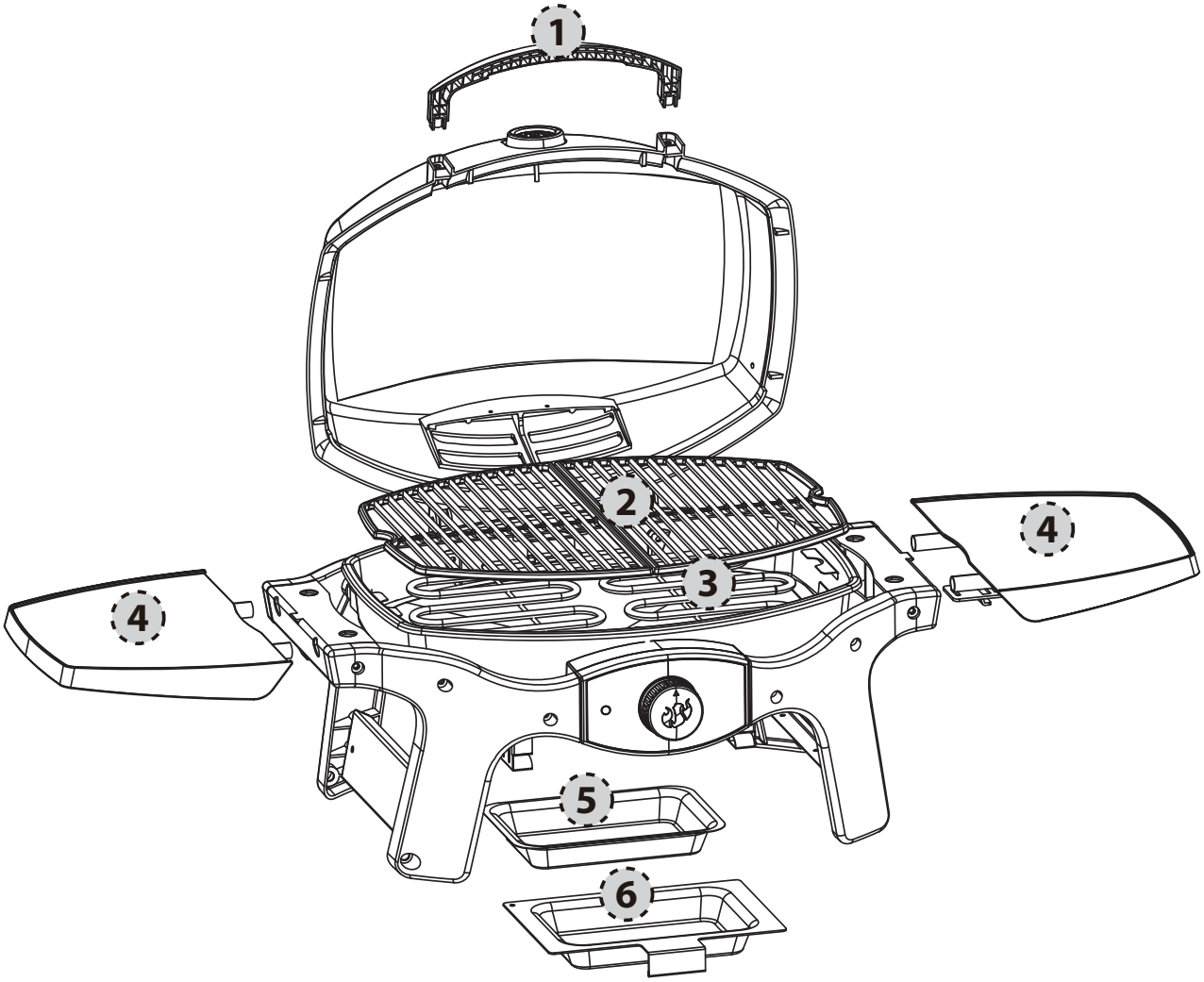
Odvojite malo vremena za upoznavanje s detaljima o Vašoj novoj opremi.

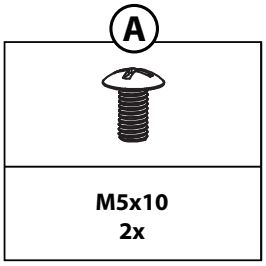
Želimo Vam dobar početak korištenja i dugotrajno zadovoljstvo s Vašim roštiljem tvrtke LANDMANN.

Ako imate bilo kakvih pitanja u vezi s Vašim modelom roštilja ili Vam je potrebna dodatna podrška, naš servisni tim rado će Vam pomoći. Podatke za kontakt pronaći ćete na poleđini ovog korisničkog priručnika.

Zabavite se i uživajte u ukusnoj sezoni roštiljanja!

Vaš LANDMANN tim





HR

Popis dijelova

Stavka	Količina	Naziv dijela
1	1	Ručica
2	2	Rešetka roštilja
3	1	Grijaća zavojnica
4	2	Bočna polica za odlaganje
5	1	Aluminijska posuda za pladanj za prikupljanje masnoće
6	1	Pladanj za prikupljanje mas-noće
	1	Kartica vijaka s montažnim materijalom

Jamstveni zahtjevi i garancija

Vaš roštilj tvrtke Landmann napustio je tvornicu u tehnički besprijekornom stanju.

Stoga tvrtka LANDMANN uz zakonsko jamstvo također nudi produženu garanciju kvalitete i trajnosti protiv prohrđavanja za sljedeće dijelove:

POKLOPAC	10 godina
REŠETKA ROŠTILJA	10 godina

Sva jamstva i garancije postaju nevažeće u slučaju nepravilne uporabe roštilja ili uporabe neodobrenih goriva. Promjene boje, hrđanje ili male deformacije dijelova izravno izloženih toplini (rešetka roštilja, reflektorska ploča) ne narušavaju funkcionalnost roštilja i kao takve ne čine osnovu za jamstvene zahtjeve.

Sačuvajte račun za slučaj podnošenja jamstvenog zahtjeva.

HR

UPOZORENJE!
POTENCIJALNA OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

Uređaj je namijenjen za nazivni napon
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Prije korištenja pročitajte sve upute.
- Ovaj uređaj treba priključiti na utičnicu koja ima kontakt za uzemljenje.
- Napajanje uređaja mora biti izvedeno putem zaštitne strujne sklopke(RCD) čija nazivna isklopna diferencijalna struja ne prelazi 30 mA.
- Ne koristite jedinicu ako je prihvat utikača (utičnica) oštećen.
- Treba redovito pregledavati postoje li na kabelu za napajanje znakovi oštećenja te se uređaj ne smije upotrebljavati ako je kabel oštećen.
- Ne upravljajte roštiljem pomoću regulatora temperature, grijaćim zavojnicom koji ima oštećeni kabel ili utikač. Nazovite tvrtku Landmann za zamjenski regulator temperature, grijaćim zavojnicom. Regulator temperature, grijaćim zavojnicom izrađen je posebno za ovaj roštilj.
- Regulator temperature uvijek utaknite u roštilj prije nego što utaknete utikač kabla za napajanje u utičnicu.
- Tijekom dugih razdoblja nekorištenja, roštilj uvijek skladištite u zatvorenom prostoru.
- Prilikom čišćenja ne uranjajte regulator temperature zajedno s kablom za napajanje.
- Tijekom čišćenja ne uranjajte roštilj u vodu.
- Kako biste se zaštitili od električnog udara, ne uranjajte utikač, kabel ili regulator grijaćeg elementa u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Ne koristite roštilj kad pada kiša.
- Koristite roštilj samo na ravnoj, stabilnoj površini.
- Ne koristite drveni ugljen ili druga zapaljiva goriva na ovom roštilju. Ovaj roštilj nije namijenjen za korištenje s drvenim ugljenom i može uzrokovati požar. Požar bi mogao uzrokovati opasnost i oštetiti roštilj.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i više te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetnim ili duhovnim sposobnostima ili nedostatnim iskustvom i znanjem ako se nalaze pod nadzorom ili su upućeni u sigurnu uporabu uređaja te ako razumiju s time povezane opasnosti.
- Djecu treba nadzirati kako bi se osiguralo da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Upozorenja

⚠ OPASNOST

Nepoštivanje izjava OPASNOSTI, UPOZORENJA i OPREZA navedenih u ovim uputama može rezultirati ozbiljnim tjelesnim ozljedama ili smrću te može doći do požara ili eksplozije s posljedičnim oštećenjem imovine.
Ako je kabel za napajanje oštećen, kako bi se izbjegla opasnost, mora ga zamijeniti proizvođač, njegov servisni zastupnik ili osoba sličnih kvalifikacija.

⚠

- Ne vršite nikakve izmjene proizvoda ili načina njegove uporabe.
- Koristite roštilj samo kako je opisano u ovom priručniku. Svaka druga uporaba koja se ne preporučuje u ovom priručniku može uzrokovati požar, električni udar ili tjelesne ozljede.
- Ne koristite ga kao grijač.
- Tijekom uporabe ne ostavljajte roštilj bez nadzora.
- Držite malu djecu, starije osobe i kućne ljubimce podalje od roštilja tijekom njegove uporabe.
- Ovaj je uređaj u skladu s tehničkim standardima i sigurnosnim zahtjevima za električne uređaje.
- Uvijek se pobrinite da korištena električna utičnica ima ispravan napon u skladu s ulaznom snagom uređaja. Utičnice također moraju biti prikladne za opremu s potrošnjom snage od 2000 W.
- Pobrinite se da pri uporabi roštilja nikakvi drugi uređaji velike snage nisu priključeni na isti strujni krug.
- Izvucite utikač roštilja iz utičnice kada ga ne koristite.
- Smjestite kabel za napajanje podalje od prostora namijenjenih za kretanje.
- Ne dozvolite da kabel dodiruje vrući roštilj.
- Ne ostavljajte regulator temperature u položaju ON (UKLJ.) tijekom kratkih razdoblja neuporabe.
- Povlačenje regulatora za gumb moglo bi uzrokovati njegovo odlamanje. Uklonite regulator temperature tako da ga uhvatite sa strane.
- Ovaj roštilj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu na otvorenom. Ne koristite uređaj u zatvorenim prostorima ili u gospodarske svrhe.
- Ne koristite roštilj u blizini zapaljivih materijala kao što su drvo, suha trava, grmlje, itd.
- Spriječite da roštilj dođe u dodir sa zapaljivim materijalima kao što su papir, zidovi, zavjese, ručnici, kemikalije, itd.
- Ne koristite roštilj u prostorima gdje postoji velika frekvencija kretanja.
- Ne pomičite roštilj tijekom uporabe. Prije pomicanja ili skladištenja pustite da se uređaj ohladi.
- Kako biste spriječili prskanje roštilja ili njegov pad u vodu, ne koristite ga na udaljenosti od 305 cm (10 ft) od bilo koje vodene površine, poput bazena ili ribnjaka.
- Ne ugrađujte ovaj model roštilja u bilo kakvu ugradbenu ili kliznu konstrukciju. Ignoriranje ovog upozorenja može izazvati požar ili eksploziju koja može oštetiti imovinu ili uzrokovati ozbiljne tjelesne ozljede ili smrt.
- Ako dođe do rasplamsavanja, za gašenje vatre ne koristite vodu. Postavite roštilj na OFF (ISKLJ.). Izvucite kabel za napajanje iz utičnice i pričekajte da se roštilj ohladi.
- Redovito čistite posudu za kapljevinu.
- Lim za prikupljanje masnoće mora biti postavljen tijekom cijelog vremena roštiljanja.
- Ne koristite regulator temperature ako vanjska temperatura padne ispod -25 ℃ (-13 ℉) ili premaši 66 ℃ (150 ℉).
- Izbjegavajte oštećenja uslijed zloporabe kao što je uranjanje u vodu ili bilo koju vrstu tekućine, ispuštanje, udaranje nogom ili gaženje bilo kojeg dijela regulatora temperature.
- S ovim uređajem ne koristite produžne kablove ili adaptere za utičnicu. To u velikoj mjeri smanjuje učinkovitost zaštitne strujne sklopke (PRCD) dostavljene s Vašim roštiljem.

HR

Opće upute

Ako imate pitanja ili trebate savjet u svezi Vaše jedinice roštilja ili njezinog sigurnog rada, obratite se predstavniku službe za korisnike u Vašoj blizini. Koristite podatke za kontakt na našoj web stranici www. landmann.com.

Električnim roštiljem tvrtke Landmann svoje namirnice možete na razne načine pripremati na roštilju i peći te pritom postići rezultate koji se ne mogu dobiti kuhinjskim uređajima. Zatvorenim poklopcem postižete poznati „outdoor" okus hrane pripremljene na otvorenom. Električna energija jednostavna je za korištenje i omogućuje Vam veću kontrolu pripremanja hrane od drvenog ugljena.

- Ove upute navode minimalne zahtjeve za sastavljanje Vašeg električnog roštilja tvrtke Landmann. Prije uporabe električnog roštilja tvrtke Landmann pažljivo pročitajte upute. Nepravilno sastavljanje može biti opasno.
- Ovaj električni roštilj tvrtke Landmann nije namijenjen za komercijalnu uporabu.
- Tijekom uporabe električni roštilj tvrtke Landmann ne ostavljajte bez nadzora.
- Korisnik ne smije vršiti izmjene dijelova zapečaćenih od proizvođača.
- Sve modifikacije uređaja mogu biti opasne.
- Prije početka rada vizualno provjerite jesu li kabel, utičnica i regulator grijaćeg elementa oštećeni ili istrošeni.
- Prilikom prvog zagrijavanja jedinice roštilja, ona može ispuštati blagi miris paljevine. Jedinica roštilja topi višak maziva koji se nalazi na grijaćem elementu. To ne utječe na sigurnost Vaše jedinice roštilja.
- Kako biste spriječili požar ili električni udar, uvijek angažirajte ovlaštenog električara ako je potrebna instalacija novih strujnih krugova ili utičnica.
- Neispravno uzemljene utičnice mogu uzrokovati električni udar.
- Držite priključke iznad tla i na suhom. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola gdje ga djeca mogu prevrnuti ili povući.
- Prilikom nekorištenja pokrijte jedinicu roštilja ili je skladištite na mjestu zaštićenom od vremenskih uvjeta.
- Nakon svake uporabe očistite rešetku i kutiju za pečenje.

SKLADIŠTENJE I/ILI NEKORIŠTENJE

- Kada električni roštilj tvrtke Landmann nije u uporabi, upravljački gumb za temperaturu s kablom za napajanje postavite u položaj „OFF" (ISKLJ.) te ga ODSPOJITE i skladištite u zatvorenom prostoru.

HR

ZA VRIJEME RADA

⚠ **UPOZORENJE: Vaš električni roštilj tvrtke Landmann ne smije se koristiti ispod zapaljive površine.**

⚠ **UPOZORENJE: Vaš električni roštilj tvrtke Landmann nije namijenjen za postavljanje u ili na rekreacijska vozila te kamp-prikolice i/ili brodove.**

⚠ **UPOZORENJE: Ne koristite roštilj na udaljenosti manjoj od 60 cm (24 in) od zapaljivih materijala, mjereći od stražnje i bočne strane jedinice roštilja.**

⚠ **UPOZORENJE: Cijela kutija za pečenje zagrije se tijekom uporabe. Ne ostavljajte roštilj bez nadzora.**

⚠ **UPOZORENJE: Električne kablove za napajanje držite podalje od svih zagrijanih površina.**

⚠ **UPOZORENJE: Zapaljive pare i tekućine, kao što su benzin, kerozin, alkohol itd. te druge zapaljive materijale držite podalje od područja za pripremu hrane.**

⚠ **UPOZORENJE: Tijekom pripremanja hrane uređaj mora biti na ravnoj, stabilnoj površini u području bez zapaljivih materijala.**

⚠ **UPOZORENJE: Prije uporabe u potpunosti odmotajte kabel za napajanje. Kabel držite podalje od kutije za pečenje.**

Pripremanje hrane na Vašem električnom roštilju

Uređaj je namijenjen za nazivni napon
230 V ~ 50/60Hz
Izlaz: 2000 W

⚠ **UPOZORENJE: U potpunosti odmotajte kabel za napajanje. Kabel držite podalje od kutije za pečenje.**

1. Otvorite poklopac.
2. Provjerite je li upravljački gumb ISKLJUČEN. (Okrenite upravljački gumb u smjeru kazaljke na satu kako biste osigurali da se nalazi u položaju OFF (ISKLJ.).)
3. Utaknite kabel za napajanje u zaštićenu utičnicu.

⚠ **OPREZ: Napajanje uređaja mora biti izvedeno putem zaštitne strujne sklopke (RCD).**

4. Prije roštiljanja provjerite radi li elektronički sigurnosni uređaj na kablu za napajanje regulatora temperature ispravno.
   - pritisnite gumb za „uključivanje" na dnu upravljačke kutije. Crveno signalno svjetlo trebalo bi se uključiti.

⚠ **UPOZORENJE: Ako dođe do kvara funkcije NE KORISTITE ROŠTILJ. Obratite se predstavniku službe za korisnike u svojoj blizini koristeći podatke za kontakt na našoj web stranici www.landmann.com**

5. Zagrijte roštilj. Okrenite upravljački gumb u položaj MAX (MAKS.) (u smjeru kazaljke na satu). Plavo svjetlo pokazuje da je napajanje uključeno i grijaći element zagrijan. Plavo svjetlo periodično se uključuje i isključuje kad se grijaći element prilagođava kako bi održao temperaturu.
6. Zatvorite poklopac. Vrijeme prethodnog zagrijavanja potrajati će otprilike 20 minuta.

Za pripremanje hrane na nižoj temperaturi roštilja: Prethodno zagrijte roštilj kako je gore opisano. Okrenite upravljački gumb u smjeru kazaljke na satu do željene postavke. Počnite s pripremom hrane.

Pogledajte tablice kuhanja na kraju uputa za približno vrijeme pripreme i postavke za navedene vrste mesa (prilagodite uvjetima).

⚠ **UPOZORENJE: Kada je crveno svjetlo isključeno, grijaći element i dalje može biti vruć.**

HR

PRIPREMANJE HRANE

Za prethodno zagrijavanje roštilja: Uključite električni roštilj tvrtke Landmann prema uputama u ovom korisničkom priručniku. Zatvorite poklopac i okrenite upravljački gumb grijaćeg elementa na visoki stupanj snage. Roštilj prethodno zagrijavajte 20 minuta. Dulje vrijeme prethodnog zagrijavanja ovisi o uvjetima poput temperature zraka i vjetra. Produljite vrijeme prethodnog zagrijavanja za pet minuta u državama u kojima mrežni napon iznosi 220 volti.

Napomena: Vjetar i vremenske prilike mogu zahtijevati podešavanje upravljačkog gumba temperature kako bi se postigla ispravna temperatura pripreme.

Kapljevina i masnoća: Višak kapljevine i masnoće sakuplja se u prihvatnoj posudi u donjem izvlačnom pladnju (nalazi se s donje strane roštilja). Dostupne su posude za kapljevinu za jednokratnu uporabu tvrtke Landmann koje odgovaraju prihvatnim posudama.

⚠ **UPOZORENJE: Prije svake uporabe provjerite ima li nakupina masnoće u prihvatnoj posudi i na dnu jedinice roštilja. Uklonite višak masnoće kako biste izbjegli vatru na dnu jedinice roštilja.**

⚠ **UPOZORENJE: Ne pomičite električni roštilj tvrtke Landmann za vrijeme korištenja ili kada je jedinica roštilja vruća.**

Prije početka pripremanja hrane morate zagrijati jedinicu roštilja (20 minuta).

Lagani premaz uljem pomaže da se Vaša hrana termički jednakomjerno obradi te sprječava da se ona zalijepi na rešetku roštilja. Uvijek uljem premažite ili poprskajte hranu, a ne rešetku roštilja.

Predlažemo pripremu hrane sa spuštenim poklopcem. Zašto? Zato što to smanjuje vjerojatnost rasplamsavanja te je priprema Vaše hrane brža i termička obrada ravnomjernija.
Ako koristite marinade, umake ili glazure s visokim udjelom šećera ili drugih sastojaka koji lako gore, nanesite ih na hranu zadnjih 10 do 15 minuta prije stavljanja na roštilj.
Ne zaboravite redovito očetkati rešetku roštilja i očistiti posudu za kapljevinu ispod roštilja.

Sljedeće vrste mesa, debljine, težine i vrijeme pripreme služe kao smjernice, a ne kao pravila. Na vrijeme pripreme utječu činjenice poput vjetra, vanjske temperature i stupnja zapečenosti hrane. Namirnice pripremajte na roštilju prema vremenu navedenom u tablici ili do željenog stupnja pečenosti uz jedno okretanje na polovici vremena pripreme. Vremena pripreme za govedinu i janjetinu namijenjena su za srednji stupanj pečenosti („medium"), osim ako nije drugačije navedeno. Debele kotlete i odreske ostavite da miruju 5 do 10 minuta prije rezanja. Tijekom vremena mirovanja unutarnja temperatura mesa narasti će za 5 do 10 stupnjeva.

Za dodatne savjete o pripremi na roštilju i receptima, posjetite www.landmann.com.

	KOMAD MESA	DEBLJINA I/ILI TEŽINA	PRIBLIŽNO VRIJEME PRIPREME
Govedina	Odrezak: file, ramstek ili entrecote	debljine 2 cm (3/4 in) debljine 2,5 cm (1 in) debljine 2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 in)	10 – 12 minuta, u položaju 5 12 – 14 minuta, u položaju 5 15 – 18 minuta; u položaju 5
	Kebab	kocke 2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 in)	8 – 12 minuta, u položaju 5
	Pljeskavica ili kosani odrezak	debljine 2 cm (3/4 in)	10 – 12 minuta, u položaju 5
Janjetina	Janjeći kotleti	debljine 3 cm (1-1/2 in)	10 – 12 minuta, u položaju 5
	Janjeći but bez kostiju	1,4 – 1,6 kg (3 – 3-1/2 lb)	1 sat – 1 sat i 15 minuta, u položaju 3
	Janjeći kare		30 – 40 minuta, u položaju 3
Svinjetina	Odrezak: rebro, slabina ili lopatica	debljine 2 – 2,5 cm (3/4 – 1 inč)	10 – 16 minuta, u položaju 3
	Slabina, bez kostiju	debljine 2 – 2,5 cm (3/4 – 1 in)	10 – 14 minuta, u položaju 3
	Kobasica		15 – 20 minuta, u položaju 3
Meso peradi	Pileća prsa, bez kostiju, bez kože	175 g (6 oz)	12 – 14 minuta, u položaju 5
	Kebab	kocke 2,5 – 3 cm (1 – 1-1/2 in)	14 – 16 minuta, u položaju 3
	Pile, polovica	550 – 675 g (1-1/4 – 1-1/2 lb)	50 minuta – 1 sat i 15 minuta, u položaju 3
	Komadi piletine, prsa/krilo s kostima		15 – 25 minuta, u položaju 3
	Komadi piletine, batak/zabatak s kostima		25 – 35 minuta, u položaju 3
Riba i plodovi mora	Riba, file ili odrezak	debljine 1 – 2,5 cm (1/2 – 1 in) debljine 2,5 – 3 cm (1 – 1-1/4 in)	6 – 8 minuta, u položaju 5 8 – 10 minuta, u položaju 5
	Škampi		2 – 5 minuta, u položaju 5
	Cijela riba	450 g (1 lb) 1 kg (2 – 2 1/2 lb)	15 – 20 minuta, u položaju 3 20 – 30 minuta, u položaju 3
Povrće	Šparoge		6 – 8 minuta, u položaju 5
	Kukuruz u klipu, bez komušine		12 – 14 minuta, u položaju 5
	Kukuruz u klipu, u komušini		25 – 30 minuta, u položaju 5
	Gljiva: smeđi šampinjoni (Portabello)		12 – 15 minuta, u položaju 5
	Gljiva: bijeli šampinjoni		10 – 12 minuta, u položaju 5
	Luk, ploške od 6,4 cm (1/4 in)		10 – 12 minuta, u položaju 5
	Krumpir, ploške od 6,4 cm (1/4 in)		10 – 12 minuta, u položaju 5
	Patlidžan, ploške od 1,27 cm (1/2 in)		6 – 9 minuta, u položaju 5
	Paprike (cijele)		8 – 10 minuta, u položaju 5
	Paprike (četvrtine)		5 – 6 minuta, u položaju 5
	Tikvica 1,27 cm (1/2 in)		5 – 7 minuta, u položaju 5
	Tikvica (polovica)		12 – 14 minuta, u položaju 5

Održavanje

ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE: Prije čišćenja ISKLJUČITE električni roštilj tvrtke Landmann i pričekajte da se ohladi.**

Regulator temperature s kablom za napajanje - koristite toplu otopinu vode i deterdženta te vlažnu krpu. Obrišite ga i potpuno osušite prije uporabe.

⚠ **UPOZORENJE: Kako biste se zaštitili od električnog udara, ne uranjajte utikač, kabel, grijaći element ili regulator temperature u vodu ili drugu tekućinu.**

Vanjska površina - koristite toplu otopinu vode i deterdženta za čišćenje, a zatim je isperite vodom.

⚠ **OPREZ: Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice, abrazivna sredstva za čišćenje (sredstva za čišćenje kuhinje), sredstva za čišćenje koja sadrže citrus ili abrazivne jastučiće za čišćenje na roštilju.**

⚠ **OPREZ: Ne čistite jedinicu roštilja metalnim abrazivnim jastučićem. Od jastučića se mogu otkinuti komadići i izazvati kratki spoj na električnim dijelovima. Redovito čistite posudu za kapljevinu.**

Rešetka roštilja - generalno čišćenje rešetke roštilja može se obaviti odmah nakon pripremanja hrane. Dok je roštilj još uvijek topao čeličnom žičanom četkom očetkajte rešetku.

⚠ **OPREZ: Redovito provjeravajte imaju li četke za čišćenje roštilja labave čekinje i jesu li prekomjerno istrošene. Zamijenite četku ako na rešetki roštilja ili četki pronađete otpale čekinje. Tvrtka Landmann preporučuje kupnju nove četke za roštilj od nehrđajućeg čelika na početku svakog proljeća.**

Prilikom temeljitog čišćenja ohlađenog roštilja prema potrebi koristite čeličnu žičanu četku za uklanjanje ostataka. Uklonite ohlađenu rešetku roštilja s jedinice roštilja i operite je toplom vodom s deterdžentom, a zatim je isperite vodom.

Za informaciju o dostupnosti zamjenskih rešetki roštilja obratite se predstavniku službe za korisnike u svojoj blizini koristeći podatke za kontakt na našoj web stranici www.landmann.com

Prihvatna posuda - provjerite ima li nakupina masnoće svaki puta kada koristite roštilj. Uklonite višak masnoće pomoću plastičnog strugača. Operite prihvatnu posudu toplom vodom s deterdžentom i isperite je vodom. Dostupne su posude za kapljevinu za jednokratnu uporabu tvrtke Landmann koje odgovaraju prihvatnim posudama.

⚠ **Redovito čistite prihvatnu posudu.**

Unutarnji poklopac - dok je poklopac topao, obrišite unutrašnjost pomoću papirnatih ubrusa kako biste spriječili nakupljanje masnoće. Pahuljanje (flokulacija), nakupljena masnoća nalikuje pahuljicama boje.

⚠ **Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu, razrjeđivač ili ksilen. Nakon čišćenja dobro isperite.**

ČIŠĆENJE UNUTRAŠNJOSTI KUTIJE ZA PEČENJE

⚠ **UPOZORENJE: Prije čišćenja ISKLJUČITE električni roštilj tvrtke Landmann i pričekajte da se ohladi.**

⚠ **UPOZORENJE: Izbjegavajte nakupljanje masnoće na rešetki i u unutrašnjosti kutije za pečenje. Redovito čišćenje rešetke i kutije za pečenje između korištenja potrebno je kako bi se izbjeglo nakupljanje masnoće. Neispravno održavanje može dovesti do zapaljenja masnoće što može uzrokovati ozbiljne tjelesne ozljede ili smrt te oštećenje imovine.**

1. Izvucite kabel za napajanje regulatora temperature.

⚠ **OPREZ: Povlačenje regulatora za gumb može uzrokovati njegovo odlamanje.**

2. Ostružite unutrašnjost kutije za pečenje s plastičnim strugačem kako biste ukloniti višak nakupljene masnoće.

⚠ **OPREZ: Nosač grijaćeg elementa propisan je u svrhu sigurnosti od strane regulatorne agencije i ne smije se uklanjati.**

⚠ **OPREZ: Ne koristite sredstvo za čišćenje pećnice, abrazivna sredstva za čišćenje (sredstva za čišćenje kuhinje), sredstva za čišćenje koja sadrže citrus ili abrazivne jastučiće za čišćenje na grijaćem elementu. Ne koristite sredstva za čišćenje koja sadrže kiselinu, razrjeđivač ili ksilen.**

3. Prije uporabe zamijenite upravljački gumb za temperaturu i kabel za napajanje.

⚠ **Prije priključivanja kabla za napajanje u utičnicu uvijek do kraja utaknite regulator temperature u jedinicu roštilja.**

Višak kapljevine i masnoće nakuplja se u prihvatnoj posudi ispod donjeg izvlačnog pladnja. Na raspolaganju su posude za kapljevinu od aluminijske folije za jednokratnu uporabu koje odgovaraju prihvatnim posudama.

⚠ **UPOZORENJE: Prije svake uporabe provjerite ima li nakupina masnoće na donjem pladnju. Uklonite višak masnoće kako biste izbjegli zapaljenje masnoće na donjem izvlačnom pladnju.**

⚠ **Ako dođe do zapaljenja masnoće, isključite regulator temperature i ostavite poklopac zatvorenim sve dok se vatra ne ugasi.**

⚠ POZOR: Ovaj je proizvod testiran na sigurnost i certificiran samo za uporabu u pojedinim državama. Pogledajte oznaku države koja se nalazi na vanjskoj kartonskoj kutiji.

Za točne informacije o zamjenskim dijelovima proizvoda tvrtke Landmann obratite se službi za korisnike tvrtke Landmann.

⚠ UPOZORENJE: Ne pokušavajte sami popravljati dijelove roštilja već se obavezno obratite službi za korisnike tvrtke Landmann. Ako se ne pridržavate ovih upozorenja, možete uzrokovati požar ili eksploziju što za posljedicu može imati ozbiljne tjelesne ozljede, smrt ili oštećenje imovine.

Ovaj simbol označava da se proizvod ne može zbrinuti u kućni otpad. Za upute u svezi pravilnog zbrinjavanja ovog proizvoda u Europi, posjetite www.landmann.com i obratite se uvozniku navedenom za Vašu državu. Ako nemate pristup internetu, obratite se Vašem trgovcu kako biste saznali ime, adresu i broj telefona uvoznika.

Rješavanje problema

PROBLEM	PROVJERA	RJEŠENJE
Dolazi do izbacivanja automatskog osigurača ili pregorijevanja osigurača.	Je li drugi uređaj priključen na isti strujni krug kao roštilj.	Ne priključujte druge električne uređaje na isti strujni krug.
Dolazi do izbacivanja automatskog osigurača ili pregorijevanja osigurača.	Je li plavi indikator napona uključen i upravljački gumb za temperaturu okrenut u smjeru kazaljke na satu u položaj 5?	
	Je li utičnica pod naponom?	Provjerite izvor električnog napajanja.
	Provjerite svijetli li elektronički sigurnosni indikator na kablu regulatora temperature.	Pritisnite gumb za „uključivanje" na kablu regulatora temperature. Indikatorska žaruljica treba biti uključena.
Ako se problemi ne mogu riješiti korištenjem ovih metoda, obratite se predstavniku službe za korisnike u vašoj regiji koristeći podatke za kontakt na našoj web stranici www. landmann.com.		

HR

Καλώς ήρθατε στην LANDMANN,
Καλώς ήρθατε στον κόσμο του *BBQ*!

Αγαπητοί φίλοι του BBQ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μια ψησταριά της LANDMANN.

- Το περιεχόμενο στη συσκευασία εγχειρίδιο εγκατάστασης περιέχει οδηγίες βήμα-βήμα με τις οποίες η νέα σας ψησταριά LANDMANN θα γίνει έτοιμη προς χρήση. Το εγχειρίδιο περιλαμβάνει και τεχνικές πληροφορίες σχετικά με το μοντέλο της ψησταριάς σας.
- Το σχετικό εγχειρίδιο χρήστη περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες σχετικά με τη σωστή χρήση, τον ασφαλή χειρισμό και τη συντήρηση της νέας σας ψησταριάς LANDMANN.

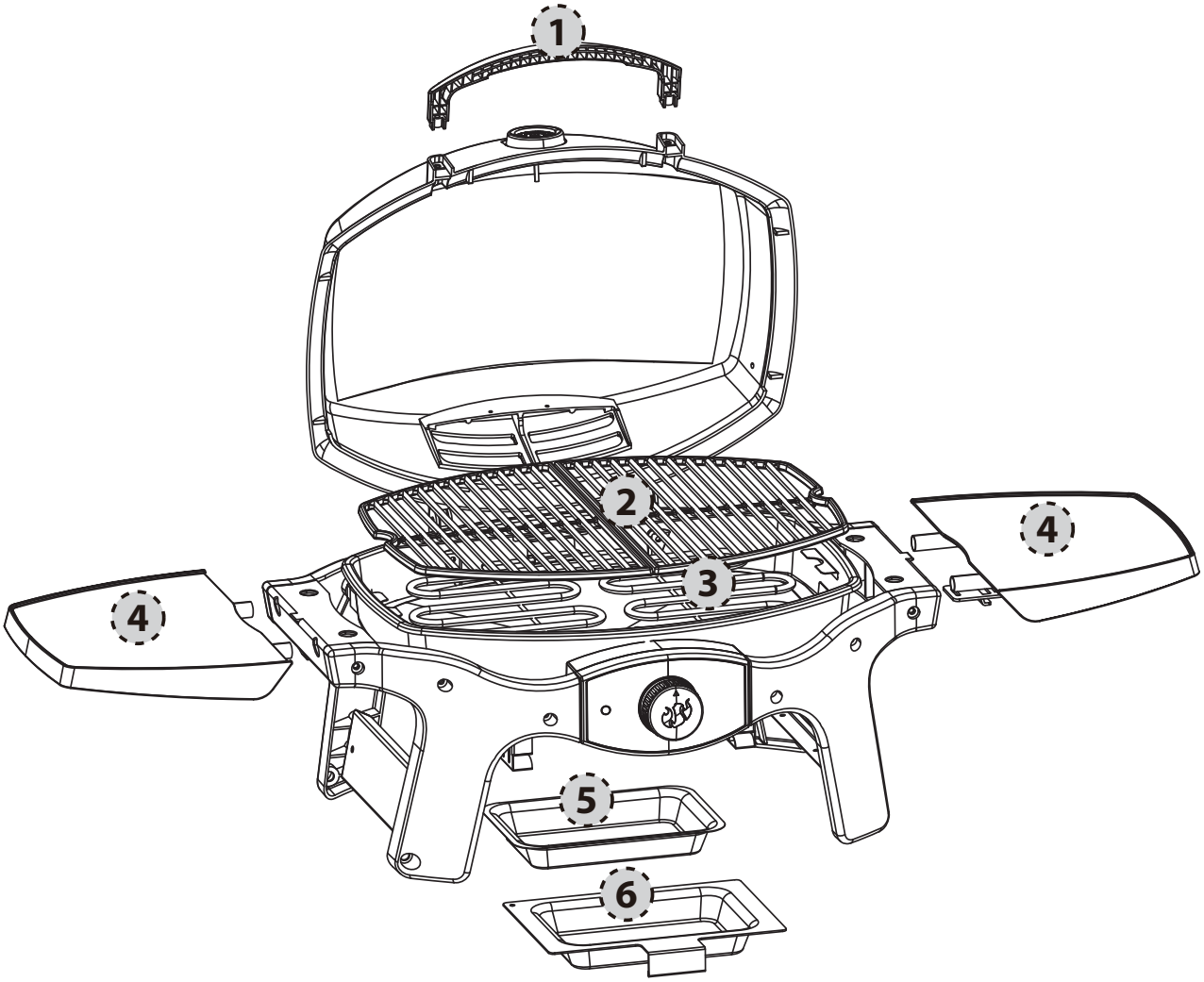
Αφιερώστε τον χρόνο που χρειάζεται για να εξοικειωθείτε με τις λεπτομέρειες του νέου σας εξοπλισμού.

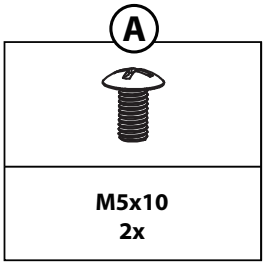
Μιας και δεν σας ευχόμαστε μόνο μια καλή αρχή αλλά θα θέλαμε να χαρείτε τη νέα σας, επώνυμη ψησταριά LANDMANN για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Εάν έχετε οποιεσδήποτε ερωτήσεις σχετικά με το νέο σας μοντέλο ψησταριάς ή χρειάζεστε πρόσθετη υποστήριξη, το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών της εταιρείας μας είναι στη διάθεσή σας. Για τα στοιχεία επικοινωνίας ανατρέξτε στο οπισθόφυλλο του παρόντος εγχειριδίου.

Ευχόμαστε να περάσετε καλά και να απολαύσετε μια γευστικά δημιουργική περίοδο μπάρμπεκιου!

Η ομάδα της LANDMANN





GR

Λίστα ανταλλακτικών

Είδος	Ποσ.	Περιγραφή
1	1	Λαβή
2	2	Σχάρα ψησίματος
3	1	Πηνίο θέρμανσης
4.	2	Πλευρικό ράφι
5	1	Αναλώσιμη λεκάνη συλλογής λίπους μίας χρήσης από φύλλο αλουμινίου
6	1	Δίσκος συλλογής λίπους
	1	Καρτέλα βιδών με υλικά συναρμολόγησης

Αξιώσεις νόμιμης εγγύησης και εγγύησης κατασκευαστή

Η ψησταριά Landmann εγκατέλειψε το εργοστάσιο σε τεχνικά άρτια και ασφαλή κατάσταση.

Για αυτό τον λόγο, εκτός από την προβλεπόμενη από τον νόμο εγγύηση η LANDMANN προσφέρει επίσης μία επέκταση εγγύησης κατασκευαστή για την ποιότητα και την αντοχή κατά της σκουριάς για τα ακόλουθα μέρη:

ΚΑΠΑΚΙ	10 έτη
ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	10 έτη

Οποιεσδήποτε αξιώσεις απορρέουν από τη νόμιμη εγγύηση και την εγγύηση κατασκευαστή καθίστανται άκυρες σε περίπτωση μη ενδεδειγμένης χρήσης της ψησταριάς ή χρήσης μη εγκεκριμένων καυσίμων υλών. Ο αποχρωματισμός, η σκουριά και η ελαφρά παραμόρφωση τμημάτων άμεσα εκτεθειμένων στη θερμότητα (σχάρα, ανακλαστική πλάκα) δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της ψησταριάς, και ως τέτοια δεν συνιστούν βάση για την έγερση αξιώσεων που απορρέουν από την εγγύηση.

Φυλάξτε την απόδειξη αγοράς για την περίπτωση που χρειαστεί να εγείρετε οποιεσδήποτε αξιώσεις βάσει εγγύησης.

GR

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
ΠΙΘΑΝΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ

Τα ονομαστικά στοιχεία σύνδεσης της συσκευής είναι
230 V ~ 50/60Hz
2000 W **IP# IPX4**

- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε πρίζα που διαθέτει γείωση.
- Η τροφοδοσία της συσκευής πρέπει να πραγματοποιείται μέσω διάταξης προστασίας ρεύματος διαρροής (RCD) με ονομαστικό ρεύμα διαρροής που δεν υπερβαίνει τα 30 mA.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το βύσμα (φις) έχει υποστεί ζημιά.
- Το καλώδιο ρεύματος πρέπει να εξετάζεται τακτικά για σημάδια φθοράς και η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά με ρυθμιστή θερμοκρασίας, το θερμαντικό πηνίο το καλώδιο ή το βύσμα του οποίου έχει υποστεί ζημιά. Για την αντικατάσταση του ρυθμιστή θερμοκρασίας, το θερμαντικό πηνίο επικοινωνήστε με την Landmann. Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας , το θερμαντικό πηνίο έχει κατασκευαστεί ειδικά για τη συγκεκριμένη συσκευή.
- Πάντα συνδέετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στην ψησταριά πριν συνδέσετε το βύσμα του καλωδίου στην πρίζα.
- Σε περίπτωση παραμονής της ψησταριάς εκτός λειτουργίας για μακρά χρονικά διαστήματα φυλάσσετέ την πάντα σε εσωτερικό χώρο για όσο χρόνο δεν την χρησιμοποιείτε.
- Μην βυθίζετε σε νερό τον ρυθμιστή θερμοκρασίας με το καλώδιο ρεύματος για να τον καθαρίσετε.
- Μην βυθίζετε την ψησταριά σε νερό για να την καθαρίσετε.
- Για την αποτροπή ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το βύσμα, το καλώδιο ή το στοιχείο ελέγχου της θερμαντικής αντίστασης στο νερό ή σε οποιδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά όταν βρέχει.
- Η ψησταριά επιτρέπεται να λειτουργεί μόνο τοποθετημένη σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε κάρβουνα ή άλλα καύσιμα υλικά σε αυτή την ψησταριά. Η ψησταριά δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση με κάρβουνα και μπορεί να προκληθεί φωτιά. Η φωτιά θα είχε ως επακόλουθο μία μη ασφαλή κατάσταση και την καταστροφή της ψησταριάς.
- Η συγκεκριμένη συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από παιδιά που έχουν συμπληρώσει το 8ο έτος της ηλικίας τους και από άτομα με μειωμένες κινητικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχει η χρήση της.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί πως δεν παίζουν με τη συσκευή. Δεν επιτρέπεται η εκτέλεση εργασιών καθαρισμού και συντήρησης σε επίπεδο χρήστη από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

GR

Προειδοποιήσεις

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Η μη τήρηση των υποδείξεων που επισημαίνονται με τις λέξεις ΚΙΝΔΥΝΟΣ, ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ και ΠΡΟΣΟΧΗ οι οποίες περιλαμβάνονται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών μπορεί να έχει ως επακόλουθο σοβαρές σωματικές βλάβες ή θανατηφόρο τραυματισμό ή την πρόκληση πυρκαγιάς ή έκρηξης και επακόλουθων υλικών ζημιών.
Εάν το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο από αυτόν εκπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης ή άτομα με απαιτούμενες τεχνικές γνώσεις προς αποτροπή ενδεχόμενων κινδύνων.

- Μην τροποιείτε κατά κανένα τρόπο το συγκεκριμένο προϊόν ή τη χρήση του.
- Χρησιμοποιείτε την ψησταριά μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Σε περίπτωση οποιασδήποτε άλλης χρήσης που δεν συνιστάται στο παρόν εγχειρίδιο μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή σωματικές βλάβες.
- Μην την χρησιμοποιείτε ως θερμαντικό μέσο.
- Μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείται.
- Κρατάτε τα παδιά, τους ηλικιωμένους και τα κατοικίδια μακριά από την ψησταριά όσο την χρησιμοποιείτε.
- Η συγκεκριμένη συσκευή πληροί τις απαιτήσεις τεχνικών προτύπων και ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών.
- Βεβαιωθείτε πάντα πως η χρησιμοποιούμενη πρίζα διαθέτει τη σωστή τάση που αντιστοιχεί σε αυτή της συσκευής. Οι πρίζες πρέπει να είναι κατάλληλες και για εξοπλισμό με κατανάλωση ρεύματος 2000 Watts.
- Διασφαλίζετε πως δεν υπάρχουν ταυτόχρονα στο ίδιο κύκλωμα συνδεδεμένες άλλες συσκευές υψηλής κατανάλωσης όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Αποσυνδέετε το βύσμα από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά.
- Τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος εκτός περιοχών διέλευσης.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να έλθει σε επαφή με την ψησταριά όταν είναι ακόμα καυτή.
- Μην αφήνετε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας ενεργό (θέση ON) σε σύντομα διαστήματα που η ψησταριά παραμένει εκτός χρήσης.
- Το τράβηγμα του ρυθμιστή από τον διακόπτη θα τον απενεργοποιήσει. Αφαιρείτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας πιάνοντάς τον από το πλάι.
- Αυτή η ψησταριά προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εσωτερικούς χώρους ή για επαγγελματική χρήση.
- Μην ψήνετε κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως ξύλο, ξερά χόρτα, θάμνους κτλ.
- Μην αφήνετε την ψησταριά να έρθει σε επαφή με εύφλεκτα υλικά όπως χαρτί, τοίχους, υφάσματα, πετσέτες, χημικά κτλ.
- Μην ψήνετε σε σημεία από τα οποία διέρχονται άτομα.
- Μην μετακινείτε την ψησταριά όσο βρίσκεται σε χρήση. Αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν την μετακινήσετε ή την αποθηκεύσετε.
- Για να αποτρέψετε την επαφή της ψησταριάς από εκτοξευόμενο νερό ή την πτώση της σε νερό, η χρήση της δεν επιτρέπεται εντός ακτίνας 305 cm (10 feet) από οποιοδήποτε σώμα νερού, όπως πισίνα ή τεχνητή λίμνη.
- Μην τοποθετείτε το συγκεκριμένο μοντέλο ψησταριάς σε καμία εντοιχιζόμενη δομή. Σε αντίθετη περίπτωση είναι δυνατή η πρόκληση πυρκαγιάς ή έκρηξης με επακόλουθες υλικές ζημιές και σωματικές βλάβες ή θανατηφόρο τραυματισμό.
- Σε περίπτωση που προκληθεί ανάφλεξη μην χρησιμοποιήσετε νερό για να σβήσετε τη φωτιά. Απενεργοποιήστε την ψησταριά επιλέγοντας τη θέση OFF. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος και περιμέντε μέχρι η ψησταριά να κρυώσει.
- Καθαρίζετε τακτικά τη λεκάνη συλλογής λίπους.
- Η λεκάνη συλλογής λίπους πρέπει πάντα να βρίσκεται στη θέση της για όσο λειτουργεί η ψησταριά.
- Μην χρησιμοποιείτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας εάν η θερμοκρασία σε εξωτερικούς χώρους πέσει κάτω από-25℃ (-13 ℉) ή υπερβεί τους 66℃ (150 ℉).
- Αποφύγετε ζημιές λόγω μη ενδεδειμένης χρήσης, όπως είναι η βύθιση σε νερό ή οποιοδήποτε είδος υγρού, η πτώση, η πρόσκρουση ή άσκηση πίεσης σε οποιοδήποτε μέρος του ρυθμιστή θερμοκρασίας.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης ή προσαρμογείς βύσματος με αυτή τη συσκευή. Αυτό μειώνει την αποτελεσματικότητα της διάταξης PRCD που συνοδεύει τη συγκεκριμένη ψησταριά.

GR

Γενικές οδηγίες

Εάν έχετε ερωτήσεις ή χρειάζεστε συμβουλές σχετικά με την ψησταριά σας ή την ασφαλή λειτουργία της επικοινωνήστε με το αντιπρόσωπο υποστήριξης πελατών της περιοχής σας. Χρησιμοποιήστε τα στοιχεία επικοινωνίας που θα βρείτε στον ιστότοπό μας www.landmann.com.

Με την ηλεκτρική ψησταριά Landmann μπορείτε να ψήνετε με αποτελέσματα που δύσκολα επιτυγχάνονται με τις οικειακές συσκευές κουζίνας εσωτερικού χώρου. Το κλειστό καπάκι παράγει την ιδιαίτερη γεύση του ψησίματος σε "εξωτερικό χώρο". Ο ηλεκτρισμός είναι εύχρηστος και σας παρέχει καλύτερες δυνατότητες ελέγχου της διαδικασίας ψησίματος από ότι τα κάρβουνα.

- Οι παρούσες οδηγίες θα σας εφοδιάσουν με τις ελάχιστες απαιτήσεις συναρμολόγησης της ηλεκτρικής σας ψησταριάς Landmann. Διαβάστε τις οδηγίες με προσοχή πριν χρησιμοποιήσετε αυτή την ηλεκτρική ψησταριά Landmann. Η μη σωστή συναρμολόγηση ενέχει κινδύνους.
- Η συγκεκριμένη ηλεκτρική ψησταριά Landmann δεν προορίζεται για επαγγελματική χρήση.
- Μην αφήνετε την ηλεκτρική ψησταριά Landmann χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Όποια εξαρτήματα έχουν σφραγιστεί από τον κατασκευαστή δεν πρέπει να τροποποιούνται από τον χρήστη.
- Οποιαδήποτε τροποποίηση της συσκευής μπορεί να αποδειχθεί επικίνδυνη.
- Επιθεωρείτε οπτικά το καλώδιο, το βύσμα και τον ελεγκτή θερμαντικής αντίστασης για ζημιές και φθορές πριν θέσετε την ψησταριά σε λειτουργία.
- Όταν θερμάνετε την ψησταριά για πρώτη φορά μπορεί να αναδυθεί μία ελαφρά οσμή καμμένου. Η ψησταριά καίει τα πλεονάζοντα λιπαντικά που βρίσκονται στη θερμαντική αντίσταση. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια της ψησταριάς σας.
- Για να αποτραπεί το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας αναθέτετε πάντα την εκτέλεση των εργασιών σε αδειοδοτημένο ηλεκτρολόγο, στην περίπτωση που απαιτείται η εγκατάσταση νέου κυκλώματος ή νέας πρίζας.
- Η μη σωστά γειωμένες πρίζες ενδέχεται να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία.
- Διατηρείτε τις συνδέσεις στεγνές και μακριά από το έδαφος. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τη γωνία ή το τραπέζι όπου μπορεί να σκοντάψει κανείς ή να τραβηχτεί από παιδιά.
- Καλύπτετε την ψησταριά ή φυλάσσετέ την σε χώρο προστατευμένο από τις καιρικές συνθήκες όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Καθαρίζετε τη σχάρα και το πλαίσιο ψησίματος μεταξύ των χρήσεων.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΕΚΤΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Όταν η ηλεκτρική ψησταρία Landmann δεν χρησιμοποιείται, το κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας με το καλώδιο ρεύματος πρέπει να βρίσκεται στη θέση "OFF" και η ψησταριά πρέπει να είναι ΑΠΟΣΥΝΔΕΔΕΜΕΝΗ από την παροχή και να φυλάσσεται σε εσωτερικό χώρο.

GR

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ηλεκτρική σας ψησταριά Landmann δεν πρέπει να χρησιμοποιείται κάτω από οποιαδήποτε εύφλεκτη επιφάνεια.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η ηλεκτρική σας ψησταριά Landmann δεν προορίζεται για εγκατάσταση εντός ή επί οχημάτων αναψυχής, τροχόσπιτα και και/ή βάρκες.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε την ψησταριά σε απόσταση μικρότερη των 60 cm (24 in) από εύφλκετα υλικά από το πίσω μέρος ή τις πλευρές.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Σε όλο το πλαίσιο ψησίματος αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Μην αφήνετε την ψησταριά χωρίς επίβλεψη.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διατηρείτε τα ηλεκτρικά καλώδια μακριά από οποιαδήποτε θερμαινόμενη επιφάνεια.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Διατηρείτε μακριά από την περιοχή ψησίματος εύφλεκτα αέρια και υγρά όπως πετρέλαιο, κηροζίνη, οινόπνευμα κτλ. και άλλα καύσιμα υλικά.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν ψήνετε, η συσκευή πρέπει να είναι τοποθετημένη σε μία επίπεδη, σταθερή επιφάνεια χωρίς καύσιμα υλικά.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο ρεύματος πριν τη χρήση. Διατηρείτε το καλώδιο μακριά από το πλαίσιο ψησίματος.**

Ψήσιμο στην ηλεκτρική σας ψησταριά

Τα ονομαστικά στοιχεία σύνδεσης της συσκευής είναι
230 V ~ 50/60Hz
Ίσχύς εξόδου: 2000 W

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο ρεύματος. Διατηρείτε το καλώδιο μακριά από το πλαίσιο ψησίματος.**

1. Ανοίξτε το καπάκι.
2. Βεβαιωθείτε πως ο διακόπτης ρύθμισης βρίσκεται στη θέση ανενεργό (OFF). (Γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης αριστερόστροφα για να διασφαλίσετε πως είναι στη θέση OFF.)
3. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μία πρίζα με διάταξη προστασίας.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω διάταξης προστασίας ρεύματος διαρροής (RCD).**

4. Πριν ψήσετε βεβαιωθείτε πως η ηλεκτρονική διάταξη ασφαλείας στον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας λειτουργεί απρόσκοπτα.
   - Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης "power" που βρίσκεται στο κάτω μέρος του πλαισίου ρύθμισης. Η κόκκινο φωτεινή ένδειξη θα πρέπει να είναι αναμμένη.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η λειτουργία αποτύχει ΜΗΝ ΘΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ. Επικοινωνήστε με τον εκπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης στην περιοχή σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας που θα βρείτε στον ιστότοπό μας www.landmann. com**

5. Προθερμάνετε την ψησταριά. Γυρίστε το κουμπί ρύθμισης στη θέση MAX (δεξιόστροφα). Το μπλε φως υποδηλώνει πως η συσκευή έχει ενεργοποιηθεί και η θερμαντική αντίσταση προθερμαίνεται. Το μπλε φως ανάβει και σβήνει περιοδικά όσο η θερμαντική αντίσταση προσαρμόζεται προκειμένου να διατηρήσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
6. Κλείστε το καπάκι. Ο χρόνος που απαιτείται για την πρόθέρμανση είναι περίπου 20 λεπτά.

Για να ψήσετε σε χαμηλή θερμοκρασία: προθερμάνετε όπως περιγράφεται παραπάνω. Γυρίστε τον διακόπτη αριστερόστροφα στην επιθυμητή ρύθμιση. Ξεκινήστε το ψήσιμο.

Συμβουλευθείτε τους πίνακες με τους κατά προσέγγιση χρόνους και τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας ψησίματος στο τέλος των οδηγιών χρήσης για τις διάφορες κοπές κρέατος (προσαρμόστε κατά περίπτωση)/

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν το κόκκινο φως είναι σβηστό, η θερμαντική αντίσταση μπορεί να εξακολουθεί να είναι καυτή.**

ΨΗΣΙΜΟ

GR

Για να προθερμάνετε την ψησταριά: ανάψτε την ηλεκτρική σας ψησταριά landmann σύμφωνα με τις οδηγίες ψησίματος που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο χρήστη. Κλείστε το καπάκι και γυρίστε τον διακόπτη ρύθμισης της θερμαντικής αντίστασης στη θέση υψηλής θερμοκρασίας. Προθερμάνετε την ψησταριά για 20 λεπτά, ένας μεγαλύτερος χρόνος προθέρμανσης εξαρτάται από τις συνθήκες που επικρατούν, όπως είναι η θερμοκρασία του αέρα και ο άνεμος. Υπολογίστε πέντε πρόσθετα λεπτά στον χρόνο προθέρμανσης σε χώρες με τάση 220 volts.

Σημείωση: ο αέρας και ο καιρός ενδέχεται να καταστήσουν απαραίτητη την προσαρμογή του διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας για την επίτευξη της σωστής θερμοκρασίας ψησίματος.

Λιπαρά σταγονίδια και λίπη: οι πλεονάζουσες ποσότητες λιπαρών σταγονιδίων και τα λίπη συλλέγονται στη λεκάνη συλλογής λίπους στον συρόμενο δίσκο (βρίσκεται στο κάτω μέρος της ψησταριάς). Διατίθενται αναλώσιμοι δίσκοι συλλογής λίπους μίας χρήσης της Landmann που εφαρμόζουν στη λεκάνη συλλογής λίπους.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τη λεκάνη συγκέντρωσης λίπους και τον πυθμένα της ψησταριάς για συσσωρευμένες εναποθέσεις λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το πλεονάζον λίπος για να αποφύγετε πιθανή ανάφλεξη του λίπους στον πυθμένα της ψησταριάς.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην μετακινείτε την ηλεκτρική ψησταριά landmann όσο βρίσκεται σε λειτουργία ή είναι ακόμα καυτή.**

Πρέπει να προθερμάνετε την ψησταριά (για 20 λεπτά) πριν ψήσετε κάτι σε αυτή.

Μία λεπτή στρώση λαδιού θα βοηθήσει στο να ροδίσει το ψητό σας ομοιόμορφα και δεν θα επιτρέψει να κολλήσει στη σχάρα. Πάντα αλείφετε ή ψεκάζετε λάδι στο ψητό σας, όχι απευθείας στη σχάρα.

Συνιστούμε να ψήνετε με το καπάκι κλειστό. Γιατί; Γιατί έτσι περιορίζεται η πιθανότητα αιώρησης σπιθών και το ψητό ετοιμάζεται πιο γρήγορα και πιο ομοιόμορφα.
Όταν χρησιμοποιείτε μαρινάδα, σάλτσα ή γλάσο με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή άλλα συστατικά που καίγονται εύκολα, αλείψτε την στο φαγητό μόνο τα τελευταία 10 με 15 ψησίματος.
Μην ξεχάσετε να καθαρίζετε με μία βούρτσα τη σχάρα σας ή το λεκάνε συλλογής λίπους κάτω από την ψησταριά.

Οι παρακάτω κοπές, τα πάχη, τα βάρη και οι χρόνοι ψησίματος φαγητού είναι ενδεικτικές και δεν πρέπει να θεωρηθούν ως απόλυτοι κανόνες. Οι χρόνοι ψησίματος επηρεάζονται από παράγοντες όπως ο άνεμος, η εξωτερική θερμοκρασία και ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος. Ψήστε σύμφωνα με τον χρόνο που αναφέρεται στον πίνακα ή μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος, γυρίζοντας το κομμάτι μία φορά στα μέσα του χρόνου ψησίματος. Οι χρόνοι ψησίματος για το βοδινό και το αρνί αφορούν σε βαθμό ψησίματος "medium", εκτός εάν αναφέρεται διαφορετικά. Αφήνετε τα μεγάλα κομμάτια από παϊδάκια και τις μπριζόλες να ξεκουραστούν για 5 έως 10 λεπτά πριν τα κόψετε. Η εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος θα αυξηθεί κατά 5 έως 10 βαθμούς σε αυτό το διάστημα.

Για περισσότερες συμβουλές και συνταγές, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.landmann.com.

	ΚΟΠΗ	ΠΑΧΟΣ Ή/ΚΑΙ ΒΑΡΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ
Βοδινό	Μπριζόλα: φιλέτο, κιλότο ή κόντρα χωρίς κόκκαλο	πάχους 2 cm (3/4 in) πάχους 2,5 cm (1 in) πάχους 2,5 – 3 cm (1 έως 1-1/2 in)	10 έως 12 λεπτά, θέση 5 12 έως 14 λεπτά, θέση 5 15 έως 18 λεπτά, θέση 5
	Κεμπάμπ	2,5 – 3 cm (1 έως 1-1/2 in) κύβοι	8 έως 12 λεπτά, θέση 5
	Μπιφτέκι ή κεφτές	πάχους 2 cm (3/4 in)	10 έως 12 λεπτά, θέση 5
Αρνί	Αρνίσια παϊδάκια	πάχους 3cm (1-1/2 in)	10 έως 12 λεπτά, θέση 5
	Αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκκαλο	1,4 - 1,6 kg (3 έως 3-1/2 lb)	1 ώρα έως 1 ώρα 15 λεπτά, θέση 3
	Αρνίσια παϊδάκια καρέ		30 έως 40 λεπτά, θέση 3
Χοιρινό	Κοπή: παϊδάκι, φιλέτο ή ώμος	πάχους 2–2,5 cm (3/4 έως 1 inch)	10 έως 16 λεπτά, θέση 3
	Φιλέτο, χωρίς κόκκαλο	πάχους 2–2,5 cm (3/4 έως 1 in)	10 έως 14 λεπτά, θέση 3
	Λουκάνικο		15 έως 20 λεπτά, θέση 3
Πουλερικά	Στήθος κοτόπουλο, χωρίς κόκκαλα και δέρμα	175 g (6 oz)	12 έως 14 λεπτά, θέση 5
	Κεμπάμπ	2,5 – 3 cm (1 έως 1-1/2 in) κύβοι	14 έως 16 λεπτά, θέση 3
	Κοτόπουλο μισό	550 – 675g (1-1/4 έως 1-1/2 lb)	50 λεπτά έως 1 ώρα 15 λεπτά, θέση 3
	Κομμάτια κοτόπουλου, στήθος/ φτερό με κόκκαλο		15 έως 25 λεπτά, θέση 3
	Κομμάτια κοτόπουλου, μπούτι με κόκκαλο		25 έως 35 λεπτά, θέση 3
Ψάρια & Θαλασσινά	Ψάρι, φιλέτο ή φέτα	πάχους 1 – 2,5 cm (1/2 έως 1 in) πάχους 2,5- 3cm (1 έως 1-1/4 in)	6 έως 8 λεπτά, θέση 5 8 έως 10 λεπτά, θέση 5
	Γαρίδες		2 έως 5 λεπτά, θέση 5
	Ολόκληρο ψάρι	450g (1 lb) 1 kg (2 έως 2 1/2 lb)	15 έως 20 λεπτά, θέση 3 20 έως 30 λεπτά, θέση 3
Λαχανικά	Σπαράγγια		6 έως 8 λεπτά, θέση 5
	Καλαμπόκι, ξεφλουδισμένο		12 έως 14 λεπτά, θέση 5
	Καλαμπόκι, με φλούδα		25 έως 30 λεπτά, θέση 5
	Μανιτάρι: πορτομπέλο		12 έως 15 λεπτά, θέση 5
	Μανιτάρι: άσπρο μανιτάρι αγάρικους		10 έως 12 λεπτά, θέση 5
	Κρεμμύδι, .64 cm (1/4 in) σε φέτες		10 έως 12 λεπτά, θέση 5
	Πατάτα, .64 cm (1/4 in) σε φέτες		10 έως 12 λεπτά, θέση 5
	Μελιτζάνα, 1,27cm (1/2 in) σε φέτες		6 έως 9 λεπτά, θέση 5
	Πιπεριές (ολόκληρες)		8 έως 10 λεπτά, θέση 5
	Πιπεριές (σε κύβους)		5 έως 6 λεπτά, θέση 5
	Κολοκυθάκια 1,27cm (1/2 in)		5 έως 7 λεπτά, θέση 5
	Κολοκυθάκια (κομμένα στη μέση)		12 έως 14 λεπτά, θέση 5

GR

Συντήρηση

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε την ηλεκτρική σας ψησταριά Landmann επιλέγοντας τη θέση OFF και περιμένετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.**

Ρυθμιστής θερμοκρασίας με καλώδιο ρεύματος - χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα σαπουνιού σε ζεστό νερό και ένα νοτισμένο πανί. Σκουπίστε και στεγνώστε εντελώς πριν τα χρησιμοποιήσετε ξανά.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για να προστατευθείτε από το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το βύσμα, το καλώδιο, τη θερμαντική αντίσταση ή τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.**

Εξωτερικές επιφάνειες - χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα σαπουνιού σε ζεστό νερό για τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με νερό.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιήσετε καθαριστικά φούρνου, διαβρωτικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας), καθαριστικά που περιέχουν προϊόντα κίτρου, ή πανιά καθαρισμού με άγρια υφή που μπορεί να προκαλέσουν εκδορές στην ψησταριά.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην καθαρίζετε την ψησταριά με βούρτσες με συρμάτινες τρίχες. Υπάρχει πιθανότητα αποκοπής τεμαχίων της βούρτσας, πτώσης τους στην ψησταριά και βραχυκυκλώματος των ηλεκτρικών εξαρτημάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη λεκάνη συλλογής λίπους.**

Σχάρα ψησίματος - ένα γενικό καθάρισμα της σχάρας ψησίματος μπορεί να γίνεται αμέσως μετά το ψήσιμο. Καθαρίστε τη σχάρα με μία βούρτσα με συρμάτινες τρίχες όσο είναι ακόμα ζεστή.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι βούρτσες ψησταριών θα πρέπει να ελέγχονται σε τακτική βάση για χαμένες συρμάτινες τρίχες και εκτεταμένες φθορές. Αντικαστήστε τη βούρτσα εάν εντοπίσετε χαλαρές συρμάτινες τρίχες στην σχάρα ψησίματος ή στη βούρτσα. Η Landmann συνιστά την αγορά μιας νέας ανοξείδωτης βούρτσας για ψησταριά στην αρχή κάθε άνοιξης.**

Για το σχολαστικό καθάρισμα όταν η ψησταριά είναι κρύα, χρησιμοποιήστε μία βούρτσα με συρμάτινες τρίχες για να αφαιρέσετε τα σωματίδια, εφόσον χρειάζεται. Αφαιρέστε την κρύα σχάρα ψησίματος από την ψησταριά, πλύνετέ την με ζεστό σαπουνόνερο και ξεβγάλετε με νερό.

Σχετικά με τη διαθεσιμότητα ανταλλακτικής σχάρας, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης της περιοχής σας ή χρησιμοποιήστε τα στοιχεία επικοινωνίας που θα βρείτε στον ιστότοπό μας στη διεύθυνση www.landmann.com.

Λεκάνη συλλογής λίπους - ελέγχετε τη λεκάνη συλλογής για συσσωρευμένες εναποθέσεις λίπους κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας. Αφαιρείτε το πλεονάζον λίπος με μία πλαστική ξύστρα. Πλένετε τη λεκάνη συλλογής λίπους με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλένετε με νερό. Διατίθενται αναλώσιμοι δίσκοι συλλογής λίπους μίας χρήσης της Landmann που εφαρμόζουν στη λεκάνη συλλογής λίπους.

⚠ **Καθαρίζετε τακτικά τη λεκάνη συλλογής λίπους.**

GR

Εσωτερικό καπάκι - όσο το καπάκι είναι ακόμα ζεστό, σκουπίστε το εσωτερικό με χαρτοπετσέτες για να εμποδίσετε τη συσσώρευση εναποθέσεων λίπους. Οι εναποθέσεις λίπους μοιάζουν με φλούδες μπογιάς.

⚠ **Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξύ, ορυκτό τερεβινθέλαιο (white spirit) ή ξυλόλιο. Ξεβγάλετε καλά μετά το καθάρισμα.**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΤΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Απενεργοποιήστε την ηλεκτρική σας ψησταριά Landmann επιλέγοντας τη θέση OFF και περιμένετε να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.**

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποφύγετε τη συσσώρευση εναποθέσεων λίπους στη σχάρα και στο εσωτερικό πλαίσιο ψησίματος. Το τακτικό καθάρισμα της σχάρας και του πλαισίου ψησίματος μεταξύ των χρήσεων είναι απαραίτητο για την αποτροπή συσσώρευσης εναποθέσεων λίπους. Η μη σωστή συντήρηση μπορεί να προκαλέσει ανάφλεξη του λίπους και σοβαρές σωματικές βλάβες ή θανατηφόρο τραυματισμό καθώς και υλικές ζημιές.**

1. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος του ρυθμιστή θερμοκρασίας.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Εάν τραβήξετε τον ρυθμιστή από τον διακόπτη, αυτός θα βγει από τη θέση του.**

2. Ξύστε το εσωτερικό του πλαισίου ψησίματος με μία πλαστική ξύστρα για να αφαιρέσετε τις συσσωρευμένες εναποθέσεις λίπους.

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Η χρήση στηρίγματος της θερμαντικής αντίστασης είναι υποχεωτική για λόγους ασφαλείας από τις ρυθμιστικές αρχές και ως εκ τούτου το στήριγμα δεν πρέπει να αφαιρείται.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιήσετε καθαριστικά φούρνου, διαβρωτικά καθαριστικά (καθαριστικά κουζίνας), καθαριστικά που περιέχουν προϊόντα κίτρου, ή πανιά καθαρισμού με άγρια υφή που μπορεί να προκαλέσουν εκδορές στη θερμαντική αντίσταση. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά που περιέχουν οξύ, ορυκτό τερεβινθέλαιο (white spirit) ή ξυλόλιο.**

3. Επανατοποθετήστε στη θέση τους τον διακόπτη ρύθμισης θερμοκρασίας και το καλώδιο ρεύματος πριν τη χρήση.

⚠ **Συνδέετε πάντα εντελώς τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στην ψησταριά πριν συνδέσετε το βύσμα στην πρίζα.**

Το πλεονάζον λιωμένο λίπος θα συσσωρευτεί στη λεκάνη συλλογής κάτω από τον συρόμενο δίσκο του πυθμένα. Υπάρχουν διαθέσιμα αναλώσιμα δοχεία συλλογής λίπους από φύλλο αλουμινίου που εφαρμόζουν στη λεκάνη συλλογής λίπους.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ελέγχετε τον δίσκο πυθμένα για συσσωρευμένες εναποθέσεις λίπους πριν από κάθε χρήση. Αφαιρείτε το πλεονάζον λίπος για να αποτρέψετε πιθανή ανάφλεξη του λίπους στον συρόμενο δίσκο του πυθμένα.**

⚠ **Σε περίπτωση που σημειωθεί ανάφλεξη του λίπους, απενεργοποιήστε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας και αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να σβήσει η φωτιά.**

⚠ **ΠΡΟΣΟΧΗ: Το συγκεκριμένο προϊόν έχει υποβληθεί σε δοκιμές ασφαλείας και έχει πιστοποιηθεί μόνο για χρήση σε μια συγκεκριμένη χώρα. Ανατρέξτε στην ονομασία της χώρας που αναγράφεται στην εξωτερική χαρτονένια συσκευασία.**

Επικοινωνήστε με το τμήμα υποστήριξης πελατών προϊόντων της Landmann για να ενημερωθείτε σχετικά με τα γνήσια ανταλλακτικά των προϊόντων Landmann.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην επιχειρήσετε οποιεσδήποτε επισκευές εξαρτημάτων χωρίς να επικοινωνήσετε με το τμήμα τεχνικής υποστήριξης πελατών για προϊόντα της Landmann. Οι ενέργειές σας, σε περίπτωση που δεν λάβετε υπόψη αυτή την προειδοποίηση, ενδέχεται να προκαλέσουν πυρκαγιά ή έκρηξη και επακόλουθες σοβαρές σωματικές βλάβες ή θανατηφόρο τραυματισμό και υλικές ζημιές.**

Αυτό το σύμβολο υποδηλώνει πως το προϊόν δεν μπορεί να διατίθεται στα οικειακά απορρίμματα. Για οδηγίες σχετικά με τον σωστό τρόπο απόρριψης του συγκεκριμένου προϊόντος στην Ευρώπη, ανατέξτε στον ιστότοπό μας στη διεύθυνση www.landmann.com, και επικοινωνήστε με τον εισαγωγέα που αναφέρεται εκεί για τη χώρα σας. Εάν δεν έχετε πρόσβαση στο διαδίκτυο επικοινωνήστε με τον έμπορο για να ενημερωθείτε σχετικά με την επωνυμία, τη διεύθυνση και τον τηλεφωνικό αριθμό του εισαγωγέα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΛΥΣΗ
Πτώσεις αυτόματου διακόπτη κυκλώματος ή ασφάλειας.	Υπάρχει και άλλη συσκευή συνδεδεμένη στο ίδιο κύκλωμα με την ψησταριά.	Μην χρησιμοποιείτε άλλες ηλεκτρικές συσκευές στο ίδιο κύκλωμα.
Πτώσεις αυτόματου διακόπτη κυκλώματος ή ασφάλειας.	Είναι η μπλε φωτεινή ένδειξη αναμμένη και ο διακόπτης ρύθμισης θερμοκρασίας έχει γυριστεί εντελώς στη θέση 5;	
	Υπάρχει ρεύμα στην πρίζα;	Ελέγξτε την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.
	Βεβαιωθείτε πως η φωτεινή ένδειξη της ηλεκτρονικής διάταξης ασφαλείας είναι αναμμένη στο καλώδιο του ρυθμιστή θερμοκρασίας.	Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης "power" στο καλώδιο του ρυθμιστή θερμοκρασίας. Η φωτεινή ένδειξη πρέπει να είναι αναμμένη.
Εάν η επίλυση των προβλημάτων με αυτούς τους τρόπους δεν είναι δυνατή, επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο εκπρόσωπο υποστήριξης πελατών της περιοχής σας χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας που θα βρείτε στον ιστότοπό μας στη διεύθυνση www. landmann.com.		

GR

LANDMANN®

Вас приветствует компания LANDMANN.
Добро пожаловать в *мир барбекю*!

Дорогие любители барбекю!

Благодарим за ваш выбор гриля компании LANDMANN.

- В прилагаемом руководстве по монтажу содержатся пошаговые инструкции относительно подготовки вашего нового гриля LANDMANN к использованию. В этом руководстве содержится также техническая информация о вашей модели.
- В связанном с ним руководстве по эксплуатации содержится важная информация о правильном использовании, безопасном обращении и техническом обслуживании вашего нового гриля LANDMANN.

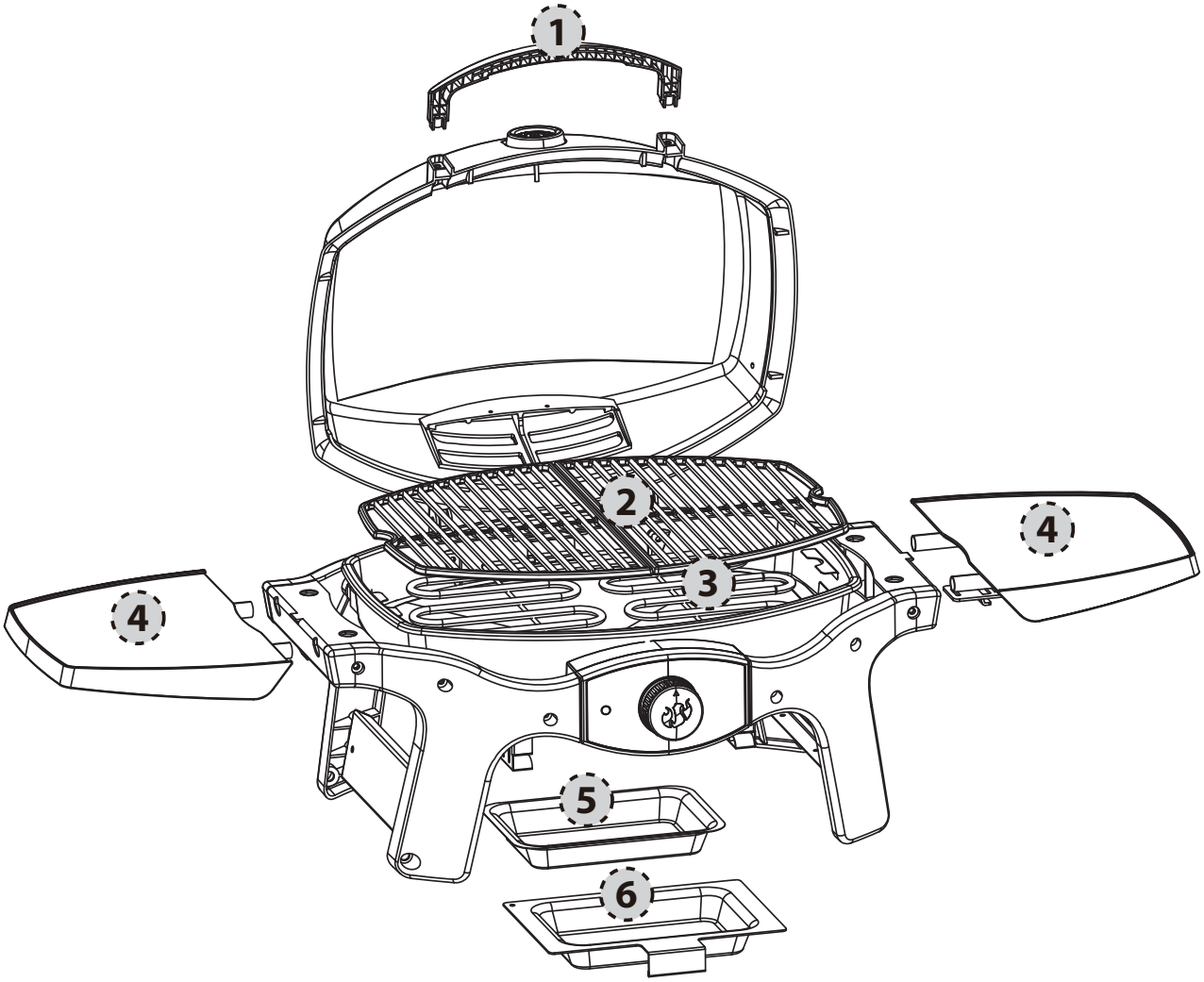
Пожалуйста, выделите время для ознакомления с подробным описанием вашего нового прибора.

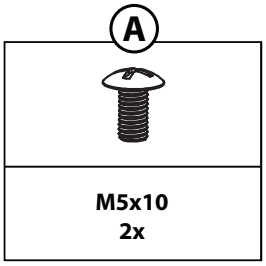
Ведь мы желаем вам не только плавного запуска вашего гриля LANDMANN, но и получения огромного удовольствия от его использования на протяжении всего срока службы.

Если у вас есть дополните вопросы о вашей модели гриля или вам необходима дополнительная техническая поддержка, сотрудники нашей сервисной службы будут рады помочь вам. Контактную информацию смотрите на обратной стороне этого руководства.

Веселитесь и наслаждайтесь восхитительным сезоном барбекю!

Ваша команда LANDMANN





RU

Список деталей

Поз.	К-во	Наименование
1	1	Ручка
2	2	Решетка для приготовления
3	1	Нагревательная катушка
4	2	Боковая полка
5	1	Алюминиевый вкладыш для жироулавливающего поддона
6	1	Жироулавливающий поддон
	1	Комплект винтов с монтажным материалом

Претензии по гарантии и гарантия

Ваш гриль LANDMANN покинул завод в безупречном техническом состоянии.

Поэтому в дополнение к вашим законным претензиям по гарантии компания LANDMANN также предоставляет расширенную гарантию качества и гарантию на устойчивость следующих деталей к сквозной коррозии:

КРЫШКА	10 лет
РЕШЕТКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10 лет

Все претензии по гарантии аннулируются в случае ненадлежащего использования гриля или использования неразрешенных видов топлива. Изменение цвета, ржавчина или незначительная деформация деталей, непосредственно подвергаемых воздействию жара (решетка для приготовления, теплоотражающая пластина), не нарушают работу гриля и как таковые не являются основанием для претензий по гарантии.

Сохраните квитанцию на случай предъявления претензии по гарантии.

RU

LANDMANN®

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

Этот прибор рассчитан на работу от электросети
230 V ~ 50/60Hz
2000 W **IP# IPX4**

- Перед открытием прибора прочтите инструкции.
- Прибор следует подключать к розетке с заземляющим контактом.
- Питание прибора должно осуществляться через устройство дифференциального тока (УДТ) с номинальным дифференциальным отключающим током не более 30 мА.
- Не используйте прибор, если штепсельная розетка повреждена.
- Шнур питания необходимо регулярно проверять на наличие повреждений, и прибор нельзя использовать, если шнур поврежден.
- Не используйте гриль с поврежденным шнуром или штекером регулятора температуры, нагревательный элемент. За запасным регулятором температуры, нагревательный элемент обращайтесь в компанию LANDMANN. Регулятор температуры, нагревательный элемент изготовлен специально для этого гриля.
- Прежде чем включать шнур питания в розетку, всегда сначала подключайте регулятор температуры к грилю.
- В случае длительного неиспользования всегда храните гриль в помещении.
- Не погружайте регулятор температуры с шнуром питания в жидкость в целях очистки.
- Не погружайте гриль в воду в целях очистки.
- Для защиты от поражения электрическим током не погружайте штекер, шнур или регулятор нагревательного элемента в воду или другую жидкость.
- Не используйте гриль во время дождя.
- Используйте гриль только на ровной, устойчивой поверхности.
- Не используйте древесный уголь или другое топливо в этом гриле. Этот гриль не предназначен для использования с древесным углем, это может привести к возгоранию. Открытый огонь может представлять опасность и повредить гриль.
- Этот прибор разрешается использовать детям в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицам, имеющим недостаточно опыта и знаний, если они находятся под надзором или получили инструктаж относительно безопасного использования прибора и понимают потенциальные опасности.
- Не оставляйте детей без присмотра и не допускайте, чтобы они не играли с этим прибором. Очистка и облуживание не должны проводиться детьми без присмотра.

RU

Предупреждения

⚠ ОПАСНО!

Несоблюдение предупреждающих символов «ОПАСНО!», «ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ» и «ОСТОРОЖНО!», содержащихся в этом руководстве, может привести к причинению тяжелых телесных повреждений или летальному исходу, а также к пожару или взрыву, что ведет к причинению материального ущерба.
Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он подлежит замене производителем, его сервисным представителем или лицом, обладающим соответствующей квалификацией.

- Ни коим образом не пытайтесь изменить изделие или его назначение.
- Используйте этот гриль только в соответствии с описанием в этом руководстве. Любое иное, не рекомендованное этим руководством использование может привести к пожару, поражению электрическим током или травмированию людей.
- Не используйте в качестве обогревателя.
- Не оставляйте гриль без присмотра во время использования.
- Не подпускайте детей, пожилых людей и домашних животных к грилю во время использования.
- Этот прибор отвечает техническим стандартам и требованиям безопасности, предъявляемым к электрическим приборам.
- Всегда проверяйте, что напряжение используемой электророзетки соответствует требуемому согласно входной мощности прибора. Розетки также должны бить рассчитаны на оборудование с потребляемой мощностью 2000 Вт.
- Убедитесь, что во время использования гриля к одной и той же линии не подключены другие приборы большой мощности.
- Вынимайте вилку гриля из розетки, если он не используется.
- Размещайте шнур питания вдали от зон движения.
- Не допускайте контакта шнура с горячим грилем.
- Не оставляйте регулятор температуры в положении ON (Вкл.) во время коротких периодов, когда гриль не используется.
- Если потянуть регулятор за рукоятку, то рукоятка отсоединится. Извлекайте регулятор температуры, взявшись по бокам.
- Этот гриль предназначен только для использования вне помещений. Не используйте гриль в помещениях или в коммерческих целях.
- Не используйте гриль вблизи горючих материалов, таких как древесина, сухая трава, кустарники и т. д.
- Не допускайте контакта гриля с легковоспламеняющимися материалами, такими как бумага, стены, шторы, полотенца, химикаты и т. д.
- Не используйте гриль в зонах с интенсивным движением.
- Не перемещайте гриль во время использования. Дайте прибору остыть, прежде чем перемещать его или отправлять на хранение.
- Для предотвращения попадания брызг воды на гриль или падения гриля в воду не используйте его на расстоянии менее 305 см (10 футов) от водоемов, таких как бассейны или пруды.
- Не устанавливайте эту модель гриля во встраиваемую или выдвижную конструкцию. Несоблюдение этого предупреждения может привести к пожару или взрыву, что может причинить материальный ущерб или тяжелые телесные повреждения или привести к летальному исходу.
- В случае вспышки пламени не используйте воду для тушения огня. Выключите гриль. Отсоедините шнур питания от розетки и подождите, пока гриль остынет.
- Регулярно очищайте жироулавливающий вкладыш в поддон.
- Жироулавливающий поддон должен всегда находиться на месте во время использования гриля.
- Не используйте регулятор температуры, если наружная температура опускается ниже -25 ℃ (-13 ℉) или превышает 66 ℃ (150 ℉).
- Не допускайте повреждений вследствие ненадлежащего использования, например, погружения в воду или попадания любой жидкости, падения, удара ногой, и не наступайте на какие-либо части регулятора температуры.
- Не используйте удлинители или переходники с этим прибором. Это в значительной степени снижает эффективность переносного УДТ, входящего в комплект поставки гриля.

RU

Общие указания

Если у вас есть вопросы или вам требуется совет относительно вашего гриля или его безопасной эксплуатации, обращайтесь к представителю Службы по работе с клиентами в вашем регионе. Воспользуйтесь контактной информацией на нашем веб-сайте: www.landmann.com.

На электрогриле LANDMANN вы можете готовить или жарить на решетке, поджаривать и выпекать, получая результат, который сложно повторить при помощи обычных кухонных приборов. Закрытая крышка придает пище аромат «дымка». Электричество легко использовать, его легче контролировать, чем древесный уголь.

- Это руководство содержит минимальные требования, необходимые для сборки вашего электрогриля LANDMANN. Внимательно прочтите руководство, прежде чем приступать к использованию вашего электрогриля LANDMANN. Неправильно собранный прибор может представлять опасность.
- Этот электрогриль LANDMANN не предназначен для коммерческого использования.
- Не оставляйте электрогриль LANDMANN без присмотра во время использования.
- Детали, герметизированные производителем, не должны изменяться пользователем.
- Любые изменения прибора могут представлять опасность.
- Перед использованием визуально проверяйте шнур, штекер и регулятор нагревательного элемента на наличие повреждений и следов износа.
- Во время первого разогрева гриля может чувствоваться легкий подгоревший запах. Это значит, что в гриле обгорает излишняя смазка на нагревательном элементе. Это не влияет на безопасность вашего гриля.
- Во избежание пожара или поражения электрическим током всегда вызывайте сертифицированного электрика, если необходимо проложить новую линию или выводы.
- Ненадлежащим образом заземленные выводы могут привести к поражению электрическим током.
- Следите за тем, чтобы соединения не находились на грунте и были сухими. Не допускайте, чтобы шнур свисал через край стола, где о него можно споткнуться или его могут потянуть дети.
- Накрывайте гриль или храните его в защищенном от атмосферных воздействий месте, когда он не используется.
- Очищайте решетку и жарочную камеру после каждого использования.

ХРАНЕНИЕ И/ИЛИ НЕИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Если электрогриль LANDMANN не используется, ручка управления регулятора температуры должна быть в положении OFF (Выкл.), шнур питания должен быть ОТСОЕДИНЕН, а прибор следует хранить в помещении.

RU

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: электрогриль LANDMANN запрещается использовать под воспламеняющийся поверхностью.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: электрогриль LANDMANN не предназначен для установки в кемперах, фургонах и/или на лодках.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте гриль на расстоянии менее 60 см (24 дюйма) от горючих материалов позади и по бокам гриля.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: вся жарочная камера нагревается во время использования. Не оставляйте гриль без присмотра.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: держите электрический шнур питания вдали от горячих поверхностей.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: следите за тем, чтобы в рабочей зоне не было легковоспламеняющихся паров и жидкостей, таких как бензин, керосин, спирт и т. д., и других горючих материалов.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время приготовления прибор должен находиться на ровной, устойчивой поверхности в зоне, где нет горючих материалов.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед использованием размотайте шнур питания полностью. Держите шнур вдали от жарочной камеры.**

Приготовление на электрогриле

Этот прибор рассчитан на работу от электросети с напряжением 230 V и частотой 50/60 Гц. Выходная мощность: 2000 Вт

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: полностью размотайте шнур питания. Держите шнур вдали от жарочной камеры.**

1. Откройте крышку.
2. Убедитесь, что ручка управления находится в положении OFF. (поверните ручку управления против часовой стрелки, чтобы убедиться, что она находится в положении OFF).
3. Подключите шнур питания к защищенному выводу.

⚠ **ОСТОРОЖНО! Питание прибора должно осуществляться через устройство дифференциального тока (УДТ).**

4. Прежде чем начинать готовить на гриле, убедитесь, что электронное защитное устройство на шнуре питания регулятора температуры работает надлежащим образом.
   - Нажмите кнопку питания в нижней части панели управления. Красный световой индикатор должен включиться.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если эта функция не работает, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ГРИЛЬ. Обратитесь к представителю Службы по работе с клиентами в вашем регионе, воспользовавшись контактной информацией на нашем веб-сайте: www.landmann.com.**

5. Предварительно разогрейте гриль. Поверните ручку управления в положение MAX (Макс.) (по часовой стрелке). Голубой индикатор указывает на то, что питание включено, и нагревательный элемент разогревается. Голубой индикатор периодически включается и выключается, так как нагревательный элемент подогревается для поддержания температуры.
6. Закройте крышку. Время предварительного разогрева составит примерно 20 минут.

Приготовление на гриле при более низкой температуре: разогрейте гриль, как описано выше. Поверните ручку управления против часовой стрелки в желаемое положение. Начинайте готовить.

Информацию о приблизительном времени приготовления на гриле и положении рукоятки управления для указанной разделки мяса (регулировка в зависимости от условий) смотрите в таблицах приготовления в конце этого руководства.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если красный индикатор выключен, нагревательный элемент все еще может быть горячим.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Предварительный разогрев гриля: включите электрогриль LANDMANN в соответствии с инструкциями по приготовлению в этом руководстве пользователя. Закройте крышку и поверните ручку управления нагревательным элементом на максимум. Разогревайте гриль на протяжении 20 минут; время предварительного разогрева зависит от таких условий, как температура воздуха и наличие ветра. В странах, в которых напряжение сети составляет 220 В, время предварительного разогрева увеличивается на пять минут.

Примечание: ветер и погодные условия могут потребовать регулировки температуры ручкой управления для настройки требуемой температуры приготовления.

Вытекающие соки и жир: излишне вытекающие соки и жир собираются в улавливающий поддон в нижнем выдвижном поддоне (расположенном в нижней части гриля). В продаже имеются одноразовые жироулавливающие вкладыши LANDMANN, подходящие по размеру к улавливающему поддону.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед каждым использованием проверяйте улавливающий поддон и нижнюю часть гриля на наличие отложений жира. Во избежание пожара удаляйте излишний жир из нижней части гриля.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не перемещайте электрогриль LANDMANN во время использования или пока он горячий.**

Прежде чем начинать готовить на гриле, его необходимо предварительно разогреть (на протяжении 20 минут).

Тонкая масляная пленка позволит равномерно подрумянить продукты и не даст им прилипнуть к решетке для приготовления. Наносите масло на продукты кистью или распылением, а не прямо на решетку для приготовления.

Рекомендуем готовить с закрытой крышкой. Почему? Это позволяет снизить риск вспышки пламени, а также быстрее и более равномерно прожарить продукты.
При использование маринада, соуса или глазури с высоким содержанием сахара или других легковоспламеняющихся ингредиентов наносите их на продукты кистью за 10–15 минут до окончания готовки.
Не забывайте регулярно очищать решетку для приготовления щеткой и вычищать жироулавливающий вкладыш под грилем.

Следующая разделка, толщина, вес и время приготовления продуктов на гриле приведены скорее как ориентировочные, а не строго определенные правила. Время приготовления зависит от таких факторов, как ветер, наружная температура и степень готовности продуктов. Готовьте на гриле на протяжении времени, указанного в таблице, или до желаемой степени готовности, переворачивая продукты один раз в середине времени приготовления. Время приготовления для говядины и баранины приведено для «средней» прожарки, если не указано иное. Дайте толстым кускам и стейкам отдохнуть 5–10 минут, прежде чем нарезать их. На протяжении этого времени внутренняя температура мяса увеличится на 5–10 градусов.

Больше советов и рецептов для приготовления на гриле см. на сайте: www.landmann.com.

	РАЗДЕЛКА	ТОЛЩИНА И/ИЛИ ВЕС	ПРИБЛИЗИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ГРИЛЕ
Говядина	Стейк: филе, кострец или антрекот	толщина 2 см (3/4 дюйма) толщина 2,5 см (1 дюйм) толщина 2,5–3 см (1–1-1/2 дюйма)	10–12 минут, положение 5 12–14 минут, положение 5 15–18 минут, положение 5
	Шашлык	кубики 2,5–3 см (1–1-1/2 дюйма)	8–12 минут, положение 5
	Гамбургер или котлета	толщина 2 см (3/4 дюйма)	10–12 минут, положение 5
Баранина	Отбивные из молодой баранины	толщина 3 см (1-1/2 дюйма)	10–12 минут, положение 5
	Баранья нога без кости	1,4–1,6 кг (3–3-1/2 фунта)	от 1 ч до 1 ч 15 минут, положение 3
	Каре ягненка		30–40 минут, положение 3
Свинина	Отбивная: ребро, филей или лопатка	толщина 2–2,5 см (3/4–1 дюйм)	10–16 минут, положение 3
	Филей, без кости	толщина 2–2,5 см (3/4–1 дюйм)	10–14 минут, положение 3
	Сосиски		15–20 минут, положение 3
Птица	Куриная грудка, без кости и кожи	175 г (6 унций)	12–14 минут, положение 5
	Шашлык	кубики 2,5–3 см (1–1-1/2 дюйма)	14–16 минут, положение 3
	Курица, половинка	550–675 г (от 1-1/4 до 1-1/2 фунтов)	от 50 минут до 1 ч 15 минут, положение 3
	Курица кусками, грудка с костью / крыло		15–25 минут, положение 3
	Курица кусками, ножка с костью / бедро		25–35 минут, положение 3
Рыба и морепродукты	Рыба, филе или куски	толщина 1–2,5 см (1/2–1 дюйм) толщина 2,5–3 см (1–1-1/4 дюйма)	6–8 минут, положение 5 8–10 минут, положение 5
	Креветки		2–5 минут, положение 5
	Рыба целиком	450 г (1 фунт) 1 кг (2–2 1/2 фунта)	15–20 минут, положение 3 20–30 минут, положение 3
Овощи	Спаржа		6–8 минут, положение 5
	Кукуруза в початках, очищенная		12–14 минут, положение 5
	Кукуруза в початках, неочищенная		25–30 минут, положение 5
	Грибы, шампиньоны		12–15 минут, положение 5
	Грибы, шляпки		10–12 минут, положение 5
	Лук, ломтиками 0,64 см (1/4 дюйма)		10–12 минут, положение 5
	Картофель, ломтиками 0,64 см (1/4 дюйма)		10–12 минут, положение 5
	Баклажаны, ломтиками 1,27 см (1/2 дюйма)		6–9 минут, положение 5
	Перец (целиком)		8–10 минут, положение 5
	Перец (четвертинками)		5–6 минут, положение 5
	Цуккини, 1,27 см (1/2 дюйма)		5–7 минут, положение 5
	Цуккини (половинками)		12–14 минут, положение 5

Техническое обслуживание

ОЧИСТКА

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед очисткой выключите ваш электрогриль LANDMANN и дайте ему остыть.**

Регулятор температуры с шнуром питания: используйте теплый мыльный водный раствор и смоченную им ткань. Протрите и полностью просушите их перед использованием.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: для защиты от поражения электрическим током не погружайте штекер, шнур, нагревательный элемент или регулятор температуры в воду или другую жидкость.**

Наружные поверхности: используйте теплый мыльный водный раствор для очистки, затем смойте его чистой водой.

⚠ **ОСТОРОЖНО! Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, абразивные чистящие средства (кухонные чистящие средства), чистящие средства, содержащие продукты цитрусовых, или абразивные чистящие губки для очистки гриля.**

⚠ **ОСТОРОЖНО! Не очищайте гриль металлическими мочалками. От мочалки могут оторваться куски и закоротить электрические детали. Регулярно очищайте жироулавливающий вкладыш.**

Решетка для приготовления: общую очистку решетки для приготовления можно проводить сразу после приготовления. Пока гриль теплый, очистите решетку щеткой со стальной щетиной.

⚠ **ОСТОРОЖНО! Щетки для гриля необходимо регулярно проверять на наличие оторвавшихся щетинок и на предмет чрезмерного износа. Заменяйте щетку в случае обнаружения оторвавшихся щетинок на решетке для приготовления или на щетке. Компания LANDMANN рекомендует приобретать новую щетку для гриля из нержавеющей стали каждый год в начале весны.**

Для тщательной очистки холодного гриля используйте щетку со стальной щетиной, чтобы при необходимости удалить налипшие остатки пищи. Снимите холодную решетку для приготовления с гриля и вымойте горячей мыльной водой, затем сполосните чистой водой.

Чтобы узнать о наличии запасных решеток для приготовления, обращайтесь к представителю Службы по работе с клиентами в вашем регионе, воспользовавшись контактной информацией на нашем веб-сайте: www.landmann.com.

Улавливающий поддон: перед каждым использованием гриля проверяйте улавливающий поддон на наличие отложений жира. Удалите излишний жир пластиковым скребком. Вымойте улавливающий поддон горячей мыльной водой и сполосните чистой водой. В продаже имеются одноразовые жироулавливающие вкладыши LANDMANN, подходящие по размеру к улавливающему поддону.

⚠ **Регулярно очищайте улавливающий поддон.**

Внутренняя поверхность крышки: пока крышка горячая, протрите внутреннюю поверхность бумажными салфетками во избежание отложений жира. Отслоение отложений жира приводит к отслоению лакокрасочного покрытия.

⚠ **Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или ксилол. Тщательно сполосните после очистки.**

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ЖАРОЧНОЙ КАМЕРЫ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед очисткой выключите ваш электрогриль LANDMANN и дайте ему остыть.**

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не допускайте образования отложений жира на решетке и внутренних поверхностях жарочной камеры. Регулярная очистка решетки и жарочной камеры после каждого использования требуется для предотвращения образования отложений жира. Ненадлежащее техническое обслуживание может привести к возгоранию жира, что может стать причиной тяжелых телесных повреждений или смерти, или причинить материальный ущерб.**

1. Отсоедините шнур питания регулятора температуры.

⚠ **ОСТОРОЖНО! Если потянуть регулятор за рукоятку, то рукоятка отсоединится.**

2. Очистите внутренние поверхности жарочной камеры пластиковым скребком, чтобы удалить излишние отложения жира.

⚠ **ОСТОРОЖНО! Опора нагревательного элемента необходима для обеспечения безопасности в соответствии с требованиями регулирующего органа, и ее запрещено демонтировать.**

⚠ **ОСТОРОЖНО! Не используйте чистящие средства для духовых шкафов, абразивные чистящие средства (кухонные чистящие средства), чистящие средства, содержащие продукты цитрусовых, или абразивные чистящие губки для нагревательного элемента. Не используйте чистящие средства, содержащие кислоту, уайт-спирит или ксилол.**

3. Перед использованием установите ручку управления регулятора температуры и шнур питания на место.

⚠ **Прежде чем включать шнур питания в розетку, всегда сначала прочно подключайте регулятор температуры к грилю.**

Излишне вытекающие соки и жир собираются в улавливающий поддон в нижнем выдвижном поддоне. В продаже имеются одноразовые жироулавливающие вкладыши LANDMANN из фольги, подходящие по размеру к улавливающему поддону.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: перед каждым использованием проверяйте нижний поддон гриля на наличие отложений жира. Во избежание возгорания жира удаляйте излишний жир из нижнего выдвижного поддона.**

⚠ **В случае возгорания жира поверните регулятор температуры в положение «Выкл.» и оставьте крышку закрытой, пока огонь не погаснет.**

⚠ ВНИМАНИЕ! Это изделие было испытано на безопасность и сертифицировано для использования в конкретной стране. См. страну назначения на внешней стороне упаковки.

Для получения информации об оригинальных запасных частях к продукции LANDMANN обращайтесь в Отдел сервисного обслуживания клиентов компании LANDMANN.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не пытайтесь отремонтировать детали, не проконсультировавшись с Отделом сервисного обслуживания клиентов компании LANDMANN. В случае несоблюдения этого предупреждения на изделии ваши действия могут привести к пожару или взрыву, что может нанести тяжелые телесные повреждения или привести к летальному исходу, или причинить материальный ущерб.

Этот символ указывает на то, что это изделие не подлежит утилизации с бытовыми отходами. Информацию относительно надлежащей утилизации этого изделия в Европе см. на сайте www.landmann.com, или обращайтесь к указанному импортеру в вашей стране. Если у вас нет доступа к сети Интернет, обратитесь к своему продавцу, чтобы узнать название, адрес и номер телефона импортера.

Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ПРОВЕРКА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Срабатывает автоматический выключатель или перегорает предохранитель.	Проверить наличие еще одного прибора, подключенного к той же линии, что и гриль.	Не использовать другие приборы на одной линии.
Срабатывает автоматический выключатель или перегорает предохранитель.	Убедиться, что синий индикатор питания светится, а ручка управления регулятора температуры полностью повернута по часовой стрелке в положение 5.	
	Проверить наличие напряжения в розетке.	Проверить электропитание.
	Убедиться, что световой индикатор электронного защитного устройства на шнуре питания регулятора температуры светится.	Нажать кнопку питания на шнуре регулятора температуры. Световой индикатор должен включиться.
Если, используя эти способы, устранить проблему не удается, обратитесь к представителю Службы по работе с клиентами в вашем регионе, воспользовавшись контактной информацией на нашем веб-сайте: www.landmann.com.		

RU

Laipni lūgti LANDMANN, ienāciet savā *bārbekjū pasaulē*!

Mīļie bārbekjū draugi!

Paldies, ka izvēlējāties LANDMANN bārbekjū grilu.

- Pievienotā rokasgrāmata sniedz detalizētas norādes par to, kā sagatavot jūsu jauno LANDMANN grilu lietošanai. Rokasgrāmatā ir iekļauta arī tehniska informācija par jūsu modeli.
- Saistītā lietotāja rokasgrāmata satur svarīgu informāciju par jūsu jaunā LANDMANN grila pareizu izmantošanu, drošu lietošanu un apkopi.

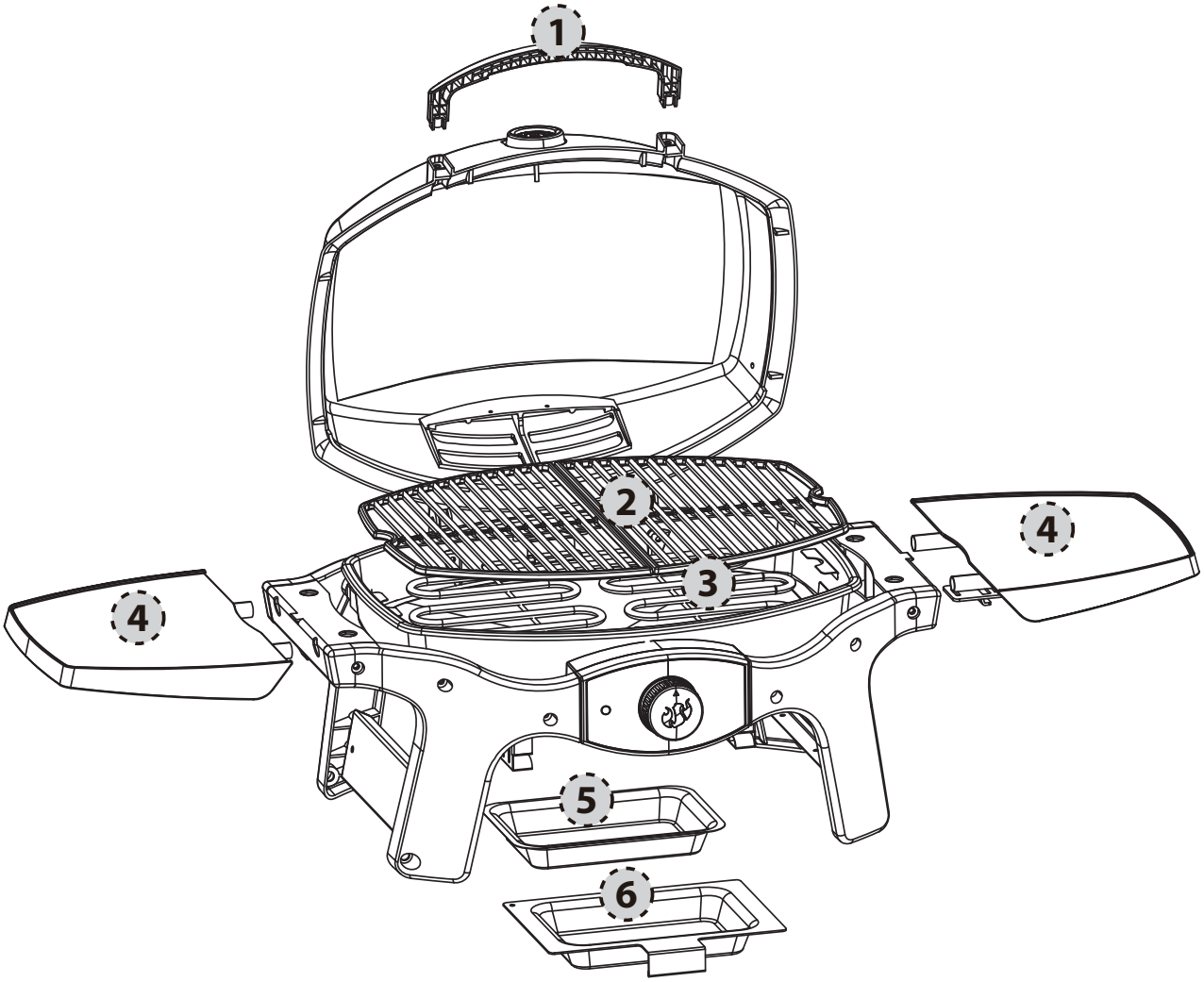
Lūdzu, rūpīgi iepazīstieties ar jūsu jaunās iekārtas detaļām.

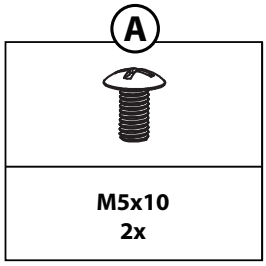
Mēs ne vien novēlam jums vieglu sākumu, bet arī lielu prieku ilgtermiņā ar jūsu jauno LANDMANN grilu.

Ja jums rodas jautājumi par jūsu grila modeli vai ir nepieciešams papildu atbalsts, mūsu klientu apkalpošanas komanda ar prieku jums palīdzēs. Kontaktinformācija ir norādīta rokasgrāmatas aizmugurē.

Novēlam jums gūt prieku un izbaudīt gardo bārbekjū sezonu!

Jūsu LANDMANN komanda





LV

Detaļu saraksts

Numurs	Skaits	Apzīmējums
1	1	Rokturis
2	2	Grila režģis
3	1	Sildīšanas spole
4	2	Sānu plaukts
5	1	Alumīnija tauku paplātes apvalks
6	1	Tauku paplāte
	1	Skrūvju komplekts ar montāžas materiāliem

Garantijas prasības un garantija

Jūsu Landmann grils atstāja rūpnīcu tehniski nevainojamā stāvoklī. Šī iemesla dēļ papildus jūsu likumā noteiktajai garantijas prasībai LANDMANN piedāvā arī pagarinātu kvalitātes un izturības garantiju pret rūsēšanu sekojošajām detaļām:

VĀKS	10 gadi
GRILA REŽĢIS	10 gadi

Garantija nav spēkā nepareizas grila lietošanas vai neapstiprināta kurināmā izmantošanas gadījumā. Krāsas balēšana, rūsēšana vai neliela deformācija, kas rodas, pakļaujot detaļas tiešai karsēšanai (grila režģis, atstarošanas plāksne), neietekmē grila darbību un nav iemesls garantijas prasībai.
Lūdzu, saglabājiet savu pirkuma apliecinājuma dokumentu gadījumam, ja jums būs nepieciešams iesniegt garantijas prasību.

LV

BRĪDINĀJUMS!
POTENCIĀLS ELEKTRISKĀ ŠOKA RISKS

Ierīces elektriskais pieslēgums
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Pirms lietošanas izlasiet visas instrukcijas.
- Ierīce jāpievieno kontaktligzdai ar zemējumu.
- Strāvas padeve jānodrošina caur paliekošās strāvas ķēdes pārtraucēju ar nominālo diferenciālo strāvu, kas nepārsniedz 30mA.
- Nelietojiet ierīci, ja kontaktligzda ir bojāta.
- Regulāri pārbaudiet, vai strāvas vadam nav bojājuma pazīmju, un nelietojiet ierīci, ja vads ir bojāts.
- Nelietojiet grilu, ja temperatūras regulatoram, sildīšanas spoli ir bojāts vads vai kontaktdakša. Sazinieties ar Landmann, lai pieprasītu jaunu temperatūras regulatoru, sildīšanas spoli. Temepratūras regulators, sildīšanas spoli ir izgatavots speciāli šim grilam.
- Vienmēr pieslēdziet temperatūras regulatoru grilam pirms strāvas vada pievienošanas kontaktligzdai.
- Vienmēr uzglabājiet grilu iekštelpās, kad nelietojat to ilgāku laika periodu.
- Nelieciet temperatūras regulatora strāvas vadu ūdenī, lai to tīrītu.
- Nelieciet grilu ūdenī tīrīšanas laikā.
- Lai pasargātu sevi no elektriskā šoka, nelieciet kontaktdakšu, vadu vai sildelementa regulatoru ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neatveriet grilu lietus laikā.
- Lietojiet grilu tikai uz līdzenas, stabilas virsmas.
- Neizmantojiet kokogles vai citu degošu kurināmo šajā grilā. Šis grils nav paredzēts kokoglēm, un to dedzināšana var izraisīt uguni. Uguns var radīt bīstamus apstākļus un bojājumus grilam.
- Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma, kā arī personas ar fizisko, maņu vai garīgo spēju traucējumiem un bez pieredzes, ja viņiem tiek nodrošināta uzraudzība vai norādes par ierīces lietošanu drošā veidā un viņi apzinās iekļautos riskus.
- Uzraugiet, lai bērni ar ierīci nespēlētos. Bērni nevar veikt grila tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.

Brīdinājuma norādes

⚠ BĪSTAMI

Rokasgrāmatā ietverto brīdinājuma norāžu BĪSTAMI, BRĪDINĀJUMS un UZMANĪBU neievērošana var novest pie nopietniem miesas bojājumiem vai nāves, kā arī izcelt ugunsgrēku un sprādzienu, kas radīs mantiskos zaudējumus.
Ja strāvas vads ir bojāts, to mainīt drīkst tikai ražotājs, klientu apkalpošanas aģents vai vienlīdz kvalificēta persona, lai pasargātu jūs no riskiem.

- Nepārveidojiet šo produktu un nemainiet tā lietošanas veidu.
- Lietojiet grilu tikai tā, kā tas norādīts šajā rokasgrāmatā. Jebkurš cits lietošanas veids, kas šajā rokasgrāmatā nav norādīts, var izraisīt ugunsgrēku, elektrisko šoku vai miesas bojājumus.
- Neizmantojiet grilu kā sildītāju.
- Neatstājiet grilu lietošanas laikā bez uzraudzības.
- Sargājiet bērnus, vecus ļaudis un mājdzīvniekus no grila tā lietošanas laikā.
- Šī ierīce atbilst elektrisko ierīču tehniskajiem standartiem un drošības prasībām.
- Vienmēr pārliecinieties, ka kontaktligzdai ir pareizs spriegums, kas atbilst pievienojamai strāvas ierīcei. Kotaktligzdām jābūt piemērotām iekārtām ar 2000 vatu patēriņu.
- Nedarbiniet citas augstas jaudas ierīces grila lietošanas laikā.
- Atvienojiet grilu no elektrības padeves, kad to nelietojat.
- Novietojiet strāvas vadu vietā, kur tas netraucē pārvietoties.
- Neļaujiet vadam aizskart grilu, kad tas ir uzkarsis.
- Neatstājiet temperatūras regulatora slēdzi pozīcijā "IESLĒGTS", kad nelietojat grilu īsāku laika periodu.
- Raujot regulatoru aiz slēdža, tas var nokrist. Noņemiet temperatūras regulatoru, satverot to pie malas.
- Šis grils ir paredzēts tikai lietošanai ārā, mājas apstākļos. Nelietojiet grilu iekštelpās vai komerciālai gatavošanai.
- Nelietojiet grilu blakus degošiem materiāliem, piemēram, kokam, sausai zālei, krūmiem utt.
- Nepieļaujiet grila nonākšanu kontaktā ar uzsliesmojošiem materiāliem, piemēram, papīru, sienām, drapējumu, dvieļiem, ķīmiskām vielām utt.
- Nelietojiet grilu vietās, kur pārvietojas cilvēki.
- Nepārvietojiet grilu tā lietošanas laikā. Ļaujiet ierīcei atdzist, pirms to pārvietojat vai novietojat glabāšanā.
- Lai izvairītos no grila apšļakstīšanas vai iekrišanas ūdenī, nelietojiet to 305 cm (10 pēdu) attālumā no ūdenstilpēm, piemēram, baseina vai dīķa.
- Neveiciet šī grila modeļa montāžu jebkāda veida iebūvētās vai iebīdāmās konstrukcijās. Šīs brīdinājuma norādes ignorēšana var novest pie ugunsgrēka vai sprādziena, kas var radīt mantiskos zaudējumus, nopietnus miesas bojājumus vai novest pie nāves.
- Uzliesmojuma gadījumā neizmantojiet ūdeni, lai dzēstu uguni. Pagrieziet grila slēdzi uz pozīciju "IZSLĒGTS". Atvienojiet strāvas vadu un gaidiet, līdz grils atdziest.
- Regulāri iztīriet tauku pilienu savākšanas pannu.
- Tauku paplātei jābūt tai paredzētajā vietā ikreiz, lietojot grilu.
- Neizmantojiet temperatūras regulatoru, ja ārējā gaisa temperatūra ir zem -25℃ (-13 ℉) vai pārsniedz 66℃ (150 ℉).
- Izvairieties no nepareizas temperatūras regulatora lietošanas, piemēram, tā ievietošanas ūdenī vai jebkāda cita veida šķidrumā, tā nomešanas, speršanas vai uzkāpšanas jebkurai tā detaļai.
- Neizmantojiet pagarinātājus vai kontaktdakšas adapterus ar šo ierīci. Tas ievērojami samazina produktam pievienotā portatīvā paliekošās strāvas ķēdes pārtraucēja efektivitāti.

LV

Vispārīgi norādījumi

Ja jums rodas jautājumi vai ir nepieciešams padoms par jūsu grilu vai tā drošu lietošanu, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas pārstāvi. Izmantojiet kontaktinformāciju mūsu mājaslapā: www.landmann.com.

Ar Landmann elektrisko grilu jūs varat cept, grilēt un gatavot ar rezultātiem, ko ir grūti atkārtot ar iekštelpu virtuves iekārtām. Noslēgtais vāks rada ārā gatavotam ēdienam raksturīgu garšu. Elektrība ir viegli lietojama un nodrošina labāku gatavošanas kontroli nekā kokogļu kurināmais.

- Šīs norādes nodrošina minimālās prasības, kas ir nepieciešamas, lai uzstādītu Landmann elektrisko grilu. Lūdzu, rūpīgi izlasiet norādes pirms Landmann elektriskā grila lietošanas. Nepareiza ierīces montāža var būt bīstama.
- Šis Landmann elektriskais grils nav paredzēts komerciālai lietošanai.
- Neatstājiet Landmann elektrisko grilu bez uzraudzības tā lietošanas laikā.
- Detaļas, ko ir apzīmogojis ražotājs, ir aizliegts pārveidot.
- Jebkāda veida ierīces pārveidošana var būt bīstama.
- Pirms lietošanas pārbaudiet, vai vads, kontaktdakša un sildelementa regulators nav bojāti vai nolietoti.
- Sildot grilu pirmo reizi, var būt jūtama viegla deguma smaka. Smaku rada smērvielu atliekas, kas atrodas uz sildelementa, tām sadegot. Tas neietekmē jūsu grila drošību.
- Lai izvairītos no ugunsgrēka vai elektriskā šoka, vienmēr izmantojiet sertificēta elektriķa pakalpojumus gadījumā, kad nepieciešams mainīt strāvas vadus vai kontaktligzdas.
- Nepareizi sazemētas kontaktligzdas var radīt elektrisko šoku.
- Nepieļaujiet savienojuma vietu saskari ar zemi un to samirkšanu. Nepārkariet vadu pār galda malu, kur citi aiz tā var aizķerties vai bērni to var noraut.
- Apsedziet grilu vai glabājiet to vietā, kur tas ir pasargāts no laikapstākļiem, kad to nelietojat.
- Notīriet grila režģi un cepšanas nodalījumu pēc katras lietošanas reizes.

UZGLABĀŠANA UN/VAI NELIETOŠANA

- Kad Landmann elektriskais grils netiek lietots, temperatūras regulatora slēdzis jāiestata pozīcijā "IZSLĒGTS", tā strāvas vads JĀATVIENO, un grils jānoglabā iekštelpās.

LIETOŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS: nelietojiet Landmann elektrisko grilu virs degošām virsmām.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: Landmann elektriskais grils nav paredzēts uzstādīšanai treileros un ceļojumu kemperos, un/vai laivās.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: neizmantojiet grilu 60 cm (24 collu) attālumā no degošiem materiāliem ap grilu.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: cepšanas nodalījums lietošanas laikā pilnībā uzkarst. Neatstājiet to bez uzraudzības.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: neļaujiet strāvas vadiem nonākt saskarē ar karstām virsmām.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: gādājiet, lai gatavošanas vieta būtu brīva no uzliesmojošiem tvaikiem un šķidrumiem, piemēram, benzīna, petrolejas, alkohola utt., kā arī citiem degošiem materiāliem.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: gatavošanas laikā ierīcei jāatrodas uz līdzenas, stabilas virsmas vietā, kas ir brīva no degošiem materiāliem.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: pirms lietošanas attiniet strāvas vadu līdz galam. Nepieļaujiet vada saskari ar cepšanas nodalījumu.**

Gatavošana ar elektrisko grilu

Ierīces elektriskais pieslēgums
230 V ~ 50/60Hz
Jauda: 2000 W

⚠ **BRĪDINĀJUMS: attiniet strāvas vadu līdz galam. Nepieļaujiet vada saskari ar cepšanas nodalījumu.**

1. Atvertiet vāku.
2. Pārliecinieties, ka kontroles slēdzis ir pozīcijā "IZSLĒGTS". (Pagrieziet kontroles slēdzi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam, lai pārliecinātos, ka tas atrodas pozīcijā "IZSLĒGTS".)
3. Pievienojiet strāvas vadu drošai kontaktligzdai.

⚠ **UZMANĪBU: ierīces strāvas padeve jānodrošina caur paliekošās strāvas ķēdes pārtraucēju.**

4. Pirms grilēšanas pārbaudiet, ka elektriskā drošības ierīce uz temperatūras regulatora strāvas vada strādā pareizi.
   - Nospiediet ieslēgšanas pogu regulatora kārbas apakšā. Sarkanā indikatora gaismai ir jāiedegas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: ja funkcija nestrādā, NELIETOJIET GRILU. Sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas pāstāvi, izmantojot kontaktinformāciju mūsu mājaslapā: www.landmann.com**

5. Uzsildiet grilu. Pagrieziet kontroles slēdzi uz pozīciju "MAX" (pulksteņrādītāja kustības virzienā). Zilajai gaisma norāda uz to, ka ierīce ir ieslēgta un ka sildelements silst. Zilajai gaisma periodiski ieslēdzas un izslēdzas, sildelementam pielāgojoties, lai uzturētu nemainīgu temperatūru.
6. Aizveriet vāku. Uzsildīšanas laiks prasīs aptuveni 20 minūtes.

Lai gatavotu zemākā grila temperatūrā, uzsildiet to kā norādīts iepriekš. Pagrieziet kontroles slēdzi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam līdz vēlamajam iestatījumam. Sāciet gatavošanu.

Izmantojiet gatavošanas tabulu rokasgrāmatas beigās, lai uzzinātu aptuvenos cepšanas laikus un iestatījumus tabulā norādītajiem gaļas veidiem (pielāgojiet atkarībā no apstākļiem).

⚠ **BRĪDINĀJUMS: kad sarkanā gaisma izslēdzas, sildelements joprojām var būt karsts.**

GATAVOŠANA

Lai uzsildītu grilu: ieslēdziet Landmann elektrisko grilu saskaņā ar gatavošanas norādēm šajā lietotāja rokasgrāmatā. Aizveriet vāku un pagrieziet sildelementa kontroles slēdzi uz augsto pozīciju. Sildiet grilu 20 minūtes; sildīšanas laiks ir atkarīgs no tādiem apstākļiem kā gaisa temperatūra un vējš. Palieliniet sildīšanas laiku vēl par piecām minūtēm valstīs, kur spriegums ir 220 volti.

Piezīme: vēja un laikapstākļu dēļ jums var nākties pielāgot temperatūras kontroles slēdža pozīciju, lai iegūtu pareizo gatavošanas temperatūru.

Tauku pilieni un taukvielas: liekie tauku pilieni un taukvielas tiks uzkrātas izbīdāmās paplātes tauku savākšanas pannā (kas atrodas grila apakšdaļā). Landmann piedāvā vienreizlietojamās tauku savākšanas pannas, kas atbilst grila paplātes izmēram.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: pirms katras grila lietošanas reizes pārbaudiet, vai tauku savākšanas pannā un grila apakšdaļā nav sakrājušies liekie tauki. Noņemiet liekos taukus, lai izvairītos no uguns izcelšanās grila apakšdaļā.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: nepārvietojiet Landmann elektrisko grilu tā lietošanas laikā vai kad grils ir karsts.**

Uzsildiet grilu (20 minūtes) pirms izmantojat to gatavošanai.

Plāna eļļas kārtiņa palīdzēs ēdienam vienmērīgi cepties un neļaus tam pielipt pie režģa. Vienmēr uzklājiet vai uzsmidziniet eļļu uz ēdiena nevis grila režģa.

Mēs iesakām grilēt ar aizvērtu vāku. Kāpēc? Jo tas mazina uzliesmojuma risku un gatavo jūsu ēdienu ātrāk un vienmērīgāk.
Izmantojot marinādi, mērci vai glazūru ar augstu cukura sastāvu vai citām sastāvdaļām, kas viegli piedeg, uzklājiet to uz ēdiena 10 līdz 15 minūtes pirms grilēšanas beigām.
Neaizmirstiet regulāri notīrīt grila režģi un iztīrīt tauku savākšanas pannu zem grila.

Sekojošie gaļas veidi, to biezumi, masa un cepšanas laiki kalpo tikai kā vadlīnijas nevis stingri noteikumi. Cepšanas laiku ietekmē tādi faktori kā vējš, ārējā gaisa temperatūra un tas, cik labi ēdiens ir jāpagatavo. Cepiet tik ilgi, cik norādīts tabulā, vai līdz vēlamajai ēdiena gatavībai, apmetot gaļu otrādi vienu reizi gatavošanas viduspsmā. Liellopa un jēra gaļa jāgatavo vidēji ilgi, ja vien tas nav norādīts citādi. Biezus karbonādes un steika gaļas gabalus jāatpūtina 5 līdz 10 minūtes pirms to griešanas. Gaļas iekšējā temperatūra šajā laikā pacelsies par 5 līdz 10 grādiem.

Vairāk grilēšanas padomu un receptes meklējiet interneta vietnē www.landmann.com.

	GAĻAS VEIDS	BIEZUMS UN/VAI MASA	APTIVENAIS CEPŠANAS LAIKS
Liellopa gaļa	Steiks: fileja, rumpja steiks vai entrecote	2 cm (3/4 collas) biezumā 2,5 cm (1 collas) biezumā 2,5-3 cm (1 līdz 1-1/2 collas) biezumā	10 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija 12 līdz 14 minūtes, 5. pozīcija 15 līdz 18 minūtes, 5. pozīcija
	Kebabs	2,5-3 cm (1 to 1-1/2 collas) kubiciņos	8 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija
	Liellopa gaļas burgers vai rissole	2 cm (3/4 collas) biezumā	10 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija
Jēra gaļa	Jēra karbonāde	3 cm (1-1/2 collas) biezumā	10 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija
	Jēra kāja bez kaula	1,4-1,6 kg (3 līdz 3-1/2 mārciņas)	1 stunda līdz 1 stunda un 15 minūtes, 3. pozīcija
	Jēra ribiņas		30 līdz 40 minūtes, 3. pozīcija
Cūkgaļa	Karbonāde: ribiņas, mugura, pleca gaļa	2-2,5 cm (3/4 to 1 collas) biezumā	10 līdz 16 minūtes, 3. pozīcija
	Mugura, bez kaula	2-2,5 cm (3/4 to 1 collas) biezumā	10 līdz 14 minūtes, 3. pozīcija
	Desa		15 līdz 20 minūtes, 3. pozīcija
Vistas gaļa	Vistas krūtiņa, bez kaula, bez ādas	175 g (6 unces)	12 līdz 14 minūtes, 5. pozīcija
	Kebabs	2,5-3 cm (1 to 1-1/2 collas) kubiciņos	14 līdz 16 minūtes, 3. pozīcija
	Vista, puse	550-675 g (1-1/4 līdz 1-1/2 mārciņas)	50 minūtes līdz 1 stunda 1 5 minūtes, 3. pozīcija
	Vistas gabaliņi, krūtiņa/spārniņš ar kaulu		15 līdz 25 minutes, 3. pozīcija
	Vistas gabaliņi, kājiņa/stilbiņš ar kaulu		25 līdz 35 minutes, 3. pozīcija
Zivis un jūras veltes	Zivs, fileja vai šķēle	1-2,5 cm (1/2 līdz 1 collas) biezumā 2,5-3 cm (1 līdz 1-1/4 collas) biezumā	6 līdz 8 minūtes, 5. pozīcija 8 līdz 10 minūtes, 5. pozīcija
	Garneles		2 līdz 5 minūtes, 5. pozīcija
	Vesela zivs	450 g (1 mārciņa) 1 kg (2 līdz 2 1/2 mārciņas)	15 līdz 20 minūtes, 3. pozīcija 20 līdz 30 minūtes, 3. pozīcija
Dārzeņi	Sparģeļi		6 līdz 8 minūtes, 5. pozīcija
	Kukurūzas vālīte, lobīta		12 līdz 14 minūtes, 5. pozīcija
	Kukurūzas vālīte, nelobīta		25 līdz 30 minūtes, 5. pozīcija
	Sēne: dārza atmatene		12 līdz 15 minūtes, 5. pozīcija
	Sēne: šampinjons		10 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija
	Sīpols, 64 cm (1/4 collas) šķēlītēs		10 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija
	Kartupelis, 64 cm (1/4 collas) šķēlītēs		10 līdz 12 minūtes, 5. pozīcija
	Baklažāns, 1,27 cm (1/2 collas) šķēlītēs		6 līdz 9 minūtes, 5. pozīcija
	Paprika (vesela)		8 līdz 10 minūtes, 5. pozīcija
	Paprika (sagriezta četrās daļās)		5 līdz 6 minūtes, 5. pozīcija
	Cukīni 1,27 cm (1/2 collas)		5 līdz 7 minūtes, 5. pozīcija
	Cukīni (sagriezts uz pusēm)		12 līdz 14 minūtes, 5. pozīcija

Apkope

TĪRĪŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS: pirms tīrīšanas izslēdziet Landmann elektrisko grilu un gaidiet, līdz tas atdziest.**

Temperatūras regulators ar strāvas vadu: izmantojiet siltu, ziepjainu ūdens šķīdumu un mitru lupatiņu. Notīriet un pirms lietošanas ļaujiet pilnībā nožūt.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: lai pasargātu sevi no elektriskā šoka, neievietojiet vadu, sildelementu vai temperatūras regulatoru ūdenī vai kādā citā šķidrumā.**

Ārējās virsmas: izmantojiet siltu, ziepjainu ūdens šķidumu, lai virsmas notīrītu un pēc tam noskalotu ar ūdeni.

⚠ **UZMANĪBU: neizmantojiet krāsņu tīrīšanas līdzekļus, abrazīvos tīrīšanas līdzekļus (virtuves tīrīšanas līdzekļus), tīrīšanas līdzekļus, kas satur citrusa produktus, vai abrazīvās tīrīšanas lupatiņas, lai tīrītu grilu.**

⚠ **UZMANĪBU: netīriet grilu ar metāla švammi. No tās var atdalīties metāla daļiņas, kas var radīt īssavienojumu. Regulāri iztīriet tauku savākšanas pannu.**

Grila režģis: režģa vispārēju tīrīšanu var veikt tūlīt pēc gatavošanas. Kamēr grils vēl ir silts, notīriet režģi ar tērauda saru birsti.

⚠ **UZMANĪBU: regulāri pārbaudiet, vai grila birste nav nolietota un tās sari nezaudē noturību. Nomainiet birsti, ja uz grila režģa vai atrodat izkritušus birstes sarus. Landmann iesaka iegādāties jaunu nerūsējošā tērauda grila birsti katra pavasara sākumā.**

Lai pilnībā iztīrītu grilu, kad tas atdzisis, izmantojiet tērauda saru birsti, lai atbrīvotos no daļiņām pienācīgi. Noņemiet atdzisušo grila režģi no grila un nomazgājiet to ar siltu, ziepjainu ūdeni un tad noskalojiet to ar ūdeni.

Lai uzzinātu par jauna grila režģa pieejamību, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas pārstāvi, izmantojot kontaktinformāciju mūsu mājaslapā: www.landmann.com.

Tauku savākšanas panna: pirms katras grila lietošanas reizes pārbaudiet, vai tauku savākšanas pannā nav sakrājušies liekie tauki. Noņemiet liekos taukus ar plastmasas skrāpi. Nomazgājiet tauku savākšanas pannu ar siltu, ziepjainu ūdeni un noskalojiet to ar ūdeni. Landmann piedāvā vienreizlietojamās tauku savākšanas pannas, kas atbilst grila paplātes izmēram.

⚠ **Regulāri iztīriet tauku savākšanas pannu.**

Vāka iekšpuse: kamēr vāks vēl ir silts, notīriet tā iekšpusi ar papīra dvieļiem, lai novērstu tauku uzkrāšanos. Lobīšanās, uzkrātie tauki līdzinās nolobītai krāsai.

⚠ **Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur skābi, vaitspirtu vai ksilolu. Kārtīgi noskalojiet pēc tīrīšanas.**

CEPŠANAS NODALĪJUMA TĪRĪŠANA

⚠ **BRĪDINĀJUMS: pirms tīrīšanas izslēdziet Landmann elektrisko grilu un gaidiet, līdz tas atdziest.**

⚠ **BRĪDINĀJUMS: nepieļaujiet tauku uzkrāšanos uz grila režģa un cepšanas nodalījuma iekšpusē. Regulāra režģa un cepšanas nodalījuma tīrīšana pēc katras lietošanas reizes ir nepieciešama, lai nepieļautu tauku uzkrāšanos. Nepareiza apkope var novest pie tauku aizdegšanās, kas var novest pie nopietniem miesas bojājumiem vai nāves un radīt mantiskos zaudējumus.**

1. Atvienojiet temperatūras regulatora strāvas vadu.

⚠ **UZMANĪBU: raujot regulatoru aiz slēdža, tas var nokrist.**

2. Tīriet cepšanas nodalījuma iekšpusi ar plastmasas skrāpi, lai noņemtu liekos taukus.

⚠ **UZMANĪBU: sildelementa balstu drošības nolūkos pieprasa uzraudzības aģentūra, un to nav ieteicams noņemt.**

⚠ **UZMANĪBU: neizmantojiet krāsņu tīrīšanas līdzekļus, abrazīvos tīrīšanas līdzekļus (virtuves tīrīšanas līdzekļus), tīrīšanas līdzekļus, kas satur citrusa produktus, vai abrazīvās tīrīšanas lupatiņas, lai tīrītu sildelementu. Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus, kas satur skābi, vaitspirtu vai ksilolu.**

3. Pirms lietošanas atlieciet atpakaļ temperatūras regulatora slēdzi un strāvas vadu.

⚠ **Vienmēr kārtīgi pievienojiet temperatūras regulatoru grilam pirms strāvas vada pievienošanas kontaktligzdai.**

Liekie tauku pilieni un taukvielas tiks uzkrātas izbīdāmās paplātes tauku savākšanas pannā. Vienreizlietojamās folijas tauku savākšanas pannas ir pieejamas grila paplātei atbilstošā izmērā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: pirms katras grila lietošanas reizes pārbaudiet, vai apakšējā paplātē nav sakrājušies liekie tauki. Noņemiet liekos taukus, lai nepieļautu uguns izcelšanos izbīdāmajā paplātē.**

⚠ **Tauku aizdegšanās gadījumā izslēdziet temperatūras regulatoru un atstājiet vāku aizvērtu, līdz uguns nodziest.**

LV

⚠ **UZMANĪBU: šī produkta drošība ir pārbaudīta, un tas ir sertificēts lietošanai noteiktā valstī. Meklējiet valsts apzīmējumu uz produkta iepakojuma.**

Sazinieties ar Landmann produktu klientu apkalpošanas nodaļu, lai iegūtu informāciju par oriģinālajām Landmann produktu rezerves daļām.

⚠ **BRĪDINĀJUMS: nemēģiniet labot produkta sastāvdaļas, vispirms nesazinoties ar Landmann produktu klientu apkalpošanas nodaļu. Ignorējot šī produkta brīdinājuma norādes, jūsu darbības var novest pie ugunsgrēka vai sprādziena, kas var radīt nopietnus miesas bojājumus, nāvi vai mantiskos zaudējumus.**

Šis simbols norāda uz to, ka produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumu konteinerā. Norādes par to, kā pareizi utilizēt šo produktu Eiropā, meklējiet tīmekļa vietnē www.landmann.com un sazinieties ar jūsu valsts importētāju. Ja jums nav pieejas internetam, lūdziet importētāja vārdu, adresi un telefona numuru no jūsu tirgotāja.

Problēmu novēršana

PROBLĒMA	PĀRBAUDIET	RISINĀJUMS
Nostrādā automātslēdzis vai drošinātājs.	Vai bez grila elektriskajā ķēdē ir ieslēgta vēl kāda ierīce.	Neizmantojiet citas elektriskās ierīces tajā pašā elektriskajā ķēdē.
Nostrādā automātslēdzis vai drošinātājs	Vai zilā ieslēgšanas gaisma iedegas un temperatūras regulatora slēdzis ir pilnībā pagriezts pulksteņrādītāja virzienā līdz 5. pozīcijai.	
	Vai no kontaktligzdas plūst strāva?	Pārbaudiet strāvas padevi.
	Pārliecinieties, ka elektriskā drošības indikatora gaisma uz temperatūras regulatora vada ir iedegusies.	Nospiediet ieslēgšanas pogu uz temperatūras regulatora vada. Indikatora gaismai ir jāiedegas.
Ja problēmas nav iespējams labot, izmantojot šīs metodes, sazinieties ar vietējo klientu apkalpošanas pārstāvi, izmantojot kontaktinformāciju mūsu mājaslapā: www.landmann.com.		

LV

LANDMANN®

Tere tulemast LANDMANNi, tere tulemast *grillimaailma*!

Hea grillisõber!

Täname, et valisite LANDMANNi grilli.

- Kaasasolevast montaažijuhendis on samm-sammulised juhised selle kohta, kuidas oma uut LANDMANNi grilli kasutusvalmis seada. Juhendis on ka tehniline info teie mudeli kohta.
- Seotud kasutusjuhend sisaldab olulist teavet LANDMANNi grilli õige kasutamise, ohutu käitlemise ja hoolduse kohta.

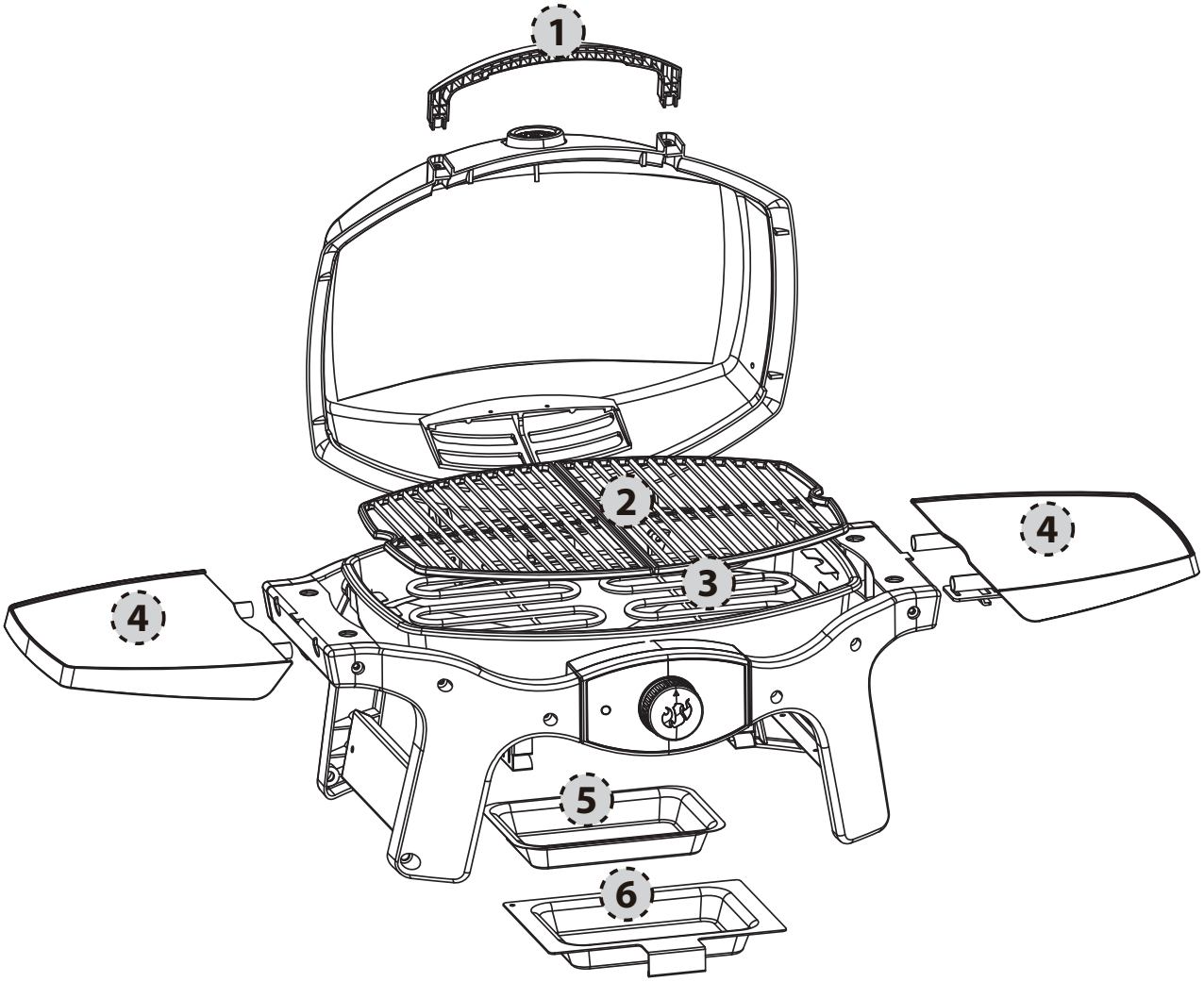
Tutvuge oma uue seadmega hoolikalt.

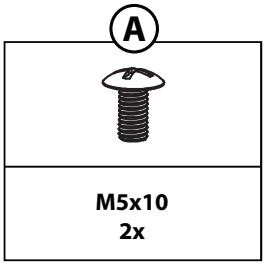
Me ei soovi LANDMANNi grilliga mitte ainult ladusat algust, vaid ka pikka aega kestvat rõõmu.

Kui teil on oma grilli kohta küsimusi või soovite lisatuge, on meie teenindusmeeskond valmis teid aitama. Kontaktinfo leiate selle kasutusjuhendi lõpust.

Head kasutamist ja naudingurikast grillihooaega!

LANDMANNi meeskond





EE

Osade nimekiri

Komponent	Kogus	Otstarve
1	1	Käepide
2	2	Grillrest
3	1	Küttepool
4	2	Külgriiul
5	1	Alumiiniumist rasvakoguri kate
6	1	Rasvakoguja
	1	Kruvikomplekt koos koostematerjaliga

Garantii

Landmanni grill saadeti tehasest välja tehniliselt laitmatus seisukorras.

Seetõttu pakub LANDMANN lisaks õigusaktides ette nähtud garantiile pikendatud kvaliteedi- ja vastupidavusgarantiid järgmiste osade läbiroostetamiskindlusele:

KAAS	10 aastat
GRILLREST	10 aastat

Garantii kaotab kehtivuse, kui grilli ei kasutata nõuetekohaselt või kui kasutatakse heakskiitmata küttematerjali. Kuumusega vahetult kokku puutuvate osade (grillrest, reflektorplaat) värvimuutused, rooste ja kerge deformatsioon ei halvenda grilli omadusi ning nende kohta esitatud garantiinõudeid ei aktsepteerita.

Palun hoidke ostutšekk alles, see on vajalik garantiinõude esitamisel.

LANDMANN®

HOIATUS!
ELEKTRILÖÖGI OHT

See seade on mõeldud pingele
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Enne kasutamist tuleb kõik juhised läbi lugeda.
- Seade tuleb ühendada maandatud pistikupessa.
- Seadmele tuleb paigaldada rikkevoolu kaitselülitiga (RCD), mille nominaalne rikketöövool ei tohi ületada 30 mA.
- Ärge kasutage seadet, kui pistikupesa on kahjustunud.
- Toitekaablil tuleb regulaarselt kontrollida kahjustusi ning seadet ei tohi kasutada, kui kaabel on kahjustunud.
- Ärge kasutage grilli temperatuuriregulaatoriga, küttekollet, millel on kahjustunud kaabel või pistik. Temperatuuriregulaatori, küttekollet vahetamiseks pöörduge Landmanni poole. Temperatuuriregulaator, küttekollet on mõeldud selle grilli jaoks.
- Ühendage temperatuuriregulaator alati grilliga enne, kui ühendate pistiku pessa.
- Kui grilli ei kasutata pikka aega, tuleb seda hoida siseruumis.
- Ärge asetage temperatuuriregulaatorit puhastamiseks koos toitekaabliga vedelikku.
- Ärge asetage grilli puhastamiseks vette.
- Kaitseks elektrilöögi eest ei tohi asetada pistikut, kaablit ega kütteelemendi regulaatorit vette ega muusse vedelikku.
- Ärge kasutage grilli vihma käes.
- Kasutage grilli ainult tasasel ja stabiilsel aluspinnal.
- Ärge kasutage selles grillis sütt ega muid süttivaid küttematerjale. See grill ei ole mõeldud kasutamiseks söega, vastasel juhul võib tekkida tulekahju. Tulekahju võib tekitada ohtliku olukorra ning grilli kahjustada.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või puuduliku kogemuse ja puudulike teadmistega isikud juhul, kui neid jälgitakse või juhendatakse seadme ohutul kasutamisel ning nad mõistavad kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsi tuleb jälgida, et nad seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

Hoiatused

⚠ OHT

Kasutusjuhendis olevat juhiste eiramine, mis on tähistatud märksõnadega OHT, HOIATUS ja ETTEVAATUST, võib kaasa tuua raske kehavigastuse või surma, samuti võib tekkida tulekahju või plahvatus, mis võib põhjustada varakahju.
Kui toitekaabel saab kahjustada, tuleb see lasta tootjal, tootja esindajal või sarnase kvalifikatsiooniga isikul ohtude vältimiseks välja vahetada.

- Ärge muutke seda seadet või selle kasutusviisi.
- Kasutage grilli ainult juhendis kirjeldatud viisil. Igasugune muu selles juhendis mittesoovitatud kasutamine võib põhjustada tulekahju, elektrilöögi või kehavigastusi.
- Ärge kasutage grilli kütteseadmena.
- Ärge jätke töötavat grilli järelevalveta.
- Hoidke lapsed, vanurid ja lemmikloomad grilli kasutamise ajal eemal.
- See seade vastab elektriseadmetele kehtestatud tehnikastandarditele ja ohutusnõuetele.
- Jälgige alati, et kasutatav pistikupesa on seadmele vastava pingega. Pistikupesa peab sobima ka seadme 2000 W toitetarbele.
- Jälgige, et grilli kasutamise ajal ei ühendataks samasse ahelasse muid suure võimsusega seadmeid.
- Mittekasutamise ajaks lahutage grill toitevõrgust.
- Paigutage toitekaabel liikumisteedest eemale.
- Ärge laske kaablil kuuma grilliga kokku puutuda.
- Ärge jätke temperatuuriregulaatorit lühikeseks mittekasutamise ajaks asendisse SEES.
- Regulaatori tõmbamisel nupust võib regulaator lahti tulla. Võtke regulaator ära küljelt hoides.
- See grill on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises ja välistingimustes. Mitte kasutada sisetingimustes ega ärilistel eesmärkidel.
- Ärge kasutage grilli süttivate materjalide, näiteks puidu, kuiva heina, puhmaste jms läheduses.
- Ärge laske grillil kokku puutuda süttivate materjalidega, nagu paber, seinad, kardinad, rätikud, kemikaalid jms.
- Ärge kasutage grilli tiheda liiklusega piirkonnas.
- Ärge teisaldage töötavat grilli. Enne teisaldamist ja hoiustamist laske seadmel maha jahtuda.
- Selleks et grillile ei pritsiks vett ja ei tekiks grilli vettekukkumise ohtu, ärge kasutage grilli veekogudele, näiteks basseinile või tiigile lähemal kui 3 meetrit.
- Ärge paigaldage seda grilli integreeritavatesse või sisselükatavatesse konstruktsioonidesse. Vastasel juhul võib tekkida tulekahju või plahvatus, mis võib kahjustada vara või tekitada raskeid kehavigastusi või koguni surma.
- Tulekahju puhkemisel ärge kustutage seda veega. Lülitage grill VÄLJA. Lahutage toitekaabel ja oodake, kuni grill jahtub.
- Puhastage tilgavanni regulaarselt.
- Rasvakoguja peab grilli töö ajal kogu aeg oma kohal olema.
- Ärge kasutage temperatuuriregulaatorit, kui välistemperatuur langeb alla -25 °C või üle 65 °C .
- Vältige kahjustusi, mis tulenevad väärkasutamisest, näiteks vette või muusse vedelikku asetamine, mahakukkumine, löögid või temperatuuriregulaatori peale astumine.
- Ärge kasutage selle seadmega pikenduskaableid ega toiteadaptereid. Vastasel juhul väheneb grilliga kaasas oleva PRCD efektiivsus.

EE

Üldised juhised

Kui teil tekib küsimusi või vajate grilli ja selle ohutu kasutamise kohta nõu, võtke ühendust oma piirkonna klienditeenindusega. Kontaktandmed leiate meie veebilehelt www.landmann.com.

Landmanni elektrigrill võimaldab grillida, barbecue'd teha, röstida ja küpsetada tulemustega, mida siseruumides kasutatavate köögiseadmetega on raske järele teha. Suletud kaas annab toidule "õuemaitse". Elektrit on lihtne kasutada ja see annab toiduvalmistamisel suurema kontrolli kui grillsüsi.

- Nendes juhistes on minimaalsed nõuded Landmanni elektrigrilli kokkupanekuks. Lugege juhised enne Landmanni elektrigrilli kasutamist tähelepanelikult läbi. Ebaõige kokkupanek võib olla ohtlik.
- Landmanni elektrigrill ei ole mõeldud kasutamiseks ärilistel eesmärkidel.
- Ärge jätke töötavat Landmanni grilli järelevalveta.
- Kasutaja ei tohi tootja poolt suletud osi muuta.
- Seadme igasugune modifitseerimine võib olla ohtlik.
- Enne kasutamist kontrollige kaablil, pistikul ja kütteelemendi regulaatoril visuaalselt kahjustusi ja kulumist.
- Grilli esimesel kuumutamisel võib see eritada kerget kõrbelõhna. Grill põletab ära kütteelemendil oleva liigse määrde. See ei vähenda grilli ohutust.
- Tulekahju ja elektrilöögi vältimiseks laske ahelad ja väljundid välja vahetada kutselisel elektrikul.
- Ebaõigesti maandatud väljundid võivad põhjustada elektrilöögi.
- Hoidke ühendused maapinnast eemal ja kuivad. Ärge laske kaablil üle lauaääre rippuda, sest muidu tekib komistusoht või lapsed võivad kaablit tõmmata.
- Katke grill või hoidke seda mittekasutamise ajal ilmastiku eest kaitstud kohas.
- Kasutamise vaheaegadel puhastage grillrest ja küpsetuskamber.

HOIUSTAMINE JA/VÕI MITTEKASUTAMINE

- Kui Landmanni elektrigrilli ei kasutata, peaks temperatuuri reguleerimise nupp koos toitekaabliga olema asendis "OFF" (Väljas) ning grill TULEB toitevõrgust lahutada ja siseruumides hoiustada.

KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS! Landmanni elektrigrilli ei tohi kasutada süttiva pinna all.**

⚠ **HOIATUS! Landmanni elektrigrilli ei tohi paigaldada autodesse, autosuvilatesse ega veesõidukitesse.**

⚠ **HOIATUS! Ärge kasutage grilli süttivatele materjalidele lähemal kui 60 cm grilli tagaküljest või külgedest.**

⚠ **HOIATUS! Küpsetuskamber muutub kasutamise ajal kuumaks. Ärge jätke seda järelevalveta.**

⚠ **HOIATUS! Hoidke elektrikaablid kuumadest pindadest eemal.**

⚠ **HOIATUS! Hoidke küpsetusala süttivatest aurudest ja vedelikest, näiteks bensiin, keroseen, alkohol jne ning muudest süttivatest materjalidest eemal.**

⚠ **HOIATUS! Küpsetamise ajal peab seade olema tasasel ja stabiilsel pinnal, mille läheduses ei ole süttivat materjali.**

⚠ **HOIATUS! Enne kasutamist tuleb toitekaabel täielikult lahti kerida. Hoidke kaablit küpsetuskambrist eemal.**

Küpsetamine elektrigrilliga

See seade on mõeldud pingele
230 V ~ 50/60Hz
Võimsus: 2000 W

⚠ **HOIATUS! Toitekaabel tuleb täielikult lahti kerida. Hoidke kaablit küpsetuskambrist eemal.**

1. Avage kaas.
2. Juhtnupp peab olema VÄLJA keeratud. (Keerake juhtnuppu vastupäeva, et see oleks asendis VÄLJAS.)
3. Ühendage toitekaabel kaitstud pistikupessa.

⚠ **ETTEVAATUST! Seadme energiavarustus peab toimuma rikkevoolu kaitselüliti (RCD) kaudu.**

4. Enne grillimist tuleb kontrollida, et elektroonika kaitseseadis temperatuuriregulaatori toitekaablil töötab korralikult.
   - Vajutage juhtkarbi põhjas olevat toitenuppu. Punane indikaatorlamp peab süttima.

⚠ **HOIATUS! Kui seda ei juhtu, ÄRGE KASUTAGE GRILLI. Pöörduge oma piirkonna klienditeeninduse poole, kontaktandmed leiate meie veebilehelt www.landmann.com.**

5. Eelsoojendage grill. Keerake juhtnupp asendisse MAX (päripäeva). Sinine tuli näitab, et toide on sees ja kütteelement soojeneb. Sinine tuli süttib regulaarselt sisse ja välja, sest kütteelement hoiab ühtlast temperatuuri.
6. Sulgege kaas. Eelsoojenemine võtab umbes 20 minutit.

Madalamal temperatuuril grillimiseks, eelsoojendage eespool kirjeldatud viisil. Lülitage juhtnupp vastupäeva soovitud seadistuseni. Hakake küpsetama.

Vaadake juhendi lõpus olevaid küpsetustabeleid, kus on toodud eri lihasortide ligikaudsed küpsemisajad (kohandage neid vastavalt oludele).

⚠ **HOIATUS! Kui punane tuli ei põle, võib kütteelement ikkagi kuum olla.**

KÜPSETAMINE

Grilli eelsoojendamine. Lülitage Landmanni elektrigrill sisse vastavalt selles kasutusjuhendis olevatele küpsetusjuhistele. Sulgege kaas ja keerake kütteelemendi juhtnupp maksimaalsele väärtusele. Eelsoojendage grilli 20 minutit. Pikem eelsoojendamine sõltub tingimustest, näiteks õhutemperatuur ja tuul. 220 V pingevõrguga riikides pikendage eelsoojenemisaega viie minuti võrra.

Märkus. Tuule ja muude ilmastikutingimuste korral tuleb õige küpsetustemperatuuri saamiseks vajadusel reguleerida temperatuurinuppu.

Lihamahl ja -rasv. Liigne lihamahl ja rasv kogutakse väljatõmmatavas rasvakogujas olevale alusele (grilli alumisel küljel). Saadaval on rasvakogujale sobivad Landmanni tilgavannid.

⚠ **HOIATUS! Kontrollige enne iga kasutamist, ega kogumisvanni ja grilli põhja ei ole kogunenud rasva. Eemaldage liigne rasv, et grillipõhjas ei tekiks tuld.**

⚠ **HOIATUS! Ärge teisaldage Landmanni elektrigrilli, kui see töötab või on kuum.**

Enne küpsetama hakkamist tuleb lasta grillil eelsoojeneda (20 minutit).

Kerge õlikiht aitab toidul ühtlaselt pruunistuda ning takistab selle küpsetusresti külge kinnijäämist. Kandke pintsliga või pihustage õli alati toidule, mitte otse küpsetusrestile.

Soovitame grillida kinnise kaanega. Miks? See vähendab leegi üleslöömist ning ühtlustab ja kiirendab toidu valmimist.
Suure suhkru või muu kergesti kõrbema mineva aine sisaldusega marinaadi, kastme või glasuuri kasutamisel kandke see pintsliga toidule 10 kuni 15 minutit enne grillimise lõppu.
Harjake küpsetusresti regulaarselt ning puhastage grilli alune tilgavann.

Järgnevad andmed lihatükkide ning nende paksuse, kaalu ja grillimisaja kohta on ligikaudsed ja neid ei pea rangelt järgima. Küpsetusaega mõjutavad mitmesugused tegurid, nagu tuul, välistemperatuur ja toidu soovitav küpsusaste. Grillige nii kaua, nagu tabelis on märgitud või kuni soovitud küpsusastme saavutamiseni, keerates lihatüki poole grillimisaja peal üks kord teistpidi. Veise- ja lambaliha küpsetusaeg on antud poolküpse liha kohta, kui ei ole märgitud teisiti. Laske paksudel karbonaadi- ja steigitükkidel enne lahtilõikamist 5 kuni 10 minutit seista. Liha sisetemperatuur tõuseb selle aja jooksul 5 kuni 10 minutit.

Rohkem grillimisnõuandeid ja retsepte leiate veebilehelt www.landmann.com.

	LIHATÜKK	PAKSUS JA/VÕI KAAL	LIGIKAUDNE GRILLIMISAEG
Veiseliha	Steik: filee, tagaosa või antrekoot	2 cm paksune 2,5 cm paksune 2,5–3 cm paksune	10 kuni 12 minutit, asend 5 12 kuni 14 minutit, asend 5 15 kuni 18 minutit, asend 5
	Kebab	2,5–3 cm kuubikud	8 kuni 12 minutit, asend 5
	Veisekotlet	2 cm paksune	10 kuni 12 minutit, asend 5
Lammas	Lambalihalõigud	3 cm paksune	10 kuni 12 minutit, asend 5
	Kondita lambakints	1,4–1,6 kg	1 h kuni 1 h 15 minutit, asend 3
	Lambaribi		30 kuni 40 minutit, asend 3
Sealiha	Lihalõigud: ribi, külg, aba	2–2,5 cm paksune	10 kuni 16 minutit, asend 3
	Külg, kondita	2–2,5 cm paksune	10 kuni 14 minutit, asend 3
	Vorst		15 kuni 20 minutit, asend 3
Linnuliha	Kana rinnafilee, kondita, nahata	175 g	12 kuni 14 minutit, asend 5
	Kebab	2,5–3 cm kuubikud	14 kuni 16 minutit, asend 3
	Kana, pool	550–675 g	50 min kuni 1 h 15 minutit, asend 3
	Kanatükid, kondiga rinnafilee / tiib		15 kuni 25 minutit, asend 3
	Kanatükid, kondiga poolkoib/koib		25 kuni 35 minutit, asend 3
Kala ja mereannid	Kana, filee või lõigud	1–2,5 cm paksune 2,5–3 cm paksune	6 kuni 8 minutit, asend 5 8 kuni 10 minutit, asend 5
	Krevetid		2 kuni 5 minutit, asend 5
	Terve kala	450 g 1 kg	15 kuni 20 minutit, asend 3 20 kuni 30 minutit, asend 3
Köögiviljad	Spargel		6 kuni 8 minutit, asend 5
	Maisitõlvik, lehtedeta		12 kuni 14 minutit, asend 5
	Maisitõlvik, lehtedega		25 kuni 30 minutit, asend 5
	Seened: portobello		12 kuni 15 minutit, asend 5
	Seened: šampinjonid		10 kuni 12 minutit, asend 5
	Sibul, 0,5 cm viilud		10 kuni 12 minutit, asend 5
	Kartul, 0,5 cm viilud		10 kuni 12 minutit, asend 5
	Baklažaan, 1,5 cm viilud		6 kuni 9 minutit, asend 5
	Paprika (terve)		8 kuni 10 minutit, asend 5
	Paprika (sektorid)		5 kuni 6 minutit, asend 5
	Suvikõrvits 1,5 cm viilud		5 kuni 7 minutit, asend 5
	Suvikõrvits (pikuti poolitatud)		12 kuni 14 minutit, asend 5

Hooldus

PUHASTAMINE

⚠ **HOIATUS! Lülitage Landmanni elektrigrill VÄLJA ja oodake enne puhastamist, kuni see maha jahtub.**

Temperatuuriregulaator koos toitekaabliga - Kasutage sooja seebiveelahust ja niisket lappi. Pühkige ja kuivatage täielikult enne kasutamist.

⚠ **HOIATUS! Kaitseks elektrilöögi eest ei tohi asetada pistikut, kaablit ega kütteelemendi või temperatuuri regulaatorit vette ega muusse vedelikku.**

Välispinnad - Puhastage sooja seebiveelahusega, seejärel loputage veega.

⚠ **ETTEVAATUST! Ärge kasutage grilli puhastamiseks ahjupuhastusvahendit, abrasiivseid puhastusvahendeid (köögipuhastusvahendid), tsitruselisi sisaldavaid puhastusvahendeid ega abrasiivseid puhastuslappe.**

⚠ **ETTEVAATUST! Ärge kasutage grilli puhastamiseks metallist puhastuskäsnu. Käsna küljest võib eralduda tükke, mis võivad tekitada elektrilühise. Puhastage tilgaalust regulaarselt.**

Küpsetusrest - Küpsetusresti võib puhastada kohe pärast küpsetamist. Harjake grillresti terasest harjaga siis, kui grill on veel soe.

⚠ **ETTEVAATUST! Kontrollige regulaarselt, ega grillipuhastusharjal pole lahtiseid harjaseid või liigset kulumist. Vahetage hari välja, kui küpsetusrestil või harjal on näha lahtiseid harjaseid. Landmann soovitab osta igal kevadel uue roostevabast terasest grillipuhastusharja.**

Jahtunud grilli puhastamiseks kasutage roostevabast terasest harja, millega saab toiduosakesed eemaldada. Eemaldage jahtunud küpsetusrest grillilt ja peske seda sooja seebiveega, seejärel loputage veega.

Asendusgrillresti saamiseks pöörduge oma piirkonna klienditeeninduse poole, kontaktandmed leiate meie veebilehelt www.landmann.com.

Kogumisvann - Kontrollige enne grilli kasutamist alati, ega kogumisvannile pole kogunenud rasva. Eemaldage liigne rasv plastkaabitsaga. Peske kogumisvanni sooja seebiveega ja loputage puhta veega. Saadaval on rasvakogujale sobivad Landmanni tilgavannid.

⚠ **Puhastage kogumisvanni regulaarselt.**

Kaane sisepind - Kui kaas on soe, pühkige seda paberrätikuga, et takistada rasva ladestumist. Mahakooruv rasvaladestis meenutab koorunud värvi.

⚠ **Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet, mineraalset piiritust või ksüleeni. Pärast puhastamist loputage hoolikalt.**

KÜPSETUSKAMBRI SISEMUSE PUHASTAMINE

⚠ **HOIATUS! Lülitage Landmanni elektrigrill VÄLJA ja oodake enne puhastamist, kuni see maha jahtub.**

⚠ **HOIATUS! Vältige rasva kogunemist küpsetusrestile ja küpsetuskambri sisemusse. Rasva kogunemise vältimiseks tuleb küpsetusresti ja küpsetuskambrit regulaarselt puhastada. Ebaõige hooldus võib kaasa tuua rasva süttimise, mis võib tekitada raskeid kehavigastusi ja surma ning materiaalset kahju.**

1. Lahutage temperatuuriregulaatori toitekaabel.

⚠ **ETTEVAATUST! Regulaatori tõmbamisel nupust võib regulaator lahti tulla.**

2. Eemaldage liigne rasv küpsetuskambri sisemusest plastkaabitsaga.

⚠ **ETTEVAATUST! Kütteelemenditugi on õigusaktides nõutav ohutusseadis ja seda ei tohi eemaldada.**

⚠ **ETTEVAATUST! Ärge kasutage kütteelemendi puhastamiseks ahjupuhastusvahendit, abrasiivseid puhastusvahendeid (köögipuhastusvahendid), tsitruselisi sisaldavaid puhastusvahendeid ega abrasiivseid puhastuslappe. Ärge kasutage puhastusvahendeid, mis sisaldavad hapet, mineraalset piiritust või ksüleeni.**

3. Vahetage enne kasutamist temperatuuriregulaatori nupp ja toitekaabel.

⚠ **Ühendage temperatuuriregulaator alati grilliga enne, kui ühendate pistiku pessa.**

Liigne lihamahl ja rasv kogutakse väljatõmmatavas rasvakogujas olevale alusele grilli alumisel küljel. Saadaval on rasvakogujale sobivad fooliumist tilgavannid.

⚠ **HOIATUS! Kontrollige enne iga kasutamist, ega kogumisvanni ei ole kogunenud rasva. Eemaldage liigne rasv, et väljatõmmatavas vannis ei tekiks tuld.**

⚠ **Kui rasv peaks süttima, lülitage temperatuuriregulaator välja ja jätke kaas suletuks, kuni tuli kustub.**

⚠ **TÄHELEPANU! Selle toote ohutust on testitud ning seda tohib kasutada ainult kasutusloa andmise riigis. Riigi andmed leiate karbilt.**

Landmanni originaalvaruosade kohta saate infot Landmanni klienditeenindusest.

⚠ **HOIATUS! Ärge remontige seadet ilma Landmanni klienditeeninduse poole pöördumata. Kui te seda hoiatust eirate, võib tagajärjeks olla tulekahju või plahvatus, mis võib põhjustada kehavigastusi, surma või materiaalset kahju.**

See sümbol tähendab, et toodet ei tohi olmejäätmete hulka visata. Toote õige jäätmekäitluse kohta Euroopas külastage veebilehte www.landmann.com ja pöörduge oma riigi importija poole. Kui teil ei ole internetti, saate importija andmed (nimi, aadress, telefon) edasimüüjalt.

Tõrkeotsing

PROBLEEM	MIDA KONTROLLIDA	LAHENDUS
Kaitselüliti rakendub või kaitse põleb läbi.	Kas grilliga samasse ahelasse on ühendatud veel mõni seade?	Ärge kasutage samas ahelas muid elektriseadmeid.
Kaitselüliti rakendub või kaitse põleb läbi.	Kas sinine toitelamp põleb ja temperatuuriregulaator on täielikult päripäeva asendisse 5 keeratud?	
	Kas kontaktis on voolu?	Kontrollige elektrivarustuse olemasolu.
	Kontrollige, kas elektroonika ohutusnäidiku tuli põleb temperatuuriregulaatori juhtmel.	Vajutage temperatuuriregulaatori toitekaablil toitenuppu. Indikaatorlamp peab süttima.
Kui nende soovituste järgimisega ei saa probleemi lahendada, pöörduge oma piirkonna klienditeeninduse poole, kontaktandmed leiate meie veebilehelt www.landmann.com.		

EE

LANDMANN bíður þig velkomna/velkominn, velkominn í *Your World of BBQ*!

Kæri grillvinur

Þakka þér fyrir að velja LANDMANN grill.

- Meðfylgjandi uppsetningarhandbók veitir þér nákvæmar leiðbeiningar um það hvernig þú gerir nýja LANMANN grillið þitt tilbúið til notkunar. Þessi handbók inniheldur einnig tæknilegar upplýsingar varðandi gerðina þína.
- Viðkomandi notendahandbók inniheldur mikilvægar upplýsingar um rétta notkun, örugga meðhöndlun og viðhald á nýja LANDMANN grillinu þínu.

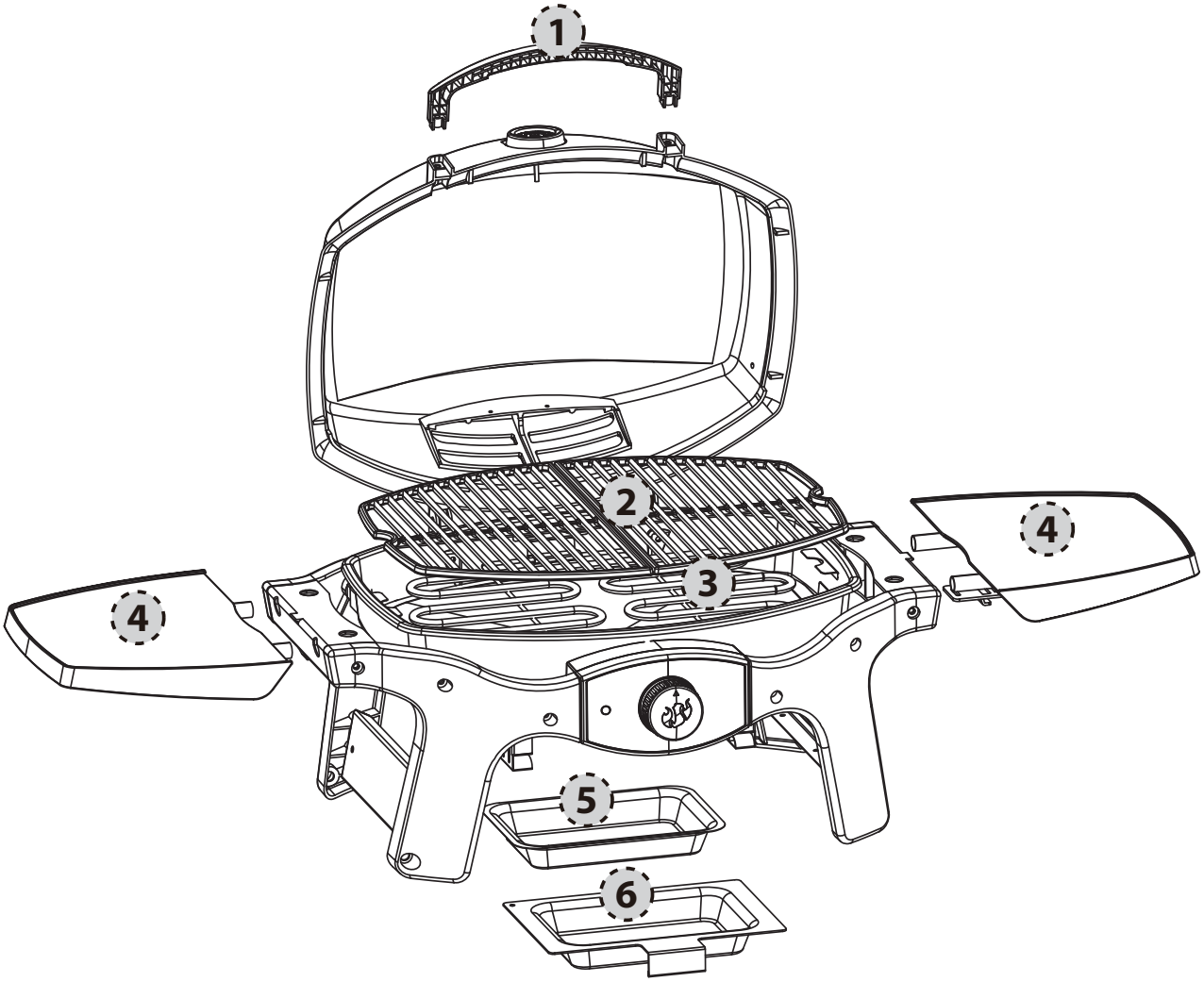
Vinsamlegast taktu þér tíma til að kynna þér upplýsingarnar um nýja tækið þitt,

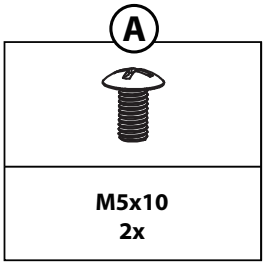
því við óskum þér ekki eingöngu hnökralauss upphafs heldur einnig mikillar ánægju með LANDMANN grillið þitt í langan tíma.

Ef þú hefur frekari spurningar varðandi grillgerðina þína eða þú þarft frekari aðstoð mun þjónustuteymið okkar aðstoða þig með mikilli ánægju. Tengiliðaupplýsingar er að finna á bakhlið þessarar notendahandbókar.

Góða skemmtun og njóttu gómsæta grilltímabilsins.

LANDMANN teymið þitt





IS

Varahlutalisti

Vara	Magn	Heiti
1	1	Handfang
2	2	Grillgrind
3	1	Upphitunarspírall
4	2	Hliðarhilla
5	1	Fitusöfnunarbakki úr áli
6	1	Fitusöfnunarbakki
	1	Skrúfuspjald með uppsetningarbúnaði

Ábyrgðarkröfur og ábyrgð

Landmann grillið yfirgaf verksmiðjuna í tæknilega fullkomnu ástandi. Þess vegna, auk lagalegra ábyrgðarkrafa þinna, bíður LANDMANN einnig framlengda ábyrgð og endingarábyrgð gegn ryði á eftirfarandi hlutum:

LOK	10 ár
GRILLGRIND	10 ár

Öll ábyrgð og ábyrgðarkröfur falla úr gildi ef grillið er ekki notað á réttan hátt eða ef notað er eldsneyti sem ekki er samþykkt. Upplitun, ryð eða örlítil afmyndun á hlutum sem komast í beina snertingu við hitann (grillgrind, endurkastsplata) draga ekki úr virkni grillsins í sjálfu sér og gefa ekki grundvöll fyrir neinar ábyrgðarkröfur. Vinsamlegast haldið kvittuninni til haga ef til þess kæmi að leggja þyrfti fram ábyrgðarkröfu.

IS

VIÐVÖRUN!
HUGSANLEG HÆTTA Á RAFLOSTI

Þetta tæki hentar
230 V ~ 50/60Hz
2000 W

IP# IPX4

- Lesið allar leiðbeiningarnar fyrir notkun.
- Tækið skal vera tengt innstungu sem hefur jarðtengingu.
- Tækið skal fá raforku frá bilunarstraumstæki (RCD) sem hefur bilanastraum sem ekki er hærri en 30 mA.
- Notið ekki eininguna ef innstungan er skemmd.
- Reglulega skal skoða hvort rafmagnssnúran sé skemmd og ekki skal nota tækið ef svo er.
- Notið ekki grillið með hitastilli, hitaspóla sem hefur skemmda snúru eða kló. Hafið samband við Landmann til að fá nýjan hitastilli, hitaspóla. Hitastillirinn, hitaspóla er gerður sérstaklega fyrir þetta grill.
- Tengið hitastillinn ávallt við grillið áður en snúran er tengd við innstunguna.
- Ef grillið er ekki notað í langan tíma skal ávallt geyma grillið innandyra þegar það er ekki í notkun.
- Dýfið hitastilli með rafmagnssnúru ekki í vatn við hreinsun.
- Dýfið grilli ekki í vatn við hreinsun.
- Til að koma í veg fyrir raflost skal ekki dýfa kló, snúru eða hitastilli í vatn eða annan vökva.
- Notið ekki grillið þegar það rignir.
- Notið grillið eingöngu á jöfnu og stöðugu yfirborði.
- Notið ekki kol eða annað brennanlegt eldsneyti í þessu grilli. Þetta grill er ekki hannað fyrir notkun á kolum því eldur gæti komið upp. Eldurinn gæti skapað hættulegar aðstæður og skemmt grillið.
- Börn 8 ára og eldri, einstaklingar með skerta hreyfi-, skyn- eða andlega getu eða reynslu- og þekkingarlausir mega nota þetta grill undir eftirliti eða ef þau hafa fengið leiðbeiningar um örugga notkun tækisins og skylja hætturnar sem því gætu fylgt.
- Börn eiga að vera undir eftirliti til þess að tryggja að þau leiki sér ekki með tækið. Börn mega ekki framkvæma hreinsun eða viðhald án þess að vera undir eftirliti.

Viðvaranir

⚠ HÆTTA

Ef ekki er farið eftir HÆTTU-, VARÚÐAR- og VIÐVARANA-merkingunum í þessari handbók getur það leitt til alvarlegra líkamlegra meiðsla eða dauða eða til bruna eða sprengingar sem geta valdið eignatjóni.
Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta henni út fyrir rafmagnssnúru frá framleiðanda, þjónustufulltrúa hans eða álíka hæfum aðila til að koma í veg fyrir hættu.

- Gerið ekki nokkrar breytingar á þessari vöru eða notkun hennar.
- Notið þetta grill eingöngu á þann hátt sem lýst er í þessari handbók. Önnur notkun en sú sem lýst er í þessari handbók gæti leitt til elds, raflosts eða meiðsla á einstaklingum.
- Notið ekki sem hitara.
- Skiljið grillið ekki eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Haldið ungum börnum, öldruðum einstaklingum og gæludýrum frá meðan á notkun stendur.
- Þetta tæki samræmist tæknilegum stöðlum og öryggiskröfum fyrir raftæki.
- Gangið ávallt úr skugga um að innstungan sem notuð er hafi réttan straum miðað við innafl tækisins. Innstungur verða einnig að hæfa tækjum með 2000 vatta orkuneyslu.
- Gangið úr skugga um að engin önnur tæki með háu orkuinntaki séu tengd við sömu rás á meðan grillið er í notkun.
- Aftengið grillið þegar það er ekki notkun.
- Staðsetjið rafsnúruna í burtu frá umferðarsvæðum.
- Leyfið snúrunni ekki að komast í snertingu við grillið þegar það er heitt.
- Skiljið hitastillirinn ekki eftir á ON-stillingu þegar grillið er ekki í notkun í stuttan tíma.
- Ef togað er í hnapp hitastillisins gæti hann dottið af. Fjarlægið hitastillinn með því að grípa um hliðar hans.
- Þetta grill er eingöngu ætlað til notkunar utandyra. Notist ekki innandyra eða fyrir matreiðslu í verslunarskyni.
- Notið ekki grillið nálægt eldfimum efnum eins og viði, heyi, rjóðri o.s.frv.
- Leyfið grillinu ekki að komast í snertingu við eldfim efni eins og pappír, veggi, gluggatjöld, handklæði, íðefni, o.s.frv.
- Notið grillið ekki á svæðum þar sem mikil umferð er.
- Færið grillið ekki á meðan það er í notkun. Leyfið tækinu að kólna áður en það er sett í geymslu.
- Til að koma í veg fyrir að grillið fá yfir sig vatnsgusur eða detti ofan í vatn skal ekki nota grillið í innan við 305 cm fjarlægð frá vatni eins og sundlaug eða tjörn.
- Setjið þetta grill ekki upp í innbyggðum eða innrenndum einingum. Ef þessi viðvörun er virt að vettugi gæti það leitt til að eldur komi upp eða að sprenging verði sem gæti valdið skemmdum á eignum eða alvarlegum líkamlegum meiðslum eða dauða.
- Ef eldur kemur upp skal ekki nota vatn til að slökkva í honum. Snúið kveikihnappinum á OFF-stillingu, takið rafmagnssnúruna úr sambandi og bíðið þar til grillið hefur kólnað.
- Hreinsið fitusöfnunarskúffuna reglulega.
- Fitusöfnunarskúffan verður að vera á sínum stað í hvert sinn sem grillið er notað.
- Notið ekki hitastillinn ef hitastigið utandyra fer niður fyrir -25°C (-13°F) eða yfir 66°C (150°F).
- Komið í veg fyrir misnotkun eins og að dýfa grillinu í vatn eða annars konar vökva, að missa, sparka í, eða að stíga á hvaða hluta hitastillisins.
- Notið ekki framlengingarsnúrur eða millistykki með þessu tæki. Ef slíkt er viðhaft dregur það úr virkni færanlega lekastraumstækisins sem fylgir með grillinu.

Almennar leiðbeiningar

Ef þú hefur spurningar eða þarft aðstoð í sambandi við grillið þitt eða örugga notkun þess skaltu hafa samband við þjónustudeild umboðsins á þínu svæði. Notið tengiliðaupplýsingar á heimasíðunni okkar www.landmann.com

Með Landmann rafmagnsgrillinu getur þú grillað, steikt, og bakað með útkomu sem erfitt er að ná með venjulegum innanhússeldhúsáhöldum. Maturinn fær þetta „utandyra"-bragð vegna þess að maturinn er grillaður undir lokuðu loki. Rafmagn er auðvelt í notkun og gefur þér meiri stjórn á matseldinni heldur en kol.

- Þessar leiðbeiningar munu upplýsa þig um þær lágmarkskröfur sem þarf fyrir uppsetningu Landmann rafmagnsgrillsins. Vinsamlegast lesið leiðbeiningarnar vandlega áður en Landmann rafmagnsgrillið er tekið í notkun. Röng samsetning getur verið hættuleg.
- Þetta Landmann rafmagnsgrill er ekki ætlað til notkunar í viðskiptalegum tilgangi.
- Skiljið Landmann rafmagnsgrillið ekki eftir án eftirlits meðan á notkun stendur.
- Ekki má gera breytingar á neinum íhlutum sem innsiglaðir eru af framleiðandanum.
- Allar breytingar á tækinu geta verið hættulegar.
- Framkvæmið sjónræna skoðun á rafmagnssnúru, innstungu og stjórnhnappi hitaeiningar til að gá að skemmdum og sliti fyrir notkun.
- Þegar grillið er hitað upp í fyrsta skipti gæti það gefið frá sér brunalykt. Grillið er að brenna aukaleg smurefni sem er að finna á hitaeiningunni. Þetta hefur ekki áhrif á öryggi grillsins.
- Til að koma í veg fyrir bruna eða raflost skal ávallt láta viðurkenndan rafvirkja skipta um rásir eða innstungur ef þess með þarf.
- Innstungur með ófullnægjandi jarðtenginu gætu valdið raflosti.
- Haldið tengingum þurrum og frá jörðu. Látið ekki snúru hanga yfir borðbrún þar sem hægt er að hrasa um hana eða börn geta togað í hana.
- Breiðið yfir grillið eða geymið á stað sem er veðurvarinn þegar það er ekki í notkun.
- Þrífið grindina og eldunarhólfið eftir hverja notkun.

GEYMSLA Á GRILLINU OG/EÐA GRILLIÐ ER EKKI Í NOTKUN

- Þegar ekki er verið að nota Landmann rafmagnsgrillið á hitastillishnappurinn með rafmagnssnúrunni að vera í „OFF"-stöðu og það verður að vera ÓTENGT og geymt innandyra.

NOTKUN

⚠ **VIÐVÖRUN: Ekki má nota Landmann rafmagnsgrillið fyrir neðan eldfimt yfirborð.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Ekki má setja Landmann rafmagnsgrillið upp í tómstundaökutækjum og húsbílum og/eða bátum.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Notið grillið ekki innan 60 cm (24 in) frá eldfimum efnum fyrir aftan eða til hliðar við grillið.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Gjörvallt eldunarhólfið verður heitt við notkun. Skiljið grillið ekki eftir án eftirlits.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Haldið öllum rafmagnssnúrum frá heitum yfirborðsflötum.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Haldið öllum eldfimum gufum og vökvum eins og bensíni, steinolíu og alkóhóli o.s.frv. og öðrum eldfimum efnum frá matreiðslusvæðinu.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Við matreiðslu skal tækið standa á jöfnu og stöðugu yfirborði á svæði sem engin eldfim efni er að finna.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Losið algjörlega um rafmagnssnúruna fyrir notkun. Haldið snúrunni frá eldunarhólfinu.**

Matreiðsla á rafmagnsgrillinu

Þetta tæki hentar
230 V ~ 50/60Hz
Afköst: 2000 W

⚠ **VIÐVÖRUN: Losið algjörlega um rafmagnssnúruna. Haldið snúrunni frá eldunarhólfinu.**

1. Opnið lokið.
2. Gangið úr skugga um að stjórnhnappurinn sé stilltur á OFF. (Snúið stjórnhnappinum rangsælis til að tryggja að hann sé stilltur á OFF.)
3. Stingið rafmagnssnúrunni í samband við varða innstungu.

⚠ **VARÚÐ: Tækið á að fá raforku frá bilunarstraumstæki (RCD).**

4. Áður en grillað er skal ganga úr skugga um að rafmagnsöryggistækið á hitastillishnappinum virki eins og skyldi.
   - Ýtið á „power"-hnappinn neðst á stjórnboxinu. Kvikna ætti á rauða gaumljósinu.

⚠ **VIÐVÖRUN: Ef þessi virkni virkar ekki skal EKKI NOTA GRILLIÐ. Hafðu samband við viðskiptaþjónustuaðila á þínu svæði með því að nota tengiliðaupplýsingarnar á www.landmann.com**

5. Forhitið grillið. Snúið stjórnhnappinum á MAX-stöðu (réttsælis). Bláa ljósið gefur til kynna að kveikt sé á tækinu og að hitaeiningin sé að hitna. Bláa ljósið kviknar og slökknar öðru hverju á meðan að hitaeiningin aðlagar sig til að viðhalda hita.
6. Lokið lokinu. Forhitun tekur u.þ.b. 20 mínútur.

Til að elda við lægri hita: Forhitið eins og lýst er hér fyrir ofan. Snúið stjórnhnappinum rangsælis á þá stillingu sem óskað er eftir. Hefjið eldun.

Skoðið eldunartöflurnar í lok handbókarinnar fyrir áætlaða eldunartíma og stillingar fyrir kjötstykkin sem eru á listanum (lagið að aðstæðum).

⚠ **VIÐVÖRUN: Þegar slökkt er á rauða ljósinu gæti grillið verið ennþá heitt.**

ELDUN

Til að forhita grillið: Kveikið á landmann rafmagnsgrillinu eins og lýst er í eldunarleiðbeiningunum í þessari notendahandbók. Lokið lokinu og snúið stjórnhnappi hitaeiningarinnar á háa stillingu. Forhitið grillið í 20 mínútur; hvort lengri forhitunar sé krafist fer eftir aðstæðum eins og lofthita og vindi. Forhitið fimm mínútum lengur í löndum þar sem rafspennan er 220 vött.

Athugasemd: Í aðstæðum þar sem veður er og vindur gæti þurft að stilla hitastjórnhnappinn til að fá réttan eldunarhita.

Feiti og fita: Aukaleg feiti og fita safnast saman í fitusöfnunarskúffunni á neðsta bakkanum sem hægt er að draga út (staðsett undir grillinu). Einnota Landmann fitusöfnunarbakkar sem passa í fitusöfnunarskúffuna eru fáanlegir.

⚠ **VIÐVÖRUN: Athugið hvort fita hafi safnast upp í fitusöfnunarskúffunni fyrir hverja notkun. Fjarlægði aukalega fitu til að koma í veg fyrir að eldur komi upp neðst í grillinu.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Færið ekki landmann rafmagnsgrillið meðan á notkun stendur eða meðan grillið er heitt.**

IS

Forhita verður grillið (20 mínútur) áður en eldað er á því.

Þunnt lag af olíu hjálpar til við að brúna matinn jafnt og koma í veg fyrir að hann festist við grillgrindina. Penslið eða spreyið olíu á matinn en ekki beint á grillgrindina.

Við mælum með að þú grillir með lokuðu loki. Af hverju? Vegna þess að það dregur út líkunum á eldblossum og eldar matinn hraðar og á jafnari hátt.
Þegar notaður er kryddlögur, sósa eða gljái sem hafa hátt sykurmagn eða önnur efni sem brenna auðveldlega skal eingöngu pensla þeim á matinn þegar um 10-15 mínútur eru eftir af grilluninni.
Ekki skal gleyma að bursta reglulega af grillgrindinni og hreinsa fitusöfnunarskúffuna undir grillinu.

Eftirfarandi kjötstykki, þykkt, þyngd og grilltími fyrir mat eru einungis ætluð til viðmiðunar en ekki sem strangar reglur. Eldunartími fer eftir þáttum eins og vindi, lofthita utandyra og hversu vel maturinn ætti að vera eldaður. Grillið í þann tíma sem gefinn er upp í töflunni eða þar til kjötið er eldað á þann hátt sem óskað er eftir og snúið því við þegar helmingurinn af tímanum er liðinn. Eldunartímar fyrir nauta- og lambakjöt miðast við „miðlungs" eldunartíma, nema annað sé tekið fram. Leyfið þykkum kótelettum og steikum að hvíla í 5 til 10 mínútur áður en þær eru skornar. Innri hiti kjötsins mun aukast um 5 til 10 gráður á þessum tíma.

Farið á www.landmann.com til að fá fleiri ábendingar og uppskriftir.

	STYKKI	ÞYKKT OG/EÐA ÞYNGD	ÁKVARÐAÐUR ELDUNARTÍMI
Nautakjöt	Steik: lund, lendarsteik, framhryggsvöðvi	2 cm (3/4 in) að þykkt 2,5 cm (1 in) að þykkt 2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in) að þykkt	10 til 12 mínútur, stilling 5 12 til 14 mínútur, stilling 5 15 til 18 mínútur; stilling 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in) teningar	8 til 12 mínútur, stilling 5
	Nautahamborgari eða kjötbollur	2 cm (3/4 in) að þykkt	10 til 12 mínútur, stilling 5
Lambakjöt	Lambakótelettur	3 cm (1-1/2 in) að þykkt	10 til 12 mínútur, stilling 5
	Úrbeinað lambalæri	1,4 - 1,6 kg (3 til 3-1/2 pund)	1 klst. til 1 klst. 15 mínútur, stilling 3
	Lambahryggur		30 til 40 mínútur, stilling 3
Svínakjöt	Kóteletta, lund eða bógur	2–2,5 cm (3/4 til 1 in) að þykkt	10 til 16 mínútur, stilling 3
	Lendarsteik, úrbeinuð	2–2,5 cm (3/4 til 1 in) að þykkt	10 til 14 mínútur, stilling 3
	Pylsur		15 til 20 mínútur, stilling 3
Fuglakjöt	Kjúklingabringur, úrbeinaðar og skinnlausar	175 g (6 oz)	12 til 14 mínútur, stilling 5
	Kebab	2,5 – 3 cm (1 til 1-1/2 in) teningar	14 til 16 mínútur, stilling 3
	Hálfur kjúklingur	550 – 675g (1-1/4 til 1-1/2 pund)	50 mín til 1 klst. 15 mínútur, stilling 3
	Kjúklingabitar, bringur/vængir með beinum		15 til 25 mínútur, stilling 3
	Kjúklingabitar leggir/læri með beinum		25 til 35 mínútur, stilling 3
Fiskur og sjávarréttir	Fiskur, flak eða biti	1 – 2,5 cm (1/2 til 1 in) að þykkt 2,5- 3 cm (1 til 1-1/4 in) að þykkt	6 til 8 mínútur, stilling 5 8 til 10 mínútur, stilling 5
	Rækjur		2 til 5 mínútur, stilling 5
	Heill fiskur	450g (1 pund) 1 kg (2 til 2 1/2 pund)	15 til 20 mínútur, stilling 3 20 til 30 mínútur, stilling 3
Grænmeti	Aspas		6 til 8 mínútur, stilling 5
	Maísstöngull, afhýðaður		12 til 14 mínútur, stilling 5
	Maísstöngull, með hýði		25 til 30 mínútur, stilling 5
	Sveppir: Portobello		12 til 15 mínútur, stilling 5
	Sveppir: ætisveppir		10 til 12 mínútur, stilling 5
	Laukur, 6,4 mm (1/4 in) sneiðar		10 til 12 mínútur, stilling 5
	Kartöflur, 6,4 mm (1/4 in) sneiðar		10 til 12 mínútur, stilling 5
	Eggaldin, 1,27 cm (1/2 in) sneiðar		6 til 9 mínútur, stilling 5
	Paprikkur (heilar)		8 til 10 mínútur, stilling 5
	Paprikkur (skornar í 4 hluta)		5 til 6 mínútur, stilling 5
	Kúrbítur 1,27 cm (1/2 in)		5 til 7 mínútur, stilling 5
	Kúrbítur (helmingaður)		12 til 14 mínútur, stilling 5

Viðhald

Þrif

⚠ **VIÐVÖRUN: slökkvið á Landmann rafmagnsgrillinu og bíðið þar til það hefur kólnað áður en það er þrifið.**

Hitastillishnappur með rafmagnssnúru - Notið volgt sápuvatn og rakan klút. Strjúkið yfir og þerrið algjörlega fyrir notkun.

⚠ **VIÐVÖRUN: Til að koma í veg fyrir raflost skal ekki dýfa klónni, snúrunni, hitaeiningunni eða hitastillishnappi ofan í vatn eða annan vökva.,**

Ytri yfirborð - Notið heitt sápuvatn til að þrífa og skolið síðan með vatni.

⚠ **VARÚÐ: Notið ekki ofnhreinsi, svarfhreinsiefni (eldhúshreinsiefni), hreinsiefni sem innihalda sítrusávexti, eða svarfhreinsipúða á grillið.**

⚠ **VARÚÐ: Þrífið ekki grillið með stálullarpúðum. Stykki geta brotnað af púðanum og valdið skammhlaupi í rafmagnsíhlutum. Hreinsið fitusöfnunarskúffu reglulega.**

Grillgrind - Allmenna hreinsun á eldunargrindinni má framkvæma strax á eftir grillun. Á meðan grillið er enn heitt skal bursta grind með stálbursta.

⚠ **VARÚÐ: Skoða skal reglulega hvort grillburstar hafi lausa stálbrodda og eða séu slitnir. Skiptið um stálbursta ef lausir broddar finnast á grillgrindum eða burstanum. Landmann mælir með að keyptur sé nýr ryðfrír stálbursti í byrjun hvers vors.**

Fyrir algjöra hreinsun þegar grillið hefur kólnað niður skal nota stálbursta til að fjarlægja agnir, eins og þess með þarf. Fjarlægið kalda grillgrindina úr grillinu og þvoið með heitu sápuvatni og skolið síðan með vatni.

Til að athuga tiltækileika grillgrinda skaltu hafa samband við viðskiptaþjónustuaðila á þínu svæði með því að nota tengiliðaupplýsingarnar á heimasíðunni okkar www.landmann.com.

Fitusöfnunarskúffa - Athugið hvort fita hafi safnast upp í fitusöfnunarskúffunni fyrir hverja notkun. Fjarlægið aukafitu með plastsköfu. Hreinsið fitusöfnunarskúffuna með heitu sápuvatni og skolið með vatni. Einnota Landmann fitusöfnunarbakkar sem passa í fitusöfnunarskúffuna eru fáanlegir.

⚠ **Hreinsið fitusöfnunarskúffuna reglulega.**

Innan á lokinu - Á meðan lokið er heitt skal strjúka það að innan með eldhúspappír til að koma í veg fyrir fituuppsöfnun. Flagnandi, uppsöfnuð fita líkist málningarflögum.

⚠ **Notið ekki hreinsiefni sem innihalda sýru, terpentínu eða xýlen. Skolið vel eftir hreinsun.**

HREINSUN INNAN Í ELDUNARHÓLFI

⚠ **VIÐVÖRUN: slökkvið á Landmann rafmagnsgrillinu og bíðið þar til það hefur kólnað áður en það er þrifið.**

⚠ **VIÐVÖRUN: Komið í veg fyrir að fita safnist upp á grindinni og inni í eldunarhólfinu. Regluleg þrif á grindinni og eldunarhólfinu á milli þess sem grillið er notað eru nauðsynleg til að koma í veg fyrir fituuppsöfnun. Ófullnægjandi viðhald getur leitt til þess að eldur komi upp í fitunni sem gæti leitt til alvarlegra líkamlegra meiðsla eða dauða, og eignartjóns.**

1. Takið rafmagnssnúru hitastillis úr sambandi.

⚠ **VARÚÐ: Ef togað er í hnapp hitastillisins gæti hann dottið af.**

2. Fjarlægið uppsafnaða aukafitu innan úr eldunarhólfinu með plastsköfu.

⚠ **VARÚÐ: Eftirlitsstofnun gerir kröfur um hitaeiningarstuðninginn sem er nauðsynlegur til að tryggja öryggi og hann skal ekki fjarlægður.**

⚠ **VARÚÐ: Notið ekki ofnhreinsi, svarfhreinsiefni (eldhúshreinsiefni), hreinsiefni sem innihalda sítrusávexti, eða svarfhreinsipúða á hitaeininguna. Notið ekki hreinsiefni sem innihalda sýru, terpentínu eða xýlen.**

3. Skiptið um hnapp hitastillis og rafmagnssnúru áður en grillið er notað.

⚠ **Tengið hitastillinn ávallt vandlega við grillið áður en snúran er tengd við innstunguna.**

Auka feiti og fita mun safnast upp í fitusöfnunarskúffunni undir neðsta bakkanum sem hægt er að draga út. Einnota fitusöfnunarbakkar sem passa í fitusöfnunarskúffuna eru fáanlegir.

⚠ **VIÐVÖRUN: Athugið hvort fita hafi safnast upp í neðsta bakkanum fyrir hverja notkun. Fjarlægði aukalega fitu til að koma í veg fyrir að eldur komi upp í neðsta bakkanum sem hægt er að draga út.**

⚠ **Ef eldur kemur upp í fitu skal slökkva á hitastillinum og hafa lokið lokað þangað til eldurinn hefur slokknað.**

⚠ ATHUGIÐ: Þessi vara hefur verið öryggisprófuð og er eingöngu viðurkennd til notkunar í tilteknu landi. Skoðið landanöfn skráð á ytri kassanum.

Vinsamlegast hafið samband við viðskiptavinaþjónustudeild fyrir Landmann vörur til að fá upplýsingar um upprunalega Landmann aukahluti.

⚠ Viðvörun: Reynið ekki að lagfæra íhluti án þess að hafa samband við viðskiptavinaþjónustudeild fyrir Landmann vörur. Gjörðir þínar, ef þú ferð ekki eftir þessari vöruviðvörun, gætu leitt til þess að eldur komi upp eða sprengingar orðið sem gætu valdið alvarlegum líkamlegum meiðslum eða dauða, og eignatjóni.

Þetta tákn þýðir að ekki má farga vörunni í venjulegt heimilissorp. Fyrir upplýsingar varðandi viðeigandi förgun þessarar vöru í Evrópu skal vinsamlegast fara á www.landmann.com og hafa samband við innflutningsaðilann sem skráður er fyrir landið þitt. Ef þú hefur ekki aðgang að netinu skaltu hafa samband við söluaðilann til að fá nafn, heimilsfang og símanúmer innflutningsaðilans.

Bilanaleit

VANDAMÁL	SKOÐUN	LAUSN
Aflrofaútleysing eða öryggisútsláttur	Er annað tæki tengt við sömu rás og grillið?	Notið ekki önnur raftæki á sömu rás.
Aflrofaútleysing eða öryggisútsláttur	Er bláa öryggisljósið á og er búið að snúa hitastillishnappinum alveg rangsælis á stillingu 5?	
	Kemur rafmagn frá úttakinu?	Athugið rafmagnsaflgjafann.
	Gangið úr skugga um að kveikt sé að rafmagnsöryggisgaumljósinu á hitastillissnúrunni.	Ýtið á „power"-hnappinn á hitastillissnúrunni. Kvikna ætti á gaumljósinu.
Ef ekki er hægt að laga bilanir með þessum aðferðum skaltu hafa samband við viðskiptaþjónustuaðilann á þínu svæði með því að nota tengiliðaupplýsingarnar á heimasíðunni okkar www.landmann.com.		

IS

Sveiki atvyke į LANDMANN, į in *savo BBQ pasaulį*!

Brangūs BBQ draugai,

dėkojame, kad pasirinkote LANDMANN kepsninę.

- Pridedamame montavimo vadove pateikiamos nuoseklios instrukcijos, kaip paruošti naujai įsigytą LANDMANN kepsninę naudoti. Vadove taip pat yra techninės informacijos apie jūsų modelį.
- Susijusiame naudotojo vadove pateikta svarbi informacija apie tinkamą jūsų naujos LANDMANN kepsninės naudojimą, saugų eksploatavimą ir priežiūrą.

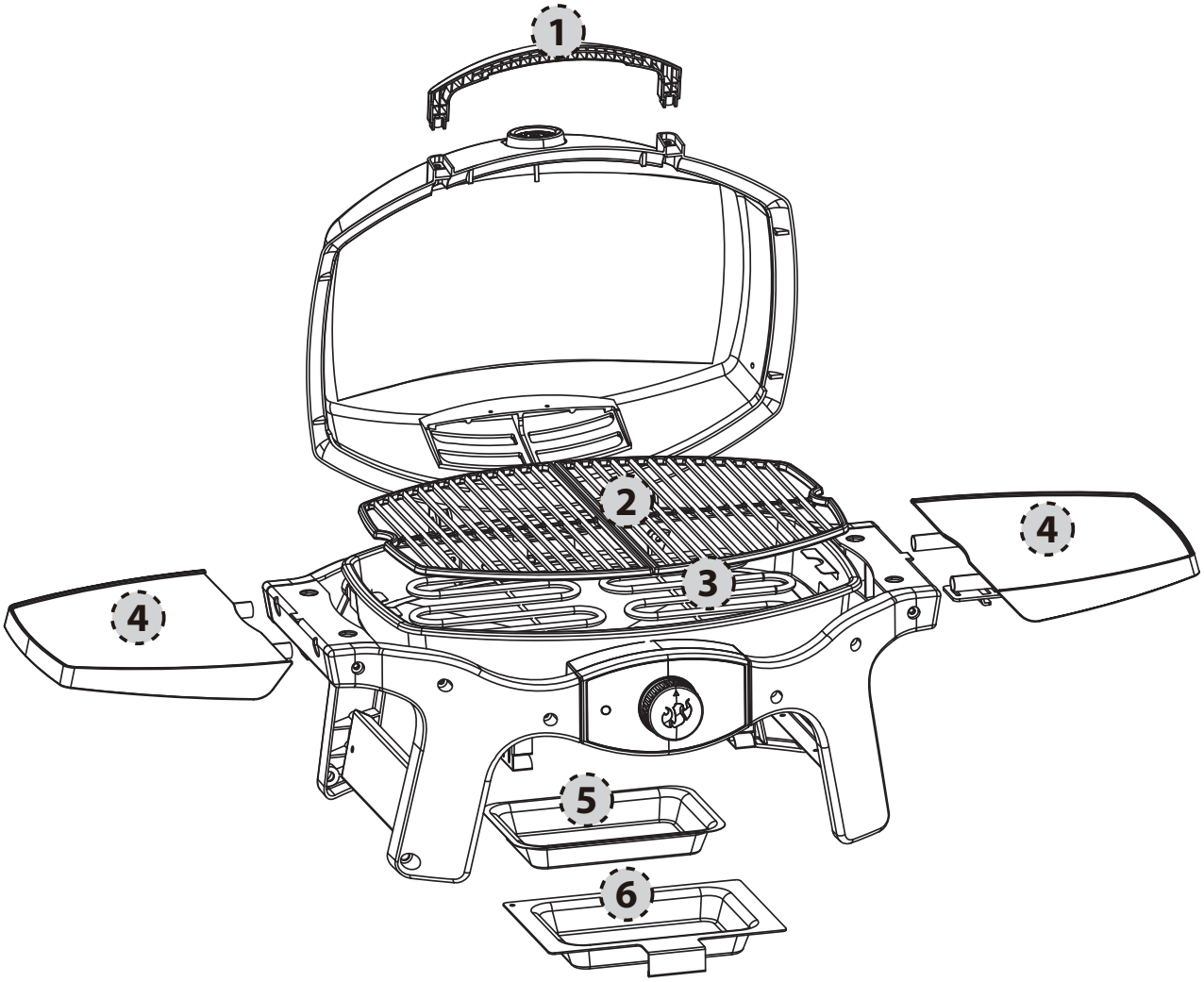
Skirkite laiko susipažinti su naujos įrangos detalėmis.

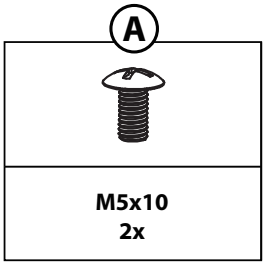
Kadangi linkime ne tik sėkmingos naudojimo pradžios, bet ir ilgą laiką naudotis ir džiaugtis savo LANDMANN prekės ženklo kepsninėmis.

Jei turite klausimų apie savo kepsninės modelį ar jums reikalinga papildoma pagalba, mūsų techninės priežiūros komanda mielai jums padės. Kontaktinę informaciją rasite šio naudotojo vadovo gale.

Smagiai ir mėgaukitės gardžių kepsnių sezonu!

Jūsų LANDMANN komanda





LT

Dalių sąrašas

Dalis	Kiekis	Pavadinimas
1	1	Rankena
2	2	Kepimo grotelės
3	1	Šildymo ritė
4	2	Šoninė lentyna
5	1	Riebalų rinktuvės iš aliuminio įdėklas
6	1	Riebalų dėklas
	1	Varžtų ir surinkimo medžiagų kortelė

Garantiniai reikalavimai ir garantija

Jūsų „Landmann“ kepsninė iš gamyklos pristatyta techniškai nepriekaištinga.
Dėl šios priežasties, be jūsų įstatymų numatytų garantijų, LANDMANN taip pat siūlo išplėstinę kokybės ir ilgaamžiškumo garantiją, kad šiose dalyse nebus rūdžių:

DANGTIS	10 metų
KEPIMO GROTELĖS	10 metų

Netinkamai naudojant kepsninę ar nepatvirtintą kurą, garantija ir garantijos sąlygos negalioja. Dalių, kurios tiesiogiai kaitinamos, spalvos pasikeitimas, rūdijimas ar nedidelė deformacija (kepimo grotelės, atspindžio plokštė) nepablogina kepsninės veikimo ir dėl to jokios garantijos sąlygos netaikomos.
Išsaugokite čekį, jei kartais reiktų pareikšti garantinę pretenziją.

LT

LANDMANN®

ĮSPĖJIMAS!
POTENCIALAUS SMŪGIO PAVOJUS

Šis prietaisas tinkamas naudoti esant
230 V ~ 50/60Hz
2000 W **IP# IPX4**

- Prieš naudodamiesi perskaitykite visas instrukcijas.
- Prietaisas turi būti prijungtas prie lizdo su įžeminimo kontaktu.
- Prietaisui energija turėtų būti tiekiama per nuolatinės srovės įtaisą (RCD), kurio vardinė likutinė darbinė srovė neviršija 30 mA.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištuko lizdas.
- Maitinimo laidą reikia reguliariai tikrinti, ar nėra pažeidimų, o prietaisas neturi būti naudojamas, jei laidas yra pažeistas.
- Nenaudokite kepsninės su temperatūros reguliatoriumi, šildymo ritę, jei pažeistas laidas ar kištukas. Kreipkitės į „Landmann“ dėl pakaitinio temperatūros reguliatoriaus, šildymo ritę. Temperatūros reguliatorius, šildymo ritę yra pagamintas specialiai šiai kepsninei.
- Prieš įkišdami maitinimo laidą į lizdą, visada įjunkite temperatūros reguliatorių.
- Jei kepsninės nenaudojate ilgą laiką, visada laikykite ją patalpoje.
- Nemerkite temperatūros reguliatoriaus su maitinimo laidu norėdami nuplauti.
- Valydami nemerkite kepsninės į vandenį.
- Nepamerkite kištuko, laido ar kaitinimo elemento valdiklio į vandenį ar kitą skystį, kad apsaugotumėte nuo elektros smūgio.
- Nenaudokite kepsninės lyjant.
- Kepsninę naudokite tik ant lygaus, stabilaus paviršiaus.
- Šioje kepsninėje nenaudokite anglies ar kito degaus kuro. Ši kepsninė nėra skirta naudoti su anglimis, todėl gali kilti gaisras. Gaisras gali sukelti nesaugią būklę ir sugadinti kepsninę.
- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi ir atsižvelgiama į nurodymus, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta pavojus.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu. Vaikai negali valyti ir atlikti priežiūros darbų be suaugusiųjų priežiūros.

LT

Įspėjimai

⚠ PAVOJUS

Nesilaikant PAVOJŲ, ĮSPĖJIMŲ ir ATSARGUMO PRIEMONIŲ, pateiktų šiame naudotojo vadove, galite sukelti sunkų kūno sužalojimą ar mirtį arba sukelti gaisrą ar sprogimą ir sugadinti turtą.
Jei maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas ar panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.

- Jokiu būdu nemodifikuokite šio gaminio ir nekeiskite jo naudojimo paskirties.
- Šią kepsninę naudokite tik taip, kaip aprašyta šiame naudotojo vadove. Bet koks kitas šiame naudotojo vadove nerekomenduojamas naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros smūgį arba sužeisti žmones.
- Nenaudokite kaip šildytuvo.
- Naudodami nepalikite kepsninės be priežiūros.
- Kai naudojate kepsninę, saugokite ją nuo mažų vaikų, pagyvenusių žmonių ir naminių gyvūnėlių.
- Šis prietaisas atitinka techninius standartus ir elektros prietaisų saugos reikalavimus.
- Visada įsitikinkite, kad naudojamo elektros lizdo įtampa yra tinkama, atsižvelgiant į maitinimo šaltinį. Lizdai taip pat turi būti tinkami įrangai, naudojantys 2000 W galią.
- Naudodami kepsninę įsitikinkite, kad jokie kiti didelės galios prietaisai nėra prijungti prie tos pačios grandinės.
- Kai nenaudojate, atjunkite kepsninę.
- Maitinimo laidą tieskite atokiau nuo vaikščiojimo zonų.
- Neleiskite laidui liestis prie kepsninės, kai ji karšta.
- Nepalikite temperatūros reguliatoriaus įjungtoje padėtyje trumpą laiką, kai jo nenaudojate.
- Jei valdiklį trauksite už rankenėlės, galite jį nugriauti. Nuimkite temperatūros reguliatorių, laikydami vieną jo pusę.
- Ši kepsninė skirta tik buitiniam naudojimui lauke. Nenaudokite patalpose ar maistui ruošti komercijos srityje.
- Nenaudokite kepsninės šalia degių medžiagų, tokių kaip mediena, sausa žolė, krūmai ir kt.
- Neleiskite kepsninei liestis su degiomis medžiagomis, tokiomis kaip popierius, sienos, tapetai, rankšluosčiai, chemikalai ir kt.
- Nenaudokite kepsninės intensyvaus vaikščiojimo vietose.
- Nejudinkite kepsninės, kol ji naudojama. Prieš perkeldami ar sandėliuodami leiskite prietaisui atvėsti.
- Norėdami apsaugoti, kad kepsninė neišsipurvintų ar nenukristų į vandenį, nenaudokite kepsninės arčiau nei 305 cm (10 pėdų) atstumu nuo bet kokio vandens telkinio, pavyzdžiui, baseino ar tvenkinio.
- Negalima statyti šio kepsninės modelio jokiose įmontuotose ar įstatomose konstrukcijose. Nepaisydami šio įspėjimo, galite sukelti gaisrą ar sprogimą, kuris gali pakenkti turtui arba sukelti rimtus kūno sužalojimus ar mirtį.
- Jei atsirastų liepsna, nenaudokite vandens ugniai gesinti. Pasukite kepsninę į padėtį OFF. Atjunkite maitinimo laidą ir palaukite, kol kepsninė atvės.
- Reguliariai valykite lašėjimo įdėklą.
- Naudojant kepsninę, riebalų dėklas turi būti visada įdėtas.
- Nenaudokite temperatūros reguliatoriaus, jei lauko temperatūra nukrinta žemiau –25 °C (–13 °F) arba viršija 66 °C (150 °F).
- Venkite pažeidimų dėl netinkamo naudojimo, pvz., panardinimo į vandenį ar bet kokio tipo skysčius, kritimo, spardymo ar lipimo ant bet kurios temperatūros reguliatoriaus dalies.
- Nenaudokite ilginamųjų laidų ar kištukų adapterių su šiuo prietaisu. Tai padarius labai sumažėja su kepsnine tiekiamo PRCD veiksmingumas.

LT

Bendrosios instrukcijos

Jei turite klausimų ar reikia patarimų dėl kepsninės ar jos saugaus naudojimo, susisiekite su savo srities klientų aptarnavimo atstovu. Naudokite kontaktinę informaciją, pateiktą mūsų interneto svetainėje www.landmann.com.

Naudodami „Landmann“ elektrinę kepsninę, galite kepti ant grotelių, kepti kepsnius, kepinti ir skrudinti – tai, ko negalite pasiekti naudojant vidaus virtuvės prietaisus. Uždaras dangtis sukuria tą „lauko“ skonį maiste. Elektra paprasta naudotis ir suteikiama daugiau maisto ruošimo galimybių nei naudojant anglį.

- Šiose instrukcijose pateikiami būtiniausi „Landmann“ elektrinės kepsninės surinkimo reikalavimai. Prieš naudodami „Landmann“ elektrinę kepsninę, atidžiai perskaitykite instrukcijas. Netinkamai surenkant gali kilti pavojus.
- Ši „Landmann“ elektrinė kepsninė nėra skirta naudoti komercinėje srityje.
- Nepalikite „Landmann“ elektrinės kepsninės be priežiūros, kai ji naudojama.
- Naudotojas negali pakeisti jokių gamintojo užplombuotų dalių.
- Bet kokie prietaiso pakeitimai gali kelti pavojų.
- Prieš naudodami apžiūrėkite laidą, kištuką ir kaitinimo elemento valdiklį, ar jie nepažeisti ir nenusidėvėję.
- Kai pirmą kartą kaitinate kepsninę, ji gali skleisti silpną deginimo kvapą. Kepsninė degina perteklinius riebalus, esančius ant kaitinimo elemento. Tai neturi įtakos jūsų kepsninės saugumui.
- Norėdami išvengti gaisro ar elektros smūgio, visada kvieskite kvalifikuotą elektriką, jei reikia naujų grandinių ar elektros lizdų.
- Netinkamai įžeminti lizdai gali sukelti elektros smūgį.
- Laikykite jungtis pakeltas nuo žemės paviršiaus ir nusausinkite. Neleiskite laidui kabėti virš stalo viršaus, kur vaikai gali užlipti ar ištraukti.
- Kai nenaudojate, uždenkite kepsninę arba laikykite nuo oro sąlygų apsaugotoje vietoje.
- Išvalykite groteles ir kepimo bloką kiekvieną kartą panaudoję.

LAIKYMAS IR (ARBA) NENAUDOJIMAS

- Kai „Landmann“ elektrinė kepsninė nenaudojama, temperatūros reguliavimo rankenėlė su maitinimo laidu turėtų būti padėtyje „OFF“ (išjungta), ją reikia ATJUNGTI ir laikyti patalpoje.

NAUDOJIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Jūsų „Landmann“ elektrinės kepsninės negalima naudoti ant jokio degaus paviršiaus.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Jūsų „Landmann“ elektrinė kepsninė nėra skirta montuoti pramoginėse transporto priemonėse ir nameliuose bei ant jų.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Nenaudokite kepsninės arčiau nei 60 cm (24 col.) atstumu nuo degių medžiagų nuo užpakalinės ar šoninės kepsninės pusės.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Visas kepimo blokas įkaista. Nepalikite kepsninės be priežiūros.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Elektros laidą laikykite toliau nuo įkaitusio paviršiaus.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Stebėkite, kad netoli gaminimo vietos nebūtų degių garų ir skysčių, tokių kaip benzinas, žibalas, alkoholis ir kt., bei kitų degių medžiagų.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Gaminimo metu prietaisas turi būti ant lygaus, stabilaus paviršiaus, kur nėra degių medžiagų.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Prieš naudodami visiškai išvyniokite maitinimo laidą. Laikykite laidą atokiai nuo kepimo bloko.**

Virimas jūsų elektrinėje kepsninėje

Šis prietaisas tinkamas naudoti esant
230 V ~ 50/60Hz
Išvestis: 2000 W

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Visiškai išvyniokite maitinimo laidą. Laikykite laidą atokiai nuo kepimo bloko.**

1. Atidarykite dangtį.
2. Įsitikinkite, kad valdymo rankenėlė pasukta į padėtį „OFF“ (išjungta). (Pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, norėdami įsitikinti, kad ji yra padėtyje „OFF“ (išjungta)).
3. Įkiškite maitinimo laidą į apsaugotą lizdą.

⚠ **PERSPĖJIMAS. Prietaisas turėtų būti maitinamas per nuolatinės srovės įtaisą (RCD).**

4. Prieš kepdami ant grotelių, patikrinkite, ar tinkamai veikia elektroninis saugos įtaisas, esantis ant temperatūros valdiklio maitinimo laido.
   - Paspauskite „maitinimo“ mygtuką valdymo bloko apačioje. Raudona indikatoriaus lemputė turėtų įsijungti.

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Jei funkcija neveikia, KEPSNINĖS NENAUDOKITE. Susisiekite su savo srities klientų aptarnavimo atstovu, kurio kontaktinę informaciją rasite mūsų interneto svetainėje www.landmann.com**

5. Įkaitinkite kepsninę. Pasukite valdymo rankenėlę į padėtį MAX (pagal laikrodžio rodyklę). Mėlyna lemputė rodo, kad įjungtas maitinimas ir kaitinamasis elementas kaista. Mėlyna lemputė periodiškai įsijungia ir išsijungia, kai šildymo elementas prisitaiko palaikyti temperatūrą.
6. Uždarykite dangtį. Įkaitinimas užtruks maždaug 20 minučių.

Kepimas žemesnėje kepsninės temperatūroje: pakaitinkite, kaip aprašyta aukščiau. Pasukite valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę iki norimo nustatymo. Pradėkite kepti.

Apytikslį kepimo laiką ir nurodytų mėsos dalių parametrus galite rasti kepimo lentelėse, pateiktose naudotojo vadovo pabaigoje (atsižvelkite į sąlygas).

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Kai raudona lemputė nešviečia, kaitinimo elementas vis tiek gali būti karštas.**

KEPIMAS

Norėdami įkaitinti kepsninę: įjunkite „Landmann“ elektrinę kepsninę, vadovaudamiesi kepimo instrukcijomis, pateiktomis šiame savininko vadove. Uždarykite dangtį ir pasukite kaitinimo elemento valdymo rankenėlę aukščiau. 20 minučių pakaitinkite kepsninę; gali reikėti kaitinti ilgiau, priklausomai nuo oro ir vėjo sąlygų. Šalyse, kur įtampa yra 220 voltų, kaitinkite dar penkias minutes papildomai.

Pastaba: norint pasiekti tinkamą kepimo temperatūrą, dėl vėjo ir oro sąlygų gali reikėti pakoreguoti temperatūros reguliavimo rankenėlės padėtį.

Lašai ir riebalai: pertekliniai lašai ir riebalai kaupiasi surinkimo talpykloje, išstumiamame apatiniame dėkle (esančiame apatinėje kepsninės pusėje). Galima įsigyti vienkartinių „Landmann“ lašų surinkimo dėklų, tinkančių prie surinkimo talpyklos.

⚠ **ĮSPĖJIMAS. prieš kiekvieną kartą naudodami patikrinkite surinkimo talpyklą ir kepsninės apačią, ar nėra riebalų sankaupų. Pašalinkite riebalų perteklių, kad išvengtumėte liepsnos kepsninės dugne.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Nejudinkite „Landmann“ elektrinės kepsninės, kai naudojate arba kai kepsninė yra karšta.**

Prieš kepdami turite įkaitinti kepsninę (20 minučių).

Plonas aliejaus sluoksnis padarys maistą tolygiai rusvai apskrudusį ir neleis jam prilipti prie kepimo grotelių. Visada purkškite purškiamą aliejų ant savo maisto, o ne tiesiai ant kepimo grotelių.

Mes siūlome kepti nuleidus dangtį žemyn. Kodėl? Nes tai sumažina perkepimo tikimybę, o jūsų maistas gaminamas greičiau ir tolygiau. Kai naudojate marinatą, padažą ar glazūrą su dideliu cukraus kiekiu ar kitais lengvai degančiais ingredientais, tepkite juos ant maisto tik per paskutines 10–15 minučių kepdami.
Nepamirškite reguliariai valyti kepimo grotelių ir riebalų lašėjimo dėklo po kepsnine.

Toliau nurodytos maisto dalys, storiai, svoriai ir kepimo laikas nurodomi kaip rekomendacijos, o ne griežtos ir būtinos taisyklės. Kepimo laiką lemia tokie veiksniai kaip vėjas, lauko temperatūra ir tai, kaip maistas turi būti iškeptas. Kepkite lentelėje nurodytą laiką arba iki norimo iškepimo laipsnio, vieną kartą apversdami per pusę ant grotelių įpusėjus kepimo laikui. Jautienos ir ėrienos kepimo laikas yra „vidutinis“, jei nenurodyta kitaip. Prieš pjaustant, palikite iškeptus storus kepsnius ir didkepsnius 5–10 minučių. Per tą laiką vidinė mėsos temperatūra pakils nuo 5 iki 10 laipsnių.

Norėdami gauti daugiau patarimų apie kepimą ir receptus, apsilankykite www.landmann.com.

	PJAUSTYMAS	STORIS IR (ARBA) SVORIS	APYTIKSLIS KEPIMO LAIKAS
Jautiena	Kepsnys: filė, faršas arba išpjova	2 cm (3/4 col.) storio 2,5 cm (1 col.) storio 2,5–3 cm (nuo 1 iki 1–1/2 col.) storio	10–12 min., 5 padėtis 12–14 min., 5 padėtis 15–18 min.; 5 padėtis
	Kebabas	2,5–3 cm (nuo 1 iki 1–1/2 col.) kubeliais	8–12 min., 5 padėtis
	Jautienos mėsainiai ar maltiniai	2 cm (3/4 col.) storio	10–12 min., 5 padėtis
Ėriena	Ėrienos muštiniai	3cm (1–1/2 col.) storio	10–12 min., 5 padėtis
	Ėriuko koja be kaulo	1,4–1,6 kg (nuo 3 iki 3–1/2 sv.)	maždaug 1 val. 15 min., 3 padėtys
	Ėrienos šoninė		30–40 min., 3 padėtis
Kiauliena	Smulkinti: šonkaulius, nugarinę arba mentę	2–2,5 cm (3/4–1 col.) storio	10–16 min., 3 padėtis
	Nugara be kaulo	2–2,5 cm (3/4–1 col.) storio	10–14 min., 3 padėtis
	Dešrelė		15–20 min., 3 padėtis
Paukštiena	Vištienos krūtinėlė be kaulo, be odos	175 g (6 oz.)	12–14 min., 5 padėtis
	Kebabas	2,5–3 cm (nuo 1 iki 1–1/2 col.) kubeliais	14–16 min., 3 padėtis
	Vištiena, puselė	550–675g (nuo 1–1/4 iki 1–1/2 sv.)	nuo 50 min. iki 1 val. 15 min., 3 padėtys
	Vištienos gabaliukai, be kaulo / sparneliai		15–25 min., 3 padėtis
	Vištienos gabalėliai su kaulais kojoje / šlaunyje		25–35 min., 3 padėtis
Žuvis ir jūros gėrybės	Žuvis, filė ar riekelė	1–2,5 cm (1/2–1 col.) storio 2–2,5 cm (nuo 1 iki 1–1/4 col.) storio	6–8 min., 5 padėtis 8–10 min., 5 padėtis
	Krevetės		2–5 min., 5 padėtis
	Visa žuvis	450 g (1 sv.) 1 kg (2–2 1/2 sv.)	15–20 min., 3 padėtis 20–30 min., 3 padėtis
Daržovės	Šparagai		6–8 min., 5 padėtis
	Kukurūzai ant burbuolės, nulupti		12–14 min., 5 padėtis
	Kukurūzai ant burbuolės, su luobele		25–30 min., 5 padėtis
	Grybai: Portobello		12–15 min., 5 padėtis
	Grybai: „sagutės“		10–12 min., 5 padėtis
	Svogūnas, 0,64 cm (1/4 col.) griežinėliais		10–12 min., 5 padėtis
	Bulvės, 0,64 cm (1/4 col.) griežinėliais		10–12 min., 5 padėtis
	Baklažanas, 1,27cm (1/2 col.) griežinėliais		6–9 min., 5 padėtis
	Paprikos (visa)		8–10 min., 5 padėtis
	Paprikos (pjaustytos kubeliais)		5–6 min., 5 padėtis
	Cukinijos, 1,27cm (1/2 col.)		5–7 min., 5 padėtis
	Cukinijos (perpjautos perpus)		12–14 min., 5 padėtis

Priežiūra

VALYMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Prieš valydami išjunkite „Landmann" elektrinę kepsninę ir palaukite, kol ji atvės.**

Temperatūros reguliatorius su maitinimo laidu – naudokite šiltą muilo vandens tirpalą ir drėgną šluostę. Prieš naudodami nuvalykite ir visiškai nusausinkite.

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Nepamerkite kištuko, laido, kaitinimo elemento ar temperatūros reguliatoriaus į vandenį ar kitą skystį, kad apsaugotumėte nuo elektros smūgio.**

Išoriniai paviršiai – valyti naudokite šiltą muiluotą vandens tirpalą, tada nuplaukite vandeniu.

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Kepsninei valyti nenaudokite orkaitės, abrazyvių valiklių (virtuvės valiklių), valiklių, kuriuose yra citrusinių produktų, arba abrazyvinių valymo priemonių.**

⚠ **PERSPĖJIMAS. Nevalykite kepsninės metalinėmis šveitimo kempinėlėmis. Komponentai gali atitrūkti nuo padėklo ir trumpų elektrinių dalių. Reguliariai valykite lašėjimo dėklą.**

Kepimo grotelės – bendrai kepimo greiteles valyti galima iškart po kepimo. Kol grilis tebėra įkaitusi, nubraukite groteles plieninių šerelių šepetėliu.

⚠ **PERSPĖJIMAS. Kepsninės šepetėliai turi būti reguliariai tikrinami, ar nėra atsilaisvinusių šerelių ir ar jie nėra pernelyg nusidėvėję. Pakeiskite šepetėlį, jei ant kepimo grotelių ar šepetėlio yra atsilaisvinusių šerelių. „Landmann" kiekvieno pavasario pradžioje rekomenduoja įsigyti naują nerūdijančiojo plieno grotelių šepetėlį.**

Jei norite kruopščiai nuvalyti, kai grotelės yra atvėsusios, naudokite plieninių šerelių šepetėlį, kad prireikus pašalintumėte daleles. Išimkite atvėsusias kepimo groteles iš kepsninės ir nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu, tada nuplaukite vandeniu.

Norėdami užsisakyti atsargines kepimo groteles, susisiekite su savo srities klientų aptarnavimo atstovu naudodami, žr. kontaktinę informaciją mūsų svetainėje www.landmann.com.

Surinkimo talpykla – patikrinkite, ar surinkimo talpykloje nėra riebalų, kas kartą naudodami kepsninę. Pašalinkite riebalų perteklių plastikiniu grandikliu. Nuplaukite dangtį šiltu muiluotu vandeniu ir nuplaukite vandeniu. Galima įsigyti vienkartinių „Landmann" lašų surinkimo dėklų, tinkančių prie surinkimo talpyklos.

⚠ **Valykite surinkimo talpyklą reguliariai.**

Vidinis dangtis – kol dangtis įkaitęs, nuvalykite vidų popieriniais rankšluosčiais, kad neliktų riebalų. Susikaupusių riebalų sluoksnis primena dažų atplaišas.

⚠ **Nenaudokite valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių, mineralinio spirito ar ksileno. Išvalę gerai išskalaukite.**

VIDINIO KEPIMO BLOKO VALYMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Prieš valydami išjunkite „Landmann" elektrinę kepsninę ir palaukite, kol ji atvės.**

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Venkite riebalų sankaupų ant grotelių ir kepimo bloko viduje. Norint išvengti riebalų sankaupų, reikia reguliariai valyti groteles ir kepimo bloką. Netinkama priežiūra gali sukelti riebalų užsidegimą, kuris gali sukelti rimtus kūno sužalojimus ar mirtį ir sugadinti turtą.**

1. Atjunkite temperatūros reguliatoriaus maitinimo laidą.

⚠ **PERSPĖJIMAS. Jei valdiklį trauksite už rankenėlės, galite jį nugriauti.**

2. Nuvalykite vidinį kepimo bloką dalį plastikiniu grandikliu, kad pašalintumėte riebalų sankaupas.

⚠ **PERSPĖJIMAS. Kaitinimo elemento laikiklio saugos sumetimais negalima nuimti pagal reguliavimo institucijos reikalavimus.**

⚠ **PERSPĖJIMAS. Kaitinimo elementui nenaudokite valymo priemonių, abrazyvinių valiklių (virtuvės valiklių), valiklių, kuriuose yra citrusinių produktų, arba abrazyvinių valymo priemonių. Nenaudokite valiklių, kurių sudėtyje yra rūgščių, mineralinio spirito ar ksileno.**

3. Prieš naudodami pakeiskite temperatūros reguliavimo rankenėlę ir maitinimo laidą.

⚠ **Prieš įkišdami maitinimo laidą į lizdą, visada įkiškite temperatūros reguliatorių iki galo į kepsninę.**

Pertekliniai lašai ir riebalai kaupsis surinkimo talpykloje po išstumtu apatiniu dėklu. Galima įsigyti vienkartinių lašų surinkimo dėklų iš folijos, tinkančių prie surinkimo talpyklos.

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Prieš kiekvieną kartą naudodami patikrinkite, ar apatiniame dėkle nėra riebalų. Pašalinkite riebalų sankaupas, kad išvengtumėte riebalų užsidegimo išstumiamame apatiniame dėkle.**

⚠ **Atsiradus riebalų sankaupų, išjunkite temperatūros reguliatorių ir palikite dangtį uždarytą, kol užges ugnis.**

⚠ **DĖMESIO. Šis gaminys buvo patikrintas dėl saugos ir yra sertifikuotas naudoti tik konkrečioje šalyje. Nurodykite šalies pavadinimą, pateiktą ant išorinės dėžės.**

Norėdami gauti originalią „Landmann“ gaminių atsarginių dalių informaciją, susisiekite su „Landmann Products“ klientų aptarnavimo skyriumi.

⚠ **ĮSPĖJIMAS. Nebandykite remontuoti komponentų patys ir kreipkitės į „Landmann Products“ klientų aptarnavimo skyrių. Jūsų veiksmai, jei nesilaikysite įspėjimų dėl šio gaminio, gali sukelti gaisrą ar sprogimą, dėl kurio galite sunkiai susižeisti ar mirti ir sugadinti turtą.**

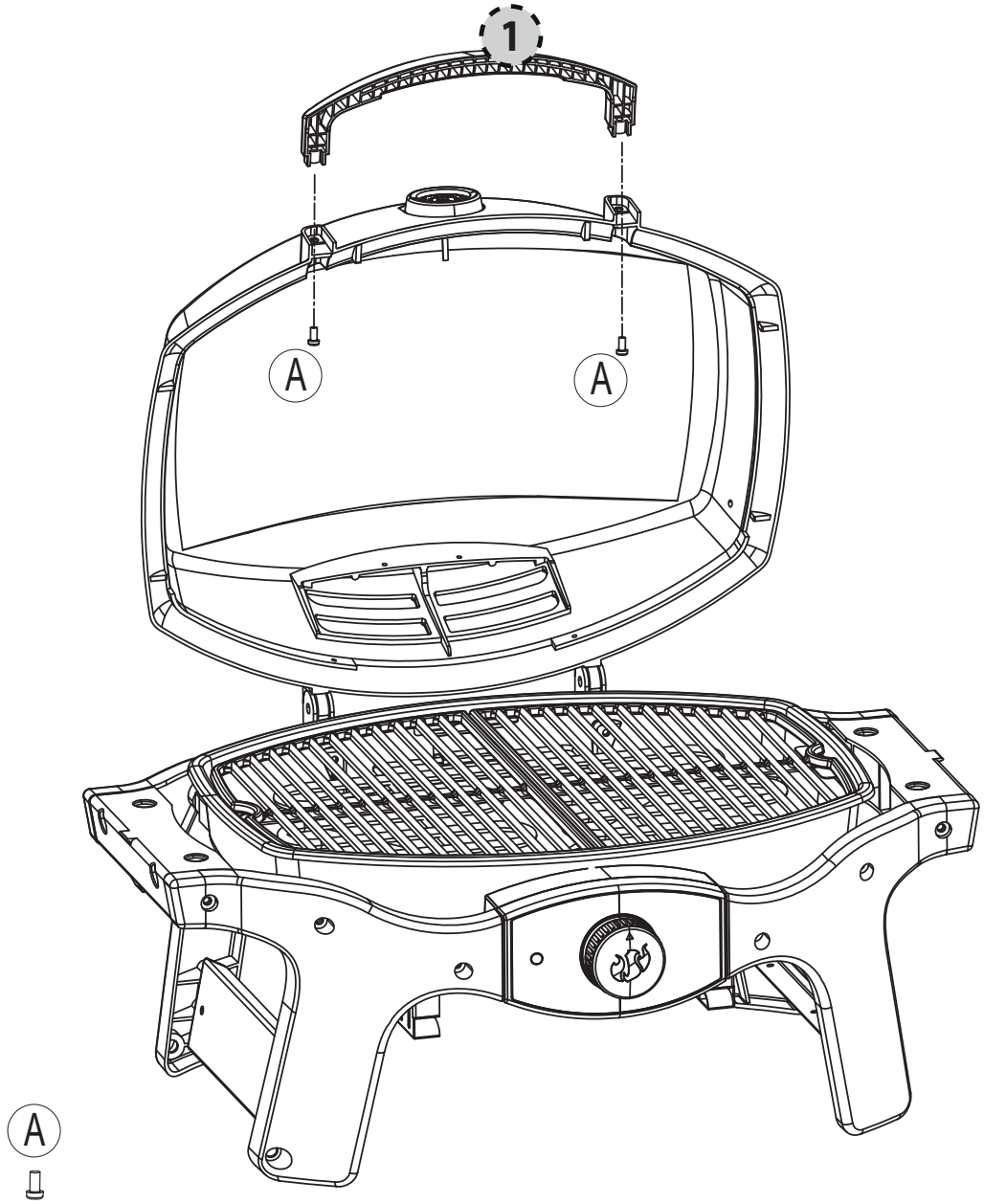
Šis simbolis rodo, kad gaminio negalima išmesti į šiukšliadėžę. Norėdami gauti instrukcijas, kaip tinkamai pašalinti šį gaminį Europoje, apsilankykite www.landmann.com ir susisiekite su savo šalies importuotoju. Jei neturite prieigos prie interneto, susisiekite su pardavėju, norėdami nurodyti importuotojo vardą, adresą ir telefono numerį.

Trikčių šalinimas

PROBLEMA	PATIKRA	SPRENDIMAS
Suveikė grandinės pertraukiklis arba sugedo saugiklis.	Ar yra kitas prietaisas, prijungtas prie tos pačios grandinės kaip ir kepsninė?	Nenaudokite kitų elektros prietaisų toje pačioje grandinėje.
Suveikė grandinės pertraukiklis arba sugedo saugiklis.	Ar šviečia mėlyna elektros lemputė ir temperatūros reguliavimo rankenėlė iki galo pasukta pagal laikrodžio rodyklę iki 5 padėties?	
	Ar energija tiekiama iš lizdo?	Patikrinkite elektros energijos tiekimą.
	Įsitikinkite, kad ant temperatūros reguliatoriaus laido šviečia elektroninė saugos lemputė.	Paspauskite temperatūros reguliatoriaus laido „maitinimo“ mygtuką. Indikatoriaus lemputė turėtų įsijungti.
Jei problemų nepavyksta pašalinti naudojant šiuos būdus, susisiekite su savo regiono klientų aptarnavimo atstovu, žr. kontaktinę informacija mūsų internetiniame tinklalapyje www. landmann.com.		

LT

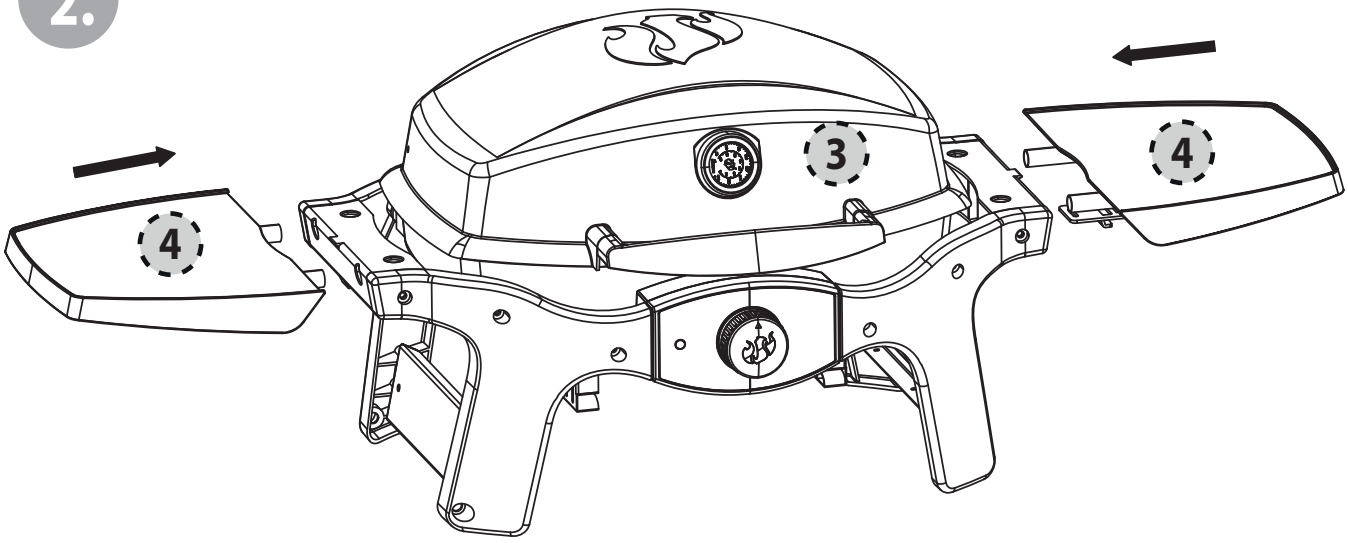
1.



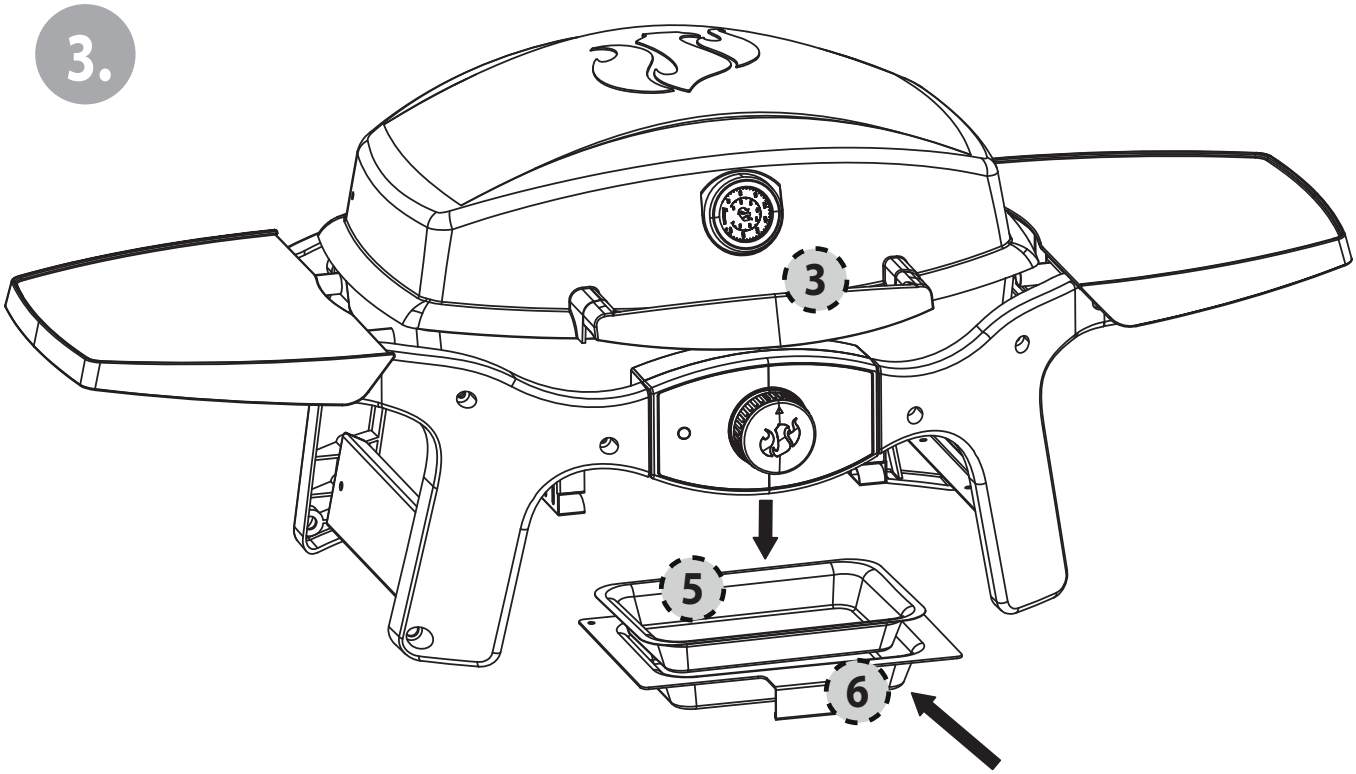
A

2X

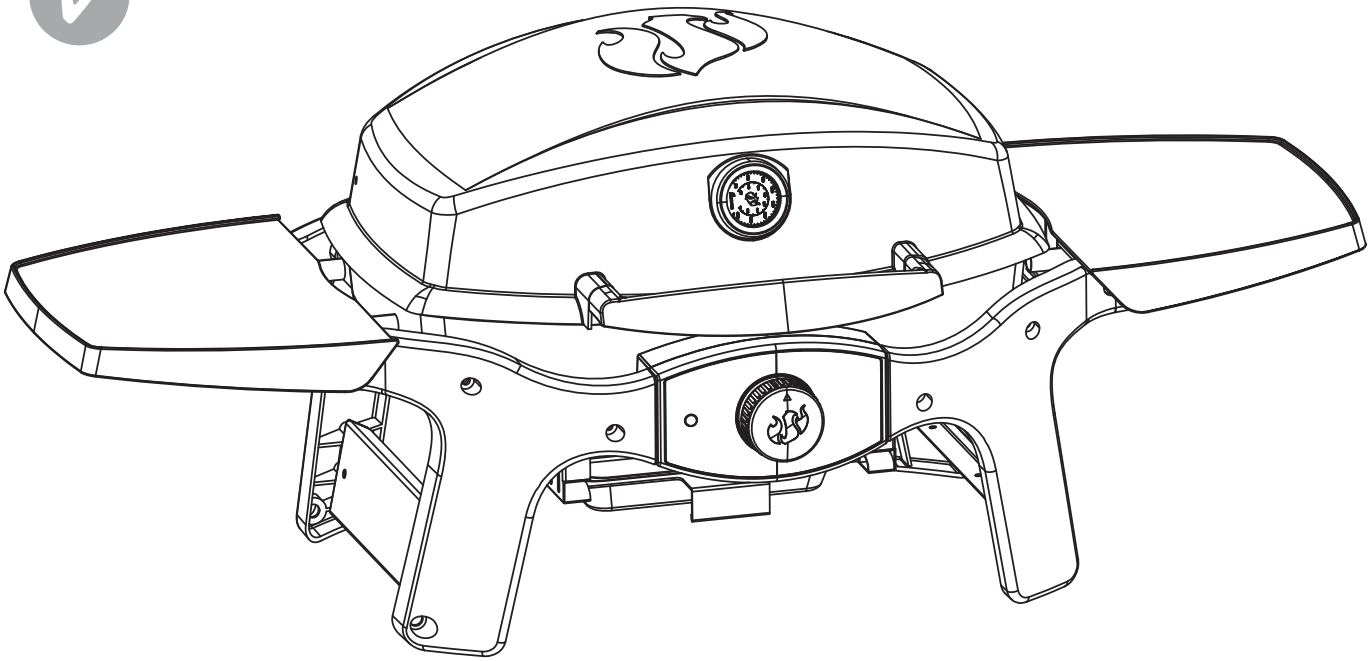
2.



3.



✔



GERMANY
LANDMANN® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3 - 5
D-27711 Osterholz-Scharmbeck, Germany
Tel: **49 - 47 91 - 30 8 - 0
Fax: **49 - 47 91 - 30 8 - 35/36
E-mail: ohz@landmann.de
Web site: www.landmann.de

AUSTRALIA
LANDMANN Australia PTY LTD
Unit 2, 34-38 Anzac Avenue,
Smeaton Grange, NSW Australia 2567
Tel: **61 246 472 266
ABN: 28 605 967 468
E-mail: enquiries@landmann-au.com

CHINA
LANDMANN® (China) Agencies Co., Ltd
Guangzhou Representative Office
19/F.,Jianghe Building,31 Tianshou Road,
Guangzhou, Guangdong Province, PRC.
Postal Code:510635
Tel: **86 - 20 - 38 21 74 88
Fax: **86 - 20 - 38 21 78 13

LANDMANN® (China) Agencies Co., Ltd
Nanjing Representative Office
2101#, Block A, New Century Plaza, 288 Zhongshan
East Road, Nanjing, Jiangsu Province, PRC
Postal Code: 210002
Tel: **86-25 83 15 35 31
Fax: **86-25 83 15 35 30

DENMARK
LANDMANN® Danmark A/S
Nykøbingsvej 82, C/O Aquaproof A/S
DK-4300 Holbæk, Denmark
Tel: **46 - 370 69 35 80
Fax: **46 - 370 495 80
E-mail: landmann@landmann.dk
Web site: www.landmann.dk

FINLAND
LANDMANN® Finland OY
Laulukuja 4a, SF-00421 Helsinki, Finland
Tel: **358 - 9 - 47 70 93 - 0
Fax: **358 - 9 - 47 70 93 50
E-mail: landmann@landmann.fi
Web site: www.landmann.fi

FRANCE
LANDMANN® GmbH & Co. Handels-KG
Bureau Commercial France
Espace Gambetta, 2 rue Gambetta, 1er ètage
77210 Avon
Tel: **33 1 64 69 12 14
E-mail: receptionfrance@landmann.de

GREECE
Home and Camp Ltd.
25th Martiou str. 11, Halandri PC 15232
Tel: **30-210-6831030
Fax: **30-210-6831749
E-mail: info@homeandcamp.gr
Web site: www.homeandcamp.gr / www.landmann.gr

UNITED KINGDOM
LANDMANN® Ltd.
Unit 6 Blackstone Road, Stukeley Meadows
Huntingdon, PE29 6EF, United Kingdom
Tel: **44 - 14 80 - 42 17 20
Fax: **44 - 14 80 - 45 88 76
E-mail: sales@landmann.co.uk
Web site: www.landmann.co.uk

HONG KONG
LANDMANN® Asia Pacific Limited
11E MG Tower, 133 Hoi Bun Road,
Kowloon, Hong Kong, China
Tel: **852 - 29 56 16 33
Fax: **852 - 29 56 06 26
E-mail: europe@landmann.com

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

ITALY
0039 International Vision
Mobile: **39 347 944 59 72
Fax: **39 02 24 30 40 67
E-Mail: corna@0039.info

MACAO
LANDMANN MCO Ltd.
Flat V, 21 Floor, Centro Hotline, No. 335-341,
Alameda Dr. Carlos D'Assumpcao, Macau
Tel: **853 - 28 72 26 53
Fax: **853 - 28 72 26 55

NETHERLANDS BELGIUM
Kebo – de Heuning BV
Mercuriusweg 26-38
4051 CV Ochten, The Netherlands
Tel: **31-344-643044
Fax: **31-344-643387
E-mail: kebo@kebointernational.com
Website: www.kebointernational.com

NORWAY
LANDMANN Norge AS
Fekjan 13, 5 etg.
1394 Nesbru
Tel: **47 - 23 - 16 50 10
Fax: **47 - 23 - 16 50 11
E-mail: landmann@landmann.no
Web site: www.landmann.no

AUSTRIA
H. Zulehner Handelsagentur,
Mag. Hermann Zulehner
Joseph-Haydn-Gasse 18
A-2353 Guntramsdorf, Austria
Tel: **43 - 22 36 - 5 24 42
Fax: **43 - 22 36 - 5 24 42
Mobile: **43 - 664 - 3 33 67 98
E-mail: zulehner@team-holzundgarten.com

POLAND
LANDMANN® Polska Sp. z o.o.
ul. Kuziennicza 13b, PL-59-400 Jawor
Poland
Tel: **48 - 76 - 870 24 61
Fax: **48 - 76 - 870 23 88
E-mail: landmann@landmann.pl
Web site: www.landmann.pl

SWEDEN
LANDMANN® Skandinavia AB
Storgatan 70, S-568 32 Skillingaryd
Sweden
Tel: **46 - 3 70 - 69 35 80
Fax: **46 - 3 70 - 4 95 80
E-mail: landmann@landmann.se
Web site: www.landmann.se

SWITZERLAND
e + h Services AG
Industriestrasse 14
CH-4658 Däniken, Switzerland
Tel: **41 62 288 61 11
Fax: **41 62 288 61 90
E-mail: info@eh-services.ch
Web site: www.eh-services.ch

SPAIN
Korona Trade Consulting S.L.
c/ Gabarro, 3 floor 1, oficce 1
E-28400 Madrid, Spain
Tel: **34 918 19 06 81
Mobile: **34 629 38 62 50
E-mail: miguel.gonzalez@korona.es
Web site: www.korona.es

TURKEY
LANDMANN® Istanbul
Yunus Mahallesi Adil Sokak No:3
34860 Kartal, Istanbul, Türkiye
Tel **90 216 389 39 39
E-mail: info-tr@landmann.de

HUNGARY ROMANIA BULGARIA SLOVENIA CROATIA SERBIA MONTENEGRO BOSNIA
LANDMANN® Hungária Kft.
Almáskert utca 4.
H-2220 Vecsés
Hungary
Tel **36 - 29 - 55 50 70
Fax: **36 - 29 - 55 50 78
E-mail: infohun@landmann.de
Web site: www.landmann.hu

USA
LANDMANN® USA
7405 Graham Road, Fairburn
GA 30213, USA
Tel **1-77 06 06 89 03
Fax: **1-77 06 06 81 12
E-mail: customerservice@landmann-usa.com
Web site: www.landmann-usa.com