Liebe Kundin, lieber Kunde,

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

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

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

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

INHALT

Technische Daten **2**
Lieferumfang **2**
Geräteübersicht **3**
Bestimmungsgemäßer Gebrauch **3**
Sicherheitshinweise **3**
Anforderungen an die gasführenden Komponenten **4**
Hinweise zur Montage **5**
Gasflasche anschließen **5**
Dichtigkeitsprüfung **6**
Benutzung **6**
Grilltipps **7**
Reinigung und Wartung **7**
Aufbewahrung **8**
Problembehebung **9**
EG-Konformitätserklärung **9**
Entsorgung **9**

WARNUNG:

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

DIESE MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME LESEN!

Ein Nichtbeachten der aufgeführten Sicherheitshinweise, Vorsichtsmaßnahmen und Arbeitsschritte kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Bewahre diese Montage- und Gebrauchsanleitung für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie gehört zum Gerät. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Symbole


Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt mögliche Gefahren an. Lies die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam und befolge sie.


Ergänzende Informationen


Montage- und Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!


Für Lebensmittel geeignet.

Weitere Erläuterungen

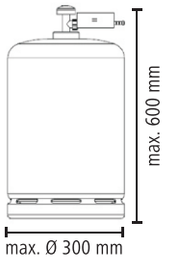
Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (**1**)
Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild **A**)

TECHNISCHE DATEN

CE 2575-25
PIN 2575DL27984

Gerätebezeichnung:	Gasgrill				
Modellnummer:	DJ23011S				
Land:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK , TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
Gaskategorie:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Gasart:	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan)	G31 (Propan)
Gasdruck in mbar:	30	37	50	28–30	37
Verbrauch:	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	982 g/h	965 g/h
Ø Düse Hauptbrenner:	0.86mm	0.81mm	0.75mm	0.86mm	0.86mm
Ø Düse Seitenbrenner:	0.82mm	0.77mm	0.70mm	0.82mm	0.82mm
Wärmeleistung:	13.5kW(3 x 3.5 kW Hauptbrenner + 1 x 3,0 kW Seitenbrenner)				
Zündung:	Piezo				
Druckminderer:	nach EN 16129; Die nationalen Bestimmungen sind einzuhalten.				
Gasschlauch:	nach EN 16436-1; max. 1,5 m; Die nationalen Vorschriften zur maximalen Verwendbarkeitsdauer sind zu beachten.				
Abmessungen (L x H x B):	Grill: ca. 132.5x54.5x119cm				
Gewicht:	ca. 37 kg				
Gasflasche:	Handelsübliche Gasflasche, Abmessungen siehe nebenstehende Abbildung.				
Hersteller:	DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No.7 Jingui South Road Xicheng street,Yongkang City, Zhejiang Province,China.				

Hergestellt in China.



LIEFERUMFANG

(Bild **A**, siehe Ausklappseite)

Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Grilleinheit (vormontiert)	1
2	Warmhalterost	1
3	Grillrost	2
4	Brennerabdeckung	3
5	Seitentisch links	1
6	Hoch oben auf dem tisch	2
7	Fettauffangtopf	1
8	Fettauffangtopf-Halter	1
9	Seitenwand links	1
10	Querstrebe	1
11	Tür, links	1
12	Tür, rechts	1
13	Türklinke	2
14	Türanschlag mit Magnet	1
15	Bodenplatte	1
16	Feststellbare Rolle	4
17	Gasflaschenhalterung oben	1
18	Gasflaschenhalterung unten	1
19	Seitenwand rechts	1
20	Rückwand	1
21	Schlauchhalter	1
22	Seitenbrenner (cooK-Zone)	1
23	Seitenbrenner-Rost	1
24	Fettauffangblech	1

	Montage- und Gebrauchsanleitung	1
	Anleitung zum Druckminderer	1

Du benötigst noch:

- LP-Gasflasche (siehe Kapitel „Technische Daten"), 1 x
- Werkzeug für die Montage

Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

BEACHTE!

- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung). Kleinere technische Änderungen, z. B. in Bezug auf das Montagematerial, behalten wir uns vor.

- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät, jedoch **niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise!**

GERÄTEÜBERSICHT

(Bild **B**)

25 Reglerknopf Hauptbrenner

26 Reglerknopf Seitenbrenner
27 Unterschrank

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieser Gasgrill ist zum Zubereiten von grillbaren Lebensmitteln konzipiert. Er wird mit Flüssiggas betrieben und ist zur Verwendung im Freien bestimmt.
- Der Grill und die Gasflasche müssen gemäß den geltenden Vorschriften verwendet und gelagert werden.
- Der Grill ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Eine andere Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
  - Betreibe den Grill nicht mit Holz, Holzkohle oder sonstigem Brennmaterial, das nicht Flüssiggas (Propan/Butan) ist.
  - Schließe den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssiggasflaschen ausgelegt.
  - Verwende den Grill nicht als Heizung.
  - Verwende den Grill nicht zum Erhitzen von anderen Stoffen und Materialien als Lebensmitteln.
  - Benutze den Grill niemals als Einbaugerät.
- Nutze den Grill ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können eine Beeinträchtigung der Funktion oder Sach- sowie Personenschäden zur Folge haben.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß sowie Fettablagerungen und Verfärbungen am Grill und Zubehör.

SICHERHEITSHINWEISE

Verletzungsrisiken

- Der Grill ist nicht dafür bestimmt, von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen. Stelle sicher, dass Kinder keinen unbeaufsichtigten Zugang zum Grill haben, auch wenn er ausgeschaltet ist. Falsche Benutzung kann gefährlich sein.
- **ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten!** Lasse den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb oder noch heiß ist. Passe insbesondere auf, dass keine Kinder oder Personen, die nicht in der Lage sind, mögliche Gefahren richtig zu erkennen oder auf sie zu reagieren, in die Nähe des heißen Grills gelangen.
- Trage Grillhandschuhe, die nach der Verordnung (EU) 2016/425 für persönliche Schutzausrüstung gemäß DIN EN 407 (Hitzeschutzkategorie II) geprüft sind.
- Berühre während und nach der Benutzung des Grills keine aufgeheizten Teile! Berühre ausschließlich die Griffe und Regler während der Grill in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warte, bis sich der Grill abgekühlt hat, bevor er transportiert, gereinigt oder verstaut wird.
- **Den Grill während des Betriebes nicht bewegen!**
- Das Konsumieren von Alkohol oder Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.

Risiken von Ersticken, Brand und Explosion

Gas ist sehr leicht entzündlich und verbrennt explosionsartig. Es kann zu schweren Personen- oder Sachschäden kommen, wenn sich ausströmendes Gas unkontrolliert entzündet.

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff. Es lagert sich daher am Boden ab und verdrängt dort den Sauerstoff. Wenn sich eine entsprechende Gaskonzentration bildet (z. B. bei einer beschädigten Gasflasche), kann es zur Erstickung infolge von Sauerstoffmangel kommen.

- Verwende ausschließlich die in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung angegebenen Gasarten, Gasflaschen, Druckminderer und Gasschläuche (siehe Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“).
- Benutze den Grill nur oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) .
- **Nur im Freien verwenden.** Betreibe den Grill nicht in Gebäuden, Garagen, überdachten Durchgängen, Zelten, in anderen geschlossenen Bereichen, unter Markisen oder brennbaren Konstruktionen.
- Benutze den Grill nicht in oder auf einem Fahrzeug. Dies betrifft auch Wohnmobile, Wohnwagen und Boote.
- Verwende den Grill nicht, wenn sich in der Luft bzw. Umgebung leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden. Lagere keinen Kraftstoff oder andere entflammbare Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Grills und verwende derartige Stoffe nicht mit dem Grill. Sprühe keine Sprays in der Nähe des Grills.
- Verwende den Grill niemals ohne einen Druckminderer (siehe Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“ – „Druckminderer“)!
- Stelle sicher, dass der Druckminderer ordnungsgemäß angeschlossen und funktionsfähig ist sowie keine Beschädigungen aufweist.
- Führe nach jedem Anschließen der Gasflasche oder wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, eine Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). **Bei einem Gasleck darf der Grill nicht benutzt werden.**
- **Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.** Es besteht Gefahr von Feuer. Folgende Mindestabstände zu brennbaren Materialien müssen eingehalten werden: 2 m oberhalb und 1 m seitlich des Grills. Der Abstand zu schwer entflammbaren Materialien, z. B. Hauswänden, muss mindestens 0,6 m betragen.
  Auch im Unterschrank dürfen während des Betriebs weder die Wetterschutzhaube noch sonstige brennbare Materialien gelagert werden.
- In der Nähe des Grills dürfen sich beim Anschließen der Gasflasche keine Zündquellen befinden.
- Verschließe niemals die Belüftungsöffnungen der Grilleinheit sowie des Gasflaschenaufstellraumes und stelle sicher, dass sie stets frei sind.
- Decke keine Öffnungen des Grills ab und stelle sicher, dass sie nicht verstopft sind, bevor der Grill in Betrieb genommen wird. Wie die meisten Geräte, die im Freien verwendet werden, ist der Grill ein möglicher Unterschlupf für Spinnen und

Insekten. Verstopfungen der gasführenden Komponenten können den Gasfluss behindern, was die Leistung vermindern oder sogar einen gefährlichen Flammenrückschlag zur Folge haben kann. Entferne Verstopfungen wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

- Lasse den Grill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist. Sollte eine Flamme erlöschen, zünde sie sofort erneut oder schließe die Gasflasche.
- Schließe bei Gasgeruch die Gaszufuhr an der Gasflasche und lösche alle Flammen. Schalte keine elektrischen Geräte ein. Ermittle und behebe vor erneuter Inbetriebnahme des Grills die Ursache des Gasaustritts.
- Achte darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Stelle keine mit Öl gefüllten Gefäße auf den Grill.
- Lösche einen Fettbrand nicht mit Wasser! Schließe sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche. Schalte sofort sämtliche Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- **Schließe nach Gebrauch sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche.**
- Decke den Grill nicht ab, solange er heiß ist.
- **Keine Veränderungen am Gerät vornehmen!** Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein.
- **An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen vorgenommen werden.**
- **Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller bzw. Kundenservice durchgeführt werden,** um Gefährdungen zu vermeiden. Solltest du einen Schaden bemerken oder im Falle einer Störung, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung). Der Grill darf bis zur Instandsetzung nicht benutzt werden, da eine Fehlfunktion des Grills die Verletzungsgefahr erhöhen kann.
- Verwende nur Original-Zubehörteile des Herstellers, um die Funktionsweise des Grills nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
- Demontiere niemals einen Reglerknopf, die Gasflasche oder eines der gasführenden Elemente während des Betriebes.
- Transportiere den Grill nie mit einer angeschlossenen Gasflasche. Grill und Gasflasche müssen immer getrennt voneinander transportiert werden.
- Reinige den Grill regelmäßig wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.

Gefährdungen durch Gasflaschen

- **Beachte die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Gasflasche!**
- Eine Gasflasche darf nicht in Kinderhände gelangen!
- Verwende niemals eine verbeulte oder rostige Gasflasche.
- Verwende niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Lege eine Gasflasche niemals auf die Seite. Installiere, transportiere und lagere Gasflaschen (auch leere) immer in einer aufrechten, sicheren Position.
- Lasse eine Gasflasche niemals fallen. Setze sie keinen Stößen aus und beschädige sie nicht.
- Gasflaschen können bei Erwärmung explodieren. Verbrenne niemals eine Gasflasche. Setze sie auch keiner extremen Hitze (über 50 °C) aus. Lasse eine Gasflasche nicht an einem heißen Tag im Auto. Achte darauf, dass weder die Gasflasche noch der Gasschlauch den Grill während des Betriebes berühren.
- Gasflaschen dürfen nur im Freien bei guter Belüftung (d. h. nicht in z. B. Treppenhäusern, Fluren, Durchgängen und Durchfahrten) und nur oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) angeschlossen, benutzt und gelagert werden.
- Stelle eine undichte Gasflasche sofort auf eine gut belüftete Fläche im Freien, lasse das Gas ausströmen und warte, bis es sich verflüchtigt hat. Gib die leere Gasflasche dann an den Hersteller mit dem Hinweis auf Undichtigkeit zurück.

  Bei Schwindelgefühl oder Übelkeit atme frische Luft ein und nimm ggf. medizinische Hilfe in Anspruch.
- Schließe immer zuerst das Ventil der Gasflasche, bevor du den Druckminderer von der Gasflasche trennst.
- Gasflaschen (auch leere), die nicht für die unmittelbare Verwendung angeschlossen sind, dürfen nicht direkt neben einem in Betrieb befindlichen Gerät, das mit Gas oder Strom angetrieben wird, gelagert werden.
- Auch scheinbar leere Gasflaschen können noch Flüssiggas enthalten und müssen daher mit der gleichen Sorgfalt wie eine volle Gasflasche behandelt werden.

ANFORDERUNGEN AN DIE GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN

Der Grill wird mit Flüssiggas (Liquefied Petroleum Gas, LPG oder LP-Gas) betrieben. Die Flüssiggase Propan, Butan sowie deren Gemische bleiben bei Raumtemperatur und geringer Kompression (< 10 bar) in einer Gasflasche flüssig. Wird die Gasflasche geöffnet, entweicht der Druck, die Flüssigkeit expandiert und geht in einen gasförmigen Zustand über.

Gasflasche

- Verwende ausschließlich Gasflaschen mit Propan- oder Butangas oder eine Mischung der beiden Gase. Die Gasflaschen müssen den nationalen Bestimmungen entsprechen und dürfen nicht größer sein als im Kapitel „Technische Daten“ angegeben.

Druckminderer

Der Druckminderer sorgt dafür, dass der Grill immer mit einem gleichmäßigen Gasdruck versorgt wird.

- Verwende den mit dem Grill gelieferten Druckminderer. Dieser ist geprüft und CE-zertifiziert. Er entspricht der Europäischen Norm EN 16129.
- Sollte der Grill ohne einen Druckminderer ausgeliefert worden sein, beschaffe einen zur Gasflasche passenden Druckminderer. Achte darauf, dass er den nationalen Bestimmungen entspricht.

Gasschlauch

- Benutze den mit dem Grill gelieferten Gasschlauch. War kein Gasschlauch im Lieferumfang, beschaffe einen Gasschlauch, der den nationalen Bestimmungen entspricht.
- Der Gasschlauch (bzw. die Schlauchleitung) darf nicht länger als 1,5 m sein und muss die Vorgaben der Norm EN 16436-1 erfüllen.
- Beachte die nationalen Bestimmungen und tausche den Gasschlauch aus, wenn sie es erfordern oder wenn der Gasschlauch das maximale Verwendungsdatum überschritten hat.
- Stelle vor jeder Nutzung sicher, dass der Gasschlauch keine Knickstellen oder Risse hat und nicht abgenutzt ist. Bei einem porösen oder defekten Gasschlauch darf der Grill nicht in Betrieb genommen werden.

HINWEISE ZUR MONTAGE

BEACHTE!

- Halte Verpackungsmaterial von jungen Kindern und Tieren fern! Es besteht Erstickungsgefahr.

- Die Montageschritte sind am Ende dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildet. Befolge sie in der richtigen Reihenfolge. **Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.**
- Verwende nur einwandfreies und gut passendes Werkzeug. Mit abgenutztem oder nicht passendem Werkzeug kannst du die Schrauben nicht fest genug anziehen, aber auch so beschädigen, dass sie sich nicht mehr drehen lassen.
- Achte auf ausreichend Platz für die Montage und verwende ggf. eine Unterlage, um den Grill oder empfindliche Böden vor Kratzern zu schützen.
- Baue den Grill auf einem waagerechten, ebenen Untergrund auf, damit er nicht schief wird.
- Wende beim Zusammenbau keine Gewalt an.
- Ziehe die Schraubverbindungen zunächst handfest und nach erfolgreichem Montageschritt nochmals fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.
- Ziehe die Muttern an, bis sie fest anliegen, und drehe dann eine Vierteldrehung weiter. Ziehe sie nicht zu fest an!

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

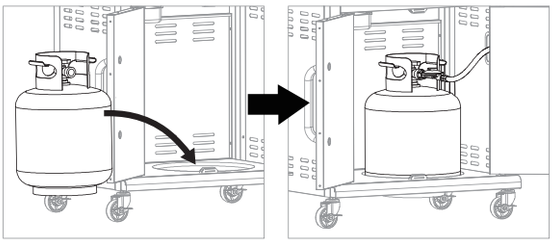
BEACHTE!

- Beachte vor dem Anschließen der Gasflasche die Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“.
- Alle Verbindungsstücke müssen frei von Schmutz und unbeschädigt sein.
- Die Gasflasche darf weder heiße Teile des Grills berühren noch von der Wärmestrahlung erreicht werden.
- Der Gasschlauch darf nicht unter Spannung stehen, verdreht oder geknickt sein und nicht den Grill berühren.
- Stelle nach dem Anschließen der Gasflasche sicher, dass alle Verbindungen dicht sind (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). Schraube den Druckminderer nur handfest an! Verwende kein Werkzeug, damit die Dichtung des Ventils nicht beschädigt wird und dadurch die Dichtheit nicht mehr gewährleistet ist.

Wurde dein Grill ohne einen Druckminderer und ggf. Gasschlauch geliefert, beschaffe diese. Berücksichtige dabei die nationalen Bestimmungen und die Vorgaben im Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“ – „Druckminderer“ bzw. „Gasschlauch“.

1. Platziere den fertig montierten Grill im Freien auf einem stabilen, waagerechten und ebenen Untergrund. Sorge für ausreichend Freiraum zu allen Seiten. Beachte bei der Wahl des Aufstellortes das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
2. Arretiere ggf. die feststellbaren Rollen durch Drehen der Flügelmuttern.
3. Alle Reglerknöpfe müssen sich auf Aus-Position (Pfeil auf dem Reglerknopf zeigt nach oben) befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Aus-Position**.**
4. Stelle die Gasflasche aufrecht im sicheren Stand auf den Boden neben den Grill. Das Ventil der Gasflasche muss geschlossen sein.
5. Sorge dafür, dass der Bereich um den Grill und die Gasflasche frei zugänglich und frei von Gegenständen ist.
6. Falls der Gasschlauch nicht bereits am Grill montiert ist, befestige ein Ende des Gasschlauches am Gasanschluss des Grills und ggf. das andere Ende am Druckminderer. Die Befestigungsart hängt von der länderspezifischen Ausführung des Gasschlauches ab.
7. Schließe den Druckminderer wie in der zugehörigen Anleitung beschrieben an. Für den Fall, dass keine Anleitung zum Druckminderer vorhanden ist, werden nachfolgend einige der verschiedenen Anschlussvarianten beschrieben. ANMERKUNG: Die Abbildungen können leicht abweichen.
8. Führe nach dem Anschließen der Gasflasche eine Dichtigkeitsprüfung durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).

Wir empfehlen, die Gasflasche während der Benutzung neben dem Grill zu platzieren (Bild **B**)**.**
Die Gasflasche kann jedoch während und nach der Benutzung im Unterschrank aufbewahrt werden, sofern sie die angegebenen Maximalmaße (siehe Kapitel „Technische Daten“) nicht überschreitet. Stelle die Gasflasche in die dafür vorgesehene Vertiefung in der Bodenplatte.



Druckminderer anbringen

Druckminderer mit Linksgewinde

(Bild **C**)

1. Schraube den Druckminderer handfest auf das Ventilgewinde der Gasflasche. Beachte, dass es ein Linksgewinde ist und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden muss.
2. Damit das Gas ausströmt und du den Grill in Betrieb nehmen kannst, drehe das Ventil (**a**) an der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn. Um das Ventil zu schließen, drehe es im Uhrzeigersinn.

Druckminderer mit Hebel

(Bild **D**)

1. Bewege den Hebel des Druckminderers (**b**) auf Aus-Position.
2. Drücke den Druckminderer auf das Gasflaschenventil, bis er deutlich einrastet.
3. Damit das Gas ausströmt und du den Grill in Betrieb nehmen kannst, bewege den Hebel auf Ein-Position. Zum Stoppen der Gaszufuhr bewege den Hebel auf Aus-Position.

Druckminderer mit Manschette

(Bild **E**)

1. Bewege den Hebel des Druckminderers (**b**) auf Aus-Position.
2. Schiebe die Manschette des Druckminderers nach oben und halte sie dort.
3. Drücke den Druckminderer auf das Gasflaschenventil und schiebe die Manschette zum Schließen nach unten.
4. Falls der Druckminderer nicht einrastet, wiederhole den Vorgang.
5. Damit das Gas ausströmt und du den Grill in Betrieb nehmen kannst, bewege den Hebel auf Ein-Position. Zum Stoppen der Gaszufuhr bewege den Hebel auf Aus-Position.

Druckminderer entfernen

1. Stelle sicher, dass das Ventil der Gasflasche bzw. des Druckminderers geschlossen ist.
2. Drehe den Reglerknopf des Grills auf, sodass das restliche Gas aus dem System entweichen kann.
3. Um den Druckminderer zu entfernen, führe die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

BEACHTE!

Suche niemals mit einer Flamme nach Gaslecks! Stelle vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Flammen befinden und sich keine Funken bilden können. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen bzw. Sachschäden führen kann.

Nach dem Erstanschluss, nach jedem Wechsel der Gasflasche oder wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, muss die Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten erfolgen, um sicherzustellen, dass aus keiner Verbindung Gas entweicht.

Befolge die Anweisungen in der Anleitung zum Druckminderer, um eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Ansonsten verwende dafür ein Lecksuchmittel aus dem Fachhandel und befolge die Herstelleranweisungen. **Eine Dichtigkeitsprüfung nach Gehör ist nicht sicher!**

BENUTZUNG

Grill in Betrieb nehmen

BEACHTE!

- Brenne den Grill mit den Grillrosten bzw. allen Zubehörteilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, vor dem ersten Gebrauch aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Erhitze dazu den Grill bei geschlossenem Deckel mindestens 20 Minuten lang auf der höchsten Stufe. Nach dem Abkühlen reinige die Zubehörteile. Beachte hierzu auch das Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Verwende den Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den Montageschritten in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung montiert wurde.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass der Grill unbeschädigt sowie richtig aufgestellt ist. Beachte bei der Wahl des Aufstellortes das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass die Gasflasche sowie der Druckminderer richtig angeschlossen und alle gasführenden Teile dicht sind (siehe Kapitel „Gasflasche anschließen“ und „Dichtigkeitsprüfung“).
- Kontrolliere den Grill vor jedem Gebrauch auf Fettablagerungen. Entferne überschüssiges Fett und entleere und reinige alle Teile des Fettauffangsystems, um Fettbrände zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
- Lege das Fettauffangsystem oder die Grillkammer **nicht** mit Alufolie oder einer anderen Folie aus.
- Beim Zündvorgang muss der Deckel geöffnet sein. Zünde jeden Brenner einzeln.
- Beuge dich beim Zünden der Gasflamme nicht über die Grillfläche, da es zu einer Verpuffung kommen kann, wenn sich Gas in der Grillkammer staut.
- Sollte die Flamme erlöschen oder ein Brenner nicht gezündet haben, drehe den entsprechenden Reglerknopf auf Aus-Position. Warte ca. 2 bis 5 Minuten, bevor du es erneut versuchst, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Ansonsten könnte es zu einer Verpuffung kommen.
- Schütte niemals Wasser auf den heißen Grill, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

1. Öffne den Deckel.
2. Stelle sicher, dass sich alle Reglerknöpfe auf Aus-Position (Pfeil auf dem Reglerknopf zeigt nach oben) befinden. Falls nicht, drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Aus-Position.
3. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Jeder Brenner ist mit einem eigenen Zündsystem ausgestattet und lässt sich somit einzeln zünden: Drücke den Reglerknopf des gewünschten Brenners und drehe ihn auf Position **Max** (maximale Leistung) (Bild **F**). Die Gaszufuhr wird aktiviert. Bei einer Piezo-Zündung wird gleichzeitig ein Funke erzeugt.
5. Kontrolliere, ob der Brenner gezündet wurde: Schaue vorsichtig nach, ob Flammen aus dem Brenner schlagen. Sollte der Brenner nicht gezündet haben, drehe den Reglerknopf auf Aus-Position und versuche es noch einmal.

Bei einer Piezo-Zündung lasse den Reglerknopf erst einige Sekunden nach erfolgter Zündung los, damit die Flamme nicht erlischt.

6. Zünde auf diese Weise auch die übrigen Brenner.

Grillen

BEACHTE!

- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen. Halte Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fern. Es besteht Verbrühungsgefahr.
- Erhitze keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter, da ein Druckaufbau zum Platzen der Behälter führen kann.
- Benutze Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.

1. Heize den Grill nach dem Zünden der Brenner vor: Schließe den Deckel und warte, bis das Deckelthermometer die gewünschte Temperatur anzeigt. Nach dem Vorheizen kannst du die Brenner, die du nicht benötigst, ausschalten. Drehe dazu die entsprechenden Reglerknöpfe auf Aus-Position.
2. Öffne den Deckel und lege das Grillgut auf den Grillrost oder ein sonstiges Zubehörteil, das du benutzt.
3. Wenn eine hohe Temperatur in der Grillkammer erzielt und das Grillgut von allen Seiten gleichmäßiger gegart werden soll, schließe den Deckel**.**
4. Reduziere bei Bedarf die Brennleistung, indem du den Reglerknopf weiter zur Position **Min** (geringste Leistung) drehst.
5. Sobald das Grillgut die gewünschte Bräunung hat, wende es mit einer Grillzange.

Kochen auf dem Seitenbrenner (cooK-Zone)

BEACHTE!

- Nutze auf dem Seitenbrenner ausschließlich Kochgeschirr, welches für Gaskochstellen geeignet ist.
- Der Durchmesser des Kochgeschirrs muss 12 – 24 cm betragen, damit es sicher auf dem Seitenbrenner steht.

- Klappe die Abdeckung des Seitenbrenners hoch und benutze ihn wie einen Gaskocher, um z. B. Beilagen und Soßen direkt am Grill zuzubereiten.

Grill außer Betrieb nehmen

1. Schließe die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Drehe alle Reglerknöpfe auf Aus-Position.
3. Lasse den Grill abkühlen, bevor du ihn bewegst.
4. Reinige den Grill nach dem Abkühlen (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“). Übermäßige Ansammlungen von Lebensmittelrückständen und Speisefett können zu einem sogenannten Fettbrand führen.

GRILLTIPPS

1. Bevor du mit dem Grillen beginnst, **lege alles bereit,** was du dazu benötigst. Beim Grillen solltest du den Grill und das Grillgut stets im Blick haben und nicht immer wieder in die Küche gehen müssen.
2. Vor der Zubereitung sollte das **Fleisch Raumtemperatur** haben, damit eine gute und gleichmäßige Garung erzielt wird.
3. Benutze **saubere Grillroste.** An Rückständen auf dem Grillrost bleibt dein neues Grillgut haften.
4. Leicht **eingeöltes Grillgut** wird gleichmäßiger gebräunt und klebt weniger am Grillrost fest.
5. **Reibe Gussroste** vor dem Grillen **mit Öl ein,** damit das Grillgut nicht anhaftet.
6. **Heize den Grill** immer bei geschlossenem Deckel **vor,** damit das Grillgut nicht am Grillrost haften bleibt und ein scharfes Anbraten möglich ist. Zudem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt. Auch wenn du bei einer mittleren oder niedrigen Hitzestufe grillen möchtest, solltest du den Grill vorheizen.
7. Lege **nicht zu viel Grillgut** auf den Grillrost. Lasse ausreichend Platz zwischen den Stücken, um sie bequem greifen und bewegen zu können.
8. Bei Verwendung einer **Marinade, Soße oder Glasur mit hohem Zuckeranteil** oder anderen, leicht brennbaren Zutaten streiche diese **erst in den letzten 10 bis 15 Minuten** des Grillvorganges auf.
9. Wir empfehlen, beim Grillen **den Deckel geschlossen** zu **halten.** Dadurch wird die Gefahr von Stichflammen reduziert und dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart. Öffne ihn nicht zu oft, um nach dem Grillgut zu sehen, damit nicht unnötigerweise zu viel Luft eindringt und Wärme und Rauch austreten.
10. Damit dein Steak ein tolles Grillmuster und eine leckere Kruste bekommt, darfst du es **nicht zu oft wenden.** In den meisten Fällen sollte das Grillgut nur ein einziges Mal gewendet werden, und zwar erst dann, wenn es die gewünschte Farbe erreicht hat. Dadurch wird auch ein zu häufiges Öffnen des Deckels vermieden.
11. Gares Grillgut kannst du auf dem **Warmhalterost** ablegen, um es warmzuhalten, während du weiter grillst. Beachte, dass es dabei weiter nachgart. Darüber hinaus kannst du auf dem Warmhalterost Burger-Brötchen rösten oder Gemüse, Meeresfrüchte usw. schonend garen, während du z. B. Fleisch bei starker Hitze auf dem Grillrost zubereitest.

Direktes vs. indirektes Grillen

Direkt grillen

Dies ist die klassische Variante, bei der das Grillgut direkt über dem Brenner liegt. Entsprechend groß ist die Hitze. Deshalb eignet sich diese Methode gut für Grillgut mit kürzeren Garzeiten bis maximal 30 Minuten und, um beispielsweise Burger oder Steaks kurz und scharf anzugrillen. Auf diese Weise entsteht eine köstliche Kruste, während das Innere saftig bleibt.

Indirekt grillen

Hier kommt die Hitze von Brennern neben dem Grillgut, der Brenner direkt darunter bleibt ausgeschaltet. Gleichzeitig ist der Deckel geschlossen, damit die Hitze nicht entweichen kann. Diese Grillmethode empfehlen wir für Grillgut mit langen Garzeiten wie Spareribs, Pulled Pork oder ganzes Geflügel. Aber auch Fisch und Gemüse lassen sich auf diese Weise schonend zubereiten.

Du kannst auch beide Grillmethoden miteinander kombinieren: erst heiß anbraten und dann sanft fertiggaren.

REINIGUNG UND WARTUNG

BEACHTE!

- Lass alle Teile vor dem Reinigen so weit abkühlen, dass sie nicht mehr heiß sind und berührt werden können.
- Nimm keine Reinigungstätigkeiten am Ventil des Druckminderers vor! Es enthält sehr empfindliche Bauteile, die schon bei leichtem Kontakt mit anderen Gegenständen beschädigt werden könnten. Tauche den Druckminderer nicht in Wasser.
- Das Gassystem darf nur von einer qualifizierten Fachkraft gereinigt werden. Zerlege auf keinen Fall die Reglereinheit.
- Das Innere eines Brenners darf nicht nass werden!
- Tauche den Grill nicht in Wasser und spritze ihn nicht mit einem Wasserschlauch ab. Es darf keine Flüssigkeit in die gasführenden oder elektrischen Komponenten gelangen.
- Klemme die Gasflasche vor dem Reinigen des Grillgehäuses ab.
- Schütte niemals kaltes Wasser auf heiße Teile. Dies kann zu Verbrennungen und Beschädigungen des Materials führen.
- Benutze niemals Spiritus oder sonstige entzündbare oder ätzende Reiniger.
- Das mitgelieferte Zubehör ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Alle Teile müssen vor der Benutzung oder dem Verstauen trocken sein.

Damit du lange Freude an deinem Grill hast, solltest du ihn sauber halten. Wird er nicht gereinigt und gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen und eine ungleichmäßige Hitzeverteilung sind Anzeichen dafür, dass gasführende Komponenten gereinigt werden sollten. Durch Speiserückstände am Grillrost bleibt das Grillgut haften. Fettablagerungen können zu einem Fettbrand führen.

Fettauffangsystem reinigen (nach jeder Benutzung)

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel.**
- Entleere und reinige alle Teile des Fettauffangsystems (Fettauffangblech, Fettauffangtopf oder Fettauffangschale) nach bzw. vor jeder Nutzung. Spüle die Teile mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm ab. Am einfachsten ist die Reinigung nach dem Gebrauch in lauwarmem (nicht heißem!) Zustand.

Grillroste und Grillplatte aus Gusseisen reinigen (nach jeder Benutzung)

Die Grillplatte reinigst du auf die gleiche Weise wie den Grillrost:

1. Lasse den Grillrost im Grill und entferne grobe Rückstände mit einer Grillrost-Reinigungsbürste oder einem Spachtel.
2. Die verbleibenden Rückstände brennst du wie folgt ab: Schalte den Grill für ca. 30 Minuten auf höchster Stufe (mindestens 300 °C) ein und schließe den Deckel.
3. Lasse den Grillrost soweit abkühlen, dass du ihn anfassen kannst und bürste die Reste ab. Wische ihn dann ggf. mit feuchtem Küchenpapier sauber.
4. Wir empfehlen, den sauberen Grillrost zur Pflege und Vorbereitung für das nächste Grillen mit Pflanzenöl einzureiben.

Emaillierte Grillroste, Warmhalteroste, Brennerabdeckungen und sonstige emaillierte Teile reinigen

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Stahlborsten.**
- Reinige Grill- und Warmhalteroste nach jeder Benutzung, die anderen Komponenten bei Bedarf.
- Schabe grobe Rückstände mit einem Kunststoffspachtel ab oder weiche sie in warmem Wasser ein.

- Verwende anschließend zum Reinigen warmes Wasser mit etwas Spülmittel und einen Schwamm oder einen weichen Lappen.

Edelstahlroste reinigen (nach jeder Benutzung)

- Reinige Edelstahlroste mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm oder rostfreien Putzkissen.

Grillkammer reinigen (bei Bedarf)

Während der Nutzung entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich in der Grillkammer ablagert.

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel.**

1. Entferne in der gesamten Grillkammer alle Speisereste und Fettansammlungen. Dazu kannst du z. B. einen Kunststoffspachtel benutzen.
2. Wische anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch sauber. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, kannst du diese mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trocken wischen.

Außenseiten reinigen (bei Bedarf)

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

Edelstahl-Oberflächen

- Verwende einen nicht-scheuernden Edelstahlreiniger und befolge die Herstelleranweisungen. **Benutze keine scheuernden Pasten!**
- Ansonsten kannst du zum Reinigen warmes Wasser, einen Haushaltsreiniger und einen Schwamm verwenden. Spüle die Oberflächen anschließend mit klarem Wasser ab und trockne sie mit einem weichen Tuch.

Wird der Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, muss die Außenseite des Grills häufiger gereinigt werden. In chlorid- und sulfid-haltiger Umgebung, insbesondere in Küstenregionen, kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Salzwasser, saurer Regen, die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools und andere extreme Bedingungen, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet sind, können zur Fleckenbildung führen. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt.
Sie können einfach entfernt und vermieden werden: Wasche die Flecken mit warmem Wasser und einem Haushaltsreiniger ab, spüle die Oberfläche mit klarem Wasser ab und trockne sie. Reibe alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu vermeiden.

Lackierte, emaillierte Oberflächen und Kunststoffteile

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel.**
- Verwende zum Reinigen nur warmes Wasser mit etwas Haushaltsreiniger sowie Küchentücher oder einen weichen Lappen. Reinige die Oberfläche, spüle sie ab und wischen sie trocken.

Gasführende Komponenten reinigen (bei Bedarf)

Gasführende Komponenten sind ggf. verstopft und müssen gereinigt werden, wenn

- Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme wahrgenommen wird.
- die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird.
- der Brenner ungleichmäßig heizt bzw. die Flamme flackert.

Gehe bei der Reinigung wie folgt vor:

- Reinige die komplette äußere Oberfläche der Brenner mit einer sauberen Drahtbürste, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen. **Achte beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu verbiegen oder zu beschädigen.** Bürste vorsichtig um die Zündelektrode herum.
- Stelle insbesondere sicher, dass an jedem Brennerrohr die Gasaustritts- und Lufteinlassöffnungen bzw. das Venturi-Rohr frei sind. Reinige sie bei Bedarf z. B. mit einem Pfeifenreiniger oder mit Druckluft.
- Den Gasanschluss sowie die Anschlüsse am Gasschlauch kannst du bei Bedarf mit einem weichen Pinsel reinigen.

Wartungstätigkeiten

BEACHTE!

- Die Düsen darf nur eine Fachkraft austauschen.

Der Grill ist wartungsfrei, wenn er regelmäßig gereinigt wird. Trotzdem müssen in Intervallen Kontrollen durchgeführt werden. Richte die Intervalle nach der Nutzungshäufigkeit und den Umgebungsbedingungen, denen der Grill ausgesetzt ist.

- Kontrolliere, ob alle Teile des Grills vorhanden und montiert sind (Sichtkontrolle).
- Kontrolliere, ob alle Verbindungen vorhanden und fest angezogen sind. Ziehe sie ggf. nach.
- Das Gassystem muss jedes Mal geprüft werden, wenn eine Gasflasche angeschlossen wird (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).
- Der Gasschlauch muss ersetzt werden, wenn er poröse oder beschädigte Stellen aufweist bzw. das maximale Verwendungsdatum (siehe Kapitel „Technische Daten“) überschritten hat.

AUFBEWAHRUNG

BEACHTE!

- Schütze den Grill vor starkem Wind, lang anhaltender Feuchtigkeit, Regen, Schnee, Hagel oder anderen Witterungseinflüssen.
- Vor einem längeren Nichtgebrauch des Grills trenne die Gasflasche vom Grill und lagere sie ordnungsgemäß (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“ – „Gefährdungen durch Gasflaschen“).

- Bewahre den Grill im Freien an einem trockenen Platz auf. Decke ihn (mit einer Wetterschutzhaube) ab, um die Bauteile vor Feuchtigkeit, Staub, Insekten oder Spinnen zu schützen, die in das Gehäuse des Grills gelangen und sich dort niederlassen könnten.
- Reinige den Grill vor dem Einlagern (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
- Wird der Grill im **Innenbereich** gelagert, muss er **von der Gasflasche getrennt** werden. Verschließe diese ordnungsgemäß mit Verschlussmutter und Schutzkappe (je nach Ausführung) und bewahre sie im Freien oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) an einem gut belüfteten Ort auf.

PROBLEMBEHEBUNG

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

Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung).

Versuche nicht, das Gassystem selbst zu reparieren!

Gasgeruch

Leckage im Gassystem.

1. Schließe sofort die Gasflasche.
2. Ziehe alle Verschraubungen des Gassystems nach.
3. Überprüfe alle gasführenden Teile auf äußere Beschädigungen; tausche defekte Teile gegen Original-Ersatzteile.
4. Kontrolliere die Dichtigkeit (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).

Brenner zündet nicht.

Die Gasflasche ist leer.

▶ Tausche die Gasflasche.

Der Brenner ist verstopft.

▶ Reinige ihn wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ – „Gasführende Komponenten reinigen (bei Bedarf)“ beschrieben.

Beim Seitenbrenner: Das Zündkabel steckt nicht auf der Zündung.

▶ Sichtkontrolle. Stecke das Zündkabel ggf. auf.

Die Düse des Einstellglieds (hinter der Frontblende) ist verstopft.

▶ Lasse den Grill von einer Fachkraft reinigen.

Die Zündung ist defekt.

▶ Lasse die Zündung von einer Fachkraft überprüfen und reparieren bzw. ersetzen.

Die gewünschte Temperatur wird nicht erreicht. / Die Flamme ist klein oder flackert stark oder das Flammenmuster ist unregelmäßig. / Einzelne Brenner zünden nicht.

Die Gasflasche ist (fast) leer.

▶ Tausche die Gasflasche.

Die Brenner sind verstopft.

▶ Reinige sie wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ – „Gasführende Komponenten reinigen (bei Bedarf)“ beschrieben.

Der Gasschlauch ist geknickt.

▶ Richte den Gasschlauch aus.

Die Düse des Einstellglieds (hinter der Frontblende) ist verstopft.

▶ Lasse den Grill von einer Fachkraft reinigen.

Starkes Aufflammen

Das Grillgut ist fettig.

▶ Entferne große Fettmengen, lege das Fleisch auf eine Grillschale oder reduziere die Grilltemperatur.

Der Grill ist verschmutzt.

▶ Reinige den Grill (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, die Firma LANDMANN Germany GmbH, dass das hier beschriebene Gasgerät der Verordnung **(EU) 2016/426** entspricht.

Die Konformität wurde durch eine Baumusterprüfung gemäß der Normen **EN 498:2012** und **EN 484:2019+AC:2020** nachgewiesen.

Durchgeführt wurde die Baumusterprüfung von der notifizierten Stelle **Intertek Italia 2575.**

Geräteidentifikationsnummer: **2575DL27984**

Für weitere Informationen wende dich bitte an unseren Kundenservice.

ENTSORGUNG

Zur Entsorgung des Grills zerlege ihn in seine Einzelteile und gib Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.

Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.

Dear Customer,

Thank you for choosing a gas barbecue from LANDMANN. Please follow these assembly and operating instructions step by step to get the LANDMANN barbecue you have just purchased ready for use. In addition, we provide you with important notices about how to use and handle the barbecue safely and how to look after it.

Take time to familiarise yourself with the detailed features of your new equipment. For we not only want you to start off smoothly, but also enjoy using your LANDMANN barbecue for a long time.

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

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

CONTENTS

Technical Data **11**
Items Supplied **11**
Device Overview **12**
Intended Use **12**
Safety Notices **12**
Requirements Placed on the Gas-Carrying Components **13**
Notices for Assembly **13**
Connecting the Gas Cylinder **14**
Leak Test **14**
Use **15**
Barbecue Tips **15**
Cleaning and Maintenance **16**
Storage **17**
Troubleshooting **17**
EC Declaration of Conformity **18**
Disposal **18**

WARNING:

- Use outdoors only.
- Read the assembly and operating instructions before using the appliance.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not modify the appliance.

READ THESE ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE YOU START USING THE DEVICE!

A failure to follow the listed safety notices, precautionary measures and steps may lead to serious or even fatal injuries or to material damage caused by a fire or explosion.

Keep these assembly and operating instructions for future reference and other users. They belong to the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these assembly and operating instructions is not complied with.

Symbols


Danger symbol: This symbol indicates possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.


Supplementary information


Read the assembly and operating instructions before use!


Suitable for use with food.

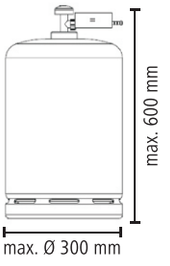
Further Explanations

Key numbers are shown as follows: (**1**)
Picture references are shown as follows: (Picture **A**)

TECHNICAL DATA

CE 2575-25
PIN:2575DL27984

Device name:	Gas barbecue				
Model number:	DJ23011S				
Country:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK , TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
Gas category:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Gas type:	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane)	G31 (Propane)
Gas pressure in mbar:	30	37	50	28–30	37
Consumption:	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	982 g/h	965g/h
Ø of nozzle of main burner:	0.86mm	0.81mm	0.75mm	0.86mm	0.86mm
Ø of nozzle of side burner:	0.82mm	0.77mm	0.70mm	0.82mm	0.82mm
Heat output:	13.5kW(3 x 3.5 kW main burner + 1 x 3.0 kW side burner)				
Ignition:	Piezo				
Pressure regulator:	According to EN 16129; The national provisions must be complied with.				
Gas hose:	According to EN 16436-1; max. 1.5 m; The national regulations regarding the maximum period of use must be followed.				
Dimensions (L x H x W):	Barbecue: approx. 132.5x54.5x119cm				
Weight:	approx. 37kg				
Gas cylinder:	Standard gas cylinder, see adjacent illustration for dimensions.				
Manufacturer:	DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No.7 Jingui South Road Xicheng street,Yongkang City, Zhejiang Province,China.				



Made in China.

ITEMS SUPPLIED

(Picture **A**, see fold-out page)

Item	Description	No.
1	Barbecue unit (preassembled)	1
2	Warming rack	1
3	Grill rack	2
4	Flame tamer	3
5	Side table, left	1
6	Side table end cap	2
7	Grease pan	1
8	Grease pan holder	1
9	Side panel, left	1
10	Crossbar	1
11	Door,left	1
12	Door,right	1
13	Door handle	2
14	Door stop with magnet	1
15	Base plate	1
16	Lockable castor	4
17	Gas cylinder holder,top	1
18	Gas cylinder holder, bottom	1
19	Side panel, right	1
20	Back panel	1
21	Hose holder	1
22	Side burner (cooK zone)	1
23	Side burner rack	1
24	Grease tray	1

Assembly materials:

A	Screw, M6 x 15 mm	38
B	Screw,M4x10mm	8
C	Nut, M6	1
	Assembly and operating instructions	1
	Instructions for pressure regulator	1

You also require:

- LP gas cylinder (see the “Technical Data” chapter), 1 x
- Assembly tool

These are not supplied with the device.

PLEASE NOTE!

- Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If any parts are missing or damaged, contact the customer service department (see the cover of these assembly and operating instructions). We reserve the right to make minor technical changes, e.g. in relation to the assembly materials.

- Remove any films, stickers or transport protection from the device, but **never the rating plate and possible warnings!**

DEVICE OVERVIEW

(Picture **B**)

25 Main burner control knob
26 Side burner control knob
27 Gas connection

INTENDED USE

- This gas barbecue is intended to be used to prepare food that can be grilled. It is operated with liquefied petroleum gas and is intended to be used outdoors.
- The barbecue and the gas cylinder must be used and stored in accordance with the applicable regulations.
- The barbecue is designed exclusively for personal and not for commercial use.
- Other uses are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
  - Do not operate the barbecue with wood, charcoal or any other type of fuel that is not liquefied petroleum gas (propane / butane).
  - Never connect the barbecue to the gas network (municipal gas network)! The valves and nozzles are only designed for liquid gas cylinders.
  - Do not use the barbecue for heating.
  - Do not use the barbecue to heat up substances and materials other than food.
  - Never use the barbecue as a built-in device.
- Use the barbecue only for the specified purpose and as described in these assembly and operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may impair the function or cause material damage or personal injury.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear and to grease deposits and stains on the barbecue and accessories.

SAFETY NOTICES

Risks of Injury

- The barbecue is not intended to be used by children and people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge.
- Children must not play with the barbecue. Ensure that children do not have unsupervised access to the barbecue, even when it is switched off. Incorrect use can be dangerous.
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away!** Never leave the barbecue unsupervised when it is in operation or still hot. In particular, make sure that no children or persons who are not capable of correctly recognising or reacting to possible dangers come near the hot barbecue.
- Wear barbecue gloves which have been inspected in accordance with Regulation (EU) 2016/425 for personal protective equipment in line with DIN EN 407 (heat protection category II).
- Do not touch any heated parts while or after using the barbecue! Only ever touch the handles and control knobs while the barbecue is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the barbecue has cooled down before it is transported, cleaned or stored away.
- **Do not move the barbecue during operation!**
- Consuming alcohol or drugs may have a negative effect on your ability to assemble, move, store or operate the barbecue safely and properly.

Risks of Suffocation, Fire and Explosion

Gas is extremely flammable and burns explosively. Serious personal injury or damage to property may occur if escaping gas ignites in an uncontrolled fashion.

Liquefied petroleum gas is heavier than oxygen. It therefore settles at the bottom and displaces the oxygen there. If a corresponding concentration of gas forms (e.g. if a gas cylinder is damaged), this may result in suffocation owing to a lack of oxygen.

- Only ever use the gas types, gas cylinders, pressure regulators and gas hoses which are specified in these assembly and operating instructions (see the “Requirements Placed on the Gas-Carrying Components” chapter).
- Only use the barbecue above ground level (i.e. do not use it in depressions below ground level).
- **Use outdoors only.** Do not use the barbecue in buildings, garages, covered passageways, tents, other enclosed areas, under awnings or flammable structures.
- Do not use the barbecue in or on a vehicle. This also applies to mobile homes, caravans and boats.
- Do not use the barbecue if there are highly flammable or explosive substances in the air or surrounding space. Do not store fuel or other flammable vapours or liquids near the barbecue and do not use such substances with the barbecue. Do not spray any sprays close to the barbecue.
- Never use the barbecue without a pressure regulator (see the “Requirements Placed on the Gas-Carrying Components” chapter – “Pressure Regulator”)!
- Make sure that the pressure regulator is connected properly and in good working order and does not have any damage.
- Each time the gas cylinder is connected or when the barbecue has not been used for a prolonged period, perform a leak test on all gas-carrying components (see the “Leak Test” chapter). **The barbecue must not be used if there is a gas leak.**
- **This device must be kept away from flammable materials during use.** There is a risk of fire. The following minimum distances from flammable materials must be maintained: 2 m above and 1 m to the side of the barbecue. The distance from low-flammability materials, e.g. building walls, must be at least 0.6 m.
  While the barbecue is in use, neither the weatherproof cover nor any other flammable materials may be stored in the base cabinet either.
- When the gas cylinder is connected, there must be no ignition sources near the barbecue.
- Never block up the ventilation openings of the barbecue unit and the gas cylinder installation space and make sure that they are always clear.
- Do not cover any openings of the barbecue and make sure that they are not blocked before the barbecue is put into operation. Like most devices that are used outdoors, the barbecue is a possible hiding place for spiders and insects. Any blockages in the gas-carrying components may impede the flow of gas, which may reduce performance or even result in a dangerous flashback. Remove blockages in the manner described in the “Cleaning and Maintenance” chapter.
- Never leave the barbecue unsupervised when it is in operation. If a flame goes out, reignite it immediately or shut off the gas cylinder.
- If you smell gas, turn off the gas supply on the gas cylinder and extinguish all flames. Do not switch on any electrical devices. Find out the cause and fix the gas leak before you use the barbecue again.

- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any oil-filled vessels onto the barbecue.
- Do not extinguish a grease fire with water! Turn off the gas supply at the gas cylinder immediately. Switch all burners off immediately and leave the lid closed until the fire has extinguished.
- **Turn off the gas supply at the gas cylinder immediately after use.**
- Do not cover the barbecue while it is still hot.
- **Do not make any modifications to the device!** Any modification to the device may be dangerous.
- **Components which have been sealed by the manufacturer or its agent must not be manipulated.**
- **Repairs may only be carried out by the manufacturer or customer service department** in order to avoid any hazards. If you notice any damage or there is a fault, contact the customer service department (see the cover of these assembly and operating instructions). The barbecue must not be used until it has been repaired as a malfunctioning barbecue may increase the risk of injury.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the barbecue from working and to avoid possible damage or hazards.
- Never remove a control knob, the gas cylinder or one of the gas-carrying components while the device is operating.
- Never transport the barbecue with a gas cylinder connected to it. The barbecue and gas cylinder must always be transported separately from one another.
- Clean the barbecue regularly in the manner described in the "Cleaning and Maintenance" chapter.

Hazards from Gas Cylinders

- **Note the specifications of the manufacturer or lender of the gas cylinder!**
- A gas cylinder must be kept out of the reach of children!
- Never use a gas cylinder that is dented or rusty.
- Never use a gas cylinder with a damaged valve.
- Never lay a gas cylinder on its side. Always install, transport and store gas cylinders (even empty ones) in an upright, secure position.
- Never drop a gas cylinder. Do not subject it to impacts or damage it.
- Gas cylinders may explode if they are heated. Never burn a gas cylinder. Do not expose it to extreme heat (over 50 °C). Do not leave a gas cylinder in a car on a hot day. Make sure that neither the gas cylinder nor the gas hose touch the barbecue while in use.
- Gas cylinders may only be connected, used and stored in an outdoor space with good ventilation (i.e. not in stairwells, corridors or passageways, for example) and above ground level (i.e. not in depressions below ground level).
- Move a leaking gas cylinder immediately to a well-ventilated space outdoors, allow the gas to escape and wait until it has dissipated. Then return the empty gas cylinder to the manufacturer and tell it that it has a leak.

  If you feel dizzy or nauseous, breathe fresh air and seek medical assistance if necessary.
- Always close the valve on the gas cylinder first before you disconnect the pressure regulator from the gas cylinder.
- Gas cylinders (including empty ones) which are not connected up for immediate use must not be stored directly next to an operating device that is being powered by gas or electricity.
- Even gas cylinders which appear to be empty may still contain liquefied petroleum gas and must therefore be handled with the same care as a full gas cylinder.

REQUIREMENTS PLACED ON THE GAS-CARRYING COMPONENTS

The barbecue is operated using liquefied petroleum gas (LPG or LP gas). The LPGs propane, butane and their mixtures remain liquid at room temperature and low compression (< 10 bar) in a gas cylinder. When the gas cylinder is opened, the pressure escapes, the liquid expands and changes into a gas.

Gas Cylinder

- Only ever use gas cylinders containing propane or butane gas or a mixture of the two gases. The gas cylinders must meet the national regulations and must not be bigger than is specified in the "Technical Data" chapter.

Pressure Regulator

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

- Use the pressure regulator that is supplied with the barbecue. It has been tested and is CE-certified. It complies with the European Standard EN 16129.
- If the barbecue has been supplied without a pressure regulator, purchase a pressure regulator that matches the gas cylinder. Make sure that it complies with the national regulations.

Gas Hose

- Use the gas hose that is supplied with the barbecue. If the items supplied did not include a gas hose, purchase a gas hose that complies with the national regulations.
- The gas hose (or hose line) must be no longer than 1.5 m and must satisfy the specifications of the standard EN 16436-1.
- Note the national regulations and replace the gas hose if they require it or if the gas hose has exceeded the maximum use-by date.
- Before each use, make sure that the gas hose does not have any kinks or tears and is not worn. If the gas hose has a leak or is defective, the barbecue must not be put into operation.

NOTICES FOR ASSEMBLY

PLEASE NOTE!

- Keep the packaging material away from young children and animals! There is a danger of suffocation.

- The assembly steps are shown at the end of these assembly and operating instructions. Follow them in the correct order. **Incorrect assembly can be dangerous.**
- Only use tools in perfect condition that fit properly. If you use a tool that is worn or does not fit, you will not be able to tighten the screws firmly enough, but you may also damage them so that they can no longer be turned.
- Ensure there is sufficient space to assemble the barbecue and if necessary use a mat to protect the barbecue or delicate floors from being scratched.
- Assemble the barbecue on a horizontal, flat surface to make sure it is straight.
- Do not apply any force when assembling the barbecue.
- First tighten the screw connections so they are hand-tight and then tighten them again once you have completed the assembly step. Otherwise this may cause unwanted tension.
- Tighten the nuts until they fit firmly, and then turn them a quarter turn more. Do not tighten them too hard!

CONNECTING THE GAS CYLINDER

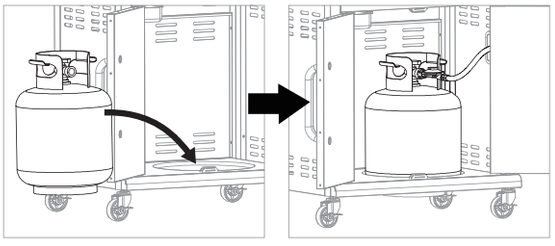
PLEASE NOTE!

- Before you connect the gas cylinder, note the "Safety Notices" and "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter.
- All connecting pieces must be free of any dirt and not be damaged.
- The gas cylinder must not touch hot parts of the barbecue or be within range of the heat radiation.
- The gas hose must not be under strain, twisted or bent and must not touch the barbecue.
- When you have connected the gas cylinder, make sure that all connections are tight (see the "Leak Test" chapter). Only screw on the pressure regulator hand-tight! Do not use a tool so that the seal of the valve is not damaged, which would compromise the leaktightness.

If your barbecue has been supplied without a pressure regulator and a gas hose, if applicable, purchase them. When you do this, consider the national regulations and the specifications in the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter – "Pressure Regulator" and "Gas Hose".

1. Place the fully assembled barbecue in an outdoor space on a stable, horizontal and flat surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides. When you are choosing where to set up, note the "Safety Notices" chapter.
2. If necessary, lock the lockable castors by twisting the wing nuts.
3. All control knobs must be in the Off position (arrow on the control knob pointing upwards). If this is not the case, press the control knob and turn it to the Off position**.**
4. Place the gas cylinder upright securely on the ground next to the barbecue. The valve of the gas cylinder must be closed.
5. Make sure that the area around the barbecue and the gas cylinder are freely accessible and clear of any objects.
6. If the gas hose is not already attached to the barbecue, fix one end of the gas hose on the gas connection of the barbecue and, if required, fix the other end on the pressure regulator. The type of fixing depends on the country-specific design of the gas hose.
7. Connect the pressure regulator as described in the associated instructions. In the event that you do not have any instructions for the pressure regulator, a few of the different connection variants are described below. COMMENT: The illustrations may differ slightly.
8. Perform a leak test after you have connected the gas cylinder (see the "Leak Test" chapter).

We recommend placing the gas cylinder next to the barbecue while it is in use (Picture **B**)**.**
However, the gas cylinder may be stored in the base cabinet during and after use provided that it does not exceed the specified maximum dimensions (see the "Technical Data" chapter). Place the gas cylinder in the recess that is provided for it in the base plate.



Attaching the Pressure Regulator

Pressure Regulator with Left-Hand Thread

(Picture **C**)

1. Screw the pressure regulator hand-tight onto the valve thread of the gas cylinder. Note that it is a left-hand thread and needs to be screwed anticlockwise.
2. To allow the gas to flow out and you to start operating the barbecue, turn the valve (**a**) on the gas cylinder anticlockwise. To close the valve, turn it clockwise.

Pressure Regulator with Lever

(Picture **D**)

1. Move the lever of the pressure regulator (**b**) to the Off position.
2. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve until it clearly engages.
3. To allow the gas to flow out and you to start operating the barbecue, move the lever to the On position. To stop the gas supply, move the lever to the Off position.

Pressure Regulator with Sleeve

(Picture **E**)

1. Move the lever of the pressure regulator (**b**) to the Off position.
2. Slide the sleeve of the pressure regulator upwards and hold it there.
3. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve and slide the sleeve downwards to close it.
4. If the pressure regulator does not engage, repeat the process.
5. To allow the gas to flow out and you to start operating the barbecue, move the lever to the On position. To stop the gas supply, move the lever to the Off position.

Removing the Pressure Regulator

1. Make sure that the valve of the gas cylinder or the pressure regulator is closed.
2. Open up the control knob of the barbecue so that the rest of the gas can escape from the system.
3. To remove the pressure regulator, perform the assembly steps in reverse order.

LEAK TEST

PLEASE NOTE!

Never look for gas leaks using a flame! Before you check for leaks, make sure that there are no flames nearby and no sparks can form. Sparks or flames may trigger an explosion that can cause serious or even fatal injuries or material damage.

After you first connect it, each time you change the gas cylinder or if the barbecue has not been used for a prolonged period, the leak test must be performed on all gas-carrying components in order to ensure that gas is not escaping from any of them.

Follow the instructions in the guide for the pressure regulator to carry out a leak test. To do this, use a standard leak detector agent and follow the manufacturer's instructions. **Performing a leak test by listening is not safe!**

USE

Putting the Barbecue into Operation

PLEASE NOTE!

- Burn off the barbecue with the grill racks and all accessories that come into direct contact with food before you first use them to remove any possible production residues. To do this, heat the barbecue on the highest level with the lid closed for at least 20 minutes. Clean the accessories once they have cooled down. Also note the "Cleaning and Maintenance" chapter.
- Only use the barbecue if all parts are in their designated place and the barbecue has been assembled properly in accordance with the assembly steps in these assembly and operating instructions.
- Each time before you use the barbecue, make sure that it is undamaged and has been set up correctly. When you are choosing where to set up, note the "Safety Notices" chapter.
- Before each use, make sure that the gas cylinder and the pressure regulator have been connected correctly and all gas-carrying parts are leaktight (see the "Connecting the Gas Cylinder" and "Leak Test" chapters).
- Check the barbecue for any grease deposits before each use. Remove excess grease and empty and clean all parts in the grease collecting system to prevent any grease fires (see the "Cleaning and Maintenance" chapter).
- Do **not** line the grease collecting system or barbecue chamber with aluminium foil or another type of foil.
- The lid must be open during the ignition process. Ignite each burner individually.
- When you are igniting the gas flame, do not bend over the grill surface as there may be a deflagration if gas builds up in the barbecue chamber.
- If the flame goes out or a burner has not ignited, turn the corresponding control knob to the Off position. Wait approx. 2 to 5 minutes before trying again to allow the gas to dissipate. Otherwise there may be a deflagration.
- Never pour water onto the hot barbecue to avoid burns and scalding.

1. Open the lid.
2. Make sure that all control knobs are in the Off position (arrow on the control knob pointing upwards). If they are not, press the control knob and turn it to the Off position.
3. Open the gas supply on the gas cylinder.
4. Each burner is equipped with its own ignition system and so can be ignited individually: Press the control knob for the burner you want and turn it to the **Max** (maximum power) position (Picture **F**). The gas supply is activated.
   With a piezo ignition, a spark is also produced.
5. Check whether the burner has been ignited: Look carefully to see whether flames are emerging from the burner.
   If the burner has not ignited, turn the control knob to the Off position and try again.

With a piezo ignition, only let go of the control knob a few seconds after ignition has taken place so that the flame does not go out.

6. Ignite the rest of the burners in the same way too.

Barbecuing

PLEASE NOTE!

- Hot steam may escape when the lid is opened. You should therefore keep your head and hands out of the danger zone. There is a danger of scalding.
- Do not heat any unopened food containers as a build-up of pressure may cause the containers to burst.
- Use barbecue utensils with long, heat-resistant handles.

1. Preheat the barbecue once the burners have been ignited: Close the lid and wait until the temperature you want is displayed on the thermometer in the lid.
   Once it has preheated, you can switch off the burners that you do not need. To do this, turn the control knobs to the Off position.
2. Open the lid and place the food to be barbecued on the grill rack or another accessory that you are using.
3. If you want to produce a high temperature in the barbecue chamber and the food should be cooked more evenly from all sides, close the lid**.**
4. Reduce the burner power if necessary by turning the control knob towards the **Min** (lowest power) position.
5. As soon as the food being cooked is as brown as you want it to be, turn it using barbecue tongs.

Cooking on the Side Burner (cooK Zone)

PLEASE NOTE!

- On the side burner you should only ever use cookware that is suitable for use on gas hobs.
- The diameter of the cookware must be 12–24 cm so that it fits securely on the side burner.

- Flip up the cover of the side burner and use it like a gas hob to prepare side dishes and sauces, for example, on the barbecue directly.

Taking the Barbecue Out of Operation

1. Shut off the gas supply on the gas cylinder.
2. Turn all control knobs to the Off position.
3. Allow the barbecue to cool down before you move it.
4. Clean the barbecue once it has cooled down (see the "Cleaning and Maintenance" chapter). Excessive accumulations of food residues and cooking fat may cause what is known as a grease fire.

BARBECUE TIPS

1. Before you start barbecuing, **get everything together** that you will require. When you barbecue, you should always have an eye on the barbecue and the food being cooked and not need to keep going in the kitchen.
2. Before you cook **meat**, it should be at **room temperature** to ensure good, even cooking.
3. Use **clean grill racks.** The new food you are cooking will stick to any residues on the grill rack.
4. **Food that has had a small amount of oil brushed on it** will brown more evenly and stick to the grill rack less.
5. **Rub oil onto grill racks** before you barbecue so that the food being cooked does not stick.
6. **Always preheat the barbecue** with the lid closed so that the food being cooked does not stick to the grill rack and searing is possible. This will also burn off any residues from your last barbecue. Even if you want to cook on a medium or low heat, you should still preheat the barbecue.

7. Do **not place too much food to barbecue** on the grill rack. Leave a sufficient amount of space between the pieces so they can easily be picked up and moved.
8. If you are using a **marinade, sauces or glaze with a high sugar content** or other ingredients which burn easily, only spread them on **in the last 10 to 15 minutes** of barbecuing.
9. We recommend that when you barbecue **you keep the lid closed.** This reduces the risk of flash flames and ensures that your food is barbecued faster and more evenly. Do not open it too often to check on the food being cooked to prevent too much air getting in and heat and smoke escaping unnecessarily.
10. To make sure your steak has a great barbecue pattern and a delicious crust, you must **not turn it too often.** In most cases, the food being cooked should only be turned once, and only when it is the colour you want it to be. This will also prevent the lid being opened too much.
11. You can place food that has already been barbecued on the **warming rack** to keep it warm while you carry on barbecuing. Please note that it will continue to be cooked a little. In addition, you can use the warming rack to toast burger buns or gently cook vegetables, seafood, etc. while you grill meat, for example, on a high heat on the grill rack.

Direct vs. Indirect Grilling

Direct Grilling

This is the classic option in which the food being grilled is placed directly over the burner. The level of heat is therefore high. This means that this method is good for food with shorter cooking times of no more than 30 minutes and for quickly searing burgers or steaks, for example. It produces a delicious crust while the inside stays nice and juicy.

Indirect Grilling

This is where the heat comes from burners next to the food being cooked; the burner directly beneath remains switched off. At the same time, the lid is closed so that the heat cannot escape. We recommend this method of barbecuing for food with long cooking times such as spare ribs, pulled pork or whole poultry. But fish and vegetables can also be gently cooked in this way.

You can also combine both grilling methods: first sear the food hot and then finish cooking it gently.

CLEANING AND MAINTENANCE

PLEASE NOTE!

- Allow all parts to cool down before you clean them until they are no longer hot and can be touched.
- Do not perform any cleaning on the valve of the pressure regulator! It contains very sensitive components which could be damaged even on slight contact with other objects. Do not immerse the pressure regulator in water.
- The gas system may only be cleaned by a qualified expert. Under no circumstances should you dismantle the controller unit.
- The inside of a burner must not get wet!
- Do not immerse the barbecue in water and do not hose it down. No liquid must get inside the gas-carrying or electrical components.
- Disconnect the gas cylinder before cleaning the barbecue housing.
- Never pour cold water onto hot parts. This may lead to burns and material damage.
- Never use spirits or other flammable or abrasive cleaning agents.
- The accessories supplied are not dishwasher-safe.
- All parts must be dry before they are used or stored away.

To allow you to enjoy using your barbecue for a long time, you should keep it clean. If it is not cleaned and maintained, it may not perform as well over time. Low temperatures and uneven heat distribution are indications that gas-carrying components should be cleaned. Food residues on the grill rack will cause the food being cooked to stick on. Grease deposits may cause a grease fire.

Cleaning the Grease Collecting System (After Each Use)

- **Do not use any abrasive cleaning agents.**
- Empty and clean all parts of the grease collecting system (grease tray or grease pan) after or before each use. Rinse the parts with warm water, detergent and a sponge. The easiest option is to clean them after use in a lukewarm (not hot!) condition.

Cleaning the Cast-Iron Grill Racks and Grill Plate (After Each Use)

You clean the grill plate in the same way as the grill rack:

1. Leave the grill rack in the barbecue and remove any coarse residues with a grill rack cleaning brush or a spatula.
2. You burn off the remaining residues as follows: Switch on the barbecue for approx. 30 minutes at the highest level (at least 300°C) and close the lid.
3. Allow the grill rack to cool down until you can touch it and brush off the residues. Then wipe it clean with a damp paper towel if necessary.
4. We recommend rubbing vegetable oil into the clean grill rack to maintain it and prepare it for your next barbecue.

Cleaning Enamelled Grill Racks, Warming Racks, Flame Tamers and Other Enamelled Parts

- **Do not use abrasive cleaning agents or brushes with steel bristles.**
- Clean the grill and warming racks after every use, and clean the other components when necessary.
- Use a plastic spatula to scrape off coarse residues or soak them in warm water.
- Then use warm water with a little detergent and a sponge or soft cloth for cleaning.

Cleaning Stainless Steel Racks (After Each Use)

- Clean stainless steel racks with warm water, washing-up liquid and a sponge or stainless steel cleaning pad.

Cleaning the Barbecue Chamber (If Necessary)

During use, evaporated grease and smoke produces carbon which is deposited in the barbecue chamber.

- **Do not use any abrasive cleaning agents.**

1. Remove all food residues and deposits of grease throughout the barbecue chamber. You can do this using a plastic spatula, for example.
2. Then wipe the surfaces clean with a soft cloth. If there is heavier soiling, you can wash it off with warm water, detergent and a sponge and then wipe dry with a non-abrasive cloth.

Cleaning the Outsides (If Necessary)

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

Stainless Steel Surfaces

- Use a non-abrasive stainless steel cleaner and follow the manufacturer's instructions. **Do not use any abrasive pastes!**

- Otherwise you can use warm water, a household cleaner and a sponge for cleaning. Then rinse the surfaces with clear water and dry them with a soft cloth.

If the barbecue is exposed to a particularly harsh environment, the outside of the barbecue must be cleaned more frequently. In an environment containing chloride and sulphide, in particular in coastal regions, stainless steel may also oxidise or display spots. Salt water, acid rain, close proximity to pools and hot tubs and other extreme conditions characterised by great heat and humidity may cause spots to be formed. These spots are sometimes confused with rust.
They can easily be removed and avoided: Wash off the spots with warm water and a household cleaner, rinse the surface with clear water and dry it. Rub down all stainless steel surfaces every 3 to 4 weeks with tap water and a cleaning agent for stainless steel to prevent the formation of spots.

Painted, Enamelled Surfaces and Plastic Parts

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

Cleaning Gas-Carrying Components (If Necessary)

Gas-carrying components may become blocked and need to be cleaned if

- you smell gas and the burner flame is very yellow and weak.
- the temperature you want is not reached.
- the burner heats up unevenly or the flame flickers.

Clean them as follows:

- Clean the whole of the outer surface of the burners with a clean wire brush to remove any food residues and dirt. **When you are cleaning, make sure that the ignition electrode is not bent or damaged.** Brush carefully around the ignition electrode.
- In particular, make sure that at each burner tube the gas outlet and air inlet openings or the venturi tube are clear. If necessary, clean them for example with a pipe cleaner or with compressed air.
- If you need to, you can clean the gas connection and the connections on the gas hose with a soft brush.

Maintenance Tasks

PLEASE NOTE!

- The nozzles may only be replaced by an expert.

The barbecue does not require maintenance if it is cleaned regularly. Despite this, it must be checked from time to time. Base the intervals on how often it is used and the environmental conditions under which the barbecue operates.

- Check whether all parts of the barbecue have been provided and are fitted (visual check).
- Check whether all connections have been provided and are securely tightened. Tighten them if necessary.
- The gas system must be checked each time that a gas cylinder is connected (see the “Leak Test” chapter).
- The gas hose must be replaced if it has leaky or damaged sections or the maximum use-by date (see the “Technical Data” chapter) has been exceeded.

STORAGE

PLEASE NOTE!

- Protect the barbecue from strong wind, persistent moisture, rain, snow, hail or other weather conditions.
- If you are not going to use the barbecue for a prolonged period, disconnect the gas cylinder from the barbecue and store it properly (see the “Safety Notices” chapter – “Hazards from Gas Cylinders”).

- Store the barbecue in a dry location outdoors. Cover the barbecue (with a weatherproof cover) to protect the components from moisture, dust, insects or spiders which might get inside the barbecue and become established there.
- Clean the barbecue before you store it away (see the “Cleaning and Maintenance” chapter).
- If the barbecue is stored **indoors**, it must be **disconnected from the gas cylinder**. Seal it shut properly with a locking nut and protective cap (depending on the design) and store it in a well-ventilated place outdoors above ground level (i.e. not in depressions below ground level).

TROUBLESHOOTING

If despite sufficient care and maintenance a fault does occur, this chapter may help you to fix it.
If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department (see the cover of these assembly and operating instructions).

Do not attempt to repair the gas system yourself!

Smell of gas

Leak in the gas system.

1. Shut off the gas cylinder immediately.
2. Tighten all the screw connections of the gas system.
3. Check all gas-carrying parts for external damage; replace defective parts with genuine replacement parts.
4. Check for leaks (see the “Leak Test” chapter).

Burner does not ignite.

The gas cylinder is empty.

► Replace the gas cylinder.

The burner is blocked.

► Clean it in the manner described in the “Cleaning and Maintenance” chapter – “Cleaning Gas-Carrying Components (If Necessary)”.

For the side burner: The ignition cable is not plugged on the ignition.

► Visual check. Plug on the ignition cable if necessary.

The nozzle of the adjustment element (behind the front panel) is blocked.

► Have the barbecue cleaned by an expert.

The ignition is defective.

► Have the ignition checked and repaired or replaced by an expert.

The desired temperature is not reached. / The flame is small or flickers a lot or the flame pattern is irregular. / Individual burners do not ignite.

The gas cylinder is (almost) empty.

► Replace the gas cylinder.

The burners are blocked.

► Clean them in the manner described in the “Cleaning and Maintenance” chapter – “Cleaning Gas-Carrying Components (If Necessary)”.

The gas hose is bent.

► Straighten the gas hose.

The nozzle of the adjustment element (behind the front panel) is blocked.

► Have the barbecue cleaned by an expert.

Strong Flare Up

The food being cooked is fatty.

► Remove large amounts of fat, place the meat on a grill tray or reduce the barbecue temperature.

The barbecue is dirty.

► Clean the barbecue (see the “Cleaning and Maintenance” chapter).

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We, the company LANDMANN Germany GmbH, hereby declare that the gas device described here conforms to the Regulation **(EU) 2016/426 .**

The conformity was confirmed by a type test in accordance with the standards **EN 498:2012** and **EN 484:2019+AC:2020.**

The type test was carried out by the notified body **Intertek Italia 2575.**

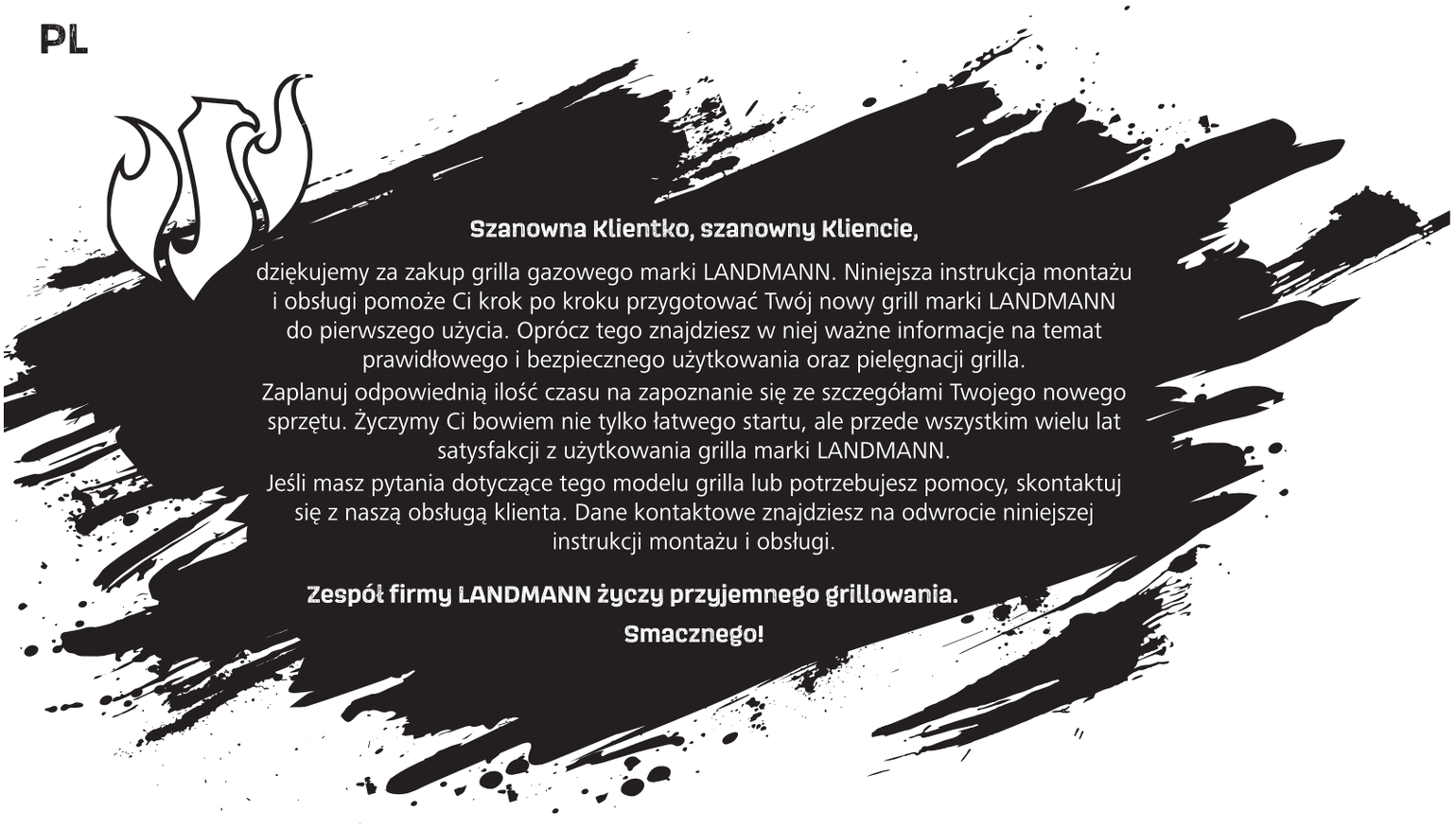
Device identification number: **2575DL27984**

If you require more information, please contact our customer service department.

DISPOSAL

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

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



Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

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

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

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

Zespół firmy LANDMANN życzy przyjemnego grillowania.

Smacznego!

ZAWARTOŚĆ

Dane techniczne **20**
Zawartość opakowania **20**
Przegląd urządzenia **21**
Używanie zgodne z przeznaczeniem **21**
Zasady bezpieczeństwa **21**
Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz **22**
Uwagi dotyczące montażu **22**
Podłączanie butli gazowej **23**
Kontrola szczelności **23**
Użytkowanie **24**
Rady dotyczące grillowania **24**
Czyszczenie i konserwacja **25**
Przechowywanie **26**
Rozwiązywanie problemów **26**
Deklaracja zgodności WE **27**
Usuwanie zużytego sprzętu **27**

OSTRZEŻENIE:

- Stosować tylko na wolnej przestrzeni.
- Przeczytaj instrukcję montażu i obsługi przed użyciem urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE:** Dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania.
- Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem.
- Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.
- Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia.

PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ MONTAŻU I OBSŁUGI PRZED PIERWSZYM URUCHOMIENIEM URZĄDZENIA!

Nieprzestrzegania podanych zasad bezpieczeństwa i środków ostrożności lub pominięcie zalecanych czynności grozi pożarem lub wybuchem, a tym samym ciężkimi lub nawet śmiertelnymi obrażeniami oraz szkodami rzeczowymi.

Zachowaj niniejszą instrukcję montażu i obsługi na wypadek późniejszych pytań oraz dla innych użytkowników. Instrukcja jest integralną częścią urządzenia. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji montażu i obsługi.

Symbole

Symbole zagrożeń: ten symbol wskazuje na potencjalne zagrożenia. Uważnie przeczytaj podane zasady bezpieczeństwa i przestrzegaj ich.

Informacje uzupełniające

Przeczytaj instrukcję montażu i obsługi przed pierwszym użyciem!

Nadaje się do żywności.

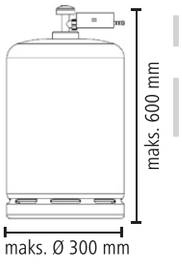
Objaśnienia dodatkowe

Numery z legendy mają następującą postać: (**1**)
Odesłania do ilustracji mają następującą postać: (ilustracja **A**)

DANE TECHNICZNE

CE 2575-25
PIN:2575DL27984

Nazwa urządzenia:	Grill gazowy				
Numer modelu:	DJ23011S				
Kraj:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
Kategoria gazu:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Rodzaj gazu:	G30 (butan), G31 (propan) lub ich mieszanina	G30 (butan), G31 (propan) lub ich mieszanina	G30 (butan), G31 (propan) lub ich mieszanina	G30 (butan)	G31 (propan)
Ciśnienie gazu w mbar:	30	37	50	28 – 30	37
Zużycie:	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	982 g/h	965 g/h
Ø dysza palnik główny:	0.86mm	0.81mm	0.75mm	0.86mm	0.86mm
Ø dysza palnik boczny:	0.82mm	0.77mm	0.70mm	0.82mm	0.82mm
Moc cieplna:	13.5kW(3 x 3.5 kW palnik główny + 1 x 3,0 kW palnik boczny)				
Zapalacz:	piezoelektryczny				
Reduktor ciśnienia:	zgodny z EN 16129; należy przestrzegać odpowiednich przepisów krajowych.				
Wąż gazowy:	zgodny z EN 16436-1; maks. 1,5 m; należy przestrzegać krajowych przepisów o okresach wymiany węży gazowych.				
Wymiary (dł. x wys. x szer.):	Grill: ok. 132.5x54.5x119cm				
Waga:	ok. 37 kg				
Butla gazowa:	Standardowa butla gazowa, wymiary – zob. ilustrację obok.				
Producent:	DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No.7 Jingui South Road Xicheng street,Yongkang City, Zhejiang Province,China.				



Wyprodukowano w Chinach.

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

(ilustracja **A**, zobacz rozkładaną stronę)

Poz.	Nazwa	Liczba
1	Zespół palnika (wstępnie zmontowany)	1
2	Rynienka na tłuszcz	1
3	Uchwyt drzwiowy	2
4	Drzwi szafki dolnej	3
5	wspornik poprzeczny	1
6	Zaślepka stolika bocznego	2
7	Tylna osłona	1
8	Półka boczna, lewa	1
9	Prawa osłona boczna	1
10	Palnik boczny	1
11	Drzwi, lewe	1
12	Drzwi, prawe	1
13	Klamka drzwi	2
14	Płyta denna	1
15	Rolka bieżna, regulowana	1
16	Rolka bieżna	4
17	Zamocowanie butli gazowej, góra	1
18	Zamocowanie butli gazowej, dół	1
19	Pojemnik na tłuszcz	1
20	Uchwyt pojemnika na tłuszcz	1
21	Osłona palników	1
22	Ruszt grillowy 1	1
23	Ruszt do podgrzewania	1
24	Boczny ruszt palnika	1

Materiały montażowe:

A	Śruba, M6 x 15 mm	38
B	Śruba, M4 x 10mm	8
C	Nakrętka, M6	1
	Instrukcja montażu i obsługi	1
	Instrukcja obsługi reduktora ciśnienia	1

Potrzebne dodatkowo:

- Butla gazowa LP (zobacz rozdział „Dane techniczne”), 1 x
- Narzędzie do montażu

Elementy te nie są zawarte w zestawie.

PAMIĘTAJ!

- Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli brakuje części lub doszło do uszkodzeń, skontaktuj się z obsługą klienta (zobacz okładkę niniejszej instrukcji montażu i obsługi). Zastrzegamy sobie możliwość nieznacznych zmian technicznych, np. w zakresie materiałów montażowych.

- Zdejmij z urządzenia ewentualne folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe, lecz **nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej i ewentualnych ostrzeżeń!**

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

(ilustracja **B**)

25 Pokrętło palnika głównego
26 Pokrętło palnika bocznego
27 Przyłącze gazu

UŻYWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

- Ten grill gazowy został zaprojektowany do przyrządzania produktów spożywczych nadających się do grillowania. Jest on zasilany gazem płynnym i przeznaczony do używania na otwartej przestrzeni.
- Używaj grilla i butli gazowej oraz przechowuj je zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Grill jest przeznaczony do użytku prywatnego – nie do zastosowań komercyjnych.
- Używanie go w inny sposób jest niedopuszczalne. W szczególności chodzi o następujące nieprawidłowe zastosowania:
  - Do opalania tego grilla nie używaj drewna, węgla drzewnego ani żadnych innych materiałów opałowych niż płynny gaz (propan/butan).
  - Nigdy nie podłączaj grilla do (publicznej) sieci gazowej! Zawory i dysze są przystosowane wyłącznie do podłączania butli z gazem płynnym.
  - Nie używaj grilla jako grzejnika.
  - Nie używaj grilla do podgrzewania materiałów i substancji innych niż produkty spożywcze.
  - Nigdy nie używaj grilla jako urządzenia w zabudowie.
- Używaj grilla wyłącznie w sposób zgodny z podanym celem i opisany niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Wszelkie inne sposoby jego używania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Nieprawidłowa obsługa i nieodpowiednie obchodzenie się z grillem może spowodować pogorszenie jego działania lub doprowadzić do szkód rzeczowych i osobowych.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem grilla oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojmią. Powyższe odnosi się również do normalnego zużycia, a także do osadów tłuszczu oraz przebarwień grilla i akcesoriów.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Ryzyko urazu

- Grilla nie jest przeznaczony do używania przez dzieci, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia/wiedzy.
- Dzieciom nie wolno bawić się grillem. Nie pozwól, aby dzieci miały dostęp do grilla bez nadzoru, nawet gdy grill jest wyłączony. Nieprawidłowe używanie grilla może być niebezpieczne.
- **OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia!** Nigdy nie zostawiaj włączonego lub jeszcze rozgrzanego grilla bez nadzoru. Dopilnuj w szczególności, aby w pobliżu gorącego grilla nie znalazły się dzieci ani osoby, które nie są w stanie zauważyć potencjalnego niebezpieczeństwa lub właściwie na nie zareagować.
- Załóż rękawice do grilla zgodne z normą DIN EN 407 (kategoria II) na podstawie rozporządzenia (UE) 2016/425 w sprawie środków ochrony indywidualnej.
- Podczas obsługi grilla i po jego użyciu nie dotykaj rozgrzanych części! W czasie pracy grilla oraz wkrótce po jego wyłączeniu dotykaj wyłącznie uchwytów i pokręteł. Przed transportem, czyszczeniem lub schowaniem grilla odczekaj, aż ostygnie.
- **Nie poruszaj pracującym grillem!**
- Stan po spożyciu alkoholu lub narkotyków może mieć negatywny wpływ na zdolność do prawidłowego i bezpiecznego montażu, transportu, przechowywania lub obsługiwania grilla.

Ryzyko uduszenia się, pożaru lub wybuchu

Gaz jest substancją bardzo łatwopalną i wybuchową. Niekontrolowane zapalenie ulatniającego się gazu grozi poważnymi szkodami na osobach i rzeczach.

Gaz płynny jest cięższy od tlenu, dlatego gromadzi się przy ziemi, skąd wypiera tlen. Jeśli stężenie gazu osiągnie wartość krytyczną (np. wskutek uszkodzenia butli gazowej), wskutek braku tlenu może dojść do uduszenia.

- Używaj wyłącznie takich rodzajów gazu, butli gazowych, reduktorów ciśnienia i węży gazowych, które są podane w niniejszej instrukcji montażu i obsługi (zobacz rozdział „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz").
- Zawsze używaj grilla powyżej poziomu gruntu (tzn. nie w dołach lub wgłębieniach w ziemi).
- **Używaj tylko na otwartej przestrzeni.** Nie rozpalaj grilla w budynkach, garażach, zadaszonych przejściach, namiotach, w innych zamkniętych miejscach, pod markizami ani pod konstrukcjami z materiałów palnych.
- Nie używaj grilla w pojazdach ani na pojazdach. Dotyczy to także kamperów, przyczep kempingowych i łodzi.
- Nie używaj grilla, jeśli w powietrzu lub w otoczeniu znajdują się substancje łatwopalne lub wybuchowe. Nie przechowuj w pobliżu grilla paliw ani innych łatwopalnych oparów lub cieczy i nie używaj tego rodzaju substancji na grillu. Nie rozpylaj aerozoli w pobliżu grilla.
- Nigdy nie używaj grilla bez reduktora ciśnienia (zobacz rozdział „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz" – „Reduktor ciśnienia")!
- Upewnij się, że reduktor ciśnienia został prawidłowo podłączony, oraz że działa i nie jest uszkodzony.
- Za każdym razem po podłączeniu butli gazowej lub po dłuższej przerwie w używaniu grilla należy sprawdzić szczelność wszystkich komponentów przewodzących gaz (zobacz rozdział „Kontrola szczelności"). **W razie ulatniania się gazu nie wolno używać grilla.**
- **Włączone urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów palnych.** Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu ognia. Przestrzegaj następujących minimalnych odległości od materiałów palnych: 2 m nad grillem i 1 m po bokach. Minimalna odległość od materiałów trudnopalnych, np. ścian budynków, wynosi 0,6 m.
  Podczas używania grilla w jego szafce nie mogą się znajdować pokrowiec ochronny ani inne materiały palne.
- Przed podłączeniem butli gazowej upewnij się, że w pobliżu grilla nie ma żadnych źródeł zapłonu.
- Nigdy nie zamykaj otworów wentylacyjnych korpusu grilla oraz komory na butlę gazową i dopilnuj, aby otwory te były zawsze otwarte.
- Nie zakrywaj żadnych otworów grilla, a przed jego uruchomieniem upewnij się, że nie są zatkane. Podobnie jak w większości urządzeń używanych pod gołym niebem w grillu mogą się zagnieździć pająki i owady. Zatkanie komponentów przewodzących gaz może zakłócić przepływ gazu, a w efekcie zmniejszyć moc grilla lub nawet doprowadzić do groźnego wstecznego ciągu płomieni. Oczyść zatkane otwory zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja".
- Nigdy nie zostawiaj włączonego grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, natychmiast ponownie go rozpal lub zamknij butlę gazową.

- Jeśli poczujesz zapach gazu, zamknij dopływ gazu z butli gazowej i zgaś wszystkie płomienie. Nie włączaj żadnych urządzeń elektrycznych. Przed ponownym włączeniem grilla ustal i usuń przyczynę wydostawania się gazu.
- Nie dopuszczaj do przegrzania potraw o wysokiej zawartości olejów i tłuszczów. Nie stawiaj na grillu naczyń wypełnionych olejem.
- Nie próbuj gasić zapalonego tłuszczu wodą! Natychmiast zamknij dopływ gazu na butli gazowej. Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i zamknij pokrywę, aż ogień wygaśnie.
- **Po zakończeniu grillowania natychmiast zamknij dopływ gazu na butli gazowej.**
- Dopóki grill jest gorący, nie przykrywaj go.
- **Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia!** Każda modyfikacja urządzenia może być niebezpieczna.
- **Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek manipulacji na komponentach zapieczętowanych przez producenta lub jego przedstawiciela.**
- Ze względów bezpieczeństwa **naprawy urządzenia może wykonywać wyłącznie producent lub dział obsługi klienta.** W razie wykrycia uszkodzenia lub usterki skontaktuj się z działem obsługi klienta (zobacz okładkę niniejszej instrukcji montażu i obsługi). Nie używaj grilla, dopóki nie zostanie naprawiony, w przeciwnym razie grill może nie działać prawidłowo i istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie grilla i nie dopuścić do uszkodzeń oraz sytuacji niebezpiecznych, używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W czasie pracy grilla nigdy nie demontuj pokrętła, butli gazowej ani elementów przewodzących gaz.
- Nigdy nie transportuj grilla z podłączoną butlą gazową. Grill i butlę gazową zawsze należy transportować osobno.
- Regularnie czyść grill zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

⚠ Niebezpieczeństwa związane z butlami gazowymi

- **Przestrzegaj zaleceń producenta lub dostawcy butli gazowej!**
- Butla gazowa nie może się dostać w ręce dzieci!
- Nigdy nie używaj butli gazowej, która ma wgniecenia lub oznaki korozji.
- Nigdy nie używaj butli gazowej z uszkodzonym zaworem.
- Nigdy nie kładź butli gazowej poziomo. Butle gazowe (także puste) instaluj, transportuj i przechowuj zawsze w bezpiecznej pozycji pionowej.
- Nie dopuszczaj do upadnięcia butli gazowej. Nie narażaj jej na uderzenia i uszkodzenia.
- W razie ogrzania butla gazowa może wybuchnąć. Nigdy nie podpalaj butli gazowej. Nie narażaj jej na skrajnie wysoką temperaturę (powyżej 50°C). Nie zostawiaj butli gazowej w samochodzie w upalny dzień. Upewnij się, że butla gazowa ani wąż gazowy nie dotykają włączonego grilla.
- Podłączaj butlę gazową, używaj jej i przechowuj ją wyłącznie na otwartej przestrzeni, w miejscach o dobrej wentylacji (np. nie na klatkach schodowych, w korytarzach, przejściach lub przejazdach podziemnych) i powyżej poziomu gruntu (tzn. nie w dołach lub wgłębieniach w ziemi).
- Nieszczelną butlę gazową natychmiast wynieś na zewnątrz, postaw w miejscu o dobrej wentylacji i odczekaj, aż wypłynie z niej cały gaz. Opróżnioną butlę gazową zwróć producentowi i poinformuj go o nieszczelności.

  Jeśli poczujesz zawroty głowy lub nudności, wyjdź na świeże powietrze, a w razie potrzeby skontaktuj się z lekarzem.
- Zanim odłączysz reduktor ciśnienia od butli gazowej, zawsze najpierw zamknij zawór butli gazowej.
- Butli gazowych (także pustych), które nie są podłączone w celu bezpośredniego użycia, nie wolno przechowywać w bezpośrednim pobliżu włączonych urządzeń zasilanych gazem lub prądem.
- Pozornie pusta butla gazowa może jeszcze zawierać płynny gaz, dlatego należy ją traktować z taką samą ostrożnością jak pełną butlę gazową.

WYMOGI DOTYCZĄCE KOMPONENTÓW PRZEWODZĄCYCH GAZ

Grill jest zasilany płynnym gazem (liquefied petroleum gas, LPG). Gazy płynne, takie jak propan, butan i ich mieszaniny, w temperaturze pokojowej przy niskiej kompresji (< 10 bar) pozostają w butli gazowej w płynnym stanie skupienia. Otwarcie butli powoduje obniżenie ciśnienia, wówczas ciecz rozszerza się i przechodzi w stan gazowy.

Butla gazowa

- Używaj wyłącznie butli gazowych zawierających propan, butan lub mieszaninę tych dwóch gazów. Butla gazowa musi być zgodna z przepisami krajowymi i nie może przekraczać rozmiarów podanych w rozdziale „Dane techniczne”.

Reduktor ciśnienia

Dzięki reduktorowi ciśnienia gaz jest dostarczany do grilla zawsze pod stałym ciśnieniem.

- Używaj reduktora ciśnienia zawartego w zestawie. Został on poddany testom i posiada certyfikat CE. Jest zgodny z Normą Europejską EN 16129.
- Jeśli otrzymałeś grill bez reduktora ciśnienia, zakup reduktor ciśnienia pasujący do butli gazowej. Upewnij się, że jest on zgodny z przepisami krajowymi.

Wąż gazowy

- Używaj zawartego w zestawie węża gazowego. Jeśli w zestawie nie ma węża gazowego, zakup wąż gazowy zgodny z przepisami krajowymi.
- Wąż gazowy (lub przewód elastyczny) nie może przekraczać długości 1,5 m i musi spełniać wymogi normy EN 16436-1.
- Przestrzegaj krajowych przepisów i wymień wąż gazowy, gdy przepisy tego wymagają lub gdy upłynie termin ważności węża.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wąż gazowy jest wolny od zgięć i pęknięć, oraz czy nie jest zużyty. Jeśli wąż gazowy jest przetarty lub uszkodzony, nie wolno włączać grilla.

UWAGI DOTYCZĄCE MONTAŻU

PAMIĘTAJ!

- Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od małych dzieci i zwierząt! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia.

- Na końcu niniejszej instrukcji montażu i obsługi znajdują się rysunki przedstawiające wszystkie etapy montażu. Postępuj zgodnie z nimi we właściwej kolejności. **Nieprawidłowy montaż urządzenia może być przyczyną niebezpieczeństw.**
- Używaj odpowiednio dobranych narzędzi w dobrym stanie technicznym. Jeśli narzędzie jest nadmiernie wysłużone lub niedopasowane, możesz nie dokręcić śruby dostatecznie mocno lub uszkodzić ją tak, że nie da się jej odkręcić.
- Zadbaj o odpowiednią ilość miejsca na montaż; w razie potrzeby użyj podkładki, aby nie spowodować zadrapań grilla, jak i delikatnej powierzchni podłoża.
- Wykonuj montaż na równym, poziomym podłożu, aby grill się nie przechylił.
- Nie używaj siły.
- Najpierw przykręć śruby ręcznie, a po zakończeniu danego etapu montażu dobrze je dokręć. W przeciwnym razie może dojść do niechcianych napięć.
- Przykręć mocno każdą nakrętkę, a następnie dokręć ją o jedną czwartą obrotu. Nie dokręcaj zbyt mocno!

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ

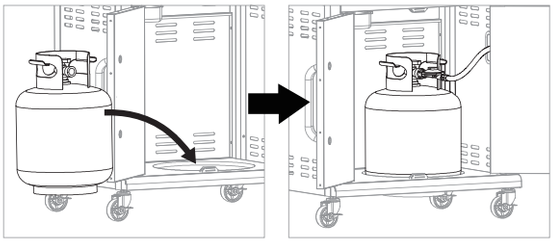
PAMIĘTAJ!

- Przed podłączeniem butli gazowej zapoznaj się z rozdziałem Zasady bezpieczeństwa" i „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz".
- Wszystkie połączenia muszą być wolne od zabrudzeń i uszkodzeń.
- Butla gazowa nie może dotykać gorących części grilla ani być narażona na promieniowanie cieplne.
- Wąż gazowy nie może być ściśnięty, skręcony ani zgięty, nie może również dotykać grilla.
- Po podłączeniu butli gazowej upewnij się, że wszystkie połączenia są szczelne (zobacz rozdział „Kontrola szczelności"). Przykręć reduktor ciśnienia tylko siłą dłoni! Nie używaj narzędzi, by nie uszkodzić uszczelki zaworu, co zniweczyłoby szczelność instalacji.

Zakup reduktor ciśnienia i ewentualnie wąż gazowy, jeśli nie znajdują się one w zestawie z grillem. Zapoznaj się z przepisami krajowymi oraz zasadami zawartymi w rozdziale „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz" – „Reduktor ciśnienia" lub „Wąż gazowy".

1. Ustaw zmontowany grill na zewnątrz na stabilnym, równym i poziomym podłożu. Zachowaj wymagany odstęp ze wszystkich stron. Wybierając miejsce ustawienia grilla, przestrzegaj zaleceń rozdziału „Zasady bezpieczeństwa".
2. W razie potrzeby zablokuj kółka grilla, dokręcając nakrętki motylkowe.
3. Wszystkie pokrętła muszą być ustawione w pozycji wyłączonej (strzałka na pokrętle wskazuje w górę). Jeśli jest inaczej, naciśnij pokrętło i przekręć je do pozycji wyłączonej**.**
4. Ustaw butlę gazową pionowo i stabilnie na podłożu obok grilla. Zawór butli gazowej musi być zamknięty.
5. Upewnij się, że przestrzeń wokół grilla i butli gazowej jest swobodnie dostępna i nie znajdują się w niej żadne przedmioty.
6. Jeśli wąż gazowy nie został jeszcze podłączony do grilla, zamocuj jeden koniec węża gazowego do przyłącza gazu na grillu, a drugi – jeśli trzeba – do reduktora ciśnienia. Sposób zamocowania zależy od krajowych przepisów oraz od wykonania węża gazowego.
7. Podłącz reduktor ciśnienia zgodnie z jego instrukcją. Jeśli nie posiadasz instrukcji reduktora ciśnienia, poniżej znajdziesz kilka możliwych wariantów podłączenia. UWAGA: Ilustracje mogą nieznacznie odbiegać od stanu rzeczywistego.
8. Po podłączeniu butli gazowej przeprowadź kontrolę szczelności (zobacz rozdział „Kontrola szczelności").

Podczas używania urządzenia zalecamy ustawienie butli gazowej obok grilla (ilustracja **B**)**.**
Możliwe jest również przechowywanie butli gazowej, w trakcie i po zakończeniu używania urządzenia, w szafce grilla – pod warunkiem, że butla nie przekracza podanych maksymalnych wymiarów (zobacz rozdział „Dane techniczne"). Wstaw butlę gazową w specjalne zagłębienie w podstawie.



Podłączanie reduktora ciśnienia

Reduktor ciśnienia z gwintem lewym

(ilustracja **C**)

1. Przykręć reduktor ciśnienia siłą dłoni do gwintu zaworu butli gazowej. Pamiętaj, że jest to gwint lewy, więc musisz kręcić w lewo.
2. Aby otworzyć przepływ gazu, co jest warunkiem uruchomienia grilla, przekręć zawór (**a**) butli gazowej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby zamknąć zawór, przekręć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Reduktor ciśnienia z kurkiem

(ilustracja **D**)

1. Ustaw kurek reduktora ciśnienia (**b**) w pozycji wyłączonej.
2. Wciśnij reduktor ciśnienia na zawór butli gazowej, aż się zatrzaśnie.
3. Aby otworzyć przepływ gazu, co jest warunkiem działania grilla, ustaw kurek w pozycji włączonej. Aby zatrzymać dopływ gazu, ustaw kurek w pozycji wyłączonej.

Reduktor ciśnienia z mankietem

(ilustracja **E**)

1. Ustaw kurek reduktora ciśnienia (**b**) w pozycji wyłączonej.
2. Przesuń mankiet reduktora ciśnienia w górę i przytrzymaj go.
3. Wciśnij reduktor ciśnienia na zawór butli gazowej, a następnie przesuń mankiet w dół, by zamknąć połączenie.
4. Jeśli reduktor ciśnienia się nie zatrzaśnie, powtórz czynność.
5. Aby otworzyć przepływ gazu, co jest warunkiem działania grilla, ustaw kurek w pozycji włączonej. Aby zatrzymać dopływ gazu, ustaw kurek w pozycji wyłączonej.

Odłączanie reduktora ciśnienia

1. Upewnij się, że zawór butli gazowej lub reduktora ciśnienia jest zamknięty.
2. Odkręć pokrętło grilla, by reszta gazu wydostała się z systemu.
3. Aby odłączyć reduktor ciśnienia, wykonaj wszystkie czynności montażowe w odwrotnej kolejności.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

PAMIĘTAJ!

Nigdy nie używaj płomienia do znalezienia miejsca ulatniania się gazu! Przed przystąpieniem do kontroli upewnij się, że w pobliżu nie ma płomieni ani nie dojdzie do powstania iskier. Iskry i płomienie mogą spowodować wybuch prowadzący do ciężkich lub nawet śmiertelnych obrażeń albo strat rzeczowych.

Po pierwszym podłączeniu i po każdej wymianie butli gazowej, a także po okresie dłuższego nieużywania grilla, należy sprawdzić szczelność wszystkich komponentów przewodzących gaz, aby wykluczyć ulatnianie się gazu z któregokolwiek połączenia.
Wykonaj kontrolę szczelności zgodnie z instrukcją reduktora ciśnienia. W przeciwnym razie kup w sklepie specjalistycznym preparat do wykrywania nieszczelności i postępuj zgodnie z instrukcją jego producenta. **Słuchowa kontrola szczelności nie jest niezawodna!**

UŻYTKOWANIE

Uruchamianie grilla

PAMIĘTAJ!

- Przed pierwszym użyciem wypal grill wraz z rusztami grilla i wszystkimi akcesoriami mającymi kontakt z żywnością, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. W tym celu rozgrzewaj grill w najwyższej temperaturze przy zamkniętej pokrywie przez przynajmniej 20 minut. Po ostudzeniu wyczyść akcesoria. Zapoznaj się także z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja".
- Używaj grilla wyłącznie wtedy, gdy wszystkie części znajdują się w przewidzianym dla nich miejscu, a grill został prawidłowo zmontowany, zgodnie z etapami montażu opisanymi w niniejszej instrukcji montażu i obsługi.
- Przed każdym włączeniem grilla upewnij się, że jest on sprawny i został prawidłowo ustawiony. Wybierając miejsce ustawienia grilla, przestrzegaj zaleceń rozdziału „Zasady bezpieczeństwa".
- Przed każdym użyciem upewnij się, że butla gazowa i reduktor ciśnienia są prawidłowo podłączone, a wszystkie części przewodzące gaz są szczelne (zobacz rozdziały „Podłączanie butli gazowej" i „Kontrola szczelności").
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy na grillu nie ma pozostałości tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu oraz opróżnij i wyczyść wszystkie części systemu zbierającego tłuszcz, aby nie dopuścić do zapalenia się tłuszczu (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").
- **Nie** wykładaj systemu zbierającego tłuszcz ani komory grilla folią aluminiową lub inną.
- Podczas rozpalania grilla pokrywa musi być otwarta. Zapalaj każdy palnik osobno.
- Gdy zapalasz płomień, nie nachylaj się nad powierzchnią grillowania, ponieważ w razie nagromadzenia gazu w komorze grilla może dojść do wybuchu.
- Jeśli płomień zgaśnie lub palnik się nie zapali, ustaw odpowiednie pokrętło w pozycji wyłączonej. Przed ponowną próbą odczekaj 2 – 5 minut, aby gaz zdążył się rozproszyć w powietrzu. W przeciwnym razie może dojść do wybuchu.
- Nigdy nie polewaj gorącego grilla wodą – grozi to poparzeniem.

1. Otwórz pokrywę.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji wyłączonej (strzałka na pokrętle wskazuje w górę). Jeśli jest inaczej, naciśnij pokrętło i przekręć je do pozycji wyłączonej.
3. Otwórz dopływ gazu z butli gazowej.
4. Każdy palnik jest wyposażony w osobny system zapalania, a zatem palniki można zapalać osobno: naciśnij pokrętło wybranego palnika i przekręć je do pozycji **Max** (moc maksymalna) (ilustracja **F**). Aktywuje się dopływ gazu.
   W przypadku zapalacza piezoelektrycznego jednocześnie zostanie wytworzona iskra.
5. Sprawdź, czy palnik się zapalił: przyjrzyj się ostrożnie, czy z palnika wydobywa się płomień.
   Jeśli palnik się nie zapalił, ustaw pokrętło w pozycji wyłączonej, spróbuj ponownie.

W przypadku zapalacza piezoelektrycznego puść pokrętło dopiero kilka sekund po zapaleniu palnika, aby płomień nie zgasł.

6. W ten sam sposób zapal pozostałe palniki.

Grillowanie

PAMIĘTAJ!

- Po otwarciu pokrywy z urządzenia może wydostać się gorąca para. Dlatego trzymaj głowę i ręce z dala od strefy narażenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
- Nie ogrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością, ponieważ zwiększone ciśnienie może spowodować eksplozję pojemnika.
- Używaj akcesoriów do grillowania z długimi, odpornymi na wysoką temperaturę uchwytami.

1. Po zapaleniu palników rozgrzej grill: zamknij pokrywę i odczekaj, aż termometr w pokrywie wskaże żądaną temperaturę. Po rozgrzaniu grilla możesz zgasić niepotrzebne palniki. W tym celu ustaw odpowiednie pokrętła w pozycji wyłączonej.
2. Otwórz pokrywę i połóż produkty spożywcze na ruszcie grilla lub innym akcesorium, którego używasz.
3. Jeśli chcesz uzyskać w komorze grilla wysoką temperaturę, by usmażyć produkty bardziej równomiernie ze wszystkich stron, zamknij pokrywę**.**
4. W razie potrzeby zmniejsz moc palnika, przekręcając pokrętło w stronę pozycji **Min** (najniższa moc).
5. Gdy grillowany produkt odpowiednio się zarumieni, odwróć go na drugą stronę szczypcami do grilla.

Gotowanie na palniku bocznym (strefa cooK)

PAMIĘTAJ!

- Na palniku bocznym używaj wyłącznie garnków i naczyń, które nadają się do gotowania na kuchenkach gazowych.
- Garnek musi mieć średnicę 12–24 cm, aby był stabilny na palniku bocznym.

- Podnieś pokrywę palnika bocznego i używaj go jak kuchenki gazowej, by bezpośrednio na grillu przyrządzić np. przystawkę lub sos.

Wyłączanie grilla

1. Zamknij dopływ gazu z butli gazowej.
2. Ustaw wszystkie pokrętła w pozycji wyłączonej.
3. Przed przemieszczeniem grilla odczekaj, aż ostygnie.
4. Gdy grill ostygnie, wyczyść go (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja"). Nagromadzenie się zbyt wielu resztek produktów spożywczych i tłuszczu grozi wyrzutem płonącego tłuszczu.

RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

1. Zanim rozpoczniesz grillowanie, **przygotuj wszystkie** potrzebne akcesoria. Podczas grillowania ważne jest skupienie uwagi na grillu i smażonych potrawach, w czym przeszkadza ciągłe chodzenie do kuchni.
2. Mięso wkładane na ruszt powinno mieć **temperaturę pokojową**, aby dobrze i równomiernie się usmażyło.
3. Używaj **czystych rusztów grilla.** Jeśli ruszt grilla jest zabrudzony, smażony produkt będzie przywierał do resztek jedzenia.
4. Produkty pokryte **cienką warstwą oleju** bardziej równomiernie się rumienią oraz mniej przywierają do rusztu grilla.
5. Przed przystąpieniem do grillowania **posmaruj żeliwne ruszty olejem**, wówczas produkty nie będą do nich przywierały.
6. **Rozgrzej grill** przy zamkniętej pokrywie, aby produkty nie przywierały do rusztu grilla oraz możliwe było intensywne przypiekanie. Ponadto w ten sposób wypalisz ewentualne pozostałości z poprzedniego grillowania. Wcześniejsze rozgrzanie grilla jest zalecane także wtedy, gdy chcesz używać średniego lub niskiego poziomu temperatury.

7. Nie kładź na ruszcie grilla **zbyt wielu produktów**. Pozostaw odpowiednią ilość miejsca między kawałkami, aby móc je wygodnie chwycić i przełożyć.
8. Jeśli stosujesz **marynatę, sos lub glazurę o dużej zawartości cukru** lub innych łatwopalnych składników, posmaruj mięso **dopiero na 10 – 15 minut** przed zakończeniem grillowania.
9. Zalecamy grillowanie przy **zamkniętej pokrywie.** Wówczas ryzyko powstania wysokich płomieni jest mniejsze, a grillowane produkty smażą się szybciej i bardziej równomiernie. Nie otwieraj pokrywy zbyt często, by sprawdzić stan grillowanych produktów, ponieważ spowoduje to dopływ zbyt dużej ilości powietrza oraz utratę ciepła i wydostawanie się dymu.
10. Aby stek uzyskał idealne przyrumienione prążki i chrupiącą skórkę, **nie należy go zbyt często odwracać na drugą stronę.** W większości przypadków wystarczy odwrócić produkt tylko raz – w momencie, gdy już uzyska pożądany kolor. Dzięki temu nie ma potrzeby zbyt częstego otwierania pokrywy.
11. Upieczone produkty możesz odłożyć na **kratkę do podgrzewania**, aby nie ostygły podczas grillowania następnej porcji. Pamiętaj, że w produktach tych proces pieczenia nadal trwa. Dodatkowo na kratce do podgrzewania możesz podgrzewać bułki do burgerów lub delikatnie przyrządzać warzywa, owoce morza itp., podczas gdy na ruszcie grilla w wysokiej temperaturze smaży się np. mięso.

Grillowanie bezpośrednie vs. pośrednie

Grillowanie bezpośrednie

To klasyczny wariant grillowania, w którym smażony produkt znajduje się bezpośrednio nad palnikiem. Temperatura jest w związku z tym odpowiednio wysoka. Dlatego metoda ta nadaje się do produktów wymagających krótszego pieczenia, maksymalnie przez 30 minut, np. do krótko lecz intensywnie przypiekanych hamburgerów lub steków. Wówczas powstaje smakowita chrupiąca skórka, natomiast wnętrze pozostaje soczyste.

Grillowanie pośrednie

W tym wariancie palnik znajdujący się pod pieczonym produktem jest wyłączony, a źródłem temperatury jest palnik obok. Pokrywa jest zamknięta, aby nie tracić temperatury. Tę metodę polecamy do produktów wymagających dłuższej obróbki termicznej, takich jak żeberka, szarpana wieprzowina lub drób w całości. W ten sposób można przyrządzać także ryby i warzywa.

Możesz także użyć kombinacji obu metod, najpierw intensywnie przypiekając produkt, a potem piekąc go delikatnie w niższej temperaturze.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PAMIĘTAJ!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż wszystkie części ostygną, aby nie były gorące i można było ich dotknąć.
- Zawór reduktora ciśnienia nie nadaje się do czyszczenia! Zawiera on delikatne komponenty, które mogą ulec uszkodzeniu nawet po lekkim dotknięciu przez inne przedmioty. Nigdy nie zanurzaj reduktora ciśnienia w wodzie.
- System gazowy może być czyszczony wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika. Nigdy nie rozkładaj zespołu pokrętła na części.
- Do wnętrza palnika nie może dostać się żadna ciecz!
- Nie zanurzaj grilla w wodzie ani nie oblewaj go wodą z węża. Do komponentów przewodzących gaz oraz elektrycznych nie może dostać się żadna ciecz.
- Przed czyszczeniem obudowy grilla odłącz butlę gazową.
- Nigdy nie polewaj gorących części zimną wodą. Grozi to oparzeniem oraz uszkodzeniem materiałów.
- Nigdy nie używaj spirytusu ani innych łatwopalnych lub żrących środków czyszczących.
- Akcesoria zawarte w zestawie nie są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce.
- Wszystkie części, które mają być używane lub mają zostać schowane, muszą być suche.

Utrzymuj grill w czystości, aby długo Ci służył. Zaniedbanie regularnego czyszczenia i konserwacji grilla może prowadzić z biegiem czasu do spadku jego mocy. Niska temperatura oraz nierównomierny rozkład ciepła to oznaki, że należy wyczyścić komponenty przewodzące gaz. Zanieczyszczenie rusztu grilla resztkami jedzenia powoduje przywieranie grillowanych produktów. Nagromadzenia tłuszczu mogą doprowadzić do wyrzutu płonącego tłuszczu.

Czyszczenie systemu zbierającego tłuszcz (po każdym użyciu)

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących.**
- Opróżnij i wyczyść wszystkie elementy systemu zbierającego tłuszcz (blachę na tłuszcz, rondel zbierający tłuszcz lub tacę zbierającą tłuszcz) przed lub po każdym użyciu grilla. Wyczyść wszystkie części ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką. Czyszczenie jest najłatwiejsze po grillowaniu, gdy części są jeszcze letnie (nie gorące!).

Czyszczenie rusztów grilla i płyty grillowej z żeliwa (po każdym użyciu)

Płytę grillową wyczyścisz tak samo jak ruszt grilla:

1. Pozostaw ruszt grilla założony w grillu i usuń grubsze zabrudzenia szczotką do czyszczenia rusztu grilla lub szpatułką.
2. Resztki, których nie da się usunąć, wypal w następujący sposób: włącz najwyższą temperaturę grilla (przynajmniej 300°C) na ok. 30 minut i zamknij pokrywę.
3. Następnie odczekaj, aż ruszt grilla ostygnie, by można było go dotknąć, i usuń resztki szczotką. Następnie możesz wytrzeć go do czysta wilgotnym ręcznikiem papierowym.
4. Czysty ruszt grilla warto nasmarować olejem roślinnym – dla pielęgnacji oraz w ramach przygotowania do następnego użycia.

Czyszczenie emaliowanych rusztów grilla, kratek do podgrzewania, pokryw palników i innych części emaliowanych

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących ani metalowych szczotek.**
- Ruszty grilla i kratki do podgrzewania czyść po każdym użyciu, a pozostałe komponenty – gdy zajdzie taka potrzeba.
- Grubsze zanieczyszczenia zeskrob plastikową szpatułką lub namocz je w ciepłej wodzie.
- Następnie wyczyść ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz gąbką lub miękką szmatką.

Czyszczenie systemu rusztów ze stali nierdzewnej (po każdym użyciu)

- Ruszty ze stali nierdzewnej wyczyść ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką lub nierdzewnym czyścikiem do mycia garnków.

Czyszczenie komory grilla (w razie potrzeby)

Podczas grillowania z rozgrzanego tłuszczu oraz dymu uwalnia się węgiel, który osadza się w komorze grilla.

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących.**

1. Usuń wszystkie pozostałości jedzenia i tłuszczu z całej komory grilla. Możesz użyć do tego np. plastikowej szpatułki.

2. Następnie wytrzyj wszystkie powierzchnie do czysta miękką szmatką. Uporczywe zabrudzenia możesz zmyć ciepłą wodą, środkiem do mycia naczyń i gąbką, a następnie wytrzeć do sucha nieszorującą ściereczką.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych (w razie potrzeby)

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

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

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

Jeśli grill jest używany w szczególnie surowych warunkach, należy częściej czyścić powierzchnie zewnętrzne. W warunkach dużego stężenia związków chloru i siarki, szczególnie w regionach nadmorskich, nawet stal nierdzewna może korodować lub pokryć się plamami. Powstawaniu plam sprzyjają: słona woda, kwaśne deszcze, bliskość basenów lub jacuzzi oraz inne skrajne warunki charakteryzujące się wysoką temperaturą i wilgotnym powietrzem. Plamy takie są niekiedy mylone z rdzą. Można je łatwo usunąć oraz zapobiec ich powstawaniu: zmyj plamy ciepłą wodą i domowym środkiem do czyszczenia, następnie wypłucz powierzchnię czystą wodą i wytrzyj do sucha. Aby nie dopuścić do powstawania plam, co 3 – 4 tygodnie wyczyść wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej wodą z kranu oraz środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Powierzchnie lakierowane lub emaliowane oraz części z tworzywa sztucznego

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

Czyszczenie komponentów przewodzących gaz (w razie potrzeby)

Komponenty przewodzące gaz mogą być zatkane i wymagają czyszczenia, gdy

- w powietrzu czuć zapach gazu, a płomień palnika jest bardzo żółty i słaby.
- urządzenie nie osiąga żądanej temperatury.
- palnik grzeje nierównomiernie lub płomień migocze.

Wykonaj następujące czynności:

- Całą zewnętrzną powierzchnię palników wyczyść czystą drucianą szczotką, aby usunąć brud i resztki jedzenia. **Uważaj, by nie zagiąć ani nie uszkodzić elektrody zapalającej.** Ostrożnie wyszczotkuj przestrzeń wokół elektrody zapalającej.
- Usuń ewentualne zanieczyszczenia z dysz wylotowych gazu, otworów wlotowych powietrza i dysz Venturiego każdego palnika. W razie potrzeby wyczyść je np. wyciorem do fajki lub sprężonym powietrzem.
- Przyłącze gazu i złączki węża gazowego możesz w razie potrzeby wyczyścić miękkim pędzelkiem.

Czynności konserwacyjne

PAMIĘTAJ!

- Dysze mogą być wymieniane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Regularnie czyszczony grill nie wymaga konserwacji. Mimo to w regularnych odstępach czasu należy przeprowadzać jego kontrolę. Częstotliwość kontroli zależy od częstości używania grilla oraz oddziałujących na niego warunków otoczenia.

- Sprawdź, czy wszystkie części grilla są zamontowane (kontrola wzrokowa).
- Sprawdź, czy wszystkie połączenia są dobrze przykręcone. W razie potrzeby dokręć je.
- Kontrola systemu gazowego jest niezbędna za każdym razem przed podłączeniem butli gazowej (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”).
- Wąż gazowy należy wymienić, jeśli pojawią się na nim przetarcia lub uszkodzenia, lub w razie przekroczenia terminu ważności (zobacz rozdział „Dane techniczne”).

PRZECHOWYWANIE

PAMIĘTAJ!

- Chroń grill przed silnymi wiatrami, mrozem, długotrwałą wilgocią, deszczem, śniegiem, gradem i innymi czynnikami atmosferycznymi.
- Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, odłącz butlę gazową i przechowuj ją zgodnie z zaleceniami (zobacz rozdział „Zasady bezpieczeństwa” – „Niebezpieczeństwa związane z butlami gazowymi”).

- Przechowuj grill na zewnątrz, w suchym miejscu. Przykryj grill (pokrowcem ochronnym), by zabezpieczyć go przed wilgocią, kurzem, owadami lub pająkami, które mogą wejść pod obudowę i się pod nią zagnieździć.
- Wyczyść grill, zanim przykryjesz go pokrowcem (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Jeśli chcesz przechowywać grill **w budynku**, musisz **odłączyć go od butli gazowej**. Zamknij butlę prawidłowo odpowiednią nakrętką i osłoną (zależnie od modelu) i przechowuj ją na zewnątrz powyżej poziomu gruntu (tzn. nie w dołach lub wgłębieniach w ziemi), w miejscu o dobrej wentylacji.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli mimo zachowania dbałości i właściwej pielęgnacji grilla dojdzie do usterki, niniejszy rozdział może pomóc w jej usunięciu.

Jeżeli wykonanie opisanych niżej czynności nie przyniesie skutku, skontaktuj się z działem obsługi klienta (zobacz okładkę niniejszej instrukcja montażu i obsługi).

Nie próbuj samodzielnie naprawiać systemu gazowego!

Zapach gazu

Nieszczelność systemu gazowego.

1. Natychmiast zamknij butlę gazową.
2. Dokręć wszystkie połączenia śrubowe w systemie gazowym.
3. Sprawdź, czy wszystkie części przewodzące gaz są wolne od zewnętrznych uszkodzeń; wymień zużyte elementy na oryginalne części zamienne.
4. Sprawdź szczelność (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”).

Palnik się nie zapala.

Butla gazowa jest wyczerpana.

► Wymień butlę gazową.

Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

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

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

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

Spoustu zábavy a chutné grilování vám přeje váš tým LANDMANN.

OBSAH

Technické údaje **29**
Obsah balení **29**
Popis přístroje **30**
Používání v souladu s určením **30**
Bezpečnostní upozornění **30**
Požadavky na součásti, které vedou plyn **31**
Pokyny pro montáž **31**
Připojení plynové láhve **31**
Zkouška těsnosti **32**
Použití **32**
Tipy na grilování **33**
Čištění a údržba **34**
Uchovávání **35**
Odstraňování problémů **35**
ES prohlášení o shodě **35**
Likvidace **35**

VAROVÁNÍ:

- Používat pouze ve venkovním prostředí.
- Před použitím spotřebiče přečíst návod k montáži a k použití.
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí.
- Během provozu spotřebičem nepohybovat.
- Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn.
- Tento spotřebič musí být umísťován mimo dosah hořlavých materiálů.
- Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné.

PŘED UVEDENÍ DO PROVOZU SI PŘEČTĚTE NÁVOD K MONTÁŽI A K POUŽITÍ!

Nedodržení uvedených bezpečnostních upozornění, bezpečnostních opatření a pracovních postupů může vést k vážným nebo dokonce smrtelným zraněním nebo k věcným škodám v důsledku požáru nebo výbuchu.

Uschovejte tento návod k montáži a použití pro pozdější dotazy a další uživatele. Patří k přístroji. Výrobce ani dovozce neručí za škody vzniklé nerespektováním údajů uvedených v tomto návodu k montáži a k použití.

Symboly

Značky označující nebezpečí: Tento symbol indikuje možná nebezpečí. Příslušná bezpečnostní upozornění si pozorně přečtěte a řiďte se jimi.

Doplňující informace

Před použitím si přečtěte návod k montáži a k použití!

Vhodný na potraviny.

Další vysvětlivky

Čísla legendy jsou zobrazena takto: (**1**)
Odkazy na obrázky jsou zobrazeny takto: (obrázek **A**)

Palnik jest zatkany.

► Wyczyść go zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja" – „Czyszczenie komponentów przewodzących gaz (w razie potrzeby)".

W przypadku palnika bocznego: Przewód zapłonowy nie jest podłączony do zapalacza.

► Kontrola wzrokowa. Jeśli trzeba, podłącz przewód zapłonowy.

Zatkana jest dysza nastawnika (za osłoną frontu).

► Zleć specjaliście wyczyszczenie grillu.

Zapalacz jest uszkodzony.

► Zleć specjaliście kontrolę i naprawę lub wymianę zapalacza.

Urządzenie nie osiąga żądanej temperatury. Płomień jest wątły, mocno migocze lub płonie nieregularnie. Poszczególne palniki nie zapalają się.

Butla gazowa jest (prawie) wyczerpana.

► Wymień butlę gazową.

Palniki są zatkane.

► Wyczyść je zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja" – „Czyszczenie komponentów przewodzących gaz (w razie potrzeby)".

Wąż gazowy jest zgięty.

► Wyprostuj wąż gazowy.

Zatkana jest dysza nastawnika (za osłoną frontu).

► Zleć specjaliście wyczyszczenie grillu.

Zbyt duże płomienie

Produkty spożywcze są zbyt tłuste.

► Usuń nadmiar tłuszczu, połóż mięso na misie grillowej lub zredukuj temperaturę.

Grill jest zabrudzony.

► Wyczyść grill (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja").

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

My, firma LANDMANN Germany GmbH, oświadczamy, że urządzenie gazowe opisane w niniejszym dokumencie jest zgodne z rozporządzeniem **(UE) 2016/426.**

Zgodność potwierdzono w wyniku przeprowadzonego badania typu na podstawie norm **EN 498:2012** oraz **EN 484:2019+AC:2020.**

Badanie typu przeprowadziła notyfikowana jednostka **Intertek Italia 2575.**

Numer identyfikacyjny urządzenia: **2575DL27984**

Dalszych informacji udziela nasz dział obsługi klienta.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU

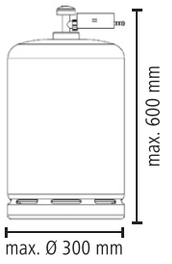
Aby usunąć grill, rozłóż go na części i oddaj metale oraz tworzywa sztuczne do recyklingu.

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

TECHNICKÉ ÚDAJE

CE 2575-25
PIN:2575DL27984

Popis přístroje:	Plynový gril				
Číslo modelu:	DJ23011S				
Stát:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
Kategorie plynu:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Druh plynu:	G30 (butan), G31 (propan) nebo jejich směs	G30 (butan), G31 (propan) nebo jejich směs	G30 (butan), G31 (propan) nebo jejich směs	G30 (butan)	G31 (propan)
Tlak plynu v mbar:	30	37	50	28–30	37
Spotřeba:	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	982 g/h	965 g/h
Ø trysky hlavního hořáku:	0.86mm	0.81mm	0.75mm	0.86mm	0.86mm
Ø trysky bočního hořáku:	0.82mm	0.77mm	0.70mm	0.82mm	0.82mm
Tepelný výkon:	13.5kW(3 x 3.5 kW hlavní hořák + 1 x 3,0 kW boční hořák)				
Zapalování:	piezoelektrické				
Redukční ventil:	podle EN 16129; Je třeba dodržovat vnitrostátní předpisy.				
Plynová hadice:	podle EN 16436-1; max. 1,5 m; Dodržujte vnitrostátní předpisy o maximální době použitelnosti.				
Rozměry (D x V x Š):	Gril: cca 132.5x54.5x119cm				
Hmotnost:	cca 37 kg				
Plynová láhev:	Běžná plynová láhev, rozměry viz obrázek vedle.				
Výrobce:	DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No.7 Jingui South Road Xicheng street, Yongkang City,Zhejiang Province,China.				



Vyrobeno v Číně.

OBSAH BALENÍ

(obrázek **A** viz rozevírací strana)

Poz.	Název	Poč.
1	Jednotka hořáku (předmontovaná)	1
2	Plech na zachycování tuku	1
3	Dveřní madlo	2
4	Dveře spodní skříňky	3
5	Příčná výztuha	1
6	Koncovka bočního stolku	2
7	Zadní stěna	1
8	Boční stůl, levý	1
9	Boční stěna, vpravo	1
10	Boční hořák	1
11	Dveře, vlevo	1
12	Dveře vpravo	1
13	Dveřní klika	2
14	Podlahová deska	1
15	Pojezdové kolečko, nastavitelné	1
16	Pojezdové kolečko	4
17	Držák plynové láhve nahoře	1
18	Držák plynové láhve dole	1
19	Nádoba na zachycení tuku	1
20	Držák nádoby na zachycení tuku	1
21	Kryt hořáku	1
22	Grilovací rošt 1	1
23	Dohřívací rošt	1
24	Rošt bočního hořáku	1

Montážní materiál:

A	Šroub, M6 x 15 mm	38
B	Šroub, M4x 10 mm	8
C	Matice, M6	1

Návod k montáži a použití	1
Návod k redukčnímu ventilu	1

Dále potřebujete:

- Láhev s LPG (viz kapitola „Technické údaje“), 1x
- Nástroj pro montáž

Tyto položky nejsou obsahem balení.

POZOR!

- Zkontrolujte úplnost obsahu balení a zda nedošlo k poškození jednotlivých součástí při přepravě. Pokud některé díly chybí nebo jsou poškozené, kontaktujte zákaznický servis (viz obálku tohoto návodu k montáži a použití). Vyhrazujeme si právo na drobné technické změny, např. pokud jde o montážní materiál.

- Odstraňte z přístroje případné fólie, nálepky nebo přepravní ochranu, ale **nikdy ne typový štítek a případná výstražná upozornění!**

POPIS PŘÍSTROJE

(obrázek **B**)

25 Ovládací knoflík hlavního hořáku
26 Ovládací knoflík bočního hořáku
27 Připojení plynu

POUŽÍVÁNÍ V SOULADU S URČENÍM

- Tento plynový gril je určen k přípravě potravin, které je možné grilovat. Pracuje se zkapalněným plynem a je určen pro venkovní použití.
- Gril a plynová láhev se musí používat a skladovat v souladu s platnými předpisy.
- Gril je určen k soukromému, nikoli komerčnímu použití.
- Jiné použití je nepřípustné. To platí zejména pro následující předvídatelné chybné použití:
  - Gril nepoužívejte na dřevo, dřevěné uhlí nebo jiné palivo, které není kapalným plynem (propan/butan).
  - Nikdy nepřipojujte gril k rozvodu zemního plynu (městské plynové síti)! Ventily a trysky jsou určeny výhradně pro láhve na kapalné plyny.
  - Nepoužívejte gril jako topení.
  - Nepoužívejte gril k ohřevu jiných látek a materiálů než potravin.
  - Nikdy nepoužívejte gril jako vestavný přístroj.
- Používejte gril jen k uvedenému účelu a jen podle popisu v tomto návodu k montáži a použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné. Nesprávná obsluha a neodborné zacházení mohou mít za následek zhoršení funkce nebo věcné škody stejně jako zranění osob.
- Záruka se nevztahuje na vady vzniklé následkem neodborného zacházení, poškození nebo pokusů o opravu. To platí i pro běžné opotřebení a usazený tuk a změny barvy u grilu a příslušenství.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

Riziko zranění

- Gril není určen pro děti a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo znalostí.
- Děti si nesmí s grilem hrát. Zajistěte, aby ke grilu neměly přístup děti bez dozoru, ani když je vypnutý. Nesprávné použití může být nebezpečné.
- **UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být velmi horké. Udržujte mimo dosah dětí!** Nenechávejte nikdy gril bez dozoru, když je v provozu nebo je ještě horký. Dbejte zejména na to, aby se do blízkosti horkého grilu nedostaly děti nebo osoby, které nejsou schopny správně rozpoznat nebo reagovat na možná nebezpečí.
- Používejte grilovací rukavice, které byly testovány souladu s nařízením (EU) 2016/425 pro osobní ochranné prostředky podle normy DIN EN 407 (kategorie tepelné ochrany II).
- Při používání grilu se nedotýkejte rozpálených částí! Když je gril v provozu, a krátce po jeho vypnutí se dotýkejte jen madel a ovládacích prvků. Před přepravou, čištěním nebo uložením počkejte, než přístroj vychladne.
- **Grilem během provozu nepohybujte!**
- Konzumování alkoholu nebo drog může nepříznivě ovlivnit schopnost správně a bezpečně sestavit, přemístit, uskladnit nebo obsluhovat gril.

Riziko udušení, požáru a výbuchu

Plyn je velmi hořlavý a hoří výbušně. Při nekontrolovaném vznícení unikajícího plynu může dojít k vážnému zranění osob nebo poškození majetku.

Zkapalněný plyn je těžší než kyslík. Hromadí se proto u země a vytěsňuje tam kyslík. Pokud se vytvoří odpovídající koncentrace plynu (např. v případě poškozené plynové láhve), může dojít k udušení v důsledku nedostatku kyslíku.

- Používejte pouze druh plynu, plynové láhve, redukční ventily a plynové hadice uvedené v tomto návodu k montáži a použití (viz kapitola „Požadavky na součásti, které vedou plyn“).
- Používejte gril pouze nad úrovní terénu (tj. ne v prohlubních pod úrovní terénu).
- **Používejte jen venku.** Nepoužívejte gril v budovách, garážích, krytých průchodech, stanech, v jiných uzavřených prostorách, pod markýzami nebo hořlavými konstrukcemi.
- Gril nepoužívejte ve vozidle ani na něm. To platí i pro obytné vozy, karavany a lodě.
- Nepoužívejte gril, pokud se ve vzduchu nebo v prostředí vyskytují vysoce hořlavé nebo výbušné látky. V blízkosti grilu neskladujte palivo ani jiné hořlavé páry nebo kapaliny a nepoužívejte takové látky s tímto grilem. V blízkosti grilu nestříkejte žádné spreje.
- Nikdy nepoužívejte gril bez redukčního ventilu (viz kapitola „Požadavky na součásti, které vedou plyn“ – „Redukční ventil“)!
- Ujistěte se, že redukční ventil je správně připojený a funkční a že není poškozený.
- Po každém připojení plynové láhve, nebo když se gril delší dobu nepoužíval, se musí provést zkouška těsnosti všech součástí, které vedou plyn (viz kapitola „Zkouška těsnosti“). **Při úniku plynu se gril nesmí používat.**
- **Tento přístroj musí být během provozu v dostatečné vzdálenosti od hořlavých materiálů.** Hrozí nebezpečí požáru. Musí být dodrženy následující minimální vzdálenosti od hořlavých materiálů: 2 m nahoru a 1 m do strany od grilu. Vzdálenost od materiálů s obtížnou hořlavostí, např. stěn domu, musí být nejméně 0,6 m.
  Během provozu nesmí být ani ve spodní skříňce uložen kryt proti povětrnostním vlivům ani žádné jiné hořlavé materiály.
- Při připojování plynové láhve nesmí být poblíž grilu žádné zdroje zapálení.
- Nikdy nezakrývejte větrací otvory grilovací jednotky a přihrádky na plynové láhve a dbejte na to, aby byly vždy volné.
- Před uvedením grilu do provozu nezakrývejte žádné otvory a ujistěte se, že nejsou ucpané. Stejně jako většina venkovních přístrojů je i gril možným útočištěm pavouků a hmyzu. Ucpání součástí, které vedou plyn, může bránit průtoku plynu, což může snížit výkon nebo dokonce způsobit nebezpečné zpětné šlehnutí plamene. Ucpání odstraňte podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“.
- Nikdy nenechávejte gril bez dozoru, když je v provozu. Pokud plamen zhasne, okamžitě jej znovu zapalte nebo zavřete plynovou láhev.
- Pokud ucítíte plyn, uzavřete přívod plynu na plynové láhvi a zhasněte všechny plameny. Nezapínejte žádné elektrické přístroje. Před dalším použitím grilu zjistěte a odstraňte příčinu úniku plynu.
- Dbejte na to, aby se pokrmy s vysokým obsahem oleje a tuku nepřehřívaly. Na gril neumisťujte nádoby naplněné olejem.
- Požár tuku nehaste vodou! Ihned uzavřete přívod plynu na plynové láhvi Okamžitě vypněte všechny hořáky a nechte víko zavřené, dokud oheň nezhasne.
- **Po použití ihned uzavřete přívod plynu na plynové láhvi.**

- Gril nepřikrývejte, dokud je horký.
- **Neprovádějte na přístroji žádné změny!** Jakákoli úprava přístroje může být nebezpečná.
- **Je zakázáno manipulovat s komponenty, které byly zapečetěny výrobcem nebo jeho zástupcem.**
- **Opravy smí provádět pouze výrobce nebo zákaznický servis,** aby se předešlo nebezpečí. Při zjištění poškození nebo v případě poruchy se obraťte na zákaznický servis (viz obálka tohoto návodu k montáži a použití). Gril se nesmí používat, dokud není opraven, protože chybná funkce grilu může zvýšit riziko zranění.
- Používejte pouze originální příslušenství od výrobce, aby nebylo ohroženo fungování grilu a předešlo se možnému nebezpečí a škodám.
- Během provozu nikdy neodstraňujte ovládací knoflík, plynovou láhev ani žádný z prvků, které vedou plyn.
- Nikdy nepřepravujte gril k s připojenou plynovou láhví. Gril a plynová láhev se musí vždy přepravovat odděleně.
- Gril pravidelně čistěte podle popisu v kapitole „Čištění a údržba".

⚠ Nebezpečí od plynových láhví

- **Řiďte se údaji výrobce nebo půjčovny plynových láhví!**
- Uchovávejte plynovou láhev mimo dosah dětí!
- Nikdy nepoužívejte vyboulenou nebo zrezivělou plynovou láhev.
- Nikdy nepoužívejte plynovou láhev s poškozeným ventilem.
- Plynovou láhev nikdy nepokládejte. Plynové láhve (i prázdné) vždy instalujte, přepravujte a skladujte ve vzpřímené bezpečné poloze.
- Nikdy nenechte plynovou láhev spadnout. Nevystavujte ji nárazům a nepoškozujte ji.
- Plynové láhve mohou při zahřátí explodovat. Plynovou láhev nikdy nespalujte. Nevystavujte ji extrémnímu teplu (nad 50 °C). Nenechávejte plynovou láhev v autě za horkých dnů. Při provozu grilu dbejte na to, aby se ho plynová láhev ani plynová hadice nedotýkaly.
- Plynové láhve se smí připojovat, používat a skladovat jen venku s dobrým větráním (tj. ne např. na schodištích, chodbách, v průchodech a průjezdech) a jen nad úrovní terénu (tj. ne v prohlubních pod úrovní terénu).
- Unikající plynovou láhev ihned umístěte na dobře větrané místo venku, nechte plyn unikat a počkejte, až se rozptýlí. Prázdnou plynovou láhev pak vraťte výrobci s informací o netěsnosti.

  Pokud pocítíte závrať nebo nevolnost, dýchejte čerstvý vzduch a v případě potřeby vyhledejte lékařskou pomoc.
- Před odpojením redukčního ventilu od plynové láhve vždy uzavřete ventil plynové láhve.
- Plynové láhve (i prázdné), které nejsou připojeny k okamžitému použití, se nesmí skladovat přímo vedle provozovaného přístroje na plyn nebo elektřinu.
- I zdánlivě prázdné plynové láhve mohou stále obsahovat zkapalněný plyn, a proto je třeba s nimi zacházet stejně opatrně jako s plnými plynovými láhvemi.

POŽADAVKY NA SOUČÁSTI, KTERÉ VEDOU PLYN

Gril je provozován na zkapalněný plyn (Liquefied Petroleum Gas, LPG nebo LP plyn). Zkapalněné plyny propan, butan a jejich směsi zůstávají v plynové láhvi při pokojové teplotě a nízkém stlačení (< 10 barů) kapalné. Při otevření plynové láhve se uvolní tlak, kapalina se rozpíná a přechází do plynného stavu.

Plynová láhev

- Používejte pouze plynové láhve s propanem nebo butanem nebo směsí obou plynů. Plynové láhve musí odpovídat vnitrostátním předpisům a nesmí být větší, než je uvedeno v kapitole „Technické údaje".

Redukční ventil

Redukční ventil zajišťuje, že se do grilu vždy přivádí plyn stejného tlaku.

- Používejte redukční ventil dodávaný s grilem. Je otestován a má certifikát CE. Splňuje evropskou normu EN 16129.
- Pokud byl gril dodán bez redukčního ventilu, pořiďte si redukční ventil, který je vhodný pro plynovou láhev. Dbejte na to, aby odpovídal národním předpisům.

Plynová hadice

- Používejte plynovou hadici dodávanou s grilem. Pokud plynová hadice nebyla součástí dodávky, pořiďte si plynovou hadici, která odpovídá národním předpisům.
- Plynová hadice (nebo hadicové vedení) nesmí být delší než 1,5 m a musí odpovídat normě EN 16436-1.
- Dodržujte národní předpisy a vyměňte plynovou hadici, pokud to vyžadují nebo pokud překročila maximální datum použití.
- Před každým použitím se ujistěte, že plynová hadice není přehnutá nebo prasklá a není opotřebovaná. Pokud je plynová hadice porézní nebo vadná, nesmí se gril používat.

POKYNY PRO MONTÁŽ

POZOR!

- Uchovávejte obalový materiál mimo dosah malých dětí a zvířat! Hrozí nebezpečí udušení.

- Postup montáže je uveden na konci tohoto návodu k montáži a použití. Řiďte se jím a dodržte správné pořadí. **Neodborná montáž může být nebezpečná.**
- Používejte pouze vhodné nářadí v bezvadném stavu. Pokud použijete opotřebované nebo nevhodné nářadí, nemusí se vám podařit šrouby dostatečně pevně utáhnout nebo je můžete poškodit tak, že s nimi již nepůjde otáčet.
- Zajistěte dostatečné místo k montáž a v případě potřeby použijte podložku, abyste gril nebo choulostivou podlahu ochránili před poškrábáním.
- Gril sestavte na vodorovném a rovném povrchu, aby se nezkřivil.
- Při montáži nepoužívejte sílu.
- Šroubové spoje nejprve utáhněte rukou a po úspěšném dokončení montážního kroku je znovu pevně utáhněte. V opačném případě může dojít k nežádoucímu pnutí.
- Utáhněte matice, aby pevně dosedly, a pak otočte ještě o čtvrt otáčky. Neutahujte je příliš pevně!

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE

POZOR!

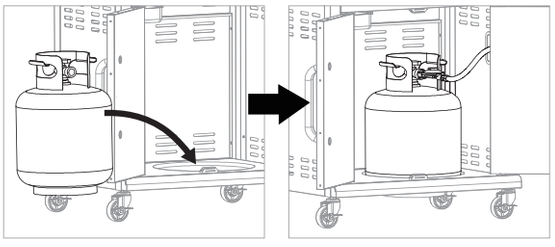
- Před připojením plynové láhve dodržujte pokyny uvedené v kapitole „Bezpečnostní upozornění" a „Požadavky na součásti, které vedou plyn".
- Všechny spojovací díly musí být bez nečistot a nepoškozené.
- Plynová láhev se nesmí dotýkat horkých částí grilu ani nesmí být vystavena tepelnému záření.
- Plynová hadice nesmí být napnutá, zkroucená nebo přehnutá a nesmí se dotýkat grilu.
- Po připojení plynové láhve se ujistěte, že všechny spoje jsou těsné (viz kapitola „Zkouška těsnosti"). Redukční ventil utáhněte pouze rukou! Nepoužívejte žádné nářadí, aby nedošlo

k poškození těsnění ventilu a nebyla tím již zaručena jeho těsnost.

Pokud byl gril dodán bez redukčního ventilu a případně plynové hadice, pořiďte si je. Vezměte přitom v úvahu národní předpisy a specifikace v kapitole „Požadavky na součásti, které vedou plyn“ – „Redukční ventil“ nebo „Plynová hadice“.

1. Umístěte kompletně sestavený gril venku na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Zajistěte dostatečný volný prostor ze všech stran. Při výběru umístění se řiďte kapitolou „Bezpečnostní upozornění“.
2. Popřípadě zabrzděte kolečka s aretací otáčením křídlových matic.
3. Všechny ovládací knoflíky musí být v poloze vypnuto (šipka na ovládacím knoflíku směřuje nahoru). Pokud tomu tak není, stiskněte ovládací knoflík a otočte jej do polohy vypnuto**.**
4. Plynovou láhev umístěte ve svislé poloze na bezpečné místo na podlaze vedle grilu. Ventil plynové láhve musí být uzavřen.
5. Ujistěte se, že prostor kolem grilu a plynové láhve je volně přístupný a bez předmětů.
6. Pokud plynová hadice ještě není na grilu namontována, připojte jeden konec plynové hadice k plynové přípojce grilu a případně druhý konec k redukčnímu ventilu. Způsob upevnění závisí na provedení plynové hadice v dané zemi.
7. Připojte redukční ventil podle popisu v příslušném návodu. Pokud k redukčnímu ventilu není k dispozici návod, jsou níže popsány některé z různých variant připojení. POZNÁMKA: Obrázky se mohou mírně lišit.
8. Po připojení plynové láhve proveďte zkoušku těsnosti (viz kapitola „Zkouška těsnosti“).

Doporučujeme při používání umístit plynovou láhev vedle grilu (obrázek **B**)**.**
Plynová láhev však může být během používání i po něm uložena ve spodní skříňce, pokud nepřesahuje stanovené maximální rozměry (viz kapitola „Technické údaje“). Umístěte plynovou láhev do stanovené prohlubně v základní desce.



Montáž redukčního ventilu

Redukční ventil s levým závitem

(obrázek **C**)

1. Našroubujte redukční ventil ručně na závit ventilu plynové láhve. Pamatujte, že se jedná o levý závit a musí se otáčet proti směru hodinových ručiček.
2. Otočte ventilem (**a**) na plynové láhvi proti směru hodinových ručiček, aby plyn proudil a mohli jste gril uvést do provozu. Ventil zavřete otáčením ve směru hodinových ručiček.

Redukční ventil s páčkou

(obrázek **D**)

1. Otočte páčku redukčního ventilu (**b**) do polohy vypnuto.
2. Redukční ventil přitlačte na ventil plynové láhve tak, aby zřetelně zapadl na své místo.
3. Otočte páčku do polohy zapnuto, aby plyn proudil a mohli jste gril uvést do provozu. Přívod plynu zastavíte otočením páčky do polohy vypnuto.

Redukční ventil s manžetou

(obrázek **E**)

1. Otočte páčku redukčního ventilu (**b**) do polohy vypnuto.
2. Přesuňte manžetu redukčního ventilu směrem nahoru a podržte ji zde.
3. Zatlačte redukční ventil na ventil plynové láhve a přesuňte manžetu dolů, aby došlo k uzamknutí.
4. Pokud redukční ventil nezaskočí, postup opakujte.
5. Otočte páčku do polohy zapnuto, aby plyn proudil a mohli jste gril uvést do provozu. Přívod plynu zastavíte otočením páčky do polohy vypnuto.

Sejmutí redukčního ventilu

1. Ujistěte se, že ventil plynové láhve nebo redukčního ventilu je uzavřený.
2. Otevřete ovládací knoflík grilu, aby zbývající plyn mohl uniknout ze systému.
3. K sejmutí redukčního ventilu proveďte montážní kroky v obráceném pořadí.

ZKOUŠKA TĚSNOSTI

POZOR!

Nikdy nehledejte únik plynu plamenem! Před kontrolou těsnosti se ujistěte, že v blízkosti se nevyskytuje se oheň a nemohou vznikat jiskry. Jiskry nebo plameny mohou způsobit výbuch, který může vést k vážným nebo dokonce smrtelným zraněním resp. škodám na majetku.

Po prvním připojení, po každé výměně plynové láhve nebo v případě, že gril nebyl delší dobu používán, je třeba provést zkoušku těsnosti všech součástí, které vedou plyn, aby se zajistilo, že z žádného spoje neuniká plyn.

Postupujte při provádění zkoušky těsnosti podle pokynů v návodu k redukčnímu ventilu. V opačném případě použijte prostředek pro detekci netěsností od specializovaného prodejce a postupujte podle pokynů výrobce. **Zkouška těsnosti podle sluchu není bezpečná!**

POUŽITÍ

Uvedení grilu do provozu

POZOR!

- Před prvním použitím gril s grilovacími rošty nebo veškerým příslušenstvím, které přichází do přímého kontaktu s potravinami, vypalte, abyste odstranili veškeré zbytky z výroby. Za tímto účelem gril roztopte na nejvyšší stupeň po dobu nejméně 20 minut se zavřeným víkem. Po vychladnutí vyčistěte příslušenství. Viz také kapitola „Čištění a údržba“.
- Gril používejte pouze tehdy, pokud jsou všechny díly na svém místě a gril byl správně sestaven v souladu s montážními kroky uvedenými v tomto návodu k montáži a použití.
- Před každým použitím se ujistěte, že gril je nepoškozený a správně umístěný. Při výběru umístění se řiďte kapitolou „Bezpečnostní upozornění“.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda jsou plynová láhev a redukční ventil správně připojené a zda jsou všechny části, které vedou plyn, těsné (viz kapitola „Připojení plynové láhve“ a „Zkouška těsnosti“).
- Před každým použitím zkontrolujte, zda se na grilu nenachází usazený tuk. Odstraňte přebytečný tuk a vyprázdněte a vyčistěte všechny části systému sběru tuku, abyste zabránili vznícení tuku (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- Systém sběru tuku ani grilovací komoru **nevystýlejte** hliníkovou ani jinou fólií.

- Při zapalování musí být víko otevřené. Zapalujte každý hořák samostatně.
- Při zapalování plynového plamene se nenaklánějte nad grilovací plochu, protože při nahromadění plynu v grilovací komoře může dojít k prudkému vzplanutí.
- Pokud plamen zhasne nebo se hořák nezapálil, otočte příslušný ovládací knoflík do polohy vypnuto. Před dalším pokusem počkejte asi 2 až 5 minut, aby se plyn rozptýlil. Jinak by mohlo dojít k deflagraci.
- Nikdy nelijte vodu na horký gril, aby nedošlo k popálení a opaření.

1. Otevřete víko.
2. Ujistěte se, že všechny ovládací knoflíky jsou v poloze vypnuto (šipka na ovládacím knoflíku směřuje nahoru). Pokud tomu tak není, stiskněte ovládací knoflík a otočte jej do polohy vypnuto.
3. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi.
4. Každý hořák je vybaven vlastním zapalovacím systémem, a proto jej lze zapalovat samostatně: Stiskněte ovládací knoflík požadovaného hořáku a otočte ho do polohy **Max** (maximální výkon) (obrázek **F**). Aktivuje se přívod plynu.
   U piezoelektrického zapalování se současně vytvoří jiskra.
5. Zkontrolujte, zda se hořák zapálil: Opatrně se podívejte, zda z hořáku šlehají plameny.
   Pokud se hořák nezapálil, otočte ovládací knoflík do polohy vypnuto a zkuste to znovu.

V případě piezoelektrického zapalování uvolněte ovládací knoflík až několik sekund po úspěšném zapálení, aby plamen nezhasl.

6. Stejným způsobem zapalte i ostatní hořáky.

Grilování

POZOR!

- Při otevření víka může unikat horká pára. Nepřibližujte proto hlavu ani ruce k nebezpečnému prostoru. Hrozí nebezpečí popálení.
- Neotevřené nádoby s potravinami neohřívejte, protože nárůst tlaku může způsobit jejich prasknutí.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.

1. Po zapálení hořáků gril předehřejte: Zavřete víko a počkejte, dokud teploměr ve víku neukazuje požadovanou teplotu.
   Po předehřátí můžete nepotřebné hořáky vypnout. Za tímto účelem otočte příslušné ovládací knoflíky do polohy vypnuto.
2. Otevřete víko a položte grilovaný pokrm na grilovací rošt nebo jiné používané příslušenství.
3. Když je v grilovací komoře dosaženo vysoké teploty a grilovaný pokrm se má připravit rovnoměrněji ze všech stran, zavřete víko.
4. V případě potřeby snižte výkon hoření dalším otočením ovládacího knoflíku do polohy **Min** (nejnižší výkon).
5. Jakmile pokrm získá požadovaný stupeň propečení, otočte jej grilovacími kleštěmi.

Vaření na boční hořáku (cooK zóna)

POZOR!

- Na bočním hořáku používejte pouze nádobí vhodné pro plynové varné desky.
- Průměr nádobí musí být 12–24 cm, aby nádobí bezpečně stálo na bočním hořáku.

- Odklopte kryt bočního hořáku a používejte jej jako plynový vařič, např. k přípravě příloh a omáček přímo na grilu.

Odstavení grilu z provozu

1. Zavřete přívod plynu na plynové láhvi.
2. Otočte všechny ovládací knoflíky do polohy vypnuto.
3. Před přemístěním nechte gril vychladnout.
4. Po vychladnutí gril vyčistěte (viz kapitola „Čištění a údržba“). Nadměrné usazeniny zbytků jídla a jedlých tuků může vést k tzv. požáru tuku.

TIPY NA GRILOVÁNÍ

1. Než začnete grilovat, **připravte si vše,** co k tomu potřebujete. Při grilování byste měli mít gril a jídlo stále na očích a nemělo by být nutné se neustále vracet do kuchyně.
2. Před přípravou by **maso mělo mít pokojovou teplotu**, aby se dobře a rovnoměrně připravilo.
3. Používejte **čisté grilovací rošty.** Vaše nové grilované pokrmy se budou nalepovat na zbytky na grilovacím roštu.
4. **Grilované pokrmy mírně potřené olejem** se rovnoměrněji opékají a méně se nalepují na grilovací rošt.
5. **Potřete grilovací rošty** před grilováním **olejem,** aby grilované pokrmy na nich neulpívaly.
6. **Předehřívejte gril** vždy se zavřeným víkem, aby se grilovaný pokrm nepřichytil ke grilovacímu roštu a mohl se prudce opékat. Tím se také spálí zbytky z posledního grilování. I když chcete grilovat při střední nebo nízké teplotě, měli byste gril předehřát.
7. Nepokládejte **příliš velké množství grilovaného pokrmu** na grilovací rošt. Mezi jednotlivými kousky ponechte dostatek místa, abyste je mohli pohodlně uchopit a přemístit.
8. Pokud používáte marinádu**, omáčku nebo polevu s vysokým obsahem cukru** nebo jiných snadno vznětlivých přísad, potírejte ji až během **posledních 10 až 15 minut** grilování.
9. Při grilování doporučujeme **mít zavřené víko**. Tím se snižuje riziko vyšlehnutí plamenů a grilovaný pokrm se připravuje rychleji a rovnoměrněji. Neotvírejte jej příliš často, abyste zkontrolovali grilovaný pokrm, aby dovnitř zbytečně nevnikalo příliš mnoho vzduchu a neunikalo teplo a kouř.
10. Chcete-li, aby steak získal skvělou grilovací kresbu a lahodnou kůrčičku, **neotáčejte ho příliš často.** Ve většině případů by se měl pokrm obrátit pouze jednou, a to až po dosažení požadované barvy. Tím se také vyhnete příliš častému otevírání víka.
11. Připravený pokrm můžete položit na **ohřívací rošt**, aby se udržel teplý, zatímco budete pokračovat v grilování. Uvědomte si, že přitom dále pokračuje jeho příprava. Na ohřívacím roštu můžete také opékat housky na hamburgery nebo šetrně připravovat zeleninu, mořské plody apod., například při přípravě masa na vysokém žáru na grilovacím roštu.

Přímé versus nepřímé grilování

Přímé grilování

Jedná se o klasickou variantu, kdy se pokrm griluje přímo nad hořákem. Tomu odpovídá i vysoká teplota. Tato metoda je proto vhodná pro grilování pokrmů s kratší dobou přípravy do maximálně 30 minut a pro krátké a horké grilování například hamburgerů nebo steaků. Tím se vytvoří lahodná kůrka, zatímco vnitřek zůstane šťavnatý.

Nepřímé grilování

Zde teplo vychází z hořáků vedle grilovaného pokrmu, hořák přímo pod ním zůstává vypnutý. Víko je zároveň zavřené, aby nemohlo unikat teplo. Tento způsob grilování doporučujeme pro potraviny s dlouhou dobou přípravy, jako jsou například žebírka, vepřové maso nebo celá drůbež. Tímto způsobem lze šetrně připravit i ryby a zeleninu.

Můžete také kombinovat oba způsoby grilování: nejprve grilujte za horka a poté jemně dopečte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

POZOR!

- Před čištěním nechte všechny díly vychladnout, aby již nebyly horké a bylo možné se jich dotýkat.
- Neprovádějte žádné čištění redukčního ventilu! Obsahuje velmi citlivé součásti, které by se mohly poškodit i při lehkém kontaktu s jinými předměty. Redukční ventil neponořujte do vody.
- Plynový systém smí čistit pouze kvalifikovaný odborník. Regulátor nikdy nerozebírejte.
- Vnitřek hořáku se nesmí namočit!
- Neponořujte gril do vody ani na něj nestříkejte hadicí. Do dílů, které vedou plyn nebo elektrických dílů se nesmí dostat žádná tekutina.
- Před čištěním tělesa grilu odpojte plynovou láhev.
- Nikdy nelijte studenou vodu na horké části. Mohlo by to způsobit popáleniny a poškození materiálu.
- Nikdy nepoužívejte líh nebo jiné hořlavé nebo agresivní čisticí prostředky.
- Dodávané příslušenství není vhodné do myčky nádobí.
- Všechny díly musí být před použitím nebo uložením suché.

Chcete-li si gril dlouho užívat, udržujte jej v čistotě. Pokud ho nečistíte a neudržujete, může se jeho výkon časem snížit. Nízké teploty a nerovnoměrné rozložení tepla jsou známkou toho, že je třeba vyčistit součásti, které vedou plyn. Zbytky jídla na grilovacím roštu způsobují přichycení pokrmů. Usazený tuk může způsobit požár.

Čištění systému sběru tuku (po každém použití)

- **Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.**
- Vyprázdněte a vyčistěte všechny díly systému sběru tuku (odkapávací plech na tuk, odkapávací nádoba na tuk nebo odkapávací miska na tuk) po nebo před každým použitím. Omyjte součásti teplou vodou, prostředkem na mytí nádobí a houbou. Nejjednodušší způsob čištění po použití je ve vlažném (ne horkém!) stavu.

Čištění litinových grilovacích roštů a grilovací plotýnky (po každém použití)

Grilovací desku vyčistíte stejným způsobem jako grilovací rošt:

1. Ponechte grilovací rošt v grilu a hrubé zbytky odstraňte čisticím kartáčem na grilovací rošt nebo špachtlí.
2. Zbytky opalte následujícím způsobem: Zapněte gril přibližně na 30 minut na nejvyšší stupeň (nejméně 300 °C) a zavřete víko.
3. Nechte grilovací rošt vychladnout natolik, abyste se ho mohli dotknout a okartáčujte zbytky. V případě potřeby jej otřete vlhkým kuchyňským papírem.
4. Doporučujeme ošetřit čistý grilovací rošt potřením rostlinným olejem, abyste ho připravili na další grilování.

Čištění smaltovaných grilovacích roštů, ohřívacích roštů, krytů hořáků a dalších smaltovaných dílů.

- **Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani kartáče s kovovými štětinami.**
- Po každém použití vyčistěte grilovací a ohřívací rošty, ostatní součásti podle potřeby.
- Hrubé zbytky seškrábejte plastovou špachtlí nebo je namočte do teplé vody.
- Poté je vyčistěte teplou vodou s trochou mycího prostředku a houbou nebo měkkým hadříkem.

Čištění roštů z nerezové oceli (po každém použití)

- Vyčistěte rošty z nerezové oceli teplou vodou, prostředkem na mytí nádobí a houbou nebo nerezovým čisticím polštářkem.

Čištění grilovací komory (podle potřeby)

Během používání vzniká z mastných par a kouře uhlík, který se usazuje v grilovací komoře.

- **Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky.**

1. Odstraňte v celé grilovací komoře všechny zbytky jídla a nahromaděný tuk. K tomu můžete použít např. plastovou škrabku.
2. Poté otřete povrchy měkkým hadříkem. Při větším množství nečistot je můžete omýt teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí a houbou a otřít do sucha měkkým hadříkem.

Čištění vnějších stran (podle potřeby)

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

Povrchy z nerezové oceli

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

Pokud je gril vystaven obzvláště nepříznivému prostředí, je třeba vnější stranu grilu čistit častěji. V prostředí s obsahem chloridů a sulfidů, zejména v pobřežních oblastech, může i nerezová ocel oxidovat nebo se na ní mohou tvořit skvrny. Slaná voda, kyselé deště, bezprostřední blízkost bazénů a vířivek a další extrémní podmínky vyznačující se vysokou teplotou a vlhkostí vzduchu mohou vést ke vzniku skvrn. Tyto skvrny jsou často zaměňovány se rzí. Lze je snadno odstranit a vyhnout se jim: Skvrny omyjte teplou vodou s čisticím prostředkem pro domácnost, opláchněte povrch čistou vodou a osušte. Každé 3 až 4 týdny otřete všechny povrchy z nerezové oceli vodou z vodovodu a čisticím prostředkem na nerezovou ocel, abyste zabránili vzniku skvrn.

Lakované, smaltované povrchy a plastové díly

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

Čištění součástí, které vedou plyn (podle potřeby)

Součásti, které vedou plyn, mohou být ucpané a musí se vyčistit, jestliže

- je cítit plyn při velmi žlutém a slabém plamenu hořáku.
- není dosažena požadovaná teplota.
- hořák hřeje nerovnoměrně nebo plamen mihotá.

Při čištění postupujte následovně:

- Celý vnější povrch hořáků očistěte čistým drátěným kartáčem, abyste odstranili zbytky jídla a nečistoty. **Při čištění dávejte pozor, abyste neohnuli nebo nepoškodili zapalovací elektrodu.** Okolí zapalovací elektrody kartáčujte opatrně.
- Zejména se ujistěte, že výstupní otvory plynu a vstupní otvory vzduchu nebo Venturiho trubice na každé trubce hořáku jsou volné. V případě potřeby je vyčistěte např. čističem dýmek nebo stlačeným vzduchem.
- V případě potřeby můžete plynovou přípojku a přípojky plynové hadice vyčistit měkkým štětcem.

Údržbové činnosti

POZOR!

- Výměnu trysek smí provádět pouze odborník.

Gril je bezúdržbový, pokud se pravidelně čistí. Přesto je nutné v určitých intervalech provádět kontroly. Intervaly upravte podle frekvence používání a podmínek prostředí, kterým je gril vystaven.

- Zkontrolujte, zda jsou všechny části grilu na svém místě a smontovány (vizuální kontrola).
- Zkontrolujte, zda jsou všechny spoje přítomny a pevně dotažené. V případě potřeby je utáhněte.
- Plynový systém musí být zkontrolován při každém připojení plynové láhve (viz kapitola „Zkouška těsnosti“).
- Plynová hadice se musí vyměnit, pokud má porézní nebo poškozená místa nebo pokud překročila maximální datum použití (viz kapitola „Technické údaje“).

UCHOVÁVÁNÍ

POZOR!

- Chraňte gril před silným větrem, teplotami pod bodem mrazu, dlouhodobou vlhkostí, deštěm, sněhem, kroupami nebo jinými povětrnostními vlivy.
- Pokud gril nebudete delší dobu používat, odpojte plynovou láhev od grilu a řádně ji uskladněte (viz kapitola „Bezpečnostní upozornění“ – „Nebezpečí od plynových láhví“).

- Gril skladujte venku na suchém místě. Zakryjte ho (krytem proti povětrnostním vlivům), abyste ochránili součásti před vlhkostí, prachem, hmyzem nebo pavouky, kteří by se mohli dostat do těla grilu a usadit se tam.
- Před uložením gril vyčistěte (viz kapitola „Čištění a údržba“).
- Pokud je gril uložen v **interiéru**, musí být **odpojen od plynové láhve.** Řádně ji uzavřete uzavírací maticí a ochranným krytem (v závislosti na modelu) a uložte ji venku nad úrovní terénu (tj. ne v prohlubních pod úrovní terénu) na dobře větraném místě.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud se i přes dostatečnou péči a pozornost vyskytne závada, může vám tato kapitola pomoci s jejím odstraněním.

Pokud nelze pomocí následujících kroků problém vyřešit, kontaktujte zákaznický servis (viz obálku tohoto návodu k montáži a použití).

Nepokoušejte se sami opravit plynový systém!

Zápach plynu

Netěsnost plynového systému.

1. Ihned uzavřete plynovou láhev.
2. Utáhněte všechny šroubovací spoje plynového systému.
3. Zkontrolujte, zda všechny díly, které vedou plyn, nemají vnější poškození; vadné díly vyměňte za originální náhradní díly.
4. Zkontrolujte těsnost (viz kapitola „Zkouška těsnosti“).

Hořák se nezapaluje.

Plynová láhev je prázdná.

► Vyměňte plynovou láhev.

Hořák je ucpaný.

► Vyčistěte ho podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“ – „Čištění součástí, které vedou plyn (podle potřeby)".

U bočního hořáku: Kabel zapalování není zapojen do zapalování.

► Vizuální kontrola. V případě potřeby zapojte kabel zapalování.

Tryska regulačního prvku (za čelním krytem) je ucpaná.

► Nechte gril vyčistit odborníkem.

Zapalování má poruchu.

► Nechte zapalování zkontrolovat a opravit nebo vyměnit odborníkem.

Není dosaženo provozní teploty. / Plamen je malý nebo silně mihotá nebo je obraz plamenu nepravidelný. / Jednotlivé hořáky se nezapalují.

Plynová láhev je (téměř) prázdná.

► Vyměňte plynovou láhev.

Hořáky jsou ucpané.

► Vyčistěte je podle popisu v kapitole „Čištění a údržba“ – „Čištění součástí, které vedou plyn (podle potřeby)".

Plynová hadice je zlomená.

► Narovnejte plynovou hadici.

Tryska regulačního prvku (za čelním krytem) je ucpaná.

► Nechte gril vyčistit odborníkem.

Silné vzplanutí

Grilovaný pokrm je mastný.

► Odstraňte velké množství tuku, položte maso na grilovací tác nebo snižte teplotu grilu.

Gril je znečištěný.

► Vyčistěte gril (viz kapitola „Čištění a Údržba“).

ES PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

My, společnost LANDMANN Germany GmbH, tímto prohlašujeme, že zde popsaný plynový přístroj odpovídá nařízení **(EU) 2016/426.**

Shoda byla ověřena typovou zkouškou podle norem **EN 498:2012** a **EN 484:2019+AC:2020.**

Typovou zkoušku provedla notifikovaná osoba **Intertek Italia 2575.**

Identifikační číslo přístroje: **2575DL27984**

Další informace vám poskytne náš zákaznický servis.

LIKVIDACE

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

Obalový materiál zlikvidujte ekologicky a odevzdej ho do sběrných surovin.

Vážený zákazník,

ďakujeme pekne, že ste sa rozhodli pre plynový gril značky LANDMANN. Tento návod na montáž a používanie vám krok za krokom pomôže pripraviť váš práve zakúpený plynový gril značky LANDMANN na použitie. V ďalšom texte vám dávame dôležité pokyny na správne používanie, bezpečné zaobchádzanie a ošetrovanie.

Vyhraďte si čas na zoznámenie sa s vašim novým zariadením. Pretože vám želáme nielen bezproblémový štart, ale aj dlhotrvajúcu radosť z vášho grilu značky LANDMANN.

Ak máte k vášmu modelu grilu otázky alebo potrebujete ďalšiu podporu, pomôže vám s tým rád náš servisný tím. Potrebné kontaktné údaje nájdete na obálke tohto návodu na montáž a používanie.

Veľa radosti a dobrú chuť pri grilovaní vám želá váš tím spoločnosti LANDMANN.

OBSAH

Technické údaje **37**
Rozsah dodávky **37**
Prehľad prístroja **38**
Použitie v súlade so stanoveným účelom **38**
Bezpečnostné pokyny **38**
Požiadavky na plynové komponenty **39**
Montážne pokyny **39**
Pripojenie plynovej fľaše **40**
Skúška tesnosti **40**
Použitie **40**
Tipy na grilovanie **41**
Čistenie a údržba **42**
Skladovanie **43**
Riešenie problémov **43**
Vyhlásenie o zhode ES **43**
Likvidácia **43**

PREČÍTAJTE SI PRED UVEDENÍM DO PREVÁDZKY TENTO NÁVOD NA MONTÁŽ A POUŽÍVANIE!

Nedodržanie v ňom uvedených bezpečnostných pokynov, bezpečnostných opatrení a pracovných krokov môže viesť k ťažkým zraneniam, usmrteniu alebo vecným škodám spôsobeným požiarom a explóziou.

Uschovajte si tento návod na montáž a používanie na prípadné neskoršie otázky a iných používateľov. Patrí ku prístroju. Výrobca a dovozca neposkytujú nijaké ručenie, ak sa nedodržia informácie z tohto návodu na montáž a používanie.

Symboly


Značka nebezpečenstva: Tento symbol zobrazuje možné nebezpečenstvá. Prečítajte si pozorne bezpečnostné pokyny, ktoré k nemu patria, a dodržte ich.


Doplňujúce informácie


Prečítajte si pred použitím návod na montáž a používanie!


Vhodný na potraviny.

VAROVANIE:

- Používajte iba vonku.
- Prečítajte si pred uvedením prístroja do prevádzky návod na montáž a používanie!
- **VAROVANIE:** Časti, ku ktorým máte prístup, môžu byť veľmi horúce. Zabráňte prístupu detí.
- Prístrojom počas prevádzky nehýbte.
- Zatvorte po použití prívod plynu na plynovej fľaši.
- Prístroj musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- Nerobte na prístroji zmeny.

Ďalšie vysvetlivky

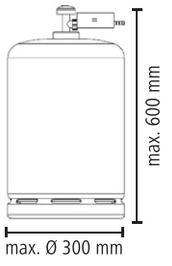
Čísla legendy sú zobrazené nasledujúcim spôsobom: (**1**)

Odkazy na obrázky sú zobrazené nasledujúcim spôsobom: (Obrázok **A**)

TECHNICKÉ ÚDAJE

CE 2575-25
PIN:2575DL27984

Názov prístroja:	Plynový gril				
Číslo modelu:	DJ23011S				
Krajina:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
Kategória plynu:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Druh plynu:	G30 (bután), G31 (propán) alebo ich zmesi	G30 (bután), G31 (propán) alebo ich zmesi	G30 (bután), G31 (propán) alebo ich zmesi	G30 (bután)	G31 (propán)
Tlak plynu v mbar:	30	37	50	28–30	37
Spotreba:	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	G30: 982 g/h G31: 965 g/h	982 g/h	965 g/h
Ø Dýza hlavný horák:	0.86mm	0.81mm	0.75mm	0.86mm	0.86mm
Ø Dýza bočný horák:	0.82mm	0.77mm	0.70mm	0.82mm	0.82mm
Tepelný výkon:	13.5kW(3 x 3.5 kW hlavný horák + 1 x 3,0 kW bočný horák)				
Zapaľovanie:	piezoelektrické				
Redukčný ventil:	podľa EN 16129, dodržte platné predpisy vo vašej krajine.				
Plynová hadica:	podľa EN 16436-1; max. 1,5 m; dodržte platné predpisy vašej krajiny o maximálnej dĺžke doby používania.				
Rozmery (D x V x Š):	Gril: cca. 132.5x54.5x119cm				
Hmotnosť:	cca. 37 kg				
Plynová fľaša:	Plynová fľaša z obchodu, pre rozmery pozri vedľa uvedený obrázok.				
Výrobca:	DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No.7 Jingui South Road Xicheng street,Yongkang City, Zhejiang Province,China.				



Vyrobené v Číne.

ROZSAH DODÁVKY

(obrázok **A**, pozri vyklopiteľnú stranu)

Pol.	Názov	Počet
1	Jednotka horáka (predmontovaná)	1
2	Plech na zachytávanie tuku	1
3	Rúčka dvierok	2
4	Dvere spodnej skrinky	3
5	Priečna výstuž	1
6	Koncovka bočného stolíka	2
7	Zadná stena	1
8	Bočný stolík, ľavý	1
9	Bočná stena, vpravo	1
10	Bočný horák	1
11	Ľavé dvierka	1
12	Pravé dvierka	1
13	Kľučka dverí	2
14	Platňa dna	1
15	Pojazdné koliesko, zaistiteľné	1
16	Pojezdové kolečko	4
17	Držiak plynovej fľaše hore	1
18	Držiak plynovej fľaše dole	1
19	Nádoba na zachytávanie tuku	1
20	Držiak nádoby na zachytávanie tuku	1
21	Kryt horáka	1
22	Grilovací rošt 1	1
23	Rošt na udržiavanie teploty	1
24	Rošt bočného horáka	1

Montážny materiál:

A	Skrutka, M6 x 15 mm	38
B	Skrutka, M4x10mm	8
C	Matica, M6	1
	Návod na montáž a používanie	1
	Návod na redukčný ventil	1

Okrem toho budete potrebovať:

- plynovú fľašu LP (pozri kapitolu „Technické údaje“), 1 x
- Nástroj na montáž

Tieto nie sú súčasťou rozsahu dodávky.

DODRŽTE!

- Skontrolujte si úplnosť rozsahu dodávky a prípadné poškodenia jej súčastí. Ak sú nejaké diely poškodené alebo chýbajú, obráťte sa na zákaznícky servis (pozri obal tohto návodu na montáž a používanie). Vyhradzujeme si malé technické zmeny týkajúce sa napr. montážneho materiálu.

- Odstráňte z prístroja prípadné fólie, nálepky alebo prostriedky na ochranu počas prepravy, **nikdy však nie typový štítok a prípadné výstražné upozornenia!**

PREHĽAD PRÍSTROJA

(obrázok **B**)

25 Regulačný gombík hlavného horáka
26 Regulačný gombík bočného horáka
27 Plynové pripojenie

POUŽITIE V SÚLADE SO STANOVENÝM ÚČELOM

- Tento plynový gril je skonštruovaný na prípravu potravín, ktoré sa dajú grilovať. Na jeho prevádzku slúži skvapalnený plyn a je určený na použitie v exteriéri.
- Tento gril a plynová fľaša musia byť používané a skladované v súlade s platnými predpismi.
- Tento gril je určený na súkromné, a nie na komerčné použitie.
- Iný spôsob používania nie je povolený. Platí to predovšetkým pre nasledujúce predvídateľné chybné spôsoby používania:
  - Neprevádzkujte gril pomocou dreva, dreveného uhlia alebo iného horľavého materiálu, ktorý nie skvapalnený plyn (propán / bután).
  - Nikdy nepripájajte gril na plynovú sieť (obecnú plynovú sieť)! Ventily a dýzy sú skonštruované výlučne na fľaše so skvapalneným plynom.
  - Nepoužívajte gril na kúrenie.
  - Nepoužívajte gril na zohrievanie iných látok a materiálov ako potravín.
  - Nikdy nepoužívajte gril ako vstavané zariadenie.
- Gril používajte výlučne na uvedený účel a len tak, ako je to popísané v tomto návode na montáž a používanie. Všetky iné druhy použitia sú v rozpore so stanoveným účelom použitia. Nesprávna obsluha a neprimeraná manipulácia môžu mať za následok obmedzenie funkčnosti alebo vecné škody, ako aj zranenia osôb.
- Zo záruky sú vylúčené všetky nedostatky spôsobené neodborným zaobchádzaním, poškodením alebo pokusmi o opravu. Toto platí aj pre normálne opotrebovanie, ako aj pre tukové usadeniny a zmeny sfarbenia grilu a príslušenstva.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Riziko zranenia

- Gril nie je určený na to, aby ho používali deti a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo chýbajúcimi skúsenosťami a / alebo chýbajúcimi vedomosťami.
- Deti sa s grilom nesmú hrať. Zabezpečte, aby sa deti bez dozoru nedostali ku grilu ani vtedy, keď je vypnutý. Chybný spôsob použitia môže byť nebezpečný.
- **VAROVANIE: Časti, ku ktorým máte prístup, môžu byť veľmi horúce. Zabráňte prístupu detí!** Gril nenechávajte nikdy bez dozoru, pokiaľ je v prevádzke alebo stále ešte horúci. Dávajte predovšetkým pozor na to, aby sa do blízkosti horúceho grilu nedostali deti alebo osoby, ktoré nie sú v stave správne rozpoznať možné nebezpečenstvá a reagovať na ne.
- Noste grilovacie rukavice, ktoré sú testované podľa NARIADENIA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (EÚ) 2016/425 o osobných ochranných prostriedkoch v súlade s DIN EN 407 (tepelná odolnosť kategórie II).
- Nedotýkajte sa počas použitia grilu a po ňom nijakých zohriatych častí! Dotýkajte sa výlučne držadiel a regulačných prvkov, pokým je gril v prevádzke alebo bezprostredne po jeho vypnutí. Pred prepravou, čistením alebo úschovou počkajte, kým sa gril nevychladí.
- **Grilom počas prevádzky nehýbte!**
- Konzumácia alkoholu alebo drog môže mať negatívny vplyv na schopnosť gril riadne a bezpečne nainštalovať, pohybovať, uskladňovať a obsluhovať.

Riziko udusenia, požiaru a výbuchu

Plyn je veľmi ľahko zápalný a explozívne horľavý. Ak sa unikajúci plyn nekontrolovane zapáli, môže dôjsť k ťažkým zraneniam osôb a veľkým vecným škodám.

Skvapalnený plyn je ťažší ako kyslík. Usadzuje sa preto pri povrchu a vytláča odtiaľ kyslík. Ak plyn dosiahne príslušnú mieru koncentrácie (napr. v dôsledku poškodenia plynovej fľaše), môže dôjsť k uduseniu pre nedostatok kyslíka.

- Používajte výlučne tie druhy plynu, plynové fľaše, redukčné ventily a plynové hadice, ktoré sú uvedené v tomto návode na montáž a používanie (pozri kapitolu „Požiadavky na plynové komponenty“).
- Gril používajte vždy len nad úrovňou povrchu zeme (tzn. nie v priehlbinách pod úrovňou povrchu zeme).
- **Používajte iba vonku.** Neprevádzkujte gril v budovách, garážach, zastrešených priechodoch, stanoch, v iných uzavretých priestoroch, pod markízami alebo horľavými konštrukciami.
- Nepoužívajte gril vo vozidle alebo na ňom. Toto sa týka aj karavanov, obytných prívesov a člnov.
- Nepoužívajte gril, ak sa vo vzduchu, resp. v okolí nachádzajú ľahko zápalné alebo explozívne látky. V blízkosti tohto grilu neskladujte nijaké pohonné látky alebo zápalné pary či tekutiny, ani ich v tomto grile nepoužívajte. Nestriekajte nijaké spreje v blízkosti grilu.
- Gril nikdy nepoužívajte bez redukčného ventilu (pozri kapitolu „Požiadavky na plynové komponenty“ – „Redukčný ventil“)!
- Zabezpečte, aby bol redukčný ventil správne pripojený a funkčný a nebol nijako poškodený.
- Vykonajte po každom pripojení plynovej fľaše, alebo keď nebol gril dlhšiu dobu používaný, skúšku tesnosti všetkých plynových komponentov (pozri kapitolu „Skúška tesnosti“). **V prípade úniku plynu sa gril nesmie používať.**
- **Tento prístroj musí byť počas prevádzky v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov.** Hrozí nebezpečenstvo vzniku ohňa. Musíte zachovať nasledujúce minimálne vzdialenosti od horľavých materiálov: 2 m smerom nahor a 1 m smerom do strán od samotného grilu. Vzdialenosť od ťažko horľavých materiálov, ako napr. steny domu musí byť minimálne 0,6 m. Počas prevádzky nesmú byť ani v spodnej skrinke skladované ochranný obal a ani iné horľavé materiály.
- V blízkosti grilu sa počas pripájania plynovej fľaše nesmú nachádzať nijaké zdroje zápalu.
- Nikdy neuzatvárajte vetracie otvory grilovacej jednotky ani priestoru na umiestnenie plynovej fľaše a zabezpečte, aby boli stále voľne prístupné.
- Nezakrývajte nijaké otvory grilu a zabezpečte, aby neboli upchaté pred tým, ako uvediete gril do prevádzky. Ako väčšina prístrojov používaných v exteriéri je gril možnou skrýšou pre pavúky a hmyz. Upchaté plynové komponenty môžu brániť prietoku plynu, čo môže spôsobovať zníženie výkonu alebo dokonca nebezpečný spätný plameň. Vyčistite upchané miesta tak, ako je to popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.
- Gril nenechávajte nikdy bez dozoru, pokiaľ je v prevádzke. Ak plameň zhasne, okamžite ho opäť zapáľte alebo zatvorte plynovú fľašu.
- V prípade plynového zápachu zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši a zhasnite všetky plamene. Nezapínajte nijaké elektrické prístroje. Pred opätovným uvedením grilu do prevádzky zistite a odstráňte príčinu úniku plynu.

- Dávajte pozor na to, aby sa potraviny s veľkým obsahom oleja a tuku príliš neprehriali. Na gril nedávajte nijaké nádoby naplnené olejom.
- Požiar horiaceho tuku nehaste vodou! Zatvorte okamžite prívod plynu na plynovej fľaši. Okamžite vypnite všetky horáky a veko ponechajte uzatvorené, až kým oheň nezhasne.
- **Po použití zatvorte okamžite prívod plynu na plynovej fľaši.**
- Gril nezakrývajte, kým je horúci.
- **Nerobte na prístroji zmeny!** Každá zmena na prístroji môže byť nebezpečná.
- **Na konštrukčných častiach, ktoré boli zapečatené výrobcom alebo jeho zástupcom, sa nesmú robiť nijaké zmeny.**
- Aby sa zabránilo ohrozeniu, **smie opravy vykonávať výlučne výrobca, resp. zákaznícky servis.** Ak si všimnete poškodenie alebo v prípade poruchy, kontaktujte zákaznícky servis (pozri obálku tohto návodu na montáž a používanie). Gril nesmiete až do opravenia používať, pretože to môže viesť k nesprávnemu fungovaniu grilu a zvýšiť nebezpečenstvo zranenia.
- Aby ste sa vyhli zhoršeniu funkčnosti grilu a zabránili prípadným škodám a nebezpečenstvám, používajte len originálne diely príslušenstva od výrobcu.
- Nikdy nedemontujte regulačný gombík, plynovú fľašu alebo niektorý plynový diel počas prevádzky.
- Nikdy neprepravujte gril s pripojenou plynovou fľašou. Gril a plynová fľaša sa musia stále prepravovať navzájom odpojené.
- Pravidelne čistite gril tak, ako je to popísané v kapitole „Čistenie a údržba“.

Ohrozenie plynovými fľašami

- **Dodržujte predpisy výrobcu alebo prenajímateľa plynovej fľaše!**
- Plynová fľaša sa nesmie dostať do detských rúk!
- Nikdy nepoužívajte plynovú fľašu s preliačeninami alebo hrdzou.
- Nikdy nepoužívajte plynovú fľašu s poškodeným ventilom.
- Nikdy neukladajte plynovú fľašu ležmo. (Aj prázdne) plynovú fľaše vždy inštalujte, prepravujte a uschovávajte v zvislej, bezpečnej polohe.
- Nikdy nenechajte plynovú fľašu spadnúť. Nevystavujte ju nárazom a nepoškodzujte ju.
- Plynové fľaše môžu pri zahriatí explodovať. Plynovú fľašu nikdy nespaľujte. Nevystavujte ju nijakým extrémnym horúčavám (nad 50 °C). Plynovú fľašu nenechávajte počas horúceho dňa v aute. Dbajte na to, aby sa ani plynová fľaša ani plynová hadica nedotýkali počas prevádzky grilu.
- Plynové fľaše pripájajte, používajte a skladujte len v exteriéri s dobrým vetraním (tzn. nie napr. na schodiskách, chodbách, v priechodoch alebo prejazdoch) a nad úrovňou zeme (tzn. nie v priehlbinách pod úrovňou zeme).
- Netesnú plynovú fľašu okamžite umiestnite na dobre vetranú plochu v exteriéri, nechajte plyn uniknúť a počkajte, kým sa vyparí. Potom netesnú plynovú fľašu vráťte výrobcovi spolu s informáciou o netesnosti.

  Pri závratoch alebo nevoľnosti vdychujte čerstvý vzduch a v prípade potreby privolajte lekársku pomoc.
- Pred odpojením redukčného ventilu od plynovej fľaše vždy najskôr zavrite ventil plynovej fľaše.
- Plynové fľaše (aj prázdne), ktoré nie sú pripojené na okamžité použitie, nesmú byť skladované priamo vedľa prístroja v prevádzke, ktorý funguje na plyn alebo prúd.
- Aj zdanlivo prázdne plynové fľaše môžu stále obsahovať skvapalnený plyn, a preto sa s nimi musí manipulovať rovnako opatrne ako s plnými plynovými fľašami.

POŽIADAVKY NA PLYNOVÉ KOMPONENTY

Gril funguje na skvapalnený plyn (Liquefied Petroleum Gas, LPG alebo LP plyn). Skvapalnené plyny propán, bután a ich zmesi zostanú pri izbovej teplote a malej kompresii (< 10 bar) v plynovej fľaši v tekutom stave. Ak sa plynová fľaša otvorí, unikne tlak, tekutina expanduje a jej skupenstvo sa mení na plynné.

Plynová fľaša

- Používajte výlučne plynové fľaše s propánom, bután alebo zmesou oboch plynov. Plynové fľaše musia spĺňať predpisy platné vo vašej krajine a nesmú byť väčšie, ako je uvedené v kapitole „Technické údaje“.

Redukčný ventil

Redukčný ventil zabezpečuje napájanie grilu stále rovnakým tlakom plynu.

- Používajte redukčný ventil dodávaný s grilom. Tento je testovaný a certifikovaný na označenie CE. Je v súlade s požiadavkami európskej normy EN 16129.
- Ak je gril dodaný bez redukčného ventilu, zaobstarajte si redukčný ventil vhodný pre danú plynovú fľašu. Dávajte pozor na to, aby spĺňal predpisy platné v danom štáte.

Plynová hadica

- Používajte plynovú hadicu dodávanú s grilom. Ak plynová hadica nebola súčasťou dodávky, zaobstarajte si takú, ktorá bude spĺňať predpisy platné v danom štáte.
- Plynová hadica (resp. hadicové vedenie) nesmie byť dlhšia ako 1,5 m a musí spĺňať normu N 16436-1.
- Dodržte predpisy platné v danom štáte a vymeňte plynovú hadicu, ak si to vyžadujú predpisy alebo ak plynová hadica prekročila maximálnu dĺžku povoleného použitia.
- Zabezpečte pred každým použitím, aby plynová hadica nebola nikde zalomená alebo nemala nikde trhliny a nebola opotrebovaná. V prípade poróznej alebo chybnej plynovej hadice sa gril nesmie uviesť do prevádzky.

MONTÁŽNE POKYNY

DODRŽTE!

- Obalový materiál uchovávajte mimo dosahu malých detí a zvierat! Hrozí nebezpečenstvo udusenia.

- Montážne kroky sú zobrazené na konci tohto návodu na montáž a používanie. Dodržte správne poradie montážnych krokov. **Nesprávna montáž môže spôsobiť nebezpečenstvo.**
- Používajte len bezchybné a presne na daný účel vhodné nástroje. Opotrebovanými nástrojmi alebo nástrojmi nevhodnými na daný účel nedokážete skrutky pritiahnuť dostatočne napevno, avšak môžete ich poškodiť až do takej miery, že sa už nebudú dať točiť.
- Dbajte na dostatok priestoru na mieste montáže a použite v prípade potreby podložku na ochranu grilu alebo citlivej podlahy pred poškriabaním.
- Gril zmontujte na vodorovnom, vyrovnanom povrchu tak, aby potom nestál nakrivo.
- Pri montáži nepoužívajte silu.
- Skrutkové spojenia najskôr utiahnite rukou a dotiahnite ich ešte raz napevno až po úspešnom ukončení daného kroku montáže. Inak môžu vzniknúť neželané pnutia.
- Matice dotiahnite, až kým pevne nepriliehajú o podklad a potom ešte o jednu štvrtinu obrátky. Nedoťahujte ich príliš napevno!

PRIPOJENIE PLYNOVEJ FĽAŠE

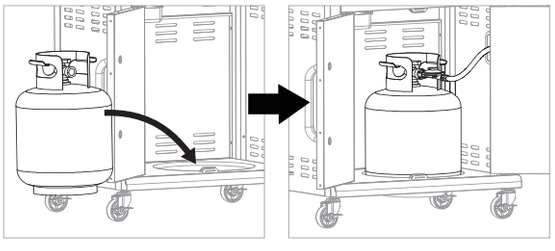
DODRŽTE!

- Dodržte pred pripojením plynovej fľaše pokyny z kapitoly „Bezpečnostné pokyny“ a „Požiadavky na plynové komponenty“.
- Všetky spájacie prvky musia byť očistené a nepoškodené.
- Plynová fľaša sa nesmie dotýkať ani horúcich častí grilu ani nesmie byť vystavená tepelnému žiareniu.
- Plynová hadica nesmie byť napätá, pretočená alebo zalomená a nesmie sa ani dotýkať grilu.
- Po pripojení plynovej fľaše zabezpečte, aby boli všetky spojenia tesné (pozri kapitolu „Skúška tesnosti“). Redukčný ventil priskrutkujte len rukou! Nepoužívajte pritom nijaké nástroje, aby sa nepoškodilo tesnenie ventilu, v dôsledku čoho by už nemohla byť zabezpečená tesnosť.

Ak bol gril dodaný bez redukčného ventilu, resp. bez plynovej hadice, zaobstarajte si ich. Zohľadnite pritom predpisy platné v príslušnom štáte a požiadavky v kapitole „Požiadavky na plynové komponenty“ – „Redukčný ventil“, resp. „Plynová hadica“.

1. Umiestnite gril po ukončení montáže v exteriéri na stabilný, vodorovný a zarovnaný povrch. Zabezpečte dostatočný voľný priestor na všetkých stranách. Pri výbere miesta inštalácie dodržte informácie z kapitoly „Bezpečnostné pokyny“.
2. V prípade potreby aretujte pojazdové kolieska s brzdou točením krídlových matíc.
3. Všetky regulačné gombíky musia byť v polohe vypnuté (šípka na regulačnom gombíku ukazuje smerom hore). Ak to nie je tak, stlačte regulačný gombík a otočte ho do polohy vypnuté**.**
4. Postavte plynovú fľašu kolmo v bezpečnej polohe na podlahu vedľa grilu. Ventil plynovej fľaše musí byť zatvorený.
5. Postarajte sa o to, aby bol priestor okolo grilu a plynovej fľaše voľne prístupný a neboli v ňom nijaké predmety.
6. Ak ešte plynová hadica nie je primontovaná na grile, upevnite jeden koniec plynovej hadice na plynové pripojenie na grile a prípadne druhý koniec na redukčný ventil. Spôsob upevnenia závisí od vyhotovenia plynovej hadice v príslušnej krajine.
7. Pripojte redukčný ventil tak, ako je to popísané v príslušnom návode. Pre prípad, že k redukčnému ventilu neexistuje návod, sú v nasledujúcom texte popísané niektoré z rôznych variantov. POZNÁMKA: Obrázky sa môžu mierne líšiť.
8. Po pripojení plynovej fľaše vykonajte skúšku tesnosti (pozri kapitolu „Skúška tesnosti“).

Odporúčame počas použitia postaviť plynovú fľašu vedľa grilu (Obrázok **B**)**.**
Plynová fľaša sa však počas použitia a po ňom môže uchovávať v spodnej skrinke, ak neprekračuje uvedené maximálne rozmery (pozri kapitolu „Technické údaje“). Postavte plynovú fľašu do priehlbiny vytvorenej na tento účel v spodnej platni.



Pripevnenie redukčného ventilu

Redukčný ventil s ľavotočivým závitom

(Obrázok **C**)

1. Redukčný ventil naskrutkujte rukou na ventilový závit plynovej fľaše. Všimnite si, že je to ľavotočivý závit, a preto sa musí točiť proti smeru hodinových ručičiek.
2. Aby plyn mohol začať prúdiť von a mohli ste uviesť gril do prevádzky, potočte ventil (**a**) na plynovej fľaši proti smeru hodinových ručičiek. Na zatvorenie ventilu ho točte v smere hodinových ručičiek.

Redukčný ventil s páčkou

(Obrázok **D**)

1. Pohnite páčkou redukčného ventilu (**b**) do polohy vypnuté.
2. Zatlačte redukčný ventil na ventil plynovej fľaše, až kým počuteľne nezaklikne.
3. Aby plyn mohol začať prúdiť von a mohli ste uviesť gril do prevádzky, pohnite páčkou do polohy zapnuté. Na zastavenie prívodu plynu dajte páčku do polohy vypnuté.

Redukčný ventil s manžetou

(Obrázok **E**)

1. Pohnite páčkou redukčného ventilu (**b**) do polohy vypnuté.
2. Posuňte manžetu redukčného ventilu nahor a podržte ju tam.
3. Zatlačte redukčný ventil na ventil plynovej fľaše a zatlačte manžetu na zatvorenie nadol.
4. Ak redukčný ventil nezaklikne, zopakujte tento postup.
5. Aby plyn mohol začať prúdiť von a mohli ste uviesť gril do prevádzky, pohnite páčkou do polohy zapnuté. Na zastavenie prívodu plynu dajte páčku do polohy vypnuté.

Demontáž redukčného ventilu

1. Zabezpečte, aby bol ventil plynovej fľaše, resp. redukčného ventilu zatvorený.
2. Potočte regulačným gombíkom grilu smerom nahor, takže zo systému môže uniknúť zvyškový plyn.
3. Na demontáž redukčného ventilu vykonajte montážne kroky v opačnom poradí.

SKÚŠKA TESNOSTI

DODRŽTE!

Nehľadajte nikdy miesta úniku plynu pomocou ohňa! Pred kontrolou miest úniku plynu zabezpečte, aby sa v blízkosti nenachádzal plameň a nemohli sa tam tvoriť iskry. Iskry alebo plamene môžu spôsobiť explóziu, ktorá môže viesť k ťažkým alebo dokonca smrteľným zraneniam alebo vecným škodám.

Po prvom pripojení, po každej výmene plynovej fľaše alebo ak ste gril dlhšiu dobu nepoužívali, musíte vykonať skúšku tesnosti všetkých plynových komponentov, aby ste zabezpečili, že z nijakého spojenia neuniká plyn.

Dodržte na vykonanie skúšky tesnosti pokyny v návode k redukčnému ventilu. Inak na tento účel použite prostriedok na hľadanie úniku plynu zo špecializovaného obchodu a dodržte návod na jeho použitie od výrobcu. **Skúška tesnosti vykonaná len posluchom nie je bezpečná!**

POUŽITIE

Uvedenie grilu do prevádzky

DODRŽTE!

- Nechajte gril s grilovacími roštami, resp. všetkými časťami príslušenstva, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami, vypáliť pred prvým použitím, aby ste odstránili prípadné zvyšky látok z výroby. Za týmto účelom zohrievajte gril pri zatvorenom veku minimálne 20 minút na najvyššom stupni. Po vychladení očistite jednotlivé časti príslušenstva. Dodržte pritom pokyny z kapitoly „Čistenie a údržba“.
- Používajte gril len vtedy, ak sa všetky jeho časti nachádzajú na svojom mieste a gril bol zmontovaný správne a v súlade s montážnymi krokmi z toho návodu na montáž a používanie.

- Pred každým použitím zabezpečte, aby bol gril nepoškodený, ako aj správne nainštalovaný. Pri výbere miesta inštalácie dodržte informácie z kapitoly „Bezpečnostné pokyny".
- Pred každým použitím zabezpečte, aby boli plynová fľaša, ako aj redukčný ventil pripojené správne a všetky plynové časti boli tesné (pozri kapitoly „Pripojenie plynovej fľaše" a „Skúška tesnosti").
- Skontrolujte pred každým použitím, či v grile nie sú tukové usadeniny. Odstráňte prebytočný tuk a vyprázdnite a vyčistite všetky časti systému na zachytávanie tuku, aby ste zabránili zapáleniu tuku a vzniku požiaru (pozri kapitolu „Čistenie a údržba").
- Systém na zachytávanie tuku ani grilovaciu komoru **nevykladajte** hliníkovou fóliou ani iným druhom fólie.
- Pri zapaľovaní musí byť veko otvorené. Horáky zapaľujte po jednom.
- Pri zapaľovaní plynového plameňa sa nenakláňajte nad grilovaciu plochu, pretože môže dôjsť k vzplanutiu plynu, ak sa v grilovacej komore nahromadí plyn.
- Ak plameň zhasne alebo sa nejaký horák nezapáli, otočte príslušný regulačný gombík do polohy vypnuté. Počkajte cca 2 až 5 minút, kým to znovu skúsite, aby sa plyn stihol odpariť. Inak môže dôjsť k vzplanutiu.
- Nikdy nelejte na horúci gril vodu, aby ste zabránili popáleninám a obareninám.

1. Otvorte veko.
2. Zabezpečte, aby sa všetky regulačné gombíky nachádzali v polohe vypnuté (šípka na regulačnom gombíku ukazuje smerom hore). Ak to nie je takto, stlačte regulačný gombík a otočte ho do polohy vypnuté.
3. Otvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
4. Každý horák je vybavený vlastným zapaľovacím systémom a dá sa preto zapáliť samostatne: Stlačte regulačný gombík požadovaného horáka a otočte ho do polohy **Max** (maximálny výkon) (Obrázok **F**). Aktivuje sa prívod plynu.
   Pri piezoelektrickom zapaľovaní sa súčasne vytvorí iskra
5. Skontrolujte, či je horák zapálený. Opatrne sa pozrite, či z horáka vystupujú plamene.
   Ak sa horák nezapálil, potočte regulačný gombík do polohy vypnuté a skúste to ešte raz.

Pri piezoelektrickom zapaľovaní pustite regulačný gombík až po pár sekundách po vykonanom zapálení, aby plameň nezhasol.

6. Týmto spôsobom zapáľte aj ostatné horáky.

Grilovanie

DODRŽTE!

- Pri otvorení veka môže unikať horúca para. Majte preto hlavu a ruky mimo nebezpečnej oblasti. Hrozí nebezpečenstvo obarenia.
- Nezohrievajte nijaké neotvorené nádoby na potraviny, pretože vytvorený tlak môže viesť k roztrhnutiu nádoby.
- Používajte grilovací príbor s dlhými, tepluvzdornými držadlami.

1. Po zapálení horákov predhrejte gril: zavrite veko a počkajte, kým teplomer na veku ukazuje požadovanú teplotu.
   Po predhriatí môžete horáky, ktoré nepotrebujete, vypnúť. Potočte za týmto účelom príslušné regulačné gombíky do polohy vypnuté.
2. Otvorte veko a položte grilované potraviny na grilovací rošt alebo podobnú časť príslušenstva, ktorú používate.
3. Ak chcete v grilovacej komore dosiahnuť vysokú teplotu a grilované potraviny sa majú dobre ugrilovať zo všetkých strán, zavrite veko.
4. V prípade potreby znížte intenzitu horenia potočením regulačného gombíka bližšie k polohe **Min** (najmenší výkon).
5. Akonáhle grilované potraviny ohnedli v požadovanej miere, otočte ich grilovacími kliešťami.

Varenie na bočnom horáku (zóna cooK)

DODRŽTE!

- Na bočnom horáku používajte výlučne kuchynský riad určený na varenie na plynových sporákoch.
- Priemer riadu na varenie musí byť 12 - 24 cm, aby bezpečne spočíval na bočnom horáku.

- Vyklopte kryt bočného horáka nahor a použite ho ako ďalší plynový horák na varenie na prípravu napr. príloh a omáčok priamo na grile.

Uvedenie grilu mimo prevádzky

1. Zatvorte prívod plynu na plynovej fľaši.
2. Potočte všetky regulačné gombíky do polohy vypnuté.
3. Nechajte gril vychladnúť pred tým, než ním budete pohybovať.
4. Vyčistite gril po vychladnutí (pozri kapitolu „Čistenie a údržba"). Nadmerné zhluky zvyškov potravín a potravinového tuku môžu viesť k takzvanému požiaru tuku.

TIPY NA GRILOVANIE

1. Pred začiatkom grilovania **si pripravte všetko,** čo na to potrebujete. Pri grilovaní by ste mali mať neustále gril a grilované potraviny v dohľade a nemali by ste neustále odbiehať do kuchyne.
2. Pred prípravou by malo **mäso mať izbovú teplotu**, aby sa dosiahla kvalitná a rovnomerná príprava.
3. Používajte **čisté grilovacie rošty.** Na zvyškoch na grilovacích roštoch by sa nové grilované potraviny totiž pripiekli.
4. Ak **grilované potraviny jemne potriete olejom**, zhnednú rovnomernejšie a nebudú sa lepiť na grilovací rošt.
5. **Natrite liatinové rošty** pred grilovaním **olejom,** aby sa grilované potraviny nepripiekli.
6. **Gril zohrejte** vždy pri zatvorenom veku **vopred,** aby sa grilované potraviny nepripiekli na grilovací rošt a mohli ich rýchlo opiecť. Okrem toho takto ohoria zvyšky z posledného grilovania. Aj keď chcete grilovať len na strednom alebo nízkom stupni teploty, mali by ste gril vopred zohriať.
7. Neklaďte **príliš veľa grilovaných potravín** na grilovací rošt. Medzi jednotlivými kusmi potravín ponechajte dostatočný priestor, aby ste ich mohli pohodlne uchopovať a pohybovať.
8. Pri použití **marinády, omáčky alebo glazúry s veľkým obsahom cukru** alebo iných ľahko horľavých prísad ich natierajte **až v posledných 10 až 15 minútach** grilovania.
9. Odporúčame pri grilovaní **mať veko zatvorené.** Takto sa zníži riziko vyšľahujúcich plameňov a grilované potraviny sa pripravia rýchlejšie a rovnomernejšie. Neotvárajte ho príliš často na pozretie sa na grilované potraviny, aby tam zbytočne nevnikalo príliš veľa vzduchu a neunikala teplota a dym.
10. Aby mal steak pekný grilovací vzor a mal chutnú krustu, nesmiete ho **príliš často otáčať.** Vo väčšine prípadov by ste mali grilované potraviny otočiť len jeden raz a to vtedy, keď sa dosiahne želaná farba. Takto sa zabráni aj príliš častému otváraniu veka.
11. Pripravené grilované potraviny môžete odložiť **na rošt na udržiavanie tepla** na udržanie ich teploty, kým budete pokračovať v grilovaní. Nezabudnite pritom, že ich príprava takto ďalej pokračuje. Okrem toho môžete na rošte na udržiavanie tepla opiecť žemle na burgre, alebo šetrne pripravovať zeleninu, plody mora atď., kým pri vysokej teplote pripravujete napr. mäso na grilovacom rošte.

Priame vs. nepriame grilovanie

Priame grilovanie

Toto je klasický variant, pri ktorom je grilovaná potravina umiestnená priamo nad horákom. Tomu zodpovedá aj vysoká teplota. Preto sa táto metóda hodí dobre na grilované potraviny s krátkymi

časmi prípravy do maximálne 30 minút a na napríklad krátke a intenzívne grilovanie burgrov a steakov. Týmto spôsobom sa vytvorí chutná krusta, zatiaľ čo vnútrajšok zostane šťavnatý.

Nepriame grilovanie

Pri ňom sa teplota z horáka dostáva vedľa grilovanej potraviny a horák priamo pod ňou zostáva vypnutý. Súčasne je veko zatvorené, aby nemohlo von uniknúť teplo. Tento spôsob grilovania odporúčame na grilované potraviny s dlhými časmi prípravy ako bravčové rebierka, trhané bravčové mäso alebo celú hydinu. Týmto spôsobom sa však dajú šetrne pripraviť aj ryby a zelenina.

Môžete tiež navzájom kombinovať oba spôsoby grilovania: najskôr prudko opiecť a potom pripraviť so šťavnatým vnútrajškom.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

DODRŽTE!

- Pred čistením nechajte všetky časti vychladnúť, tak aby už neboli horúce a mohli ste sa ich dotknúť.
- Nerobte na ventile redukčného ventilu nijaké čistiace práce! Obsahuje veľmi citlivé konštrukčné časti, ktoré sa môžu poškodiť už pri ľahkom kontakte s inými predmetmi. Neponárajte redukčný ventil do vody.
- Plynový systém môže čistiť len odborne spôsobilý pracovník. V nijakom prípade nerozoberajte regulačnú jednotku.
- Vnútro horáka sa nesmie namočiť!
- Nikdy gril neponárajte do vody ani ho neostrekujte vodou z hadice. Do plynových a elektrických súčastí sa nesmie dostať nijaká tekutina.
- Odpojte plynovú fľašu pred čistením telesa grilu.
- Nikdy na horúce časti nelejte studenú vodu. Môže to viesť k popáleninám a poškodeniu materiálu.
- Nikdy nepoužívajte lieh alebo iné zápalné či leptavé čistiace prostriedky.
- Dodávané príslušenstvo sa nehodí do umývačky riadu.
- Všetky časti musia byť pred použitím alebo uskladnením suché.

Aby ste mali z grilu dlho radosť, musí byť udržiavaný v čistote. Ak gril nebudete pravidelne čistiť a robiť jeho údržbu, môže sa postupom času znížiť jeho výkon. Nízke teploty a nerovnomerné rozdelenie teploty sú znakom toho, že je nutné vyčistiť plynové komponenty. V dôsledku zvyškov jedál na grilovacom rošte sa oň prichytávajú grilované potraviny. Tukové usadeniny môžu viesť k požiaru tuku.

Čistenie systému na zachytávanie tuku (po každom použití)

- **Nepoužívajte nijaké abrazívne čistiace prostriedky.**
- Vyprázdnite a vyčistite všetky časti systému na zachytávanie tuku (plech na zachytávanie tuku, nádobu na zachytávanie tuku alebo misku na zachytávanie tuku) po každom použití, resp. pred každým použitím. Umyte časti teplou vodu, umývacím prostriedkom a hubkou. Najjednoduchšie sa čistenie vykonáva po použití v mierne teplom (nie horúcom!) stave.

Čistenie grilovacích roštov a grilovacej platne z liatiny (po každom použití)

Grilovaciu platňu vyčistíte rovnakým spôsobom ako grilovací rošt.

1. Nechajte grilovací rošt na grile a odstráňte hrubé zvyšky pomocou kefky na čistenie grilovacieho roštu alebo špachtľou.
2. Zostávajúce zvyšky môžete vypáliť nasledujúcim spôsobom: Zapnite gril na cca 30 minút na najvyšší stupeň (najmenej 300 °C) a zavrite veko.
3. Nechajte grilovací rošt ochladiť to tej miery, aby ste sa ho mohli dotknúť a vykefujte ho od zvyškov. V prípade potreby ho ešte dočista vyutierajte vlhkým kuchynským papierom.
4. Odporúčame vám natrieť grilovací rošt kvôli ošetreniu a príprave na ďalšie grilovanie rastlinným olejom.

Čistenie smaltovaných grilovacích roštov, roštov na udržiavanie tepla, krytov horáka a ostatných smaltovaných častí

- **Nepoužívajte nijaké abrazívne čistiace prostriedky ani kefy s kovovými štetinami.**
- Grilovacie rošty a rošty na udržiavanie tepla čistite po každom použití, ostatné časti podľa potreby.
- Odškrabte hrubé zvyšky plastovou špachtľou alebo ich nechajte zmäknúť v teplej vode.
- Potom na čistenie použite teplú vodu s trochou umývacieho prostriedku a hubku alebo mäkkú handru.

Čistenie nerezových roštov (po každom použití)

- Nerezové rošty čistite teplou vodou, umývacím prostriedkom a hubkou alebo nerezovým čistiacim vankúšikom.

Čistenie grilovacej komory (podľa potreby)

Počas použitia vzniká z odpareného tuku a dymu uhlík, ktorý sa ukladá v grilovacej komore.

- **Nepoužívajte nijaké abrazívne čistiace prostriedky.**

1. Odstráňte z celej grilovacej komory všetky zvyšky jedla a zhluky tuku. Na to môžete použiť napríklad plastovú špachtľu.
2. Potom utrite povrch dočista mäkkou handrou. Ak sa vyskytnú silnejšie znečistenia, môžete ich umyť teplou vodou, umývacím prostriedkom a hubkou a utrieť dosucha neabrazívnou handrou.

Čistenie vonkajších strán (podľa potreby)

Vonkajšie strany grilu pozostávajú z rozličných materiálov a povrchov. Preto vám odporúčame v závislosti od druhu povrchu rozličné čistiace postupy.

Povrchy z nehrdzavejúcej ocele

- Použite neabrazívny čistič na nehrdzavejúcu oceľ a dodržte pritom pokyny výrobcu. **Nepoužívajte nijaké abrazívne pasty!**
- Inak môžete pri čistení použiť teplú vodu, čistiaci prostriedok na domáce použitie a hubku. Nakoniec povrchy omyte čistou vodou a vysušte ich mäkkou handrou.

Ak sa gril používa v mimoriadne tvrdých podmienkach, potom sa jeho vonkajšie strany musia čistiť častejšie. V prostredí s obsahom chlóru a sulfidov, a to predovšetkým na morskom pobreží môže začať oxidovať aj nehrdzavejúca oceľ alebo sa na nej môžu tvoriť fľaky. K tvorbe fľakov môžu viesť aj slaná voda, kyslý dážď, blízkosť k bazénom alebo vírivkám a iné extrémne podmienky vyznačujúce sa vysokou teplotou a vlhkosťou. Tieto fľaky sa niekedy zamieňajú s hrdzou.
Dajú sa však ľahko odstrániť a dá sa im jednoducho zabrániť: umyte fľaky teplou vodou a čistiacim prostriedkom do domácnosti, opláchnite ich čistou vodou a vysušte ich. Každé 3 až 4 týždne vydrhnite všetky plochy z nehrdzavejúcej ocele vodou z vodovodu a čistiacim prostriedkom určeným na nehrdzavejúcu oceľ tak, aby ste zabránili tvorbe fľakov.

Lakované smaltované povrchy a plastové diely

- **Nepoužívajte nijaké abrazívne čistiace prostriedky.**
- Na čistenie používajte len teplú vodu s trochou čistiaceho prostriedku do domácnosti a kuchynské utierky alebo mäkkú handru. Povrch očistite, umyte a utrite dosucha.

Čistenie plynových komponentov (podľa potreby)

Plynové komponenty sa môžu eventuálne zapchať a musíte ich vyčistiť, ak

- cítiť zápach plynu pri veľmi žltom a slabom plameni horáka.
- sa nedosiahne požadovaná teplota.
- horák hreje nerovnomerne, resp. plameň plápolá.

Pri čistení postupujte nasledujúcim spôsobom:

- Na odstránenie zvyškov jedál a špiny vyčistite celú vonkajšiu plochu horáka čistou drôtenou kefou. **Pri čistení dávajte pozor, aby ste neohli zápalnú elektródu alebo ju nepoškodili.** Opatrne vykefujte priestor okolo zápalnej elektródy.
- Zabezpečte predovšetkým to, aby boli na každej rúrke horáka voľné otvory na výstup plynu a na vstup vzduchu, resp. Venturiho trubica. Vyčistite ich podľa potreby napr. čističom na fajky alebo stlačeným vzduchom.
- Pripojenie plynu a pripojenia plynovej hadice môžete v prípade potreby vyčistiť mäkkým štetcom.

Údržbové práce

DODRŽTE!

- Dýzy môže vymieňať len odborne spôsobilý pracovník.

Gril si nevyžaduje údržbu, ak ho pravidelne čistíte. Napriek tomu je nutné v pravidelných intervaloch vykonávať kontrolu. Intervaly si stanovte podľa častosti používania a okolitých podmienok, ktorým je gril vystavený.

- Skontrolujte, či má gril všetky časti a sú namontované (vizuálna kontrola).
- Skontrolujte, či sú všetky spojenia funkčné a napevno dotiahnuté. V prípade potreby ich dotiahnite.
- Plynový systém musí byť preverený zakaždým, keď je pripojená plynová fľaša (pozri kapitolu „Skúška tesnosti“).
- Plynovú hadicu musíte vymeniť, ak je porózna alebo sú niektoré miesta poškodené, resp. bola prekročená maximálna doba používania (pozri kapitolu „Technické údaje“).

SKLADOVANIE

DODRŽTE!

- Chráňte gril pred silným vetrom, dlhotrvajúcim vlhkom, dažďom, snehom, krúpami a inými poveternostnými vplyvmi.
- Pri dlhšom nepoužívaní grilu odpojte plynovú fľašu od grilu a uskladnite ju v súlade s predpismi (pozri kapitolu „Bezpečnostné pokyny“- „Nebezpečenstvo“ - „Ohrozenie plynovými fľašami“).

- V exteriéri uschovávajte gril na suchom mieste. Zakryte ho (ochranným obalom) na ochranu konštrukčných častí pred vlhkosťou, prachom, hmyzom alebo pavúkmi, ktoré môžu vniknúť do telesa grilu a usadiť sa tam.
- Vyčistite gril pred uskladnením (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).
- Ak sa gril skladuje v **interiéri**, musí byť **odpojený od plynovej fľaše**. Zatvorte ju v súlade s predpismi uzatváracou maticou a ochrannou čiapočkou (v závislosti od druhu vyhotovenia) a skladujte ju v exteriéri nad zemou (tzn. nie v priehlbinách pod úrovňou zeme) na dobre vetranom mieste.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak by napriek dostatočnej pozornosti a starostlivosti prišlo k poruche, potom vám táto kapitola môže pomôcť ju odstrániť.

Ak sa pomocou nasledujúcich krokov problém nedá vyriešiť, kontaktujte zákaznícky servis (pozri obálku tohto návodu na montáž a používanie).

Nepokúšajte sa sami opravovať plynový systém!

Zápach plynu

Z plynového systému uniká plyn.

1. Okamžite zavrite ventil na plynovej fľaši.
2. Dotiahnite všetky skrutkové spoje plynového systému.
3. Skontrolujte všetky plynové časti, či nie sú zvonka poškodené, vymeňte chybné časti za originálne náhradné diely.
4. Skontrolujte tesnosť (pozri kapitolu „Skúška tesnosti“).

Horák sa nezapaľuje.

Plynová fľaša je prázdna.

► Vymeňte plynovú fľašu.

Horák je zapchatý.

► Vyčistite ho podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“ - „Čistenie plynových komponentov (podľa potreby)“

Pri bočnom horáku: zapaľovací kábel nie je nastrčený na zapaľovaní.

► Vizuálna kontrola. V prípade potreby ho zastrčte.

Dýza nastavovacieho člena (za prednou krycou platňou) je upchatá.

► Nechajte gril vyčistiť odborne spôsobilým pracovníkom.

Zapaľovanie je pokazené.

► Nechajte skontrolovať a opraviť, resp. vymeniť zapaľovanie odborne spôsobilým pracovníkom.

Nedosiahla sa požadovaná teplota. / Plameň je malý a silno plápolá alebo je vzor plameňa nepravidelný. / Jednotlivé horáky sa nezapaľujú.

Plynová fľaša je (takmer) prázdna.

► Vymeňte plynovú fľašu.

Horáky sú zapchaté.

► Vyčistite ich podľa popisu v kapitole „Čistenie a údržba“ - „Čistenie plynových komponentov (podľa potreby)“

Plynová hadica je zalomená.

► Vyrovnajte plynovú hadicu.

Dýza nastavovacieho člena (za prednou krycou platňou) je upchatá.

► Nechajte gril vyčistiť odborne spôsobilým pracovníkom.

Silne horiaci plameň

Grilované potraviny sú hotové.

► Odstráňte veľké množstvá tuku, dajte mäso na grilovaciu misku alebo znížte grilovaciu teplotu.

Gril je znečistený.

► Vyčistite gril (pozri kapitolu „Čistenie a údržba“).

VYHLÁSENIE O ZHODE ES

My, firma LANDMANN Germany GmbH, týmto vyhlasujeme, že tu popísaný plynový prístroj spĺňa požiadavky NARIADENIA EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY **(EU) 2016/426**

Zhoda bola preukázaná typovou skúškou podľa noriem **EN 498:2012** a **EN 484:2019+AC:2020.**

Typovú skúšku vykonalo notifikované miesto **Intertek Italia 2575.**

Identifikačné číslo prístroja: **2575DL27984**

Pre ďalšie informácie sa, prosím, obráťte na náš zákaznícky servis.

LIKVIDÁCIA

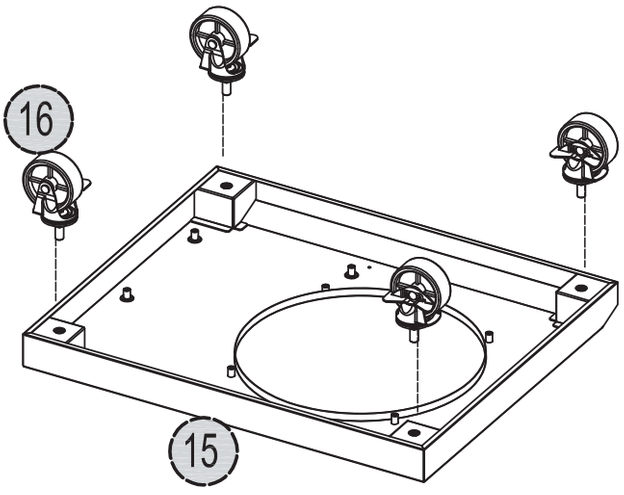
Pri likvidácii gril rozložte na jednotlivé časti a kov a plasty odovzdajte na recykláciu.

Obalový materiál likvidujte ekologicky a odovzdajte ho na zbernom mieste.

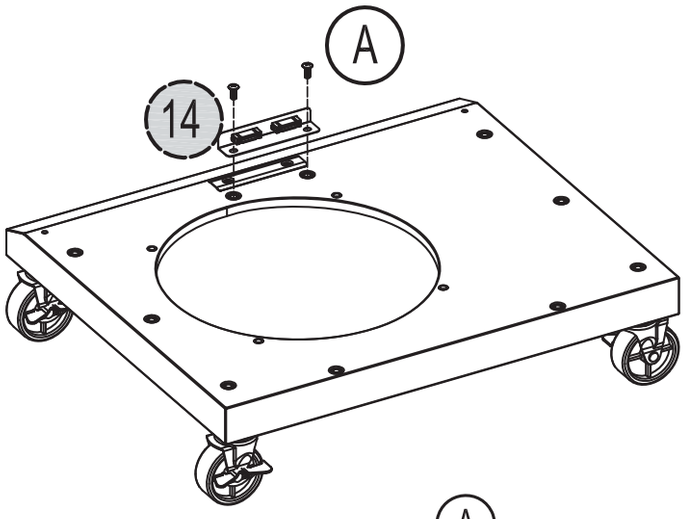
du brauchst • you require •potrzebujesz • potřebujete • požadujete



1.



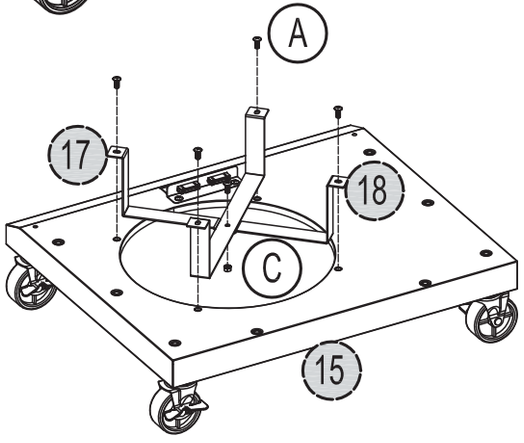
2.





M6 x 15mm
2X

3.



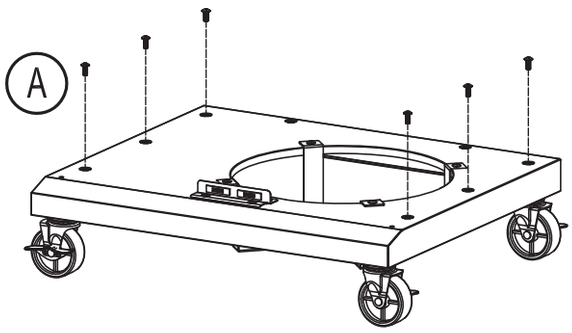


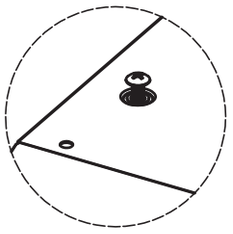
M6 x 15mm
5X



M6 Nut
1X

4.

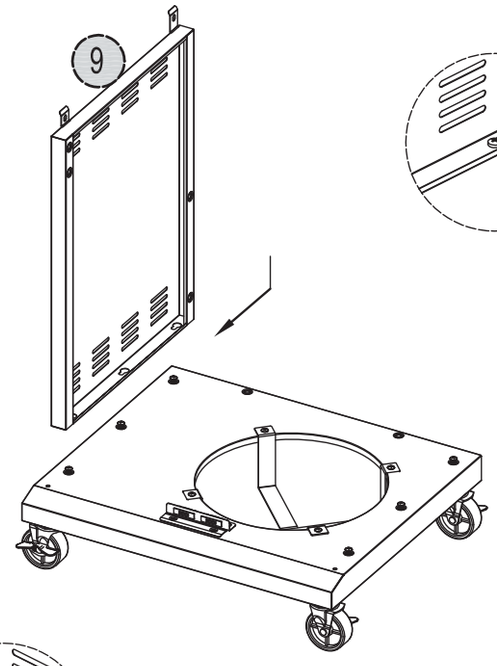


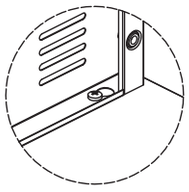




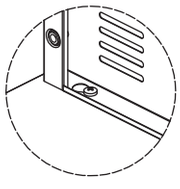
M6 x 15mm
6X

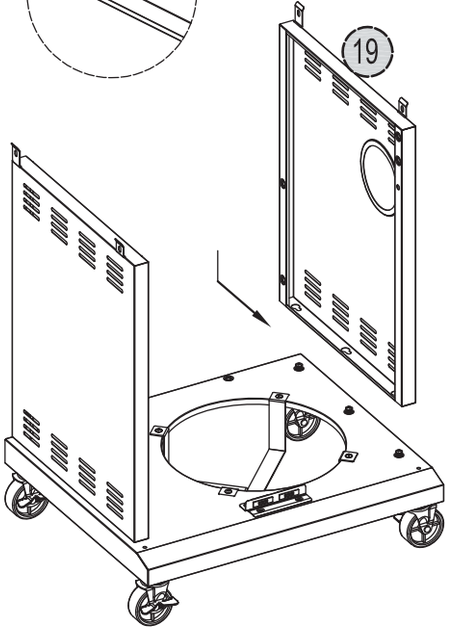
5.



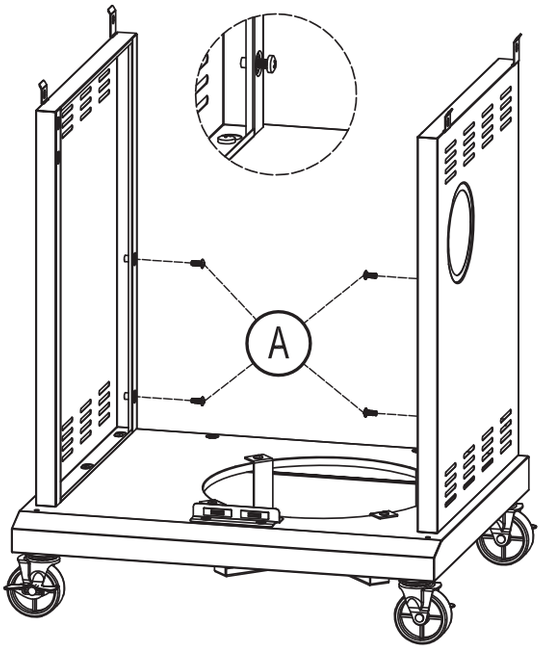


6.





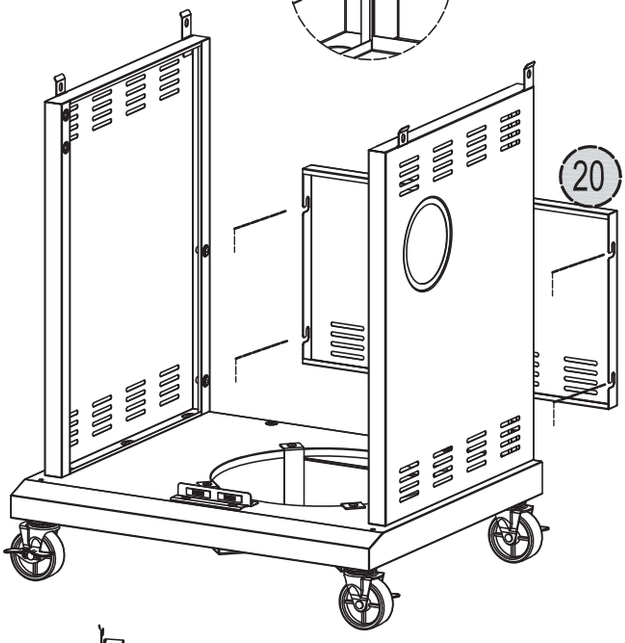
7.



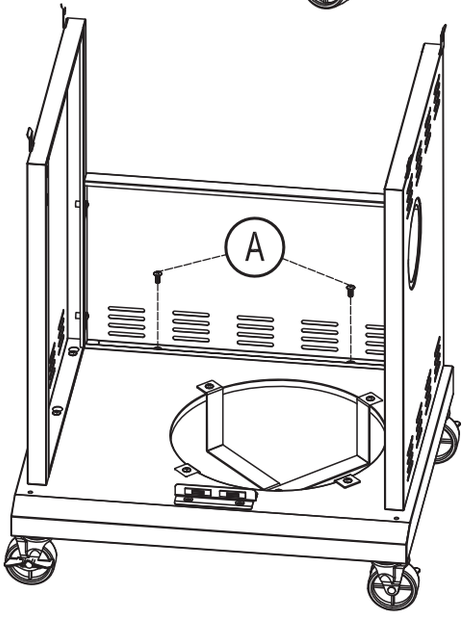


M6 x 15mm
4X

8.



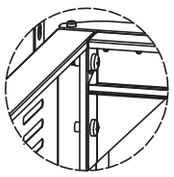
9.

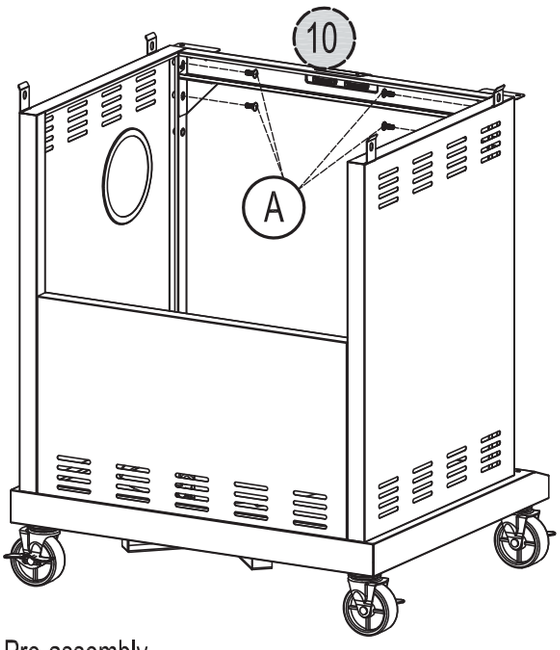




M6 x 15mm
2X

10.



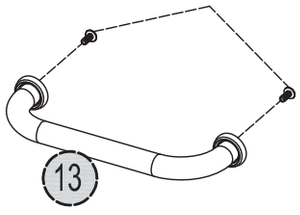


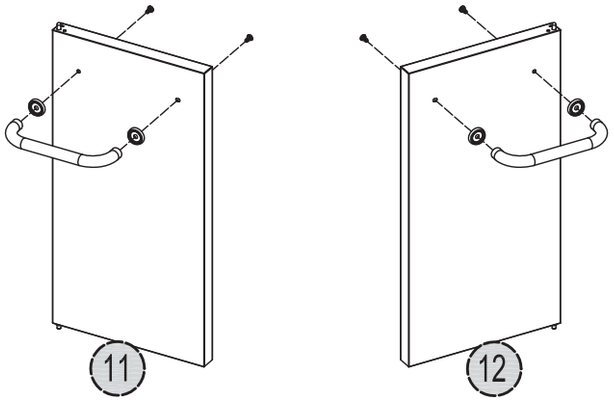


M6 x 15mm
4X

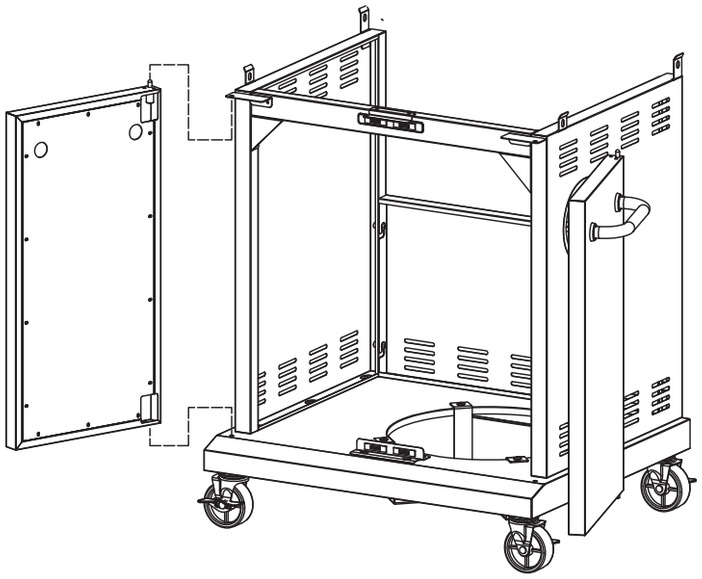
Pre-assembly

11.

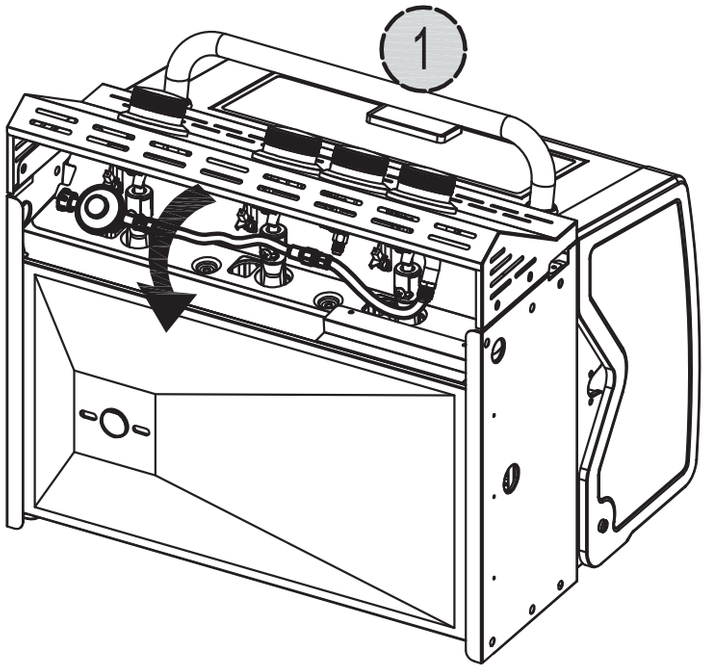




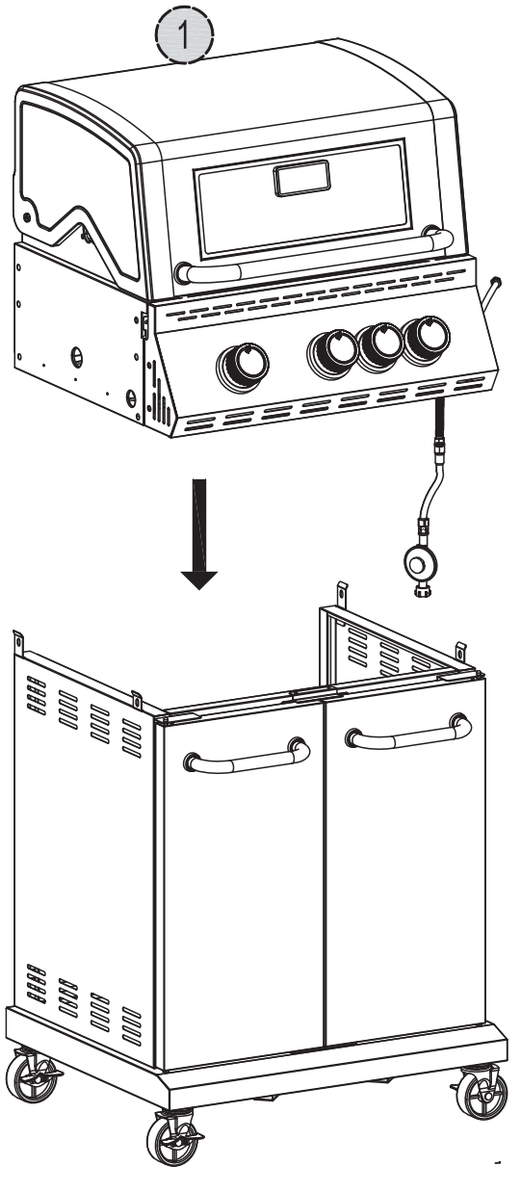
12.



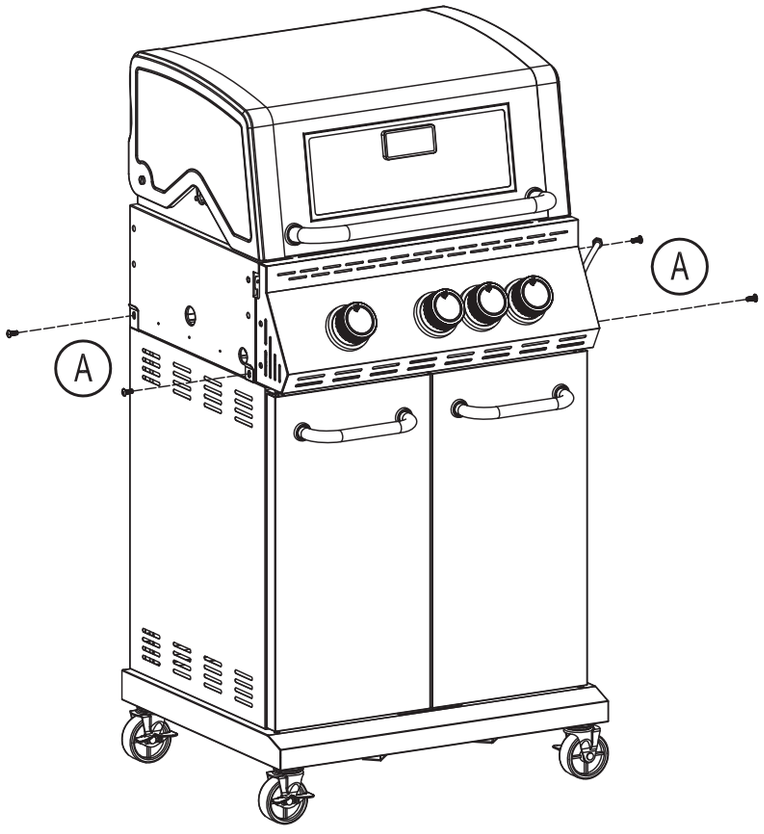
13.



14.



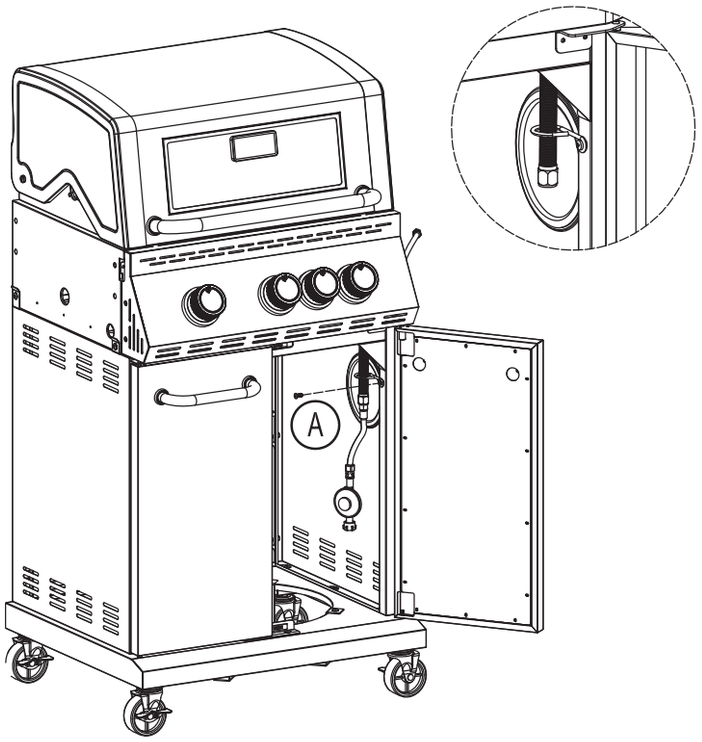
15.





M6 x 15mm
4X

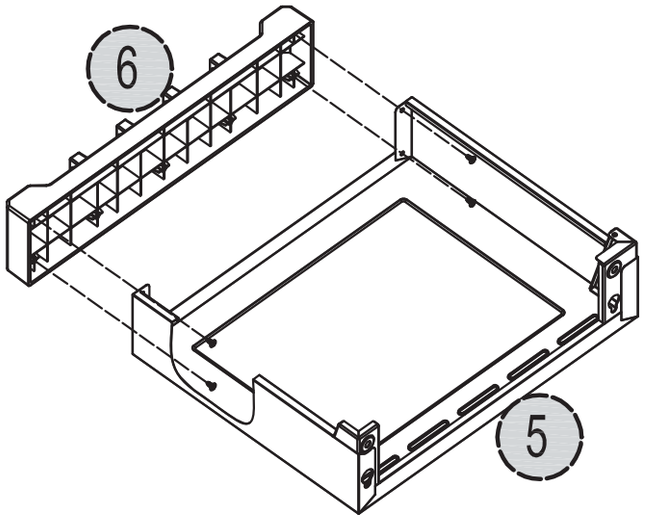
16.



A

M6 x 15mm
1X

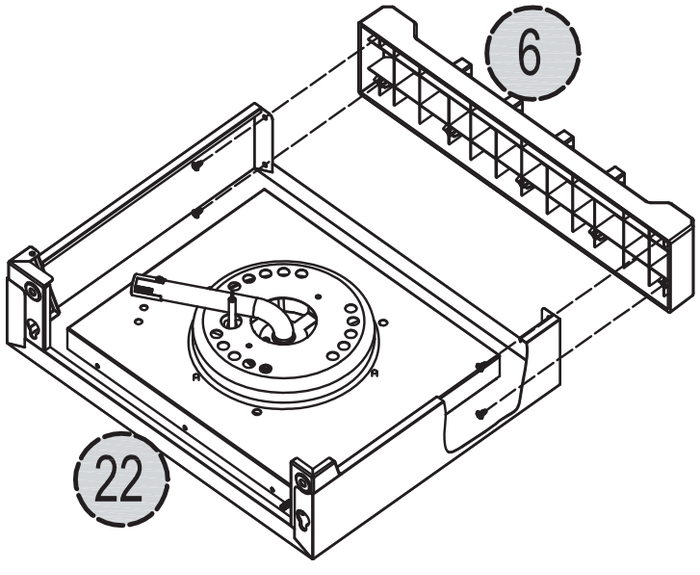
17.



B

M4 x 10mm
4X

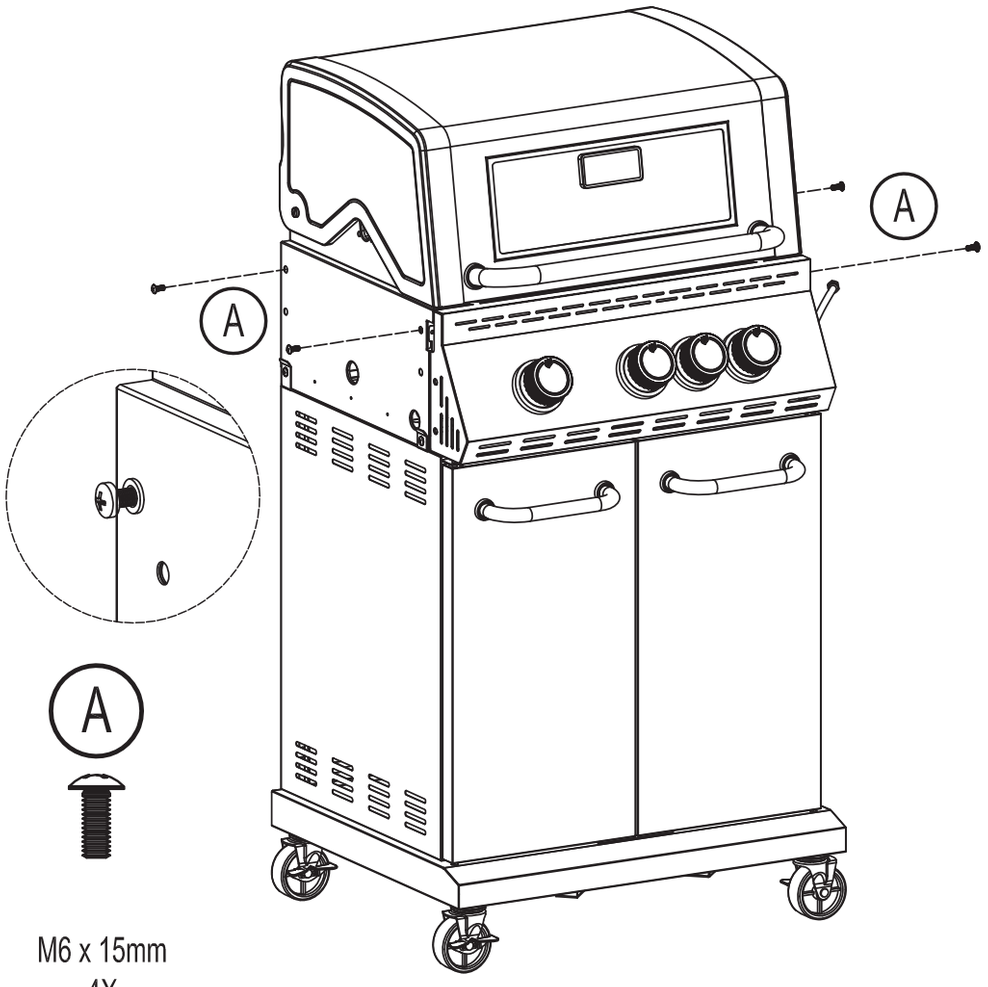
18.



B

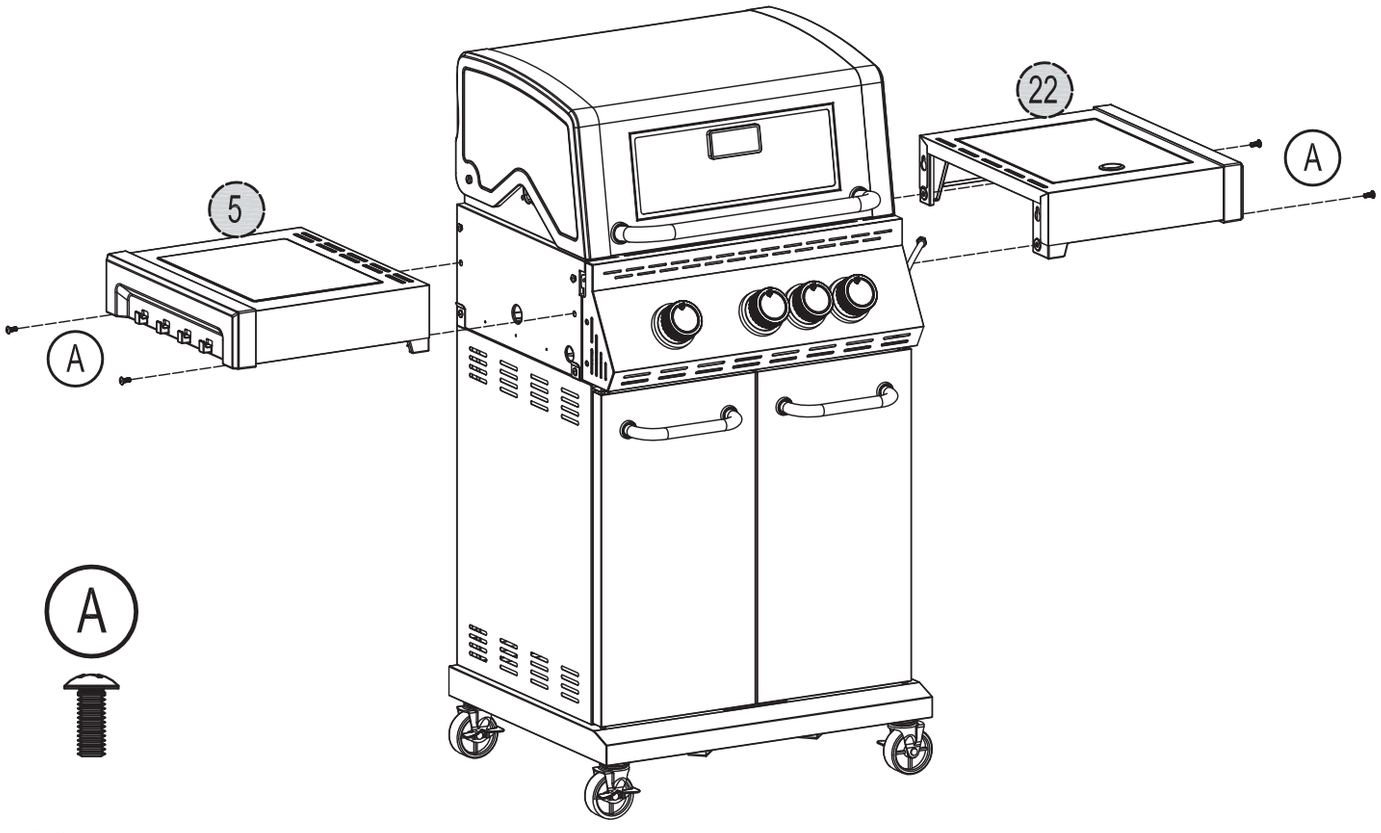
M4 x 10mm
4X

19.



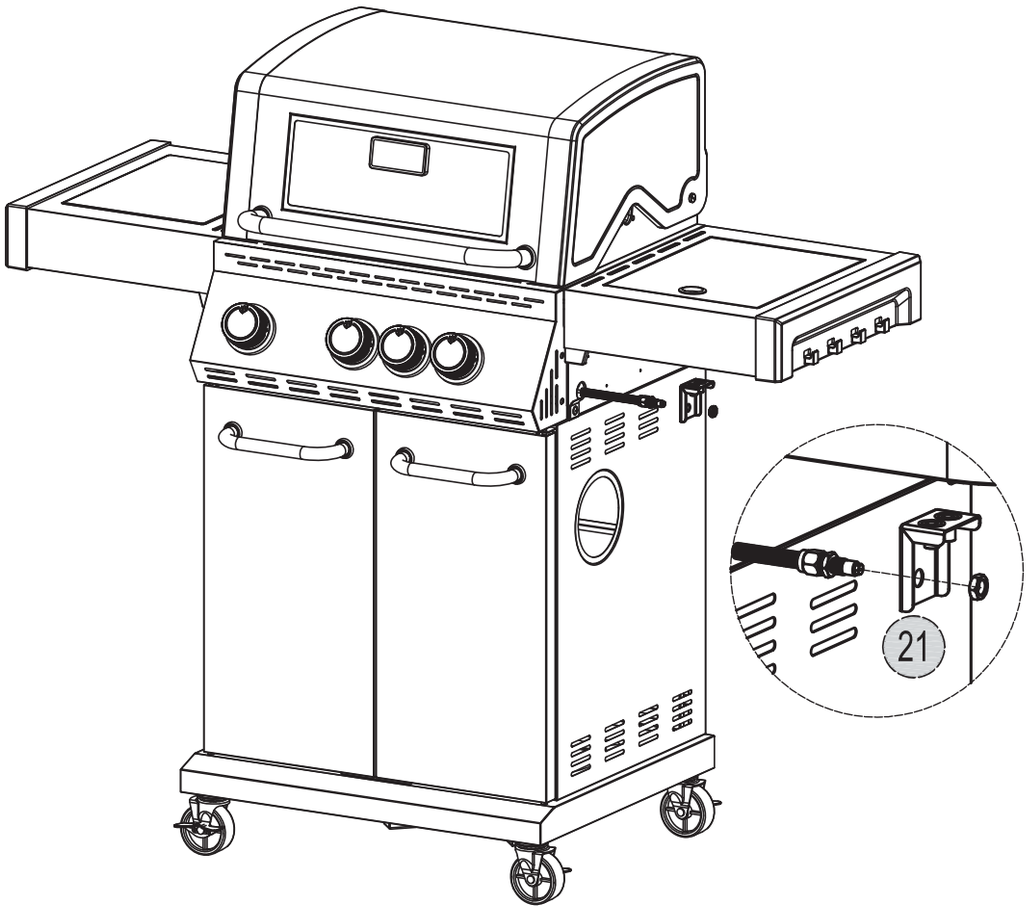
M6 x 15mm
4X

20.

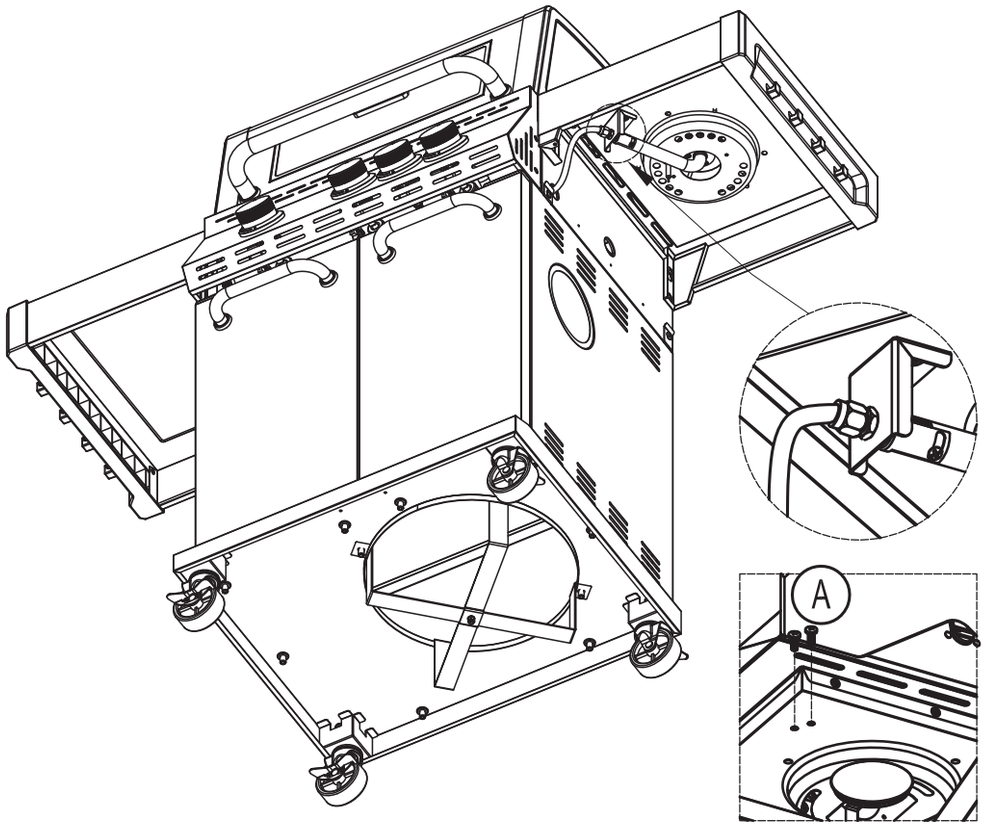


M6 x 15mm
4X

21.



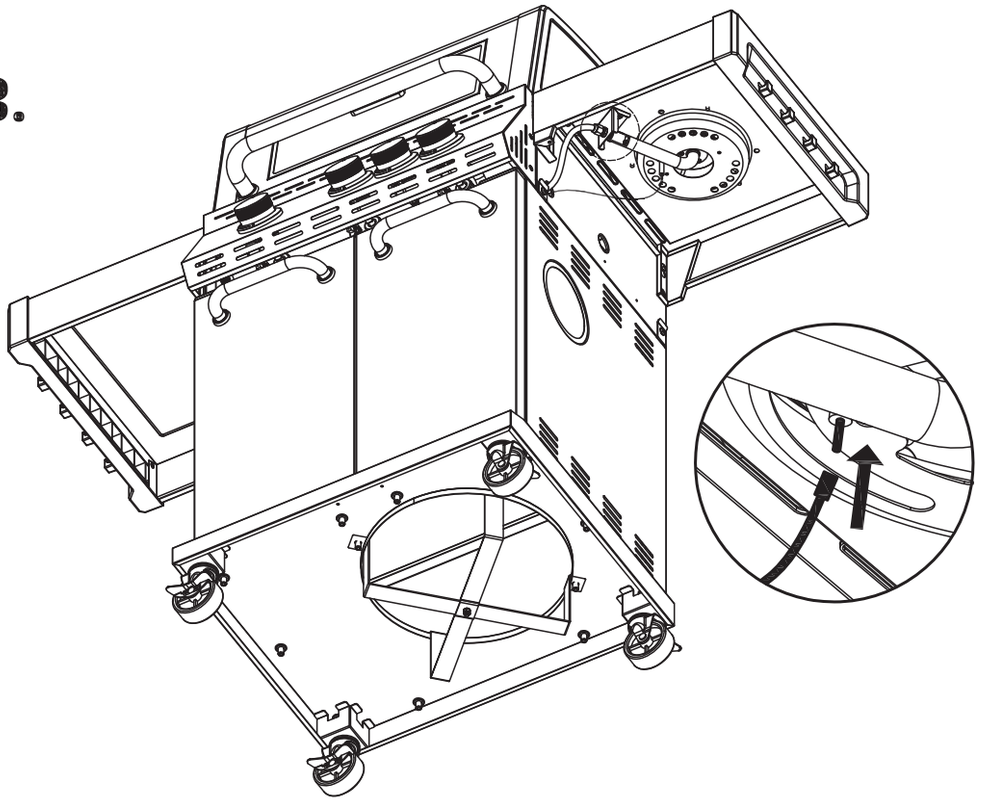
22.



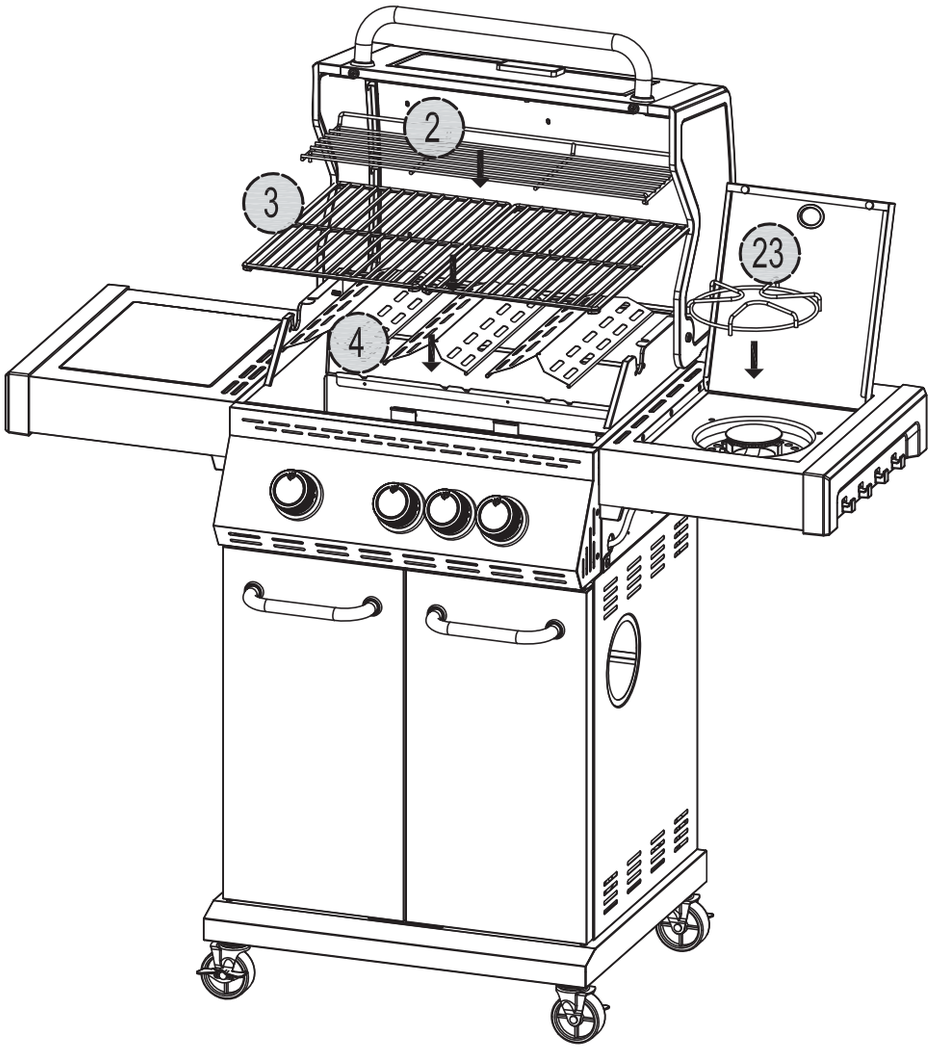


M6 x 15mm

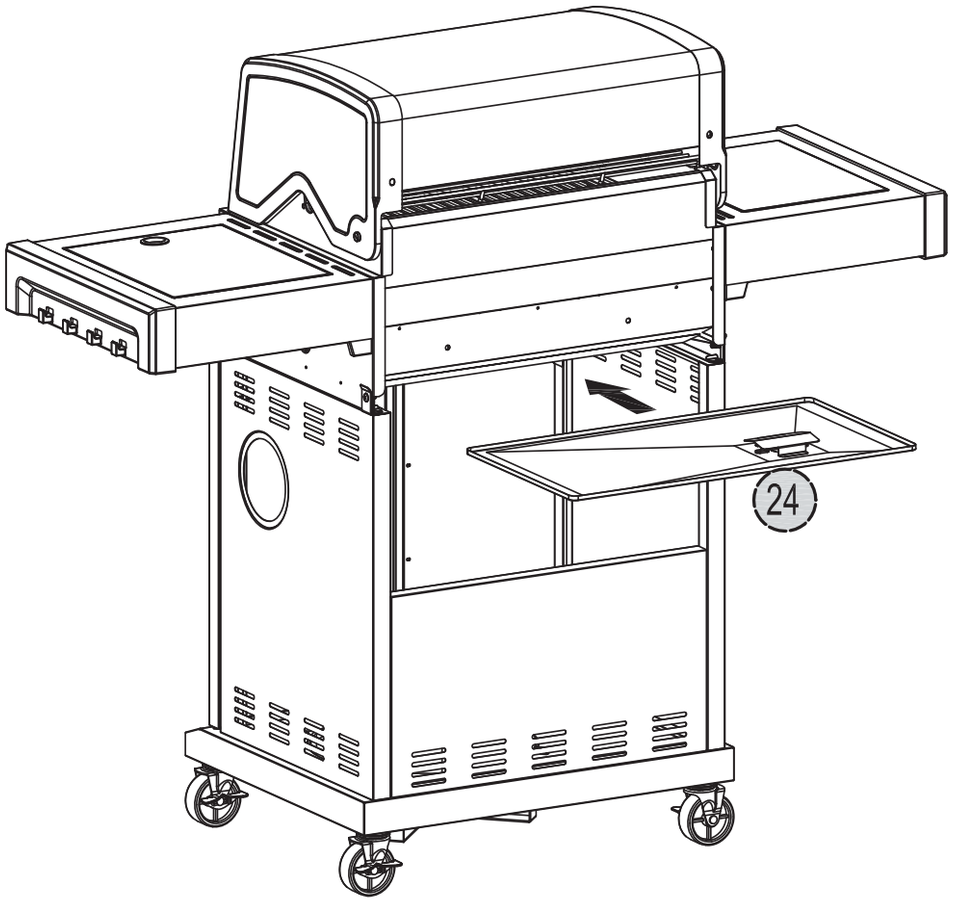
23.



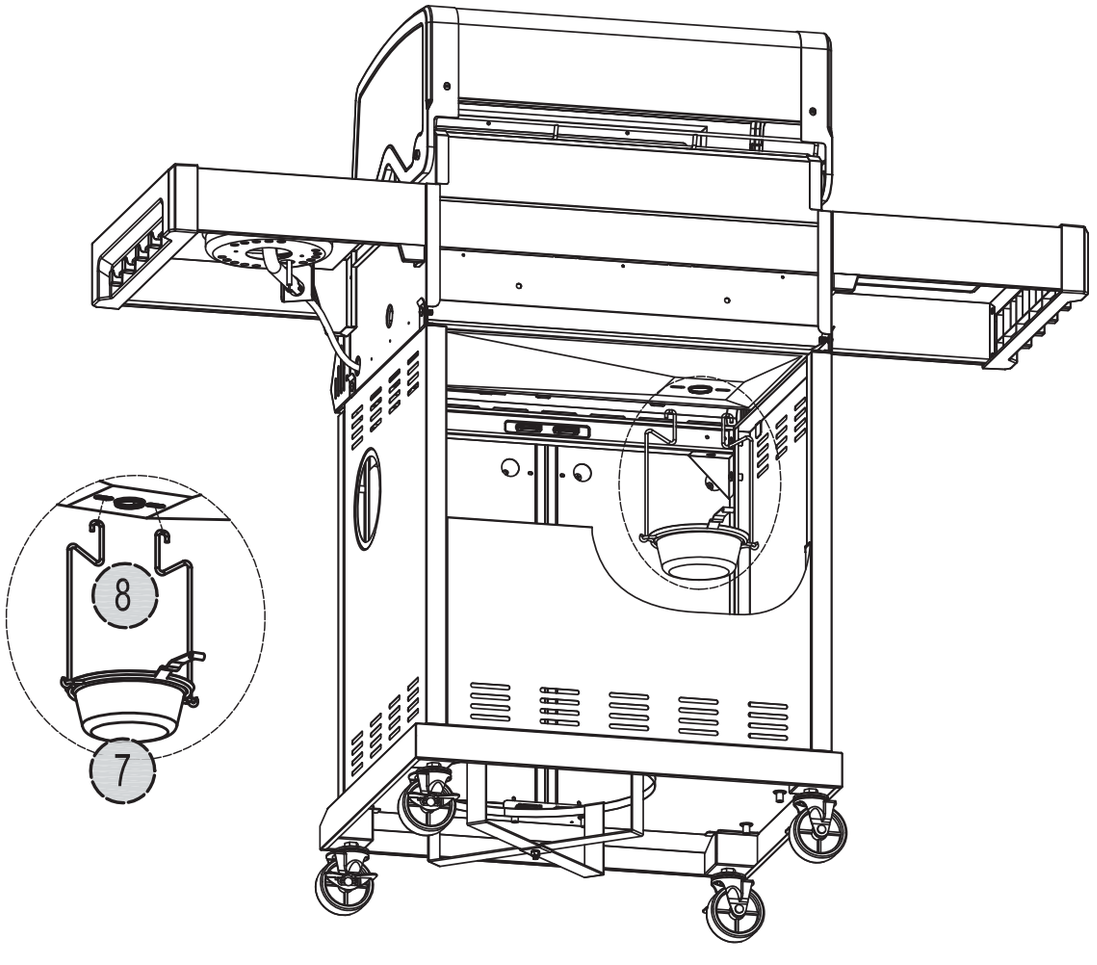
24.



25.



26.



✔

