



Montageanleitung

"Rundgrill"



Vorwort

Bevor Sie den hochwertigen **GRILLCHEF** Grill in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Montage- und Betriebsanleitung sorgfältig durch.

Sie werden schnell feststellen:

Aufbau und Handhabung sind leicht und einfach. Funktionsstörungen sind bei bestimmungsgemäßigem Gebrauch als Holzkohlegrillgerät zur Verwendung im Freien ausgeschlossen.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill darf ausschließlich, nur für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden und es müssen dabei alle Vorgaben dieser Anleitung eingehalten werden.

Nur für den privaten Gebrauch!



WARNUNG vor Verbrennung!

- ⇒ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ⇒ Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!
- ⇒ Tragen Sie beim Grillen Grillhandschuhe oder benutzen Sie eine Grillzange.
- ⇒ Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen.



WARNUNG vor Erstickung!

- ⇒ Nicht in geschlossenen Räumen benutzen! Beim Grillen in Innenräumen besteht Vergiftungsgefahr durch Kohlenmonoxid!



GEFAHR für Kinder und Haustiere!

- ⇒ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!
- ⇒ Lassen Sie den heißen Grill nie unbeaufsichtigt.



WARNUNG vor Verpuffungen!

- ⇒ VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden!
- ⇒ VORSICHT! Nur Anzündhilfen entsprechend der Europäischen Norm für Anzündhilfen (EN 1860-3) verwenden!
- ⇒ Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage

Lesen Sie bitte die Montageanleitung sorgfältig durch und befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern. Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung! Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

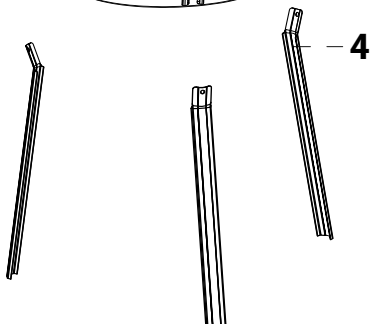
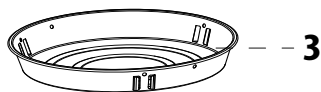
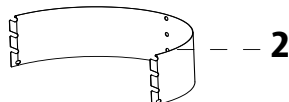
Beachten Sie bitte: Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

Montage vorbereiten



Überprüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Liste und Zeichnung die Vollständigkeit der Einzelteile. Legen Sie die Teile und das benötigte Werkzeug zum Zusammenbau bereit.

Einzelteilliste

1.	Windschutz	1
2.	Grillrost	1
3.	Feuerschüssel	1
4.	Stative	3



Verbindungselemente

	
M5x12	M5
5x	5x

Montage durchführen

1. Legen Sie die Feuerschüssel(3) umgedreht auf den Boden. Montieren Sie nun die Stative (4), indem Sie die flache Seite in die dafür vorgesehene Führung an der Feuerschüsselaußenseite schieben. Verschrauben Sie die Stative(4) mit der Feuerschüssel(3) mittels M5x12 Schrauben und M5 Mutter. Achtung: Das hintere Stativ verschrauben Sie erst mit dem Windschutz(2).
2. Verschrauben Sie den Windschutz(2) mit der Feuerschüssel(3) mittels M5x12 Schrauben und M5 Muttern.
3. Setzen Sie nun den Grillrost (1) in den Windschutz(2).

Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes

Der Grill muß während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

**„Nicht in geschlossenen Räumen benutzen!“,
oder auf überdachten Flächen.**

Verwenden Sie nur ungefährliche Anzündmittel (wie z.B. LANDMANN-Feststoffanzünder).

Der Brennstoffbehälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 kg.

Vor Erstgebrauch sollte der Grill ca. 30 Minuten aufgeheizt werden.

Anzünden des Brennstoffes



WARNUNG vor Verbrennung!

Beim Anzünden mit Benzin oder Spiritus kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen. Benutzen Sie nur ungefährliche Verbrennungsmaterialien, wie z.B. Feststoffanzünder. Der Grill muss während des Betriebes stabil auf festem Untergrund stehen.

1. Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse von LANDMANN, wie LANDMANN-Holzkohle, LANDMANN-Briketts und LANDMANN-Feststoffanzünder.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts in der Feuerschüssel(3) auf.
3. Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz an. Legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle bzw. Briketts.
4. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Feuerschüssel (3) langsam mit Holzkohle bzw. Briketts.
5. Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist! Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie das Brenngut, mit einem geeigneten Metall-Werkzeug, gleichmäßig in der Feuerschüssel (3).
6. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Reinigung / Pflege



WARNUNG vor Verbrennung!

Lassen Sie den Grill vor dem Reinigen völlig abkühlen. Benutzen Sie niemals Wasser, um den heißen Grill abzuschrecken. Es kommt sonst zu Verbrennungen und Verbrühungen.

Zur Erhaltung des schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel

1. Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem rostfreiem Putzkissen.

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen

Achten Sie auf Sauberkeit und Sicherheit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehenen Gefäßen aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien entsorgen.

Gewährleistung

Wir übernehmen die Gewährleistung für den Grill für die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum. Die Gewährleistung umfaßt Verarbeitungsmängel und fehlerhafte Teile; sie erstreckt sich auf den Ersatz dieser Teile. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz verschlissener Teile und Sonstiges sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Sie erlischt bei falscher Handhabung und wenn eigenmächtige Veränderungen, gleich, welcher Art, am Grill vorgenommen wurden.

Des Weiteren sind der Ersatz verschlissener Teile wie der Grillrost und die Feuerschüssel ebenfalls von der Gewährleistung ausgeschlossen.



LANDMANN GmbH & Co. KG

Am Binnenfeld 3 - 5

D - 27711 Osterholz – Scharmbeck

e-mail: ohz@landmann.de

Internet: www.landmann.com

Hotline

Mo - Do 8:00 bis 16:45Uhr

Fr 8:00 bis 15:30Uhr

Tel.: +49 (0) 4791 – 308 - 59 oder 78

Fax: +49 (0) 4791 - 308 - 36