



Dear Customer,

Thank you for choosing an electric 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 product 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 back of these assembly and operating instructions.

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

CONTENTS

Items Supplied	2
Device Overview	2
Intended Use	2
Safety Notices	3
Notices for Assembly	4
Before Initial Use	4
Set-Up and Connection	4
Use	4
After Use /	
Cleaning and Storage	5
Troubleshooting	6
Technical Data	6
Disposal	6

About These Assembly and Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these assembly and operating instructions carefully and follow the safety notices. Keep them for future reference and other users. They form an integral part of 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 symbols: These symbols indicate 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.



Caution: hot surfaces!



Alternating current



**IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!**

Signal Words

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

DANGER – high risk, results in serious injury or death

WARNING – medium risk, may result in serious injury or death

CAUTION – low risk, may result in minor or moderate injury

NOTICE – may result in risk of damage to material

Further Explanations

Key numbers are shown as follows: (1)

Picture references are shown as follows: (Picture A)

ITEMS SUPPLIED

(Picture A)

Item	No.	Description
1	1	Barbecue unit (preassembled)
2	1	Side table, right
3	1	Grease tray
4	2	Holder A
5	2	Holder B
6	2	Angle fitting A
7	2	Angle fitting B
8	1	Crossbar, back
9	1	Shelf
10	1	Door stop, bottom
11	1	Base plate
12	1	Support, back right
13	1	Support, front right
14	2	Meat thermometer
15	1	Base cabinet door, right
16	1	Base cabinet door, left
19	4	Castor, lockable
22	2	Side panel
23	1	Support, front left
24	1	Base cabinet panel
25	1	Support, back left
26	2	Crossbar, left / right
27	2	Grill rack
28	1	Warming rack
29	1	Side table, left

Assembly materials:

A	20	Screw, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Screw, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Spring washer, M6 (1/4")
D	4	Shaft screw (1/4")
E	8	Washer, M6 (1/4")
	1	Assembly and operating instructions

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

DEVICE OVERVIEW

(Picture B)

- 30 Lid handle
- 31 Lid
- 32 Barbecue chamber
- 33 Control panel
- 34 Base cabinet
- 35 Thermometer in lid

(Picture C, control panel)

- 36 Temperature display, left/right heating element
- 37  Temperature button, right heating element
- 38  On/Off button, right heating element
- 39 Timer button
- 40 Timer display
- 41 Operating lamp, which lights up when the device is connected to the plug socket
- 42 **P1** and **P2**: Sockets for connecting the meat thermometer
- 43 Display of the temperature measured by the meat thermometer
- 44 Button for switching between the temperature display of meat thermometer 1 (**P1**) and 2 (**P2**)
- 45  On/Off button, left heating element
- 46  Temperature button, left heating element


(Picture F)

- 47 Heating element
- 48 Cover strips

INTENDED USE


- This electric barbecue (device) is intended to be used to prepare food that can be grilled. It is designed for outdoor use.
- Other uses or uses which extend beyond this are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
 - Never use the device as a built-in device!
 - Do not use the device in caravans and camper vans and/or on boats.
 - Do not use the device for heating!
- The device is designed exclusively for household and not for commercial use.
- Use the device 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 cause faults with the device and cause injury to the user.
- 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 device and accessories.

SAFETY NOTICES

 **WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

Instructions for Safe Operation

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from this.
- **Children** must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must not be performed by **children** older than 8 years of age without supervision.
- Children younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.
- **WARNING:** Charcoal or similar fuels must not be used with this device.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the "After Use/ Cleaning and Storage" chapter!

 **CAUTION: hot surfaces!** While the device is operating, its surfaces may become very hot. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and the controllers while the device is in operation or immediately after it has been switched off. 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). Wait until the device has cooled down before it is transported, cleaned or stored away.

- The device is suitable for use outdoors.
- The device needs to be supplied via a residual current device (RCD) with a rated tripping current of no more than 30 mA.
- The device must be connected to a plug socket with a protective earthing conductor (for **devices belonging to protection class I**).
- The **mains connecting cable** must be examined regularly for any signs of damage and, if

the **mains connecting cable** is damaged, the device may no longer be used.

- If the **mains connecting cable** of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or a similarly qualified person in order to avoid any hazards.
- Do not make any modifications or repairs to the device. Also do not replace the mains connecting cable yourself. If the device or its accessories are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is not in use, not being supervised, and before transporting, assembling, disassembling or cleaning it.

 **DANGER – Danger of Electric Shock**

- Do not use the device when it is raining.
- Do not operate or store the device in rooms with high humidity.
- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet.
- Should the device fall into water, switch off the power supply immediately. **Only after this** should you pull the device out of the water.
- Do not use the device if it has malfunctioned, been dropped or fallen in water in order to avoid any hazards. Have it checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.

 **WARNING – Danger of Fire**

- Keep the barbecue area away from flammable vapours and liquids such as petrol, kerosene, alcohol etc.
- There must be no flammable or heat-sensitive materials within a radius of 60 cm of the device when it is in operation or still hot.
- The ventilation openings must not be covered; the device could overheat. Do not cover the device while it is still hot to prevent a fire.
- **WARNING:** In order to avoid overheating, this appliance shall not be covered by any solid or flexible material such as an aluminium tray, aluminium foil or trays made of other heat resistant material. The use of such items or materials on the grille would be impair the safety of your product and could lead to serious damage.
- Food must not touch the heating element. It could ignite.
- Always make sure that the plug socket which is being used has the appropriate voltage for the device. Plug sockets must also be suitable for devices with power consumption of 3200 watts (model: EB1001-GS) or 2860 watts (model: EB1001-UK).
- Make sure that no other devices with high power consumption are connected to the same circuit while the device is in operation in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).
- Only use extension cables which are suitable for this power.
- Do not use cable extension reels.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any oil-filled vessels into the device. Clean the grease tray regularly.

- Do not extinguish any flash flames that may appear with water. Switch off the device, pull out the mains plug and allow the device to cool down.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- The device gets hot and must not be moved while in use.
- Never leave the device unsupervised when it is 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 device.
- Ensure that children do not have unsupervised access to the device. Incorrect use can be dangerous.
- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard.
- 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 from heat, hot steam or condensation.
- Use grill utensils with long, heat-resistant handles.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Pull out the mains plug if a fault occurs during operation. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
- Do not pull the device by the connecting cable.
- Protect the device and its connecting cable from other heat sources, fire, persistent moisture or impacts.
- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
- Never place heavy objects on the device or the connecting cable.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage or hazards.

NOTICES FOR ASSEMBLY



PLEASE NOTE!

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Ensure there is sufficient space to assemble the device and if necessary use a mat to protect the device or delicate floors from being scratched.
- Assemble the device on a horizontal, flat surface to make sure it is straight.
- Follow the assembly steps shown in these assembly and operating instructions. **Incorrect assembly can be dangerous.**
- Do not apply any force when assembling the device.
- First tighten the screw connections so they are hand-tight and then tighten them again properly 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!

BEFORE INITIAL USE

1. Rinse the grill racks (27), the warming rack (28) and the grease tray (3) with detergent and warm water to remove any production residues. To do this, note the "After Use / Cleaning and Storage" chapter.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the barbecue to heat up on the highest temperature setting for approx. 30 minutes without any food in it with the lid closed. To do this, follow the instructions in the "Set-Up and Connection" and "Use" chapters.
3. Allow the racks and the grease tray to cool down and then clean them again.

SET-UP AND CONNECTION



PLEASE NOTE!

- Do not use the barbecue beneath a canopy that is flammable.
- Only connect the barbecue to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the barbecue. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Unwind the connecting cable fully before connecting up the barbecue.
- To protect the barbecue from splashing or falling into water, maintain a minimum distance of 305 cm (10 feet) away from any bodies of water such as pools or ponds.

1. Set up the barbecue on a stable, horizontal and flat surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides, particularly towards the barbecue chamber (32).
2. If necessary, lock the castors (19) by twisting the wing nuts.
3. Open the lid (31).
4. Slide the grease tray (3) onto the rails below the barbecue unit (1) on the back of the barbecue. To pull out the grease tray, lift it up slightly by its handle to release it from its locked position.
5. Insert the two grill racks (27) and if required the warming rack (28) (Picture G).
6. Fold up the side tables (2, 29) and let them engage in the hinges at an angle of 90°. Lift them up slightly to fold them down.
7. Unwind the connecting cable and insert the mains plug into a plug socket. The operating lamp (41) starts to light up.

USE



PLEASE NOTE!

- Only use this 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 and connected correctly.
- Before each use, check the grease tray and the area below the heating elements for any grease deposits. Remove excess grease to prevent any grease fires.
- While you are barbecuing, the grill racks and the grease tray must always be inserted.
- Never place food that is still wrapped in cling film or in plastic bags on the barbecue.




**A FEW TIPS TO START WITH:**

- The barbecue has two heating elements (47) which can be controlled independently of each other. This allows different items of food with different cooking temperatures and cooking times to be prepared at the same time.

If you only switch on one of the heating elements, you can barbecue indirectly on the heating element which is switched off.

- You can place food that has already been barbecued on the warming rack (28) to keep it warm while you carry on barbecuing. Please note that it will continue to be cooked a little. In addition, on the warming rack you can gently cook vegetables, seafood etc. and while you do this for example barbecue meat at a high heat on the grill rack (27).
- The thermometer in the lid (35) shows you the temperature in the barbecue chamber (32). In addition, you are also supplied with two meat thermometers (14) which measure the core temperature of the food on the barbecue. They are placed inside the food on the barbecue and connected to the sockets P1 and P2 (42) (Picture D). The temperature of the food on the barbecue is shown on the display (43).
- We recommend barbecuing with the lid closed (31). Why? This reduces the risk of flash flames and ensures that your food is barbecued faster and more evenly.
- The cooking time for meat depends on its thickness, quality, maturity and temperature when you start barbecuing. Until you are properly familiar with the device, you should check the condition of the food being barbecued in between times.
- Food that has had a small amount of oil brushed on it will brown more evenly and not stick to the grill rack. Always brush or spray oil onto the food itself, not on the grill rack directly.
- If you are using a marinade, sauce 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.

Barbecuing

1. Press the On / Off button  (38, 45) of the heating element (47) which you want to use.
The respective temperature display (36) and the timer display (40) will light up.
2. Use the buttons  (37, 46) to set the cooking temperature you want in 50°C increments.
The heating element will heat up to the set temperature.
3. To use both heating elements, switch on the second heating element in the same way.
4. If you want to preheat the barbecue, close the lid (31) and wait until the temperature you want is displayed on the thermometer in the lid (35).
5. Open the lid and place the food to be barbecued on the grill rack (27) and warming rack (28) if required.
6. If you want to produce a high temperature in the barbecue chamber (32) and the food should be cooked more evenly from all sides, close the lid.
7. When it is switched on, the timer automatically starts at 90 minutes and counts backwards. You can use the timer button (39) to set the desired cooking time after which the barbecue will switch off automatically in 10-minute increments. This makes sense particularly for longer cooking, e.g. when preparing pulled pork.
To reset the timer to 0, hold down the timer button for approx. 3 seconds.
8. Turn the food on the barbecue from time to time.
9. Press the On / Off button  to switch off the barbecue (before the timer runs out).
10. After barbecuing, burn off the heating elements, grill racks and warming rack by heating up the barbecue on maximum power for a few minutes.

11. After the barbecue has been switched off, wait approx. 5 to 10 minutes before you pull the mains plug out of the plug socket. This is because the fan continues to run for a little while to cool down the barbecue.
12. Allow all parts to cool down and then clean them (see the "After Use / Cleaning and Storage" chapter).

Using the Meat Thermometers

If you have several pieces of food (of the same thickness) to cook, one meat thermometer as a reference measuring device is sufficient.

1. Slide the meat thermometer (14) all the way into the middle of the longer side of the piece of meat, fish or poultry.
2. Connect the connector to the socket P1 or P2 (42). (Picture D).
3. The measured temperature is shown on the display (43). You can use the button P1-P2 (44) to switch between the displays for P1 and P2. Note: P1's display will be solid and P2's display will flash.
4. Prepare the barbecue food in the usual way and keep an eye on the display as you do this.
5. Once the food has been cooked, disconnect the meat thermometer from the device and pull it out of the food. **CAUTION: The meat thermometer gets hot.** Do not touch it with hands. Use kitchen gloves or another tool.
6. Clean it (see the "After Use / Cleaning and Storage" chapter).

**AFTER USE /
CLEANING AND STORAGE**** PLEASE NOTE!**

- To prevent a grease fire, the barbecue needs to be cleaned regularly.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or brushes with metal bristles. They may damage the surfaces.
- **WARNING!** The heating elements may only be cleaned with a cloth. **DO NOT** clean with liquids or immerse in liquids!
- The accessories are **not** dishwasher-safe.
- Store the barbecue if possible indoors at a maximum temperature of 40°C. Otherwise we recommend that you cover the barbecue with a weatherproof cover.

To ensure that you can enjoy using your barbecue for a long time, you should clean it after each use.

If the barbecue is not regularly cleaned and maintained, it may not perform as well over time. Low temperatures, uneven heat distribution and food sticking to the grill racks are indications that the barbecue should be cleaned and maintained.

Cleaning After Each Use

1. Burn off the **heating elements (47)**, **grill racks (27)** and the **warming rack (28)** by heating up the barbecue on maximum power for a few minutes.
2. Once they have cooled down, clean the heating elements and racks with a cloth.
3. If you wish, you can clean the grill racks and the warming rack with warm water, detergent and a non-corrosive scrubber pad.
4. Empty the **grease tray (3)** and rinse it with warm water and detergent.
5. Once all parts are dry, insert them back in the barbecue.

Cleaning the Insides of the Barbecue (if Required)

Evaporated grease and smoke produces deposits which can be removed as follows:

1. To make cleaning easier, remove the heating elements from the barbecue: Take off the cover strips (48) (Picture E + F) and carefully pull out the heating elements.
2. Remove all food residues and deposits of grease throughout the barbecue chamber (32). These deposits can easily be removed with a plastic spatula.
3. Wipe the surfaces clean with a soft cloth. If there is heavier soiling, you can wash it off with warm soapy water and then wipe dry with a non-abrasive cloth.
4. Once all parts are dry, insert the heating elements back into the barbecue and attach the cover strips.

Cleaning the Outsides (if Required)

The outsides of the barbecue comprise different materials and surfaces, so we recommend different cleaning methods depending on the type of surface.

Stainless Steel Surfaces

- To clean the stainless steel surfaces, use a non-toxic, non-abrasive stainless steel cleaner or a polish for outdoor products and barbecues.
- Use a soft cloth for cleaning.
- Note the instructions provided by the manufacturer of the cleaning product.

Painted, Porcelain-Enamelled Surfaces and Plastic Parts

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

TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

The device does not work.

The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.

- ▶ Correct the fit of the mains plug.

The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

No cooking temperature has been set.

- ▶ Set the device in the manner described in the "Use" - "Barbecuing" chapter. The device only starts the heating process once it has been set.

The fuse in the fuse box is triggered.

Too many devices are connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been fully cooked through.

The set cooking time was too short or the temperature too low.

- ▶ Increase the cooking time or cooking temperature.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread around and turn the food.

There is too much food being barbecued on the barbecue.

- ▶ Reduce the amount of food being barbecued.

During use, an unpleasant smell is detected. / Smoke emerges from the device.

The device is dirty.

- ▶ Follow the instructions in the "After Use / Cleaning and Storage" chapter.

The device is being used for the first time.

- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

TECHNICAL DATA

Article number:	01992	03524
Model number:	EB1001-GS	EB1001-UK
Power:	max. 3200 W	max. 2860 W
Voltage supply:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Protection class:	I	
Protection type:	IPX4	
Timer:	up to 990 min	
Temperature range:	100°C – 300°C (on the grill rack)	
Dimensions of device:	121.5 x 57.5 x 116 cm (WxDxH)	
Dimensions of grill surface:	59 x 40.5 cm	
Plug of the meat thermometers:	Jack 3.5 mm	
ID of operating instructions:	Z EG-II-590 M LM SCA V2 0222 md	



Made in China.

DISPOSAL

To dispose of the device, 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.



The adjacent symbol (crossed-out bin underlined) means that used devices should not be disposed of in the domestic waste, but should instead be taken to special collection and return systems.

Owners of used devices from private households can take them free of charge to the collection points of the public waste disposal authorities or the disposal points which are set up by manufacturers and distributors under the Electrical Equipment Act. Businesses which market electrical and electronic devices are also obliged to take back used devices.



Szanowna Klientko, szanowny Kliencie,

dziękujemy za zakup grilla elektrycznego 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 jego prawidłowego i bezpiecznego użytkowania oraz pielęgnacji.

Zaplanuj odpowiednią ilość czasu na zapoznanie się ze szczegółami Twojego nowego urządzenia. 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

Zawartość opakowania	8
Przegląd urządzenia	8
Używanie zgodne z przeznaczeniem	8
Zasady bezpieczeństwa	9
Uwagi dotyczące montażu	10
Przed pierwszym użyciem	10
Ustawienie i podłączenie urządzenia	10
Użytkowanie	11
Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie	11
Rozwiązywanie problemów	12
Dane techniczne	12
Usuwanie zużytego sprzętu	12

Informacje o niniejszej instrukcji montażu i obsługi

Przed pierwszym użyciem urządzenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję montażu i obsługi. Przestrzegaj zawartych w niej zasad bezpieczeństwa. Zachowaj ją na wypadek późniejszych pytań oraz dla innych użytkowników. Jest ona integralną częścią urządzenia. Producent i importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji montażu i obsługi.

Symbole



Symbole zagrożeń: te symbole informują o potencjalnych zagrożeniach. Uważnie przeczytaj podane zasady bezpieczeństwa i przestrzegaj ich.



Informacje uzupełniające



Przeczytaj instrukcję montażu i obsługi przed pierwszym użyciem!



Nadaje się do żywności.



Uwaga: gorące powierzchnie!



Prąd zmienny



**WAŻNE INFORMACJE!
KONIECZNIE ZACHOWAJ!**

Hasła ostrzegawcze

Hasła ostrzegawcze sygnalizują niebezpieczeństwa grożące w razie nieprzestrzegania zaleceń.

ZAGROŻENIE – duże ryzyko, powoduje ciężkie obrażenia lub śmierć

OSTRZEŻENIE – średnie ryzyko, może powodować ciężkie obrażenia lub śmierć

UWAGA – niskie ryzyko, może powodować lekkie lub średnie obrażenia

INFORMACJA – ryzyko szkód rzeczowych

Objaśnienia dodatkowe

Numery z legendy są wyświetlane następująco: (1)

Odesłania do ilustracji mają następującą formę: (Ilustracja A)

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

(Ilustracja A)

Poz.	Ilość	Nazwa
1	1	Korpus grilla (zmontowany fabrycznie)
2	1	Półka boczna, prawa
3	1	Taca zbierająca tłuszcz
4	2	Zamocowanie A
5	2	Zamocowanie B
6	2	Złącze kątowe A
7	2	Złącze kątowe B
8	1	Belka poprzeczna, tylna
9	1	Wsuwana półka
10	1	Zawias, dolny
11	1	Podstawa
12	1	Podpórka, tylna prawa
13	1	Podpórka, przednia prawa
14	2	Termometr do mięsa
15	1	Drzwi szafki, prawe
16	1	Drzwi szafki, lewe
19	4	Kółko, blokowane
22	2	Ściana boczna
23	1	Podpórka, przednia lewa
24	1	Maskownica szafki
25	1	Podpórka, tylna lewa
26	2	Belka poprzeczna, lewa/prawa
27	2	Ruszt
28	1	Kratka do podgrzewania
29	1	Półka boczna, lewa

Materiały montażowe:

A	20	Śruba M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Śruba M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Pierścień sprężysty, M6 (1/4")
D	4	Śruba z trzpieniem (1/4")
E	8	Podkładka, M6 (1/4")
	1	Instrukcja montażu i obsługi

Pamiętaj!





- Sprawdź, czy opakowanie jest kompletne i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli brakuje części lub urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się z obsługą klienta (zobacz ostatnią stronę).
- Zdejmij z urządzenia ewentualne folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe, lecz **nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej i ewentualnych ostrzeżeń!**

PRZEGLĄD URZĄDZENIA

(Ilustracja B)

- 30 Uchwyt pokrywy
- 31 Pokrywa
- 32 Komora grilla
- 33 Panel obsługi
- 34 Szafka
- 35 Termometr w pokrywie

(Ilustracja C, panel obsługi)

- 36 Wyświetlacz temperatury, grzałka lewa/prawa
- 37  Przycisk temperatury, grzałka prawa
- 38  Przycisk włącz/wyłącz, grzałka prawa
- 39 Przyciski minutnika
- 40 Wyświetlacz minutnika
- 41 Lampka kontrolna – świeci, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania
- 42 **P1** i **P2**: gniazda na termometry do mięsa
- 43 Wyświetlacz temperatury zmierzonej przez termometr do mięsa
- 44 Przycisk do przełączania między wyświetlaniem temperatury z termometru do mięsa nr 1 (**P1**) i nr 2 (**P2**)
- 45  Przycisk włącz/wyłącz, grzałka lewa
- 46  Przycisk temperatury, grzałka lewa


(Ilustracja F)

- 47 Grzałka
- 48 Nakładki

UŻYWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM


- Ten grill elektryczny (urządzenie) został zaprojektowany do przyrządzania produktów spożywczych nadających się do grillowania. Jest on przeznaczony do używania na zewnątrz.
- Inne zastosowania urządzenia są niedopuszczalne. W szczególności chodzi o następujące, dające się przewidzieć błędne zastosowania:
 - Nigdy nie używaj urządzenia jako urządzenia w zabudowie!
 - Nie używaj urządzenia w przyczepach kempingowych, kamperach i na łodziach.
 - Nie używaj urządzenia jako grzejnika!
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku prywatnego – nie do zastosowań komercyjnych.
- Używaj urządzenia zgodnie z podanym celem i w sposób opisany w niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Wszelkie inne sposoby jego użytkowania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Nieprawidłowe używanie i obchodzenie się z urządzeniem może doprowadzić do jego uszkodzenia i spowodować obrażenia użytkownika.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem urządzenia oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojmią. Powyższe odnosi się także do normalnego zużycia, a także do osadów tłuszczu oraz przebarwień urządzenia i akcesoriów.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

 **OSTRZEŻENIE:** Przestrzegaj wszystkich zasad bezpieczeństwa, zaleceń, piktogramów i danych technicznych widniejących na urządzeniu. Nieprzestrzeganie zasad bezpieczeństwa i zaleceń grozi porażeniem elektrycznym, pożarem oraz obrażeniami ciała.


Zasady bezpiecznego użytkowania

- **Dzieci** powyżej 8. roku życia, osoby o zmniejszonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej oraz osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia/wiedzy mogą używać urządzenia tylko pod nadzorem lub pod warunkiem, że wyjaśniono im zasady bezpiecznego użycia, i że zrozumiały wszystkie istniejące zagrożenia.
- **Dzieci nie** mogą bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą czyścić ani **pielegnować** urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem, że skończyły 8 lat.
- Dopilnuj, aby dzieci w wieku poniżej 8 lat i zwierzęta nie zbliżały się do urządzenia i przewodu zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** W tym urządzeniu nie można używać węgla drzewnego ani innych tego rodzaju materiałów opałowych.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Przestrzegaj zasad opisanych w rozdziale „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”!

 **UWAGA: gorące powierzchnie!** Podczas pracy urządzenia jego powierzchnie mogą rozgrzać się do bardzo wysokiej temperatury. Dlatego podczas pracy urządzenia i tuż po jego wyłączeniu nie dotykaj rozgrzanych części! Gdy urządzenie jest włączone oraz bezpośrednio po jego wyłączeniu dotykaj wyłącznie uchwytów i panelu obsługi. Załóż rękawice do grilla zgodne z normą DIN EN 407 (kategoria II) na podstawie rozporządzenia (UE) 2016/425 w sprawie środków ochrony indywidualnej. Przed transportem, czyszczeniem lub schowaniem urządzenia odczekaj, aż ostygnie.

- Urządzenie nadaje się do używania na zewnątrz.
- Urządzenie musi być wyposażone w wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD) o prądzie zadziałania nie większym niż 30 mA.

- Urządzenie należy podłączyć do gniazdka z przewodem ochronnym (dotyczy **urządzeń o klasie ochronności I**).
- Należy regularnie sprawdzać **przewód zasilania** pod kątem ewentualnych uszkodzeń, a w razie stwierdzenia uszkodzenia **przewodu zasilania** przerwać używanie urządzenia.
- Uszkodzony **przewód zasilania** tego urządzenia należy oddać – ze względów bezpieczeństwa – do producenta, jego działu obsługi klienta lub do osoby o podobnych kwalifikacjach w celu dokonania wymiany.
- Nie dokonuj żadnych modyfikacji ani napraw urządzenia. Nie wymieniaj samodzielnie także przewodu zasilania. W razie uszkodzenia urządzenia lub akcesoriów zgłoś się – ze względów bezpieczeństwa – do producenta, jego działu obsługi klienta lub do specjalistycznego warsztatu w celu dokonania wymiany lub naprawy.
- Odłącz urządzenie od zasilania, jeśli go nie używasz lub pozostawiasz bez nadzoru, a także przed transportem, montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia.

 **ZAGROŻENIE – niebezpieczeństwo porażenia prądem**

- Nie używaj urządzenia podczas deszczu.
- Nie używaj i nie przechowuj urządzenia w pomieszczeniach o dużej wilgotności powietrza.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilania w wodzie ani innych cieczach; zabezpiecz urządzenie i przewód zasilania przed wпадnięciem do wody lub zawilgoceniem.
- Jeżeli urządzenie wpadnie do wody, natychmiast odetnij dopływ prądu. **Dopiero potem** wyjmij urządzenie z wody.
- Ze względów bezpieczeństwa nie używaj urządzenia, jeśli wystąpiła w nim usterka, jeśli spadło z wysokości lub wpadło do wody. Przed ponownym włączeniem oddaj je do kontroli w specjalistycznym warsztacie.
- Nigdy nie dotykaj mokrymi rękami urządzenia ani przewodu zasilania, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.

 **OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo pożaru**

- Nie dopuszczaj do tego, aby w okolicę strefy grillowania dostały się łatwopalne opary lub ciecze takie jak benzyna, kerozyna, alkohol itp.
- W odległości 60 cm od włączonego lub jeszcze gorącego urządzenia nie mogą się znajdować materiały łatwopalne lub wrażliwe na temperaturę.
- Nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, grozi to przegrzaniem urządzenia. Nie przykrywaj niczym urządzenia, dopóki jest gorące; grozi to wybuchem pożaru.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby nie dopuścić do przegrzania urządzenia, nie przykrywaj go sztywnymi ani elastycznymi materiałami, takimi jak tacki aluminiowe, folia aluminiowa lub tacki z innych materiałów żaroodpornych. Stosowanie tego rodzaju przedmiotów i materiałów na powierzchni grillowania może obniżyć bezpieczeństwo urządzenia i wywołać poważne szkody.
- Produkty spożywcze nie mogą mieć styczności z grzałką. Grozi to ich zapaleniem.
- Upewnij się, że gniazdko, do którego podłączasz urządzenie, ma odpowiednie napięcie. Ponadto gniazdko musi być odpowiednio

do urządzeń o poborze mocy równym 3200 W (model: EB1001-GS) lub 2860 W (model: EB1001-UK).

- Gdy urządzenie jest włączone, nie podłączaj do tego samego obwodu elektrycznego innych urządzeń o dużym poborze mocy; w przeciwnym razie może dojść do przeciążenia elektrycznego i zwarcia (pożaru).
- Używaj wyłącznie przedłużaczy dostosowanych do odpowiedniego napięcia.
- Nie używaj bębnow kablowych.
- Nie dopuszczaj do przegrzania potraw o wysokiej zawartości olejów i tłuszczów. Nie wstawiaj do urządzenia naczyń wypełnionych olejem. Regularnie czyść tacę zbierającą tłuszcz.
- W razie pojawienia się dużych płomieni nie gaś ich wodą. Wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- W razie pożaru: nie gaś urządzenia wodą! Zduś płomienie kocem gaśniczym lub odpowiednią gaśnicą.



OSTRZEŻENIE – niebezpieczeństwo obrażeń

- Urządzenie rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury, dlatego nie wolno go przenosić, gdy jest włączone.
- Nigdy nie zostawiaj rozgrzanego urządzenia bez nadzoru. Dopilnuj w szczególności, aby w pobliżu gorącego urządzenia nie znalazły się dzieci ani osoby, które nie są w stanie zauważyć potencjalnego niebezpieczeństwa lub właściwie na nie zareagować.
- Nie pozwól, aby do urządzenia miały dostęp dzieci bez nadzoru. Nieprawidłowe używanie urządzenia może być niebezpieczne.
- Przewód zasilania ułóż tak, aby nikt się o niego nie potknął.
- Po otwarciu pokrywy z urządzenia może wydostać się gorąca para. Dlatego trzymaj głowę i ręce z dala od strefy narażenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące powietrze lub parę.
- Używaj akcesoriów do grillowania z długimi, odpornymi na wysoką temperaturę rękojeściami.

INFORMACJA – ryzyko szkód materiałowych i rzeczowych

- W razie wystąpienia usterki podczas pracy urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka. W innych sytuacjach najpierw wyłącz urządzenie, a dopiero potem wyjmij wtyczkę z gniazdka.
- Przed burzą odłącz urządzenie od zasilania.
- Gdy odłączasz urządzenie od zasilania, pociągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilania.
- Chroń urządzenie i przewód zasilania przed innymi źródłami ciepła, ogniem, długotrwałą wilgocią i uderzeniami.
- Upewnij się, że przewód zasilania nie jest niczym przygnieciony lub zgięty oraz nie ma kontaktu z ostrymi krawędziami ani gorącymi powierzchniami (np. urządzenia).
- Nigdy nie stawiaj ciężkich przedmiotów na urządzeniu ani przewodzie zasilania.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia i nie dopuścić do uszkodzeń oraz sytuacji niebezpiecznych, używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.

UWAGI DOTYCZĄCE MONTAŻU

PAMIĘTAJ!

- Trzymaj opakowanie z dala od dzieci i zwierząt! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia.
- Zadbaj o odpowiednią ilość miejsca na montaż; w razie potrzeby użyj podkładki, aby nie spowodować zadrapań zarówno urządzenia, jak i delikatnej powierzchni podłoża.

- Wykonuj montaż na równym, poziomym podłożu, aby urządzenie się nie przechyliło.
- Wykonaj po kolei wszystkie etapy montażu zgodnie z ilustracjami zawartymi w niniejszej instrukcji montażu i obsługi. **Nieprawidłowy montaż urządzenia może być przyczyną niebezpieczeństw.**
- 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 każdą nakrętkę, aby ściśle przylegała, a następnie dokręć ją o jedną czwartą obrotu. Nie dokręcaj zbyt mocno!

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Oplucz ruszty (27), kratkę do podgrzewania (28) i tacę zbierającą tłuszcz (3) środkiem do mycia naczyń i ciepłą wodą, aby usunąć ewentualne resztki produkcyjne. Przestrzegaj zasad opisanych w rozdziale „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”!
2. Przy pierwszym włączeniu grilla nie umieszczaj w nim produktów spożywczych, ponieważ ewentualne pozostałości produkcyjne mogą spowodować nieprzyjemny zapach lub dymienie. Ustaw najwyższą temperaturę i włącz puste urządzenie z zamkniętą pokrywą na ok. 30 minut. Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziałach „Ustawienie i podłączenie urządzenia” oraz „Użytkowanie”.
3. Odczekaj, aż ruszty i taca zbierająca tłuszcz ostygną, a następnie ponownie je wyczyść.

USTAWIENIE I PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA

PAMIĘTAJ!

- Nie używaj grilla ustawionego pod łatwopalnym zadaszaniem.
- Podłącz grilla do przepisowo zainstalowanego gniazdka o parametrach zgodnych z danymi grilla. Powinno być ono łatwo dostępne także w czasie pracy grilla, aby w razie potrzeby można było szybko odciąć zasilanie.
- Przed podłączeniem grilla do prądu całkowicie rozwiń przewód zasilania.
- Chroń grilla przed ochlapaniem lub wpadnięciem do wody – ustaw go w odległości przynajmniej 305 cm (10 stóp) od zbiorników wodnych, takich jak basen lub staw.

1. Ustaw grilla na stabilnym, równym i poziomym podłożu. Zadbaj o dostateczną wolną przestrzeń z każdej strony, szczególnie w stosunku do komory grilla (32).
2. W razie potrzeby zablokuj kółka (19), dokręcając nakrętki motylkowe.
3. Otwórz pokrywę (31).
4. Wsuń tacę zbierającą tłuszcz (3) w szyny znajdujące się pod korpusem grilla (1) z tyłu grilla. Aby wyjąć tacę zbierającą tłuszcz, lekko podnieś ją za uchwyt, aby zwolnić zatrzask.
5. Wstaw do grilla oba ruszty (27) i, jeśli chcesz, kratkę do podgrzewania (28) (ilustracja G).
6. Podnieś obie półki boczne (2, 29), aby zatrzaskowały się w zawiasach pod kątem 90°. Aby ponownie je schować, lekko je podnieś.
7. Rozwiń przewód zasilania i włóż wtyczkę do gniazdka. Lampka kontrolna (41) zaświeci się.

UŻYTKOWANIE

PAMIĘTAJ!



- 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 wolny od uszkodzeń oraz został prawidłowo ustawiony i podłączony do prądu.
- Przed każdym włączeniem grilla sprawdź, czy taca zbierająca tłuszcz oraz obszar pod grzałkami są wolne od osadów tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu, aby nie dopuścić do jego zapalenia.
- Podczas grillowania ruszty oraz taca zbierająca tłuszcz zawsze muszą być zainstalowane.
- Nie wkładaj do grilla produktów zawiniętych w folię spożywczą lub zapakowanych w plastikowe woreczki.




KILKA RAD NA POCZĄTEK:

- Grill posiada dwie regulowane osobno grzałki (47). Dzięki temu możesz przyrządzać jednocześnie różne produkty spożywcze wymagające różnej temperatury i czasu smażenia. W przypadku włączenia tylko jednej grzałki, na grzałce wyłączonej możesz grillować pośrednio.
- Upieczone produkty możesz odłożyć na kratkę do podgrzewania (28), aby nie ostygły podczas grillowania następnej porcji. Pamiętaj, że w produktach tych proces pieczenia nadal trwa. Ponadto na kratce do podgrzewania możesz delikatnie smażyć warzywa, owoce morza itp., podczas gdy na ruszcie (27) grilluje się mięso w wysokiej temperaturze.
- Termometr w pokrywie (35) wskazuje temperaturę panującą w komorze grilla (32). Dodatkowo w zestawie znajdują się dwa termometry do mięsa (14), mierzące temperaturę wewnętrzną grillowanych produktów. Należy je wbić w mięso oraz podłączyć do gniazd P1 i P2 (42) (ilustracja D). Temperatura produktu pojawi się na wyświetlaczu (43).
- Zalecamy grillowanie przy zamkniętej pokrywie (31). Dlaczego? Wówczas jest mniejsze ryzyko powstania wysokich płomieni, a grillowane produkty smażą się szybciej i bardziej równomiernie.
- Czas smażenia ryby zależy od jej grubości i jakości, wieku zwierzęcia oraz temperatury w chwili rozpoczęcia grillowania. Dopóki urządzenie jest dla Ciebie nowe, radzimy od czasu do czasu sprawdzać stan grillowanych produktów.
- Dzięki cienkiej warstwie oleju produkty bardziej równomiernie się zarumienią oraz nie będą przywierają do rusztu. Smaruj lub spryskuj olejem wyłącznie grillowane produkty, nie lej oleju bezpośrednio na ruszt.
- Jeśli stosujesz marynatę, sos lub glazurę o dużej zawartości cukru lub innych łatwopalnych składników, posmaruj mięso dopiero na 10 – 15 minut przed zakończeniem grillowania.

Grillowanie

1. Naciśnij przycisk włącz/wyłącz  (38, 45) grzałki (47), której chcesz użyć. Zaświeci się odpowiedni wyświetlacz temperatury (36) i wyświetlacz minutnika (40).
2. Przyciskami  (37, 46) ustaw odpowiednią temperaturę w krokach co 50°C. Grzałka rozgrzeje się do nastawionej temperatury.
3. Jeśli chcesz użyć obu grzałek, włącz drugą grzałkę w ten sam sposób.
4. Jeśli chcesz rozgrzać grilla przed włożeniem do niego produktów spożywczych, zamknij pokrywę (31) i odczekaj, aż termometr w pokrywie (35) pokaże żądaną temperaturę.
5. Otwórz pokrywę i połóż produkty spożywcze na ruszcie (27) i, jeśli chcesz, na kratce do podgrzewania (28).

6. Jeśli chcesz uzyskać w komorze grilla (32) wysoką temperaturę, by usmażyć produkty bardziej równomiernie ze wszystkich stron, zamknij pokrywę.
7. Po włączeniu minutnik zacznie automatycznie odmierzać czas od 990 minut do tyłu. Przyciskiem minutnika (39) możesz w krokach co 10 minut nastawić żądany czas smażenia, po którego upływie grill automatycznie się wyłączy. Jest to szczególnie przydatne w przypadku potraw wymagających długiego smażenia, np. szarpanej wieprzowiny. Aby zrestartować minutnik do 0, przytrzymaj przycisk minutnika przez ok. 3 sekund.
8. Od czasu do czasu odwróć grillowany produkt.
9. Jeśli chcesz wyłączyć grilla (przed upływem czasu minutnika), naciśnij przycisk włącz/wyłącz .
10. Po zakończeniu grillowania przepal grzałki, ruszty i kratkę do podgrzewania, rozgrzewając grilla na kilka minut do maksymalnej temperatury.
11. Po wyłączeniu grilla odczekaj 5 – 10 minut, nim wyciągniesz wtyczkę z gniazdka. Wentylator pracuje jeszcze przez pewien czas, by schłodzić grill.
12. Odczekaj, aż wszystkie części ostygną, a następnie je wyczyść (zobacz rozdział „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”).

Używanie termometrów do mięsa



W przypadku smażenia kilku kawałków mięsa (tej samej grubości) wystarczy użyć jednego termometru do mięsa.

1. Wsuń termometr do mięsa (14) w środek kawałka mięsa, ryby lub drobiu, tak aby schować całą jego długość w smażyonym produkcie.
2. Podłącz wtyczkę do gniazda P1 lub P2 (42) (ilustracja D).
3. Zmierzona temperatura pojawi się na wyświetlaczu (43). Przyciskami P1-P2 (44) możesz przełączać wyświetlanie wskazań z gniazda P1 i P2. Informacja: Wskazanie wyświetlacza dla gniazda P1 świeci ciągle, a dla gniazda P2 miga.
4. Przyrządzaj potrawę jak zwykle, stale obserwując wyświetlacz.
5. Gdy grillowany produkt jest gotowy, odłącz termometr do mięsa od urządzenia i wyciągnij go z produktu. **UWAGA: Termometr do mięsa mocno się nagrzewa.** Nie dotykaj go dłońmi. Używaj rękawic kuchennych lub innego zabezpieczenia.
6. Wyczyść termometr (zobacz rozdział „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”).

PO UŻYCIU / CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE

PAMIĘTAJ!

- Regularnie czyść grilla, aby nie dopuścić do zapalenia się tłuszczu.
- Nie stosuj ostrych ani szorujących środków czyszczących, nie używaj metalowych szczotek. Grozi to uszkodzeniem powierzchni.
- Akcesoria **nie** są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce.
- **OSTRZEŻENIE!** Grzałki należy czyścić wyłącznie szmatką. NIE używaj do ich czyszczenia żadnych płynów ani nie zanurzaj ich w płynach!
- Jeśli to możliwe, przechowuj grilla w zamkniętym pomieszczeniu, w temperaturze nieprzekraczającej 40°C. W przeciwnym razie zalecamy przykrycie grilla pokrowcem ochronnym.

Aby grill służył Ci przez długie lata, wyczyść go po każdym użyciu. Zaniedbanie regularnego czyszczenia i konserwacji grilla może prowadzić z biegiem czasu do spadku jego mocy. Niska temperatura i jej nierównomierny rozkład oraz przywieranie produktów spożywczych do rusztu to oznaki, że grill wymaga wyczyszczenia i konserwacji.

Czyszczenie po każdym użyciu

1. Przepal **grzałki (47)**, **ruszty (27)** i **kratkę do podgrzewania (28)**, rozgrzewając grilla na kilka minut do maksymalnej temperatury.
2. Po ostygnięciu wyczyść grzałki i ruszty szmatką.
3. W razie potrzeby możesz umyć ruszty i kratkę do podgrzewania ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń i nierdzewnym czyszcikiem do mycia garnków.
4. Opróżnij **tacę zbierającą tłuszcz (3)** i umyj ją ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń.
5. Po wyschnięciu wstaw wszystkie elementy ponownie do grilla.

Czyszczenie wnętrza grilla (w razie potrzeby)

Lepki osad z tłuszczu i dymu można usunąć w następujący sposób:

1. Dla ułatwienia czyszczenia wyjmij z grilla grzałki: Zdejmij nakładki **(48)** (ilustracja **E + F**) i ostrożnie wyjmij grzałki.
2. Usuń wszystkie pozostałości jedzenia i tłuszczu z komory grilla **(32)**. Możesz to zrobić przy pomocy plastikowej szpachelki.
3. Wytrzyj wszystkie powierzchnie miękką ścierką. Uporczywe zabrudzenia możesz zmyć ciepłymi mydlinami i wytrzeć do sucha nieszorującą ściereczką.
4. Po wyschnięciu wszystkich elementów wstaw grzałki ponownie do grilla i załóż nakładki.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych (w razie potrzeby)

Powierzchnie zewnętrzne grilla są wykonane z różnych materiałów, dlatego należy stosować do nich różne metody czyszczenia.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

- Powierzchnie ze stali nierdzewnej wyczyść nietrującym, nieszorującym preparatem do czyszczenia stali nierdzewnej lub środkiem do polerowania urządzeń outdoor i grilli.
- Użyj miękkiej ściereki.
- Postępuj zgodnie z zaleceniami producenta preparatu.

Powierzchnie pokryte lakierem lub emalią porcelanową oraz części z tworzywa sztucznego

- Do czyszczenia użyj wyłącznie ciepłych mydlin i ręcznika do naczyń lub miękkiej ściereki. Wyczyść powierzchnię, opłucz ją i wytrzyj do sucha.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, sprawdź, czy możesz samodzielnie rozwiązać problem. Jeżeli wykonanie opisanych niżej czynności nie przyniesie skutku, skontaktuj się z serwisem.



Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia elektrycznego!

Urządzenie nie działa.

Wtyczka nie jest prawidłowo podłączona do gniazdka.

- ▶ Popraw wtyczkę w gniazdku.

Gniazdko jest uszkodzone.

- ▶ Wypróbuj inne gniazdko.

Brak napięcia elektrycznego.

- ▶ Sprawdź bezpiecznik.

Nie ustawiono temperatury smażenia.

- ▶ Wprowadź odpowiednie ustawienie zgodnie z opisem zawartym w rozdziale „Użytkowanie” – „Grillowanie”. Urządzenie zacznie grzać dopiero po wprowadzeniu ustawienia.

Zadziałał bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Za dużo urządzeń podłączonych do obwodu elektrycznego.

- ▶ Odłącz część urządzeń.

Grillowane produkty nie są dosmażone.

Nastawiono zbyt krótki czas lub zbyt niską temperaturę smażenia.

- ▶ Zwiększ czas lub temperaturę smażenia.

Składniki leżą jeden na drugim.

- ▶ Rozłóż składniki równomiernie i poodwracaj je.

Na grillu znajduje się zbyt dużo produktów.

- ▶ Usuń część produktów.

Podczas pracy urządzenia czuć nieprzyjemny zapach. / Z urządzenia wydostaje się dym.

Urządzenie jest zabrudzone.

- ▶ Postępuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Po użyciu / czyszczenie i przechowywanie”.

Urządzenie zostało włączone po raz pierwszy.

- ▶ Po pierwszym włączeniu nowego urządzenia często pojawia się zapach. Powinien on zniknąć po kilkukrotnym użyciu.

Za dużo oleju lub tłuszczu.

- ▶ Usuń nadmierną ilość oleju lub tłuszczu.

DANE TECHNICZNE

Numer artykułu:	01992	03524
Numer modelu:	EB1001-GS	EB1001-UK
Moc:	maks. 3200 W	maks. 2860 W
Zasilanie:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Klasa ochronności:	I	
Stopień ochrony:	IPX4	
Minutnik:	do 990 min	
Zakres temperatury:	100°C – 300°C (na ruszcie)	
Wymiary urządzenia:	121,5 x 57,5 x 116 cm (szer. x gł. x wys.)	
Wymiary powierzchni grillowania:	59 x 40,5 cm	
Wtyki termometrów do mięsa:	jack 3,5 mm	
ID instrukcji obsługi:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Wyprodukowano w Chinach.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Aby usunąć urządzenie, rozłóż je na części i oddaj metale oraz tworzywa sztuczne do recyklingu.



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



Widoczny obok symbol (przekreślony kontener na śmieci z kreską na dole) oznacza, że zużytego urządzenia nie wolno wyrzucać razem z odpadami domowymi, lecz należy je oddać w specjalnym punkcie zbiórki odpadów.

Właściciel zużytego urządzenia, które było używane w prywatnym gospodarstwie domowym, może je oddać w punkcie zbiórki prowadzonym przez podmiot prawa publicznego lub w punkcie przyjęć udostępnionym przez producenta lub dystrybutora na podstawie ustawy o usuwaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego [ElektroG]. Również sklepy z urządzeniami elektrycznymi i elektronicznymi są zobowiązane do przyjmowania zużytego sprzętu.



Vážená zákaznice, vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si vybrali elektrický 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 zadní straně tohoto návodu k montáži a použití.

**Spoustu zábavy a chutné grilování vám přeje
váš tým LANDMANN.**

EG-II-590

OBSAH

Obsah balení	14
Popis přístroje	14
Používání v souladu s určením	14
Bezpečnostní upozornění	15
Pokyny pro montáž	16
Příprava k prvnímu použití	16
Umístění a připojení	16
Použití	16
Po použití / čištění a skladování	17
Odstraňování problémů	18
Technické údaje	18
Likvidace	18

K tomuto návodu k montáži a k použití

Před prvním použitím přístroje si pozorně přečtěte tento návod k montáži a použití a dodržujte bezpečnostní pokyny. Uschovejte si ho pro pozdější dotazy a další uživatele. Návod je součástí přístroje. Výrobce ani dovozce neručí za škody vzniklé nerespektováním údajů uvedených v tomto Návodu k montáži a k použití.

Symbols



Značky označující nebezpečí: Tyto symboly indikují možná nebezpečí. Příslušná bezpečnostní upozornění si pozorně přečtěte a řiďte se jimi.



Doplňující informace



Před používáním si přečtěte návod k montáži a k použití!



Vhodné na potraviny.



Upozornění: horké povrchy!



Střídavý proud



**DŮLEŽITÉ INFORMACE!
BEZPODMÍNEČNĚ USCHOVAT!**

Signální slova

Signální slova označují rizika při nerespektování příslušných upozornění.

NEBEZPEČÍ – vysoké riziko, má za následek těžké zranění nebo smrt

VAROVÁNÍ – střední riziko, může mít za následek těžké zranění nebo smrt

UPOZORNĚNÍ – nízké riziko, může mít za následek malé nebo lehké zranění

OZNÁMENÍ – může mít za následek věcné škody

Další vysvětlivky

Čísla legendy jsou zobrazena takto: (1)

Odkazy na obrázky jsou zobrazeny takto: (obrázek A)

OBSAH BALENÍ

(obrázek A)

Poz.	Poč.	Název
1	1	Grilovací jednotka (předmontovaná)
2	1	Boční stolek, vpravo
3	1	Odkapávací miska na tuk
4	2	Držák A
5	2	Držák B
6	2	Úhlové kování A
7	2	Úhlové kování B
8	1	Příčná výztuha, vzadu
9	1	Vkládací dno
10	1	Doraz dvířek, dole
11	1	Základní deska
12	1	Podpěra, vzadu vpravo
13	1	Podpěra, vpředu vpravo
14	2	Teploměr na maso
15	1	Dvířka spodní skříňky, vpravo
16	1	Dvířka spodní skříňky, vlevo
19	4	Kolečko, s brzdou
22	2	Boční stěna
23	1	Podpěra, vpředu vlevo
24	1	Kryt spodní skříňky
25	1	Podpěra, vzadu vlevo
26	2	Příčná výztuha, vlevo/vpravo
27	2	Grilovací rošt
28	1	Ohřívací rošt
29	1	Boční stolek, vlevo

Montážní materiál:

A	20	Šroub, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Šroub, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Pružná podložka, M6 (1/4")
D	4	Svorník (1/4")
E	8	Podložka, M6 (1/4")
	1	Návod k montáži a použití

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

POPIS PŘÍSTROJE

(obrázek B)

- 30 Madla víka
- 31 Víko
- 32 Grilovací komora
- 33 Ovládací panel
- 34 Spodní skříňka
- 35 Teploměr ve víku

(obrázek C, ovládací panel)

- 36 Indikace teploty, levé/pravé topné těleso
- 37  Tlačítko teploty, pravé topné těleso
- 38  Tlačítko Zap/Vyp, pravé topné těleso
- 39 Tlačítko časovače
- 40 Indikace časovače
- 41 Provozní kontrolka, svítí, když je přístroj připojený do zásuvky
- 42 P1 a P2: Zásuvka pro připojení teploměru na maso
- 43 Displej teploty naměřené teploměrem na maso
- 44 Tlačítko pro přepínání mezi indikací teploty teploměru na maso 1 (P1) a 2 (P2)
- 45  Tlačítko Zap/Vyp, levé topné těleso
- 46  Tlačítko teploty, levé topné těleso


(obrázek F)

- 47 Topné těleso
- 48 Krycí pásek

POUŽÍVÁNÍ V SOULADU S URČENÍM

- Tento elektrický gril (přístroj) je určen k přípravě grilovaných potravin. Je určen pro venkovní použití.
- Jakékoli jiné použití nebo použití nad tento rámec není povoleno. To platí zejména pro následující předvídatelné chybné použití:
 - Přístroj nikdy nepoužívejte jako vestavný přístroj!
 - Přístroj nepoužívejte v mobilních domech a karavanech a/ nebo na lodích.
 - Nepoužívejte přístroj jako topení!
- Přístroj je určen k soukromému, nikoli komerčnímu použití.
- Používejte přístroj jen k uvedenému účelu a jen podle popisu v návodu k montáži a použití. Jakékoli jiné použití se považuje za nesprávné. Nesprávné ovládní přístroje a neodborné zacházení s ním může vést k poruše přístroje a zranění uživatele.
- Záruka se nevztahuje na vady vzniklé následkem neodborného zacházení, poškození nebo pokusů o opravu. To platí i pro běžné opotřebení a usazeniny tuku a změny barvy na přístroji a příslušenství.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

 **VAROVÁNÍ: Dodržujte všechny bezpečnostní upozornění, pokyny, vyobrazení a technické údaje, jimiž je tento přístroj vybaven.** Opomenutí při dodržování bezpečnostních upozornění a pokynů mohou mít za následek zasažení elektrickým proudem, požár a/nebo zranění.

Pokyny pro bezpečný provoz

- **Děti** od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi smí přístroj používat pouze pod dohledem další osoby, nebo pokud jim bylo vysvětleno, jak přístroj bezpečně používat, a chápou nebezpečí, která mohou být s jeho používáním spojena.
- **Děti** si **nesmí** s přístrojem hrát.
- **Děti** starší 8 let smí přístroj čistit a provádět **uživatelskou údržbu** pouze pod dohledem dospělé osoby.
- Dětem mladším 8 let a zvířatům zabraňte v přístupu k přístroji a přívodnímu kabelu.
- **VAROVÁNÍ:** V tomto přístroji se nesmí používat dřevěné uhlí nebo podobná paliva.
- Přístroj není určen k ovládání pomocí externího časového spínače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Dodržujte pokyny k čištění v kapitole „Po použití/ Čištění a skladování“!



UPOZORNĚNÍ: horké povrchy!

Během provozu přístroje mohou být jeho povrchy velmi horké. Dávejte pozor, abyste se během používání přístroje a ještě určitou dobu poté nedotkli rozpálených částí! Během používání přístroje a krátce po jeho vypnutí se proto dotýkejte jen madel a regulačních prvků. Používejte grilovací rukavice, které byly testovány v souladu s nařízením (EU) 2016/425 pro osobní ochranné prostředky podle normy DIN EN 407 (kategorie tepelné ochrany II). Před přepravou, čištěním nebo skladováním počkejte, než přístroj vychladne.

- Přístroj je vhodný pro venkovní použití.
- Přístroj musí být napájen přes proudový chránič (RCD) se jmenovitým vypínacím proudem nejvýše 30 mA.
- Přístroj musí být připojen k zásuvce s ochranným vodičem (u **přístrojů třídy ochrany I**).
- **Síťový přívodní kabel** musí být pravidelně kontrolován, zda nejeví známky poškození, a

pokud je **síťový přívodní kabel** poškozen, přístroj se nesmí dále používat.

- Pokud se **síťový přívodní kabel** tohoto přístroje poškodí, musí jej vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Neprovádějte na přístroji žádné změny nebo opravy. Sami si nevyměňujte ani síťový přívodní kabel. Pokud jsou přístroj nebo jeho příslušenství poškozené, musí je vyměnit nebo opravit výrobce, zákaznický servis nebo odborný servis, aby nedošlo k ohrožení.
- Pokud přístroj nepoužíváte, není pod dohledem nebo se ho chystáte přepravovat, sestavovat, rozebírat nebo čistit, vždy ho odpojte ze sítě.



NEBEZPEČÍ – nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nepoužívejte přístroj za deště.
- Přístroj nepoužívejte ani neskladujte v prostředí s vysokou vlhkostí vzduchu.
- Přístroj a přívodní kabel nikdy neponořujte do vody ani do jiných kapalin a zajistěte, aby nespadly do vody nebo se nenamočily.
- Pokud by přístroj spadl do vody, ihned přerušete přívod elektrického proudu. **Až poté** vytáhněte přístroj z vody.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nefunguje správně, spadl vám na zem nebo do vody, aby nedošlo k ohrožení. Před opětovným uvedením do provozu ho nechte zkontrolovat v odborném servisu.
- Nikdy se nedotýkejte přístroje a přívodního kabelu mokřýma rukama, když je přístroj připojený k elektrické síti.



VAROVÁNÍ – nebezpečí požáru

- Udržujte prostor pro grilování mimo dosah hořlavých výparů a kapalin, jako je benzín, parafín, alkohol apod.
- Pokud je přístroj v provozu nebo je ještě horký, nesmí se v okruhu 60 cm od něj nacházet žádné hořlavé nebo na teplo citlivé materiály.
- Nezakrývejte větrací otvory, přístroj by se mohl přehřát. Přístroj nepřikrývejte, dokud je horký, aby nedošlo k požáru.
- **VAROVÁNÍ:** Abyste zabránili přehřátí, nezakrývejte tento přístroj pevnými nebo pružnými materiály, jako jsou hliníkové tácky, hliníková fólie nebo tácky z jiných žáruvzdorných materiálů. Použití takových předmětů nebo materiálů na grilovací ploše by mohlo ovlivnit bezpečnost přístroje a způsobit jeho vážné poškození.
- Potraviny se nesmí dotýkat topného tělesa. Mohly by se vznítit.
- Vždy se ujistěte, že napětí v použité zásuvce je pro přístroj vhodné. Kromě toho zásuvky musí být vhodné pro přístroje s příkonem 3200 W (model: EB1001-GS) nebo 2860 W (model: EB1001-UK).
- Ujistěte se, že během provozu přístroje nejsou ke stejnému obvodu připojena žádná jiná zařízení s vysokým výkonem, aby nedošlo k přetížení a případnému zkratu (požáru).
- Používejte pouze prodlužovací kabely vhodné pro tento výkon.
- Nepoužívejte kabelové bubny.
- Dbejte na to, aby se pokrmy s vysokým obsahem oleje a tuku nepřehřívaly. Vedle přístroje nikdy nestavte předměty naplněné olejem. Pravidelně čistěte odkapávací misku na tuk.
- Případně vzniklé ostré plameny nehaste vodou. Vypněte přístroj, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a přístroj nechte vychladnout.
- V případě požáru: Nehaste vodou! Uduste plameny hasicí rouškou nebo vhodným hasicím přístrojem.



VAROVÁNÍ – nebezpečí poranění

- Příklad se silně zahřívá a během provozu se s ním nesmí hýbat.
- Nikdy nenechávejte horký přístroj bez dozoru. Dbejte zejména na to, aby se do blízkosti horkého přístroje spotřebiče nedostaly děti nebo osoby, které nejsou schopny správně rozpoznat nebo reagovat na možná nebezpečí.
- Zajistěte, aby ke spotřebiči neměly přístup děti bez dozoru. Nesprávné použití může být nebezpečné.
- Dbejte na to, aby o přírodní kabel nemohl nikdo zakopnout.
- Při otevření víka může unikát horká pára. Nepřibližujte proto hlavu ani ruce k nebezpečnému prostoru. Hrozí nebezpečí popálením horkem, horkou párou nebo zkondenzovanou vodou.
- Používejte grilovací náčiní s dlouhými žáruvzdornými rukojeťmi.

OZNÁMENÍ – riziko materiálních a věcných škod

- Když dojde během používání přístroje k poruše, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky. Jinak přístroj vždy nejprve vypněte, než vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Před bouřkou odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Při vytažování zástrčky ze zásuvky netahejte za přírodní kabel, ale vždy za zástrčku.
- Příklad netahejte za přírodní kabel.
- Příklad a jeho přírodní kabel chraňte před jinými zdroji tepla, ohněm, dlouhodobou vlhkostí a nárazy.
- Dbejte na to, aby přírodní kabel nebyl přiskřípnutý, přelomený nebo vedený přes ostré hrany a nedotýkal se horkých povrchů (např. přístroje).
- Na přístroj nebo přírodní kabel nikdy nastavte žádné těžké předměty.
- Používejte pouze originální příslušenství od výrobce, aby nebylo ohroženo fungování přístroje a předešlo se možnému nebezpečí a škodám.

POKYNY PRO MONTÁŽ

POZOR!

- Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení.
- Ujistěte se, že je pro montáž dostatek místa, a v případě potřeby použijte podložku, abyste přístroj nebo choulostivou podlahu ochránili před poškrábáním.
 - Sestavujte přístroj na vodorovném a rovném povrchu, aby nestál nakřivo.
 - Postupujte podle montážních kroků uvedených v tomto návodu k montáži a použití. **Neodborná montáž může být nebezpečná.**
 - Při montáži nepoužívejte sílu.
 - Šroubové spoje nejprve utáhněte rukou a po úspěšném dokončení montážního kroku je znovu řádně 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!

PŘÍPRAVA K PRVNÍMU POUŽITÍ

1. Opláchněte grilovací rošty (27), ohřívací rošt (28) a odkapávací miska na tuk (3) mycím prostředkem a teplou vodou, abyste odstranily případné zbytky z výroby. Viz kapitola „Po použití / Čištění a skladování“.
2. První uvedení grilu do provozu by mělo proběhnout bez potravin, neboť v důsledku případných zbytků z povrchové úpravy může dojít k vzniku zápachu nebo kouře. Nechte gril rozehřát bez obsahu cca 30 minut při zavřeném víku na nejvyšší teplotní stupeň. Přitom se řiďte pokyny v kapitolách „Umístění a připojení“ a také „Použití“.

3. Nechte rošty a odkapávací misku na tuk vychladnout a poté je znovu vyčistěte.

UMÍSTĚNÍ A PŘIPOJENÍ

POZOR!

- Nepoužívejte gril pod hořlavou střechou.
- Gril připojujte pouze do předpisově instalované zásuvky, která odpovídá technickým údajům grilu. Zásuvka musí být snadno přístupná i po připojení, aby bylo možné přístroj rychle odpojit od sítě.
- Přírodní kabel před připojením grilu a zcela rozviňte.
- Abyste gril ochránili před stříkající vodou nebo pádem do vody, dodržujte minimální vzdálenost 305 cm (10 stop) od vodních ploch, jako jsou bazény nebo rybníky.

1. Gril postavte na stabilní, vodorovný a rovný povrch. Zajistěte dostatek místa po stranách, zejména ke grilovací komoře (32).
2. Popřípadě zabrzděte kolečka (19) otáčením křídlových matic.
3. Otevřete víko (31).
4. Nasuňte odkapávací misku na tuk (3) na kolejnici pod grilovací jednotkou (1) za zadní straně grilu. K vytažení odkapávací misky na tuk ji mírně nadzvedněte za madlo, aby se uvolnila z aretace.
5. Vložte oba grilovací rošty (27) a v případě potřeby ohřívací rošt (28) (obrázek G).
6. Vyklopte boční stolky (2, 29) nahoru a nechte je zapadnout do závěsů pod úhlem 90°. Pro sklopení je mírně nadzvedněte.
7. Odviňte přírodní a kabel zapojte síťovou zástrčku do zásuvky. Provozní kontrolka (41) se rozsvítí.

POUŽITÍ

POZOR!

- Tento 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 a připojený.
- Před každým použitím zkontrolujte odkapávací misku na tuk a prostor pod topnými tělesy, zda se na nich nenachází usazeniny tuku. Odstraňte přebytečný tuk, aby nedošlo k jeho požáru.
- Během grilování musí být grilovací rošty a odkapávací miska na tuk vždy na svém místě.
- Nikdy nekládejte na gril potraviny zabalené do fólie nebo v plastových sáčcích.






NĚKOLIK TIPŮ PŘEDEM:

- Gril má dvě topná tělesa (47), která lze ovládat nezávisle na sobě. Tak je možné současně připravovat různé potraviny s různými teplotami a časy přípravy. Pokud zapnete pouze jedno z topných těles, můžete grilovat nepřímo na vypnutém topném tělese.
- Připravené jídlo můžete položit na ohřívací rošt (28), aby se udrželo teplé, zatímco budete pokračovat v grilování. Všimněte si, že přitom dále pokračuje její příprava. Zeleninu, mořské plody apod. můžete také jemně připravovat na ohřívacím roštu, zatímco maso grilujete na grilovacím roštu (27) při vysokém žáru.
- Teploměr ve víku (35) ukazuje teplotu v grilovací komoře (32). Navíc se dodávají dva teploměry na maso (14), které měří teplotu jádra grilovaného pokrmu. Zasouvají se do grilovaného pokrmu a připojují k zásuvkám P1 a P2 (42) (obrázek D). Teplota grilovaného pokrmu se ukazuje na displeji (43).

- Doporučujeme grilovat při zavřeném víku (31). Proč? Tím se snižuje riziko vzplanutí a grilovaný pokrm se připravuje rychleji a rovnoměrněji.
- Doba přípravy masa závisí na jeho tloušťce, kvalitě, zralosti a teplotě na začátku grilování. Než se s přístrojem skutečně seznámíte, měli byste průběžně kontrolovat stav grilovaných potravin.
- Grilované pokrmy mírně potřené olejem se rovnoměrněji opečou a nepřichytí se ke grilovacímu roštu. Olej vždy rozetřete nebo nastříkejte na grilovaný pokrm, nikoli přímo na grilovací rošt.
- Pokud používáte marinádu, omáčku nebo polevu s vysokým obsahem cukru nebo jiných snadno vznětlivých přísad, potřete ji až během posledních 10 až 15 minut grilování.

Grilování

1. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp  (38, 45) topného tělesa (47), které chcete používat. Příslušná indikace teploty (36) a indikace času (40) se rozsvítí.
2. Nastavte tlačítky  (37, 46) požadovanou teplotu přípravy v krocích po 50 °C. Topné těleso se rozehřeje na nastavenou teplotu.
3. Chcete-li používat obě topná tělesa, zapněte druhé topné těleso stejným způsobem.
4. Pokud chcete gril předehřát, zavřete víko (31) a počkejte, dokud teploměr ve víku (35) neukazuje požadovanou teplotu.
5. Otevřete víko a vložte grilovaný pokrm na grilovací rošt (27) a popř. na ohřívací rošt (28).
6. Když je v grilovací komoře (32) dosaženo vysoké teploty a grilovaný pokrm se má připravit rovnoměrněji ze všech stran, zavřete víko.
7. Časovač začne po zapnutí automaticky na 990 minutách a odpočítává. Tlačítkem časovače (39) můžete nastavit dobu přípravy v krocích po 10 minutách, po níž se gril automaticky vypne. To je užitečné zejména při delší době přípravy, např. při přípravě trhaného vepřového masa. Chcete-li časovač nastavit na 0, podržte tlačítko časovače stisknuté po dobu cca 3 sekundy.
8. Grilovaný pokrm občas obraťte.
9. Stiskněte tlačítko Zap/Vyp , chcete-li gril vypnout (před uplynutím času).
10. Po grilování vypalte topná tělesa, grilovací rošty a ohřívací rošt tak, že gril na několik minut zahřejete na maximální výkon.
11. Po vypnutí grilu počkejte asi 5 až 10 minut, než vytáhnete síťovou zástrčku ze zásuvky. Důvodem je, aby ventilátor ještě nějakou dobu běžel a gril se tak ochladil.
12. Všechny díly nechte vychladnout a poté je vyčistíte (viz kapitola „Po použití / Čištění a skladování“).

Používání teploměru na maso



Pro několik kusů potravin (stejně tloušťky) stačí jeden teploměr na maso jako referenční měřicí přístroj.

1. Zasuňte teploměr na maso (14) úplně doprostřed delší strany kusu masa, ryby nebo drůbeže.
2. Zapojte konektor do zásuvky P1 nebo P2 (42) (obrázek D).
3. Naměřená teplota se ukazuje na displeji (43). Tlačítkem P1-P2 (44) přepínáte mezi indikací pro P1 a P2. Oznámení: Indikace **P1** svítí trvale a indikace **P2** bliká.
4. Pokrm připravujte jako obvykle a sledujte přítom indikaci.
5. Po připravení pokrmu odpojte teploměr na maso od přístroje a vytáhněte jej z pokrmu. **UPOZORNĚNÍ: Teploměr n maso se silně zahřívá.** Nedotýkejte se ho rukama. Použijte kuchyňské rukavice nebo jinou pomůcku.
6. Vyčistěte ho (viz kapitola „Po použití / Čištění a skladování“).

PO POUŽITÍ / ČIŠTĚNÍ A SKLADOVÁNÍ

POZOR!

- Aby nedošlo k požáru tuku, je třeba gril pravidelně čistit.
- Nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky ani kartáče s kovovými štětinami. Mohli byste jimi poškodit povrch.
- Příslušenství **není** vhodné do myčky nádobí.
- **VAROVÁNÍ!** Topná tělesa lze čistit pouze hadrem. **NEČISTĚTE** tekutinami ani neponořujte do tekutin!
- Pokud je to možné, skladujte gril v uzavřených prostorách při teplotě maximálně 40 °C. V opačném případě doporučujeme zakrýt gril krytem proti povětrnostním vlivům.

Chcete-li si gril dlouho užívat, měli byste jej po každém použití vyčistit.

Pokud není gril pravidelně čistěn a udržován, může se jeho výkon časem snížit. Nízká teplota, nerovnoměrné rozložení tepla a potraviny přilepené na grilovací rošty jsou příznaky toho, že je třeba gril vyčistit a udržovat.

Čištění po každém použití

1. Vypalte **topná tělesa (47)**, **grilovací rošty (27)** a **ohřívací rošt (28)** tak, že gril rozehřejete na několik minut na maximální výkon.
2. Po vychladnutí vyčistěte topná tělesa a rošty hadrem.
3. V případě potřeby můžete grilovací rošty a ohřívací rošt vyčistit teplou vodou, mycím prostředkem a nerezovým čisticím polštářkem.
4. Vyprázdňte **odkapávací misku na tuk (3)** a opláchněte ji teplou vodou s mycím prostředkem.
5. Po uschnutí všech dílů ji vraťte zpět do grilu.

Čištění vnitřku grilu (v případě potřeby)

Odpařený tuk a kouř vytvářejí usazeniny, které lze odstranit následujícím způsobem:

1. Pro snadnější čištění vyjměte topná tělesa z grilu: Sejměte krycí pásky (48) (obrázek E + F) a opatrně vytáhněte topná tělesa.
2. Odstraňte v celé grilovací komoře (32) všechny zbytky jídla a nahromaděný tuk. Tyto usazeniny lze snadno odstranit plastovou stěrkou.
3. Povrchy otřete měkkým hadříkem. Při větším množství nečistot je můžete omýt teplou mýdlovou vodou a otřít do sucha neabrazivním hadříkem.
4. Když jsou všechny díly suché, vložte topná tělesa zpět do grilu a připevňte krycí pásky.

Čištění vnější strany (v případě 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

- K čištění povrchů z nerezové oceli používejte netoxický, neabrazivní čisticí prostředek nebo leštadlo na venkovní výrobky a grily.
- K čištění používejte měkký hadřík.
- Postupujte podle pokynů výrobce čisticího prostředku.

Lakované, porcelánem smaltované povrchy a plastové díly

- K čištění používejte pouze teplou mýdlovou vodu a kuchyňské utěrky nebo měkký hadřík. Vyčistěte povrch, opláchněte a otřete do sucha.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Pokud přístroj nefunguje správně, nejdříve zjistěte, zda nemůžete problém vyřešit sami. Pokud nelze pomocí následujících kroků problém vyřešit, kontaktujte zákaznický servis.



Nepokoušejte se sami opravit elektrický přístroj.

Přístroj nefunguje.

Síťová zástrčka není správně zasunutá v zásuvce.

- ▶ Opravte zasunutí síťové zástrčky.

Zásuvka je vadná.

- ▶ Vyzkoušejte jinou zásuvku.

Není přítomno síťové napětí.

- ▶ Zkontrolujte jištění síťového přívodu.

Nebyla nastavena teplota přípravy.

- ▶ Nastavte přístroj podle popisu v kapitole „Použití“ – „Grilování“.
Přístroj spustí proces ohřevu až po nastavení.

Spálila se pojistka v pojistkové skříni.

Připojeno příliš mnoho přístrojů do stejného elektrického obvodu.

- ▶ Snižte počet přístrojů v elektrickém obvodu.

Potraviny nejsou propečené.

Nastavená doba přípravy byla příliš krátká nebo teplota příliš nízká.

- ▶ Prodlužte dobu přípravy nebo teplotu přípravy.

Potraviny leží na sobě.

- ▶ Potraviny rozložte a obračejte.

Na grilu je příliš velké množství grilovaného pokrmu.

- ▶ Zmenšete množství grilovaného pokrmu.

Při použití přístroje je cítit nepříjemný zápach. / Z přístroje vystupuje dým.

Přístroj je znečištěný.

- ▶ Dodržujte pokyny v kapitole „Po použití“ / Čištění a skladování“.

Jde o první použití přístroje.

- ▶ Zápach často vzniká při prvním použití nových přístrojů. Zápach by měl zmizet po několikerém použití přístroje.

Příliš mnoho oleje nebo tuku.

- ▶ Odstraňte přebytečný olej nebo tuk.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Číslo výrobku:	01992	03524
Číslo modelu:	EB1001-GS	EB1001-UK
Výkon:	max. 3200 W	max. 2860 W
Napájení:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Třída ochrany:	I	
Krytí:	IPX4	
Časovač:	až 990 min	
Teplotní rozmezí:	100 °C – 300 °C (na grilovacím roštu)	
Rozměry přístroje:	121,5 x 57,5 x 116 cm (Š x H x V)	
Rozměry grilovací plochy:	59 x 40,5 cm	
Konektor teploměru na maso:	kolík 3,5 mm	
ID návodu k použití:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Vyrobena v Číně.

LIKVIDACE

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



Obalový materiál zlikvidujte ekologicky a odevzdejte ho do sběrných surovin.



Protějšší symbol (přeškrtnutá popelnice s podtržítkem) znamená, že staré spotřebiče nepatří do domovního odpadu, ale do speciálních systémů sběru a zpětného odběru.

Majitelé vysloužilých zařízení ze soukromých domácností je mohou bezplatně odevzdat na sběrných místech veřejných orgánů pro nakládání s odpady nebo na místech zpětného odběru zřízených výrobcí a distributory v souladu s ElektroG (Zákon o elektrických a elektronických zařízeních). Povinnost odebrat elektrozařízení zpět mají i obchody, které je dodávají na trh.



Уважаемый покупатель, уважаемая покупательница,

большое спасибо, что вы выбрали электрогриль компании LANDMANN. Это руководство по сборке и эксплуатации поможет вам шаг за шагом подготовить приобретенный гриль LANDMANN к использованию. Также вы получите важные указания о правильном применении, безопасном обращении и уходе.

Найдите время, чтобы ознакомиться с деталями вашего нового оборудования. Потому что мы желаем вам не только беспрепятственного начала эксплуатации, но и приятного долгосрочного использования гриля LANDMANN.

Если у вас возникнут вопросы по модели вашего гриля или потребуется другая помощь, вам с удовольствием поможет наша сервисная служба. Необходимые контактные данные вы найдете на обратной стороне этого руководства по сборке и эксплуатации.

**Приятного пользования и вкусных блюд,
приготовленных на гриле,
команда LANDMANN**

СОДЕРЖАНИЕ

Комплект поставки	20
Общий вид устройства	20
Использование по назначению	20
Указания по безопасности	20
Указания по сборке	22
Перед первым использованием	22
Установка и подключение	22
Использование	22
После использования / очистка и хранение	23
Устранение проблем	24
Технические характеристики	24
Утилизация	24

Символы



Знаки опасности: эти символы указывают на возможные опасности. Необходимо внимательно прочитать соответствующие указания по безопасности и выполнять их.



Дополнительная информация



Прочитать руководство по сборке и эксплуатации перед использованием!



Для пищевых продуктов.



Внимание: горячие поверхности!



Переменный ток

Сигнальные слова

Сигнальные слова указывают на опасности, возникающие при несоблюдении соответствующих указаний

ОПАСНО – высокая степень риска, приводит к тяжелой травме или смерти

ОСТОРОЖНО – средняя степень риска, может привести к тяжелой травме или смерти

ВНИМАНИЕ – невысокая степень риска, может привести к травмам легкой или средней степени тяжести

УВЕДОМЛЕНИЕ – возможен риск материального ущерба

Другие пояснения

Номера на пояснениях указаны следующим образом: (1)

Ссылки на рисунки указаны следующим образом: (Рис. А)



**ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ!
ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ!**

Об этом руководстве по сборке и эксплуатации

Перед первым использованием устройства внимательно прочитайте это руководство по сборке и эксплуатации, соблюдайте все указания по безопасности. Сохраните руководство на случай возникновения вопросов в будущем и для других пользователей. Оно входит в комплект устройства. Производитель и импортер не несут ответственности в случае несоблюдения указаний, содержащихся в этом руководстве по сборке и эксплуатации.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

(Рис. А)

Поз.	Кол-во	Наименование
1	1	Корпус гриля (собиран предварительно)
2	1	Боковой столик, правый
3	1	Поддон для жира
4	2	Держатель А
5	2	Держатель В
6	2	Угловая накладка А
7	2	Угловая накладка В
8	1	Поперечная планка, задняя
9	1	Вставная полка
10	1	Ограничитель двери, нижний
11	1	Дно
12	1	Стойка, задняя правая
13	1	Стойка, передняя правая
14	2	Термометр для мяса
15	1	Дверца тумбы, правая
16	1	Дверца тумбы, левая
19	4	Колесо, с фиксатором
22	2	Боковая стенка
23	1	Стойка, передняя левая
24	1	Заглушка тумбы
25	1	Стойка, задняя левая
26	2	Поперечная планка, левая/правая
27	2	Решетка гриля
28	1	Решетка для подогрева
29	1	Боковой столик, левый

Материалы для монтажа:

A	20	Винт, М6х12 мм (1/4"х12mm)
B	30	Винт, М4х10мм (5/32"х10mm)
C	16	Пружинная шайба, М6 (1/4")
D	4	Установочный винт (1/4")
E	8	Подкладная шайба, М6 (1/4")
	1	Руководство по сборке и эксплуатации

Обратите внимание!

- Проверьте комплектность поставки и отсутствие повреждений комплектующих при перевозке. При отсутствии деталей или наличии повреждений обратитесь в отдел обслуживания клиентов (см. последнюю страницу).
- Удалите с устройства все пленки, наклейки или средства защиты при транспортировке, но **никогда не удаляйте заводскую табличку и предупреждающие наклейки!**

ОБЩИЙ ВИД УСТРОЙСТВА

(Рис. В)

- 30 Ручка крышки
- 31 Крышка
- 32 Камера гриля
- 33 Панель управления
- 34 Тумба
- 35 Термометр для крышки

(Рис. С, панель управления)

- 36 Индикатор температуры, левый/правый нагревательный элемент
 - 37 Кнопка температуры, правый нагревательный элемент
 - 38 Кнопка включения/выключения, правый нагревательный элемент
 - 39 Кнопка таймера
 - 40 Индикатор таймера
 - 41 Индикатор работы, загорается при подключении устройства к розетке
 - 42 P1 и P2: гнезда для подключения термометра для мяса
 - 43 Индикация температуры, измеренной термометром для мяса
 - 44 Кнопка для переключения между индикацией температуры, измеренной термометром для мяса 1 (P1) и 2 (P2)
 - 45 Кнопка включения/выключения, левый нагревательный элемент
 - 46 Кнопка температуры, левый нагревательный элемент
- (Рис. F)
- 47 Нагревательный элемент
 - 48 Защитная накладка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

- Этот электрический гриль (устройство) предназначен для приготовления продуктов, которые можно готовить на гриле. Его можно использовать только на открытом воздухе.
- Любое другое или выходящее за рамки указанных областей применение является недопустимым. Это, в частности, относится к указанным предполагаемым случаям неправильного использования:
 - Никогда не используйте устройство как встраиваемое!
 - Не используйте устройство в домах на колесах, жилых фургонах и/или на малых судах.
 - Никогда не используйте устройство для обогрева помещения!
- Устройство предназначено для индивидуального, а не коммерческого использования.
- Использовать устройство только по назначению и только согласно описанию в этом руководстве по сборке и эксплуатации. Любое другое использование является использованием не по назначению. Неправильная эксплуатация и ненадлежащее обращение могут привести к неисправности устройства и травмам пользователя.
- Гарантия не распространяется на любые дефекты, вызванные неправильным обращением, повреждением или попыткой ремонта. Это относится также к естественному износу, а также к отложениям жира и изменению цвета устройства и принадлежности.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ОСТОРОЖНО: соблюдайте все указания по безопасности, инструкции, иллюстрации и технические характеристики, которые входят в комплект поставки этого устройства. Несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к поражению электрическим током, возгоранию и/или травмам.

Инструкции по безопасной эксплуатации

- Это устройство может использоваться **детьми** старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также не имеющими необходимых опыта и/или знаний, только под присмотром других лиц или после получения от них инструкций по безопасному использованию и о потенциальных опасностях данного устройства.

- Не допускайте игр **детей** с устройством.
- **Детям** разрешается выполнять очистку и **уход за устройством** только в том случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Дети в возрасте до 8 лет и животные должны находиться на безопасном расстоянии от устройства и шнура питания.
- **ОСТОРОЖНО:** для этого устройства запрещено использовать древесный уголь или другие подобные виды топлива.
- Устройство запрещено использовать с внешним таймером или системой дистанционного управления.
- Соблюдайте указания по очистке в главе «После использования / очистка и хранение»!



ВНИМАНИЕ: горячие поверхности! Во время работы устройства его поверхности могут очень сильно нагреваться. Не прикасайтесь к нагретым элементам во время или после использования устройства! Во время работы устройства или сразу после его выключения прикасайтесь только к ручкам и регуляторам. Надевайте перчатки для гриля, которые прошли испытания согласно Регламенту (ЕС) 2016/425 для индивидуальных средств защиты в соответствии с DIN EN 407 (категория теплозащиты II). Прежде чем перемещать, чистить или убирать устройство на хранение, подождите, пока оно остынет.

- Устройство пригодно для использования на открытом воздухе.
- Подключение устройства к электросети необходимо выполнить через устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током отключения не более 30 мА.
- Устройство необходимо подключить к розетке с защитным проводом (для **устройств класса защиты I**).
- **Шнур питания** необходимо регулярно проверять на наличие повреждений, при обнаружении повреждений **шнура питания** использовать устройство запрещено.
- Если поврежден **шнур питания** устройства, обратитесь для его замены к изготовителю, в сервисную службу изготовителя либо к другому квалифицированному специалисту, чтобы предотвратить возможные опасности.
- Вносить изменения в устройство и выполнять его ремонт запрещено. Также запрещено самостоятельно производить замену сетевого шнура питания. Если устройство или принадлежности устройства повреждены, во избежание опасности их необходимо заменить или отремонтировать, обратив-

шись к производителю, в сервисную службу или специализированную мастерскую.

- Если устройство не используется, не находится под присмотром, а также перед транспортировкой, сборкой, разборкой или очисткой его всегда следует отключать от электросети.



ОПАСНО — опасность поражения током

- Не используйте устройство под дождем
- Не используйте и не храните устройство в помещениях с высокой влажностью.
- Никогда не погружайте устройство и шнур питания в воду или другие жидкости, следите за тем, чтобы они не упали в воду или не намочили.
- Если устройство упало в воду, сразу же отключите его от электросети. **Лишь после этого** извлеките устройство из воды.
- Во избежание опасностей не используйте устройство, если оно вышло из строя, падало или погружалось в воду. В таком случае перед повторным вводом в эксплуатацию устройство нужно проверить в специализированной мастерской.
- Если устройство подключено к электросети, никогда не прикасайтесь к нему и шнуру питания мокрыми руками.



ОСТОРОЖНО — опасность возгорания

- Держите легковоспламеняющиеся пары и жидкости, такие как бензин, керосин, спирт и т. п. вдали от зоны установки гриля.
- Если устройство работает или еще не остыло, на расстоянии 60 см от него не должно быть легковоспламеняющихся или термочувствительных материалов.
- Запрещено закрывать вентиляционные отверстия, устройство может перегреться. Во избежание пожара не накрывайте устройство, пока оно не остынет.
- **ОСТОРОЖНО:** Во избежание перегрева это устройство нельзя накрывать жесткими или гибкими материалами, такими как алюминиевые лотки, алюминиевая фольга или лотки из других термостойких материалов. Использование таких предметов или материалов на рабочей поверхности гриля может отрицательно сказаться на безопасности устройства и привести к серьезным повреждениям.
- Продукты не должны прикасаться к нагревательному элементу. Они могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы напряжение в используемой розетке соответствовало характеристикам устройства. Также розетка должна подходить для устройств с потребляемой мощностью 3200 Вт (модель: EB1001-GS) или 2860 Вт (модель: EB1001-UK).
- Чтобы не допустить перегрузки и возможного короткого замыкания (пожара), убедитесь, что во время работы устройства к той же электрической цепи не подключены никакие другие устройства с высоким энергопотреблением.
- Используйте удлинители, соответствующие указанной потребляемой мощности.
- Не используйте катушек для наматывания кабеля.
- Следите, чтобы блюда, содержащие большое количество растительного масла или жира, не перегревались. Не ставьте в устройство емкостей, наполненных растительным маслом. Регулярно очищайте поддон для жира.
- Не используйте воду для тушения языков пламени! Выключите устройство, извлеките сетевую вилку из розетки и дайте прибору остыть.
- В случае пожара: не используйте для тушения воду! Погасите пламя противопожарным одеялом или используйте соответствующий огнетушитель.

**ОСТОРОЖНО — опасность травм**

- Устройство нагревается до очень высоких температур, поэтому его перемещение во время использования запрещено.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра, если оно горячее. Особо внимательно нужно следить за тем, чтобы дети или люди, неспособные правильно распознать потенциальные опасности или отреагировать на них, не приближались к горячему устройству.
- Убедитесь, что дети не имеют доступа к устройству без присмотра взрослых. Неправильное использование может представлять опасность.
- Следите, чтобы шнур питания не стал источником опасности споткнуться.
- При открытии крышки может выходить горячий пар. Поэтому держите голову и руки подальше от опасной зоны. Существует опасность обваривания под воздействием жара, горячего пара или конденсата.
- Принадлежности для гриля должны иметь длинные жаропрочные ручки.

УВЕДОМЛЕНИЕ — риск материального и имущественного ущерба

- Если во время работы возникла неисправность, извлеките сетевую вилку из розетки. В обычных случаях всегда сначала выключайте устройство, а затем извлекайте сетевую вилку из розетки.
- Перед грозой отключите устройство от сети электропитания.
- При отключении устройства от сети электропитания всегда тяните за сетевую вилку, а не за кабель питания.
- Не тяните устройство за шнур питания.
- Защищайте устройство и шнур питания от других источников тепла, огня, продолжительного воздействия влаги или ударов.
- Убедитесь, что шнур питания не пережат, не перекручен и не лежит на острых кромках, а также не соприкасается с горячими поверхностями (например, этого устройства).
- Никогда не ставьте тяжелых предметов на устройство или шнур питания.
- Чтобы исключить отрицательное воздействие на функциональные характеристики, возможное повреждение устройства и опасности, используйте только оригинальные принадлежности производителя.

УКАЗАНИЯ ПО СБОРКЕ**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**

- Храните упаковочный материал в недоступном для детей и животных месте. Существует опасность удушья.
- Убедитесь в наличии достаточного места для сборки, при необходимости используйте коврик, чтобы защитить само устройство или чувствительные напольные покрытия от царапин.
- Собирайте устройство на ровной горизонтальной поверхности, чтобы оно не перекосилась.
- Следуйте пошаговой инструкции по сборке, приведенной в этом руководстве по сборке и эксплуатации. **Ненадлежащий монтаж может стать источником опасности.**
- При сборке не прилагайте чрезмерных усилий.
- Сначала затяните резьбовые соединения вручную, и лишь убедившись в правильном выполнении шага, затяните полностью. В противном случае это может привести к нежелательному напряжению.
- Затяните гайки до упора, затем поверните еще на четверть оборота. Не затягивайте резьбовые соединения слишком сильно!

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Чтобы удалить остатки технологических загрязнений, вымойте решетки гриля (27), решетку для подогрева (28) и поддон для жира (3) теплой водой со средством для мытья посуды. Соблюдайте при этом указания главы «После использования / очистка и хранение»!
2. Первый ввод гриля в эксплуатацию нужно выполнить без пищевых продуктов, так как из-за остатков покрытия возможно появление запаха или образование дыма. Нагревайте гриль с закрытой крышкой в течение примерно 30 минут, установив максимальный уровень температуры. Для этого следуйте инструкциям в главах «Установка и подключение», а также «Использование».
3. Дайте решеткам и поддону для жира остыть, а затем еще раз очистите их.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**

- Не используйте гриль под легковоспламеняющимся навесом.
- Подключайте гриль только к надлежащим образом установленной розетке, соответствующей техническим характеристикам гриля. После подключения устройства розетка должна оставаться свободно доступной, это необходимо для быстрого отключения устройства от электросети.
- Перед подключением гриля к электросети полностью размотайте шнур питания.
- Чтобы защитить гриль от брызг или падения в воду, держите его на расстоянии не менее 305 см (10 футов) от водоемов, например, бассейнов или прудов.

1. Установите гриль на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Обеспечьте достаточное свободное пространство для доступа со всех сторон, прежде всего к камере гриля (32).
2. При необходимости зафиксируйте колеса (19), для этого поверните барашковые гайки.
3. Откройте крышку (31).
4. С задней стороны гриля задвиньте поддон для жира (3), используя для этого шины под корпусом гриля (1). Чтобы вынуть поддон для жира, слегка приподнимите его за ручку и освободите от фиксатора.
5. Вставьте обе решетки гриля (27) и, при необходимости, решетку для подогрева (28) (рис. G).
6. Поднимите боковые столики (2, 29) и зафиксируйте их в петлях в положении под углом 90°. Чтобы опустить боковой столик, его вначале нужно немного приподнять.
7. Размотайте шнур питания, вставьте сетевую вилку в розетку. Индикатор работы (41) загорится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!**




- Используйте этот гриль только убедившись, что все детали находятся на своих местах, а пошаговая сборка гриля была выполнена в соответствии с этим руководством по сборке и эксплуатации.
- Перед каждым использованием убедитесь в отсутствии повреждений гриля, правильности его установки и подключения.
- Перед каждым использованием проверяйте отложения жира в поддоне для жира и зоне под нагревательными элементами. Удалите лишний жир, чтобы не допустить возгорания жира.
- Во время приготовления продуктов на гриле всегда должны быть установлены решетки гриля и поддон для жира.
- Никогда не кладите на гриль пищевые продукты, завернутые в пищевую пленку или полиэтиленовые пакеты.



СНАЧАЛА НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

- Гриль оборудован двумя нагревательными элементами (47) с независимым управлением. Вы можете одновременно готовить разные продукты с разными температурами приготовления и разным временем приготовления. Если вы включите только один из нагревательных элементов, то выключенный нагревательный элемент вы можете использовать для косвенного приготовления продуктов.
- Готовые продукты вы можете выложить на решетку для подогрева (28), чтобы они не остыли, пока вы готовите другие продукты. Обратите внимание, что процесс их приготовления при этом продолжается. Кроме того, на решетке для подогрева можно бережно приготовить овощи, морепродукты и т. п., пока, например, мясо будет жариться на решетке гриля (27) на сильном огне.
- Термометр для крышки (35) показывает температуру в камере гриля (32). Дополнительно в комплект поставки входят два термометра для мяса (14), которыми можно измерить внутреннюю температуру готовящегося на гриле продукта. Их нужно вставить в готовящийся на гриле продукт и подключить к гнездам P1 и P2 (42) (рис. D). Появится индикация температуры, измеренной термометром для мяса (43).
- Мы рекомендуем готовить на гриле при закрытой крышке (31). Почему? Это снижает риск возникновения языков пламени, а продукты на гриле готовятся быстрее и равномернее.
- Продолжительность приготовления мяса зависит от его толщины, качества, возраста животного и температуры в начале приготовления на гриле. Прежде чем вы по-настоящему освоите устройство, вам придется время от времени проверять степень готовности продуктов.
- Слегка смазанные маслом продукты подрумяниваются более равномерно и не прилипают к решетке. Всегда наносите или распыляйте масло непосредственно на продукты, которые будут готовиться на гриле, а не на решетку гриля.
- Если вы используете маринад, соус или глазурь с высоким содержанием сахара или другие легко воспламеняющиеся ингредиенты, наносите их только за 10-15 минут до окончания приготовления на гриле.

Приготовление продуктов на гриле

1. Нажмите кнопку включения/выключения  (38, 45) того нагревательного элемента (47), который вы хотите использовать. При этом загорятся соответствующий индикатор температуры (36) и индикатор таймера (40).
2. Настройте нужную температуру приготовления с помощью кнопок  (37, 46) с шагом 50 °C. Нагревательный элемент нагреется до заданной температуры.
3. Чтобы использовать оба нагревательных элемента, включите второй нагревательный элемент аналогичным образом.
4. Если вы хотите предварительно разогреть гриль, закройте крышку (31) и подождите, пока термометр для крышки (35) не покажет нужную температуру.
5. Откройте крышку и положите продукты для приготовления на гриле на решетку гриля (27) и, при необходимости, на решетку для подогрева (28).
6. Если в камере гриля (32) нужна высокая температура для равномерного приготовления продукта со всех сторон, закройте крышку.
7. После включения таймера он автоматически начнет обратный отсчет с 990 минут. С помощью кнопки таймера (39) вы можете задать нужное время приготовления с шагом 10 минут, по истечению которого гриль выключится автоматически. Это целесообразно прежде всего для длительного приготовления, например, рваной свинины. Чтобы сбросить таймер на 0, удерживайте кнопку таймера нажатой примерно 3 секунды.
8. Во время приготовления периодически переворачивайте продукт.
9. Чтобы выключить гриль (до его отключения таймером), нажмите кнопку включения/выключения .

10. После приготовления на гриле дайте нагревательным элементам, решеткам гриля и решетке для подогрева выгореть, для этого нагревайте гриль в течение нескольких минут на максимальной мощности.
11. После выключения гриля подождите 5–10 минут, прежде чем извлекать сетевую вилку из розетки. Потому что вентилятор еще продолжает работать, охлаждая гриль.
12. Дайте остыть всем частям, затем очистите их (см. главу «После использования / очистка и хранение»).

Использование термометра для мяса



При приготовлении нескольких кусков мяса (одинаковой толщины) в качестве эталонного инструмента достаточно одного термометра для мяса.

1. Полностью вставьте термометр для мяса (14) в середину продольной стороны куска мяса, рыбы или птицы.
2. Вставьте штекер в гнездо разъема P1 или P2 (42) (рис. D).
3. Появится индикация температуры, измеренной термометром для мяса (43). С помощью кнопки P1-P2 (44) вы можете переключаться между P1 и P2. Указание: индикатор P1 светится постоянно, а индикатор P2 мигает.
4. Готовьте продукт на гриле как обычно, при этом не забывайте следить за индикатором.
5. Когда продукты для гриля готовы, отсоедините термометр для мяса от устройства и извлеките его из продукта на гриле. **ВНИМАНИЕ! Термометр для мяса нагревается.** Не прикасайтесь к нему руками. Используйте кухонные перчатки или другие вспомогательные средства.
6. Очистите термометр (см. главу «После использования / очистка и хранение»).

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ / ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- Чтобы не допустить возгорания жира, гриль необходимо регулярно очищать.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также щетки с металлической щетиной. Это может привести к повреждению поверхностей.
- Принадлежности **нельзя** мыть в посудомоечной машине.
- **ОСТОРОЖНО!** Для очистки нагревательных элементов можно использовать только тканевую салфетку. **НЕЛЬЗЯ** для очистки использовать жидкости или погружать в жидкости!
- По возможности храните гриль в закрытых помещениях при температуре, не превышающей 40 °C. В противном случае мы рекомендуем накрыть гриль защитной крышкой от непогоды.

Чтобы получать удовольствие от пользования грилем долгое время, вам нужно чистить его после каждого использования. Если гриль регулярно не очищать и не обслуживать, его характеристики со временем могут ухудшиться. Низкие температуры, неравномерное распределение тепла и прилипание продуктов к решеткам гриля свидетельствуют о том, что гриль требует очистки и обслуживания.

Очистка после каждого использования

1. Дайте **нагревательным элементам (47), решеткам гриля (27) и решетке для подогрева (28)** выгореть, для этого нагревайте гриль в течение нескольких минут на максимальной мощности.
2. После остывания очистите нагревательные элементы и решетки тканевой салфеткой.
3. При необходимости вы можете очистить решетки гриля и решетку для подогрева теплой водой со средством для мытья посуды и антикоррозийной чистящей салфеткой.
4. Опорожните **поддон для жира (3)** и вымойте его теплой водой со средством для мытья посуды.
5. Когда все части высохнут, установите их обратно в гриль.

Очистка внутренней стороны гриля (при необходимости)

Испарения жира и дым образуют отложения, которые можно удалить описанным ниже способом.

1. Для облегчения очистки выньте из гриля нагревательные элементы. Снимите защитную накладку (48) (рис. E + F) и осторожно извлеките нагревательные элементы.
2. Удалите со всех стенок камеры гриля (32) остатки пищи и скопления жира. Эти отложения можно легко удалить пластиковым шпателем.
3. Протрите поверхности чистой мягкой тканевой салфеткой. При более сильных загрязнениях вы можете смыть их теплой мыльной водой и насухо протереть неабразивной тканевой салфеткой.
4. Когда все части высохнут, снова вставьте нагревательные элементы в гриль и установите защитные полоски.

Очистка наружной стороны (при необходимости)

Наружная сторона гриля выполнена из разных материалов с разными поверхностями, поэтому мы рекомендуем разные методы очистки в зависимости от типа поверхности.

Поверхности из нержавеющей стали

- Для очистки поверхностей из нержавеющей стали используйте нетоксичный неабразивный очиститель для нержавеющей стали или полироль для изделий, используемых на открытом воздухе, и грилей.
- Для очистки пользуйтесь мягкой тканевой салфеткой.
- Следуйте указаниям производителей чистящих средств.

Окрашенные, эмалированные поверхности и пластмассовые детали

- Используйте для очистки только теплую воду с мылом и кухонные полотенца или мягкую тряпку. Очистите поверхность, промойте и вытрите насухо.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Если устройство не работает надлежащим образом, проверьте, не сможете ли вы решить проблему самостоятельно. Если указанные далее шаги не решат проблему, обратитесь в сервисную службу.



Не пытайтесь ремонтировать электрическое устройство самостоятельно!

Устройство не работает.

Сетевая вилка неправильно вставлена в розетку.

- ▶ Исправьте положение сетевой вилки.

Розетка повреждена.

- ▶ Попробуйте воспользоваться другой розеткой.

Нет напряжения в электросети.

- ▶ Проверьте сетевой предохранитель.

Не задана температура приготовления.

- ▶ Выполните настройку устройства, как указано в главе «Использование» — «Приготовление продуктов на гриле». Устройство начнет нагрев только после выполнения настройки.

Сработал предохранитель в шкафу предохранителей.

К одной цепи подключено слишком много устройств.

- ▶ Уменьшите количество устройств, подключенных к цепи.

Продукты не приготовлены полностью.

Выбранное время приготовления или температура приготовления были слишком низкими.

- ▶ Увеличьте время приготовления или температуру приготовления.

Продукты плотно прилегают друг к другу.

- ▶ Распределите и переверните продукты.

На гриле находится слишком много продуктов.

- ▶ Уменьшите количество продуктов.

Во время использования появляется неприятный запах. / Из устройства идет дым.

Устройство загрязнено.

- ▶ Выполните указания главы «После использования / очистка и хранение».

Устройство используется первый раз.

- ▶ При первом использовании новых устройств часто появляется запах. После нескольких циклов использования устройства запах исчезнет.

Слишком большое количество растительного масла или жира.

- ▶ Уберите лишнее растительное масло или жир.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номер артикула:	01992	03524
Номер модели:	EB1001-GS	EB1001-UK
Мощность:	макс. 3200 Вт	макс. 2860 Вт
Электропитание:	220 – 240 V~ 50/60 Гц	
Класс защиты:	I	
Степень защиты:	IPX4	
Таймер:	до 990 минут	
Диапазон температур:	100 – 300 °C (на решетке гриля)	
Размеры устройства:	121,5 x 57,5 x 116 см (Ш x Г x В)	
Размеры рабочей поверхности гриля:	59 x 40,5 см	
Штекер термометра для мяса:	«мини-джек» 3,5 мм	
Идентификационный номер руководства по эксплуатации:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Сделано в Китае.

УТИЛИЗАЦИЯ

Для утилизации устройства разберите его на отдельные детали, отправьте металл и пластмассу на вторичную переработку.



Утилизируйте упаковочный материал согласно требованиям по охране окружающей среды и отправьте его на вторичную переработку.



Стоящий рядом символ (перечеркнутый мусорный контейнер с подчеркиванием) указывает на то, что отслужившие устройства нужно утилизировать не вместе с бытовым мусором, а в специальных пунктах сбора и приема. Владельцы отслуживших устройств из частных домовладений могут бесплатно сдать их в пункты сбора общественных организаций по утилизации отходов или в пункты приема, организованные производителями и дистрибьюторами в соответствии с Законом об электрическом и электронном оборудовании. Магазины, которые продают электрические и электронные устройства потребителям, также обязаны принимать их обратно.



Kedves Ügyfelünk!

Köszönjük, hogy a LANDMANN elektromos grillező mellett döntött. Ez az összeszerelési és használati útmutató lépésről lépésre segít Önnek abban, hogy az éppen megvásárolt LANDMANN grillsütő használatra kész legyen. Ezen kívül fontos információkat tartalmaz a helyes használatra, a biztonságos kezelésre és ápolásra vonatkozóan.

Szánjon időt arra, hogy megismerje új berendezése részleteit. Hiszen nem csak azt kívánjuk, hogy legyen zökkenőmentes az indulás, hanem azt is, hogy sokáig lelje örömét a LANDMANN grillsütő használatában.

Ha kérdése van a grillsütő modellel kapcsolatban vagy további segítségre van szüksége, szervizcsapatunk szívesen segít Önnek. A megfelelő elérhetőségek az összeszerelési és használati útmutató hátoldalán találhatóak.

**Sok örömet és jó grillezést kíván Önnek
a LANDMANN csapata.**

TARTALOM

A csomag tartalma	26
A készülék áttekintése	26
Rendeltetésszerű használat	26
Biztonsági utasítások	27
Az összeszereléssel kapcsolatos tudnivalók	28
Első használat előtt	28
Felállítás és csatlakoztatás	28
Használat	28
Használat után / Tisztítás és tárolás	29
Hibaelhárítás	30
Műszaki adatok	30
Hulladékkezelés	30

Szimbólumok



Veszélyre utaló jelzések: Ezek a szimbólumok lehetséges veszélyeket jeleznek. Olvassa el figyelmesen és tartsa be a vonatkozó biztonsági utasításokat.



Kiegészítő információk



A használat előtt olvassa el az összeszerelési és használati útmutatót!



Élelmiszerekhez alkalmas.



Vigyázat, forró felületek!



Váltóáram

Figyelmeztető szavak

A figyelmeztető szavak veszélyt jelölnek a kapcsolódó információk figyelmen kívül hagyása esetén.

VESZÉLY – magas kockázat, súlyos sérülés vagy halál a következménye

FIGYELMEZTETÉS – közepes kockázat, súlyos sérülés vagy halál lehet a következménye

VIGYÁZAT – alacsony kockázat, enyhe vagy közepes sérülés lehet a következménye

ÉRTESÍTÉS – anyagi kár kockázata lehet a következménye

További magyarázatok

A **jelmagyarázat-számok** a következőképpen jelennek meg: (1)

A **képi hivatkozások** a következőképpen jelennek meg: (A ábra)



**FONTOS INFORMÁCIÓK!
FELTÉTLENÜL ŐRIZZE MEG!**

Az összeszerelési és használati útmutatóval kapcsolatos információk

A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el ezt az összeszerelési és használati útmutatót, és kövesse a biztonsági utasításokat. Őrizze meg a használati útmutatót későbbi kérdések esetére és más használók számára. Ez a készülék részét képezi. A gyártó és az importőr nem vállal felelősséget az összeszerelési és használati útmutatóban lévő információk figyelmen kívül hagyása esetén.

A CSOMAG TARTALMA

(A ábra)

poz.	db	megnevezés
1	1	grill egység (előre összeszerelve)
2	1	oldalsó asztal, jobb oldal
3	1	zsírfelfogó tálca
4	2	tartó A
5	2	tartó B
6	2	sarokelem A
7	2	sarokelem B
8	1	keresztmerezítő, hátul
9	1	polc
10	1	ajtóütköző, lent
11	1	alaplemez
12	1	támasz, jobb hátul
13	1	támasz, jobb elől
14	2	húshőmérő
15	1	alsószekrény-ajtó, jobb oldal
16	1	alsószekrény-ajtó, bal oldal
19	4	görgő, rögzíthető
22	2	oldalfal
23	1	támasz, bal elől
24	1	alsószekrény-takarólemez
25	1	támasz, bal hátul
26	2	keresztmerezítő, bal oldal / jobb oldal
27	2	grillező rács
28	1	melegen tartó rács
29	1	oldalsó asztal, bal oldal

Szerelési anyag:

A	20	csavar, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	csavar, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	rugós alátét, M6 (1/4")
D	4	száras csavar (1/4")
E	8	alátét, M6 (1/4")
	1	összeszerelési és használati útmutató

Figyelem!





- Ellenőrizze a szállítás tartalmának teljességét és az alkatrészek szállítási sérüléseit. Ha hiányoznának alkatrészek, vagy sérültek, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal (lásd az utolsó oldalt).
- Ha van, távolítsa el minden fóliát, címkét és szállítási védelmet a készülékről, de **soha ne távolítsa el a típusablát és az esetleges figyelmeztetéseket!**

A KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

(B ábra)

- 30 fedélfogantyú
- 31 fedél
- 32 grillező kamra
- 33 kezelőpanel
- 34 alsószekrény
- 35 fedél-hőmérő

(C ábra, kezelőpanel)

- 36 hőmérséklet-kijelző, bal oldali / jobb oldali fűtőelem
- 37  hőmérséklet gomb, jobb oldali fűtőelem
- 38  be-/kikapcsoló gomb, jobb oldali fűtőelem
- 39 időzítő gomb
- 40 időzítő-kijelző
- 41 működésjelző lámpa, világít, ha a készülék a csatlakozóaljzatra van csatlakoztatva
- 42 P1 és P2: aljzatok a húshőmérők csatlakoztatásához
- 43 a húshőmérő által mért hőmérséklet kijelzése
- 44 gomb az 1-es húshőmérő (P1) és 2-es húshőmérő (P2) hőmérséklet-kijelzője közötti váltáshoz
- 45  be-/kikapcsoló gomb, bal oldali fűtőelem
- 46  hőmérséklet gomb, bal oldali fűtőelem


(F ábra)

- 47 fűtőelem
- 48 fedőcsikok

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

- Ezt az elektromos grillezőt (készülék) grillezhető élelmiszerek elkészítésére tervezték. Kültéri használatra készült.
- Bármilyen más vagy ezen túlmenő felhasználás nem megengedett. Ez különösen a következő előrelátható helytelen alkalmazásokra vonatkozik:
 - Soha ne használja a készüléket beépített készülékként!
 - Ne használja a készüléket lakóautóban és lakókocsiban és/vagy hajón.
 - Ne használja a készüléket fűtésnek!
- A készülék magáncélú használatra és nem üzleti használatra készült.
- A készüléket kizárólag a megadott célra és csak a jelen összeszerelési és használati útmutatóban leírtak szerint használja. Minden ettől eltérő használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. A helytelen használat és a szakszerűtlen kezelés a készülék meghibásodásához és a felhasználó sérüléséhez vezethet.
- A garancia nem vonatkozik a nem megfelelő használatból, sérülésekből vagy javítási kísérletekből származó hibákra. Ez vonatkozik a normál kopásra, valamint a készüléken és a tartozékokon lévő zsírlerakódásokra és elszíneződésekre is.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

 **FIGYELMEZTETÉS:** Vegye figyelembe a készülékre vonatkozó összes biztonsági utasítást, előírást, ábrát és műszaki adatot. A biztonsági utasítások és előírások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet és/vagy sérüléseket okozhat.

A biztonságos üzemeltetésre vonatkozó utasítások

- Ezt a készüléket 8 éven felüli **gyermekek**, valamint csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és/vagy tudással nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett használhatják, vagy ha felvilágosították őket a készülék biztonságos használatáról és megértették az ebből eredő veszélyeket.
- **Gyermekek nem** játszhatnak a készülékkel.
- A tisztítást vagy a **felhasználói karbantartást** nem végezhetik **gyermekek**, kivéve, ha elmúltak 8 évesek és a felügyelik őket.
- Ne engedjen 8 éven aluli gyermekeket és állatokat a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ehhez a készülékhez nem szabad faszenet vagy hasonló tüzelőanyagot használni.
- A készülék nem használható külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Vegye figyelembe a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetben lévő tisztításra vonatkozó utasításokat!

VIGYÁZAT: forró felületek!

A készülék üzemeltetése közben a felületek nagyon felforrósodhatnak. A készülék használata közben vagy után ne érjen hozzá a felforrósodott részekhez! Kizárólag a fogantyúkhöz és a szabályozókhoz érjen hozzá, amikor a készülék működik vagy közvetlenül a kikapcsolás után. Viseljen olyan grillező kesztyűt, amelyet az (EU) 2016/425 rendeletnek megfelelően egyéni védőeszközök tekintetében a DIN EN 407 szabvány szerint (II. hő elleni védelem kategória) teszteltek. Várja meg, amíg a készülék lehűl, mielőtt szállítja, tisztítja vagy elrakja.

- A készülék kültéri használatra alkalmas.
- A készülék áramellátásának egy legfeljebb 30 mA névleges kioldóáramú áram-védőkapcsolón (RCD) keresztül kell történnie.
- A készüléket védővezetővel ellátott csatlakozóaljzatba kell csatlakoztatni (**I. védelmi osztályú készülékek** esetében).

- Rendszeresen ellenőrizni kell a **hálózati csatlakozóvezeték**et, hogy nincs-e rajta sérülés, és ha a **hálózati csatlakozóvezeték** sérült, a készüléket nem szabad tovább használni.
- Ha a készülék **hálózati csatlakozóvezetéke** megsérül, a veszélyek megelőzése érdekében azt a gyártónak vagy vevőszolgálatának vagy egy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
- Ne végezzen módosításokat vagy javításokat a készüléken. A hálózati csatlakozóvezeték sem cserélheti ki saját maga. Ha a készülék vagy a készülék tartozékai sérültek, akkor azokat a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a vevőszolgálatnak vagy egy szakszerviznek kell kicserélnie vagy megjavítania.
- A készüléket mindig le kell választani a hálózatról, ha nem használja, felügyelet nélkül hagyja, valamint szállítás, összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt.

VESZÉLY – Áramütés veszélye

- Ne használja a készüléket esőben.
- Ne működtesse vagy tárolja a készüléket magas páratartalmú helyiségekben.
- Soha ne merítse a készüléket és a csatlakozóvezetékét vízbe vagy más folyadékba, és ügyeljen arra, hogy azok ne essenek vízbe és ne legyenek nedvesek.
- Ha a készülék a vízbe esik, azonnal szakítsa meg az áramellátást. **Csak ezt követően** vegye ki a készüléket a vízből.
- A veszélyek megelőzése érdekében, ne használja a készüléket, ha hibásan működik, leesett vagy vízbe esett. Ismételt üzembe helyezés előtt ellenőriztesse szakszervizben.
- Soha ne érjen nedves kézzel a készülékhez és a csatlakozóvezetékhez, ha az áramhálózatra van csatlakoztatva.

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély

- Tartsa távol a grillsütő területétől a gyúlékony gőzöket és folyadékokat, mint például benzint, kerozint, alkoholt stb.
- Nem lehet gyúlékony vagy hőérzékeny anyag a készülék 60 cm-es körzetében üzemeltetés közben, vagy ha a készülék még forró.
- A szellőzőnyílásokat nem szabad letakarni, mert a készülék túlmelegedhet. Tűz megelőzése érdekében ne takarja le a készüléket, amíg az forró.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A túlmelegedés megelőzése érdekében ezt a készüléket nem szabad letakarni kemény vagy rugalmas anyagokkal, például alumíniumtálcákkal, alumíniumfóliával vagy más hőálló anyagból készült tálcákkal. Ha ilyen tárgyakat vagy anyagokat használ a grillező felületen, az veszélyeztetheti a készülék biztonságát és súlyos károkat okozhat.
- Élelmiszerek nem érhetnek a fűtőelemhez. Ezek meggyulladhatnak.
- Mindig ügyeljen arra, hogy a használt csatlakozóaljzaton a készüléknek megfelelő feszültség legyen. A csatlakozóaljzatoknak alkalmasnak kell lenniük 3200 watt fogyasztású készülékekhez is (modell: EB1001-GS) vagy 2860 watt (modell: EB1001-UK).
- A túlterhelés és adott esetben rövidzárlat (tűz) megelőzése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék üzemeltetése közben ne legyenek más nagy fogyasztású készülékek ugyanarra az áramkörre csatlakoztatva.

- Csak ehhez a teljesítményhez alkalmas hosszabbító kábelt használjon.
- Ne használjon kábeldobot.
- Ügyeljen arra, hogy az olajos és zsíros ételeket ne hevítse túl. Ne helyezzen olajjal töltött edényeket a készülékbe. Rendszeresen tisztítsa meg a zsírfelfogó tálcát.
- Az esetleges lángokat ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a csatlakozódugót és hagyja lehűlni a készüléket.
- Tűz esetén: ne oltson vízzel! Fojtsa el a lángokat tűzoltó-takaróval vagy alkalmas tűzoltó készülékkel.



FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély

- A készülék felforrósodik és működés közben nem szabad mozgatni.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, ha az forró. Különösen ügyeljen arra, hogy ne kerüljenek a forró készülék közelébe gyermekek vagy olyan személyek, akik nem képesek megfelelően felismerni a lehetséges veszélyeket vagy reagálni azokra.
- Ügyeljen arra, hogy gyermekek felügyelet nélkül ne tudjanak a készülék közelébe menni. A helytelen használat veszélyes lehet.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezetékek ne jelentsen botlásveszélyt.
- A fedél kinyitásakor forró gőz távozhat. Ezért tartsa távol a fejét és a kezét a veszélyzónától. Fennáll annak a veszélye, hogy a forróság, a forró gőz vagy a lecsapódó pára leforrázza.
- Használjon hosszú, tűzálló nyelű grillező eszközt.

ÉRTEŚÍTÉS – Anyagi és dologi károk kockázata

- Ha üzemeltetés közben hiba történik, húzza ki a hálózati csatlakozódugót. Egyébként először mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt kihúzza a hálózati csatlakozódugót.
- Vihar előtt válassza le a készüléket az áramhálózatról.
- Amikor a készüléket leválasztja az áramhálózatról, mindig a hálózati csatlakozódugót és soha ne a hálózati kábelt húzza.
- Ne húzza a készüléket a csatlakozóvezetékénél fogva.
- Védje a készüléket és a csatlakozóvezetéket: egyéb hőforrásoktól, tűztől, tartós nedvességtől vagy ütésektől.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakozóvezetékek ne legyen összenyomva, megtörve vagy éles szegélyekre helyezve és ne érjen forró felületekhez (pl. a készülék felületéhez).
- Soha ne tegyen nehéz tárgyakat a készülékre vagy a csatlakozóvezetékre.
- Csak a gyártó eredeti tartozékait használja, hogy ne befolyásolja hátrányosan a készülék működését és megelőzze a lehetséges károkat vagy veszélyeket.

AZ ÖSSZESZERELÉSSEL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

⚠ FIGYELEM!

- Tartsa távol a csomagolóanyagot gyermekektől és állatoktól. Fulladásveszély áll fenn.

- Ügyeljen arra, hogy elegendő hely álljon rendelkezésre az összeszereléshez és adott esetben használjon alátétet, hogy védje a készüléket vagy az érzékeny padlókat a karcolásoktól.
- A készüléket vízszintes és egyenletes felületen kell felállítani, hogy ne legyen ferde.
- Kövesse az ebben az összeszerelési és használati útmutatóban ábrázolt szerelési lépéseket. **A nem megfelelő összeszerelés veszélyes lehet.**
- Ne alkalmazzon erőt az összeszereléskor.
- A csavaros csatlakozásokat először kézzel húzza meg, majd a sikeres szerelési művelet után húzza meg még egyszer erősen. Ellenkező esetben nem kívánatos feszültségek adódhatnak.

- Húzza meg az anyákat, hogy szorosan felfeküdjenek, majd csavarjon rajtuk még egy negyed fordulatot. Ne húzza meg túl erősen!

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Az esetleges gyártási maradványok eltávolítása céljából, mosogassa el a grillező rácsokat (27), a melegen tartó rácsot (28) és a zsírfelfogó tálcát (3) mosogatószeres meleg vízzel. Ehhez vegye figyelembe a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetet.
2. A grillsütő első üzembe helyezését élelmiszer nélkül kell végezni, mivel az esetleges bevonatmaradványok szag- vagy füstképződést okozhatnak. Fűtse fel a grillsütőt zárt fedéllel a legmagasabb hőmérséklet-fokozaton kb. 30 percig üresen. Ehhez kövesse a „Felállítás és csatlakoztatás”, valamint a „Használat” fejezetben lévő utasításokat.
3. Hagyja lehűlni a rácsokat, valamint a zsírfelfogó tálcát, majd tisztítsa meg azokat még egyszer.

FELÁLLÍTÁS ÉS CSATLAKOZTATÁS

⚠ FIGYELEM!

- Ne használja a grillsütőt gyúlékony tető alatt.
- A grillsütőt csak egy megfelelően felszerelt, a grillsütő műszaki adatainak megfelelő csatlakozóaljzatba csatlakoztassa. A csatlakozóaljzatnak a csatlakoztatás után is könnyen elérhetőnek kell lennie, hogy gyorsan meg lehessen szakítani a hálózati kapcsolatot.
- A grillsütő csatlakoztatása előtt tekerje le teljesen a csatlakozóvezetéket.
- Annak érdekében, hogy védje a grillsütőt a fröccsenő víztől vagy a vízbe eséstől, tartson legalább 305 cm (10 láb) távolságot vízekről, például medencéktől vagy tavaktól.

1. A grillsütőt egy stabil, vízszintes és egyenletes felületen kell felállítani. Ügyeljen arra, hogy minden oldalon legyen elegendő hely, különösen a grillező kamra (32) előtt.
2. Adott esetben rögzítse a görgőket (19) a szárnyas anyák elforgatásával.
3. Nyissa ki a fedelet (31).
4. Csúsztassa a zsírfelfogó tálcát (3) a sínekre a grill egység (1) alatt a grillsütő hátuljára. A zsírfelfogó tálca kihúzásához emelje meg kissé a fogantyúnál fogva, hogy kioldja a rögzítésből.
5. Helyezze el a két grillező rácsot (27) és szükség esetén a melegen tartó rácsot (28) (G ábra).
6. Hajtsa fel az oldalsó asztalokat (2, 29) és kattints be 90°-os szögben a zsanérokba. A lehajtáshoz kissé emelje fel.
7. Tekerje szét a csatlakozóvezetéket és csatlakoztassa a csatlakozódugót egy aljzatba. A működésjelző lámpa (41) elkezd világítani.

HASZNÁLAT

⚠ FIGYELEM!

- Csak akkor használja ezt a grillsütőt, ha minden alkatrész a helyén van és a grillsütő megfelelően és a jelen összeszerelési és használati útmutatóban ismertetett szerelési lépések szerint lett összeszerelve.
- Minden használat előtt győződjön meg arról, hogy a grillsütő sértetlen, megfelelően van felállítva és csatlakoztatva.
- Minden használat előtt ellenőrizze, hogy nincs-e zsírlerakódás a zsírfelfogó tálcán és a fűtőelemek alatti területen. Távolítsa el a felesleges zsírt, hogy megelőzze a zsír miatti tüzet.
- Grillezés közben a grillező rácsoknak, valamint a zsírfelfogó tálcának mindig behelyezve kell lenni.

- Az élelmiszert soha ne frissen tartó fóliába vagy műanyag zacskóba csomagolva tegye a grillsütőre.



ELŐZETESEN NÉHÁNY TIPP:

- A grillsütő két fűtőelemmel (47) rendelkezik, amelyek egymástól függetlenül vezérelhetők. Ily módon eltérő sütési hőmérsékletet és sütési időt igénylő különböző élelmiszerek készíthetők egyszerre.
Ha csak az egyik fűtőelemet kapcsolja be, akkor a kikapcsolt fűtőelemen közvetett módon tud grillezni.
- A kész grillezett étel a melegen tartó rácsra (28) helyezheti, hogy melegen tartsa, miközben folytatja a grillezést. Ügyeljen arra, hogy az étel közben tovább sül.
Ezen kívül a melegen tartó rácson zöldségeket, tenger gyümölcseit stb. tud sütni lassú tűzön, miközben pl. húst süt nagy lángon a grillező rácson (27).
- A fedél-hőmérő (35) mutatja a grillező kamra (32) hőmérsékletét. Ezen kívül két húshőmérő (14) van mellékelve a csomagban, amelyek a grillezett étel belső hőmérsékletét mérik. Ezeket a grillezett ételbe kell dugni és az aljzatokhoz (P1) és 2 (P2) (42) kell csatlakoztatni (D ábra). A grillezett étel hőmérséklete megjelenik a kijelzőn (43).
- Azt javasoljuk, hogy zárt fedéllel (31) grillezzen. Miért? Ez csökkenti a kicsapó lángok veszélyét, ugyanakkor a grillezett étel gyorsabban és egyenletesebben sül meg.
- A hús sütési ideje a hús vastagságától, minőségétől, érettségétől és a grillezés kezdetén fennálló hőmérséklettől függ. Ha még nem ismeri igazán a készüléket, azt javasoljuk, hogy időnként ellenőrizze a grillezett étel állapotát.
- A kissé beolajozott grillezni kívánt élelmiszerek egyenletesebben pirulnak meg és nem ragadnak rá a grillező rácsra. Mindig a grillezni kívánt ételt kenje be vagy permetezze le olajjal, ne közvetlenül a grillező rácsot.
- Magas cukortartalmú pác, szósz vagy máz, illetve egyéb könnyen gyúlékony hozzávalók használata esetén, csak a grillezés utolsó 10-15 percében kenje meg a húst.

Grillezés

1. Nyomja meg a használni kívánt fűtőelem (47) be-/kikapcsoló gombját (38, 45).
Világítani kezd a megfelelő hőmérséklet-kijelző (36) és az időzítő-kijelző (40).
2. Állítsa be a gombokkal (37, 46) a kívánt sütési hőmérsékletet 50 °C-os lépésekben.
A fűtőelem felmelegszik a beállított hőmérsékletre.
3. Mindkét fűtőelem használatához kapcsolja be ugyanígy a második fűtőelemet.
4. Ha elő kívánja melegíteni a grillsütőt, akkor csukja le a fedelet (31) és várjon, amíg a kívánt hőmérséklet megjelenik a fedél-hőmérőn (35).
5. Nyissa ki a fedelet és helyezze a grillezni kívánt ételmezert a grillező rácsra (27) és adott esetben a melegen tartó rácsra (28).
6. Ha magas hőmérsékletet szeretne elérni a grillező kamrában (32) és azt szeretné, hogy a grillezni kívánt étel minden oldalról egyenletesen süljön meg, akkor csukja le a fedelet.
7. Az időzítő a bekapcsolás után automatikusan 990 percnél indul és visszafelé számlál. Az időzítő gombbal (39) 10 perces lépésekben állíthatja be a kívánt sütési időt, amely letelte után a grillsütő automatikusan kikapcsol. Ez különösen hasznos hosszabb sütési folyamatoknál, pl. pulled pork készítése esetén. Az időzítő 0-ra történő visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva az időzítő gombot kb. 3 másodpercig.
8. Időnként fordítsa meg a grillezett ételt.
9. A grillsütő kikapcsolásához nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot .

10. Grillezés után égesse ki a fűtőelemeket, a grillező rácsot és a melegen tartó rácsot úgy, hogy a grillsütőt néhány percre maximális teljesítményen melegíti.
11. A grillsütő kikapcsolása után várjon kb. 5-10 percet, mielőtt kihúzza a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzattól. Ugyanis a ventilátor egy ideig tovább működik, hogy lehűtse a grillsütőt.
12. Hagyja lehűlni az összes részt, majd tisztítsa meg azokat (lásd a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetet).

A húshőmérő használata



Több (azonos vastagságú) grillezett darabnál elegendő egy húshőmérő referencia mérőkészülékként.

1. Tolja be a húshőmérőt (14) teljesen a hús-, hal- vagy baromfidarab hosszabbik oldalának közepébe.
2. Csatlakoztassa a csatlakozódugót az aljzatba P1, ill. P2 (42). (D ábra).
3. A mért hőmérséklet megjelenik a kijelzőn (43). A gombbal P1-P2 (44) a P1 és P2 kijelzői között válthat. Értesítés: A P1 kijelzője folyamatosan világít, a P2 kijelzője pedig villog.
4. Készítse el a grillezett ételt a szokásos módon és közben figyelje a kijelzőt.
5. Ha a grillezni kívánt étel megsült, válassza le a húshőmérőt a készülékről és húzza ki a grillezett ételből. **VIGYÁZAT! A húshőmérő felforrósodik.** Ne érjen hozzá kézzel. Használjon konyhai kesztyűt vagy más segédeszközt.
6. Tisztítsa meg (lásd a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetet).

HASZNÁLAT UTÁN / TISZTÍTÁS ÉS TÁROLÁS

⚠ FIGYELEM!

- A zsírtíz megelőzése érdekében rendszeresen meg kell tisztítani a grillsütőt.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószert és fémsörtéjű keféket. Ezek kárt tehetnek a felületben.
- A tartozékok **nem** tisztíthatók mosogatógépben.
- FIGYELMEZTETÉS! A fűtőelemeket csak törőlkendővel szabad megtisztítani. NE tisztítsa folyadékkal és NE merítse folyadékba!
- Tárolja a grillsütőt lehetőleg zárt helyiségben, legfeljebb 40 °C hőmérsékleten. Ellenkező esetben javasoljuk, hogy fedje le a grillsütőt időjárás ellen védő takaróval.

Annak érdekében, hogy sokáig élvezhesse a grillsütőt, minden használat után tisztítsa meg.

Ha nem tisztítja meg rendszeresen a grillsütőt és nem végez karbantartást, akkor a teljesítménye idővel csökkenhet. Az alacsony hőmérséklet, a nem egyenletes hőeloszlás és a grillező rácsokra tapadt grillezett ételmezert azt jelzi, hogy a grillsütőt meg kell tisztítani és karbantartást kell végezni.

Tisztítás minden használat után

1. Égesse ki a **fűtőelemeket (47)**, a **grillező rácsokat (27)** és a **melegen tartó rácsot (28)**; ehhez fűtse fel a grillsütőt néhány percre maximális teljesítményen.
2. Miután lehűlt, tisztítsa meg a fűtőelemeket és a rácsokat egy törőlkendővel.
3. A grillező rácsokat és a melegen tartó rácsot szükség esetén meleg vízzel, mosogatószerrel és rozsdamentes tisztítókoronggal is megtisztíthatja.
4. Üritse ki a **zsírfelfogó tálcát (3)** és mosogassa el mosogatószerrel meleg vízzel.
5. Ha minden rész megszáradt, tegye vissza a grillsütőbe.

A grillsütő belső oldalainak tisztítása (szükség esetén)

Az elpárolgott zsírból és füstből lerakódások jönnek létre, amelyek az alábbiak szerint távolíthatók el:

1. A könnyebb tisztítás érdekében vegye ki a fűtőelemeket a grillsütőből: Vegye le a fedőcsíkokat (48) (E + F ábra) és óvatosan húzza ki a fűtőelemeket.
2. Távolítson el minden ételmaradékot és zsírlerakódást a teljes grillező kamrából (32). Ezek a lerakódások könnyen eltávolíthatók egy műanyag spatulával.
3. Törölje tisztára a felületeket egy puha törölkendővel. Ha makacs szennyeződés van rajta, mossa le meleg szappanos vízzel és törölje szárazra egy nem súroló törölkendővel.
4. Ha minden rész megszáradt, helyezze vissza a fűtőelemeket a grillsütőbe és helyezze rá a fedőcsíkokat.

A külső oldalak tisztítása (szükség esetén)

A grillsütő külseje különböző anyagokból és felületekből áll, ezért a felület típusától függően különböző tisztítási módszereket javasolunk.

Rozsdamentes acél felületek

- A rozsdamentes acél felületek tisztításához használjon nem mérgező, nem súroló hatású rozsdamentes acél tisztítószer vagy kültéri termékekhez és grillsütőkhöz való polírozó szert.
- Használjon puha törölkendőt a tisztításhoz.
- Vegye figyelembe a tisztítószer gyártója által rendelkezésre bocsátott információkat.

Lakkozott, porcelánzománcozott felületek és műanyag alkatrészek

- A tisztításhoz csak meleg, szappanos vizet és konyharuhát vagy puha törölkendőt használjon. Tisztítsa meg, öblítse le és törölje szárazra a felületet.

HIBAELEHÁRÍTÁS

Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, ellenőrizze, hogy saját maga meg tudja-e szüntetni a problémát. Ha az alábbi lépésekkel nem szüntethető meg a probléma, vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatl.



Ne próbálja saját maga megjavítani egy elektromos készüléket!

A készülék nem működik.

A hálózati csatlakozódugó nincs megfelelően a csatlakozóaljzatba csatlakoztatva.

- ▶ Korrigálja a hálózati csatlakozódugó illeszkedését.

A csatlakozóaljzat meghibásodott.

- ▶ Próbálja ki egy másik csatlakozóaljzatot.

Nincs hálózati feszültség.

- ▶ Ellenőrizze a hálózati csatlakozás biztosítékát.

Nem állított be sütési hőmérsékletet.

- ▶ Állítsa be a készüléket a „Használat” – „Grillezés” fejezetben leírtak szerint. A készülék csak a beállítás után kezdi el a melegítést.

Kioldott a biztosíték a biztosítékdozban.

Túl sok készülék van ugyanarra az áramkörre csatlakoztatva.

- ▶ Csökkentse az áramkörben lévő készülékek számát.

Az élelmiszerek nem sülték át.

Túl rövid volt a beállított sütési idő vagy túl alacsony volt a beállított hőmérséklet.

- ▶ Növelje a sütési időt, ill. a sütési hőmérsékletet.

Az élelmiszerek egymáson vannak.

- ▶ Oszlassa el és fordítsa meg az élelmiszereket.

Túl sok grillezni kívánt ételmyszer van a grillsütőn.

- ▶ Csökkentse a grillezni kívánt ételmyszer mennyiségét.

Használat közben kellemetlen szag észlelhető. / Füst távozik a készülékből.

A készülék szennyezett.

- ▶ Kövesse a „Használat után / Tisztítás és tárolás” fejezetben lévő utasításokat.

A készüléket először használják.

- ▶ Új készülék első használatakor gyakran megfigyelhető szagképződés. A készülék többszöri használata után a szagnak el kell tűnnie.

Túl sok olaj vagy zsír.

- ▶ Távolítsa el a felesleges olajat, ill. zsírt.

MŰSZAKI ADATOK

Cikkszám:	01992	03524
Modellszám:	EB1001-GS	EB1001-UK
Teljesítmény:	max. 3200 W	max. 2860 W
Tápfeszültség:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Védelmi osztály:	I	
Védelem fajtája:	IPX4	
Időzítő:	legfeljebb 990 perc	
Hőmérséklet-tartomány:	100 °C – 300 °C (a grillező rácson)	
Készülék méretei:	121,5 x 57,5 x 116 cm (szélesség x mélység x magasság)	
Grillező felület méretei:	59 x 40,5 cm	
Hűshőmérő csatlakozódugója:	jack dugó 3,5 mm	
Használati útmutató azonosítója:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Kínában készült.

HULLADÉKKEZELÉS

A készülék ártalmatlanításához szerelje szét a készüléket darabjaira és juttassa el a fémeket és műanyagokat a megfelelő helyre újrahasznosítás céljából.



Ártalmatlanítsa a csomagolóanyagot környezetbarát módon és juttassa el újrahasznosító központba.



Az itt látható szimbólum (áthúzott kerek szeméttároló, aláhúzással) azt jelenti, hogy az elhasználdott készülékek nem a háztartási hulladékok közé, hanem speciális gyűjtő- és visszavételi rendszerbe tartoznak.

A magánháztartásból származó elhasználdott készülékeket a tulajdonosok térítésmentesen leadhatják a közjogi hulladékkezelő gyűjtőhelyein, illetve a gyártók és forgalmazók által az elektromos és elektronikus berendezések környezetbarát ártalmatlanításáról szóló törvény (ElektroG) értelmében kialakított átvételi pontokon. Elektromos és elektronikus készülékeket forgalmazó üzletek szintén kötelesek visszavenni azokat.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați decis să achiziționați grătarul electric LANDMANN. Aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare vă vor ajuta pas cu pas să vă pregătiți pentru utilizarea grătarului LANDMANN proaspăt cumpărat. În continuare, vă oferim indicații importante pentru utilizarea, manipularea și întreținerea corectă a aparatului.

Alocați-vă timp pentru a vă familiariza cu detaliile noului echipament. Ne dorim să vă familiarizați cât mai rapid cu noul grătar LANDMANN și să-l folosiți cu bucurie mult timp.

Dacă aveți întrebări despre acest model de grătar sau dacă aveți nevoie de asistență suplimentară, echipa noastră de service vă va ajuta cu plăcere.

Pe spatele instrucțiunilor de montaj și de utilizare găsiți datele de contact.

Vă dorim să utilizați cu plăcere aparatul și să aveți parte de clipe savuroase la grătar.
Echipa LANDMANN

CUPRINS

Setul de livrare	32
Prezentarea generală a aparatului	32
Utilizarea conform destinației	32
Instrucțiuni de siguranță	33
Indicații pentru asamblare	34
Înainte de prima utilizare	34
Așezarea și conectarea	34
Utilizarea	34
După utilizare /	
Curățarea și depozitarea	35
Remediarea problemelor	36
Date tehnice	36
Eliminarea	36

Despre aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare înainte de prima utilizare a aparatului și respectați instrucțiunile de siguranță. Păstrați instrucțiunile pentru eventuale întrebări ulterioare și pentru alți utilizatori. Acestea sunt o componentă a aparatului. Producătorul și importatorul nu își asumă răspunderea în cazul nerespectării informațiilor din instrucțiunile de montaj și de utilizare.

Simboluri



Pictograme de pericol: Aceste simboluri indică pericolele posibile. Citiți cu atenție și respectați indicațiile de siguranță asociate acestor simboluri.



Informații suplimentare



Înainte de utilizare, citiți instrucțiunile de montaj și de utilizare!



Adecvat pentru produse alimentare.



Atenție: Suprafețe fierbinți!



Curent alternativ



**INDICAȚII IMPORTANTE:
A SE PĂSTRA NEAPĂRAT!**

Cuvinte de avertizare

Cuvintele de avertizare indică pericole ce pot surveni în cazul nerespectării indicațiilor aferente.

PERICOL – risc mare, are drept consecințe vătămări corporale grave sau decesul

AVERTIZARE – risc mediu, poate avea drept consecințe vătămări corporale grave sau decesul

ATENȚIE – risc scăzut, poate avea drept consecințe vătămări corporale de gravitate redusă sau medie

INDICAȚIE – riscuri ce pot provoca pagube materiale

Alte precizări

Numerele din legendă apar după cum urmează: (1)

Referințele imagini sunt indicate după cum urmează: (Figura A)

SETUL DE LIVRARE

(Figura A)

Poz.	Număr	Denumire
1	1	Unitate grătar (preasamblată)
2	1	Masă laterală, dreapta
3	1	Tavă pentru captarea grăsimii
4	2	Suport A
5	2	Suport B
6	2	Colțar A
7	2	Colțar B
8	1	Traversă, spate
9	1	Poliță
10	1	Opritor ușă, jos
11	1	Placă de bază
12	1	Reazem, dreapta spate
13	1	Reazem, dreapta față
14	2	Termometru pentru carne
15	1	Ușă dulap inferior, dreapta
16	1	Ușă dulap inferior, stânga
19	4	Rolă ce poate fi blocată pe poziție
22	2	Perete lateral
23	1	Reazem, stânga față
24	1	Panou dulap inferior
25	1	Reazem, stânga spate
26	2	Traversă, stânga/dreapta
27	2	Grătar pentru friptură
28	1	Grătar pentru menținere caldă
29	1	Masă laterală, stânga

Material de montaj:

A	20	Șurub, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Șurub, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Inel elastic, M6 (1/4")
D	4	Șurub fără cap (1/4")
E	8	Șaibă suport, M6 (1/4")
	1	Instrucțiuni de montaj și de utilizare

De respectat!





- Verificați dacă setul de livrare este complet și dacă piesele componente prezintă deteriorări în urma transportului. În cazul în care unele componente lipsesc sau sunt deteriorate, contactați Serviciul de Asistență pentru Clienți (vezi ultima pagină).
- Îndepărtați de pe aparat eventualele folii, autocolante sau protecții pentru transport, însă nu îndepărtați **niciodată plăcuța de identificare și eventualele indicații de avertizare!**

PREZENTAREA GENERALĂ A APARATULUI

(Figura B)

- 30 Mânerul capacului
- 31 Capac
- 32 Camera grătarului
- 33 Panou cu butoane
- 34 Dulap inferior
- 35 Termometru în capac:

(Figura C, panou cu butoane)

- 36 Indicator de temperatură, element de încălzire stânga/dreapta
- 37  Tastă temperatură, element de încălzire dreapta
- 38  Tastă de pornire/oprire, element de încălzire dreapta
- 39 Tastă cronometru
- 40 Indicator cronometru
- 41 Indicatorul luminos; se aprinde când aparatul este conectat la priză
- 42 **P1** și **P2**: Mufe pentru conectarea termometrelor pentru carne
- 43 Indicator pentru temperatura măsurată de termometrul pentru carne
- 44 Tastă pentru comutarea între temperaturile indicate de termometrele pentru carne 1 (**P1**) și 2 (**P2**)
- 45  Tastă de pornire/oprire, elemente de încălzire stânga
- 46  Tastă temperatură, element de încălzire stânga


(Figura F)

- 47 Element de încălzire
- 48 Bandă de acoperire

UTILIZAREA CONFORM DESTINAȚIEI


- Acest grătar electric (aparatur) este conceput pentru prepararea alimentelor ce pot fi pregătite la grătar. Aparatur este destinat utilizării în spații exterioare.
- O altă utilizare nu este permisă. Acest lucru este valabil mai ales pentru următoarele utilizări necorespunzătoare previzibile:
 - Nu utilizați niciodată aparatul ca dispozitiv încorporat!
 - Nu folosiți niciodată aparatul în autorulote și rulote și/sau pe bărci.
 - Nu folosiți aparatul pentru încălzire!
- Aparatur este destinat utilizării casnice, nu celei comerciale.
- Utilizați aparatul numai în scopul indicat și doar conform descrierii din instrucțiunile de montaj și de utilizare. Orice altă utilizare este considerată a fi neconformă. Utilizarea greșită și manipularea necorespunzătoare pot produce defecțiuni ale aparatului sau vătămări corporale ale utilizatorului.
- Sunt excluse de la garanție toate defecțiunile rezultate ca urmare a manipulării necorespunzătoare, deteriorării sau încercărilor de reparare. Acest lucru se aplică și în cazul uzurii normale, precum și al depunerilor de grăsime și al modificărilor de culoare la aparat și la accesorii.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

 **AVERTIZARE:** Citiți toate instrucțiunile de siguranță, instrucțiunile de lucru, instrucțiunile din ilustrații și datele tehnice care însoțesc aparatul. Neglijențele în respectarea instrucțiunilor de siguranță și a indicațiilor pot cauza electrocutări, incendii și/sau vătămări corporale.

Instrucțiuni pentru utilizarea în condiții de siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat de **copiii** cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și/sau cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și dacă au înțeles pericolele ce pot rezulta din utilizarea acestuia.
- **Copiii nu** au voie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și **întreținerea de către utilizator** nu trebuie efectuate de **copii**, decât dacă aceștia au vârsta peste 8 ani și dacă sunt supravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani și nici în apropierea animalelor.
- **AVERTIZARE:** În acest aparat este interzisă utilizarea mangalului sau a combustibililor similari.
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un ceas programabil extern sau cu un sistem separat de comandă de la distanță.
- Respectați instrucțiunile de curățare din capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”!

 **ATENȚIE: suprafețe fierbinți!**
În timpul funcționării aparatului, suprafețele acestuia se pot încinge foarte mult. Nu atingeți părțile încinse în timpul utilizării aparatului și nici după utilizare! În timpul funcționării aparatului sau imediat după oprirea acestuia atingeți exclusiv mânerul și elementele de reglaj. Purtați mănuși pentru grătar, testate conform Regulamentului (UE) 2016/425 pentru echipamente individuale de protecție conform DIN EN 407 (categorie de protecție termică II). Așteptați ca aparatul să se răcească, înainte de a-l transporta, de a-l curăța sau de a-l depozita.

- Aparatul este adecvat pentru utilizarea în aer liber.
- Aparatul trebuie alimentat prin intermediul unui dispozitiv de protecție diferențială (RCD), cu un curent nominal de declanșare de maxim 30 mA.

- Aparatul trebuie conectat la o priză cu conductor de protecție (în cazul **aparateror din clasa de protecție I**).
- Verificați periodic dacă **cablul de alimentare** prezintă deteriorări, iar dacă observați deteriorări la nivelul **cablului de alimentare**, nu mai folosiți aparatul.
- În cazul în care **cablul de alimentare** a acestui aparat este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, de Serviciul de Asistență pentru Clienți al producătorului sau de o persoană cu o calificare similară, pentru a preveni pericolele.
- Nu efectuați niciun fel de modificări sau de reparații la aparat. Nu înlocuiți dvs. cablul de alimentare. În cazul în care aparatul sau accesoriile acestuia sunt deteriorate, ele trebuie înlocuite de către producător, de Serviciul de Asistență pentru Clienți sau de către un atelier de specialitate, pentru a se evita pericolele.
- Aparatul trebuie să fie întotdeauna scos din priză atunci când nu este folosit, nu este supravegheat, înainte de asamblare, de dezasamblare sau de curățare.



PERICOL – Pericol de electrocutare

- Nu utilizați aparatul pe timp de ploaie.
- Nu utilizați și nu depozitați aparatul în spații cu umiditate atmosferică ridicată.
- Nu scufundați niciodată aparatul și cablul de alimentare în apă sau în alte lichide și asigurați-vă că acestea nu pot cădea în apă și nu se pot uda.
- Dacă aparatul cade în apă, întrerupeți imediat alimentarea cu curent electric. **Abia apoi** scoateți aparatul din apă.
- Pentru a evita orice pericol, nu folosiți aparatul în cazul în care acesta prezintă disfuncționalități, dacă a căzut pe jos sau în apă. Verificați-l într-un atelier de specialitate înainte de a-l repune în funcțiune.
- Nu atingeți niciodată aparatul ori cablul de alimentare cu mâinile ude atunci când aparatul este conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică.



AVERTIZARE – Risc de incendiu

- Țineți la distanță zona grătarului de vapori și lichide inflamabile, cum ar fi benzina, kerosenul, alcoolul etc.
- Cât timp aparatul este în funcțiune sau încă fierbinte, pe o rază de 60 cm în jurul aparatului nu trebuie să se găsească materiale inflamabile sau sensibile la căldură.
- Nu este permisă acoperirea orificiilor de aerisire, deoarece există riscul ca aparatul să se supraîncingă. Nu acoperiți aparatul cât timp este fierbinte, pentru a evita producerea unui incendiu.
- AVERTIZARE: Pentru a se evita supraîncălzirea, acest aparat nu trebuie acoperit cu materiale solide sau flexibile, cum ar fi tăvi de aluminiu, folie de aluminiu sau tăvi din alte materiale rezistente la temperaturi ridicate. Utilizarea unor astfel de obiecte sau de materiale pe zona de grill poate afecta negativ siguranța aparatului și duce la pagube serioase.
- Alimentele nu au voie să atingă elementul de încălzire. Acestea s-ar putea aprinde.
- Asigurați-vă că priza folosită pentru aparat are mereu tensiunea adecvată. În plus, prizele trebuie să fie compatibile cu aparate care au un consum de energie de 3200 wați (model: EB1001-GS) sau 2860 wați (model: EB1001-UK).

- Asigurați-vă că la același circuit electric nu sunt conectate alte aparate cu un consum mare de energie, în timp ce aparatul este în funcțiune, pentru a evita suprasolicitarea și un eventual scurtcircuit (incendiu).
- Folosiți cabluri prelungitoare adecvate numai pentru această performanță.
- Nu utilizați tambururi pentru cabluri.
- Aveți grijă ca alimentele bogate în uleiuri și grăsimi să nu se încingă. Nu așezați în aparat recipiente umplute cu ulei. Curățați periodic tava pentru captarea grăsimii.
- Nu stingeți cu apă vâlvația care se poate produce. Opriti aparatul, scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
- Dacă focul scapă de sub control: nu stingeți focul cu apă! Înăbușiți flăcările cu o pătură antifoc sau cu un stingător adecvat.



AVERTIZARE – Pericol de vătămare corporală

- Aparatul se încinge și nu trebuie mutat în timpul funcționării.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat cât timp este încins. Aveți grijă, mai cu seamă, ca în apropierea aparatului fierbinte să nu ajungă copii mici sau persoane care nu sunt în măsură să recunoască pericolele posibile sau să reacționeze la acestea.
- Asigurați-vă că copiii nu au acces nesupravegheat la aparat. Utilizarea necorespunzătoare poate fi periculoasă.
- În privința cablului de alimentare, asigurați-vă că acesta nu prezintă un pericol de împiedicare.
- Atunci când se deschide capacul, poate scăpa abur fierbinte. De aceea, țineți capul și mâinile în afara zonei de pericol. Există risc de opărire din cauza căldurii excesive, a aburului fierbinte sau a condensului.
- Folosiți instrumente pentru grătar cu mâner lung, rezistent la temperaturi ridicate.

INDICAȚIE – Risc de daune materiale și pagube

- Dacă în timpul funcționării apare o defecțiune, scoateți ștecherul din priză. Opriti aparatul întotdeauna înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Înaintea unei furtuni cu descărcări electrice, decuplați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Pentru a scoate ștecherul din priză, trageți întotdeauna de ștecher și niciodată de cablul de alimentare.
- Nu trageți aparatul niciodată de cablul de alimentare.
- Protejați aparatul și cablul de alimentare de alte surse de căldură, foc deschis, umiditate prelungită sau de șocuri mecanice.
- Cablul de alimentare nu trebuie strivit, îndoit sau așezat peste margini ascuțite și nici nu trebuie să intre în contact cu suprafețe fierbinți (de ex. ale aparatului).
- Nu așezați niciodată obiecte grele pe aparat sau pe cablul acestuia.
- Utilizați numai accesoriile originale de la producător, pentru a nu afecta funcționalitatea aparatului și pentru a preveni eventualele pagube sau pericole.

INDICAȚII PENTRU ASAMBLARE



DE RESPECTAT!

- Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor și animalelor. Pericol de asfixiere.
- Asigurați un spațiu suficient pentru montare și folosiți, după caz, un substrat, pentru a proteja de zgârieturi aparatul sau podelele/solul sensibil.
- Asamblați aparatul pe o suprafață-suport orizontală plană, pentru a nu fi strâmb.
- Urmați pașii de montaj indicați în aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare. **Montajul necorespunzător poate fi periculos.**
- Nu aplicați forță în timpul asamblării.

- Strângeți îmbinările cu șuruburi mai întâi cu mâna, iar la finalizarea pasului de montaj respectiv, strângeți definitiv. În caz contrar pot, apărea tensiuni nedorite.
- Strângeți piulițele până când fac bine contact, după care mai strângeți un sfert de rotație. Nu le strângeți prea tare!

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Spălați grătarele pentru friptură (27), grătarul pentru menținere caldă (28) și tava pentru captarea grăsimii (3) cu apă caldă și detergent de vase, pentru a îndepărta eventuale reziduuri din procesul de producție. Urmați în acest sens instrucțiunile din capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”.
2. Prima punere în funcțiune ar trebui efectuată fără alimente, deoarece din cauza unor eventuale reziduuri de pe stratul de acoperire, ar putea apărea un miros sau chiar fum. Încingeți grătarul la nivelul maxim de temperatură timp de circa 30 de minute, fără conținut și cu capacul închis. Urmați în acest sens indicațiile din capitolele „Așezarea și conectarea” și „Utilizarea”.
3. Lăsați grătarele și tava pentru captarea grăsimii să se răcească și curățați-le apoi încă o dată.

AȘEZAREA ȘI CONECTAREA



DE RESPECTAT!

- Nu folosiți grătarul sub un acoperiș inflamabil.
 - Conectați grătarul numai la o priză montată regulamentar, compatibilă cu datele tehnice ale grătarului. Priza trebuie să fie accesibilă și după conectare, pentru a putea scoate aparatul din priză rapid.
 - Înainte de conectarea grătarului, desfășurați complet cablul de alimentare.
 - Pentru a proteja grătarul de stropii de apă sau de căderea în apă, păstrați o distanță minimă de 305 cm (10 picioare) de suprafețe acvatice precum piscine sau iazuri.
1. Amplasați grătarul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană. Asigurați-vă că există spațiu liber suficient pe toate laturile, mai cu seamă până la camera grătarului (32).
 2. Dacă este cazul, blocați rolele (19) prin rotirea piulițelor-fluture.
 3. Deschideți capacul (31).
 4. Împingeți tava pentru captarea grăsimii (3) pe șinele de sub unitatea de grătar (1) de pe partea posterioară a grătarului. Pentru a trage afară tava pentru captarea grăsimii, ridicați-o ușor de mâner, pentru a o elibera din dispozitivul de blocare.
 5. Așezați cele două grătare pentru friptură (27) și, dacă este necesar, grătarul pentru menținere caldă (28) (figura G).
 6. Rabatați în sus mesele laterale (2, 29) și blocați-le în balamale în unghi de 90°.
Pentru a le lăsa în jos, ridicați-le ușor.
 7. Derulați cablul de alimentare și introduceți ștecherul într-o priză. Indicatorul luminos (41) se aprinde.

UTILIZAREA



DE RESPECTAT!

- Folosiți acest grătar numai atunci când toate componentele sunt la locul lor, iar grătarul a fost montat regulamentar și conform pașilor de montaj din aceste instrucțiuni de montaj și de utilizare.
- Înainte de fiecare utilizare, asigurați-vă că grătarul este nedeteriorat și verificați să fie așezat și conectat corect.
- Înainte de fiecare utilizare, controlați dacă tava pentru captarea grăsimii și zona de sub elementele de încălzire prezintă depuneri de grăsime. Îndepărtați grăsimea în exces, pentru a evita aprinderea acesteia.

- În timpul preparării alimentelor la grătar, grătarul pentru friptură și tava pentru captarea grăsimii trebuie să fie mereu așezate pe poziție.
- Nu așezați niciodată pe grătar alimente ambalate în folie de plastic sau în pungă de plastic.



CÂTEVA SFATURI UTILE:

- Grătarul dispune de două elemente de încălzire (47), comandate independent. Astfel pot fi preparate simultan diferite alimente, cu temperaturi și durate de preparare diferite. Atunci când porniți unul dintre elementele de încălzire, puteți prepara alimente indirect și pe elementul de încălzire deconectat.
- Puteți așeza alimentele preparate deja pe grătar pe grătarul pentru menținere caldă (28), pentru a le păstra calde cât timp continuați să preparați celelalte alimente. Aveți în vedere faptul că prepararea termică a acestor alimente continuă. În plus, pe grătarul pentru menținere caldă, puteți prepara blând legume, fructe de mare etc., în timp ce pe grătarul pentru friptură (27) preparați carnea, de exemplu, la o temperatură ridicată.
- Termometrul din capac (35) indică temperatura din camera grătarului (32). În setul de livrare sunt incluse și două termometre pentru carne (14), care măsoară temperatura din mijlocul preparatului aflat pe grătar. Acestea se introduc în preparatul de pe grătar și se conectează la mufa P1 și P2 (42) (figura D). Indicatorul (43) arată temperatura preparatului de pe grătar.
- Recomandăm prepararea alimentelor la grătar cu capacul închis (31). De ce? Astfel se reduce pericolul de producere a unei vâlvătăi, iar preparatul de pe grătar se pătrunde mai rapid și mai uniform.
- Timpul de preparare a cărnii depinde de grosimea, calitatea și maturitatea cărnii, precum și de temperatura de la începutul procesului de preparare. Înainte de a fi bine familiarizat cu aparatul, ar trebui să verificați din când în când starea preparatului de pe grătar.
- Preparatele unse cu puțin ulei sunt rumenite uniform și nu se lipesc de grătarul pentru friptură. Aplicați uleiul întotdeauna pe preparatul de pe grătar, prin ungere sau prin pulverizare, și nu direct pe grătarul pentru friptură.
- Dacă folosiți o marinadă, un sos sau o glazură cu un conținut ridicat de zahăr sau alte ingrediente ușor inflamabile, ungeți-le pe preparat doar în ultimele 10 – 15 minute ale procesului de preparare la grătar.

Prepararea alimentelor la grătar

1. Apăsați tasta de Pornire/Oprire (38, 45) a elementului de încălzire (47) pe care doriți să îl folosiți. Indicatorul de temperatură (36) și cronometrul (40) se aprind.
2. Setati temperatura de preparare dorită cu tastele (37, 46), fiecare apăsare de tastă crescând temperatura cu câte 50 °C. Elementul de încălzire se încinge la temperatura setată.
3. Pentru a folosi ambele elemente de încălzire, porniți în același mod al doilea element de încălzire.
4. Dacă doriți să preîncălziți grătarul, închideți capacul (31) și așteptați până când termometrul din capac (35) indică temperatura dorită.
5. Deschideți capacul și așezați preparatul pe grătarul pentru friptură (27) și, după caz, pe grătarul pentru menținere caldă (28).
6. Dacă doriți să obțineți o temperatură ridicată în camera grătarului (32), iar preparatul de pe grătar să se pătrundă mai uniform de pe toate părțile, închideți capacul.
7. După pornire, cronometrul pornește automat de la 990 de minute și numără invers. Cu tasta cronometru (39), puteți seta timpul de preparare dorit cu increment de 10 minute, după care grătarul se oprește automat. Acest lucru este oportun mai ales pentru procesele de preparare mai îndelungate, de ex. pentru „pulled pork”.

Pentru a reseta cronometrul la 0, țineți tasta cronometru apăsată timp de cca 3 secunde.

8. Întoarceți din când în când preparatul de pe grătar.
9. Apăsați tasta de Pornire/Oprire , pentru a opri grătarul (înainte de scurgerea timpului setat pe cronometru).
10. După prepararea la grătar, ardeți elementele de încălzire, grătarele pentru friptură și grătarul pentru menținere caldă, încingând grătarul câteva minute la putere maximă.
11. După ce ați oprit grătarul, așteptați încă circa 5 – 10 minute înainte de a scoate ștecherul din priză. Ventilatorul continuă să mai funcționeze o perioadă, pentru a răci grătarul.
12. Lăsați toate componentele să se răcească, iar apoi curățați-le (vezi capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”.

Utilizarea termometrelor pentru carne



Dacă aveți mai multe alimente de preparat (de aceeași grosime), este suficient un singur termometru pentru carne ca aparat de măsură de referință.

1. Împingeți termometrul pentru carne (14) complet în mijlocul laturii mai lungi a bucății de carne, de pește sau de pasăre.
2. Conectați ștecherul la mufa P1 sau P2 (42) (figura D).
3. Indicatorul (43) arată temperatura măsurată. Cu tastele P1-P2 (44) comutați între afișarea pentru P1 și P2. Indicație: Afișajul pentru P1 stă aprins permanent, iar afișajul pentru P2 se aprinde intermitent.
4. Pregătiți preparatul ca de obicei, monitorizând permanent afișajul.
5. Când preparatul de pe grătar este făcut, separați termometrul pentru carne de aparat și trageți-l afară din preparat. **ATENȚIE: Termometrul pentru carne se încinge.** Nu îl atingeți cu mâinile. Folosiți mănuși de bucătărie sau un alt mijloc auxiliar.
6. Curățați-l (vezi capitolul „După utilizare / Curățarea și depozitarea”).

DUPĂ UTILIZARE / CURĂȚAREA ȘI DEPOZITAREA

DE RESPECTAT!

- Pentru a evita focul provocat de grăsimi, trebuie să curățați periodic grătarul.
- Nu folosiți detergenți caustici sau bureți abrazivi și nici perii cu peri din metal. Acestea pot deteriora suprafețele.
- Accesoriile **nu** sunt adecvate pentru mașina de spălat vase.
- AVERTIZARE! Elementele de încălzire pot fi curățate numai cu o cârpă. **NU** le curățați cu lichide și nu le scufundați în lichide!
- Pe cât posibil, depozitați grătarul în spații închise, la o temperatură de maxim 40 °C. Dacă nu dispuneți de astfel de condiții, vă recomandăm să acoperiți grătarul cu o husă de protecție împotriva intemperiei.

Pentru a vă bucura o perioadă cât mai îndelungată de grătarul dvs., trebuie să-l curățați după fiecare utilizare.

Dacă grătarul nu este curățat și întreținut periodic, performanța sa poate scădea în timp. Temperaturile scăzute, distribuirea neuniformă a căldurii și resturile de alimente care aderă pentru grătare indică faptul că grătarul trebuie curățat și întreținut.

Curățarea după fiecare întrebuințare

1. Ardeți **elementele de încălzire (47), grătarele pentru friptură (27) și grătarul pentru menținere caldă (28)**, încingând grătarul câteva minute la putere maximă.
2. După răcire, curățați elementele de încălzire și grătarele cu o cârpă.

3. Dacă este necesar, puteți curăța grătarele pentru friptură și grătarul pentru menținere caldă cu apă caldă, detergent de vase și un tampon pentru curățare inoxidabil.
4. Goliți **tava pentru captarea grăsimii (3)** și spălați-o apă caldă și cu detergent de vase.
5. După ce toate componentele s-au uscat, așezați-le la loc în grătar.

Curățarea laturilor interioare ale grătarului (dacă este necesar)

Grăsimea evaporată și fumul formează depuneri, care se pot îndepărta după cum urmează.

1. Pentru o curățare mai simplă, scoateți elementele de încălzire din grătar. Scoateți benzile de acoperire (48) (figura E + F) și scoateți cu atenție elementele de încălzire.
2. Îndepărtați din camera grătarului (32) toate resturile de alimente și depunerile de grăsime. Aceste depuneri pot fi îndepărtate ușor cu o spatulă din plastic.
3. Ștergeți suprafețele cu o cârpă moale. Dacă murdăria este mai persistentă, o puteți spăla cu apă caldă cu săpun, după care uscați zona cu o cârpă neabrazivă.
4. După ce toate componentele s-au uscat, așezați elementele de încălzire la loc în grătar și aplicați benzile de acoperire.

Curățarea laturilor exterioare (dacă este necesar)

Laturile exterioare ale grătarului sunt realizate din diferite materiale și suprafețe. Din acest motiv, recomandăm diferite metode de curățare, în funcție de tipul de suprafață.

Suprafețe din oțel inoxidabil

- Pentru curățarea suprafețelor din oțel inoxidabil, folosiți un produs de curățare pentru oțel inoxidabil neabraziv sau un produs de lustruire pentru produse de exterior și grătare.
- Folosiți pentru curățare o cârpă moale.
- Respectați indicațiile producătorului produsului de curățare.

Suprafețe lăcuite, din porțelan emailat și componente din plastic

- Folosiți pentru curățare numai apă caldă cu săpun și cârpe de bucătărie sau o lavetă moale. Curățați suprafața, clătiți-o și uscați-o.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Dacă aparatul nu funcționează corect, verificați dacă puteți remedia problema chiar dvs. Dacă problema nu se rezolvă după efectuarea pașilor indicați în cele ce urmează, contactați Serviciul de Asistență pentru Clienți.



Nu încercați să reparați pe cont propriu un aparat electric defect!

Aparatul nu funcționează.

Ștecherul nu este introdus corect în priză.

- ▶ Corecți poziția ștecherului.

Priza este defectă.

- ▶ Încercați o altă priză.

Lipsește tensiunea de alimentare.

- ▶ Verificați siguranța conexiunii la rețea.

Nu a fost setată nicio temperatură de preparare.

- ▶ Setati aparatul conform descrierii din capitolul „Utilizarea” - „Prepararea alimentelor la grătar”. Aparatul pornește abia după setarea procesului de încălzire.

S-a decuplat siguranța aferentă circuitului din tabloul de siguranțe.

Există prea multe aparate conectate la același circuit electric.

- ▶ Reduceți numărul aparatelor din circuitul electric.

Alimentele nu sunt bine pătrunse.

Tempul de gătire setat a fost prea scurt sau temperatura a fost prea redusă.

- ▶ Creșteți timpul sau temperatura de preparare.

Alimentele sunt suprapuse.

- ▶ Distribuți și întoarceți alimentele.

Pe grătar este o cantitate prea mare de alimente.

- ▶ Reduceți cantitatea de alimente.

În timpul utilizării se simte un miros neplăcut. / Din aparat iese fum.

Aparatul este murdar.

- ▶ Urmați instrucțiunile din capitol „După utilizare / Curățarea și depozitarea”.

Aparatul este folosit pentru întâia oară.

- ▶ La prima utilizare a aparatelor noi, adesea sunt degajate mirosuri. Mirosul ar trebui să dispară după ce utilizați aparatul de mai multe ori.

Prea mult ulei sau prea multă grăsime.

- ▶ Eliminați uleiul sau grăsimea în exces.

DATE TEHNICE

Cod articol:	01992	03524
Numărul modelului:	EB1001-GS	EB1001-UK
Putere:	max. 3200 W	max. 2860 W
Tensiunea de alimentare:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Clasă de protecție:	I	
Grad de protecție:	IPX4	
Cronometru:	până la 990 min	
Interval de temperatură:	100 °C – 300 °C (pe grătarul pentru friptură)	
Dimensiunile aparatului:	121,5 x 57,5 x 116 cm (lățime x adâncime x înălțime)	
Dimensiunile zonei de grill:	59 x 40,5 cm	
Ștecher termometre pentru carne:	mufă 3,5 mm	
ID instrucțiuni de utilizare:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Prodot în China.

ELIMINAREA

Pentru a elimina aparatul, dezmembrați-l în piesele individuale și reciclați metalele și plasticul.



Eliminați materialul de ambalare în mod ecologic și predați-l în vederea reciclării.



Simbolul alăturat (pubelă de gunoi tăiată cu linie dedesubt) înseamnă că deșeurile electrice și electronice nu se elimină ca gunoi menajer, ci în sisteme speciale de colectare și de returnare.

Posesorii de deșuri electrice și electronice din gospodării private pot preda aceste deșuri în mod gratuit la centrele de colectare ale furnizorilor publici de servicii de eliminare a deșeurilor sau la punctele de colectare amenajate de producători și de distribuitori, în conformitate cu prevederile Legii germane privind punerea în circulație, colectarea și eliminarea ecologică a echipamentelor electrice și electronice. Magazinele care comercializează echipamente electrice sau electronice au, de asemenea, obligația de a colecta deșeurile respective.



Αγαπητή πελάτισσα, αγαπητέ πελάτη,

ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε μια ηλεκτρική ψησταριά της LANDMANN. Αυτές οι οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης σας βοηθούν βήμα προς βήμα να ετοιμάσετε τη νέα σας ψησταριά από τη LANDMANN. Επίσης σας παρέχουμε σημαντικές υποδείξεις για τη σωστή και ασφαλή χρήση και τη συντήρηση.

Πάρτε τον χρόνο σας για να εξοικειωθείτε με τις λεπτομέρειες του νέου σας εξοπλισμού. Επειδή δεν θέλουμε μόνο να έχετε ένα καλό ξεκίνημα αλλά και να απολαύσετε την ψησταριά LANDMANN για πολύ καιρό.

Για ερωτήσεις σχετικά με το μοντέλο ψησταριάς ή για περαιτέρω υποστήριξη, η ομάδα σέρβις βρίσκεται στη διάθεσή σας. Τα αντίστοιχα στοιχεία επικοινωνίας αναγράφονται στην πίσω πλευρά αυτών των οδηγιών συναρμολόγησης και χρήσης.

Η ομάδα της LANDMANN σας εύχεται καλή διασκέδαση και καλό ψήσιμο.

EG-II-590

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περιεχόμενο συσκευασίας	38
Επισκόπηση συσκευής	38
Προβλεπόμενη χρήση	38
Υποδείξεις ασφαλείας	38
Υποδείξεις για τη συναρμολόγηση	40
Πριν από την πρώτη χρήση	40
Τοποθέτηση και σύνδεση	40
Χρήση	40
Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη	41
Αντιμετώπιση προβλημάτων	42
Τεχνικά στοιχεία	42
Απόρριψη	42

Σύμβολα



Σήμα κινδύνου: Αυτά τα σύμβολα επισημαίνουν πιθανούς κινδύνους. Διαβάστε προσεκτικά και ακολουθήστε τις σχετικές υποδείξεις ασφαλείας.



Συμπληρωματικές πληροφορίες



Πριν από τη χρήση διαβάστε τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης!



Κατάλληλο για τρόφιμα.



Προσοχή: καυτές επιφάνειες!



Εναλλασσόμενο ρεύμα

Προειδοποιητικές λέξεις

Οι προειδοποιητικές λέξεις περιγράφουν κινδύνους σε περίπτωση μη τήρησης των αντίστοιχων υποδείξεων.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ – υψηλός κίνδυνος, επιφέρει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – μέτριος κίνδυνος, μπορεί να επιφέρει σοβαρό τραυματισμό ή θάνατο

ΠΡΟΣΟΧΗ – χαμηλός κίνδυνος, μπορεί να επιφέρει ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – μπορεί να επιφέρει υλικές ζημιές

Περαιτέρω επεξηγήσεις

Οι **Αριθμοί υπομνήματος** απεικονίζονται ως εξής: (1)

Οι **παραπομπές σε εικόνες** απεικονίζονται ως εξής: (Εικόνα A)



**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ!
ΝΑ ΦΥΛΑΣΣΟΝΤΑΙ ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ!**

Σχετικά με τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης και ακολουθήστε τις υποδείξεις ασφαλείας. Φυλάξτε τις για μελλοντικές ερωτήσεις και χρήστες. Αποτελούν μέρος της συσκευής. Ο κατασκευαστής και ο εισαγωγέας δεν αναλαμβάνουν καμία ευθύνη σε περίπτωση μη τήρησης των στοιχείων στις παρούσες οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

(Εικόνα Α)

Θέση	Τμχ.	Ονομασία
1	1	Μονάδα ψησίματος (προσυναρμολογημένη)
2	1	Πλαϊνό τραπέζι, δεξιά
3	1	Λεκάνη συλλογής λίπους
4	2	Βάση Α
5	2	Βάση Β
6	2	Γωνιακό εξάρτημα Α
7	2	Γωνιακό εξάρτημα Β
8	1	Διαδοκίδα, πίσω
9	1	Ράφι τοποθέτησης
10	1	Αναστολέας πόρτας, κάτω
11	1	Κάτω πλάκα
12	1	Στήριγμα, πίσω δεξιά
13	1	Στήριγμα, μπροστά δεξιά
14	2	Θερμόμετρο κρέατος
15	1	Πόρτα κάτω ντουλαπιού, δεξιά
16	1	Πόρτα κάτω ντουλαπιού, αριστερά
19	4	Τροχός, ασφαλιζόμενος
22	2	Πλευρικό τοίχωμα
23	1	Στήριγμα, μπροστά αριστερά
24	1	Διάφραγμα κάτω ντουλαπιού
25	1	Στήριγμα, πίσω αριστερά
26	2	Διαδοκίδα, αριστερά / δεξιά
27	2	Σχάρα ψησίματος
28	1	Σχάρα διατήρησης θερμότητας
29	1	Πλαϊνό τραπέζι, αριστερά

Υλικά συναρμολόγησης:

A	20	Βίδα, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Βίδα, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Ελατηριωτός δακτύλιος, M6 (1/4")
D	4	Ακέφαλη βίδα (1/4")
E	8	Ροδέλα, M6 (1/4")
	1	Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

Προσοχή!

- Ελέγξτε το περιεχόμενο συσκευασίας για πληρότητα και τα εξαρτήματα για ζημιές μεταφοράς. Αν λείπουν ή έχουν υποστεί ζημία κάποια εξαρτήματα, απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών (βλέπε τελευταία σελίδα).
- Απομακρύνετε ενδεχόμενες μεμβράνες, αυτοκόλλητα ή προστατευτικά μεταφοράς από τη συσκευή, αλλά **ποτέ την πινακίδα τύπου και πιθανές υποδείξεις προειδοποίησης!**

ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

(Εικόνα Β)

- 30 Λαβή καπακιού
- 31 Καπάκι
- 32 Θάλαμος ψησίματος
- 33 Πίνακας ελέγχου
- 34 Κάτω ντουλάπι
- 35 Θερμόμετρο καπακιού

(Εικόνα C, πίνακας ελέγχου)

- 36 Ένδειξη θερμοκρασίας, αριστερό / δεξί θερμομαντικό στοιχείο
- 37 Πλήκτρο θερμοκρασίας, δεξί θερμομαντικό στοιχείο
- 38 Πλήκτρο on/off, δεξί θερμομαντικό στοιχείο
- 39 Πλήκτρο χρονοδιακόπτη
- 40 Ένδειξη χρονοδιακόπτη
- 41 Λυχνία λειτουργίας, ανάβει όταν η συσκευή συνδεθεί στην πρίζα
- 42 P1 και P2: Υποδοχές για τη σύνδεση θερμομέτρου κρέατος
- 43 Ένδειξη της θερμοκρασίας που μετράει των θερμομέτρων κρέατος
- 44 Πλήκτρο για την εναλλαγή ανάμεσα στην ένδειξη θερμοκρασίας των θερμομέτρων κρέατος 1 (P1) και 2 (P2)
- 45 Πλήκτρο on/off, αριστερό θερμομαντικό στοιχείο
- 46 Πλήκτρο θερμοκρασίας, αριστερό θερμομαντικό στοιχείο

(Εικόνα F)

- 47 Θερμαντικό στοιχείο
- 48 Λωρίδες κάλυψης

ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η ηλεκτρική ψησταριά (συσκευή) έχει σχεδιαστεί για την παρασκευή φαγητών. Προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- Απαγορεύεται οποιαδήποτε άλλη χρήση αποκλίνει από αυτόν τον σκοπό. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα για τις ακόλουθες λανθασμένες περιπτώσεις κακής χρήσης:
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως ενσωματωμένη συσκευή!
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε αυτοκινούμενα και τροχήσπιτα ή/και σε σκάφη.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως σύστημα θέρμανσης!
- Η συσκευή προορίζεται για ιδιωτική χρήση, όχι για επαγγελματική χρήση.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τον αναφερόμενο σκοπό και μόνο όπως περιγράφεται στις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ως μη ενδεδειγμένη. Ο λανθασμένος χειρισμός και η ακατάλληλη μεταχείριση μπορεί να οδηγήσουν σε δυσλειτουργίες της συσκευής και σε τραυματισμούς του χρήστη.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα, τα οποία οφείλονται σε ακατάλληλη χρήση, ζημιά ή προσπάθειες επισκευής. Αυτό ισχύει επίσης για την κανονική φθορά καθώς και για εναποθέσεις λίπους και αποχρωματισμό στη συσκευή και στα αξεσουάρ.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Τηρείτε όλες τις υποδείξεις ασφαλείας, τις οδηγίες, τις εικόνες και τα τεχνικά δεδομένα με τα οποία παρέχεται αυτή η συσκευή. Η μη τήρηση των υποδείξεων ασφαλείας και των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή/και τραυματισμούς.

Οδηγίες για την ασφαλή λειτουργία

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από **παιδιά** ηλικίας από 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας ή/και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που προκύπτουν.

- Τα **παιδιά δεν** επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η **συντήρηση από τον χρήστη** δεν πρέπει να εκτελούνται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών και τα ζώα πρέπει να φυλάσσονται μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κάρβουνα ή παρόμοια καύσιμη ύλη για αυτήν τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονόμετρο ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Τηρείτε τις υποδείξεις καθαρισμού στο κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη!»



ΠΡΟΣΟΧΗ: καυτές επιφάνειες!

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, οι επιφάνειές της μπορεί να ζεσταθούν πολύ. Μην αγγίζετε τα εξαρτήματα που αναπτύσσουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια και μετά τη χρήση! Πιάνετε μόνο τις λαβές και τους ρυθμιστές όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ή αμέσως μετά την απενεργοποίησή της. Φοράτε γάντια ψησίματος που έχουν ελεγχθεί σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) 2016/425 ως εξοπλισμός ατομικής προστασίας σύμφωνα με το DIN EN 407 (κατηγορία προστασίας από τη θερμότητα II). Περιμένετε μέχρι η συσκευή να παγώσει, προτού τη μεταφέρετε, την καθαρίσετε ή την αποθηκεύσετε.

- Η συσκευή είναι κατάλληλη για χρήση σε υπαίθριο χώρο.
- Η συσκευή πρέπει να τροφοδοτείται μέσω αυτόματου προστατευτικού διακόπτη διαφυγής (RCD) με ονομαστικό ρεύμα ενεργοποίησης όχι μεγαλύτερο από 30 mA.
- Η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε μια πρίζα με καλώδιο γείωσης (σε **συσκευές της κατηγορίας προστασίας I**).
- Το **καλώδιο τροφοδοσίας** πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια ζημιάς και εάν το **καλώδιο τροφοδοσίας** είναι χαλασμένο, απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε πια τη συσκευή.
- Εάν το **καλώδιο τροφοδοσίας** αυτής της συσκευής είναι χαλασμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών του ή από άτομο με παρόμοια εξειδίκευση για την αποφυγή κινδύνων.
- Μην πραγματοποιείται τροποποιήσεις ή επισκευές στη συσκευή. Επίσης μην αντικαθιστάτε μόνοι σας το καλώδιο τροφοδοσίας. Εάν

η συσκευή ή τα αξεσουάρ της έχουν υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθούν ή να επισκευαστούν από τον κατασκευαστή, την εξυπηρέτηση πελατών ή ένα εξειδικευμένο συνεργείο για την αποφυγή κινδύνων.

- Η συσκευή πρέπει να μένει διαρκώς αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό δίκτυο όταν δεν χρησιμοποιείται, χωρίς να υπάρχει επίβλεψη και πριν από τη μεταφορά, τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση καθώς και πριν από τον καθαρισμό.



ΚΙΝΔΥΝΟΣ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό βροχή.
- Μη χρησιμοποιείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε χώρους με υψηλή υγρασία αέρα.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης σε νερό ή άλλα υγρά και βεβαιωθείτε ότι δεν μπορούν να πέσουν στο νερό ή να βραχούν.
- Εάν η συσκευή πέσει στο νερό, διακόψτε αμέσως την παροχή ρεύματος. **Μόνο τότε** βγάλτε τη συσκευή από το νερό.
- Για την αποφυγή κινδύνων, μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει παρουσιάσει δυσλειτουργία, έχει πέσει ή βυθιστεί σε νερό. Αναθέστε τον έλεγχό της σε ένα εξειδικευμένο συνεργείο πριν από την εκ νέου έναρξη της λειτουργίας της.
- Μην αγγίζετε ποτέ τη συσκευή ή το καλώδιο σύνδεσης με βρεγμένα χέρια όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς

- Κρατήστε την περιοχή της ψησταριάς μακριά από εύφλεκτους κηρούς και υγρά όπως βενζίνη, κηροζίνη, αλκοόλ κ.λπ.
- Δεν πρέπει να υπάρχουν εύφλεκτα ή ευαίσθητα στη θερμότητα υλικά σε απόσταση 60 cm από τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία ή όταν είναι ακόμα ζεστή.
- Δεν επιτρέπεται να καλύπτετε τα ανοίγματα αερισμού, η συσκευή μπορεί να υπερθερμανθεί. Μην καλύπτετε τη συσκευή, όταν είναι καυτή, για την αποφυγή πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Για την αποφυγή υπερθέρμανσης, δεν επιτρέπεται να σκεπάζετε αυτή τη συσκευή με άκαμπτα ή εύκαμπα υλικά, όπως μπολ αλουμινίου, φύλλα αλουμινίου ή μπολ από άλλα ανθεκτικά στη θερμότητα υλικά. Η χρήση τέτοιων αντικειμένων ή υλικών στην επιφάνεια ψησίματος μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην ασφάλεια της συσκευής και να προκαλέσει σοβαρές ζημιές.
- Τα τρόφιμα δεν πρέπει να ακουμπούν στο θερμαντικό στοιχείο. Μπορεί να αναφλεχθούν.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι υπάρχει κατάλληλη τάση για τη συσκευή στην πρίζα που χρησιμοποιείται. Οι πρίζες πρέπει επίσης να είναι κατάλληλες για συσκευές με κατανάλωση ισχύος 3200 Watt (υπόδειγμα: EB1001-GS) ή 2860 Watt (υπόδειγμα: EB1001-UK).
- Βεβαιωθείτε ότι καμία άλλη συσκευή με υψηλή κατανάλωση ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένη στο ίδιο κύκλωμα ρεύματος, ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία για να αποφύγετε υπερφόρτωση και πιθανώς βραχυκύκλωμα (πυρκαγιά).
- Χρησιμοποιείτε μόνο καλώδια επέκτασης κατάλληλα για αυτήν την ισχύ.
- Μη χρησιμοποιείτε καρούλια καλωδίων.
- Φροντίστε να μην υπερθερμαίνονται τα γεύματα που είναι πλούσια σε λάδι και λίπος. Μην τοποθετείτε δοχεία γεμάτα λάδι στη συσκευή. Καθαρίζετε τακτικά τη λεκάνη συλλογής λίπους.
- Μην σβήνετε τυχόν φλόγες με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή, βγάλτε το φιν και αφήστε τη συσκευή να παγώσει.

- Σε περίπτωση πυρκαγιάς: Μην πραγματοποιήσετε κατάσβεση με νερό! Πνίξτε τις φλόγες με μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κατάλληλο πυροσβεστήρα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού

- Η συσκευή αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία και δεν επιτρέπεται να μετακινηθεί κατά τη λειτουργία.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι ζεστή. Προσέξτε ιδίως να μην υπάρχουν κοντά στη συσκευή παιδιά ή άτομα, τα οποία δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσουν σωστά τους πιθανούς κινδύνους και να αντιδράσουν σε αυτούς.
- Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν έχουν πρόσβαση στη συσκευή χωρίς επίβλεψη. Η λανθασμένη χρήση μπορεί να είναι επικίνδυνη.
- Φροντίστε το καλώδιο σύνδεσης να μην αποτελεί κίνδυνο ανατροπής.
- Μπορεί να διαρρεύσει καυτός ατμός κατά το άνοιγμα του καπακιού. Για αυτόν τον λόγο, κρατήστε το κεφάλι και τα χέρια σας μακριά από τη ζώνη κινδύνου. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από θερμότητα, καυτό ατμό ή συμπυκνωμένο νερό.
- Χρησιμοποιήστε εργαλεία ψησίματος με μακριές, ανθεκτικές στη θερμότητα λαβές.

ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος υλικών ζημιών

- Εάν παρουσιαστεί μια βλάβη κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, αφαιρέστε το φις. Διαφορετικά, απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή προτού βγάλετε το φις από την πρίζα.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν από καταίγδα.
- Όταν αποσυνδέετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο, να τραβάτε πάντα από το φις και ποτέ το καλώδιο ρεύματος.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο σύνδεσης.
- Η συσκευή και το καλώδιο σύνδεσής της προστατεύουν από: άλλες πηγές θερμότητας, φωτιά, παρατεταμένη υγρασία ή χτυπήματα.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο σύνδεσης δεν συνθλίβεται, δεν τσακίζεται και δεν είναι τοποθετημένο πάνω σε αιχμηρές άκρες και ότι δεν έρχεται σε επαφή με καυτές επιφάνειες (π.χ. της συσκευής).
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στη συσκευή ή στο καλώδιο σύνδεσης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια εξαρτήματα του κατασκευαστή, ώστε να μην επηρεάζεται η λειτουργικότητα της συσκευής και να αποφεύγεται τυχόν βλάβες ή κινδύνους.

ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Φυλάσσετε το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά και ζώα. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας.

- Φροντίστε να υπάρχει επαρκής χώρος για τη συναρμολόγηση και χρησιμοποιήστε ενδεχ. μια βάση, ώστε να προστατεύσετε τη συσκευή ή ευαίσθητα δάπεδα από χαρακιές.
- Συναρμολογήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη επιφάνεια, για να μην συναρμολογηθεί στραβά.
- Ακολουθήστε τα βήματα συναρμολόγησης που απεικονίζονται σε αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης. **Η ακατάλληλη συναρμολόγηση μπορεί να είναι επικίνδυνη.**
- Κατά τη συναρμολόγηση μην ασκείτε υπερβολική δύναμη.
- Σφίξτε τις βιδωτές συνδέσεις αρχικά με το χέρι και όταν ολοκληρωθεί το βήμα συναρμολόγησης σφίξτε τις ξανά σωστά. Διαφορετικά μπορεί να παρουσιαστούν ανεπιθύμητες τάσεις.
- Σφίξτε τα παξιμάδια μέχρι να εφαρμόζουν σφιχτά και ύστερα περιστρέψτε τα κατά ένα τέταρτο της περιστροφής ακόμα. Μην τα σφίγγετε υπερβολικά!

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Ξεπλύνετε τη σχάρα της ψησταριάς (27), τη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28) και τη λεκάνη συλλογής λίπους (3) με απορρυπαντικό και ζεστό νερό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα προϊόντος. Για τον σκοπό αυτόν, λάβετε υπόψη το κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη».
2. Η πρώτη έναρξη της ψησταριάς θα πρέπει να γίνεται χωρίς φαγητό, καθώς ενδέχεται να εκλυθεί μυρωδιά ή καπνός λόγω τυχόν υπολειμμάτων της επίστρωσης. Αφήστε την ψησταριά να θερμανθεί στον υψηλότερο βαθμό θερμοκρασίας για περίπου 30 λεπτά χωρίς περιεχόμενο με κλειστό καπάκι. Για τον σκοπό αυτό, ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Τοποθέτηση και σύνδεση» και «Χρήση».
3. Αφήστε τις σχάρες καθώς και τη λεκάνη συλλογής λίπους να παγώσουν και κατόπιν καθαρίστε τις ξανά.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΔΕΣΗ

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά κάτω από εύφλεκτο στέγατρο.
- Συνδέετε την ψησταριά μόνο σε σωστά εγκατεστημένη πρίζα που αντιστοιχεί στα τεχνικά δεδομένα της ψησταριάς. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη ακόμα και μετά τη σύνδεσή της, έτσι ώστε η αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο να μπορεί να πραγματοποιηθεί γρήγορα.
- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο σύνδεσης προτού συνδέσετε την ψησταριά.
- Για να προστατεύσετε την ψησταριά από σταγόνες νερού ή πτώση σε νερό, διατηρείτε μια ελάχιστη απόσταση 305 cm (10 πόδια) από ύδατα, όπως πισίνες ή λίμνες.

1. Τοποθετήστε την ψησταριά σε ένα σταθερό, οριζόντιο και επίπεδο έδαφος. Εξασφαλίστε επαρκή ελεύθερο χώρο από όλες τις πλευρές, κυρίως από τον θάλαμο ψησίματος (32).
2. Εάν χρειάζεται, ασφαλίστε τους τροχούς (19) περιστρέφοντας τα παξιμάδια τύπου πεταλούδας.
3. Ανοίξτε το καπάκι (31).
4. Σύρετε τη λεκάνη συλλογής λίπους (3) στις ράγες κάτω από τη μονάδα ψησίματος (1) στην πίσω πλευρά της ψησταριάς. Για να αφαιρέσετε τη λεκάνη συλλογής λίπους ανασηκώστε ελαφρά τη λαβή για να την αποσπάσετε από τον μηχανισμό ασφάλισης.
5. Τοποθετήστε και τις δύο σχάρες ψησίματος (27) και, εάν χρειάζεται, τη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28) (εικόνα G).
6. Διπλώστε τα πλευρικά τραπέζια (2, 29) προς τα πάνω και ασφαλίστε σε στους στροφείς σε γωνία 90°. Για να τα κατεβάσετε ανασηκώστε τα ελαφρώς.
7. Ξετυλίξτε το καλώδιο σύνδεσης και τοποθετήστε το φις σε μια πρίζα. Η λυχνία λειτουργίας (41) αρχίζει να ανάβει.

ΧΡΗΣΗ



⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!


- Χρησιμοποιήστε αυτήν την ψησταριά μόνο εάν όλα τα εξαρτήματα είναι στη θέση τους και η ψησταριά έχει εγκατασταθεί σωστά και σύμφωνα με τα βήματα συναρμολόγησης σε αυτές τις οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης.
- Πριν από κάθε χρήση, βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά είναι άθικτη και έχει τοποθετηθεί και συνδεθεί σωστά.
- Πριν από κάθε χρήση ελέγχετε τη λεκάνη συλλογής λίπους και την περιοχή κάτω από τα θερμαντικά στοιχεία για εναποθέσεις λίπους. Αφαιρέστε το περίσσιο λίπος για την αποφυγή ανάφλεξής του.
- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος οι σχάρες ψησίματος και η λεκάνη συλλογής λίπους πρέπει να είναι πάντα τοποθετημένες.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τα τρόφιμα στην ψησταριά συσκευασμένα σε μεμβράνη ή πλαστικές σακούλες.

**ΜΕΡΙΚΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:**

- Η ψησταριά διαθέτει δύο θερμαντικά στοιχεία (47), τα οποία ελέγχονται ανεξάρτητα το ένα από το άλλο. Έτσι μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα φαγητά με διαφορετικές θερμοκρασίες και χρόνους μαγειρέματος. Όταν ενεργοποιείτε μόνο ένα από τα θερμαντικά στοιχεία, μπορείτε να ψήσετε έμμεσα πάνω στο απενεργοποιημένο θερμαντικό στοιχείο.
- Μπορείτε να ακουμπήσετε το ψημένο φαγητό στη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28) για να το κρατήσετε ζεστό ενώ συνεχίζετε να ψήνετε. Λάβετε υπόψη ότι έτσι συνεχίζει να ψήνεται. Επιπλέον, στη σχάρα διατήρησης θερμότητας μπορείτε να ψήσετε ήπια λαχανικά, θαλασσινά και παράλληλα να ψήσετε π.χ. κρέας στη σχάρα ψησίματος (27) σε έντονη φωτιά.
- Το θερμόμετρο του καπακιού (35) σας δείχνει τη θερμοκρασία στον θάλαμο ψησίματος (32). Επιπλέον, παρέχονται δύο θερμόμετρα κρέατος (14), που μετρούν τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού. Αυτά τοποθετούνται στο φαγητό και συνδέονται στους υποδοχείς P1 και P2 (42) (εικόνα D). Η θερμοκρασία του φαγητού εμφανίζεται στην ένδειξη (43).
- Συνιστούμε το ψήσιμο με κλειστό καπάκι (31). Γιατί; Αυτό μειώνει τον κίνδυνο για φλόγες και το φαγητό σας μαγειρεύεται πιο γρήγορα και πιο ομοιόμορφα.
- Ο χρόνος ψησίματος του κρέατος εξαρτάται από το πάχος, την ποιότητα, την ωρίμανση και τη θερμοκρασία στην αρχή του ψησίματος. Προτού εξοικειωθείτε επαρκώς με τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε την κατάσταση του φαγητού στο ενδιάμεσο.
- Το ελαφρώς λαδωμένο φαγητό ροδίζει πιο ομοιόμορφα και δεν κολλάει στη σχάρα ψησίματος. Να αλείψετε πάντα ή να ψαλάξετε με λάδι το φαγητό που θα ψήσετε, όχι απευθείας πάνω στη σχάρα ψησίματος.
- Εάν χρησιμοποιείτε μαρινάδα, σάλτσα ή γλάσο με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη ή άλλα εύκολα εύφλεκτα συστατικά, επαλείψτε τα μόνο στα τελευταία 10 με 15 λεπτά της διαδικασίας ψησίματος.

Ψήσιμο

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off  (38, 45) του θερμαντικού στοιχείου (47), που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Η εκάστοτε ένδειξη θερμοκρασίας (36) και η ένδειξη χρονοδιακόπτη (40) ανάβουν.
2. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος με τα πλήκτρα  (37, 46) σε βήματα των 50°C. Το θερμαντικό στοιχείο θερμαίνεται στην επιθυμητή θερμοκρασία.
3. Για να χρησιμοποιήσετε και τα δύο θερμαντικά στοιχεία, ενεργοποιήστε με τον ίδιο τρόπο το δεύτερο θερμαντικό στοιχείο.
4. Εάν θέλετε να προθερμάνετε την ψησταριά, κλείστε το καπάκι (31) και περιμένετε μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θερμοκρασία στο θερμόμετρο καπακιού (35).
5. Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα ψησίματος (27) και, εάν χρειάζεται, τη σχάρα διατήρησης θερμότητας (28).
6. Όταν επιτευχθεί μια υψηλή θερμοκρασία στο θάλαμο ψησίματος (32) και θέλετε το φαγητό να μαγειρευτεί ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές, κλείστε το καπάκι.
7. Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αυτόματα μετά την ενεργοποίηση στα 990 λεπτά και μετράει αντίστροφα. Με το πλήκτρο χρονοδιακόπτη (39) μπορείτε να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια μαγειρέματος σε βήματα των 10 λεπτών, μετά το πέρας της οποίας η ψησταριά θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Αυτό έχει σημασία ιδιαίτερα για μεγαλύτερες σε διάρκεια διαδικασίες μαγειρέματος, π.χ. κατά την παρασκευή pulled pork. Για να επαναφέρετε τον χρονοδιακόπτη στο 0, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο χρονοδιακόπτη για περ. 3 δευτερόλεπτα.
8. Αναποδογυρίστε το φαγητό στο ενδιάμεσο.

9. Πατήστε το πλήκτρο on/off  για να απενεργοποιήσετε την ψησταριά (πριν από τη λήξη του χρονοδιακόπτη).
10. Μετά το ψήσιμο κάψτε τα θερμαντικά στοιχεία, τη σχάρα ψησίματος και τη σχάρα διατήρησης θερμότητας, θερμαίνοντας την ψησταριά για μερικά λεπτά με τη μέγιστη ισχύ.
11. Μετά την απενεργοποίηση της ψησταριάς περιμένετε περ. 5 έως 10 λεπτά, προτού βγάλετε το φιν από την πρίζα. Επειδή ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμα, ώστε να παγώσει την ψησταριά.
12. Αφήστε όλα τα εξαρτήματα να παγώσουν και στη συνέχεια καθαρίστε τα (βλ. κεφάλαιο «Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη»).

Χρήση του θερμόμετρου κρέατος

Σε πολλά φαγητά (ίδιου πάχους) επαρκεί ένα θερμόμετρο κρέατος ως συσκευή μέτρησης αναφοράς.

1. Ωθήστε το θερμόμετρο κρέατος (14) τελειώς μέσα στο κέντρο της μακρύτερης πλευράς του κρέατος, του ψαριού ή του πουλερικού.
2. Συνδέστε το φιν στην υποδοχή P1 ή P2 (42) (εικόνα D).
3. Η μετρηθείσα θερμοκρασία εμφανίζεται στην ένδειξη (43). Με το πλήκτρο P1-P2 (44) πραγματοποιείτε εναλλαγή ανάμεσα στις ενδείξεις για P1 και P2. Ειδοποίηση: Η ένδειξη P1 ανάβει διαρκώς και η ένδειξη P2 αναβοσβήνει.
4. Ετοιμάστε το φαγητό όπως συνήθως και παρατηρείτε την ένδειξη.
5. Όταν το φαγητό ψηθεί, αποσυνδέστε το θερμόμετρο κρέατος από τη συσκευή και βγάλτε το από το φαγητό. **ΠΡΟΣΟΧΗ: Το θερμόμετρο κρέατος είναι καυτό.** Μην το αγγίζετε με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας ή άλλα βοηθητικά εργαλεία.
6. Καθαρίστε το (βλ. κεφάλαιο «Μετά τη χρήση/Καθαρισμός και φύλαξη»).

ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ / ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

- Για να μην αρπάξει φωτιά το λίπος, πρέπει να καθαρίζετε τακτικά την ψησταριά.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή γυαλιστικά καθαριστικά και βούρτσες με μεταλλικές τρίχες. Μπορεί να βλάψουν τις επιφάνειες.
- Τα εξαρτήματα **δεν** είναι κατάλληλα για πλυντήριο πιάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Τα θερμαντικά στοιχεία επιτρέπεται να καθαρίζονται μόνο με μια πετσέτα. ΜΗΝ καθαρίζετε με υγρά και μην το βουτάτε μέσα σε υγρά!
- Εάν είναι δυνατόν, φυλάσσετε την ψησταριά σε εσωτερικό χώρο σε μέγιστη θερμοκρασία 40 °C. Διαφορετικά, συνιστούμε να καλύπτετε την ψησταριά με κάλυμμα προστασίας από τις καιρικές συνθήκες.

Για να απολαμβάνετε για καιρό την ψησταριά σας, πρέπει να την καθαρίζετε μετά από κάθε λειτουργία.

Εάν η ψησταριά δεν καθαρίζεται και δεν συντηρείται τακτικά, η απόδοσή της μπορεί να μειωθεί με την πάροδο του χρόνου. Οι χαμηλές θερμοκρασίες, η ανομοιομορφία κατανομής της θερμότητας και το φαγητό που κολλάει στις σχάρες ψησίματος είναι σημάδια ότι η ψησταριά πρέπει να υποβληθεί σε καθαρισμό και συντήρηση.

Καθαρισμός μετά από κάθε χρήση

1. Κάψτε τα **θερμαντικά στοιχεία (47)**, τις **σχάρες ψησίματος (27)** και τη **σχάρα διατήρησης θερμότητας (28)** θερμαίνοντας την ψησταριά για μερικά λεπτά με τη μέγιστη ισχύ.
2. Αφού παγώσουν καθαρίστε τα θερμαντικά στοιχεία και τις σχάρες με ένα πανί.

- Εάν χρειάζεται, μπορείτε να καθαρίσετε τις σχάρες ψησίματος και τη σχάρα διατήρησης θερμότητας, με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα ανοξειδωτο σύρμα καθαρισμού.
- Αδειάστε τη **λεκάνη συλλογής λίπους (3)** και ξεπλύνετε τη με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Όταν στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα, χρησιμοποιήστε ξανά την ψησταριά.

Καθαρισμός των εσωτερικών πλευρών της ψησταριάς (εάν χρειάζεται)

Το εξατμισμένο λίπος και ο καπνός δημιουργούν εναποθέσεις που μπορούν να αφαιρεθούν ως εξής:

- Για πιο εύκολο καθαρισμό αφαιρέστε τα θερμαντικά στοιχεία από την ψησταριά: Αφαιρέστε τις λωρίδες κάλυψης (**48**) (εικόνα **E + F**) και βγάλτε προσεκτικά τα θερμαντικά στοιχεία.
- Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα φαγητού και τις συγκεντρώσεις λίπους σε ολόκληρο τον θάλαμο ψησίματος (**32**). Αυτές οι εναποθέσεις μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με μια πλαστική σπάτουλα.
- Σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί. Εάν υπάρχει έντονος ακαθαρσίας, μπορείτε να τις ξεπλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο και να σκουπίσετε με ένα μη λειαντικό πανί.
- Όταν στεγνώσουν όλα τα εξαρτήματα, τοποθετήστε ξανά τα θερμαντικά στοιχεία στην ψησταριά και τις λωρίδες κάλυψης.

Καθαρισμός των εξωτερικών πλευρών (εάν χρειάζεται)

Οι εξωτερικές πλευρές της ψησταριάς είναι κατασκευασμένες από διαφορετικά υλικά και επιφάνειες, επομένως προτείνουμε διαφορετικές μεθόδους καθαρισμού ανάλογα με τον τύπο της επιφάνειας.

Επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα


- Χρησιμοποιήστε ένα μη τοξικό, μη λειαντικό καθαριστικό για ανοξειδωτο χάλυβα ή ένα γυαλιστικό για προϊόντα εξωτερικού χώρου και ψησταριές για να καθαρίσετε τις επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί για καθαρισμό.
- Λάβετε υπόψη τα στοιχεία του κατασκευαστή του καθαριστικού.

Βαμμένες, εμαγιέ επιφάνειες και πλαστικά εξαρτήματα

- Χρησιμοποιήστε για τον καθαρισμό μόνο ζεστό σαπουνόνερο και πετσέτες κουζίνας ή ένα μαλακό πανί. Καθαρίστε την επιφάνεια, ξεπλύνετε τη και σκουπίστε τη.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά, ελέγξτε εάν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας ένα πρόβλημα. Εάν τα παρακάτω βήματα δεν λύσουν το πρόβλημα, επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.

 **Μην προσπαθήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας μια ηλεκτρική συσκευή!**

Η συσκευή δεν λειτουργεί.

Το φις δεν είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα.

- Διορθώστε την εφαρμογή του φις.

Η πρίζα είναι ελαττωματική.

- Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα.

Δεν υπάρχει τάση δικτύου.

- Ελέγξτε την ασφάλεια της σύνδεσης δικτύου.

Δεν ρυθμίστηκε καμία θερμοκρασία μαγειρέματος.

- Ρυθμίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χρήση» - «Ψήσιμο». Η συσκευή θα ξεκινήσει μόνο μετά τη ρύθμιση με τη διαδικασία θέρμανσης.

Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών θα ενεργοποιηθεί. Υπάρχουν πάρα πολλές συσκευές συνδεδεμένες στο ίδιο κύκλωμα ρεύματος.

- Μειώστε τον αριθμό των συσκευών στο κύκλωμα ρεύματος.

Το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί καλά.

Η ρυθμισμένη διάρκεια μαγειρέματος ήταν πολύ σύντομη ή η θερμοκρασία πολύ χαμηλή.

- Αυξήστε τη διάρκεια μαγειρέματος ή τη θερμοκρασία μαγειρέματος.

Τα τρόφιμα είναι το ένα πάνω στο άλλο.

- Απλώστε και αναποδογυρίστε το φαγητό.

Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό πάνω στην ψησταριά.

- Μειώστε την ποσότητα φαγητού.

Μπορεί να διαπιστώσετε μια δυσάρεστη οσμή κατά τη χρήση. / Από τη συσκευή βγαίνει καπνός.

Η συσκευή είναι βρώμικη.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο « Μετά τη χρήση / Καθαρισμός και φύλαξη ».

Η συσκευή χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.

- Συχνά εκλύεται μια μυρωδιά την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε μια νέα συσκευή. Η μυρωδιά θα εξαφανιστεί αφού χρησιμοποιήσετε πολλές φορές τη συσκευή.

Πάρα πολύ λάδι ή λίπος.

- Αφαιρέστε το περίσσιο λάδι ή λίπος.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Αριθμός είδους:	01992	03524
Αριθμός μοντέλου:	EB1001-GS	EB1001-UK
Ισχύς:	μέγ. 3200 W	μέγ. 2860 W
Τροφοδοσία τάσης:	220 – 240 V~	50/60 Hz
Κατηγορία προστασίας:	I	
Είδος προστασίας:	IPX4	
Χρονοδιακόπτης:	έως 990 min	
Εύρος θερμοκρασιών:	100 °C – 300 °C	(στη σχάρα ψησίματος)
Διαστάσεις συσκευής:	121,5 x 57,5 x 116 cm (Π x Β x Υ)	
Διαστάσεις επιφάνειας ψησίματος:	59 x 40,5 cm	
Φις του θερμομέτρου κρέατος:	Λαβή 3,5 mm	
ID οδηγιών χρήσης:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Κατασκευάζεται στην Κίνα.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ

Για την αποκομιδή της συσκευής αποσυρμολογήστε το σε επιμέρους εξαρτήματα και οδηγήστε τα μέταλλα και πλαστικά στην ανακύκλωση.



Απορρίψτε το υλικό συσκευασίας με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο και οδηγήστε το στη συλλογή ανακυκλώσιμων υλικών.



Το πλαϊνό σύμβολο (διαγραμμένος κάδος σκουπιδιών με υπογράμμιση) σημαίνει ότι οι παλιές συσκευές δεν ανήκουν στα οικιακά απορρίμματα, αλλά σε ειδικά συστήματα συλλογής και ανακύκλωσης.

Οι κάτοχοι παλιών συσκευών από ιδιωτικές κατοικίες μπορούν να τις παραδίδουν δωρεάν στα σημεία συλλογής των δημόσιων αρχών διάθεσης απορριμμάτων ή στα σημεία παραλαβής που έχουν δημιουργηθεί από κατασκευαστές και διανομείς βάσει του ElektroG. Υποχρέωση παραλαβής έχουν και τα καταστήματα που παρέχουν ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές στην αγορά.



Spoštovani,

zahvaljujemo se vam za nakup električnega žara LANDMANN. Ta navodila za sestavljanje in uporabo vam bodo pomagala pravkar kupljeni žar LANDMANN pripraviti za uporabo. Poleg tega vključujejo pomembna navodila za pravilno uporabo, varno delo in nego.

Vzemite si čas in se seznanite s podrobnostmi svoje nove opreme. Želimo vam nemoten začetek uporabe in dolgotrajno veselje z vašim žarom LANDMANN.

Če imate vprašanja glede svojega modela žara ali potrebujete dodatno podporo, vam bo z veseljem pomagala naša servisna ekipa. Potrebne podatke za stik najdete na hrbtni strani teh navodil za sestavljanje in uporabo.

**Veliko zabave in okusnih jedi z žara vam želi
vaša ekipa LANDMANN.**

VSEBINA

Obseg dobave	44
Pregled naprave	44
Namenska uporaba	44
Varnostna navodila	45
Navodila za sestavljanje	46
Pred prvo uporabo	46
Postavitev in priključitev	46
Uporaba	46
Po uporabi/ čiščenje in shranjevanje	47
Odpravljanje težav	48
Tehnični podatki	48
Odstranjevanje med odpadke	48

O teh navodilih za sestavljanje in uporabo

Pred prvo naprave skrbno preberite ta navodila za sestavljanje in uporabo ter upoštevajte varnostna navodila. Shranite jih za poznejša vprašanja in druge uporabnike. So sestavni del naprave. Proizvajalec in uvoznik pri neupoštevanju navedb v teh navodilih za sestavljanje ter uporabo ne prevzemata nikakršne odgovornosti.

Simboli



Znaki za nevarnost: Ti simboli kažejo možne nevarnosti. Pazljivo preberite in upoštevajte pripadajoča varnostna navodila.



Dopolnilne informacije



Pred uporabo preberite navodila za sestavljanje in uporabo!



Primerno za živila.



Pozor: vroče površine!



Izmenična napetost



**POMEMBNA NAVODILA!
OBVEZNO JIH SHRANITE!**

Signalne besede

Signalne besede označujejo nevarnosti, do katerih lahko pride ob neupoštevanju pripadajočih navodil.

NEVARNOST – visoko tveganje, posledice bodo hude telesne poškodbe ali smrt

OPOZORILO – srednje tveganje, posledice so lahko hude telesne poškodbe ali smrt

POZOR – majhno tveganje, posledice so lahko majhne ali zmerne telesne poškodbe

OBVESTILO – posledice so lahko tveganje gmotne škode

Dodatna pojasnila

Številke legende so prikazane takole: (1)

Sklici na slike so prikazani takole: (slika A)

OBSEG DOBAVE

(slika A)

Točka	Št.	Oznaka
1	1	Enota žara (vnaprej vgrajena)
2	1	Stranska mizica desno
3	1	Pladenj za maščobo
4	2	Držalo A
5	2	Držalo B
6	2	Kotni okov A
7	2	Kotni okov B
8	1	Prečna ojačitev zadaj
9	1	Vstavno dno
10	1	Naslon vrat, spodaj
11	1	Talna plošča
12	1	Podpornik zadaj desno
13	1	Podpornik spredaj desno
14	2	Termometer za meso
15	1	Vrata spodnje omare desno
16	1	Vrata spodnje omare levo
19	4	Kolesce z zavoro
22	2	Stranska stena
23	1	Podpornik spredaj levo
24	1	Zaslon spodnje omare
25	1	Podpornik zadaj levo
26	2	Prečna ojačitev levo/desno
27	2	Rešetka za žar
28	1	Rešetka za ohranjanje toplote
29	1	Stranska mizica levo

Material za sestavljanje:

A	20	Vijak M6 x 12 mm (¼" x 12 mm)
B	30	Vijak M4 x 10 mm (⅝/32" x 10 mm)
C	16	Vzmetna podložka M6 (¼")
D	4	Stebelni vijak (¼")
E	8	Podložka M6 (¼")
	1	Navodila za sestavljanje in uporabo

Upoštevajte!





- Preverite popolnost obsega dobave in da deli niso bili poškodovani med prevozom. Če deli manjkajo ali so poškodovani, se obrnite na servisno službo (glejte zadnjo stran).
- Z naprave odstranite morebitne folije, nalepke ali prevozno zaščito, **nikoli pa tipske tablice in morebitnih opozorilnih znakov.**

PREGLED NAPRAVE

(slika B)

- 30 Ročaj pokrova
- 31 Pokrov
- 32 Komora žara
- 33 Upravljalno polje
- 34 Spodnja omara
- 35 Termometer za pokrov

(slika C, upravljalno polje)

- 36 Prikaz temperature, levi/desni grelnik
- 37  Tipka za temperaturo, desni grelnik
- 38  Tipka za vklop/izklop, desni grelnik
- 39 Tipka za časovnik
- 40 Prikaz časovnika
- 41 Lučka za delovanje; sveti, ko je naprava priključena na električno vtičnico
- 42 P1 in P2: vtičnici za priključitev termometra za meso
- 43 Prikaz temperature, ki jo meri termometer za meso
- 44 Tipka za preklap med prikazom temperature termometra za meso 1 (P1) in 2 (P2)
- 45  Tipka za vklop/izklop, levi grelnik
- 46  Tipka za temperaturo, levi grelnik


(slika F)

- 47 Grelnik
- 48 Pokrivni trak

NAMENSKA UPORABA

- Ta električni žar (naprava) je namenjen pripravi živil, primernih za pripravo na žaru. Namenjen je za uporabo na prostem.
- Drugačna ali obsežnejša uporaba ni dovoljena. To še posebej velja za naslednje predvidljive napačne načine uporabe:
 - Naprave nikoli ne uporabljajte kot vgradno napravo!
 - Naprave ne uporabljajte v avtomatih, stanovanjskih prikolicah ali čolnih.
 - Naprave ne uporabljajte za ogrevanje!
- Naprava je namenjena za zasebno in ne za komercialno uporabo.
- Napravo uporabljajte izključno namensko in le tako, kot je opisano v navodilih za sestavljanje ter uporabo. Vsakršna drugačna uporaba se šteje za nenamensko. Napačna uporaba in neustrezno ravnanje lahko povzročita motnje na napravi in telesne poškodbe uporabnika.
- Iz garancije so izključene vse pomanjklivosti, ki nastanejo zaradi nestrokovnega ravnanja, poškodb ali poskusov popravil. To velja tudi za običajno obrabo in maščobne obloge ter spremenjene barve na napravi in priboru.

VARNOSTNA NAVODILA

 **OPOZORILO: Upoštevajte vsa varnostna navodila, navodila za uporabo, slike in tehnične podatke na napravi.** Neupoštevanje varnostnih navodil in navodil za uporabo lahko povzroči električni udar, požar in/ali telesne poškodbe.

Navodila za varno uporabo

- To napravo smejo uporabljati **otroci**, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami in/ali znanjem, če so pod nadzorom ali so poučeni o varni uporabi naprave ter razumejo nevarnosti, ki izhajajo iz tega.
- **Otroci** se z napravo **ne** smejo igrati.
- Čiščenja in **uporabniškega vzdrževanja** ne smejo izvajati **otroci**, razen, če so starejši od 8 let in so pod nadzorom.
- Otroci, mlajši od 8 let, in živali se ne smejo zadrževati v bližini naprave in priključnega kabla.
- **OPOZORILO:** S to napravo ne smete uporabljati lesnega oglja ali podobnih goriv.
- Naprava ni namenjena uporabi z zunanjo stikalno uro ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Upoštevajte navodila za čiščenje v poglavju »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«!



POZOR: vroče površine!

Med delovanjem naprave se lahko njene površine močno segrejejo. Med uporabo naprave in po njej se ne dotikajte segrelih delov! Med delovanjem naprave in takoj po izklopu se dotikajte samo ročaja in nastavitev. Nosite rokavice za žar, ki so preizkušene po Uredbi o osebni zaščitni opremi (EU) 2016/425 skladno s standardom DIN EN 407 (zaščita proti vročini, kategorija II). Pred prevažanjem, čiščenjem oz. shranjevanjem naprave počakajte, da se ohladi.

- Naprava je primerna za uporabo na prostem.
- Napravo je treba uporabljati z zaščitnim stikalom na diferencialni tok (RCD) s prožilnim tokom največ 30 mA.
- Napravo je treba priključiti na električno vtičnico z zaščitnim vodnikom (pri **napravah zaščitnega razreda I**).
- **Električni kabel** je treba redno preverjati glede znakov poškodb, naprave pa pri poškodovanem **električnem kablu** ne smete več uporabljati.
- Če je **električni kabel** te naprave poškodovan, ga mora zaradi preprečitve nevarnosti zame-

njati proizvajalec ali njegova servisna služba ali podobno usposobljena oseba.

- Naprave ne spreminjajte ali popravljajte. Tudi električnega kabla ne zamenjajte sami. Če sta naprava ali njen pribor poškodovana, jih mora zamenjati proizvajalec, servisna služba ali strokovna delavnica, da je preprečena nevarnost.
- Napravo je treba vedno ločiti od električnega omrežja, kadar ni pod nadzorom in pred prevažanje, sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.



NEVARNOST – nevarnost električnega udara

- Naprave ne uporabljajte v dežju.
- Naprave ne uporabljajte ali shranjujte v prostorih z visoko zračno vlago.
- Naprave in priključnega kabla nikoli ne potaplajte v vodo ali druge tekočine ter pazite, da ne padejo v vodo ali se zmocijo.
- Če naprava pade v vodo, takoj prekinite dovod električne napetosti. **Šele potem** napravo vzemite iz vode.
- Naprave ne uporabljajte, če ne deluje pravilno, je padla po tleh ali je padla v vodo, da preprečite nevarnosti. Pred ponovnim začetkom uporabe naj jo preveri v strokovni delavnici.
- Naprave in priključnega kabla se nikoli ne dotikajte z vlažnimi rokami, če je naprava priključena na električno omrežje.



OPOZORILO – nevarnost požara

- Območje žara varujte pred prisotnostjo vnetljivih hlapov in tekočin, kot so bencin, kerozin, alkohol itd.
- Na razdalji 60 cm od naprave ne sme biti vnetljivih ali za vročino občutljivih materialov, kadar deluje ali je še vroča.
- Odprtini za prezračevanje ni dovoljeno pokriti, naprava se lahko pregreje. Vroče naprave ne prekrivajte, da preprečite požar.
- **OPOZORILO:** Zaradi preprečevanja pregrevanja te naprave ni dovoljeno pokrivati s trdnimi ali gibkimi materiali, kot so aluminijaste skledе, alufolija ali skledе iz drugih proti vročini odpornih materialov. Uporaba takšnih predmetov ali materialov na površini žara lahko poslabša varnost naprave in povzroči hudo škodo.
- Živila se ne smejo dotikati grelnika. Lahko se vžgejo.
- Vedno pazite, da je na uporabljeni vtičnici prisotna napetost, primerna za napravo. Vtičnice morajo biti poleg tega primerne za naprave s porabo moči do 3200 W (model: EB1001-GS) ali 2860 W (model: EB1001-UK).
- Naprave med delovanjem ne priključite na isti tokokrog skupaj z drugimi porabniki z veliko močjo, da preprečite preobremenitev in morebiten kratek stik (požar).
- Uporabljajte samo podaljške, ki so primerni za takšno moč.
- Ne uporabljajte kablskih bobnov.
- Pazite, da se živila, ki vsebujejo veliko olja in masti, ne pregrejejo. V napravo ne vstavljajte posod, napolnjenih z oljem. Pladenj za maščobo redno čistite.
- Morebitnih plamenov ne gasite z vodo. Napravo izklopite, izvlecite električni vtič in počakajte, da se naprava ohladi.
- Pri požaru: Ne gasite z vodo! Plamen zadušite z gasilno odejo ali s primernim gasilnikom.



OPOZORILO – nevarnost telesnih poškodb

- Naprava se segreje in je med uporabo ni dovoljeno premikati.
- Vroče naprave nikoli puščajte brez nadzora. Pazite zlasti, da v bližino vroče naprave ne pridejo otroci ali druge osebe, ki ne morejo pravilno prepoznati ali se odzvati na možne nevarnosti.
- Poskrbite, da otroci nimajo nenadzorovanega dostopa do naprave. Napačna uporaba je lahko nevarna.
- Pazite, da priključni kabel ne povzroča nevarnosti spotika.

- Pri odpiranju pokrova lahko uhaja vroča para. Glave in dlani zato ne približujte nevarnemu območju. Obstaja nevarnost poparjenja zaradi vročine, vroče pare ali kondenzirane vode.
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi in proti vročini odpornimi ročaji.

OBVESTILO – nevarnost gmotne škode

- Če med delovanjem pride do napake, izvlecite električni vtič. Sicer napravo vedno najprej izklopite, preden izvlečete električni vtič.
- Pred nevihto napravo ločite od električnega omrežja.
- Pri ločitvi naprave od električnega omrežja vedno potegnite za električni vtič in nikoli za električni kabel.
- Naprave ne vlecite za priključni kabel.
- Napravo in njen priključni kabel zaščitite pred drugimi viri toplote, ognjem, dolgotrajno vlago ali udarci.
- Pazite, da priključni kabel ni zmečkan, prepognjen ali položen čez ostre robove in da ne pride v stik z vročimi površinami (npr. na napravi).
- Na napravo ali priključni kabel ne postavljajte težkih predmetov.
- Uporabljajte samo originalni pribor proizvajalca, da ne vplivate na delovanje naprave in preprečite morebitno škodo.

NAVODILA ZA SESTAVLJANJE

⚠ UPOŠTEVAJTE!

- Embalažni material hranite zunaj dosega otrok in živali. Obstaja nevarnost zadušitve.

- Pazite na dovolj prostora za sestavljanje in po potrebi uporabite podlago, da napravo in občutljiva tla zaščitite pred praskami.
- Napravo sestavite na vodoravni podlagi, da ne bo poševna.
- Upoštevajte v teh navodilih za sestavljanje ter uporabo prikazane korake sestavljanja. **Nestrokovno sestavljanje je lahko nevarno.**
- Pri sestavljanju ne ravnajte s silo.
- Vijačne povezave najprej zategnite z roko, po uspešnem koraku sestavljanja pa do konca. Sicer lahko pride do neželenih napetosti.
- Matice privijte, da se naslonijo, nato pa še za četrto obrata. Ne zategnite jih preveč!

PRED PRVO UPORABO

1. Rešetke za žar (27), rešetko za ohranjanje toplote (28) in pladenj za maščobo (3) umijte s toplo vodo in sredstvom za pomivanje, da odstranite morebitne proizvodne ostanke. V zvezi s tem upoštevajte poglavju »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«.
2. Prvi začetek uporabe žara opravite brez živil, saj lahko zaradi ostankov premazov nastane neprijeten vonj ali dim. Žar pustite, da se brez vsebine približno 30 minut segreva pri zaprtem pokrovu in nastavljeni najvišji temperaturi. Pri tem upoštevajte navodila v poglavjih »Postavitev in priključitev« ter »Uporaba«.
3. Rešetke in pladenj za maščobo pustite, da se ohladijo in jih še enkrat očistite.

POSTAVITEV IN PRIKLJUČITEV

⚠ UPOŠTEVAJTE!

- Žara ne uporabljajte pod gorljivo streho.
- Žar priklopite le na po predpisih vgrajeno električno vtičnico, ki je skladna s tehničnimi podatki naprave. Vtičnica mora biti dobro dostopna tudi po priključitvi, da lahko hitro prekinete povezavo z električnim omrežjem.
- Pred priklopom žara v celoti odvijte priključni kabel.
- Da žar zavarujete pred brizganjem vode ali padcem v vodo, ga postavite najmanj 305 cm od vode, na primer bazena ali ribnika.

1. Žar postavite na stabilno, vodoravno in ravno podlago. Pazite, da je okoli naprave na vseh straneh dovolj prostora, predvsem pa okoli komore žara (32).
2. Kolesca (19) po potrebi zavrite z vrtenjem krilatih matic.
3. Odprite pokrov (31).
4. Pladenj za maščobo (3) potisnite na vodilih pod enoto žara (1) na hrbtne strani žara. Za izvek pladenj za maščobo malo privzdignite za ročaj, da jo sprostite iz držala.
5. Vstavite rešetki za žar (27) in po potrebi še rešetko za ohranjanje toplote (28) (slika G).
6. Stranski mizici (2, 29) preklopite navzgor in ju zaskočite v tečaje pod kotom 90°. Za spuščanje mizici malo privzdignite.
7. Priključni kabel odvijte in električni vtič vtaknite v električno vtičnico. Lučka za delovanje (41) zasveti.

UPORABA

⚠ UPOŠTEVAJTE!

- Žar uporabite le, če so vsi deli na svojem mestu in je žar pravilno sestavljen skladno s koraki sestavljanja v teh navodilih za sestavljanje ter uporabo.
- Pred vsako uporabo preverite, ali je žar nepoškodovan in pravilno postavljen ter priključen.
- Pred vsako uporabo preverite pladenj za maščobo in območje pod grelnikom, ali so tam mastne obloge. Odstranite odvečno maščobo, da preprečite vžig maščobe.
- Med peko na žaru morajo biti rešetke za žar in pladenj za maščobo vedno vstavljeni.
- Živil, zapakiranih v foliji za živila ali vrečkah iz umetne mase, ne dajajte na žar, dokler ne odstranite embalaže.






ZA ZAČETEK NEKAJ NASVETOV:

- Žar ima dva grelnika (47), ki ju je mogoče upravljati medsebojno neodvisno. Tako lahko hkrati pripravljate različna živila z različnimi temperaturami in časi priprave. Če vklopite le en grelnik, lahko na izključenem grelniku pečete s posredno toploto.
- Na žaru pripravljena živila lahko odložite na rešetko za ohranjanje toplote (28), da bodo ostala topla, ko nadaljujete pripravo na žaru. Ne pozabite, da se pri tem še naprej počasi kuhajo. Poleg tega lahko na rešetki za ohranjanje toplote blago pripravljate zelenjavo, morske sadeže itd., ko na rešetki za žar (27) hkrati pečete na žaru pri veliki vročini.
- Termometer za pokrov (35) kaže temperaturo v komori žara (32). Priložena sta še dva termometra za meso (14), ki merita temperaturo jedra živil na žaru. Vtaknite jih v živilo na žaru in priključite v vtičnici P1 in P2 (42) (slika D). Na prikazovalniku (43) se prikaže temperatura živila na žaru.

- Priporočamo, da žar uporabljate z zaprtim pokrovom (31). Zakaj? S tem zmanjšate nevarnost nastajanja plamenov, hkrati pa živilo na žaru pripravite hitreje ter bolj enakomerno.
- Trajanje priprave mesa je odvisno od debeline, kakovosti, zorenja in temperature pri začetku priprave na žaru. Preden se resnično navadite naprave, morate vmes preverjati stanje živila na žaru.
- Narahlo naoljena živila se zapečejo bolj enakomerno in se ne sprimejo z rešetko za žar. Olje vedno namažite ali napršite na živilo in ne na rešetko za žar.
- Če uporabljate marinado, omako ali glazuro z veliko vsebnostjo sladkorja ali drugih vnetljivih sestavin, jo namažite šele v zadnjih 10 ali 15 minutah priprave na žaru.

Žar

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop  (38, 45) grelnika (47), ki ga želite uporabiti. Zasvetita ustrezni prikaz temperature (36) in prikaz časovnika (40).
2. S tipkama  (37, 46) nastavite zeleno temperaturo žara v korakih po 50 °C. Grelnik se segreje na nastavljeno temperaturo.
3. Za uporabo obeh grelnikov enako vklopite tudi drugi grelnik.
4. Če želite žar predgreti, zaprite pokrov (31) in počakajte, da se na termometru pokrova (35) prikaže zelena temperatura.
5. Odprite pokrov in položite živilo za žar na rešetko za žar (27) ter po potrebi rešetko za ohranjanje toplote (28).
6. Če želite doseči visoko temperaturo v komori žara (32), da živilo bolj enakomerno pripravite z vseh strani, zaprite pokrov.
7. Časovnik se po vklopu samodejno vklopi z vrednostjo 990 minut in nato odšteva. S tipko časovnika (39) lahko nastavite zeleno trajanje priprave v korakih po 10 minut, po kateri se žar samodejno izklopi. To je smiselno zlasti za dolgotrajno pripravo, na primer natrgano svinjino (Pulled Pork). Če želite časovnik ponastaviti na 0, držite tipko časovnika pritisnjeno približno 3 sekunde.
8. Živila na žaru vmes obračajte.
9. Pritisnite tipko za vklop/izklop , da izklopite žar (pred iztekom časovnika).
10. Po pripravi na žaru grelnike, rešetke za žar in rešetko za ohranjanje toplote izžgite, tako da žar nekaj minut segrevate z največjo močjo.
11. Po izklopu žara počakajte še od 5 do 10 minut, preden izvlečete električni vtič iz vtičnice. To je potrebno zaradi ventilatorja, ki deluje še nekaj časa, da ohladi žar.
12. Vse dele pustite, da se ohladijo, nato pa jih očistite (glejte poglavje »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«).

Uporaba termometra za meso



Pri več kosih živil (enake debeline) zadošča kot referenčni merilnik en termometer za meso.

1. Termometer za meso (14) do konca vtaknite v sredino daljše stranice kosa mesa, ribe ali perutnine.
2. Vtič priključite v vtičnico P1 oz. P2 (42) (slika D).
3. Na prikazovalniku (43) se prikaže izmerjena temperatura. S tipko P1-P2 (44) preklopite med prikazoma za P1 in P2. Obvestilo: Prikaz **P1** sveti neprekinjeno, prikaz **P2** pa utripa.
4. Živilo pripravite na običajen način in pri tem imejte na očeh prikaz.
5. Ko je živilo na žaru pripravljeno, ločite termometer za meso od naprave in ga izvlecite iz živila na žaru. **POZOR: Termometer za meso bo vroč.** Ne dotikajte se ga z rokami. Uporabite kuhinjske rokavice ali druge pripomočke.
6. Očistite ga (glejte poglavje »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«).

PO UPORABI/ ČIŠČENJE IN SHRANJEVANJE

UPOŠTEVAJTE!

- Zaradi preprečevanja vžiga maščobe je treba žar redno čistiti.
- Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil in krtač s kovinskimi ščetinami. To lahko poškoduje površine.
- Pribor **ni** primeren za pomivalni stroj.
- **OPOZORILO!** Grelnike je dovoljeno čistiti samo s krpo. NE čistite jih s tekočinami in jih ne potaplajte v tekočine!
- Žar hranite po možnosti v zaprtih prostorih pri temperaturi največ 40 °C. Sicer pa priporočamo, da žar prekrijete s ponjavo za zaščito pred vremenskimi vplivi.

Da boste imeli dolgo veselje s svojim žarom, ga po vsaki uporabi očistite.

Če žara ne boste redno čistili in vzdrževali, lahko postopoma izgubi svojo zmogljivost. Nizke temperature, neenakomerna porazdelitev toplote in živila, sprijeta z rešetkami, so znak, da je treba žar očistiti ter vzdrževati.

Čiščenje po vsaki uporabi

1. **Grelnike (47), rešetke za žar (27) in rešetko za ohranjanje toplote (28)** izžgite, tako da žar nekaj minut segrevate z največjo močjo.
2. Ko se ohladijo, očistite grelnike in rešetke s krpo.
3. Rešetke za žar in rešetko za ohranjanje toplote lahko po potrebi očistite z toplo vodo, sredstvom za pomivanje posode in blazinico za čiščenje iz nerjavnega jekla.
4. Izpraznite **pladenj za maščobo (3)** in jo pomijte s toplo vodo ter sredstvom za pomivanje posode.
5. Ko so vsi deli suhi, jih znova vstavite v žar.

Čiščenje notranje strani žara (po potrebi)

Izhlapela maščoba in dim tvorita obloge, ki jih lahko odstranite takole:

1. Za lažje čiščenje vzemite grelnika iz žara: Odstranite pokrivna trakova (48) (slika **E + F**) in pazljivo izvlecite grelnika.
2. V celotni komori žara (32) odstranite vse ostanke jedi in maščobne obloge. Te obloge zlahka odstranite z lopatko iz umetne mase.
3. Površine obrišete do čistega z mehko krpo. Če je prisotna močnejša umazanija, jo lahko operite s toplo milnico in obrišete s krpo, ki ni abrazivna.
4. Ko so vsi deli suhi, grelnika znova vstavite v žar in namestite pokrivna trakova.

Čiščenje zunanjih stranic (po potrebi)

Zunanje stranice žara so iz različnih materialov in površin, zato glede na vrsto površine priporočamo različne metode čiščenja.

Površine iz nerjavnega jekla

- Za čiščenje površin iz nerjavnega jekla uporabite nestrupeno in neabrazivno čistilo za nerjavno jeklo ali polituro za izdelke za uporabo na prostem in žare.
- Za čiščenje uporabite mehko krpo.
- Upoštevajte navodila proizvajalca čistila.

Lakirane in porcelansko emajlirane površine ter deli iz umetne mase

- Za čiščenje uporabite samo toplo milnico in kuhinjsko ali drugo mehko krpo. Očistite površino, jo sperite in obrišete do suhega.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če naprava ne deluje pravilno, preverite, ali lahko težavo rešite sami. Če z naslednjimi koraki težave ne morete odpraviti, se obrnite na servisno službo.



Električne naprave ne poskušajte popravljati sami!

Naprava ne deluje.

Električni vtič ni pravilno vtaknjen v vtičnico.

- Popravite položaj električnega vtiča.

Vtičnica je pokvarjena.

- Poskusite uporabiti drugo vtičnico.

Ni napetosti električnega omrežja.

- Preverite varovalko električnega priključka.

Niste nastavili temperature priprave.

- Napravo nastavite, kot je opisano v poglavju »Uporaba« – »Žar«. Naprava se začne segrevati šele po nastavitvi.

Sproži se varovalka v omarici za varovalke.

Preveč naprav je priključenih na isti tokokrog.

- Zmanjšajte število naprav v tokokrog.

Živila niso pripravljena v celoti.

Nastavljeni čas priprave je bil prekratek ali pa temperatura prenizka.

- Podaljšajte čas priprave ali povečajte temperaturo priprave.

Živila ležijo na drugih živilih.

- Živila porazdelite in obračajte.

Na žaru je preveč živil.

- Zmanjšajte količino živil.

Med uporabo je prisoten neprijeten vonj. Iz naprave se kadi.

Naprava je umazana.

- Upoštevajte navodila v poglavju »Po uporabi/čiščenje in shranjevanje«.

Napravo uporabljate prvič.

- Pri prvi uporabi novih naprav se pogosto pojavlja neprijeten vonj. Vonj bi moral po večkratni uporabi naprave izginiti.

Preveč olja ali masti.

- Odstranite odvečno olje ali mast.

TEHNIČNI PODATKI

Številka artikla:	01992	03524
Številka modela:	EB1001-GS	EB1001-UK
Moč:	največ 3200 W	največ 2860 W
Napajalna napetost:	od 220 do 240 V~	50/60 Hz
Zaščitni razred:	I	
Vrsta zaščite:	IPX4	
Časovnik:	do 990 min	
Temperaturno območje:	od 100 do 300 °C (na rešetki za žar)	
Mere naprave:	121,5 x 57,5 x 116 cm (Š x G x V)	
Mere površine za žar:	59 x 40,5 cm	
Vtič termometra za meso:	premer 3,5 mm	
ID navodil za uporabo:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Izdelano na Kitajskem.

ODSTRANJEVANJE MED ODPADKE

Napravo odstranite tako, da jo razstavite na sestavne dele in nato kovine ter umetne mase vključite v recikliranje.



Embalazo odstranite na okolju prijazen način in jo vključite v recikliranje.



Sosednji simbol (prečrtan podčrtan smetnjak) pomeni, da stare naprave ne sodijo v gospodinjske odpadke, ampak v posebne sisteme za zbiranje in recikliranje.

Lastniki starih naprav iz zasebnih gospodinjstev jih lahko brezplačno oddajo na zbirnih mestih javnih izvajalcev predelave odpadkov ali pa na prevzemnih mestih proizvajalcev in distributerjev, urejenih v okviru nemškega zakona o starih električnih napravah (ElektroG). Brezplačen prevzem naprav morajo opraviti tudi trgovine, ki prodajajo električne in elektronske naprave.



Poštovani korisniče,

hvala Vam što ste odlučili za električni roštilj od LANDMANN-a®. Ovo uputstvo za montažu i upotrebu pomoći će vam da korak po korak pripremite vaš novo kupljeni roštilj od LANDMANN-a® za upotrebu. Takođe ćemo Vam dati važne napomene o pravilnoj upotrebi, sigurnom rukovanju i održavanju.

Odvojite vreme da se upoznate sa detaljima vaše nove opreme. Zato što vam ne želimo samo ugodan početak, već i da dugo uživate u svom LANDMANN roštilju.

Ako imate bilo kakvih pitanja o vašem modelu roštilja ili Vam je potrebna dodatna pomoć, rado će Vam pomoći naš servisni tim. Odgovarajuće kontakt informacije ćete naći na poleđini ovog uputstva za montažu i upotrebu.

**Želimo vam puno zabave i ukusan roštilj
vaš LANDMANN tim.**

EG-II-590

SADRŽAJ

Sadržaj pakovanja	50
Pregled uređaja	50
Namenska upotreba	50
Sigurnosne napomene	51
Napomena u vezi montaže	52
Pre prve upotrebe	52
Postavljanje i priključivanje	52
Upotreba	52
Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje	53
Rešavanje problema	54
Tehnički podaci	54
Odlaganje	54

O ovim uputstvima za montažu i upotrebu

Pažljivo pročitajte pre prve upotrebe uređaja ovo uputstvo za montažu i upotrebu i pridržavajte se uputstava za bezbednost. Sačuvajte za buduća pitanja i druge korisnike. Ono je sastavni deo uređaja. Proizvođač i uvoznik ne preuzimaju nikakvu odgovornost ako se ne poštuju informacije u ovom uputstvu za montažu i upotrebu.

Simboli



Znakovi opasnosti: Ovi simboli ukazuju na moguće opasnosti. Pažljivo pročitajte i sledite prateće uputstva o bezbednosti.



Dodatne informacije



Pre upotrebe pročitajte uputstvo za montažu i upotrebu!



Pogodno za hranu.



Oprez: vruće površine!



Naizmjenična struja



**VAŽNE NAPOMENE!
OBAVEZNO ČUVATI!**

Signalne reči

Signalne reči označavaju opasnosti ako se povezane informacije ne poštuju.

OPASNOST – visok rizik, dovodi do ozbiljnih povreda ili smrti

UPOZORENJE – srednji rizik, može dovesti do ozbiljnih povreda ili smrti

OPREZ – nizak rizik, može dovesti do lakših ili umerenih povreda

NAPOMENA – može dovesti do rizik od oštećenja imovine

Dalja objašnjenja

Brojevi legende su prikazani na sledeći način: (1)

Reference za slike su prikazane na sledeći način: (Slika A)

SADRŽAJ PAKOVANJA

(Slika A)

Poz.	Br.	Opis
1	1	Jedinica za roštiljanje (unapred montirana)
2	1	Pomoćni sto, desni
3	1	Posuda za masnoće
4	2	Držač A
5	2	Držač B
6	2	Ugaoni nosač A
7	2	Ugaoni nosač B
8	1	Poprečni nosač, pozadi
9	1	Polica
10	1	Šarke vrata, donje
11	1	Podna ploča
12	1	Nogara, zadnja desno
13	1	Nogara, napred desno
14	2	Termometar za meso
15	1	Osnovna vrata ormara, desna
16	1	Osnovna vrata ormara, leva
19	4	Točkić, sa fiksiranjem
22	2	Bočni zid
23	1	Nogara, napred levo
24	1	Maska ormara
25	1	Nogara, zadnja levo
26	2	Poprečni nosač, levo / desno
27	2	Rešetka za roštilj
28	1	Rešetka za održavanje toplote
29	1	Pomoćni sto, levi

Montažni materijal:

A	20	Zavrtnanj, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Zavrtnanj, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Opružni prsten, M6 (1/4")
D	4	Svorni zavrtnanj (1/4")
E	8	Podloška, M6 (1/4")
	1	Uputstvo za montažu i upotrebu

Pažnja!





- Proverite sadržaj na kompletnost i komponente na oštećenja prilikom transporta. Ako neki delovi nedostaju ili su oštećeni, obratite se korisničkoj službi (vidi zadnju stranu).
- Uklonite sa uređaja moguće postojeće folije, nalepnice ili zaštitu za transport, ali **nikada pločicu sa oznakom tipa proizvođača i moguća upozorenja!**

PREGLED UREĐAJA

(Slika B)

- 30 Ručica poklopca
- 31 Poklopac
- 32 Komora za roštiljanje
- 33 Kontrolna tabla
- 34 Osnovni ormarić
- 35 Termometar za poklopac

(Slika C, kontrolna tabla)

- 36 Displej temperature, levi / desni grejač
- 37  Taster za temperaturu, desni grejač
- 38  Taster za uključivanje / isključivanje, desni grejač
- 39 Taster za tajmer
- 40 Displej tajmera
- 41 Radna lampica, svetli kada je uređaj priključen na utičnicu
- 42 P1 i P2: Utičnica za priključivanje termometra za meso
- 43 Displej temperature merene termometrom za meso
- 44 Taster za prebacivanje između prikaza temperature termometra za meso 1 (P1) i 2 (P2)
- 45  Taster za uključivanje / isključivanje, levi grejač
- 46  Taster za temperaturu, levi grejač


(Slika F)

- 47 Grejač
- 48 Trakaste maske

NAMENSKA UPOTREBA

- Ovaj električni roštilj (uređaj) je namenjen za pripremu jela sa roštilja. Dizajniran je za spoljašnju upotrebu.
- Bilo koja druga upotreba ili upotreba izvan toga nije dozvoljena. Ovo se posebno odnosi na sledeće predvidljive pogrešne upotrebe:
 - Nikada ne koristite uređaj kao ugradni uređaj!
 - Ne koristite uređaj u kamp vozilima i kamp kućicama i/ili na čamcima.
 - Nikada ne koristite uređaj za grejanje!
- Uređaj je namenjen za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu upotrebu.
- Uređaj koristite isključivo u navedene svrhe i samo na način opisan u ovom uputstvu za montažu i upotrebu. Svaka dalja upotreba smatraće se nenamenskom upotrebom. Nepravilan rad i nepravilno rukovanje mogu dovesti do kvarova na uređaju i do povreda korisnika.
- Svi nedostaci prouzrokovani nepravilnim rukovanjem, oštećivanjem ili pokušajima popravke isključeni su iz garancije. Ovo se takođe odnosi na normalno habanje, kao i na naslage masti i promene boje na uređaju i priborima.

SIGURNOSNE NAPOMENE

 **UPOZORENJE: Pridržavajte se svih sigurnosnih napomena, uputstava, ilustracija i tehničkih podataka sa kojima se isporučuje ovaj uređaj.** Nepoštovanje sigurnosnih napomena i uputstava može dovesti do strujnog udara, požara i/ili povreda.

Uputstva za bezbedan rad

- Ovaj uređaj mogu da koriste **deca** od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i/ili znanja ako su pod nadzorom ili su upućeni u bezbednu upotrebu uređaja i razumeju nastale opasnosti.
- **Deci nije** dozvoljeno da se igraju s uređajem.
- Čišćenje i **korisničko održavanje** ne smeju da obavljaju **deca** osim ako su starija od 8 godina i pod nadzorom.
- Decu mlađu od 8 godina i životinje držite podalje od uređaja i priključnog kabla.
- **UPOZORENJE:** Ugalj ili slična goriva se ne smeju koristiti za ovaj uređaj.
- Uređaj nije predviđen za rad sa eksternim tajmerom ili posebnim sistemom daljinskog upravljanja.
- Pratite uputstva za čišćenje u poglavlju "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje"!



OPREZ: Vruće površine!

Kada je uređaj u radu, njegove površine mogu postati veoma vruće. Nemojte dolaziti u kontakt sa zagrejanim delovima tokom ili nakon upotrebe uređaja! Dodirujte samo ručice i regulator dok je uređaj u radu ili odmah nakon što je isključen. Nosite rukavice za roštilj koje su ispitane u skladu sa regulativom (EU) 2016/425 za ličnu zaštitnu opremu u skladu sa DIN EN 407 (kategorija toplotne zaštite II). Sačekajte da se uređaj ohladi pre nego što ga premestite, očistite ili odložite.

- Uređaj je pogodan za upotrebu na otvorenom.
- Uređaj se mora napajati preko zaštitnog uređaja diferentne struje (RCD sklopka) sa nazivnom strujom aktiviranja ne većom od 30 mA.
- Uređaj mora biti priključen na utičnicu sa zaštitnim uzemljenjem (za **uređaje klase zaštite I**).
- **Kabl za električno napajanje** se mora redovno proveravati da li ima znakova oštećenja, a ako je **kabl za električno**

napajanje oštećen, uređaj se više ne sme koristiti.

- Ako je **kabl za električno napajanje** ovog uređaja oštećen, mora ga zameniti proizvođač ili njegova služba za korisnike ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegle opasnosti.
- Nemojte praviti nikakve promene ili popravke na uređaju. Takođe nemojte sami menjati kabl za električno napajanje. Ako su uređaj ili njegov pribor oštećeni, mora ih zameniti ili popraviti proizvođač, korisnički servis ili specijalizovana radionica kako bi se izbegle opasnosti.
- Uređaj se uvek mora odvojiti iz napajanja kada se ne koristi, kada nije pod nadzorom i pre transporta, montaže, demontaže i čišćenja.



OPASNOST – Opasnost od strujnog udara

- Nemojte koristiti uređaj na kiši.
- Nemojte koristiti ili čuvati uređaj u prostorijama sa visokom vlažnošću.
- Nikada ne uranjajte uređaj i priključni kabl u vodu ili druge tečnosti i uverite se da ne mogu da padnu u vodu ili da se pokvase.
- Ako uređaj padne u vodu, odmah isključite napajanje. **Tek tada** izvadite uređaj iz vode.
- Da biste izbegli opasnosti, nemojte koristiti uređaj ako je pokvaren, ako je pao ili pao u vodu. Pre ponovnog puštanja u rad proverite ga u specijalizovanoj radionici.
- Nikada ne dodirujte uređaj ili priključni kabl mokrim rukama kada je uređaj priključen na električnu mrežu.



UPOZORENJE – Opasnost od požara

- Držite površinu za roštilj dalje od zapaljivih para i tečnosti kao što su benzin, kerozin, alkohol itd.
- U krugu od 60 cm od uređaja ne sme biti zapaljivih materijala ili materijala osetljivih na toplotu kada je u radu ili kada je još vruć.
- Ventilacioni otvori ne smeju biti prekriveni, uređaj bi se mogao pregrejati. Da biste izbegli požar, nemojte pokrivati uređaj dok je vruć.
- UPOZORENJE: Da bi se izbeglo pregrevanje, ovaj uređaj ne sme biti prekriven čvrstim ili fleksibilnim materijalima kao što su aluminijumske tacne, aluminijumska folija ili posude od drugih materijala otpornih na toplotu. Korišćenje takvih predmeta ili materijala na površini za roštilj može ugroziti bezbednost uređaja i izazvati ozbiljnu štetu.
- Hrana ne sme da dodiruje grejač. Mogla bi se zapaliti.
- Uvek proverite da li je napon koji odgovara uređaju priključen na utičnicu koja se koristi. Utičnice takođe moraju biti pogodno za uređaje sa potrošnjom energije od 3200 vati (model: EB1001-GS) ili 2860 vati (model: EB1001-UK).
- Uverite se da nijedan drugi uređaj sa velikom potrošnjom energije nije priključen na isto strujno kolo dok je uređaj u funkciji kako biste izbegli preopterećenje i mogući kratak spoj (požar).
- Koristite samo produžne kablove koji su pogodni za ovu snagu.
- Nemojte koristiti kabl na metalici.
- Vodite računa da se hrana bogata uljem i mastima ne pregreva. Ne stavljajte posude napunjene uljem u uređaj. Redovno čistite posudu za masnoće.
- Ne gasite male plamenove vodom. Isključite uređaj, izvucite utikač i ostavite uređaj da se ohladi.

- U slučaju požara: Ne gasiti vodom! Ugušite plamen prekrivačem za gašenje vatre ili odgovarajućim aparatom za gašenje požara.



UPOZORENJE – Opasnost od povrede

- Uređaj postaje veoma vruć i ne sme da se pomera tokom upotrebe.
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je vruć. Naročito pazite da ne dozvolite deci ili licima koja nisu u stanju da ispravno prepoznaju ili odgovore na potencijalne opasnosti da se približe vrelom uređaju.
- Uverite se da deca nemaju pristup uređaju bez nadzora. Nepravilna upotreba može biti opasna.
- Uverite se da priključni kabl ne predstavlja opasnost od spoticanja.
- Vruća para može da izađe kada se poklopac otvori. Držite glavu i ruke dalje od opasne zone. Postoji opasnost od opekotina od toplote, vruće pare ili kondenzacije.
- Koristite samo pribor za roštiljanje sa dugim na toplotu otpornim ručkama.

NAPOMENA – Opasnost od materijalne i imovinske štete

- Ako dođe do greške tokom rada, izvucite utikač. U suprotnom, uvek isključite uređaj pre nego što izvučete utikač.
- Pre gmljavine odvojite uređaj od električnog napajanja.
- Kada je uređaj isključen iz napajanja, uvek vucite utikač za napajanje, a nikada kabl za napajanje.
- Nemojte vući uređaj za priključni kabl.
- Zaštitite uređaj i njegov priključni kabl od: drugih izvora toplote, požara, produžene vlage ili udara.
- Uverite se da priključni kabl nije zgnječen, savijen ili položen preko oštih ivica i da ne dođe u kontakt sa vrućim površinama (npr. uređajem).
- Nikada ne stavljajte teške predmete na uređaj ili priključni kabl.
- Koristite samo originalni pribor proizvođača kako ne biste narušili funkcionalnost uređaja i izbegli moguća oštećenja ili opasnosti.

NAPOMENA U VEZI MONTAŽE

PAŽNJA!

- Držite ambalažu dalje od dece i životinja. Postoji opasnost od gušenja.

- Pobrinite se da ima dovoljno prostora za montažu, i po potrebi, koristite podlogu za zaštitu uređaja ili osetljivih podova od ogrebotina.
- Sastavite uređaj na vodoravnoj površini kako biste sprečili da se iskrivi.
- Sledite korake prikazane u ovom uputstvu za montažu i upotrebu. **Nepravilna montaža može biti opasna.**
- Nemojte koristiti silu tokom sastavljanja.
- Prvo rukom pritegnite navojne spojeve, a zatim ih ponovo zategnite nakon uspešnog koraka montaže. U suprotnom može doći do neželjenih sila pritezanja.
- Zategnite maticu dok ne nalegne do kraja, a zatim nastavite okretati četvrtinu okreta. Nemojte je prejako zategnuti!

PRE PRVE UPOTREBE

1. Isperite rešetke za roštilj (27), rešetku za održavanje toplote (28) i posudu za masnoće (3) sa tečnosti za pranje sudova i toplom vodom, da biste uklonili eventualne ostatke proizvoda. Obratite pažnju na poglavlje "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje"!
2. Prvo puštanje roštilja u rad treba izvršiti bez hrane, jer može doći do razvoja mirisa ili dima zbog mogućih ostataka premaza. Ostavite roštilj da se zagreva na najvišoj temperaturi oko 30 minuta bez ikakvog sadržaja i sa zatvorenim poklopcem. Da biste to uradili, pratite uputstva u poglavljima "Postavljanje i priključivanje" kao i "Upotreba".
3. Ostavite rešetke i posudu za masnoće da se ohlade, a zatim ih ponovo očistite.

POSTAVLJANJE I PRIKLJUČIVANJE

PAŽNJA!

- Ne koristite roštilj ispod zapaljive nadstrešnice.
- Roštilj priključite samo na pravilno instaliranu utičnicu koja odgovara tehničkim podacima roštilja. Utičnica mora biti lako dostupna čak i nakon što je priključena, tako da se mrežni priključak može brzo isključiti.
- Pre priključivanja roštilja potpuno odmotajte priključni kabl.
- Da biste zaštitili roštilj od prskanja ili pada u vodu, držite ga najmanje 305 cm (10 stopa) dalje od vodenih površina, kao što su bazeni ili bare.

1. Postavite roštilj na stabilnu, horizontalnu i ravnu površinu. Uverite se da ima dovoljno slobodnog prostora sa svih strana, posebno prema komori za roštilj (32).
2. Ako je potrebno, fiksirajte točkice (19) okretanjem krilnih matica.
3. Otvorite poklopac (31).
4. Stavite posudu za masnoće (3) na šine ispod jedinice roštilja (1) na zadnjoj strani roštilja. Da biste izvukli posudu za masnoće, lagano je podignite za ručicu da biste je oslobodili iz brave.
5. Postavite dve rešetke za roštilj (27) i, ako je potrebno, rešetku za održavanje toplote (28) (slika G).
6. Preklopote pomoćne stolove (2, 29) uvis i učvrstite ih u šarke pod uglom od 90 stepeni. Za savijanje naniže podignite ih lagano.
7. Odmotajte priključni kabl i utaknite utikač u utičnicu. Radna lampica (41) počinje da svetli.

UPOTREBA




PAŽNJA!

- Koristite ovaj roštilj samo kada su svi delovi postavljeni i kada je roštilj pravilno postavljen i u skladu sa koracima za instalaciju u ovim uputstvima za montažu i upotrebu.
- Pre svake upotrebe, uverite se da je roštilj neoštećen i da je pravilno postavljen i priključen.
- Pre svake upotrebe, proverite da li u posudi za masnoće i oblasti ispod grejača nema masnih naslaga. Uklonite višak masti kako biste izbegli sagorevanje masti.
- Rešetke za roštilj i posuda za masnoće moraju uvek biti na svom mestu tokom roštiljanja.
- Nikad ne stavljajte hranu umotanu u prozirnu foliju ili u plastične kese na roštilju.

**NEKOLIKO SAVETA UNAPRED:**

- Roštilj ima dva grejača (47), koji se kontrolišu nezavisno jedan od drugog. Različite namirnice sa različitim temperaturama i vremenom termičke obrade mogu se pripremati istovremeno. Ako uključite samo jedan od grejača, možete indirektno da pečete roštilj na isključenom grejaču.
- Ispečenu hranu možete staviti na rešetku za održavanje toplote (28) da bi bila topla dok nastavite sa pečenjem na roštilju. Imajte na umu da nastavlja da se termički obrađuje. Pored toga, na rešetki za održavanje toplote možete nežno termički obraditi povrće, morske plodove itd. i uz to npr. pečiti meso na rešetku za roštilj (27) na jakoj temperaturi.
- Termometar na poklopcu (35) pokazuje temperaturu u komori za roštilj (32). Pored toga, uključena su i dva termometra za meso (14), koji mere temperaturu u unutrašnjosti hrane koja se peče. Oni se ubacuju u hranu koja se peče na roštilju i priključuju na utičnice P1 i P2 (42) (slika D). Na displeju (43) se pojavljuje temperatura hrane koja se peče na roštilju.
- Preporučujemo pečenje na roštilju sa zatvorenim poklopcem (31). Zašto? Na taj način se smanjuje rizik od stvaranje malih plamenova i vaša hrana sa roštilja se termički obrađuje brže i ravnomernije.
- Vreme pečenja mesa zavisi od njegove debljine, kvaliteta, zrelosti i temperature na početku roštiljanja. Pre nego što se stvarno upoznate sa uređajem, trebalo bi da proverite stanje hrane za roštiljanje.
- Hrana koja je malo nauljena se ravnomernije zapeče i ne lepi se za rešetku za roštilj. Uvek četkajte ili prskajte uljem hranu koja se peče na roštilju, a ne direktno na rešetku za roštilj.
- Ako koristite marinadu, sos ili glazuru sa visokim sadržajem šećera ili druge lako zapaljive sastojke, namažite ih samo u poslednjih 10 do 15 minuta procesa pečenja.

Roštiljanje

1. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje  (38, 45) grejača (47) koji želite da koristite. Odgovarajući displej temperature (36) i displej tajmera (40) svetle.
2. Pomoću tastera  (37, 46) podesite željenu temperaturu termičke obrade u koracima od 50 °C. Grejač se zagreva do podešene temperature.
3. Da biste koristili oba grejača, uključite drugi grejač na isti način.
4. Ako želite da zagrejte roštilj, zatvorite poklopac (31) i sačekajte da se na termometru poklopcu (35) prikaže željena temperatura.
5. Otvorite poklopac i stavite hranu na rešetku za roštilj (27) i, ako je potrebno, rešetku za održavanje toplote (28).
6. Kada se u komori za roštilj (32) dostigne visoka temperatura i hrana treba da se peče ravnomernije sa svih strana, zatvorite poklopac.
7. Tajmer se automatski pokreće 990 minuta nakon uključivanja i odbrojava. Tasterom za tajmer (39) možete podesiti željeno vreme termičke obrade u koracima od 10 minuta, nakon čega se roštilj automatski isključuje. Ovo je posebno korisno za duže procese termičke obrade, npr. u pripremi prasetine. Da biste resetovali tajmer na 0, pritisnite i držite taster tajmera oko 3 sekunde.
8. U međuvremenu okrećite hranu.
9. Pritisnite taster za uključivanje/isključivanje  da biste isključili roštilj (pre nego što tajmer istekne).
10. Nakon pečenja, pregorite grejače, rešetke za roštilj i rešetku za održavanje toplote tako što ćete nekoliko minuta zagrejati roštilj na maksimalnu snagu.
11. Nakon što isključite roštilj, sačekajte oko 5 do 10 minuta pre nego što iskopčate utikač iz utičnice. Zato što ventilator nastavlja da radi neko vreme da bi ohladio roštilj.
12. Pustite da se svi delovi ohlade, a zatim ih očistite (pogledajte poglavlje "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje").

Korišćenje termometra za meso

Ako postoje nekoliko predmeta za termičku obradu (iste debljine), kao referentni merni uređaj dovoljan je termometar za meso.

1. Gurnite termometar za meso (14) do kraja u sredinu duže strane komada mesa, ribe ili živine.
2. Priključite utikač u utičnicu P1 odn. P2 (42) na (slika D).
3. Na displeju se pojavljuje izmerena temperatura (43). Koristite taster P1-P2 (44) za prebacivanje između prikaza za P1 i P2. Napomena: Prikaz P1 neprekidno svetli, a prikaz P2 treperi.
4. Pripremite hranu kao i obično, pazite na displej.
5. Kada je hrana termički obrađena, odvojite termometar za meso od uređaja i izvucite ga iz hrane. **OPREZ: Termometar za meso se zagreva.** Ne dirajte ga rukama. Koristite kuhinjske rukavice ili neko drugo pomoćno sredstvo.
6. Očistite ga (poglavljje "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje").

POSLE UPOTREBE / ČIŠĆENJE I ČUVANJE**⚠ PAŽNJA!**

- Da biste izbegli vatru od masnoće, roštilj se mora redovno čistiti.
- Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje ili četke sa metalnim čekinjama. One mogu da oštete površine.
- Pribor **nije** pogodan za mašinu za pranje sudova.
- UPOZORENJE! Grejači se smeju čistiti samo krpom. NE čistite tečnostima niti potapajte u tečnosti!
- Ako je moguće, čuvajte roštilj u zatvorenom prostoru na maksimalnoj temperaturi od 40 °C. U suprotnom, preporučujemo da pokrijete roštilj sa poklopcem za zaštitu od vremenskih prilika.

Da biste dugo uživali u svom roštilju, očistite ga nakon svake upotrebe.

Ako se roštilj ne čisti i ne održava redovno, njegove performanse se vremenom mogu pogoršati. Niske temperature, neravnomerna distribucija toplote i lepljenje hrane za rešetke su znaci da roštilj treba očistiti i servisirati.

Čišćenje posle svakog korišćenja

1. Pregorite **grejače (47), rešetke za roštilj (27) i rešetku za održavanje toplote (28)** tako što ćete nekoliko minuta zagrejati roštilj na maksimalnu snagu.
2. Nakon hlađenja, očistite grejače i rešetke krpom.
3. Ako je potrebno, možete očistiti rešetke za roštilj i rešetku za održavanje toplote tečnošću za pranje posuđa i jastučićem za čišćenje.
4. Ispraznite **posudu za masnoće (3)** i isperite je toplom vodom i tečnošću za pranje posuđa.
5. Kada se svi delovi osuše, vratite ih u roštilj.

Čišćenje unutrašnjosti roštilja (po potrebi)

Isparena masnoća i dim stvaraju naslage koje se mogu ukloniti na sledeći način:

1. Radi lakšeg čišćenja uklonite grejače sa roštilja: Skinite trakaste maske (48) (slika E + F) i pažljivo izvucite vani grejače.
2. Uklonite sve čestice hrane i nakupine masti iz cele komore za roštilj (32). Ove naslage se lako mogu ukloniti plastičnom lopaticom.
3. Obrišite površine mekom krpom. Ako postoji jaka prljavština, možete je oprati toplom vodom sa sapunom i osušiti je neabrazivnom krpom.
4. Kada se svi delovi osuše, vratite grejače u roštilj i postavite trakaste maske.

Čišćenje spoljnih strana (po potrebi)

Spoljašnja strana roštilja je napravljena od različitih materijala i površina, pa preporučujemo različite metode čišćenja u zavisnosti od vrste površine.

Površine od nerđajućeg čelika

- Koristite netoksično, neabrazivno sredstvo za čišćenje nerđajućeg čelika ili sredstvo za poliranje za spoljne proizvode i roštilje za čišćenje površina od nerđajućeg čelika.
- Za čišćenje koristite meku krpu.
- Obratite pažnju na informacije proizvođača sredstva za čišćenje.

Lakirane, porcelanski emajlirane površine i plastični delovi

- Za čišćenje koristite samo toplu vodu sa sapunom i kuhinjske krpe ili meku krpu. Očistite, isperite i obrišite površinu suvom.

REŠAVANJE PROBLEMA

Ako uređaj ne radi ispravno, pogledajte da li možete sami da rešite neki problem. Ako sledeći koraci ne reše problem, obratite se korisničkoj službi.



Ne pokušavajte sami da popravite električni uređaj!

Uređaj ne radi.

Utikač nije pravilno utaknut u utičnicu.

- ▶ Ispravite položaj utikača.

Utičnica je neispravna.

- ▶ Pokušajte sa drugom utičnicom.

Nema mrežnog napona.

- ▶ Proverite osigurač mrežnog priključka.

Temperatura termičke obrade nije podešena.

- ▶ Podesite uređaj kao što je opisano u poglavlju "Upotreba" – "Roštiljanje". Uređaj ne počinje da se zagreva dok se ne izvrše podešavanja.

Osigurač u kutiji sa osiguračima se aktivira.

Previše uređaja je priključeno na isto strujno kolo.

- ▶ Smanjite broj uređaja u strujnom kolu.

Hrana nije termički obrađena do kraja.

Podešeno vreme termičke obrade je prekratko ili je temperatura preniska.

- ▶ Povećajte vreme termičke obrade ili temperaturu.

Hrana leži jedna na drugu.

- ▶ Raširite i okrećite hranu.

Previše je hrane na roštilju.

- ▶ Smanjite količinu hrane.

Tokom upotrebe može se otkriti neprijatan miris. / Iz uređaja izlazi dim.

Uređaj je prljav.

- ▶ Pratite uputstva u poglavlju "Posle upotrebe / čišćenje i čuvanje".

Uređaj se koristi prvi put.

- ▶ Miris se često javlja kada prvi put koristite novi uređaj. Miris bi trebalo da nestane nakon nekoliko puta upotrebe uređaja.

Previše ulja ili masti.

- ▶ Uklonite višak ulja ili masti.

TEHNIČKI PODACI

Broj artikla:	01992	03524
Broj modela:	EB1001-GS	EB1001-UK
Snaga:	maks. 3200 W	maks. 2860 W
Napajanje:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Klasa zaštite:	I	
Vrsta zaštite:	IPX4	
Tajmer:	do 990 min	
Opseg temperature:	100 °C – 300 °C (na rešetki)	
Dimenzije uređaja:	121,5 x 57,5 x 116 cm (š x d x v)	
Dimenzije površine za roštilj:	59 x 40,5 cm	
Utikač termometra za meso:	priključak 3,5 mm	
ID uputstva za upotrebu:	Z EG-II-590 M LM EE V2 0222 md	



Proizvedeno u Kini.

ODLAGANJE

Da bi se uređaj odložio potrebno je da se rastavi u pojedinačne delove i da se recikliraju metali i plastike.



Ambalažu odložite na ekološki prihvatljiv način i dostavite je u reciklažu.

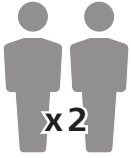


Susedni simbol (precrtana kanta sa točkicama sa donjom crtom) znači da stari uređaji ne spadaju u kućni otpad, već u posebne sisteme za prikupljanje i vraćanje.

Vlasnici starih uređaja iz privatnih domaćinstava mogu ih besplatno predati na sabirne tačke javnih službi za odlaganje otpada ili na punktove za vraćanje koje su postavili proizvođači i distributeri u smislu ElektroG-a. Prodavnice koje električne i elektronske uređaje stavljaju na tržište takođe su u obavezi da ih vrate.

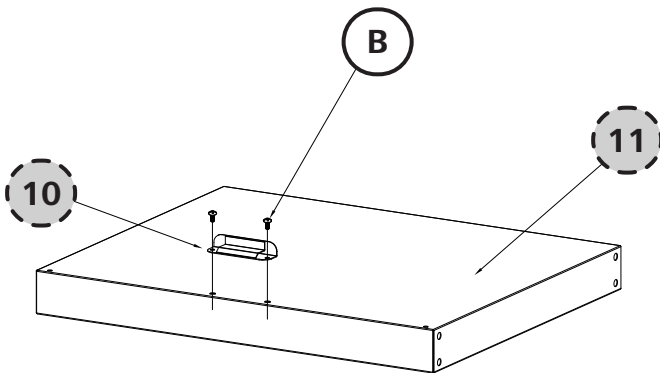


Benötigt werden • you require • sont requis • je hebt nodig • se requieren • sono necessari • behövs • du trenger • tarvitaan • þetta þarf • du har brug for •: tarvis läheb • reikia • kas nepieciešams • potrzebujesz • potřebujete • budete potrebovať • Вам потребуются • szükséges • sunt necesare • Χρειάζεστε • Необходими са • potrebujete • potrebni su • potrebno • gereklidir:



EG-II-590

1.

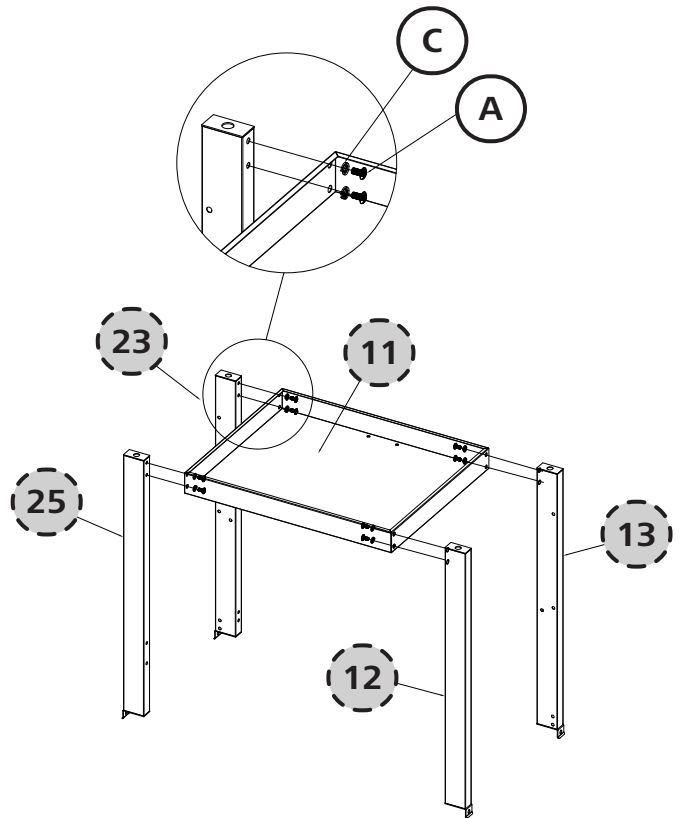


B



2x

2.



A C



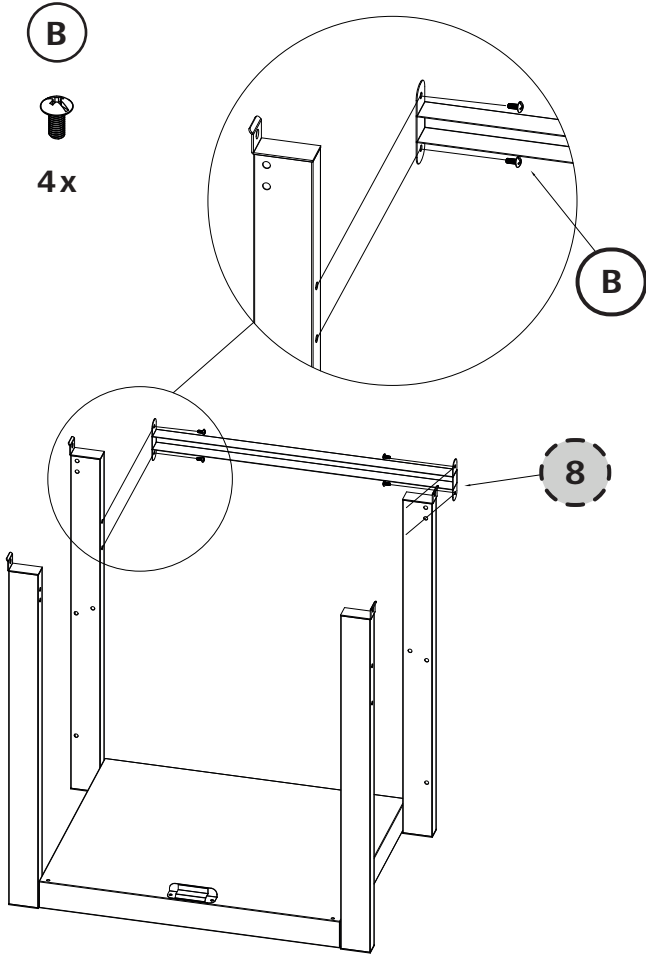
8x



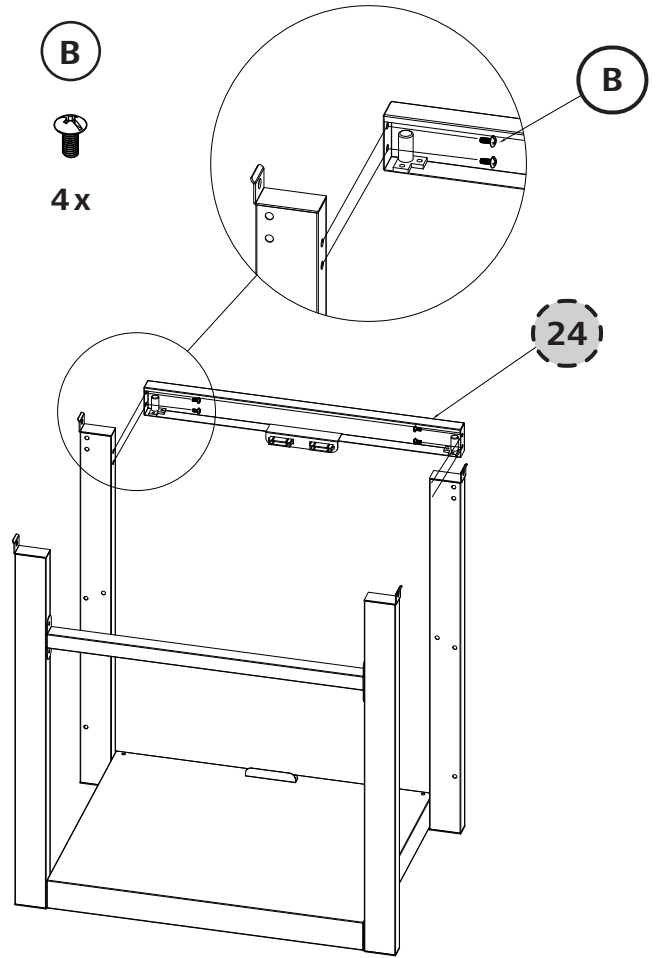
8x



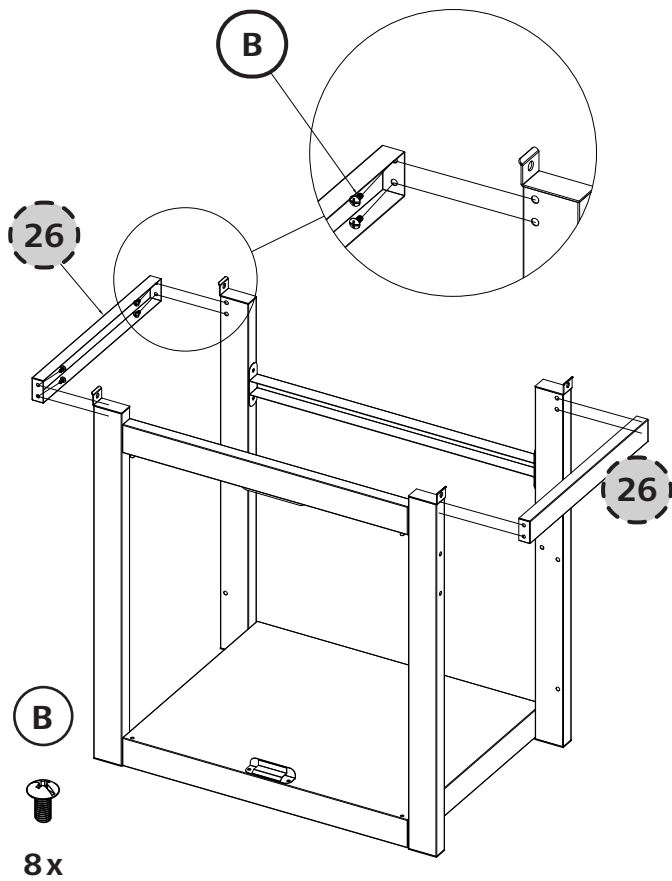
3.



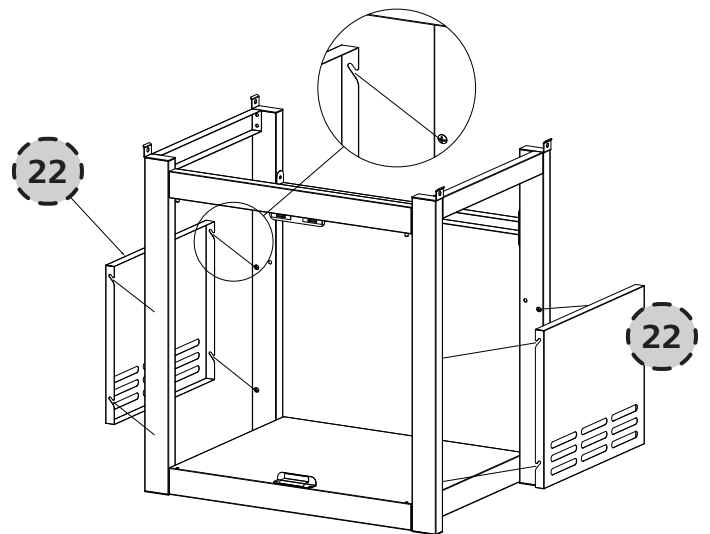
4.



5.

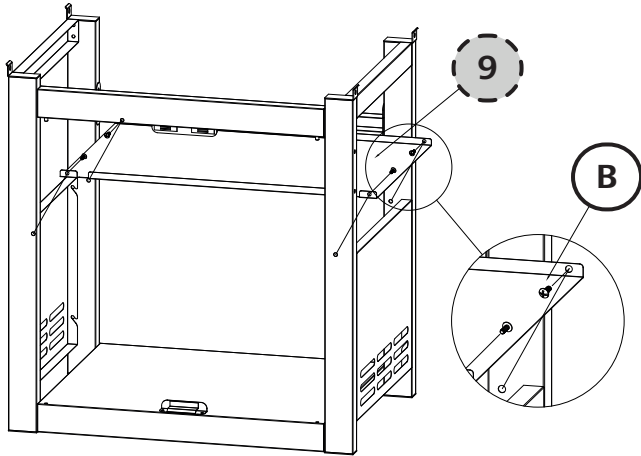


6.





7.

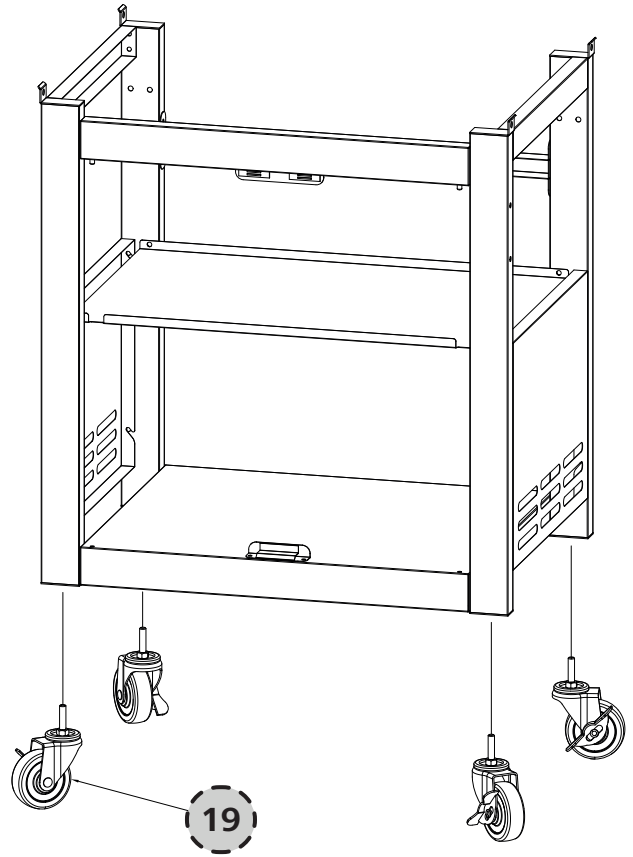


B

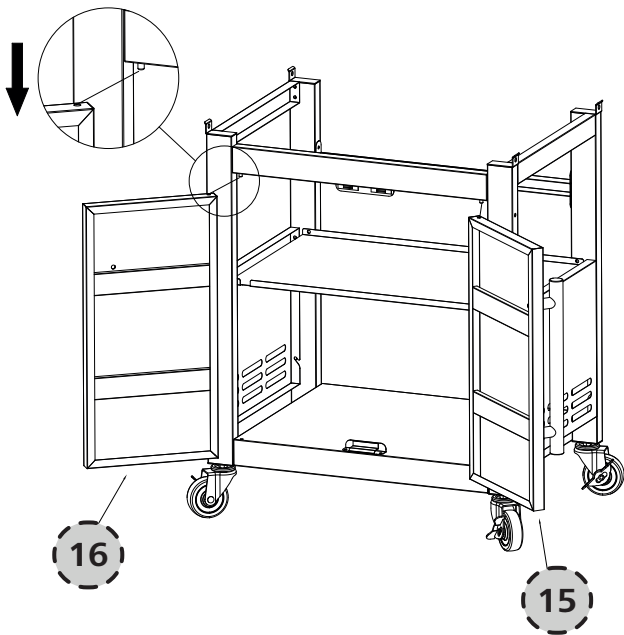


4x

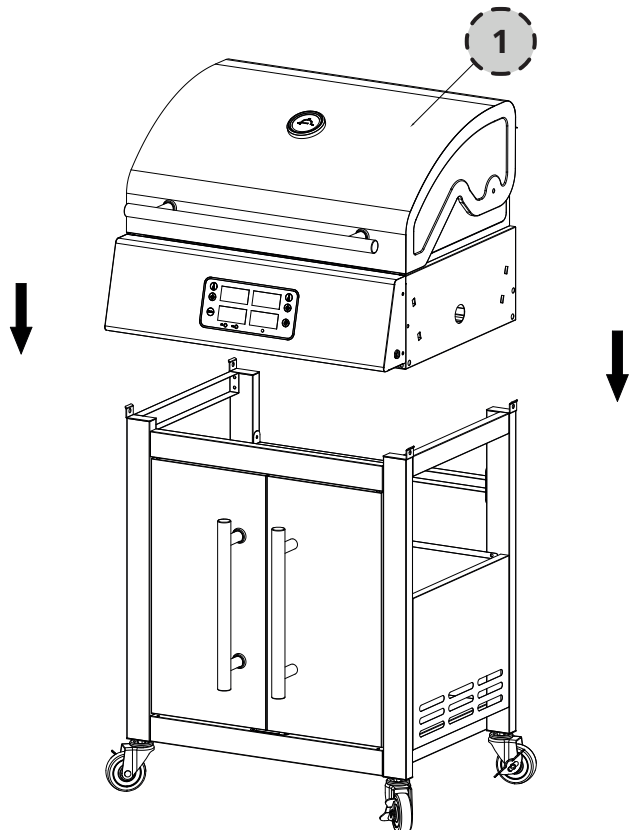
8.



9.



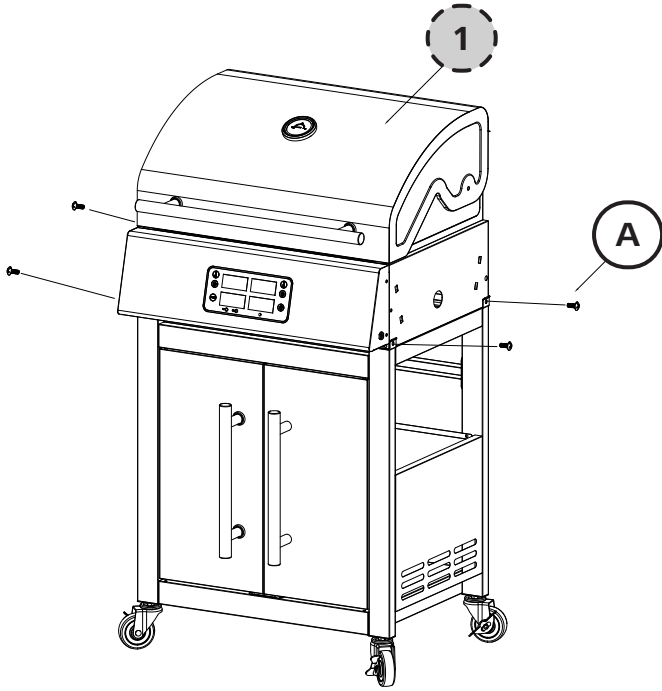
10.



EG-II-590



11.

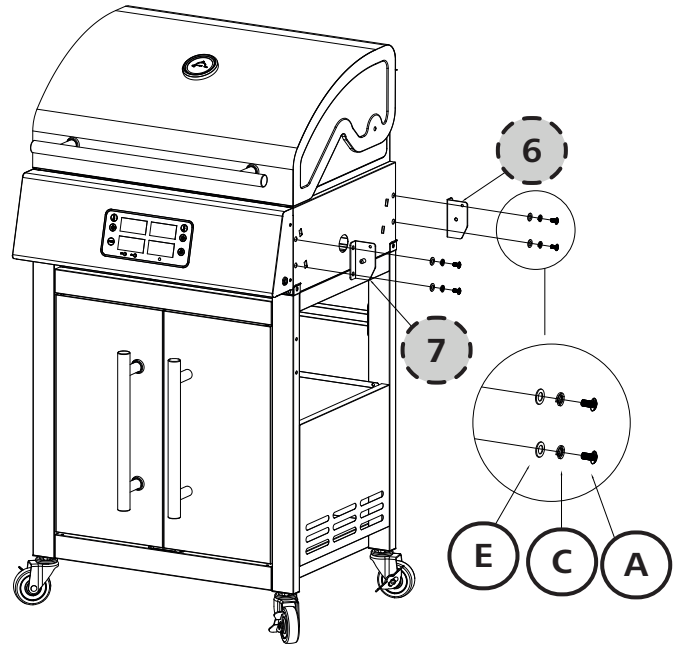


A



4x

12.



A

C

E



4x

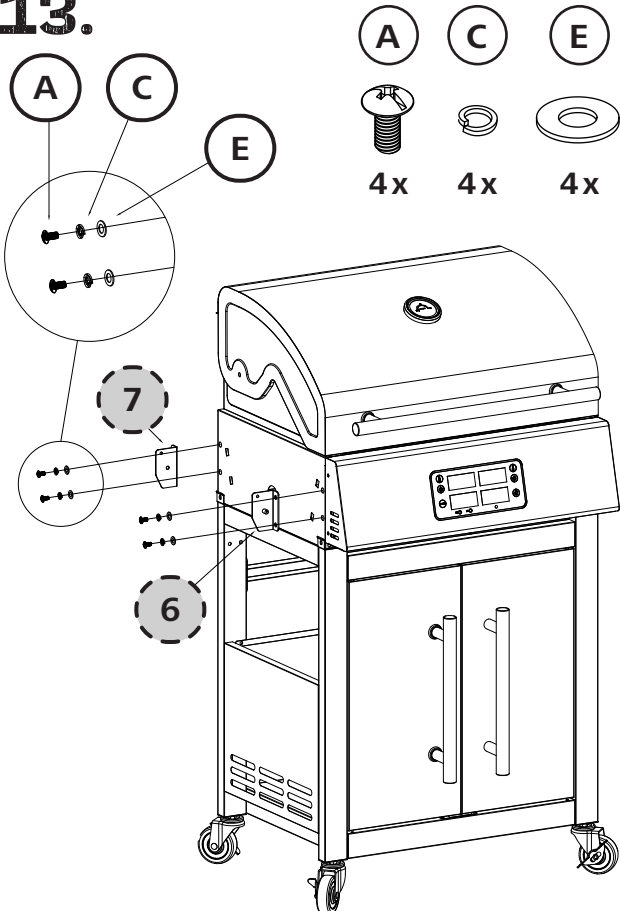


4x



4x

13.



A

C

E



4x

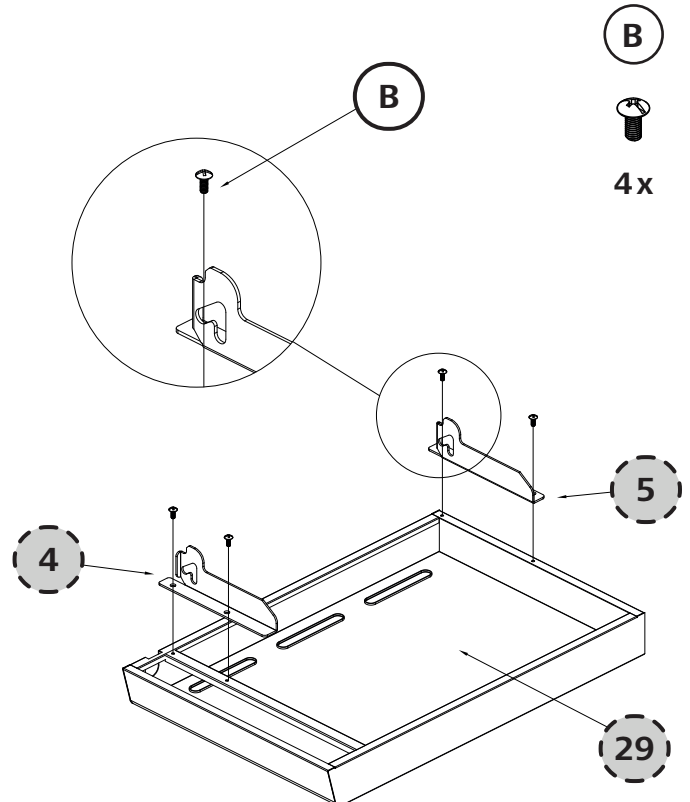


4x



4x

14.



B



4x

B

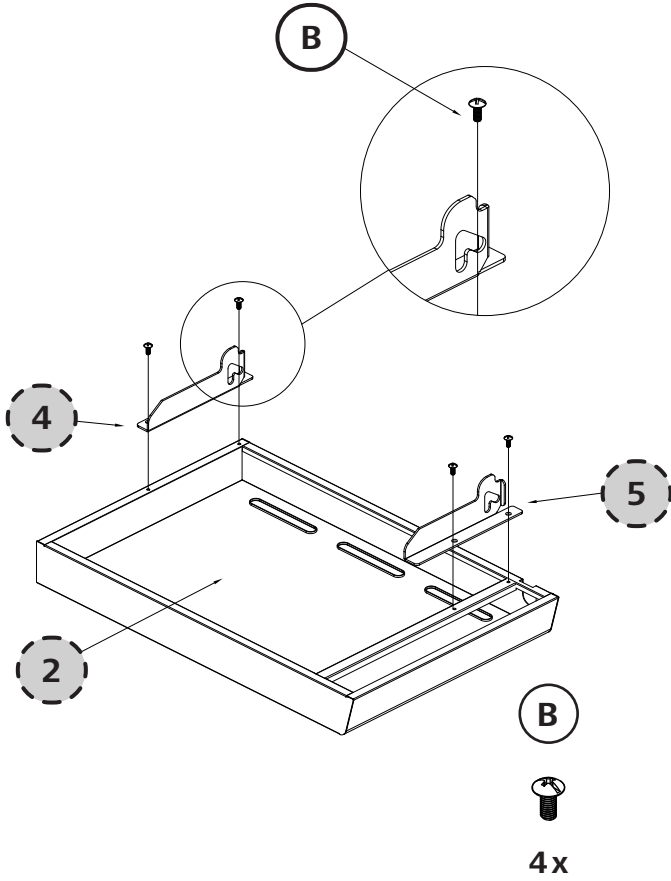
4

5

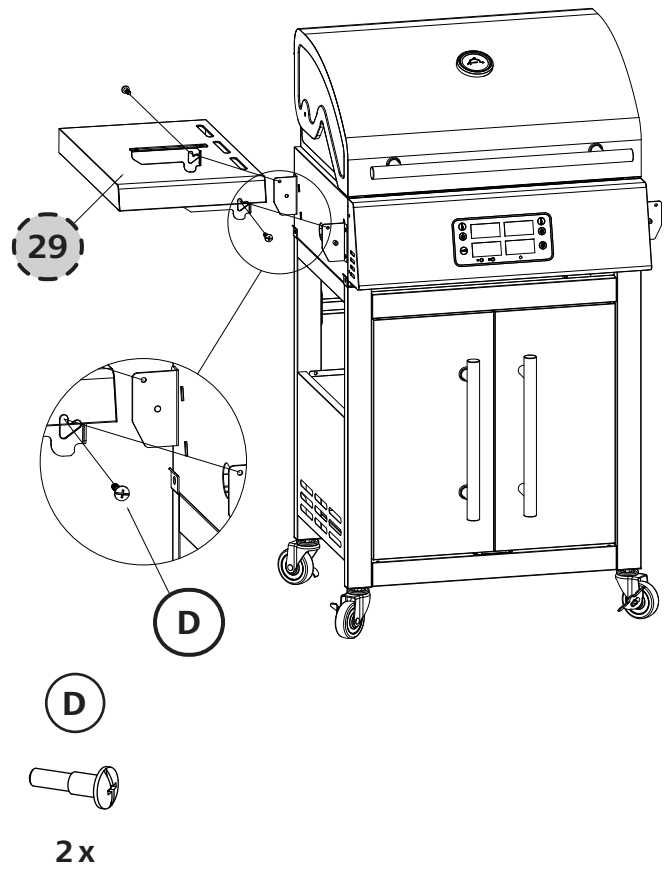
29



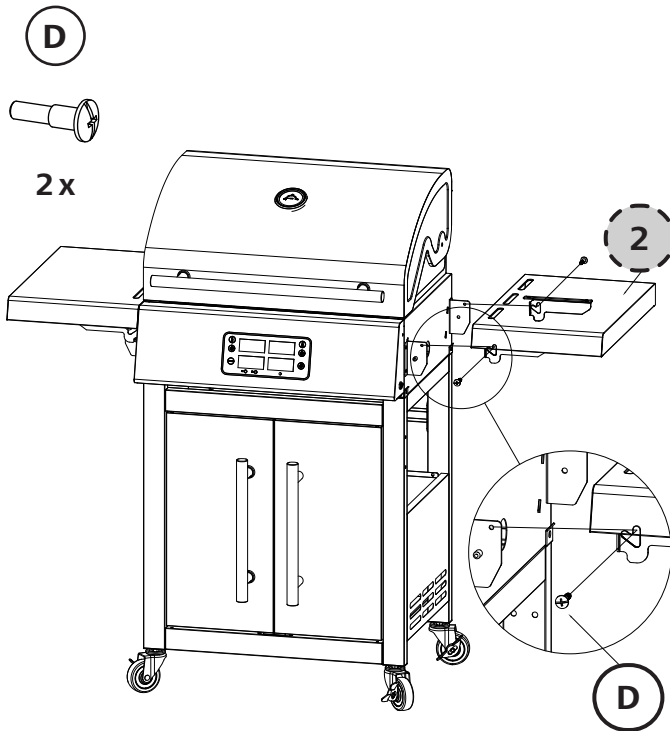
15.



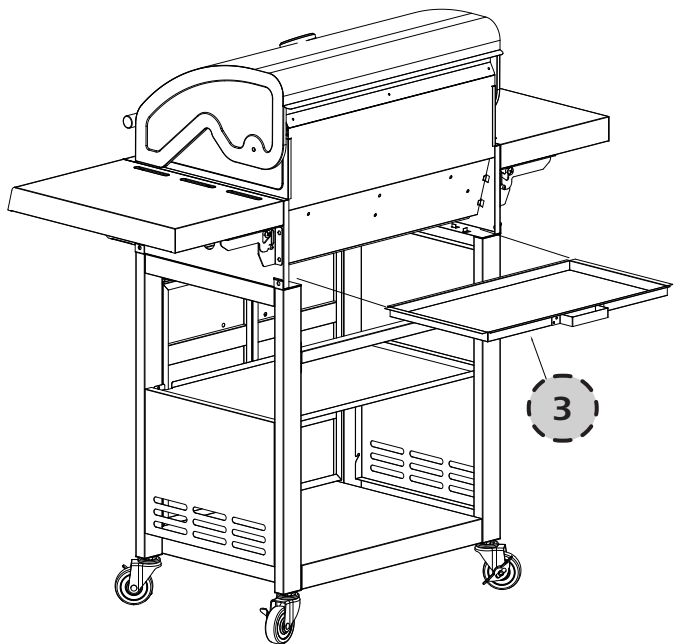
16.



17.



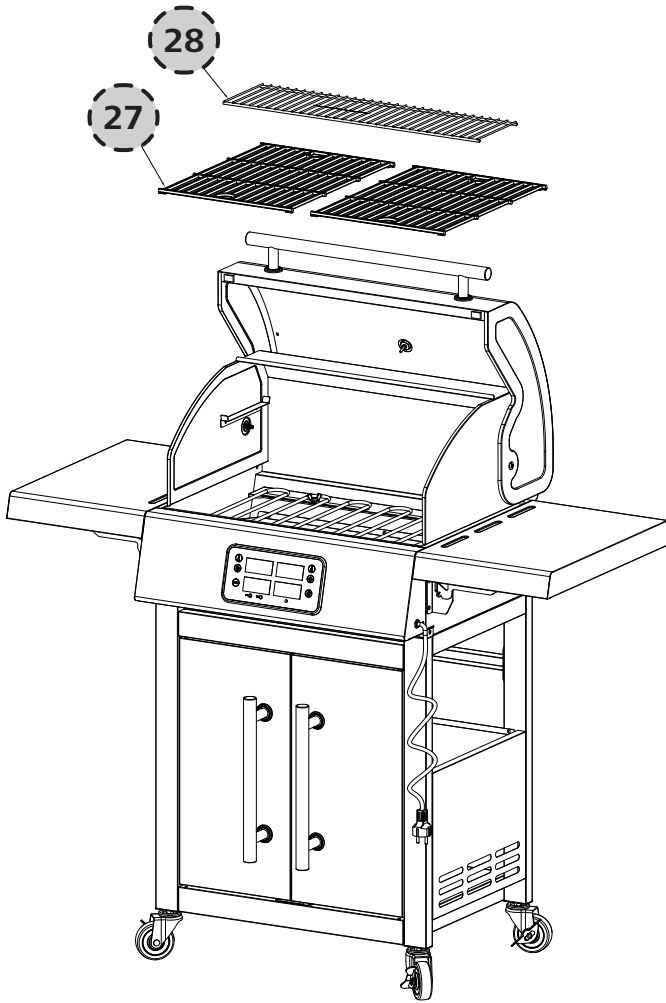
18.



EG-II-590



19.



20.

