

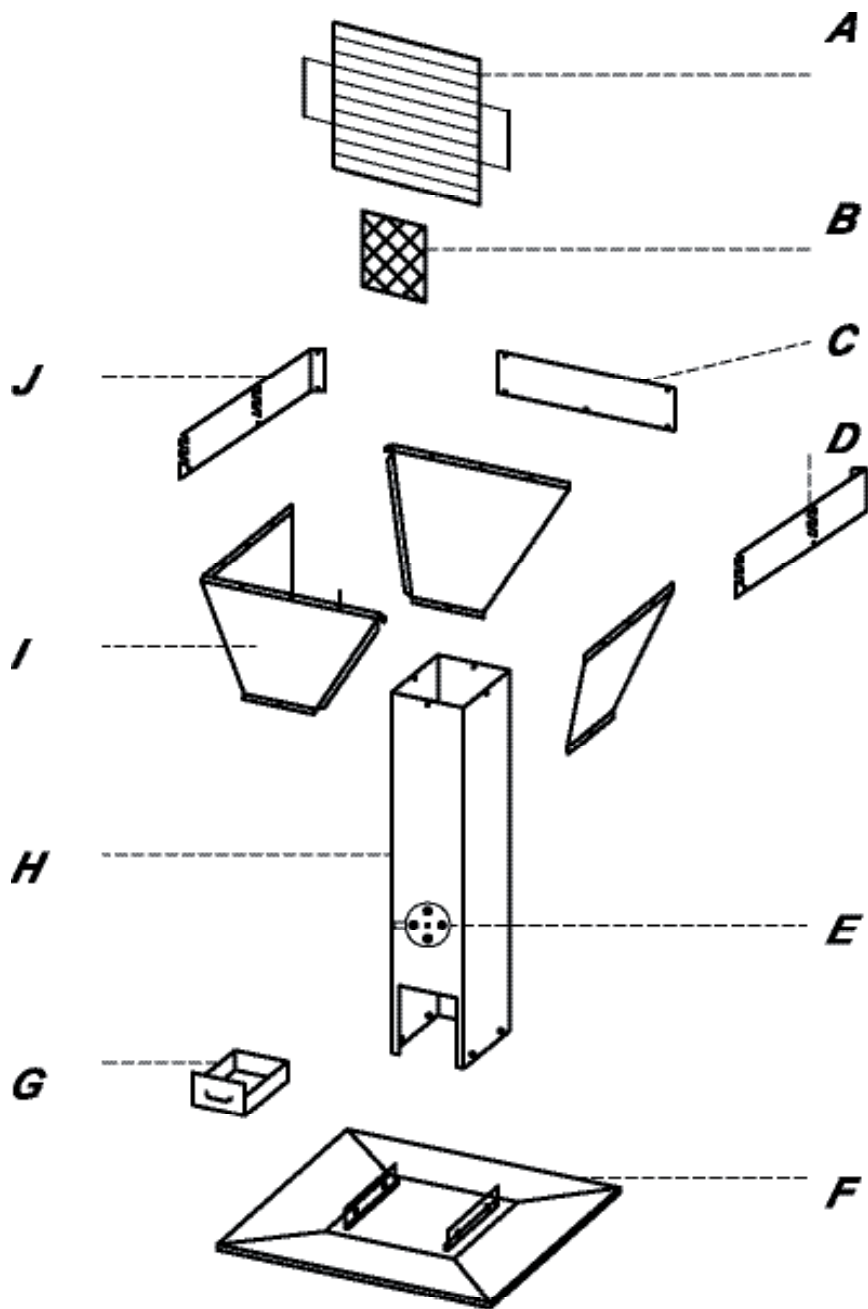


	Germany	Landmann® GmbH & Co. Handels-KG Am Binnenfeld 3-5, D-27711 Osterholz-Scharmbeck, Deutschland Tel. **49 - 47 91 - 30 8 - 59 oder 16, Fax **49 - 47 91 - 30 8 - 36 Mo-Do 8:00 bis 16:45 Uhr, Fr 8:00 bis 15:30 Uhr e-mail: ohz@landmann.de, internet: www.landmann.com
	United Kingdom	Landmann® Ltd. Unit 6 Blackstone Road, Stukeley Meadows Industrial Estate,Huntingdon, Cambs,PE29 6EF, United Kingdom Customer Service: 014 80 - 42 17 20 Monday to Thursday 9am to 5pm, Friday, 9am to 4pm. e-mail: enquiries@landmann.co.uk, internet: www.landmann.co.uk
	France	Landmann® France S.A.S.U. 7, rue Couturier · F-57600 Forbach Tel.: +33 (0) 3 87 88 08 38 · Fax: +33 (0) 3 87 88 08 79 E-Mail: receptionfrance@landmann.de · www.landmannfrance.com
	Italy	La preghiamo di rivolgersi all'ufficio tedesco.
	Hungary	Landmann Hungária Kft. Almáskert u. 4., H-2220 Vecsés Tel. **36 - 29 - 55 50 70, Fax **36 - 29 - 35 49 32 Hétfő-Csütörtök 8:00 - 16:30, Péntek 8:00 - 16:30 e-mail: infohun@landmann. de, www.landmann.hu
	Poland	Landmann® Polska Sp.z.o.o. ul. Kuziennicza 13b, 59-400 Jawor, Polska Tel. **48 - 76 - 8 70 24 61, Fax **48 - 76 - 8 70 23 88 Poniedziałek - czwartek od 8:00 do 16:45, piątek od 8:00 do 15:30 e-mail: landmann@landmann.pl, internet: www.landmann.pl
	Sweden	Landmann® Skandinavia AB Storgatan 70, S-568 32 Skillingaryd, Sverige Tel. **46 - 3 70 - 69 35 80, Fax **46 - 3 70 - 4 95 80 Måndag-Fredag, 08.00 - 16.00 e-mail: landmann@landmann.se, internet: www.landmann.se
	Norway	Landmann® Norge AS Sandstuveien 60 A, N-1184 Oslo, Norway Tel. **47 - 23 - 16 50 10, Fax **47 - 23 - 16 50 11 Mandag-Fredag 08:00 - 16:00 e-mail: landmann@landmann.no, internet: www.landmann.no
	Denmark	LANDMANN® Danmark A/S Kastanievej 30, DK – 2670 Greve, Danmark Tel. **45 - 59 44 74 14, Fax **45 - 59 44 74 41 Mandag-Torsdag: 8.00 - 16.00, Fredag 8.00 - 15.00 e-mail: landmann@landmann.dk, internet: www.landmann.dk
	Finland	Landmann® Finland OY Laulakuja 4, PL. 1, SF-00421 Helsinki, Finland Tel. **358 - 9 - 47 70 93 - 0, Fax **358 - 9 - 47 70 93 50 Maanantai-Perjantai 8:30 - 16:30 e-mail: landmann@landmann.fi, internet: www.landmann.fi

- Montage- und Betriebsanleitung
- Assembly Instruction
- Instructions de montage
- Istruzioni di montaggio
- Összeszerelési és üzemeltetési útmutató
- Instrukcja montażu i obsługi
- Monterings- och bruksanvisning
- Monterings- og bruksanvisning
- Monterings- og brugsanvisning
- Kokoamis- ja käyttöohjeet



Technische Änderungen vorbehalten. Für Druckfehler wird nicht gehaftet. ♦ Technical details are subject to change. We do not take any responsibility for misprints. ♦ Sous réserve de modifications techniques. Nous ne nous porterons pas responsables des erreurs d'impression. ♦ Con riserva di modifiche tecniche. Non ci si assume la responsabilità di eventuali errori di stampa. ♦ A műszaki változtatások jogát fenntartjuk. Az esetleges nyomtatási hibákért nem vállalunk felelősséget. ♦ Zmiany techniczne zastrzeżone. Nie odpowiadamy za błędy w druku. ♦ Vi förbehåller oss rätten till tekniska förändringar. Feltryck ligger utanför vårt ansvar. ♦ Tekniske endringer kan forekomme. Vi tar forbehold om trykkfeil. ♦ Der tages forbehold for tekniske ændringer samt trykfejl. ♦ Pidätämme itsellämme oikeuden teknisiin muutoksiin ja painovirheisiin.



**Inhaltsverzeichnis / Contents / Sommaire / Indice / Tartalomjegyzék /
Spis treści / Innehåll / Deleliste / Indholdsfortegnelse / Sisällysluettelo**

(D)	Montage- und Betriebsanleitung für Trichtergrill.....	3
(GB)	Assembly and operating instructions - "Pedestal bbq"	6
(F)	Notice de montage et d'utilisation pour le grill à entonnoir	9
(I)	Istruzioni per il montaggio ed il funzionamento del barbecue a imbuto	12
(H)	A tölcserés grillsütő összeszerelési és használati utasítása	15
(PL)	Montaż i instrukcja obsługi "Grill kolumnowy"	18
(S)	Montage- och bruksanvisning för trattgrillen	21
(N)	Monterings- og bruksanvisning for traktgrill	24
(DK)	Montage- og brugsvejledning for søjlegrill	27
(FIN)	Suppilogrillin kokoamis- ja käyttöohjeet	30

**Gewährleistung / Warranty / Garantie / Garanzia / Jótállás /
Gwarancja / Garanti / Garanti / Garanti / Takuu**

(D)	Gewährleistung Wir übernehmen die Gewährleistung für den Grill über die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum. Die Gewährleistung umfasst Verarbeitungsmängel und fehlerhafte Teile; sie erstreckt sich auf den Ersatz dieser Teile. Kosten für Fracht, Montage, Ersatz verschlissener Teile und Sonstiges sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Sie erlischt bei falscher Handhabung und wenn eigenmächtige Veränderungen, gleich welcher Art, am Grill vorgenommen wurden.	
(GB)	Warranty We grant a warranty for the barbecue grill for the duration of two years, starting with the date of purchase, please provide proof of purchase. The warranty includes manufacturing deficiencies and defective parts; it extends to the replacement of these parts. Expenses for shipping, installation, replacement of worn parts and other cost are not covered by the warranty. The warranty lapses in case of mishandling and if any kind of unauthorized use.	
(F)	Garantie Nous accordons une garantie de deux années à partir de la date d'achat pour le barbecue. La garantie englobe les vices de finition et les pièces défectueuses, elle s'étend au remplacement de ces pièces. Les frais de fret, de montage et autres ne font pas partie de cette garantie. Elle sera annulée en cas de manipulation incorrecte et si des modifications de quelque type soient-elles, ont été exécutées arbitrairement sur l'appareil.	
(I)	Garanzia Ci assumiamo la garanzia del grill per un periodo di due anni a partire dalla data di acquisto. La garanzia copre difetti di fabbricazione e componenti difettosi e si estende alla sostituzione degli stessi. Non rientrano nelle prestazioni di garanzia le spese di spedizione, di montaggio, di sostituzione di componenti usurati e quant'altro non previsto. La garanzia si estingue in caso di uso improprio e se sull'apparecchio si eseguono delle modifiche arbitrarie di qualsiasi tipo.	
(H)	Jótállás A vásárlás időpontjától számítva a grillkészülékre 2 év garanciát adunk. A jótállás az esetleges gyártási hibákra és hibás alkatrészekre vonatkozik, és az érintett elemek kicserélésére korlátozódik. Aszállítási, szerelési, a meghibásodott alkatrészek kicserélésével kapcsolatos és egyéb költségek megtérítése nem tartozik a jótállás keretébe. Helytelen kezelés, valamint a készüléken eszközölt bárminemű önkényes változtatás esetén megszűnik a jótállás.	
(PL)	Gwarancja Udzielamy gwarancji na grill na okres dwóch lat od daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe oraz zapewnia wymianę uszkodzonych części. Koszty transportu, montażu i wymiany zużytych części oraz inne świadczenia nie są objęte niniejszą gwarancją. Nieprawidłowa obsługa i wszelkie samowolne modyfikacje grilla prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.	
(S)	Garanti Garanti för denna grill gäller 2 år fr.o.m inköpsdatum och omfattar endast produktionsfel och saknade delar som ersätts. Kostnader för frakter, montering, normal slitage och felaktig hantering omfattas ej av garantin. Garantin gäller inte heller vid egen modifiering eller annan ändring av grillen. Garantin gäller endast mot uppvisande av kvitto.	
(N)	Garanti Garanti for griller gjelder i 2 år fra kjøpsdato, og dekker kun produktionsfeil og manglende deler som erstattes. Kostnader for frakt, montering, normal slitasje og feilaktig håndtering / bruk, dekkes ikke av garantien. Garantien gjelder heller ikke ved ombygging eller annen forandring av grillen. Forøvrig gjelder norsk kjøpslov.	
(DK)	Garanti Vi yder garanti for grillen i en periode på 2 år efter købsdato. Garantien omfatter produktionsfejl og fejlbehæftede dele og omfatter udskiftning af sådanne dele. Garantien omfatter ikke omkostninger for fragt, montage, udskiftning af slidte dele og lignende. Garantien bortfalder ved forkert anvendelse, eller hvis der uden forudgående aftale foretages ændringer af grillen uanset art.	
(FIN)	Takuu Tällä grillillä on 2 vuoden takuu ostopäivästä lähtien ja koskee tuotantovirheitä tai puuttuvia osia, jotka korvataan. Takuu ei kata kuljetus-, kokoamis- ja muita kuluja, eikä myöskään ulkoisista vaurioista, grillin väärästä käytöstä, varomattomasta käsittelystä tai epätäydellisestä asennuksesta tai kokoamisesta johtuvia vikoja. Takuun voimassaoloaika tulee todentaa esittämällä ostokuitti.	

Montage- und Betriebsanleitung für Trichtergrill

Vorwort

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

Sie werden schnell feststellen:

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Nur für den privaten Gebrauch!



WARNUNG vor Verbrennungen!

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

GEFAHR für Kinder und Haustiere!

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

WARNUNG vor Verpuffungen!

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

Allgemeine Hinweise zur erfolgreichen Montage

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

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

Montage vorbereiten

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

Einzelteilliste

A:	Grillrost mit zwei Handgriffen	1
B:	Kohlerost	1
C:	Windschutz hinten	1
D:	Windschutz rechts	1
E:	Lüftungsregulierung (bereits vormontiert)	1
F:	Sockel	1
G:	Aschekasten	1
H:	Säule (bereits vormontiert)	1
I:	Trichterwand	4
J:	Windschutz links	1

Verbindungselemente

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Montage durchführen

1. Befestigen Sie die Säule (H) mit M6x10 Schrauben und Muttern M6 auf dem Sockel (F). Die Schrauben werden seitlich durch die Säule (H) in den Sockel (F) geführt! Achten Sie darauf, daß die Aussparung für den Aschekasten (G) nach vorne zeigt. (gemäß Zeichnung)
2. Verbinden Sie die vier Trichterwände (I) mittels M5x10 Schrauben und Muttern M5 miteinander. Die Schraubenenden sollten aus Gründen der Sicherheit ins Innere des Trichters zeigen.
3. Setzen Sie den montierten Trichter (I) auf die Säule (H). Verschrauben Sie die Teile mittels M5x10 Schrauben und Muttern M5.
4. Montieren Sie die Windschutz-Teile (C, D, J) von außen an den oberen Seitenrändern der Trichterwände (I) mit M5x10 Schrauben und M5 Muttern. Beachten Sie die Anordnung gemäß Zeichnung. Beginnen Sie mit Teil „C“. Verschrauben Sie anschließend die Windschutz-Teile (C, D, J) mittels M5x10 Schrauben und M5 Muttern miteinander.
5. Schieben Sie den Aschekasten (G) unten in die Säule (H) ein.
6. Legen Sie den Kohlerost (B) in den Trichter ein.
7. Setzen Sie den Grillrost (A) mit den beiden Handgriffen in den Windschutz (C, D, J) ein.

Hinweise zum sicheren Betrieb des Grillgerätes

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

Nicht in geschlossenen Räumen benutzen, oder auf überdachten Flächen.

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

Der Brennstoffbehälter hat ein Fassungsvermögen von ca. 2 kg.

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

Anzünden des Brennstoffes

1. Verwenden Sie Qualitätserzeugnisse von **LANDMANN**, wie **LANDMANN**-Holzkohle, **LANDMANN**-Briketts und **LANDMANN**-Feststoffanzünder.
2. Schichten Sie einen Teil der Holzkohle bzw. Briketts in der Kohleschüssel auf.
3. Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz an. Legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle bzw. Briketts.
4. Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Feuerschüssel langsam mit Holzkohle bzw. Briketts.
5. Nach ca. 15 bis 20 Minuten zeigt sich weiße Asche auf dem Brenngut. Der optimale Glutzustand ist erreicht. Verteilen Sie das Brenngut gleichmäßig im Brennstoffbehälter.
6. Hängen Sie den eingefetteten Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Reinigung / Pflege

Zur Erhaltung des schönen Aussehens ist natürlich eine gelegentliche Reinigung erforderlich. Verwenden Sie kein Scheuermittel. Benutzen Sie niemals Wasser um den heißen Grill abzuschrecken.

1. Für die normale Reinigung reicht ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.
2. Grillrost mit Spülmittel oder rostfreiem Putzkissen reinigen.

Umwelthinweise & Entsorgungsmaßnahmen

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

Assembly and operating instructions - "Pedestal bbq"

Introduction

Before operating the high-quality grill please read these assembly and operating instructions carefully.

You will quickly determine that:

Set up and handling are easy. When used as a charcoal grill outdoors, the hopper grill is not likely to malfunction if handled properly.

Proper use

The grill should only be used for preparing foods that are suitable for grilling. All of these operating instructions must be complied with.

Only for private use!



WARNING - burn injuries!

- ⇒ ATTENTION! This grill device becomes extremely hot and should not be moved during operation!
- ⇒ Do not use in enclosed areas!
- ⇒ When grilling, wear grill gloves or use grill tongs.
- ⇒ Allow the grill to cool down completely before cleaning.

DANGER for children and pets!

- ⇒ ATTENTION! Keep children and pets away from the grill!
- ⇒ Never leave the hot grill unattended.

WARNING - deflagration!

- ⇒ CAUTION! Do not use spirit or gasoline to ignite or re-ignite!
- ⇒ CAUTION! Only use lighting starters in accordance with the European standard for lighting starters (EN 1860-3)!
- ⇒ Never use water to extinguish charcoal.

General instructions for successful assembly

Please read the assembly instructions carefully all the way through, and follow the safety instructions. Allow yourself sufficient time for assembly. Establish a level work surface beforehand of approximately two to three square meters. Remove the device from the packaging! Organize the parts and the required tools so that they are close at hand.

Please note: Firmly tighten all screw connections only after concluding assembly. If you tighten screw connections before assembly is concluded undesired tension can occur.

Assembly preparations

Please use the list and drawing below to verify that you have all of the parts. Organize the parts and the tools required for assembly so that they are close at hand.

Part list

A.	Grill element with two handles	1
B.	Charcoal grate	1
C.	Wind screen, rear	1
D.	Wind screen, right	1
E.	Ventilation controller (already mounted)	1
F.	Base	1
G.	Ash box	1
H.	Column (already mounted)	1
I.	Hopper side	4
J.	Wind screen, left	1

Connecting elements

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Assembly

1. Use M6x10 screws and M6 nuts to fix the column (H) on the base (F). Approaching from the laterally, guide the screws through the column (H) and into the base (F)! Make sure the cut-out for the ash box (G) points forward. (as shown in the drawing)
2. Connect the hopper sides (I) with one another using M5x10 screws and M5 nuts. For safety reasons, the screw ends should point into the hopper.
3. Place the assembled hopper (I) onto the column (H). Screw the parts together using M5x10 screws and M5 nuts.
4. Mount the wind screen parts (C, D, J) to the outside of the edges on the hopper sides (I). Follow the arrangement shown in the drawing. Start with part "C."
5. Slide the ash box (G) into the bottom of the column (H).
6. Place the charcoal grate (B) in the hopper.
7. Insert the grill element (A) with the two handles into the wind screen (C, D, J).

Instructions for safe operation of the grill device

The grill must be in a stable position on a firm substrate during operation.

Do not use in enclosed areas, or in areas covered by a roof!

Only use safe lighting materials (such as LANDMANN solid fire starter).

The fuel container has a holding capacity of approximately 2 kg.

Prior to using for the first time, the grill must be heated for approximately 30 minutes.

Igniting the fuel

1. Use quality products from LANDMANN, such as LANDMANN charcoal, LANDMANN briquettes, and LANDMANN solid fire starter.
2. Layer a portion of the charcoal or briquettes in the charcoal bowl.
3. Place one or two solid fire starters on the layer of charcoal or briquettes. Light the solid fire starters with a long match.
4. Allow the solid fire starter to burn for 2 to 4 minutes. Then slowly fill the fire bowl with charcoal or briquettes.
5. After approximately 15 to 20 minutes white ashes can be seen on the charcoal or briquettes. This indicates that the charcoal or briquettes have reached a state that is ideal for grilling. Distribute the charcoal or briquettes uniformly in the fuel container.
6. Hook in the greased grill element and start grilling.

Cleaning / care

Naturally, occasional cleaning is necessary to maintain the attractive appearance of the product. Do not use abrasive agents. Never use water to cool off a hot grill.

1. A wash cloth and water with an off-the-shelf dish washing agent suffice for cleaning.
2. Clean the grill element with dish washing detergent or rust-free cleaning pads.

Environmental instructions & disposal measures

Ensure cleanliness when handling the grill and when disposing of residual materials. Only dispose of residual waste in containers made of metal or non-flammable materials that have been designed for this purpose.

Notice de montage et d'utilisation pour le grill à entonnoir

Avant-propos

Avant de vous servir de votre barbecue, veuillez lire attentivement la présente notice de montage et de service.

Vous constaterez rapidement :

le montage et la manutention sont très simples. Si l'utilisation est conforme à la destination comme barbecue au charbon de bois destiné à l'usage extérieur, tout dysfonctionnement est exclu.

Utilisation conforme à la conception du produit

Le barbecue ne doit être utilisé que pour y faire griller des aliments ; toutes les consignes de la présente notice doivent être respectées.

Uniquement destiné à un usage privé !



ATTENTION aux brûlures !

- ATTENTION ! Le barbecue devient très chaud et ne doit pas être déplacé avec des charbons ardents !
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés !
- Quand il est en train de fonctionner, portez des gants ou utilisez une pince adéquate.
- Avant de nettoyer le grill, laissez-le totalement se refroidir.

DANGER pour les enfants et les animaux domestiques !

- ATTENTION ! Tenez à distance les enfants et les animaux domestiques !
- Surveillez toujours le grill quand il est chaud.

ATTENTION aux déflagrations !

- PRECAUTION ! Pour allumer ou réallumer n'utilisez pas d'alcool ou d'essence !
- PRECAUTION ! N'utilisez que des allume-feux conformes à la norme européenne (EN 1860-3) !
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

Informations générales sur le montage

Veuillez lire attentivement la notice de montage et respecter les consignes de sécurité. Prenez votre temps pour procéder à l'assemblage. Réservez-vous au préalable un espace de travail plat de deux à trois mètres carrés. Enlevez l'appareil de son emballage ! Placez à proximité immédiate les pièces ainsi que l'outillage requis.

Veuillez observer : après la fin du montage, serrez à fond tous les raccords à vis. Autrement, des contraintes malvenues pourraient se produire.

Préparation du montage

Veuillez vérifier à l'appui de la liste ci-dessous et du dessin l'intégralité des pièces détachées. Placez à proximité immédiate les pièces ainsi que l'outillage requis pour l'assemblage.

Liste des pièces

A.	Grille de cuisson avec deux poignées	1
B.	Grille de charbon de bois	1
C.	Paravent arrière	1
D.	Paravent à droite	1
E.	Disque de régulation du tirage (montée au préalable)	1
F.	Socle	1
G.	Tiroir à cendres	1
H.	Colonne (déjà prémontée)	1
I.	Pari de la trémie	4
J.	Paravent à gauche	1

Éléments d'assemblage

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Montage

- Fixez la colonne (H) avec les vis M6x10 et les écrous M6 au socle (F). Les vis sont introduites depuis latéral à travers la colonne (H) dans le socle (F) ! Prenez garde à ce que les évidements pour le tiroir à cendres (G) soient placés vers l'avant. (selon le dessin)
- Reliez les quatre parois de la trémie (I) au moyen des vis M5x10 et des écrous M5. Les extrémités des vis doivent, pour des raisons de sécurité, être orientées vers l'intérieur de la trémie.
- Placez la trémie (I) montée sur la colonne (H). Reliez les éléments au moyen des vis M5x10 et des écrous M5.
- Montez les éléments du paravent (C, D, J) depuis l'extérieur contre les bords supérieurs des parois de la trémie (I). Veillez à la disposition selon le dessin. Commencez avec la pièce « C ».
- Introduisez le tiroir à cendres (G) en bas dans la colonne (H).
- Placez la grille à charbon (B) montée sur la trémie.
- Introduisez la grille de cuisson (A) avec les deux poignées dans le paravent (C, D, J).

Informations permettant un bon fonctionnement du grill

L'appareil doit se trouver en position horizontale, stable sur une surface solide pendant l'emploi, car il pourrait sinon se renverser.

Ne pas utiliser dans des locaux fermés ou des espaces pourvus d'un toit !

N'utilisez que des allume-feux non dangereux (comme par ex. Allume-feu solide DIN).

La cuve de charbon de bois a une capacité d'environ 2 kg. Avant de vous servir du barbecue pour la première fois, laissez-le chauffer durant env. 30 minutes.

Allumage du charbon de bois

1. N'utilisez que des allume-feux de qualité répondant aux normes **DIN** (comme par ex. le charbon de solide **DIN**, les briquettes **DIN** et les allume-feux solides **DIN**)
2. Répandez une première couche de charbon de bois ou de briquettes dans le bac à charbon de bois.
3. Allumez un à deux allume-feux avec une allumette. Déposez-les sur la couche de charbon de bois ou de briquettes.
4. Laissez brûler les allume-feux durant 2 à 4 minutes. Remettez ensuite peu à peu du charbon de bois ou des briquettes dans la cuve de charbon de bois.
5. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible. Une incandescence idéale est alors atteinte. Répartissez uniformément le charbon de bois dans la cuve.
6. Accrochez la grille de cuisson graissée au préalable et commencez la cuisson du produit.

Nettoyage / entretien

Pour conserver le bel aspect du barbecue, celui-ci nécessite naturellement un nettoyage régulier. N'utilisez pas de produits abrasifs. N'utilisez jamais de l'eau pour refroidir le barbecue chaud.

1. Un nettoyage normal ne nécessite qu'un chiffon et de l'eau avec un produit de nettoyage courant.
2. Nettoyer la grille de cuisson avec un produit de nettoyage ou un grattoir.

Informations se rapportant à l'environnement & mesures d'élimination

Veillez à manipuler le grill dans la propreté et la sécurité ; ceci s'applique aussi à l'élimination des matières résiduelles. Éliminez les déchets résiduels en principe uniquement dans les récipients prévus à cet effet en métal ou en matériaux non combustibles.

Garantie

Nous garantissons le barbecue durant deux ans à partir de la date d'achat. La garantie couvre les vices de fabrication et les pièces défectueuses ; elle comprend aussi l'échange de ces pièces. Les frais d'expédition, de montage et de remplacement des pièces d'usure et autres ne sont pas couverts par la garantie. La garantie ne couvre pas les manipulations erronées et les modifications apportées au barbecue de quelque nature qu'elles soient.



Attention :

- Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation
- Ne pas utiliser dans des locaux fermés
- Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue
- Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants ou des animaux domestiques



Danger : déflagration explosive

N'utilisez que des matériaux de combustion non dangereux, comme par ex. des allume-feux solides.

Istruzioni per il montaggio ed il funzionamento del barbecue a imbuto

Premessa

Prima di mettere in funzione il barbecue LANDMANN dall'alto valore qualitativo è assolutamente necessario leggere le presenti istruzioni per il montaggio ed il funzionamento.

Così facendo si constaterà rapidamente che:

Montaggio e manipolazione sono estremamente semplici. In caso di utilizzo conforme alla destinazione d'uso quale barbecue a carbonella per impiego in esterni sono esclusi problemi di funzionamento.

Impiego conforme alla destinazione d'uso

Il barbecue può essere utilizzato esclusivamente per preparare pietanze grigliabili. Nel far ciò è necessario attenersi a tutte le indicazioni fornite nelle presenti istruzioni.

Solo per uso privato!



ATTENZIONE, pericolo di ustioni!

- ⇒ ATTENZIONE! Questo barbecue diventa molto caldo e durante il funzionamento non può essere spostato!
- ⇒ Non utilizzare in ambienti chiusi!
- ⇒ Quando si fa il barbecue indossare sempre guanti idonei oppure usare una pinza per barbecue.
- ⇒ Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di procedere alla pulizia.

PERICOLO per bambini ed animali domestici!

- ⇒ ATTENZIONE! Tenere fuori dalla portata di bambini ed animali domestici!
- ⇒ Non lasciare mai incustodito il barbecue caldo.

ATTENZIONE, pericolo di lievi reazioni esplosive!

- ⇒ ATTENZIONE! Per accendere o riaccendere non utilizzare alcool o benzina!
- ⇒ ATTENZIONE! Utilizzare solo mezzi di accensione conformi alla Norma Europea sui mezzi di accensione (EN 1860-3)!
- ⇒ Non usare mai acqua per spegnere la carbonella.

Indicazioni generali per un montaggio corretto

Leggere attentamente le istruzioni per il montaggio e rispettare le avvertenze di sicurezza. Prendersi tempo a sufficienza per l'assemblaggio. Prima preparare una superficie di lavoro piana di circa 2-3 metri quadrati. Estrarre l'apparecchio dall'imballo! Tenere a portata di mano sia i pezzi che gli utensili richiesti.

Si osservi: Stringere tutti i collegamenti a vite soltanto a montaggio concluso, in quanto altrimenti possono determinarsi tensioni dei materiali indesiderate.

Preparazione del montaggio

Controllare in base alla distinta ed al disegno sottostante che i singoli pezzi siano tutti disponibili. Tenere a portata di mano sia i pezzi che l'utensile richiesto per il montaggio.

Distinta pezzi

A.	Griglia di cottura con due impugnature	1
B.	Griglia per la carbonella	1
C.	Parabrezza posteriore	1
D.	Parabrezza destro	1
E.	Regolazione della ventilazione (premontata)	1
F.	Base	1
G.	Cassetto raccogli-cenere	1
H.	Colonna (premontata)	1
I.	Parete dell'imbuto	4
J.	Parabrezza sinistro	1

Elementi di collegamento

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Esecuzione del montaggio

1. Fissare la colonna (H) alla base (F) mediante viti M6x10 e dadi M6. Introdurre le viti nella base (F) laterale passando attraverso la colonna (H)! Assicurarsi che l'apertura per il cassetto raccogli-ceneri (G) sia rivolta verso la parte anteriore. (come indicato nel disegno)
2. Collegare una all'altra le quattro pareti dell'imbuto (I) mediante viti M5x10 e dadi M5. Per ragioni di sicurezza le estremità delle viti devono essere rivolte sempre verso l'interno dell'imbuto.
3. Mettere l'imbuto montato (I) sulla colonna (H). Collegare le parti mediante viti M5x10 e dadi M5.
4. Montare i componenti parabrezza (C, D, J) dall'esterno sui bordi laterali superiori delle pareti dell'imbuto (I). Osservare la disposizione indicata nel disegno. Iniziare con la parte „C“.
5. Inserire il cassetto raccogli-ceneri (G) nella parte inferiore della colonna (H).
6. Posizionare la griglia per la carbonella (B) nell'imbuto.
7. Inserire la griglia di cottura (A) con le due impugnature nel parabrezza (C, D, J).

Indicazioni per un utilizzo sicuro del barbecue

Durante il funzionamento il barbecue deve essere collocato su una base stabile.

Non utilizzare in ambienti chiusi o su superfici coperte da un tetto.

Utilizzare soltanto mezzi di accensione non pericolosi (come ad es. accendifuoco solidi a norma LANDMANN).

Il recipiente del combustibile ha una capacità di circa 2 kg.

Prima del primo utilizzo il barbecue andrebbe fatto riscaldato per circa 30 minuti.

Accensione del combustibile

1. Utilizzare prodotti di qualità LANDMANN, come la carbonella LANDMANN, le bricchette LANDMANN e gli accendifuoco solidi LANDMANN.
2. Accatastare parte della carbonella o delle bricchette nel braciere.
3. Con un fiammifero accendere uno-due accendifuoco solidi. Metterli sullo strato di carbonella o bricchette esistente.
4. Lasciar bruciare gli accendifuoco solidi per 2 - 4 minuti. Quindi riempire lentamente il braciere con carbonella o bricchette.
5. Dopo circa 15-20 minuti sul combustibile compare della cenere bianca indicante che la brace ha raggiunto la condizione ottimale. Distribuire uniformemente il combustibile nell'apposito recipiente.
6. Agganciare la griglia di cottura unta ed iniziare la cottura alla griglia.

Pulizia / manutenzione

Per preservare l'aspetto estetico di tanto in tanto è ovviamente necessaria una pulizia. Non usare prodotti abrasivi. Non utilizzare mai acqua per raffreddare il barbecue caldo.

1. Per la normale pulizia è sufficiente un panno, dell'acqua ed un comune detersivo.
2. Pulire la griglia di cottura con detergente o una paglietta inossidabile.

Informazioni ambientali e misure di smaltimento

Nel maneggiare il barbecue e nello smaltire i residui fare attenzione a pulizia e sicurezza. I rifiuti residui devono essere smaltiti soltanto negli appositi contenitori in metallo o materiali non combustibili.

A tölcséres grillsütő összeszerelési és használati utasítása

Előszó

Mielőtt használatba venné ezt a nagyértékű grillezőt, gondosan olvassa el a szerelési és használati utasítást.

Látni fogja:

összeszerelése és kezelése egyszerű. Rendeltetési céljának megfelelő, szabadtéri, faszenes grillsütőként történő használata esetén kizárt az üzemzavara.

Rendeltetésszerű használat

A grillező kizárólag grillezhető élelmiszerek elkészítésére használható, jelen használati utasítás összes előírásának betartása mellett.

Csak magáncélú használatra!



VIGYÁZAT égési sérülés veszélye!

- ⇒ FIGYELEM! A grillező nagyon felforrósodik, használat közben nem szabad mozgatni!
- ⇒ Nem használható zárt térben!
- ⇒ Grillezés közben viseljen grillkesztyűt és használjon grillező csipeszt.
- ⇒ Tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a grillsütőt.

VESZÉLYT jelent a gyermekekre és háziállatokra!

- ⇒ FIGYELEM! Tartsa távol a gyermekeket és a háziállatokat!
- ⇒ Ne hagyja felügyelet nélkül a forró grillsütőt.

VIGYÁZAT kicsapó anyagok!

- ⇒ VIGYÁZAT! Begyújtáshoz vagy újragyújtáshoz ne használjon spirituszt vagy benzint!
- ⇒ VIGYÁZAT! Csak a begyújtási segédanyagokról szóló európai szabványnak (EN 1860-3) megfelelő gyújtót használjon!
- ⇒ Sohase oltsa vízzel a faszenet.

Általános tanácsok az eredményes összeszereléshez

Gondosan olvassa le a szerelési útmutatót és tartsa be a biztonsági előírásokat. Szánjon rá kellő időt az összeszerelésre. Keressen 2 - 3 m² sík munkafelületet. Csomagolja ki a készüléket! Helyezze a keze ügyébe az alkatrészeket és a szükséges szerszámokat.

Az alábbiakat vegye figyelembe! Csak a szerelés befejezése után húzza meg az összes csavart. Ellenkező esetben nemkívánatos feszültségek keletkezhetnek.

A szerelés előkészítése

Az alábbi lista és rajz alapján ellenőrizze a az alkatrészek hiánytalanságát. Helyezze a keze ügyébe az összeszereléshez szükséges alkatrészeket és szerszámokat.

Darabjegyzék

A:	grillrács két fogantyúval	1
B:	parázstartó rostély	1
C:	szélfogó hátsó lap	1
D:	szélfogó jobb oldallap	1
E:	szabályozható szellőzés (előszerelt)	1
F:	talp	1
G:	hamufiók	1
H:	oszlop (előszerelt)	1
I:	tölcsér oldalfal	4
J:	szélfogó bal oldallap	1

Kötőelemek

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

A szerelés

1. Rögzítse az oszlopot (H) a talpra (F) az M6x10-as csavarokkal és M6 anyákkal. A csavarokat felülről, az oszlop (H) furatain át dugja át a talpon (F)! Ügyeljen arra, hogy a hamufiók (G) nyílása előre nézzen. (Lásd az ábrát.)
2. Csavarozza össze a tölcsér négy oldalát (I), M5x10-es csavarokkal és M5-ös anyákkal. Biztonsági okokból a csavarok menetes vége a tölcsér belseje felé nézzen.
3. Helyezze a szerelt tölcsért (I) az oszlopra (H). A részeket szerelje össze az M5x10-es csavarokkal és az M5-ös anyákkal.
4. A külső oldalról szerelje a szélfogó elemeit (C, D, J) a tölcsér falaira (I). Ügyeljen a rajz szerinti elrendezésre. A „C” elemmel kezdje.
5. Helyezze a hamufiókot (G) az oszlop (H) aljába.
6. Helyezze a tüzirostélyt (B) a tölcsérbe.
7. A grillrácsot (A), mindkét fogantyújával, helyezze a szélfogóba (C, D, J).

Útmutató a grillsütő biztonságos használatához

Működés közben állítsa szilárd aljzatra a grillsütőt.

Nem használható zárt, vagy fedett térben!

Csak veszélytelen gyújtószert használjon (pl. DIN - szilárd gyújtószert).

A szénttartóba kb. 2 kg faszén fér bele.

Az első használat előtt hagyja a grillsütőt kb. 30 percig melegedni.

A faszén begyűjtása

1. Csak minőségi anyagokat használjon, pl. DIN faszén, DIN brikett, DIN gyújtós.
2. Tegyen egy réteg faszenet vagy brikettet a rostélyra.
3. Gyufával gyújtson meg egy vagy két gyújtóst. Helyezze ezeket a faszén ill. brikett rétegre.
4. Hagyja a gyújtóst 2 - 4 percig égni. Ez után lassan töltse fel faszénnel ill. brikettel.
5. 15 - 20 perc után fehér hamuréteg látszik a tüzelőn. Ekkor érte el a grillezéshez optimális állapotot. Egyenletesen ossza el a tüzelőt a parázstartóban.
6. Helyezze el a beszírozott grillrácsot és kezdjen sütni.

Tisztítás / karbantartás

A készülék szépségének megőrzéséhez időnként tisztítás szükséges. Ne használjon súrolószert. Ne hűtse le vízzel a forró grillsütőt.

1. Normál tisztításhoz megfelel egy mosogatószerese rongy.
2. A grillrácsot mosogatószerrel vagy rozsdamentes anyagokhoz való tisztító párnáskával tisztítsa le.

Környezetvédelem / selejtezés

A grillsütő kezelése és a maradék anyagok hulladékba helyezése során ügyeljen a tisztaságra, és a biztonságra. A maradékokat csak az arra szolgáló fém vagy más éghetetlen anyagból készült gyűjtőedénybe helyezze.

Garancia

A grillsütőre a vásárlás dátumától kezdődő két év garanciát vállalunk. Ez a garanciavállalás a gyártási hibákra és hibás alkatrészekre vonatkozik, és azok pótlására terjed ki. A garanciavállalás nem terjed ki a szállítás költségeire, a szerelésre és a kopó alkatrészek cseréjére. A garancia megszűnik a grillsütő hibás kezelése vagy bármiféle önhatalmú módosítása esetén.

Montaż i instrukcja obsługi "Grill kolumnowy"

Przedśłowie

Przed uruchomieniem grilla firmy LANDMANN należy dokładnie przeczytać tę instrukcję montażu i obsługi.

Przekonają się Państwo, że montaż grilla szybki, a jego obsługa prosta. Podczas właściwego użytkowania grilla na zewnątrz oraz przy użyciu węgla drzewnego zakłócenia funkcjonowania są wykluczone.

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill przeznaczony jest wyłącznie do przyrządzania grillowanych potraw zgodnie zaleceniami tej instrukcji obsługi.

Tylko do użytku prywatnego!



OSTRZEŻENIE przed poparzeniem!

- ⇒ UWAGA! Grill ulega silnemu nagrzeniu i i podczas stosowania nie może być przemieszczany!
- ⇒ Nie stosować w zamkniętych pomieszczeniach!
- ⇒ Podczas grillowania używać rękawic do grillowania lub szczypiec do grilla.
- ⇒ Przed rozpoczęciem czyszczenia należy najpierw odczekać, aż grill ostygnie.

ZAGROŻENIE dla dzieci i zwierząt domowych!

- ⇒ UWAGA! Trzymać z dala od dzieci i zwierząt domowych!
- ⇒ Nie pozostawiać gorącego grilla bez nadzoru.

OSTRZEŻENIE przed wyfuknięciami!

- ⇒ UWAGA! Do rozpalenia lub ponownego rozpalenia nie stosować spirytusu lub benzyny!
- ⇒ UWAGA! Stosować tylko podpalki do grilla odpowiadające normie europejskiej EN 1860-3!
- ⇒ Do gaszenia węgla drzewnego nigdy nie używać wody.

Ogólne wskazówki dotyczące prac montażowych

Uważnie przeczytać instrukcję montażu i przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa. Zaplanować wystarczającą ilość czasu potrzebnego do montażu. Montaż należy przeprowadzać na płaskiej powierzchni roboczej o powierzchni dwóch do trzech metrów kwadratowych. Wyjąć urządzenie z opakowania! Przygotować wszystkie części i potrzebne narzędzia.

Uwaga: Wszystkie śruby należy dokręcać dopiero po zakończeniu montażu. Inaczej może dojść do niepożądanego napięcia materiału.

Przygotowania do montażu

Sprawdzić kompletność dostawy na podstawie poniższej listy i rysunku. Przygotować wszystkie części i potrzebne narzędzia.

Lista części

A.	Ruszt do grillowania z dwoma uchwytami	1
B.	Ruszt na węgiel	1
C.	Oslona przed wiatrem, tył	1
D.	Oslona przed wiatrem, prawa strona	1
E.	Regulacja wentylacji (zamontowana)	1
F.	Podstawa	1
G.	Szuflada na popiół	1
H.	Kolumna (zamontowana)	1
I.	Ściana leja	4
J.	Oslona przed wiatrem, lewa strona	1

Elementy łączące

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Przeprowadzanie montażu

1. Przymocować kolumnę (H) do podstawy (F) przy pomocy śrub M6x10 z nakrętkami M6. Śruby należy wkładać od góry przez kolumnę (H) do podstawy (F)! Uważać, aby otwór na szufladę na popiół (G) był skierowany był do przodu. (zgodnie z rysunkiem)
2. Przykręcić cztery ściany leja (I) przy pomocy śrub M5x10 i nakrętek M5. Ze względów bezpieczeństwa łby śrub muszą być zawsze skierowane na zewnątrz.
3. Nałożyć zamontowany lej (I) na kolumnę (H). Przykręcić części przy pomocy śrub M5x10 i nakrętek M5.
4. Zamontować osłonę przed wiatrem (C, D, J) od zewnątrz do górnych krawędzi ścian leja (I). Zwrócić uwagę na rozmieszczenie części zgodnie z rysunkiem. Jako pierwszy należy zamontować element „C”.
5. Wsunąć szufladę na popiół (G) do kolumny (H).
6. Włożyć ruszt na węgiel (B) do leja grilla.
7. Zawiesić ruszt do grillowania (A) wraz z uchwytami w osłonie przed wiatrem (C, D, J).

Wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi grilla

Podczas użytkowania grill musi stać na stałym i stabilnym podłożu.

Nie stosować w zamkniętych lub zadaszonych pomieszczeniach.

Do rozpalania używać tylko bezpiecznych rozpałek (np. rozpałek stałych zgodnych z normami LANDMANN).

Komora grilla ma pojemność ok. 2 kg.

Przed pierwszym użyciem należy grill rozgrzewać przez ok. 30 minut.

Rozpalanie paliwa

1. Używać wysokiej jakości produktów firmy LANDMANN, np. węgla drzewnego firmy LANDMANN, brykietów firmy LANDMANN lub rozpałek stałych, również firmy LANDMANN.
2. Rozłożyć część węgla drzewnego lub brykietów w misie na węgiel.
3. Zapalić jedną lub dwie rozpałki przy użyciu zapalek. Położyć je na warstwę węgla drzewnego lub brykietów.
4. Pozwolić, aby rozpałka paliła się przez ok. 2-4 minut. Następnie powoli napełnić misę na węgiel węglem drzewnym lub brykietami.
5. Po ok. 15-20 minutach na węglu lub brykietach pojawia się biały popiół. Osiągnięty został optymalny stopień rozżarzenia. Równomiernie rozłożyć węgiel lub brykiety.
6. Zawiesić natłuszczony ruszt i rozpocząć grillowanie.

Czyszczenie/konserwacja

Aby zachować grill w dobrym stanie, należy go od czasu do czasu czyścić. Nie stosować środków do szorowania! Nigdy nie używać wody do schłodzenia grilla.

1. Do normalnego czyszczenia wystarczy ściereczka zwilżona wodą z dodatkiem zwykajnego środka myjącego.
2. Ruszt do grillowania czyścić przy pomocy środka myjącego i wełny stalowej ze stali szlachetnej.

Wskazówki dotyczące ochrony środowiska i utylizacji

Podczas użytkowania grilla i utylizacji przestrzegać zasad ochrony środowiska. Usuwać odpady tylko w przewidzianych w tym celu pojemnikach z metalu lub innych niepalnych materiałów.

Monterings- och bruksanvisning för Petagrill

Förord

Innan du börjar använda denna förstklassiga grill, måste du noggrant läsa igenom denna monterings- och bruksanvisning.

Du kommer snabbt att upptäcka:

Uppbyggnad och användning är mycket lätt och enkel.

Vid korrekt användning som träkolsgrill utomhus är funktionsstörningar uteslutna.

Ändamålsenlig användning

Denna grill får uteslutande användas för tillredning av grillrätter, och alla uppgifter i denna bruksanvisning måste beaktas.

Endast för privat bruk!



WARNING för brännskador!

- ⇒ O B S ! Denna grillapparat blir mycket het och får inte flyttas under användning!
- ⇒ Grillen får inte användas i slutna rum!
- ⇒ Använd grillhandskar eller en grilltång vid grillning.
- ⇒ Låt grillen svalna helt, innan den ska rengöras.

FARA för barn och husdjur!

- ⇒ O B S ! Håll barn och husdjur borta!
- ⇒ Lämna aldrig den heta grillen aldrig utan uppsikt.

WARNING för förpuffning!

- ⇒ SE UPP! Använd inte sprit eller bensin för antändning eller återantändning!
- ⇒ SE UPP! Använd endast tändmedel, som motsvarar europeisk standard för tändmedel (EN 1860-3)
- ⇒ Använd aldrig vatten för släckning av träkol.

Allmänna anvisningar för korrekt montering

Läs noggrant igenom monteringsanvisningen och följ säkerhetsinstruktionerna. Ta god tid på dig för hopsättningen. Ställ först i ordning en jämn arbetsplats på cirka två till tre kvadratmeter. Plocka upp apparaten ur förpackningen! Lägg alla delar och erforderliga verktyg inom räckhåll.

Beakta följande: Dra inte åt skruvförbindelserna, förrän monteringen är klar. I annat fall kan det bli oönskade spänningar.

Monteringsförberedelser

Kontrollera med hjälp av följande lista och ritning, att alla enskilda delar är fullständiga. Lägg alla delar och erforderliga verktyg i beredskap för montering.

Stycklista

A:	grillgaller med två handtag	1
B:	kolgaller	1
C:	vindskyddsplåt bak	1
D:	vindskyddsplåt, höger sida	1
E:	ventilationsspjäll (redan förmonterade)	1
F:	sockel	1
G:	asklåda	1
H:	pelare (redan förmonterad)	1
I:	trattplåt	4
J:	vindskyddsplåt, vänster sida	1

Förbindelseelement

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Montage

1. Skruva fast pelaren (H) på sockeln (F) med hjälp av skruvarna M6x10 och muttrarna M6. Skruvarna sticks in uppifrån igenom pelaren (H) i sockeln (F). Var uppmärksam på, att spåret för asklådan (G) är vänd framåt. (se skissen)
2. Skruva ihop trattplåtarna (I) med hjälp av skruvar M5x10 och muttrar M5. Skruvspetsarna ska av säkerhetsskäl peka inåt tratten.
3. Sätt upp den hopsatta tratten (I) på pelaren (H). Skruva fast tratten med hjälp av skruvar M5x10 och muttrar M5.
4. Skruva fast vindskyddsplåtarna (C, D, J) från utsidan på trattens (I) övre sidkanter. Följ skissen. Börja med vindskyddsplåt, del "C".
5. Skjut in asklådan (G) nere i pelaren (H).
6. Placera kolgallret (B) i tratten.
7. Sätt in grillgallret (A) med de båda handtagen i vindskyddet (C, D, J).

Anvisningar för säker användning av grillapparaten

Grillen måste under användning stå stadigt på ett fast underlag.

Använd inte grillen i slutna rum, eller på ytor under tak.

Använd endast ofarliga tändmedel (som t ex DIN-braständare).

Bränsleskålen har en volym av ca 2 kg.

Innan grillen används första gången, bör den värmas upp ca 30 minuter.

Antändning av bränslet

1. Använd kvalitetsprodukter enligt DIN, som t ex DIN-träkol, DIN-briketter och DIN-braständare.
2. Skikta en del av träkolet resp briketterna i kolskålen.
3. Tänd en eller två braständare med en tändsticka. Lägg dem på träkolet resp briketterna.
4. Låt braständarna brinna i 2 till 4 minuter. Fyll därefter eldskålen långsamt med träkol resp briketter.
5. Efter ca 15 till 20 minuter bildas en vit aska på bränslet. Då har glöden nått sitt optimala tillstånd. Fördela bränslet jämnt i hela eldskålen.
6. Hägg på det med fett insmorda grillgallret och börja grilla.

Rengöring / Skötsel

För att grillen ska behålla sitt vackra utseende måste den naturligtvis då och då rengöras. Använd inga skurmedel. Använd aldrig vatten för att kyla ner den heta grillen.

1. För en normal rengöring räcker det med en disktrasa och vatten tillsatt med ett vanligt diskmedel.
2. Rengör grillgallret med diskmedel eller rostfritt stålull.

Miljöinstruktioner & avfallshantering

lakttat renlighet vid hantering av grillen och vid hantering av avfall. Avfallsrester får principiellt endast lämnas i speciella kärl av metall resp icke brännbart material.

Garantier

Vår garanti för denna grill gäller i två år från och med inköpsdatum. Garantin omfattar konstruktionsfel och defekta delar; och gäller ersättningsleverans av dessa delar. Kostnader för frakt, montering, ersättning av utslitna delar och övrigt omfattas ej av garantin. Garantin förlorar sin giltighet vid felaktig hantering och egenmäktiga förändringar på grillen - oberoende av vilket slag.

Monterings- og bruksanvisning for pilargrill

Innledning

Før De tar denne høyverdige grillen i bruk, må De lese denne monterings- og bruksanvisningen veldig nøye.

De vil fort legge merke til:

Oppbygging og håndtering er lett og enkel. Ved riktig bruk som utendørs trekullgrill er funksjonsfeil utelukket.

Riktig bruk

Grillen må kun brukes til å tilberede mat som kan grilles, og det må følges alle anvisninger i denne bruksveiledningen.

Kun til privat bruk!



ADVARSEL mot forbrenninger!

- ⇒ OBS! Dette grillapparatet blir veldig varmt og må ikke bevegges mens det er i bruk!
- ⇒ Må ikke brukes i lukkede rom!
- ⇒ Når de griller må De bruke grillhansker eller en grilltang.
- ⇒ Før De rengjør grillen må den være fullstendig avkjølt.

FARE for barn og husdyr!

- ⇒ OBS! Barn og husdyr må holdes unna!
- ⇒ De må aldri la den varme grillen være uten oppsyn.

ADVARSEL mot eksplosjoner!

- ⇒ FORSIKTIG! For å tenne eller tenne på nytt må det ikke brukes sprit eller bensin!
- ⇒ FORSIKTIG! Det må kun anvendes tennhjelp i henhold til den Europeiske norm for tennhjelp (EN 1860.3)!
- ⇒ De må aldri bruke vann for å slukke trekull.

Generelle henvisninger for en vellykket montering

Vennligst les denne monteringsanvisningen nøye og følg sikkerhetshenvisningene. De må ta Dem god tid til monteringen. De må ha en jevn arbeidsflate på omtrent to til tre kvadratmeter. Ta apparatet ut av forpakningen! Legg delene og verktøyet som trengs innen rekkevidde.

Vennligst husk: Først etter at monteringen er avsluttet dras alle skrueforbindelser godt fast. I motsatt fall kan det føre til uønskete spenninger.

Forberedelse av monteringen

Vennligst kontroller ved hjelp av listen og tegningen nedenfor at alle deler er levert. Legg delene og verktøyet som trengs til monteringen innen rekkevidde.

Liste over enkeltdelene

A:	Grillrist med to håndtak	1
B:	Kullrist	1
C:	Vindbeskyttelse bak	1
D:	Vindbeskyttelse høyre	1
E:	Ventilasjonsregulering (allerede formontert)	1
F:	Sokkel	1
G:	Askebeholder	1
H:	Søyle (allerede formontert)	1
I:	Pilarvegg	4
J:	Vindbeskyttelse venstre	1

Forbindelseselementer

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Gjennomføre monteringen

1. Fest søylen (H) med M6x10 skruer og muttere M6 på sokkelen (F). Skruene føres ovenfra gjennom søylen (H) inn i sokkelen (F)! Pass på at utsparingen for askebeholderen (G) peker forover. (iht. tegning)
2. Forbind de fire traktveggene (I) ved hjelp av M5x10 skruer og de fire pilarveggene M5. Skru-endene bør av sikkerhetsmessige årsaker peke innover i pilaren.
3. Sett den monterte pilaren (I) på søylen (H). Skru delene ved hjelp av M5x10 skruer og muttere M5.
4. Monter vindbeskyttelsesdelene (C, D, J) fra utsiden på pilarveggens traktveggene (I) øvre sidekanter. Følg anordningen iht. tegningen. Start med del "C".
5. Skyv askebeholderen (G) nede inn i søylen (H +).
6. Legg kullristen (B) inn i pilaren.
7. Sett grillristen (A) med begge håndtakene inn i vindbeskyttelsen (C, D, J).

Henvisninger for å bruke grillapparatet på en sikker måte

Under bruk må grillen stå stabilt på et fast underlag.

Må ikke brukes i lukkede rom eller på flater under tak!

De må kun bruke ufarlige tennmidler (som f.eks. DIN-faststofftennmiddel).

Brennstoffbeholderen har et volum på ca. 2 kg.

Før grillen brukes for første gang bør den varmes opp i ca. 30 minutter.

Tenne brennstoffet

1. Bruk kvalitetsprodukter etter DIN, som DIN-trekull, DIN-briketter og DIN-faststofftennmidler.
2. Legg litt trekull hhv. briketter i kullbeholderen.
3. Tenn en til to faststofftennere med en fyrstikk. Legg disse på sjiktet med trekull hhv. briketter.
4. La faststofftennerne brenne i 2 til 4 minutter. Deretter fyller de grillskålen langsomt med mer trekull hhv. briketter.
5. Etter ca. 15 til 20 minutter vises hvit aske på brenngodset. Den optimale gløttilstanden er oppnådd. Brenngodset fordeles jevnt i grillskålen.
6. Sett inn den smurte grillristen og start grillingen.

Rengjøring / pleie

For å bevare det pene utseendet er det selvfølgelig nødvendig med rengjøring innimellom. De må aldri bruke skuremidler. De må aldri bruke vann for å avkjøle den varme grillen.

1. En vanlig rengjøring krever ikke mer enn en vaskeklut og vann med et vanlig oppvaskmiddel som kjøpes i butikken.
2. Grillristen rengjøres med oppvaskmiddel eller en rustfri pussepute.

Miljøhenvisninger & avfallstiltak

Sørg for renslighet og sikkerhet ved bruk av grillen og ved avfallshåndtering. Generelt må De kaste restavfall kun i egnete beholdere av metall hhv. ikke brennbare materialer.

Garanti

Garantien for grillen gjelder i to år fra kjøpsdatoen. Garantien inkluderer produksjonsfeil og feil på delene; den gjelder kun for erstatning av disse delene. Omkostninger for frakt, montering, erstatning for utslitte deler og lignende er ikke del av denne garantien. Denne bortfaller ved feil bruk eller hvis det har blitt utført egenrådige forandringer, uansett hvilke, på grillen.

Montage- og brugsvejledning for tragtgrill

Forord

Læs denne montage- og brugsvejledning omhyggeligt, inden du tager den førsteklases grill i brug.

Du vil hurtigt konstatere:

Konstruktion og håndtering er let og enkel. Ved normal brug som trækulsgrill i det fri, er funktionsfejl udelukket.

Normal brug

Grillen må kun bruges til tilberedning af grillretter, og alle retningslinjer i denne vejledning skal overholdes.

Kun til privat brug!



ADVARSEL mod forbrændinger!

- ⇒ PAS PÅ! Denne grill bliver meget varm og må ikke flyttes rundt under brugen!
- ⇒ Den må ikke bruges i lukkede rum!
- ⇒ Bær grillhandsker, eller brug en grilltang, når du griller.
- ⇒ Lad grillen afkøle fuldstændigt, inden du gør den ren.

FARE for børn og husdyr!

- ⇒ PAS PÅ! Hold børn og dyr væk!
- ⇒ Lad aldrig den varme grill være uden opsyn.

ADVARSEL mod forpufning!

- ⇒ FORSIGTIG! Brug ikke sprit eller benzin til at tænde eller genantænde grillen.
- ⇒ FORSIGTIG! Brug kun optændingshjælpemidler svarende til den europæiske norm for optændingshjælpemidler (EN 1860-3)!
- ⇒ Brug aldrig vand til at slukke trækullene.

Generelle anvisninger i vellykket montage

Læs denne montagevejledning omhyggeligt og følg sikkert erhedshenvisningerne. Tag dig den nødvendige tid til at samle grillen. Sørg først for at have en plan arbejdsflade på ca. 2-3 kvadratmeter. Tag grillen ud af emballagen. Læg delene og det nødvendige værktøj inden for rækkevidde. Vær opmærksom på følgende: Alle skrueforbindelser skal først strammes helt, efter montagen er afsluttet. Ellers kan det resultere i uønskede spændinger.

Forbered montagen

Kontroller ved hjælp af nedenstående liste, at alle de enkelte dele er til stede og fuldstændige. Læg delene og det nødvendige værktøj klar til samlingen.

Liste over medfølgende dele

A:	Grillrist med to håndtag	1
B:	Kulrist	1
C:	Vindafskærmning, bagvæg	1
D:	Vindafskærmning, højre væg	1
E:	Ventilationsskive (allerede formonteret)	1
F:	Sokkel	1
G:	Askeskuffe	1
H:	Søjle (fabriksmonteret)	1
I:	Tragtvægge	4
J:	Søjlevægge, venstre væg	1

Forbindelselementer

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Gennemfør montage

1. Skru søjlen (H) fast på soklen (F) ved hjælp af M6x10-skruer og M6-møtrikker. Skruerne skal føres gennem søjlen (H) og ned i soklen (F) ovenfra! Sørg for, at hullet til askeskuffen (G) vender fremad (se tegning).
2. Skru de fire søjlevægge (I) sammen ved hjælp af M5x10-skruer og M5-møtrikker. Skruernes spidser skal af sikkerhedsmæssige årsager vende ind mod tragtens inderside.
3. Søjlen den samlede tragt (I) på søjlen (H). Skru delene sammen ved søjle af M5x10-skruer og M5-møtrikker.
4. Montér vindafskærmningens dele (C, D, J) på ydersiden af tragt væggenes (I) øverste del. Vindafskærmningen søjlevæggenes som vist på tegningen. Start med den del, der er markeret med "C".
5. Skub askeskuffen (G) ind i hullet forned i søjlen (H).
6. Placer kulristen (B) i tragt.
7. Placer grillristen (A) i vindafskærmningen (C, D, J).

Anvisninger i sikker brug af grillen

Grillen skal stå på et fast og stabilt underlag, når den bruges.

Grillen må ikke bruges i lukkede rum eller på overdækkede flader.

Brug kun ufarlige optændingsmidler (som fx DIN-Fast-stofantænder).

Brændstofbeholderen kan rumme ca. 2 kg.

Inden grillen bruges første gang, bør den opvarmes i ca. 30 min.

Optænding

1. Anvend kvalitetsprodukter i overensstemmelse med DIN-normerne, såsom DIN-trækul, DIN-briketter eller DIN-optændingsblokke.
2. Stabl en del af trækullene eller briketterne i kulbakken.
3. Antænd en eller to optændingsblokke med en tændstik. Læg optændingsblokken(e) oven på bunken med trækul eller briketter.
4. Lad faststofantænderne brænde 2-4 minutter. Fyld derefter langsomt kulbakken med trækul eller briketter.
5. Efter 15 til 20 minutter ses der hvid aske på trækullene eller briketterne. Den optimale glødetilstand er nået. Fordel brændstoffet ensartet i brændstofbeholderen.
6. Sæt den smurte grillrist i, og begynd at grille.

Rengøring/pleje

For at beholde det smukke udseende kræves naturligvis en rengøring af og til. Brug ikke skuremidler. Brug aldrig vand til at afkøle den varme grill pludseligt.

1. Til den normale rengøring er det tilstrækkeligt med en karklud og vand iblandet et almindeligt opvaskemiddel.
2. Rengør grillristen med opvaskemiddel eller rustfri pudseklude.

Miljø- og bortskaffelsesanvisninger

Vær opmærksom på sikkerhed og renlighed i omgangen med grillen og ved bortskaffelse af reststoffer. Restaffaldet må principielt kun bortskaffes i beholdere af metal eller ikke-brændbare materialer.

Garanti

Vi yder 2 års garanti på grillen fra købsdatoen at regne. Garantien omfatter mangler ved forarbejdningen og fejlbehæftede dele; garantien dækker udskiftning af disse dele. Omkostninger til fragt, montage, udskiftning af slidte dele og andet er ikke omfattet af garantien. Garantien falder bort ved forkert håndtering og egenmægtige ændringer på grillen uanset art.

Pilarigrillin kokoamis- ja käyttöohjeet

Esipuhe

Lue asennus- ja käyttöohjeet huolellisesti ennen kuin otat laadukkaan grillin käyttöön.

Toteat pian:

Grilli on helppo ja yksinkertainen koota ja käsitellä. Kun käytät puuhiiligrilliä määräysten mukaisesti ulkona, toimintahäiriöitä ei ole.

Määräysten mukainen käyttö

Grilliä saa käyttää vain grillattavien ruokien valmistamiseen, ja silloin on noudatettava ohjeiden kaikkia määräyksiä.

Vain kotitalouksien käyttöön!



VAROITUS palovamman vaara!

- ⇒ HUOMIO! Grilli kuumenee erittäin paljon, eikä sitä saa liikuttaa käytön aikana!
- ⇒ Ei saa käyttää suljetuissa tiloissa!
- ⇒ Käytä grillatessa grillikintaita tai grillipihtiä.
- ⇒ Anna grillin jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista.

VARO lapsia ja kotieläimiä!

- ⇒ HUOMIO! Pidä lapset ja kotieläimet turvallisella etäisyydellä!
- ⇒ Älä jätä kuumaa grilliä ilman valvontaa.

VAROITUS humahdusten vaara!

- ⇒ VARO! Älä käytä spritiä tai bensiiniä grillin sytyttämiseen!
- ⇒ VARO! Käytä vain eurooppalaisen normin (EN 1860-3) mukaisia sytytysaineita!
- ⇒ Älä käytä vettä puuhiilien sammuttamiseen.

Yleisiä asennusohjeita

Lue asennusohjeet huolellisesti ja noudata turvallisuusohjeita. Varaa riittävästi aikaa kokoamiseen. Tarvitset noin kahdesta kolmeen neliometriä tasaista työtilaa. Poista grilli pakkauksesta! Aseta osat ja tarvittavat työkalut käden ulottuville.

Huomaa: Ei-toivotun jännitteen välttämiseksi kiristä kaikki ruuviliitokset vasta kokoamisen jälkeen.

Asennuksen valmistelu

Tarkasta luettelon ja piirustuksen perusteella, että kaikki osat ovat mukana. Aseta osat ja tarvittavat työkalut valmiiksi.

Osaluettelo

A:	Grillausritilä kaksine kahvoineen	1
B:	Hiiliritilä	1
C:	Tuulisuoja, taka	1
D:	Tuulisuoja, oikea	1
E:	Ilmansäätöventtiili (valmiiksi asennettu)	1
F:	Sokkeli	1
G:	Tuhkalaatikko	1
H:	Pylväs (valmiiksi koottu)	1
I:	Suppilon seinä	4
J:	Tuulisuoja, vasen	1

Liitososat

			
M6x10	M5x10	M5	M6
4x	21x	21x	4x

Kokoaminen

1. Kiinnitä pylväs (H) M6x10-ruuveilla ja M6-muttereilla sokkeliin (F). Työnnä ruuvit yläkautta pylvään (H) läpi sokkeliin (F)! Varmista, että tuhkalaatikon (G) aukko on etupuolella. (Katso piirustus.)
2. Yhdistä suppilon seinät (I) M5x10-ruuveilla ja M5-muttereilla. Ruuvien päiden on oltava turvallisuussyistä suppilon sisäpuolelle päin.
3. Aseta koottu suppilo (I) pylvään (H) päälle. Kiinnitä osat M5x10-ruuveilla ja M5-muttereilla.
4. Kiinnitä tuulisuojan osat (C, D, J) suppilon seinän (I) ulkoreunoihin. Katso piirustus. Aloita osasta C.
5. Työnnä tuhkalaatikko (G) pylvään (H) alaosaan.
6. Aseta hiiliritilä (B) suppiloon.
7. Aseta grillausritilä (A) kahvoineen tuulisuojaan (C, D, J).

Grillin turvallinen käyttö

Grillin on seistävä käytettäessä vakaasti tukevalla alustalla.

Ei saa käyttää suljetuissa tiloissa!, ei myöskään katetuissa paikoissa.

Käytä vain vaarattomia sytytysaineita (esim. DIN-sytytyspaloja).

Polttoainetilan vetoisuus on noin 2 kg.

Lämmitä grillii noin 30 minuuttia ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Polttoaineen sytyttäminen

1. Käytä DIN-normin mukaisia laatutuotteita, kuten DIN-puuhiiliä, DIN-brikettejä ja DIN-sytytyspaloja.
2. Kaada osa puuhiilistä tai briketeistä polttoainetilaan.
3. Sytytä yksi tai kaksi sytytyspalaa tulitikulla. Aseta sytytyspalat puuhiilien tai brikettien päälle.
4. Anna sytytyspalojen palaa 2 – 4 minuuttia. Täyt sitten polttoainetila puuhiilillä tai briketeillä.
5. Polttoaineen päällä näkyy 15 – 20 minuutin kuluttua valkoista tuhkaa. Hiillos hehkuu silloin optimaalisesti. Jaa polttoaine tasaisesti tilaan.
6. Aseta rasvattu grillausritilä paikalleen ja aloita grillaaminen.

Puhdistaminen / hoito

Grilli on puhdistettava silloin tällöin, jotta sen kaunis ulkonäkö säilyisi. Älä käytä hankaavia aineita. Älä käytä vettä kuuman grillin jäähdyttämiseen.

1. Normaaliin puhdistamiseen riittävät puhdistusliina, vesi ja tavallinen astianpesuaine.
2. Puhdista grillausritilä astianpesuaineella tai ruostumattomalla puhdistuslappulla.

Ympäristö & tuotteen hävittäminen

Huolehdi puhtaudesta grillatessa ja hävitettäessä jätteitä. Pane tuhka ja muut jätteet metallisiin tai palamattomasta materiaalista valmistettuihin astioihin.

Takuu

Myönnämme grillille takuun, joka on voimassa kaksi vuotta ostopäivästä. Takuu kattaa työ- ja materiaalivirheet ja korvaa viallisten osien vaihdon. Takuu ei korvaa rahtia, kokoamista, kuluneiden osien vaihtamista eikä muita kuluja.

Takuu mitätöityy, jos grilliä käytetään väärin tai sitä muutetaan omavaltaisesti.