DE AT CH NL ES IT SE
NO FI DK IS EE LT LV

LANDMANN Germany GmbH
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel: +49 40 67573 190
E-Mail: service@landmann.de
Website: https://landmann.de

GB IE

LANDMANN Ltd.
Unit 6
Blackstone Road
Stukeley Meadows Huntingdon
PE29 6EF
United Kingdom
Tel: +44 14 80 42 17 20
E-Mail: sales@landmann.co.uk
Website: https://landmann.com/uk

FR BE LU

LANDMANN Germany GmbH
Bureau Commercial France
Tel: +33 1 64 69 12 14
E-Mail: receptionfrance@landmann.de
Website: https://landmann.com/fr

PL CZ SK RU

LANDMANN Polska Sp. z o.o.
ul. Kuziennicza 13b
59-400 Jawor
Polska
Tel: +48 76 870 24 61
E-Mail: landmann@landmann.pl
Website: www.landmann.pl

HU RO BG GR SI
HR BA RS ME

LANDMANN Hungária Kft.
Almáskert utca 4.
H-2220 Vecsés
Hungary
Tel: +36 29 55 50 70
E-Mail: infohun@landmann.de
Website: www.landmann.hu

© LANDMANN Germany GmbH

#EB1001-GS

EG-II-590SSDE (01992)

#EB1001-UK

EG-II-590SSUK (03524)

LANDMANN
HOME OF FIRE

EG-II-590

Assembly and Operating Instructions

FI Asennus- ja käyttöohje

SV Monterings- och bruksanvisning

DA Monterings- og brugsvejledning

NO Monterings- og bruksanvisning

ET Paigaldus- ja kasutusjuhend

EN Page **1** — Open up this page before reading the assembly and operating instructions. On the back you will find all the illustrations which are referred to.

SV Sidan **7** — Öppna den här sidan innan du läser monterings- och bruksanvisningen. På baksidan hittar du alla bilder som hänvisas till.

NO Side **13** — Åpne denne siden før du leser monterings- og bruksanvisningen. På baksiden finner du alle illustrasjonene som det vises til.

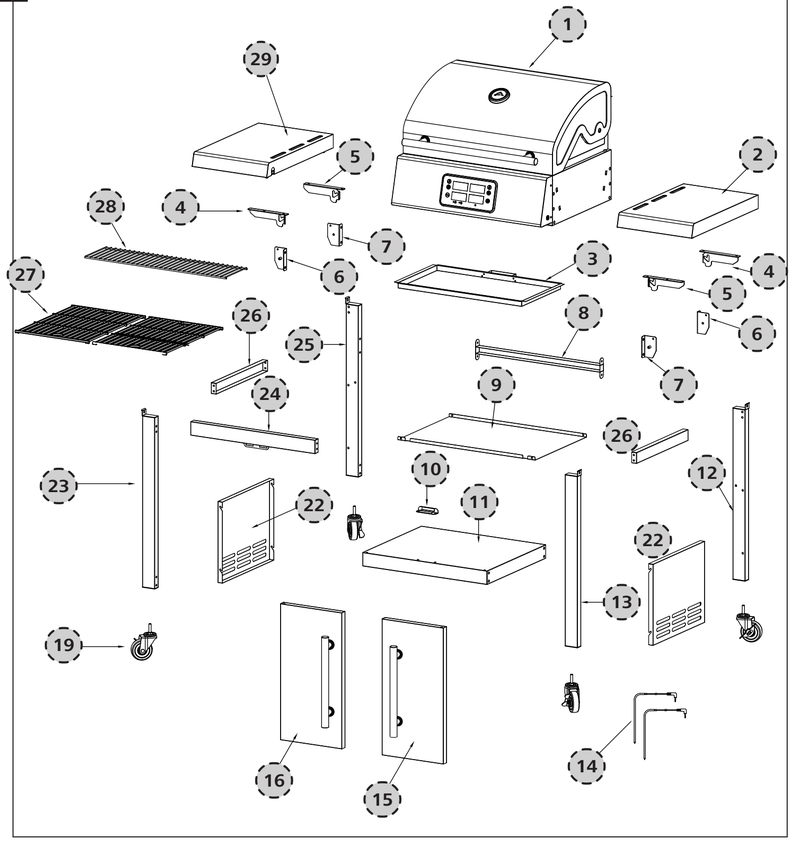
FI Sivu **19** — Avaa tämä sivu ennen kuin luet asennus- ja käyttöohjeet. Takapuolelta löydät kaikki kuvat, joihin viitataan.

DA Side **25** — Åbn denne side, før du læser monterings- og brugsanvisningen. På bagsiden finder du alle de illustrationer, der er nævnt.

ET Lk **31** — Klappige see lehekülg enne paigaldus- ja kasutusjuhendi lugemist lahti. Tagaküljelt leiate kõik joonised, millele viidatakse.

37

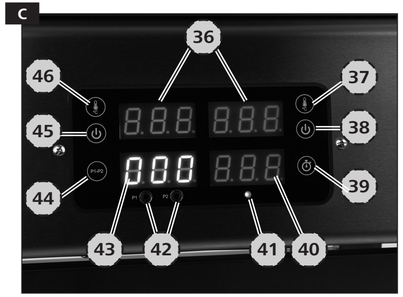
A



A		20x
B		30x
C		16x
D		4x
E		8x

B

C



D

F

G

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

IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

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

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**)

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 1 13.07.2022 15:18:05

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 (¼" x 12 mm)
B	30	Screw, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Spring washer, M6 (¼")
D	4	Shaft screw (¼")
E	8	Washer, M6 (¼")
	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

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.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 2 13.07.2022 15:18:05

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 990 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. Carefully pull them out.
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.

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 (W x D x H)	
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 V3 0722 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.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 6 13.07.2022 15:18:05

Bästa kund,

Många tack för att du har valt en e-grill från LANDMANN. Den här monterings- och bruksanvisningen innehåller detaljerade instruktioner som hjälper dig att göra din grill från LANDMANN startklar. Vi ger dessutom några viktiga riktlinjer om hur du använder den på ett säkert sätt och hur du sköter om den.

Ta tid på dig att bekanta dig med din nya utrustning i detalj. Detta är för att vi inte bara vill att du ska få en smidig start utan även långvarig glädje av din grill från LANDMANN.

Vår kundtjänst hjälper dig gärna om du har frågor om din e-grill eller behöver mer hjälp. Du hittar kontaktuppgifterna på baksidan av den här monterings- och bruksanvisningen.

Mycket nöje och trevlig grillning önskar LANDMANN-teamet.

INNEHÅLL

Leveransomfattning 8
Översikt av apparat 8
Avsedd användning 8
Säkerhetsinformation 9
Monteringsanvisningar 10
Före första användningen 10
Montering och inkoppling 10
Användning 10
Efter användning/rengöring och förvaring 11
Felsökning 12
Tekniska data 12
Kassering 12

VIKTIG INFORMATION!
SPARA DEN!

Om den här monterings- och bruksanvisningen

Läs igenom monterings- och bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången och följ säkerhetsanvisningarna. Behåll den för att få hjälp med framtida frågor och för andra användare. Den ska anses vara en av apparatens komponenter. Tillverkaren och importören tar inget ansvar om anvisningarna i denna monterings- och bruksanvisning inte följs.

Symboler

Varningssymbol: Den här symbolen påvisar möjliga faror. Läs och följ tillhörande säkerhetsanvisningar noggrant.

Kompletterande information

Läs monterings- och bruksanvisningen innan användning!

Lämplig för livsmedel.

Försiktigt: varm yta!

~ Växelström

Signalord

Signalord indikerar faror om tillhörande information inte följs.

FARA – hög risk som resulterar i allvarliga personskador eller dödsfall

VARNING – medelhög risk som kan resultera i allvarliga personskador eller dödsfall

FÖRSIKTIGT – låg risk som kan leda till lättare eller måttliga personskador

OBSERVERA – kan innebära risk för skador på egendom

Fler förklaringar

Förklaringsnummer visas enligt följande: (**1**)

Bildreferenser visas enligt följande: (Bild **A**)

LEVERANSOMFATTNING

(Bild **A**)

Pos.	Ant.	Beteckning
1	1	Grillenhet (förmonterad)
2	1	Sidobord, höger
3	1	Fettuppsamlare
4	2	Hållare A
5	2	Hållare B
6	2	Vinkelkoppling A
7	2	Vinkelkoppling B
8	1	Tvärstag, bak
9	1	Iläggshylla
10	1	Dörrstopp, nedre
11	1	Bottenplatta
12	1	Stöd, höger bak
13	1	Stöd, höger fram
14	2	Köttermometer
15	1	Underskåpsdörr, höger
16	1	Underskåpsdörr, vänster
19	4	Hjul, låsningsbara
22	2	Sidovägg
23	1	Stöd, vänster fram
24	1	Underskåpspanel
25	1	Stöd, vänster bak
26	2	Tvärstag, vänster/höger
27	2	Grillgaller
28	1	Varmhållningsgaller
29	1	Sidobord, vänster
		Monteringsmaterial:
A	20	Skruv, M6 x 12 mm (¼" x 12 mm)
B	30	Skruv, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Fjädringsring, M6 (¼")
D	4	Axelskruv (¼")
E	8	Bricka, M6 (¼")
	1	Monterings- och bruksanvisning

Viktigt!

- Kontrollera att leveransen är komplett och att komponenterna inte har några transportskador. Kontakta kundtjänst om några delar saknas eller är skadade (se sista sidan).
- Ta bort eventuell plastfilm, klistermärken eller transportskydd från apparaten men **aldrig typskylten och eventuella varningar!**

ÖVERSIKT AV APPARAT

(Bild **B**)

30 Lockhandtag
31 Lock
32 Grillkammare
33 Reglagefält
34 Underskåp
35 Locktermometer

(Bild **C**, reglagefält)

36 Temperaturindikering, vänster/höger värmeelement
37 Temperaturknapp, höger värmeelement
38 På-/av-knapp höger värmeelement
39 Timerknapp
40 Timerindikering
41 Strömlampan tänds när apparaten är ansluts till vägguttaget.
42 **P1** och **P2**: Uttag för anslutning av köttermometer
43 Visar temperaturen som uppmätts av köttermometern
44 Knapp för växling mellan temperaturindikering för köttermometer 1 (**P1**) och 2 (**P2**)
45 På-/av-knapp vänster värmeelement
46 Temperaturknapp, vänster värmeelement

(Bild **F**)

47 Värmeelement

AVSEDD ANVÄNDNING

- Den här elgrillen (apparaten) är utformad för att tillaga mat som kan grillas. Den är avsedd för utomhusbruk.
- Ingen annan användning eller användning utöver detta är tillåten. Detta gäller särskilt följande förutsebara felaktiga användningsområden:
  - Använd aldrig apparaten som en inbyggd apparat!
  - Använd inte apparaten i husbilar och husvagnar och/eller på båtar.
  - Använd inte apparaten som värmeelement!
- Apparaten är avsedd för privat bruk, inte för kommersiellt bruk.
- Använd endast apparaten för det angivna ändamålet och endast enligt beskrivningen i denna monterings- och bruksanvisning. All annan användning anses strida mot det avsedda ändamålet. Felaktig användning och hantering kan leda till att apparaten inte fungerar som den ska och att användaren skadas.
- Alla defekter som orsakas av felaktig hantering, skador eller reparationsförsök omfattas inte av garantin. Detta gäller även normalt slitage samt fettavlagringar och missfärgning av apparaten och tillbehören.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 8 13.07.2022 15:18:06

SÄKERHETSINFORMATION

VARNING: Följ alla säkerhetsanvisningar, instruktioner, bilder och tekniska data som gäller apparaten. Underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna och instruktionerna kan orsaka elektriska stötar, brand och/eller personskador.

Instruktioner för säker användning

- Den här apparaten kan användas av **barn** som är 8 år eller äldre, eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller som inte har kunskap om och/eller erfarenhet, om de övervakas eller har instruerats om säker användning av apparaten och har förstått riskerna med den.
- **Barn** får **inte** leka med apparaten.
- Rengöring och **underhåll** får inte utföras av **barn** förutsatt att de inte är över 8 år och övervakas av en vuxen.
- Barn under 8 år och djur måste hållas borta från apparaten och strömsladden.
- **VARNING:** Träkol eller liknande bränslen får inte användas i den här apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Följ rengöringsanvisningarna i kapitlet ”Efter användning/rengöring och förvaring”!

FÖRSIKTIGT: varm yta!

Vid användning kan apparatens ytor bli mycket varma. Undvik kontakt med varma delar under eller efter användning av apparaten! Vidrör endast handtagen och reglagen när apparaten är i drift eller omedelbart efter avstängning. Använd skyddshandskar som är testade enligt EU-förordning 2016/425 för personlig skyddsutrustning enligt DIN EN 407 (värmeskyddskategori II). Vänta tills apparaten har svalnat innan du transporterar, rengör eller förvarar den.

- Apparaten är lämplig för utomhusbruk.
- Apparaten måste drivas via en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell utlösningsström på högst 30 mA.
- Apparaten måste anslutas till ett uttag med en skyddsledare (för **apparater av skyddsklass I**).
- **Strömsladden** måste inspekteras regelbundet för att se om den är skadad. Om **strömsladden** är skadad får den inte längre användas.
- Om en apparatens **strömsladd** är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicepersonal eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika fara.
- Gör inga modifieringar eller reparationer av apparaten. Byt inte heller ut strömsladden själv. Om apparaten eller dess tillbehör är skadade måste de bytas ut eller repareras av tillverkaren, kundtjänst eller en specialistverkstad för att undvika fara.
- Apparaten måste alltid kopplas bort från elnätet när den inte används, inte övervakas samt före transport, montering, demontering och rengöring.

FARA – risk för elektriska stötar

- Använd inte apparaten i regn.
- Förvara eller använd inte apparaten i rum med hög luftfuktighet.
- Sänk aldrig ned apparaten och strömsladden i vatten eller andra vätskor och se till att de inte faller ned i vatten eller blir blöta.
- Koppla omedelbart bort strömmen om apparaten faller ned i vatten. **Först därefter** plockar du upp apparaten ur vattnet.
- Använd inte apparaten om den har varit trasig, har tappats eller har hamnat i vatten för att undvika fara. Låt en specialistverkstad kontrollera den innan den tas i bruk igen.
- Vidrör aldrig apparaten och strömsladden med blöta händer när den är ansluten till elnätet.

VARNING – brandrisk

- Håll grillområdet fritt från brandfarliga ångor och vätskor som bensin, fotogen, alkohol osv.
- Det får inte finnas brännbara eller värmekänsliga material inom 60 cm från apparaten när den är i drift eller fortfarande är varm.
- Ventilationsöppningarna får inte täckas över. Apparaten kan överhettas. Täck inte över apparaten när den är varm för att undvika brand.
- VARNING: För att undvika överhettning får den här apparaten inte täckas över med fasta eller följsamma material som aluminiumskålar, aluminiumfolie eller skålar av andra värmebeständiga material. Användningen av sådana föremål eller material på grillytan kan försämra apparatens funktion och leda till allvarliga skador.
- Mat får inte vidröra värmeelementet. Den kan fatta eld.
- Se alltid till att vägguttaget som används till apparaten har lämplig spänning. Uttag måste också vara lämpliga för apparater med en strömförbrukning på 3 200 watt (modell: EB1001-GS) eller 2860 watt (modell: EB1001-UK).
- Se till att inga andra apparater med hög effekt är anslutna till samma strömkrets när apparaten är i drift för att undvika överbelastning och eventuell kortslutning (brand).
- Använd endast förlängningssladdar som är lämpliga för den här strömmen.
- Använd inte kabeltrummor.
- Var noga med att inte överhetta livsmedel som är rika på olja och fett. Placera inte behållare som är fyllda med olja i apparaten. Rengör fettuppsamlaren regelbundet.
- Använd inte vatten för att släcka eld som kan uppstå. Stäng av apparaten, dra ur strömsladden och låt den svalna.
- Vid brand: Släck inte med vatten! Släck lågor med en brandfilt eller lämplig brandsläckare.

VARNING – risk för personskador

- Apparaten blir mycket varm och får inte flyttas under användning.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är varm. Var särskilt noga med att inte låta barn eller personer som inte kan identifiera eller reagera korrekt på potentiella risker komma nära en varm apparat.

- Se till att barn inte får tillgång till apparaten utan uppsikt. Felaktig användning kan vara farlig.
- Se till att strömsladden inte utgör en snubbelrisk.
- Het ånga kan komma ut när locket öppnas. Håll huvudet och händerna borta från riskområdet. Det finns risk för skållning av värme, het ånga eller kondens.
- Använd grillbestick med långa, värmebeständiga handtag.

OBSERVERA – risk för materiella skador och skada på egendom

- Dra ur stickkontakten om ett fel inträffar när apparaten används. I annat fall ska du alltid stänga av apparaten innan du drar ut stickkontakten.
- Dra ur strömsladden från vägguttaget innan åskoväder.
- När apparaten kopplas bort från elnätet ska du alltid dra i stickkontakten och aldrig nätsladden.
- Dra inte ut apparaten via strömsladden.
- Apparaten och dess strömsladd skyddar mot: andra värmekällor, brand, långvarig fukt eller stötar.
- Se till att strömsladden inte kläms, böjs eller dras över vassa kanter och inte kommer i kontakt med heta ytor (t.ex. apparaten).
- Placera aldrig tunga föremål på apparaten eller strömsladden.
- Använd endast originalreservdelar från tillverkaren för att inte påverka apparatens funktion och för att undvika eventuella skador eller fara.

MONTERINGSANVISNINGAR

⚠ **VIKTIGT!**

- Håll förpackningsmaterial borta från barn och djur. Det finns risk för kvävning.

- Se till att det finns tillräckligt med utrymme för monteringen och använd ett underlägg om det behövs för att skydda apparaten eller känsliga golv från repor.
- Montera ihop apparaten på en plan yta så att den inte blir skev.
- Följ installationsstegen som anges i den här monterings- och bruksanvisningen. **Felaktig installation kan vara farlig.**
- Använd inte våld under monteringen.
- Dra först åt skruvanslutningarna för hand och sedan en gång till ordentligt efter ha slutfört monteringssteget. Annars kan oönskade spänningar uppstå.
- Dra åt muttrarna tills de sitter stadigt och vrid sedan ett kvarts varv till. Dra inte åt dem för hårt!

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

1. Rengör grillgallret (**27**), varmhållningsgallret (**28**) och fettuppsamlaren (**3**) med diskmedel och varmt vatten för att avlägsna eventuella produktionsrester. Följ anvisningarna i kapitlet ”Efter användning/rengöring och förvaring”!
2. Första gången grillen tas i bruk bör det ske utan mat, eftersom lukt eller rök kan utvecklas på grund av eventuella beläggningsrester. Låt grillen värmas upp på högsta temperatur med stängt lock i cirka 30 minuter utan innehåll. För att göra detta följer du instruktionerna i avsnitten ”Montering och inkoppling” och ”Användning”.
3. Låt gallren och fettuppsamlaren svalna och rengör dem sedan en gång till.

MONTERING OCH INKOPPLING

⚠ **VIKTIGT!**

- Använd inte grillen under ett brännbart tak.
- Anslut endast grillen till ett korrekt installerat vägguttag som uppfyller grillens specifikationer. Vägguttaget måste vara lätt att komma åt även efter anslutningen så att kontakten snabbt kan dras ut.
- **GRILLEN BEHOVER 16A (3200W) SÄKRING!**
- Innan du ansluter grillen rullar du ut strömsladden helt.
- För att skydda grillen från vattenstänk eller från att falla ned i vatten ska ett minsta avstånd på 305 cm (10 fot) hållas från vatten som pooler eller dammar.

1. Placera gallret på en stabil, horisontell och jämn yta. Se till att det finns tillräckligt med utrymme på alla sidor, särskilt vid grillkammaren (**32**).
2. Lås vid behov hjulen (**19**) genom att vrida vingmuttrarna.
3. Öppna locket (**31**).
4. Skjut in fettuppsamlaren (**3**) på skenorna under grillenheten (**1**) på grillens baksida.
   Om du vill dra ut fettuppsamlaren lyfter du den lätt i handtaget för att frigöra den från spärren.
5. Sätt i båda grillgallren (**27**) och vid behov även varmhållningsgallret (**28**) (bild **G**).
6. Lyft sidoborden (**2, 29**) och snäpp fast dem i gångjärnen i 90° vinkel.
   Lyft upp dem lätt för att fälla ned dem.
7. Dra ut strömsladden och anslut stickkontakten till ett vägguttag. Strömlampan (**41**) börjar lysa.

ANVÄNDNING

⚠ **VIKTIGT!**

- Använd endast grillen om alla delar sitter på plats och den har installerats på rätt sätt och i enlighet med installationsstegen i den här monterings- och bruksanvisningen.
- Kontrollera före varje användning att grillen är oskadad, korrekt placerad och inkopplad.
- Kontrollera före varje användning att det inte finns fett i fettuppsamlaren och i området under värmeelementen. Ta bort överflödigt fett för att undvika fettbrand.
- Vid grillning måste grillgallret och fettuppsamlaren alltid vara på plats.
- Lägg aldrig mat som är förpackad i plastfolie eller plastpåsar på grillen.

ⓘ **NÅGRA TIPS:**

- Grillen har två värmeelement (**47**) som styrs oberoende av varandra. På så sätt kan mat med olika tillagningstemperaturer och tillagningstider tillagas samtidigt.
  Om du bara slår på ett av värmeelementen kan du indirekt grilla på det värmeelement som är avstängt.
- Du kan placera maten på varmhållningsgallret (**28**) för att hålla den varm när du fortsätter att grilla. Observera att den inte fortsätter att tillagas.
  Dessutom kan du tillaga grönsaker, skaldjur osv. försiktigt på varmhållningsgallret samtidigt som du till exempel grillar kött på grillgallret (**27**) på stark värme.
- Locktermometern (**35**) visar temperaturen i grillkammaren (**32**). Dessutom medföljer två köttermometrar (**14**) som mäter matens kärntemperatur. Dessa förs in i livsmedlet och ansluts till uttagen **P1** respektive **P2** (**42**) (bild **D**). Mattemperaturen visas på temperaturindikeringen (**43**).

- Vi rekommenderar grillning med locket stängt (**31**). Varför? Detta minskar risken för eldflammor och hjälper till att tillaga maten snabbare och jämnare.
- Köttets tillagningstid beror på dess tjocklek, kvalitet, tillagningstillstånd och temperatur i början av grillprocessen. Innan du har god kunskap om apparatens funktion bör du regelbundet kontrollera matens tillstånd.
- Lätt oljad mat bryns jämnare och fastnar inte i grillgallret. Pensla eller spruta alltid olja på maten, inte direkt på grillgallret.
- När du använder en marinad, sås eller glasyr med hög sockerhalt eller andra lätt brandfarliga ingredienser, ska du inte applicera dem förrän de sista 10 till 15 minuterna av grillningsprocessen.

Grilla

1. Tryck på på-/av-knappen ⏻ (**38, 45**) för det värmeelement (**47**) du vill använda.
   Temperaturindikeringen (**36**) och timerindikeringen (**40**) tänds.
2. Använd knapparna 🌡 (**37, 46**) för att ställa in önskad tillagningstemperatur i steg om 50°C.
   Värmeelementet värms upp till den inställda temperaturen.
3. För att använda båda värmeelementen slår du på det andra värmeelementet på samma sätt.
4. Om du vill förvärma grillen stänger du locket (**31**) och väntar tills önskad temperatur visas på locktermometern (**35**).
5. Öppna locket och placera maten på grillgallret (**27**) och vid behov på varmhållningsgallret (**28**).
6. Om en hög temperatur ska uppnås i grillkammaren (**32**) och maten tillagas jämnare från alla sidor stänger du locket.
7. Timern startar automatiskt på 990 minuter och tiden börjar minskas. Med timerknappen (**39**) kan du välja önskad tillagningstid i steg om 10 minuter, varefter grillen stängs av automatiskt. Detta är särskilt användbart för långa tillagningsprocesser, t.ex. vid tillagning av pulled pork.
   Om du vill återställa timern till 0 håller du timerknappen intryckt i cirka 3 sekunder.
8. Vänd maten då och då.
9. Tryck på på-/av-knappen ⏻ för att stänga av grillen (innan timern löper ut).
10. Efter grillning ska du bränna ur värmeelementen, grillgallret och varmhållningsgallret genom att värma grillen på maximal effekt i några minuter.
11. Vänta i cirka 5 till 10 minuter innan du drar ut stickkontakten från eluttaget efter att ha stängt av grillen. Detta är eftersom fläkten går en kort stund för att kyla ned grillen.
12. Låt alla delar svalna och rengör dem sedan (se kapitlet "Efter användning/rengöring och förvaring").

Använda köttermometrar

ⓘ För flera matbitar (av samma tjocklek) räcker en grilltermometer som en referensmätanordning.

1. Skjut in köttermometern (14) hela vägen mitt i långsidan av kött-, fisk- eller fågelbiten.
2. Anslut kontakten till uttaget P1 eller P2 (42) (bild D).
3. Den uppmätta temperaturen visas på indikeringen (43). Tryck på knappen P1–P2 (44) för att växla mellan indikering P1 och P2. Observera: Indikeringen för **P1** lyser stadigt och blinkar för **P2**.
4. Tillaga maten som ska grillas som vanligt och håll ett öga på indikeringen.
5. När den grillade maten är tillagad tar du bort köttermometern från apparaten och drar ur den från den grillade maten. **FÖRSIKTIGT: Köttermometern är varm.** Vidrör den inte med händerna. Använd en grytvante eller ett annat hjälpmedel.
6. Rengör den (se kapitlet "Efter användning/rengöring och förvaring")!

EFTER ANVÄNDNING/RENGÖRING OCH FÖRVARING

⚠ **VIKTIGT!**

- För att undvika fettbrand måste gallret rengöras regelbundet.
- Använd inte frätande eller nötande rengöringsmedel eller stålborste. Dessa kan skada ytan.
- Tillbehöret är **inte** lämpligt för diskmaskin.
- VARNING! Värmeelementen får bara rengöras med en trasa. Rengör INTE med vätska eller doppa dem i vätska!
- Om möjligt, förvara grillen inomhus vid en maximal temperatur på 40 °C. Annars rekommenderar vi att du täcker grillen med ett väderskydd.

För att du ska kunna ha nöje av grillen under lång tid bör du rengöra den efter varje användning.

Om grillen inte rengörs och underhålls regelbundet kan dess prestanda minska med tiden. Låga temperaturer, ojämn värmefördelning och mat som fastnar på grillgallren är tecken på att grillen behöver rengöras och underhållas.

Rengöring efter varje användning

1. Bränn ut **värmeelement** (**47**), **grillgaller** (**27**) och **varmhållningsgaller** (**28**) genom att värma grillen på maximal effekt i några minuter.
2. När de har svalnat rengör du värmeelementen och gallret med en trasa.
3. Vid behov kan du rengöra grillgallret och varmhållningsgallret med varmt vatten, diskmedel och en rengöringsdyna i rostfritt stål.
4. Töm **fettuppsamlaren** (**3**) och rengör med vatten och diskmedel.
5. När alla delar är torra sätter du tillbaka dem i grillen.

Rengöring av grillens insida (vid behov)

Fettånga och rök skapar avlagringar som kan avlägsnas enligt följande:

1. Ta bort värmeelementen från grillen för enklare rengöring.
2. Avlägsna alla matrester och fettavlagringar i hela grillkammaren (**32**). Dessa avlagringar kan enkelt tas bort med en plastspatel.
3. Torka ytorna rena med en mjuk trasa. Kraftig nedsmutsning kan tvättas bort med varmt tvålvatten och sedan torkas helt med en trasa som inte är slipande.
4. När alla delar är torra sätter du tillbaka värmeelementen i grillen.

Rengör utsidan (vid behov)

Grillens utsida är tillverkad av olika material och ytor, så vi rekommenderar olika rengöringsmetoder beroende på typ av yta.

Ytor av rostfritt stål

- Använd ett giftfritt, icke-slipande rengöringsmedel för rostfritt stål eller ett polermedel för utomhusprodukter och grillar för att rengöra ytorna i rostfritt stål.
- Använd en mjuk trasa för rengöring.
- Observera informationen från tillverkaren av rengöringsmedlet.

Målade, porslinsemaljerade ytor och plastdelar

- Använd endast varmt tvålvatten och kökshanddukar eller en mjuk trasa för rengöring. Rengör ytan, skölj den och torka den tills den är helt torr.

FELSÖKNING

Om apparaten inte fungerar som den ska kontrollerar du om du kan lösa problemet själv. Om följande steg inte löser problemet kontaktar du kundtjänst.

Försök inte att reparera en elektrisk apparat själv!

Apparaten fungerar inte.

Stickkontakten är inte ordentligt isatt i vägguttaget.

- ▶ Korrigera stickkontaktens läge.

Vägguttaget är defekt.

- ▶ Prova ett annat vägguttag.

Det finns ingen nätspänning.

- ▶ Kontrollera vägguttagets säkring.

Ingen tillagningstemperatur har valts.

- ▶ Ställ in apparaten enligt beskrivningen i kapitlet "Användning" – "Grilla". Apparaten startar inte uppvärmningsprocessen förrän den har ställts in.

Säkringen i säkringsskåpet har löst ut.

För många apparater är anslutna till samma krets.

- ▶ Minska antalet apparater i kretsen.

Maten är inte genomtillagad.

Den inställda tillagningstiden var för kort eller temperaturen för låg.

- ▶ Öka tillagningstiden eller tillagningstemperaturen.

Mat ligger staplad på varandra.

- ▶ Fördela och vänd maten.

Det finns för mycket mat på grillen.

- ▶ Minska mängden mat som ska grillas.

Det luktar illa vid tillagning. Det kommer rök ur apparaten.

Apparaten är smutsig.

- ▶ Följ instruktionerna i kapitlen "Efter användning/rengöring och förvaring".

Apparaten används för första gången.

- ▶ Apparaten kan ibland lukta när den används för första gången. Lukten bör försvinna efter att apparaten har använts flera gånger.

Mycket olja eller fett.

- ▶ Ta bort överflödig olja eller överflödigt fett.

TEKNISKA DATA

Artikelnummer:	**01992**	**03524**
Modellnummer:	EB1001-GS	EB1001-UK
Prestanda:	max. 3200 W	max. 2860 W
Strömförsörjning:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz	
Skyddsklass:	I	
Skyddstyp:	IPX4	
Timer:	upp till 990 min	
Temperaturområde:	100 °C – 300 °C (på grillgallret)	
Apparatens mått	121,5 x 57,5 x 116 cm (B x D x H)	
Grillytans mått:	59 x 40,5 cm	
Kontakt för köttermometer:	Spärr 3,5 mm	
ID bruksanvisning:	Z EG-II-590 M LM SCA V3 0722 md	

Tillverkad i Kina

KASSERING

Demontera apparaten i dess enskilda delar och återvinn metall och plast när produkten kasseras.

Kassera förpackningsmaterialet på ett miljövänligt sätt och ta det till en återvinningscentral.

Den intilliggande symbolen (överkryssad soptunna med ett streck under) innebär att gamla apparater inte hör hemma i hushållssoporna, utan i särskilda insamlings- och retursystem.

Ägare av gamla apparater från privata hushåll kan lämna in dem kostnadsfritt till offentliga insamlingsstationer eller till de insamlingsplatser som tillverkarna och distributörerna tillhandahåller i enlighet med ElektroGesetz (endast Tyskland). Företag som levererar elektrisk och elektronisk utrustning till marknaden är också skyldiga att ta hand om dem på begäran.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 12 13.07.2022 15:18:06

Kjære kunde,

Takk for at du valgte en E-grill fra LANDMANN. Denne monterings- og bruksanvisningen hjelper deg trinn for trinn med å gjøre grillen du nettopp har kjøpt fra LANDMANN startklar. Vi gir deg også viktig informasjon om riktig bruk, sikker håndtering og vedlikehold.

Bruk tid til å gjøre deg kjent med detaljene i det nye utstyret ditt. For vi ønsker deg en problemfri start og at du får glede av grillen din fra LANDMANN i lang tid.

Hvis du har spørsmål om grillmodellen din eller trenger mer hjelp, vil serviceteamet vårt gjerne hjelpe deg videre. Du finner relevant kontaktinformasjon på baksiden av denne monterings- og bruksanvisningen.

LANDMANN-teamet ønsker deg mye glede og en lekker grillopplevelse.

INNHOLD

Leveringsomfang 14
Enhetsoversikt 14
Beregnet bruk 14
Sikkerhetsinformasjon 15
Monteringsanvisning 16
Før første gangs bruk 16
Oppstilling og tilkobling 16
Bruk 16
Etter bruk / rengjøring og lagring 17
Feilsøking 18
Tekniske data 18
Avfallsbehandling 18

VIKTIG INFORMASJON! MÅ OPPBEVARES!

Om denne monterings- og bruksanvisningen

Les gjennom denne monterings- og bruksanvisningen nøye og følg sikkerhetsinstruksjonene før du bruker enheten for første gang. Oppbevar den til fremtidig bruk og senere spørsmål. Den er en del av enheten. Produsenten og importøren påtar seg ikke noe ansvar hvis anvisningene i denne monterings- og bruksanvisningen ikke følges.

Symboler

Faretegn Disse symbolene indikerer mulige farer. Les de tilhørende sikkerhetsinstruksjonene nøye og følg dem.

Supplerende informasjon

Les monterings- og bruksanvisningen før bruk!

Egnet til næringsmidler.

Forsiktig: varme overflater!

~ Vekselstrøm

Signalord

Signalord angir farer hvis den tilhørende informasjonen ikke følges.

FARE – høy risiko, fører til alvorlig personskade eller død

ADVARSEL – middels risiko, kan føre til alvorlig personskade eller død

FORSIKTIG – lav risiko, kan føre til mindre eller moderat personskade

LES DETTE – kan føre til fare for materielle skader

Andre forklaringer

Bildetekstnumre vises som følger: (**1**)

Bildereferanser vises som følger: (Bilde **A**)

LEVERINGSOMFANG

(Bilde **A**)

Pos.	Ant.	Betegnelse
1	1	Grillenhet (ferdigmontert)
2	1	Sidebord, høyre
3	1	Fettoppsamlingsskål
4	2	Holder A
5	2	Holder B
6	2	Vinkelbeslag A
7	2	Vinkelbeslag B
8	1	Tverrstag, bak
9	1	Innleggsbunn
10	1	Døranslag, under
11	1	Bunnplate
12	1	Støtte, bak høyre
13	1	Støtte, foran høyre
14	2	Kjøttermometer
15	1	Underskapdør, høyre
16	1	Underskapdør, venstre
19	4	Hjul, låsbart
22	2	Sidevegg
23	1	Støtte, foran venstre
24	1	Underskappanel
25	1	Støtte, bak venstre
26	2	Tverrstag, venstre/høyre
27	2	Grillrist
28	1	Varmerist
29	1	Sidebord, venstre
		Monteringsmateriell:
A	20	Skrue, M6 x 12 mm (¼" x 12 mm)
B	30	Skrue, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Fjærring, M6 (¼")
D	4	Settskrue (¼")
E	8	Underlagsskive, M6 (¼")
	1	Monterings- og bruksanvisning

OBS!

- Kontroller leveringsomfanget for fullstendighet og komponentene for transportskader. Kontakt kundeservice (se siste side) hvis deler mangler eller er skadet.
- Fjern eventuelle folier, klistremerker eller transportbeskyttelse fra enheten, men **aldri typeskiltet og eventuelle advarsler!**

ENHETSOVERSIKT

(Bilde **B**)

30 Lokkhåndtak
31 Lokk
32 Grillkammer
33 Betjeningsfelt
34 Underskap
35 Termometer i lokket

(Bilde **C**, betjeningsfelt)

36 Temperaturvisning, venstre/høyre varmeelement
37 Temperaturknapp, høyre varmeelement
38 På/Av-knapp, høyre varmeelement
39 Tidsurknapp
40 Tidsurvisning
41 Driftslampe, lyser når enheten er koblet til stikkontakten
42 **P1** og **P2**: Kontakter for tilkobling av kjøttermometer
43 Visning av temperaturen målt av kjøttermometeret
44 Knapp for å veksle mellom temperaturvisningen til kjøttermometer 1 (**P1**) og 2 (**P2**)
45 På/Av-knapp, venstre varmeelement
46 Temperaturknapp, venstre varmeelement

(Bilde **F**)

47 Varmeelement

BEREGNET BRUK

- Denne elektriske grillen (enheten) er konstruert til å tilberede grillbare næringsmidler. Den er konstruert til utendørs bruk.
- Annen bruk eller bruk utover dette er ikke tillatt. Dette gjelder spesielt for følgende påregnelig feil bruk:
  - Bruk aldri enheten som en innebygd enhet!
  - Bruk ikke enheten i bobiler og campingvogner og/eller i båter.
  - Bruk ikke enheten som varmeapparat!
- Enheten er beregnet til privat bruk, ikke til næringsbruk.
- Bruk enheten bare til det angitte formålet og bare som beskrevet i denne monterings- og bruksanvisningen. All annen bruk gjelder som feil bruk. Feil betjening og feil behandling kan føre til feil på enheten og personskader på brukeren.
- Unntatt fra garantien er alle mangler forårsaket av feil behandling, skader eller reparasjonsforsøk. Dette gjelder også normal slitasje samt fettavleiringer og misfarging på enheten og tilbehøret.

SIKKERHETSINFORMASJON

ADVARSEL: Følg alle sikkerhetsmerknader, instruksjoner, illustrasjoner og tekniske data som denne enheten er utstyrt med. Unnlatelse av å overholde sikkerhetsmerknader og anvisningene kan forårsake elektrisk støt, brann og/eller alvorlige personskader.

Instruksjoner for sikker drift

- Denne enheten kan brukes av barn fra de er 8 år og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og/eller kunnskaper dersom de er under tilsyn eller har blitt instruert om sikker bruk av enheten og har forstått farene tilknyttet bruken.
- **Barn** må **ikke** leke med enheten.
- Rengjøring og **brukervedlikehold** må ikke utføres av **barn**, med mindre de er over 8 år og under tilsyn.
- Barn under 8 år og dyr skal holdes unna enheten og strømledningen.
- **ADVARSEL:** Trekull eller lignende brensel må ikke brukes til denne enheten.
- Enheten er ikke beregnet til å brukes med et eksternt tidsur eller separat fjernkontrollsystem.
- Følg rengjøringsanvisningene i kapittelet "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring"!

FORSIKTIG: varme overflater!

Når enheten er i bruk, kan overflatene bli svært varme. Unngå kontakt med oppvarmede deler under eller etter bruk av enheten! Berør kun håndtakene og regulatorene mens enheten er i bruk eller umiddelbart etter at den er slått av. Bruk grillhansker som er testet i henhold til forordning (EU) 2016/425 for personlig verneutstyr iht. DIN EN 407 (varmebeskyttelseskategori II). Vent til enheten er avkjølt før du transporterer, rengjør eller oppbevarer den.

- Enheten er ikke egnet til utendørs bruk.
- Enheten må mates via en jordfeilbryter (RCD) med en merkeutløsningsstrøm på maks. 30 mA.
- Enheten må kobles til en jordet stikkontakt (for **enheter i beskyttelsesklasse I**).
- **Strømledningen** må kontrolleres regelmessig for tegn på skade, og dersom **strømledningen** er skadet, må enheten ikke lenger brukes.
- Hvis enhetens **strømledning** blir skadet, må den byttes av produsenten eller dennes kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Ikke foreta forandringer eller reparasjoner på enheten. Bytt heller ikke strømledningen selv. Hvis enheten eller tilbehøret er skadet, må det skiftes ut eller repareres av produsenten, kundeservice eller et fagverksted for å unngå farer.
- Støpselet skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er i bruk, under tilsyn, og før transport, montering, demontering eller før rengjøring.

FARE – Fare for elektrisk støt

- Bruk ikke enheten n¨r det regner.
- Bruk eller oppbevar ikke enheten i rom med høy luftfuktighet.
- Senk aldri enheten og strømledningen ned i vann eller andre væsker, og sørg for at de ikke kan falle i vannet eller bli våte.
- Hvis enheten faller i vannet, må du straks koble fra strømforsyningen. **Først deretter** kan enheten tas opp av vannet.
- For å unngå farer må ikke enheten brukes hvis den har en feil, falt eller falt i vannet. Få den kontrollert på et fagverksted før du bruker den igjen.
- Berør aldri enheten eller strømkabelen med våte hender når enheten er koblet til strømnettet.

ADVARSEL – Brannfare

- Hold grillområdet unna brennbare damper og væsker som bensin, parafin, alkohol osv.
- Det må ikke være brennbare eller varmefølsomme materialer innenfor 60 cm fra enheten når den er i bruk eller fortsatt er varm.
- Ventilasjonsåpningene må ikke tildekkes, enheten kan overopphetes. For å unngå brann må du ikke dekke til enheten mens den er varm.
- ADVARSEL: For å unngå overoppheting må denne enheten ikke tildekkes med faste eller fleksible materialer som aluminiumsbrett, aluminiumsfolie eller brett laget av andre varmebestandige materialer. Bruk av slike gjenstander eller materialer på grillflaten kan påvirke sikkerheten til enheten og forårsake alvorlige skader.
- Næringsmidler må ikke berøre varmeelementet. De kan antennes.
- Sørg alltid for at spenningen som passer til enheten, er koblet til stikkontakten som brukes. Stikkontakter må også passe til enheter med et strømforbruk på 3200 watt (Modell: EB1001-GS) eller 2860 watt (Modell: EB1001-UK).
- Sørg for at ingen andre enheter med høyt strømforbruk er koblet til samme krets mens enheten er i bruk for å unngå overbelastning og muligens kortslutning (brann).
- Bruk kun skjøteledninger som er egnet til denne effekten.
- Bruk ikke kabeltromler.
- Sørg for ikke at matretter rike på olje og fett ikke blir overopphetet. Ikke plasser beholdere fylt med olje i enheten. Rengjør fettoppsamlingsskålen regelmessig.
- Slukk ikke eventuelle stikkflammer med vann. Slå av enheten, trekk ut støpselet og la enheten avkjøles.
- Ved brann: Ikke slukk med vann! Kvel flammene med et brannteppe eller et egnet brannslukningsapparat.

ADVARSEL – Fare for personskade

- Denne enheten blir veldig varm og må ikke beveges under bruk.
- La aldri enheten være uten tilsyn når den er varm. Sørg spesielt for at ingen barn eller personer som ikke er i stand til å oppfatte eller reagere på mulige farer, kommer nær den varme enheten.
- Sørg for at barn ikke har tilgang til enheten uten tilsyn. Feil bruk kan være farlig.
- Sørg for at strømkabelen ikke utgjør en snublefare.

- Varm damp kan slippe ut når lokket åpnes. Hold hode og hender unna faresonen. Det er fare for skålding fra varme, varm damp eller kondens.
- Bruk grillbestikk med lange, varmebestandige håndtak.

LES DETTE – Fare for material- og materielle skader

- Hvis det oppstår en feil under bruk, må du trekke ut støpselet. Ellers må du alltid slå av enheten før du trekker ut støpselet.
- Før tordenvær må enheten kobles fra strømnettet.
- Når enheten kobles fra strømnettet, må du alltid trekke i støpselet og aldri i strømledningen.
- Trekk ikke enheten i strømledningen.
- Enheten og strømledningen må beskyttes mot: andre varmekilder, ild, langvarig fuktighet eller støt.
- Kontroller at strømledningen ikke er klemt, bøyd eller lagt over skarpe kanter, og at den ikke kommer i kontakt med varme overflater (f.eks. enheten).
- Plasser aldri tunge gjenstander på enheten eller strømledningen.
- Bruk kun originalt tilbehør fra produsenten for ikke å svekke funksjonaliteten til produktet og for å unngå mulige skader.

MONTERINGSANVISNING

⚠ **OBS!**

- Hold emballasjematerialet borte fra barn og dyr. Det er fare for kvelning.

- Sørg for tilstrekkelig plass til monteringen, og bruk eventuelt en matte for å beskytte enheten eller følsomme gulv mot riper.
- Plasser enheten på en horisontal, jevn overflate slik at den ikke blir montert skjevt.
- Følg monteringstrinnene som er vist i denne monterings- og bruksanvisningen. **Feil montering kan være farlig.**
- Ikke bruk makt ved monteringen.
- Stram først skrueforbindelsene for hånd og deretter riktig etter vellykket monteringstrinn. Ellers kan det føre til uønskede spenninger.
- Stram mutrene til de sitter godt fast, og stram deretter en kvart omgang mer. Stram ikke for mye!

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Skyll grillristene (**27**), varmeristen (**28**) og fettoppsamlingsskålen (**3**) med oppvaskmiddel og varmt vann for å fjerne eventuelle produksjonsrester. Overhold bestemmelsene i kapittel "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring".
2. Når du bruker grillen for første gang, m¨å det gjøres uten mat, da mulige beleggrester kan føre til utvikling av lukt eller røyk. La grillen varmes opp på høyeste temperatur i ca. 30 minutter med lokket lukket. Følg instruksjonene i kapitlene "Oppstilling og tilkobling" og "Bruk".
3. La ristene og fettoppsamlingsskålen avkjøles og rengjør dem deretter på nytt.

OPPSTILLING OG TILKOBLING

⚠ **OBS!**

- Bruk ikke grillen under en brennbar overdekning.
- Koble grillen kun til en forskriftsmessig installert stikkontakt som stemmer overens med grillens tekniske data. Stikkontakten må alltid være lett tilgjengelig, også etter at den er tilkoblet, slik at nettforbindelsen raskt kan kobles fra.
- Vikle strømledningen helt ut før du kobler til grillen.
- For å beskytte grillen mot vannsprut eller at den faller i vannet, må du holde den minst 3 meter (10 fot) unna f.eks. bassenger eller dammer.

1. Plasser grillen på en stabil, horisontal og jevn overflate. Sørg for nok fri plass på alle sider, fremfor alt til grillkammeret (**32**).
2. Lås om nødvendig hjulene (**19**) ved å dreie på vingemutrene.
3. Åpne lokket (**31**).
4. Skyv fettoppsamlingsskålen (**3**) på skinnene under grillenheten (**1**) på baksiden av grillen.
   For å trekke ut fettoppsamlingsskålen løfter du den litt i håndtaket for å løsne den fra sperren.
5. Legg inn de to grillristene (**27**) og varmeristen (**28**) ved behov (bilde **G.**).
6. Fold inn sidebordene (**2, 29**) og la dem låses på plass i hengslene i en vinkel på 90°.
   Løft dem litt opp for å folde dem ned.
7. Vikle ut strømledningen og sett støpselet i en stikkontakt. Driftslampen (**41**) begynner å lyse.

BRUK

⚠ **OBS!**

- Bruk denne grillen kun når alle delene er på plass og grillen er riktig montert og i samsvar med monteringstrinnene i denne monterings- og bruksanvisningen.
- Før hver bruk må du kontrollere at grillen er uskadet og riktig stilt opp og tilkoblet.
- Før hver bruk må du kontrollere fettoppsamlingsskålen og området under varmeelementene for fettavleiringer. Fjern overflødig fett for å unngå at fettet antennes.
- Under grilling må grillristene og fettoppsamlingsskålen alltid være satt inn.
- Legg aldri næringsmidler pakket inn i plastfolie eller plastposer på grillen.

ⓘ **NOEN FORHÅNDSTIPS:**

- Grillen har to varmeelementer (**47**), som styres uavhengig av hverandre. Ulike matvarer med forskjellige steketemperaturer og steketider kan tilberedes samtidig.
  Slår du på kun ett av varmeelementene, kan du grille indirekte på det avslåtte varmeelementet.
- Du kan legge stekt grillmat på varmeristen (**28**) for å holde den varm mens du fortsetter grillingen. Vær oppmerksom på at den da fortsetter å stekes.
  Dessuten kan du forsiktig tilberede grønnsaker, sjømat osv. på varmeristen mens du f.eks. griller kjøtt på grillristen (**27**) på høy varme.
- Termometeret i lokket (**35**) viser temperaturen i grillkammeret (**32**). Dessuten følger det med to kjøttermometere (**14**) som måler kjernetemperaturen på maten som grilles. Disse stikkes inn i maten som skal grilles og kobles til kontaktene **P1** og **P2** (**42**) (Fig. **D**). Visning (**43**) av temperaturen på grillmaten.
- Vi anbefaler å grille med lokket lukket (**31**). Hvorfor? Dette reduserer risikoen for stikkflammer, og grillmaten tilberedes raskere og jevnere.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 16 13.07.2022 15:18:07

- Steketiden til kjøtt avhenger av tykkelse, kvalitet, modenhet og temperatur når grillingen starter. Før du har blitt godt kjent med bruken av enheten, bør du regelmessig sjekke tilstanden til maten.
- Mat som er lett innsatt med olje, brunes jevnere og fester seg ikke til grillrist. Pensle eller spray alltid olje på maten som skal grilles, ikke direkte på grillristen.
- Hvis du bruker marinade, saus eller glasur med høyt sukkerinnhold eller andre lettantennelige ingredienser, bør du kun bruke dem de siste 10–15 minuttene av grillingen.

Grilling

1. Trykk på På/Av-knappen (**38, 45**) på varmeelementet (**47**) du vil bruke.
   Den respektive temperaturvisningen (**36**) og tidsurvisningen (**40**) tennes.
2. Still inn med knappene (**37, 46**) ønsket steketemperatur i trinn på 50 °C.
   Varmeelementet varmes opp til innstilt temperatur.
3. For å bruke begge varmeelementene slår du på det andre varmeelementet på samme måte.
4. Hvis du vil forvarme grillen, lukker du lokket (**31**) og venter til ønsket temperatur vises på termometeret i lokket (**35**).
5. Åpne lokket og legg grillmaten på grillristen (**27**) og evt. varmeristen (**28**).
6. Når det er oppnådd en høy temperatur i grillkammeret (**32**) og du vil at grillmaten skal tilberedes jevnere fra alle sider, lukker du lokket.
7. Tidsuret starter automatisk ved 990 minutter etter innkobling og teller ned. Med tidsurknappen (**39**) kan du stille inn ønsket steketid i trinn på 10 minutter, hvoretter grillen slår seg av automatisk. Dette er spesielt nyttig for lengre steking, f.eks. ved tilberedning av pulled pork.
   For å tilbakestille tidsuret til 0 trykker og holder nede tidsurknappen i ca. 3 sekunder.
8. Snu grillmaten av og til.
9. Trykk på På/Av-knappen for å slå av grillen (før innstilt tid er utløpt).
10. Etter grillingen brenner varmeelementene av grillristen og varmeristen ved å varme opp grillen til maksimal effekt i noen minutter.
11. Etter at du har slått av grillen, vent ca. 5–10 minutter før du trekker støpselet ut av stikkontakten. For viften fortsetter å kjøre en stund for å kjøle ned grillen.
12. La alle deler avkjøles og rengjør dem deretter (se kapittel "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring").

Bruk av kjøttermometeret

Hvis det er flere kjøttstykker av samme tykkelse som skal tilberedes, er ett kjøttermometer tilstrekkelig som referansemåling.

1. Stikk kjøttermometeret (14) helt inn i midten på den lengste siden av stykket med kjøtt, fisk eller fjærfe.
2. Koble støpselet til kontakten P1 eller P2 (42) (bilde D).
3. Den målte temperaturen vises i displayet (43). Med knappen P1-P2 (44) veksler du mellom displayene for P1 og P2. Les Dette: Displayet for **P1** lyser kontinuerlig og displayet for **P2** blinker.
4. Tilbered grillmaten som vanlig og hold et øye med displayet.
5. Når grillmaten er stekt, kobler du kjøttermometeret fra enheten og trekker det ut av grillmaten. **FORSIKTIG: Kjøttermometeret blir varmt.** Ikke berør det med hendene. Bruk kjøkkenhansker eller andre hjelpemidler.
6. Rengjør det (se kapittel "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring").

ETTER BRUK / RENGJØRING OG LAGRING

OBS!

- For å unngå at fettet antennes, må grillen rengjøres regelmessig.
- Bruk Ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler eller børster med metallbust. Disse kan skade overflatene.
- Tilbehøret er **ikke** egnet til oppvaskmaskin.
- ADVARSEL! Varmeelementene må kun rengjøres med en klut. IKKE rengjør med væsker eller dypp i væsker!
- Hvis mulig oppbevares grillen i lukkede rom ved en maksimal temperatur på 40 °C. Ellers anbefaler vi å dekke til grillen med en værbeskyttelseshette.

For at du skal ha glede av grillen lenge, bør du rengjøre den etter hver bruk.

Hvis grillen ikke rengjøres og vedlikeholdes regelmessig, kan ytelsen forringes over tid. Lave temperaturer, ujevn varmefordeling og mat som kleber seg til grillristene er tegn på at grillen må rengjøres og vedlikeholdes.

Rengjøring etter hver bruk

1. Brenn ut **varmeelementene** (**47**), **grillristene** (**27**) og **varmeristen** (**28**) ved å varme opp grillen til maksimal effekt i noen minutter.
2. Etter avkjøling rengjør du varmeelementene og ristene med en klut.
3. Ved behov kan du rengjøre grillristene og varmeristene med varmt vann, oppvaskmiddel og en rustfri rengjøringspute.
4. Tøm **fettoppsamlingsskålen** (**3**) og skyll den med varmt vann og oppvaskmiddel.
5. Når alle delene er tørre, setter du dem tilbake i grillen.

Rengjøring av innsiden av grillen (ved behov)

Fordampet fett og røyk skaper avleiringer som kan fjernes på følgende måte:

1. Fjern varmeelementene fra grillen for enklere rengjøring.
2. Fjern alle matrester og fettansamlinger i grillkammeret (**32**). Disse avleiringene kan fjernes enkelt med en plastspatel.
3. Tørk av overflatene med en myk klut. Hvis det er mye smuss, kan du vaske det av med varmt såpevann og tørke det av med en klut som ikke sliper.
4. Når alle delene er tørre, setter du varmeelementene tilbake i grillen.

Rengjøring utvendig (ved behov)

Utsiden av grillen består av ulike materialer og overflater, så vi anbefaler ulike rengjøringsmetoder avhengig av type overflate.

Overflater i rustfritt stål

- Bruk et rengjøringsmiddel som ikke er giftig eller slipende til rustfritt stål eller et poleringsmiddel til utendørsprodukter og griller for å rengjøre overflatene av rustfritt stål.
- Bruk en myk klut til rengjøringen.
- Følg anvisningene fra produsenten av rengjøringsmiddelet.

Lakkerte, porselensemaljerte overflater og plastdeler

- Bruk kun varmt såpevann og kjøkkenpapir eller en myk klut for å rengjøre flatene. Rengjør, skyll og tørk overflaten tørr.

FEILSØKING

Hvis enheten ikke fungerer som den skal, må du kontrollere om du kan løse problemet selv. Hvis følgende trinn ikke løser problemet, må du kontakte kundeservice.

Forsøk ikke å reparere en elektrisk enhet selv!

Enheten fungerer ikke.

Støpselet er ikke satt ordentlig inn i stikkontakten.

- ▶ Korriger posisjonen til støpselet.

Stikkontakten er defekt.

- ▶ Prøv en annen stikkontakt.

Det finnes ingen nettspenning.

- ▶ Kontroller sikringen til strømtilkoblingen.

Ingen steketemperatur er stilt inn.

- ▶ Still inn enheten som beskrevet i kapittelet "Bruk" – "Grilling". Enheten starter oppvarmingen først etter at innstillingen er foretatt.

Sikringen i sikringsskapet utløses.

For mange enheter koblet til samme strømkrets.

- ▶ Reduser antall enheter på strømkretsen.

Maten er ikke gjennomstekt.

Den innstilte steketiden var for kort eller temperaturen for lav.

- ▶ Øk steketiden eller steketemperaturen.

Maten ligger oppå hverandre.

- ▶ Fordel og vend maten.

Det er for mye grillmat på grillen.

- ▶ Reduser mengden mat som skal grilles.

En ubehagelig lukt oppdages under bruk. / Det kommer røyk ut av enheten.

Enheten er tilsmusset.

- ▶ Følg instruksjonene i kapittelet "Etter bruk / rengjøring og oppbevaring".

Enheten brukes for første gang.

- ▶ Det oppstår ofte en lukt første gang man bruker en ny enhet. Lukten skal forsvinne etter å ha brukt enheten flere ganger.

For mye olje eller fett.

- ▶ Fjern overflødig olje eller fett.

TEKNISKE DATA

Artikkelnummer:	**01992**	**03524**
Modellnummer:	EB1001-GS	EB1001-UK
Effekt:	maks. 3200 W	maks. 2860 W
Strømforsyning:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz	
Beskyttelsesklasse:	I	
Beskyttelsestype:	IPX4	
Tidsur	opptil 990 min	
Temperaturområde:	100 °C – 300 °C (på grillristen)	
Mål enhet:	121,5 x 57,5 x 116 cm (B x D x H)	
Mål grillflate:	59 x 40,5 cm	
Kjøttermometernål:	Jack plugg 3,5 mm	
ID bruksanvisning:	Z EG-II-590 M LM SCA V3 0722 md	

Produsert i Kina.

AVFALLSBEHANDLING

For å avfallsbehandle enheten demonterer du den i de enkelte delene og resirkulerer metaller og plast.

Kast emballasjematerialet på en miljøvennlig måte og lever det til gjenvinningssenteret.

Symbolet ved siden av (en overstrøket søppelkasse med understrek) betyr at gamle apparater ikke hører hjemme i husholdningsavfallet, men i spesielle innsamlings- og retur-systemer.

Eiere av gammelt utstyr fra private husholdninger kan levere dem gratis til innsamlingsstedene til de offentlige renovasjonsmyndighetene eller til returpunktene som er opprettet av produsenter og distributører i henhold til ElektroG. Butikker som selger elektrisk og elektronisk utstyr på markedet, plikter også å ta dem tilbake.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 18 13.07.2022 15:18:07

Hyvä asiakas,

paljon kiitoksia, että olet valinnut LANDMANN-sähkögrillin. Nämä asennus- ja käyttöohjeet auttavat sinua saamaan LANDMANN-grillisi vaihe vaiheelta käyttöön. Lisäksi annamme sinulle ohjeita oikeasta käytöstä, turvallisesta käsittelystä ja hoidosta.

Käytä aikaa tutustuaksesi uusien laitteidesi yksityiskohtiin. Koska emme vain toivo sinulle sujuvaa sisäänpääsyä, toivomme myös hauskaa LANDMANN-grillisi parissa.

Jos sinulla on kysyttävää grillimallistasi tai tarvitset lisätukea, huoltotiimimme auttaa mielellään. Löydät tarvittavat yhteystiedot näiden asennus- ja käyttöohjeiden kääntöpuolelta.

LANDMANN-tiimisi toivottaa sinulle runsaasti hauskaa ja herkullisia grillaushetkiä.

SISÄLTÖ

Pakkauksen sisältö 20
Laitteen yleiskatsaus 20
Käyttötarkoitus 20
Turvallisuusohjeet 21
Asennusohjeita 22
Ennen ensimmäistä käyttöä 22
Asennus ja liittäminen 22
Käyttö 22
Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys 23
Ongelmien poistaminen 24
Tekniset tiedot 24
Hävittäminen 24

TÄRKEITÄ OHJEITA!
SÄILYTÄ EHDOTTOMASTI!

Tietoja näistä asennus- ja käyttöohjeista

Ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa, lue nämä asennus- ja käyttöohjeet huolellisesti ja noudata turvallisuusohjeita. Säilytä se myöhempiä kysymyksiä ja muita käyttäjiä varten. Se on tuotteen osa. Valmistaja ja maahantuoja eivät ota tuotevastuuta, jos tämän asennus- ja käyttöohjeen tietoja ei noudateta.

Symbolit

Vaaramerkit: Tämä symboli osoittaa mahdolliset vaarat. Lue turvallisuusohjeet huolellisesti ja noudata niitä.

Täydentäviä tietoja

Lue asennus- ja käyttöohje ennen käyttöä!

Sopii elintarvikkeille.

Huomio: kuumat pinnat!

~ Vaihtovirta

Merkkisanat

Merkkisanat tarkoittavat vaaroja, jos niihin liittyviä tietoja ei noudateta.

VAARA – suuri riski, johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan

VAROITUS – suuri riski, johtaa vakavaan loukkaantumiseen tai kuolemaan

HUOMIO – pieni riski, voi johtaa lievään tai kohtalaiseen loukkaantumiseen

HUOMAUTUS – voi aiheuttaa omaisuusvahingon vaaran

Lisäselityksiä

Selitenumerot ovat edustettuina seuraavasti: (**1**)

Kuvaviitteet ovat edustettuina seuraavasti: (Kuva **A**)

PAKKAUKSEN SISÄLTÖ

(Kuva **A**)

Pos	Lkm	kuvaus
1	1	Grilliyksikkö (esiasennettu)
2	1	Sivupöytä, oikea
3	1	Rasvapelti
4	2	Pidike A
5	2	Pidike B
6	2	Kulmaliitos A
7	2	Kulmaliitos B
8	1	Ristituki, takana
9	1	Hylly
10	1	Oven pysäytin, alla
11	1	Pohjalevy
12	1	Tuki, oikea takaosa
13	1	Tuki, etuoikea
14	2	Lihanlämpömittari
15	1	Alakaapin ovi, oikea
16	1	Alakaapin ovi, vasen
19	4	Rulla, lukittava
22	2	Sivuseinä
23	1	Tuki, etuvasen
24	1	Alakaapin peite
25	1	Tuki, takavasen
26	2	Ristituki, vasen / oikea
27	2	Grilliritilä
28	1	Lämpöritilä
29	1	Sivupöytä, vasen
		Asennusmateriaali:
A	20	Ruuvi, M6 x 12 mm (¼"x 12 mm)
B	30	Ruuvi, M4 x 10 mm (5/32"x 10 mm)
C	16	Jousialuslevy, M6 (¼")
D	4	Varsiruuvi (¼")
E	8	Aluslevy, M6 (¼")
	1	Asennus- ja käyttöohje

Huomaa!

- Tarkasta, onko pakkauksen sisältö täydellinen ja onko osissa kuljetusvahinkoja. Mikäli osia puuttuu tai niissä on vikoja, käänny asiakaspalvelun puoleen (katso viimeinen sivu).
- Poista tuotteesta mahdolliset kalvot, tarrat tai kuljetussuojat, mutta **ei koskaan tyyppikilpeä ja mahdollisia varoituksia!**

LAITTEEN YLEISKATSAUS

(Kuva **B**)

30 Kannen kahva
31 Kansi
32 Grillikammio
33 Ohjauspaneeli
34 Alakaappi
35 Kansilämpömittari

(Kuva **C**, ohjauspaneeli)

36 Lämpötilan näyttö, vasen/oikea lämmityselementti
37 Lämpötilapainike, oikea lämmityselementti
38 On- / Off-painike, oikea lämmityselementti
39 Ajastinpainike
40 Ajastimen näyttö
41 Käyttövalo, syttyy, kun laite on kytketty pistorasiaan
42 **P1** ja **P2**: Pistorasiat lihalämpömittarin liittämiseen
43 Lihalämpömittarin mittaaman lämpötilan näyttö
44 Painike vaihtamaan lihalämpömittarin 1 lämpötilan näytön 1 (**P1**) ja 2 (**P2**) välillä
45 On- / Off-painike, vasen lämmityselementti
46 Lämpötilapainike, vasen lämmityselementti

(Kuva **F**)

47 Lämmityselementti

KÄYTTÖTARKOITUS

- Tämä sähkögrilli (laite) on suunniteltu grillattujen ruokien valmistukseen. Se on tarkoiteltu ulkokäyttöön.
- Muu käyttö tai sen ylittävä käyttö ei ole sallittua. Tämä koskee erityisesti seuraavia ennakoitavissa olevia väärinkäyttöjä:
  - Älä koskaan käytä laitetta sisäänrakennettuna laitteena!
  - Älä käytä laitetta asuntoautoissa ja asuntovaunuissa ja / tai veneissä.
  - Älä käytä laitetta lämmittimenä!
- Laite on tarkoitettu yksityiseen, ei ammattimaiseen käyttöön.
- Laitetta saa käyttää ainoastaan sen käyttötarkoituksen ja tämän asennus- ja käyttöohjeen kuvauksen mukaisesti. Kaikenlainen muu käyttö sopimatonta. Väärä käyttö ja väärä käsittely voivat johtaa laitteen toimintahäiriöihin ja käyttäjän loukkaantumiseen.
- Virhevastuu ei kata vikoja, joita aiheuttavat epäasiallinen käyttö, vahingoittaminen tai korjausyritykset. Tämä koskee myös normaalia kulumista sekä laitteen ja lisävarusteiden rasvakertymiä ja värimuutoksia.

TURVALLISUUSOHJEET

VAROITUS: Noudata kaikkia tämän laitteen mukana toimitettuja turvallisuushuomautuksia, ohjeita, kuvia ja teknisiä tietoja. Turvallisuusohjeiden ja -ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai loukkaantumisia.

Ohjeet turvalliseen käyttöön

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joilla on alentunut fyysinen, sensorinen tai henkinen toimintakyky tai joilla ei ole kokemusta ja/tai tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ovat ymmärtäneet. niistä aiheutuvia vaaroja.
- **Lapset eivät** saa leikkiä laitteella.
- **Lapset** eivät saa suorittaa puhdistusta ja **käyttäjähuoltoa**, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heidän valvonnassaan.
- Alle 8-vuotiaat lapset ja eläimet tulee pitää poissa laitteesta ja liitäntäkaapelista.
- **VAROITUS:** Tässä laitteessa ei saa käyttää puuhiiltä tai vastaavia polttoaineita.
- Laite ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjainjärjestelmällä.
- Noudata puhdistusohjeita, jotka ovat luvussa "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys"!

HUOMIO: kuumat pinnat!

Kun laite on käytössä, sen pinnat voivat kuumentua hyvin. Älä kosketa kuumennettuja osia laitteen käytön aikana tai sen jälkeen! Kosketa kahvoja ja säätimiä vain tuotteen ollessa käytössä tai välittömästi sen jälkeen, kun se on sammutettu. Käytä grillikäsineitä, jotka on testattu asetuksen (EU) 2016/425 mukaisesti henkilösuojaimille DIN EN 407 (lämmönsuojaluokka II) mukaisesti. Odota, että laite on täysin jäähtynyt, ennen kuin siirrät, puhdistat tai säilytät sitä.

- Laite soveltuu ulkokäyttöön.
- Laite tulee syöttää vikavirtasuojalaitteen (RCD) kautta, jonka nimellislaukaisuvirta on enintään 30 mA.
- Laite on kytkettävä suojajohtimella varustettuun pistorasiaan (**suojausluokan I laitteille**).
- **Virtajohto** on tarkastettava säännöllisesti vaurioiden varalta, ja jos **virtajohto** on vaurioitunut, laitetta ei saa enää käyttää.
- Jos tämän laitteen **virtajohto** on vaurioitunut, valmistajan tai hänen asiakaspalvelunsa tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaarojen välttämiseksi.
- Älä tee mitään muutoksia tai korjauksia laitteeseen. Älä myöskään vaihda **virtajohtoa** itse. Jos laite tai sen lisävarusteet ovat vaurioituneet, ne on vaihdettava tai korjattava valmistajan, asiakaspalvelun tai ammattikorjaamon toimesta vaarojen välttämiseksi.
- Laite on aina irrotettava verkkovirrasta, kun sitä ei käytetä, kun sitä ei valvota ja ennen kuljetusta, kokoamista, purkamista sekä erotettava verkosta ennen sadetta.

VAARA – Sähköiskun vaara

- Älä käytä laitetta sateessa.
- Älä käytä tai säilytä laitetta huoneissa, joissa on korkea kosteus.
- Älä koskaan upota laitetta ja liitäntäjohtoa veteen tai muihin nesteisiin ja varmista, etteivät ne pääse putoamaan veteen tai kastumaan.
- Jos laite putoaa veteen, katkaise välittömästi virransyöttö. **Vasta sen jälkeen** poista laite vedestä
- Vaarojen välttämiseksi älä käytä laitetta, jos siinä on toimintahäiriö, se on pudonnut tai pudonnut veteen. Tarkasta se ammattikorjaamossa ennen uudelleen käynnistämistä.
- Älä koskaan koske laitteeseen tai liitäntäkaapeliin märin käsin, kun laite on kytketty verkkovirtaan.

VAROITUS – Tulipalovaara

- Pidä grillialue etäällä syttyvistä höyryistä ja nesteistä, kuten bensiinistä, kerosiinista, alkoholista, jne.
- 60 cm:n etäisyydellä laitteesta ei saa olla syttyviä tai lämpöherkkiä materiaaleja sen ollessa käytössä tai sen ollessa vielä kuuma.
- Tuuletusaukkoja ei saa peittää, laite voi ylikuumentua. Tulipalon välttämiseksi älä peitä laitetta sen ollessa kuuma.
- VAROITUS: Ylikuumenemisen välttämiseksi tätä laitetta ei saa peittää jäykillä tai joustavilla materiaaleilla, kuten alumiinialustalla, alumiinifoliolla tai muista lämmönkestävästä materiaalista tehdyillä tarjottimilla. Tällaisten esineiden tai materiaalien käyttäminen grillauspinnalla voi vaarantaa laitteen turvallisuuden ja aiheuttaa vakavia vaurioita..
- Ruoat eivät saa koskettaa lämmityselementtiä. Ne voisivat syttyä tuleen.
- Varmista aina, että käytettävään pistorasiaan on kytketty laitteelle sopiva jännite. Pistorasioiden tulee myös sopia laitteille, joiden tehonkulutus on 3 200 wattia (malli: EB1001-GS) tai 2860 wattia (malli: EB1001-UK).
- Varmista, ettei muita korkean virrankulutuksen laitteita ole kytketty samaan piiriin laitteen ollessa käytössä, jotta vältytään ylikuormitukselta ja mahdolliselta oikosululta (tulipalolta).
- Käytä vain tähän suorituskykyyn sopivia jatkojohtoja.
- Älä käytä kaapelirumpuja.
- Varmista, että öljy- ja rasvapitoiset ruoat eivät kuumene liikaa. Älä laita laitteeseen öljyllä täytettyjä astioita. Puhdista rasvapelti säännöllisesti.
- Älä sammuta pistoliekkejä vedellä. Sammuta laite, vedä pistoke irti ja anna laitteen jäähtyä.
- Tulipalossa: Älä sammuta vedellä! Tukahduta liekit sammutuspeitteellä tai sopivalla sammuttimella.

VAROITUS - Loukkaantumisvaara

- Laite kuumenee eikä sitä saa liikuttaa käytön aikana.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa kuuma. Varmista erityisesti, etteivät lapset tai henkilöt, jotka eivät pysty oikein tunnistamaan mahdollisia vaaroja tai reagoimaan niihin, tule kuuman laitteen lähelle.
- Varmista, että lapset eivät pääse ilman valvontaa laitteeseen. Väärä käyttö voi olla vaarallista.
- Varmista, että liitäntäkaapeli ei aiheuta kompastumisvaaraa.
- Kuumaa höyryä voi tulla ulos, kun kansi avataan. Pidä pää ja kätesi poissa vaara-alueelta. Kuumuudesta, kuumasta höyrystä tai kondensaatiosta johtuva palovammavaara.
- Käytä grilliaterimia, joissa on pitkät, kuumuutta kestävät kahvat.

HUOMAUTUS - Aineellisten ja omaisuusvahinkojen vaara

- Jos käytön aikana tapahtuu virhe, irrota virtapistoke. Muussa tapauksessa sammuta laite aina ennen kuin irrotat pistokkeen pistorasiasta.
- Irrota laite virtalähteestä ennen ukkosmyrskyä.
- Kun laite irrotetaan virtalähteestä, vedä aina virtapistokkeesta äläkä koskaan virtajohdosta.
- Älä vedä laitetta liitäntäkaapelista.
- Laite ja sen liitäntäkaapeli suojaavat: muilta lämmönlähteiltä, tulelta, pitkäaikaiselta kosteudelta tai iskuilta.
- Varmista, että liitäntäkaapeli ei ole puristuksissa, mutkalla tai asetettu terävien reunojen yli ja ettei se joudu kosketuksiin kuumien pintojen (esim. laitteen) kanssa.
- Älä koskaan aseta raskaita esineitä laitteen tai liitäntäkaapelin päälle.
- Käytä vain alkuperäisiä valmistajan lisävarusteita, jotta et heikennä laitteen toimintaa ja vältä mahdolliset vauriot tai vaarat.

ASENNUSOHJEITA

HUOMAA!

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ja eläinten ulottuvilta. Tukehtumisvaara.

- Varmista, että asennusta varten on riittävästi tilaa ja käytä tarvittaessa mattoa suojaamaan laitetta tai herkkiä lattioita naarmuilta.
- Aseta laite vaakasuoralle, tasaiselle alustalle, jotta se ei pääse vääntymään.
- Noudata tässä asennus- ja käyttöohjeessa kuvattuja asennusvaiheita. **Virheellinen kokoonpano voi olla vaarallista.**
- Älä käytä kokoamiseen voimaa.
- Kiristä ruuviliitokset aluksi sormitiukkaan ja asennusvaiheen onnistuttua vielä kerran kunnolla. Muuten voi muodostua epätoivottua jännitystä.
- Kiristä muttereita, kunnes ne ovat kiinteästi paikoillaan ja kierrä vielä neljänneskierros. Älä kiristä niitä liikaa!

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

1. Huuhtele grilliritilät (**27**), lämpöritilä (**28**) ja rasvapelti (**3**) astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä mahdollisten tuotantojäämien poistamiseksi. Huomioi tämän lisäksi luku "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys"!
2. Grillin ensimmäinen käynnistys tulee tehdä ilman ruokaa, koska mahdollisista pinnoitejäämistä voi muodostua hajua tai savua. Anna grillin lämmetä korkeimmalla lämpötilaportaalle noin 30 minuuttia kansi suljettuna. Noudata luvuissa "Asennus ja liittäminen" ja "Käyttö" annettuja ohjeita.
3. Anna ritilöiden sekä rasvapelti jäähtyä ja puhdista se sen jälkeen vielä kerran.

ASENNUS JA LIITTÄMINEN

HUOMAA!

- Älä käytä grilliä syttyvän katoksen alla.
- Liitä grilli vain oikein asennettuun pistorasiaan, joka vastaa grillin teknisiä tietoja. Pistorasiaan on päästävä helposti käsiksi myös sen liittämisen jälkeen, jotta verkkoliitäntä voidaan irrottaa nopeasti.
- **GRILLI VAATII 16A (3200W) SULAKKEEN!**
- Kelaa liitäntäkaapeli kokonaan auki ennen grillin liittämistä.
- Suojaa grilli roiskeilta tai veteen putoamiselta pitämällä se vähintään 305 cm:n etäisyydellä vesistöistä, kuten altaista tai lammista.

1. Aseta grilli vakaalle, vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle. Huolehdi riittävästä vapaasta tilasta kaikille sivuille, ennen kaikkea grillikammioon (**32**).
2. Lukitse rullat (**19**) tarvittaessa kääntämällä siipimuttereita.
3. Avaa kansi (**31**).
4. Liu'uta rasvapelti (**3**) kiskoille grilliyksikön (**1**) alla grillin takana. Vedä rasvapelti ulos nostamalla sitä hieman kahvasta vapauttaaksesi sen lukituksesta.
5. Laita molemmat grilliritilät (**27**) ja tarvittaessa lämpöritilä (**28**) sisään (Kuva **G**).
6. Käännä sivupöydät (**2, 29**) ylös ja napsauta ne saranoihin 90° kulmassa.90°.
   Nosta niitä hieman ylöspäin kääntääksesi ne alas.
7. Kelaa liitäntäkaapeli auki ja työnnä virtapistoke pistorasiaan. Käyttövalo (**41**) alkaa palaa.

KÄYTTÖ

HUOMAA!

- Käytä tätä grilliä vain, kun kaikki osat ovat paikoillaan ja grilli on asennettu oikein ja näiden asennus- ja käyttöohjeiden asennusvaiheiden mukaisesti.
- Varmista ennen jokaista käyttöä, että grilli on ehjä ja oikein asennettu ja kytketty.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa rasvapelti ja lämpöelementtien alla oleva alue rasvakertymien varalta. Poista ylimääräinen rasva rasvanpolton välttämiseksi.
- Grilliritilä ja rasvapelti on aina oltava paikoillaan grillauksen aikana.
- Älä koskaan aseta kalvoon tai muovipusseihin käärittyä ruokaa grillin päälle.

MUUTAMA VINKKI ETUKÄTEEN:

- Grillissä on kaksi toisistaan riippumattomasti ohjattua lämmityselementtiä (**47**). Erilaisia ruokia eri kypsennyslämpötiloilla ja -ajoilla voidaan valmistaa samanaikaisesti.
  Jos kytket päälle vain yhden lämmityselementin, voit grillata epäsuorasti pois päältä kytketyn lämmityselementin päällä.
- Voit asettaa kypsennetyn ruoan lämpöritilälle (**28**) pitääksesi sen lämpimänä, kun jatkat grillausta. Huomaa, että se jatkaa kypsentämistä.
  Lisäksi voit kypsentää varovasti kasviksia, äyriäisiä yms. lämpöritilällä ja grillata lihaa grilliritilällä (**27**) korkealla lämmöllä.
- Kansilämpömittari (**35**) näyttää grillikammion (**32**) lämpötilan. Lisäksi mukana tulee kaksi lihalämpömittaria (**14**), jotka mittaavat grillattavan ruoan sisälämpötilaa. Nämä asetetaan grillatta-

vaan ruokaan ja liitetään pistorasioihin **P1** ja **P2** (**42**) (Kuva **D**). Näytössä (**43**) näkyy grillattavan ruoan lämpötila.

- Suosittelemme grillaamista kansi suljettuna (**31**). Miksi? Tämä vähentää pistoliekkien riskiä ja grillattu ruoka kypsyy nopeammin ja tasaisemmin.
- Lihan kypsennysaika riippuu sen paksuudesta, laadusta, kypsyydestä ja lämpötilasta grillin alussa. Ennen kuin olet todella perehtynyt laitteeseen, sinun tulee tarkistaa välillä ruoan tila.
- Kevyesti öljytty ruoka ruskistuu tasaisemmin eikä tartu grilliritilään. Harjaa tai suihkuta öljyä aina grillattavan ruoan päälle, ei suoraan grilliritilään.
- Jos käytät marinadia, kastiketta tai lasitetta, jossa on korkea sokeripitoisuus tai muita helposti syttyviä ainesosia, levitä niitä vasta grillauksen viimeisen 10-15 minuutin aikana.

Grillaaminen

1. Paina sen lämmityselementin ⏻ (**38, 45**) On- / Off-painiketta (**47**), jota haluat käyttää.
   Vastaava lämpötilanäyttö (**36**) ja ajastimen näyttö (**40**) syttyvät.
2. Aseta haluttu kypsennyslämpötila painikkeilla 🌡 (**37, 46**) 50 °C:n välein.
   Lämmityselementti lämpenee asetettuun lämpötilaan.
3. Jos haluat käyttää molempia lämmityselementtejä, kytke toinen lämmityselementti päälle samalla tavalla.
4. Jos haluat esilämmittää grillin, sulje kansi (**31**) ja odota, kunnes haluttu lämpötila näytetään kannen kansilämpömittarissa (**35**).
5. Avaa kansi ja aseta grillattava ruoka grilliritilälle (**27**) ja tarvittaessa lämpöritilälle (**28**).
6. Kun korkea lämpötila grillikammiossa (**32**) on saavutettu ja ruoan on tarkoitus kypsyä tasaisemmin joka puolelta, sulje kansi.
7. Ajastin käynnistyy automaattisesti 990 minuutin kohdalla ja aika alkaa vähentyä. Ajastinpainikkeella (**39**) voit asettaa halutun kypsennysajan 10 minuutin välein, jonka jälkeen grilli sammuu automaattisesti. Tämä on erityisen hyödyllistä pitkissä kypsennysprosesseissa, esim. nyhtöpossun valmistuksessa.
   Nollaa ajastin nollaan pitämällä ajastinpainiketta painettuna n. 3 sekuntia.
8. Käännä grillattavaa ruokaa välillä.
9. Sammuta grilli painamalla On- / Off-painiketta ⏻ (ennen kuin ajastin loppuu).
10. Polta grillauksen lämmityselementtejä, grilliritilää ja lämpöritilää kuumentamalla grilliä muutaman minuutin ajan maksimiteholla.
11. Kun olet sammuttanut grillin, odota noin 5–10 minuuttia ennen kuin irrotat virtapistokkeen pistorasiasta Koska tuuletin jatkaa toimintaansa jonkin aikaa grillin jäähdyttämiseksi.
12. Anna kaikkien osien jäähtyä ja puhdista ne (katso luku "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys").

Lihalämpömittarin käyttö

ⓘ Jos kypsennettäviä on useita (saman paksuisia), lihalämpömittari riittää referenssimittauslaitteena.

1. Työnnä lihalämpömittari (14) kokonaan liha-, kalan- tai siipikarjanpalan pidemmän sivun keskelle.
2. Liitä pistoke rasiaan P1 tai P2 (42) kuvassa D).
3. Mitattu lämpötila näkyy näytössä (43). Käytä painiketta P1-P2 (44) vaihtaaksesi P1 ja P2-näyttöjen välillä. Huomautus: **P1**-näyttö palaa jatkuvasti ja **P2**-näyttö vilkkuu..
4. Valmista ruoka tavalliseen tapaan ja pidä silmällä näyttöä.
5. Kun ruoka on kypsää, irrota lihalämpömittari laitteesta ja vedä se ulos ruoasta. **HUOMIO: Lihalämpömittari lämpenee.** Älä koske siihen käsin. Käytä keittiökäsineitä tai muita työkaluja.
6. Puhdista se (katso luku ”Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys”).

KÄYTÖN JÄLKEEN / PUHDISTUS JA SÄILYTYS

⚠ **HUOMAA!**

- Rasvapalon välttämiseksi grilli on puhdistettava säännöllisesti.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia pesuaineita tai harjoja, joissa on metalliharjakset. Nämä voivat vahingoittaa pintoja.
- Lisävarusteet **eivät** sovellu astianpesukoneeseen.
- VAROITUS! Lämmityselementit saa puhdistaa vain liinalla. ÄLÄ puhdista nesteillä tai upota nesteisiin!
- Mikäli mahdollista, säilytä grilli sisätiloissa enintään 40 °C:n lämpötilassa. Muuten suosittelemme grillin peittämistä sääsuojakuvulla.

Jotta voit nauttia grillistäsi pitkään, se tulee puhdistaa jokaisen käyttökerran jälkeen.

Jos grilliä ei puhdisteta ja huolleta säännöllisesti, sen suorituskyky voi heikentyä ajan myötä. Matalat lämpötilat, epätasainen lämmön jakautuminen ja ruoan tarttuminen grilliritilöihin ovat merkkejä siitä, että grilli on puhdistettava ja huollettava.

Puhdistus jokaisen käytön jälkeen

1. Polta **lämmityselementtejä** (**47**), **grilliritilöitä** (**27**) ja **lämpöritilää** (**28**) kuumentamalla grilliä maksimitehoon muutaman minuutin ajan.
2. Puhdista jäähdytyksen jälkeen lämmityselementit ja ritilät liinalla.
3. Tarvittaessa voit puhdistaa grilliritilät ja lämpöritilän lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja ruostumattomalla puhdistustyynyllä.
4. Tyhjennä rasvapelti **rasvan tippakaukalo** (**3**) ja huuhtele se lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
5. Kun kaikki osat ovat kuivia, laita ne takaisin grilliin.

Grillin sisäsivujen puhdistus (tarvittaessa)

Haihtunut rasva ja savu muodostavat kerrostumia, jotka voidaan poistaa seuraavasti:

1. Puhdistuksen helpottamiseksi irrota lämmityselementit grillistä.
2. Poista kaikki ruokajäämät ja rasvakertymät koko grillikammiosta (**32**). Nämä jäämät voidaan helposti poistaa muovilastalla.
3. Pyyhi pinnat puhtaaksi pehmeällä liinalla. Jos likaa on runsaasti, voit pestä sen pois lämpimällä saippuavedellä ja pyyhkiä kuivaksi hankaamattomalla liinalla.
4. Kun kaikki osat ovat kuivia, aseta lämmityselementit takaisin grilliin.

Ulkosivujen puhdistus (tarvittaessa)

Grillin ulkosivut on valmistettu erilaisista materiaaleista ja pinnoista, joten suosittelemme erilaisia puhdistusmenetelmiä pintatyypistä riippuen.

Pinnat ruostumattomasta teräksestä

- Käytä myrkytöntä, hankaamatonta ruostumattoman teräksen puhdistusainetta tai ulkoilutuotteiden ja grillien kiillotusainetta ruostumattoman teräksen pintojen puhdistamiseen.
- Käytä puhdistamiseen pehmeää liinaa.
- Huomioi puhdistusaineen valmistajan tiedot.

Lakatut, posliiniemaloidut pinnat ja muoviosat

- Käytä puhdistukseen vain lämmintä saippuavettä ja keittiöpyyhkeitä tai pehmeää liinaa. Puhdista, huuhtele ja pyyhi pinta kuivaksi.

ONGELMIEN POISTAMINEN

Jos laite ei toimi kunnolla, katso, voitko korjata ongelman itse. Jos seuraavat vaiheet eivät ratkaise ongelmaa, ota yhteyttä asiakaspalveluun.

Älä yritä itse korjata sähkölaitetta!

Laite ei toimi.

Virtapistoke ei ole asetettu kunnolla pistorasiaan.

► Korjaa virtapistokkeen asento.

Pistorasia on viallinen.

► Kokeile toista pistorasiaa.

Verkkojännitettä ei ole.

► Tarkista verkkoliitännän sulake.

Kypsennyslämpötilaa ei ole asetettu.

► Aseta laite luvussa "Käyttö" - "Grillaaminen" kuvatulla tavalla. Laite alkaa lämmittää vasta, kun asetus on tehty.

Sulakekotelossa oleva sulake on lauennut.

Liian monta laitetta on kytketty samaan piiriin.

► Vähennä piirissä olevien laitteiden määrää.

Ruokaa ei ole kypsennetty läpi.

Asetettu kypsennysaika oli liian lyhyt tai lämpötila liian alhainen.

► Lisää kypsennysaikaa tai lämpötilaa.

Ruokaa makaa päällekkäin.

► Levitä ja käännä ruokaa.

Grillissä on liikaa ruokaa.

► Vähennä grillattavan ruoan määrää.

Käytön aikana voi havaita epämiellyttävää hajua. / Laitteesta tulee savua.

Laite on likainen.

► Noudata luvun "Käytön jälkeen / puhdistus ja säilytys" -ohjeita.

Laitetta käytetään ensimmäistä kertaa.

► Hajua kehittyy usein, kun käytät uutta laitetta ensimmäisen kerran. Hajun pitäisi hävitä, kun laitetta on käytetty useita kertoja.

Liikaa öljyä tai rasvaa.

► Poista ylimääräinen öljy tai rasva.

TEKNISET TIEDOT

Artikkelinumero:	**01992**	**03524**
Mallinumero:	EB1001-GS	EB1001-UK
Teho:	max. 3200 W	max. 2860 W
Jännitteen syöttö:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz	
Suojausluokka:	I	
Suojausluokka:	IPX4	
Ajastin:	990 min saakka	
Lämpötila-alue:	100 °C – 300 °C (grilliritilällä)	
Laitteen mitat:	121,5 x 57,5 x 116 cm (L x S x K)	
Grillipinnan mitat:	59 x 40,5 cm	
Lihalämpömittarin pistoke:	3,5 mm liitin	
Käyttöohjeen tunnus	Z EG-II-590 M LM SCA V3 0722 md	

Valmistettu Kiinassa.

HÄVITTÄMINEN

Pura laitteen hävittämistä varten yksittäisiin osiin ja vie metallit ja muovit kierrätykseen.

Hävitä pakkausmateriaali ympäristöystävällisesti ja vie se kierrätyskeskukseen.

Vieressä oleva symboli (yliviivattu roskakori, jossa on yliviivaus) tarkoittaa, että vanhat laitteet eivät kuulu kotitalousjätteisiin, vaan erityisiin keräys- ja palautusjärjestelmiin.

Kotitalouksien vanhojen laitteiden omistajat voivat luovuttaa ne maksutta jätehuoltoviranomaisten keräyspisteisiin tai ElektroG:n mukaisiin valmistajien ja jälleenmyyjien perustamiin keräyspisteisiin. Sähkö- ja elektroniikkalaitteita markkinoille saattamat kaupat ovat myös velvollisia ottamaan ne takaisin.

Kære kunde

Tak, fordi du har valgt en e-grill fra LANDMANN. Denne monterings- og brugsvejledning hjælper dig trin for trin med at gøre din netop købte LANDMANN e-grill klar til brug. Vi giver dig også vigtige tips om korrekt brug, sikker håndtering og pleje. Tag dig tid til at sætte dig ind i detaljerne om dit nye udstyr.

Vi håber, at du ikke kun får en god start, men også får glæde af din LANDMANN-grill i lang tid. Hvis du har spørgsmål om din grillmodel eller har brug for yderligere hjælp, vil vores serviceteam gerne hjælpe dig. Du kan finde de relevante kontaktoplysninger på bagsiden af denne monterings- og brugsvejledning.

Rigtig god fornøjelse og masser af lækker grilltid med din dit LANDMANN-team.

INDHOLD

Leveringsomfang 26
Oversigt over enheder 26
Påtænkt anvendelse 26
Sikkerhedsinstruktioner 27
Bemærkninger om montering 28
Før første brug 28
Opsætning og tilslutning 28
Brug 28
Efter brug / Rengøring og opbevaring 29
Fejlfinding 30
Tekniske data 30
Bortskaffelse 30

VIGTIGE BEMÆRKNINGER! SØRG FOR AT BEHOLDE DENNE!

Om denne monterings- og brugsanvisning

Før du bruger apparatet første gang, skal du læse denne monterings- og brugsvejledning omhyggeligt og følge sikkerhedsinstruktionerne. Opbevar den til senere spørgsmål og andre brugere. Den er en del af apparatet. Producenten og importøren påtager sig intet ansvar, hvis oplysningerne i denne monterings- og brugsvejledning ikke overholdes.

Symboler

Faresignaler: Disse symboler angiver mulige farer. Læs og følg omhyggeligt de relevante sikkerhedsinstruktioner.

Supplerende informationer

Læs monterings- og brugsvejledningen før brug!

Egnet til fødevarer.

Forsigtig: varme overflader!

~ Vekselstrøm

Signalord

Signalord angiver farer i tilfælde af manglende overholdelse af de tilsvarende instruktioner.

FARE– høj risiko, resulterer i alvorlig personskade eller død

ADVARSEL – mellemstor risiko, resulterer i alvorlig personskade eller død

FORSIGTIG – lav risiko, kan medføre mindre eller moderat personskade.

BEMÆRK – kan medføre risiko for materielle skader

Yderligere forklaringer

Forklaringsnumre er vist som følger: (**1**)

Billedreferencer er vist som følger: (Billede **A**)

LEVERINGSOMFANG

(Billede **A**)

Pos.	Antal	Betegnelse
1	1	Grillenhed (færdigmonteret)
2	1	Sidebord, højre
3	1	Fedtopsamlingsbakke
4	2	Holder A
5	2	Holder B
6	2	Vinkelbeslag A
7	2	Vinkelbeslag B
8	1	Tværstivere, bagerst
9	1	Hylde
10	1	Dørhængsel, nederst
11	1	Grundplade
12	1	Støtte, bagerst til højre
13	1	Støtte, forrest til højre
14	2	Kødtermometer
15	1	Underskabsdør, højre
16	1	Underskabsdør, venstre
19	4	Hjul, låsbart
22	2	Sidevæg
23	1	Støtte, forrest til venstre
24	1	Dæksel til underskab
25	1	Støtte, bagerst til venstre
26	2	Tværstivere, til venstre / til højre
27	2	Grillrist
28	1	Varmholdningsrist
29	1	Sidebord, venstre
		Monteringsmateriale:
A	20	Skrue, M6 x 12 mm (¼" x 12 mm)
B	30	Skrue, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Fjerring, M6 (¼")
D	4	Skæfteskrue (¼")
E	8	Skive, M6 (¼")
	1	Monterings- og brugsvejledning

OBS!

- Kontrollér, at leveringsomfanget er komplet, og at komponenterne ikke er beskadiget under transporten. Hvis der mangler dele, eller delene er beskadiget, skal du kontakte kundeservice (se sidste side).
- Fjern eventuelle folier, klistermærker eller transportbeskyttelse fra apparatet, men **aldrig typeskiltet og eventuelle advarsler!**

OVERSIGT OVER ENHEDER

(billede B)

30 Håndtag til låg
31 Låg
32 Grillkammer
33 Kontrolpanel
34 Underskab
35 Termometer til låg

(billede C, kontrolpanel)

36 Temperaturvisning, venstre/ højre varmeelement
37 Temperaturknap, højre varmeelement
38 Tænd/sluk-knap, højre varmeelement
39 Timer-knap
40 Timer-displayet
41 Driftslampe, lyser, når enheden er tilsluttet stikkontakten
42 **P1** og **P2**: Stikkontakter til tilslutning af kødtermometre
43 Visning af den temperatur, der er målt af kødtermometeret
44 Knap til skift mellem temperaturvisning af kødtermometer 1 (**P1**) og 2 (**P2**)
45 Tænd/sluk-knap, venstre varmeelement
46 Temperaturknap, venstre varmeelement

(Billede **F**)

47 Varmeelement

PÅTÆNKT ANVENDELSE

- Denne elektriske grill (apparat) er beregnet til tilberedning af grillbar mad. Den er beregnet til udendørs brug.
- Enhver anden brug eller brug ud over dette er ikke tilladt. Dette gælder især for følgende forudsigelige misbrug:
  - Brug aldrig apparatet som et indbygningsapparat!
  - Apparatet må ikke anvendes i campingvogne og autocampere og/eller på både.
  - Brug ikke apparatet som varmeapparat!
- Apparatet er beregnet til privat brug, ikke til erhvervsmæssig brug.
- Brug kun apparatet til det angivne formål og kun som beskrevet i denne monterings- og brugsvejledning. Enhver anden anvendelse anses for at være i strid med den tilsigtede anvendelse. Forkert betjening og ukorrekt håndtering kan føre til funktionsfejl på enheden og skade på brugeren.
- Alle defekter, der skyldes forkert håndtering, beskadigelse eller reparationsforsøg, er udelukket fra garantien. Dette gælder også for normal slitage samt fedtaflejringer og misfarvning på apparatet og tilbehør.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 26 13.07.2022 15:18:09

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

ADVARSEL: Overhold alle sikkerhedsoplysninger, instruktioner, illustrationer og tekniske data, som apparatet er forsynet med. Manglende overholdelse af sikkerhedsoplysningerne og instruktionerne kan medføre elektrisk stød, brand og/eller personskade.

Instruktioner for sikker drift

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og/eller viden, hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at anvende apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.
- **Børn** må **ikke** lege med apparatet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er over 8 år og er under opsyn.
- Børn under 8 år og dyr skal holdes væk fra apparatet og tilslutningskablet.
- **ADVARSEL:** Der må ikke anvendes kul eller lignende brændsler til dette apparat.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent med en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Overhold rengøringsanvisningerne i kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring"!

Forsigtig: varme overflader!

Under apparatets drift kan dets overflader blive meget varme. Rør ikke ved opvarmede dele af apparatet under og efter brug! Rør kun ved håndtagene og betjeningselementerne, mens apparatet er i drift, eller umiddelbart efter at det er slukket. Brug grillhandsker, der er testet i henhold til forordning (EU) 2016/425 om personlige værnemidler i henhold til DIN EN 407 (varmebeskyttelseskategori II). Vent, indtil apparatet er afkølet, før du transporterer, rengør eller opbevarer det.

- Apparatet er egnet til udendørs brug.
- Apparatet skal forsynes via en fejlstrømsanordning (RCD) med en nominel udløsningsstrøm på højst 30 mA.
- Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med en beskyttelsesjord (for enheder i beskyttelsesklassel).
- Strømkablet skal regelmæssigt kontrolleres for tegn på skader, og hvis **strømkablet** er beskadiget, må apparatet ikke længere anvendes.
- Hvis apparatets strømkabel bliver beskadiget, skal det udskiftes af producenten eller dennes kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå farer.
- Der må ikke foretages ændringer eller reparationer på apparatet. Du må ikke selv udskifte strømkablet. Hvis apparatet eller dets tilbehør er beskadiget, skal det udskiftes eller repareres af producenten, kundeservice eller et specialværksted for at undgå farer.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, når det ikke er i brug, når det ikke er under opsyn, og før det transporteres, samles, adskilles eller rengøres.

FARE – Risiko for elektrisk stød

- Brug ikke apparatet i regnvejr.
- Brug eller opbevar ikke enheden i rum med høj luftfugtighed.
- Nedsænk aldrig apparatet eller tilslutningskablet i vand eller andre væsker, og sørg for, at de ikke kan falde i vandet eller blive våde.
- Hvis apparatet falder i vandet, skal du straks afbryde strømforsyningen. **Tag først derefter** apparatet ud af vandet.
- Brug ikke apparatet, hvis det har haft en funktionsfejl, er blevet tabt eller faldet i vand for at undgå farer. Få det kontrolleret på et specialværksted, før du tager det i brug igen.
- Rør aldrig ved apparatet eller tilslutningskablet med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømmen.

ADVARSEL – Brandfare

- Hold grillområdet væk fra brændbare dampe og væsker som f.eks. benzin, paraffin, alkohol osv.
- Der må ikke befinde sig brændbare eller varmefølsomme materialer inden for 60 cm fra apparatet, når det er i brug eller stadig er varmt.
- Dæk ikke ventilationsåbningerne til, da apparatet kan blive overophedet. Dæk ikke apparatet til, mens det er varmt, for at undgå brand.
- ADVARSEL: For at undgå overophedning må du ikke dække apparatet med stive eller fleksible materialer som f.eks. aluminiumsbakker, aluminiumsfolie eller bakker lavet af andre varmebestandige materialer. Brugen af sådanne genstande eller materialer på grillfladen kan bringe apparatets sikkerhed i fare og forårsage alvorlig skade.
- Maden må ikke berøre varmeelementet. De kan bryde i brand.
- Sørg altid for, at spændingen ved den anvendte stikkontakt er egnet til apparatet. Stikkontakterne skal også være egnet til apparater med et strømforbrug på 3200 watt (modell: EB1001-GS) eller 2860 watt (modell: EB1001-UK).
- Sørg for, at der ikke er tilsluttet andre apparater med stort strømforbrug til samme kredsløb, mens apparatet er i drift, for at undgå overbelastning og muligvis kortslutning (brand).
- Brug kun forlængerkabler, der er egnet til denne effekt.
- Der må ikke anvendes kabeltromler.
- Sørg for ikke at overopvarme fødevarer, der er rige på olie og fedt. Der må ikke placeres beholdere fyldt med olie i apparatet. Rengør fedtopsamlingsbakken regelmæssigt.
- Sluk ikke flammer med vand. Sluk for apparatet, tag stikket ud af stikkontakten, og lad det køle af.
- I tilfælde af brand: Må ikke slukkes med vand! Kvæl flammerne med et brandtæppe eller en egnet brandslukker.

ADVARSEL - risiko for personskade

- Dette apparat bliver meget varm og må ikke flyttes under drift.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er varmt Sørg især for, at børn eller personer, der ikke er i stand til at genkende eller reagere korrekt på mulige farer, ikke kommer i nærheden af det varme apparat.
- Sørg for, at børn ikke har uovervåget adgang til apparatet. Forkert brug kan være farligt.
- Sørg for, at tilslutningskablet ikke udgør en risiko for at snuble.
- Når du åbner låget, kan der slippe varm damp ud, når du åbner låget. Hold hovedet og hænderne væk fra farezonen. Der er risiko for skoldning på grund af varme, varm damp eller kondensvand.
- Brug grillredskaber med lange, varmebestandige håndtag.

BEMÆRK - Risiko for materielle og tingsskader

- Hvis der opstår en fejl under drift, skal du trække stikket ud af stikkontakten. Ellers skal du altid slukke for apparatet, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
- Afbryd apparatet fra stikkontakten før et tordenvejr.
- Når du afbryder apparatet fra nettet, skal du altid trække stikket ud af stikkontakten og aldrig strømkablet.
- Træk ikke i apparatet i strømkablet.
- Beskyt apparatet og dets tilslutningskabel mod: andre varmekilder, ild, langvarig udsættelse for fugt eller stød.
- Sørg for, at tilslutningskablet ikke bliver klemt, bøjet eller lagt over skarpe kanter, og at det ikke kommer i kontakt med varme overflader (f.eks. på apparatet).
- Placer aldrig tunge genstande på enheden eller tilslutningskablet.
- Brug kun originalt tilbehør fra producenten for ikke at forringe apparatets funktion og for at undgå eventuelle skader.

BEMÆRKNINGER OM MONTERING

OBS!

- Hold emballagematerialet væk fra børn og dyr. Der er risiko for kvælning.

- Sørg for, at der er plads nok til montering, og brug om nødvendigt et underlag for at beskytte apparatet eller følsomme gulve mod ridser.
- Opbyg apparatet på en vandret, plan overflade, så det ikke bliver skævt.
- Følg de monteringstrin, der er illustreret i denne monterings- og brugsvejledning. **Forkert installation kan være farlig.**
- Der må ikke bruges vold, når du samler den.
- Skrueforbindelserne skal først strammes med hånden og derefter skrues rigtigt fast, når monteringstrinnet er gennemført. Ellers kan der opstå uønskede spændinger.
- Spænd møtrikkerne, indtil de er stramme, og drej derefter en kvart omgang mere. Du må ikke stramme dem for meget!

FØR FØRSTE BRUG

1. Skyl grillristene (**27**), varmholdningsristen(**28**) og fedtopsamlingsbakken (**3**) med opvaskemiddel og varmt vand for at fjerne eventuelle produktionsrester. Overhold rengøringsanvisningerne i kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring"!
2. Grillen skal bruges første gang uden mad, da eventuelle belægningsrester kan forårsage lugt- eller røgudvikling. Lad grillen varme op i ca. 30 minutter uden mad med låget lukket på den højeste temperaturindstilling. Følg instruktionerne i kapitlerne "Opsætning og tilslutning" og "Brug".
3. Lad ristene og fedtopsamlingsbakken køle af, og rengør dem derefter igen.

OPSÆTNING OG TILSLUTNING

OBS!

- Brug ikke grillen under et brændbart tag.
- Tilslut kun grillen til en korrekt installeret stikkontakt, der er i overensstemmelse med grillens tekniske specifikationer. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter tilslutning, så netforbindelsen hurtigt kan afbrydes.
- Pak strømkablet helt ud, før du tilslutter grillen.
- For at beskytte grillen mod stænk eller fald i vand skal du holde en afstand på mindst 305 cm (10 fod) fra vandområder som f.eks. bassiner eller damme.

1. Placer grillen på en stabil, plan og flad overflade. Sørg for, at der er tilstrækkelig fri plads på alle sider, især i retning af grillkammeret (**32**).
2. Om nødvendigt låses hjulene (**19**) ved at dreje på vingemøtrikkerne.
3. Åbn låget (**31**).
4. Skub fedtopsamlingsbakken (**3**)op på skinnerne under grillenheden (**1**)på bagsiden af grillen.
   Hvis du vil tage fedtopsamlingsbakken ud, skal du løfte den let i håndtaget for at frigøre den fra låsen.
5. Sæt de to grillriste (**27**) og om nødvendigt varmholdningsristen (**28**) i (billede **G**).
6. Fold sidebordene (**2, 29**) op, og lad dem låses fast i hængslerne i en vinkel på 90°.
   Du kan folde dem ned ved at løfte dem lidt op.
7. Pak tilslutningskablet ud, og sæt netstikket i en stikkontakt. Driftslampen (**41**) begynder at lyse.

BRUG

OBS!

- Brug kun denne grill, hvis alle dele er på plads, og grillen er blevet samlet korrekt og i overensstemmelse med monteringstrinene i denne monterings- og brugsanvisning
- Før hver brug skal du sikre dig, at grillen er ubeskadiget og korrekt opsat og tilsluttet.
- Før hver brug skal du kontrollere fedtopsamlingsbakken og området under varmeelementerne for fedtaflejringer. Fjern overskydende fedt for at undgå fedtbrande.
- Under grillning skal grillristene og fedtopsamlingsbakken altid være på plads.
- Læg aldrig mad på grillen indpakket i husholdningsfilm eller plastikposer.

ET PAR GODE RÅD PÅ FORHÅND:

- Grillen har to varmeelementer (**47**), der styres uafhængigt af hinanden. Det betyder, at forskellige fødevarer kan tilberedes ved forskellige temperaturer og på forskellige tidspunkter på samme tid.
  Hvis du kun tænder for et af varmeelementerne, kan du grille indirekte på det varmeelement, der er slukket.
- Du kan lægge tilberedt mad på varmholdningsristen (**28**) for at holde det varmt, mens du fortsætter med at grille. Bemærk, at den vil fortsætte med at koge.
  Du kan også tilberede grøntsager, fisk og skaldyr osv. forsigtigt på varmholdningsristen, mens du griller kød på grillristen (**27**) ved høj varme.
- Termometeret til låget (**35**) viser temperaturen i grillkammeret (**32**). Desuden medfølger der to kødtermometre (**14**), som måler kernetemperaturen på den grillede mad. Disse sættes ind i den mad, der skal grilles, og tilsluttes til stikkontakterne **P1** og **P2** (**42**) (billede **D**). Fødevarens temperatur vises i displayet (**43**).

- Vi anbefaler, at du griller med lukket låg (**31**). Hvorfor? Det mindsker risikoen for gnister, og maden tilberedes hurtigere og mere jævnt.
- Tilberedningstiden afhænger af kødets tykkelse, kvalitet, modenhed og temperatur, når du begynder at grille. Før du er helt fortrolig med apparatet, bør du kontrollere tilstanden af den grillede mad mellem tilberedningerne.
- Let olieret mad brunes mere jævnt og klæber ikke fast til grillristen. Fordel eller sprøjte altid olie på maden og ikke direkte på grillristen.
- Hvis du bruger en marinade, sauce eller glasur med et højt sukkerindhold eller andre letantændelige ingredienser, skal du kun smøre den på i de sidste 10 til 15 minutter af grillprocessen.

Grillning

1. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ (**38, 45**) på det varmeelement (**47**), som du vil bruge.
   Temperaturvisning (**36**) og timer-displayet (**40**) lyser op.
2. Brug knapperne 🌡 (**37, 46**) til at indstille den ønskede tilberedningstemperatur i trin på 50 °C.
   Varmeelementet varmer op til den indstillede temperatur.
3. Hvis du vil bruge begge varmeelementer, skal du tænde det andet varmeelement på samme måde.
4. Hvis du vil bruge begge varmeelementer, skal du tænde det andet varmeelement på samme måde. Hvis du vil forvarme grillen, skal du lukke låget (**31**)og vente, indtil den ønskede temperatur vises på termometeret til låget (**35**).
5. Åbn låget, og læg maden på grillristen(**27**) og om nødvendigt på varmholdningsristen (**28**).
6. Når der er opnået en høj temperatur i grillkammeret (**32**), og maden skal tilberedes mere jævnt på alle sider, lukkes låget.
7. Efter tænding starter timeren automatisk på 990 minutter og tæller ned. Med timer-knappen (**39**) kan du indstille den ønskede tilberedningstid i intervaller på 10 minutter, hvorefter grillen automatisk slukker. Dette er især nyttigt ved længere tilberedningsprocesser, f.eks. ved tilberedning af pulled pork.
   For at nulstille timeren til 0 skal du holde timer-knappen nede i ca. 3 sekunder for at nulstille den.
8. Vend maden ind i mellem.
9. Tryk på tænd/sluk-knappen ⏻ for at slukke for grillen (før timeren udløber).
10. Efter grillning skal du brænde varmeelement, grillriste og varmholdningsriste ud ved at varme grillen op i et par minutter ved maksimal effekt.
11. Når grillen er slukket, skal du vente ca. 5-10 minutter, før du trækker stikket ud af stikkontakten. Dette skyldes, at ventilatoren fortsætter med at køre i et stykke tid for at afkøle grillen.
12. Lad alle dele køle af, og rengør dem derefter (se kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring").

Brug af kødtermometre

ⓘ For flere stykker mad (af samme tykkelse) er et kødtermometer tilstrækkeligt som referencemåleinstrument.

1. Skub kødtermometeret (14) helt ind i midten af den længste side af kødet, fisken eller fjerkræet.
2. Tilslut stikket til stikkontakten P1 eller P2 (42) (billede D).
3. Den målte temperatur vises i displayet (43). Brug knappen P1-P2 (44) til at skifte mellem displayet for P1 og P2. Bemærk: Displayet for P1 lyser permanent, og displayet for P2 blinker.
4. Tilbered maden som sædvanlig, og hold øje med displayet.
5. Når maden er tilberedt, skal du tage kødtermometeret ud af apparatet og trække det ud af maden. **FORSIGTIG: Kødtermometeret bliver varmt.** Rør ikke ved det med hænderne. Brug køkkenhandsker eller andre hjælpemidler.
6. Rengør det (se kapitlet ”Efter brug / Rengøring og opbevaring”).

EFTER BRUG / RENGØRING OG OPBEVARING

⚠ **OBS!**

- For at undgå fedtbrande skal grillen rengøres regelmæssigt.
- Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller børster med metalhår. Disse kan beskadige overfladerne.
- Tilbehøret er **ikke** egnet til opvaskemaskinen.
- ADVARSEL! Varmeelementerne må kun rengøres med en klud. Rengør IKKE med væsker, og nedsænk ikke i væsker!
- Opbevar grillen om muligt i lukkede rum ved en temperatur på højst 40 °C. Ellers anbefaler vi, at du dækker grillen med en vejrbeskyttelseshætte.

Hvis du vil have glæde af din grill i lang tid, skal du rengøre den efter hver brug.

Hvis grillen ikke rengøres og vedligeholdes regelmæssigt, kan dens ydeevne falde med tiden. Lave temperaturer, ujævn varmefordeling og mad, der hænger fast på grillristene, er tegn på, at grillen skal rengøres og vedligeholdes.

Rengøring efter hver brug

1. Brænd **varmeelementerne** (**47**)**, grillristene** (**27**) og **varmholdningsristen** (**28**) ud ved at opvarme grillen til maksimal effekt i et par minutter.
2. Rengør varmeelementerne og ristene med en klud, når de er afkølet.
3. Hvis det er nødvendigt, kan du rengøre grillristene og varmholdningsristen med varmt vand, opvaskemiddel og en rengøringspude i rustfrit stål.
4. Tøm **fedtopsamlingsbakken** (**3**) , og skyl den med varmt vand og opvaskemiddel.
5. Når alle dele er tørre, sættes de tilbage i grillen.

Rengøring af grillens inderside (om nødvendigt)

Fordampet fedt og røg skaber aflejringer, som kan fjernes på følgende måde:

1. For at gøre rengøringen nemmere kan du tage varmeelementerne ud af grillen. Træk forsigtigt varmeelementerne ud.
2. Fjern alle madrester og fedtansamlinger i hele grillkammeret (**32**). Disse aflejringer kan let fjernes med en plastspatel.
3. Tør overfladerne af med en blød klud. Hvis der er mere snavs, kan du vaske det af med varmt sæbevand og tørre det af med en ikke-slibende klud.
4. Når alle dele er tørre, sættes varmeelementerne tilbage i grillen.

Rengøring af ydersiden (om nødvendigt)

Grillens yderside er lavet af forskellige materialer og overflader, så vi anbefaler forskellige rengøringsmetoder afhængigt af overfladetypen.

Overflader i rustfrit stål

- Brug et ikke-giftigt, ikke-slibende rengøringsmiddel eller polish til rustfrit stål til udendørs produkter og griller til at rengøre overfladerne i rustfrit stål.
- Brug en blød klud til rengøring.
- Følg rengøringsmiddelproducentens anvisninger.

Malede, porcelænsemaljerede overflader og plastdele

- Brug kun varmt sæbevand og køkkenhåndklæder eller en blød klud til rengøring. Rengør overfladen, skyl den og tør den af.

FEJLFINDING

Hvis apparatet ikke fungerer korrekt, skal du se, om du selv kan løse problemet. Hvis de følgende trin ikke løser problemet, skal du kontakte kundeservice.

Forsøg ikke selv at reparere et elektrisk apparat!

Apparatet fungerer ikke.

Netstikket er ikke sat korrekt i stikkontakten.

- ► Korriger placeringen af netstikket.

Stikkontakten er defekt.

- ► Prøv en anden stikkontakt.

Der er ingen netspænding.

- ► Kontroller sikringen på nettilslutningen.

Der er ikke indstillet nogen tilberedningstemperatur.

- ► Indstil apparatet som beskrevet i kapitlet "Brug" - "Grillning". Apparatet begynder ikke at varme, før det er indstillet.

Sikringen i sikringsboksen er udløst.

Der er for mange apparater tilsluttet det samme kredsløb.

- ► Reducer antallet af apparater i kredsløbet.

Maden er ikke gennemstegt.

Den indstillede tilberedningstid var for kort, eller temperaturen var for lav.

- ► Forøg tilberedningstiden eller tilberedelsestemperaturen.

Maden ligger oven på hinanden.

- ► Fordel og rør i maden.

Der er for meget mad på grillen.

- ► Reducer mængden af mad på grillen.

Der kan forekomme en ubehagelig lugt under brug. / Der kommer røg ud af apparatet.

Apparatet er snavset.

- ► Følg instruktionerne i kapitlet "Efter brug / Rengøring og opbevaring".

Apparatet anvendes for første gang.

- ► Der opstår ofte en lugt, når man bruger nye apparater første gang. Lugten bør forsvinde, når apparatet er blevet brugt flere gange.

For meget olie eller fedt.

- ► Fjern overskydende olie eller fedt.

TEKNISKE DATA

Artikelnummer:	**01992**	**03524**
Modellnummer:	EB1001-GS	EB1001-UK
Ydelse:	max. 3200 W	max. 2860 W
Strømforsyning:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz	
Beskyttelsesklasse	I	
Beskyttelsestype:	IPX4	
Timer:	til 990 min	
Temperaturområde:	100 °C – 300 °C (på grillristen)	
Apparatets dimensioner:	121,5 x 57,5 x 116 cm (B x T x H)	
Grillfladens dimensioner:	59 x 40,5 cm	
Kødtermometerstik:	3,5 mm klinke	
ID Brugsanvisning:	Z EG-II-590 M LM SCA V3 0722 md	

Fremstillet i Kina.

BORTSKAFFELSE

For at bortskaffe apparatet skal du skille det ad i dets enkelte dele og genbruge metaller og plast.

Bortskaf emballagematerialet på en miljøvenlig måde, og aflever det til genvinding.

Det modsatte symbol (overstreget skraldespand med understregning) betyder, at gamle apparater ikke hører hjemme i husholdningsaffaldet, men i særlige indsamlings- og returneringssystemer.

Ejere af gamle apparater fra private husholdninger kan aflevere disse gratis på de offentlige affaldsmyndigheders indsamlingssteder eller på de tilbagetagningssteder, som producenter og distributører har oprettet i overensstemmelse med ElektroG. Butikker, der stiller elektrisk og elektronisk udstyr til rådighed på markedet, er også forpligtet til at tage det tilbage.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 30 13.07.2022 15:18:09

Kallid kliendid!

Suur tänu, et olete ostnud LANDMANN-i E-Grilli. Käesolev paigaldus- ja kasutusjuhend aitab teil samm-sammult uut LANDMANN-i grilli kasutusvalmis seada. Lisaks anname olulisi juhiseid õige kasutamise, ohutu käsitsemise ja hoolduse kohta.

Võtke endale aega, et tutvuda oma uue seadme üksikasjadega. Sest me soovime teile mitte üksnes sujuvat LANDMANN-grilli kasutamise alustamist, vaid ka pikka kasutusiga. Kui teil on küsimusi grillimudeli kohta või vajate muud abi, aitab teid meeleldi meie hooldusmeeskond. Vastavad kontaktandmed leiate käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi tagaküljelt.

Head kasutamist ja nauditavat grillimist soovib teie LANDMANN-meeskond.

SISUKORD

Tarnekomplekt 32
Seadme ülevaade 32
Otstarbekohane kasutamine 32
Ohutusjuhised 33
Paigaldamise juhised 34
Enne esmakordset kasutamist 34
Ülesseadmine ja ühendamine 34
Kasutamine 34
Pärast kasutamist / puhastamine ja hoiulepanek 35
Probleemide kõrvaldamine 36
Tehnilised andmed 36
Utiliseerimine 36

OLULISED JUHISED!
HOIDKE TINGIMATA ALLES!

Teave käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi kohta

Enne seadme kasutamist lugege paigaldus- ja kasutusjuhend tähelepanelikult läbi ja järgige ohutusjuhiseid. Hoidke juhend hilisemaks kasutamiseks ja edasiste kasutajate jaoks alles. See kuulub seadme juurde. Tootja ja importija ei võta endale mingit vastutust, kui käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi juhiseid ei järgita.

Sümbolid

Ohu sümbol: Need sümbolid viitavad võimalikele ohtudele. Lugege tähelepanelikult selle juurde kuuluvaid ohutusjuhiseid ja järgige neid.

Täiendav teave

Enne kasutamist lugege paigaldus- ja kasutusjuhendit!

Sobib toiduainete jaoks.

Ettevaatust, kuumad pinnad!

~ Vahelduvvool

Tunnussõnad

Tunnussõnad tähistavad vastavate juhiste mittejärgimisest tingitud ohtusid.

OHT – suur oht, mille tagajärjeks on vigastused või surm
HOIATUS – keskmine oht, mille tagajärjeks on vigastused või surm

ETTEVAATUST! – madal oht, mille tagajärjeks võivad olla kerged või mõõdukad vigastused
JUHIS – selle tagajärjeks võib olla materiaalne kahju

Täiendavad selgitused

Legendi numbrid on esitatud järgmiselt: (**1**)
Pildiviited on esitatud järgmiselt: (Pilt **A**)

TARNEKOMPLEKT

(Pilt **A**)

Pos.	Arv	Nimetus
1	1	Grilli üksus (eelmonteeritud)
2	1	Külglaud, paremal
3	1	Rasvakogumisnõu
4	2	Hoidik A
5	2	Hoidik B
6	2	Nurgik A
7	2	Nurgik B
8	1	Põiklatt, tagumine
9	1	Sissepandav põhi
10	1	Uksepiirik, all
11	1	Põhjaplaat
12	1	Tugijalg, tagumine parem
13	1	Tugijalg, eesmine parem
14	2	Lihatermomeeter
15	1	Alumise kapi uks, parem
16	1	Alumise kapi uks, vasak
19	4	Ratas, reguleeritav
22	2	Külgsein
23	1	Tugijalg, eesmine vasak
24	1	Alumise kapi äärik
25	1	Tugijalg, tagumine vasak
26	2	Põiklatt, vasak/parem
27	2	Grillrest
28	1	Soojendusrest
29	1	Külglaud, vasakul
		Paigaldusmaterjal:
A	20	Kruvi, M6 x 12 mm (¼" x 12 mm)
B	30	Kruvi, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Vedrurõngas, M6 (¼")
D	4	Astmega polt (¼")
E	8	Alusseib, M6 (¼")
	1	Paigaldus- ja kasutusjuhend

Tähelepanu!

- Kontrollige tarnekomplekti terviklikkuse suhtes ja komponente transpordikahjustuste suhtes. Kui osad puuduvad või on kahjustatud, pöörduge klienditeeninduse poole (vt viimane lehekülg).
- Eemaldage seadmelt võimalikud kiled, kleebised või transpordikaitse, kuid **mitte kunagi tüübisilti ja hoiatusjuhiseid!**

SEADME ÜLEVAADE

(Pilt **B**)

30 Kaane käepide
31 Kaas
32 Grillikamber
33 Juhtpaneel
34 Alumine kapp
35 Kaanetermomeeter

(Pilt **C**, juhtpaneel)

36 Temperatuurinäidik, vasak/parem kütteelement
37 Temperatuurinupp, parem kütteelement
38 Sisse/välja nupp, parem kütteelement
39 Taimeri nupp
40 Taimeri näidik
41 Töötuli, põleb, kui seade on ühendatud pistikupessa
42 **P1** ja **P2**: Pesad lihatermomeetri ühendamiseks
43 Lihatermomeetri mõõdetud temperatuuri näidik
44 Ümberlülitusnupp temperatuurinäidiku ning lihatermomeetri 1 (**P1**) ja 2 (**P2**) vahel
45 Sisse/välja nupp, vasak kütteelement
46 Temperatuurinupp, vasak kütteelement

(Pilt **F**)

47 Kütteelement

OTSTARBEKOHANE KASUTAMINE

- Antud elektrigrill (seade) on mõeldud grillitavate toiduainete valmistamiseks. See on mõeldud kasutamiseks välistingimustes.
- Muul moel või sellest erinev kasutamine on keelatud. See kehtib eriti järgmiste tõenäoliste väärkustuste kohta:
  - Ärge kunagi kasutage seadet sisseehitatud seadmena!
  - Ärge kasutage seadet haagiselamutes ja autoelamutes ja/või paatides.
  - Ärge kunagi kasutage seadet kütteseadmena!
- Seade on mõeldud erakasutuseks, mitte äriliseks kasutamiseks.
- Kasutage seadet üksnes nimetatud otstarbel ning ainult käesolevas paigaldus- ja kasutusjuhendis kirjeldatud viisil. Mis tahes muul moel kasutamine on mitteotstarbekohane. Vale kasutamine ja mittenõuetekohane käsitsemine võib põhjustada seadme rikkeid ja kasutaja vigastusi.
- Garantii ei kata puudusi, mis on tekkinud mitteotstarbekohase kasutamise, kahjustuste või remondikatsete tõttu. See kehtib ka tavapärase kulumise kohta ning rasva kogunemise ja värvimuutuste kohta seadmel ja lisatarvikutel.

OHUTUSJUHISED

HOIATUS: Järgige kõiki ohutusjuhiseid, juhiseid, kujutisi ja tehnilisi andmeid, millega antud seade on varustatud. Ohutusjuhiste ja juhiste eiramine võib põhjustada elektrilööki, tulekahju ja/või vigastusi.

Ohutu kasutamise juhised

- **Lapsed** alates 8. eluaastast ning füüsiliste, sensoorsete või vaimsete puuetega inimesed või puuduvate kogemuste ja/või teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on instrueeritud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad sellega seotud ohtusid.
- **Lapsed ei tohi** seadmega mängida.
- Puhastamist ja **kasutajapoolset hooldust** ei tohi läbi viia **lapsed**, kui nad pole vähemalt 8-aastased ja järelevalve all.
- Alla 8-aastased lapsed ja loomad tuleb seadmest ja ühendusjuhtmest eemal hoida.
- **HOIATUS:** Puidusüsi ega muid sarnaseid kütuseid ei tohi sellel seadmel kasutada.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimisseadme abil.
- Järgige peatükis „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“ toodud puhastusjuhiseid!

ETTEVAATUST, kuumad pinnad!

Seadme töötamise ajal võivad selle pealispinnad tugevalt kuumeneda. Seadme kasutamise ajal ja selle järel vältige kokkupuutumist kuumade osadega! Sellal kui seade töötab või vahetult pärast väljalülitamist puudutage ainult käepidemeid ja regulaatorit. Kandke grillikindaid, mis on kontrollitud vastavalt isikukaitsevahendite määrusele (EL) 2016/425 standardi DIN EN 407 (kuumuskaitse kategooria II) kohaselt. Enne seadme transportimist, puhastamist või hoiulepanemist oodake, kuni seade on jahtunud.

- Seade on mõeldud välitingimustes kasutamiseks.
- Seadme voolutoide peab olema varustatud rikkevoolukaitseseadisega (RCD) nimirakendusvooluga mitte üle 30 mA.
- Seade tuleb ühendada maandusjuhtmega pistikusse (**seadmete puhul kaitseklassiga I**).
- **Toitejuhet** tuleb regulaarselt kontrollida kahjustuste märkide suhtes ning kui **toitejuhe** on kahjustatud, ei tohi seadet enam kasutada.
- Kui seadme **toitejuhe** on kahjustatud, tuleb see lasta välja vahetada tootjal või tema klienditeenindusel või sarnasel kvalifitseeritud isikul, vältimaks ohtusid.
- Ärge tehke seadmel muudatusi ega remonditöid. Ärge vahetage välja ka toitejuhet ennast. Kui seade või selle lisatarvikud on kahjustatud, tuleb need vigastuste vältimiseks lasta tootjal, klienditeenindusel või eritöökojal välja vahetada.
- Seade tuleb mittekasutamise korral, järelevalve puudumise korral ning enne transportimist, lahtivõtmist ja puhastamist alati toitevõrgust lahutada.

OHT – elektrilöögi oht

- Ärge kasutage seadet vihma käes.
- Ärge kasutage ega hoidke seadet suure õhuniiskusega ruumides.
- Ärge kunagi pistke seadet ja ühendusjuhet vette ega muudesse vedelikesse ning kontrollige, et need ei saaks vette kukkuda ega märjaks saada.
- Kui seade peaks vette kukkuma, lahutage kohe voolutoide. **Alles seejärel** võtke seade veest välja.
- Ohtude vältimiseks ärge kasutage seadet, kui sellel esineb talitlushäireid, kui see on kukkunud või vette kukkunud. Enne uuesti kasutuselevõtmist laske seadet eritöökojas kontrollida.
- Ärge kunagi puudutage seadet ja ühendusjuhet niiskete kätega, kui seade on ühendatud vooluvõrku.

HOIATUS – tuleoht

- Hoidke süttivad aurud ja vedelikud, nagu bensiin, petrooleum, alkohol jms grillimispiirkonnast eemal.
- 60 cm raadiuses seadmest ei tohi olla süttivaid ega kuumatundlikke materjale, kui seade töötab või on veel kuum.
- Õhutusavasid ei tohi kinni katta, seade võib üle kuumeneda. Tulekahju vältimiseks ärge katke seadet kinni, kuni see on kuum.
- HOIATUS. Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seda seadet kinni katta kõva ega elastse materjaliga, nagu alumiiniumkatted, alumiiniumkile või muudest kuumakindlatest materjalidest katted. Selliste esemete või materjalide kasutamine grillipinnal võib kahjustada seadme ohutust ning põhjustada tõsiseid kahjustusi.
- Toiduained ei tohi kütteelementi puudutada. Need võivad süttida.
- Jälgige alati, et kasutatavas pistikupesas oleks seadme jaoks sobiv pinge. Lisaks peavad pistikupesad olema sobivad seadmete jaoks võimsustarbega 3200 W (mudel: EB1001-GS) või 2860 Watt (mudel: EB1001-UK).
- Kontrollige, et suure võimsustarbega seadmed ei oleks ühendatud samasse vooluringi, sellal kui seade töötab, vältimaks võimalikku ülekoormust või lühist (tulekahju).
- Kasutage ainult antud võimsuse jaoks sobivaid pikendusjuhtmeid.
- Ärge kasutage kaablitrumleid.
- Jälgige, et õli- ja rasvarikkad toidud ei kuumeneks üle. Ärge asetage seadmesse õliga täidetud mahuteid. Puhastage regulaarselt rasvakogumisnõu.
- Võimalikke väljapaiskuvaid leeke ei tohi kustutada veega. Lülitage seade välja, tõmmake pistik pistikupesast välja ja laske seadmel jahtuda.
- Tulekahju korral: mitte kustutada veega! Summutage leek kustutusteki või sobiva tulekustuti abil.

HOIATUS – vigastusoht

- Seade läheb väga kuumaks ja seda ei tohi kasutamise ajal liigutada!
- Ärge jätke seadet kunagi järelevalveta, kui see on kuum. Eriti jälgige, et kuuma seadme lähedusse ei satuks lapsed või isikud, kes pole võimelised võimalikke ohtusid ära tundma või nendele reageerima.
- Veenduge, et järelevalveta lastel ei oleks juurdepääsu seadmele. Vale kasutamine võib olla ohtlik.
- Jälgige, et ühendusjuhe ei tekitaks komistusohtu.
- Kaane avamisel võib välja tungida kuuma auru. Seetõttu hoidke pea ja käed ohupiirkonnast eemal. Valitseb kuumusest, kuumast aurust või kondensveest tingitud põletuste oht.
- Kasutage pikkade, kuumakindlate käepidemetega grillimistarvikuid.

JUHIS – materiaalse ja varalise kahju oht

- Kui kasutamise ajal tekib viga, tõmmake pistik pistikupesast välja. Vastasel juhul lülitage alati esmalt seade välja enne pistiku väljatõmbamist pistikupesast.
- Enne äikesetormi lahutage seade vooluvõrgust.
- Seame vooluvõrgust lahutamisel tõmmake alati pistikust, mitte kunagi võrgukaablist.
- Ärge kunagi tõmmake seadet ühendusjuhtmest.
- Kaitske seadet ja selle ühendusjuhet muude soojusallikate, tule, pikaajalise niiskuse ja löökide eest.
- Jälgige, et ühendusjuhet ei muljutaks, murtaks ega veetaks üle teravate servade ning et see ei puutuks kokku kuumade pindadega (nt seadmega).
- Ärge pange kunagi raskeid esemeid seadme ega ühendusjuhtme peale.
- Kasutage ainult tootja originaalvaruosi, säilitamaks seadme laitmatut talitlust ja vältimaks võimalikke vigastusi ja kahjustusi.

PAIGALDAMISE JUHISED

TÄHELEPANU!

- Hoidke pakkematarjal lastest ja loomadest eemal. Valitseb lämbumisoht.

- Jälgige, et paigaldamiseks oleks piisavalt ruumi ja kasutage vajadusel alust, et kaitsta seadet või õrna põrandapinda kriimustuste eest.
- Monteerige seade kokku horisontaalsel, tasasel pinnal, et see viltu ei kalduks.
- Järgige käesolevas paigaldus- ja kasutusjuhendis toodud paigaldustoiminguid. **Mittenõuetekohane monteerimine võib olla ohtlik.**
- Ärge kasutage kokkumonteerimisel jõudu.
- Keerake kruviühendused esmalt käega kinni ja pärast paigaldustoimingu lõpuleviimist pingutage korralikult. Vastasel juhul võivad tekkida soovimatud pinged.
- Keerake mutrid kinni, kuni need on tihedalt vastas, ja seejärel keerake veel veerandpöörde võrra. Ärge pingutage liiga tugevalt!

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Peske grillresti (**27**), soojendusresti (**28**) ja rasvakogumisnõu (**3**) nõudepesuvahendi ja sooja veega, et eemaldada võimalikud toidujäägid. Järgige selle kohta peatükis „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“ toodud juhiseid.
2. Grilli esmakordne kasutuselevõtmine peab toimuma ilma toiduaineteta, kuna võimalike kattekihi jääkide tõttu võib tekkida lõhn või suits. Laske grillil ca 30 minuti jooksul ilma sisuta, suletud kaanega kõrgeimal temperatuuril töötada. Selleks järgige juhiseid peatükis „Ülesseadmine ja ühendamine“ ning „Kasutamine“.
3. Laske restil ja rasvakogumisnõul jahtuda ning puhastage neid seejärel veel kord.

ÜLESSEADMINE JA ÜHENDAMINE

TÄHELEPANU!

- Ärge kasutage grilli süttiva varikatuse all.
- Ühendage grill ainult nõuetekohaselt paigaldatud pistikupessa, mis vastab grilli tehnilistele andmetele. Pistik peab olema ka pärast ühendamist hästi ligipääsetav, et võrguühendust saaks kiiresti lahutada.
- Kerige ühendusjuhe enne grilli ühendamist täielikult lahti.
- Kaitsmaks grilli veepritsmete eest või vette kukkumise eest, hoidke vähemalt 305 cm (10 jalga) ohutuskaugust basseinidest või tiikidest.

1. Asetage grill stabiilsele, horisontaalsele ja tasasele alusele. Tagage piisavalt vaba ruumi kõikidel külgedel, eelkõige grillikambri (**32**) ümber.
2. Vajadusel fikseerige rattad (**19**), keerates tiibmutreid.
3. Avage kaas (**31**).
4. Lükake rasvakogumisnõu (**3**) grilli üksuse (**1**) siinidele grilli tagaküljel.
   Rasvakogumisnõu väljatõmbamiseks hoidke seda käepidemest veidi kinni, et vabastada see kinnitusest.
5. Pange sisse mõlemad grillrestid (**27**) ja ja vajadusel soojendusrest (**28**) (pilt **G**).
6. Klappige külglauad (**2, 29**) üles ja laske neil 90° nurga all hingedes fikseeruda.
   Allaklappimiseks tõstke lauda veidi üles.
7. Kerige ühendusjuhe lahti ja pistke võrgupistik pistikupessa. Töötuli (**41**) hakkab põlema.

KASUTAMINE

TÄHELEPANU!

- Kasutage grilli ainult siis, kui kõik osad on omal kohal ning kui grill on monteeritud nõuetekohaselt ja käesoleva paigaldus- ja kasutusjuhendi juhiseid järgides.
- Kontrollige iga kasutuskorra eel, et grill poleks kahjustatud ning et see oleks õigesti üles seatud ja ühendatud.
- Kontrollige iga kasutuskorra eel rasvakogumisnõu ning kütteelementidele alust piirkonda rasva kogunemise suhtes. Eemaldage liigne rasv, vältimaks rasva süttimist.
- Grillimise ajal tuleb alati kasutada grillreste ja rasvakogumisnõud.
- Ärge kunagi asetage grillile toidukilesse või kilekottidesse pakitud toiduaineid.

NÕUANDED

- Grillil on kaks kütteelementi (**47**), mida juhitakse teineteisest sõltumatult. Nii saab valmistada erinevaid toiduaineid, millel on erinev küpsetustemperatuur ja küpsetusaeg.
  Kui lülitate sisse ainult ühe kütteelemendi, saate väljalülitatud kütteelemendil kaudselt grillida.
- Valmisgrillitud toidu saate panna soojendusrestile (**28**), et seda edasi grillimise ajal soojas hoida. Seejuures pange tähele, et toit järelküpseb.
  Lisaks saate soojendusrestil küpsetada õrnalt köögivilju, mereande jms ning samal ajal grillida nt liha grillrestil (**27**) suurel kuumusel.
- Kaanetermomeeter (**35**) näitab grillikambri (**32**) temperatuuri. Lisaks on kaasa pandud kaks lihatermomeetrit (**14**), mis mõõda-

vad grillitava toidu sisetemperatuuri. Need pistetakse grillitava toidu sisse ja ühendatakse pesa **P1** ja **P2** (**42**) külge (pilt **D**). Grillitava toidu temperatuur kuvatakse näidikul (**43**).

- Soovitame grillida suletud kaanega (**31**). Miks? Nii vähendate väljapaiskuva leegi ohtu ning toit küpseb kiiremini ja ühtlasemalt.
- Kala küpsetusaeg oleneb selle paksusest, kvaliteedist, küpsusest ja temperatuurist grillimise alguses. Kuni te grilli veel hästi ei tunne, kontrollige grillitava toidu seisukorda aeg-ajalt.
- Vähese õliga kaetud grillitav toit pruunistub ühtlasemalt ega kleepu grillresti külge kinni. Hõõruge või pihustage õli alati grillitavale toidule, mitte otse grillrestile.
- Kui kasutate suure suhkrusisaldusega marinaadi, kastet või glasuuri, süttivaid koostisosi, määrige need peale alles grillimise viimase 10 kuni 15 minuti jooksul.

Grillimine

1. Vajutage sisse/välja nuppu ⏻ (**38, 45**) kütteelemendil (**47**), mida soovite kasutada.
   Vastav temperatuurinäidik (**36**) ja taimeri näidik (**40**) süttib.
2. Seadistage nuppude abil 🌡 (**37, 46**) 50°C-sammudes soovitud temperatuur.
   Kütteelement kuumeneb seadistatud temperatuurile.
3. Mõlema kütteelemendi kasutamiseks lülitage teine kütteelement samal moel sisse.
4. Kui soovite grilli eelsoojendada, sulgege kaas (**31**) ja oodake, kuni soovitud temperatuur kuvatakse kaanetermomeetril (**35**).
5. Avage kaas ja pangegrillitav toit grillrestile (**27**) ning vajadusel soojendusrestile (**28**).
6. Kui soovite grillikambris (**32**) saavutada kõrget temperatuuri ja toitu kõikidelt külgedelt ühtlaselt küpsetada, sulgege kaas.
7. Taimer alustab pärast sisselülitamist automaatselt 990 minuti juurest ja loendab tagurpidi. Taimeri nupu (**39**) abil saate 10-minutilistes sammudes seadistada soovitud küpsetusaega, mille järel grill automaatselt välja lülitub. See on kasulik eriti pika grillimisaja korral, nt rebitud sealiha valmistamisel.
   Taimeri lähtestamiseks nullile hoidke taimeri nuppu ca 3 sekundit allavajutatuna.
8. Pöörake grillitavat toitu aeg-ajalt ümber.
9. Vajutage sisse/välja nuppu ⏻, et grilli (enne taimeri aja lõppu) välja lülitada.
10. Pärast grillimist põletage kütteelemendid, grillrestid ja soojendusrest läbi, kuumutades grilli mõne minuti jooksul maksimaalsel võimsusel.
11. Enne pistiku väljtatõmbamist pistikupesast oodake pärast grilli väljalülitamist ca 5 kuni 10 minutit. Sest ventilaator töötab veel mõnda aega, et grilli jahutada.
12. Laske osadel jahtuda ja puhastage need seejärel (vt ptk "Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek").

Lihatermomeetri kasutamine

ⓘ Mitme (sama paksusega) lihalõigu korral saab lihatermomeetrit kasutada referents-mõõteseadmena.

1. Lükake lihatermomeeter (14) täielikult liha, kala või linnuliha tüki pikema külje sisse.
2. Ühendage pistik pesasse P1 või P2 (42) (joonis D).
3. Mõõdetud temperatuur kuvatakse näidikul (43). Nupu abil P1-P2 (44) saate ümber lülitada P1 ja P2 näidikute vahel. Teatis. Näidik **P1** põleb püsivalt ja näidik **P2** vilgub.
4. Grillige toiduaineid vastavalt soovile ja pidage seejuures silmas näidikut.
5. Kui grillitav toit on valmis, eemaldage lihatermomeeter seadme küljest ja tõmmake see grillitava toidu sees välja. **ETTEVAATUST! Lihatermomeeter kuumeneb tugevalt.** Ärge puudutage seda kätega. Kasutage pajakindaid või muid abivahendeid.
6. Puhastage see (vt ptk „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek“).

PÄRAST KASUTAMIST / PUHASTAMINE JA HOIULEPANEK

⚠ **TÄHELEPANU!**

- Rasva süttimise vältimiseks tuleb grilli regulaarselt puhastada.
- Ärge kasutage söövitavaid või abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallharjastega harjasid. Need võivad pealispinda kahjustada.
- Lisatarvikud **ei sobi** nõudepesumasinas pesemiseks.
- HOIATUS! Kütteelemente ei tohi puhastada lapi abil. MITTE puhastada vedelikega ega kasta vedelike sisse!
- Hoidke grilli võimalusel suletud ruumides, maksimaalselt temperatuuril 40 °C. Muul juhul soovitame katta grill ilmastikukindla kattega.

Grilli kasutusea pikendamiseks tuleb seda iga kasutuskorra järel puhastada.

Kui grilli regulaarselt ei puhastata ega hooldata, võib selle võimsus aja jooksul langeda. Madalad temperatuurid, ebaühtlane kuumuse jaotumine ning grillrestide külge kõrbenud toidujäägid on märk sellest, et grilli tuleb puhastada ja hooldada.

Puhastamine iga kasutuskorra järel

1. Põletage **kütteelemendid** (**47**), **grillrestid** (**27**) ja **soojendusrest** (**28**) läbi, kuumutades grilli mõne minuti jooksul maksimaalsel võimsusel.
2. Pärast jahtumist puhastage kütteelemendid ja restid lapiga.
3. Grillreste ja soojendusresti saab vajadusel puhastada sooja vee, nõudepesuvahendi ja roostevaba nuustikuga.
4. Tühjendage **rasvakogumisnõu** (**3**) ning peske seda sooja vee ja pesuvahendiga.
5. Kui kõik osad on kuivanud, pange need grilli sisse tagasi.

Grilli sisekülgede puhastamine (vajadusel)

Aurustunud rasv ja suits tekitab ladestisi, mida saab järgmisel moel eemaldada:

1. Lihtsamaks puhastamiseks võtke kütteelemendid grillist välja.
2. Eemaldage kogu grillkambrist (**32**) kõik toidujäägid ja kogunenud rasv. Neid ladestisi saab hõlpsalt eemaldada plastikspaatli abil.
3. Pühkige pinnad pehme lapiga puhtaks. Tugeva mustuse korral võite selle sooja seebiveega maha pesta ning mitteabrasiivse lapiga kuivatada.
4. Kui kõik osad on kuivad, asetage kütteelemendid taas grilli sisse.

Väliskülgede puhastamine (vajadusel)

Grilli välisküljed koosnevad erinevatest materjalidest ja pealispindadest, seetõttu soovitame erinevaid puhastusmeetodeid, olenevalt pealispinnast.

Roostevabast terasest pinnad

- Kasutage roostevabast terasest pindade puhastamiseks mittetoksilist, mitteabrasiivset roostevaba terase puhastusvahendit või välistingimustes kasutatavate toodete ja grillide jaoks mõeldud poleerimisvahendit.
- Kasutage puhastamiseks pehmet lappi.
- Järgige puhastusvahendi tootja juhiseid.

Värvitud, emailitud pealispinnad ja plastikdetailid

- Kasutage puhastamiseks ainult sooja seebivett ja köögirätikuid või pehmet lappi. Puhastage pealispind, loputage seda ja pühkige kuivaks.

PROBLEEMIDE KÕRVALDAMINE

Kui seade ei tööta nõuetekohaselt, kontrollige, kas saate probleemi ise lahendada. Kui järgmiste toimingute abil probleemi kõrvaldamine ei õnnestu, võtke ühendust klienditeenindusega.

Ärge püüdke elektrilist seadet ise remontida!

Seade ei tööta.

Pistik pole korralikult pistikupesasse pistetud.

► Korrigeerige pistiku asendit.

Pistikupesa on defektne.

► Proovige kasutada teist pistikupesa.

Puudub võrgutoide.

► Kontrollige võrguühenduse kaitset.

Küpsetustemperatuuri pole seadistatud.

► Seadistage seade, nagu kirjeldatud peatükis „Kasutamine“ - „Grillimine“. Seade hakkab soojenema alles pärast seadistamist.

Kaitse kaitsmekilbis rakendub.

Liiga palju seadmeid on ühendatud samasse vooluringi.

► Vähendage seadmete arvu vooluringis.

Toiduained pole läbi küpsenud.

Seadistatud küpsetusaeg on liiga lühike või temperatuur liiga madal.

► Suurendage küpsetusaega või küpsetustemperatuuri.

Toiduained on üksteise peal.

► Asetage toiduained laiali ja keerake neid.

Grillil on liiga palju grillitavat toitu.

► Vähendage grillitava toidu hulka.

Kasutamise ajal tekib ebameeldiv lõhn. / Seadmest tuleb suitsu.

Seade on määrdunud.

► Järgige peatüki „Pärast kasutamist / Puhastamine ja hoiulepanek" juhiseid.

Seadet kasutatakse esmakordselt.

► Uute seadmete esmakordsel kasutamisel tekib sageli lõhn. Lõhn peaks kaduma pärast seadme korduvat kasutamist.

Liiga palju õli või rasva.

► Eemaldage liigne õli või rasv.

TEHNILISED ANDMED

Artikli number:	**01992**	**03524**
Mudeli number:	EB1001-GS	EB1001-UK
Võimsus:	max. 3200 W	max. 2860 W
Toiteplokk:	220 – 240 V~ 50 / 60 Hz	
Kaitseklass:	I	
Kaitseklass:	IPX4	
Taimer:	kuni 990 min	
Temperatuurivahemik:	100 °C – 300 °C (grillrestil)	
Seadme mõõtmed:	121,5 x 57,5 x 116 cm (L x S x K)	
Grillipinna mõõtmed:	59 x 40,5 cm	
Lihatermomeetri pistik:	Varras 3,5 mm	
Kasutusjuhendi ID:	Z EG-II-590 M LM SCA V3 0722 md	

Toodetud Hiinas.

UTILISEERIMINE

Seadme utiliseerimiseks võtke see üksikosadeks lahti ning suunake metall ja plastik ringlussevõttu.

Utiliseerige pakendimaterjal keskkonnasõbralikult ja viige see ringlussevõetavate jäätmete kogumispunkti.

Kõrvalolev sümbol (mahatõmmatud prügikast koos alljoonega) tähendab, et vanu seadmeid ei tohi visata olemprügi hulka, vaid tuleb viia spetsiaasetesse kogumis- ja ringlussevõtupunktidesse.

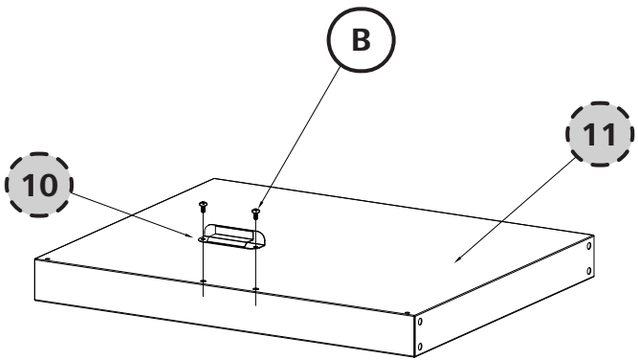
Eramajapidamise vanade seadmete omanikud võivad viia need kohalikesse avalikesse kogumispunktidesse või tootja ja edasimüüjate hallatavatesse tagasivõtupunktidesse, vastavalt Saksamaa seaduse ElektroG nõuetele. Tagasivõtmise kohustus lasub ka poodidel, kes elektri- ja elektroonikaseadmeid turul müüvad.

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 36 13.07.2022 15:18:10

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:

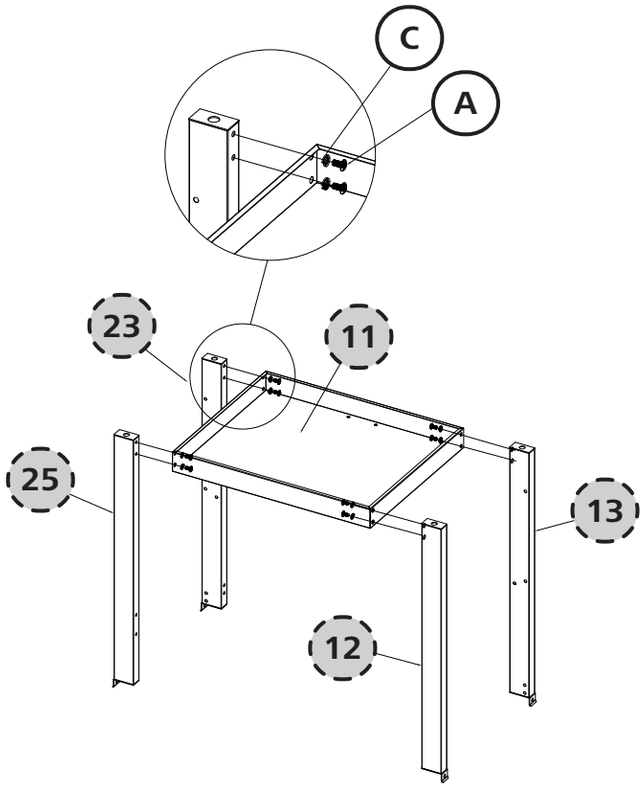
EG-II-590

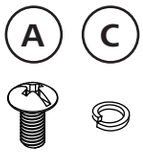
1.



2 x

2.

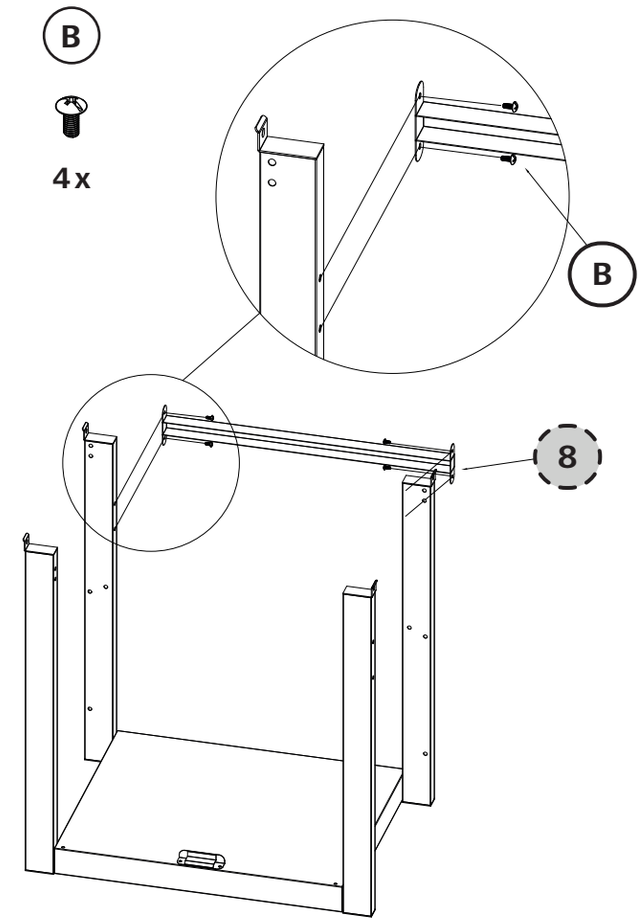




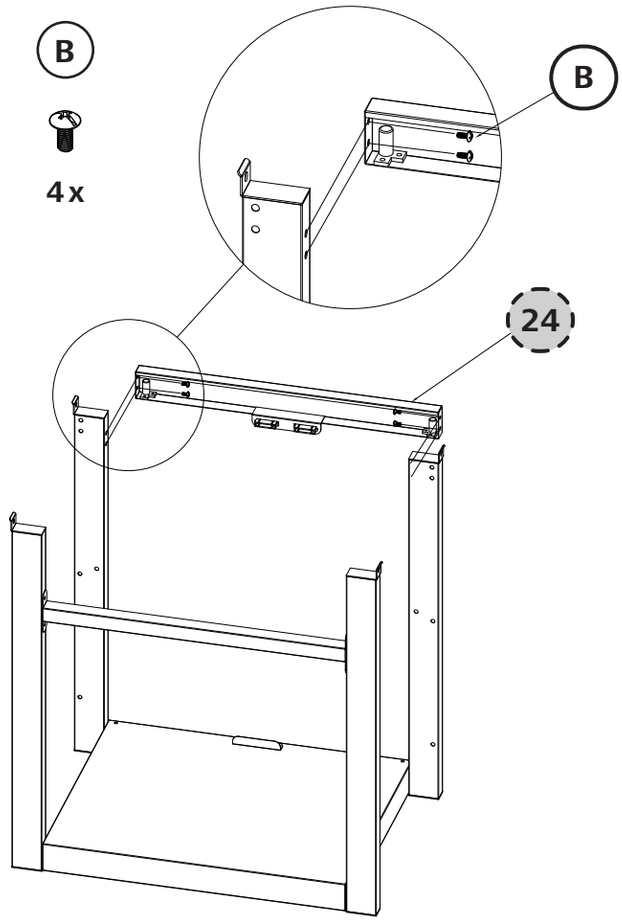
8 x 8 x

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 37 13.07.2022 15:18:11

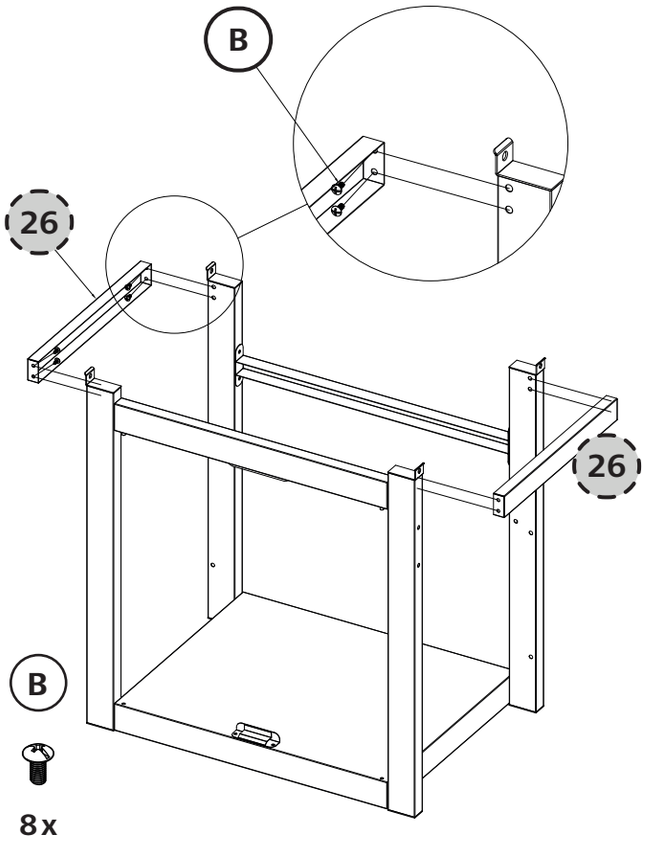
3.



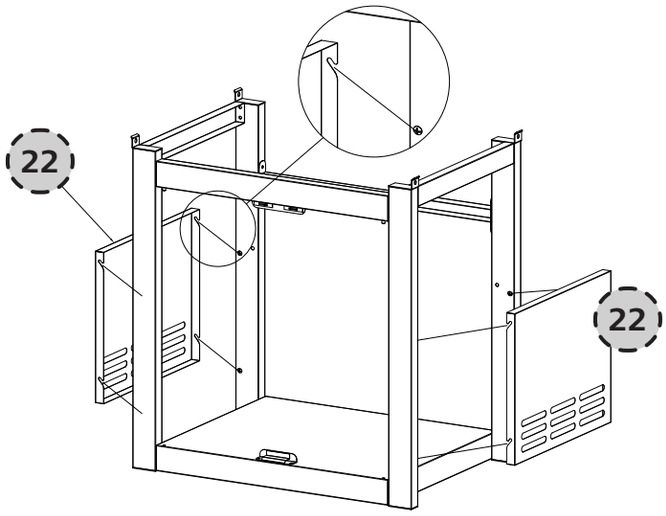
4.



5.

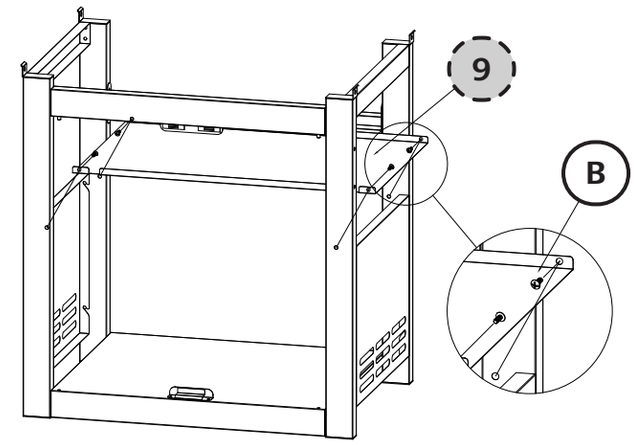


6.



EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 38 13.07.2022 15:18:12

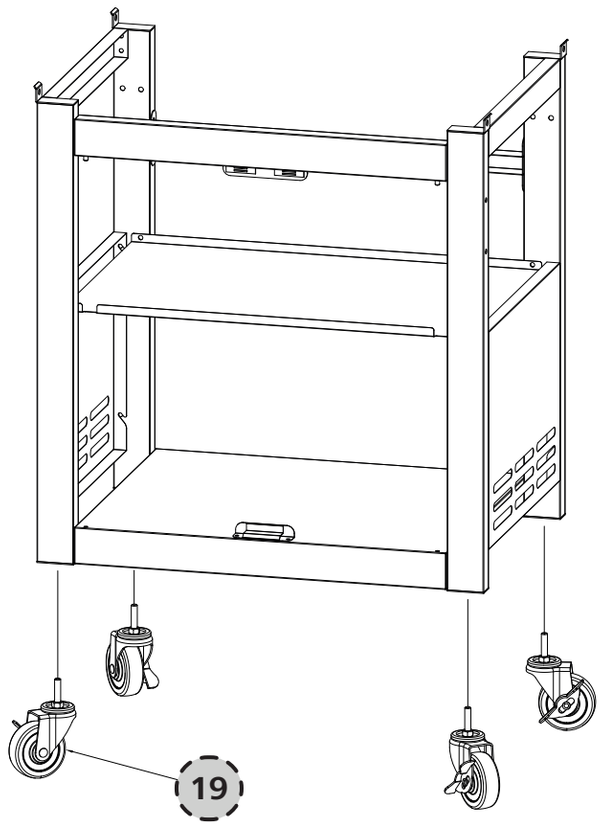
7.



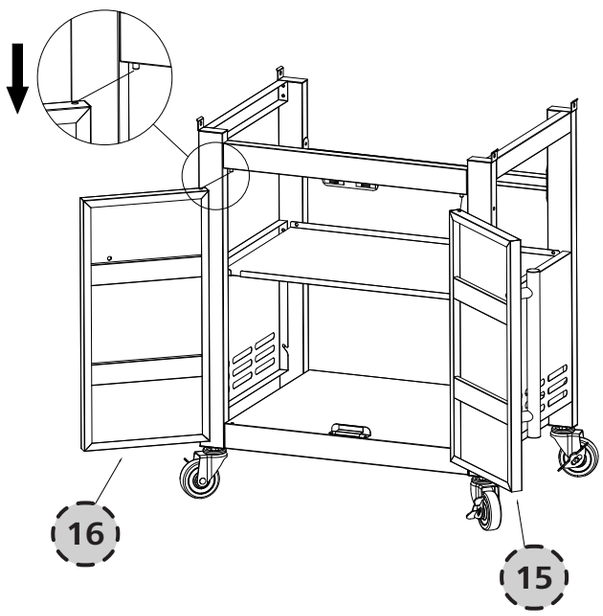
B

4 x

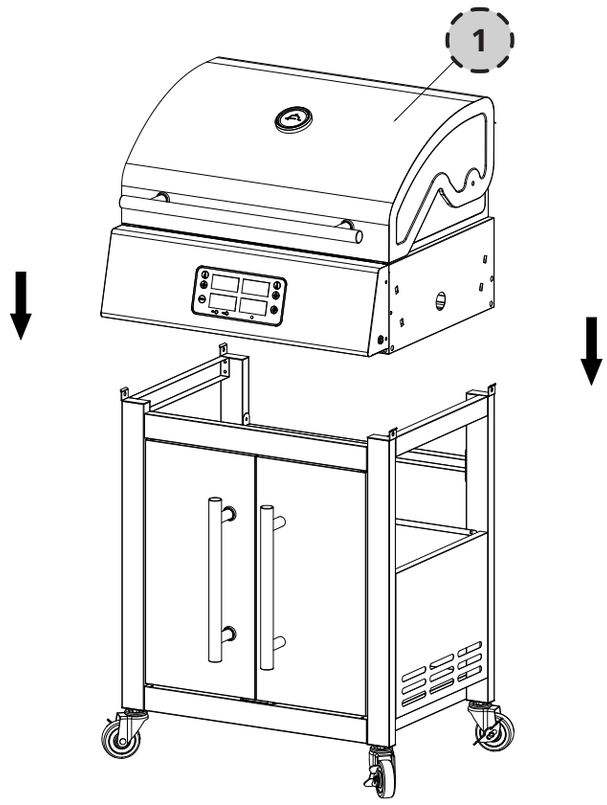
8.



9.

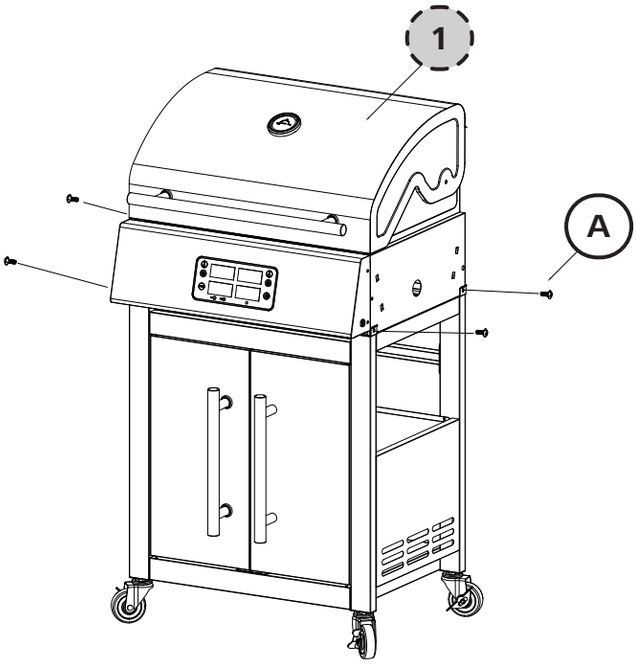


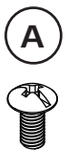
10.



EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 39 13.07.2022 15:18:13

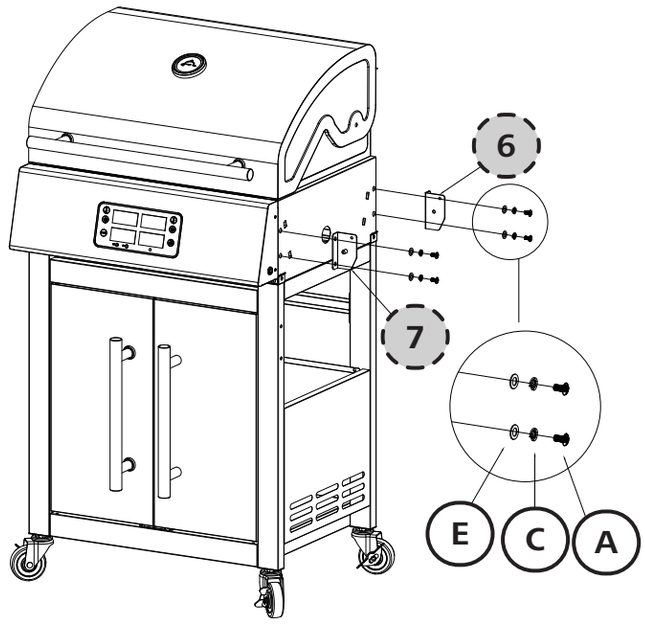
11.

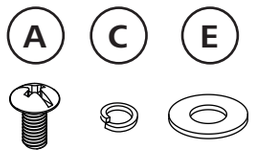




4x

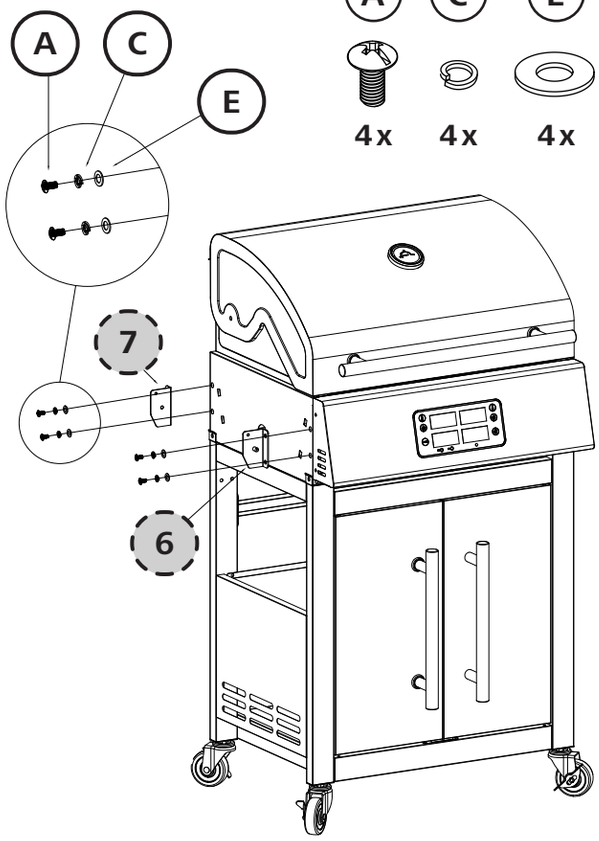
12.

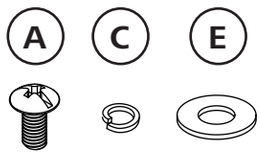




4x 4x 4x

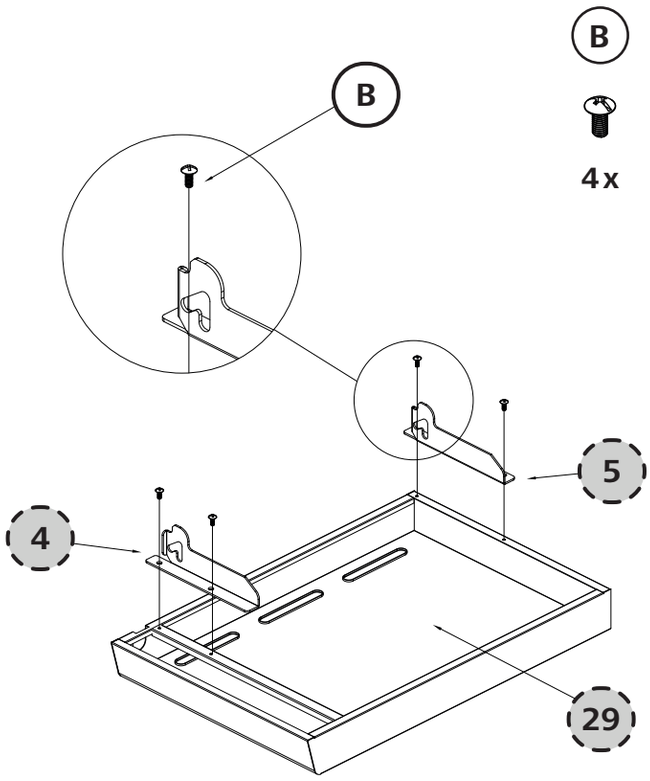
13.





4x 4x 4x

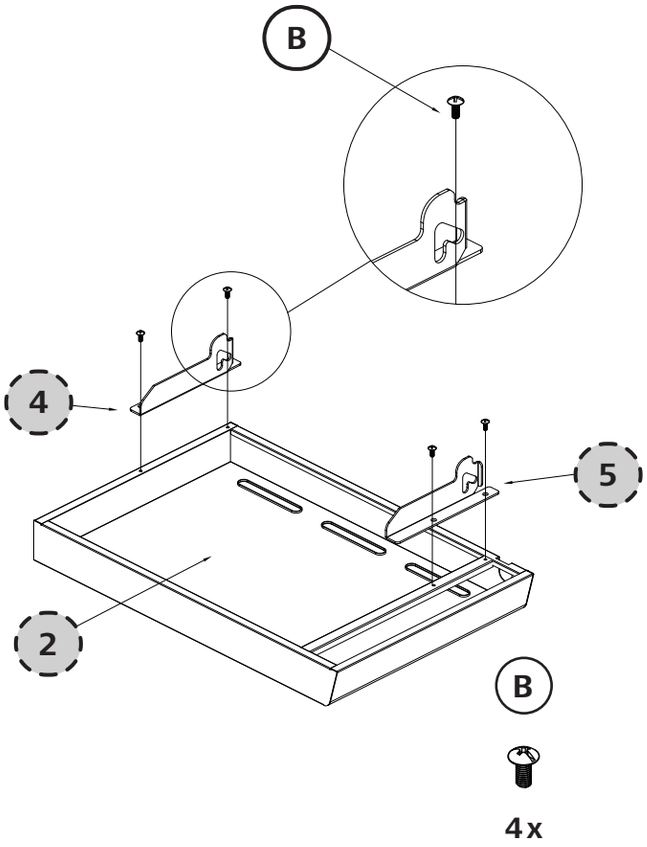
14.



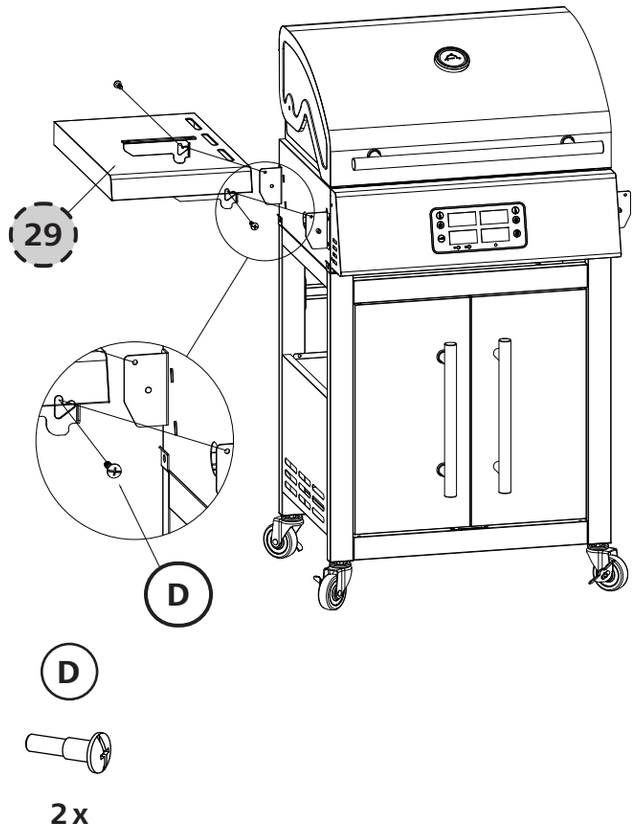
4x

EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 40 13.07.2022 15:18:14

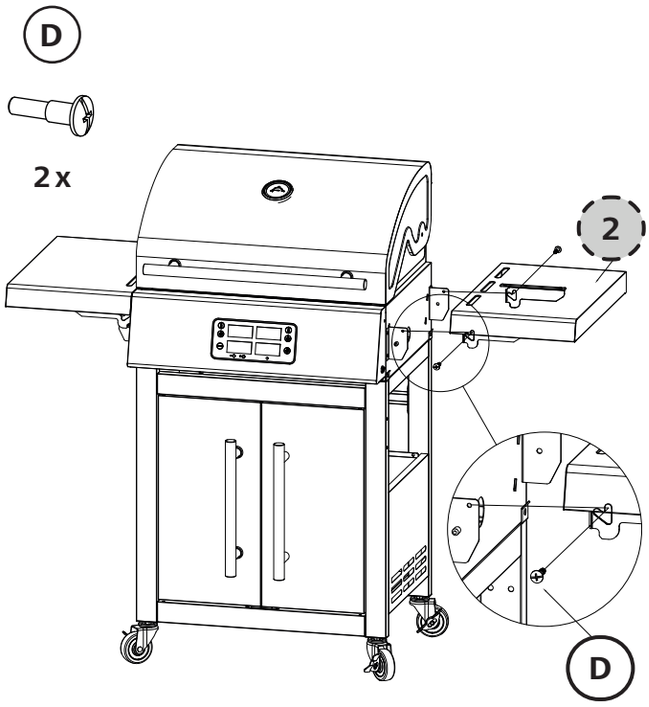
15.



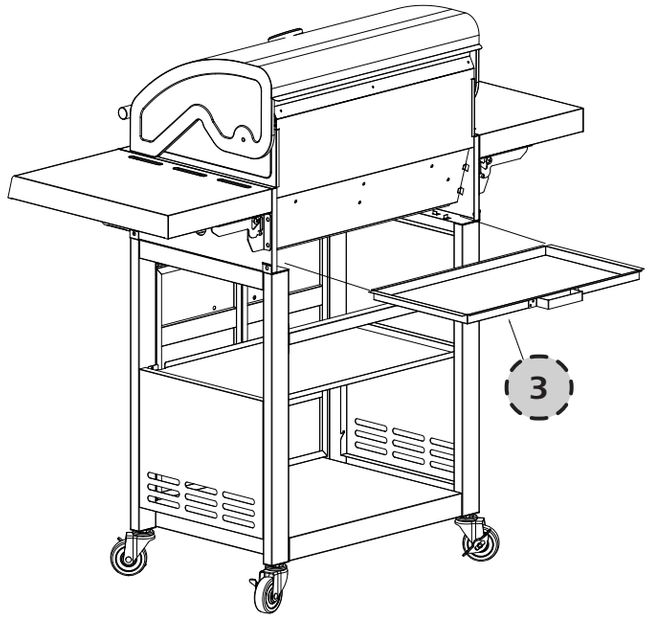
16.



17.

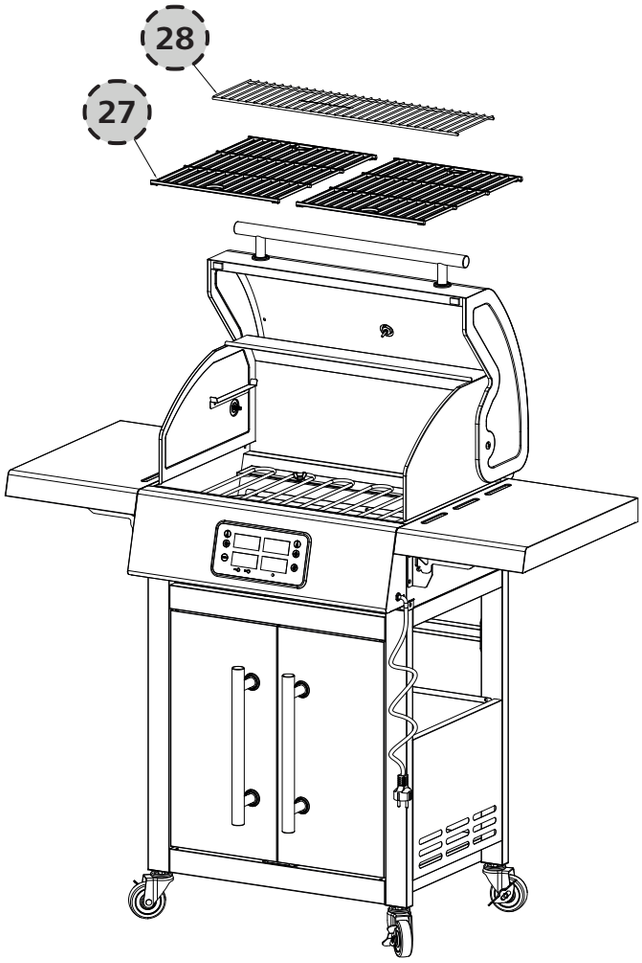


18.

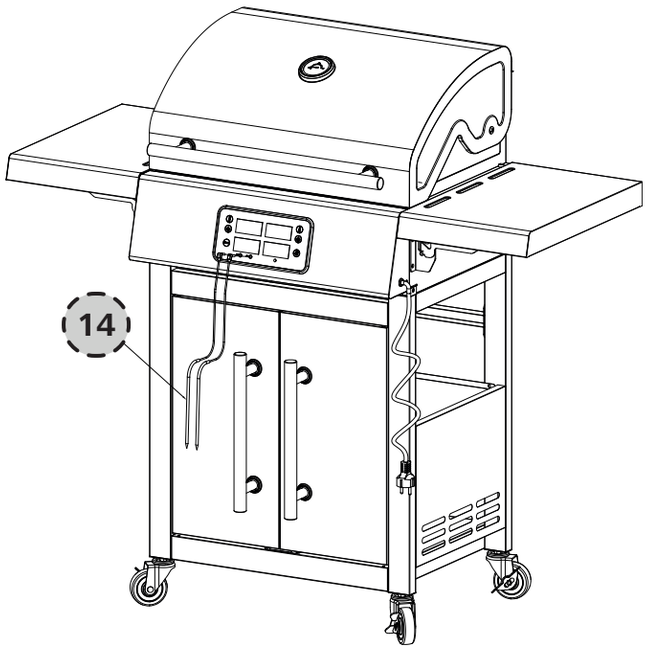


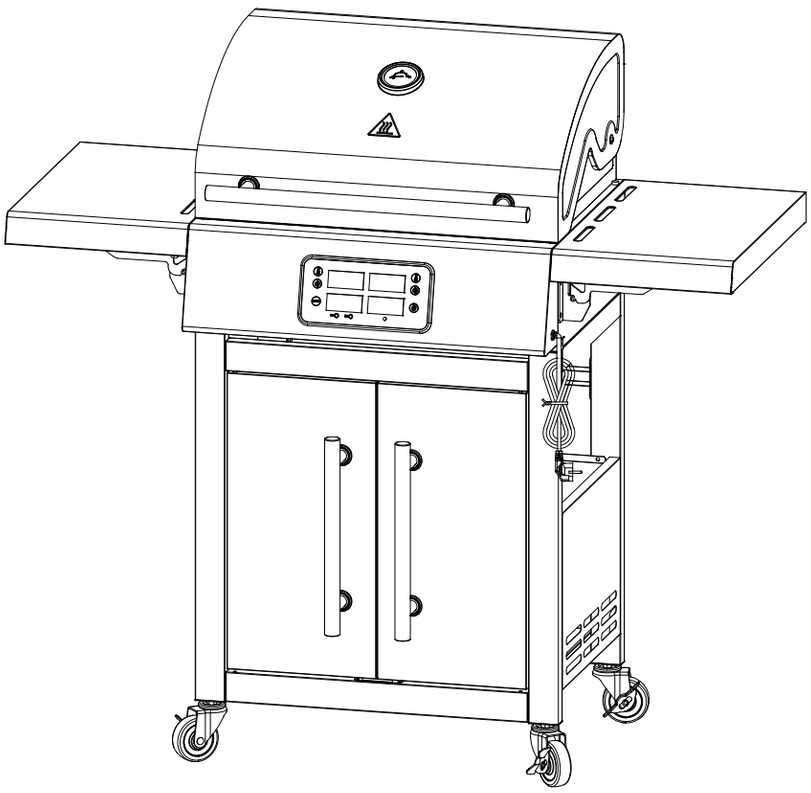
EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 41 13.07.2022 15:18:15

19.



20.





EG-II-590_Inlay_SCA_V3_0722.indb 42 13.07.2022 15:18:16