

MODELL: 12754NO
DATO: 6/11-12EF/TC



Monterings og bruksanvisning

Gassgrill



Les nøye igjennom monterings- og bruksanvisningen før Du tar Din LANDMANN- kvalitetsgrill i bruk. Ved bruk i henhold til forskriftene, er funksjonsforstyrrelser utelukket.

LANDMANN Gassgrill skal kun brukes utendørs.

12754

Innhold

Tekniske data	3
Funksjoner	4
Monteringstips.....	4
Generelle tips for en vellykket montering	4
Miljø og gjenvinning.	4
Detaljliste.....	5
Sprengskisse	6
Oppstilling av grillen.....	15
Tilkobling av gassflaske.....	15
Før oppstart av grillen	15
Tilkobling av nippel.....	16
Tilkobling av regulator	16
Tenning av grillen	17
Regelmessig kontroll og vedlikehold av din grill	18
Kontroller regelmessig slangen.	18
Rengjøring av gassgrillen.....	18
Vanlige spørsmål og svar.....	19
Lagring av grillen	19
Vår hjemmeside: www.landmann.no	20
Passende tilbehør til din grill	21
Grilltips	21
Miljø og gjenvinning.....	22
Garanti.....	22

Tekniske data

Gass:	Propan
Gassflaske:	P6, P11, PC5 og PC10
Tilkoblingsstrykk:	30mbar
Regulator:	CE-godkjent
Driftstrykk regulator:	29-30 mbar
Slange:	CE-godkjent (maks lengde 1,5m)
Munnstykkets diameter :	0,85 mm
Forbruk:	ca 4x 228,5 g/h + 1x 228,5 g/h = 1142,5g/h
Effekt:	ca 4x 3,2 kW + 1x 3,2 kW = 16kW
Vekt:	ca 34 kg
Grillflate:	630 x 400 mm
Brennere:	4 + 1 stk
Tenning:	Integrert tenning



Ved kjøp av en Landmann - Gassgrill har Du fått et kvalitetsprodukt .Grillen er godkjent i henhold til de europeiske sikkerhetsforskriftene gjennom TUV under CE-nummer 0051 Nr 51C04422

Funksjoner

Ved å trykke inn bryteren og vri den motsols, (til venstre), tennes den justerbare gassbrenneren.

Med denne grillen kan Du grille, ovnsbake, steke og holde maten varm.

Forberedelsestiden er minimal. Grillingen kan påbegynnes etter 5 – 10 minutter.

Monteringstips

Et tips i forkant: Ikke stram til alle skruene før alle delene er komplett monterte. Dette forenkler monteringen og hever stabiliteten på grillen.

Før monteringen påbegynnes er det lurt å ta ut alle delene av forpakningen og sortere dem i henhold til denne monteringsanvisningen. Skulle grillen, til tross før nøye kontroll, ikke være komplett, ber vi Deg ta kontakt med forhandleren.

Les først denne bruksanvisningen nøye og følg så monteringsanvisningene.

Vi tar forbehold om tekniske endringer og trykkfeil.

Gå gjerne inn på www.landmann.no, FØR du monterer og bruker grillen, for eventuelle endringer i bruks- og monteringsanvisningen.

Generelle tips for en vellykket montering

Les nøye igjennom hele monteringsanvisningen før noen montering påbegynnes. Ta deg god tid når du monterer grillen.

Ta vare på monteringsanvisningen til bruk i fremtiden. Hvis du vil bestille reservedeler eller tilbehør, må du vite artikkelnummeret som står på anvisningens første side.

⇒ Bruk aldri vann for å slukke ilden. Det kan føre til alvorlig fare for skader på mennesker og utstyr.



ADVARSEL - fare for surstoffmangel!

⇒ Grill aldri i lukkede rom eller overbygde arealer!



ADVARSEL - fare for brannskader!



Advarsel - Hold barn og husdyr på sikker avstand fra grillens varme deler!

⇒ Forlat aldri en grill som er i bruk, men hold den alltid under oppsyn.

⇒ **ADVARSEL!** Hold barn og husdyr på sikker avstand!

Miljø og gjenvinning.

Vern om miljøet. Papp og plast som medfølger for å beskytte grillen, skal leveres til kommunens gjenvinningsordning.

Når grillen er oppbrukt, skal også denne leveres inn på kommunens gjenvinningsstasjon

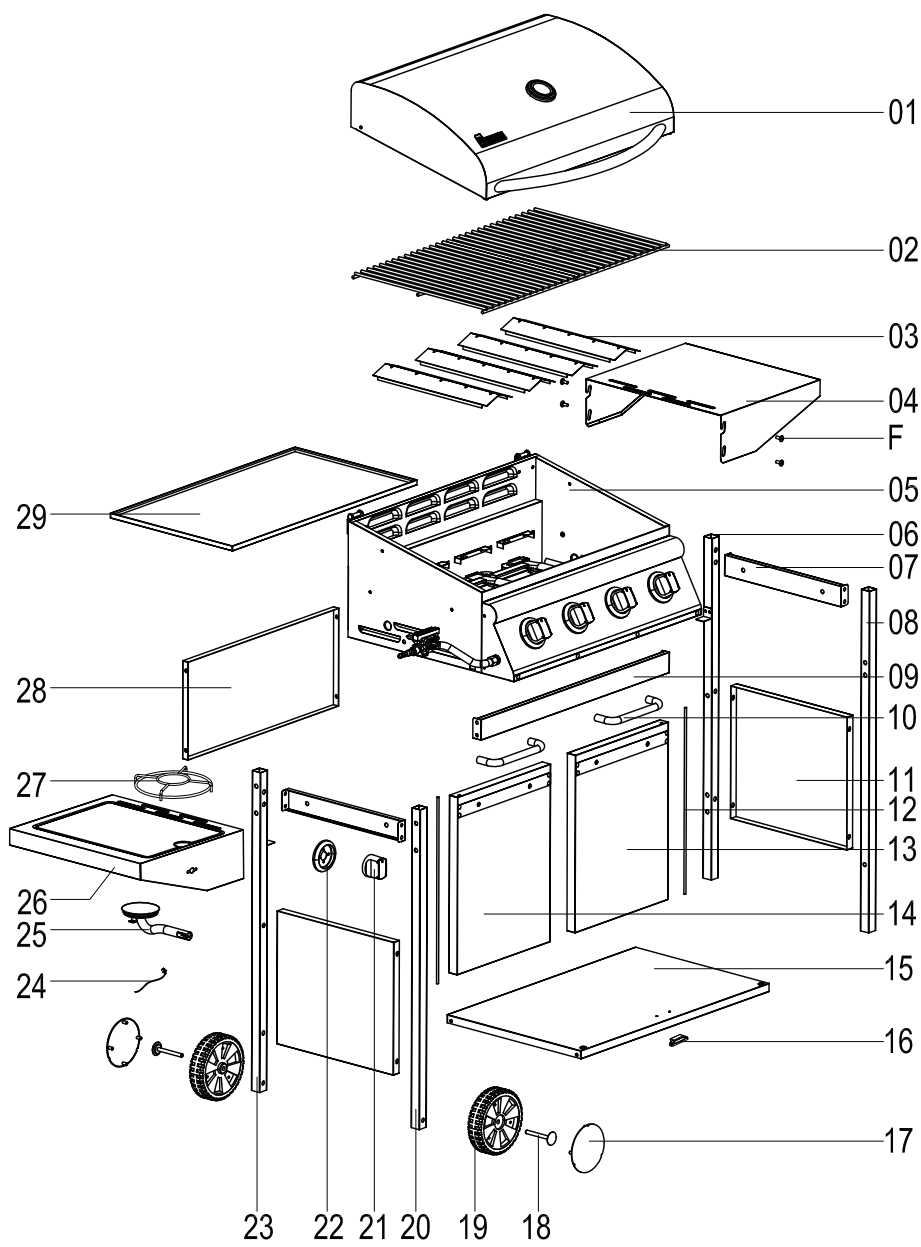


OBS!

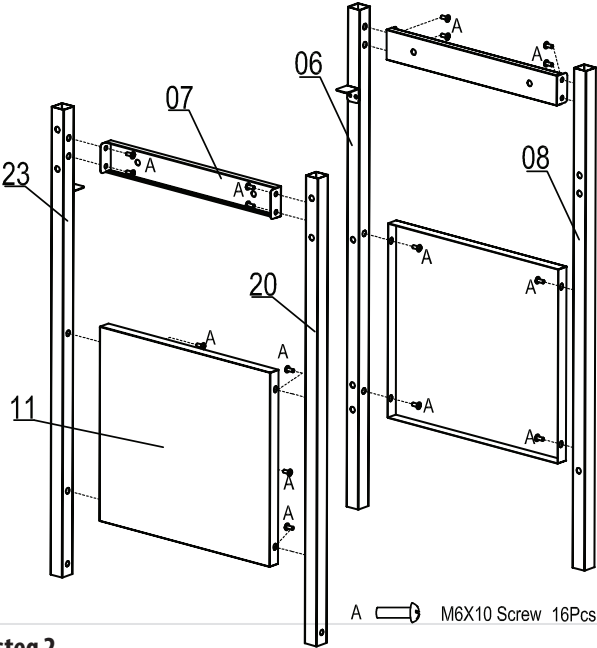
Visse av grillens deler er tunge og man bør være to for å løfte disse på plass ved montering.

Detaljliste

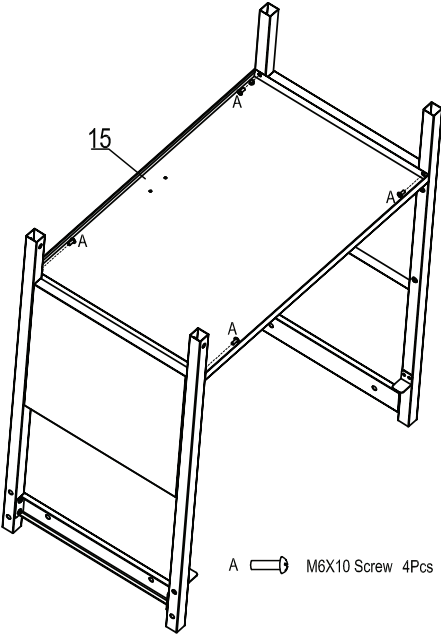
Nr.	Antall	Beskrivelse	Nr.	Antall	Beskrivelse
1	1	Lokk	18	2	Hjulsplint
2	2	Grillrist	19	2	Hjul
3	4	Flametamer	20	1	Venstre ben, foran
4	1	Sidebord høyre	21	1	Bryter kokeplate
5	1	Grillskål formontert	22	1	Ramme til bryter kokeplate
6	1	Høyre ben, bak	23	1	Venstre ben, bak
7	2	Kort tverrstag	24	1	Tennkabel
8	1	Høyre ben, bak	25	1	Brenner til kokeplate
9	1	Stag over dører	26	1	Sidebord kokeplate venstre
10	2	Dør håndtak	27	1	Rist til kokeplate
11	2	Sidevegg	28	1	Sidevegg bak
12	2	Beslag pinne	29	1	Fettoppsamler
13	1	Dør, høyre	A	40	Skrue M6x10
14	1	Dør, venstre	B	2	Hårnålssplint
15	1	Bunnhylle	C	6	Skrue M4x10
16	1	Magnet	D	2	Skrue M3x10
17	2	Hjulsid	E	2	Mutter M3
			F	4	Skrue, Sidebord



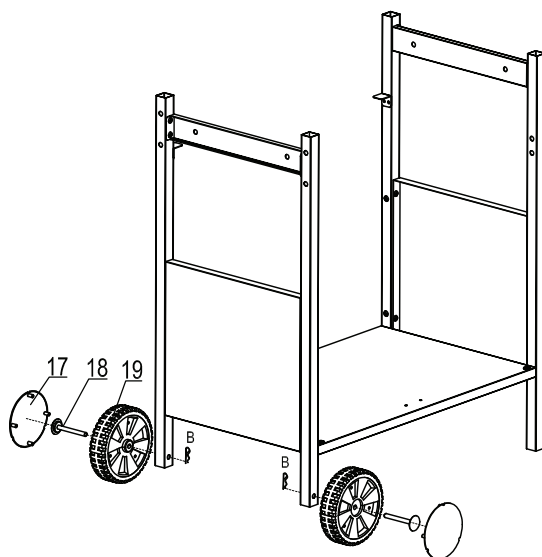
Monteringssteg 1



Monteringssteg 2

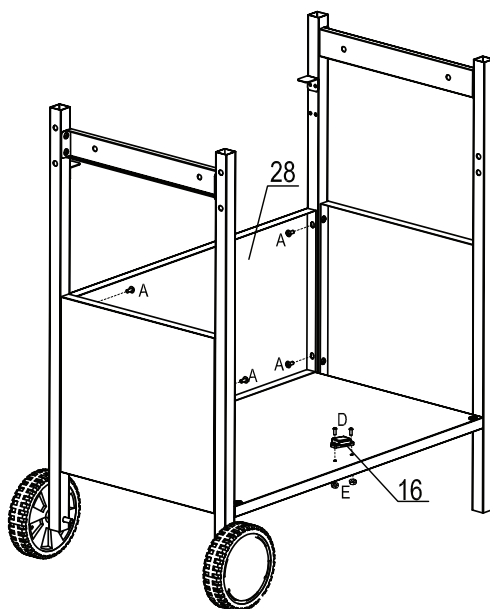


Monteringssteg 3



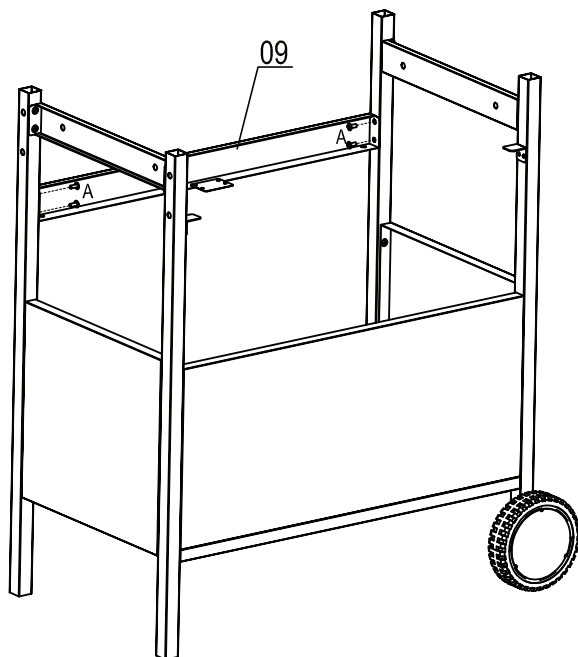
B  Clip Ø1,8 2Pcs

Monteringssteg 4



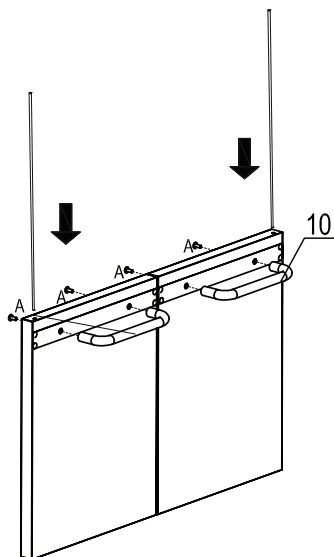
- A  M6X10 Screw 4Pcs
- D  M3X10 Screw 2Pcs
- E  M3 Nut 2Pcs

Monteringssteg 5



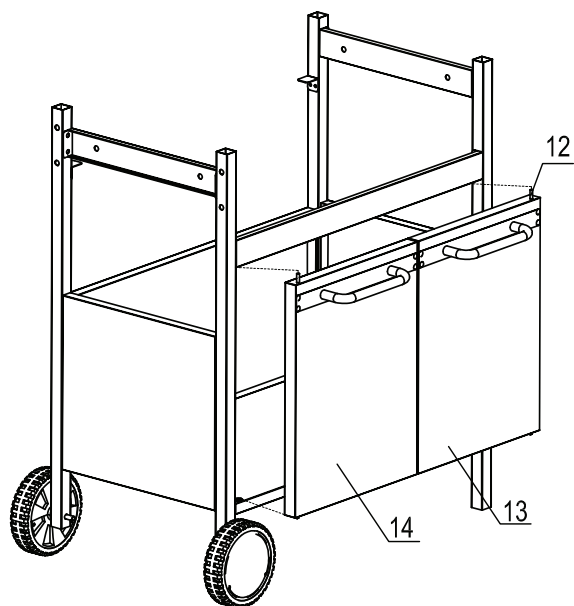
A  M6X10 Screw 4Pcs

Monteringssteg 6

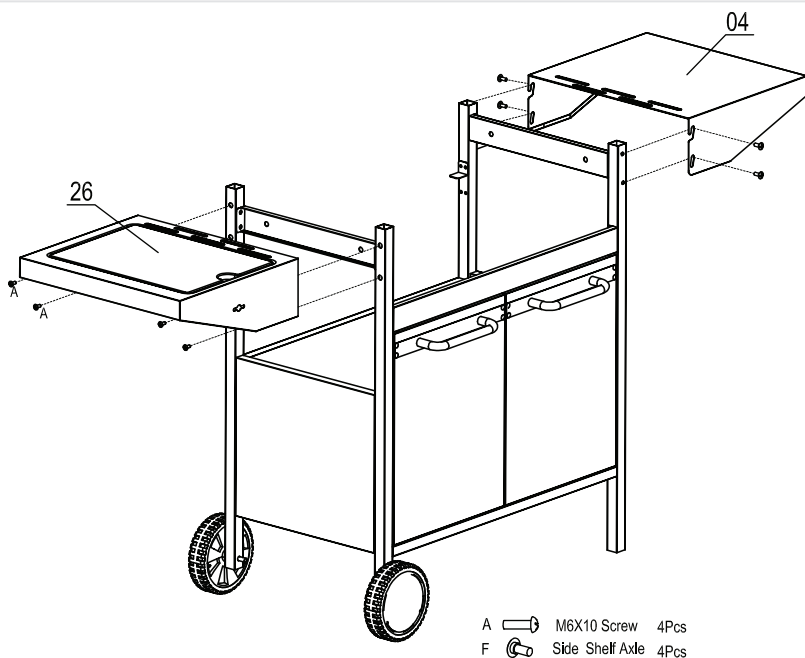


A  M6X10 Screw 4Pcs

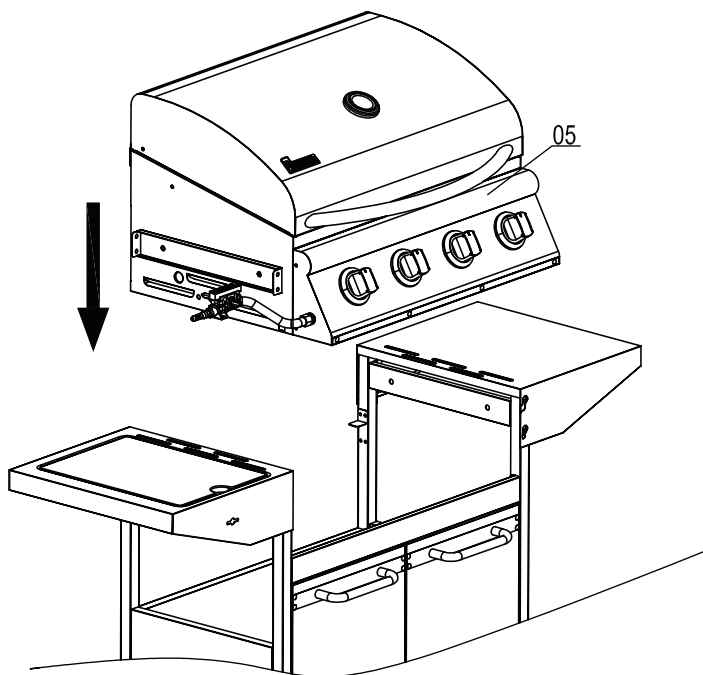
Monteringssteg 7



Monteringssteg 8

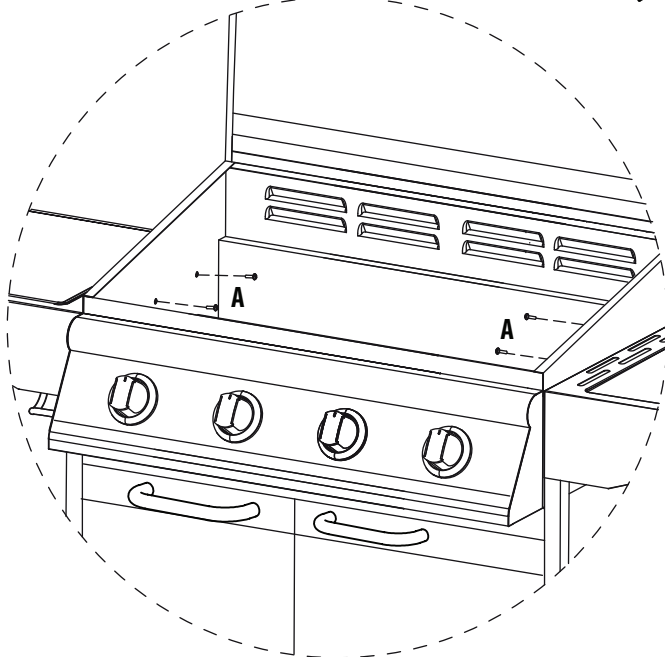


Monteringssteg 9

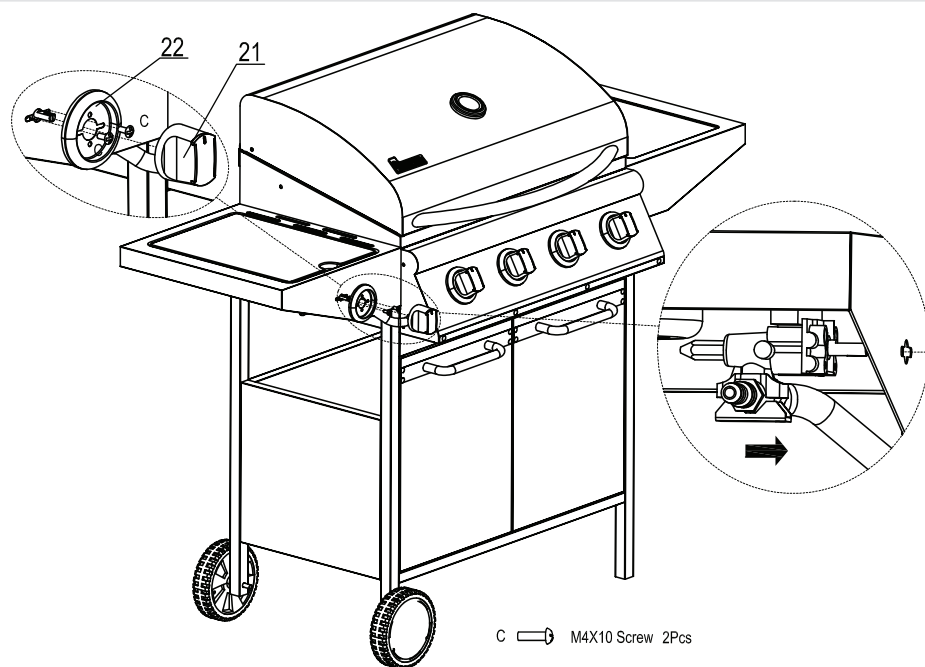


Monteringssteg 10

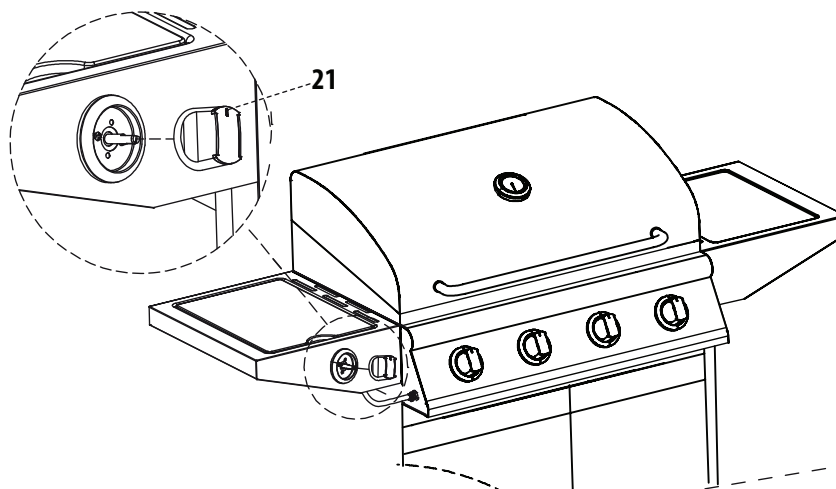
A  M6X10 Screw 4Pcs



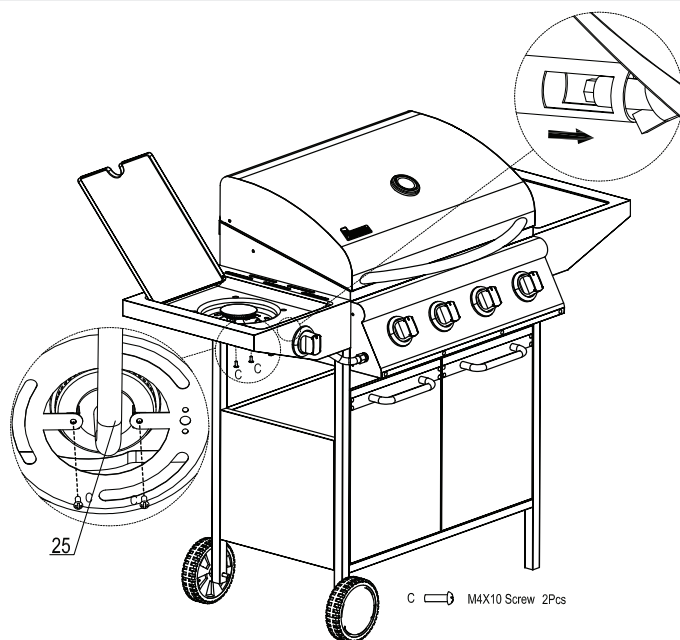
Monteringssteg 11



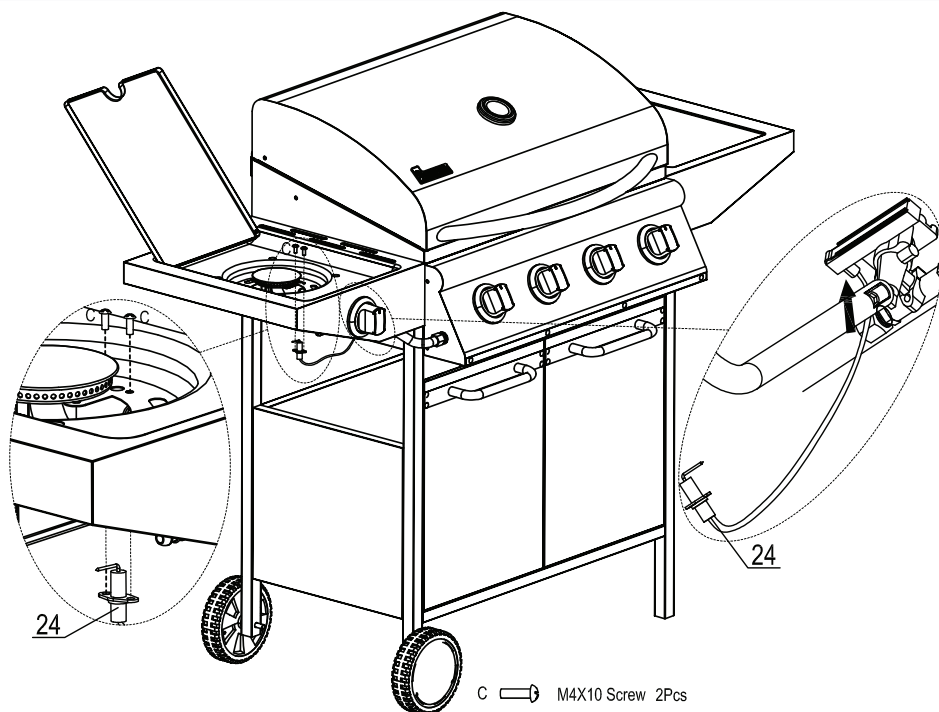
Monteringssteg 12



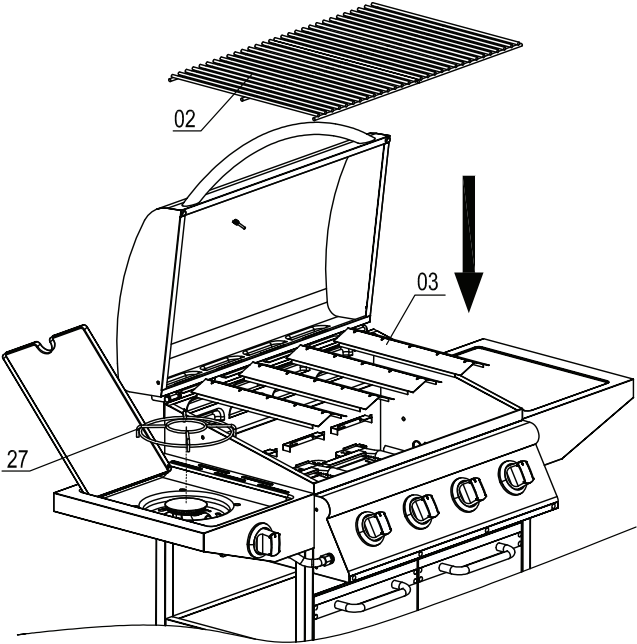
Monteringssteg 13



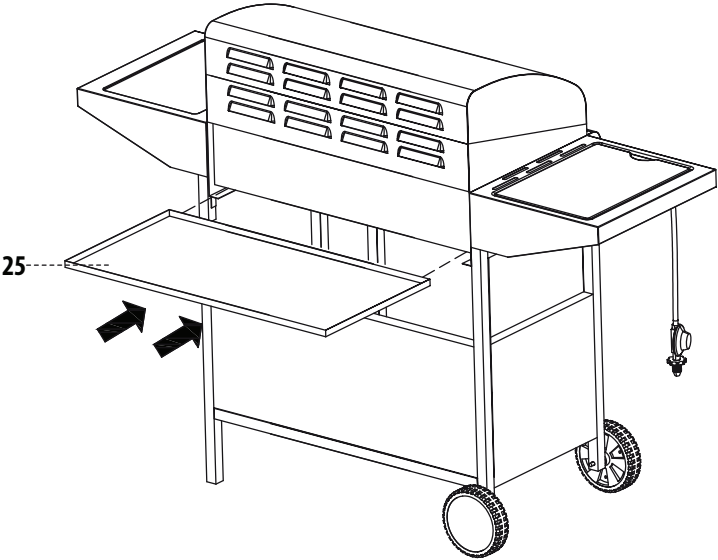
Monteringssteg 14



Monteringssteg 15



Monteringssteg 16



Oppstilling av grillen

Sett grillen på et stabilt, jevnt og ikke brennbart underlag. Grillen fungerer best når den står i ly for vinden. Sørg for tilstrekkelig sikkerhetsavstand til brennbare materialer. Minste avstand er 60cm. Beskytt gassflasken fra direkte sollys og andre varmekilder (max. 50° C).

Flytt ikke på grillen når den er varm eller i bruk.

Gassflasken skal stå ved siden av grillen, sørg for at slangen ikke ligger mot noen varme deler på grillen og at den ikke er bøyd eller i spenn.

Det er ikke tillatt å plassere gassflasken under grillen/ brennerene.

Tilkobling av gassflaske.

For å koble til grillen trenger du følgende:

- Gassflaske P6, P11, PC5 eller PC10. Disse kan kjøpes hos godkjent forhandler og kan byttes/fylles på når de er tomme.
- En regulator med tilkoblingstrykk 29-30 mbar.
- En slange. En skadet slange skal umiddelbart byttes ut. *Se avsnittet om Regelmessig kontroll og vedlikehold av din grill*
- Såpevann. Til kontroll av tettheten ved slangekoblingene.

Før oppstart av grillen

Såpetest

Ved å pensle alle koblinger og slangen med såpevann, kan man kontrollere at gassforbindelsene er tette. Legg merke til at såpevannstesten ikke skal utføres med åpen ild. Hvis det dannes bobler er det ikke tett. Skru da av gassen umiddelbart, utbedre lekkasjen eller bytt ut defekte deler.

Dryppskuff

Før du tar grillen i bruk skal skuffen fylles med et ca 10 mm tykt lag fettabsorberende materiale. F. eks. finkornet sand. Dette skal suge opp matfett og oljer fra maten som tilberedes. Gjøres ikke dette, kan dette fettete antenne og brenne. Kontroller derfor regelmessig at sanden er tørr og ren. Et smart tips er å først legge aluminiumsfolie i skuffen, slik forenkles rengjøring og vedlikeholdet av skuffen betraktelig.

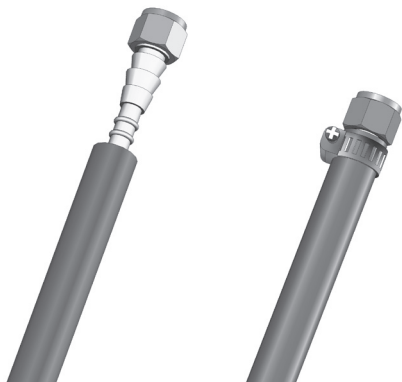
BRUK ALDRI SAGSPON ELLER ANNET BRENNBART MATERIALE I DRYPPSKUFFEN. Sørg alltid for at skuffen er helt inne og på plass.

Rist

Før du bruker risten for første gang, skal disse vaskes med et mildt oppvaskmiddel og rikelig med vann. Deretter skal de smøres lett inn med matolje. Dette kan du gjenta etter hver grilling, så varer grillen lenger og du har en innbydende grill neste gang du skal grille.

Tilkobling av nippel

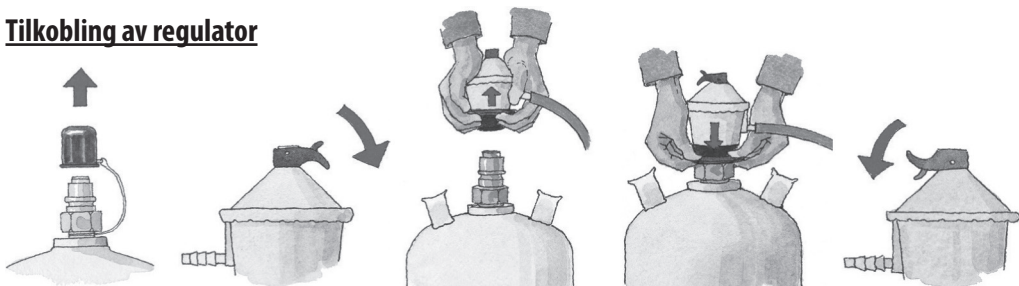
Det medfølger en nippel til grillen som skal monteres på grillens ene side. Slangen skal tres over nippelen. Den andre enden av slangen skal man tre over regulatorens tilkoblingstapp. (Bruk de medfølgende slangeklemmene for å tette).



Tips!

Det er lettere å få på nippelen hvis den er litt oppmyknet. Press slangeenden mellom tommel og pekefinger, eller du kan bruke en tang med forsiktighet. Deretter kan man smøre inn nippelen med matolje, såpe eller lignende. Prøv å skru slangen innover samtidig som du trykker slangen på plass. Når slangen sitter på plass, skruer du fast slangeklemmene.

Tilkobling av regulator



Ta beskyttelseshetten av flaskeventilen. Deretter kan hetten løftes av

Sjekk at bryteren på trykkregulatoren er stengt

Grip trykkregulatoren og trykk den ned på flaskeventilen

Press låseringen ned til den går i med ett lite knepp. **Når den er skikkelig låst, skal du kunne løfte flasken ved kun å holde i trykkregulatoren**

Propanflasken er nå tilkoblet anlegget, og bryteren kan åpnes (rødt ildmerke opp)

NB! Sjekk at ventilen på propanapparatet er stengt inntil det skal benyttes.

1. Slangen skal monteres på nippel og regulator, stram slangeklemmene hardt. Nippelen skrur deretter fast på grillens gjengede tilkoblingstapp. Denne forbindelsen skal være hardt tilstrammet. Kontroller alltid alle gassforbindelser før grillen tas i bruk.
2. Ved å pensle alle koblinger og slange med såpevann kan man kontrollere at gassforbindelsene er tette. Obs! såpevanttesten skal IKKE utføres med åpen ild.
3. Hvis det dannes bobler er det ikke tett. Skru i så fall av gassen og utbedre lekkasjen umiddelbart eller bytt ut de defekte delene.

Tenning av grillen

Bruk først Din LANDMANN – Gassgrill etter at Du har kontrollert tettheten av alle gassførende detaljer på grillen. Ved tenning av grillen: Ikke len Deg over grillflaten når du tenner brennerne. Du kan tenne Din gassgrill på en trygg måte, om Du gjør følgende:

1. Åpne lokket på grillen og ha lokket åpent ved tenning.
2. Åpne ventilen på gassflasken.
3. Trykk inn bryteren og vri motsols til max. Du hører da at det "knepper". Da skal det slå en liten gnist fra ventilen som antenner gassen. Mellom MAX og MIN trenger man ikke å holde bryteren inntrykt. Har ikke grillen tent etter ca 5 sek ved første tenningsforsøk; skru av gassen og vent 3 min til neste tenningsforsøk, slik at overskuddet kan ventileres bort.
4. Still inn den ønskede varmen med bryteren.
5. For å tenne den andre brenneren gjør du som ovenfor. Du vil da ikke høre noe "knepp", men gassprederen vil sørge for å antenne de neste brennerne når disse ventilene åpnes.
6. For å avslutte grillingen stenger Du ventilen på gassflasken og vrir bryterne til OFF.

Videre må bemerkes:

- ⇒ Start alltid med åpent lodd og la grillen brenne på max effekt i ca 5 – 10 min.
- ⇒ Før du bruker grillen for aller første gang må grillen brennes av. Åpne lokket, tenn grillen og la så grillen brenne på max i ca 10-15 minutter med åpent lodd. De siste (**max 5 min**) lar du lokket være lukket.



Advarsel! Grillen kan ta skade om man over lenger tid bruker grillen med lokket stengt på mer enn 250°

- ⇒ Ha på Deg beskyttelseshansker når Du håndterer varme deler.
- ⇒ Smør inn grillristen med matolje før bruk. Dette forhindrer at det som skal grilles fester seg.
- ⇒ Bruk aldri vann for å slukke ilden, dette vil skade grillen og føre til fare for mennesker og dyr.



ADVARSEL - Fare for surstoffmangel!

- ⇒ Grill aldri i lukkede eller overbygde lokaler



Advarsel - Hold barn og husdyr på sikker avstand fra grillens varme deler!

- ⇒ Gå aldri fra grillen når den er i bruk, men hold den alltid under oppsikt.
- ⇒ **ADVARSEL!** Hold barn og husdyr på sikker avstand!

Regelmessig kontroll og vedlikehold av din grill

Kontroller regelmessig slangen.

Gummi er ferskvare og forringes med årene. Kontroller derfor regelmessig slangen ved å bøye den. Ser du sprekker i slangen må den umiddelbart byttes ut.

Rengjøring av gassgrillen



ADVARSEL- fare for brannskader!

Vent til grillen har blitt helt kald før du går i gang med rengjøringen.

Nøyaktig rengjøring er nødvendig for å sikre en pen og hygienisk grill.

BRUK IKKE RENGJØRINGSMIDDEL ELLER POLERINGSMIDDEL I SPRAYFORM PÅ GRILLEN, RIST/PLATE ELLER PÅ BRENNERNE, ETTERSOM AEROSOLPRODUKTER PÅ VARME OVERFLATER KAN DANNE SKADELIGE GASSER. DU BØR HELLER IKKE BRUKE ETSENDE RENGJØRINGSMIDLER DA DE GJØR MER SKADE ENN NYTTE.

Brennerne

Brenn av fett og rester i fem minutter på "MAX" etter matlaging. Man bør rengjøre dem så ofte som mulig. Marinader og fett tærer på brennerne så forsøk å holde dem så rene som mulig - så forlenger du livslengden. For å rengjøre brennerens hull kan du bruke en piperenser e.l. BRUK BESKYTTESHSANSKER NÅR DU HOLDER PÅ MED VARME DELER, FOR Å UNNGÅ BRANNSKADER.

Kontroller at brennerne havner rett på ventilenes munnstykker hvis du har tatt dem ut. Brennerne skal ikke sitte helt fast i grillen, men være litt løse, ellers kan de gjøre skade på grillen. Det skal heller ikke være helt tett mellom brennerens hals og ventil ettersom gassen her blir blandet med surstoff for å få korrekt forbrenning av gassen.

Obs! Se avsnittet vanlige spørsmål for hvordan brennerne skal plasseres på ventilen.

Brennerne er ikke oppbrukt før det lekker gass ut på brennerens overside.

Når sesongen avsluttes bør man gjenta denne fremgangsmåten for vedlikehold av brennerne.

Emaljert grillrist

Når du har avsluttet matlagingen skal du brenne på MAX i ytterligere fem minutter. Deretter skrur du av grillen og skaper av fett og matrester med en fin grillristbørste eller svamp. Man kan innimellom også vaske dem i rikelig med varmt vann
BRUK BESKYTTESHSANSKER NÅR DU HOLDER PÅ MED VARMEDELER, FOR Å UNNGÅ BRANNSKADER.

Grilldelen

Ta bort overflødig fett fra grillens innside med en plast- eller treskrape. Når du vil rengjøre grillen grundig, kan man bruke en svamp eller myk børste med såpevann. Ta bort rist/plate og brennere før rengjøring. Sørg for at regulator og ventiler ikke blir våte. Et godt tips er å dekke disse delene med folie ved rengjøring.

OBS: Husk at dersom grillen er altfor fett og skitten, kan fett og antenne og brenne. Dessuten tærer marinader og matfett/sjy på grillen.

Dryppskuffen

Kontroller regelmessig at materialet i denne er rent og tørt. Hvis det ikke er rent/tørt, må det byttes ut (bruk f. eks. finkornet sand eller katte/fuglesand).

VÆR NØYE MED DETTE, ELLERS KAN FETT OG RESTER ANTENNE OG BRENNE.

OBS! Kontroller før gassgrillen tas i bruk, at de gassførende delene av grillen ikke er gjengrodd av insekter, hardnet fett e.l. Dette kan forårsake stopp i gassstilførselen.

Lokk og andre utvendige deler

Deler i lakkert metall skal holdes rene og behandles med middel for lakkerte flater.

Gassflasken

Hver gang du bytter gassflaske, er denne kontrollert av leverandøren.

Slange og regulator

Du bør kontrollere slangen og regulatoren hver gang du skal bruke grillen. Sørg for at slangeklemmer og koblinger er tette. Bytt ut skadede deler.

Lagring av grillen

Når grillen ikke brukes bør den sommerstid stå under tak og et trekk skal tres over. Det er viktig å beskytte grillen fra fukt og kulde.

Bor du 5 km eller nærmere havet anbefaler vi å sette grillen innendørs, ettersom saltene i luften kan redusere levetiden på grillen.

Når grillen skal settes vekk etter sesongen, gjør da følgende:

- 1.: La grillen bli helt kald.
- 2.: Koble vekk slangen og gassflasken.
- 3.: Rengjør grillen.
- 4.: Lagre grillen tørt og beskytt den fra kuldegrader.
- 5.: Sørg for at slangen ikke er bøyd eller brettet.
- 6.: Oppbevar monterings- anvisningen sammen med grillen.
- 7.: Rengjør rist og brennere.
Smør inn disse med rikelig med matolje før overvintringen begynner (se avsnittet om vedlikehold/rengjøring).

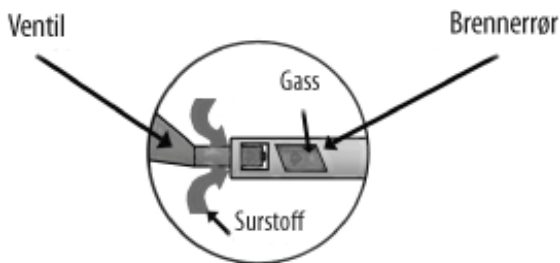


Advarsel! La grillen bli helt kald før du tar på trekket!

Vanlige spørsmål og svar

Hvorfor er det ikke tett mellom brenneren og ventilen?

Gass som kommer ut av ventilen og inn i brennererøret blandes med surstoff slik at det blir korrekt forbrenning



og temperatur i brenneren. Koblingen må ikke tettes. Hvis den tettes endres forbrenningen og grillen vil ikke oppnå korrekt temperatur.

Hvilken funksjon har platen som ligger over brenneren?

Platen eller Flametameren, som den kalles, gjør følgende:

1. Reduserer stikkflammer som kan slå opp mot grillmaten. Den gir ganske enkelt bedre kontroll når du griller.
2. Øker levetiden på brenneren betydelig, beskytter den mot fettsyrer i kjøttsafter m.m.
3. Gir også en viss forbedring av varmespredningen.

Hvor lang tid tar det å varme opp grillen?

Det tar ca 5-10 min å varme opp grillen til riktig temperatur

Min grill tenner ikke?

Kontroller at det kommer gass frem til brenneren ved å forsiktig forsøke å tenne med en fyrstikk. Tenner brenneren med fyrstikk, må du sjekke om det kommer noen gnist og at stifen sikter mot brennerens kant! Prøv å sikte stifen nærmere brennerens kant.

Skal det være lavastein i min grill?

Nei! Til denne modellen skal det ikke være lavastein.

Mitt lokk er skjevt

Prøv å løsne litt på skruene til hengselene! Stram til skruene når lokket en nede.

Min grill blir ikke varm

Kontroller at alle koblinger er skikkelig tette (se avsnittet Tilkobling av regulator)

Sørg for at grillen står i le for beste resultat

Vår hjemmeside: www.landmann.no

På vår hjemmeside kan du få tips om hvordan man blir en mester ved grillen, support, nyheter og tilbehør til din grill.

Vi har et stort sortiment med forskjellige tilbehør til din grill, slik som Trekk, Bestikk, Røykflis, Vedlikeholdspakke, Rist, Stekeplater og Brennere, og mye mer.

Disse produktene finnes hos velassorterte Landmannforhandlere, og kan selvsagt bestilles hos vår reservedelsforhandler.

Du har også mulighet til å bestille tilbehør og reservedeler direkte fra vår hjemmeside via vår webbutikk!

Passende tilbehør til din grill

Trekk 02781

Vannavvisende trekk beskytter din grill mot vær og vind

Trekk14330

Et trekk i høy kvalitet som beskytter din grill enda bedre

Grilltips

Visste du at røykflis både setter farge og smak på det du griller?

Ulike kombinasjoner av treslag vil lede til nye smakssensasjoner. Prøv for eksempel kirsebær og eple til din grillete kylling, eller hvorfor ikke grille en laksefilet på en grillplanke av amerikansk ceder, en garantert suksess.

Når tre varmes opp frigis smakfulle stoffer og antioksidanter. I kombinasjon med indirekte grilling med lav temperatur blir dette både en smakfull og nyttig grillopplevelse.

Gjør slik

Lag 2 varmesoner i din gassgrill.

Om du har en gassgrill med flere brennere, så kan man lage en sone for å holde maten varm/ettergrilling ved å la en eller flere brennere være avstengte under grillingen, man kan da tilfeldig flytte det man griller til denne sonen hvis det blir for varmt, eller om man ønsker å la det man griller ligge der under hele tiden, og slik grille indirekte, lokket må da være stengt under hele grilltiden.

Prøv også å bruke røykflis i din gassgrill. Landmann har flere typer i sitt sortiment. For eksempel or, eple og einerbær, dette gir ekstra farge og krydder til grillmaten.

Legg røykflisen i en røykboks og plasser røykboksen over en av brennerne, la røykutviklingen komme i gang og grill så med lokket stengt under hele grilltiden.

Grillplanke finnes også i ulike treslag som passer perfekt til grilling av enklere retter som skalldyr og fisk. Mer informasjon og tips finner du på www.landmann.no

Lykke til!

Miljø og gjenvinning

Ta vare på miljøet. Isopor, papp og plast som brukes for å skåne grillen under transport og håndtering, skal leveres inn på kommunens gjenvinningsstasjoner eller via kildesorteringen i den enkelte kommune.

Når grillen er oppbrukt skal også denne leveres inn på kommunens gjenvinningsstasjon.

Garanti

Garanti for Landmann griller gjelder ett år fr. o. m. innkjøpsdato og omfatter kun produksjonsfeil og manglende deler som erstattes. Garantien omfatter ikke utbytting eller kostnad for forbruksdetaljer slik som brennere eller rist/plate. Kostnader for frakter, montering, normalt slitasje og feilaktig håndtering omfattes ikke av garantien. Garantien gjelder heller ikke ved egen modifisering eller annen endring av grillen. Ingenting i denne informasjonen begrenser vilkår, garantier, rettigheter eller godtgjørelse i henhold til gjeldende forbrukerkjøpslov. Skulle, til tross for nøye produksjon, kontroll, pakking og transport, dette produktet ikke være komplett eller til Din fulle tilfredshet, ber vi Dem sende denne originalanvisningen med kommentarer til:



SVERIGE

Landmann Skandinavia AB
Storgatan 70
568 32 Skillingaryd

Tel: +46 - 370 - 693580

Fax: +46 - 370- 49580

e-mail:

landmann@landmann.se

hemsida: www.landmann.se

FINLAND

Landmann Finland Oy
Laulukuja 4A
PO. Box 1
SF-00421 Helsinki

Tele: +358 - 947 709 30

Fax: +358 - 947 709 350

e-mail:

landmann@landmann.fi

hemsida: www.landmann.fi

NORGE

Landmann Norge AS
Fjordveien 3
N-1363 Høvik

Tele: +47 - 23165010

Fax: +47 - 23165011

e-mail:

landmann@landmann.no

hjemmeside: www.landmann.no

DANMARK

Landmann Danmark A/S
Kastanievej 30DK
DK-2670 Greve

Tele: +45 - 5944 7414

Fax: +45 - 5944 7441

e-mail:

landmann@landmann.dk

web: www.landmann.dk

Gå gjerne inn på vår hjemmeside for Nyheter, Tilbehør, Tips og Inspirasjon m.m.