



Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass du dich für einen E-Grill von LANDMANN entschieden hast. Diese Montage- und Gebrauchsanleitung hilft dir Schritt für Schritt, deinen gerade erworbenen LANDMANN-Grill startklar zu machen. Weiter geben wir dir wichtige Hinweise zum richtigen Gebrauch, zum sicheren Umgang und zur Pflege.

Nimm dir die Zeit, dich mit den Details deines neuen Equipments vertraut zu machen. Denn wir wünschen dir nicht nur einen glatten Einstieg, sondern auch lange Freude an deinem LANDMANN-Grill.

Wenn du Fragen zu deinem Grillmodell hast oder weitere Unterstützung benötigst, hilft dir unser Service-Team gerne weiter. Die entsprechenden Kontaktdaten findest du auf der Rückseite dieser Montage- und Gebrauchsanleitung.

**Viel Spaß und eine leckere Grillzeit wünscht dir
dein LANDMANN-Team.**

INHALT

Lieferumfang	2
Geräteübersicht	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Sicherheitshinweise	2
Hinweise zur Montage	4
Vor dem ersten Gebrauch	4
Aufstellen und Anschließen	4
Benutzung	4
Nach dem Gebrauch / Reinigung und Aufbewahrung	5
Problembehebung	6
Technische Daten	6
Entsorgung	6



**WICHTIGE HINWEISE!
UNBEDINGT AUFBEWAHREN!**

Zu dieser Montage- und Gebrauchsanleitung

Lies vor dem ersten Gebrauch des Gerätes diese Montage- und Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und befolge die Sicherheitshinweise. Bewahre sie für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie ist ein Bestandteil des Gerätes. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung nicht beachtet werden.

Symbole



Gefahrenzeichen: Diese Symbole zeigen mögliche Gefahren an. Die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.

Ergänzende Informationen

Montage- und Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!

Für Lebensmittel geeignet.

Vorsicht: heiße Oberflächen!

Wechselstrom

Signalwörter

Signalwörter bezeichnen Gefährdungen bei Nichtbeachtung der dazugehörigen Hinweise.

GEFAHR – hohes Risiko, hat schwere Verletzung oder Tod zur Folge

WARNUNG – mittleres Risiko, kann schwere Verletzung oder Tod zur Folge haben

VORSICHT – niedriges Risiko, kann geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben

HINWEIS – kann Risiko von Sachschäden zur Folge haben

Weitere Erläuterungen

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: (1)

Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: (Bild A)

LIEFERUMFANG

(Bild A)

Pos.	Anz.	Bezeichnung
1	1	Grilleinheit (vormontiert)
2	1	Seitentisch, rechts
3	1	Fettauffangschale
4	2	Halterung A
5	2	Halterung B
6	2	Winkelbeschlag A
7	2	Winkelbeschlag B
8	1	Querstrebe, hinten
9	1	Einlegeboden
10	1	Türanschlag, unten
11	1	Bodenplatte
12	1	Stütze, hinten rechts
13	1	Stütze, vorne rechts
14	2	Fleischthermometer
15	1	Unterschranktür, rechts
16	1	Unterschranktür, links
19	4	Rolle, feststellbar
22	2	Seitenwand
23	1	Stütze, vorne links
24	1	Unterschrankblende
25	1	Stütze, hinten links
26	2	Querstrebe, links / rechts
27	2	Grillrost
28	1	Warmhalterost
29	1	Seitentisch, links

Montagematerial:

A	20	Schraube, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Schraube, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Federring, M6 (1/4")
D	4	Schaftschraube (1/4")
E	8	Unterlegscheibe, M6 (1/4")
1		Montage- und Gebrauchsanleitung

Beachte!

- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice (siehe letzte Seite).
- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät, jedoch **niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise!**

GERÄTEÜBERSICHT

(Bild B)

- 30 Deckelgriff
- 31 Deckel
- 32 Grillkammer
- 33 Bedienfeld
- 34 Unterschrank
- 35 Deckelthermometer

(Bild C, Bedienfeld)

- 36 Temperaturanzeige, linkes/rechtes Heizelement
- 37 Temperatur-Taste, rechtes Heizelement
- 38 Ein-/Aus-Taste, rechtes Heizelement
- 39 Timer-Taste
- 40 Timer-Anzeige
- 41 Betriebsleuchte, leuchtet, wenn das Gerät an die Steckdose angeschlossen ist
- 42 **P1** und **P2**: Buchsen zum Anschließen der Fleischthermometer
- 43 Anzeige der vom Fleischthermometer gemessenen Temperatur
- 44 Taste zum Umschalten zwischen der Temperaturanzeige von Fleischthermometer 1 (**P1**) und 2 (**P2**)
- 45 Ein-/Aus-Taste, linkes Heizelement
- 46 Temperatur-Taste, linkes Heizelement

(Bild F)

- 47 Heizelement

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieser elektrische Grill (Gerät) ist zum Zubereiten von grillbaren Lebensmitteln konzipiert. Er ist zur Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
 - Das Gerät niemals als Einbaugerät verwenden!
 - Das Gerät nicht in Wohnmobilen und Wohnwagen und/oder auf Booten benutzen.
 - Das Gerät nicht als Heizung verwenden!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Das Gerät ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß sowie Fettablagerungen und Verfärbungen am Gerät und Zubehör.

SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Bebilderungen und technischen Daten, mit denen dieses Gerät versehen ist, beachten. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder Verletzungen verursachen.

Anweisungen zum sicheren Betrieb

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und / oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unter-

wiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen **nicht** mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für dieses Gerät nicht verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Die Reinigungshinweise im Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“ beachten!



VORSICHT: heiße Oberflächen!

Während des Betriebes des Gerätes können seine Oberflächen sehr heiß werden. Während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen! Ausschließlich die Griffe und die Regler berühren während das Gerät in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Grillhandschuhe, die nach der Verordnung (EU) 2016/425 für persönliche Schutzausrüstung gemäß der DIN EN 407 (Hitzeschutzkategorie II) geprüft sind, tragen. Warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor es transportiert, gereinigt oder verstaut wird.

- Das Gerät ist zur Verwendung im Freien geeignet.
- Das Gerät muss über eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) mit einem Bemessungsauslösestrom von nicht mehr als 30 mA gespeist werden.
- Das Gerät muss an eine Steckdose mit Schutzleiter angeschlossen werden (bei **Geräten der Schutzklasse I**).
- Die **Netzanschlussleitung** muss regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden, und falls die **Netzanschlussleitung** beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Wenn die **Netzanschlussleitung** dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinem Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Keine Veränderungen oder Reparaturen am Gerät vornehmen. Auch die Netzanschlussleitung nicht selbst austauschen. Wenn das Gerät oder sein Zubehör beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller, Kundenservice oder eine Fachwerkstatt ersetzt bzw. repariert werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist bei Nichtbenutzung, nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Transportieren, dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen sowie vor dem Reinigen stets vom Netz zu trennen.



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Das Gerät nicht bei Regen verwenden.
- Das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betreiben oder lagern.
- Das Gerät und Anschlussleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen und sicherstellen, dass diese nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.
- Sollte das Gerät ins Wasser fallen, sofort die Stromzufuhr unterbrechen. **Erst danach** das Gerät aus dem Wasser herausholen.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn es eine Fehlfunktion hatte, heruntergefallen oder ins Wasser gefallen ist, um Gefährdungen zu vermeiden. Vor erneuter Inbetriebnahme in einer Fachwerkstatt überprüfen lassen.
- Das Gerät und die Anschlussleitung niemals mit feuchten Händen berühren, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Den Grillbereich von entflammaren Dämpfen und Flüssigkeiten wie Benzin, Kerosin, Alkohol usw. fernhalten.
- Im Umkreis von 60 cm um das Gerät dürfen sich keine brennbaren oder hitzeempfindlichen Materialien befinden, wenn es in Betrieb oder noch heiß ist.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden, das Gerät könnte überhitzen. Das Gerät nicht abdecken, solange es heiß ist, um einen Brand zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht mit festen oder flexiblen Materialien wie Aluminiumschalen, Aluminiumfolie oder Schalen aus anderen hitzebeständigen Materialien abgedeckt werden. Die Verwendung solcher Gegenstände oder Materialien auf der Grillfläche könnte die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zu schweren Schäden führen.
- Lebensmittel dürfen das Heizelement nicht berühren. Sie könnten sich entzünden.
- Immer darauf achten, dass an der genutzten Steckdose die für das Gerät geeignete Spannung anliegt. Steckdosen müssen außerdem für Geräte mit einer Leistungsaufnahme von 3200 Watt (Modell: EB1001-GS) bzw. 2860 Watt (Modell: EB1001-UK) geeignet sein.
- Sicherstellen, dass keine weiteren Geräte mit hoher Leistungsaufnahme am gleichen Stromkreis angeschlossen sind, während das Gerät in Betrieb ist, um eine Überlastung und ggf. einen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Nur für diese Leistung geeignete Verlängerungskabel verwenden.
- Keine Kabeltrommeln benutzen.
- Darauf achten, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Keine mit Öl gefüllten Gefäße in das Gerät stellen. Die Fettauffangschale regelmäßig reinigen.

- Eventuell auftretende Stichflammen nicht mit Wasser löschen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Im Brandfall: Nicht mit Wasser löschen! Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Das Gerät wird heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn es heiß ist. Insbesondere aufpassen, dass keine Kinder oder Personen, die nicht in der Lage sind, mögliche Gefahren richtig zu erkennen oder auf sie zu reagieren, in die Nähe des heißen Gerätes gelangen.
- Sicherstellen, dass Kinder keinen unbeaufsichtigten Zugang zu dem Gerät haben. Falsche Benutzung kann gefährlich sein.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung keine Stolpergefahr darstellt.
- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen. Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fernhalten. Es besteht Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser.
- Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen benutzen.

HINWEIS – Risiko von Material- und Sachschäden

- Wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt, den Netzstecker ziehen. Ansonsten das Gerät immer erst ausschalten, bevor der Netzstecker gezogen wird.
- Vor einem Gewitter das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, immer am Netzstecker und nie am Netzkabel ziehen.
- Das Gerät nicht an der Anschlussleitung ziehen.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung schützen vor: anderen Wärmequellen, Feuer, lang anhaltender Feuchtigkeit oder Stößen.
- Darauf achten, dass die Anschlussleitung nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten gelegt wird und nicht mit heißen Flächen (z. B. des Gerätes) in Berührung kommt.
- Niemals schwere Gegenstände auf das Gerät oder die Anschlussleitung stellen.
- Nur Original-Zubehörteile des Herstellers verwenden, um die Funktionsweise des Gerätes nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.

HINWEISE ZUR MONTAGE



BEACHTEN!

- Halte das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr.

- Achte auf ausreichend Platz für die Montage und verwende ggf. eine Unterlage, um das Gerät oder empfindliche Böden vor Kratzern zu schützen.
- Baue das Gerät auf einem waagerechten, ebenen Untergrund auf, damit es nicht schief wird.
- Befolge die in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildeten Montageschritte. **Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.**
- Wende beim Zusammenbau keine Gewalt an.
- Ziehe die Schraubverbindungen zunächst handfest und nach erfolgreichem Montageschritt nochmals richtig an. Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.
- Ziehe die Muttern an, bis sie fest anliegen, und drehe dann eine Vierteldrehung weiter. Ziehe sie nicht zu fest an!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Spüle die Grillroste (27), den Warmhalterost (28) und die Fettauffangschale (3) mit Spülmittel und warmem Wasser ab, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Beachte hierzu das Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“.
2. Die erste Inbetriebnahme des Grills sollte ohne Nahrungsmittel erfolgen, da es aufgrund eventueller Beschichtungsrückstände zu einer Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen könnte. Lasse den Grill ca. 30 Minuten lang ohne Inhalt bei geschlossenem Deckel auf höchster Temperaturstufe aufheizen. Befolge dazu die Anweisungen in den Kapiteln „Aufstellen und Anschließen“ sowie „Benutzung“.
3. Lasse die Roste sowie die Fettauffangschale abkühlen und reinige sie anschließend noch einmal.

AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN



BEACHTEN!

- Verwende den Grill nicht unter einer brennbaren Überdachung.
- Schließe den Grill nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose, die mit den technischen Daten des Grills übereinstimmt, an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein, damit die Netzverbindung schnell getrennt werden kann.
- Wickle die Anschlussleitung vor dem Anschließen des Grills vollständig auseinander.
- Um den Grill vor Wasserspritzern oder einem Fall ins Wasser zu schützen, halte einen Mindestabstand von 305 cm (10 Fuß) zu Gewässern wie Pools oder Teichen ein.

1. Stelle den Grill auf einem stabilen, waagerechten und ebenen Untergrund auf. Sorge für ausreichend Freiraum zu allen Seiten, vor allem zur Grillkammer (32).
2. Arretiere ggf. die Rollen (19) durch Drehen der Flügelmuttern.
3. Öffne den Deckel (31).
4. Schiebe die Fettauffangschale (3) auf die Schienen unter der Grilleinheit (1) auf der Rückseite des Grills. Zum Herausziehen der Fettauffangschale hebe sie an ihrem Griff leicht an, um sie aus der Arretierung zu lösen.
5. Lege die beiden Grillroste (27) und bei Bedarf den Warmhalterost (28) ein (Bild G).
6. Klappe die Seitentische (2, 29) hoch und lasse sie im 90°-Winkel in den Scharnieren einrasten. Zum Herunterklappen hebe sie leicht an.
7. Wickle die Anschlussleitung auseinander und stecke den Netzstecker in eine Steckdose. Die Betriebsleuchte (41) beginnt zu leuchten.

BENUTZUNG



BEACHTEN!

- Verwende diesen Grill nur dann, wenn sich sämtliche Teile an ihrem Platz befinden und der Grill ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den Montageschritten in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung montiert wurde.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass der Grill unbeschädigt sowie richtig aufgestellt und angeschlossen ist.
- Kontrolliere vor jedem Gebrauch die Fettauffangschale und den Bereich unterhalb der Heizelemente auf Fettablagerungen. Entferne überschüssiges Fett, um Fettbrände zu vermeiden.
- Während des Grillens müssen die Grillroste sowie die Fettauffangschale immer eingesetzt sein.
- Lege Nahrungsmittel niemals in Frischhaltefolie oder in Plastikbeuteln verpackt auf den Grill.



EINIGE TIPPS VORWEG:

- Der Grill verfügt über zwei Heizelemente (47), die unabhängig voneinander gesteuert werden. So können verschiedene Lebensmittel mit unterschiedlichen Gartemperaturen und Garzeiten gleichzeitig zubereitet werden.
Wenn du nur eines der Heizelemente einschaltest, kannst du auf dem ausgeschalteten Heizelement indirekt grillen.
- Gares Grillgut kannst du auf dem Warmhalterost (28) ablegen, um es warmzuhalten, während du weiter grillst. Beachte, dass es dabei weiter nachgart.
Darüber hinaus kannst du auf dem Warmhalterost Gemüse, Meeresfrüchte usw. schonend garen und dabei z. B. Fleisch auf dem Grillrost (27) bei starker Hitze grillen.
- Das Deckelthermometer (35) zeigt dir die Temperatur in der Grillkammer (32) an. Zusätzlich werden zwei Fleischthermometer (14) mitgeliefert, welche die Kerntemperatur des Grillgutes messen. Diese werden in das Grillgut gesteckt und an den Buchsen P1 bzw. P2 (42) angeschlossen (Bild D). Die Temperatur des Grillgutes erscheint in der Anzeige (43).
- Wir empfehlen das Grillen bei geschlossenem Deckel (31). Warum? Dadurch wird die Gefahr von Stichflammen reduziert und dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart.
- Die Gardauer von Fleisch hängt von seiner Dicke, Qualität, Reife und Temperatur zu Beginn des Grillens ab. Bevor du mit dem Gerät richtig vertraut bist, solltest du den Zustand des Grillgutes zwischendurch überprüfen.
- Leicht eingeöltes Grillgut wird gleichmäßiger angebräunt und klebt nicht am Grillrost fest. Streiche oder sprühe Öl immer auf das Grillgut, nicht direkt auf den Grillrost.
- Bei Verwendung einer Marinade, Sauce oder Glasur mit hohem Zuckeranteil oder anderen, leicht brennbaren Zutaten streiche diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillvorganges auf.

Grillen

1. Betätige die Ein-/Aus-Taste  (38, 45) des Heizelementes (47), welches du benutzen möchtest.
Die jeweilige Temperaturanzeige (36) und die Timer-Anzeige (40) leuchten auf.
2. Stelle mit den Tasten  (37, 46) in 50°C-Schritten die gewünschte Gartemperatur ein.
Das Heizelement heizt sich auf die eingestellte Temperatur auf.
3. Um beide Heizelemente zu benutzen, schalte auf die gleiche Weise das zweite Heizelement ein.
4. Möchtest du den Grill vorheizen, schließe den Deckel (31) und warte, bis die gewünschte Temperatur auf dem Deckelthermometer (35) angezeigt wird.
5. Öffne den Deckel und lege das Grillgut auf den Grillrost (27) und ggf. Warmhalterost (28).
6. Wenn eine hohe Temperatur in der Grillkammer (32) erzielt und das Grillgut von allen Seiten gleichmäßiger gegart werden soll, schließe den Deckel.
7. Der Timer beginnt nach dem Einschalten automatisch bei 990 Minuten und zählt rückwärts. Mit der Timer-Taste (39) kannst du in 10-Minuten-Schritten die gewünschte Gardauer einstellen, nach der sich der Grill automatisch ausschaltet. Dies ist besonders für längere Garvorgänge sinnvoll, z. B. bei der Zubereitung von Pulled Pork.
Um den Timer auf 0 zurückzusetzen, halte die Timer-Taste ca. 3 Sekunden lang gedrückt.
8. Wende das Grillgut zwischendurch.
9. Betätige die Ein-/Aus-Taste  , um den Grill (vor Ablauf des Timers) auszuschalten.
10. Nach dem Grillen brenne die Heizelemente, Grillroste und den Warmhalterost aus, indem du den Grill für einige Minuten auf maximaler Leistung aufheizt.

11. Warte nach dem Ausschalten des Grills ca. 5 bis 10 Minuten, bevor du den Netzstecker aus der Steckdose ziehst. Denn der Lüfter läuft noch einige Zeit nach, um den Grill abzukühlen.
12. Lasse alle Teile abkühlen und reinige sie anschließend (siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“).

Benutzung der Fleischthermometer



Bei mehreren Gargutstücken (gleicher Dicke) reicht ein Fleischthermometer als Referenzmessgerät.

1. Schiebe das Fleischthermometer (14) vollständig in die Mitte der längeren Seite des Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstückes.
2. Schließe den Stecker an die Buchse P1 bzw. P2 (42) an (Bild D).
3. Die gemessene Temperatur erscheint in der Anzeige (43). Mit der Taste P1-P2 (44) schaltest du zwischen den Anzeigen für P1 und P2 um. Hinweis: Die Anzeige von P1 leuchtet dauerhaft und die Anzeige von P2 blinkt.
4. Bereite das Grillgut wie gewohnt zu und behalte dabei die Anzeige im Auge.
5. Wenn das Grillgut gar ist, trenne das Fleischthermometer vom Gerät und ziehe es aus dem Grillgut heraus. **VORSICHT: Das Fleischthermometer wird heiß.** Berühre es nicht mit Händen. Benutze Küchenhandschuhe oder ein anderes Hilfsmittel.
6. Reinige es (siehe Kapitel „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“).

NACH DEM GEBRAUCH / REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG



BEACHTET!

- Um einen Fettbrand zu vermeiden, muss der Grill regelmäßig gereinigt werden.
- Benutze keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Metallborsten. Diese können die Oberflächen beschädigen.
- Das Zubehör ist **nicht** für die Spülmaschine geeignet.
- **WARNUNG!** Die Heizelemente dürfen nur mit einem Tuch gereinigt werden. NICHT mit Flüssigkeiten reinigen oder in Flüssigkeiten eintauchen!
- Lagere den Grill möglichst in geschlossenen Räumen bei einer maximalen Temperatur von 40 °C. Ansonsten empfehlen wir, den Grill mit einer Wetterschutzhaube abzudecken.

Damit du lange viel Freude mit deinem Grill hast, solltest du ihn nach jedem Betrieb reinigen.

Wird der Grill nicht regelmäßig gereinigt und gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen, eine ungleichmäßige Hitzeverteilung und an den Grillrosten anhaftendes Grillgut sind Anzeichen dafür, dass der Grill gereinigt und gewartet werden sollte.

Reinigung nach jeder Benutzung

1. Brenne die **Heizelemente (47)**, **Grillroste (27)** und den **Warmhalterost (28)** aus, indem du den Grill für einige Minuten auf maximaler Leistung aufheizt.
2. Nach dem Abkühlen reinige die Heizelemente und Roste mit einem Tuch.
3. Die Grillroste und den Warmhalterost kannst du bei Bedarf mit warmem Wasser, Spülmittel und einem rostfreien Putzkissen reinigen.
4. Entleere die **Fettauffangschale (3)** und spüle sie mit warmem Wasser sowie Spülmittel ab.
5. Wenn alle Teile trocken sind, setze sie wieder in den Grill ein.

Reinigung der Innenseiten des Grills (bei Bedarf)

Aus verdampftem Fett und Rauch entstehen Ablagerungen, die sich folgendermaßen entfernen lassen:

1. Zur einfacheren Reinigung nimm die Heizelemente aus dem Grill heraus. Ziehe sie vorsichtig heraus.
2. Entferne in der gesamten Grillkammer (32) alle Speisereste und Fettansammlungen. Diese Ablagerungen können mit einem Kunststoffspachtel leicht entfernt werden.
3. Wische die Oberflächen mit einem weichen Tuch sauber. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, kannst du diese mit warmem Seifenwasser abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trockenwischen.
4. Wenn alle Teile trocken sind, setze die Heizelemente wieder in den Grill ein.

Reinigung der Außenseiten (bei Bedarf)

Die Außenseiten des Grills bestehen aus unterschiedlichen Materialien und Oberflächen, daher empfehlen wir je nach Art der Oberfläche unterschiedliche Reinigungsmethoden.

Edelstahl-Oberflächen

- Verwende zum Reinigen der Edelstahl-Oberflächen einen ungiftigen, nicht-scheuernden Edelstahlreiniger oder eine Politur für Outdoor-Produkte und Grills.
- Verwende ein weiches Tuch zur Reinigung.
- Beachte die Angaben vom Hersteller des Reinigungsmittels.

Lackierte, porzellanemaillierte Oberflächen und Kunststoffteile

- Verwende zum Reinigen nur warmes Seifenwasser und Küchentücher oder einen weichen Lappen. Reinige die Oberfläche, spüle sie ab und wische sie trocken.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfe, ob du ein Problem selbst beheben kannst. Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice.



Versuche nicht, ein elektrisches Gerät selbst zu reparieren!

Das Gerät funktioniert nicht.

Der Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.

- Korrigiere den Sitz des Netzsteckers.

Die Steckdose ist defekt.

- Probiere eine andere Steckdose aus.

Es ist keine Netzspannung vorhanden.

- Überprüfe die Sicherung des Netzanschlusses.

Es wurde keine Gartemperatur eingestellt.

- Stelle das Gerät wie im Kapitel „Benutzung – Grillen“ beschrieben, ein. Das Gerät startet erst nach dem Einstellen mit dem Heizvorgang.

Die Sicherung im Sicherungskasten wird ausgelöst.

Zu viele Geräte am selben Stromkreis angeschlossen.

- Reduziere die Anzahl der Geräte im Stromkreis.

Die Lebensmittel sind nicht durchgegart.

Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.

- Erhöhe die Garzeit bzw. Gartemperatur.

Die Lebensmittel liegen aufeinander.

- Verteile und wende die Lebensmittel.

Es befindet sich zu viel Grillgut auf dem Grill.

- Reduziere die Grillgutmenge.

Während des Gebrauchs lässt sich ein unangenehmer Geruch feststellen. /Es kommt Qualm aus dem Gerät.

Das Gerät ist verschmutzt.

- Befolge die Anweisungen des Kapitels „Nach dem Gebrauch/Reinigung und Aufbewahrung“.

Das Gerät wird zum ersten Mal verwendet.

- Eine Geruchsentwicklung tritt bei der ersten Benutzung neuer Geräte häufig auf. Der Geruch sollte verschwinden, nachdem das Gerät mehrmals benutzt wurde.

Zu viel Öl oder Fett.

- Entferne überschüssiges Öl bzw. Fett.

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer:	01992	03524
Modellnummer:	EB1001-GS	EB1001-UK
Leistung:	max. 3200 W	max. 2860 W
Spannungsversorgung:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Schutzklasse:	I	
Schutzart:	IPX4	
Timer:	bis 990 min	
Temperaturbereich:	100 °C – 300 °C (am Grillrost)	
Abmessungen Gerät:	121,5 x 57,5 x 116 cm (B x T x H)	
Abmessungen Grillfläche:	59 x 40,5 cm	
Stecker der		
Fleischthermometer:	Klinke 3,5 mm	
ID Gebrauchsanleitung:	Z EG-II-590 M LM CE V3 0722 md	



Hergestellt in China.

ENTSORGUNG

Zur Entsorgung des Gerätes zerlege es in seine Einzelteile und gib Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.



Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.



Das nebenstehende Symbol (durchgestrichene Mülltonne mit Unterstrich) bedeutet, dass Altgeräte nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme gehören.

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern und Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind auch Geschäfte, die Elektro- und Elektronikgeräte auf dem Markt bereitstellen.



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	8
Device Overview	8
Intended Use	8
Safety Notices	9
Notices for Assembly	10
Before Initial Use	10
Set-Up and Connection	10
Use	10
After Use /	
Cleaning and Storage	11
Troubleshooting	12
Technical Data	12
Disposal	12



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)

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.

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, turn 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. Turn 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 (WxDxH)	
Dimensions of grill surface:	59 x 40.5 cm	
Plug of the meat thermometers:	Jack 3.5 mm	
ID of operating instructions:	Z EG-II-590 M LM CE 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.



Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi un barbecue électrique de LANDMANN. Ce guide de montage et d'utilisation vous aidera étape par étape à rendre prêt au service le barbecue LANDMANN® que vous venez d'acquérir. Nous vous donnons également des consignes importantes sur la bonne utilisation, le maniement sûr et l'entretien.

Prenez le temps de vous familiariser avec les détails de votre nouvel équipement. En effet, nous vous souhaitons non seulement un démarrage aisé mais aussi de profiter longtemps de votre barbecue LANDMANN.

Si vous avez des questions sur votre modèle de barbecue ou avez besoin de plus de soutien, notre équipe de service après-vente se fera un plaisir de vous aider. Vous trouverez les coordonnées correspondantes au verso de ce guide de montage et d'utilisation.

Votre équipe LANDMANN vous souhaite beaucoup d'agrément à l'utilisation et des barbecues savoureux.

SOMMAIRE

Étendue des fournitures	14
Vue générale de l'appareil	14
Utilisation conforme	14
Consignes de sécurité	14
Consignes pour le montage	16
Avant la première utilisation	16
Mise en place et branchement	16
Utilisation	16
Après l'utilisation /	
Nettoyage et rangement	17
Résolution des problèmes	18
Caractéristiques techniques	18
Mise au rebut	18

Symboles



Symboles de danger : ces symboles signalent des dangers possibles. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.



Informations complémentaires



Consulter le guide de montage et d'utilisation avant utilisation.



Pour usage alimentaire.



Attention : surfaces chaudes !



Courant alternatif

Mentions d'avertissement

Les mentions d'avertissement désignent les risques qu'implique le non-respect des consignes correspondantes.

DANGER – Risque accru induisant des blessures graves, voire mortelles

AVERTISSEMENT – Risque moyen pouvant induire des blessures graves, voire mortelles

ATTENTION – Risque faible pouvant induire des blessures bénignes ou de moyenne gravité

AVIS – Risque de dégâts matériels



**AVIS IMPORTANTS !
À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT !**

À propos de ce guide de montage et d'utilisation

Veuillez lire attentivement le présent guide de montage et d'utilisation avant la première utilisation de l'appareil et suivre les consignes de sécurité. Conservez-le précieusement pour toute question ultérieure ainsi que pour les autres utilisateurs. Il fait partie intégrante de l'appareil. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité en cas de non-observation des instructions que contient ce guide de montage et d'utilisation.

Explications complémentaires

Les numéros de légende sont représentés de la façon suivante : (1)

Les renvois aux illustrations sont représentés de la façon suivante : (Illustration A)

ÉTENDUE DES FOURNITURES

(Illustration A)

Pos.	Qté.	Désignation
1	1	Unité de barbecue (prémontée)
2	1	Table latérale, droite
3	1	Bac récupérateur de graisse
4	2	Support A
5	2	Support B
6	2	Ferrure coudée A
7	2	Ferrure coudée B
8	1	Traverse, arrière
9	1	Étagère
10	1	Butée de porte, en bas
11	1	Plaque de fond
12	1	Montant, arrière droit
13	1	Montant, avant droit
14	2	Thermomètre à viande
15	1	Porte d'armoire inférieure, droite
16	1	Porte d'armoire inférieure, gauche
19	4	Roulette, verrouillable
22	2	Paroi latérale
23	1	Montant, avant gauche
24	1	Garniture d'armoire inférieure
25	1	Montant, arrière gauche
26	2	Traverse, gauche / droite
27	2	Grille de cuisson
28	1	Grille de maintien au chaud
29	1	Table latérale, gauche

Matériel de montage :

A	20	Vis, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Vis, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Rondelle élastique, M6 (1/4")
D	4	Vis partiellement filetée (1/4")
E	8	Rondelle, M6 (1/4")
1		Guide de montage et d'utilisation

À observer :

- Vérifiez que l'étendue des fournitures est au complet et que les composants ne présentent pas de dommages imputables au transport. Si des pièces devaient être manquantes ou endommagées, veuillez vous adresser au service après-vente (voir dernière page).
- Enlevez de l'appareil les éventuels films protecteurs, adhésifs et protections de transport, mais n'ôtez **jamais la plaque signalétique et d'éventuelles mises en garde.**

VUE GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

(Illustration B)

- 30 Poignée du couvercle
- 31 Couvercle
- 32 Cuve de cuisson
- 33 Panneau de commande
- 34 Armoire inférieure
- 35 Thermomètre de couvercle

(Illustration C, panneau de commande)

- 36 Affichage de température, élément chauffant de gauche/droite
- 37  Touche de température, élément chauffant de droite
- 38  Touche marche/arrêt, élément chauffant de droite
- 39 Touche de minuterie
- 40 Affichage de la minuterie
- 41 Le témoin lumineux de fonctionnement est allumé tant que l'appareil est branché à la prise de courant
- 42 P1 et P2 : prises pour brancher les thermomètres à viande
- 43 Affichage de la température mesurée par le thermomètre à viande
- 44 Touche pour commuter entre l'affichage du thermomètre à viande 1 (P1) et 2 (P2)
- 45  Touche marche/arrêt, élément chauffant de gauche
- 46  Touche de température, élément chauffant de gauche

(Illustration F)

- 47 Élément chauffant

UTILISATION CONFORME

- Ce barbecue électrique (appareil) est conçu pour la préparation d'aliments à griller. Il est destiné à une utilisation en extérieur.
- Toute utilisation autre ou dépassant ce cadre est interdite. Cela s'applique particulièrement aux utilisations abusives prévisibles suivantes :
 - Ne jamais utiliser l'appareil comme moyen de chauffage.
 - Ne pas utiliser l'appareil dans des camping-cars et de caravanes et/ou des bateaux.
 - Ne pas utiliser l'appareil comme moyen de chauffage.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utiliser cet appareil uniquement dans le but indiqué et tel que stipulé dans le présent guide de montage et d'utilisation. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Une mauvaise manipulation et un traitement inapproprié peuvent engendrer des dysfonctionnements de l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. Cela s'applique également à l'usure normale ainsi qu'aux dépôts de graisse et aux décolorations sur l'appareil et les accessoires.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENT : prière d'observer l'intégralité des consignes de sécurité, des instructions, des illustrations et des caractéristiques techniques dont est doté cet appareil. Tout manquement aux consignes de sécurité et aux instructions données peut provoquer une décharge électrique, un incendie et/ou des blessures.

Instructions pour un fonctionnement sûr

- Cet appareil peut être utilisé par les **enfants** à partir de 8 ans et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et/ou de connaissances lorsqu'elles sont sous surveillance ou qu'elles ont été instruites quant à l'utilisation

de l'appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques en découlant.

- **Les enfants** ne doivent **pas** jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien utilisateur** ne doivent pas être réalisés par des **enfants** sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon de raccordement hors de portée des animaux et des enfants de moins de 8 ans.
- **AVERTISSEMENT** : Il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou des combustibles semblables pour cet appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- Il est essentiel d'observer les consignes de nettoyage données au paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement ».



ATTENTION : surfaces chaudes !

Pendant le fonctionnement de l'appareil, ses surfaces peuvent devenir brûlantes. Ne pas entrer en contact avec les parties chaudes pendant ou après l'utilisation de l'appareil. Lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après l'avoir arrêté, seuls les poignées et les boutons de réglage peuvent être saisis. Porter des gants de barbecue certifiés selon le règlement (UE) 2016/425 relatif aux équipements de protection individuelle selon DIN EN 407 (catégorie de protection contre la chaleur II). Attendre que l'appareil ait refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger.

- L'appareil convient à une utilisation à l'extérieur.
- L'appareil doit être alimenté via un dispositif de coupure différentiel (RCD) ayant un courant de fonctionnement résiduel nominal ne dépassant pas 30 mA.
- L'appareil doit être branché à une prise de courant équipée d'un conducteur de protection (pour les **appareils de la classe de protection I**).
- Le **cordon de raccordement au secteur** doit être régulièrement contrôlé à la recherche de tout signe d'endommagement et, si le **cordon de raccordement au secteur** est endommagé, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- Si le **cordon de raccordement au secteur** de cet appareil est endommagé, c'est au fabricant, à son service après-vente ou à toute personne aux qualifications similaires qu'il revient de le remplacer afin d'éviter tout danger.

- Ne procéder à aucune modification ou réparation sur l'appareil. De même, ne pas remplacer le cordon de raccordement au secteur soi-même. En cas d'endommagement de l'appareil ou de ses accessoires, c'est au fabricant, au service après-vente ou à un atelier spécialisé qu'il revient de les remplacer ou de les réparer afin d'éviter tout danger.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé ou pas sous surveillance avant d'être transporté, assemblé, démonté ou nettoyé.



DANGER – Risque d'électrocution

- Ne pas utiliser l'appareil en cas de pluie.
- Ne pas faire fonctionner ni stocker l'appareil dans des pièces à fort taux d'humidité de l'air.
- Ne jamais plonger l'appareil et le cordon de raccordement dans de l'eau ou tout autre liquide et s'assurer que ceux-ci ne risquent pas de tomber dans l'eau ou d'être mouillés.
- Si l'appareil devait tomber à l'eau, couper immédiatement l'alimentation électrique. Extraire **ensuite seulement** l'appareil de l'eau !
- Afin d'éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil en cas de dysfonctionnement, de chute ou s'il est tombé dans l'eau. Avant toute remise en service, le faire contrôler dans un atelier spécialisé.
- Ne jamais saisir l'appareil ni le cordon de raccordement avec les mains humides lorsque l'appareil est raccordé au secteur.



AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

- Garder la zone de grillades à distance de vapeurs et liquides inflammables tels que l'essence, le kérosène, l'alcool etc.
- Aucun matériau inflammable ou sensible à la chaleur ne doit se trouver dans un périmètre de 60 cm autour de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou toujours chaud.
- Ne pas recouvrir les orifices d'aération, faute de quoi l'appareil pourrait surchauffer. Ne pas couvrir l'appareil tant qu'il est chaud, afin d'éviter un incendie.
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter une surchauffe, cet appareil ne doit pas être recouvert de matériaux rigides ou souples tels que des barquettes en aluminium, du papier aluminium ou des barquettes composées d'autres matériaux résistants à la chaleur. L'utilisation de tels objets ou matériaux sur la surface de cuisson pourrait compromettre la sécurité de l'appareil et entraîner de graves dommages.
- Les aliments ne doivent pas être en contact avec l'élément chauffant, sans quoi ils pourraient s'enflammer.
- Toujours s'assurer que la tension de la prise de courant utilisée est adaptée à l'appareil. Les prises de courant doivent en outre être adaptées aux appareils d'une puissance absorbée de 3 200 watts (modèle : EB1001-GS) ou 2860 watts (modèle : EB1001-UK).
- Pour éviter une surcharge ou le cas échéant un court-circuit (incendie), s'assurer qu'aucun autre appareil à puissance absorbée élevée n'est raccordé au même circuit électrique pendant que l'appareil est en marche.
- Utilisez seulement des prolongateurs adaptés à cette puissance.
- Ne pas utiliser de tambours d'enroulement de câble.
- Veiller à éviter la surchauffe des aliments riches en huile et en graisse. Ne placer aucun récipient rempli avec de l'huile dans l'appareil. Nettoyer régulièrement le bac récupérateur de graisse.

- En cas d'embrasement brusque, ne pas utiliser d'eau pour éteindre les flammes. Mettre l'appareil hors tension, retirer la fiche secteur et laisser l'appareil refroidir.
- En cas d'incendie : ne pas éteindre avec de l'eau ! Éteindre les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.



AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

- L'appareil devient chaud et ne doit pas être déplacé pendant le fonctionnement.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est chaud. Veiller en particulier à ce que les enfants ou les personnes qui ne sont pas en mesure de reconnaître correctement les dangers éventuels ou d'y réagir ne s'approchent pas de l'appareil chaud.
- S'assurer que les enfants n'accèdent pas à l'appareil sans surveillance. Une mauvaise utilisation peut être dangereuse.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne se trouve pas sur le passage de personnes, celles-ci risquant sinon de trébucher.
- De la vapeur brûlante peut s'échapper lors de l'ouverture du couvercle. Tenir de ce fait la tête et les mains éloignées de la zone de danger. Risque de brûlure par la chaleur, le dégagement de vapeur très chaude ou d'eau de condensation.
- Utiliser des ustensiles de barbecue avec de longues poignées résistant à la chaleur.

AVIS – Risque de dégâts matériels

- Retirer la fiche secteur de la prise de courant si un défaut survient au cours de l'utilisation de l'appareil. Dans les autres cas, toujours éteindre l'appareil avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant.
- Avant un orage, débrancher l'appareil du secteur.
- Pour débrancher l'appareil du secteur, toujours tirer sur la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas tirer l'appareil par son cordon de raccordement.
- Veiller à ce que l'appareil et son cordon de raccordement ne soient pas soumis à des chocs ; les maintenir éloignés de toute source de chaleur ou flamme, ne pas les exposer longtemps à l'humidité.
- Veiller à ce que le cordon de raccordement ne soit ni pincé, ni coincé, ni posé sur des arêtes vives et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple de l'appareil).
- Ne jamais poser d'objets lourds sur l'appareil ou le cordon de raccordement.
- Utiliser uniquement des accessoires d'origine du fabricant afin de ne pas entraver le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout éventuel dommage ou danger.

CONSIGNES POUR LE MONTAGE



À OBSERVER :

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
-
- Assurez-vous que l'espace est suffisant pour le montage et utilisez le cas échéant un support pour protéger l'appareil ou les sols sensibles des rayures.
 - Montez l'appareil sur une surface horizontale et plane pour qu'il ne soit pas bancal.
 - Suivez les étapes de montage illustrées dans ce guide de montage et d'utilisation. **Un montage incorrect peut être dangereux.**
 - Ne forcez pas lors de l'assemblage.
 - Commencez par serrer les raccords vissés à la main puis de nouveau à fond une fois l'étape de montage terminée. Sinon, des tensions indésirables peuvent se produire.
 - Serrez les écrous jusqu'à ce qu'ils soient bien en place puis continuez à serrer d'un quart de tour. Ne serrez pas trop fort.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lavez les grilles de cuisson (27), la grille de maintien au chaud (28) et le bac récupérateur de graisse (3) avec du produit à vaisselle et de l'eau chaude pour enlever d'éventuels résidus de production. Observez à cet effet le paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement ».
2. La première mise en service du barbecue doit être effectuée à vide, donc sans aliments, en raison du dégagement d'odeurs ou de fumée pouvant se développer à cause d'éventuels résidus de production du revêtement. Laissez le barbecue chauffer à vide environ 30 minutes avec le couvercle fermé au niveau de température maximal. Suivez à cet effet les instructions figurant aux paragraphes « Mise en place et branchement » et « Utilisation ».
3. Laissez refroidir les grilles ainsi que le bac récupérateur de graisse puis nettoyez-les de nouveau.

MISE EN PLACE ET BRANCHEMENT



À OBSERVER :

- N'utilisez pas le barbecue sous une toiture inflammable.
 - Branchez le barbecue uniquement à une prise de courant correctement installée et mise à la terre, et dont les caractéristiques techniques correspondent à celles de l'appareil. La prise de courant doit rester facilement accessible même après le branchement de sorte à pouvoir couper rapidement la connexion au secteur.
 - Déroulez intégralement le cordon de raccordement avant de raccorder le barbecue.
 - Pour protéger le barbecue des projections d'eau ou d'une chute dans l'eau, respectez une distance minimum de 305 cm (10 pieds) par rapport aux plans d'eau comme les piscines ou les étangs.
-
1. Installez le barbecue sur une surface stable, horizontale et plane. Prévoyez un espace suffisant sur tous les côtés, surtout par rapport à la cuve de cuisson (32).
 2. Le cas échéant, bloquez les roulettes (19) en tournant les écrous à ailettes.
 3. Ouvrez le couvercle (31).
 4. Poussez le bac récupérateur de graisse (3) sur les rails situés sous l'unité de barbecue (1) à l'arrière du barbecue. Pour extraire le bac récupérateur de graisse, soulevez sur sa poignée pour le débloquer.
 5. Insérez les deux grilles de cuisson (27) et si nécessaire la grille de maintien au chaud (28) (illustration G).
 6. Relevez les tables latérales (2, 29) et faites-les s'enclencher dans les charnières selon un angle de 90°. Pour les rabattre, soulevez-les légèrement.
 7. Déroulez le cordon de raccordement et enfoncez la fiche secteur dans une prise de courant. Le témoin lumineux de fonctionnement (41) commence à s'allumer.

UTILISATION



À OBSERVER :

- Utilisez ce barbecue seulement si toutes les pièces se trouvent à leur place et si le barbecue a été monté correctement et conformément aux étapes de montage de ce guide de montage et d'utilisation.
- Assurez-vous avant chaque utilisation que le barbecue est non endommagé, correctement installé et raccordé.
- Avant chaque utilisation, contrôlez le bac récupérateur de graisse et la zone sous les éléments chauffants à la recherche de dépôts de graisse. Enlevez les excédents de graisse pour éviter les feux de graisse.

- Toujours garder les grilles de cuisson ainsi que le bac récupérateur de graisse installés en permanence pendant l'utilisation du barbecue.
- Ne mettez jamais sur le barbecue des aliments emballés dans du film alimentaire ou des sachets en plastique.



QUELQUES CONSEILS POUR COMMENCER :

- Le barbecue dispose de deux éléments chauffants (47) contrôlés indépendamment les uns des autres. Il est ainsi possible de préparer simultanément différents aliments avec des températures de cuisson et des temps de cuisson différents. Si vous mettez en marche seulement un des éléments chauffants, vous pouvez utiliser l'élément chauffant éteint pour faire des grillades indirectement.
- Vous pouvez déposer les grillades déjà cuites sur la grille de maintien au chaud (28) pour les conserver au chaud pendant que continuez à faire des grillades. Veillez alors à ce qu'elles ne cuisent pas davantage. Sur la grille de maintien au chaud, vous pouvez en plus faire cuire en douceur des légumes, des fruits de mer etc. tout en faisant par exemple griller à chaleur élevée de la viande sur la grille de cuisson (27).
- Le thermomètre de couvercle (35) vous affiche la température dans la cuve de cuisson (32). De plus, deux thermomètres à viande (14) mesurant la température centrale de la pièce à griller sont fournis. Ils doivent être enfoncés dans la pièce à griller et branchés aux prises P1 et P2 (42) (illustration D). La température de la pièce à griller apparaît dans l'affichage (43).
- Nous recommandons de faire les grillades en gardant fermé le couvercle (31). Pourquoi ? Cela réduit le risque d'embrasement brusque et permet de cuire plus vite et plus uniformément vos pièces à griller.
- La durée de cuisson de la viande dépend de son épaisseur, sa qualité, sa maturité et sa température au début des grillades. Tant que vous n'êtes pas suffisamment familiarisé avec l'appareil, vous devriez vérifier de temps à autre l'état de la pièce à griller.
- Légèrement huilées, les pièces à griller se colorent uniformément et n'attachent pas à la grille de cuisson. Enduisez ou pulvérisez toujours de l'huile sur la pièce à griller, pas directement sur la grille de cuisson.
- En cas d'utilisation d'une marinade, de sauce ou de glaçage avec une forte part de sucre ou autres ingrédients brûlant facilement, enduisez-les seulement dans les 10 à 15 dernières minutes de l'opération de grillades.

Grillades

1. Actionnez la touche marche/arrêt  (38, 45) de l'élément chauffant (47) que vous souhaitez utiliser. L'affichage de température correspondant (36) et l'affichage de la minuterie (40) s'allument.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée par paliers de 50 °C avec les touches  (37, 46). L'élément chauffant préchauffe jusqu'à la température réglée.
3. Pour utiliser les deux éléments chauffants, mettez en marche le deuxième élément chauffant de la même manière.
4. Si vous voulez préchauffer le barbecue, fermez le couvercle (31) et attendez jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche sur le thermomètre de couvercle (35).
5. Ouvrez le couvercle et placez la pièce à griller sur la grille de cuisson (27) et le cas échéant la grille de maintien au chaud (28).
6. S'il faut atteindre une température élevée dans la cuve de cuisson (32) et cuire la pièce à griller uniformément sur tous les côtés, fermez le couvercle.
7. Après la mise en marche, la minuterie commence automatiquement à 990 minutes et compte à rebours. Avec la touche de minuterie (39), vous pouvez régler par paliers de 10 minutes la

durée de cuisson souhaitée après laquelle le barbecue s'arrête automatiquement. Cela est intéressant en particulier pour les opérations de cuisson de longue durée, par exemple pour préparer le porc effiloché. Pour réinitialiser la minuterie à 0, gardez la touche de minuterie enfoncée pendant environ 3 secondes.

8. Retournez de temps à autre la pièce à griller.
9. Actionnez la touche marche/arrêt  pour éteindre le barbecue (avant l'écoulement de la minuterie).
10. Après les grillades, chauffez le barbecue quelques minutes à puissance maximale pour carboniser les résidus des éléments chauffants, des grilles de cuisson et de la grille de maintien au chaud.
11. Une fois le barbecue arrêté, attendez environ 5 à 10 minutes avant de retirer la fiche secteur de la prise de courant. En effet, le ventilateur continue de tourner encore un certain temps pour refroidir le barbecue.
12. Laissez refroidir toutes les pièces puis nettoyez-les (voir paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement »)

Utilisation des thermomètres à viande



S'il y a plusieurs pièces d'aliments à cuire (de même épaisseur), un seul thermomètre à viande suffit en tant qu'appareil de mesure de référence.

1. Insérez entièrement le thermomètre à viande (14) au milieu du côté long de la pièce de viande, de poisson ou de volaille.
2. Branchez la fiche à la prise P1 ou P2 (42) (illustration D).
3. La température mesurée apparaît dans l'affichage (43). Avec la touche P1-P2 (44), vous pouvez commuter entre les affichages pour P1 et P2. Avis : l'affichage de P1 reste allumé et l'affichage de P2 clignote.
4. Préparez la pièce à griller comme d'habitude et gardez alors l'affichage à l'œil.
5. Une fois que la pièce à griller est cuite, retirez le thermomètre à viande de l'appareil et de la pièce à griller. **ATTENTION : le thermomètre à viande chauffe.** Ne le touchez pas avec les mains. Utilisez des gants de cuisine ou un autre auxiliaire.
6. Nettoyez-le (voir paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement »).

APRÈS L'UTILISATION / NETTOYAGE ET RANGEMENT

⚠ À OBSERVER :

- Pour éviter un feu de graisse, le barbecue doit être régulièrement nettoyé.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de brosses à poils métalliques. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.
- L'accessoire n'est **pas** lavable au lave-vaisselle.
- **AVERTISSEMENT !** Ne pas nettoyer les éléments chauffants avec un chiffon. NE PAS les nettoyer avec des liquides ou les plonger dans les liquides.
- Stockez le barbecue autant que possible dans des locaux fermés, à une température maximale de 40 °C. Sinon, nous recommandons de recouvrir le barbecue avec une housse de protection contre les intempéries.

Pour que vous puissiez profiter longtemps de votre barbecue, il est indiqué de le nettoyer après chaque utilisation.

En l'absence de nettoyage et d'entretien réguliers du barbecue, ses performances peuvent baisser au cours du temps. Des températures basses, une répartition non uniforme de la chaleur et des pièces à griller adhérant aux grilles de cuisson sont des signes indiquant que le barbecue a besoin de mesures de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage après chaque utilisation

1. Chauffez le barbecue quelques minutes à puissance maximale pour carboniser les résidus des **éléments chauffants (47)**, des **grilles de cuisson (27)** et de la **grille de maintien au chaud (28)**.
2. Après le refroidissement, nettoyez les éléments chauffants et les grilles à l'aide d'un chiffon. Vous pouvez si nécessaire nettoyer les grilles de cuisson et la grille de maintien au chaud avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et un tampon de nettoyage inoxydable.
3. Videz le **bac récupérateur de graisse (3)** et lavez-le avec de l'eau chaude ainsi que du produit à vaisselle.
4. Une fois que toutes les pièces sont sèches, remettez-les dans le barbecue.

Nettoyage des côtés intérieurs du barbecue (si nécessaire)

Les évaporations de graisses et la fumée occasionnent des dépôts que l'on peut enlever comme suit :

1. Pour simplifier le nettoyage, retirez précautionneusement les éléments chauffants hors du barbecue.
2. Enlevez tous les restes d'aliments et les accumulations de graisse dans l'ensemble de la cuve de cuisson (32). Ces dépôts sont faciles à enlever à l'aide d'une spatule en plastique.
3. Nettoyez les surfaces avec un chiffon doux. Si les salissures sont plus importantes, vous pouvez les laver avec de l'eau savonneuse chaude et essuyer avec un chiffon non abrasif.
4. Une fois que toutes les pièces sont sèches, remettez les éléments chauffants dans le barbecue.

Nettoyage des côtés extérieurs (si nécessaire)

Les côtés extérieurs du barbecue sont composés de différents matériaux et surfaces, c'est pourquoi nous recommandons différentes méthodes de nettoyage en fonction du type de surface.

Surfaces en acier inoxydable

- Pour le nettoyage de surfaces en acier inoxydable, utilisez un nettoyant pour acier inoxydable non toxique et non abrasif ou un produit de polissage pour produits d'extérieur et barbecues.
- Utilisez un chiffon doux pour le nettoyage.
- Observez les indications du fabricant du produit de nettoyage.

Surfaces peintes, émaillées à la porcelaine et pièces en matière plastique

- Pour le nettoyage, utilisez uniquement de l'eau savonneuse chaude et des essuie-tout ou un chiffon doux. Nettoyez la surface, rincez-la et séchez-la.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, examinez le problème pour constater si vous pouvez y remédier par vous-même. S'il n'est pas possible de résoudre le problème selon les indications suivantes, contactez le service après-vente.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

L'appareil ne fonctionne pas.

La fiche secteur n'est pas branchée correctement à la prise de courant.

- Corrigez la position de la fiche secteur dans la prise de courant.

La prise de courant est défectueuse.

- Essayez avec une autre prise de courant.

Il n'y a pas de tension secteur.

- Contrôlez le fusible du branchement au secteur.

Aucune température de cuisson n'a été réglée.

- Réglez l'appareil comme décrit dans le paragraphe « Utilisation » - « Grillades ». L'appareil ne commence à chauffer qu'après ce réglage.

Le fusible s'est déclenché dans la boîte à fusibles.

Trop d'appareils sont branchés sur le même circuit électrique.

- Réduisez le nombre d'appareils sur le circuit électrique.

Les aliments ne sont pas bien cuits.

Le temps de cuisson réglé était trop court ou la température trop basse.

- Augmentez le temps de cuisson ou la température de cuisson.

Les aliments sont empilés.

- Répartissez et retournez les aliments.

Il y a trop d'aliments à griller sur le barbecue.

- Réduisez la quantité d'aliments à griller.

Une odeur désagréable se dégage en cours d'utilisation. / De la fumée s'échappe de l'appareil.

L'appareil est encrassé.

- Suivez les instructions données au paragraphe « Après l'utilisation / Nettoyage et rangement ».

L'appareil est utilisé pour la première fois.

- Une odeur se dégage souvent lors de la première utilisation d'appareils neufs. L'odeur devrait disparaître après plusieurs utilisations de l'appareil.

Présence trop importante d'huile ou de graisse.

- Enlevez l'excédent d'huile ou de graisse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence article :	01992	03524
Numéro de modèle :	EB1001-GS	EB1001-UK
Puissance :	max. 3 200 W	max. 2 860 W
Classe de protection :	I	
Alimentation électrique :	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Indice de protection :	IPX4	
Minuterie :	jusqu'à 990 min	
Plage de température :	100 °C – 300 °C (sur la grille de cuisson)	
Dimensions de l'appareil :	121,5 x 57,5 x 116 cm (L x P x H)	
Dimensions de la surface de cuisson :	59 x 40,5 cm	
Fiches des thermomètres à viande :	Klinke 3,5 mm	
Identifiant mode d'emploi :	Z EG-II-590 M LM CE V3 0722 md	



Fabriqué en Chine.

MISE AU REBUT

Pour éliminer l'appareil, il faut le démonter en pièces détachées et amener les métaux et les plastiques au recyclage.



Jetez le matériel d'emballage dans le respect de l'environnement et apportez-le dans le point de collecte prévu à cet effet.

Le symbole ci-contre (conteneur à déchets barré et souligné) signifie que les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais déposés dans des centres de collecte et de recyclage spécifiques.

Les particuliers propriétaires d'appareils usagés peuvent les déposer gratuitement dans les points de collecte d'organismes de recyclage de droit public ou bien dans les points de recyclage mis en place par les fabricants et les revendeurs au sens de la loi allemande sur les équipements électriques et électroniques. Les commerces qui mettent des équipements électriques et électroniques sur le marché sont également tenus de les reprendre.



Beste klant,

Hartelijk bedankt voor de aanschaf van een elektrische barbecue van LANDMANN. Deze montage- en gebruiksaanwijzing helpt je stap voor stap met het startklaar maken van je zojuist gekochte barbecue van LANDMANN. Verder geven we je belangrijke aanwijzingen voor het juiste gebruik, voor een veilige omgang en voor het onderhoud.

Neem de tijd om vertrouwd te raken met de details van je nieuwe uitrusting. We wensen je namelijk niet alleen een soepele start met je LANDMANN-barbecue, maar hopen ook dat je er lang plezier van zult hebben.

Mocht je vragen hebben over je model barbecue of verdere hulp nodig hebben, dan helpt ons service-team je met alle plezier verder. De contactgegevens hiervoor vind je op de achterkant van deze montage- en gebruiksaanwijzing.

**Je LANDMANN-team wenst je veel plezier
en een lekker barbecueseizoen.**

INHOUD

Omvang van de levering	20
Overzicht van het apparaat	20
Doelmatig gebruik	20
Veiligheidsaanwijzingen	20
Aanwijzingen voor de montage	22
Vóór het eerste gebruik	22
Opstellen en aansluiten	22
Gebruik	22
Na het gebruik / reinigen en opbergen	23
Oplossen van problemen	24
Technische specificaties	24
Verwijdering	24



**BELANGRIJKE AANWIJZINGEN!
GOED BEWAREN!**

Over deze montage- en gebruiksaanwijzing

Lees vóór het eerste gebruik van het apparaat deze montage- en gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en volg de veiligheidsaanwijzingen. Bewaar deze voor latere vragen en andere gebruikers. Ze is een bestanddeel van het apparaat. Fabrikant en importeur aanvaarden geen aansprakelijkheid wanneer de informatie in deze montage- en gebruiksaanwijzing niet in acht wordt genomen.

Symbolen



Gevaarsymbolen: deze symbolen wijzen op mogelijke gevaren. Lees de bijhorende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door en neem deze in acht.



Aanvullende informatie



Lees de montage- en gebruiksaanwijzing vóór gebruik!



Geschikt voor levensmiddelen.



Voorzichtig: hete oppervlakken!



Wisselstroom

Signaalwoorden

Signaalwoorden duiden op gevaren die ontstaan als de bijhorende aanwijzingen niet in acht worden genomen.

GEVAAR – hoog risico, heeft ernstige verwonding of de dood tot gevolg

WAARSCHUWING – gemiddeld risico, kan ernstige verwonding of de dood tot gevolg hebben

VOORZICHTIG – laag risico, kan lichte tot matige verwonding tot gevolg hebben

LET OP – kan materiële schade tot gevolg hebben

Verdere uitleg

Legendanummers worden als volgt weergegeven: (1)

Verwijzingen naar afbeeldingen worden als volgt weergegeven: (afbeelding A)

OMVANG VAN DE LEVERING

(Afbeelding A)

Pos.	Aantal	Omschrijving
1	1	Barbecue-eenheid (gemonteerd)
2	1	Zijtafel, rechts
3	1	Vetopvangbak
4	2	Houder A
5	2	Houder B
6	2	Hoekverbinder A
7	2	Hoekverbinder B
8	1	Dwarsstang, achter
9	1	Legplank
10	1	Deurstopper, boven
11	1	Bodemplaat
12	1	Poot, rechts achter
13	1	Poot, rechts voor
14	2	Vleesthermometer
15	1	Onderkastdeur, rechts
16	1	Onderkastdeur, links
19	4	Wiel, vastzetbaar
22	2	Zijwand
23	1	Poot, links voor
24	1	Onderkastprofiel
25	1	Poot, links achter
26	2	Dwarsstang, links / rechts
27	2	Grillrooster
28	1	Warmhoudrooster
29	1	Zijtafel, links

Montagemateriaal:

A	20	Schroef, M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Schroef, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Veerring, M6 (1/4")
D	4	Cilinderschroef (1/4")
E	8	Ring, M6 (1/4")
	1	Montage- en gebruiksaanwijzing

Attentie!

- Controleer of de levering compleet is en of de onderdelen geen transportschade hebben opgelopen. Mochten er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neem dan contact op met de klantenservice (zie laatste pagina).
- Verwijder eventuele folie, stickers of transportbescherming van het apparaat, maar **nooit het typeplaatje en eventuele waarschuwingen!**

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

(Afbeelding B)

- 30 Dekselgreep
- 31 Deksel
- 32 Grillruimte
- 33 Bedieningsveld
- 34 Onderkast
- 35 Dekselthermometer

(Afbeelding C, bedieningsveld)

- 36 Temperatuurindicator, linker/rechter verwarmingselement
- 37  Temperatuur-knop, rechter verwarmingselement
- 38  Aan/Uit-knop, rechter verwarmingselement
- 39 Timer-knop
- 40 Timer-indicator
- 41 Bedrijfsindicatielampje, brandt als het apparaat is aangesloten op het stopcontact.
- 42 **P1** en **P2**: aansluitingen voor de vleesthermometer
- 43 Display voor de door de vleesthermometer gemeten temperatuur
- 44 Knop om om te schakelen tussen de temperatuurindicatie van vleesthermometer 1 (**P1**) en 2 (**P2**)
- 45  Aan/Uit-knop, linker verwarmingselement
- 46  Temperatuur-knop, linker verwarmingselement

(Afbeelding F)

- 47 Verwarmingselement

DOELMATIG GEBRUIK

- Deze elektrische barbecue (apparaat) is ontworpen voor het bereiden van levensmiddelen die gebarbecued kunnen worden. Hij is bedoeld om buiten te gebruiken.
- Een ander of verdergaand gebruik is niet toegestaan. Dit geldt met name voor de volgende voorspelbare verkeerde toepassingen:
 - Gebruik het apparaat niet als inbouwapparaat!
 - Gebruik het apparaat niet in caravans of campers en/of op boten.
 - Gebruik het apparaat niet als verwarming!
- Het apparaat is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik het apparaat alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in deze montage- en gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk. Verkeerde bediening en ondeskundige behandeling kunnen leiden tot storingen van het apparaat en verwonding van de gebruiker.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage alsmede voor vet op en verkleuren van apparaat en toebehoren.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN



WAARSCHUWING: neem alle veiligheidsaanwijzingen, instructies, afbeeldingen en technische specificaties die op dit apparaat zijn aangebracht in acht. Nalatigheid bij het naleven van de veiligheidsaanwijzingen en instructies kan een elektrische schok, brand en/of letsel tot gevolg hebben.

Aanwijzingen voor een veilig gebruik

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en ook door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of personen die niet beschikken over de nodige ervaring en/of kennis, wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben gekregen hoe het apparaat op een veilige

manier kan worden gebruikt en wanneer zij de daarmee gepaard gaande gevaren hebben begrepen.

- **Kinderen** mogen **niet** met het apparaat spelen.
- Reiniging en **gebruikersonderhoud** mogen niet door **kinderen** worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.
- **WAARSCHUWING:** bij dit apparaat mogen geen houtskolen of vergelijkbare brandstoffen worden gebruikt.
- Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt in combinatie met een externe tijdschakelaar of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Neem de reinigingsinstructies in het hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen' in acht!



VOORZICHTIG: hete oppervlakken!

Tijdens gebruik van het apparaat kunnen zijn oppervlakken zeer heet worden. Zorg dat je tijdens en na gebruik van het apparaat niet in aanraking komt met verwarmde delen! Raak tijdens het gebruik van het apparaat of direct na het uitschakelen ervan uitsluitend de grepen en de regelaars aan. Draag BBQ handschoenen die overeenkomstig de verordening (EU) 2016/425 voor persoonlijke beschermingsmiddelen zijn goedgekeurd volgens de norm NEN EN 407 (beschermingscategorie II). Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat het getransporteerd, gereinigd of opgeborgen wordt.

- Het apparaat is geschikt voor gebruik in de buitenlucht.
- Het apparaat moet worden gevoed via een aardlekschakelaar (RCD) met een aanspreekstroom van niet meer dan 30 mA.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact (bij **apparaten van veiligheidsklasse I**).
- Het **aansluitsnoer** moet regelmatig op tekenen van slijtage worden onderzocht, en wanneer het **aansluitsnoer** is beschadigd, mag het apparaat niet meer gebruikt worden.
- Wanneer het **aansluitsnoer** van dit apparaat wordt beschadigd, dan moet het snoer om gevaren te vermijden worden vervangen door de fabrikant of zijn klantendienst of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon.
- Voer geen veranderingen of reparaties uit aan het apparaat. Vervang ook het aansluitsnoer

niet zelf. Wanneer het apparaat of zijn toebehoren zijn beschadigd, dan moeten deze om gevaren te vermijden vervangen resp. gerepareerd worden door de fabrikant, de klantenservice of door een specialzaak.

- Bij niet-gebruik, niet voorhanden toezicht en vóór het transporteren, in elkaar zetten, uiteen halen of reinigen moet de verbinding tussen apparaat en lichtnet altijd worden verbroken.



GEVAAR – Gevaar voor een elektrische schok

- Gebruik het apparaat niet bij regen.
- Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid en berg het daar niet op.
- Dompel het apparaat en aansluitsnoer nooit in water of andere vloeistoffen, en zorg ervoor dat deze niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.
- Mocht het apparaat in het water vallen, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer. Haal het apparaat **pas daarna** uit het water.
- Gebruik het apparaat om gevaren te vermijden niet als er een defect is, of als het op de grond of in het water is gevallen. Laat het controleren in een specialzaak alvorens het opnieuw in gebruik te nemen.
- Raak het apparaat en het aansluitsnoer nooit aan met vochtige handen als het is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Houd het grillgedeelte vrij van ontvlambare dampen en vloeistoffen zoals benzine, kerosine, alcohol etc.
- In een cirkel van 60 cm rond het apparaat mogen geen brandbare of hittegevoelige materialen aanwezig zijn wanneer het in werking of nog heet is.
- De ventilatieopeningen mogen niet worden afgedekt omdat het apparaat oververhit zou kunnen raken. Dek het apparaat niet af zolang het heet is, om brand te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Om oververhitting te voorkomen mag dit apparaat niet worden afgedekt met vaste of flexibele materialen zoals aluminium kommen, aluminiumfolie of kommen van andere hittebestendige materialen. Gebruik van zulke voorwerpen of materialen op het grilloppervlak kan de veiligheid van het apparaat negatief beïnvloeden en tot ernstige schade leiden.
- Levensmiddelen mogen het verwarmingselement niet aanraken. Ze zouden kunnen ontvlammen.
- Let er altijd op dat de juiste spanning op het stopcontact staat waarop het apparaat is aangesloten. Stopcontacten moeten bovendien geschikt zijn voor apparaten met een stroomverbruik van 3200 watt (model: EB1001-GS) of 2860 watt (model: EB1001-UK).
- Zorg ervoor dat er geen apparaten met een hoog stroomverbruik op dezelfde stroomkring zijn aangesloten terwijl het apparaat in gebruik is, om overbelasting en evt. kortsluiting (brand) te voorkomen.
- Gebruik alleen voor dit stroomverbruik geschikte verlengkabels.
- Gebruik geen kabelhaspels.
- Zorg ervoor dat levensmiddelen die rijk zijn aan olie en vet niet oververhit worden. Plaats geen met olie gevulde bakken in het apparaat. Reinig de vetopvangbak regelmatig.
- Blus eventuele steekvlammen niet met water. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- In geval van brand: blus niet met water! Doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

**WAARSCHUWING – Verwondingsgevaar**

- Het apparaat wordt heet en mag tijdens gebruik niet worden bewogen.
- Laat het apparaat niet zonder toezicht wanneer het heet is. Let er met name op dat er geen kinderen of personen die niet in staat zijn om mogelijke gevaren goed in te schatten of erop te reageren, in de buurt van het hete apparaat komen.
- Zorg ervoor dat kinderen niet zonder toezicht bij het apparaat kunnen komen. Verkeerd gebruik kan gevaarlijk zijn.
- Zorg ervoor dat niemand over het aansluitsnoer kan struikelen.
- Bij het openen van het deksel kan er hete stoom ontsnappen. Houd hoofd en handen daarom uit de gevarenszone. Er bestaat verbrandingsgevaar door hitte, hete stoom of condenswater.
- Gebruik grillbestek met lange, hittebestendige handvaten.

LET OP – Risico van materiële schade

- Als er tijdens gebruik een storing optreedt, trek dan de stekker uit de contactdoos. In andere gevallen moet het apparaat altijd eerst worden uitgeschakeld, voordat de stekker uit het stopcontact wordt getrokken.
- Verbreek voor een onweer de verbinding tussen apparaat en lichtnet.
- Trek altijd de netstekker zelf uit het stopcontact en trek nooit aan het snoer.
- Trek het apparaat niet aan het aansluitsnoer.
- Bescherm het apparaat en zijn aansluitsnoer tegen andere warmtebronnen, vuur, langdurige vochtigheid of stoten.
- Let erop dat het aansluitsnoer niet bekneeld raakt, geknikt of over scherpe randen gelegd wordt, en dat het niet in aanraking komt met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Zet nooit zware voorwerpen op het apparaat of het aansluitsnoer.
- Gebruik alleen origineel toebehoren van de fabrikant, om negatieve effecten op de werking van het apparaat en eventuele schade of gevaren te vermijden.

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE**⚠ ATTENTIE!**

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat kans op verstikking.

- Let op voldoende ruimte voor de montage en gebruik evt. een mat om het apparaat of gevoelige vloeren te beschermen tegen krassen.
- Bouw het apparaat op een horizontale, vlakke ondergrond op, om te voorkomen dat het scheef wordt opgebouwd.
- Volg de in deze montage- en gebruiksaanwijzing afgebeelde montagestappen. **Een ondeskundige montage kan gevaarlijk zijn.**
- Gebruik bij het opbouwen geen geweld.
- Draai de schroefverbindingen eerst handvast en na elke geslaagde montagestap nog eens stevig aan. Anders kunnen er ongewenste spanningen ontstaan.
- Draai de moeren vast tot ze aansluiten en draai dan een kwartslag verder. Draai ze niet te stevig vast!

VOÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Spoel de grillroosters (27), het warmhoudrooster (28) en de vetopvangbak (3) af met afwasmiddel en warm water om eventuele productieresten te verwijderen. Neem hiervoor het hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen' in acht.
2. Als de barbecue voor de eerste keer wordt gebruikt, dan dient dit zonder levensmiddelen te gebeuren, omdat eventuele

coatingresten een geur- en rookontwikkeling zouden kunnen veroorzaken. Laat de barbecue ca. 30 minuten zonder inhoud bij gesloten deksel op de hoogste temperatuurstand warm worden. Volg daartoe de aanwijzingen in de hoofdstukken 'Opstellen en aansluiten' en 'Gebruik'.

3. Laat de roosters en de vetopvangbak afkoelen en maak ze vervolgens nog een keer schoon.

OPSTELLEN EN AANSLUITEN**⚠ ATTENTIE!**

- Gebruik de barbecue niet onder een brandbare overkapping.
- Sluit de barbecue alleen aan op een stopcontact dat is geïnstalleerd volgens de voorschriften en dat overeenstemt met de technische specificaties van de barbecue. Het stopcontact moet ook na het aansluiten goed toegankelijk zijn, zodat de verbinding met het lichtnet snel kan worden verbroken.
- Rol het aansluitsnoer volledig af alvorens de barbecue aan te sluiten.
- Om de barbecue te beschermen tegen waterspetters of in het water vallen dien je minstens 305 cm (10 voet) afstand te houden tot zwembaden, vijvers en dergelijke.

1. Zet de barbecue op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond. Zorg voor voldoende vrije ruimte naar alle kanten, vooral naar de grillruimte (32).
2. Zet evt. de wielen (19) vast door aan de vleugelmoeren te draaien.
3. Open het deksel (31).
4. Schuif de vetopvangbak (3) op de rails onder de barbecue-eenheid (1) aan de achterkant van de barbecue. Om de vetopvangbak eruit te trekken til je hem iets op bij de greep om hem los te maken uit de vergrendeling.
5. Zet de twee grillroosters (27) en indien nodig het warmhoudrooster (28) erin (afbeelding G).
6. Klap de zijtafels (2, 29) omhoog en laat ze in een hoek van 90° vastklikken in de scharnieren. Om ze omlaag te klappen til je ze iets op.
7. Rol het aansluitsnoer af en steek de netstekker in een stopcontact. Het bedrijfsindicatielampje (41) begint te branden.

GEBRUIK**⚠ ATTENTIE!**

- Gebruik deze barbecue alleen wanneer alle onderdelen op hun plaats zitten en de barbecue correct en in overeenstemming met de montagevoorschriften uit deze montage- en gebruiksaanwijzing gemonteerd werd.
- Overtuig je er voor elk gebruik van dat de barbecue onbeschadigd is en correct is geplaatst en aangesloten.
- Controleer voor elk gebruik de vetopvangbak en het gedeelte onder de verwarmingselementen op vet. Verwijder overtollig vet om vetbrand te voorkomen.
- Tijdens het barbecueën moeten de grillroosters en de vetopvangbak altijd geplaatst zijn.
- Leg geen levensmiddelen in vershoudfolie of in plastic zakjes op de barbecue.

**EEN PAAR TIPS VOORAF:**

- De barbecue beschikt over twee verwarmingselementen (47), die onafhankelijk van elkaar worden geregeld. Op die manier kunnen verschillende levensmiddelen met verschillende gaartemperaturen en gaartijden tegelijkertijd worden bereid. Wanneer je een van de verwarmingselementen inschakelt, kun

je op het uitgeschakelde verwarmingselement indirect barbecueën.

- Eten dat gaar is, kun je op het warmhoudrooster (28) leggen om het warm te houden terwijl je verder barbecueet. Houd er rekening mee dat het daarbij verder gaar wordt. Daarnaast kun je op het warmhoudrooster groente, zeevruchten etc. langzaam gaar laten worden en daarbij bijv. vlees op het grillrooster (27) op hoog vuur barbecueën.
- De dekselthermometer (35) geeft de temperatuur in de grillruimte (32) aan. Tevens worden er twee vleesthermometers (14) meegeleverd die de kerntemperatuur van levensmiddelen op de barbecue meten. Deze worden in de levensmiddelen gestoken en aangesloten op de aansluitingen P1 resp. P2 (42) (afbeelding D). De temperatuur van de levensmiddelen verschijnt op het display (43).
- Wij adviseren om te barbecueën met gesloten deksel (31). Waarom? Omdat het risico van steekvlammen hierdoor wordt verminderd en de levensmiddelen sneller en gelijkmatiger gaar worden.
- De gaarduur van vlees hangt af van de dikte, kwaliteit, rijpings-tijd en temperatuur aan het begin van het barbecueën. Voordat je goed vertrouwd bent met het apparaat moet je de toestand van de levensmiddelen op de barbecue tussendoor controleren.
- Als je ze een beetje insmeert met olie worden ze gelijkmatiger bruin en plakken niet vast aan het grillrooster. Smeer of spuit olie altijd op de levensmiddelen, niet rechtstreeks op het grillrooster.
- Bij gebruik van een marinade, saus of glazuur met veel suiker of andere snel brandende ingrediënten smeer je deze pas in de laatste 10 tot 15 minuten van het barbecueën erop.

Barbecueën

1. Druk op de Aan/Uit-knop  (38, 45) van het verwarmingselement (47) dat je wilt gebruiken. De bijbehorende temperatuurindicator (36) en de timer-indicator (40) beginnen te branden.
2. Stel met de knoppen  (37, 46) in stappen van 50°C de gewenste gaartemperatuur in. Het verwarmingselement wordt warm tot het de ingestelde temperatuur heeft bereikt.
3. Om beide verwarmingselementen te gebruiken schakel je op dezelfde manier het tweede verwarmingselement in.
4. Als je de barbecue wilt voorverwarmen, dan sluit je het deksel (31) en wacht je tot de gewenste temperatuur op de dekselthermometer (35) wordt weergegeven.
5. Open het deksel en leg de levensmiddelen op het grillrooster (27) en evt. op het warmhoudrooster (28).
6. Wanneer een hoge temperatuur in de grillruimte (32) nodig is en de levensmiddelen van alle kanten gelijkmatig gaar moeten worden, sluit dan het deksel.
7. De timer begint na het inschakelen automatisch bij 990 minuten en telt terug. Met de timer-knop (39) kun je in stappen van 10 minuten de gewenste gaarduur instellen, waarna de barbecue automatisch uitschakelt. Dit is vooral handig voor langere gaarprocessen, bijv. bij het bereiden van pulled pork. Om de timer weer op 0 te zetten houd je de timer-knop ca. 3 seconden ingedrukt.
8. Draai de levensmiddelen tussendoor om.
9. Druk op de Aan/Uit-knop  om de barbecue (vóór afloop van de timer) uit te schakelen.
10. Laat de verwarmingselementen, grillroosters en het warmhoudrooster na het barbecueën uitbranden door de barbecue een paar minuten op maximaal vermogen te verwarmen.
11. Wacht na het uitschakelen van de barbecue ca. 5 tot 10 minuten voordat je de stekker uit het stopcontact trekt. De ventilator blijft namelijk nog een tijdje draaien om de barbecue af te koelen.
12. Laat alle onderdelen afkoelen en reinig ze vervolgens (zie hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen').

Gebruik van de vleesthermometers



Bij meerdere stukken vlees of vis (van dezelfde dikte) is één vleesthermometer voldoende als referentiemeter.

1. Steek de vleesthermometer (14) helemaal in het midden van de langere zijde van het stuk vlees, vis of gevogelte.
2. Sluit de stekker aan op aansluiting P1 resp. P2 (42) (afbeelding D).
3. De gemeten temperatuur verschijnt op het display (43). Met de knop P1-P2 (44) schakel je om tussen de indicatie voor P1 en P2. Let op: de indicatie van **P1** brandt continu en de indicatie van **P2** knippert.
4. Bereid het levensmiddel zoals je dat gewoon bent en houd daarbij het display in de gaten.
5. Wanneer het levensmiddel gaar is, verbreek je de verbinding tussen vleesthermometer en apparaat en trek je de thermometer uit het levensmiddel. **VOORZICHTIG: de vleesthermometer wordt heet.** Raak hem niet aan met de handen. Gebruik keukenhandschoenen of een ander hulpmiddel.
6. Maak hem schoon (zie hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen').

NA HET GEBRUIK / REINIGEN EN OPBERGEN

ATTENTIE!

- Om een vetbrand te vermijden moet de barbecue regelmatig worden gereinigd.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen borstels met metalen haren. Deze kunnen de oppervlakken beschadigen.
- Het toebehoren is **niet** geschikt voor de vaatwasser.
- **WAARSCHUWING!** De verwarmingselementen mogen alleen met een doek worden gereinigd. Reinig ze **NIET** met vloeistoffen en dompel ze **NIET** onder in vloeistoffen!
- Berg de barbecue indien mogelijk op in een gesloten ruimte, bij een maximale temperatuur van 40°C. Anders adviseren wij om de barbecue af te dekken met een beschermhoes.

Om zo lang mogelijk veel plezier aan je barbecue te beleven dien je hem na elk gebruik te reinigen.

Als de barbecue niet regelmatig wordt gereinigd en onderhouden, kunnen zijn prestaties na verloop van tijd afnemen. Lage temperaturen, een ongelijkmatige hitteverdeling en aan de grillroosters vastgekoekte etensresten wijzen erop dat de barbecue reiniging en onderhoud nodig heeft.

Reiniging na elk gebruik

1. Brand de **verwarmingselementen** (47), **grillroosters** (27) en het **warmhoudrooster** (28) uit door de barbecue een paar minuten op maximaal vermogen te verwarmen.
2. Na het afkoelen reinig je de verwarmingselementen en roosters met een doek.
3. De grillroosters en het warmhoudrooster kun je indien nodig reinigen met warm water, afwasmiddel en een roestvrije staalspons.
4. Maak de **vetopvangbak** (3) leeg en spoel hem af met warm water en afwasmiddel.
5. Wanneer alle onderdelen droog zijn, zet je ze weer in de barbecue.

Reiniging van de binnenkanten van de barbecue (indien nodig)

Verdampst vet en rook vormen samen een aanslag die als volgt te verwijderen valt:

1. Haal de verwarmingselementen voor een eenvoudigere reiniging uit de barbecue. Trek de verwarmingselementen voorzichtig eruit.
2. Verwijder alle etens- en vetresten uit de hele grillruimte (32). Deze resten kunnen met een kunststof spatel gemakkelijk worden verwijderd.
3. Veeg de oppervlakken schoon met een droge doek. Mocht er meer vuil aanwezig zijn, dan kun je de grillruimte met warm zeepsop afwassen en met een niet-schurende doek droog vegen.
4. Wanneer alle delen droog zijn, zet je de verwarmingselementen weer in de barbecue.

Reiniging van de buitenkanten (indien nodig)

De buitenkanten van de barbecue bestaan uit verschillende materialen en oppervlakken. Daarom raden we afhankelijk van het oppervlak verschillende reinigingsmethoden aan.

Oppervlakken van roestvrijstaal

- Gebruik voor het reinigen van roestvrijstalen oppervlakken een niet-giftig, niet-schurend rvs-reinigingsmiddel of een polijstmiddel voor outdoor-producten en barbecues.
- Gebruik voor de reiniging een zachte doek.
- Neem de gegevens van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht.

Gelakte, geëmailleerde oppervlakken en kunststof onderdelen

- Gebruik voor het reinigen alleen warm zeepsop en keukenpapier of een zachte lap. Reinig de oppervlakken, spoel ze af en veeg ze droog.

OPLOSSEN VAN PROBLEMEN

Wanneer het apparaat niet correct werkt, kun je kijken of je een probleem zelf kunt oplossen. Wanneer het probleem met de volgende stappen niet opgelost kan worden, neem dan contact op met de klantenservice.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Het apparaat werkt niet.

De netstekker steekt niet goed in het stopcontact.

- Corrigeer de positie van de netstekker.

Het stopcontact is defect.

- Probeer een ander stopcontact.

Er is geen netspanning beschikbaar.

- Controleer de zekering van de netaansluiting.

Er is geen gaartemperatuur ingesteld.

- Stel het apparaat in zoals beschreven in het hoofdstuk 'Gebruik' - 'Barbecueën'. Het apparaat begint pas na het instellen op te warmen.

De zekering in de zekeringkast is gesprongen.

Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.

- Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De levensmiddelen zijn niet goed gaar.

De ingestelde gaartijd was te kort of de temperatuur te laag.

- Verhoog de gaartijd of gaartemperatuur.

De levensmiddelen liggen op elkaar.

- Verdeel de levensmiddelen en draai ze om.

Er ligt te veel op de barbecue.

- Haal een paar etenswaren van de barbecue af.

Tijdens het gebruik ontstaat er een onaangename geur. / Er komt rook uit het apparaat.

Het apparaat is vuil.

- Volg de aanwijzingen uit het hoofdstuk 'Na het gebruik / reinigen en opbergen'.

Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.

- Een geurontwikkeling treedt vaak op bij het eerste gebruik van nieuwe apparaten. De geur zou moeten verdwijnen wanneer het apparaat een paar keer is gebruikt.

Te veel olie of vet.

- Verwijder overtollige olie of vet.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Artikelnummer:	01992	03524
Modelnummer:	EB1001-GS	EB1001-UK
Vermogen:	max. 3200 W	max. 2860 W
Voeding:	220 – 240 V ~ 50/60 Hz	
Veiligheidsklasse:	I	
Beschermingsgraad:	IPX4	
Timer:	tot 990 min	
Temperatuurbereik:	100 °C – 300 °C (bij het grillrooster)	
Afmetingen apparaat:	121,5 x 57,5 x 116 cm (BxDxH)	
Afmetingen grilloppervlak:	59 x 40,5 cm	
Stekker van de vleesthermometer:	mini-jack 3,5 mm	
ID gebruiksaanwijzing:	Z EG-II-590 M LM CE V3 0722 md	



Gemaakt in China.

VERWIJDERING

Om het apparaat weg te gooien demonteer je het in zijn afzonderlijke elementen en geef je metaal en kunststof af ter recycling.



Gooi het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk weg, zorg dat het bij een milieupark terecht komt.



Het symbool hiernaast (doorgestreepte vuilnisbak met een streep eronder) betekent dat oude apparaten niet bij het huisvuil, maar in speciale inzamel- en teruggavesystemen terecht horen.

Eigenaars van oude apparaten uit particuliere huishoudens kunnen deze op de inzamelpunten van de openbare afvaldiensten of bij de door producenten en verkopers in de zin van de wet inzake elektronica (ElektroG) ingerichte inneempunten gratis afgeven. Ook winkels die elektrische en elektronische apparatuur op de markt aanbieden, zijn verplicht tot het innemen van afgedankte apparaten.



Estimado/a cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por una barbacoa eléctrica de LANDMANN. Estas instrucciones de montaje y uso le ayudarán paso a paso a poner a punto su barbacoa de LANDMANN de reciente adquisición. También le facilitamos información importante sobre el uso correcto, la manipulación segura y el cuidado del aparato.

Dedique tiempo a familiarizarse con su nuevo equipo. No solo le deseamos un buen comienzo, sino que disfrute también de su barbacoa de LANDMANN durante mucho tiempo.

Si tiene preguntas sobre el modelo de su barbacoa o necesita ayuda, nuestro servicio de atención al cliente estará encantado de ayudarle. Los datos de contacto correspondientes figuran en la parte trasera de las presentes instrucciones de montaje y uso.

El equipo de LANDMANN le desea mucha diversión y que disfrute mucho de una sabrosa barbacoa.

CONTENIDO

Volumen de suministro	26
Vista general del aparato	26
Uso previsto	26
Indicaciones de seguridad	27
Indicaciones para el montaje	28
Antes del primer uso	28
Instalación y conexión	28
Uso	29
Tras el uso / limpieza y almacenamiento	29
Solución de problemas	30
Datos técnicos	30
Eliminación	30

Símbolos



Señal de peligro: estos símbolos indican posibles peligros. Leer con atención las indicaciones de seguridad correspondientes y cumplirlas.

Información complementaria

¡Leer las instrucciones de montaje y uso antes de utilizar el aparato!

Adecuado para alimentos.

¡Atención: superficies calientes!

Corriente alterna

Palabras de advertencia

Las palabras de advertencia indican peligros resultantes de no observar las indicaciones correspondientes.

PELIGRO – Riesgo alto, las consecuencias son lesiones graves e incluso mortales

ADVERTENCIA – Riesgo medio, las consecuencias pueden ser lesiones graves e incluso mortales

ATENCIÓN – Riesgo bajo, pueden producirse lesiones leves o moderadas

AVISO – Puede conllevar riesgo de daños materiales

Otras explicaciones

Los **números de leyenda** se muestran del siguiente modo: (1)

Las **referencias a imágenes** se muestran del siguiente modo: (Imagen A)



**¡INDICACIONES IMPORTANTES!
¡ASEGÚRESE DE CONSERVARLAS!**

Consideraciones acerca de estas instrucciones de montaje y uso

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea atentamente estas instrucciones de montaje y uso y siga las indicaciones de seguridad. Guárdelas para futuras consultas y otros usuarios. Se consideran un componente del aparato. El fabricante y el importador no asumen ninguna responsabilidad si no se tiene en cuenta la información de estas instrucciones de montaje y uso.

VOLUMEN DE SUMINISTRO

(Imagen A)

Pos.	Cant.	Denominación
1	1	Unidad de barbacoa (premontada)
2	1	Tablero lateral, derecha
3	1	Bandeja colectora de grasa
4	2	Soporte A
5	2	Soporte B
6	2	Herraje angular A
7	2	Herraje angular B
8	1	Elemento transversal, parte trasera
9	1	Fondo insertable
10	1	Tope de puerta, parte inferior
11	1	Placa base
12	1	Soporte, detrás derecha
13	1	Soporte, delante derecha
14	2	Termómetro para carne
15	1	Puerta de armario inferior, derecha
16	1	Puerta de armario inferior, izquierda
19	4	Rueda, bloqueable
22	2	Pared lateral
23	1	Soporte, delante izquierda
24	1	Panel de armario inferior
25	1	Soporte, detrás izquierda
26	2	Elemento transversal, izquierda / derecha
27	2	Parrilla
28	1	Parrilla de conservación de calor
29	1	Tablero lateral, izquierda

Material de montaje:

A	20	Tornillo, M6 x 12 mm (¼" x 12 mm)
B	30	Tornillo, M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Arandela elástica, M6 (¼")
D	4	Tornillo de vástago (¼")
E	8	Arandela (¼")
1		Instrucciones de montaje y uso

Importante:

- Compruebe la integridad del volumen de suministro y que ningún componente haya sufrido daños durante el transporte. Si falta alguna pieza o está dañada, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente (véase última página).
- Retire cualquier lámina, pegatina o protección de transporte del aparato, **pero nunca la placa de características ni las posibles señales de advertencia.**

VISTA GENERAL DEL APARATO

(Imagen B)

- 30 Tirador de tapa
- 31 Tapa
- 32 Cámara de la barbacoa
- 33 Panel de control
- 34 Armario inferior
- 35 Termómetro para tapa

(Imagen C, panel de control)

- 36 Indicación de temperatura, elemento calentador izquierdo / derecho
- 37  Tecla de temperatura, elemento calentador derecho
- 38  Tecla de encendido/apagado, elemento calentador derecho
- 39 Tecla temporizador
- 40 Indicación de temporizador
- 41 Piloto de funcionamiento, está iluminado cuando el aparato está conectado a la toma de corriente.
- 42 P1 y P2: Tomas para conectar el termómetro para carne.
- 43 Indicación de la temperatura medida por el termómetro para carne
- 44 Tecla para cambiar entre la indicación de temperatura del termómetro para carne 1 (P1) y 2 (P2)
- 45  Tecla de encendido/apagado, elemento calentador izquierdo
- 46  Tecla de temperatura, elemento calentador izquierdo

(Imagen F)

- 47 Elemento calentador

USO PREVISTO

- Esta barbacoa eléctrica (el aparato) está diseñada para preparar alimentos aptos para la barbacoa. Está diseñada para su uso en exterior.
- Cualquier otro uso o utilización no está permitido. Esto es aplicable en particular a las siguientes aplicaciones erróneas previsibles:
 - ¡No usar nunca el aparato como aparato encastrado!
 - No usar el aparato en caravanas o autocaravanas ni en barcos.
 - ¡No usar el aparato como sistema de calefacción!
- El aparato está previsto para un uso privado, no para un uso comercial.
- Utilizar el aparato exclusivamente para el fin indicado y solo del modo descrito en las presentes instrucciones de montaje y uso. Cualquier otro uso se considera indebido. El manejo indebido y la manipulación inadecuada pueden provocar averías en el aparato y lesiones al usuario.
- La garantía no cubre los defectos derivados de un uso indebido, daños o intentos de reparación. Lo mismo es válido para el desgaste normal, así como para los depósitos de grasa y los cambios de color en el aparato y los accesorios.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

 **ADVERTENCIA:** Observar todas las indicaciones de seguridad, instrucciones, imágenes y datos técnicos que incluye este aparato. Las consecuencias de no observar las indicaciones de seguridad y las instrucciones pueden incluir descargas eléctricas, incendios y/o lesiones.

Instrucciones para un uso seguro

- Los **niños** mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y/o conocimientos pueden emplear este aparato bajo supervisión o bien si han sido instruidas con relación al uso seguro del aparato y entienden los riesgos que implica.
- **No** se permite a los **niños** jugar con el aparato.
- No se permite a los **niños** realizar la limpieza ni el **mantenimiento por parte del usuario**, salvo que tengan más de 8 años y lo hagan bajo supervisión.
- Los niños menores de 8 años y los animales deben mantenerse alejados del aparato y del cable de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** No se debe emplear carbón vegetal o combustibles similares para este aparato.
- El aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- ¡Observar las indicaciones de limpieza del capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento»!

 **ATENCIÓN: ¡superficies calientes!** Cuando el aparato está en funcionamiento, las superficies pueden calentarse mucho. ¡Durante el uso del aparato y después del mismo, no tocar las piezas calientes! Mientras el aparato esté en funcionamiento o inmediatamente después de apagarlo tocar únicamente los tiradores y los mandos. Llevar guantes para barbacoa, probados conforme al reglamento (UE) 2016/425 para equipos de protección individual según DIN EN 407 (categoría de protección térmica II). Esperar a que el aparato se haya enfriado antes de transportarlo, limpiarlo o guardarlo.

- El aparato es apto para su uso al aire libre.
- El aparato se debe conectar, mediante un interruptor diferencial, con una salida de corriente de activación de dimensionamiento no superior a 30 mA.

- El aparato se debe conectar a una toma de corriente con conductor de protección (para **aparatos de la clase de protección I**).
- El **cable de alimentación** se debe examinar regularmente para detectar indicios de daños y, si el **cable de alimentación** está dañado, no se debe usar el aparato.
- Si el **cable de alimentación** de este aparato resulta dañado, el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona con cualificación similar, debe sustituirlo para evitar riesgos.
- No realizar ninguna modificación ni reparación en el aparato. Tampoco se debe cambiar el cable de alimentación. Si el aparato o sus accesorios presentan daños, se deben enviar al fabricante, al servicio de atención al cliente o a un taller especializado para su sustitución o reparación, con el fin de evitar riesgos.
- El aparato se debe desenchufar siempre si no se va a usar, cuando no hay supervisión o antes de transportarlo, ensamblarlo, desensamblarlo o limpiarlo.



PELIGRO – Peligro de descargar eléctrica

- No usar el aparato en caso de lluvia.
- No guardar el aparato en estancias con una elevada humedad ambiental.
- No sumergir nunca el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos y asegurarse de que no puedan caer al agua o mojarse.
- Si el aparato cae al agua, interrumpir inmediatamente el suministro eléctrico. **Solo después** se puede recoger el aparato del agua.
- No usar el aparato si ha presentado fallos de funcionamiento, se ha caído o ha caído al agua, con el fin de evitar daños. Antes de ponerlo de nuevo en funcionamiento, llevarlo a un taller especializado para que lo revisen.
- Nunca se debe tocar el aparato ni el cable de alimentación con las manos húmedas si el aparato está enchufado a la red eléctrica.



ADVERTENCIA – Peligro de incendio

- Mantener la zona de la barbacoa alejada de vapores y líquidos inflamables, tales como gasolina, queroseno, alcohol, etc.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento o todavía esté caliente, no debe haber materiales combustibles o sensibles al calor en un radio de 60 cm en torno al aparato.
- Los orificios de ventilación no se deben cubrir, ya que el aparato se podría sobrecalentar. No cubrir el aparato mientras esté caliente, a fin de evitar incendios.
- Advertencia: Para evitar un sobrecalentamiento, este aparato no debe cubrirse con materiales rígidos o flexibles como bandejas de aluminio, papel de aluminio o bandejas de otros materiales resistentes al calor. El uso de tales objetos o materiales en la superficie de cocción podría comprometer la seguridad del aparato y causar graves daños.
- Los alimentos no deben tocar el elemento calentador. Podrían incendiarse.
- Asegurarse siempre de que la tensión en la toma de corriente empleada sea adecuada para el aparato. Además, las tomas de corriente deben ser adecuadas para aparatos con un consumo

de potencia de 3200 vatios (modelo: EB1001-GS) o 2860 vatios (modelo: EB1001-UK).

- Asegurarse de que no haya otros aparatos con un gran consumo de potencia conectados al mismo circuito mientras el aparato esté en funcionamiento, para evitar una sobrecarga y un posible cortocircuito (incendio).
- Usar únicamente cables alargadores adecuados para esta potencia.
- No usar bobinas de cables.
- Asegurarse de no sobrecalentar los alimentos ricos en aceite o grasa. No colocar recipientes llenos de aceite en el aparato. Limpiar regularmente la bandeja colectora de grasa.
- No apagar con agua las llamas que puedan producirse. Apagar el aparato, desenchufarlo y dejar que se enfríe.
- En caso de incendio: ¡No apagar con agua! Sofocar las llamas con una manta ignífuga o un extintor adecuado.



ADVERTENCIA – Peligro de lesiones

- ¡El aparato se calienta mucho y no debe moverse mientras esté en funcionamiento!
- No dejar nunca el aparato caliente sin supervisión. En particular, procurar que no se acerquen al aparato caliente niños o personas que no sean capaces de reconocer correctamente o reaccionar ante posibles peligros.
- Asegurarse de que los niños no puedan acceder al aparato sin supervisión. El uso incorrecto puede ser peligroso.
- Asegurarse de que no haya riesgo de tropezar con el cable de alimentación.
- Al abrir la tapa puede salir vapor caliente. Por tanto, mantener la cabeza y las manos fuera de la zona de peligro. Existe riesgo de escaldaduras por el calor, el vapor caliente o el agua condensada.
- Utilizar utensilios de barbacoa con mangos largos y resistentes al calor.

AVISO – Riesgo de daños materiales

- Si se produce un fallo mientras el aparato está en funcionamiento, desenchufarlo de la red. De lo contrario, apagar siempre el aparato antes de desenchufarlo.
- Desenchufar el aparato si va a haber tormenta.
- Para desenchufar el aparato de la red, tirar siempre del enchufe y no del cable.
- No tirar del cable de alimentación del aparato.
- Proteger el aparato y el cable de: otras fuentes de calor, fuego, humedad persistente o impactos.
- Asegurarse de que el cable de alimentación no quede estrangulado, retorcido o tendido sobre cantos afilados ni entre en contacto con superficies calientes (p. ej., del aparato).
- No colocar nunca objetos pesados sobre el aparato o el cable de alimentación.
- Utilizar únicamente accesorios originales del fabricante para no perjudicar el funcionamiento del aparato y evitar posibles daños o peligros.

INDICACIONES PARA EL MONTAJE



IMPORTANTE:

- Mantenga el material de embalaje alejado de niños y animales. Existe riesgo de asfixia.
- Asegúrese de que hay suficiente espacio para el montaje y, si es necesario, utilice una base para proteger el aparato o los suelos sensibles de los arañazos.
- Monte el aparato en una superficie horizontal y nivelada para que no quede torcido.

- Siga los pasos de montaje ilustrados en estas instrucciones de montaje y uso. **Un montaje inadecuado puede ser peligroso.**
- No utilice la fuerza durante el montaje.
- Primero apriete a mano las uniones atornilladas y luego vuelva a apretarlas correctamente una vez que el paso de montaje se haya completado con éxito. De lo contrario, pueden producirse tensiones indeseables.
- Apriete las tuercas hasta que queden bien ajustadas y luego gírelas un cuarto de vuelta más. No las apriete demasiado.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lave la parrilla (27), la parrilla de conservación de calor (28) y la bandeja colectora de grasa (3) con líquido lavavajillas y agua caliente para eliminar posibles restos de producción. Tenga en cuenta al respecto el capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento».
2. La barbacoa se debe poner en funcionamiento, por primera vez, sin alimentos, porque, debido a los posibles restos de recubrimiento, se pueden generar olores o humo. Deje que la barbacoa se caliente sin contenido y con la tapa cerrada durante 30 minutos al máximo nivel de temperatura. Siga las instrucciones del capítulo «Instalación y conexión», así como de «Uso».
3. Deje que las parrillas y la bandeja colectora de grasa se enfríen y, a continuación, límpielas de nuevo.

INSTALACIÓN Y CONEXIÓN



IMPORTANTE:

- No use la barbacoa bajo un techo inflamable.
 - Conecte la barbacoa únicamente a una toma de corriente correctamente instalada, que coincida con los datos técnicos de la barbacoa. La toma de corriente debe ser fácilmente accesible incluso después de conectar el aparato, para poder desconectarlo rápidamente.
 - Antes de conectar la barbacoa, desenrollar el cable por completo.
 - Para proteger la barbacoa de las salpicaduras de agua o de caer al agua, manténgala a una distancia mínima de 305 cm (10 pies) de masas de agua, tales como estanques o piscinas.
1. Instale la barbacoa sobre una base estable, horizontal y llana. Asegúrese de contar con suficiente espacio libre por todos lados, sobre todo con respecto a la cámara de la barbacoa (32).
 2. Si procede, bloquee las ruedas (19) girando las tuercas de mariposa.
 3. Abra la tapa (31).
 4. Deslice la bandeja colectora de grasa (3) sobre los rieles situados bajo la unidad de barbacoa (1) en la parte posterior de la barbacoa. Para extraer la bandeja colectora de grasa, levántela ligeramente por su tirador para soltarla del enclavamiento.
 5. Introduzca ambas parrillas (27) y, si es necesario, la parrilla de conservación de calor (28) (imagen G).
 6. Abra los tableros laterales (2, 29) hasta que se enclaven en las bisagras con un ángulo de 90°. Para plegarlos, levántelos ligeramente.
 7. Desenrolle el cable de alimentación y enchúfelo en una toma de corriente. El piloto de funcionamiento (41) se ilumina.

USO

⚠ IMPORTANTE:

- Utilice esta barbacoa únicamente si todas las piezas están en su sitio y la barbacoa ha sido montada correctamente y de acuerdo con los pasos de montaje de estas instrucciones de montaje y uso.
- Antes de cada uso, asegúrese de que la barbacoa no presente daños y esté correctamente instalada y conectada.
- Antes de cada uso, examine la bandeja colectora de grasa y la zona por debajo de los elementos calentadores para detectar posibles depósitos de grasa. Elimine el exceso de grasa para evitar incendios.
- Durante el uso de la barbacoa, las parrillas y la bandeja colectora de grasa deben estar siempre colocadas.
- Nunca coloque en la barbacoa alimentos embalados en películas o bolsas de plástico.



UNAS SUGERENCIAS PREVIAS:

- La barbacoa dispone de dos elementos calentadores (47) que se pueden controlar por separado. Por tanto, se pueden preparar simultáneamente distintos alimentos con temperaturas y tiempos de cocción diferentes.
Si solo enciende uno de los elementos calentadores, puede cocinar indirectamente sobre el elemento calentador apagado.
- Los alimentos ya cocinados se pueden dejar en la parrilla de conservación de calor (28) para mantenerlos calientes mientras sigue cocinando. Tenga en cuenta que seguirá cocinándose. Además, en la parrilla de conservación de calor puede cocinar cuidadosamente verduras, marisco etc., mientras prepara carne a fuego fuerte en la parrilla (27).
- El termómetro para tapa (35) le muestra la temperatura en la cámara de la barbacoa (32). Además, se incluyen dos termómetros para carne (14) que miden la temperatura en el interior de los alimentos. Se clavan en el alimento y se conectan a las tomas P1 y P2 (42) (Imagen D). La temperatura del alimento aparece en la indicación (43).
- Recomendamos cocinar con la tapa cerrada (31). ¿Por qué? De este modo se reduce el riesgo de llamaradas y el alimento se cocina de forma más rápida y uniforme.
- El tiempo de cocción de la carne depende de su grosor, calidad, maduración y temperatura al empezar la cocción. Hasta que se haya familiarizado con el aparato, debería comprobar de vez en cuando el estado de los alimentos.
- Un alimento ligeramente aceitado se dora de forma más uniforme y no se pega a la parrilla. Aplique el aceite siempre sobre el alimento, no directamente sobre la parrilla.
- Si usa una marinada, salsa o glaseado con alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se quemen fácilmente, no los aplique hasta los últimos 10 o 15 minutos de cocción.

Cocinar con la barbacoa

1. Pulse la tecla de encendido/apagado  (38, 45) del elemento calentador (47), que desee usar.
La indicación de temperatura correspondiente (36) y la indicación de temporizador (40) se iluminan.
2. Las teclas  (37, 46) le permiten ajustar la temperatura de cocción deseada en intervalos de 50°C.
El elemento calentador se calienta hasta la temperatura ajustada.
3. Para usar ambos elementos calentadores, encienda del mismo modo el segundo elemento calentador.
4. Si desea precalentar la barbacoa, cierre la tapa (31) y espere a que aparezca la temperatura deseada en el termómetro para tapa (35).
5. Abra la tapa y coloque los alimentos sobre la parrilla (27) y, si procede, la parrilla de conservación de calor (28).

6. Si pretende conseguir una temperatura elevada en la cámara de la barbacoa (32) y el alimento se debe cocinar uniformemente por todas partes, cierre la tapa.
7. Al encenderse, el temporizador inicia automáticamente una cuenta atrás desde 990 minutos. La tecla del temporizador (39) le permite ajustar el tiempo de cocción deseado en intervalos de 10 minutos. Pasado este tiempo, la barbacoa se apagará automáticamente. Este sistema es particularmente adecuado para cocciones muy largas, por ejemplo, para preparar Pulled Pork. Para poner el temporizador a 0, mantenga la tecla del temporizador pulsada durante unos 3 segundos.
8. Dé la vuelta a los alimentos durante la cocción.
9. Pulse la tecla de encendido/apagado , para apagar la barbacoa (antes de que termine el temporizador).
10. Después de la cocción, queme los restos de los elementos calentadores, la parrilla y la parrilla de conservación de calor, calentando la barbacoa unos minutos a potencia máxima.
11. Después de apagar la barbacoa, espere aprox. entre 5 y 10 minutos antes de desenchufar el enchufe de la toma de corriente. El motivo es que el ventilador sigue funcionando durante algún tiempo para enfriar la barbacoa.
12. Deje que todas las piezas se enfríen y límpielas después (véase capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento»).

Uso de los termómetros para carne



Si se cocinan varias porciones de alimentos (del mismo grosor), un termómetro para carne es suficiente como aparato de medición de referencia.

1. Inserte el termómetro para carne (14) completamente por el centro del lado alargado de la porción de carne, pescado o ave.
2. Inserte el conector en la toma P1 o P2 (42) (Imagen D).
3. La temperatura medida se muestra en la indicación (43). Con la tecla P1-P2 (44) se cambia entre las indicaciones de P1 y P2. Aviso: La indicación de **P1** se ilumina permanentemente y la indicación de **P2** parpadea.
4. Prepare el alimento como de costumbre, vigilando la indicación.
5. Cuando el alimento esté hecho, desconecte el termómetro para carne del aparato y extráigalo del alimento. **¡ATENCIÓN! El termómetro para carne se calienta mucho.** No lo toque con las manos. Utilice guantes de cocina u otro medio auxiliar.
6. Límpielo (véase capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento»).

TRAS EL USO / LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

⚠ IMPORTANTE:

- La barbacoa se debe limpiar regularmente para evitar incendios.
- No use productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni cepillos con cerdas metálicas. Pueden provocar daños en las superficies.
- Los accesorios **no** son aptos para el lavavajillas.
- ¡ADVERTENCIA! Los elementos calentadores deben limpiarse exclusivamente con un paño. NO limpiarlos con líquidos ni sumergirlos en líquidos.
- Si es posible, guarde la barbacoa en estancias cerradas con una temperatura máxima de 40 °C. De lo contrario, recomendamos cubrir la barbacoa con una funda protectora contra la intemperie.

Para que pueda disfrutar de su barbacoa durante mucho tiempo, debe limpiarla después de cada uso.

Si la barbacoa no se limpia y mantiene regularmente, su potencia puede disminuir con el tiempo. Las bajas temperaturas, una distribución irregular del calor y los alimentos pegados a la parrilla son indicios de que es necesario limpiar y mantener la barbacoa.

Limpieza después de cada uso

1. Queme los restos de los **elementos calentadores (47)**, las **parrillas (27)** y la **parrilla de conservación del calor (28)** calentando la barbacoa durante unos minutos a máxima potencia.
2. Una vez fríos, limpie los elementos calentadores y las parrillas con un paño.
3. Puede limpiar la parrilla y la parrilla de conservación de calor con agua caliente, líquido lavavajillas y un estropajo inoxidable.
4. Vacíe la **bandeja colectora de grasa (3)** y lávela con agua caliente y líquido lavavajillas.
5. Cuando estén secas todas las piezas, vuelva a colocarlas en la barbacoa.

Limpieza del interior de la barbacoa (si procede)

La grasa vaporizada y el humo generan depósitos que se pueden eliminar del siguiente modo:

1. Para facilitar la limpieza, tire cuidadosamente de los elementos calentadores para sacarlos de la barbacoa.
2. Retire todos los restos de comida y depósitos de grasa de toda la cámara de la barbacoa (**32**). Estos depósitos se pueden retirar fácilmente con una espátula de plástico.
3. Limpie las superficies con un paño suave. Si hubiera suciedad persistente, puede limpiarla con agua jabonosa caliente y secarla con un paño no abrasivo.
4. Cuando todas las piezas estén secas, vuelva a colocar los elementos calentadores en la barbacoa.

Limpieza del exterior (si procede)

El exterior de la barbacoa consta de distintos materiales y superficies, por lo que recomendamos emplear distintos métodos de limpieza en función del tipo de superficie.

Superficies de acero inoxidable

- Para limpiar las superficies de acero inoxidable, use un limpiador para acero inoxidable no tóxico ni abrasivo o un pulimento para productos de exterior y barbacoas.
- Use un paño suave para la limpieza.
- Observe las indicaciones del fabricante del producto limpiador.

Superficies pintadas y esmaltadas y piezas de plástico.

- Para la limpieza, use exclusivamente agua jabonosa caliente y paños de cocina o un trapo suave. Limpie la superficie, enjuáguela y séquela.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si el aparato no funciona correctamente, compruebe si puede solucionar el problema usted mismo. Si los siguientes pasos no resuelve el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.



¡No intente reparar por su cuenta un aparato eléctrico!

El aparato no funciona.

El enchufe no entra correctamente en la toma de corriente.

- Corrija la posición del enchufe.

La toma de corriente está defectuosa.

- Pruebe con otra toma de corriente.

No hay tensión de red.

- Compruebe el fusible de la conexión de red.

No se ha ajustado la temperatura de cocción.

- Configure el aparato del modo descrito en el capítulo «Uso» - «Cocinar con la barbacoa». El aparato no inicia el proceso de calentamiento hasta que se ha configurado.

Se ha activado el fusible de la caja de fusibles.

Hay demasiados aparatos conectados al mismo circuito.

- Reduzca el número de aparatos en el circuito.

Los alimentos no se han cocinado por completo.

El tiempo ajustado era insuficiente o la temperatura era demasiado baja.

- Incremente el tiempo o la temperatura de cocción.

Los alimentos están apilados.

- Distribuya y gire los alimentos.

Hay demasiados alimentos en la barbacoa.

- Reduzca la cantidad de alimentos.

Durante el uso, se nota un olor desagradable. / Sale un humo denso del aparato.

El aparato está sucio.

- Siga las instrucciones del capítulo «Tras el uso / limpieza y almacenamiento».

Está usando el aparato por primera vez.

- A menudo, cuando se usan aparatos nuevos por primera vez, aparecen olores. El olor debe desaparecer después de usar varias veces el aparato.

Demasiado aceite o grasa.

- Elimine el exceso de aceite o grasa.

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo:	01992	03524
Número de modelo:	EB1001-GS	EB1001-UK
Potencia:	máx. 3200 W	máx. 2860 W
Alimentación de corriente:	220 – 240 V~ 50/60 Hz	
Clase de protección:	I	
Tipo de protección:	IPX4	
Temporizador:	Hasta 990 min	
Rango de temperaturas:	100 °C – 300 °C (en la parrilla)	
Dimensiones del aparato:	121,5 x 57,5 x 116 cm (an. x prof. x al.)	
Dimensiones de la superficie de cocción:	59 x 40,5 cm	
Conectores de los termómetros para carne:	Clavija 3,5 mm	
ID instrucciones de uso:	Z EG-II-590 M LM CE V3 0722 md	



Fabricado en China.

ELIMINACIÓN

Para eliminar el aparato, desmóntelo en sus distintas piezas y recicle los metales y plásticos.



Deseche el material de embalaje de forma respetuosa con el medioambiente y deposítelo en el punto de reciclaje correspondiente.



El símbolo que figura al lado (cubo de basura tachado con guión bajo) significa que los aparatos viejos no deben tirarse a la basura doméstica, sino que deben llevarse a puntos de recogida especiales.

Los dueños de aparatos antiguos de carácter privado pueden entregarlos gratuitamente en los puntos de recogida de las autoridades públicas de gestión de residuos o en los puntos de recogida establecidos por los fabricantes y distribuidores en el sentido de la Ley alemana sobre dispositivos eléctricos y electrónicos (ElektroG). Las tiendas que comercializan aparatos eléctricos y electrónicos también están obligadas a aceptar su devolución.



Gentile Cliente,

La ringraziamo per aver scelto un barbecue elettrico LANDMANN. Le presenti istruzioni per il montaggio e l'uso La aiutano passo dopo passo a conoscere il barbecue LANDMANN che ha acquistato. Più avanti sono forniti avvisi importanti sull'uso corretto, sull'utilizzo sicuro e sulla cura.

Si conceda il tempo che Le serve per familiarizzare con i dettagli della Sua nuova attrezzatura, intanto Le auguriamo un buon inizio e Le facciamo i nostri complimenti per il Suo nuovo barbecue LANDMANN.

In caso di domande sul modello di barbecue o per ricevere assistenza, contatti il nostro team di assistenza. I dati di contatto sono riportati sul retro delle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso.

**Buon divertimento e buona grigliata
dal Suo team LANDMANN.**

SOMMARIO

Contenuto della confezione	32
Panoramica dell'apparecchio	32
Destinazione d'uso	32
Indicazioni di sicurezza	33
Indicazioni sul montaggio	34
Prima del primo utilizzo	34
Posizionamento e collegamento	34
Uso	35
Dopo l'uso/pulizia e conservazione	35
Risoluzione problemi	36
Dati tecnici	36
Smaltimento	36

Simboli



Simboli di pericolo: questi simboli indicano i potenziali pericoli. Leggere attentamente le indicazioni di sicurezza e rispettarle.



Informazioni integrative



Leggere le istruzioni per il montaggio e l'uso prima dell'uso!



Adatto agli alimenti



Attenzione: superfici bollenti!



Corrente alternata

Parole di segnalazione

Le indicazioni di pericolo definiscono i pericoli che possono insorgere in caso di mancata osservanza delle relative avvertenze.

PERICOLO – indica un rischio elevato che ha come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

AVVERTENZA – indica un rischio medio che può avere come conseguenza infortuni gravi, anche mortali

ATTENZIONE – indica un rischio basso che può avere come conseguenza infortuni lievi o moderati

AVVISO – può avere come conseguenza il rischio di arrecare danni alle cose

Altre spiegazioni

I **numeri della legenda** sono rappresentati nel modo seguente: (1)

I **riferimenti alle immagini** sono rappresentati nel modo seguente: (Fig. A)



**INDICAZIONI IMPORTANTI!
CONSERVARE NECESSARIAMENTE!**

Sulle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente le presenti istruzioni per il montaggio e l'uso e seguire le indicazioni di sicurezza. Conservarle per domande successive e un ulteriore utilizzo. Esse sono parte integrante dell'apparecchio. Il produttore e l'importatore non si assumono alcuna responsabilità qualora le indicazioni contenute in questo manuale per il montaggio e l'uso non vengano rispettate.

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

(Fig. A)

Pos.	Num.	Denominazione
1	1	Unità barbecue (premontata)
2	1	Piano d'appoggio laterale, destro
3	1	Vaschetta raccogligrassi
4	2	Supporto A
5	2	Supporto B
6	2	Cerniera angolare A
7	2	Cerniera angolare B
8	1	Barra, posteriore
9	1	Ripiano
10	1	Arresto della porta, inferiore
11	1	Base d'appoggio
12	1	Gamba, posteriore destra
13	1	Gamba, anteriore destra
14	2	Termometro per carni
15	1	Porta dell'armadio inferiore, destra
16	1	Porta dell'armadio inferiore, sinistra
19	4	Ruota, regolabile
22	2	Parete laterale
23	1	Gamba, anteriore sinistra
24	1	Copertura dell'armadio inferiore
25	1	Gamba, posteriore sinistra
26	2	Barra, sinistra/destra
27	2	Griglia
28	1	Griglia termostatica
29	1	Piano d'appoggio laterale, sinistro

Materiale di montaggio:

A	20	Vite M6 x 12 mm (1/4" x 12 mm)
B	30	Vite M4 x 10 mm (5/32" x 10 mm)
C	16	Rosetta a molla, M6 (1/4")
D	4	Vite senza testa (1/4")
E	8	Rondella piana, M6 (1/4")
	1	Istruzioni per il montaggio e l'uso

Nota bene!

- Controllare che la fornitura sia completa e che i componenti non abbiano subito danni durante il trasporto. In caso di componenti mancanti o danneggiati, rivolgersi al servizio clienti (vedere l'ultima pagina).
- Rimuovere dall'apparecchio eventuali pellicole, adesivi o protezioni per il trasporto, ma **mai rimuovere la targhetta identificativa ed eventuali avvertenze!**

PANORAMICA DELL'APPARECCHIO

(Fig. B)

- 30 Maniglia del coperchio
- 31 Coperchio
- 32 Camera di cottura
- 33 Pannello di controllo
- 34 Armadio inferiore
- 35 Termometro integrato nel coperchio

(Fig. C, pannello di controllo)

- 36 Indicatore della temperatura, elemento riscaldante sinistro/destro
- 37  Pulsante temperatura, elemento riscaldante destro
- 38  Pulsante On/Off, elemento riscaldante destro
- 39 Pulsante Timer
- 40 Indicatore Timer
- 41 Luce di funzionamento, si accende quando si collega l'apparecchio alla presa elettrica
- 42 **P1** e **P2**: ingressi per collegare i termometri per carni
- 43 Indicatore della temperatura misurata dal termometro per carni
- 44 Pulsante per il passaggio tra l'indicatore della temperatura del termometro per carni 1 (**P1**) e 2 (**P2**)
- 45  Pulsante On/Off, elemento riscaldante sinistro
- 46  Pulsante temperatura, elemento riscaldante sinistro

(Fig. F)

- 47 Elemento riscaldante

DESTINAZIONE D'USO

- Questo barbecue elettrico (apparecchio) è progettato per la preparazione di alimenti da cucinare alla griglia. È adatto all'utilizzo in ambienti esterni.
- Non sono consentiti altri usi. Ciò vale soprattutto per i seguenti usi errati prevedibili:
 - Non utilizzare mai l'apparecchio come apparecchio da incasso!
 - Non utilizzare l'apparecchio in camper e roulotte e/o su barche.
 - Non utilizzare l'apparecchio come riscaldamento!
- L'apparecchio è concepito per l'uso privato e non per un utilizzo commerciale.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo indicato in conformità alle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso. Ogni altro uso è considerato improprio. Un utilizzo non corretto e non conforme può comportare danni all'apparecchio e lesioni dell'utente.
- La garanzia non copre i difetti derivanti da un uso non conforme, danneggiamenti o tentativi di riparazione. Lo stesso vale anche per la normale usura, l'accumulo di grasso e le alterazioni di colore dell'apparecchio o degli accessori.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

 **AVVERTENZA:** rispettare tutte le indicazioni di sicurezza, istruzioni, illustrazioni e dati tecnici forniti con il presente apparecchio. Dimenticanze durante il rispetto delle indicazioni di sicurezza e delle istruzioni possono causare una scossa elettrica, un incendio e/o lesioni.

Istruzioni sull'utilizzo sicuro

- Il presente apparecchio può essere utilizzato da **bambini** al di sopra degli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettuali ridotte o prive di esperienza e/o di conoscenza se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni riguardo il corretto uso dell'apparecchio e se hanno compreso i pericoli da esso derivanti.
- I **bambini non** devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non devono essere eseguite da **bambini**, a meno che essi non abbiano più di 8 anni e che siano sorvegliati.
- Tenere i bambini di età inferiore a 8 anni e gli animali lontano dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- **AVVERTENZA:** non utilizzare carboni o materiali infiammabili simili per questo apparecchio.
- L'apparecchio non è concepito per il funzionamento con un timer esterno o con un sistema di controllo remoto.
- Osservare le indicazioni per la pulizia presenti nel capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione"!

 **ATTENZIONE: superfici bollenti!** Le superfici dell'apparecchio possono diventare bollenti durante il suo funzionamento. Non toccare le parti bollenti durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio! Toccare soltanto le maniglie e il regolatore durante il funzionamento dell'apparecchio o immediatamente dopo lo spegnimento. Indossare i guanti da barbecue verificati secondo il regolamento (EU) 2016/425 per i dispositivi di sicurezza individuali conformemente alla norma DIN EN 407 (categoria di protezione dal calore II). Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di trasportarlo, pulirlo o conservarlo.

- L'apparecchio è adatto all'utilizzo in spazi aperti.
- È necessario alimentare l'apparecchio con un interruttore differenziale (RCD) con corrente di apertura di intervento non superiore a 30 mA.

- Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica con un conduttore di protezione (per **apparecchi di classe di protezione I**).
- Il **cavo di collegamento alla corrente** deve essere controllato regolarmente per escludere eventuali danni e, se il **cavo di collegamento alla corrente** risulta danneggiato, non usare più l'apparecchio.
- Se il **cavo di collegamento alla corrente** del presente apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio clienti o da una persona qualificata per tale scopo per evitare pericoli.
- Non eseguire modifiche o riparazioni sull'apparecchio. Non cambiare autonomamente anche il cavo di collegamento alla corrente. Se l'apparecchio o i suoi accessori sono danneggiati devono essere sostituiti o riparati dal produttore, dal servizio clienti o da un'officina specializzata per evitare pericoli.
- In caso di mancato utilizzo, mancata sorveglianza e prima del trasporto, del montaggio, smontaggio e della pulizia, scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente.



PERICOLO – Pericolo di scossa elettrica

- Non utilizzare l'apparecchio mentre piove.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio in ambienti con elevata umidità atmosferica.
- Mai immergere l'apparecchio e il cavo di collegamento in acqua o in altri liquidi e accertarsi che essi non possano cadere in acqua o bagnarsi.
- Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, staccare subito l'alimentazione di corrente e **solo dopo** portare l'apparecchio fuori dall'acqua.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamento, caduta o caduta in acqua per evitare pericoli. Far controllare l'apparecchio da un'officina specializzata prima di una nuova messa in funzione.
- Non toccare mai l'apparecchio e il cavo di collegamento con le mani bagnate se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica.



AVVERTENZA – Pericolo d'incendio

- Tenere vapori infiammabili e liquidi come benzina, cherosene, alcol ecc. lontani dall'area del barbecue.
- Non lasciare materiali infiammabili o sensibili al calore in un raggio di 60 cm dall'apparecchio se esso è in funzione o se è ancora caldo.
- Non coprire le fessure di aerazione: l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Non coprire l'apparecchio fino a quando è caldo per evitare un incendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare un surriscaldamento, non coprire questo apparecchio con materiali fissi o flessibili come involucri in alluminio, pellicola in alluminio o involucri di materiali resistenti al calore. L'utilizzo di tali oggetti o materiali sulla superficie di cottura potrebbe compromettere la sicurezza dell'apparecchio e provocare gravi danni.
- Non far entrare in contatto gli alimenti con l'elemento riscaldante: potrebbero prendere fuoco.

- Badare sempre che la presa elettrica adoperata fornisca la tensione adatta all'apparecchio. Le prese elettriche devono inoltre essere adatte all'apparecchio con una potenza assorbita di 3200 Watt (modello: EB1001-GS) o 2860 Watt (modello: EB1001-UK).
- Assicurarsi che nessun altro apparecchio con un'elevata potenza assorbita sia collegato allo stesso circuito elettrico mentre l'apparecchio è in funzione per evitare un sovraccarico ed eventualmente un corto circuito (incendio).
- Utilizzare prolunghe adatte solo a questa potenza.
- Non utilizzare avvolgicavi.
- Badare che gli alimenti ricchi di olio e grasso non si surriscaldino e non introdurre nell'apparecchio contenitori pieni d'olio. Pulire regolarmente la vaschetta raccogligrasso.
- Non tentare di spegnere con acqua eventuali fiammate. Spegner l'apparecchio, staccare la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.
- In caso d'incendio: non tentare di spegnere con acqua! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio o un estintore idoneo.



AVVERTENZA – Pericolo di lesioni

- L'apparecchio diventa caldo e non può essere mosso durante l'uso!
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio se è caldo. Fare particolare attenzione affinché bambini o persone che non sono in grado di riconoscere o reagire correttamente ai possibili pericoli non arrivino in prossimità dell'apparecchio caldo.
- Assicurarsi che i bambini incustoditi non si avvicinino all'apparecchio. Un utilizzo scorretto può essere pericoloso.
- Badare che il cavo di collegamento non costituisca un pericolo d'inciampo.
- Aprendo il coperchio può fuoriuscire vapore bollente: tenere perciò le mani e la testa lontano dalla zona di pericolo. Sussiste il pericolo di scottature dovute a calore, vapore bollente o acqua di condensa.
- Utilizzare utensili da barbecue con manici lunghi e resistenti al calore.

AVVISO – Rischio di danni materiali

- Se si presenta un errore durante il funzionamento, staccare la spina. In caso contrario, spegnere sempre l'apparecchio prima di staccare la spina.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica prima di un temporale.
- Se l'apparecchio viene staccato dalla corrente elettrica, tirare sempre in corrispondenza della spina e non dal cavo.
- Non tirare l'apparecchio dal cavo di collegamento.
- Proteggere l'apparecchio e il suo cavo di collegamento da: altre fonti di calore, fiamme, umidità persistente o urti.
- Accertarsi che il cavo di collegamento non si schiacci, pieghi o non si trovi su bordi taglienti e che non entri in contatto con superfici bollenti (ad es. dell'apparecchio).
- Mai collocare oggetti pesanti sull'apparecchio o sul cavo di collegamento.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali del produttore per non compromettere la funzionalità dell'apparecchio ed evitare possibili danni o pericoli.

INDICAZIONI SUL MONTAGGIO

! NOTA BENE!

- Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata di bambini e animali. Pericolo di soffocamento.

- Garantire spazio sufficiente per il montaggio e utilizzare eventualmente una base per proteggere l'apparecchio o pavimenti sensibili da raschi.
- Montare l'apparecchio su una base orizzontale e piana in modo che non sia storto.
- Seguire le fasi di montaggio raffigurate all'interno delle istruzioni per il montaggio e l'uso. **Il montaggio non conforme può essere pericoloso.**
- Durante il montaggio non usare la forza.
- Avvitare prima i collegamenti a vite manualmente e solo dopo aver concluso la fase di montaggio serrarli nuovamente. Altrimenti possono crearsi tensioni indesiderate.
- Serrare i dadi fin quando non sono stabili e girarli per un altro quarto. Non serrarli in modo troppo forte!

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Sciacquare le griglie (27), la griglia termostatica (28) e la vaschetta raccogligrasso (3) con detersivo e acqua calda per rimuovere eventuali residui di produzione. Osservare a tale scopo il capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione".
2. La prima messa in funzione del barbecue dovrebbe avvenire senza la presenza di alimenti, in quanto possibili residui di rivestimento potrebbero portare allo sviluppo di odore o fumo. Lasciar riscaldare il barbecue vuoto e con il coperchio chiuso per circa 30 minuti al livello massimo di temperatura. Per farlo, seguire le istruzioni presenti nei capitoli "Posizionamento e collegamento" e "Uso".
3. Lasciar raffreddare le griglie e la vaschetta raccogligrasso e poi pulirle nuovamente.

POSIZIONAMENTO E COLLEGAMENTO



! NOTA BENE!

- Non utilizzare il barbecue sotto una copertura infiammabile.
- Collegare il barbecue esclusivamente ad una presa elettrica installata regolarmente e corrispondente ai dati tecnici del barbecue. La presa elettrica deve essere ben raggiungibile anche dopo il collegamento, in modo che si possa subito scollegare dalla rete elettrica.
- Stendere completamente il cavo di collegamento dopo il collegamento del barbecue.
- Per proteggere il barbecue da spruzzi d'acqua o dalla caduta in acqua, mantenere una distanza minima di 305 cm (10 piedi) da superfici con acqua come piscine o laghi.

1. Collocare il barbecue su una base stabile, orizzontale e piana. Garantire un adeguato spazio libero su tutti i lati, soprattutto alla camera di cottura (32).
2. Bloccare le ruote (19) ruotando i dadi a farfalla.
3. Aprire il coperchio (31).
4. Spingere la vaschetta raccogligrasso (3) sui binari posti sotto l'unità barbecue (1), sul retro del barbecue. Per estrarre la vaschetta raccogligrasso, sollevarla leggermente dalla maniglia per liberarla dal sistema di bloccaggio.
5. Collocare entrambe le griglie (27) e, se necessario, la griglia termostatica (28) (Fig. G).
6. Sollevare i piani d'appoggio laterali (2, 29) portandoli a scattare nelle cerniere ad un angolo di 90°. Per abbassarli, sollevarli leggermente.
7. Stendere il cavo di collegamento e inserire la spina in una presa elettrica. La luce di funzionamento (41) si accende.

USO

⚠️ NOTA BENE!

- Utilizzare il presente barbecue solo quando tutte le parti si trovano al loro posto e il barbecue è stato montato conformemente alle fasi di montaggio descritte nelle presenti istruzioni per il montaggio e l'uso.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che il barbecue non sia danneggiato e che sia sistemato e collegato correttamente.
- Prima di ogni impiego, controllare la vaschetta raccogligrassi e assicurarsi che nell'area al di sotto dell'elemento riscaldante non vi siano depositi di grasso. Rimuovere il grasso eccedente per evitare incendi dovuti al grasso.
- Durante la cottura alla griglia, le griglie e la vaschetta raccogligrassi devono essere sempre montate.
- Non grigliare mai alimenti avvolti nella pellicola o in sacchetti di plastica.



ALCUNI SUGGERIMENTI PRIMA DI INIZIARE:

- Il barbecue ha due elementi riscaldante (47) controllabili in maniera indipendente l'uno dall'altro. In questo modo è possibile preparare contemporaneamente alimenti con temperature di cottura e cotture diverse.
Se si accende un solo elemento riscaldante, è possibile grigliare indirettamente sull'elemento riscaldante spento.
- È possibile posare l'alimento già grigliato sulla griglia termostatica (28) per tenerlo caldo mentre si continua a grigliare. Tener conto del fatto che, nel frattempo, quell'alimento continuerà a cuocersi.
Inoltre, è possibile cuocere lentamente sulla griglia termostatica verdure, frutti di mare ecc. e nel frattempo, ad esempio, grigliare della carne sulla griglia (27) a calore più elevato.
- Il termometro integrato nel coperchio (35) mostra la temperatura nella camera di cottura (32). In più, vengono forniti due termometri per carni (14) che misurano la temperatura interna dell'alimento da grigliare. Essi vanno inseriti nell'alimento da grigliare e collegati agli ingressi P1 e P2 (42) (Fig. D). La temperatura dell'alimento da grigliare compare sull'indicatore (43).
- Consigliamo di grigliare con il coperchio chiuso (31). Perché? Perché così si riduce il pericolo di fiammate e l'alimento da grigliare si cucina in maniera più veloce e omogenea.
- Il tempo di cottura della carne dipende dal suo spessore, dalla qualità, dalla maturazione e dalla temperatura all'inizio della cottura. Prima di avere una buona familiarità con l'apparecchio, sarebbe opportuno verificare nel frattempo lo stato dell'alimento da grigliare.
- Un alimento da grigliare leggermente oleato viene dorato più uniformemente e non si attacca alla griglia. Spennellare o spruzzare sempre dell'olio sull'alimento da grigliare ma non direttamente sulla griglia.
- In caso di utilizzo di una marinata, una salsa o una glassa con una gran contenuto di zucchero o altri ingredienti facilmente infiammabili, spennellarlo solo negli ultimi 10-15 minuti del processo di cottura alla griglia.

Grigliare

1. Premere il pulsante On/Off (38, 45) dell'elemento riscaldante (47) che si desidera utilizzare.
I rispettivi indicatori della temperatura (36) e del timer (40) si accendono.
2. Impostare con i pulsanti (37, 46) la temperatura di cottura desiderata, a intervalli di 50 °C.
L'elemento riscaldante si riscalda fino a raggiungere la temperatura desiderata.
3. Per usare entrambi gli elementi riscaldanti, accendere allo stesso modo il secondo elemento riscaldante.

4. Se si vuole preriscaldare il barbecue, chiudere il coperchio (31) e attendere fino a quando la temperatura desiderata verrà mostrata sul termometro integrato nel coperchio (35).
5. Aprire il coperchio e mettere l'alimento da grigliare sulla griglia (27) e, se necessario, sulla griglia termostatica (28).
6. Se si raggiunge una temperatura elevata nella camera di cottura (32) e l'alimento da grigliare deve essere cotto in maniera omogenea su tutti i lati, chiudere il coperchio.
7. Dopo l'accensione, il timer comincia automaticamente a contare alla rovescia partendo da 990 minuti. Con il pulsante Timer (39) è possibile impostare il tempo di cottura desiderato ad intervalli di 10 minuti, dopo il quale il barbecue si spegne automaticamente. Ciò è adatto in particolare per cotture lunghe, ad es. nella preparazione del Pulled Pork.
Per riportare il timer su 0, tenere premuto il pulsante Timer per circa 3 secondi.
8. Nel frattempo, girare l'alimento da grigliare.
9. Premere il pulsante On/Off per spegnere il barbecue (prima dello scadere del timer).
10. Dopo la cottura alla griglia, pulire gli elementi riscaldanti, le griglie e la griglia termostatica, riscaldando il barbecue per qualche minuto alla massima potenza.
11. Prima di staccare la spina dalla presa elettrica, attendere circa 5-10 minuti dopo aver spento il barbecue. L'aeratore continua a funzionare per un po' di tempo per raffreddare il barbecue.
12. Lasciar raffreddare ogni parte e infine pulire (vedere capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione").

Uso del termometro per carni



Per più alimenti da cuocere (dello stesso spessore), il termometro per carni funge da apparecchio di misurazione di riferimento.

1. Inserire completamente il termometro per carni (14) al centro del lato lungo del pezzo di carne, pesce o pollo.
2. Collegare il connettore all'ingresso P1 o P2 (42) (Figura D).
3. La temperatura misurata compare sull'indicatore (43). Con il pulsante P1-P2 (44) è possibile cambiare fra gli indicatori per P1 e P2. Avviso: l'indicazione di P1 si illumina in modo duraturo e l'indicazione di P2 lampeggia.
4. Preparare l'alimento da grigliare come si preferisce tenendo d'occhio le indicazioni.
5. Una volta che il cibo da grigliare è cotto, staccare il termometro per carni dall'apparecchio ed estrarlo dal cibo grigliato.
ATTENZIONE: il termometro per carni diventa bollente.
Non toccarlo con le mani. Utilizzare i guanti da cucina o un altro ausilio.
6. Pulirlo (vedere capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione").

DOPO L'USO/PULIZIA E CONSERVAZIONE

⚠️ NOTA BENE!

- Pulire regolarmente il barbecue per evitare un incendio dovuto al grasso.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi e spazzole con setole di metallo. Questi possono danneggiare le superfici.
- Gli accessori **non** sono adatti al lavaggio in lavastoviglie.
- **AVVERTENZA!** Gli elementi riscaldanti devono essere puliti solo con un panno. **NON** pulire con liquidi o immergere in liquidi!
- Conservare il barbecue in luoghi possibilmente chiusi o ad una temperatura massima di 40 °C. Altrimenti consigliamo di coprire il barbecue con una copertura di protezione dalle intemperie.

Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo per poterne godere il più a lungo possibile.

Se il barbecue non viene pulito e mantenuto regolarmente, la sua funzionalità può calare col passare del tempo. Basse temperature, distribuzione del calore disomogenea e un alimento da grigliare che si attacca alle griglie sono tutti segni che il barbecue ha bisogno di pulizia e manutenzione.

Pulizia dopo ogni utilizzo

1. Accendere gli **elementi riscaldanti (47)**, le **griglie (27)** e la **griglia termostatica (28)** riscaldando alla massima potenza il barbecue per alcuni minuti.
2. Dopo il raffreddamento, pulire gli elementi riscaldanti e le griglie con un panno.
3. Se necessario, pulire le griglie e la griglia termostatica con acqua calda, detersivo e una paglietta abrasiva antiruggine.
4. Svuotare la **vaschetta raccogligrasso (3)** e sciacquarla con acqua calda e detersivo.
5. Quando tutte le parti sono asciutte, inserirla di nuovo nel barbecue.

Pulizia dei lati interni del barbecue (se necessario)

Il grasso evaporato e il fumo producono accumuli che possono essere rimossi nella seguente maniera.

1. Per pulirli più facilmente, estrarre con cautela gli elementi riscaldanti dal barbecue.
2. Rimuovere tutti i resti di cibo e gli accumuli di grasso in tutta la camera di cottura (32). Tali accumuli possono essere rimossi facilmente con una spatola di plastica.
3. Pulire le superfici con un panno umido. Nel caso in cui siano presenti segni di sporcizia più intensa, è possibile sciacquare con acqua calda e sapone e asciugare con un panno non abrasivo.
4. Quando tutte le parti sono asciutte, riporre gli elementi riscaldanti nel barbecue.

Pulizia dei lati esterni (se necessario)

I lati esterni del barbecue sono costituiti da diversi materiali e superfici, perciò consigliamo diversi metodi di pulizia a seconda del tipo di superficie.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per la pulizia di superfici in acciaio inossidabile, utilizzare un detersivo per acciaio non tossico e non abrasivo oppure del lucido per prodotti da esterno e barbecue.
- Utilizzare un panno morbido per la pulizia.
- Osservare le indicazioni del produttore del detersivo.

Superfici laccate e smaltate in porcellana e parti in plastica

- Per la pulizia, utilizzare esclusivamente acqua calda e sapone e panni da cucina o un panno morbido. Pulire la superficie, sciacquare e asciugare.

RISOLUZIONE PROBLEMI

In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, verificare se si è in grado di risolvere il problema autonomamente. Se il problema non è risolvibile tramite le seguenti fasi, contattare il servizio clienti.



Non tentare di riparare autonomamente un apparecchio elettrico!

L'apparecchio non funziona.

La spina non è inserita correttamente nella presa elettrica.

- Sistemare la spina.

La presa elettrica è difettosa.

- Provare con un'altra presa elettrica.

Non c'è tensione di rete.

- Controllare il fusibile del collegamento alla rete.

Non è stata impostata alcuna temperatura di cottura.

- Impostare l'apparecchio come descritto nel capitolo "Uso" - "Grigliare". Subito dopo l'impostazione, l'apparecchio comincia il processo di riscaldamento.

Scatta il fusibile nel quadro dei fusibili.

Troppi apparecchi sono collegati allo stesso circuito elettrico.

- Ridurre il numero di apparecchi nel circuito elettrico.

Gli alimenti non si cuociono completamente.

Il tempo di cottura impostato era troppo breve oppure la temperatura troppo bassa.

- Aumentare il tempo di cottura o la temperatura di cottura.

Gli alimenti sono posati gli uni sugli altri.

- Distribuire e girare gli alimenti.

Troppi alimenti da grigliare si trovano sul barbecue.

- Ridurre la quantità di alimenti da grigliare.

Durante l'uso può svilupparsi un odore sgradevole. / Fuoriesce del fumo dall'apparecchio.

L'apparecchio è sporco.

- Osservare le istruzioni presenti nel capitolo "Dopo l'uso/pulizia e conservazione".

L'apparecchio viene usato per la prima volta.

- Spesso, durante il primo utilizzo di apparecchi nuovi possono svilupparsi degli odori. L'odore dovrebbe andar via dopo che l'apparecchio è stato utilizzato più volte.

Troppo olio o grasso.

- Rimuovere l'olio o il grasso eccedente.

DATI TECNICI

Numero articolo:	01992	03524
Numero modello:	EB1001-GS	EB1001-UK
Potenza:	max. 3200 W	max. 2860 W
Alimentazione elettrica:	220 – 240 V~	50/60 Hz
Classe di protezione:	I	
Tipo di protezione:	IPX4	
Timer:	fino a 990 minuti	
Intervallo di temperatura:	100 °C – 300 °C (sulla griglia)	
Dimensioni dell'apparecchio:	121,5 x 57,5 x 116 cm (LxPxAl)	
Dimensioni della superficie della griglia:	59 x 40,5 cm	
Connettore del termometro per carni:	jack da 3,5 mm	
ID istruzioni per l'uso:	Z EG-II-590 M LM CE V3 0722 md	



Prodotto in Cina.

SMALTIMENTO

Per smaltire l'apparecchio, smontarlo nei singoli pezzi e consegnare metallo e plastica per il riciclo.



Smaltire il materiale d'imballaggio nel rispetto dell'ambiente e predisporre il riciclo.

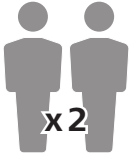


Il simbolo adiacente (bidone dell'immondizia barrato con sottolineatura) significa che i vecchi apparecchi non appartengono ai rifiuti domestici, ma a sistemi speciali di raccolta e restituzione.

I proprietari di vecchi apparecchi domestici possono consegnarli gratuitamente presso i punti di raccolta delle autorità pubbliche di gestione dei rifiuti o presso i punti di ritiro istituiti dai produttori e dai distributori in conformità con la legge ElektroG. I negozi che mettono a disposizione sul mercato apparecchiature elettriche ed elettroniche sono anche obbligati a riprenderle.



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:



x2

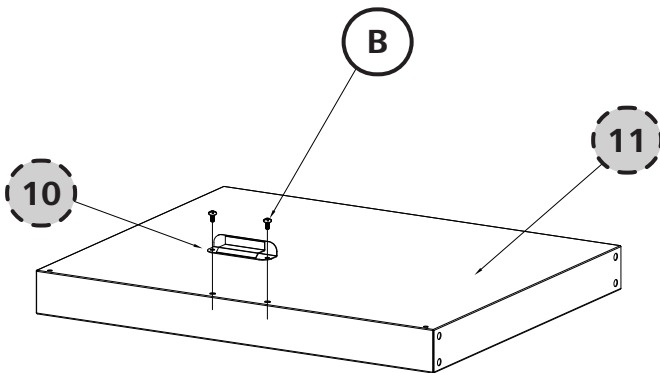


PH2



EG-II-590

1.

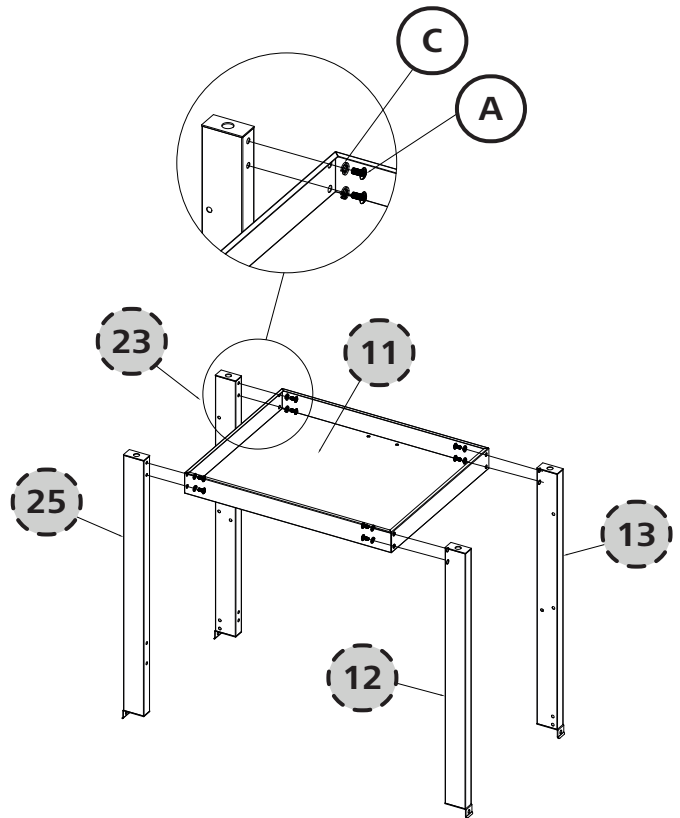


B



2x

2.



A

C

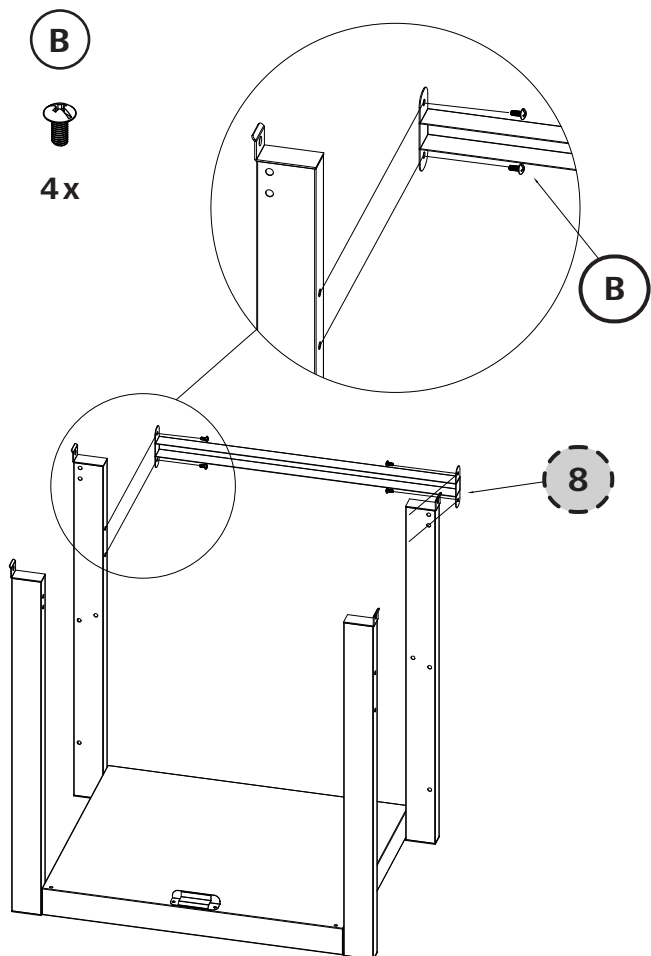


8x

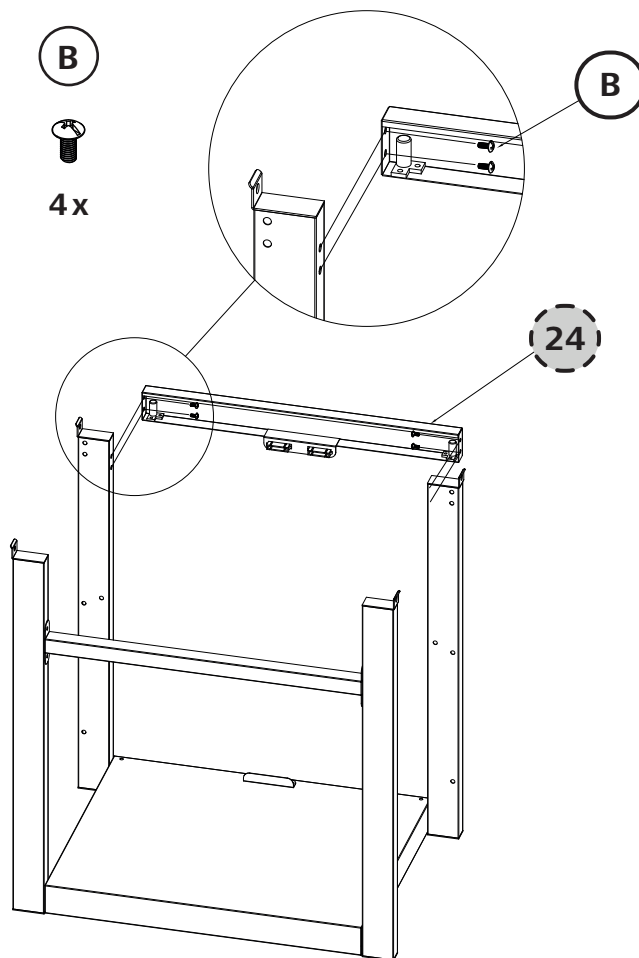
8x



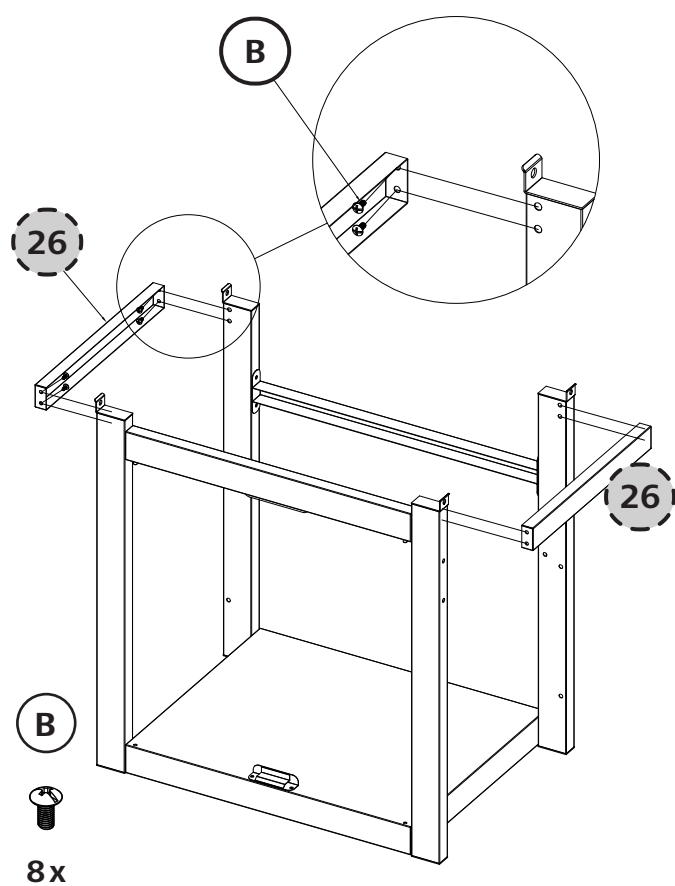
3.



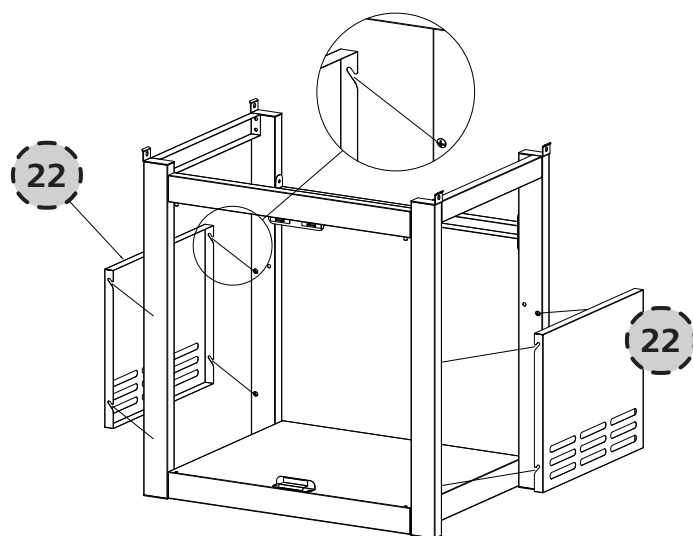
4.



5.

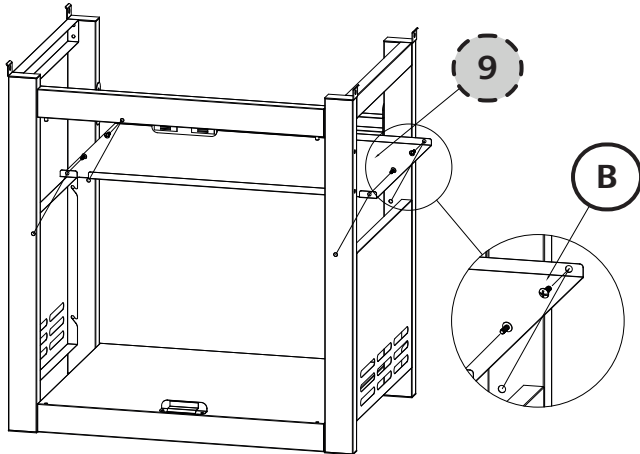


6.





7.

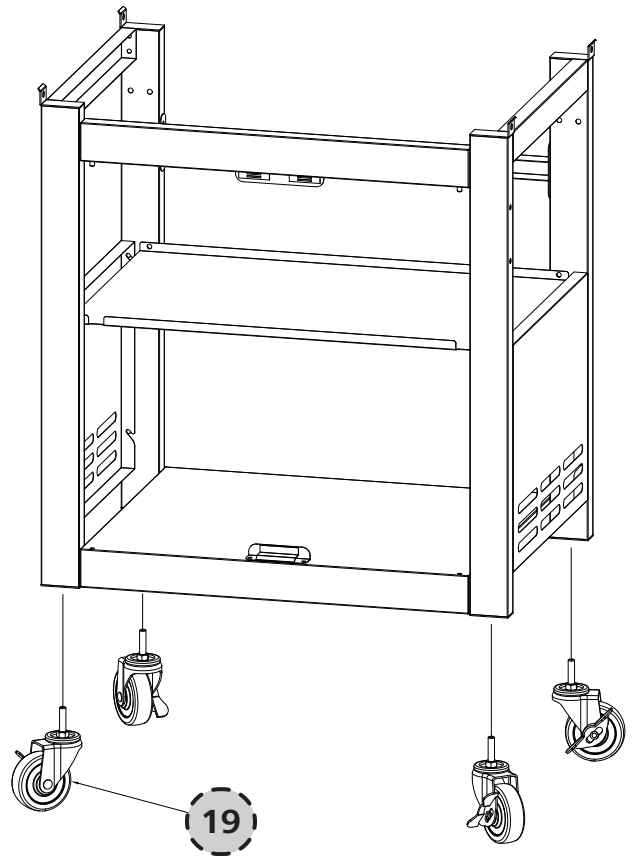


B

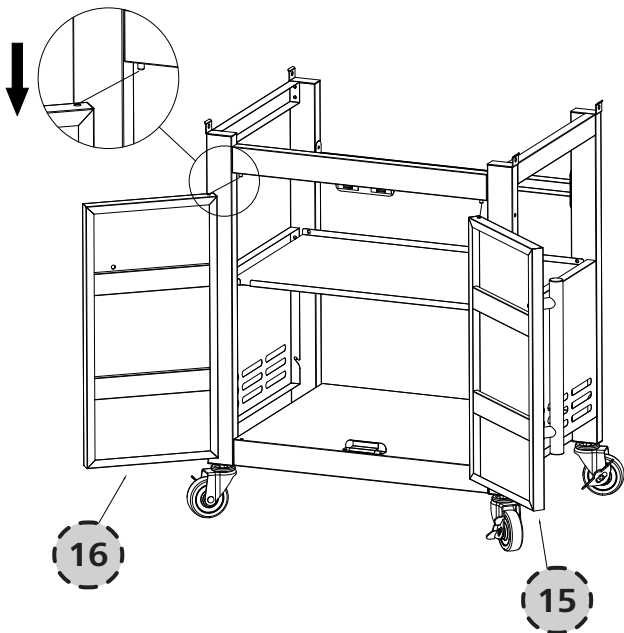


4x

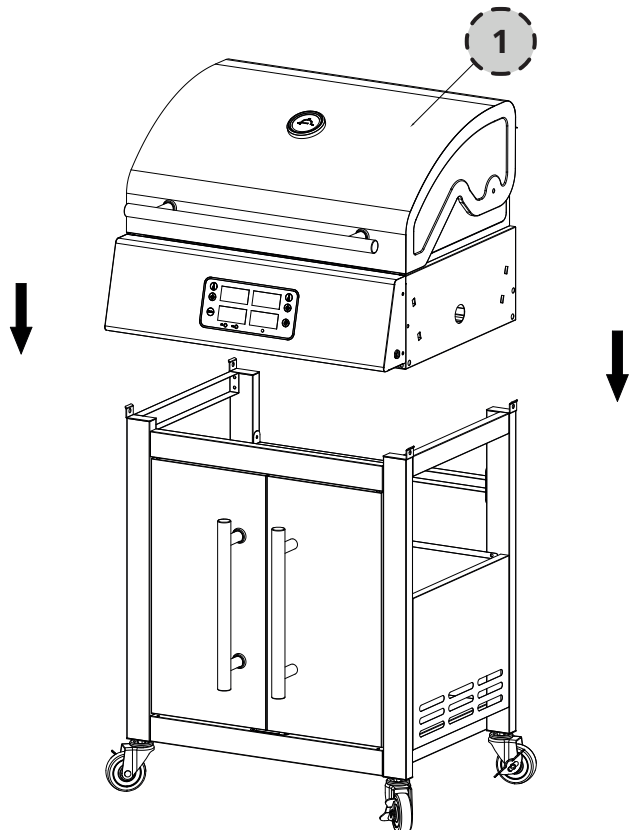
8.



9.



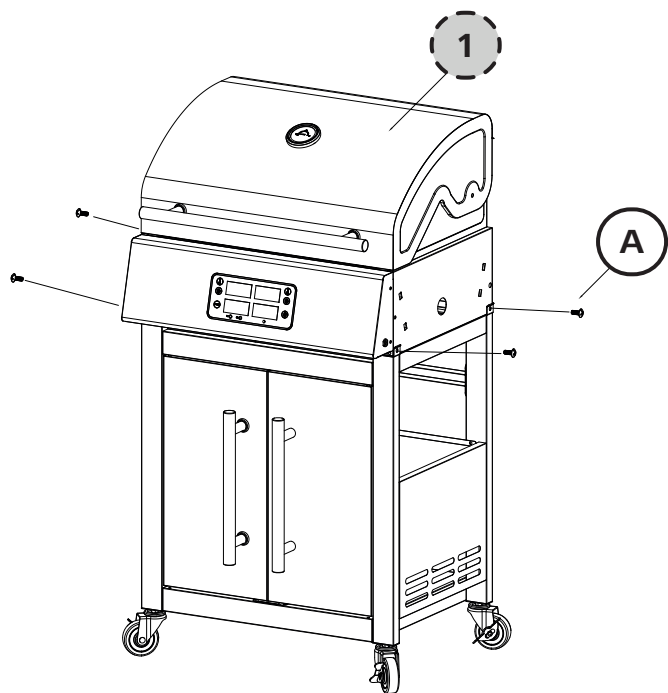
10.



EG-II-590



11.

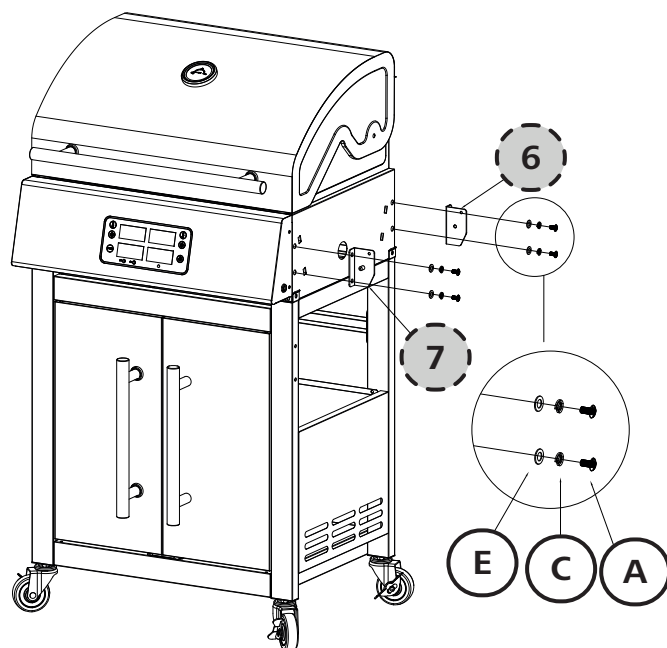


A



4x

12.



A



4x

C



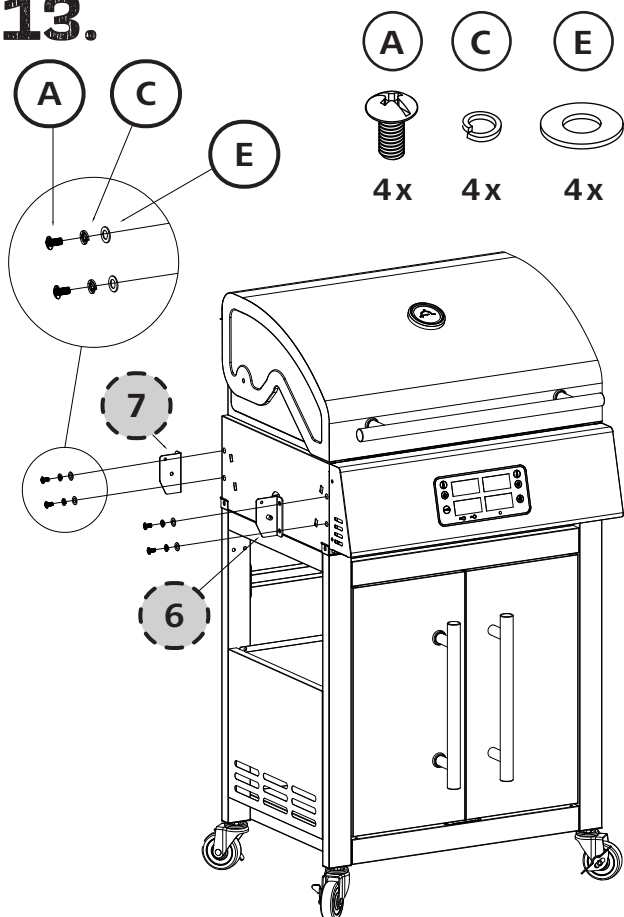
4x

E



4x

13.



A



4x

C



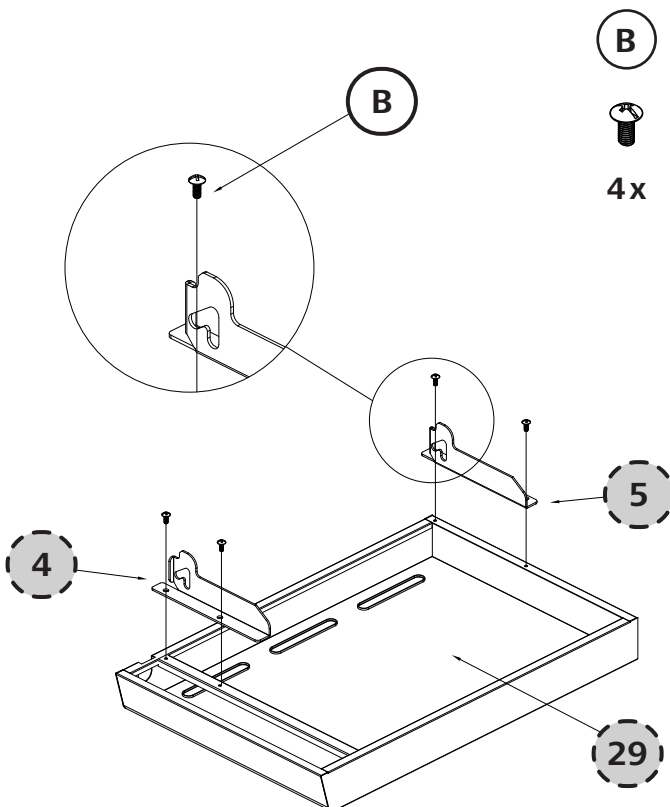
4x

E



4x

14.



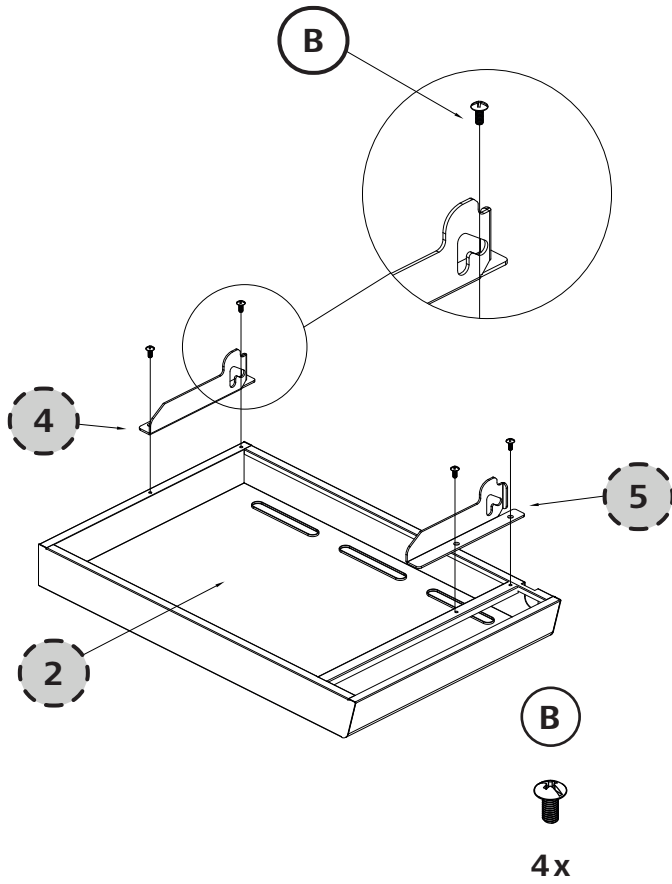
B



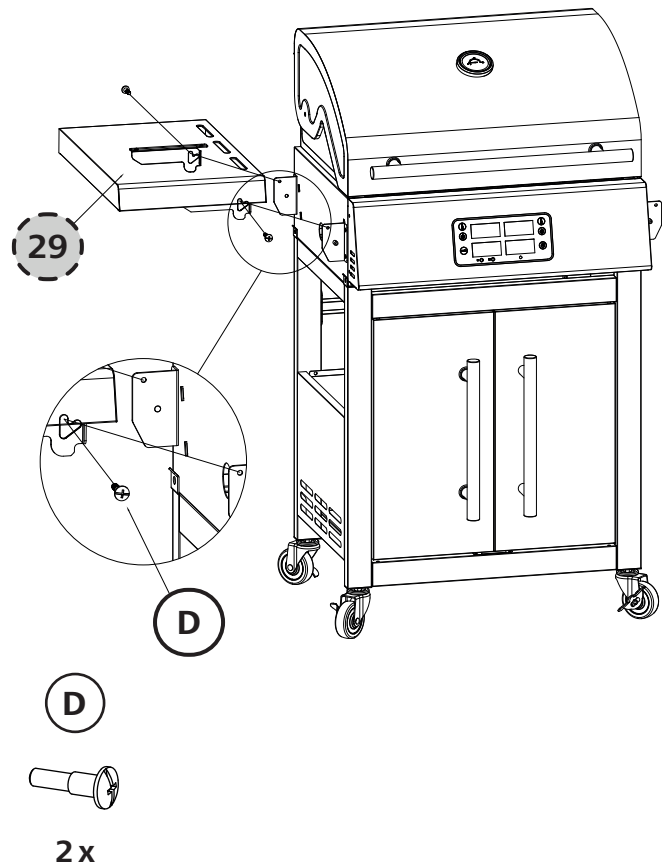
4x



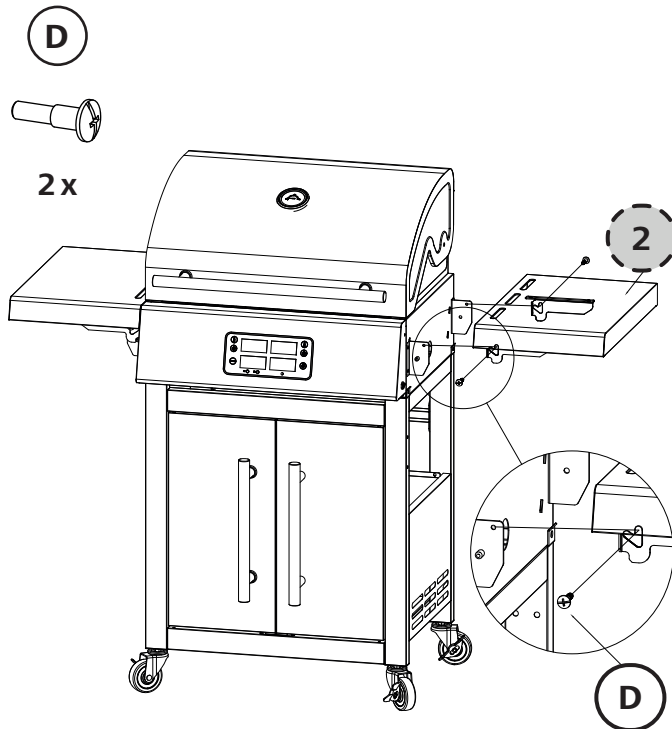
15.



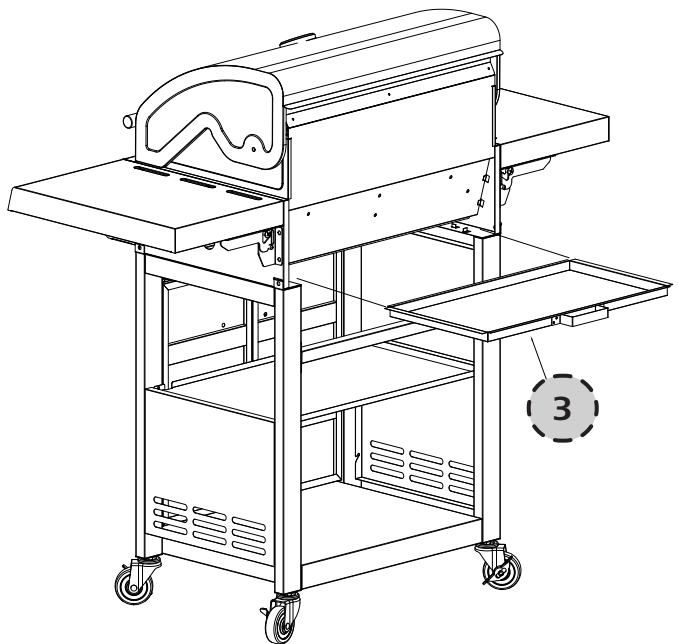
16.



17.



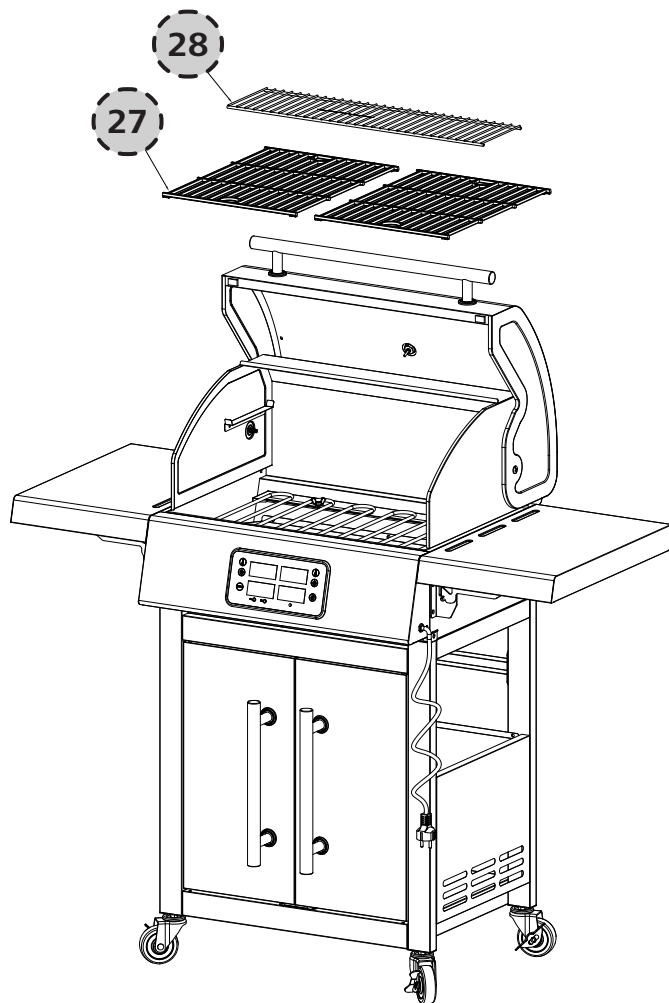
18.



EG-II-590



19.



20.

