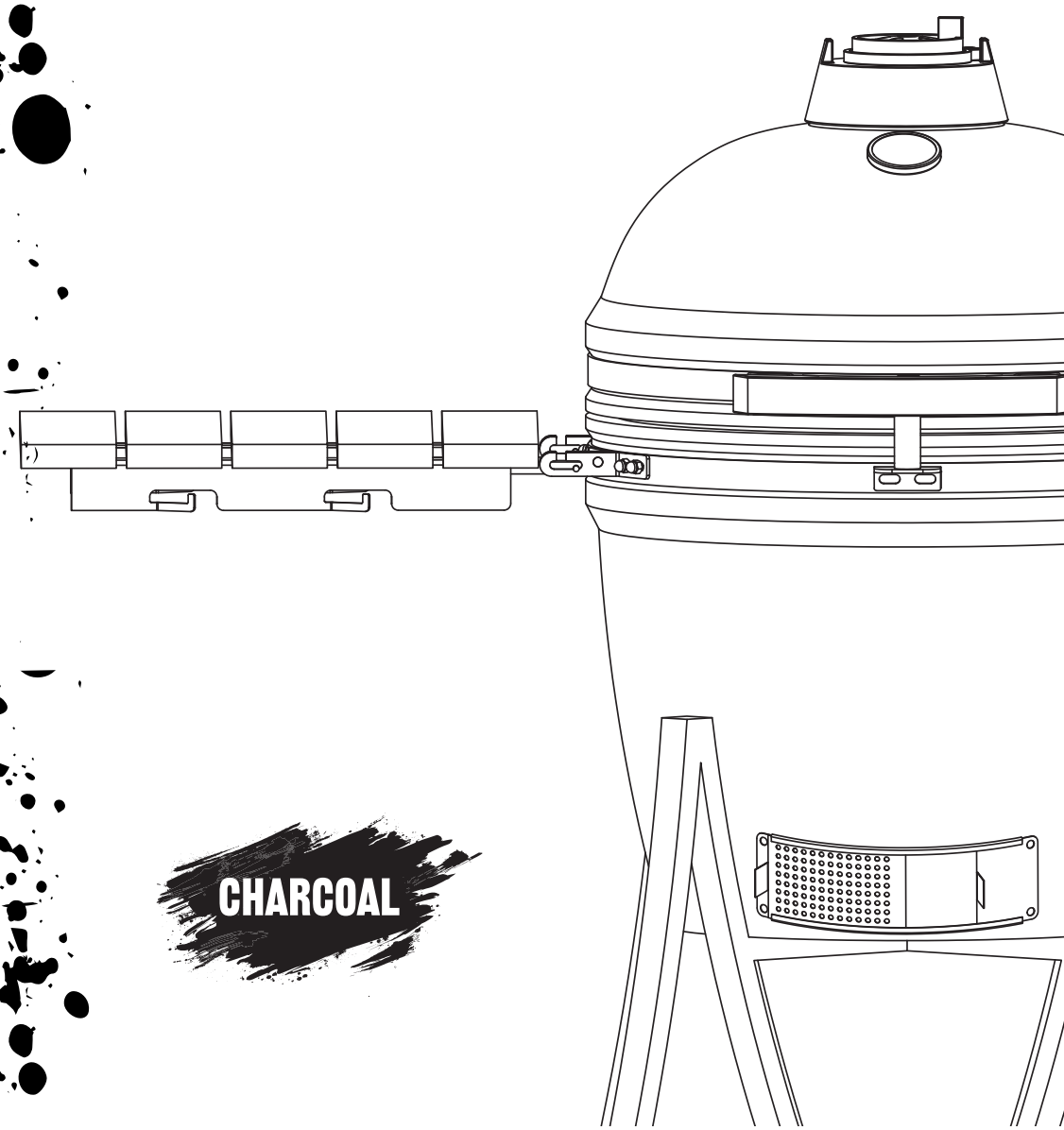
LANDMANN

HOME OF FIRE

KAMADO LARGE

Montage- und Gebrauchsanleitung



CHARCOAL

00570

EN Assembly and operating instructions

FR Guide de montage et d'utilisation

NL Montage- en gebruiksaanwijzing

DE Seite **3**

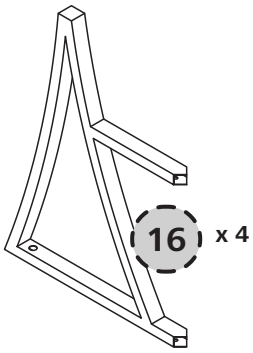
EN Page **6**

FR Page **9**

NL Pagina **12**

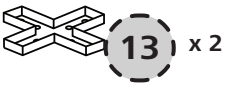
15

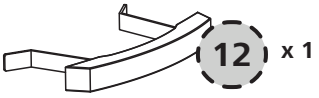
LIEFERUMFANG • ITEMS SUPPLIED • ÉTENDUE DES FOURNITURES • LEVEROMVANG

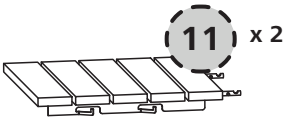


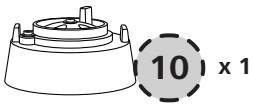






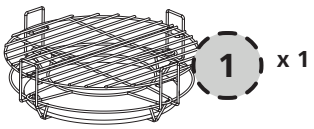


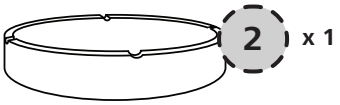


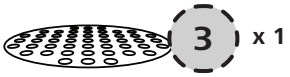


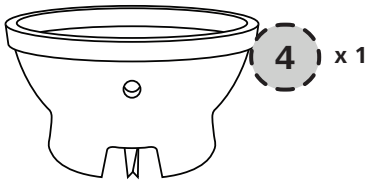


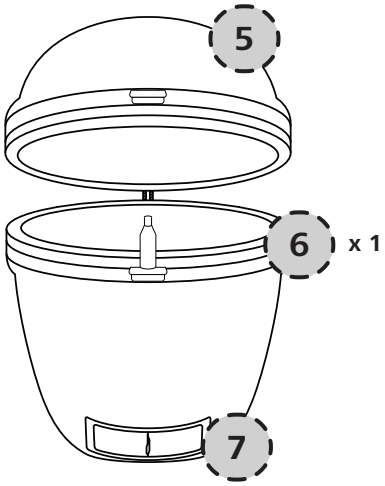




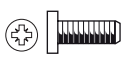










A	B	C	D	E	F	G	H
							
M6 x 14 mm x 16	M12 x 4	x 16	M5 x 45 mm x 2	M5 x 2	x 4	x 16	x 2

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass du dich für einen 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 ausreichend Zeit für den Zusammenbau. Schaffe zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern, entnehme alle Teile aus der Verpackung und lege dir das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

Wenn du Fragen zu deinem Grill 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 wünscht dir

dein LANDMANN Team.

LIEFERUMFANG

Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Grillrost	2
2	Ring, Kohleschale	1
3	Kohlerost	1
4	Kohleschale	1
5	Deckel mit Thermometer (bereits montiert)	1
6	Garraum/Grilleinheit	1
7	Lüftungsgitter (bereits montiert)	1
8	Winkel	2
9	Winkel	2
10	Luftstromregulierer	1
11	Seitentisch	2
12	Griff	1
13	Verbindungsstück, Gestell	1
14	Rolle	2
15	Rolle, feststellbar	2
16	Standbein	4
A – H	Montagematerial	
	Schürhaken	1
	Werkzeug	2
	Montage- und Gebrauchsanleitung	1

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 Grill.

INFORMATIONEN ZUR MONTAGE- UND GEBRAUCHSANLEITUNG

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

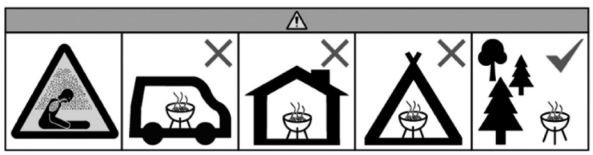
Symbole

Gefahrenzeichen: Dieses Symbol zeigt mögliche Gefahren an. Die dazugehörenden Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und befolgen.

Ergänzende Informationen

Montage- und Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!

Für Lebensmittel geeignet. (Grillrost)



Betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z. B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.

BESTIMMUNGSGEMÄßER GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist zum Zubereiten von grillbaren Lebensmitteln konzipiert. Es ist zur Verwendung im Außenbereich bestimmt.
- Eine andere oder darüber hinausgehende Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
  - Den Grill nicht als Heizung verwenden.
  - Den Grill nicht zum Erhitzen von Stoffen und Materialien, außer Lebensmitteln, verwenden.
  - Den Grill niemals als Einbaugerät verwenden.
- Der Grill ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Den Grill ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung beschrieben nutzen. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

SICHERHEITSHINWEISE

- **ACHTUNG! Nicht in geschlossenen Räumen nutzen!** Nur im Freien betreiben! Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung.
- **HINWEIS:** Der Grill darf verformt oder defekt nicht betrieben werden. Dies ist vor jedem Gebrauch zu kontrollieren.
- **ACHTUNG!** Nationale und örtliche Bestimmungen, wie beispielsweise Genehmigungen, Betrieb, Sicherheitsabstände und andere, müssen erfüllt werden.
- Den Aufstellort so wählen, dass sich keine brennbaren Materialien oder Stoffe in der Nähe des Grills befinden oder dorthin gelangen können. Den Grill niemals unter Ästen oder Überdachungen aufstellen! Der Mindestabstand zu brennbaren Stoffen und umgebenden Flächen muss 3 m betragen.
- **ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten!** Den brennenden bzw. noch heißen Grill niemals unbeaufsichtigt lassen. 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 Grills gelangen.
- **ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!** Ansonsten kann es durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
- Ausschließlich **Feststoffanzünder** benutzen, da flüssige Anzündhilfen die Keramik angreifen könnten.
- Zum Grillen ausschließlich Grill-Holzkohle (geprüft nach DIN EN 1860-2) verwenden. Keine Holzkohlebriketts verwenden, damit die Keramik nicht beeinträchtigt wird!
- Dieses Grillgerät wird sehr heiß. Bei der Benutzung des Grills (Zubereitung von Speisen, Einstellen der Belüftung, Verwendung eines Anzündkamis, Nachlegen von Brennstoff Umgang mit dem Thermometer usw.) stets Grillhandschuhe tragen. Auch unmittelbar nachdem die Glut erloschen ist, den Grill nur mit Grillhandschuhen berühren, da die Oberflächen noch einige Zeit heiß bleiben. Die Grillhandschuhe (gegen thermische Risiken) müssen der DIN EN 407 (Kategorie II) entsprechen.
- Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen benutzen.
- Im Brandfall: Die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher ersticken.

HINWEISE ZUR MONTAGE

⚠ BEACHTE!

- Kunststoffbeutel und -folien von jungen Kindern und Tieren fernhalten! Es besteht Erstickungsgefahr.

- Die Montageschritte sind am Ende dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildet. Befolge sie, denn **eine falsche Montage kann gefährlich sein.**
- Achte auf ausreichend Platz für die Montage und verwende ggf. eine Unterlage, um den Grill oder empfindliche Böden vor Kratzern zu schützen.
- Baue den Grill auf einem waagerechten, ebenen Untergrund auf, damit er nicht schief wird.
- 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!

EINIGE TIPPS VORWEG

- Wir empfehlen das Grillen bei geschlossenem Deckel. Dadurch wird die Gefahr von Stichflammen reduziert und dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart.
- Das Thermometer auf dem Deckel zeigt dir die Temperatur in der Garkammer an.
- Die Gardauer von Fleisch hängt von seiner Dicke, Qualität, Reife und Temperatur zu Beginn des Grillens ab. Bevor du mit dem Grill richtig vertraut bist, solltest du den Zustand des Grillgutes zwischendurch überprüfen.
- Leicht eingeöltes Grillgut wird gleichmäßiger angebräunt und klebt nicht am Grillrost fest.
- Vor der Zubereitung sollte das Fleisch Raumtemperatur haben, um eine gute und gleichmäßige Garung zu erzielen.
- 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.

BENUTZUNG

⚠ BEACHTE!

- **ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!**
- Den Grill nur dann verwenden, wenn er ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit dieser Montage- und Gebrauchsanleitung montiert wurde und unbeschädigt ist. Den Grill nicht ohne das zugehörige Gestell verwenden.
- Den Grill vor dem Gebrauch auf einer sicheren, stabilen, waagerechten, ebenen und feuerfesten Stellfläche aufstellen, welche nicht aus Glas oder Kunststoff ist.
- Der Grill darf mit maximal 1200 g Brennstoff befüllt werden.
- Vor dem ersten Grillen aufheizen und den Brennstoff mindestens 30 Minuten durchglühen lassen, damit die Lackbeschichtung aushärtet.
- **Das Grillgut erst auflegen, wenn der Brennstoff mit einer Ascheschicht bedeckt ist.**
- **Bei hohen Temperaturen im Grill den Deckel langsam und vorsichtig öffnen, um ein Aufflammen zu vermeiden, was Verletzungen verursachen könnte.**
- Niemals Wasser auf den heißen Grill schütten, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

1. Setze den Kohlerost in die Kohleschale ein.
2. Schichte Holzkohle auf dem Kohlerost auf. Beachte die maximal zulässige Menge.

Für ein Raucharoma kannst du auch Räucherchips zu der Holzkohle mischen.

3. Lege ein bis zwei Feststoffanzünder darauf und zünde sie an.
4. Warte, bis sich weiße Asche auf der Holzkohle zeigt. Dann ist der optimale Glutzustand erreicht und du kannst mit dem Grillen beginnen.
5. Setze den Grillrost ein.
6. Lege die Lebensmittel auf den Grillrost und schließe den Deckel.
7. Die Temperatur im Grill kannst du mit der Menge der zugeführten Luft regulieren: je mehr Luft, desto mehr Hitze. Öffne bzw. schließe nach Bedarf das Lüftungsgitter oder den Luftstromregulierer.
8. Um den Grill außer Betrieb zu nehmen, füge keinen Brennstoff mehr hinzu und schließe den Deckel, das Lüftungsgitter sowie den Luftstromregulierer. Lasse den Grill abkühlen, bevor du ihn bewegst.

Es können mit der Zeit Risse in der Keramik entstehen. Dies ist jedoch kein Mangel und beeinträchtigt die Eigenschaften des Grills nicht.

REINIGUNG UND AUFBEWAHRUNG

⚠ BEACHTE!

- Vor dem Ausleeren, Reinigen, Abdecken mit einer Plane oder Verstauen alle Teile vollständig abkühlen lassen.
- Kein Wasser oder flüssige Reinigungsmittel zum Reinigen des Grills verwenden! Wenn die Keramik Flüssigkeit aufsaugt, könnte sie platzen.
- Nicht mit Wasser füllen oder über längere Zeit Regen aussetzen.

- Wenn alle Teile abgekühlt sind, entsorge die Asche umweltgerecht.
- Reinige den Grillrost mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm. Lasse ihn vor dem Verstauen vollständig trocknen oder trockne ihn ab.
- Bei Bedarf kannst du den kalten Kohlerost sowie die Innenseiten des Grills mit einer trockenen weichen Bürste reinigen.
- Verunreinigungen auf den Außenseiten des Grills kannst du mit einem feuchten Tuch abwischen. Verwende keine Reiniger.
- Wettergeschützt und trocken lagern.

ENTSORGUNG

Achte auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Entsorge den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nichtbrennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung. Zur Entsorgung des Grills zerlege ihn in seine Einzelteile und gib Metalle und Kunststoffe in die Wiederverwertung.

Entsorge das Verpackungsmaterial umweltgerecht und führe es der Wertstoffsammlung zu.

Hergestellt in China.

Dear Customer,

Thank you for choosing a 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 barbecue safely and how to look after it.

Allow sufficient time to assemble it correctly. Before you start, clear a flat work surface measuring roughly two to three square metres, remove all parts from the packaging, and make sure the tools you require are within easy reach.

If you have any questions about your barbecue 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 using it.

ITEMS SUPPLIED

Item	Description	No.
1	Grill rack	2
2	Ring, charcoal tray	1
3	Charcoal grate	1
4	Charcoal tray	1
5	Lid with thermometer (already fitted)	1
6	Cooking chamber/barbecue unit	1
7	Ventilation grille (already fitted)	1
8	Bracket	2
9	Bracket	2
10	Air flow regulator (already fitted)	1
11	Side table	2
12	Handle	1
13	Connecting piece, frame	1
14	Castor	2
15	Lockable castor	2
16	Support leg	4
A – H	Assembly materials	
	Tools	1
	Poker	2
	Assembly and operating instructions	1

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 barbecue.

INFORMATION ABOUT THE ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the barbecue 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 belong to the barbecue. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these assembly and operating instructions is not complied with.

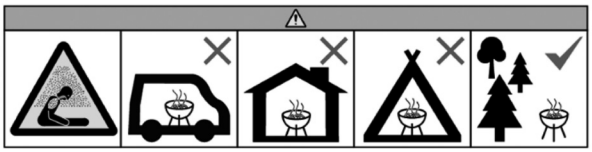
Symbols

Danger symbol: This symbol indicates 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. (Grill rack)



Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

INTENDED USE

- This device is intended to be used to prepare food that can be grilled. It is designed for use outdoors.
- Other uses or uses which extend beyond this are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
  - Do not use the barbecue for heating.
  - Do not use the barbecue to heat up substances and materials, apart from food.
  - Never use the barbecue as a built-in device.
- The barbecue is designed exclusively for personal and not for commercial use.
- Use the barbecue only for the specified purpose and as described in these assembly and operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

SAFETY NOTICES

- **WARNING: Do not use indoors!** Only operate outdoors! There is a risk of carbon monoxide poisoning.
- **NOTICE:** The barbecue must not be used if it is deformed or defective. This must be checked before each use.
- **WARNING!** National and local regulations, such as permits, operation, safety distances and others, must be complied with.
- Choose the location for setting up the barbecue so that no combustible materials or substances are located nearby or can get to it. Never set up the barbecue below branches or canopies. The minimum distance from combustible materials and surrounding surfaces has to be 3 m.
- **WARNING! Keep children and pets away.** Never leave the barbecue unattended when it is burning or still 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 barbecue.
- **WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!** Otherwise there may be uncontrollable heat caused by deflagrations.
- Only ever use **solid firelighters** as liquid firelighters might attack the ceramic.
- Use only barbecue charcoal (tested to DIN EN 1860-2) for barbecuing. Do not use charcoal briquettes so that the ceramic is not damaged!
- This barbecue device gets very hot. Always wear barbecue gloves when using the barbecue (preparing food, adjusting the ventilation, using a chimney starter, adding fuel, using the thermometer, etc.). You should also only ever touch the barbecue while wearing barbecue gloves immediately after the embers have been extinguished because the surfaces will remain hot for a little while. The barbecue gloves (to prevent thermal risks) must conform to DIN EN 407 (Category II).
- Use barbecue utensils with long, heat-resistant handles.
- In the event of a fire: smother the flames with a suitable fireproof blanket or a fire extinguisher.

NOTICES FOR ASSEMBLY

⚠ PLEASE NOTE!

- Keep plastic bags and films away from young children and animals! There is a danger of suffocation.

- The assembly steps are shown at the end of these assembly and operating instructions. Follow them because **incorrect assembly can be dangerous.**
- Ensure there is sufficient space to assemble the barbecue and if necessary use a mat to protect the barbecue or delicate floors from being scratched.
- Assemble the barbecue on a horizontal, flat surface to make sure it is straight.
- Do not apply any force when assembling the barbecue.
- 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!

A FEW TIPS TO START WITH

- We recommend barbecuing with the lid closed. This reduces the risk of flash flames and ensures that your food is barbecued faster and more evenly.
- The thermometer on the lid shows you the temperature in the cooking chamber.
- The cooking time for meat depends on its thickness, quality, maturity and temperature when you start barbecuing. Until you are properly familiar with the barbecue, 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.
- Before you cook meat, it should be at room temperature to ensure good, even cooking.
- 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.

USE

⚠ PLEASE NOTE!

- **WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.**
- Only use the barbecue if it has been assembled properly in accordance with these assembly and operating instructions and is undamaged. Do not use the barbecue without the associated frame.
- Before you use it, set up the barbecue on a secure, stable, horizontal, flat and fire-resistant surface which is not made of glass or plastic.
- The barbecue may be filled with a maximum of 1200 g of fuel.
- Before barbecuing for the first time, heat up and allow the fuel to glow for at least 30 minutes to harden the lacquer coating.
- **Do not cook before the fuel has a coating of ash.**
- **At high temperatures, open the barbecue lid slowly and carefully to avoid flare-ups, which could cause injury.**
- Never pour water onto the hot barbecue to avoid burns and scalding.

1. Insert the charcoal grate into the charcoal tray.
2. Layer charcoal up on the charcoal grate. Note the maximum permitted amount.

You can also mix smoking chips in with the charcoal to produce a smoky flavour.

3. Place one or two solid firelighters on top and ignite.
4. Wait until you see white ash on the charcoal. The charcoal is then in the optimum condition and you can start barbecuing.
5. Insert the grill rack.
6. Place the food on the grill rack and close the lid.
7. You can regulate the temperature in the barbecue with the amount of air supplied: the more air, the more heat. Open or close the ventilation grille or air flow regulator, as required.
8. To turn off the barbecue, stop adding fuel and close the lid, the ventilation grille and the air flow regulator. Allow the barbecue to cool down before you move it.

Cracks can form in the ceramic over time. However, this is not a defect and does not affect the properties of the barbecue.

CLEANING AND STORAGE

⚠ PLEASE NOTE!

- Allow all parts to cool down completely before you clean the device, place a cover over it or store it away.
- Do not use water or liquid cleaning agents to clean the barbecue! The ceramic could burst if it absorbs liquid.
- Do not fill with water or expose to rainfall for a prolonged period.

- Once all parts have cooled down, dispose of the ash in an environmentally friendly way.
- Clean the grill rack with warm water, washing-up liquid and a sponge. Allow it to dry completely or dry it off before storing it away.
- If necessary, you can clean the cold charcoal grate and the insides of the barbecue with a dry soft brush.
- You can wipe off any soiling on the outsides of the barbecue with a damp cloth. Do not use any cleaning agents.
- Store it in a dry, weatherproof location.

DISPOSAL

Pay attention to cleanliness when handling the barbecue and disposing of waste materials. As a general rule, you should only dispose of waste materials in designated metal or non-flammable containers. The local regulations on waste disposal apply.

To dispose of the barbecue, 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.

Made in China.

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir opté pour un barbecue 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 suffisamment de temps pour l'assemblage. Prévoyez d'abord une surface de travail plane d'environ deux à trois mètres carrés, retirez toutes les pièces de l'emballage et placez les outils requis à portée de main.

Si vous avez des questions sur votre 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.

ÉTENDUE DES FOURNITURES

Pos.	Désignation	Qté.
1	Grille de cuisson	2
2	Anneau, bac à charbon	1
3	Grille à charbon	1
4	Bac à charbon	1
5	Couvercle avec thermomètre (déjà monté)	1
6	Espace de cuisson / unité de barbecue	1
7	Grille de ventilation (déjà montée)	1
8	Équerre	2
9	Équerre	2
10	Régulateur de flux d'air (déjà monté)	1
11	Table latérale	2
12	Poignée	1
13	Connecteur, bâti	1
14	Roulette	2
15	Roulette blocable	2
16	Pied	4
A – H	Matériel de montage	
	Tisonnier	1
	Outil	2
	Guide de montage et d'utilisation	1

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 du barbecue les éventuels films protecteurs, adhésifs ou protections de transport.

INFORMATIONS SUR LE GUIDE DE MONTAGE ET D'UTILISATION

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

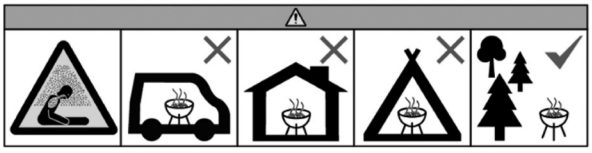
Symboles

Symboles de danger : ce symbole signale des possibles dangers. Lire et observer attentivement les consignes de sécurité correspondantes.

Informations complémentaires

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

Pour usage alimentaire. (Grille de cuisson)



Ne pas faire fonctionner dans des locaux fermés et/ou habitables, par exemple des bâtiments, tentes, caravanes, mobile-homes ou bateaux. Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone.

UTILISATION CONFORME

- Ce 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 pas utiliser le barbecue comme chauffage.
  - Ne pas utiliser le barbecue pour chauffer des substances ou des matériaux autres que des aliments.
  - Ne jamais utiliser le barbecue comme appareil encastré.
- Le barbecue est conçu pour un usage domestique, non professionnel.
- Utiliser le barbecue 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.
- Tout défaut imputable à une utilisation non conforme, à une détérioration ou à des tentatives de réparation est exclu de la garantie. L'usure normale est également exclue de la garantie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **ATTENTION : Ne pas utiliser dans des locaux fermés !** Faire fonctionner seulement à l'air libre. Danger d'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- **AVIS :** Ne pas faire fonctionner le barbecue s'il est déformé ou défectueux. Effectuer les contrôles correspondants avant chaque utilisation.
- **ATTENTION !** Respecter les réglementations nationales et locales, telles que les autorisations, le fonctionnement, les distances de sécurité et autres.
- Choisir le site d'installation de manière à ce qu'aucun matériau ou substance inflammable ne se trouve à proximité du barbecue ou ne puisse y parvenir. Ne jamais placer le barbecue sous des branches ou des toitures. Respecter une distance minimale de 3 m par rapport aux matériaux combustibles et aux surfaces environnantes.
- **ATTENTION ! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.** Ne jamais laisser sans surveillance le barbecue avec un feu en cours ou encore 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 du barbecue chaud.
- **ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquide analogue pour allumer ou réactiver le barbecue.** Sinon, des déflagrations peuvent provoquer des développements de chaleur incontrôlables.
- Utiliser exclusivement des **allume-feu solides**, car les allume-feu liquides pourraient attaquer la céramique.
- Pour les grillades, utiliser exclusivement du charbon de bois pour barbecue (testé selon DIN EN 1860-2). Ne pas utiliser de briquettes de charbon de bois pour ne pas altérer la céramique.
- Cet appareil de barbecue devient très chaud. Toujours porter des gants de barbecue lors de l'utilisation du barbecue (préparation de plats, réglage de la ventilation, utilisation d'une cheminée d'allumage, ajout de combustible, maniement du thermomètre etc.). Même immédiatement après l'extinction des braises, toujours porter des gants de barbecue pour toucher le barbecue, car les surfaces restent chaudes un certain temps. Les gants de barbecue (contre les risques thermiques) doivent répondre à la norme DIN EN 407 (catégorie II).
- Utiliser des ustensiles de barbecue avec de longues poignées résistant à la chaleur.
- En cas d'incendie : étouffer les flammes à l'aide d'une couverture ignifuge ou d'un extincteur approprié.

CONSIGNES POUR LE MONTAGE

⚠ À OBSERVER :

- Tenir les films et sacs plastiques hors de portée des jeunes enfants et des animaux ! Risque de suffocation !

- Les étapes de montage sont illustrées à la fin de ce guide de montage et d'utilisation. Suivez-le, car **un mauvais montage peut être dangereux.**
- Assurez-vous que l'espace est suffisant pour le montage et utilisez le cas échéant un support pour protéger le barbecue ou les sols sensibles des rayures.
- Montez le barbecue sur une surface horizontale et plane pour qu'il ne soit pas bancal.
- 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.

QUELQUES CONSEILS POUR COMMENCER

- Nous recommandons de faire les grillades avec le couvercle fermé. Cela réduit le risque d'embrasement brusque et permet de cuire plus vite et plus uniformément vos pièces à griller.
- Le thermomètre sur le couvercle vous affiche la température dans la chambre de cuisson.
- 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 le barbecue, 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.
- Avant la préparation, la viande doit être à température ambiante afin de parvenir à une bonne cuisson homogène.
- 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.

UTILISATION

⚠ À OBSERVER :

- **ATTENTION ! Ce barbecue va devenir très chaud. Ne pas le déplacer pendant son utilisation.**
- Utiliser le barbecue seulement s'il a été monté correctement et conformément à ce guide de montage et d'utilisation et s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser le barbecue sans le bâti correspondant.
- Avant l'utilisation, veillez à ce que le barbecue soit placé sur une surface stable, horizontale, plane et ignifuge, qui ne soit pas en verre ou en plastique.
- Remplir le barbecue avec au maximum 1200 g de combustible.
- Avant les premières grillades, faites préchauffer et laissez le combustible brûler en braises pendant au moins 30 minutes, afin que le revêtement de peinture durcisse.
- **Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.**
- **En cas de températures élevées dans le barbecue, ouvrir le couvercle lentement et prudemment afin d'éviter un embrasement pouvant provoquer des blessures.**
- Ne jamais verser d'eau sur le barbecue chaud, pour éviter des brûlures et des ébouillantements.

1. Insérez la grille à charbon dans le bac à charbon
2. Empilez du charbon de bois sur la grille à charbon. Respectez la quantité maximale autorisée.

Pour un arôme de fumée, vous pouvez aussi mélanger des copeaux de bois de fumage dans le charbon de bois.

3. Posez un à deux allume-feu solides dessus et allumez-les.
4. Attendez jusqu'à ce que de la cendre blanche soit visible sur le charbon de bois. L'état optimal de la braise est alors atteint et vous pouvez commencer les grillades.
5. Mettez la grille de cuisson en place.
6. Posez les aliments sur la grille de cuisson et refermez le couvercle.
7. Vous pouvez réguler la température dans le barbecue avec la quantité d'air amené : plus il y a d'air, plus la chaleur est élevée. Selon les besoins, ouvrez ou fermez la grille de ventilation ou le régulateur de flux d'air.
8. Pour mettre le barbecue hors service, n'y rajoutez plus de combustible et refermez le couvercle, la grille de ventilation ainsi que le régulateur de flux d'air. Laissez le barbecue refroidir avant de le déplacer.

Des fissures peuvent se former dans la céramique avec le temps. Cependant, ce n'est pas un défaut et n'affecte pas les propriétés du barbecue.

NETTOYAGE ET RANGEMENT

⚠ À OBSERVER :

- Laissez entièrement refroidir les pièces avant le vidage, le nettoyage, le recouvrement avec une bâche ou le rangement.
- Ne pas utiliser d'eau ou de produits de nettoyage liquides pour nettoyer le barbecue. Une absorption de liquide par la céramique peut entraîner son éclatement.
- Ne pas remplir d'eau ou exposer à la pluie pendant une période prolongée.

- Une fois que toutes les pièces ont refroidi, éliminez les cendres en respectant l'environnement.
- Nettoyez la grille de cuisson avec de l'eau chaude, du produit à vaisselle et une éponge. Avant de la ranger, laissez-la entièrement sécher ou faites-la sécher.
- Si nécessaire, vous pouvez nettoyer la grille à charbon froide ainsi que les côtés intérieurs du barbecue avec une brosse douce et sèche.
- Vous pouvez essuyer les impuretés sur les côtés extérieurs du barbecue avec un chiffon sec. N'utilisez pas de produit de nettoyage.
- À stocker à l'abri des intempéries et au sec.

MISE AU REBUT

Veillez à la propreté lors de la manipulation du barbecue et de l'élimination des résidus. Jetez les déchets résiduels exclusivement dans des conteneurs métalliques ou en matériau non inflammable prévus à cet effet. Les réglementations locales pour l'élimination s'appliquent.

Pour éliminer le barbecue, 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.

Fabriqué en Chine.

Beste klant,

Hartelijk bedankt voor de aanschaf van een 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 voldoende tijd voor het opbouwen. Creëer vooraf een egaal werkvlak van circa twee tot drie vierkante meter, haal alle onderdelen uit de verpakking en leg het benodigde gereedschap binnen handbereik klaar.

Mocht je vragen hebben over je 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.

Veel plezier toegewenst door je LANDMANN team.

OMVANG VAN DE LEVERING

Pos.	Omschrijving	Aantal
1	Grillrooster	2
2	Ring, kolenschaal	1
3	Kolenrooster	1
4	Kolenschaal	1
5	Deksel met thermometer (reeds gemonteerd)	1
6	Gaarruimte / barbecue-eenheid	1
7	Ventilatierooster (reeds gemonteerd)	1
8	Hoekstuk	2
9	Hoekstuk	2
10	Luchtstroomregelaar reeds gemonteerd)	1
11	Zijtafel	2
12	Handvat	1
13	Verbindingsstuk, onderstel	1
14	Wiel	2
15	Vastzetbaar wiel	2
16	Poot	4
A – H	Montagemateriaal	
	Pook	1
	Gereedschapt	2
	Montage- en gebruiksaanwijzing	1

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 de barbecue.

INFORMATIE OVER DE MONTAGE- EN GEBRUIKSAANWIJZING

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

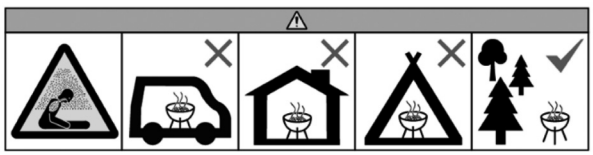
Symbolen

Gevaarsymbolen: dit symbool wijst 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. (Grillrooster)



Gebruik de barbecue niet in gesloten en/of bewoonbare ruimtes, bijv. gebouwen, tenten, caravans, campers, boten. Er bestaat levensgevaar door koolmonoxidevergiftiging.

DOELMATIG GEBRUIK

- Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van levensmiddelen die gebarbecued kunnen worden. Het 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 de barbecue niet als verwarming.
  - Gebruik de barbecue niet om andere stoffen en materialen dan levensmiddelen te verwarmen.
  - Gebruik de barbecue nooit als inbouwapparaat.
- De barbecue is bedoeld voor privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.
- Gebruik de barbecue alleen voor het genoemde doel en uitsluitend zoals beschreven in deze montage- en gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk.
- Alle gebreken die ontstaan door ondeskundige behandeling, beschadiging of reparatiepogingen zijn uitgesloten van garantie. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- **WAARSCHUWING: niet binnenshuis gebruiken!** Alleen voor gebruik in de open buitenlucht! Er bestaat gevaar voor een koolmonoxidevergiftiging.
- **LET OP:** als de barbecue vervormd of defect is, mag hij niet gebruikt worden. Dit moet vóór elk gebruik gecontroleerd worden.
- **WAARSCHUWING!** Aan nationale en plaatselijke bepalingen, bijvoorbeeld wat betreft vergunningen, gebruik, veiligheidsafstanden en andere, moet worden voldaan.
- Kies de plek voor de barbecue zo dat er geen brandbare materialen of stoffen in de buurt staan of in de buurt kunnen komen. Plaats de barbecue nooit onder takken of overkappingen! De minimale afstand tot brandbare stoffen en omringende oppervlakken moet 3 m bedragen.
- **WAARSCHUWING! Houdt kinderen en huisdieren uit de buurt van de barbecue.** Laat de brandende of nog hete barbecue nooit zonder toezicht. 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 de hete barbecue komen.
- **WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!** Anders kan er door ontploffingen een oncontroleerbare hitte-ontwikkeling ontstaan.
- Gebruik uitsluitend **vaste aanmaakblokjes** aangezien vloeibare aanmaakhulpmiddelen de keramiek kunnen aantasten.
- Gebruik voor het barbecueën uitsluitend BBQ houtskool (gekeurd volgens DIN EN 1860-2). Gebruik geen houtskoolbriketten om negatieve effecten op de keramiek te vermijden!
- Dit barbecue-apparaat wordt erg heet. Draag bij gebruik van de barbecue (eten bereiden, ventilatie instellen, gebruik van een schoorsteenstarter, bijvullen van brandstof, omgang met de thermometer enz.) altijd BBQ handschoenen. Raak de barbecue ook direct na het uitgaan van de gloed alleen aan met BBQ handschoenen omdat de oppervlakken nog een tijdje heet blijven. De BBQ handschoenen (tegen thermische risico's) moeten voldoen aan de DIN EN 407 (categorie II).
- Gebruik grillbestek met lange, hittebestendige handvaten.
- In geval van brand: doof vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.

AANWIJZINGEN VOOR DE MONTAGE

⚠ ATTENTIE!

- Houd plastic zakken en folie uit de buurt van jonge kinderen en dieren! Er bestaat kans op verstikking.

- De montagestappen zijn op het einde van deze montage- en gebruiksaanwijzing afgebeeld. Volg deze want **verkeerd monteren kan gevaarlijk zijn.**
- Let op voldoende ruimte voor de montage en gebruik evt. een mat om de barbecue of gevoelige vloeren te beschermen tegen krassen.
- Bouw de barbecue op een horizontale, vlakke ondergrond op, om te voorkomen dat hij scheef wordt opgebouwd.
- Gebruik bij het opbouwen geen geweld.
- Draai de schroefverbindingen eerst handvast en na elke uitgevoerde 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!

EEN PAAR TIPS VOORAF

- Wij adviseren om te barbecueën met gesloten deksel. Omdat het risico van steekvlammen hierdoor wordt verminderd en de levensmiddelen sneller en gelijkmatiger gaar worden.
- De thermometer op het deksel geeft de temperatuur in de gaarruimte aan.
- De gaarduur van vlees hangt af van de dikte, kwaliteit, rijpingstijd en temperatuur aan het begin van het barbecueën. Voordat je goed vertrouwd bent met de barbecue 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.
- Alvorens het te bereiden moet het vlees op kamertemperatuur zijn om goed en gelijkmatig gaar te worden.
- 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.

GEBRUIK

⚠ ATTENTIE!

- **WAARSCHUWING! Deze barbecue wordt erg heet, niet verplaatsen tijdens het gebruik.**
- Gebruik de barbecue alleen wanneer hij correct en in overeenstemming met deze montage- en gebruiksaanwijzing gemonteerd werd en onbeschadigd is. Gebruik de barbecue niet zonder bijbehorend onderstel.
- Zet de barbecue vóór het gebruik op een veilig stabiele, horizontale, egale en vuurvaste ondergrond, die niet van glas of kunststof is.
- De barbecue mag met maximaal 1200 g brandstof worden gevuld.
- Laat hem vóór het barbecueën warm worden en laat de brandstof minstens 30 minuten doorgloeien zodat de lakcoating hard wordt.
- **Begin met het barbecuen pas nadat zich op de kooltjes een laagje as heeft gevormd.**
- **Bij hoge temperaturen op de barbecue moet je het deksel langzaam en voorzichtig openen om steekvlammen te vermijden aangezien die tot letsel kunnen leiden.**
- Schud nooit water op de hete barbecue om verbranding en brandwonden te voorkomen.

1. Leg het kolenrooster in de kolenschaal.
2. Leg een laag houtskool op het kolenrooster. Neem de maximaal toegestane hoeveelheid in acht.

Voor een rookaroma kun je ook rookchips bij de houtskool mengen.

3. Leg een of twee vaste aanmaakblokjes erop en steek deze aan.
4. Wacht tot er witte as op de houtskool te zien is. Dan is de gloed optimaal en kun je beginnen met barbecueën.
5. Zet het grillrooster erin.
6. Leg de levensmiddelen op het grillrooster en doe het deksel dicht.
7. De temperatuur op de barbecue kun je met de hoeveelheid toegevoerde lucht regelen: hoe meer lucht, hoe meer hitte. Open of sluit naargelang behoefte de ventilatieroosters of de luchtstroomregelaar.
8. Om de barbecue uit te laten gaan voeg je geen brandstof meer toe en sluit je het deksel, het ventilatierooster en de luchtstroomregelaar. Laat de barbecue afkoelen alvorens hem te bewegen.

Er kunnen zich na verloop van tijd scheuren in het keramiek vormen. Dit is echter geen defect en heeft geen invloed op de eigenschappen van de barbecue.

REINIGEN EN OPBERGEN

⚠ ATTENTIE!

- Laat voor het leegmaken, reinigen, afdekken met een zeil of opbergen alle onderdelen volledig afkoelen.
- Gebruik geen water of vloeibare reinigingsmiddelen om de barbecue te reinigen! Als de keramiek vloeistof opzuigt zou zij kunnen barsten.
- Vul de barbecue niet met water en stel hem niet voor langere tijd bloot aan regen.

- Wanneer alle onderdelen zijn afgekoeld, moet je de as op milieuvriendelijke wijze weggooien.
- Reinig het grillrooster met warm water, afwasmiddel en een spons. Laat het voor het opbergen volledig drogen of droog het af.
- Indien nodig kun je het afgekoelde kolenrooster en de binnenkant van de barbecue reinigen met een droge, zachte borstel.
- Verontreinigingen aan de buitenkant van de barbecue kun je met een vochtige doek afvegen. Gebruik geen reinigingsmiddelen.
- Bewaar de barbecue beschermd tegen weersinvloeden en droog.

VERWIJDERING

Let op hygiëne bij de omgang met de barbecue en bij het weggooien van reststoffen. Gooi restafval in principe alleen weg in daarvoor bedoelde bakken van metaal of niet-brandbaar materiaal. Van toepassing zijn de lokale bepalingen voor afvalverwijdering.

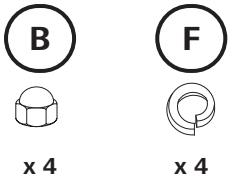
Om de barbecue weg te gooien demonteer je hem in zijn afzonderlijke elementen en geef je metaal en kunststof af ter recycling.

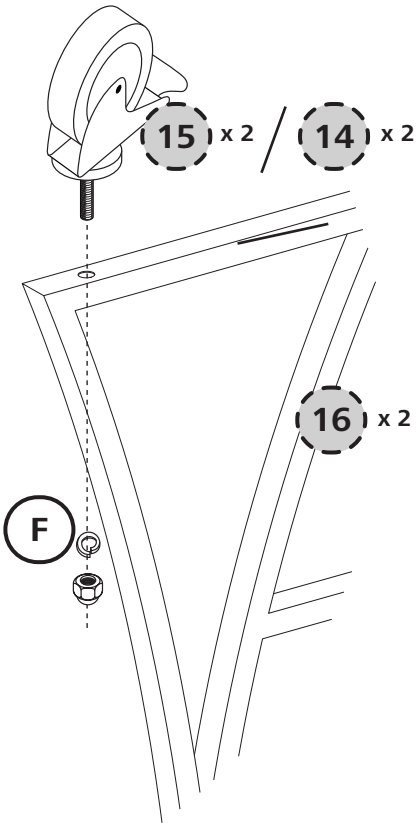
Gooi het verpakkingsmateriaal milieuvriendelijk weg, zorg dat het bij een milieupark terechtkomt.

Gemaakt in China.

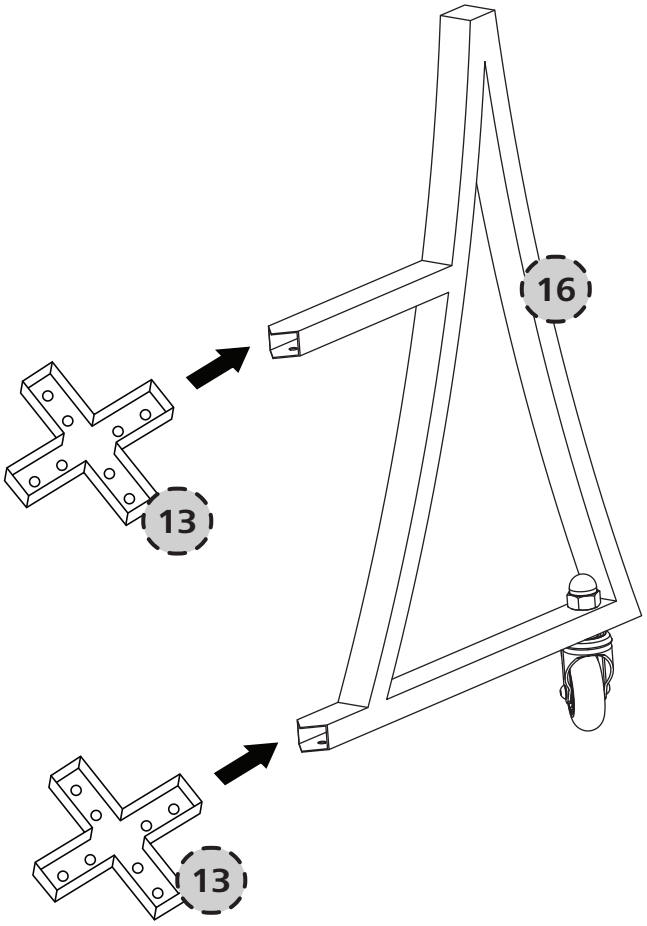


1.

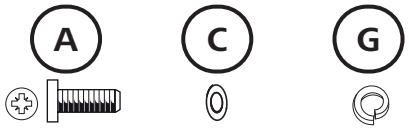




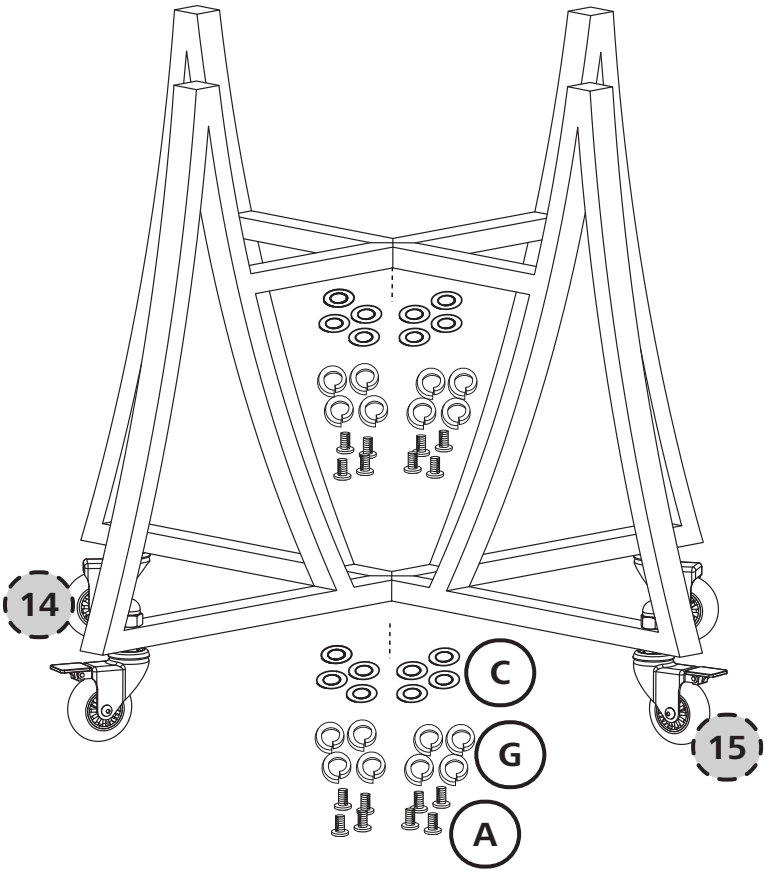
2.



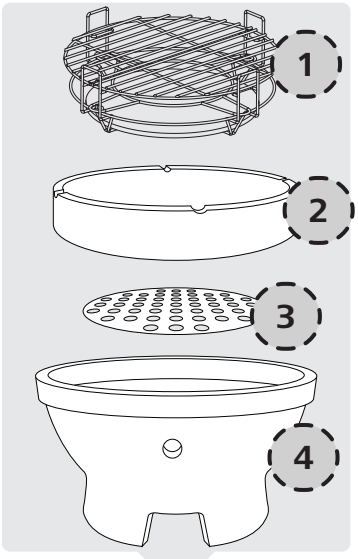
3.

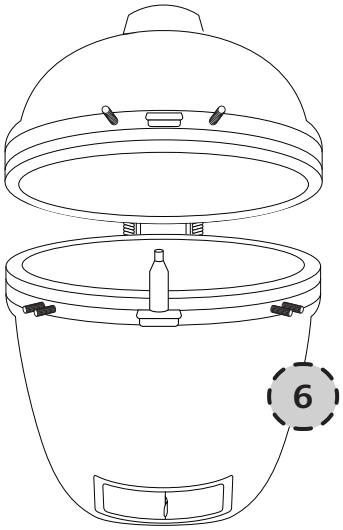


x 16 x 16 x 16

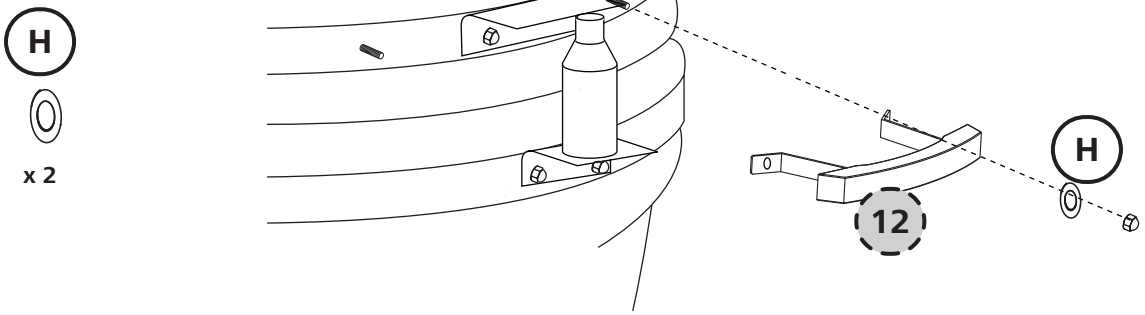


4.

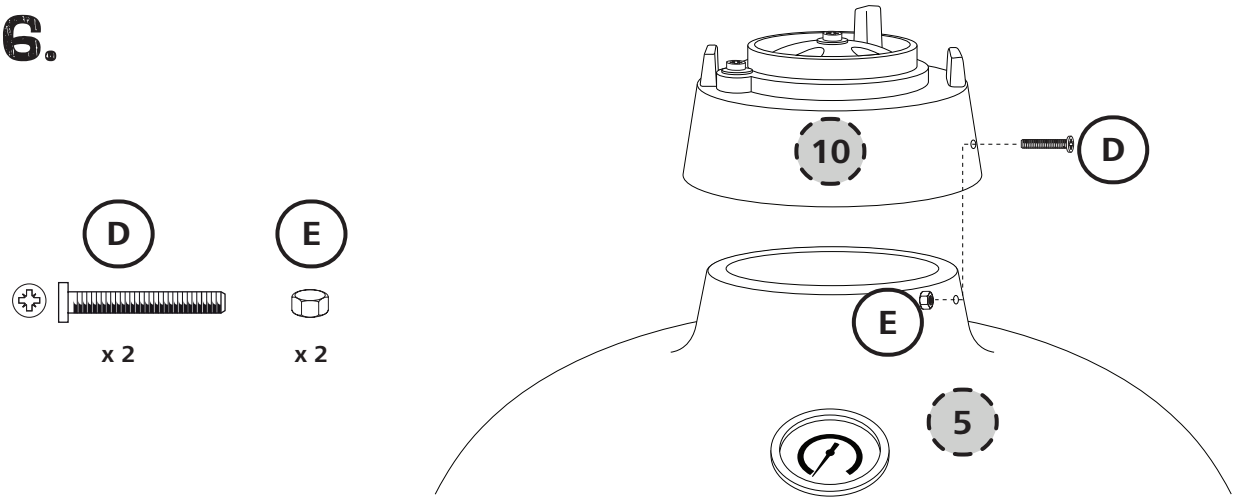




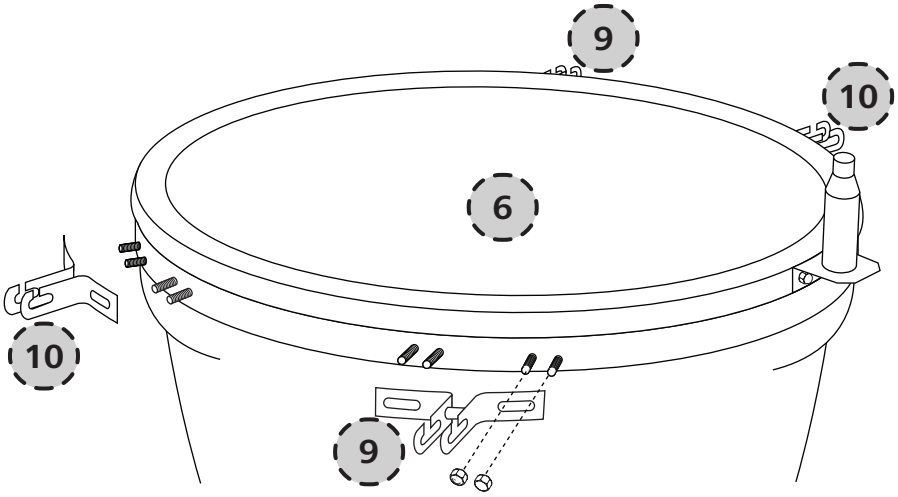
5.



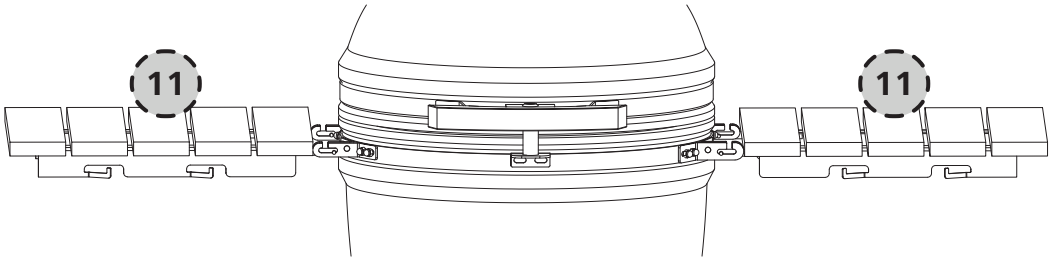
6.

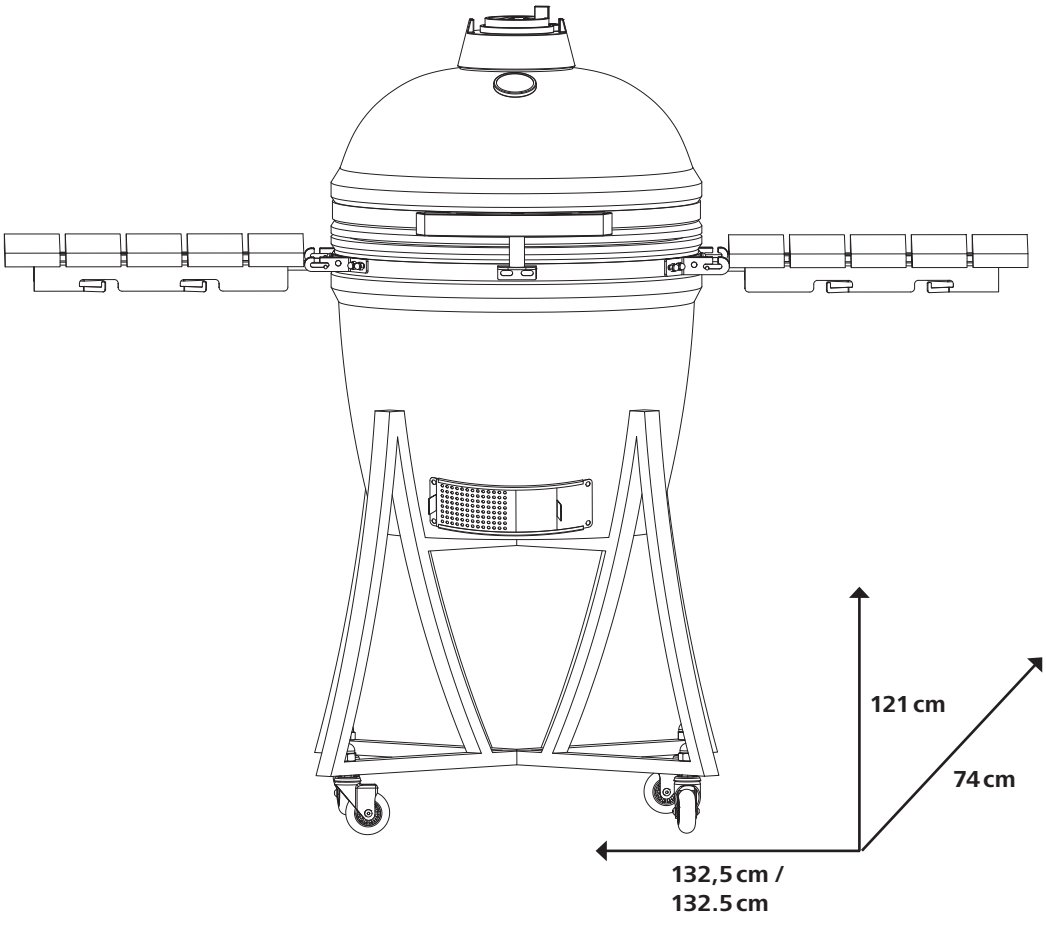


7.



8.







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

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

(GB) (IE)

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

(FR) (BE) (LU)

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

(PL) (CZ) (SK) (RU)

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

(HU) (RO) (BG) (GR) (SI)
(HR) (BA) (RS) (ME)

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



© LANDMANN Germany GmbH

Z 00570 M LM V1 1122 md