

12256 FIN 06/01 AM



**LANDMANN®**

## **Kokoamis- ja käyttöohjeet kaasugrillille 12256**



Tutustu huolella tähän käyttöoppaaseen  
ennenkuin kokoat ja otat käyttöön tämän  
laadukkaan LANDMANN-grillisi  
Käyttöohjeita seuraamalla estät  
toimintahäiriöiden syntymisen.



LANDMANN®

### Sisältö:

- 1.: Tekniset tiedot
- 2.: Grillin käyttö
- 3.: Kokoamisohjeet
- 4.: Osaluettelo
- 5.: Kaaviokuvat/Kokoamisohjeet
- 6.: Grillin sijoittaminen
- 7.: Kaasupullon liittäminen
- 8.: Kaasupullon säilytys
- 9.: Käyttöohjeita
- 10.: Kaasugrillin puhdistaminen
- 11.: Kaasugrillin huolto
- 12.: Takuu

### Huomioitavaa:

Grillin käyttö on sallittu ainoastaan ulkotiloissa.

Älä liikuta käytössä olevaa grilliä.

Kun lopetat grillaamisen sulje aina kaasupullo ja grillin säätimet.

**Huomaa:** Jotkut grillin osat saattavat tulla erittäin kuumiksi.

Ole erityisen varovainen jos lapsia

tai lemmikkieläimiä on lähellä

Grillin tekninen muuttaminen voi olla vaarallista ja siten ehdottomasti kiellettyä!

Älä koskaan jätä päällä olevaa grilliä vartioimatta!

### Varoitus:

Älä käytä bensiiniä, spriitä tai muuta vastaavaa grillin sytyttämiseen!

Varmista, että kaasupullon päällä oleva säädin on grilleille tarkoitettu 30 mbar matalapainesäädin!

Korkeapainesäätimen (50 mbar) käytöstä aiheutuneet vauriot eivät kuulu takuun piiriin.

Korkeapainesäätimen käyttö on ehdottomasti kiellettyä!



**LANDMANN®**

## **1.:Tekniset tiedot**

Kaasu:	Propaani
Kaasupullo:	5-11 kg
Liitäntäpaine:	30 mbar
Kulutus:	1,2 kg / h
Teho:	n. 16,5 kW
Paino:	n. 52 kg
Mitat (n.):	L 129,5 cm, S 57,52 cm, K 130 cm
Grillausala n:	48 x 65 cm
Poltin:	3 kpl
Sytytys:	Integroitu sytytys

5 kg kaasupullon sisällön palamisaika on noin 5-7 tuntia täydellä teholla.



Ostaessasi LANDMANN – kaasugrillin, olet hankkinut korkealuokkaisen laatutuotteen. Grilli täyttää DVGW:n eurooppalaiset turvallisuusmääräykset **CE-numerolla 95 – 0085**.



**LANDMANN®**

## **2.: Grillin käyttö**

Grillin sytyttäminen aloitetaan vasemmasta polttimesta painamalla etupaneelissa oleva vasen säädinnappi pohjaan ja hitaasti kääntämällä nuppia samalla vastapäivään max asentoon. Automaattinen sytytin sytyttää nyt polttimen kipinällä. MAX ja MIN asentojen välillä säädin liikkuu ilman, että sitä tarvitsee painaa alas.

Tällä grillillä voit grillata, paistaa, hauduttaa ja pitää ruuan lämpimänä. Grillin esilämmitysaika on lyhyt. Voit aloittaa grillaamisen noin 5-10 minuutin kuluttua.

## **3.: Kokoamisohjeet**

Kokoamisvihje: Kiristä kaikki ruuvit vasta kun kaikki osat on koottu. Tämä helpottaa kokoamista ja lisää grillin vakautta.

Kokoamisen aluksi on hyvä ottaa esille kaikki osat pakkauksesta ja lajitella ne kokoamisohjeen mukaan. Mikäli grillistä, huolimatta huolellisesta tarkastuksesta, puuttuu osia, pyydämme ottamaan yhteyttä ostopaikkaan tai maahantuojaan email:landmann@landmann.fi.

Lue tämä kokoamisohje ensin huolellisesti läpi ja seuraa sitten kokoamisohjeita. Pidätämme itsellämme oikeuden teknisiin muutoksiin ja painovirheisiin.

Voit tutustua internet sivuilla **www.landmann.se**, tuotteisiimme ja mahdollisiin päivityksiin kokoamis- ja käyttöohjeisiin.

**SVERIGE**  
Landmann Skandinavia AB  
Storgatan 70  
568 32 Skillingaryd  
Tel: +46 - 370 - 693580  
Fax: +46 - 370- 49580

**FINLAND**  
Landmann Finland Oy  
Laulukuja 4A  
PO. Box 1  
SF-00421 Helsinki  
Tele: +358 - 947 709 30  
Fax: +358 - 947 709 350

**NORGE**  
Landmann Norge A/S  
Haraldrudveien 1-3  
N-0581 Oslo  
Tele: +47 - 23374600  
Fax: +47 - 22640120

**DANMARK**  
Landmann Danmark A/S  
Hvidsværmervej 147  
DK-2610 Rødovre  
Tele: +45 - 5944 7414  
Fax: +45 - 5944 7441



LANDMANN®

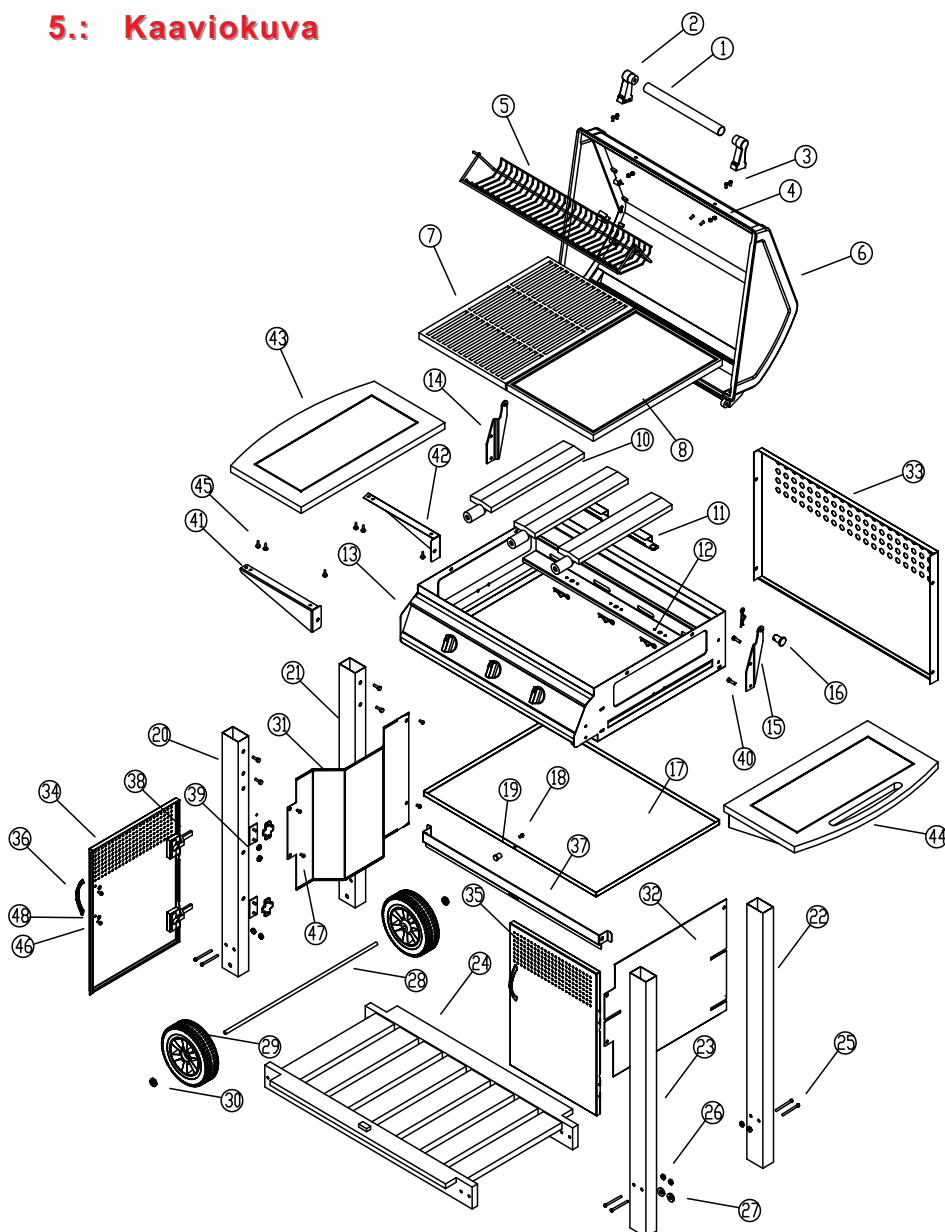
#### 4.: Osaluettelo

<u>Nr.</u>	<u>Kpl</u>	<u>Kuvaus</u>	<u>Nr.</u>	<u>Kpl</u>	<u>Kuvaus</u>
1.	1	Kannen kahva	30.	2	Lukkomutteri M10
2.	2	Kahvan muovipidike	31.	1	Seinä (vasen sivu)
3.	4	Ruuvi M5x12	32.	1	Seinä (oikea sivu)
4.	4+4	Mutteri M5 + Prikka Ø5	33.	1	Seinä (taakse)
5.	1	Lämpöhylly	34.	1	Ovi (vasen)
6.	1	Kansi	35.	1	Ovi (oikea)
7.	1	Grillausritilä	36.	2	Oven kahva
8.	1	Paistolevy	37.	1	Oven ylätuki
9.	-	-	38.	4	Oven sarana
10.	3	Poltin	39.	8	Mutteri M5
11.	2	Kaasunohjain	40.	8	Ruuvi M6X20
12.	5	Hiusneulasokka	41.	2	Sivuhyllyn tuki (I)
13.	1	Grillirunko	42.	2	Sivuhyllyn tuki (II)
14.	1	Sarana, alas (vas)	43.	1	Sivuhylly
15.	1	Sarana, alas (oik)	44.	1	Sivuhylly ja kahva
16.	2	Saranasokka	45.	20	Ruuvi Ø4x10
17.	1	Rasvapelti	46.	4	Ruuvi M4x4
18.	1	Ruuvi M5x8	47.	10	Ruuvi M6x12
19.	1	Rasvapellin nuppi	48.	12	Prikka M5
20.	1	Pyöränp. jalka(eteen)	49.	1	
21.	1	Pyöränp. jalka (taakse)			
22.	1	Tukijalka (taakse)			
23.	1	Tukijalka (eteen)			
24.	1	Alahylly			
25.	8	Ruuvi M6X70			
26.	8	Mutteri M6			
27.	8	Prikka Ø6			
28.	1	Pyöränakseli			
29.	2	Pyörä			



LANDMANN®

### 5.: Kaaviokuva





LANDMANN®

## Vaunun kokoaminen

Käytä kokoamisen apuna kokoamisohjeita ja edellisen sivun kaaviokuvaa. Katso myös mallia etusivulla olevasta grillin kuvasta.

- 1.: Yhdistä ensin sivupöytiin (43,44) sivuhyllyjen tuet (41,42). Käytä ruuvia  $\varnothing 4 \times 10$  (45).
- 2.: Laita grillirunko (13) takaseinä alaspäin maahan/työskentelyalustalle.
- 3.: Kiinnitä sitten jalat (20,21,22,23) grillirunkoon (13). Asenna sitten grillirunkoon sivuhyllyt tukineen. Asenna myös isot saranat (14,15). Käytä ruuvia M6x70, prikkää  $\varnothing 6$  ja mutteria M6.
- 4.: Asenna alahylly (24) jalkojen alaosaan. Käytä ruuvia M6x70 (25), prikkää  $\varnothing 6$  (27) ja mutteria M6 (26) kiinnittämiseen.
- 5.: Pujota pyöränakseli (28) molempien pyöränpuoleisten jalkojen läpi (20,21). Asenna pyörät (29) akseliin ja kiinnitä pyörät lukkomutterilla M10 (30).
- 6.: Nosta grilli oikeinpäin ja asenna kolme seinää (31, 32, 33) jalkoihin. Asenna oven ylätuki (37). Käytä ruuvia M6x12 (47).
- 7.: Asenna ovet (34,35) paikoilleen etummaisiiin jalkoihin. Käytä asennuksessa mutteria M5 (39). Kiinnitä oven kahvat (36) M4x4 ruuvilla ja  $\varnothing 5$  prikalla (46, 48).

Grilliosan ja kannen asennusohjeet jatkuvat seuraavalla sivulla...

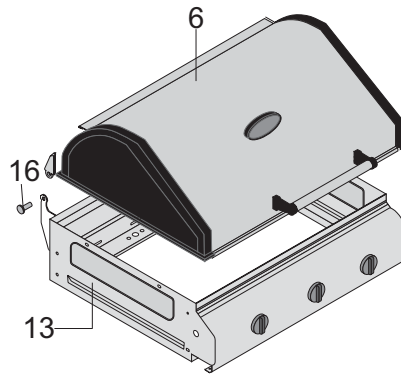


LANDMANN®

## Grillin kokoaminen

### 1.: KANNEN ASENTAMINEN

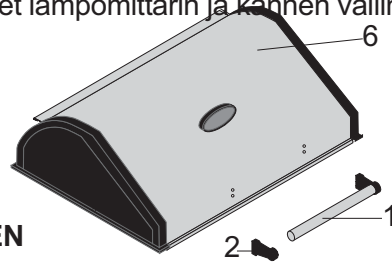
Asenna kansi (6) grillirunkoon (13) ja yhdistä kannessa olevat pienet saranat grillirungon takana oleviin isoihin saranoihin (14,15). Pujota saranasokka (16) pienten ja isojen saranoiden läpi ja kiinnitä hiusneulasokalla (12).



### 2.: KAHVAN ASENTAMINEN

Avaa kansi (6). Aseta ruuvin M5x12 (3) kanta kahvan muovipidikkeen sisään (2) sen jälkeen kun pidikkeet on pujotettu kahvan putkioasan päihin (1). Aseta kahva kannen ulkopuolelle ja pujota ruuvin päät kannen sisäpuolelle kannessa olevista rei'istä. Kiinnitä kahva kannen sisäpuolelta M5 mutterilla ja prikalla (4).  
**ÄLÄ KIRISTÄ MUTTEREITA LIIAN TIUKALLE JOTTA MUOVIOSAT EIVÄT RIKKOUDU.**

Mikäli lämpömittari ei ole valmiiksi asennettuna kiinnitä se kuvun etupuolelle. Se kiinnitetään kahdella mutterilla kuvun sisäpuolelta. Muista laittaa lämpöeristävät tiivisteet lämpömittarin ja kannen väliin.

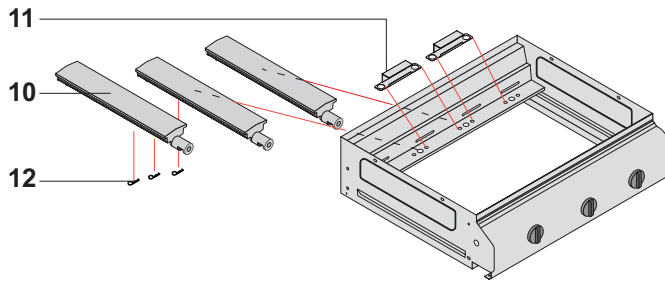


### 3.: KAASUNOHJAINTEN, POLTTIMIEN JA RASVAPELLIN ASENNUS

Kaasunohjainlevyt (11) laitetaan grillirungon takaosaan ja ne lukittuvat paikoilleen kun polttimet on asennettu paikoilleen. Pujota polttimen (10) aukko venttiilin suuttimen ympärille grillirungon sisäkautta. Kun polttimen aukko on venttiilin suuttimen ympärillä laske venttiili grillirungon takaosaan. Polttimen takaosassa on tappi, joka asetetaan grillirungon takaosassa olevaan aukkoon. Polttimet kiinnitetään alapuolelta hiusneulasokalla (12) tapissa olevasta reiästä.



LANDMANN®



HUOM: Polttimien tulee olla vapaasti kaasusuuttimien kannattamina - älä yritä kiinnittää lujemmin tai tiivistää liitosta.

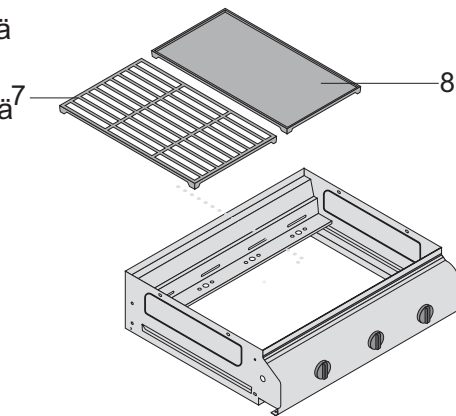
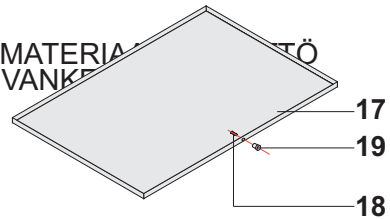
4. Kiinnitä rasvapellin nuppi (19) rasvankeräysastiaan (17). Käytä ruuvia M5x8 (18). Työnnä rasvapelti paikoilleen grillirunkoon etupuolelta. Ennen grillaamisen aloittamista täytetään alusta noin 1 cm kerroksella kuivaa, puhdasta hiekkaa, joka täytyy pitää puhtaana ja irrallisena niin, että rasva voi imeytyä siihen eikä syty palamaan.

Grillattavista ruuista tippuu rasvaa ja marinadeja rasvapellille. Tarkista rasvapellin imeytysaineen kunto säännöllisesti ja varmista, että se on puhdasta ja kuivaa. Puhdistamisen helpottamiseksi vuoraa alusta alumiinifoliolla.

SAHANPURUN TAI MUUN PALAVAVAN MATERIAALIN KÄYTTÖ ON EHDOTTOMASTI KIELLETTYÄ RASVANKERÄYSASTIAN TÄYTTEENÄ!  
VAIHDA HIEKKA SÄÄNNÖLLISESTI!!

5.: **GRILLAUSRITILÄN JA PAISTOLEVYN ASENNUS**

Aseta grillausritilä (7) ja paistolevy (8) paikoilleen grillirunkoon. Grillissä saa käyttää ainoastaan yhtä paistolevyä sillä muuten grillin lämpötila voi nousta niin suureksi, että se vahingoittaa grilliä. Ennen käyttöönottoa ritilä ja paistolevy pestään hyvin runsaalla lämpimällä vedellä ja sen jälkeen ne kuivataan hyvin ja voidellaan joko ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla.





LANDMANN®

## 8.: Grillin sijoittaminen

Sijoita grilli vakaalle, tasaiselle ja palamattomalle alustalle tuulensuojaiseen paikkaan. Varmista, että turvallisuusväli kaikkeen palavaan on riittävän suuri. Älä koskaan jätä päällä olevaa grilliä vartioimatta. Suojaa kaasupullo suoralta auringonvalolta ja muilta lämmönlähteiltä (max 50°).

Älä liikuta lämmintä tai sytytettyä olevaa grilliä.

Sijoita kaasupullo grillin viereen siten, että kaasuletku ei koske mihinkään kuumaan grillin osaan eikä ole taipunut tai jännittynyt.

Kaasupulloa ei saa pitää grillin/polttimien alapuolella kun grilli on käytössä!

## Grillin säilyttäminen

Kun et käytä grilliä suojaa se hankkimallasi suojapeitolla/hupulla. Grilliä on hyvä säilyttää, mikäli mahdollista, katoksen alla. On tärkeää suojata grilli sekä kylmältä että kosteudelta. Mikäli asut rannikolla lähellä merta suosittelimme säilyttämään grilliä sisätiloissa, sillä meri-ilma saattaa ruostuttaa joitakin grillin osia.

Kun grilli varastoidaan kauden jälkeen on huomioitava seuraavaa:

- 1: Anna grillin jäähtyä kokonaan.
- 2: Irrota kaasuletku ja kaasupullo.
- 3: Puhdista grilli mahdollisimman huolellisesti.
4. Varastoi grilli niin että se pysyy kuivana ja suojaa se pakkaselta.
5. Katso ettei kaasuletku ole jäänyt taiteelle tai puristukseen.
- 6: Säilytä kokoamisohjeet yhdessä grillin kanssa.
- 7: Puhdista ritilät ja polttimet. Voitele nämä käyttäen runsaasti ruokaöljyä tai suolatonta silavaa ennen talvisäilytystä (katso kohtaa hoito/puhdistus).

## 9.: Kaasupullon liittämisen

Grillin käyttöönottamiseen tarvitsee seuraavat tarvikkeet:

- Kaasupullo P5, P11. Näitä myyvät ja vaihtavat taas täysiksi huoltoasemat ja kaasuliikkeet.

- Kaasuletkun ja 30 mbar matalapainesäätimen

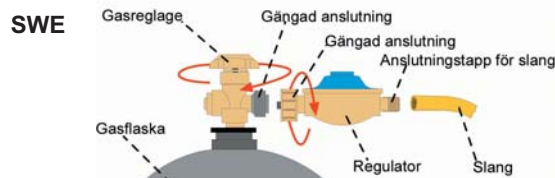
Kotitalouslaitteiden käyttöpaine on 30 mbar. Muuta käyttöpainetta ei saa käyttää. Mikäli kaasuletku vahingoittuu, vaihda se uuteen! Vuotavaa letkua ei saa käyttää!



LANDMANN®

### Matalapainesäätimen asennus:

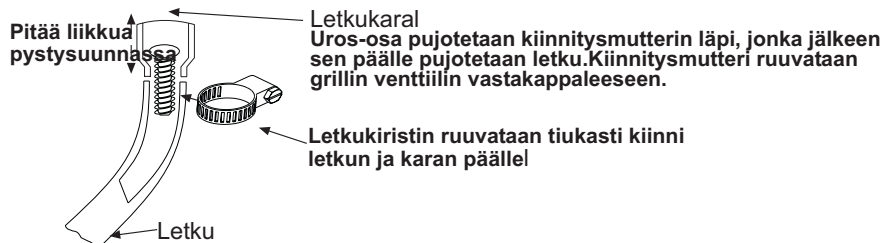
- 1: Tarkista kaasupullon venttiin tiiviste. Tee tämä joka kerta vaihtaessasi kaasupulloa. Lisätiivisteiden käyttö on kielletty!
- 2: Sulje säädin painamalla punainen liekin kuva alaspäin. Kohota säätimen musta lukkorengas yläasentoon ja paina säädin pullon venttiin päälle. Vapauta otteesi lukkorengasta ja paina sitä peukaloilla alaspäin. Kun säädin on lukittu pulloventtiin kuuluu vaimea napsahdus. Erillisiä työkaluja ei tarvita ja ne voivat lisäksi vahingoittaa kaasupullon tiivistettä.
- 3: Tarkista, että kaikki kaasuliitännät ovat kunnolla kiristetty ja varmista letkun tiiviyys. Tee tämä tarkistus joka kerta aloittaessasi grillauksen.
- 4: Letkun ja liitäntöjen tiiviyys voidaan tarkistaa levittämällä saippualliuosta kaikkiin liitäntöihin. Saippualliuostesta ei saa tehdä grillin ollessa sytytetty.
- 5: Mikäli jonkin liitännän kohdalla muodostuu kuplia ei liitäntä ole tiivis. Sulje kaasunsyöttö ja korjaa vuoto tai vaihda vaurioitunut osa.



DK  
NO  
FIN



(Jos letkua ei ole esiasennettu on mukana letkukara. Letku pujotetaan karan päälle. Letkun toinen pää pujotetaan paineensäätimen liitosputken päälle. Kiristä letku tiiviiksi mukana olevilla letkukiristimillä.)





LANDMANN®

### 8.: Kaasupullon säilytys

Asuinhuoneistossa ja maanpäällisessä autotallissa nestekaasua saa säilyttää enintään 25 kg (esim. kaksi 11 kg pulloa). Suurin sallittu pullokoko on 11 kg.

Nestekaasupulloa ei saa säilyttää ullakolla, kellarissa eikä maanalaisissa tiloissa. Nestekaasua ei myöskään saa säilyttää matkailuvaunujen, veneiden, sosiaalilavaunujen tai vastaavien sisällä samassa tilassa, jossa yöpyy ihmisiä.

Varastoi pullo aina pystyasennossa paikkaan, jossa se ei pääse kuumenemaan eikä ole alttiina mekaaniselle vahingoittumiselle.

Tarkista ennen grillin käyttöönottoa, että grillin kaasua johtavat osat eivät ole tukossa, koska silloin kaasunsyöttö voi estyä.

### 9.: Käyttöohjeita

Käytä LANDMANN – Kaasugrilliäsi vasta kun olet tarkistanut kaikkien kaasujohtavien osien tiiviyn. Sytyttäessäsi grilliä älä kumarru grillauspinnan yläpuolelle. Sytytä grilli turvallisesti seuraavalla tavalla:

- 1.: Avaa grillin kansi ja pidä se avattuna koko sytytyksen ajan.
- 2.: Avaa kaasupullon venttiili.
- 3.: Grillin polttimet sytytetään painamalla etupanelissa oleva säädinnappi pohjaan ja hitaasti kääntämällä nuppia samalla vastapäivään max asentoon. Automaattinen sytytin sytyttää nyt polttimen kipinällä. MAX ja MIN asentojen välillä säädin liikkuu ilman, että sitä tarvitsee painaa alas.
- 4.: Mikäli poltin ei ole syttynyt noin 5 sekunnin sisällä ensimmäisestä sytytysyrityksestä; sulje kaasunsyöttö, anna kaasun haihtua ja odota noin 3 minuuttia ennenkuin yrität uudelleen sytyttämistä.
- 5.: Kaikki polttimet sytytetään vastaavalla tavalla.
- 6.: Polttimen liekit lämmittävät lämmönjakolevyn ja sen jälkeen grillausritilän ja parilalevyn. Lämmönjakolevy jakaa lämmön tasaisesti grillausritilälle ja suojaa polttimia tippuvalta rasvalta ja marinadilta. Lämmönjakolevyä suositellaan käytettäväksi pitkää kypsymisaikaa vaativan grillauksen yhteydessä. Muulloin levyn käyttö on turhaa, tuhlaa vain kaasua.
- 7.: Kun lopetat grillauksen sulje kaasupullon venttiili estääksesi kaasuntulon polttimoihin (säätimissä olevan valkoisen pisteen tulee osoittaa "kello 12.00 :ta".)

Muuta huomioitavaa:

- Esilämmitä grilli kansi avoinna max teholla noin 5 minuuttia. Kun otat grillin käyttöön ensimmäisen kerran anna grillin palaa max teholla noin 10 minuuttia kansi kiinni polttaaksesi tehdasrasvan pois. Älä jätä grilliä vartioimatta.



LANDMANN®

- Käytä palamattomia suojakäsineitä kun kosket kanteen tai rutilöihin.
- Voitele grillausrutilä ja parila ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla ennen käyttöä. Näin grillattava ruoka ei tartu kiinni rutilään ja se on helpompi pitää puhtaana.

## 12.: Kaasugrillin puhdistaminen

ÄLÄ KÄYTÄ MITÄÄN SUIHKEMUODOSSA OLEVIA PUHDISTUS- TAI KIILOTUSAINOJA KAASUGRILLIN, VALURAUTARITILÄN/PARILAN TAI POLTTIMIEN PUHDISTAMISEEN. AEROSOLITUOTTEET VOIVAT SYNNYTTÄÄ KUUMILLA PINNOILLA SYÖVYTTÄVIÄ KAASUJA, JOTKA VAHINGOITTAVAT GRILLIÄ. ÄLÄ MYÖSKÄÄN KÄYTÄ SYÖVYTTÄVIÄ PUHDISTUSAINOJA, SILLÄ NIISTÄ VOI OLLA ENEMMÄN HAITTAA KUIN HYÖTYÄ.

Valurautarutilä ja parilalevy

Kun lopetat grillaamisen anna grillin palaa vielä muutaman minuutin ajan "MAX" asennossa kansi avoinna. Sulje sitten kaasunsyöttö ja kun grilli on jäähtynyt puhdista ruuantähteet puulastalla tai pehmeällä grilliharjalla ja voitele rutilä ja parila ruokaöljyllä, jotta ne eivät ruostu. Rutilän ja parilan voi silloin tällöin pestä runsaalla lämpimällä vedellä, jonka jälkeen ne kuivataan huolellisesti ja voidellaan joko ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla.

(Emaloidut valurautarutilät ja -parilalevyt, joita löytyy lisävarusteina, puhdistetaan esim. teräsvillalla tai astianpesukoneessa.) Rutilä ja parilalevy säilytetään talven yli hyvin voideltuina sisätiloissa. VOITELE AINA RITILÄ RUOKAÖLJYLLÄ TAI SUOLATTOMALLA SILAVALLA ENNEN RUUAN VALMISTAMISTA.

### Grillirunko

Puhdista rasva säännöllisesti pois grillin sisäpuolelta muovi- tai puulastalla. Grillin sisäpinnan perusteellisempaan puhdistukseen voit käyttää sientä tai pehmeää rättiä ja lämmintä astianpesuluosta. Ota rutilä/parila ja polttimet pois ennen puhdistusta. Varmista etteivät venttiilit pääse kastumaan. Ne voi peittää esim. foliolla pesun ajaksi.

HUOM: Jos grilli on hyvin rasvainen/likainen voi rasva syttyä palamaan. Marinadit ja rasva syövyttävät grilliä.

### Valurautapolttimet

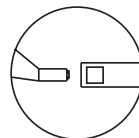
Saadaksesi ylimääräisen öljyn ja rasvan pois polttimoista kuumenna poltinta ja puhdista se teräsharjalla. Vältä polttimen raapimista. Lopuksi voitele poltin kevyesti ruokaöljyllä, jotta se ei kuivuisi kokonaan. Polttimen aukkojen puhdistamiseen voidaan käyttää piipunrassia tai vastaavaa. KÄYTÄ SUOJAKÄSINEITÄ KUN KÄSITTELET KUUMIA OSIA VÄLTÄÄKSESI PALOVAMMOJA.

Kun panet polttimet uudelleen paikoilleen puhdistamisen jälkeen varmista että polttimen aukko on tarkasti venttiilin suuttimen ympärillä.

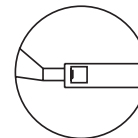
Polttin on löysästi suuttimen ympärillä. Älä tiivistä liitosta. Polttimet kiinnitetään takaa sokalla.

Polttimen juuressa olevia ilmanottoaukkoja ei saa peittää, sillä palaakseen kaasu tarvitsee happea.

Venttiilin suuttimen tulee olla polttimen sisällä noin 3-5mm.



8



4



**LANDMANN®**

Grillauskauden alkaessa on suositeltavaa puhdistaa polttimen aukot ja tarvittaessa porata ne 2 mm poranterällä. Pese kaikki polttimet runsaalla lämpimällä vedellä ja anna niiden kuivua kokonaan (tarvittaessa uunissa). Voitele sen jälkeen polttimet runsaalla ruokaöljyllä, anna ruokaöljyn imeytyä noin 30 min. ja kuivaa sen jälkeen ylimääräinen öljy pois. Poltin on loppuunkäytetty ja vaihdettava uuteen kun poltin vuotaa kaasua. Yllä kuvatut toimenpiteet on myös hyvä toistaa kauden lopulla. Säilytä polttimoita ja ritiloita mielummin sisätiloissa hyvin rasvattuna grillauskauden loputtua.

### **Rasvankeräyspelti**

Tarkista säännöllisesti, että hiekka on kuivaa ja puhdasta ja vaihda se tarvittaessa (käytä mieluiten hienojakoista hiekkaa).

**OLE TARKKANA SILLÄ RASVA JA ÖLJY SYTTYVÄT HELPOSTI PALAMAAN.** (Mikäli näin käy sammuta palo tukahduttamalla).

## **11.: Kaasugrillin huolto**

### **Kaasupullo**

Aina kun viet kaasupullon täytettäväksi tarkista, että uuden kaasupullon tiiviste on ehyt.

### **Letku ja paineensäädin**

Letku ja paineensäädin pitää tarkistaa joka kerta kun käytät grilliä. Tarkista, letkunkiristimien ja liitosten tiiviys. Vahingoittuneet osat tulee vaihtaa heti. Tarkista myös, että paineensäätimen tiivisteessä ei näy halkeamia tai muita vikoja. Vaihda vioittunut säädin uuteen.

### **Polttimet**

Mikäli et ole käyttänyt grilliä vähään aikaan tarkista, ettei polttimoiden reiissä ole tukoksia. Esimerkiksi kuolleet hyönteiset ja hämähäkit saattavat estää kaasun virtaamisen. Tällaiset tukokset voivat aiheuttaa liekkien ulostyöntymisen polttimonputkien sivussa olevista ilma-aukoista ja vahingoittaa grilliä ja venttiilejä. Puhdistuksen voi tehdä piipunrassilla, pulloharjalla tai vastaavalla.

Varmista, että polttimet asettuvat oikein suuttimen ympärille kun laitat ne uudelleen paikoilleen. Mikäli polttimet eivät ole kunnolla paikoillaan, älä käytä grilliä jottei aiheudu vahinkoja. Polttimen juuressa olevia ilmanottoaukkoja ei saa peittää, sillä palaakseen kaasu tarvitsee happea.



**LANDMANN®**

## **12.: Takuu**

Landmann grillien takuu on yksi vuosi ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa tuotantovirheet ja mahdollisesti puuttuvat osat, jotka korvataan. Takuu ei kata käyttöosien kuten polttimien tai ritilöiden vaihtoja. Takuu ei kata kuljetus-, tai kokoamiskuluja, normaalista kulumisesta tai virheellisestä asennuksesta johtuvia vaurioita. Takuu ei ole voimassa jos grilliin on tehty omia asennuksia tai muutoksia. **Takuu ei kata korkeapainesäätimen aiheuttamia vahinkoja.** Takuehtomme eivät poissulje kuluttajasuojalain ehtoja. Mikäli huolimatta huolellisesta valmistuksesta, kontrollista, pakkaamisesta ja kuljetuksesta tämä tuote ei ole täydellinen tai ei muuten vastaa odotuksianne, pyydämme teitä lähettämään tämän alkuperäisohjeen meille kommenteinne: Kiitos, että olette valinneet LANDMANN-tuotteen!



### **SVERIGE**

**Landmann Skandnavia AB**  
**Storgatan 70**  
**568 32 Skillngeryd**  
**Tel: +46 - 370 - 693580**  
**Fax: +46 - 370- 49580**

### **FINLAND**

**Landmann Finland Oy**  
**Laulukuja 4A**  
**PO. Box 1**  
**SF-00421 Helsinki**  
**Tele: +358 - 947 709 30**  
**Fax: +358 - 947 709 350**

### **NORGE**

**Landmann Norge A/S**  
**Haraldrudveien 1-3**  
**N-0581 Oslo**  
**Tele: +47 - 23374600**  
**Fax: +47 - 22640120**

### **DANMARK**

**Landmann Danmark A/S**  
**Hvidsværmevej 147**  
**DK-2610 Rødovre**  
**Tele: +45 - 5944 7414**  
**Fax: +45 - 5944 7441**