

12281 FIN 12/04 AM



**LANDMANN®**

# Kokoamis- ja käyttöohjeet kaasugrillille 12281



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 / Räjätyskuva
- 5.: Grillin kokoaminen
- 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 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:	Propani
Kaasupullo:	5 - 11 kg
Liitäntäpaine:	30 mbar
Kulutus:	0,87 kg / h
Teho:	n. 11 kW
Paino:	n. 30 kg
Mitat (n.):	L 100 cm, S 46 cm, K 103 cm
Grillausala n:	48 x 48 cm
Poltin:	2 kpl.
Sytytys:	Integroitu sytytys

5 kg kaasupullon sisällön palamisaika on noin 6-8 tuntia täydellä teholla.



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



LANDMANN®

## 2.: Grillin käyttö

Kaasupoltin sytytetään siten, että vasen säädinnappi painetaan pohjaan ja samalla käännetään vastapäivään. (katso kohta 9. Grillin sytyttäminen)

Grillin esilämmitysaika on lyhyt. Voit aloittaa grillaamisen noin 5 minuutin kuluttua.

Tällä grillillä voit grillata, paistaa, hauduttaa ja pitää ruuan lämpimänä.

## 3.: Kokoamisohjeita

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.



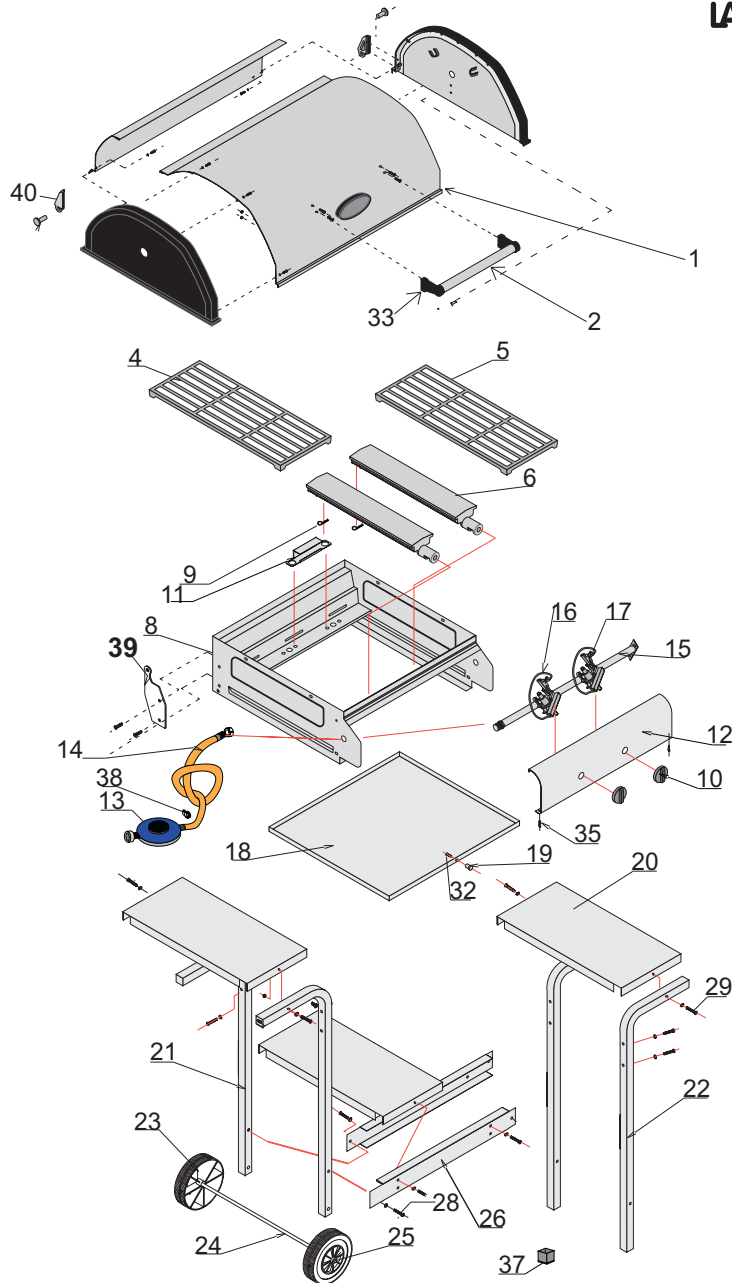
LANDMANN®

#### 4. OSALUETTELO/ RÄJÄYTYSKUVA

1.	KANSI	1
2.	KAHVA, PUTKIOSA	1
3.	KANNEN KAHVA	1
4.	GRILLAUSRITILÄ	1
5.	GRILLAUSRITILÄ	1
6.	POLTIN	2
8.	gRILLIN RUNKO	1
9.	HIUSNEULASOKKA	2
10.	SÄÄDIN	2
11.	KAASUNOHJAIN	1
12.	ETUPANEELI	1
13.	PAINEENSÄÄDIN (EI SUOMESSA)	
14.	LETKU	1
15.	VENTTIILIPUTKI	1
16.	SYTYTSVENTTIILI	1
17.	VENTTIILI	1
18.	RASVAPELTI	1
19.	RASVAPELLIN NUPPI	1
20.	HYLLY	3
21.	PYÖRÄNPUOLEINEN JALKA	2
22.	PITKÄ JALKA	2
23.	PYÖRÄ	2
24.	PYÖRÄNAKSELI	1
25.	LUKKOMUTTERI	2
26.	TUKILEVY	2
27.	MUTTERI M6	2
28.	RUUVI M6X35	16
29.	RUUVI M6X15	2
30.	MUTTERI M6	21
31.	PRIKKA Ø6	21
32.	RUUVI M5X6	1
33.	KAHVAN MUOVIKIINNIKE	2
34.	RUUVI M6X12	2
35.	RUUVI Ø4X10	2
37.	MUOVISUOJUS	4
38.	LETKUKIRISTIN	2
39.	SARANA, ISO	2
40.	SARANA, PIENI	2



LANDMANN®





LANDMANN®

## 5.: Grillin kokoaminen

1.: Näin kokoat grilliosan ja vaunun. Aseta grilli ylösalaisin tasaiselle alustalle ja kiinnitä pyörien jalat (21) vasemmalle sivulle (kaasuliittimen puolelle) pitkillä ruuveilla ja muttereilla. Älä kiristä vielä lopullisesti. Kiinnitä jalat grillin toiselle puolelle. Kiinnitä seuraavaksi sivuhyllyt. Kiinnitä alatukilevyt jalkoihin ja aseta alahyllylevyt niiden päälle. Aseta akseli pyöräjalkojen reikiin. Aseta pyörät paikoilleen ja lukitse ne muttereilla. Lopuksi aseta varoen pyörän suojakapselit paikoilleen. Nyt voit kiristää kaikki mutterit. Aseta muovitulpat jalkojen päihin. Käännä grilli oikeinpäin.

2.: Asenna sen jälkeen polttimet, kaasunohjauspelti (polttimoiden väliin) siten, että pellissä olevat reiät asettuvat rungossa oleviin kohoamiin. Polttimet asetetaan paikoilleen siten, että polttimen etuosan aukko osuu venttiilin kaasusuuttimeen (16,17), ja polttimien takaosassa oleva kiinnitystappi laskeutuu grillirungon takaosassa olevaan aukkoon. Polttimet kiinnitetään hiusneulasokilla grillin runkoon. HUOM: Polttimien tulee maata vapaasti kaasusuuttimien kannattamina - liitosta ei saa tiivistää.

Kiinnitä rasvapellin nuppi ruuvilla, ja työnnä rasvankeräyspelti paikoilleen etupaneelin alla oleviin kannattimiin (10). Ennen grillaamisen aloittamista laita rasvankeräyspellille pellin kokoinen pala alumiinifoliota helpottaaksesi grillin puhtaanapitoa. Levitä alumiinifolion päälle ohut kerros hiekkaa tai muuta rasvaa keräävää palamatonta materiaalia. Hiekan hyöty on siinä, että se levittää rasvan tasaisesti foliolle ja estää rasvan syttymisen. Vaihda alumiinifolio ja hiekka säännöllisesti, esimerkiksi kymmenen grillauskerran jälkeen. Mikäli rasvaa on valunut paljon, joutuu hiekan vaihtamaan jo aiemmin!

**ÄLÄ KÄYTÄ SAHANPURUA TAI MUUTA PALAVAA MATERIAALIA RASVAPELLIN TÄYTTEENÄ.** Varmista, että rasvankeräyspelti on aina kunnolla paikoillaan ja työnnettynä perille asti.

3.: Valurautaisen ritilän/parilan asentaminen.

Laita ritilä ja paistolevy grilliin. Ennen käyttöönottoa pese ritilä ja paistolevy runsaalla kuumalla vedellä ja sen jälkeen kuivaa hyvin ja voitele joko ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla. Ritilän ja parilan säännöllinen käsittely rasvalla pidentää niiden käyttöikä ja estää ruostumisen.

4. Kiinnitä ensin kahva ja kahvanpidikkeet kanteen. HUOM!!!! KAHVAN KIINNITYSRUUVIEN KANTA ASETETAAN KAHVANPIDIKKEEN (PAKELIITTI) SISÄLLE JA KIINNITETÄÄN MUTTERILLA KANNEN SISÄPUOLELTA. Jos ruuvit laittaa toisinpäin saattavat kahvanpidikkeet rikkoutua. Kiinnitä isot alasaranat grillinalustaan ja aseta sen jälkeen kupu paikoilleen ja pujota saranatappi ylä- ja alasaranoiden läpi ja kiinnitä sokalla.



LANDMANN®

## 6.: 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.

Kaasupullo sijoita 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 suosittelomme säilyttämään grilliä sisätiloissa, sillä meri-ilmastosta 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).

## 7.: Kaasupullon liittämisen

Grillin käyttöönottamiseen tarvitsee seuraavat tarvikkeet:

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

- Kaasuletkun ja 30 mbar matalapainesäätimen

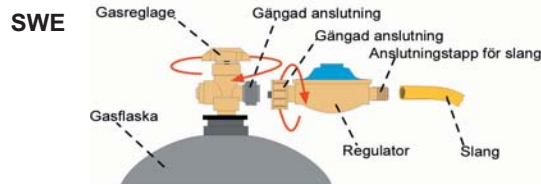
Kotitalouslaitteiden käyttöpaine on 30mbar. Muuta käyttöpainetta ei saa käyttää. Mikäli kaasuletku vahingoittuu, vaihda se uuteen! Vuotavaa letkua ei saa käyttää!



LANDMANN®

### Matalapainesäätimen asennus:

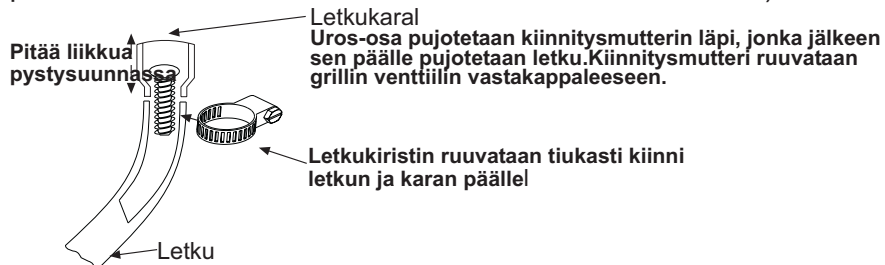
- 1: Tarkista kaasupullon venttiin tiiviste. Tee tämä joka kerta vaihtaessasi kaasupulloa. Lisätiivisteiden käyttö on kielletty!
- 2: Sulje säädin painamalla punainen liekin kuva alaspäin. Kohota säätimen musta lukkorengas yläasentoon ja paina säädin pullon venttiin päälle. Vapauta otteesi lukkorenkasta 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.: Grillin sytyttäminen

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 sytyttäminen aloitetaan vasemmasta polttimesta painamalla etupanelissa oleva vasen säädinnappi pohjaan ja hitaasti kääntämällä nappia 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.: Toiset polttimet sytytetään vastaavalla tavalla vasemmalta oikealle. Koska vain vasemmanpuoleisessa venttiilissä on sytytin, niin oikeanpuoleiset eivät lyö kipinää. Kaasu ohjautuu automaattisesti jo sytytetystä vasemmasta polttimesta oikeanpuoleisiin polttimiin kaasunohjauspellin ja kaasuputken kautta.
- 6.: Kun lopetat grillauksen sulje kaasupullon venttiili estääksesi kaasuntulon polttimoihin (säätimissä olevan valkoisen pisteen tulee osoittaa "kello 12.00 :ta".)



LANDMANN®

Muuta huomioitavaa:

- Esilämmitä grilli aina sadekansi avoinna max teholla noin 5 minuuttia. Kun otat grillin käyttöön ensimmäisen kerran anna grillin palaa max teholla noin 10 minuuttia polttaksesi tehdasrasvan pois.
- Käytä palamattomia suojakäsineitä kun kosket kanteen tai ritilöihin.
- Voitele grillausritilä ja parila ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla ennen käyttöä. Näin grillattava ruoka ei tartu kiinni ritilään ja se on helpompi pitää puhtaana.

### **10.: Kaasugrillin puhdistaminen**

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

#### **Valurautaritilä 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 ritilä ja parila ruokaöljyllä, jotta ne eivät ruostu. Ritilän ja parilan voi silloin tällöin pestä runsaalla lämpimällä vedellä, jonka jälkeen ne kuivataan huolellisesti ja voidellaan joko ruokaöljyllä tai suolattomalla silavalla.

(Emaloidut valurautaritilät ja -parilalevyt, joita löytyy lisävarusteina, puhdistetaan esim. teräsvillalla tai astianpesukoneessa.) Ritilä ja parilalevy säilytetään talven yli hyvin voideltuina sisätiloissa.

#### **Grillirunko**

Puhdista rasva säännöllisesti pois grillin sisäpuolelta muovi- tai puulastalla. Grillin sisäpinnan perusteellisempaan puhdistukseen voit käyttää sientä tai pehmeää rättiä ja lämmintä astianpesuluosta. Ota ritilä/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. (jatkuu seuraavalla sivulla)



**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 ritilöitä 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 huoltaminen**

### **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 kokamiskuluja, 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.** Takuuehtomme 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 Skandinavla AB  
Storgatan 70  
568 32 Skillingaryd  
Tel: +46 - 370 - 693580  
Fax: +46 - 370- 49580*

### SUOMI

*Landmann Finland Oy  
Laulukuja 4  
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*

Käykää sivuillamme [www.landmann.se](http://www.landmann.se) katsomassa uutuuksia ja tarvikkeita jne.