



Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank, dass du dich für einen Gasgrill 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 dem Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung.

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

TRITON 3.1 maxx

INHALT

Technische Daten	2
Lieferumfang	2
Geräteübersicht	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Sicherheitshinweise	3
Anforderungen an die gasführenden Komponenten	4
Hinweise zur Montage	5
Batterie in die elektrische Zündung einsetzen	5
Gasflasche anschließen	5
Dichtigkeitsprüfung	6
Benutzung	6
Grilltipps	7
Reinigung und Wartung	7
Aufbewahrung	9
Batterie der LED-Beleuchtung wechseln	9
Problembehebung	9
EG-Konformitätserklärung	10
Entsorgung	10

WARNUNG:

- Nur im Freien verwenden.
- Die Montage- und Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes lesen.
- **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Keine Veränderungen am Gerät vornehmen.

DIESE MONTAGE- UND GEBRAUCHS- ANLEITUNG VOR INBETRIEBNAHME LESEN!

Ein Nichtbeachten der aufgeführten Sicherheitshinweise, Vorsichtsmaßnahmen und Arbeitsschritte kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

Bewahre diese Montage- und Gebrauchsanleitung für spätere Fragen und weitere Nutzer auf. Sie gehört zum Gerät. 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. Lies die dazugehörigen Sicherheitshinweise aufmerksam und befolge sie.



Ergänzende Informationen



Montage- und Gebrauchsanleitung vor Benutzung lesen!



Für Lebensmittel geeignet.



Gleichstrom

Weitere Erläuterungen

Legendennummern werden folgendermaßen dargestellt: **(1)**
Bildverweise werden folgendermaßen dargestellt: **(Bild A)**

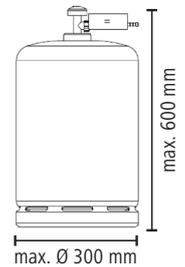
TECHNISCHE DATEN



PIN: 2531CU-0061

Gerätebezeichnung:	Gasgrill „TRITON 3.1 maxX“			
Modellnummer:	12948			
Land:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI
Gaskategorie:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)
Gasart:	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Gemisch	G30 (Butan) G31 (Propan)
Gasdruck in mbar:	30	37	50	28–30 37
Verbrauch:	G30: 1033 g/h G31: 1015 g/h	G30: 1033 g/h G31: 1015 g/h	G30: 1033 g/h G31: 1015 g/h	1033 g/h 1015 g/h
Ø Düse Hauptbrenner:	0,92 mm	0,85 mm	0,79 mm	0,92 mm 0,92 mm
Ø Düse Seitenbrenner:	0,94 mm	0,88 mm	0,83 mm	0,94 mm 0,94 mm
Wärmeleistung:	14,2 kW (3 x 3,5 kW Hauptbrenner + 1 x 3,7 kW Seitenbrenner)			
Zündung:	1,5 V-Batterie (AA)			
Druckminderer:	nach EN 16129; Die nationalen Bestimmungen sind einzuhalten.			
Gasschlauch:	nach EN 16436-1; max. 1,5 m; Die nationalen Vorschriften zur maximalen Verwendbarkeitsdauer sind zu beachten.			
Abmessungen (L x H x B):	Grill: ca. 140 x 120 x 57 cm			
Gewicht:	ca. 49,3 kg			
Gasflasche:	Handelsübliche Gasflasche, Abmessungen siehe nebenstehende Abbildung.			
ID Montage- und Gebrauchsanleitung:	Z 15348 M LM DeEn V3 1224 as			
Hersteller:	LANDMANN Germany GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland			

Hergestellt in China.



LIEFERUMFANG

(Bild A, siehe Ausklappseite)

Pos.	Bezeichnung	Anz.
1	Grilleinheit (vormontiert)	1
2	Reglerknopf	4
3	Deckelgriff	1
4	Gasanschluss (vormontiert)	1
5	Gasschlauch (in einigen Ländern nicht im Lieferumfang)	1
6	Druckminderer (in einigen Ländern nicht im Lieferumfang)	1
7	Seitenbrenner-Grillrost	1
8	Seitentisch links	1
9	Seitenbrenner (Infrarot)	1
10	Fettauffangtopf-Halter	1
11	Seitenbrenner-Fettauffangtopf	1
12	Seitentischblende	1
13	Seitenbrennerblende	1
14	Reglerknopf-Ring	1
15	Seitenwand links	1
16	Winkelbeschlag links	1
17	Winkelbeschlag rechts	1
18	Seitenwand rechts	1
19	Feststellbare Rolle	4
20	Bodenplatte	1
21	Unterschrankblende	1
22	Unterschranktür rechts	1
23	Unterschranktür links	1
24	Türgriff	2
25	Querstrebe	1
26	Rückwand	1
27	Fettauffangschale	1

Pos.	Bezeichnung	Anz.
28	Fettauffangblech	1
29	Brennerabdeckung	3
30	Seitlicher Grillrost	2
31	Mittlerer Grillrost	1
32	Warmhalterost	1
33	Grillrostheber	1

Montagematerial:

A	Bezeichnung	Anz.
A	Schraube, M4 x 10 mm	18
B	Schraube, M6 x 12 mm	22
C	Schraube, M5 x 10 mm	6
D	Schraube, M4 x 6 mm	2
E	Unterlegscheibe	2
	1,5 V-Batterie (AA) für die elektrische Zündung	1
	Montage- und Gebrauchsanleitung	1
	Anleitung zum Druckminderer	1

Du benötigst noch:

- LP-Gasflasche (siehe Kapitel „Technische Daten“), 1 x
 - Werkzeug für die Montage
- Diese sind nicht im Lieferumfang enthalten.

BEACHT!

- Überprüfe den Lieferumfang auf Vollständigkeit und die Bestandteile auf Transportschäden. Sollten Teile fehlen oder beschädigt sein, wende dich an den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung). Kleinere technische Änderungen, z. B. in Bezug auf das Montagematerial, behalten wir uns vor.
- Entferne eventuelle Folien, Aufkleber oder Transportschutz vom Gerät, jedoch **niemals das Typenschild und eventuelle Warnhinweise!**

GERÄTEÜBERSICHT

(Bild B)

- 34 Deckelthermometer
- 35 Deckel
- 36 Zündknopf
- 37 Reglerknopf Seitenbrenner
- 38 Unterschrank
- 39 Reglerknopf Hauptbrenner

BESTIMMUNGSGEMÄSSER GEBRAUCH

- Dieser Gasgrill ist zum Zubereiten von grillbaren Lebensmitteln konzipiert. Er wird mit Flüssiggas betrieben und ist zur Verwendung im Freien bestimmt.
- Der Grill und die Gasflasche müssen gemäß den geltenden Vorschriften verwendet und gelagert werden.
- Der Grill ist für den privaten Gebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Eine andere Verwendung ist nicht zulässig. Dies gilt insbesondere für folgende vorhersehbare Fehlanwendungen:
 - Betreibe den Grill nicht mit Holz, Holzkohle oder sonstigem Brennmaterial, das nicht Flüssiggas (Propan/Butan) ist.
 - Schließe den Grill niemals an das Erdgasnetz (Stadtgasnetz) an! Die Ventile und Düsen sind ausschließlich für Flüssiggasflaschen ausgelegt.
 - Verwende den Grill nicht als Heizung.
 - Verwende den Grill nicht zum Erhitzen von anderen Stoffen und Materialien als Lebensmitteln.
 - Benutze den Grill niemals als Einbaugerät.
- Nutze den Grill ausschließlich für den angegebenen Zweck und nur wie in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können eine Beeinträchtigung der Funktion oder Sach- sowie Personenschäden zur Folge haben.
- 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 Grill und Zubehör.

SICHERHEITSHINWEISE



Verletzungsrisiken

- Der Grill ist nicht dafür bestimmt, von Kindern und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Grill spielen. Stelle sicher, dass Kinder keinen unbeaufsichtigten Zugang zum Grill haben, auch wenn er ausgeschaltet ist. Falsche Benutzung kann gefährlich sein.
- **ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten!** Lasse den Grill niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb oder noch heiß ist. Passe insbesondere auf, 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.
- Trage Grillhandschuhe, die nach der Verordnung (EU) 2016/425 für persönliche Schutzausrüstung gemäß DIN EN 407 (Hitzeschutzkategorie II) geprüft sind.
- Berühre während und nach der Benutzung des Grills keine aufgeheizten Teile! Berühre ausschließlich die Griffe und Regler während der Grill in Betrieb ist oder unmittelbar nach dem Ausschalten. Warte, bis sich der Grill abgekühlt hat, bevor er transportiert, gereinigt oder verstaut wird.
- **Den Grill während des Betriebes nicht bewegen!**

- Das Konsumieren von Alkohol oder Drogen kann sich negativ auf die Fähigkeit auswirken, den Grill ordnungsgemäß und sicher zu montieren, zu bewegen, zu lagern oder zu bedienen.



Risiken von Ersticken, Brand und Explosion

Gas ist sehr leicht entzündlich und verbrennt explosionsartig. Es kann zu schweren Personen- oder Sachschäden kommen, wenn sich ausströmendes Gas unkontrolliert entzündet.

Flüssiggas ist schwerer als Sauerstoff. Es lagert sich daher am Boden ab und verdrängt dort den Sauerstoff. Wenn sich eine entsprechende Gaskonzentration bildet (z. B. bei einer beschädigten Gasflasche), kann es zur Erstickung infolge von Sauerstoffmangel kommen.

- Verwende ausschließlich die in dieser Montage- und Gebrauchsanleitung angegebenen Gasarten, Gasflaschen, Druckminderer und Gasschläuche (siehe Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“).
- Benutze den Grill nur oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) .
- **Nur im Freien verwenden.** Betreibe den Grill nicht in Gebäuden, Garagen, überdachten Durchgängen, Zelten, in anderen geschlossenen Bereichen, unter Markisen oder brennbaren Konstruktionen.
- Benutze den Grill nicht in oder auf einem Fahrzeug. Dies betrifft auch Wohnmobile, Wohnwagen und Boote.
- Verwende den Grill nicht, wenn sich in der Luft bzw. Umgebung leichtentzündliche oder explosive Substanzen befinden. Lagere keinen Kraftstoff oder andere entflammable Dämpfe oder Flüssigkeiten in der Nähe des Grills und verwende derartige Stoffe nicht mit dem Grill. Sprühe keine Sprays in der Nähe des Grills.
- Verwende den Grill niemals ohne einen Druckminderer (siehe Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“ – „Druckminderer“)!
- Stelle sicher, dass der Druckminderer ordnungsgemäß abgeschlossen und funktionsfähig ist sowie keine Beschädigungen aufweist.
- Führe nach jedem Anschließen der Gasflasche oder wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, eine Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). **Bei einem Gasleck darf der Grill nicht benutzt werden.**
- **Dieses Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.** Es besteht Gefahr von Feuer. Folgende Mindestabstände zu brennbaren Materialien müssen eingehalten werden: 2 m oberhalb und 1 m seitlich des Grills. Der Abstand zu schwer entflammbaren Materialien, z. B. Hauswänden, muss mindestens 0,6 m betragen. Auch im Unterschrank dürfen während des Betriebs weder die Wetterschutzhaube noch sonstige brennbare Materialien gelagert werden.
- In der Nähe des Grills dürfen sich beim Anschließen der Gasflasche keine Zündquellen befinden.
- Verschließe niemals die Belüftungsöffnungen der Grilleinheit sowie des Gasflaschenaufstellraumes und stelle sicher, dass sie stets frei sind.
- Decke keine Öffnungen des Grills ab und stelle sicher, dass sie nicht verstopft sind, bevor der Grill in Betrieb genommen wird. Wie die meisten Geräte, die im Freien verwendet werden, ist der Grill ein möglicher Unterschlupf für Spinnen und Insekten. Verstopfungen der gasführenden Komponenten können den Gasfluss behindern, was die Leistung vermindern oder sogar einen gefährlichen Flammenrückschlag zur Folge haben kann. Entferne Verstopfungen wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.
- Lasse den Grill nie unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist. Sollte eine Flamme erlöschen, zünde sie sofort erneut oder schließe die Gasflasche.

- Schließe bei Gasgeruch die Gaszufuhr an der Gasflasche und lösche alle Flammen. Schalte keine elektrischen Geräte ein. Ermittle und behebe vor erneuter Inbetriebnahme des Grills die Ursache des Gasaustritts.
- Achte darauf, dass öl- und fettreiche Speisen nicht überhitzt werden. Stelle keine mit Öl gefüllten Gefäße auf den Grill.
- Lösche einen Fettbrand nicht mit Wasser! Schließe sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche. Schalte sofort sämtliche Brenner aus und lasse den Deckel geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- **Schließe nach Gebrauch sofort die Gaszufuhr an der Gasflasche.**
- Decke den Grill nicht ab, solange er heiß ist.
- **Keine Veränderungen am Gerät vornehmen!** Jede Änderung des Gerätes kann gefährlich sein.
- **An Bauteilen, die vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelt wurden, dürfen keine Manipulationen vorgenommen werden.**
- **Reparaturen dürfen ausschließlich vom Hersteller bzw. Kundenservice durchgeführt werden**, um Gefährdungen zu vermeiden. Solltest du einen Schaden bemerken oder im Falle einer Störung, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung). Der Grill darf bis zur Instandsetzung nicht benutzt werden, da eine Fehlfunktion des Grills die Verletzungsgefahr erhöhen kann.
- Verwende nur Original-Zubehöerteile des Herstellers, um die Funktionsweise des Grills nicht zu beeinträchtigen und eventuelle Schäden oder Gefahren zu vermeiden.
- Demontiere niemals einen Reglerknopf, die Gasflasche oder eines der gasführenden Elemente während des Betriebes.
- Transportiere den Grill nie mit einer angeschlossenen Gasflasche. Grill und Gasflasche müssen immer getrennt voneinander transportiert werden.
- Reinige den Grill regelmäßig wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ beschrieben.



Gefährdungen durch Gasflaschen

- **Beachte die Vorgaben des Herstellers oder Verleihers der Gasflasche!**
- Eine Gasflasche darf nicht in Kinderhände gelangen!
- Verwende niemals eine verbeulte oder rostige Gasflasche.
- Verwende niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Ventil.
- Lege eine Gasflasche niemals auf die Seite. Installiere, transportiere und lagere Gasflaschen (auch leere) immer in einer aufrechten, sicheren Position.
- Lasse eine Gasflasche niemals fallen. Setze sie keinen Stößen aus und beschädige sie nicht.
- Gasflaschen können bei Erwärmung explodieren. Verbrenne niemals eine Gasflasche. Setze sie auch keiner extremen Hitze (über 50°C) aus. Lasse eine Gasflasche nicht an einem heißen Tag im Auto. Achte darauf, dass weder die Gasflasche noch der Gasschlauch den Grill während des Betriebes berühren.
- Gasflaschen dürfen nur im Freien bei guter Belüftung (d. h. nicht in z. B. Treppenhäusern, Fluren, Durchgängen und Durchfahrten) und nur oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) angeschlossen, benutzt und gelagert werden.
- Stelle eine undichte Gasflasche sofort auf eine gut belüftete Fläche im Freien, lasse das Gas ausströmen und warte, bis es sich verflüchtigt hat. Gib die leere Gasflasche dann an den Hersteller mit dem Hinweis auf Undichtigkeit zurück.
Bei Schwindelgefühl oder Übelkeit atme frische Luft ein und nimm ggf. medizinische Hilfe in Anspruch.
- Schließe immer zuerst das Ventil der Gasflasche, bevor du den Druckminderer von der Gasflasche trennst.
- Gasflaschen (auch leere), die nicht für die unmittelbare Verwendung angeschlossen sind, dürfen nicht direkt neben

einem in Betrieb befindlichen Gerät, das mit Gas oder Strom angetrieben wird, gelagert werden.

- Auch scheinbar leere Gasflaschen können noch Flüssiggas enthalten und müssen daher mit der gleichen Sorgfalt wie eine volle Gasflasche behandelt werden.



Gefahren durch Batterien

- Batterien können bei Verschlucken lebensgefährlich sein. Bewahre deshalb Batterien für junge Kinder und Tiere unerreikbaar auf. Wurde eine Batterie verschluckt, sofort medizinische Hilfe in Anspruch nehmen. Es besteht Verätzungsgefahr durch Batteriesäure.
- Sollte eine Batterie ausgelaufen sein, vermeide den Kontakt von Haut, Augen und Schleimhäuten mit der Batteriesäure. Trage ggf. Schutzhandschuhe. Bei Kontakt mit Batteriesäure spüle die betroffenen Stellen sofort mit reichlich klarem Wasser und nimm medizinische Hilfe in Anspruch. Es besteht Verätzungsgefahr durch Batteriesäure.
- Verwende nur den in den technischen Daten angegebenen Batterietyp.
- Nimm Batterien heraus, wenn diese verbraucht sind oder der Grill länger nicht benutzt wird. So werden Schäden durch Auslaufen vermieden.
- Entferne eine ausgelaufene Batterie sofort und reinige die Kontakte im Batteriefach.

ANFORDERUNGEN AN DIE GASFÜHRENDEN KOMPONENTEN

Der Grill wird mit Flüssiggas (Liquefied Petroleum Gas, LPG oder LP-Gas) betrieben. Die Flüssiggase Propan, Butan sowie deren Gemische bleiben bei Raumtemperatur und geringer Kompression (< 10 bar) in einer Gasflasche flüssig. Wird die Gasflasche geöffnet, entweicht der Druck, die Flüssigkeit expandiert und geht in einen gasförmigen Zustand über.

Gasflasche

- Verwende ausschließlich Gasflaschen mit Propan- oder Butangas oder eine Mischung der beiden Gase. Die Gasflaschen müssen den nationalen Bestimmungen entsprechen und dürfen nicht größer sein als im Kapitel „Technische Daten“ angegeben.

Druckminderer

Der Druckminderer sorgt dafür, dass der Grill immer mit einem gleichmäßigen Gasdruck versorgt wird.

- Verwende den mit dem Grill gelieferten Druckminderer. Dieser ist geprüft und CE-zertifiziert. Er entspricht der Europäischen Norm EN 16129.
- Sollte der Grill ohne einen Druckminderer ausgeliefert worden sein, beschaffe einen zur Gasflasche passenden Druckminderer. Achte darauf, dass er den nationalen Bestimmungen entspricht.

Gasschlauch

- Benutze den mit dem Grill gelieferten Gasschlauch. War kein Gasschlauch im Lieferumfang, beschaffe einen Gasschlauch, der den nationalen Bestimmungen entspricht.
- Der Gasschlauch (bzw. die Schlauchleitung) darf nicht länger als 1,5 m sein und muss die Vorgaben der Norm EN 16436-1 erfüllen.
- Beachte die nationalen Bestimmungen und tausche den Gasschlauch aus, wenn sie es erfordern oder wenn der Gasschlauch das maximale Verwendungsdatum überschritten hat.
- Stelle vor jeder Nutzung sicher, dass der Gasschlauch keine Knickstellen oder Risse hat und nicht abgenutzt ist. Bei einem porösen oder defekten Gasschlauch darf der Grill nicht in Betrieb genommen werden.

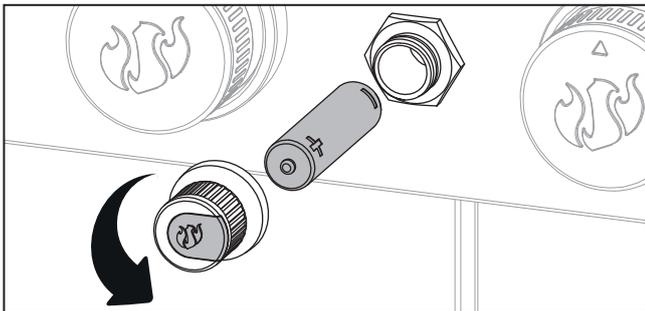
HINWEISE ZUR MONTAGE

BEACHTE!

- Halte Verpackungsmaterial von jungen Kindern und Tieren fern! Es besteht Erstickungsgefahr.
- Die Montageschritte sind am Ende dieser Montage- und Gebrauchsanleitung abgebildet. Befolge sie in der richtigen Reihenfolge. **Eine unsachgemäße Montage kann gefährlich sein.**
- Verwende nur einwandfreies und gut passendes Werkzeug. Mit abgenutztem oder nicht passendem Werkzeug kannst du die Schrauben nicht fest genug anziehen, aber auch so beschädigen, dass sie sich nicht mehr drehen lassen.
- 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 fest 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!

BATTERIE IN DIE ELEKTRISCHE ZÜNDUNG EINSETZEN

Vor dem ersten Gebrauch muss eine 1,5V-Batterie (AA) in die elektrische Zündung eingesetzt werden:



1. Drehe den Zündknopf gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich löst.
2. Setze die Batterie mit ihrem Minuspol voran in das Batteriefach ein oder tausche sie ggf. aus.
3. Schraube den Zündknopf wieder an.
 - Tausche die Batterie bei nachlassender Zündleistung aus.

GASFLASCHE ANSCHLIESSEN

BEACHTE!

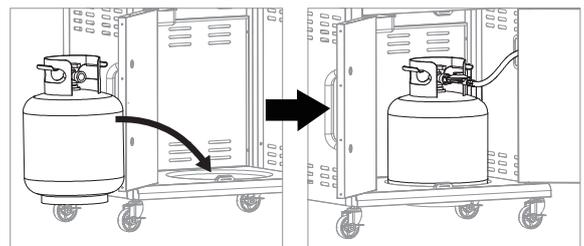
- Beachte vor dem Anschließen der Gasflasche die Kapitel „Sicherheitshinweise“ und „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“.
- Alle Verbindungsstücke müssen frei von Schmutz und unbeschädigt sein.
- Die Gasflasche darf weder heiße Teile des Grills berühren noch von der Wärmestrahlung erreicht werden.
- Der Gasschlauch darf nicht unter Spannung stehen, verdreht oder geknickt sein und nicht den Grill berühren.
- Stelle nach dem Anschließen der Gasflasche sicher, dass alle Verbindungen dicht sind (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“). Schraube den Druckminderer nur handfest an! Verwende kein Werkzeug, damit die Dichtung des Ventils nicht beschädigt wird und dadurch die Dichtheit nicht mehr gewährleistet ist.

Wurde dein Grill ohne einen Druckminderer und ggf. Gasschlauch geliefert, beschaffe diese. Berücksichtige dabei die nationalen Bestimmungen und die Vorgaben im Kapitel „Anforderungen an die gasführenden Komponenten“ – „Druckminderer“ bzw. „Gasschlauch“.

1. Platziere den fertig montierten Grill im Freien auf einem stabilen, waagerechten und ebenen Untergrund. Sorge für ausreichend Freiraum zu allen Seiten. Beachte bei der Wahl des Aufstellortes das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
2. Arretiere ggf. die feststellbaren Rollen durch Drehen der Flügelmuttern.
3. Alle Reglerknöpfe müssen sich auf Aus-Position (Pfeil auf dem Reglerknopf zeigt nach oben) befinden. Sollte dies nicht der Fall sein, drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Aus-Position.
4. Stelle die Gasflasche aufrecht im sicheren Stand auf den Boden neben den Grill. Das Ventil der Gasflasche muss geschlossen sein.
5. Sorge dafür, dass der Bereich um den Grill und die Gasflasche frei zugänglich und frei von Gegenständen ist.
6. Falls der Gasschlauch nicht bereits am Grill montiert ist, befestige ein Ende des Gasschlauches am Gasanschluss des Grills und ggf. das andere Ende am Druckminderer. Die Befestigungsart hängt von der länderspezifischen Ausführung des Gasschlauches ab.
7. Schließe den Druckminderer wie in der zugehörigen Anleitung beschrieben an. Für den Fall, dass keine Anleitung zum Druckminderer vorhanden ist, werden nachfolgend einige der verschiedenen Anschlussvarianten beschrieben. ANMERKUNG: Die Abbildungen können leicht abweichen.
8. Führe nach dem Anschließen der Gasflasche eine Dichtigkeitsprüfung durch (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).



Wir empfehlen, die Gasflasche während der Benutzung neben dem Grill zu platzieren (Bild B). Die Gasflasche kann jedoch während und nach der Benutzung im Unterschrank aufbewahrt werden, sofern sie die angegebenen Maximalmaße (siehe Kapitel „Technische Daten“) nicht überschreitet. Stelle die Gasflasche in die dafür vorgesehene Vertiefung in der Bodenplatte.



Druckminderer anbringen

Druckminderer mit Linksgewinde

(Bild C)

1. Schraube den Druckminderer handfest auf das Ventilgewinde der Gasflasche. Beachte, dass es ein Linksgewinde ist und gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden muss.
2. Damit das Gas ausströmt und du den Grill in Betrieb nehmen kannst, drehe das Ventil (a) an der Gasflasche gegen den Uhrzeigersinn. Um das Ventil zu schließen, drehe es im Uhrzeigersinn.

Druckminderer mit Hebel

(Bild D)

1. Bewege den Hebel des Druckminderers (b) auf Aus-Position.
2. Drücke den Druckminderer auf das Gasflaschenventil, bis er deutlich einrastet.

3. Damit das Gas ausströmt und du den Grill in Betrieb nehmen kannst, bewege den Hebel auf Ein-Position. Zum Stoppen der Gaszufuhr bewege den Hebel auf Aus-Position.

Druckminderer mit Manschette

(Bild E)

1. Bewege den Hebel des Druckminderers (**b**) auf Aus-Position.
2. Schiebe die Manschette des Druckminderers nach oben und halte sie dort.
3. Drücke den Druckminderer auf das Gasflaschenventil und schiebe die Manschette zum Schließen nach unten.
4. Falls der Druckminderer nicht einrastet, wiederhole den Vorgang.
5. Damit das Gas ausströmt und du den Grill in Betrieb nehmen kannst, bewege den Hebel auf Ein-Position. Zum Stoppen der Gaszufuhr bewege den Hebel auf Aus-Position.

Druckminderer entfernen

1. Stelle sicher, dass das Ventil der Gasflasche bzw. des Druckminderers geschlossen ist.
2. Drehe den Reglerknopf des Grills auf, sodass das restliche Gas aus dem System entweichen kann.
3. Um den Druckminderer zu entfernen, führe die Montageschritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

DICHTIGKEITSPRÜFUNG

BEACHT!



Suche niemals mit einer Flamme nach Gaslecks! Stelle vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich in der Nähe keine Flammen befinden und sich keine Funken bilden können. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen bzw. Sachschäden führen kann.

Nach dem Erstanchluss, nach jedem Wechsel der Gasflasche oder wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, muss die Dichtigkeitsprüfung aller gasführenden Komponenten erfolgen, um sicherzustellen, dass aus keiner Verbindung Gas entweicht. Befolge die Anweisungen in der Anleitung zum Druckminderer, um eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Ansonsten verwende dafür ein Lecksuchmittel aus dem Fachhandel und befolge die Herstelleranweisungen. **Eine Dichtigkeitsprüfung nach Gehör ist nicht sicher!**

BENUTZUNG

Grill in Betrieb nehmen

BEACHT!

- Brenne den Grill mit den Grillrosten bzw. allen Zubehörteilen, die in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommen, vor dem ersten Gebrauch aus, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Erhitze dazu den Grill bei geschlossenem Deckel mindestens 20 Minuten lang auf der höchsten Stufe. Nach dem Abkühlen reinige die Zubehörteile. Beachte hierzu auch das Kapitel „Reinigung und Wartung“.
- Verwende den 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 ist. Beachte bei der Wahl des Aufstellortes das Kapitel „Sicherheitshinweise“.
- Stelle vor jeder Benutzung sicher, dass die Gasflasche sowie der Druckminderer richtig angeschlossen und alle gasfüh-

den Teile dicht sind (siehe Kapitel „Gasflasche anschließen“ und „Dichtigkeitsprüfung“).

- Kontrolliere den Grill vor jedem Gebrauch auf Fettablagerungen. Entferne überschüssiges Fett und entleere und reinige alle Teile des Fettauffangsystems, um Fettbrände zu vermeiden (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
- Lege das Fettauffangsystem oder die Grillkammer **nicht** mit Alufolie oder einer anderen Folie aus.
- Beim Zündvorgang muss der Deckel geöffnet sein. Zünde jeden Brenner einzeln.
- Beuge dich beim Zünden der Gasflamme nicht über die Grillfläche, da es zu einer Verpuffung kommen kann, wenn sich Gas in der Grillkammer staut.
- Sollte die Flamme erlöschen oder ein Brenner nicht gezündet haben, drehe den entsprechenden Reglerknopf auf Aus-Position. Warte ca. 2 bis 5 Minuten, bevor du es erneut versuchst, damit sich das Gas verflüchtigen kann. Ansonsten könnte es zu einer Verpuffung kommen.
- Schütte niemals Wasser auf den heißen Grill, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.

1. Öffne den Deckel.
2. Stelle sicher, dass sich alle Reglerknöpfe auf Aus-Position (Pfeil auf dem Reglerknopf zeigt nach oben) befinden. Falls nicht, drücke den Reglerknopf und drehe ihn auf Aus-Position.
3. Öffne die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Jeder Brenner ist mit einem eigenen Zündsystem ausgestattet und lässt sich somit einzeln zünden: Drücke den Reglerknopf des gewünschten Brenners und drehe ihn auf Position **Max** (maximale Leistung) (Bild F). Die Gaszufuhr wird aktiviert. Bei einer Piezo-Zündung wird gleichzeitig ein Funke erzeugt. Bei einer elektrischen Zündung drücke zusätzlich den Zündknopf (Bild G). Ein klickendes Geräusch ist zu hören.
5. Kontrolliere, ob der Brenner gezündet wurde: Schau vorsichtig nach, ob Flammen aus dem Brenner schlagen. Sollte der Brenner nicht gezündet haben, drehe den Reglerknopf auf Aus-Position und versuche es noch einmal.



Bei einer Piezo-Zündung lasse den Reglerknopf erst einige Sekunden nach erfolgter Zündung los, damit die Flamme nicht erlischt.

6. Zünde auf diese Weise auch die übrigen Brenner.

Grillen

BEACHT!

- Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen. Halte Kopf und Hände daher aus der Gefahrenzone fern. Es besteht Verbrühungsgefahr.
 - Benutze Grillbesteck mit langen, hitzebeständigen Griffen.
1. Heize den Grill nach dem Zünden der Brenner vor: Schließe den Deckel und warte, bis das Deckelthermometer die gewünschte Temperatur anzeigt. Nach dem Vorheizen kannst du die Brenner, die du nicht benötigst, ausschalten. Drehe dazu die entsprechenden Reglerknöpfe auf Aus-Position.
 2. Öffne den Deckel und lege das Grillgut auf den Grillrost oder ein sonstiges Zubehörteil, das du benutzt.
 3. Wenn eine hohe Temperatur in der Grillkammer erzielt und das Grillgut von allen Seiten gleichmäßiger gegart werden soll, schließe den Deckel.
 4. Reduziere bei Bedarf die Brennleistung, indem du den Reglerknopf weiter zur Position **Min** (geringste Leistung) drehst.
 5. Sobald das Grillgut die gewünschte Bräunung hat, wende es mit einer Grillzange.

Infrarot-Seitenbrenner (maxX-Zone)

Der Infrarot-Seitenbrenner kann bis zu 800 °C erreichen und eignet sich daher besonders für das Grillen von Steaks. Die Poren des Fleisches werden aufgrund der hohen Hitze schnell verschlossen und das Fleisch bleibt innen saftig.

Diesen Seitenbrenner kannst du zudem als Kochstelle verwenden, um z. B. Beilagen und Soßen direkt am Grill zuzubereiten. Sein Grillrost kann in zwei Höhen eingelegt werden. Die untere Position empfehlen wir zum Grillen, damit das Grillgut möglichst nah an der Hitzequelle ist. Zum Kochen solltest du die höhere Position wählen, damit das Kochgeschirr mehr Freiraum und Abstand zum Brenner hat.

Grill außer Betrieb nehmen

1. Schließe die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Drehe alle Reglerknöpfe auf Aus-Position.
3. Lasse den Grill abkühlen, bevor du ihn bewegst.
4. Reinige den Grill nach dem Abkühlen (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“). Übermäßige Ansammlungen von Lebensmittlrückständen und Speisefett können zu einem sogenannten Fettbrand führen.

GRILLTIPPS

1. Bevor du mit dem Grillen beginnst, **lege alles bereit**, was du dazu benötigst. Beim Grillen solltest du den Grill und das Grillgut stets im Blick haben und nicht immer wieder in die Küche gehen müssen.
2. Vor der Zubereitung sollte das **Fleisch Raumtemperatur** haben, damit eine gute und gleichmäßige Garung erzielt wird.
3. Benutze **saubere Grillroste**. An Rückständen auf dem Grillrost bleibt dein neues Grillgut haften.
4. Leicht **eingelötetes Grillgut** wird gleichmäßiger gebräunt und klebt weniger am Grillrost fest.
5. **Reibe Gussroste** vor dem Grillen **mit Öl ein**, damit das Grillgut nicht anhaftet.
6. **Heize den Grill** immer bei geschlossenem Deckel **vor**, damit das Grillgut nicht am Grillrost haften bleibt und ein scharfes Anbraten möglich ist. Zudem werden so Rückstände vom letzten Grillen abgebrannt. Auch wenn du bei einer mittleren oder niedrigen Hitzestufe grillen möchtest, solltest du den Grill vorheizen.
7. Lege **nicht zu viel Grillgut** auf den Grillrost. Lasse ausreichend Platz zwischen den Stücken, um sie bequem greifen und bewegen zu können.
8. Bei Verwendung einer **Marinade, Soße oder Glasur mit hohem Zuckeranteil** oder anderen, leicht brennbaren Zutaten streiche diese **erst in den letzten 10 bis 15 Minuten** des Grillvorganges auf.
9. Wir empfehlen, beim Grillen **den Deckel geschlossen zu halten**. Dadurch wird die Gefahr von Stichflammen reduziert und dein Grillgut schneller und gleichmäßiger gegart. Öffne ihn nicht zu oft, um nach dem Grillgut zu sehen, damit nicht unnötigerweise zu viel Luft eindringt und Wärme und Rauch austreten.
10. Damit dein Steak ein tolles Grillmuster und eine leckere Kruste bekommt, darfst du es **nicht zu oft wenden**. In den meisten Fällen sollte das Grillgut nur ein einziges Mal gewendet werden, und zwar erst dann, wenn es die gewünschte Farbe erreicht hat. Dadurch wird auch ein zu häufiges Öffnen des Deckels vermieden.
11. Gares Grillgut kannst du auf dem **Warmhalterost** ablegen, um es warmzuhalten, während du weiter grillst. Beachte, dass es dabei weiter nachgart. Darüber hinaus kannst du auf dem Warmhalterost Burger-Brötchen rösten oder Gemüse, Meeresfrüchte usw. schonend garen, während du z. B. Fleisch bei starker Hitze auf dem Grillrost zubereitest.

Direktes vs. indirektes Grillen

Direkt grillen

Dies ist die klassische Variante, bei der das Grillgut direkt über dem Brenner liegt. Entsprechend groß ist die Hitze. Deshalb eignet sich diese Methode gut für Grillgut mit kürzeren Garzeiten bis maximal 30 Minuten und, um beispielsweise Burger oder Steaks kurz und scharf anzugrillen. Auf diese Weise entsteht eine köstliche Kruste, während das Innere saftig bleibt.

Indirekt grillen

Hier kommt die Hitze von Brennern neben dem Grillgut, der Brenner direkt darunter bleibt ausgeschaltet. Gleichzeitig ist der Deckel geschlossen, damit die Hitze nicht entweichen kann. Diese Grillmethode empfehlen wir für Grillgut mit langen Garzeiten wie Spareribs, Pulled Pork oder ganzes Geflügel. Aber auch Fisch und Gemüse lassen sich auf diese Weise schonend zubereiten.

Du kannst auch beide Grillmethoden miteinander kombinieren: erst heiß anbraten und dann sanft fertigbaren.

REINIGUNG UND WARTUNG

BEACHTET!

- Lass alle Teile vor dem Reinigen so weit abkühlen, dass sie nicht mehr heiß sind und berührt werden können.
- Nimm keine Reinigungstätigkeiten am Ventil des Druckminderers vor! Es enthält sehr empfindliche Bauteile, die schon bei leichtem Kontakt mit anderen Gegenständen beschädigt werden könnten. Tauche den Druckminderer nicht in Wasser.
- Das Gassystem darf nur von einer qualifizierten Fachkraft gereinigt werden. Zerlege auf keinen Fall die Reglereinheit.
- Das Innere eines Brenners darf nicht nass werden!
- Tauche den Grill nicht in Wasser und spritze ihn nicht mit einem Wasserschlauch ab. Es darf keine Flüssigkeit in die gasführenden oder elektrischen Komponenten gelangen.
- Klemme die Gasflasche vor dem Reinigen des Grillgehäuses ab.
- Schütte niemals kaltes Wasser auf heiße Teile. Dies kann zu Verbrennungen und Beschädigungen des Materials führen.
- Benutze niemals Spiritus oder sonstige entzündbare oder ätzende Reiniger.
- Das mitgelieferte Zubehör ist nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Alle Teile müssen vor der Benutzung oder dem Verstauen trocken sein.

Damit du lange Freude an deinem Grill hast, solltest du ihn sauber halten. Wird er nicht gereinigt und gewartet, kann seine Leistung im Laufe der Zeit abnehmen. Niedrige Temperaturen und eine ungleichmäßige Hitzeverteilung sind Anzeichen dafür, dass gasführende Komponenten gereinigt werden sollten. Durch Speiserückstände am Grillrost bleibt das Grillgut haften. Fettablagerungen können zu einem Fettbrand führen.

Fettauffangsystem reinigen (nach jeder Benutzung)

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel.**
 - Entleere und reinige alle Teile des Fettauffangsystems (Fettauffangblech, Fettauffangtopf oder Fettauffangschale) nach bzw. vor jeder Nutzung. Spüle die Teile mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm ab. Am einfachsten ist die Reinigung nach dem Gebrauch in lauwarmem (nicht heißem!) Zustand.

Grillroste und Grillplatte aus Gusseisen reinigen (nach jeder Benutzung)

Die Grillplatte reinigst du auf die gleiche Weise wie den Grillrost:

1. Lasse den Grillrost im Grill und entferne grobe Rückstände mit einer Grillrost-Reinigungsbürste oder einem Spachtel.
2. Die verbleibenden Rückstände brennst du wie folgt ab: Schalte den Grill für ca. 30 Minuten auf höchster Stufe (mindestens 300 °C) ein und schließe den Deckel.
3. Lasse den Grillrost soweit abkühlen, dass du ihn anfassen kannst und bürste die Reste ab. Wische ihn dann ggf. mit feuchtem Küchenpapier sauber.
4. Wir empfehlen, den sauberen Grillrost zur Pflege und Vorbereitung für das nächste Grillen mit Pflanzenöl einzureiben.

Emaillierte Grillroste, Warmhalteroste, Brennerabdeckungen und sonstige emaillierte Teile reinigen

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Stahlborsten.**
- Reinige Grill- und Warmhalteroste nach jeder Benutzung, die anderen Komponenten bei Bedarf.
- Schabe grobe Rückstände mit einem Kunststoffspachtel ab oder weiche sie in warmem Wasser ein.
- Verwende anschließend zum Reinigen warmes Wasser mit etwas Spülmittel und einen Schwamm oder einen weichen Lappen.

Edelstahlroste reinigen (nach jeder Benutzung)

- Reinige Edelstahlroste mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm oder rostfreien Putzkissen.

Grillkammer reinigen (bei Bedarf)

Während der Nutzung entsteht aus verdampftem Fett und Rauch Kohlenstoff, der sich in der Grillkammer ablagert.

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel.**
- 1. Entferne in der gesamten Grillkammer alle Speisereste und Fettansammlungen. Dazu kannst du z. B. einen Kunststoffspachtel benutzen.
- 2. Wische anschließend die Oberflächen mit einem weichen Tuch sauber. Sollten stärkere Verschmutzungen vorhanden sein, kannst du diese mit warmem Wasser, Spülmittel und einem Schwamm abwaschen und mit einem nicht scheuernden Tuch trocken wischen.

Außenseiten reinigen (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 einen nicht-scheuernden Edelstahlreiniger und befolge die Herstelleranweisungen. **Benutze keine scheuernden Pasten!**
- Ansonsten kannst du zum Reinigen warmes Wasser, einen Haushaltsreiniger und einen Schwamm verwenden. Spüle die Oberflächen anschließend mit klarem Wasser ab und trockne sie mit einem weichen Tuch.



Wird der Grill einer besonders rauen Umgebung ausgesetzt, muss die Außenseite des Grills häufiger gereinigt werden. In chlorid- und sulfid-haltiger Umgebung, insbesondere in Küstenregionen, kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Salzwasser, saurer Regen, die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools und andere extreme Bedingungen, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet sind, können zur Fleckenbildung führen. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt.

Sie können einfach entfernt und vermieden werden: Wasche die Flecken mit warmem Wasser und einem Haushaltsreiniger ab, spüle die Oberfläche mit klarem Wasser ab und trockne sie. Reibe alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu vermeiden.

Lackierte, emaillierte Oberflächen und Kunststoffteile

- **Benutze keine scheuernden Reinigungsmittel.**
- Verwende zum Reinigen nur warmes Wasser mit etwas Haushaltsreiniger sowie Küchentücher oder einen weichen Lappen. Reinige die Oberfläche, spüle sie ab und wische sie trocken.

Reinigen des Infrarotbrenners (bei Bedarf)

BEACHT!

- Infrarotbrenner dürfen nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen.
1. Heize den Infrarotbrenner bei geöffnetem Deckel ca. 5 Minuten lang ohne Grillgut auf maximaler Leistung auf, damit Fett oder Speisereste verbrennen können.
 2. Nachdem der Brenner abgekühlt ist, sauge die verbrannten Partikel mit einem Staubsauger vorsichtig ab.

Gasführende Komponenten reinigen (bei Bedarf)

Gasführende Komponenten sind ggf. verstopft und müssen gereinigt werden, wenn

- Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme wahrgenommen wird.
- die gewünschte Temperatur nicht erreicht wird.
- der Brenner ungleichmäßig heizt bzw. die Flamme flackert.

Gehe bei der Reinigung wie folgt vor:

- Reinige die komplette äußere Oberfläche der Brenner mit einer sauberen Drahtbürste, um Speiserückstände und Schmutz zu entfernen. **Achte beim Reinigen darauf, nicht die Zündelektrode zu verbiegen oder zu beschädigen.** Bürste vorsichtig um die Zündelektrode herum.
- Stelle insbesondere sicher, dass an jedem Brennerrohr die Gasaustritts- und Lufteinlassöffnungen bzw. das Venturi-Rohr frei sind. Reinige sie bei Bedarf z. B. mit einem Pfeifenreiniger oder mit Druckluft.
- Den Gasanschluss sowie die Anschlüsse am Gasschlauch kannst du bei Bedarf mit einem weichen Pinsel reinigen.

Wartungstätigkeiten

BEACHT!

- Die Düsen darf nur eine Fachkraft austauschen.

Der Grill ist wartungsfrei, wenn er regelmäßig gereinigt wird. Trotzdem müssen in Intervallen Kontrollen durchgeführt werden. Richte die Intervalle nach der Nutzungshäufigkeit und den Umgebungsbedingungen, denen der Grill ausgesetzt ist.

- Kontrolliere, ob alle Teile des Grills vorhanden und montiert sind (Sichtkontrolle).
- Kontrolliere, ob alle Verbindungen vorhanden und fest angezogen sind. Ziehe sie ggf. nach.
- Das Gassystem muss jedes Mal geprüft werden, wenn eine Gasflasche angeschlossen wird (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).
- Der Gasschlauch muss ersetzt werden, wenn er poröse oder beschädigte Stellen aufweist bzw. das maximale Verwendungsdatum (siehe Kapitel „Technische Daten“) überschritten hat.

AUFBEWAHRUNG

BEACHTE!

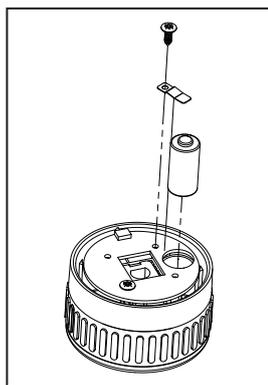
- Schütze den Grill vor starkem Wind, lang anhaltender Feuchtigkeit, Regen, Schnee, Hagel oder anderen Witterungseinflüssen.
- Vor einem längeren Nichtgebrauch des Grills trenne die Gasflasche vom Grill und lagere sie ordnungsgemäß (siehe Kapitel „Sicherheitshinweise“ – „Gefährdungen durch Gasflaschen“).

- Bewahre den Grill im Freien an einem trockenen Platz auf. Decke ihn (mit einer Wetterschutzhaube) ab, um die Bauteile vor Feuchtigkeit, Staub, Insekten oder Spinnen zu schützen, die in das Gehäuse des Grills gelangen und sich dort niederlassen könnten.
- Reinige den Grill vor dem Einlagern (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
- Wird der Grill im **Innenbereich** gelagert, muss er **von der Gasflasche getrennt** werden. Verschließe diese ordnungsgemäß mit Verschlussmutter und Schutzkappe (je nach Ausführung) und bewahre sie im Freien oberhalb der Erdgleiche (d. h. nicht in Vertiefungen unterhalb des Erdniveaus) an einem gut belüfteten Ort auf.
- Nimm die Batterie heraus, wenn du den Grill längere Zeit nicht benutzt, um Schäden durch eventuelles Auslaufen der Batterie zu vermeiden.

BATTERIE DER LED-BELEUCHTUNG WECHSELN

Bei nachlassender Leistung der LED-Beleuchtung muss die Batterie im Reglerknopf ausgewechselt werden. Du benötigst pro Reglerknopf eine neue 11 A 6V-Batterie (4LR44).

WICHTIG: Der Reglerknopf muss auf Aus-Position sein (Pfeil auf dem Reglerknopf zeigt nach oben), wenn er abgenommen wird! In einer anderen Stellung wird der LED-Kontakt beschädigt.



1. Drehe den Reglerknopf auf Aus-Position und ziehe ihn vorsichtig ab.
2. Die Batterie wird im Reglerknopf mit einem Biegel und einer Schraube fixiert. Löse die Schraube und nimm den Biegel ab oder schiebe ihn zur Seite.
3. Ersetze die leere Batterie durch eine neue, schraube den Biegel an und stecke den Reglerknopf auf. Der Pfeil muss nach oben zeigen.

PROBLEMBEHEBUNG

Sollte es trotz hinreichender Sorgfalt und Pflege zu einer Störung kommen, kann dir dieses Kapitel helfen, diese zu beheben.

Lässt sich mit den nachfolgenden Schritten das Problem nicht lösen, kontaktiere den Kundenservice (siehe Umschlag dieser Montage- und Gebrauchsanleitung).



Versuche nicht, das Gassystem selbst zu reparieren!

Gasgeruch

Leckage im Gassystem.

1. Schließe sofort die Gasflasche.
2. Ziehe alle Verschraubungen des Gassystems nach.
3. Überprüfe alle gasführenden Teile auf äußere Beschädigungen; tausche defekte Teile gegen Original-Ersatzteile.
4. Kontrolliere die Dichtigkeit (siehe Kapitel „Dichtigkeitsprüfung“).

Brenner zündet nicht.

Die Batterie der elektrischen Zündung ist leer oder falsch eingelegt.

- ▶ Lege eine neue Batterie ein. Überprüfe die Polarität +/-.

Die Gasflasche ist leer.

- ▶ Tausche die Gasflasche.

Der Brenner ist verstopft.

- ▶ Reinige ihn wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ – „Gasführende Komponenten reinigen (bei Bedarf)“ beschrieben.

Beim Seitenbrenner: Das Zündkabel steckt nicht auf der Zündung.

- ▶ Sichtkontrolle. Stecke das Zündkabel ggf. auf.

Die Düse des Einstellglieds (hinter der Frontblende) ist verstopft.

- ▶ Lasse den Grill von einer Fachkraft reinigen.

Die Zündung ist defekt.

- ▶ Lasse die Zündung von einer Fachkraft überprüfen und reparieren bzw. ersetzen.

Die gewünschte Temperatur wird nicht erreicht. / Die Flamme ist klein oder flackert stark oder das Flammenmuster ist unregelmäßig. / Einzelne Brenner zünden nicht.

Die Gasflasche ist (fast) leer.

- ▶ Tausche die Gasflasche.

Die Brenner sind verstopft.

- ▶ Reinige sie wie im Kapitel „Reinigung und Wartung“ – „Gasführende Komponenten reinigen (bei Bedarf)“ beschrieben.

Der Gasschlauch ist geknickt.

- ▶ Richte den Gasschlauch aus.

Die Düse des Einstellglieds (hinter der Frontblende) ist verstopft.

- ▶ Lasse den Grill von einer Fachkraft reinigen.

Starkes Aufflammen

Das Grillgut ist fettig.

- ▶ Entferne große Fettmengen, lege das Fleisch auf eine Grillschale oder reduziere die Grilltemperatur.

Der Grill ist verschmutzt.

- ▶ Reinige den Grill (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hiermit erklären wir, die Firma LANDMANN Germany GmbH, dass das hier beschriebene Gasgerät der Verordnung (EU) 2016/426 entspricht.

Die Konformität wurde durch eine Baumusterprüfung gemäß der Normen EN 498:2012 und EN 484:2019+AC:2020 nachgewiesen. Durchgeführt wurde die Baumusterprüfung von der notifizierten Stelle **DBI Certification A/S (2531)**.

Geräteidentifikationsnummer: **2531CU-0061**

Für weitere Informationen wende dich bitte an unseren Kundenservice.

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.



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

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind und zerstörungsfrei entnommen werden können, aus dem Altgerät zu entnehmen und separat zu entsorgen (siehe auch Abschnitt zur Batterieentsorgung).

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



Batterien und Akkus dürfen nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Verbraucher sind gesetzlich dazu verpflichtet, Batterien und Akkus einer getrennten Sammlung zuzuführen.

Batterien und Akkus können unentgeltlich bei einer Sammelstelle der Gemeinde/des Stadtteils oder im Handel abgegeben werden, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen zugeführt werden können. Bei einer unsachgemäßen Entsorgung können giftige Inhaltsstoffe in die Umwelt gelangen, die gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben.

Batterien und Akkus nur in entladenem Zustand abgeben. Wenn möglich wiederaufladbare Batterien anstelle von Einwegbatterien verwenden.

Bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole abkleben, um einen Kurzschluss zu vermeiden. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen.

Die Abfallvermeidung leistet einen noch wertvolleren Beitrag zum Umweltschutz. Sofern möglich, ist daher neben einer weiteren eigenen Nutzung oder Reparatur auch die Abgabe an Zweitnutzer eine ökologisch wertvolle Alternative zur Entsorgung.



Dear Customer,

Thank you for choosing a gas 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.

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 cover of these assembly and operating instructions.

Your LANDMANN team hopes you enjoy many delicious barbecues with it.

CONTENTS

Technical Data	12
Items Supplied	12
Device Overview	13
Intended Use	13
Safety Notices	13
Requirements Placed on the Gas-Carrying Components	14
Notices for Assembly	14
Inserting the Battery into the Electric Ignition	15
Connecting the Gas Cylinder	15
Leak Test	16
Use	16
Barbecue Tips	17
Cleaning and Maintenance	17
Storage	18
Replacing the Battery of the LED Light	19
Troubleshooting	19
EC Declaration of Conformity	19
Disposal	19

WARNING:

- Use outdoors only.
- Read the assembly and operating instructions before using the appliance.
- **WARNING:** accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not modify the appliance.

READ THESE ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE YOU START USING THE DEVICE!

A failure to follow the listed safety notices, precautionary measures and steps may lead to serious or even fatal injuries or to material damage caused by a fire or explosion.

Keep these assembly and operating instructions for future reference and other users. They belong to 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 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.



Direct current

Further Explanations

Key numbers are shown as follows: (1)

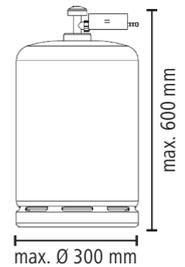
Picture references are shown as follows: (Picture A)

TECHNICAL DATA



Device name:	Gas barbecue "TRITON 3.1 maxX"				
Model number:	12948				
Country:	BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	PL	AT, CH, CZ, DE	BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	
Gas category:	I3B/P (30)	I3B/P (37)	I3B/P (50)	I3+ (28-30/37)	
Gas type:	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane), G31 (Propane) or a mixture of them	G30 (Butane)	G31 (Propane)
Gas pressure in mbar:	30	37	50	28-30	37
Consumption:	G30: 1033 g/h G31: 1015 g/h	G30: 1033 g/h G31: 1015 g/h	G30: 1033 g/h G31: 1015 g/h	1033 g/h	1015 g/h
Ø of nozzle of main burner:	0.92 mm	0.85 mm	0.79 mm	0.92 mm	0.92 mm
Ø of nozzle of side burner:	0.94 mm	0.88 mm	0.83 mm	0.94 mm	0.94 mm
Heat output:	14.2 kW (3 x 3.5 kW main burner + 1 x 3.7 kW side burner)				
Ignition:	1.5 V battery (AA)				
Pressure regulator:	According to EN 16129; The national provisions must be complied with.				
Gas hose:	According to EN 16436-1; max. 1.5 m; The national regulations regarding the maximum period of use must be followed.				
Dimensions (L x H x W):	Barbecue: approx. 140 x 120 x 57 cm				
Weight:	approx. 49.3 kg				
Gas cylinder:	Standard gas cylinder, see adjacent illustration for dimensions.				
ID of assembly and operating instructions:	Z 15348 M LM DeEn V3 1224 as				
Manufacturer:	LANDMANN Germany GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany				

Made in China.



ITEMS SUPPLIED

(Picture A, see fold-out page)

Item	Description	No.
1	Barbecue unit (preassembled)	1
2	Control knob	4
3	Lid handle	1
4	Gas connection (preassembled)	1
5	Gas hose (not included in items supplied in some countries)	1
6	Pressure regulator (not included in items supplied in some countries)	1
7	Side burner grill rack	1
8	Side table, left	1
9	Side burner (infrared)	1
10	Grease pan holder	1
11	Side burner grease pan	1
12	Side table panel	1
13	Side burner panel	1
14	Control knob ring	1
15	Side panel, left	1
16	Angle fitting, left	1
17	Angle fitting, right	1
18	Side panel, right	1
19	Lockable castor	4
20	Base plate	1
21	Base cabinet panel	1
22	Base cabinet door, right	1
23	Base cabinet door, left	1
24	Door handle	2
25	Crossbar	1
26	Back panel	1
27	Grease tray	1

Item	Description	No.
28	Grease tray	1
29	Flame tamer	3
30	Side grill rack	2
31	Middle grill rack	1
32	Warming rack	1
33	Grill rack lifter	1

Assembly materials:

Item	Description	No.
A	Screw, M4 x 10 mm	18
B	Screw, M6 x 12 mm	22
C	Screw, M5 x 10 mm	6
D	Screw, M4 x 6 mm	2
E	Washer	2
	1.5 V battery (AA) for the electric ignition	1
	Assembly and operating instructions	1
	Instructions for pressure regulator	1

You also require:

- LP gas cylinder (see the "Technical Data" chapter), 1 x
- Assembly tool

These are not supplied with the device.

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 the cover of these assembly and operating instructions). We reserve the right to make minor technical changes, e.g. in relation to the assembly materials.
- Remove any films, stickers or transport protection from the device, but **never the rating plate and possible warnings!**

DEVICE OVERVIEW

(Picture B)

- 34 Thermometer in lid
- 35 Lid
- 36 Ignition button
- 37 Side burner control knob
- 38 Base cabinet
- 39 Main burner control knob

INTENDED USE

- This gas barbecue is intended to be used to prepare food that can be grilled. It is operated with liquefied petroleum gas and is intended to be used outdoors.
- The barbecue and the gas cylinder must be used and stored in accordance with the applicable regulations.
- The barbecue is designed exclusively for personal and not for commercial use.
- Other uses are not permitted. This applies in particular to the following possible misuses:
 - Do not operate the barbecue with wood, charcoal or any other type of fuel that is not liquefied petroleum gas (propane /butane).
 - Never connect the barbecue to the gas network (municipal gas network)! The valves and nozzles are only designed for liquid gas cylinders.
 - Do not use the barbecue for heating.
 - Do not use the barbecue to heat up substances and materials other than food.
 - Never use the barbecue as a built-in device.
- 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. Incorrect operation and incorrect handling may impair the function or cause material damage or personal injury.
- 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 barbecue and accessories.

SAFETY NOTICES



Risks of Injury

- The barbecue is not intended to be used by children and people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge.
- Children must not play with the barbecue. Ensure that children do not have unsupervised access to the barbecue, even when it is switched off. Incorrect use can be dangerous.
- **WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away!** Never leave the barbecue unsupervised when it is in operation 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.
- 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).
- Do not touch any heated parts while or after using the barbecue! Only ever touch the handles and control knobs while the barbecue is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the barbecue has cooled down before it is transported, cleaned or stored away.
- **Do not move the barbecue during operation!**
- Consuming alcohol or drugs may have a negative effect on your ability to assemble, move, store or operate the barbecue safely and properly.



Risks of Suffocation, Fire and Explosion

Gas is extremely flammable and burns explosively. Serious personal injury or damage to property may occur if escaping gas ignites in an uncontrolled fashion.

Liquefied petroleum gas is heavier than oxygen. It therefore settles at the bottom and displaces the oxygen there. If a corresponding concentration of gas forms (e.g. if a gas cylinder is damaged), this may result in suffocation owing to a lack of oxygen.

- Only ever use the gas types, gas cylinders, pressure regulators and gas hoses which are specified in these assembly and operating instructions (see the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter).
- Only use the barbecue above ground level (i.e. do not use it in depressions below ground level).
- **Use outdoors only.** Do not use the barbecue in buildings, garages, covered passageways, tents, other enclosed areas, under awnings or flammable structures.
- Do not use the barbecue in or on a vehicle. This also applies to mobile homes, caravans and boats.
- Do not use the barbecue if there are highly flammable or explosive substances in the air or surrounding space. Do not store fuel or other flammable vapours or liquids near the barbecue and do not use such substances with the barbecue. Do not spray any sprays close to the barbecue.
- Never use the barbecue without a pressure regulator (see the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter – "Pressure Regulator")!
- Make sure that the pressure regulator is connected properly and in good working order and does not have any damage.
- Each time the gas cylinder is connected or when the barbecue has not been used for a prolonged period, perform a leak test on all gas-carrying components (see the "Leak Test" chapter). **The barbecue must not be used if there is a gas leak.**
- **This device must be kept away from flammable materials during use.** There is a risk of fire. The following minimum distances from flammable materials must be maintained: 2 m above and 1 m to the side of the barbecue. The distance from low-flammability materials, e.g. building walls, must be at least 0.6 m.

While the barbecue is in use, neither the weatherproof cover nor any other flammable materials may be stored in the base cabinet either.
- When the gas cylinder is connected, there must be no ignition sources near the barbecue.
- Never block up the ventilation openings of the barbecue unit and the gas cylinder installation space and make sure that they are always clear.
- Do not cover any openings of the barbecue and make sure that they are not blocked before the barbecue is put into operation. Like most devices that are used outdoors, the barbecue is a possible hiding place for spiders and insects. Any blockages in the gas-carrying components may impede the flow of gas, which may reduce performance or even result in a dangerous flashback. Remove blockages in the manner described in the "Cleaning and Maintenance" chapter.
- Never leave the barbecue unsupervised when it is in operation. If a flame goes out, reignite it immediately or shut off the gas cylinder.
- If you smell gas, turn off the gas supply on the gas cylinder and extinguish all flames. Do not switch on any electrical devices. Find out the cause and fix the gas leak before you use the barbecue again.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any oil-filled vessels onto the barbecue.
- Do not extinguish a grease fire with water! Turn off the gas supply at the gas cylinder immediately. Switch all burners off immediately and leave the lid closed until the fire has extinguished.

- **Turn off the gas supply at the gas cylinder immediately after use.**
- Do not cover the barbecue while it is still hot.
- **Do not make any modifications to the device!** Any modification to the device may be dangerous.
- **Components which have been sealed by the manufacturer or its agent must not be manipulated.**
- **Repairs may only be carried out by the manufacturer or customer service department** in order to avoid any hazards. If you notice any damage or there is a fault, contact the customer service department (see the cover of these assembly and operating instructions). The barbecue must not be used until it has been repaired as a malfunctioning barbecue may increase the risk of injury.
- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the barbecue from working and to avoid possible damage or hazards.
- Never remove a control knob, the gas cylinder or one of the gas-carrying components while the device is operating.
- Never transport the barbecue with a gas cylinder connected to it. The barbecue and gas cylinder must always be transported separately from one another.
- Clean the barbecue regularly in the manner described in the "Cleaning and Maintenance" chapter.
- If the battery leaks, do not allow your skin, eyes and mucous membranes to come into contact with the battery acid. Wear protective gloves if necessary. If you do touch battery acid, rinse the affected areas with plenty of clear water straight away and seek medical assistance. There is a danger of burns from battery acid.
- Use only the battery type specified in the technical data.
- Remove batteries if they are used up or the barbecue is not being used for a long time. This will prevent any damage caused by leaks.
- Remove a battery that has leaked immediately and clean the contacts in the battery compartment.



Hazards from Gas Cylinders

- **Note the specifications of the manufacturer or lender of the gas cylinder!**
- A gas cylinder must be kept out of the reach of children!
- Never use a gas cylinder that is dented or rusty.
- Never use a gas cylinder with a damaged valve.
- Never lay a gas cylinder on its side. Always install, transport and store gas cylinders (even empty ones) in an upright, secure position.
- Never drop a gas cylinder. Do not subject it to impacts or damage it.
- Gas cylinders may explode if they are heated. Never burn a gas cylinder. Do not expose it to extreme heat (over 50 °C). Do not leave a gas cylinder in a car on a hot day. Make sure that neither the gas cylinder nor the gas hose touch the barbecue while in use.
- Gas cylinders may only be connected, used and stored in an outdoor space with good ventilation (i.e. not in stairwells, corridors or passageways, for example) and above ground level (i.e. not in depressions below ground level).
- Move a leaking gas cylinder immediately to a well-ventilated space outdoors, allow the gas to escape and wait until it has dissipated. Then return the empty gas cylinder to the manufacturer and tell it that it has a leak.
If you feel dizzy or nauseous, breathe fresh air and seek medical assistance if necessary.
- Always close the valve on the gas cylinder first before you disconnect the pressure regulator from the gas cylinder.
- Gas cylinders (including empty ones) which are not connected up for immediate use must not be stored directly next to an operating device that is being powered by gas or electricity.
- Even gas cylinders which appear to be empty may still contain liquefied petroleum gas and must therefore be handled with the same care as a full gas cylinder.



Hazards from Batteries

- Batteries can be deadly if swallowed. Batteries should therefore be kept out of the reach of young children and animals. If a battery is swallowed, seek medical attention immediately. There is a danger of burns from battery acid.

REQUIREMENTS PLACED ON THE GAS-CARRYING COMPONENTS

The barbecue is operated using liquefied petroleum gas (LPG or LP gas). The LPGs propane, butane and their mixtures remain liquid at room temperature and low compression (< 10 bar) in a gas cylinder. When the gas cylinder is opened, the pressure escapes, the liquid expands and changes into a gas.

Gas Cylinder

- Only ever use gas cylinders containing propane or butane gas or a mixture of the two gases. The gas cylinders must meet the national regulations and must not be bigger than is specified in the "Technical Data" chapter.

Pressure Regulator

The pressure regulator ensures that the barbecue is always supplied with a consistent gas pressure.

- Use the pressure regulator that is supplied with the barbecue. It has been tested and is CE-certified. It complies with the European Standard EN 16129.
- If the barbecue has been supplied without a pressure regulator, purchase a pressure regulator that matches the gas cylinder. Make sure that it complies with the national regulations.

Gas Hose

- Use the gas hose that is supplied with the barbecue. If the items supplied did not include a gas hose, purchase a gas hose that complies with the national regulations.
- The gas hose (or hose line) must be no longer than 1.5 m and must satisfy the specifications of the standard EN 16436-1.
- Note the national regulations and replace the gas hose if they require it or if the gas hose has exceeded the maximum use-by date.
- Before each use, make sure that the gas hose does not have any kinks or tears and is not worn. If the gas hose has a leak or is defective, the barbecue must not be put into operation.

NOTICES FOR ASSEMBLY

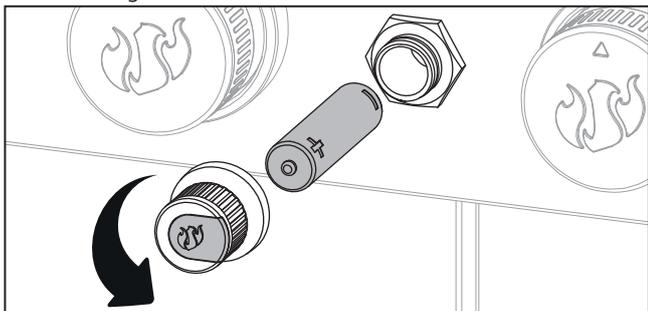
PLEASE NOTE!

- Keep the packaging material 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 in the correct order. **Incorrect assembly can be dangerous.**
- Only use tools in perfect condition that fit properly. If you use a tool that is worn or does not fit, you will not be able to tighten the screws firmly enough, but you may also damage them so that they can no longer be turned.
- 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 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!

INSERTING THE BATTERY INTO THE ELECTRIC IGNITION

Before you first use it, a 1.5V battery (AA) needs to be inserted in the electric ignition:



1. Twist the ignition button anticlockwise until it detaches.
 2. Insert the battery in the battery compartment with its minus pole first or replace it if necessary.
 3. Screw the ignition button back on.
- Replace the battery if the ignition performance starts to wane.

CONNECTING THE GAS CYLINDER

PLEASE NOTE!

- Before you connect the gas cylinder, note the "Safety Notices" and "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter.
- All connecting pieces must be free of any dirt and not be damaged.
- The gas cylinder must not touch hot parts of the barbecue or be within range of the heat radiation.
- The gas hose must not be under strain, twisted or bent and must not touch the barbecue.
- When you have connected the gas cylinder, make sure that all connections are tight (see the "Leak Test" chapter). Only screw on the pressure regulator hand-tight! Do not use a tool so that the seal of the valve is not damaged, which would compromise the leaktightness.

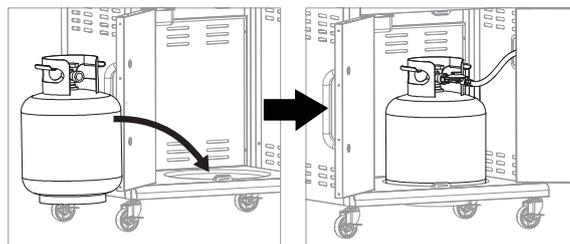
If your barbecue has been supplied without a pressure regulator and a gas hose, if applicable, purchase them. When you do this, consider the national regulations and the specifications in the "Requirements Placed on the Gas-Carrying Components" chapter – "Pressure Regulator" and "Gas Hose".

1. Place the fully assembled barbecue in an outdoor space on a stable, horizontal and flat surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides. When you are choosing where to set up, note the "Safety Notices" chapter.
2. If necessary, lock the lockable castors by twisting the wing nuts.
3. All control knobs must be in the Off position (arrow on the control knob pointing upwards). If this is not the case, press the control knob and turn it to the Off position.
4. Place the gas cylinder upright securely on the ground next to the barbecue. The valve of the gas cylinder must be closed.
5. Make sure that the area around the barbecue and the gas cylinder are freely accessible and clear of any objects.

6. If the gas hose is not already attached to the barbecue, fix one end of the gas hose on the gas connection of the barbecue and, if required, fix the other end on the pressure regulator. The type of fixing depends on the country-specific design of the gas hose.
7. Connect the pressure regulator as described in the associated instructions. In the event that you do not have any instructions for the pressure regulator, a few of the different connection variants are described below. COMMENT: The illustrations may differ slightly.
8. Perform a leak test after you have connected the gas cylinder (see the "Leak Test" chapter).



We recommend placing the gas cylinder next to the barbecue while it is in use (Picture B). However, the gas cylinder may be stored in the base cabinet during and after use provided that it does not exceed the specified maximum dimensions (see the "Technical Data" chapter). Place the gas cylinder in the recess that is provided for it in the base plate.



Attaching the Pressure Regulator

Pressure Regulator with Left-Hand Thread

(Picture C)

1. Screw the pressure regulator hand-tight onto the valve thread of the gas cylinder. Note that it is a left-hand thread and needs to be screwed anticlockwise.
2. To allow the gas to flow out and you to start operating the barbecue, turn the valve (a) on the gas cylinder anticlockwise. To close the valve, turn it clockwise.

Pressure Regulator with Lever

(Picture D)

1. Move the lever of the pressure regulator (b) to the Off position.
2. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve until it clearly engages.
3. To allow the gas to flow out and you to start operating the barbecue, move the lever to the On position. To stop the gas supply, move the lever to the Off position.

Pressure Regulator with Sleeve

(Picture E)

1. Move the lever of the pressure regulator (b) to the Off position.
2. Slide the sleeve of the pressure regulator upwards and hold it there.
3. Press the pressure regulator onto the gas cylinder valve and slide the sleeve downwards to close it.
4. If the pressure regulator does not engage, repeat the process.
5. To allow the gas to flow out and you to start operating the barbecue, move the lever to the On position. To stop the gas supply, move the lever to the Off position.

Removing the Pressure Regulator

1. Make sure that the valve of the gas cylinder or the pressure regulator is closed.

- Open up the control knob of the barbecue so that the rest of the gas can escape from the system.
- To remove the pressure regulator, perform the assembly steps in reverse order.

LEAK TEST

PLEASE NOTE!



Never look for gas leaks using a flame! Before you check for leaks, make sure that there are no flames nearby and no sparks can form. Sparks or flames may trigger an explosion that can cause serious or even fatal injuries or material damage.

After you first connect it, each time you change the gas cylinder or if the barbecue has not been used for a prolonged period, the leak test must be performed on all gas-carrying components in order to ensure that gas is not escaping from any of them.

Follow the instructions in the guide for the pressure regulator to carry out a leak test. To do this, use a standard leak detector agent and follow the manufacturer's instructions. **Performing a leak test by listening is not safe!**

USE

Putting the Barbecue into Operation

PLEASE NOTE!

- Burn off the barbecue with the grill racks and all accessories that come into direct contact with food before you first use them to remove any possible production residues. To do this, heat the barbecue on the highest level with the lid closed for at least 20 minutes. Clean the accessories once they have cooled down. Also note the "Cleaning and Maintenance" chapter.
- Only use the 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 correctly. When you are choosing where to set up, note the "Safety Notices" chapter.
- Before each use, make sure that the gas cylinder and the pressure regulator have been connected correctly and all gas-carrying parts are leaktight (see the "Connecting the Gas Cylinder" and "Leak Test" chapters).
- Check the barbecue for any grease deposits before each use. Remove excess grease and empty and clean all parts in the grease collecting system to prevent any grease fires (see the "Cleaning and Maintenance" chapter).
- Do **not** line the grease collecting system or barbecue chamber with aluminium foil or another type of foil.
- The lid must be open during the ignition process. Ignite each burner individually.
- When you are igniting the gas flame, do not bend over the grill surface as there may be a deflagration if gas builds up in the barbecue chamber.
- If the flame goes out or a burner has not ignited, turn the corresponding control knob to the Off position. Wait approx. 2 to 5 minutes before trying again to allow the gas to dissipate. Otherwise there may be a deflagration.
- Never pour water onto the hot barbecue to avoid burns and scalding.

- Open the lid.

- Make sure that all control knobs are in the Off position (arrow on the control knob pointing upwards). If they are not, press the control knob and turn it to the Off position.
- Open the gas supply on the gas cylinder.
- Each burner is equipped with its own ignition system and so can be ignited individually: Press the control knob for the burner you want and turn it to the **Max** (maximum power) position (Picture **F**). The gas supply is activated. With a piezo ignition, a spark is also produced. With an electric ignition, also press the ignition button (Picture **G**). You will hear a clicking noise.
- Check whether the burner has been ignited: Look carefully to see whether flames are emerging from the burner. If the burner has not ignited, turn the control knob to the Off position and try again.



With a piezo ignition, only let go of the control knob a few seconds after ignition has taken place so that the flame does not go out.

- Ignite the rest of the burners in the same way too.

Barbecuing

PLEASE NOTE!

- 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.
- Use barbecue utensils with long, heat-resistant handles.

- Preheat the barbecue once the burners have been ignited: Close the lid and wait until the temperature you want is displayed on the thermometer in the lid. Once it has preheated, you can switch off the burners that you do not need. To do this, turn the control knobs to the Off position.
- Open the lid and place the food to be barbecued on the grill rack or another accessory that you are using.
- If you want to produce a high temperature in the barbecue chamber and the food should be cooked more evenly from all sides, close the lid.
- Reduce the burner power if necessary by turning the control knob towards the **Min** (lowest power) position.
- As soon as the food being cooked is as brown as you want it to be, turn it using barbecue tongs.

Infrared Side Burner (maxX Zone)

The infrared side burner can reach up to 800°C and is therefore particularly suitable for grilling steaks. The pores of the meat are quickly sealed by the high heat and the meat stays juicy inside.

You can also use this side burner as a cooking area for preparing side dishes and sauces, for example, directly on the barbecue.

Its grill rack can be inserted at two heights. We recommend the bottom position for grilling so that the food being barbecued is as close as possible to the heat source. For cooking, you should choose the higher position so that the cookware has more space and is further away from the burner.

Taking the Barbecue Out of Operation

- Shut off the gas supply on the gas cylinder.
- Turn all control knobs to the Off position.
- Allow the barbecue to cool down before you move it.
- Clean the barbecue once it has cooled down (see the "Cleaning and Maintenance" chapter). Excessive accumulations of food residues and cooking fat may cause what is known as a grease fire.

BARBECUE TIPS

1. Before you start barbecuing, **get everything together** that you will require. When you barbecue, you should always have an eye on the barbecue and the food being cooked and not need to keep going in the kitchen.
2. Before you cook **meat**, it should be at **room temperature** to ensure good, even cooking.
3. Use **clean grill racks**. The new food you are cooking will stick to any residues on the grill rack.
4. **Food that has had a small amount of oil brushed on it** will brown more evenly and stick to the grill rack less.
5. **Rub oil onto grill racks** before you barbecue so that the food being cooked does not stick.
6. **Always preheat the barbecue** with the lid closed so that the food being cooked does not stick to the grill rack and searing is possible. This will also burn off any residues from your last barbecue. Even if you want to cook on a medium or low heat, you should still preheat the barbecue.
7. Do **not place too much food to barbecue** on the grill rack. Leave a sufficient amount of space between the pieces so they can easily be picked up and moved.
8. If you are using a **marinade, sauces 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.
9. We recommend that when you barbecue **you keep the lid closed**. This reduces the risk of flash flames and ensures that your food is barbecued faster and more evenly. Do not open it too often to check on the food being cooked to prevent too much air getting in and heat and smoke escaping unnecessarily.
10. To make sure your steak has a great barbecue pattern and a delicious crust, you must **not turn it too often**. In most cases, the food being cooked should only be turned once, and only when it is the colour you want it to be. This will also prevent the lid being opened too much.
11. You can place food that has already been barbecued on the **warming rack** to keep it warm while you carry on barbecuing. Please note that it will continue to be cooked a little. In addition, you can use the warming rack to toast burger buns or gently cook vegetables, seafood, etc. while you grill meat, for example, on a high heat on the grill rack.

Direct vs. Indirect Grilling

Direct Grilling

This is the classic option in which the food being grilled is placed directly over the burner. The level of heat is therefore high. This means that this method is good for food with shorter cooking times of no more than 30 minutes and for quickly searing burgers or steaks, for example. It produces a delicious crust while the inside stays nice and juicy.

Indirect Grilling

This is where the heat comes from burners next to the food being cooked; the burner directly beneath remains switched off. At the same time, the lid is closed so that the heat cannot escape. We recommend this method of barbecuing for food with long cooking times such as spare ribs, pulled pork or whole poultry. But fish and vegetables can also be gently cooked in this way.

You can also combine both grilling methods: first sear the food hot and then finish cooking it gently.

CLEANING AND MAINTENANCE

PLEASE NOTE!

- Allow all parts to cool down before you clean them until they are no longer hot and can be touched.
- Do not perform any cleaning on the valve of the pressure regulator! It contains very sensitive components which could be damaged even on slight contact with other objects. Do not immerse the pressure regulator in water.
- The gas system may only be cleaned by a qualified expert. Under no circumstances should you dismantle the controller unit.
- The inside of a burner must not get wet!
- Do not immerse the barbecue in water and do not hose it down. No liquid must get inside the gas-carrying or electrical components.
- Disconnect the gas cylinder before cleaning the barbecue housing.
- Never pour cold water onto hot parts. This may lead to burns and material damage.
- Never use spirits or other flammable or abrasive cleaning agents.
- The accessories supplied are not dishwasher-safe.
- All parts must be dry before they are used or stored away.

To allow you to enjoy using your barbecue for a long time, you should keep it clean. If it is not cleaned and maintained, it may not perform as well over time. Low temperatures and uneven heat distribution are indications that gas-carrying components should be cleaned. Food residues on the grill rack will cause the food being cooked to stick on. Grease deposits may cause a grease fire.

Cleaning the Grease Collecting System (After Each Use)

- **Do not use any abrasive cleaning agents.**
 - Empty and clean all parts of the grease collecting system (grease tray or grease pan) after or before each use. Rinse the parts with warm water, detergent and a sponge. The easiest option is to clean them after use in a lukewarm (not hot!) condition.

Cleaning the Cast-Iron Grill Racks and Grill Plate (After Each Use)

You clean the grill plate in the same way as the grill rack:

1. Leave the grill rack in the barbecue and remove any coarse residues with a grill rack cleaning brush or a spatula.
2. You burn off the remaining residues as follows: Switch on the barbecue for approx. 30 minutes at the highest level (at least 300°C) and close the lid.
3. Allow the grill rack to cool down until you can touch it and brush off the residues. Then wipe it clean with a damp paper towel if necessary.
4. We recommend rubbing vegetable oil into the clean grill rack to maintain it and prepare it for your next barbecue.

Cleaning Enamelled Grill Racks, Warming Racks, Flame Tamers and Other Enamelled Parts

- **Do not use abrasive cleaning agents or brushes with steel bristles.**
 - Clean the grill and warming racks after every use, and clean the other components when necessary.
 - Use a plastic spatula to scrape off coarse residues or soak them in warm water.
 - Then use warm water with a little detergent and a sponge or soft cloth for cleaning.

Cleaning Stainless Steel Racks (After Each Use)

- Clean stainless steel racks with warm water, washing-up liquid and a sponge or stainless steel cleaning pad.

Cleaning the Barbecue Chamber (If Necessary)

During use, evaporated grease and smoke produces carbon which is deposited in the barbecue chamber.

■ Do not use any abrasive cleaning agents.

1. Remove all food residues and deposits of grease throughout the barbecue chamber. You can do this using a plastic spatula, for example.
2. Then wipe the surfaces clean with a soft cloth. If there is heavier soiling, you can wash it off with warm water, detergent and a sponge and then wipe dry with a non-abrasive cloth.

Cleaning the Outsides (If Necessary)

The outsides of the barbecue consist of different materials and surfaces. We therefore recommend different cleaning methods depending on the type of surface.

Stainless Steel Surfaces

- Use a non-abrasive stainless steel cleaner and follow the manufacturer's instructions. **Do not use any abrasive pastes!**
- Otherwise you can use warm water, a household cleaner and a sponge for cleaning. Then rinse the surfaces with clear water and dry them with a soft cloth.



If the barbecue is exposed to a particularly harsh environment, the outside of the barbecue must be cleaned more frequently. In an environment containing chloride and sulphide, in particular in coastal regions, stainless steel may also oxidise or display spots. Salt water, acid rain, close proximity to pools and hot tubs and other extreme conditions characterised by great heat and humidity may cause spots to be formed. These spots are sometimes confused with rust.

They can easily be removed and avoided: Wash off the spots with warm water and a household cleaner, rinse the surface with clear water and dry it. Rub down all stainless steel surfaces every 3 to 4 weeks with tap water and a cleaning agent for stainless steel to prevent the formation of spots.

Painted, Enamelled Surfaces and Plastic Parts

- **Do not use any abrasive cleaning agents.**
- Only use warm water with a little household cleaner and paper towels or a soft cloth for cleaning. Clean the surface, rinse it down and wipe it dry.

Cleaning the Infrared Burner (If Necessary)

PLEASE NOTE!

- Infrared burners must not come into contact with water or other liquids.

1. Heat up the infrared burner with the lid open for approx. 5 minutes without any food on maximum power so that any grease or food residues can burn up.
2. Once the burner has cooled down, carefully suck up the burnt particles with a vacuum cleaner.

Cleaning Gas-Carrying Components (If Necessary)

Gas-carrying components may become blocked and need to be cleaned if

- you smell gas and the burner flame is very yellow and weak.
- the temperature you want is not reached.
- the burner heats up unevenly or the flame flickers.

Clean them as follows:

- Clean the whole of the outer surface of the burners with a clean wire brush to remove any food residues and dirt. **When you are cleaning, make sure that the ignition electrode is not bent or damaged.** Brush carefully around the ignition electrode.
- In particular, make sure that at each burner tube the gas outlet and air inlet openings or the venturi tube are clear. If necessary, clean them for example with a pipe cleaner or with compressed air.
- If you need to, you can clean the gas connection and the connections on the gas hose with a soft brush.

Maintenance Tasks

PLEASE NOTE!

- The nozzles may only be replaced by an expert.

The barbecue does not require maintenance if it is cleaned regularly. Despite this, it must be checked from time to time. Base the intervals on how often it is used and the environmental conditions under which the barbecue operates.

- Check whether all parts of the barbecue have been provided and are fitted (visual check).
- Check whether all connections have been provided and are securely tightened. Tighten them if necessary.
- The gas system must be checked each time that a gas cylinder is connected (see the "Leak Test" chapter).
- The gas hose must be replaced if it has leaky or damaged sections or the maximum use-by date (see the "Technical Data" chapter) has been exceeded.

STORAGE

PLEASE NOTE!

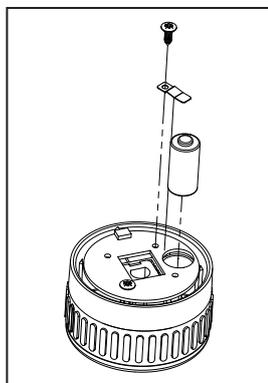
- Protect the barbecue from strong wind, persistent moisture, rain, snow, hail or other weather conditions.
- If you are not going to use the barbecue for a prolonged period, disconnect the gas cylinder from the barbecue and store it properly (see the "Safety Notices" chapter – "Hazards from Gas Cylinders").

- Store the barbecue in a dry location outdoors. Cover the barbecue (with a weatherproof cover) to protect the components from moisture, dust, insects or spiders which might get inside the barbecue and become established there.
- Clean the barbecue before you store it away (see the "Cleaning and Maintenance" chapter).
- If the barbecue is stored **indoors**, it must be **disconnected from the gas cylinder**. Seal it shut properly with a locking nut and protective cap (depending on the design) and store it in a well-ventilated place outdoors above ground level (i.e. not in depressions below ground level).
- Take the battery out when you will not be using the barbecue for a prolonged period to prevent damage caused by a possible battery leak.

REPLACING THE BATTERY OF THE LED LIGHT

If the power of the LED light starts to wane, the battery in the control knob needs to be replaced. For each control knob, you need one new 11 A 6V (4LR44) battery.

IMPORTANT: The control knob must be in the Off position (arrow on the control knob pointing upwards) when it is removed! In any other position, the LED contact will be damaged.



1. Turn the control knob to the Off position and carefully remove it.
2. The battery is fixed in the control knob with a clip and a screw. Undo the screw and take off the clip or move it to the side.
3. Replace the empty battery with a new one, screw on the clip and place the control knob back on. The arrow must be pointing upwards.

TROUBLESHOOTING

If despite sufficient care and maintenance a fault does occur, this chapter may help you to fix it.

If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department (see the cover of these assembly and operating instructions).



Do not attempt to repair the gas system yourself!

Smell of gas

Leak in the gas system.

1. Shut off the gas cylinder immediately.
2. Tighten all the screw connections of the gas system.
3. Check all gas-carrying parts for external damage; replace defective parts with genuine replacement parts.
4. Check for leaks (see the "Leak Test" chapter).

Burner does not ignite.

The battery of the electric ignition is empty or inserted incorrectly.

- ▶ Insert a new battery. Check the polarity +/-.

The gas cylinder is empty.

- ▶ Replace the gas cylinder.

The burner is blocked.

- ▶ Clean it in the manner described in the "Cleaning and Maintenance" chapter – "Cleaning Gas-Carrying Components (If Necessary)".

For the side burner: The ignition cable is not plugged on the ignition.

- ▶ Visual check. Plug on the ignition cable if necessary.

The nozzle of the adjustment element (behind the front panel) is blocked.

- ▶ Have the barbecue cleaned by an expert.

The ignition is defective.

- ▶ Have the ignition checked and repaired or replaced by an expert.

The desired temperature is not reached. / The flame is small or flickers a lot or the flame pattern is irregular. / Individual burners do not ignite.

The gas cylinder is (almost) empty.

- ▶ Replace the gas cylinder.

The burners are blocked.

- ▶ Clean them in the manner described in the "Cleaning and Maintenance" chapter – "Cleaning Gas-Carrying Components (If Necessary)".

The gas hose is bent.

- ▶ Straighten the gas hose.

The nozzle of the adjustment element (behind the front panel) is blocked.

- ▶ Have the barbecue cleaned by an expert.

Strong Flare Up

The food being cooked is fatty.

- ▶ Remove large amounts of fat, place the meat on a grill tray or reduce the barbecue temperature.

The barbecue is dirty.

- ▶ Clean the barbecue (see the "Cleaning and Maintenance" chapter).

EC DECLARATION OF CONFORMITY

We, the company LANDMANN Germany GmbH, hereby declare that the gas device described here conforms to the Regulation (EU) 2016/426.

The conformity was confirmed by a type test in accordance with the standards EN 498:2012 and EN 484:2019+AC:2020.

The type test was carried out by the notified body

DBI Certification A/S (2531).

Device identification number: **2531CU-0061**

If you require more information, please contact our customer service department.

DISPOSAL

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.



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 must remove from the used device any used batteries or rechargeable batteries which are not encapsulated by the used device and can be removed in a non-destructive way and dispose of them separately (see also the section on battery disposal).

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.



(Rechargeable) batteries must not be disposed of along with the household waste. Consumers are legally obliged to dispose of (rechargeable) batteries separately.

(Rechargeable) batteries can be handed in free of charge at a collection point of the local authority/district or in retailers so that they can be disposed of in an environmentally friendly way and valuable raw materials can be recovered. If they are not disposed of properly, toxic ingredients may escape into the environment and cause harm to the health of humans, animals and plants.

Only dispose of (rechargeable) batteries when they are discharged. If possible, use rechargeable batteries rather than single-use batteries.

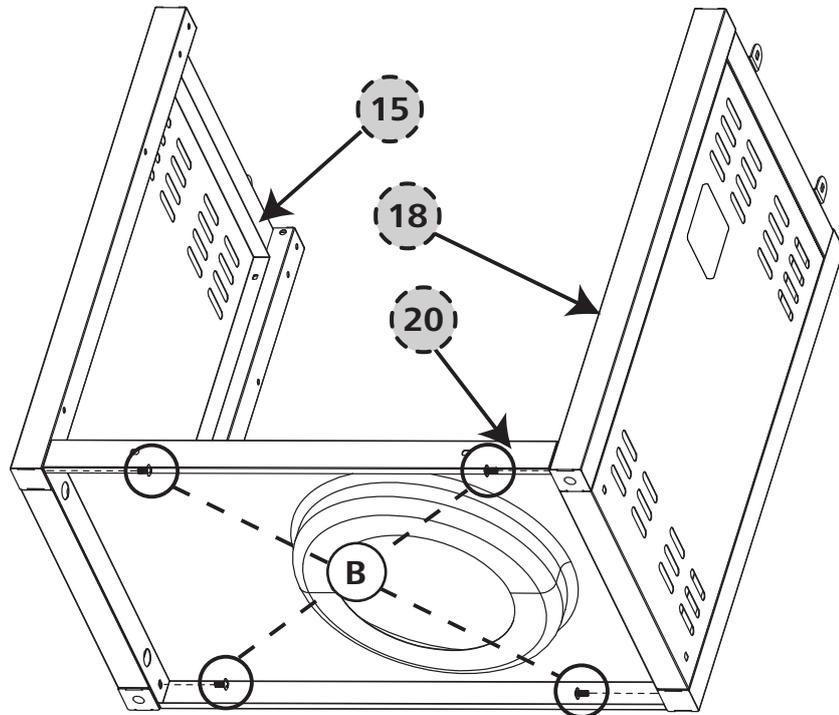
In the case of (rechargeable) batteries containing lithium, tape over the poles before you dispose of them to prevent a short circuit. A short circuit may cause a fire or explosion.



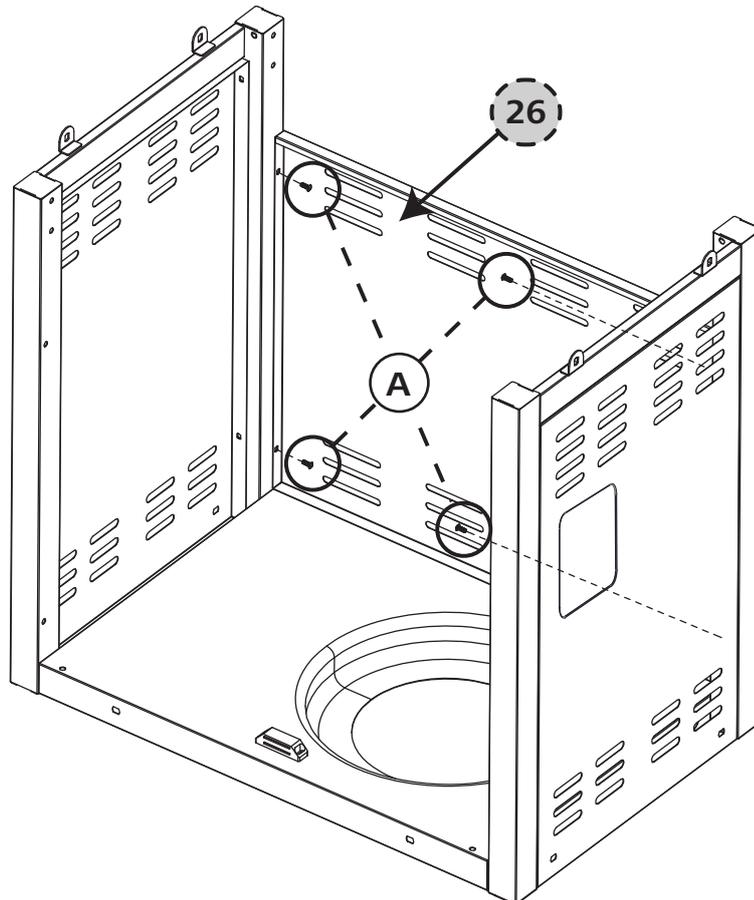
Benötigt werden • you require:



1.

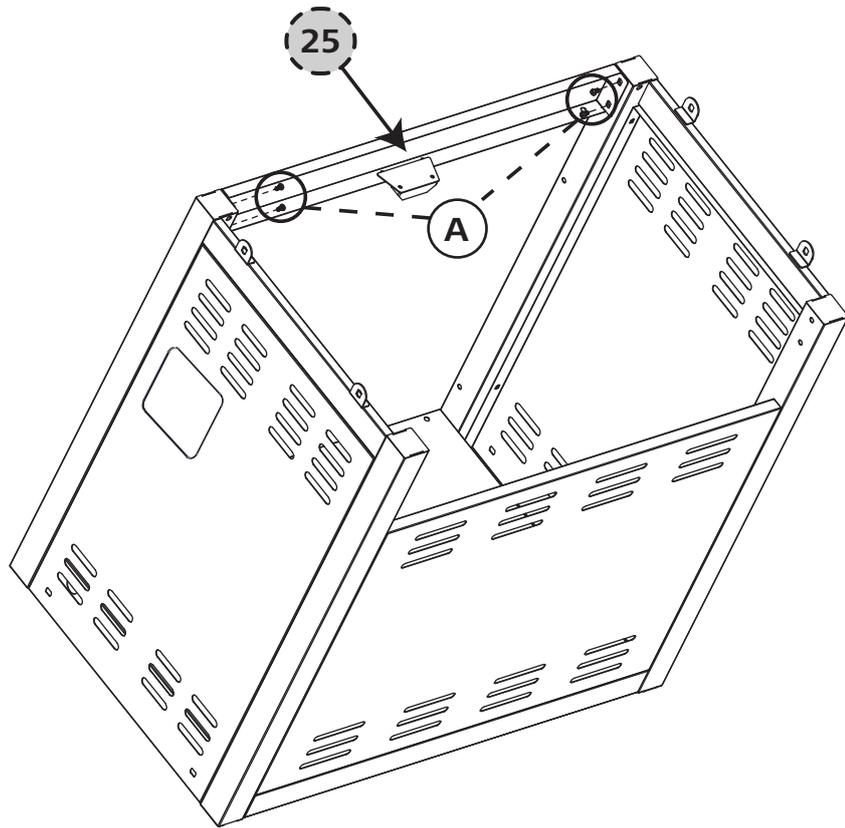


2.

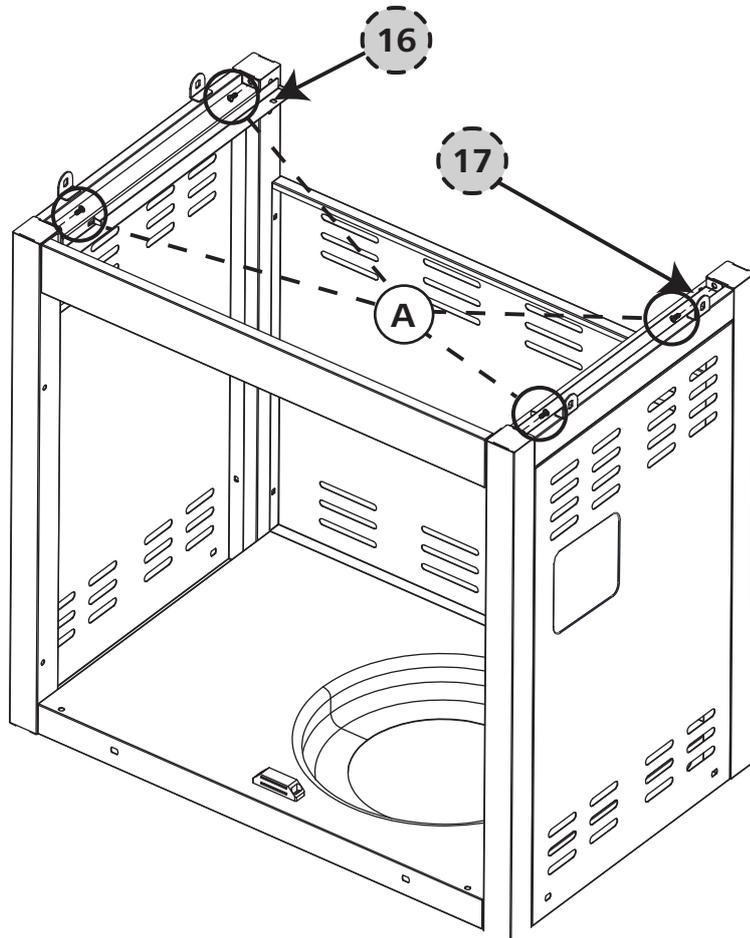




3.

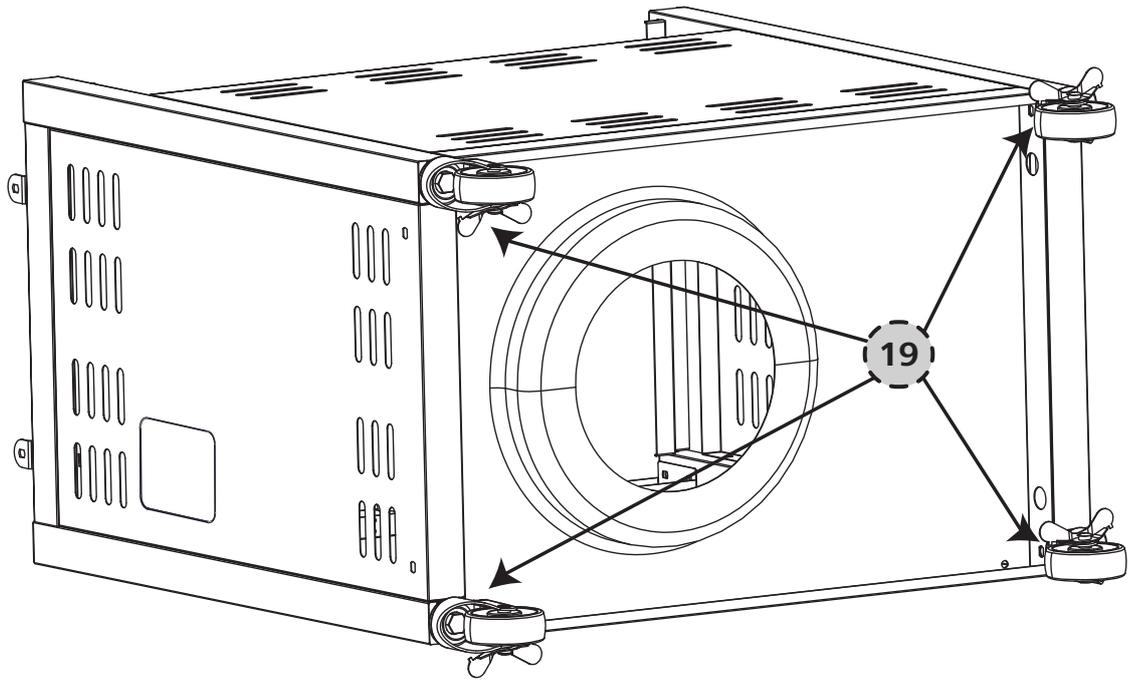


4.

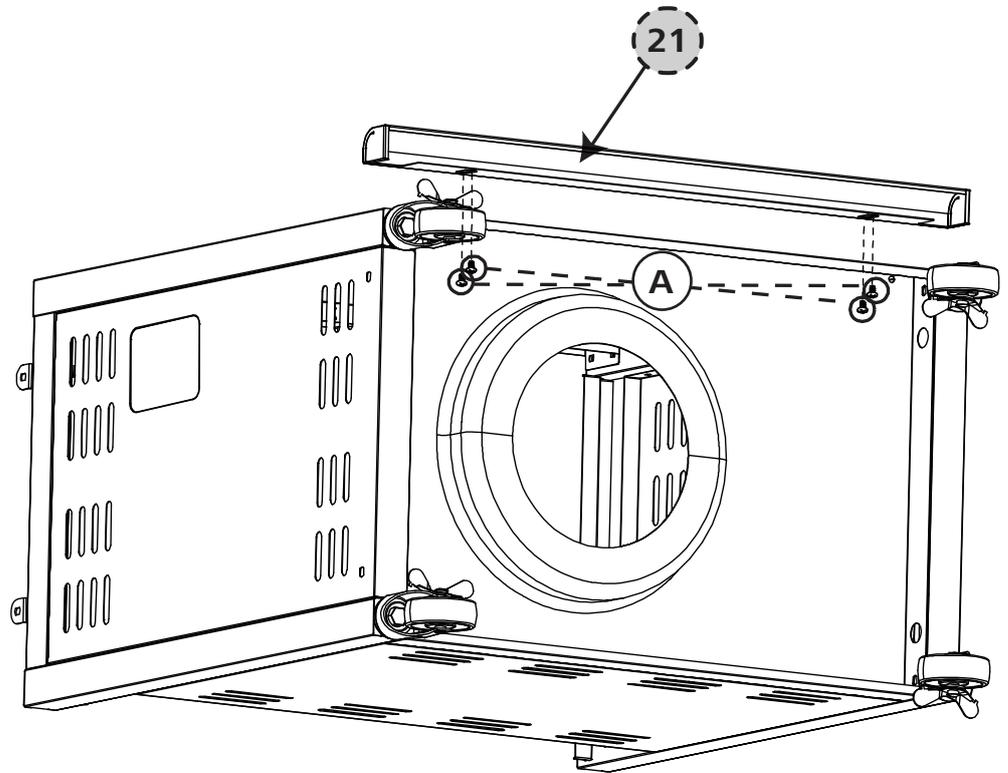




5.

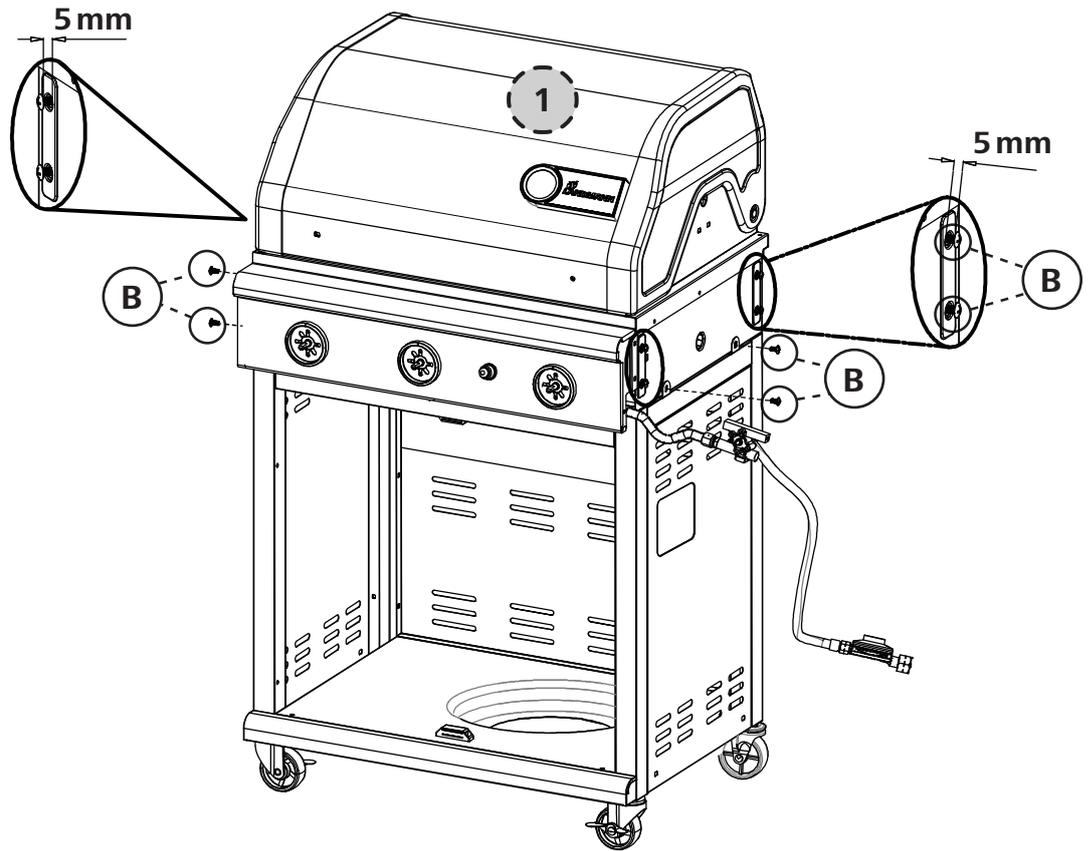


6.



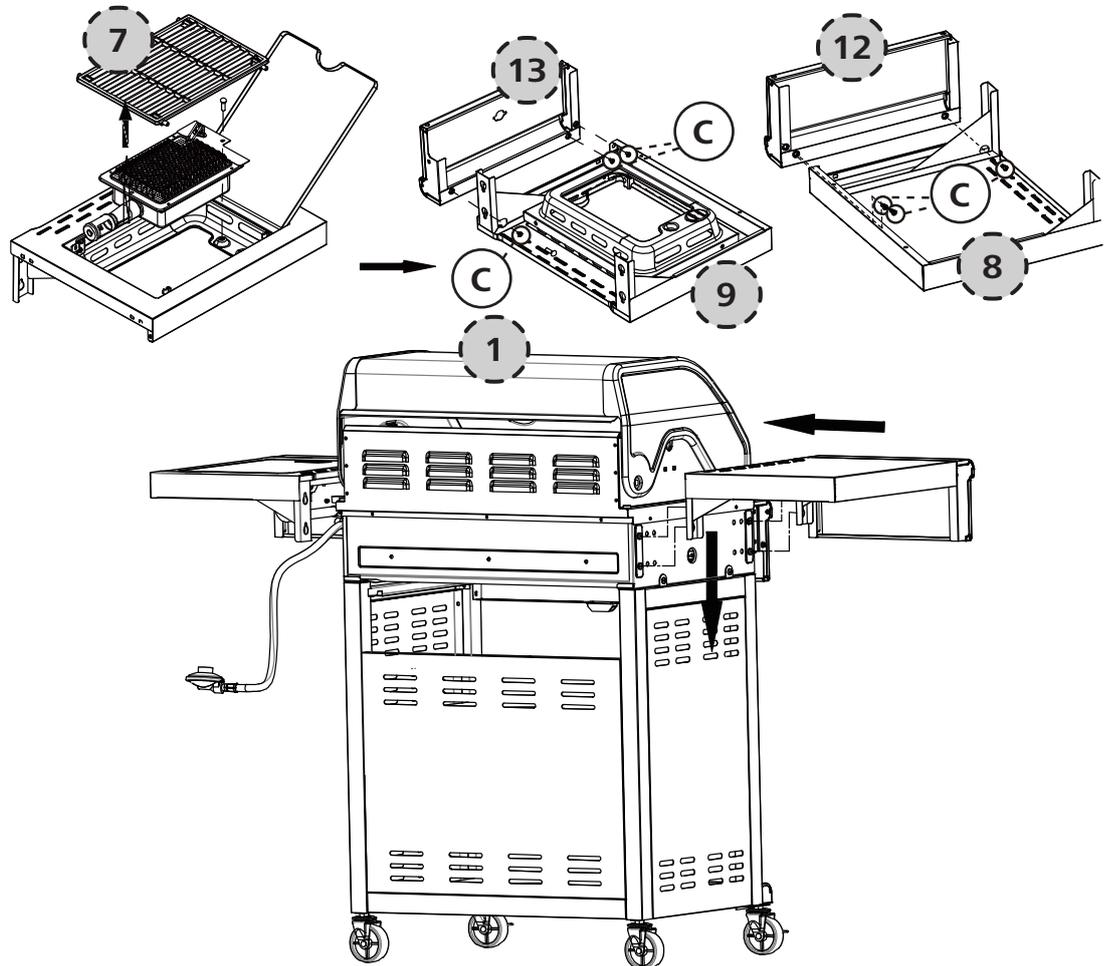


7.



TRITON 3.1 maxx

8.



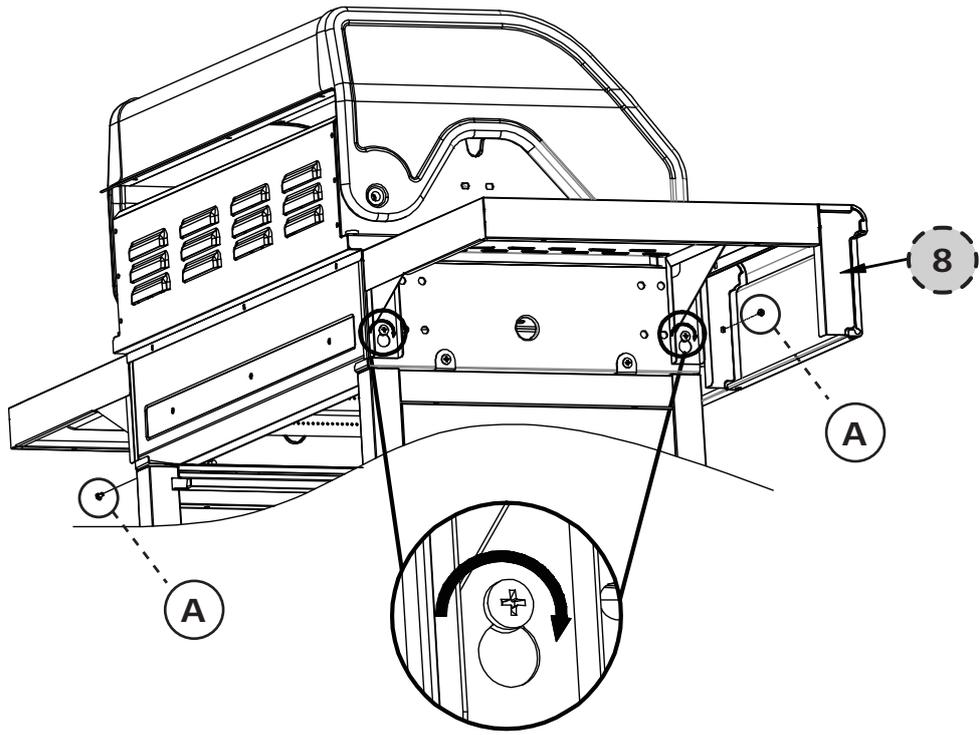


9.

A



2x

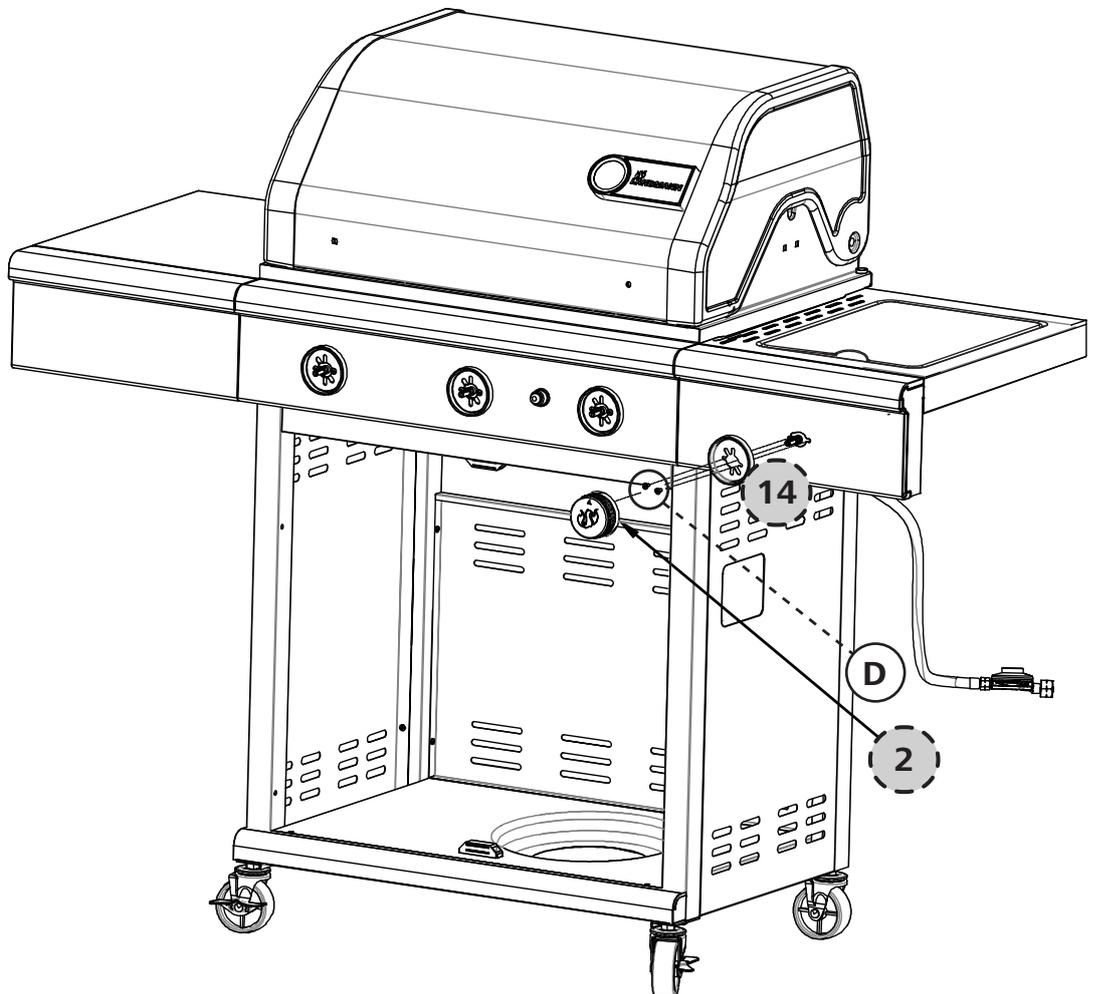


10.

D

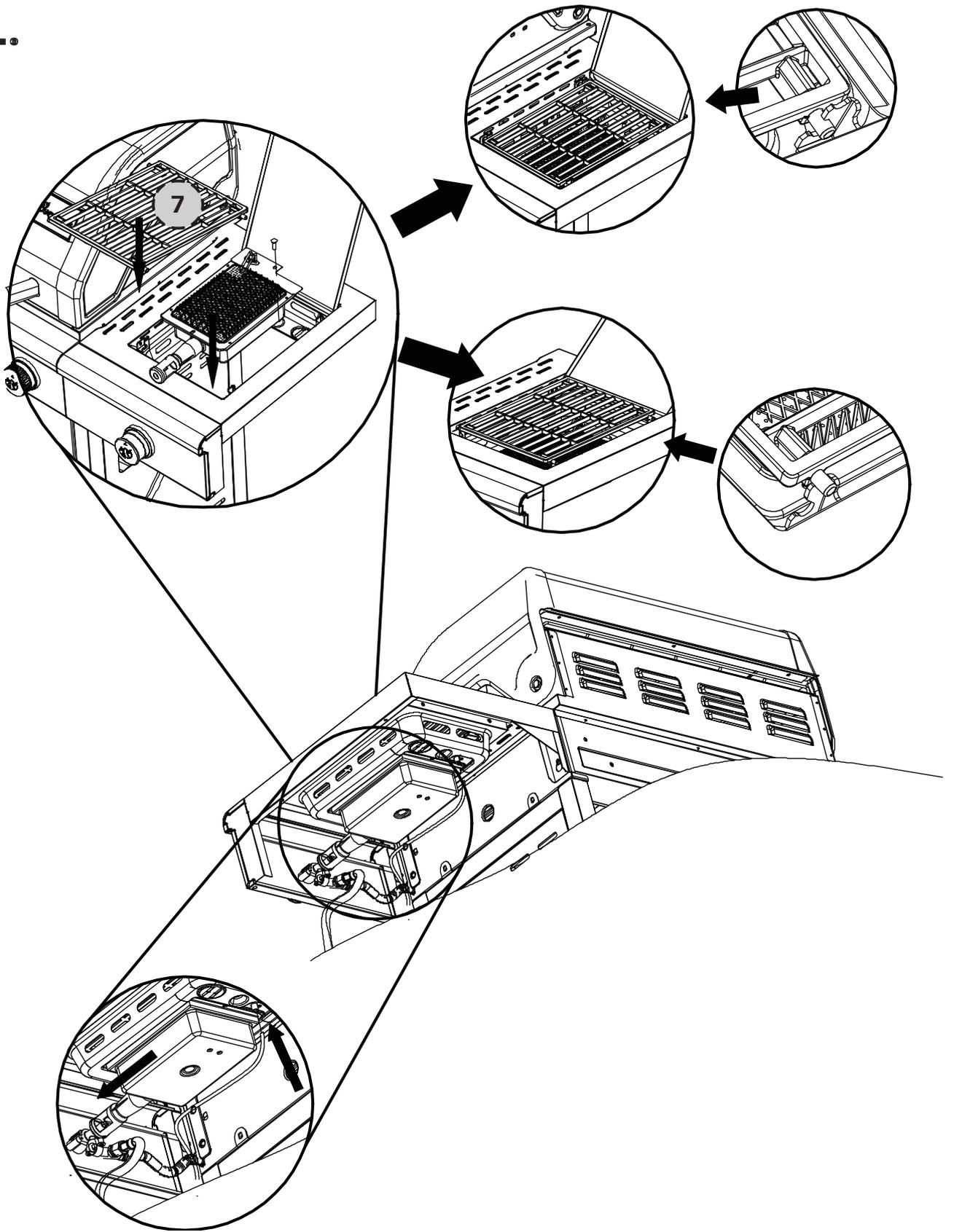


2x





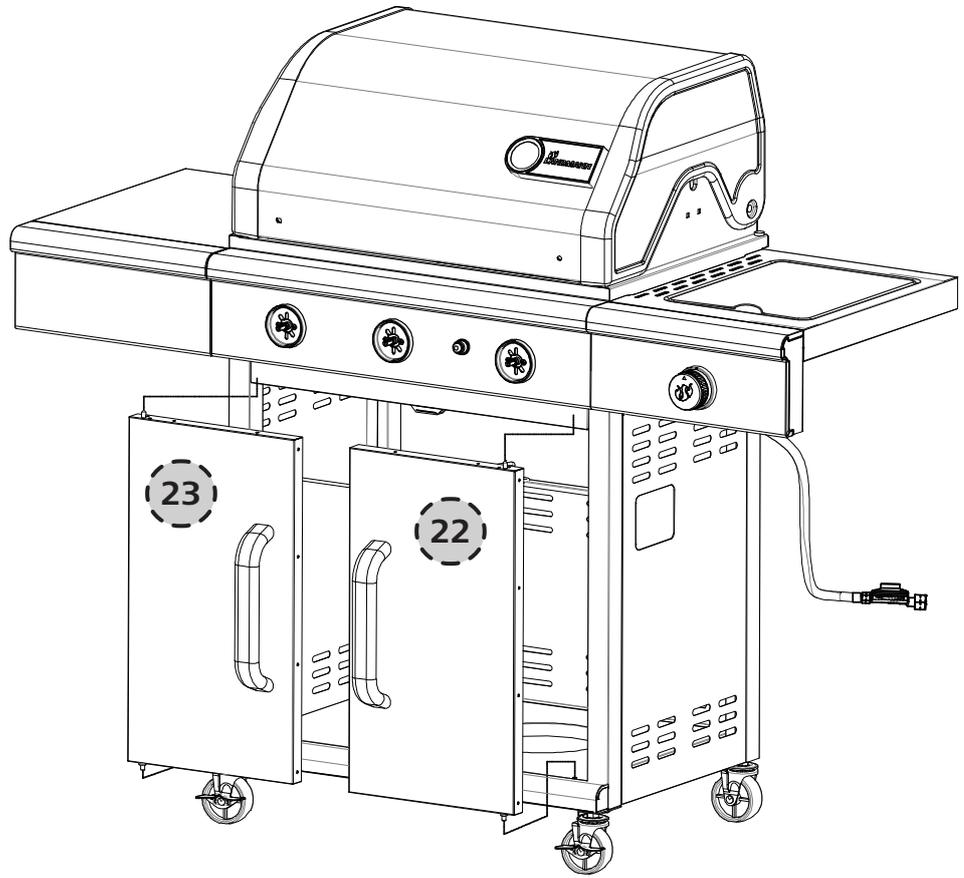
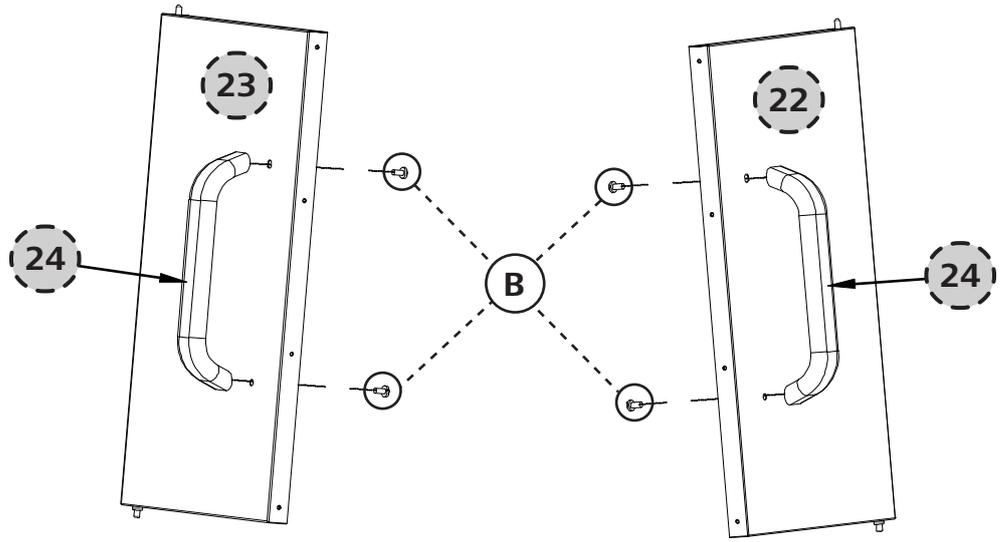
11.



TRITON 3.1 maxx

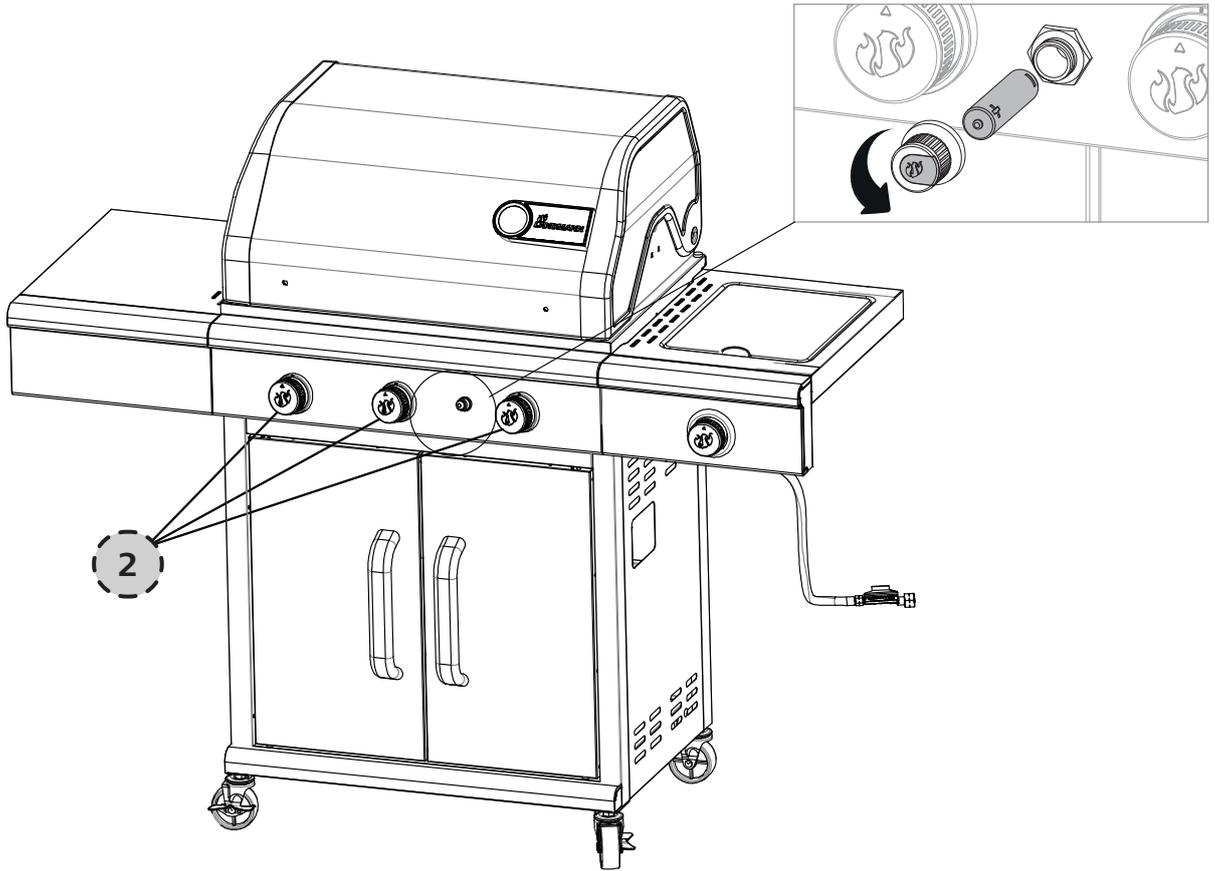


12.



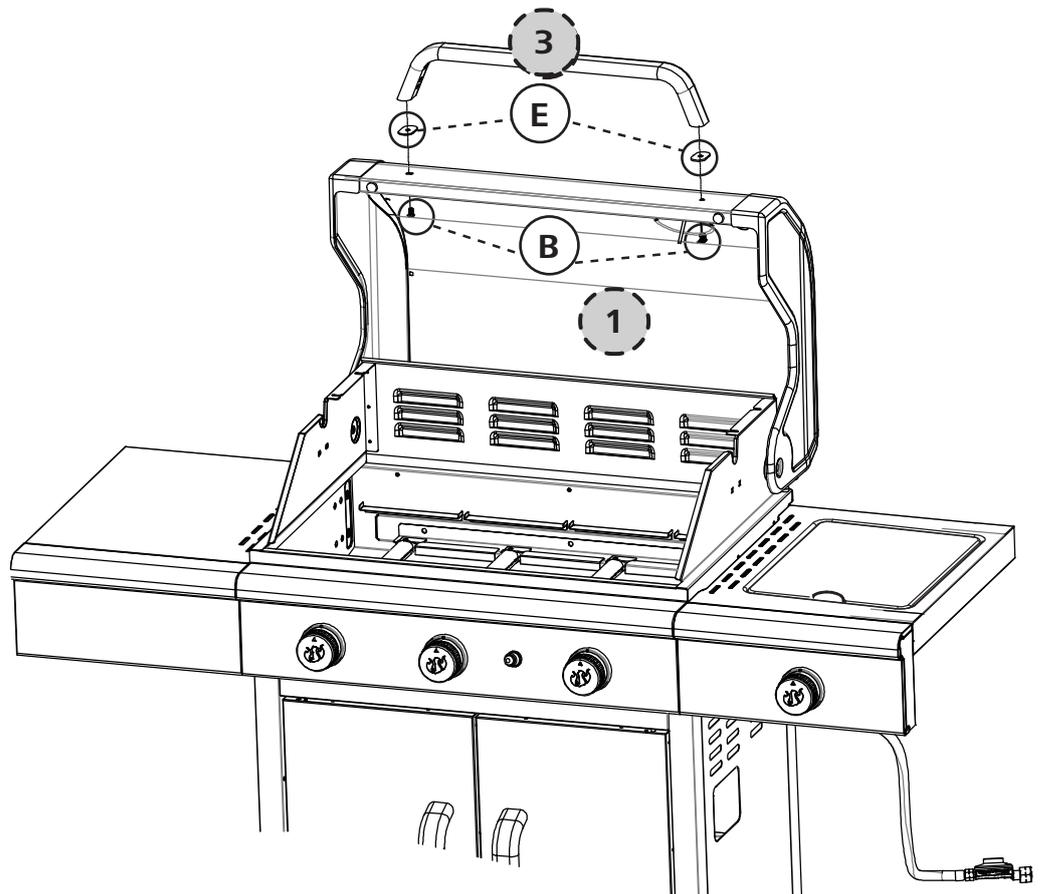
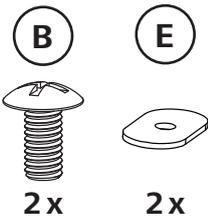


13.



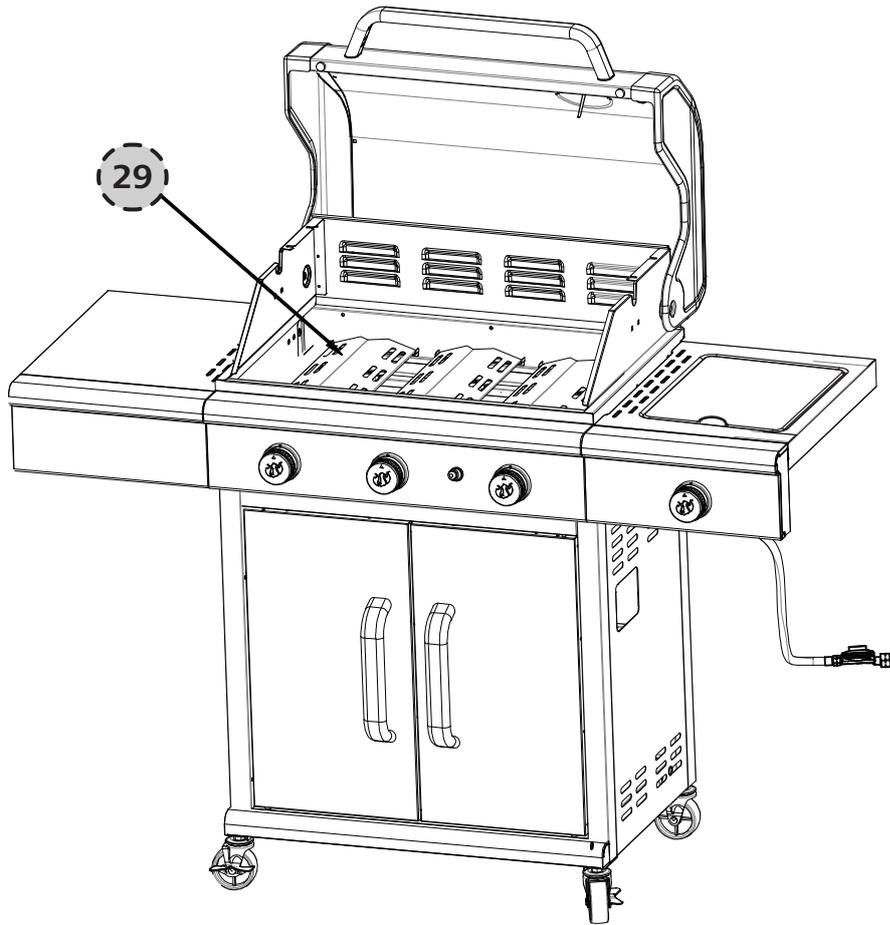
TRITON 3.1 maxx

14.

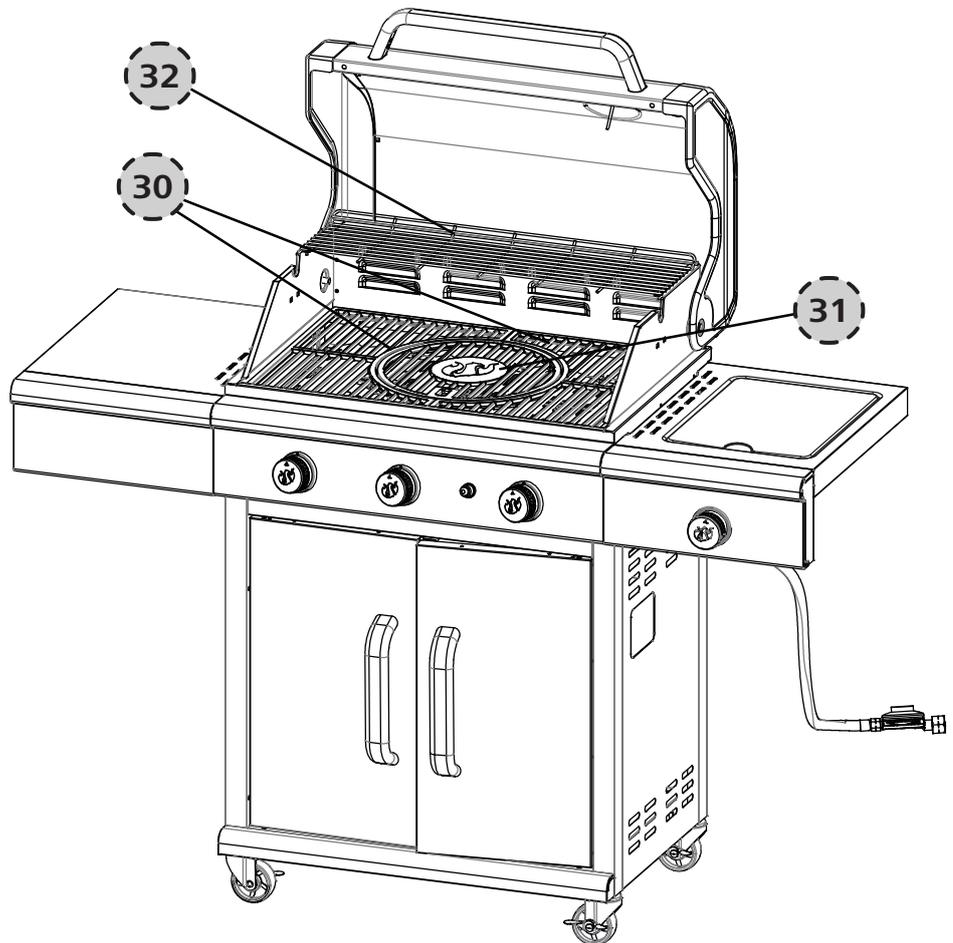




15.

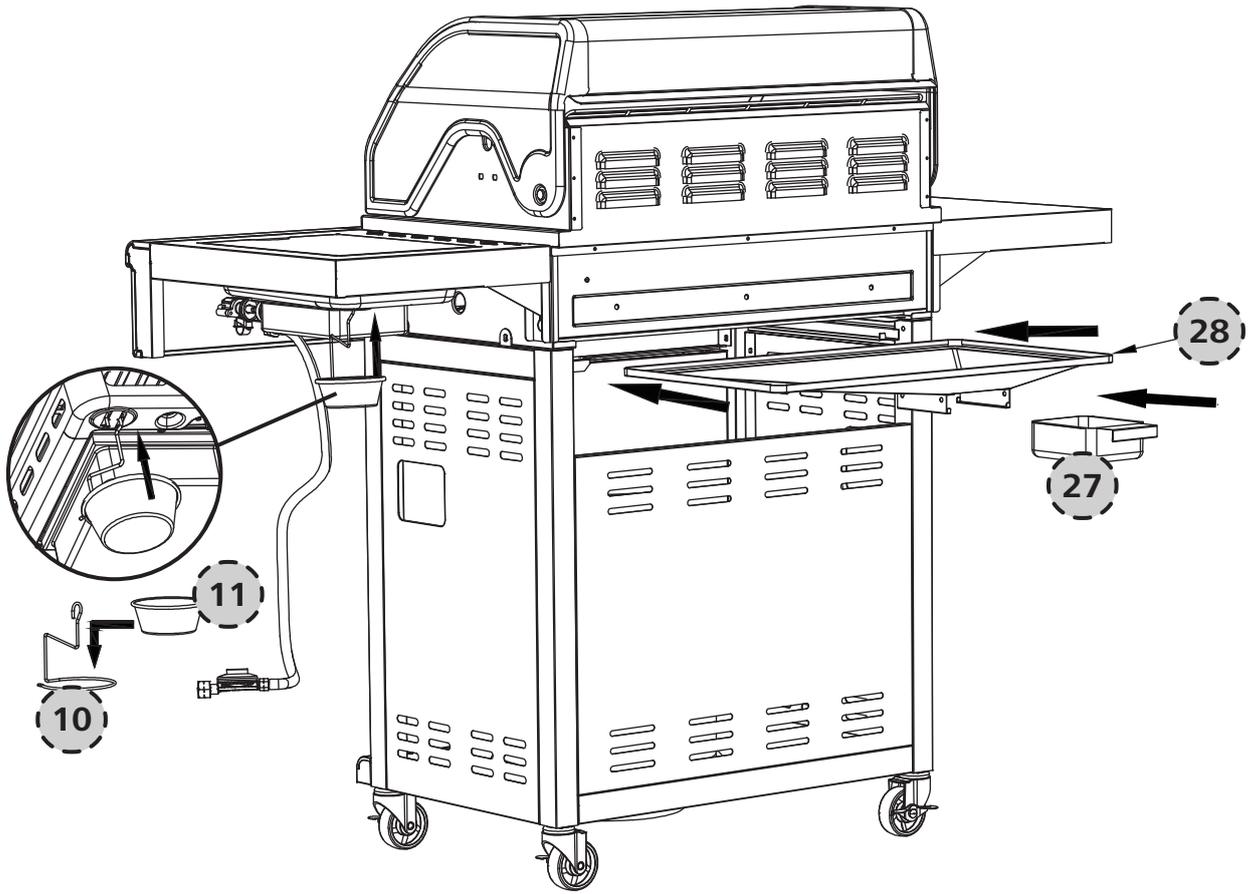


16.





17.



TRITON 3.1 maxx

