



AMBRY 2.0

Betriebs- und Aufbauanleitung

Instruction de service et de montage



Art-Nr. / Nr. d'art.:
83610.01

Druck / Pression:
50 mbar

INHALT

DE

| | |
|--|----------|
| Betriebsanleitung | 4 |
| Wichtig | 4 |
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Prüfung der Dichtheit | 5 |
| Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart | 6 |
| Anleitung für das Anzünden Ihres Grills | 6 |
| So benutzen Sie Ihren Gaskugelgrill richtig | 6 |
| Grilleinsätze | 7 |
| Optionales Zubehör | 8 |
| Nach dem Grillieren | 8 |
| Reinigung | 8 |
| Unterhalt | 9 |
| Gasflasche | 10 |
| Gasschlauch (CE-anerkannte Schlauchbruchsicherung) | 10 |
| Garantiebedingungen | 10 |
| Standort Seriennummer | 11 |
| Vertrieb | 11 |
| Technische Informationen | 11 |
| Fehlerbehebung | 12 |
| Lieferumfang | 22 |
| Montageanleitung | 25 |

CONTENU

FR

| | |
|---|-----------|
| Mode d'emploi | 13 |
| Important | 13 |
| Consignes de sécurité | 13 |
| Contrôle de l'étanchéité | 14 |
| Avant la première grillade ou le début de la saison | 15 |
| Instructions d'allumage de votre barbecue | 15 |
| Comment utiliser votre barbecue sphérique à gaz | 15 |
| Inserts pour grillades | 16 |
| Accessoires en option | 17 |
| Après la grillade | 17 |
| Nettoyage | 17 |
| Maintenance | 18 |
| Bouteille de gaz | 19 |
| Tuyau de gaz | 19 |
| Conditions de garantie | 19 |
| Emplacement du numéro de série | 20 |
| Distribution | 20 |
| Informations techniques | 20 |
| Dépannage | 21 |
| Contenu de la livraison | 22 |
| Instructions de montage | 25 |

BETRIEBSANLEITUNG

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschaden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.

WICHTIG

- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an Ihre LANDI-Verkaufsstelle.
- Bedienen Sie den Grill erst, wenn Sie den genauen Zündvorgang kennen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Führen Sie vor Inbetriebnahme und nach jedem Gasflaschenwechsel die «**Prüfung der Dichtheit**» durch.
- Führen Sie die «**Prüfung der Dichtheit**» auch dann durch, wenn der Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

SICHERHEITSHINWEISE

- Benutzen Sie Ihren Grill nur im Freien, nie in geschlossenen Räumen.
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem festen und sicheren Boden.
- Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten, Materialien oder Ersatzgasflaschen in der Nähe (min. 1 m Abstand) des Grills. Dieser Sicherheitsabstand muss eingehalten werden (auch bei Hauswand, Sonnenstoren etc.)
- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.
- Der Gasschlauch muss frei von Knicken sein und darf keine Risse aufweisen. Besteht der Verdacht auf undichte, beschädigte oder abgenutzte Teile, empfehlen wir ein sofortiges Austauschen / Ersetzen des Gasschlauchs.
- Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebes nie unbeaufsichtigt.
- Beugen Sie sich während des Betriebes des Grills oder dessen auskühlen nicht über die Grillkugel.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.

ACHTUNG: Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern und Tieren. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heisse Teile anfassen.

- Schliessen Sie nach dem Grillen und vor dem Wechseln der Gasflasche die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie alle Gasregulierknöpfe immer auf Position «OFF».

WICHTIG: Während dem Wechsel der Gasflasche dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.

- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Passende Abdeckhauben können Sie bei Ihrer LANDI beziehen.
- Falls der Grill in einem Raum überwintern soll, muss die Gasflasche unbedingt entfernt werden. Sie sollte immer im Freien an einem gut belüfteten Ort gelagert werden, zu dem Kinder keinen Zugang haben.
- Wechseln Sie den Schlauch und den Gasdruckregler alle 2–3 Jahre.
- Den Grill bei starkem Wind nicht verwenden.
- Ersatzflaschen müssen mindestens 3 m vom Grill entfernt gelagert werden.

ACHTUNG: Beim Auftreten von Flammen ausserhalb der Brennerzone sofort Gaszufuhr schliessen und die Verbindung mit der Gasflasche unterbrechen. Niemals mit Wasser löschen. Erst nach dem Auskühlen des Grills Ursachen abklären.

PRÜFUNG DER DICHTHEIT

WARNUNG: Während des Prüfens auf Dichtheit dürfen sich keine Zündquellen in der Nähe befinden. Dies gilt auch für Zigaretten etc. Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme und immer im Freien. Gehen Sie nach den folgenden Punkten vor:

1. Alle Gasregulierknöpfe müssen auf Position «OFF» stehen.
2. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche und besprühen Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung an Ventil) mit einem dafür vorgesehenen **Dichtheits-Prüfspray**. (Alternativ kann auch eine Seifenlösung aus 50% flüssiger Seife und 50% Wasser verwendet werden.)
3. Eine Blasenbildung der Seifenlösung deutet auf Leckstellen hin.

WICHTIG: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn alle Leckstellen beseitigt sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

4. Beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Verbindungen, wenn dies möglich ist, oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, empfehlen wir ein sofortiges Austauschen / Ersetzen des Gasschlauchs oder der betroffenen gasführenden Teile.

WICHTIG: Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche sowie am Anfang der Grillsaison durch. Tun Sie dies auch dann, wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht mehr benutzt wurde (ca. 30 Tage).

VOR DEM ERSTEN GRILLIEREN ODER SAISONSTART

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle gasführenden Teile, wie dies im Kapitel «**Prüfung auf Dichtheit**» beschrieben ist.
Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Grill montiert geliefert wurde.
3. Brennen Sie den Grill ca. 20–25 Minuten lang auf höchster Stufe aus.
4. Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «**Anleitung für das Anzünden Ihres Grills**» in Betrieb.

ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN IHRES GRILLS

1. Stellen Sie sicher, dass keine Gasflasche auf dem Bodengitter steht und der Gasschlauch nicht die Grillkugel berührt.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt und dicht sind.
3. Stellen Sie sicher dass sich einer der beiden Grilleinsätze in der dafür vorgesehenen Position im Grill befindet.
4. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
5. Öffnen Sie den Grilldeckel und legen Sie ihn in den praktischen Deckelhalter

ACHTUNG: Zünden Sie den Grill nie mit geschlossenem Deckel.

5. Fixieren Sie die Bedienkonsole mit einer Hand und drücken Sie den Gasregulierknopf. Drehen Sie den Knopf langsam auf die höchste Stufe.
6. Wenn das Gas nicht innerhalb von ca. 5 Sekunden brennt, stellen Sie den Gasregulierknopf auf «OFF». Warten Sie 2 Minuten, damit sich das unverbrannte Gas verflüchtigen kann. Danach wiederholen Sie Punkte 3 bis 5.
7. Ist es nicht möglich, den Grill nach 3 Versuchen in Betrieb zu nehmen, überprüfen Sie die Ursachen, wie dies im Kapitel «**Fehlerbehebung**» beschrieben ist.
8. Um den Grill abzuschalten, den Gasregulierknopf gedrückt in «OFF» Position drehen und Schliessen Sie die Gaszufuhr.

ACHTUNG: Während dem Gebrauch darf die Gasflasche nicht direkt unter dem Grill sein. Stellen Sie die Gasflasche neben dem Grill auf ebenen und festen Grund.

SO BENUTZEN SIE IHREN GASKUGELGRILL RICHTIG

Dieser Teil der Bedienungsanleitung zeigt Ihnen, wie Sie Ihren Gaskugelgrill mit dem praktischen Flammschutzzeinsatz korrekt anwenden und so ein optimales Grillergebnis erzielen.

Vor dem Grillieren

Dieser Gaskugelgrill wurde so gebaut, dass er innert kürzester Zeit einsatzbereit ist. Um den Grillrost aus emailliertem Stahl auf Temperatur zu bringen, sollten Sie Ihren Grill einige Minuten vorheizen. Der heisse Grillrost sorgt für eine perfekte Zeichnung auf Ihrem Grillgut.

Stellen Sie sicher, dass einer der beiden Einsätze eingelegt ist und dass er sich in der richtigen Position befindet.

WICHTIG: Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme die korrekte Position der Grilleinsätze.

GRILLEINSÄTZE

Egal ob Sie direkt oder indirekt Grillieren möchten, es stehen ihnen beim Ambry 2.0 die richtigen Einsätze zur Verfügung. Um Schäden an Grill und Grillgut zu vermeiden muss immer einer der beiden Einsätze eingelegt werden.

Die Einlegeposition der Einsätze wird durch die Laschen an den Rändern der Trichter bestimmt.



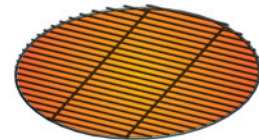
Direktes Grillieren:

Der Einsatz wird verwendet um Grillgut wie Steaks, Bratwürste oder Gemüse zu grillieren. Er sorgt für eine gleichmässige Hitzeverteilung und dient dem Schutz des Brenners.



Indirektes Grillieren:

Für das indirekte Grillieren von z.B. Pizza, Focaccia, Flammkuchen oder Braten verwenden Sie den Trichtereinsatz. Er generiert perfekte Umluft in Ihrem Grill.



Wechseln der Grilleinsätze während des Grillierens:

Sollten Sie während des Grillierens die Grilleinsätze wechseln schalten Sie zuerst den Brenner ab, schliessen Sie die Gasflasche und vergewissern Sie sich, dass sich keine brennbaren Fettrückstände auf dem Grillrost oder dem Grilleinsatz befinden.

ACHTUNG: Die Teile sind extrem heiss. Verwenden Sie für den Wechsel ausschliesslich hitzeresistente Schutzhandschuhe.

Verstauen der Grilleinsätze:

Während des Grillierens ist **immer nur ein Einsatz** in Gebrauch.

Der andere Einsatz kann praktisch und platzsparend am Bein eingehängt werden.



OPTIONALES ZUBEHÖR

Folgendes Zubehör passend zum Ambry 2.0 ist in Ihrer Landi-Verkaufsstelle erhältlich:

| Zubehör | Anwendung |
|--|---|
| Gussplatte rund Art.-Nr. 06494 | Steak / Entrecote Hamburger Koteletten Riesencrevetten Ganzer Fisch |
| Pizzastein Art.-Nr. 64305 | Frische Pizza Flammkuchen Brot |
| Pizzablech Art.-Nr. 70456 | Fertig-Pizza Gemüse Maroni Apéro Gebäck |
| Abdeckhaube Kugelgrill Art.-Nr. 70729 | |
| Seitentablar Kugelgrill M Art.-Nr. 33924 | |

TIPP: Zur Kontrolle der Kerntemperatur empfehlen wir bei allen grösseren Fleischstücken und Poulet den Kerntemperaturmesser (Art.-Nr. 83897).

TIPP: Um während des Grillierens freie Hand zu haben, empfehlen wir Ihnen das praktische und stabile Seitentablar Kugelgrill M (Art.-Nr. 33924).

NACH DEM GRILLIEREN

Achten Sie nach jeder Nutzung Ihres Gasgrills darauf, dass die Gaszufuhr an der Flasche und am Brenner geschlossen ist. Folgen Sie dabei den nachfolgenden Schritten:

1. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
2. Stellen Sie den Gasregulierknopf des Brenners gedrückt auf «OFF».
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
4. Reinigen Sie den Grill mit den dafür vorgesehenen Utensilien wie in diesem Manual beschrieben.
5. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube ab, nachdem er vollständig erkaltet ist.

TIPP: Um das übriggebliebene Fett zu verbrennen, lassen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel während rund zehn Minuten auf höchster Stufe laufen.

REINIGUNG

Für ein optimales Grillergebnis ist es unabdingbar, den Grill regelmässig grundsätzlich zu reinigen.

TIPP: Wenn Sie bei der Pflege Reinigungsmittel verwenden, müssen Sie den Grill nach der Reinigung vollständig austrocknen lassen. Um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen, können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang bei offenem Deckel ausbrennen lassen.

Grillrost

Verwenden Sie für die Reinigung des Grillrosts eine Grillbürste mit Messingborsten (keine Stahlborsten!). Der Grillrost ist mit einer Emaillierung beschichtet, welche bei unsachgemässer Reinigung beschädigt werden kann.

TIPP: Wickeln Sie den Grillrost in feuchtes Zeitungspapier und legen Sie ihn über Nacht in den Grill. Der Rost ist nachher viel leichter zu reinigen.

Grilleinsätze

Die Reinigung der Einsätze ist ganz einfach. Entfernen Sie die Einsätze und reinigen Sie diese separat mit einem Reinigungsmittel oder mit Seifenwasser. Die Einsätze möglichst nach jedem Grillieren ausbrennen und mit einer Messingbürste reinigen.

TIPP: Verwenden Sie einen Backofenreiniger bei stark verkrusteten Speiseresten.

Fettaufang-Vorrichtung

Die Fettaufangschale, unterhalb des Grills, sollte in regelmässigen Abständen geleert und gereinigt werden.

Grillkugel, Fahrgestell und Konsole

Diese Teile sind emailliert oder pulverbeschichtet und können mit handelsüblichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

UNTERHALT

Nur ein regelmässig geprüfter und gereinigter Grill funktioniert einwandfrei. Mindestens zwei Mal pro Jahr sollten sämtliche gasführenden Teile kontrolliert werden, ausserdem immer dann, wenn der Grill für längere Zeit nicht benutzt wurde. Schmutzrückstände oder Insekten wie zum Beispiel Spinnen können die Brenner verstopfen.

Dadurch kann die Grillleistung vermindert oder ein gefährliches Entzünden des Gases ausserhalb des Brenners verursacht werden. Falls nötig die Öffnungen des Venturirohres oder den Brenner reinigen.

Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände (z.B. Stahlwolle oder Stahlbürste) oder aggressive Reinigungsmittel zur Reinigung des Grills.

Um Korrosionsschäden zu vermeiden, sollten vor einer längeren Lagerung alle Metallteile gründlich gereinigt und eingölt werden. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal während der Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen. Ein beschädigter Gasschlauch muss sofort ersetzt werden.

Wird der Grill viel auf unebenem Gelände verschoben, sollte regelmässig kontrolliert werden, ob noch alle Schrauben fest angezogen sind. Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Schutz durch eine passende Abdeckhülle, welche Sie in jeder Verkaufsstelle erwerben können.

GASFLASCHE

Dieser Grill ist für den Betrieb mit Gasflaschen (5 kg bis 10.5 kg Füllgewicht) mit geeignetem Druckminderer eingestellt. CH/D/A: I₃ B/P (50 mbar)

ACHTUNG: Gasflaschen sind während der Nutzung und bis zum auskühlen der Grillwanne neben dem Grill zu platzieren. Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen. Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf den verwendeten Gasflaschen vermerkt sind.

GASSCHLAUCH (CE-ANERKANNTE SCHLAUCHBRUCHSICHERUNG)

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1.50 m sein. Er ist zu ersetzen wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn die nationalen Vorschriften es verlangen (Datum auf Schlauch). Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiss sind. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug. Wenden Sie sich für einen Ersatzschlauch mit Druckregler und Regelventileinheit an die zuständige LANDI-Verkaufsstelle.

Schlauchanschluss: Um den Schlauch an das Gerät anzuschliessen, ziehen Sie die Schlauchmutter mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermässig an: Verwenden Sie hierzu einen Gabelschlüssel SW 17.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernimmt die LANDI die Garantie für den Zeitraum von 60 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges).

Für Schäden bei der Emaillierung gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden.

Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei Ihrer LANDI-Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

Bei Nicht-Beachten von Reinigungs- und Unterhaltsvorgaben besteht nur ein eingeschränkter Garantieanspruch.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden oder Defekte:

- Durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung, Fahrlässigkeit oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwilliger Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemäßem Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung

ACHTUNG: Falls Ihr Gasgrill für Reparaturarbeiten oder Garantieleistungen an die LANDI zurückgeschickt werden muss, unbedingt vorher Gasflasche entfernen.

STANDORT SERIENNUMMER

Die Seriennummer befindet sich im unteren Bereich des Standbeins.

VERTRIEB

Schweiz: LANDI Schweiz AG, Schulriederstrasse 5, CH-3293 Dotzigen, www.landich.ch

Deutschland: Landwelt GmbH, Einsteinallee 9, DE-77933 Lahr

Luxemburg: Gamm Lux S.à.r.l., 1-3, rue F.W. Raiffeisen, L-2411 LUXEMBOURG

TECHNISCHE INFORMATIONEN

| | | |
|-----------------------|-----------------|---------------------------------|
| Artikel-Nummer Réf | 83610.01 | |
| Farbe Couleur | schwarz noir | |
| LPG 30/31 6.0 kW | 437 g/h | I3B/P(50) CH, DE, AT, SK, LU |

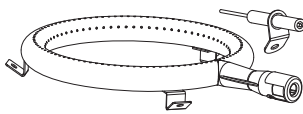
FEHLERBEHEBUNG

Vor jeder Überprüfung an Ihrem Grill muss die Gasflasche zugedreht und alle Gasregulierknöpfe ausgeschaltet sein. Der Grill muss ausgekühlt sein. Überprüfungen an einem eingeschalteten Gerät können Verletzungen oder Sachschäden zur Folge haben.

Störungen

Mögliche Abhilfen

Keine Flamme



- Kontrollieren Sie Schlauch- und Druckregleranschlüsse auf undichte Stellen, wie im Kapitel «Prüfung der Dichtheit» aufgezeigt.
- Kontrollieren Sie, ob die Gaszufuhr der Gasflasche geöffnet ist.
- Stellen Sie sicher, dass genügend Gas in der Gasflasche vorhanden ist.
- Verringern Sie die Distanz vom Zünddorn zum Brenner (ca. 5mm)

Kein Funke

Elektrozündung (mit Batterie)

- Kontrollieren Sie ob die Batterie richtig eingelegt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.

Piezozündung (roter Knopf)

- Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.

Integrierte Zündung (im Gasregulierknopf)

- Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.

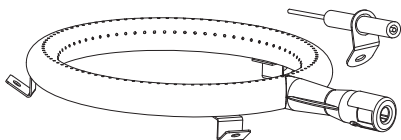
Fett entzündet sich

- Reinigen Sie nach Erkalten des Grills die Stellen, an welchen sich das Fett entzündet hat.

Tiefe Temperaturanzeige (<200 °C)

Testen Sie die Rosttemperatur mit Esswaren und gegebenenfalls mit Toast-Brot und prüfen Sie ob es eine schöne Bräunung gibt wie bei vergleichbaren Grills. Falls ja, ist das Thermometer falsch justiert und zeigt eine zu tiefe Temperatur an -> Thermometer ersetzen.

Wenn das Grillgut beim Testen keine Bräunung erhält und bei vergleichbaren Grills die Bräunung (bzw. die Rosttemperatur) deutlich besser ist, die Brenner entfernen und mit Druckluft den Brenner ausblasen.



Düse oder **Venturirohr** verstopft
Bei Verstopfung bitte Reinigen.

Falls durch die oben genannten Massnahmen keine Abhilfe des Problems erreicht wird, kontaktieren Sie den Kundenservice Ihrer Verkaufsstelle.

MODE D'EMPLOI

Avant de mettre l'appareil en service, veuillez d'avoir lu et assimilé complètement le mode d'emploi, notamment les consignes de sécurité. Le non-respect des instructions figurant dans ces instructions de service peut avoir pour conséquence des accidents entraînant des dommages matériels ou des blessures graves. Ce mode d'emploi contient des informations importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Après avoir lu ce mode d'emploi, veuillez le ranger dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter ultérieurement.

IMPORTANT

- N'effectuez aucune modification sur cet appareil. Toute modification peut se révéler dangereuse. Dans le cas d'un dysfonctionnement de l'équipement, contactez votre filiale LANDI.
- Utilisez le barbecue uniquement si vous connaissez la procédure d'allumage exacte. Les enfants ne doivent pas utiliser le barbecue.
- Les instructions de montage du fabricant doivent être respectées à la lettre. Un montage non conforme peut avoir des conséquences graves.
- Avant la mise en service et après chaque changement de bouteilles de gaz, effectuez un « **contrôle d'étanchéité** ».
- Effectuez un « **contrôle d'étanchéité** » même lorsque le barbecue a été assemblé par votre revendeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Utilisez votre barbecue seulement à l'extérieur, jamais à l'intérieur.
- Utilisez le barbecue uniquement sur une base solide et sûre.
- Ne posez pas de liquides inflammables, de matériaux ou de bouteilles de gaz de rechange à proximité (min. 1 m de distance) du barbecue. Cette distance de sécurité doit être maintenue (même par rapport au mur de la maison, des stores etc.)
- Observez et respectez les consignes de sécurité marquées sur les bouteilles de gaz utilisés.
- Le tuyau de gaz doit être libre de plis et exempt de fissures. Si vous soupçonnez une fuite, des pièces usées ou endommagées, nous recommandons de remplacer le tuyau de gaz immédiatement.
- N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne vous penchez jamais au-dessus de la sphère du barbecue pendant le fonctionnement du barbecue ou au cours du refroidissement.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est en fonctionnement.

ATTENTION : Les parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Mettez le barbecue hors de portée des enfants, des bébés, des animaux domestiques et des personnes mentalement déficientes. Portez des gants de protection avant de toucher des pièces chaudes.

- Après la cuisson et avant de changer la bouteille de gaz, fermez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz et placez toutes les boutons de régulation du gaz toujours en position « OFF ».

IMPORTANT : Lorsque vous changez la bouteille de gaz, veuillez à ce qu'aucune source d'allumage ne soit à proximité.

- Si le barbecue n'est pas utilisé, il devrait être protégé par une couverture contre les influences environnementales après qu'il ait complètement refroidi. Vous trouverez les couvertures correspondantes chez votre LANDI.
- Si vous entreposez le barbecue pendant l'hiver dans une pièce, retirez la bouteille de gaz. Vous devriez toujours l'entreposer dans un endroit bien ventilé à l'extérieur, où les enfants n'y ont pas accès.
- Remplacez le tuyau et le régulateur de pression de gaz tous les 2 à 3 ans.
- N'utilisez pas le barbecue lors de vents violents.
- Les bouteilles de remplacement doivent être entreposées à au moins 3 m du barbecue.

ATTENTION : Dans le cas de flammes en dehors de la zone du brûleur, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, et rompez la connexion avec la bouteille. N'éteignez jamais les flammes avec de l'eau. Clarifiez les causes seulement après que le barbecue se soit refroidi.

CONTRÔLE DE L'ÉTANCHÉITÉ

AVERTISSEMENT : Lorsque vous changez la bouteille de gaz, veillez à ce qu'aucune source d'allumage ne soit à proximité. Cela vaut également pour les cigarettes etc. Ne vérifiez jamais l'étanchéité avec une allumette ou une flamme nue et toujours à l'extérieur. Procédez selon les points suivants :

1. Tous les boutons de régulation du gaz doivent se trouver en position « OFF ».
2. Ouvrez l'arrivée de gaz de la bouteille et passez avec un **spray détecteur de fuites** sur toutes les parties alimentées au gaz (joint de la bouteille / régulateur de pression / tuyau de gaz / entrée de gaz / joint de la vanne). (Une solution savonneuse (50% de savon liquide et 50% d'eau) peut être aussi utilisée.)
3. Des bulles dans la solution savonneuse indiquent des fuites.

IMPORTANT : le barbecue doit être utilisé uniquement lorsque toutes les fuites ont été éliminées. Connectez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.

4. Éliminez les fuites en serrant les connexions, si possible, ou en remplaçant les pièces défectueuses.
5. Répétez les étapes 1 à 3.
6. Si vous ne pouvez pas colmater les fuites, nous recommandons de remplacer immédiatement le tuyau de gaz ou les parties transportant le gaz concernées.

IMPORTANT : Effectuez le test de fuites après chaque connexion ou remplacement de la bouteille de gaz et au début de la saison des grillades. Faites de même si le barbecue n'a pas été utilisé pendant une longue période (environ 30 jours).

AVANT LA PREMIÈRE GRILLADE OU LE DÉBUT DE LA SAISON

1. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
2. Vérifiez tous les composants d'amenée de gaz comme décrit dans le chapitre « **Contrôle des fuites** ». Faites-le même si votre barbecue a été fourni assemblé.
3. Faites fonctionner le barbecue pendant environ 20 à 25 minutes au niveau le plus élevé.
4. Allumez le barbecue conformément au chapitre « **Instructions d'allumage de votre barbecue** ».

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE DE VOTRE BARBECUE

1. Assurez-vous qu'aucune bouteille de gaz ne se trouve sur la grille du sol et le tuyau de gaz ne touche pas la sphère du barbecue.
2. Assurez que toutes les connexions entre le tuyau de gaz, le régulateur de pression du gaz et la bouteille de gaz soient bien vissées et serrées.
3. Assurez-vous que l'une des deux inserts pour grilles se trouve dans la position prévue dans le barbecue.
4. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
5. Ouvrez le couvercle du barbecue et placez-le dans le porte-couvercle pratique.

ATTENTION : N'allumez jamais le barbecue avec le couvercle fermé.

5. Fixez le panneau de commande d'une main et appuyez sur le bouton de commande de l'accélérateur. Tournez le bouton lentement au plus haut niveau.
6. Si le gaz ne s'allume pas dans 5 secondes, tournez le bouton de régulation du gaz sur « OFF ». Attendez 2 minutes pour le gaz non brûlé puisse s'évaporer. Puis répétez les étapes 3 à 5.
7. Si après 3 tentatives, le barbecue ne s'allume pas, vérifiez les causes, comme décrit dans le chapitre « **Dépannage** ».
8. Pour éteindre le barbecue, tournez le boutons de régulation du gaz tour en position « OFF » et fermez l'alimentation de gaz.

ATTENTION : Lors de l'utilisation, la bouteille de gaz ne doit pas se trouver directement en-dessous du barbecue. Placez la bouteille de gaz à côté du barbecue sur un sol plat et ferme.

COMMENT UTILISER VOTRE BARBECUE SPHÉRIQUE À GAZ

Cette partie du mode d'emploi vous explique comment utiliser correctement votre barbecue à gaz sphérique avec l'insert protecteur contre les flammes et ainsi atteindre un résultat optimal pour vos grillades.

Avant la grillade

Ce barbecue à gaz sphérique a été construit de sorte qu'il soit prêt à l'emploi en un rien de temps. Pour chauffer la grille de cuisson du barbecue en acier émaillé à la bonne température, vous devez préchauffer le barbecue pendant quelques minutes. La grille de cuisson chaude génère un dessin parfait sur vos aliments grillés. Assurez-vous que l'un des deux inserts est inséré et qu'il se trouve dans la bonne position.

IMPORTANT : Avant la mise en service, vérifiez que inserts de gril sont correctement positionnés.

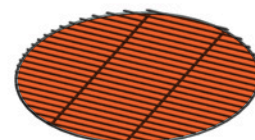
INSERTS POUR GRILLADES :

Que vous souhaitiez faire des grillades directes ou indirectes, Ambry 2.0 dispose des bons inserts. Pour éviter d'endommager le grill et les aliments, il faut toujours insérer l'un des deux inserts. La position d'insertion des inserts est déterminée par les languettes situées sur les bords de l'entonnoir.



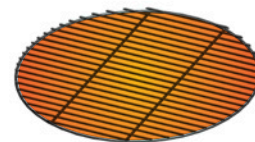
Griller directement sur le barbecue :

L'insert est utilisé pour griller des aliments comme des steaks, des saucisses à rôtir ou des légumes. Il assure une répartition uniforme de la chaleur et sert à protéger le brûleur.



Griller indirectement :

Pour griller indirectement des pizzas, des focaccias, des tartes flambées ou des rôtis, utilisez l'insert en forme d'entonnoir. Il génère une circulation d'air parfaite dans votre grill.



Remplacez les grilles pendant la cuisson :

Changement des inserts pendant la cuisson au grill, éteignez d'abord le brûleur, fermez la bouteille de gaz et assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus de graisse inflammables sur la grille ou le grill.

ATTENTION : Les pièces sont extrêmement chaudes. Utilisez exclusivement des gants de protection résistants à la chaleur pour le changement.

Rangement des grilles :

Pendant les grillades, **un seul insert** est utilisé à la fois. L'autre insert peut être accroché au pied de manière pratique et peu encombrante.



ACCESSOIRES EN OPTION

Les accessoires suivants, adaptés à l'Ambry 2.0, sont disponibles dans votre point de vente LANDI.

| Accessoires | Application |
|--|--|
| Plaque en fonte Nr. d'art. 06494 | Steak/Entrecôtes Hamburger Côtelettes Crevettes géantes Poisson entier |
| Pierre pour pizzas Nr. d'art. 64305 | Pizza fraîche Tarte flambée Pain |
| Tôle pour pizzas Nr. d'art. 70456 | Pizza précuite Légumes Châtaignes Petits fours |
| Housse de protection barbecue sphérique Nr. d'art. 70729 | |
| Tablette latérale du barbecue sphérique M Nr. d'art. 33924 | |

CONSEIL : Pour vérifier la température du noyau, nous recommandons d'utiliser la jauge de température du noyau pour les gros morceaux de viande et de poulet (article n° 83897).

CONSEIL : Pour avoir les mains libres pendant la grillade, nous recommandons la tablette latérale pratique et stable M (article n° 33924).

APRÈS LA GRILLADE

Après chaque utilisation de votre barbecue à gaz, veillez à que l'alimentation en gaz de la bouteille et au brûleur soit fermée. En ce faisant, suivez les étapes ci-dessous :

1. Déconnectez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
2. Placez le bouton de régulation du gaz du brûleur sur « OFF ».
3. Laissez refroidir le barbecue complètement avant de commencer le nettoyage.
4. Nettoyez le barbecue avec les ustensiles appropriés comme décrit dans ce mode d'emploi.
5. Couvrez le barbecue avec le couvercle correspondant après qu'il a refroidi.

CONSEIL : Pour brûler les restes de graisse, laissez fonctionner le barbecue avec le couvercle fermé pendant environ dix minutes au plus haut niveau.

NETTOYAGE

Pour des résultats de cuisson optimaux, il est essentiel de nettoyer le barbecue régulièrement en profondeur.

CONSEIL : Si vous utilisez un détergent, vous devez laisser sécher le barbecue complètement après le nettoyage. Pour accélérer le processus de séchage, vous pouvez allumer le barbecue, ouvrir le couvercle et le laisser chauffer au plus haut niveau pendant quelques minutes.

Grille de cuisson

Pour le nettoyage de la grille de cuisson, utilisez une brosse de cuisson à poils en laiton (pas de poils en acier). Le grill de cuisson est revêtues d'émail, qui est endommagé par un mauvais nettoyage.

ASTUCE: Enveloppez le grill dans du papier journal humide et mettez-le au grill toute la nuit. Le grill est donc beaucoup plus facile à nettoyer.

Inserts pour grill

Le nettoyage des inserts est très simple. Retirez les inserts et nettoyez-les séparément avec un produit de nettoyage ou de l'eau savonneuse. Si possible, brûlez les inserts après chaque grillade et nettoyez-les avec une brosse en laiton.

CONSEIL: Utilisez un nettoyant pour four en cas des résidus d'aliments fortement incrustés.

Bac pour la récupération de la graisse

Le bac d'égouttement de la graisse en-dessous du barbecue le doit être vidé et nettoyé à d'intervalles réguliers.

Sphère du barbecue

Le couvercle et la sphère du barbecue sont émaillés et doivent être nettoyés avec un détergent approprié.

MAINTENANCE

Seul un barbecue régulièrement testé et correctement nettoyé fonctionne sans problèmes. Toutes les parties d'amenée de gaz doivent être vérifiées au moins deux fois par an, même si le barbecue n'a pas été utilisé. Les saletés ou des insectes tels que les araignées peuvent provoquer des bouchages.

Cela peut réduire les performances du barbecue ou provoquer une inflammation dangereuse du gaz à l'extérieur du brûleur. Si nécessaire, nettoyer les ouvertures du tube venturi ou le brûleur.

N'utilisez pas d'objets pointus (tels que la laine d'acier ou une brosse métallique) ou de détergents agressifs pour nettoyer le barbecue.

Pour éviter des dommages dus à la corrosion, toutes les parties métalliques doivent être soigneusement nettoyées et huilées avant un entreposage prolongé. Après un tel entreposage, et au moins une fois au cours de la saison des grillades, vous devriez vérifier le tuyau de gaz sur des fissures, entailles ou autres dommages. Un tuyau de gaz endommagé doit être immédiatement remplacé.

Si vous déplacez le barbecue sur un terrain inégal, vérifiez régulièrement si toutes les vis sont serrées. Pour prolonger la vie de votre barbecue, nous recommandons de le protéger avec une couverture appropriée, qui peut être achetée dans votre filiale LANDI.

BOUTEILLE DE GAZ

Ce barbecue est conçu pour fonctionner avec des bouteilles de gaz (capacité de charge 5 kg à 10,5 kg) avec un réducteur de pression approprié.

CH/D/A : I₃ B/P (50 mbar)

ATTENTION : Pendant l'utilisation et jusqu'à ce qu'il refroidisse, les bouteilles de gaz sont à placer à côté du bac du barbecue. Connectez ou changez la bouteille toujours à un endroit bien ventilé loin de flammes nues ou d'étincelles. Observez et respectez les consignes de sécurité marquées sur les bouteilles de gaz utilisés.

TUYAU DE GAZ (SÉCURITÉ DE RUPTURE DE TUYAU RECONNUE PAR LE CE)

Le dispositif doit être utilisé avec un tuyau approprié pour l'utilisation de butane et de propane. Il ne peut pas être plus long que 1,50 m. Il doit être remplacé s'il est endommagé, fissuré ou si les règlements nationaux l'exigent (Date sur le tuyau). Ne tirez pas sur le tuyau et ne le tordez pas. Tenez-le éloigné des parties qui peuvent devenir chaudes. Vérifiez que le tuyau fonctionne normalement sans torsion ou traction. Adressez-vous au point de vente LANDI compétent pour obtenir un tuyau de rechange avec régulateur de pression et unité de vanne de régulation.

Raccord de tuyau : pour connecter le tuyau au dispositif, serrez fermement l'écrou du tuyau avec une clé adéquate, mais pas trop : pour ce faire, utilisez une clé à fourche SW 17.

CONDITIONS DE GARANTIE

Pour des défauts par rapport des pièces détachées ainsi que de la qualité de fabrications et de traitement, LANDI assume la garantie pour la période de 60 mois à partir de la date d'achat (date de la facture).

Pour les dommages à l'émail, la garantie ne s'applique qu'aux nouveaux appareils inutilisés. Elle ne peut être garantie à 100% qu'au cours du délai de déclaration de 30 jours à partir de date d'achat.

Gardez bien la facture ou le reçu. Les bénéfices de la garantie ne peuvent être fait valoir qu'ensemble avec le reçu d'achat à LANDI.

En cas de non-respect des consignes de nettoyage et d'entretien, la garantie est limitée.

Les points suivants ne sont pas considérés comme cas de garantie:

Domages ou défauts:

- Par une installation inappropriée, mauvaise utilisation, négligence ou dommages d'entretien
- Par des modifications, une utilisation désaffectée ou endommagement délibéré
- Par un travail de maintenance et réparation non-effectué, insuffisant ou incorrecte
- Par l'usure lors d'un usage commercial (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- Par force majeure
- Qui se sont produits lors de transport

Signes d'abrasion et d'usure:

- Usure normale
- Changement de la couleur ainsi que formation de corrosion et points de rouille par des intempéries ou utilisation inappropriée de produits chimiques
- Inégalités, défauts minimales et différences de couleur minimales de l'émaillage

ATTENTION: Si votre gril à gaz doit être renvoyé à LANDI pour des travaux de réparation ou des services de garantie, enlevez avant absolument la bouteille de gaz.

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE

Numéro de série dans la partie inférieure de la jambe de pivot.

DISTRIBUTION

Suisse : LANDI Schweiz AG, Schulriederstrasse 5, CH-3293 Dotzigen, www.land.ch

Allemagne : Landwelt GmbH, Einsteinallee 9, DE-77933 Lahr

Luxembourg : Gamm Lux S.à.r.l., 1-3, rue F.W. Raiffeisen, L-2411 LUXEMBOURG

INFORMATIONS TECHNIQUES

| | | | |
|-----------------------|---------|---------------------------------|--|
| Artikel-Nummer Réf | | 83610.01 | |
| Farbe Couleur | | schwarz noir | |
| LPG 30/31 6.0 kW | 437 g/h | I3B/P(50) CH, DE, AT, SK, LU | |

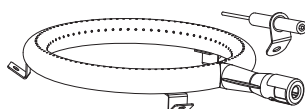
DÉPANNAGE

Avant toute vérification sur votre gril, la bouteille de gaz doit être fermée et tous les boutons de réglage du gaz doivent être éteints. Le gril doit avoir refroidi. Les vérifications effectuées sur un appareil allumé peuvent entraîner des blessures ou des dommages matériels.

Problèmes

Solutions possibles

Aucune flamme



- Contrôlez les raccordements du tuyau et du régulateur de pression aux endroits non étanches (voir chapitre « Contrôle de l'étanchéité »)
- Contrôlez que l'arrivée de gaz de la bouteille est ouverte
- Vérifiez que la bouteille contient une quantité suffisante de gaz
- Réduisez l'écart entre l'électrode et le brûleur (env. 5 mm)

Aucune étincelle

Allumage électrique (avec pile)

- Contrôlez que la pile est bien insérée
- Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés

Allumage piezo (bouton rouge)

- Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés

Allumage intégré

(dans le bouton de réglage du gaz)

- Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés

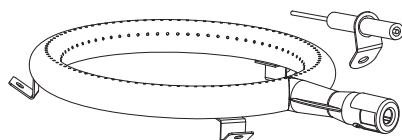
La graisse s'enflamme

- Nettoyez les endroits où la graisse s'est enflammée après que le gril a refroidi

Indication de la profondeur de l'affichage de la température (<200 OC)

Contrôler la température de la grille avec des aliments et si nécessaire avec Faites griller le pain et vérifiez s'il est bien bronzé comme sur les grillades comparables. Si c'est le cas, le thermomètre est mal réglé et indique une température trop basse -> remplacer le thermomètre.













Si les aliments grillés n'obtiennent pas de bronzage pendant l'essai et si si le brunissement (ou la température de la rouille) est nettement meilleur avec des grilles comparables, retirez le brûleur et soufflez les brûleurs à l'air comprimé.

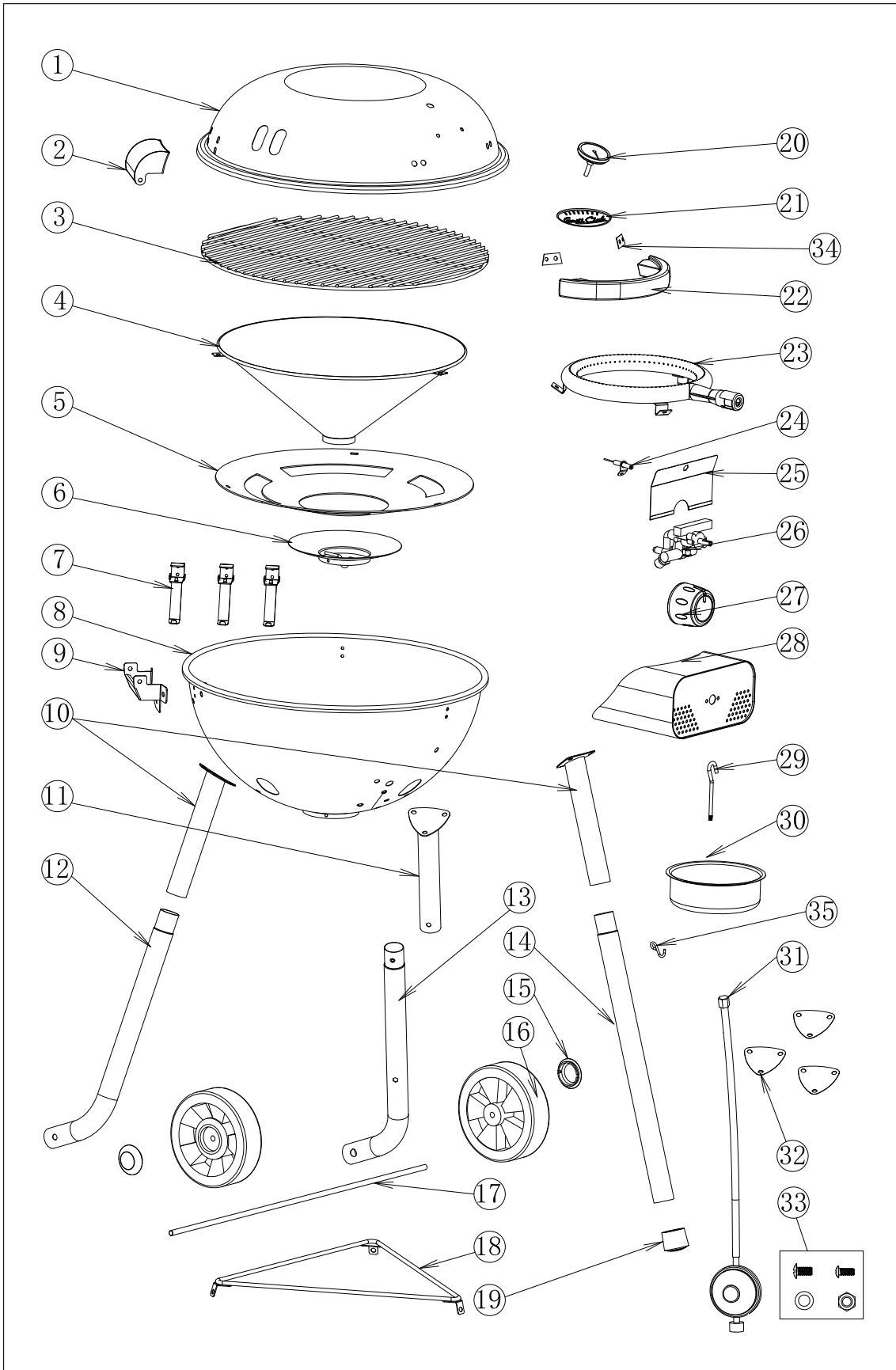


Buse ou tube **venturi** sont bouchées
En cas de blocage, veuillez nettoyer.

Contactez le service-clients de votre point de vente si vous n'arrivez pas à régler votre problème avec les solutions indiquées ci-dessus.



| | | |
|--|--|---|
| <p>A</p>  <p>M6X12 (7X)</p> | <p>B</p>  <p>M6X8(9X)</p> | <p>C</p>  <p>M6(9X)</p> |
| <p>D</p>  <p>M5X12(3X)</p> | <p>E</p>  <p>(2X)</p> | <p>F</p>  <p>M6(2X)</p> |
| <p>G</p>  <p>(2X)</p> | <p>H</p>  <p>M8(4X)</p> | <p>I</p>  <p>M8(1X)</p> |
| <p>J</p>  <p>(1X)</p> | <p>K</p>  <p>(1X)</p> | <p>L</p>  <p>M6(12X)</p> |

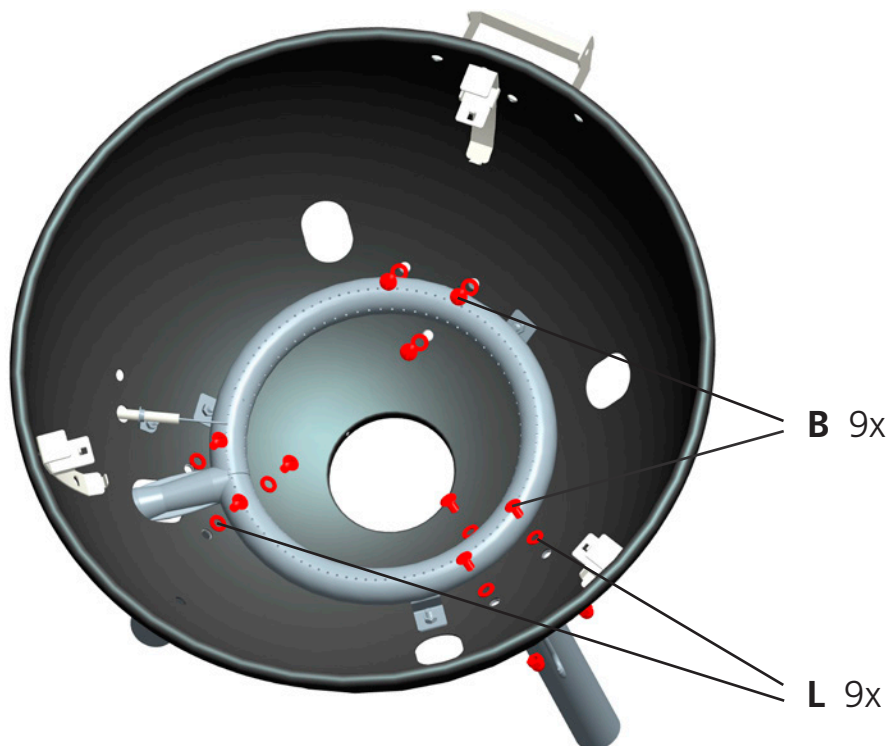




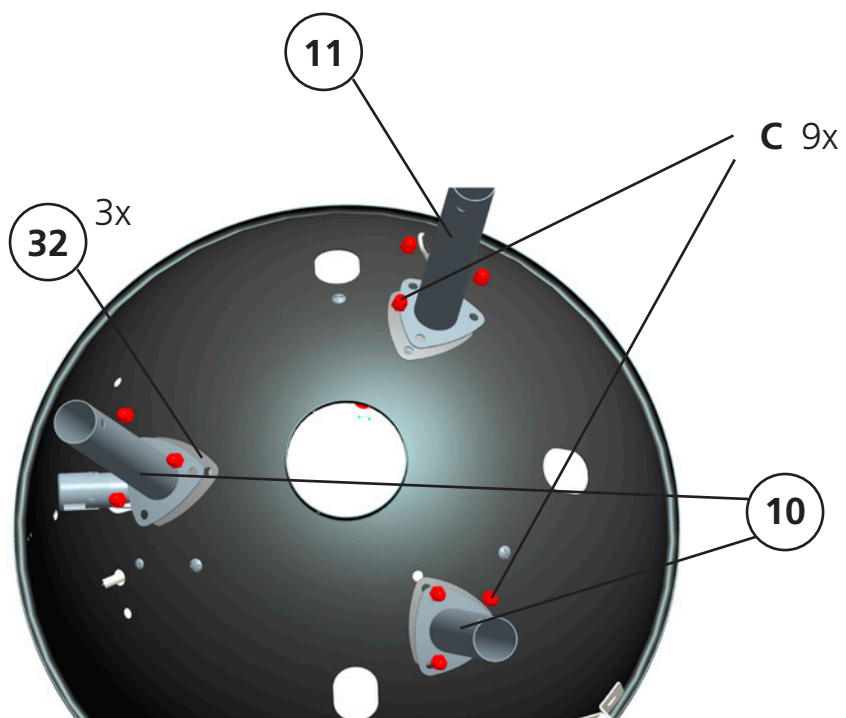
| SL-Artikelnr. N° d'article SL | Bezeichnung Désignation | Menge und Position Quantité et position |
|----------------------------------|---|--|
| 10.952.001 | Deckel / Couvercle | 1 x 1 |
| 10.952.002 | Deckelscharnier Oberteil / Charnière du couvercle Partie supérieure | 1 x 2 |
| 10.952.003 | Grillrost / Grille de cuisson | 1 x 3 |
| 10.952.004 | Trichter / Entonnoir | 1 x 4 |
| 10.952.005 | Flammenschutz / Anti-flamme | 1 x 5 |
| 10.952.006 | Fettauffangblech / Tôle de récupération des graisses | 1 x 6 |
| 10.952.007 | Halterungen für Trichter und Flammenschutz / Supports pour entonnoir et pare-flamme | 3 x 7 |
| 10.952.008 | Kugel / Boule | 1 x 8 |
| 10.952.009 | Deckelscharnier Unterteil / Charnière du couvercle Partie inférieure | 1 x 9 |
| 10.952.010 | Bein Oberteil vorne und links / Haut de jambe avant et gauche | 2 x 10 |
| 10.952.011 | Bein Oberteil rechts / Jambe partie supérieure droite | 1 x 11 |
| 10.952.012 | Bein Unterteil links / Jambe partie inférieure gauche | 1 x 12 |
| 10.952.013 | Bein Unterteil rechts / Jambe partie inférieure droite | 1 x 13 |
| 10.952.014 | Bein Unterteil vorne / Partie inférieure de la jambe à l'avant | 1 x 14 |
| 10.952.015 | Radabdeckung / Couvre-roue | 2 x 15 |
| 10.952.016 | Rad / Roue | 2 x 16 |
| 10.952.017 | Radachse / Axe de roue | 1 x 17 |
| 10.952.018 | Fixiertriangel Gestell / Support pour triangle de fixation | 1 x 18 |
| 10.952.019 | Beindendkappe / Embout de jambe | 1 x 19 |
| 10.952.020 | Thermometer / Thermomètre | 1 x 20 |
| 10.952.021 | Logo Grillclub / Logo du club de barbecue | 1 x 21 |
| 10.952.022 | Deckelgriff / Poignée du couvercle | 1 x 22 |
| 10.952.023 | Rundbrenner / Brûleur circulaire | 1 x 23 |
| 10.952.024 | Zündung inklusive Kabel / Allumage, câble inclus | 1 x 24 |
| 10.952.025 | Hitzereflektor vorne / Réflecteur de chaleur à l'avant | 1 x 25 |
| 10.952.026 | Gasleitungsgestänge / Tringlerie pour conduites de gaz | 1 x 26 |
| 10.952.027 | Gasregulierknopf / Bouton de réglage du gaz | 1 x 27 |
| 10.952.028 | Kontrollpanel / Panneau de contrôle | 1 x 28 |
| 10.952.029 | Fettauffangeschale Befestigungshaken / Bac de récupération des graisses Crochet de fixation | 1 x 29 |
| 10.952.030 | Fettauffangeschale / Bac de récupération des graisses | 1 x 30 |
| 10.952.031 | Schlauch und Druckregler / Tuyau et régulateur de pression | 1 x 31 |
| 10.952.032 | hitzebeständige Unterlagscheiben / rondelles résistantes à la chaleur | 3 x 32 |
| 10.952.033 | Schraubenset / Kit de vis | 1 x 33 |
| 10.952.034 | Unterlagscheibe Deckelgriff / Rondelle Poignée de couvercle | 2 x 34 |
| 10.952.035 | Aufhängehaken für Trichter und Flammenschutz / Crochet de suspension pour entonnoir et pare-flamme | 1 x 35 |

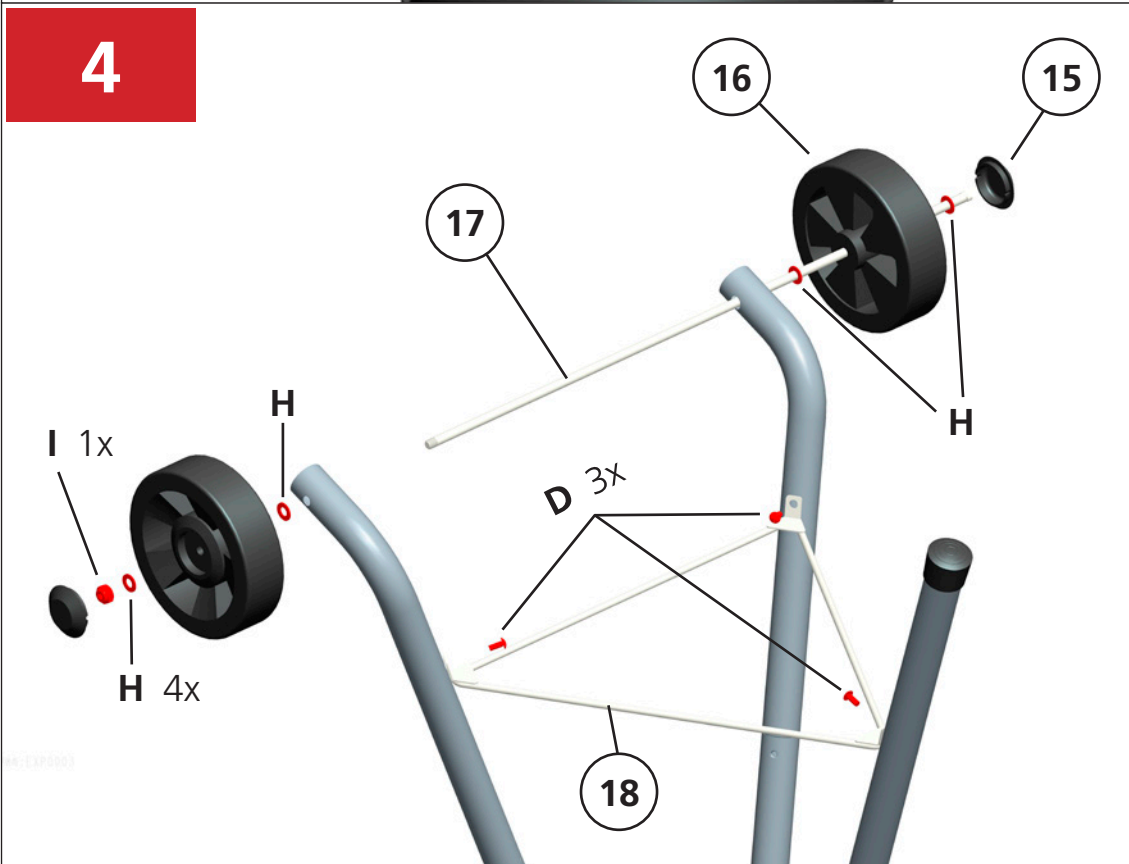
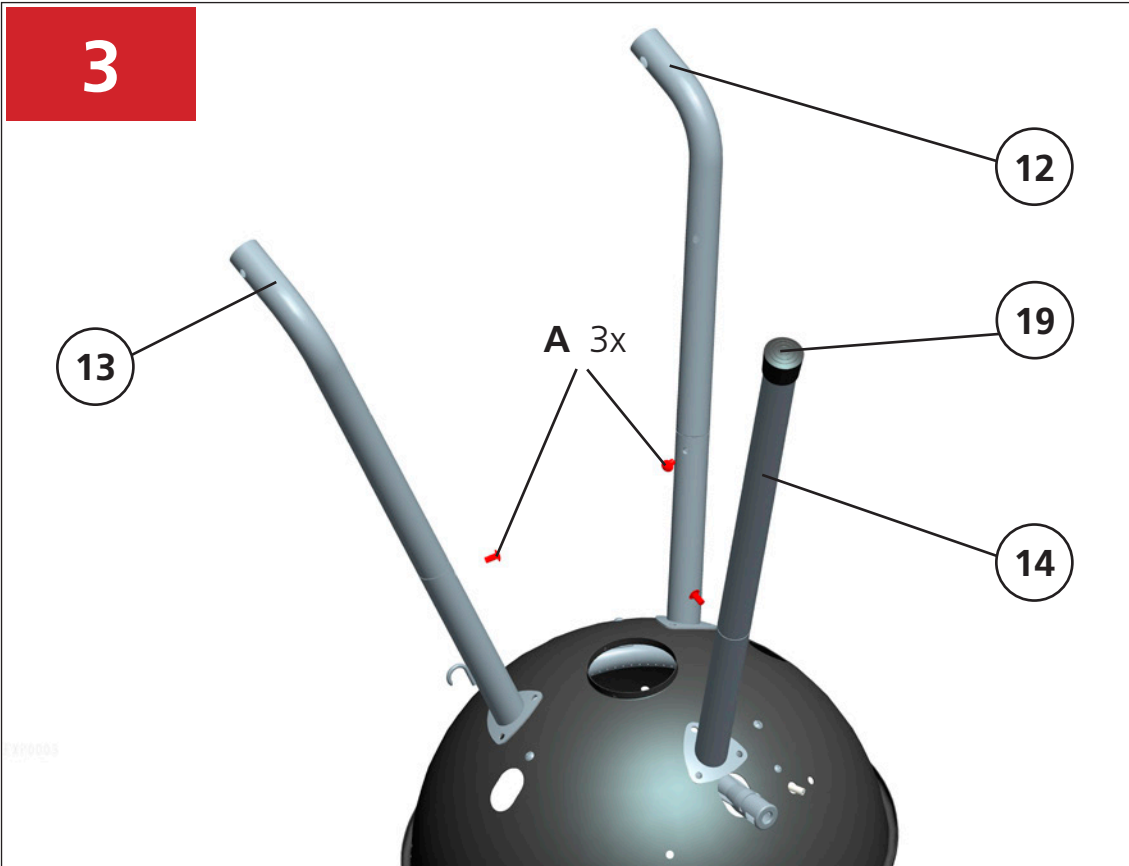


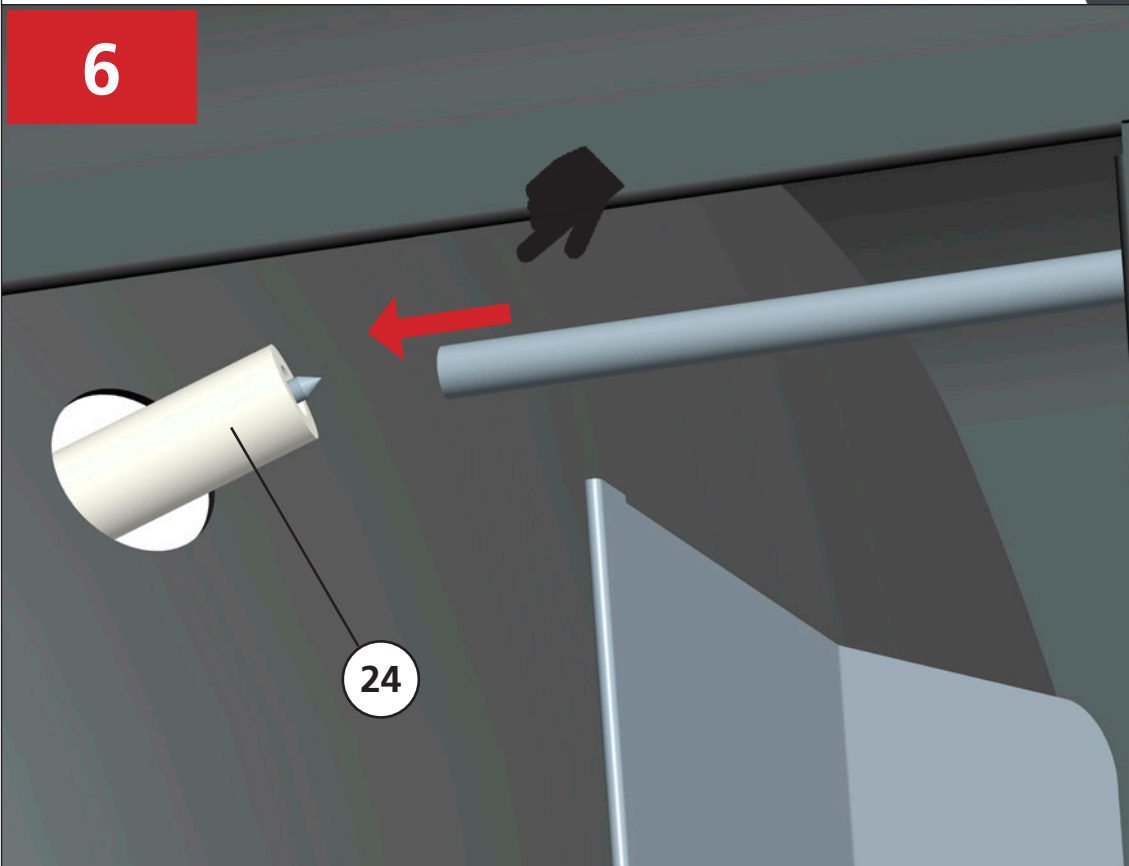
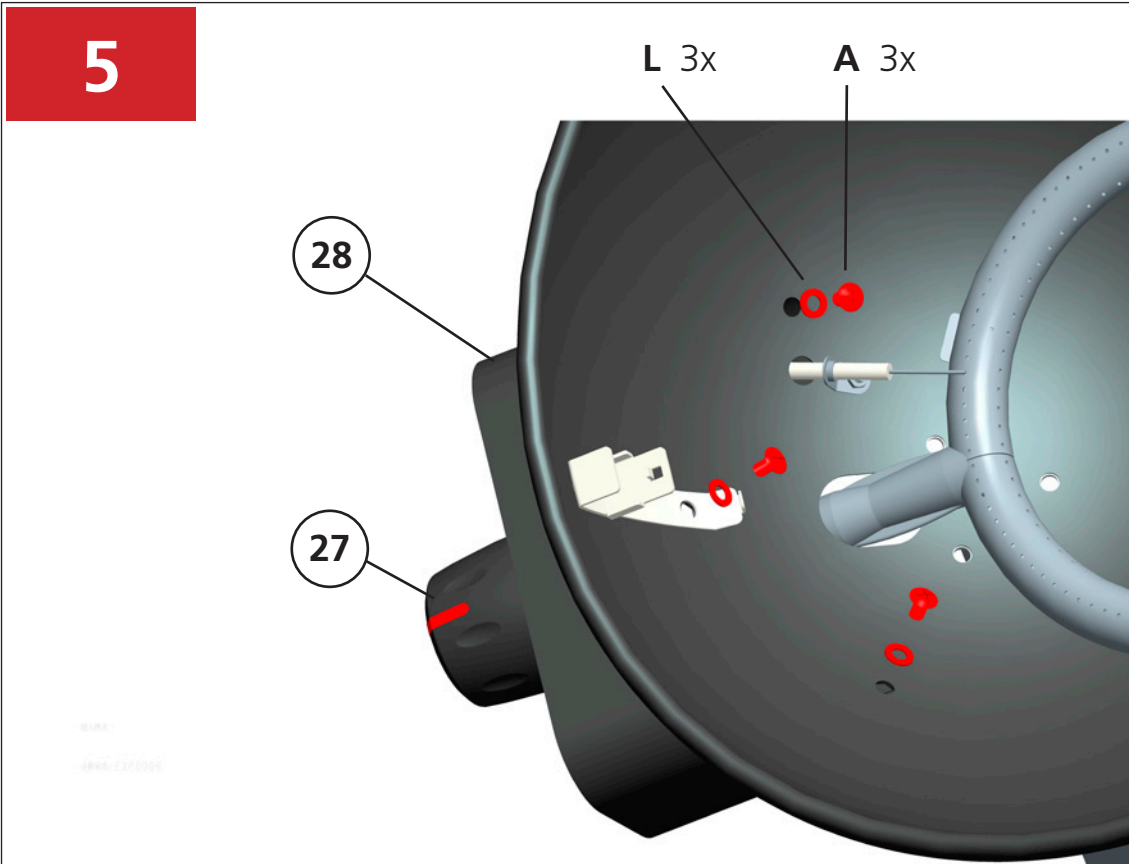
1

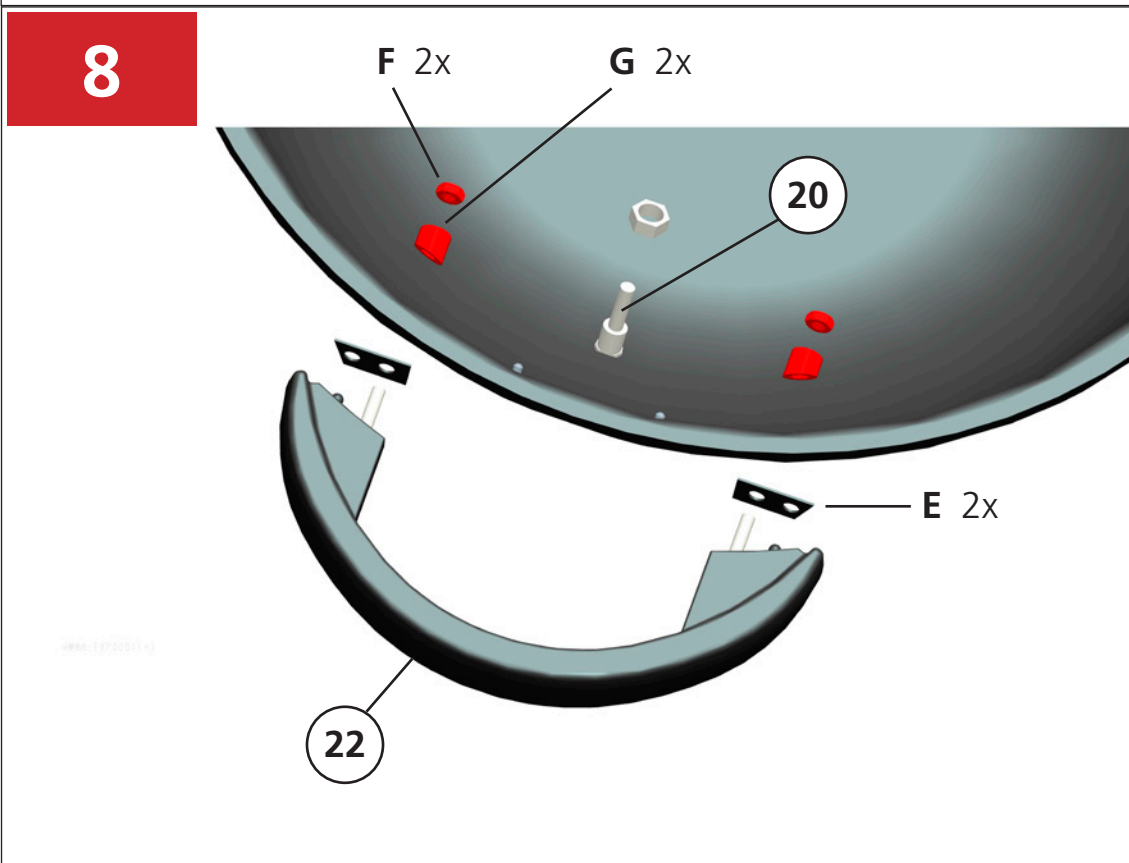
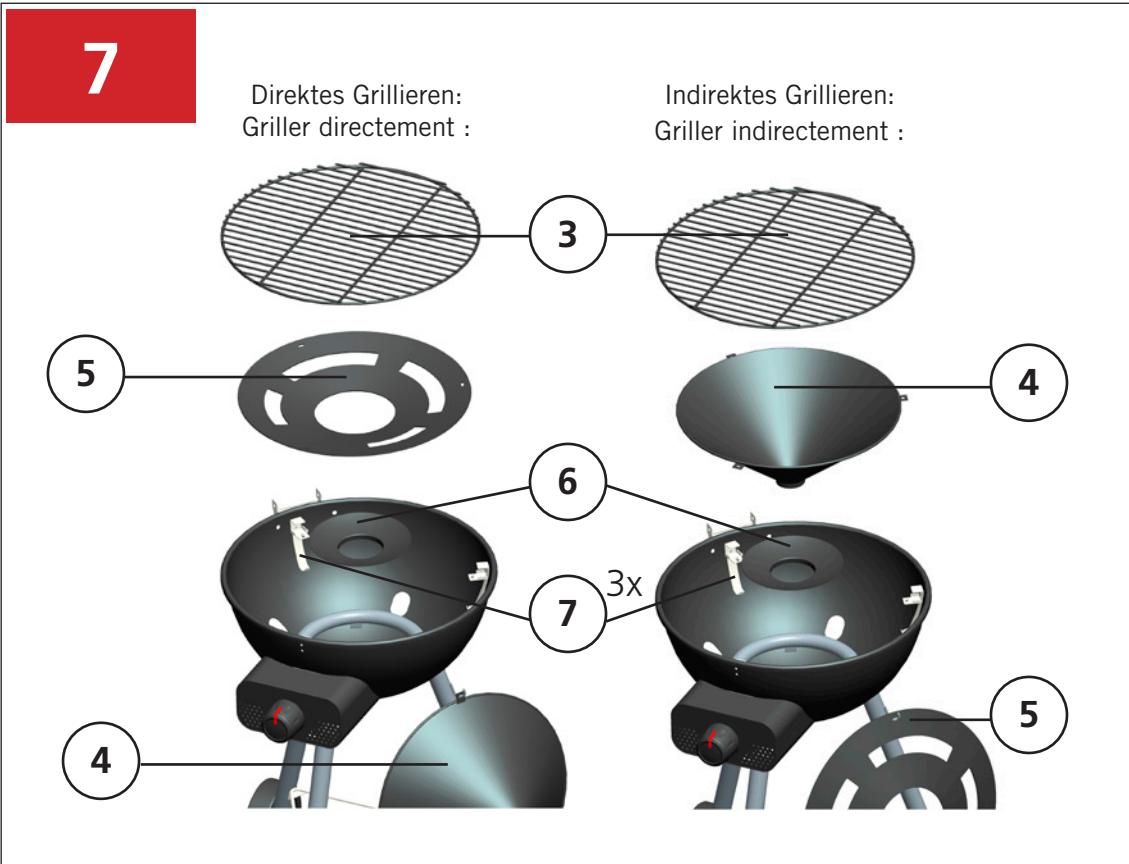


2



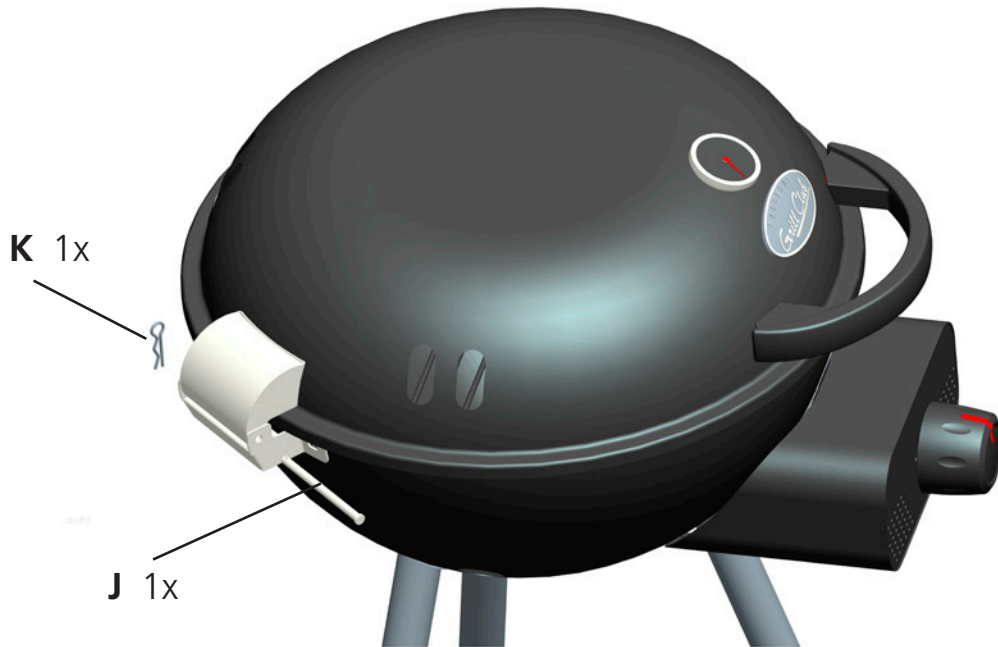




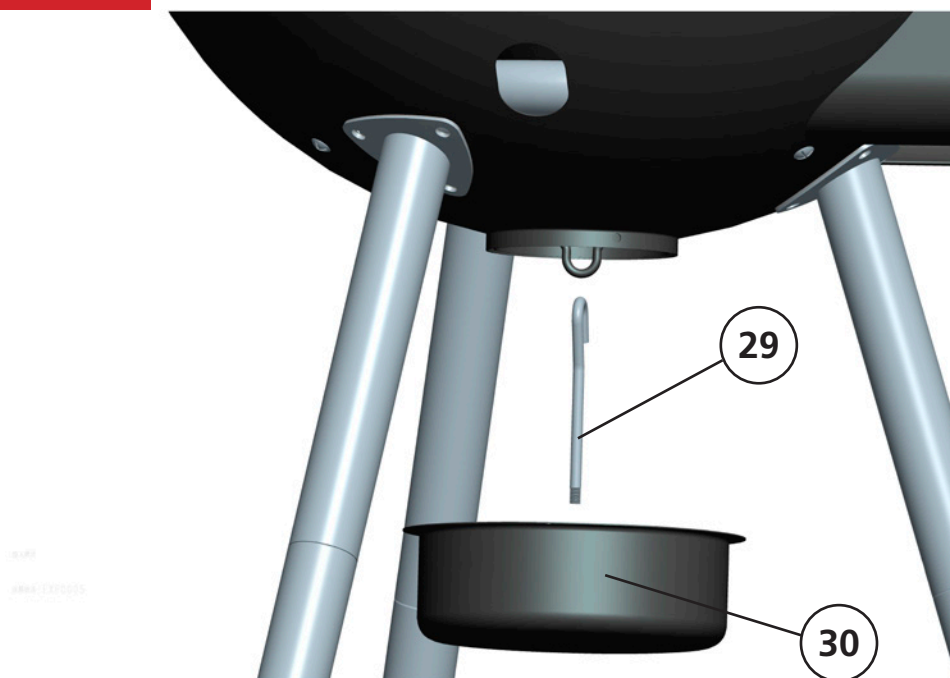




9



10

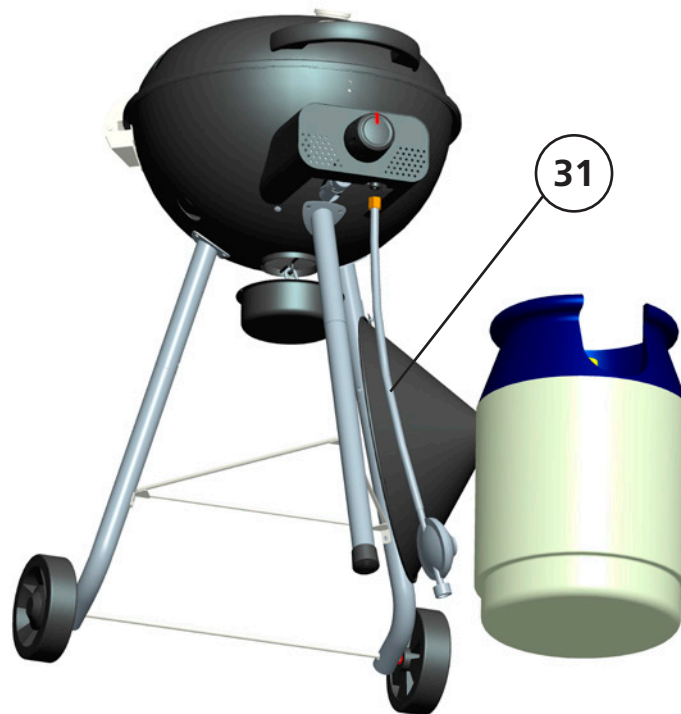




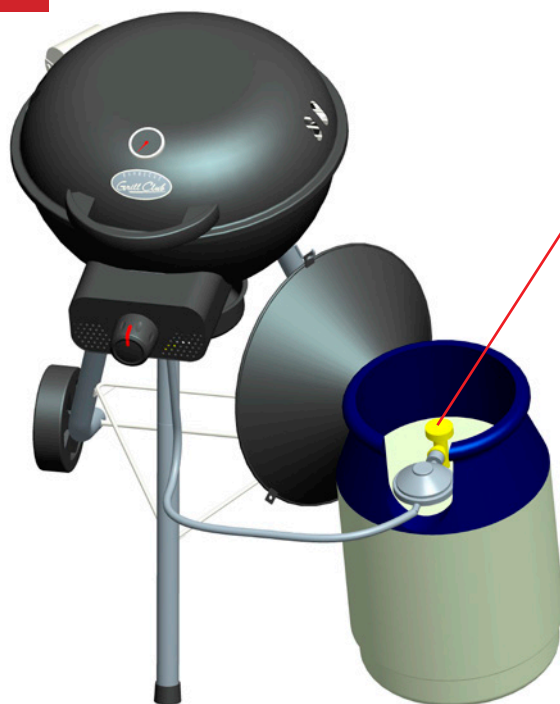
11

Schliessen Sie Schlauch und Regler gemäss Bedienungsanleitung an (Dichtheitsprüfung).

Raccorder le tuyau et le détendeur en suivant le mode d'emploi (contrôle de l'étanchéité).



12

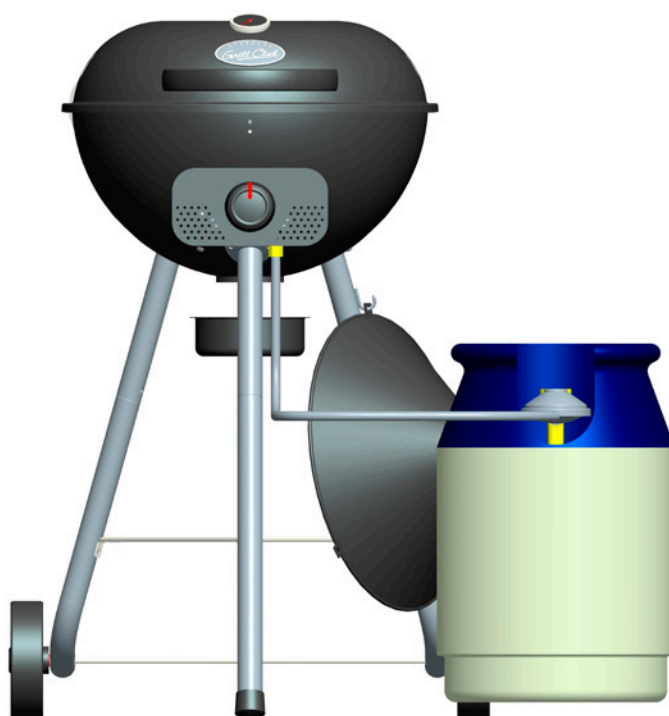


Dichtheitsprüfung

Contrôle de l'étanchéité

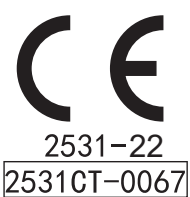


13



EN498:2012, Model No.:T841BT-2 Gas Kettle Grill
Sommerliving AG
Obere Allmend 9 CH-6375 Beckenried Switzerland

| | |
|-----------------------|--|
| Total heat input | : 6 kw(437g/h) |
| Gas type | : G30(Butane), G31(Propane) and their mixtures |
| Gas pressure | : 50 mbar |
| Injector size | : 1.04mm |
| Gas category | : I3B/P(50) |
| Destination countries | : AT-DE-SK-CH-LU |



Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance.

WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Made in China

Vertrieb / Distribution

Schweiz

LANDI Schweiz AG
Schulriederstrasse 5
CH-3293 Dotzigen
www.landi.ch

Deutschland

Landwelt GmbH
Einsteinallee 9
DE-77933 Lahr

Luxemburg

Gamm Lux S.à.r.l.
1-3, rue F.W. Raiffeisen
L-2411 LUXEMBOURG