



Gebrauchsanweisung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

DE
FR
IT

Texas Ranger Grill Club
Texas Ranger Grill Club
Texas Ranger Grill Club



Mod. L

Mod. L
Mod. M

Inhaltsverzeichnis

Sommaire

Indice

Willkommen Bienvenue Benvenuti	4	Zubereitungszeiten Temps de préparation Tempi di preparazione	12
Die Geschichte des Barbecue L'histoire du barbecue La storia del barbecue	5	Reinigung Nettoyage Pulizia	14
Geräteübersicht Description de l'appareil Descrizione dell'apparecchio	6	Lackschäden / Rost ausbessern Résoudre les problèmes de la peinture / de rouille Sistemare i danni alla vernice / ruggine	14
Technische Angaben Caractéristiques Specifiche	7	Zusammenbau Assemblage Assemblaggio	15
Grillen Griller Grigliare	8	Sicherheitshinweise Consignes de sécurité Istruzioni di sicurezza	19
Zubereitungsarten Types de préparation Tipi di preparazione	10		

Willkommen Bienvenue Benvenuti

Sie sind anspruchsvoll und kaufen Qualität – Qualität von LANDI. Wir haben für Sie ein haltbares und bei richtiger Anwendung absolut sicheres Produkt gebaut. Effektives und weitgehend gefahrloses Arbeiten ist aber nur möglich, wenn Sie diese Bedienungsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam lesen und danach handeln. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Wir wollen, dass Sie sich auch in Zukunft entscheiden werden für Geräte und Produkte von LANDI.

Der von Ihnen erworbene Texas Ranger erlaubt die gleichzeitige Zubereitung von Speisen auf vier verschiedene Grill- beziehungsweise Kocharten. Sein Fassungsvermögen ist in Bezug auf die Grillfläche beachtlich grösser als jeder traditionelle Gartengrillkamin. Da er aus massivem Stahl gebaut ist, ist er praktisch unzerstörbar und wird Ihnen lange Zeit Freude bereiten.

Vous êtes exigeant et achetez des produits de qualité – la qualité signée LANDI. Nous avons conçu pour vous un produit durable et absolument sûr, à condition d'être correctement utilisé. Toutefois, il n'est possible de travailler efficacement et pratiquement sans danger que si vous lisez ce mode d'emploi et les instructions de sécurité qu'il contient et les respectez. Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter ultérieurement. Nous voulons que votre choix continue de se porter à l'avenir sur les appareils et produits LANDI.

Le Ranger Texas que vous avez acquis permet la préparation simultanée de plats de quatre type de grill ou de cuisson différents. Sa capacité est nettement supérieure à toutes les surfaces de grill des barbecues traditionnels. Construit en acier massif, il est quasiment indestructible et vous garantira beaucoup de plaisir sur le long terme.

Siete molto esigenti ed acquistate solo prodotti di qualità: la qualità offerta dalla LANDI. Abbiamo costruito per voi un prodotto duraturo e assolutamente sicuro, se usato correttamente. Per poter lavorare con efficienza e la massima sicurezza è però indispensabile che leggete e rispettiate queste istruzioni per l'uso, in particolare le istruzioni per la sicurezza in esse contenute. Conservate queste istruzioni per l'uso per poterle consultare anche in seguito. Ci auguriamo che anche in futuro daretè la vostra preferenza agli apparecchi e ai prodotti della LANDI.

Il Texas Ranger che avete acquistato vi consente di preparare contemporaneamente portate con quattro tipi di grigliatura o di cottura diversi. La sua capacità, in relazione alla superficie di grigliatura è assai maggiore di quella dei tradizionali barbecue da giardino. Essendo realizzato in solido acciaio, è praticamente indistruttibile e vi darà un sacco di soddisfazioni.

Die Geschichte des Barbecue

L'histoire du barbecue

La storia del barbecue



Der Begriff Barbecue kommt ursprünglich vom mexikanisch-spanischen Wort «Barbacoa», welches sich aus dem Taino-Wort «Buccan» ableitet. «Buccan» steht für ein Holzgerüst, auf dem das Taino Fleisch über dem offenen Feuer zubereitet wurde. Diese Zubereitungsart war zur Zeit der spanischen Eroberung Amerikas in der ganzen Karibik und der Festlandküste entlang bis nach Brasilien verbreitet. In dem die Spanier Schweine in die Neue Welt einführten, waren sie massgeblich an der Entstehung des heutigen Barbabecues beteiligt. Als Wiege des Barbabecues gilt heute Nord- und Süd Carolina. Dort finden sich auch die stärksten Unterschiede in der Art der Zubereitung. Die Barbecue-Küche ist stark beeinflusst von der afroamerikanischen Küche, da viele der Köche als Sklaven über die Karibik in die Südstaaten kamen, und sich dort die Kenntnisse der karibischen Küche und Gewürze aneigneten.

Le terme barbecue vient du mot d'origine hispano-mexicaine « barbacoa » qui dérive du mot taïnos « buccan ». « Buccan » renvoie à un échafaudage en bois sur lequel la viande taïnos était préparée au dessus du feu. Au moment de la conquête de l'Amérique par les Espagnols, ce type de préparation était répandue dans toutes les Caraïbes et sur toute la côte du continent, jusqu'au Brésil. En introduisant le porc dans le Nouveau Monde, les Espagnols participèrent grandement à la création du barbecue que nous connaissons aujourd'hui. À l'heure actuelle, la Caroline du Nord et du Sud font figure de références en matière de barbecue. C'est là que se concentrent les types de préparation les plus divers. La cuisine au barbecue a subi l'influence de la cuisine afro-américaine. En effet, de nombreux cuisiniers étaient des esclaves issus des Caraïbes qui vinrent dans les États du sud-est et y assimilèrent les connaissances et les épices de la cuisine des Caraïbes

Il concetto di barbecue risale originariamente alla parola messicano-spagnola «barbacoa», che a sua volta deriva dalla parola della popolazione dei Taino «Buccan». «Buccan» significa struttura di legno, su cui veniva preparata la carne dei Taino direttamente sul fuoco. Al tempo della conquista spagnola dell'America, questo genere di preparazione era diffusa in tutti i caraibi e lungo le coste del continente, fino al Brasile. L'introduzione dei suini spagnoli nel nuovo mondo, contribuirono in modo determinante alla nascita degli odierni barbecue. La culla del barbecue è oggi il Nord e il Sud Carolina, dove si trovano anche le differenze più marcate nel tipo di preparazione. La cucina al Barbecue è fortemente influenzata dalla cucina afroamericana, poiché molti dei cuochi giungevano come schiavi negli stati meridionali passando per i caraibi e lì si sono impossessati delle conoscenze della cucina caraibica.

Geräteübersicht

Description de l'appareil

Descrizione dell'apparecchio

Kaminklappe
Clapet de la cheminée
Sportellino del camino

Kamin
Cheminée
Camino

Thermometer
Thermomètre
Termometro

Transportgriff
Poignée de transport
Maniglia

Fronttablar
Grille avant
Piano di appoggio anteriore

Fettauffangbehälter
Récipient collecteur de graisse
Contentitore raccogli-grasso

Holzablage
Logement à bois
Ripiano in legno

Ascheschieber
Raclette à cendres
Paletta per le ceneri

Ofenraum mit Grillrost
Four avec grill de rôissage
Vano forno con griglia

Feuerraum mit -rost
Foyer avec grill
Vano del fuoco con griglia

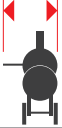
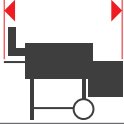
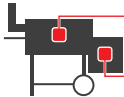


Mod. L

Feuerraumdeckel mit Kochplatte (nicht bei Modell Mini)
Couvercle du foyer avec plaque de cuisson (non fourni avec le modèle mini)
Coperchio del vano fuoco con piastra di cottura (assente nel modello Mini)

Feuerraumtür mit Luftschieber
Porte du foyer avec levier d'air
Sportello del vano fuoco con regolazione pneumatica

Technische Angaben
Caractéristiques
Specifiche

		L	M
Breite über alles Largeur totale Larghezza d'ingombro [cm]		64.5	54
Länge über alles Longueur totale Lunghezza d'ingombro [cm]		135	118
Höhe über alles Hauteur totale Altezza d'ingombro [cm]		149.5	146
Grillfläche Surfaces du gril Superfici del grill [cm]		76 x 41 36 x 41	61 x 31 28 x 31
Gewicht Poids Peso [kg]		103	55

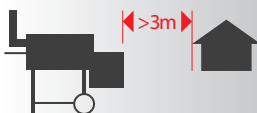
Grillen
Griller
Grigliare

1

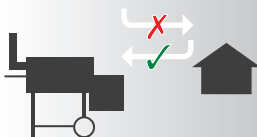


Aufstellen
Mise en place
Sistemazione

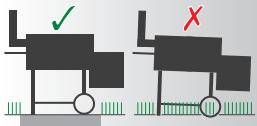
Abstände
Distances
Distanze



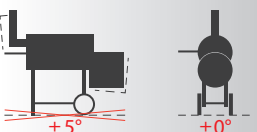
Windrichtung
Sensduvent
Direzionedelvento



Untergrund
Sol
Fondo



MaximaleNeigung
Inclinaisonmaximale
Inclinazionemassima



2



Einfuern
Allumagedufeu
Accensione



Holzkohle
Charbon de bois
Carbonella



Holzbriketts
Briquettes de bois
Bricchettedilegno



trockenes Holz
Bois sec
Legna asciutta



NatürlicheAnzündhilfen
Allume-barbecuenaturel
Accendifuoconaturali

Chemikalien
Produitschimiques
Sostanzechimiche

Abfälle
Déchets
Scarti

Kunststoffe
Plastiques
Plastica



Aufheizen | Échauffement | Scaldare



5



Asche entfernen
Retirer les cendres
Togliere la cenere

4



Roste säubern
Nettoyer le grill
Pulire le griglie

i HeisseAschezweiTageingeignetemMetallbehälterzugedecktabkühlenlassen
Couvriretlaisserreposerlescendreschaudespendantdeuxjoursdanslerécipientmétalliqueadéquat
Lasceraffreddarelabraceduegiorniinunappositocontenitoredimetalloconcopercchio

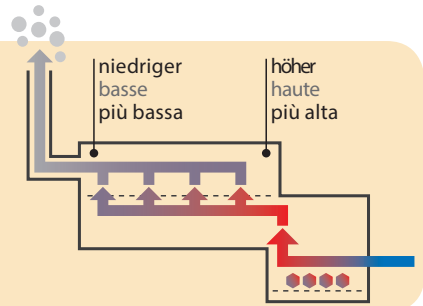
Korrekte Anwendung Utilisation correcte Uso corretto

3



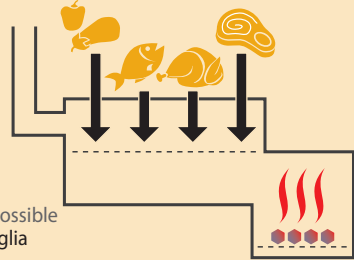
- Nicht über 260°C beheizen - Schäden am Gerät möglich!
Ne pas chauffer au-delà de 260°C, risque d'endommagement de l'appareil!
Non scaldare oltre 260°C: possibili danni all'apparecchio!
- Nur mit Grillhandschuhen arbeiten - Verbrennungsgefahr!
Ne travailler qu'avec des gants de protection pour grill: risque de brûlure!
Lavorare solo con guanti da grill: pericolo di ustioni!
- Feuerklappen langsam öffnen - Verbrennungsgefahr!
Ouvrir le clapet coupe-feu lentement: risque de brûlure!
Aprire lentamente lo sportello del vano fuoco: pericolo di ustioni!

Temperatur im Feuerraum
Température à l'intérieur
du foyer
Temperatura nel vano fuoco



Anordnung Grillgut
Disposition des grillades
Disposizione del cibo sulla griglia

- Fleischthermometer verwenden
Utiliser un thermomètre à viande
Utilizzare il termometro per carne
- Grillgut möglichst wenig wenden
Retourner les grillades aussi peu que possible
Girare il cibo il meno possibile sulla griglia



Regulierungen
Régulations
Regolazioni

Hitze menge
Quantité de chaleur
Quantità di calore

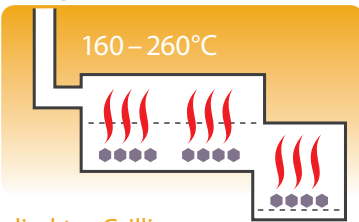
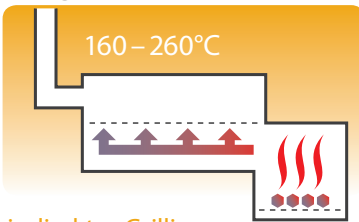
Rauchmenge
Quantité de fumée
Quantità di fumo

	zu fermé chiuso	auf ouvert aperto	zu fermé chiuso	auf ouvert aperto
Hitze menge Quantité de chaleur Quantità di calore	+	-	-	+
Rauchmenge Quantité de fumée Quantità di fumo	+	-	+	-

Zubereitungsarten

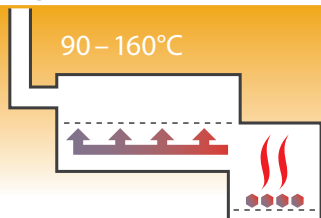
Types de préparation

Tipi di preparazione

	 direktes Grillieren Grill direct Grigliare direttamente	 indirektes Grillieren Grill indirect Grigliare indirettamente
+ Vorteile Avantages Vantaggi	■ Tolle Grillatmosphäre Une atmosphère de grill agréable Fantastica atmosfera da grigliata ■ Kurze Zubereitungszeit Un temps de préparation court Tempi di preparazione ridotti	■ Noch kürzere Zubereitungszeit Untemps de préparation encore plus court Tempi di preparazione ancora più ridotti ■ Kein Verbrennen des Grillgutes Les grillades ne brûlent pas I cibi grigliati non bruciano ■ Feine Geschmacksentwicklung Garanti une saveur délicate Gusto delicato ■ Wenig Überwachung nötig Peu de surveillance nécessaire Controllo ridotto
— Nachteile Inconvénients Svantaggi	■ Warten auf gute Glut (ca. 20 – 30 Min.) Temps d'attente de l'incandescence correcte (env. 20 à 30 min) Attendere che si formi una bella brace (circa 20 – 30 min.) ■ Fettbrand möglich La graisse peut prendre feu È possibile che il grasso prenda fuoco ■ Grillgut kann austrocknen Les grillades peuvent sécher Il cibo sulla griglia può seccarsi	■ Überwachung der Zubereitung nötig Surveillance nécessaire de la préparation Occorre controllare la preparazione ■ Grillgut kann austrocknen Les grillades peuvent sécher Il cibo sulla griglia può seccarsi
💡 Nützliche Tipps Astuces utiles Suggerimenti utili	■ Tropfendes Fett darf sich nicht entzünden La graisse qui s'égoutte ne doit pas s'enflammer Il grasso che cola non può incendiarsi ■ Grillgut von Zeit zu Zeit wenden Retourner de temps en temps les grillades Girare periodicamente il cibo sulla griglia	■ Bei grossem Feuer können Flammen in den Ofenraum gelangen und das Grillgut verbrennen – Grillgut nicht zu weit rechts auf den Grillrost legen Les flammes peuvent lécher les grillades dans le four et les grillages s'enflammer: ne placez pas trop à droite sur le grill Nel vano forno è possibile che il fuoco guizzi, bruciando il cibo sulla griglia: pertanto non mettere il cibo troppo lontano a destra sulla griglia



90 – 160°C



Barbecue
Barbecue
Barbecue

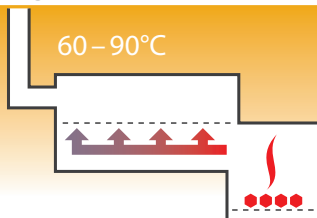
- Grillgut kann sofort eingelegt werden
Les grillades peuvent être immédiatement placées
Il cibopuò essere posizionato subito sulla griglia
- Schonende Zubereitung
Préparation douce
Preparazione delicata
- Wenig Überwachung nötig
Peu de surveillance nécessaire
Controllo ridotto
- Fleisch trocknet nicht aus
La viande ne sèche pas
La carne non secca

- Längere Zubereitungszeit als Grillen
Temps de préparation plus longs que sur le grill
Tempo di preparazione più lungo rispetto alla grigliatura

- Fleisch kann über Stunden im Ofenraum garen, ohne Schaden zu nehmen
La viande peut cuire plusieurs heures dans le four sans s'altérer
La carne può cuocere lentamente per ore nel vano forno, senza rovinarsi
- Der Einsatz eines Fleischthermometers macht die Zubereitung noch einfacher
L'utilisation d'un thermomètre à viande facilite encore la préparation
L'impiego di un termometro per carne rende la preparazione ancor più semplice



60 – 90°C



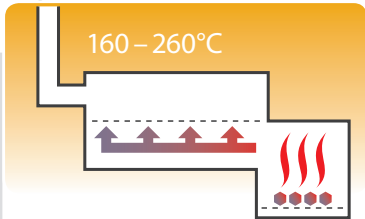
Räuchern
Fumage
Affumicare

- Kräftiger Rauchgeschmack
Une saveur plus forte
Forte sapore di affumicato
- Kein Wenden nötig
Inutile de retourner les grillades
Non occorre girare il cibo
- Kaum Überwachung nötig
Presqu'aucune surveillance utile
È necessario un minimo controllo

- Lange Zubereitungszeit
Temps de préparation plus longs
Tempo di preparazione lungo
- Rauchgeschmack ist Geschmackssache
La saveur fumée est une affaire de goût
Il sapore di affumicato è questione di gusto

- Möglichst trockenes, aromatisches Holz verwenden
Utiliser autant que possible un bois aromatique
Utilizzare possibilmente legno secco, aromatico
- Kamindeckel/ Feuerboxschließen für kräftigen Geschmack
Fermer le couvercle de la cheminée / le foyer pour obtenir un goût plus fort
Chiudere il coperchio del camino / il vano per il fuoco se si desidera un gusto più intenso
- Grillgut vorgängig ca. 8 Stunden marinieren, dann trocken tupfen
Laisser mariner les grillades pendant env. 8 heures puis les sécher en tapotant
Marinare il cibo per circa 8 ore, quindi asciugare tamponando

Zubereitungszeiten
 Temps de préparation
 Tempi di preparazione



Indirektes Grillieren
 Grill indirect
 Grigliare indirettamente

Direktes Grillieren: angegebene Zeiten sind nur unwesentlich länger
 Grill direct : les temps indiqués sont légèrement surévalués
 Grigliare direttamente: i tempi indicati sono solo irrilevanti



Hamburger
 Hamburger
 Hamburger

ca. 5 – 10 min.

Würste
 Saucisses
 Insaccati

ca. 5 – 10 min.

Steaks & T-Bones
 Steaks & steaks américains
 Bistecche e bistecche con l'osso

ca. 5 – 15 min.



Brot
 Pain
 Pane

ca. 60 min.

Nur indirekt grillieren
 Seulement pour le grill indirect
 Solo grigliatura indiretta

Pizza
 Pizza
 Pizza

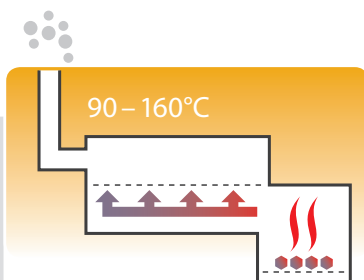
ca. 10 – 12 min.

Nur indirekt grillieren
 Seulement pour le grill indirect
 Solo grigliatura indiretta

Suppe / Reis
 Soupe / riz
 Zuppa / Riso

ca. 10 – 40 min.

Je nach Hitze am besten auf der Heizplatte (Feuerbox)
 De préférence sur la plaque chauffante (foyer) en fonction de la chaleur
 In base al calore, meglio sulla piastra riscaldata (vanoperto il fuoco)



Barbecue Barbecue Barbecue

Barbecue dauert etwa doppelt so lange wie grillieren
Le barbecue dure environ deux fois plus longtemps que le grill
La cottura al barbecue dura circa il doppio di quella alla griglia

	Geflügel Volaille Volatili	ca. 2 h.		Würste Saucisses Insaccati	ca. 40 – 45 min.
	Truthahn Dinde Tacchino	ca. 6 – 9 h.		Lachs (ganze Hälfte) Saumons (moitié entière) Salmone (metà intere)	ca. 1½ – 1¾ h.
	Ente Canard Anatra	ca. 4 – 5 h.		Shrimps Crevettes Gamberi	ca. 45 min.
	Steaks & T-Bones Steaks & steaks américains Bistecche e bistecche con l'osso	ca. 15 – 30 min.		Zwiebel gross Gros oignons Cipolle grosse	ca. 45 – 60 min.
	Spare Ribs Travers de porc Puntine di maiale	ca. 2 – 3 h.		Bohnen / Kartoffeln / Mais Haricots / pommes de terre/ maïs Fagioli/ Patate/ Mais	ca. 2 h.
	Schweineschulter Épaule de porc Spalla di maiale	ca. 11 h.		Ananas Ananas Ananas	ca. 2 h.
	Spanferkel Cochon de lait Maialino da latte	ca. 10 – 16 h.		Tomaten Tomates Pomodori	ca. 2 h.
	Hase Lapin Lepre	ca. 2 – 3 h.		Paprika Poivrons Paprica	ca. 1 h.
	Braten Griller Arrostire	ca. 3 – 4 h.		Gratin Gratin Gratin	ca. 2 – 3 h.
	Hamburger Hamburger Hamburger	ca. 10 – 20 min.			

1



Asche entfernen
Retirer les cendres
Togliere la cenere



Feuchte Asche fördert die Rostbildung
La cendre humide provoque la formation de rouille
La cenere umida favorisce l'affumicatura



Heiße Asche geeignet auskühlen lassen
Laisser refroidir la cendre chaude de manière appropriée
Lasciare raffreddare bene cenere ardente

2

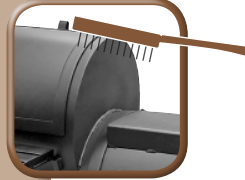


Aussenseite bei Bedarf abwischen
Nettoyer le cas échéant les faces extérieures
Se necessario, pulire l'esterno



Nicht scheuernde Reinigungsmittel verwenden!
Nepas utiliser de produits de nettoyage abrasifs!
Evitare l'uso di detergenti abrasivi!

1



Rost mit Drahtbürste entfernen
Retirer la rouille à l'aide d'une brosse métallique
Togliere la ruggine con una spazzola metallica



Defekte Stelle großflächig säubern
Nettoyer les endroits défectueux sur toute leur étendue
Pulire bene i punti difettosi

2



Hitzebeständig!
Résistant à la chaleur!
Resistente al calore!

Mit Spezialfarbe nachlackieren
Repeindre avec une peinture spéciale
Laccare con vernice speciale



Nur hitzebeständige Farbe verwenden
N'utiliser que des peintures résistantes à la chaleur
Usare solo vernici resistenti al calore

Zusammenbau Assemblage Assemblaggio

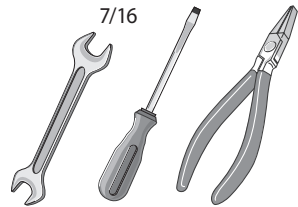
ACHTUNG SCHWERER GEGENSTAND

Der Grill ist sehr schwer, bei der Montage muss der Grill von einer zweiten Person gehalten werden.

ATTENTION OBJET LOURD

Le gril est un objet lourd; une deuxième personne doit le tenir pendant l'installation.

Benötigtes Werkzeug:
Outils nécessaires:



1

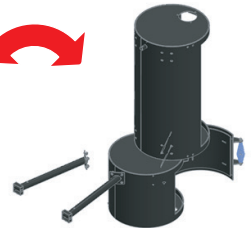
Nehmen Sie den Grill aus der Box. Stellen Sie ihn auf die Seite des kleinen Zylinders und öffnen Sie die Klappe.

Retirer le gril de la boîte et placez-le sur la petite face du cylindre, puis ouvrez la porte.

Für mehr Stabilität legen Sie ein Stück Karton unter die Klappe.

Placez un morceau des inserts en carton sous la porte pour une stabilité supplémentaire.

2



Führen Sie die beiden kurzen Beine in die Bodenlöcher des grossen Zylinders und befestigen Sie die Beine mit den Schrauben und Muttern aus BEUTEL A.

Insérez les deux pieds courts sur les trous inférieurs du grand cylindre au moyen de vis et d'écrous sur le SAC A.

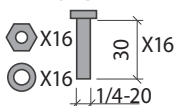
3



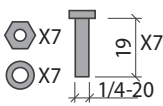
Führen Sie die beiden langen Beine in die oberen Löcher des grossen Zylinders ein. Befestigen Sie zunächst die 2 inneren Schrauben aus BEUTEL A an jedem Bein. Dann befestigen Sie den Griff an den Aussenlöchern des Beins mit der Schraube und der Mutter aus BEUTEL A.

Installez les deux grands pieds sur les trous supérieurs du grand cylindre. Installez d'abord les 2 vis intérieures sur chaque pied du SAC A. Puis installez le manche sur les trous extérieurs du pied au moyen de la vis et de l'écrou du SAC A.

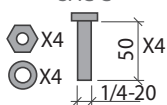
BEUTEL A
SAC A



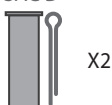
BEUTEL B
SAC B



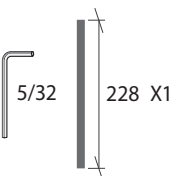
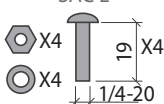
BEUTEL C
SAC C



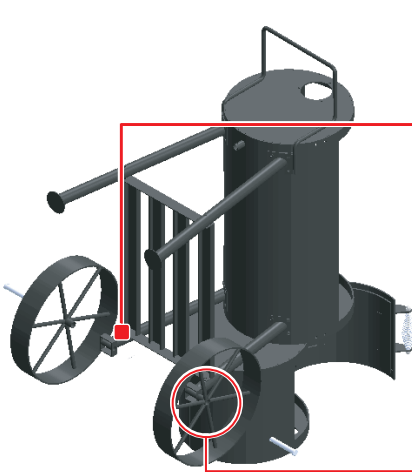
BEUTEL D
SAC D



BEUTEL E
SAC E



Zusammenbau (Fortsetzung)
 Assemblage (suite)
 Assemblaggio (continuazione)



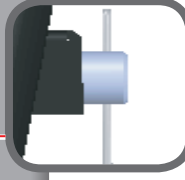
4



Befestigen Sie das Ablagegitter mit den Schrauben und Muttern aus BEUTEL C an den Beinen.

Installez le rayon du bas sur les pieds au moyen de la vis et de l'écrou du SAC C.

5



Befestigen Sie die Räder an den kurzen Beinen wie hier dargestellt mit den Gabelstiften und sichern Sie sie mit den Splinten.

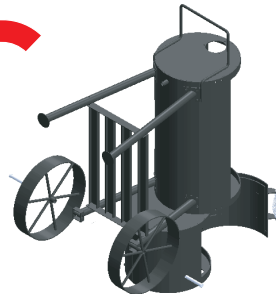
Nachdem Sie die Splinte eingesetzt haben, verbiegen Sie die Enden mit einer Zange, damit Sie nicht herausrutschen können BEUTEL D.

Installez les roues sur les pieds courts comme montré au moyen de la goupille de blocage et sécurisez-les avec la goupille fendue.

Une fois la goupille fendue insérée, utilisez la tenaille pour recourber l'extrémité afin qu'elle ne puisse retirer le SAC D.



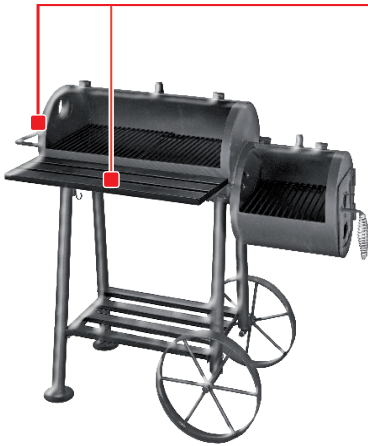
6



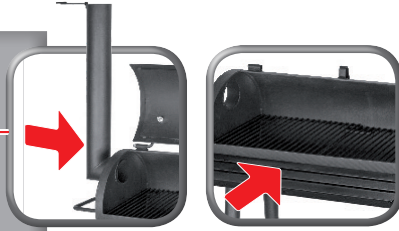
Während der Grill von Ihrem Helfer gehalten wird, drehen Sie ihn wie auf der Abbildung gezeigt um.

Tandis que votre aide tient le gril, faites-le tourner comme montré sur l'image.

Zusammenbau (Fortsetzung)
 Assemblage (suite)
 Assemblaggio (continuazione)



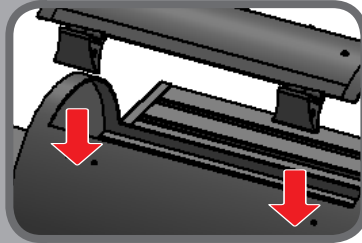
7



Befestigen Sie die vordere Ablage und das Rohrstück mit den Schrauben und Muttern aus BEUTEL B.

Installez le rayon utilitaire et le tuyau au cylindre au moyen de la vis et de l'écrou du SAC B.

8



Benutzen Sie die Schrauben aus BEUTEL E, um die Klappe am Grill zu befestigen und ziehen Sie die Mutter ein wenig an.

Überprüfen Sie, ob die Klappe in der richtigen Position am Grill befestigt ist. Wenn ja, öffnen Sie die Klappe, und ziehen Sie die Mutter mit einem Werkzeug fest. Die Klappe muss den Grill perfekt verschliessen.

Au moyen des vis du SAC E, installez la porte sur le gril et ajustez un petit peu l'écrou.

Vérifiez que la porte est dans la position correcte sur le gril. Si c'est en ordre, ouvrez la porte et ajustez l'écrou en le serrant bien avec un outil. La porte doit se fermer parfaitement avec le gril.

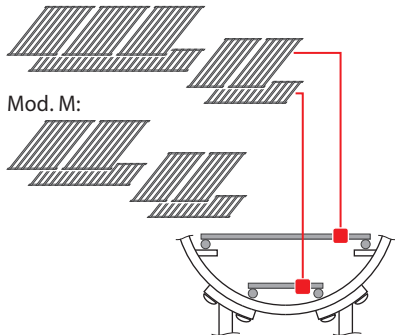
9



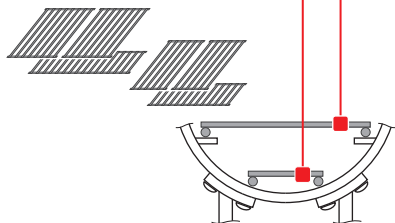
Befestigen Sie die seitliche Klappe am kleinen Zylinder wie abgebildet mit dem grossen Stift.

Installez la porte latérale dans le petit cylindre au moyen de la grande goupille comme indiqué.

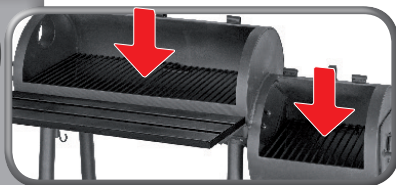
Mod. L:



Mod. M:



10



Setzen Sie das schwarze Rost unten ein und die beschichteten Roste wie abgebildet auf den Halterungen.

Placez le gril noir sur le fond et les grils à plaque sur les supports comme indiqué.

11



Befestigen Sie das Thermometer wie abgebildet.
Installez le thermomètre comme indiqué.

12



Befestigen Sie den Ölbehälter wie abgebildet.
Installez la coupe à huile comme indiqué.

Sicherheitshinweise

Consignes de sécurité

Istruzioni di sicurezza

DiesesGerätsolltenichtvonPersonen(einschl. Kindern) mitbeschränktenkörperlichen, sensorischenundgeistigenFähigkeitenoder mangelnderErfahrungundWissenohneBeaufsichtigungodervorhergehendeEinweisungdurcheinefürderenSicherheitverantwortlichePersonverwendetwerden. Kinder solltenbeaufsichtigtwerden, um sicherzustellen, dasssienichtmitdemGerätspielen.

Cetappareiln'estpasdestinéàêtrereutilisépar despersonnes(ycomprisdesenfants) à capacitéphysique, sensorielleoumentaleréduite oumanquantd'expérienceetdeconnaissance, saufs'iunepersonneresponsabledeleursécuritéleuraourniaupréalabledesdirectionsou instructionsconcernantl'usagedel'appareil. Surveillerlesenfantspours'assurerqu'ilsne jouent pas avec l'appareil.

Questoapparecchiononèdestinatoapersona (bambiniinclusi) concapacitàfisiche, sensorialiementaliridotte, oconmancanzad'esperienzaeconoscenza, amenochenonabbianoricevutounasupervisioneoun'istruzioneiniziale sull'usodell'apparecchio, dapartediunapersonaresponsabiledellalorosicurezza. I bambini devono esseresorvegliatipergarantireche non giochino con l'apparecchio.

Wird dasGerätzweckentfremdet, falschbedient odernichtfachgerechtrepariert, kannkeineHaftungfürauftretendeSchädenübernommenwerden. IndiesemFallentfälltderGarantieanspruch.

Aucasoùl'appareilest désaffecté, maniéou réparéd'unemanièreincorrecte, nousdéclinonslaresponsabilitédedommageséventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nelcasoin cuil'apparecchiovengausatoa scopioriginalmentenonprevisti, usatoori-parato in modoimproprio, nonèpossibile assumerealcunaresponsabilitàpereventuali danni. Inquestocasodecadelarivendicazione di garanzia.

BeschädigteGerätenieinBetriebnehmen. Reparaturen amGerätaus Sicherheitsgründen nur durch Fachkräfte.

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés. Seuls les professionnels sont autorisés à réparer l'appareil.

Non metteremai in funzionedegliapparecchi danneggiati. Per motivi di sicurezza far eseguireeventualiriparazioni sull'apparecchio solo da personale qualificato.

HeissesGerätvordemBewegenauskühlen lassen.

Laisser refroidir l'appareil chaud avant de le déplacer.

Lasciareraffreddarel'apparecchi primadi spostarlio.

ImBetriebkeineleichtentzünd-oderbrennbaren Stoffe beim Gerät lagern.

N'entreposer aucun matériau facilement inflammable à proximité del'appareil lors que celui-ci fonctionne

Quando l'apparecchio è in funzione, non lasciare sostanze facilmente infiammabili o combustibili vicino all'apparecchio.

ZumAnzündendenkeineflüchtigenZündstoffe benutzen.

N'utiliser aucun matériau inflammable volatile pour l'allumage du feu.

Non usare acceleranti liquidi per accendere.

ZündstoffenieimGrilllagern-Brandgefahr.

Ne jamais entreposer de matières inflammables dans le grill : risque d'incendie.

Non conservare acceleranti nel grill: pericolo di incendio.

NuempfohleneBrennstoffeverwenden.Be-
handelteodernichtgeeigneteBrennstoffe
können giftige Schadstoffe freisetzen.

N'utiliserquesdescombustiblesrecomman-
dés.Lescombustiblesusagersouinadaptés
peuventdégagerdessubstancetoxiques.
Usaresolocombustibiliraccomandati.Icom-
bustibilitrattationonidoneipossonospri-
gionare sostanze tossiche nocive.

Arbeitenam heissenGerätausschliesslich
mitGrillhandschuhen-Verbrennungsgefahr.
N'utiliserlegrillchaudqu'avecdegantsde
protection pour grill : risque de brûlure.
Lavorareconl'apparecchiocaldosoloindos-
sando quanti per grill: pericolo di ustioni.

DeckelanFeuer-undOfenraumnurlangsam
öffnen - Verbrennungsgefahr.

Ouvrirlecouvercledufoyeretdufourseule-
ment lentement : risque de brûlure.

Soloapprirelentamenteilcoperchiodelvano
e del forno: pericolo di ustioni.

DasGerätwirdimBetriebextremheiss-Ver-
brennungsgefahr.

L'appareildevientextrêmementchaudlors
desonfonctionnement:risquedebrûlure.

Duranteilfunzionamento'l'apparecchiosi
scalda molto: pericolo di ustioni!

HeisseAschevordemEntsorgeningeegne-
temMetalleimerzweiTagezugedecktaus-
kühlen lassen.

Avantleurélimination,laisserrefroidirdeux
jourslescendreschaudesouvertesdansun
récipient métallique adapté.

Faraffreddarelacenereinunappositosec-
chiodimetalloconcoperchiooperunpaio di
giorni prima di smaltirla.

DasGerätausschliesslichmitgeeigneten
Brennstoffenbetreiben.DasVerbrennen
nichtgeeigneterBrennstoffebelastetdie
Umwelt und die Nachbarschaft.

L'appareilnedoitfonctionnerqu'avecdes
combustiblesappropriés.Lacombustionde
combustiblesinappropriéspollue'l'environne-
ment et le voisinage.

Farfunzionarel'apparecchiosoloconapposi-
ticombustibili.Secombustibilinonidonei
bruciano, inquinano l'ambiente e i vicini.

GerätniebeiRegen,starkemWind / Sturm,
GewitteroderähnlichschlechtenWetterbe-
dingungen betreiben.

Nejamaisfairefonctionnerl'appareilencas
de pluie, vent fort / tempête, orageoudans
desconditionsmétéorologiquespareilles.

Nonusarel'apparecchioconpioggia,vento
forte / tempesta,temporaleocattivecondi-
zioni atmosferiche analoghe.



Entsorgung / Umweltschutz

Elimination / Protection de l'environnement

Smaltimento / Tutela dell'ambiente

AusgedienteGeräte / Batterienmüssenandendafürvorgesehe-
nenRecycling-Stellenabgegebenwerden.WirmöchtenSiedaher
bitten,unsmitIhremaktivenBeitragbeimUmweltschutzzuunter-
stützenunddiesesGerätinIhrerLANDIzurückzugeben.DieLANDI
garantiertdiefachgerechteEntsorgunggemässdenRichtlinien
des BAUF.

Lesappareilsusagé / lesbatteriesdoiventêtrédéposésauprèsdes
centresderecyclageprévus.Pourcontribueractivementàlapro-
tection de l'environnement, nous vous prions de déposer cet
appareilauprèsdevotreLANDIquiassurel'éliminationappropriée
et conforme aux directives du DFE.

Iprodotti inutili / ibatterie devono essere consegnati a un centro di
riciclaggio per un corretto trattamento. Vi preghiamo di voler dare
un contributo attivo alla tutela dell'ambiente consegnando que-
sti utensili al vostro rivenditore LANDI. La società LANDI garanti-
sce un smaltimento corretto dell'utensile in conformità alle Diret-
tive BAUF.

5 Jahre Garantie

5 ans garantie

5 anni garanzia

Die Garantie beginnt mit dem Kauf eines Artikels und endet entsprechend dem Datums-Andruck auf dem Kassenbeleg nach 5 Jahren. Dieser Garantieanspruch wird auch dann beibehalten, wenn ein Gerät in diesem Zeitraum durch ein Neues ersetzt wurde.

La garantie prend effet le jour de l'achat d'un article et expire 5 ans après la date imprimée sur le ticket de caisse. Si un appareil est remplacé par un neuf durant ce délai, vous conservez votre droit de garantie.

La garanzia decorre dall'acquisto di un articolo e decade dopo 5 anni dalla data stampata sullo scontrino. Il diritto alla garanzia viene mantenuto anche se, in questo stesso periodo, un apparecchio è stato sostituito con uno nuovo.

Vertrieb

Distribution

Distribuzione

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