

AMBRY



BETRIEBS- UND AUFBAUANLEITUNG INSTRUCTION DE SERVICE ET DE MONTAGE



Art-Nr. / Nr. d'art.:
76707.01

Druck/Pression:
50 mbar

INHALT

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
Nach dem Grillieren	9
Reinigung	9
Unterhalt	10
Gasflasche	11
Gasschlauch (CE-anerkannte Schlauchbruchsicherung)	11
Garantiebedingungen	11
Optionales Zubehör	12
Vertrieb	12
Standort Seriennummer	12
Technische Informationen	13
Fehlerbehebung	13

CONTENU

Mode d'emploi	14
Important	14
Consignes de sécurité	14
Contrôle de l'étanchéité	15
Avant la première grillade ou le début de la saison	16
Instructions d'allumage de votre barbecue	16
Comment utiliser votre barbecue sphérique à gaz	16
Après la grillade	19
Nettoyage	19
Maintenance	20
Bouteille de gaz	21
Tuyau de gaz	21
Conditions de garantie	21
Accessoires en option	22
Emplacement du numéro de série	22
Distribution	22
Informations techniques	22
Dépannage	23

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 dem **Grillclub Dichtheits-Prüfungs-Spray**. (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. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. 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 Flammenschutz Einsatz 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.

Der praktische Flammenschutz Einsatz ermöglicht Ihnen eine schonende Zubereitung.

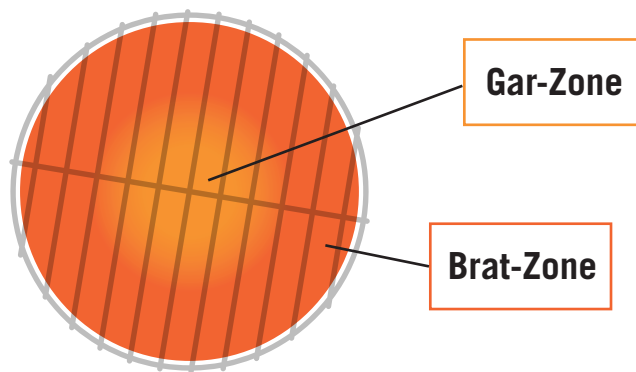
WICHTIG: Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme die korrekte Position des Flammenschutzeinsatzes.

Zubereitungsarten

Wählen Sie zuerst die richtige Betriebstemperatur (siehe dazu die nachfolgende Übersicht). Die Regulierung der Gaszufuhr (a) bestimmt die Hitze des Brenners, also die Temperatur, die im Innern des Grills herrscht.

HITZEZONEN

Der Ambry-Grill verfügt über zwei Hitzezonen – die Bratzone (rot) und die Garzone (orange).



Die folgende Übersicht hilft Ihnen dabei:

Anwendung	Grillgut
Gar-Zone (Grillieren / Backen mit Umluft)	Braten (Schwein, Kalb, Rind) Hähnchenteile Hamburger Koteletten Pouletbrust Pizza Flammkuchen Brot Fisch in Alufolie Kuchen Aufläufe Entrecote Riesengarnelen ganze Fische Gemüse Champignon
Brat-Zone	Bratwurst Cervelat

Optionales Zubehör

Zubehör	Anwendung
Gussplatte rund Art.-Nr. 06494	Steak / Entrecote Hamburger Koteletten Riesencrevetten Ganzer Fisch
Pizzastein rund Art.-Nr. 33911	Frische Pizza Brot Flammkuchen
Pizzablech Art.-Nr. 06496	Fertig-Pizza Gemüse Maroni Apéro Gebäck

Food	Variante	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Temperatur-Einstellung	Pos.
Pizza	• Frischteig • Fertigteig / nicht tiefgekühlt • tiefgekühlter Teig	Pizzastein	Hoch mittel	Gar-Zone
Focaccia		Pizzablech		
Flammkuchen		Pizzablech/-stein		
Kuchen		Kuchenblech	mittel	
Wähen		Pizzastein		
Apérogebäck	tiefgekühlt	Pizzastein		
Schinkengipfeli		Pizzastein		
Käsekuchen	in Backform	Pizzablech		
Braten		Kerntemp.-Messer	tief	
Hähnchen ganz			mittel	
Hähnchenschenkel / Hähnchenflügel				
Gemüse	• grob geschnitten • Grillspieß (Holzspiesse in Wasser einlegen)		mittel	
Folienkartoffeln			mittel	
Maiskolben				
Fisch	in Alufolie		mittel	
	ganz			
Bratwurst / Cervelat			hoch	Brat-Zone
Kurzgebratenes Fleisch: Rind Kotelette Hamburger Pouletbrust Kalb Schwein		Gussplatte	hoch	

Fleischart	Durchgebraten	Rosa	Blutig	Stark blutig
Rind	88°C – 93°C	54°C – 58°C	50°C – 55°C	40°C – 45°C
Kalb	75°C – 80°C	54°C – 58 °C	–	–
Lamm	58°C – 64°C	52°C – 58°C	–	–
Schwein	72°C – 75°C	58°C – 64°C	–	–
Geflügel	70°C		–	–
Pferd	58°C – 62°C	52°C – 58°C	–	–

TIPP: Zur Kontrolle der Kerntemperatur empfehlen wir bei allen grösseren Fleischstücken und Poulet den Kerntemperaturmesser (Art.-Nr. 06491).

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.

Flammenschutz Einsatz

Die Reinigung des Einsatzes ist ganz einfach. Entfernen Sie den Einsatz und reinigen Sie diese separat mit einem Reinigungsmittel oder mit Seifenwasser. Den Einsatz möglichst nach jedem Grillieren ausbrennen und mit einer Messingbürste reinigen.

TIPP: Verwenden Sie einen Backofenreiniger bei stark verkrusteten Speiseresten.

Fettaufang-Vorrichtung

Die Fettauffangschale, 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 eingeölt 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. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen fern 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.

OPTIONALES ZUBEHÖR

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

Art.Nr.	Bezeichnung:
76668	Abdeckhaube Kugelgrill
33911	Pizzastein rund
06496	Pizzablech
06494	Gussplatte rund
33924	Seitentablar Kugelgrill M

VERTRIEB

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

STANDORT SERIENNUMMER

Die Seriennummer befindet sich im unteren Bereich des Standbeins.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

Artikel-Nummer Réf		76707.01	
Farbe Couleur		schwarz noir	
LPG 30/31 6.0 kW	437 g/h	I _{3B/P} (50 mbar) AT, DE, SK, CH, LU	

FEHLERBEHEBUNG

Vor jeder Manipulation an Ihrem Grill muss die Gasflasche zugedreht und alle Gasregulierknöpfe ausgeschaltet sein. Der Grill muss ausgekühlt sein. Manipulationen 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 Dichtigkeit» 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.

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, veuillez 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'alimentation en gaz à la bouteille et pulvérisez toutes les parties d'amenée de gaz (la connexion de la bouteille de gaz / le régulateur de pression du gaz / le tuyau de gaz / l'entrée du gaz / la connexion sur la vanne) du barbecue avec **le spray de test d'étanchéité de pulvérisation du Grillclub**. (Vous pouvez également utiliser une solution savonneuse composée de 50% de savon liquide et de 50% d'eau.)
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. Ouvrez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz.
4. 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

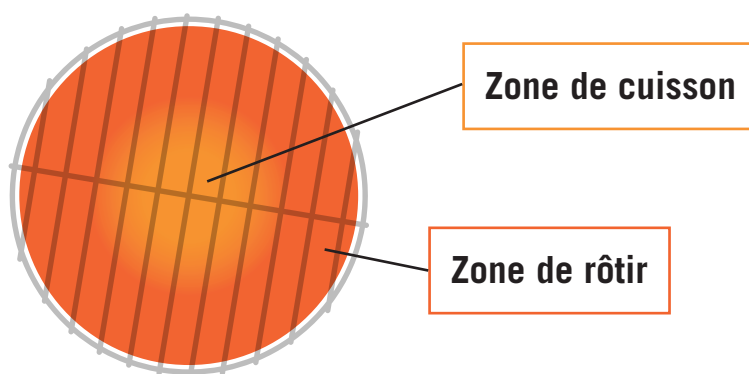
Ce barbecue à gaz sphérique a été construit de sorte qu'il soit prêt à l'emploi en un rien de temps.

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. L'utilisation de la protection contre les flammes pratique vous permet un préparation douce.

IMPORTANT : Avant la mise en service, contrôlez la position correcte de l'insert de protection contre les flammes.

Zones de chaleur

Le grill Ambry a deux zones de chaleur – zone de rôtir (rouge) et zone de cuisson (orange)..



Le tableau suivant vous aidera :

Application	Food
Zone de cuisson (griller / cuisson avec convection)	Rôti (porc, veau, bœuf) Morceaux de poulet Hamburger Côtelettes Poitrine de poulet Pizza Flammkuchen Pain Poisson en papillote alu Gâteaux Soufflés Entrecôtes Crevettes géantes Poissons entiers Légumes Champignons
Zone de rôtir	Saucisses Cervelas

Accessoires en option

Accessoires	Application
Plaque en fonte ronde Nr. d'art. 06494	Steak/Entrecôtes Hamburger Côtelettes Crevettes géantes Poisson entier
Pierre pour pizzas Nr. d'art. 33911	Pizza fraîche Pain Flammkuchen
Tôle pour pizzas Nr. d'art. 06496	Pizza précuite Légumes Châtaignes Petits fours

Food	Variante	Accessoires recommandés	Réglage de la température recommandée	Pos.
Pizza	• Pâte fraîche • Pâte prête à l'emploi / pas congelée • Pâte congelée	Pierre pour pizzas	haut moyen	Zone de cuisson
Focaccia		Tôle pour pizzas		
Flammkuchen		Pierre/tôle pour pizzas		
Gâteaux		Plaque à gâteaux	moyen	
Tartes		Pierre pour pizzas		
Petits fours	congelé	Pierre pour pizzas		
Croissants au jambon		Pierre pour pizzas		
Gâteau au fromage		Tôle pour pizzas		
Rôtir		Palpeur de température à cœur	bas	
Poulet entier			moyen	
Cuisse/aile de poulet				
Légumes	• Coupés en gros morceaux • Brochette rôtissoire (brochettes en bois : tremper dans l'eau)		moyen	
Pommes de terre en chemise			moyen	
Épis de maïs				
Poissons	en papillote alu		moyen	
	entier			
Saucisses / Cervelas			haut	
Viande sautée Bœuf Côtelettes Hamburger poitrine de poulet Veau Porc		Plaque en fonte	haut	zone de rôtir

Genre de viande	Bien cuit	rose	à point	presque cru
Bœuf	88°C – 93°C	54°C – 58°C	50°C – 55°C	40°C – 45°C
Veau	75°C – 80°C	54°C – 58 °C	–	–
Agneau	58°C – 64°C	52°C – 58°C	–	–
Porc	72°C – 75°C	58°C – 64°C	–	–
Volaille	70°C		–	–
Cheval	58°C – 62°C	52°C – 58°C	–	–

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° 06491).

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 le 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 gril de cuisson est revêtues d'émail, qui est endommagé par un mauvais nettoyage.

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

Insert de protection contre les flammes

Le nettoyage de l'insert est très simple. Retirez l'insert et nettoyez-le séparément avec un détergent ou avec de l'eau savonneuse. Faites brûler l'insert si possible après chaque cuisson et nettoyez-le brièvement avec une brosse en laiton.

CONSEIL: Utilisez un nettoyeur 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.

Si nécessaire, nettoyez les ouvertures du tube de 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

Le dispositif doit être utilisé avec un tuyau approprié pour l'utilisation de butane et de propane. Il ne pas être plus long que 1,50 m. Il doit être remplacé s'il est endommagé, fissuré ou si les règlements nationaux l'exigent. 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.

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:

Dommages 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.

ACCESSOIRES EN OPTION

Les accessoires suivants sont adaptés pour Dony disponibles dans votre filiale LANDI :

Nr. d'art.	Désignation :
76668	Housse de protection barbecue sphérique
06494	Plaque en fonte
06496	Plaque pour pizza
33911	Pierre à pizza
33924	Tablette latérale du barbecue sphérique M

EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE

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

DISTRIBUTION

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

INFORMATIONS TECHNIQUES

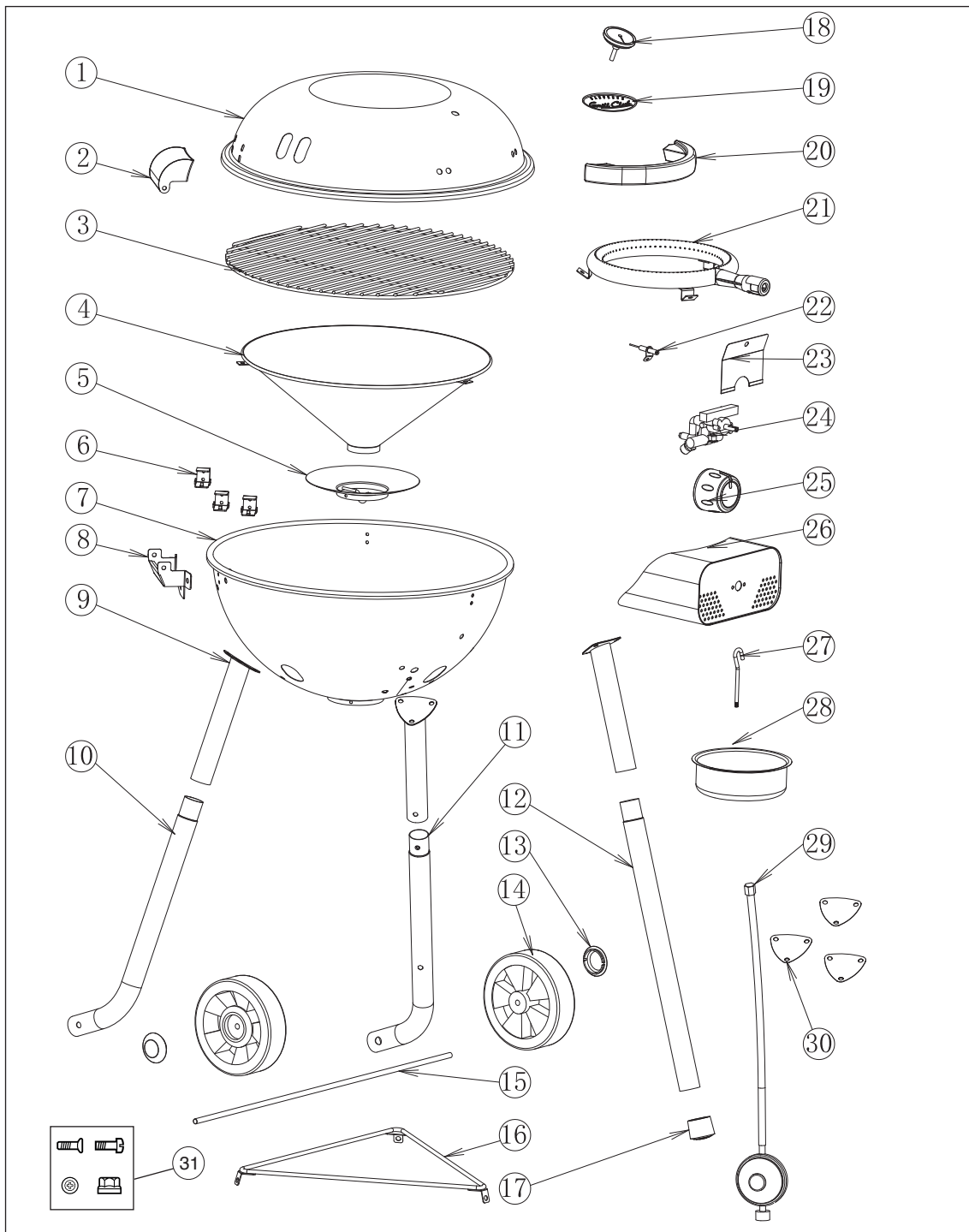
Artikel-Nummer Réf		76707.01	
Farbe Couleur		schwarz noir	
LPG 30/31 6.0 kW	437 g/h		I _{3B/P} (50 mbar) AT, DE, SK, CH, LU

DÉPANNAGE

Avant de manipuler votre gril, fermez systématiquement la bouteille de gaz et désactivez tous les boutons de réglage du gaz. Le gril doit avoir refroidi. Manipuler un appareil branché peut entraîner des blessures ou endommager le matériel.

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

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



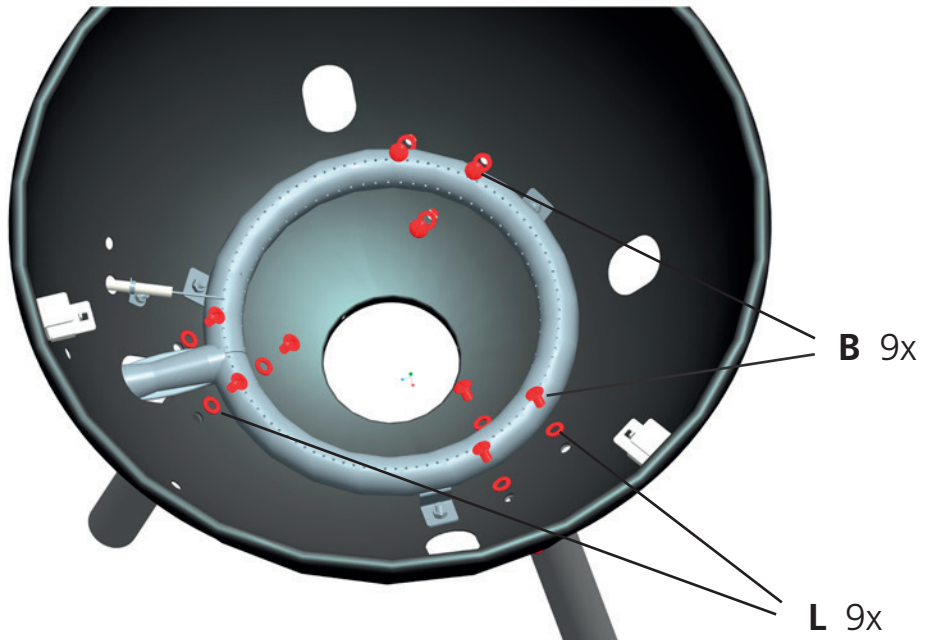
1x 1 10.938.001	1x 7 10.938.007	2x 13 10.938.013	1x 19 10.938.019	1x 25 10.938.025	1x 31 10.938.030
1x 2 10.938.002	1x 8 10.938.008	2x 14 10.938.014	1x 20 10.938.020	1x 26 10.938.026	
1x 3 10.938.003	3x 9 10.938.009	1x 15 10.938.015	1x 21 10.938.021	1x 27 10.938.027	
1x 4 10.938.004	1x 10 10.938.010	1x 16 10.938.016	1x 22 10.938.022	1x 28 10.938.028	
1x 5 10.938.005	1x 11 10.938.011	1x 17 10.938.017	1x 23 10.938.023	1x 29 10.938.029	
3x 6 10.938.006	1x 12 10.938.012	1x 18 10.938.018	1x 24 10.938.024	3x 30 10.938.032	



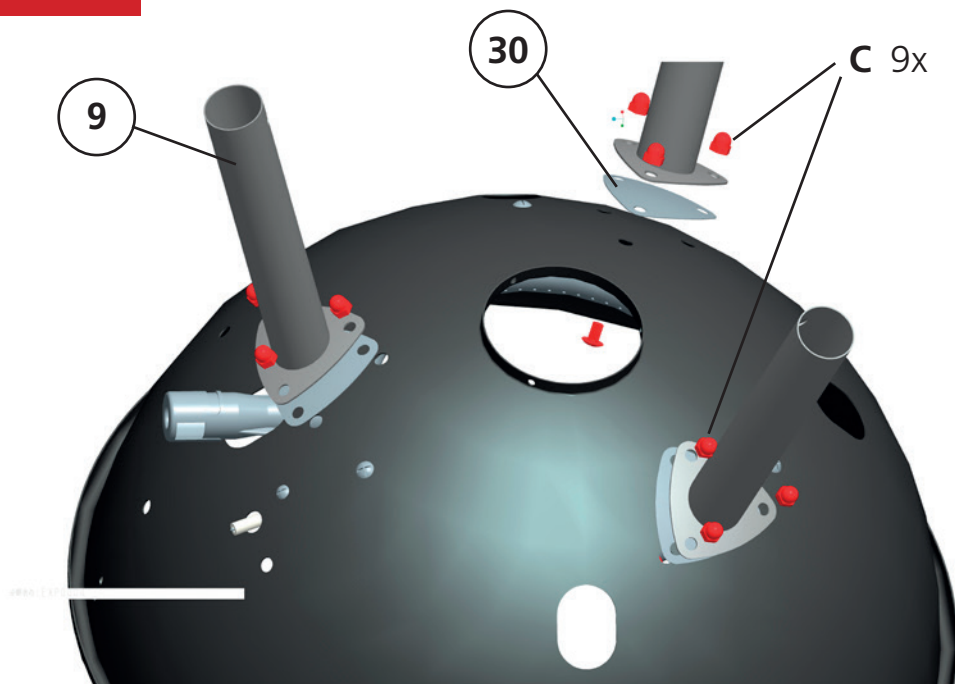
A  M6X12(6X)	B  M6X8(9X)	C  M6(9X)
D  M5X12(3X)	E  (2X)	F  M6(2X)
G  (2X)	H  M8(4X)	I  M8(1X)
J  (1X)	K  (1X)	L  M6(12X)

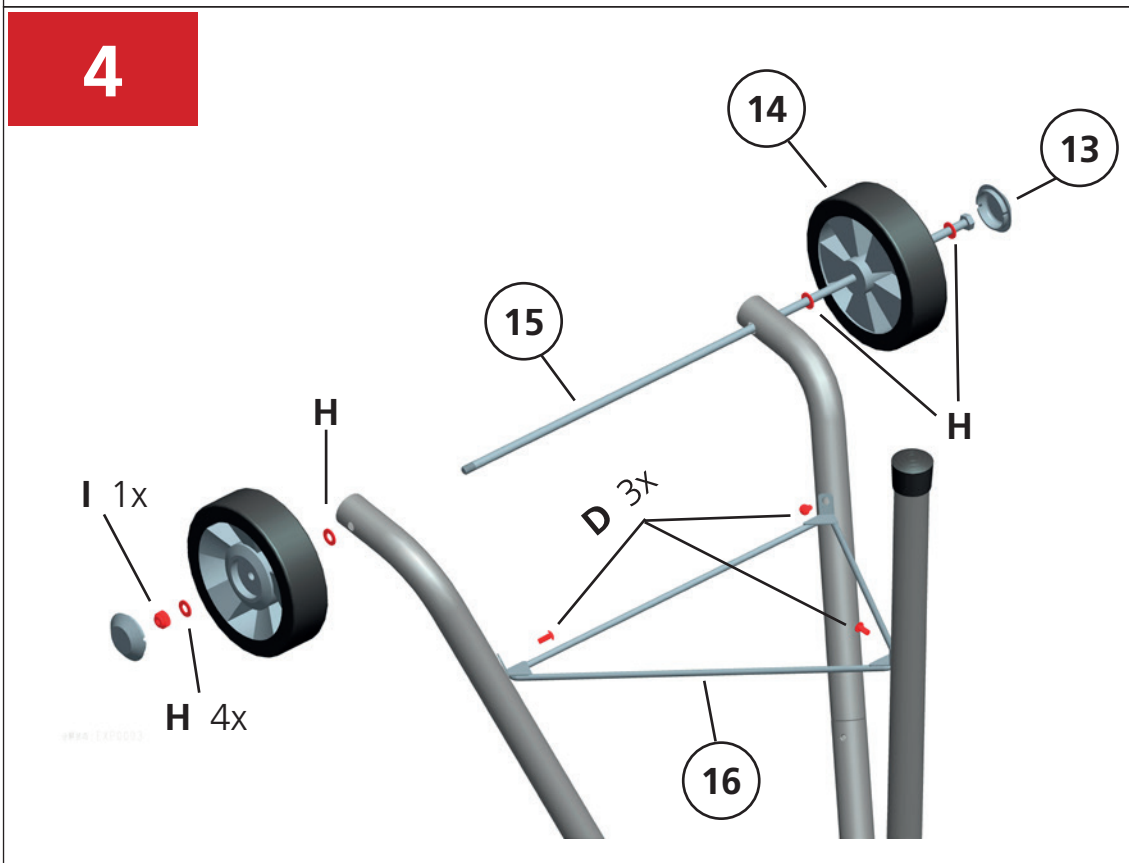
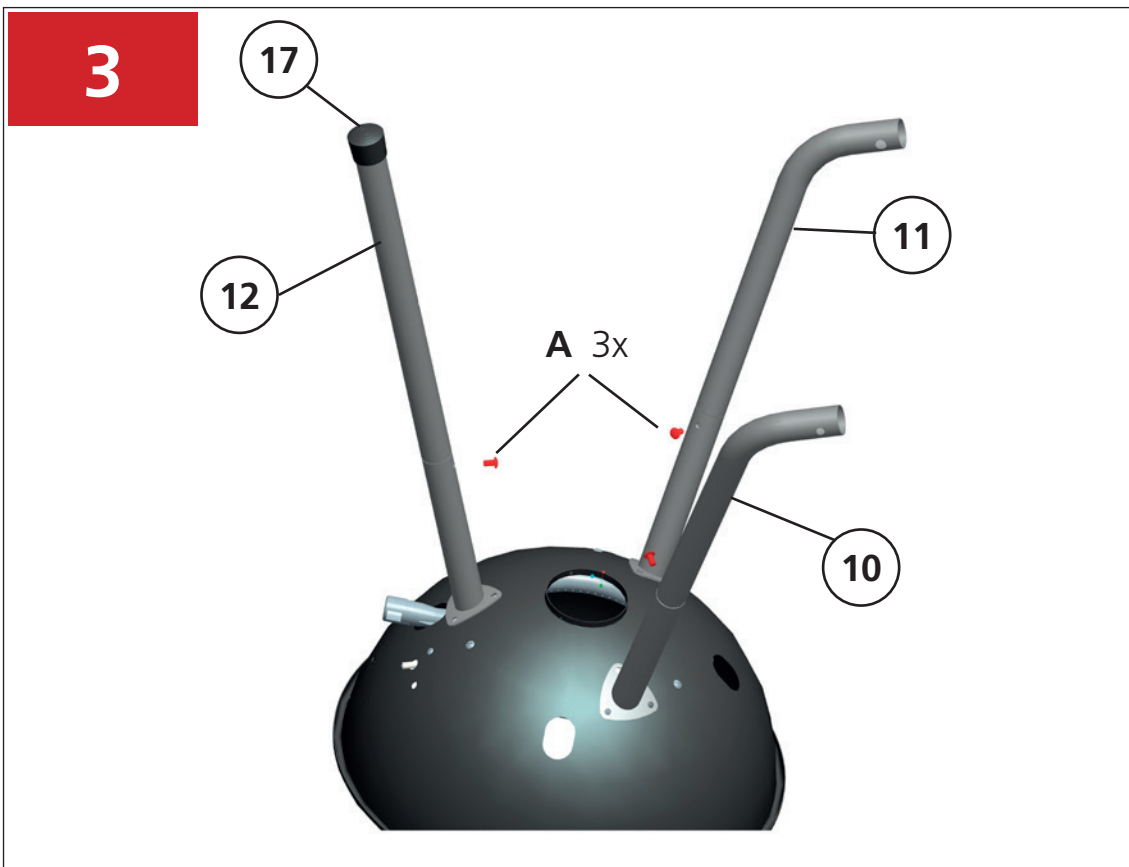


1



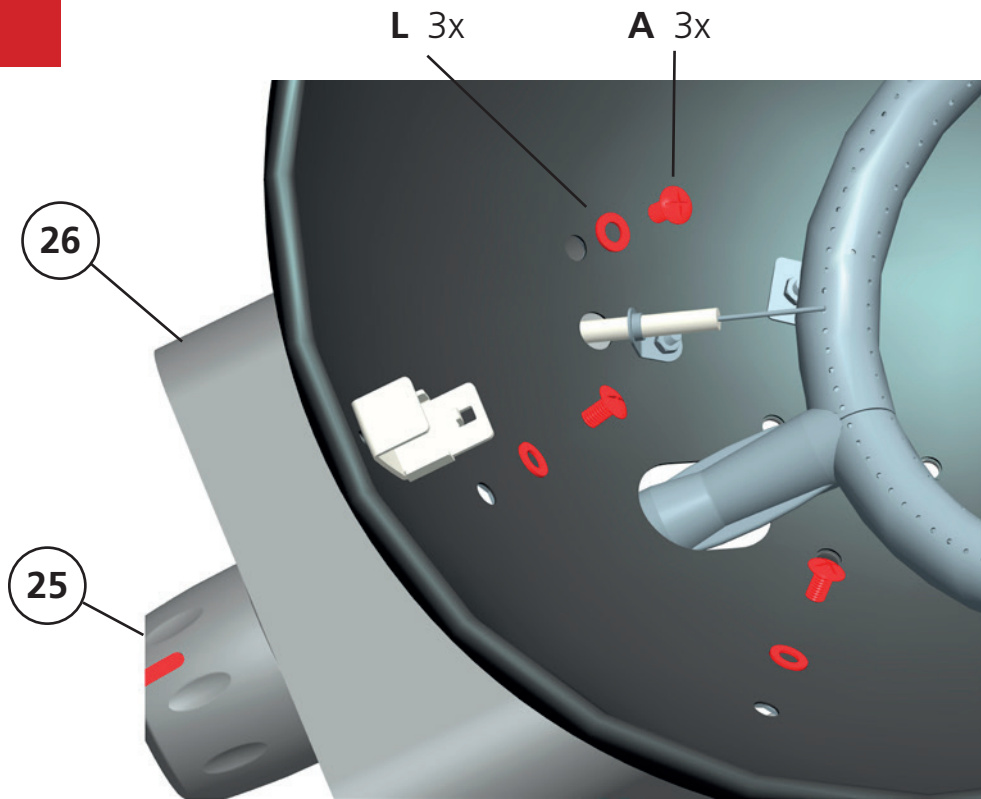
2



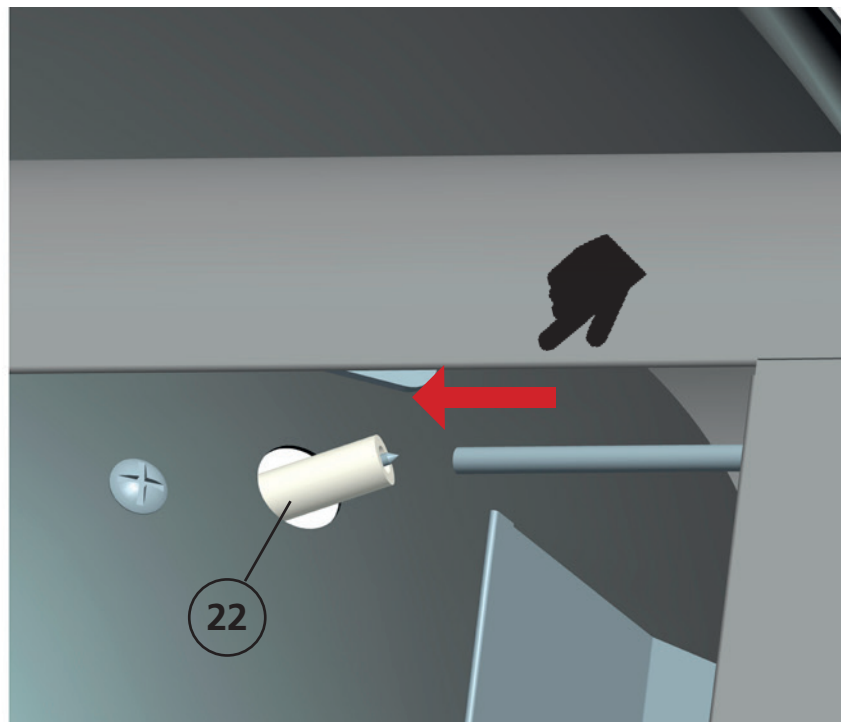


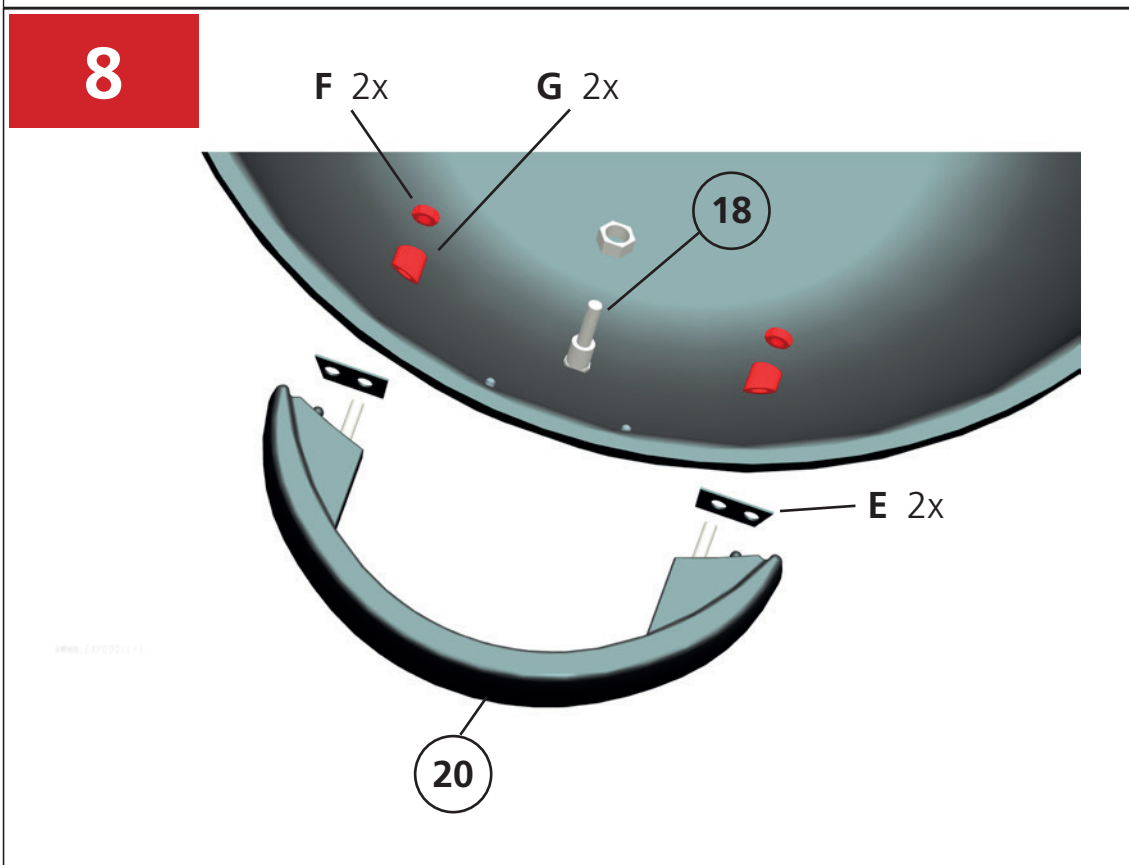
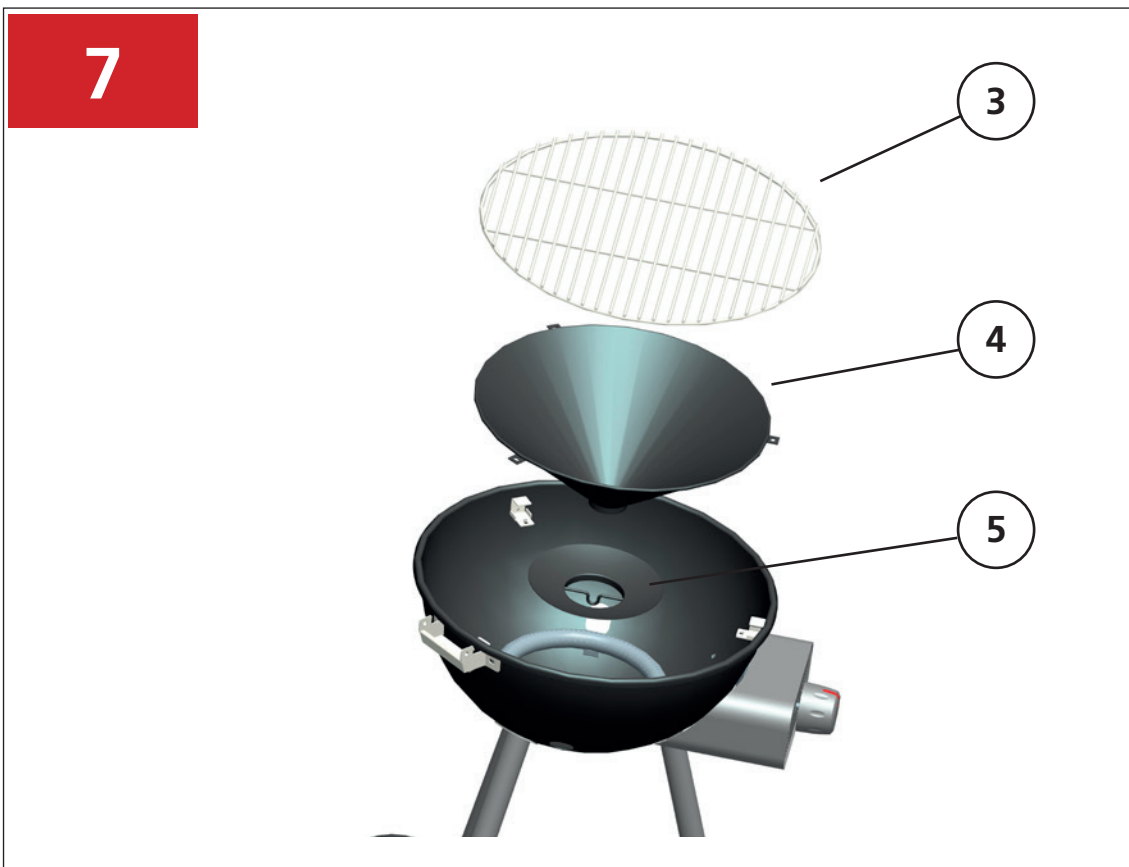


5



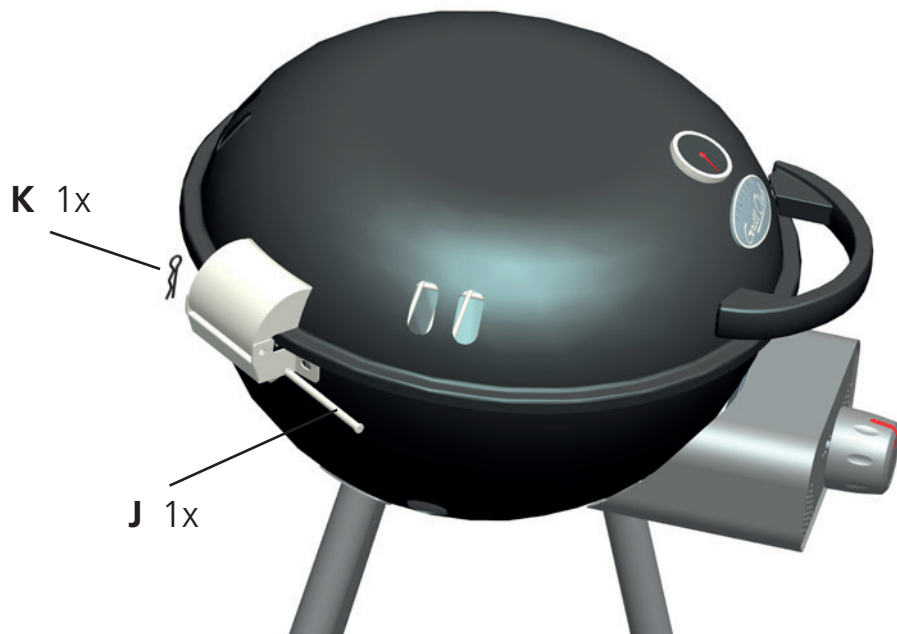
6



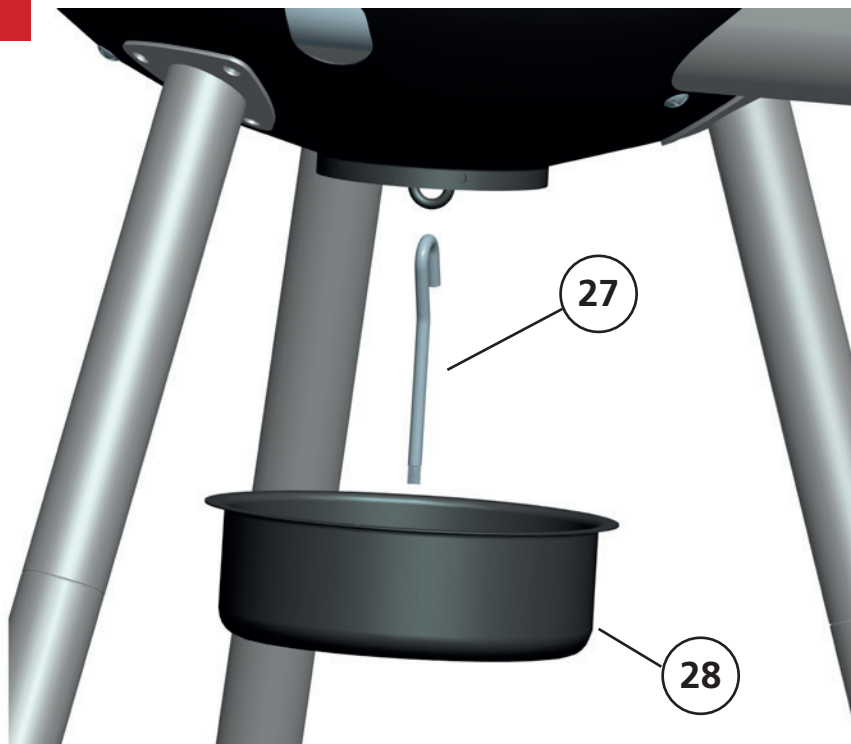




9



10



11

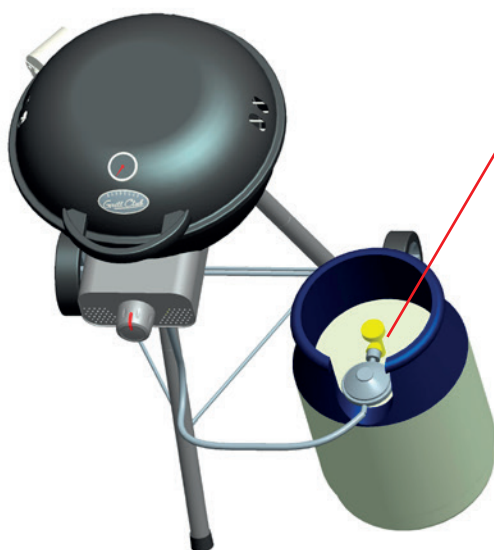
Schliessen Sie Schlauch und Regler gemäss Bedienungsanleitung an
(Dichtheitsprüfung).

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

collegare il tubo flessibile e il regolatore secondo le istruzioni per l'uso
(prova di tenuta).



12



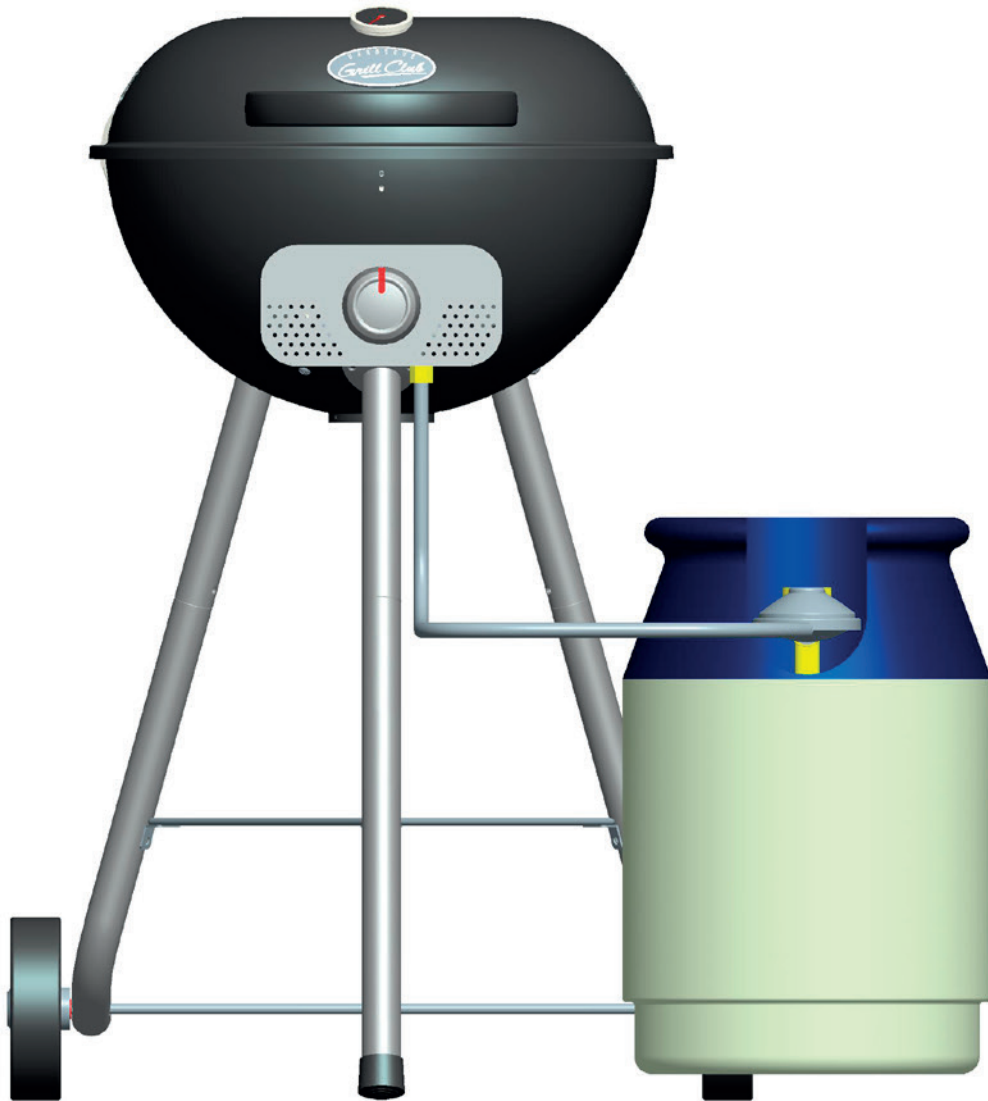
Dichtheitsprüfung

Contrôle de l'étanchéité

Prova di tenuta



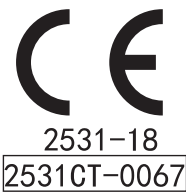
13





EN498:2012, Model No.:T841BT-1 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

[illegible]

[illegible]

Vertrieb / Distribution / Distribuzione

LANDI Schweiz AG, CH-3293 Dotzigen

www.landi.ch