



# SHINY 2.0

**Betriebs- und Aufbauanleitung**

---

**Instruction de service et de montage**

---

**Istruzioni per l'uso e di assemblaggio**

---



Art-Nr. / Nr. d'art. / n. art.:  
**11675 / 84361.01**

Druck / Pression / Stampa:  
**30 mbar**

## INHALTSVERZEICHNIS

DE

<b>Betriebsanleitung</b>	<b>4</b>
<b>Wichtig</b>	<b>4</b>
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>4</b>
Prüfung der Dichtheit	5
Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart	6
Anleitung für das Anzünden Ihres Grills	6
Nach dem Grillieren	6
Reinigung nach jedem Gebrauch	7
Innen- und Aussenreinigung	7
Jährliche Reinigung (oder bei Nicht-Gebrauch von mehr als einem Monat)	7
Unterhalt	8
Gasflasche	9
Gasschlauch	9
Garantiebedingungen	9
Optionales Zubehör	10
Vertrieb	10
Standort Seriennummer	10
Technische Informationen	10
Fehlerbehebung	11

## CONTENU

FR

<b>Mode d'emploi</b>	<b>12</b>
<b>Important</b>	<b>12</b>
<b>Instructions de sécurité</b>	<b>12</b>
Examen de l'étanchéité	13
Avant la première grillade ou le début de la saison	14
Instructions pour l'allumage de votre gril	14
Après la cuisson	14
Nettoyage après chaque utilisation	15
Nettoyage intérieur et extérieur	15
Nettoyage annuel (ou bien en cas de non utilisation depuis plus d'un mois)	15
Entretien	16
Bouteille de gaz	17
Tuyau à gaz	17
Conditions de garantie	17
Accessoires en option	18
Emplacement du numéro de série	18
Distribution	18
Informations techniques	18
Dépannage	19

# INDICE

IT

<b>Istruzioni per l'uso</b>	<b>20</b>
<b>Importante</b>	<b>20</b>
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>20</b>
Prova di tenuta	21
Alla prima grigliata o all'inizio della stagione	22
Come accendere il barbecue	22
Dopo l'uso	22
Pulizia dopo ogni utilizzo	22
Pulizia interna ed esterna	23
Pulizia annuale (o in caso di inutilizzo per più di un mese)	23
Manutenzione	23
Bombola del gas	24
Tubo del gas	24
Condizioni di garanzia	24
Accessori in opzione	25
Distribuzione	26
Numero di serie	26
Informazioni tecniche	26
Risoluzione dei problemi	27



## BETRIEBSANLEITUNG

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten der 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 des Grills. Der Sicherheitsabstand von 1. Meter muss zwingend eingehalten werden und gilt auch für Hauswände, Storen, u.Ä.
- 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 während dem Auskühlen nicht über die Grillwanne.
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist. Arretieren Sie die Bremsen der Lenkrollen immer (falls vorhanden).

**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.

- Reinigen Sie den Boden der Grillwanne regelmässig, um Stichflammen durch verbranntes Fett zu vermeiden.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz abgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Passende Abdeckhauben können Sie in 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.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
- Ersatzflaschen müssen mindestens 3 m vom Grill entfernt gelagert werden.

**ACHTUNG:** Beim Auftreten von Flammen ausserhalb der Brennerzone sofort die Gaszufuhr schliessen. Niemals mit Wasser löschen. Erst nach dem Auskühlen des Grills die 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 besprayen Sie alle gasführenden Teile (die Verbindung der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung an Ventil) einem dafür vorgesehenen **Dichtheitsprüfspray**. (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. Falls möglich, beseitigen Sie die Leckstellen durch Nachziehen der Schraubverbindungen oder ersetzen Sie die defekten Teile.
5. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.
6. Lassen sich die Leckstellen nicht beheben, muss der Gasschlauch zwingend ersetzt werden.

**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 des Grills» in Betrieb.

**TIPP:** Kontrollieren Sie vor dem Anzünden, ob die Flammenschutzplatten in der richtigen Position liegen (unterhalb Grillrost, direkt über dem Brenner). Unterhalb der Gussplatte ist kein Flammenschutz nötig (siehe Abb. 18 Seite 38).

## ANLEITUNG FÜR DAS ANZÜNDEN IHRES GRILLS

1. Stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen zwischen dem Gasschlauch, dem Gasdruckregler und der Gasflasche gut festgeschraubt und dicht sind.
2. Öffnen Sie den Grilldeckel.

**ACHTUNG:** Zünden Sie den Grill und den Seitenkocher nie mit geschlossenem Deckel.

3. Öffnen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
4. Stellen Sie einen der beiden mittleren Zündbrenner-Gasregulierknöpfe oder den Seitenbrenner-Gasregulierknopf auf die höchste Stufe.
5. Betätigen Sie den Zündknopf bis der Funke überspringt und das Gas brennt.
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. Alle weiteren Brenner können ohne Zündung dazugeschalten werden.
9. Um den Grill abzuschalten, alle Gasregulierknöpfe gedrückt in «OFF» Position drehen und Gaszufuhr schliessen.

**TIPP:** Sollte sich der Grill nicht entzünden, können Sie als kurzfristige Lösung die Anzündhilfe verwenden.

## NACH DEM GRILLIEREN

1. Stellen Sie die Gasregulierknöpfe jedes Brenners auf «OFF».
2. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.
3. Lassen Sie den Grill ganz auskühlen und reinigen Sie ihn.
4. Decken Sie den Grill mit der passenden Abdeckhaube zu.

## REINIGUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

Heizen Sie den Grill mit geschlossenem Deckel während ca. 5 bis 10 Minuten voll auf. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche und stellen Sie anschliessend alle Gasregulierungsknöpfe auf "OFF" (AUS).

Lebensmittelreste werden so zu Asche verbrannt, welche sich vom Grillrost/von der Grillplatte leicht mit einer Grillbürste entfernen lassen. Das Grillgehäuse und der Grillrost/die Grillplatte werden sehr heiss und müssen vorsichtig behandelt werden. Tragen Sie während der Reinigung immer hitzeresistente Handschuhe. Nach der Reinigung ölen Sie die Teile mit raffiniertem Speiseöl, z.B. kaltgepresstem Sonnenblumenöl, ein.

Reinigen Sie die Fettauffangschale regelmässig, um Fettbrand zu verhindern.

**TIPP:** Decken Sie Ihren Grill immer mit einer passenden Abdeckhaube zu. Diese können Sie in jeder LANDI-Verkaufsstelle erwerben.

## INNEN- UND AUSSENREINIGUNG

Zur Innenreinigung des Grills entfernen Sie den Grillrost, Warmhalterost und die Flammenschütze. Hartnäckige Flecken an der Grillinnenwand und unterhalb der Brenner können Sie mit einer Grillbürste entfernen und die Oberflächen mit mildem Seifenwasser und einem feuchten Lappen abwaschen. Anschliessend die Flammenschütze gemäss Aufbauanleitung wieder unterhalb der Grillroste einlegen.

Den Deckel aussen, das Fahrgestell, den Seitenkocher und das Seitentablar reinigen Sie ebenfalls mit einem feuchten Lappen und mildem Seifenwasser.

**TIPP:** Nach einer Reinigung mit Wasser können Sie den Grill einschalten und auf der höchsten Stufe einige Minuten lang ausbrennen lassen, um den Trocknungsvorgang zu beschleunigen.

## JÄHRLICHE REINIGUNG (ODER BEI NICHTGEBRAUCH VON MEHR ALS EINEM MONAT)

Überprüfen Sie Ihren Grill mindestens einmal jährlich oder wenn Sie diesen mehr als einen Monat nicht gebraucht haben. Reinigen Sie den Grill, wie unter «Reinigung nach jedem Gebrauch», «Innen- und Aussenreinigung» und «Unterhalt» beschrieben.



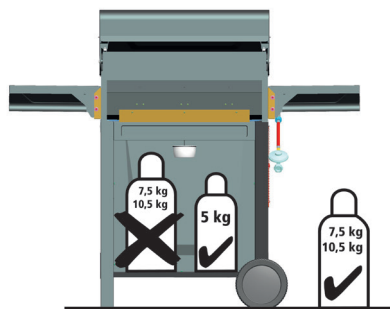
## UNTERHALT

Ein regelmässiger Unterhalt Ihres Grills garantiert einwandfreies Funktionieren.

1. Kontrollieren Sie alle gasführenden Teile mindestens zweimal pro Jahr und jedes Mal nach einer längeren Lagerung.
2. Um die Brenner auf Spinnen und andere Insekten zu kontrollieren entfernen Sie die Grillroste/Grillplatten und lösen die Schrauben der Brennerfixierung. Jetzt können Sie die Brenner mühelos entfernen. Wischen Sie diese mit einem trockenen Tuch ab und kontrollieren Sie, ob die Löcher durchlässig sind. Spinnen und andere Insekten können Verstopfungen verursachen, welche vor Gebrauch behoben werden müssen. Falls Löcher verstopft sein sollten, beheben Sie dies. Anschliessend die Brenner wieder in der Originalposition fixieren.
3. Wenn Sie den Grill während einer längeren Periode nicht benutzen, überprüfen Sie vor dem erneuten Gebrauch alle gasführenden Teile auf Dichtheit wie im Punkt «Prüfung der Dichtheit» beschrieben.
4. Um Korrosionsschäden zu vermeiden, reinigen Sie den Grill vor einer längeren Lagerung gründlich und ölen Sie alle Metallteile ein.
5. Nach einer längeren Lagerung und mindestens einmal vor jeder Grillsaison sollten Sie den Gasschlauch auf Risse, Knicke und andere Beschädigungen überprüfen.
6. Kontrollieren Sie das Datum auf dem Gasschlauch. Dieses darf nicht länger als 5 Jahre zurückliegen. Ist der Gasschlauch beschädigt oder liegt das Datum länger als 5 Jahre zurück, muss der Schlauch sofort ersetzt werden.
7. Wird der Grill häufig auf unebenem Gelände verschoben, kontrollieren Sie nach jeder Bewegung, ob noch alle Schrauben fest sitzen und ziehen Sie diese gegebenenfalls an.
8. Für eine Verlängerung der Lebensdauer Ihres Grills braucht dieser zusätzlichen Schutz durch eine passende Abdeckhaube, welche Sie in Ihrer LANDI-Verkaufsstelle erwerben können.

## GASFLASCHE

Dieser Grill ist für den Betrieb mit Gasflaschen (5 kg bis 10.5 kg Füllgewicht) mit geeignetem Druckminderer eingestellt.  
CH/B/NL/LU: I<sub>3</sub> B/P (30 mbar)



**ACHTUNG:** Es dürfen während dem Betrieb des Grills nur Gasflaschen mit max. 5 kg Füllgewicht auf den Grillboden gestellt werden. Grössere 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 SCHLAUCHLEITUNG)

Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1.50m 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 entfernt halten, die heiss werden können. Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug. Wenden Sie sich für einen Ersatzschlauch mit Druckregler und Regelventil-einheit 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 Modifikationen, 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 Grillzubehör für den Shiny 2.0 ist in Ihrer Landi-Verkaufsstelle erhältlich:

**Art.Nr. Bezeichnung:**

70728	Abdeckhülle Large	06507	Drehspiess-Set
64275	Grillpfanne	70724	Räucherbox
81269	Grillhandschuh	81270	Allzweckwender


**VERTRIEB**

LANDI Schweiz AG, Schulriederstrasse 5, CH-3293 Dotzigen, [www.land.ch](http://www.land.ch)  
Landwelt GmbH, Einsteinallee 9, DE-77933 Lahr

**STANDORT SERIENNUMMER**

Die Seriennummer befindet sich auf dem Fahrgestell unterhalb des Seitentablers.

**TECHNISCHE INFORMATIONEN**

<b>G43293</b>		 2531-23 2531CS-0075	
Kategorie	I3+	Gas Butan 28-30 mbar	Land
Leistung : 16.3 kW		Gas Propan 37 mbar	CH
Injektoren : 0.90, 0.72			
Verbrauch : 1186 g/h (G30-Butan)		Verbrauch : 1165 g/h (G31-Propan)	



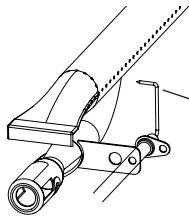
## FEHLERBEHEBUNG

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 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)

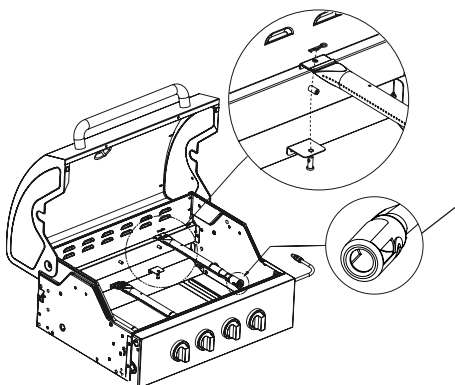
- Stellen Sie sicher, dass die Zündkabel unversehrt und eingesteckt sind.

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 die Brenner ausblasen.

Düse oder **Venturirohr** verstopft

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

## MODE D'EMPLOI

Ne mettez pas en service l'appareil avant que vous avez lu soigneusement le mode d'emploi et que vous avez compris toutes les indications. Le non-respect des indications de danger, des avertissements et des mesures de précaution contenus dans ce mode d'emploi peut entraîner des blessures corporelles ou des dommages matériels. Le mode d'emploi contient des informations importantes au sujet de la sécurité, du fonctionnement et de l'entretien de l'appareil. Gardez le mode d'emploi en lieu sûr.

## IMPORTANT

- N'effectuez pas de changements à l'appareil. Tout changement peut s'avérer dangereux. S'il y a les soupçons d'un mauvais fonctionnement, vous vous adressez à votre place de vente LANDI.
- Utilisez le gril seulement lorsque vous connaissez exactement le processus d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le gril.
- Les instructions de montage dans les instructions de mise en place sont à suivre exactement. Un montage inapproprié peut avoir des conséquences dangereuses.
- Effectuez avant la mise en service et après chaque changement de bouteilles de gaz «**La vérification de fuites**».
- Contrôlez aussi l'étanchéité du gril quand celui-ci a été monté par votre revendeur.

## INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Utilisez votre gril seulement en plein air, jamais dans des pièces fermées.
- Utilisez le gril seulement sur un sol ferme et sûr.
- Ne mettre aucun liquide et matière inflammables ou de bouteilles de gaz de rechange à proximité du gril (min. 1 m de distance). Cette distance de sécurité doit être respectée (même en présence d'un mur de maison, de stores pare-soleils, etc.).
- Observez et tenez compte des consignes de sécurité qui sont notées sur les bouteilles de gaz utilisées.
- Le tuyau de gaz doit être exempt de plis et ne doit pas montrer de fissures. **S'il y a des soupçons de parties non étanches, endommagées ou usées, nous recommandons un échange immédiat du tuyau de gaz.**
- N'allumez jamais le gril avec un couvercle fermé.
- Ne laissez jamais le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne vous penchez pas pendant l'utilisation du gril ou lors de son refroidissement au-dessus du bac de gril.
- Ne déplacez pas le gril pendant qu'il est en service. Bloquez systématiquement les freins des roues pivotantes (si disponibles)

**ATTENTION:** Des pièces du gril peuvent devenir très brûlantes. Pour cette raison tenez le gril en dehors de la portée de petits enfants et d'animaux. Portez des gants de protection si vous touchez des parties brûlantes.

- Après avoir utilisé le barbecue et avant de changer la bouteille de gaz, veuillez à fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille, et à placer tous les boutons de réglage en position «OFF».

**IMPORTANT:** Pendant le changement de la bouteille de gaz, aucune source d'allumage ne doit se trouver dans les environs.

- Nettoyer régulièrement le fond du bac de grill pour empêcher des jets de flamme de graisse brûlée.
- Lorsque le grill n'est pas utilisé, il devrait après qu'il est entièrement refroidi être protégé d'influences ambiantes avec une couverture. Des housses de protection appropriées peuvent être achetées dans votre LANDI.
- Si le grill doit hiberner dans une pièce, la bouteille de gaz doit absolument être enlevée. Elle devrait toujours être stockée en un lieu bien aéré en plein air, auquel les enfants n'ont pas d'accès.
- Remplacer le tuyau et le régulateur de pression de gaz tous les 2 à 3 ans.
- Le grill ne doit pas être utilisé en cas de vent fort.
- Les bouteilles de rechange doivent être stockées à au moins 3 m du grill.

**ATTENTION:** Fermer immédiatement l'arrivée du gaz si des flammes sortent de la zone du brûleur. Ne jamais éteindre avec de l'eau. Identifier les causes du problème uniquement après que le grill a refroidi.

## EXAMEN DE L'ÉTANCHÉITÉ

**AVERTISSEMENT:** Pendant les essais d'étanchéité aucune source d'allumage ne doit se trouver dans les environs. Ceci est aussi valable pour les cigarettes etc. Ne contrôlez jamais l'étanchéité avec une allumette brûlante ou une flamme ouverte et toujours en plein air. Procédez selon les points suivants:

1. Tous les boutons de réglage de gaz doivent être 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. Une formation de bulles de la solution de savon indique les places de fuite.

**IMPORTANT:** Le grill peut être utilisé seulement lorsque toutes les points de fuites sont éliminées. Fermez l'arrivée de gaz de la bouteille.

4. Supprimez les places de fuite en resserrant les raccords, si c'est possible, ou remplacez les parties défectueuses.
5. Répétez les étapes 1 à 3.
6. Au cas où les places de fuite ne se laissent pas réparer, nous recommandons un échange immédiat du tuyau de gaz.



**IMPORTANT:** Effectuez la vérification de fuites après chaque branchement ou chaque échange de la bouteille de gaz ainsi qu'au début de la saison de grill. Effectuez ces étapes également lorsque le barbecue n'a pas servi pendant une longue période (env. 30 jours).

## AVANT LA PREMIÈRE GRILLADE OU LE DÉBUT DE LA SAISON

1. Nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec des aliments.
2. Contrôlez toutes les parties gaz prépondérantes, comme ceci est décrit dans le chapitre «Examen de l'étanchéité». Faites ceci aussi lorsque votre grill fut livré monté.
3. Vous brûlez le grill pendant environ 20 – 25 minutes sur le niveau le plus haut.
4. Prenez le grill en service selon le chapitre «Instructions pour l'allumage».

**CONSEIL:** Avant d'allumer le grill, contrôlez que les plaques de protection anti-flammes sont dans la bonne position (sous la grille, directement sur le brûleur). Aucun pare-flamme n'est nécessaire en dessous de la plaque en fonte (voir fig. 18 page 38).

## INSTRUCTIONS POUR L'ALLUMAGE DE VOTRE GRIL

1. Vérifiez que tous les joints entre le tuyau de gaz, le régulateur de gaz et la bouteille sont suffisamment bien serrés et étanches.
2. Ouvrez le couvercle de grill.

**ATTENTION:** N'allumez jamais le grill et la cuisinière latérale avec le couvercle fermé.

3. Ouvrez l'alimentation en gaz à la bouteille de gaz.
4. Réglez l'un des deux boutons centraux de réglage du gaz de la veilleuse ou le bouton de réglage du gaz du brûleur latéral sur la position la plus élevée.
5. Actionnez le bouton d'allumage, jusqu'à l'apparition d'étincelles et l'allumage de la flamme.
6. Si le gaz ne s'enflamme pas dans les 5 secondes, tournez le bouton de contrôle du gaz à «Off». Attendez 2 minutes pour que le gaz non brûlés puisse se dissiper. Puis répétez les étapes 3 à 5.
7. S'il n'est pas possible de mettre en service le grill après 3 essais, vous vérifiez les causes, comme ceci est décrit dans le chapitre «Dépannage».
8. Tous les brûleurs supplémentaires peuvent être ajoutés sans allumage.
9. Pour éteindre le grill, tous les boutons de réglage du gaz en position «OFF» et fermer l'arrivée de gaz.

**CONSEIL:** Si le barbecue ne s'enflamme pas, vous pouvez utiliser l'allume-feu comme solution à court terme.

## APRÈS LA CUISSON

1. Mettre le bouton de réglage du gaz de chaque brûleur en position «OFF»
2. Fermer l'arrivée de gaz de la bouteille.
3. Laissez refroidir complètement le grill et nettoyer le.
4. Couvrez le grill avec une housse de protection appropriée.

## NETTOYAGE APRÈS CHAQUE UTILISATION

Chauffez le barbecue au maximum en tenant le couvercle fermé pendant env. 5 à 10 minutes. Puis mettez le bouton de réglage du gaz de chaque brûleur sur «OFF» (ETEINT) et fermez l'arrivée de gaz à la bouteille de gaz.

Les résidus d'aliments seront ainsi réduits en cendres, que l'on pourra ensuite enlever facilement de la plaque / du grill de cuisson avec une brosse pour barbecue. Le boîtier du barbecue et la plaque / le grill de cuisson atteignent une température très élevée et doivent donc être manipulés avec précaution. Pendant le nettoyage portez toujours des gants de protection résistants à la chaleur. Après le nettoyage, huilez les pièces avec de l'huile alimentaire raffinée, par exemple de l'huile de tournesol pressée à froid.

Nettoyez régulièrement le bac de récupération des graisses afin d'éviter les brûlures de graisse.

**CONSEIL:** Recouvrez toujours votre barbecue avec le capot adapté. Vous pouvez vous le procurer dans tous les points de vente LANDI.

## NETTOYAGE INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR

Pour nettoyer l'intérieur du barbecue, enlevez la grille, la grille de réchauffement et le protège-flamme. Vous pouvez enlever les tâches tenaces sur la paroi intérieure du barbecue et sous le brûleur à l'aide d'une brosse pour barbecue et nettoyer la surface avec de l'eau savonneuse douce et un chiffon humide. Après le nettoyage remettez les protège-flammes toujours au-dessous des grilles (selon instruction de montage).

Le couvercle extérieur, le châssis, le réchaud latéral et la tablette latérale se nettoient également avec un chiffon humide et de l'eau légèrement savonneuse.

**CONSEIL:** Après avoir effectué le nettoyage avec de l'eau, vous pouvez allumer le barbecue et le laisser fonctionner à la plus haute température pendant quelques minutes pour accélérer le processus de séchage.

## NETTOYAGE ANNUEL (OU BIEN EN CAS DE NON UTILISATION DEPUIS PLUS D'UN MOIS)

Vérifiez votre barbecue au moins une fois par an ou si vous ne l'avez pas utilisé depuis plus d'un mois. Nettoyez-le comme indiqué à la rubrique «Nettoyage régulier», «Nettoyage intérieur et extérieur» et «Entretien».

## ENTRETIEN

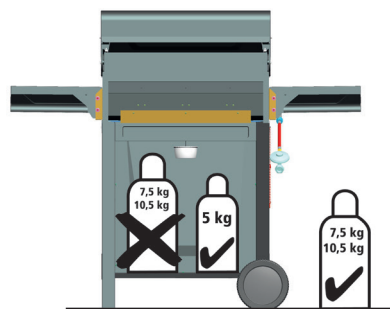
L'entretien régulier de votre barbecue garantit son bon fonctionnement.

1. Contrôlez toutes les pièces amenant le gaz au moins deux fois par an et après chaque période de non utilisation pendant une certaine durée.
2. Pour vérifier s'il n'y a pas d'araignées ou d'insectes dans les brûleurs, enlevez les grilles/plaques de cuisson et dévissez les vis de fixation des brûleurs. Vous pouvez maintenant enlever les brûleurs sans problème. Essuyez-les avec un torchon sec et vérifiez si les trous ne sont pas obstrués. Les araignées et les autres insectes peuvent causer des bouchons qui doivent être enlevés avant toute utilisation. Si les trous sont obstrués, débouchez-les. Puis refixez les brûleurs dans leur position initiale.
3. Si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une assez longue période, vérifiez, avant de l'utiliser à nouveau, l'étanchéité de toutes les parties amenant le gaz, comme indiqué dans la rubrique «Vérification de l'étanchéité».
4. Pour éviter les dommages dus à la corrosion, nettoyez soigneusement le barbecue avant de le ranger pour une longue période et huilez toutes les parties métalliques.
5. Après une période de non utilisation pendant une certaine durée et au moins une fois pendant la période où vous utilisez votre barbecue, vous devez vérifier si le tuyau du gaz ne présente pas de fissures, de plis ou d'autres dommages.
6. Vérifiez la date sur le tuyau du gaz. Elle ne doit pas dater de plus de 5 ans. Si le tuyau du gaz est endommagé ou si la date est vieille de plus de 5 ans, il faut immédiatement remplacer le tuyau.
7. Si le barbecue est souvent déplacé sur des terrains irréguliers, vérifiez après chaque déplacement si toutes les vis sont toujours bien fixées et le cas échéant, resserrez-les.
8. Si vous voulez prolonger la durée de vie de votre barbecue, il convient de lui installer une protection supplémentaire en mettant un capot adapté que vous pourrez vous procurer dans votre point de vente LANDI.

## BOUTEILLE DE GAZ

Ce grill est fabriqué pour être utilisé avec des bouteilles de gaz (d'un poids de remplissage de 5 kg à 10.5 kg) avec un réducteur de pression adapté.

CH/B/NL/LU: I<sub>3</sub> B/P (30 mbar)



**ATTENTION:** Lors de l'utilisation du grill, seules des bouteilles de gaz d'une capacité max. de 5 kg doivent être mises sur le bas du grill. Les bouteilles de gaz de plus grande capacité doivent être installées à côté du grill et ce, pendant l'utilisation et jusqu'au refroidissement de la cuve. Le raccord ou le remplacement de la bouteille doit toujours être effectué dans un lieu bien aéré, à l'écart des flammes ouvertes, des étincelles ou des sources de chaleur. Observez et respectez les règlements de sécurité appliqués sur les bouteilles de gaz utilisées.

## TUYAU À GAZ

L'appareil doit être utilisé avec un tuyau adapté pour le butane et le propane. Ce dernier ne doit pas mesurer plus de 1.50 m. Il doit être remplacé en cas de dommages ou de fissures ou lorsque les règlements nationaux l'exigent. Ne pas tirer ou tordre le tuyau. Maintenir à l'écart des pièces susceptibles de devenir brûlantes. Vérifiez si le tuyau se déroule normalement, sans torsion ni traction. **Raccord du tuyau:** pour raccorder le tuyau à l'appareil, serrez l'écrou du tuyau avec une clé adaptée mais pas trop fort - utilisez une clé plate 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**

Vous pouvez vous procurer les accessoires suivants pour le barbecue Shiny 2.0 dans votre magasin Landi:

N° d'article	Désignation:		
70728	Housse de protection Large	06507	Set de tournebroche
64275	Poêle à griller	70724	Boîte à fumigation
81269	Gant pour barbecue	81270	Spatule universelle

**EMPLACEMENT DU NUMÉRO DE SÉRIE**


Numéro de série sur le châssis, au-dessous de l'étagère latérale.

**DISTRIBUTION**

LANDI Schweiz AG, Schulriederstrasse 5, CH-3293 Dotzigen, [www.landi.ch](http://www.landi.ch)

Landwelt GmbH, Einsteinallee 9, DE-77933 Lahr

**INFORMATIONS TECHNIQUES**

G43293		 2531-23 2531CS-0075	
Catégorie :	I3+	Gaz butane 28-30 mbar	Pays
Puissance : 16.3 kW		Gaz propane 37 mbar	CH
Injecteurs : 0.90, 0.72			
Consommation : 1186 g/h (G30-butane)		Consommation : 1165 g/h (G31-propane)	

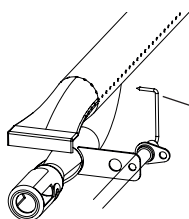
## DÉPANNAGE

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») «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)

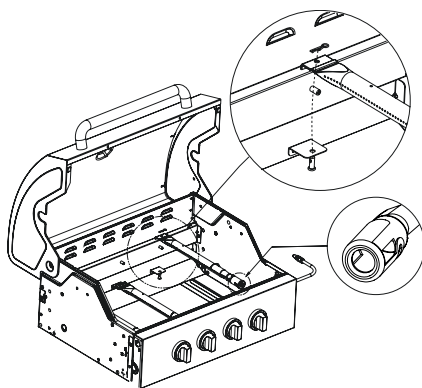
- Vérifiez que les câbles d'allumage sont intacts et branchés

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 les brûleurs 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.



## ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e accertarsi di avere compreso tutte le avvertenze. La mancata osservanza delle avvertenze di pericolo, degli avvertimenti e delle precauzioni può comportare danni alle persone o alle cose. Le istruzioni per l'uso contengono informazioni importanti sulla sicurezza, sull'utilizzo e sulla manutenzione dell'apparecchio. Conservare le presenti istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

## IMPORTANTE

- Non apportare modifiche all'apparecchio. Ogni eventuale modifica può essere fonte di pericolo. Se si sospetta un malfunzionamento, rivolgersi al punto vendita LANDI.
- Utilizzare il barbecue solo dopo avere letto e capito come si accende. Il barbecue non deve essere utilizzato dai bambini.
- Rispettare scrupolosamente le indicazioni di montaggio riportate nelle istruzioni di assemblaggio. Un montaggio scorretto può avere conseguenze pericolose.
- Prima della messa in funzione e ogni volta che si sostituisce la bombola del gas, eseguire la «prova di tenuta».
- Eseguire la «prova di tenuta» anche se il barbecue è stato montato dal rivenditore di fiducia.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Utilizzare il barbecue soltanto all'aperto, mai in ambienti chiusi.
- Utilizzare il barbecue solo se si trova su un pavimento stabile e sicuro.
- Non mettere mai liquidi e materiali infiammabili o la bombola del gas di scorta vicino al barbecue (almeno 1 metro di distanza). Questa distanza di sicurezza deve essere sempre rispettata (anche rispetto alle pareti di casa, alla tenda da sole, ecc.).
- Osservare e rispettare le disposizioni di sicurezza riportate sulle bombole utilizzate.
- Il tubo del gas non deve essere piegato né incrinato. **Se si sospetta che non sia a tenuta, che sia danneggiato o che sia usurato, è consigliabile cambiare subito il tubo del gas.**
- Non accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.
- Quando è acceso, il barbecue non deve mai essere lasciato incustodito.
- Non sporgersi mai sopra la vaschetta del barbecue quanto l'apparecchio è in funzione o si sta raffreddando.
- Non spostare il barbecue quando è in funzione. Bloccare sempre i freni delle rotelle (se presenti).

**ATTENZIONE:** Alcune parti del barbecue possono diventare molto calde. Per questa ragione, il barbecue deve essere tenuto lontano dalla portata dei bambini e degli animali domestici. Indossare i guanti protettivi quando si maneggiano i componenti caldi.

Dopo l'uso e prima di sostituire la bombola del gas, chiudere la mandata del gas sulla bombola e mettere sempre tutte le manopole di regolazione del gas in posizione «OFF».

**IMPORTANTE:** Quando si sostituisce la bombola del gas, accertarsi che non siano presenti sorgenti di fiamma nelle vicinanze,

- Pulire regolarmente la base della vaschetta del barbecue, al fine di evitare che i residui di grasso brucino e diano origine a fiammate senza controllo.
- Quando il barbecue non è in uso, una volta completamente raffreddato, è necessario proteggerlo dalle intemperie con un'apposita copertura. Le coperture sono in vendita presso LANDI.
- Se il barbecue viene riposto in un ambiente chiuso per l'inverno, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas. La bombola deve essere conservata sempre all'aperto e in un luogo adeguatamente aerato, inaccessibile ai bambini.
- Sostituire il tubo e il regolatore di pressione del gas ogni 2 o 3 anni.
- Non utilizzare il barbecue in presenza di vento forte.
- Le bombole di scorta devono essere conservate ad almeno 3 metri di distanza dal barbecue.

**ATTENZIONE:** Se si sviluppano fiamme al di fuori dell'area del bruciatore, chiudere immediatamente la mandata del gas. Non spegnere mai il fuoco con l'acqua. Controllare la causa soltanto quando il barbecue si sarà raffreddato.

## PROVA DI TENUTA

**AVVERTIMENTO:** quando si esegue la prova di tenuta, accertarsi che non siano presenti sorgenti di fiamma nelle vicinanze. Evitare anche le sigarette, ecc. Controllare la tenuta con un fiammifero acceso oppure con una fiamma viva, sempre all'aperto. Condizioni preliminari:

1. Tutte le manopole di regolazione del gas devono essere in posizione «OFF».
2. Aprire la mandata del gas sulla bombola e spruzzare con un **spray apposito per la prova di tenuta** su tutte le parti interessate dal passaggio del gas (l'attacco della bombola / il regolatore del gas / il tubo del gas / l'ingresso del gas / l'attacco della valvola). In alternativa, si può utilizzare anche una soluzione di detersivo liquido (50%) e acqua (50%).
3. Se si nota la formazione di bolle d'aria, è presente una perdita.

**IMPORTANTE:** il barbecue potrà essere utilizzato solo dopo avere eliminato ogni eventuale perdita. **Chiudere la mandata del gas sulla bombola.**

4. Eliminare le perdite stringendo gli attacchi dove possibile, altrimenti sostituire i pezzi difettosi.
5. Ripetere i passaggi da 1 a 3.
6. Se non è possibile eliminare le perdite, si consiglia di cambiare/sostituire immediatamente il tubo del gas.

**IMPORTANTE:** la prova di tenuta deve essere eseguita ogni volta che si collega o che si sostituisce la bombola del gas, nonché all'inizio della stagione delle grigliate. È bene eseguire la prova anche nel caso in cui il barbecue non sia stato utilizzato per periodi prolungati (circa 30 giorni).

## ALLA PRIMA GRIGLIATA O ALL'INIZIO DELLA STAGIONE

1. Pulire tutti i pezzi che devono entrare in contatto con il cibo.
2. Controllare tutti gli elementi interessati dal passaggio del gas, come descritto nel capitolo «Prova di tenuta». Effettuare questi controlli anche se il barbecue è stato venduto già montato.
3. Riscaldare il barbecue alla massima temperatura per circa 20 o 25 minuti.
4. Mettere in funzione il barbecue come descritto nel capitolo «Come accendere il barbecue».

**SUGGERIMENTO:** Prima dell'accensione, controllare che la piastra antifiamma sia posizionata correttamente (sotto la griglia di cottura, direttamente sopra il bruciatore). Non è necessario alcun parafiamma al di sotto della piastra fusa (vedi fig. 18 pag. 38).

## COME ACCENDERE IL BARBECUE

1. Accertarsi che tutte le connessioni fra il tubo del gas, il regolatore della pressione del gas e la bombola siano adeguatamente strette.
2. Aprire il coperchio del barbecue.

**ATTENZIONE:** Non accendere mai il grill e il bruciatore laterale con il coperchio chiuso.

3. Aprire la mandata del gas sulla bombola.
4. Impostare una delle due manopole di controllo del gas del bruciatore pilota centrale o la manopola di controllo del gas del bruciatore laterale sul livello più alto.
5. Tenere attivata la manopola di accensione, in modo che si sviluppi la scintilla e prenda fuoco il gas.
6. Se il gas non prende fuoco entro circa 5 secondi, portare la manopola di regolazione del gas su «OFF». Attendere 2 minuti, in modo che il gas non bruciato possa fuoriuscire. Ripetere quindi i punti da 3 a 5.
7. Se non si riesce a mettere in funzione il barbecue dopo un massimo di 3 tentativi, individuare la causa del problema come descritto nel capitolo «Risoluzione dei problemi».
8. Tutti gli altri bruciatori si possono accendere senza ripetere il processo di accensione.
9. Per spegnere il barbecue, premere e ruotare tutte le manopole in posizione «OFF», per chiudere la mandata del gas.

**SUGGERIMENTO:** Se il barbecue non si accende, è possibile utilizzare il dispositivo di accensione come soluzione a breve termine.

## DOPO L'USO

1. Portare la manopola di regolazione del gas di ogni bruciatore su «OFF».
2. Chiudere la mandata del gas sulla bombola.
3. Lasciare raffreddare completamente il barbecue e procedere quindi alla pulizia.
4. Proteggere il barbecue con l'apposita copertura.

## PULIZIA DOPO OGNI UTILIZZO

Riscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per circa 5 o 10 minuti. A questo punto, portare la manopola di regolazione del gas di ogni bruciatore su «OFF» e chiudere la mandata del gas sulla bombola.

In questo modo, i residui di cibo bruciano e diventano cenere, facilitando la pulizia della griglia con un'apposita spazzola. La calotta del barbecue e la griglia diventano molto calde, perciò devono essere maneggiate con attenzione. Per sicurezza, durante la pulizia, indossare sempre guanti resistenti al calore.

In caso di residui di cibo difficili da rimuovere, togliere la griglia e immergerla in acqua e detersivo. Rimuovere sempre la coppa di raccolta del grasso e svuotarla, per evitare eventuali fuoriuscite. Dopo la pulizia, ungere le parti con olio da cucina raffinato, ad esempio olio di girasole spremuto a freddo.

Pulire regolarmente la vaschetta di raccolta del grasso per evitare bruciature da grasso.

**SUGGERIMENTO:** Proteggere sempre il barbecue con l'apposita copertura. Le coperture sono in vendita presso LANDI.

## PULIZIA INTERNA ED ESTERNA

Per la pulizia interna del barbecue, rimuovere la griglia di cottura, la griglia di riscaldamento e la protezione antifiama.

In caso di macchie tenaci sulla parete interna del barbecue e sotto il bruciatore, è possibile toglierle con una spazzola per griglie, ripassando quindi le superfici con acqua e sapone neutro e un panno umido. Infine ricollocare la protezione antifiama sotto la griglia di cottura, come indicato nelle istruzioni di assemblaggio.

Il coperchio esterno, il telaio, il piano di cottura laterale e il ripiano laterale possono essere puliti anche con un panno umido e acqua saponata.

**SUGGERIMENTO:** Dopo avere risciacquato con acqua, si può accendere il barbecue e portarlo alla massima temperatura per qualche minuto, in modo da accelerare l'asciugatura.

## PULIZIA ANNUALE

### (O IN CASO DI INUTILIZZO PER PIÙ DI UN MESE)

Ispezionare sempre il barbecue almeno una volta all'anno o quando rimane inutilizzato per più di un mese. Pulire il barbecue come descritto in «Pulizia regolare», «Pulizia interna ed esterna» e «Manutenzione».

## MANUTENZIONE

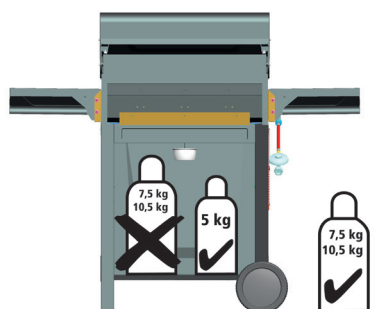
Una regolare manutenzione del barbecue consente un funzionamento senza problemi.

1. Controllare tutti gli elementi interessati dal passaggio del gas almeno due volte all'anno e ogni volta che l'apparecchio rimane inutilizzato a lungo.
2. Per controllare che non siano presenti ragni o altri insetti nei bruciatori, rimuovere la griglia di cottura / la piastra e svitare le viti di fissaggio del bruciatore. Ora il bruciatore si può rimuovere senza fatica. Pulire i bruciatori con un panno asciutto e controllare che i fori non siano otturati. I ragni e gli altri insetti possono otturare i fori e prima dell'uso è necessario rimuovere ogni eventuale ostruzione. Se i fori sono otturati, rimuovere le ostruzioni. Infine ricollocare il bruciatore nella posizione originale.
3. Se non si utilizza il barbecue per periodi prolungati, prima di riutilizzare l'apparecchio è opportuno controllare la tenuta di tutte le parti interessate dal passaggio del gas, come descritto al punto «Prova di tenuta».
4. Per evitare eventuali danni da corrosione, prima di riporre il barbecue per lunghi periodi, pulire accuratamente l'apparecchio e oliare le parti metalliche.
5. Dopo lunghi periodi di inutilizzo e almeno una volta durante la stagione delle grigliate, controllare che il tubo del gas non presenti incrinature, piegature o altri danni.
6. Controllare la data apposta sul tubo del gas. Il tubo non deve avere più di 5 anni. Se il tubo del gas è danneggiato o se la data indica che ha più di 5 anni, è necessario procedere subito alla sostituzione.
7. Se si sposta frequentemente il barbecue su un pavimento non livellato, è bene controllare dopo ogni spostamento che le viti siano ben serrate e, se necessario, stringerle.
8. Per prolungare la durata di vita del barbecue, è opportuno utilizzare una protezione in più e procurarsi un'apposita copertura, che si può trovare presso i punti vendita LANDI.

## BOMBOLA

Questo barbecue è regolato per l'utilizzo con bombole di gas (da 5 kg a 10,5 kg di portata) mediante un apposito regolatore di pressione.

CH/B/NL/LU: I<sub>3</sub> B/P (30 mbar)



**ATTENZIONE:** quando il barbecue è in funzione, è possibile collocare sul supporto dell'apparecchio solo bombole fino a una portata massima di 5 kg. Le bombole più grandi devono essere posizionate invece accanto all'apparecchio, sia durante l'utilizzo sia durante il raffreddamento della vaschetta del barbecue. La bombola deve essere attaccata o sostituita sempre in luoghi ben aerati e lontano dalle fiamme vive, dalle scintille o dalle sorgenti di calore. Osservare e rispettare le disposizioni di sicurezza riportate sulle bombole utilizzate.

## TUBO DEL GAS

Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo adatto all'impiego di butano e propano. Il tubo non deve essere più lungo di 1,50 m. Deve essere sostituito se presenta danni o incrinature, ma anche se le leggi locali lo richiedono. Non tirare e non torcere il tubo. Tenere il tubo lontano dalle parti che possono riscaldarsi. Verificare che il percorso del tubo sia regolare, senza torsioni o punti di tensione.

**Allaccio del tubo:** per allacciare il tubo all'apparecchio, serrare il dado del tubo utilizzando una chiave adeguata, ma senza eccedere - utilizzare una chiave fissa da 17.

## CONDIZIONI DI GARANZIA

In caso di difetti a carico dei componenti o della qualità di fabbricazione e di lavorazione, LANDI prevede una garanzia di 60 mesi a partire dalla data di acquisto (fa fede la data sullo scontrino).

In casi di danni a carico della smaltatura, la garanzia è valida solo per gli apparecchi nuovi e mai utilizzati. La garanzia sarà attivata al 100% soltanto se registrata entro 30 giorni dalla data d'acquisto. Conservare la fattura o la ricevuta. Le richieste di garanzia dovranno essere presentate unitamente alla ricevuta d'acquisto presso il punto vendita LANDI di fiducia.

Nel caso in cui non siano rispettate le istruzioni di pulizia e manutenzione, la copertura della garanzia sarà limitata.

### La garanzia non copre i casi descritti di seguito

#### Danni o difetti

- Danni o difetti causati da installazione o utilizzo scorretti, negligenza o interventi di manutenzione.
- Danni causati da modifiche, utilizzo diverso da quello previsto o comportamento deliberatamente scorretto.
- Lavori di manutenzione e riparazione trascurati, insufficienti o tecnicamente scorretti.
- Danni causati dall'usura negli utilizzi in ambito commerciale (albergo, gastronomia, manifestazioni, ecc.)
- Danni causati da forza maggiore.
- Danni causati dal trasporto.

#### Problemi legati al consumo e all'usura

- Normale usura
- Alterazione del colore, formazione di corrosione e ruggine a causa delle intemperie o dell'utilizzo scorretto di sostanze chimiche.
- Irregolarità, difetti trascurabili e differenze cromatiche dello smalto.

**ATTENZIONE:** se è necessario rispedire il barbecue a LANDI per lavori di riparazione o servizi in garanzia, è assolutamente necessario rimuovere la bombola del gas.



## ACCESSORI IN OPZIONE

Presso il rivenditore LANDI di fiducia, si possono acquistare i seguenti accessori per il modello Shiny 2.0:

n. art.	descrizione:		
70728	Coperchio grande	06507	Set spiedo rotante
64275	Padella per grigliare	70724	Scatola per affumicatore
81269	Guanto per grigliare	81270	Giradischi universale


## DISTRIBUZIONE

LANDI Schweiz AG, Schulriederstrasse 5, CH-3293 Dotzigen, [www.landi.ch](http://www.landi.ch)  
Landwelt GmbH, Einsteinallee 9, DE-77933 Lahr

## NUMERO DI SERIE

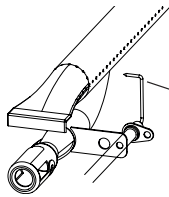
Il numero di serie si trova sul supporto mobile, sotto la mensola laterale.

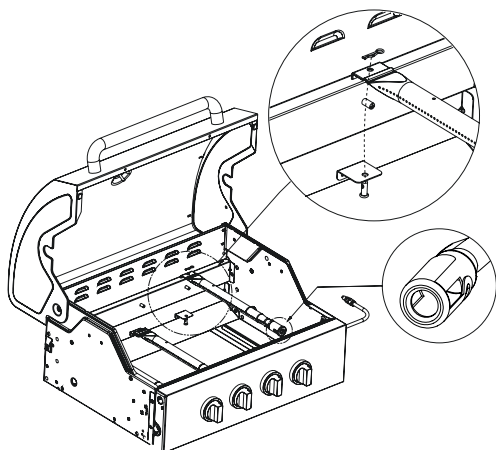
## INFORMAZIONI TECNICHE

<b>G43293</b>		 2531-23 2531CS-0075	
Categoria :	I3+	Gas butano 28-30 mbar	Paese
Potenza : 16.3 kW		Gas propano 37 mbar	CH
Iniettori : 0.90, 0.72		Consumo : 1165 g/h (G31-Propano)	
Consumo : 1186 g/h (G30-Butano)			

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Prima di ogni intervento sul barbecue, è necessario chiudere la bombola e tutte le manopole di regolazione del gas. È necessario che il barbecue sia freddo. Eventuali interventi sull'apparecchio acceso possono comportare danni alle persone o alle cose.

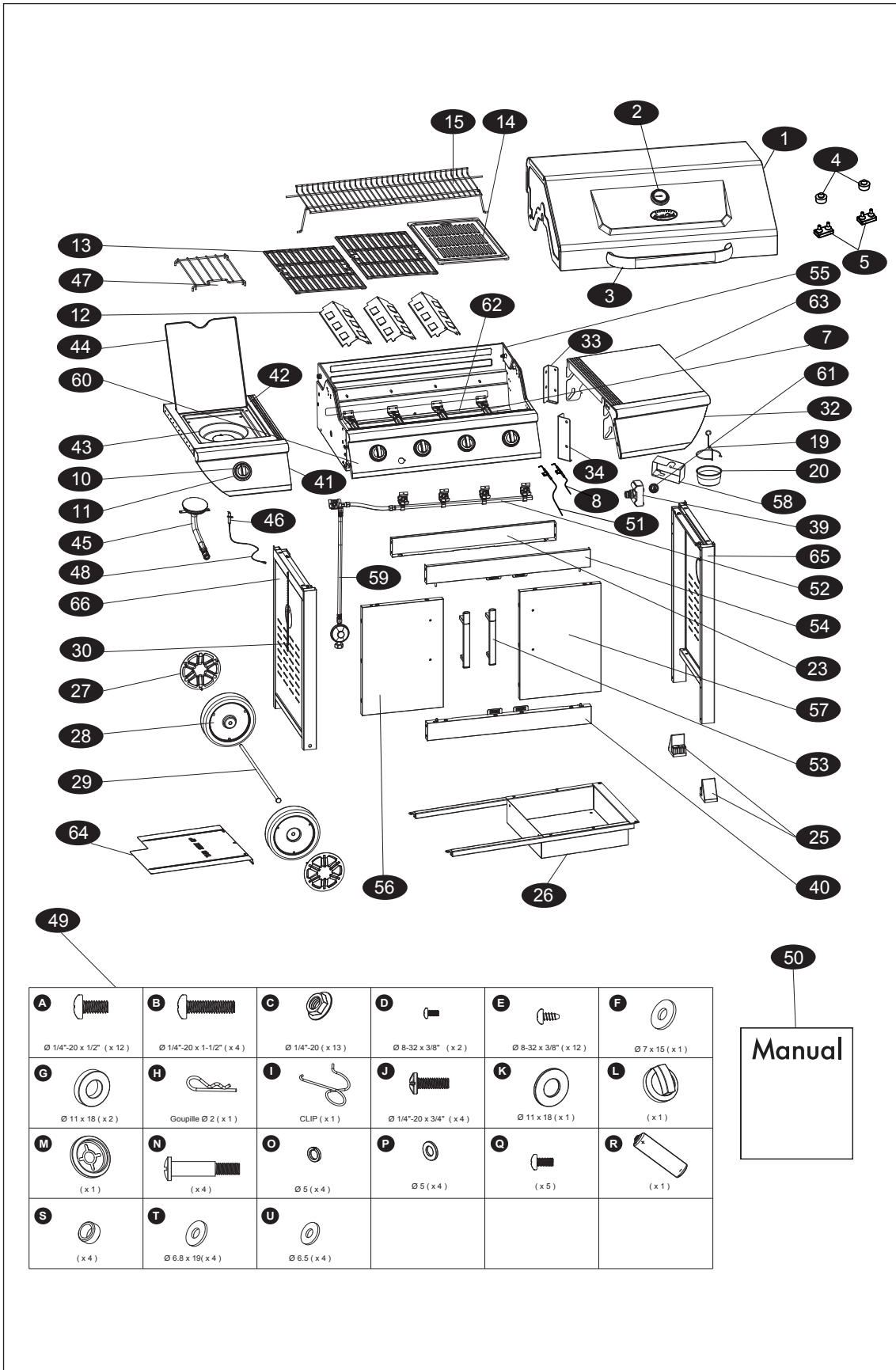
Problemi	Possibili soluzioni
<p>Manca la fiamma</p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare gli attacchi del tubo e del regolatore di pressione verificando che non siano presenti perdite, come descritto nel capitolo «Prova di tenuta».</li> <li>• Controllare che la mandata del gas sulla bombola sia aperta.</li> <li>• Verificare che il gas nella bombola sia sufficiente.</li> <li>• Ridurre la distanza fra accendigas e il bruciatore (circa 5mm)</li> <li>• ragni e gli altri insetti possono otturare i fori e prima dell'uso è necessario rimuovere ogni eventuale ostruzione.</li> </ul>
<p>Manca la scintilla</p>	<p><b>Accensione elettrica (con batteria)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare che la batteria sia posizionata correttamente.</li> <li>• Accertarsi che il filo dell'accensione sia intatto e collegato.</li> </ul> <p><b>Accensione piezoelettrica (manopola rossa)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che il filo dell'accensione sia intatto e collegato.</li> </ul> <p><b>Accensione integrata (nella manopola di regolazione del gas)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accertarsi che il filo dell'accensione sia intatto e collegato.</li> </ul>
<p>Manca la fiamma</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando il barbecue si è raffreddato, pulire i punti in cui il grasso ha preso fuoco.</li> </ul>



Se il cibo grigliato non si abbronzia durante il test e la temperatura di doratura (o di ruggine) è decisamente migliore con griglie comparabili, rimuovere i bruciatori e soffiare via i bruciatori con aria compressa.

L'ugello o il tubo venturi sono ostruiti In caso di ostruzione, si prega di pulire. Se il calore è troppo basso, allargare l'apertura - questo aumenta la miscela aria/gas.

Se nonostante le soluzioni qui proposte, il problema persiste, rivolgersi al Servizio Clienti del punto vendita di fiducia.



<b>A</b>  Ø 1/4"-20 x 1/2" (x 12)	<b>B</b>  Ø 1/4"-20 x 1-1/2" (x 4)	<b>C</b>  Ø 1/4"-20 (x 13)	<b>D</b>  Ø 8-32 x 3/8" (x 2)	<b>E</b>  Ø 8-32 x 3/8" (x 12)	<b>F</b>  Ø 7 x 15 (x 1)
<b>G</b>  Ø 11 x 18 (x 2)	<b>H</b>  Goupille Ø 2 (x 1)	<b>I</b>  CLIP (x 1)	<b>J</b>  Ø 1/4"-20 x 3/4" (x 4)	<b>K</b>  Ø 11 x 18 (x 1)	<b>L</b>  (x 1)
<b>M</b>  (x 1)	<b>N</b>  (x 4)	<b>O</b>  Ø 5 (x 4)	<b>P</b>  Ø 5 (x 4)	<b>Q</b>  (x 5)	<b>R</b>  (x 1)
<b>S</b>  (x 4)	<b>T</b>  Ø 6.8 x 19 (x 4)	<b>U</b>  Ø 6.5 (x 4)			

50  
Manual

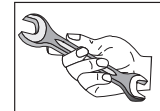
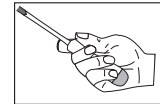
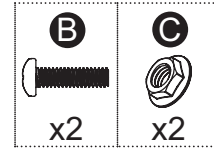
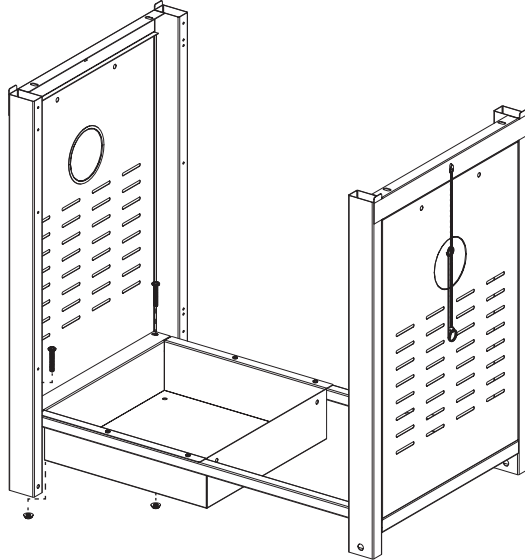


1 x	①	10.926.001
1 x	②	10.926.002
1 x	③	10.926.003
2 x	④	10.926.004
2 x	⑤	10.926.005
4 x	⑦	10.926.006
1 x	⑧	10.926.007
5 x	⑩	10.926.009
5 x	⑪	10.926.010
3 x	⑫	10.926.011
2 x	⑬	10.926.012
1 x	⑭	10.926.013
1 x	⑮	10.926.014
1 x	⑲	10.926.017
1 x	⑳	10.926.018
1 x	㉓	10.926.037
2 x	㉕	10.926.019
1 x	㉖	10.926.020
2 x	㉗	10.926.021
2 x	㉘	10.926.022
1 x	㉙	10.926.023
1 x	㉚	10.926.024
1 x	㉛	10.926.026
1 x	㉜	10.926.027
1 x	㉝	10.926.028
1 x	㉞	10.926.045
1 x	㉟	10.926.051

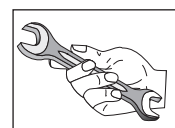
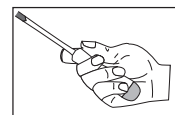
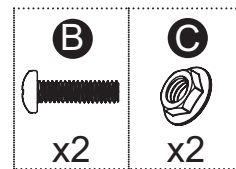
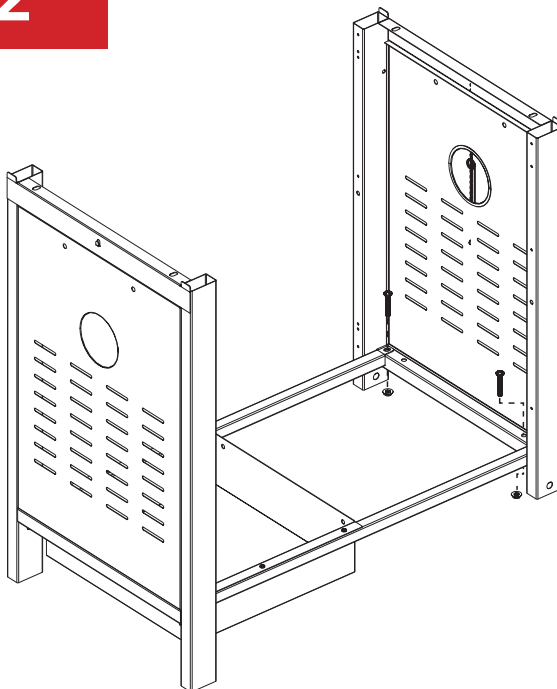
1 x	④①	10.926.054
1 x	④②	10.926.055
1 x	④③	10.926.056
1 x	④④	10.926.057
1 x	④⑤	10.926.058
1 x	④⑥	10.926.059
1 x	④⑦	10.926.060
1 x	④⑧	10.926.061
1 x	④⑨	10.926.062
1 x	⑤⑩	10.926.063
1 x	⑤①	10.926.042
1 x	⑤②	10.926.044
2 x	⑤③	10.926.050
1 x	⑤④	10.926.047
1 x	⑤⑤	10.926.064
1 x	⑤⑥	10.926.048
1 x	⑤⑦	10.926.049
1 x	⑤⑧	10.926.046
1 x	⑤⑨	10.926.032
1 x	⑥⑩	10.926.053
1 x	⑥①	10.926.016
3 x	⑥②	10.926.065
1 x	⑥③	10.926.066
1 x	⑥④	10.926.067
1 x	⑥⑤	10.926.068
1 x	⑥⑥	10.926.069



1

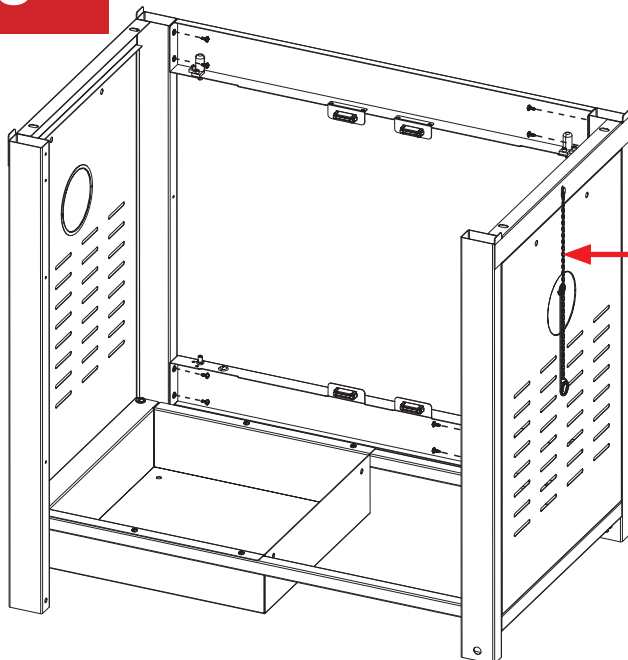


2





3

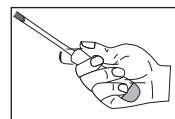


E

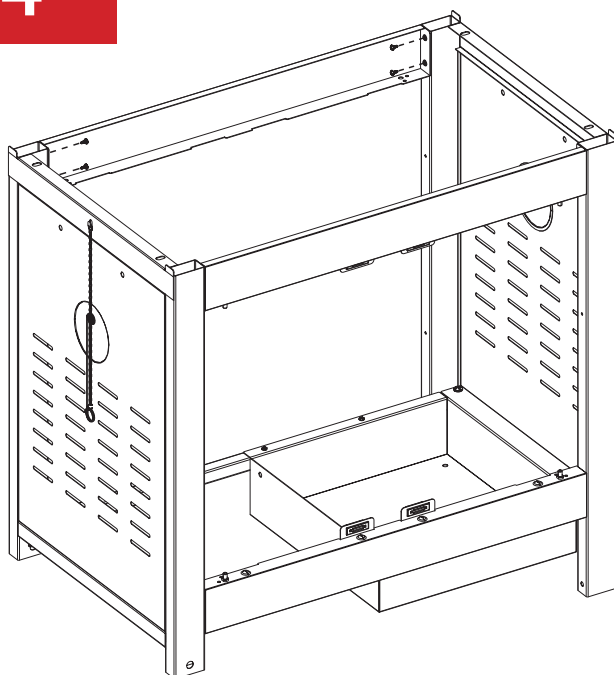


x8

Anzündhilfe  
Allumeur  
Aiuto all'illuminazione



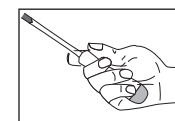
4



E



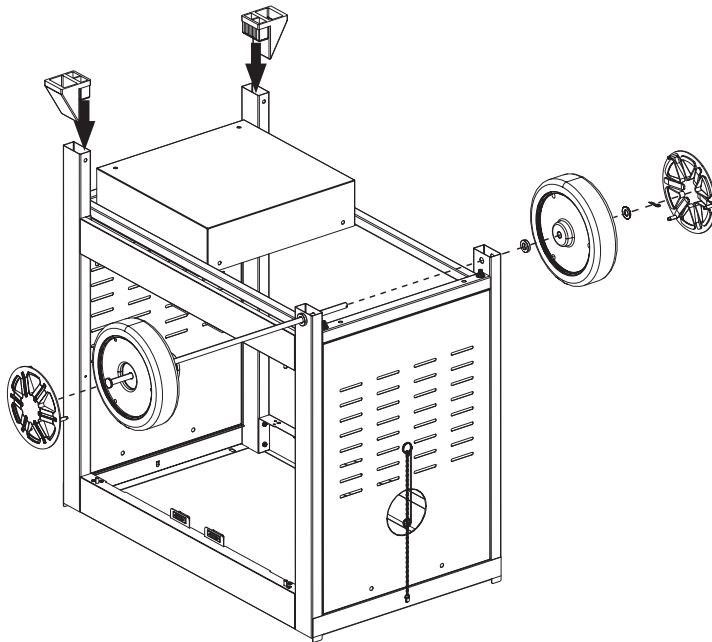
x4








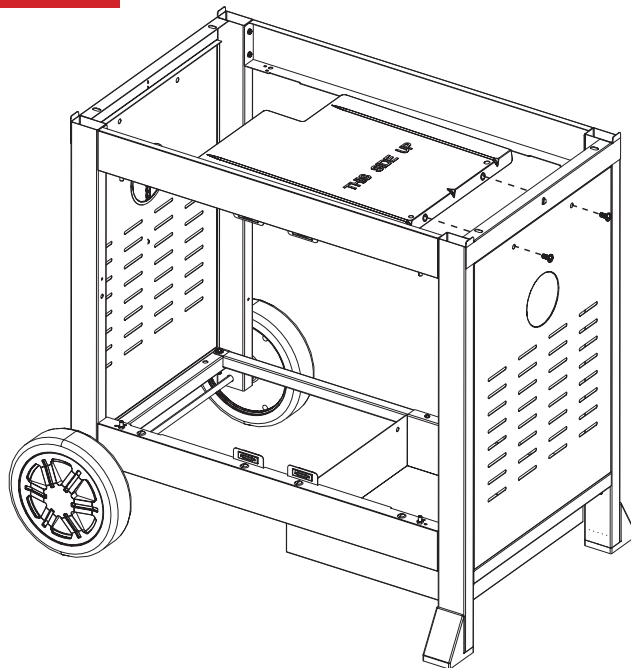



5



<b>G</b>  x2	<b>H</b>  x1	<b>K</b>  x1
---	---	---

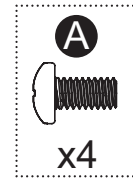
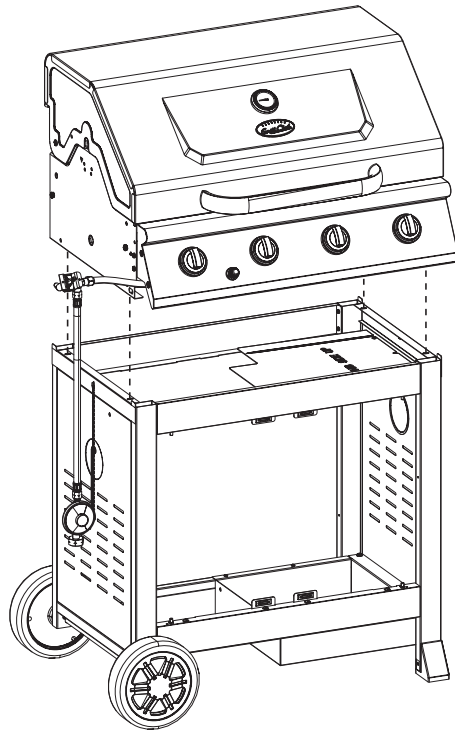
6



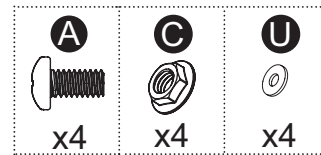
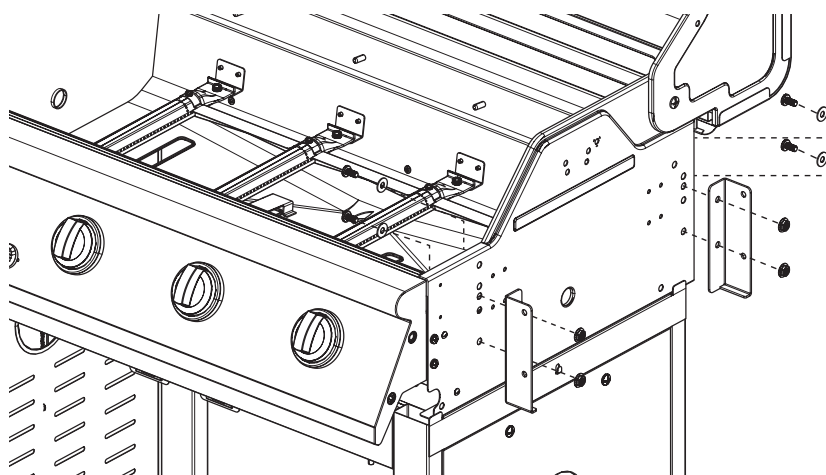
<b>A</b>  x2
---



7

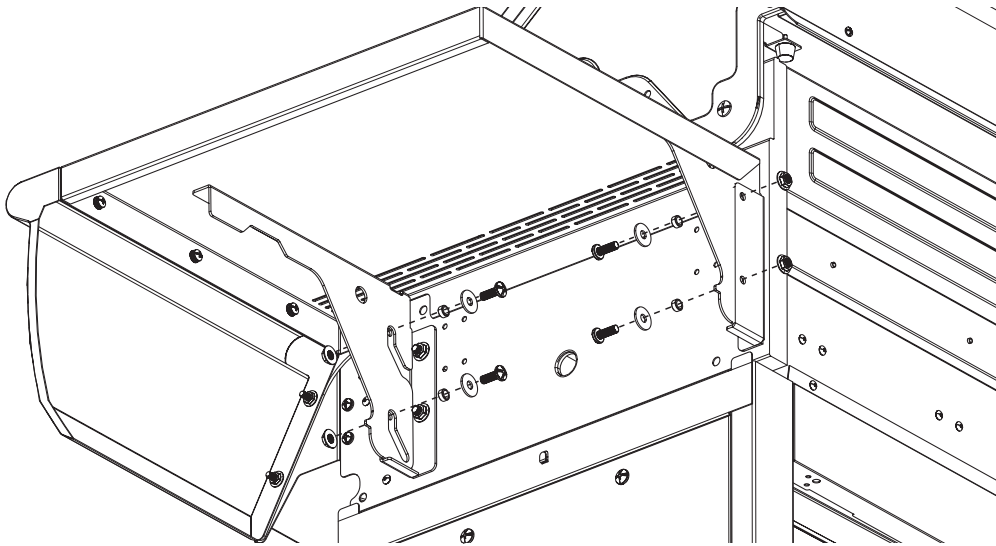
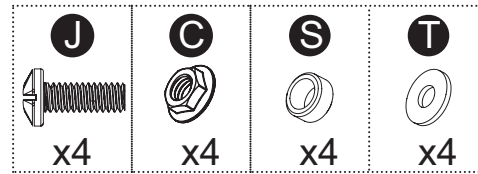


8

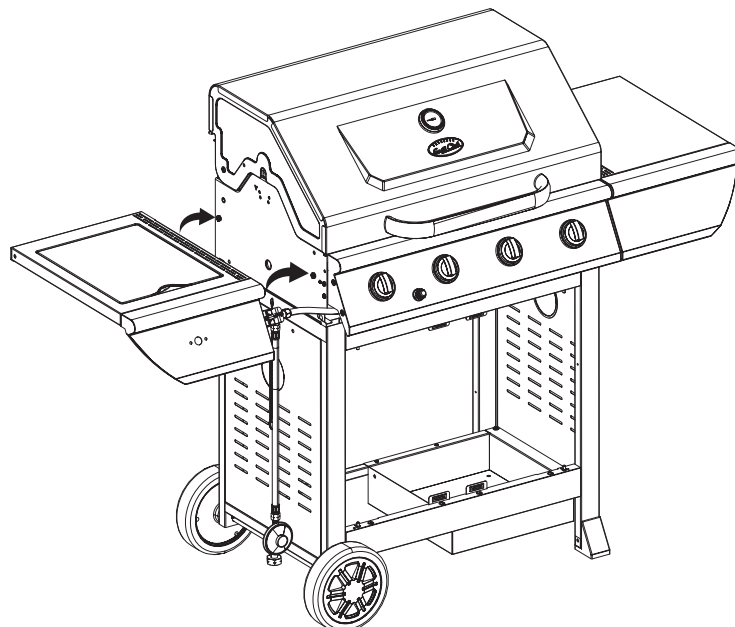
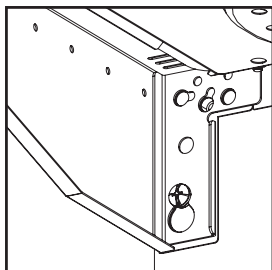




9

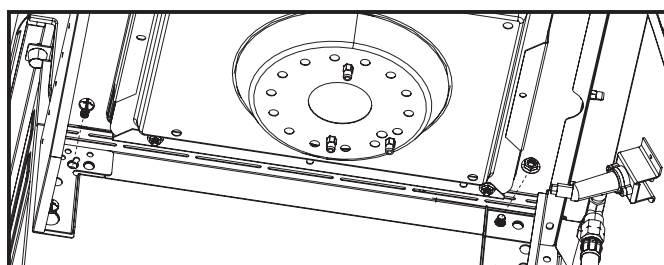
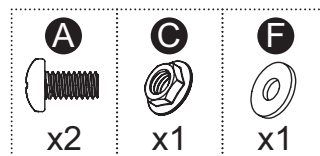
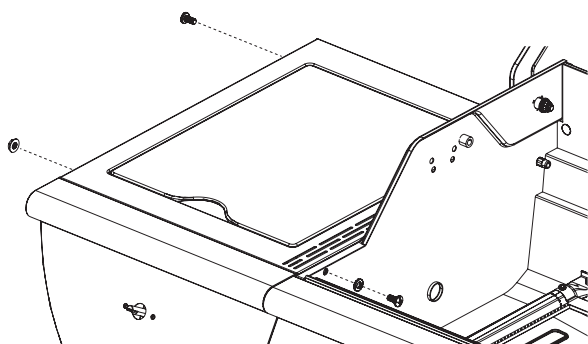


10

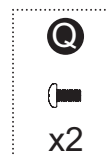
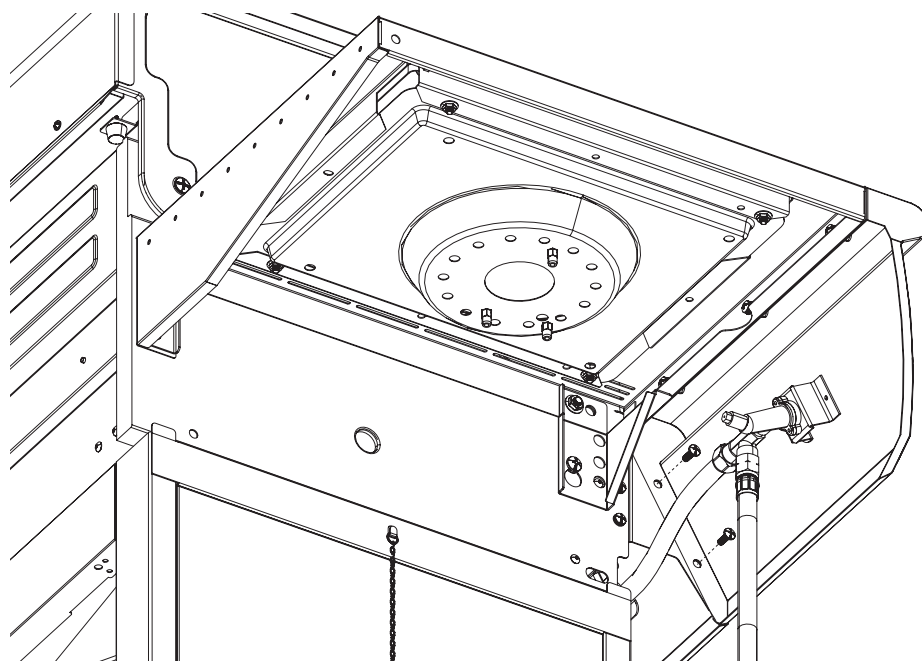




11

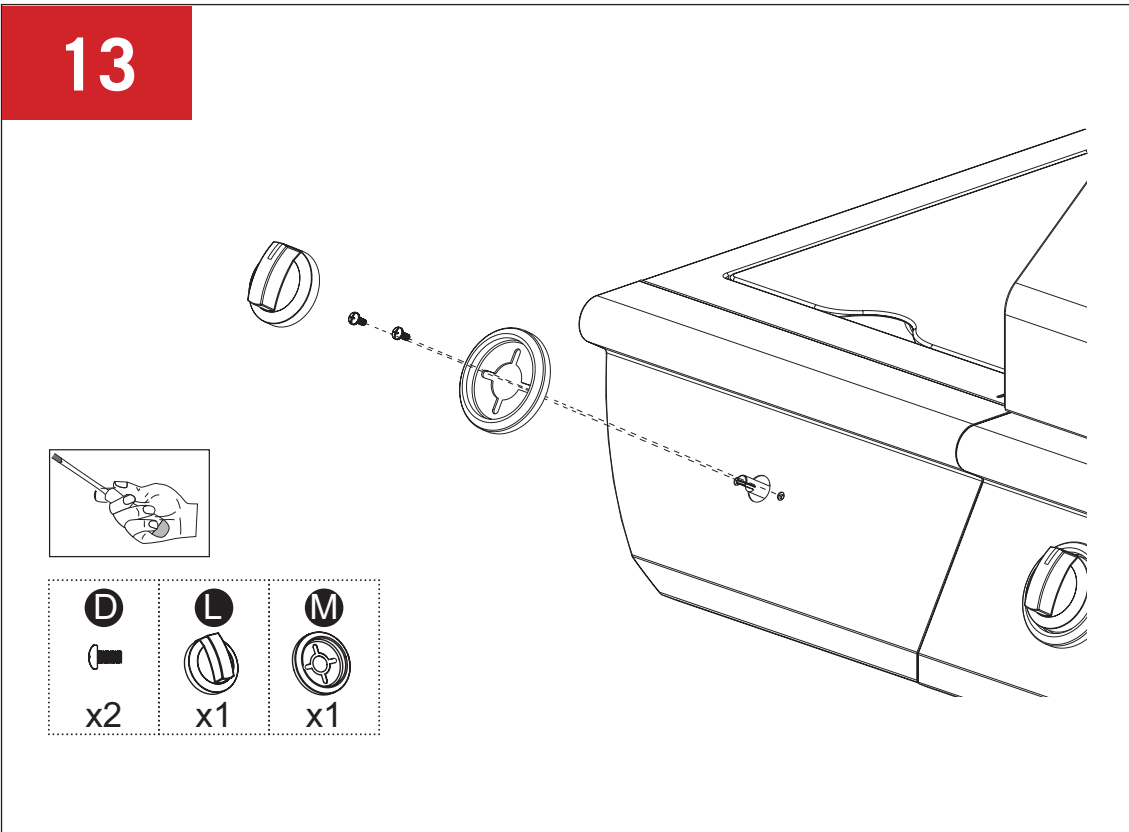


12

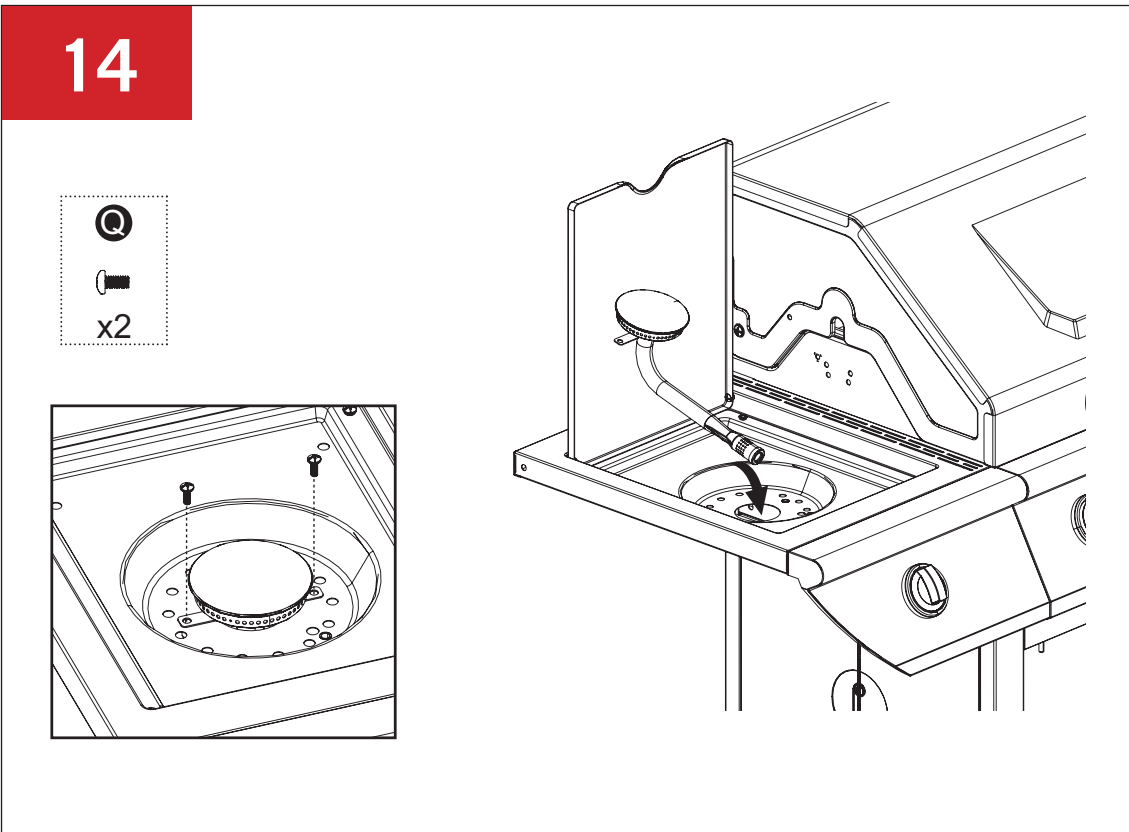




## 13

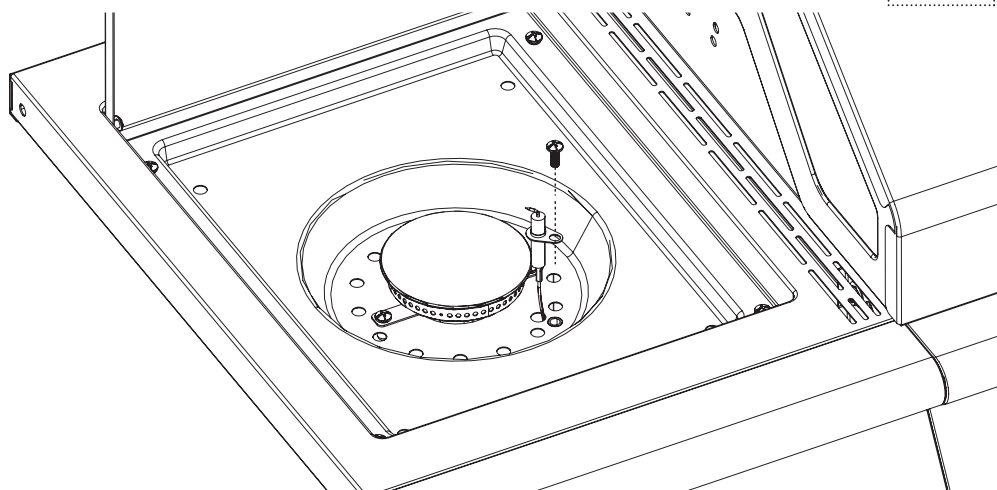
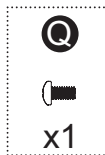


## 14

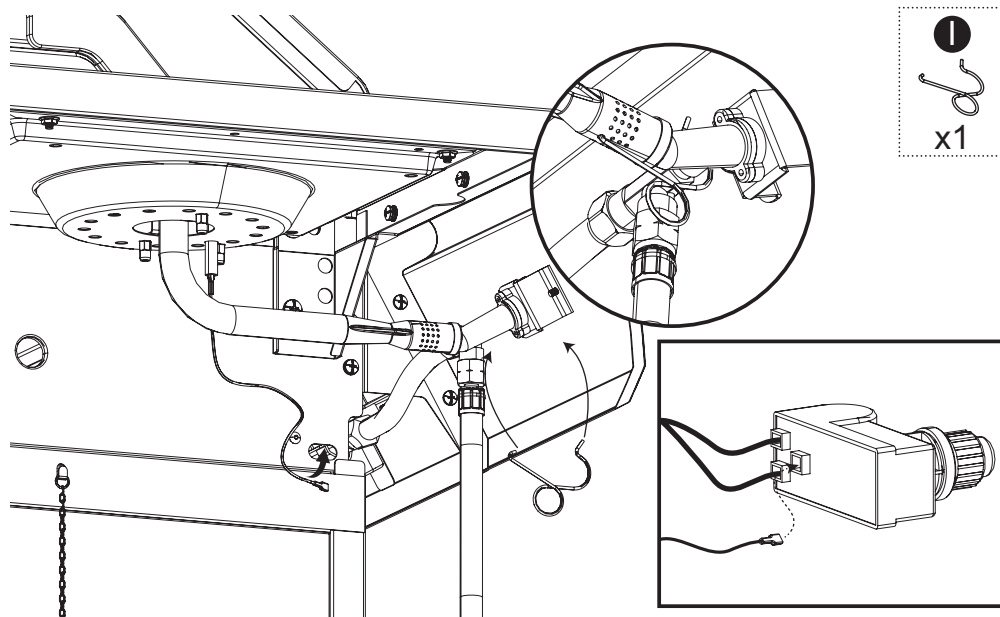
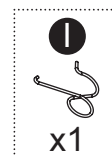




15



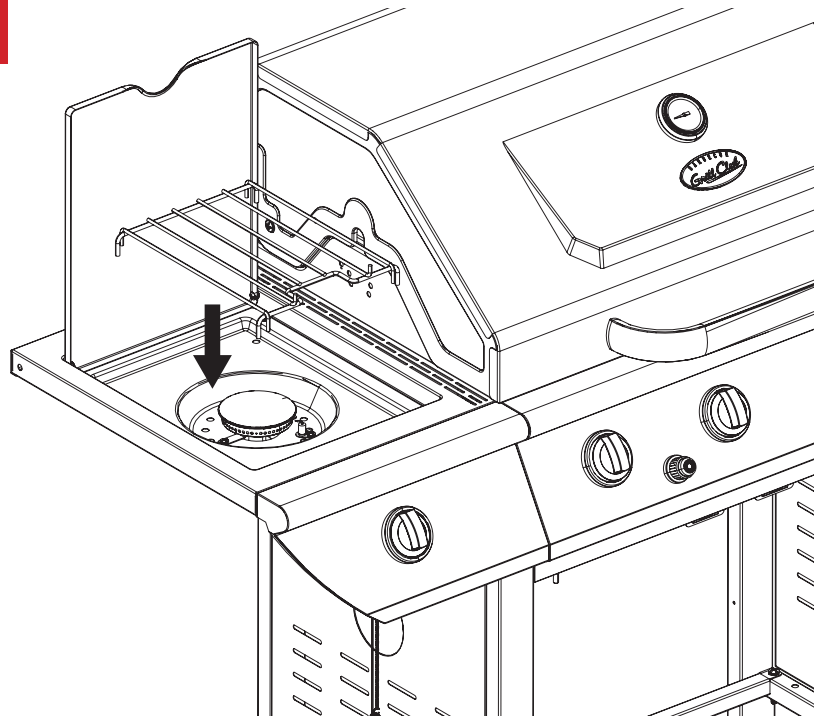
16



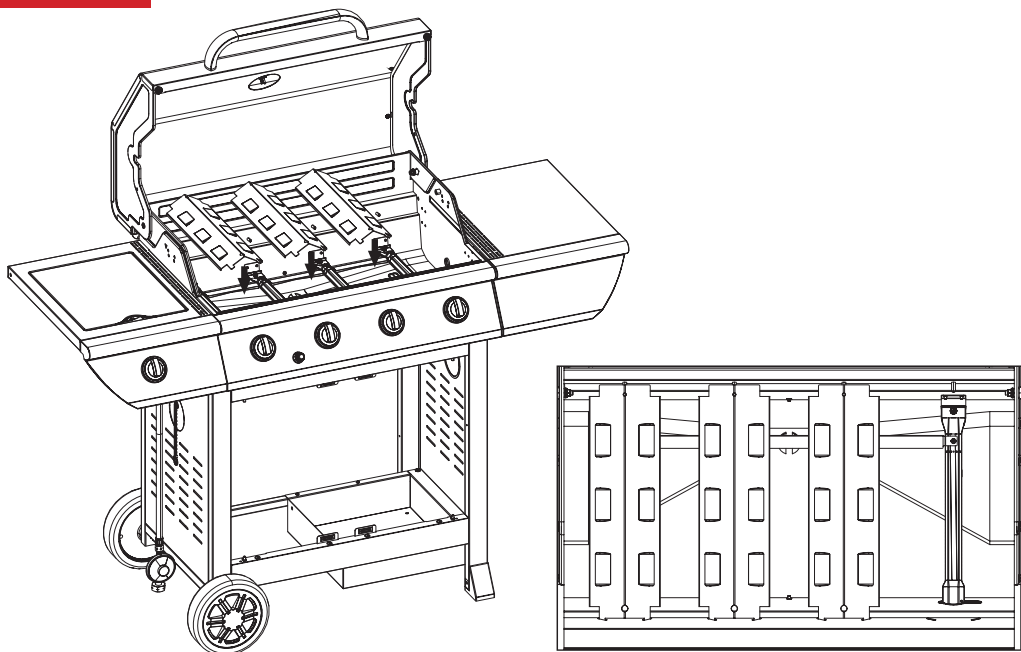




17

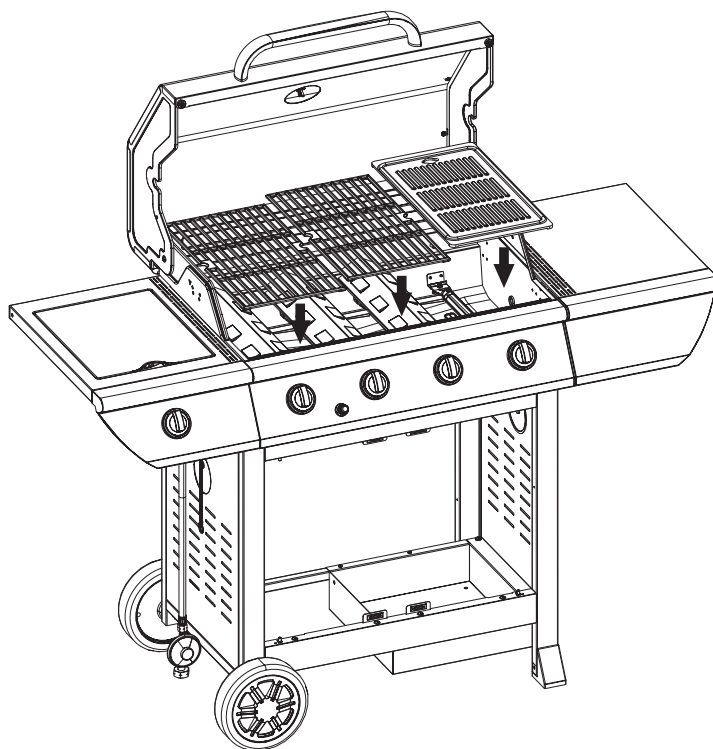


18

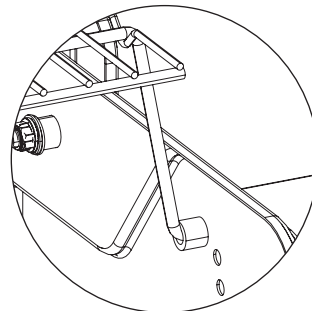
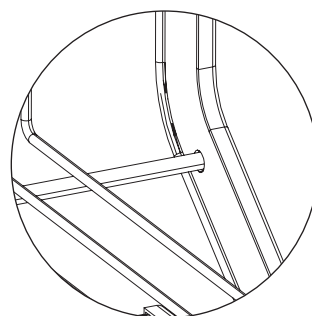
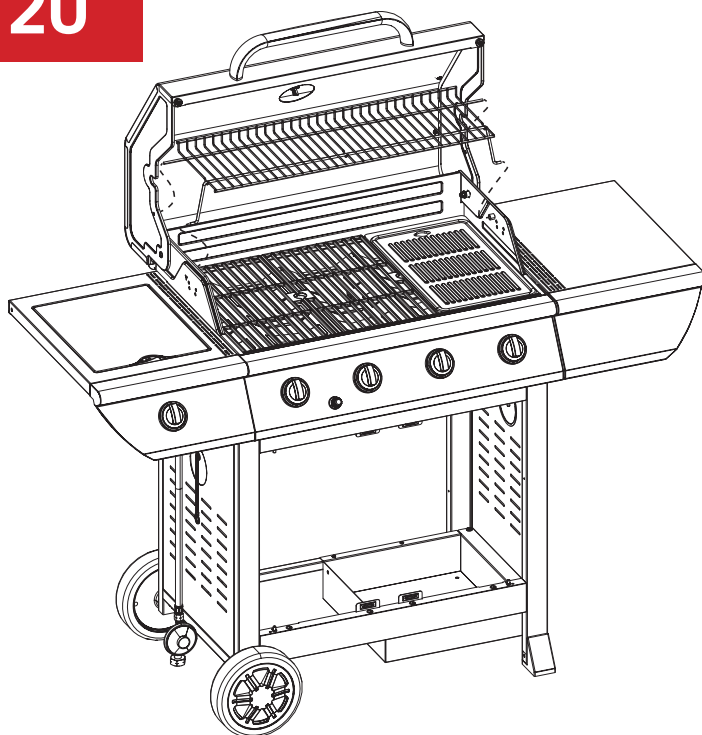




19

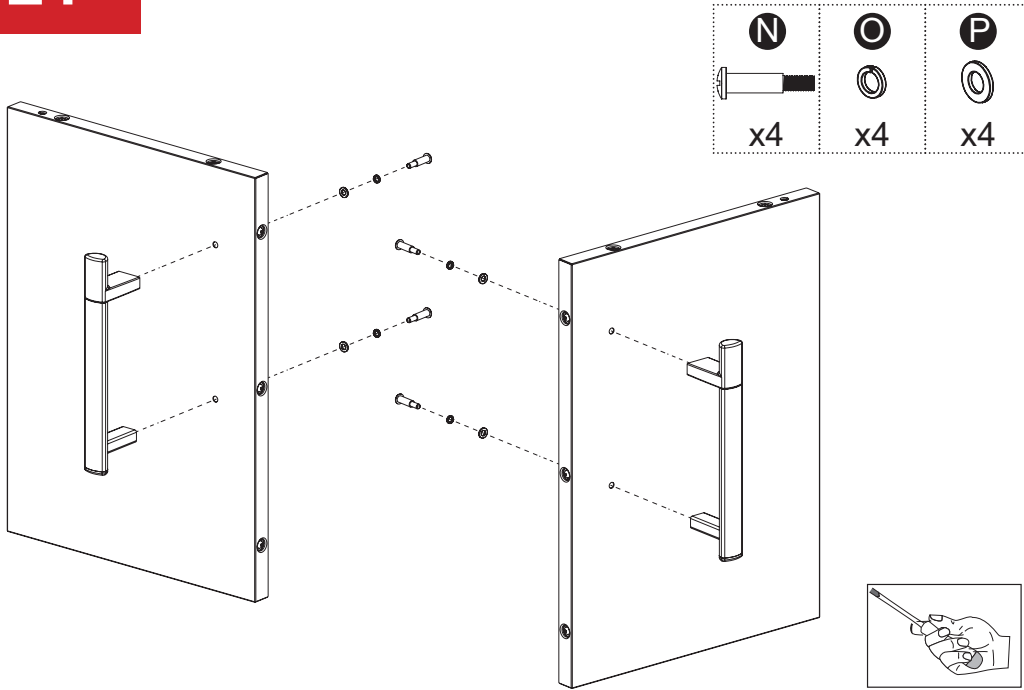


20

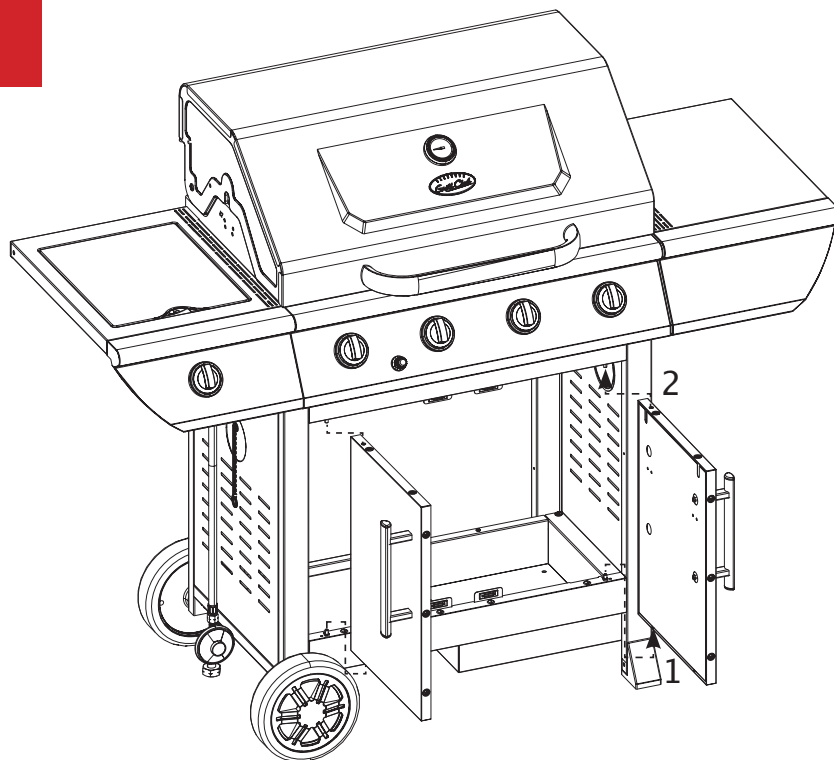




## 21

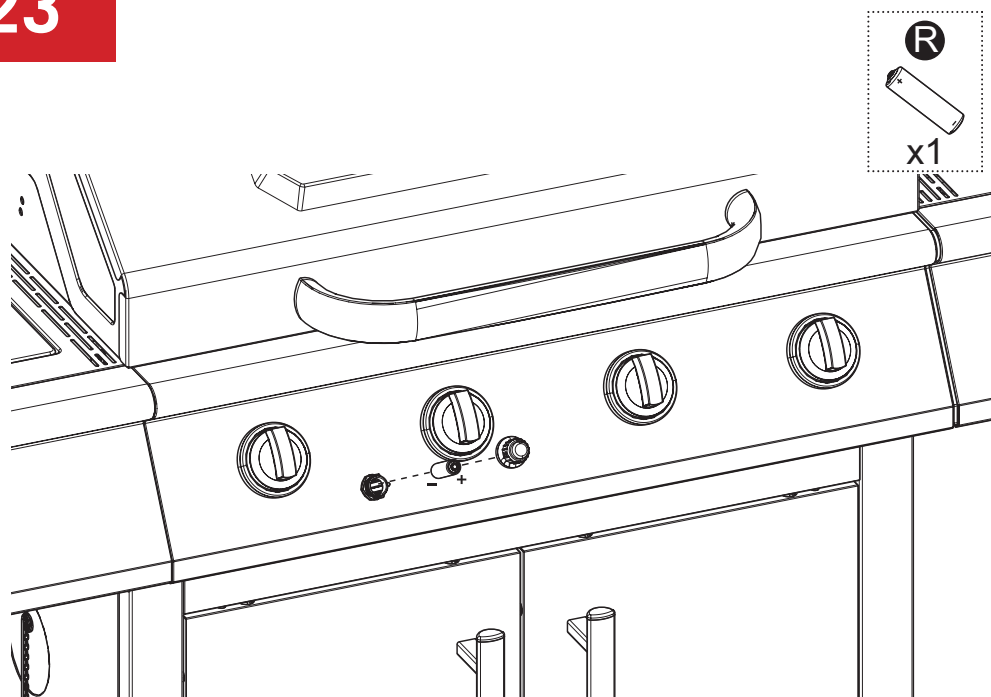


## 22

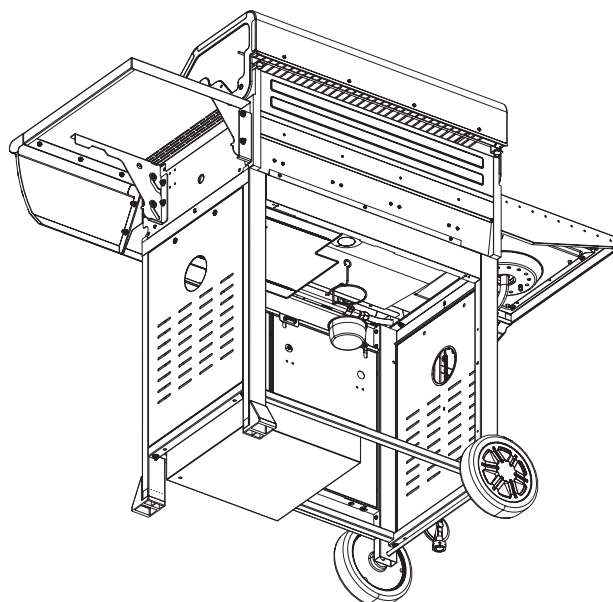
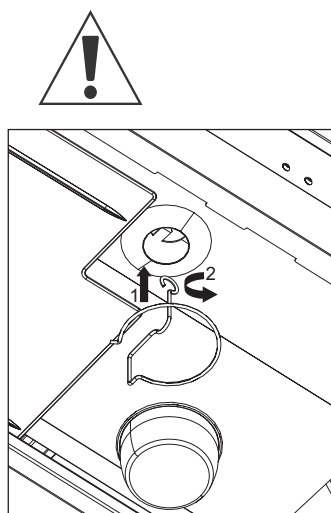




23



24



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**).

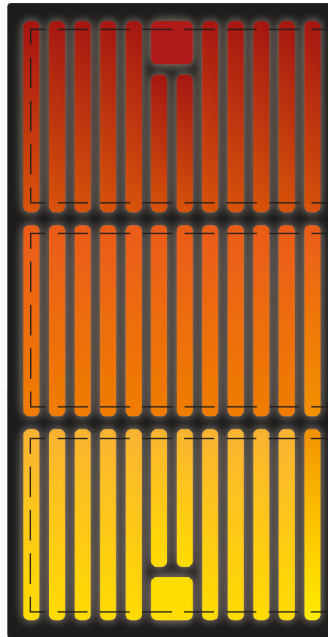


**Grillrost - Hitzezonen**  
**Grille de barbecue - zones de chaleur**  
**Griglia - zone di calore**


**HÖCHSTE HITZEZONE**  
*ZONE DE CHALEUR LA PLUS CHAUDE*  
*ZONA CALDA PIÙ CALDA*

**MITTLERE HITZEZONE**  
*ZONE DE CHALEUR MOYENNE*  
*ZONA A CALDO MEDIO*

**TIEFERE HITZEZONE**  
*ZONE DE CHALEUR PROFONDE*  
*ZONA DI CALORE PROFONDO*





<b>Sommerliving AG</b>			
Appliance Name	Gas Barbeque		
Model	G43293 (Shiny 2.0 )		
Total Nominal Heat Input	16.3kW (1186g/h)		
Nominal heat input of main burners	3.5 kW x 4=14kW (1019g/h)		
Nominal heat input of side burner	2.3 kW (167 g/h)		
Electrical supply	1.5 V battery		
Gas Category	I <sub>3+(28-30/37)</sub>		I <sub>3B/P(30)</sub>
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar
Destination countries	CH		CH
<p><b>Use outdoors only.</b></p> <p><b>Read the instructions before using the appliance.</b></p> <p><b>WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.</b></p>			
 <p>2531-23 Pin Code: 2531CS-0075</p>			



**Vertrieb / Distribution / Distribuzione**

LANDI Schweiz AG, Schulriederstrasse 5, CH-3293 Dotzigen, [www.landi.ch](http://www.landi.ch)

Landwelt GmbH, Einsteinallee 9, DE-77933 Lahr