

TURBO 2 / 4 CLASSIC / ELITE

Installations- und Gebrauchsanweisung
Mode d'installation et d'emploi
Istruzioni per l'installazione e l'uso



Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung lesen. Sie sollte vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.
Veulllez lire ce mode d'emploi avant la première usage. Il doit toujours être conservé à portée de main par le propriétaire de l'appareil.
Si prega di leggere questo manuale d'uso prima del primo utilizzo. Deve essere conservato dal proprietario e deve essere sempre a portata di mano.



Wichtig für Ihre Sicherheit

Vor der Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sowie die Sicherheitsanweisungen auf der Gasflasche. Feuerpolizeiliche Vorschriften beachten.

Der Grill darf nur im Freien verwendet werden

Überlegen Sie sich sorgfältig, wo Sie ihren Gasgrill aufstellen möchten. Der Gasgrill darf nicht unter oder auf brennbare Materialien gestellt werden. Zu brennbaren Materialien an ALLEN Seiten des Gasgrills einen Mindestabstand von 400 mm einhalten.

Gasgeruch

Sofortige Ausserbetriebnahme des Gerätes durch Schliessen der Flaschenventile. Sämtliche äusseren Verbindungen zum Gerät müssen kontrolliert werden. Liegt der Fehler am Gerät, so darf es auf keinen Fall wieder in Betrieb genommen werden bis der Schaden behoben ist.

Abstellen

Nach jedem Gebrauch Gasflaschenhahn und Schaltergriff am Gerät schliessen.

Der Druckregler

Der Druckregler 30mbar muss so an die Gasflasche angeschlossen werden, dass kein Gas entweichen kann (nie zu stark anziehen, ansonsten die Gummidichtung verletzt wird). Achtung Linksgewinde! Die Gummidichtung sollte bei jedem Flaschenwechsel kontrolliert werden. Das Gas ist stark odoriert, so dass bei einem eventuellen Gasverlust ein starker Geruch festgestellt wird.

Verbindung

Der Gasschlauch wird mit einem Druckregler ausgestattet, welcher mit der Gasflasche verbunden werden muss. Schliessen Sie nie eine Gasflasche an den Grill, ohne dazu einen Druckregler zu verwenden. Der Ausgangsdruck des Druckreglers muss dem Eingangsdruck des Grills entsprechen.

Dichtigkeitskontrolle

Schaltergriffe nach oben in geschlossene Position "OFF" drehen, Flaschenventil geöffnet. Mit einem Pinsel etwas Seifenwasser auf die Verbindungen streichen. An den gestrichenen Stellen darf es zu keiner Schaumbildung oder zu Blasen kommen. Die Dichtheit in keinem Fall mit einer Flamme kontrollieren.

Fettbrand

Wenn immer man Fleisch über offener Flamme kocht oder grilliert, kann ein Fettbrand entstehen. Stark fetthaltiges Fleisch wenn möglich auf der Platte grillieren. Um mögliche Fettbrände zu vermeiden wird empfohlen die Fettauffangschale mit einer Schicht fettabsorbierenden Materials oder mit Sand zu befüllen.

Grillüberhitzung

Aufpassen, dass nicht alle Brenner bei geschlossenem Deckel zu lange auf Pos. „HI“ eingesetzt werden, weil sonst der Grill überhitzt werden kann.

Praktische Ratschläge

Behandlung der Grillfläche vor dem ersten Grillieren: Zuerst Gussplatte und -Roste gut waschen. Dann etwas Speiseöl auf Platte und Roste geben und ca. 10 Min. auf Pos. „LO“ mit allen Brennern und geschlossenem Deckel heizen lassen. Die Grillfläche anschliessend während ca. 30 Minuten abkalten lassen. Platte und Roste sind nun zur ersten Grillade bereit.

Vorheizen

Den Grill mit allen Brennern auf Pos. „HI“ während 3 - 5 Minuten vorheizen, Deckel geschlossen. Bevor Sie das Fleisch auf den Rost oder die Platte legen, darauf achten, dass diese heiss sind. Angeklebtes Fleisch nie losreissen, warten bis es sich von selbst löst.

Um das Festkleben des Fleisches zu verhindern, kann etwas Speiseöl auf die Grillfläche gegeben werden.

Reinigung

Grill nach Gebrauch ca. 5 Minuten auf Pos. „CLEAN“ bei geschlossenem Deckel weiterbrennen lassen, damit ein Teil der Rückstände eliminiert werden kann. Verbleibende Rückstände mit einer Drahtbürste entfernen. Alle Teile aus Gusseisen wie Platten, Roste und Brenner rosten sehr schnell. Um dies zu verhindern, müssen diese Teile wenn immer nötig mit Speiseöl eingestrichen werden. Die emaillierten und lackierten Oberflächen mit einem normalen Haushaltreiniger und nichtscheuernden Lappen usw. reinigen. Kratzende Lappen usw. zerstören Lack und Email.

Kontrolle und Reinigung der Brenner

Nach Entfernen von Rosten und Platten den Brenner herausheben und mit einer Drahtbürste von Korrosion und Fettresten reinigen. Verstopfte Löcher mit einem Draht öffnen.

Seitenkocher

Der Seitenkocher kann alleine oder gleichzeitig mit dem Grill betrieben werden. Bevor Sie den Seitenkocher zünden, stellen Sie sicher, dass der Deckel offen und weggeklappt ist. Keinen Kochbehälter mit einem Durchmesser unter 12 cm verwenden. Bei Nichtbenutzung des Seitenkochers muss der Deckel geschlossen sein.

Wichtig

Beim Benützen von Alufolie darf diese nie die ganze Fläche des Grillrostes überdecken, weil dadurch Hitzestaus entstehen können, die den Grill durch zu grosse Hitze stark beschädigen (keine Garantie).

- Den Grill während der Benützung nicht deplazieren.
- Viele Grillpartien werden sehr heiss, deshalb unbedingt dafür sorgen, dass sich keine Personen, insbesondere Kinder dem Gerät nähern oder es berühren.

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- SVGW-Gasleitsätze L1
- EKAS-Richtlinie Nr. 6517
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)

Important pour votre sécurité

Avant la mise en service de cet appareil, lisez attentivement le mode d'emploi et les directives de sécurité imprimé sur la rondelle en plastique de la bouteille de gaz. Veuillez respecter les directives de la police de feu.

Ce gril ne peut être utilisé qu'en plein air

Réfléchissez bien à l'endroit où vous souhaitez placer votre barbecue à gaz. Le barbecue ne doit pas être placé sous ou sur des matériaux inflammables. Gardez une distance minimale de 400 mm par rapport aux matériaux inflammables sur TOUS les côtés du barbecue.

Odeur de gaz

Mise hors service immédiate de l'appareil en fermant le robinet de la bouteille de gaz. Contrôler attentivement toutes les conduites de gaz à l'extérieur de l'appareil. Si le problème vient de l'appareil, ne pas remettre en fonction celui-ci avant que le spécialiste ait réparé les dégâts.

Mise hors service

Après chaque utilisation remettre la manette de réglage du gril à la pos. d'arrêt et fermer le robinet de la bouteille de gaz.

Le détendeur

Le détendeur 30mbar doit être raccordé à la bouteille de gaz de manière à éviter toute fuite de gaz (ne pas serrer trop fort non plus, ce qui endommagerait le joint de caoutchouc). Vérifiez le joint de caoutchouc à chaque échange de la bouteille de gaz. Le gaz a une odeur intense aisément détectable en cas de fuite. Contrôlez l'étanchéité du raccord.

Le raccordement gaz

Le tuyau flexible est muni d'un régulateur de pression devant être raccordé à la bouteille de gaz. Ne raccordez jamais une bouteille de gaz à votre gril sans employer de régulateur de pression. Celui-ci limite et règle la pression du gaz à la valeur nécessaire pour le gril. La pression de sortie du détendeur doit correspondre à la pression d'entrée du gril.

Contrôle d'étanchéité

Fermer les robinets des brûleurs pos. "OFF", la vanne de la bouteille étant ouverte. A l'aide d'un pinceau, badigeonner les raccords d'eau savonneuse. Aucune bulle ou mousse ne doit se former à ces endroits. Ne jamais contrôler l'étanchéité avec une flamme.

Enflammation

Chaque fois que la viande est cuite ou grillée sur une flamme ouverte, une inflammation peut se développer. Si possible, faites griller la viande à forte teneur en graisse sur la plaque de cuisson. Pour éviter d'éventuels incendies de graisse, il est recommandé de remplir le bac de récupération d'une couche de matériel absorbant les graisses ou de sable.

Surchauffement du gril

Ne pas utiliser tous les brûleurs à couvercle fermé sur pos. „HI” pendant trop longtemps, car le gril peut se surchauffer.

Conseils pratiques

Traitement des grilles et plaque en fonte du gril avant la première utilisation: Laver les plaques et grilles. Mettre un peu d'huile végétale sur les grilles et plaques et ensuite chauffer avec tous les brûleurs et couvercle fermé sur pos. „LO” pendant env. 10 minutes. Laisser refroidir ensuite les surfaces pendant 30 minutes. La plaque et les grilles sont maintenant prêts pour la 1ère grillade.

Préchauffer

Faire fonctionner tous les brûleurs sur pos. „HI” pendant 3 - 5 minutes à couvercle fermé. Avant de poser la viande sur la plaque ou les grilles s'en assurer que celles-ci soient bien chaudes. Ne pas arracher de la viande collante, attendre qu'elle se détache facilement. Afin d'éviter que la viande colle sur les surfaces du gril il faut mettre un peu d'huile végétale sur les plaques et grilles.

Nettoyage

Après l'usage faire fonctionner le gril pendant env. 5 min. sur pos. „CLEAN” afin d'éliminer les restes. Enlever les autres restes avec une brosse métallique ou autre outil adéquat. Tous les composants en fonte de fer rouillent très facilement. Pour l'éviter, il faut donc traiter ces pièces avec de l'huile végétale, si nécessaire. Nettoyer les surfaces laquées et émaillées avec un détergent normal (non agressif) et avec des pattes non abrasives. Des outils abrasifs détruisent la laque et l'émail.

Contrôle et nettoyage des brûleurs

Après avoir enlevé les grilles et plaques, sortir chaque brûleur, enlever la rouille et les restes de graisse avec une brosse métallique. Déboucher les trous obstrués avec un fil de fer.

Réchaud latéral

Le réchaud peut être utilisé seul ou en même temps que le gril. Avant d'allumer le réchaud, assurez-vous que le couvercle est ouvert et replié. N'utilisez pas de récipient de cuisson d'un diamètre inférieur à 12 cm. Lorsque le réchaud latéral n'est pas utilisé, le couvercle doit être fermé.

Important

En utilisant des pellicules en aluminium faire attention pour que celle-ci ne couvre pas toute la surface utile du gril. Faute de quoi le gril se surchauffe et peut être endommagé considérablement à cause d'une chaleur excessive (Hors garantie).

- Ne pas déplacer le gril pendant la cuisson.
- Certaines parties du gril deviennent très chaudes. Faire attention pour que personne ne s'approche du gril ou touche celui-ci. Eloigner surtout les enfants du gril.

Les règles suivantes doivent être respectées lors de la mise en place et de l'installation:

- Directive SSIGE G1
- Directive CFST No. 6517
(Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail)
- Règlement de l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie AEAI

Importante per la vostra sicurezza

Prima della messa in servizio leggere le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza sulla bombola del gas. Osservare le norme antincendio.

La griglia può essere utilizzata solo all'aperto

Pensate attentamente a dove volete posizionare il vostro barbecue a gas. Il barbecue a gas non deve essere collocato sotto o sopra materiali infiammabili. Mantenere una distanza minima di 400 mm dai materiali infiammabili su TUTTI i lati del barbecue a gas.

Odore di gas

Spegnimento immediato dell'unità chiudendo le valvole del cilindro. Tutti i collegamenti esterni all'unità devono essere controllati. Se il guasto è presente nell'unità, non deve essere rimesso in funzione finché il danno non è stato riparato.

Spegnere

Chiudere il rubinetto della bombola del gas e la maniglia dell'interruttore sull'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Il regolatore di pressione

Il regolatore di pressione 30mbar deve essere collegato alla bombola del gas in modo che non possa fuoriuscire alcun gas (non stringere mai troppo, altrimenti la guarnizione in gomma si danneggia). Attenzione filo sinistro! La guarnizione in gomma deve essere controllata ogni volta che si cambia il cilindro. Il gas è fortemente inodorato, in modo che in caso di una possibile perdita di gas venga rilevato un forte odore.

Collegamento

Il tubo flessibile del gas è dotato di un regolatore di pressione, che deve essere collegato alla bombola del gas. Non collegare mai una bombola di gas alla griglia senza utilizzare un regolatore di pressione. La pressione di uscita del regolatore di pressione deve corrispondere alla pressione di ingresso della griglia.

Controllo perdite

Ruotare le maniglie dell'interruttore verso l'alto fino alla posizione di chiusura „OFF”, valvola del cilindro aperta. Utilizzare un pennello per applicare un po' di acqua saponata alle connessioni. Non dovrebbero esserci schiuma o bolle nelle aree verniciate. Non controllare mai la tenuta con una fiamma.

Grasso fuoco

Ogni volta che la carne viene cotta o grigliata a fiamma libera, può svilupparsi un fuoco grasso. Se possibile, grigliare la carne con un alto contenuto di grassi sul piatto. Per evitare possibili incendi di grasso si consiglia di riempire la vaschetta di raccolta del grasso con uno strato di materiale assorbente di grasso o sabbia.

Surriscaldamento della griglia

Fare attenzione a non inserire troppo a lungo tutti i bruciatori sull'articolo „HI” con il coperchio chiuso, altrimenti la griglia potrebbe surriscaldarsi.

Consigli pratici

Trattamento della superficie della griglia prima della prima grigliatura: Per prima cosa lavare bene la piastra in ghisa e le griglie. Mettere quindi un po' di olio da cucina sul piatto e sulle griglie e riscaldare per ca. 10 minuti sul punto „LO” con tutti i bruciatori e coperchio chiuso. Lasciare raffreddare la superficie della griglia per circa 30 minuti. Il piatto e le griglie sono ora pronti per la prima griglia.

Preriscaldamento

Preriscaldare la griglia con tutti i bruciatori in pos. „HI” per 3 - 5 minuti, coperchio chiuso. Prima di mettere la carne sulla griglia o sul piatto, assicuratevi che sia calda. Non strappare mai la carne incastrata, aspettare che si stacchi da sola.

Per evitare che la carne si attacchi, potete mettere dell'olio da cucina sulla superficie della griglia.

Pulizia

Dopo l'uso, lasciare la griglia a bruciare per ca. 5 minuti sul punto „PULIRE” con il coperchio chiuso, in modo che una parte dei residui possa essere eliminata. Rimuovere i residui rimanenti con una spazzola metallica. Tutte le parti in ghisa come piastre, griglie e bruciatori si arrugginiscono molto rapidamente. Per evitare che ciò avvenga, queste parti devono essere rivestite con olio da cucina ogni volta che è necessario. Pulire le superfici smaltate e verniciate con un normale detergente domestico e un panno non abrasivo, ecc. I panni da graffiare ecc. distruggeranno la vernice e lo smalto.

Controllo e pulizia dei bruciatori

Dopo aver rimosso la ruggine e le piastre, sollevare il bruciatore e pulirlo dalla corrosione e dai residui di grasso con una spazzola metallica. Aprire i fori bloccati con un filo.

Caldia laterale

Il fornello laterale può essere azionato da solo o contemporaneamente alla griglia. Prima di accendere la pentola laterale, assicurarsi che il coperchio sia aperto e ripiegato. Non utilizzare un recipiente di cottura di diametro inferiore a 12 cm. Quando la pentola laterale non è in uso, il coperchio deve essere chiuso.

Importante

Quando si utilizza un foglio di alluminio, non deve mai coprire l'intera superficie della griglia, poiché questo può causare un accumulo di calore, che può danneggiare gravemente la griglia a causa del calore eccessivo (nessuna garanzia).

- Non spostare la griglia durante l'uso.

- Molte aree barbecue diventano molto calde, quindi assicuratevi che nessuna persona, specialmente i bambini, si avvicini o tocchi l'apparecchio.

Per la messa in servizio e l'installazione dell'apparecchio devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- Directive SSIGA G1
- Direttiva CFSL N. 6517
(CFSL: Commissione federale di coordinamento per la sicurezza sul lavoro)
- Prescrizioni dell'associazione degli istituti cantonali di assicurazione antincendio (AICAA)

Gebrauchsanweisung / Mode d'emploi / Istruzioni per l'uso

- D: Alle Schalter auf Pos. "OFF" = geschlossen stellen. Dazu Schalter eindrücken und im Uhrzeigersinn bis "OFF" drehen.
- F: Mettre toutes les Manettes sur pos. „OFF“ (fermé). Enfoncer la manette et tourner dans le sens de l'aiguille d'une montre à la pos. „OFF“.
- I: Impostare tutti gli interruttori in posizione „OFF“ = chiuso. Per fare ciò, premere l'interruttore e ruotarlo in senso orario su „OFF“.
- D: Gasflaschenhahn öffnen, die Schalter einzeln eindrücken und im Gegenuhrzeigersinn nach links bis zur Pos. "HI" (Maximum) drehen, bis ein Klickgeräusch ertönt. (In den Gashahn eingebaute Piezo-Zündung, welche bei dieser Drehbewegung betätigt wird und einen Funken erzeugt, der das ausströmende Gas entzündet (Starkes Geräusch) Hahn loslassen. Sollte der Brenner nicht gezündet haben, den Schalter auf Pos. "OFF" zurückdrehen und einige Minuten zuwarten, bis sich das angesammelte Gas verflüchtigt hat.
- F: Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz, enfoncer les manette du brûleur et les tourner dans le sens inverse de l'aiguille d'une montre sur pos. „HI“ jusqu'à ce que on entend un „déclat“ (Allumeur piézo intégré dans le robinet de gaz, qui – en tournant la manette – produit une étincelle allumant le gaz sortant du brûleur). (bruit fort). Lâcher les robinet. Si le brûleur ne fonctionne pas, remettre la manette sur pos. „OFF“ et attendre quelques minutes jusqu'à ce que le gaz accumulé puisse s'évaporer.
- I: Aprire il rubinetto della bombola del gas, spingere gli interruttori uno ad uno e ruotarli in senso antiorario verso sinistra fino a raggiungere la posizione „HI“ (massimo) fino a quando si sente un clic. (Nella rubinetto del gas ad accensione piezoelettrica incorporato, che viene azionato da questo movimento rotatorio e genera una scintilla che accende il gas in uscita (forte rumore). Lascia andare il rubinetto. Se il bruciatore non si è acceso, riportare l'interruttore in posizione „OFF“ e attendere qualche minuto fino a quando il gas accumulato è evaporato.
- D: "LO"-Position = Kleinstellung. Die gewünschte Brennerleistung kann durch Drehen des Schalters zwischen den Positionen "LO" und "HI" nach Gutdünken eingestellt werden. Wenn die Zündung nicht funktioniert, Zündkerze / Zündbox kontrollieren. Die Brenner können auch mit einem Gasanzünder oder Streichholz angezündet werden.
Wichtig: Nach der Grillbenützung müssen sämtliche Schalter auf Pos. "OFF" zurückgedreht und der Gasflaschenhahn gut zugezogen werden.
- F: Position „LO“ = minimum. La puissance désiré peut être réglée progressivement entre les pos. „LO“ et „HI“ . Si l'allumage ne fonctionne pas, contrôler la bougie d'allumage / le boxe d'allumage. Les brûleurs peuvent également être allumés avec un allume-gaz à flamme ou une allumette.
Important: Après chaque utilisation du grill remettre toutes les manettes sur pos. „OFF“ et bien fermer le robinet de la bouteille de gaz.
- I: Posizione „LO“ = piccola impostazione. La capacità del bruciatore desiderata può essere regolata a piacere ruotando l'interruttore tra le posizioni „LO“ e „HI“ . Se l'accensione non funziona, controllare la candela / scatola di accensione. I bruciatori possono essere accesi anche con un accendino a gas o un fiammifero.
Importante: Dopo aver utilizzato la griglia, tutti gli interruttori devono essere riportati in posizione „OFF“ e il rubinetto della bombola del gas deve essere ben chiuso.

Temperaturregulierung / Régulation de la température / Regolazione della temperatura

- D: Die Temperaturentwicklung hängt von mehreren Faktoren ab, z.B. Wetter, Kochart, Deckel offen oder geschlossen, usw. Jeder Brenner hat seinen eigenen Schalter, mit welchem die Leistung zwischen Pos. "LO" und "HI" eingestellt werden kann. Im weiteren kann die Temperatur auch durch das Ein- und Ausschalten eines Teils der Brenner reguliert werden.
- F: La température sur le grill dépend de plusieurs facteurs, p. ex. temps, manière de griller / cuisinier, etc. Chaque brûleur est commandé par une manette à part qui permet le réglage individuel de la puissance entre les pos. „LO“ et „HI“ . D'autre part la température peut également être modifié allumant ou arrêtant de l'un ou l'autre des brûleurs.
- I: Lo sviluppo della temperatura dipende da diversi fattori, p.e. dalle condizioni atmosferiche, dal metodo di cottura, dal coperchio aperto o chiuso, ecc. Ogni bruciatore ha un proprio interruttore con il quale è possibile regolare la portata tra la pos. „LO“ e „HI“ . Inoltre, la temperatura può essere regolata anche accendendo e spegnendo alcuni bruciatori.

Bei geschlossenem Deckel erzielt man eine konstantere Temperatur. Zudem kann Energie eingespart werden.

A couvercle fermé on obtient une température plus régulière. En plus de cela, on peut économiser du gaz.

Una temperatura più costante si ottiene quando il coperchio è chiuso. Anche l'energia può essere risparmiata.

