

Planchas

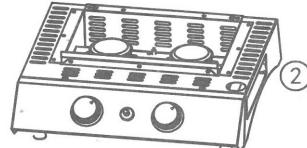
G 583 / G 581G

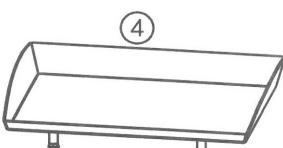
Installations- und Gebrauchsanweisung
Mode d'installation et d'emploi
Istruzioni per l'installazione e l'uso



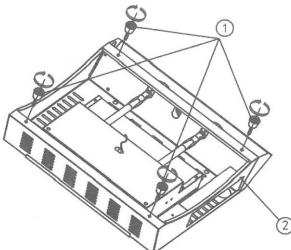
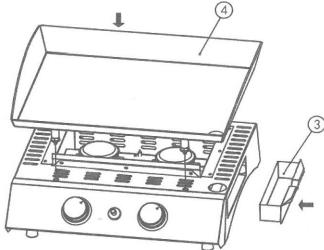
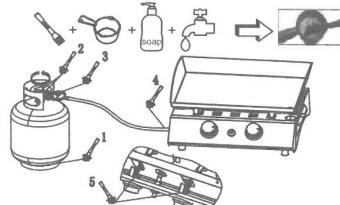
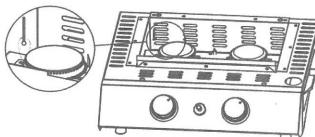
Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung lesen. Sie sollte vom Besitzer aufbewahrt werden und jederzeit griffbereit sein.
Veulllez lire ce mode d'emploi avant la première usage. Il doit toujours être conservé à portée de main par le propriétaire de l'appareil.
Si prega di leggere questo manuale d'uso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

Bestandteile / Les éléments / Componenti

Füsse verstellbar / Pieds réglables / Piedini regolabili	Gehäuse / Boîtier / Scatola
	

Fettauffangebehälter / Récipient de graisses / Destinatario di grasso	Grillplatte / Plaque de cuisson / Piastra per griglia
	

Montage / Montage / Montaggio

Bedienungsanleitung

1. Alle Schalter auf Pos. OFF = geschlossen stellen.
2. Gasflaschenhahn öffnen, den Schalter rechts im Gegenuhrzeigersinn auf grosse Flamme drehen. Gleichzeitig den Zündknopf des Piezozünders mehrfach betätigen bis die Flamme brennt. Wenn der Brenner rechts gezündet ist, können die restlichen Brenner ebenfalls eingeschaltet werden, wobei der schon funktionierende Brenner rechts die anderen Brenner zündet.
3. Kleine Flamme = Kleinstellung
Die gewünschte Brennerleistung kann durch Drehen des Schalters zwischen der grossen und der kleinen Flamme 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 Grillbenutzung müssen sämtliche Schalter auf Pos. OFF zurückgedreht und der Gasflaschenhahn gut zugedreht werden.

Wichtig für Ihre Sicherheit

Vor der Inbetriebnahme lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sowie die Sicherheitsanweisungen auf der Gasflasche. Es müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

- EKAS-Richtlinie Nr. 6517
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VFK)

Das Gerät darf nur im Freien verwendet werden

Benutzen oder lagern Sie auf keinen Fall brennbare Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts. Beim Betreiben darf das Gerät nicht näher als 30 cm zu brennbarem Material aufgestellt werden.

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.

Druckregler

Der Druckregler 30/37 mbar 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 odorisiert, so dass bei einem eventuellen Gasverlust ein starker Geruch festgestellt wird.

Verbindung

Die Verbindung zwischen Geräteanschluss und Druckregler wird mit einem Flüssiggasschlauch ausgeführt. Die maximal zulässige Schlauchlänge beträgt 1.5 m. Schliessen Sie den Gasschlauch nie ohne Druckregler an die Gasflasche. Der Ausgangsdruck des Druckreglers muss dem Anschlussdruck des verwendeten Gases Butan oder Propan gemäss den technischen Daten entsprechen.

Kontrolle des Flüssiggas-Schlauches

Der Flüssiggasschlauch ist regelmässig auf Brüchigkeit bei den Anschlüssen zu kontrollieren und ggf. zu ersetzen.

Aufstellen der Flüssiggasflasche

Beim Aufstellen darf der Flüssiggasschlauch keine heissen Geräteteile berühren. Wir empfehlen Ihnen, die Gasflasche beim Grillieren neben dem Gerät zu platzieren.

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.

Pflege

Reinigung während des Garvorgangs

Zum abwechselnden Garen völlig unterschiedlicher Lebensmittel ist es ausreichend, mit Wasser zu deglacieren. Giessen Sie etwas Wasser (oder Alkohollessig) auf die heisse Platte, auf die Stelle wo der Garvorgang stattgefunden hat und entfernen Sie die Grillrückstände mit einem Spachtel. Am Ende des Garvorgangs noch einmal durch Deglacieren die Überreste von der Kochplatte ablösen und dann die Plancha während der Mahlzeit abkühlen lassen.

Reinigung nach der Benutzung

Nach dem Erkalten die Grillplatte mit dem Inoxreinigungskissen und unserem Grillreiniger (G 1010) die Plancha gründlich säubern und dann mit Wasser und einem Schwamm abspülen. Danach zum Abschluss mit dem Mikrofasertuch abtrocknen, damit Ihre Kochplatte wieder wie neu aussieht. Zum Entfernen der beim Garen entstandenen Fettspritzer auf dem Gehäuse ebenfalls unseren Grillreiniger benützen; danach ebenfalls mit dem Mikrofasertuch trockenwischen.

Jährliche Reinigung

Wenn Sie Ihre Plancha länger nicht verwenden möchten, oder sie im Winter wegstellen, sollten Sie auf die richtige Lagerung achten. Entfernen Sie die Gasflasche und reinigen Sie die Plancha sorgfältig und stellen sie anschliessend an einen trockenen Ort mit möglichst konstanten Temperaturen, zum Beispiel in der Garage oder im Keller. Wenn die Plancha draussen überwintern soll, ist die Anschaffung einer passenden Schutzhülle ratsam, damit sie keinen Schmutz ansetzt. So wird das Material geschont und die Plancha ist bei gutem Wetter sofort für die nächste Fiesta einsatzbereit.

Mode d'emploi

1. mettre tous les interrupteurs en position OFF = fermé
2. Ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, tournez l'interrupteur de droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour obtenir une grande flamme. Appuyez simultanément plusieurs fois sur le bouton d'allumage de l'allumeur piézo jusqu'à ce que la flamme brûle. Si le brûleur de droite est allumé, les autres brûleurs peuvent également être allumés, le brûleur déjà en fonctionnement allume les autres brûleurs sur la droite.
3. Petite flamme = minimum
La capacité du brûleur peut être réglée à volonté en tournant le commutateur entre la grande et la petite flamme. Lorsque l'allumage ne fonctionne pas, vérifiez la bougie d'allumage / la boîte d'allumage. Les brûleurs peuvent également être allumés avec un briquet à gaz ou une allumette.
Important : après avoir utilisé le gril, tous les interrupteurs doivent être remis sur OFF et le robinet de la bouteille de gaz doit être bien fermé.

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. Les directives suivant sont à respecter:

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

Ce gril ne peut être utilisé qu'en plein air

En aucun cas, n'utilisez des matières inflammables, solides ou liquides, à proximité du gril. Pendant le fonctionnement, toutes les parties du gril doivent être à une distance minimale de 30 cm de tout objet inflammable.

Odeur de gaz

Mise hors service immédiate de l'appareil en ferment 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.

Détendeur

Le détendeur 30/37 mbar 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.

Raccordement gaz

La connexion entre le détendeur et le raccordement de gaz au gril est assurée par un tuyau souple pour gaz liquéfié (Entrée = écrou 1/4" gauche – sortie = écrou 5/8" UNF). La longueur maximum du tuyau est de 1.5 m. Ne jamais raccorder le gril à la bouteille de gaz sans détendeur : La pression de sortie du détendeur doit correspondre à la pression du gaz utilisé (butane ou propane) et à la pression demandé par le gril (contrôler les indications sur la plaque signalétique du gril et du détendeur).

Contrôle du tuyau à gaz

Contrôler régulièrement l'état du tuyau souple. Si en le pliant se présentent des fentes, il faut le remplacer. Afin de garantir un parfait fonctionnement de l'installation dans des conditions de fonctionnement normales, nous recommandons de changer tuyau de raccordement et détendeur au plus tard 10 ans après sa date de fabrication.

Pose de la bouteille de gaz

La bouteille de gaz ne doit pas être en contact avec des parties brûlantes du gril. Il est recommandé de poser la bouteille à côté du gril pendant les grillades.

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.

Soins

Nettoyage pendant la cuisson

Pour cuire alternativement des aliments complètement différents, il suffit de les déglaçer à l'eau. Versez un peu d'eau (ou de vinaigre d'alcool) sur la plaque chauffante, à l'endroit où la cuisson a eu lieu et retirez les résidus de la grille à l'aide d'une spatule. A la fin de la cuisson, retirez à nouveau les restes de la plaque chauffante en les déglaçant, puis laissez la plancha refroidir pendant le repas.

Nettoyage après utilisation

Une fois que la plaque du grill a refroidi, nettoyez la plancha à fond avec le tampon nettoyant Inox et notre nettoyant pour grill (G 1010), puis rincez à l'eau et à l'éponge. Enfin, séchez-le avec le chiffon en microfibres pour que votre plaque de cuisson ait à nouveau l'air neuf. Pour éliminer les éclaboussures de graisse sur le boîtier causées par la cuisson, utilisez également notre nettoyant pour grill ; puis essuyez-le également avec le chiffon en microfibres.

Nettoyage annuel

Si vous ne souhaitez pas utiliser votre plancha pendant une période prolongée, ou si vous la rangez en hiver, vous devez faire attention au stockage correct. Retirez la bouteille de gaz et nettoyez soigneusement la plancha, puis placez-la dans un endroit sec à température aussi constante que possible, par exemple dans le garage ou la cave. Si la plancha doit passer l'hiver à l'extérieur, il est conseillé d'acheter une housse de protection adaptée pour éviter qu'elle ne se salisse. De cette façon, le matériel est protégé et la Plancha est immédiatement prête pour la prochaine fête quand le temps le permet.

Istruzioni per l'uso

1. Posizionare tutti gli interruttori in posizione OFF = chiuso
2. Aprire il rubinetto della bombola del gas, ruotare l'interruttore sul lato destro in senso antiorario fino a raggiungere la fiamma alta. Premere contemporaneamente più volte il pulsante di accensione dell'accenditore piezoelettrico fino a quando la fiamma non brucia. Se il bruciatore a destra è acceso, si possono accendere anche i bruciatori rimanenti, per cui il bruciatore già funzionante accende gli altri bruciatori sulla destra.
3. Piccola fiamma = minimo
La capacità del bruciatore desiderata può essere impostata a piacere ruotando l'interruttore tra la fiamma grande e quella piccola. Quando l'accensione non funzionante, controllare 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 su OFF e il rubinetto della bombola del gas deve essere ben chiuso.

Importante per la vostra sicurezza

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le indicazioni di sicurezza stampate sulla rondella di plastica della bombola del gas. È necessario seguire le seguenti istruzioni:

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

Questa griglia può essere utilizzata solo all'aperto.

In nessun caso materiali infiammabili, solidi o liquidi, devono essere usati vicino alla griglia. Durante il funzionamento, tutte le parti della griglia devono trovarsi ad almeno 30 cm di distanza da oggetti infiammabili.

Odore di gas

Spegnimento immediato dell'apparecchio chiudendo la valvola della bombola del gas. Controllare attentamente tutte le linee del gas all'esterno dell'apparecchio. Se il problema è causato dall'apparecchio, non riaccenderlo fino a quando lo specialista non avrà riparato il danno.

Disattivazione

Dopo ogni utilizzo, riportare la leva di comando della griglia in posizione off e chiudere la valvola della bombola del gas.

Regolatore

Il riduttore di pressione da 30/37 mbar deve essere collegato alla bombola del gas in modo da evitare perdite di gas (non stringere eccessivamente, in quanto ciò danneggierebbe la guarnizione in gomma). Controllare la guarnizione in gomma ogni volta che si sostituisce la bombola del gas. Il gas ha un odore intenso che può essere facilmente rilevato in caso di perdita. Controllare che il collegamento non presenti perdite.

Allacciamento gas

Il collegamento tra il regolatore e l'attacco del gas alla griglia è realizzato con un tubo flessibile per gas liquefatto (ingresso = dado 1/4" sinistro - uscita = dado 5/8" UNF). La lunghezza massima del tubo flessibile è di 1,5 m. Non collegare mai la griglia alla bombola del gas senza regolatore di pressione: la pressione di uscita del regolatore di pressione deve corrispondere alla pressione del gas utilizzato (butano o propano) e alla pressione richiesta dalla griglia (controllare i dati sulla targhetta della griglia e del regolatore di pressione).

Controllo del tubo del gas

Controllare regolarmente le condizioni del tubo flessibile. Se il tubo flessibile presenta delle crepe quando è piegato, deve essere sostituito. Per garantire il perfetto funzionamento dell'impianto in condizioni di esercizio normali, si consiglia di sostituire il tubo di collegamento e il riduttore di pressione al più tardi 10 anni dopo la data di produzione.

Installazione della bombola del gas

La bombola del gas non deve essere a contatto con le parti calde della griglia. Si raccomanda di posizionare il cilindro vicino alla griglia durante la grigliatura.

Prova di tenuta

Chiudere le valvole del bruciatore in posizione „OFF“ con la valvola del cilindro aperta. Con una spazzola, spazzolare i collegamenti con acqua saponata. In questi punti non devono formarsi bolle o schiuma. Non controllare mai le perdite con la fiamma.

Cura

Pulizia durante il processo di cottura

Per cucinare alternativamente cibi completamente diversi è sufficiente scrostare con acqua. Versare un po' d'acqua (o aceto alcolico) sulla piastra calda, sul luogo in cui si è svolta la cottura e rimuovere i residui della griglia con una spatola. Al termine del processo di cottura, rimuovere nuovamente i resti dal piatto caldo mediante scrostamento e lasciare raffreddare la plancha durante il pasto.

Pulizia dopo l'uso

Dopo che la piastra della griglia si è raffreddata, pulire accuratamente la plancha con il tampone di pulizia Inox e il nostro detergente per la griglia (G 1010) e poi risciacquare con acqua e una spugna. Infine, asciugatelo con il panno in microfibra in modo che la vostra piastra sia di nuovo come nuova. Per rimuovere eventuali schizzi di grasso sul rivestimento causati dalla cottura, utilizzare anche il nostro detergente per griglie; quindi asciugare anche con il panno in microfibra.

Pulizia annuale

Se non volete usare la vostra plancha per un periodo di tempo più lungo, o se la mettete via in inverno, dovete fare attenzione alla corretta conservazione. Togliere la bombola del gas e pulire accuratamente la plancha e poi metterla in un luogo asciutto e a temperatura il più possibile costante, per esempio in garage o in cantina. Se la plancha passerà l'inverno all'aperto, si consiglia di acquistare una copertura protettiva adeguata per evitare che si sporchi. In questo modo il materiale è protetto e la Plancha è subito pronta per la prossima festa quando il tempo è buono.