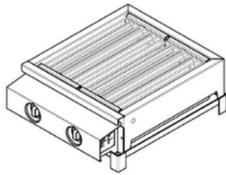
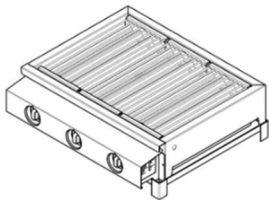


Gebrauchsanweisung

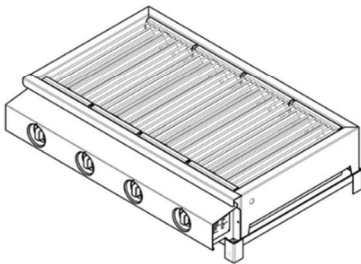
Schweizer Chromstahl Profi-Grill



Basismodell P2
(ehemals 575)



Basismodell P3
(ehemals 675)



Basismodell P4
(ehemals 775)

inkl. Gutschein auf der letzten Seite

MADE IN SWITZERLAND

SCHWALM

PROFI
GRILL



Schweizer Chromstahl Profi-Grill mit Flüssiggasanschluss

- ✓ robust
- ✓ unverwüstlich
- ✓ kompakt
- ✓ leicht zu Reinigen
- ✓ 13 Monate Gratis-Service
- ✓ 10 Jahre Brenner-Garantie

Entwickelt und produziert in der
Schweiz seit 30 Jahren

Swiss
Made



SCHWALM
PROFI GRILL

Schwalm ProfiGrill GmbH
Walzenhauserstrasse 9
9430 St. Margrethen

Tel. 071 747 45 50
www.profigrill.ch
schwalm@profigrill.ch

Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung für Schwalm Profi-Grill.....	4
Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Dichtheit	5
Starten des Grills	6
Service- und Reparaturarbeiten.....	7
Einstellung Gasflamme	7
Kontrollintervall.....	8
Zubehör.....	9
Bratplatte Gusseisen.....	9
Weiteres Zubehör	10

Gebrauchsanweisung für Schwalm Profi-Grill

Es freut uns sehr, dass Sie sich für einen Schwalm Profi-Grill entschieden haben. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung genau durch, bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.

Diese Gebrauchsanweisung umfasst folgende Modelle:



Basismodell P2
(ehemals 575)



Basismodell P3
(ehemals 675)



Basismodell P4
(ehemals 775)

Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Dichtheit



Wichtig für Ihre Sicherheit: Der Schwalm Profi-Gasgrill darf ohne Werksumbau nur mit Propangas (siehe Typenschild) und nur unter ständiger Aufsicht von fachkundigen Personen betrieben werden.

Nach dem Anschliessen der Gasflasche sind alle Verbindung auf ein Gasleck zu überprüfen:

1. Stellen Sie sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
2. Eine Mischung aus Spülmittel und Wasser im Verhältnis 1:1 vorbereiten oder einen Lecksuchspray bereithalten.
3. Schliessen Sie die Drehknöpfe für jeden Brenner am Gerät in Uhrzeigerichtung bis zum Anschlag (ganz rechts) auf die Ausposition • (oben).
4. Das Anschlussstück für den Druckregler in das Gasflaschenventil einsetzen und durch Drehen der Mutter in Gegenuhrzeigerichtung (Linksdrehung) handfest anziehen.

Beachten Sie: Der Schwalm Profi-Grill wird von Werk aus mit einem nur für die Schweiz bestimmten Druckregler ausgestattet. Vergewissern Sie sich, dass Sie nur Schweizer Propan Gasflaschen verwenden, deren Anschlüsse mit dem Druckregler übereinstimmen! Ausländische Gasflaschen haben andere Anschlüsse, die je nach Land verblüffend ähnlich aussehen können, aber nicht dicht verbinden!

Überprüfen Sie vor dem Zusammenschrauben ebenfalls, ob die originale Gummidichtung bei der Druckreglerverschraubung vorhanden ist, korrekt eingelegt und nicht beschädigt ist. (Das Modell P4 hat zwei getrennte Gasanschlüsse, welche an je eine eigene Gasflaschen angeschlossen werden müssen. In diesem Falle sind beide Anschlüsse separat, wie je einen eigenen Grill zu behandeln und zu bedienen!).

5. Nach dem korrekten Anschluss des Druckreglers an die korrekte Propangasflasche, öffnen Sie die Gaszufuhr an der Flasche maximal eine halbe Umdrehung. Im Notfall muss das Flaschenventil mit einem kurzen Dreh geschlossen werden können!
6. Bepinseln Sie alle gasführenden Teile mit der bereitgestellten Seifenlösung oder sprühen Sie die Teile mit dem Lecksuchspray ein (die Verbindung an der Gasflasche / den Gasdruckregler / den Gasschlauch / den Gaseintritt / die Verbindung am Ventil). Prüfen Sie die Dichtheit nie mit einem brennenden Streichholz oder einer offenen Flamme.

Eine Blasenbildung deutet auf Leckstellen hin.

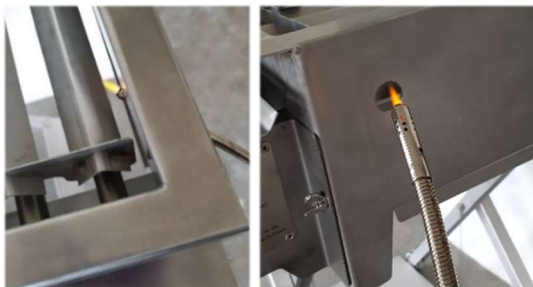
WICHTIG: Der Grill darf erst benutzt werden, wenn keine Leckstellen vorhanden sind. Schliessen Sie die Gaszufuhr an der Gasflasche.

7. Falls Leckstellen vorhanden sind, wenden Sie sich an den Fachmann.

HINWEISE

- Führen Sie die Dichtheitsprüfung nach jedem Anschluss oder Austausch der Gasflasche durch.
- Der Schlauch muss spätestens alle 10 Jahre nach Schlauch-Herstelltdatum gewechselt werden oder früher bei Beschädigung.
- Modelle ohne Zündsicherung dürfen nur im Freien benutzt werden.
- Modelle mit Zündsicherung dürfen in gut belüfteten Räumen, die nicht kleiner als 15m³ sind, benutzt werden. „Es darf zu keiner gefährlichen Ansammlung von nicht verbrannten oder verbrannten Gasen kommen!“
- Der Grill darf ausschliesslich mit dem originalen Bodenblech benutzt werden.
- Aufgrund der Hitzeübertragung auf die Seitenverkleidung links, rechts und hinten, muss ein Sicherheitsabstand (Brandschutz) von 40cm zu brennbaren Materialien eingehalten werden.
Der Sicherheitsabstand nach unten beträgt 20cm.
Gasflaschen dürfen nicht unter den Grill gestellt werden.
- Beachten Sie die SVGW-Richtlinie L1: Leitsätze für die Lagerung von Flüssiggas, Flüssiggas-Installationen in Haushalt, Gewerbe und Industrie (Flüssiggasleitsätze) oder die EKAS-Richtlinien 6517 sowie die Vorschriften der kantonalen Instanzen (z.B. Feuerpolizeivorschriften).
- Die Gashähne dürfen nicht mit hohem Wasserdruck gereinigt werden!

Starten des Grills



Der Schwalm Profi-Grill darf nur unter ständiger Aufsicht von fachkundigen Personen betrieben werden.

Benutzen Sie zum Zünden der Gasflamme ein langes Stabfeuerzeug oder ein langes Streichholz. Zünden Sie dieses und führen Sie es seitlich durch das etwa 20mm grosse Loch des Grillrahmens über den dahinter liegenden Brennerstab. Öffnen Sie den entsprechenden Leistungsregler auf Vollast, bis die Startflamme die Grillflamme zündet. Führen Sie diesen Vorgang nur mit aufgesetztem Hitzeverteilerblech aus. Sollte sich die Flamme innert 5 Sek. nicht entzünden, schliessen Sie den geöffneten Leistungsregler wieder und warten danach einen Moment. Wiederholen Sie dann den Vorgang, wie beschrieben, von Neuem. Nach 4 vergeblichen Versuchen ist eine längere Wartezeit von mindestens 2 Minuten einzuhalten.

Achtung: Bei den Modellen mit Zündsicherung muss der Gashahn beim Starten zusätzlich nach innen gedrückt werden. Nachdem die Grillflamme gezündet hat, den Gashahn für etwa weitere 10 Sekunden gedrückt halten. Nach dieser Zeit hat sich die Zündsicherung aktiviert und der Leistungsregler darf losgelassen werden. Bei zu frühem Loslassen wird die Gaszufuhr sofort unterbrochen und der Vorgang muss wiederholt werden.

Sobald die Gasflamme gezündet hat und sich die Zündsicherung, sofern vorhanden, aktiviert hat, kann der Leistungsregler bedient werden. Wenn Sie nun den nebenstehenden Leistungsregler der anliegenden Brenneinheit drehen (Modelle mit Zündsicherung wiederum den Leistungsregler 10 Sekunden zusätzlich gedrückt halten), wird sich auch diese Brenneinheit sofort an der nebenstehenden, brennenden Brenneinheit entzünden.

Achten Sie immer darauf, dass die Hitzeverteilerbleche korrekt und vollständig aufgelegt sind.

Wichtig: Starten Sie niemals die übernächste, sondern immer nur die neben einer brennenden Brenneinheit angrenzende Brenneinheit. Wenn die Brenner einmal brennen, dürfen einzelne Brenneinheiten nach Bedarf ausgeschaltet werden.

Nach dem Ausschalten des Grills immer auch sofort die Gasflasche schliessen.

Service- und Reparaturarbeiten

Servicearbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildeten Fachpersonen durchgeführt werden. Reparaturarbeiten dürfen nur von der Firma Schwalm ProfiGrill ausgeführt werden. Das Auswechseln der Gasschläuche und Druckregler sowie das Einstellen der kleinen Gasflamme nach nachfolgender Beschreibung, dürfen von fachkundigen Personen ausgeführt werden.

Einstellung Gasflamme

Falls Ihnen die Werkseinstellung zu stark oder zu schwach ist, können Sie die Gasflamme folgendermassen nach Ihren Wünschen einstellen:

- Starten Sie den Grill
- Drehen Sie den schwarzen Drehknopf auf Minimum (ganz links)
- Entfernen Sie den Drehknopf (durch Drücken von hinten)
- Stellen Sie nun das Minimum durch Drehen der gekennzeichneten Schraube nach Ihrem Wunsch ein

Durch die Einstellung wird die Maximalleistung nicht beeinflusst! Diese kann auch nicht verändert werden.

WICHTIG:

Bei niedriger Einstellung steigt die Windempfindlichkeit.
Die Flamme muss auch bei niedriger Einstellung auf die ganze Länge der Brennerstäbe brennen.
Testen Sie die Gasflamme nur mit dem aufgelegten Hitzeverteilermodul.

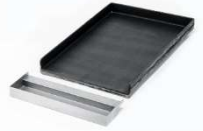


Kontrollintervall

Mit der EKAS-Richtlinie 6517 Flüssiggase wird ein einjähriger Kontrollintervall für Gasgeräte, die an Veranstaltungen oder an Orten mit öffentlichem Zutritt eingesetzt werden, festgelegt. Für die Kontrolle wenden Sie sich an die Firma Schwalm ProfiGrill GmbH.

Zubehör

Bratplatte Gusseisen



Einbrennen der Platte

1. Die Platte dünn mit Öl (am besten Leinöl) bestreichen.
2. Auf höchste Stufe erhitzen, bis das Öl raucht und die Oberfläche matt ist. Der Ölfilm muss für eine optimale Schutzschicht stark überhitzt werden.
3. Nun die Pfanne abkühlen lassen.
4. Dieser Vorgang sollte idealerweise mindestens noch zweimal wiederholt werden.

Reinigung

- Mit einem Spachtel von der noch warmen bis heissen Gussplatte die Grillrückstände entfernen.
- Salz (ca. 2 Esslöffel) auf die Gussplatte streuen und mit Haushaltspapier (nicht zu weich) gut verreiben. Salz wieder von der Gussplatte gut abstreifen. Es gibt auch andere Möglichkeiten der Reinigung, z.B. weiche Bürsten mit Wasser. Wir empfehlen nur darauf zu achten, dass bei der Reinigung die Schutzschicht nicht zerstört wird.
- Die trockene Gussplatte (inkl. Seitenwände innen und aussen) mit Lebensmittel-Öl einreiben. Damit wird verhindert, dass die Gussplatte unter normalen Umständen einen Rostfilm auf der Oberfläche bekommt.
- Die Reinigung ist abgeschlossen.

Bemerkung

Es kann sich bei der Lagerung im Werk, z.B. durch Handschweiss, ein Rostfilm auf der Platte bilden. Dieser ist unbedenklich und verschwindet bei erster Inbetriebnahme.

PS: Sollte sich durch fehlendes Einölen, Salzurückstände oder durch das Einwirken von Feuchtigkeit Rost bilden, kann dieser mit einer Bürste oder Stahlwatte und Wasser abgewischt werden.

Durch die Rostbildung oder die Reinigung mit Stahlbürste oder Stahlwatte wird die Schutzschicht zerstört und sollte wie oben beschrieben neu aufgebaut werden.

Platte danach sofort trocknen und bei Nichtgebrauch neu, wie vorgängig beschrieben, einölen.

Weiteres Zubehör



SPRITZ- UND WINDSCHUTZ

Art.-Nr. 80521 für Modell P2 (575)

Art.-Nr. 80621 für Modell P3 (675)

Art.-Nr. 80721 für Modell P4 (775)



KLAPPGESTELL

Art.-Nr. 80710 für Modelle P2 (575) / P3 (675)

Art.-Nr. 80711 für Modell P4 (775)



KLAPPWAGEN

Art.-Nr. 80711 für Modelle P2 (575) / P3 (675)



BRATPLATTE EISEN MIT FETTRINNE

Art.-Nr. 80737 für alle Modelle geeignet

Einbrennen wie bei der Gusseisenplatte

Gutschein

Gratiservice innert 13 Monaten nach Kaufdatum bei Lieferung in unser Werk der Schwalm ProfiGrill GmbH.

Auf Wunsch mit EKAS-Zertifikat CHF 17.- (Änderungen vorbehalten)

Auf Ihren Wunsch kann der Grill gegen Verrechnung von uns gerne bei Ihnen abgeholt und geliefert werden.

Gegen eine Anfahrtspauschale bieten wir auch jährliche EKAS-Zertifizierungen Ihrer Grillmodelle direkt bei Ihnen an. Fragen Sie nach unserem Angebot

Schwalm ProfiGrill GmbH

Modell

Seriennummer

Kaufdatum

Geschäft

(Kopie dieser ausgefüllten Seite dem Grill beilegen oder vorab per Post oder E-Mail an schwalm@profigrill.ch senden.)

SCHWALM PROFI GRILL

Walzenhauserstrasse 9
9430 St. Margrethen

Tel. 071 747 45 50
schwalm@profigrill.ch

