

MADE IN SWITZERLAND

SCHWALM
PROFI
GRILL



Gebrauchsanweisung

für Schwalm ProfiGrill

Modelle 575 | 675 | 775

inkl. Gutschein auf der letzten Seite

SCHWALM
PROFI GRILL

Schwalm AG | Walzenhauserstrasse 9 | 9430 St. Margrethen
Tel. 071 747 45 45 | www.profigrill.ch | schwalm@profigrill.ch

Inhaltsverzeichnis

Gebrauchsanweisung für Schwalm ProfiGrill	4
Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Dichtheit	5
Starten des Grills	6
Service- und Reparaturarbeiten	7
Kontrollintervall	8
Zubehör	9
Bratplatte Gusseisen	9
Weiteres Zubehör	10
Gutschein	11



ZERTIFIKAT Nr. 16-042-1 SVGW/VKF

Antragsteller / Hersteller: Schwalm AG, CH-9430 St. Margrethen
Vertreter / Vertreiber: Schwalm AG, CH-9430 St. Margrethen

Gestützt auf das Prüf- und Zertifizierungsreglement der SVGW Prüf- und Zertifizierungsstelle Gas, auf den Bericht Nr. 16-042-1 sowie auf die Brandschutzvorschriften VKF zertifiziert der SVGW folgende Serienprodukte:

Rubrik: Mobile Kochstellen: Gasgrill
Bezeichnung: Profi-Grill
Typen: Modell 575 Modell 675
Zertifizierungsgrundlage: (CH) 930.116, (EU) 2016/426,
EN 498 (2012)
VKF- Brandschutzrichtlinie, Wärmetechnische Anlagen (2015)
Kategorie: I3P (37 mbar)
Installationsart: A1 nur für die Verwendung im Freien
Gültigkeit: bis zum **31.12.2021**
Bestimmungen:
- Das Zertifikat gilt aufgrund der Vereinbarung SVGW/VKF vom 1.2.1999 gleichzeitig als **Anerkennungsausweis für den Brandschutz**.
- Weitere Bestimmungen siehe unter Auflagen im SVGW-Schreiben (04/18).

Der Auftraggeber ist somit berechtigt, diese Produkte als SVGW-zertifiziert anzubieten und das SVGW-Konformitätszeichen zu verwenden (Publikation im Zertifizierungsverzeichnis Gas, Kapitel 1.3.3).



akkreditiert nach:
SN EN ISO/IEC 17065

SCHWEIZERISCHER VEREIN DES GAS- UND WASSERFACHES

Zertifizierungsstelle Gas


Javier Fernandez
Leiter

Zürich, 20.04.2018

Gebrauchsanweisung für Schwalm ProfiGrill

Modelle 575 | 675 | 775

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



Basismodell 575



Basismodell 675



Basismodell 775

Anschliessen der Flüssiggasflasche und Prüfung auf Dichtigkeit



Wichtig für Ihre Sicherheit: Der Schwalm Profi-Gasgrill darf ohne Werkumbau 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. Drehen Sie die Drehknöpfe für jeden Brenner am Gerät in Uhrzeiger-richtung 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 von Hand anziehen.

Beachten Sie: Der Schwalm ProfiGrill 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!

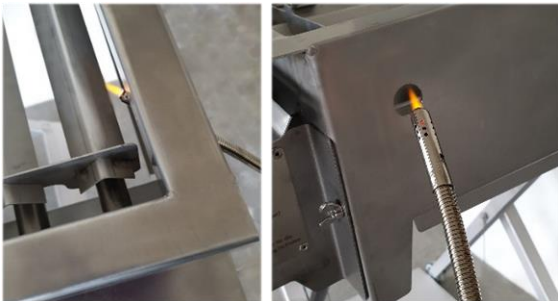
Überprüfen Sie vor dem Zusammenschrauben ebenfalls, ob die originale Gummidichtung bei der Druckreglerverschraubung vorhanden, korrekt eingelegt und nicht beschädigt ist. (Das Modell 775 hat normalerweise 2 getrennte Gasanschlüsse, die an 2 getrennte Gasflaschen angeschlossen werden müssen. In diesem 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 eine halbe Umdrehung. Nicht ganz aufdrehen. Im Notfall muss mit einem Dreh geschlossen werden können! → Nicht ganz aufdrehen. Im Notfall muss mit einem 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 Dichtigkeit 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-Herstelldatum 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 40 cm zu brennbaren Materialien eingehalten werden.
Der Sicherheitsabstand nach unten beträgt 20 cm.
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 ProfiGrill darf nur unter ständiger Aufsicht von fachkundigen Personen betrieben werden.

Benutzen Sie ein langes Stabfeuerzeug oder ein langes Streichholz. Zünden Sie dieses und führen Sie es seitlich durch das etwa 20 mm 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 Min. 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 Sek. 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, nach 10 Sek. aktiviert hat, kann der Leistungsregler bedient werden. Wenn Sie nun den nebenstehenden Leistungsregler der anliegenden Brenneinheit drehen (Modelle mit Zündsicherung wiederum den Leistungsregler 10 Sek. 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 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.

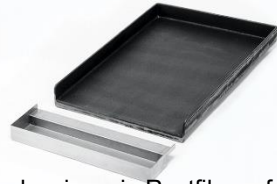


Kontrollintervall

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 AG.

Zubehör

Bratplatte Gusseisen



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.

Einbrennen der Platte

1. Die Platte dünn mit Öl (am besten Leinöl) bestreichen.
2. Auf höchste Stufe erhitzen bis das Öl raucht. Das Öl sollte stark überhitzen für eine optimale Schutzschicht.
3. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Öl mit Küchentuch entfernen

Dieser Vorgang sollte idealerweise mindestens 2-mal wiederholt werden.

Reinigung

- Mit einem Spachtel von der noch warmen bis heissen Gussplatte die Grillrückstände entfernen.
- Salz (ca. 1/2 Joghurtbecher) auf die Gussplatte streuen und mit Haushaltspapier (nicht zu weich) gut verreiben. Salz wieder von der Gussplatte abstreifen.
- Die Gussplatte (inkl. Seitenwände innen und aussen) mit Lebensmittel-Öl einreiben. Damit wird verhindert, dass die Gussplatte unter normalen Umständen keinen Rostfilm auf der Oberfläche bekommt.
- Die Reinigung ist abgeschlossen.

PS: Sollte sich durch fehlendes Einölen und durch das Einwirken von Feuchtigkeit etwas Rost bilden, kann dieser mit einer Bürste oder einer Stahlwatte und Seifenwasser abgewischt werden. Seifenwasser danach ebenfalls abwaschen.

Platte sofort trocknen und bei Nichtgebrauch neu, wie vorgängig beschrieben, einölen. Anstelle der Reinigung mit Salz, kann die Platte auch mit Stahlwatte und Seifenwasser oder mittels Auskochen gereinigt werden. Nach der Seifenwasser- oder Feuchtigkeitsbehandlung gleich vorgehen, wie bereits im vorigen Abschnitt beschrieben.

Weiteres Zubehör



SPRITZ- UND WINDSCHUTZ

Art.-Nr. 80521 für Modell 575

Art.-Nr. 80621 für Modell 675

Art.-Nr. 80721 für Modell 775



KLAPPGESTELL

Art.-Nr. 80710 für Modelle 575 / 675

Art.-Nr. 80711 für Modell 775



KLAPPWAGEN

Art.-Nr. 80711 für Modelle 575 / 675



BRATPLATTE EISEN MIT FETRINNE

Art.-Nr. 80737 für alle Modelle geeignet

Einbrennen wie bei der Gusseisenplatte

Gutschein

Gratisservice innert 13 Monaten nach Kaufdatum bei Lieferung in unser Werk der Schwalm AG.

Auf Wunsch mit EKAS-Zertifikat CHF 28.-.

Kontaktieren Sie uns für ein Servicevertragsangebot. Bei Abschluss eines Vertrags ist beim Gratisservice auch das EKAS-Zertifikat inklusive.

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

Schwalm ProfiGrill

Modell

Seriennummer

Kaufdatum

Geschäft

(Kopie dieser ausgefüllten Seite dem SCHWALM ProfiGrill zum Service beilegen oder vorab zusenden per Post oder auf schwalm@profigrill.ch)

SCHWALM PROFI GRILL

Walzenhauserstrasse 9
9430 St. Margrethen
Tel. 071 747 45 45
schwalm@profigrill.ch

