

Betriebs- und Aufbauanleitung
Instruction de service et de montage
Istruzioni d'uso e manuale di installazione

TORTUGA
HLS®



Art-Nr./ Nr. d'art./Art. No.:
753673100000

sunset **BBQ**®

D**Inhaltsverzeichnis**

Betriebsanleitung	4
Wichtig	4
Sicherheitshinweise	4
Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart	5
Inbetriebnahme	5
So benutzen Sie Ihren Holzkohle-Kugelgrill richtig	6
Nach dem Grillieren	11
Reinigung und Unterhalt	11
Garantiebedingungen	12
Optionales Zubehör	12
Vertrieb	12
Seriennummer	13
Fehlerbehebung	13
Aufbauanleitung	34

F**Sommaire**

Mode d'emploi	14
Important	14
Consignes de sécurité	14
Avant la première utilisation du grill ou en début de saison	15
Mise en service	15
Pour utiliser correctement votre barbecue boule au charbon de bois	16
Après l'utilisation du grill	21
Nettoyage et entretien	21
Conditions de garantie	22
Accessoires en option	22
Vente	23
Numéro de série	23
Dépannage	23
Instruction de montage	34

I**Indice**

Istruzioni per l'uso	24
Importante	24
Indicazioni di sicurezza	24
Primo uso della griglia o inizio di stagione	25
Messa in funzione	25
Come utilizzare correttamente la vostra griglia sferica a carbonella	26
Dopo la grigliata	31
Pulizia e manutenzione	31
Condizioni di garanzia	32
Accessori opzionali	32
Distribuzione	32
Numero di serie	33
Correzione degli errori	33
Istruzioni di installazione	34

**ACHTUNG, WARN-/GEFAHRENHINWEIS, WICHTIG:**

Alle Informationen mit diesem Symbol müssen zwingend eingehalten/beachtet werden.

ATTENTION, INDICATION DE DANGER/AVERTISSEMENT, IMPORTANT:

Toutes les informations comportant ce symbole doivent être obligatoirement respectées/prises en compte.

ATTENZIONE, AVVISO DI PERICOLO IMPORTANTE:

Tutte le disposizioni contrassegnate da questo simbolo devono essere seguite/osservate tassativamente.

**TIPP:**

Alle Informationen mit diesem Symbol helfen und unterstützen Sie bei der Anwendung des Grills.

CONSEIL:

Les informations comportant ce symbole vous aideront à utiliser ce grill.

SUGGERIMENTO:

Tutte le informazioni di aiuto e supporto all'uso della griglia sono contrassegnate da questo simbolo.

! Betriebsanleitung

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes. Bewahren Sie die Betriebsanleitung 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 Verkaufsstelle.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Bedienen Sie den Grill erst, wenn Sie den Anzündvorgang genau kennen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie Ihren Grill nur im Freien, möglichst windgeschützt, und nie in geschlossenen Räumen (Funkenflug).
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem ebenen und sicheren Boden.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und keine Flüssigkeiten wie beispielsweise Benzin, Spiritus etc.
- Vergewissern Sie sich, dass der Aschenbehälter richtig eingelegt wurde und alle Lüftungsschlitze geöffnet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien in der Nähe des Grills. Wir empfehlen einen Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter Entfernung von brennbaren Gegenständen. Dieser Sicherheitsabstand muss eingehalten werden (auch bei Hauswänden, Sonnenstoren etc.)
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt
- Beugen Sie sich während des Betriebs des Grills oder dessen auskühlen nicht über die Grillwanne.
- Fügen Sie beim Anzünden oder Wiederanzünden niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle hinzu.

! ACHTUNG: Dieser Holzkohle-Kugelgrill ist ausschliesslich für den Betrieb mit Holzkohle zugelassen und darf nicht als Feuerstelle verwendet werden.

- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist. Arretieren Sie die Bremsen der Lenkrollen immer.

! WICHTIG: 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 Grillieren die Lüftungsschieber im Boden und Deckel, um die Glut zu ersticken.
- Verwenden Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Glut zu löschen.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese vollständig erkaltet ist.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz ausgekühlt ist, mit einer Abdeckhaube vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Passende Abdeckhauben können Sie bei Ihrer Verkaufsstelle beziehen.

Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart

1. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
2. Prüfen Sie alle Teile (vergleiche Kapitel «Aufbauanleitung»). Tun Sie dies auch dann, wenn Ihr Grill montiert geliefert wurde.

Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb.

TIPP: Kontrollieren Sie vor dem Anzünden, ob alle Teile des HLS® in der richtigen Position liegen.

Inbetriebnahme

1. Lüftungsöffnungen im Boden voll öffnen und die Fettauffangschale in die richtige Position bringen.
2. Entnehmen Sie den Rost (1) und das HLS® (2+3) wie in Abbildung gezeigt.
3. Holzkohle auf dem Holzkohlerost mit handelsüblichen Anzündern oder mit Hilfe eines Holzkohle-Anzündrohrs anzünden. Mindestens 2 kg qualitativ gute Holzkohlebrickets empfohlen

TIPP: Je nach Qualität der Kohle/der Brickets kann die benötigte Menge abweichen.

TIPP: Legen Sie die Anzündhilfe auf die Holzkohle, dadurch entsteht weniger Rauch beim Anzünden.

4. Lassen Sie die Kohle bei geöffnetem Deckel brennen, bis diese gleichmässig glüht und von einer **weissen** Ascheschicht bedeckt ist.
5. Systemteile des HLS® (2+3) und den Rost (1) wieder einlegen gemäss Abbildung. Auf Sichtbarkeit der 3 Positionsstifte achten (siehe nebenstehende Abbildung).



! ACHTUNG: Tragen Sie dazu immer Grillhandschuhe, da die Teile heiss werden können.

Füllen Sie dann die Aromaschale mit einer beliebigen (allenfalls aromatischen) Flüssigkeit.

TIPP: Um dem Grillgut ein noch besseres Aroma zu verleihen, können in der Aromaschale Bier, Wein, Spirituosen und andere aromatische Flüssigkeiten verwendet werden.

6. Nun können Sie mit dem Grillieren beginnen. Weitere Ausführungen zum Gebrauch des HLS® sowie dem direkten und indirekten Grillieren sind im Kapitel „So benutzen Sie Ihren Holzkohle-Kugelgrill richtig“ dieser Anleitung erklärt.

! ACHTUNG: Beobachten Sie stets die Hitzeentwicklung in Ihrem Grill, bevor Sie weitere Kohle hinzugeben. Um das Grillgut und den Grill zu schützen, sollten Temperaturen von mehr als 300°C vermieden werden. Zu hohe Temperaturen können Grillteile dauerhaft beschädigen, wofür kein Anspruch auf Garantieleistung besteht.

So benutzen Sie Ihren Holzkohle-Kugelgrill richtig

Dieser Teil der Bedienungsanleitung bringt Ihnen das patentierte Hitze-Leit-System HLS® näher und zeigt Ihnen, wie Sie Ihren Grill optimal einsetzen können.

So funktioniert das HLS®

Dank dem kinderleichten Hitze-Leit-System HLS® lässt sich nicht nur die Temperatur, sondern auch die Hitzeeinwirkung (direkt/indirekt) stufenlos regulieren. Egal ob Bratwürste, Fisch, Poulet oder Pizza, mit dem neuen weltweit patentierten Hitze-Leit-System HLS® haben Sie alles im Griff.

Bestandteile Ihres HLS®

Grillrost aus Gusseisen 3-teilig

Der Grillrost aus Gusseisen besteht aus drei Teilen (2-teiliger Grillrost und Gussplatte). Diese sind separat aus dem Grill herausnehmbar. Gusseisen sorgt für optimale Hitzespeicherung, dadurch bekommen Fleisch und Gemüse die typischen Grillstreifen.

Oberer HLS®-Einsatz

Das HLS® ist in seine Teile zerlegbar, damit es einfach demontiert und gereinigt werden kann. Der obere Teil des HLS® wird zum Öffnen und Schliessen des Systems verwendet. Mit dem Schalthebel an der Seite lässt sich die direkte oder indirekte Hitzeeinwirkung stufenlos einstellen.

Unterer HLS®-Einsatz

Der untere Teil des HLS® fängt die Hitze ein und leitet diese an das Grillgut weiter.

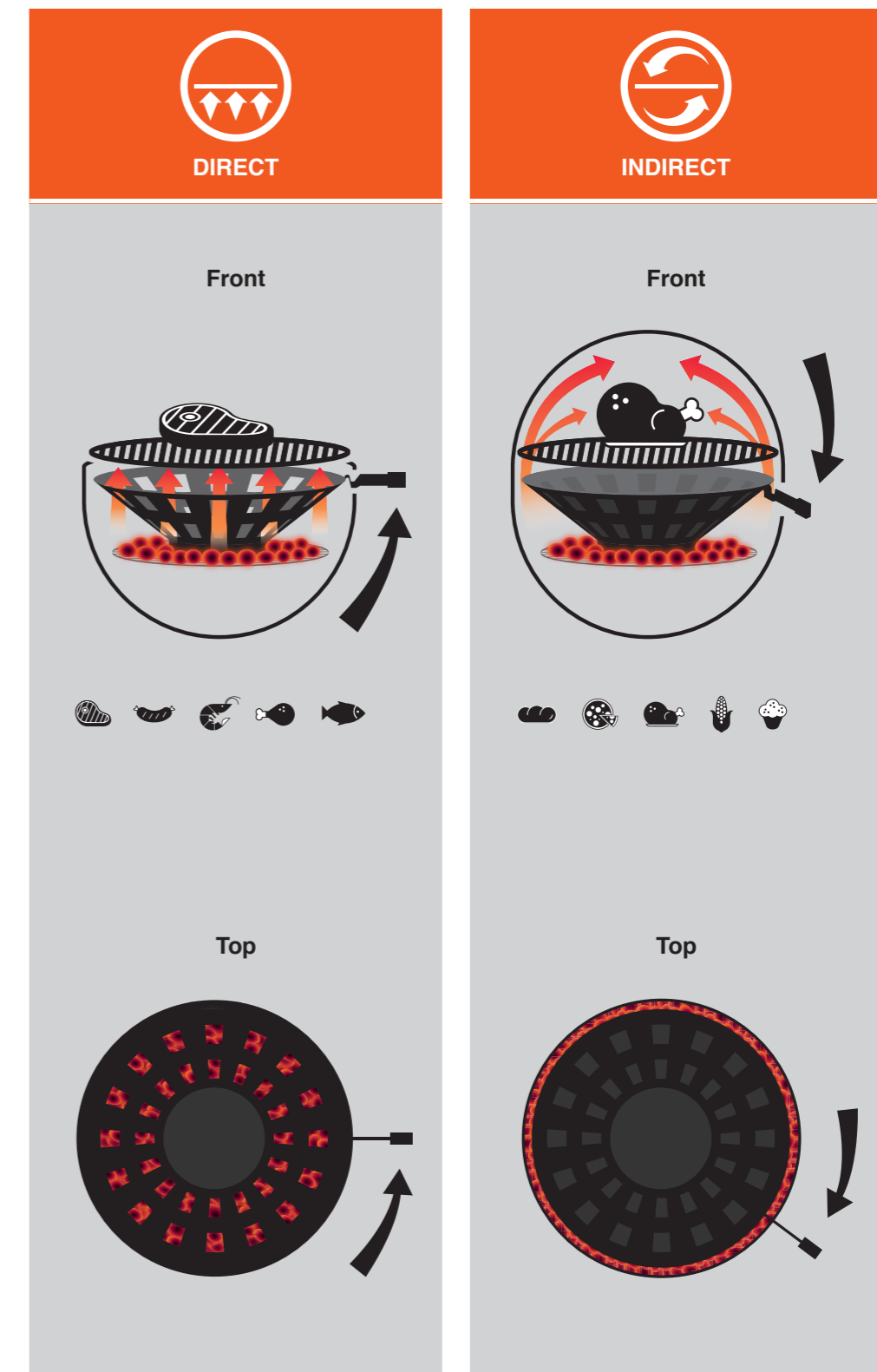
Fettauffang- / Aromaschale

Die Fettauffang- und Aromaschale dient dazu, die heruntertropfenden Fleischsäfte aufzufangen. Ausserdem kann sie als Aromaschale eingesetzt werden, die – mit aromatischen Flüssigkeiten gefüllt – dem Grillgut zusätzliches Aroma verleiht.

Holzkohlerost

Die Holzkohle wird auf dem Holzkohlerost verteilt. Die von unten heraufströmende Luft entzündet die Kohle. Zur Reinigung kann der Holzkohlerost komplett aus dem Grill entnommen werden.

HLS® – Heat Leading System

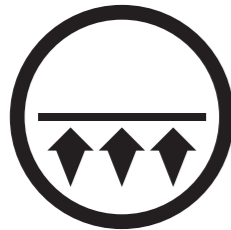


Vor dem Grillieren

Für eine optimale Erhitzung des gusseisernen Grillrostes wird empfohlen, den Grill vor dem Grillieren mit der glühenden Holzkohle (wie im Kapitel «Anleitung für das Anzünden» beschrieben) und bei geschlossenem Deckel ca. 10-15 Minuten aufzuheizen. So verleiht der Grillrost dem Grillgut die typische Grillzeichnung. Füllen Sie die mitgelieferte Fettauffang- und Aromaschale mit einer beliebigen (allenfalls aromatischen) Flüssigkeit, um Fettbrand in der Schale zu vermeiden.

Während dem Grillieren

Das Herzstück Ihres Grills ist das HLS®. Mit dem HLS®-Schalthebel können Sie stufenlos zwischen direkter und indirekter Hitze einwirkung wählen. So können Sie jederzeit die für Ihr Grillgut und Ihren Geschmack passende Position wählen.

**Einstellung «DIRECT»**

Diese Einstellung bietet maximale direkte Hitze für Ihr Grillgut. Wählen Sie direkte Hitze, wenn Sie Bratwürste, Koteletts und Hamburger grillieren oder Fleisch knusprig braten möchten. In Argentinien und den USA etwa ist Grillieren bei maximaler direkter Hitze beliebt, um Steaks zuzubereiten. Die Hitze verteilt sich gleichmässig über die gesamte Grillfläche, der aufgeheizte Grillrost aus Gusseisen verleiht dem Fleisch die typische Zeichnung. Für eine schöne Grillzeichnung sollte das Grillgut regelmässig gewendet werden. Den Deckel können Sie während dem Grillieren offen lassen oder schliessen. Um die Garzeit zu verkürzen, können Sie den Deckel schliessen. Wichtig ist, dass Sie das Grillgut regelmässig wenden, da die Hitze hauptsächlich von unten kommt.

**Einstellung «INDIRECT»**

Diese Stufe sorgt für maximale indirekte Hitze im Innern Ihres Grills, vergleichbar mit dem Effekt, der sich bei Umluft im Backofen einstellt. Wählen Sie indirekte Hitze für Pizza, Brot und grosse Fleischstücke.



TIPP: Für optimale Resultate beim Backen sollten Sie ein Pizzablech oder einen Pizzastein verwenden.

Die gleichmässige Hitzeverteilung in der Kugel führt zu einer besonders schonenden Zubereitung Ihrer Speisen. Achten Sie aber unbedingt darauf, dass der Deckel bei indirekter Hitze stets geschlossen bleibt, um den optimalen Umluft-Effekt zu erzeugen.

Aroma- / Fettauffangschale

Die Flüssigkeitsschale eignet sich vor allem für die Zubereitung von Grillgut, das im indirekten Modus zubereitet wird. Dabei wird die Schale mit (aromatischer) Flüssigkeit gefüllt, die den Geschmack an das Grillgut weitergibt.

Anwendungs-Beispiel

Nachfolgend eine Auswahl an Speisen und Zubereitungsmethoden, für die sich entweder direkte Hitze (Einstellung «Direct») oder indirekte Hitze (Einstellung «Indirect») eignen.

Zubereitungsmethode (Anwendung)	Position des HLS® (Einstellung)	Grillgut (Auswahl)
Braten Grillieren (direkte Hitze)		Steaks & Koteletts Bratwürste & Cervelats Hamburger Poulet-Brust Riesencrevetten Fisch am Stück & Filet Gemüse Pilze
Barbecue Backen Garen (indirekte Hitze)		Pizza & Flammkuchen Brot Kuchen & Wähen Gratins & Aufläufe Braten / Poulet-Brust (Schwein, Kalb, Rind) Lammgigot Fisch in Alufolie

Ein perfektes Grillergebnis erzielen Sie dann, wenn Sie den HLS®-Schalthebel auch während des Brat- oder Backvorgangs zur Regulierung der Hitzezufuhr einsetzen. Probieren Sie die verschiedenen Einstellungen aus und bestimmen Sie so Ihre Favorite-Position, mit der Sie das für Ihren Geschmack optimale Grillergebnis erhalten.

So regulieren Sie die Hitze

Die zugeführte Hitze können Sie über die Lüftungsöffnungen im Deckel und im Aschenbehälter verändern. Durch Öffnen oder Schliessen steigt oder sinkt die Temperatur im Grill.

Beim direkten Grillieren sind die Lüftungsöffnungen im Deckel und im Aschenbehälter jederzeit voll geöffnet. Sie bestimmen die Grilltemperatur nicht nur durch Öffnen und Schliessen des Deckels, sondern vor allem über die Menge der verfeuerteten Holzkohle.

Beim indirekten Grillieren führt die gleichmässige Hitzeverteilung in der Kugel zu einer besonders schonenden Zubereitung Ihrer Speisen. Achten Sie aber unbedingt darauf, dass der Deckel bei indirekter Hitze stets geschlossen bleibt, um den optimalen Umluft-Effekt zu erzeugen.

Da beim indirekten Grillieren lange Garzeiten möglich sind, kann es vorkommen, dass die anfänglich verwendete Holzkohlemenge nicht ausreicht. Möchten Sie während dem Grillieren neue Holzkohle hinzufügen, gehen Sie wie im Kapitel «Inbetriebnahme» beschrieben vor.



HINWEIS: Die Hitze kann je nach Art und Menge der verwendeten Holzkohle variieren.

Anwendungsbeispiele

In der nachfolgenden Food-Tabelle finden Sie für verschiedene Arten von Speisen Empfehlungen bezüglich HLS®-Einstellung, Hitzezufuhr und Zubehör.

Food	Variante	Position HLS®	Empfohlenes Zubehör	Empfohlene Temperatur Einstellung ¹⁾
Pizza, Focaccia, Flammkuchen	Frischteig		Pizzablech ²⁾ Pizzastein ²⁾ Pizzaturm Alberto ²⁾	high
Pizza, Focaccia, Flammkuchen	Fertigteig nicht tiefgekühlt			
Pizza, Focaccia, Flammkuchen	tiefgekühlter Teig			
Kuchen Wähen Apérogebäck Schinkengipfeli Käsekuchen			Pizzablech ²⁾ Pizzastein ²⁾	low / medium
Braten			Bratenhalter ²⁾	low
Hähnchen ganz Hähnchenschenkel/ Hähnchenflügel			Bratenhalter ²⁾	low
Gemüse	grob geschnitten		Gussrost	medium / high
	Grillspieß (Holzspiesse in Wasser einlegen)			
Folienkartoffeln Maiskolben			Gussrost	medium
Fisch	in Alufolie		Gussrost	low / medium
	Grillmatte ²⁾		Gussrost	low / medium
Bratwurst/Cervelat Kurzgebratenes Fleisch: Rind Kotelette Hamburger Pouletbrust Kalb, Schwein			Gussrost Pizzaturm Alberto ²⁾	medium / high

1) High – 250-300°C, Medium – 180-250°C, Low – 80-180°C

2) Optionales Grillzubehör

Die angegebenen Positionen und Temperaturen geben nur eine von verschiedenen Zubereitungsarten an. Grillzubehör direkt auf Gussrost legen.

Übrigens: Kennen Sie die richtige Kerntemperatur für Fleisch, das auf dem Grill zubereitet wird? Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die perfekte Gartemperatur für Ihr Fleisch zu finden.

Fleischart	Durchgebraten	Rosa	Brutig	Stark blutig
Rind	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Kalb	75°C – 80°C	72°C		
Lamm	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Schwein	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Geflügel	82°C – 85°C			
Pferd	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Deckelscharnier

Zudem verfügt der Tortuga HLS® über ein neuartiges innovatives Deckelscharnier. Dadurch muss der Deckel nicht vollständig geöffnet werden, und das Grillgut verliert weniger Wärme. Deshalb kann der Grill auch gut mit offenem Deckel für direktes Grillieren verwendet werden. Da der geöffnete Deckel nicht nach hinten abklappt, bleibt selbst bei geöffnetem Deckel viel Platz hinter dem Grill.

1. Bremsen Lenkrollen arretieren.
2. Deckel am Griff anheben und bis zum Anschlag öffnen. Mit einem Klicklaut rastet der Deckel ein.
3. Deckel am Griff etwas anheben und leicht ziehen. Mit einem Klicklaut löst sich der Deckel aus der Halterung und lässt sich schliessen.



TIPP: Halten Sie zum Öffnen und Schliessen des Deckelscharniers Ihren leicht angewinkelten Fuss gegen das Fahrgestell.

Nach dem Grillieren

1. Schliessen Sie nach dem Grillieren alle Lüftungsöffnungen im Boden und Deckel, um die Glut zu ersticken. Verwenden Sie dazu keinesfalls Wasser oder andere Flüssigkeiten.
2. Lassen Sie den Grill auskühlen und reinigen Sie ihn.
3. Decken Sie den Grill mit einer Abdeckhaube zu. Passende Abdeckhauben können Sie bei Ihrer Verkaufsstelle beziehen.

Reinigung und Unterhalt

Entfernen Sie sämtliche Aschenrückstände. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel zur Reinigung des Grill- oder Holzkohlerosts. Für die Reinigung des Gusseisenrosts empfehlen wir eine Grillbürste mit Messingborsten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlborsten. Die Fettauffangschale waschen Sie mit Seifenwasser aus oder reinigen diese mit einem geeigneten Grillreiniger.

Für eine verlängerte Lebensdauer Ihres Grills empfehlen wir den zusätzlichen Witterungsschutz durch eine passende Abdeckhülle. Wenn Sie den Grill längere Zeit nicht gebrauchen, reinigen Sie alle Teile gründlich, um Korrosion oder Standschäden zu vermeiden.

Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernehmen wir die Garantie für den Zeitraum von 24 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 der Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden und Defekte:

- Durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwillige Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch Benutzung mit zu hohen Temperaturen
- 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 unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede der Emaillierung

Optionales Zubehör

Folgendes praktisches Systemzubehör ist bei Ihrer Verkaufsstelle für Ihren Grill erhältlich:

Art.Nr.	Bezeichnung:
753673200000	Abdeckhülle Tortuga HLS®
753657900000	Pizzastein ø 38 cm
753674400000	Pizzaturm Alberto
753657800000	Pizzablech ø 40 cm

Weiteres Zubehör finden Sie auf unserer Internetseite www.sunset-bbq.com

Vertrieb

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich hinten am Standbein.

Fehlerbehebung

Störungen

Lösungsansatz

Das HLS® funktioniert nicht Richtig

- Vergewissern Sie sich, dass das System richtig in den Grill eingesetzt wurde (gem. Aufbauanleitung).
- Ist das System übermässig verunreinigt, reinigen Sie dieses.
- Machen Sie sich mit der genauen Funktionsweise des Systems in dieser Anleitung bekannt.

Der Deckel lässt sich nicht schliessen

- Ziehen Sie alle Bremsen des Grills an und ziehen Sie den Deckel gegen vorne-oben. Danach sollte er sich schliessen lassen.

Es bildet sich extrem viel Rauch und Geruchsemissionen

- Reinigen Sie alle Teile des Grills gründlich.
- Waschen Sie die Fettauffangschale aus.
- Wechseln Sie den Hersteller oder die Art Ihrer Holzkohle.

Der Grill ist nicht stabil

- Ziehen Sie die Bremsen an den Lenkrollen an.
- Ziehen Sie allenfalls gelockerte Schrauben

! Mode d'emploi

Ne mettez pas l'appareil en service avant d'avoir lu attentivement le mode d'emploi et compris toutes les consignes. Le non-respect des mises en garde, des avertissements et des mesures de précaution peut entraîner des dommages aux personnes ou des dommages matériels. Le mode d'emploi contient des informations importantes relatives à la sécurité, au fonctionnement et à l'entretien de l'appareil. Conservez ce mode d'emploi en lieu sûr.

! Important

- N'effectuez aucune modification sur l'appareil. Toute modification peut s'avérer dangereuse. Si vous suspectez un défaut de fonctionnement, adressez-vous à votre point de vente.
- Les instructions de montage contenues dans la notice de montage doivent être scrupuleusement respectées. Un montage incorrect peut avoir de graves conséquences.
- N'utilisez pas le grill avant d'avoir bien pris connaissance du processus d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le grill.

Consignes de sécurité

- Utilisez le grill exclusivement en plein air, si possible à l'abri de vent, jamais dans des pièces closes (projection d'étincelles).
- N'utilisez le grill que sur une surface plane et sûre.
- Utilisez uniquement des allume-feu, pas de liquides tels que, par exemple, de l'essence, de l'alcool, etc.
- Assurez-vous que le récupérateur de cendres a été correctement positionné et que toutes les aérations sont ouvertes.
- Ne placez de liquides ou de matériaux inflammables à proximité du grill. Nous recommandons une distance de sécurité d'au moins un mètre par rapport aux objets inflammables. Cette distance de sécurité doit être respectée (même par rapport aux murs de la maison aux stores pare-soleil, etc.)
- Ne laissez pas le grill sans surveillance pendant le fonctionnement
- Ne vous penchez pas au-dessus du grill lorsqu'il est en fonctionnement, ni au-dessus de sa grille de récupération.
- Lors de l'allumage ou du réallumage, n'ajoutez jamais de liquide d'allumage ou du charbon imprégné de liquide d'allumage sur du charbon brûlant ou chaud.

! ATTENTION: ce barbecue-boule au charbon de bois est autorisé uniquement pour une utilisation avec du charbon de bois et ne doit jamais être utilisé pour faire du feu.

- Ne déplacez pas le barbecue lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours bloquer les freins des roulettes.

! ATTENTION: les éléments du grill peuvent être très chauds. De ce fait, tenez le grill hors de portée des enfants et des animaux. Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des pièces brûlantes.

- Après les grillages, fermez les clapets d'aération du fond et du couvercle, pour éteindre complètement les braises.
- N'utilisez jamais d'eau ni d'autres liquides pour éteindre les braises.
- N'enlevez les cendres que lorsque celles-ci sont complètement refroidies.
- 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 place de vente.

Avant la première utilisation du grill ou en début de saison

1. Nettoyez tous les éléments qui entrent en contact avec des aliments.
2. Vérifiez tous les éléments (voir chapitre «Notice de montage»). Faire la même chose si votre grill est livré monté.

Mette le grill en service conformément au chapitre «Instructions d'allumage».

! ASTUCE: avant l'allumage, vérifiez si tous les éléments du HLS® sont correctement positionnés.

Mise en service

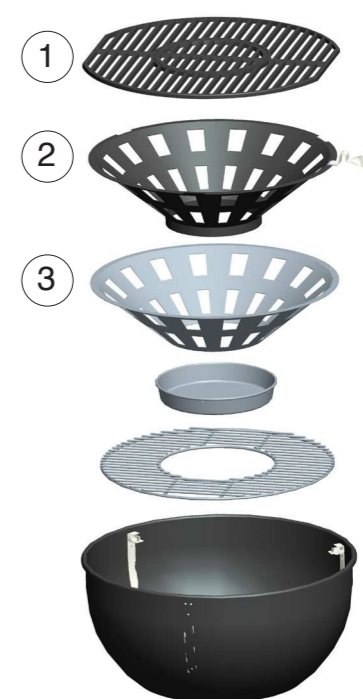
1. Ouvrez complètement les ouvertures d'aération du fond et placez le récupérateur de graisses dans la position correcte.
2. Enlevez la grille (1) et le HLS® (2+3) comme indiqué sur l'image.
3. Allumez le charbon de bois sur la grille de charbon de bois avec des allume-feu courants ou à l'aide d'un tube d'allumage à charbon de bois. Recommandation: au moins 2 kg de briquettes de charbon de bois de bonne qualité.

! ASTUCE: la quantité nécessaire peut varier en fonction de la qualité du charbon/ des briquettes.

! ASTUCE: posez l'allume-feu **sur** le charbon de bois, il y aura moins de fumée à l'allumage.

4. Faites brûler le charbon couvercle ouvert, jusqu'à ce qu'il brûle régulièrement et soit recouvert d'une couche de cendres **blanche**.
5. Remplacez les pièces du système du HLS® (2+3) et la grille (1) selon la figur. Veillez à la visibilité des 3 goupilles de positionnement (voir illustration ci-contre).

! ATTENTION: portez toujours des gants de cuisine, car les pièces peuvent devenir brûlantes.



Remplissez le bac aromatique avec le liquide de votre choix (au besoin aromatique).

ASTUCE: pour que les grillades soient encore mieux aromatisées, vous pouvez ajouter dans le bac aromatique de la bière, du vin, de l'alcool et autres liquides aromatiques.

6. Maintenant, vous pouvez commencer le barbecue. D'autres versions pour l'utilisation du HLS®, ainsi que du grill direct ou indirect, vous sont expliquées au chapitre «Comment utiliser correctement votre barbecue-boule au charbon de bois» de ces instructions.

ATTENTION: observez toujours le dégagement de chaleur de votre barbecue avant de rajouter du charbon. Pour protéger les aliments à griller et le grill, évitez les températures de plus de 300°C. Des températures trop élevées peuvent endommager de manière irréversible les éléments du grill, ce qui ne donnera droit à aucune garantie.

Pour utiliser correctement votre barbecue-boule au charbon de bois

Cette partie du manuel d'utilisation vous aide à mieux comprendre le système breveté de contrôle de la chaleur HLS® et vous montre comment utiliser votre grill de manière optimale.

Fonctionnement du HLS®

Grâce à la simplicité du système de contrôle de la chaleur HLS®, non seulement la température est régulée, mais également, en continu, le dégagement de chaleur (direct/indirect) l'est aussi. Peu importe qu'il s'agisse de saucisses, de poisson, de poulet ou de pizza, avec le nouveau système de contrôle de la chaleur HLS® breveté dans le monde entier, vous avez toujours la situation bien en main.

Éléments de votre HLS®

Grille en fonte en 3 parties

La grille en fonte se compose de trois parties (2/3 grille et 1/3 plaque en fonte). Elles peuvent être enlevées du grill séparément. La fonte permet de conserver au maximum la chaleur, ce qui permet à la viande et aux légumes de présenter les fameuses rayures barbecue.

Insert HLS® supérieur

Les parties du HLS® peuvent être démontées, pour faciliter le démontage et le nettoyage. La partie supérieure du HLS® sert à ouvrir et fermer le système. Avec le levier de commande latéral, vous pouvez régler en continu la génération de chaleur directe ou indirecte.

Insert HLS® inférieur

La partie inférieure du HLS® capture la chaleur et la dirige vers les aliments à griller.

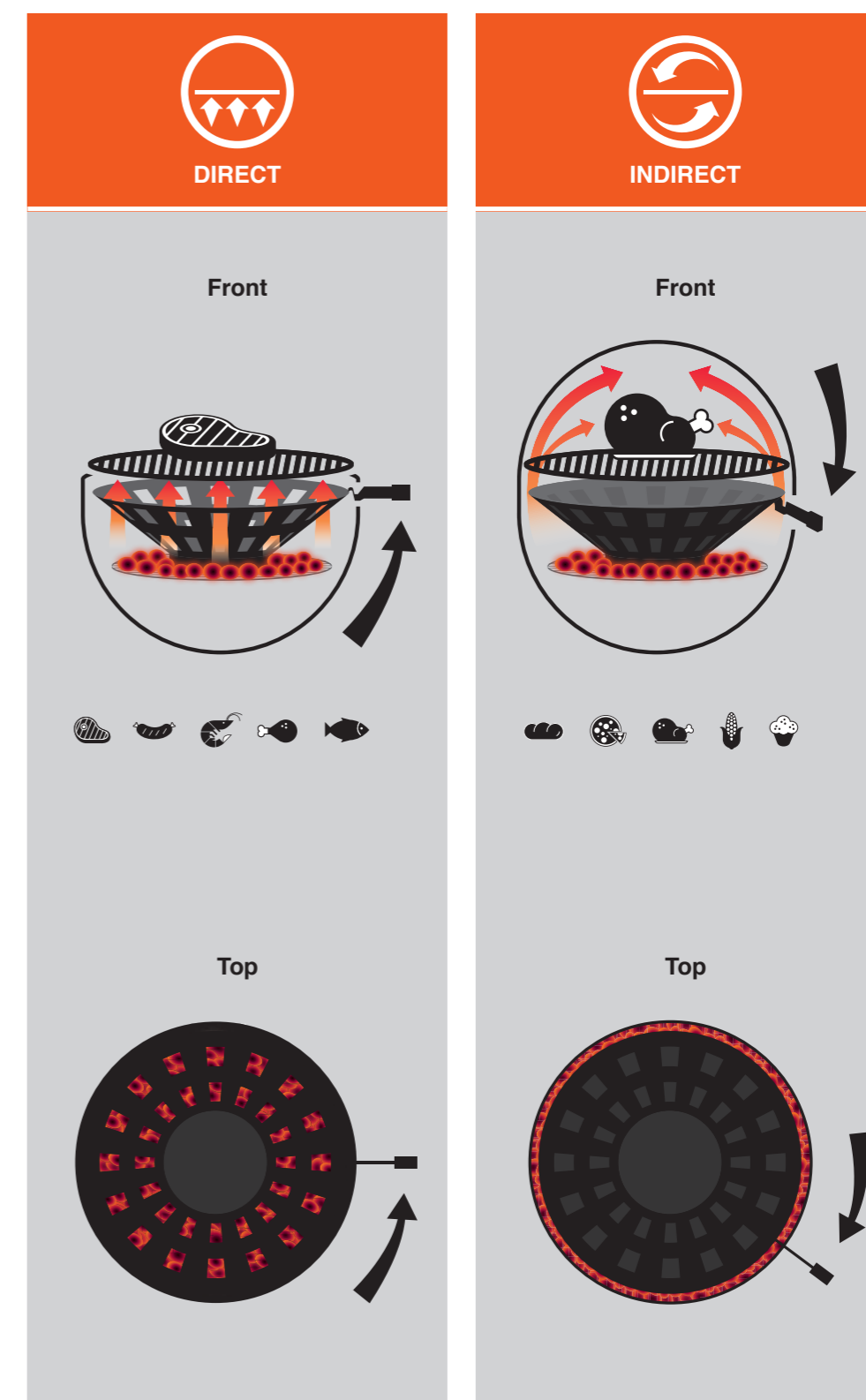
Bac de récupération des graisses/Bac aromatique

Le bac de récupération des graisses/bac aromatique sert à récupérer les jus de viande qui coulent. En outre, il peut être utilisé en tant que bac aromatique qui – une fois rempli de liquides aromatiques – donne aux aliments à griller un arôme supplémentaire.

Grille à charbon de bois

Le charbon de bois est réparti sur la grille à charbon de bois. L'air qui souffle de la partie inférieure enflamme de charbon. Pour le nettoyage, cette grille s'enlève complètement du barbecue.

HLS® – Heat Leading System

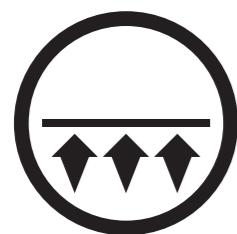


Avant l'utilisation du grill

Pour un chauffage optimal de la grille en fonte, il est recommandé, avant de faire griller les aliments, de préchauffer le grill env. 10-15 minutes avec le charbon de bois ardent (comme indiqué au chapitre «Instructions pour l'allumage») et avec le couvercle fermé. C'est ainsi que vos aliments à griller présenteront les fameuses rayures barbecue. Remplissez le bac de récupération des graisses/bac aromatique du liquide de votre choix (mais dans tous les cas un liquide aromatique), pour éviter que le feu prenne dans le bac.

Pendant l'utilisation du grill

Le cœur de votre grill est le HLS®. Avec le levier de commande HLS®, vous pouvez choisir en continu entre chaleur directe ou indirecte. Vous pouvez donc choisir à tout moment la position appropriée à vos aliments et à votre goût.

**Position «DIRECT»**

Ce paramètre fournit une chaleur directe maximale à vos aliments. Choisissez la chaleur directe lorsque vous grillez des saucisses, des côtelettes et des hamburgers ou si vous voulez que votre viande soit croustillante. En Argentine et aux USA, on préfère le barbecue à chaleur directe maximale pour préparer des steaks. La chaleur se répartit régulièrement sur toute la surface du grill, et la grille chaude donne à la viande les fameuses rayures barbecue. Pour de belles rayures barbecue, il faut retourner régulièrement la viande. Pendant que vous faites griller les aliments, vous pouvez laisser le couvercle ouvert ou fermé. Pour diminuer le temps de cuisson, vous pouvez fermer le couvercle. Il est important de retourner régulièrement les aliments à griller, étant donné que la chaleur vient du dessous.

**Position «INDIRECT»**

Cette position permet une chaleur indirecte maximale à l'intérieur de votre grill, semblable à l'effet chaleur tournante dans le four. Choisissez la chaleur indirecte pour les pizzas, le pain et les gros morceaux de viande.



ASTUCE: pour des résultats optimaux lors de la cuisson, vous devez utiliser une plaque à pizza ou une pierre à pizza.

La répartition régulière de la chaleur dans la boule permet de préparer vos mets tout en douceur. Faites toutefois très attention à ce que le couvercle reste fermé en cas de chaleur indirecte, pour générer un effet de chaleur tournante optimal.

Bac aromatique / Bac récupérateur de graisses

Le bac à liquides convient en particulier à la préparation des aliments à griller selon le mode indirect. Le bac est alors rempli de liquide (aromatique), qui donne du goût aux aliments à griller.

Exemple d'utilisation

Ci-après une liste de mets et de méthodes de préparation auxquelles conviennent à soit la chaleur directe (position «Direct») soit à la chaleur indirecte (position «Indirect»).

Mode de préparation (Utilisation)	Position du HLS® (Réglage)	Aliment (Sélection)
Rôtissage Griller (chaleur directe)		<ul style="list-style-type: none"> Steaks & côtelettes Saucisses à griller (Bratwürste) & cervelas Hamburger Escalope de poulet Grandes crevettes Poisson découpée & Filet Légumes Champignons
Barbecue Rôtir Cuire (chaleur indirecte)		<ul style="list-style-type: none"> Pizza & Flammkueches Pain Gâteaux & Quiches Gratin & Soufflés Rôti / Poulet (porc, veau, bœuf) Gigot d'agneau Poisson en papillote (aluminium)

Vous obtiendrez des grillades parfaites si vous utilisez également le levier de commande HLS® pendant les grillades ou la cuisson, pour réguler l'apport de chaleur. Testez les différents réglages et déterminez ainsi la position que vous préférez pour obtenir le meilleur résultat à votre goût.

Pour réguler la chaleur

L'apport de chaleur peut être modifié au moyen des ouvertures d'aération du fond et du récupérateur de cendres. Selon que l'on ouvre ou que l'on ferme, la température du grill monte ou descend.

Pour griller en position directe, les ouvertures d'aération du couvercle et du récupérateur de cendres sont toujours complètement ouvertes. Vous déterminez la température du grill non seulement en ouvrant et en fermant le couvercle, mais surtout en fonction de la quantité de charbon de bois consommée.

Lorsque l'on grille en position indirecte, la répartition régulière de la chaleur dans la boule permet une préparation particulièrement douce de vos mets. Toutefois, assurez-vous que le couvercle en chaleur indirecte est toujours bien fermé, afin de créer l'effet de chaleur tournante optimal. Étant donné que lorsque l'on grille en position indirecte les temps de cuisson peuvent être longs, il peut arriver que la quantité de charbon de bois utilisée au départ ne suffise pas. Si vous voulez ajouter du charbon de bois pendant la cuisson, reportez-vous au chapitre «Mise en service».



ASTUCE: la chaleur peut varier selon le type et la quantité de charbon de bois utilisé.

Exemples d'utilisation

Dans le tableau alimentaire ci-dessous, vous trouverez pour diverses sortes de mets, des recommandations concernant le réglage, l'apport de chaleur et les accessoires du HLS®.

Aliment	Variante	Position HLS®	Ustensile recommandé	Température recommandée Réglage ¹⁾
Pizza, Focaccia, Flammkueches	Pâte fraîche		Plaques à pizza ²⁾ Pierre à pizza ²⁾ Tour à pizza Alberto ²⁾	high
Pizza, Focaccia, Flammkueches	Pâte préparée non congelées			
Pizza, Focaccia, Flammkueches	Pâte congelée		Plaques à pizza ²⁾	
Gâteau Quiche Gâteau apéritif Feuilleté au jambon Gâteau au fromage			Plaques à pizza ²⁾ Pierre à pizza ²⁾ Tour à pizza Alberto ²⁾	low / medium
Rôti			Support à rôti ²⁾	low
Poulet entier Cuisse de poulet/ Aile de poulet			Support à rôti ²⁾	low
Légumes	grossièrement coupés		Grille en fonte	medium / high
	Brochette pour grill (faire tremper les brochettes en bois dans l'eau)			
Pommes de terre en papillotes Épis de maïs			Grille en fonte	medium
Poisson	en papier aluminium		Grille en fonte	low / medium
	Tapis de grill ²⁾		Grille en fonte	low / medium
Saucisse à griller (Bratwurst)/Cervelas Viande à cuisson rapide: côtelettes de bœuf Hamburger Blanc de poulet Agneau, porc			Grille en fonte Tour à pizza Alberto ²⁾	medium / high

1) Haut – 250-300°C, Moyen– 180-250°C, bas – 80-180°C

2) Accessoires du grill en option

Les positions et températures indiquées indiquent seulement l'un des divers types de préparations. Posez les accessoires du grill directement sur la grille en fonte.

En outre: connaissez-vous la température exacte à laquelle la viande doit être préparée sur le grill ? Les tableaux suivants vous aideront à trouver la température de cuisson parfaite pour votre viande.

Type de viande	À point	Rosé	Saignant	Bleu
Bœuf	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Veau	75°C – 80°C	72°C		
Agneau	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Porc	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Volaille	82°C – 85°C			
Cheval	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Charnière du couvercle

En outre, le Tortuga HLS® dispose d'une charnière de couvercle innovante tout nouvelle. Cela permet de ne pas ouvrir complètement le couvercle, et la nourriture perd donc moins de chaleur. C'est pourquoi le barbecue peut aussi être utilisé avec couvercle ouvert pour griller en position directe.

Étant donné que le couvercle ouvert ne se rabat pas sur l'arrière, il reste beaucoup de place derrière le grill, même lorsque le couvercle est ouvert.

1. Freinage: arrêter les roulettes pivotantes.
2. Soulever le couvercle avec la poignée et ouvrir jusqu'à la butée. Un cliquetis signale que le couvercle s'enclenche.
3. Soulever un peu le couvercle avec la poignée et tirer légèrement. Un cliquetis signale que le couvercle est libéré de son support et peut être fermé.

ASTUCE: Pour ouvrir et fermer la charnière du couvercle, tenez votre pied légèrement plié contre le châssis.

Après utilisation du grill

1. Après avoir fait les grillades, fermez toutes les ouvertures d'aération au fond et sur le couvercle, pour éteindre complètement les braises. Pour cela, n'utilisez ni eau ni autres liquides.
2. Laissez refroidir le grill et nettoyez-le.
3. Couvrez le grill avec un couvercle. Vous trouverez les couvercles adaptés dans votre point de vente.

Nettoyage et entretien

Enlever tous les restes de cendres. N'utilisez pas d'objets pointus ni de nettoyeurs agressifs pour le nettoyage de la grille du barbecue ou de la grille à charbon de bois. Pour nettoyer la grille en fonte, nous recommandons une brosse spéciale barbecue avec des poils en laiton. Vous ne devez en aucun cas utiliser une brosse métallique. Lavez le bac récupérateur de graisses avec de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant spécial barbecue approprié.

Pour prolonger la durée de vie de votre barbecue, nous vous conseillons la protection supplémentaire contre les intempéries au moyen d'une housse adaptée. Si vous n'utilisez pas votre grill pendant une période prolongée, nettoyez soigneusement tous les éléments, pour éviter la corrosion ou les dommages dus à l'inactivité.

Conditions de garantie

Pour les défauts relatifs aux pièces détachées, ainsi que pour la qualité de la fabrication et de la finition, nous assumons la garantie pour une période de 24 mois à partir de la date indiquée sur la preuve d'achat).

Pour les défauts d'émaillage, la garantie n'est valable que pour les appareils neufs non utilisés. Elle peut être assurée à 100 % seulement dans un délai de 30 jours à compter de la date d'achat.

Conservez soigneusement la facture ou le reçu. Les réclamations concernant la garantie ne sont valables que sur présentation de la preuve d'achat sur le point de vente.

Les points suivants ne sont pas garantis:

Dommmages et défauts:

- dus à une mauvaise installation, à des manipulations incorrectes ou à des dommages causés par l'entretien
- dus à des modifications, une utilisation à un usage non recommandé ou tout dommage intentionnel
- dus à des travaux d'entretien et de réparation ratés insuffisants ou inappropriés
- dus à une usure lors d'une utilisation commerciale (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- dus à une utilisation à hautes températures
- dus à des cas de force majeure
- issus du transport

Signes d'usure:

- Usure normale
- Modification de la couleur, formation de corrosion et de rouille due aux intempéries ou à l'utilisation inappropriée de produits chimiques
- Aspérités, défauts minimes et différences de teintes de l'émail

Accessoires en option

Les accessoires systèmes pratiques pour votre grill sont disponibles dans votre point de vente:

Art. N°	Désignation:
753673200000	Housse de protection Tortuga HLS®
753657900000	Pierre à pizza ø 38 cm
753674400000	Tour à pizza Alberto
753657800000	Teglia per pizza ø 40 cm

Vous trouverez d'autres accessoires sur notre site internet www.sunset-bbq.com

Vente

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

Numéro de série

Les numéros de série se trouvent sous le pied du barbecue.

Dépannage

Panne	Solution
Le HLS® ne fonctionne pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le système a été correctement intégré au grill (selon la notice d'installation). • Si le système n'est pas suffisamment propre, nettoyez-le. • A l'aide de ces instructions, familiarisez-vous avec le mode de fonctionnement exact du système.
Le couvercle ne ferme pas	<ul style="list-style-type: none"> • Serrez tous les freins du grill et tirez le couvercle à l'avant vers le haut. Il devrait ensuite se fermer.
Il y a beaucoup de fumée et d'odeurs	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez minutieusement tous les éléments du grill. • Lavez le bac récupérateur de graisse. • Changez de fabricant ou de type de charbon de bois
Le grill n'est pas stable	<ul style="list-style-type: none"> • Serrez les freins des roulettes • Serrez toutes les vis mal serrées



! Istruzioni per l'uso

Non mettere in funzione l'apparecchio prima di avere letto attentamente le istruzioni per l'uso e di avere compreso tutte le indicazioni. L'inosservanza delle indicazioni di pericolo, degli avvisi e delle misure preventive riportati nelle presenti istruzioni per l'uso può causare danni a persone o danni materiali. Le istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni relative a sicurezza, funzionamento e manutenzione dell'apparecchio. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro.

! Importante

- Non effettuare alcuna modifica all'apparecchio. Qualsiasi modifica può rivelarsi pericolosa. Se sussiste il sospetto di un malfunzionamento, rivolgetevi al vostro punto vendita.
- Devono essere esattamente osservate le indicazioni contenute nelle istruzioni di montaggio. Il montaggio inappropriato può avere conseguenze pericolose.
- Fare funzionare la griglia solo quando si conosce esattamente il processo di accensione. I bambini non devono far funzionare la griglia.

Indicazioni di sicurezza

- Utilizzare la griglia solo all'aperto, possibilmente al riparo dal vento e mai in locali chiusi (scintille volanti).
- Utilizzare la griglia solo su un pavimento piano e sicuro.
- Utilizzare esclusivamente accenditori per griglia esistenti in commercio e mai liquidi, come per esempio benzina, alcol ecc.
- Assicurarci che il contenitore della cenere sia stato correttamente inserito e che tutte le feritoie di ventilazione siano aperte.
- Non collocare liquidi o materiali infiammabili nelle vicinanze della griglia. Consigliamo di mantenere gli oggetti infiammabili a una distanza di sicurezza di almeno un metro. Questa distanza di sicurezza deve essere sempre rispettata (anche se sono presenti muri, tende da sole ecc.)
- Non lasciare la griglia priva di sorveglianza durante il funzionamento.
- Non chinarsi sulla bacinella della griglia durante il suo funzionamento o il suo raffreddamento.
- Al momento dell'accensione o della riaccensione non aggiungere mai liquido per accensione; non aggiungere mai carbonella imbevuta di liquido per accensione su carbonella ardente o calda.

! ATTENZIONE: La presente griglia sferica a carbonella è omologata esclusivamente per il funzionamento con carbonella e non deve essere utilizzata come braciere.

- Non spostare la griglia mentre è in funzione. Bloccare sempre i freni delle ruote orientabili.

! ATTENZIONE: Parti della griglia possono diventare molto calde. Tenere perciò la griglia fuori dalla portata di bambini in tenera età e animali. Indossare guanti di protezione quando si toccano parti calde.




- Dopo avere grigliato chiudere gli sportellini di aerazione nel fondo e nel coperchio per soffocare la brace.
- Non utilizzare mai acqua o altri liquidi per spegnere la brace.
- Rimuovere la cenere solo quando essa si è completamente raffreddata.
- Se il barbecue non viene utilizzato, vi consigliamo di coprirlo, dopo essere completamente raffreddato, con una calotta di protezione contro gli influssi dell'ambiente. Le apposite calotte di protezione si trovano presso il vostro punto di vendita.

Primo uso della griglia o inizio di stagione


1. Pulire tutte le parti che entrano in contatto con generi alimentari.
2. Controllare tutte le parti (vedere il capitolo «Istruzioni di montaggio»). Fare questo anche quando la griglia è stata consegnata montata.


Mettere in funzione la griglia secondo il capitolo «Istruzioni per l'accensione».

 **SUGGERIMENTO:** Prima dell'accensione controllare che tutte le parti dello HLS® si trovino nella posizione corretta.

Messa in funzione

1. Aprire completamente le aperture di aerazione nel fondo e collocare la bacinella di raccolta del grasso nella posizione corretta.
2. Estrarre la graticola (1) e lo HLS® (2+3) come mostrato nella figura.
3. Accendere la carbonella sulla graticola per carbonella con mezzi di accensione esistenti in commercio o con l'ausilio di un tubo accenditore per carbonella. Si consiglia di usare almeno 2 kg di bricchette di carbonella di buona qualità.

 **SUGGERIMENTO:** La quantità necessaria può variare secondo la qualità della carbonella / delle bricchette.

 **SUGGERIMENTO:** Mettere l'ausilio per l'accensione sulla carbonella; in questo modo si produce meno fumo nell'accensione.

4. Lasciare bruciare la carbonella con il coperchio aperto finché essa arde ed è coperta da uno strato di cenere **bianca**.
5. Inserire nuovamente le parti di sistema HLS® (2+3) e graticola (1) come in figura. Prestare attenzione che siano visibili i 3 perni di posizionamento (vedere la figura a lato).



ATTENZIONE: Indossare sempre a questo scopo guanti per griglia perché le parti diventano calde.

Riempire poi la scodella degli aromi con un liquido a piacere (purché aromatico).

SUGGERIMENTO: Per conferire alla grigliata un aroma ancora migliore possono essere utilizzati nella scodella degli aromi birra, vino, alcolici e altri liquidi aromatici.

6. Ora potete cominciare a grigliare. Altre esecuzioni per l'uso dello HLS® e per la grigliata diretta e indiretta sono spiegate nel capitolo „Come utilizzare correttamente la vostra griglia sferica a carbonella“ delle presenti istruzioni.

ATTENZIONE: Osservare continuamente lo sviluppo di calore nella griglia prima di aggiungere altra carbonella. Per proteggere la grigliata e la griglia si deve evitare di raggiungere temperature superiori a 300°C. Le temperature troppo elevate possono danneggiare irreparabilmente parti della griglia: per questo evento non viene fornita garanzia.

Come utilizzare correttamente la vostra griglia sferica a carbonella

Questa parte delle istruzioni operative fa conoscere il sistema brevettato di controllo del calore HLS® e illustra come impiegare la griglia in modo ottimale.

Lo HLS® funziona così

Grazie al facilissimo sistema di controllo del calore HLS® è possibile regolare in continuo non solo la temperatura, ma anche l'azione del calore (diretta/indiretta). Che si tratti di salsicce da arrostitire, pesce, pollo o pizza, con il nuovo sistema di controllo del calore HLS®, dotato di brevetto internazionale, avete tutto sotto controllo.

Componenti del vostro HLS®

Graticola in ghisa in 3 parti

La graticola in ghisa consiste in 3 parti (graticola in 2 parti e piastra di ghisa). Queste sono estraibili separatamente dalla griglia. La ghisa assicura l'ottimale accumulazione del calore perché la carne e la verdura possano assumere le tipiche strisce di grigliata.

Pezzo superiore dello HLS®

I pezzi dello HLS® sono smontabili, in modo da rendere facile la scomposizione e la pulizia del sistema. La parte superiore dello HLS® è utilizzata per aprire e chiudere il sistema. Con la leva di comando laterale è possibile regolare in continuo l'azione diretta o indiretta del calore.

Pezzo inferiore dello HLS®

La parte inferiore dello HLS® cattura il calore e lo trasmette alla grigliata.

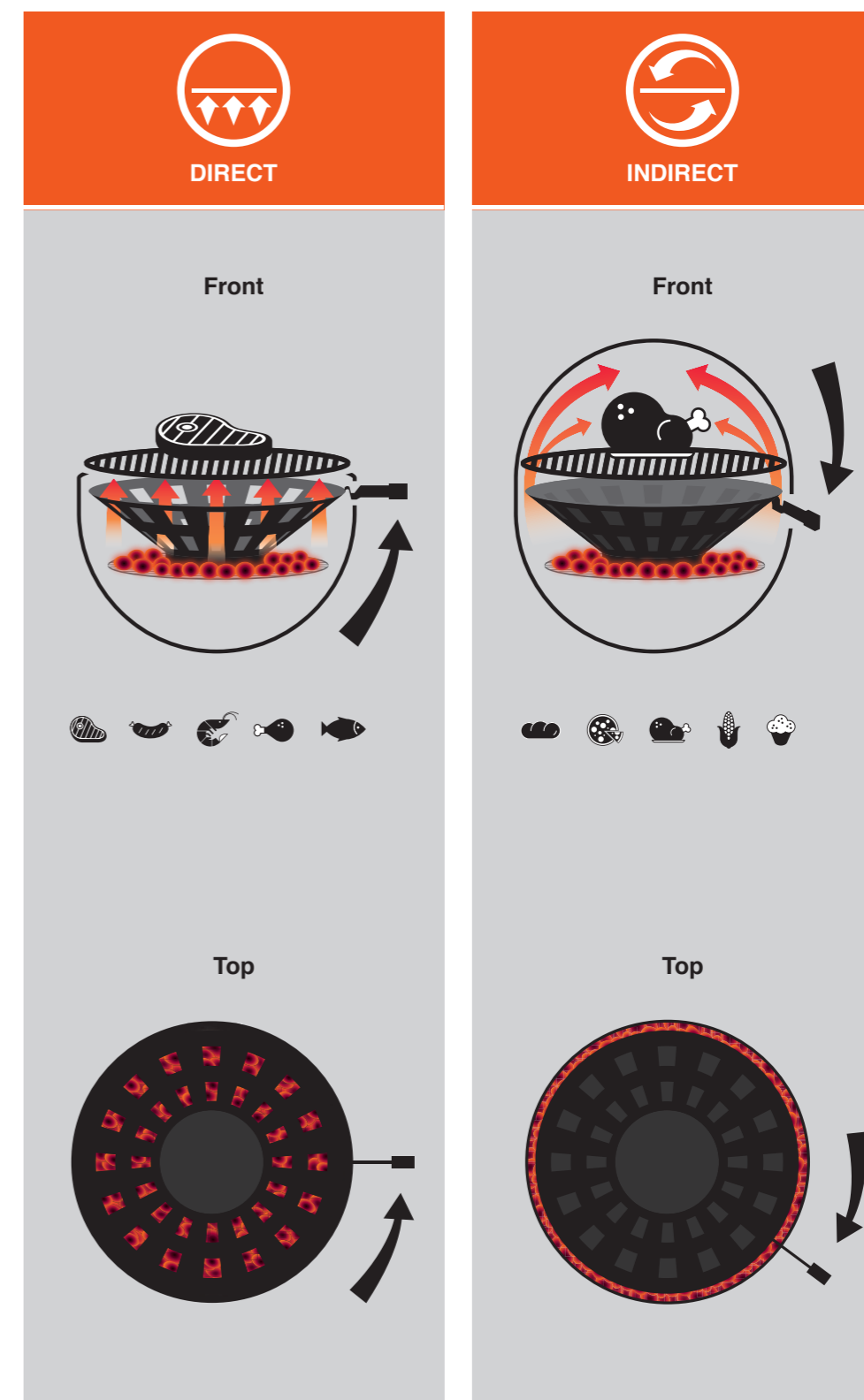
Scodella di raccolta del grasso/degli aromi

La scodella di raccolta del grasso e degli aromi serve per raccogliere il sugo di carne che gocciola. Inoltre essa può essere impiegata come scodella degli aromi, riempiendola con liquidi aromatici, per conferire aroma supplementare alla grigliata.

Graticola per carbonella

La carbonella viene distribuita sulla graticola per carbonella. L'aria che fuoriesce dal basso accende la carbonella. La graticola per carbonella può essere completamente rimossa dalla griglia per pulirla.

HLS® – Heat Leading System

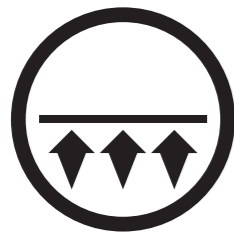


**Prima di grigliare**

Per riscaldare in modo ottimale la graticola in ghisa, prima di grigliare scaldare la griglia con le braci (come descritto nel capitolo «Istruzioni per l'accensione») con il coperchio chiuso per ca. 10-15 minuti. In questo modo la graticola produce sulla grigliata le tipiche strisce. Riempire la scodella di raccolta del grasso e degli aromi fornita con un liquido a piacere (purché aromatico), per impedire che il grasso nella scodella prenda fuoco.

Mentre si griglia

Il cuore della vostra griglia è lo HLS®. Con la leva di comando dello HLS® è possibile selezionare in continuo l'azione diretta o indiretta del calore. In questo modo potete scegliere in ogni momento la posizione adatta per la vostra grigliata e per il vostro gusto.

**Impostazione «DIRECT»**

Con questa impostazione viene fornito alla vostra grigliata il massimo calore diretto. Scegliere il calore diretto quando si desidera grigliare salsicce, cotolette e hamburger oppure arrostitire carne che deve diventare croccante. In Argentina e negli USA, per esempio, si preferisce grigliare con il massimo calore diretto per preparare bistecche. Il calore si distribuisce uniformemente sull'intera superficie della griglia, la graticola in ghisa riscaldata produce sulla carne le tipiche strisce. Per ottenere un bel disegno sulla grigliata, essa deve essere regolarmente rivoltata. Mentre grigliate potete lasciare aperto o chiudere il coperchio. Potete chiudere il coperchio per abbreviare il tempo di cottura. È importante rivoltare regolarmente la grigliata perché il calore proviene principalmente dal basso.

**Impostazione «INDIRECT»**

Con questa impostazione si ha il massimo calore indiretto all'interno della vostra griglia, con effetto paragonabile a quello del forno a ricircolazione d'aria. Scegliere il calore indiretto per pizza, pane e pezzi di carne grandi.



SUGGERIMENTO: Per ottenere risultati ottimali nella cottura deve essere utilizzata una teglia in lamiera per pizza o una pietra refrattaria.

La distribuzione uniforme del calore nella sfera assicura una preparazione particolarmente delicata dei vostri cibi. Con calore indiretto prestare la massima attenzione a mantenere il coperchio sempre chiuso, per produrre l'ottimale effetto di ricircolazione.

Scodella degli aromi/di raccolta del grasso

La scodella dei liquidi è adatta soprattutto per la preparazione di grigliate con modalità indiretta. La scodella viene riempita con liquido (aromatico), che trasmette il sapore alla grigliata.

**Esempio di applicazione**

Ci-après une liste de mets et de méthodes de préparation auxquelles conviennent à soit la chaleur directe (position «Direct») soit à la chaleur indirecte (position «Indirect»).

Metodo di preparazione (Applicazione)	Posizione del sistema HLS® (Impostazione)	Alimento da grigliare (Selezione)
Cuocere alla griglia Arrostire Grigliare (calore diretto)		Bistecche e cotolette Salsicce da arrostitire e cervelat Hamburger Petto di galletto Gamberetti giganti Pesce intero e filetto Verdure Funghi
Barbecue Cuocere Cuocere bene a fuoco lento (calore indiretto)		Pizza e torte flambé Pane Dolci e torte dolci e/o salate Gratin e soufflé Arrosto/Petto di galletto (Maiale, vitello, manzo) Cosciotto d'agnello Pesce al cartoccio

Si raggiunge un risultato di grigliata perfetto impiegando la leva di comando dello HLS® anche durante il processo di arrostitura o cottura per regolare l'apporto di calore. Sperimentate le diverse posizioni e stabilite la vostra posizione preferita, per ottenere il risultato ottimale per il vostro gusto.

Come regolare il calore

È possibile variare il calore addotto mediante le aperture di aerazione nel coperchio e nel contenitore della cenere. Aprendo o chiudendo, la temperatura nella griglia diminuisce o aumenta.

Nella grigliata con calore diretto le aperture di aerazione nel coperchio e nel contenitore della cenere sono sempre completamente aperte. La temperatura di grigliata si determina non solo aprendo e chiudendo il coperchio, ma soprattutto in base alla quantità di carbonella bruciata.

Nella grigliata con calore indiretto la distribuzione uniforme del calore nella sfera assicura una preparazione particolarmente delicata dei vostri cibi. Con calore indiretto prestare la massima attenzione a mantenere il coperchio sempre chiuso, per produrre l'ottimale effetto di ricircolazione.

Siccome nella grigliata con calore indiretto i tempi di cottura possono essere lunghi, è possibile che la quantità di carbonella utilizzata inizialmente non sia sufficiente. Se mentre grigliate desiderate aggiungere nuova carbonella, procedete come descritto nel capitolo «Messa in funzione».



INDICAZIONE: Il calore può variare secondo il tipo e la quantità della carbonella utilizzata.

Esempi di applicazione

Nella seguente tabella di cibi sono riportati per diversi tipi di cibo consigli relativi all'impostazione dello HLS®, all'apporto di calore e agli accessori.

Cibo	Variante	Posizione HLS®	Accessorio consigliato	Temperatura consigliata impostazione ¹⁾
Pizza, Focaccia, torta flambé	Pasta fresca		Teglia per pizza ²⁾ Pietra refrattaria per pizza ²⁾ Supporto per pizze Alberto ²⁾	high
Pizza, Focaccia, torta flambé	Pasta pronta non congelata			
Pizza, Focaccia, torta flambé	Pasta congelata		Teglia per pizza ²⁾	
Dolci Torte dolci e/o salate Stuzzichini Cornetto al prosciutto Torta al formaggio			Teglia per pizza ²⁾ Pietra refrattaria per pizza ²⁾ Supporto per pizze Alberto ²⁾	low / medium
Arrosto			Supporto per arrosto ²⁾	low
Pollo intero Coscia di pollo/ Ala di pollo			Supporto per arrosto ²⁾	low
Verdure	Tagliate in modo grossolano		Griglia in ghisa	medium / high
	Spiedo (immergere in acqua gli spiedini di legno)			
Patate al cartoccio Pannocchia di granoturco			Griglia in ghisa	medium
Pesce	al cartoccio		Griglia in ghisa	low / medium
	Tappetino griglia ²⁾		Griglia in ghisa	low / medium
Salsiccia da arrostire/ cervelat Carne scottata: Manzo, Cotoletta Hamburger Petto di pollo Vitello, maiale			Griglia in ghisa Supporto per pizze Alberto ²⁾	medium / high

1) high – 250-300 °C, medium – 180-250 °C, low – 80-180 °C

2) Accessori opzionali per griglia

Le posizioni e temperature riportate indicano solo uno dei diversi tipi di preparazione. Collocare l'accessorio per griglia direttamente sulla graticola in ghisa.

A proposito, conoscete la giusta temperatura del nucleo della carne da preparare sulla griglia? La seguente tabella è un ausilio per trovare la perfetta temperatura di cottura per la vostra carne.

Tipo di carne	ben cotta	rosea	al sangue	molto al sangue
Manzo	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Vitello	75°C – 80°C	72°C		
Agnello	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Maiale	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Pollame	82°C – 85°C			
Cavallo	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Cerniera del coperchio

Il Tortuga HLS® dispone inoltre di un'innovativa cerniera del coperchio, che impedisce di aprire completamente il coperchio. In questo modo la grigliata perde meno calore. Perciò la griglia può essere ben utilizzata per grigliare con calore diretto anche con coperchio aperto.

Siccome il coperchio aperto non si ribalta all'indietro, anche con il coperchio aperto rimane molto spazio dietro la griglia.

1. Bloccare i freni delle ruote orientabili.
2. Sollevare il coperchio agendo sulla maniglia e aprirlo fino allo scontro. Quando il coperchio innesta in posizione si sente un clic.
3. Sollevare un poco il coperchio agendo sulla maniglia e tirando leggermente. Il coperchio si sgancia dall'attacco (si sente un clic) e può essere chiuso.



SUGGERIMENTO: Per aprire e chiudere la cerniera del coperchio tenete un piede leggermente piegato contro il carrello.

Dopo la grigliata

1. Dopo avere grigliato chiudere tutte le aperture di aerazione nel fondo e nel coperchio per soffocare la brace. Non utilizzare mai a questo scopo acqua o altri liquidi.
2. Lasciare raffreddare la griglia e pulirla.
3. Coprire la griglia con una cappa di protezione. Potete ordinare cappe di protezione adatte presso il vostro punto vendita.

Pulizia e manutenzione

Rimuovere tutti i residui di cenere. Non utilizzare oggetti taglienti o detergenti aggressivi per pulire la griglia o la graticola per carbonella. Per la pulizia della graticola in ghisa consigliamo una spazzola per griglia con setole di ottone. Non utilizzare mai setole di acciaio. La scodella di raccolta del grasso si lava con acqua saponata o si pulisce con un detergente per griglia adatto.

Perché la vostra griglia duri a lungo consigliamo una protezione supplementare dagli agenti atmosferici mediante un involucro di protezione. Se la griglia non viene utilizzata per lungo tempo, pulire accuratamente tutte le parti, per evitare corrosione o danni da inattività.



Condizioni di garanzia

Per i vizi relativi a parti singole ed alla qualità di fabbricazione e di lavorazione forniamo garanzia per il periodo di 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (data del giustificativo d'acquisto).

Per i danni della smaltatura la garanzia vale solo nel caso di apparecchi nuovi non utilizzati. Essa può essere fornita solo al 100% entro il termine di denuncia di 30 giorni a partire dalla data d'acquisto.

Conservare con cura la fattura o la ricevuta. I diritti di garanzia possono essere fatti valere solo con la ricevuta d'acquisto presso il punto vendita.

Non sono coperti dalla garanzia i seguenti casi:

Danni e difetti:

- derivanti da installazione inappropriata, uso erroneo o dovuti alla manutenzione causati da modifiche, impiego diverso da quello previsto o danneggiamento doloso
- derivanti da lavori di manutenzione e riparazione omessi, insufficienti o inappropriati
- causati da logoramento in caso di utilizzo commerciale (alberghi, gastronomia, manifestazioni ecc.)
- dovuti all'uso a temperature troppo elevate
- causati da forza maggiore
- causati dal trasporto

Fenomeni di logoramento e usura:

- usura normale
- variazione del colore, corrosione e formazione di pellicola di ruggine provocati da influenze atmosferiche o uso inappropriato di sostanze chimiche
- errori di planarità, minime imperfezioni e differenze cromatiche della smaltatura

Accessori opzionali

Presso il vostro punto vendita sono disponibili per la vostra griglia i seguenti pratici accessori di sistema:

N. art.	Denominazione:
753673200000	Coperture Tortuga HLS®
753657900000	Pietra refrattaria per pizza ø 38 cm
753674400000	Supporto per pizze Alberto
753657800000	Teglia per pizza ø 40 cm

Trovate ulteriori accessori sul sito Internet www.sunset-bbq.com

Distribuzione

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières

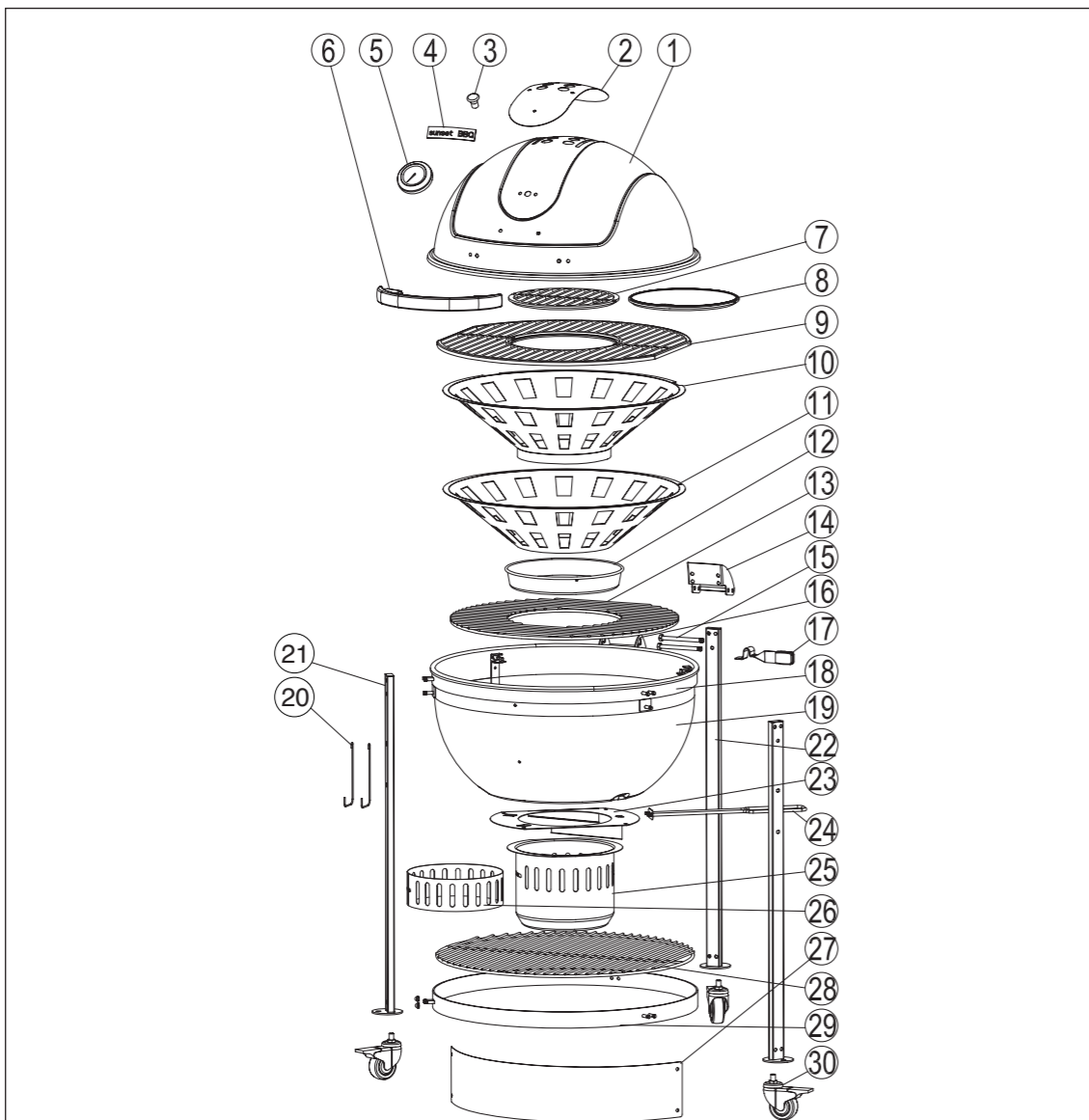


Numero di serie

Il numero di serie è indicato dietro alla gamba d'appoggio.

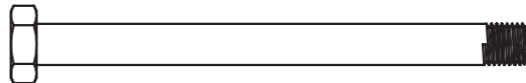











Correzione degli errori

Anomalia	Tentativo di soluzione
Lo HLS® non funziona correttamente	<ul style="list-style-type: none"> • Accertarsi che il sistema sia stato correttamente inserito nella griglia (secondo le istruzioni di montaggio). • Se il sistema è eccessivamente imbrattato, pulitelo. • Informarsi riguardo al modo di funzionamento corretto nelle presenti istruzioni.
Non è possibile chiudere il coperchio	<ul style="list-style-type: none"> • Azionare tutti i freni della griglia e tirare il coperchio in avanti verso l'alto. Dovrebbe così essere possibile chiuderlo.
Si sviluppano moltissimo fumo ed emissioni di cattivi odori	<ul style="list-style-type: none"> • Pulire accuratamente tutte le parti della griglia. • Lavare la scodella di raccolta del grasso. • Rivolgersi ad un altro produttore di carbonella o cambiare il tipo di carbonella.
La griglia non è stabile	<ul style="list-style-type: none"> • Azionare i freni delle ruote orientabili. • Serrare nuovamente eventuali viti allentate.



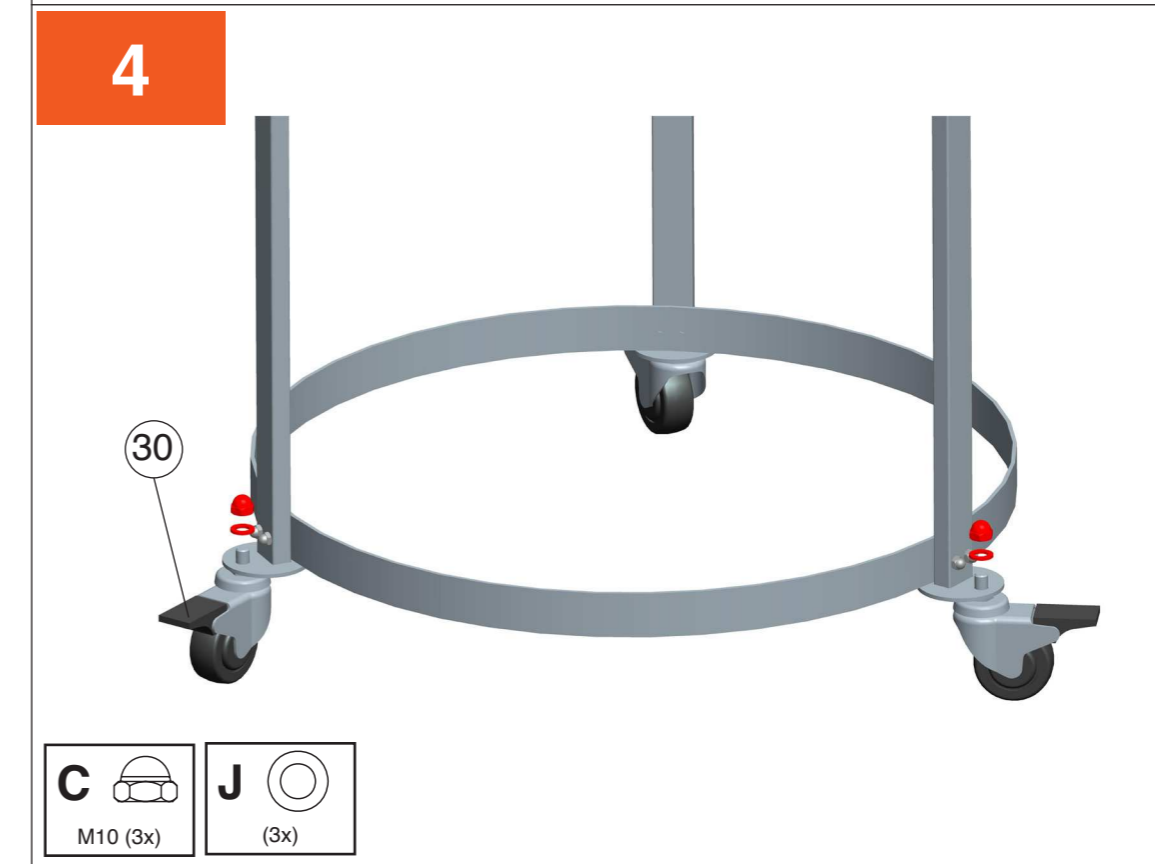
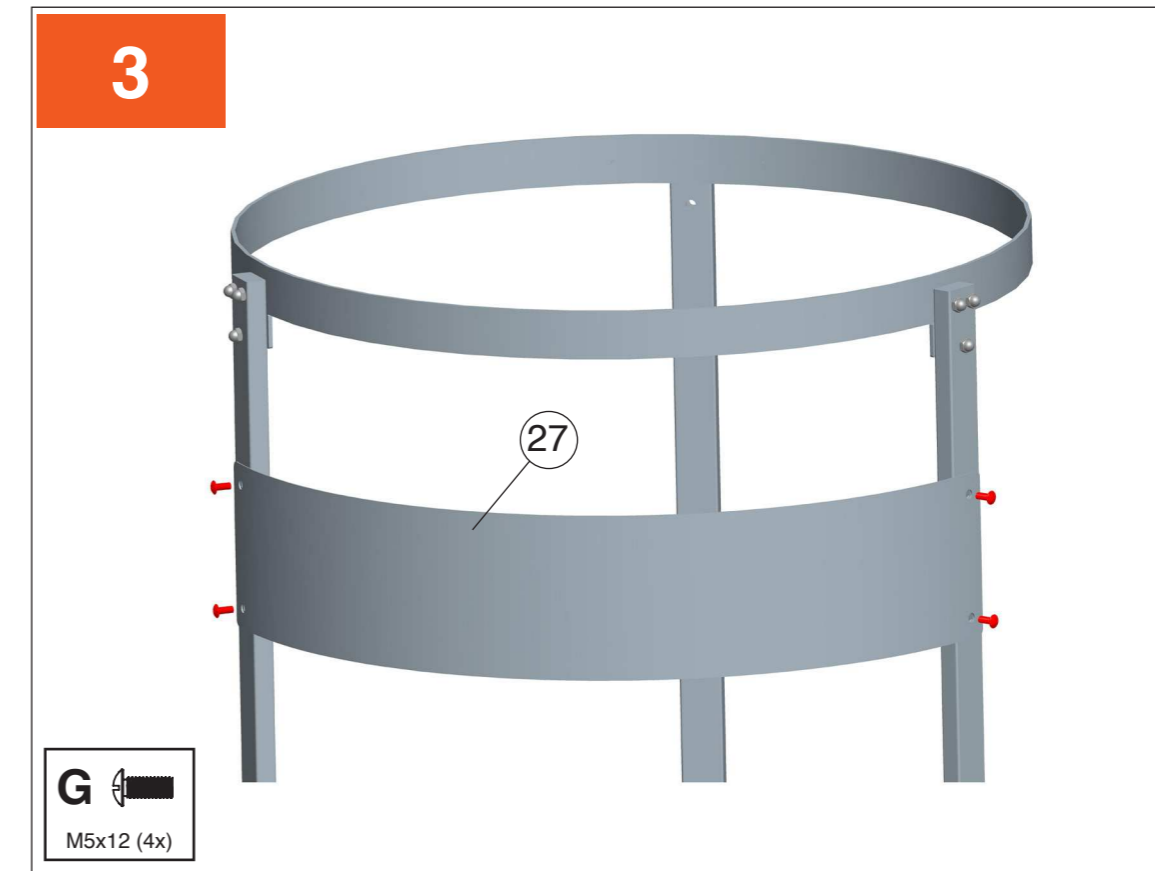
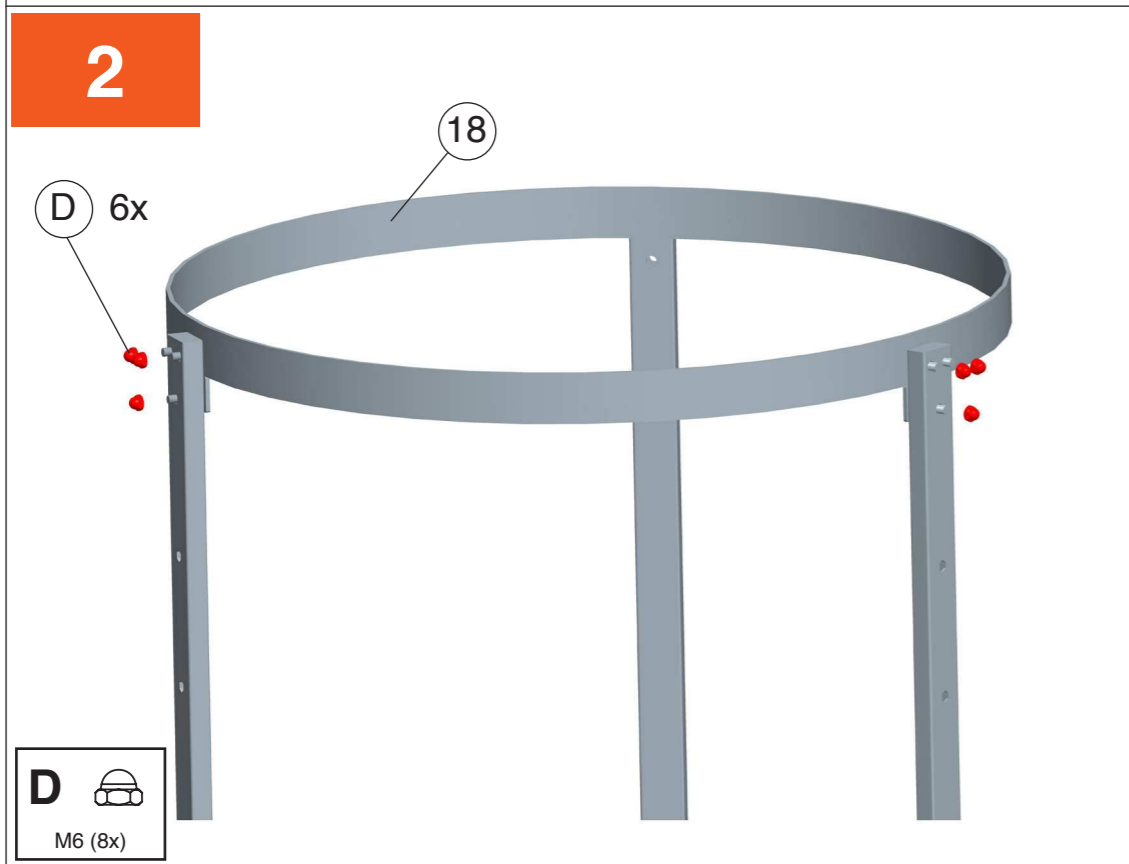
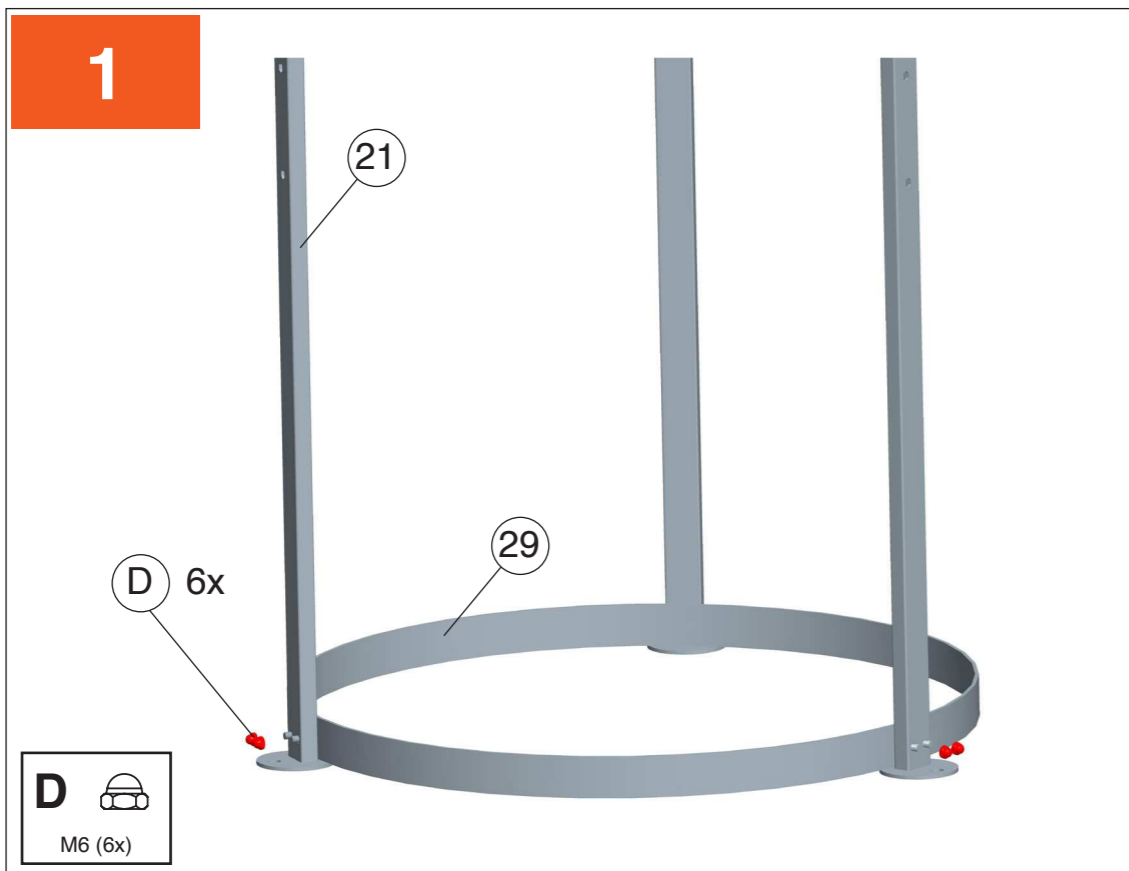
1x	①	20.905.001	1x	⑪	20.905.011	2x	⑳	20.905.020
1x	②	20.905.002	1x	⑫	20.905.012	1x	㉑	20.905.021
1x	③	20.905.003	1x	⑬	20.905.013	1x	㉒	20.905.022
1x	④	20.905.004	1x	⑭	20.905.014	1x	㉓	20.905.023
1x	⑤	20.905.005	1x	⑮	20.905.015	1x	㉔	20.905.024
1x	⑥	20.905.006	1x	⑯	20.905.016	1x	㉕	20.905.025
1x	⑦	20.905.007	1x	⑰	20.905.017	1x	㉖	20.905.026
1x	⑧	20.905.008	1x	⑱	20.905.019	1x	㉗	20.905.027
1x	⑨	20.905.009	1x	㉀	20.905.020	1x	㉘	20.905.028
1x	⑩	20.905.010				1x	㉙	20.905.029
						3x	㉚	20.905.030

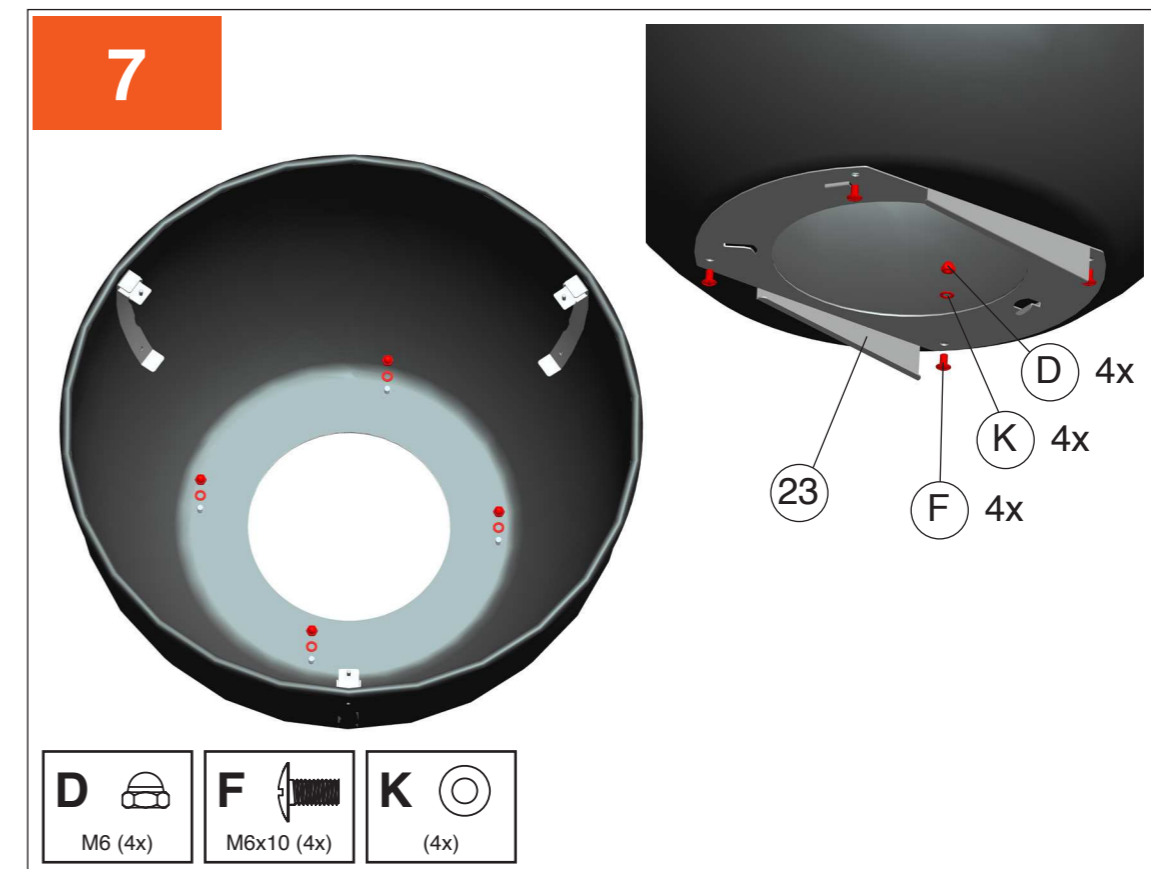
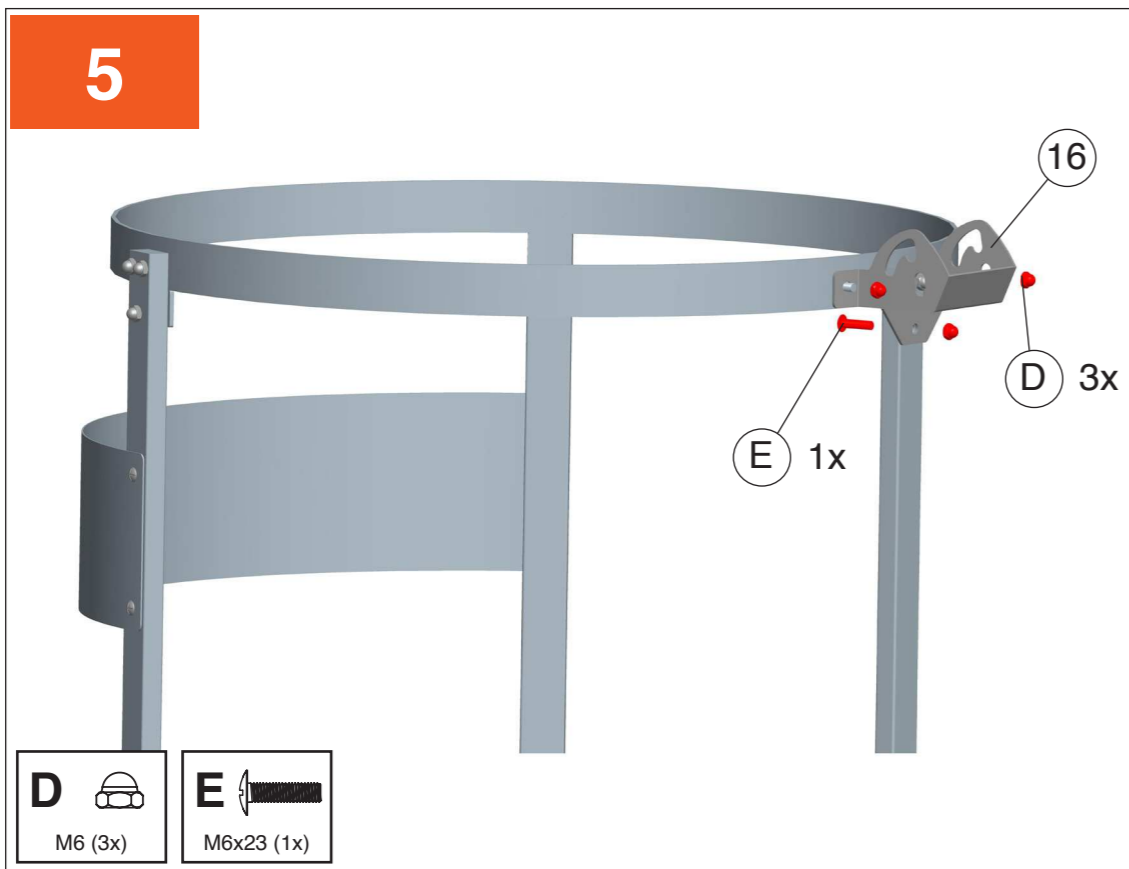


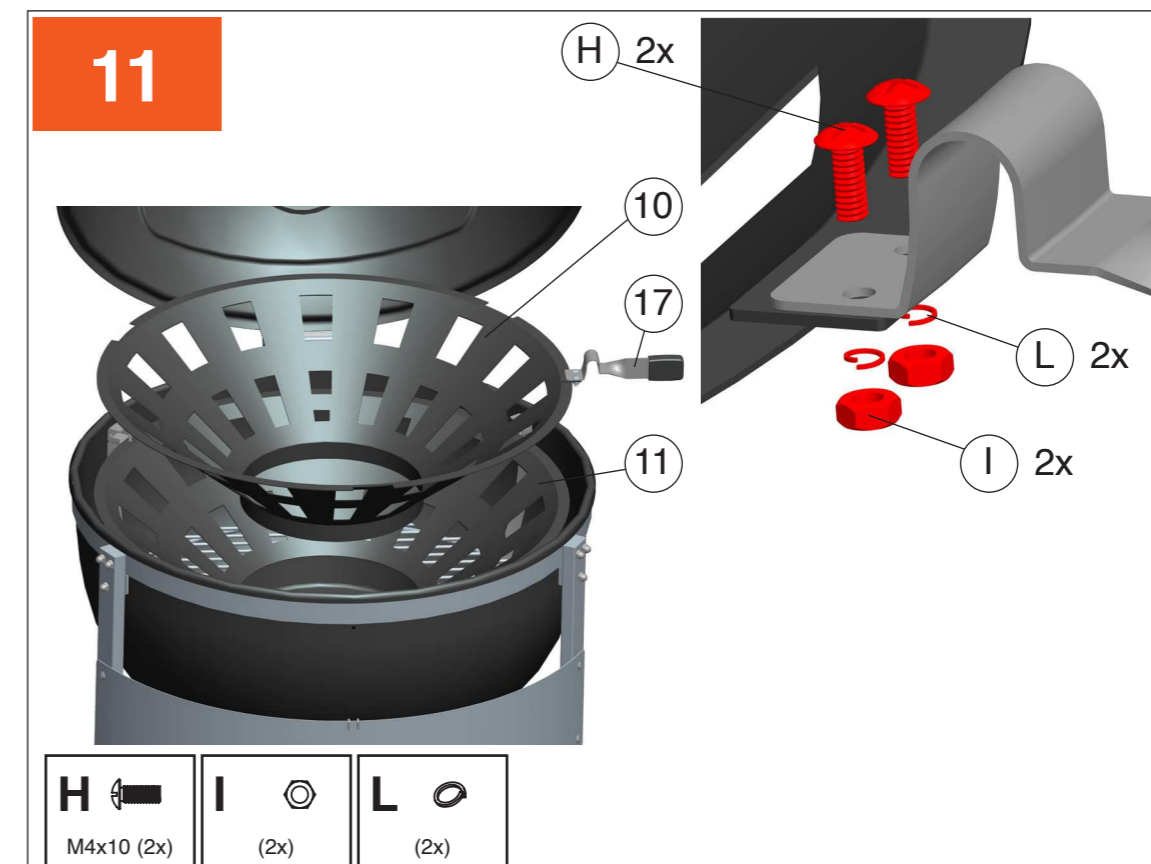
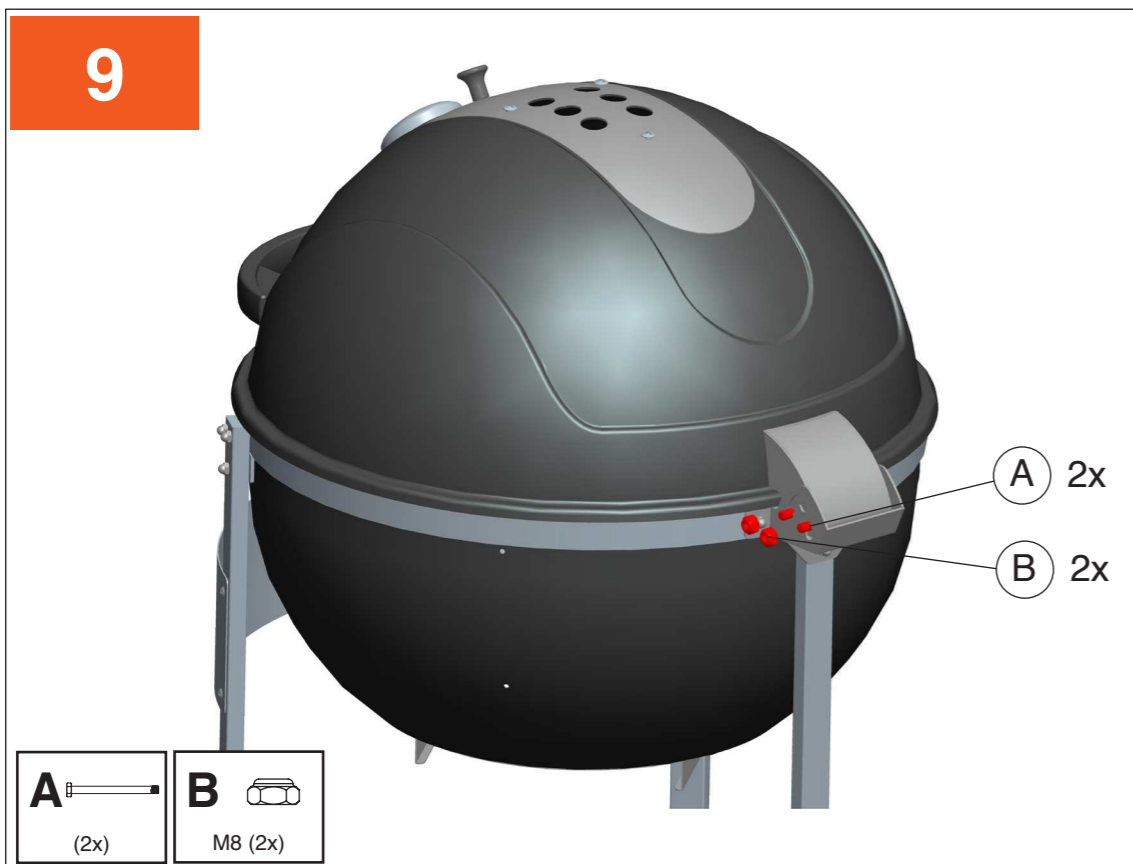
A	 (2x)	B	 M8 (2x)		
C	 M10 (3x)	D	 M6 (23x)		
E	 M6x23 (1x)	F	 M6x10 (4x)		
G	 M5x12 (4x)	H	 M4x10 (2x)	I	 M4 (2x)
J	 (3x)	K	 (4x)	L	 (2x)

Benötigtes Werkzeug (nicht inbegriffen)
 Outil nécessaire (non compris)
 Utensile necessario (non incluso)









Vertrieb / Distribution / Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A, F-74100 Etrembières