

INHALTSVERZEICHNISS

A	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
A3	TRANSPORT	Seite	3
A4	ENTPACKEN	Seite	4
B	MONTAGE	Seite	4
C	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	ANWENDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	8
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite	9
G	INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG	Seite	10
H	GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)	Seite	11
I	ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Seite	15

A ALLGEMEINE EMPFEHLUNG

Bitte lesen sie die Gebrauchsanweisung sorgfaeltig durch, bevor sie das Geraet installieren und in betrieb nehmen. Die falsche Installation oder der Austausch der Teile kann zu Schaeden der Maschine oder zu Schaeden des Personals f"uhren. F"ur schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation entstehen, ist der Hersteller nicht verantwortlich. Wenn die Maschine nicht sachgemaes bedient wird, erlischt die Garantie.

1. Bitte bewahren sie das Handbuch sorgfaeltig an einem sicheren und griffbereiten Ort auf.
2. **Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgef"uhrt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.**
3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
4. Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Original-Ersatzteilen.

A1 BESCHREIBUNG

* Dieses hocheffiziente Gerät ist ein professioneller Gasgrill für den Einsatz in Restaurants, Speisesälen und öffentlichen Küchen.

Code	Mase (mm)	Gewicht (Kg)	Verpackungs-Mase (mm)
GRSTE3	1545X850X1395	190	1570X900X1540

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	Modell	Leistung (Kw)	Gasverbrauch (LPG-NG)
PBK.03	Professioneller Grillofen	22,5	(1,0 kg/h – 1,4 m ³ /h)

A3 TRANSPORT

*Die Maschine kann nicht mit der Hand transportiert werden. Benutzen sie deswegen ein geeignetes Fahrzeug, ein Gabelstapler oder ein Hubwagen (Die Gabeln müssen mit überwiegendem Anteil unter der Maschine sein).

A4 ENTPACKEN

*Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften geöffnet werden. Die Metallteile, die mit dem Lebensmittel in berührung kommen sind aus Edelstahl. Alle Kunststoffteile sind mit einem Symbol gekennzeichnet.

*Kontrollieren sie die Maschine auf Transportschäden und vollständigkeit.

B MONTAGE

*Stellen sie die Maschine auf eine harte und ebene Oberflaeche um es vor Kipp- und Strurzgefahren zu schützen.

*Nur die von uns registrierte und lizenzierte oder anerkannte Firmen und Personen dürfen die Geraete installieren und Kundendienst durchführen.

*Cihazı kullanmadan önce elektrik ve gaz bağlantısını aşağıdaki bilgiler doğrultusunda gerçekleştiriniz.

*Die Gasverbindung muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.

*In dem Raum wo die Maschine ist, muss mit einer Belüftung ausgestattet sein.

*Die Gasverbindung der Maschine muss mit den Nationalen- und Lokalen Standarten übereinstimmen.












*Die Gas-Eingaenge sind mit einem "G" gekennzeichnet.

*Der Gas-Netzanschluss, sollte mit einem Metallrohr und Kugelhahn mit passendem durchmesser erfolgen. Kugelhahn fern von hitze, an einem sicheren und leicht zugaenglichen ort am boden fixieren. Nach dem Verbinden, auf Gas leck überprüfen.

*Die Gas- und Druckeinstellung muss mit dem Typenschild auf der Maschine übereinstimmen. Wenn das Gas an dem Aufstellungsort nicht dem Gastyp der Maschine entspricht, das Gas einstellen in dem sie die Anweisung (G) befolgen.

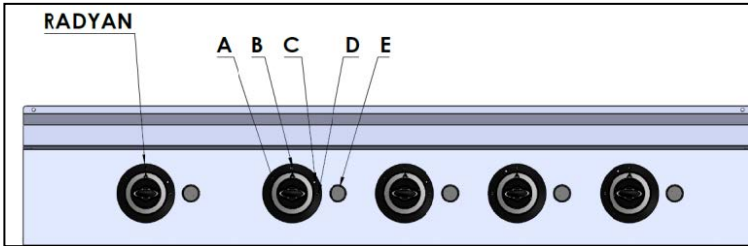
*Wenn die Umgebung mit Waermeisoliermaterial überzogen ist , die Maschine mit einem Abstand von 5cm zu Wand aufbauen, anderfalls mit einem Abstand von 20cm aufbauen.

C ALLGEMEINE HINWEISE

-  *Die Maschine nur in ausreichend beleuchteten Räumlichkeiten verwenden.
-  *Benutzen Sie keine beweglichen Produkte.
-  *Die Maschine bitte nicht neben brennbaren oder explosiven Stoffen stellen.
-  *Die Maschine nicht unnötig im Leerlauf lassen.
-  *Beachten Sie die Kapazität der Maschine.
-  *Benutzen Sie passende Sicherheitsbekleidung.
-  *Falls die Maschine brennt oder in Flammen aufgeht, nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektroschalter ausschalten. Benutzen Sie einen Feuerlöscher. Auf keinen Fall Wasser benutzen.
-  Wenn der Grill ein Gasleck aufweist, spielen Sie nicht Feuer und mit der Elektrizität.
*
-  Die Gasleckkontrolle nicht mit Feuer machen.
-  Stellen Sie sicher, dass der zu installierende Sicherungskabelabschnitt und die Sicherungsverstärker, an die er angeschlossen ist, korrekt sind, bevor Sie den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.
-  **Stellen Sie sicher, dass der Aschenbecher mit Wasser gefüllt ist.**

D ANWENDUNG DER MASCHINE

* Kontroll Paneel;



A : HALBE FLAMME
B : GANZE FLAMME
C : ZÜNDEN
D : GESCHLOSSEN
E : FEUERZEUG
F : Radian-Taste

* Anwendung;

* Das Gerät kann an zwei verschiedenen Orten als Gas oder Holzkohle gebrannt und gegart werden.

Gazlı kullanım için ;

- Der Grill kann mit LPG oder Erdgas inbetrieb genommen werden, je nach anwendung des Gastypes die Einstellung hinter dem Grill durchführen.
 - Öffnen sie den Hauptgasventil.
 - Vor der ersten Inbetriebnahme, den Knopf eine weile gedrückt halten um die Gasanlage von Luft zu befreien.
 - Drücken sie den Gas-Knopf, und zünden sie das Gas an.
 - Nach dem sie den Pilot gezündet haben, lassen sie den Knopf ein paar sekunden gedrückt (min 10), damit die spitze sich erwaermt.
 - Schließen Sie die obere Abdeckung und heizen Sie die Brenner bis zu einem gewissen Grad in voller Flammenposition vor.
 - Setzen Sie die Abgasklappen auf die obere Abdeckung in die halboffene Position.
 - Um die gewünschte Temperatur einzustellen, den Schalter auf HALBE- oder GANZEFLAMME bringen.
 - Nachdem das Gerät ausreichend vorgeheizt wurde, können Sie das Garen bei geöffnetem oder geschlossenem Gerät überspringen.
 - Legen Sie das zu garende Fleisch auf den Grill
 - Verwenden Sie eine Zange oder ähnliches, um das Fleisch während des Garens zum drehen..
- Nehmen Sie den Grill nach dem Garen heraus und reinigen Sie ihn.

- **Für Kohle Verwendung;**
- • Ziehen Sie die Kohleschublade an der Vorderseite des Geräts heraus und füllen Sie genügend Kohle in die Kohlekanäle. Schließen Sie die Schublade..
- • Schließen Sie die obere Abdeckung des Geräts und drehen Sie die Rauchfangklappen an der Abdeckung in die vollständig geöffnete Position.
- Starten Sie die Gasbrenner und verbrennen Sie die Kohle.
- • Die Kohle anzünden und glühen lassen.
- Schalten Sie die Gasbrenner vollständig aus, wenn das Gerät betriebsbereit ist.
- • Stellen Sie den Holzkohlegrill über das Feuer, das glühend wird.
- Legen Sie das zu garende Fleisch auf den Grill
- • Verwenden Sie eine Zange oder ähnliches, um das Fleisch während des Garens zu drehen.
- • Reinigen Sie den Grill nach Beendigung des Garvorgangs.
- • Um die Ascheschublade im Unterschrank zu entleeren, warten Sie, bis die Kohlen vollständig gelöscht sind, und reinigen Sie dann den Trichter.



Grill für Hähnchen

- * Dank der automatischen **Hähnchendrehvorrichtung** ist es möglich, das **Hähnchen** an zwei verschiedenen Orten zu braten, entweder mit Holzkohle oder mit Gas.
- Entfernen Sie den Spieß vom Gerät
 - Stellen Sie die zu Hähnchen auf den Spieß und sichern Sie sie mit Haken.
 -
 - Setzen Sie den Spieß in das Gerät ein.
 - Schalten Sie den Start-Stopp-Schalter (0-1) an der Seite ein und lassen Sie den Spieß automatisch drehen.
 - Stellen Sie den Strahlungskontrollgasschalter an der Vorderseite des Geräts auf die Position "Vollflamme".
 - • Halten Sie die Taste gedrückt und zünden Sie den Strahler mit einem Feuerzeug an.
 - • Halten Sie den Schalter nach dem Zünden der Gerätestrahlung (max. 10 Sek.) In der gedrückten Position, um die Spitze des Sicherheitsthermoelements aufzuwärmen.

- Für die gewünschte Temperatureinstellung den Knopf auf halb oder voll drehen.
- Sie können den Strahler in zwei verschiedenen Positionen brennen.
- * Wenn Sie Holzkohle im Gerät braten möchten, können Sie die Holzkohle verbrennen und denselben Vorgang wiederholen .

E REINIGUNG und WARTUNG

➤ **Nach jeder anwendung erforderlich;**

- Vor der Reinigung, erst die Gasverbindung trennen.
- Die Aussenflaeche mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Benutzen sie bei der Reinigung keine Saeure undaetzende Reinigungsmittel.
- Bei der Reinigung, den Grill nicht mit Wasser waschen.
- Achten sie bei der Reinigung das sie keine produkte benutzen die die Chrom flaeche aetzen und zerkratzen können..
- Die Grill-Platte nach jeder Anwendung, mit einer spachtel reinigen. So verhindern sie das das verbrannte Essen auf der Platte bleibt und das die Grill-Platte nicht richtig grillt.

➤ **In regelmaesigen abstaenden erforderlich;**

- Die Wartung darf nur von befugtem Personal durchgeführt werden.
- Gastank, Pilot, Heizelemente, Haehne, Brenner, Feuerzeug und Zünkabel können nicht gewartet werden, falls sie Kaputt gehen werden diese ausgetauscht.
- In regelmaesigen abstaenden die Gasschlaeuche überprüfen, wenn nötig auswechseln.
- In regelmaesigen abstaenden den Raum belüften.

F FEHLER BEHEBUNG

GRILL FUNKTIONIERT NICHT	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie die Gasverbindung.2. Wenn aus den Brenndüsen kein Gas kommt funktioniert der Grill nicht.3. Überprüfen sie ob die Löcher der Injektoren offen sind.4. Wenn die Gasschlaeuche gerissen sind oder ein leck hat, kommt kein Gas und der Grill funktioniert nicht.
GRILL GRILLT NICHT RICHTIG	<ol style="list-style-type: none">1. Kontrollieren sie ob die Gas einstellung richtig ist.
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	<ol style="list-style-type: none">1. Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird der Gas-Ausgang automatisch geschlossen dank dem Sicherheitsventil. Das Geraet wird dan nicht funktionieren.2. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut belüften.

- Wenn das Grillen nicht in der richtigen Qualität erfolgt,
- Wenn einer der Sicherheitsvohrkehrungen nicht funktioniert.
 - Das Geraet nicht in betrieb nehmen

***DEN KUNDENDIENST KONTAKTIEREN.**

G INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG

BRENNER - WERTE TABELLE

GAS GRUPPE	Gas	PBK.03	PBK.03
		Brenner-Injektor Ø mm	Radian Injektor Ø mm
1	NG 21	-	-
2	LPG 30	Ø1,20	Ø1,10
Zündflamme	NG 21	-	-
Zündflamme	LPG 30		0,25

Kocherinjektor – Ø 0,97 – 2x

Austausch von Brenner und Injektoren;

1. Mit geeignetem Werkzeug die Brenndüse entfernen.
2. Je nach Gastyp, den Injektor "A" wechseln. Beachten sie dabei die Wertetabelle.(Abbildung 1)
3. Um den Brenner-Lufteinlass "F" einzustellen, die Schraube "B" lockern und den Venturirohr hin und her bewegen.(Abbildung 2)
4. Zündflamme Injektoren "C", je nach Gastyp wechseln unter der Berücksichtigung der Wertetabelle. Die Befestigung "D" entfernen, und die Gasleitung nach unten ziehen.(Abbildung 3)

Einstellung der Halb-Flamme;

1. Den Hahnknopf entfernen, und mit einem geeignetem Schraubendreher die Halb-Flamme-Schraube (K) drehen und einstellen (Abbildung 4). Von LPG zu ERDGAS nach Links-, und von ERDGAS zu LPG nach Rechts drehen.
2. Nach der Einstellung, starten sie die Maschine und drehen sie den Schalter von GANZE FLAMME zu HALBE FLAMME so das das Feuer nicht erlischt.

H GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)

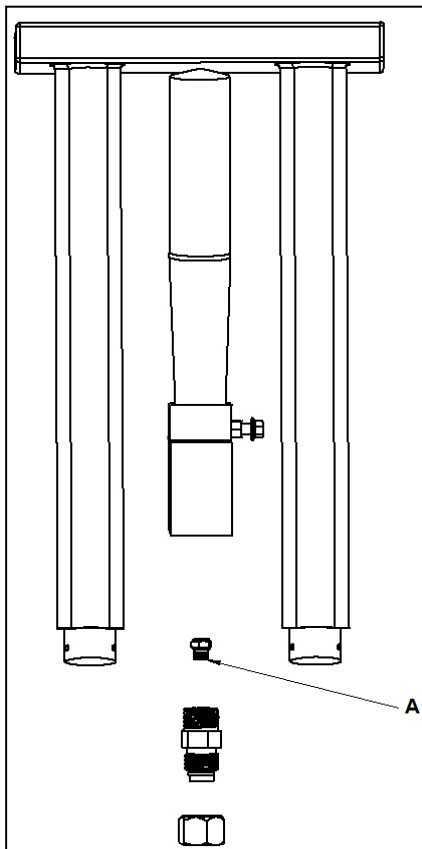


ABBILDUNG -1

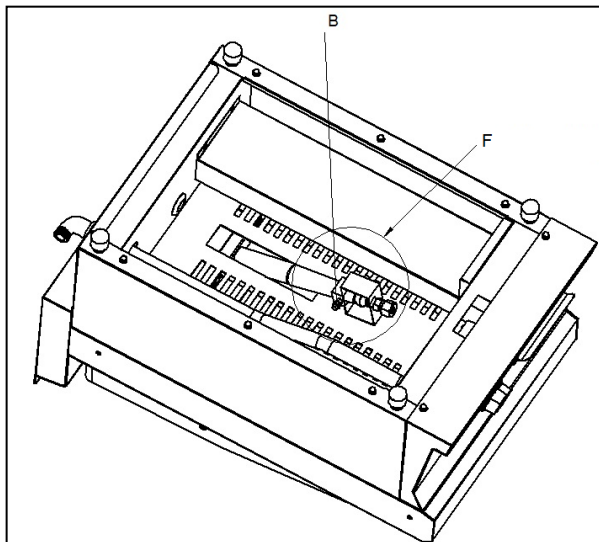


ABBILDUNG -2

H GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)

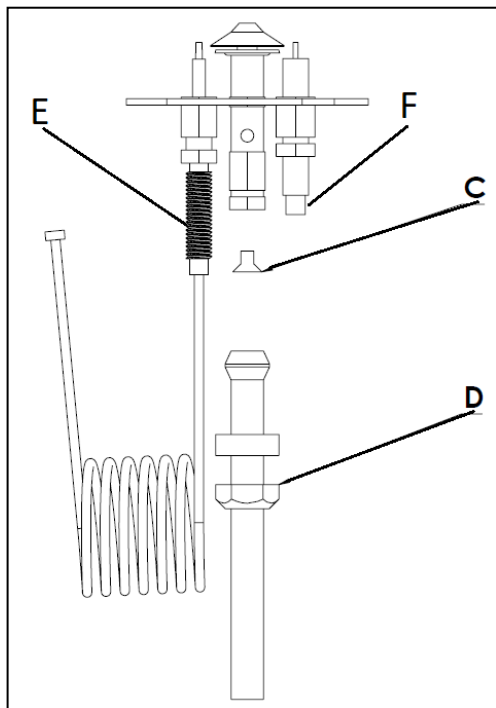


ABBILDUNG -3

E : THERMO
F: FEUERZEUG

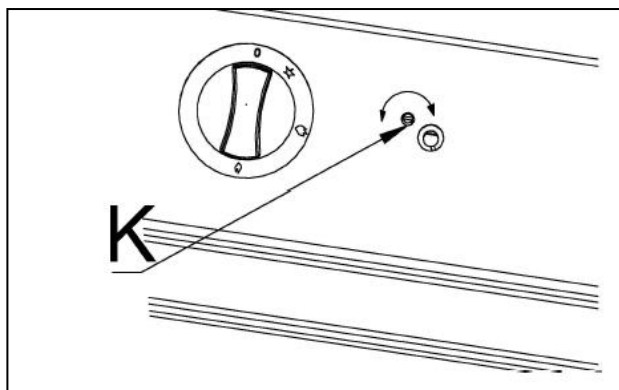
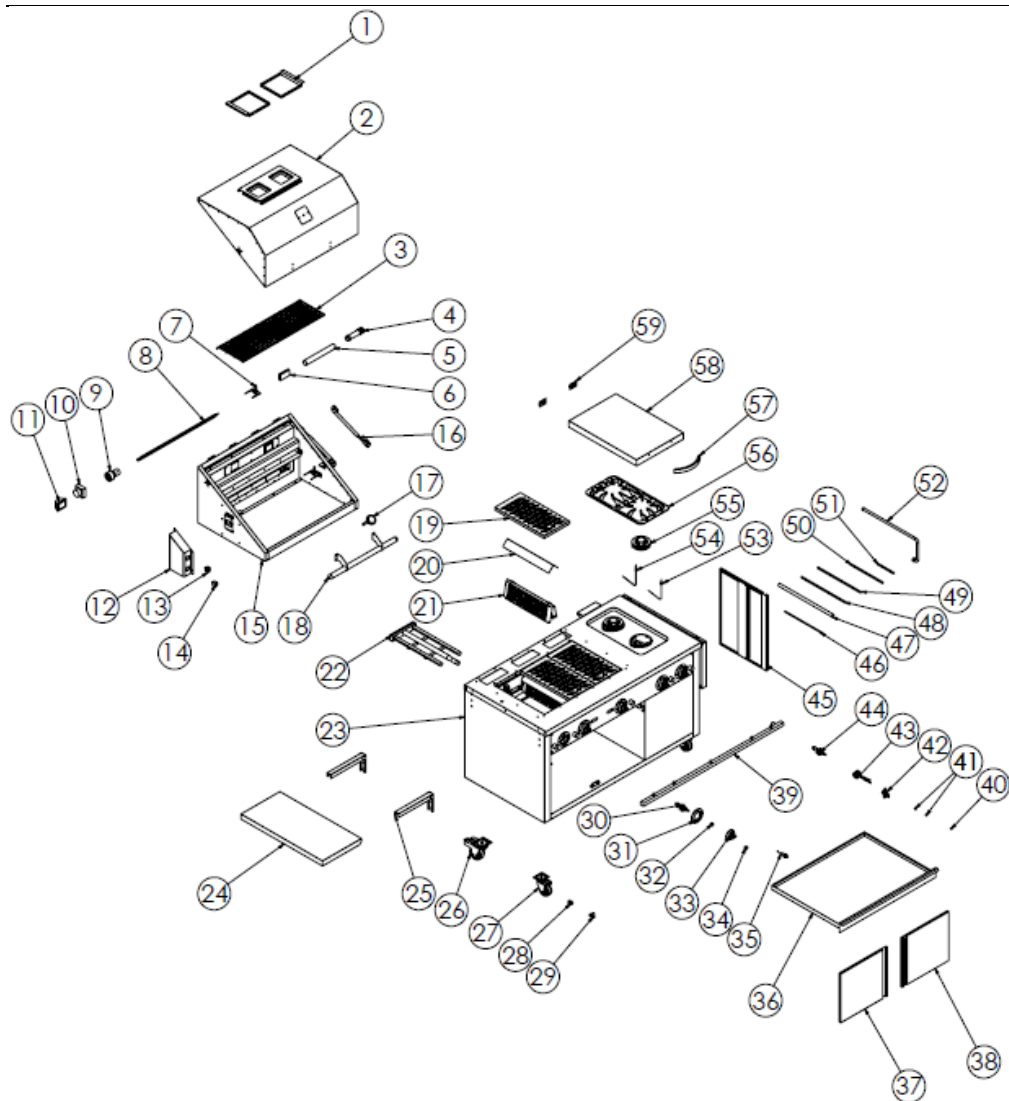


ABBILDUNG -4

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



GRSTE3

HYBRID PROFESSIONAL BBQ

I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: GRSTE3		
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE
1	CHIMNEY COVER PLATE	Y.PBK.03.001
2	CHIMNEY COVER PLATE	Y.PBK.03.002
3	WIRE SHELF	Y.PBK.03.003
4	BURNER GAS INLET	Y.PBK.03.004
5	RADIANT GAS PIPE	Y.PBK.03.005
6	RADIAN ROCK	Y.PBK.03.006
7	RADIAN SHAFT PART	Y.PBK.03.007
8	RADIAN SHAFT	Y.PBK.03.008
9	TURNING PART + BEARING	Y.PBK.03.009
10	MOTOR	Y.PBK.03.010
11	LIGHTLING CARCASE	Y.PBK.03.011
12	MOTOR COVER SHEET	Y.PBK.03.012
13	KEY (0-1)	Y.PBK.03.013
14	KEY (0-1-2)	Y.PBK.03.014
15	CHIMNEY COVER CARCASE	Y.PBK.03.015
16	PISTON	Y.PBK.03.016
17	THERMOMETER	Y.PBK.03.017
18	COVER HINGE PIPE	Y.PBK.03.018
19	GRILL PLATE	Y.PBK.03.019
20	FLAMMABILITY UPPER PLATE	Y.PBK.03.020
21	FLAMMABILITY PLATE	Y.PBK.03.021
22	BURNER	Y.PBK.03.022
23	BASE FRAME	Y.PBK.03.023
24	OPENING - CLOSING TABLE	Y.PBK.03.024
25	OPENING - CLOSING TABLE HINGE SET	Y.PBK.03.025
26	BRAKE WHEEL	Y.PBK.03.026
27	BRAKE-FREE WHEEL	Y.PBK.03.027
28	1/2 YELLOW NIPPLE	Y.PBK.03.028
29	SINGLE ELBOW BURNER INLET	Y.PBK.03.029
30	GAS VALVE	Y.PBK.03.030
31	BUTTON BUMPER	Y.PBK.03.031
32	BUTTON SOCKET	Y.PBK.03.032
33	BUTTON	Y.PBK.03.033
34	MAGNET	Y.PBK.03.034
35	PIOZE LIGHTER	Y.PBK.03.035
36	DRAWER	Y.PBK.03.036
37	LEFT COVER	Y.PBK.03.037
38	RIGHT COVER	Y.PBK.03.038
39	GAS TANK	Y.PBK.03.039
40	PILOT INJECTOR	Y.PBK.03.040

HYBRID PROFESSIONAL BBQ

41	INJECTOR SET	Y.PBK.03.041
42	PILOT	Y.PBK.03.042
43	THERMO PART	Y.PBK.03.043
44	GAS VALVE	Y.PBK.03.044
45	SIDE COVER	Y.PBK.03.045
46	SPIRAL HOSE 35 CM Ø6	Y.PBK.03.046
47	KORM BAĞLANTILI FLEKSİ GAZ HORTUMU 50 CM	Y.PBK.03.047
48	SPIRAL HOSE 60 CM Ø10	Y.PBK.03.048
49	SPIRAL HOSE 50 CM Ø10	Y.PBK.03.049
50	SPIRAL HOSE 25 CM Ø6	Y.PBK.03.050
51	SPIRAL HOSE 20 CM Ø10	Y.PBK.03.051
52	SPIRAL HOSE 100 CM Ø10	Y.PBK.03.052
53	BURNER SPARKING PLUG	Y.PBK.03.053
54	THERMOCOUPLE	Y.PBK.03.054
55	HOME TYPE BURNER	Y.PBK.03.055
56	COOKER UPPER CHIMNEY	Y.PBK.03.056
57	BRONZE HANDLE	Y.PBK.03.057
58	COOKER COVER	Y.PBK.03.058
59	CHROME HINGE	Y.PBK.03.059