

INHALTSVERZEICHNISS

Α	ALLGEMEINE EMPFEHLUNG	Seite	2
A1	BESCHREIBUNG	Seite	3
A2	TECHNISCHE INFORMATIONEN	Seite	3
АЗ	TRANSPORT	Seite	3
A4	ENTPACKEN	Seite	4
В	MONTAGE	Seite	4
С	ALLGEMEINE HINWEISE	Seite	5
D	ANWENNDUNG DER MASCHINE	Seite	6
E	REINIGUNG und WARTUNG	Seite	7
F	FEHLER BEHEBUNG	Seite	8
G	INJEKTOR AENDERUNG und GAS EINSTELLUNG	Seite	9
Н	GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)	Seite	10
ı	FRSATZTEILE DEMONTAGE LISTE	Soite	12



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 führen. Für schaeden die durch das Nichtbeachten der Anweisungen, durch den Missbrauch, durch die Fahrlaessigkeit oder durch die falsche Installation enstehen, 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.
- Die Installation muss nach den Vorschriften und den Anweisungen des jeweiligen Landes durchgeführt werden. Bitte die Maschine nur von qualifiziertem fachpersonal installieren lassen.
- 3. Die Maschine darf nur von ausgebildetem Personal bedient werden.
- Bei einer Fehlfunktion (Defekt) der Maschine, die Maschine ausschalten. Die Maschine nur vom Hersteller und zugelassene fachpersonal reparieren lassen. Fragen sie nach Orginal-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)
HSOE1	800X920X1100	55	850X950X1200
HSOE2	1160X920X1100	105	1200X950X1200

A2 TECHNISCHE INFORMATIONEN

Code	ode Modell		Gas verbrauch (LPG-NG)
HSOE1 Hochleistungsgrill		25	0,51 kg/h – 0,91 m³/h
HSOE2 Hochleistungsgrill		37	1,02 kg/h – 1,82 m³/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 Gasverbinndung muss von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden.
- *In dem Raum wo die Maschine ist, muss mit einer Belüftung ausgestattet sein.
- *Die Gasverbinndung 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 Verbinnden, 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 Raeumen 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 Kapazitaet der Maschine.



*Benutzen sie passende Sicherheitsbekleidung.



*Falls die Maschine brennt oder in flammen aufgeht nicht in Panik geraten, (falls vorhanden) Gasventil oder Elektoschalter 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 Gasleck Kontrolle nicht mit Feuer machen.

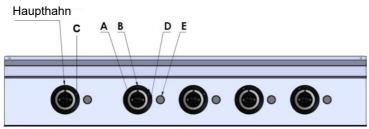


Stellen Sie sicher, dass der zu installierende Sicherungskabelabschnitt und die Sicherungsverstärker, an die er angeschlossen ist, korrekt sind, bevor Sie den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.



D ANWENNDUNG DER MASCHINE

* Bedienfeld:



A: HALBE FLAMME

 ${\bf B}: {\sf GANZE}\; {\sf FLAMME}$

C: ZÜNDEN

D : GESCHLOSSEN E : FEUERZEUG

F: Haupthahn

Für Gasbetrieb ;

- Der Grill kann mit LPG oder Erdgas inbetrieb genommen werden, je nach anwenndung des Gastypes die Einstellung hinter dem Grill durchführen.
- Öffnen sie den Hauptgasventil.
- Vor der ersten Inbetiebnahme, 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.



E REINIGUNG und WARTUNG

Nach jeder anwenndung erforderlich;

- Vor der Reinigung, erst die Gasverbinndung trennen.
- Die Ausenflaeche 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 Anwenndung, 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.



unterbrochen falls ein Magnetventil vorhanden ist, und die Maschine funktioniert nicht. Den Raum gut

belüften.

F FEHLER BEHEBUNG

GRILL FUNKTIONIERT NICHT	 Kontrollieren sie die Gasverbinndung. Wenn aus den Brenndüsen kein Gas kommt funktioniert der Grill nicht. Überprüfen sie ob die Löcher der Injektoren offen sind.
	 Wenn die Gasschlaeuche gerissen sind oder ein leck hat, kommt kein Gas und der Grill funktioniert nicht.
GRILL GRILLT NICHT RICHTIG	Kontrollieren sie ob die Gas einstellung richtig ist.
DAS GERAET HAT AUFGEHÖRT ZU ARBEITEN	Wenn die Flamme versehentlich erlischt, wird der Gas-Ausgang automatisch geschlossen dank dem Sicherheitsventil. Das Geraet wird dan nicht funktionieren. Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr
	Bei einem Gasleck, wird die Gaszufuhr

- · 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

BRÜLÖR - WERTE TABELLE

GAS	Gas		HSOE1	HSOE2
GRUPPE			Injektor Ø mm	Injektor Ø mm
2	G20		Ø1,50 x 6	Ø1,50 x 9
2	G25		Ø1,50 x 6	Ø1,50 x 9
	G30	30 mbar	Ø1,0 x 6	Ø1,0 x 9
3	G30	50 mbar	Ø1,0 x 6	Ø1,0 x 9
3	G31	37 mbar	Ø1,0 x 6	Ø1,0 x 9
	031	30 mbar	Ø1,0 x 6	Ø1,0 x 9

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, dei 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;

- 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)

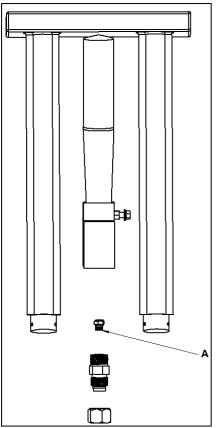


ABBILDUNG -2

ABBILDUNG -1

ggmgastro

AMERIKANISCHER GASGRILL

H GAS ANSCHLUSS (VORSCHAU)

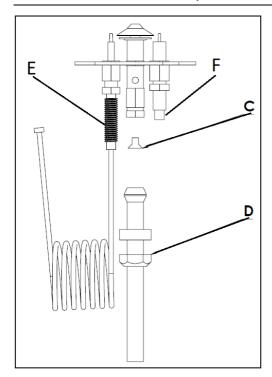


ABBILDUNG -3

E: **THERMO F**: FEUERZEUG

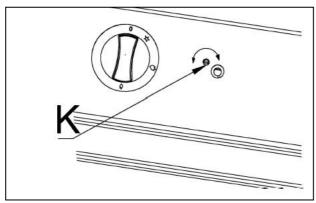
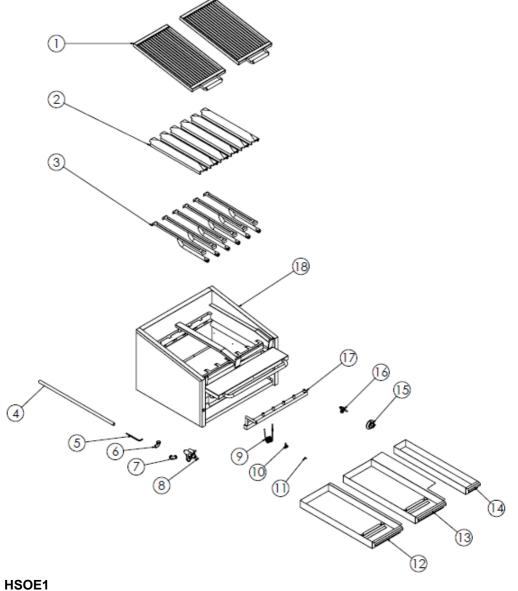


ABBILDUNG -4



ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



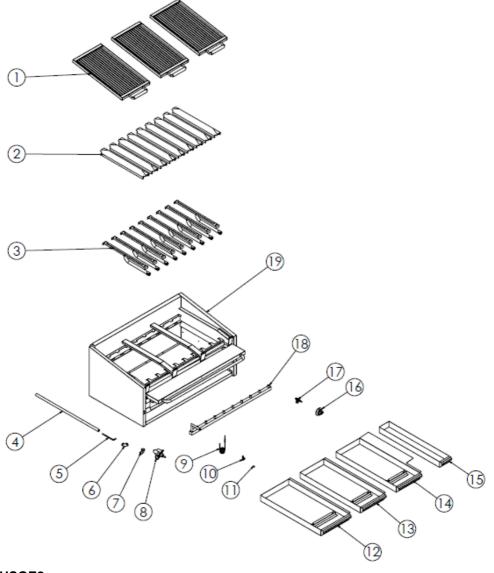


ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: HSOE1				
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE		
1	TOP-GRILL	Y.HSOE1.001		
2	BRENNER TOP CASTING	Y.HSOE1.002		
3	BRENNER	Y.HSOE1.003		
4	GASLEITUNG	Y.HSOE1.004		
5	SPIRALSCHLAUCH	Y.HSOE1.005		
6	1/2 SCHWANZELBOGEN GELB	Y.HSOE1.006		
7	1/2 GELBER ELLENBOGEN	Y.HSOE1.007		
8	GASVENTIL	Y.HSOE1.008		
9	THERMOELEMENT	Y.HSOE1.009		
10	PILOT	Y.HSOE1.010		
11	INJEKTOR	Y.HSOE1.011		
12	PFANNENBLATT - 1	Y.HSOE1.012		
13	PFANNENBLATT - 2	Y.HSOE1.013		
14	PFANNENBLATT - 3	Y.HSOE1.014		
15	TASTE	Y.HSOE1.015		
16	GASHAHN	Y.HSOE1.016		
17	GASBEHÄLTER	Y.HSOE1.017		
18	CHASSIS	Y.HSOE1.018		



I ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE



HSOE2



ERSATZTEILE DEMONTAGE LISTE

GERAETE CODE: HSOE2			
NUMMER	TEILE BEZEICHNUNG	TEILE CODE	
1	TOP-GRILL	Y.HSOE2.001	
2	BRENNER TOP CASTING	Y.HSOE2.002	
3	BRENNER	Y.HSOE2.003	
4	GASLEITUNG	Y.HSOE2.004	
5	SPIRALSCHLAUCH	Y.HSOE2.005	
6	1/2 GELBER ELLENBOGEN	Y.HSOE2.006	
7	1/2 SCHWANZELBOGEN GELB	Y.HSOE2.007	
8	GASVENTIL	Y.HSOE2.008	
9	THERMOELEMENT	Y.HSOE2.009	
10	PILOT	Y.HSOE2.010	
11	INJEKTOR	Y.HSOE2.011	
12	PFANNENBLATT - 1	Y.HSOE2.012	
13	PFANNENBLATT - 2	Y.HSOE2.013	
14	PFANNENBLATT - 3	Y.HSOE2.014	
15	PFANNENBLATT - 4	Y.HSOE2.015	
16	TASTE	Y.HSOE2.016	
17	GASHAHN	Y.HSOE2.017	
18	GASBEHÄLTER	Y.HSOE2.018	
19	CHASSIS	Y.HSOE2.019	