

## Die Einstellung des "MINIMUMS" am Brenner:

Für die Einstellung des Minimums der Brenner muss folgendermassen vorgegangen werden:

1. Den Brenner anzünden und den Knopf auf MINIMUM (kleine Flamme) stellen.
2. Den Bediengriff abnehmen (heraus ziehen)
3. Einen kleinen Schraubenzieher der Grösse 0 in das Loch der Spindel des Regulierventils einführen und die Drosselschraube nach rechts oder links drehen, bis die Flamme des Brenners auf Minimum eingestellt ist. Rechts bis zum Anschlag bedeutet, dass das Minimum abstellt.
4. Sich vergewissern, dass die Flamme beim schnellen Wechseln von MAXIMUM auf MINIMUM nicht ausgeht. Dazu den Bediengriff schnell nach links zur Position MIN und nach rechts zur Position MAX drehen.

## Ersatzteilliste:

Art. Nr.	Ersatzteile:
777046	Regulierhahn
773001	Bediengriff schwarz
TH20	Thermoelement 220 mm
THM	Mutter zu Thermoelement
29.0301	Düse Propan 50 mbar, D 0.7 mm
29.0302	Düse Erdgas G20 , D 1.1 mm
80.211	Düsendichtung CU
12.000	Brennerrohr
01.1000	Abdeckwinkel
PB50	CH-Druckregler 50 mbar (GOK 01 061-01)
04-436S	Gas-Anschlussschlauch kpl.
41221-8-1/2	Gerade Aufschraubverschraubung M 8 - 1/2"
GFK1/2	GF Kappe verzinkt 1/2

## Zubehör:

Art. Nr.	Beschreibung:
GPLG	Grillplatte Chromstahl 485x6x410 mm
GPLK	Grillplatte Chromstahl 245x6x410 mm
GLWS	Wind- und Fettschutz, klappbar
GNWS	Wind- und Fettschutz, klappbar
GKWS	Wind- und Fettschutz, klappbar
JAMES	Metzger Profizange

## Technische Daten:

Selzam Profigrill Mod.	GK	GN	GL
Artikel	GKZS(E)	GNZS(E)	GLZS(E)
Serie	K1106	N1106	G1106
Lieferung mit klappbaren Beinen	Nein	Ja	Ja
Anzahl Brennerrohre	8	12	16
Unterteilung der Brenner	2x4	3x4	4x4
Nennwärmebelastung (Leistung) (kW)	17	25	32
Nenndurchfluss Propan (kg/h)	1.3	2.0	2.5
Nenndurchfluss Erdgas (m3/h)	1.9	2.8	3.6
Gasart	Propan / I3P	Propan / I3P	Propan / I3P
Gasart	Erdgas IIH3+	Erdgas IIH3+	Erdgas IIH3+
Betriebsdruck Propan (mbar)	50	50	50
Betriebsdruck Erdgas (mbar)	G20	G20	G20
Masse B H T (mm), Beine eingeklappt	562 x 243 x 625	794 x 293 x 625	1026 x 293 x 625
H (mm), Beine demontiert	243	243	243
H (mm), Beine ausgeklappt ca.		855	855
Gasanschluss Erdgasausführung:	1/2"	1/2"	1/2"
Gewicht (kg)	24	32	42

# SELZAM

*gasklar!*

## Bedienungsanleitung Selzam Profigrill GK / GN / GL

Bitte lesen Sie die Bedienungs- sowie auch die Installationsanleitung vor der Aufstellung und Inbetriebnahme des Grills sorgfältig durch und beachten Sie die Hinweise.



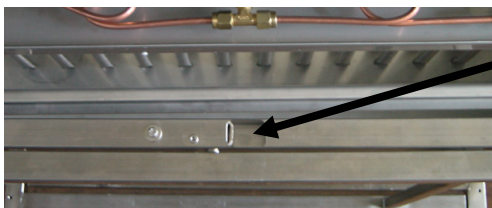
Abbildung: GN (Propan)

## Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und darf nur von Fachkräften bedient werden.
- Das Gerät ist regelmässig, mindestens einmal jährlich, durch eine geschulte Fachperson zu überprüfen.
- Für die Bedienung des Grills wird geeignetes Werkzeug (z.B. Grillzange, Wender, Spachtel) und Grillhandschuhe empfohlen\*.
- Der Benutzer des Geräts muss durch den Betreiber eingewiesen werden.

## Aufstellung (Beinsicherung im eingeklappten Zustand, nur Grills GN+GL) und Propanmodelle

- Für die Aufstellung des Grills sind zwei Personen notwendig.
- Grill seitlich auf den kurzen Seiten in der Mitte fassen und aus der Kartonschachtel hochheben.
- Mit einer freien Hand die Beinsicherung für den eingeklappten Zustand der Beine in der Mitte des Beins eindrücken und entriegeln.
- Mit einer freien Hand die Beine halten und ausschwenken.
- Beine ganz aufklappen, die Beinsicherung klickt ein.
- **Achtung Unfallgefahr: Grill nie an den exzentrischen Beingelenken halten! Grill nie vorne an der Grillfront hochheben!**
- **Grill nur im Freien oder gut durchlüfteten Räumen verwenden.**



Beine entriegeln:  
Drücken!  
Déverrouiller les pieds:  
Appuyer!

Bild 1) mittlere Beinsicherung

## Inbetriebnahme

### Propanmodelle

- Kontrollieren ob Dichtung im Druckregler eingelegt und in Ordnung ist. Druckregler PB50 mit CH-Anschlussmutter ausschliesslich an CH-Gasflasche anschliessen. Das Modell GLZS benötigt 2 x 10.5 kg Propangasflaschen.
- Gasflaschenventil öffnen (ca. zwei Umdrehungen genügen), Dichtheit kontrollieren mittels eines Lecksprays. **Achtung:** bei Bläschenbildung besteht eine Undichtheit, sofort Gasflaschenventil schliessen, abklären, warum der Anschluss undicht ist. Gegebenfalls Fachperson beiziehen! Nach Ursachenbehebung, erneute Dichtheitskontrolle vornehmen.
- Schublade entfernen.

### Alle Modelle

- Bedienknopf des Regulierventils auf Stellung Maximum ganz eindrücken.
- Das Gas strömt jetzt aus. Sofort mit mitgeliefertem Gasanzünder direkt oberhalb an einem Brennerrohr das Gas anzünden.
- Bedienknopf des Regulierventils noch ca. 5 Sekunden gedrückt halten lassen.
- Schublade wieder einschieben.
- Für die Inbetriebnahme der nächst liegenden Grillfläche, entsprechendes Regulierventil auf Stellung Max drücken. Die Brenner zünden automatisch über. Bediengriff 5 Sek. gedrückt halten.
- Bei einer Störung, Gas schliessen. Abklären (gegebenenfalls durch Fachmann) wo die Störung liegt.
- **Hinweis:** Bei Erstinbetriebnahme Grill 5 Minuten auf voller Leistung in Betrieb nehmen, damit Ölrückstände verbrennt werden.

## Fettabtropfwanne (Schublade)

- Die Fettabtropfwanne (Schublade) **regelmässig** entleeren. **Achtung heiss! Verwenden Sie zur Entleerung professionelle Grillhandschuhe.**
- Ziehen Sie die Schublade mit der rechten Hand am Griff etwas nach vorne. Stützen Sie gleichzeitig mit der linken Hand den Boden der Schublade und ziehen Sie die ganze Schublade heraus. Entleeren Sie Fett und Rückstände in ein geeignetes und bereits vorbereitetes Gefäss. Benützen Sie gegebenenfalls einen Spachtel. Schieben Sie sodann die Schublade wieder ein.
- Einen **Fettbrand** der Schublade passiert nur, wenn Sie die Schublade im Betrieb nie geleert haben. **Löschen Sie notfalls einen Fettbrand mit Salz!** Schütten Sie durch den Fleischrost Salz auf den Fettbrand, die Flamme erstickt sofort. Reinigen Sie die Schublade!

## Ausserbetriebnahme des Brenners

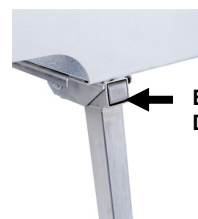
- Regulierventil schliessen. Der Brenner stellt sofort wieder ab. Wenn alle Grillflächen in Betrieb waren, beide Regulierventile schliessen.

### Propanmodelle:

- Gasflasche schliessen., Druckregler von Gasflasche abschrauben.
- Gasflaschendeckel montieren.

## Versorgung / Abtransport des Grills (Propanmodelle)

- Für den Abtransport des Grills sind zwei Personen notwendig.
- Grill seitlich an den kurzen Seiten mit je einer Hand in der Mitte fassen. **Mit der anderen Hand die oberen 2 Beinsicherungen (Bild 2) eindrücken.** Die Beine sind jetzt entriegelt. Sie schwenken ein und können hochgeklappt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Beine in der **mittleren Beinsicherung (Bild 1)** vollständig einschnappen. Dies verhindert beim Transport das unbeabsichtigte ausschwenken der Beine.
- Grill versorgen bzw. abtransportieren.
- **Achtung Unfallgefahr: Grill nie an den exzentrischen Beingelenken halten! Grill nie vorne an der Grillfront hochheben!**
- **Grillrost nicht in die Schublade versorgen!** Die Thermoelemente können dadurch sonst beschädigt werden.



Beine entriegeln:  
Drücken!

Bild 2) obere Beinsicherung



Bild: GK Tischmodell



Bild: GL mit 4 Heizflächen

## Unterhalt / Reparaturarbeiten

### Reinigung:

- Die Chromstahlflächen können mit handelsüblichen, fettlösenden Reiniger (www.selzam.ch) einfach gereinigt werden. An der Front die beiden Serviceschrauben lösen, Bediengriffe herausziehen und Frontverkleidung anheben und wegnehmen. Darunter können mit wenigen Griffen die Gasverteilungsrampen und die Brennerrohre zur Reinigung herausgenommen werden.
- Reparaturarbeiten sind ausschliesslich durch geschulte Fachkräfte vorzunehmen.