

Kurzbetriebsanleitung für Gas-Bräter

▲ WARNUNG

Der Bräter arbeitet nur dann sicher und zuverlässig, wenn er gemäß der Betriebsanleitung bedient wird. Lesen Sie bitte die Betriebsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie den Bräter

in Betrieb nehmen. Andernfalls kann es zu Verletzungen oder Beschädigung des Gerätes kommen.

ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die Warnhinweise.

- Bräter auf eine ebene, nicht geneigte Fläche stellen.
- Bräter nicht unbeaufsichtigt betreiben!
- Brennerteile im Betrieb nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- Bräter nur im Freien verwenden.
-

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Gas-Bräter ist für Grillen auf dem Rost oder Braten in der Pfanne vorgesehen mit Propan/Butan- Flüssiggas. Ein gewerblicher Einsatz ist nicht zulässig.

Aufstell-Anleitung

- Der Gas-Bräter muss unter Beachtung der technischen Regel Flüssiggas "TRF 1969" sowie der berufsgenossenschaftlichen Vorschrift "Richtlinie für Flüssiggas" aufgestellt und angeschlossen werden. Die bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften sind am Aufstellungsort zu beachten.
- Der Abstand zwischen Wand und Wurstbräter muss mindestens 20 cm betragen. Sollte dies nicht möglich sein, muss eine mind. 1 cm dicke Wärmedämmplatte aus feuerhemmendem Material angebracht werden.
- Bei Verwendung eines Flüssiggasschlauches muss dieser DIN 48 15 Teil 1 und 2 entsprechen und zugelassen sein. Der Flüssiggasschlauch muss der Druckklasse 6 entsprechen.

Einbau - und Bedienungsanleitung zum 1,5 Kg/h Flüssiggasdruckregler

- Bei der Montage des Reglers die Fließrichtung des Gases (Pfeil auf Regler) berücksichtigen.
- Die Rändelmutter des Reglers (Linksgewinde) ist von Hand fest mit dem Flaschenventil zu verbinden.

Achtung! Keine Dichtung beilegen! Prüfen ob die Dichtung in der Gasflasche vorhanden ist.

- **Achtung Regler:** beim Auf- und Abschrauben nur die Überwurfmutter verdrehen - nicht den Regler! Ebenso ist bei der Befestigung des Anschlussschlauches am Regler gegen zuhalten. Der komplette Regler sollte ebenfalls nicht bei diesem Montagevorgang gedreht werden - sonst Undichtigkeit!
- Nach Anschluss des Reglers ist vor Inbetriebnahme eine Dichtheitsprüfung an allen Verbindungsteilen mittels Lecksuchspray oder schaubildenden Mitteln durchzuführen. Keine offene Flamme verwenden! Die Prüfung darf nicht bei Betrieb erfolgen.
- Bei Nichtgebrauch der Anlage, insbesondere nachts, ist das Flaschenventil geschlossen zuhalten, um bei Schadhaftwerden begrenzt haltbarer Bauteile, wie Membran, Dichtung, Schlauchleitung, einen unbemerkten Gasaustritt zu verhindern.

Überwachung: Es wird empfohlen, die Anlage mit Reglern in gewissen Zeitabständen auf Dichtigkeit und Funktion zu überprüfen.

Bei Auswechseln der Flasche darf keine offene Feuerstelle im Raum sein. Macht sich eine Gasausströmung bemerkbar, ist sofort das Flaschenventil zu schließen, alle offenen Flammen zu löschen, die ins Freie führenden Fenster und Türen zu öffnen und der Vorstand/Gerätewart sofort zu benachrichtigen.

Bedienung

- Gasflaschenventil langsam öffnen.
- Den Temperaturregler Knopf von Stellung 0 um 90 nach links auf Vollbrand drehen und den Zündknopf drücken. Der Brenner zündet. Den Knopf solange eingedrückt halten (ca. 30 sec.) bis der Brenner in Betrieb bleibt, dann erst den Knopf loslassen.
- Bei Erlöschen des Brenners ist dieser Vorgang zu wiederholen.
- Flamme durch Drehen des Reglerknopfes regulieren.
- Zum Abschalten Regler und Gasflaschenventil schließen.

Achtung! Keine Alufolie auf den Rost legen. Hitzestau und Geräteschäden!

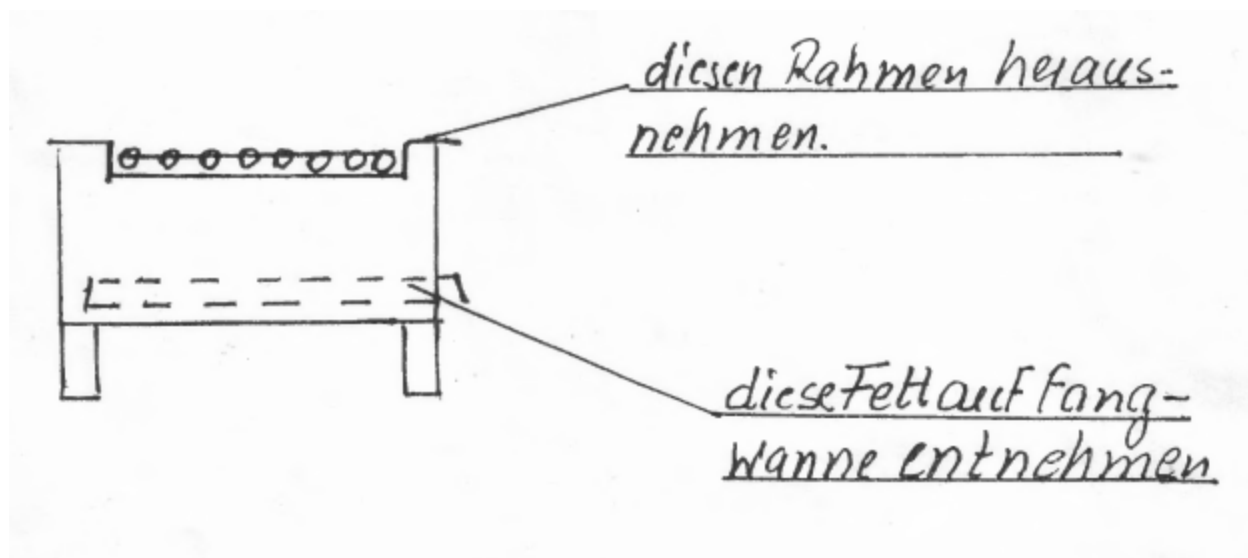
Bratpfanne:

Die Bratpfanne ist nicht aus Edelstahl, da aus diesem Material gefertigt, sich diese total verziehen würde. Die Pfanne ist Eisenblech, das sich weniger verformt, aber rostempfindlich ist. Die Pfanne muss nach Gebrauch eingefettet werden. Durch unsachgemäße Handhabung, z.B. wenig Backgut auf der Pfanne und volle Leistung der Brenner oder nur einseitige Heizleistung, d.h. beim Brennen eines Brennerrohres, verzieht sich jedes Material (außer Guss).

Reinigung

Der Bräter kann mit handelsüblichen nicht scheuernden und nicht brennbaren Flüssigkeiten und einer Bürste gereinigt werden. Das Gerät muss dazu außer Betrieb und ausreichend abgekühlt sein. **Achtung!** Bräter nicht mit Druckwasser (Abspritzen mit Wasserschlauch, Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger) reinigen! **Achtung!** Keine eigenmächtigen Reparaturen durchführen, sondern bei Störungen Bräter abschalten und Vorstand/ Gerätewart benachrichtigen.

Achtung: Bei Pfannenbetrieb muss unbedingt der Rost mit der Flammenabdeckung (Auflegerahmen des Rostes) und die Fettauffangwanne unter den Brennstellen entnommen werden. Bei Nichtbefolgung ist mit Zerstörung der Magneteinsätze oder Gashähne



zu rechnen!