



**Metallverarbeitung Uwe Ebertz GmbH**

Zur Dornheck 13 • 35764 Sinn-Fleisbach

Telefon: 02772 57538-0 • Telefax: 02772 57538-17

ebertz@t-online.de • www.mue-ebertz.de

# **Bedienungsanweisung für Gas-Kombibräter**

## **Typen**

**BGT1 bis BGT6 und BGS1 bis BGS6**

**für den Betrieb mit Erdgas oder Flüssiggas**



## **Inhalt**

1. Unterrichtung des Betreibers.....	2
2. Inbetriebnahme.....	2
3. Ausserbetriebnahme.....	2
4. Wichtige Hinweise.....	2
5. Bratpfanne.....	3
6. Reinigung.....	3
7. Verhalten bei Störungen, Wartung.....	3
8. Sicherheitshinweis.....	4

### **ACHTUNG!**

Dieses Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen werden und darf nur in gut belüfteten Räumen aufgestellt und betrieben werden.

Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden!

Vor Installation und Benutzung des Gerätes Anleitung beachten.

## 1. Unterrichtung des Betreibers

Der Benutzer ist mit der Gerätebedienung vertraut zu machen.

Die dem Gerät beiliegenden Anleitungen müssen dem Benutzer oder Betreiber übergeben werden.

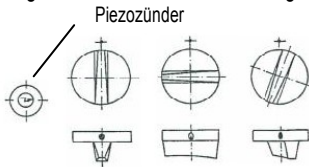
Die Anleitungen sind als solche gut erkennbar und griffbereit in der Nähe des Gasgerätes aufzubewahren.

Der Betreiber ist darauf aufmerksam zu machen, dass nach baulichen Veränderungen im Aufstellungsraum - welche die Verbrennungsluft beeinträchtigen - eine Funktionskontrolle am Gerät vorgenommen werden muss.

Während des Betriebes muss das Gerät beaufsichtigt sein.

## 2. Inbetriebnahme

Stellung des Gashahnknebels in Folge:



GESCHLOSSEN, MAXIMAL, MINIMAL

Gashahnknebel um 90° entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und eindrücken, Bedienknopf des Piezozünders drücken (gegebenenfalls mehrmals), bis die Flamme brennt.

Nach dem Anzünden muss der Knebel des Gashahnes noch ca. 10 - 15 Sek. eingedrückt bleiben, bis der Brenner in Betrieb bleibt. Ein Wiederezündversuch darf frühestens nach einer Minute erfolgen.

Bei Geräten mit mehreren Brennern muss immer der linke Brenner zuerst gezündet werden. Dabei ist der entsprechende Gashahnknebel wieder entgegen dem Uhrzeigersinn um 90° zu drehen und einzudrücken. Die Überzündung vom linken

zum rechts daneben liegenden Brenner erfolgt selbstständig.

Von der Vollbrandstellung kann, je nach Wärmebedarf, durch Drehen des Gashahnknebels, entgegen dem Uhrzeigersinn stufenlos bis zu Kleinbrandstellung eingestellt werden.

Es ist darauf zu achten, dass auch in Kleinbrandstellung der oder die Brenner durchgehend brennen.

Achten Sie bitte auf sparsamen Energieverbrauch!

## 3. Ausserbetriebnahme

Soll das Gerät außer Betrieb genommen werden, so ist der oder sind die Gashahnknebel im Uhrzeigersinn in Nullstellung zu bringen. Zu Arbeitsschluss und bei längerer Betriebsunterbrechung muss zusätzlich die Gasabschlussarmatur bei Erdgasbetrieb (Gasabsperrhahn) bzw. das Gasflaschenventil bei Flüssiggasbetrieb geschlossen werden. Eine Ausserbetriebnahme muss im Störfall sofort erfolgen.

Es ist dann ein autorisierter Fachmann zu Rate zu ziehen.

## 4. Wichtige Hinweise

Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachpersonal bedient werden. Es ist zweckmäßig, das Gerät in regelmäßigen Abständen überprüfen zu lassen. Die Abstände der Überprüfung sind abhängig von der Häufigkeit der Nutzung. Eine Überprüfung sollte jedoch mindestens einmal jährlich erfolgen. Während des Betriebes muss das Gerät beaufsichtigt sein. (Siehe auch Abschnitt 7 und Abschnitt 8).

Bei Betrieb mit einer Bratpfanne müssen der Bratrost, die Lamellen/Flammabdeckung sowie die Fettaufschale unter den Brennern entfernt werden. Nichtbeachtung führt zu Schäden an der sicherheitstechnischen

Ausrüstung und damit zum Ausfall des Gerätes. Der Bratrost darf nicht mit einer Aluminiumfolie abgedeckt werden.

Bei Betrieb mit dem Bratrost ist die Fettauffangschale zwingend erforderlich.

Wir empfehlen, bei normalem Bratbetrieb auf dem Bratrost die Fettauffangschale immer mit Wasser zu füllen, damit ein Festbrennen des herunter tropfenden Fettes verhindert wird. Gleichzeitig wird dadurch das Bratgut durch den aufsteigenden Wasserdampf verbessert.

Die Fettauffangschale und die Griffe der Bratpfanne können beim Betrieb des Gerätes heiß sein, Verbrennungsgefahr! Bitte beim Herausnehmen der Schale und der Bratpfanne beachten.

### 5. Bratpfanne

Die Bratpfanne darf nicht zum Frittieren verwendet werden. Fettbrandgefahr!

Die Bratpfanne ist nicht aus Edelstahl, weil das Material sich bei Hitze stark verformen würde. Daher wird eine Pfanne aus Eisenblech verwendet, welche sich nicht so schnell verformt aber rostempfindlich ist. Die Pfanne muss nach jedem Gebrauch eingefettet werden.

Durch unsachgemäße Handhabung (z. B. wenig Backgut in der Pfanne und volle Leistung der Brenner oder einseitige Heizleistung) kann sich die Eisenblechpfanne verformen. Für verzogene Bratpfannen aus Eisenblech kann deshalb keine Garantie übernommen werden.

Wir empfehlen deshalb unsere Gusseisenpfannen, die gegen Mehrpreis geliefert werden können und übernehmen bei diesen auf Verformung in der genannten Form volle Garantie.

### 6. Reinigung

Eine Reinigung des Gerätes ist nach jeder Benutzung vorzunehmen. Die Außenteile und

der Rost sowie die Fettauffangschale können mit warmem Wasser, nach Erfordernis unter Zusatz von handelsüblichem, nicht aggressivem Spülmittelzusatz gereinigt werden.

Wir empfehlen, den Rost von Zeit zu Zeit in einer Spülmaschine zu reinigen.

Achtung! Es ist darauf zu achten, dass bei der Reinigung und während des Betriebes die Brennerbohrungen nicht verstopft werden. Bei Bedarf müssen die Bohrungen mit einer Bürste oder einem dünnen Draht (0 1,5 mm) geöffnet werden.

Eine Vergrößerung der Flammenaustrittsöffnungen muss in jedem Fall vermieden werden; sie führt zum Erlöschen der Betriebserlaubnis.

Das Gerät darf nach einer Reinigung mit Wasser erst nach völliger Trocknung des Brenners wieder in Betrieb genommen werden.

### 7. Verhalten bei Störungen, Wartung

Störungen können durch Fehler in der Gasversorgung, Verunreinigungen von Funktionsteilen, falscher Handhabung oder durch den Ausfall von Zünd-, Regel- und Überwachungsteilen hervorgerufen werden.

Ist die Gasversorgung in Ordnung, alle Funktionsteile des Gerätes sauber und eine falsche Handhabung ausgeschlossen, muss ein autorisierter Fachmann angefordert werden.

Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachleuten unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften für Instandsetzung und Aufstellung durchgeführt werden.

Der Abschluss eines Wartungsvertrages mit einem zugelassenen Installateur oder einem Werkkundendienst wird empfohlen. Siehe hierzu Angaben in der Installationsanleitung unter dem Abschnitt Wartung.

Nur bei sachgemäßer Handhabung des Gerätes und einer laufend vom Fachmann

durchgeführten Wartung, kann eine Gewähr für eine einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit übernommen werden. Das gilt auch im Hinblick auf die Bestimmungen des Gesetzes über technische Arbeitsmittel sowie der geltenden Unfallverhütungsbestimmungen.

Die Geräte sind als Baumuster geprüft und tragen daher das europäische Sicherheitszeichen



## 8. Wichtiger Sicherheitshinweis



Der Anschlussschlauch muss bei Betrieb mit Flüssiggas sowie entsprechend bei Betrieb mit Erdgas außen am Gerät entlang geführt werden.



Der Schlauch darf auf keinen Fall unter dem Gerät entlang geführt werden, da er sonst verschmoren kann.



Zur Dornheck 13 ■ 35764 Sinn-Fleisbach ■ Telefon: 02772 57538-0 ■ Telefax: 02772 57538-17  
ebertz@t-online.de ■ www.mue-ebertz.de