

# Aufbau-/ Bedienungsanleitung

## Eco-Tech Gastrobräter

### 1. Aufstellung:

**1.1**  
Montieren Sie die Beine (2) mit den Flügelmuttern am Gehäuse (1).

**1.2**  
Legen Sie die Pfanne (3) auf das Gehäuse (1).

**1.3**  
Drehen Sie den Gasregler von Hand **durch Linksdrehung (!)** direkt auf das Gewinde einer Propan- oder Butan-Flüssiggasflasche. Verwenden Sie ausschließlich Flüssiggasregler mit folgenden Werten:

- Ausgang: 50 mbar, 1,5kg/h
- Einstellung: Flüssiggas G30/G3 13 BP, 50 mbar.

**1.4**  
Schließen Sie den Gasschlauch mit Hilfe zweier Schraubenschlüssel passender Nennweite an dem Anschluß seitlich des Brätergehäuses an. Befestigung ca. 1 1/2 Umdrehungen entgegengesetzt, da es sich hierbei um eine Schneidringverschraubung handelt. Prüfen Sie, dass sich der Gasschlauch nicht mehr abziehen läßt und führen wie unter Punkt 2 beschrieben eine Dichtigkeitsprüfung durch. Verwenden Sie ausschließlich DVGW geprüfte Schlauchleitungen.

**1.5**  
Stellen Sie das Gerät zum Betrieb sicher auf einen festen Untergrund und halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern. Der vorgeschriebene Mindestabstand zu umgebenden Wänden beträgt 250 mm. Bitte beachten Sie die technischen und berufsgenossenschaftlichen Regeln für die Anwendung von Flüssiggas. Bei gewerblichem Einsatz ist lt. Vorschrift ein Geweberdruckminderer und eine Schlauchbruchsicherung einzusetzen.

### 2. Vor der Inbetriebnahme

Vor Gebrauch des Gasbräters ist eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen. Bepinseln Sie dazu die Gasanschlüsse / Verbindungen mit Seifenlauge und setzen Sie anschließend den Gasschlauch unter Druck. Die Verbindungen sind dicht, wenn keine Seifenbläschen aufschäumen.

**Diese Prüfung darf keinesfalls bei offener Flamme erfolgen!** Bevor Sie mit dem Grillen auf einem Rost aus unserem Zubehörprogramm beginnen, füllen Sie die Fett-Auffangwanne aus dem Zubehörsatz mit Wasser und schieben sie in die dafür vorgesehene Schiene unterhalb des Gehäuses. **Achtung! Rost und Pfanne niemals gleichzeitig auflegen!**

### 3. Zündung

**3.1**  
Den linken Knebel (4) von der 0-Stellung um 90° Grad nach links drehen, Knebel eindrücken und roten Knopf am Piezzozünder (10) eindrücken und damit das linke Brennerrohr (5) zünden.

**3.2.**  
Den Knebel noch ca. 12 Sekunden gedrückt lassen, damit der Brenner in Betrieb bleibt. Wenn die Flamme erlöschen sollte erst nach ca. 2 Minuten erneut zünden.

**3.3**  
Danach kann durch Eindrücken des mittleren Knebels (6) der mittlere Brenner (7) in Betrieb genommen werden. Die gleiche Vorgehensweise gilt für die Inbetriebnahme des rechten Brenners (8) (9).

**Wichtig: Damit die Flamme überspringt, kann immer nur der benachbarte Brenner in Betrieb genommen werden.**

### 4. Generell gilt:

**4.1**  
**Bei Pfannenbetrieb muß der Rost, die Flammabdeckung und die Fett-Auffangwanne entfernt werden.** Wird dies nicht beachtet, kann es zu Störungen kommen, die sogar zur Unbrauchbarkeit des gesamten Gerätes führen können.

**4.2**  
Pfanne bei jeder Inbetriebnahme langsam anwärmen - auf keinen Fall voll beheizen, es besteht die Möglichkeit, daß sich das Material verzieht. Pfanne nie ohne Fett beheizen!

**4.3**  
Bei Rostbetrieb darf keine Folie auf den Rost oder zwischen Rost und Flammabdeckung gelegt werden, da es sonst zu einem Hitzestau kommen würde. Befüllen Sie die Fettauffangwanne mit ein wenig Wasser, da ansonsten Fettbrandgefahr besteht.

### 5. Wartung / Reparatur:

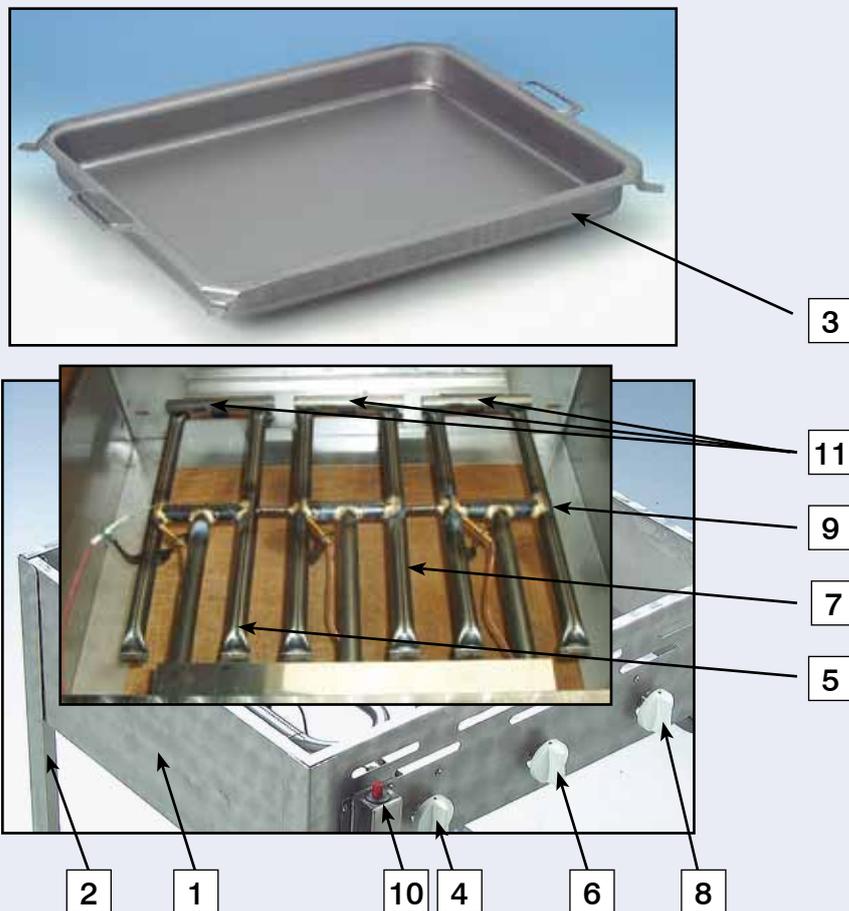
Die Pfanne bzw. Rost, Flammabdeckung und die Fett-Auffangwanne sind nach jedem Gebrauch mit einem handelsüblichen Haushaltsreiniger zu säubern, da sonst Fettbrand entstehen kann.

Die Pfanne ist nach jedem Gebrauch gut zu säubern und mit Speiseöl einzufetten.

Klemmrohre (11) zum Austausch der Brennerrohre entfernen und nach Montage wieder befestigen.

### 6. Warnung:

Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem Gasinstallateur vorgenommen werden. Bitte beachten Sie dies Ihrer eigenen Sicherheit wegen.



**Beachten Sie bitte auch unser Zubehörprogramm auf der Rückseite, hier finden Sie vielseitige Anwendungs- und Erweiterungsmöglichkeiten für Ihren Gastrobräter.**

# Zu jeder Party gehört ein Grill !!

## Zubehör für 1er - 6er Eco-Tech Gastrobräter

### Eine kleine Auswahl unserer umfangreichen Produktpalette.

Unsere Geräte lassen sich problemlos erweitern und sorgen so für langanhaltendes Grillvergnügen.

Standfüße, standard oder mobil, seitliche Ablagen, Spritzschutz, Wokausatz usw. ... bei uns alles aus einer Hand, **passgenau** und immer in **besten V2A Qualität**.

*Überzeugen Sie sich selbst.*

*Made in Germany*



**3er Bräter mit Zubehörset Pfanne-Rost Kombination**



**3er Bräter mit Zubehörset Rost, Flammabdeckung und Fett-Auffangwanne**



**3er Bräter mit Zubehör Wok-Set:**  
Wok-Pfanne, Adapter und Rost (Betrieb nur mit Flammabdeckung).



**3er Bräter mit Zubehör:**  
mobile Standfüße (bestehend aus: Zwischenboden, 4 Beine, 2 Griffe, 2 Rollen) Seitenablagen und Pfanne emailiert.



**3er Bräter mit Zubehör:**  
mobile Standfüße (bestehend aus: Zwischenboden, 4 Beine, 2 Griffe, 2 Rollen) und Grillaufsatz.