



Infrarot-Freizeitgrills

Das Grillprogramm, das jeden Wunsch erfüllt



CRAMER liefert Freizeitgrills:

- für Propan/Butan
- für unterwegs und für zu Hause
- für kleine und große Grillfeste
- in preiswerter, luxuriöser und repräsentativer Ausführung

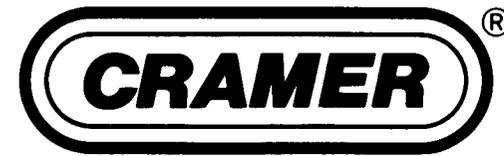
Jahrzehntelanges KNOW-HOW in der Gasgeräte-Technik.

Bitte fordern Sie unseren Farbkatalog an. Sie erhalten ihn kostenlos und unverbindlich.

CRAMER GmbH & Co. Kommanditgesellschaft

An der Fingerhutsmühle 10 · Postfach 160 · 5750 Menden 1/Sauerland
Telefon (02373) 172-0 · Telex 8202801 cra d

11 455



Bedienungs-Anleitung für CRAMER Flüssiggas-Einbaukocher der Kategorie I₃ (Propan/Butan)

Die Installation des Gerätes darf nur von dafür zugelassenen Fachleuten* vorgenommen werden.

Inbetriebnahme.

- Flaschenventil öffnen
- Absperrventil öffnen
- Drehknopf der betreffenden Kochstelle aus der Geschlossenstellung (0-Stellung) entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung „große Flamme“ oder „kleine Flamme“ drehen, eindrücken und halten.
- Brenner mit Zündholz oder anderen geeigneten Zündeinrichtungen anzünden.
- Brennt die Kochstelle, Drehknopf nach ca. 15 Sekunden loslassen.
- Am Drehknopf gewünschte Brennerstellung einstellen:
große Flamme = Großstellung
kleine Flamme = Kleinstellung
- Der gesamte Zündvorgang muß von oben her sichtbar sein und darf nicht durch aufgestellte Kochtöpfe verdeckt werden.

Richtige Bedienung.

Das Gerät ist mit 2 (bzw. 3) Brennern ausgerüstet. Für die Brenner sind Topfgrößen von 16-20 cm ø zu empfehlen, um die größtmögliche Energieausnutzung zu gewährleisten.

Beim Aufsetzen der Töpfe ist darauf zu achten, daß sie in der Mitte des Topfrostes aufgesetzt werden und keine Flammen über den Topfrand hinaus schlagen.

Keine Töpfe mit gewölbtem Boden verwenden.

Luftzufuhr.

Für den Betrieb der Kocher müssen Lüftungsöffnungen mit freiem Querschnitt von mindestens 150 cm² im Aufstellungsraum (z. B. Wohnwagen, Wohnmobilen, Boot usw.) vorhanden sein.

Die Öffnungen können verschließbar sein, müssen aber bei Betrieb der Kochstellen geöffnet werden (siehe Hinweisschild, angebracht über dem Kocher).

Die Verbrennungsluftzuführungsöffnungen sind von Zeit zu Zeit zu kontrollieren und ggf. zu reinigen (Schnee, Laub etc.).

Die Benutzung der Kochstelle(n) als Heizung ist nicht zulässig.

Achtung: Gasgeräte dürfen beim Tanken oder in Garagen **nicht** betrieben werden.

Außerbetriebnahme.

- Drehknopf im Uhrzeigersinn auf Geschlossenstellung (0-Stellung) bringen. Die Kochstelle erlischt.
- Absperrventil schließen.
- Flaschenventil schließen (vor längerer Betriebsunterbrechung).

Verhalten bei Störungen.

Bei Störungen ist das Gerät abzuschalten (siehe Außerbetriebnahme) und ein Sachkundiger* zu Rate zu ziehen.

Maßnahmen vor längerer Betriebsunterbrechung.

- Drehknöpfe im Uhrzeigersinn auf Geschlossenstellung (0-Stellung) bringen.
- Absperrventil schließen.
- Flaschenventil schließen.

Nach längerer Betriebsunterbrechung ist das Gerät ggf. durch einen Sachkundigen* zu untersuchen.

Pflege und Reinigung.

- Die Reinigung des Gerätes kann mittels eines handelsüblichen Reinigungsmittels vorgenommen werden.

Die äußeren Flächen sollen mit klarem Wasser und mit feuchtem Tuch ohne Hinzufügen von chemischen oder kornförmigen Reinigungsmitteln gereinigt werden.

- Die Brennerköpfe dürfen für die normale Reinigung des Gerätes nicht demontiert werden, sondern ausschließlich für Reparaturzwecke.
- Bitte darauf achten, daß keine Reinigungsmittel in den Brenner gelangen.
- Nach längeren Fahrten ist das gesamte Gerät augenscheinlich auf Beschädigungen zu kontrollieren.

Wartung.

- Allgemein: aus Sicherheitsgründen ist es notwendig, daß das Gerät jährlich durch einen Sachkundigen* auf seine einwandfreie Funktion überprüft wird und eventuelle Mängel beseitigt werden (Wartungsvertrag). Insbesondere ist auf folgende Funktionen zu achten:

Prüfung der Gasdichtheit.

Prüfung der Brennsicherheit und Flammstabilität.

Prüfung der Frischluftzufuhr.

Prüfung der Sicherheits- und Begeleinrichtungen (Kochstellenhähne)

- Es ist bei jeder Wartung auch der Aufstellungsraum im Zusammenhang mit dem Gerät in Augenschein zu nehmen und mit den z. Zt. geltenden Vorschriften zu vergleichen.

- Sind die Gasaustrittsöffnungen der Brennerköpfe durch Schmutz verengt oder verstopft, müssen diese gereinigt bzw. eventuell die Brennerköpfe ausgetauscht werden.

- Die Brennerköpfe müssen in der Kochmulde fest, d. h. so fest, wie von Hand möglich, angezogen sein.

- Auf Unversehrtheit der Dichtungen achten.

- Das Thermoelement muß frei von Verschmutzungen sein und darf nicht am Brennerkopf anliegen oder zu weit abstehen.

Bei nicht zu behebbenden Störungen ist ein Sachkundiger* zu Rate zu ziehen. Der Abschluß eines Wartungsvertrages ist empfehlenswert.

- Bei Verwendung in Fahrzeugen:

Es wird darauf hingewiesen, daß Flüssiggasanlagen vor der ersten Inbetriebnahme sowie nach Ablauf von jeweils zwei Jahren und Flüssiggasgeräte vor der ersten Inbetriebnahme sowie nach Ablauf von einem Jahr durch einen Sachkundigen* auf Einhaltung der „Technischen Regeln DVGW-Arbeitsblatt G 607/G 608“ zu prüfen sind. Über die Prüfung sind Bescheinigungen auszustellen. Verantwortlich für die Veranlassung der Überprüfung ist der Benutzer.

- Bei stationärer Verwendung:

Wie oben; es ist jedoch auf die Einhaltung von Abschnitt 8 der TRF 1969 zu achten.

- In die Prüfung ist der Druckregler mit einzubeziehen.

*** Sachkundige.**

- Sachkundige Gasfachleute sind die durch den DVFG anerkannten Fachleute, die aufgrund ihrer Ausbildung und Kenntnisse und der durch praktische Tätigkeit gewonnenen Erfahrungen die Gewähr dafür bieten, daß sie die Prüfung ordnungsgemäß durchführen.