Kontakt:

Dross Professional Services GmbH
24-Stunden Hotline:
+49(0)6449-92897919

Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

info@kf-gastrobraeter.de

JÜRGEN DROSS
PROFESSIONAL
SERVICES GMBH

Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gastrobräters lesen und griffbereit aufbewahren!

Aufbau- und Bedienungs-anleitung

ChattenGlut Gastrobräter 1-flammig bis 6-flammig mit Brenner Varianten von

3,6 KW & 4,5 KW

Technische Datenblätter:

Inhaltsverzeichnis

1. Aufbau / Inbetriebnahme 4
1.1. Aufbau Flüssiggas Version 4
1.2. Aufbau Erdgas Version 5
2. Überprüfung 5
3. Zündung 5
3.1. Ausschalten 5
4. Anwendung 6
5. Wartung / Reparatur 6
5.1. Reinigung 6
5.2. Brenner 6
5.3. Zündkerze 6
5.4. Thermoelement 6
5.5. Gasarmatur 6
5.6. Zündknopf 6
6. Warnung 7
7. Technische Daten 7
8. Lieferumfang 8
8.1. Stückliste 8
9. Optionales Zubehör 9
10. Vorschriften der BG beachten 9
11. Typenschild, Warnhinweisschild 11
12. Auffheizzeit Tabelle 12
13. Unser DROSS Produktversprechen 13

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

Version: 1.2

info@dross-professional-services.com
http://www.chattenglut.de

1. Schnellstart

Hinweis:
Falls nicht anders festgelegt, beziehen sich alle nachfolgend, in dieser Bedienungsanleitung genannten Begriffe „Gerät/Einheit/Produkt/Zubehör/Vorrichtungen“ auf das Produkt „ChattenGlut Gastrobräter“.

Vor Gebrauch diese Bedienungsanleitung lesen.

- Nur im Freien verwenden.
- Beim Montieren des Geräts empfiehlt es sich, Handschuhe zu tragen.
- Gasgerät, daher niemals Holzkohle benutzen.
- Keinen verstellbaren Gasdruckregler benutzen. Druckminderer mit fester Einstellung nach der entsprechenden europäischen Norm verwenden.
- Auf oder anstatt des Grillrostes keine Metallplatte verwenden, die nicht von uns hergestellt oder empfohlen ist.
- Reinigen Sie die Teile der Grillwanne regelmäßig, damit sich kein Fett entzünden kann. -> Fettbrand Gefahr!!

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.

Zu Ihrer Sicherheit:
Kein Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern oder benutzen. Dieses Gerät darf bei dem Gebrauch nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen.

Bei austretendem Gas (Gasgeruch):
a) Den Gashahn an der Gasflasche sofort schließen.
b) Flammen auch im Umfeld sofort löschen (Zigaretten, andere Kochstellen, Lampen usw.).
c) Den Rost oder die Pfanne wenn möglich herausnehmen (Achtung heiß -> Verbrennungsgefahr).
d) Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, “Dichtigkeitskontrolle” (*siehe entsprechenden Abschnitt) durchführen, oder sofort bei Ihrem Händler oder unserer Hotline nachfragen.

- Der Benutzer darf die Herstellerseitig geschützten Teile nicht verändern.
- Gasflasche nach der Verwendung immer sofort schließen.
- Gasflasche nicht unter dem Gerät (Standgerät) aufstellen.
- Gerät im Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen (niemals Kinder oder Tiere in der Nähe).

Anwendungsort Aufstellung:
- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- VORSICHT: Alle zugänglichen Teile können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Zu brennbarem Material muss ein Mindestabstand von 60 cm eingehalten werden.
- Den Grill in heißem Zustand nicht verlagern.- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Eine Frischluftzufuhr von mind. 2 m³/kW-Stunde vorsehen.

Gasanschluss:
Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Gasflaschen (Baumarkt, Tankstelle usw.) mit geeigneten Druckminderern (beiliegend) bestimmt (siehe Ländertabelle).
Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
Ein Video zum Gasanschluss finden Sie unter nachfolgendem QR-Code:

***Dichtigkeitskontrolle durchführen:**

1. Die Dichtigkeitskontrolle immer im Freien durchführen. Nicht rauchen, keine offenen Brennstellen, keine brennbaren Materialien in der Nähe.
2. Gashähne zudrehen.
3. Die beiden Schlauchenden jeweils an Druckregler und Gerät anschließen.
4. Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
5. Lecks niemals mit einer offenen Flamme suchen, immer ein geeignetes Lecksuchspray (Baumarkt) dazu verwenden.
6. Das Lecksuchspray (auch Seifenlauge) rundum auf alle Anschlüsse an (Gasflasche / Druckregler / Gasschlauch / Gerät) auftragen. Die Gashähne MÜSSEN geschlossen bleiben. Das Ventil der Gasflasche öffnen, damit Druck im Leitungssystem entsteht.
7. Bilden sich Blasen, so zeigen diese immer eine undichte Stelle an, die so nicht bleiben darf.
8. Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern etwas mehr anziehen. Das Gerät darf erst betrieben werden, wenn keine undichte Stelle mehr angezeigt wird (keine Blasenbildung erkennbar).
9. Das Ventil der Gasflasche wieder schließen.

WICHTIG:
Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens zweimal im Jahr und immer nach dem Austausch der Gasflasche vorgenommen werden.

2. Allgemeine Informationen

Unsere Modell Varianten:

Die Profi Gastrobräter überzeugen mit einem leichten, überaus stabilen, praktischen und wirtschaftlichen Design. Das lässt die aus dem Profi Bereich stammenden Bräter nicht nur widerstandsfähig gegen Gebrauchsspuren, sondern auch zu einem angenehmen Blickfang werden.

Ausgestattet mit Zündsicherung (Thermische Flammüberwachung) und Piezozündung, und in den Varianten 1-flammig bis 6-flammig bieten sie eine Leistung von 3,6kW bzw. 4,5kW **pro Brenner**, je nach Ausstattung.

Die Lieferung erfolgt komplett mit Schlauch und 50 mbar Druckregler, zum Anschluss an alle handelsüblichen Propangasflaschen (nur bei Flüssiggas Ausführung).

Merkmale:

- Edelstahl rostfrei (bei entsprechender Konfiguration)
- umfangreiches Zubehör = Flexibel einsetzbar
- Einfache Bedienbarkeit
- Äußerst langlebig, auch im ständigen gewerblichen Einsatz
- 10 Jahre Ersatzteilversorgung gewährleistet
- Hohe Fertigungsqualität den aktuellen und zukünftigen Anforderungen unserer Zielgruppe entsprechend ausgelegt
- Andere erfinden ständig neu, wir entwickeln weiter
- Komplett in Deutschland (Hessen) gefertigt
- Für den Anschluss an handelsübliche Gasflaschen anderer europäischer Länder, halten wir passende Adapter bereit.

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com http://www.chattenglut.de

3. Aufbau und Bedienungsanleitung Chattenglut Gastrobräter

3.1. Aufstellung

1. Montieren Sie die Beine mit den Flügelmuttern am Gehäuse.
2. Prüfen Sie mögliche Abstände und Positionen der Zündkerze und Thermoelemente.
3. Legen Sie die Pfanne oder den Rost auf das Gehäuse.
4. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb sicher auf einen festen Untergrund und halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern. Der vorgeschriebene Mindestabstand zu umliegenden Wänden beträgt 350 mm. Bitte beachten Sie die technischen und berufsgenossenschaftlichen Regeln für die Anwendung von Flüssiggas. Bei gewerblichem Einsatz ist laut Vorschrift ein Gewerbedruckregler und eine Schlauchbruchsicherung einzusetzen.
5. Füllen Sie die Fettauffangwanne mit Wasser und schieben sie diese in die dafür vorgesehene Schiene unterhalb des Gehäuses. Achtung: Pfanne und Fettauffangwanne niemals gleichzeitig verwenden, denn dadurch besteht die Gefahr eines Hitzestaus, in dessen Folge die Magnetspule defekt ist. Diese befindet sich im Gashahn und dient als Sicherung gegen austretendes Gas bei Überhitzung des Gerätes.

3.2 Anschluss

Drehen Sie den Gashahn von Hand durch Linksdrehung direkt auf das Gewinde der 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
- PVC Gasschlauch max 1,5 Meter

3.2.1. Aufbau Flüssiggas Version

Zuerst schrauben Sie die Überwurfmutter vom Anschlussstück. Dahinter finden Sie die kleine Schneidhülse. Dies ist der Schneidring, mit dem das Anschlussstück fest auf den Gasschlauch gepresst wird. Das Anschlussstück selbst ist innen konisch und sorgt so für eine dichte Verbindung.

Um den Gasschlauch mit der Zuleitung zu verbinden, schieben Sie die Überwurfmutter auf das Anschlussrohr des Hockerkochers. Danach den Schneidring (dickeres Ende zuerst). Nehmen Sie nun den Gasschlauch und drücken Sie ihn gegen den Ring. Halten Sie diese Position und ziehen Sie die Überwurfmutter über das Gewinde des Gasschlauchs handfest an.

Damit der Anschluss dicht wird, nehmen Sie nun für die Überwurfmutter einen 17er Maulschlüssel und für den Gasschlauch einen 14er Maulschlüssel und ziehen Sie die Verbindung in entgegengesetzter Richtung fest.

HINWEIS:
Der Schneidring wird beim Anziehen der Mutter auf das Anschlussrohr gepresst und dichtet dieses rundum ab.

Nun wird auf der anderen Seite des Gasschlauchs der Gasdruckregler aufgeschraubt und mit dem entsprechenden Schlüssel vorsichtig fest angezogen, damit alles dicht wird. Verwenden Sie auch nach einem Austausch immer DVGW geprüfte Schlauchleitungen.

Entfernen Sie nun die Sicherheitskappe der Gasflasche und drehen den Gasdruckregler per Hand durch LINKSDREHUNG auf das Gewinde der Flüssiggasflasche. Verwenden Sie ausschließlich den am anderen Ende des Gasschlauches, montierten Gasdruckregler (50 mbar bzw. ggf. 30 mbar).

Anschlussvideo Gasschlauch:

3.2.2. Aufbau Erdgas Version

Der Anschluss an eine Erdgasversorgung hat durch einen Fachbetrieb zu erfolgen.

HINWEIS:
Stellen Sie das Gerät zum Betrieb sicher auf einen festen Untergrund und halten Sie brennbare Materialien vom Gerät fern.

Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.

Der vorgeschriebene Mindestabstand zu umgebenden Wänden beträgt 250 mm.

Beachten Sie die im Service Bereich von ChattenGlut.info zur Verfügung gestellten Dokumente für den Umgang mit Flaschenanlagen.

3.3 Überprüfung

Vor dem Gebrauch des Gastrobräters ist eine Dichtigkeitsprüfung durchzuführen.

Bepinseln Sie dazu die Gasanschlüsse / Verbindungen mit Seifenlauge (schaumbildendes Mittel) oder ein vom DVGW anerkanntes Lecksuchspray aus unserem Shop und setzen Sie anschließend den Gasschlauch unter Druck.

Die Verbindungen sind dicht, wenn keine Bläschen aufschäumen. Diese Prüfung darf keinesfalls bei offener Flamme erfolgen!

Bei gewerblichem Einsatz und bei Gasschlauchlängen über 40 cm ist lt. Vorschrift eine Schlauchbruchsicherung einzusetzen. Ebenso muss unbedingt ein Niederdruckregler mit Überdrucksicherung nach DIN verwendet werden.

3.4 Zündung

Den linken Knebel von der 0-Stellung um 90° Grad nach links drehen, Knebel eindrücken und roten Knopf am Piezzozünder eindrücken und damit das linke Brennerrohr zünden. Den Knebel noch 10 Sekunden halten, damit der Brenner Betriebstemperatur erreichen kann. Wenn die Flamme erlöscht, erst nach 2 minütiger Pause einen weiteren Startversuch unternehmen.

Danach kann durch eindrücken des benachbarten Knebels der nächste Brenner in Betrieb genommen werden. Wichtig: Damit die Flamme überspringen kann, immer nur den benachbarten Brenner zünden.

3.5 Hinweise

Das Gerät darf nur im Freien oder gut belüfteten Räumen aufgestellt werden. 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. Bei kombiniertem Pfannen- /Rostbetrieb Fettwanne im Gerät lassen.

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

Bei Rostbetrieb darf keine Folie auf den Rost oder zwischen Rost und Flammabdeckung gelegt werden da es sonst zu einem Hitzestau kommen würde (Rost nicht voll belegen).

3.6 Wartung:

3.6.1 Reinigung:
Die Pfanne bzw Rost, Flammabdeckung und die Fett-auffangwanne sind nach jedem Gebrauch mit einem handelsüblichen Haushaltsreiniger zu säubern, da sonst Fettbrand entstehen kann.
ACHTUNG: Reparaturen am Gerät dürfen nur von einem Gasinstallateur vorgenommen werden. Bitte beachten Sie, dass dies Ihrer eigenen Sicherheit dient.

3.6.2. Brenner:
Zum Austausch und zur Reinigung der Brennerrohre können diese durch lösen der Klemmleiste (Nr. 11) ausgebaut werden.

3.6.3. Zündkerze:
Die Zündkerze lässt sich bei Bedarf mit einem passenden Schraubenschlüssel lösen. Dazu nehmen Sie die Zündkerze heraus und klemmen das Zünd-

kabel ab.

3.6.4. Thermoelement:
Das Thermoelement lässt sich mit einem passenden Schraubenschlüssel lösen und herausnehmen. Bitte trennen Sie dazu vorher die Verbindung zur Gasarmatur.

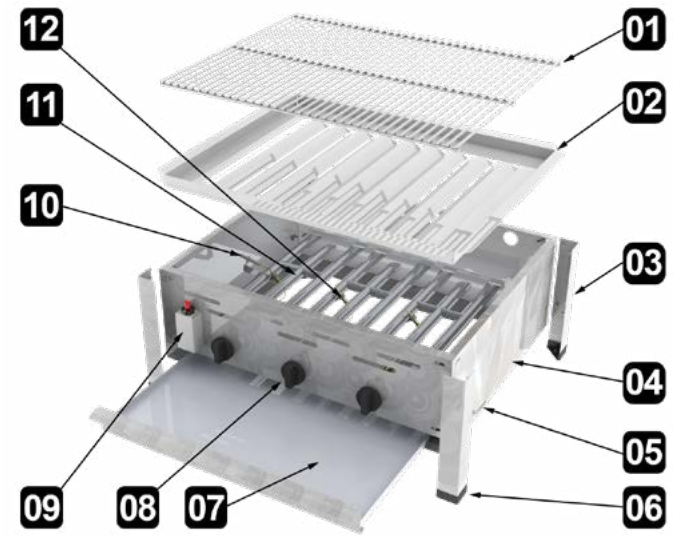
3.6.5. Gasregler:
Zum Herausnehmen der Gasarmatur müssen alle Verbindungen der Gaseingangs- und Ausgangsrohre, das Thermoelement und die Zündkerze von der Gasarmatur getrennt werden.

3.6.6. Zündknopf:
Die Überwurfmutter, die den Druckknopf am Gehäuse festhält, lösen, das Kabel abklemmen und den Druckknopf abziehen.

Hinweis:
Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen (je nach Nutzungsintensität) die Gasanschlüsse des Grill auf ihre Dichtigkeit. Überprüfen Sie grundsätzlich vor jeder Anwendung den Schlauch auf Dichtigkeit und Beschädigungen.

Achtung:
Bitte das Gerät nicht mit Druckwasser (Hochdruckreiniger, Dampfstrahler) reinigen!
Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauches nicht ohne Schutzhandschuhe!
Schalten Sie die Gasversorgung am Gasbehälter nach Gebrauch aus!
Jede Änderung am Gerät kann gefährlich sein!
Im Falle eines Gaslecks die Flasche Schliessen.

4. Baugruppenübersicht (Abweichung je nach Modell und Ausstattung)



01 Grillrost	(je nach Ausstattung verchromter Stahl oder Edelstahl)
02 Rostauflage	Edelstahl
03 Gehäusefuß	Edelstahl
04 Gehäuse	Edelstahl
05 Gaszufuhrleitung mit Anschluss	(je nach Ausführung) Stahl oder Edelstahl
06 Schutzkappen	Kunststoff
07 Fettauffangwanne	Edelstahl
08 Hahnknebel	Kunststoff
09 Piezo Zünder mit Gehäuse	Edelstahl Kunststoff
10 Zündkerze	
11 Brennerrohr	(je nach Ausführung) Stahl oder Edelstahl
12 Thermoelement	

6. Fehlersuche

Störung	Ursache
Brenner zündet nicht	-Verschmutzter Brenner: reinigen - Probleme innerhalb der Gaszufuhr - Druckregler defekt - Leitung, Gashahn, Düse oder Mischhülse, verstopft -Brenner nicht auf Mischhülse aufgesteckt
Brenner hat Fehlzündungen	- Prüfen, ob Gas vorhanden ist - Anschluss der Leitung prüfen - Händler oder Hersteller kontaktieren
Fett entzündet sich unten in der Fettwanne (Schublade) oder auf dem Schutzblech über dem Brenner	Zu hohe Grilltemperatur: Leistung vermindern - Schutzblech über dem Brenner reinigen. - Fettwanne zu voll: reinigen. - Zu wenig Wasser: Wasser in die Fettwanne nachfüllen
Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz anzünden, aber nicht mit der piezoelektrischen Zündung	Zündknopf, Drahtzuführung oder Elektrode der Piezozündung defekt oder Abstand der Spitze zum Brenner zu groß oder zu gering: Soll ca. 3 mm, entsprechend korrigieren. - Die Anschlüsse des Zünder Draht prüfen - Den Zustand der Keramik (Risse) und des Verbindungskabels überprüfen.
Flammen am Anschlussstutzen	Anschlussstutzen undicht: Gaszufuhr sofort abstellen - Händler oder Hersteller kontaktieren
Flammbild ungleich (leichte Schwankung normal)	- Brenner defekt oder verstopft - Düsen verstopft: Düsen austauschen. - Händler oder Hersteller kontaktieren
Brenner Leistung unzureichend	Düse oder Mischhülse: Händler oder Hersteller kontaktieren
Flammen hinter dem Gashahn und / oder Flammen unter dem Gashahn	Gerät sofort ausschalten - Glasflasche zudrehen - Händler oder Hersteller kontaktieren

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com http://www.chattenglut.de

7. Technische Daten

Produkt-Identnummer (CE):	CE-0085AQ0559
Anwendungsbereich:	EU-Gasgeräteverordnung (EU/2016/426)
Bestimmungsländer:	AT BE CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HU IE IS IT LT LU LV MT NL NO PL PT SE SI SK
Prüfberichte:	Baumusterprüfung - 18/ 140/2117/188 vom 12.11.2018 (EBI)
Prüfgrundlagen:	EU/2016/426 AIII B (09.03.2016) DIN EN 203-1 (01.07.2014) DIN EN 203-2/10 (01.07.2007)

Gerätekategorien	**Versorgungsdrücke**	**Bestimmungsländer**
I2E	20 mbar	BE FR
I2E	25 mbar	BE FR
I2ELL	20 mbar	DE
I2H	20 mbar	AT CH
I2H	25 mbar	DK ES FI IT SE
I3+	28-30/37 mbar	BE CH ES FR GB GR IE IT LU PT
I3+	50/67 mbar	BE PT
I3B	1500 mbar	DK FI IS NL NO SE
I3B/P	30 mbar	CY CZ DK EE FI HU IS LT LV MT NL NO SE SI SK
I3B/P	50 mbar	AT CH DE
I3P	37 mbar	ES GB IE PL PT SI

Installationsarten	Bestimmungsländer
A1	AT BE CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HU IE IS IT LT LV MT NL NO PL PT SE SI SK

Typ	Technische Daten
0201	Nennwärmeleistung (Hi): 3,6 kW
0202, 0203/2	Nennwärmeleistung (Hi): 7,3 kW
0203	Nennwärmeleistung (Hi): 11,0 kW
0204	Nennwärmeleistung (Hi): 14,7 kW
0205	Nennwärmeleistung (Hi): 18,3 kW
0206	Nennwärmeleistung (Hi): 22,0 kW
0301	Nennwärmeleistung (Hi): 2,7 kW
0302/0303/2	Nennwärmeleistung (Hi): 5,4 kW
0303	Nennwärmeleistung (Hi): 8,1 kW
0304	Nennwärmeleistung (Hi): 10,8 kW
0305	Nennwärmeleistung (Hi): 13,5 kW
0306	Nennwärmeleistung (Hi): 16,2 kW

UMWELTSCHUTZ:
Beachten Sie die Umweltschutzvorschriften! Ihr Gerät besteht aus Materialien, die wieder verwertet oder recycelt werden können. Bringen Sie das Gerät zur Abfallsammelstelle Ihrer Gemeinde und sortieren Sie das Verpackungsmaterial aus.

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

8. Optionales Zubehör

Vom 1er bis zum 6er Gastrobräter bieten wir umfangreiches Zubehör, um Ihren Bräter auf Ihre Anforderungen abzustimmen. Hier eine kleinere Auswahl.

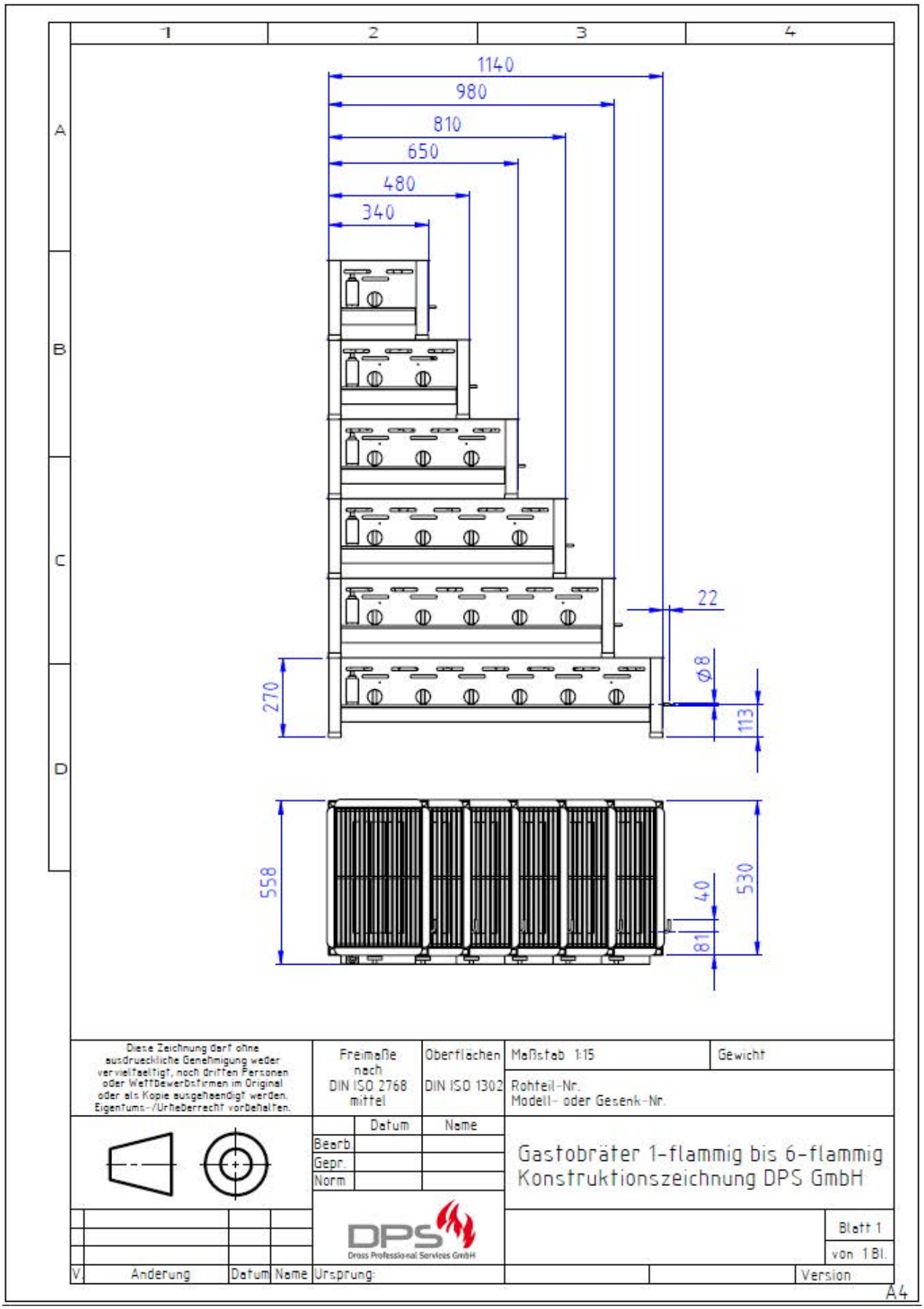
Unser komplettes Zubehör finden Sie in unserem Shop unter:

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de



Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

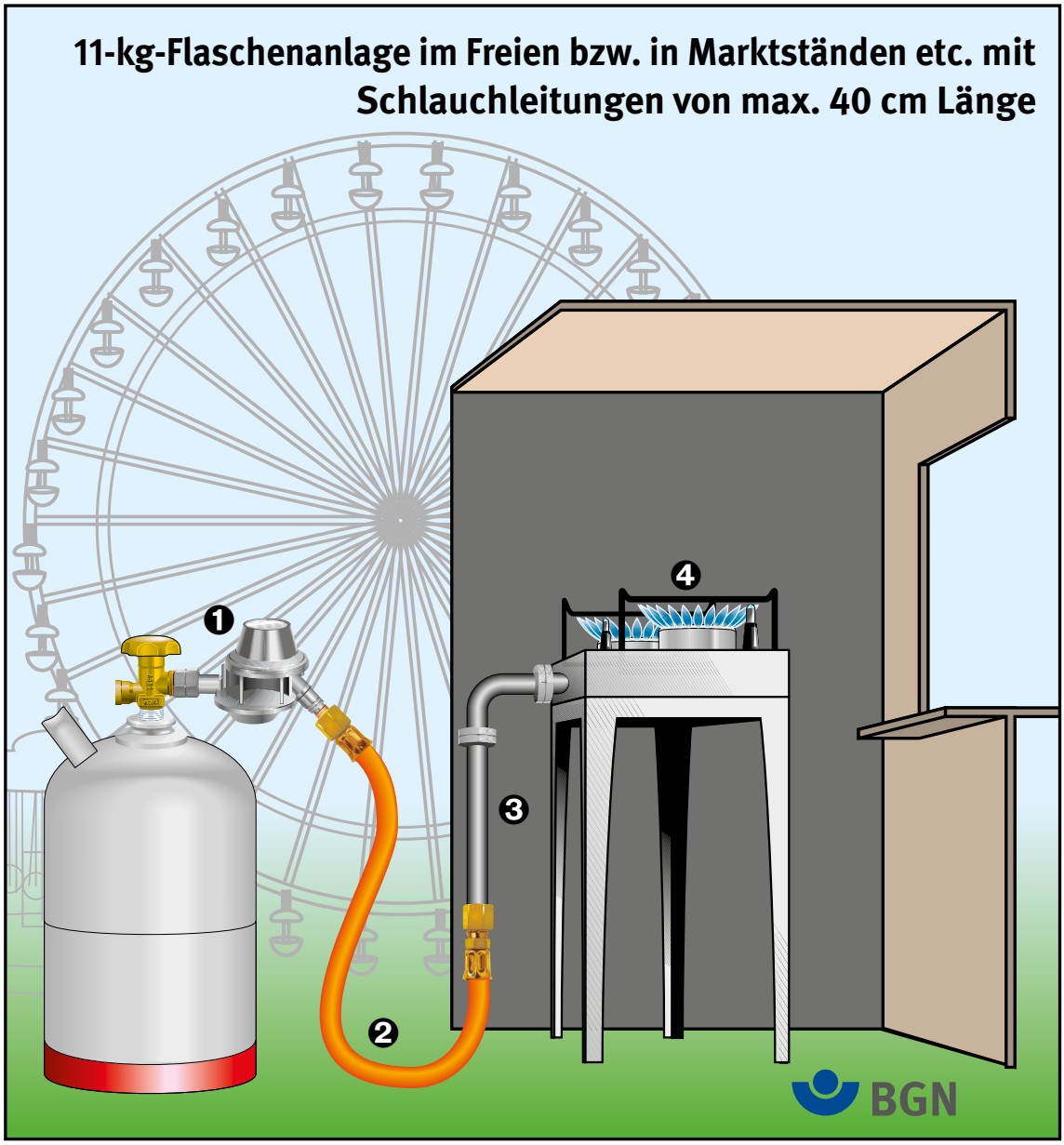
info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de

9. Für Gewerblichen Einsatz

9.1 Infos und Vorschriften der Berufsgenossenschaft zum gewerblichen Betrieb

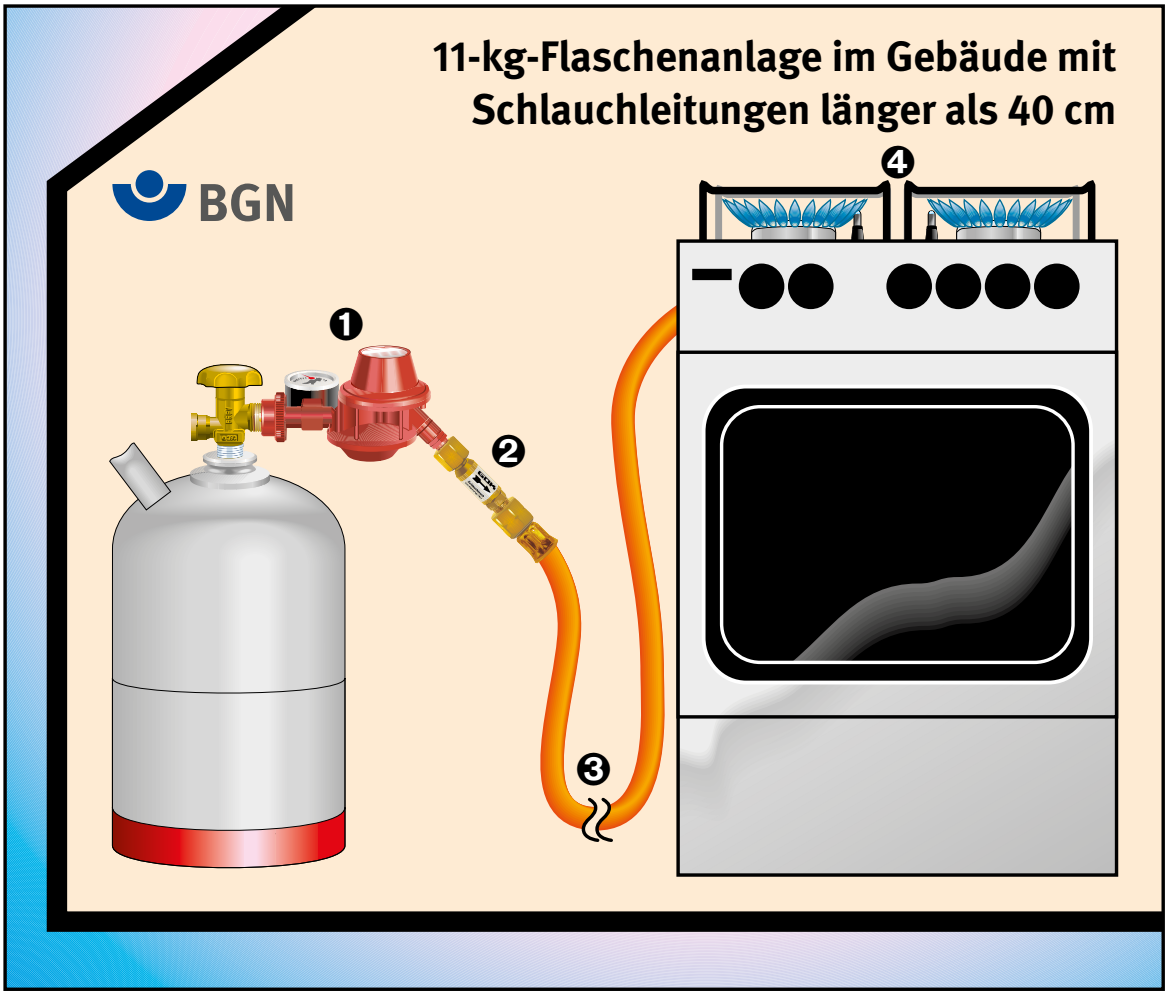


❶ **Zweistufige** Sicherheitsdruckregeleinrichtung „S2SR"
(Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Überdrucksicherheits-einrichtung (ÜDS))

❷ Schlauchleitung, max. 40 cm lang

❸ Rohrleitung

❹ Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtungen (Zündsicherungen)



❶ **Zweistufige** Sicherheitsdruckregeleinrichtung „S2SR"
(Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Überdrucksicherheits-einrichtung (ÜDS)) mit thermischer Absperreinrichtung (TAE) *

❷ Schlauchbruchsicherung

❸ Schlauchleitung länger als 40 cm

❹ Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtungen (Zündsicherungen)

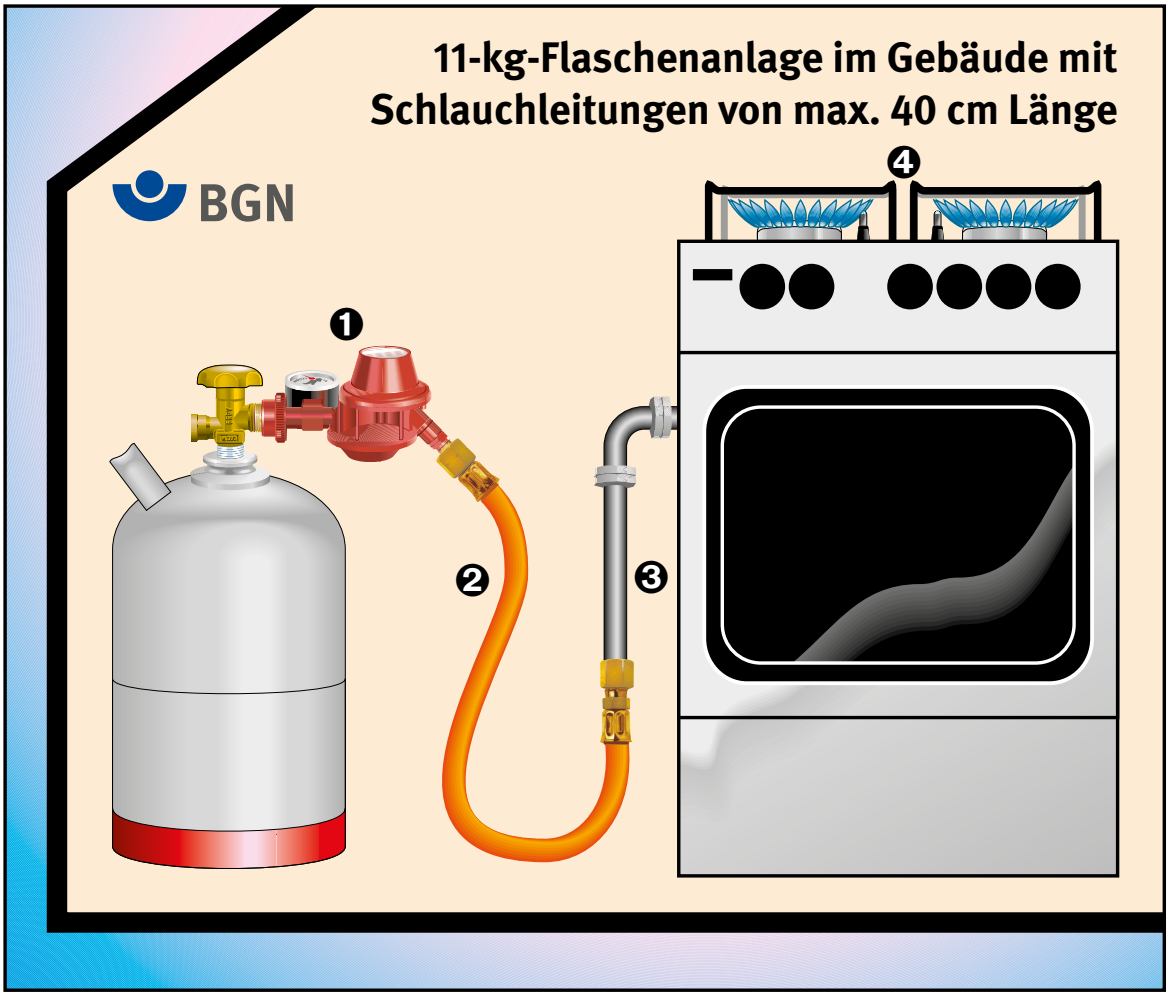
* optional ohne Manometer

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de



❶ **Zweistufige** Sicherheitsdruckregeleinrichtung „S2SR"
(Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Überdrucksicherheits-einrichtung (ÜDS)) mit thermischer Absperreinrichtung (TAE) *

❷ Schlauchleitung, max. 40 cm lang

❸ Rohrleitung

❹ Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtungen (Zündsicherungen)

* optional ohne Manometer

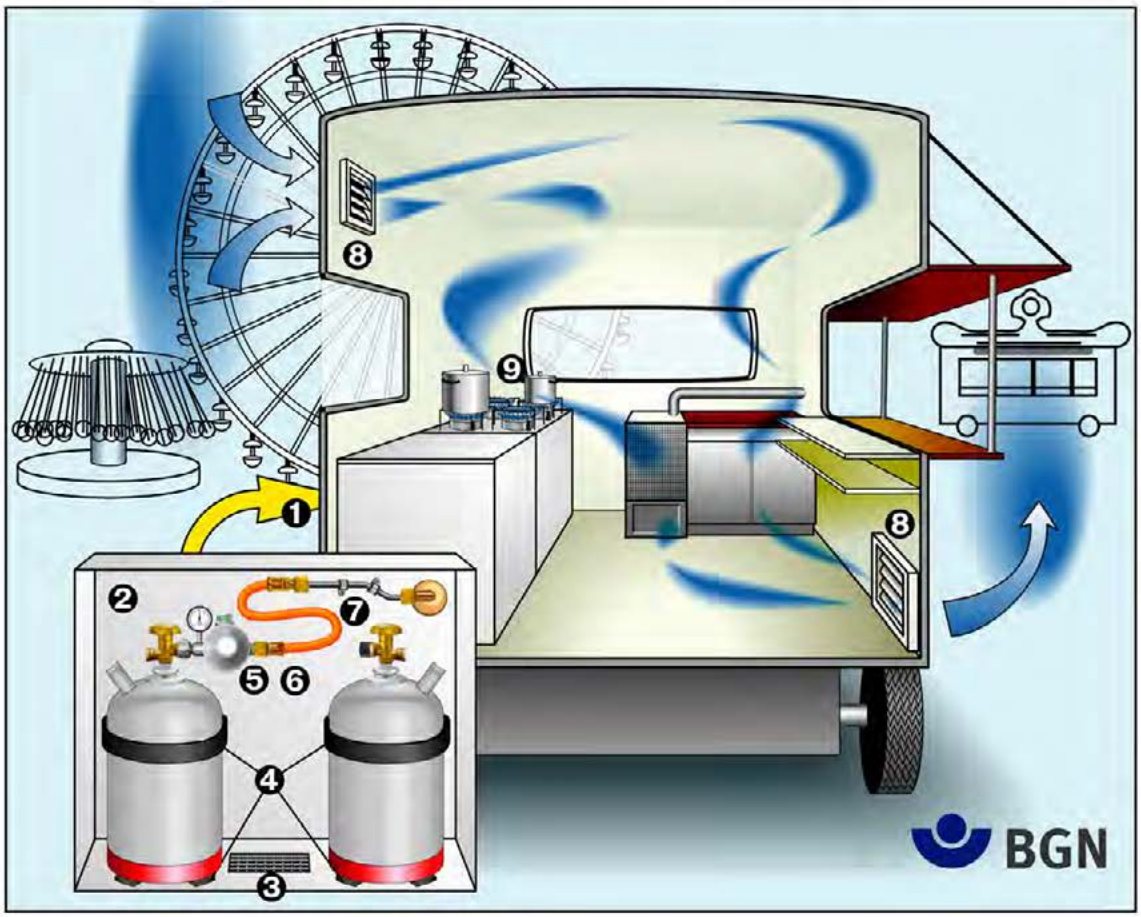
Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de

11-kg-Flaschenanlage in Fahrzeugen



❶ Aufstellraum (Kasten, Schrank) Flüssiggasflaschen; abschließbar, in der Regel nur von außen zugänglich

❷ Aufstellraum mit ausreichender Feuerwiderstandsfähigkeit (mind. 20 Minuten)

❸ Lüftungsöffnung ins Freie; Mindestgröße 100 cm^2

❹ Flaschen-Halterungen; fest mit dem Fahrzeug verbunden

❺ Zweistufige Sicherheitsdruckregeleinrichtung „ S2SR" (Safety two Stages Regulator - bisherige Bezeichnung: Druckregelgerät mit Überdrucksicherheitseinrichtung (ÜDS)), Sichtanzeige, Flügelmutter, optional Manometer

❻ Schlauchleitung; max. 40 cm lang

❼ Rohrleitung

❽ Mind. 2 Lüftungsöffnungen; Größe jeweils mind. 100 cm^2

❾ Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtung (Zündsicherung), Anschlussdruck 50 mbar (außer Heizanlagen: 30 mbar)

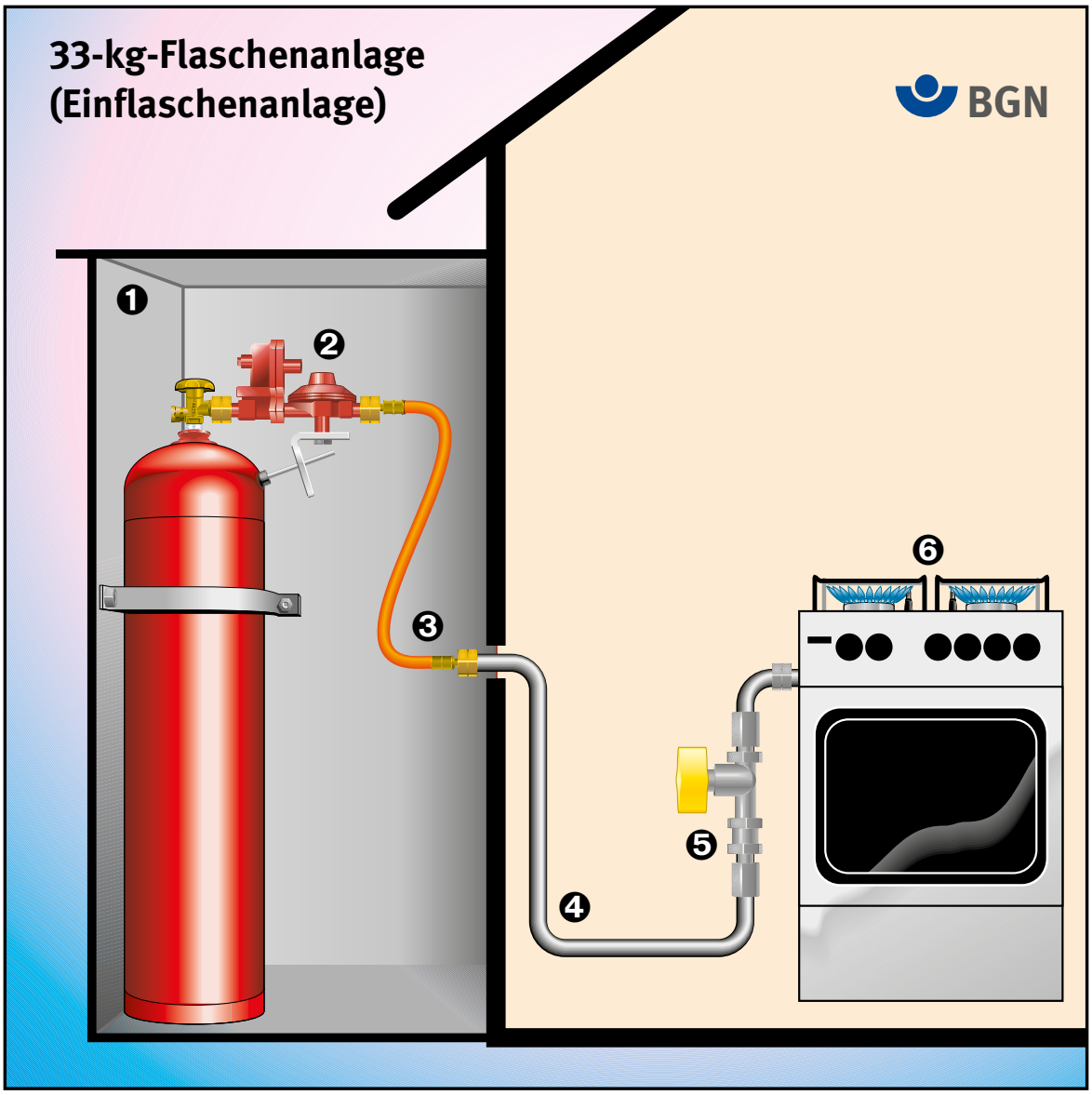
● Gas-Absperreinrichtung im Fahrzeuginnenraum (leicht zugänglich)

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de



❶ Verschließbarer Flaschenschrank (außerhalb Gebäude)

❷ Druckregeleinrichtung mit einer Überdruck-Sicherheitsabsperreinrichtung „OPSO" (Over-Pressure Shut Off - bisherige Bezeichnung: Sicherheits-absperrventil (SAV)) und einer Druckregeleinrichtung mit einem Überdruck-Abblaseventil mit begrenztem Durchfluss (PRV) sowie einer Abstützvorrichtung

❸ Schlauchleitung, max. 40 cm lang

❹ Rohrleitung

❺ Schnellschlussventil mit thermischer Absperreinrichtung (TAE)

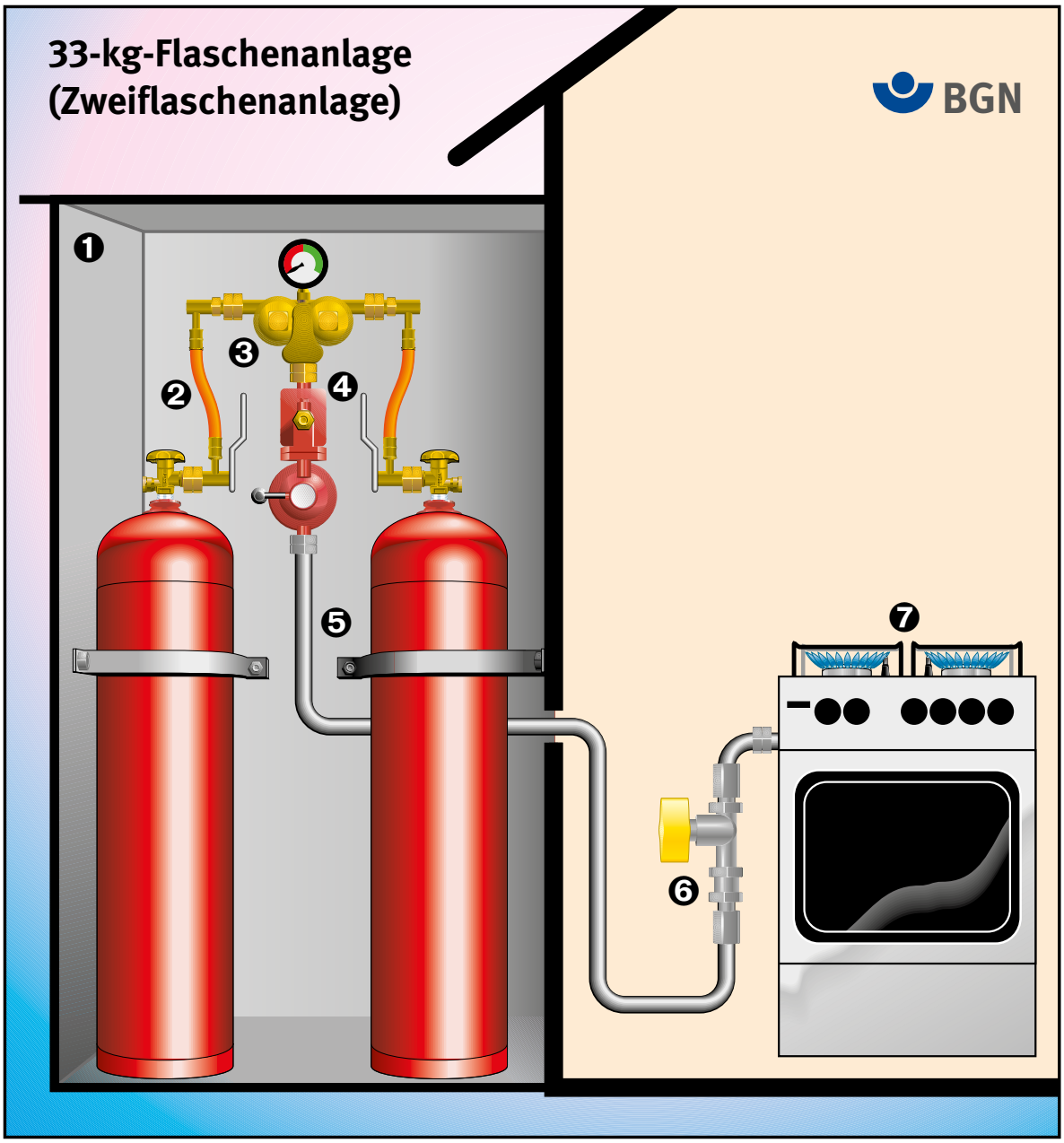
❻ Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtungen (Zündsicherungen)

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de



1. Verschließbarer Flaschenschrank (außerhalb Gebäude)
2. Hochdruckschlauchleitung, max. 40 cm lang
3. Automatische Umschalteinrichtung
4. Druckregeleinrichtung mit einer Überdruck-Sicherheitsabsperreinrichtung „OPSO" (Over-Pressure Shut Off - bisherige Bezeichnung: Sicherheits-absperrventil (SAV)) und einer Druckregeleinrichtung mit einem Überdruck-Abblaseventil mit begrenztem Durchfluss (PRV)
5. Rohrleitung
6. Schnellschlussventil mit thermischer Absperreinrichtung (TAE)
7. Gasgerät mit Flammenüberwachungseinrichtungen (Zündsicherungen)

Dross Professional Services GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen
+49(0)6449-92897919

info@dross-professional-services.com

Version: 1.2

http://www.chattenglut.de

9.2 Vorschriften der BG beachten

Prüfungen von Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken mit Versorgung aus ortsbeweglichen Druckgeräten (Flüssiggasflaschen)
a) an einem neuen Standort oder
b) auf einer neuen Baustelle.

Entsprechende Flüssiggasanlagen sind z. B. Anlagen in
a) fliegenden Bauten,
b) Verkaufsfahrzeugen und
c) für Bauarbeiten.

Handlungsanleitung:
zur Erfüllung der Anforderungen des
§ 10 Abs. 1 Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)

Vorbemerkung:
Voraussetzung nach § 4 Abs. 1 BetrSichV ist, dass die Flüssiggasanlage für die am Arbeitsplatz bzw. Aufstellungsort gegebenen Bedingungen geeignet ist.

Bauteile Flüssiggasanlage
Flüssiggasanlagen zu Brennzwecken bestehen aus:
- Versorgungsanlage (Flüssiggasflasche(n)),
- Druckregelgerät,
- Sicherheitseinrichtungen wie z. B. Überdrucksicherheitseinrichtung, Sicherheitsabsperrventil,
- Schlauchbruchsicherung
- Leitungen (Rohr-, Schlauchleitung)
- Verbrauchseinrichtung (Gasgerät)

Prüfung der Flüssiggasanlage
Bei Prüfungen nach § 3 Abs. 3 BetrSichV hat der Arbeitgeber zu ermitteln und festzulegen, welche Voraussetzungen die Personen erfüllen müssen, die von ihm mit der Prüfung beauftragt werden. Der Arbeitgeber hat auch
- Prüfart,
- Prüfumfang und
- Prüffrist

entsprechend der jeweiligen Beanspruchung der Flüssiggasanlage festzulegen. Bei dieser Festlegung sind die Herstellerinformationen (z. B. Bedienungsanleitung) zu berücksichtigen.

Einflaschen- Flüssiggasanlagen bis maximal 33-kg-Flüssiggasfüllung sind Anlagen mit z. B. Hockerkocher, Grillgeräten sowie Anlagen zum Anwärmen und Abbrennen.

Prüfungen von Einflaschen- Flüssiggasanlagen durch geeignete, unterwiesene und beauftragte Personen können durchgeführt werden, wenn – gemäß den Technischen Regeln für Betriebssicherheit (TRBS) 1201 Abschnitt 3.3.1 „Prüfungen, durch unterwiesene Personen, soweit sie nicht nach 3.3.2 bis 3.3.4 geregelt sind“
- der Prüfumfang nur wenige Prüfschritte umfasst,
- der Sollzustand einfach vermittelbar ist,
- der Ist Zustand leicht erkennbar ist,
- die Abweichung zwischen Ist- und Sollzustand einfach bewertbar ist,
- die von der Flüssiggasanlage ausgehende Gefährdung ohne oder mit einfachen Hilfsmitteln feststellbar ist.

Unter der Voraussetzung, dass die Flüssiggasanlage
- aus geprüften Einzelteilen (wie z. B. Druckregelgerät, Sicherheitseinrichtungen, Leitungen) besteht,
- bestimmungsgemäß zusammengebaut (u. a. Vollständigkeit der erforderlichen Bauteile) wurde,
- sachgemäß transportiert und
- einer Sichtkontrolle auf augenscheinliche Mängel unterzogen wurde,

können die nach § 10 Abs. 1 BetrSichV erforderlichen Prüfungen an einem neuen Standort oder auf einer neuen Baustelle vor Inbetriebnahme durch geeignete, unterwiesene und beauftragte Personen durchgeführt werden.

Der Prüfumfang umfasst insbesondere – zusätzlich zur Einhaltung der o. g. Voraussetzungen die Dichtheitsprüfung der Flüssiggasanlage.

Geeignete, unterwiesene und beauftragte Personen zur Feststellung von Undichtigkeiten/Leckagen können gemäß TRBS 1201 Teil 2 Abschnitt 3.4.1.1 „Prüfungen nach § 3 Abs. 3 BetrSichV durch unterwiesene Personen“ ein-

gesetzt werden.

Mit nachgewiesener Dichtheit der Flüssiggasanlage nach Zusammenbau und vor Inbetriebnahme kann davon ausgegangen werden, dass die Anforderungen des § 10 Abs. 1 BetrSichV erfüllt sind. Die Dichtheitsprüfung umfasst vorwiegend die zum Transport gelösten Verbindungsstellen nach dem Zusammenbau. Dichtheitsprüfungen können z. B. mit einem schaumbildenden Mittel (Lecksuchspray) erfolgen, siehe Abbildung. Die Dichtheitsprüfung mittels Lecksuchspray ist unter Betriebsdruck (geöffnetes Flaschenabsperrventil und geschlossene Geräteabsperrarmatur) durchzuführen. Die geeignete Dichtheitsprüfung ist für den Einzelfall zu ermitteln und festzulegen.

Für die Ergebnisse dieser Prüfungen besteht nach TRBS 1201 Teil 2 Abschnitt 4.2 „Aufzeichnungen/ Prüfbescheinigungen“ bzw. TRBS 1201 Abschnitt 4.2 „Aufzeichnungen“ keine Aufzeichnungspflicht.

Mehrflaschen Flüssiggasanlagen

Bei Mehrflaschen-Flüssiggasanlagen erfolgt die Entnahme des Gases gleichzeitig aus mindestens zwei Flüssiggasflaschen. Mehrflaschen-Flüssiggasanlagen sind hinsichtlich der Versorgungsanlage, häufig aber auch hinsichtlich der Verbrauchsanlage, komplexer aufgebaut.

An einem neuen Standort oder auf einer neuen Baustelle ist die Flüssiggasanlage in der Regel durch eine befähigte Person zu prüfen. Die Prüfung ist nach dem Zusammenbau und vor der Inbetriebnahme durchzuführen. Der Prüfumfang umfasst insbesondere

- das Vorhandensein aufeinander abgestimmter Bauteile z. B. hinsichtlich Betriebsdruck, Durchflussmenge (Kompatibilität),
- den ordnungsgemäßen Zusammenbau und
- die Prüfung auf Dichtheit.

Sehen Sie hierzu das Beispiel „Flüssiggasanlagen zum Beheizen oder Austrocknen von Gebäuden, Unterkünften, Zelten o. ä. mit mehreren Flüssiggasflaschen“ gemäß TRBS 1201 Teil 2 „Prüfungen bei Gefährdungen durch Dampf und Druck“ Abschnitt 3.4.1.2 „Prüfungen nach § 10 BetrSichV durch eine befähigte Person“.

Im Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung kann jedoch im begründeten Einzelfall bei sehr einfachen Mehrflaschen-Flüssiggasanlagen die Prüfung durch eine geeignete, unterwiesene und beauftragte Person möglich sein.

Werden in einer Mehrflaschen-Flüssiggasanlage nur die Flüssiggasflaschen ausgewechselt (z. B. Austausch einer entleerten Flüssiggasflasche), ist eine Dichtheitsprüfung nach der Herstellung der Anschlussverbindung (z. B. Flaschenabsperrventil/ Schlauchleitung) durch eine geeignete, unterwiesene und vom Arbeitgeber beauftragte Person ausreichend.

In unserem Service Bereich unter www.chattenglut.de finden Sie wichtige Datenblätter.

Beachten Sie die nachfolgenden Dokumente, die wir Ihnen in Zusammenarbeit mit der BGN Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe zur Verfügung stellen.

Sie finden die Dokumente bzw. Links zur entsprechenden BG Seite im Service Bereich von www.chattenglut.de/service/hk2000

- 11-kg-Flaschenanlage im Freien bzw. in Marktständen mit Schlauchleitungen von max. 40 cm Länge
- 11-kg-Flaschenanlage im Freien bzw. in Marktständen mit Schlauchleitungen länger als 40 cm
- 11-kg-Flaschenanlage im Gebäude mit Schlauchleitungen von max. 40 cm Länge
- 11-kg-Flaschenanlage im Gebäude mit Schlauchleitungen länger als 40 cm
- 2 x 11-kg-Flaschenanlage im Gebäude mit Schlauchleitungen länger als 40 cm
- 11-kg-Flaschenanlage im Gebäude mit Gasgeräten in Räumen unter Erdgleiche
- 11-kg-Flaschenanlage in Fahrzeugen
- 33-kg-Flaschenanlage (Einflaschenanlage)
- 33-kg-Flaschenanlage (Einflaschenanlage) im Freien bzw. in Marktständen etc.
- 33-kg-Flaschenanlage (Zweiflaschenanlage)
- Beispielhafte Flüssiggasanlage mit Versorgung

Die verwendeten Gasschläuche müssen mit den

gültigen nationalen Vorschriften übereinstimmen und regelmäßig untersucht und ggf. Ausgetauscht werden.

10. Gasverbrauch Beispielrechnung

Bei der **Auswahl der Flaschengrößen** (z.B. 5kg-, 11kg- oder 33kg-Flasche) spielt die „Verdampfungsleistung“ die entscheidende Rolle. 5kg-, 11kg- und 33kg-Flaschen haben jeweils unterschiedliche Verdampfungsleistungen (siehe Tabelle). Damit die benötigte Gasmenge mit dem benötigten Druck zur Verfügung steht, sind besonders die Anschlusswerte der angeschlossenen Geräte, die Betriebsdauer sowie die Außentemperatur zu berücksichtigen. Richtwerte zu **Entnahmeleistungen aus Flaschen** können der Tabelle entnommen werden.

Entnahmeart / Belastungsmöglichkeit in kg/h		Entnahmeleistung entsprechender Flaschengröße in kg/h	
	5 kg	11 kg	33 kg
Kurzzeitig bzw. bei stoßweiser Gasentnahme (20 Min.)	1,0 kg/h	1,5 kg/h	3,0 kg/h
Periodisch bzw. bei 50% Unterbrechungen	0,5 kg/h	0,8 kg/h	1,8 kg/h
Dauerentnahme	0,2 kg/h	0,3 kg/h	0,6 kg/h

Tabelle: Richtwerte der möglichen Gasentnahme aus der Gasphase von Flüssiggasflaschen.

Eine Umrechnung von Leistungsdaten am Gasgerät (Angabe meist in kW) in kg/h Flüssiggas kann wie im folgenden Beispiel vorgenommen werden: Der Heizwert von 1 kg Propan entspricht 12,87 kWh.
Beispiel: Für ein Gasgerät mit einer Nennwärmebelastung von 24 kW ist ein Flüssiggasverbrauch von ca. 1,86 kg/h erforderlich
(=> 24 kW : 12,87 kWh/kg = 1,86 kg/h).

Entsprechend der Entnahmeart (kurzzeitig, periodisch, Dauerentnahme) wird durch z. B. das Zusammenschalten von mehreren Gasflaschen die erforderliche Gasmenge zur Verfügung gestellt.

11. Beispiel Grillgutkapazität - Wieviel Grillgut passt auf den Gastrobräter

Brenner Variante	Belegung (ca.)
1er	9 Würstchen + 6 Steaks oder 18 Würstchen oder 12 Steaks
2er	14 Würstchen + 9 Steaks oder 28 Würstchen oder 18 Steaks
3er	19 Würstchen + 12 Steaks oder 38 Würstchen oder 24 Steaks

Brenner Variante	Belegung (ca.)
4er	23 Würstchen + 15 Steaks oder 46 Würstchen oder 30 Steaks
5er	28 Würstchen + 17 Steaks oder 56 Würstchen oder 34 Steaks
6er	33 Würstchen + 20 Steaks oder 66 Würstchen oder 40 Steaks

12. Unser DROSS Produktversprechen

Die Anschaffung eines neuen Equipments ist für viele Gastronome eine Herzensangelegenheit. Für uns ist dies Grund genug, die hochwertige und robuste Geräte anzubieten. Du sollst lange Freude an den Geräten haben und dich blind auf sie verlassen können. Dieses Versprechen basiert auf sieben fundamentalen Grundsätzen, auf die du beim Kauf deines neuen Gasbräters, Grills oder einen unserer anderen Produkte bauen kannst.

1) Funktionalität
Wir bei DROSS verfügen über eine langjährige Erfahrung im Hinblick auf die Entwicklung und Fertigung funktionaler Gasgeräte für den Einsatz in Gastronomie & Imbiss. Seit Jahrzehnten haben wir unsere Gastrogeräte in unterschiedlichsten Betrieben testen lassen. Vom Hamburger Fischmarkt über die Partymeilen in Spanien bis zum Oktoberfest in München. Belüftungsöffnungen, die Konstruktion der Flammabdeckung, die einzeln entnehmbaren Edelstahlstäbe, die Anordnung der Brenner, die Materialauswahl - alles beruht auf langjähriger Erfahrung und sorgfältigen Tests in Zusammenarbeit mit unterschiedlichsten Anwendern.

2) Haltbarkeit
Mit dem Kauf deines Gasbräters von DROSS hast du die Garantie dafür, dass weitere Käufe für lange Zeit unnötig sind. Unsere Qualitätsverantwortliche bei DROSS überwacht fortlaufend unseren hohen Fertigungsstandard, lässt Kundenanregungen einfließen und überwacht neue Geräte für den Gastronomiebedarf. Die Gastrobräter werden dabei einige Monate lang höheren Belastungen ausgesetzt, als beim Anwender im Lauf einiger Jahre. Die extrem lange Lebensdauer beruht auf mehreren Faktoren:

- Erfahrung im Hinblick auf die Fertigung,
- geeignete Materialauswahl,
- optimale Produktkonstruktion
- sowie strengste Qualitätskontrollen im
- gesamten Fertigungsablauf.

3) Weniger ist manchmal mehr
Bei der Entwicklung unserer Geräte achten wir darauf, dass der Nutzen auch bei jahrelanger Anwendung nicht nachlässt. Unser Schwerpunkt liegt ganz auf der Funktion. Das Design unserer Gastrobräter ist schlicht und zeitlos. Die Produktgestaltung geht immer vom praktischen Nutzen aus, was sich beim täglichen gewerblichen Einsatz langfristig für dich auszahlt. Ohne Schnick Schnack - zeitlos und funktional.

4) Zuverlässigkeit
Unsere Geräte werden an Orten eingesetzt, wo es für Mängel und Unzuverlässigkeit keinerlei Spielraum gibt. Deshalb bieten wir Gastrobedarf und Lösungen an, die sicher und verlässlich sind. Alle unsere Gastro-Geräte werden in stark beanspruchenden Tests durch erfahrene Betriebe geprüft und eingesetzt, bevor wir sie in den Handel brin-

gen. Auf diese Weise stellen wir für dich sicher, dass alle Produkte die gleiche technische Leistungsfähigkeit aufweisen.

6) Benutzerfreundlichkeit
Von Beginn an soll der Umgang mit DROSS Geräten einfach sein. Unter realen Bedingungen und Zeitdruck, bleibt kein Spielraum für Experimente. Daher liegt der Fokus auf durchdachte Funktionen, wie die Stabilität, lange Lebensdauer und dem schnellen und unkomplizierten Austausch von Bauteilen, sollte es einmal nötig sein.

7) Vielseitigkeit
Gastronomie ist deswegen so anspruchsvoll, weil sie unglaublich viel Abwechslung bereithält. Freizeit- und Kommunikationsgastronomie, Event-, Messe- und Sport-Catering. Die Vielseitigkeit der Anwender spiegelt sich auch in unseren DROSS Produkten wider, die von uns so gestaltet werden, dass diese für nahezu alle Einsatzzwecke geeignet sind.

13. Wichtige Datenkürzel zur Übersicht:

Abkürzung	**Technische Erläuterung**
rts	Rechts
RH	Righthand (rechts)
lks	links
LH	Lefthand (links)
KN	Innenkonus
ÜM	Überwurfmutter
RST	Rohrstutzen
STN	Stecknippel
AG	Aussengewinde
IG	Innengewinde
G	Gewindebezeichnung für zyl. Innen- bzw. Außengewinde nach DIN ISO 228-1
OPSO	Over pressure shut off valve, entspr. SAV (Sicherheitsabsperrventil)
SBS	Schlauchbruchsicherung
SBS	Schlauchbruchsicherung
RVS	Schneidringverschraubung entspr. EN ISO 8434-1
SKU	Steckkupplung
TAE	Thermische Absperrsicherung
ÜDS	Überdruck Sicherheitseinrichtung
LPG	Liquefied Petroleum Gas; Flüssiggas (Propan/Butan)
LNG	Liquid Natural Gas (Flüssigerdgas)
ND	Niederdruck
DVGW	Deutsche Vereinigung des Gas- und Wasserfaches e.V.
TRF	Technische Regel für Flüssiggas
TRG	Technische Regeln für Druckgase
TRGI	Technische Regeln Gasinstallation