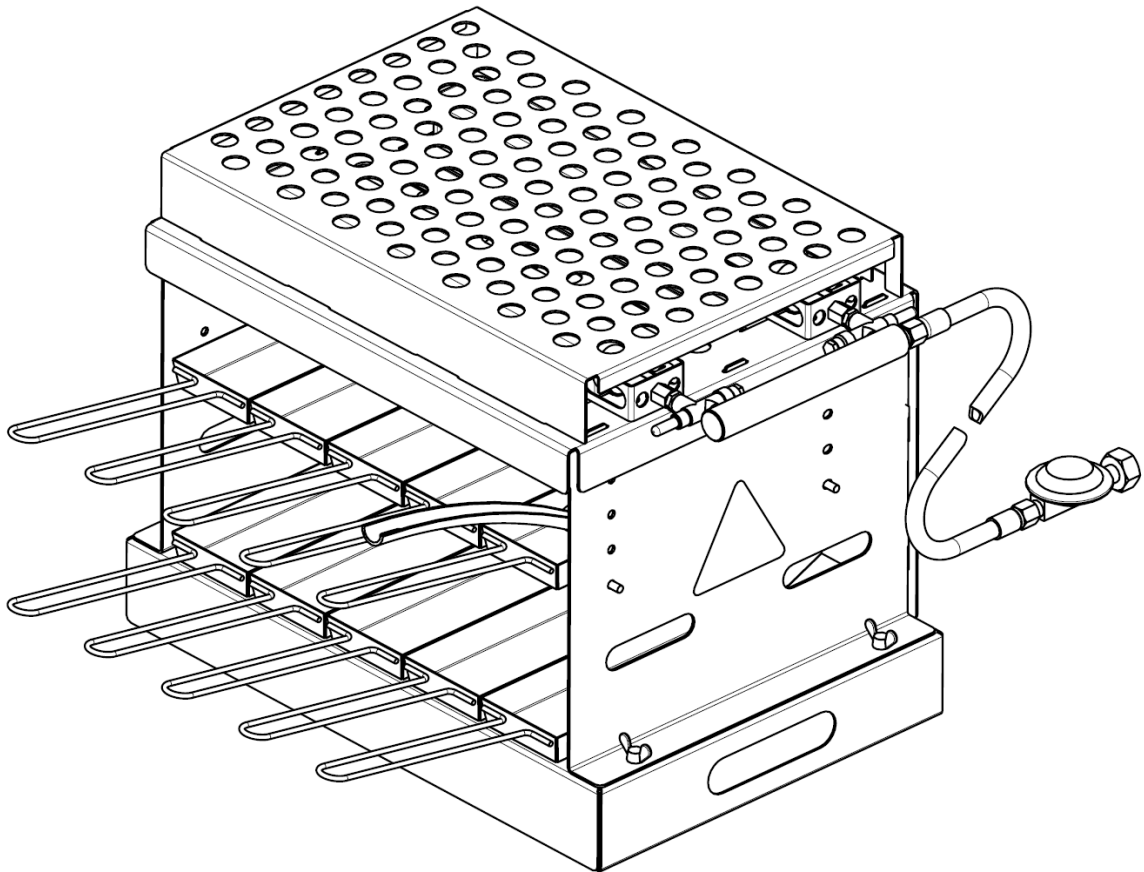


# Installations- und Bedienungsanleitung Chäsbrätelofen



**KBO.2**  
**KBO.3**

Zum künftigen Nachschlagen aufbewahren!  
Die aktuelle Version dieser Bedienungsanleitung finden Sie auf unserer Website:  
[www.chaesbraetelofen.ch](http://www.chaesbraetelofen.ch)

## Inhalt

|     |                                              |    |
|-----|----------------------------------------------|----|
| 1   | Allgemeine Informationen .....               | 2  |
| 1.1 | Über diese Betriebsanleitung .....           | 3  |
| 1.2 | In dieser Anleitung verwendete Symbole ..... | 3  |
| 1.3 | Bestimmungsgemässe Verwendung .....          | 4  |
| 1.4 | Rechtliche Grundlagen .....                  | 4  |
| 1.5 | Sicherheitshinweise .....                    | 5  |
| 2   | Gerätebeschreibung .....                     | 7  |
| 3   | Lieferumfang .....                           | 8  |
| 4   | Vor der ersten Inbetriebnahme .....          | 9  |
| 4.1 | Sicherheitsabstände Aufstellung .....        | 9  |
| 4.2 | Montage und Demontage .....                  | 10 |
| 4.3 | Gasflasche .....                             | 11 |
| 5   | Normaler Betrieb .....                       | 13 |
| 6   | Reinigung und Pflege .....                   | 14 |
| 7   | Ersatzteile .....                            | 14 |
| 8   | Was tun, wenn .....                          | 14 |
| 9   | Technische Daten .....                       | 15 |
| 10  | Hersteller .....                             | 15 |
| 11  | Garantie .....                               | 15 |
| 12  | Entsorgung .....                             | 15 |
| 13  | Anhang .....                                 | 15 |

## 1 Allgemeine Informationen

| Version | Datum      | Inhalt                                            | Autor      |
|---------|------------|---------------------------------------------------|------------|
| 00      | 02.12.2025 | Erstausgabe                                       | M. Huggler |
| 01      | 19.03.2026 | Anpassungen an EN-498                             | C. Amacher |
| 02      | 24.03.2026 | Ergänzung Düsenkennzeichnung Kap. 2.1 / Kap. 9    | M. Huggler |
| 03      | 29.07.2026 | Ergänzung Zertifikatsnummer                       | M. Huggler |
| 04      | 31.08.2026 | Ergänzung Verantwortung auf Konformitätserklärung | M. Huggler |

## 1.1 Über diese Betriebsanleitung

### Zweck



Diese Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen, die bei der Inbetriebnahme, dem Betrieb und der Wartung zu beachten sind. Sie ist daher unbedingt vor der Inbetriebnahme vom zuständigen Bedienpersonal / Betreiber zu lesen und zu verstehen. Dies ist durch den Vorgesetzten nachweislich sicherzustellen. Die Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort des Chäsbrätelofens verfügbar sein.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Unfälle oder Beschädigungen ab, welche auf die Nichtbeachtung der Instruktionen und Warnungen in dieser Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

### Zielgruppe

Diese Betriebsanleitung richtet sich an alle Personen, die mit dem Chäsbrätelofen arbeiten.



Falls der Chäsbrätelofen Dritten zum Betrieb überlassen, vermietet oder verkauft wird, ist in jedem Fall diese Betriebsanleitung mitzuliefern

## 1.2 In dieser Anleitung verwendete Symbole



### GEFAHR

Weist auf ein hohes Verletzungsrisiko für Personen hin.



### WARNUNG

Weist auf eine Information hin, deren Nichtbeachtung zu umfangreichen Sachschäden und/oder zu Verletzungen führen kann.



### ACHTUNG

Weist auf eine Situation mit potentieller Gefährdung hin, die einen Defekt oder eine leichte Verletzung zur Folge haben könnte. Das Symbol kann auch zur Kennzeichnung einer unsachgemäßen Vorgehensweise verwendet werden.



### BESCHÄDIGUNG

Information, welche für das Personal nicht sicherheitsrelevant ist, aber eine Beschädigung der Anlage zur Folge haben kann.



### INSTRUKTION

Information die besagt, dass diese Arbeitsschritte, Anwendungen oder Massnahmen zwingend zu instruieren sind.



### OBLIGATORISCHE TÄTIGKEIT

Weist auf Instruktionen und Informationen hin, welche strikt befolgt werden müssen, um das Risiko der Gefährdung von Personen oder der Beschädigung des Produkts zu vermindern.

## 1.3 Bestimmungsgemässe Verwendung



Die **bestimmungsgemässe Verwendung** des Gerätes ist das Schmelzen von Käse bzw. mit dem entsprechenden Zubehör, das Grillen von Fleisch. Jede andere Verwendung wird als Missbrauch angesehen und kann zur Beschädigung des Gerätes oder Teilen davon führen.



Der Chäsbrätelofen darf nur in einwandfreiem Zustand und unter der Beachtung der Betriebsanleitung verwendet werden.



Der Chäsbrätelofen ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und ist von Fachkräften zu bedienen.



Der Chäsbrätelofen ist für die Anwendung im Freien konzipiert.



Für die Benutzung in Innenräumen muss der Chäsbrätelofen mit einem elektrisch betriebenen Oberteil verwendet werden.

## 1.4 Rechtliche Grundlagen

EG-Baumuster Prüfbescheinigung

Prüfgrundlage ist ausschliesslich das zur Prüfung und Zertifizierung vorgestellte Baumuster sowie dessen technische Dokumentation.

Dieses Produkt entspricht den gesetzlichen Mindestanforderungen folgender Normen und Richtlinien:

- Richtlinie des Rates Nr. EU/2016/426 über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe
- **EN 498: 2012-04 Festlegung für Flüssiggasgeräte – Grillgeräte zur Verwendung im Freien einschliesslich Kontaktgrillgeräte**
- VKF-Brandschutzrichtlinie, Wärmetechnische Anlagen (2015)
- EN 16129: 2025-05 Druckregelgeräte, automatische Umschaltanlagen mit einem höchsten Ausgangsdruck bis einschließlich 4 bar und einem maximalen Durchfluss von 150 kg/h sowie die dazugehörigen Sicherheitseinrichtungen und Übergangsstücke für Butan, Propan und deren Gemische

Die Konstruktion entspricht dem Stand der Technik zur Zeit der Ausgabe dieser Anleitung.

## 1.5 Sicherheitshinweise



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät anschliessen und benutzen, um Gefahren zu vermeiden und einen korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen Weiterverkauf oder Verleih des Geräts auf. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit den Bedienungs- und Sicherheitshinweisen gut vertraut sein.  
Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation oder unsachgemässen Gebrauch zurückzuführen sind.

### Sicherheit von Kindern



- Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Unerfahrenheit und Unkenntnis können das Gerät bedienen, sofern sie beaufsichtigt werden oder über die sichere Bedienung des Geräts und die bestehenden Gefahren unterrichtet wurden. Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern. Anderenfalls besteht Verletzungsgefahr oder die Gefahr irreversibler Gesundheitsschäden.

### Allgemeine Sicherheitshinweise



- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Dadurch besteht Verletzungsgefahr und das Gerät kann beschädigt werden.
- Entfernen Sie die Warnschilder und das Typenschild nicht (siehe Kapitel „Gerätebeschreibung“).
- Drehen Sie das Gas bei Nichtgebrauch sofort ab.

### Gebrauch



- **Das Gerät ist ausschliesslich zum Schmelzen von Käse bestimmt.**
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt. Drehen Sie im Falle eines Brandes das Gas ab. Das Gerät fällt in den Bereich der Brandklasse C. Löschen Sie das Feuer deshalb, wenn möglich mit einem Pulverlöscher, aber niemals mit Wasser.
- **Verbrennungsgefahr!** Legen Sie keine Gegenstände auf den Ofen, da diese heiss werden.
- Lassen Sie Käsereste im Pfännchen nicht vollständig verbrennen. Andernfalls kann das Pfännchen Schaden nehmen.
- Benutzen Sie den Ofen nicht mit leerem oder ohne Pfännchen.
- Verfärbungen der Bleche haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keine Mängel im Sinne des Gewährleistungsrechts dar.
- Üben Sie keinen Druck auf Bleche aus.
- Bei Betrieb wird der Ofen heiss. Es besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie zum Anfassen der Pfännchen wärmeisolierende Handschuhe.
- Stellen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten, leicht entzündliche Materialien oder Gegenstände, die schmelzen können, in oder auf den Ofen.



### Reinigung und Pflege



- Halten Sie das Gerät jederzeit sauber. Ablagerungen von Fett oder Lebensmittelresten können einen Brand auslösen.
- Eine regelmässige Reinigung verhindert den vorzeitigen Verschleiss der Pfännchenbeschichtung.
- Reinigen Sie das Gerät ausschliesslich mit Wasser und Spülmittel. Scharfe Gegenstände, Scheuermittel und Scheuerschwämme können das Gerät beschädigen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahler oder einem Hochdruckreiniger.

- Reinigen Sie die Brenner nur mit einem feuchten Lappen.
- Lassen Sie die Einzelteile des Geräts erkalten, bevor Sie diese reinigen und in der Kiste verstauen.
- Transportieren Sie das Gerät nur in der originalen Kiste und lagern Sie es in sauberem und trockenem Zustand.
- Prüfen Sie nach Lagerung oder Transport, dass die Brennereingänge nicht verstopft sind. Beispielsweise durch eine Spinne, die sich bei der Lagerung im Brenner eingenistet hat oder Verpackungsmaterial, das beim Transport in die Brenneröffnung gelangt ist.

### Bei Gasgeruch



- Zünden Sie die Brenner nicht an und rauchen Sie nicht. Betätigen Sie keine Elektroschalter und keine elektrischen Geräte usw. Benutzen Sie kein Telefon in dem Haus, in dem Sie sich befinden.
- Schliessen Sie den Hauptgashahn.

### Installation



- Bei einem Verstoß gegen die Installationsanweisungen entfällt im Schadensfall der Garantieanspruch.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schliessen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe leicht entflammbarer Materialien.

### Gasanschluss



- Achten Sie auf eine gute Belüftung um das Gerät. Unzureichende Belüftung kann zu Sauerstoffmangel führen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gasversorgung mit der auf dem Typenschild angegebenen Gasart übereinstimmt.

## 2 Gerätebeschreibung



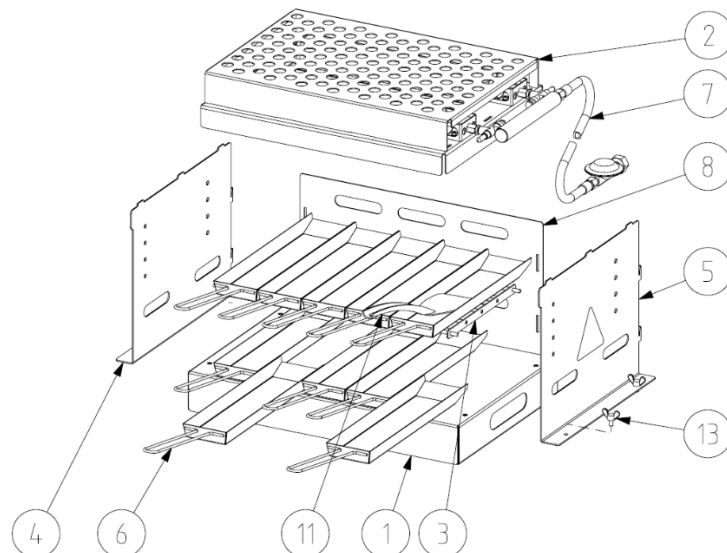
Der Chäsbrätelofen wird zum Schmelzen von Käse bzw. mit dem entsprechenden Zubehör zum grillen von Fleisch verwendet. Der Ofen wird mit Flüssiggas Propan betrieben. Die Leistung beträgt 4.4 kW. Bei den unterschiedlichen Typen KBO.2 und KBO.3 wird mit 10 respektive 5 Pfännchen gearbeitet.

Das Gerät besteht aus verschiedenen Blechteilen, 2 Infrarotbrennern und einem Gasanschluss. Unten sehen Sie eine Übersicht der Bestandteile des Gerätes KBO.2 mit 10 Pfännchen. Das Gerät KBO.3 ist kleiner und hat nur 5 Pfännchen (siehe Anhang).

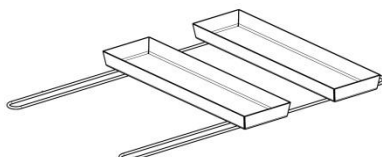
### Gesamtansicht

1. Grundblech
2. Brotblech
3. Gitter
4. Seitenwand links
5. Seitenwand rechts
6. 10 beziehungsweise 5 Pfännchen
7. Deckel mit Brenner und Gasanschluss
8. Rückwand
9. Typenschild
10. Warnhinweis
11. Bratschaufel
12. 2 Warnschilder geklebt
13. 4 Flügelschrauben
14. Warnschild geklebt
15. Düse

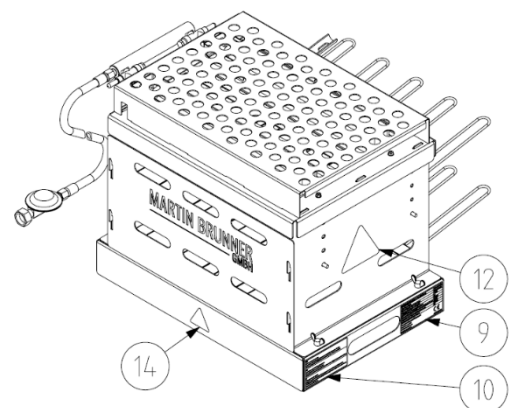
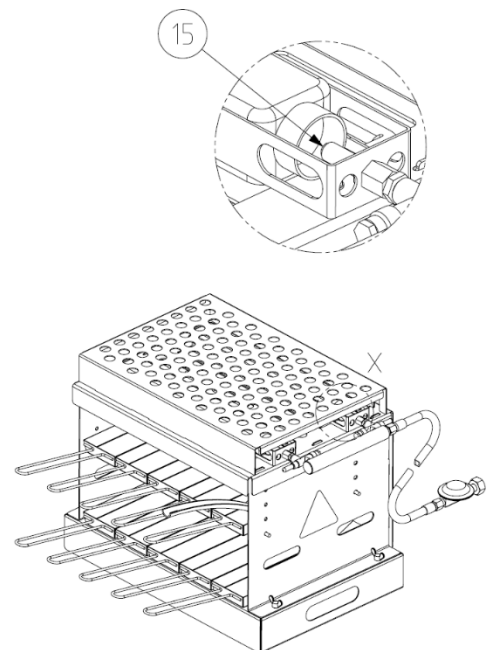
Die Listen der Ersatzteile sind im Anhang.



### Zubehör:



Pfännchen für das Grillen von Fleisch, Artikel Nr. KBO.050



## 2.1 Düsenkennzeichnung

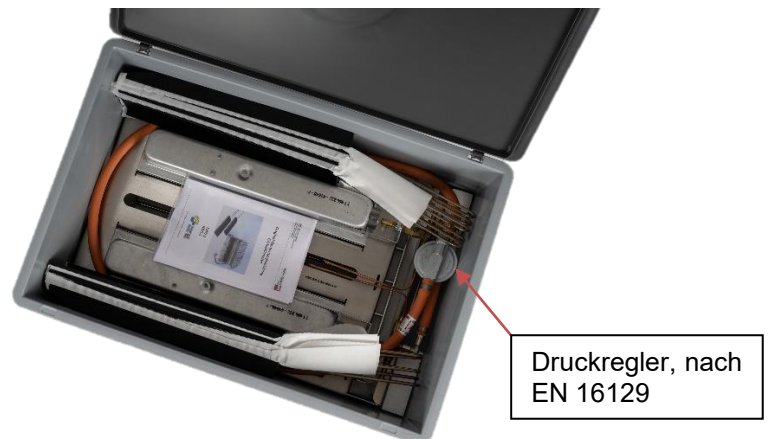
Die verwendeten Gasdüsen sind jeweils stirnseitig mit dem Öffnungsdurchmesser gekennzeichnet.

Beim KBO.2 / KBO.3 beträgt die Öffnung  $\varnothing$  0.8 mm



## 3 Lieferumfang

- Kiste UTZ 600 x 400 x 220 mm (z. B. Ferroflex AG)



- Piezoanzünder (z. B. Blaser + Trösch AG)



- 1 Paar Stoffhandschuhe Gr. 10 (z. B. Ferroflex AG)



## 4 Vor der ersten Inbetriebnahme



Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial innen und aussen am Ofen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Entfernen Sie die Warnschilder **nicht**.



Klären Sie vor der Aufstellung ab wo der Ofen platziert wird und kontaktieren Sie im Zweifelsfall die örtlichen Behörden.



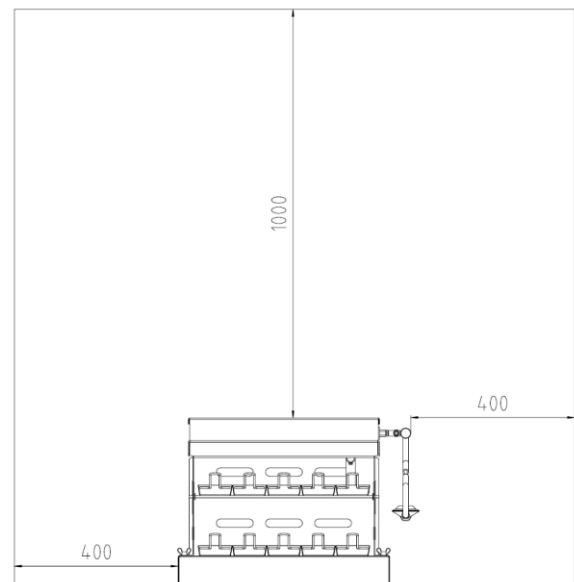
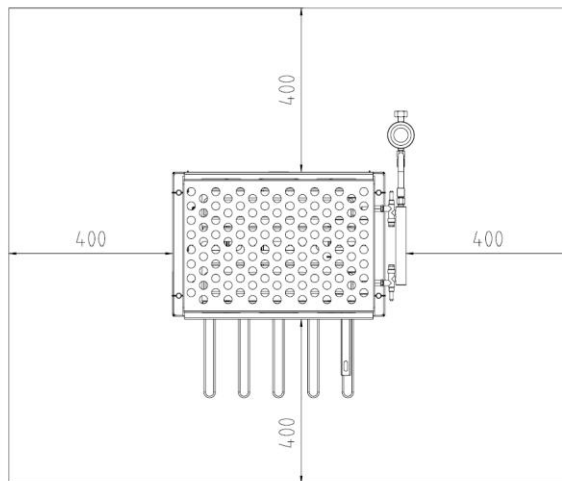
Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Geräts.

Die folgenden Richtlinien und Vorschriften sind zu berücksichtigen:

- Leitfaden Flüssiggas L1-AK-LPG
- Vorschriften der Kantonalen Instanzen (z.B. Vorschriften der Feuerwehr, Polizei etc.)

### 4.1 Sicherheitsabstände Aufstellung

Die Oberflächen des Ofens werden im Betrieb sehr heiss. Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass die Oberflächen nach Aufstellung, für Unbefugte unzugänglich sind und dass die nachfolgenden Sicherheitsabstände zu brennbaren Oberflächen eingehalten werden.



(Masse in mm)



Der Chäsbrätelofen darf nur auf flachem, nicht brennbarem Untergrund aufgestellt werden. Der Chäsbrätelofen muss so aufgestellt werden, dass ringsum ein Sicherheitsabstand von 40cm zu Dritten (z.B. Kunden, Publikum etc.) und brennbaren Gegenständen eingehalten wird. Nach oben ist ein Freiraum von mindestens 100cm einzuhalten. Der Chäsbrätelofen darf nicht direkt an eine Wand gestellt werden.

## 4.2 Montage und Demontage

### Montage

Entnehmen Sie alle Teile der Kiste.



Es dürfen grundsätzlich nur Bauteile in einwandfreien und sauberen Zustand zum Einsatz kommen. Defekte Teile vor Gebrauch ersetzen.



Nur im Freien verwenden.

1. Stellen Sie das Grundblech hin, sodass das Warnschild von Ihnen weg zeigt.
2. Montieren Sie die Seitenbleche gemäss der Übersicht in Kapitel „Gerätebeschreibung“. Vergessen Sie das Gitter nicht, bevor Sie die Flügelschrauben anziehen.
3. Montieren Sie das Rückblech so, dass die Anschrift aussen sichtbar ist.
4. Legen Sie den Deckel mit den Brennern auf die Bleche. Das Blech ist symmetrisch, damit der Gasanschluss auf beiden Seiten montiert werden kann.
5. Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch bei der Installation so angebracht wird, dass keine Berührung mit dem Gerät zustande kommt.
6. Der Gasschlauch darf nicht länger als 150cm sein!



**Vorsicht!** Die Thermoelemente sind relativ ausgesetzt. Es besteht die Gefahr, dass sie sich verbiegen oder abbrechen bei unvorsichtiger Handhabung.

**Vorsicht!** Die Keramik der Brenner bricht schnell. Achten Sie darauf, dass der Brenner keine Risse hat.

### Demontage

1. Den Ofen sollte man erst demontieren, wenn die Bleche erkaltet sind.
2. Zerlegen Sie den Ofen in umgekehrter Reihenfolge
3. Bevor die Einzelteile in der Kiste verstaut werden, sollten Sie diese reinigen.
4. Die Bleche müssen auf die gleiche Weise in der Kiste gestapelt werden, wie sie ihr entnommen wurden. (Grundblech umdrehen und Seitenwände, Rückwände, Gitter hineinlegen)
5. Die Brenner dürfen nicht vom Deckel demontiert werden.

## 4.3 Gasflasche



**Achtung!** Die Brenner dürfen nur mit Flüssiggas betrieben werden. Bei der Gasflasche darf es sich maximal um eine handelsübliche 10.5kg Stahlgasflasche handeln.

### Volle Flasche anschliessen:

1. Schutzkappe abschrauben. Unbedingt kontrollieren: Ist das Ventil gut geschlossen? Beachten Sie die Drehrichtung auf dem Handrad des Ventils!
2. Das Garantiesiegel (Plastikabdeckung) vom Flaschenanschluss entfernen.
3. Ist die Dichtung in einwandfreiem Zustand? Kontrollieren Sie die Dichtung am Anschluss des Druckreglers. Beschädigte, rissige oder ausgetrocknete Dichtungen müssen ersetzt werden (beim Gaslieferanten erhältlich).

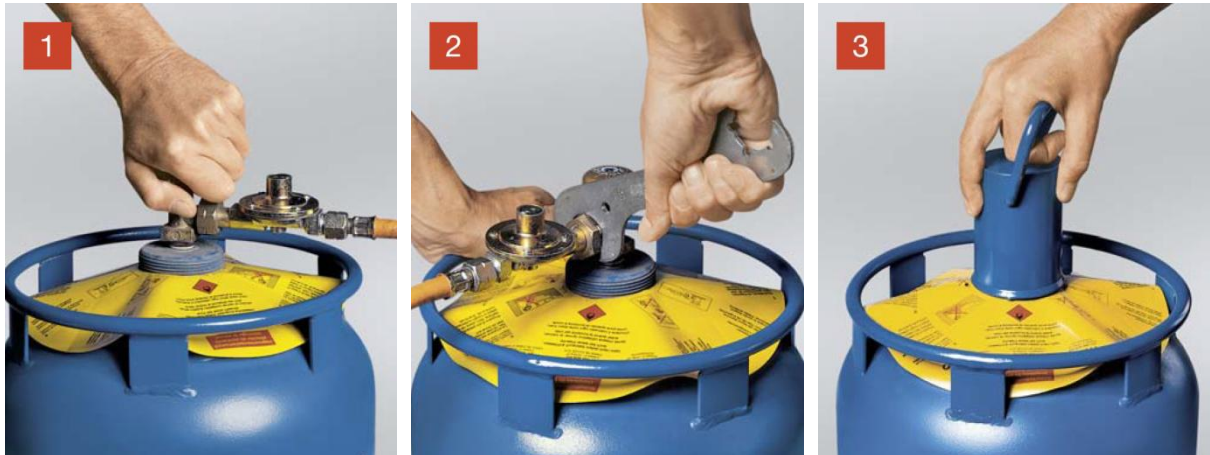


4. Den Druckregler (Achtung: Linksgewinde!) dicht anschrauben.
5. Sitzt der Schlauch richtig?
6. Ist der verwendete Schlauch in einwandfreiem Zustand? Beschädigte, spröde oder rissige Schläuche sind auszuwechseln. Der Schlauch darf max. 1.5m lang sein.
7. Gasflasche unter dem Tisch oder Gestell abstellen, auf dem der Chäsbrätelofen platziert ist.



#### Leere Flasche entfernen:

1. Immer zuerst das Ventil der Flasche gut schliessen, auch bei "leeren" Flaschen. Leere Flaschen enthalten Restmengen an Gas, das später unkontrolliert ausströmen kann.
2. Erst jetzt den Druckregler abschrauben. (Achtung: Linksgewinde!)
3. Schutzkappe aufschrauben. Sie dient dem Schutz des Flaschenventils. Gewisse Flaschenventile sind nicht mit einer Schutzkappe, sondern durch den Flaschenkragen geschützt.



**Sorgen Sie dafür dass sich beim Flaschenwechsel kein Feuer und keine anderen Zündquellen in der Nähe befinden.**

Beachten Sie die Flaschenhalsetikette mit den Sicherheitsmassnahmen. Ausführliche Informationen über das Verhalten bei Gasaustritt und bei Bränden finden Sie im Merkblatt „Propan und Butan: Schutzmassnahmen bei Gasaustritt in Räumen“



## 5 Normaler Betrieb



**Warnung!** Zugängliche Teile können sehr heiss sein, Kinder fernhalten.

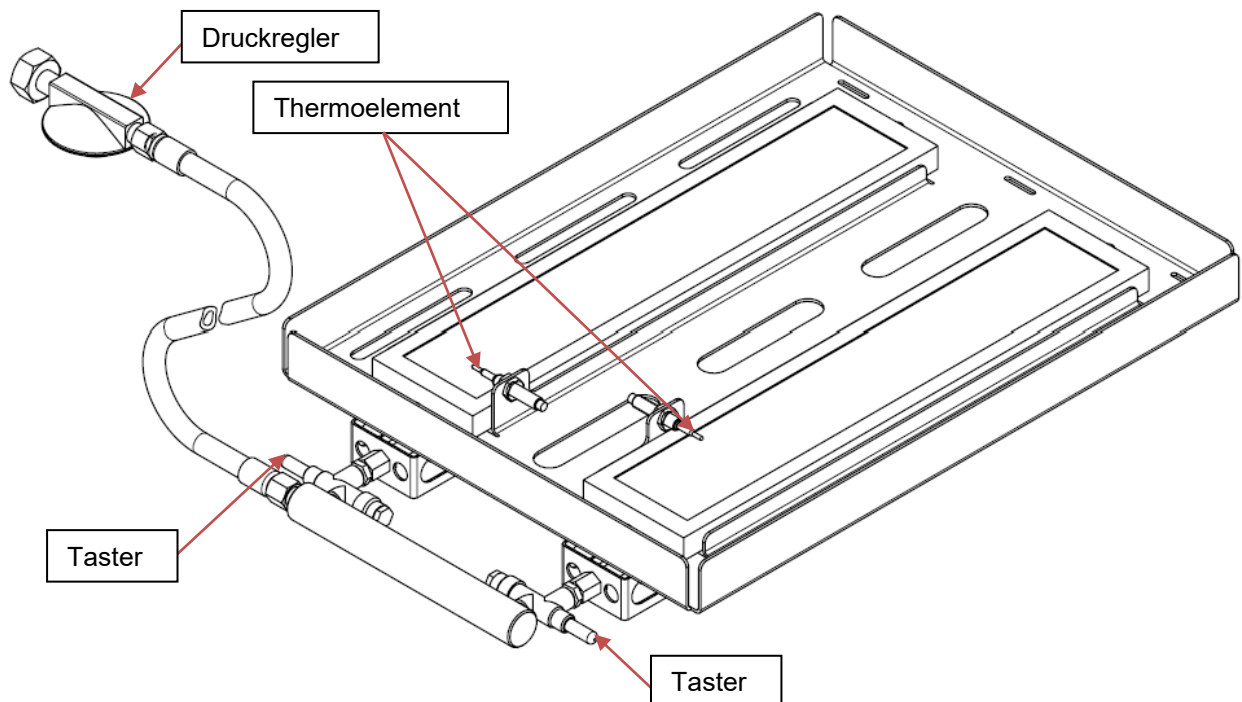
**Warnung!** Gerät während des Betriebs nicht bewegen.

**Warnung!** Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Brenner stets vor dem Aufsetzen der Pfännchen entzünden.

So zünden Sie die Brenner:

1. Drehen Sie den Gashahn auf.
2. Drücken Sie den Taster am Gasventil des hinteren Brenners.
3. Gas strömt durch den Brenner.
4. Zünden Sie das Gas im Bereich des Thermoelements mit dem Piezoanzünder an.
5. Halten Sie den Taster zur Erwärmung des Thermoelements ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
6. Kontrollieren Sie, ob der Brenner gut brennt.
7. Zünden Sie den vorderen Brenner gemäss Punkt 2-6 an.



**Warnung!** Der Taster darf höchstens für 15 Sekunden gedrückt werden. Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Taster los. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

So schalten Sie die Brenner ab:

1. Drehen Sie den Gashahn zu.
2. Der Brenner schaltet automatisch ab.

## 6 Reinigung und Pflege



**Warnung!** Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.  
**Warnung!** Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



**Warnung!** Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, Scheuerschwämme aus Stahlwolle oder Säuren, da diese das Gerät beschädigen können.

- Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch. Auf diese Weise lassen sich Verschmutzungen leicht entfernen und es brennt nichts ein.
- Reinigen Sie Deckel und Brenner mit einem feuchten Lappen
- Reinigen Sie die Edelstahlteile mit Seifenwasser und trocknen Sie sie dann mit einem weichen Tuch ab.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzung mit speziellem Ofenreiniger.
- Die Einzelteile – speziell die Pfännchen - sind **nicht** spülmaschinenfest und müssen **von Hand** abgewaschen werden.
- Reinigen Sie die Pfännchen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln oder scharfkantigen Gegenständen. Die Antihafbeschichtung kann zerstört werden.

## 7 Ersatzteile

Für Schäden oder Folgeschäden, die auf Grund von ungeeigneten Ersatzteilen entstehen, kann der Hersteller keine Haftung übernehmen.

Es dürfen nur Originalteile gemäss der Ersatzteilliste verwendet werden. Die Ersatzteilliste befindet sich im Anhang dieser Betriebsanleitung.

**Folgende Ersatzteile müssen nach periodisch ersetzt werden:**

| Bezeichnung          | Artikelnummer               | Bemerkung          |
|----------------------|-----------------------------|--------------------|
| Mitteldruck-Schlauch | J40298 Ersatz nach 5 Jahren | EN 16436-1 class 2 |
| Druckregler          | J1063 Ersatz nach 10 Jahren |                    |

Bei Fragen wenden Sie sich an den Hersteller.

## 8 Was tun, wenn ...

| Störung                                         | Mögliche Ursache                               | Abhilfe                                                               |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Das Gas entzündet sich nicht                    | Kein Gas vorhanden, da die Gasflasche leer ist | Tauschen Sie die leere Flasche durch eine volle aus                   |
| Die Gasflamme erlischt sofort nach dem Anzünden | Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt    | Halten Sie den Taster nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt |
| Der Gasbrenner brennt ungleichmässig            | Düsen sind verstopft                           | Kontrollieren Sie, ob die Düsen blockiert sind, bei Bedarf reinigen   |

## 9 Technische Daten

| Abmessungen                        | KBO.2                 | KBO.3                 |
|------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Ofen montiert (B H T)              | 580 x 410 x 360 mm    | 580 x 260 x 360 mm    |
| Kiste (B H T)                      | 600 x 170 x 400 mm    | 600 x 170 x 400 mm    |
| Gewicht                            | ca. 20 kg             | ca. 18 kg             |
| Ausführung                         | Chromstahl            | Chromstahl            |
| Regulierung                        | Ein/Aus               | Ein/Aus               |
| Kapazität                          | 200 Chäsbrätel/Stunde | 150 Chäsbrätel/Stunde |
| <b>Leistung</b>                    |                       |                       |
| Infrarotbrenner (2 Stk.) Heizwert  | max. 4000 W           | max. 4000 W           |
| Infrarotbrenner (2 Stk.) Brennwert | max. 4400 W           | max. 4400 W           |
| Düsenöffnung (2 Stk.) Ø            | 0.8 mm                | 0.8 mm                |
| <b>Gasanschluss</b>                |                       |                       |
| Gasart                             | Flüssiggas (Propan)   | Flüssiggas (Propan)   |
| Kategorie                          | I3P                   | I3P                   |
| Gasverbrauch                       | max. 311 g/h          | max. 311 g/h          |
| Betriebsdruck                      | 37 mbar               | 37 mbar               |

## 10 Hersteller

Martin Brunner GmbH  
Bei der Zuben 462a  
CH-3822 Lauterbrunnen  
Tel.: +41 33 856 56 56 / Email: [info@brunnergmbh.ch](mailto:info@brunnergmbh.ch)

Der Chäsbrätelofen kann direkt vom Hersteller oder über eine autorisierte Vertriebsstelle bezogen werden.

## 11 Garantie

Dieses Produkt hat eine Garantie von 12 Monaten. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden, die z.B. durch unsachgemässe Montage, falsche Bedienung, unrichtige Wartung, Änderungen oder Reparaturen durch Dritte usw. entstanden sind.

## 12 Entsorgung

Kunststoff, Metall und andere Werkstoffe trennen und auf die entsprechende Deponie bringen.

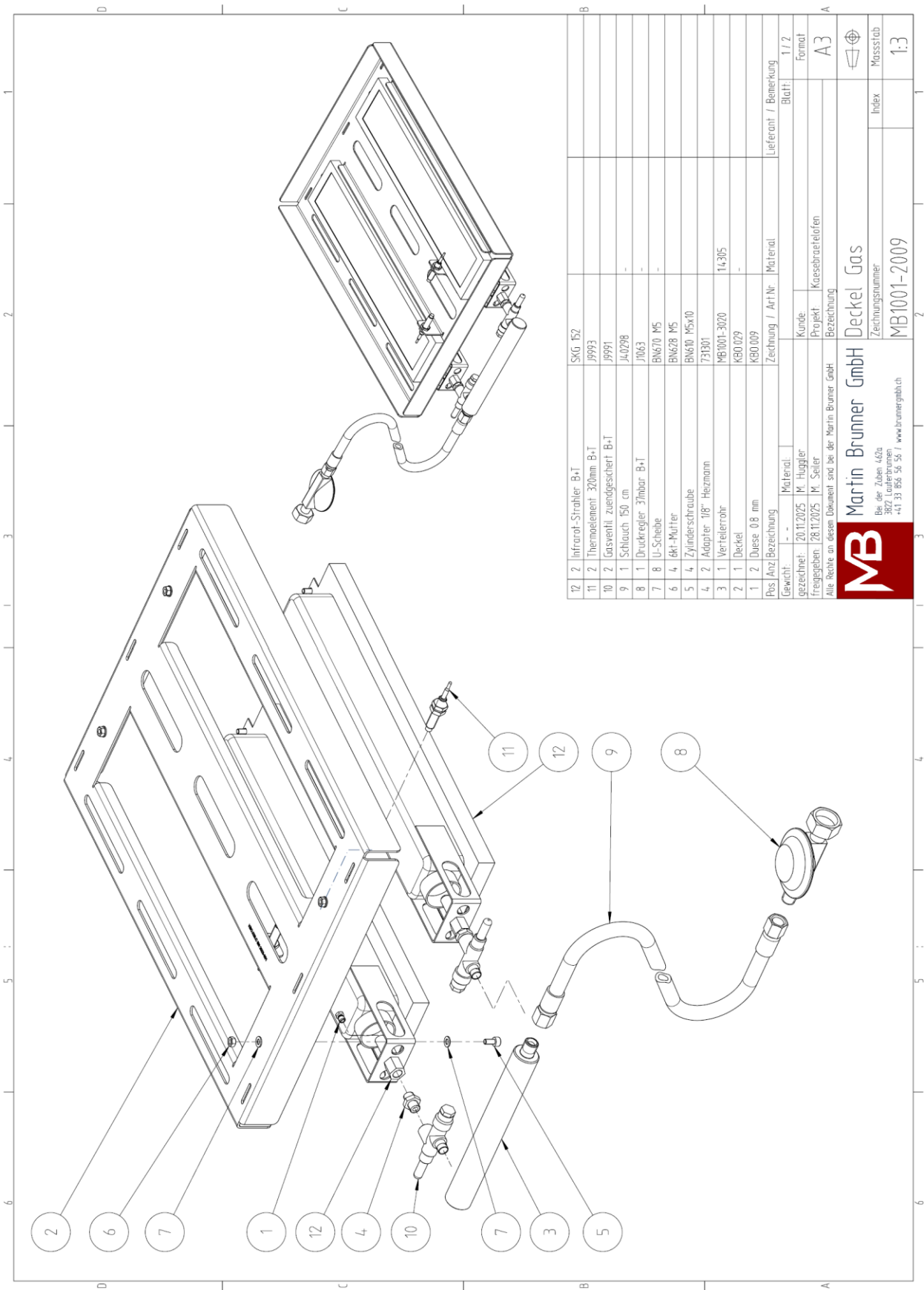
## 13 Anhang

Ersatzteilleisten: KBO.2 / KBO.3 / MB1001-2009



The drawing illustrates the assembly of a Kaesebraetelofen. The exploded view on the left shows the main body (1), the grating plate (2), the side panels (3, 4), the top cover (5), the bottom cover (6), the front panel (7), the rear panel (8), the side rails (9), the top rail (10), and the bottom rail (11). The assembled view on the right shows the completed unit with the grating plate (2) installed in the main body (1). The front panel (7) and rear panel (8) are shown in their closed positions. The side rails (9) and top rail (10) are also shown in their assembled positions. The bottom rail (11) is shown in its assembled position. The exploded view also shows the side panels (3, 4) and the top cover (5) in their assembled positions. The assembled view shows the completed unit with the grating plate (2) installed in the main body (1). The front panel (7) and rear panel (8) are shown in their closed positions. The side rails (9) and top rail (10) are also shown in their assembled positions. The bottom rail (11) is shown in its assembled position.

Zeichnung: MB1001-2009



**EU-Konformitätserklärung**  
(Original-EU-Konformitätserklärung)

**MB1001-0015**

Wir, der Hersteller,

**Martin Brunner GmbH**  
**bei der Zuben 462a**  
**CH-3822 Lauterbrunnen**

erklären hiermit, dass das Produkt

**Kaesbraetelofen**

Typ

**KBO.2 / KBO.3**

allen grundlegenden Anforderungen der nebenstehenden Verordnung entspricht:

**2016/426** (EU-Verordnung über Geräte zur Verbrennung gasförmiger Brennstoffe)

Bevollmächtigte Person für das Zusammenstellen der technischen Unterlagen gemäss Anhang V der Verordnung 2006/426:

**Martin Brunner GmbH**  
**Markus Huggler**  
bei der Zuben 462a  
CH-3822 Lauterbrunnen

Angewendete harmonisierte Normen:

**EN 498: 2012-04:** Festlegung für Flüssiggasgeräte – Grillgeräte zur Verwendung im Freien einschliesslich Kontaktgrillgeräte

Angewendete sonstige technische Normen und Spezifikationen:

**Verordnung (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

**DIN EN 1672-2:2020:** Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Teil 2: Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit.

Die notifizierte Stelle:

**DVGW CERT GmbH / CE-0085**  
Josef-Wirmer-Straße 1-3  
53123 Bonn  
Deutschland

Hat das oben genannte Produkt mit der dazugehörigen technischen Dokumentation geprüft und folgende Bescheinigung ausgestellt:

**CE-0085DP0767**  
vom: 28.07.2026  
Ablaufdatum: 24.03.2036  
AZ: 23-0454-GEE

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Lauterbrunnen, 31.08.2026



Markus Huggler, Geschäftsführer

Diese Bedienungsanleitung ist ein Dokument ohne Vertragscharakter.

Irrtümer, Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Copyright © 2026 Martin Brunner GmbH