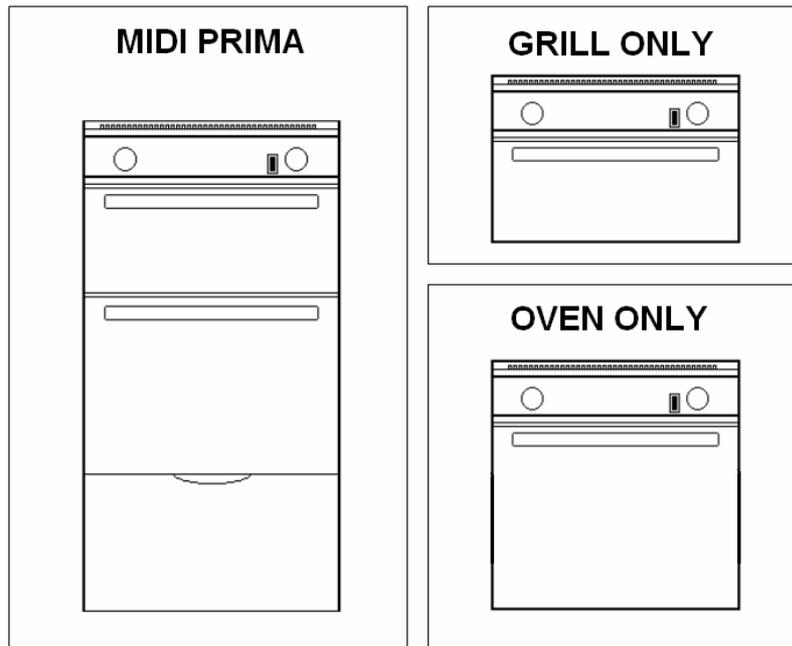




BUILD IN APPLIANCES

FOR USE WITH LIQUID PETROLEUM GAS

CAUTION – ALL OUTER SURFACES WILL GET HOT WHEN IN USE



**MODELS (495MM WIDE): OP62000 MIDI PRIMA
GR42000 GRILL ONLY**

**MODELS (445MM WIDE): OP40000 MIDI PRIMA
GR40000 GRILL ONLY
OV40000 OVEN ONLY**

GERMAN

USER AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

FOR USE IN :- GB, IE, FR, NL, BE, LU, ES, IT, NO, DE, DK, SE.

WARNING

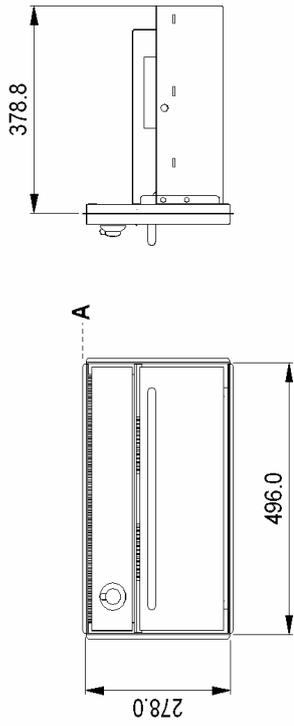
- Only use this appliance in a well ventilated area.
- Read the instructions before use.
- This appliance must be installed in accordance with the regulations in force.

**SPINFLO LIMITED, Unit 19 Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate,
Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.**

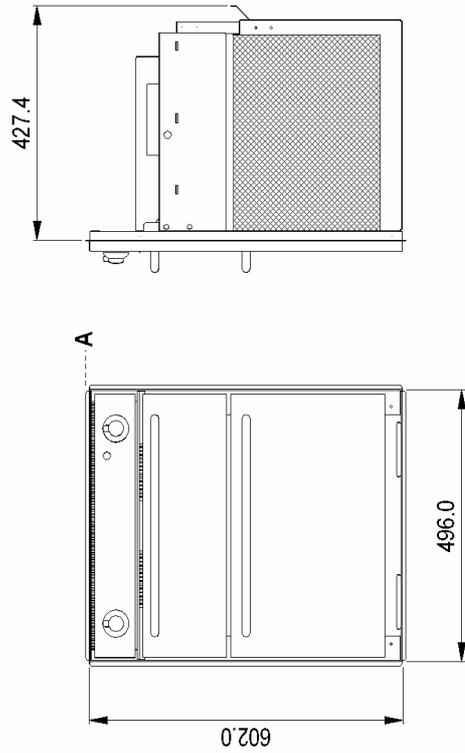
TEL: + 44 (0)114 273 8157 FAX: + 44 (0)114 275 3094

FIG 2: INSTALLATION SIZES - 495mm APPLIANCES

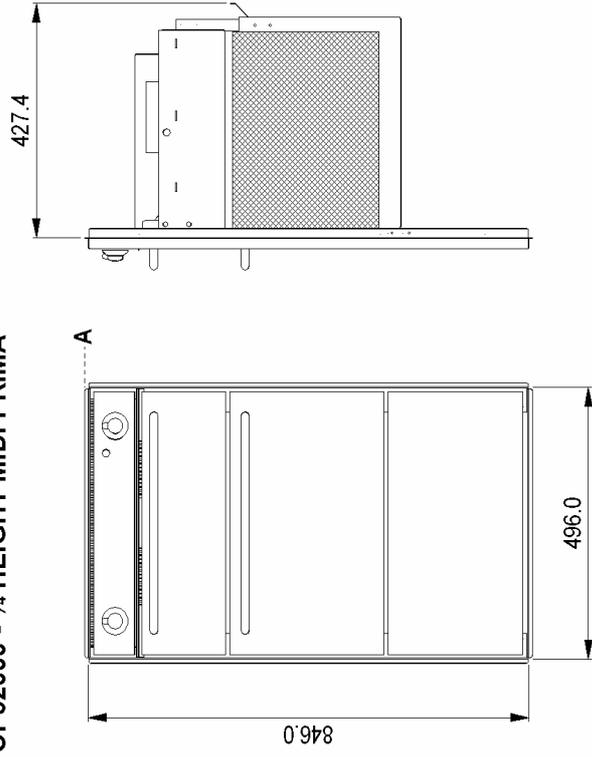
GR42000 - GRILL ONLY



OP62000 - 1/2 HEIGHT MIDI PRIMA



OP62000 - 3/4 HEIGHT MIDI PRIMA



ALL DIMENSIONS IN MM

FIG 3: CABINET SIZES - ALL APPLIANCES

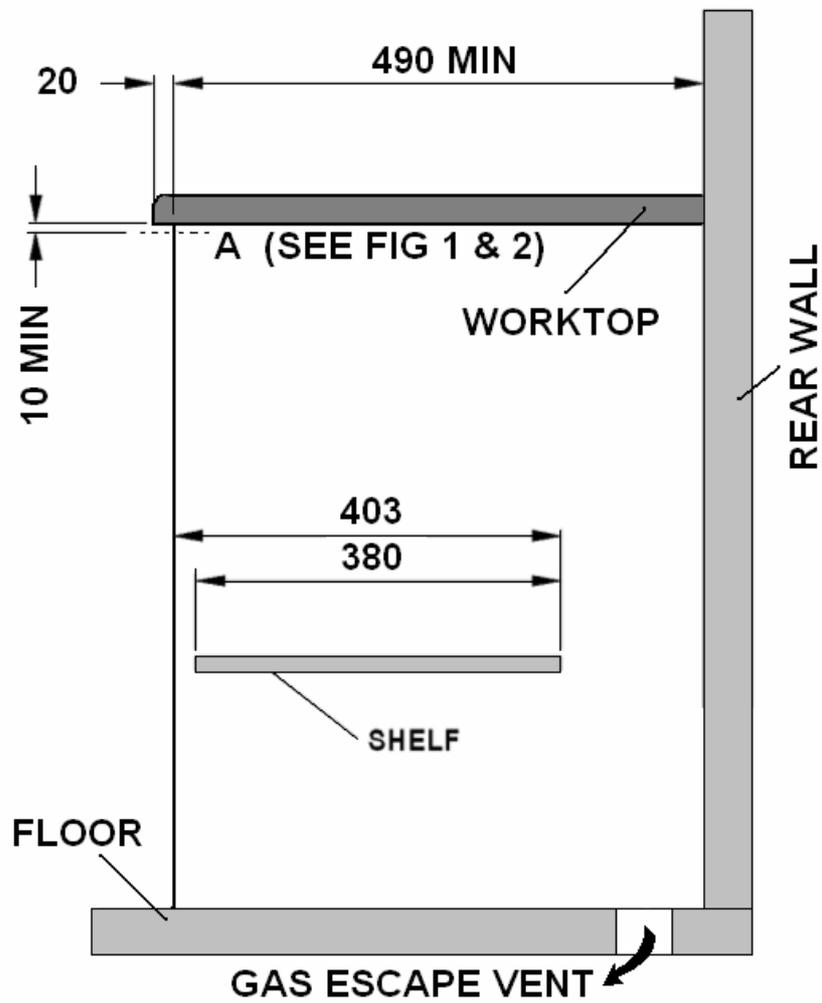
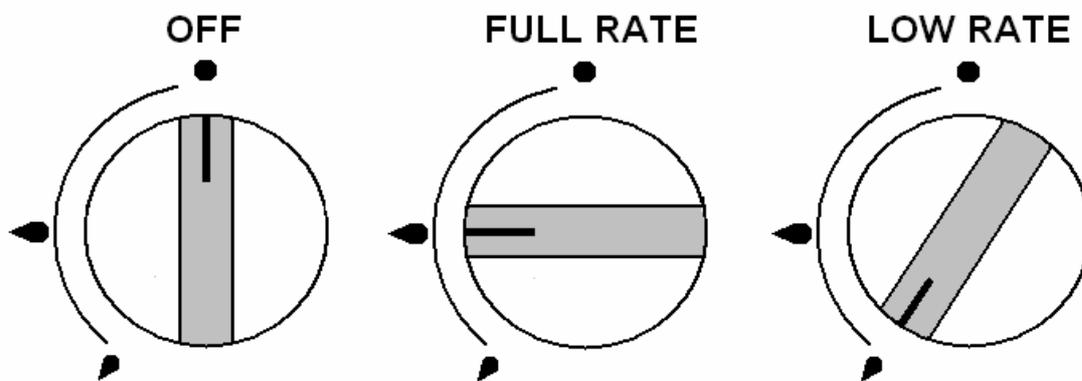


FIG 4. CONTROL SETTINGS



MODELLE OP40000/OP62000 MIDI PRIMA, GR40000/GR42000 GRILL ONLY, OV40000 OVEN ONLY - GEBRAUCHSANWEISUNG

VORSICHT – Alle aussenflächen werden beim betrieb heiss.

EINFÜHRUNG

Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Gasgeräte laut Gesetz nur von fachlich kompetenten Personen installiert werden. Wird das Gerät nicht vorschriftsmäßig installiert, kann dies die Garantie oder Schadensforderungen rechtsunwirksam machen und zu einem Strafverfahren führen. Dieses Gerät ist entsprechend der gültigen lokalen und nationalen/europäischen Bestimmungen zu installieren. Den Auflagen hinsichtlich der Belüftung ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Bitte vor Installation oder Ingebrauchnahme dieses Geräts die Gebrauchsanweisung durchlesen.

Anmerkung: Ein mit LPG betriebenes Gerät darf nicht in einem Raum oder an unbelüfteter Stelle unter der Erde, wie z. B. im Tiefparterre, installiert werden.

BELÜFTUNG

Gasbetriebene Herde erzeugen Hitze und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem sie installiert sind. Sicherstellen, daß die Küche gut belüftet ist; natürliche Belüftungsschlitze offen lassen oder eine mechanische Belüftungsvorrichtung wie eine Dunstabzugshaube installieren. Bei längerer intensiver Benutzung des Geräts muß möglicherweise zusätzlich für Belüftung gesorgt werden, z. B. durch Öffnen von Fenstern oder durch eine effektivere Belüftung, wie z. B. Steigerung der mechanischen Belüftung, wo dies möglich ist. Der Raum, in dem der Herd aufgestellt wird, sollte über eine Luftzufuhr in Übereinstimmung mit lokalen und nationalen/europäischen Bestimmungen verfügen.

WICHTIG

Dieses Gerät ist nur für Flüssiggas (LPG) geeignet und sollte nicht an andere Gase angeschlossen werden. Folgender Gasdruck sollte verwendet werden:

CAT I ₃ + (28-30/37)	CAT I ₃ B/P (30)
BUTAN (G30) 28-30 mbar	BUTAN (G30) 30 mbar
PROPAN (G31) 37 mbar	PROPAN (G31) 30 mbar

POSITION

Das Gerät an einer Stelle aufstellen, an der es nicht zieht, da dies den Brennvorgang beeinträchtigen kann, und so, daß sich kein unverbranntes Gas ansammeln kann. Darauf achten, daß der Luftabzug bei der Verwendung des Geräts nicht versehentlich blockiert oder zugestellt wird.

BETRIEB

Sicherstellen, daß der Gasflaschenhahn aufgedreht ist.

Falls Sie Gas riechen, Gaszufuhr an der Flasche abstellen und Hersteller benachrichtigen.

GRILL

ACHTUNG: BEIM GEBRAUCH DES GRILLS KÖNNEN ZUGÄNGLICHE TEILE HEISS SEIN! KLEINE KINDER FERNHALTEN.

1. Sicherstellen, dass die Gasflasche/Versorgung angeschlossen und angedreht ist. Bei Gasgeruch an der Gasflasche/Hauptleitung abdrehen und den Lieferanten anrufen.
2. Alle Zubehörteile und ggf. Verpackungstoffe im Grill, einschließlich des Schutzüberzugs für die Grillraumflächen, entfernen. Grill vor dem erstmaligen Gebrauch innen mit Seifenwasser reinigen und sorgfältig spülen.
3. Anzünden: Tür öffnen, Schaltknopf einschieben und ganz andrehen. Ein brennendes Streichholz oder eine dünne Kerze zum Brenner bringen und Schaltknopf einschieben und halten. Der Brenner zündet, und der Schaltknopf wird nach 10 bis 15 Sekunden

losgelassen. Wenn der Brenner ausgeht, Zündvorgang wiederholen, aber Schaltknopf etwas länger halten.

4. Modelle mit Funkenzündung werden auf ähnliche Weise behandelt, wobei jedoch zum Anzünden des Brenners einfach der Zündknopf auf dem Bedienungsfeld gedrückt wird. Der Grill muss bei offener Tür angezündet werden, und wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden brennt, wird der Schaltknopf losgelassen und vor dem nächsten Versuch, den Grill anzuzünden, mindestens eine Minute abgewartet.
5. Hinweis: Der Grill darf nur bei offener Tür verwendet werden.
6. Beim erstmaligen Gebrauch sollte der Grill ca. 20 Minuten erhitzt werden, um Schmiermittelreste aus der Fabrik, die den zu kochenden Speisen einen unangenehmen Geruch geben könnten, abzubrennen. Beim erstmaligen Gebrauch kann sich ein ungiftiger Rauch entwickeln; zum Ableiten dieses Rauchs Fenster öffnen und mechanische Ventilatoren andrehen.
7. Der Grill wird zwar schnell heiß, sollte aber einige Minuten aufgeheizt werden.
8. Flammenwächter: Der Grill ist mit einem Flammensensor ausgestattet, der die Gasversorgung bei Ausgehen der Flamme automatisch unterbricht. Bei versehentlichem Löschen der Brennerflammen Brenner abdrehen und erst nach mindestens einer Minute wieder anzuzünden versuchen.
9. Gelbe Zungen an den Flammen dieses Brenners beim Aufheizen sind normal, besonders bei Betrieb mit Butan..
10. Beim Kochen kann die Kochhitze mit dem Schaltknopf geregelt werden. Außerdem kann der Einsatz der Grillpfanne zum Ändern der Grillhöhe umgekehrt oder entfernt werden. Zum schnellen Toasten immer das oberste Regal benutzen.
11. Abdrehen: Schaltknopf drehen, bis der Strich am Schaltknopf mit dem Punkt auf dem Bedienungsfeld fluchtet. Nach dem Grillen immer sicherstellen, dass der Schaltknopf in Ausschaltstellung ist.

BENUTZUNG DES BACKOFENS

1. Stellen Sie sicher, daß der Gaszylinder angeschlossen und angestellt ist. Stellen Sie den Gaszylinder ab, wenn Sie Gas riechen können, und informieren Sie den Lieferanten.
2. Alle Zubehörteile und ggf. Verpackungsmaterial im Backofen, einschließlich des Schutzüberzugs für die Backofenraumflächen, entfernen. Backofen vor dem erstmaligen Gebrauch innen mit Seifenwasser reinigen und sorgfältig spülen.
3. Zünden: Öffnen Sie die Tür, drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn auf Gas Stufe 9. Halten Sie ein angezündetes Streichholz oder eine Kerze an den Brenner, drücken Sie den Reglerknopf und halten Sie ihn. Der Brenner sollte zünden. Der Reglerknopf sollte 10-15 Sekunden gehalten werden, bevor er losgelassen wird. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn der Brenner ausgeht, und halten Sie den Reglerknopf etwas länger gedrückt.
4. Bei Modellen mit Funkenzündung ist das Verfahren ähnlich, ausgenommen davon, daß der Brenner gezündet werden kann, indem der an der Vorderseite befindliche Zündknopf niedergedrückt wird. Die Zündung muß bei offener Ofentür erfolgen; sollte der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden zünden, den Kontrollknopf loslassen und den Ofen mindestens eine Minute lang ruhen lassen, bevor der Brenner erneut gezündet wird.
5. Plazieren Sie das Ofenblech in der gewünschten Position und schließen Sie die Tür. Stellen Sie den Reglerknopf auf ungefähr Gas Stufe 5 und heizen Sie den Ofen für ungefähr 20 Minuten, um jegliche Werk-Schmierstoffreste zu beseitigen, die den gekochten Mahlzeiten unangenehme Gerüche verleihen können. Beim erstmaligen Gebrauch kann sich ein ungiftiger Rauch entwickeln; zum Ableiten dieses Rauchs Fenster öffnen und mechanische Ventilatoren andrehen.
6. Der Backofen wird zwar schnell heiß, sollte aber 10 Minuten aufgeheizt werden. Der Backofen erreicht seine Volltemperatur in ca. 15 bis 20 Minuten.
7. Abstellen: Drehen Sie den Reglerknopf, bis der Punkt am Reglerknopf auf den Punkt an der Steuertafel ausgerichtet ist.

8. Flammenausfallvorrichtung (FFD): der Ofenbrenner ist mit einem Flammensensor ausgestattet, der die Gaszufuhr automatisch abstellt, wenn die Flamme ausgeht.
9. Ofenbleche: die Ofenbleche sind so konstruiert, daß sie gute Luftzirkulation im hinteren Ofenteil ermöglichen, und verfügen ebenso über einen erhöhten Balken, um zu vermeiden, daß Bleche oder Schüsseln den hinteren Ofenteil berühren. Ziehen Sie das Blech bis zum Anschlag nach vorne, wenn Sie es herausnehmen wollen, heben Sie es vorne an und nehmen Sie es heraus.

WAS SIE TUN SOLLTEN

- Gebrauchsanweisung vor der ersten Verwendung des Herds gründlich durchlesen.
- Ofen vor der ersten Verwendung aufheizen, um eventuell vorhandene Gerüche zu vertreiben, bevor Lebensmittel hineingeschoben werden.
- Herd regelmäßig reinigen.
- Verschüttetes sofort wegwischen.
- Beim Herausnehmen von Ofenblechen und -rosten stets Ofenhandschuhe tragen.
- Überprüfen, daß die Regler ausgestellt sind, wenn der Kochvorgang beendet ist.

WAS SIE UNTERLASSEN SOLLTEN

- Kinder sollten sich nicht in der Nähe des heißen Herds aufhalten.
- Fett oder Öl nicht in den Ofenblechen oder auf dem Herdboden ansammeln lassen.
- Keine Scheuermittel oder -pulver verwenden, da diese die Beschichtung den Ofens verkratzen.
- Ofen unter keinen Umständen als Raumheizer verwenden.
- Schwere Gegenstände auf offene Grill- oder Backofentüren legen.

TEMPERATURREGELUNG

Die Temperatur im Backofen wird von einem Thermostat-Gashahn geregelt und lässt sich zwischen 130°C und 240°C einstellen. Ungefähre Temperaturen für die Einstellungen am Reglerknopf befinden sich in untenstehender Tabelle. Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf die Ofenmitte, und der Ofen wird bei jeder Einstellung oben heißer und unten kühler sein. Die Abweichung zwischen oben und Mitte und Mitte und unten entspricht ungefähr eine Gasstufe.

Die Temperaturabweichung kann gut genutzt werden, indem mehrere Gerichte, die verschiedene Temperaturen erfordern, gleichzeitig gekocht werden. Auf diese Weise kann das Gas, das zum Heizen des Ofens benutzt wird, am besten genutzt werden. Sie sollten darauf achten, den Ofen nicht zu überladen und ausreichend Abstand zu erlauben, um freie Hitzekirkulation zu ermöglichen.

Gas Stufe	Ungefähre Temp		
¼ - ½	130-135°C	Sehr kühl	Baiser
1	140	Kühl	Geschmortes Obst
2	150	Kühl	Englischer Früchtuchen
3	165	Warm	
4	180	Mäßig	Victoria Schichttorte
5	195	Relativ heiß	Biskuitkuchen
6	210	Heiß	Mürbeteigkuchen
7	220	Heiß	Brot, Scones
8	230	Sehr heiß	Blätterteiggebäck
9	240	Sehr heiß	Schnelles anbräunen

Gericht	Gas Stufe	Blech-Position	Backzeit
Scones	7	2	8-15min
Kleingebäck	5	2	15-25min
Victoria schichttorte	4	2	20-30min
Englischer fruchtkekuchen	2	2	ca. 60min pro 500g
Blätterteiggebäck	8	2	15-30min
Mürbeteigkuchen	6	2	15-55min
Mürbeteigfinger	3	2	25-30min
Ingwerkekse	5	2	12-16min
Reispudding	2	3	100-120min
Rind	3	3	25min/ 500g plus 25min
	7	3	15min/ 500g plus 20min
Schwein	3	3	30min/ 500g plus 35min
	7	3	25min/ 500g plus 25min

KOCHANLEITUNG

Das gelieferte Backblech und Bratblech sind die größten, die in einem Backofen dieser Größe eingesetzt werden sollten. Größere Bleche könnten die Luftzirkulation und Hitzeverteilung beeinträchtigen. Die besten Ergebnisse werden durch Einhalten der Blechpositionen in dieser Anleitung erzielt. Es ist nicht notwendig, den Ofen vorzuheizen, bei einer Reihe von Gerichten ist dies jedoch ratsam. Der Ofen erreicht die volle Temperatur in 15-20 Minuten.

Die meisten Kochbücher machen Angaben zu Blechpositionen und Gasstufeneinstellungen für jedes Rezept. Wenn Sie bei einem Rezept, das Sie benutzen möchten, Zweifel haben, sollten Sie es sorgfältig durchlesen und dann in unserem Leitfaden nach einem ähnlichen Gericht suchen und unsere Blechposition und Gasstufeneinstellung benutzen. Die Blechpositionen werden von oben nach unten angegeben.

Wenn Sie mit Alufolie braten, müssen Sie aufpassen, daß die Folie nicht die Luftzirkulation behindert oder den Ofenabzug blockiert.

GASLECKS

Sobald Sie Gas riechen, muß die Gaszufuhr **SOFORT** an der Gasflasche abgestellt werden. Offene Flammen, wie Zigaretten und Pfeifen, löschen. Keine Licht-/Stromschalter betätigen. Alle Türen und Fenster öffnen, damit das Gas entweichen kann.

Butan-/Propangas ist schwerer als Luft; entweichendes Gas sammelt sich deshalb in Bodennähe an. Dank des intensiven, unangenehmen Gasgeruchs kann die leckende Stelle leicht ausfindig gemacht werden. Es ist darauf zu achten, daß das Gas nicht aus einem nicht angezündeten Gerät strömt.

Undichte Stellen niemals mit einer offenen Flamme ausfindig machen, dies sollte mit einem Leckanzeigenspray geschehen.

WARTUNG UND PFLEGE

Dieses Gerät ist abgesehen von der Reinigung sehr wartungsfreundlich. Alle Teile mit warmem Seifenwasser reinigen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Reinigungspulver verwenden. Die Regelknöpfe sind druckarretiert und können zum Reinigen entfernt werden.

ALLE WARTUNGSARBEITEN MÜSSEN DURCH EINE ZUGELASSENE QUALIFIZIERTE PERSON. VOR BEGINN DER WARTUNGSARBEIT MUSS DAS GERÄT KÜHL SEIN UND AM NETZSTECKER AUSGESCHALTET WERDEN. DURCHGEFÜHRT WERDEN. GERÄT NACH JEDER WARTUNG AUF GASDICHTHEIT HIN ÜBERPRÜFEN.

1. Gerät aus dem Gehäuse ausbauen

Grilltür öffnen und Schraube von jeder seitlichen Einfassung lösen. Ofentür öffnen und Schraube vom Boden jeder seitlichen Einfassung lösen. Gerät zu einem Drittel herausziehen, um somit die Gasleitung besser abstellen zu können. Gerät vorsichtig ein Drittel weit heraus schieben und sicherstellen, dass sich keine Drähte oder Rohre verfangen, dann Gasversorgung abdrehen. Wenn alles in Ordnung ist, Gerät auf eine geeignete Fläche heben.

2. Regler ersetzen

Gerät aus dem Gehäuse (1) nehmen. Das entsprechende Rohr und Thermoelement abschrauben und vom Regler entfernen. **Grillregler:** Die zwei Schrauben aus der Rahmenkonsole und die Gegenmutter auf der Vorderseite des Reglers lösen. Regler von der Gasschiene losmachen und abziehen. **Ofen-Thermostat:** Ofentür öffnen und die zwei Schrauben lösen, die die Thermostat-Sonde halten. Sonde nach hinten durch das Loch im Backofen drücken. Befestigungsschrauben ober- und unterhalb des Reglers lösen und dieses von der Gasschiene lösen. Armaturen des alten Bedienfeldes auf das neue montieren.

3. Grillbrenner entfernen

Gerät aus dem Gehäuse (1) nehmen. Zum Entfernen der Rauchzugabdeckung die beiden oben angeordneten Befestigungsschrauben lösen. Schraube an der Buchse am Ende des Grillbrenners lockern und Grillrohr auskuppeln. Grilltür öffnen, Gegenmutter am Thermoelement (hinten am Grillrohr auf der linken Seite) lösen und durch das Loch nach hinten schieben. Schrauben an den beiden Grillklemmplatten im Grilldach lösen und Grill-Baugruppe langsam und vorsichtig heraus holen.

4. Funkenzündung (falls vorhanden)

Gerät aus dem Gehäuse herausnehmen (1). Der Generator ist am Grillraum auf der Rückseite des Geräts angeordnet.

Grillbrenner – Elektrodendraht zum Generator hin verfolgen und Verbindung trennen. Befestigungsschraube am Grillbrenner lösen und Elektrode vorsichtig vom Brenner abnehmen.

Backofenbrenner – Gerät aus dem Gehäuse herausnehmen (1). Elektrodendraht an der Rückseite des Geräts zum Generator hin verfolgen und Verbindung trennen. Die Befestigungsschraube an der Funkenzündung im Backofenraum lösen und Elektrode vorsichtig vom Inneren des Backofens aus abziehen und entfernen.

Generator – alle Elektrodendrähte entfernen und alle Strom- und Erdungsdrähte abziehen. Der Generator ist mit 2 Befestigungsschrauben am Grillraum befestigt; diese Schrauben teilweise lösen und Generator abheben.

5. Einspritzdüse des Grillbrenners (Größe siehe Installationsanleitung)

Gerät aus dem Gehäuse (1) nehmen. Schraube der Buchse am Ende des Grillbrenners lösen, Grillröhre lösen und Düse abschrauben.

6. Einspritzdüse des Ofens (Größe siehe Installationsanleitung)

Ofentür öffnen und Befestigungsschraube des Brenners lösen. Brenner nach links schieben und herausnehmen. Die Düse liegt auf der rechten Seite der Öffnung frei. Düse abschrauben.

7. Thermoelement des Grill

Gerät aus dem Gehäuse (1) nehmen. Thermoelement vom Regler abschrauben. Mutter am Brenner lösen.

8. Thermoelement des Ofens

Gerät aus dem Gehäuse (1) nehmen. Thermoelement vom Regler abschrauben. Sicherungsmutter vom Thermoelement lösen.

9. Türen aushängen

Grilltür: Grilltür öffnen und die zwei Schrauben auf beiden Seiten der Grillkammer lösen. Tür vorsichtig anheben und entfernen.

Backofentür – seitlich aufgehend: Tür öffnen und die 2 Befestigungsschrauben des oberen Scharniers entfernen, Tür oben ein wenig vorwärts kippen und vom unteren Scharnier abheben. **Herunterklappbar:** Tür öffnen und Klinke mit den Haken an den Scharnieren zum Eingriff bringen. Tür anheben und aus den Seitenbesätzen herausziehen.

EINBAU

TECHNISCHE DATEN

Dieses Gerät ist für den Betrieb mit LP-Gas gedacht.

CAT I₃+ (28-30/37)
BUTAN (G30) 28-30 mbar
PROPAN (G31) 37 mbar

CAT I₃ B/P (30)
BUTAN (G30) 30 mbar
PROPAN (G31) 30 mbar

	OP62000	OP40000	GR42000	GR40000	OV40000
Abmessungen (außen), mm (HxBxT)	¾ - 858x508x448 ½ - 614x508x448	¾ - 858x462x448 ½ - 614x462x448	289x508x397	289x462x397	444x462x448
Abmessungen (innen), litres (HxBxT)	37 (257x400x359)	37 (257x400x359)	N/A	N/A	37 (257x400x359)
Anzahl der Ofenetasen	Ofen 3	Ofen 3	N/A	N/A	Ofen 3
Gesamtanschlußwert, kW					
Gesamtanschlußwert	3.0	3.0	1.5	1.5	1.5
Grillbrenner	1.5	1.5	1.5	1.5	N/A
Backofensbrenner	1.5	1.5	N/A	N/A	1.5
Düsengröße, mm					
Grillbrenner	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62	Sabaf 0.62	N/A
Backofensbrenner	Sabaf 0.59	Sabaf 0.59	N/A	N/A	Sabaf 0.59
Bypassgröße, mm					
Grill	Sabaf 0.45	Sabaf 0.45	Sabaf 0.45	Sabaf 0.45	N/A
Backofen	Sabaf 0.29	Sabaf 0.29	N/A	N/A	Sabaf 0.29
Funkenzündung (falls vorhanden)	12V	12V	Piezo	Piezo	12V / Piezo

INSTALLATION

Der Eingangsdruck der Gaszufuhr, an die dieses Gerät angeschlossen ist, **DARF NICHT** um mehr als 2,5 mb (Butan/Propan) nach oben oder unten vom Sollwert abweichen, wenn **ALLE** an der Zufuhr angeschlossenen Geräte gleichzeitig in **BETRIEB** genommen werden.

Wird dieses Gerät nicht nach den vorliegenden Anweisungen und zulässigen Toleranzgrenzen eingebaut, übernehmen wir, der Hersteller, keine Verantwortung für etwaige Probleme oder eine empfundene/erlebte Minderleistung.

Im Interesse Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Gasgeräte laut Gesetz nur von fachlich kompetenten Personen installiert werden. Wird das Gerät nicht vorschriftsmäßig installiert, kann dies die Garantie oder Schadensforderungen rechtsunwirksam machen und zu einem Strafverfahren führen. Dieses Gerät ist entsprechend der gültigen lokalen und nationalen/europäischen Bestimmungen zu installieren. Den Auflagen hinsichtlich der Belüftung ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen. Bitte vor Installation oder Ingebrauchnahme dieses Geräts die Gebrauchsanweisung durchlesen.

POSITION DES HERDS

Der Herd kann in einer Küche/Küche mit Eßecke eingebaut werden, aber NICHT in einem Raum mit Bad oder Dusche. LPG-Geräte dürfen nicht im Tiefparterre eingebaut werden.

BELÜFTUNG

Dieses Gerät ist entsprechend der gültigen lokalen und nationalen/europäischen Bestimmungen zu installieren. Dieses Gerät eignet sich für die Montage in stationären Ferienwohnungen/-häusern und Wohnwagen. Grundsätzlich sind die nationalen Prüfnormen bzgl. der Belüftung für das jeweilige Fahrzeug einzuhalten, in das das Gerät installiert wird. Unter dem Gerät muss hinten, wie vorn in der Anweisung in Bild 3 durch ↑ angedeutet, ein Gassenkloch (Minstdurchmesser 50 mm, Maximaldurchmesser 70 mm oder ein Loch mit entsprechender Querschnittfläche, z.B. quadratisch/rechteckig mit einer Fläche von 1965 bis 3850 mm² vorgesehen sein).

POSITION

Das Gerät muss so installiert werden, dass darüber liegende Möbel um höchstens 20 mm aus der Montagefläche der Öffnung heraus stehen, d.h. der Rand der Arbeitsfläche mit der Vorderseite der oberen Einfassung des Geräts fluchtet. Wenn das angesichts der mit einer Auskrugung von 20 mm verbundenen Einschränkungen nicht möglich ist, darf die Arbeitsfläche, vorausgesetzt, dass die Temperatur an ihrer Unterseite gemessen wird, weiter auskragen. Der folgende Versuch dient zum Nachweis, dass die Temperatur annehmbar ist. Backofen ganz andrehen, nach 45 Minuten Grill ganz andrehen und nach weiteren 15 Minuten die Temperatur auf der Unterseite der Arbeitsfläche messen. Die Temperatur darf nicht mehr als 65°C über der Umgebungstemperatur liegen bzw. das in der Materialspezifikation des Lieferanten angegebene zulässige Maximum nicht überschreiten, wenn Schäden vermieden werden sollen.

Das Gerät muss auf einem Regal in der Öffnung sitzen, das die in Bild 3 gezeigte Größe haben muss und dem zu installierenden Gerät entsprechend anzuordnen ist – Installationsgrößen sind in Bild 1, 2 und 3 vorn in der Anweisung zu finden. Ganz oben ist das Gerät in Bild 3 durch „A“ markiert, was auch in Bild 1 und 2 zu sehen ist. Dieses Gerät muss **UNBEDINGT** in einer Öffnung installiert werden, die beidseitig gegen Zugluft von daneben stehenden Schränken/Abzügen abgedichtet ist. Beim Gebrauch sicherstellen, dass Entlüftungsöffnungen und Gassenklöcher nicht versehentlich blockiert oder verschlossen werden. Löcher für Kabel und Rohrleitungen sind so zu bemessen, dass die Luftströmung zwischen den separaten Räumen auf das Minimum beschränkt wird.

BEFESTIGUNG

Für Schrauben sind mehrere Befestigungsstellen vorgesehen; Grill, Backofen und untere Tür (separat) öffnen – bei allen Öffnungen ist beidseitig je eine Befestigungsstelle vorgesehen. Mit einer Holzschraube Nr. 6 mit Flanschkopf festschrauben.

ANSCHLIESSEN

Gasanschluss - das Gas wird an ein Einlassrohr mit 8 mm AD auf der Unterseite des Geräts angeschlossen. Wir empfehlen den Anschluss des Herdes mit Kupferrohr und Klemmringverschraubung. Gummischläuche dürfen **NICHT** verwendet werden.

Stromanschluss - Geräte mit Funkenzündung müssen eine 12-V-Versorgung haben. Plus- und Minusleitung werden an einen geeigneten Anschlussblock angeschlossen. Sicherstellen, dass alle Stromkabel und Drähte sicheren Abstand von Wärmequellen, einschließlich des Geräts, haben.

**Warnung –Geräte mit Funkenzündung müssen geerdet werden.
Gerät nach dem Einbau auf seine Funktionstüchtigkeit prüfen.**