

# THETFORD

## EINBAUKÜCHENGERÄTE

ALLE GAS- (LPG) UND DUAL-MODELLE

VORSICHT – ALLE ÄUSSEREN OBERFLÄCHEN WERDEN BEI GEBRAUCH HEISS

### MODELLE

**S~CK12000 – 4-Brenner (rein Gas)**

**S~CK13000 – 3 Brenner+Elektroplatte (Dual-Modell)**



## INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUNG

BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR KÜNFTIGE ZWECKE GUT AUFBEWAHREN

ZUR VERWENDUNG IN:

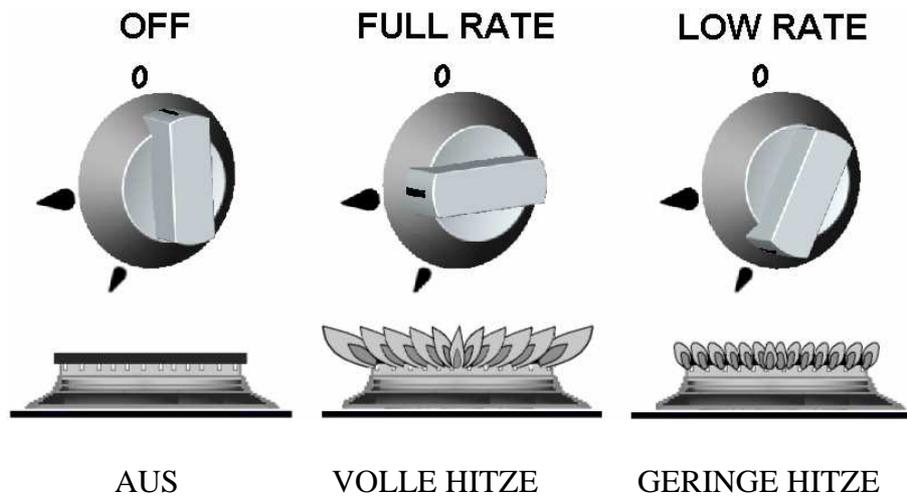
GB, CH, ES, PT, IT, BE, FR, IE, DK, FI, GR, NL, NO, DE, SE, SL

THETFORD LIMITED

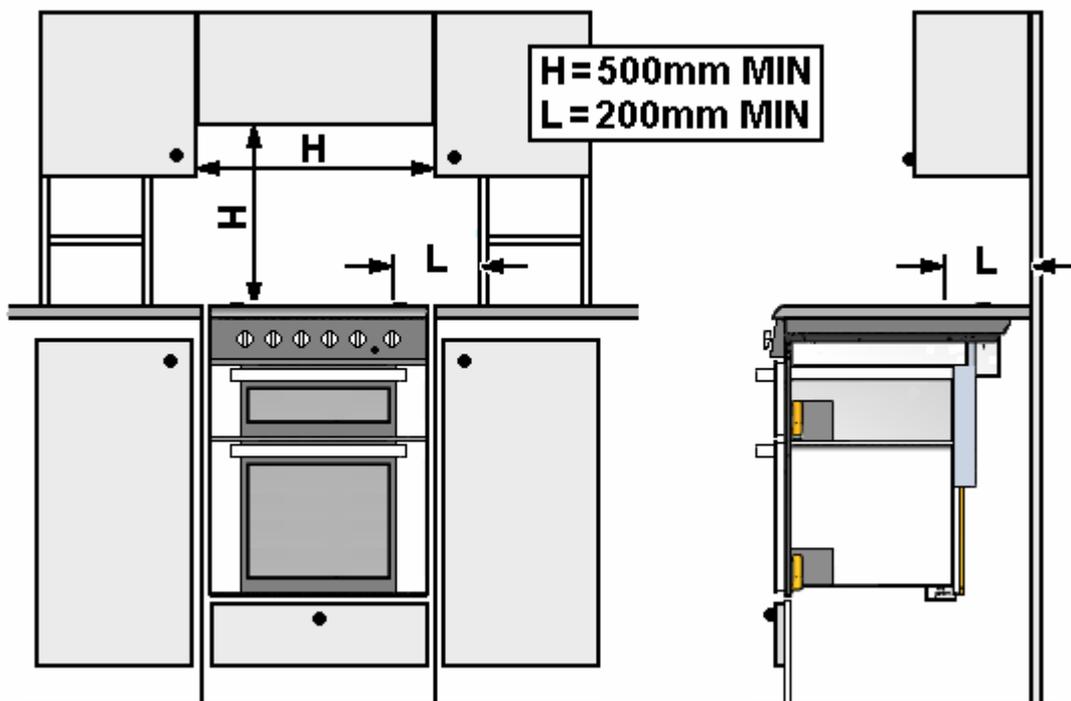
Unit 19, Oakham Drive, Parkwood Industrial Estate  
Rutland Road, Sheffield S3 9QX, ENGLAND.

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

**Abb. 1 – Bedienung der Schalter**

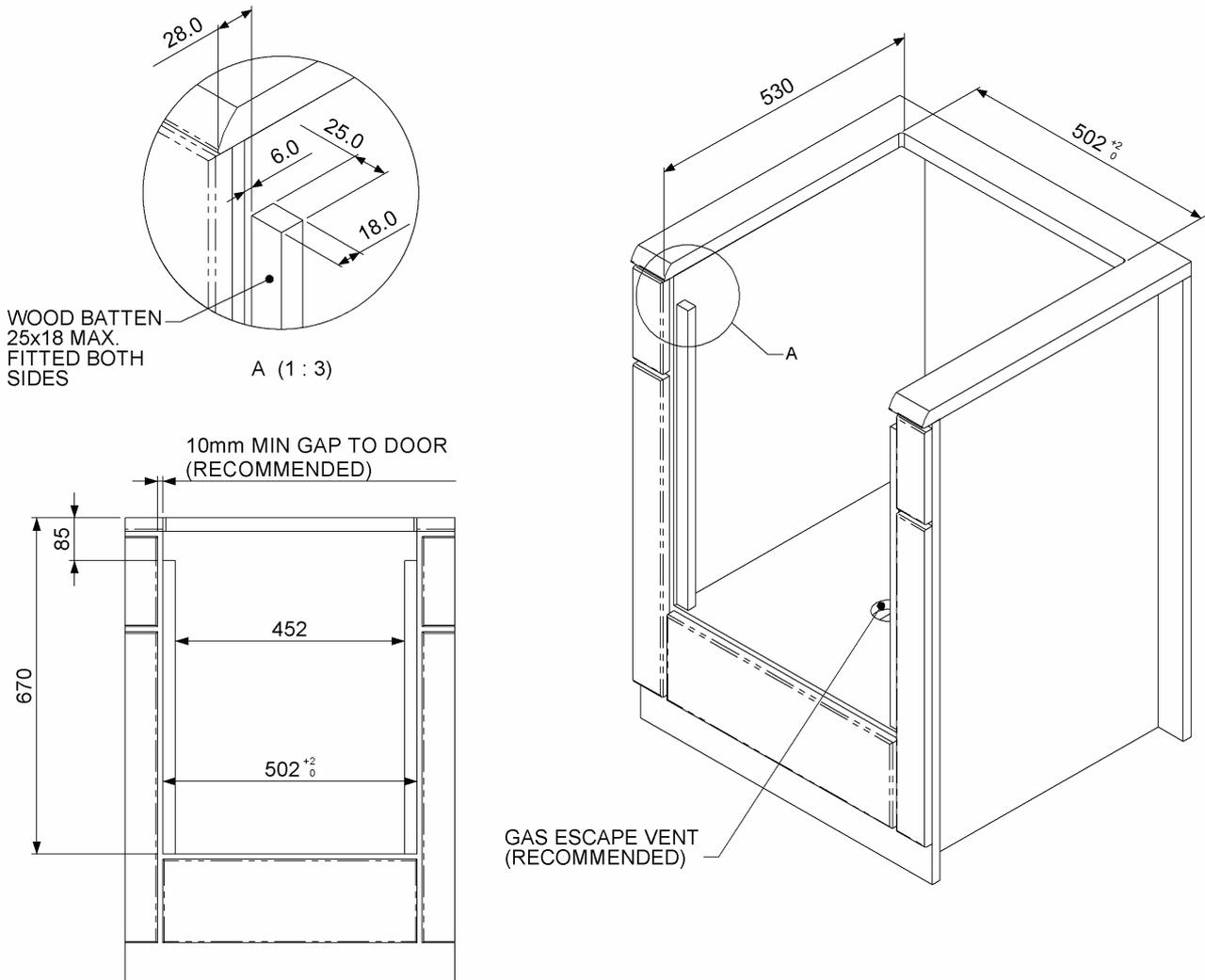


**Abb. 2 – Mindestabstände (Alle Modelle)**



- Sicherstellen, dass alle Elektrokabel direkt weggeleitet und in reichlich Abstand von diesem Gerät und anderen Wärmequellen verlegt werden.
- Ist es nicht möglich, das Gerät entsprechend unserer Empfehlungen einzubauen, so wenden Sie sich bitte an Thetford / Spinflo für genauere Anweisungen.

## Abb. 3 – Einbauverschalung



ALL DIMENSIONS IN mm UNLESS OTHERWISE STATED  
GENERAL TOLERANCE OF +/- 1mm

### BAUMATERIALIEN



ALLE KOCHGERÄTE WERDEN BEI GEBRAUCH HEISS.  
ES IST WICHTIG, DASS DER MONTEUR DIE BAUMATERIALIEN FÜR  
DIE EINRICHTUNG PRÜFT UND SICHERSTELLT, DASS DIESE FÜR  
DEN ZWECK GEEIGNET SIND, D.H. IN DER KONSTRUKTION  
VERWENDETE KUNSTSTOFFMATERIALIEN KÖNNEN EINEN  
ERWEICHUNGSPUNKT UNTER DEM IN DER EURO-NORM EN30  
FESTGELEGTE ZULÄSSIGEN MAXIMALEN TEMPERATURANSTIEG  
HABEN.

ASPIRE COOKER RANGE						
	S~CK12000			S~CK13000		
	ALL GAS			DUAL FUEL		
	H	W	D	H	W	D
	677	517	535	677	517	535
	V <sup>3</sup> =	42Ltrs		V <sup>3</sup> =	42Ltrs	

Components	Sabaf burners & Taps					
Identification: Manufacturers name on burner spreader & cup	S~CK12000			S~CK13000		
	kW			kW		
	2x2.0kW	0.70	0.45	2x2.0kW	0.70	0.45
	1x1.5kW	0.62	0.34	1x1.0kW	0.50	0.34
	1x1.0kW	0.50	0.34	1x800W 220/240V~50Hz		
	1.6kW	0.62	0.45	1.6kW	0.62	0.45
	1.6kW	0.59	0.29	1.6kW	0.59	0.29
$\Sigma$ kW	9.7kW			8.2kW 800W		
	308mA			308mA		
	3.8W			3.8W		
kg	33Kg			33Kg		

**Gas Category**

CAT I<sub>3</sub>+ (28-30/37)  
 BUTANE (G30) 28-30 mbar  
 PROPANE (G31) 37 mbar

CAT I<sub>3</sub> B/P (30)  
 BUTANE (G30) 30 mbar  
 PROPANE (G31) 30 mbar



- Nur den angegebenen Gasdruck verwenden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung mit Propan- und Butangas zugelassen. Für dieses Gerät empfehlen wir die Verwendung von Propangas.
- Zwar kann auch Butangas verwendet werden, doch die Leistung des Gerätes kann bei einer Umgebungstemperatur von unter 10°C beeinträchtigt werden.
- Bei einer Umgebungstemperatur von unter 5°C sollte kein Butangas verwendet werden.
- Das Gerät MUSS geerdet werden.

ASPIRE COOKER RANGE						
	S~CK12000			S~CK13000		
	ALL GAS			DUAL FUEL		
	H	W	D	H	W	D
	677	517	535	677	517	535
	V³=	42Ltrs		V³=	42Ltrs	

Components	Somipres burners / Copreci Taps					
Identification: Manufacturers name on burner spreader & cup	S~CK12000			S~CK13000		
	2x2.0kW	0.70	0.45	2x2.0kW	0.70	0.45
	1x1.5kW	0.61	0.37	1x1.0kW	0.52	0.37
	1x1.0kW	0.52	0.37	1x800W 220/240V~50Hz		
	1.6kW	0.62	0.45	1.6kW	0.62	0.45
	1.6kW	0.59	0.35	1.6kW	0.59	0.35
$\Sigma$	9.7kW			8.2kW 800W		
	308mA			308mA		
	3.8W			3.8W		
	33Kg			33Kg		

**Gas Category**

CAT I<sub>3</sub>+ (28-30/37)

BUTANE (G30) 28-30 mbar

PROPANE (G31) 37 mbar

CAT I<sub>3</sub> B/P (30)

BUTANE (G30) 30 mbar

PROPANE (G31) 30 mbar



- Nur den angegebenen Gasdruck verwenden
- Dieses Gerät ist für die Verwendung mit Propan- und Butangas zugelassen. Für dieses Gerät empfehlen wir die Verwendung von Propangas.
- Zwar kann auch Butangas verwendet werden, doch die Leistung des Gerätes kann bei einer Umgebungstemperatur von unter 10°C beeinträchtigt werden.
- Bei einer Umgebungstemperatur von unter 5°C sollte kein Butangas verwendet werden.
- Das Gerät MUSS geerdet werden.

Dieses Gerät ist gemäß der geltenden lokalen, nationalen und europäischen Vorschriften zu installieren, wobei hinsichtlich der Vorschriften über die Entlüftung besondere Aufmerksamkeit geboten ist. Diese Anweisung bitte vor Montage und Gebrauch des Gerätes sorgfältig lesen.

Dieses Gerät ist für die Montage in der Höhe oder auf Bodenebene konzipiert. Die inkorrekte Montage kann die Ungültigkeit jeglicher Garantie bzw. Nichtigkeit von Haftungsansprüchen sowie ein strafrechtliches Verfahren zur Folge haben. Bitte halten Sie sich daher streng an die Montageanleitung in diesem Handbuch.

Wir praktizieren eine Politik der kontinuierlichen Entwicklung und Verbesserung. Wir weisen darauf hin, dass Änderungen der technischen Daten und Abbildungen nach Veröffentlichung nicht ausgeschlossen sind.

### **Entlüftung**

Bei Verwendung eines Gaskochherds entsteht Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er installiert ist. Daher ist sicherzustellen, dass die Küche eine gute Entlüftung hat; lassen Sie natürliche Entlüftungslöcher offen oder installieren Sie ein mechanisches Entlüftungssystem (mechanische Abzugshaube).

Beim längeren intensiven Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Entlüftung erforderlich sein, z. B. das Öffnen eines Fensters oder der effizientere Dunstabzug, z. B. durch eine höhere Stufe der mechanischen Entlüftung, sofern vorhanden. Der Raum, in dem das Gerät installiert ist, sollte über eine Luftzufuhr entsprechend der lokalen, nationalen und europäischen Normen verfügen.

### **Position**

Das Gerät ist so zu positionieren, dass es keinen Luftzügen ausgesetzt ist, welche die Verbrennung beeinträchtigen könnten; ferner ist es auch auf eine solche Weise einzubauen, dass keine Bildung unverbrannter Gase entsteht. Beim Gebrauch sicherstellen, dass die Luftabzugsöffnungen nicht unbeabsichtigt blockiert oder abgeschnitten sind.

Wir empfehlen, dass alle Entlüftungslöcher in der Verschalung des Gerätes mit einer Klappe versehen sind, um direkte Luftzüge auf das Gerät zu vermeiden.



- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes alle Zubehörteile und Verpackungen im Grill und Ofen, einschließlich jeglicher Kunststoffoberflächenschutzfilme, entfernen.
- Alle Oberflächen mit heißer Seifenlauge reinigen, um jegliche Ölrückstände von Schutzabdeckungen zu entfernen, und gründlich abspülen.

## **BETRIEB**

Die Brenner dieses Gerätes haben eine feste Begasung, sodass keine andere Einstellung erforderlich ist. Die Brenner sollten die folgenden Flammen entwickeln:

Propan – Die Flammen sollten ruhig brennen; sie sollten eine blaugrüne Farbe haben, ohne jegliche Spuren gelber Spitzen.

Butan - Beim anfänglichen Zünden wird normalerweise eine kleine gelbe Spitze zu sehen sein. Diese nimmt dann, in dem Maße wie der Brenner sich erhitzt, leicht zu.

### **Verwendung der Gaskochplatten**

1. Sicherstellen, dass die Gasflasche bzw. die Gaszufuhr angeschlossen und eingeschaltet ist. Im Falle von Gasgeruch an der Gasflasche/an die Hauptzufuhr abstellen und Hersteller kontaktieren.

2. Flammenkontrolle: Jeder Brenner wird einzeln geregelt und von einem Thermofühler überwacht. Falls die Brennerflammen unbeabsichtigterweise gelöscht werden, den Regelknopf des Brenners ausschalten und mindestens eine Minute warten, bis Sie den Brenner wieder neu zünden.
3. Zünden: Den Regelschalter herunterdrücken und auf höchste Stufe stellen (siehe Abb. 1). Ein gezündetes Streichholz oder einen Anzünder an den Brenner halten und den Regelschalter herunterdrücken und halten. Den Schalter, nachdem der Brenner gezündet ist, ca. 10 – 15 Sekunden lang gedrückt halten, damit der Thermofühler die Temperatur erreichen kann, bevor Sie ihn wieder loslassen. Sollte die Flamme ausgehen, wenn der Knopf losgelassen ist, den Vorgang wiederholen, wobei der Knopf etwas länger gehalten wird.
4. Bei Modellen mit Funkenzündung ist der Vorgang ähnlich, nur dass der Brenner durch Drücken des Zündknopfes gezündet werden kann; dieser befindet sich auf der Armaturenleiste. Hat der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet, dann den Regelschalter loslassen und mindestens eine Minute warten, bevor Sie einen weiteren Versuch machen.
5. Zum Köcheln den Regelschalter weiter entgegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die niedere Stufe erreicht ist.
6. Zum Ausschalten: Den Regelschalter drehen, bis die Linie auf dem Schalter in einer Linie mit dem Punkt auf dem Armaturenbrett ist. Stets sicherstellen, dass der Regelschalter auf Position AUS steht, wenn Sie den Herd nicht länger benutzen.



- Jeder Brenner trägt Pfannen und Töpfe von einem Durchmesser von Ø10 bis Ø22cm; darauf achten, dass das Gerät nicht überladen wird; dieses könnte zu einer reduzierten Leistung führen.
- Wir empfehlen die folgenden maximalen Topfgrößen:-  
 Elektroplatte:- Ø180mm  
 Hilfsbrenner:- Ø200mm  
 Halbschneller Brenner:- 2x Ø200mm or 1x Ø220mm mit 1x Ø180mm
- Beim Gebrauch von kleinen Töpfen oder Pfannen sollten die Flammen nicht größer sein als der Boden des Topfs; dieses führt zu einer reduzierten Effizienz des Brenners.
- Alte oder verbogene Pfannen oder Töpfe vermeiden; diese könnten instabil sein.
- Vor Gebrauch der Kochplatten ist die Abdeckplatte ganz zu öffnen.

### **Verwendung der Elektrokochplatte**

Prüfen, ob der Strom eingeschaltet ist. Der Kochplattenregler hat Stufen von 1 bis 6. Zum Einschalten Schalter entweder im oder entgegen den Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen. Position 1 ist die niedrigste Stufe. Zum Ausschalten Schalter drehen, bis die Linie oder Nase auf dem Schalter mit der Null auf dem Armaturenbrett in einer Linie ist.

Die Kochplatte ist eine versiegelte Konstruktion, die die Wärme durch Leitung weitergibt.

Für die maximale Effizienz einen Topf oder eine Pfanne in der richtigen Größe mit einem flachen dicken Boden verwenden. Die Topf- oder Pfannengröße sollte so groß wie die Platte oder etwas größer sein (bis zu 2,5cm Übergröße).

Vor der ersten Verwendung der Elektrokochplatte empfehlen wir, diese zunächst zu präparieren:

#### **Aufheizen der Elektrokochplatte vor erstem Gebrauch**

Die Kochplatte für kurze Zeit ohne Topf oder Pfanne einschalten, um die Beschichtung zu härten und abzubrennen. 3 – 5 Minuten lang auf mittlerer bis großer Hitze einschalten.

Während dieses Prozesses kann ein nicht-toxischer Rauch entstehen. Abkühlen lassen, dann wie nachfolgend beschrieben, präparieren.

#### **Präparieren der Elektrokochplatte**

Die Kochplatte zuerst 30 Sekunden lang auf mittlerer Hitze aufheizen, dann ausschalten. Eine minimale Menge ungesalzene Pflanzenöl auf einen trockenen, sauberen Lappen oder auf ein Papiertuch geben und eine dünne Schicht Öl auf die Kochplattenoberfläche auftragen. Jegliches überschüssige Öl abwischen, die Platte dann eine Minute lang auf mittlerer Hitze einschalten. Gelegentliches Präparieren hilft, das Erscheinungsbild der Kochplatte zu erhalten.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nach Modell kann Ihr Gerät mit einem Glasdeckelabschaltssystem ausgerüstet sein, d.h. der Strom zu allen Kochplatten (Gas und Elektro) wird mit dem Schließen des Deckels abgeschaltet.</li> <li>• Vor dem Zünden der Kochplattenbrenner stets sicherstellen, dass die Glasabdeckplatte geöffnet ist.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.</li> <li>• Glasabdeckplatten können springen, wenn sie heiß werden. Die Kochplatte(n) abstellen und abkühlen lassen, bevor Sie die Glasabdeckplatte herunterlassen.</li> <li>• Vor dem Öffnen der Glasabdeckplatte jegliche ausgelaufenen Flüssigkeiten von deren Oberfläche entfernen.</li> <li>• Die Glasabdeckplatte schnappt gegen Ende des Herunterlassens leicht zu. Dieses wird durch die Wirkung der Bewegungssperre der Scharniere verursacht, wenn sie aktiviert wird. Sicherstellen, dass beim Herunterlassen der Abdeckplatte alle Finger vom Gerät weg sind!</li> </ul>

### Verwendung des Grills

1. Sicherstellen, dass die Gasflasche bzw. die Gaszufuhr angeschlossen und eingeschaltet ist. Im Falle von Gasgeruch an der Gasflasche/an der Hauptzufuhr abstellen und Hersteller kontaktieren.
2. Zum Einschalten: Tür öffnen, Regelschalter herunterdrücken und auf höchste Stufe stellen (siehe Abb. 1). Ein gezündetes Streichholz oder einen Anzünder an den Brenner halten und den Regelschalter herunterdrücken und halten. Der Brenner dürfte zünden, und der Regelschalter sollte ca. 10 – 15 Sekunden lang gedrückt gehalten werden, bevor er loslassen wird. Sollte die Flamme ausgehen, den Vorgang wiederholen, wobei der Knopf etwas länger gehalten wird.
3. Bei Modellen mit Funkenzündung ist der Vorgang ähnlich, nur dass der Brenner durch Drücken des Zündknopfes gezündet werden kann; dieser befindet sich auf der Armaturenleiste. Der Grill muss bei offener Tür gezündet werden; hat der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet, Regelschalter loslassen und mindestens eine Minute lang warten, bevor Sie einen weiteren Versuch machen, den Brenner zu zünden.
4. Hinweis: Der Grill darf nur mit geöffneter Tür verwendet werden.
5. Bei der ersten Verwendung des Grills sollte dieser etwa 20 Minuten aufgeheizt werden, um jegliche Rückstände von Fabrikschmiermitteln zu entfernen, durch die die gegarten Speisen unangenehme Gerüche annehmen könnten. Bei der ersten Verwendung könnte ein nicht-toxischer Rauch entstehen; daher sollten Sie alle Fenster öffnen und die mechanische Entlüftung bzw. Dunstabzugshaube einschalten, um den Rauch abziehen zu lassen.
6. Auch wenn der Grill sich schnell aufheizt, sind ein paar Minuten des Vorheizens zu empfehlen.
7. Automatische Gasabschaltvorrichtung (FFD): Der Brenner des Grills ist mit einem Flammenfühler ausgerüstet, der die Gaszufuhr automatisch abstellt, wenn die Flamme ausgeht. Falls die Brennerflammen unbeabsichtigterweise gelöscht werden, den Regelknopf des Brenners ausschalten und mindestens eine Minute warten, bis Sie den Brenner wieder neu zünden.
8. Bei diesem Brenner ist es normal, dass die Flammen beim Aufheizen gelbe Spitzen entwickeln.
9. Ein umdrehbarer Grillpfannenuntersatz ermöglicht die richtige Grillhöhe:
 

Schnelles Toasten	Untersatz in hoher Position
Grillen von Würsten	Untersatz in hoher Position
Grillen von Steaks/rohem Schinken	Untersatz in hoher Position
Grillen von Koteletts usw.	Untersatz in niedriger Position
Langsames Grillen	kein Untersatz
10. Zum Ausschalten: Den Regelschalter drehen, bis die Linie auf dem Schalter mit dem Punkt auf dem Armaturenbrett in einer Linie ist. Stets sicherstellen, dass der Regelschalter auf Position AUS steht, wenn Sie den Grill nicht länger benutzen.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Grillbereich kann, wenn der Ofen in Betrieb ist, heiß werden, selbst wenn der Grill ausgeschaltet ist.</li> <li>• Vorsicht beim Entnehmen von Pfannen aus dem Grill, d.h. stets Ofenhandschuhe und den Griff zum Herausnehmen der Grillpfanne benutzen.</li> </ul>
---	---



- Die gelieferte Grillpfanne ist eine Mehrzweckpfanne, die im Grill oder Ofen verwendet werden kann.
- Die Konzeption des Griffs ermöglicht es, die Pfanne, während sie in Gebrauch ist, einzuschieben oder herauszunehmen.
- Den Griff, wenn die Pfanne in Gebrauch ist, stets abnehmen.
- Der Grill DARF NUR bei geöffneter Tür verwendet werden.
- Das Gerät ist mit einem Kühlsystem ausgerüstet. Die Kühlventilatoren schalten sich automatisch ein, wenn der Grill bzw. Ofen ein paar Minuten in Betrieb ist und laufen auch, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, weiter.
- Die Ventilatoren schalten sich ein paar Minuten nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde, wenn die Vorderseite des Ofens bzw. Grills ausreichend abgekühlt ist, automatisch ab.
- Eine konstante 12V-Stromversorgung ist jederzeit notwendig, um sicherzugehen, dass die Kühlung ordnungsgemäß funktioniert.

### Verwendung des Ofens

1. Sicherstellen, dass die Gasflasche bzw. die Gaszufuhr angeschlossen und eingeschaltet ist. Im Falle von Gasgeruch an der Gasflasche/an der Hauptzufuhr abstellen und Hersteller kontaktieren.
2. Zum Einschalten: Tür öffnen, den Regelschalter herunterdrücken und auf höchste Stufe stellen (240°C). Ein gezündetes Streichholz oder einen Anzünder an den Brenner halten und den Regelschalter herunterdrücken und halten. Der Brenner dürfte zünden, und der Regelschalter sollte ca. 10 – 15 Sekunden lang gedrückt gehalten werden, bevor er loslassen wird. Sollte die Flamme ausgehen, den Vorgang wiederholen, wobei der Knopf etwas länger gehalten wird.
3. Bei Modellen mit Funkenzündung ist der Vorgang ähnlich, nur dass der Brenner durch Drücken des Zündknopfes gezündet werden kann; dieser befindet sich auf der Armaturenleiste. Der Grill muss bei offener Tür gezündet werden; hat der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden gezündet, Regelschalter loslassen und mindestens eine Minute lang warten, bevor Sie einen weiteren Versuch machen, den Brenner zu zünden.
4. Das Ofenrost in die gewünschte Position bringen und Tür schließen.
5. Den Regelschalter auf die gewünschte Temperatur stellen. Auch wenn der Ofen sich schnell aufheizt, ist es dennoch zu empfehlen, etwa 10 Minuten vorzuheizen. Der Ofen dürfte seine volle Temperatur innerhalb von 15 – 20 Minuten erreichen.
6. Zum Ausschalten: Regelschalter drehen, bis die Linie auf dem Schalter mit dem Punkt auf der Armaturenleiste in einer Linie ist.
7. Roste: Die Roste wurden so konzipiert, dass eine gute Zirkulation hinten im Ofen gewährleistet ist; die Roste haben auch eine hochgezogene Stange, um es zu verhindern, dass die Backbleche oder Formen die Ofenrückwand berühren. Zum Herausnehmen eines Rosts nach vorne ziehen, bis zum Anschlag; dann vorne heben und herausnehmen.



- Den Ofen vor dem ersten Gebrauch etwa 30 Minuten bei einer Temperatur von 200°C aufheizen, um jegliche Rückstände von Fabriksschmiermitteln zu entfernen, durch die die gegarten Speisen unangenehme Gerüche annehmen könnten. Bei der ersten Verwendung könnte ein nicht-toxischer Rauch entstehen; daher sollten Sie alle Fenster öffnen und die mechanische Entlüftung bzw. Dunstabzugshaube einschalten, um den Rauch abziehen zu lassen.
- Die mit diesem Gerät gelieferten Pfannen und Bleche haben die zum Gebrauch empfohlenen maximalen Größen. Größere Pfannen und Bleche könnten die gute Hitzezirkulation beeinträchtigen und somit die Garzeiten erhöhen.
- Vor dem Servieren stets sicherstellen, dass die Speisen richtig gar sind.

### Ofentemperaturkontrolle

Die Temperatur im Ofen wird durch einen Gasthermostathahn geregelt und ist über einen Bereich von 130°C bis 240°C variabel. Die ungefähren Temperaturen für die Stufen auf dem Regelschalter sind in

der nachfolgenden Tabelle angegeben. Die angegebenen Temperaturen beziehen sich auf die Mitte des Ofens; bei jeder bestimmten Stufe wird der Ofen oben heißer und unten, am Boden, weniger heiß sein.

Die Variation zwischen dem oberen Bereich und der Mitte des Ofens, und von der Mitte bis zum Boden entspricht in etwa einer Stufe des Regelschalters. Diese Temperaturunterschiede können sinnvoll genutzt werden, indem Sie mehrere Gerichte, die unterschiedliche Temperaturen erfordern, gleichzeitig garen. Auf diese Weise kann das Gas zum Erhitzen des Ofens optimal genutzt werden. Allerdings ist darauf zu achten, dass der Ofen nicht überladen wird; es sollte genügend Platz gelassen werden, um die ungehinderte Hitzezirkulation zu ermöglichen.

**Empfehlungen zum Garen**

Die besten Ergebnisse lassen sich erzielen, wenn Sie die Empfehlungen für die Positionen der Ofenroste in dieser Anleitung befolgen. Auch wenn der Ofen sich schnell aufheizt, ist es dennoch zu empfehlen, etwa 10 Minuten vorzuheizen. Der Ofen dürfte seine volle Temperatur innerhalb von 15 – 20 Minuten erreichen.

Die meisten Kochbücher enthalten Angaben über Positionen der Roste und die richtige Temperatur für jedes Rezept. Sollten Sie bei einem Rezept im Zweifel sein, so studieren Sie das Rezept am besten eingehend, suchen dann ein ähnliches Gericht in unserer Anleitung und befolgen unsere Empfehlung für die Ofenposition und Temperatureinstellung. Die Ofenpositionen sind von oben nach unten. Beim Garen mit Alufolie ist darauf zu achten, dass die Folie die Hitzezirkulation nicht behindert den Abzug aus dem Ofen nicht blockiert.

Gasstufe	Temperatur (Mitte – Ofenrostpos. 2)		Rezept	
	265-275°F	130-135°C		
¼ - ½			Sehr kühl	Meringen
1	285	140	kühl	Obstkompott
2	300	150	kühl	Kuchen mit Trockenfrüchten
3	330	165	warm	Gebackte Vanillesoße
4	355	180	Mittel	Victoria-Kuchen (feiner Sandkuchen mit Marmeladenfüllung)
5	385	195	ziemlich heiß	Geschlagene Rührkuchen
6	410	210	heiß	Mürbeteiggebäck
7	430	220	heiß	Brot, Scones (bröckchenartiges Buttergebäck)
8	445	230	sehr heiß	Blätterteig
9	465	240	sehr heiß	Schnelles Bräunen

Rezept	Temp. (°C)	Ofenposition	Garzeit
Sehr gehaltvoller Kuchen mit Trockenfrüchten	150	2	ca. 60 Min. pro 500g
Gebackene Vanillesoße	165	3	50-60 Min.
Victoria-Kuchen	180	2	20-30 Min.
Törtchen	195	2	15-25 Min.
Mürbeteig	210	2	15-55 Min.
Scones	220	2	8-15 Min.
Blätterteig	230	2	15-30 Min.
Rindfleisch	165 220	3 3	25 Min. pro 500g plus 25 Min. 15 Min. pro 500g plus 20 Min.
Schweinefleisch	165 220	3 3	30 Min. pro 500g plus 35 Min. 25 Min. pro 500g plus 25 Min.

**ACHTUNG, WICHTIGE HINWEISE:**

- Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes bitte stets die Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen.
- Vor dem ersten Gebrauch des Ofens zuerst eine Zeitlang vorheizen, damit jegliche unangenehmen Gerüche sich verflüchtigen, bevor Sie Ihr Gericht im Ofen garen.
- Den Ofen regelmäßig reinigen.
- Ausgetretene Flüssigkeiten usw. so bald wie möglich entfernen.
- Beim Herausnehmen von Ofenrosten und Blechen aus dem Ofen stets Ofenhandschuhe verwenden.
- Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, stets sicherstellen, dass alle Schalter auf Position „AUS“ gestellt sind.
- Kinder außer Reichweite halten, wenn der Ofen in Gebrauch ist. Pfannengriffe von der Vorderseite wegdrehen, sodass sie nicht daran hängenbleiben können.
- Keine Öle oder Fette auf den Ofenblechen oder auf dem Boden des Ofens verkrusten lassen.

## BETRIEB

- Niemals aggressive Reinigungsmittel oder Scheuerpulver verwenden, die die Oberflächen des Gerätes verkratzen.
- Den Ofen unter keinen Umständen als Raumheizer verwenden.
- Keine schweren Objekte auf offene Grill- oder Ofentüren legen.

## Leckagen

Sobald Sie einen Gasgeruch feststellen, die Gaszufuhr **SOFORT** an der Gasflasche abstellen.

- Nackte Flammen, wie Zigaretten oder Pfeifen, löschen.
- Keine Elektroschalter betätigen.
- Alle Türen und Fenster öffnen, damit das austretende Gas sich verflüchtigen kann.
- Niemals mit nackten Flammen nach Leckagen suchen; zum Suchen von Leckagen sollte ein Leckagedetektorspray verwendet werden.
- Prüfen, ob das Gas nicht aus einem nicht eingeschalteten Gerät austritt.

## WARTUNG

Außer dem Reinigen bedarf das Gerät einer geringen Wartung. Wenn der Ofen abgekühlt ist, sollten alle Teile mit warmer Seifenlauge gereinigt werden. Keine scharfen Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Scheuerpulver verwenden. Beim Reinigen des Brennrings ist unbedingt darauf zu achten, dass die Löcher nicht verstopft werden. Die Regelschalter sind aufgesteckt und können zum Reinigen abgenommen werden. Sie sind gegenseitig austauschbar, ohne dass sie die Betriebsrichtung verändern.

### Normen und Vorschriften

In Ihrem eigenen Interesse der Sicherheit ist es gesetzliche Pflicht, dass alle Gasgeräte von einem kompetenten registrierten Fachmann installiert und gewartet werden, der bei seiner Arbeit zur Einhaltung angemessener Sicherheitsstandards verpflichtet ist.

Jegliche falsche bzw. inkorrekte Installation des Gerätes könnte die Ungültigkeit jeglicher Garantie oder Haftungsansprüche sowie ein gerichtliches Verfahren nach sich ziehen. Dieses Gerät ist gemäß der geltenden lokalen und nationalen / europäischen Normen zu installieren. Besondere Sorgfalt ist in Bezug auf die Vorschriften für die Entlüftung geboten. Vor der Installation und dem Gebrauch dieses Gerätes sind die Anweisungen sorgfältig zu lesen.

### Entlüftung

Dieses Gerät ist zur Installation in Ferienhäusern, Wohnwagen und Booten geeignet. In jedem Fall sind die geltenden nationalen Normen in Bezug auf die Entlüftung für das spezifische Fahrzeug, in dem das Gerät installiert werden soll, einzuhalten.

Die Europäische Norm EN1949 – „Vorschriften über die Installierung von LPG-Systemen in Freizeitfahrzeugen und anderen Straßenfahrzeugen“ schreibt vor, dass alle Geräte gemäß der Anweisungen des Herstellers zu installieren sind, einschließlich der angemessenen Vorkehrungen, um die Bildung von unverbrannten Gasen zu vermeiden. Wir empfehlen einen Abzug im Boden (Minstdurchmesser = Ø12mm, max. = Ø70mm) zur Entlüftung nach außen, zur Verhinderung der Bildung von unverbrannten Gasen.

Weiterhin empfehlen wir, dass alle Abzuglöcher in der Verschalung des Gerätes mit einer Klappe versehen werden, um direkte Luftzüge auf das Gerät zu vermeiden.



- Dieses Gerät ist in eine Öffnung zu installieren und an jeder Seite abzudichten, um Luftzüge von angrenzenden Schränken / Entlüftungsöffnungen zu vermeiden. Sicherstellen, dass die Entlüftungsöffnungen und die Gasabzuglöcher nicht blockiert sind; die Löcher für Kabel und Rohre müssen von einer Größe konzipiert sein, dass jegliches Entweichen von Luft zwischen den Einbaunischen so weit wie möglich reduziert wird.
- Unter keinen Umständen darf das Entlüftungsloch größer als 3850mm<sup>2</sup> sein oder dürfen andere Entlüftungen in niedriger Höhe weder in der Einbaunische noch in den Trittleisten vorhanden sein. Entlüftungen in niedriger Höhe in angrenzenden Einbaunischen sind erlaubt.

### Standort des Gerätes

Dieses Gerät kann in einer Küche bzw. Küche mit Esszimmer, NICHT in einem Raum mit Bad oder Dusche installiert werden. Flüssigpropangasgeräte dürfen nicht unter dem Erdgeschossniveau, z. B. in einem Keller, installiert werden.



#### **ACHTUNG, WARNHINWEIS!**

Beim Installieren das Gerät **UNTER KEINEN UMSTÄNDEN** an den Türgriffen heben!

## Position

Zwischen dem Rand des Brenners und jeglichen brennbaren Materialien ist ein horizontaler Abstand von 200mm vorzusehen, es sei denn diese sind durch eine Schicht von nicht-brennbaren Materialien geschützt. Bis zu Schränken oder Regalen über dem Gerät ist ein Mindestabstand von 500mm, gemessen ab dem Brenneranschluss (siehe Abb. 2), zu lassen. Hat das Gerät keine Glasabdeckplatte, so ist an der Rückwand, direkt hinter dem Gerät, eine nicht-brennbare Hitzeisolierwand (Spritzwand) anzubringen. Alle brennbaren Materialien, wie Gardinen und Regale, müssen sich in reichlich Abstand von dem Gerät befinden; ihre Installierung hat allen geltenden lokalen und nationalen / europäischen Normen zu entsprechen.

Alle Kochgeräte werden beim Gebrauch heiß. Daher ist es wichtig, dass der Installateur die Konstruktionsmaterialien der Einrichtung prüft und sicherstellt, dass diese für die Anwendung geeignet sind, d.h. in der Konstruktion verwendete Kunststoffmaterialien können einen Erweichungspunkt haben, der unter dem maximalen zulässigen Temperaturanstieg gemäß der Euro-Norm liegt.

Die Leistung dieses Gerätes entspricht den Anforderungen der Europäischen Norm für Haushaltskochgeräte (EN30), in der ein maximaler zulässiger Temperaturanstieg von 65°C über der Umgebungstemperatur bei der Möblierung, in die das Gerät eingebaut ist, festgelegt ist.

Wir empfehlen, bei der Installation die Mindestabmessungen gemäß diesem Handbuch eingehalten werden, da jegliche Abweichung übermäßig erhöhten Temperaturen führen könnte. Falls die Mindestabmessungen aufgrund von Zwängen oder Einschränkungen der Konzeption reduziert werden müssen, so ist an jeglicher Möblierung um das Gerät herum **ZWINGEND** ein Temperaturanstiegstest durchzuführen. Die Konzeption gilt als zulässig unter der Bedingung, dass die Testergebnisse im Rahmen der zulässigen Temperaturanstiege, wie vorstehend beschrieben, liegen und dass sie allen geltenden Normen entsprechen. Ferner haben sie allen vom Möbelhersteller festgelegten Materialanforderungen zu genügen. Falls die Mindestabmessungen reduziert werden müssen, so empfehlen wir einen Schutz durch nicht-brennbare Materialien.

## Montage

Es gibt 10 Befestigungsschraubenpositionen, wie folgt:

(A) – 2 oben an der Grillöffnung, (B) – 2 oben an der Ofenöffnung, (C) – 2 unten an der Ofenöffnung und (D) – 2 an jedem Kochstellen-Seitenelement.

Vor Montage der Schrauben sicherstellen, dass das Gerät ganz in die Einbaunische bzw. Verschalung eingepasst ist. Die Ofentür öffnen und die Positionen (B) und (C) montieren. Die Grilltür öffnen und die Position (A) montieren; dann die Position (D). Mit einer Flanschkopfschraube Nr. 6 in die richtige Position festschrauben.

## Gasanschluss

Der Gasanschluss erfolgt an ein 8mm OD-Einlassrohr an der Unterseite des Gerätes oder an der Hinterseite des Kochplatten-Oberteils, je nach den genauen Spezifikationen. Vor dem Anschluss den Plastikschutzstecker von dem Anschlussteil abnehmen. Es ist zu empfehlen, den Kocher mit einem Kupferrohr anzuschließen; **UNTER KEINEN UMSTÄNDEN** Gummirohre oder Gummischläuche verwenden!

Die Brenner an diesem Gerät haben eine feste Begasung, sodass keine andere Einstellung notwendig ist.



- Dieses Gerät ist zur Verwendung von Flüssigpropangas (Propan- und Butangas) zugelassen. Wir empfehlen jedoch die Verwendung von Propangas für dieses Gerät.
- Die Verwendung von Butangas ist zwar zulässig; bei einer Umgebungstemperatur von unter 10°C kann die Leistung des Gerätes jedoch beeinträchtigt werden.
- Bei einer Umgebungstemperatur von unter 5°C sollte kein Butangas verwendet werden.

## INSTALLATION

### Stromanschlüsse

Sicherstellen, dass alle elektrischen Kabel und Drähte in reichlich Abstand von jeglicher Wärmequelle, einschließlich dieses Gerätes, verlegt werden. Überschüssige Kabel sind von dem Gerät wegzuleiten und darf nicht mit der Karosserie des Ofens oder Grills in Berührung kommen.

Die Stecker müssen nach der Installation zugänglich bleiben, um die Wartung zu erleichtern.



- Dieses Gerät **MUSS** geerdet werden
- Nach Installation ist das Gerät auf einwandfreien Zustand zu kontrollieren
- Der Eingangsdruck der Gaszufuhr, an die das Gerät angeschlossen ist, **DARF NICHT** um mehr als 2,5 Mbar (Butan/Propan) vom Nennwert steigen oder sinken, wenn **ALLE** an die Zufuhr angeschlossenen Geräte gleichzeitig in Betrieb sind. Ist das Gerät nicht gemäß der in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen und Toleranzen installiert, so können wir als Hersteller keinerlei Haftung für mögliche Probleme bzw. jegliche festgestellten mangelhaften Leistungen übernehmen.

## WARTUNG

Jegliche Wartung ist von einem kompetenten Fachmann vorzunehmen. Vor Beginn jeglicher Wartungsarbeiten muss das Gerät zuerst abgekühlt und sowohl von der Gaszufuhr und dem Stromanschluss getrennt sein. Nach jeder Wartung ist das Gerät auf den einwandfreien Zustand der Gaszufuhr zu überprüfen.

Zur Wartung wenden Sie sich bitte an Ihren autorisierten Wartungsdienst vor Ort unter Angabe des Modells und der Seriennummer auf dem Datenschild sowie des Kaufdatums.

Model Code <b>SCK13950</b>		Serial No. <b>10-32-349499001</b>		<b>THETFORD</b>	
Model Range: <b>Aspire CK13000</b>				TEL +44 (0) 114 273 8157	
CE – 0359BT859		ΣQn – 8.2kW(591g/hr)		12V SPARK IGN	
	CAT I3+(28/30-37)	CAT I3B/P(30)		(220V - 240V)~50Hz	
G30	BUTANE 28-30mbar	BUTANE 30mbar		800W	
G31	PROPANE 37mbar	PROPANE 30mbar			
AT,CZ,DE,DK,HU,LU,NL,NO,SE,SI		BE,CH,CZ,ES,FR,GB,GR,IE,IT,PT,SK,SI			



- Vor Beginn der Reinigungs- oder Wartungsarbeiten Gaszufuhr und Absperrventil schließen, Stromversorgung abschalten und sicherstellen, dass alle Teile abgekühlt sind.
- Jegliche Wartungsarbeiten sind von einem autorisierten kompetenten Fachmann durchzuführen.
- Nach jeder Wartung ist das Gerät auf den einwandfreien Zustand der Gaszufuhr zu überprüfen.
- Das Gerät darf nicht modifiziert oder angepasst werden, es sei denn solche Anpassungen oder Modifizierungen werden vom Hersteller bzw. dessen Vertreter genehmigt und ausgeführt. Nur die Verwendung der vom Hersteller gelieferten Teile ist zulässig.
- Falls die Versorgungsleitung beschädigt ist, darf diese nur vom Hersteller bzw. dessen Vertreter ausgewechselt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.