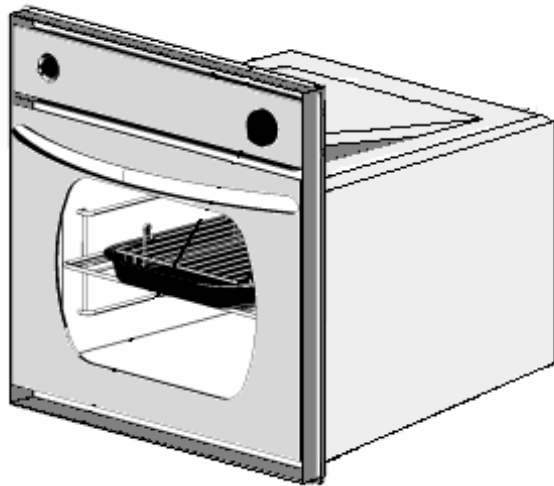




EINBAUGERÄTE FÜR GEBRAUCH MIT FLÜSSIGGAS

ACHTUNG – ALLE AUSSENFLÄCHEN WERDEN BEIM GEBRAUCH HEISS

MODELLE OG90000 & OV90000 MODELLE OG70000 & OV70000



GEBRAUCHS- UND INSTALLATIONSANWEISUNG

FÜR GEBRAUCH IN:

GB, IE, FR, NL, BE, LU, ES, IT, NO, DE, DK, SE

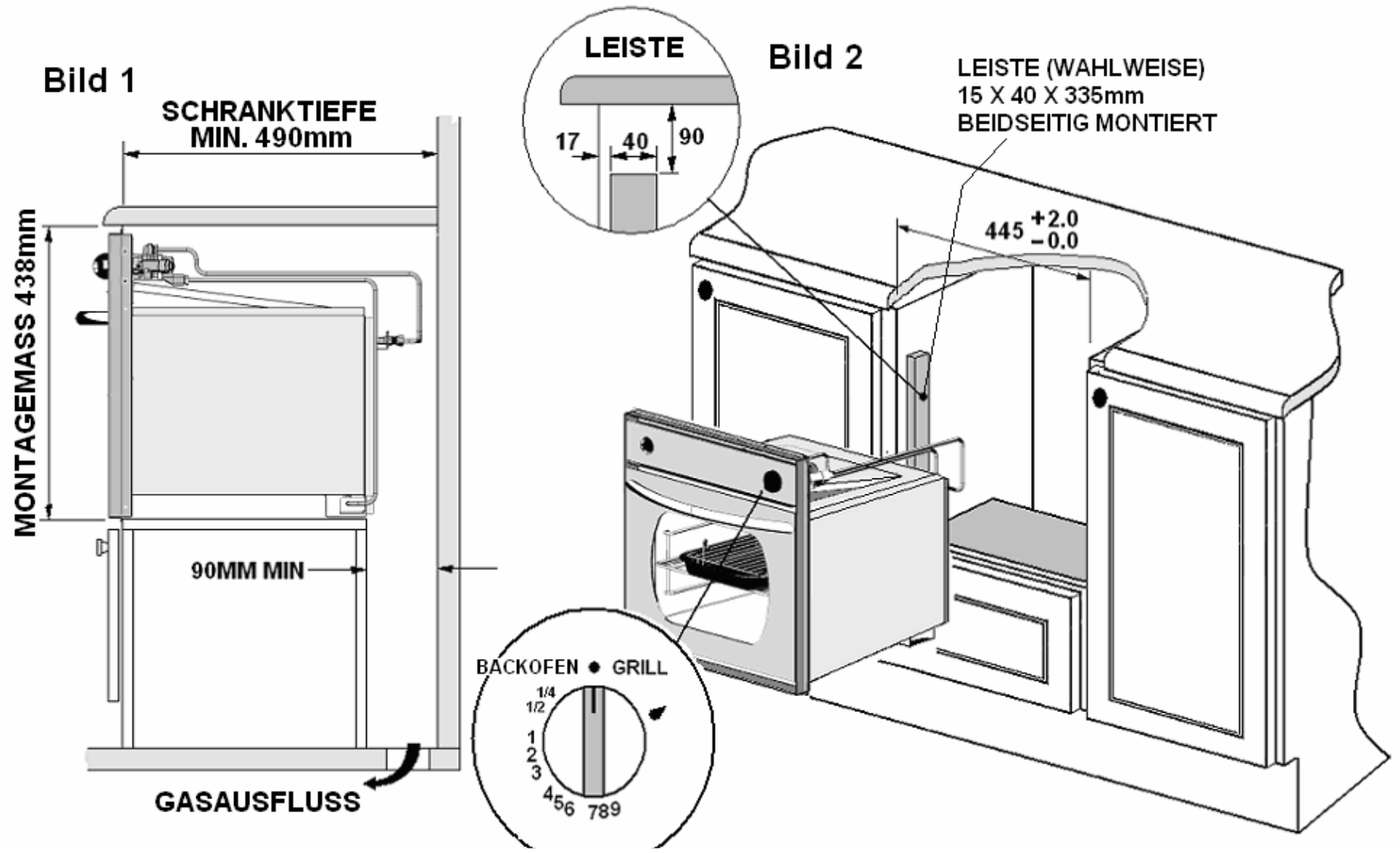
WARNUNG

- Nur an einer gut belüfteten Stelle gebrauchen.
- Anweisungen vor dem Gebrauch lesen.
- Dieses Gerät muss gemäß in Kraft stehenden Vorschriften installiert werden.

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

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

OG70000 DUPLEX & OV70000 NUR BACKOFEN & OG90000 DUPLEX & OV90000 NUR BACKOFEN



INHALT

Benutzerteil		
Technische Daten	3
Einleitung	5
Gebrauch des Grills	6
Gebrauch des Backofens	7
Installation und Wartung		
Installationsmaße	2
Technische Daten	3
Installationsanweisungen	9
Wartung & Service	13

TECHNISCHE DATEN

	DUPLEX	NUR BACKOFEN
Modell	OG70000 & OG90000	OV70000 & OV90000
Außenabmessungen, mm (HxBxT)	445 x 456 x 440 mm	445 x 456 x 440 mm
Backofenvolumen, Liter	36	36
Blechpositionen	Grill 2, Backofen 4	Backofen 4
Wärmeaufnahme, kW		
Wärmeaufnahme insgesamt	3,1	1,6
Herd Brenner	entfällt	entfällt
Grillbrenner	1,5	entfällt
Backofenbrenner	1,6	1,6
Düsengröße, mm		
Herd Brenner	entfällt	entfällt
Grillbrenner	Sabaf 0,62	entfällt
Backofenbrenner	Sabaf 0,59	Sabaf 0,59
Bypassgröße, mm		
Herdschalter	entfällt	entfällt
Grillschalter	Sabaf 0,35	entfällt
Backofenschalter	Sabaf 0,35	Sabaf 0,29
Funkenzündung (wo vorhanden)	PIEZO	PIEZO
Gewicht, kg	13,5 kg	12,5 kg

Gaskategorie

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

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

WICHTIGER HINWEIS

- **DIESES GERÄT IST FÜR BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS (LPG) BESTIMMT UND MIT KEINEM ANDEREN GAS ZU GEBRAUCHEN.**
- **NUR MIT DEN OBEN ANGEgebenEN GASDRÜCKEN ZU BETREIBEN.**
- **DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.**

EINLEITUNG

Dieses Gerät muss gemäß in Kraft stehenden Orts-, Staats- und europäischen Vorschriften installiert werden. Die Lüftung ist besonders zu beachten. Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation bzw. dem Gebrauch des Geräts.

Das Gerät ist für Boden- oder erhöhte Installation geeignet. Fehlinstallation kann Garantie- oder Haftungsansprüche hinfällig machen und zu strafrechtlicher Verfolgung führen. Beachten Sie bitte die Installationsverfahren in der vorliegenden Anleitung.

Wir setzen uns stetige Weiterentwicklung und Verbesserung zum Ziel. Technische Daten und Abbildungen können nach der Herausgabe geändert werden.

Lüftungsvorkehrungen

Gaskochgeräte erzeugen beim Gebrauch Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, wo sie stehen. Sorgen Sie für gute Lüftung in der Küche, halten Sie die natürlichen Luftlöcher offen oder installieren Sie mechanische Lüftung (eine mechanische Abzugshaube). Bei längerem intensivem Betrieb des Geräts kann zusätzliche Lüftung erforderlich werden. Zu diesem Zweck kann z.B. ein Fenster geöffnet oder die mechanische Lüftung ggf. verstärkt werden. Die Luftversorgung des Raums, wo das Gerät steht, muss Orts-, Staats- und europäischen Normen entsprechen.

Position

Dieses Gerät darf nicht in Zugluft stehen, die die Verbrennung beeinträchtigen könnte, und die Ansammlung von nicht verbranntem Gas muss verhindert werden. Achten Sie beim Gebrauch darauf, dass keine Lüftungsöffnungen versehentlich blockiert oder verschlossen werden.

WICHTIGER HINWEIS

Entfernen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts sämtliches Zubehör und Packungsmaterial im Grill und Backofen, einschließlich von Schutzfolien, d.h. Kunststoffüberzügen. Reinigen Sie alle Innenflächen zum Entfernen von schützenden Ölrückständen mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie sorgfältig.

GEBRAUCH

WARNUNG

- **Zugängliche Teile können beim Gebrauch des Grills heiß sein – kleine Kinder fernhalten.**
- **Beim Kochen kleine Kinder immer fernhalten.**

Sicherstellen, dass die Gasflasche angedreht ist.

Bei Gasgeruch Flasche abdrehen und den Lieferanten zu Rate ziehen.

Die Brenner des Geräts verfügen über Festbelüftung und erfordern keine Einstellung. Je nach Betriebsgas müssen die Brenner wie folgt brennen:

- Propan - Die Flammen müssen ruhig mit blau/grüner Farbe brennen und dürfen keine gelben Spitzen aufweisen.
- Butan - Beim anfänglichen Anzünden sind gewöhnlich einige gelbe Spitzen zu sehen, was sich beim Warmwerden des Brenners etwas verstärkt.

WICHTIGER HINWEIS

Der Regelhahn an diesem Gerät regelt die Grill- und Backofenbrenner. Im Interesse der Sicherheit dürfen beide Brenner nicht gleichzeitig in Betrieb sein.

Gebrauch des Grills

1. Sicherstellen, dass die Gasflasche/Versorgung angeschlossen und angedreht ist. Bei Gasgeruch an der Flasche/am Netz abdrehen und den Lieferanten zu Rate ziehen.
2. Zum Anzünden Tür öffnen, Schaltknopf einschieben und voll andrehen – siehe Bild 2. Brennendes Zündholz oder Kerze zum Brenner bringen und Knopf einschieben und halten. Knopf nach dem Zünden 10 –15 Sekunden halten, dann loslassen. Wenn der Brenner ausgeht, Schaltknopf beim wiederholten Versuch etwas länger halten.
3. Bei Modellen mit Funkenzündung auf ähnliche Weise vorgehen, aber der Brenner wird durch Drücken des Zündknopfes an der Bedienungstafel angezündet. Dabei muss die Tür offen sein, und wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden brennt, wird der Knopf losgelassen und der Grill vor dem nächsten Zündversuch mindestens 1 Minute stehen gelassen.
4. Hinweis: Beim Gebrauch des Grills muss die Tür offen sein.
5. Grill beim erstmaligen Gebrauch zur Beseitigung von Schmierstoffrückständen aus der Fabrik, die den zu kochenden Speisen einen unangenehmen Geruch geben könnten, ca. 20 Minuten heizen. Dabei kann ein ungiftiger Rauch entstehen - also Fenster öffnen und Ventilatoren zum Entfernen des Rauchs andrehen.
6. Obwohl der Grill schnell heiß wird, wird eine Vorwärmzeit von einigen Minuten empfohlen.
7. Flammenwächter: Der Grill verfügt über eine Flammensonde zum automatischen Abschalten der Gasversorgung, wenn die Flamme ausgeht. Bei versehentlichem Löschen der Brennerflammen den Brennerschalter abdrehen und den Brenner erst nach mindestens einer Minute wieder anzuzünden versuchen.
8. Gelbe Flammenspitzen beim Warmwerden sind bei diesem Brenner normal, besonders bei Betrieb mit Butan.

GEBRAUCH

9. Mit dem umkehrbaren Einsatz kann die Grillhöhe richtig eingestellt werden.
- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| Schnelltoasten | Einsatz in Hochlage |
| Grillen von Würsten | Einsatz in Hochlage |
| Grillen von Steak/Speck | Einsatz in Hochlage |
| Grillen von Koteletts, etc. | Einsatz in niedriger Lage |
| Langsamgrillen | Einsatz entfernt |
10. Zum Abdrehen Schaltknopf drehen, bis der Strich am Knopf mit dem Punkt an der Bedienungstafel fluchtet. Nach dem Grillen immer sicherstellen, dass der Knopf abgedreht ist.

WICHTIGER HINWEIS

- **Dieses Gerät kommt mit einer Mehrzweckpfanne für Grillen oder Gebrauch im Backofen.**
- **Der Griff kann während des Gebrauchs entfernt oder eingeschoben werden.**
- **Griff beim Gebrauch der Pfanne immer entfernen.**

Gebrauch des Backofens

1. Sicherstellen, dass die Gasflasche/Versorgung angeschlossen und angedreht ist. Bei Gasgeruch an der Flasche/am Netz abdrehen und den Lieferanten zu Rate ziehen.
2. Zum Anzünden Tür öffnen, Schaltknopf einschieben und zu Gasmarke 9 drehen. Brennendes Zündholz oder Kerze zum Brenner bringen und Knopf einschieben und halten. Knopf nach dem Zünden 10 – 15 Sekunden halten, dann loslassen. Wenn der Brenner ausgeht, Knopf beim wiederholten Versuch etwas länger halten.
3. Bei Modellen mit Funkenzündung auf ähnliche Weise vorgehen, aber der Brenner wird durch Drücken des Zündknopfes an der Bedienungstafel angezündet. Dabei muss die Tür offen sein, und wenn der Brenner nicht innerhalb von 15 Sekunden brennt, wird der Knopf losgelassen und der Backofen vor dem nächsten Zündversuch mindestens 1 Minute stehen gelassen.
4. Backofenrost in die gewünschte Lage bringen und Tür schließen. Schaltknopf auf ca. Gasmarke 5 einstellen und Backofen zur Beseitigung von Schmierstoffrückständen aus der Fabrik, die den zu kochenden Speisen einen unangenehmen Geruch geben könnten, ca. 30 Minuten heizen. Beim erstmaligen Gebrauch kann ein ungiftiger Rauch entstehen – also Fenster öffnen und Ventilatoren zum Entfernen des Rauchs andrehen.
5. Obwohl der Backofen schnell warm wird, wird eine Vorwärmzeit von 10 Minuten empfohlen. Der Backofen erreicht seine Volltemperatur in 15 – 20 Minuten.
6. Zum Abdrehen Schaltknopf drehen, bis der Strich am Knopf mit dem Punkt an der Bedienungstafel fluchtet.
7. Rost: Der Rost erlaubt gute Luftumwälzung hinten im Backofen und ist mit einer hoch liegenden Stange ausgestattet, die Backbleche und Geschirr von der Rückwand des Backofens fernhält. Rost zum Entfernen bis zum Anschlag vorwärts ziehen, dann vorn anheben und herausnehmen.

GEBRAUCH

Temperaturregelung für Backofen

Die Temperatur im Backofen wird von einem thermostatischen Gashahn im Bereich von 130°C bis 240°C geregelt. Ungefähre Temperaturen für die Einstellungen des Schaltknopfes sind der Tabelle zu entnehmen. Anzeigt wird die Temperatur in der Mitte des Backofens, und bei jeder gegebenen Einstellung ist der Backofen oben heißer und unten kühler. Der Unterschied zwischen oben und Mitte bzw. Mitte und unten entspricht ca. einer Gasmarke. Diese Temperaturunterschiede können beim gleichzeitigen Kochen von mehreren Speisen genutzt werden, die verschiedene Temperaturen verlangen. Auf diese Weise kann das zum Heizen des Backofens benötigte Gas bestmöglich genutzt werden. Der Backofen darf jedoch nicht überlastet werden – lassen Sie genug Platz für freie Wärmeumwälzung.

Kochrichtlinien

Die besten Ergebnisse werden mit den in der Anleitung angegebenen Rostpositionen erzielt – siehe Tabelle. Obwohl das nicht unbedingt erforderlich ist, ist bei gewissen Speisen das Vorwärmen des Backofens zu empfehlen. Der Backofen erreicht seine Volltemperatur in 15 – 20 Minuten.

Die meisten Kochbücher geben die Rostpositionen und Gasmarken für alle Rezepte an. Lesen Sie das Rezept im Zweifelsfall sorgfältig, suchen Sie nach einer ähnlichen Speise in unseren Richtlinien und verwenden Sie die empfohlene Rostposition und Gasmarke. Die Rostpositionen gehen von oben aus. Beim Braten mit Alufolie ist darauf zu achten, dass die Folie nicht die Wärmeumwälzung behindert oder den Abzug des Backofens blockiert.

Kochrichtlinien

Gas-marke	Temperatur			
	265-275°F	130-135°C		
¼ - ½			Sehr kühl	Baiser
1	285	140	Kühl	Obstkompott
2	300	150	Kühl	Rosinenkuchen
3	330	165	Warm	Vanillepudding
4	355	180	Mäßig	Rührkuchen
5	385	195	Ziemlich heiß	Biskuitkuchen
6	410	210	Heiß	Mürbeteig
7	430	220	Heiß	Brot, Buttergebäck
8	445	230	Sehr heiß	Blätterteig
9	465	240	Sehr heiß	Schnellbräunen

Speise	Gas-marke	Rost- position	Kochzeit
Buttergebäck	7	2	8-15 min
Kleine Kuchen	5	2	15-25 min
Rührkuchen	4	2	20-30 min
Rosinenk. schwer	2	2	Ca.60 min je 500 g
Blätterteig	8	2	15-30 min
Plunderteig	7	2	15-30 min
Mürbeteig	6	2	15-55 min
Butterkeks	3	2	25-30 min
Ingwerplätzchen	5	2	12-16 min
Milchreis	2	3	100-120 min
Vanillepudding	3	3	50-60 min
Obst mit Streusel	5	3	30-40 min
Rindfleisch	3	3	25 min je 500 g plus 25 min
	7	3	15 min je 500 g plus 20 min
Schweinefleisch	3	3	30 min je 500 g plus 35 min
	7	3	25 min je 500 g plus 25 min

GEBRAUCH

Gebote und Verbote

- JA Anweisungen vor dem erstmaligen Gebrauch des Geräts aufmerksam lesen.
- JA Backofen vor dem erstmaligen Gebrauch zur Beseitigung von Gerüchen vor dem Einführen von Speisen heiß werden lassen.
- JA Gerät regelmäßig reinigen.
- JA Spillagen sofort beseitigen.
- JA Beim Herausnehmen von Rosten und Backblechen immer Topfhandschuhe tragen.
- JA Schalter am Ende immer ausschalten.
- NEIN Kinder beim Kochen vom Herd fernhalten. Topfgriffe weg drehen, damit sie nicht versehentlich angefasst werden können.
- NEIN kein Fett oder Öl auf den Blechen oder dem Boden ansammeln lassen.
- NEIN Keine Scheuermittel oder Pulver verwenden, die die Oberfläche des Geräts zerkratzen könnten.
- NEIN Backofen auf keinen Fall zur Raumheizung benutzen.
- NEIN Keine schwere Gegenstände auf offene Grill- oder Backofentüren stellen.

Gasaustritt

Bei Gasgeruch muss die Versorgung **SOFORT** bei der Flasche abgedreht werden. Offene Flammen einschl. von Zigaretten und Pfeifen löschen. Keine Stromschalter betätigen. Alle Türen und Fenster öffnen, um das Gas entweichen zu lassen. Butan/Propan ist schwerer als Luft, weshalb sich entweichendes Gas in Bodennähe ansammelt. Der starke unangenehme Gasgeruch hilft bei der Suche nach der allgemeinen Leckstelle. Sicherstellen, dass das Gas nicht aus einem nicht angezündeten Gerät austritt. Niemals mit einer offenen Flamme nach der Leckstelle suchen; zur Lecksuche immer einen Gasetektorspray benutzen.

INSTALLATION

Vorschriften und Normen

Im Interesse der Sicherheit schreibt das Gesetz vor, dass alle Gasgeräte von geschulten Personen installiert und gewartet werden. Bei CORGI (Confederation for the Registration of Gas Installers) eingetragene Installateure arbeiten nach sicheren, zufriedenstellenden Normen.

Unsachgemäße Installation des Geräts kann Garantie- und Haftungsansprüche hinfällig machen und zu strafrechtlicher Verfolgung führen. Das Gerät muss gemäß in Kraft stehenden Orts- und Staats- und europäischen Normen installiert werden. Dabei sind die Lüftungsanforderungen besonders zu beachten. Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation bzw. dem Gebrauch des Geräts.

Lüftung

dieses Gerät kann in Ferienwohnungen, Wohnwagen und Booten installiert werden. In allen Fällen sind die Staatsnormen bezüglich der Lüftung des Fahrzeugs, in dem das Gerät installiert werden soll, zu beachten.

Das Gerät **MUSS** einen Gasausfluss (Durchm. mindestens 50 mm, max. 70 mm oder ein Loch mit entsprechender Fläche – 1965 bis 3850 mm²) im Boden direkt unter dem Gerät, und zwar hinten wie in Bild 1 & 4 gezeigt, aufweisen. Das Loch **MUSS** nach außen führen und mit Leitblechen ausgestattet sein, um direkte Zugluft zum Gerät zu verhindern.

Aufstellung des Geräts

Das Gerät kann in einer Küche/Wohnküche aufgestellt werden, aber NICHT in einem Raum mit Bad oder Dusche. Flüssiggasgeräte dürfen nicht unter Boden, z.B. im Untergeschoß, aufgestellt werden.

WICHTIGER HINWEIS

- Dieses Gerät ist in eine Öffnung zu installieren, die zur Vermeidung von Zugluft aus benachbarten Schränken/Lüftungsöffnungen beidseitig abzudichten ist. Lüftungsöffnungen und Gasausflüsse müssen frei gehalten werden, und Löcher für Kabel und Rohre sind zur Minimierung des Luftstroms zwischen den Teilen des Geräts entsprechend zu bemessen.
- Die Lüftungsöffnung und sonstige Öffnungen in Bodennähe, einschließlich von Lüftungsöffnungen in Scheuerleisten, dürfen auf keinen Fall größer als 3850 mm² sein. Bodennahe Öffnungen in Nachbaranteilen sind erlaubt.
- Schränke unter dem Gerät **MÜSSEN** abgedichtet werden, damit kein Gas in den Wohnraum entweichen kann.

INSTALLATION

Position

ACHTUNG: HEBEN SIE DAS GERÄT NICHT AN DEN TÜRGRIFFEN

Das Gerät muss so installiert werden, dass umgebende Möbel den in Bild 1 & 2 gezeigten Abmessungen entsprechen. Wenn das aus konstruktiven Gründen nicht möglich ist, ist die Anordnung zulässig, vorausgesetzt, dass der Temperaturanstieg an den Möbeln gemessen wird. zur Ermittlung, ob der Temperaturanstieg annehmbar ist, MUSS er wie folgt nachgewiesen werden.

Nachweis der Temperatur

OV70000 & OV90000 – Backofen voll andrehen und 60 Minuten betreiben. Danach die Höchsttemperaturen an ALLEN Möbelflächen messen, die in der direkten Sichtlinie des Geräts liegen.

OG70000 & OG90000 – Backofen voll andrehen und betreiben. Nach 45 Minuten abdrehen und Grill ganz andrehen. Nach 15 Minuten die Höchsttemperaturen an ALLEN Möbelflächen messen, die in der direkten Sichtlinie des Geräts liegen.

Die Temperatur darf in beiden Fällen höchstens 65°C über Raumtemperatur liegen bzw. darf die in der Spezifikation des Werkstofflieferanten angegebene zulässige Höchsttemperatur, die keinen Schaden anrichtet, nicht überschreiten

Brennbares Material wie z.B. Vorhänge oder Regale müssen vom Gerät ferngehalten werden, und die Installation muss allen einschlägigen Orts-, Staats- und europäischen Normen entsprechen.

Befestigung

Die Geräte können vorn oder seitlich befestigt werden, wofür entsprechende Löcher vorgesehen sind. Die Befestigungsschrauben sind wie folgt angeordnet:

Gerät	Frontbefestigung	Seitenbefestigung
OV70000 & OV90000	2 vordere Befestigungslöcher beidseitig der Backofenöffnung	2 seitliche Befestigungslöcher beidseitig der Backofenöffnung
OG70000 & OG90000	2 vordere Befestigungslöcher beidseitig der Backofenöffnung	2 seitliche Befestigungslöcher beidseitig der Backofenöffnung

INSTALLATION

ANSCHLUSS

Gasanschluss

Das Gas wird an ein Einlassrohr mit 8 mm Durchmesser hinten unter dem Gerät angeschlossen. Vor dem Anschluss den Schutzstopfen aus Kunststoff vom Fitting entfernen. Wie empfohlen Anschluss mittels Kupferrohr – ein Gummischlauch **DARF NICHT** verwendet werden.

WICHTIGER HINWEIS

- Nach der Installation muss das Gerät auf Gasdichtheit geprüft werden.
- Bei gleichzeitigem Betrieb **ALLER** an die Gasversorgung angeschlossenen Geräte darf der Gasdruck den Nennwert um **HÖCHSTENS** 2,5 mbar über- bzw. unterschreiten (Butan/Propan). Wenn das Gerät nicht gemäß den in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Toleranzen installiert wird, haften wir als Hersteller nicht für etwa wahrgenommene/vorgefundene Probleme.

WARTUNG & SERVICE

Abgesehen von der Reinigung braucht das Gerät nur wenig Wartung. Alle Teile mit warmem Seifenwasser reinigen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder Pulver verwenden. Bei der Reinigung des Brennrings muss unbedingt darauf geachtet werden, dass die Löcher nicht verstopft werden. Die Schaltknöpfe haben Schiebeseite und können zur Reinigung entfernt werden.

DER SERVICE MUSS VON EINEM ZUGELASSENEN FACHMANN AUSGEFÜHRT WERDEN. VOR DEM SERVICE MUSS DAS GERÄT ABKÜHLEN UND VOM NETZ GETRENNT WERDEN. NACH JEDEM SERVICE MUSS DAS GERÄT AUF GASDICHTHEIT KONTROLLIERT WERDEN.

1. Von der Gasversorgung trennen

Gasversorgung abtrennen.

2. Gerät aus dem Gehäuse nehmen

Von der Gasversorgung (1) trennen. Backofentür öffnen und die 2 Schrauben von den Seitenbesätzen entfernen. Gerät um ein Drittel heraus schieben und auf verfangene Drähte oder Rohre untersuchen. Falls OK, Gerät auf eine geeignete Fläche heben.

3. Regler erneuern

Von der Gasversorgung (1) trennen. Gerät aus dem Gehäuse (2) nehmen. Backofentür öffnen, die 2 den Fühler des Thermostats festhaltenden Schrauben lösen und Fühler durch das Loch in der Rückwand des Backofens heraus schieben. Sicherungsschrauben über und unter dem Regler entfernen. Einlassrohr und die beiden Brennerrohre abtrennen. Fittings vom alten Regler entfernen und Ersatzteil montieren.

4. Grillbrenner ausbauen

Von der Gasversorgung (1) trennen. Gerät aus dem Gehäuse (2) nehmen. Backofentür öffnen. Die drei Sicherungsschrauben des Abzugs entfernen – zwei unter der Bedienungstafel, eine oben hinten auf der Abdeckung des Abzugs. Abdeckung abheben und die den Grillbrenner festhaltenden Sternscheiben entfernen.

5. Funkenzündung (wo vorhanden)

Von der Gasversorgung (1) trennen. Gerät aus dem Gehäuse (2) nehmen.
Grillbrenner – Schraube von der Halterung und Zündsonde oben im Brenner entfernen. Elektrodendraht zum Generator verfolgen und Steckverbinder abziehen.
Backofenbrenner – Elektrodendraht auf der Rückseite des Herdes zum Generator verfolgen und Steckverbinder abziehen. Befestigungsschraube an der Zündelektrode im Backofen lösen, dann Elektrode vorsichtig aus dem Inneren des Backofens herausziehen.

Piezogenerator – Alle Elektrodendrähte abziehen. Gegenmutter entfernen und vorsichtig von der Tafel abnehmen.

6. Grillbrennerdüse (Nr. 62)

Von der Gasversorgung (1) trennen. Gerät aus dem Gehäuse (2) nehmen. Düsenhalter von der Halterung lösen, Grillrohr vom Regler abkuppeln und Düse ausbauen.

7. Backofenbrennerdüse (Nr. 59)

Backofentür öffnen, Sicherungsschraube des Brenners lösen, Brenner nach links schieben und heraus heben. Die Düse liegt auf der rechten Seite des Ausschnitts frei. Düse losschrauben.

WARTUNG & SERVICE

8. Thermoelement erneuern

Von der Gasversorgung (1) trennen. Gerät aus dem Gehäuse (2) nehmen.

Grillbrenner – Thermoelement vom Regler losschrauben. Mutter am Brenner lösen.

Backofenbrenner – Thermoelement vom Regler losschrauben. Es ist im Inneren des Backofens unmittelbar über dem Brenner an der Rückwand zu finden.

Gegenmutter lösen und Thermoelement von der Rückseite des Geräts herausziehen.

9. Klapptür des Backofens abnehmen

Tür öffnen und Klinke in den Haken an beiden Scharnieren einrücken. Tür anheben und aus dem Frontbesatz herausziehen.