



T.Nr. 40284

**Operating and Installation Instructions for  
DOMETIC Baking Oven  
Model CBC**

**versions CBCG (with grill) and CBCO (without grill)**



**GB, IE, IS**



## Important warnings

This appliance of class 3 is designed to be built in a kitchen block.

This appliance is produced in two versions (with and without grill):

1. Oven <b>with grill</b> version CBCG (door down hinged)	
Model description	See scheme of installation
Oven with grill, without chimney, front flue of waste gas	Page 7, Fig. 3
Oven with grill, with chimney horizontal – vertical	Page 7, Fig. 4
Oven with grill, with chimney vertical and box for waste gas	Page 8, Fig. 5
Oven with grill, with chimney horizontal and box for waste gas	Page 8, Fig. 6

Oven output (Hs) 1,2 kW (Mn = 85 g/h, propane/butane)

Grill output (Hs) 1,6 kW (Mn = 115 g/h, propane/butane)

**(It is technically ensured that both parts cannot be switched on at the same time).**

2. Oven <b>without grill</b> version CBCO (door down hinged)	
Model description	See scheme of installation
Oven without grill, without chimney, front flue of waste gas	Page 7, Fig. 3
Oven without grill, with chimney horizontal – vertical	Page 7, Fig. 4
Oven without grill, with chimney vertical and box for waste gas	Page 8, Fig. 5
Oven without grill, with chimney horizontal and box for waste gas	Page 8, Fig. 6

2. Oven **without grill** version CBCO (door hinged on the left side)

Model description	See scheme of installation
Oven without grill, without chimney, front flue of waste gas	Page 7, Fig. 3
Oven without grill, with chimney horizontal – vertical	Page 7, Fig. 4
Oven without grill, with chimney vertical and box for waste gas	Page 8, Fig. 5
Oven without grill, with chimney horizontal and box for waste gas	Page 8, Fig. 6

Oven output (Hs) 1,2 kW (Mn = 85 g/h, propane/butane)

If the gas tap is scarcely moving or seizing it is necessary either to replace it or to disassemble the appropriate tap cone, to clean it with benzoline, to grease it with a special lubricant for taps, for example one produced by Klüber, Munich, type „Staburgas No 32“ and to assemble it. This work may be carried out only by a gas specialist.

### **The appliance may be installed by a qualified person only!**

Before installing the appliance it is necessary to check whether local connection conditions (kind and pressure of gas) are in accordance with appliance settings. Appliance settings values are shown on the instruction label (on the appliance plate).

This appliance has to be installed and connected in accordance with the valid installation conditions. Special attention has to be paid to the measures for sufficient ventilation.

Gas supplying parts and waste gas connected lines (waste gas pipe) have to be tested by specialist according to valid norms before the initial operation and every two years thereafter.

The user is responsible for arranging the test. The installer of the appliance has to inform in writing the user about this compulsory test.

The appliance can be only used for baking and grilling under conditions mentioned hereinafter. It must not be used for other purposes than described in this manual (e.g. heating, etc.).

Use of the appliance can cause creation of warmth and/or humidity in the room, where it is placed. It is necessary to supervise the ventilation of the kitchen: natural venting air-openings or mechanical ventilations.

Intensive and longstanding use of appliance may require auxiliary ventilation, for example opening of a window or run of a ventilation device at a higher performance level.

Pressure reducers between gas cylinder and appliance have to respond to categories as follows:

Category	mbar	Gas	Output pressure reducer
I 3 (50)	50	G 30 (Butane)	1,5 Kg/h
		G 31 (Propane)	1,5 Kg/h
I 3+ (28-30/37)	28-30	G 30 (Butane)	1,5 Kg/h
I 3 (30)	30		
I 3+ (28-30/37)	37	G 31 (Propane)	1,5 Kg/h
I 3 (30)	30		

**ATTENTION: THE APPLIANCE HAS TO BE INSTALLED BY A SPECIALIST IN ACCORDANCE WITH THE VALID NORMS.**

**IMPORTANT: IN ORDER TO PREVENT ANY ACCIDENT IT IS NECESSARY TO INSTALL THE APPLIANCE IN ACCORDANCE WITH THE PRESENTED INSTRUCTIONS. UNQUALIFIED INSTALLATION CAN RESULT IN THE LOSS OF GUARANTEE.**

**„EACH MODIFICATION OF THE APPLIANCE CAN BE DANGEROUS!“**

## **1. VENTILATION OF THE ROOM**

Each room, where one or more appliances are intended to be installed, has to be equipped with one or more openings allowing input of fresh air with a minimum total available cross-section  $100 \text{ cm}^2$ . These openings may be situated at various points of the room, have to be placed near the floor at a height of maximum 10 cm above the floor.

One or more openings with a minimum cross-section  $150 \text{ cm}^2$  have to be placed above the appliance.

These openings have to be from time to time checked and/or cleaned by the user (e.g. clean the waste-gas output from snow and the combustion air inlet from melting snow in winter).

The opening of the waste gas outlet must not be placed at the entry door and under ventilation openings.

If waste gas is discharged through the roof it is necessary to check whether the waste gas line is installed in the upward position.

## **2. CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY**

Connecting the appliance to the gas supply can be only executed using gas-tight connector or standardised tubing connection (max. length 1.5 metres), which have to be replaced before their expiration date.

When laying rubber tubings it is necessary to make sure that they do not touch metal parts, which become extremely hot during the use of appliance, e.g. ones under the burners.

When using pipes to connect the appliance they have to be made of galvanised iron or copper. These pipes have to be used with a gas-tight connector. After completion of the gas connections the gas lines has to be tested for gas leakage by applying soapy water over connection points and gas lines; gas leaks will show up as bubbles where the gas leak occurs.

**ATTENTION: DURING INSTALLATION AND CONNECTION OF APPLIANCE THE GAS PIPE CANNOT BE TURNED, PULLED OR IN A DIFFERENT WAY STRAINED.**

## **3. GAS CYLINDERS**

Gas cylinders usually used in the country where the appliance was sold have to be used. The usable gastype is clearly defined on the package and on the wipe resistant label on the backside of the appliance.

**USE OF PRESSURE OR GAS DIFFERENT FROM INSTRUCTIONS CAN CAUSE AN UNSTABLE RUNNING CONDITIONS OF THE APPLIANCE; THEREFORE THE PRODUCER REFUSES ANY RESPONSIBILITY CONCERNING THE CONNECTION WITH UNQUALIFIED HANDLING OF THE APPLIANCE.**

In any case the following instruction have to be followed:

Gas cylinders with tap and pressure reducer have to be positioned in vertical position in a case intended for this purpose. Input of cylinders must not be obstructed.

Replacement of the gas cylinder has to be fluent and without any difficulties.

**AFTER USE THE GAS CYLINDER HAS TO BE ENCLOSED**

## **ATTENTION!**

When replacing a gas cylinder the following safety measures have to be carried out:

- a) Close the taps on the appliance (turn the knob into position 0);
- b) Make sure that no flame or flaming articles are located close to it;
- c) Close the tap of the cylinder being replaced;
- d) Unscrew the pressure reducer from the empty cylinder, take the last one out of the case and replace it with a new gas cylinder – when connecting a new gas cylinder proceed in the reverse sequence.

Test the leakage by applying of soapy water in the above mentioned way.

- e) Fire up the burner and check the proper run; otherwise refer to a specialised technician.

### **3.1 CASE FOR GAS CYLINDERS**

The case for gas cylinders has to be spacious enough for the intended type of cylinder with installed pressure regulator.

### **4. VISUAL CONTROL OF FLAME**

- a) The flame has to burn still. It has to be predominantly blue coloured and with clear contours.
- b) If the flame does not burn steady, it is necessary to check whether air inlet openings (Venturi tube) are free of obstacles. Otherwise the obstacles have to be removed.

### **5. POWER SUPPLY AND ELECTRICAL CONNECTION:**

The electronic ignition of the grill and oven burners requires a 12 V DC power supply.

#### **ELECTRICAL CONNECTION**

To connect the appliance a twin core, 1,5 mm<sup>2</sup> red and black cable shall be used and connected to the terminal board on the back of the appliance. This terminal board has both poles marked with + and -. The + pole is to be identified with the red colour cable. When connecting the cables it is absolutely necessary to observe the right polarity! The electric circuit has to be protected against fusion with a 3 A fuse (not supplied with the appliance).

**UNDER NO CIRCUMSTANCES MUST THE APPLIANCE BE CONNECTED TO 220 V POWER SUPPLY! IT MAY CAUSE TOTAL DAMAGE OF ELECTRICAL COMPONENTS AND DANGER FOR USERS.**

### 6. GAS LEAKAGE

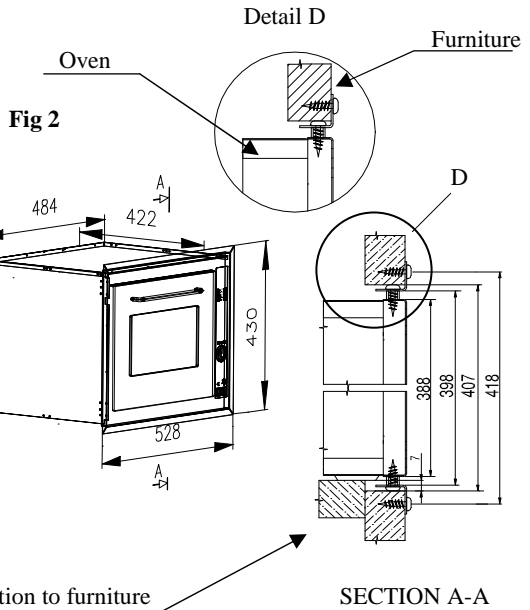
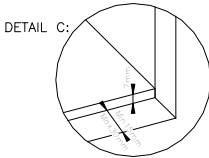
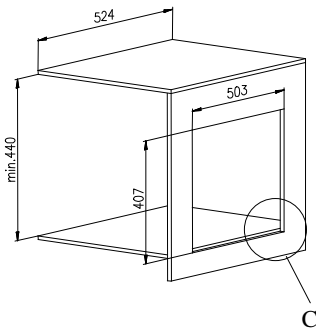
To check gas leakage we recommend to use an electric gas detector of a verified type. In case of an accident close the gas inlet tap and refer to a gas-fitter, seller or specialised technician.

### 7. FIXATION OF THE APPLIANCE TO FURNITURE

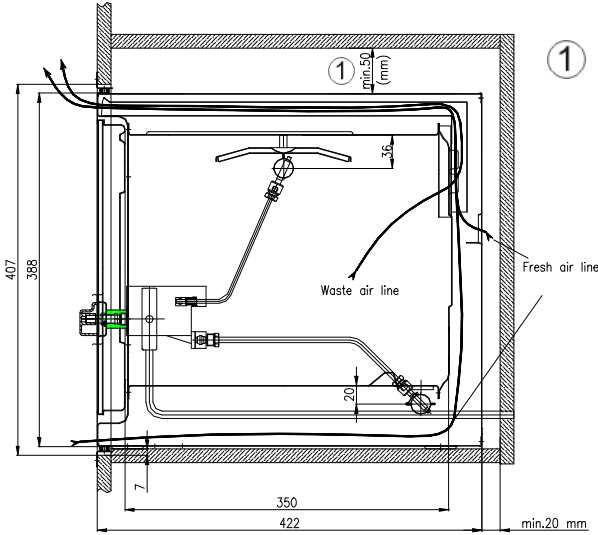
To build the appliance into furniture a space with dimensions shown on fig. 1 - 6 must be available depending to model (see label of appliance). Arbitrary position can be chosen.

The appliance has to be placed on a firm, stable base in furniture. The front of the appliance must be fixed firmly to the furniture by means of supplied screws and 4 mounting frames. For fixation it is not allowed to use gas lines, taps or parts of burners.

Fig 1

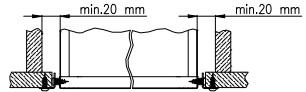


**Fig 3** Installation of oven without chimney, front flue of waste gas.



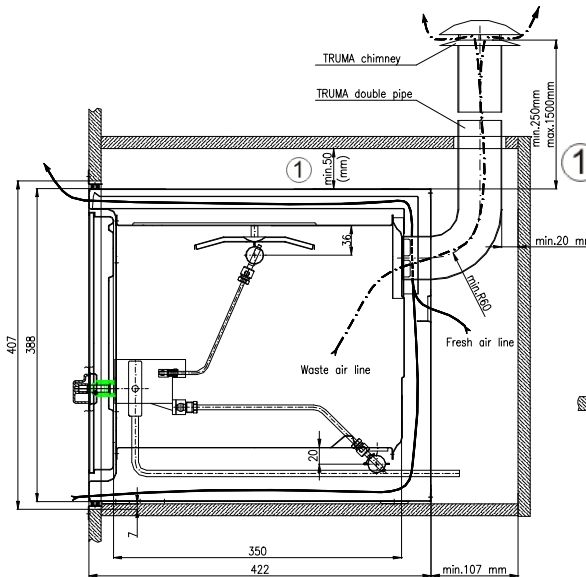
① Minimum distance from combustible areas backward and towards right and left sides: 20 mm.

Minimum distance from combustible areas upward: 50 mm.



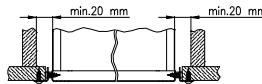
Section: the front side horizontally with building in (see installation drawing No. 39986)

**Fig 4** Installation of oven with chimney horizontal – vertical.



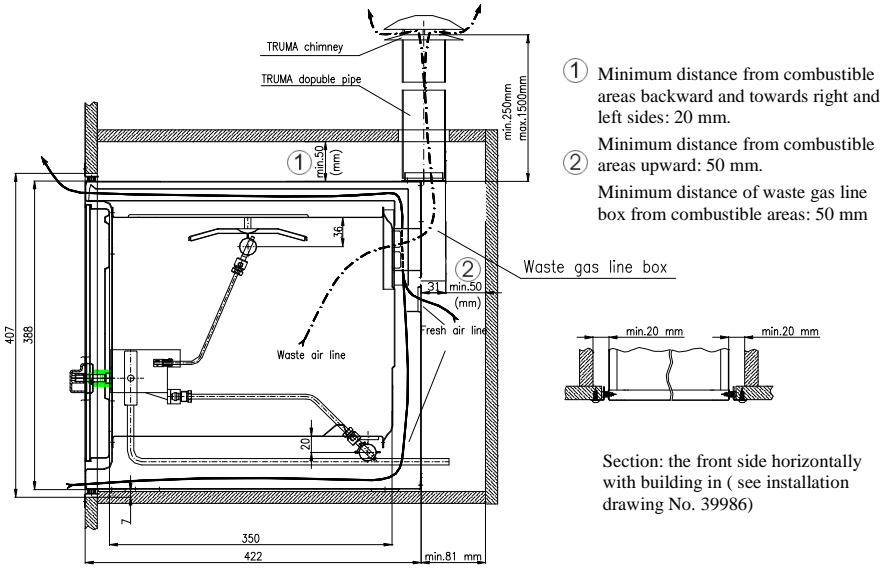
① Minimum distance from combustible areas backward and towards right and left sides: 20 mm.

Minimum distance from combustible areas upward: 50 mm.

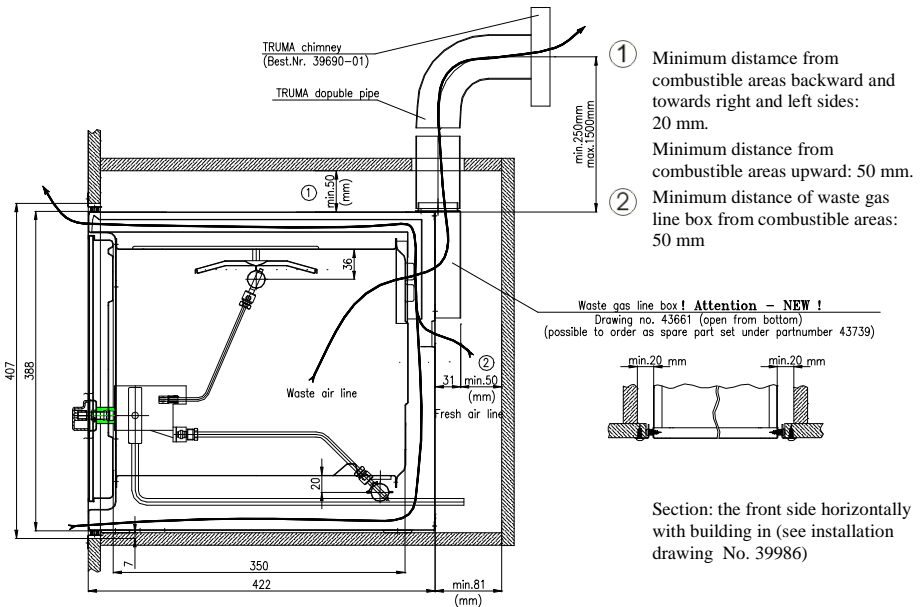


Section: the front side horizontally with building in (see installation drawing No. 39986)

**Fig 5** Installation of ovens with chimney vertical and with box for waste gas.



**Fig. 6** Installation of ovens with chimney horizontal and with box for waste gas.



**ATTENTION: Installation of baking oven with chimney horizontal is allowed only with the waste gas line box, partnumber 43661 (new version ) and without chimney-adapter.**

**ATTENTION: For the reason of saving of weight the oven for an OEM (producer of caravans or motorhomes) might be also delivered without the outer housing.**

The waste gas line through chimney pipe has to be in upward position. Maximum length of the waste gas line is 2.000 mm. The maximum elevation difference between the upper edge of oven and the point of waste gas outlet from the chimney is 1.500 mm.

Walls and components closer than 50 mm to the waste gas exhaust have to be wrapped or protected with materials belonging to M0 fire-resistant group.

Ø 50 mm flexible pipe of the waste gas exhaust made of a high-grade steel has always to be fixed at the outlet from the oven and at the inlet to the chimney adapter by means of one strap with a screw thread Ø 50 - Ø 60 mm (Truma´s thread appartaining to the pipe).

## **7.1 THE APPLIANCE HAS TO BE INSTALLED IN A SAFE DISTANCE FROM INFLAMMABLE MATERIALS.**

## **7.2 PROTECTION AGAINST OVERHEATING**

All walls or components which are closer to the appliance than the minimum distance in the drawing (see Figures 3 - 6) have to be wrapped or protected with materials belonging to M0 fire-resistant group.

## **7.3 REMOVAL OF THE APPLIANCE FROM FURNITURE**

- a) Close the main gas tap
- b) Release fastening screws
- c) Disconnect gas adapter and/or electrical cables.


## **8. USE THE APPLIANCE ONLY IN A SUFFICIENTLY VENTED ROOM**

If the appliance is being used, venting openings shall to be without obstructions.

## 9. USE OF THE APPLIANCE

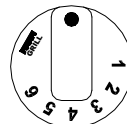
### 9.1 IGNITION OF THE APPLIANCE

#### AUTOMATIC IGNITION: OVEN – GRILL

- To ignite the oven or grill the oven door has to be completely open.
- Push the knob gently and turn into the ignition position. Getting the oven into operation is possible in all positions 1-6 of the knob (after pushing turn the knob to the left). Getting the grill into operation (for ovens with grill only) is possible if the knob is in the position Grill  (after pushing and turning the knob to the right).

**GRILL**

- Release the knob and turn into the chosen position.



**Notice:** When operating the grill the sheet protecting against heat has to be completely drawn out (see 9.3a too).

Various positions of the knob correspond approximately to the following temperatures of the oven (in °C)

POSITION	1	2	3	4	5	6
TEMPERATURE	140	170	190	210	230	250

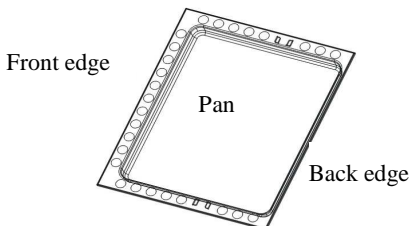
If an excessive deviation of the oven temperatures is experienced it may be necessary to repair or replace the thermostat.

**IMPORTANT:** If the ignition of the burner is not successful at the first attempt, repeat the process from the beginning. If necessary, check the gas or current supply to the appliance. If the appliance does not work in spite of all that, close the gas inlet tap and refer to your seller. Before the initial operation of the oven, let it run empty (without food) for app. ½ hour at the maximum temperature. If the flame of burner blows out mistakenly, close the burner regulator and before repeating the ignition of the burner let it extinct for minimum 1 minute.

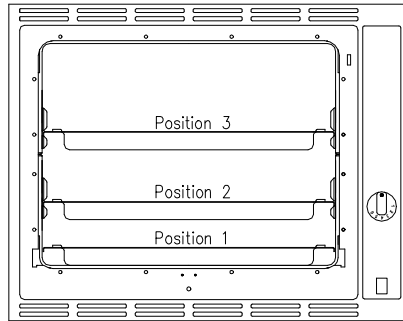
**„IT IS A SAFETY REQUIREMENT THAT OVEN GLOVES ARE USED WHEN HANDLING THE HOT OVEN TRAY OR ROTISSERIE. “**

#### 9.2. USING THE OVEN

- The pan has to be inserted in the oven so that the perforated (front) edge is at the front

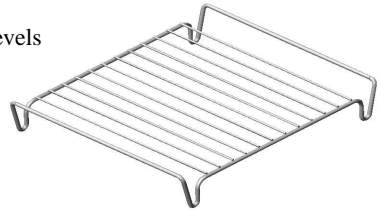


- b) The pan has 3 optional levels.



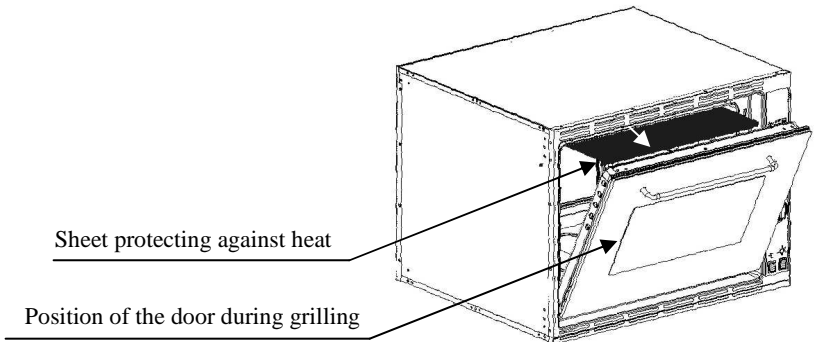
**Notice:** When grilling using the rotisserie the pan has to be in the position „1“..

- c) The grill shelf can be turned, thus allowing 2 levels



### 9.3. Handling of the grill (only for appliances with grill).

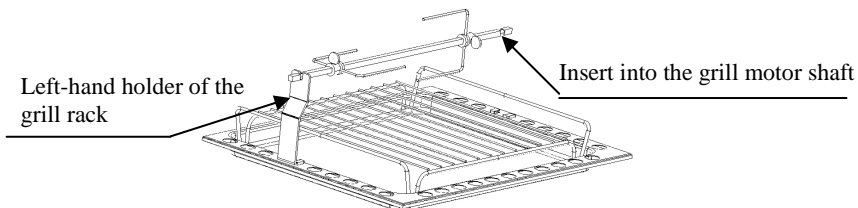
- a) The heat protecting sheet must be pulled out as far as possible during grilling.
- b) To ignite the grill burner the oven door must be completely open.
- c) When operating the grill the oven door has to be half-open.



**ATTENTION: When operating the grill the appliance reaches high temperatures. Keep children away.**

**9.3.1. USING THE ROTISSERIE (only for appliances with grill).**

- a) Place the pan with the assembled left-hand holder of the rotisserie in the oven. Insert the rotisserie into the grill motor shaft hole. Insert the left side of the rotisserie into the rack holder. Switch on the rotisserie motor by means of the switch for this purpose.



- b) When grilling using the rotisserie the pan has to be in the position „1“ (see 9.2.a).

**10. FAILURES OF THE APPLIANCE**

In the event of failure of the appliance please contact the dealer you purchased the appliance from or the distributor.

**11. CLEANING INSTRUCTIONS**

The appliance needs little maintenance other than cleaning. To clean the appliance use only warm soapy water and recommended household cleaning agents. Do not use abrasive cleaners, steel wool or cleansing powders.

**12. Produkt-ID-Nummer CE-0085BN0171**

**DOMETIC Slovakia s.r.o.,**

- **Tehelná 8 ● SK – 986 01 Fiľakovo ●**
- **Telefon: +421-47-4319100 ●**
- **Fax: +421-47-4319144, 4319166 ●**
- **E-mail: [dometic@dometic.sk](mailto:dometic@dometic.sk) ●**
- **Internet: [www.dometic.sk](http://www.dometic.sk) ●**



T.Nr. 40283

**Bedienungs - und Installationsanweisung  
für  
DOMETIC Backofen  
Modell CBC**

**Varianten CBCG ( mit Grill ) und CBCO ( ohne Grill )**



**DE, AT, CH,**



## Wichtige Hinweise

Dieses Gerät ist als ein Gerät der Klasse 3 zum Einbau in einen Küchenblock bestimmt.

Das Gerät wird in zwei Varianten geliefert (mit und ohne Grill):

1. Backöfen mit Grill Variante CBCG (Tür unten angeschlagen)	
Modellbeschreibung	siehe hier Einbauzeichnung
Backofen mit Grill ohne Schornstein mit Abgasführung durch die Frontblende	Seite 7., Abb.3
Backofen mit Grill mit horizontaler Abgasführung mit Dachkamin	Seite 7., Abb.4
Backofen mit Grill mit Abgasführungskasten mit Dachkamin	Seite 8., Abb.5
Backofen mit Grill mit Abgasführungskasten mit Wandkamin	Seite 8., Abb.6

Leistung des Backofens (Hs) 1,2 kW (Mn = 85 g/h, Propan/Butan)

Leistung des Grills (Hs) 1,6 kW (Mn = 115 g/h, Propan/Butan)

**(technisch ist sichergestellt, dass beide Teile nicht gleichzeitig eingeschaltet sein können).**

2. Backöfen ohne Grill Variante CBCO (Tür unten angeschlagen)	
Modellbeschreibung	siehe hier Einbauzeichnung
Backofen ohne Grill ohne Schornstein mit Abgasführung durch die Frontblende	Seite 7., Abb.3
Backofen mit Grill mit horizontaler Abgasführung mit Dachkamin	Seite 7., Abb.4
Backofen mit Grill mit Abgasführungskasten mit Dachkamin	Seite 8., Abb.5
Backofen mit Grill mit Abgasführungskasten mit Wandkamin	Seite 8., Abb.6

### 2. Backöfen ohne Grill Variante CBCO (Tür seitlich links angeschlagen)

Modellbeschreibung	siehe hier Einbauzeichnung
Backofen ohne Grill ohne Schornstein mit Abgasführung durch die Frontblende	Seite 7., Abb.3
Backofen mit Grill mit horizontaler Abgasführung mit Dachkamin	Seite 7., Abb.4
Backofen mit Grill mit Abgasführungskasten mit Dachkamin	Seite 8., Abb.5
Backofen mit Grill mit Abgasführungskasten mit Wandkamin	Seite 8., Abb.6

Leistung des Backofens (Hs) 1,2 kW (Mn = 85 g/h, Propan/Butan)

Sollte der Gashahn schwergängig sein oder klemmen, so ist dieser entweder auszuwechseln oder das entsprechende Hahnküken aus dem Hahngehäuse auszubauen, in Waschbenzin zu reinigen, mit einem speziellen Hahnfett z. B. der Fa. Klüber, München, Typ „Staburgas Nr. 32“ zu fetten und wieder einzubauen. Diese Arbeit darf nur von einem Gasfachmann ausgeführt werden.

**Die Installation des Gerätes darf nur von dafür zugelassenem Fachpersonal durchgeführt werden!**

Dieses Gerät muss nach den geltenden Installationsbedingungen aufgestellt und angeschlossen werden. Besonders zu beachten sind geeignete Belüftungsmaßnahmen.

Gasführende Teile und die angeschlossenen Abgasabführungen (Abgasrohr) sind vor der ersten Inbetriebnahme sowie nach Ablauf von jeweils 2 Jahren nach den geltenden Normen (in Deutschland nach dem DVGW-Arbeitsblatt G 607 und G 608) von einem Sachkundigen zu überprüfen.

Vor Anschluss des Gerätes muß geprüft werden, ob die örtlichen Anschlussbedingungen (Gasart und Gasdruck) und die Geräteeinstellung übereinstimmen. Die Einstellwerte für dieses Gerät sind auf einem Hinweisschild (oder auf dem Geräteschild) angegeben.

Für die Veranlassung der Prüfung ist der Betreiber verantwortlich. Es ist durch den Einrichter der Anlage auf die Prüfpflicht schriftlich hinzuweisen.

Das Gerät darf nur für Backen und Grillen unter den im Weiteren angegebenen Bedingungen genutzt werden. Es darf auf keinen Fall für andere als in dieser Anleitung beschriebene Zwecke benutzt werden (z.B. Heizen, usw.).

Die Benutzung des Gerätes kann zu einer Wärme- bzw. Feuchtigkeitsbildung im Aufstellungsraum führen. Auf gute Belüftung der Küche achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen offen halten oder eine mechanische Lüftungseinrichtung vorsehen.

Eine intensive und langandauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z. B. Öffnen eines Fensters oder den Betrieb der mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Die zwischen Gasflasche und Gerät anzuwendenden Druckreduzierer müssen den in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Kategorien entsprechen:

Kategorie	mbar	Gas	Leistung Druckreduzierer
I 3 (50)	50	G 30 (Butane)	1,5 Kg/h
		G 31 (Propane)	1,5 Kg/h
I 3+ (28-30/37)	28-30	G 30 (Butane)	1,5 Kg/h
I 3 (30)	30		
I 3+ (28-30/37)	37	G 31 (Propane)	1,5 Kg/h
I 3 (30)	30		

**ACHTUNG: DAS GERÄT MUß GEMÄß DEN GÜLTIGEN NORMEN VON EINEM FACHMANN EINGEBAUT WERDEN.**

**WICHTIG: ZUR VERMEIDUNG JEDES MÖGLICHEN UNFALLS IST ES NÖTIG, DASS DAS GERÄT LAUT VORLIEGENDEN ANWEISUNGEN INSTALLIERT WIRD. UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION HAT DEN VERLUST DER GARANTIE ZUR FOLGE.**

**„JEDE ÄNDERUNG DES GERÄTES KANN GEFÄHRLICH SEIN“!**

## 1. BELÜFTUNG DES RAUMS

Jeder Raum, in dem ein oder mehrere Geräte installiert werden sollen, muss eine oder mehrere Öffnungen, die den Eintritt von Frischluft ermöglichen, mit einem freien Gesamtquerschnitt von mindestens 100 cm<sup>2</sup> aufweisen. Diese Öffnungen, die sich an verschiedenen Stellen im Raum befinden dürfen, müssen in Bodennähe, höchstens 10 cm vom Boden entfernt sein.

Über dem Gerät müssen eine oder mehrere Lüftungsöffnungen mit 150 cm<sup>2</sup> Mindestquerschnitt sein.

Diese Öffnungen sind von Zeit zu Zeit zu kontrollieren und gegebenenfalls durch den Benutzer zu reinigen (z. B. im Winter Abgasaustritt von Schnee und Verbrennungslufteintritt von Schneematsch befreien).

Beim Einbau des Gasgerätes sind in Deutschland die Regeln des DVGW-Arbeitsblattes G 607 (Fahrzeuge) bzw. G 608 (Boote) zu beachten.

Bei Abführung des Abgases über Dach ist die Abgasabführung insbesondere auf eine in allen Teilen steigende Verlegung hin zu überprüfen.

## 2. ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASVERSORGUNG

Der Anschluss der Gasleitungen an das Gerät darf ausschließlich mit gasdichten Anschlussstücken oder mit einem genormten Schlauchanschluss, der noch vor Verfallsdatum ausgetauscht werden soll, vorgenommen werden.

Man versichere sich, dass ein Gummischlauch auf seinem Verlegungsweg nicht mit metallenen, bei Betrieb des Geräts übermäßig heißen Elementen wie z.B. jene unter den Brennern, in Berührung kommt.

Bei Verwendung von Rohren zum Anschluss des Gerätes sollen diese aus verzinktem Eisen oder aus Kupfer sein. Diese Rohrleitungen können mit einem gasdichten Anschluss verwendet werden. Nach Beendigung der Anschlussarbeiten soll die Dichtigkeit der Gasleitungen mittels einer Seifenlösung, die auf die Anschlussstellen gegossen wird, überprüft werden; die Seifenlösung zeigt eventuelle Undichtigkeiten durch Bläschenbildung an.

**ACHTUNG: BEIM INSTALLIEREN UND ANSCHLIEßEN DES GERÄTES DARF DAS GASROHR NICHT GEDREHT, GEZOGEN ODER ANDERS VERSPANNT WERDEN.**

## 3. GASFLASCHEN

Es sind diejenigen Gasflaschen zu verwenden, die in dem Land, in dem das Gerät verkauft wird, im Handel üblich sind. Die zu verwendende Gasart ist klar auf der Verpackung und auf dem löschsicheren Typenschild auf der Rückseite des Gerätes angezeigt.

**DIE VERWENDUNG EINES VON DEN VORSCHRIFTEN ABWEICHENDEN DRUCKES ODER GASES KANN UNREGELMÄSSIGE BETRIEBSVERHÄLTNISSE DES GERÄTES HERVORRUFEN; DER HERSTELLER LEHNT DESHALB JEDE VERANTWORTUNG IM ZUSAMMENHANG MIT UNSACHGEMÄSSER BEDIENUNG DES GERÄTES AB.**

Es müssen auf jeden Fall folgende Anweisungen befolgt werden:

Die Gasflaschen, komplett mit Ventil und Druckreduzierer, müssen senkrecht in dem eigens dafür vorgesehenen Schrank aufgestellt werden; der Zugang zu den Flaschen darf nicht verstellt sein.

Der Austausch der Gasflasche muss leicht und ohne Hindernisse durchführbar sein.

### **NACH GEBRAUCH SOLL DIE GASFLASCHE ZUGEDREHT WERDEN**

#### **ACHTUNG!**

Beim Austausch der Gasflasche müssen folgende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden:

- a) Hähne des Gerätes schließen ( Drehknebel auf 0 – Position ).
- b) Man versichere sich, dass sich in der Nähe keine Flamme oder glühenden Gegenstände befinden.
- c) Ventil der auszutauschenden Gasflasche schließen.
- d) Den Druckreduzierer der leeren Gasflasche abschrauben, letztere aus dem Schrank herausnehmen und durch eine neue Gasflasche ersetzen – in umgekehrter Reihenfolge vorgehen für den Anschluß der neuen Flasche.  
Dichtigkeit mittels Seifenlösung wie oben beschrieben testen.
- e) Brenner anzünden und ordnungsgemäßen Betrieb überprüfen; im gegenteiligen Fall wende man sich an einen spezialisierten Techniker.

### **3.1 GASFLASCHENSCHRANK**

Der Schrank für die Gasflaschen muß ausreichend groß sein, um den angegebenen Gasflaschentyp mit dem montierten Druckregler aufzunehmen. Er darf in Deutschland 325 mm Breite und Tiefe und 620 mm Höhe nicht unterschreiten.

### **4. SICHTKONTROLLE DER FLAMME**

- a) die Flamme muss ruhig brennen. Sie muß überwiegend blau sein und klare Umrisse haben.
- b) Wenn die Flamme unsauber brennt, ist zu prüfen, ob die Zuluftöffnungen (Venturirohr) frei sind. Im gegenteiligen Fall müssen verstopfende Teile entfernt werden.

### **5. STROMVERSORGUNG UND ELEKTRISCHER ANSCHLUSS:**

Stromversorgung des Geräts: 12 Volt Gleichstrom.

#### **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Für den Anschluss des Gerätes soll ein zweiadriges, 1,5 mm<sup>2</sup> rotes und schwarzes Kabel, das an die auf der Hinterseite des Gerätes befindliche Klemme angeschlossen wird, verwendet werden. An dieser Klemme sind die beiden Pole mit + und – gekennzeichnet. Der positive

Pol ist an der roten Farbe erkenntlich. Beim Anschluss der Kabel unbedingt auf richtige Polung achten! Der Stromkreis muss mit einer 3 A Schmelzsicherung (wird nicht mitgeliefert) abgesichert werden.

**DAS GERÄT DARF AUF KEINEN FALL AN DAS 220 VOLT NETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN! DIES HÄTTE DIE ENDGÜLTIGE ZERSTÖRUNG DER ELEKTRISCHEN ELEMENTE ZUR FOLGE UND WÄRE MIT GEFAHR FÜR DEN VERBRAUCHER VERBUNDEN.**

## 6. GASUNDICHTIGKEIT

Bei der Gasdichtheitsprüfung empfehlen wir die Verwendung eines elektronischen, typgeprüften Gasetektors. Beim Unfall soll der Hahn des Gasversorgungsnetzes geschlossen werden; man wende sich an einen Installateur, Händler oder spezialisierten Techniker.

## 7. BEFESTIGUNG DES GERÄTES AM MÖBEL

Für den Einbau des Gerätes muss je nach Gerätemodell ( siehe Typenschild am Gerät ) ein freier Raum mit den auf Abb.1-6 angegebenen Massen geschaffen werden. Die Lage dieses Raums kann je nach Installationswunsch gewählt werden.

Im Einbaumöbel muß das Gerät auf einer festen, stabilen Unterlage stehen. Das Gerät muss fest an der Vorderseite des Einbaumöbels mit Hilfe der mitgelieferten Schrauben und 4 Befestigungswinkel verschraubt werden. Es dürfen zur Befestigung nicht die Gasleitungen, Hähne oder Teile des Brenners benutzt werden.

Abb.1

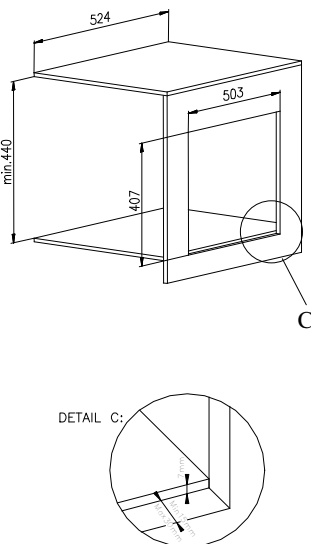
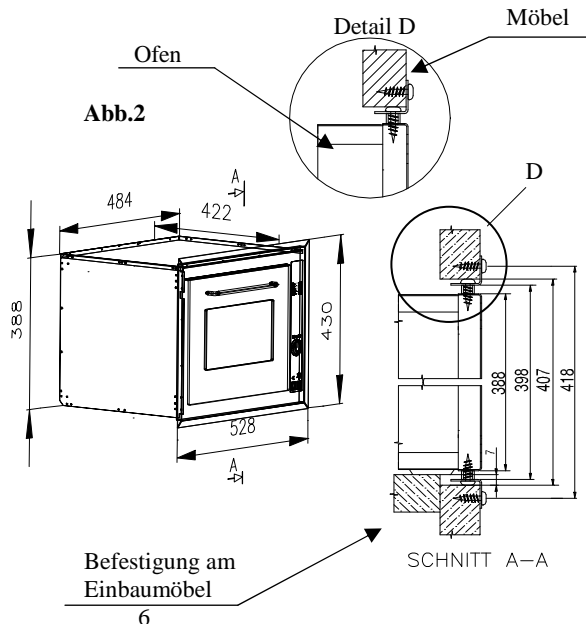
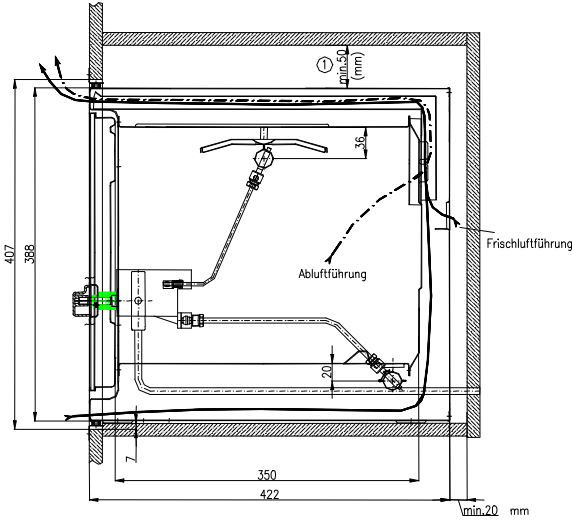


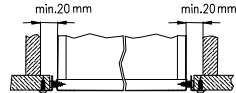
Abb.2



**Abb.3** Einbausituation für Backofen ohne Schornstein mit Abgasführung durch die Frontblende.

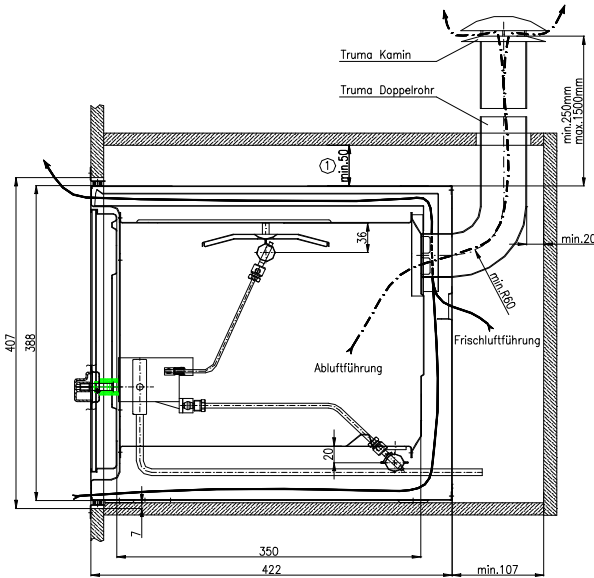


- ① Mindestabstand nach hinten sowie seitlich rechts und links zu brennbaren Flächen: 20mm. Mindestabstand zu brennbaren Flächen nach oben: 50mm.

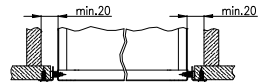


Schnitt Vorderteil horizontal mit Einbau (siehe Einbauzeichnung Nr. 39986)

**Abb.4** Einbausituation für Backofen mit horizontal Abgasführung mit Dachkamin.

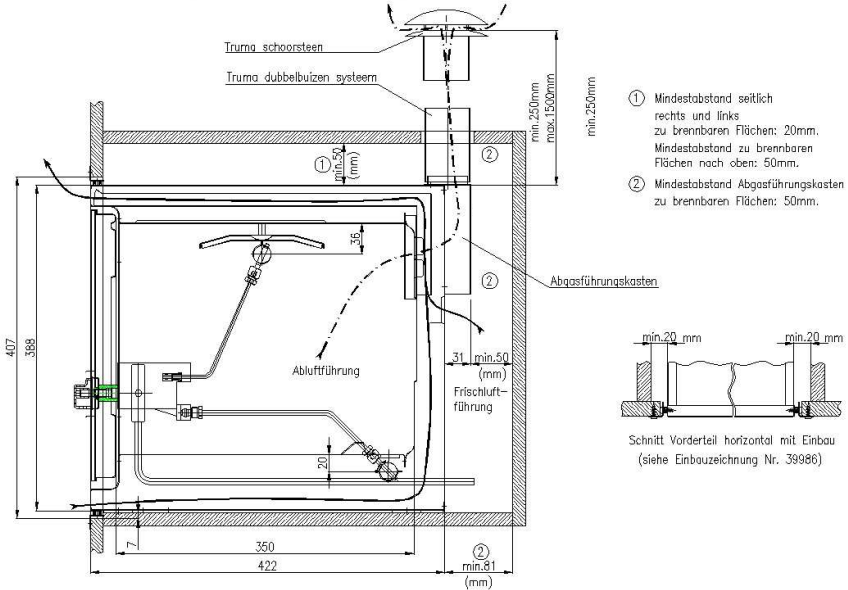


- ① Mindestabstand nach hinten sowie seitlich rechts und links zu brennbaren Flächen: 20mm. Mindestabstand zu brennbaren Flächen nach oben: 50mm.

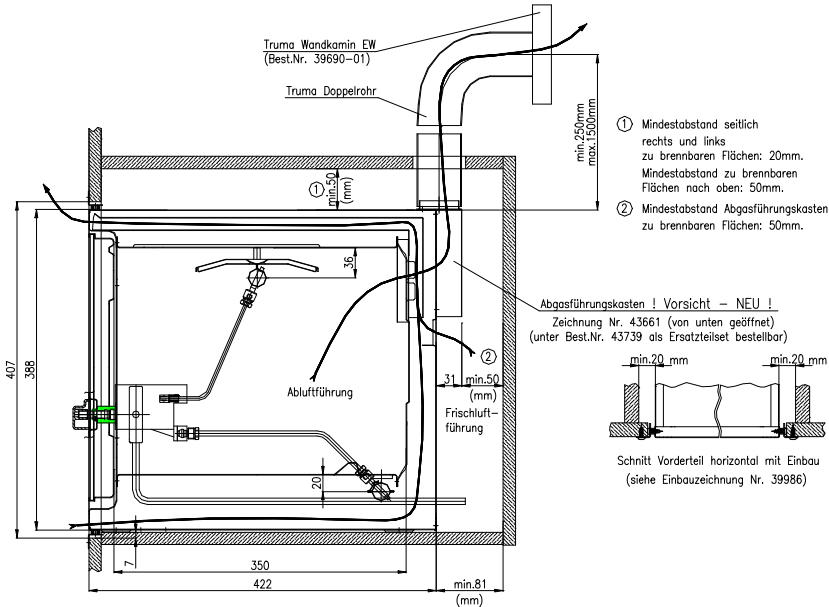


Schnitt Vorderteil horizontal mit Einbau (siehe Einbauzeichnung Nr. 39986)

**Abb.5** Einbausituation für Backofen mit Abgasführungskasten mit Dachkamin.



**Abb.6** Einbausituation für Backofen mit Abgasführungskasten mit Wandkamin.



## **Vorsicht!**

**Der Einbau des Backofens mit Wandkamin ist nur mit dem Abgaskasten T.Nr. 43661 (neue Ausführung ) und ohne Schornsteinzwischenstück gestattet.**

**ACHTUNG: Aus Gründen der Gewichtsersparnis kann für Erstausrüster (Hersteller von Caravans oder Reisemobilen) Der Backofen auch ohne Außengehäuse geliefert werden.**

Die Verbrennungsgasabführung durch ein Kaminrohr muss durchgehend steigend verlegt sein. Die maximale Länge der Verbrennungsgasabführung beträgt 2000 mm. Der maximale Höhenunterschied zwischen Oberkante Backofen und Abgasaustritt am Kamin ist 1500 mm.

Die Wände und Elemente, die sich zu der Verbrennungsgasabführung näher als 50 mm befinden, müssen mit zu der Feuerbeständigkeitsgruppe M0 gehörenden Materialien entweder verkleidet oder geschützt werden.

Die Verbrennungsgasabführung aus flexiblem Edelstahlrohr Ø 50 mm muss am Austritt vom Backofen sowie beim Eintritt in den Kaminausatz durch jeweils eine Schneckengewindeschelle (Truma – Schelle passend zum Rohr) Ø 50 – Ø 60 mm befestigt werden.

## **7.1 DAS GERÄT MUSS ENTFERNT VON LEICHTENTZÜNDLICHEN MATERIALIEN AUFGESTELLT WERDEN.**

## **7.2 SCHUTZ GEGEN ÜBERHITZUNG**

Alle Wände oder Elemente, die weniger als den in der Zeichnung (siehe Abbildungen 3-6) vorgeschriebenen Mindestabstand zum Gerät haben, müssen mit zu der Feuerbeständigkeitsgruppe M0 gehörenden Materialien entweder verkleidet oder geschützt werden.

## **7.3 HERAUSNEHMEN DES GERÄTES AUS DEM MÖBEL**

- a) Hauptgasventil schließen
- b) Befestigungsschrauben lösen
- c) Gasanschluss und eventuelle elektrische Kabel lösen.


## **8. BENUTZEN SIE DAS GERÄT NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM**

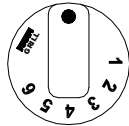
! Ist das Gerät in Betrieb, sind die Lüftungsöffnungen frei zu halten.

## 9. BENUTZEN DES GERÄTES

### 9.1 ANZÜNDEN DES GERÄTES

#### AUTOMATISCHE ZÜNDUNG: BACKOFEN – GRILL

- Zum Anzünden des Backofens oder Grills muss die Backofentür vollkommen offen sein.
- Drehknopf leicht hineindrücken und auf Zündstellung drehen. Die Zündung des Backofens ist möglich bei allen Drehknopfpositionen 1-6 ( Linksdrehen des Drehknopfes nach dem Eindrücken). Die Zündung des Grills ( beim Ofen mit Grill ) ist möglich auf der Drehknopfposition Grill  (Rechtsdrehen des Drehknopfes nach dem Eindrücken).
- Drehknopf loslassen und auf die gewünschte Einstellung drehen.



**Achtung:** Bei Benutzung des Grills muß das Hitzeschutzblech vollständig herausgezogen sein. (siehe auch 9.3.a)

Die verschiedenen Einstellungen des Drehknopfes entsprechen ca. den folgenden Temperaturen in °C im Backofen.

POS.	1	2	3	4	5	6
TEMP.	140	170	190	210	230	250

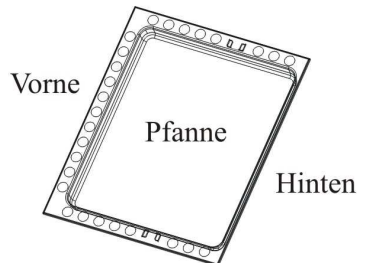
Wenn eine übermäßige Abweichung der Backofentemperatur festgestellt wird, ist eine Reparatur des Temperaturreglers zu veranlassen.

**WICHTIG** Falls das Anzünden erfolglos ist, wiederhole man den Vorgang von Anfang an; im Bedarfsfall sollte man überprüfen lassen, ob Gas und/oder Strom im Gerät fehlen. Sollte das Gerät dennoch nicht funktionieren, schließe man den Gaszufuhrhahn und wende sich an den Händler. Vor der ersten Inbetriebnahme des Backofens, soll dieser leer (ohne Lebensmittel) für die Dauer von ca. ½ Stunde bei Höchsttemperatur laufen. In dem Fall, dass die Brennerflamme versehentlich gelöscht wird, drehen Sie den Brennerregler zu und lassen den Brenner für mindestens 1 Minute ausgeschaltet bevor Sie ihn wieder zünden.

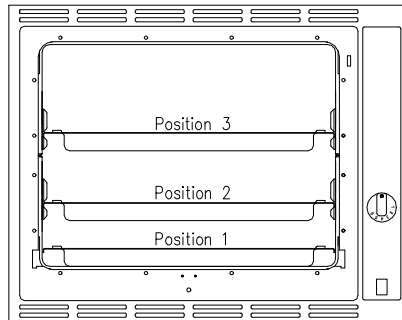
**„FÜR DIE HANDHABUNG HEISSER GEGENSTÄNDE SOLLEN HAND-SCHUHE BENUTZT WERDEN“**

#### 9.2. BEDIENUNG DES BACKOFENS

- Die Pfanne ist so in das Gerät einzuschieben, daß gelochte Längsseite immer vorne ist.

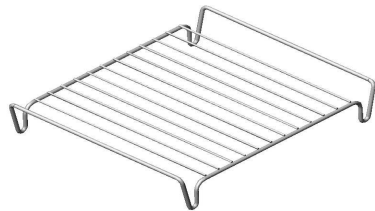


- b) Die Pfanne hat 3 mögliche Höhenpositionen.



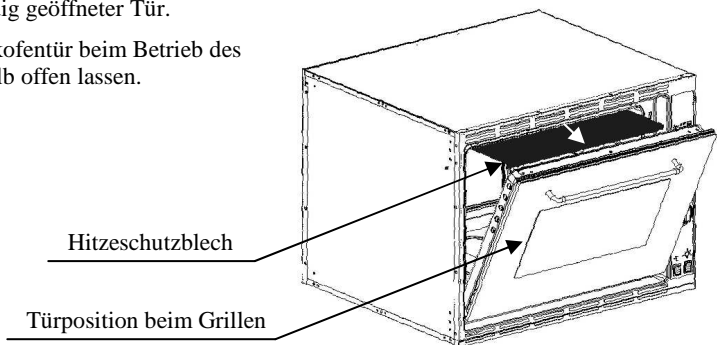
**Achtung:** Beim Grillen mit Drehspieß muß die Pfanne immer in Position 1 sein.

- c) Das Rost kann gewendet werden und bietet damit 2 Höhenpositionen



### 9.3. BEDIENUNG DES GRILLS ( nur für Geräte mit Grillfunktion ).

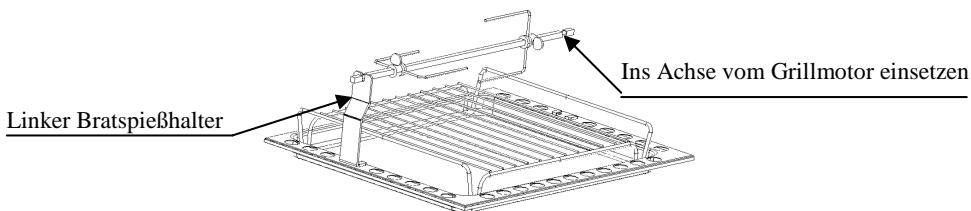
- Hitzeschutzblech über dem Grill vollständig herausziehen und während des gesamten Grillvorgangs herausgezogen lassen.
- Den Grillbrenner anzünden bei vollständig geöffneter Tür.
- Die Backofentür beim Betrieb des Grills halb offen lassen.



**ACHTUNG: Gerät erreicht bei Grillbetrieb hohe Temperaturen. Kleinkinder fernhalten.**

**9.3.1. BEDIENUNG DES BRATSPIEBES ( nur für Geräte mit Grillfunktion ).**

- a) Die Pfanne mit dem montierten linken Bratspießhalter in den Ofen stellen. Den Bratspieß ins Loch der Achse vom Grillmotor einsetzen, die linke Seite des Bratspießes in den Bratspießhalter einsetzen. Um den Bratspießmotor in Gang zu setzen, betätige man den dafür bestimmten Schalter im der Blende.



- b) Beim Grillen mit Drehspieß muß die Pfanne immer in Position 1 sein (siehe 9.2.b)

**10. STÖRUNGEN AM GERÄT**

Bei Störungen am Gerät wende man sich an einen spezialisierten Fachmann.

**11. ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG**

Zur Reinigung dürfen ausschließlich milde Haushaltsreiniger verwendet werden. Auf keinen Fall dürfen scheuernde oder bleichende Mittel verwendet werden.

**12. Produkt-ID-Nummer CE-0085BN0171**

**DOMETIC Slovakia s.r.o.**

- Tehelná 8 ● SK – 986 01 Fiľakovo ●
- Telefon: +421-47-4319100 ●
- Fax: +421-47-4319144, 4319166 ●
- E-mail: [dometic@dometic.sk](mailto:dometic@dometic.sk) ●
- Internet: [www.dometic.sk](http://www.dometic.sk) ●



T.Nr. 40285

**MODE D'EMPLOI  
ET  
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION  
POUR  
FOUR DOMETIC  
MODELE CBC**

**Les variantes:**

**CBCG (avec gril)**

**CBCO (sans gril)**



**FR**

**CE**  
**CE 0085**

## Remarques importantes

Cet appareil est de classe 3. Il est destiné pour incastrement dans les meubles de cuisine. L'appareil est livré en deux variantes avec gril et sans gril:

1. Fours avec gril - modele CBCG (charnières de porte en bas)	
Description	Voir plan de montage
Four avec gril sans cheminée avec la sortie des gaz de combustion par le devant	Fig. 3; page 7
Four avec gril avec cheminée horizontale – verticale	Fig. 4; page 7
Four avec gril, avec cheminée verticale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion	Fig. 5; page 8
Four avec gril, avec cheminée horizontale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion	Fig. 6; page 8

Puissance du four (Hs) 1,2 kW (Mn = 85 g/h, propane/butane)

Puissance de gril (Hs) 1,6 kW (Mn = 115 g/h, propane/butane)

(il est assuré par les moyens techniques que le four et le gril ne peuvent pas être mis en marche en même temps)

2. Fours sans gril - modele CBCO (charnières de porte en bas)	
Description	Voir plan de montage
Four sans gril sans cheminée avec la sortie des gaz de combustion par le devant	Fig. 3; page 7
Four sans gril avec cheminée horizontale – verticale	Fig. 4; page 7
Four sans gril, avec cheminée verticale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion	Fig. 5; page 8
Four sans gril, avec cheminée horizontale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion	Fig 6 ; page 8

2. Fours sans gril - modele CBCO (charnières de porte a coté gauche)	
Description	Voir plan de montage
Four sans gril sans cheminée avec la sortie des gaz de combustion par le devant	Fig. 3; page 7
Four sans gril avec cheminée horizontale – verticale	Fig. 4; page 7
Four sans gril, avec cheminée verticale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion	Fig. 5; page 8
Four sans gril, avec cheminée horizontale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion	Fig. 6; page 8

Puissance du four (Hs) 1,2 kW (Mn = 85 g/h, propane/butane)

Si le robinet du gaz serait lourdement manoeuvrable ou bloqué il faut le changer ou démonter, nettoyer avec éther de pétrole, graisser avec la graisse spéciale à robinets produite par exemple par la firme Klüber; Munich, type „Staburgas no 32“ et monter à nouveau. **Ce travail peut être exécuté seulement par un spécialiste a gaz.**

**ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR DES TECHNICIENS SPECIALISES ET CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGEUR!**

Avant le branchement de l'appareil il faut vérifier si les conditions locales pour le branchement (la sorte du gaz et la pression du gaz) et l'ajustage de l'appareil sont les mêmes. Les valeurs d'ajustage de cet appareil sont déclarées sur la plaque signalétique, que vous trouvez sur l'appareil.

Cet appareil doit être installé et branché conformément a la reglementation en vigueur. Il faut accorder l'attention particulière aux précautions de l'aération suffisante.

La gazerie et les conduites attachées des gaz de combustion doivent être examinées par un spécialiste d'après le normes en vigueur (en Allemagne d'après lettres de travail G 607 et G 608) avant la première mise en marche aussi que tous les deux ans.

L'utilisateur est responsable de réalisation de ces examins. L'installateur de l'appareil doit prévenir l'utilisateur par écrit de cette responsabilité.

Utilisez l'appareil seulement pour cuir, griller et rôtir aux conditions citées ci-après. L'appareil ne doit être utilisé que pour destinations décrits dans ce mode d'emploi (par exemple pas pour chauffage, etc).

L'utilisation de cet appareil peut causer la production de chaleur ou d'humidité dans la pièce où il se trouve. Il est nécessaire d'avoir un bon aérage du local – ouvrir les ouvertures d'aération naturels ou assurer un dispositif mécanique d'aérage.

L'utilisation intensive et prolongée de cet appareil peut demander une aération supplémentaire, par exemple ouvrir la fenêtre ou operer le dispositif mécanique d'aérage en haute puissance.

Les réducteurs de pression utilisés entre la bouteille à gaz et l'appareil doivent s'accorder des catégories dans la tableau suivante:

Catégorie	mbar	Gaz	Debit detendeur
I 3 (50)	50	G 30 (butane)	1,5 Kg/h
		G 31 (propane)	1,5 Kg/h
I 3+ (28-30/37)	28-30	G 30 (butane)	1,5 Kg/h
I 3 (30)	30		
I 3+ (28-30/37)	37	G 31 (propane)	1,5 Kg/h
I 3 (30)	30		

**ATTENTION: L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR DES TECHNICIENS SPECIALISES ET CONFORMEMENT A LA REGLEMENTATION EN VIGEUR!**

**IMPORTANT: POUR EVITER POSSIBLES ACCIDENTS, IL EST ESSENTIEL QUE L'APPAREIL SOIT INSTALLE SUIVANT LES PRECONISATIONS QUE NOUS INDIQUONS. L'INSTALLATION NON CONFORME CAUSE LA PERTE DE LA GARANTIE.**

**TOUTE MODIFICATION DE L'APPAREIL PEUT CAUSER DE DANGER !**

## **1. L' AÉRATION DU LOCAL**

Tout local destiné à recevoir un ou plusieurs appareils d'utilisation des gaz doit comporter une ou plusieurs ouvertures permettant une arrivée d'air frais d'une section libre totale d'au moins 100 cm<sup>2</sup>. Ces ouvertures qui peuvent être réparties en plusieurs points du local, doivent être disposées en partie basse, la partie inférieure de l'ouverture étant située à 10 cm au plus du plancher.

Un ou plusieurs ouvertures d'aération avec une section libre minimale de 150 cm<sup>2</sup> doit être prévue au-dessus de la cuisine.

De temps en temps l'utilisateur doit contrôler ces ouvertures et la sortie de la cheminée et éventuellement les nettoyer (par exemple les sorties sur le toit nettoyer en hiver de la neige et l'entrée de l'air frais dégager de la neige pourrie).

L'orifice pour la sortie du gaz de combustion ne doit pas être placé près de la porte de l'entrée et au-dessous des fenêtres ou d'ouvertures d'aération.

En Allemagne il faut suivre les règles DVGW – les lettres du travail G 607 (voitures) ou G 608 (bateaux) en montage d'un appareil à gaz.

L'installation d'une cheminée par le toit doit être effectuée en position constamment montante.

## **2. LE BRANCHEMENT DE L'APPAREIL A LA CONDUITE DU GAZ**

Le raccordement de conduite de gaz à l'appareil ne doit être réalisé qu'au moyen de raccords à vis étanches au niveau des parties métalliques (écrou et olive), ou bien à l'aide d'un raccord normalisé équipé d'un tuyau flexible approprié en caoutchouc, conforme aux normes NF-GAZ Butane-Propane NF D 36-110 et NF D 36-112. Le tuyau, qui doit mesurer au plus 1,5 m, doit être remplacé avant sa date de péremption.

Il faut s'assurer en montage, que le tuyau de caoutchouc ne touchera pas les éléments métalliques, par exemple sous les brûleurs, qui sont excessivement chauds pendant l'utilisation de l'appareil.

**ATTENTION: PENDANT LES OPERATIONS D'INSTALLATION ET DE RACCORDEMENT, LE TUYAU DE CONDUITE DU GAZ DE L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE SOUMIS A DES TORSIONS, TRACTION OU A AUTRES CONTRAINTES.**

En utilisant les tubes pour le branchement de l'appareil, ces tubes doivent être en fer zingué ou en cuivre. Après le fin des travaux du branchement, l'étanchéité des conduites du gaz doit être examinée avec une solution de savon en la versant sur le branchement. La solution de savon indique une fuite de gaz par les bulles.

**NE JAMAIS UTILISER DE LA FLAMME NUE POUR CHERCHER DES FUITES EVENTUELLES.**

### **3. LES BOUTEILLES À GAZ**

Les bouteilles de gaz qui peuvent être utilisées sont celles que l'on trouve le plus usuellement dans le pays où l'appareil est vendu. Le gaz liquide qui peut être utilisé est clairement indiqué sur l'emballage de l'appareil et sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

**L'UTILISATION D'UN GAZ ET/OU D'UNE PRESSION NE CORRESPONDANTE AUX INSTRUCTIONS DE CRAMER PEUT PROVOQUER DES IRREGULARITES AU NIVEAU DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET PAR CONSEQUENCE CRAMER DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UNE UTILISATION INCORRECTE DE L'APPAREIL.**

En tous cas il faut suivre les instructions suivantes:

Les bouteilles de gaz doivent être disposées verticalement dans leur emplacement, le robinet et le détendeur étant dans la partie supérieure. L'accès aux connexions, aux robinets et aux systèmes de réduction de pression doit être dégagé de tout obstacle.

Le remplacement des bouteilles doit pouvoir être opéré facilement et sans entraves.

**IL FAUT FERMER L'ALIMENTATION DE GAZ A LA BOUTEILLE APRES USAGE.**

#### **ATTENTION!**

Au moment du remplacement de la bouteille de gaz, il faut prendre les précautions suivantes:

- a) Fermer les robinets de l'appareil (tourner les boutons à la position 0),
- b) S'assurer qu'il n'y a aucune flamme ou feu allumé dans les alentours,
- c) Fermer le robinet de la bouteille de gaz à remplacer et s'assurer qu'il en est de même pour la bouteille neuve.
- d) Dévisser le détendeur de la bouteille vide, retirer celle-ci de son emplacement et la remplacer par la bouteille neuve en procédant dans le sens inverse. Vérifier qu'il n'y a aucune fuite de gaz à l'aide d'une solution savonneuse comme est décrit au-dessus.
- e) Allumer le brûleur et vérifier le fonctionnement d'après le réglage. Au cas contraire contacter un technicien spécialisé.

#### **3.1 L'ARMOIRE POUR LES BOUTEILLES A GAZ**

L'armoire pour les bouteilles à gaz doit être assez grande pour le type déterminé de bouteille avec un réducteur de pression monté. Ces dimensions doivent être 325 mm en largeur et en profondeur et 620 mm en hauteur au minimum.

#### **4. LA CONTROLE DE LA FLAMME**

- a) La flamme doit brûler tranquillement. Son dard interne doit être bleu et avoir un contour net.
- b) Si la flamme ne brûle pas proprement il faut contrôler si les orifices d'aérage (par exemple le tube venturi) sont libres. Au cas contraire il faut enlever les éléments bouchants les orifices.

#### **5. ALIMENTATION ET BRANCHEMENT ELECTRIQUE:**

Alimentation de l'appareil: 12 Volts courant continu.

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE:

Pour raccorder l'appareil, utiliser un double câbleau rouge et noir de 1,5 mm<sup>2</sup>, et le relier au bornier placé dans la partie arriere de l'appareil. La couleur rouge correspond au pôle positif. Respecter la polarité lors de branchement des cableaux! Le circuit doit être protégé par un fusible de 3 Ampere.

**IL NE FAUT ABSOLUMENT PAS BRANCHER L'APPAREIL SUR LE RESEAU DE 220 VOLT! CELA PROVOQUERAIT UNE DESTRUCTION DEFINITIVE DES COMPOSANTS ELECTRIQUES, ET CONSTITUERAIT UN DANGER POUR L'UTILISATEUR.**

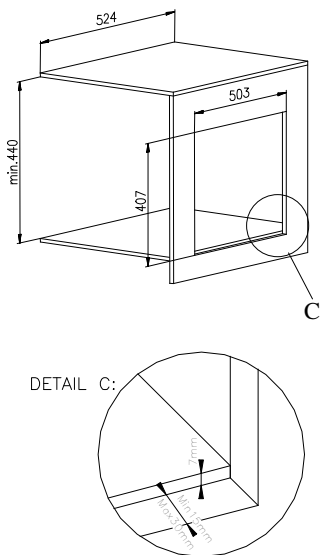
## 6. FUITES DE GAZ

Pour vérifier une fuite nous conseillons d'utiliser un détecteur électronique de fuites de gaz homologué. En cas d'une fuite il est impératif de fermer immédiatement le robinet placé sur la bouteille de gaz, ainsi que tous le robinets centrales et de l'appareil (pos. O), et d'éteindre les feux éventuellement présents dans les alentours. Toute intervention sur le brûleur doit être opérée par un professionnel autorisé et compétent. En cas d'incident contacter le vendeur, en citant les références du modèle et le numéro de série indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

## 7. FIXATION DE L'APPAREIL SUR LE MEUBLE

Dependant du modele (voir plaque signalétique sur l'appareil) créer un espace avec les dimensions et les caracteristiques selon fig. 1-6. La position de cet espace peut être choisi volontairement dans le local. Dans le meuble ou l'appareil est installé il doit être placé sur un support solide et stable. Il faut le fixer fermement au devant de meubles avec les vis et 4 angles de fixation livrés avec. Les conduites de gaz, les robinets ou les parties des brûleurs ne doivent pas servir de fixation.

Fig. 1



Detail D

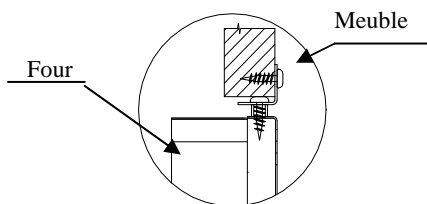
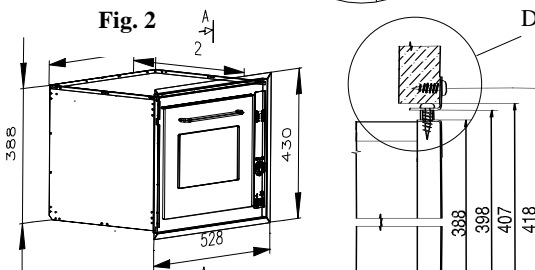


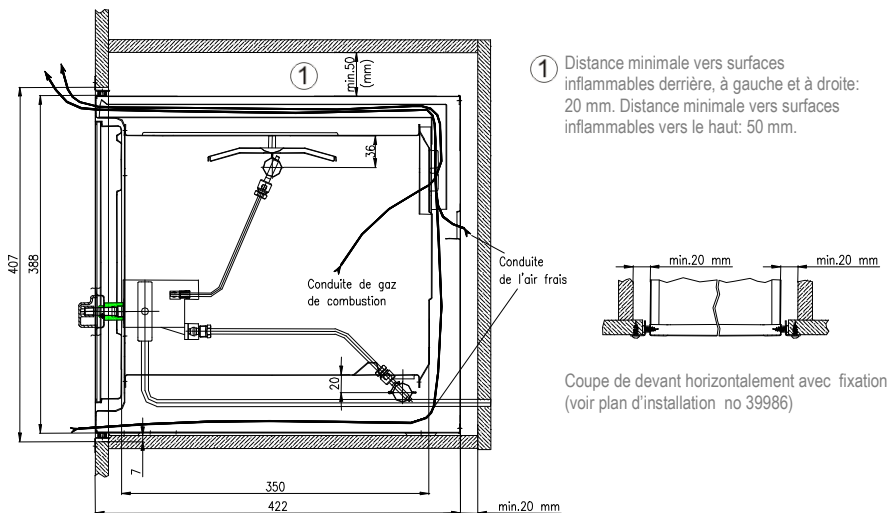
Fig. 2



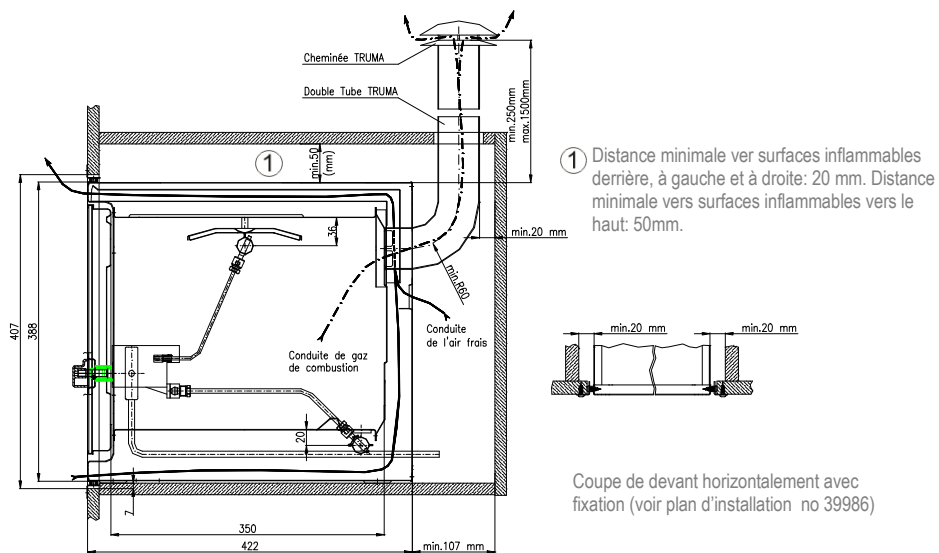
Fixation au meuble

coupe A - A

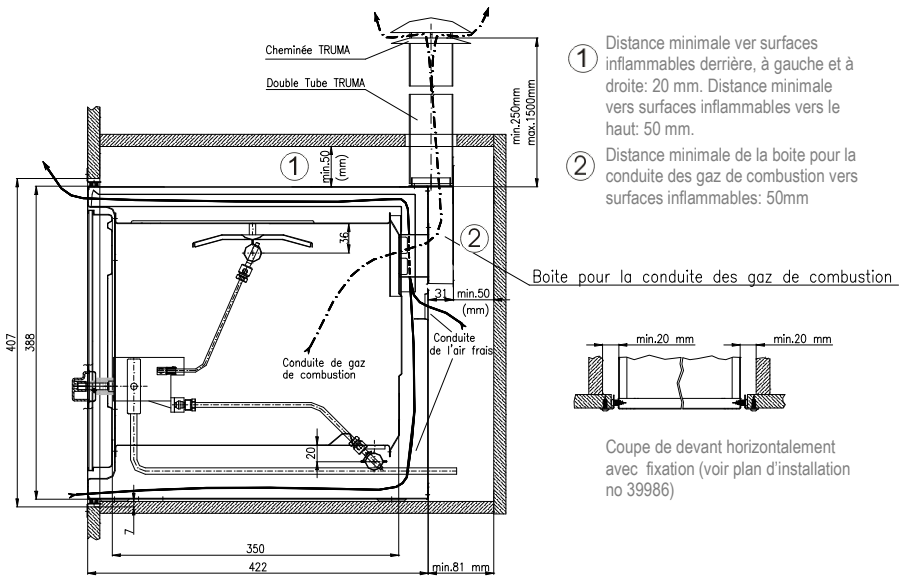
**Fig. 3** Montage des fours sans cheminée avec la sortie des gaz de combustion par le devant.



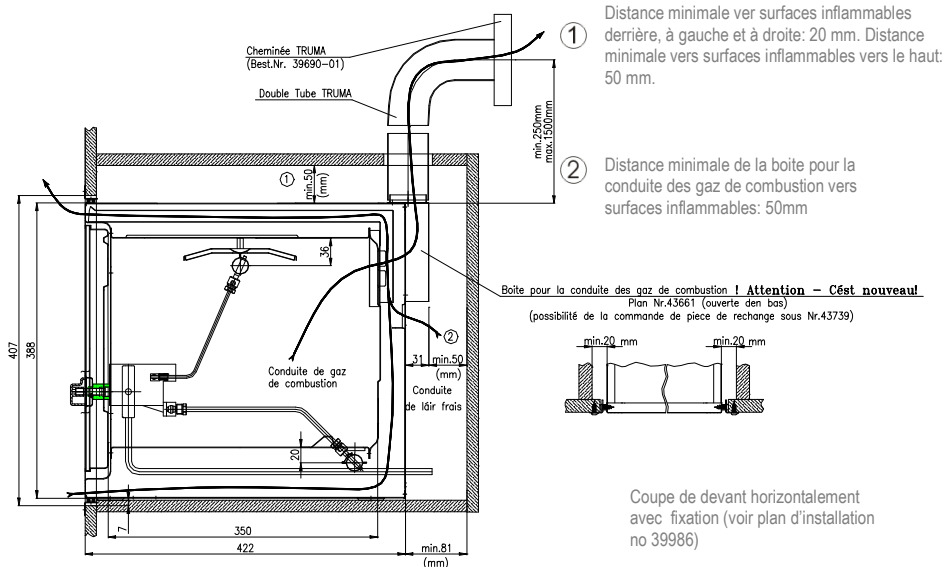
**Fig. 4** Montage des fours avec cheminée horizontale-verticale



**Fig. 5** Montage des fours avec cheminée verticale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion



**Fig. 6** Montage des fours avec cheminée horizontale et avec boîte pour la conduite des gaz de combustion



**Attention! Encastrement du four avec cheminée à travers du mur est permis seulement avec boîte pour la conduite des gaz combustion, numéro de la pièce 43661 (nouvelle expédition) et sans adaptateur de la cheminée.**

**“ATTENTION: Pour économiser le poids, le four à cuisson pour consommateur industriel (fabriquant de caravanes ou de roulotte) peut être livré sans le couvercle externe.”**

L'installation d'une cheminée par le toit doit être effectuée en position constamment montante. Sa longueur peut être 2000 mm au maximum. La différence maximale des hauteurs entre le bord supérieur du four et la sortie de la cheminée fait 1500 mm.

Les parois et les éléments qui se trouvent plus près que 50 mm de la sortie de la cheminée doivent être soit emballés soit protégés par les matériaux appartenant au groupe MO résistant au feu.

La sortie de gaz de combustion en tube flexible d'acier inoxydable TRUMA de Ø 50 mm doit être fixée par un collier de serrage à vis tangente (collier de serrage TRUMA correspondant au double tube TRUMA) de Ø 50 – 60 mm à la sortie du four aussi qu'à l'entrée de cheminée TRUMA sur le toit.

### **7.1 L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE EN DISTANCE DE SECURITE DES MATERIAUX FACILEMENT INFLAMMABLES.**

### **7.2 PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE**

Tous les parois ou éléments qui ont la distance moindre de système comme il est marqué dans le plan (image 3-6), doivent être réalisés ou revêtus ou protégés de matériau de la catégorie de réaction au feu MO.

### **7.3 COMMENT SORTIR L'APPAREIL DU MEUBLE**

- a) Fermer le robinet principal de gaz
- b) Dévisser les vis de fixation
- c) Dévisser le raccord du gaz et éventuellement débrancher les câbles électriques.


### **8. UTILISEZ L'APPAREIL SEULEMENT DANS UN LOCAL BIEN AERE.**

Si l'appareil est en service, il faut que les ouvertures d'aération soient libres.

## 9. UTILISATION DE L' APPAREIL

### 9.1 ALLUMAGE DE L'APPAREIL

#### ALLUMAGE AUTOMATIQUE: FOUR – GRIL

- Il faut ouvrir totalement la porte du four pour l'allumage du four ou du gril
- Légèrement pousser et tourner le bouton tournant à la position d'allumage. L'allumage du four est possible aux positions du bouton tournant 1 – 6 (après pressant tourner le bouton à gauche). La mise en marche du gril (aux fours avec gril) est possible si le bouton tournant est en position Grill  (après pressant tourner le bouton tournant à droite).
- Rêlacher le bouton tournant et tourner le dans la position désirée.



Il est possible d'allumer des brûleurs du four et du gril seulement si la porte du four est totalement ouverte.

**ATTENTION:** Pendant l'utilisation du gril la tôle pour la protection contre la chaleur doit être extraite (voir aussi 9.3a).

Les positions différentes du bouton tournant correspondent à peu près aux températures suivantes du four (en °C):

POSITION	1	2	3	4	5	6
TEMP.	140	170	190	210	230	250

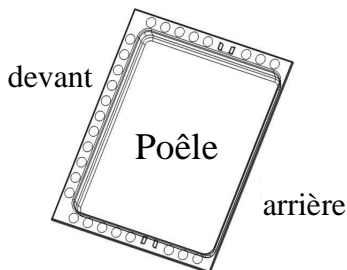
Si une déviation excessive des températures du four est constatée, il faut réparer le thermostat.

**IMPORTANT:** Si l'allumage ne fonctionne pas répéter l'opération du début, faire éventuellement contrôler qu'il y a du gaz et de l'électricité qui arrive à l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne absolument pas fermer le robinet d'arrivée du gaz et contacter le revendeur. Avant d'utiliser le four pour la première fois, le faire fonctionner à la température maximale pendant une demi heure, sans aliment à l'intérieur. Quand on utilise le gril le four peut être chaud. Ne pas utiliser des bouteilles spray du près le four. Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer l'air. Dans le cas où la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermer le gaz en tournant le bouton tournant à 0. Attendre au moins 1 minute avant de rallumer le brûleur.

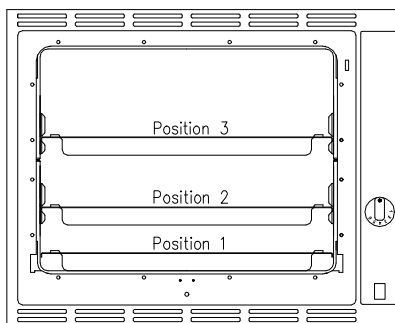
**UTILISER DES GANTS POUR MANIPULER DES ELEMENTS CHAUDS !**

### 9.2 UTILISATION DU FOUR

- Il faut mettre la poêle avec le côté long perforé devant.



- b) La poêle a trois positions d' hauteur



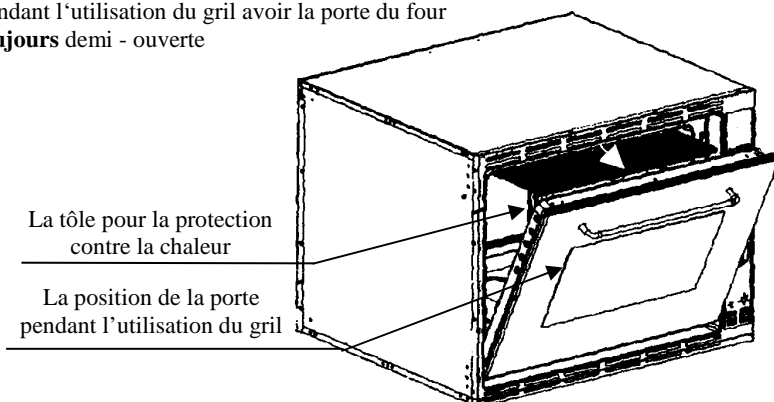
**Attention:** en grillant avec la broche tournante la poêle doit être toujours à la position 1

- c) La possibilité de tourner la grille donne deux positions d' hauteur



### 9.3 UTILISATION DU GRIL (SEULEMENT POUR LES APPAREILS AVEC GRIL)

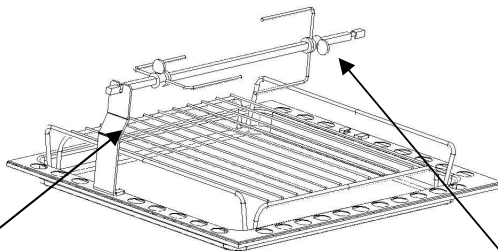
- La tôle pour la protection contre la chaleur au-dessus du gril doit être extraite totalement du four et rester comme ça pendant l'utilisation du gril.
- Allumer le brûleur du gril seulement avec la porte totalement ouverte
- Pendant l'utilisation du gril avoir la porte du four **toujours** demi - ouverte



**ATTENTION: Pendant l'utilisation du gril l'appareil arrive aux hautes températures. Ne pas laisser les enfants à sa proximité !**

### 9.3.1 UTILISATION DE LA BROCHE TOURNANTE (SEULEMENT POUR LES APPAREILS AVEC GRIL)

- a) Poser la poêle avec le teneur broche gauche monté dans le four. Mettre la queue droite de la broche dans le trou du moteur de gril. Mettre la queue gauche de la broche dans le teneur broche. Utiliser l'interrupteur pour faire marcher le moteur du gril.



Teneur broche gauche

Mettre la broche dans le trou du moteur

- b) En grillant avec la broche tournante la poêle doit être toujours en position 1 (voir 9.2.b).

## 10. MALFONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Dans le cas de malfonctionnement de l'appareil il faut contacter un technicien spécialisé.

## 11. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

Utilisez pour le nettoyage seulement des détergents doux lesquels vous utilisez à la maison. Ne pas utiliser les moyens pour le blanchiment et les moyens abrasifs.

## 12. Produkt-ID-Nummer CE-0085BN0171

**DOMETIC Slovakia s.r.o.,**

- Tehelná 8 • SK – 986 01 Fiľakovo •
- Téléphone: +421-47-4319100 •
- Fax: +421-47-4319144, 4319166 •
- E-mail: [dometic@dometic.sk](mailto:dometic@dometic.sk) •
- Internet: [www.dometic.sk](http://www.dometic.sk) •