



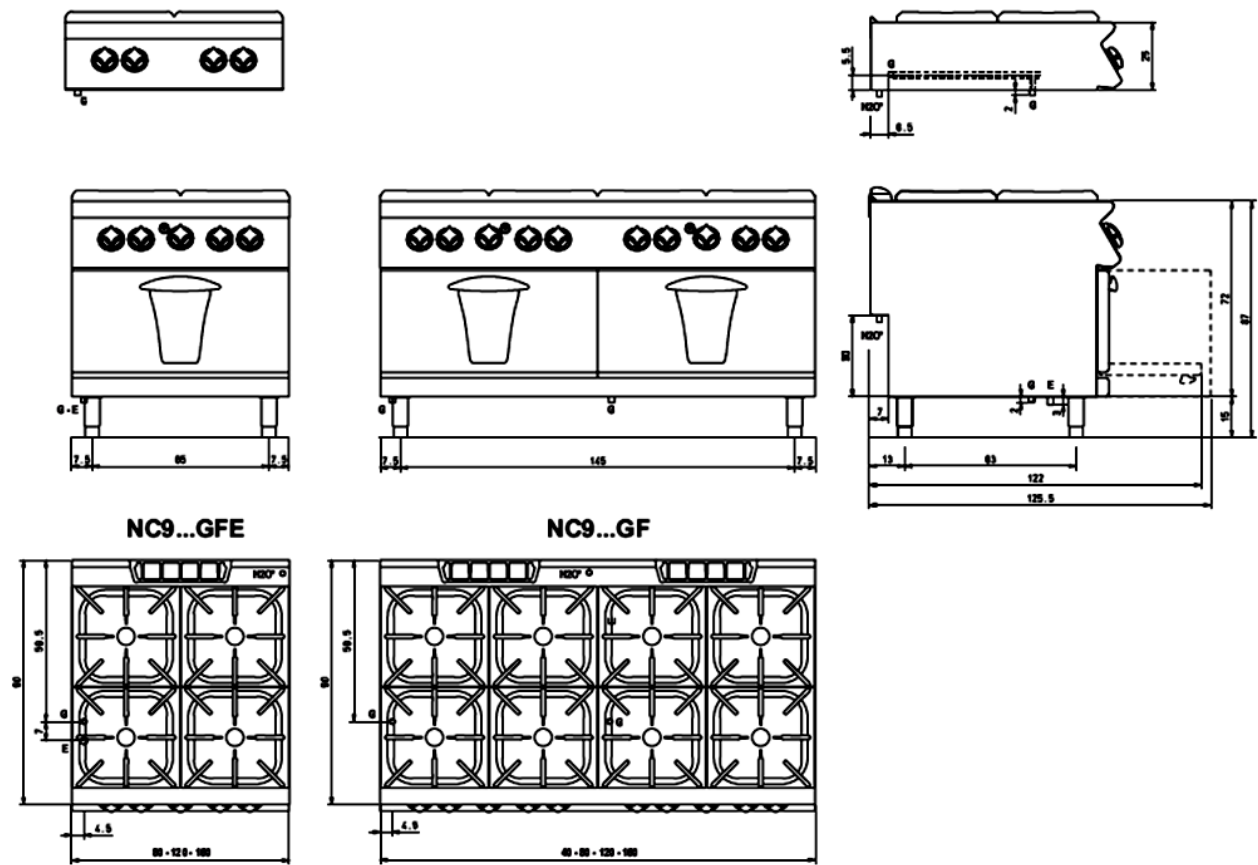
NP90

INSTALLATIONS- OG BETJENINGSVEJLEDNING
FOR
KOMFURER OG KOGETOPPE TIL GAS- OG EL

BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi

INSTALLATIONS DIAGRAM

Dimensioner i mm

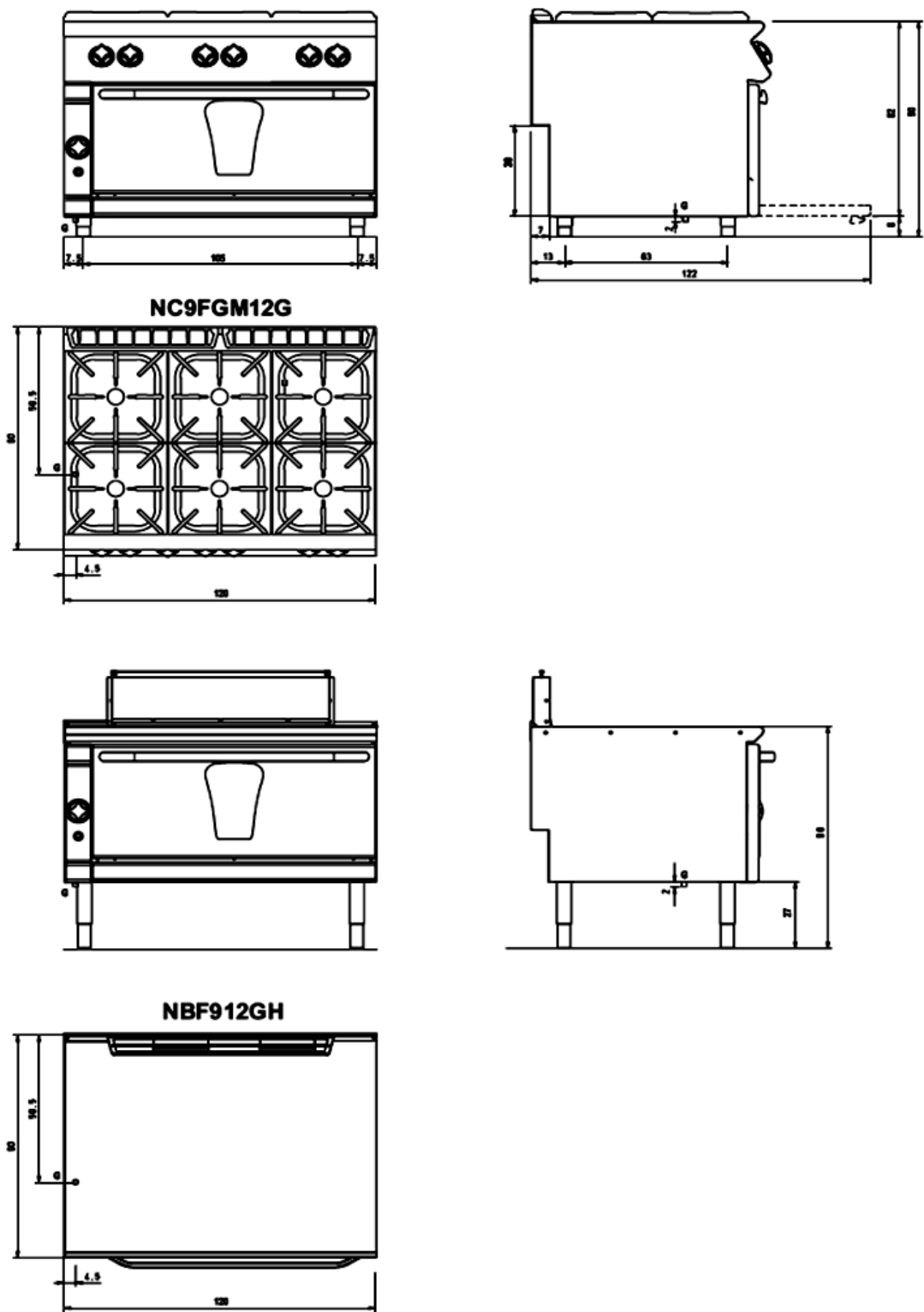


Forkortelser

- E Kabelafledning
- G Gastilslutning
EN 10226-1 R1/2: EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H²O* Vandtilslutning
EN ISO 228-1 G 3/4

INSTALLATIONS DIAGRAM

Dimensioner i mm

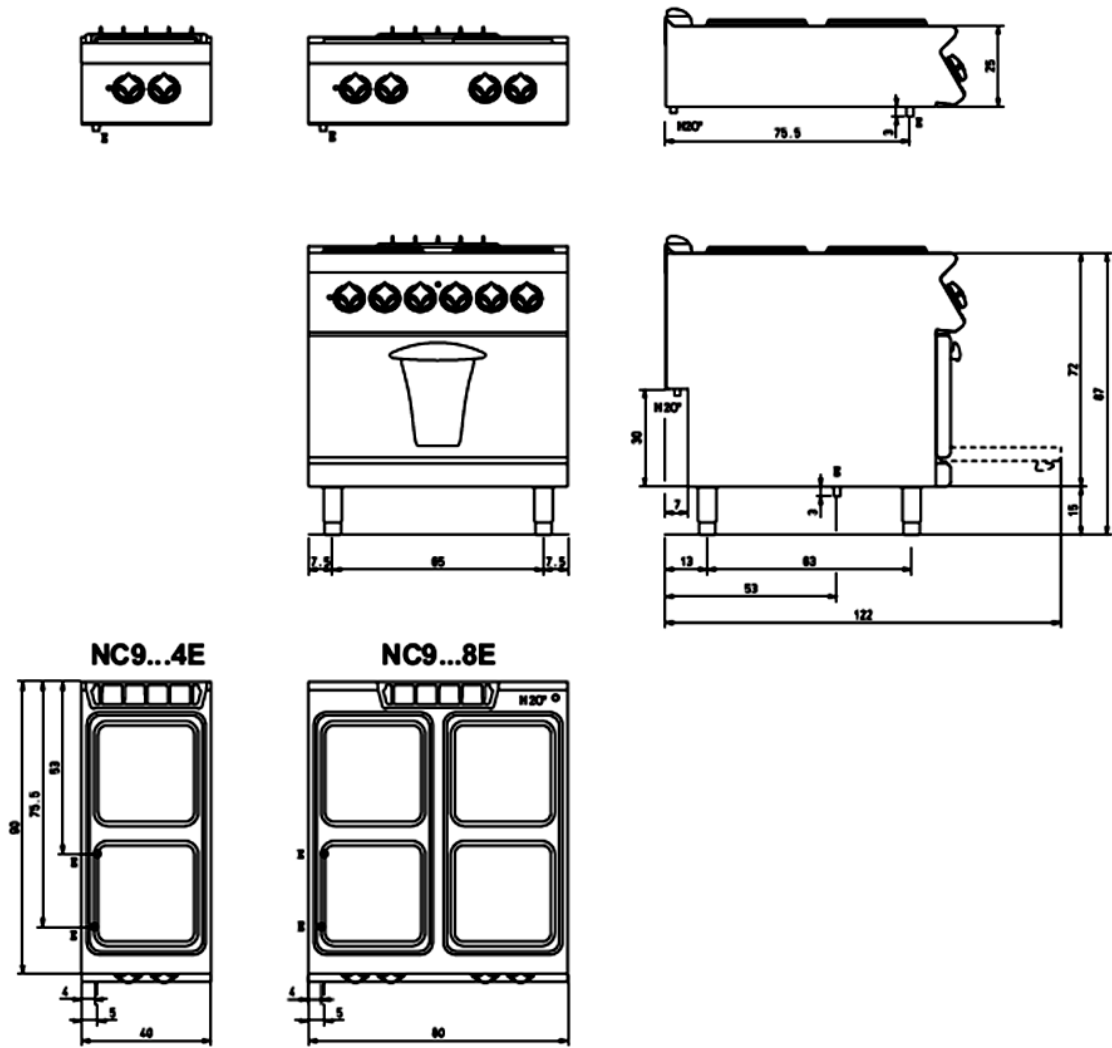


Forkortelser

- G Gastilslutning
EN 10226-1 R1/2: EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

INSTALLATIONS DIAGRAM

Dimensioner i mm



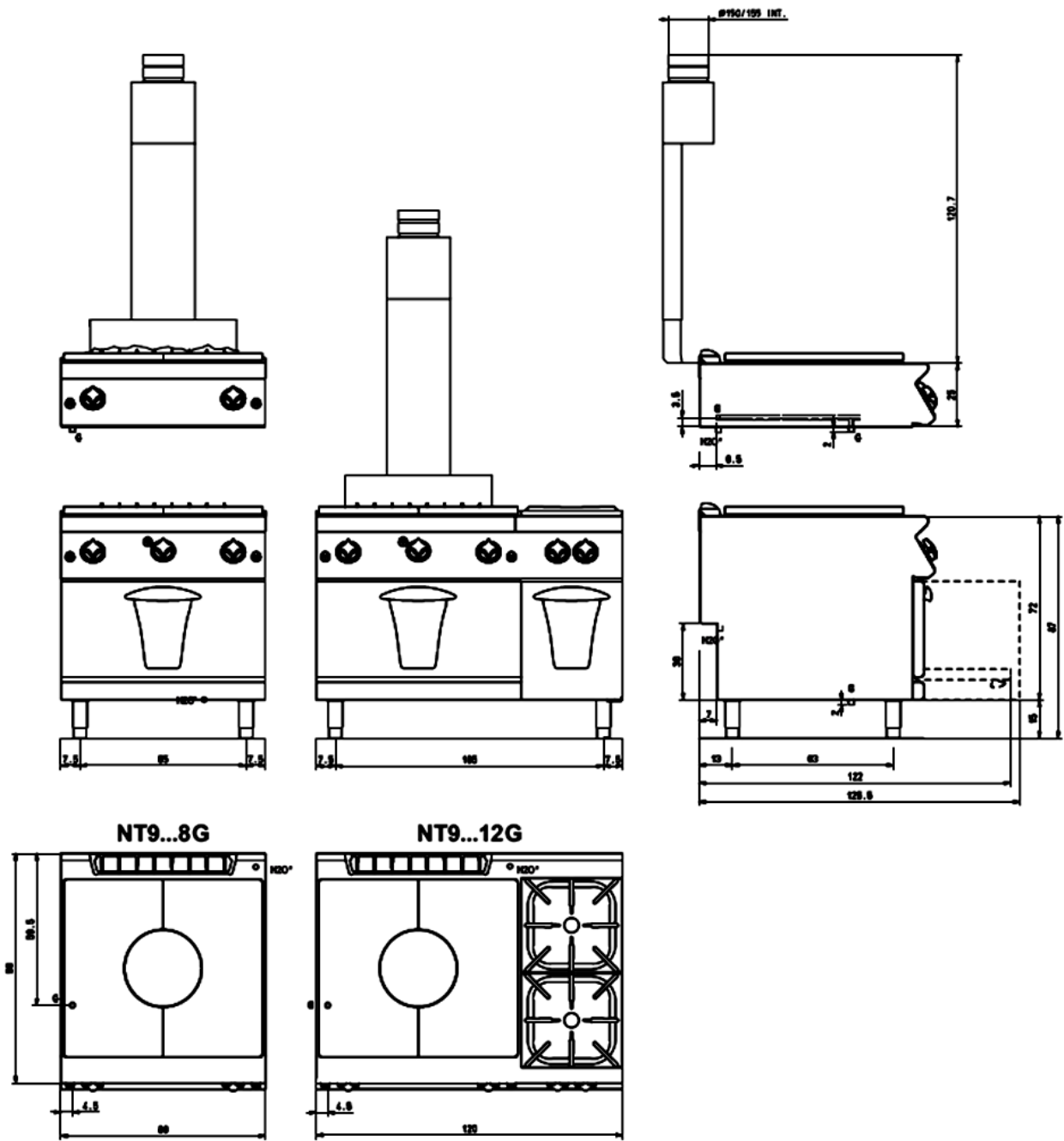
Forkortelser

E Kabelafledning

H²O* Vandtilslutning
EN ISO 228-1 G 3/4

INSTALLATIONS DIAGRAM

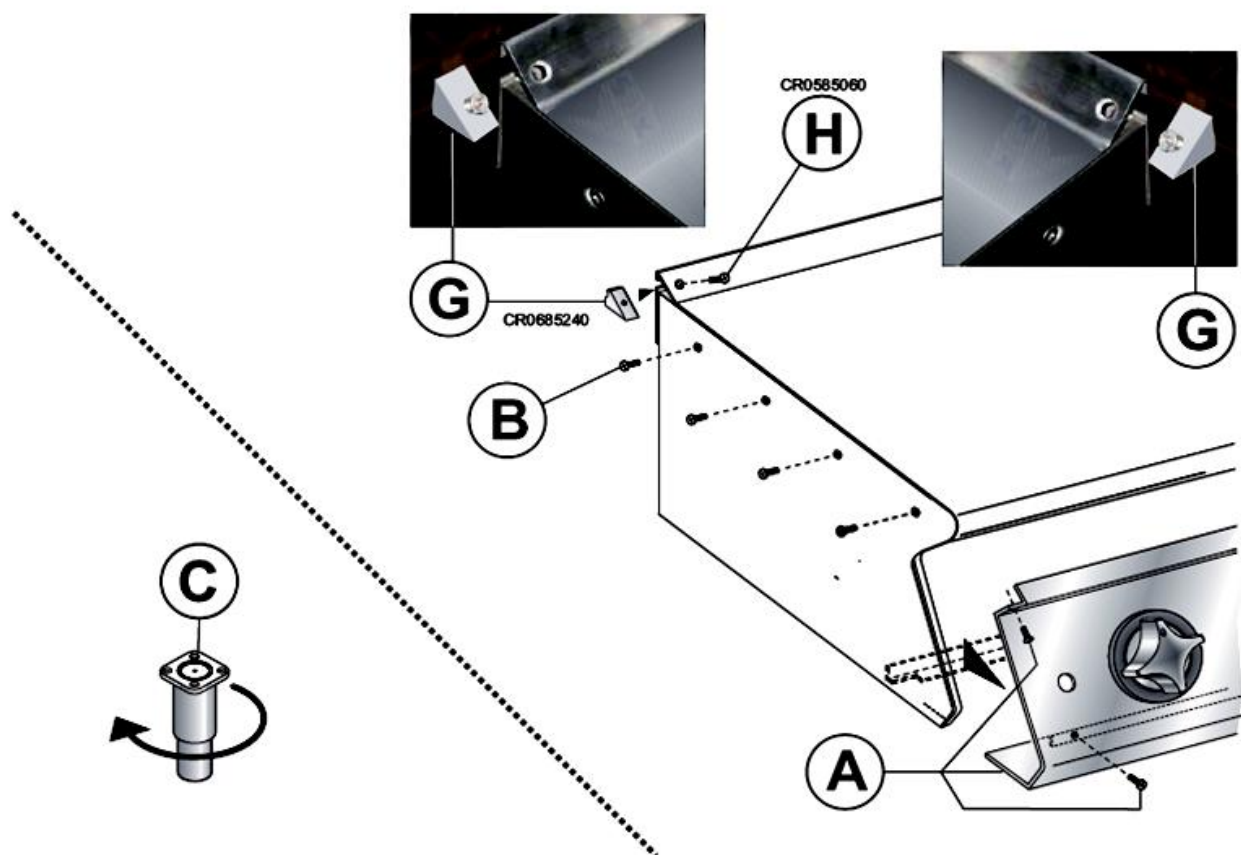
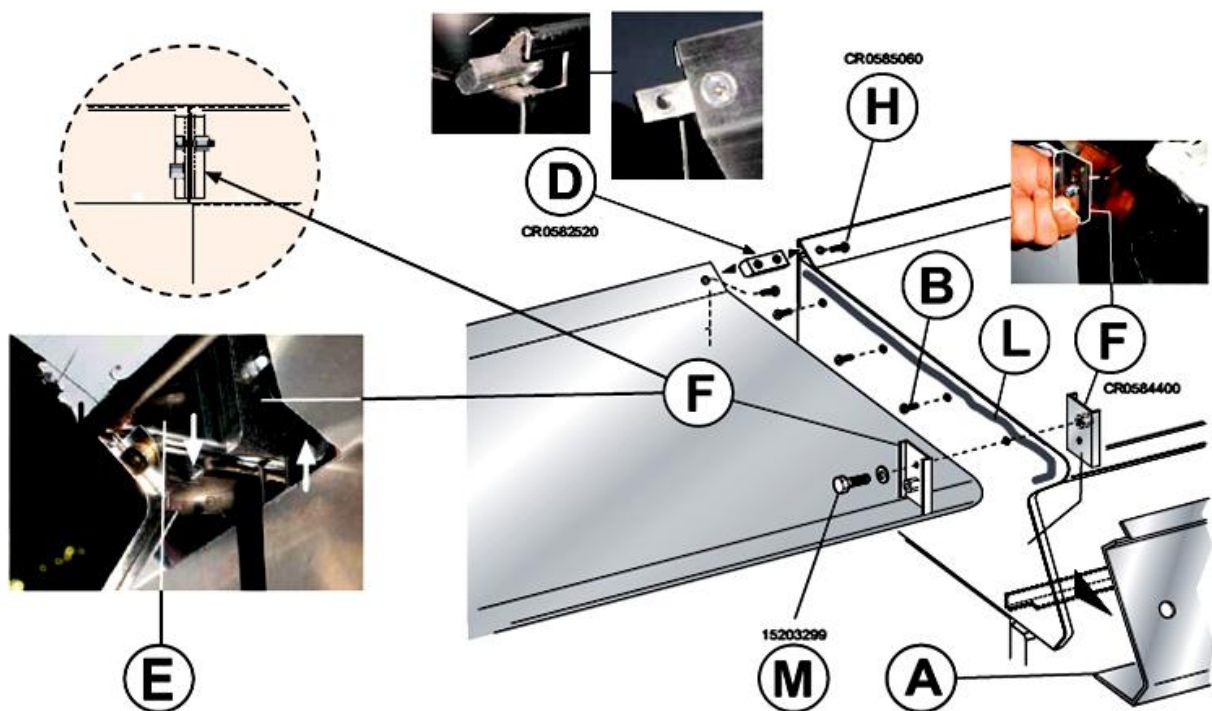
Dimensioner i mm



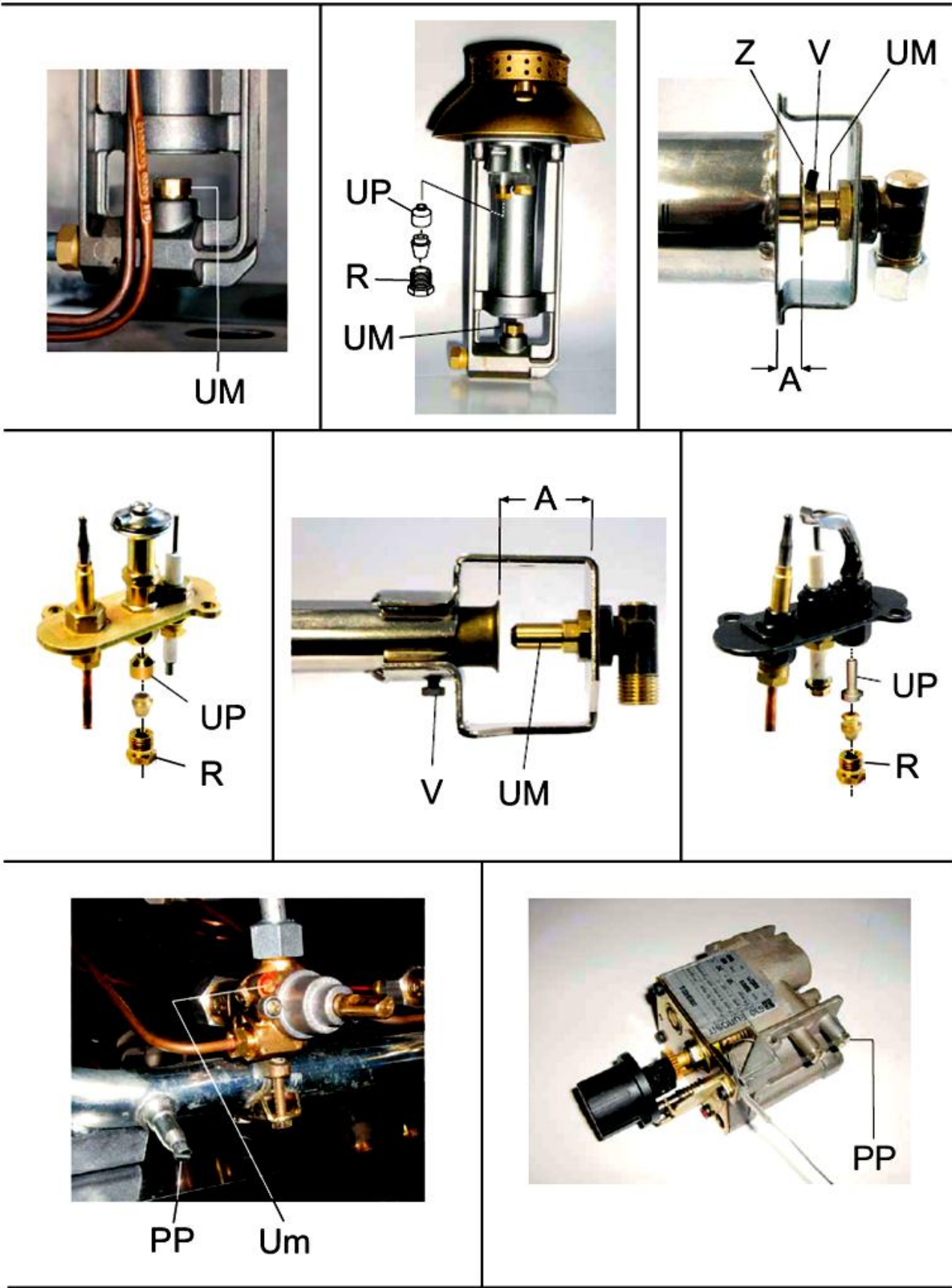
Forkortelser

- E Kabelafledning
- G Gasforbindelse
EN 10226-1 R1/2: EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H²O* Vandforbindelse
EN ISO 228-1 G 3/4

Sammenbygning af apparater



Figurer



TEKNISKE DATA

F1								
Dyser og indstillinger								
Land	Gas	Pa (mbar)		FA 6kW	FA 10kW	F 8kw	F 12kW	TP 11kW
DK	G20 G20/G25	20 20/25	UM	195R	260R	215	265	250
			UP	30	30	41	41	27
			A(mm)	-	-	0	0	28
			Um	90	130	-	-	180
DK	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	120	160	145	175	165
			UP	20	20	25	25	14
			A(mm)	-	-	1	1	24
			Um	65	90	-	-	135
DK	G110	8	UM	-	-	480	600	480
			UP	-	-	75	75	50
			A(mm)	-	-	0	0	18 ⁽¹⁾
			Um	-	-	-	-	reg

- Pa:** Forsyningsstryk
UM: Max. dyse
Um: Min. dyse
UP: Pilotbrænder
A: Åbning luftring
FA: Åbning brænder
F: Ovn
TP: Kogeplade
reg: Reguleret
(1): Brug luftregulator med indvendig diameter på 16 mm

T2.1					
Kategorier og tryk					
(M)NC9...: NT9FG12G					
Land	Kategori	Gas	Tilslutningstryk		
DK	II2H3B/P	G20	Normal	Min.	Max.
			20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35

T2.2					
Kategorier og tryk					
NT98G: NT9FG8G: (M)NBF912GH: MNBF98G					
Land	Kategori	Gas	Tilslutningstryk		
DK	III1a2H3B/P	G20	Normal	Min.	Max.
			20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15

Tekniske data gasapparater

Model	Bredde	FA (6kW)	FA (10kW)	F (8kW)	F (12kW)	F (12kW)	TP Qn	Σ Qn	Σ Qn G25 (25)	Σ Qn G110 (8)	Σ Qn G120 (8)	Totalt gasforbrug									
												G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
												mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	kW	kW	kW	m3/h	m3/h
NC94G	400	2	0	0	-	-	-	12	11	-	-	1,27	1,35	1,48	1,27	1,47	-	-	0,95	0,95	0,95
	400	1	1	0	-	-	-	16	15	-	-	1,69	1,85	1,97	1,69	1,97	-	-	1,26	1,26	1,26
	400	0	2	0	-	-	-	20	19	-	-	2,12	2,34	2,46	2,12	2,46	-	-	1,58	1,58	1,58
NC98G	800	4	0	0	-	-	-	24	22	-	-	2,54	2,71	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
	800	3	1	0	-	-	-	28	26	-	-	2,96	3,20	3,45	2,96	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
	800	2	2	0	-	-	-	32	30	-	-	3,39	3,69	3,94	3,39	3,93	-	-	2,52	2,52	2,52
NC98G	800	1	3	0	-	-	-	36	34	-	-	3,81	4,18	4,43	3,81	4,42	-	-	2,84	2,84	2,84
	800	0	4	0	-	-	-	40	38	-	-	4,23	4,68	4,92	4,23	4,91	-	-	3,15	3,15	3,15
	1200	6	0	0	-	-	-	36	33	-	-	3,81	4,06	4,43	3,81	4,42	-	-	2,84	2,84	2,84
NC912G	1200	5	1	0	-	-	-	40	37	-	-	4,23	4,55	4,92	4,23	4,91	-	-	3,15	3,15	3,15
	1200	4	2	0	-	-	-	44	41	-	-	4,66	5,05	5,42	4,66	5,41	-	-	3,47	3,47	3,47
	1200	3	3	0	-	-	-	48	45	-	-	5,08	5,54	5,91	5,08	5,90	-	-	3,79	3,79	3,79
NC9FG8G	800	4	0	1	8	-	-	32	29,5	-	-	3,39	3,63	3,94	3,39	3,93	-	-	2,52	2,52	2,52
	800	3	1	1	8	-	-	36	33,5	-	-	3,81	4,12	4,43	3,81	4,42	-	-	2,84	2,84	2,84
	800	2	2	1	8	-	-	40	37,5	-	-	4,23	4,62	4,92	4,23	4,91	-	-	3,15	3,15	3,15
NC9FG8G	800	1	3	1	8	-	-	44	41,5	-	-	4,66	5,11	5,42	4,66	5,41	-	-	3,47	3,47	3,47
	800	0	4	1	8	-	-	48	45,5	-	-	5,08	5,60	5,91	5,08	5,90	-	-	3,79	3,79	3,79
	800	4	0	0	-	-	-	24	22	-	-	2,54	2,71	2,95	2,54	2,95	-	-	1,89	1,89	1,89
NC9FE8G	800	3	1	0	-	-	-	28	26	-	-	2,96	3,20	3,45	2,96	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
	800	2	2	0	-	-	-	32	30	-	-	3,39	3,69	3,94	3,39	3,93	-	-	2,52	2,52	2,52
	800	1	3	0	-	-	-	36	34	-	-	3,81	4,18	4,43	3,81	4,42	-	-	2,84	2,84	2,84
NC9FE8G	800	0	4	0	-	-	-	40	38	-	-	4,23	4,68	4,92	4,23	4,91	-	-	3,15	3,15	3,15
	1200	6	0	1	8	-	-	44	40,5	-	-	4,66	4,98	5,42	4,66	5,41	-	-	3,47	3,47	3,47
	1200	5	1	1	8	-	-	48	44,5	-	-	5,08	5,48	5,91	5,08	5,90	-	-	3,79	3,79	3,79
NC9FG12G	1200	4	2	1	8	-	-	52	48,5	-	-	5,50	5,97	6,40	5,50	6,39	-	-	4,10	4,10	4,10
	1200	3	3	1	8	-	-	56	52,5	-	-	5,93	6,46	6,89	5,93	6,88	-	-	4,42	4,42	4,42
	1200	6	0	0	-	-	-	36	33	-	-	3,81	4,06	4,43	3,81	4,42	-	-	2,84	2,84	2,84
NC9FE12G	1200	5	1	0	-	-	-	40	37	-	-	4,23	4,55	4,92	4,23	4,91	-	-	3,15	3,15	3,15
	1200	4	2	0	-	-	-	44	41	-	-	4,66	5,05	5,42	4,66	5,41	-	-	3,47	3,47	3,47
	1200	3	3	0	-	-	-	48	45	-	-	5,08	5,54	5,91	5,08	5,90	-	-	3,79	3,79	3,79
NC9FG16G	1600	8	0	2	8	-	-	64	59	-	-	6,77	7,26	7,88	6,77	7,86	-	-	5,05	5,05	5,05
	1600	7	1	2	8	-	-	68	63	-	-	7,20	7,75	8,37	7,20	8,35	-	-	5,36	5,36	5,36
	1600	6	2	2	8	-	-	72	67	-	-	7,62	8,25	8,86	7,62	8,85	-	-	5,68	5,68	5,68
NC9FG16G	1600	5	3	2	8	-	-	76	71	-	-	8,04	8,74	9,35	8,04	9,34	-	-	5,99	5,99	5,99
	1600	4	4	2	8	-	-	80	75	-	-	8,47	9,23	9,85	8,47	9,83	-	-	6,31	6,31	6,31

FA: Åben brænder

F: Ovn

TP: Kogeplade

Tekniske data gasapparater

Model	Bredde	Totalt gasforbrug														Σ Qn G120 (8)	Σ Qn G110 (8)	Σ Qn G25 (25)	TP Qn	F (12kW) Qn	F (12kW) Qn	F (8kW) Qn	F (8kW) Qn	FA (10kW)	FA (6kW)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
	mm	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr.	Nr

Tekniske data elektrisk apparat

Model	Bredde	Forsyningsspænding	Faser	Frekvens	Plader	Max. effekt plader	Max. effekt ovn	Max. effekt	Forsyningskabel tværsnit
	mm	V	Nr. No. Nb N. A ant.	Hz	Nr. No. Nb N. A ant.	kW	kW	kW	-
NC94E	400	400	3+N	50-60	2	4	-	8	5 G 2,5
NC94E2	400	230	3	50-60	2	4	-	8	4 G 4
NC98E	800	400	3+N	50-60	4	4	-	16	5 G 4
NC98E2	800	230	3	50-60	4	4	-	16	4 G 10
NC9FE8E	800	400	3+N	50-60	4	4	6	22	5 G 6
NC9FE8E2	800	230	3	50-60	4	4	6	22	4 G 10
NC9FE8G	800	400	3+N	50-60	-	-	6	6	5 G 1,5
NC9FE12G	1200	400	3+N	50-60	-	-	6	6	5 G 1,5

Indhold

1. SPECIFIKATIONER.....	14
2. SIKKERHEDSANVISNINGER	14
2.1 Rengøring.....	14
3. SIKKERHEDS- OG KONTROLUDSTYR	14
3.1 Elektrisk ovn	14
4. BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE OG APPARAT	14
4.1 Emballage.....	14
4.2 Apparat.....	14
4.3 Udpakning	15
4.4 Placering.....	15
4.5 Placering på understel o.l.	15
4.6 Fastgørelse til gulv.....	15
4.7 Samling af flere apparater.....	15
5. UDSUGNINGSSYSTEM.....	15
5.1 Type "A1".....	15
5.2 Type "B21".....	15
5.3 Type "B11".....	15
6. TILSLUTNINGER.....	15
6.1 Tilslutning til gasforsyning	15
6.2 Tilslutning til el	16
6.3 Jording og potentialeudligning	16
6.4 Tilslutning til vandforsyning	16
6.5 Tilslutning til afløb	16
6.6 Ombygning til anden gastype.....	16
7. KOGEBOARD TIL GAS	16
7.1 Udskiftning af hovedbrænderdyse.....	16
7.2 Udskiftning af min. justeringsskrue.....	16
7.3 Udskiftning af dyse i pilotbrænder	16
8. KOGEBOARD MED PLADE TIL GAS	16
8.1 Udskiftning af hovedbrænderdyse og justering af primærluft.....	16
8.2 Udskiftning af min. justeringsskrue.....	17
8.3 Udskiftning af dyse i pilotbrænder	17
9. GASOVN	17
9.1 Udskiftning af hovedbrænderdyse og justering af primærluft.....	17
9.2 Udskiftning af pilotbrænderdyse.....	17
10. IBRUGTAGNING.....	17
10.1 Brug af kogeborde til gas	17
11. TÆNDE OG SLUKKE BRÆNDERE.....	17
11.1 Tænde pilotflamme	17
11.2 Tænde hovedbrænder	18
12. BRUG AF KOGEBOARD MED PLADE TIL GAS.....	18
12.1 Tænde og slukke brænder	18
13. BRUG AF GASOVN	18

13.1	Tænde og slukke hovedbrænder	18
14.	BRUG AF ELEKTRISK KOGETOP	19
14.1	Tænde og slukke	19
15.	BRUG AF ELEKTRISK OVN	19
16.	HENSÆTNING	19
17.	RENGØRING	19
17.1	Rustfri stålflader	20
17.2	Kogeplader	20
18.	VEDLIGEHOLDELSE	20
18.1	Ombygning til anden gastype	20
18.2	Ibrugtagning	20
18.3	Gasapparater	20
18.4	Kontrol af gastryk	20
18.5	Elektriske apparater	20
19.	FEJLFINDING	20
19.1	Gaskogetop	20
19.2	Gaskogetop med plade	20
19.3	Gasovn	21
19.4	Elektrisk kogetop	21
19.5	Elektrisk ovn	21
20.	UDSKIFTNING AF KOMPONENTER	21
20.1	Gas kogetop	21
20.2	Gaskomfur med fast plade	21
20.3	Gasovn	21
20.4	Elektrisk kogetop	22
20.5	Elektrisk ovn	22
20.6	Indvendig rengøring	22
21.	HOVEDKOMPONENTER	22
21.1	Gas kogetop	22
21.2	Gaskogebord med fast plade	22
21.3	Gasovn	22
21.4	Elektrisk kogetop	22
21.5	Elektrisk ovn	22

GENEREL INFORMATION

Dette afsnit indeholder generel information som alle personer, der beskæftiger sig med apparatet, skal have læst og forstået før der udføres nogen form for arbejde på udstyret.

1. SPECIFIKATIONER

- Typeskiltet er placeret i kontrolpanelet.
- Model og serienummer er også anført under logoet og på emballagen.

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for skader, som skyldes en tilsidesættelse af anvisningerne i denne vejledning.

- Læs manualen omhyggeligt, denne indeholder vigtige anvisninger for en sikker installation, betjening og vedligeholdelse af apparatet.
- Opbevar manualen let tilgængeligt, for senere reference.
- Installation, ombygning til anden gastype og vedligeholdelse må kun udføres af en autoriseret tekniker og i henhold til gældende regler og anvisninger i manualen.
- Kontroller modelbetegnelsen. Denne findes på emballagen og typeskiltet.
- Apparatet skal installeres i et godt ventileret rum.
- Undgå at blokere dræn- og ventilationsåbninger på apparatet.
- Forsøg aldrig at ændre på komponenter.
- Brug udelukkende originale reservedele.
- Apparatet bør efterses hver 6 måned. Det anbefales at tegne en servicekontrakt.
- Apparatet er beregnet til professionel brug og må kun betjenes af øvet personale.
- Apparatet er beregnet for tilberedning af mad, enhver anden anvendelse betragtes som ikke tiltænkt.
- Lad ikke apparatet være tændt i længere tid, uden produkt. Forvarm ovnen lige før brug.
- Apparatet skal være under opsyn når det bruges.
- I tilfælde af fejl eller fejlfunktion, skal der omgående lukkes for gas og el-forsyning til apparatet.

- Opbevar aldrig brændbare materialer i nærheden af apparatet.
- Installation og tilslutning til forsyninger, skal udføres i henhold til gældende nationale og lokale forskrifter og regler.

2.1 Rengøring

- Rustfri flader, topplade og kogeplader skal rengøres dagligt.
- Mindst 2 gange årligt skal en autoriseret tekniker, rengøre de indvendige dele i apparatet.
- Brug aldrig spulevand til rengøringen.
- Brug aldrig korrosive produkter til rengøring af gulvet under apparatet.
- Brug ikke korrosive eller slibende midler til rengøring af de udvendige flader.

3. SIKKERHEDS- OG KONTROL-UDSTYR

3.1 Elektrisk ovn

Sikkerhedstermostat

- Apparatet er forsynet med en sikkerhedstermostat, med manuel reset. Denne afbryder varmen hvis temperaturen overstiger den tilladte værdi.
- For at koble termostaten til igen skal kontrolpanelet fjernes og derefter skal der trykkes på resetknappen på sikkerhedstermostaten. Dette skal udføres af en autoriseret tekniker.

4. BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE OG APPARAT

4.1 Emballage

Emballagen består af miljøvenlige materialer. Følgende er genbrugsplast:

- transparent indpakning, poser med manual og dyser (PE)
- stropper (PP)

4.2 Apparat

Apparatet er fremstillet af 90% genbrugelige metaller (rustfrit stål, aluminium, kobber). Apparatet skal bortskaffes i henhold til gældende nationale regler og forskrifter.

4.3 Udpakning

Kontroller emballagen ved modtagelse. Ved tegn på transportskader skal fragtmænd omgående informeres

- ☐ Fjern emballagen.
- ☐ Fjern beskyttelsesfilmen fra de udvendige paneler. Brug et passende middel til at fjerne eventuelle rester fra panelerne.

4.4 Placering

- ☐ Dimensioner og tilslutninger er vist på skitserne forrest i denne manual.
- ☐ Apparatet kan monteres separat eller sammen med andre af samme type.
- ☐ Apparatet er ikke egnet til indbygning.
- ☐ Apparatet skal placeres mindst 10 cm fra tilstødende vægge. Afstanden kan dog være mindre hvis der er tale om brandsikre eller varmeisolerede vægge.
- ☐ Apparatet stilles helt vandret ved hjælp af de justerbare fødder.

4.5 Placering på understel o.l.

Følg den medfølgende vejledning.

4.6 Fastgørelse til gulv.

Apparater med en bredde på 40 cm, som monteres alene, skal fastgøres til gulvet. Til dette bruges de medfølgende fødder med flanger.

4.7 Samling af flere apparater

- ☐ Fjern kontrolpanelerne (A).
- ☐ Fjern låseskruen nærmest panelet i de sider der skal samles (B).
- ☐ Placer apparaterne ved siden af hinanden og juster toppen til samme højde (C).
- ☐ Indsæt samlepladen i sædet på siden af toppen. Saml apparaterne ved at skrue samlepladen (D) fast med de medfølgende fladhovedede skruer M5.
- ☐ Drej en af de to interne tappe 180° (E).
- ☐ Saml apparaterne ved at spænde skruen (M5x40) på modsatte indsats (F).

5. UDSUGNINGSSYSTEM

Udsugningssystemet skal være tilpasset til det aktuelle apparat. Typen er angivet på typeskiltet.

5.1 Type "A1"

- ☐ Type "A1" skal placeres under et emfang, for at sikre at al røg og damp bliver fjernet.

5.2 Type "B21"

- ☐ Type "B21" skal placeres under et emfang.
- ☐ Apparatet skal forsynes med et passende aftræksrør, leveret af fabrikanten. Aftræksrøret monteres som beskrevet på medfølgende vejledning.

5.3 Type "B11"

- ☐ Type "B11" skal forsynes med et passende aftræksrør, leveret af fabrikanten. Aftræksrøret monteres som beskrevet på medfølgende vejledning.
- ☐ Aftræksrøret skal forbindes til en 150/155 mm slange, varmefast op til 300°C.
- ☐ Slangen føres ud til det fri eller til et effektivt emfang. Slangens længde må ikke overstige 3 meter.

6. TILSLUTNINGER

Placering og dimensioner er vist på skitserne forrest i manualen.

6.1 Tilslutning til gasforsyning

Kontroller at apparatet er beregnet til den aktuelle gastype. Kontroller angivelserne på typeskilt og emballage. Om nødvendigt konverteres apparatet til den aktuelle gastype. Følg anvisningerne i næste afsnit.

På bordmodeller er der også en tilslutning bagpå. Fjern proppen og skru den fast til i frontindtaget.

- ☐ En hurtig-lukkende gasventil skal monteres foran apparatet, på en let tilgængelig position.

- Brug ikke tilslutningsrør med mindre diameter end gaskonnektoren.
- Når apparatet er installeret, kontroller da for gaslækager ved samlingerne.

6.2 Tilslutning til el

Kontroller at apparatet passer til den aktuelle forsyning. Data findes på typeskiltet.

- Der skal monteres en afbryder på et let tilgængeligt sted, foran apparatet. Afbryderen skal være flerpolet og have en kontaktafstand på mindst 3 mm.
- Der skal bruges et bevægeligt kabel af typen H 05 RN-F eller tilsvarende.
- Tilslut forsyningskablet til klemmerne, som vist på det medfølgende ledningsdiagram.
- Kablet skal sikres med kabelafastningen.
- Kablet bør beskyttes frem til apparatet, med et plast eller metalrør.

6.3 Jording og potentialeudligning

Apparatet skal tilsluttes en effektiv jordforbindelse. Tilslut jordledningen til jordklemmen ved siden af klemrækken.

Tilslut metalstellet til potentialeudligningen.

Tilslut lederen til klemmen, mærket  udvendigt i bunden.

6.4 Tilslutning til vandforsyning

Apparatet skal tilsluttes til en drikkevandsforsyning. Vandtrykket skal ligge mellem 150 kPa og 300 kPa. Hvis trykket er højere, skal der monteres en trykreduktion.

- Der skal monteres et filter og en stophane, foran apparatet, på et let tilgængeligt sted.
- Kontroller at vandforsyningen er fri for jernholdige partikler, før apparatet tilsluttes.
- Ubrugte konnektorer skal lukkes med en blindprop.

6.5 Tilslutning til afløb

Afløbssystemet skal være lavet af materialer som er varmeresistente op til 100 °C. Bunden af apparatet må ikke udsættes for damp fra afløbet. Monter et sifonformet gulvafløb, med risten under aftapningshanen.

6.6 Ombygning til anden gastype

Tabel T1 viser:

- Hvilke gastyper der kan bruges i det pågældende land.
- Dyser og indstillinger for de pågældende gastyper. For dyser er det nummer som vises i tabel 1 også stemplet på dysen.

Apparatet ombygges ud fra angivelserne i tabel 1 og ved at udføre efterfølgende trin:

- Udskift hovedbrænderdysen (UM).
- Juster hovedbrænderens luftregulator til afstanden A.
- Udskift pilotbrænderdysen (UP).
- Juster pilotbrænderens luftregulator efter behov.
- Udskift minimumsventilen i gasdysgasventilen (Um).
- Påsæt den selvkøbende etiket som indikerer den nye gastype. Dyser og etiketter er leveret sammen med apparatet.

7. KOGEBORD TIL GAS

7.1 Udskiftning af hovedbrænderdyse

7.2 Udskiftning af min. justerings-skrue

- Fjern kontrolpanelet.
- Fjern dyse UM og udskift den med en ny, ifølge tabel T1.
- Spænd dyse UM.
- Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

7.3 Udskiftning af dyse i pilotbrænder

- Fjern kontrolpanelet.
- Fjern gryderiste og brændere.
- Fjern de 3 skruer som låser venturirøret og træk dette ca. 10 cm ud.
- Løsn konnektor R.
- Fjern dyse UP og udskift den med en ny, ifølge tabel T1.
- Spænd konnektor R og saml alle dele i omvendt rækkefølge.

8. KOGEBORD MED PLADE TIL GAS

8.1 Udskiftning af hovedbrænderdyse og justering af primærluft

- Fjern kontrolpanelet.
- Fjern dysen UM og udskift den med en ny, som angivet i tabel T1.

- Spænd dysen UM.
- Løsn skruen V og placer luftregulatoren i afstanden A, som angivet i tabel T1.
- Spænd skruen V igen.
- Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

8.2 Udskiftning af min. justerings-skrue

- Fjern kontrolpanelet.
- Fjern dysen UM og udskift den med en ny, ifølge tabel T1.
- Spænd dyse UM.
- Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

8.3 Udskiftning af dyse i pilotbrænder

- Fjern toppladen.
- Fjern dyse UM og udskift den med en ny, ifølge tabel T1.
- Spænd konnektor R og saml alle dele i omvendt rækkefølge.

9. GASOVN

9.1 Udskiftning af hovedbrænderdyse og justering af primærluft

- Fjern panelet under ovnlågen.
- Løsn skruen V.
- Fjern dyse UM (monteret på luftregulator Z) og udskift den ifølge tabel T1.
- Spænd dyse UM.
- Juster luftregulator Z til afstanden A, som vist på tabel T1.
- Spænd skruen V helt.
- Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

9.2 Udskiftning af pilotbrænderdyse

- Fjern panelet under ovnlågen.
- Løsn konnektor R.
- Fjern dyse UP og udskift ifølge tabel T1.
- Spænd konnektor R helt.
- Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

10. IBRUGTAGNING

Før apparatet tages i brug er det vigtigt at alle som skal arbejde med dette, er fuldt fortrolige med anvisningerne i denne manual.

Alle anvisninger vedrørende betjening, vedligeholdelse og rengøring skal følges nøje.

10.1 Brug af kogeborde til gas

- Apparatet er beregnet til tilberedning af madvarer i gryder og pander.
- Pilotbrænderne skal tændes manuelt.
- Kontroller at flammefordelerne er placeret korrekt på brænderne.
- De varmeplader, som kan leveres af fabrikanten, kan kun anvendes på 6 kW brændere.
- Kogegrej som bruges på varmepladerne skal være mindre i diameter end selve varmepladen. De må ikke række ud over varmepladen.
- På 6 kW brændere skal der bruges kogegrej med en diameter på mindst 150mm og højst 400mm.
- På 10 kW brændere skal der bruges kogegrej med en diameter på mindst 250mm og højst 500mm.

11. TÆNDE OG SLUKKE BRÆNDERE

Reguleringsknappen til gas har følgende positioner:

- Off
- ★ Pilottænding
- 🔥 Minimum flamme
- 🔥 Maximum flamme

11.1 Tænde pilotflamme

Tryk og drej knappen til position “★”.

Tryk og hold knappen helt, tænd pilotflammen med en tændstik eller lignende. Hold knappen i ca. 20 sek. før den slippes. Hvis flammen slukker, tænd igen.

11.2 Tænde hovedbrænder

Drej knappen fra position "★" til position "🔥".

Herefter drejes knappen til den ønskede position mellem "🔥" og "🔥".

Slukke brænderen.

Hovedbrænderen slukkes ved at dreje knappen til position "★".

Pilotflammen slukkes ved at trykke og dreje knappen til position "●".

12. BRUG AF KOGEBOARD MED PLADE TIL GAS

- Apparatet er beregnet til tilberedning af madvarer i gryder og pander.
- Den højeste temperatur er i midten af pladen.
- Kontroller af flammesprederene er placeret korrekt på brænderen.
- Hæv den centrale skive på pladen.

12.1 Tænde og slukke brænder

Pilotflamme

Tryk og drej knappen til position "★".

- Tryk og hold knappen inde og tænd pilotflammen med den piezoelektroniske tænding.
- Hold knappen i ca. 20 sek. Hvis flammen slukker, tænd igen.
- Pilotflammen kan ses gennem hullet i kontrolpanelet.
- Pilotflammen kan tændes med en flamme.
- Hæv den centrale skive på pladen.

Reguleringsknappen til gas har følgende positioner:

- Off
- ★ Pilottænding
- 🔥 Minimum flamme
- 🔥 Maximum flamme

Drej knappen fra position "★" til position "🔥".

Herefter drejes knappen til den ønskede position mellem "🔥" og "🔥".

Slukke brænderen.

Hovedbrænderen slukkes ved at dreje knappen til position "★".

Pilotflammen slukkes ved at trykke og dreje knappen til position "●".

13. BRUG AF GASOVN

Apparatet er beregnet til tilberedning af madvarer, placeret på de medfølgende riste. Lågen skal være lukket under tilberedning.

13.1 Tænde og slukke hovedbrænder

Reguleringsknappen for termostatventilen har følgende positioner:

- Off
- ★ Pilottænding
- 100 Laveste temperatur
- 300 Højeste temperatur

Pilotflamme

Tryk og drej knappen til position "★".

- Tryk og hold knappen inde og tænd pilotflammen med den piezoelektroniske tænding.
- Hold knappen i ca. 20 sek. Hvis flammen slukker, tænd igen.
- Pilotflammen kan ses gennem hullet i kontrolpanelet.
- Pilotflammen kan tændes med en flamme.
- Hæv den centrale skive på pladen.

Tænde hovedbrænder

- Drej knappen om på den ønskede temperatur.

Slukke hovedbrænder

- Drej knappen om på "★".

Slukke pilotflammen

- Drej knappen om på "●".

14. BRUG AF ELEKTRISK KOGETOP

- ☐ Apparatet er beregnet til tilberedning af madvarer i gryder og pander.
- ☐ Brug kun fladbundet kogegrej.
- ☐ Lad aldrig pladen være tændt uden kogegrej eller med tomt kogegrej.
- ☐ Hæld aldrig kolde væsker ud over den varme plade.

14.1 Tænde og slukke

Reguleringsknappen har følgende positioner:

- 0 Off
- 1 Minimum temperatur
- 2 ÷ 5 Mellemtemperaturer
- 6 Maximum temperatur

Tænde

Drej knappen til den ønskede position.
Den gule indikatorlampe tænder.

Slukke

Drej knappen til position "0".
Den gule indikatorlampe slukker når alle plader er slukket.

15. BRUG AF ELEKTRISK OVN

- ☐ Apparatet er beregnet til tilberedning af madvarer, placeret på de medfølgende ri-ste.
- ☐ Lågen skal være lukket under tilberedning.
- ☐ Apparatet er forsynet med en sikkerheds-termostat, som afbryder varmen, hvis temperaturen overstiger en max. værdi.
Termostaten skal genindkobles manuelt.

Tænde og slukke

Den elektriske ovn styres af to knapper, til valg af den ønskede varme og temperatur. En gul indikatorlampe viser når varmen er koblet til. Reguleringsknappen har følgende positioner:

- 0 Afbrudt
-  Overvarme (grill)
-  Undervarme
-  Over- og undervarme

Termostatkappen har følgende positioner:

- 0 Off
- 50 Laveste temperatur
- 300 Højeste temperatur

Tænde

- ☐ Drej knappen til den ønskede position.
- ☐ Drej termostaten om på den ønskede temperatur.
- ☐ Den gule indikatorlampe tænder.
- ☐ Den gule lampe slukker når ovnen når den indstillede temperatur.

Slukke

- ☐ Drej termostatkappen om på "0".
- ☐ Drej knappen til position "0".

16. HENSÆTNING

Før længere tids hensætning skal følgende udføres:

- ☐ Rengør apparatet grundigt.
- ☐ Påfør alle rustfri flader en beskyttende film.
- ☐ Lad alle låg stå åbne.
- ☐ Luk alle haner og sluk alle afbrydere.

Efter længere tids hensætning skal følgende udføres, før apparatet tages i brug igen:

- ☐ Udfør en grundig kontrol og inspektion.
- ☐ Lad elektriske apparater arbejde ved lav temperatur i mindst 60 minutter før de tages i brug.

17. RENGØRING

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for skader som skyldes en tilsidesættelse af anvisningerne i denne manual.

- ☐ Afbryd strømmen til apparatet, før rengøring påbegyndes.
- ☐ Rengør de rustfrie stålflader, brænderområdet og kogepladerne, hver dag.
- ☐ Mindst 2 gange årligt bør de interne dele rengøres af en autoriseret servicetekniker.
- ☐ Brug aldrig spulevand til rengøringen.
- ☐ Brug ikke korrosive produkter til rengøring af gulvet under apparatet.

17.1 Rustfri stålflader

- ☐ Rengør overfladerne med en klud eller svamp, samt en mild rengøringsopløsning. Vask og aftør omhyggeligt.
- ☐ Brug aldrig grydesvampe eller andre jernholdige emner.
- ☐ Brug ikke klorholdige produkter.
- ☐ Brug ikke skarpe objekter, som kan ridse overfladen.

17.2 Kogeplader

- ☐ Rengør overfladen med en fugtig klud.
- ☐ Tænd pladen nogle få minutter for at tørre hurtigere.
- ☐ Smør fladerne med tynd film af levedsmiddelgodkendt olie.

18. VEDLIGEHOLDELSE

18.1 Ombygning til anden gastype

Se "Installation".

18.2 Ibrugtagning

Efter installation, eventuel ombygning til anden gastype eller enhver form for vedligeholdelse, skal der udføres en funktionskontrol. I tilfælde af fejlfunktioner, se afsnittet "Fejlfinding".

18.3 Gasapparater

Tænd apparatet som beskrevet forud og kontroller gastrykket, brændernes funktion og emfangets sugeevne.

18.4 Kontrol af gastryk

Gastrykket måles med et manometer, med en opløsning på mindst 0.1 mbar.

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern skruen fra testpunktet PP og tilslut manometeret.
- ☐ Udfør målingen med apparatet i drift.

VIGTIGT: Hvis gastrykket ikke ligger indenfor grænserne(Min. - Max) angivet i tabel T2, afbryd driften og kontakt gasselskabet.

Afmonter manometeret og spænd skruen fast til igen.

18.5 Elektriske apparater

Tænd apparatet som beskrevet forud og kontroller:

- ☐ Strømmen i hver fase.
- ☐ Varmelegemernes funktion.

19. FEJLFINDING

19.1 Gaskogetop

Pilotbrænder tænder ikke.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Blokeret rør eller dyse.
- ☐ Defekt gashane eller ventil.

Pilotbrænder slukker under brug.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Defekt hane eller ventil.
- ☐ Defekt termoføler eller utilstrækkelig opvarmning.
- ☐ Termoføler forkert tilkoblet til gashane eller ventil.
- ☐ Knap på gashane eller ventil ikke trykket ind.

Hovedbrænder tænder ikke, pilotflamme er tændt.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Blokeret rør eller dyse.
- ☐ Defekt gashane eller ventil.
- ☐ Defekt brænder, huller tilstoppet.

19.2 Gaskogetop med plade

Pilotbrænder tænder ikke.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Blokeret rør eller dyse.
- ☐ Defekt gashane eller ventil.
- ☐ Piezoelektronisk tænding defekt.

Pilotbrænder slukker under brug.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Defekt hane eller ventil.
- ☐ Defekt termoføler eller utilstrækkelig opvarmning.
- ☐ Termoføler forkert tilkoblet til gashane eller ventil.
- ☐ Knap på gashane eller ventil ikke trykket ind.

Hovedbrænder tænder ikke, pilotflamme er tændt.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Blokeret rør eller dyse.
- ☐ Defekt gashane eller ventil.
- ☐ Defekt brænder, huller tilstoppet.

19.3 Gasovn

Pilotbrænder tænder ikke.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Blokeret rør eller dyse.
- ☐ Defekt gashane eller ventil.
- ☐ Piezoelektronisk tænding defekt.

Pilotbrænder slukker under brug.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Defekt hane eller ventil.
- ☐ Defekt termoføler eller utilstrækkelig opvarmning.
- ☐ Termoføler forkert tilkoblet til gashane eller ventil.
- ☐ Knap på gashane eller ventil ikke trykket ind.

Hovedbrænder tænder ikke, pilotflamme er tændt.

Mulige årsager:

- ☐ Utilstrækkelig gasforsyning.
- ☐ Blokeret rør eller dyse.
- ☐ Defekt gashane eller ventil.
- ☐ Defekt brænder, huller tilstoppet.

Varmen kan ikke justeres

Mulige årsager:

- ☐ Defekt gasventil.

19.4 Elektrisk kogetop

Varmepladen varmes ikke op.

Mulige årsager:

- ☐ Varmeplade defekt.

19.5 Elektrisk ovn

Ovnen varmer ikke.

Mulige årsager:

- ☐ Termostat defekt.
- ☐ Varmelegeme defekt.
- ☐ Sikkerhedstermostat udløst.

Varme kan ikke justeres

Mulige årsager:

- ☐ Termostat defekt.

20. UDSKIFTNING AF KOMPONENTER

- ☐ Afbryd spændingsforsyningen før der udføres nogen form for reparation.
- ☐ Efter udskiftning af en gaskomponent, skal der kontrolleres for lækager ved koblingspunkter.
- ☐ Efter udskiftning af elektriske komponenter skal forbindelserne kontrolleres.

20.1 Gas kogetop

Udskiftning af gashane:

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af pilotbrænder og termoføler

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern riste og brændere.
- ☐ Fjern de 3 skruer som holder venturirøret og træk røret ca. 10 cm ud.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

20.2 Gaskomfur med fast plade

Udskiftning af gashane og piezo-tænder.

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af hovedbrænder, pilotbrænder, termoføler og piezo-tænder.

- ☐ Fjern varmepladen.
- ☐ Fjern kontrolpanel og interne afskærmninger.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

20.3 Gasovn

Udskiftning af gasventil og piezo-tænder.

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern pæren fra fatningen i siden af ovnen.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af brænder

- ☐ Fjern panelet under ovnlågen.
- ☐ Fjern bunden og pladen, placeret på toppen af brænderen.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af pilotbrænder og piezo-tænder

- ☐ Fjern panelet under ovnlågen.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af termoføler

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern panelet under ovnlågen.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

20.4 Elektrisk kogetop

Udskiftning af knap og indikatorlampe.

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af varmeplade

- ☐ Fjern kontrolpanel og interne afskærmninger.
- ☐ Fjern og udskift komponenten. Sæt M8 afstandsstykket fra den gamle del over på den nye.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

20.5 Elektrisk ovn

Udskiftning af knap og indikatorlampe.

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af driftstermostat og sikkerhedstermostat

- ☐ Fjern kontrolpanelet.
- ☐ Fjern pæren fra fatningen i siden af ovnen.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.
- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

Udskiftning af varmelegeme

- ☐ Fjern ovnbunden (kun for nedre varmelegeme).
- ☐ Løsn holdeskruen til varmelegemet og træk elementet ca. 10 cm ud.
- ☐ Fjern og udskift komponenten.

- ☐ Saml alle dele i omvendt rækkefølge.

20.6 Indvendig rengøring

- ☐ Kontroller apparatet indvendigt.
- ☐ Fjern al opbygget smuds.
- ☐ Kontroller og rengør udsugningssystemet.

21. HOVEDKOMPONENTER

21.1 Gas kogetop

- ☐ Gashane
- ☐ Hovedbrænder
- ☐ Pilotbrænder
- ☐ Termoføler

21.2 Gaskogebord med fast plade

- ☐ Gashane
- ☐ Hovedbrænder
- ☐ Pilotbrænder
- ☐ Termoføler
- ☐ Tændeelektrode
- ☐ Piezoelektroniks tænding

21.3 Gasovn

- ☐ Gasventil
- ☐ Hovedbrænder
- ☐ Pilotbrænder
- ☐ Termoføler
- ☐ Tændeelektrode
- ☐ Piezoelektronisk tænding

21.4 Elektrisk kogetop

- ☐ Reguleringsknap
- ☐ Varmeplade
- ☐ Indikatorlampe

21.5 Elektrisk ovn

- ☐ Reguleringsknap
- ☐ Driftstermostat
- ☐ Sikkerhedstermostat
- ☐ Varmelegeme
- ☐ Indikatorlampe
- ☐ Kontrollampe