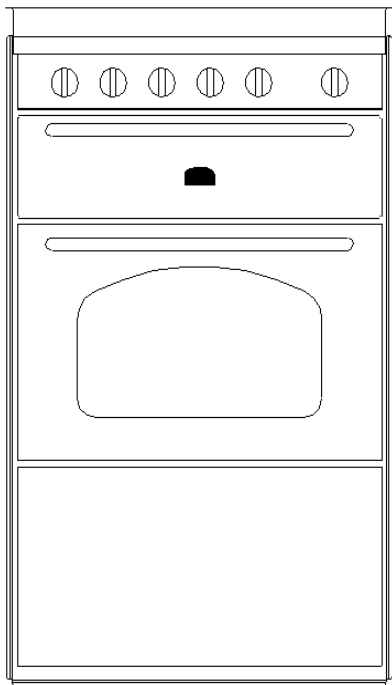




BUILD IN COOKER

FOR USE WITH LIQUID PETROLIUM GAS

CAUTION – ALL OUTER SURFACES WILL GET HOT WHEN IN USE



USER AND INSTALLATION INSTRUCTIONS
NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
BENUTZER & INSTALLATIONSANWEISUNGEN
GEbruiksaanwijzing en installatie-instructies
ISTRUZIONE PER L'USO E L'INSTALLAZIONE
INSTRUKS FOR BRUK OG INSTALLASJON
INSTRUCCIONES PARA SU INSTALACION Y USO

SPINFLO LIMITED, 4-10 Welland Close, Parkwood Industrial Estate, Rutland Road, Sheffield S3 9QY, ENGLAND.
TEL: + 44 (0)114 273 8157 FAX: + 44 (0)114 275 3094

GB
 FOR USE IN :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
WARNING
 • Only use this appliance in a well ventilated area.
 • Read the instructions before use.
 • This appliance must be installed in accordance with the regulations in force.

FR
 POUR D'EMPLOI EN :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
IMPORTANT
 • N'utiliser cet appareil que dans un espace bien ventilé.
 • Lire attentivement cette notice avant d'utiliser l'appareil.
 • Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur.

DE
 ZUR BENUTZUNG IN :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
WARNUNG
 • Benutzen Sie dieses Gerät nur in einem gut belüfteten Bereich.
 • Lesen Sie vor dem Gebrauch die Anweisungen.
 • Dieses Gerät muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften installiert werden.

NL
 VOOR GEBRUIK IN :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
WAARSCHUWING
 • Dit apparaat moet alleen in een goed geventileerde omgeving gebruikt worden.
 • Voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig lezen.
 • Dit apparaat moet overeenkomstig de van kracht zijnde reglementen geïnstalleerd worden.

IT
 PER L'IMPIEGO IN :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
ATTENZIONE
 • Usare questo apparecchio solamente in aree ben ventilate.
 • Leggere le istruzioni prima dell'uso.
 • Questo impianto deve essere installato secondo le norme vigenti.

NO
 FOR BRUK I :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
ADVERSEL
 • Bare bruk dette apparatet på et ventilert sted.
 • Les instruksene for bruk.
 • Denne ovnen må bli installert i henhold til gjeldende forskrifter.

ES
 PARA USO EN :-
 GB,IE,FR,NL,BE,LU,ES,IT,NO,DE.
ADVERTENCIA
 • Utilice este aparato solo en un área bien ventilada.
 • Lea las instrucciones antes de utilizarlo.
 • Este aparato se deberá instalar en conformidad con las reglamentaciones

MODELLERNE CAPRICE 2020 & CAPRICE 600 – BRUGSVEJLEDNINGER

GB INTRODUKTION

For Deres egen sikkerheds skyld er det lovgivet, at alle gasapparater bør installeres af kompetente personer. CORGI (Confederation for the Registration of Gas Installers) registrerede installatører udøver deres arbejde under sikre og tilfredsstillende standarder. Fejlagtighed i at installere apparatet korrekt kunne gøre garanti- eller pålideligheds kravene ugyldige og føre til retsforfølgelse. Dette apparat bør installeres ifølge de lokale/europæiske gældende standarder. Speciel opmærksomhed bør gives til kravene, som omhandler ventilation. Læs vejledningen før installationen eller før benyttelsen af dette apparat.

PROVISION OF VENTILATION

Brugen af et gasapparat resulterer i produktionen af varme og fugt i det rum, hvor det er installeret. Vær sikker på at køkkenet er godt ventileret: hold de naturlige ventilationshuller åbne eller installer et mekanisk ventilationsudstyr, (mekanisk emhætte). Ved forlænget intensiv benyttelse af apparatet kan det blive nødvendigt at tilføje yderligere ventilation, for eksempel ved åbningen af et vindue eller med mere effektiv ventilation, for eksempel forøgelse af niveauet af mekanisk ventilation, hvor det findes. Rummet, hvori apparatet befinder sig, bør have en udluftning, som følger de lokale og nationale/europæiske standarder.

VIGTIGT

Dette apparat kan benyttes med Liquid Petroleum Gas (LPG) (flydende petroleums gas) og bør ikke benyttes med andre gasformer. De følgende gastryk bør benyttes:-

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

PLACERING

Dette apparat bør placeres et sted uden træk, som kan have en effekt på forbrændingen, og på en måde som vil forebygge akkumuleringen af ubrændt gas. Når apparatet benyttes, vær da sikker på, at lufthullerne ikke er blokerede indadtil eller lukkede.

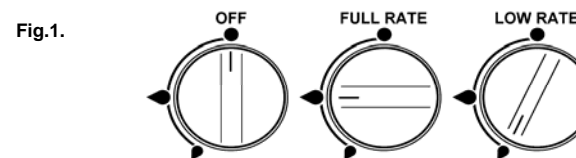
BETJENING

Vær sikker på, at gascylindren er tændt. I tilfælde af gaslugt, sluk da for gassen på cylinderen og kontakt leverandøren.

Varmeplade Brændere

FORSIGTIGHED: GLASLÅG HAR EN TENDENS TIL AT RYSTE, NÅR DE OPVARMES. SLUK FOR ALLE BRÆNDERE OG GRILLEN, FØR DE LUKKER LÅGET.

Alle brændere bliver betjent individuelt og bliver styret af et flamme overvågelses udstyr. I tilfælde af at brænderens flammer uheldigvis slukkes, sluk da for brænderens betjeningsknap og forsøg ikke at gen-antænde brænderen i mindst et minut. De respektive knapplaceringer befinder sig som vist i fig 1.



For at antænde brænderen, tryk ind og drej knappen mod uret så langt som muligt og anvend en tændstik eller tryk på antændelsesknappen, hvis en sådan er monteret. Det er nødvendigt at holde knappen nedtrykt under antændelsen og i omtrent femten sekunder, efter at brænderen er blevet antændt for at tillade sonden at opnå den nødvendige temperatur. Skulle flammen gå ud, når knappen bliver sluppet, bør proceduren gentages, idet man holder knappen nedtrykt lidt længere tid.

Ved sagte varme, drej knappen yderligere mod uret så langt som muligt. For at slukke brænderen, drej da knappen så langt som muligt med uret indtil linjen på knappen svarer til prikken på betjeningspanelet. Brænderne på dette apparat har fast udluftning og ingen justering er nødvendig. Afhængig af den gas, som bliver brugt, bør brændernes flammer være som det følgende:-

Propan - Flammerne bør brænde roligt med en blå/grøn farve uden tegn på gule ender.
 Butan - Normalt på den først antænding vil en lille mængde gule spidser opstå, og derefter vil de forøges, når brænderen opvarmes.

Selvom alle brænderne vil kunne omfatte gryder fra 10 til 22cm, bør man være omhyggelig med ikke at overbelaste apparatet, da dette kan resultere i reduceret funktion.



Når små gryder benyttes, bør flammen ikke sprede sig udover grydens bund, da dette vil reducere effektiviteten af brænderen.

Grill

Forsigtighed: Tilgængelige dele kan være varme, når grillen benyttes! Små børn bør holdes væk fra grillen.
FORSIGTIGHED: GLASLÅG KAN RYSTE, NÅR DE OPVARMES. SLUK FOR ALLE BRÆNDERNE OG FOR GRILLEN, FØR LÅGET LUKKES.

Selvom grillen opvarmes hurtigt, anbefales det, at forvarmning tillades. Grillpanden bør anbringes i opbevarelsesrummet, men når grillen er tændt, bør den anbringes på dens plads for at beskytte den ildfaste bund. Grillen er monteret med et flamme overvågelses udstyr, så hvis af én eller anden grund flammen går ud, vil gasforsyningen til grillbrænderen slukkes. I tilfælde af at brænderens flammer uheldigvis går ud, sluk da for brænderbetjeningen og forsøg ikke at genantænde brænderen i mindst ét minut. Det er normalt for flammerne på denne brænder at udvikle gule spidser, når den opvarmes, specielt på Butan. Grillpandens karfod kan trækkes tilbage for at give mulighed for forskellige grillhøjder.

Ovn

1. Vær sikker på at gascylinderen er forbundet og slukket. I tilfælde af gaslugt, sluk da for gascylinderen og kontakt leverandøren.
2. Fjern alt tilbehør og indpakning, som eventuelt befinder sig i ovnen og rens indvendigt, før den benyttes for første gang. Benyt sæbevand og rens omhyggeligt.
3. Antænding: Åben døren, skub betjeningsknappen ind og drej den til gasmærke 9. Hold en antændt tændstik eller kerte hen til brænderen og skub betjeningsknappen ind og hold den. Brænderen bør antændes og betjeningsknappen bør holdes inde i 10-15 sekunder, før den frigøres. Hvis brænderen går ud, gentages proceduren, idet man holder kontrolknappen nede i lidt længere tid.
4. For modeller, som er monteret med gnistantændelse, er proceduren lignende, undtagen at brænderen kan blive antændt ved at trykke på antændelsesknappen, som er placeret på fascie. Antændelse bør udføres med døren åben, og hvis brænderen ikke er blevet antændt inden 15 sekunder, bør betjeningsknappen frigøres, og ovnen efterlades i mindst 1 minut før yderligere forsøg på antændelse af brænderen.
5. Ovnhylden placeres på dens plads og døren lukkes. Indstil betjeningsknappen til omtrent gasmærke 5 og opvarm ovnen i omkring 30 minutter for at fjerne alt overskuds fabriksolie, som kunne forårsage ubehagelige lugte til de måltider, som bliver tilberedt.
6. For slukning: drej betjeningsknappen indtil linjen på betjeningsknappen svarer til prikken på betjeningspanelet.
7. Flammefejls udstyr (Flame Failure Device) (FFD): ovnbrænderen med et flamme føleelement, som automatisk vil slukke for gasforsyningen i tilfælde af, at flammen går ud.
8. Ovnhyld: Ovnhylden er designet på en måde, som giver god cirkulation bagerst i ovnen, og er også monteret med en hævet stang for at forebygge at skåle eller fade kommer i kontakt med ovnens bagside. Hvis man ønsker at flytte en hylde, træk da fremad indtil den standser, hæv den ved forsiden og fjern den.

HVAD MAN GØR OG IKKE GØR

LÆS brugsvejledningen omhyggeligt før brugen af apparatet den første gang.
 TILLAD apparatet at opvarmes, før brugen den første gang for at fordrive enhver lugt før introduktionen af madvarer.
 RENS apparatet regelmæssigt.
 FJERN spild, så snart det opstår.
 BENYT altid ovnhandsker, når De flytter mad, hylde og skåle fra ovnen.
 UNDERSØG altid om betjeningerne står i sluknings position, når De er færdig.
 TILLAD IKKE at børn kommer i nærheden af komfuret, når det benyttes. Drej grydehåndtagene væk fra forsiden, sådan at de ikke kan gribe ind i noget ved et uheld.
 TILLAD IKKE at fedt eller olier opbygges i ovnfadene eller på bunden.
 BENYT IKKE slibemiddels rensere eller pulver, som vil ridse overfladerne på varmepladen og ovnen.
 TILLAD IKKE at den nederste dør støder mod gulvet, sænk den med hånden.
 BENYT IKKE under nogen omstændigheder ovnen som et varmeapparat.

TEMPERATUR BETJENING

Temperaturen i ovnen bliver betjent af en termostatisk gashane og kan ændre sig fra 130°C til 240°C. De tilnærmelsesværdige temperaturer for indstillingerne på betjeningsknappen er vist på tabellen nedenunder. De indikerede temperaturer refererer til ovnens midte, og ved alle indstillinger vil ovnen være varmere øverst og køligere nederst. Variationen mellem den øverste del og den midterste del, og den midterste del til den nederste del, er omtrent ækvivalent til et gasmærke. Der kan gøres god brug af temperaturs variation, da adskillige retter, som kræver forskellige temperaturer, kan tilberedes på samme tid. På denne måde, kan den maksimale udnyttelse opnås fra den gas, som benyttes til at opvarme ovnen.



Omhø bør udøves i ikke at overbelaste ovnen, tilstrækkelig plads bør tildeles for at tillade, at varmen får fri cirkulation.

¼ - ½	265-275°F	130-135°C	Me-get kølig	Merings
1	285	140	Kølig	Frugt kompot
2	300	150	Kølig	Righoldig frugtkage
3	330	165	Varm	Bagt creme-budding
4	355	180	Moderat	Victoria sandwich
5	385	195	Ret varm	Piskede svampe
6	410	210	Varm	Mørdejskage
7	430	220	Varm	Tekager
8	445	230	Me-get varm	Mørdejskage
9	465	240	Meget varm	Hurtig bruning

Ret	Gas mærke	Hyldeposition	Tilberednings-tid
Kager	7	2	8-15min
Småka-ger	5	2	15-25min
Victoria sandwich	4	2	20-30min
Meget righoldig frugtkage	2	2	Cirka 60min pr. 500g
Mørdejskage	8	2	15-30min
Butter-dejs kage	7	2	15-30min
Mørdejskage	6	2	15-55min
Mørdejskage fingre	3	2	25-30min
Ingefærs nødder	5	2	12-16min
Ris-budding	2	3	100-120min
Bagt creme-budding	3	3	50-60min
Frugtkage	5	3	30-40min
Bøf	3	3	25min pr. 500g plus 25min
	7	3	15min pr. 500g plus 20min
Svine-kød	3	3	30min pr. 500g plus 35min
	7	3	25min pr. 500g plus 25min

TILBEREDNINGS VEJLEDNINGER

Den givne bagebakke og ristningsdåse er de største, som bør benyttes i denne størrelses ovn. Større enheder kan måske have en effekt på cirkulationen og på varmedistributionen. De bedste resultater fås ved de hyldeplaceringer, som findes i denne vejledning. Det er ikke nødvendigt at foropvarme ovnen, men det vil være tilrådeligt for en række retter. Ovnens er istand til at opnå den højeste temperatur på 15-20 minutter.

De fleste kogeboøger giver oplysninger om hyldepositioner og gasmærke indstillinger på opskrifterne. Hvis De er i tvivl om en opskrift, som De har til hensigt at benytte, studer da opskriften omhyggeligt, find derefter en lignende opskrift i vores vejledning og benyt vores hyldeposition- og gasmærke indstillings anbefalinger. Hyldepositionerne går fra øverst til nederst. Når De rister med sølvpapir, bør De være omhyggelig med, at sølvpapiret ikke svækker cirkulationen eller blokerer ovntrækkkanalerne.

GB UTÆTHEDER

Hvis en gaslugt opstår, bør forsyningen slukkes på cylinderen **MED DET SAMME**. Sluk al åben ild, omfattende cigaretter og piber. Betjen ikke elektriske kontakter. Åben alle døre og vinduer for at lade gassen komme ud. Butan/Propan gas er tungere end luft; derfor vil alt gas, som er undsluppet, samle sig på et lavt niveau. Den stærke ubehagelige gaslugt vil gøre det muligt at finde det generelle område for utætheden. Undersøg om gassen ikke er undsluppet fra et uantændt apparat. Undersøg aldrig for utætheder med åben ild; utætheds undersøgelser bør udføres benyttende en utætheds detektor spray eller et sæbemiddel.

VEDLIGEHOLDELSE & SERVICE

Dette apparat behøver kun lidt vedligeholdelse andet end rengøringen. Alle dele bør rengøres benyttende varmt sæbevand. Benyt ikke slibemiddels rensere, ståluld eller rengøringspulver. Når brænderringen gøres rent, er det essentielt at sikre, at hullerne ikke bliver blokerede. Betjeningsknapperne bør skubbes ind og kan fjernes under rengøringen. De kan byttes om, uden at det har nogen effekt på funktionen. AL SERVICE BØR UDFØRES AF EN GODKENDT KOMPETENT PERSON. EFTER HVER SERVICE BØR APPARATET UNDERSØGES FOR GASUTÆTHEDER.

1. Fjern apparatet fra hylsteret

Løft glaslåget og fjern to skruer fra begge sider på komfurets omliggende trimning og luk låget. Åben ovndøren, grilldøren og den nederste dør og fjern skruerne fra side trimningerne. Glid apparatet en tredjedel ud for tilgængelighed og sluk for gasforsyningen. Løft apparatet ud på en passende overflade.

2. Fjern komfuroverfladen

Fjern apparatet fra hylsteret (1). Løft glaslåget og fjern grydestativerne fra klemmerne. Løft brænderne af, fjern de 2 skruer på begge sider af hver brænder og luk låget. Fjern på bagsiden af apparatet de 3 skruer i komfurets omgivende trimning. Fjern skruerne fra det øverste af sidetrimningerne på forsiden af apparatet og løft komfur overfladen af.

3. Betjenings udskiftning

Fjern apparatet fra hylsteret (1). Fjern komfur overfladen (2). Skru det korresponderende rør og termoelementet af og fjern dem fra betjeningen.

Komfur og grill betjeninger.

Fjern de 2 skruer fra monterings akselbæreren og låsemøtrikken fra forsiden af betjeningspanelet. Betjeningen fra gasstativet frakobles og fjernes. **Ovntermostat.** Åben ovndøren og skru de 2 skruer af, idet man holder termostatsonden på plads og skub sonden tilbage ud gennem hullet i ovns kavit. Fjern holdeskrue fra toppen og under betjeningen og fjern dem fra gasstativet. Fjern monteringerne fra den gamle betjening og monter udskiftningen.

4. Fjern grillbrænderen

Fjern apparatet fra hylsteret (1). Skru skruen af på bøsningen på enden af grillbrænderen, og grillrøret frakobles. Skru låsemøtrikken af på termoelementet (termoelementet på bagsiden af grillrøret på venstre side) og skub den tilbage gennem hullet. Skru de to skruer af, idet man stadigvæk holder nede på grillmonteringen og fjern grillmonteringen.

5. Varmeplade brænder injektor (No62)

Løft glaslåget og fjern grydestativet fra klemmerne. Løft brænderne af og skru injektoren af.

6. Grillbrænder injektoren (No62)

Fjern apparatet fra hylsteret (1). Skru skruen af bøsningen på enden af grillbrænderen og grillrøret frakobles, fjern grillrøret fra betjeningen og fjern injektoren.

7. Ovnbrænder injektor (No59, Kaprice 600 No65)

Åben ovndøren og skru brænder holderskruen af, glid brænderen til venstre og løft den ud. Injektoren bliver afdækket på højre side af udskæringen. Skru injektoren af.

8. Komfur og grill termoelementer

Fjern apparatet fra hylsteret (1). Skru termoelementet af betjeningen. Skru møtrikken af på brænderen.

9. Ovntermoelement

Fjern apparatet fra hylsteret (1). Skru termoelementet af betjeningen. Skru låsemøtrikken af termoelementet og fjern den.

10. Fjernelse af dørene

Grilldøren. Åben grilldøren og fjern de 2 skruer på begge sider af grillrummet. Løft og fjern omhyggeligt døren.

Den nederste dør. Åben døren og fjern de 2 skruer, som holder den højre hængsel og løft døren af den venstre hængsel.

Ovndøren. Åben døren og sæt spærhagen på krogn på alle hængslerne. Løft døren og træk sidetrimningerne ud.

INSTALLATIONS INSTRUKTIONER

SPECIFIKATION

Dette apparat benyttes med LP Gas.

Gnistantænding (hvor monteret) er 12V.

CAT I₃+ (28-30/37)

CAT I₃ B/P (30)

BUTAN (G30) 28-30 mbar

BUTAN (G30) 30 mbar

PROPAN (G31) 37 mbar

PROPAN (G31) 30 mbar

Eksterne dimensioner (HxWxD) 610,846 x 496,600 x 469mm

Interne dimensioner, ovn (HxWxD) 260 x 370,475 x 300mm

Nr. på bakkepositioner - Ovn 3

Varmeinput ialt – 2020 – 9kW

600 – 9.3kW

Varmeplade brændere 1.5kW

Grillbrænder 1.5kW

2020 - Ovnbrænder 1.5kW

600 - Ovnbrænder 1.8kW

Injektør størrelse:- Varmeplade brændere Sabaf 0.62mm

Grillbrænder Sabaf 0.62mm

2020 - Ovnbrænder Sabaf 0.59mm

600 - Ovnbrænder 0.65mm

Fig. 2.

GB INSTALLATION

FORSIGTIGHED: GLASLÅG KAN RYSTE, NÅR DE OPVARMES. SLUK FOR ALLE BRÆNDERNE FØR LUKNING AF LÅGET. Gasforsynings input trykket, med hvilket dette apparat er forbundet, **MÅ** ikke stige eller falde med mere end 2.5 mbar (butan/propan) fra nominal, når **ALLE** apparater forbundet til forsyningen bliver **BETJENT** på samme tid. Hvis dette apparat ikke bliver installeret ifølge vejledningerne og de tolerancer, som er beskrevet heri, kan vi, fabrikanterne ikke

holdes ansvarlige for problemer, som måtte opstå, eller for dårlig funktion, som måtte observeres/vidnes.

I Deres egen sikkerheds interesse er det lovgivet, at alle gasapparater skal installeres af kompetente personer. CORGI (Confederation for the Registration of Gas Installers) registrerede installatører udfører arbejdet i overensstemmelse med sikkerheds- og de tilfredsstillende standarder. Fejlagthighed i at installere apparatet korrekt kunne beskadige alle garanti- eller pålideligheds kravene og føre til retsforfølgelse. Dette apparat bør installeres ifølge de lokale og nationale/europæiske gældende standarder. Speciel opmærksomhed bør gives til kravene angående ventilation. Læs instruktionerne før installeringen eller benyttelsen af dette apparat.

PLACERING AF APPARATET

Dette apparat kan installeres i et køkken/alrum, men ikke i et rum indeholdende et badekar eller et bruserum. LP gasapparater bør ikke monteres under stueetagen, f.eks. i en kælder.

VENTILATION

Dette apparat bør installeres ifølge de relevante lokale og nationale/europæiske gældende standarder.

Dette apparat er passende for installation i ferielejligheder, campingvogne og både. I alle tilfælde bør de nationale standarder, angående ventilation for det specielle køretøj i hvilket apparatet skal installeres, overholdes.

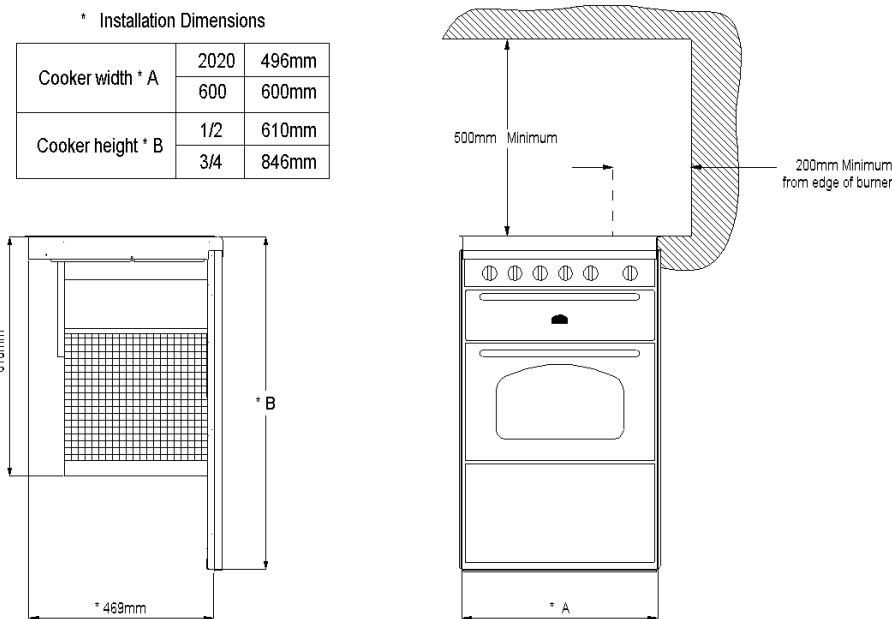
PLACERING

En horisontal afstand på 200mm bør eksistere mellem kanten af brænderen og det brændbare materiale, medmindre det er beskyttet af et lag af ikke-brændbar materiale.

Alle brændbare materialer såsom gardiner og hylder bør holdes væk fra apparatet. Alle monteringer såsom et skab ovenover komfuret bør have en minimal afstand på 500 mm mellem monteringen og det øverste af grydestativet. Installations størrelser er vist på fig 2.

Dette apparat bør placeres på et sted uden træk, da dette kan have en effekt på forbrændingen, og på en måde som vil forhindre opbygningen af ubrændt gas. Når apparatet benyttes, bør man være sikker på at lufthullerne ikke er blokerede indadtil eller er lukkede.

Fig 2.



GASFORBINDELSE

Forbindelsen er foretaget på et 8mm OD indløbsrør på bagsiden af det øverste af varmepladen. Det anbefales, at komfuret forbindes med kobberørlægning, benyttende en kompressions montering. Gummirørlægning bør IKKE benyttes.

Efter installationen bør apparatet efterprøves for utætheder.