



## RUSTFRI 2-BLUSS KOMFYR MED OVN

Kategori I 3 + B/P 30 mbar (hpa)



140452 Open Sea



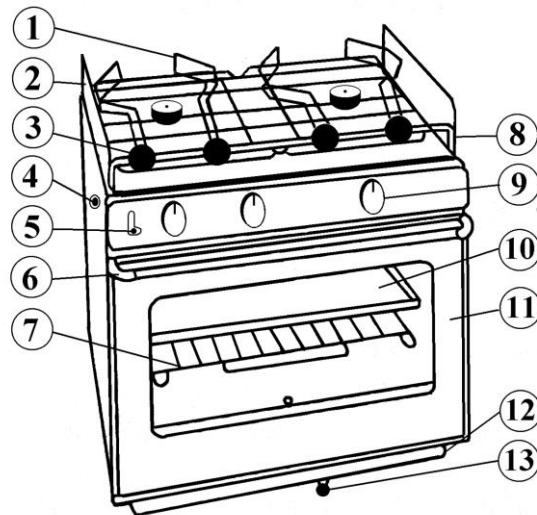
140440 Eno One



140442 Gascogne

# Oversikt over komfyrens detaljer

1. Kokekarsholder
2. Varmeskydd (om oceanrist er montert)
3. Skruer for kokekarsholder
4. Balanseoppheng
5. Lås, ovnsluke (barnesikring)
6. Håndtak til ovnsluke
7. Rist til stekeovn
8. Feste for kokekarsholder
9. Bryter for brennerregulering
10. Ovnplate (Følger IKKE med på ONE modell)
11. Ovnsluke
12. Låsebolt for slingring
13. Håndtak for låsing av komfyren (pos. 12)



## 1- Presentasjon av ovn

ENO's modell ONE / Open Sea / Gascogne rustfrie komfyrer er produsert for anvendelse i fritidsbåter og oppfyller de nye CE-reglene. Komfyren har en ovn på 25 liter, ovnen er utrustet med en stor hesteskoformet brenner og har dobbelt glass i ovnsluken. Stekeovnen er emaljert, (se avsnitt 9).

Komfyren er utrustet med 2 store brennere på 2500/ 1750W, (se avsnitt 9).

Komfyren leveres alltid med balanseoppheng og kasserolleholdere som standard. Elektronisk tenning er standard på Open Sea og Gascogne modellen. Komfyren er utrustet med tennsikring på alle brennere, d.v.s. om flammen blåser ut eller av noen annen grunn skulle slukne, **stenges gassilførselen til blusset automatisk.**

## 2 – Installasjons- og bruksanvisning

Komfyren skall alltid installeres og tilkobles etter gjeldende regler, med spesielt hensyn til reglene om ventilasjon i rommet der komfyren monteres. Installasjon og anvendelse av komfyren skal gjøres av kyndig person.

Brukeren skal ha lest og forstått det tekniske og de sikkerhetsregler som gjelder for installasjon og bruk av gass i lukkede rom.

Montering av gassdrevne produkter krever fagkunnskap. Ved usikkerhet kontakt autorisert verksted for assistanse. Montering utført av ikke fagkyndig person kan medføre risiko for skade.

Inngrep i gassanlegget og reparasjoner på ovn og brenner MÅ utføres av fagmann, da det kreves at systemet trykkprøvas med 150 mbar med hensyn til tetthet.

**Følgende regler må etterfølges:**

### Viktig !

Ingen apparat bør installeres i et lukket rom med mindre det finnes:

- Noen form for ventilasjon på 100 cm<sup>3</sup>.
- En tilfredsstillende lufttilførsel og avtrekk.
- Et minimum romvolum på 8 m<sup>3</sup>.
- Et vindu eller ventil med åpningsmulighet på 0,40 m<sup>2</sup>.



**Sørg for at det finns bra ventilasjon ved installasjon forbrenningsapparater!!**

Det er viktig at det finnes god avstand til vegg/skott så hverken flammen eller kokekar (*panne eller gryter*) kommer i berøring med lettantennelig materiale = tre, skottbekledning, gardiner eller liknende.

Se rubrikk **Nødvendige mål ved installasjon** samt **Regler for sikkerhetsavstand** (avsnitt 3).

For å oppnå god forbrenning vil apparatet (komfyren) anvende 2 m<sup>3</sup> luft pr. kW angitt effekt.

## 3 - Installation

För att få maximalt utbyte av spisen är det viktigt att installationen är rätt utförd.

### Viktigt !

Det omgivande material där spisen skall monteras måste tåla temperaturer på minst 80 ° C. Använd aldrig brännbart material. Skydd mot upphettning av brännbart material får åstadkommas genom avskärmning med icke-brännbart material som är termiskt isolerat från det brännbara materialet.

### Regler för säkerhetsavstånd:

- Säkerhetsavstånd från centrum av lågan till brännbart material: 15 cm åt var sida. 35 cm uppåt. 3 cm nedåt.

Material inom dessa dessa avstånd måste vara **fullständigt** brandsäkert, t.ex glas/keramik/aluminium/rostfritt stål etc.

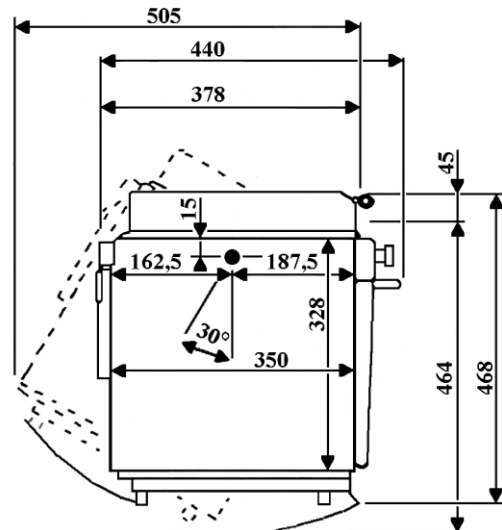
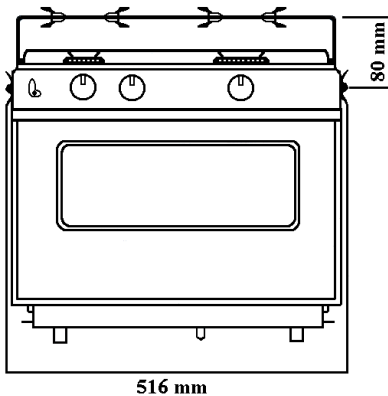
- Säkerhetsavstånd från centrum av lågan till lättantändligt material: 30 cm åt var sida. 50 cm uppåt. 3 cm nedåt.

Material inom dessa avstånd måste vara brandsäkert, t.ex glas/keramik/aluminium/rostfritt stål etc., om temperaturen kan överstiga 80°C.

**OBS!** I praktiken innebär det att inom 30 cm åt sidorna, 50 cm uppåt och 3 cm nedåt, får inget material förekomma som är brännbart vid 80°C, t.ex trä eller liknande.

Enligt ISO/DIS 9094 Small Craft/Fire protection.

### Nödvändiga mått vid installation:



### Installation av spis:

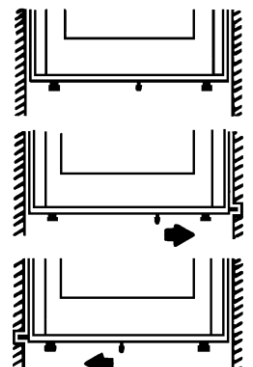
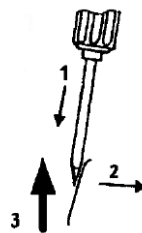
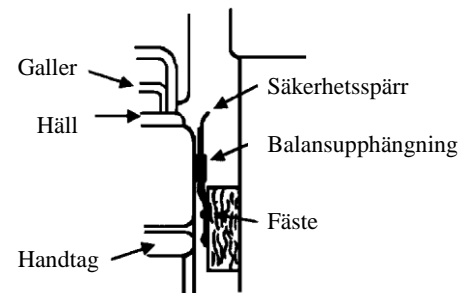
- 1 - Lossa balansupphängningen.
- 2 - Montera dessa på sidoskotten, håll tillräckligt avstånd till bakre skott, så att spisen kan svänga fritt, som visas på skissen.
- 3 - Sänk spisen försiktigt ner i upphängningen, det skall höras ett klick när spisen är i rätt läge och låst.

### Demontering av spis:

- 1 - Lossa gallret på spisen.
- 2 - Öppna de två låsbläcken genom att använda en skruvmejsel e.d. Spisen kan nu lyftas upp.

### Låsning av spis:

Låset på spisen under ugnsluckan är en viktig detalj, då spisen kan svänga fritt på balansupphängningen, så att den alltid är vågrätt när båten kränger. Det är viktigt att spisen kan låsas i fast läge när ugnsluckan skall öppnas och stängas vid matlagning i hamn.

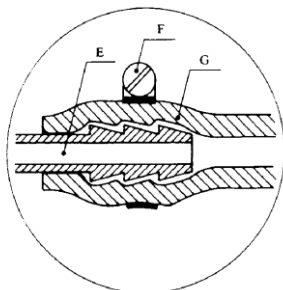


## 4 - Inkoppling av spis

1 - Gas till spisen skall anslutas till gasröret på baksidan av spisen **och ingen annanstans**. Använd endast godkända slangar och kopplingar.

### Gasolslang/ gasolnippel:

2 - **Använd alltid de godkända orange slangarna som är årsmärkta**, som passar på de godkända slangnippelarna, samt riktiga gasslangklämmor. I båtar som byggs efter 1998-06-16 och som CE-märks, måste man använda CE-godkända slangar och material, färdigpressade från fabrik etc., typ CE-gasolkit. CE-installationen skall följa ISO/DIS 10.2.39.



Även om anslutningen slang/nippel är tät utan slangklämma, **skall** slangklämmor alltid användas i båtar.

E = Slangnippel. F = Slangklämma. G = Gasolslang.

Slangar och nippel skall passa ihop, sätt **aldrig** gasolslangen direkt på kopparröret eller CE-röranslutning!

Dessa apparater får endast användas till flaskgas (LPG) Butan/ Propan och med ett tryck på 30 hPa (mbar), använd standard lågtrycksregulator 30 hPa (mbar). **Apparaterna får aldrig användas utan lågtrycksregulator.**

**OBS!** Innan den färdiga installationen tas i bruk och reducentventilen ansluts, skall anläggningen provtryckas med spisen installerad och kranarna stängda, med 5 x arbetstrycket (5 x 30 mbar = 150 mbar) först 5 minuter, sedan 15 minuter. Är installationen otät kan man använda såpvatten i skarvar och kopplingar för att upptäcka var läckaget finns. Rengöringsmedel innehållande ammoniak får inte användas, då det skadar mässingsdetaljerna. Detta kan inte ses i början, sprickor och läckage kan uppträda några månader senare.

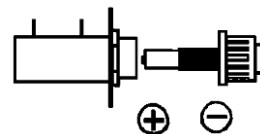
**Varning! Använd aldrig öppen eld, tändare eller liknande för att hitta otätheter.**

## 5 - Batteribyte (elektronisk tändning) \*

\* Endast Standard och Gascogne modell

Batteri är oftast ej monterat vid leverans.

- Skruva av locket till batterihållaren motsols och sätt i ett vanligt 1,5 V batteri typ AA/R6, montera ihop hållaren igen.
- **OBS!** Om spisen inte skall användas under en längre period bör batteriet avlägsnas. Detta bör alltid göras när båten tas upp för vinterförvaring, för att undvika att ev. batterisyra förstör batterihållaren!



## 6 - Tändning av brännare

Varje brännare styrs av det tillhörande vredet på spisens framsida.

Vreden är försedda med en förhöjning som indikerar vredets läge.

På spisens framsida finns symboler som visar brännarnas position, max och min (stor och liten låga).

### Tändning:

Tryck in vredet, samtidigt som det vrids moturs tills indikeringen står mitt för märket, stor låga = **max**. Tryck in knappen för den elektroniska tändningen eller tänd med lighter/stickor och **håll vredet intryckt i minst 10 sekunder**, tills tändsäkringen är uppvärmd. Skulle lågan blåsas ut under användandet blir tändsäkringen kall och gasen stängs av automatiskt efter max. 1 minut.

Kontrollera minst en gång per år med hjälp av gastestaren, (som vi rekommenderar att man monterar i gassystemet) att tändsäkringarna fungerar genom att blåsa ut lågan. Bryts inte gasen automatiskt efter 1 minut, kontakta återförsäljare eller importör.

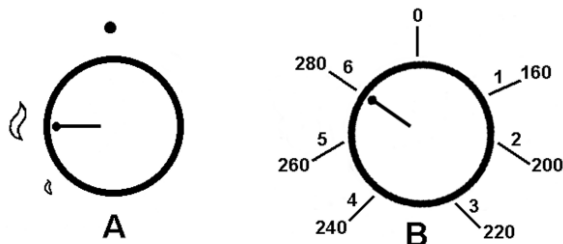
Liten låga får man genom att vrida vredet vidare moturs, fram till den lilla flamsymbolen, och man kan steglöst reglera mellan de två lägena. (Spisen kan vara utrustad med antingen steglös reglering, eller stegreglering 1-6). Lågorna släcks när man vrider vredet medurs till *off*, i detta läget är gasen avstängd.

Ugnen styrs på samma sätt av sitt vred och har egen tändsäkring.

För att tända ugnen trycker man in knappen för elektronisk tändning samtidigt som vredet hålls inne, på samma sätt som tändning av brännarna på hällen.

Ugnen är som brännarna antingen steglöst reglerbara från max. till min. (Skiss A), eller har stegreglering 1-6 (alt. 160-280°C) (Skiss B).

Ugnen stängs av genom att vrida knappen till 0. Inställningen av ugnen kan variera med gstryck, lufttillgång och brännarinställning (Se avsnitt 9). Vredet till ugnen sitter till vänster på spisens front.



**Lämna inte spisen med vreden stående i annat läge än *off*.**

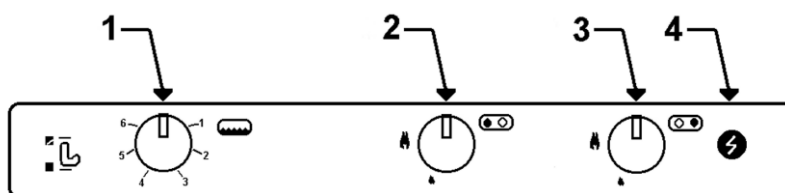
I båtar bör spisen endast användas under uppsyn, då kokkärl kan välta vid häftiga rörelser från vågor eller liknande.

#### **Symboler (bild 1):**

- 1 - Vred till ugnen.
- 2 - Vred till lilla brännaren.
- 3 - Vred till stora brännaren.
- 4 - Elektronisk tändning \*

\* Endast Standard och Gascogne modell

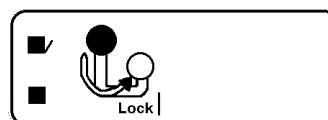
#### **BILD 1**



#### **Säkerhetslås/ Barnsäkring (bild 2):**

Om man vill låsa ugnsluckan för att förhindra att den kan öppnas av barn eller under segling, tryck låsspaken nedåt.

#### **BILD 2**



## **7 - Användning av spis**

### **a) - Ventilation:**

Användning av gasapparater leder alltid till produktion av värme och kondens i det rum som apparaten är installerad i. Se till att alltid ha bra ventilation.

Ventilering kan ske med fasta ventiler eller med hjälp av elektriska utsugningsfläktar, som är dimensionerade så att koldioxid i luften hålls under 1 % (10.000 ppm).

En ventilation per 2 personer brukar vara en god regel (*campingkrav*).

**Kom ihåg** att det förbrukas 2 m<sup>3</sup> luft/ kW av de angivna effekterna (se också avsnitt 2 - Installation och bruksanvisning).

### **b) - Val av kastruller:**

Det är viktigt att kastruller och pannor som används har riktig diameter/storlek, vilket gör att man sparar energi/gas.

På den lilla brännaren används kärl med diametern 12 - 20 cm.

På den stora brännaren används kärl med diametern 18 - 26 cm.

## Användning av ugn.

Man ska ALLTID ha dörren öppen när man tänder ugnen !

När man har tänt ugnen, väntar man en minut innan ugnsluckan stängs för att undvika kondens. Iaktta följande:

- **Ställ aldrig något kärl direkt på ugnens bottenplatta.**

Stekning: Förvärmugnen under 15 minuter på full värme. Ställ inn steken i ugnen på ugnsplåten eller i en form på galleret i mitten av ugnen. Låt det steka 30 min/kg för nötkött och 40 min/kg för fleskkött på lägre temperatur.

Bakning: Förvärm ugnen 8 – 10 minuter, sätt inn bakverket i mitten av ugnen och välj lågornas höjd efter önskemål. Låt det bakas färdigt ordentligt och undvik att öppna ugnsluckan i onödan.

Temperaturreglering: Börja **alltid** med att förvärma ugnen på max effekt. Temperaturer :

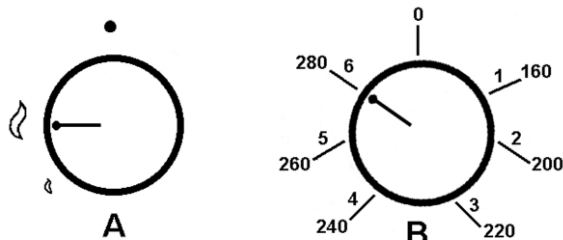
Ca: 175 °C varm efter 5 minuter

Ca: 230 °C varm efter 10 minuter

Ca: 250 °C varm efter 15 minuter

Ca: 280 °C varm efter 20 minuter

**Efter** förvärmning ställs den önskade temperaturen in. Ugnen kan vara utrustad med antingen steglös reglering (A) eller stegreglering 1-6 (alt. 160-280°C) (B). Ugnen stängs av genom att vrida knappen till 0. Inställningen av ugnen kan variera med gstryck, lufttilgång och brännarinställning. (Se avsnitt 9)



## 8 - Underhåll

### Rengöring:

Spisen rengörs när den är ljummen, men inte varm. Alla brännare skall vara avstängda och samtliga vreden i läge **off**. För enkel rengöring av brännare/håll kan toppgallret lyftas upp.

På ONE och Standard modell: Lösgör toppgallret ur clipsen i framkant. Fäll upp eller avlägsna.

På Gascogne modell: Lossa gallret med de svarta snäpplåsen i framkant.

Fäll upp gallret och säkra det med låsarmaturen på bakre vänstra sidan.

### Brännartopp: (Den svarta)

Det är viktigt att alla hålen är öppna och fria från partiklar. Tvätta med varmt såpvatten.

På partiklar som ändå sitter fast används stålborste med försiktighet.

Torka av ytorna och montera brännartoppen med ett av hålen mot tändsäkringen.

### Emalj:

Rengör de emaljerade ytorna med varmt såpvatten, **använd aldrig lösningsmedel.**

### Rostfritt:

De rostfria delarna/ ytorna kan man efter rengöring putsa med båtpolish eller liknande.

En viss missfärgning runt brännare och på gallret är oundvikligt.

Vid spill, torka upp omgående, så blir det lättare att hålla rent. Särskilt vid spill av vätskor innehållande syra, exempelvis citronsaft eller vinäger.

### Vred:

Brännarvreden kan plockas bort genom att dra dessa rakt utåt.

Använd inte våld om vreden skulle sitta fast, utan kontakta återförsäljare/ importör.

## 9 - Justering

Apparaterna arbetar med ett arbetstryck på 30 hPa (mbar) och är av importören tryckprovad med 5 x arbetstrycket (150 hPa/ 30 mbar) vilket säkrar en hög användarsäkerhet.

Använd alltid den korrekta lågtrycksregulatorn 30 hPa (mbar) och den riktiga gasolslangen, (se avsnitt 4 - Inkoppling av spis).

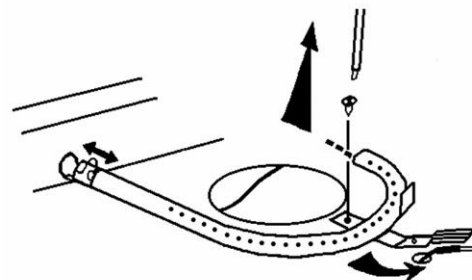
Eno's ugnar är grundjusterade från fabrik till butangasol. Butan är "sommargas" för temperaturer ned till ca. 0°C (t.ex IC blå flaskor.) och har mer energi än propan som har mindre energi men kan arbeta ned till ca -40°C (mest använd i Norden)

Ugnen kan, om nödvändig, efterjusteras med klämringen och lufthålet som sitter placerad på hästskobrännaren i ugnens botten. Se skiss 1.

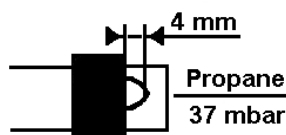
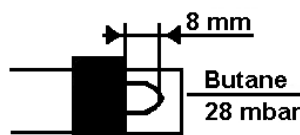
OBS: Bör utföras av fackman.

- 1- Montera av skruven från tändsäkringen.
- 2- Montera av tändsäkringen från brännaren.
- 3- Tag ur brännaren och justera gas/luft enligt skiss 2.
- 4- Vid återmontering av hästskobrännaren SKALL rörändan sitta helt tätt mot munstyckshållaren bak i ugnen, innan skruven fästs i botten.

SKISS 1

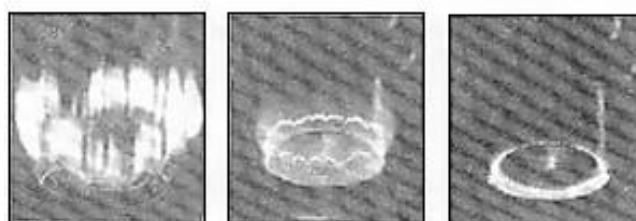


SKISS 2



30 mbar gasregulatorer kan ha toleranser mellan 28 mbar och 37 mbar. Avstånd från flaska till brännare, temperatur, lufttillgång omkring ugnen kan också variera, varför slutjustering bör göras **efter** installation i bil/båt.

Har hestskobrännaren små "hårda" blå flammor får brännaren för mycket luft = det ovala hålet i hästskobrännaren är för öppet. Skjut klämringen bakåt några mm tills flammen är blå men "mjuk". Några små periodiska gula spetsar kan accepteras. Blir flammen gul får brännaren för lite luft och ugnen kommer att sota. Dra då tillbaka klämringen något.



För hög inställning   Normal inställning   För låg inställning

### Specifikationer

Brännare.	Hög effekt. Watt	Låg effekt. Watt	Propan/ Butan. munstyckets hål Ø	30 hpa (G30/ G31). Tillförd effekt g/ h
Stor	2500	850	80	182
Liten	1750	850	67	127
Ugn	1800	850	69	131

#### Information:

Det är vår policy att löpande förbättra produkterna, därför förbehåller sig producenten till att ändra produkter och specifikationer utan föregående avisering.

# ENO MARINE AGENTER

<b>ENGLAND</b>	ALDE INTERNATIONAL (UK) Sandfield Close - Moulton Park NORTHAMPTON NN3 6AB	☎ (44)1604494193 Fax (44)1604499551 <a href="mailto:Alde@aldeuk.force9.co.uk">Alde@aldeuk.force9.co.uk</a>
<b>BELGIUM</b>	WEST DIEP YACHTING CENTER Louisweg 2 08450 NIEWPOORT	☎ (32)58234061 Fax (32)58239248 <a href="mailto:a.schuermans@westdiep.com">a.schuermans@westdiep.com</a>
<b>HOLLAND</b>	LANKHORST TASELAAR B.V. Binnenhavenweg 31 8200 AM LELYSTAD	☎ (31)320274611 Fax (31)320321912 <a href="mailto:info@lankhorst-taselaar.nl">info@lankhorst-taselaar.nl</a>
<b>GERMANY</b>	BUKH BREMEN Vertriebsgesellschaft mbH Kornstraße 243 28201 BREMEN	☎ (49)421554055 Fax (49)421556051 <a href="mailto:bukh-bremen@t-online.de">bukh-bremen@t-online.de</a>
	LANKHORST HOHORST GmbH Bonifatiusstrasse 411 48432 RHEINE	☎ (49)597197070 Fax (49)59716064 <a href="mailto:lankhorst-hohorst@t-online.de">lankhorst-hohorst@t-online.de</a>
<b>DENMARK</b>	KJØLLER Rovsingsgade 82 2200 COPENHAGEN N	☎ (45)35829500 Fax (45)35825095 <a href="mailto:info.kjoller@post.tele.dk">info.kjoller@post.tele.dk</a>
<b>SWEDEN</b>	Thermoprodukter AB P.O.Box 715 391 27 Kalmar	☎ (46)0480 425 880 Fax (46)0480 127 75 <a href="mailto:lars@isotherm.com">lars@isotherm.com</a>
<b>NORWAY</b>	NEPTUS AS Vekstveien 1 3474 ÅROS	☎ (47)66759950 <a href="mailto:firmapost@neptus.no">firmapost@neptus.no</a>
<b>ICELAND</b>	OLIS OLIUVERZLUN ISLANDS HF Hedingsgötu 10 121 REYKJAVIK	☎ (354)1689800 Fax (354)1680579
<b>FINLAND</b>	OY MARITIM AB Veneentekijäntie 1 00210 HELSINKI	☎ (358)0681631 Fax (358)06927884 <a href="mailto:maritim@clinet.fi">maritim@clinet.fi</a>
<b>SWITZERLAND</b>	BUCHER + WALT Route de Soleure 8 2072 ST BLAISE	☎ (41)38359500 Fax (41)38359530
<b>ITALY</b>	ALBERTO TOCCOLINI Via Olona 11 20123 MILANO	☎ (39)0258100615 Fax (39)0258101218



<b>SPAIN</b>	YACHT CENTER PALMA s.l Jardin de San Telmo 5 Real Club Nautico 07012 PALMA DE MALLORCA	☎ (34)9/71715612 Fax (34)9/71711246 <a href="mailto:ycp@donasl.com">ycp@donasl.com</a>
<b>GREECE</b>	TECREP MARINE S.A. 38, Akti Moutsopoulou 185 36 PIRAEUS	☎ (30)1/4521647 Fax (30)1/4184280 <a href="mailto:tecrep@acropolis.net">tecrep@acropolis.net</a>
<b>GUADELOUPE</b>	CARAIBE GREEMENT 5 Porte de la Marina Bas du Fort 97110 POINTE A PITRE	☎ (590)908048 Fax (590)908283 <a href="mailto:gaetan.maillard@wanadoo.fr">gaetan.maillard@wanadoo.fr</a>
<b>NEW CALEDONIA</b>	MARINE CORAIL 26 rue du Général Mangin 98845 NOUMEA	☎ (687)275848 Fax (687)276863 <a href="mailto:marcorn@canl.nc">marcorn@canl.nc</a>
<b>FR. POLYNESIA</b>	TAHITI SPORT/NAUTISPORT B.P. 62 Papeete 98713 TAHITI	☎ (689)505959 Fax (689)421775 <a href="mailto:tahiti.sport@tahiti-sport.pf">tahiti.sport@tahiti-sport.pf</a>
<b>MARTINIQUE</b>	SEA SERVICES 109 rue Ernest Deproge 97200 FORT DE FRANCE	☎ (596)702669 Fax (596)716053
	MULTICAP CARAIBES Quai Ouest - BP 898 97245 FORT DE FRANCE	☎ (596)714181 Fax (596)714183
<b>NEW ZEALAND</b>	THOMSON PACIFIC TRADERS 13th Floor, Stock Exchange Center 191 Queen Street AUCKLAND	☎ (64)93790643 Fax (64)93790633
<b>JAPAN</b>	NEW JAPAN YACHT CO Ltd 7-9 Shirai, Sagara-Cho SHIZUOKA-KEN 421-05	☎ (81)0548540221 Fax (81)0548540223 <a href="mailto:njy@quartz.ocn.ne.jp">njy@quartz.ocn.ne.jp</a>
<b>NL ANTILLES</b>	BUDGET MARINE 25 B Waterfront Road Cole Bay ST MAARTEN	☎ (599)543134 Fax (599)544409 <a href="mailto:sales@budmar.an">sales@budmar.an</a>
<b>AUSTRALIA</b>	EUROPEAN MARINE 143 Bayswater Road Rushcutters Bay SYDNEY NSW 2011	☎ (61) 0293582288 Fax (61) 0293582266
<b><u>PRODUCENT:</u></b>	<b>ENO</b> 88 Rue de Bellune B.P. 8532 FR-79025 NIORT Cedex 9 FRANCE	☎ (33) 49 28 60 00 Fax (33) 49 33 26 84 <a href="http://www.eno-france.com">www.eno-france.com</a>

[www.neptus.no](http://www.neptus.no)



NEPTUS M  RINE