



Installations- och bruksanvisning

Rostfri 4-lågig gasolspis med ugn och grill

743-80 Le Chef



Thermoprodukter AB

Dragonvägen 6
SE-392 39 Kalmar
Tel. 0480-425 880 Fax 0480-127 75
E-mail: info@isotherm.com
www.isotherm.com

Översikt av spisens detaljer

1. Kastrullhållare
2. Låsvred till kastrullhållare
3. Värmeskydd
4. Balansupphängning
5. Handtag på ugnslucka
6. Ugnsgaller
7. Fäste för kastrullhållare
8. Vred för reglering av brännare
9. Lås till ugnslucka (barnsäkring)
10. Ugnslucka
11. Låsstäng
12. Handtag på låsstäng



1 - Presentation av spis

ENO rostfria gasolspis med grill typ 743-80 "Le Chef" är framställd för användning i fritidsbåt och uppfyller alla gällande CE-direktiv.

Spisen har en emaljerad ugn på 36 liter, ugnen är försedd med en brännare baktill i ugnen och har dubbelt glas i ugnsluckan.

Spisen har fyra brännare, på 2200 watt, två styck på 1500 watt och en på 1000 watt.

Ugnens brännare är på 1800 watt och grillen är på 1600 watt. (Se avsnitt 9)

Som standard levereras spisen med toppgaller som har flamskydd på sidorna. Toppgallret är så utformat att kastrullhållarna till de två främre brännarna kan placeras antingen fram till eller på sidorna.

Spisen levereras med balansupphängningsbeslag, elektronisk tändning för samtliga brännare och kastrullhållare för samtliga brännare. Den är utrustade med tändsäkring på alla brännarna, om flammen blåser ut eller av annan anledning slocknar, bryts gastillförseln automatiskt.

2- Installation och bruksanvisning

Gasolspisen skall installeras och anslutas till gasolsystemet enligt gällande regler vad gäller ventilation i utrymmet där hällen monteras. Installation av gasolhällen skall utföras av kunnig person. Användaren skall ha läst på och förstått teknik och säkerhetsregler som gäller för installation och användning av gas i stängda rum.

Montering av gasolprodukter kräver fackkunskap. Vid osäkerhet, kontakta auktoriserad verkstad för assistans. Montering utförd på ett icke fackmannamässigt sätt, kan medföra risk för personskada.

Ingrepp i gasolsystemet, som reparation av brännare, MÅSTE utföras av fackman, då det krävs att systemet efter reparation tryckprovas med 150 mbar för täthetskontroll.

VIKTIGT! Följande installationsregler måste följas:

Ingen spis bör installeras i ett stängt rum med mindre än att det finns:

- Någon form av ventilationsöppning på 100 cm²
- Tillfredställande lufttillförsel och utsug.
- Minimum rumsvolym på 8 m³
- Ett fönster eller ventil med öppningsmöjlighet på 0,40 m².

Se alltså alltid till att det finns bra ventilation vid installation av förbränningsapparater!

Det är viktigt att det finns tillräckligt avstånd till vägg/skott så att varken lågan eller kokkärl (stekpanna eller gryta) kommer i beröring med lättantändligt material, som trä, plastbeklädnad, gardiner eller dylikt.

Se under rubrik **Regler för säkerhetsavstånd** i avsnitt 3.

För att uppnå god förbränning kräver apparaten/spisen 2 m³ luft per kW angiven effekt.

3 - Installation

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

Viktigt!

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

Regler för säkerhetsavstånd:

(Enligt ISO 9094 SmallCraft/Fire protection)

Säkerhetsavstånd från centrum av lågan till brännbart material:

15 cm åt var sida, 35 cm uppåt och 3 cm nedåt.

Säkerhetsavstånd från centrum av lågan till lättantändligt material:

30 cm åt var sida, 50 cm uppåt och 3 cm nedåt.

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

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

4 - Montering

Installationsmått i fig. nedan. Övre delen av figuren avser fast installerad spis och den undre delen av figuren avser spis monterad i balansupphängningsbeslagen.

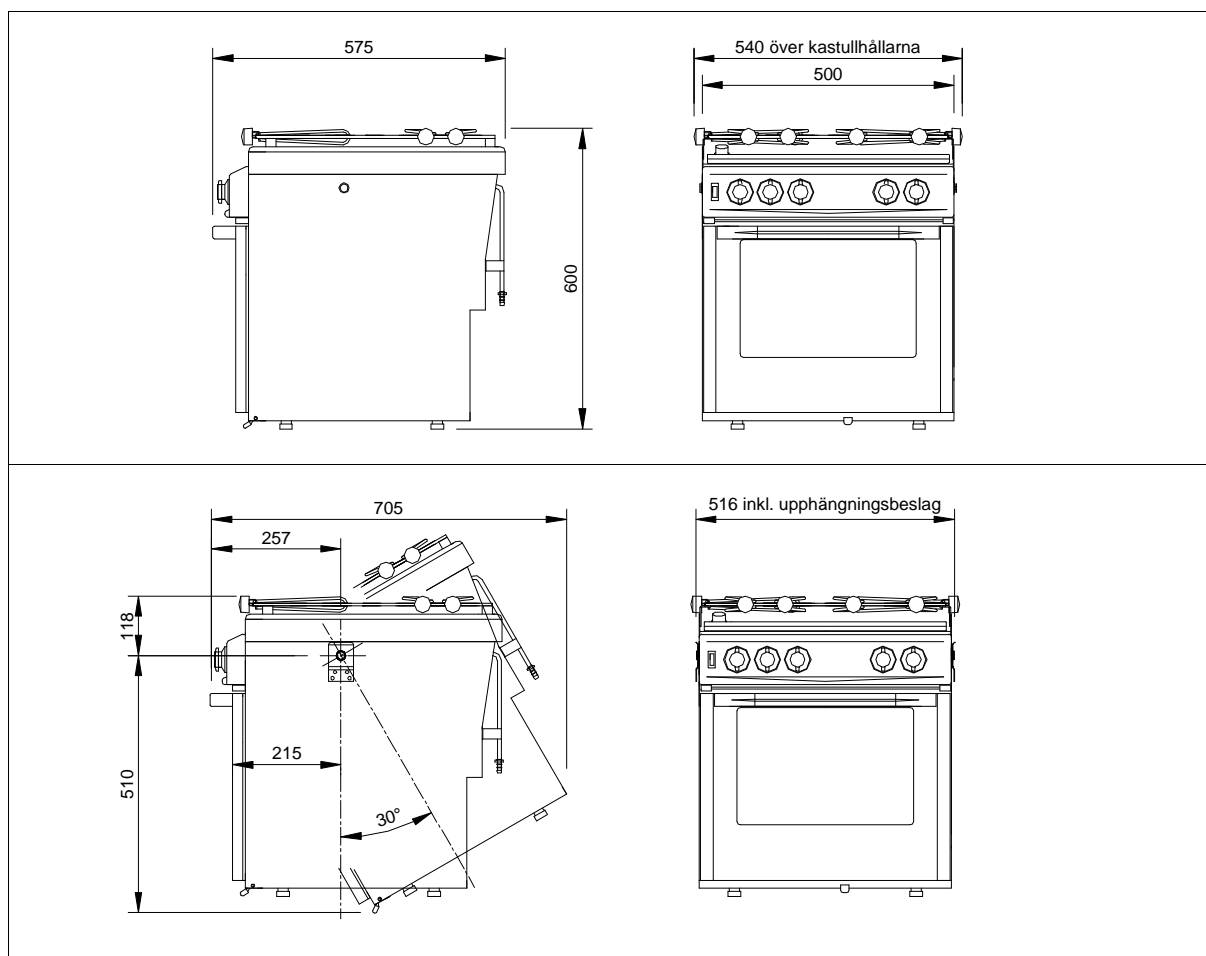


Fig. 1

Installation av spis

Se figur till höger.

- 1 - Lossa balansupphängningsbeslagen.
(Kan också vara placerade i ugnen)
- 2 - Montera dessa på sidokotten, håll tillräckligt avstånd till skottet bakom spisen så att spisen kan svänga fritt, se fig. 1
- 3 - Sänk ner spisen försiktigt i upphängningen, det hörs ett klick när låsblecken tar och spisen hänger i rätt läge.

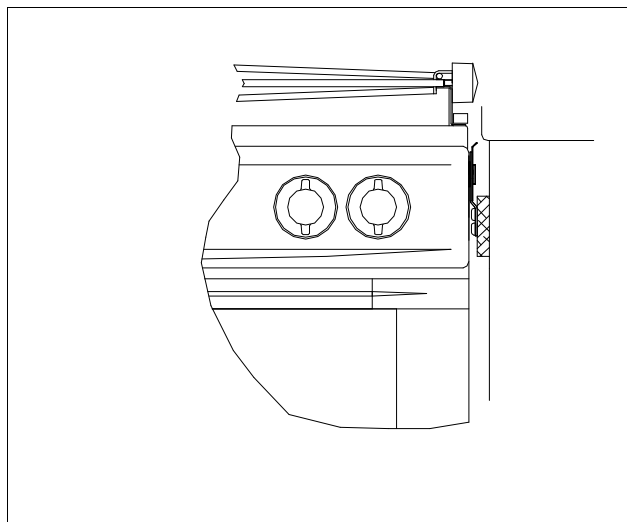


Fig. 2

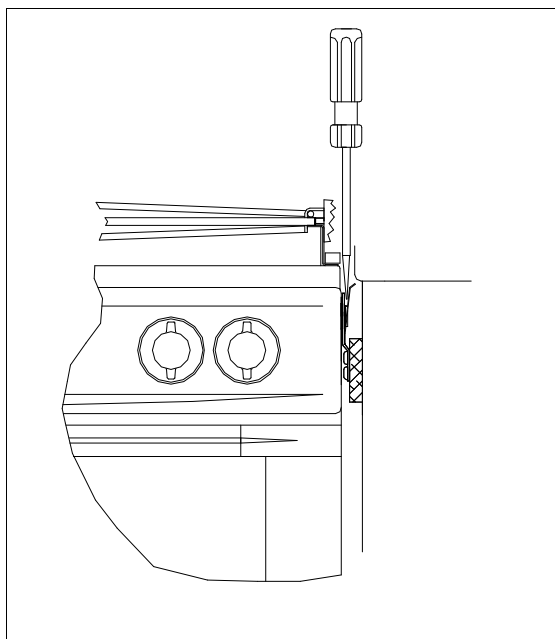


Fig. 3

Låsning av spis

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

Låset, skjutreglaget, kan skjutas åt ena eller andra sidan, och det blir spärrat i ändlägena. Borra hål i skotten eller montera lämpliga beslag som låsstängen träffar vid låsning.

Demontering av spis

Se figur till vänster.

- 1 - Lossa gallret på spisen för bättre åtkomlighet.
- 2 - Öppna de två låsblecken med en skruvmejsel, lyft ur spisen.

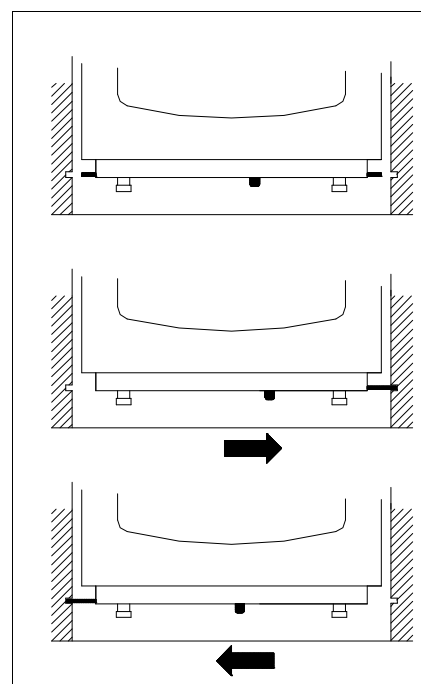


Fig. 4

4 - Gasolanslutning

Gasol skall anslutas till gasröret på baksidan av spisen och inte på någon annan plats. Spisen får användas endast med flaskgas (LPG) Butan eller Propan, med ett max tryck på 30 mbar (hPa). Standard lågtrycksregulator/reducerventil 30 mbar (hPa) skall användas.

Apparaterna får aldrig användas utan lågtrycksregulator/reducerventil

.Gasolslang och gasolnippel

Endast godkända årsmärkta orange gasolslangar får användas. De passar till de godkända slangkopplingarna.

I båtar med byggdatum 1998-06-06 och senare, som är CE-märkta, skall ISO/CE godkända slangar och anslutningsmaterial användas, enbart slangar med färdigpressade slangkopplingar får användas. För att kunna CE-märkas, skall installationen följa direktiven enligt ISO 10.2.39.

Den befintliga slangnippeln på spisen för slangklammer ska tas bort och ersättas av mutter och kona som passar mot den färdigpressade slangkopplingen.

Speciella installationssatser med slangar och installationsmaterial, som uppfyller dessa normer finns att tillgå.

Vid installation av spis i äldre ej CE-märkt båt, som ersättning för äldre gasolutrustning, är det accepterat att ansluta gasolslangen mot spisen på den befintliga slangnippeln och använda rostfria för ändamålet anpassade slangklammer.

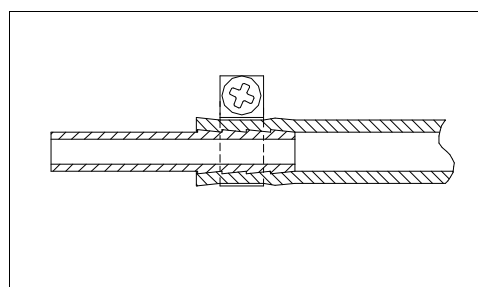


Fig. 5

Viktigt!

Innan den färdiga installationen tas i bruk och reducerventilen ansluts, skall anläggningen provtryckas med spisen installerad och dess kranar stängda, med 5 x arbetstrycket, 5 x 30 mbar = 150 mbar, först under 5 minuter och sedan under 15 minuter. Trycket får ej sjunka under testperioden. Är installationen otät kan man använda såpvatten eller läckspray för att upptäcka var läckaget finns.

Rengöringsmedel innehållande ammoniak får inte användas, det skadar mässingsdetaljerna, sprickor och läckage kan uppstå efter någon eller några månader.

Varning!

Använd aldrig öppen eld, tändare eller liknande vid läcksökning.

5 - Elektrisk tändning/batteri

Spisen är försedd med elektrisk tändning med ett separat batteri. Batteriet levereras omonterat.

Batterimontering:

- Skruva av locket på batterihållaren, baktill på spisen.
- Sätt in ett vanligt 1.5 volts batteri typ AA/R6 enligt figuren. Sätt på locket.
- Viktigt att batteri och fjäder vändes rätt.

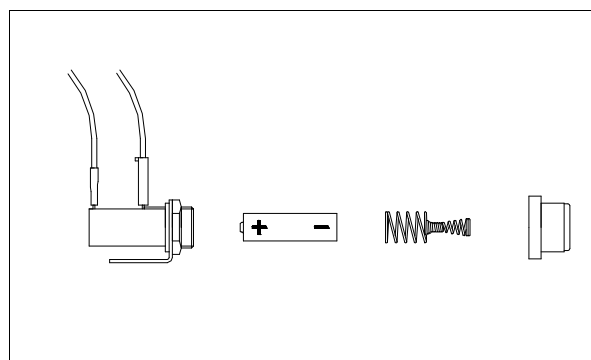


Fig. 6

OBS! Om spisen inte användes under en längre period, ska batteriet tas ur, t.ex. vid vinterförvaring, för att undvika att läckande batteri förstör batterihållaren.

6 -Tändning av brännare

Varje brännare regleras med tillhörande vred på spisens framkant. Vreden är försedda med en markering som indikerar vredets position. Bredvid vreden finns symboler som visar vredets läge för stor respektive liten låga. Lågan är avstängd då vredets fyllda markering är riktat rakt uppåt. Tänd genom att trycka in vredet, samtidigt som det vrids moturs tills indikeringen på vredet står mitt för märket för max värme, stor låga. Tänd lågan med eltändningens tryckknapp bredvid manövernuden.

Vredet måste tryckas in minst i 10 sekunder tills tändsäkringen är uppvärmd. Skulle lågan blåsas ut under användandet blir tändsäkringen kall och gastillförseln stängs av automatiskt efter max. 1 minut.

Liten låga får man genom att vrida vredet ytterligare moturs, fram till den lilla flamsymbolen, och lågan kan regleras steglöst mellan max och min lägena.

Lågan släcks när vredet vrids tillbaka medurs till ändläget = avstängt läge, med vredets fyllda markering pekande rakt uppåt. I detta läge är gasen avstängd.

Lämna inte gasolköket med vredet stående i annat läge än avstängt.

I båtar får köket endast användas under uppsyn, då kokkärl kan välta eller kasa av vid häftiga svallvågor och vid sjögång.

Kontrollera minst en gång per år, med hjälp av läckagetestaren som vi rekommenderar att man monterar i gassystemet, att tändsäkringen fungerar genom att blåsa ut lågan. Bryts inte gastillförseln efter 1 minut, kontakta återförsäljaren eller serviceställe.

Lågan släcks när vredet vrids tillbaka/medsols så långt det går och markeringen på vredet pekar rakt uppåt.

För att tända ugnen trycker man in eltändningsknappen samtidigt som vredet för reglering av ugnens brännare hålls inne och vrids till läge S eller om ugnen är varm till maxläge "9" åt vänster/motsols, på samma sätt som för brännarna uppe på spishällen.

Ugnen och grillen regleras med samma manövernuden, vredet i mitten på frontpanelen. Ugnen är stegvis reglerbar mellan max (9) och min- (½) läget på vredet. Ugnen stängs av genom att vrida tillbaka vredet (medsols) till läge 0, vredets fyllda markering pekande uppåt.

Vredets läge motsvarar temperatur i ugnen enligt följande:

Förbi 9 i maxläge: 245°C, läge 9: 235°C, läge 8: 225°C, läge 7: 215°C, läge 6: 200°C, läge 5: °C, läge 4: 160°C, läge 3: 150°C, läge 2: 130°C, läge 1: 110°C och läge ½: 95°C

Ugnens inställning kan variera med gstryck, lufttillförsel och brännarinställning. .

Se också avsnitt 9.

Grillen regleras med samma vred som ugnen. Vid tändning, vrid vredet max åt höger/medsols. Grillen har bara ett driftsläge, full effekt.

Stäng av grillen genom att vrida tillbaka vredet så att vredets markering pekar uppåt.

Symboler på spisens frontpanel:

- 1 - Elektrisk tändning
- 2 - Vred till vänstra borte brännaren
- 3 - Vred till vänstra främre brännaren
- 4 - Vred till ugn och grill
- 5 - Vred till högra främre brännaren
- 6 - Vred till högra borte brännare

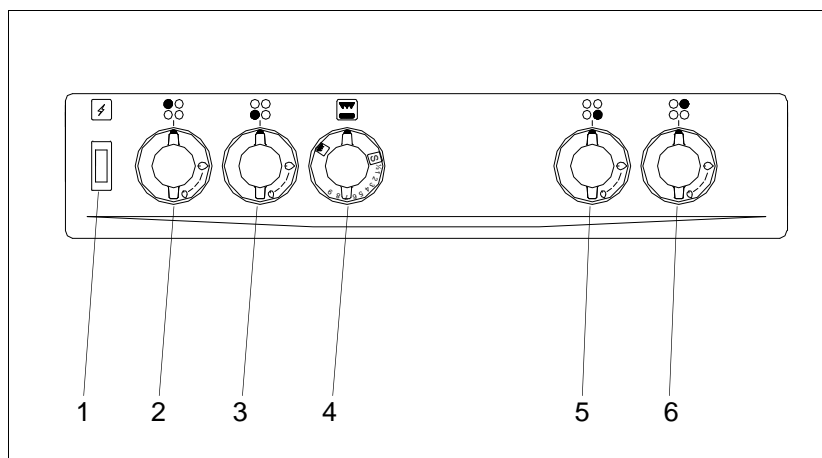


Fig. 7

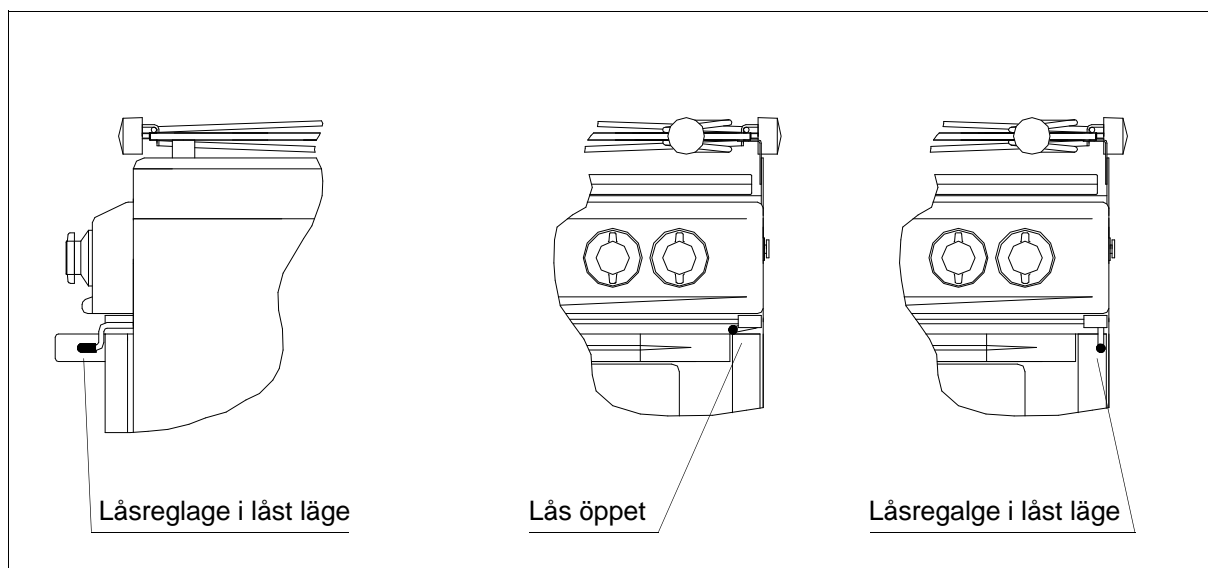


Fig. 9

Säkerhetslås/barnsäkring till

ugnsluckan:

Ugnsluckan låses genom att låsreglaget/låshaken fälls ner över ugnsluckans kant. Vid öppning av ugnsluckan måste låshaken lyftas uppåt för att frigöra luckan.

Vid stängning, se till att luckan skjuts in ordentligt så att låshaken kan fällas ner i låst läge.

7 - Användning av köket

Ventilation

Användning av gasapparater leder alltid till produktion av värme och kondens i det rum som apparaten är installerad i. Därför är det viktigt att se till att god ventilation alltid finns.

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

Lägg märke till att det förbrukas 2 m³ luft per kW angiven effekt på gasolspisen. (Se spec. på sid. 8)

Val av kastruller

Det är viktigt att kastruller och stekpannor som används har rätt diameter/storlek, vilket gör att man sparar energi/gas. På den stora brännaren används kärl med diameter 18 - 26 cm.

På de mindre brännaren används kärl med diameter 12 - 20 cm.

Användning av ugn

Tänd ugnen med luckan på glänt, vänta 1 minut innan luckan stängs för att undvika kondens.

Viktigt att tänka på, **ställ aldrig något kokkärl direkt på ugnens bottenplatta!**

Stekning: Förvärm ugnen under 15 minuter på full värme. Ställ in steken i ugnen på ugnsplåten eller i form på gallret i mitten av ugnen. Låt det steka 30 min/kg för nötkött och 40 min/kg för fläskkött på lägre temperatur.

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

Temperaturreglering: Börja alltid med att förvärma ugnen. Max temperatur uppnås efter ca. 15 minuter. Efter förvärmningen ställ in den önskade temperaturen på vredet.

Inställningen av ugnen kan variera med gastryck, lufttillgång och brännarinställning.

Se avsnitt 9.

Användning av grill

Öppna ugnsluckan och fäll ner låset till ugnsluckan. Vrid ugnens reglagevred åt höger/medsols så långt det går, håll vredet intryckt ett par sekunder och tryck på eltändningsknappen. Vredet hålls inne ytterligare ca. 10 sekunder, grillen är tänd. Stäng igen ugnsluckan delvis, till dess att den tar emot låsbeslaget, låt luckan bli kvar i detta delvis öppna läge. Med hänsyn till förbränningen får inte ugnsluckan vara helt stängd.

8 - Underhåll

Rengöring

Spisen rengörs lättast när den är ljummen, men inte varm. Brännarna ska vara avstängda och vreden i O-läget. För enkel rengöring av brännare och håll kan toppgallret lyftas upp. Lösgör gallrets framkant ur låsen, fäll upp det.

Brännartopp

Det är den svarta överdelen på brännaren. Det är viktigt att hålla hålen öppna och fria från smutspartiklar. Skruva loss brännartopparna någon gång under säsong och tvätta med varmt såpvatten. Använd stålborste, med försiktighet, om så krävs för att avlägsna smutsen. Torka av ytorna och monterade brännartopparna igen, i rätt läge så att tändsäkringen träffas av lågan.

Emalj

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

Rostfritt

Det rostfria gallret kan rengöras och poleras med Autosol eller liknande. De rostfria ytorna på köket kan man efter rengöring polera med en mild båtpolish utan slipmedel, eller liknande. En viss missfärgning runt brännarna och på gallret över brännarna är oundviklig, på grund av den höga temperaturen.

Vid spill, torka upp omgående, så det inte hinner torka fast. Det är viktigt särskilt då spillet innehåller syra, t.ex. citronsaft eller vinäger, som annars lätt orsakar svår borttagna fläckar.

Vred

Brännarvreden kan plockas bort genom att dra dessa rakt utåt. Använd inte våld om vreden skulle sitta fast, utan kontakta återförsäljare eller serviceställe.

Information

Produkterna är föremål för ständig förbättring, varför tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra specifikationen utan föregående avisering.

9 - Justering

Apparaterna arbetar med ett arbetstryck på 30 mbar (hPa) och är av importören tryckprovade med 5 x arbetstrycket (150 mbar/hPa) för att säkerställa hög användarsäkerhet.

Rätt typ av reducerventil för 30 mbar/hPa och riktiga godkända gasolslangar skall alltid användas tillsammans med spisen.

Ugnen är grundinställd från fabrik, men kan efterjusteras, om det behövs.

OBS! Justering måste utföras av fackman.

30 mbar regulatorer kan ha toleranser som innebär att trycket kan vara mellan 28 och 37 mbar. Avstånd från gasolflaska till brännare, temperatur, lufttillgång omkring ugnen kan också variera, vilket också påverkar spisens och ugnens kapacitet.

10 - Tekniska data

Brännare	Högeffekt Watt	Lågeffekt Watt	Propan/Butan Munstycke	30 hPa (G30/G31) Tillförd effekt g/h
Stor	2200	650	73	160
Medium	1500	500	62	109
Liten	1000	450	50	73
Ugn	1800	500	50	131
Grill	1600	-	50	116

Mått enligt fig. på sidan 2

Vikt: 743-80 Le Chef 32.0 kg

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra specifikation utan föregående meddelande.