



INBYGNADSUGN

Modell 8433.70

Kategori I 3 +
CE - godkänd



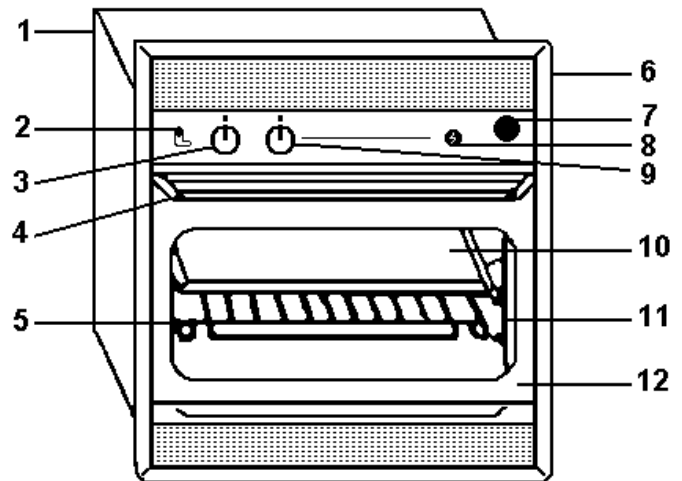
Bruksanvisning installation och service manual.

Apparaterna skall installeras av kompetent person, och överensstämmande med landets (Danmark / Sverige / Norge) regler för installation i båtar, husvagnar, bilar mm.

Dessa apparater skall endast användas til gasolflaskor utrustade med lågtrycksregulator 30 mbar.

Översikt av ugsndetaljer

1. Chassi
2. Lås ugsnlucka (barnsäkring)
3. Vred för brännarreglering
4. Handtag til ugsnlucka
5. Ugsngaller / ovnrisk
6. Frontpanel
7. Batterhållare
8. El-tändning
9. Vred för timer
10. Ugsnplåt
11. Ugsnplåthållare
12. Ugsnlucka



1- Presentation av innbyggnadsugn

ENO 8433 inbyggnadsugn är utrustad med :

- en ugn på 26 liter med en stor hästskoformad brännare och har dubbelt glas i ugsnluckan.
- el-tändning
- en manuell timer (0-60 min)
- en tändsäkring. (om flammen blåser ut eller av någon annan anledning slocknar, **bryts gasen automatiskt.**)

2 - Installation och bruksanvisning

Ugnen skall alltid installeras och anslutas efter gällande regler, med hänsynstagande till reglerna om ventilation i utrymmet där ugnen monteras.

Installation och reparation av ugnen skall utföras av kunnig person.

Användaren skall ha läst och förstått det tekniska och de 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 av icke fackkunnig person kan medföra risk för skada.

Ingrepp i gasolsystemet = reparationer på ugn och brännare MÅSTE utföras av fackman, då det krävs att systemet tryckprovas med 150 mbar angående täthet.

Följande regler måste efterföljas:

Viktigt !

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

- Någon form av ventilation på 100 cm³.
- En tillfredsställande lufttillförsel och utsug.
- Ett minimum av rumsvolym på 8 m³.
- Ett fönster eller ventil med öppningsmöjlighet på 0,40 m².



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

Det horisontella mellanrummet mellan väggen och ugnen får inte vara mindre än 20 mm. För att uppnå god förbränning skall ugnen använda 2 m³ luft pr. kW angiven effekt.

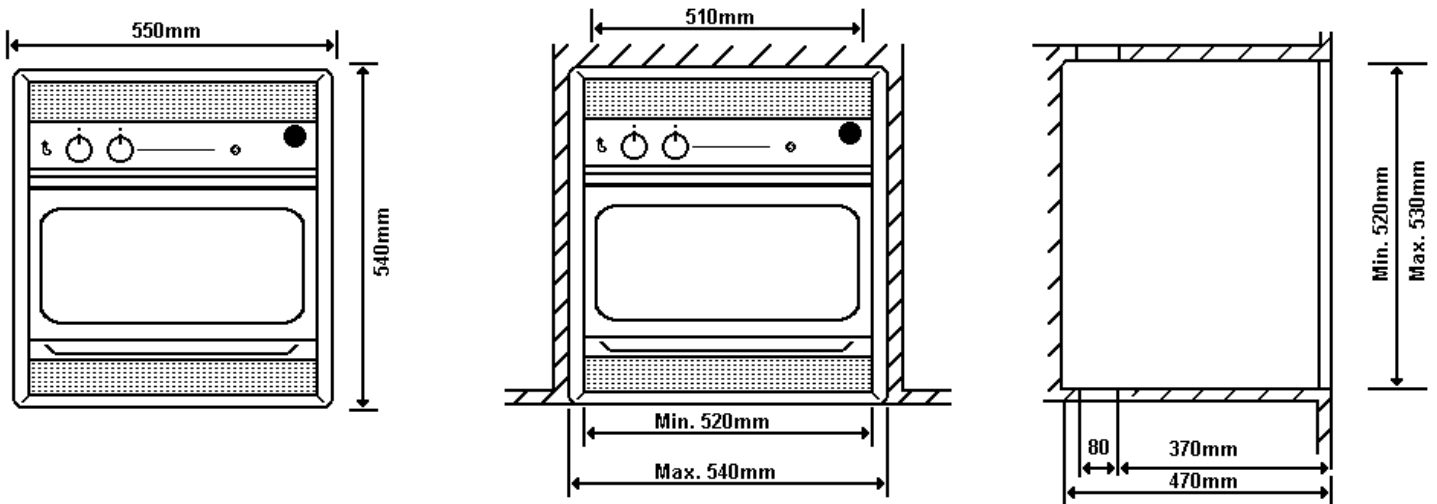
3 - Installation

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

Viktigt !

Det omgivande material där ugnen skall monteras måste tåla temperaturer på minst 100 ° 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.

Nödvändiga mått vid installation:



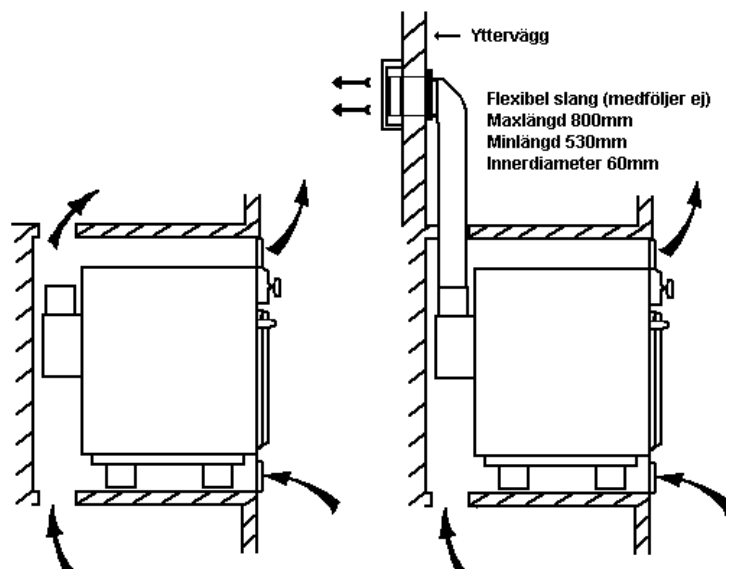
Ventilation:

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

Ventileringen 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 god regel (camping krav)

Kom ihåg att det förbrukas 2m³ luft/kW av den angivna effekten.

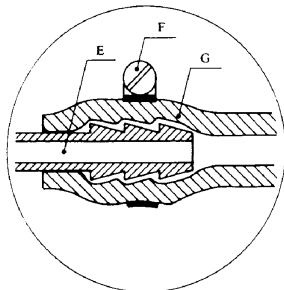


4 - Anslutning

Gas till spisen skall anslutas till den godkända gasnippeln på baksidan av spisen **och ingen annanstans**. Använd endast godkända slangar och kopplingar.

Gasolslang/ gasolnippel:

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.**

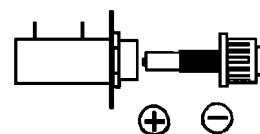
OBS! Innan den färdiga installationen tas i bruk och reducentventilen ansluts, skall anläggningen provtryckas med spisen installerad och kranarna stängda, med 5 x arbetstrycket (5 x 30 mbar = 150 mbar) först 5 minuter, sedan 15 minuter. Är installationen otät kan man använda såpvatten i skarvar och kopplingar 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)

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 ugnen 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

Brännaren styrs av det tillhörande vredet på ugnens framsida.

Vreden är försedda med en förhöjning som indikerar vredets läge.

På ugnens framsida finns symboler som visar brännarnas position, max och min (*stor / 6 och liten / 1 låga*).

Tändning:

Tryck in vredet, samtidigt som det vrids moturs tills indikeringen står mitt för märket "stor låga" / 6 = **max**. Tryck in knappen för den elektroniska tändningen 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.

Ugnen är antingen steglöst reglerbar från max. till min. eller har stegreglering 1-6 (alt. 160-280°C).

Ugnen stängs av genom att vrida knappen till 0.

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

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.

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.

7 - Användning av ugn

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

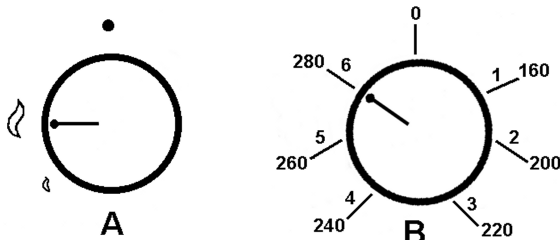
Ca: 175 °C varm efter 5 minuter

Ca: 230 °C varm efter 10 minuter

Ca: 250 °C varm efter 15 minuter

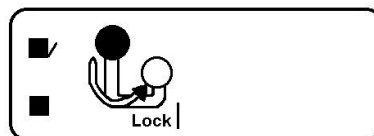
Ca: 280 °C varm efter 20 minuter

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.



Säkerhetslås/ Barnsäkring

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



8 - Underhåll

Rengöring:

Ugnen rengörs när den är ljummen, men inte varm. Brännaren skall vara avstängda och vreden i läge **off**.

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. 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,

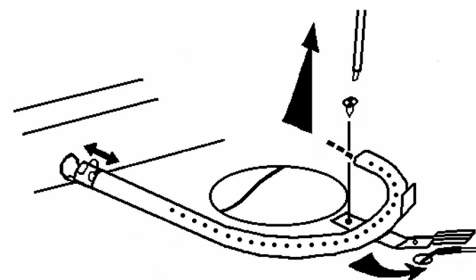
Eno's ugnar är grundjusterade från fabrik till butangasol. Butan är "sommargas" för temperaturer ned till ca. 0°C (t.ex IC blå flaskor.) och har mer energi än propan som har mindre energi men kan arbeta ned till ca -40°C (mest använd i Norden)

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 tändsäkring.
- 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	30 hpa (G30/ G31). Tillförd effekt g/ h
Ugn (emaljerad)	1500	800	109

Information:

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

Importör: **TERMOMARIN AS**

Sandefjord, Norge

Mail: post@termomarin.no Internett: www.termomarin.no

Tel: 33 42 00 90

Sverige: Thermoprodukter AB

Danmark: Kjøller

Frankrike: ENO (Tilværkare)

Tel: +46 (0)480 425 880

Tel: +45 35 82 95 00

Tel: +33 49 28 60 00