

Installations- och bruksanvisning

Rostfri 2-lågig gasolspis med ugn

823-80 Le Gascogne 2 L

813-80 Le Gascogne 2 L med grill

863-40 Le Gascogne 3 L

833-40 Le Gascogne 3 L med grill



Fogas AB

Tel: 08-702 90 29

Fax: 08-702 90 39

info@fogas.se

www.fogas.se

Översikt av spisens detaljer

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



1 - Presentation av spis

ENO rostfria gasolspisar, två och trelågiga "Le Gascogne" 823-80, 813-80, 863-40 och 833-40 är framställda för användning i fritidsbåt och uppfyller alla gällande CE-direktiv.

Spisen har en emaljerad ugn på 25 liter, ugnen är försedd med en hästskeformad brännare och har dubbelglas i ugnsluckan.

Spisen har två respektive tre brännare, på 2500 watt, 1750 watt och 1000 watt för den lilla tredje brännaren. (Se avsnitt 9)

"Le Gascogne" har som standard galler med flamskydd på sidorna och baktill.

Spisarna levereras med balansupphängningsbeslag, elektronisk tändning för samtliga brännare och kastrullhållare för båda brännarna. De 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 dyligt. 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 upphettning 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. Två- och trelågig spis har samma inbyggnadsmått.

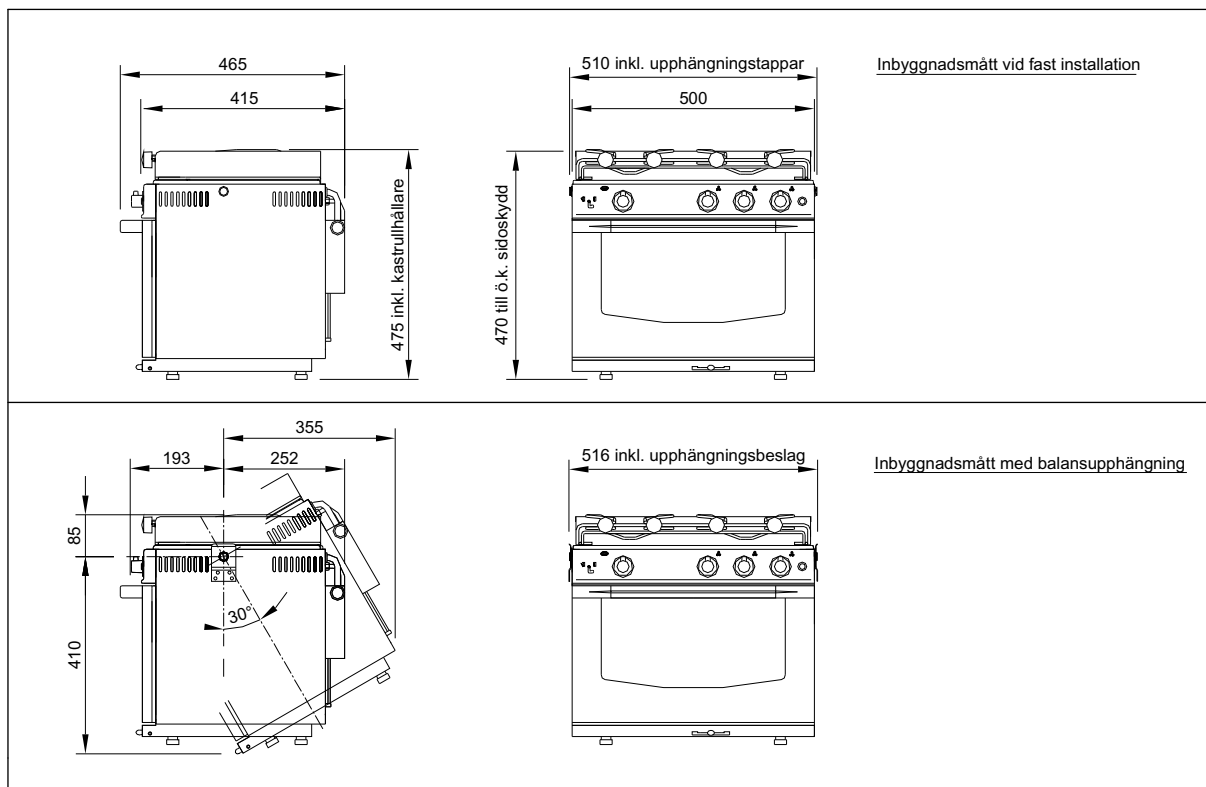


Fig.1

Installation av spis

Se figur till höger.

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

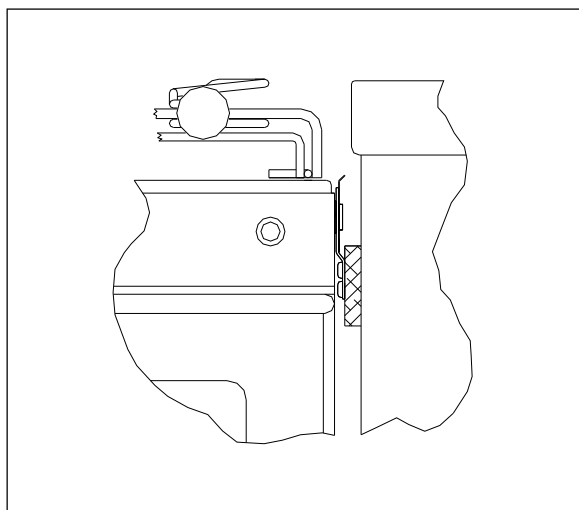


Fig. 2

Demontering av spis

Se figur till höger.

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

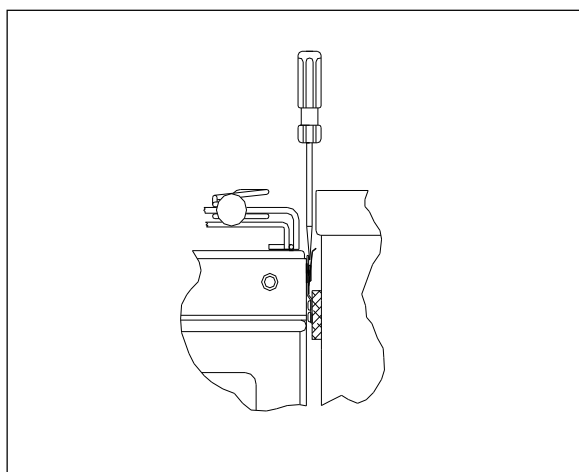


Fig. 3

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 låspinnen träffar vid låsning.

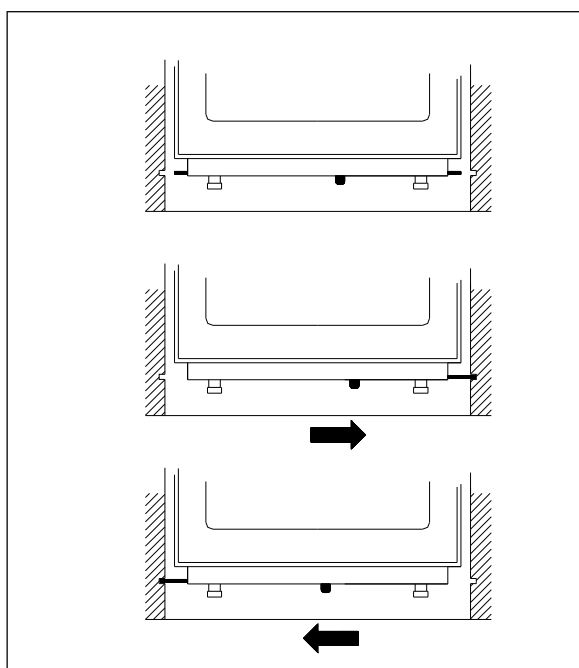


Fig. 4

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.

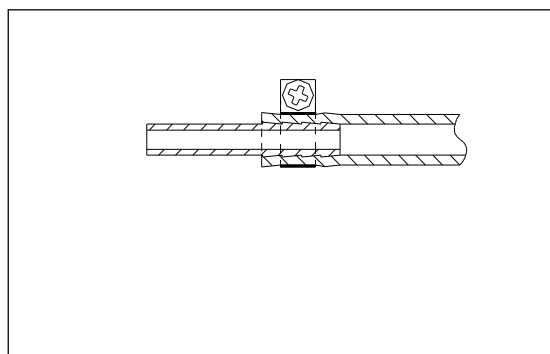


Fig. 5

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:

A. Skruva av locket på batterihållaren, baktill på spisen.

B. Sätt in ett vanligt 1.5 volts batteri typ AA/R6 enligt figuren. Sätt på locket.

C. Viktigt att batteri och fjäder vändes rätt.

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.

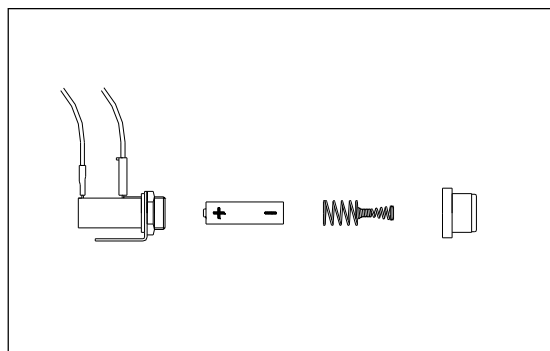


Fig. 6

6 -Tändning av brännare

Varje brännare regleras med tillhörande vred på spisens framkant. Vreden är försedda med en förhöjning som indikerar vredets position. Bredvid vreden finns symboler som visar vredets läge för stor respektive liten låga. Lågan är avstängd då vredets upphöjning 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 manövervreden.

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 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 upphöjning 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.

Störst låga får man genom att vrida vredet 90° åt vänster/moturs, så att vredets markering pekar mot symbolen för stora lågan. Liten låga får man genom att vrida vredet ytterligare åt vänster tills markering nästa pekar rakt nedåt. Mellan dessa lägen kan lågans storlek regleras steglöst. 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 90° åt vänster/moturs, på samma sätt som för brännarna uppe på spishällen.

Ugnen är stegvis reglerbar mellan max och min läget. Ugnen stängs av genom att vrida tillbaka vredet (medsols) till avstängt läge, vredets markering pekande uppåt. Ugnens inställning kan variera med gastryck, lufttillförsel och brännarinställning. Se avsnitt 9.

Vredet till ugnen sitter till vänster på spisens front.

Ugnsvred

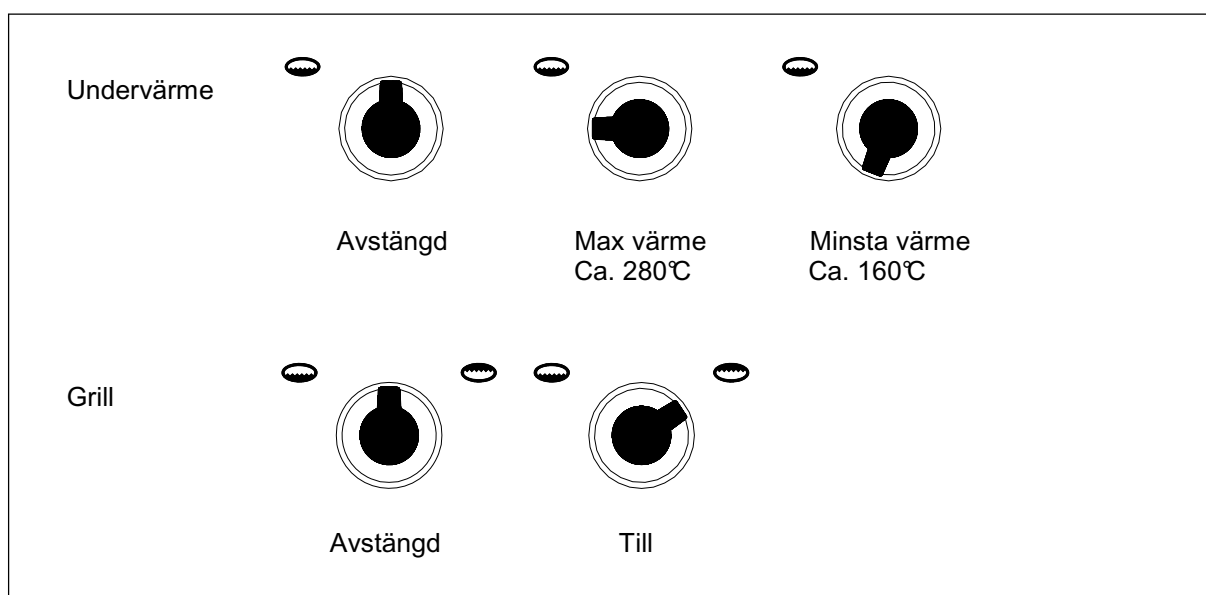


Fig. 7

Spisens frontpanel:

- 1 - Vred till ugnen
- 2 - Vred till lilla brännaren
- 3 - Vred till stora brännaren
- 4 - Elektrisk tändning

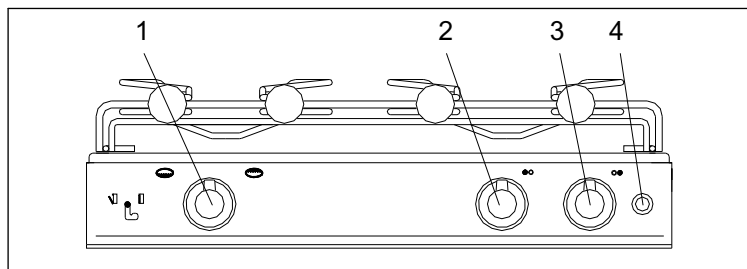


Fig. 8

Säkerhetslås/barnsäkring till ugnsluckan:

För att låsa luckan, tryck låsspaken nedåt och åt höger. Lås upp genom att skjuta upp låsspaken i övre läget igen.

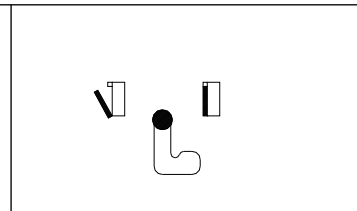


Fig. 9

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). Lagg 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 den lilla 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 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.

Temperaturer:

- Ca. 175°C efter 5 minuter
- Ca. 230°C efter 10 minuter
- Ca. 250°C efter 15 minuter
- Ca. 280°C efter 20 minuter

Efter förvärmningen ställ in den önskade temperaturen. Temperaturinställningen av ugnen kan variera med gastryck, lufttillgång och brännarinställning. Se avsnitt 9.

Notera att ugn i rostfritt utförande har lägre effekt och når högst 240°C.

Grill

Öppna ugnsluckan, dra fram värmeskölden i ugnens överkant helt och hållet. Vrid ugnens reglageratt åt höger/medsols så långt det går, håll vredet intryckt ett par sekunder och tryck på eltändningsknappen, vredet hålls intryckt ytterligare ca. 10 sekunder, grillen är tänd. Skjut igen ugnsluckan till dess att den tar emot värmeskölden. Med hänsyn till förbränningen får inte ugnsluckan vara helt stängd, den ska vara placerad mot skölden under grillning.

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 clipsen/låsen, fäll upp det.

Brännartopp

Det är den svarta överdelen på brännaren. Det är viktigt att hålla hålen öppna och fria från smutspartiklar. Tvätta med varmt såpvatten. Använd stålborste, med försiktighet, om så krävs för att avlägsna smutsen. Torka av ytorna och montera brännartoppen 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 svårborttagna 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.

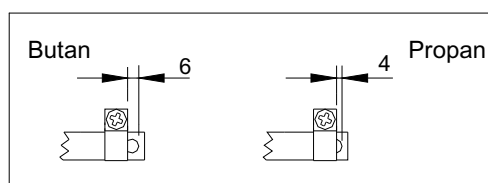
Rätt typ av reducerventil för 30 mbar/hPa och riktiga godkända gasolslangar skall alltid användas tillsammans med spisen.

Ugnarna är grundinställda från fabrik för butangasol. Butan är en "sommargas" för temperaturer ner till ca. 0°C, och har mer energiinnehåll än propan, men som fungerar ner till - 40°C. Propan är den vanligaste gasen i de nordiska länderna.

Ugnen kan, om det behövs, efterjusteras med en klämring och lufthålets öppning som sitter placerat på hästskobrännaren i ugnens botten kan varieras. Se skiss.

OBS! Justering bör utföras av fackman.

- 1 - Skruva ur skruven som håller tändsäkringen.
- 2 - Montera bort tändsäkringen från brännaren.
- 3 - Tag ur brännaren och justera klammern enligt fig.
- 4 - Återmontera hästskobrännaren, röret SKALL skjutas direkt an mot munstyckehållaren bak i ugnen innan den skruvas fast i bottenplåten tillsammans med tändsäkringen.



7 Fig. 10

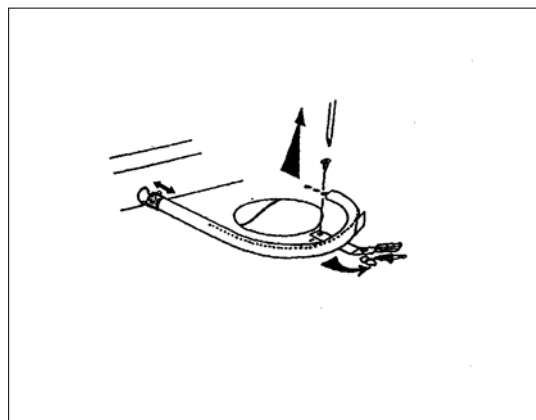


Fig. 11

30 mbar regulatorer kan ha toleranser som innebär att trycket kan vara mellan 28 och 37 mbar. Avstånd från gasoflaska till brännare, temperatur, lufttillgång omkring ugnen kan också variera, varför slutlig justering bör göras först efter att spisen installerats i båten.

Har hästskobrännaren små "hårda" blå flammor får brännaren för mycket luft = det ovala hålet i hästskobrännaren är för mycket öppet. Skjut klämringen bakåt, i riktning mot bakre väggen, några mm tills flammen blir blå men "mjuk". Några små periodiska gula spetsar kan accepteras. Blir flammen gul får brännaren för lite luft och ugnen kommer att sota. Dra tillbaka klämringen något för att öppna hålet för lufttillförseln. Se bilderna.

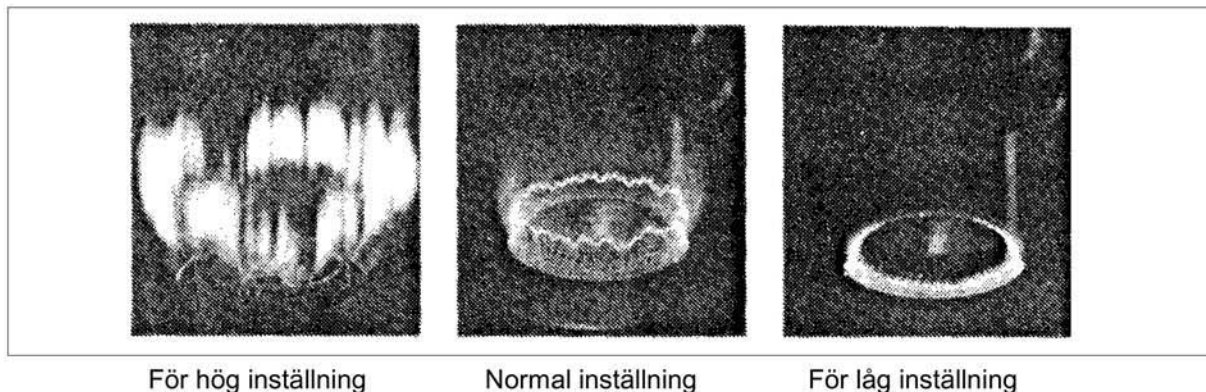


Fig. 12

10 - Tekniska data

Brännare	Högeffekt Watt	Lågeffekt Watt	Propan/Butan Munstycke	30 hPa (G30/G31) Tillförd effekt g/h
Stor	2500	850	80	182
Mellan	1750	500	62	109
Liten	1000	450	50	73
Ugn (emaljerad)	1800	850	69	131
Ugn (rostfri)	1500	850	9	109
Grill	1300	-	9	95

Mått enligt fig. på sidan 3

Vikt: 823-80 2-lågig 21 kg
 863-40 3-lågig 21,5 kg
 813-80 2-lågig med grill 21,5 kg
 833-40 3-lågig med grill 22 kg

Tillverkaren förbehåller sig rätten att ändra specifikation utan föregående meddelande.

