



Installasjons- og bruksanvisning

Rustfri 3 & 4-bluss gasskomfyr med ovn og grill

233-41 Le Bretagne 3-bluss
243-80 Le Bretagne 4-bluss



NEPTUS M  RINE

Oversikt over komfyrens detaljer

1. Kasserolleholder
2. Varmebeskytter
3. Låseskrue kasserolleholder
4. Balanseoppheng
5. Lås til ovnsdør (barnesikring)
6. Handtak på ovnsdør
7. Ovnsrist (Innvendig)
8. Feste for kasserolleholdere
9. Knott for regulering av brenner
10. Ovnsnsplate (innvendig)
11. Ovnsdør
12. Låsestang
13. Handtak på låsestang



1 - Presentasjon av komfyr

ENO rustfrie gasskomfyrer med grill type "Le Bretagne" er framstilt for anvendelse i fritidsbåt og oppfyller alle gjeldende CE-direktiv.

Komfyren har en emaljert ovn på 18 liter, ovnen er utrustet med en hesteskoformet brenner og har dobbelt glass i ovnsdøren.

Komfyren har tre alt. fire brennere, på 2700 watt, en alt. to stk på 1750 watt og en på 1000 watt.

Ovnens brenner er på 1500 watt og grillen er på 1350 watt. (Se avsnitt 9)

Som standard leveres komfyren med kokerist som har flammeskydd på sidene og i bakkant. Kokeristen er utformet slik at kasserolleholderne til de to fremre brennerne kan plasseres fremme. Komfyren leveres med balansopphengsbeslag, elektronisk tenning for samtlige brennere og kasserolleholdere for samtlige bluss. Den er utrustet med tennsikring på alle brennerne, om flammen blåser ut eller av annen anledning slukker, brytes gasstillførselen automatisk.

2- Installasjon og bruksanvisning

Komfyren skal installeres og tilkobles gassystemet i tråd med gjeldende regler med hensyn til ventilasjon i rommet der komfyren monteres. Installasjon av gasskomfyren skal utføres av kyndig person. Brukeren skal ha lest på og forstått teknikk og sikkerhetsregler som gjelder for installasjon og bruk av gass i stengte rom.

Montering av gassprodukter krever fagkunnskap. Ved usikkerhet, kontakt autorisert verksted for assistanse. Montering utført på et ikke fagmessig vist, kan medføre risiko for personskade.

Inngrep i gassystemet, som reparasjon av brennere, MÅ utføres av fagmann, da det kreves at systemet etter reparasjon trykkprøves med 150 mbar for tetthetskontroll.

VIKTIG! Følgende installasjonsregler må følges:

Ingen komfyr/kokeapparat skal installeres i et lukket rom med mindre det finnes:

- Noen form for ventilasjonsåpning på min. 100 cm²
- Tillfredsstillende lufttilførsel og avtrekk.
- Minimum romsvolum på 8 m³
- Et vindu eller ventil med åpningsmulighet på 0,40 m².

Påse altså alltid at det finnes god ventilasjon ved installasjon av forbrenningsapparater!

Det er viktig at det finnes tilstrekkelig avstand til vegg/skott så at hverken flammen eller kokekar (stekepanna eller gryta) kommer i berøring med lettantennlig materiale, som tre, plastbekledning, gardiner eller liknende.

Se under rubrikk **Regler for sikkerhetsavstand** i avsnitt 3.

For å oppnå god forbrenning krever apparatet/komfyren 2 m³ luft per kW angitt effekt.

3 - Installasjon

For å få maksimal utbytte av komfyren er det viktig at installasjonen utføres riktig.

Viktig!

De omkringliggende materialene til der komfyren skal monteres må tåle temperaturer på minst 80°C. Bruk aldri brennbart materiale. Beskyttelse av overoppheting av brennbart materiale kan oppnås gjennom avskjerming med et ikke-brennbart materiale som er termisk isolert fra det brennbare materialet.

Regler for sikkerhetsavstand:

(I henhold til ISO 9094 SmallCraft/Fire protection)

Sikkerhetsavstand fra senter av flammen til brennbart materiale:

15 cm fra hver side, 35 cm ovenfor og 3 cm nedenfor.

Sikkerhetsavstand fra senter av flammen til lettennbart materiale:

30 cm på hver side, 50 cm ovenfor og 3 cm nedenfor.

Materialer innenfor disse avstander må være brannsikkert, eksempelvis glass, kjeramikk, aluminium, rustfritt stål o.l.

OBS! I praksis innebærer det at det ikke kan forekomme brennbare materialer i 80°C, som treverk eller liknende, innen 30 cm på sidene, 50 cm ovenfor og 3 cm nedenfor.

4 - Montering

Installasjonsmålene er i figuren nedenfor. Øvre delen av figuren gjelder fastinstallert komfyr og den nedre delen gjelder komfyr montert i balanseopphegsbeslagene.

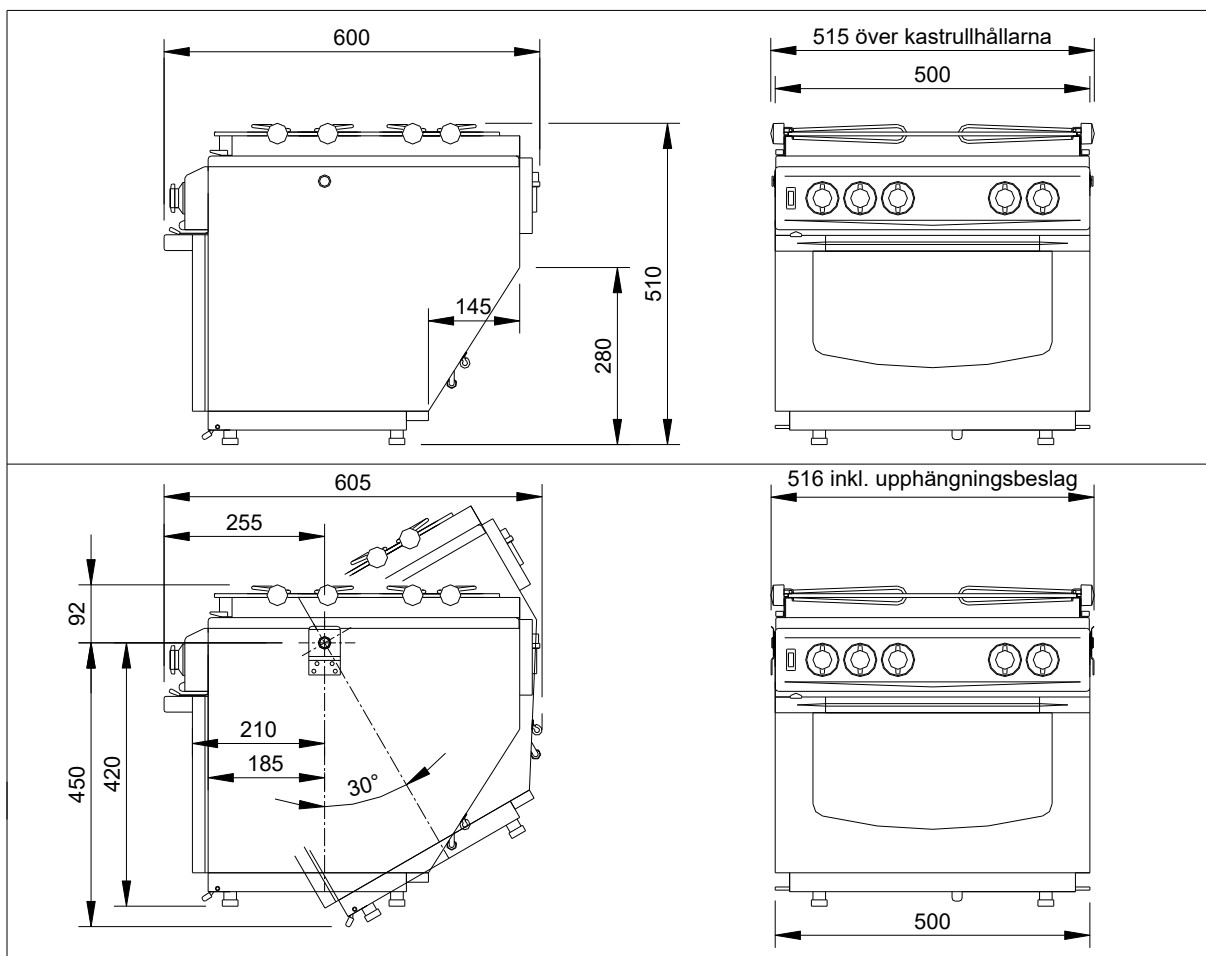


Fig. 1

Installasjon av komfyr

Se figur til høyre.

- 1 - Løsne balanseopphengsbeslagene.
(Kan også være plassert i ovnen)
- 2 - Monter disse på sideskottene, hold tilstrekkelig avstand til skottet bak komfyren slik at komfyren kan pendle fritt, se figur 1
- 3 - Senk ned komfyren forsiktig i opphenget, det høres et klikk når låsebrekket og komfyren henger i rett leie

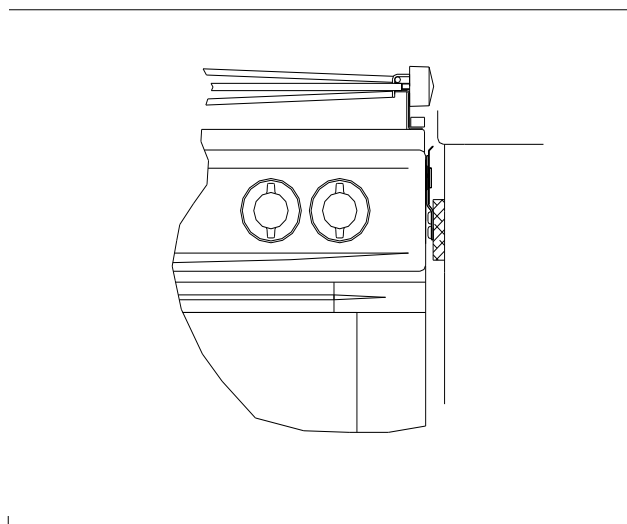


Fig. 2

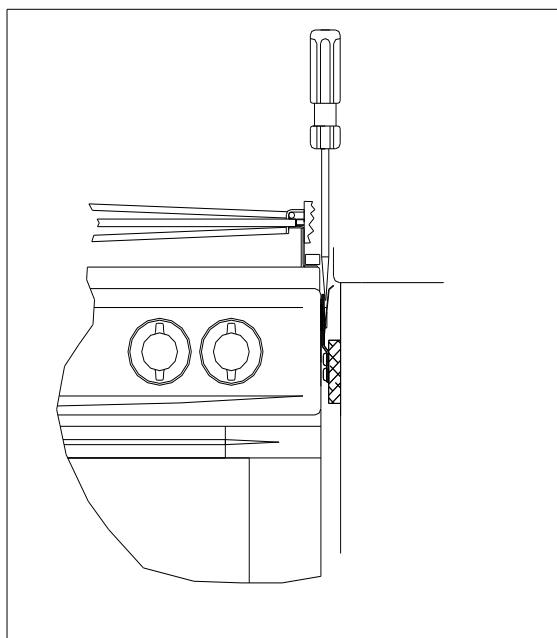


Fig. 3

Låsing av komfyren

Låsen på komfyren under ovnsdøren er en viktig detalj, da komfyren kan pendle fritt på balanseopphendet, så den alltid er vannrett når båten krenger. Det er viktig at komfyren kan låses fast i horisontal posisjon når ovnsdøren skal åpnes og lukkes ved matlagning i havn. Låsen, skyvehåndtaket, kan skyves til den ene og den andre siden og blir sperret i endeposisjonene. Borr hull i skottene eller monter passende beslag som låsepinnen treffer ved låsing.

Demontering av komfyr

Se figur til høyre.

- 1 - Løsne kokeristen på komfyren for bedre tilkommelighet.
- 2 - Åpne de to låseblekkene med en skrutrekker, løft ut komfyren.

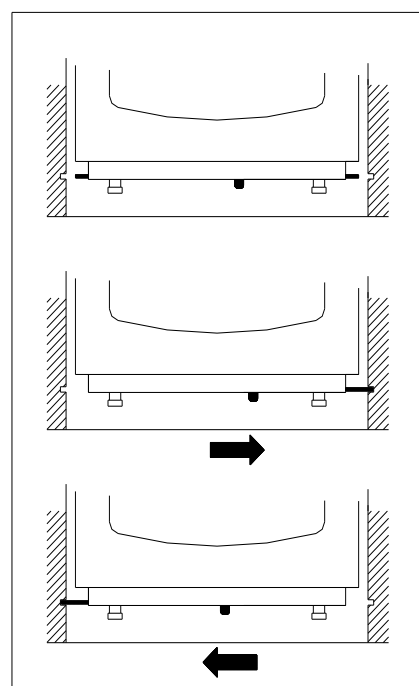


Fig. 4

4 - Gasstilkobling

Gas slange skal tilkobles gassrøret på baksiden av komfyren og ikke noen annen plass. Komfyren skal kun anvendes med flaskegass (LPG) Butan eller Propan, med et maks trykk på 30 mbar (hPa). Standard lavtryksregulator/reduksjonsventil 30 mbar (hPa) skal benyttes.

Apparatet skal aldri anvendes uten lavtryksregulator/reduksjonsventil

Gas slanger og gassnipler

Kun godkjente årsmerkede oransje gas slanger får anvendes. De skal passe til de godkjente slangetilkoblingene.

I båter med byggedato etter 06.06.1998, som er CE-merket, skal ISO/CE-godkjente slanger og tilkoblingsmateriell anvendes, kun slanger med ferdigpressede slangekoblinger skal benyttes. For å kunne CE-merkes skal installasjonen følge direktiv i henhold til ISO 10.2.39. Den medfølgende slangenippelen på komfyren skal tas bort og erstattes av mutter og kon som passer mot den ferdigpressede slangen.

Spesielle installasjonssatser med slanger og installasjonsmateriell, som oppfyller disse normer finnes tilgjengelig.

Ved installasjon av komfyr i eldre ikke-CE-merket båt, som erstatning for eldre gassutstyr, er det akseptert at gas slangen mot komfyren på den medfølgende slangenippelen og anvende rustfrie slangeklemmer som er egnet til formålet.

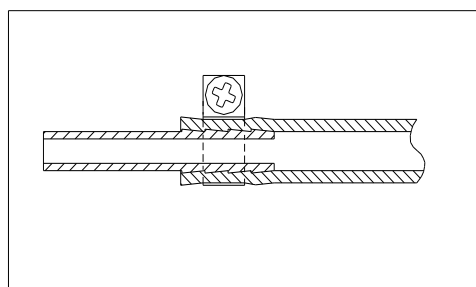


Fig. 5

Viktig!

Innen den ferdige installasjonen tas i bruk og reduksjonsventilen tilkobles, skal anlegget trykkprøves med komfyren installert og kranene stengt, med 5 x arbeidstrykket, 5 x 30 mbar = 150 mbar, først under 5 minutter og siden under 15 minutter. Trykket får ikke synke under testperioden. Er installasjonen utett kan man anvende såpevann eller lekkasjespray for å oppdage hvor lekkasjen befinner seg.

Rengjøringsmiddel som inneholder ammoniak må ikke benyttes, det skader messingdetaljene, spreker og lekkasje kan oppstå etter noen måneder.

Advarsel!

Anvend aldri åpen ild, tenner eller liknende ved lekkasjesøking.

5 - Elektrisk tenning/batteri

Komfyren er utrustet med elektisk tenning med ett separat batteri. Batteriet levereres umontert.

Batterimontering:

- Skru av lokket på batteriholderen bak på komfyren.
- Sett inn et vanlig 1.5 volts batteri type AA/R6 som vist på figur 6. Sett på lokket.
- Viktig at batteri og fjær monteres i riktig retning.

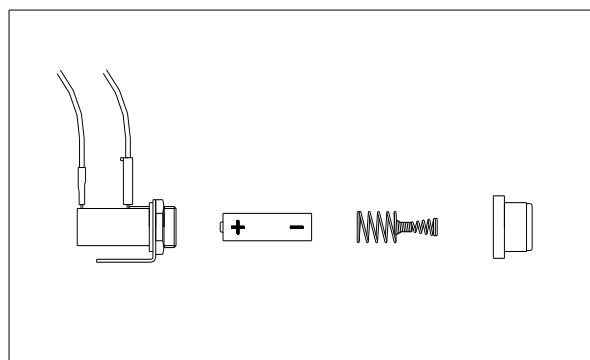


Fig. 6

OBS! Dersom komfyren ikke anvendes under en lengre periode, skal batteriet tas ut, f.eks. Ved vinterlagring, for å unngå at lekkasje fra batteriet ødelegger batteriholderen.

6 -Tenning av brennere

Hver brenner reguleres med tilhørende bryter på komfyrens fremkant. Hver bryter har en markering som indikerer bryterens posisjon. Ved siden av bryterne finnes symboler som viser bryterens posisjon for respektiv stor og liten flamme. Flammen er avstengt når bryterens fyllte markering peker rett opp. Tenn ved å trykke inn bryteren samtidig som den vrís moturs til indikatoren på bryteren står midt på merket for maks varme/stor flamme. Tenn flammen med el-tenningens trykknapp ved siden av reguleringsbryterne.

Bryteren må holdes inne i minst 10 sekunder inntil tennsikringen er oppvarmet. Skulle flammen blåses ut under bruk blir tennsikringen kald og gasstilførselen stenges automatisk etter maks 1 minutt.

Liten flamme får man ved å vri bryteren ytterligere moturs. Frem til det lille flammesymbolet og flammen kan reguleres stegløst mellom maks- og minimumsposisjonene.

Flammen slukkes når bryteren vrís tilbake medurs til den stopper = stengt posisjon, med bryterens fyllte markering peker rett opp. I denne posisjonen er gassen avstengt.

Forlat ikke komfyren med bryteren stående i annen posisjon enn avstengt.

I båter skal komfyren kun anvendes med tilsyn, da kokekar kan velte eller skli av ved kraftige bølger og sjøgang.

Kontroller minst en gang per år ved hjelp av lekkasjetesteren som vi anbefaler at man monterer i gassystemet, at tennsikringen fungerer ved å blåse ut flammen. Brytes ikke gasstilførselen innen ett minutt, kontakt forhandleren eller serviceverksted.

Flammen slukkes når bryteren vrís tilbake medsols så langt det går, og markeringen på bryteren peker rett opp.

For å tenne stekeovnen trykker man inn gnisttenningsknappen samtidig som knotten for regulering av ovnenes brenner holdes inne og vrís til maksposisjon mot venstre/motsols, på samme måte som for brennerne oppe på komfyren.

Stekeovnen og grillen reguleres med samme bryter, bryteren i midten på frontpanelet. Stekeovnen er stegvis regulerbar mellom maksimum (9) og min ($\frac{1}{2}$) posisjon på bryteren. Stekeovnen stenges av ved å vri bryteren tilbake (medsols) til posisjon 0, bryterens fyllte markering peker opp. Stekeovnens innstilling kan variere med gasstrykk, lufttilførsel og brennerinnstilling. Posisjon 9 tilsvarer ca. 280°C i stekeovnen og posisjon $\frac{1}{2}$ tilsvarer ca. 150°C.

Se også avsnitt 9.

Grillen reguleres med samme bryter som ovnen. Ved tenning vrís bryteren maks mot høyre/medsols. Grillen har bare ett driftsnivå, full effekt. Steng av grillen ved å vri bryteren tilbake til bryterens markering peker oppover.

Symboler på komfyrens frontpanel:

- 1 - Elektrisk tenning
- 2 - Bryter til venstre bakre brenner
- 3 - Bryter til venstre fremre brenner
- 4 - Bryter til stekeovn og grill
- 5 - Bryter til høyre fremre brenner
- 6 - Bryter til høyre bakre brenner

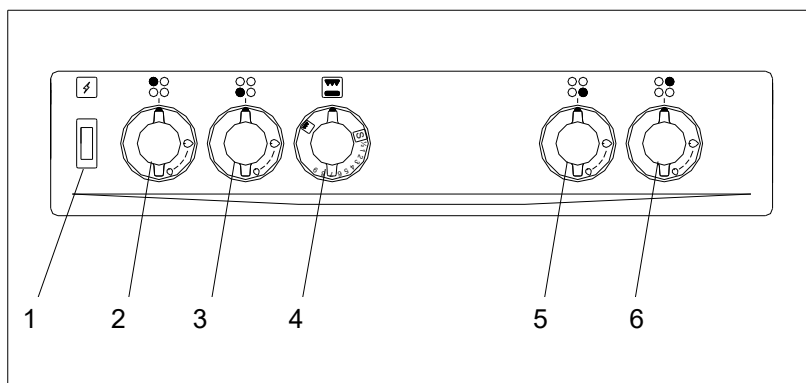


Fig. 7

Sikkerhetslås/barnesikring til ovnsdøren:

Ovnsdøren er alltid låst i stengt posisjon ved hjelp av låsebeslaget. Ved åpning av ovnsdøren må låsespaken løftes opp for å frigjøre luken. Ved stenging, påse at ovnsdøren skyves ordentlig inn så låsetappen kommer i låseposisjon.

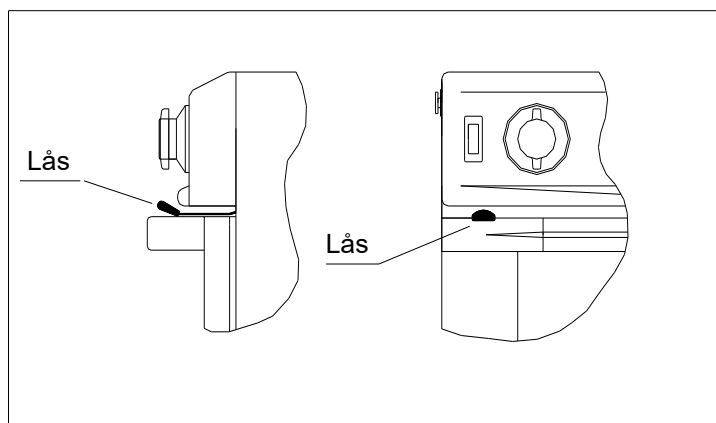


Fig. 9

7 - Bruk av komfyren

Ventilasjon

Anvendelse av gassapparater fører alltid til produksjon av varme og kondens i det rommet som apparatet er installert i. Derfor er det viktig å sørge for god ventilasjon.

Utbytting av luft kan skje ved hjelp av faste ventiler eller ved hjelp av elektriske utsugningsvifter, som er dimensjonert slik at kuldioksidinnholdet i luften holdes under 1 % (10.000 ppm).

Legg merke til at det forbrukes 2 m³ luft per kW avgitt effekt på gasskomfyren. (Se spes. på side 8)

Valg av kaseroller

Det er viktig at kaseroller og stekepanner som anvendes har riktig diameter/størrelse, hvilket gjør at man sparer energi/gass. På den store brenneren anvendes kjeler med diameter 18—26 cm. På de mindre brennerne anvendes kjeler med diameter 12—20 cm.

Bruk av stekeovn

Tenn stekeovnen med ovnsdøren på gløtt, vent 1 minutt før ovnsdøren stenges for å unngå konsens. Viktig å merke seg, **sett aldri noe kokekar direkte på ovns bunnplate!**

Steking: Forvarm ovnen i ca. 15 minutter på full varme. Sett inn steken i ovnen på ovnsplaten eller i form på risten i midten av ovnen. La det steke 30 min/kg for oksekjøtt og 40 min/kg for svinekjøtt på lavere temperatur.

Baking: Forvarm ovnen 8—10 minutter, sett bakverket i midten av ovnen og velg ønsket varme. La det bakes ferdig ordentlig og unngå å åpne ovnsdøren unødvendig.

Temperaturregulering: Begynn alltid med å forvarme ovnen.

Temperaturer:

Ca. 175°C etter 5 minutter

Ca. 230°C etter 10 minutter

Ca. 250°C etter 15 minutter

Ca. 280°C etter 20 minutter

Etter forvarmingen still inn ønsket temperatur på bryteren. Innstilling av stekeovnen kan variere med gasstrykk, lufttilgang og brennerinnstilling. Se avsnitt 9.

Bruk av grill

Åpne ovnsdøren og dra ut varmeskjoldet helt. Vri ovnsens reguleringsbryter til høyre/medsols så langt det går, hold bryteren inntrykket et par sekunder og trykk på eltenningsknappen. Bryteren holdes inne i ytterligere ca. 10 sekunder, grillen er tent. Lukk ovnsdøren delvis igjen til den tar imot varmeskjoldet, la ovnsdøren forbli i denne delvis åpne posisjonen. Av hensyn til forbrenningen må ikke ovnsdøren være helt stengt.

8 - Vedlikehold

Rengjøring

Komfyren rengjøres enklest når den er unken men ikke varm. Brennerne skal være avstengt og bryterne i nullposisjon. For enkel rengjøring av brennere og komfyrtopp kan kokeristen løftes opp. Frigjør kokeristens fremkant fra låsen og vipp det opp.

Brennertopp

Det er den sorte overdelen på brenneren. Det er viktig å holde hullene åpne og frie for smuss. Skru løs brennertoppene noen ganger under sesongen og vask med varmt såpevann. Anvend stålbørste med forsiktighet, om så er nødvendig for å få bort smusset. Tørk av flatene og monter brennertoppene igjen, i riktig posisjon så tennsikringen treffes av flammen.

Emalje

Rengjør de emaljerte flatene i stekeovnen med varmt såpevann, **anvend aldri løsemiddel.**

Rustfritt

Den rustfrie kokeristen kan rengjøres og poleres med autosol og liknende. De rustfrie flatene på komfyren kan man etter rengjøring polere med en mild båtpolish uten slipemiddel, eller liknende. En viss misfarging rundt brennerne og på kokeristen over brennerne er uunngåelig, på grunn av den høye temperaturen.

Ved søl, tørk opp omgående, så det ikke får tid til å tørke fast. Dette er spesielt viktig dersom sølet inneholder syre, f.eks. Sitronsaft eller eddik, som ellers lett forårsaker flekker som er vanskelig å få bort.

Brytere

Brennerbryterne kan tas av gjennom å dra disse rett ut. Bruk ikke overdreven kraft dersom knottene skulle sitte fast, men kontakt forhandler eller serviceverksted.

Informasjon

Produktene er under stadig forbedring, derfor forebeholder produsenten seg retten til å endre spesifikasjon uten forutgående varsel.

9 - Justering

Apparatene arbeider med et arbeidstrykk på 30 mbar (hPa) og er av importøren trykkprøvet med 5 x arbeidstrykket (150 mbar/hPa) for å sikre høy brukersikkerhet.

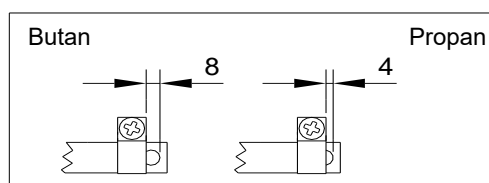
Riktig type reduksjonsventil for 30 og riktig godkjente gasslanger skal alltid anvendes sammen med komfyren.

Stekeovnene er grunninnstilte fra fabrikk for butangass. Butan er en "sommerglass" for temperaturer ned til ca. 0°C, og har mer energiinnhold enn propan, som derfor fungerer ned til -40°C. Propan er den vanligste gassen i de nordiske landene.

Stekeovnene kan, om det behøves, etterjusteres med et klammer ved luftehullets åpning som sitter plassert på hesteskobrenneren i stekeovnens bunn. Se skisse.

OBS! Justering bør utføres av fagmann.

- 1 - Skru ut skruen som holder tennsikringen.
- 2 - Monter bort tennsikringen fra brenneren.
- 3 - Ta ut brenneren og juster klammeren i henhold til figur. 11
- 4 - Monter tilbake hesteskobrenneren, røret SKAL skyves direkte mot dyseholderen bak i ovnen før det skrues fast i bunnplaten sammen med tennsikringen.



7 Fig. 11

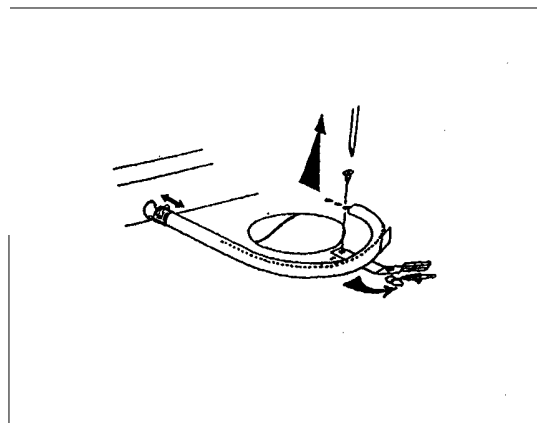


Fig. 12

30 mbar regulatorer kan ha toleranser som innebærer at trykket kan være mellom 28 og 37 mbar. Avstanden fra gassflaske til brenner, temperatur, lufttilgang rundt ovnen kan også variere, finjustering bør derfor gjøres først etter at ovnen er installert i båten.

Har hestekobrenneren små, "harde", blå flammer får brenneren for mye luft = det ovale hullet i hestekobrenneren har for stor åpning. Skyv klemringen bakover, i retning mot bakveggen, noen millimeter til flammen blir blå men "myk". Noen små periodiske gule spisser kan aksepteres. Blir flammen gul får brenneren for lite luft og ovnen kommer til å sote. Dra klemringen noe tilbake for å åpne hullet for lufttilførselen. Se bildene.

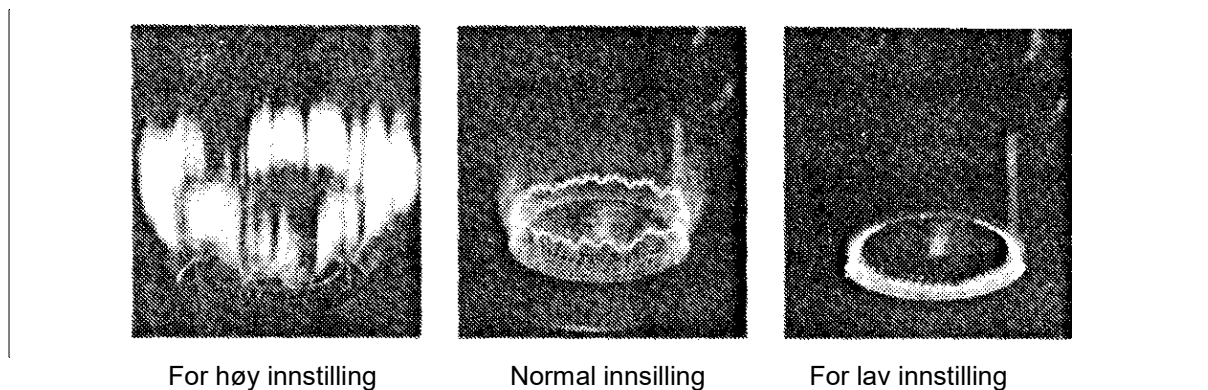


Fig. 13

10 - Tekniske data

Brennere	Høyeffekti Watt	Laveffekt Watt	Propan/Butan Dyse	30 hPa (G30/G31) Tilført effekt g/h
Stor	2700	800	73	160
Medium	1750	800	62	109
Liten	1000	600	50	73
Ovn	1500	850	69	131
Grill	1350	-	9	95

Mål i hht. Figur på side 3

Vekt: 243-80 Le Bretagne 29.0 kg

Produsenten forbeholder seg rett til å endre spesifikasjon uten forutgående varsel.

CE 1312

ENO anv. 243-80/Publ
2007-03-22/LLG

8

NEPTUS MARINE

Vekstveien 1 - 3474 Åros - tlf 66759950 - firmapost@neptus.no - www.neptus.no

Sverige Thermoprodukter AB
Tel. +46 0480 425 880 www.isootherm.se

Danmark: Kjøller
Tel. +45 35 82 95 www.kjoeller.com

ENO Marine Agents

England	Alde International (UK) Sandfield Close – Moulton Park Northampton NN3 6AB	Tel. (+44) 160 449 4193 Fax (+44) 160 449 9551 alde@aldeuk.force9.co.uk
Belgium	West Diep Yachting Center Louisweg 2 08450 Nieuwpoort	Tel. (+32) 582 340 61 Fax (+32) 582 392 48 a.schuermans@westdiep.com
Netherlands	Lankhorst Taselaar BV Binnenhavenweg 31 8200 AM Lelystad	Tel. (+31) 320 274 611 Fax (+31) 320 321 912 info@lankhorst-taselaar.nl
Germany	Bukh-Bremen Vertriebsgesellschaft mbH Kornstrasse 243 28201 Bremen Lankhorst Hohorst GmbH Bonifatiusstrasse 411 48432 Rheine	Tel. (+49) 421 554 055 Fax (+49) 421 556 051 info@bukh-bremen.de Tel. (+49) 597 197 070 Fax (+49) 597 160 64 lankhorst-hohorst@t-online.de
Denmark	E & W Kjøller Rovsingsgade 82 2200 Copenhagen N	Tel. (+45) 358 295 00 Fax (+45) 358 250 95 info@kjoeller.com
Sweden	Thermoprodukter AB Dragonvägen 6 392 39 Kalmar	Tel. (+46) 480 425 880 Fax (+46) 480 127 75 info@isotherm.se
Norway	Neptus AS Vekstveien 1 3474 Åros	Tel. (+47) 66759950 firmapost@neptus.no
Iceland	Olis Oliuverzlun Islands HF Hedingsgötu 10 121 Reykjavik	Tel. (+354) 168 9800 Fax(+354) 168 0579
Finland	OY Maritim AB Veneentekijäntie 1 Pl. 46 00210 Helsinki	Tel. (+358) 968 16 31 Fax. (+358) 969 279 17 maritim@maritim.fi
Switzerland	Bucher + Walt Route de Soleurs 8 2072 St. Blaise	Tel. (+41) 383 595 00 Fax (+41) 383 595 30
Italy	Alberto Toccolini Via Olona 11 20123 Milano	Tel. (+39) 0258 100 615 Fax (+39) 0258 101 218
Spain	Yacht Center Palma S.I. Jardin de san Telmo 5 Real Club Nautico 07012 Palma de Mallorca	Tel. (+34) 971 715 612 Fax (+34) 971 711 246 yyp@donasl.com

Greece	Tecrep Marine S.A. 38, Akti Moutsopoulou 185 36 Piraeus	Tel. (+30) 145 216 47 Fax (+30) 141 842 80 tecrep@acropolis.net
Guadeloupe	Caraibe Greement 5 Porte de la Marina Bas du Fort 97110 Pointe a Pitre Corail Caraibes 4 Centre Commercial Marina Bas du Fort 97110 Pointe a Pitre	Tel. (+590) 908 048 Fax (+590) 908 283 Gaetan.maillard@wanadoo.fr Tel. (+590) 909 113 Fax (+590) 909 058 AMBOUTHIER@Corail-Caraibes.com
New Caledonia	Marine Corail 26 Rue du Général Mangin 98845 Noumea	Tel. (+687) 275 848 Fax (+687) 276 863 marcornc@canl.nc
French Polynesia	Tahiti Sport/Nautisport B.P. 62 Papeete 98713 Tahiti	Tel. (+689) 505 959 Fax (+689) 421 775 tahiti.sport@tahiti-sport.pf
Martinique	Sea Services 109 rue Ernest Deproge 97200 Fort de France Multicap Caraibes Quai Quest – BP 898 97245 Fort de France Puces Nautiques 23 rue Bolivar Terres Sainville 97200 Fort de France	Tel. (+596) 702 669 Fax (+596) 716 053 Tel. (+596) 714 181 Fax (+596) 714 183 Tel. (+596) 605 848 Fax (+596) 637 331
NL Antilles	Budget Marine 25B Waterfront Road Cole Bay St. Maarten	Tel. (+599) 543 134 Fax (+599) 544 409 sales@budmar.an
Japan	New Japan Yacht Co. Ltd. 7-9 Shirai, Sagara-Cho Shizuoka-Ken 421-05	Tel. (+81) 054 854 0221 Fax (+81) 054 854 0223 njl@quartz.ocn.ne.jp
Australia	European Marine 143 Bayswater Road Rushcutters Bay Sydney NSW 2011	Tel. (+61) 029 358 2288 Fax (+61) 029 358 2266
New Zealand	R.V. Wholesale Supplies Regency Park 1574 Kakaramea Rd RD 10 Hamilton	Tel. (+64) 782 520 44 Fax (+64) 782 252 028
Manufacturer	ENO 88 Rue de Bellune FR-79025 Niort Cedex 9 France	Tel. (+33) 49 28 60 00 Fax (+33) 49 33 26 84 sn.eno@eno-france.com www.eno-france.com