

DEUTSCH

Tischherd Für Betrieb mit Flüssiggas mit Kochstellen und untergebautem Backofen

Class 2 - Sub Class 1

Bestimmungsland	Betriebsdruck (mbar)	Kategorie
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30	I3B/P
AT - CH - DE - LU	50	I3B/P

I – BESCHREIBUNG

Sie haben einen Flüssiggas-Herd Typ ENO zum Betrieb auf Wasserfahrzeugen erworben.

Er wird mit einem Ofen ausgestattet, der mit einem Brenner aus U von 25 Litern oder 19 Litern ausgestattet wurde, wenn er die Rostfunktion besitzt (Paragraph VIII).

Seitliche Flammenschutzbleche schützen angrenzende Möbel.

Der Herd ist mit einer halbkardanischen Aufhängevorrichtung und Topfhaltern ausgestattet.

II – VORSCHRIFTEN FÜR INSTALLATION UND WARTUNG

Das Gerät wird nicht an eine Abgasanlage angeschlossen. Die Installation hat unter Beachtung der hierfür geltenden Vorschriften zu erfolgen, insbesondere sind die Bestimmungen bezüglich der Belüftung des Aufstellungsraumes zu beachten. Das gilt ebenfalls für Aufstellung in Wohnräumen.

Installation und erste Inbetriebnahme dürfen nur durch einen qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

Aufstellungsräume müssen für die Belüftung folgende Öffnungen aufweisen:

- Ausreichende Be- und Entlüftungsöffnungen,
- Mindest-Raumvolumen von 8 m³
- Ein Fenster mit einer Öffnungsfläche von mindestens 0,40 m² (Mindesthöhe über dem Boden : 0,30 m).

INSTALLATION UND BETRIEB AUF SPORTBOOTEN UND YACHTEN

Die Vorschriften des DVGW-Arbeitsblattes G 607 (Ausgabe Februar 1995) sind einzuhalten. Flüssiggasanlagen am Bord :

- Richtlinien 94/25/CE vom Europäischen Parlament und Rat vom 16. Juni 1994
- ISO 10239
- ISO/DIS 9094-1.2

Seitliche Mindestabstände zwischen dem Gerät und Trennwänden bzw. Möbeln müssen mindestens 20 mm betragen. Die erforderliche Verbrennungsluft-Zufuhr beträgt 2m³ pro kW Nennwärmebelastung.

VORSICHT :Beim Betrieb eines Gasgerätes entsteht Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellungsraum (in dem Schiff) Ausreichende Be-und Entlüftungsöffnungen offen halten. Keinesfalls den Kocher als Heizgerät verwenden. (ISO 10239.3)

III – EINBAU UND ANSCHLUSS DES GERÄTES (FIG.: 1)

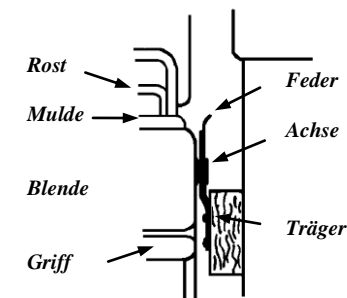
Vorraussetzung für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes ist ein fachgerechte, sorgfältige Installation.

WICHTIGER HINWEIS :

Die Aufstellungsfläche für den Tischherd muß eine Erwärmung von mindestens +100°C vertragen. Keine brennbaren Materialien verwenden.

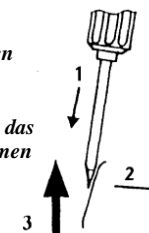
AUFSTELLUNG BZW. AUFHÄNGUNG

- 1- Nehmen Sie die Aufhängevorrichtung aus dem Backofen.
- 2- Aufhängevorrichtung gut an den seitlichen Möbeln befestigen, dabei darauf achten , daß der Abstand zwischen dem Herd und den seitlichen Möbeln ausreicht, um den Herd frei schwingen zu lassen (s. Abb.)
- 3- Gerät vorsichtig einhängen bis es hörbar einrastet. Es ist nunmehr verriegelt und gesichert.



Aushängen

1. Schraubendreher ganz zwischen Feder u. Träger einschieben
2. Die Feder gibt die Achse frei.
3. Die Sicherung ist frei gegeben, das Gerät kann leicht herausgenommen werden.



ENTRIEGELUNG DER HALTERUNG

Um den Herd herauszunehmen zunächst den Topfträgerrost abnehmen.

Die beiden Sicherungsfedern.(s. Abb. "Aushängen") eindrücken, dann den Herd herausnehmen.

IV – BESONDERE HINWEISE FÜR DIE BENUTZUNG

Der Stabilisatorriegel ist ein wichtiges Element Ihres Herdes. Das Gerät ist auf Abstützlagern montiert, die der Krängung des Schiffes Rechnung tragen. Mit dem Stabilisierungsriegel kann Die kardanische Aufhängung ausgesetzt werden, insbesondere während des Öffnens und Schliessens des Backofens. (Fig.2)

Um eine ordnungsgemäße Garung zu erreichen wird empfohlen, den Backofen zunächst ca. 15 Minuten vorzuwärmen. Auch sollte man den Backofen nach dem Anzünden zunächst einige Minuten mit offener Tür betreiben.

Keinesfalls die Speisen zum Garen unmittelbar auf den Backofen- Boden stellen Das Knebelschutzblech (im inneren Ofen unter der Bedienungsblende) muss unbedingt beim Grillbetrieb ziehen.

ACHTUNG: das Knebelschutzblech soll nur behandelt werden, wenn das Gerät kalt ist.

V – GASANSCHLUSS / WASSERFAHRZEUGEN

Bestimmungsländer	Druck am Bootsregler	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Typ EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Typ EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Typ EG5015

Installation :

Der Gasanschluß ist mit Hilfe eines dichten mechanischen oder normgemäßen Anschlusses vorzunehmen.

VERMERK: Eine "ENOQUIP" Anschlußvorrichtung kann als Option geliefert werden.

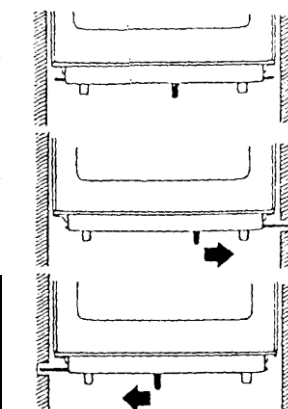
Es besteht aus :

1 Regler (speziell zur Einrichtung auf Wasserfahrzeugen), 1 Gummischlauch (600 mm), 1 Armatur mit Aufkleber, 1 Gummischlauch 800 mm, Einsätze für Ø 8mm Kupferrohr.

Einbau : Schlauch + Regler

- Regler für den Marinebereich geeignet. "Keinesfalls in geschlossenen Räume verwenden".
- Gummidichtung am Reglereintritt kontrollieren.
- Reglerflügelmutter auf der Flasche – weder an der Armatur (3 kg Flaschen) noch auf CLIP ON (6 kg Flaschen) fest schrauben.
- Die ganze Vorrichtung muß regelmässig kontrolliert werden.
- Defekte Regler, Schlauch oder Armaturen müssen unbedingt ersetzt werden.
- Für einen korrekten Einbau dieser Vorrichtung sind starke Schlauchbiegungen- und Drehungen zu vermeiden.

Abb. Stabilisatorriegel



Dichtheitsprüfung (die Vorschriften der Norm ISO/DIS 10239.3 Abt. 10 sind einzuhalten.)

Vor der Inbetriebnahme der Gaseinrichtung ist die Dichtheit des kompletten Systems – vom Regler bis zu den geschlossenen Armaturen der Geräte - zu prüfen und sicher zu stellen. Mit aller Armaturen in geöffneten Stellung muß die ganze Vorrichtung mit einem Luftdruck = 3 mal den Verwendungsdruck - der keinesfalls 150 mbar überschreiten soll – geprüft werden. Die Gaseinrichtung ist als Dicht anzusehen, wenn den Druck innerhalb 5 Minuten am ± 5 mbar während der 15 folgenden Minuten beständig bleibt. Die Dichtheit des Gasanschlusses ist mit Seifenlauge zu prüfen und sicher zu stellen. Es dürfen sich kein Blasen zeigen.

ACHTUNG : Salmiakgeist, der manchmal in gewisse Reinigungsmitteln verwendet ist, kann Messinganschlüsse fressen. Einige Monate später können Undichtheiten und Risse entstehen

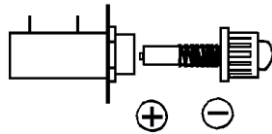
GEFAHR : Keinesfalls Dichtheit mit einer Flamme prüfen !

PRÜFUNG – GASDRUCK

Flüssigasventil öffnen, dann sind alle Gasgeräte –die an dieser Gasflasche angeschlossen sind – in Betrieb zu nehmen. Jede Gerätes Brenner anzünden, dann die Flammenhöhe überprüfen, um den ordnungsgemäßen Druck sicher zu stellen.

VI- VORSCHRIFTEN FÜR ERSATZ DER BATTERIE

- Batterieträgerschloß – auf der Rückseite des Kochers – nach links abschrauben und 1,5 V R6 Batterie ersetzen.
- Dann wieder montieren.
- Sollte das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, dann die Batterie entnehmen.



VII – ANZÜNDEN DER BRENNER

Jeder Brenner ist über eine Armatur mit Bedienungsknebel gesteuert. Die Form des Bedienungsknebels zeigt die jeweilige Einstellung an. Außerdem ist die Einstellung durch Symbole gekennzeichnet.

Anzünden: Armaturknebel eindrücken, nach links auf "Großstellung" (großes Flammensymbol) stellen und anzünden (mit Streichholz –oder falls vorhanden durch drücken des Zündknopfes. Knebel ca. 10 sek. Eingedrückt halten, dann langsam loslassen und auf die gewünschte Position stellen.

Zündet der Brenner nicht gleich, ist der Vorgang zu wiederholen.

Abschalten: Armaturknebel nach rechts auf Position "Aus" drehen.

Backofen: Backofentür öffnen, brennendes Streichholz an die Zündöffnung im Backofen halten – oder falls vorhanden durch drücken des Zündknopfes. Bedienungsknebel auf Großstellung stellen und ca. 10 sek. Eingedrückt halten, dann langsam loslassen. Sollte die Flamme wieder ausgehen, ist der Zündvorgang zu wiederholen. Auf vollständiges Durchzünden des Brenners achten. Backofentür langsam schließen, gewünschte Heizleistung einstellen.

Großes Flammensymbol oder Großstellung

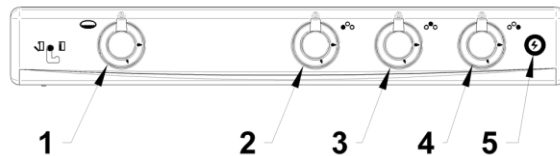
Kleines Flammensymbol oder Kleinstellung

Grillbrenner :

Der Grillbrenner ist über eine zündgesicherte Armatur mit Bedienungsknebel gesteuert. Position „Aus“ : die Form des Armaturknebels liegt an voller Scheibe. Backofentür öffnen, Knebelschutzplatte bis zum Anschlag ziehen, dann Armaturknebel nach links drehen. Zündknopf drücken und Armaturknebel ca. 5 Sek. eingedrückt halten. Dann langsam loslassen. Bedienungsknebel auf Großstellung stellen und ca. 5 sek. eingedrückt halten, dann langsam loslassen. Backofentür bis zum Anschlag langsam schließen.

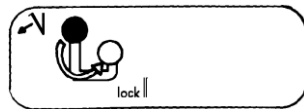
Bedienungselemente

- 1 - Backofen
- 2 - 3 - 4 Brenner
- 5 - Zündknopf



Verriegelung der Backofentür

Zum Verriegeln der Backofentür wird der Hebel links an der Bedienungsblende nach unten gedrückt (s.Abb.)



VIII – ANPASSUNG GASDRUCK

DÜSENKENNZEICHNUNG UND BELASTUNGEN						
Brenner	Nennbelastung Watt	Kleinstellbelastung Watt	BUTAN-PROPAN 30 mbar		BUTAN-PROPAN 50 mbar	
			Düsenkenn-Zeichnung	Belastung g/h	Düsenkenn-zeichnung	Belastung g/h
Starkbrenner	2500	1000	80	182	70	182
Normalbrenner	1750	800	67	127	60	127
Hilfsbrenner	1000	800	50	73	46	73
Ofen emailliert	1800	1000	69	131	10	131
Ofen Edelstahl	1500	1000	9	109	53	109
Grill	1350	-	58	98	53	98

Alle Geräte sind werksseitig für den Betrieb mit Propan /Butan 30 oder 50 mbar eingestellt. Es ist ein entsprechender Druckregler zu verwenden. Auf einwandfreien Zustand des Flüssiggas Schlauches ist zu achten.

IX – BETRIEB

BELÜFTUNG

Beim Betrieb eines Gasgerätes entsteht Wärme und Feuchtigkeit im Aufstellungsraum. Ausreichende Be- und Entlüftungsöffnungen offen halten oder eine Dunstabzugshaube installieren. Bei lang andauerndem, starkem Betrieb könnte eine zusätzliche Be- bzw. Entlüftung erforderlich werden, z.B. durch Öffnen eines Fensters, einer Luke oder – falls vorhanden – die Dunstabzugshaube auf eine höhere Position stellen.

TOPFGRÖSSEN

WICHTIG: die Topfdurchmesser sollen in einem angemessenen Verhältnis zur Brennerleistung stehen, um eine vernünftige Nutzung der Heizenergie sicher zu stellen.

Für den Normalbrenner : Topf Ø 120 – 200 mm

Für den Starkbrenner : Topf Ø 180 – 260 mm

Für den Hilfsbrenner : Topf Ø 120 mm

X – WARTUNG REINIGUNG

Zur Reinigung keine Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden, die Emaillierung könnte darunter leiden. Zum Entfernen von Überlaufgut sollte ein Holzspachtel verwendet werden. Keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft usw. längere Zeit auf der emaillierten Mulde belassen.

Zur Erleichterung der Reinigung der Kochmulde lässt sich der Gitterrost hochklappen (s.Abb.). Nach dem ersten Gebrauch können sich der Gitterrost und der Backofenboden (beide aus Edelstahl) durch die Flammen verfärben.

Um die Reinigung des Gitterrostes zu erleichtern lassen sich die Topfhalterungen nach Lösen der Halteschrauben seitlich verschieben. Gitterrost, Brennerdeckel und Brennerkörper sind abnehmbar und können mit handelsüblichen Mitteln gereinigt werden. Dabei ist zu beachten, daß die Brennerdeckel emailliert und die Brennerkörper aus Aluminium ausgefertigt sind. Alle Teile nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen und wieder genau in die vorgeschriebene Lage bringen. Die Flammenkerne müssen blau sein. Falls sie gelb sein sollten, muß die Position der Brennerteile sorgfältig überprüft werden; es könnten sonst Beschädigungen auftreten.

Abb. Reinigung

