

RAIS 106 - 90

BETJENINGSVEJLEDNING

Rev. A 010404

RAIS A/S

Industrivej 20, 9900 Frederikshavn. Danmark

Telefon 98 47 90 33 – Telefax 98 47 92 91

E-mail: info@rais.dk Website: <http://rais.dk>

INDHOLDSFORTEGNELSE

INSTALLATION

Generel vejledning	Side 3
--------------------------	--------

BRUGERVEJLEDNING

Funktionsbeskrivelse.....	Side 5
Opstillingsvejledning	Side 5
Installationsanvisning for Rais 106 - 90.....	Side 6

DRIFTVEJLEDNING

Brændsel.....	Side 7
Optænding	Side 7
Fyring.....	Side 8
Overvågning.....	Side 8

RENGØRING

Rengøring	Side 8
Rensning af røgveje	Side 8
Udskiftning af sliddele	Side 8
Driftforstyrrelse.....	Side 8
Indvendig ildfast beklædning.....	Side 9
Bagning og madlavning.....	Side 9

GARANTI

Garanti	Side 10
---------------	---------

Tillykke med din nye RAIS brændeovn!

Inden ibrugtagning af den nye ovn bør man sikre sig, at bygningsreglementet er overholdt med hensyn til røgaftræk og rigtig placering i forhold til gulv, vægge og møbler.

I tvivltilfælde anbefales det at kontakte den lokale skorstensfejermester.

Førstegangsoptænding.

En forsigtig start betaler sig.
Du får derved den bedste udnyttelse af din Rais og slipper for beskadiget maling og revner i de ildfaste sten.

En lidt ejendommelig lugt kan fremkomme under den første optænding, fordi maling og materiale skal "varmebehandles", men lugten forsvinder hurtigt.

Til optænding anvendes sprittablet eller lign. Samt småt kløvet træ (ca. 2 kg.)

Advarsel

Brug aldrig nogen form for flydende brændstof til optænding eller for at holde ilden ved lige. Du risikerer en eksplosion.

Brændslet man anvender, bør være træ med passende lavt vandindhold 15-22 %, Længde 33-35 cm.

For at opnå dette bør træ lagres tørt under tag med frisklufttilgang i mindst 1 år.

For at træ kan brænde på den rigtige måde skal der tilføres forbrændingsluft i passende mængder på det rigtige sted.

Hvordan det foregår i netop din Rais ovn, kan du læse om i vedlagte brugervejledning, der er udarbejdet til hver enkelt ovntype.

Varmeegenskaber.

Rais-modellernes varmeegenskaber er angivet i KW og varierer efter ovnens størrelse.

Den bedste varmeydelse opnås med lukkede låger. Den højeste effektivitet opnås ved en moderat og jævn ild.

Forbrændingsluft.

Det er vigtigt med en passende mængde forbrændingsluft. I normalt isolerede rum vil der komme tilstrækkeligt luft gennem døre, vinduer og andre sprækker. I tæt isolerede huse kan lufttilførsel være et problem, og luften må derfor føres ind udefra – så støvfrit som muligt.

Aske.

Husk at bålet brænder bedst med et underlag af aske. Askeskuffen er meget rummeligt, men lad den ikke blive for fyldt.

Vedligeholdelse.

Egentlig behøver din Rais ingen vedligeholdelse. Men det skader ikke at rense røgafgangen, rundtrækssystemet og kakkelovnsrøret en gang om året.

Brugervejledning

Funktionsbeskrivelse Rais 106-90

For at træ kan brænde på den rigtige måde skal der tilføres forbrændingsluft i passende mængder på det rigtige sted.

Denne brændeovn er forsynet med 2 greb for forb. Luft placeret under låger.

- A. Højre greb betjener rysterist, som tillige virker som tilgang for primærluft.
- B. Venstre greb åbner mod højre for sekundærluft som tillige virker som rudeskyldning.

Denne brændeovn har på højre side et greb, som er tilsluttet et rundtræksystem for røfagang.

Vandret stilling: Rundtræksystem er i funktion.

Lodret stilling: Røgfagang direkte fra brændkammer til skorsten.

Ovnen er udstyret med en forskydelig røgvendeplade som er placeret for oven i brændkammeret. Røgvendepladen skubbes mod bagvæg under drift. Kan rykkes 10-20 mm frem under optænding og ved anvendelse af ovnen med åbne døre. Det er vigtigt at røgvendepladen under normal drift er skubbet mod bagvæg.

Opstillingsvejledning:

Ovnen kan tilsluttes for røgfagang i top eller bagside ved hjælp af den medleveret aftræksstuds som monteres ved hjælp af 3 stk. skruer og møtrikker.

Ovnen kan opstilles på almindelig forekommende gulv og i overensstemmelse med bygningsreglement.

Ved opstilling af Rais 106 – 90 bør der tages hensyn til varmfordelingen til øvrige rum, da Rais 106-90 har en effekt, der svarer til opvarmning af ca. 110 m² boligareal (ved normal loftshøjde m.m.).

Tilslutning til skorsten foretages med passende røgrør (kontakt evt. lokale skorstensfejermester).

Afstand fra væg: Se vedlagte installationsanvisning.

Lokale myndigheder samt skorstensfejermester bør kontaktes før opstilling.

Installationsanvisning for Rais 106 - 90

Effekt 8 KW

Minimumstryk i ildsted ved 8 KW = 0,14 mBAR

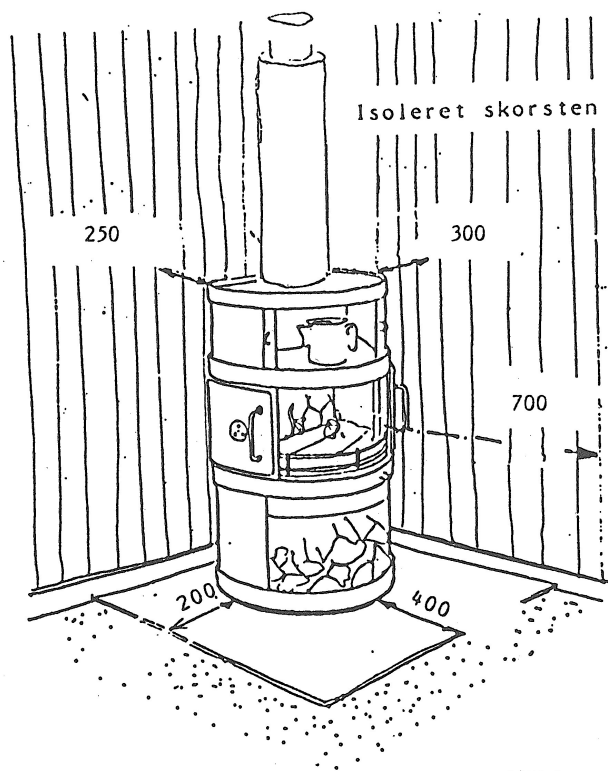
Minimum højde af skorsten 3 meter

Minimum skorstensdiameter 150 mm.

Optændingsrummet skal tilføres tilstrækkelig frisk luft for at sikre en god forbrænding. Bemærk evt. mekanisk udsugning (køkkenventilator).

Min. Afstand fra brændbart materiale.

Afstand til ubrændbart materiale min. 25 mm.



Mål i mm.

Ved montage af skorsten til topafgang skal isoleringen føres helt ned til toppladen.

Ved anvendelse af topafgang og uisolereet rørør skal væg bag ved ovn være af ikke brændbart materiale.

Møbleringsafstand 700 mm fra ovn.

Røgkanaler og rørør bør renses en gang pr. år.

Ovnen skal installeres i henhold til bygningsreglement.

Driftsvejledning

Brændsel:

Brændsel man anvender, bør være træ med passende lavt vandindhold 15-22 %, længde ca. 33-35 cm. For at opnå dette bør træ lagret tørt under tag med frisklufttilgang i mindst 1 år.

Optænding.

Til optænding anvendes sprittablet eller lignende optændingsblok samt småt kløvet træ ca. 2 kg.

Før optænding: Røgledergreb (rundtræksystem) drejes lodret. Greb for rysterist stilles på mærke 1-2. Sekundærluftgreb åbnes helt mod højre.

Under optænding: I starten holdes ovnlåger halvt åbne, og lukkes gradvist til efterhånden som træet antændes.

Greb for rysterist skubbes ind gradvist. Sekundærluftspjæld holdes helt åbnet under optænding.

Evt. kan røgvendeplade trækkes frem for at lette røgafgang i starten af optænding.

Det er en fordel altid at have et askelag på ca. 20 mm Bund af ildsted.

Fyring:

Ved hver påfyring åbnes rysterist til første mærke i ca. 3 min. Indtil træet er flammet op. Derefter lukkes helt.

Sekundærlufttilgang holdes åbent, kan evt. reguleres til halvt åben ved mindre påfyring.

Overvågning:

Ved fyring med lukkede låger og rigtig indstilling af betjeningsgreb er der ikke behov for overvågning af Rais ovnen.

Rengøring:

Rengøring af brændkammer foretages ved at fjerne asken gennem rysteristen. Askeskuffen er placeret på en bakke, der anvendes som låg ved borttransport af asken. Det er vigtigt at låg anbringes på plads under askeskuffe da det også anvendes som reflektorplade. Aske skal opbevares i ikke brændbart beholder indtil den er tilstrækkeligt afkølet.

Rengøring af ydre kan foretages med blød, tør klud.

Rensning af røgveje:

1. Røgledeplade udtages. (2 skruer afmonteres og vinkel fjernes).
2. Røgkamre kan nu nedbørstes – brug støvkost eller anden egnet børste.
3. Røglederplader monteres.

Udskiftning af sliddele:

Ved evt. beskadigelse af lågepakning (utæt låge) kan denne udskiftes.

Ved Evt. beskadigelse af røgvendeplade kan denne udskiftes – se beskrivelse under rensning af røgveje.

Driftforstyrrelse:

Ovn brænder for stærkt:
Dette kan skyldes utæthed ved lågepakning – se

Udskiftning af sliddele.

Ovn brænder for svagt:

- For lille friskluft-tilførelse til rumventilation.
- Manglende rensning af røgveje.
- Utæt skorsten.
- For lidt træk.

Ved driftforstyrrelse anbefales at kontakte skorstensfejermester.

Ved en eventuel skorstensbrand tilkaldes brandkorps. Brug ikke vand til slukning.

Vigtigt: For at opnå en sikker forbrænding skal der være klare flammer eller klare gløder – træet må ikke ligge og "ulme" – luk derfor ikke helt for lufttilgang til ildsted.

Ridser og andre beskadigelse kan reparerer med maling, der tåler varme, men først skal tjære- eller rustpletter fjernes.

Vigtigt: Rensning og reparationer skal altid foretages, når ovnen er kold – stuetemperatur.

Indvendig ildfast beklædning.

Din Rais er indvendigt beklædt med ildfast sten for at beskytte jernet mod direkte kontakt med ilden. Desuden isolerer stenene om bålet, og der opnås herved en bedre forbrænding.

Vær forsigtig med ildrageren så du ikke beskadiger de ildfaste sten. Af samme grund skal ny forsyning af brænde lægges på bålet – ikke kastes.

Bagning og madlavning.

Enhver Rais-model med et bage/komfurrum, der kan lukkes, kan bruges til bagning, og alle modeller kan anvendes til madlavning. 2 ildfaste sten i dette rum er uundværlig for bagning. Et ovn termometer anbefales. Temperaturen skal være 200° C. Det der skal bages, kan placeres direkte på stenene. Hvis temperaturer bliver for høj anbefales det at åbne lågerne lidt. Er dejen penslet med æg, vil det være klogt at lægge et stykke bagepapir eller folie under, så det, der løber ned, ikke brænder på



stenene. Bagetiden for brød er 30-40 min. – alt efter brødets størrelse. Vend brødet, når den halve bagetid er gået. Bagevæggen bliver varmere. Dybfrost-retter, som f.eks. pizzaer, kan anbringes i det forvarmede bage/komfurrum uden at være optøet.

Garanti.

Følges instruktionerne, er der garanti på alle Rais-modeller, hvad angår materiale og udførelse. Garantien gælder dog ikke "bagstenene".

Vi håber, at instruktionerne kan være dig til hjælp, så du får større glæde – og bedre udnyttelse – af din Rais. Vi er overbevidste om, at du vil værdsætte dens kvalitet og anvendelsesmuligheder.

God fornøjelse!