

eno
MANUFACTURE
1909

95, Rue de la Terraudière
79 000 NIORT
FRANCE

☎: + 33 (0)5 49 28 60 15
Fax: + 33 (0)5 49 33 26 84

eno@eno.fr ♦ <http://www.eno.fr>



"One" "Grand Large" "Gascogne"

- * Distance minimum de protection à respecter par matériaux ignifugés (Suivant ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Minimum safety zone to be lined/protected with fire-proof materials (According to ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Nur Feuersichermaterialen in diesem min. Sicherheitsraum verwenden (Laut ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Utilizar solamente materiales ignifugos en esta zona de seguridad (Según ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Zona de segurança mínima a proteger com materiais ignifugos (Segundo ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Distanza minima di protezione da rispettare per materiali resi incombustibile (Secondo ISO/9094-1.2 arte. 4.2.1.5)
- * Minimale beschermingsafstand die per brandvrij materiaal (Volgens ISO/9094-1.2 Kunst. 4.2.1.5)
- * Minsta skyddsavstånd som skall respekteras för brandsäkra material (Enligt ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Minimiväli, jota on varmistettava tulenkestävillä materiaaleilla (Normin ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5 mukaan).
- * Ελάχιστη απόσταση προστασίας με κάλυψη από πυρίμαχα υλικά (Σύμφωνα με την Πιστοποίηση ISO / 9094-1.2 Αρθρο 4.2.1.5)

FIG. 1

FIG. 2

Blocage de la barre anti-roulis à droite ou à gauche : Déclipser les languettes 1 - 2 - 3 ou 4 pour brider le réchaud sur le coté souhaité (3 ou 5cm de chaque coté possible).

Blocking the anti-roll bridle on the right or on the left: Unclip the tabs 1 - 2 - 3 or 4 to clamp the stove on the desired side (3 or 5cm on each side possible).

Blockieren des Stabilisators rechts oder links: Lösen Sie die Laschen 1 - 2 - 3 oder 4, um den Ofen auf der gewünschten Seite festzuklemmen (3 oder 5 cm auf jeder Seite möglich).

Bloqueo de la barra estabilizadora a la derecha o a la izquierda: Soltar las lengüetas 1 - 2 - 3 o 4 para sujetar la estufa en el lado deseado (3 o 5 cm a cada lado posible).

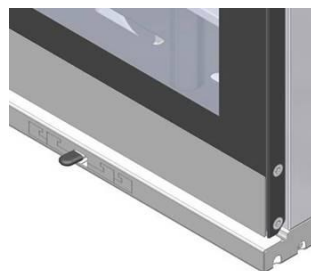
Bloqueio da barra anti-roll à direita ou à esquerda: Desencaixe as linguetas 1 - 2 - 3 ou 4 para fixar o recuperador no lado pretendido (possível 3 ou 5cm de cada lado).

Bloccare la barra antirollio a destra oa sinistra: Sganciare le linguette 1 - 2 - 3 o 4 per bloccare la stufa sul lato desiderato (3 o 5 cm su ogni lato possibile).

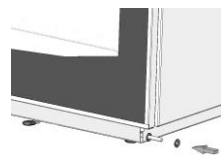
De stabilisatorstang rechts of links blokkeren: Maak de lipjes 1 - 2 - 3 of 4 los om de kachel aan de gewenste kant vast te klemmen (3 of 5 cm aan elke kant mogelijk).

Kallistuksenvakaajan esto oikealla tai vasemmalla puolella: Irrota kielekkeet 1-2 - 3 tai 4 kiinnittääkseen lieden halutulle puolelle (3 tai 5 cm kummallakin puolella mahdollista).

Αποκλεισμός της αντικλεπτικής ράβδου στα δεξιά ή στα αριστερά: Ξεκουμπώστε τις γλωττίδες 1 - 2 - 3 ή 4 για να σφιχτείτε τη σόμπα στην επιθυμητή πλευρά (3 ή 5cm σε κάθε πλευρά).



Grand Large
Gascogne



One

Réf : 85454 D

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
INSTRUCTION FOR USE
BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO E DE MANUTENÇÃO
INSTRUCCIONES DE EMPLEO Y DE MANTENIMIENTO
BEDIENINGSHANDLEIDING
BRUKSANVISNING
KÄYTTÖ- JA HOITO-OHJEET
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

CE 1312

RECHAUD FOUR 2 OU 3 FEUX GAZ**Classe 2 - Sous Classe 1**

Pays de destination	Pression (mbar)	Catégorie
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 - PRESENTATION DU RECHAUD- FOUR ENO.

Le réchaud four ENO que vous venez d'acquérir, a été conçu pour la navigation de plaisance.

Il est doté d'un four équipé d'un brûleur en U de **25 litres** ou **19 litres** s'il possède la fonction grill (Paragraphe VIII).

La partie réchaud possède 2 brûleurs de 2500 W & 1750 W ou 3 brûleurs de 2500 W ; 1750 W et 1000 W (Paragraphe VIII)

Le réchaud four ENO est doté d'une sécurité par thermocouple, sur chacun de ses brûleurs (réchaud, four et grill) et d'un allumage électronique (1,5 V.C.C.) suivant le modèle.

En cas d'anomalie, l'arrivée du gaz est automatiquement coupée.

Il est doté d'un système balancelle et pinces casseroles.

II - CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation (NF/ EN/ 10239.3).

- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 2 m³ / h par kW de puissance.

- Les distances horizontales minimales séparant l'appareil des parois verticales adjacentes ne doivent pas être inférieures à 20 mm.

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- L'usager est tenu de se conformer aux prescriptions des articles 15 et 17 de l'arrêté du 2 août 1977 (Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendance), qui précise que la pièce doit disposer:

- D'une entrée et d'une sortie d'air suffisante.
- D'un volume minimum de 8m³
- D'une fenêtre dont la partie ouvrante présente une surface minimale de 0,40 m².
- D'une hauteur minimale par rapport au sol de 0,30 m.

- Norme DTU P45 204 (NF P 45-204) - Installation de gaz (Anciennement DTU n° 61-1- Installation de gaz - avril 1982 + additif n° 1 de juillet 1984).

- Règlement sanitaire départemental.

- Installations de gaz à bord des bateaux:

- ISO 10239
- ISO 9094

- DIRECTIVE 94/25/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 16 Juin 1994, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres relatives **aux bateaux de plaisance**.

Attention : Les appareils à flammes nues brûlent du combustible, consomment l'oxygène de la cabine et rejettent des produits de combustion dans le navire. Une ventilation est nécessaire lorsque les appareils fonctionnent. Ouvrir les orifices de ventilation prévus à cet effet lors de l'utilisation des installations. Ne pas se servir du réchaud ou du grill pour chauffer les parties habitables. Ne jamais obstruer les ouvertures prévues pour la ventilation (ISO/DIS 10239.3)

III - INSTALLATION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

Une installation correcte est le meilleur moyen d'exploiter à bon escient toutes les possibilités de votre réchaud four.

REMARQUE IMPORTANTE:

Les supports sur lesquels repose l'appareil, doivent résister à une température minimum de 100°C. N'employez aucun matériau inflammable.

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL:

1 - Sortez les supports du four.

2 - Fixez les solidement aux parois en réservant autour de l'appareil des espaces libres lui permettant d'osciller, conformément aux 2 précédents schémas.

3 - Descendez lentement l'appareil dans ses supports. Un encliquetage se produit en fin de course, l'appareil est verrouillé par une sécurité automatique anti-décrochage.

DEVERROUILLAGE DES SUPPORTS:

- Pour retirer le réchaud four du meuble support, enlevez la grille.

- Appuyez sur les deux lames ressort anti-décrochage et soulevez l'appareil. (Voir schéma: position décrochage.)

IV - CONSEILS ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

- La barre anti-roulis est un élément important de votre réchaud four. En effet, celui-ci est monté sur paliers qui permettent leur inclinaison en fonction de la gîte du bateau.

La barre anti-roulis permet d'annuler la rotation du réchaud four sur ses paliers, notamment lors des manœuvres d'ouverture et de fermeture de la porte du four. (Fig.2)

- Il est préférable, pour obtenir une cuisson efficace, de préchauffer le four. Nous préconisons d'attendre 15 minutes avant d'introduire votre plat dans le four.

Laissez le brûleur du four fonctionner quelques minutes avant de fermer la porte.

- **Vous ne devez en aucun cas, poser directement un aliment à cuire sur la sole du four.**

SUIVANT MODELE, pour l'utilisation du grill la porte doit-être ouverte d'environ ¼ et vous devez tirer la protection manettes au maximum située dessous le bandeau à l'intérieur du four

ATTENTION la manipulation de la protection manettes doit être effectuée appareil froid.

V - RACCORDEMENT MARINE

Pays de destination	Pression détendeur Spécifique Marine	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Réf.: EG5015

Installation:

Le raccordement gaz doit être réalisé à l'aide de raccord mécanique étanches ou à l'aide de raccords normalisés.

NOTA: Il peut-être fourni en option un kit de raccordement gaz "ENOQUIP" qui se compose:

1 détendeur spécifique marine, 1 tuyau flexible 600 mm, 1 robinet d'arrêt avec étiquette, 1 tuyau flexible 800 mm, cartouches pour tube cuivre Ø8 mm

Montage du détendeur et tuyau flexible

- Détendeur spécifique bateau, "Ne pas l'utiliser dans des locaux fermés"

- Vérifier la présence et l'état du joint caoutchouc au raccord d'entrée du détendeur.

- Visser et serrer l'écrou à ailette du détendeur sur votre bouteille ou éventuellement au robinet spécifique utilisé pour les bouteilles de 3 Kg ou au système "CLIP-ON" pour bouteille de 6 Kg

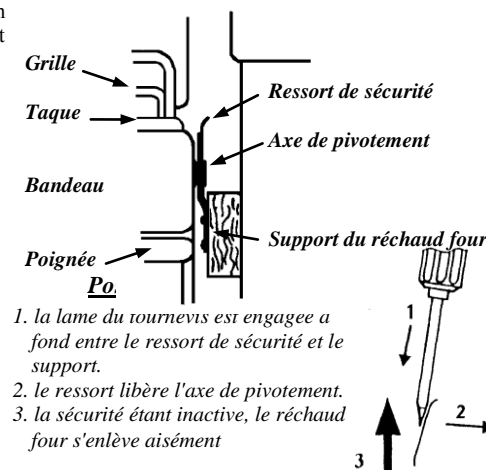
- Une visite à intervalles réguliers de l'ensemble de raccordement gaz est obligatoire.

- Toute détérioration "Détendeur, tuyau, robinet" nécessite son remplacement.

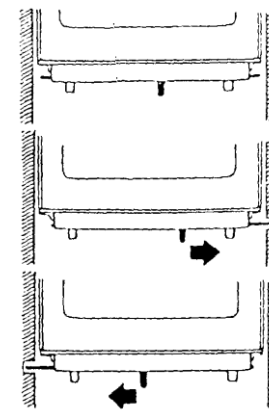
- Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées.

- **Contrôle de l'étanchéité** (Vous devez procéder au contrôle suivant la réglementation en vigueur (norme ISO / DIS 10239.3 PARAGRAPHE 10)

Avant la mise en service de l'installation alimentée en G.P.L., vérifier, à partir de l'élément de raccordement du détendeur jusqu'aux robinets de brûleurs fermés des appareils, que l'installation a été correctement réalisée. Les robinets d'arrêt étant ouverts, soumettre cette installation après détendeur à un essai de pression d'air à une pression égale à trois

Position normale sécurité active

Schémas: fonctionnement de la barre anti-roulis.



fois la pression de service mais n'excédant pas 150 mbar. L'installation doit être considérée comme étanche si, au terme d'une période de cinq minutes (permettant à la pression de s'équilibrer), celle-ci demeure constante à ± 5 mbar près pendant les quinze minutes suivantes. Un fluide approprié, tel qu'une solution savonneuse, peut être utilisé sur les éléments de raccordement pour localiser les fuites.

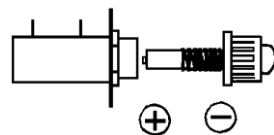
ATTENTION: *L'ammoniaque, présente dans certains savons et détergents, attaque les raccords en laiton. Bien que les dommages soient indétectables au départ, des fissurations et des fuites peuvent apparaître quelques mois après le contact avec l'ammoniaque.*

DANGER: *Ne jamais présenter une flamme pour vérification de l'étanchéité.*

Après l'essai de mise en pression de l'installation, tous les appareils raccordés, y compris les dispositifs de surveillance de flamme sur les brûleurs, doivent être soumis à un essai de fonctionnement. Un contrôle visuel de la hauteur de flamme aux brûleurs doit être effectué alors que tous les brûleurs des appareils de l'installation fonctionnent, afin de s'assurer que la pression de service est adaptée à chaque appareil

VI - CHANGEMENT DE LA PILE (pour allumeur électronique)

- Dévisser le bouchon du porte pile qui se trouve à l'arrière de l'appareil, dans le sens inverse d'une aiguille d'une montre, changer la pile de 1,5 Volt de type R6, de bonne qualité.
- Remonter l'ensemble dans le sens inverse du démontage.
- Si vous n'utilisez pas votre réchaud four pour une longue période, il est conseillé d'enlever la pile.



VII - ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Chaque brûleur est commandé par un robinet avec manette de manœuvre. La manette de manœuvre comporte une forme qui sert à indiquer l'état du robinet.

Un symbole situé à côté de chaque manette précise le repérage des brûleurs.

Pour utiliser un brûleur, poussez la manette correspondante à celui-ci et faites la tourner vers la gauche d'un quart de tour pour amener le repère de la manette sur le symbole de la grande flamme. Présentez une allumette enflammée aux orifices de sortie du chapeau de brûleur (ou appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique sur les réchauds- fours équipés) en maintenant la manette enfoncée pendant 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

Relâcher la manette. Si le brûleur ne tient pas allumé, recommencer l'opération. Régler ensuite à volonté la longueur de la flamme en tournant progressivement vers le symbole de la petite flamme. Pour l'extinction, ramener la manette vers la droite sur le symbole de fermeture (disque plein).

Le four est commandé par un robinet sécurité coupant l'alimentation gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur.

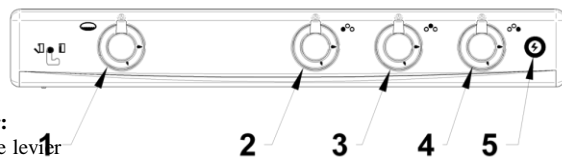
Le robinet est fermé lorsque le point repère de la manette est sur le disque plein du bandeau de façade.

Pour allumer le brûleur du four, présenter une allumette enflammée dans le trou de la sole prévu pour l'allumage (ou appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique sur les réchauds- fours équipés), mettre la manette face à la grande flamme ou "6" et appuyer pendant 10 secondes environ sur la manette pour permettre l'enclenchement de la sécurité. Relâcher. Régler ensuite à volonté la puissance du brûleur. La grande flamme correspond au débit maximum et la petite flamme au ralenti.

Pour allumer le brûleur du grill, ouvrez la porte de four et tirer la protection thermique inox des manettes jusqu'à la butée. Positionner la manette face au repère « Grill », appuyer et présenter votre allumette ou appuyer sur le bouton d'allumeur (suivant le modèle). Pour permettre l'enclenchement de la sécurité, vous devez maintenir votre manette enfoncée durant 10 secondes environ. Relâcher votre manette, votre grill est en fonctionnement. Refermer au 3/4 la porte du four jusqu'à la butée de la protection de manettes. **IMPORTANT! Ne pas manipuler la protection inox des manettes lors du fonctionnement du grill, attendez le refroidissement de votre four pour remettre votre protection manettes en place.**

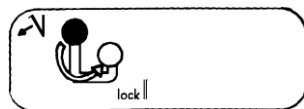
Equivalences des symboles

- 1- Manette du four et grill (svt modèle)
- 2 - 3 - 4 Manette Brûleur
- 5- Bouton d'allumeur (svt modèle)



Fonctionnement de verrouillage de la porte du four:

Nota: pour verrouiller la porte, poussez vers le bas, le levier de commande du tableau de bord.



VIII - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ

INJECTEURS ET DEBITS

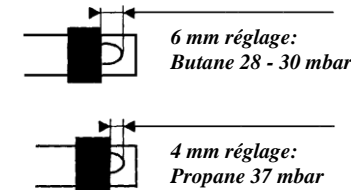
Brûleur	Puissance nominale (En Watt)	Débit Réduit Max. (En Watt)	Butane 28 -30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)		Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)	
			Rep. injecteur	Débit en g/h	Rep. injecteur	Débit en g/h
			Rapide	2500	1000	80
Semi-rapide	1750	800	67	127	60	127
Auxiliaire	1000	800	50	73	46	73
Four "émaillé"	1800	1000	69	131	10	131
Four "inox"	1500	1000	9	109	53	109
Gril	1350	-	58	98	53	98

Réglage bague d'air du brûleur four uniquement pour la Catégorie I3+

(Pays de destination: BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT)

Démontage brûleur en U:

- Dévisser la vis de fixation située devant le thermocouple
- Enlever l'écrou de fixation thermocouple
- Retirer le brûleur et effectuer le réglage suivant le schéma.



IX - UTILISATION

AERATION

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération: maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, exemple en ouvrant une fenêtre, un hublot ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

CHOIX DES RECIPIENTS

Il est important que le diamètre du récipient utilisé soit en rapport avec la puissance du brûleur pour éviter toute dépense d'énergie inutile.

Pour le brûleur semi-rapide (1750 W) utiliser des récipients de diamètre 120 à 200 mm.

Pour le brûleur rapide (2500 W) des récipients de diamètre 180 à 260 mm sont plus appropriés.

Pour le brûleur auxiliaire (1000 W) des récipients de diamètre 120 mm

X - ENTRETIEN

Ne nettoyez pas votre réchaud four avec un produit abrasif ou une éponge récurrente, vous endommageriez définitivement son éclat.

En cas de débordement trop important, utilisez une spatule en bois.

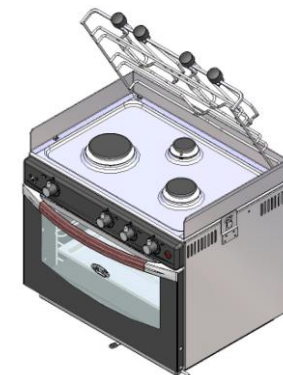
Ne laissez pas séjourner des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, ..., sur le réchaud.

Pour un nettoyage simplifié de la partie supérieure de votre réchaud four, soulevez la grille selon le schéma ci-contre:

Dès la première utilisation, la grille ainsi que la sole de four en acier inoxydable peuvent se colorer au niveau des flammes.

Pour faciliter le nettoyage de la grille, débloquez chaque pince casseroles en dévissant la vis de blocage correspondant, et en faisant glisser les pinces vers la droite ou la gauche.

Grille, chapeaux de brûleurs et coupelles peuvent être enlevés et nettoyés avec des produits adéquats en tenant compte que la coupelle est en aluminium. Veiller à essuyer très soigneusement toutes ces pièces après nettoyage. Celles-ci doivent être remises parfaitement en position. Lors du fonctionnement, la flamme est correcte lorsque le dard est bleu. Dans le cas d'une flamme jaune, il est absolument indispensable de vérifier la bonne mise en place des différentes parties du brûleur car une mauvaise position de celles-ci peut être la cause d'anomalies.



2 / 3 BURNER TABLE COOKER

Class 2 - Sub Class 1

Destination countries	Pressure (mbar)	Categorie
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 - INTRODUCTION

The ENO's marine cooker you have just acquired is designed for pleasure boating. It is equipped with a furnace equipped with a burner out of U with 25 liters or 19 liters if it has the function grill (Paragraph VIII).

ENO's marine cookers are fitted with a thermocouple safety device on each burner (cooker and oven)

In the event of a defect, the gas supply is automatically being cut off.

ENO's marine cooker is equipped with a pan-holder set and a door locking device.

II - INSTALLATION AND MAINTENANCE CONDITIONS

This appliance is not connected to an exhaust stroke: it has to be installed and connected in compliance with the relevant Installation Rules. Especially respect the Regulations concerning aeration.

- The minimum air inlet necessary to a proper combustion is 2 m³/h per kW power.

- Horizontal distance between the appliance and the adjacent walls shall not be less than 20 mm.

Installation and maintenance of this appliance have to be carried out by a skilled person in accordance with the relevant Regulations, in particular:

- The User has to comply with Technical and Safety Rules prescriptions concerning use of inflammable gas and liquefied hydrocarbons in houses and outbuildings, stipulating that no unit should be installed in any room unless:

- a sufficient air inlet and outlet.
- a minimum volume of 8m³
- a window with a minimum opening space of 0,40 m²
- a minimum height of 0,30 m from the ground are provided.

- Sanitary regulations

- Gas installations on board

• Guideline 94/25/CE from European Parliament and Council dated June 16th, 1994

- ISO 10239
- ISO 9094

WARNING : When operated, naked flame appliances consume oxygen and reject exhaust materials. A ventilation is necessary when appliances are working. Open the ventilation holes designed for this purpose when operating cooker. Never use your cooking appliance to warm up the living space. Never obstruct the openings designed for ventilation (ISO/DIS 10239.3).

III - INSTALLATION INSTRUCTIONS (FIG.:1)

Correct installation is the best way to optimise the use of your marine cooker.

IMPORTANT WARNING:

The surface/furniture on which the cooker is installed must be able to resist at least a + 100°C temperature. Never use inflammable materials.

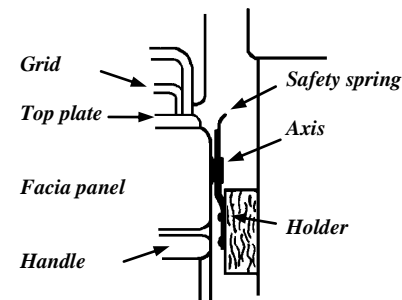
INSTALLATION

- 1 - Take the oven brackets out.
- 2 - Fasten them tightly to the walls; keep a sufficient free space around the unit enabling it to swing (see above diagram).

3 - Slowly lower the unit in its brackets. You will hear a final click denoting that the unit is locked into the automatic safety device.

UNLOCKING THE BRACKETS:

- Remove the grid and take the cooker from the brackets.
- Press the two locking spring blades and lift the unit. See diagram: unlocking position.



IV - PRECAUTIONS FOR USE

- The stabiliser is an important part of your cooker which is mounted on bearings adjusting their slant to the ship's list. **The stabiliser cancels the cooker's rotation on its bearings, especially when opening and closing the oven door.** (Fig.2)

- To improve cooking efficiency, preferably pre-heat the oven. We recommend waiting for 15 minutes before you put your dish in the oven. Let the oven operate a few minutes before closing the door.

- **Never place a dish to be cooked directly on the oven bottom plate.**

- **To operate the grill, keep the oven door ¼ open and pull the knob protection plate (placed below the fascia panel inside the oven).**

CAUTION: operate the knob protection plate only when the appliance is cold.

1. The screwdriver blade is totally being inserted between the safety spring and the support.
2. The spring is freeing the axis..
3. The safety being ineffective, the stove + grill can be easily removed.

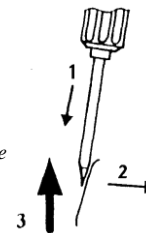
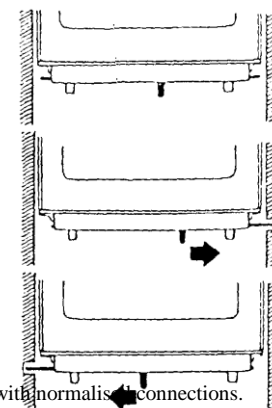


Diagram: anti-rolling bar



V - CONNECTION : suitable for marine use

Destination country	"Boat" regulator pressure	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Ref.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Ref.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Ref.: EG5015

Installation:

Any connection to the gas supply has to be made with tight mechanical connections or with normalised connections.

NOTA: An optional gas connection kit can be supplied. "ENOQUIP" includes: a regulator special for boats, a 600mm flexible tube, a shut-off valve with its sticker, a 800 mm flexible tube, nozzle for Ø 8mm copper tube.

Setting-up : Regulator and flexible tube

- Special "boat" regulator. "Shall not be used in a closed room".
- Always make sure that the rubber seal at the regulator inlet connection is properly set and in good shape.
- Screw and tighten the regulator wing-nut on the gas cylinder or on the special tap fitted on 3 Kg gas cylinders or on the "CLIP-ON" device for 6 Kg gas cylinders.
- A complete check-up of the whole installation has to be carried out punctually.
- In the case of any deterioration, "regulator, rubber tube and tap" have to be replaced.
- To ensure a correct setting-up, avoid to twist or curve the rubber tube.

Tightness control (Testing process in accordance with stipulations of Norm ISO/DIS 10239 3 PARAGRAPH 10).

Before putting the whole installation into service with LPG supply, always make sure that setting-up has been carried out properly (from the regulator up to the burners in shut-off position). The shut-off valves being opened, test the whole installation - before fixing the regulator on the rubber tube - with an air pressure equal to three times service pressure but testing pressure shall never exceed 150 mbar. The whole connection has to be considered as tight if after a five-minute period (this should enable pressure to get balanced), pressure remains constant ± 5 mbar during the 15 following minutes. An appropriate liquid, such as a soapy water, can be used to detect any possible leakage on the connection part.

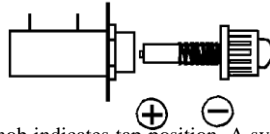
CAUTION: Do not use any detergent liable to contain ammoniac: this would damage brass connection parts. Although the damage could not be obvious at the beginning, fissures and leakage can appear a few months later.

DANGER: Never use a naked flame to check tightness.

After having tested pressure on the whole installation, every single connected appliance – including burners FFD – has to be tested while functioning. A visual control of the flame height on the burners has to be carried out while all burners are being operated in order make sure the service pressure is suitable for each appliance.

VI – HOW TO REPLACE BATTERY (electronic ignition device)

- Unscrew battery support cap – at the back of the appliance – in an anti-clockwise direction, replace 1,5 V battery (R6 type).
- Re-assembly by proceeding in the reverse order.
- If you do not use your appliance for a long period, remove battery.



VII – BURNERS IGNITION

Each burner is being guided by a tap with control knob. The indicator on the knob indicates tap position. A symbol on the fascia panel indicates burners position.

To light a burner, depress and turn the respective control knob to the left until the knob coincides with the large flame symbol on the fascia panel (this denotes full on position). Apply a lighted match or other lighting device to the burner (or press electronic ignition button on "1823" series). Keep the control knob depressed for 10 seconds until the flame failure device is fitted, then release.

If burner is not alight, repeat the operation. Wished setting can be obtained by gradually turning the control knob until the indicator coincides with the small flame symbol on the fascia panel.

To extinguish the burner, turn the control knob to the right to the OFF position where the knob will lock in the OFF position (full symbol).

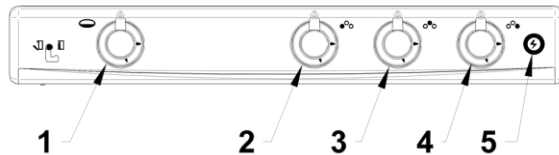
The oven is also being guided by a safety tap cutting off gas supply in the event of accidental burner extinction. To light the oven burner, apply a lighted match or any other lighting device to the hole in the bottom plate (or press electronic ignition button on "1823" series). Turn the control knob until it coincides with the large flame symbol and keep depressed for 10 seconds to fit the flame failure device, then release. Large flame symbol or "6" denotes full on position, small flame symbol denotes slow position.

Grill burner:

The burner is in OFF position when the control knob coincides with the relief point symbol. To light the grill burner, open the oven door, pull the knob heat-shield to the bearing and turn the knob to the left. Press the electronic ignition button and keep the control knob depressed for 5 seconds to fit the flame failure device, then release. The grill is now operating. Close the door up to the knob heat-shield.

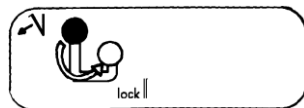
Symbols

- 1- Oven knob
- 2 - 3 - 4 - Burner
- 5 - Electronic ignition button



Oven door locking system

Note: to lock the door, push the control panel lever downwards.



VIII – GAS ADJUSTMENT

JETS AND OUTPUT

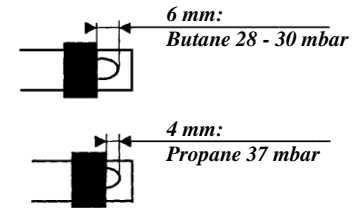
Burner	Nominal output Watt	Low position Watt	Butane 28-30 mbar (G30)		Butane 50 mbar (G30)	
			Propane 30-37 mbar (G31)		Propane 50 mbar (G31)	
			Jet size	Input g/h	Jet size	Input g/h
Large	2500	1000	80	182	70	182
Medium	1750	800	67	127	60	127
Small	1000	800	50	73	46	73
"Enamelled" oven	1800	1000	69	131	10	131
"Stainl steel" oven	1500	1000	9	109	53	109
Grill	1350	-	58	98	53	98

Air ring adjustment on oven burner – 13+ category only

(Destination countries: BE-CH"ES-FR-GB-GR-IE-IS-IT-LU-PT)

How to remove the "U"-shaped burner:

- Unscrew the fixing screw placed in front of the thermocouple.
- Remove thermocouple fixing screw
- Remove oven burner and adjust according to drawing.



IX – UTILISATION

VENTILATION

Operating a gas cooking appliance brings about heat and damp exhaust in the room where it is being operated. Always make sure that the room is being properly ventilate: keep natural aeration apertures opened or install a mechanical aeration device (hood).

An intensive and prolonged operation can require an extra aeration (by opening a window) or by providing a more efficient aeration (hood - if any - on full on position).

HOW TO CHOOSE COOKING USTENSILS

The pan diameter should be suitable with the burner output to avoid any useless energy consumption.

- Use Ø 120 mm diameter pans with the small burner (1000 W)
- Ø 120 to 200 mm diameter pans with the small burner (1750 W)
- Ø 180 to 260 mm diameter pans with the large burner (2500 W).

X – MAINTENANCE INSTRUCTIONS

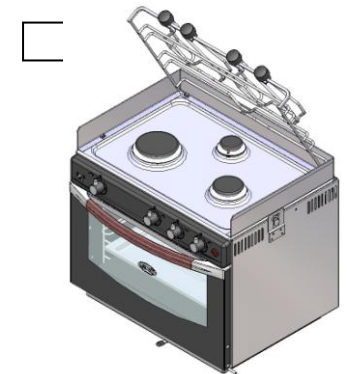
Do not use any abrasive cleaner. In the event of overflowing, use a wooden spatula.

Clean up spillage of acidic liquids immediately i.e. lemon juice, vinegar, etc...

On the very first operation, the stainless steel upper grid and oven bottom plate can yellow a little bit.

For an easy cleaning of the upper part, lift the grid (see drawing). To clean it, unlock the pan-holders by unscrewing the fixing screws and push the holders to the right or to the left.

Grid, burner caps and cups can be removed and cleaned with appropriate cleaners knowing that cups are made of aluminium. Dry carefully before reassembling and make sure every part is correctly reset. While operating, the flame is considered as correct when the tongue is blue. If the tongue is yellow, it is essential to check that every single burner part is properly reset. Anomalies can arise from bad positioning.



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 9094

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)

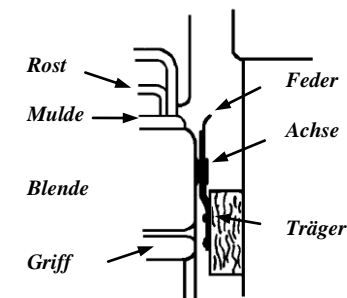
Vorraussetzung für einen ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes ist ein fachgerechte, sorgfältige Installation.

WICHTIGER HINWEIS :

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

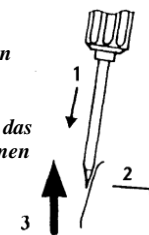
AUFSTELLUNG BZW. AUFHÄNGUNG

- 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

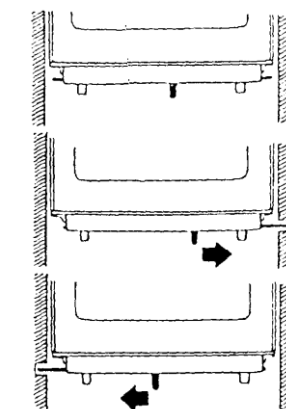
Der Stabilisatorriegel ist ein wichtiges Element Ihres Herdes. Das Gerät ist auf Abstützlagern montiert, die der Krängung des Schiffes Rechnung tragen. Mit dem Stabilisierungsriegel kann Die kardanische Aufhängung ausgesetzt werden, insbesondere während des Öffnens und Schliessens des Backofens. (Fig.2)

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.

Abb. Stabilisatorriegel



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.

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 geöffneter 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*

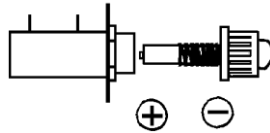
GEFAHR : *Keinesfalls Dichtheit mit einer Flamme prüfen !*

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

- Batterieträgerschluß – 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

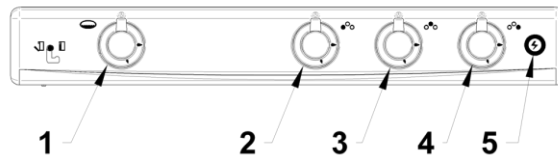
Kleines Flammensymbol oder Kleinstellung

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.

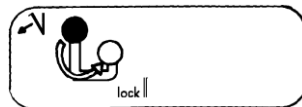
Bedienungselemente

- 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

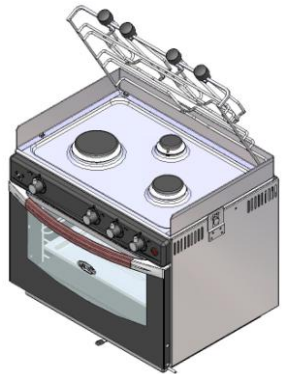
Abb. Reinigung

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.



HORNILLO-HORNO 2 FUEGOS GAS

Clase 2 - Subclase 1

País de destino	Presión (mbar)	Categoría
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 – PRESENTACIÓN DEL HORNILLO- HORNO ENO

El hornillo-horno Eno que acaba de adquirir ha sido diseñado para la navegación deportiva.

Está dotado de un horno equipado de un quemador en U de 25 litros o 19 litros si posee la función grill (Apartado VIII).

El hornillo-horno ENO está equipado de un dispositivo de seguridad por termopar, en cada uno de sus quemadores (hornillo y horno).

En caso de anomalía, la llegada de gas se corta automáticamente.

Además, está equipado de un sistema balancín y pinzas-cacerolas.

II – CONDICIONES REGLAMENTARIAS DE INSTALACIÓN Y DE MANTENIMIENTO

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Hay que instalarlo y conectarlo de conformidad con las reglas de instalación vigentes. Se debe prestar una especial atención a las disposiciones aplicables en materia de ventilación.

- El caudal de aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por kW de potencia.
- Las distancias horizontales mínimas que separan el aparato de las paredes verticales adyacentes no deben ser inferiores a 20 mm.

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados por un profesional cualificado, de conformidad con los textos reglamentarios y las normas de buena ejecución vigentes. En particular:

- El usuario debe seguir, que precisa que la habitación debe disponer de:
 - Una entrada y una salida de aire suficientes.
 - Un volumen mínimo de 8 m³.
 - Una ventana cuya parte practicable tenga una superficie mínima de 0,40 m².
 - Una altura mínima respecto al suelo de 0,30 m.

-- Reglamento sanitario.

- Instalaciones de gas a bordo de barcos:
 - ISO 10 239
 - ISO 9094

- DIRECTIVA 94/25/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO DEL 16 de junio de 1994, relativa a la armonización de las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros con relación a los **barcos de recreo**.

Atención: Los aparatos con llamas al descubierto queman combustible, consumen el oxígeno del camarote y desprenden productos de combustión en el barco. Cuando los aparatos estén en funcionamiento es imprescindible una correcta ventilación. Durante la utilización de las instalaciones, abrir los orificios de ventilación previstos con este objeto. No utilizar el aparato de cocción para calentar las partes habitables. No obstruir en ningún caso las aberturas previstas para la ventilación (ISO/DIS 10239.3)

III – INSTALACIÓN DEL APARATO (FIG.: 1)

Una instalación correcta es el mejor medio para beneficiarse de todas las posibilidades de su hornillo-horno.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Los soportes sobre los que toma apoyo el aparato deben resistir una temperatura mínima de 100°C. No utilizar materiales inflamables.

INSTALACIÓN DEL APARATO

- 1 – Saque los soportes del horno.
- 2 – Fíjelo sólidamente a las paredes dejando espacios libres alrededor del aparato que le permitan oscilar, de conformidad con los 2 esquemas anteriores.
- 3 – Coloque lentamente el aparato sobre sus soportes. Al final se produce un acoplamiento; el aparato se queda bloqueado por un dispositivo de seguridad automática antidesenganche.

DESBLOQUEO DE LOS SOPORTES

- Para retirar el hornillo-horno del mueble soporte, extraiga la rejilla.
- Ejerza una presión sobre las dos hojas de ballesta antidesenganche y levante el aparato (véase el esquema: posición desenganche).

IV – CONSEJOS Y PRECAUCIONES DE EMPLEO

- La barra antibalaneo es un elemento importante de su hornillo-horno. En efecto, este va montado sobre cojinetes que permiten que se incline en función de la escora del barco. **La barra antibalaneo anula la rotación del hornillo-horno sobre sus cojinetes, en particular, cuando se abre y se cierra la puerta del horno. (Fig.2)**

- Para una buena cocción, es preferible precalentar el horno. Recomendamos esperar 15 minutos antes de introducir la fuente en el horno.

Deje que el quemador del horno funcione unos minutos antes de cerrar la puerta.

- **No colocar nunca directamente un alimento sobre la solera del horno.**

- **SEGÚN EL MODELO: Para la utilización del grill, la puerta debe estar abierta aproximadamente 1/4 y se debe retirar al máximo la protección de los mandos, situada debajo del panel, en el interior del horno.**

ATENCIÓN: La manipulación de la protección de los mandos debe realizarse con el aparato frío.

V – CONEXIÓN MARINA

País de destino	Presión manorreductor específico marina	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Rif.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Rif.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Rif. EG5015

Instalación:

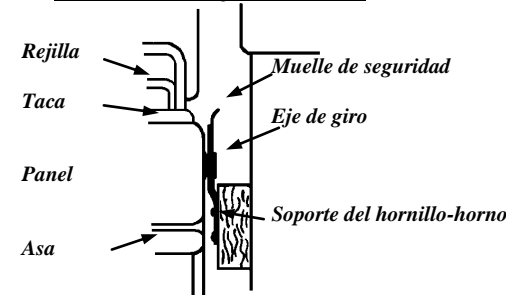
La conexión gas debe realizarse con racores mecánicos estancos o con racores normalizados.

NOTA: Opcionalmente, se puede suministrar un kit de conexión gas "ENOQUIP" que consta de: 1 manorreductor específico marina, 1 tubo flexible de 600 mm, 1 llave de paso con etiqueta, 1 tubo flexible de 800 mm y cartuchos para tubo de cobre Ø8 mm.

Montaje del manorreductor y del tubo flexible

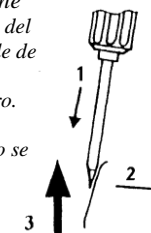
- Manorreductor específico barco. "No utilizarlo en locales cerrados".
- Verificar el estado de la junta de caucho en el racor de entrada del manorreductor.
- Enroscar y apretar la tuerca de mariposa del manorreductor en la bombona o, eventualmente, a la llave específica utilizada para las bombonas de 3 kg, o en el sistema "CLIP-ON" para bombonas de 6 kg.
- Es obligatorio inspeccionar regularmente la conexión del gas.
- Si se produce cualquier deterioro en el manorreductor, en el tubo o en la llave, es preciso cambiarlos.
- Para que el montaje sea correcto, se deben evitar las curvaturas excesivas, así como la torsión de los tubos.

Posición normal seguridad activada

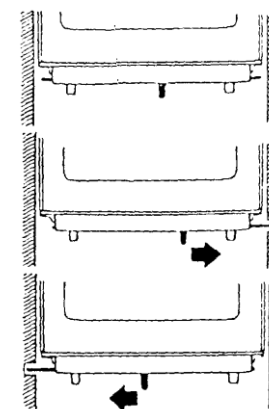


Posición desenganche

1. Se introduce a fondo la hoja del destornillador entre el muelle de seguridad y el soporte.
2. El muelle libera el eje de giro.
3. Dado que la seguridad está inactivada, el hornillo-horno se levanta fácilmente.



Esquemas: Funcionamiento de la barra antibalaneo



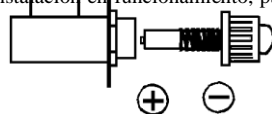
Control de la estanqueidad (El control debe efectuarse según la normativa vigente norma ISO/DIS 10239.3 APARTADO 10).

Antes de poner en servicio la instalación alimentada en G.P.I, verificar que ha sido correctamente realizada a partir del elemento de conexión del manorreductor hasta las llaves de quemadores cerrados de los aparatos. Con las llaves de paso abiertas, someter la instalación, después del manorreductor, a una prueba de presión de aire con un valor tres veces superior a la presión de servicio, pero que no supere 150 mbar. La instalación debe considerarse como estanca si, al cabo de un período de cinco minutos (que permite que la presión se equilibre), se mantiene constante a ± 5 mbar aproximadamente durante los quince minutos siguientes. Para localizar las fugas, se puede utilizar un fluido adecuado como una solución jabonosa, sobre los elementos de conexión.

ATENCIÓN: *El amoníaco de ciertos jabones y detergentes ataca los racores de latón. Aunque el deterioro no se manifiesta al principio, pueden aparecer fisuras y fugas unos meses después del contacto con este producto.*

PELIGRO: *No verificar nunca la estanqueidad con una llama.*

Después de la prueba de puesta a presión de la instalación, se debe someter a una prueba de funcionamiento a todos los aparatos conectados, incluyendo los dispositivos de control de llama en los quemadores. Efectuar un control visual de la altura de llama en los quemadores con todos los quemadores de los aparatos de la instalación en funcionamiento, para comprobar que la presión de servicio está adaptada a cada aparato.



VI – CAMBIO DE LA PILA (para encendedor electrónico)

- Desenroscar el tapón del portapila que se encuentra en la parte trasera del aparato, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj, y cambiar la pila de 1,5 voltios de tipo R6, de buena calidad.
- Montar el conjunto en sentido inverso al desmontaje.
- Si no va a utilizar el hornillo-horno durante un período prolongado, se recomienda retirar la pila.

VII – ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Cada quemador está comandado por una llave con mando de maniobra. El mando de maniobra tiene una forma que sirve para indicar el estado de la llave.

Un símbolo situado al lado de cada mando indica la posición de los quemadores.

Para utilizar un quemador, pulse el mando correspondiente y gírelo hacia la izquierda un cuarto de vuelta de modo que la marca se encuentre sobre el símbolo de la llama grande. Presente una cerilla encendida en los orificios de salida de la tapa del quemador (o pulse el botón del encendedor electrónico en los hornillos – hornos equipados), manteniendo pulsado el mando durante 10 segundos aproximadamente para que se enclave la seguridad.

Suelte el mando. Si el quemador no se ha encendido, repita la operación. A continuación, regule la longitud de la llama girando progresivamente hacia el símbolo de la llama pequeña. Para apagarlo, gire el mando hacia la derecha sobre el símbolo de cierre (disco lleno).

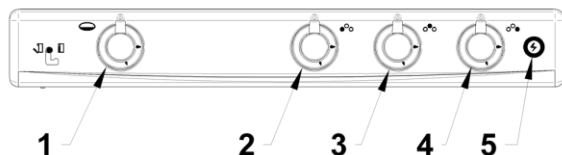
El horno es comandado por una llave de seguridad que corta la alimentación de gas en caso de que el quemador se apague accidentalmente.

La llave se cierra cuando el punto de referencia del mando está sobre el disco lleno del panel frontal.

Para encender el quemador del horno, presente una cerilla encendida en el orificio de la solera previsto para el encendido (o pulse el botón del encendedor electrónico en los hornillos-hornos equipados), ponga el mando frente a la llama grande y pulse durante 10 segundos aproximadamente sobre el mando para que se enclave la seguridad. Suelte y, después, regule la potencia del quemador. La llama grande corresponden al caudal máximo, y la llama pequeña al mínimo.

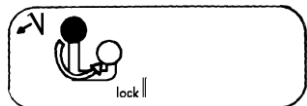
Equivalencias de los símbolos

- 1 – Mando del horno
- 2 - 3 - 4 – Mando Quemador
- 5 – Botón de encendedor



Funcionamiento del bloqueo de la puerta del horno:

Nota: Para bloquear la puerta, empuje hacia abajo la palanca de mando del tablero de instrumentos.



VIII – ADAPTACIÓN AL CAMBIO DE GAS

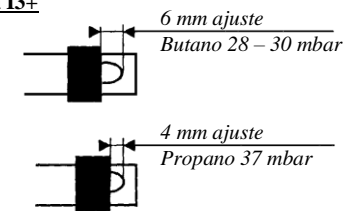
INYECTORES Y CAUDALES						
Quemador	Potencia nominal (en W)	Caudal reducido máx. (en W)	Butano 28 – 30 mbar (G30) Propano 30 – 37 mbar (G31)		Butano 50 mbar (G30) Propano 50 mbar (G31)	
			Indic. inyector	Caudal en g/h	Indic. inyector	Caudal en g/h
Rápido	2500	1000	80	182	70	182
Semirrápido	1750	800	67	127	60	127
Auxiliar	1000	800	50	73	46	73
Horno “esmaltado”	1800	1000	69	131	10	131
Horno “acero inox.”	1500	1000	9	109	53	109
Grill	1350	-	58	98	53	98

Ajuste anillo de aire del quemador del horno únicamente para la Categoría I3+

(País de destino: BE – CH – ES – FR – GB – GR – IE – IS – IT – IU – PT)

Desmontaje del quemador en U :

- Desatornillar el tornillo de fijación situado delante del termopar.
- Retirar la tuerca de fijación del termopar.
- Retirar el quemador y ajustar según el esquema.



IX – UTILIZACIÓN

AIREACIÓN

La utilización de un aparato de cocción a gas conlleva la generación de calor y de humedad en el local en donde está instalado. Por tanto, es necesario asegurar una buena ventilación: mantenga abiertos los orificios de aireación natural o instale un dispositivo mecánico de ventilación (campana de ventilación mecánica).

El uso intensivo y prolongado del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo abriendo una ventana o un ojo de buey, o una aireación más eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la aireación mecánica si existe.

ELECCIÓN DE LOS RECIPIENTES

Es importante que el diámetro del recipiente utilizado se adapte a la potencia del quemador para evitar un despilfarro de energía.

Para el quemador semirrápido, utilizar recipientes de 120 a 200 mm de diámetro.

Para el quemador rápido, los más adecuados son los recipientes de 180 a 260 mm de diámetro.

Para el quemador auxiliar, recipientes de 120 mm de diámetro.

X – LIMPIEZA

No limpie su hornillo-horno con un producto o una esponja abrasiva, ya que eliminaría definitivamente su brillo.

En caso de desbordamiento abundante, utilice una espátula de madera.

Limpie inmediatamente los líquidos ácidos como el zumo de limón, vinagre, etc.

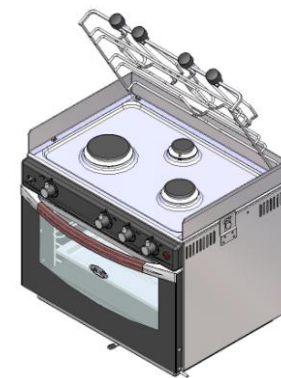
Para limpiar más fácilmente la parte superior de su hornillo-horno, levante la rejilla según el esquema de la derecha.

Desde la primera utilización, tanto la rejilla como la solera del horno, de acero inoxidable, pueden colorearse a la altura de las llamas.

Para facilitar la limpieza de la rejilla, desbloquee cada pinza-cacerola aflojando el tornillo de bloqueo correspondiente y deslizando las pinzas hacia la derecha o hacia la izquierda.

La rejilla, las tapas de los quemadores y las copelas pueden retirarse y limpiarse con productos adecuados, teniendo en cuenta que la copela es de aluminio. Es necesario secar cuidadosamente todas las piezas después de la limpieza y colocarlas en su sitio. Durante el funcionamiento, la llama es correcta cuando el dardo es azul. Si la llama es amarilla, comprobar si las diferentes partes del quemador están bien colocadas, ya que una posición incorrecta puede ser causa de anomalías.

Esquema: Limpieza hornillo



FOGÃO FORNO A GÁS

Classe 2 - Subclasse 1

País de destino	Pressão (mbar)	Categoria
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 – APRESENTAÇÃO DO FOGÃO-FORNO ENO.

O fogão forno ENO que acabou de adquirir foi concebido para a navegação de recreio. É dotado de um forno equipado de um queimador de U de 25 litros ou 19 litros se possui a função grill (Parágrafo VIII). O fogão forno ENO é equipado com uma segurança por termopar, em cada um dos queimadores (fogão e forno). **Em caso de anomalia, a entrada de gás é automaticamente cortada.** Inclui um sistema de suporte e garras para tachos.

II – CONDIÇÕES REGULAMENTARES DE INSTALAÇÃO E DE MANUTENÇÃO

Este aparelho não está ligado a um dispositivo de evacuação dos produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado conformemente às regras de instalação em vigor. Deverá ter-se um cuidado particular às disposições aplicáveis em matéria de ventilação.

- O débito de ar necessário para a combustão é de 2 m³ / h por kW de potência.
- As distâncias horizontais mínimas que separam o aparelho das paredes verticais adjacentes não devem ser inferiores a 20 mm.

A instalação e a manutenção do aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado conformemente aos textos regulamentares e regras da arte em vigor, nomeadamente:

- O utilizador deve assegurar :
 - uma entrada e uma saída de ar suficientes,
 - um volume mínimo de 8 m³
 - uma janela cuja abertura apresente uma superfície mínima de 0,40 m².
 - uma altura mínima relativamente ao chão de 0,30 m.
- Regulamento sanitário.
- Instalações de gás a bordo das embarcações:
 - ISO 10239
 - ISO 9094
- DIRECTIVA 94/25/CE DO PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO DE 16 DE Junho de 1994, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados Membros respeitantes às embarcações de recreio.

Atenção: os aparelhos de chamas nuas queimam combustível, consomem energia da cabine e rejeitam produtos de combustão no barco. É necessária uma ventilação quando os aparelhos funcionam. Abrir os orifícios de ventilação previstos para o efeito durante a utilização das instalações. Não utilizar o fogão para aquecer zonas habitáveis. Nunca obstruir as aberturas previstas para a ventilação (ISO/DIS 10239.3)

III – INSTALAÇÃO DO APARELHO (FIG. 1)

Uma instalação correcta é o melhor forma de explorar da melhor maneira todas as possibilidades do seu fogão.

NOTA IMPORTANTE:

Os suportes sobre os quais assentam o aparelho devem resistir a uma temperatura mínima de 100°C. Não utilizar nenhum material inflamável.

ASSENTAMENTO DO APARELHO:

- 1 – Retirar os suportes do forno.
- 2 – Fixá-los solidamente às paredes reservando à volta do aparelho espaços livres de forma a que possa oscilar, conformemente aos 2 esquemas anteriores.

- 3 – Descer lentamente o aparelho nos seus suportes. Um travamento produz-se em fim de curso, o aparelho fica bloqueado por uma segurança automática anti-desencaixe.

DESBLOQUEIO DOS SUPORTES:

- Para retirar o fogão do móvel suporte, retirar a grelha.
- Premir as duas lâminas de mola anti-desencaixe e levantar o aparelho. (ver esquema: posição desencaixe).

IV – CONSELHOS E PRECAUÇÕES DE USO

- A barra anti-oscilação é um elemento importante do seu aparelho. Com efeito, este encontra-se montado sobre suportes que permitem a sua inclinação em função da banda do barco.

A barra anti-inclinação permite anular a rotação do fogão sobre os seus suportes, nomeadamente na abertura e fecho da porta do forno. (Fig.2)

- É preferível, para obter uma cozedura eficaz, pré-aquecer o forno. É recomendado esperar 15 minutos antes de introduzir o recipiente no forno.
- Deixar o queimador do forno funcionar alguns minutos antes de fechar a porta.
- **Nunca se deve colocar directamente um alimento sobre o fundo do forno.**
- **SEGUNDO O MODELO, para a utilização do grill, a porta deve estar aberta em cerca de ¼ e deve retirar a protecção dos manípulos ao máximo situada debaixo do friso no interior do forno. ATENÇÃO, a protecção dos manípulos só deve ser manipulada quando o aparelho está frio.**

V – LIGAÇÃO MARINHA

País de destino	Pressão reductor Específico Marinho	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Ref.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Ref.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Ref.: EG5015

Instalação:

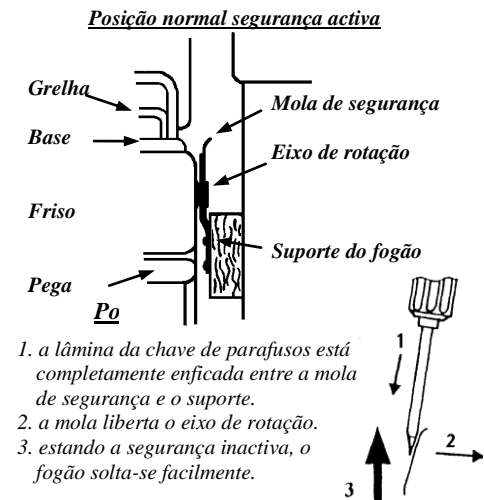
A ligação ao gás deve ser realizada com uma união mecânica estanque ou com uniões normalizadas.

NOTA: existe em opção um kit de ligação ao gás "ENOQUIP" composto por: 1 reductor específico marinha, 1 tubo flexível de 600 mm, 1 Válvula de corte com etiqueta, 1 tubo flexível de 800 mm, cartuchos para tubo de cobre Ø8 mm

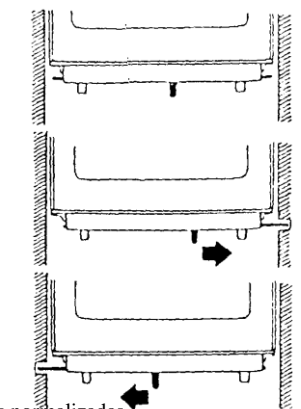
Montagem do reductor e tubo flexível

- Redutor específico para barcos. "Não utilizar em locais fechados".
- Verificar a presença e o estado da junta de borracha na união de entrada do reductor.
- Apertar a porca de orelhas do reductor na garrafa ou eventualmente na torneira específica utilizada para as garrafas de 3 Kg ou no sistema "CLIP-ON" para garrafa de 6 Kg.
- Uma visita a intervalos regulares do conjunto de ligação ao gás é obrigatória.
- Qualquer deterioração no "reductor, tubo, torneira" necessita de substituição.
- Para uma montagem correcta, não se deve curvar demasiado nem torcer os tubos.
- **Controlo de vedação** (deve efectuar o controlo seguinte segundo a regulamentação em vigor (norma ISO / DIS 10239.3 PARÁGRAFO 10)).

Antes de colocar em serviço a instalação alimentada em G.P.L., verificar, a partir do elemento de ligação do reductor até às torneiras dos queimadores fechados dos aparelhos, que a instalação foi efectuada correctamente. As válvulas de corte estando abertas, submeter esta instalação depois do reductor a um ensaio de pressão de ar a uma pressão igual a três vezes a pressão de serviço, não excedendo contudo 150 mbar. A instalação deve ser considerada como estanque se, no final de



Esquemas: funcionamento da barra anti-oscilação



cinco minutos (para equilibrar a pressão), esta se manter constante com uma precisão de ± 5 mbar durante os quinze minutos seguintes. Um fluido apropriado, tal como uma solução com sabão pode ser utilizada sobre os elementos de união para localizar as fugas.

ATENÇÃO: o amoníaco, presente em alguns sabões e detergentes, ataca as uniões de latão. Embora os danos não sejam imediatamente detectados, podem aparecer fissuras e fugas alguns meses depois do contacto com o amoníaco.

PERIGO: nunca apresentar uma chama para verificação da vedação.

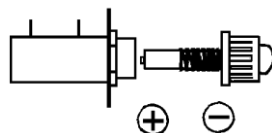
Após o ensaio de pressurização da instalação, todos os aparelhos ligados inclusive o dispositivo de vigia da chama nos queimadores, devem ser submetidos a um teste de funcionamento. Um controlo visual da altura da chama aos queimadores deve ser efectuado quando todos os queimadores dos aparelhos estão acesos para verificar se a pressão de serviço é adaptada a cada aparelho.

VI - SUBSTITUIÇÃO DA PILHA (para isqueiro electrónico segundo o modelo)

- Desapertar a tampa do compartimento de pilhas que se encontra na parte de trás do aparelho, no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio, substituir a pilha de 1,5 Volt de tipo R6, de boa qualidade.

- Remontar o conjunto no sentido inverso da desmontagem.

- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, é aconselhado retirar a pilha.



VII - ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Cada queimador é comandado por uma torneira com um manípulo.

O manípulo tem uma forma que serve para indicar o estado da torneira.

Um símbolo situado ao lado de cada manípulo indica o posicionamento dos queimadores.

Para utilizar um queimador, accione o respectivo manípulo e rode-o para a esquerda de um quarto de volta para levar a indicação do manípulo sobre o símbolo de chama grande. Apresente um fósforo aceso nos orifícios de saída do chapéu de queimador (ou pressionar o botão do isqueiro electrónico, se for a caso), e manter o manípulo pressionado durante cerca de 10 segundos para accionar o dispositivo de segurança.

Largar o manípulo. Se o queimador se apagar, repetir a operação. Regular de seguida o comprimento da chama rodando progressivamente para o símbolo de pequena chama. Para apagar, rodar o manípulo para a direita sobre o símbolo de fecho (ponto).

O forno é comandado por uma válvula de segurança que corta a alimentação de gás em caso de extinção acidental do queimador.

A válvula está fechada quando o ponto de indicação do manípulo se encontra no disco cheio do painel frontal.

Para acender o queimador do forno, apresentar um fósforo aceso no furo previsto para o acendimento (ou pressionar o botão do isqueiro electrónico, se for a caso), colocar o manípulo frente à chama grande e pressioná-lo durante cerca de 10 segundos para accionar o dispositivo de segurança. Largar. Regular de seguida a potência do queimador. A chama grande corresponde ao débito máximo e a chama pequena ao mínimo.

O gril é comandado por uma torneira de segurança que corta a alimentação de gás em caso de extinção acidental do queimador.

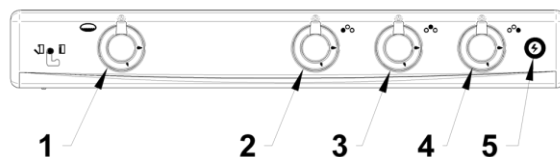
A torneira está fechada quando o cabo do manípulo está no ponto em relevo situado no friso frontal.

Para acender o gril, abrir a porta do forno, puxar a protecção térmica dos manípulos até ao batente, depois rodar o manípulo para a esquerda. Pressionar o botão do isqueiro mantendo-o pressionado durante cerca de 5 segundo para activar o dispositivo de segurança, largar o botão, o gril está ligado. Fechar a porta até ao esbarro de protecção dos manípulos.

IMPORTANTE! Não manipular a protecção em inox dos manípulos quando o gril está ligado, esperar que o forno esteja frio antes de pôr a protecção.

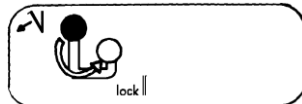
Equivalências dos símbolos

- 1- Manípulo do forno
- 2-3-4 Manípulos dos queimadores
- 5- Botão de isqueiro segundo o modelo



Funcionamento de bloqueio da porta do forno:

Nota: para bloquear a porta, empurre para baixo a alavanca de comando do painel de bordo.



III - ADAPTAÇÃO À MUDANÇA DE GÁS

INJECTORES E DÉBITOS

Queimador Volume	Potência nominal (em Watt)	Débito Reduzido Max. (em Watt)	Butano 28 -30 mbar (G30)		Butano 50 mbar (G30)	
			Propano 30 - 37 mbar (G31)		Propano 50 mbar (G31)	
			Ind. injector	Débito em g/h	Ind. injector	Débito em g/h
Rápido	2500	1000	80	182	70	182
Semi-rápido	1750	800	67	127	60	127
Auxiliar	1000	800	50	73	46	73
Forno "esmaltado"	1800	1000	69	131	10	131
Forno "inox"	1500	1000	9	109	53	109
Gril	1350	-	58	98	53	98

Regulação do anel de ar do queimador do forno unicamente para a Categoria I3+

(País de destino: BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT)

Desmontagem do queimador em U:

- Desapertar o parafusos de fixação situado à frente do termopar.
- Retirar a porca de fixação do termopar.
- Retirar o queimador e efectuar a regulação segundo o esquema.

6 mm regulação:
Butano 28 - 30 mbar



4 mm regulação:
Propano 37 mbar



IX - UTILIZAÇÃO

VENTILAÇÃO

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Tenha o cuidado de assegurar uma boa ventilação: mantenha abertos os orifícios de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar, como abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentar a potência da ventilação mecânica, se for o caso.

ESCOLHA DOS RECIPIENTES

É importante que o diâmetro do recipiente seja proporcional à potência do queimador para evitar qualquer desperdício de energia inútil.

Para o queimador semi-rápido, utilizar recipientes de diâmetro 120 a 200 mm.

Para o queimador rápido, são mais apropriados os recipientes de diâmetro 180 a 260 mm.

Para o queimador auxiliar, recipientes de diâmetro 120 mm.

X - MANUTENÇÃO

Não limpar o fogão com produtos abrasivos nem esfregões verdes, pois estes danificam irremediavelmente o brilho.

Em caso de derrame de alimentos, utilize um espátula de madeira.

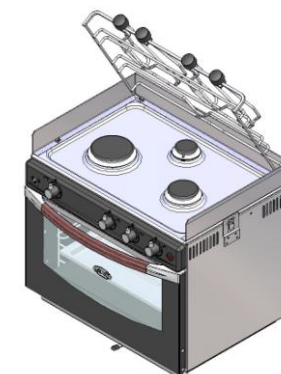
Não deixe repousar líquidos ácidos tais como o sumo de limão, vinagre, etc. no fogão.

Para uma limpeza simplificada da parte superior do seu forno, levantar a grelha segundo o esquema ao lado:

A partir da primeira utilização, a grelha bem como o fundo do forno em aço inoxidável podem colorar-se na zona das chamas.

Para facilitar a limpeza da grelha, desbloquear cada pinça de caçarolas desapertando o respectivo parafuso de bloqueio e fazendo deslizar as pinças para a direita ou a esquerda. Grelha, chapéus de queimadores e copelas devem ser removidos e limpos com produtos próprios tendo em conta que a copela é de alumínio. Ter o cuidado de limpar muito cuidadosamente todas as peças depois de limpar. Estas devem ser perfeitamente colocadas na mesma posição. Durante o funcionamento, a chama é correcta quando a dardo está azul. No caso de uma chama amarela, é absolutamente indispensável verificar a correcta colocação das diferentes partes do queimador, pois uma posição incorrecta poderá causar anomalias.

Esquema: limpeza do fogão



CUCINA A GAS A 2 FUOCHI CON FORNO

Classe 2 - Sottoclasse 1

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	Categoria
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 - PRESENTAZIONE DELLA CUCINA A GAS CON FORNO ENO

La cucina a gas con forno ENO è stata progettata per la navigazione da diporto.

È dotato di un forno fornito di un bruciatore in U di 25 litri o 19 litri se possiede la funzione grill (paragrafo VIII).

Nella parte cucina si trovano due bruciatori rispettivamente di 2500 W e 1750 W di potenza (paragrafo VIII).

La cucina a gas con forno ENO è dotata di sicurezza mediante termocoppia su ogni bruciatore (cucina e forno) e di accensione elettronica (1,5 Vcc) nella gamma 0823.

In caso d'anomalia, l'alimentazione del gas viene automaticamente interrotta.

La cucina è dotata anche di un sistema basculante e blocca-pentole.

II - CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

La cucina non è collegata a dispositivi di evacuazione dei prodotti di combustione e dev'essere installata e collegata in conformità alle vigenti normative. Con particolare attenzione dovranno essere adottate le disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

La portata d'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza.

Le distanze orizzontali minime di separazione della cucina dalle pareti verticali adiacenti non devono essere inferiori a 20 mm.

L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato in conformità ai regolamenti ed alle regole dell'arte vigenti, e in particolar modo:

- L'utente è tenuto ad adeguarsi in base al quale la cucina deve essere dotata:
- di ingresso ed uscita aria adeguati
- di volume minimo di 8 m³
- di una finestra la cui parte apribile presenta una superficie minima di 0,40 m²
- di un'altezza minima rispetto al suolo di 0,30 m.
- Regolamentazione sanitaria locale
- Impianti a gas a bordo di navi
- ISO 10239
- ISO 9094

DIRETTIVA 94/25/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 16 giugno 1994 relativa all'uniformazione delle disposizioni di legge, regolamentari ed amministrative degli Stati membri relativamente alle navi imbarcazioni da diporto.

Attenzione: Gli apparecchi a fiamme libere bruciano combustibile, consumano l'ossigeno della cabina e scaricano prodotti di combustione nella nave. In caso di funzionamento degli apparecchi, è necessaria una ventilazione. Aprire gli appositi orifizi di ventilazione durante l'uso degli impianti. Non usare mai l'apparecchio per riscaldare le parti abitabili. Non otturare mai le aperture previste per la ventilazione (ISO/DIS 10239.3)

III - INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG.: 1)

Per poter sfruttare a fondo tutte le potenzialità della cucina a gas con forno è fondamentale un'installazione corretta.

NOTA IMPORTANTE:

I supporti sui quali viene posizionato l'apparecchio devono resistere a una temperatura minima di 100°C. Non utilizzare materiali infiammabili.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- 1 - Estrarre i supporti del forno.
- 2 - Fissarli solidamente alle pareti lasciando attorno all'apparecchio spazi liberi per consentirgli di oscillare in conformità ai 2 schemi precedenti.

- 3 - Appoggiare delicatamente l'apparecchio sui supporti fino a sentire uno scatto che lo blocca con una sicurezza automatica anti-sgancio.

SBLOCCO DEI SUPPORTI

- Per rimuovere la cucina dal mobile di supporto togliere la griglia.
- Premere sulle due lame a molla anti-sgancio e sollevare l'apparecchio (vedere schema posizione di sgancio)

IV - CONSIGLI E PRECAUZIONI PER L'USO

- La barra anti-rullio costituisce un elemento importante dell'apparecchio. In effetti, questo è montato su cuscinetti che ne consentono l'inclinazione in funzione della velocità della nave.

La barra anti-rullio consente di annullare la rotazione dell'apparecchio sui cuscinetti, soprattutto in occasione di manovre d'apertura e chiusura del portello del forno. (Fig.2)

- Per ottenere una cottura efficace, è consigliabile preriscaldare il forno ed attendere 15 minuti prima di introdurre un piatto.

Lasciar funzionare il bruciatore del forno per alcuni minuti prima di chiudere il portello.

- Non appoggiare mai in nessun caso un alimento da cuocere sulla piastra del forno.

- SECONDO MODELLO: per l'uso del grill, la porta deve essere aperta di circa ¼ e si deve rimuovere al massimo la protezione delle manette situata sotto il pannello dei comandi all'interno del forno .

ATTENZIONE: la manipolazione della protezione delle manette deve essere eseguita a forno spento.

V - COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DI BORDO

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Rif.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Rif.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Rif. EG5015

Installazione

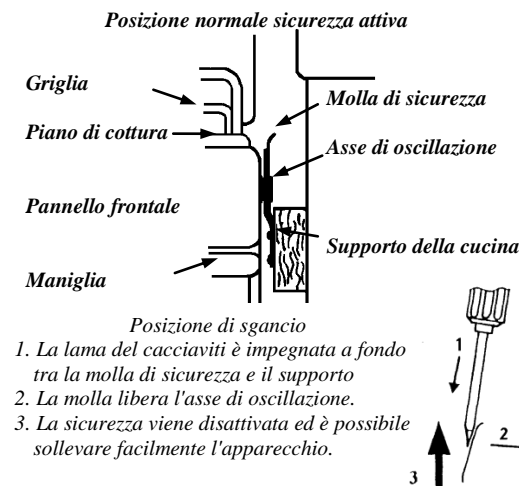
Il collegamento all'impianto del gas di bordo dev'essere realizzato mediante un raccordo meccanico stagno o raccordi normalizzati.

NOTA: In via facoltativa può essere fornito un kit di collegamento gas "ENOQUIP" composto di 1 valvola riduttrice della pressione di tipo navale, 1 manichetta da 600 mm, 1 valvola d'arresto con targhetta, 1 manichetta da 800 mm, cartucce per tubature in rame diam. 8 mm

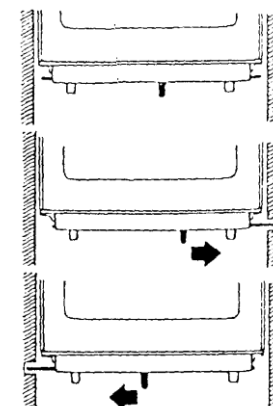
Montaggio della valvola riduttrice della pressione e della manichetta

- Valvola riduttrice della pressione specifica per navi. Non utilizzare in locali chiusi.
- Verificare la presenza e le condizioni della guarnizione in gomma sul raccordo d'ingresso della valvola.
- Avvitare e serrare il dado ad alette della valvola sulla bombola o eventualmente della specifica valvola utilizzata per le bombole da 3 kg o del sistema "CLIP-ON" per bombole da 6 kg
- È obbligatorio controllare periodicamente il sistema di alimentazione del gas
- Qualsiasi guasto alla valvola riduttrice della pressione, alla manichetta o alla valvola comporta la sostituzione del componente.
- Per un montaggio corretto evitare eccessive curvature o torsioni delle manichette.
- **Controllo dell'ermeticità** (in base alle vigenti disposizioni di legge - Norma ISO /DIS 10239.3 paragrafo 10)

Prima di mettere in funzione l'impianto alimentato a GPL, verificare, a partire dall'elemento di raccordo della valvola riduttrice della pressione fino alle valvole dei bruciatori chiuse degli apparecchi, che l'impianto sia stato realizzato regolarmente. Con le valvole d'arresto aperte, sottoporre l'impianto a valle della valvola riduttrice della pressione a una prova di pressurizzazione con aria ad una pressione pari a tre volte la pressione d'esercizio, senza comunque superare i 150



Schemi: funzionamento della barra anti-rullio



mbar. L'impianto dev'essere considerato ermetico se dopo 5 minuti (necessari per equilibrare la pressione) la pressione resta costante a +/- 5 mbar durante i successivi 15 minuti. Per individuare i trafilamenti è possibile utilizzare sugli elementi di raccordo un fluido appropriato, ad esempio una soluzione saponosa.

ATTENZIONE :L'ammoniaca presente in alcuni saponi e detersivi aggredisce i raccordi in ottone. Anche se i danni non sono inizialmente rilevabili, è possibile che si producano fessurazioni e trafilamenti dopo alcuni mesi dal contatto con l'ammoniaca.

PERICOLO : Per la verifica dell'ermeticità non utilizzare fiamme libere.

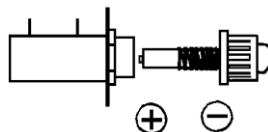
In seguito a prova di pressurizzazione dell'impianto tutti gli apparecchi collegati, compresi i dispositivi di controllo delle fiamme dei bruciatori devono essere sottoposti a prova di funzionamento. Quando tutti i bruciatori degli apparecchi sono in funzione dev'essere effettuato un controllo visivo dell'altezza delle fiamme per verificare che la pressione di servizio sia appropriata per i singoli apparecchi.

VI - SOSTITUZIONE DELLA PILA (per accenditore elettronico)

Svitare il tappo del portapila che si trova nella parte posteriore dell'apparecchio ruotando in senso antiorario, sostituire la pila da 1,5 V di tipo R6 con una di buona qualità.

Rimontare l'assieme eseguendo le stesse operazioni in senso inverso.

Se si prevede di non utilizzare il forno per un lungo periodo è opportuno togliere la pila.



VII - ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Ogni bruciatore è comandato da una valvola con manopola di manovra configurata in modo tale da indicare lo stato della valvola.

Accanto a ogni valvola si trova un simbolo per l'identificazione dei bruciatori.

Per utilizzare un bruciatore premere la manopola corrispondente e ruotarla verso sinistra di un quarto di giro per portare l'indicatore della manopola in corrispondenza del simbolo della fiamma grande. Avvicinare un fiammifero acceso ai fori d'uscita del coperchietto del bruciatore (o premere il pulsante dell'accensione elettronica sugli apparecchi che ne sono dotati) mantenendo la manopola premuta per 10 secondi circa per consentire l'intervento della sicurezza.

Rilasciare la manopola. Se il bruciatore non rimane acceso ripetere l'operazione. Quindi regolare a piacere la lunghezza della fiamma ruotando progressivamente verso il simbolo della fiamma piccola. Per spegnere riportare la manopola verso destra in corrispondenza del simbolo di chiusura (disco pieno).

Il forno è comandato da una valvola di sicurezza che interrompe l'alimentazione del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore.

La valvola è chiusa quando il punto di riferimento della manopola si trova in corrispondenza del disco pieno del pannello frontale.

Per accendere il bruciatore del forno avvicinare un fiammifero acceso nel foro della piastra previsto per l'accensione (o premere il pulsante dell'accensione elettronica sugli apparecchi che ne sono dotati), posizionare la manopola in corrispondenza della fiamma grande e premere per 10 secondi circa per consentire l'intervento della sicurezza. Rilasciare la manopola e regolare a piacimento la potenza del bruciatore. La fiamma grande o il numero corrispondono alla massima capacità, mentre quella piccola corrispondono alla capacità minima.

Bruciatore grill

Il grill è azionato da un rubinetto con sicurezza che interrompe l'alimentazione di gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore.

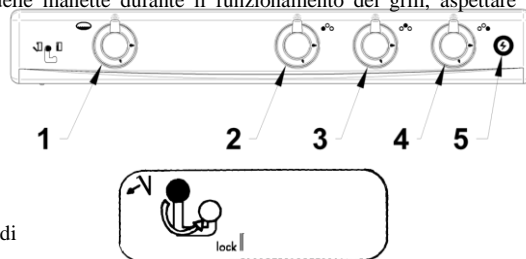
Il rubinetto è chiuso quando l'estremità della manetta si trova sul punto in rilievo situato sul pannello frontale dei comandi.

Per accendere il grill, aprire la porta del forno, tirare la protezione termica delle manette fino all'arresto quindi girare la manetta a sinistra. Premere il pulsante dell'accenditore mantenendolo premuto per circa 5 secondi per permettere l'attivazione della sicurezza, quindi rilasciare lo stesso. Il grill è pronto a funzionare. Richiudere la porta fino all'arresto della protezione delle manette.

IMPORTANTE! Non manipolare la protezione inox. delle manette durante il funzionamento del grill, aspettare il raffreddamento del forno per rimettere la protezione.

Significato dei simboli

- 1 - Manopola del forno
- 2 - 3 - 4 - Manopola del bruciatore
- 5 - Pulsante d'accensione



Funzionamento dell'interblocco del portello del forno

Nota: per bloccare il portello premere verso il basso la leva di comando sul pannello frontale.

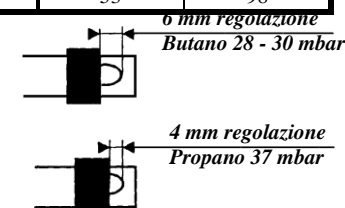
VIII - ADEGUAMENTO ALLA TRASFORMAZIONE

INIETTORI E CAPACITÀ						
Bruciatore	Potenza nominale (in Watt)	Capacità ridotta max (in Watt)	Butano 28-30 mbar (G30)		Butano 50 mbar (G30)	
			Propano 30-37 mbar (G31)	Capacità in g/h	Rif. Iniettore	Capacità in g/h
Rapido	2500	1000	80	182	70	182
Semirapido	1750	800	67	127	60	127
	1000	800	50	73	46	73
Forno "smaltato"	1800	1000	69	131	10	131
Forno "inox"	1500	1000	9	109	53	109
Grill	1350	-	58	98	53	98

Regolazione anello pneumatico del bruciatore forno solo per categoria I3+ (Paesi di destinazione: BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT)

Smontaggio bruciatore a U

- Svitare la vite di fissaggio posta davanti alla termocoppia.
- Togliere il dado di fissaggio termocoppia.
- Smontare il bruciatore ed effettuare la regolazione come da schema.



IX - UTILIZZAZIONE

VENTILAZIONE

L'utilizzazione delle cucine a gas comporta produzione di calore e di umidità nel locale di installazione. È pertanto necessario garantire una buona ventilazione mantenendo aperte le aperture di ventilazione naturale o installando un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa di estrazione).

In caso di uso intenso e prolungato della cucina a gas può essere necessario prevedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo un oblò o prevedendo un sistema più efficace, ad esempio aumentando la potenza della ventilazione meccanica, se esistente.

SCelta DELLE PENTOLE

È importante che il diametro della pentola utilizzata sia proporzionale alla potenza del bruciatore per evitare inutili sprechi energetici.

Per bruciatori rapidi sono più adatte pentole di diametro da 180 a 260 mm.

Per bruciatori semirapidi utilizzare pentole di diametro compreso tra 120 e 200 mm.

Per il bruciatore ausiliare, recipienti diametro 120 mm.

X - MANUTENZIONE

Per pulire la cucina non utilizzare spugnette o prodotti abrasivi per evitare di danneggiare in modo irrimediabile la brillantezza superficiale. In caso di considerevoli fuoriuscite di materiale utilizzare una spatola di legno. Non eliminare immediatamente i liquidi acidi (succo di limone, aceto etc.) dalla superficie.

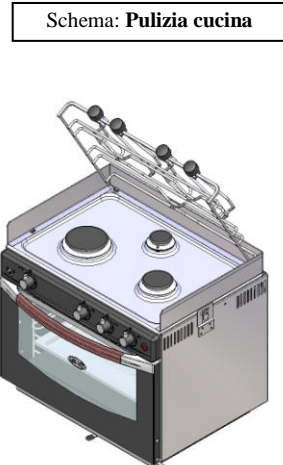
Per semplificare la pulizia della parte superiore della cucina sollevare la griglia come indicato nella figura a lato.

Sin dal primo utilizzo la griglia e la piastra del forno in acciaio inossidabile possono assumere una colorazione diversa in corrispondenza delle fiamme.

Per facilitare la pulizia della griglia sbloccare i singoli blocchi-pentole svitando la vite di bloccaggio corrispondente e spostando i fermi verso destra o verso sinistra.

Griglia, coperchietti e teste dei bruciatori possono essere tolti e puliti con idonei prodotti tenendo conto che la bocchetta è in alluminio.

Asciugare con la massima cura tutti gli elementi dopo averli puliti e rimetterli nella posizione corretta. Durante il funzionamento, la fiamma è regolare quando il dardo è blu. Se la fiamma è gialla verificare che i diversi componenti del bruciatore siano stati posizionati correttamente perché altrimenti si possono avere delle anomalie.



NEDERLANDS

2-PITS KOOKTOESTEL TAFELMODEL

Klasse 2 - Sub klasse 1

Land van bestemming	Druk (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 – INLEIDING

De ENO oven met kookplaat die u zo juist in uw bezit heeft gekregen is ontworpen voor gebruik aan boord van pleziervaartuigen.

Het toestel wordt geleverd met een 25 L oven uitgerust met een U-brander of 19 liter wordt uitgerust, als hij de functie grill (Paragraaf VIII)

De plaatjes die gemonteerd zijn aan de zijkanten van het toestel beschermen de delen die grenzen aan het kooktoestel volledig tegen de vlammen. Het toestel wordt geleverd met een cardanische ophanging en een panhouderset.

Het ENO kooktoestel met oven wordt geleverd met een thermokoppel voor de veiligheid op alle branders (kookplaat en oven)

Als er een defect optreedt wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.

II - INSTALLATIE EN ONDERHOUD

Dit apparaat heeft geen uitlaat: het moet geïnstalleerd worden volgens de van toepassing zijnde regels voor installatie, vooral met betrekking tot ventilatie.

- de minimaal benodigde hoeveelheid verse lucht voor een goede verbranding is 2 m³/u per kW.

- de horizontale afstand tussen het apparaat en de aangrenzende wanden moet minstens 20 mm zijn.

Installatie en onderhoud van dit apparaat moet gedaan worden door een ter zake kundige persoon in overeenstemming met de van toepassing zijnde regels, vooral:

- de gebruiker moet zich houden aan de technische en veiligheidsvoorschriften betreffende gebruik van brandbare gassen en vloeibare koolwaterstoffen in woningen en op plaatsen buiten, waarbij bepaald wordt dat geen enkel apparaat in een vertrek geïnstalleerd mag worden, tenzij aan de volgende voorwaarden wordt voldaan.

* voldoende ventilatie-openingen voor aanvoer van frisse lucht en afvoer van verbrandingslucht

* de ruimte moet minstens 8 m³ inhoud hebben

* er moet een raam met een opening van ten minste 0,40 m² zijn

* plaatsing ten minste 0,30 m van de grond

-regels met betrekking tot hygiëne

Opgelet: De toestellen met open vlammen verbruiken brandstof en ontnemen zuurstof aan de cabine; ze stoten verbrandingsproducten uit in de boot. Bijgevolg is verluchting nodig, wanneer de toestellen in werking zijn. Hiervoor de voorziene verluchtingopeningen openen, wanneer de installaties ingeschakeld zijn. Uw kooktoestel niet gebruiken, om de woongedeelten te verwarmen. De verluchtingopeningen nooit afsluiten (ISO 10239)

III – INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN (FIG.: 1)

Een korrekte installatie is de beste manier om het gebruik van uw kooktoestel te optimaliseren.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING: de steunen waarop de ENO wordt gemonteerd moeten bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 110 °C. Gebruik nooit brandbare materialen.

INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

1 - Verwijder de ovensteunen.

2 - Bevestig ze stevig tegen de muren. Houdt voldoende ruimte vrij rond het apparaat, zodat het kan schommelen (zie tekening)

3 - Laat het apparaat langzaam in de steunen zakken. U zult uiteindelijk een klik horen wanneer het apparaat vergrendeld is door middel van de automatische veiligheidssluiting.

IV - VOORZORGSMAATREGELEN

- De stabilisator is een belangrijk onderdeel van uw kooktoestel. Uw ENO is op lagers gemonteerd die zich aanpassen aan de helling van het schip. De stabilisator voorkomt dat het kooktoestel op de lagers ronddraait, vooral wanneer de ovendeur geopend of gesloten wordt. (Fig.2)

- Voor efficiënt koken de oven liefst voorverwarmen. We bevelen aan om ca. 15 minuten te wachten voordat u uw schotel in de oven schuift. Laat de oven een paar minuten branden voordat u de deur dicht doet.

- **Plaats nooit een schotel direct op de bodem van de oven.**

- **NAARGELANG VAN HET MODEL : Voor het gebruik van de grill moet de deur ongeveer ¼ geopend worden en moet u de hendelbescherming onder de strook aan de binnenzijde van de oven zo ver mogelijk verwijderen.**

OPGEPAST : de hendelbeschermingen mogen enkel bij een afgekoelde oven gebruikt worden.

V – AANSLUITING: GESCHIKT VOOR GEBRUIK AAN BOORD

Land van bestemming	Boot Gerelaar druk	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Ref.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Ref.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Ref. EG5015

Installatie:

Alle aansluitingen op de gastoevoer moeten gemaakt worden middels goed sluitende mechanische koppelingen of met genormaliseerde koppelingen.

Let Op: Optioneel kan een aansluitset geleverd worden. “ENOQUIP” bevat: een regelaar speciaal voor boten, 600 mm flexibele slang, een afsluiter met sticker, 800 mm flexibele slang, verstuiver voor 8 mm koperen buis.

Vorbereiding: regelaar en flexibele slang

- speciale “boot” regelaar. Niet gebruiken in een afgesloten ruimte.

- Verzeker u er altijd van dat de rubberen pakking in de inlaat van de regelaar goed geplaatst is en in goede conditie is.

- Schroef de vleugelmoer van de regelaar goed vast aan de gasfles of aan de speciale kraan die gemonteerd is op 3 kg gasflessen of aan de speciale “clip-on” aansluiting van de 6 kg gasflessen.

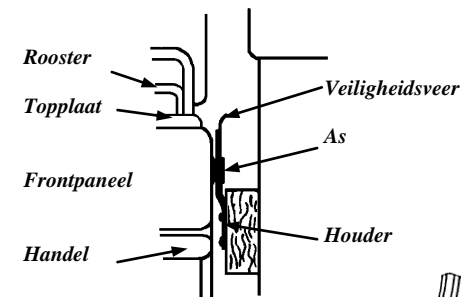
- Een complete controle van de gehele installatie moet punctueel uitgevoerd worden.

- Bij eventuele gebreken de regelaar, rubberen slang en kraan vervangen.

- Bij installatie draaiing en buiging van de rubberen slang vermijden.

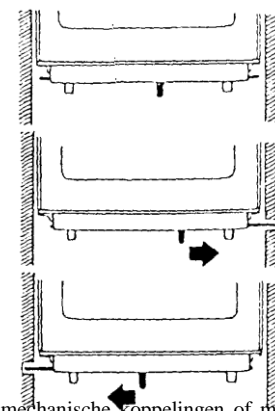
- **Dichtheidscontrole** (testproces volgens de bepalingen in Norm ISO/DIS 10239 3 paragraaf 10)

Voordat de installatie in gebruik genomen wordt met gas moet u zich ervan verzekeren dat de installatie goed uitgevoerd is (van de regelaar tot de branders in de uit-stand). Test de gehele installatie met de afsluiters open, voordat u de regelaar aan de rubberen slang bevestigd met perslucht met een druk die 3 keer zo hoog is als de werkdruk. Testdruk mag nooit meer zijn dan 150 mbar. De aansluitingen kunnen als dicht worden beschouwd als na 5 minuten (zo kan de druk uitgebalanceerd worden) de druk constant ca. 5 mbar blijft gedurende 15 minuten. Een geschikte vloeistof, zoals zeepsop, kan gebruikt worden om eventuele lekken op te sporen.



HET LOSMAKEN VAN DE STEUNEN

1. Om het kooktoestel van de steunen af te nemen eerst het rooster verwij.
2. Druk op de twee bladveren die de witte vastklemmen en til het apparaat op. Zie tekening : niet vergrendeld
3. Nu de veiligheidsveer los is kan het kooktoestel gemakkelijk verwijderd worden.



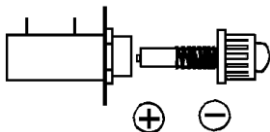
Pas op: gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak kunnen bevatten: dit zou de koperen verbindingen kunnen beschadigen. Alhoewel de schade in het begin niet duidelijk kan zijn kunnen lekken en scheurtjes een paar maanden later optreden.

Gevaarlijk: gebruik nooit open vuur om de dichtheid te controleren.

Nadat u de druk van de hele installatie getest hebt moeten alle individuele delen, inclusief de branders FFD, getest worden terwijl ze in gebruik zijn. Een optische controle van de vlamhoogte van de branders moet uitgevoerd worden terwijl alle branders aan zijn om na te gaan of de werkdruk geschikt is voor elk onderdeel.

VI - VERWISSELEN VAN DE BATTERIJ (elektronische ontsteking)

- Schroef de deksel van de batterijhouder los ten de klok in aan de achterkant van het apparaat, vervang de 1,5 V batterij (R6)
- Zet alles weer in omgekeerde volgorde in elkaar.
- Als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt de batterij verwijderen.



VII - AANSTEKEN VAN DE BRANDERS

Elke brander wordt gestuurd door een kraan met een bedieningsknop. Het teken op de knop geeft de stand van de kraan aan. Een teken op het frontpaneel geeft de stand van de brander aan.

Veiligheidskranen

Om een brander aan te steken, het gas laten stromen door de betreffende knop in te drukken en te draaien tegen de klok in tot het teken op de knop en de grote vlam op het frontpaneel samen vallen (dit geeft de maximale gastoevoer aan). Gebruik een lucifer of andere aansteker om de brander te ontsteken. (of druk op de elektronische ontstekingsknop bij de 0823 serie). Houdt te knop ongeveer 10 seconden ingedrukt totdat het vlambeveiligingssysteem in werking is getreden, en laat dan los.

Indien de brander niet brand deze handelingen herhalen. De gewenste stand kan verkregen worden door de bedieningsknop gelijkmatig te draaien totdat het teken op de knop samenvalt met de kleine vlam op het frontpaneel.

Om de brander te doven de knop met de klok mee draaien naar de «OFF» stand, zodat de knop in de «OFF» stand zal vallen (stip).

De oven wordt tevens gestuurd door middel van een veiligheidskraan die de gastoevoer zal onderbreken als de brander per ongeluk uit gegaan is. Om de brander van de oven te ontsteken een lucifer of andere aansteker gebruiken bij het gat in de bodemplaat (of druk op de elektronische ontstekingsknop bij de 0823 serie). Draai de bedieningsknop tot hij in de stand met de grote vlam of stand 6 staat en houdt de knop gedurende 10 seconden ingedrukt om de vlambeveiliging in werking te stellen. Daarna loslaten. De stand met de grote vlam of stand 6 is voor vol vermogen, de kleine vlam of stand 1 is voor minder vermogen.

Grillbrander :

De grill wordt bediend via een veiligheidskraan die bij een toevallige uitschakeling van de brander de gastoevoer onderbreekt.

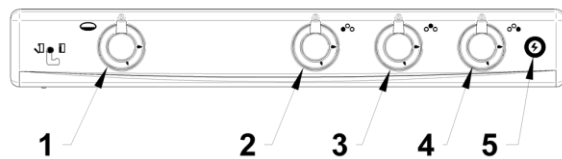
De kraan is gesloten wanneer het uiteinde van de hendel op het reliëfpunt staat dat zich op de strook aan de voorzijde bevindt.

Om de grill aan te steken, moet u de ovendeur openen, de thermische hendelbeschermingen tot de aanslag trekken en dan de hendel naar links draaien. De ontstekingsknop gedurende ongeveer 5 seconden ingedrukt houden zodat de veiligheid kan activeren. Loslaten en uw grill werkt. De deur sluiten tot de aanslag van de hendelbeschermingen.

BELANGRIJK! De hendelbeschermingen in roestvrij staal niet gebruiken wanneer de grill werkt, wachten tot uw oven afgekoeld is om de beschermingen aan te brengen.

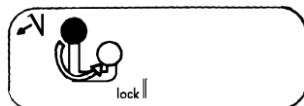
Symbolen

- 1 - Bedieningsknop oven
- 2 - 3 - 4 - Bedieningsknop brander
- 5 - Elektronische ontstekingsknop



Systeem om de deur te sluiten

Om de deur te sluiten de handel op het bedieningspaneel naar beneden drukken.



VIII - AANPASSING GASDRUK

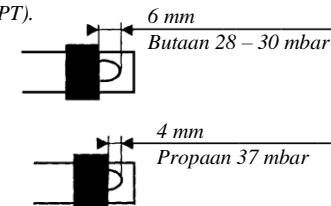
SPECIFIKATIES						
Brander	Nominale Uitgangswaarde (Watt)	Kleine vlam (Watt)	Butaan 28 – 30 mbar (G30) Propaan 30 – 37 mbar (G31)		Butaan 50 mbar (G30) Propaan 50 mbar (G31)	
			Vlam Grootte	input g/u	Vlam Grootte	Input g/u
Groot	2500	1000	80	182	70	182
Klein	1750	800	67	127	60	127
Achter	1000	800	50	73	46	73
Oven (gelakt)	1800	1000	69	131	10	131
Oven (RVS)	1500	1000	9	109	53	109
Grill	1350	-	58	98	53	98

Lucht ring regeling op oven brander alleen voor -13 + categorie.

(Land van bestemming : BE – CH – ES – FR – GB – GR – IE – IS – IT – LU – PT).

Het verwijderen van de U-vormige brander:

- De bevestigingsschroeven aan de voorkant van het thermokoppel losschroeven.
- Verwijder de bevestigingsschroef van het thermokoppel.
- Verwijder de oven brander en stel hem bij volgens tekening.



IX - GEBRUIK

VENTILATIE

Bij gebruik van een gaskooktoestel komt warmte en vocht vrij in het vertrek waarin het gebruikt wordt. Let er daarom altijd op dat het vertrek goed geventileerd is: houd de aanwezige ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilator (afzuigkap).

Indien het kooktoestel intensief en voor langere tijd gebruikt wordt kan extra ventilatie noodzakelijk zijn (door een raam te openen) of door efficiëntere afzuiging (afzuigkap op de hoogste stand).

KEUZE VAN PANNEN

Het is belangrijk dat de diameter van de gebruikte pan in overeenstemming is met de warmte die de gebruikte brander produceert om onnodig energieverbruik te voorkomen :

- Gebruik pannen met een diameter van 120 tot 200 mm voor de kleine brander
- Voor de grote brander zijn pannen met een diameter van 180 tot 260 mm geschickter.
- Voor de hulpbrander kan u recipiënten met een diameter van 120 mm gebruiken.

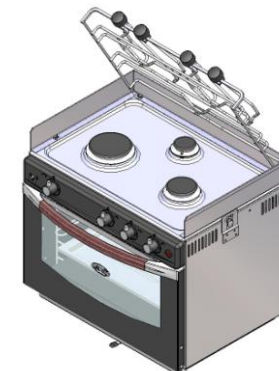
X - ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen. Bij overkoken een houten spatel gebruiken. Indien er zure vloeistoffen gemorst zijn, bijvoorbeeld, citroensap, azijn, etc...direktschoonmaken.

Voor het gemakkelijk reinigen van het bovenste gedeelte, het rooster optillen (zie tekening). Voor het reinigen de panhouders verwijderen door de schroeven los te draaien en de panhouders naar rechts of links te duwen.

Rooster, branderkoppen, en branderpotten kunnen verwijderd worden en met geschikte reinigingsmiddelen schoongemaakt worden. De branderpotten zijn van aluminium. Goed afdrogen voor het apparaat weer in elkaar gezet wordt en u ervan verzekeren dat de onderdelen weer goed op hun plaats zitten. Wanneer het apparaat in gebruik is moet de tong van de vlam blauw zijn. Als de vlam geel is controleren of te onderdelen goed gemonteerd zijn. Dit is belangrijk. Onregelmatigheden kunnen optreden als de onderdelen niet goed op hun plaats zitten.

Tekening: schoonmaken



GASSPIS**Klass 2 – Underklass 1**

Destinationsland	Tryck (mbar)	Kategori
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 - PRESENTATION AV GASSPISEN ENO.

Gasspisen ENO som du just köpt, har konstruerats för användning i fritidsbåtar..

Den utrustas med en panna som utrustas med en gasbrännare ut ur U med 25 liter eller 19 liter, om den har fungera att grilla (avsnitt VIII).

Gasspisen ENO är försedd med en termoelementsäkerhet, på varje brännare (spishäll och ugn)

Om något fel föreligger, bryts gastillförseln automatiskt.

Sidoflamskydden ger ett perfekt skydd för omgivande inredning. Den är försedd med ett hammocksystem och kastrullklämmor.

II – BESTÄMMELSEBELAGDA INSTALLATIONS- OCH UNDERHÅLLSVILLKOR

Denna apparat är inte ansluten till ett utsugssystem för förbränningsprodukter. Den skall installeras och anslutas enligt gällande installationsbestämmelser. Speciell uppmärksamhet skall ägnas åt tillämpliga ventilationsbestämmelser.

- Erforderligt luftflöde för förbränningen är 2 m³/h per kW effekt.

- De minsta horisontella avstånden som skiljer apparaten från vertikala intilliggande väggar får inte vara mindre än 20 mm.

Installationen och underhållet av apparaten skall utföras av en kvalificerad yrkesman enligt gällande bestämmelser och regler, i synnerhet:

- Användaren åläggs att säkerställa:

- Ett tillräckligt luftintag och –utsläpp.

- En minimivolymp på 8m³

- Ett fönster vars öppnande del uppvisar en minimiyta på 0,40 m².

- En minimihöjd över golv på 0,30 m.

- Sanitära bestämmelser:

- Gasanläggningar ombord på båtar:

- ISO 10239

- ISO 9094

- DIREKTIV 94/25/CE FRÅN EUROPAPARLAMENTET OCH RÅDET AV DEN 16 Jun 1994, rörande samordningen av lagar, bestämmelser och administrativa handläggningsätt i Medlemsstaterna beträffande fritidsbåtar.

Observera: Apparater med öppen låga förbränner bränsle, förbrukar syret i hytten och släpper ut förbränningsprodukter i båten. En fläkt är nödvändig när apparaterna är i funktion. Öppna ventilationshål när utrustningen används. Använd aldrig matlagingsanordningen för att värma delar av bostaden. Täpp aldrig för öppningarna som är avsedda för ventilation (ISO/DIS 10239.3).

III - INSTALLATION AV APPARATEN (FIG. 1)

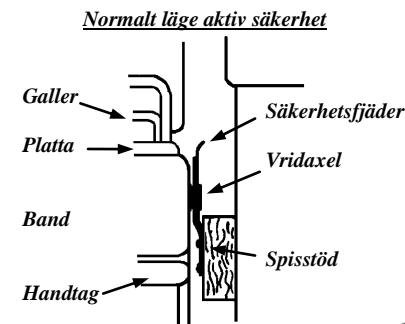
En korrekt installation är det bästa sättet att fullt ut kunna utnyttja alla möjligheterna med din gasspis.

VIKTIG ANMÄRKNING:

De stöd som apparaten vilar på skall motstå en minimitemperatur på 100°C. Använd inga antändbara material.

INSÄTTNING AV APPARATEN:

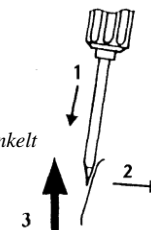
- 1 – Fäll ut ugnsstöden
- 2 – Fäst dem stadigt i väggarna och spara kring apparaten fria utrymmen så att den kan svänga, enligt de 2 tidigare schemana.
- 3 – Sänk långsamt ner apparaten på dess stöd. Ett klickljud hörs i slutet av rörelsen, apparaten låses med en automatisk säkring mot urhakning.

**UPPLÅSNING AV STÖDEN:**

- För att ta bort gasspisen från stödmöblen, ta bort gallret.
- Tryck på de två hållfjädrarna och lyft apparaten. (Se schema: lossningsläge)

Lossningsläge

1. För in skruvmejselbladet i botten mellan säkerhetsfjäders och stödet.
2. Fjäders frigör vridaxeln.
3. När säkerheten kopplats ur, kan spisen enkelt tas bort.

**IV – ANVÄNDNINGSRÅD OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER**

- Krängningshämman är en viktig komponent i din gasspis. Den är monterad på lager som möjliggör lutning av dem som funktion av båtens läge. (Fig.2)

Krängningshämman upphäver gasugns spisens rotation på sina lager, i synnerhet vid öppning och stängning av ugnsluckan:

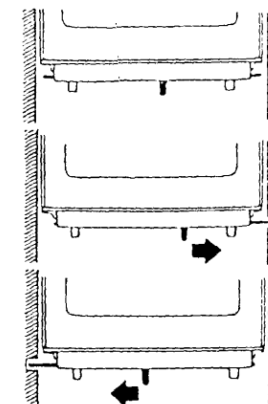
- Man bör, för att uppnå en effektiv tillagning, förvärma ugnen. Vi rekommenderar att du väntar 15 minuter innan du sätter in maträtten i ugnen.

Låt ugnens brännare vara på några minuter innan du stänger luckan.

- **Ställ aldrig en rätt som skall tillagas direkt på ugnsbotten:**

- **BEROENDE PÅ MODELL, för användningen av grillen, skall luckan stå öppen ungefär ¼ och reglageskydden som sitter under bandet inuti ugnen skall dras ut maximalt. OBSERVERA hanteringen av reglageskyddet skall utföras med kall apparat.**

Schemor: krängningshämmanens funktion

**V - SJÖANSLUTNING**

Destinationsland	Tryck reduceringsventil Specifik Marin	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Ref.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Ref.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Ref.: EG5015

Installation:

Gasanslutningen skall utföras med hjälp av tät mekanisk koppling eller med hjälp av standardiserade kopplingar.

ANM. : Som tillval kan en anslutningsatts "ENOQUIP" levereras. Den består av: 1 speciell tryckreduceringsventil för marint bruk, 1 slang på 600 mm, 1 avstängningskran med etikett, 1 slang 800 mm, patroner för kopparrör Ø8 mm

Montering av tryckreduceringsventilen och slangen

- Speciell tryckreduceringsventil för båtar. "Får ej användas i slutna lokaler"
- Kontrollera förekomsten av och skicket på gummipackningen i tryckreduceringsventilens inlopp.
- Skruva och dra åt tryckreduceringsventilens vingskruv på flaskan eller eventuellt på den speciella kran som används för flaskor på 3 kg eller på "CLIP-ON"-systemet för flaskor på 6 kg
- En inspektion i regelbundna intervall av hela gasanslutningen är obligatorisk.
- Alla skador på "Tryckreduceringsventil, slang, kran" kräver byte av dessa delar.
- För en riktig montering, skall för kraftiga böjningar liksom vridningar av slangarna undvikas.
- **Kontroll av tätheten** (Utför kontrollen enligt gällande bestämmelser (norm ISO / DIS 10239.3 STYCKE 10))
Innan anläggningen, som matas med gasol, tas i drift, kontrollera, från tryckreduceringsventilens anslutning ända fram

till apparatens brännare, att installationen utförts på rätt sätt. Med avstängningskranarna öppna, utsätt anläggningen efter tryckreduceringsventilen för en lufttryckprovning med ett tryck som är tre gånger så högt som drifttrycket, men som inte överstiger 150 mbar. Anläggningen skall betraktas som tät om, efter en period på fem minuter (så att trycket hinner jämnas ut sig), det förblir konstant inom ± 5 mbar under de följande 15 minuterna. Ett lämpligt medium, såsom en tvållösning, kan användas på anslutningsselementen för att lokalisera läckorna.

OBSERVERA: Ammoniak, som förekommer i vissa tvålar och rengöringsmedel, angriper mässingskopplingarna.

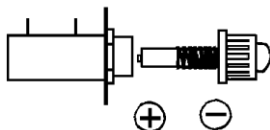
Även om skadorna inte går att upptäcka till en början, kan sprickbildningar och läckor uppträda några månader efter kontakten med ammoniak.

FARA: Använd aldrig en flamma för att kontrollera tätheten.

Efter provning av anläggningens trycksättning, skall alla anslutna apparater, inklusive övervakningsdon för brännarflammorna, utsättas för ett funktionsprov. En visuell kontroll av brännarnas flammhöjd, skall utföras när alla brännare i apparaten är i funktion, för att säkerställa att drifttrycket är lämpligt för varje apparat.

VI - BYTE AV BATTERIET (för den elektroniska tändaren, beroende på modell)

- Skruva ur proppen på batterihållaren som sitter baktill på apparaten, i moturs riktning, byt batteriet på 1,5 Volt av typ R6, av god kvalitet.
- Återmontera enheten genom att utföra demonteringsmomenten baklänges.
- Om du inte använder gasspisen under en längre tid, bör batteriet tas ur.



VII - TÄNDNING AV BRÄNNARNA

Varje brännare manövreras med en kran med reglage.

Reglaget har en utskjutande del som anger kranens öppningsgrad.

En symbol placerad på sidan av varje reglage preciserar brännarnas placering.

För att använda en brännare, tryck in det reglage som motsvarar den och vrid åt vänster ett kvarts varv så att reglagets utskjutning hamnar på symbolen för stor flamma. Sätt in en tänd tändsticka i mynningarna på brännarhatten utlopp (eller tryck in den elektroniska tändarknappen på utrustade gasspisar) och håll reglaget intryckt i ca 10 sekunder så att säkerheten hinner lösas ut.

Släpp upp reglaget. Om brännaren inte håller sig tänd, upprepa förloppet. Ställ sedan in önskad flamlängd genom att undan för undan vrida mot symbolen för liten flamma. För att släcka, för reglaget åt höger, till stängningssymbolen (full skiva).

Ugnen styrs med en säkerhetskran som stänger av gasen om brännaren skulle slockna oavsiktligt.

Kranen är stängd när märkpunkten på reglaget befinner sig på den fulla skivan på frontbandet.

För att tända ugnbrännaren, sätt in en tänd tändsticka i bottenhållet avsett för tändningen (eller tryck på knappen för den elektroniska tändningen på gasugnsispisar utrustade med sådan), ställ in reglaget på stor flamma och tryck sedan i ca 10 sekunder på reglaget får utlösningen av säkerheten. Släpp. Ställ sedan in brännarens värmeeffekt enligt önskemål. Den stora flaman motsvarar det maximala flödet och den lilla flaman minimiflödet.

Grillbrännare:

Grillen övervakas av en säkerhetskran som stänger av gasen om brännaren skulle slockna oavsiktligt.

Kranen är stängd när märkpunkten på reglaget befinner sig på reliefpunkten belägen på frontbandet.

För att tända grillen, öppna ugnsluckan, dra reglagens termiska skydd ända till stopp, och vrid sedan reglaget åt vänster.

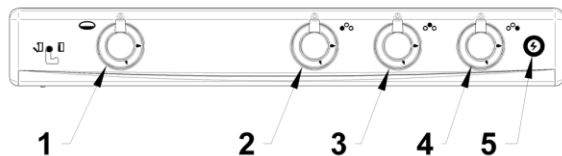
Tryck på tändarknappen och håll den intryckt i ca 5 sekunder tills säkerheten löser ut, släpp. Grillen är nu funktionsklar.

Stäng luckan igen ända till reglageskyddets stopp.

VIKTIGT! Vidrör inte reglagens rostfria skydd när grillen är tänd, vänta tills ugnen kallnat med att sätta tillbaka skyddet.

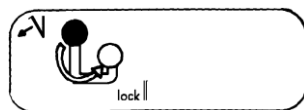
Symbolernas betydelse

- 1- Ugnsgreglage
- 2-3-4 Brännarreglage
- 5- Tändarknapp beroende på modell



Låsningfunktion i ugnsluckan:

Ann.: för att låsa luckan, tryck ned manöverspaken på manöverpanelen...



III - ANPASSNING TILL GASBYTE

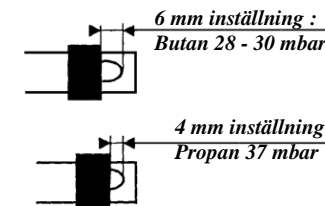
MUNSTYCKEN OCH FLÖDEN						
Brännare Volym	Effekt nominell (i Watt)	Flöde Reducerat Max. (i Watt)	Butan 28 -30 mbar (G30) Propan 30 - 37 mbar (G31)		Butan 50 mbar (G30) Propan 50 mbar (G31)	
			Märkn. munstycke	Flöde i g/h	Märkn. munstycke	Flöde i g/h
Snabb	2500	1000	80	182	70	182
Halvsnabb	1750	800	67	127	60	127
Hjälpdon	1000	800	50	73	46	73
"Emaljerad" ugn	1800	1000	69	131	10	131
"Rostfri" ugn	1500	1000	9	109	53	109
"Grill"	1350	-	58	98	53	98

Inställning av lufring på brännaren enbart för Kategori I3+

(Destinationsland: BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT)

Demontering av U-brännare:

- Skruva ur infästningen som sitter framför termoelementet
- Avlägsna termoelementets infästning
- Dra ur brännaren och utför inställningen enligt schemat.



IX - ANVÄNDNING

VENTILATION

Användningen av en gasspis leder till produktion av värme och fukt i den lokal den är installerad i. Se till att ha god ventilation: Håll naturliga eller luftningsmynningar öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk utslughuv).

En intensiv och förlängd användning av apparaten kan kräva extra ventilation, t.ex. genom öppning av ett fönster, en kajutalucka eller en effektivare ventilation, t.ex. genom större pådrag av den mekaniska ventilationen om sådan finns.

VAL AV KOKKÄRL

Det är viktigt att diametern på det använda kokkärlet står i proportion till brännarens effekt för att undvika all onödig energiförbrukning.

För den den halvsnabba brännaren, använd behållare med diametern 120 till 200 mm.

För den snabba brännaren, lämpar sig kokkärl med diametrar från 180 till 260 mm bättre.

För hjälpbriännaren, kokkärl med diametern 120 mm.

X - UNDERHÅLL

Rengör inte spisen med en nötande produkt eller en skursvamp, eftersom det skulle förstöra glansen.

Vid kraftiga avlagringar, använd en träspatel.

Låt inte sura vätskor såsom citron, vinäger... ligga kvar på spisen.

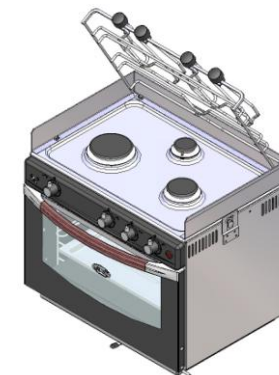
För en förenklad rengöring av den övre delen av spisen, lyft gallret enligt vidstående figur.

Redan vid den första användningen, kan gallret liksom ugnsbotten av rostfritt stål färgas vid flammorna.

För att underlätta rengöringen av gallret, avblockera varje kastrullklämma genom att skruva ur motsvarande låsskruv, och genom att låta klämmorna glida åt höger eller vänster.

Galler, brännarhattar och kupor kan tas bort och rengöras med lämpliga produkter med beaktande av att kupan är av aluminium. Torka noggrant av alla dessa delar efter rengöring. De skall återinsättas i exakt rätt lägen. Under drift är flaman riktig när flamtungan är blå. Vid en gul flamma, måste man ovillkorligen kontrollera att de olika brännardelarna är riktigt insatta, eftersom ett felaktigt läge kan vara orsaken till avvikelserna.

Schema: Rengöring av spis



KAASULIESI JA UUNI

Luokka 2 - Alaluokka 1

Maat	Paine (mbar)	Kategoria
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 - ENO-LIESIUUNIN ESITTELY.

ENO-liesiuuni on suunniteltu käytettäväksi huviveneissä.

Se varustetaan tulipesällä, joka on varustettu poltimella U:n ulkopuolella 25 litralla tai 19 litralla, jos sillä on funktiogrilli (kappale VIII).

ENO-liesiuuni on varustettu lämpösuojujalla, se on jokaisessa säätönupissa (uuni ja liesi)

Jos esiintyy vikoja, kaasun tulo katkeaa automaattisesti.

Sivujen liekkisuojujat takaavat viereisten tukien täydellisen palosuojauksen. Se on varustettu keinnunnestojärjestelmällä ja kattiloiden kiinnityksellä.

II – ASENNUSTA JA KUNNOSSAPITOA KOSKEVIA SÄÄDÖKSIÄ

Tätä laitetta ei ole kytketty palamistuotteiden poistojärjestelmään. Se tulee asentaa ja liittää voimassa olevien asennusmääräysten mukaisesti. On kiinnitettävä erityistä huomiota ilman vaihtoon liittyviin määräyksiin.

- Palamisen vaatima ilman kierto on 2 m³ / h tehokilowattia kohti.

- Vaakatasossa minimietäisyydet, jotka erottavat laitteen pystysuorista seinästä, ovat vähintään 20 mm.

Laitteen asennus ja huolto tulee antaa pätevän ammattimiehen tehtäväksi noudattaen voimassa olevaa lainsäädäntöä ja alan käytäntöjä, erityisesti on otettava huomioon seuraavat seikat:

- Käyttäjän on varmistettava:

- Ilman riittävä kierto sisään ja ulos.

- Tilojen minimitilavuus on 8m³

- Tiloissa on oltava ikkuna, jonka avautuvan osan on oltava vähintään 0,40 m² kokoinen.

- Korkeus maasta on oltava vähintään 0,30 m.

- Hygieniamääräykset.

- Kaasulaitteet veneessä:

- ISO 10239

- ISO 9094

- DIREKTIIVI 94/25/CE EUROOPAN PARLAMENTTI JA NEUVOSTO 16. kesäkuuta 1994, koskien jäsenmaiden huviveneitä koskevien lainsäädännön, säädösten ja hallinnon lähentämistä toisiinsa.

Huomio: Laitteet, jotka toimivat avoliekillä polttavat polttoainetta ja kuluttavat veneen hytin happea. Ilmanvaihto on tärkeää käytettäessä laitteita. Avaa tätä varten tarkoitetut ilmanvaihtoaukot käyttäessäsi laitteita. Älä käytä keittolaitetta asuintilojen lämmittämiseen. Älä koskaan tuki ilmanvaihtoa varten tehtyjä aukoja (ISO/DIS 10239.3)

III – LAITTEEN ASENNUS (KUVA 1)

Oikein tehty asennus on paras tapa varmistaa kaasulieden ja uunin mahdollisuuksien ja ominaisuuksien käyttö.

TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

Tukien, joilla laite lepää, tulee kestää vähintään 100 °C:n lämpötilaa. Älä käytä tulenarkaa materiaalia.

LAITTEEN ASENTAMINEN PAIKOILLEEN:

- 1 – Ota uunin tuet ulos
- 2 – Kiinnitä ne tiukasti uunin seiniin, varaa laitteen ympärille vapaata tilaa, jotta se voi kallistua 2 edellisen kuvaan mukaisesti.
- 3 – Laske laite varovasti tuille. Kuulet naksahduksen laskun lopussa, laite on lukittu paikoilleen automaattisen turvakiinnitysmekanismin avulla, joka estää sen irtoamisen.

TUKIEN AVAAMINEN:

- Kun otat lieden pois sen alustalta, on otettava ritilä pois.
- Paina kahta irtoamisen estävää jousilaippaa ja nosta laitetta. (Katso kuvaa: irrotusasetto.)

IV – KÄYTTÖOHJEET JA VAROITUKSET

- Keinumisen estävä tanko on olennainen osa liesiuuniasi. Se on asennettu laakereihin, jotka kallistuvat veneen keinumisen mukaan.

Keinumisen estävä tanko estää liesiuunin keinumisen laakereillaan myös avattaessa ja suljettaessa uunin luukkua. (Fig.2)

- Tehokkaan keittotuloksen takaamiseksi on parasta lämmittää uuni etukäteen. Suosittelemme, että odotat 15 minuuttia ennen ruoan laittamista uuniin.

Anna uunin polttimon palaa joitain minuutteja enne oven sulkemista.

- Missään tapauksessa valmistettavaa ruokaa ei saa laittaa suoraan uunin pohjalle.

- MALLISTA RIIPPUEN grilliä käytettäessä oven tulee olla auki noin ¼ ja sinun on vedettävä pois säätönuppi suoja, joka sijaitsee listassa uunin sisällä HUOMIO suojien käsittely tulee tehdä laitteen ollessa kylmän.

V - MERIKYTKENTÄ

Maa	Paineenalennusventtiili Eriyisesti veneisiin	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) viite: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) viite: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) viite: EG5015

Asennus:

Kaasuliitäntä tulee tehdä käyttäen tiiviitä mekaanisia kiinnikkeitä tai normalisoituja kiinnityskappaleita.

HUOM: Lisävarusteena voi hankkia kaasuliitäntäsarjan "ENOQUIP" joka käsittää:

1 erityisen paineenalennusventtiilin veneisiin, 1 letkun 600 mm, 1 pysäytysventtiilin ja sen etiketin, 1 letkun 800 mm, kupariputkipatruunat Ø8 mm

Paineenalennusventtiilin ja letkun asennus

- Erityinen paineenalennusventtiili veneisiin, "Älä käytä suljetuissa tiloissa"

- Tarkista, että kumitiiviste paineenalennusventtiilin liittämisen sisääntulossa on paikoillaan ja hyvässä kunnossa.

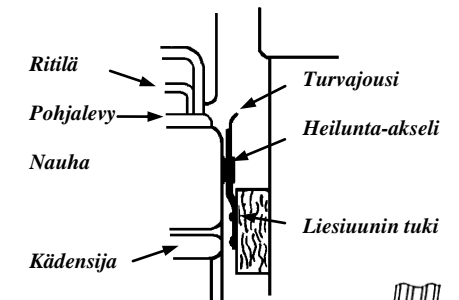
- Kierrä ja kiristä siipimutteri pullon päällä tai mahdollisesti erityinen venttiili, jollaisia käytetään 3 kg:n pulloissa tai 6kg:n pikaliitosjärjestelmissä.

- On välttämätöntä tutkia kaasuliitäntäjärjestelmä säännöllisesti.

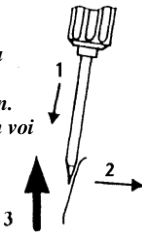
- Kaikki viat paineenalennusventtiilissä, letkussa tai venttiilissä edellyttävät niiden vaihtamista.

- Kunnollisen asennuksen takaamiseksi letkuissa ei saa olla liian jyrkkiä mutkia tai vääntymiä.

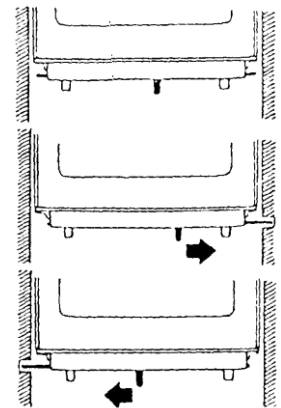
Normaaliasento, turvakiinnitys käytössä



1. ruuvimeisselin terä on pohjassa turvajousen ja tuen välissä.
2. jousi vapauttaa heilunta-akselin.
3. turvajärjestelmä ei toimi, lieden voi nostaa helposti pois



Kuvat: keinumisen estävän tangon toiminta.



- **Tiivyskontrolli** (Sinun tulee noudattaa voimassa olevia tarkastussäädöksiä (normi ISO / DIS 10239.3 KAPPALE 10))

Ennen GPL:ää käyttävän laitteiston ottamista käyttöön on tarkistettava, että laitteet paineenalennusventtiilin liitäntöasasta aina laitteen polttimiin asti ovat hyvässä kunnossa ja asennettu oikein. Sulkuventtiilien ollessa auki on laitteelle paineenalennusventtiilin jälkeen on tehtävä ilmanpainekoe, jossa paine on kolminkertainen verrattuna käyttöpaineeseen mutta kuitenkin alle 150 mbar. Järjestelmä on tiivis, jos 5 minuutin kuluttua (paineen on annettava tasoittua) paine on vakaa ± 5 mbarin välillä 15 minuutin ajan. Sopivaa nestettä, esimerkiksi saippuavettä, voi käyttää liitososissa vuotojen havaitsemiseksi.

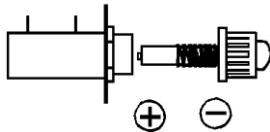
HUOMIO: Joissain saippuissa ja pesuaineissa oleva ammoniakki syövyttää messinki liitoksia. Vaikka vaurioita ei aluksi voi havaita, osiin voi tulla säröjä ja vuotoja muutaman kuukauden kuluttua siitä, kun ne ovat olleet kosketuksissa ammoniakkin kanssa.

VAARA: Älä koskaan käytä avotulta tiiviiden tarkistamiseen.

Käyttöönottotestin jälkeen kaikki liitososat, myös polttimon liekin seuranta, tulee panna käyttökokeeseen. Polttimen liekit on tarkistettava silmävaraisesti laitteen polttimoiden toimiessa, näin varmistetaan, että käyttöpaine sopii kullekin laitteelle.

VI - PARISTON VAIHTAMINEN (elektronista sytytvstä varten mallista riippuen)

- Kierrä paristolokeron kansi auki laitteen takapuolella, kierrä vastapäivään, vaihda 1,5 Voltin R6-tyyppinen paristo, laita hyvälaatuinen paristo.
- Laita kokonaisuus takaisin paikoilleen päin vastaisessa järjestyksessä.
- Jos olet käyttämättä liesiuuniasi pidemmän aikaa, suosittelemme, että otat pariston pois.



VII - POLTTIMOIDEN SYTYTTÄMINEN

Jokaista poltinta säädellään hanalla ja sen säätönupilla.

Säätönupin muoto ilmaisee hanan tilan.

Jokaisen säätönupin sivulla oleva symboli sijoittaa sen kontrolloiman polttimon.

Polttimen käyttämiseksi jokaista säätönupia on käännettävä vasemmalle neljänneskierto, jotta säätönupin merkki tulee ison liekin symbolin kohdalle. Laita sytytetty tulitikku polttimen hatun aukkojen luo (tai paina elektronista sytytintä, jos liesiuuni on varustettu tällaisella laitteella), pidä säätönupia painettuna noin 10 sekunnin ajan, jotta turvajärjestelmä aktivoituu.

Päästä säätönuppi. Jos poltin ei pala, toista operaatio. Säädä sitten liekin pituus mielesi mukaan, käännä nuppia asteittain kohti pienen liekin symbolia. Liekin sammuttamiseksi säätönuppi on vietävä sulkusymbolin kohdalle (yhtenäinen kiekko).

Uunia säädellään turvaventtiilin avulla, se katkaisee kaasunsyötön, jos poltin sammuu vahingossa.

Hana on kiinni, kun säätönupin merkki on etusivun kiekon yhtenäisellä osalla.

Uunin polttimen sytyttämiseksi on laitettava sytytetty tulitikku pohjan tätä varten varattuun sytytysaukkoon (tai painettava elektronisen sytyttimen nappia, jos liesiuuni on varustettu tällaisella laitteella), laita säätönuppi ison liekin kohdalle ja paina noin 10 minuuttia turvajärjestelmän aktivoitumisen vuoksi. Vapauta se. Säädä polttimen teho halusi mukaan. Iso liekki vastaa maksimivirtaamaa ja pieni liekki hidasta virtaamaa.

Grillipoltin:

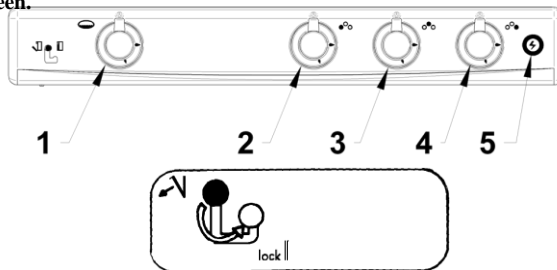
Grillin käyttöä säädellään turvaventtiilin avulla, se katkaisee kaasunsyötön, jos poltin sammuu vahingossa.

Hana on suljettu, kun säätönupin merkki on etulevyn kokokuvan kohdalla.

Grillin sytyttämiseksi on uunin luukku avattava, säätönuppien suojus on vedettävä esiin pysäyttäjään saakka, käännä sitten säätönupia vasemmalle. Paina sytytysnappia ja pidä se painettuna noin 5 sekuntia turvajärjestelmän aktivoimiseksi. Päästä se irti, grillisi toimii. Sulje luukku aina säätönuppien suojukseen saakka. **TÄRKEÄÄ!** Älä käsittele ruostumattomasta teräksestä valmistettua nuppien suojusta grillin toimiessa, odota, kunnes uuni jäähtyy suojuksen laittamiseksi paikoilleen.

Symbolien vastaavuus

- 1- Uunin säätönuppi
- 2-3-4 Polttimien säätönupit
- 5- Sytytysnappi mallista riippuen



Uunin oven lukituksen toiminta:

Huom: oven lukitsemiseksi on työnnettävä alaspäin käyttöpöydän käyttövipua.

VIII - KAASUN LAADUN VAIHTAMISEN HUOMIOIMINEN

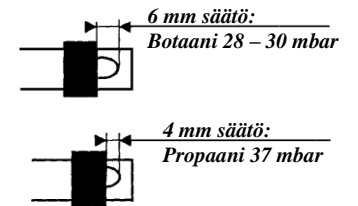
INJEKTORIT JA VIRTAAMA						
Poltin Tilavuus	Nimellisteho (W)	Virtaama Laskettu maksimi (W)	Butaani 28 -30 mbar (G30) Propani 30 - 37 mbar (G31)		Butaani 50 mbar (G30) Propani 50 mbar (G31)	
			Injektori	Virtaama g/h	Injektori	Virtaama g/h
Pika	2500	1000	80	182	70	182
Puolipika	1750	800	67	127	60	127
Vara	1000	800	50	73	46	73
Emaliuuni	1800	1000	69	131	10	131
Uuni ruostumatonta terästä	1500	1000	9	109	53	109
Grilli	1300	-	58	98	53	98

Uunin ilmarenkaan säätö vain kategoria I3+

(Maat: BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT)

U-polttimen poisto

- Kierrä lämpökatkaisijan edessä sijaitseva kiinnitysruuvi auki
- Poista lämpökatkaisijan mutteri
- Ota poltin pois ja tee säätö oheisen kuvan mukaan.



IX - KÄYTTÖ

TUULETUS

Kaasukeittolaitteiden käyttö aiheuttaa lämmön ja kosteuden muodostumista käyttöpaikassa, johon laitteet on asennettu. Varmista kunnollinen ilmanvaihto: pidä luonnolliset ilmanvaihtoaukot avoinna tai asenna mekaaninen tuuletuslaite (mekaaninen liesituuletin).

Laitteen pitkäaikainen ja intensiivinen käyttö voi vaatia lisälämmönsäätöä, voit esimerkiksi avata ikkunan, ikkunaluukun, tai lisätä ilmanvaihdon tehoa lisäämällä mekaanisen ilmanvaihdon tehoa, jos tällainen järjestelmä on käytössä.

ASTIOIDEN VALINTA

On tärkeää, että käytetyn astian halkaisija on suhteessa käytettyyn polttimeen, jotta vältetään turha energian kulutus.

Käytettäessä puolinopeaa poltinta astian halkaisijan on oltava 120 - 200 mm.

Käytettäessä pikapoltinta, astian halkaisijan on oltava 180 - 260 mm

Käytettäessä apupoltinta, astian halkaisijan on oltava 120 mm

X - HOITO

Älä puhdista liesiuuniasi hankaavalla tuotteella tai hankaussienellä, vahingoitat sen kiiltoa peruuttamattomasti.

Jos ylitse on valunut paljon valmistetta, käytä puulastaa.

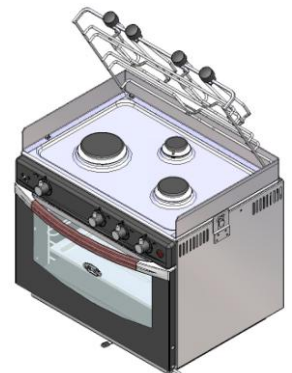
Älä anna happamien nesteiden kuten sitruunamehun, etikan jne. jäädä liedelle.

Liesiuunisi yläosan puhdistamiseksi helpommin on ritilä nostettava ylös kuvan osoittamalla tavalla:

Heti ensimmäisestä käyttökerrasta lähtien ritilä samoin kuin ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunin pohja voivat värjäytyä avotulen kohdalta.

Ritilän puhdistuksen helpottamiseksi on irrotettava kattilanpidin kiertämällä niiden kiinnitysruuvi auki ja liu'uttamalla pitimiä vasemmalle tai oikealle. Ritilä, polttimien kuvut ja renkaat voi ottaa pois ja puhdistaa sopivilla aineilla, ota huomioon, että renkaat ovat alumiinia. Pyyhi kaikki osat erittäin tarkkaan puhdistuksen jälkeen. Ne täytyy laittaa paikoilleen hyvin täsmällisesti. Käytön aikana liekki on hyvä, jos sen pää on sininen. Jos liekki on keltainen, polttimon eri osien asennus on ehdottomasti tarkastettava, sillä niiden virheellinen asento voi olla häiriön syy.

Kuva: Lieden puhdistus



ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΕΣΤΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Κατηγορία 2 - Υποκατηγορία 1

Χώρες προορισμού	Πίεση (mbar)	Κατηγορία
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 – ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΕΣΤΙΕΣ ΕΝΟ

Ο φούρνος με εστίες ΕΝΟ, που πρόκειται να αποκτήσετε, σχεδιάστηκε για τη ναυσπλοία αναψυχής.

Είναι εξοπλισμένο με έναν φούρνο που εξοπλίζεται με έναν καυστήρα από το U με 25 λίτρα ή 19 λίτρα εάν έχει τη σχάρα λειτουργίας (παράγραφος VIII).

Ο φούρνος με εστίες ΕΝΟ διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας με διπλά θερμοσκόπια, σε κάθε καυστήρα (εστίες και φούρνο)

Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, η παροχή υγραερίου διακόπτεται αυτομάτως.

Το πλανό σύστημα προστασίας φλόγας (αντιπυρικό) επιτρέπει την αβλήτη προστασία των γύρω στηριγμάτων. Ο φούρνος με εστίες διαθέτει επίσης ένα σύστημα μεταφοράς με κρεμώμενους δίσκους (μπαλανσέλλα) και λαβίδες κατσαρόλας.

II – ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Η συσκευή αυτή δεν συνδέεται με σύστημα εκκένωσης των προϊόντων καύσης. Πρέπει λοιπόν να εγκατασταθεί και να συνδεθεί σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς εγκατάστασης. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στις διατάξεις που ισχύουν όσον αφορά τον αερισμό.

- Η απαραίτητη ροή αέρα για την καύση είναι $2 \text{ m}^3 / \text{ώρα}$ για ισχύ σε kW.

- Οι ελάχιστες οριζόντιες αποστάσεις που χωρίζουν τη συσκευή από τα γειτονικά κάθετα τοιχώματα δεν πρέπει να είναι μικρότερες από 20 χλ.

Η εγκατάσταση και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνονται από έναν πιστοποιημένο επαγγελματία σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις και τις τεχνικές διατάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Ο χρήστης οφείλει να τηρεί :

- Επαρκή αερισμό.

- Ελάχιστο όγκο 8 m^3

- Παράθυρο, του οποίου το ανοιχτό τμήμα να έχει ελαστική επιφάνεια $0,40 \text{ m}^2$.

- Ελάχιστο ύψος από το έδαφος $0,30 \text{ m}$.

- Υγειονομικός κανονισμός.

- Εγκαταστάσεις υγραερίου σε σκάφος:

- ISO 10239

- ISO 9094

- ΟΔΗΓΙΑ 94/25/ΕΚ ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΗΣ 16^{ης} Ιουνίου 1994 για την προσέγγιση των νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων των κρατών μελών, οι οποίες αφορούν τα **σκάφη αναψυχής**.

Προσοχή: Οι συσκευές με γυμνή φλόγα καίνε καύσιμο, καταναλώνουν το οξυγόνο του θαλάμου και απορρίπτουν τα προϊόντα της καύσης μέσα στο πλοίο. Ο εξαερισμός είναι απαραίτητος όταν λειτουργούν οι συσκευές. Ανοίγετε τις οπές αερισμού που προβλέπονται για αυτό κατά τη χρήση των εγκαταστάσεων. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή μαγειρικής για να ζεστάνετε τους κατοικήσιμους χώρους. Μη φράζετε ποτέ τις οπές που προβλέπονται για τον αερισμό (ISO/DIS 10239.3)

III – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΕΙΚ.1)

Η ορθή εγκατάσταση της συσκευής είναι ο καλύτερος τρόπος να αξιοποιήσετε κατάλληλα όλες τις δυνατότητες του φούρνου με εστίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

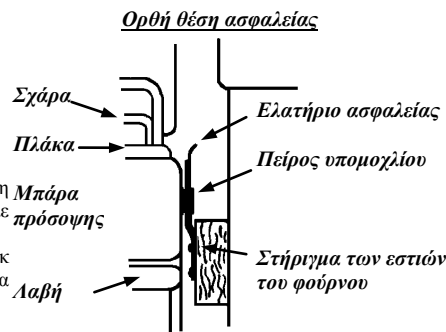
Τα στηρίγματα, στα οποία βασίζεται η συσκευή, πρέπει να διακρίνονται για την υψηλή αντοχή τους σε ελάχιστη θερμοκρασία 100°C . Μην χρησιμοποιείτε εύλεκτα υλικά.

ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

1 – Βγάλτε τα στηρίγματα του φούρνου

2 – Βιδώνετε γρήγορα τα στηρίγματα στα τοιχώματα αφήνοντας γύρω από τη συσκευή ελεύθερο χώρο που θα της επιτρέπει να αιωρείται σύμφωνα με τα 2 προηγούμενα σχέδια.

3 – Τοποθετείτε απαλά τη συσκευή μέσα στα στηρίγματά της. Ένας ήχος κλικ ακούγεται και η συσκευή είναι κλειδωμένη με ένα αυτόματο σύστημα ασφάλισης.



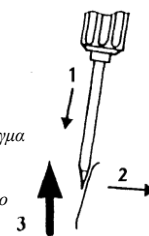
ΔΙΕΠΙΛΟΧΗ ΤΩΝ ΣΤΗΡΙΓΜΑΤΩΝ:

- Για να αφαιρέσετε τον φούρνο με τις εστίες από τα στηρίγματα βγάξτε το δικτυωτό πλέγμα (σχάρα).

- Πατήστε τις δύο λαβές ελατήρια του συστήματος ασφαλείας και σηκώστε τη συσκευή. (βλ. σχεδιάγραμμα: θέση απασφάλισης.)

Θέση απασφάλισης

1. Η λείπα κατσαβιδιού είναι βιδωμένη βαθιά ανάμεσα στο ελατήριο ασφαλείας και στο στήριγμα
2. Το ελατήριο απελευθερώνει το σύστημα πείρος υπομοχλίου.
3. Όταν η ασφάλεια είναι απεπαινεροποιημένη, ο φούρνος με τις εστίες αφαιρείται εύκολα.



IV – ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΕΙΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η σταθεροποιητική μπάρα αποτελεί βασικό τμήμα του φούρνου με εστίες. Στην πραγματικότητα, αυτό το εξάρτημα είναι τοποθετημένο πάνω στο οριζόντιο τμήμα που επιτρέπει την κλίση του, όταν το πλοίο έχει κλίση.

Η σταθεροποιητική μπάρα εμποδίζει την περιστροφή του φούρνου στο οριζόντιο τμήμα, κυρίως κατά τη διάρκεια των κινήσεων για το άνοιγμα και το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου. (Fig.2°)

- Συνιστάται, για να έχετε πιο αποτελεσματικό μαγείρεμα, να προθερμάνετε τον φούρνο. Σας συνιστούμε να περιμένετε 15 λεπτά πριν τοποθετήσετε το σκεύος σας μέσα στον φούρνο.

Αφήνετε τον καυστήρα του φούρνου να λειτουργήσει μερικά λεπτά πριν κλείσετε την πόρτα.

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετήσετε αμέσως κάποιο σκεύος φαγητού στο δάπεδο του φούρνου.

- **ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ:** όση ώρα χρησιμοποιείτε το γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει ανοιχτή περίπου $\frac{1}{4}$ και πρέπει να αφαιρέσετε την προστασία των διακοπών που είναι τοποθετημένη κάτω από τη μπάρα στο εσωτερικό του φούρνου. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** η προστασία των διακοπών πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν η συσκευή είναι κρύα.

V – ΝΑΥΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ

Χώρες προορισμού	Ρυθμιστής Συγκεκριμένης Ναυτικής Πίεσης	ΕΝΟQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) Réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) Réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) Réf.: EG5015

Εγκατάσταση:

Η ένωση τη υγραερίου πρέπει να πραγματοποιηθεί με τη βοήθεια στεγανής μηχανικής ένωσης ή με τη βοήθεια τυποποιημένων ενώσεων.

Σημείωση: Ενδέχεται να σας δοθεί προαιρετικά ένα kit ένωσης υγραερίου "ENOQUIP" που θα αποτελείται από: 1 ρυθμιστή συγκεκριμένης ναυτικής πίεσης, 1 ευλύγιστο σωλήνα 600 mm, 1 βαλβίδα-διακόπτη με ετικέτα, 1 ευλύγιστο σωλήνα 800 mm, φουσίγγια για σωλήνα από χαλκό $\varnothing 8 \text{ mm}$

Συναρμολόγηση του ρυθμιστή και του ευλύγιστου σωληναρίου

- Συγκεκριμένος ρυθμιστής για πλοία, "Να μην χρησιμοποιηθεί σε κλειστούς χώρους"

- Επιβεβαιώστε την παρουσία και την κατάσταση του καουτσούκ που έχει ενωθεί στην είσοδο του ρυθμιστή.

- Βιδώνετε και σφίγγετε τον εκκρουστήρα (παξιμάδι βίδας) στο πτερύγιο του ρυθμιστή πάνω στη μοτιλίνα ή στη συγκεκριμένη βαλβίδα που χρησιμοποιείται για μοτιλίτες 3 Kg ή στο σύστημα "CLIP-ON" για μοτιλίτες 6 Kg

- Απαιτείται συχνός έλεγχος της πλήρους ένωσης με υγραέριο.

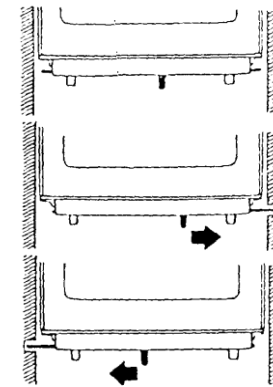
- Η ένδειξη ζημιών στον ρυθμιστή, το σωληνάριο, τη βαλβίδα απαιτεί την άμεση αντικατάστασή τους.

- Για την ορθή συναρμολόγηση, πρέπει να αποφευχθεί οιαδήποτε καμπυλότητα καθώς και κυρτότητα των σωληναρίων.

- **Έλεγχος στεγανότητας** (Ωφείλετε να προβείτε σε έλεγχο σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς (Πιστοποίηση ISO / DIS 10239.3 ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ 10))

Πριν από την εγκατάσταση τροφοδοτούμενη με G.P.L., βεβαιωθείτε ότι, από το στοιχείο συναρμογής της βαλβίδας που ρυθμίζει την πίεση μέχρι τις βαλβίδες του καυστήρα που κλείνουν τις συσκευές, έχει γίνει ορθή εγκατάσταση. Έχοντας ανοιχτές τις βαλβίδες-διακόπτες, υποβάλλετε αυτήν την εγκατάσταση μετά τη βαλβίδα ρύθμισης της πίεσης σε μία δοκιμή πίεσης του αέρα, με πίεση ίση τριπλάσια από την πίεση λειτουργίας, χωρίς να υπερβίνει όμως τα 150 mbar. Η εγκατάσταση πρέπει να θεωρείται στεγανή αν, μέσα σε διάρκεια πέντε λεπτών (επιτρέποντας την εξισορρόπηση της πίεσης), διατηρηθεί σταθερή στα $\pm 5 \text{ mbar}$ περίπου και μετά την παρέλευση των επόμενων δεκαπέντε λεπτών. Ένα κατάλληλο υγρό, όπως για παράδειγμα ένα διάλυμα με σαπούνι, μπορεί να χρησιμοποιηθεί στα στοιχεία συναρμογής για τον εντοπισμό διαρροών.

Σχεδιάγραμμα:λειτουργία σταθεροποιητικής



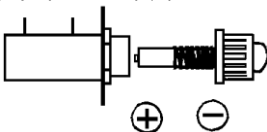
ΠΡΟΣΟΧΗ: Η αμμωνία, που κάποια σαπούνια και απορρυπαντικά περιέχουν, προσβάλλει τις συγκολλήσεις. Αν και οι βλάβες δεν γίνονται αντιληπτές εξαρχής, οι ρωγμές και οι διαρροές ενέχεται να εμφανιστούν μερικούς μήνες μετά την επαφή με την αμμωνία...

ΚΙΝΔΥΝΟΣ: Ποτέ να μην ανάβετε φλόγα για να επιβεβαιώσετε τη στεγανότητα.

Μετά τη συμπίεση της εγκατάστασης, όλες οι συνδεδεμένες συσκευές, συμπεριλαμβανομένων των συστημάτων επιτήρησης της φλόγας στους καυστήρες, πρέπει να υποβάλλονται σε μία δοκιμαστική λειτουργία. Θα πρέπει να πραγματοποιηθεί ένας οπτικός έλεγχος του ύψους της φλόγας στους καυστήρες, ενώ όλοι οι καυστήρες των συσκευών που έχουν εγκατασταθεί θα έχουν τεθεί σε λειτουργία, προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η πίεση έχει προσαρμοστεί σε κάθε συσκευή.

VI - ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ (για να ανάψει ηλεκτρονικά σύμφωνα με το μοντέλο)

- Ξεβιδώνετε το πόμα της μπαταρίας που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής, προς την αντίθετη φορά του δείκτη του ρολογιού, αλλάζετε τη μπαταρία από τα 1,5 Volt σε καλής ποιότητας τύπο R6.
- Συναρμολογείτε τη συσκευή προς την αντίθετη φορά της αποσυναρμολόγησης.
- Αν δεν χρησιμοποιείτε τις εστίες σας για μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να αφαιρέσετε τη μπαταρία.



VII - ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Κάθε καυστήρας λειτουργεί με μία βαλβίδα με διακόπτη.

Ο διακόπτης διαθέτει έναν τύπο του οποίου ο ρόλος είναι να δείχνει την κατάσταση της βαλβίδας.

Ένα σύμβολο τοποθετημένο δίπλα στον κάθε διακόπτη καθορίζει τον εντοπισμό των καυστήρων.

Για να χρησιμοποιηθεί ένας καυστήρας, πιέζετε τον αντίστοιχο του διακόπτη και τον γυρίζετε κατά ένα τέταρτο προς τα αριστερά για να φέρετε τον διακόπτη στην ένδειξη της μεγάλης φλόγας. Φέρετε ένα αναμμένο σπίρτο στο στόμιο εξόδου των καλύπτρων του καυστήρα (ή πατάτε το κουμπί της ηλεκτρικής ανάφλεξης στις εξοπλισμένες εστίες) πιέζοντας τον διακόπτη για περίπου 10 λεπτά ούτως ώστε να ενεργοποιηθεί η ασφάλεια

Ελευθερώστε τον διακόπτη. Αν ο καυστήρας δεν παραμένει αναμμένος, επαναλάβετε τη λειτουργία. Ρυθμίστε στη συνέχεια όπως επιθυμείτε το ύψος της φλόγας γυρίζοντας σταδιακά προς το σύμβολο της μικρής φλόγας. Για να σβήσετε, στρίβετε τον διακόπτη προς τα δεξιά στην ένδειξη του θερματισμού (γομμωμένος δίσκος).

Ο φούρνος λειτουργεί με μία στρόφιγγα ασφαλείας η οποία διακόπτει την παροχή υγραερίου σε περίπτωση που τυχόν σβήσει ο καυστήρας.

Η βαλβίδα είναι κλειστή όταν η ένδειξη του διακόπτη βρίσκεται στην ένδειξη του θερματισμού που υπάρχει πάνω στην μπάρα πρόσωσης.

Για να ανάψετε τον καυστήρα του φούρνου, χρησιμοποιείτε ένα αναμμένο σπίρτο και το πλησιάζετε στο κενό της βάσης που ενδείκνυται για την ανάφλεξη (ή πιέζετε το κουμπί ηλεκτρικής ανάφλεξης που βρίσκεται πάνω στις εξοπλισμένες εστίες), γυρίζετε τον διακόπτη στην ένδειξη της μεγάλης φλόγας και πιέζετε για 10 περίπου δευτερόλεπτα τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε την προστασία. Απελευθερώνετε τον διακόπτη. Ρυθμίζετε στη συνέχεια την ισχύ του καυστήρα όπως εσείς επιθυμείτε. Η μεγάλη φλόγα αντιστοιχεί στη μέγιστη ισχύ και η μικρή φλόγα στην ελάχιστη.

Καυστήρας γκρίλ :

Το γκρίλ ρυθμίζεται από ένα σύστημα επιτήρησης της φλόγας με βαλβίδα, έτσι ώστε να γίνεται αυτόματα η διακοπή της παροχής υγραερίου, σε περίπτωση που τυχόν σβήσει ο καυστήρας.

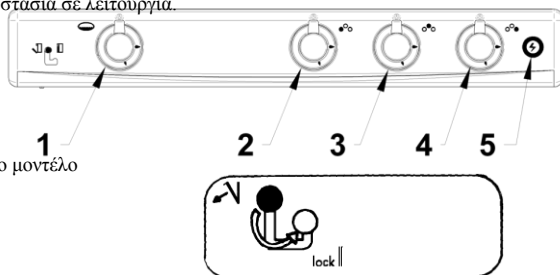
Η βαλβίδα είναι κλειστή όταν ο διακόπτης είναι γυρισμένος στο ανάγλυφο σημείο που βρίσκεται πάνω στη μπάρα της πρόσωσης.

Για να ανάψετε το γκρίλ, ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, τραβάτε τη θερμική προστασία των διακοπών μέχρι την ένδειξη stop και στη συνέχεια γυρνάτε τον διακόπτη στα αριστερά. Πατάτε το κουμπί της ανάφλεξης πιέζοντας τον διακόπτη για 5 περίπου δευτερόλεπτα, ούτως ώστε να επιτρέψετε την ενεργοποίηση της ασφάλειας. Ελευθερώνετε το κουμπί και το γκρίλ σας βρίσκεται σε λειτουργία. Κλείνετε την πόρτα μέχρι την ένδειξη stop προστασίας των διακοπών.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! Μην χειρίζεστε την προστασία inox των διακοπών ενώ το γκρίλ βρίσκεται σε λειτουργία. Περιμένετε να κρυώσει πρώτα ο φούρνος σας για να ξαναβάλετε την προστασία σε λειτουργία.

Ορισμός των συμβόλων

- 1 - Διακόπτης του φούρνου
- 2 - 3 - 4 - Διακόπτες των καυστήρων
- 5 - Κουμπί ανάφλεξης, σύμφωνα με το μοντέλο



Λειτουργία της ασφάλειας της πόρτας του φούρνου:

Σημείωση: για να ασφαλίσετε την πόρτα πιέζετε προς τα κάτω τον μοχλό χειρισμού του πίνακα οργάνων.

III - ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

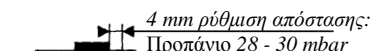
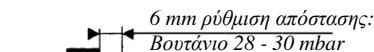
ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΑΣΕΙΣ						
Καυστήρας Όγκος	Ονομαστική Ισχύς (Σε Watt)	Μέγιστη μειωμένη ένταση (Σε Watt)	Βουτάνιο 28 - 30 mbar (G30) Προπάνιο 30 - 37 mbar (G31)		Βουτάνιο 50 mbar (G30) Προπάνιο 50 mbar (G31)	
			Καυστήρας	Ένταση σε g/h	Καυστήρας	Ένταση σε g/h
Ταχείας καύσης	2500	1000	80	182	70	182
Ημιταχείας καύσης	1750	800	67	127	60	127
Βοηθητικός	1000	800	50	73	46	73
Φούρνος "εμαγιέ"	1800	1000	69	131	10	131
Φούρνος "inox"	1500	1000	9	109	53	109
Γκρίλ	1350	-	58	98	53	98

Ρύθμιση του αέρα του καυστήρα μόνο για τους φούρνους της κατηγορίας I3+

(Χώρες προορισμού: BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT)

Αποσυναρμολόγηση του καυστήρα σε U:

- Ξεβιδώνετε τη βίδα στερέωσης που βρίσκεται μπροστά από το σύστημα της θερμικής ροής
- Αφαιρείτε το περικόχλιο (παξιμάδι) στερέωσης από το σύστημα της θερμικής ροής.
- Αφαιρείτε τον καυστήρα και κάνετε τη ρύθμιση που υποδεικνύει το σχεδιάγραμμα.



IX - ΧΡΗΣΗ

ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Η χρήση μίας συσκευής μαγειρέματος που λειτουργεί με υγραέριο προκλείει την παραγωγή θερμότητας και υγρασίας μέσα στο χώρο που έχει εγκατασταθεί. Βεβαιωθείτε ότι έχετε εξασφαλίσει τον επαρκή αερισμό: διαπνεύετε ανοιχτά τα φυσικά στόμια εξαερισμού ή εγκαταστήσετε μία μηχανική διάταξη αερισμού (χοάνη μηχανικού εξαερισμού).

Η έντονη και παρατεταμένη χρήση της συσκευής μπορεί να καταστήσει αναγκαίο κάποιο συμπληρωματικό αερισμό, παραδείγματος χάρη, να ανοίξετε ένα παράθυρο, μεγάλο ή μικρό, ή κάποιο πιο αποτελεσματικό αερισμό, για παράδειγμα, να αερίσετε την ισχύ του μηχανικού εξαερισμού, αν διαθέτετε.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΟΧΕΙΩΝ

Είναι σημαντικό η διάμετρος του δοχείου που χρησιμοποιείτε να είναι ανάλογη με την ισχύ του καυστήρα, ούτως ώστε να αποφευχθεί η ενδεχόμενη σπατάλη περιττής ενέργειας.

Για τον καυστήρα ενδιάμεσης καύσης, χρησιμοποιείτε δοχεία με διάμετρο 120 - 200 mm.

Για τον καυστήρα ταχείας καύσης, δοχεία με διάμετρο 180 à 260 mm κρίνονται καταλληλότερα

Για τον βοηθητικό καυστήρα, δοχεία με διάμετρο 120 mm

X - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μην καθαρίζετε τον φούρνο με εστίες με σκόνες τριψίματος ή υλικά που γδέρνουν, καθώς θα καταστρέψετε οριστικά την επιστροφή του.

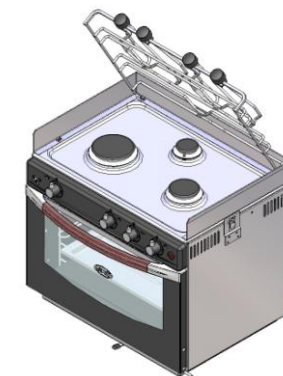
Σε περίπτωση μεγάλης υπερχειλίσης, χρησιμοποιείτε μία ξηρή σπάτουλα.

Μην αφήνετε όξινα υγρά όπως χυμό λεμονιού ή ξίδι να κολλήσουν στις εστίες.

Για την απλή καθαριότητα του πάνω τμήματος του φούρνου σας, σκουπίστε το δικτυωτό πλέγμα (σχάρα) σύμφωνα με το διπλανό σχεδιάγραμμα.

Από την πρώτη χρησιμοποίηση, η σχάρα καθώς και η βάση του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα ενδέχεται να παρουσιάσουν αλλοιώσεις στον χρωματισμό τους από τις φλόγες. Για τον καλύτερο καθαρισμό της σχάρας, αποδεσμεύστε τις λαβίδες ξεβιδώνοντας τους αντίστοιχους κοχλίες ασφαλείας κλεισίματος και έτσι αφήνετε τις λαβίδες να γλιστρήσουν προς τα δεξιά ή τα αριστερά. Η σχάρα, οι καλύπτρες του καυστήρα και τα έμβολα (καπάκια) μπορούν να αφαιρεθούν και να καθαριστούν με ειδικά προϊόντα λαμβάνοντας υπ' όψιν ότι τα έμβολα είναι κατασκευασμένα από αλουμίνιο. Οφείλτε να σκουπίσετε με ιδιαίτερη προσοχή. Στη συνέχεια πρέπει να επανατοποθετηθούν στη θέση τους. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η φλόγα είναι κατάλληλη όσο είναι μπλε. Στην περίπτωση που η φλόγα είναι κίτρινη, κρίνεται απαραίτητο να επιβεβαιώσετε την ορθή επανατοποθέτηση των διαφόρων τμημάτων του καυστήρα, διότι η λάθος τοποθέτησή τους ενδέχεται να γίνει αιτία βλάβης.

Σχεδιάγραμμα: Καθαρισμός εστιών



DISPOSITIF D'ALIMENTATION GAZ « ENOQUIP » « ENOQUIP » LPG CONNECTION EQUIPMENT

N° Position	Désignation Part description	Référence Part n°
1A	Robinet bouteille 3 kg type "Camping gaz" (FR) sortie France avec sécurité <i>Valve suitable for 3 kg gas cylinder "Camping-Gaz" type, with FFD, FR connection</i>	72094
1B	Robinet bouteille 3 kg type "Camping gaz" sortie Allemagne avec sécurité <i>Valve suitable for 3 kg gas cylinder "Camping Gaz" type, with FFD, DE connection</i>	72097
2A	Détendeur raccord bouteille 13Kg (FR) 30 mbar protection spéciale marine sécurité surpression <i>Regulator for 13 Kg cylinder (FR) 30 mbar, special "marine use" protection, overpressure safety</i>	72095
2B	Détendeur raccord bouteille allemande 30 mbar protection spéciale marine sécurité surpression <i>Regulator for 30 mbar gas cylinder (DE), special « marine use » protection, overpressure safety</i>	72098
2C	Détendeur raccord bouteille allemande 50 mbar protection spéciale marine sécurité surpression <i>Regulator for 50 mbar gas cylinder (DE), special « marine use » protection, overpressure safety</i>	72099
3	Tuyau flexible L. 600 mm "ENOQUIP" entrée G1/4 gauche, sortie bicône Ø 8 mm <i>Flexible tube L 600 mm "ENOQUIP" G1/4 Left inlet, Ø 8 mm nut connection</i>	71427
4	Bicône Ø 8mm pour tuyau flexible <i>Ø 8 mm nut for flexible tube</i>	57306
5	Ecrou pour tuyau flexible <i>Nut for flexible tube</i>	57035
6	Cartouche laiton pour renfort tuyau cuivre Ø 8 mm <i>Brass cartridge for Ø 8 mm copper tube</i>	52671
7	Étiquette coffre à gaz pression 30 mbar "ENOQUIP" <i>"ENOQUIP" sticker for 30 mbar gas compartment</i>	89164
8	Robinet d'arrêt "ENOQUIP" sortie / entrée bicône Ø 8 mm <i>"ENOQUIP" stop valve, in and outlet, Ø 8 mm nut</i> Robinet double vanne "ENOQUIP" sortie / entrée bicône Ø 8 mm <i>"ENOQUIP" double valve tap, in and outlet, Ø 8 mm nut</i>	72096 72101
9	Bicône + écrou pour robinet d'arrêt <i>Nut + ferule nut for stop valve</i>	57036
10	Étiquette de situation de robinet d'arrêt "ENOQUIP" <i>"ENOQUIP" stop valve sticker</i>	89173
11	Tuyau flexible longueur 800 mm "ENOQUIP" entrée / sortie bicône Ø 8 mm <i>"ENOQUIP" flexible tube L 800 mm, in and outlet, Ø 8 mm nut</i>	71426
*	Coude à 90° raccord détendeur / tuyau souple <i>90° knee . Regulator/flexible tube connection</i>	57037
*	Raccord spécifique pour test d'étanchéité <i>Special connection for tightness test</i>	57034

L'Équipement  d'Alimentation GPL pour bateaux (Marquage ) pour ses appareils de cuisson () ENO MARINE
The  LPG connection equipment () for ENO MARINE cooking appliances () especially designed for boats

