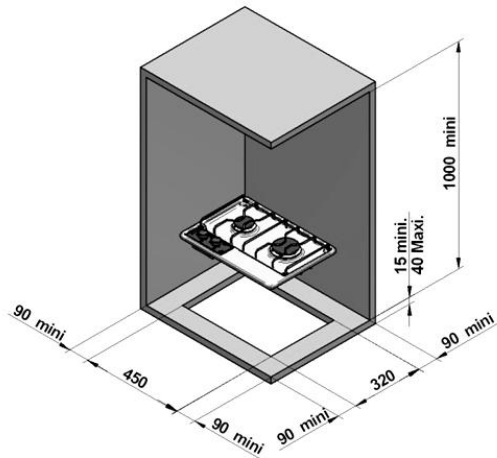
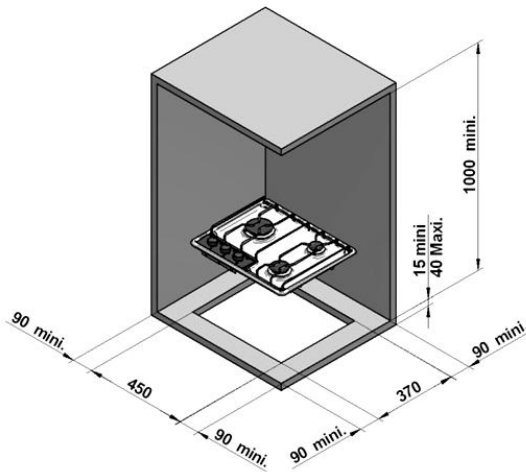


Encastrable 2 feux



Encastrable 3 feux



Encastrable 1 feu

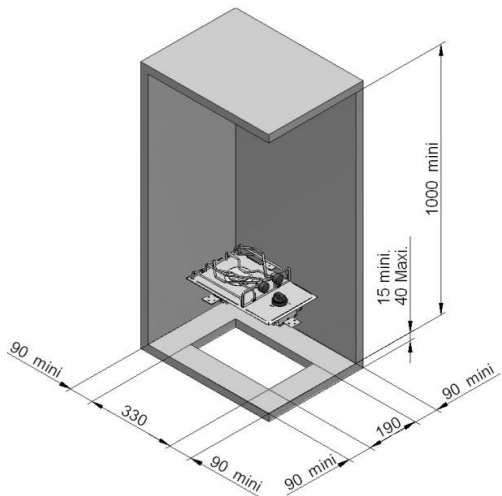


FIG.1

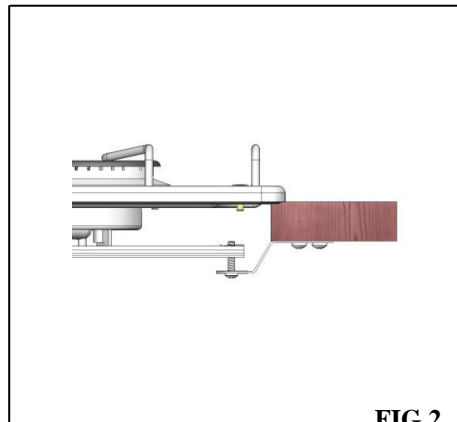


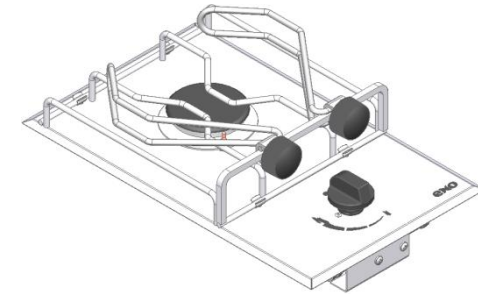
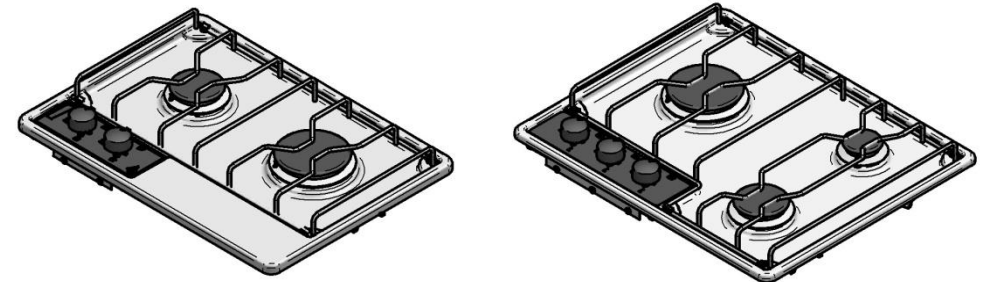
FIG.2

SERVICE CONTRÔLE:

--



95, Rue de la Terraudière
79 000 NIORT
FRANCE
☎ : + 33 (0)5 49 28 60 15 - SAV : + 33 (0)5 49 28 60 19
Fax: + 33 (0)5 49 33 26 84
eno@eno.fr ♦ <http://www.eno.fr>



**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**

ENCASTRABLE 1, 2 et 3 FEUX GAZ**Classe 3**

Pays de destination	Pression (mbar)	Catégorie	Type de gaz
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+	G30 - G31
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30	I3B/P	G30 - G31
AT - CH - DE - LU	50	I3B/P	G30 - G31

I - CONDITIONS RÉGLEMENTAIRES 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 90 mm sur les cotés et de 90 mm à l'arrière.

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'utilisateur 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'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.
- Installations de gaz à bord des bateaux :
 - NF/EN 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2

- 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.

- Réglementation Nationale de la sécurité des navires.

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 1039.3)

II - INSTALLATION DE L'APPAREIL (FIG. 1) & (FIG. 2)

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.

La table encastrable est prévue pour être installée de deux façons différentes dans un meuble support pouvant résister sans détérioration à une température de 90° C et qui doit avoir sur le dessus une couverture rectangulaire comme indiquée sur le schéma. La hauteur minimale du caisson d'encastrement doit être de 40 mm. Dans le cas où l'épaisseur du plan de travail est inférieure à 40 mm, il est nécessaire de laisser un vide entre le fond de la table et le dessus de la paroi horizontale immédiatement en dessous de manière à conserver la distance de 40 mm. De même, dans le cas où un appareil quelconque est prévu pour s'encastrer sous la table, la distance de 40 mm doit être respectée et le dessus de cet appareil doit pouvoir supporter une température permanente de 90° C sans détérioration. Il est impératif de laisser une plage de 90 mm minimum entre les bords de la découpe et les parois verticales adjacentes. Toutes les dimensions indiquées (en mm) dans le schéma doivent être impérativement respectées.

La table encastrable doit être fixée au meuble support à l'aide des pattes de fixation livrées avec l'appareil et suivant les indications des croquis. Suivant l'épaisseur du plan de travail du meuble support, les pattes de fixation doivent être positionnées de façon différente, comme indiqué sur le croquis. Utiliser ensuite des vis à bois adéquates pour fixer les pattes métalliques sous le plan de travail.

Vérifier que le joint périphérique d'étanchéité est suffisamment comprimé pour assurer sa fonction. A défaut, insérer des rondelles plates entre la face inférieure du plan de travail et les pattes métalliques de fixation pour provoquer son écrasement. Veiller cependant à ce que la plaque d'accrochage ne soit pas déformée sous l'effet de la pression des pattes de fixations car un mauvais fonctionnement, voire un fonctionnement dangereux, pourrait en découler.

III - 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.: EG3015

Installation:

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

Attention: Vérifier que le flexible n'est pas en contact avec une partie mobile du module d'encastrement (ex.: tiroir)

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

1 détendeur spécifique marine, 1 tuyau flexible, 1 robinet d'arrêt avec étiquette, 1 second tuyau flexible et 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 ailettes 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 NF EN ISO10239.3 § 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 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

IV - 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 des aiguilles 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 table encastrable pour une longue période, il est conseillé d'enlever la pile.

**V - ALLUMAGE DES BRÛLEURS**

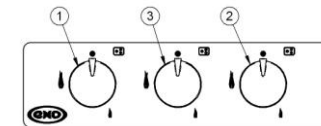
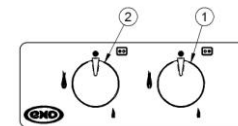
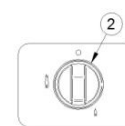
Chaque brûleur est commandé par un robinet avec manette de manœuvre, celle-ci comporte une forme qui sert à indiquer l'état du robinet. Un symbole situé à côté de chaque manette précise le repérage des brûleurs.

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 appuyez sur le bouton de l'allumeur électronique) 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).

Equivalences des symboles

- 1 - Manette Brûleur rapide
- 2 - Manette Brûleur semi rapide
- 3 - Manette Brûleur auxiliaire

**VI - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ**

INJECTEURS ET DEBITS								
Brûleur	Butane 28 - 30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)				Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)			
	Puissance Nominale (En Watt)	Débit Réduit Max. (En Watt)	Rep. injecteur	Débit en g/h	Puissance Nominale (En Watt)	Débit Réduit Max. (En Watt)	Rep. injecteur	Débit en g/h
Rapide	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Semi rapide	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Auxiliaire	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII - UTILISATION

Attention: Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage de local.

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 RÉCIPIENTS

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 les brûleurs semi rapide, utiliser des récipients de diamètre 120 à 200 mm

- Pour le brûleur rapide, des récipients de diamètre 180 à 260 mm

- Pour le brûleur auxiliaire, des récipients de diamètre 120 mm

VIII - ENTRETIEN

Ne nettoyer pas la table encastrable 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, etc...

Grille, chapeaux de brûleurs et coupelles peuvent être enlevés et nettoyés avec des produits adéquats en tenant compte que la coupelle est en aluminium. Essuyer très soigneusement toutes ces pièces après nettoyage. Celles-ci doivent être parfaitement repositionnées. 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 pourrait être la cause d'anomalies.

1 / 2 / 3 BURNER BUILT IN HOB

Class 3

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 – 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 90 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 window with a minimum opening space of 0,40 m²
- a minimum volume of 8m³
- 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/DIS 9094-1.2

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).

II – INSTALLATION OF THE UNIT (Drawings 1 and 2)

The hob can be installed in 2 different ways on a piece of furniture that can resist without damage a temperature of 90°C and of minimum dimensions on the top as shown on drawing.

The minimum height to build it in must be 40 mm. In case this space of 40 mm is not available, it is necessary to leave a space of 40 mm between the bottom of hob and the top of horizontal surface. In the same way, in case another item is built in under the hob, the distance of 40 mm must be kept and the top of this item must stand a permanent temperature of 90°C without damage. It is mandatory to a distance of 90 mm between the edges of the hole and vertical adjacent parts. All dimensions indicated (in mm) on drawings must imperatively be respected.

The hob must be linked to the furniture thanks to the fixing parts delivered with the product and according to indications of drawings.

These fixing parts must be positioned differently depending on thickness of the furniture and as indicated on drawings.

Then use relevant screws for wood to fit the metal parts under working surface.

Check that the sealing joint is sufficiently compressed to play its part properly. If not, insert flat nuts between lower face of working table and metal part to put it in compression. However check that this does not distort the fixing plate which might create a bad or even dangerous working

III - CONNECTION: suitable for marine use

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. : EG3015

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 to 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.

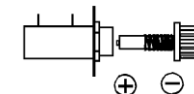
CAUTION: Do not use any detergent liable to contain ammoniac: this would damage brass connection parts. Although the damage could not be obvious at the beginning, fissures and leakage can appear a few months later.

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.

IV – 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-assemble by proceeding in the reverse order.
- If you do not use your appliance for a long period, remove battery.



V – 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 burner 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).

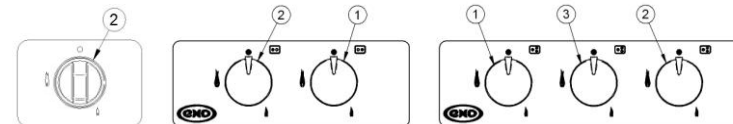
Keep the control knob depressed for 10 seconds until the flame failure device is fitted, then release.

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).

Symbols

- 1 - Large burner knob
- 2 – Medium burner knob
- 3 - Small burner knob



VI – GAS ADJUSTMENT

Burner	JETS AND OUTPUT							
	Butane 28 -30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)				Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)			
	Nominal output Watt	Low position Watt	Jet size	Input g/h	Nominal output Watt	Low position Watt	Jet size	Input g/h
Large	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Médium	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Small	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII – 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
- Ø 120 to 200 mm diameter pans with the medium burner
- Ø 180 to 260 mm diameter pans with the large burner

VIII – 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...

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

1, 2- ODER 3 FL. EINBAUGASKOCHER

Class 3

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 – VORSCHRIFTEN FÜR INSTALLATION UND WARTUNG

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

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

Aufstellungsräume müssen für die Belüftung folgende Öffnungen aufweisen:

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

INSTALLATION UND BETRIEB AUF SPORTBOOTEN UND YACHTEN

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

Flüssiggasanlagen am Bord :

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

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

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

II - ANLAGE DES GERÄTES (Zeich.1 und 2)

Einbaumöbel muss eine Erwärmung von mindestens 90° c ertragen.

Oberteil muss ein rechteckiger Ausschnitt haben wie über Zeichnung beschreibt.

Einbau Höhe muss mindestens von 40 mm sein.

Im Fall, die Dicke vom Tisch weniger als 40 mm ist, ist es notwendig eine Entfernung von 40 mm zwischen das Boden des Kochers und das Oberteil des Möbels unten.

Ob ein anderes Gerät unten dem Tisch eingebaut ist, muss man die Entfernung von 40 mm lassen. Das Oberteil dieses anderes Gerätes muss auch eine Temperatur von mindestens 90° C ertragen.

Es ist verbindlich mindestens 90 mm zwischen die Seite des Gerätes und alle vertikale Seitenwände zu lassen

Der Einbaukocher muss am Möbel mit gelieferten Befestigungstücken fixiert werden sein wie über Zeichnung beschreibt.

Wie auch beschreibt, abhängig von Dicke des Arbeitstisch, können die Befestigungstücke in verschiedenen Stellungen fixiert werden sein.

Man muss Holzschraube benützen um diese Befestigungstücke unter Arbeitstisch anzulagen.

Man muss auch prüfen dass die Dichtheitsdichtung genug komprimiert ist um wirksam zu sein.

Die Befestigungstücke müssen nicht deformiert sein, weil dies ein schlechtes und gefährliches Betrieb veranlassen könnte.

III – GASANSCHLUSS / WASSERFAHRZEUGEN

Bestimmungsländer	Druck am Bootsregler	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. : EG3015

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 geöffneten Stellung muß die ganze Vorrichtung mit einem Luftdruck = 3 mal den Verwendungsdruck - der keinesfalls 150 mbar überschreiten soll – geprüft werden. Die Gaseinrichtung ist als Dicht anzusehen, wenn den Druck innerhalb 5 Minuten am ± 5 mbar während der 15 folgenden Minuten beständig bleibt. Die Dichtheit des Gasanschlusses ist mit Seifenlauge zu prüfen uns 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

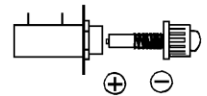
GEFAHR: Keinesfalls Dichtheit mit einer Flamme prüfen !

PRÜFUNG – GASDRUCK

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

IV- VORSCHRIFTEN FÜR ERSATZ DER BATTERIE

- Batterieträgerverschluß – 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.



V – ANZÜNDEN DER BRENNER

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

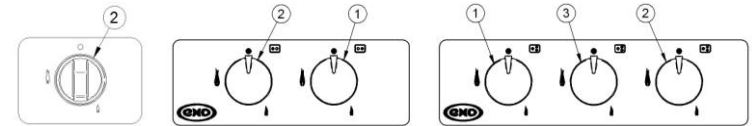
Anzünden: Armaturknebel eindrücken, nach links auf "Großstellung" (großes Flammensymbol) stellen und anzünden (mit Streichholz –oder falls vorhanden durch drücken des Zündknopfes). Knebel ca. 10 sek. eingedrückt halten, dann langsam loslassen und auf die gewünschte Position stellen.

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

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

Bedienungselemente

- 1 – Starkbrenner
- 2 – Normalbrenner
- 3 – Hilfsbrenner



VI – ANPASSUNG GASDRUCK

DÜSENKENNZEICHNUNG UND BELASTUNGEN								
Brenner	Butan 28 -30 mbar (G30) Propan 30 - 37 mbar (G31)				Butan 50 mbar (G30) Propan 50 mbar (G31)			
	Nennbelastung Watt	Kleinststellbelastung Watt	Düsenkenn- zeichnung	Belastung g/h	Nennbelastung Watt	Kleinststellbelastung Watt	Düsenkenn- zeichnung	Belastung g/h
Starkbrenner	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Normalbrenner	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Hilfsbrenner	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII – 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 Brenner leistung 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

VIII – 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.

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.

EMPOTRABLE 1, 2 Ó 3 FUEGOS

Clase 3

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 – 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 90 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.
 - Una altura mínima respecto al suelo de 0,30 m
 - Un volumen mínimo de 8 m³.
 - Una ventana cuya parte practicable tenga una superficie mínima de 0,40 m².
 - Reglamento sanitario.
 - Instalaciones de gas a bordo de barcos:
 - ISO 10 239
 - ISO/DIS 9094-1.2

- 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)

II – INSTALACIÓN DEL APARATO (FIG. 1) Y (FIG. 2)

La mesa empotrable está prevista para ser instalada de dos formas distintas en un mueble soporte que pueda resistir sin deteriorarse una temperatura de 90° C y que tenga en la parte superior una cubierta rectangular, tal como se indica en el esquema. La altura mínima del cajón de empotramiento debe ser de 40 mm. En caso de que el grosor de la encimera sea inferior a 40 mm, es preciso dejar un espacio entre el fondo de la mesa y la parte superior de la pared horizontal situada por debajo para conservar la distancia de 40 mm. Del mismo modo, en caso de que se haya previsto empotrar bajo la mesa cualquier aparato, debe respetarse una distancia de 40 mm, y la parte superior del aparato debe poder soportar una temperatura permanente de 90° C sin deteriorarse. Es imprescindible dejar una distancia de 90 mm como mínimo entre los bordes del corte y las paredes verticales adyacentes. Es preciso respetar las dimensiones indicadas (en mm) en el esquema. La mesa empotrable debe fijarse al mueble soporte con las patas de fijación entregadas con el aparato y siguiendo las indicaciones de los croquis:

Según el grosor de la encimera del mueble soporte, las patas de fijación deben situarse de diferente forma, tal como se indica en los croquis. Después, utilizar tornillos para madera adecuados para fijar las patas metálicas bajo la encimera. Verificar que la junta periférica de estanqueidad está suficientemente comprimida para realizar su función. Si no lo estuviera, insertar arandelas planas entre la cara inferior de la encimera y las patas metálicas de fijación para provocar su compresión. No obstante, prestar atención para que no se deforme la placa de enganche debido a la presión de las patas de fijación ya que podría tener como consecuencia un funcionamiento incorrecto e incluso peligroso.

III - 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) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

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 Ø 8 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.

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.1, 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.

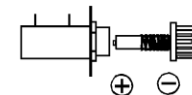
ATENCIÓN: El amoniaco de ciertos jabones y detergentes ataca los racores de latón. Aunque el deterioro no se manifiesta al principio, pueden aparecer fisuras y fugas unos meses después del contacto con este producto.

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.

IV – 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 durante un período prolongado, se recomienda retirar la pila.



V – 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.

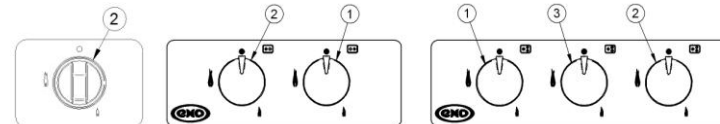
Un símbolo situado al lado de cada mando indica la posición de los quemadores.

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), 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).

Equivalencias de los símbolos

- 1 – Mando del quemador Rápido
- 2 – Mando del quemador Semirápido
- 3 – Mando del quemador Auxiliar



VI - ADAPTACIÓN AL CAMBIO DE GAS

INYECTORES Y CAUDALES								
Quemador	Butano 28 -30 mbar (G30) Propano 30 - 37 mbar (G31)				Butano 50 mbar (G30) Propano 50 mbar (G31)			
	Potencia Nominal (Watt)	Caudal reducido Máx. (Watt)	Indic. inyector	Caudal en g/h	Potencia Nominal (Watt)	Caudal reducido Máx. (Watt)	Indic. inyector	Caudal en g/h
Rápido	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Semirápido	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Auxiliar	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII – 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 aumentado 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 despilfarró de energía.

Para el quemador semirápido, 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.

VIII – LIMPIEZA

No limpie 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.

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

ENCASTRÁVEL 1, 2 OU 3 QUEIMADORES

Classe 3

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 – 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 90 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,
 - uma janela cuja abertura apresente uma superfície mínima de 0,40 m²
 - um volume mínimo de 8 m³
 - uma altura mínima relativamente ao chão de 0,30 m
- Regulamento sanitário.
- Instalações de gás a bordo das embarcações:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
- 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 fogo para aquecer zonas habitáveis. Nunca obstruir as aberturas previstas para a ventilação (ISO/DIS 10239.3)

II – INSTALAÇÃO DO APARELHO (FIG. 1) E (FIG. 2)

A placa encastrável é prevista para ser instalada de dois modos diferentes num móvel de suporte que possa resistir sem danificar-se a uma temperatura de 90°C e que deve ter na parte superior uma cobertura rectangular, como indicado no esquema. A altura mínima da caixa de encastramento deve ser de 40 mm. No caso em que a espessura da bancada seja inferior a 40 mm, deve-se deixar uma folga entre o fundo da placa e a parte de cima da parede horizontal imediatamente abaixo, de forma a manter a distância de 40 mm. No caso ainda em que qualquer outro aparelho seja previsto para encastrar debaixo da placa, a distância mínima de 40 mm deve ser respeitada e a parte de cima do aparelho deve poder aguentar uma temperatura permanente de 90° C sem deteriorar-se. É imperativo deixar uma margem de 90 mm no mínimo entre os bordos do recorte e as paredes verticais adjacentes. Todas as dimensões indicadas (em mm) no esquema devem imperativamente ser respeitadas.

A placa encastrável deve ser fixa no móvel de suporte com o auxílio das chapas de fixação fornecidas com o aparelho e segundo as indicações dos esquemas:

Segundo a espessura da bancada do móvel de suporte, as chapas de fixação devem ser posicionadas de forma diferente, como indicado no esquema. Utilizar parafusos para madeira adequados para fixar as chapas metálicas sob a bancada.

Verificar se a junta periférica de vedação está suficientemente comprimida para assegurar a função. Se não for o caso, inserir as anilhas planas entre a face inferior da bancada e as chapas metálicas de fixação para provocar a sua compressão. No entanto deve-se ter o cuidado de garantir que a chapa de aderência não fique deformada sob a pressão das chapas de fixação, o que poderia causar um funcionamento deficiente e até perigoso.

III – LIGAÇÃO MARINHA

País de destino	Pressão redutor Específico Marinho	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.: EG3015

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 redutor 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 redutor 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 redutor.
- Apertar a porca de orelhas do redutor 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 "redutor, 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 redutor 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 redutor 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 cinco minutos (para equilibrar a pressão), esta se mantiver 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.

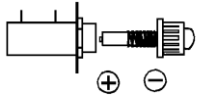
ATENÇÃO: o amoníaco, presente em alguns sabões e detergentes, ataca as uniões de latão. Embora os danos não sejam imediatamente detectados, podem aparecer fissuras e fugas alguns meses depois do contacto com o amoníaco.

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.

IV - 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.



V – 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.

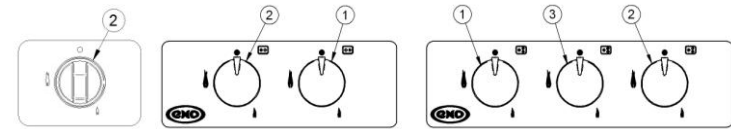
Um símbolo situado ao lado de cada manípulo indica o posicionamento dos queimadores.

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).

Equivalências dos símbolos

- 1 - Manípulo do queimador rápido
- 2 - Manípulo do queimador Semi-rápido
- 3 - Manípulo do queimador auxiliar



VI – ADAPTAÇÃO À MUDANÇA DE GÁS

INJECTORES E DEBITOS								
Queimador Volume	Butano 28 - 30 mbar (G30) Propano 30 - 37 mbar (G31)				Butano 50 mbar (G30) Propano 50 mbar (G31)			
	Potência nominal (Watt)	Débito Reduzido Max. (Watt)	Ind. injector	Débito em g/h	Potência nominal (Watt)	Débito Reduzido Max. (Watt)	Ind. injector	Débito em g/h
Rápido	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Semi-rápido	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Auxiliar	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII - 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.

VIII - 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. 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.

DA INCASSO 1, 2 O 3 FUOCHI**Classe 3**

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	Catègoria
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 - 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 90 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 una finestra la cui parte apribile presenta una superficie minima di 0,40 m²
 - di volume minimo di 8 m³
 - di un'altezza minima rispetto al suolo di 0,30 m
- Regolamentazione sanitaria locale
- Impianti a gas a bordo di navi
- ISO 10239
- ISO/DIS 9094-1.2
- 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)

II - INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO (FIG. 1) & (FIG. 2)

Il tavolo da incasso è stato appositamente progettato per essere installato in due modi diversi in un mobile di sostegno in grado di resistere, senza subire alcun danneggiamento, ad una temperatura di 90°C e la cui parte superiore deve essere dotata di un coperchio rettangolare come indicato nello schema. L'altezza minima del cassone da incasso deve essere pari a 40 mm. Qualore lo spessore del piano di lavoro fosse inferiore a 40 mm, occorrerà lasciare un vuoto tra il fondo del tavolo e la parte superiore della parete orizzontale situata immediatamente al di sotto in modo da mantenere una distanza pari a 40 mm. Analogamente, qualora dovesse essere montato un qualsiasi apparecchio da incasso sotto il tavolo, dovrà essere rispettata la distanza di 90 mm e la parte superiore del soprannominato apparecchio dovrà essere in grado di sopportare, senza subire alcun danneggiamento, una temperatura permanente di almeno 90°C. Occorre tassativamente lasciare uno spazio libero di almeno 90 mm tra i bordi del taglio e le adiacenti pareti verticali. Tutte le dimensioni indicate (in mm) nello schema devono essere imperativamente rispettate.

Il tavolo da incasso deve essere fissato al mobile di sostegno per mezzo dei bracci di fissaggio forniti con l'apparecchio e secondo le indicazioni degli schizzi.

A seconda dello spessore del piano di lavoro del mobile di sostegno, i bracci di fissaggio devono essere posizionati in modo diverso, come indicato nello schizzo.

Usare quindi adeguate viti per legno al fine di fissare i bracci metallici sotto il piano di lavoro.

Verificare che la guarnizione periferica di tenuta sia sufficientemente compressa per assicurare la propria funzione. Altrimenti, inserire rondelle piatte tra la faccia inferiore del piano di lavoro ed i bracci metallici di fissaggio per provocare lo schiacciamento della stessa. Tuttavia, verificare che la piastra d'aggancio non venga deformata sotto l'effetto della pressione dei bracci di fissaggio in quanto ciò potrebbe comportare un errato funzionamento ed addirittura un funzionamento pericoloso della stessa.

III - COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DI BORDO

Paese di destinazione	Pressione	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.: EG3015

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 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 trafileamenti è possibile utilizzare sugli elementi di raccordo un fluido appropriato, ad esempio una soluzione saponosa.

ATTENZIONE: L'ammoniaca presente in alcuni saponi e detergenti aggredisce i raccordi in ottone. Anche se i danni non sono inizialmente rilevabili, è possibile che si producano fessurazioni e trafileamenti 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.

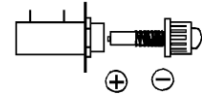
IV - SOSTITUZIONE DELLA PILA (per accenditore elettronico)

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 per un lungo periodo è opportuno togliere la pila.

**V - ACCENSIONE DEI BRUCIATORI**

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

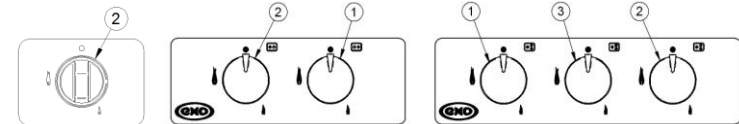
Accanto a ogni valvola si trova un simbolo per l'identificazione dei bruciatori.

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).

Significato dei simboli

- 1 - Manopola dei bruciatori rapidi
- 2 - Manopola dei bruciatori semirapidi
- 3 - Manopola dei bruciatori ausiliari

**VI - ADEGUAMENTO ALLA TRASFORMAZIONE**

Bruciatore	INIETTORI E CAPACITÀ							
	Butano 28 - 30 mbar (G30) Propano 30 - 37 mbar (G31)			Butano 50 mbar (G30) Propano 50 mbar (G31)				
	Potenza nominale (Watt)	Capacità ridotta Max. (Watt)	Rif. iniettore	Capacità in g/h	Potenza nominale (Watt)	Capacità ridotta Max. (Watt)	Rif. iniettore	Capacità in g/h
Rapido	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Semirapido	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Ausiliario	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII - 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 ausiliario, recipienti diametro 120 mm.

VIII - 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.

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.

INBOUWKOOKPLAAT 1, 2 OF 3 PITTEN

Klasse 3

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 - 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/DIS 10239.3)

II - INSTALLATIE VAN HET TOESTEL (FIG. 1) & (FIG. 2)

De inbouwkookplaat kan op twee verschillende manieren op een meubel geplaatst worden, dat bestand is tegen een permanente temperatuur van 90°C. De minimale hoogte van de inbouwruimte moet 40 mm bedragen. Indien het werkblad dunner is dan 40 mm, dient men een ruimte vrij te laten tussen de bodem van de kookplaat en het onderliggende horizontale vlak, zodat de afstand van 40 mm gegarandeerd wordt. Indien onder de kookplaat nog een ander toestel ingebouwd moet worden, dient eveneens de afstand van 40 mm gerespecteerd te worden; de bovenzijde van het toestel moet bestand zijn tegen een permanente temperatuur van 90°C. Men dient tussen de randen van de uitsnijding en de verticale wanden een afstand van minimaal 90 mm vrij te houden. Alle afmetingen (in mm) die op het schema vermeld staan, moeten gerespecteerd worden.

De inbouwkookplaat wordt met behulp van de bijgeleverde bevestigingsvoetjes op het meubel bevestigd, volgens de aanwijzingen op de schets:

De plaatsing van de bevestigingsvoetjes is afhankelijk van de dikte van het werkblad van het meubel, zoals aangeduid op de schets.

Vervolgens de geschikte houtschroeven gebruiken, om de metalen voetjes onder het werkblad vast te zetten.

Controleren of de omliggende dichtingring voldoende samengedrukt is voor een optimale werking. Zoniet platte borgschijfjes tussen de onderkant van het werkblad en de metalen bevestigingsvoetjes schuiven, zodat de ring platgedrukt wordt. Er wel voor zorgen dat de bevestigingsplaat niet vervormd wordt door de druk van de bevestigingsvoetjes; dit kan immers leiden tot een slechte, zelfs gevaarlijke werking.

III - 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) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

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 zeepop, kan gebruikt worden om eventuele lekken op te sporen.

Pas op: gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak kunnen bevatten: dit zou de koperen verbindingen kunnen beschadigen.

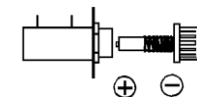
Alhoewel de schade in het begin niet duidelijk kan zijn kunnen lekken en scheurtjes een paar maanden later optreden.

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.

IV - 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.



V - 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

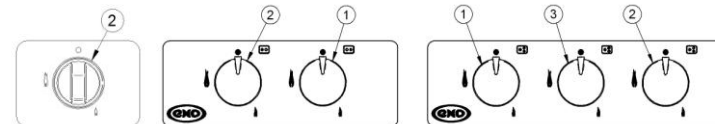
Om een brander aan te steken, het gas laten stromen door de betreffende knop in te drukken en te draaien tegen de klok in tot het teken op de knop en de grote vlam op het frontpaneel samen vallen (dit geeft de maximale gastoevoer aan). Gebruik een lucifer of andere aansteker om de brander te ontsteken. (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 verregelen 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 Symbolen

- 1 - Knop Snel kookpit
- 2 - Knop Trageel kookpit
- 3 - Knop Hulp kookpit



VI - AANPASSING GASDRUK

SPECIFIKATIES								
Brander	Butaan 28 - 30 mbar (G30) Propaan 30 - 37 mbar (G31)				Butaan 50 mbar (G30) Propaan 50 mbar (G31)			
	Nominale Uitgangswaarde (En Watt)	Kleine vlam (Watt)	Vlam Grootte	input g/u	Nominale Uitgangswaarde (En Watt)	Kleine vlam (Watt)	Vlam Grootte	input g/u
Groot	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Klein	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Achter	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII - 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 geschikt.
- Voor de hulpbrander kan u recipiënten met een diameter van 120 mm gebruiken.

VIII - ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

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

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.

INBYGGBAR MED 1, 2 ELLER 3 LÅGOR

Klass 3

Destinations land	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 - 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.
 - Ett fönster vars öppnande del uppvisar en minimiyta på 0,40 m².
 - En minimivoly m på 8m³
 - En minimihöjd över golv på 0,30 m
 - Sanitära bestämmelser:
 - Gasanläggningar ombord på båtar:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
 - DIREKTIV 94/25/CE FRÅN EUROPAPARLAMENTET OCH RÅDET AV DEN 16 Jun 1994, rörande samordningen av lagar, bestämmelser och administrativa handläggnings sätt 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 ventilationshålen när utrustningen används. Använd aldrig matlagningssanordningen för att värma delar av bostaden. Tapp aldrig för öppningarna som är avsedda för ventilation (ISO/DIS 10239.3).

II - INSTALLATION AV APPARATEN (FIG. 1) & (FIG. 2)

Det inbyggbara bordet kan installeras på två olika sätt i en möbel som utan att ta skada tål en temperatur på upp till 90°C. Inbyggnadslådan ska vara minst 40 mm hög. Om arbetsbänkens tjocklek understiger 40 mm, är det nödvändigt att lämna ett tomrum mellan bordets botten och ovsidan av den horisontella insidan alldeles under för att få ett avstånd på 40 mm. På samma sätt måste avståndet 40 mm respekteras om en apparat av något slag ska byggas in under bordet, och ovsidan av apparaten måste tåla en permanent temperatur på 90° C utan att skadas. Det är nödvändigt att lämna ett mellanrum på minst 90 mm mellan skärmings kanter och de intilliggande vertikala väggarna. Alla mått som anges i ritningen (mm) måste respekteras.

Det inbyggbara bordet ska sättas fast vid möbelen med hjälp av de fästhakar som medföljer apparaten och enligt anvisningarna på skissen. Fästhakarna ska placeras på olika sätt beroende på olika sätt beroende på arbetsbänkens tjocklek (se skissen). Använd därefter lämpliga träskruvar för att fästa metallhakarna under arbetsbänken. Kontrollera att den ytre tätningen är tillräckligt ihoppressad för att fylla sin funktion. Om så inte är fallet: infoga platta rondeller mellan arbetsbänkens undersida och fästhakarna i metall för att pressa ihop den. Se dock till att upphängningsplattan inte deformeras under inverkan av fästhakarnas tryck eftersom det skulle kunna leda till en försämrad, eller rent av farlig, funktion.

III - SJÖANSLUTNING

Destinations land	Tryck reduceringsventil Specifik Marin	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. : EG3015

Installation:

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

ANM.: Som tillval kan en anslutningssats "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

lufttrycksprovning med ett tryck som är tre gånger så högt som driftrycket, 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 tvällösning, kan användas på anslutningselementen för att lokalisera läckorna.

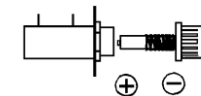
OBSERVERA: Ammoniak, som förekommer i vissa tvålar och rengöringsmedel, angriper mässingskopplingarna. Även om skadorna inte går att upptäcka till en början, kan sprickbildningar och läckor uppträda några månader efter kontakten med ammoniak.

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 flambhöjd, skall utföras när alla brännare i apparaten är i funktion, för att säkerställa att driftrycket är lämpligt för varje apparat.

IV - 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 inbyggbar under en längre tid, bör batteriet tas ur.

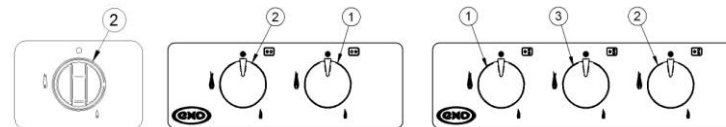


V – TÄNDNING AV BRÄNNARNA

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 tändsticka i mynningarna på brännarhatten utlopp (eller tryck in den elektroniska tändarknappen) och håll reglaget intryckt i ca 10 sekunder så att säkerheten hinner lösa 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).

Symbolernas betydelse

- 1 – Snabb Brännarreglage
- 2 – Halvsnabb Brännarreglage
- 3 – Hjälpdon Brännarreglage



VI – ANPASSNING TILL GASBYTE

MUNSTYCKEN OCH FLÖDEN								
Brännare Volym	Butan 28 -30 mbar (G30) Propan 30 - 37 mbar (G31)				Butan 50 mbar (G30) Propan 50 mbar (G31)			
	Effekt nominell (i Watt)	Flöde Reducerat Max. (i Watt)	Märkn. munstycke	Flöde i g/h	Effekt nominell (i Watt)	Flöde Reducerat Max. (i Watt)	Märkn. munstycke	Flöde i g/h
Snabb	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Halvsnabb	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Hjälpdon	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII - 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 utsugshuv).

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 kokkärlet med diametrar från 180 till 260 mm bättre.
- För hjälpbrännaren, kokkärlet med diametern 120 mm.

VIII - UNDERHÅLL

- Rengör inte spisen med en nötande produkt eller en skursvamp, eftersom det skulle förstöra glansen.
- Vid kraftiga avlagringar, använd en träpatel.
- Låt inte sura vätskor såsom citron, vinäger... ligga kvar på spisen.
- Galler, brännarhatten 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 flammen 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 avvikelsen.

UPOTETTAVA 1, 2 TAI 3 LIEKKIÄ

Luokka 3

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 – 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 määrärahyksiin.

- 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 minimiilavuus 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 venessä:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
 - DIREKTIIVI 94/25/CE EUROOPAN PARLAMENTTI JA NEUVOSTO 16. kesäkuuta1994, koskien jäsenmaiden huviveneitä koskevien lainsäädännön, säädösten ja hallinnon lähentämistä toisiinsa.

Huomio: Laitteet, jotka toimivat avolielillä 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 aukkoja (ISO/DIS 10239.3)

II – LAITTEEN ASENNUS (KUVA 1) & (KUVA 2)

Uotettava pöytä on tarkoitettu asennettavaksi kahdella eri tavalla kalusteeseen, joka kestää varioitumatta 90 °C:n lämpötilaa. Upotusosan syvyyden tulee olla vähintään 40 mm. Jos työtason paksuus on alle 40 mm, on välttämätöntä jättää tyhjää tilaa pöydän pohjan ja sen alla olevan vaakuosan tason välille, jotta säilytetään 40 mm:n väli. Myös jos pöydän alle on tarkoitus asentaa jokin laite, on noudatettava 40 mm:n väliä ja asennettavan laitteen tulee kestää jatkuvaa 90 °C:n lämpöä vaurioitumatta. On ehdottoman välttämätöntä jättää 90 mm:n väli tason reunojen ja vieraisten pystysuorien pintojen välillä. Kaikkia piirroksessa ilmoitettuja mittoja (n) tulee ehdottomasti noudattaa. Upotettava pöytä on kiinnitettävä kalusteeseen laitteen mukana toimitettavien kiinnitysalkojen avulla noudattaen piirroksen ohjeita: Kalusteen työtason paksuuden mukaan kiinnitysjalat on kiinnitettävä eri tavalla piirroksen osoittamalla tavalla.

Käytä sitten sopivia puuruuveja metallijalkojen kiinnittämiseksi työtason alle. Tarkista, että ulkoinen tiiviste on tarpeeksi puristunut tiiviyttä ajatellen. Jos näin ei ole, laita litteitä aluslevyjä työtasin alapinnan ja metallisten kiinnitysalkojen välisiin, jotta tiiviste puristuu. Varmista kuitenkin, että kiinnityslevy ei ole vääntynyt kiinnitysalkojen paineen vaikutuksesta, sillä se voi aiheuttaa virheellistä tai jopa vaarallista toimintaa.

III – MERIKYTKENTÄ

Maat	Paineenalennusventtiili Erityisesti veneisiin	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. : EG3015

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 liitännän 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.
- **Tiivyskontrolli** (Sinun tulee noudattaa voimassa olevia tarkastussäädöksiä (normi ISO / DIS 10239.3 KAPPALE 10))
- Ennen GPL:ää käyttävän laitteen ottamista käyttöön on tarkistettava, että laitteet paineenalennusventtiilin liitäntäosasta 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.

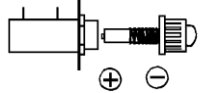
HUOMIO: Joissain saippuissa ja pesuaineissa oleva ammoniakki syövyttää messinki liitoksia. Vaikka vaurioita ei aluksi voi havaita, osiin voi tulla säröjä ja vuotoja muutaman kuukauden kuluttua siitä, kun ne ovat olleet kosketuksissa ammoniakkin kanssa.

VAARA: Älä koskaan käytä avotulta tiiviyden 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.

IV - PARISTON VAIHTAMINEN (elektronista svrtvstvä 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.

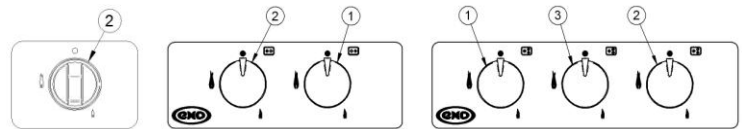


V – POLTTIMOIDEN SYTYTTÄMINEN

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), 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).

Symbolien vastaavuus

- 1- Poltin säätönuppi: Pika
- 2- Poltin säätönuppi: Puolipika
- 3- Poltin säätönuppi: Vara



VI – KAASUN LAADUN VAIHTAMISEN HUOMIOIMINEN

INJEKTORIT JA VIRTAAAMA								
Poltin	Butaani 28 -30 mbar (G30) Propani 30 - 37 mbar (G31)				Butaani 50 mbar (G30) Propani 50 mbar (G31)			
	Nimellisteho (W)	Virtaama Laskettu maksimi (W)	Injektori	Virtaama g/h	Nimellisteho (W)	Virtaama Laskettu maksimi (W)	Injektori	Virtaama g/h
Pika	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Puolipika	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Vara	1000	850	51	73	1000	850	46	73

VII - 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

VIII - HOITO

Älä puhdistaa liesiuuniasi hankaavalla tuotteella tai hankaussienellä, vahingoitat sen kiiltoa peruuttamattomasti. Jos ylitte on valunut paljon valmistetta, käytä puulastaa. Älä anna happamien nesteiden kuten sitruunamehun, etikan jne. jäädä liedelle. 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.

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>	72096
	Robinet double vanne "ENOQUIP" sortie / entrée bicône Ø 8 mm <i>"ENOQUIP" double valve tap, in and outlet, Ø 8 mm nut</i>	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 **ENO** d'Alimentation GPL pour bateaux (Marquage **CE**) pour ses appareils de cuisson (**CE**) **ENO MARINE**
 The **ENO** LPG connection equipment (**CE**) for **ENO MARINE** cooking appliances (**CE**) especially designed for boats

