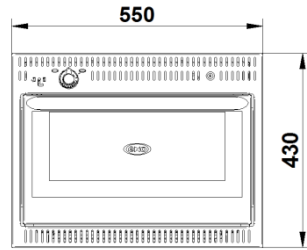
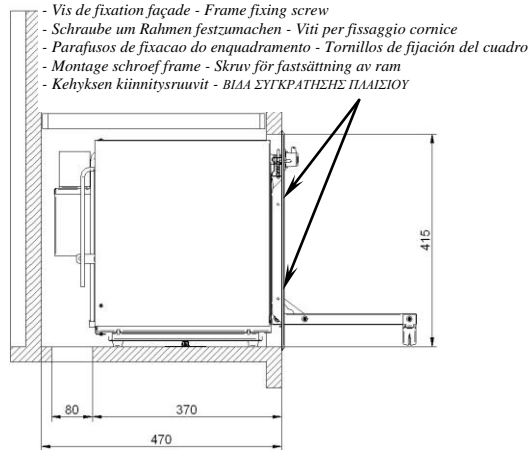


Vue de face  
Vorderteilsicht  
Vista de frente  
Voor aanzicht  
Edestäpäin

Front view  
Vista di fronte  
Vista de frente  
Framifrån  
ΠΡΟΣΩΠΗ



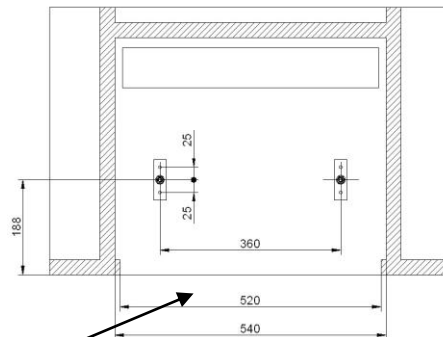
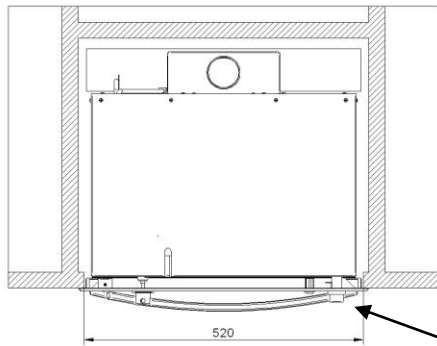
Vue de profil (porte ouverte) - Side view (door opened)  
Seitesicht (geöffnete Tür) - Vista di lato (porta aperta)  
Vista de lado (porta aberta) - Vista de lado (puerta abierta)  
Zij aanzicht (met geopende deur) - Från sidan (lucka öppnad)  
Sivunäkymä (luukku auki) ΠΛΑΓΙΑ ΟΨΗ (ΑΝΟΙΧΤΗ ΠΟΡΤΑ)



Vis de fixation façade - Frame fixing screw  
Schraube um Rahmen festzumachen - Viti per fissaggio cornice  
Parafusos de fixacao do enquadramento - Tornillos de fijación del cuadro  
Montage schroef frame - Skruv för fastsättning av ram  
Kehyksen kiinnitysruuvit - ΒΛΑΒ ΣΥΓΚΡΑΤΗΣΗΣ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Vue de dessus - Schéma fixation du four sur support  
Top view - drawing showing how to fasten the oven on its support  
Obensicht : Zeichnung um Ofen über Halter zu befestigen  
Vista dall'alto - Schema di fissaggio sul piano  
Vista de cima - esquema de posicionamento das peças de fixação  
Vista por encima - esquema para fijar el horno al soporte  
Boven aanzicht - tekening met montage aanwijzing oven op frame  
Ovanifrån (ritning över hur ugnen sätts fast på sina beslag)  
Ylhäältä: mittakuvu mistä näkyy uunin kiinnitysrautojen sijainti  
ΣΧΕΔΙΟ ΚΑΤΟΨΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΤΕΡΕΩΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΣΤΗ ΒΑΣΗ ΤΟΥ

Vue de dessus (appareil encastré)  
Top view (built-in appliance)  
Obensicht (eingebaut)  
Vista dall'alto (apparecchio incassato)  
Vista de cima (encaixado)  
Vista por encima (encajado)  
Boven aanzicht (inbouw model)  
Ovanifrån (inbyggnadsenhet)  
Ylhäältä (asennettuna)  
ΚΑΤΟΨΗ (ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΗ ΣΥΣΚΕΥΗ)



Façade - Front  
 Vorderseite - Facciata  
 Frente - Fachada  
 Voorkant - Front  
 Julkisivu - ΕΜΠΙΡΟΣ

**SERVICE CONTRÔLE:**

**eno**  
 MANUFACTURE  
 1909

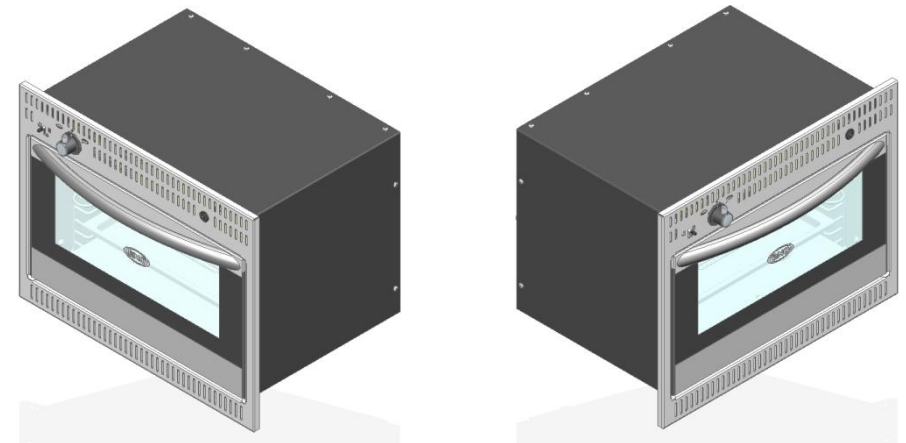
95, Rue de la Terraudière  
 79 000 NIORT  
 FRANCE

☎: + 33 (0)5 49 28 60 15

Fax: + 33 (0)5 49 33 26 84

eno @ eno.fr ♦ <http://www.eno.fr>

**" Le Périgord "**



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

CE 1312

## FOUR ENCASTRABLE

Consulter la notice avant d'installer et d'utiliser cet appareil

### Classe 3

Pays de destination	Pression (mbar)	Catégorie	Type de gaz
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I <sub>3+</sub>	G30 - G31
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I <sub>3B-P</sub>	G30 - G31
USA - CANADA	30mbar - 0,44psi		G31

### I - PRESENTATION DU FOUR ENO.

Le four ENO que vous venez d'acquérir, a été conçu pour la navigation de plaisance. Il est doté d'un volume de **25 litres** ou **19 litres** (s'il possède la fonction gril (Paragraphe VIII)) et est équipé d'un brûleur en U.

Il est doté d'une sécurité par thermocouple sur les brûleurs four et gril et d'un allumage électronique (1,5 V.C.C.).

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

### II - CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays figure sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faut se reporter à la notice technique qui fournira les instructions nécessaires concernant l'adaptation de l'appareil aux conditions d'utilisation du pays.

La modification de l'appareil et son mode d'installation sont essentiels pour un fonctionnement correct et sûr dans tous les pays additionnels.

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré.

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/ISO 10239).

- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 2 m<sup>3</sup> / h par kW de puissance.
- Les distances horizontales minimales séparant l'appareil des parois verticales adjacentes ne doivent pas être inférieures à 20 mm.

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

- L'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'un volume minimum de 8m<sup>3</sup>
- D'une fenêtre dont la partie ouvrante présente une surface minimale de 0,40 m<sup>2</sup>.
- D'une hauteur minimale par rapport au sol de 0,30 m.
- NF/ EN/ISO 10239
- NF/ EN/ISO 9094-1 et NF/ EN/ISO 9094-2

- 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.**

**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 gril pour chauffer les parties habitables. Ne jamais obstruer les ouvertures prévues pour la ventilation (NF/ EN/ISO 10239)

Avant 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 l'étiquette (ou la plaque signalétique)

Dans le cas d'un changement ou d'un remontage de l'injecteur, l'étanchéité est obtenue par le simple contact métal sur métal en serrant normalement.

### III - INSTALLATION DE L'APPAREIL

Attention : Le meuble recevant l'appareil doit être convenablement fixé et les supports sur lesquels repose l'appareil, doivent résister à une température minimum de 100°C. N'employez aucun matériau inflammable.

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

- ◆ Fixer les deux clefs d'ancrages (voir schéma) sur le support où reposera l'appareil.

- ◆ Positionner le four sur son support.
- ◆ Ouvrir la porte du four et fixer l'encadrement par 4 vis.
- ◆ Fixation de l'appareil sur les clefs d'ancrages.
  - Retirer la sole de four
  - Introduire les vis (Fournies avec l'appareil) dans les trous situés dans le fond du moufle (dans l'axe des clefs d'ancrage).
  - Visser et serrer convenablement
  - Remettre en place la sole de four dans sa position initiale.

### IV - CONSEILS ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

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

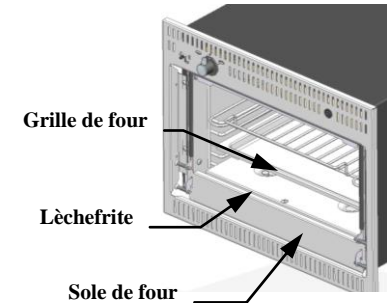
Laissez le brûleur du four fonctionner quelques minutes avant de fermer la porte.

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

Pour l'utilisation du gril est préférable de préchauffer également quelques minutes avant d'introduire votre plat dans le four.

**- UTILISATION DU GRILL : La porte doit-être ouverte d'environ ¼ et vous devez tirer la protection manettes au maximum située dessous le bandeau à l'intérieur du four.**

**ATTENTION : La manipulation de la protection manettes doit-être effectuée appareil froid.**



### V - RACCORDEMENT MARINE

Pays de destination	Pression détendeur Spécifique Marine	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

#### Installation:

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

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

1 détendeur spécifique marine, 1 tuyau flexible, 1 robinet d'arrêt avec étiquette, 1 second tuyau flexible et cartouches pour tube cuivre Ø8 mm.

\* Longueur suivant besoin: à consulter auprès d'un professionnel.

Le tube flexible ou souple doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse être en contact avec une partie mobile du module d'encastrement (par exemple un tiroir), et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.

#### Montage du détendeur et tuyau flexible

- Détendeur spécifique bateau, "Ne pas l'utiliser dans des locaux fermés".
- Vérifier la présence et l'état du joint caoutchouc au raccord d'entrée du détendeur.
- Visser et serrer l'écrou à ailette du détendeur sur votre bouteille ou éventuellement au robinet spécifique utilisé pour les bouteilles de 3 Kg ou au système "CLIP-ON" pour bouteille de 6 Kg
- Une visite à intervalles réguliers de l'ensemble de raccordement gaz est obligatoire.
- Toute détérioration "Détendeur, tuyau, robinet" nécessite son remplacement.
- Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées.
- Le tube souple ou flexible doit être installé de manière à ce qu'il ne puisse être en contact avec une partie du module d'encastrement et qu'il ne passe pas dans un endroit susceptible d'être encombré.

#### Contrôle de l'étanchéité:

(Vous devez procéder au contrôle suivant la réglementation en vigueur (norme NF/ EN/ISO 10239 PARAGRAPH 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.

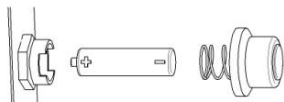
**ATTENTION:** L'ammoniaque, présente dans certains savons et détergents, attaque les raccords en laiton. Bien que les dommages soient indétectables au départ, des fissurations et des fuites peuvent apparaître quelques mois après le contact avec l'ammoniaque.

**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.

## VII - CHANGEMENT DE LA PILE (pour allumeur électronique)

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



## VII - ALLUMAGE DES BRÛLEURS

Le four est commandé par un robinet sécurité coupant l'alimentation gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur. Le robinet est fermé lorsque le point repère de la manette est sur le disque plein du bandeau de façade.

### Pour allumer le brûleur du four

Positionner la manette en position maximale, puis appuyer sur celle-ci et actionner le bouton d'allumage. Après allumage du brûleur, **rester appuyer sur la manette pendant 10 secondes environ**, pour permettre l'enclenchement de la sécurité. Régler ensuite la température de cuisson désirée suivant le marquage qui se trouve sur la manette de commande.

*Si le thermostat ne fonctionne pas correctement, il peut brûler ou ne pas chauffer les plats. Vous devez appeler immédiatement le SAV ENO pour remplacer ou réparer le thermostat du four.*

### Pour allumer le brûleur du gril.

Ouvrez la porte de four et tirez la protection thermique jusqu'à la butée. Positionner la manette face au repère « Gril », appuyer sur celle-ci, puis actionner le bouton d'allumeur. **Après allumage du gril, resté appuyer sur la manette pendant 10 secondes environ, pour permettre l'enclenchement de la sécurité.** Relâcher votre manette, votre gril est en fonctionnement. Fermer au 3/4 la porte du four jusqu'à la butée de la protection de la manette. Le gril permet de griller des aliments peu épais et faire des toasts.

### IMPORTANT !

L'allumeur ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et/ou attendre au moins 1 min avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.

En cas de défaillance de l'allumeur, vous pouvez mettre en fonctionnement le brûleur. Pour cela, approchez une flamme au brûleur, tournez la manette jusqu'à la position d'arrivée de gaz maximale et enfoncez-la pendant 10 secondes.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

**NE PAS MANIPULER LA PROTECTION THERMIQUE LORS DU FONCTIONNEMENT DU GRIL, ATTENDEZ LE REFROIDISSEMENT DE VOTRE FOUR POUR REMETTRE VOTRE PROTECTION MANETTES EN PLACE.**

### ATTENTION:

- Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le grilloir est utilisé. Eloigner les jeunes enfants.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson.

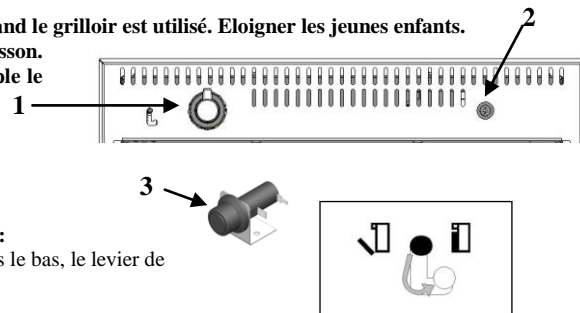
**Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.**

### Equivalences des symboles

- 1- Manette du four ou four avec gril (svt modèle)
- 2- Bouton d'allumeur
- 3- Porte pile nomade

### Fonctionnement de verrouillage de la porte du four:

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



## VIII - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ

Seuls un professionnel ou une personne habilitée peut changer les injecteurs ou modifier les réglages.

Brûleurs	Débit calorifique nominal (Q <sub>n</sub> )	Débit calorifique réduit	Butane (G30) : 28-30 mbar	Propane (G31) 37 mbar	Repère injecteurs
			Débits en g/h	Débits en g/h	
Four avec thermostat "inox"	1,750 kW	0,600 kW	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 (Ø 0,65mm)
Gril	1,500 kW	-	109	107,1	
Four sans thermostat "émailé"	1,750 kW	0,600 kW	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

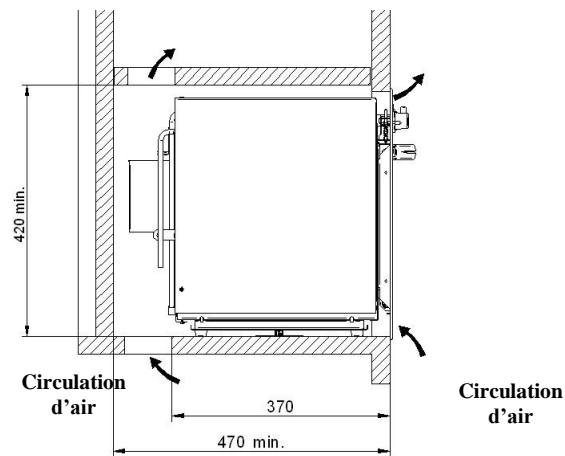
## IX - UTILISATION

### AERATION

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine: 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.

### Four avec évacuation arrière



## X - ENTRETIEN

Nous vous conseillons d'utiliser une éponge non récurante et un peu de liquide vaisselle pour retirer les projections de graisse sur les parois du four après chaque cuisson. Si la sole de votre four a subi elle aussi des débordements de sauce, passez un coup d'éponge lorsque votre four est encore tiède, le nettoyage sera d'autant plus facile.

Pour le nettoyage de la porte, munissez-vous d'un chiffon doux et humide. Si la porte est très sale vous pouvez ajouter un peu de liquide vaisselle. **N'utilisez pas d'éponge grattoir ou de détergents** trop puissants qui pourraient rayer la façade ou effacer la sérigraphie du bandeau de votre four.

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

Ne pas laisser séjourner des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, ..., dans le four.

**Dès la première utilisation, la sole de four en acier inoxydable peut se colorer au niveau des flammes.**

# **BUILT-IN OVEN**

## *Class 3*

Destination countries	Pressure (mbar)	Catégorie	Type of gaz
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+	G30 - G31
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P	G30 - G31
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi		G31

### I - INTRODUCTION

The ENO's oven you have just acquired is designed for pleasure boating. It is equipped with a furnace equipped with a burner out of U with **25 liters or 19 liters** (for the grill version) ENO's oven is fitted with a thermocouple safety device on each burner (oven and grill) and an electronic ignition device. **In the event of a defect, the gas supply is automatically being cut off.**

### II – INSTALLATION AND MAINTENANCE CONDITIONS

This appliance is not connected to an exhaustion stroke: it has to be installed and connected in compliance with the relevant Installation Rules. Especially respect the Regulations concerning aeration. (NF/EN/10239.3)

- The minimum air inlet necessary to a proper combustion is 2 m<sup>3</sup>/h per kW power.
  - Horizontal distance between the appliance and the adjacent walls shall not be less than 20 mm.
- Installation and maintenance of this appliance have to be carried out by a skilled person in accordance with the relevant Regulations, in particular:
- The User has to comply with Technical and Safety Rules prescriptions concerning use of inflammable gas and liquefied hydrocarbons in houses and outbuildings, stipulating that no unit should be installed in any room unless:

- a sufficient air inlet and outlet.
- a minimum volume of 8m<sup>3</sup>
- a window with a minimum opening space of 0,40 m<sup>2</sup>
- 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 16<sup>th</sup>, 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).

### III – INSTALLATION INSTRUCTIONS

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

#### **IMPORTANT WARNING:**

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

#### **INSTALLATION**

- ◆ Fasten both fastening keys (see drawing) to the support the appliance will have to lay on.
- ◆ Install the oven on its support.
- ◆ Open the oven door and fix the oven frame with 4 screws.

How to install the oven fastening keys:

- remove the oven bottom plate
- Insert the screws (supplied with the appliance) into the holes in the bottom of the oven (respect the fastening keys axles).
- Screw and fasten properly.
- Put the oven bottom plate in its initial position.

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

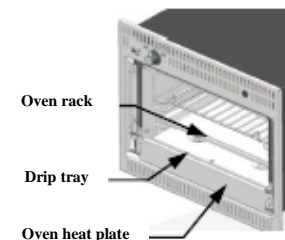
### IV- PRECAUTIONS FOR USE

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

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

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

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



### V - CONNECTION: suitable for marine use

Destination countries	Pressure (mbar)	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

#### **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 twist or curve the rubber tube.

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

Before putting the whole installation into service with LPG supply, always makes 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 open, 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 soapy water, can be used to detect any possible leakage on the connection part.



### CAUTION:

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

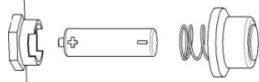
### DANGER:

Never use a naked flame to check tightness.

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

### VI – HOW TO REPLACE BATTERY (electronic ignition device)

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



### VII – BURNERS IGNITION

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

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).

#### Oven burner: It is recommended to preheat your oven (position 6) 15 minutes before using it

The oven is also being guided by a safety tap cutting off gas supply in the event of accidental burner extinction.

To light the oven burner press electronic ignition button. Turn the control knob until it coincides with the large flame symbol and keep depressed for 10 seconds to fit the flame failure device, then release. Large flame symbol or "9" denotes full on position, small flame symbol "S" denotes slow position.

#### Grill burner:

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

### IMPORTANT:

Do not pull / push the stainless steel heat shield while the grill is operating; wait until the oven is cold.

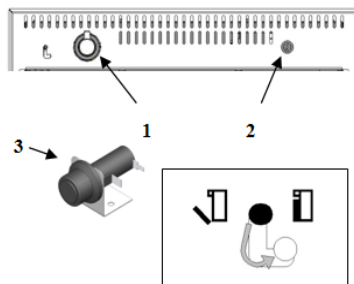
### WARNING:

Accessible parts can be hot when the grill is used. Keep young children away.

This appliance is for cooking purposes only. It should not be used for other purposes, such as heating the room.

### Symbols

- 1 - Oven knob or oven with grill
- 2 - Electronic ignition button
- 3 - Battery support



### Oven door locking system:

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

### VIII – GAS ADJUSTMENT

Burner	Nominal output (Watt)	Low position (Watt)	Butane (G30) : 28-30 mbar	Propane (G31) 37 mbar	Jet size
			Input (g/h)	Input (g/h)	
Oven with thermostat "stainless steel"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 (Ø 0,65mm)
Grill	1 500	-	109	107,1	
Oven without thermostat "enamelled"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

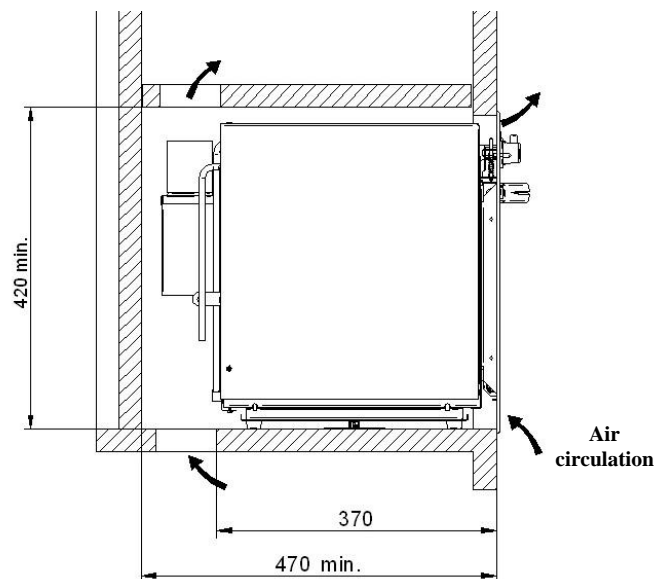
### IX – UTILISATION

#### VENTILATION

Operating a gas cooking appliance brings about heat and damp exhaust in the room where it is being operated. Always make sure that the room is being properly ventilated: 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).

#### Oven with rear exhaust



### X – MAINTENANCE INSTRUCTIONS

We recommend using a non-scouring sponge and some washing-up liquid to remove grease from the walls of the oven after each cooking. If the floor of your oven has also undergone sauce overflows, use a sponge when your oven is still warm, cleaning will be easier.

For cleaning the door, use a soft, damp cloth. If the door is very dirty you can add some washing up liquid. **Do not use a scraper sponge or strong detergents** that could scratch the front or erase the screenprinting of your oven headband.

**Do not use any abrasive cleaner or recurring sponge.**

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

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

# Backofen

## Klasse 3

Bestimmungsland	Betriebsdruck (mbar)	Kategorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi	

### I – BESCHREIBUNG

Das von Ihnen erworben haben, Backofen FORCE 10, wurde zum Bootfahren entwickelt. Er hat ein Volumen von 25 Litern. Es ist mit einem Sicherheitsthermoelement am Brenner (Ofen und Grill) und einer elektronischen Zündung (1.5 VDC) ausgestattet.

**Im Falle einer Anomalie wird der Gasversorgung automatisch abgeschaltet.**

### II – VORSCHRIFTEN FÜR INSTALLATION UND WARTUNG

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

Installation und erste Inbetriebnahme dürfen nur durch einen qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Aufstellungsräume müssen für die Belüftung folgende Öffnungen aufweisen:

- Ausreichende Be- und Entlüftungsöffnungen,
- Mindest-Raumvolumen von 8 m<sup>3</sup>
- Ein Fenster mit einer Öffnungsfläche von mindestens 0,40 m<sup>2</sup> (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 2m<sup>3</sup> 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)

Als Hersteller, bestätigen wir dass dieses Gerät nach allen Regeln hergestellt worden ist und dass es mit Hauptanforderungen der Richtlinie 90/396 CEE.

### III – EINBAU UND ANSCHLUSS DES GERÄTES

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

#### **WICHTIGER HINWEIS :**

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

#### **AUFSTELLUNG BZW. AUFHÄNGUNG**

- ◆ Die zwei Verstopfungskücken über Halter wo Apparat liegen wird, festmachen.
- ◆ Backofen über Halter installieren
- ◆ Backofentür öffnen und Rahmen durch 4 Schrauben befestigen
- ◆ Apparat über Verstopfungskücken anbringen
- ◆ Grundplatte des Ofens herausziehen
- ◆ Schraube ( mit Apparat geliefert ) in Lorchen des Ofenmuffel einführen
- ◆ Gut festschrauben und anziehen
- ◆ Grundplatte wieder in Lage hinbringen.

Eine gute Aufstellung des Geräts ist das bestes Mittel um alle seine Möglichkeit anzuwenden.

### IV – BESONDERE HINWEISE FÜR DIE BENUTZUNG

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

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

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

### V – GASANSCHLUSS / WASSERFAHRZEUGEN

Bestimmungsländer	Druck am Bootsregler	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

### Installation :

**Der Gasanschluß ist mit Hilfe eines dichten mechanischen oder normgemäßigen 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".
- Gummichtung am Reglereintritt kontrollieren.
- Reglerflügelmutter auf der Flasche – weder an der Armatur (3 kg Flaschen) noch auf CLIP ON (6 kg Flaschen) fest schrauben.
- Die ganze Vorrichtung muß regelmässig kontrolliert werden.
- Defekte Regler, Schlauch oder Armaturen müssen unbedingt ersetzt werden.
- Für einen korrekten Einbau dieser Vorrichtung sind starke Schlauchbiegungen- und Drehungen zu vermeiden.

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

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

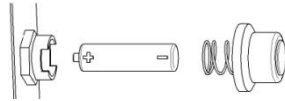
### GEFAHR : *Keinesfalls Dichtheit mit einer Flamme prüfen !*

### 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.

## VI - VORSCHRIFTEN FÜR ERSATZ DER BATTERIE

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



## VII – ANZÜNDEN DER BRENNER

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

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

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

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

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

Großes Flammensymbol oder Großstellung

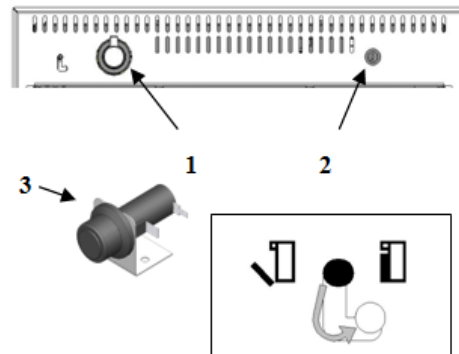
Kleines Flammensymbol oder Kleinstellung

### Grillbrenner :

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

### Bedienungselemente

- 1 - Backofen
- 2 - Zündknopf
- 3 – Batterie Träger



Verriegelung der Backofentür

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

## VIII – ANPASSUNG GASDRUCK

### DÜSENKENNZEICHNUNG UND BELASTUNGEN

Brenner	Nennbelastung ( Watt )	Kleinstellbelastung ( Watt )	Butan 28 -30 mbar (G30)	Propan 30 - 37 mbar (G31)	Düsenkennzeichnung
			Belastung ( g / h )	Belastung ( g / h )	
Ofen mit Thermostat "Edelstahl"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	Ø 0,65 mm
Grill	1 500	-	109	107,1	
Ofen ohne Thermostat "emailiert"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

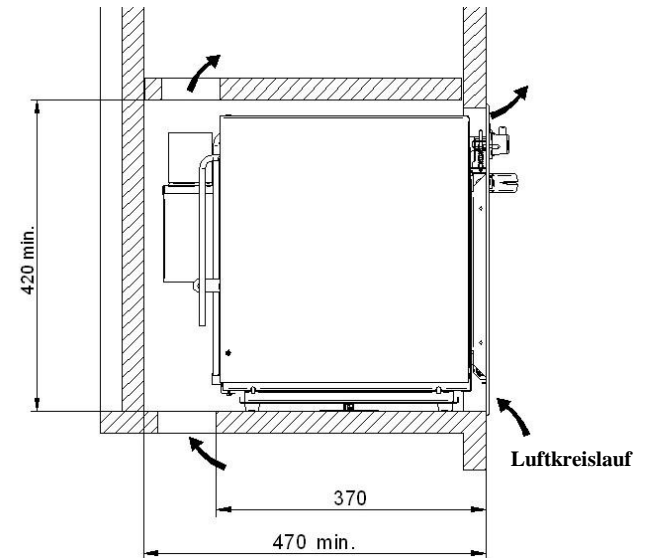
Alle Geräte sind werksseitig für den Betrieb mit Propan /Butan 30 mbar eingestellt. Es ist ein entsprechender Druckregler zu verwenden. Auf einwandfreien Zustand des Flüssiggasschlauches ist zu achten.

## IX – BETRIEB

### BELÜFTUNG

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

### Backofen mit hinten Entlüftung



## X – WARTUNG REINIGUNG

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

Nach den ersten Gebrauch können sich der Gitterrost und der Backofenboden (beide aus Edelstahl) durch die Flammen verfärben.

# FORNO DA INCASSO

## Classe 3

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	Categoria
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi	

### I - PRESENTAZIONE DEL FORNO ENO

Il forno ENO è stato progettato per la navigazione da diporto.

È dotato di un bruciatore a U di 25 litri o di 19 litri per la versione grill.

Il forno ENO è munito di sicurezza a termocoppia su ogni bruciatore (forno e grill) e di accensione elettronica (1,5 VCC ) a secondo del modello.

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

### II - CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

L'apparecchio non è collegato a dispositivi di evacuazione degli elementi di combustione e deve essere installato e collegato in conformità alle norme vigenti. Una particolare attenzione dovrà essere rivolta alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione (NF/EN/ISO 10239).

- La portata d'aria necessaria per la combustione è di 2 m<sup>3</sup>/h per kW di potenza.

- Le distanze orizzontali minime di separazione tra il forno e le pareti verticali adiacenti non devono essere inferiori a 20 mm.

- L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato in conformità con i regolamenti e le regole dell'arte vigenti. In particolar modo :

- L'utente è tenuto a conformarsi alle prescrizioni degli articoli 15 e 17 del decreto del 2 agosto 1977 (Regole tecniche di sicurezza applicabili alle installazioni a gas e a idrocarburi liquefatti posti all'interno di edifici destinati ad abitazione e annesse dipendenze) secondo i quali il locale deve essere dotato :

- Di un'entrata e uscita d'aria sufficienti
- Di un volume minimo di 8 m<sup>3</sup>
- Di una finestra con superficie di apertura minima pari a 0,40 m<sup>2</sup>
- Di un'altezza minima dal suolo di 0,30 m.

- Norma DTU 61.1

- Regolamentazione sanitaria locale

- Impiantistica gas a bordo delle barche

- NF/EN/ISO 10239

- NF/EN/ISO 9094-1 e NF/EN/ISO 9094-2

- Direttiva 94/25/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 giugno 1994 sull'uniformizzazione delle disposizioni di legge regolamentari ed amministrative degli Stati membri relative alle imbarcazioni da diporto.

**Attenzione :** Gli apparecchi a fiamme libere bruciano combustibile, consumano l'ossigeno della cabina e scaricano prodotti di combustione nella barca. Durante il funzionamento è necessario ventilare il locale. Aprire le bocchette di ventilazione durante l'uso. Non usare mai il grill per riscaldare le zone abitabili. Non ostruire le bocchette di ventilazione ( ISO/DIS 10239.3 ).

### III - INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Fissare le due lamierine (vedi schema) al supporto su cui sarà posato il forno.

Collocare il forno sul supporto.

Aprire la porta del forno e fissare il telaio con 4 viti.

Fissare il forno sulle lamierine :

- Togliere la suola del forno

- Introdurre le viti (fornite col forno) nei fori posti sul fondo della muffola (nell'asse delle lamierine)

- Avvitare accuratamente

- Rimettere la suola nella posizione iniziale

Una corretta installazione è primordiale per sfruttare al meglio le capacità dell'apparecchio.

### **NOTA IMPORTANTE :**

I supporti su cui viene posizionato il forno devono resistere ad una temperatura minima di 100°C. Non usare materiali infiammabili.

### **IV - CONSIGLI E PRECAUZIONI PER L'USO**

- Per ottenere una cottura ottimale, si consiglia di preriscaldare il forno e di attendere 15 minuti prima di introdurre gli alimenti.

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

- Non appoggiare in nessun caso un alimento direttamente sulla suola del forno.

- Solo per alcuni modelli : durante la cottura al grill si raccomanda di lasciare la porta del forno aperta di circa ¼ e di applicare lo schermo di protezione manopole posto sotto il pannello frontale.

ATTENZIONE : lo schermo di protezione deve essere estratto a forno spento.

### **V - COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DI BORDO**

Paese di destinazione	Pressione	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

### **Installazione :**

Il collegamento all'impianto del gas di bordo deve essere realizzato mediante un raccordo meccanico a tenuta stagna o con raccordi normalizzati.

**NOTA :** *In via facoltativa può essere fornito un kit di collegamento gas "ENOQUIP" composto di :*

*1 regolatore gas di tipo nautico, 1 flessibile di lunghezza 600 mm, 1 valvola d'arresto con targhetta, 1 flessibile di lunghezza 800 mm, cartucce per tubature in rame diam. 8 mm*

### **Montaggio del regolatore e del flessibile**

- Regolatore specifico per imbarcazioni. « Non utilizzare in locali chiusi ».

- Verificare la presenza e le condizioni della guarnizione in gomma sul raccordo d'entrata del regolatore.

- Avvitare e stringere il dado ad alette del regolatore sulla bombola o eventualmente sulla specifica valvola utilizzata per le bombole da 3 kg o sul sistema "CLIP-ON" per bombole da 6 kg.

- È obbligatorio controllare periodicamente il sistema di alimentazione del gas.

- Qualsiasi deterioramento del regolatore, del flessibile o della valvola deve dar luogo alla sostituzione del componente.

- Per un montaggio corretto evitare torsioni e piegature eccessive dei flessibili.

### **Controllo della tenuta stagna**

(in base alle vigenti disposizioni di legge - Norma ISO /DIS 10239.3 paragrafo 10)

Prima di mettere in funzione l'impianto alimentato con GPL, verificare, a partire dall'elemento di raccordo del regolatore fino alle valvole dei bruciatori (posizione chiusa), che l'impianto sia stato realizzato correttamente. Con le valvole d'arresto aperte, sottoporre l'impianto a valle del regolatore ad una prova di pressurizzazione con una pressione dell'aria pari a tre volte la pressione d'esercizio, senza comunque superare i 150 mbar. L'impianto può essere considerato ermetico se dopo 5 minuti (necessari per equilibrare la pressione) la pressione resta costante a +/- 5 mbar e ciò durante i successivi 15 minuti. Eventuali fughe di gas potranno essere evidenziate passando sugli elementi di raccordo una soluzione fluida appropriata (ad esempio una soluzione saponosa).

**ATTENZIONE :** *L'ammoniaca presente in alcuni saponi e detersivi intacca i raccordi di ottone. Anche se i danni non sono inizialmente visibili, fessure e fughe di gas possono comparire vari mesi dopo il contatto con l'ammoniaca.*

### **PERICOLO :** *Per la verifica della tenuta non ricorrere mai all'uso di una fiamma.*

Dopo aver eseguito la prova di pressurizzazione dell'impianto, tutti gli elementi collegati, compresi i dispositivi di controllo delle fiamme dei bruciatori devono essere sottoposti a prova di funzionamento. Un controllo visivo dell'altezza delle fiamme deve essere effettuato mettendo in funzione tutti i bruciatori al fine di verificare che la pressione di servizio è appropriata ai singoli apparecchi.

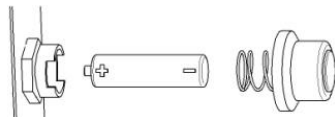


## VI - SOSTITUZIONE DELLA PILA (per accenditore elettronico)

Svitare il tappo del portapila posto dietro l'apparecchio ruotando in senso antiorario, sostituire la pila da 1,5 V di tipo R6 con una pila nuova e di buona qualità.

Rimontare eseguendo le stesse operazioni, ma in senso inverso.

In caso il forno non dovesse essere usato per un lungo periodo si consiglia di togliere la pila.



## VII - ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Un simbolo posto accanto ad ogni manopola permette di identificare la posizione del bruciatore.

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

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

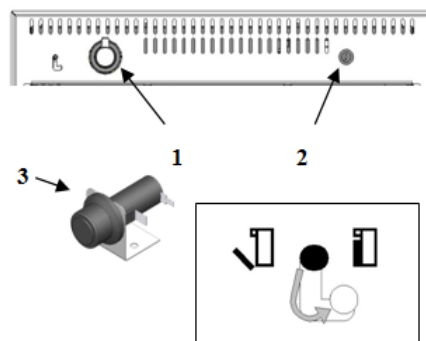
Per accendere il bruciatore del forno avvicinare un fiammifero acceso nel foro della suola previsto per l'accensione (o premere il pulsante dell'accensione elettronica sugli apparecchi che ne sono dotati), posizionare la manopola in corrispondenza del simbolo fiamma grande o "9" e premere per 10 secondi circa sulla manopola per consentire l'innestamento della sicurezza. Rilasciare la manopola e regolare a piacimento la potenza del bruciatore. La fiamma grande o "9" corrispondono all'erogazione massima, mentre quella piccola o "S" corrispondono alla minima.

Per accendere il grill, aprire la porta del forno e tirare completamente lo schermo di protezione manopole. Girare la manopola in corrispondenza della scritta "Grill" premere e avvicinare la fiamma, oppure premere sul pulsante dell'accenditore (a seconda del modello). Mantenere spinta la manopola per circa 10 secondi per consentire l'innestamento della sicurezza, quindi rilasciarla. Richiudere la porta ai ¾, contro lo schermo di protezione manopole.

**IMPORTANTE !** Non manipolare lo schermo di protezione manopole durante il funzionamento del grill, aspettare che il forno sia completamente freddo per rimettere lo schermo nell'apposito vano.

### Significato dei simboli

- 1 - Manopola del forno o forno con grill (secondo modello)
- 2 - Pulsante d'accensione (secondo modello)
- 3 - Portapila (secondo modello)



### Dispositivo di chiusura della porta del forno

**Nota:** per bloccare la porta spingere verso il basso la leva di comando sul pannello frontale.

## VIII - ADATTAMENTO AI VARI TIPI DI GAS

Solo una persona professionale o autorizzata può cambiare iniettori o modificare le impostazioni.

INJECTORES E DÉBITOS					
Queimador Volume	Potência nominal (em Watt)	Débito Réduzido Max. (em Watt)	Butano 28 -30 mbar (G30)	Propano 30 - 37 mbar (G31)	Rif. Iniettore
			Débito em g/h	Débito em g/h	
Forno com termostato "inox"	1 750	600	127,2 / 43,6	127,2 - 58,2	62 Ø 0,65 mm
Gril	1 500	-	109	109	
Forno sem termostato "esmaltado"	1 750	600	127,2 / 43,6	127,2 - 58,2	

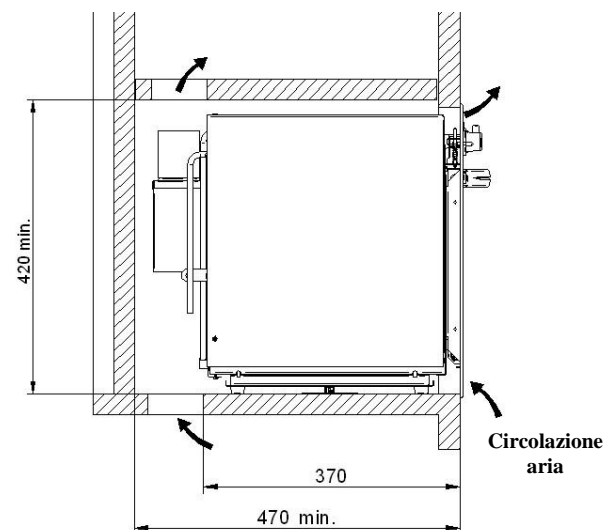
## IX - UTILIZZAZIONE

### VENTILAZIONE

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

In caso di uso intenso e prolungato dell'apparecchio può essere necessario prevedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo un oblò o aumentando la potenza di un'eventuale ventilazione meccanica.

### Forno con evacuazione posteriore



## X - MANUTENZIONE

Evitare di pulire il forno con spugne o prodotti abrasivi per non danneggiare in modo irrimediabile la lucentezza dell'acciaio inossidabile.

Eliminare immediatamente le scorie acide (succo di limone, aceto etc.).

**AVVERTENZA :** sin dalla prima messa in funzione, la suola del forno di acciaio inossidabile può assumere una colorazione diversa in corrispondenza delle fiamme.

# FORNO A GÁS

## Classe 3

País de destino	Pressão (mbar)	Categoria
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi	

### I – APRESENTAÇÃO DO FORNO ENO.

O forno ENO que acabou de adquirir foi concebido para a navegação de recreio.

É dotado de um forno equipado de um queimador de U de 25 litros ou 19 litros se possui a função gril.

O forno ENO é equipado com uma segurança por termopar, em cada um dos queimadores (forno e gril) e de um isqueiro a pilha (1.5 V.C.C) segundo o modelo de aparelho.

**Em caso de anomalia, a entrada de gás é automaticamente cortada.**

### II – CONDIÇÕES REGULAMENTARES DE INSTALAÇÃO E DE MANUTENÇÃO

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

- O débito de ar necessário para a combustão é de 2 m<sup>3</sup> / h por kW de potência.

- As distâncias horizontais mínimas que separam o aparelho das paredes verticais adjacentes não devem ser inferiores a 20 mm.

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

- O utilizador deve assegurar :

- uma entrada e uma saída de ar suficientes,
- um volume mínimo de 8 m<sup>3</sup>
- uma janela cuja abertura apresente uma superfície mínima de 0,40 m<sup>2</sup>.
- 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 fogão para aquecer zonas habitáveis. Nunca obstruir as aberturas previstas para a ventilação ( ISO/DIS 10239.3 )

### III – INSTALAÇÃO DO APARELHO

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

#### **NOTA IMPORTANTE:**

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

#### **ASSENTAMENTO DO APARELHO:**

- Fixar as duas peças de fixação (ver esquema) sobre o apoio onde descansará o aparelho.
- Posicionar o forno sobre o seu apoio.
- Abrir a porta do forno e fixar o enquadramento por 4 parafusos.

Fixação do aparelho sobre as peças de fixação.

- Retirar o fundo de forno e introduzir os parafusos (Fornecidos com o aparelho) nos buracos situados no fundo do aparelho (no eixo das peças de fixação).
- Aparafusar e apertar convenientemente. Por o fundo do forno na sua posição inicial.

### IV – CONSELHOS E PRECAUÇÕES DE USO

- É preferível, para obter uma cozedura eficaz, pré-aquecer o forno. É recomendado esperar 15 minutos antes de introduzir o recipiente no forno.

Deixar o queimador do forno funcionar alguns minutos antes de fechar a porta.

**- Nunca se deve colocar directamente um alimento sobre o fundo do forno.**

**- SEGUNDO O MODELO, para a utilização do gril, a porta deve estar aberta em cerca de ¼ e deve retirar a protecção dos botoes ao máximo situada debaixo do friso no interior do forno. ATENÇÃO, a protecção dos botoes só deve ser manipulada quando o aparelho está frio.**

### V – LIGAÇÃO MARINHA

País de destino	Pressão redutor Específico Marinho	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

#### **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  $\pm 5$  mbar durante os quinze minutos seguintes. Um fluido apropriado, tal como uma solução com sabão pode ser utilizada sobre os elementos de união para localizar as fugas.

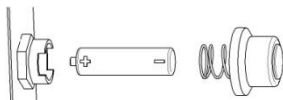
**ATENÇÃO:** *o amoníaco, presente em alguns sabões e detergentes, ataca as uniões de latão. Embora os danos não sejam imediatamente detectados, podem aparecer fissuras e fugas alguns meses depois do contacto com o amoníaco.*

**PERIGO:** *nunca apresentar uma chama para verificação da vedação.*

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

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

- Desapertar a tampa do compartimento de pilhas que se encontra em frente do aparelho, no sentido inverso ao dos ponteiros de um relógio, substituir a pilha de 1,5 Volt de tipo R6, de boa qualidade.
- Remontar o conjunto no sentido inverso da desmontagem.
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, é aconselhado retirar a pilha.



## VII - ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Um símbolo situado ao lado do botão de comando indica o posicionamento dos queimadores. O forno e o gril são comandado por uma válvula de segurança que corta a alimentação de gás em caso de extinção accidental. A válvula está fechada quando o ponto de indicação do botão de comando se encontra no disco cheio do painel frontal.

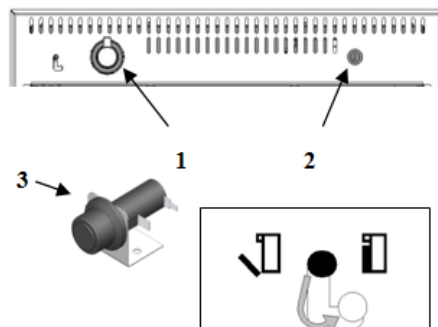
Para acender o queimador do forno, apresentar um fósforo aceso no furo previsto para o acendimento (ou pressionar o botão do isqueiro electrónico, se for a caso), colocar o botão de comando frente à chama grande ou "9" e pressioná-lo durante cerca de 10 segundos para accionar o dispositivo de segurança. Largar. Regular de seguida a potência do queimador. A chama grande ou "9" corresponde ao débito máximo e a chama pequena ou "S" ao mínimo.

Para acender o gril, abrir a porta do forno, puxar a protecção térmica do do botão de comando, depois rodar o manípulo para a direita. Pressionar o botão do isqueiro mantendo-o pressionado durante cerca de 10 segundo para activar o dispositivo de segurança, largar o botão, o gril está ligado. Fechar a porta até ao esbarro de protecção dos manípulos.

**IMPORTANTE!** Não manipular a protecção em inox do botão de comando quando o gril está ligado, esperar que o forno esteja frio antes de pôr a protecção.

### Equivalências dos símbolos

- 1- do botão de comando do forno ou forno e gril
- 2- Botão de isqueiro segundo o modelo
- 3- Leva pilha (de acordo com modelo)



### Funcionamento de bloqueio da porta do forno:

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

## VIII - ADAPTAÇÃO À MUDANÇA DE GÁS

### DÜSENKENNZEICHNUNG UND BELASTUNGEN

Bruciatore	Potenza nominale (in Watt)	Erogazione ridotta Max (in Watt)	Butano 28 -30 mbar (G30) (in g / h )	Propano 30 - 37 mbar (G31) (in g / h )	Rif. Iniettore
Ofen mit Thermostat "Edelstahl"	1 750 Watts	600 Watts	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62
Grill	1 500 Watts	-	109	107,1	
Ofen ohne Thermostat "emailliert"	1 750 Watts	600 Watts	127,2 / 43,6	125 / 43,6	Ø 0,65mm

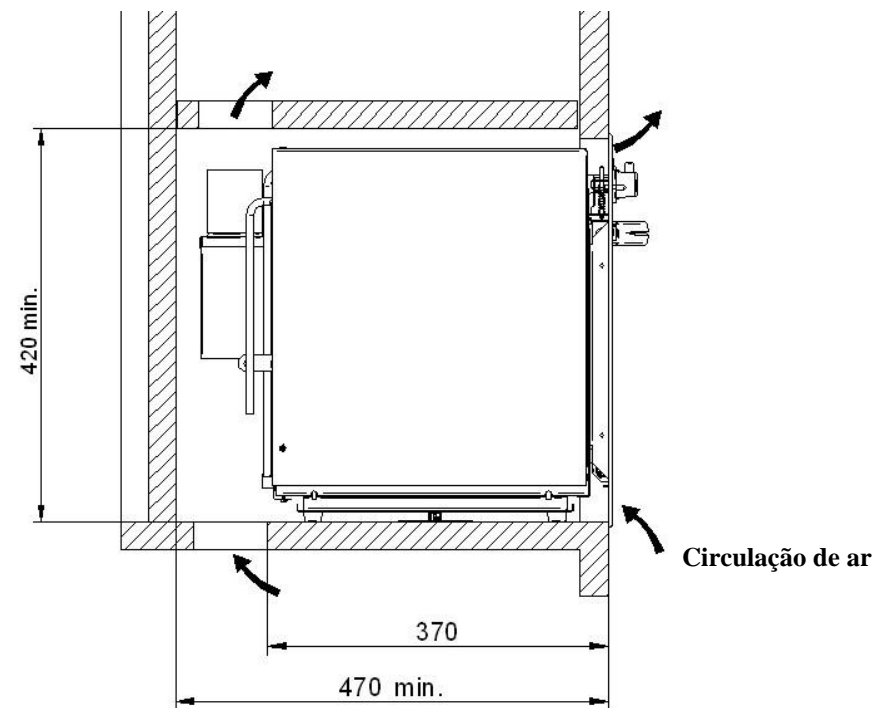
## IX - UTILIZAÇÃO

### VENTILAÇÃO

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

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

### Forno com evacuação traseira



## X - MANUTENÇÃO

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

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

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

# **HORNO**

## **Clase 3**

<b>País de destino</b>	<b>Presión (mbar)</b>	<b>Categoría</b>
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi	

### **I – PRESENTACIÓN DEL HORNO ENO**

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

Está dotado de un horno equipado de un quemador en U de 25 litros o 19 litros si posee la función parrilla/grill.

El horno ENO está equipado de un dispositivo de seguridad por termopar, en cada uno de sus quemadores (hornillo y horno), y de un encendedor electrónico (1,5 V.C.C.), según el modelo.

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

### **II – CONDICIONES REGLAMENTARIAS DE INSTALACIÓN Y DE MANTENIMIENTO**

Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de productos de combustión. Hay que instalarlo y conectarlo conforme 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 m<sup>3</sup>/h por kW de potencia.
- Las distancias horizontales mínimas que separan el aparato de las paredes verticales adyacentes no deben ser inferiores a 20 mm.

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

- El usuario debe seguir los artículos 15 et 17 del..., que dicen que la habitación debe disponer de:
- Una entrada y una salida de aire suficientes.
- Un volumen mínimo de 8 m<sup>3</sup>.
- Una ventana cuya parte abierta tenga una superficie mínima de 0,40 m<sup>2</sup>.
- Una altura mínima respecto al suelo de 0,30 m.
- Reglamento sanitario.
- Instalaciones de gas a bordo de barcos:
- ISO 10239
- 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)

### **III – INSTALACIÓN DEL APARATO**

#### **OBSERVACIÓN IMPORTANTE:**

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

- ◆ Fijar ambas piezas de fijación (ver esquema) sobre el soporte donde está puesto el aparato.
- ◆ Colocar el horno sobre su soporte.
- ◆ Abrir la puerta del horno y fijar el marco con 4 tornillos.
- ◆ Fijar el aparato en las piezas de fijación.
  - Sacar la placa baja del horno.
  - Introducir los tornillos (proporcionados con el aparato) en las aberturas situadas en el fondo del mofole (en el eje de las piezas de fijación).

- Atornillar y apretar convenientemente.
- Volver a poner la placa baja del horno en su posición inicial.

Una instalación correcta es el mejor medio de explotar juiciosamente todas las posibilidades de su aparato

### **IV – CONSEJOS Y PRECAUCIONES DE USO**

- Para una buena cocción, es preferible precalentar el horno. Recomendamos esperar 15 minutos antes de introducir su plato en el horno.
- Deje que el quemador del horno funcione unos minutos antes de cerrar la puerta.
- **No colocar nunca directamente un alimento sobre la placa baja del horno.**

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

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

### **V – CONEXIÓN MARINA**

<b>País de destino</b>	<b>Presión manorreductor específico marina</b>	<b>ENOQUIP (G1/4)</b>	<b>ENOQUIP (Nut 8mm)</b>
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

#### **Instalación:**

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

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

#### **Montaje del manorreductor y del tubo flexible**

- Manorreductor específico barco. “No utilizarlo en lugares cerrados”.
- Verificar el estado de la junta de caucho en el empalme 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 al 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 estanquidad** (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  $\pm 5$  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.

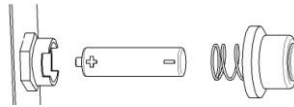
**IMPORTANTE:** El amoníaco de ciertos jabones y detergentes ataca los empalmes de latón. Aunque el deterioro no se manifiesta al principio, pueden aparecer fisuras y fugas unos meses después del contacto con este producto.

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

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

## VI – CAMBIO DE LA PILA (para encendedor electrónico)

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



## VII – ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Un símbolo situado al lado de cada mando indica la posición d'el quemador.

El horno y el grill son comandados por una llave de seguridad que corta la alimentación de gas en caso de que el quemador se apague accidentalmente.

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

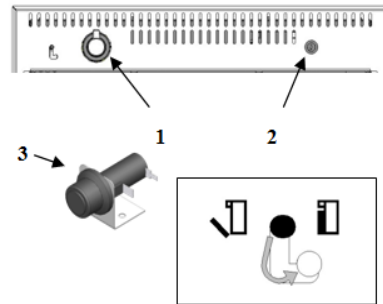
Para encender el quemador del horno, presente un fosforo encendida en el orificio de la solera previsto para el encendido (o pulse el botón del encendedor electrónico en los hornos equipados), ponga el mando frente a la llama grande or simbolo «9» y pulse durante 10 segundos aproximadamente sobre el mando para que se enclave la seguridad. Suelte y, después, regule la potencia del quemador. La llama grande o «9» corresponde al caudal máximo, y la llama pequeña o «S» al mínimo.

Para encender el grill, abrir la puerta del horno, tirar a tope de la protección térmica de los mandos y, después, girar el mando hacia la izquierda. Pulsar el botón del encendedor manteniéndolo apretado durante unos 5 segundos para permitir el enclavamiento del dispositivo de seguridad. Soltarlo y el grill estará en funcionamiento. Cerrar la puerta hasta el tope de la protección una posición incorrecta puede ser causa de anomalías de los mandos.

**IMPORTANTE :** No manipular la protección de acero inoxidable de los mandos durante el funcionamiento del grill; esperar a que se enfríe el horno para poner la protección.

Equivalencias de los símbolos

- 1 - Mando del horno or horno y grill
- 2 - Botón de encendedor
- 3 - Portapila



**Funcionamiento del bloqueo de la puerta del horno:**

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

## VIII – ADAPTACIÓN AL CAMBIO DE GAS

INYECTORES Y CAUDALES					
Quegador	Potencia nominal (en Watt)	Caudal reducido max. (en Watt)	Butano 28 -30 mbar (G30)	Propano 30 - 37 mbar (G31)	Indic. Inyector
			Caudal en g / h	Caudal en g / h	
Horno con termostato "acero inox"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 Ø 0,65 mm
Grill	1 500	-	109	107,1	
Horno sin termostato "esmaltado"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

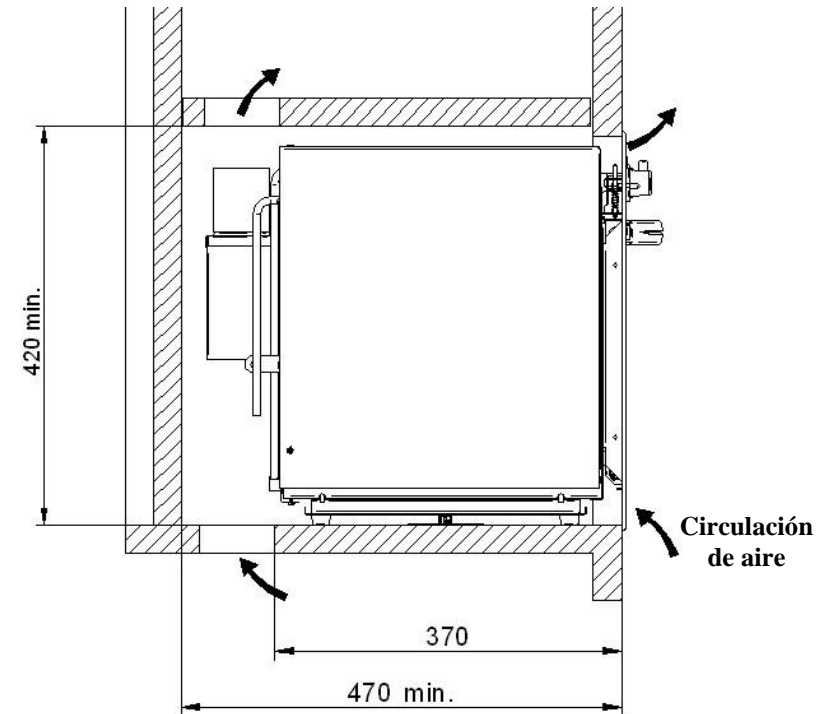
## IX – UTILIZACIÓN

### AIREACIÓN

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

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

### Horno con evacuación trasera



## X – LIMPIEZA

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

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

Desde la primera utilización, la solera del horno, de acero inoxidable, puede colorearse a nivel de las llamas.



# KOOKTOESTEL TAFELMODEL

## Klasse 3

Land van bestemming	Druk (mbar)	Kategorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P
USA - CANADA	30mbar - 0,44psi	

### I – INLEIDING

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

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

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

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

Als er een defect optreedt wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.

### II - INSTALLATIE EN ONDERHOUD

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

- de minimaal benodigde hoeveelheid verse lucht voor een goede verbranding is 2 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup> inhoud hebben

\* er moet een raam met een opening van ten minste 0,40 m<sup>2</sup> 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 )

### III – INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

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

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

### INSTALLATIE VAN HET APPARAAT

### IV – VOORZORGSMAATREGELEN

- ◆ Monteer de boutjes met het onder frame (zie tekening) op de plaats waar u de oven wilt monteren..
- ◆ Instaleer de oven op het onder frame.
- ◆ Open de ovendeur en monteer deze op het frame met 4 schroefjes.

- ◆ Hoe de oven te monteren:
  - verwijder de bodemplaat van de oven.
  - Draai de meegeleverde boutjes in de gaatjes van de oven bodem
  - Draai deze goed aan.
  - Plaats de oven op de juiste plaats.

Correcte installatie is de beste garantie voor een goede werking van uw kooktoestel.

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

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

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

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

### V – AANSLUITING: GESCHIKT VOOR GEBRUIK AAN BOORD

Land van bestemming	Boot Gerelaar druk	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

#### **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.
- Verzekert 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 gasflës of aan de speciale kraan die gemonteerd is op 3 kg gasflësen of aan de speciale “clip-on” aansluiting van de 6 kg gasflësen.
- Een complete controle van de gehele installatie moet punctueel uitgevoerd worden.
- Bij eventuele gebreken de regelaar, rubberen slang en kraan vervangen.
- Bij installatie draaiing en buiging van de rubberen slang vermijden.

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

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

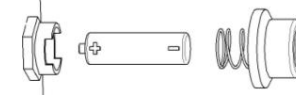
**Pas op: gebruik geen reinigingsmiddelen die ammoniak kunnen bevatten: dit zou de koperen verbindingen kunnen beschadigen. Al hoewel de schade in het begin niet duidelijk kan zijn kunnen lekken en scheurtjes een paar maanden later optreden.**

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

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

### VI - VERWISSELEN VAN DE BATTERIJ (elektronische ontsteking)

- Schroef de deksel van de batterijhouder los ten de klok in aan de achterkant van het apparaat, vervang de 1,5 V batterij (R6)
- Zet alles weer in omgekeerde volgorde in elkaar.



- Als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt de batterij verwijderen.

## VII - AANSTEKEN VAN DE BRANDERS

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

### Veiligheidskranen

Om een brander aan te steken, het gas laat 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). Houdt te knop ongeveer 10 seconden ingedrukt totdat het vlambeveiligingssysteem in werking is getreden, en laat dan los.

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

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

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

### Grillbrander:

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

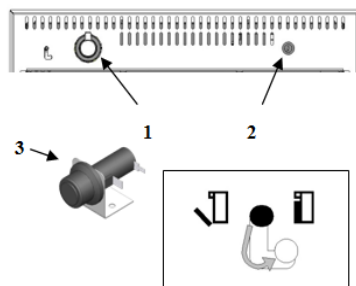
De kraan is gesloten wanneer het uiteinde van de hendel op het reliëfpunt staat dat zich op de strook aan de voorzijde bevindt.

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

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

### Symbolen

- 1 - Bedieningsknop oven
- 2 - Elektronische ontstekingsknop
- 3 - Batterij houder



### Systeem om de deur te sluiten

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

## VIII - AANPASSING GASDRUK

### SPECIFIKATIES

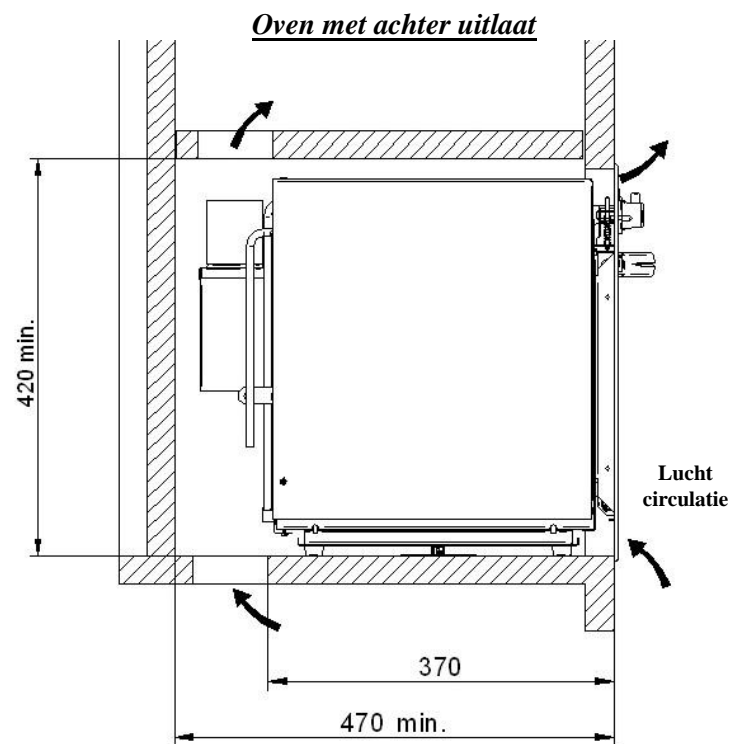
Brander	Nominale Uitgangs-waarde (Watt)	Kleine vlam (Watt)	Butaan 28 -30 mbar (G30)	Propaan 30 - 37 mbar (G31)	Vlam Groote
			Input g / u	Input g / u	
Oven met thermostaat "roestvrij staal"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 0,65 mm
Grill	1 500	-	109	107,1	
Oven zonder thermostaat "geëmailleerd"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

## IX - GEBRUIK

### VENTILATIE

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

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



## X - ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

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

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

# GASSPIS

## Klass 3

Destinationsland	Tryck (mbar)	Kategori	Gastyp
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+	G30 - G31
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P	G30 - G31
USA - CANADA	30mbar - 0,44psi		G31

### I - PRESENTATION AV GASSPISEN ENO.

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

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

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

**Om något fel föreligger, bryts gastillförseln automatiskt.**

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

### II – BESTÄMMELSEBELAGDA INSTALLATIONS- OCH UNDERHÅLLSVILLKOR

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

- Erforderligt luftflöde för förbränningen är 2 m<sup>3</sup>/h per kW effekt.
- De minsta horisontella avstånden som skiljer apparaten från vertikala intilliggande väggar får inte vara mindre än 20 mm.

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

- Användaren åläggs att säkerställa:
- Ett tillräckligt luftintag och –utsläpp.
- En minimivolym på 8m<sup>3</sup>
- Ett fönster vars öppnande del uppvisar en minimiyta på 0,40 m<sup>2</sup>.
- 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 handläggningssätt 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 matlagingsanordningen för att värma delar av bostaden. Täpp aldrig för öppningarna som är avsedda för ventilation (ISO/DIS 10239.3).

### III - INSTALLATION AV APPARATEN

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

#### **VIKTIG ANMÄRKNING:**

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

#### **INSÄTTNING AV APPARATEN:**

- ♦ Skruva fast båda mutterförsedda beslagen (se ritning) i stödet enheten kommer vila på.
- ♦ Installera ugnen på stödet.
- ♦ Öppna ugnsluckan och fixera ramen med 4 skruvar.

- ♦ Installation av ugnen på de mutterförsedda beslagen:
    - Ta ur bottenplåten i ugnen
    - Sätt i de bifogade bultarna i hålen i botten av ugnen (var noga med att de kommer rakt i muttrarna på beslagen)
    - Skruva i bultarna och dra åt så ugnen sitter fast
    - Sätt tillbaka bottenplåten i ugnen
- Korrekt installation är bästa sättet att optimera användandet av din marinspis.

### IV – ANVÄNDNINGSRÅD OCH FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

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

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

- **Ställ aldrig en rätt som skall tillagas direkt på ugnsbotten:**
- **BEROENDE PÅ MODELL, för användningen av grillen, skall luckan stå öppen ungefär ¼ och reglageskydden som sitter under bandet inuti ugnen skall dras ut maximalt. OBSERVERA hanteringen av reglageskyddet skall utföras med kall apparat.**

### V - SJÖANSLUTNING

Destinationsland	Tryck reduceringsvent il Specifik Marin	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 EG3008I	EG3007 EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

#### Installation:

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

**ANM. :** Som tillval kan en anslutningsatts "ENOQUIP" levereras. Den består av:

*1 speciell tryckreduceringsventil för marint bruk, 1 slang på 600 mm, 1 avstängningskran med etikett, 1 slang 800 mm, patroner för kopparrör Ø8 mm*

#### Montering av tryckreduceringsventilen och slangen

- Speciell tryckreduceringsventil för båtar, ”Får ej användas i slutna lokaler”
- Kontrollera förekomsten av och skicket på gummipackningen i tryckreduceringsventilens inlopp.
- Skruva och dra åt tryckreduceringsventilens vingskruv på flaskan eller eventuellt på den speciella kran som används för flaskor på 3 kg eller på "CLIP-ON"-systemet för flaskor på 6 kg
- En inspektion i regelbundna intervall av hela gasanslutningen är obligatorisk.
- Alla skador på ”Tryckreduceringsventil, slang, kran” kräver byte av dessa delar.
- För en riktig montering, skall för kraftiga böjningar liksom vridningar av slangarna undvikas.
- **Kontroll av tätheten** (Utför kontrollen enligt gällande bestämmelser (norm ISO / DIS 10239.3 STYCKE 10))  
Innan anläggningen, som matas med gasol, tas i drift, kontrollera, från tryckreduceringsventilens anslutning ända fram till apparatens brännare, att installationen utförts på rätt sätt. Med avstängningskranarna öppna, utsätt anläggningen efter tryckreduceringsventilen för en lufttryckprovning med ett tryck som är tre gånger så högt som drifttrycket, men som inte överstiger 150 mbar. Anläggningen skall betraktas som tät om, efter en period på fem minuter (så att trycket hinner jämna ut sig), det förblir konstant inom ± 5 mbar under de följande 15 minuterna. Ett lämpligt medium, såsom en tvållösning, kan användas på anslutningselementen för att lokalisera läckorna.

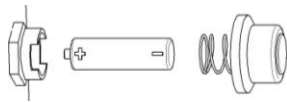
**OBSERVERA:** *Ammoniak, som förekommer i vissa tvålar och rengöringsmedel, angriper mässingskopplingarna. Även om skadorna inte går att upptäcka till en början, kan sprickbildningar och läckor uppträda några månader efter kontakten med ammoniaken.*

**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 flamhöjd, skall utföras när alla brännare i apparaten är i funktion, för att säkerställa att drifttrycket är lämpligt för varje apparat.

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

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



## VII – TÄNDNING AV BRÄNNARNA

Varje brännare manövreras med en kran med reglage.

Reglaget har en utskjutande del som anger kranens öppningsgrad.

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

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

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

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

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

### Grillbrännare:

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

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

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

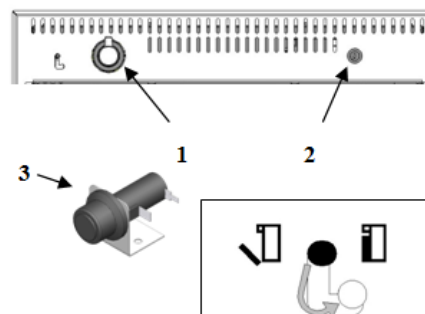
Tryck på tändarknappen och håll den intryckt i ca 5 sekunder tills säkerheten löser ut, släpp. Grillen är nu funktionsklar.

Stäng luckan igen ända till reglagetskyddets stopp.

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

### Symbolernas betydelse

- 1 - Ugnsreglage
- 2 - Tändarknapp beroende på modell
- 3 - Batterihållare



### Låsningfunktion i ugnsluckan:

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

## III – ANPASSNING TILL GASBYTE

### JETS AND OUTPUT

Brännare Volym	Effekt nominell (i Watt)	Flöde Reducer at max. (i Watt)	Butan 28 - 30 mbar (G30)	Propan 30 - 37 mbar (G31)	Märkn. Munstycke
			Flöde i g / h	Flöde i g / h	
Ugn med termostat "rostfritt stål"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 Ø 0,65mm
Grill	1 500	-	109	107,1	
Ugn utan termostat "emaljerad"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

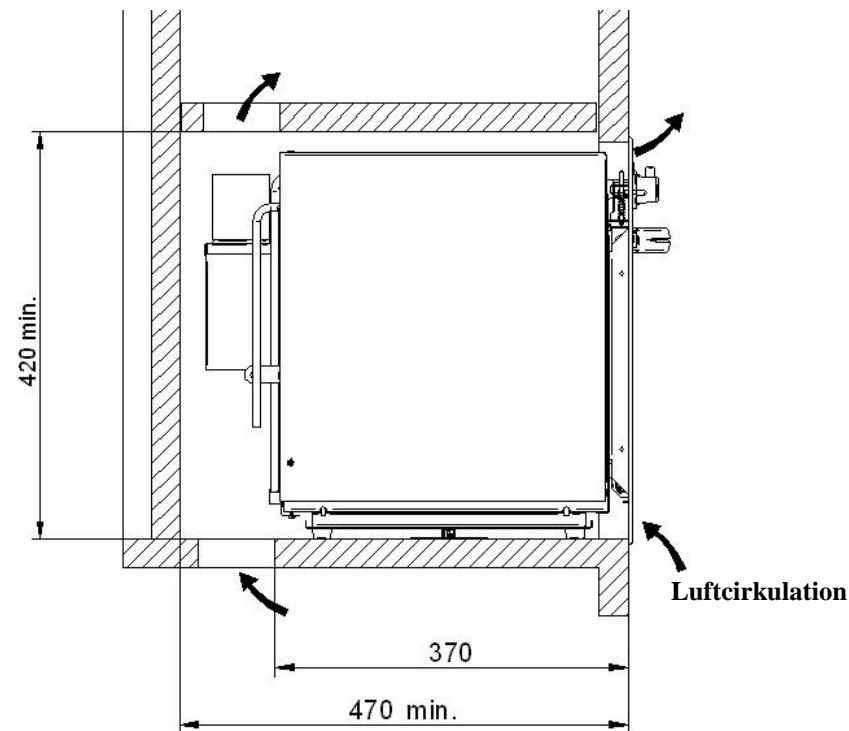
## IX - ANVÄNDNING

### VENTILATION

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

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.

### Ugn med bakre utsläpp



## X - UNDERHÅLL

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

Vid kraftiga avlagringar, använd en träspatel.

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

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

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

# UUNI

## Luokka 3

Maat	Paine (mbar)	Kategoria	Kaasun Tyyppi
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+	G30 - G31
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P	G30 - G31
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi		G31

### I - ENO-UUNIN ESITTELY.

ENO-uuni on suunniteltu käytettäväksi huviveneissä.

25 litrainen uuni (grillipolttimella varustettu 19 l) erillisellä tulipesällä, jossa on U-mallinen poltin.

ENO-uunin kaikki polttimet on varustettu liekinvarmistimilla sekä elektronisella sytytyksellä.

Jos laitteessa ilmaantuu vika ja liekki sammuu, kaasun tulo polttimelle katkeaa automaattisesti.

### II – ASENNUSTA JA KUNNOSSAPITOA KOSKEVIA SÄÄDÖKSIÄ

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

- Palamisen vaatima ilmamäärä on 2 m<sup>3</sup> / 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 minimitalavuus on 8m<sup>3</sup>
- Tiloissa on oltava ikkuna, jonka avautuvan osan on oltava vähintään 0,40 m<sup>2</sup> kokoinen.
- Korkeus maasta on oltava vähintään 0,30 m.

- Hygieniamääräykset.

- Kaasulaitteet veneessä:

- ISO 10239
- ISO/DIS 9094-1.2

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

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

### III – LAITTEEN ASENNUS

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

#### TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

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

#### LAITTEEN ASENTAMINEN PAIKOILLEEN:

- ◆ Kiinnitä molemmat asennusraudat (katso kuvaa) sille pinnalle jonka päälle laite tulee.
- ◆ Nosta uuni asennusrautojen päälle.
- ◆ Avaa uunin luukku ja kiinnitä kehys neljällä ruuvilla.
- ◆ Kuinka uuni kiinnitetään asennusrautoihin:
  - irrota uunin pohjalevy
  - asenna mukana seuraavat ruuvit uunin pohjassa oleviin reikiin.(huomioi asennusrautojen kiinnitystapa)
  - Kiristä ruuvit huolellisesti
  - Aseta uunin pohjalevy takaisin paikoilleen

Oikeaoppinen asennus on paras tapa varmistaa laitteen toimivuus.

### IV – KÄYTTÖOHJEET JA VAROITUKSET

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

Anna uunin polttimen palaa joitain minuutteja ennen luukun sulkemista.

- ruoka-astiaa ei missään tapauksessa saa laittaa suoraan uunin pohjalle.

- käyttäessäsi grilliä (grillivastuksella varustettu malli) oven tulee olla auki noin ¼” ja sinun on vedettävä esiin säätönappien suojapelti. Suojapelti sijaitsee etupaneelin alapuolella uunin sisällä.

- HUOMIO! käsittele suojapeltiä vain kun laite on kylmä.

### V – LIITTÄMINEN:

Maat	Paineenalennusventtiili erityisesti veneisiin	ENOQUIP (G1/4)	ENOQUIP (Nut 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

**LIITÄNNÄT:** Kaikki kiinteät kaasuliitännät tulee jättää valtuutettujen kaasuasennusliikkeiden tehtäväksi.

Kaikki liitokset on tehtävä tiiviillä mekaanisilla liittimillä tai muilla hyväksytyillä liittimillä.

**Huom:** Lisävarusteena voi hankkia kaasuliitäntäsarjan "ENOQUIP"( ei suomen markkinoilla) joka käsittää: yhden paineenalennusventtiilin, 600 mm pitkän joustavan letkun, yhden sulkuventtiilin ja sen etiketin, 800 mm pitkän joustavan letkun ja liittimen Ø8 mm kupariputkelte.

#### Paineenalennusventtiilin ja letkun asennus

- Paineenalennusventtiili, "Älä käytä suljetuissa tiloissa"

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

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

- On välttämätöntä tarkistaa kaasuliitäntäjärjestelmä säännöllisesti.

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

- Kunnollisessa asennuksessa letkuissa ei saa olla jyrkkiä mutkia tai kiertymiä.

#### Tiivistarkistus

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

Ennen kun kaasua käytävä laite otetaan käyttöön, on tarkistettava, että laitteet paineenalennusventtiilin liitäntäosasta aina laitteen polttimiin asti ovat hyvässä kunnossa ja ne ovat asennettu oikein. Sulkuventtiilin ollessa auki on laitteelle, paineenalennusventtiilin jälkeen, tehtävä ilmanpaine-koete, 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 saippuoissa 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 ammoniakin kanssa.

### VAARA: Älä koskaan käytä avotulta tiiviyden tarkistamiseen.

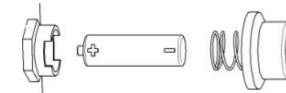
Käyttöönottotestin jälkeen koko uuni tulee laittaa käyttökokeeseen - kaikkia liitososia ja polttimoita tarkkaillaan silmämääräisesti laitteen ollessa päällä. Polttimoiden liekin korkeutta tarkkaillaan ja näin varmistetaan, että käyttöpaine on sopiva tälle laitteelle.

### VI - PARISTON VAIHTAMINEN (elektronisella sytytyksellä varustettu malli)

- Kierrä paristolokeron kansi auki laitteen etupuolella, kierrä vastapäivään, vaihda 1,5 Voltin R6-tyyppinen paristo, käytä hyvälaatuista paristoa.

- Kokoa paristokotelo päinvastaisessa järjestyksessä.

- Jos et käytä uuniasi pitkään aikaa, suosittelemme, että otat pariston pois.





## VII – POLTTIMOIDEN SYTYTTÄMINEN

Jokaista poltinta säädellään hanalla ja sen säätönupilla. Säätönupissa oleva ilmaisin esittää hanan tilan. Etupaneelissa oleva symboli kertoo mitä poltinta mikäkin hana säätää.

Liekin sammuttamiseksi säätönuppi on vietävä oikealle (OFF) asentoon jossa säätönuppi lukkiutuu suljettu asentoon (yhtenäinen kiekko).

Uunia ohjaa myös liekinvarmistin joka katkaisee kaasun tulon polttimelle jos liekki sammuu vahingossa.

Uunin polttimen sytyttämiseksi on laitettava sytytetty tulitikku pohjan tätä varten varattuun sytytysaukkoon (tai painettava elektronisen sytyttimen nappia jos uuni on varustettu tällaisella laitteella). Kierrä säätönuppi ison liekkisymbolin kohdalle ja pidä sitä alas painettuna noin 10 sekunnin ajan, jotta turvajärjestelmän aktivoituisi. Vapauta säätönuppi. Säädä polttimen teho halusi mukaan. Iso liekki vastaa maksimivirtaamaa ja pieni liekki hidasta virtaamaa.

### Grillipoltin:

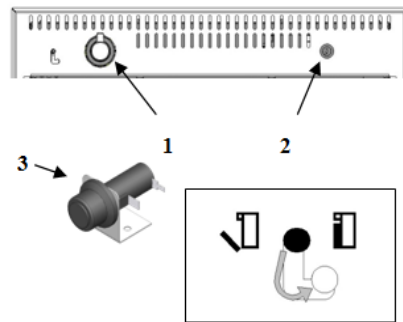
Hana on suljettu, kun säätönupin merkki on etulevyn kohokuvan kohdalla.

Grillinpoltin sytyttämiseksi on uunin luukku avattava, säätönoppien suojapelti on vedettävä esiin pysäyttäjään saakka, käännä sitten säätönappia vasemmalle. Paina sytytysnappia ja pidä hanaan säätönappia alas painettuna noin 5 sekunnin ajan turvajärjestelmän aktivoimiseksi ja vapauta se tämän jälkeen. Grillisi on nyt toiminnassa. Sulje luukku aina säätönoppien suojapeltiin saakka.

**TÄRKEÄÄ!** Älä käsittele ruostumattomasta teräksestä valmistettua säätönoppien suojusta grillin toimiessa, odota, kunnes uuni jäähtyy suojuksen laittamiseksi takaisin paikoilleen.

### Symbolien vastaavuus

- 1- Uunin tai grillin säätönuppi
- 2- Sytytysnappi mallista riippuen
- 3- Paristokotelo



### Uunin oven lukituksen toiminta:

**Huom:** luukun lukitsemiseksi on käyttövipua työnnettävä alaspäin.

## VIII – KAASUN LAADUN VAIHTAMISEN HUOMIOIMINEN

SUUTTIMET JA VIRTAAMA					
Poltin Tilavuus	Nimellisteho (W)	Virtaama Laskettu Maksimi (W)	Butaani 28 -30 mbar (G30)	Propani 30 - 37 mbar (G31)	Jet size
			Input g/h	Input g/h	
Uuni termostaatilla "ruostumaton teräs"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 Ø 0,65 mm
Grill	1 500	-	109	107,1	
Uuni ilman termostaattia "emaloitu"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

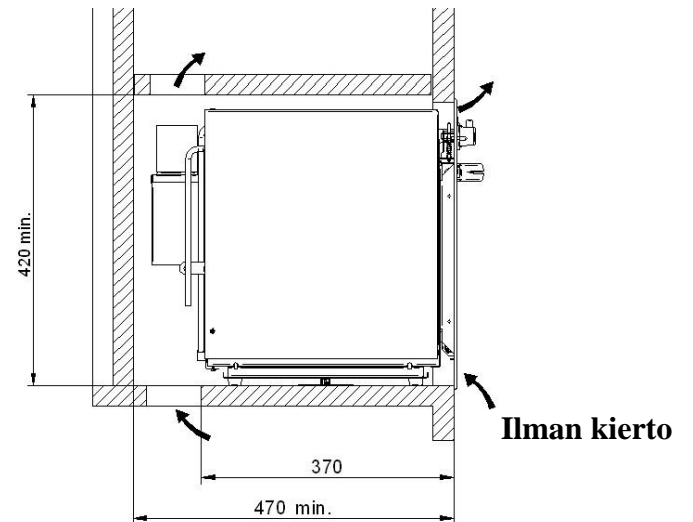
## IX - KÄYTTÖ

### TUULETUS

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

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

### *Paloilman poisto uunin takana*



## X - HOITO:

Älä puhdistaa liesiuuniasi hankaavalla tuotteella tai hankaussienellä, vahingoitat sen kiiltoa peruuttamattomasti. Jos ylitse on valunut paljon valmistetta, käytä puulastaa. Älä anna happamien nesteiden kuten sitruunamehun, etikan jne. jäädä liedelle. Heti ensimmäisestä käyttökerrasta lähtien ritilä samoin kuin ruostumattomasta teräksestä valmistettu uunin pohja voivat kellastua avotulen kohdalta.

**ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΕ ΕΣΤΙΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ****Κατηγορία 3**

Χώρες προορισμού	Πίεση (mbar)	Κατηγορία	Τύπος αερίου
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37	I3+	G30 - G31
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30	I3B/P	G30 - G31
USA - CANADA	30mbar - 0.44psi		G31

**I – ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΕ ΕΣΤΙΕΣ ΕΝΟ**

Ο φούρνος με εστίες ΕΝΟ, που πρόκειται να αποκτήσετε, σχεδιάστηκε για τη ναυτιλία αναψυχής. Είναι εξοπλισμένο με έναν φούρνο που εξοπλίζεται με έναν καυστήρα από το U με 25 λίτρα ή 19 λίτρα εάν έχει τη σχάρα λειτουργίας.

Ο φούρνος με εστίες ΕΝΟ διαθέτει ένα σύστημα ασφαλείας με διπλά θερμοσκόπια, σε κάθε καυστήρα (εστίες και φούρνο) **Σε περίπτωση δυσλειτουργίας, η παροχή υγραερίου διακόπτεται αυτομάτως.**

**II – ΙΣΧΥΟΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ**

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

- Η απαραίτητη ροή αέρα για την καύση είναι 2 μ<sup>3</sup> / ώρα για ισχύ σε kW.
- Οι ελάχιστες οριζόντιες αποστάσεις που χωρίζουν τη συσκευή από τα γειτονικά κάθετα τοιχώματα δεν πρέπει να είναι μικρότερες από 20 χλ.
- Η εγκατάσταση και η συντήρηση της συσκευής πρέπει να γίνονται από έναν πιστοποιημένο επαγγελματία σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις και τις τεχνικές διατάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Ο χρήστης οφείλει να τηρεί:
  - Επαρκή αερισμό.
  - Ελάχιστο όγκο 8m<sup>3</sup>
  - Παράθυρο, του οποίου το ανοιχτό τμήμα να έχει ελαχιστη επιφάνεια 0,40 m<sup>2</sup>.
  - Ελάχιστο ύψος από το έδαφος 0,30 m.
- Υγειονομικός κανονισμός.
- Εγκαταστάσεις υγραερίου σε σκάφος:
  - ISO 10239
  - ISO/DIS 9094-1.2

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

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

**III – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

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

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:**

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

**ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:**

- ♦ Τοποθετήσατε και τα δύο σημεία στήριξης του φούρνου, εκεί που θα στηριχτεί η συσκευή ( δείτε σχεδιάγραμμα)
- ♦ Τοποθετήσατε τον φούρνο στο στηρίγμα του.
- ♦ Ανοίξατε την πόρτα του φούρνου και τοποθετήσατε το πλαίσιο του φούρνου με 4 βίδες.
- ♦ Πως να εγκαταστήσετε τα σημεία στήριξης του φούρνου.
  - Αφαιρέσατε το κάτω τμήμα του φούρνου
  - Τοποθετήσατε τις βίδες (περιέχονται στη συσκευασία) μέσα στις τρύπες ( προσέξάτε το σπείρωμα )
  - Βιδώσατε και στερεώσατε ορθά

- Τοποθετήσατε το κάτω τμήμα του φούρνου στην αρχική του θέση. Η σωστή τοποθέτηση είναι απαραίτητη για την σωστή λειτουργία του φούρνου.

**IV - ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΕΙΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

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

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

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να τοποθετήσετε αμέσως κάποιο σκεύος φαγητού στο δάπεδο του φούρνου.
- **ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ:** όση ώρα χρησιμοποιείτε το γκριλ, η πόρτα του φούρνου πρέπει να παραμένει ανοιχτή περίπου ¼ και πρέπει να αφαιρέσετε την προστασία των διακοπών που είναι τοποθετημένη κάτω από τη μάρα στο εσωτερικό του φούρνου. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** η προστασία των διακοπών πρέπει να χρησιμοποιηθεί μόνο όταν η συσκευή είναι κρύα.

**V – ΝΑΥΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ**

Χώρες προορισμού	Ρυθμιστής Συγκεκριμένης Ναυτικής Πίεσης	ENOQUIP (G ¼)	ENOQUIP (NUT 8mm)
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - IE - IS - IT - LU - PT - SI - SK	28 - 30/37 mbar	EG3008 / EG3008I	EG3007 / EG3007I
AT - BG - DE - DK - FI - GR - HU - NL - NO - RO - SE - NZ	30 mbar		EG3016

**Εγκατάσταση:**

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

**Σημείωση:** *Ενδέχεται να σας δοθεί προαιρετικά ένα kit ένωσης υγραερίου "ENOQUIP" που θα αποτελείται από: 1ρυθμιστή συγκεκριμένης ναυτικής πίεσης, 1 εulίγιστο σωλήνα 600 mm, 1 βαλβίδα-διακόπτη με ετικέτα, 1 εulίγιστο σωλήνα 800 mm, φουσίγγια για σωλήνα από χαλκό Ø8 mm*

**Συναρμολόγηση του ρυθμιστή και του εulίγιστου σωληναρίου**

- Συγκεκριμένος ρυθμιστής για πλοία, "Να μην χρησιμοποιηθεί σε κλειστούς χώρους"
- Επιβεβαιώστε την παρουσία και την κατάσταση του καουτσούκ που έχει ενωθεί στην είσοδο του ρυθμιστή.
- Βιδώνετε και σφίγγετε τον εκκρουστήρα (παξιμάδι βίδας) στο πτερύγιο του ρυθμιστή πάνω στη μοπιλία ή στη συγκεκριμένη βαλβίδα που χρησιμοποιείται για μοπιλίες 3 Kg ή στο σύστημα "CLIP-ON" για μοπιλίες 6 Kg
- Απαιτείται συχνός έλεγχος της πλήρους ένωσης με υγραέριο.
- Η ένδειξη ζημιάς στον ρυθμιστή, το σωληνάριο, τη βαλβίδα απαιτεί την άμεση αντικατάστασή τους.
- Για την ορθή συναρμολόγηση, πρέπει να αποφευχθεί οιαδήποτε καμυλωτότητα καθώς και κυρτότητα των σωληναρίων.

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

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

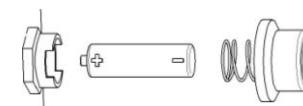
**ΠΡΟΣΟΧΗ:** *Η αμμωνία, που κάποια σαπούνια και απορρυπαντικά περιέχουν, προσβάλλει τις συγκολλήσεις. Αν και οι βλάβες δεν γίνονται αναληπτές εξαρχής, οι ρωγμές και οι διαρροές ενέχεται να εμφανιστούν μερικούς μήνες μετά την επαφή με την αμμωνία..*

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

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

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

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



## VII – ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Κάθε καυστήρας λειτουργεί με μία βαλβίδα με διακόπτη.

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

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

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

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

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

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

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

Καυστήρας γκριλ :

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

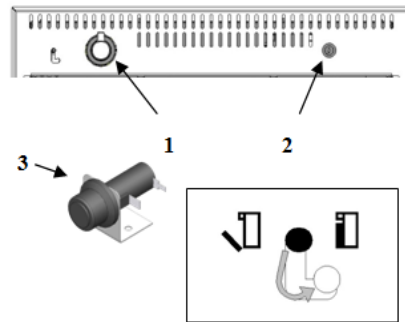
Η βαλβίδα είναι κλειστή όταν ο διακόπτης είναι γυρισμένος στο ανάγλυφο σημείο που βρίσκεται πάνω στη μπάρα της πρόσφυσης.

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

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

### Ορισμός των συμβόλων

- 1 - Διακόπτης του φούρνου
- 2 - Κουμπί ανάφλεξης, σύμφωνα με το μοντέλο
- 3 - Θήκη μπαταρίας.



### Λειτουργία της ασφάλειας της πόρτας του φούρνου:

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

## VIII – ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΥΓΡΑΕΡΙ

### ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΑΣΕΙΣ

Καυστήρας Όγκος	Όνομαστική Ισχύς (Σε Watt)	Μέγιστη μειωμένη ένταση (Σε Watt)	Βουτάνιο 28 -30 mbar (G30)	Προπάνιο 30 -37 mbar (G31)	Καυστήρας
			Ένταση σε g/h	Ένταση σε g/h	
Φούρνος με θερμοστάτη "ανοξείδωτο"	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	62 Ø 0,65mm
ψηνω στα καρβουνα	1 500	-	109	107,1	
Φούρνος χωρίς θερμοστάτη "εμαγιέ "	1 750	600	127,2 / 43,6	125 / 43,6	

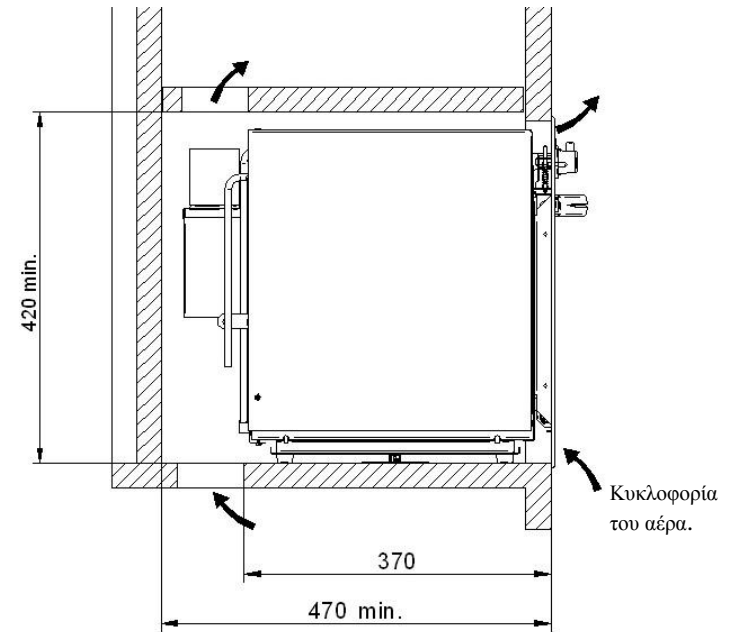
## IX - ΧΡΗΣΗ

### ΑΕΡΙΣΜΟΣ

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

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

### Φούρνος με εξάτμιση απο πίσω.



## X - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

Σε περίπτωση μεγάλης υπερχειλίσης, χρησιμοποιείτε μία ξήλινη σπάτουλα.

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

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

Από την πρώτη χρησιμοποίηση, η σχάρα καθώς και η βάση του φούρνου από ανοξείδωτο χάλυβα ενδέχεται να παρουσιάσουν αλλοιώσεις στον χρωματισμό τους από τις φλόγες.

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

