

95, Rue de la Terraudière
79 000 NIORT
FRANCE

☎: + 33 (0)5 49 28 60 15 - SAV : + 33 (0)5 49 28 60 19

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

eno@eno.fr ♦ <http://www.eno.fr>

"MASTERGLASS - Compact"

"4613"

1 feu



"4623"

2 feux



"4633"

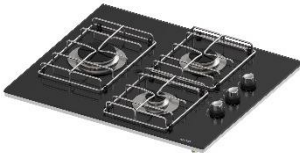
3 feux



"MASTERGLASS - XL"

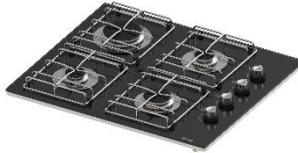
"4733"

3 feux



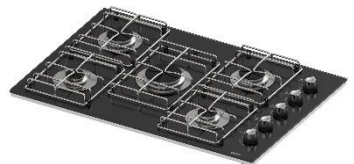
"4743"

4 feux



"4753"

5 feux



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

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

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

I - CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

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

- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 2 m³ / h par kW de puissance.
- Les distances horizontales minimales séparant l'appareil des parois verticales adjacentes ne doivent pas être inférieures à 90 mm sur les cotés et de 90 mm à l'arrière.

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

L'utilisateur est tenu de se conformer aux prescriptions du 23 février 2018 (Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendance), qui précise que la pièce doit disposer:

- D'une entrée et d'une sortie d'air suffisante.
- D'un volume minimum de 8m³
- D'une fenêtre dont la partie ouvrante présente une surface minimale de 0,40 m².
- D'une hauteur minimale par rapport au sol de 0,30 m.
- Installations de gaz à bord des bateaux :
 - NF/EN 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2

- DIRECTIVE n° 2013/53/UE du PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 20/11/13, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres relatives **aux bateaux de plaisance**.

- Réglementation Nationale de la sécurité des navires.

Attention : Les appareils à flammes nues brûlent du combustible, consomment l'oxygène de la cabine et rejettent des produits de combustion dans le navire. Une ventilation est nécessaire lorsque les appareils fonctionnent. Ouvrir les orifices de ventilation prévus à cet effet lors de l'utilisation des installations. Ne pas se servir du réchaud ou du gril pour chauffer les parties habitables. Ne jamais obstruer les ouvertures prévues pour la ventilation (ISO/DIS 1039.3)

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

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

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

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

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

III - RACCORDEMENT MARINE

Pays de destination	Pression détendeur Spécifique Marine	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

Installation:

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

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

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

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

Montage du détendeur et tuyau flexible

- Détendeur spécifique bateau, "Ne pas l'utiliser dans des locaux fermés"
- Vérifier la présence et l'état du joint caoutchouc au raccord d'entrée du détendeur. Visser et serrer l'écrou à ailettes du détendeur sur votre bouteille ou éventuellement au robinet spécifique utilisé pour les bouteilles de 3 Kg ou au système "CLIP-ON" pour bouteille de 6 Kg.
- Une visite à intervalles réguliers de l'ensemble de raccordement gaz est obligatoire.
- Toute détérioration "Détendeur, tuyau, robinet" nécessite son remplacement.
- Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées.
- **Contrôle de l'étanchéité (Vous devez procéder au contrôle suivant la réglementation en vigueur (norme NF EN ISO10239.3 § 10))**

Avant la mise en service de l'installation alimentée en G.P.L., vérifier, à partir de l'élément de raccordement du détendeur jusqu'aux robinets de brûleurs

fermés des appareils, que l'installation a été correctement réalisée. Les robinets d'arrêt étant ouverts, soumettre cette installation après détendeur à un essai de pression d'air à une pression égale à trois fois la pression de service mais n'excédant pas 150 mbar. L'installation doit être considérée comme étanche si, au terme d'une période de cinq minutes (permettant à la pression de s'équilibrer), celle-ci demeure constante à ± 5 mbar près pendant les quinze minutes suivantes. Un fluide approprié, tel qu'une solution savonneuse, peut être utilisé sur les éléments de raccordement pour localiser les fuites.

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

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

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

Pour une utilisation domestique, utiliser le raccord réf. ENO : RGA8502

IV – CHANGEMENT DE LA PILE (pour allumeur électronique)

Dévisser le bouchon du porte pile qui se trouve à l'arrière de l'appareil, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, changer la pile de 1,5 Volt de type R6, de bonne qualité.

- Remonter l'ensemble dans le sens inverse du démontage.

- Si vous n'utilisez pas votre table encastrable pour une longue période, il est conseillé d'enlever la pile.



V - ALLUMAGE DES BRÛLEURS

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

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

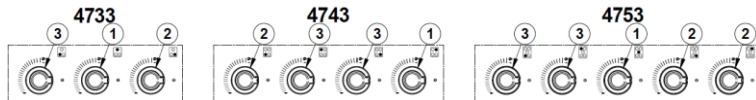
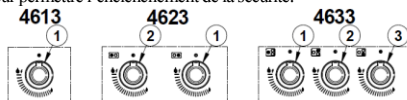
Pour utiliser un brûleur, appuyer sur la manette et faites-la tourner vers le symbole de la grande flamme des dé clics se produisent et des étincelles provoquent l'allumage du brûleur. Maintenir la manette du robinet enfoncée pendant 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

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

-NOTA: En cas d'appareil sans allumeur ou de défaillance de l'allumeur, présentez une allumette enflammée aux orifices de sortie du chapeau de brûleur en maintenant la manette enfoncée pendant 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

Equivalences des symboles

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



VI - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ

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

VII – UTILISATION

Avertissement :

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

En cas de rupture du plan de cuisson en verre, éteindre immédiatement tous les feux, fermer le robinet de la bouteille de gaz ou la vanne d'arrêt, ne pas toucher la surface de l'appareil et ne pas utiliser l'appareil.

AÉRATION

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

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

CHOIX DES RECIPIENTS

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

- Pour les brûleurs semi rapide, utiliser des récipients de diamètre 120 à 220 mm

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

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

VIII - ENTRETIEN

Ne nettoyer pas la table verre avec un produit abrasif ou une éponge récurrente, vous endommageriez définitivement son éclat. Pour que la surface en verre reste brillante, il est très important de la laver après chaque utilisation à l'eau savonneuse tiède, de la rincer et de la sécher.

Ne laissez pas séjourner des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, l'eau salée etc. . .

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

1 / 2 / 3 BURNER BUILT IN HOB

Class 3

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

I – INSTALLATION AND MAINTENANCE CONDITIONS

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

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

- Horizontal distance between the appliance and the adjacent walls shall not be less than 90 mm.

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

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

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

- Sanitary regulations

- Gas installations on board

- NF/EN 10239

- ISO/DIS 9094-1.2

- DIRECTIVE No. 2013/53/EU of the EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20/11/13, concerning the approximation of the legislative, regulatory and administrative provisions of the Member States relating to **pleasure craft**.

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

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

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

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

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

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

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

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

III - CONNECTION: suitable for marine use

Pays de destination	Pression détendeur Spécifique Marine	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf. : EG3015

Installation:

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

NOTA: An optional gas connection kit can be supplied. "ENOQUIP" includes:

a regulator special for boats, a 600mm flexible tube, a shut-off valve with its sticker, a 800 mm flexible tube, nozzle for Ø 8mm copper tube.

Setting-up : Regulator and flexible tube

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

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

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

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

DANGER: Never use a naked flame to check tightness.

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

IV – HOW TO REPLACE BATTERY (electronic ignition device)

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



V – BURNERS IGNITION

Each burner is controlled by a tap with a control knob, which has a shape that indicates the status of the tap.

A symbol located next to each knob indicates the burner identification.

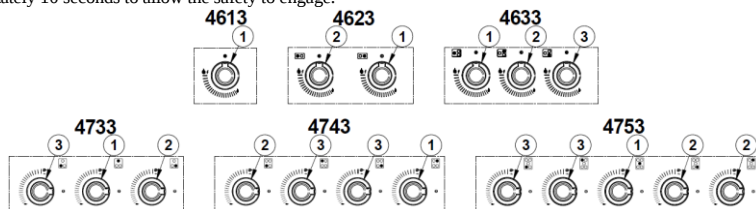
To use a burner, press the knob and turn it towards the large flame symbol, clicks are produced and sparks cause the burner to light. Hold the tap knob down for approximately 10 seconds to allow the safety to engage.

Release the knob. If the burner does not stay lit, repeat the operation. Then adjust the length of the flame as desired by gradually turning it towards the small flame symbol. To extinguish, return the knob to the closed symbol (full disc).

- NOTE: In the event of an appliance without an igniter or if the igniter fails, present a lit match to the outlet holes of the burner cap while holding the knob down for approximately 10 seconds to allow the safety to engage.

Symbols

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



VI – GAS ADJUSTMENT

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

VII – UTILISATION

Warning:

This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for any other purpose, such as space heating.

If the glass hob breaks, immediately turn off all burners, close the gas cylinder tap or shut-off valve, do not touch the surface of the device and do not use the appliance.

VENTILATION

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

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

HOW TO CHOOSE COOKING USTENSILS

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

- Use Ø 120 mm diameter pans with the small burner
- Ø 120 to 220 mm diameter pans with the medium burner
- Ø 180 to 260 mm diameter pans with the large burner

VIII – MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Do not clean the glass table with an abrasive product or a recurrent sponge, you would permanently damage its shine. To keep the glass surface shiny, it is very important to wash it after each use with warm soapy water, rinse it and dry it. Do not use any abrasive cleaner. In the event of overflowing, use a wooden spatula.

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

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

1, 2- ODER 3 FL. EINBAUGASKKOCHER

Class 3

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

I – VORSCHRIFTEN FÜR INSTALLATION UND WARTUNG

Das Gerät wird nicht an eine Abgasanlage angeschlossen. Die Installation hat unter Beachtung der hierfür geltenden Vorschriften zu erfolgen, insbesondere sind die Bestimmungen bezüglich der Belüftung des Aufstellungsraumes zu beachten. Das gilt ebenfalls für Aufstellung in Wohnräumen. Installation und erste Inbetriebnahme dürfen nur durch einen qualifizierten Fachmann vorgenommen werden.

Aufstellungsräume müssen für die Belüftung folgende Öffnungen aufweisen:

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

INSTALLATION UND BETRIEB AUF SPORTBOOTEN UND YACHTEN

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

Flüssiggasanlagen am Bord :

- ISO 10239
- ISO/DIS 9094-1.2

RICHTLINIE Nr. 2013/53/EU des EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 20.11.13 zur Angleichung der Rechts-, Verwaltungs- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten für Sportboote.

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

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

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

Einbaumöbel muss eine Erwärmung von mindestens 90° c ertragen.

Oberteil muss ein rechteckiger Ausschnitt haben wie über Zeichnung beschreibt.

Einbau Höhe muss mindestens von 40 mm sein.

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

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

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

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

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

Man muss Holzschraube benutzen um diese Befestigungstücke unter Arbeitstisch anzulagen.

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

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

III – GASANSCHLUSS/ WASSERFAHRZEUGEN

Bestimmungsländer	Druck am Bootsregler	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

Installation :

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

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

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

Einbau: Schlauch + Regler

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

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

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

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

GEFAHR: Keinesfalls Dichtheit mit einer Flamme prüfen !

PRÜFUNG – GASDRUCK

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

IV- VORSCHRIFTEN FÜR ERSATZ DER BATTERIE

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



V – ANZÜNDEN DER BRENNER

Jeder Brenner wird über einen Hahn mit Steuerhebel gesteuert. Dieser hat eine Form, die dazu dient, den Zustand des Hahns anzuzeigen.

Ein Symbol neben jedem Hebel gibt die Position der Brenner an.

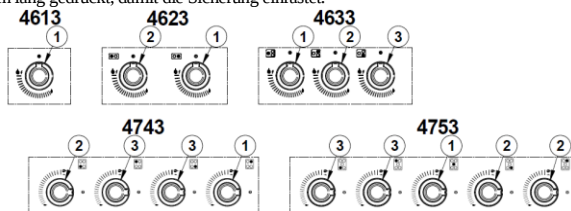
Um einen Brenner zu verwenden, drücken Sie den Knopf und drehen Sie ihn in Richtung des großen Flammensymbols. Es entstehen Klickgeräusche und Funken führen dazu, dass der Brenner zündet. Halten Sie den Hahnhebel etwa 10 Sekunden lang gedrückt, damit der Sicherheitsschalter einrastet.

Lassen Sie den Joystick los. Wenn der Brenner nicht weiter brennt, wiederholen Sie den Vorgang. Passen Sie dann die Länge der Flamme wie gewünscht an, indem Sie sie schrittweise in Richtung des kleinen Flammensymbols drehen. Zum Ausschalten stellen Sie den Hebel wieder auf das Schließsymbol (Scheibe voll).

- HINWEIS: Halten Sie im Falle eines Geräts ohne Zünder oder eines Defekts des Zünders ein brennendes Streichholz an die Austrittsöffnungen des Brennerdeckels und halten Sie dabei den Hebel etwa 10 Sekunden lang gedrückt, damit die Sicherung einrastet.

Bedienungselemente

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



VI – ANPASSUNG GASDRUCK

DÜSENKENNZEICHNUNG UND BELASTUNGEN

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

VII – BETRIEB

Aufmerksamkeit:

Dieses Gerät dient ausschließlich zum Kochen. Es darf nicht für andere Zwecke, beispielsweise zur Raumheizung, verwendet werden.

Sollte das Glaskochfeld zerbrechen, schalten Sie sofort alle Brenner aus, schließen Sie den Gasflaschenhahn oder das Absperrventil, berühren Sie nicht die Oberfläche des Geräts und benutzen Sie das Gerät nicht.

BELÜFTUNG

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

TOPFGRÖSSEN

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

Für den Normalbrenner : Topf Ø 120 – 220 mm

Für den Starkbrenner : Topf Ø 180 – 260 mm

Für den Hilfsbrenner : Topf Ø 120 mm

VIII – WARTUNG REINIGUNG

Reinigen Sie den Glastisch nicht mit einem Scheuermittel oder einem normalen Schwamm, da der Glanz dadurch dauerhaft beeinträchtigt wird. Damit die Glasoberfläche glänzend bleibt, ist es sehr wichtig, sie nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser zu waschen, abzuspolen und zu trocknen. Lassen Sie keine säurehaltigen Flüssigkeiten wie Zitronensaft, Essig, Salzwasser usw.

Gitter, Brennerdeckel und Becher können abgenommen und mit geeigneten Produkten gereinigt werden, wobei zu beachten ist, dass der Becher aus Aluminium besteht. Wischen Sie alle diese Teile nach der Reinigung sehr sorgfältig ab. Diese müssen perfekt neu positioniert werden. Im Betrieb ist die Flamme korrekt, wenn der Stachel blau ist. Im Falle einer gelben Flamme ist es unbedingt erforderlich, die korrekte Positionierung der verschiedenen Teile des Brenners zu überprüfen, da eine falsche Positionierung derselben die Ursache für Anomalien sein kann.

EMPOTRABLE 1, 2 Ó 3 FUEGOS

Clase 3

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

I – CONDICIONES REGLAMENTARIAS DE INSTALACIÓN Y DE MANTENIMIENTO

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

- El caudal de aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por kW de potencia.
- Las distancias horizontales mínimas que separan el aparato de las paredes verticales adyacentes no deben ser inferiores a 90 mm.

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

- El usuario debe seguir, que precisa que la habitación debe disponer de:
 - Una entrada y una salida de aire suficientes.
 - Una altura mínima respecto al suelo de 0,30 m
 - Un volumen mínimo de 8 m³.
 - Una ventana cuya parte practicable tenga una superficie mínima de 0,40 m².
- Reglamento sanitario.
- Instalaciones de gas a bordo de barcos:
 - ISO 10 239
 - ISO/DIS 9094-1.2
- DIRECTIVA N° 2013/53/UE del PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20/11/13, relativa a la aproximación de las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros relativas a las embarcaciones de recreo

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

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

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

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

III - CONEXIÓN MARINA

País de destino	Presión manorreductor específico marina	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

Instalación:

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

NOTA: Opcionalmente, se puede suministrar un kit de conexión gas “ENOQUIP” que consta de:

1 manorreductor específico marina, 1 tubo flexible de 600 mm, 1 llave de paso con etiqueta, 1 tubo flexible de 800 mm y cartuchos para tubo de cobre Ø8 mm.

Montaje del manorreductor y del tubo flexible

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

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

Antes de poner en servicio la instalación alimentada en G.P.1, verificar que ha sido correctamente realizada a partir del elemento de conexión del manorreductor hasta las llaves de quemadores cerrados de los aparatos. Con las llaves de paso abiertas, someter la instalación, después del manorreductor, a una prueba de presión de aire con un valor tres veces superior a la presión de servicio, pero que no supere 150 mbar. La instalación debe considerarse como estanca si, al cabo de un período de cinco minutos (que permite que la presión se equilibre), se mantiene constante a ± 5 mbar aproximadamente durante los quince minutos siguientes. Para localizar las fugas, se puede utilizar un fluido adecuado como una solución jabonosa, sobre los elementos de conexión.

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

PELIGRO: No verificar nunca la estanqueidad con una llama.

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

IV – CAMBIO DE LA PILA (para encendedor electrónico)

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



V – ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

Cada quemador está controlado por un grifo con palanca de control, esta tiene una forma que se utiliza para indicar el estado del grifo.

Un símbolo ubicado al lado de cada palanca especifica la ubicación de los quemadores.

Para utilizar un quemador, presione el mando y gírelo hacia el símbolo de la llama grande. Se producen clics y chispas que hacen que el quemador se encienda.

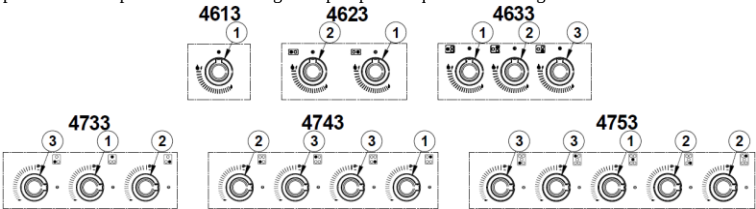
Mantenga presionada la palanca del grifo durante aproximadamente 10 segundos para permitir que se active el interruptor de seguridad.

Suelte la palanca de mando. Si el quemador no permanece encendido, repetir la operación. Luego ajuste la longitud de la llama como desee girándola gradualmente hacia el símbolo de la llama pequeña. Para apagar regresar la palanca al símbolo de cierre (disco lleno).

- NOTA: En el caso de un electrodoméstico sin encendedor o con falla en el encendedor, acerque una cerilla encendida a los orificios de salida de la tapa del quemador mientras mantiene presionada la palanca durante aproximadamente 10 segundos para permitir que se active el seguro

Equivalencias de los símbolos

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



VII – ADAPTACIÓN AL CAMBIO DE GAS

INYECTORES Y CAUDALES

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

VII – UTILIZACIÓN

Atención:

Este aparato se utiliza únicamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, como la calefacción de locales.

En caso de rotura de la placa de cocción de cristal, apague inmediatamente todas las luces, cierre el grifo de la botella de gas o la válvula de cierre, no toque la superficie del aparato y no utilice el aparato.

AIREACIÓN

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

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

ELECCIÓN DE LOS RECIPIENTES

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

Para el quemador semirápido, utilizar recipientes de 120 a 220 mm de diámetro.

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

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

VIII – LIMPIEZA

No limpie la mesa de cristal con un producto abrasivo o una esponja normal, dañará permanentemente su brillo. Para mantener brillante la superficie del vidrio, es muy importante lavarla después de cada uso con agua tibia y jabón, enjuagar y secar.

No dejar líquidos ácidos como jugo de limón, vinagre, agua salada, etc.

La parrilla, las tapas de los quemadores y las copas se pueden quitar y limpiar con productos adecuados, teniendo en cuenta que la copa es de aluminio. Limpie todas estas piezas con mucho cuidado después de la limpieza. Estos deben estar perfectamente reposicionados. Durante el funcionamiento, la llama es correcta cuando el agujón es azul. En caso de llama amarilla, es absolutamente imprescindible comprobar la correcta colocación de las diferentes partes del quemador, ya que una incorrecta colocación de éstas podría ser causa de anomalías.

ENCASTRÁVEL 1, 2 OU 3 QUEIMADORES

Classe 3

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

I – CONDIÇÕES REGULAMENTARES DE INSTALAÇÃO E DE MANUTENÇÃO

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

- O débito de ar necessário para a combustão é de 2 m³ / h por kW de potência.
- As distâncias horizontais mínimas que separam o aparelho das paredes verticais adjacentes não devem ser inferiores a 90 mm.
- A instalação e a manutenção do aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado conformemente aos textos regulamentares e regras da arte em vigor, nomeadamente:
 - O utilizador deve assegurar :
 - uma entrada e uma saída de ar suficientes,
 - uma janela cuja abertura apresente uma superfície mínima de 0,40 m²
 - um volume mínimo de 8 m³
 - uma altura mínima relativamente ao chão de 0,30 m
 - Regulamento sanitário.
 - Instalações de gás a bordo das embarcações:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
 - DIRETIVA N.º 2013/53/UE do PARLAMENTO EUROPEU E DO CONSELHO de 20/11/13, relativa à aproximação das disposições legislativas, regulamentares e administrativas dos Estados Membros relativas 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)

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

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

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

Segundo a espessura da bancada do móvel de suporte, as chapas de fixação devem ser posicionadas de forma diferente, como indicado no esquema. Utilizar parafusos para madeira adequados para fixar as chapas metálicas sob a bancada. Verificar se a junta periférica de vedação está suficientemente comprimida para assegurar a função. Se não for o caso, inserir as anilhas planas entre a face inferior da bancada e as chapas metálicas de fixação para provocar a sua compressão. No entanto deve-se ter o cuidado de garantir que a chapa de aderência não fique deformada sob a pressão das chapas de fixação, o que poderia causar um funcionamento deficiente e até perigoso.

III – LIGAÇÃO MARINHA

País de destino	Pressão redutor Específico Marinho	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

Instalação:

- A ligação ao gás deve ser realizada com uma união mecânica estanque ou com uniões normalizadas.
- NOTA:** existe em opção um kit de ligação ao gás "ENOQUIP" composto por:
- 1 redutor específico marinha, 1 tubo flexível de 600 mm, 1 Válvula de corte com etiqueta, 1 tubo flexível de 800 mm, cartuchos para tubo de cobre Ø8 mm

Montagem do redutor e tubo flexível

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

Antes de colocar em serviço a instalação alimentada em G.P.L., verificar, a partir do elemento de ligação do redutor até às torneiras dos queimadores fechados dos aparelhos, que a instalação foi efectuada correctamente. As válvulas de corte estando abertas, submeter esta instalação depois do redutor a um ensaio de pressão de ar a uma pressão igual a três vezes a pressão de serviço, não excedendo contudo 150 mbar. A instalação deve ser considerada como estanque se, no final de cinco minutos (para equilibrar a pressão), não se mantiver constante com uma precisão de ± 5 mbar durante os quinze

Réf. : 85616

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 do amoníaco.*

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

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

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

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

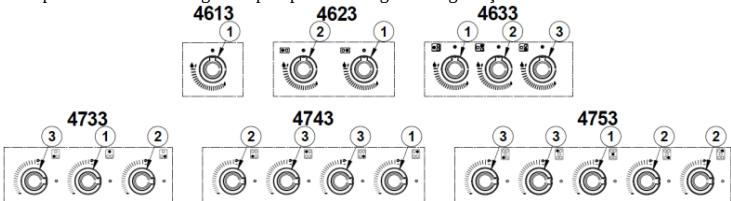


V – ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES

Cada queimador é controlado por uma torneira com alavanca de comando, esta possui um formato que serve para indicar o estado da torneira. Um símbolo localizado junto a cada alavanca especifica a localização dos queimadores.
Para utilizar um queimador, prima o botão e rode-o em direção ao símbolo de chama grande. Mantenha a alavanca da torneira pressionada durante aproximadamente 10 segundos para ativar o interruptor de segurança.
Solte o joystick. Se o queimador não permanecer aceso, repita a operação. Em seguida, ajuste o comprimento da chama conforme desejado, rodando gradualmente em direção ao símbolo da chama pequena. Para desligar, volte a alavanca até ao símbolo de fecho (disco cheio).
- NOTA: No caso de um aparelho sem ignição ou com falha na ignição, coloque um fósforo aceso nos orifícios de saída da tampa do queimador enquanto mantém a alavanca pressionada durante aproximadamente 10 segundos para permitir o engate da segurança.

Equivalências dos símbolos

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



VI – ADAPTAÇÃO À MUDANÇA DE GÁS

INJECTORES E DEBITOS

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

VII - UTILIZAÇÃO

Atenção:
Este aparelho destina-se apenas a fins de cozimento. Não deve ser utilizado para outros fins, por exemplo, aquecimento de ambiente.
Em caso de ruptura da placa de vidro, desligue imediatamente todas as luzes, feche a torneira do cilindro de gás ou a válvula de bloqueio, não toque na superfície do aparelho e não utilize o aparelho.

VENTILAÇÃO

A utilização de um aparelho de cozedura a gás produz calor e humidade no local onde está instalado. Tenha o cuidado de assegurar uma boa ventilação: mantenha abertos os orifícios de ventilação natural ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).
Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode necessitar de uma ventilação suplementar, como abrir uma janela ou uma ventilação mais eficaz, por exemplo, aumentar a potência da ventilação mecânica, se for o caso.

ESCOLHA DOS RECIPIENTES

É importante que o diâmetro do recipiente seja proporcional à potência do queimador para evitar qualquer desperdício de energia inútil.
Para o queimador semi-rápido, utilizar recipientes de diâmetro 120 a 220 mm.
Para o queimador rápido, são mais apropriados os recipientes de diâmetro 180 a 260 mm.
Para o queimador auxiliar, recipientes de diâmetro 120 mm.

VIII - MANUTENÇÃO

Não limpe a mesa de vidro com produto abrasivo ou esponja comum, pois danificará o seu brilho de forma permanente. Para manter o brilho da superfície do vidro, é muito importante lavá-lo após cada utilização com água morna e sabão, enxaguar e secar.
Não deixe líquidos ácidos, como sumo de limão, vinagre, água salgada, etc.
A grelha, as tampas dos queimadores e os copos podem ser retirados e limpos com produtos adequados, tendo em conta que o copo é de alumínio. Limpe todas estas peças com muito cuidado após a limpeza. Estes devem ser perfeitamente reposicionados. Durante a operação, a chama está correta quando o ferro está azul. No caso de uma chama amarela é absolutamente imprescindível verificar o correto posicionamento das diferentes partes do queimador, pois o posicionamento incorreto destas pode ser a causa de anomalias.

DA INCASSO 1, 2 O 3 FUOCHI

Classe 3

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	Cat�goria
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30	I3B/P
AT - CH - DE - LU	50	I3B/P

I - CONDIZIONI DI INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

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

La portata d'aria necessaria per la combustione   di 2 m /h per kW di potenza.
Le distanze orizzontali minime di separazione della cucina dalle pareti verticali adiacenti non devono essere inferiori a 90 mm.
L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da un tecnico qualificato in conformit  ai regolamenti ed alle regole dell'arte vigenti, e in particolare

- modo:
- L'utente   tenuto ad adeguarsi in base al quale la cucina deve essere dotata:
 - di ingresso ed uscita aria adeguati
 - di una finestra la cui parte apribile presenta una superficie minima di 0,40 m2
 - di volume minimo di 8 m3
 - di un'altezza minima rispetto al suolo di 0,30 m
 - Regolamentazione sanitaria locale
 - Impianti a gas a bordo di navi :
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
 - DIRETTIVA N. 2013/53/UE del PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 20/11/13, concernente il ravvicinamento delle disposizioni legislative, regolamentari e 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 nave. In caso di funzionamento degli apparecchi,   necessaria una ventilazione. Aprire gli appositi orifizi di ventilazione durante l'uso degli impianti. Non usare mai l'apparecchio per riscaldare le parti abitabili. Non otturare mai le aperture previste per la ventilazione (ISO/DIS 10239.3)

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

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

Il tavolo da incasso deve essere fissato al mobile di sostegno per mezzo dei bracci di fissaggio forniti con l'apparecchio e secondo le indicazioni degli schizzi. A seconda dello spessore del piano di lavoro del mobile di sostegno, i bracci di fissaggio devono essere posizionati in modo diverso, come indicato nello schizzo.

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

III - COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DI BORDO

Paese di destinazione	Pressione	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) r�f.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) r�f.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) r�f.: EG3015

Installazione

Il collegamento all'impianto del gas di bordo dev'essere realizzato mediante un raccordo meccanico stagno o raccordi normalizzati.
NOTA: In via facoltativa pu  essere fornito un kit di collegamento gas "ENOQUIP" composto di 1 valvola riduttrice della pressione di tipo navale, 1 manichetta da 600 mm, 1 valvola d'arresto con targhetta, 1 manichetta da 800 mm, cartucce per tubature in rame diam. 8 mm
Montaggio della valvola riduttrice della pressione e della manichetta
- Valvola riduttrice della pressione specifica per navi. Non utilizzare in locali chiusi.
- Verificare la presenza e le condizioni della guarnizione in gomma sul raccordo d'ingresso della valvola.
- Avvitare e serrare il dado ad alette della valvola sulla bombola o eventualmente della specifica valvola utilizzata per le bombole da 3 kg o del sistema "CLIP-ON" per bombole da 6 kg
-   obbligatorio controllare periodicamente il sistema di alimentazione del gas
- Qualsiasi guasto alla valvola riduttrice della pressione, alla manichetta o alla valvola comporta la sostituzione del componente.
- Per un montaggio corretto evitare eccessive curvature o torsioni delle manichette.
- **Controllo dell'ermeticit ** (in base alle vigenti disposizioni di legge - Norma ISO /DIS 10239.3 paragrafo 10)
Prima di mettere in funzione l'impianto alimentato a GPL, verificare, a partire dall'elemento di raccordo della valvola riduttrice della pressione fino alle valvole dei bruciatori chiuse degli apparecchi, che l'impianto sia stato realizzato regolarmente. Con le valvole d'arresto aperte, sottoporre l'impianto a valle della valvola riduttrice della pressione a una prova di pressurizzazione con aria ad una pressione pari a tre volte la pressione d'esercizio, senza comunque superare i 150 mbar. L'impianto dev'essere considerato ermetico se dopo 5 minuti (necessari per equilibrare la pressione) la pressione resta costante a +/- 5

mbar durante i successivi 15 minuti. Per individuare i trafilamenti è possibile utilizzare sugli elementi di raccordo un fluido appropriato, ad esempio una soluzione saponosa.

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

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

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

IV - SOSTITUZIONE DELLA PILA (per accenditore elettronico)

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

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

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



V - ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Ogni bruciatore è comandato da un rubinetto con leva di comando, questa ha una forma che serve per indicare lo stato del rubinetto.

Un simbolo situato accanto a ciascuna leva specifica la posizione dei bruciatori.

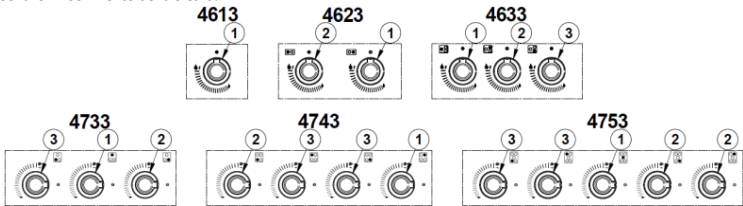
Per utilizzare un bruciatore, premere la manopola e ruotarla verso il simbolo della fiamma grande. Si producono dei clic e le scintille provocano l'accensione del bruciatore. Tenere premuta la leva del rubinetto per circa 10 secondi per consentire l'inserimento dell'interruttore di sicurezza.

Rilasciare il joystick. Se il bruciatore non rimane acceso ripetere l'operazione. Regolare quindi la lunghezza della fiamma come desiderato ruotandola gradualmente verso il simbolo della fiamma piccola. Per spegnere riportare la leva sul simbolo di chiusura (disco pieno).

- NOTA: In caso di apparecchio senza accenditore o guasto dell'accenditore, avvicinare un fiammifero acceso agli orifizi di uscita del spartifiamma tenendo premuta la leva per circa 10 secondi per consentire l'inserimento della sicura.

Significato dei simboli

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



VI - ADEGUAMENTO ALLA TRASFORMAZIONE

INIETTORI E CAPACITÀ

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

VII - UTILIZZAZIONE

Attenzione:

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura. Non deve essere utilizzato per nessun altro scopo, ad esempio per il riscaldamento degli ambienti.

In caso di rottura del piano cottura in vetro, spegnere immediatamente tutti i fornelli, chiudere il rubinetto della bombola a gas o la valvola di arresto, non toccare la superficie dell'apparecchio e non utilizzare l'apparecchio.

VENTILAZIONE

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

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

SCELTA DELLE PENTOLE

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

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

Per bruciatori semirapidi utilizzare pentole di diametro compreso tra 120 e 220 mm.

Per il bruciatore ausiliare, recipienti diametro 120 mm.

VIII – MANUTENZIONE

Non pulire il tavolo in vetro con un prodotto abrasivo o una normale spugna, ne danneggerai irrimediabilmente la lucentezza. Per mantenere lucida la superficie del vetro, è molto importante lavarla dopo ogni utilizzo con acqua tiepida e sapone, risciacquare e asciugare.

Non lasciare liquidi acidi come succo di limone, aceto, acqua salata, ecc.

Griglia, spartifiamma e coppette possono essere smontati e puliti con prodotti idonei, tenendo conto che la coppetta è in alluminio. Pulire tutte queste parti con molta attenzione dopo la pulizia. Questi dovranno essere perfettamente riposizionati. Durante il funzionamento la fiamma è corretta quando il puniglione è blu. In caso di fiamma gialla è assolutamente indispensabile verificare il corretto posizionamento delle diverse parti del bruciatore perché un errato posizionamento delle stesse potrebbe essere causa di anomalie.

INBOUWKOOKPLAAT 1, 2 OF 3 PITTEN

Klasse 3

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

I - INSTALLATIE EN ONDERHOUD

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

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

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

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

vooral:

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

- * voldoende ventilatie-openingen voor aanvoer van frisse lucht en afvoer van verbrandingslucht
- * de ruimte moet minstens 8 m3 inhoud hebben
- * er moet een raam met een opening van ten minste 0,40 m² zijn
- * plaatsing ten minste 0,30 m van de grond

-regels met betrekking tot hygiëne

- RICHTLIJN nr. 2013/53/EU van het EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 20/11/13, betreffende de onderlinge aanpassing van de wettelijke, regelgevende en administratieve bepalingen van de lidstaten met betrekking tot pleziervaartuigen.

Opgelet: De toestellen met open vlammen verbruiken brandstof en ontnemen zuurstof aan de cabine, ze stoten verbrandingsproducten uit in de boot. Bijgevolg is verluchting nodig, wanneer de toestellen in werking zijn. Hiervoor de voorziene verluchtingopeningen openen, wanneer de installaties ingeschakeld zijn. Uw kooktoestel niet gebruiken, om de woongedeelten te verwarmen. De verluchtingopeningen nooit afsluiten (ISO/DIS 10239.3)

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

De inbouwkookplaat kan op twee verschillende manieren op een meubel geplaatst worden, dat bestand is tegen een permanente temperatuur van 90°C

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

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

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

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

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

III – AANSLUITING: GESCHIKT VOOR GEBRUIK AAN BOORD

Land van bestemming	Boot Gerelaar druk	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

Installatie:

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

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

Voorbereiding: regelaar en flexibele slang

- speciale “boot” regelaar. Niet gebruiken in een afgesloten ruimte.
- Verzeker u er altijd van dat de rubberen pakking in de inlaat van de regelaar goed geplaatst is en in goede conditie is.
- Schroef de vleugelmoer van de regelaar goed vast aan de gasfles of aan de speciale kraan die gemonteerd is op 3 kg gasflessen of aan de speciale “clip-on” aansluiting van de 6 kg gasflessen.
- Een complete controle van de gehele installatie moet punctueel uitgevoerd worden.
- Bij eventuele gebreken de regelaar, rubberen slang en kraan vervangen.
- Bij installatie draaiing en buiging van de rubberen slang vermijden.

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

Voordat de installatie in gebruik genomen wordt met gas moet u zich ervan verzekeren dat de installatie goed uitgevoerd is (van de regelaar tot de branders in de uit-stand). Test de gehele installatie met de afsluiters open, voordat u de regelaar aan de rubberen slang bevestigt 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. Alhoewel de schade in het begin niet duidelijk kan zijn kunnen lekken en scheurtjes een paar maanden later optreden.

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

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

IV - VERWISSELEN VAN DE BATTERIJ (elektronische ontsteking)

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



V - AANSTEKEN VAN DE BRANDERS

Elke brander wordt bediend door een kraan met een bedieningshendel, deze heeft een vorm waarmee de status van de kraan wordt aangegeven.

Een symbool naast elke hendel geeft de locatie van de branders aan.

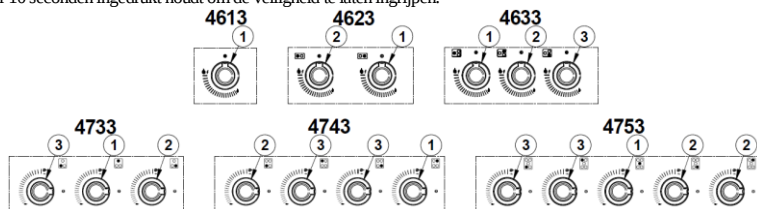
Om een brander te gebruiken, drukt u op de knop en draait u deze naar het grote vlamsymbool. Er worden klikken geproduceerd en vonken zorgen ervoor dat de brander ontsteekt. Houd de kraanhendel ongeveer 10 seconden ingedrukt om de veiligheidsschakelaar in te schakelen.

Laat de joystick los. Herhaal de handeling als de brander niet blijft branden. Pas vervolgens de lengte van de vlam naar wens aan door geleidelijk naar het kleine vlamsymbool te draaien. Om uit te schakelen, zet u de hendel terug naar het sluitsymbool (schijf vol).

- **OPMERKING:** In het geval van een apparaat zonder ontsteker of als de ontsteker defect is, houdt u een aangestoken lucifer in de uitlaatopeningen van de branderkap terwijl u de hendel ongeveer 10 seconden ingedrukt houdt om de veiligheid te laten ingrijpen.

De Symbolen

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



VI - AANPASSING GASDRUK

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

VII - GEBRUIK

Aandacht:

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor kookdoeleinden. Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld voor het verwarmen van ruimten.

Als de glazen kookplaat breekt, schakel dan onmiddellijk alle vuren uit, sluit de gasfles of afsluitklep, raak het oppervlak van het apparaat niet aan en gebruik het apparaat niet.

VENTILATIE

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

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

KEUZE VAN PANNEN

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

- Gebruik pannen met een diameter van 120 tot 220 mm voor de kleine brander
- Voor de grote brander zijn pannen met een diameter van 180 tot 260 mm geschikt.
- Voor de hulpbrander kan u recipiënten met een diameter van 120 mm gebruiken.

VIII - ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

Maak de glazen tafel niet schoon met een schuurmiddel of een gewone spons, hierdoor beschadigt u de glans permanent. Om het glasoppervlak glanzend te houden, is het erg belangrijk om het na elk gebruik af te wassen met warm zeepsop, af te spoelen en te drogen.

Laat geen zure vloeistoffen zoals citroensap, azijn, zout water enz.

Rooster, branderkappen en kopjes kunnen worden verwijderd en gereinigd met geschikte producten, waarbij er rekening mee moet worden gehouden dat de beker van aluminium is. Veeg al deze onderdelen na het reinigen zeer zorgvuldig af. Deze moeten perfect worden geherpositioneerd. Tijdens bedrijf is de vlam correct als de angel blauw is. In het geval van een gele vlam is het absoluut noodzakelijk om de correcte plaatsing van de verschillende delen van de brander te controleren, omdat een verkeerde plaatsing hiervan de oorzaak van afwijkingen kan zijn.

INBYGGBAR MED 1, 2 ELLER 3 LÅGOR

Klass 3

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

I – BESTÄMMELSEBELAGDA INSTALLATIONS- OCH UNDERHÅLLSVILLKOR

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

- Erforderligt luftflöde för förbränningen är 2 m³/h per kW effekt.
- De minsta horisontella avstånden som skiljer apparaten från vertikala intilliggande väggar får inte vara mindre än 20 mm. Installationen och underhållet av apparaten skall utföras av en kvalificerad yrkesman enligt gällande bestämmelser och regler, i synnerhet:
 - Användaren åläggs att säkerställa:
 - Ett tillräckligt luftintag och -utsläpp.
 - Ett fönster vars öppnande del uppvisar en minimiyta på 0,40 m².
 - En minimivolym på 8m³
 - En minimihöjd över golv på 0,30 m
 - Sanitära bestämmelser;
 - Gasanläggningar ombord på båtar:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
- EUROPAPARLAMENTETS OCH RÅDETS DIREKTIV nr 2013/53/EU av den 20/11/13, om tillnärmning av medlemsstaternas lagar och andra författningar om 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. Tapp aldrig för öppningarna som är avsedda för ventilation (ISO/DIS 10239.3).

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

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

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

III – SJÖANSLUTNING

Destinations land	Tryck reduceringsventil Specifik Marin	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf. : EG3015

Installation:

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

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

Montering av tryckreduceringsventilen och slangen

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

Innan anläggningen, som matas med gasol, tas i drift, kontrollera, från tryckreduceringsventilens anslutning ända fram till apparatens brännare, att installationen utförts på rätt sätt. Med avstängningskranarna öppna, utsätt anläggningen efter tryckreduceringsventilens 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 flamböjd, skall utföras när alla brännare i apparaten är i funktion, för att säkerställa att drifttrycket är lämpligt för varje apparat.

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

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



V - TÄNDNING AV BRÄNNARNA

Varje brännare styrs av en kran med manöverspak, denna har en form som används för att indikera kranens status.

En symbol bredvid varje spak anger brännarnas placering.

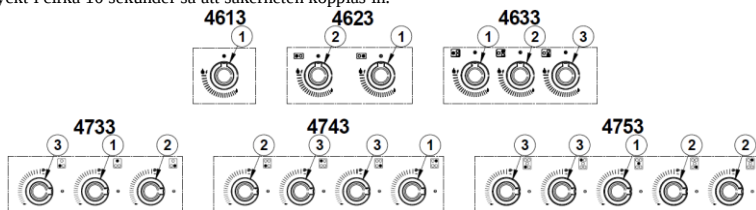
För att använda en brännare, tryck på vredet och vrid den mot symbolen för stora lågor. Håll kranspaken intryckt i cirka 10 sekunder för att aktivera säkerhetsbrytaren.

Släpp joysticken. Om brännaren inte förlibr tänd, upprepa operationen. Justera sedan längden på lågan efter önskemål genom att gradvis vrida mot den lilla lågas symbol. För att stänga av, för tillbaka spaken till stängningssymbolen (skivan full).

- OBSERVERA: I händelse av en apparat utan tändare eller tändningsfel, lägg upp en tänd tändsticka till brännarlockets utloppsöppning samtidigt som du håller spaken intryckt i cirka 10 sekunder så att säkerheten kopplas in.

Symbolernas betydelse

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



VI - ANPASSNING TILL GASBYTE

MUNSTYCKEN OCH FLÖDEN

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

VII - ANVÄNDNING

Uppmärksamhet:

Denna apparat är endast avsedd för matlagning. Det ska inte användas för andra ändamål, till exempel rumsuppvärmning.

Om glaskokplattan går sönder, stäng omedelbart av alla bränder, stäng gascylindern eller avstängningsventilen, rör inte på apparatens yta och använd inte apparaten.

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 luftningsmynnningar öppna eller installera en mekanisk ventilationsanordning (mekanisk utsugshuv).

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

VAL AV KOKKÄRL

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

För den halvsnabba brännaren, använd behållare med diametern 120 till 220 mm.

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

För hjälpbrännaren, kokkärl med diametern 120 mm.

VIII - UNDERHÅLL

Rengör inte glasbordet med en slipande produkt eller en vanlig svamp, du kommer att skada dess glans permanent. För att hålla glasytan blank är det mycket viktigt att tvätta den efter varje användning med varmt tvålatten, skölja och torka.

Lämna inte sura vätskor som citronsaft, vinäger, saltvatten etc.

Galler, brännarlock och koppar kan tas bort och rengöras med lämpliga produkter, med hänsyn till att koppen är gjord av aluminium. Torka av alla dessa delar mycket noggrant efter rengöring. Dessa måste omläggas perfekt. Under drift är lågan korrekt när stickan är blå. Vid en gul låga är det absolut nödvändigt att kontrollera korrekt placering av brännarens olika delar eftersom felaktig placering av dessa kan vara orsaken till anomalier.

UPOTETTAVA 1, 2 TAI 3 LIEKKIÄ

Luokka 3

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

I – ASENNUSTA JA KUNNOSSAPITOJA KOSKEVIA SÄÄDÖKSIÄ

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

- Palamisen vaatima ilman kierto on 2 m³ / h tehokilowattia kohti.
- Vaakatasossa minimietäisyydet, jotka erottavat laitteen pystysuorista seinästä, ovat vähintään 20 mm.

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

- Käyttäjän on varmistettava:
 - Ilman riittävä kierto sisään ja ulos.
 - Tilojen minimiilavuus on 8m³
 - Tiloissa on oltava ikkuna, jonka avautuvan osan on oltava vähintään 0,40 m² kokoinen.
 - Korkeus maasta on oltava vähintään 0,30 m.
- Hygieniamääräykset.
- Kaasulaitteet veneessä:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2

- EUROOPAN PARLAMENTIN JA NEUVOSTON DIREKTIIVI N:o 2013/53/EU, annettu 20.11.2013, jäsenvaltioiden huviveneitä koskevien lakien, asetusten ja hallinnollisten määräysten lähentämisestä.

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

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

Uotettava pöytä on tarkoitettu asennettavaksi kahdella eri tavalla kalusteeseen, joka kestää varioitumatta 90 °C:n lämpötilaa. Upotusosan syvyyden tulee olla vähintään 40 mm. Jos työtasen paksuus on alle 40 mm, on välttämätöntä jättää tyhjää tilaa pöydän pohjan ja sen alla olevan vaaksuotat tason välille, jotta säilytetään 40 mm:n väli. Myös jos pöydän alle on tarkoitus asentaa jokin laite, on noudatettava 40 mm:n väliä ja asennettavan laitteen talle kestää jatkuvaa 90 °C:n lämpöä vaurioitumatta. On ehdottoman välttämätöntä jättää 90 mm:n väli tason reunojen ja viereisten pystysuorien pintojen välillä. Kaikkia piirroksessa ilmoitettuja mittoja (mm) tulee ehdottomasti noudattaa.

Upotettava pöytä on kiinnitettävä kalusteeseen laitteen mukana toimitettavien kiinnitysalkojen avulla noudattaen piirroksen ohjeita: Kalusteen työtasen paksuuden mukaan kiinnitysjalat on kiinnitettävä eri tavalla piirroksen osoittamalla tavalla.

Käytä sitten sopivia puuruuveja metallijalkojen kiinnittämiseksi työtasen alle.

Tarkista, että ulkoinen tiiviste on tarpeeksi puristunut tiiviyttyä ajatellen. Jos näin ei ole, laita litteitä aluslevyjä työtasin alapinnan ja metallisten kiinnitysalkojen väliin, jotta tiiviste puristuu. Varmista kuitenkin, että kiinnityslevy ei ole vääntynyt kiinnitysalkojen paineen vaikutuksesta, sillä se voi aiheuttaa virheellistä tai jopa vaarallista toimintaa.

III – MERIKYTKENTÄ

Maat	Paineenalennusventtiili Erityisesti veneisiin	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf. : EG3015

Asennus:
Kaasuliitäntä tulee tehdä käyttäen tiiviitä mekaanisia kiinnikkeitä tai normalisoituja kiinnityskappaleita.

HUOM: Lisävarusteena voi hankkia kaasuliitäntäsarjan "ENOQUIP" joka käsittää:
1 erityisen paineenalennusventtiilin veneisiin, 1 letkun 600 mm, 1 pysäytysventtiiliin ja sen etiketin, 1 letkun 800 mm, kupariputkipatruunat Ø8 mm

Paineenalennusventtiilin ja letkun asennus

- Erityinen paineenalennusventtiili veneisiin, "Älä käytä suljetuissa tiloissa"
- Tarkista, että kumitiivistie paineenalennusventtiilin liitännän sisääntulossa on paikoillaan ja hyvässä kunnossa.
- Kierä ja kiristä siipimutteri pullon päällä tai mahdollisesti erityinen venttiili, jollaisia käytetään 3 kg:n pulloissa tai 6kg:n pikaliitosjärjestelmissä.
- On välttämätöntä tutkia kaasuliitäntäjärjestelmä säännöllisesti.
- Kaikki viat paineenalennusventtiilissä, letkussa tai venttiilissä edellyttävät niiden vaihtamista.
- Kunnollisen asennuksen takaamiseksi letkuissa ei saa olla liian jyrkkiä mutkia tai vääntymiä.

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

Ennen GPL:ää käyttävän laitteiston ottamista käyttöön on tarkistettava, että laitteet paineenalennusventtiilin liitäntäosasta aina laitteen polttimein asti ovat hyvässä kunnossa ja asennettu oikein. Sulkuventtiilien ollessa auki on laitteelle paineenalennusventtiilin jälkeen on tehtävä ilmanpainekoe, jossa paine on kolminkertainen verrattuna käyttöpaineseen mutta kuitenkin alle 150 mbar. Järjestelmä on tiivis, jos 5 minuutin kuluttua (paineen on annettava tasoitua) 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 tiiviiden tarkistamiseen.

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

IV - PARISTON VAIHTAMINEN (elektronista sytytystä varten mallista riippuen)

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



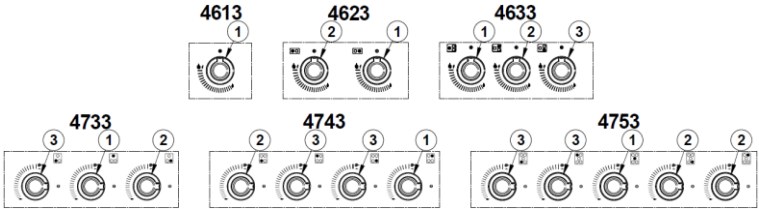
V – POLTTIMOIDEN SYTYTTÄMINEN

Jokaista poltinta ohjataan hanalla, jossa on ohjausvipu, jolla on muoto, jota käytetään osoittamaan hanan tilaa. Jokaisen vivun vieressä oleva symboli määrittää polttimien sijainnin. Käytä poltinta painamalla nuppia ja kääntämällä sitä suuren liekin symbolia kohti. Pidä hanavipua painettuna noin 10 sekuntia, jotta turvakytkin kytkeytyy päälle. Vapauta joystick. Jos poltin ei pala, toista toimenpide. Säädä sitten liekin pituutta haluamalla tavalla kääntämällä vähitellen pienen liekin symbolia kohti. Sammuta kääntämällä vipu sulkemissymboliin (levy täynnä).

- HUOMAA: Jos laitteessa ei ole sytytintä tai sytytinviika, sytytä tulitikki polttimen kannen ulostuloaukkoihin samalla, kun pidät vipua painettuna noin 10 sekuntia, jotta turvalaite aktivoituu.

Symbolien vastaavuus

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



VI – KAASUN LAADUN VAIHTAMISEN HUOMIOIMINEN

INJEKTORIT JA VIRTAAAMA

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

VII - KÄYTTÖ

Huomio:

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 käyttö voi vaatia lisälämmästäön käyttöä, voit esimerkiksi avata ikkunan, ikkunaluukun, tai lisätä ilmanvaihdon tehoa lisäämällä mekaanisen ilmanvaihdon tehoa, jos tällainen järjestelmä on käytössä.

ASTIOIDEN VALINTA

On tärkeää, että käytetyn astian halkaisija on suhteessa käytettyyn polttiimeen, jotta vältetään turha energian kulutus. Käytettäessä puolinopeaa poltinta astian halkaisijan on oltava 120- 220 mm. Käytettäessä pikapoltinta, astian halkaisijan on oltava 180 - 260 mm Käytettäessä apupoltinta, astian halkaisijan on oltava 120 mm

VIII - HOITO

Älä puhdista lasipöytä hankaavalla tuotteella tai tavallisella sienellä, vahingoitat sen kiiltoa pysyvästi. Jotta lasipinta pysyy kiiltävänä, on erittäin tärkeää pestä se jokaisen käyttökerran jälkeen lämpimällä saippuavedellä, huuhdella ja kuivata.

Älä jätä happamia nesteitä, kuten sitruunamehua, etikkaa, suolavettä jne.

Säleikkö, polttimen kannet ja kupit voidaan irrottaa ja puhdistaa sopivilla tuotteilla ottaen huomioon, että kuppi on alumiinia. Pyyhi kaikki nämä osat huolellisesti puhdistuksen jälkeen. Nämä on asettava täydellisesti uudelleen. Käytön aikana liekki on oikea, kun pistin on sininen. Keltaisen liekin tapauksessa on ehdottoman tärkeää tarkistaa polttimen eri osien oikea sijainti, koska niiden väärä sijoittelu voi aiheuttaa poikkeavuuksia.

ΕΝΤΟΙΧΙΖΟΜΕΝΗ ΜΕ 1, 2 Η 3 ΕΣΤΙΕΣ

Κατηγορία 3

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

I – ΞΕΧΥΟΝΤΕΣ 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 μ³ / 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.
 - Παράθυρο, του οποίου το ανοιχτό τμήμα να έχει ελαστική επιφάνεια 0,40 m².
 - Ελάχιστο ύψος από το έδαφος 0,30 m.
 - Υγειονομικός κανονισμός.
 - Εγκαταστάσεις υγραερίου σε σκάφος:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
 - ΟΔΗΓΙΑ αριθ. 2013/53/ΕΕ του ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 20/11/13, σχετικά με την προσέγγιση των νομοθετικών, κανονιστικών και διοικητικών διατάξεων των κρατών μελών σχετικά με τα σκάφη αναψυχής.

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

II – ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (ΣΧ. 1) & (ΣΧ. 2)

Η εντοιχιζόμενη βάση εστιών προορίζεται για εγκατάσταση με δύο διαφορετικούς τρόπους σε επίπεδο στήριξης που να μπορεί να αντέξει, χωρίς φόρδα, σε θερμοκρασία 90° C. Το ελάχιστο ύψος του πλαισίου εντοιχισμού πρέπει να είναι 40 mm. Στην περίπτωση που το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι μικρότερο των 40 mm, είναι απαραίτητο να αφηστεί κανό μεταξύ του πυθμένα της βάσης εστιών και του επάνω μέρους του οριζόντιου τοιχώματος αμέσως από κάτω ώστε να τηρηθεί η απόσταση των 40 mm. Ομοίως, στην περίπτωση που προβλέπεται εντοιχισμός οποιασδήποτε συσκευής κάτω από τη βάση εστιών, πρέπει να τηρείται η απόσταση των 40 mm και το επάνω μέρος της συσκευής αυτής να μπορεί να αντέξει σε μόνιμη θερμοκρασία 90° C χωρίς φόρδα. Είναι απαραίτητο να αφηστεί ένα περιθώριο τουλάχιστον 90 mm μεταξύ των ακρών του ανοιγματος και των παρακείμενων κάθετων τοιχωμάτων. Πρέπει οπωσδήποτε να τηρηθούν οι ακριβείς διαστάσεις που δίνονται (σε mm) στο διάγραμμα. Η εντοιχιζόμενη βάση εστιών πρέπει να στερεωθεί στο επίπεδο στήριξης με τη βοήθεια των πελμάτων στερέωσης που παραδίδονται μαζί με τη συσκευή και σύμφωνα με τις ενδείξεις του σχεδίου:

Ανάλογα με το πάχος της επιφάνειας εργασίας του επιπλού στήριξης, τα πέλματα στερέωσης πρέπει να τοποθετηθούν με διαφορετικό τρόπο, όπως φαίνεται στο σχέδιο.

Στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τις κατάλληλες ξυλίδες για να στερεώσετε τα μεταλλικά πέλματα κάτω από την επιφάνεια εργασίας.

Βεβαιωθείτε ότι το περιφερειακό λάστιχο στεγανοποίησης είναι αρκετά συμπιεσμένο ώστε να επιτελεί σωστά τη λειτουργία του. Εάν χρειάζεται, τοποθετήστε επίπεδες ροδέλες ανάμεσα στην κάτω πρόσοψη της επιφάνειας εργασίας και των μεταλλικών πελμάτων στερέωσης για να προκαλέσετε τη συμπίεσή του. Προσέξτε, ωστόσο, να μην παραμορφωθεί η πλάκα συγκράτησης λόγω της πίεσης που ασκείται από τα πέλματα στερέωσης, διότι αυτό μπορεί να προκαλέσει λανθασμένη ή και επικίνδυνη λειτουργία.

III – ΝΑΥΤΙΚΗ ΕΝΩΣΗ

Χώρες προορισμού	Ρυθμιστής Συγκεκριμένης Ναυτικής Πίεσης	ENOQUIP
BE - CH - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37 mbar	(FR) réf.: EG3007
AT - DE - DK - FI - GR - NL - NO - SE - NZ	30 mbar	(DE) réf.: EG3016
AT - CH - DE - LU	50 mbar	(DE) réf.: EG3015

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: 1 ρυθμιστή συγκεκριμένης ναυτικής πίεσης, 1 ελγίστο σωλήνα 600 mm, 1 βαλβίδα-διακόπτη με ετικέτα, 1 ελγίστο σωλήνα 800 mm, φωστήγιο για σωλήνα από χαλκό Ø8 mm
- Συναρμολόγηση του ρυθμιστή και του ελγίστου σωληναρίου**
- Συγκεκριμένες ρυθμιστές για πλοία, "Να μην χρησιμοποιηθεί σε κλειστούς χώρους"
 - Επβεβαιώστε την παρουσία και την κατάσταση του καουτσούκ που έχει ενωθεί στην είσοδο του ρυθμιστή.
 - Βιδώνετε και σφίγγετε τον εκκροστήρα (παξιμάδι βίδας) στο πετρώριο του ρυθμιστή πάνω στη μπουτίλα ή στη συγκεκριμένη βαλβίδα που χρησιμοποιείται για μπουτίλες 3 Kg ή στο σύστημα "CLIP-ON" για μπουτίλες 6 Kg
 - Απαιτείται συνεχός έλεγχος της πλήρους ένωσης με υγραέριο.
 - Η ένδειξη ζημιάς στον ρυθμιστή, τη βαλβίδα απαιτεί την άμεση αντικατάστασή τους.
 - Για την ορθή συναρμολόγηση, πρέπει να αποφευχθεί οιαδήποτε συμπύκνωση καθώς και κυρτότητα των σωληναρίων.
 - **Έλεγχος στεγανότητας** (Ωφείλτε 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 διάρκαιa πέντε λεπτόν (επαρτέοντας 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 αντιληπτές εσφαλμένα, οι ρογμές και οι διαρροές ενδέχεται να εμφανιστούν μερικούς μήνες μετά την επαφή με την αμμωνία.

ΚΙΝΑΥΝΟΣ: 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 υψους της φλόγας στους καυστήρες, ενώ όλοι οι καυστήρες των συσκευών που έχουν εγκατασταθεί θα έχουν τεθεί σε λειτουργία, προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι η πίεση έχει προσαρμοστεί σε κάθε συσκευή.

IV - ΑΛΛΑΓΗ ΤΗΣ ΜΠΑΤΑΡΙΑΣ (για να ανάνηι ηλεκτρονικά σύμφωνα με το μοντέλο)

- Εξβιδόνετε το πόμω 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 ένα μεγάλο χρονικό διάστημα, συνιστάται να αφαιρέσετε τη μπαταρία.



V - ΑΝΑΜΜΑ ΤΩΝ ΚΑΥΣΤΗΡΩΝ

Κάθε καυστήρας ελέγχεται από μια βρύση με έναν μοχλό έλεγχου, αυτός έχει ένα σχήμα που χρησιμοποιείται για να υποδείξει την κατάσταση της βρύσης. Ένα σύμβολο που βρίσκεται δίπλα σε κάθε μοχλό προσδιορίζει τη θέση των καυστήρων.

Για να χρησιμοποιήσετε έναν καυστήρα, πατήστε το κουμπί και στρέψτε το προς το σύμβολο της μεγάλης φλόγας. Δημιουργούνται κλικ και σπινθήρες προκειμένου ανάψει ο καυστήρας. Κρατήστε πατημένο το μοχλό βρύσης για περίπου 10 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιηθεί ο διακόπτης ασφαλείας.

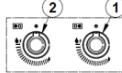
Αφήστε το joystick. Εάν ο καυστήρας δεν παραμένει αναμμένος, επαναλάβετε τη λειτουργία. Στη συνέχεια, ρυθμίστε το μήκος της φλόγας όπως επιθυμείτε, στρέφοντας σταδιακά προς το σύμβολο της μικρής φλόγας. Για να απενεργοποιήσετε, επιστρέψτε το μοχλό στο σύμβολο κλεισίματος (γαμάτος δίσκος).

- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Σε περίπτωση συσκευής χωρίς αναφλεκτήρα ή βλάβη του αναφλεκτήρα, παρουσιάζετε ένα αναμμένο σπίρτο στα στόμια εξόδου του καπναίου του καυστήρα ενώ κρατάτε πατημένο το μοχλό για περίπου 10 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιηθεί η ασφάλεια.

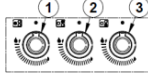
4613



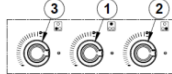
4623



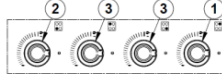
4633



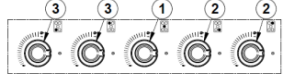
4733



4743



4753



Ορισμός των συμβόλων

- 1 - Ρύθμιση Ταχείας καύσης καυστήρα
- 2 - Ρύθμιση Ημιταχείας καύσης καυστήρα
- 3 - Ρύθμιση βοηθητικού καυστήρα

VI - ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΕΝΤΑΣΕΙΣ								
Καυστήρας Όγκος	Βουτάνιο 28 -30 mbar (G30) Προπάνιο 30 - 37 mbar (G31)				Βουτάνιο 50 mbar (G30) Προπάνιο 50 mbar (G31)			
	Ονομαστική Ισχύς (Σε Watt)	Μέγιστη μειωμένη ένταση (Σε Watt)	Καυστήρας	Ένταση σε g/h	Ονομαστική Ισχύς (Σε Watt)	Μέγιστη μειωμένη ένταση (Σε Watt)	Καυστήρας	Ένταση σε g/h
Ταχείας καύσης	2500	850	80	182	2000	850	62	145
Ημιταχείας καύσης	1750	850	67	127	1750	850	60	127
Βοηθητικός	1000	850	50	73	1000	850	46	73

VII - ΧΡΗΣΗ

Προσοχή:

Αντί η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγείρεμα. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για κανέναν άλλο σκοπό, για παράδειγμα για θέρμανση χώρου.

Εάν η γυάλινη εστία σπάσει, απενεργοποιήστε αμέσως όλες τις παρκαγιές, κλείστε τον κύλινδρο αερίου ή τη βαλβίδα, μην αγχώσετε.

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 (χρόνη μηχανικού εξαερισμού).

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

ΕΠΙΛΟΓΗ ΔΟΧΕΙΩΝ

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

Για τον καυστήρα ενδιάμεσης καύσης, χρησιμοποιείτε δοχεία με διάμετρο 120 - 220 mm.

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

Για τον βοηθητικό καυστήρα, δοχεία με διάμετρο 120 mm

VIII - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Μην καθαρίζετε το γυάλινο τραπέζι με λειαντικό προϊόν ή κανονικό σφουγγάρι, θα καταστρέψετε μόνιμα τη λάμψη του. Για να διατηρείται η γυάλινη επιφάνεια γυαλιστερή, είναι πολύ σημαντικό να την πλένετε μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και σαπούνι, να την ξεπλύνετε και να την στεγνώνετε.

Μην αφήνετε όξινα υγρά όπως χυμό λεμονιού, ξίδι, αλάτι κ.λπ.

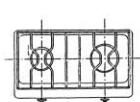
Γρίλια, καπάκια καυστήρα και κύπελλα μπορούν να αφαιρεθούν και να καθαριστούν με κατάλληλα προϊόντα, λαμβάνοντας υπόψη ότι το κύπελλο είναι κατασκευασμένο από αλουμίνιο. Σκουπίστε όλα αυτά τα μέρη πολύ προσεκτικά μετά τον καθαρισμό. Αυτά πρέπει να επαντοποθετηθούν τέλεια. Κατά τη λειτουργία, η φλόγα είναι σωστή όταν το κεντρί είναι μπλε. Στην περίπτωση μιας κίτρινης φλόγας, είναι απολύτως απαραίτητο να ελέγξετε τη σωστή τοποθέτηση των διαφορετικών τμημάτων των καυστήρα γιατί η εσφαλμένη τοποθέτηση αυτών μπορεί να είναι η αιτία αναμμιώνων.

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

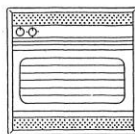
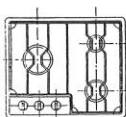
N° Position	Désignation Part description	Référence Part n°
1A	Robinet bouteille 3 kg type "Camping gaz" (FR) sortie France avec sécurité <i>Valve suitable for 3 kg gas cylinder "Camping-Gaz" type, with FFD, FR connection</i>	72094
1B	Robinet bouteille 3 kg type "Camping gaz" sortie Allemagne avec sécurité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

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

Réchaud plat
Free-standing stove

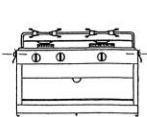


Tables encastrables 2 & 3 feux
2 and 3 burner build-in hobs



Four encastrable
Build-in oven

Réchaud grill
Grill cooker



Réchaud four
Table-cooker

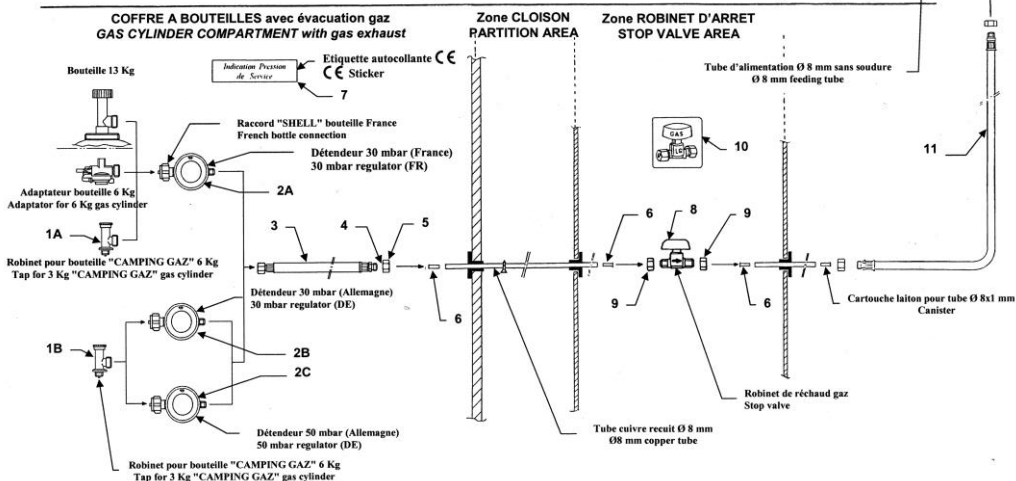




FIG.1

MASTERGLASS 1 feu "Compact" 4613

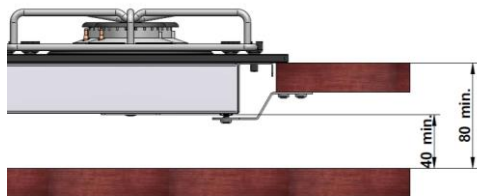
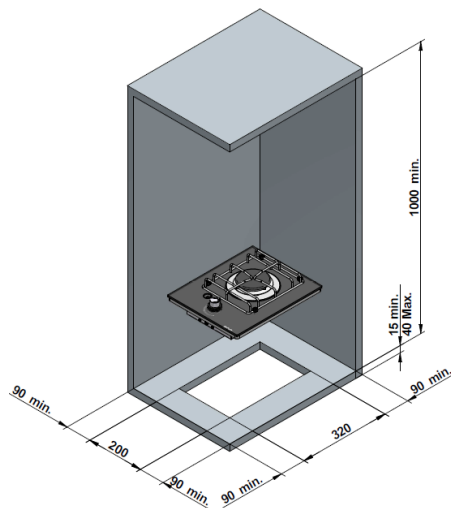
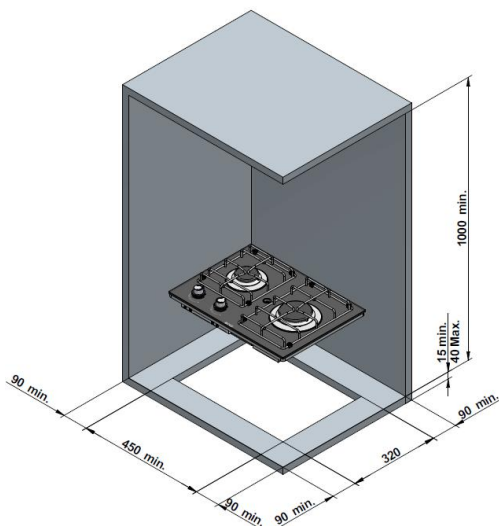
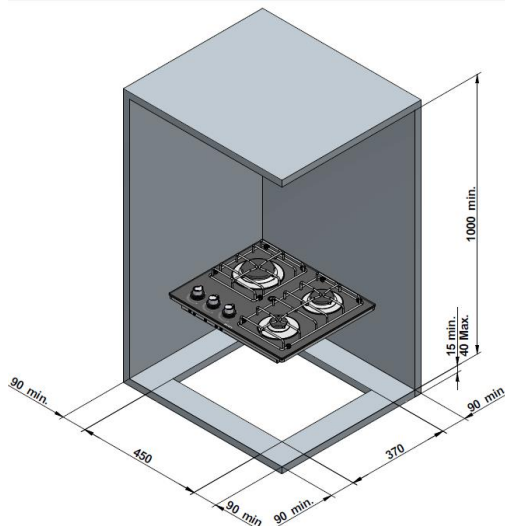


FIG.2

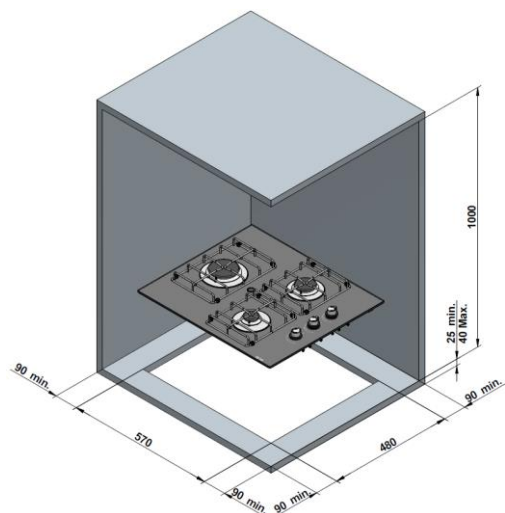
MASTERGLASS 2 feux "Compact" 4623



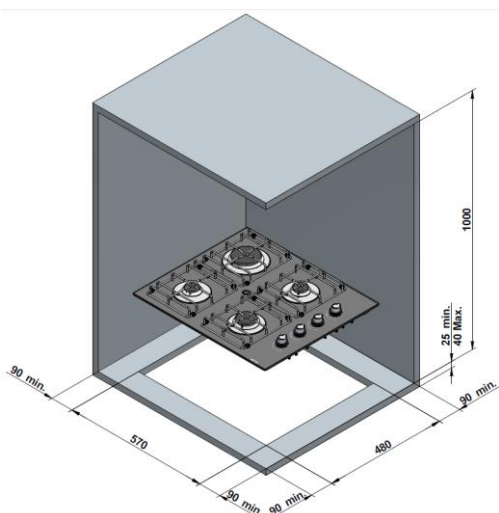
MASTERGLASS 3 feux "Compact" 4633



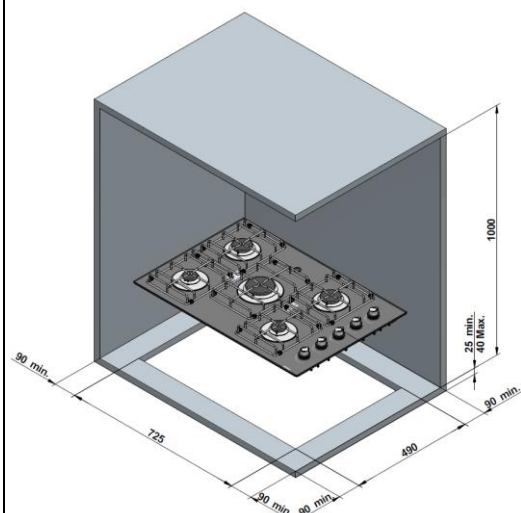
MASTERGLASS 3 feux "XL" 4733



MASTERGLASS 4 feux "XL" 4743



MASTERGLASS 5 feux "XL" 4753



Liste agent marine dans le monde
List of marine agents in the world
Liste der Meeresagenten der Welt
Lista de agentes marinos en el mundo
Lista de agentes marítimos do mundo
Elenco degli agenti marittimi nel mondo
Lijst met zeeagenten ter wereld
Lista över marina ämnen i världen
Luettelo maailman merenkulkuneuvoista
Κατάλογος θαλάσσιων πρακτόρων στον κόσμο

SERVICE CONTRÔLE