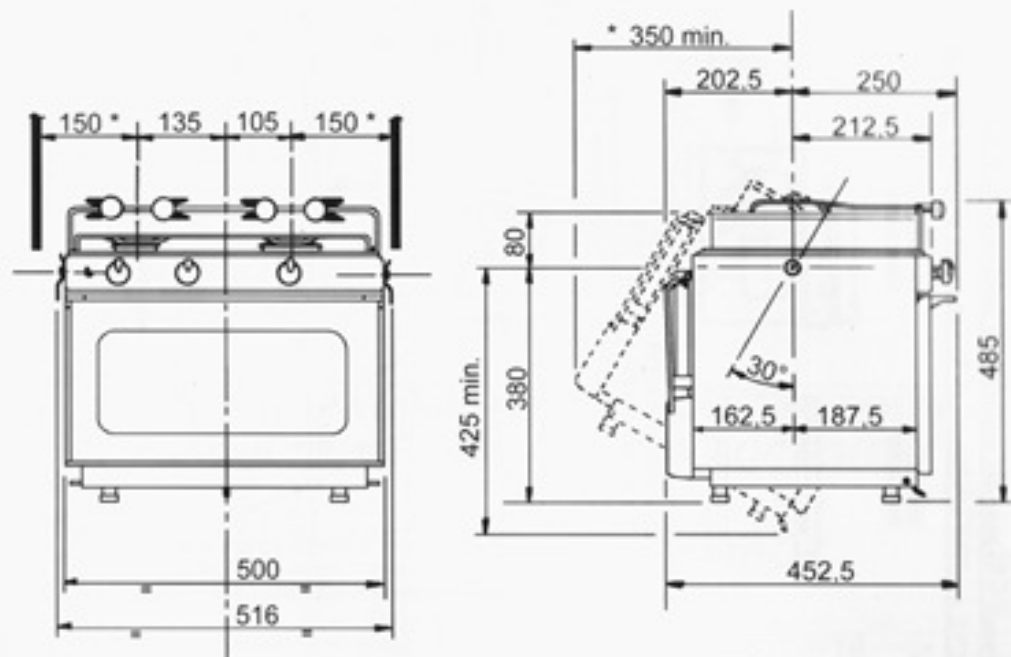




Usine et Siège:
95, Rue de la Terraudière
B.P. 8532 - 79025 NIORT Cedex 9
FRANCE

☎: 05 49 28 60 00 - International + 33 5 49 28 60 00
Fax: 05 49 33 26 84 - International + 33 5 49 33 26 84
sn.eno @ eno.fr ♦ <http://www.eno-france.com>



- * Respecter entre parois arrière et l'appareil la distance de 350 mm mini (Réf. : 0320)
- * Distance minimum de protection à respecter par matériaux ignifugés (Suivant ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Minimum safety zone to be lined/protected with fire-proof materials (According to ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Nur Feuersichermaterialien in diesem min. Sicherheitsraum verwenden (laut ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)
- * Utilizar solamente materiales ignífugos en esta zona de seguridad (según ISO / 9094-1.2 Art. 4.2.1.5)

FIG. 1

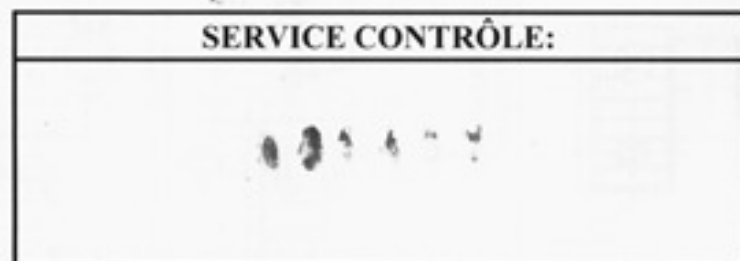
0320 / 0420



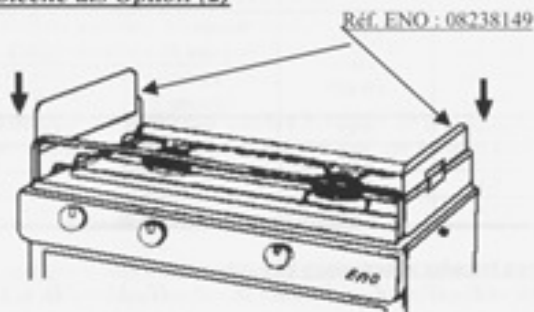
0823



NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
INSTRUCTION FOR USE
BEDIENUNGS-UND PFLEGEANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE EMPLEO Y DE MANTENIMIENTO
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
BEDIENINGSHANDLEIDING



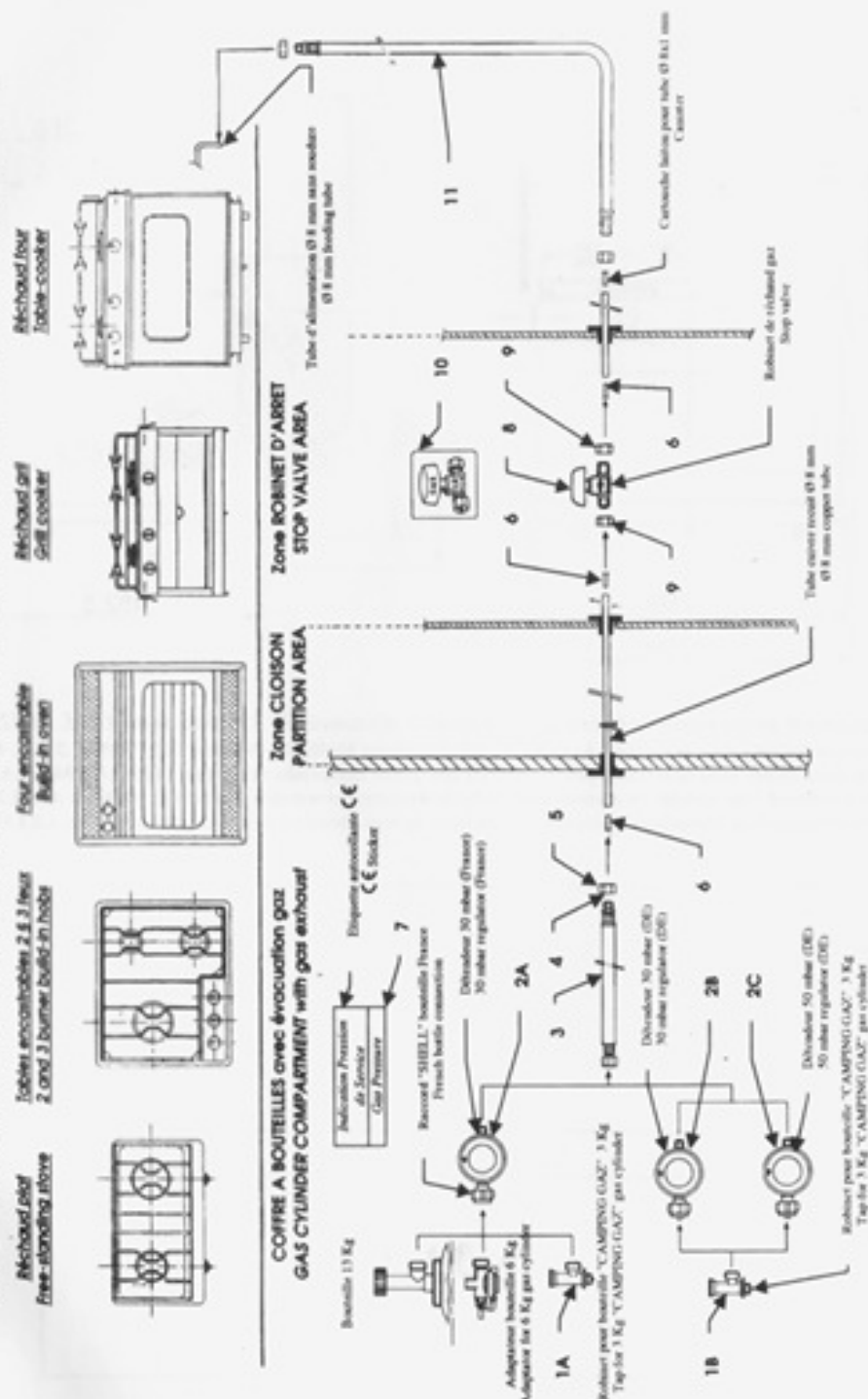
Kit de 2 réhausse pare flammes ENO
Optional kit of higher flame protections (2)
Höhere Flammenschutzbleche als Option (2)



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

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

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



RECHAUD FOUR 2 FEUX GAZ

Classe 2 - Sous Classe 1

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

I - PRESENTATION DU RECHAUD- FOUR ENO.

Le réchaud four ENO que vous venez d'acquérir, a été conçu pour la navigation de plaisance. Il est doté d'un four de 25 litres, équipé d'un brûleur en U (Paragraphe VIII). La partie réchaud possède deux brûleurs de puissances 2500 W et 1750 W (Paragraphe VIII). Le réchaud four ENO est doté d'une sécurité par thermocouple, sur chacun de ses brûleurs (réchaud et four) et d'un allumage électronique (1,5 V.C.C.) sur la gamme 0823.

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

Les parecs flammes latéraux et arrière pour le "0823" permettent une protection parfaite des supports environnants. Il est doté d'un système balancelle et pinces casseroles.

II - CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

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

- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 2 m³ / h par kW de puissance.
- Les distances horizontales minimales séparant l'appareil des parois verticales adjacentes ne doivent pas être inférieures à 20 mm.

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

- L'utilisateur est tenu de se conformer aux prescriptions des articles 15 et 17 de l'arrêté du 2 août 1977 (Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés situés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendance), qui précise que la pièce doit disposer:
 - D'une entrée et d'une sortie d'air suffisante.
 - D'un volume minimum de 8m³.
 - D'une fenêtre dont la partie ouvrante présente une surface minimale de 0,40 m².
 - D'une hauteur minimale par rapport au sol de 0,30 m.
- Norme DTU P45 204 (NF P 45-204) - Installation de gaz (Anciennement DTU n° 61-1 - Installation de gaz - avril 1982 + additif n° 1 de juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.
- Installations de gaz à bord des bateaux:
 - ISO 10239
 - ISO/DIS 9094-1.2
- DIRECTIVE 94/25/CE DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL DU 16 Juin 1994, concernant le rapprochement des dispositions législatives, réglementaires et administratives des Etats membres relatives **aux bateaux de plaisance.**

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

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

REMARQUE IMPORTANTE:

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

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL:

- 1 - Sortez les supports du four.
- 2 - Fixez les solidement aux parois en réservant autour de l'appareil des espaces libres lui permettant d'osciller, conformément aux 2 précédents schémas.
- 3 - Descendez lentement l'appareil dans ses supports. Un encliquetage se produit en fin de course, l'appareil est verrouillé par une sécurité automatique anti-décrochage.

DEVERROUILLAGE DES SUPPORTS:

- Pour retirer le réchaud four du meuble support, enlevez la grille.
- Appuyez sur les deux lames ressort anti-décrochage et soulevez l'appareil. (Voir schéma: position décrochage.)

IV - CONSEILS ET PRECAUTIONS D'EMPLOI

- La barre anti-roulis est un élément important de votre réchaud four. En effet, celui-ci est monté sur paliers qui permettent leur inclinaison en fonction de la gîte du bateau.
- La barre anti-roulis permet d'annuler la rotation du réchaud four sur ses paliers, notamment lors des manœuvres d'ouverture et de fermeture de la porte du four.
- Il est préférable, pour obtenir une cuisson efficace, de préchauffer le four. Nous préconisons d'attendre 15 minutes avant d'introduire votre plat dans le four. Laissez le brûleur du four fonctionner quelques minutes avant de fermer la porte.
- Vous ne devez en aucun cas, poser directement un aliment à cuire sur la sole du four.

V - RACCORDEMENT MARINE

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

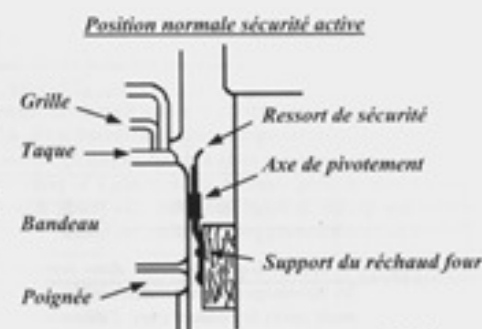
Installation:

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

NOTA: Il peut-être fourni en option un kit de raccordement gaz "ENOQUIP" qui se compose: 1 détendeur spécifique marine, 1 tuyau flexible 600 mm, 1 robinet d'arrêt avec étiquette, 1 tuyau flexible 800 mm, cartouches pour tube cuivre Ø8 mm

Montage du détendeur et tuyau flexible

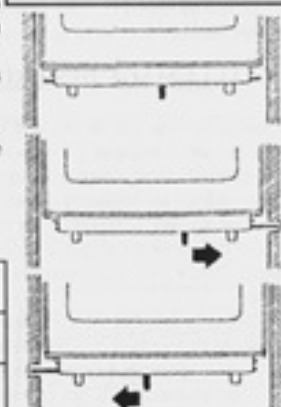
- Détendeur spécifique bateau, "Ne pas utiliser dans des locaux fermés"
- Vérifier la présence et l'état du joint caoutchouc au raccord d'entrée du détendeur.
- Visser et serrer l'écrou à ailette du détendeur sur votre bouteille ou éventuellement au robinet spécifique utilisé pour les bouteilles de 3 Kg ou au système "CLIP-ON" pour bouteille de 6 Kg
- Une visite à intervalles réguliers de l'ensemble de raccordement gaz est obligatoire.
- Toute détérioration "Détendeur, tuyau, robinet" nécessite son remplacement.
- Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées.

**Position décrochage**

1. la lame du tournevis est engagée à fond entre le ressort de sécurité et le support.
2. le ressort libère l'axe de pivotement.
3. la sécurité étant inactive, le réchaud four s'enlève aisément



Schémas: fonctionnement de la barre anti-roulis.



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

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

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

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

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

VI - CHANGEMENT DE LA PILE (pour allumeur électronique) gamme 0823

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



VII - ALLUMAGE DES BRÛLEURS

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

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

Pour utiliser un brûleur, poussez la manette correspondante à celui-ci et faites-la tourner vers la gauche d'un quart de tour pour amener le repère de la manette sur le symbole de la grande flamme. Présentez une allumette enflammée aux orifices de sortie du chapeau de brûleur (ou appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique sur les réchauds- fours équipés "0823") en maintenant la manette enfoncée pendant 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

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

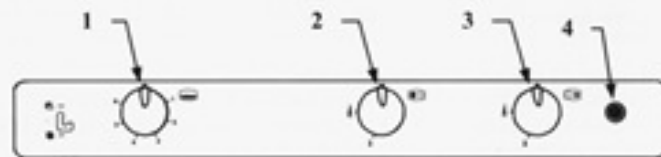
Le four est commandé par un robinet sécurité coupant l'alimentation gaz en cas d'extinction accidentelle du brûleur.

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

Pour allumer le brûleur du four, présenter une allumette enflammée dans le trou de la sole prévu pour l'allumage (ou appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique sur les réchauds- fours équipés "0823"), mettre la manette face à la grande flamme ou "6" et appuyer pendant 10 secondes environ sur la manette pour permettre l'enclenchement de la sécurité. Relâcher. Régler ensuite à volonté la puissance du brûleur. La grande flamme ou le chiffre "6" correspond au débit maximum et la petite flamme ou "1" au ralenti.

Équivalences des symboles

- 1- Manette du four
- 2- Manette Brûleur semi-rapide
- 3- Manette Brûleur rapide
- 4- Bouton d'allumeur (Série 0823)



Fonctionnement de verrouillage de la porte du four:

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



VIII - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ

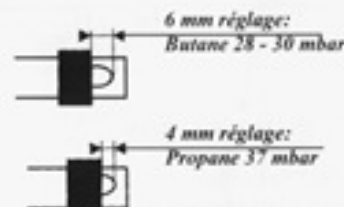
Brûleur	Puissance nominale (En Watt)	Débit Réduit Max. (En Watt)	INJECTEURS ET DÉBITS			
			Butane 28 -30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)		Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)	
			Rep. injecteur	Débit en g/h	Rep. injecteur	Débit en g/h
Rapide	2500	850	80	182	70	182
Semi-rapide	1750	850	67	127	60	127
Four "émailé"	1800	850	69	131	10	131
Four "inox"	1500	850	9	109	9	109

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

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

Démontage brûleur en U:

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



IX - UTILISATION

AERATION

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

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

CHOIX DES RÉCIPIENTS

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

Pour le brûleur semi-rapide, utiliser des récipients de diamètre 120 à 200 mm.

Pour le brûleur rapide, des récipients de diamètre 180 à 260 mm sont plus appropriés.

X - ENTRETIEN

Schéma: Nettoyage réchaud

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

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

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

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

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

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

Pour le nettoyage de la table de cuisson du "0823", vous devez déverrouiller des deux loquets plastique à l'avant de la grille et positionner le compas de maintien (suivant schéma).

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

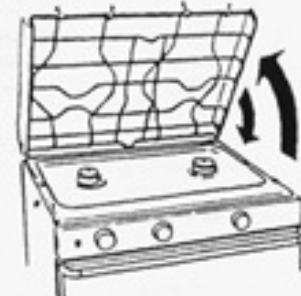


Schéma: Nettoyage réchaud "0823"

