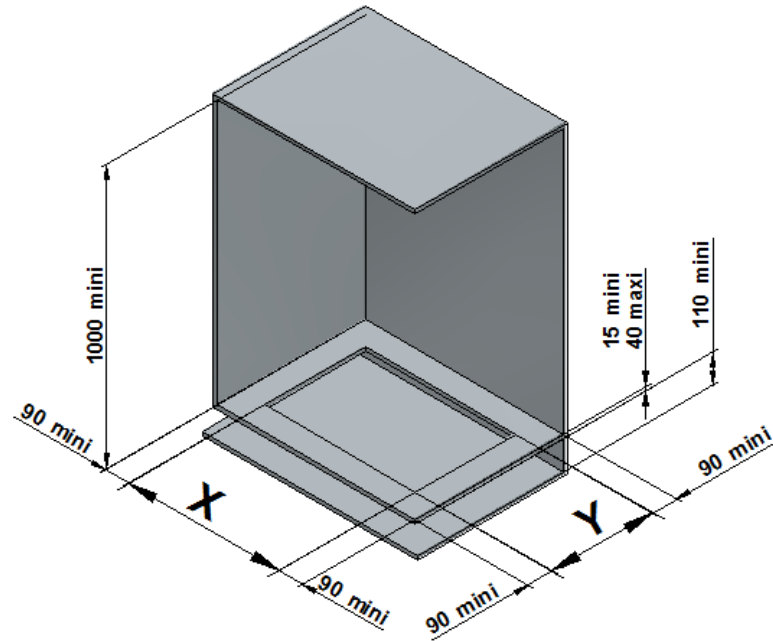
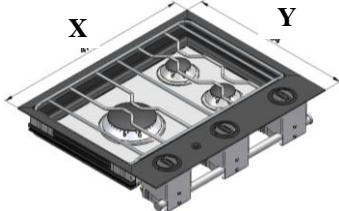


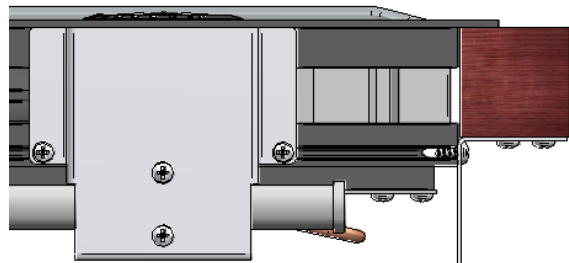
Dimensions d'encastement / Built in dimensions



Orientation :



REF:	X	Y	PUISSANCE (W)	DEBIT (g/h)
4413	305	380	2 200 W	160
4423	550	410	3 200 W	233
4533	560	480	4 485 W	326
4433	685	380	5 400 W	393
4443	850	380	6 400 W	466



SERVICE CONTRÔLE:

--	--



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

TABLE DE CUISSON
 GAZ ENCASTRABLE
FLUSH LINE

GAS BUILT-IN HOB
FLUSH LINE

CLASSE 3

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
 INSTRUCTION FOR USE



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

I - CONDITIONS RÉGLEMENTAIRES D'INSTALLATION ET D'ENTRETIEN

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

- Le débit d'air nécessaire pour la combustion est de 2 m³ / h par kW de puissance.
- Les distances horizontales minimales séparant l'appareil des parois verticales adjacentes ne doivent pas être inférieures à 90 mm sur les cotés et de 90 mm à l'arrière.
- L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:
 - L'utilisateur est tenu de se conformer aux prescriptions des articles 15 et 17 de l'arrêté du 2 août 1977 (Règles Techniques et de Sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leur dépendance), qui précise que la pièce doit disposer :
 - D'une entrée et d'une sortie d'air suffisante.
 - D'une fenêtre dont la partie ouvrante présente une surface minimale de 0,40 m².
 - D'une hauteur minimale par rapport au sol de 0,30 m.
 - Installations de gaz à bord des bateaux :
 - NF/EN 10239
 - ISO 9094
- D'un volume minimum de 8m³

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

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

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

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

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

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

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

III - RACCORDEMENT MARINE

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

Installation:

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

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

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

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

Montage du détendeur et tuyau flexible

- Détendeur spécifique bateau, "Ne pas l'utiliser dans des locaux fermés"
- Vérifier la présence et l'état du joint caoutchouc au raccord d'entrée du détendeur. Visser et serrer l'écrou à ailettes du détendeur sur votre bouteille ou éventuellement au robinet spécifique utilisé pour les bouteilles de 3 Kg ou au système "CLIP-ON" pour bouteille de 6 Kg.
- Une visite à intervalles réguliers de l'ensemble de raccordement gaz est obligatoire.
- Toute détérioration "Détendeur, tuyau, robinet" nécessite son remplacement.

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

- **Contrôle de l'étanchéité (Vous devez procéder au contrôle suivant la réglementation en vigueur (norme NF EN ISO10239.3 § 10))**

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

ATTENTION: L'ammoniaque, présente dans certains savons et détergents, attaque les raccords en laiton. Bien que les dommages soient indétectables au départ, des fissurations et des fuites peuvent apparaître quelques mois après le contact avec l'ammoniaque.
DANGER: Ne jamais présenter une flamme pour vérification de l'étanchéité.

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

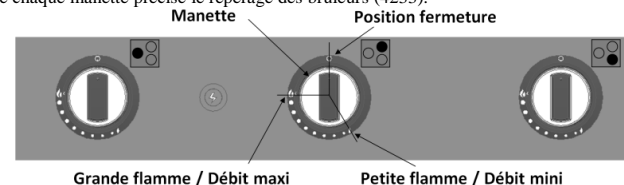
IV - CHANGEMENT DE LA PILE (pour allumeur électronique)

- Dévisser le bouchon du porte pile 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 (4233).



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. Appuyer sur le bouton de l'allumeur électronique en maintenant la manette enfoncée pendant 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité.

Rêlâcher 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).

VI - ADAPTATION AU CHANGEMENT DE GAZ

Brûleur	INJECTEURS ET DEBITS							
	Butane 28 -30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)				Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)			
	Puissance Nominale	Débit Réduit Max.	Rep. injecteur	Débit en g/h	Puissance Nominale	Débit Réduit Max.	Rep. injecteur	Débit en g/h
Rapide	2 200 Watts	800 Watts	80	160	2 200 Watts	800 Watts	67	160
Auxiliaire	1 000 Watts	600 Watts	52	72,7	1 000 Watts	600 Watts	43	72,7

VII - UTILISATION

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

AERATION

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

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

CHOIX DES RÉCIPIENTS

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

- Pour le brûleur rapide, des récipients de diamètre 180 à 240 mm

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

VIII - ENTRETIEN

Nettoyez régulièrement votre table de cuisson lorsque nécessaire. - Le liquide qui aurait éventuellement débordé des casseroles doit immédiatement être nettoyé et séché avec un chiffon doux. - Ne laissez pas séjourner des liquides acides tels que jus de citron, vinaigre, etc sur la table de cuisson - Les manettes ne doivent être retirées qu'occasionnellement pour un nettoyage approfondi. - N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. - N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs, d'objets tranchants, de grattoirs métalliques, etc. pour retirer les restes de repas durcis sur la table de cuisson, les grilles ou les brûleurs. - Surfaces en acier inoxydable et aluminim - Votre table de cuisson en acier inoxydable doit être nettoyée avec un chiffon humide et des produits d'entretien spécial inox disponibles dans le commerce. - Rincez et séchez soigneusement la table avec un chiffon doux.

FLUSH LINE

Class 3

Destination countries	Pressure (mbar)	Catégorie	Type of gas
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 – INSTALLATION AND MAINTENANCE CONDITIONS

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

- The minimum air inlet necessary to a proper combustion is 2 m³/h per kW power.
- Horizontal distance between the appliance and the adjacent walls shall not be less than 90 mm.

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

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

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

- Sanitary regulations
- Gas installations on board
- Guideline 94/25/CE from European Parliament and Council dated June 16th, 1994
- ISO 10239
- ISO 9094

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

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	

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.

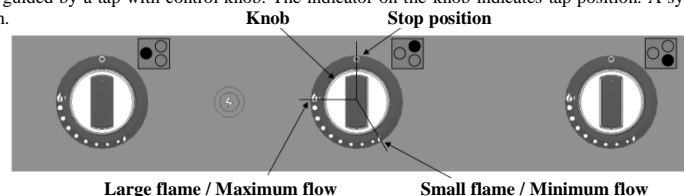
IV – HOW TO REPLACE BATTERY (electronic ignition device)

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



V – BURNERS IGNITION

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



To light a burner, depress and turn the respective control knob to the left until the knob coincides with the large flame symbol on the fascia panel (this denotes full on position) and press electronic ignition button.

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

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

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

VI – GAS ADJUSTMENT

Brûleur	INJECTEURS ET DÉBITS							
	Butane 28 - 30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)				Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)			
	Puissance Nominale	Débit Réduit Max.	Rep. injecteur	Débit en g/h	Puissance Nominale	Débit Réduit Max.	Rep. injecteur	Débit en g/h
Rapide	2 200 Watts	800 Watts	80	160	2 200 Watts	800 Watts	67	160
Auxiliaire	1 000 Watts	600 Watts	52	72,7	1 000 Watts	600 Watts	43	72,7

VII – UTILISATION

Caution: Never use your cooking appliance to warm up the living space.

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 180 to 240 mm diameter pans with the large burner

VIII – MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Clean your cooktop. - The liquid that may have overflowed from pots or pans must be immediately cleaned and dried with a soft cloth. Do not allow acid fluids such as lemon juice, vinegar, etc... to stay on the cooktop. - Knobs should only be removed occasionally for thorough cleaning. - Do not use a steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. - Never use abrasive cleaners, sharp objects, metal scrubbers, etc to remove hardened leftovers from the cooktop, the grids or burners. - Stainless Steel and Aluminum Surfaces - Your cooktop must be cleaned with a damp cloth and specific stainless steel surface cleaners available in stores. - Rinse and dry the table thoroughly with a fluff-free cloth.