

↗ DOMETIC

COOKING

BUILT-IN COOKERS

400, 400B
401, 402, 403, 404, 414
CU300, CU300M
CU311, CU311M
CU322, CU322M
CU325, CU325M
CU333, CU333M
CU335, CU335M
CU351MK, CU352M, CU354MK
CU400BPE, CU400PE, CU401PE
CU402PE, CU403PE
CU404MW, CU404PE, C404PEMW
CU414PE
CU405MW, CU405PEMW
CU407MW, CU407PEMW
CU433, CU433M, CU433ML

IT	Cucina Installazione, uso, manutenzione 2	NL	Kooktoestel Installatie, gebruik, onderhoud 86
EN	Cooker Installation, use and maintenance 16	DA	Komfur Installation, brug, vedligeholdelse 100
FR	Cuisinière Installation, utilisation, entretien 30	FI	Keittotaso Asennus, käyttö, huolto 114
DE	Herd Installation, gebrauch, wartung 44	SV	Spis Installation, användning, underhåll 128
ES	Cocina Instalación, uso y mantenimiento 58	NO	Komfyr Installasjon, bruk, vedlikehold 142
PT	Fogão Instalação, utilização, manutenção 72	SL	Štedilnik Montaža, uporaba, vzdrževanje 156

SIMBOLOGIA

ATTENZIONI E SIMBOLI DI SICUREZZA

Simboli di sicurezza che allertano sui potenziali rischi della sicurezza personale. Ubbidire a tutti i messaggi di sicurezza seguendo questi simboli:



ATTENZIONE

ATTENZIONE
Pericolo di lesione o morte.



IMPORTANTE

IMPORTANTE
Per evitare possibile lesione e/o guasti.

INDICE

PRECAUZIONI	3
INSTALLAZIONE	4
PRECAUZIONI AGGIUNTIVE	4
FORO INCASSO	4
COLLEGAMENTO GAS	5
COLLEGAMENTO ELETTRICO	6
FISSAGGIO	6
USO	7
PRECAUZIONI AGGIUNTIVE	7
PANNELLO DI CONTROLLO	7
BRUCIATORI:	9
PIANO COTTURA:	10
SCELTA DEL BRUCIATORE	10
ACCENSIONE ELETTRONICA DEL PIANO COTTURA	10
ACCENSIONE MANUALE DEL PIANO COTTURA	10
REGOLAZIONE DELLA FIAMMA DEL PIANO COTTURA	10
FORNO:	11
ACCENSIONE ELETTRONICA DEL FORNO	11
ACCENSIONE MANUALE DEL FORNO	11
REGOLAZIONE DELLA FIAMMA DEL FORNO CON TERMOSTATO	11
GRILL:	12
ACCENSIONE ELETTRONICA DEL GRILL	12
ACCENSIONE MANUALE DEL GRILL	12
REGOLAZIONE DELLA FIAMMA DEL GRILL	12
CONTROLLO VISIVO DELLA FIAMMA	13
PIASTRA ELETTRICA	13
MICRONDE	13
GIRARROSTO	13
PIATTO GIREVOLE	13
BOMBOLA GAS	14
MANUTENZIONE	15
PULIZIA	15
INIETTORI	15
DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE)	15
FIGURE E DISEGNI TECNICI	170-185

PRECAUZIONI



Attenzione: questa avvertenza è collocata sull'apparecchio. Questo apparecchio deve essere installato secondo le regolamentazioni in vigore e utilizzato solamente in un ambiente ben ventilato. Consultare le istruzioni prima d'installare e d'utilizzare questo apparecchio. L'apparecchio deve essere installato da tecnici specializzati.



ATTENZIONE

Questo apparecchio può essere utilizzato soltanto per la cottura di cibi. Qualsiasi altro uso é considerato scorretto e perciò pericoloso. Il costruttore non é responsabile per danni a cose e persone causate da una non corretta installazione o da uso improprio, incorretto o irresponsabile. Questo apparecchio è progettato soltanto per l'utilizzo in imbarcazioni e veicoli ricreazionali.



IMPORTANTE

L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'uso. Fare molta attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani se non continuamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano sorvegliati o che abbiano ricevuto istruzioni per l'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro per capire i rischi inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Lasciare un fornello incustodito con grassi o oli può essere pericoloso e provocare un incendio. Non cercare mai di spegnere un eventuale incendio con acqua ma spegnere l'apparecchio e poi coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

Questo apparecchio non è concepito per funzionare con un temporizzatore esterno né con un sistema di comando a distanza.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.



Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.

INSTALLAZIONE

PRECAUZIONI AGGIUNTIVE



PRIMA DELL'INSTALLAZIONE, VERIFICARE CHE LE CONDIZIONI LOCALI DI DISTRIBUZIONE (NATURA E PRESSIONE DEL GAS) E LO STATO DI REGOLAZIONE DELL'APPARECCHIO SIANO COMPATIBILI.

LE CONDIZIONI DI REGOLAZIONE DI QUESTO APPARECCHIO SONO RIPORTATE SULL'ETICHETTA (O SULLA TARGA DATI).

QUESTO APPARECCHIO NON È COLLEGATO AD UN DISPOSITIVO DI EVACUAZIONE DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE. ESSO DEVE ESSERE INSTALLATO E RACCORDATO CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE IN VIGORE. DEVE ESSERE DEDICATA UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALLE DISPOSIZIONI APPLICABILI IN MATERIA DI VENTILAZIONE.

FORO INCASSO



L'APPARECCHIO DEVE ESSERE TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI.

Questo apparecchio appartiene alla CLASSE 3: APPARECCHIO DA INCASSO IN UNA CUCINA O IN UN PIANO DI LAVORO.

DISTANZE MINIME DA RISPETTARE DALLE PARETI (FIG. 1 - PAG. 170):

150 mm	DAL BORDO ESTERNO DELLA TESTA DEL BRUCIATORE PIÙ VICINO AD UNA DELLE PARETI LATERALI E/O DI FONDO
500 mm	TRA LA PARTE SUPERIORE DEI BRUCIATORI E I MOBILI O GLI SCAFFALI APPESI SOPRA IL PIANO COTTURA
100 mm	TRA I LATI DELL'APPARECCHIO E LE PARETI VERTICALI ADIACENTI

DIMENSIONI FORO D'INCASSO

Effettuare un foro nel mobile come indicato nella FIG. 2 - PAG. 171 a seconda del modello.

Il mobile deve essere propriamente costruito in squadra con il piano di lavoro orizzontale e la facciata del mobile.

Il foro di incasso del mobile deve essere propriamente in squadra. Nel caso di aperture per aerazione del mobile evitare che materiali combustibili possano accedere alle stesse.

COLLEGAMENTO GAS



ATTENZIONE

CONTROLLARE QUESTI DATI PRIMA DI ALLACCIARE L'APPARECCHIO ALLA BOMBOLA. I RIDUTTORI DI PRESSIONE DA UTILIZZARE FRA LA BOMBOLA E L'APPARECCHIO DEVONO ESSERE CONFORMI ALLE CATEGORIE INDICATE NELLA TABELLA SOTTOSTANTE.

Questo apparecchio può funzionare con i gas seguenti e le relative pressioni di alimentazione. La categoria (o le categorie) secondo cui è stato regolato l'apparecchio è indicata chiaramente sull'etichetta identificativa incollata sull'apparecchio.

CATEGORIA E PAESI DI DESTINAZIONE	PRESSIONE GAS
I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI	30 mbar Butano (G30) 30 mbar Propano (G31)
I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI	28-30 mbar Butano (G30) 37 mbar Propano (G31)

MODELLO	PORTATA TERMICA NOMINALE COMPLESSIVA kW - gr/h	VOLUME D'ARIA NECESSARIA ALLA COMBUSTIONE m ³ /h
CU322 - CU322M	4,0 - 291	8,0
CU333 - CU333M	4,4 - 320	8,8
CU403PE - CU404PEMW - CU407PEMW	4,6 - 335	9,2
CU354MK	5,1 - 371	10,2
CU352M	5,3 - 386	10,6
CU325 - CU325M - CU404PE - CU405PEMW	5,8 - 422	11,6
CU335 - CU335M - CU402PE - CU414PE	6,2 - 451	12,4
403 - CU351MK - CU404MW - CU407MW	6,4 - 466	12,8
CU433 - CU433M - CU433ML	6,6 - 480	13,2
CU300 - CU300M	6,8 - 495	13,6
CU311 - CU311M	7,2 - 524	14,4
CU400BPE - CU400PE - CU401PE	7,4 - 539	14,8
404 - CU405MW	7,6 - 553	15,2
402 - 414	8,0 - 582	16,0
400 - 400B - 401	9,2 - 669	18,4



ATTENZIONE

DURANTE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO, IL TUBO CONDUTTORE DI GAS DELL'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE SOGGETTO A TORSIONE, TRAZIONE O ALTRE SOLLECITAZIONI.

NON USARE MAI L'ARIA COMPRESSA PER LA PULIZIA DEL CIRCUITO GAS. QUESTO PUÒ DANNEGGIARE L'APPARECCHIO E CREARE UN PERICOLO PER L'UTILIZZATORE.

Il collegamento della condotta del gas nell'apparecchio deve essere effettuato mediante tubo metallico rigido e raccordi a tenuta. Si può usare tubo flessibile ma deve essere:

- Sempre ispezionabile;
- Protetto da possibili contatti con parti riscaldabili (come la parte sottostante dei bruciatori);
- Protetto da qualsiasi sollecitazione (torsione, trazione, schiacciamento,...);
- Protetto dalle parti mobili dell'incasso (es. un cassetto);
- Di lunghezza massima di 1,5m;
- Sostituito prima della sua data di scadenza;

Una volta effettuato l'allacciamento verificare la tenuta del circuito gas usando un fluido non corrosivo per la ricerca di eventuali perdite. Non usare una soluzione di acqua e sapone. **NON UTILIZZARE FIAMME LIBERE.**

COLLEGAMENTO ELETTRICO

BASSA TENSIONE 12V $\overline{\text{---}}$

Questo capitolo riguarda solo quei modelli dove è presente la scritta 12V $\overline{\text{---}}$ sull'etichetta identificativa incollata sull'apparecchio.



IMPORTANTE

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO AD UN GENERATORE DI 12 V $\overline{\text{---}}$. IL CIRCUITO DEVE ESSERE PROTETTO DA UN FUSIBILE NON SUPERIORE A 3 Ampere.

OSSERVARE LA CORRETTA POLARITÀ NELL' ALLACCIAMENTO!



ATTENZIONE

NON COLLEGARE ASSOLUTAMENTE L'APPARECCHIO ALLA TENSIONE DI RETE (230 V \sim) CIÒ PROVOCHEREBBE LA DEFINITIVA DISTRUZIONE DEI COMPONENTI ED UN PERICOLO PER L'UTENTE.

Per l'allacciamento dell'apparecchio usare un doppio cavetto rosso e nero da 1,5 mm² e connetterlo alla morsettieria identificata con "+12V $\overline{\text{---}}$ -" posta nella parte posteriore dell'apparecchio. Il terminale rosso è il polo positivo ed il terminale nero è il polo negativo.

ALTA TENSIONE 220-240 V \sim

Questo capitolo riguarda solo i modelli riportati nella tabella seguente:

MODELLO	TENSIONE NOMINALE	POTENZA NOMINALE
CU400PE - CU400BPE - CU401PE - CU402PE CU403PE - CU404PE - CU404PEMW CU405PEMW - CU407PEMW - CU414PE	220-240V \sim 50/60Hz	800 W



ATTENZIONE

PER IL COLLEGAMENTO DIRETTO ALLA RETE È NECESSARIO PREVEDERE UN DISPOSITIVO CHE ASSICURI LA DISCONNESSIONE DALLA RETE, CON UNA DISTANZA DI APERTURA DEI CONTATTI CHE CONSENTA LA DISCONNESSIONE COMPLETA NELLE CONDIZIONI DELLA CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III, CONFORMEMENTE ALLE REGOLE DI INSTALLAZIONE

IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE POSIZIONATO IN MODO CHE NON RAGGIUNGA IN NESSUN PUNTO LA TEMPERATURA DI 75K.

LA SPINA DEVE ESSERE ACCESSIBILE DOPO L'INSTALLAZIONE.

DISCONNETTERE SEMPRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI OGNI INTERVENTO SULL'APPARECCHIO.

Effettuare il collegamento alla rete di alimentazione tramite presa.

Se il cavo di alimentazione (H05RR-F 3x0,75mm²) è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o il suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

FISSAGGIO



IMPORTANTE

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE FISSATO AL MOBILE TRAMITE DELLE VITI COME DESCRITTO IN FIG. 3 - PAG. 177.

PRECAUZIONI AGGIUNTIVE



QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE UTILIZZATO SOLAMENTE DA PERSONE ADULTE RESPONSABILI. DURANTE ED IMMEDIATAMENTE DOPO L'UTILIZZO LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE CALDE; NON TOCCARLE E TENERE LONTANO I BAMBINI. TERMINATA LA COTTURA ASSICURARSI DI RIPORTARE LA/LE MANOPOLA/LE IN POSIZIONE DI CHIUSO. DOPO L'USO CHIUDERE IL RUBINETTO PRINCIPALE DELLA CONDUTTURA DEL GAS.



QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ PSICHICHE O MOTORIE O CON MANCANZA DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE CI SIA UNA SUPERVISIONE O ISTRUZIONE SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

L'UTILIZZO DI UN APPARECCHIO DI COTTURA A GAS PORTA ALLA PRODUZIONE DI CALORE E DI UMIDITÀ NEL LOCALE IN CUI È INSTALLATO. FARE IN MODO DI GARANTIRE UNA BUONA AERAZIONE DELLA CUCINA: MANTENERE APERTE LE APERTURE DI AERAZIONE NATURALE O INSTALLARE UN DISPOSITIVO DI AERAZIONE MECCANICO (CAPPA DI ASPIRAZIONE MECCANICA).

UN UTILIZZO INTENSO E PROLUNGATO DELL'APPARECCHIO PUÒ RENDERE NECESSARIA UN'AERAZIONE SUPPLEMENTARE, PER ESEMPIO L'APERTURA DI UNA FINESTRA O UN'AERAZIONE PIÙ EFFICACE, PER ESEMPIO AUMENTANDO LA POTENZA DELL'EVENTUALE ASPIRAZIONE MECCANICA.



PRIMA DI CUOCERE ALIMENTI PER LA PRIMA VOLTA LASCIARE ACCESO ALLA MASSIMA PORTATA SIA IL FORNO CHE IL GRILL. IL FORNO PER UN TEMPO DI ALMENO 30 MINUTI E IL GRILL PER UN TEMPO DI 15-20 MINUTI.

RIMUOVERE GLI EVENTUALI LIQUIDI TRACIMATI SUL COPERCHIO PRIMA DI APRIRLO.



ATTENZIONE: QUESTA AVVERTENZA È COLLOCATA IN MODO BEN VISIBILE SUL COPERCHIO IN VETRO DEL PIANO COTTURA. I COPERCHI DI VETRO POSSONO FRANTUMARSI SE RISCALDATI. APRIRE SEMPRE IL COPERCHIO PRIMA DI ACCENDERE QUALSIASI BRUCIATORE (PIANO COTTURA, FORNO E GRILL) E SPEGNERE TUTTI I BRUCIATORI (PIANO COTTURA, FORNO E GRILL) E LASCIARLI RAFFREDDARE PRIMA DI CHIUDERE IL COPERCHIO.

PANNELLO DI CONTROLLO

I simboli seguenti indicano il bruciatore che corrisponde alla manopola.

NOTA: Modelli diversi potrebbero avere manopole e simboli diversi.



QUESTO SIMBOLO SI TROVA VICINO ALLE MANOPOLE DEI BRUCIATORI DEL PIANO DI COTTURA. IL PUNTO NERO INDICA LA POSIZIONE DEL BRUCIATORE SUL PIANO DI COTTURA.



QUESTO SIMBOLO SI TROVA VICINO ALLA MANOPOLA DEL BRUCIATORE FORNO



QUESTO SIMBOLO SI TROVA VICINO ALLA MANOPOLA DEL BRUCIATORE GRILL

I simboli seguenti indicano la regolazione del bruciatore che corrisponde alla posizione della manopola.
 NOTA: Modelli diversi potrebbero avere manopole e simboli diversi.



GAS CHIUSO



FIAMMA GRANDE



FIAMMA PICCOLA



PIASTRA ELETTRICA SPENTA

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6

TEMPERATURE FORNO E/O PIASTRA ELETTRICA



GRILL

ALTRI SIMBOLI



PULSANTE DI ACCENSIONE ELETTRONICA



IMPORTANTE

QUESTO SIMBOLO È COLLOCATO IN MODO BEN VISIBILE VICINO ALLA MANOPOLA DEL FORNO IN TUTTI QUEI MODELLI CON ACCENSIONE ELETTRONICA AZIONABILE PREMENDO LA MANOPOLA A FONDO



INTERRUTTORE LAMPADA

NEI MODELLI 4xx E CU4xx E' PRESENTE ANCHE COME:
 - INTERRUTTORE LAMPADA E GIRARROSTO
 - INTERRUTTORE LAMPADA E PIATTO GIREVOLE



INTERRUTTORE GIRARROSTO
 (PER I MODELLI 4xx E CU4xx VEDI INTERRUTTORE LAMPADA)



INTERRUTTORE PIATTO GIREVOLE
 (PER I MODELLI 4xx E CU4xx VEDI INTERRUTTORE LAMPADA)

BRUCIATORI

Di seguito le caratteristiche dei bruciatori riferiti ai vari modelli:

MODELLO	PORTATA TERMICA												POTENZA NOMINALE					
	RAPIDO			SEMIRAPIDO			AUSILIARIO			GRILL			FORNO			PIASTRA ELETTRICA		
	nr.	Ø 77 mm Kw	gr/h	nr.	Ø 62 mm Kw	gr/h	nr.	Ø 47 mm Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	W	V
400				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
400B				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
401				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
402				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116						
403				3	1,8	131	1	1,0	73									
404				3	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
414				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU300				2	1,8	131	2	1,0	73				1	1,2	87			
CU300M				2	1,8	131	2	1,0	73				1	1,2	87			
CU311				2	1,8	131	2	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU311M				2	1,8	131	2	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU322				1	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU322M				1	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU325				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU325M				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU333				1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU333M				1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU335				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU335M				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU351MK	1	2,2	160	1	1,8	131				1	1,3	95	1	1,1	80			
CU352M	1	2,2	160	1	1,8	131				1	1,3	95	1	1,2	87			
CU354MK	1	2,2	160	1	1,8	131							1	1,1	80			
CU400BPE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU400PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU401PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU402PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116				1	800	220-240
CU403PE				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU404MW				3	1,8	131	1	1,0	73									
CU404PE				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87	1	800	220-240
CU404PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU405MW				3	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU405PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87	1	800	220-240
CU407MW				3	1,8	131	1	1,0	73									
CU407PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU414PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU433	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU433M	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU433ML	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			

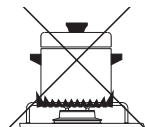
PIANO COTTURA

- SCELTA DEL BRUCIATORE



ATTENZIONE

LA FIAMMA NON DEVE FUORIUSCIRE DAL FONDO DELLA PENTOLA. POSIZIONARE LA PENTOLA CENTRALMENTE SUL BRUCIATORE, COSÌ CHE SIA STABILE SULLA GRIGLIA DI APOGGIO.



BRUCIATORE	DIAMETRO PENTOLE
AUSILIARIO Ø 47 mm	da 6 a 16 cm
SEMIRAPIDO Ø 62 mm	da 16 a 22 cm
RAPIDO Ø 77 mm	da 16 a 22 cm

- ACCENSIONE ELETTRONICA DEL PIANO COTTURA (A SECONDA DEL MODELLO)



ATTENZIONE

L'ACCENSIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SENZA ALCUNA PENTOLA O ALTRO OGGETTO SOPRA I BRUCIATORI.

Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e girarla in posizione fiamma grande. Contemporaneamente schiacciare il pulsante accensione elettronica. Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



IMPORTANTE

SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE RIPETERE L'OPERAZIONE DOPO OGNUNO DEI SEGUENTI SUGGERIMENTI:

- RUOTARE LA MANOPOLA NELLA POSIZIONE "FIAMMA PICCOLA"
- PROCEDERE CON L'ACCENSIONE MANUALE
- CONTROLLARE CHE CI SIA GAS NELLA BOMBOLA

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ASSOLUTAMENTE CHIUDERE IL RUBINETTO DI ARRIVO DEL GAS E CONTATTARE IL RIVENDITORE.

- ACCENSIONE MANUALE DEL PIANO COTTURA

L'accensione manuale viene utilizzata in assenza di accensione elettronica o in caso di guasto della stessa.



ATTENZIONE

L'ACCENSIONE DEVE ESSERE EFFETTUATA SENZA ALCUNA PENTOLA O ALTRO OGGETTO SOPRA I BRUCIATORI.

Per generare la fiamma premere a fondo la manopola di comando e girarla in posizione fiamma grande. Contemporaneamente accendere il bruciatore con un fiammifero o accendigas. Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



IMPORTANTE

SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE CONTROLLARE CHE CI SIA GAS NELLA BOMBOLA.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ASSOLUTAMENTE CHIUDERE IL RUBINETTO DI ARRIVO DEL GAS E CONTATTARE IL RIVENDITORE.

- REGOLAZIONE DELLA FIAMMA DEL PIANO COTTURA

Per regolare la fiamma ruotare la manopola nella posizione desiderata.

FORNO**IMPORTANTE**

L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEVE ESSERE EFFETTUATA SOLO CON LA PORTA COMPLETAMENTE APERTA.

**ATTENZIONE**

ALL'INTERNO DEL FORNO LA GRIGLIA, LA LECCARDA (VASSOIO) O IL TEGAME DEVONO ESSERE POSIZIONATI IN MODO TALE CHE NON VADANO A CONTATTO DIRETTO CON LE FIAMME.

SE LA FIAMMA DEL BRUCIATORE SI SPEGNE ACCIDENTALMENTE CHIUDERE LA MANOPOLA DEL GAS E ATTENDERE UN MINUTO PRIMA DI RIACCENDERE.

- ACCENSIONE ELETTRONICA DEL FORNO (A SECONDA DEL MODELLO)

Per generare la fiamma, premere a fondo la manopola di comando e girarla in posizione da 1 a 6. Contemporaneamente schiacciare il pulsante accensione elettronica (in quei modelli con il simbolo ★ sulla porta, il pulsante di accensione non è visibile e viene azionato schiacciando a fondo la manopola). Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.

**IMPORTANTE**

SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE RIPETERE L'OPERAZIONE DOPO OGNUNO DEI SEGUENTI SUGGERIMENTI:

- PROCEDERE CON L'ACCENSIONE MANUALE
- CONTROLLARE CHE CI SIA GAS NELLA BOMBOLA

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ASSOLUTAMENTE CHIUDERE IL RUBINETTO DI ARRIVO DEL GAS E CONTATTARE IL RIVENDITORE.

- ACCENSIONE MANUALE DEL FORNO

L'accensione manuale viene utilizzata in assenza di accensione elettronica o in caso di guasto della stessa.

Per generare la fiamma, premere a fondo la manopola di comando e girarla in posizione da 1 a 6. Contemporaneamente accendere il bruciatore con un fiammifero o accendigas. Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.

**IMPORTANTE**

SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE CONTROLLARE CHE CI SIA GAS NELLA BOMBOLA.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ASSOLUTAMENTE CHIUDERE IL RUBINETTO DI ARRIVO DEL GAS E CONTATTARE IL RIVENDITORE.

- REGOLAZIONE DELLA FIAMMA DEL FORNO CON TERMOSTATO

POSIZIONI	1	2	3	4	5	6
TEMPERATURE	130° C	160° C	180° C	200° C	220° C	240° C

La fiamma del bruciatore del forno, appena acceso, resta alla portata massima in tutte le posizioni della manopola e diminuisce automaticamente alla portata minima quando la temperatura impostata del forno viene raggiunta.

GRILL

L'ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEVE ESSERE EFFETTUATA SOLO CON LA PORTA COMPLETAMENTE APERTA.



SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE RILASCIARE LA MANOPOLA E RIPETERE L'OPERAZIONE DOPO ALMENO 10 SECONDI

LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO AVERE TEMPERATURE ELEVATE QUANDO VIENE UTILIZZATO IL GRILL, TENERE LONTANO I BAMBINI.

DURANTE IL FUNZIONAMENTO LA PORTA DEVE ESSERE SEMPRE APERTA E IL PARACALORE COMPLETAMENTE ESTRATTO (FIG. 4 - PAG. 183)

NON UTILIZZARE MAI IL GRILL PER UN TEMPO SUPERIORE A 25 MINUTI. IL GRILL NON PUO' ESSERE UTILIZZATO COME UN FORNO.

SE LA FIAMMA DEL BRUCIATORE SI SPEGNE ACCIDENTALMENTE CHIUDERE LA MANOPOLA DEL GAS E ATTENDERE UN MINUTO PRIMA DI RIACCENDERE.

- ACCENSIONE ELETTRONICA DEL GRILL (A SECONDA DEL MODELLO)

Per generare la fiamma, premere a fondo la manopola di comando e girarla in posizione GRILL o in posizione fiamma grande. Contemporaneamente schiacciare il pulsante accensione elettronica (in quei modelli con il simbolo ★ sulla porta, il pulsante di accensione non è visibile e viene azionato schiacciando la manopola). Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE RIPETERE L'OPERAZIONE DOPO OGNUNO DEI SEGUENTI SUGGERIMENTI:

- PROCEDERE CON L'ACCENSIONE MANUALE
- CONTROLLARE CHE CI SIA GAS NELLA BOMBOLA

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ASSOLUTAMENTE CHIUDERE IL RUBINETTO DI ARRIVO DEL GAS E CONTATTARE IL RIVENDITORE.

- ACCENSIONE MANUALE DEL GRILL

L'accensione manuale viene utilizzata in assenza di accensione elettronica o in caso di guasto della stessa.

Per generare la fiamma, premere a fondo la manopola di comando e girarla in posizione GRILL o in posizione di fiamma grande. Contemporaneamente accendere il bruciatore con un fiammifero o accendigas. Una volta generata la fiamma, tenere premuta la manopola per qualche secondo in modo che la fiamma resti accesa.



SE IL BRUCIATORE NON SI ACCENDE IMMEDIATAMENTE CONTROLLARE CHE CI SIA GAS NELLA BOMBOLA.

SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA ASSOLUTAMENTE CHIUDERE IL RUBINETTO DI ARRIVO DEL GAS E CONTATTARE IL RIVENDITORE.

- REGOLAZIONE DELLA FIAMMA DEL GRILL

Per i modelli 414 - CU311 - CU311M - CU333 - CU333M - CU335 - CU352M - CU335M - CU414PE - CU433 CU433M - CU433ML:
il grill deve essere utilizzato solamente alla portata termica nominale.

Per tutti gli altri modelli:
per regolare la fiamma ruotare la manopola nella posizione desiderata.

CONTROLLO VISIVO DELLA FIAMMA

A seconda del tipo di gas utilizzato, l'aspetto della fiamma è il seguente:

Propano (G31): fiamma con il dardo interno blu ed il contorno nitido.

Butano (G30): fiamma con lievi punte gialle all'accensione del bruciatore le quali si intensificano man mano che il bruciatore si riscalda.

PIASTRA ELETTRICA (a seconda del modello)



IMPORTANTE

ALLA PRIMA ACCENSIONE DELLA PIASTRA ELETTRICA (O SE È RIMASTA INUTILIZZATA PER MOLTO TEMPO) È NECESSARIO ELIMINARE L'UMIDITÀ ASSORBITA ACCENDENDO LA PIASTRA PER 30 MINUTI SULLA POSIZIONE I DELLA MANOPOLA

UTILIZZARE PENTOLE CON FONDO PIANO E DI DIAMETRO NON INFERIORE AL DIAMETRO DELLA PIASTRA ELETTRICA

ASCIUGARE IL FONDO DELLA PENTOLA PRIMA DI APPOGGIARLO SULLA PIASTRA ELETTRICA

DURANTE L'USO DELLA PIASTRA ELETTRICA NON LASCIARE INCUSTODITO L'APPARECCHIO E FARE ATTENZIONE CHE I BAMBINI NON SIANO NELLE VICINANZE

La piastra elettrica è comandata da una manopola a 7 posizioni: la posizione spento è rappresentata dallo 0 (zero) mentre le posizioni da 1 a 6 mettono in funzione la piastra elettrica. La scala da 1 a 6 corrisponde una intensità di calore crescente prodotta dalla piastra elettrica. Nei pressi della manopola c'è un led rosso che si accende quando la piastra elettrica è in funzione.

MICROONDE

Per le istruzioni d'installazione, uso e manutenzione del microonde, fare riferimento al manuale d'uso contenuto nel microonde.

GIRARROSTO

Accendere il bruciatore del forno come indicato nel capitolo FORNO. Posizionare la manopola di comando nella posizione desiderata. Introdurre la leccarda con il girarrosto montato come indicato in FIG. 5 - PAG. 183. Premere l'apposito interruttore per far funzionare il motore del girarrosto.

PIATTO GIREVOLE

Introdurre la leccarda con il piatto girevole come indicato in FIG. 6 - PAG. 184. Premere l'apposito interruttore per far funzionare il motore del piatto girevole.

BOMBOLA GAS



IMPORTANTE

L'IMPIEGO DI GAS E/O DI UNA PRESSIONE DIVERSA DA QUANTO PRESCRITTO DAL COSTRUTTORE PUO' DETERMINARE CONDIZIONI ANOMALE DI FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO PERTANTO IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' DERIVANTE DALL'USO SCORRETTO DELL'APPARECCHIO.

Le bombole di gas che possono essere usate sono le più comuni nel paese in cui viene utilizzato l'apparecchio. Il gas da usare è indicato chiaramente all'esterno dell'imballo e sull'etichetta indelebile incollata sul retro dell'apparecchio. In ogni caso osservare le seguenti indicazioni: Le bombole di gas devono essere disposte nell'apposito vano in posizione verticale dotate di valvola e riduttore di pressione e l'accesso non deve essere ostacolato. La sostituzione delle bombole deve poter essere eseguita senza impedimento e con facilità.

ATTENZIONE!: Al momento della sostituzione della bombola gas occorre prendere le seguenti precauzioni:

- chiudere i rubinetti dell'apparecchio;
 - accertarsi che nelle vicinanze non vi sia nessuna fiamma o fuoco;
 - chiudere la valvola della bombola gas da sostituire;
 - svitare il riduttore della bombola esaurita, toglierla dall'apposito vano. Procedere in senso inverso per la sostituzione. Verificare eventuali perdite di gas usando un fluido non corrosivo. Non usare una soluzione di acqua e sapone.
- NON UTILIZZARE FIAMME LIBERE;**
- accendere i bruciatori e verificare il corretto funzionamento, in caso negativo rivolgersi ad un tecnico autorizzato.

CHIUDERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS ALLA BOMBOLA DOPO L'USO.

FUGHE DI GAS

Consigliamo di utilizzare un rivelatore elettronico omologato di fughe di gas.
Se si avverte odore di gas:

- Aprire le finestre, ed immediatamente far uscire tutte le persone dal camper, caravan ecc.
- Non toccare interruttori elettrici, accendere fiammiferi o fare qualsiasi cosa che potrebbe infiammare il gas.
- Spegnere ogni fiamma libera.
- Chiudere la valvola della bombola o serbatoio del gas, non aprire la valvola finché la perdita di gas non è stata individuata ed eliminata.
- Contattare un tecnico autorizzato.

PULIZIA



ATTENZIONE

PRIMA DI INIZIARE LA PULIZIA, SPEGNERE L'APPARECCHIO, SCOLLEGARLO DALLA RETE ELETTRICA ED ATTENDERE CHE SI SIA RAFFREDDATO.



IMPORTANTE

LE SUPERFICI CALDE IN CONTATTO CON ACQUA FREDDA O UNO STRACCIO UMIDO POSSONO DANNEGGIARSI. NON USARE PRODOTTI ABRASIVI, CORROSIVI, A BASE DI CLORO, PAGLIETTA O LANA D'ACCIAIO. NON LASCIARE SOSTANZE ACIDE O ALCALINE (ACETO, SALE, SUCCO DI LIMONE ECC.) SULLE SUPERFICI DELL'APPARECCHIO. SUPERFICI IN ACCIAIO INOSSIDABILE E PARTI SMALTATE: LAVARE CON ACQUA E SAPONE O DETERSIVO NEUTRO, RISCIAQUARE ED ASCIUGARE. UTILIZZARE SPUGNE E STRACCI PULITI.



ATTENZIONE

NON USARE PER LA PULIZIA MATERIALI RUVIDI ABRASIVI O RASCHIETTI METALLICI AFFILATI PER PULIRE LE PORTE DI VETRO DEL FORNO DATO CHE POSSONO GRAFFIARE LA SUPERFICIE E CAUSARE LA FRANTUMAZIONE DEL VETRO.

NON UTILIZZARE PULITORI A VAPORE PER LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO

INIETTORI



ATTENZIONE

LE ATTIVITÀ DEVONO ESSERE FATTE DA PERSONALE AUTORIZZATO. DOPO TALE OPERAZIONE SI DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DALL'INTERVENTO STESSO.

La rimozione ed il fissaggio degli iniettori deve essere eseguita mantenendo bloccato (mediante un utensile) il portainiettore (FIG. 7 - PAG. 185).

BRUCIATORE	Ø INIETTORE (mm)	N° STAMPIGLIATO
RAPIDO (Ø 77 mm)	0,75	75
SEMIRAPIDO (Ø 62 mm)	0,67	67
AUSILIARIO (Ø 47 mm)	0,50	50
GRILL	0,62	62
	0,57 (CU352M) - 0,64 (CU351MK)	57 (CU352M) - 64 (CU351MK)
FORNO	0,53	53
	0,52 (CU351MK - CU354MK)	52 (CU351MK - CU354MK)

DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE)



INFORMAZIONI AGLI UTENTI

QUESTA NOTA INFORMATIVA È RIVOLTA ESCLUSIVAMENTE AI POSSESSORI DI APPARECCHI CHE PRESENTANO QUESTO SIMBOLO NELL'ETICHETTA ADESIVA RIPORTANTE I DATI TECNICI APPLICATA SUL PRODOTTO STESSO (ETICHETTA MATRICOLARE). QUESTO SIMBOLO INDICA CHE IL PRODOTTO È CLASSIFICATO, SECONDO LE NORME VIGENTI, COME APPARECCHIATURA ELETTRICA OD ELETTRONICA ED È CONFORME ALLA DIRETTIVA EU 2002/96/EC (RAEE) QUINDI, ALLA FINE DELLA PROPRIA VITA UTILE, DOVRÀ OBBLIGATORIAMENTE ESSERE TRATTATO SEPARATAMENTE DAI RIFIUTI DOMESTICI, CONSEGNANDOLO GRATUITAMENTE IN UN CENTRO DI RACCOLTA DIFFERENZIATA PER APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE OPPURE RICONSEGNANDOLO AL RIVENDITORE AL MOMENTO DELL'ACQUISTO DI UNA NUOVA APPARECCHIATURA EQUIVALENTE. L'UTENTE È RESPONSABILE DEL CONFERIMENTO DELL'APPARECCHIO A FINE VITA ALLE APPROPRIATE STRUTTURE DI RACCOLTA, PENA LE SANZIONI PREVISTE DALLA VIGENTE LEGISLAZIONE SUI RIFIUTI. L'ADEGUATA RACCOLTA DIFFERENZIATA PER L'AVVIO SUCCESSIVO DELL'APPARECCHIO DIMESSO AL RICICLAGGIO, AL TRATTAMENTO E ALLO SMALTIMENTO AMBIENTALMENTE COMPATIBILE CONTRIBUISCE AD EVITARE POSSIBILI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE E FAVORISCE IL RICICLO DEI MATERIALI DI CUI È COMPOSTO IL PRODOTTO. PER INFORMAZIONI PIÙ DETTAGLIATE INERENTI I SISTEMI DI RACCOLTA DISPONIBILI, RIVOLGERSI AL SERVIZIO LOCALE DI SMALTIMENTO RIFIUTI, O AL NEGOZIO IN CUI È STATO EFFETTUATO L'ACQUISTO. I PRODUTTORI E GLI IMPORTATORI OTTEMPERANO ALLA LORO RESPONSABILITÀ PER IL RICICLAGGIO. IL TRATTAMENTO E LO SMALTIMENTO AMBIENTALMENTE COMPATIBILE SIA DIRETTAMENTE SIA PARTECIPANDO AD UN SISTEMA COLLETTIVO.

SYMBOLS

WARNINGS AND SAFETY SYMBOLS

The safety symbols utilised identify possible hazards to users.
Always respect all safety warnings identified with these symbols:



DANGER
Hazard of injury or death.



CAUTION
To prevent possible injury
and / or damage

INDEX

SAFETY WARNINGS	17
INSTALLATION	18
ADDITIONAL SAFETY WARNINGS	18
CABINET APERTURE	18
CONNECTING TO GAS SUPPLY	19
WIRING – CONNECTING TO ELECTRICITY SUPPLY	20
FIXTURE	20
USE	21
ADDITIONAL SAFETY WARNINGS	21
CONTROLS	21
BURNERS:	23
HOB:	24
SELECTING BURNER	24
ELECTRONIC IGNITION HOB	24
MANUAL IGNITION HOB	24
HOB FLAME REGULATION	25
OVEN:	25
ELECTRONIC IGNITION OVEN	25
MANUAL IGNITION OVEN	25
OVEN FLAME REGULATION WITH THERMOSTAT	25
GRILL:	26
ELECTRONIC IGNITION GRILL	26
MANUAL IGNITION GRILL	26
FLAME REGULATION GRILL	26
VISUAL FLAME CONTROL	26
ELECTRIC HOTPLATE	27
MICROWAVE	27
SPIT	27
ROTATING PLATE	27
GAS CYLINDERS/ BOTTLES	28
MAINTENANCE	29
CLEANING	29
INJECTORS	29
EEC DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE – Waste Electrical and Electronic Equipment)	29
FIGURES AND TECHNICAL DRAWINGS	170-185

SAFETY WARNINGS



Warning: this warning is affixed to the appliance. This appliance must be installed in accordance with regulations in force and only used in an adequately ventilated area. Always read the instructions provided in full before installing and using this appliance. This appliance must be installed by specialist gas service engineers.



This appliance is designed and manufactured for cooking food only. Any other use is considered improper and incorrect creating hazardous conditions. The manufacturer declines all responsibility for damage to things or injuries to persons caused by incorrect installation and / or incorrect and improper use. This appliance is designed for use in recreational vehicles and leisure boats only.



The appliance and its accessible components become very hot during use. Take great care not to touch the heating elements. Keep children aged under 8 at a safe distance from the appliance unless they are constantly supervised. This appliance can be used by children aged 8 or over and by people with reduced physical, sensory or mental capacities or who are not familiar with the appliance or have no experience of how to use it, provided they are supervised or have been trained to use the appliance safely in order to understand the inherent risks. Children must not play with the appliance.

Leaving a cooker unsupervised with fat or oil can be dangerous and may cause a fire. Never attempt to extinguish a fire with water but switch off the appliance and then smother the flames with a towel or fire blanket.

Danger of fire: do not keep objects on the cooking surfaces.

This appliance has not been designed to operate with an external timer or remote control system. If the power cable is damaged, have it replaced by the manufacturer, its technical service centre or a person with similar qualifications, in order to prevent all risks.



This appliance must not be cleaned or serviced by children unless they are supervised.



Never use abrasive and / or coarse cleaning materials or metal brushes to clean the glass oven door as these materials scratch the glass surface with the risk of shattering the glass.

Never use steam cleaners to clean the appliance.

INSTALLATION

ADDITIONAL SAFETY WARNINGS



BEFORE INSTALLING CHECK THAT LOCAL GAS (GAS QUALITY AND PRESSURE) AND THE APPLIANCE REGULATORS ARE COMPATIBLE WITH THE APPLIANCE.

GAS REGULATING SPECIFICATIONS FOR THIS APPLIANCE ARE PROVIDED ON THE LABEL AFFIXED TO THE APPLIANCE (OR ON THE SERIAL PLATE).

THIS APPLIANCE IS NOT CONNECTED TO A FUME EXTRACTION FLUE FOR EXTRACTING PRODUCTS OF COMBUSTION. IT MUST BE INSTALLED AND CONNECTED CONFORMING TO INSTALLATION REGULATIONS IN FORCE. IT IS OF UTMOST IMPORTANCE TO RESPECT LEGISLATION REGARDING VENTILATION.

CABINET APERTURE



THE APPLIANCE MUST FITTED AT AN APPROPRIATE AND SAFE DISTANCE FROM FLAMMABLE MATERIALS.

This appliance belongs to CLASS 3: APPLIANCE FOR BUILDING INTO A KITCHEN UNIT OR WORKTOP.

MINIMUM ALLOWABLE DISTANCES FROM WALLS (FIG. I – PG. 170):

150 mm	FROM THE EXTERNAL EDGE OF THE BURNER HEAD NEAREST TO A SIDE AND / OR BACK WALL.
500 mm	BETWEEN TO TOP PART OF THE BURNERS AND CABINETS AND / OR SHELVES FITTED ABOVE THE HOB.
100 mm	FROM THE SIDES OF THE APPLIANCE AND VERTICAL WALLS.

SIZE OF CABINET APERTURE

Cut-out a hole in the cabinet as illustrated in FIG. 2 - PG. 171 size will depend on appliance model. The cabinet must be appropriately constructed and aligned horizontally with the worktop and with the unit. The cabinet aperture must be perfectly squared and aligned. If there are apertures for cabinet ventilation, prevent flammable materials from entering these.

CONNECTING TO GAS SUPPLY



CHECK THESE SPECIFICATIONS BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS CYLINDER /BOTTLE. THE PRESSURE REGULATORS CONNECTED BETWEEN THE GAS CYLINDER AND APPLIANCE MUST CONFORM WITH THE CATEGORIES GIVEN IN THE BELOW TABLE.

This appliance is designed for running off the following types of gas at the corresponding operating pressures. The gas category (or categories) of the appliance is given on the specifications label affixed to the appliance.

CATEGORY AND COUNTRY OF DESTINATION	GAS PRESSURE
I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI	30 mbar Butane (G30) 30 mbar Propane (G31)
I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI	28-30 mbar Butano (G30) 37 mbar Propano (G31)

MODEL	TOTAL RATED THERMAL CAPACITY kW - gr/h	REQUIRED VOLUME OF AIR FOR COMBUSTION m ³ /h
CU322 - CU322M	4,0 - 291	8,0
CU333 - CU333M	4,4 - 320	8,8
CU403PE - CU404PEMW - CU407PEMW	4,6 - 335	9,2
CU354MK	5,1 - 371	10,2
CU352M	5,3 - 386	10,6
CU325 - CU325M - CU404PE - CU405PEMW	5,8 - 422	11,6
CU335 - CU335M - CU402PE - CU414PE	6,2 - 451	12,4
403 - CU351MK - CU404MW - CU407MW	6,4 - 466	12,8
CU433 - CU433M - CU433ML	6,6 - 480	13,2
CU300 - CU300M	6,8 - 495	13,6
CU311 - CU311M	7,2 - 524	14,4
CU400BPE - CU400PE - CU401PE	7,4 - 539	14,8
404 - CU405MW	7,6 - 553	15,2
402 - 414	8,0 - 582	16,0
400 - 400B - 401	9,2 - 669	18,4



DURAWHEN INSTALLING AND CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS SUPPLY, ENSURE THAT THE GAS SUPPLY HOSE IS NOT TWISTED, STRETCHED OR SUBJECTED TO ANY FORM OF STRAIN WHICH COULD CREATE A HAZARD.

DO NOT EVER USE COMPRESSED AIR TO CLEAN THE GAS CIRCUIT: IT CAN DAMAGE THE EQUIPMENT AND POSE A DANGER TO THE USER.

The gas supply pipe connected to the appliance must be a rigid metal pipe with sealed fittings. It is possible to fit a flexible hose, however, in this case the following conditions must be respected:

- The hose can be accessed easily for inspection;
- The hose must be protected against coming into contact with parts which heat up (EG: parts underneath the burners);
- The hose must be protected against being damaged (twisting, pulling, trapping,...);
- The hose must be protected against being trapped by moving parts (e.g. drawers);
- The hose must not have a length over 1.5 m;
- The hose must be replaced before its expiry date;

Once the appliance has been connected to the gas supply check for gas leaks utilising a non-corrosive fluid. Do not use a water and soap solution. **NEVER USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS.**

CONNECTING TO ELECTRICITY SUPPLY

LOW VOLTAGE 12V $\overline{\text{---}}$

This chapter refers only to models with the wording 12V $\overline{\text{---}}$ on the appliance specifications label affixed to the appliance.



CAUTION

THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO A 12V $\overline{\text{---}}$ POWER PACK. THE CIRCUIT MUST BE FITTED WITH A SAFETY FUSE NOT HIGHER THAN 3 AMP.

WHEN WIRING THE APPLIANCE RESPECT CORRECT POLARITY!



WARNING

IT IS OF UTMOST IMPORTANCE NEVER TO CONNECT THIS APPLIANCE TO MAINS VOLTAGE (230V \sim) WHICH IRREVERSIBLY DAMAGES APPLIANCE COMPONENTS AND CREATES A HAZARD TO THE USER.

To connect the appliance use a 1.5 mm² double red and black wire and wire to the terminal junction box located at the rear of the appliance with the wording "+12V $\overline{\text{---}}$ -". The red terminal is the positive pole and the black terminal is the negative pole.

HIGH VOLTAGE 220-240V \sim

This chapter refers only to the models listed in the below table.

MODEL	RATED VOLTAGE	RATED POWER
CU400PE - CU400BPE - CU401PE - CU402PE CU403PE - CU404PE - CU404PEMW CU405PEMW - CU407PEMW - CU414PE	220-240V \sim 50/60Hz	800 W



WARNING

WHEN CONNECTING DIRECT TO THE MAINS SUPPLY, IT IS NECESSARY TO INSTALL A CIRCUIT BREAKER WHICH ALLOWS FOR DISCONNECTING AND ISOLATING THE APPLIANCE FROM THE MAINS IN THE EVENT OF OVERVOLTAGE III CONFORMING TO INSTALLATION REGULATIONS.

THE SUPPLY CABLE MUST BE POSITIONED SO AS NOT TO REACH IN ANY POINT ALONG THE CABLE ITSELF A TEMPERATURE OF 75K.

THE PLUG MUST BE EASY TO ACCESS AFTER INSTALLATION.

ALWAYS DISCONNECT ELECTRICAL POWER BEFORE WORKING ON OR SERVICING THE APPLIANCE.

For connecting to the mains power supply use a socket.

If the power supply cable (H05RR-F 3x0,75mm²) is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by an authorised service centre or by an electrician with a similar qualification to prevent any hazard or risk.

FIXTURE



CAUTION

THIS APPLIANCE IS TO BE FIXED AND SECURED TO THE CABINET AS DESCRIBED IN FIG. 3 – PG. 177.

ADDITIONAL SAFETY WARNINGS



THIS APPLIANCE MUST ONLY BE USED BY RESPONSIBLE ADULTS. DURING USE AND IMMEDIATELY AFTER USE THE BURNER AND OTHER ACCESSIBLE PARTS MAY BE HOT; DO NOT TOUCH THESE PARTS AND ALWAYS KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE. AFTER USING THE APPLIANCE ENSURE THE KNOB/KNOBS ARE OFF. AFTER USE ALWAYS SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GASTAP.



THIS APPLIANCE MUST NOT BE USED BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WHO SUFFER FROM PSYCHICAL AND MOTORY RELATED DISORDERS OR WHO ARE NOT FAMILIAR WITH OR WHO HAVE NO EXPERIENCE WITH THE APPLIANCE UNLESS UNDER SUPERVISION OR ARE BEING INSTRUCTED ON HOW TO USE THE APPLIANCE BY THE PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN MUST ALWAYS BE SUPERVISED TO PREVENT THEM FROM PLAYING WITH THE APPLIANCE.

THE USE OF GAS APPLIANCES GENERATES HEAT AND MOISTURE IN THE IMMEDIATE AREA. ALWAYS ENSURE A GOOD VENTILATION IN THE COOKING AREA; KEEP ALL AIR VENTS OPEN FOR NATURAL VENTILATION OR INSTALL AN EXTRACTOR FAN (COOKERHOOD).

DUE TO INTENSIVE USE OF THE APPLIANCE IT MAY BE NECESSARY TO INCREASE VENTILATION SUCH AS OPENING A WINDOW OR INCREASING COOKERHOOD (EXTRACTOR FAN) SPEED.



BEFORE COOKING WITH THE OVEN AND GRILL FOR THE FIRST TIME TURN ON THE OVEN OR GRILL AT HIGH FLAME AND LEAVE THE OVEN ON FOR AT LEAST 30 MINUTES AND THE GRILL FOR 15-20 MINUTES.

REMOVE ANY LIQUIDS OR OTHER ON THE HOB GLASS LID BEFORE OPENING IT.



WARNING: THIS WARNING IS AFFIXED IN VISIBLE LOCATION ON THE HOB GLASS LID. GLASS HOB LIDS MAY SHATTER WHEN HEATED. ALWAYS RAISE THE LID BEFORE IGNITING A BURNER/S (HOB, OVEN AND GRILL) AND TURN OFF ALL BURNERS (HOB, OVEN AND GRILL) AND LET THEM COOL DOWN BEFORE LOWERING THE HOB GLASS LID.

CONTROLS

The following symbols identify which knob corresponds to which burner.

NOTE: Different models may have different knobs and different symbols.



THIS SYMBOL IS POSITIONED NEAR THE BURNER KNOBS ON THE HOB. THE BLACK DOT INDICATES THE POSITION OF THE BURNER ON THE HOB.



THIS SYMBOL IS POSITIONED NEAR THE OVEN BURNER KNOB



THIS SYMBOL IS POSITIONED NEAR THE GRILL BURNER KNOB

The following symbols are for burner flame regulation and correspond to the position of the knob.
NOTE: Different models may have different knobs and different symbols.

 GAS OFF

 HIGH FLAME

 LOW FLAME

0 ELECTRIC HOTPLATE OFF

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 OVEN AND/OR ELECTRIC HOTPLATE TEMPERATURE



GRILL

OTHER SYMBOLS



PUSHBUTTON ELECTRONIC IGNITION



THIS SYMBOL IS AFFIXED IN A CLEARLY VISIBLE POSITION NEAR THE OVEN CONTROL KNOB FOR ALL MODELS FITTED WITH ELECTRONIC IGNITION WHICH IS ACTIVATED BY MAINTAINING THE CONTROL KNOB PRESSED.

IMPORTANTE



PUSHBUTTON LIGHT

FOR MODELS 4XX AND CU4XX THE FOLLOWING FUNCTIONS ARE ALSO FITTED:
- SWITCH FOR LIGHT AND SPIT (ROTISSERIE)
- SWITCH FOR LIGHT AND ROTATING PLATE



SPIT FUNCTION SWITCH
(FOR MODELS 4XX AND CU4XX REFER TO LIGHT SWITCH)



SWITCH FOR ROTATING PLATE
(FOR MODELS 4XX AND CU4XX REFER TO LIGHT SWITCH)

BURNERS

Technical specifications for burners referring to appliance model:

MODEL	THERMAL CAPACITY BURNERS												RATED POWER					
	RAPID Ø 77 mm			SEMI-RAPID Ø 62 mm			AUXILIARY Ø 47 mm			GRILL			OVEN			ELECTRIC HOTPLATE		
	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	W	V
400				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
400B				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
401				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
402				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116						
403				3	1,8	131	1	1,0	73									
404				3	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
414				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU300				2	1,8	131	2	1,0	73				1	1,2	87			
CU300M				2	1,8	131	2	1,0	73				1	1,2	87			
CU311				2	1,8	131	2	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU311M				2	1,8	131	2	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU322				1	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU322M				1	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU325				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU325M				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU333				1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU333M				1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU335				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU335M				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU351MK	1	2,2	160	1	1,8	131				1	1,3	95	1	1,1	80			
CU352M	1	2,2	160	1	1,8	131				1	1,3	95	1	1,2	87			
CU354MK	1	2,2	160	1	1,8	131							1	1,1	80			
CU400BPE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU400PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU401PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU402PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116				1	800	220-240
CU403PE				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU404MW				3	1,8	131	1	1,0	73									
CU404PE				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87	1	800	220-240
CU404PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU405MW				3	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU405PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87	1	800	220-240
CU407MW				3	1,8	131	1	1,0	73									
CU407PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU414PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU433	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU433M	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU433ML	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			

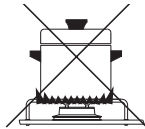
HOB

- SELECTING BURNER



WARNING

THE FLAME MUST NEVER EXTEND BEYOND THE EDGE OF THE PAN. CENTRE THE PAN OVER THE BURNER ENSURING STABILITY ON THE PAN SUPPORT.



BURNER	PAN DIAMETER
AUXILIARY Ø 47 mm	from 6 to 16 cm
SEMI-RAPID Ø 62 mm	from 16 to 22 cm
RAPID Ø 77 mm	from 16 to 22 cm

- ELECTRONIC IGNITION HOB (DEPENDING ON MODEL)



WARNING

MAKE SURE THERE ARE NO PANS OR OTHER ANY OBJECTS ON THE BURNERS WHEN IGNITING.

To ignite burner, gently push-in and turn the control knob to position HIGH FLAME and maintaining the knob pushed at the same time press the electronic ignition pushbutton. Once the burner is alight maintain the knob in this position for a few seconds to ensure the flame remains alight.



CAUTION

IF THE BRUNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY REPEAT IGNITION AFTER HAVING FOLLOWED EACH STEP BELOW:

- TURN THE KNOB TO "SMALL FLAME"
- PROCEED WITH MANUAL IGNITION
- CHECK THERE IS SUFFICIENT GAS IN THE GAS BOTTLE.

IF THE APPLIANCE STILL DOES NOT IGNITE SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GAS TAP AND CONTACT YOUR LOCAL DEALER.

- MANUAL IGNITION HOB

Manual ignition when the appliance is not fitted with the electronic ignition feature or in the event of failure in the electronic ignition.



WARNING

MAKE SURE THERE ARE NO PANS OR OTHER ANY OBJECTS ON THE BURNERS WHEN IGNITING.

To ignite burner, gently push-in and turn the control knob to position HIGH FLAME and maintaining the knob pushed at the same time light the burner with a match or gas lighter. Once the burner is alight maintain the knob in this position for a few seconds to ensure the flame remains alight.



CAUTION

IF THE BURNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY CHECK THERE IS SUFFICIENT GAS IN THE GAS BOTTLE.

IF THE APPLIANCE STILL DOES NOT IGNITE SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GAS TAP AND CONTACT YOUR LOCAL DEALER.

- HOB FLAME REGULATION

To regulate flame turn the knob to the desired cooking flame.

OVEN

CAUTION

THE OVEN BURNER MUST BE IGNITED ONLY WITH THE OVEN DOOR FULLY OPEN.



WARNING

THE WIRE SHELF, DRIP TRAY AND OVEN DISH WHEN IN THE OVEN MUST BE POSITIONED SO AS TO AVOID COMING INTO CONTACT WITH THE FLAMES.

IF THE BURNER FLAME GOES OUT ACCIDENTALLY TURN OFF THE GAS KNOB AND WAIT ONE MINUTE BEFORE RE-IGNITING.

- ELECTRONIC IGNITION OVEN (DEPENDING ON MODEL)

To ignite burner, push-in and turn the control knob to a position from 1 to 6 and maintaining the knob pushed at the same time press the electronic ignition pushbutton (for models that have ★ affixed to the oven door the electronic ignition button is not visible and is activated by pressing the gas knob down). Once the burner is alight maintain the knob in this position for a few seconds to ensure the flame remains alight.



CAUTION

IF THE BRUNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY REPEAT IGNITION AFTER HAVING FOLLOWED EACH STEP BELOW:

- **PROCEED WITH MANUAL IGNITION**
- **CHECK THERE IS SUFFICIENT GAS IN THE GAS BOTTLE.**

IF THE APPLIANCE STILL DOES NOT IGNITE SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GAS TAP AND CONTACT YOUR LOCAL DEALER.

- MANUAL IGNITION OVEN

Manual ignition when the appliance is not fitted with the electronic ignition feature or in the event of failure in the electronic ignition.

To ignite burner, gently push-in and turn the control knob to a position from 1 to 6 and maintaining the knob pushed at the same time light the burner with a match or gas lighter. Once the burner is alight maintain the knob in this position for a few seconds to ensure the flame remains alight.



CAUTION

IF THE BURNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY CHECK THERE IS SUFFICIENT GAS IN THE GAS BOTTLE.

IF THE APPLIANCE STILL DOES NOT IGNITE SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GAS TAP AND CONTACT YOUR LOCAL DEALER.

- OVEN FLAME REGULATION WITH THERMOSTAT

POSITIONS	1	2	3	4	5	6
TEMPERATURE	130° C	160° C	180° C	200° C	220° C	240° C

When the oven burner is ignited the flame remains at high flame in all knob positions. When the oven reaches the set temperature the flame automatically goes down to low flame.

GRILL

CAUTION

THE GRILL BURNER MUST BE IGNITED ONLY WITH THE DOOR FULLY OPEN.



WARNING

IF THE BURNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY, RELEASE THE KNOB WAIT FOR AT LEAST 10 SECONDS AND IGNITE AGAIN.

AS ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT WHEN USING THE GRILL KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE FROM GRILL.

WHEN USING THE GRILL THE DOOR MUST BE KEPT OPEN AND WITH THE HEAT GUARD FULLY EXTRACTED (FIG.4 – PG. 183).

NEVER USE THE GRILL FOR MORE THAN 25 MINUTES. THE GRILL CANNOT BE USED AS AN OVEN.

IF THE BURNER FLAME GOES OUT ACCIDENTALLY TURN OFF THE GAS KNOB AND WAIT ONE MINUTE BEFORE RE-IGNITING.

- ELECTRONIC IGNITION GRILL (DEPENDING ON MODEL)

To ignite burner, gently push-in and turn the control knob to position GRILL or HIGH FLAME and maintaining the knob pushed at the same time press the electronic ignition button (for models with the ★ symbol affixed to the door, the ignition button is not visible and is activated by pressing the knob down). Once the burner is alight maintain the knob in this position for a few seconds to ensure the flame remains alight.



CAUTION

IF THE BURNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY REPEAT IGNITION AFTER HAVING FOLLOWED EACH STEP BELOW:

- **PROCEED WITH MANUAL IGNITION**
- **CHECK THERE IS SUFFICIENT GAS IN THE GAS BOTTLE.**

IF THE APPLIANCE STILL DOES NOT IGNITE SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GAS TAP AND CONTACT YOUR LOCAL DEALER.

- MANUAL IGNITION GRILL

Manual ignition when the appliance is not fitted with the electronic ignition feature or in the event of failure in the electronic ignition.

To ignite burner, gently push-in and turn the control knob to position GRILL or HIGH FLAME and maintaining the knob pushed at the same time light the burner with a match or gas lighter. Once the burner is alight maintain the knob in this position for a few seconds to ensure the flame remains alight.



CAUTION

IF THE BURNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY CHECK THERE IS SUFFICIENT GAS IN THE GAS BOTTLE.

IF THE APPLIANCE STILL DOES NOT IGNITE SHUT OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN GAS TAP AND CONTACT YOUR LOCAL DEALER.

- FLAME REGULATION GRILL

For models 414 - CU311 - CU311M - CU333 - CU333M - CU335 - CU352M- CU335M - CU414PE - CU433 CU433M - CU433ML:
the grill is to be used only at its rated thermal capacity.

For all other models:
to regulate flame turn the knob to the desired cooking flame.

VISUAL FLAME CONTROL

Depending on the type of gas used the flame should be:

Propane (G31): blue flame without yellow tips.

Butane (G30): flame with yellow tips when ignited which becomes more intense in colour as the burner heats.

ELECTRIC HOTPLATE (depending on model)



CAUTION

BEFORE TURNING ON THE ELECTRIC HOTPLATE (OR IF THE HOTPLATE HAS REMAINED UNUSED FOR A LONG TIME) IT IS NECESSARY TO ELIMINATE ANY DAMP BY TURNING ON THE HOTPLATE AND LEAVING IT ON FOR 30 MINUTES WITH THE CORRESPONDING KNOB IN POSITION I

USE PANS WITH FLAT BOTTOMS AND WITH DIAMETERS NO LESS THAN THE DIAMETER OF THE HOTPLATE.

DRY THE BOTTOM OF THE PAN BEFORE PLACING IT ON TOP OF THE HOTPLATE.

WHEN USING THE HOTPLATE DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED AND MAKE SURE CHILDREN ARE NOWHERE NEAR THE APPLIANCE.

The electric hotplate is controlled by a 7-position knob: position off is 0 (zero) whereas positions 1 to 6 are for regulating the hotplate. Positions 1 to 6 correspond to an increase in temperature of the hotplate. There is a red LED positioned next to the knob which lights up when the hotplate is on.

MICROWAVE

For the installation, use and maintenance instructions, of the microwave, consult the operating manual contained inside the microwave.

SPIT

Ignite the oven as described in the chapter OVEN. Turn the gas knob to the required position. Insert the drip tray with the spit already installed as illustrated in Fig. 5 - Pg. 183. Press the spit button to turn on the spit motor.

ROTATING PLATE

Position the drip tray with the rotating plate as illustrated in FIG. 6 - PG. 184. Press the purpose button to turn on rotating plate motor.

GAS CYLINDERS/BOTTLES



NEVER OPERATE THE APPLIANCE WITH GAS AND/OR AT GAS PRESSURES DIFFERENT FROM THOSE INDICATED BY THE MANUFACTURER AS THIS COULD CAUSE IRREGULAR AND INCORRECT OPERATION. THE MANUFACTURER DECLINES ALL LIABILITY FOR THE INCORRECT OR IMPROPER USE OF THE APPLIANCE.

The appliance runs off standard gas bottles which can be found in the country of use. The type of gas to use is clearly marked on the packaging and on the specifications label affixed to the rear of the appliance. However always respect the following instructions: gas bottles must always be located and positioned in the compartment provided for this purpose. They must always be vertical and fitted with a pressure regulator and easily accessible and not obstructed. Do not obstruct or impede access to the gas bottle to permit quick and easy access when replacing.

WARNING! When replacing the gas bottle always take the following precautions:

- a) close all gas knobs;
- b) make sure there are no flames or fires in proximity of the gas bottle;
- c) close the gas valve on the bottle to be replaced;
- d) unscrew the pressure regulator on the empty bottle and remove the bottle from the purpose compartment. This procedure is inverted for fitting a new bottle. Check for gas leaks utilising a non-corrosive fluid. Do not use a water and soap solution.

NEVER USE A FLAME TO CHECK FOR GAS LEAKS;

- e) ignite the burners to check they function correctly. If there are problems, call in an authorised gas service engineer.

AFTER APPLIANCE USE ALWAYS TURN OFF THE GAS TAP ON THE BOTTLE

GAS LEAKS

We recommend the use of an electronic and homologated gas detector for checking for gas leaks.

If there is a smell of gas;

- a) immediately open the windows and evacuate the vehicle or caravan.
- b) do not turn on or off light switches or other electronic and electric appliances, do not light matches or lighters or anything that could cause the gas to ignite;
- c) put out any flames
- d) shut off the valve on the gas bottle or cylinder. Do not re-open this valve unless the gas leak has been identified and eliminated.
- e) contact a specialised gas service engineer.

CLEANING



WARNING

BEFORE CLEANING THE APPLIANCE ALWAYS TURN IT OFF AND DISCONNECT FROM POWER SUPPLY AND WAIT UNTIL IT HAS COOLED DOWN.



CAUTION

SURFACES THAT ARE STILL HOT CAN BE DAMAGED IF THEY COME INTO CONTACT WITH COLD WATER OR A DAMP CLOTH. NEVER USE ABRASIVE, CORROSIVE OR CHLORINE BASED CLEANING PRODUCTS. NEVER USE STEEL OR PLASTIC SCOURING PADS. NEVER LEAVE DEPOSITS OF ACID OR ALKALINE SUBSTANCES (VINEGAR, SALT, LEMON JUICE ETC.) ON SURFACES OF THE APPLIANCE. STAINLESS STEEL SURFACES AND ENAMELLED PARTS: CLEAN WITH A WATER AND SOAP OR NEUTRAL DETERGENT SOLUTION, RINSE AND DRY. USE CLEAN SPONGES OR CLOTHS TO CLEAN.



WARNING

NEVER USE ABRASIVE AND / OR COARSE CLEANING MATERIALS OR METAL BRUSHES TO CLEAN THE GLASS OVEN DOOR AS THESE MATERIALS SCRATCH THE GLASS SURFACE WITH THE RISK OF SHATTERING THE GLASS.

NEVER USE STEAM CLEANERS TO CLEAN THE APPLIANCE.

INJECTORS



WARNING

CLEANING OR REPLACING GAS INJECTORS MUST ONLY BE PERFORMED BY AUTHORISED AND QUALIFIED GAS SERVICE ENGINEERS. THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY IN REGARD.

When removing and mounting the injectors the injector holder must be held in place with the aid of tool (Fig. 7 - Pg.185.)

BURNER	Ø INJECTOR (mm)	STAMPED N.
RAPID (Ø 77 mm)	0,75	75
SEMI-RAPID (Ø 62 mm)	0,67	67
AUXILIARY (Ø 47 mm)	0,50	50
GRILL	0,62 0,57 (CU352M) - 0,64 (CU351MK)	62 (CU351MK) 57 (CU352M) - 64 (CU351MK)
OVEN	0,53 0,52 (CU351MK - CU354MK)	53 52 (CU351MK - CU354MK)

EEC DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE)



INSTRUCTIONS FOR USERS

THESE INSTRUCTIONS ARE FOR WHO OWNS APPLIANCES WHICH HAVE THIS SYMBOL IN THE LABEL CONTAINING THE TECHNICAL SPECIFICATIONS AND THAT IS AFFIXED TO THE APPLIANCE (SERIAL LABEL). THIS SYMBOL INDICATES THAT THIS PRODUCT IS CLASSIFIED, ACCORDING TO LEGISLATION IN FORCE, AS ELECTRICAL OR ELECTRONIC EQUIPMENT AND CONFORMS TO THE EU DIRECTIVE 2002/96/EC (WEEE). THEREFORE THIS PRODUCT MUST NOT BE DISPOSED OF WITH YOUR OTHER HOUSEHOLD WASTE. INSTEAD IT IS TO BE DISPOSED OF BY A DESIGNATED COLLECTION POINT FOR SCRAPPING WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT OR RETURNED TO YOUR RETAILER WHEN PURCHASING A NEW REPLACEMENT APPLIANCE. THE USER IS RESPONSIBLE FOR DISPOSING OF THE APPLIANCE AT A DESIGNATED WASTE COLLECTION POINT. ILLEGAL DISPOSAL IS AN OFFENCE AND AS SUCH SUBJECT TO PENALTIES AND FINES UNDER LEGISLATION. SEPARATE WASTE COLLECTION AND RECYCLING OF WASTE EQUIPMENT AT THE TIME OF DISPOSAL WILL HELP CONSERVE NATURAL RESOURCES AND ENSURE THAT IT IS RECYCLED IN A MANNER THAT PROTECTS HUMAN HEALTH AND THE ENVIRONMENT. FOR FURTHER DETAILED INFORMATION CONCERNING WASTE COLLECTION, PLEASE CONTACT YOUR LOCAL WASTE TREATMENT CENTRE OR YOUR LOCAL RETAILER WHERE YOU PURCHASED THE APPLIANCE. PRODUCERS AND IMPORTERS ARE ALSO RESPONSIBLE FOR ENVIRONMENTALLY SUSTAINABLE RECYCLING, WASTE TREATMENT AND SCRAPPING WHETHER DIRECTLY OR AS PART OF A COLLECTIVE SYSTEM.

SYMBOLS

WARN- UND SICHERHEITSSYMBOLS

Sicherheitszeichen, die auf mögliche Gefahren hinweisen

Die hier nachstehenden Zeichen müssen strengstens beachtet werden:



ACHTUNG

ACHTUNG
Verletzungsgefahr oder Tod.



WICHTIG

WICHTIG
Um mögliche Verletzungen
oder Störungen zu
vermeiden.

INHALT

VORSICHTSMASSNAHMEN	45
INSTALLATION	46
ZUSÄTZLICHE VORSICHTSMASSNAHMEN	46
EINBAUÖFFNUNG	46
GASANSCHLUSS	47
ELEKTROANSCHLUSS	48
BEFESTIGUNG	48
GEBRAUCH	49
ZUSÄTZLICHE VORSICHTSMASSNAHMEN	49
BEDIENFELD	49
BRENNER:	51
KOCHFELD:	52
WAHL DES BRENNERS	52
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG KOCHFELD	52
MANUELLE ZÜNDUNG KOCHFELD	52
EINSTELLUNG DER FLAMME KOCHFELD	52
OFEN:	53
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG OFEN	53
MANUELLE ZÜNDUNG OFEN	53
REGULIERUNG DER OFENFLAMME MIT THERMOSTAT	53
GRILL:	54
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG GRILL	54
MANUELLE ZÜNDUNG GRILL	54
REGULIERUNG DER FLAMME FÜR GRILL	54
SICHTKONTROLLE DER FLAMME	54
ELEKTROPLATTE	55
MIKROWELLENHERD	55
SPIESS	55
DREHPLATTE	55
GASFLASCHE	56
WARTUNG	57
REINIGUNG	57
DÜSEN	57
RICHTLINIE 2002/96/EG (WEEE)	57
ABBILDUNGEN UND TECHNISCHE ZEICHNUNGEN	170-185

VORSICHTSMASSNAHMEN



Achtung: dieser hinweis ist auf dem gerät angebracht. Dieses gerät muss entsprechend der geltenden vorschriften installiert werden und darf nur in einer gut belüfteten umgebung benutzt werden. Vor der installation und dem gebrauch dieses geräts sind die anweisungen genau zu lesen. Das gerät muss von qualifiziertem fachpersonal installiert werden.



ACHTUNG

Dieses gerät darf nur für das garen von lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere gebrauch wird als unsachegemäss betrachtet und ist daher gefährlich. Der hersteller übernimmt keine verantwortung für schäden an dingen und personen, die durch eine nicht korrekte installation oder durch unsachgemässen oder unverantwortlichen gebrauch hervorgerufen wurden. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz in Booten und Freizeitfahrzeugen vorgesehen.



WICHTIG

Das Gerät und seine zugänglichen Bauteile werden während des Gebrauchs sehr heiß. Sehr vorsichtig sein, um die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren sind fern zu halten, sofern sie nicht ständig überwacht werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur unter der Voraussetzung benutzt werden, dass sie überwacht werden oder Anweisungen für einen sicheren Gebrauch und das Verständnis der verbundenen Risiken erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Ein unbeaufsichtigter Herd mit Fetten oder Ölen kann gefährlich sein und Brände verursachen. Nie versuchen, einen eventuellen Brand mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke abdecken.

Brandgefahr: Keine Gegenstände auf der Kochfläche abstellen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung konzipiert. Wenn das Speisekabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst bzw. auf jeden Fall von einer ähnlich qualifizierten Person



ausgewechselt werden, um jedem Risiko vorzubeugen.

Die Reinigung und die Wartung des Geräts dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.



Keine scheuernden oder spitze hilfsmittel zur reinigung der glastür benutzen, sie könnte nämlich zerkratzt werden oder auch zerbrechen.

Zur reinigung keine dampfreiniger benutzen.

INSTALLATION

ZUSÄTZLICHE VORSICHTSMASSNAHMEN



ÜBERPRÜFEN SIE VOR DER INSTALLATION, OB DIE LOKALEN VERTEILUNGSGEGEBENHEITEN (ART DES GASES UND GASDRUCK) UND DER STATUS DER EINSTELLUNG DES GERÄTS KOMPATIBEL SIND.

DIE EINSTELLBEDINGUNGEN DIESES GERÄTS SIND AUF DEM ETIKETT (ODER AUF DEM DATENSCHILD) DARGESTELLT.

DIESES GERÄT IST NICHT AN EINEM ABLUFTGERÄT FÜR DIE ABGASE DER VERBRENNUNG ANGESCHLOSSEN. DIES MUSS GEMÄSS DER GELTENDEN INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN INSTALLIERT UND ANGESCHLOSSEN WERDEN. ES IST INSBESONDERE AUF DIE HIERBEI ANWENDBAREN ABLUFTVORSCHRIFTEN ACHT ZU GEBEN.

EINBAUÖFFNUNG



DAS GERÄT MUSS VON BRENNBAREN MATERIALIEN FERN GEHALTEN WERDEN.

Dieses Gerät gehört zur GERÄTEKLASSE 3: GERÄT FÜR DEN EINBAU IN HERDE BZW. ARBEITSPLATTEN.

MINDESTABSTAND VON WÄNDEN (ABB. 1 - SEITE 170):

150 mm	VOM AUSSENRAND DES, EINER DER SEITENWÄNDE UND/ODER HINTERWÄNDE AM NÄHESTEN BRENNERKOPFES.
500 mm	ZWISCHEN BRENNEROBERFLÄCHE UND MÖBEL ODER REGALEN ÜBER DER KOCHFLÄCHE
100 mm	ZWISCHEN DEN SEITEN DES GERÄTES UND DEN ANGRENZENDEN SENKRECHTEN WÄNDEN.

ABMESSUNGEN EINBAUÖFFNUNG

Machen Sie am Möbel eine Öffnung, wie in ABB. 2 - Seite 171 aufgezeigt (je nach Modell).

Das Möbel muss eigens gebaut werden, die waagrechte Arbeitsplatte muss zur Möbelfront rechtwinklig sein. Außerdem muss auch die Einbauöffnung rechtwinklig sein. Sollten Öffnungen für die Belüftung des Möbels geschaffen werden, ist zu vermeiden, dass brennbare Materialien in dieselben hinein gelangen.

GASANSCHLUSS



ACHTUNG

ÜBERPRÜFEN SIE DIESE DATEN, BEVOR SIE DAS GERÄT AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN. DIE ZWISCHEN DER GASFLASCHE UND DEM GERÄT ZU VERWENDENDEN DRUCKMINDERER MÜSSEN MIT DEN UNTEN ANGEFÜHRTEN KATEGORIEN ÜBEREINSTIMMEN.

Dieses Gerät funktioniert mit folgenden Gasen und entsprechenden Versorgungsdrücken. Die Kategorie (oder die Kategorien) gemäß welcher das Gerät eingestellt wurde, ist deutlich am Identifizierschild des Gerätes beschrieben.

KATEGORIE UND ZIELLÄNDER	GASDRUCK
I3B/P(30) AT BE DE DK FI GB NL NO PT SE SI	30 mbar Butan (G30) 30 mbar Propan (G31)
I3+ (28-30/37) BE CH ES FR GB IE IT PT SI	28-30 mbar Butan (G30) 37 mbar Propan (G31)

MODELL	THERMISCHE NENNLEISTUNG INSGESAMT kW - gr/h	FÜR DIE VER-BRENNUNG NOTWENDIGES LUFTVOLUMEN m³/h
CU322 - CU322M	4,0 - 291	8,0
CU333 - CU333M	4,4 - 320	8,8
CU403PE - CU404PEMW - CU407PEMW	4,6 - 335	9,2
CU354MK	5,1 - 371	10,2
CU352M	5,3 - 386	10,6
CU325 - CU325M - CU404PE - CU405PEMW	5,8 - 422	11,6
CU335 - CU335M - CU402PE - CU414PE	6,2 - 451	12,4
403 - CU351MK - CU404MW - CU407MW	6,4 - 466	12,8
CU433 - CU433M - CU433ML	6,6 - 480	13,2
CU300 - CU300M	6,8 - 495	13,6
CU311 - CU311M	7,2 - 524	14,4
CU400BPE - CU400PE - CU401PE	7,4 - 539	14,8
404 - CU405MW	7,6 - 553	15,2
402 - 414	8,0 - 582	16,0
400 - 400B - 401	9,2 - 669	18,4



ACHTUNG

WÄHREND DER INSTALLATIONS- UND ANSCHLUSSARBEITEN DARF DIE GASLEITUNG DES GERÄTES NICHT VERDREHT, GEZOGEN ODER ANDERSARTIG BELASTET WERDEN.

REINIGEN SIE DEN GASKREISLAUF NIEMALS MIT DRUCKLUFT. DIES KANN DAS GERÄT BESCHÄDIGEN UND ZU EINER GEFAHR FÜR DIE BENUTZER FÜHREN.

Die Verbindung mit der Gasleitung muss mit steifen Metallrohren und abgedichteten Anschlüssen geschehen. Es können auch Schläuche verwendet werden, dabei aber Folgendes beachten:

- Der Schlauch muss jederzeit zur Kontrolle zugänglich sein;
- Er muss vor heißen Stellen, wie zum Beispiel unter den Brennern, geschützt werden;
- Er darf keinerlei Belastungen ausgesetzt sein (Verdrehungen, Zug, Quetschungen,...);
- Er muss beweglichen Einbauteilen (wie Schubladen) fern gehalten werden;
- Max. Länge 1,5 m;
- Er muss vor Fälligkeitsdatum gewechselt werden;

Nach dem Anschluss muss kontrolliert werden, ob alles gasdicht ist, dazu eine nicht ätzende Flüssigkeit benutzen. Die Benutzung von Seifenwasser ist zu vermeiden. **KEINE OFFENEN FLAMMEN BENUTZEN.**

ELEKTROANSCHLUSS

NIEDERSpannung 12V $\overline{\text{---}}$

Dieses Kapitel betrifft nur Modelle mit der Beschriftung 12V $\overline{\text{---}}$ auf der Identifizieretikette, die am Gerät aufgeklebt ist.



WICHTIG

DIESES GERÄT DARF NUR AN EINEM 12V $\overline{\text{---}}$ GENERATOR ANGESCHLOSSEN WERDEN. DER KREISLAUF MUSS DURCH SCHMELZSICHERUNG BIS ZU 3 AMPER GESCHÜTZT WERDEN.

BEIM ANSCHLUSS AUF KORREKTE POLUNG ACHTEN!



ACHTUNG

DAS GERÄT DARF ABSOLUT NICHT AN DER NETZSPANNUNG (230V \sim) ANGESCHLOSSEN WERDEN, DADURCH WÜRDEN DIE KOMPONENTEN UNBEHEBBARE SCHÄDEN ERLEIDEN UND DIES WÜRD EINE GEFAHR FÜR DEN BEDIENER DARSTELLEN.

Zum Anschluss des Gerätes ein doppeltes rot-schwarzes Kabel zu 1,5 mm² benutzen und an der Klemmleiste mit Bezeichnung "+ 12V $\overline{\text{---}}$ - ", hinten am Gerät, anschließen. Das rote Endstück ist der positive Pol, das schwarze Endstück der Negative.

HOCHSPANNUNG 220-240V \sim

Dieses Kapitel betrifft ausschließlich die hier nachstehenden Modelle:

MODELL	NENNSPANNUNG	NENNLEISTUNG
CU400PE - CU400BPE - CU401PE - CU402PE CU403PE - CU404PE - CU404PEMW CU405PEMW - CU407PEMW - CU414PE	220-240V \sim 50/60Hz	800 W



ACHTUNG

BEI DIREKTEM NETZANSCHLUSS MUSS EINE TRENNVORRICHTUNG VORGESEHEN WERDEN, DAMIT DAS GERÄT VOM STROMNETZ GETRENNT WERDEN KANN, DISTANZ DER KONTAKTEÖFFNUNG AUF DER WEISE, DASS EINE KOMPLETTE TRENNUNG, ENTSPRECHEND DER KATEGORIE III FÜR ÜBERSPANNUNG, GEMÄSS DER INSTALLATIONSREGELN GEWÄHRLEISTET WERDEN KANN.

DAS SPEISEKABEL MUSS SO POSITIONIERT WERDEN, DASS ES NIRGENS HÖHERE TEMPERATUREN ALS 75K ERREICHEN KANN. DER STECKER MUSS NACH DER INSTALLATION EINFACH ZUGÄNGLICH SEIN. VOR JEDEM EINGRIFF DIE VERBINDUNG ZUM STROMANSCHLUSS TRENNEN.

Verbindung mit Stromnetz durch Steckdose.

Bei beschädigtem Speisekabel (H05RR-F 3x0,75mm²), beim Hersteller oder bei einer seiner Kundendienststellen um Ersetzung bitten und jedenfalls sich an dementsprechendes Fachpersonal wenden, um jeder Gefahr vorzubeugen.

BEFESTIGUNG



WICHTIG

DIESES GERÄT MUSS MIT SCHRAUBEN AM MÖBEL BEFESTIGT WERDEN, SIEHE ABB. 3 - SEITE 177.

VORSICHTSMASSNAHMEN



WICHTIG

DIESES GERÄT DARF AUSSCHLIESSLICH VON VERANTWORTUNGSVOLLEN ERWACHSENEN BENUTZT WERDEN. WÄHREND DES GEBRAUCHS UND SOFORT NACH DEM GEBRAUCH KÖNNEN DIE ZUGÄNGLICHEN GERÄTETEILE HEISS SEIN; NICHT BERÜHREN UND KINDER FERN HALTEN. NACH BEENDIGUNG DES KOCHVORGANGS VERGEWISSEN SIE SICH, DASS ALLE BEDIENKNÖPFE AUF GESCHLOSSEN STEHEN. NACH GEBRAUCH SCHLIESSEN SIE DEN HAUPTHAHN DER GASVERSORGUNG.



ACHTUNG

PERSONEN MIT PSYCHISCHEN PROBLEMEN ODER MIT HANDY CUP ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG IM UMGANG MIT SOLCHEN GERÄTEN (EINSCHLIESSLICH KINDER) DÜRFEN DIESES GERÄT NUR BENUTZEN, WENN SIE DURCH PERSONEN BEAUFSICHTIGT UND GELEHRT WERDEN, DIE FÜR SIE VERANTWORTLICH SIND. ES MUSS VERMIEDEN WERDEN, DASS KINDER MIT DEM GERÄT SPIELEN.

DIE BENUTZUNG EINES GASKOCHERS ERZEUGT WÄRME UND FEUCHTIGKEIT. SORGEN SIE FÜR EINE GUTE BELÜFTUNG DER KÜCHE: HALTEN SIE DIE NATÜRLICHEN BELÜFTUNGSZUGÄNGE OFFEN ODER INSTALLIEREN SIE EIN MECHANISCHES BELÜFTUNGSGERÄT (MECHANISCHE ABZUGSHAUBE).

EIN LÄNGERER UND INTENSIVER GEBRAUCH DES GERÄTES KANN EINE ZUSÄTZLICHE BELÜFTUNG ERFORDERLICH MACHEN, BEISPIELSWEISE DURCH ÖFFNEN EINES FENSTERS ODER DURCH ERHÖHUNG DER LEISTUNGSSTUFE DER MECHANISCHEN BELÜFTUNG.



WICHTIG

BEVOR SIE DEN OFEN DAS ERSTE MAL BENUTZEN, HEIZEN SIE DEN OFEN MIT HÖCHSTTEMPERATUR FÜR MINDESTENS 30 MIN AUF, DEN GRILL ABER NUR FÜR 20-30 MIN.

SOLLTE BEIM KOCHEN FLÜSSIGKEIT ÜBER DEN DECKEL LAUFEN, MUSS DIESE VOR ÖFFNEN DES DECKELS ABGEWISCHT WERDEN.



ACHTUNG: DIESER HINWEIS IST GUT SICHTBAR AUF DER GLASABDECKUNG DER KOCHFLÄCHE ANGEBRACHT. DIE GLASABDECKUNGEN KÖNNEN ZERSPRINGEN, WENN SIE ZU HEISS WERDEN. VOR EINSCHALTEN DER BRENNER (KOCHFLÄCHE, OFEN UND GRILL) IMMER DIE GLASABECKUNG ÖFFNEN UND VOR DEM SCHLIESSEN ALLE BRENNER (KOCHFLÄCHE, OFEN UND GRILL) AUSSCHALTEN UND ABKÜHLEN LASSEN.

BEDIENFELD

Die folgenden Symbole weisen auf den Brenner, der dem Bedienknopf entspricht.
HINWEIS: auf anderen Modellen können die Bedienknöpfe und Symbole verschieden sein.



DIESES SYMBOL BEFINDET SICH BEI DEN BEDIENKNÖPFEN DER BRENNER DER KOCHFLÄCHE. DER SCHWARZE PUNKT ZEIGT DIE POSITION DES BRENNERS AUF DER KOCHFLÄCHE AN.



DIESES SYMBOL BEFINDET SICH NEBEN DEM BEDIENKNOPF DES BRENNERS FÜR OFEN.



DIESES SYMBOL BEFINDET SICH NEBEN DEM BEDIENKNOPF DES BRENNERS FÜR GRILL.

Die folgenden Symbole beziehen sich auf die Regulierung der Brennerflammen, die der jeweiligen Position des Bedienknopfs entspricht.

HINWEIS: auf anderen Modellen können die Bedienknöpfe und Symbole verschieden sein.



GAS ZU



GROSSE FLAMME



KLEINE FLAMME



ELEKTROPLATTE AUS

1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6

HEIZSTUFEN OFEN UND/ODER ELEKTROPLATTE



GRILL

WEITERE SYMBOLE



TASTE FÜR DIE ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG



IMPORTANTE

DIESES SYMBOL IST GUT SICHTBAR BEI ALLEN MODELLEN MIT ELEKTRONISCHER ZÜNDUNG IN DER NÄHE DES OFEN-KNOPFES ANGEBRACHT, DIE DURCH DAS DRÜCKEN DES KNOPFES BIS ZUM ANSCHLAG BETÄTIGT WIRD.



LICHTSCHALTER

EBENFALLS VORHANDEN BEI DEN MODELLEN 4XX UND CU4XX:

- SCHALTER FÜR LAMPE UND BRATSPIESS
- SCHALTER FÜR LAMPE UND DREHPLATTE



SCHALTER FÜR DEN BRATSPIESS

(BEI DEN MODELLEN 4XX UND CU4AA SIEHE LAMPENSCHALTER)



SCHALTER DER DREHPLATTE

(BEI DEN MODELLEN 4XX UND CU4AA SIEHE LAMPENSCHALTER)

BRENNER

Nachfolgend die Brenneigenschaften der verschiedenen Modelle:

MODELL	THERMISCHE LEISTUNG BRENNER															NENNLEISTUNG		
	RAPIDER			SEMIRAPIDER			RESERVEBRENNER			GRILL			OFEN			ELEKTROPLATTE		
	Ø 77 mm			Ø 62 mm			Ø 47 mm											
	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	Kw	gr/h	nr.	W	V
400				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
400B				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
401				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
402				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116						
403				3	1,8	131	1	1,0	73									
404				3	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
414				3	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU300				2	1,8	131	2	1,0	73				1	1,2	87			
CU300M				2	1,8	131	2	1,0	73				1	1,2	87			
CU311				2	1,8	131	2	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU311M				2	1,8	131	2	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU322				1	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU322M				1	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU325				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU325M				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU333				1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU333M				1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU335				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU335M				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU351MK	1	2,2	160	1	1,8	131				1	1,3	95	1	1,1	80			
CU352M	1	2,2	160	1	1,8	131				1	1,3	95	1	1,2	87			
CU354MK	1	2,2	160	1	1,8	131							1	1,1	80			
CU400BPE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU400PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU401PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU402PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116				1	800	220-240
CU403PE				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU404MW				3	1,8	131	1	1,0	73									
CU404PE				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87	1	800	220-240
CU404PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU405MW				3	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87			
CU405PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73				1	1,2	87	1	800	220-240
CU407MW				3	1,8	131	1	1,0	73									
CU407PEMW				2	1,8	131	1	1,0	73							1	800	220-240
CU414PE				2	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87	1	800	220-240
CU433	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU433M	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			
CU433ML	1	2,2	160	1	1,8	131	1	1,0	73	1	1,6	116	1	1,2	87			

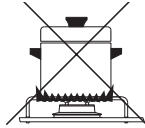
KOCHFELD

- WAHL DES BRENNERS



ACHTUNG

DIE FLAMME DARF NICHT UNTER DEM TOPF HERVOR KOMMEN. STELLEN SIE DEN TOPF MITTIG AUF DEN BRENNER, DAMIT ER SICHER AUF DEM ABSTELLROST STEHT.



BRENNER	TOPFDURCHMESSER
HILFSBRENNER Ø 47 mm	von 6 bis 16 cm
HALBSCHNELL Ø 62 mm	von 16 bis 22 cm
SCHNELL Ø 77 mm	von 16 bis 22 cm

- ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (JE NACH MODELL)



ACHTUNG

DER VORGANG MUSS OHNE EINEN TOPF ODER ANDEREN GEGENSTAND AUF DEM BRENNER DURCHFÜHRT WERDEN.

Zur Erzeugung der Flamme den Bedienknopf fest drücken und in Position „große Flamme“ drehen. Gleichzeitig den Knopf für elektronische Zündung drücken. Den Bedienknopf einige Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme an bleibt.



WICHTIG

WENN SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDET, WIEDERHOLEN SIE DEN VORGANG NACH JEDER DER FOLGENDEN EMPFEHLUNGEN:

- DREHEN SIE DEN KNOPF AUF DIE POSITION „KLEINE FLAMME“
- ZÜNDEN SIE VON HAND
- KONTROLLIEREN SIE, OB GAS IN DER FLASCHE IST

FUNKTIONIERT DAS GERÄT ABSOLUT NICHT, SCHLIESSEN SIE DEN GASHAHN UND KONTAKTIEREN SIE DEN VERTRAGSHÄNDLER

- MANUELLE ZÜNDUNG KOCHFELD

Die manuelle Zündung wird vorgenommen, wenn eine elektronische Zündung nicht vorhanden ist oder dieselbe defekt ist.



ACHTUNG

DER VORGANG MUSS OHNE EINEN TOPF ODER ANDEREN GEGENSTAND AUF DEM BRENNER DURCHFÜHRT WERDEN.

Zur Erzeugung der Flamme den Bedienknopf fest drücken und in Position „große Flamme“ drehen. Gleichzeitig den Brenner mit einem Streichholz oder Gasanzünder zünden. Den Bedienknopf einige Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme an bleibt.



WICHTIG

WENN SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDET ÜBERPRÜFEN SIE, OB GAS IN DER FLASCHE IST.

FUNKTIONIERT DAS GERÄT ABSOLUT NICHT, SCHLIESSEN SIE DEN GASHAHN UND KONTAKTIEREN SIE DEN VERTRAGSHÄNDLER

- REGULIERUNG DER FLAMME

Zur Regulierung der Flamme, drehen Sie den Bedienknopf in die gewünschte Position.

OFEN**WICHTIG**

DAS EINSCHALTEN DES BRENNERS DARF NUR BEI KOMPLETT GEÖFFNETER TÜR ERFOLGEN.

**ACHTUNG**

INNERHALB DES OFENS MÜSSEN DER GRILL, DIE FETTFÄNGER (TABLETT) ODER DIE PFANNE SO POSITIONIERT SEIN, DASS SIE NICHT DIREKT MIT DEN FLAMMEN IN KONTAKT KOMMEN.

VERSCHLISCHT DIE FLAMME DES BRENNERS ZUFÄLLIGERWEISE, SCHLIESSEN SIE DEN GASHAHN UND WARTEN SIE EINE MINUTE VOR DEM ERNEUTEN ZÜNDEN.

- ELEKTRONISCHES EINSCHALTEN DES OFENS (ENTSPRECHEND DES MODELLS)

Um eine Flamme zu erzeugen, drücken Sie den Bedientaste nach unten und drehen ihn auf die Position von 1 bis 6. Gleichzeitig drücken Sie den Knopf für die elektronische Zündung (bei diesen Modellen mit dem ★-Symbol auf der Tür, der Zündknopf ist nicht zu sehen und wird durch das nach unten Drücken des Knopfes betätigt). Nach dem Erzeugen der Flamme, halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, damit die Flamme an bleibt.

**WICHTIG**

WENN SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDET, WIEDERHOLEN SIE DEN VORGANG NACH JEDEM DER FOLGENDEN VORSCHLÄGE:

- ZÜNDEN SIE VON HAND
- KONTROLLIEREN SIE, OB GAS IN DER FLASCHE IST

FUNKTIONIERT DAS GERÄT ABSOLUT NICHT, SCHLIESSEN SIE DEN HAHN FÜR DIE GASZUFUHR UND KONTAKTIEREN SIE DEN VERTRAGSHÄNDLER.

- MANUELLES EINSCHALTEN DES OFENS

Die manuelle Zündung wird vorgenommen, wenn eine elektronische Zündung nicht vorhanden ist oder dieselbe defekt ist.

Um eine Flamme zu erzeugen, drücken Sie den Bedientaste nach unten und drehen ihn auf die Position von 1 bis 6. Gleichzeitig zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz oder Gasanzünder. Nach dem Erzeugen der Flamme, halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, damit die Flamme an bleibt.

**WICHTIG**

WENN SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDET ÜBER PRÜFEN SIE, OB GAS IN DER FLASCHE VORHANDEN IST.

FUNKTIONIERT DAS GERÄT ABSOLUT NICHT, SCHLIESSEN SIE DEN HAHN FÜR DIE GASZUFUHR UND KONTAKTIEREN SIE DEN VERTRAGSHÄNDLER.

- REGULIERUNG DER FLAMME DES OFENS MIT DEM THERMOSTAT

POSITIONEN	1	2	3	4	5	6
TEMPERATUR	130° C	160° C	180° C	200° C	220° C	240° C

Die Flamme des Brenners des Ofens bleibt, nachdem sie entzündet ist, auf allen Positionen des Knopfes bei maximalem Durchsatz und reduziert sich automatisch auf den Mindestdurchsatz, wenn die eingestellte Ofentemperatur erreicht ist.

GRILL

BEIM ENTZÜNDEN DES BRENNERS MUSS DIE OFENTÜR GANZ GEÖFFNET WERDEN.



SOLLTE SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDEN, DEN BEDIENKNOPF LOSLASSEN UND MINDESTENS 10 SEKUNDEN ABWARTEN, BIS MAN DEN VORGANG WIEDERHOLT.

DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE KÖNNEN BEI BENUTZUNG DES GRILLS SEHR HEISS WERDEN, HALTEN SIE KINDER DAVON FERN.

WÄHREND DES GEBRAUCHS MUSS DIE TÜR GANZ OFFEN BLEIBEN UND DER HITZESCHUTZ (ABB. 4 - SEITE 183) MUSS GANZ HERAUSGEZOGEN SEIN.

DEN GRILL NIEMALS MEHR ALS 25 MINUTEN GEBRAUCHEN. DIE GRILLEINRICHTUNG DARF NICHT WIE EIN OFEN BENUTZT WERDEN.

SOLLTE DIE BRENNERFLAMME PLÖTZLICH ERLÖSCHEN, DEN GAS-BEDIENKNOPF ZUDREHEN UND VOR WIEDERZÜNDUNG 1 MINUTE WARTEN.

- ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG DES GRILLS (JE NACH MODELL)

Um eine Flamme zu erzeugen, drücken Sie den Bedienknopf fest und drehen ihn in Position GRILL oder große Flamme. Gleichzeitig drücken Sie den Druckknopf für elektronische Zündung (bei Modellen, die mit * an der Tür gekennzeichnet sind, ist der Zünddruckknopf nicht sichtbar, die Zündung erfolgt, indem Sie den Bedienknopf drücken). Ist die Flamme einmal an, den Bedienknopf einige Sekunden gedrückt halten, damit sie an bleibt.



WENN SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDET, WIEDERHOLEN SIE DEN VORGANG NACH JEDER DER FOLGENDEN EMPFEHLUNGEN:

- ZÜNDEN SIE VON HAND
- KONTROLLIEREN, OB GAS IN DER FLASCHE IST

FUNKTIONIERT DAS GERÄT ABSOLUT NICHT, SCHLIESSEN SIE DEN HAHN FÜR DIE GASZUFUHR UND KONTAKTIEREN SIE DEN VERTRAGSHÄNDLER.

- MANUELLE ZÜNDUNG DES GRILLS

Diese Zündung erfolgt, wenn keine elektronische Zündung vorhanden ist oder wenn diese nicht funktioniert.

Um eine Flamme zu erzeugen, drücken Sie den Bedienknopf und drehen ihn in Position GRILL oder große Flamme. Gleichzeitig zünden Sie entweder mit einem Streichholz oder mit Gaszünder den Brenner an. Ist die Flamme einmal an, den Bedienknopf einige Sekunden gedrückt halten, damit sie an bleibt.



WENN SICH DER BRENNER NICHT GLEICH ENTZÜNDET, KONTROLLIEREN SIE OB GAS IN DER FLASCHE IST.

FUNKTIONIERT DAS GERÄT ABSOLUT NICHT, SCHLIESSEN SIE DEN HAHN FÜR DIE GASZUFUHR UND KONTAKTIEREN SIE DEN VERTRAGSHÄNDLER.

- REGULIERUNG DER GRILLFLAMME

Für Modelle 414 - CU311 - CU311M - CU333 - CU333M - CU335 - CU352M - CU335M - CU414PE - CU433 CU433M - CU433ML:

Für alle anderen Modelle:

Zur Regulierung der Flamme den Bedienknopf in die gewünschte Position drehen.

SICHTKONTROLLE DER FLAMME

Entsprechend des verwendeten Gases, kann die Flamme folgendermaßen aussehen:

Propan (G31): innere Spitze der Flamme blau und mit scharfer Kontur.

Butan (G30): Flamme mit undefinierten gelben spitzen Enden beim Zünden des Brenners, die sich nach und nach, wenn der Brenner sich erhitzt, intensivieren.

ELEKTROPLATTE (je nach Modell)



WICHTIG

BEVOR MAN DIE ELEKTOPLATTE GEBRAUCHT (ODER BEI LÄNGERER NICHTBENUTZUNG) MUSS DIE ABSORBIERTE FEUCHTIGKEIT ELIMINIERT WERDEN, DAZU DIE PLATTE FÜR 30 MINUTEN AUF POSITION 1 EINSCHALTEN.

TÖPFE MIT FLACHEM BODEN, DEREN DURCHMESSER NICHT GERINGER ALS DER PLATTENDURCHMESSER SEIN SOLLTE, BENUTZEN.

BEVOR SIE DEN TOPF AUF DIE ELEKTROPLATTE STELLEN, DEN TOPFAUSSENBODEN TROCKNEN.

ÜBERWACHEN SIE DIE EINGSCHALTETE ELEKTROPLATTE UND HALTEN SIE KINDER DAVON FERN.

Die Elektroplatte wird durch Bedienknopf mit 7 Heizstufen bedient: Aus entspricht Stufe 0 (Null), die weiteren Stufen von 1-6 sind Funktionsstufen. Von 1-6 erfolgt eine zunehmende Erhitzung der Elektroplatte. Neben dem Bedienknopf befindet sich ein Led, das rot aufleuchtet, wenn die Elektroplatte in Funktion ist.

MIKROWELLENHERD

Für die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitungen des Mikrowellenherds, siehe die darin enthaltene Bedienungsanleitung.

SPIESS

Den Brenner des Ofens, wie im Kapitel OFEN beschrieben, einschalten. Den entsprechenden Bedienknopf in die gewünschte Position drehen. Das Ofenblech mit dem angebrachten Spieß einschieben (siehe ABB. 5 auf Seite 183). Den entsprechenden Schalter drücken, um den Spieß zu bewegen.

DREHPLATTE

Setzen Sie den Fettfänger wie in ABB. 6 - S. 184 angegeben ein. Drücken Sie den entsprechenden Schalter, um den Motor der Drehplatte in Betrieb zu setzen.

GASFLASCHE



DIE VERWENDUNG EINER ANDEREN GASART UND/ODER EINES ANDEREN DRUCKS ALS VOM HERSTELLER VORGESCHRIBEN KANN ZU EINEM ANOMALEN GERÄTEBETRIEB FÜHREN; DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR DIE FOLGEN EINES UNKORREKTEN GEBRAUCHS DES GERÄTS.

Die anzuwendenden Gasflaschen sind handelsübliche Flaschen, wie sie im Land, in dem das Gerät benutzt wird normalerweise verkauft werden.

Der anzuwendende Gastyp ist eindeutig außen auf der Verpackung und auf der unlöschbaren Klebeetikette auf der Rückseite des Gerätes angegeben. Beachten Sie auf jeden Fall folgende Hinweise: Die Gasflaschen müssen in einem geeigneten Raum aufrecht gelagert werden, sie müssen mit Ventil und Druckminderer versehen sein und der Zugang darf nicht versperrt sein. Der Austausch der Flaschen muss ohne Behinderung und ganz einfach geschehen.

ACHTUNG! Beim Wechseln der Gasflasche sind folgende Sicherheitsmaßnahmen zu treffen:

- a) schließen Sie die Hähne des Gerätes;
- b) vergewissern Sie sich, dass sich in der Nähe keine offene Flamme und kein Feuer befindet
- c) schließen Sie das Ventil der auszutauschenden Gasflasche;
- d) schrauben Sie den Druckminderer von der leeren Flasche ab und entnehmen Sie diese aus dem Raum. Die neue Flasche in umgekehrter Reihenfolge anschließen. Eventuelle Gasverluste mithilfe einer nicht ätzenden Flüssigkeit prüfen. Nicht Seifenwasser benutzen.

KEINE OFFENEN FLAMMEN VERWENDEN;

- e) zünden Sie die Brenner und überprüfen Sie ob sie korrekt funktionieren. Bei Problemen wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker.

SCHLIESSEN SIE NACH DEM GEBRAUCH DIE GASZUFUHR AN DER GASFLASCHE.

ENTWEICHEN VON GAS

Wir empfehlen die Verwendung eines geprüften elektronischen Gasmelders.

Bei Gasgeruch:

- a) Öffnen Sie die Fenster und schicken Sie sofort alle Personen aus dem Camper, Wohnwagen, usw.
- b) Berühren Sie keine Elektroschalter; zünden Sie keine Streichhölzer und machen Sie jedenfalls nichts, wodurch sich das Gas entzünden könnte.
- c) Löschen Sie jede offene Flamme.
- d) Schließen Sie das Ventil der Gasflasche oder des Gastanks und öffnen Sie das Ventil nicht wieder, bis die Leckage festgestellt und beseitigt wurde.
- e) Kontaktieren Sie einen autorisierten Techniker.

REINIGUNG



ACHTUNG

SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS, TRENNEN SIE DIE VERBINDUNG ZUM STROMANSCHLUSS, DANN WARTEN SIE BIS ES ABGEKÜHLT IST, BEVOR SIE MIT DER REINIGUNG BEGINNEN.



WICHTIG

KOMMEN DIE WARMEN OBERFLÄCHEN MIT KALTEM WASSER ODER NASSEM SCHWAMM IN BERÜHRUNG, KÖNNEN SIE BESCHÄDIGT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINE SCHARFEN REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERMITTEL BASIEREND AUF CHLOR, STAHLWOLLE. DIE GERÄTEOBERFLÄCHEN DÜRFEN NICHT MIT SÄUREHALTIGEN ODER ALKALISCHEN STOFFEN (ESSIG, SALZ, ZITRONENSAFT, ETC.) IN BERÜHRUNG KOMMEN. EDELSTAHLFLÄCHEN UND LACKIERTE TEILE: MIT WASSER UND SEIFE ODER NEUTRALREINIGER REINIGEN, ABWISCHEN UND TROCKNEN. SAUBERE SCHWÄMME UND TÜCHER VERWENDEN.



ACHTUNG

KEINE SCHEUERNDEN ODER SPITZE HILFSMITTEL ZUR REINIGUNG DER GLASTÜR BENUTZEN, SIE KÖNNTE NÄMLICH ZERKRATZT WERDEN ODER AUCH ZERBRECHEN.

ZUR REINIGUNG KEINE DAMPFREINIGER BENUTZEN.

DÜSEN



ACHTUNG

EVENTUELLE EINGRIFFE MÜSSEN VON AUTORISIERTEM PERSONAL VORGENOMMEN WERDEN. DER HERSTELLER KANN FÜR SOLCHE GETÄTIGTE EINGRIFFE AUF KEINER WEISE VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN.

Bei Abnahme und Befestigung der Düsen muss der Düsenhalter mit entsprechendem Werkzeug festgehalten werden (ABB. 7 - SEITE 185).

BRENNER	Ø DÜSE (mm)	AUFGESTEMPELTE NR.
RAPID (Ø 77 mm)	0,75	75
SEMI RAPID (Ø 62 mm)	0,67	67
RESERVE (Ø 47 mm)	0,50	50
GRILL	0,62 0,57 (CU352M) - 0,64 (CU351MK)	62 57 (CU352M) - 64 (CU351MK)
OFEN	0,53 0,52 (CU351MK - CU354MK)	53 52 (CU351MK - CU354MK)

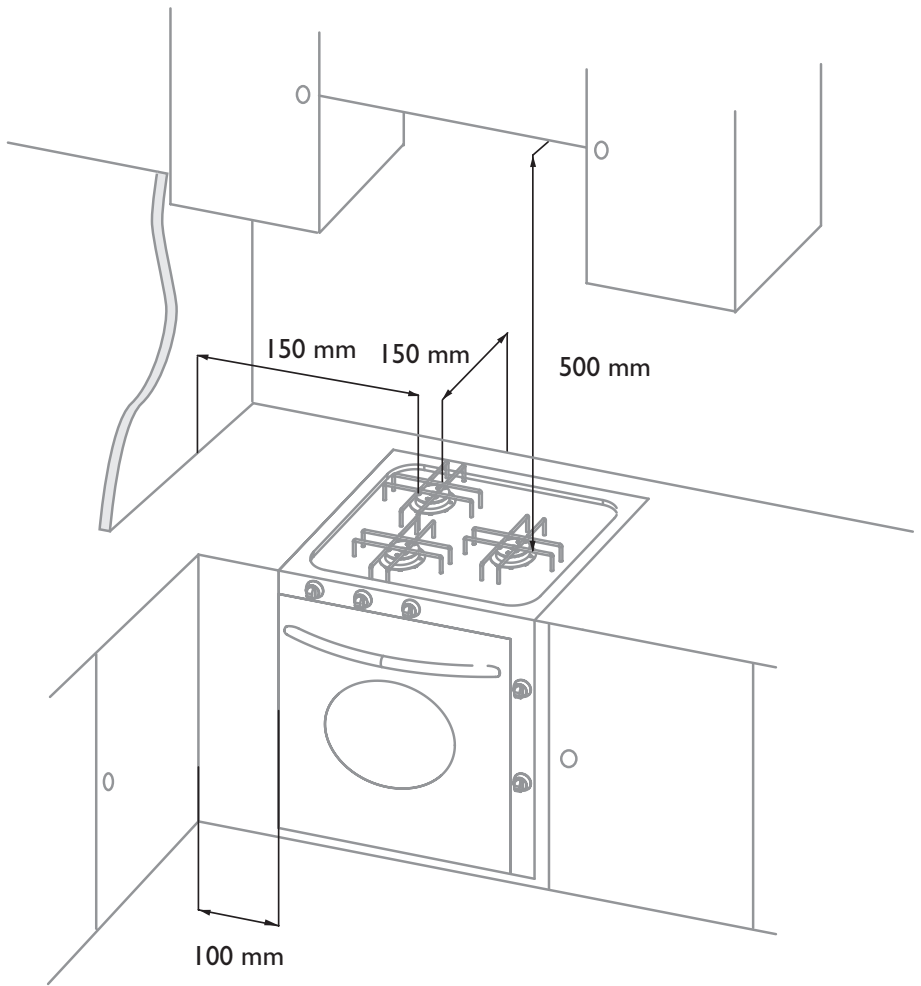
RICHTLINIE 2002/96/EG (WEEE)



INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER

DIESER HINWEIS BETRIFFT AUSSCHLIESSLICH DIE BESITZER VON GERÄTEN, DIE MIT DIESEM SYMBOL (AUF KLEBEETIKETTE AM GERÄT) GEKENNZEICHNET SIND. DIESES SYMBOL BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT GEMÄSS DER GÜLTIGEN GESETZE ALS ELEKTRO- ODER ELEKTRONIKGERÄT EINGESTUFT IST UND IM SINNE DER EUROPÄISCHEN RICHTLINIE 2002/96/EG (WEEE) NACH ABLAUF SEINER NUTZUNGSDAUER GETRENNT GESAMMELT UND EINER KOSTENLOSEN, DAFÜR ZUSTÄNDIGE SAMMELSTELLE, ZUGEFÜHRT WERDEN MUSS. DAS GERÄT KANN BEI KAUF EINES NEUEN ÄQUIVALENTEN GERÄTES AUCH DEM HÄNDLER ZURÜCKERSTATTET WERDEN. DER BENUTZER VERPFLICHTET SICH DAZU, DAS GERÄT NACH ABLAUF SEINER NUTZUNGSZEIT ORDNUNGSGEMÄSS ZU ENTSORGEN, ANDERNFALLS KANN EINE STRAFE, WIE IN DEN GELTENDEN GESETZESBESTIMMUNGEN FESTGELEGT, VERORDNET WERDEN. EINE ORDNUNGSGEMÄSSE TRENNSAMMLUNG UND DIE DARAUFGOLGENDE UMWELTFREUNDLICHE WIEDERVERWERTUNG, BEHANDLUNG UND BESEITIGUNG DES ALTGERÄTES, TRAGEN DAZU BEI UNSERE UMWELT UND UNSERE GESUNDHEIT ZU SCHÜTZEN UND FÖRDERN DIE WIEDERVERWENDUNG UND/ ODER WIEDERAUFBEREITUNG DER ABFALLMATERIALIEN DES GERÄTES. FÜR WEITERE INFORMATIONEN BEZÜGLICH DER ENTSORGUNGSDIENSTE WENDEN SIE SICH AN DIE VORORTIGE VERWALTUNG ODER AN IHREN HÄNDLER. DIE HERSTELLER UND IMPORTEURE VERPFLICHTEN SICH FÜR EINE ORDNUNGSGEMÄSSE WIEDERVERWERTUNG, BEHANDLUNG UND BESEITIGUNG DER ALTGERÄTE, SOWEIT DIREKT MÖGLICH ODER DURCH ENTSPRECHENDE GEMEINSCHAFTSSTELLEN.

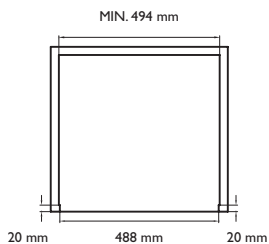
I FIG.



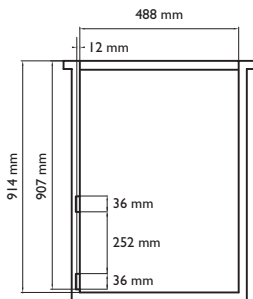
2 FIG.

400
 CU400PE
 CU405MW
 CU405PEMW
 CU407MW
 CU407PEMW

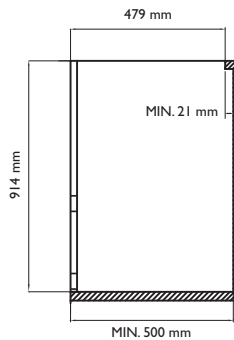
TOP VIEW



FRONT VIEW

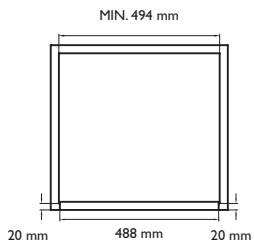


SIDEVIEW

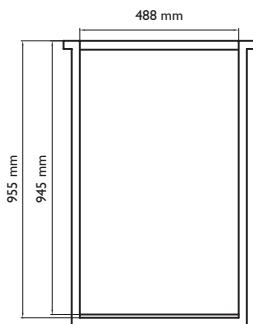


400B
 CU400BPE

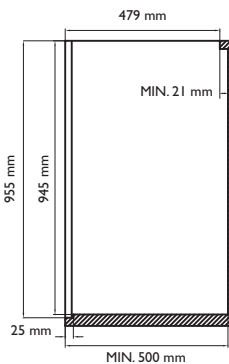
TOP VIEW



FRONT VIEW

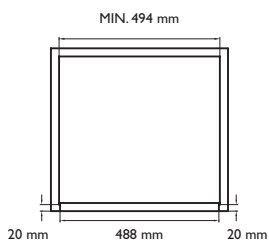


SIDEVIEW

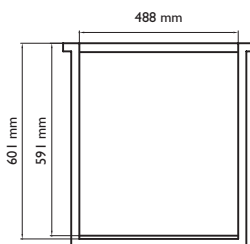


401
CU401PE

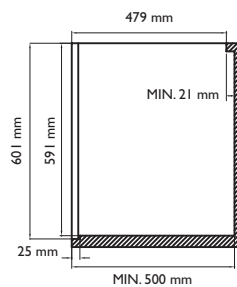
TOPVIEW



FRONT VIEW

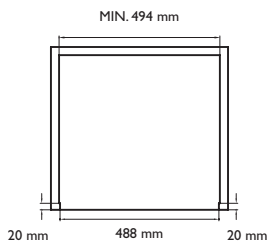


SIDEVIEW

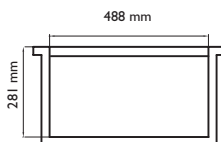


402
CU402PE

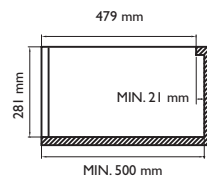
TOPVIEW



FRONT VIEW

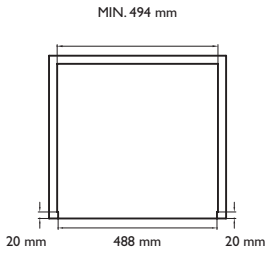


SIDEVIEW

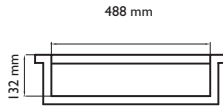


403
CU403PE

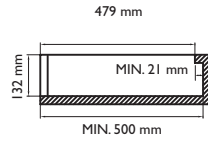
TOP VIEW



FRONT VIEW

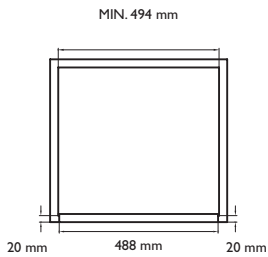


SIDEVIEW

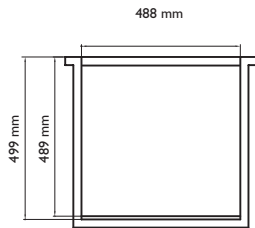


404
414
CU404PE
CU414PE

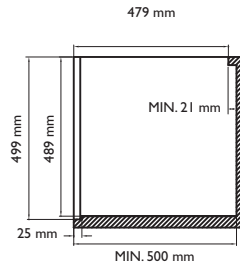
TOP VIEW



FRONT VIEW

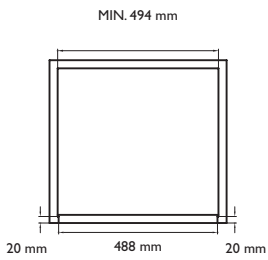


SIDEVIEW

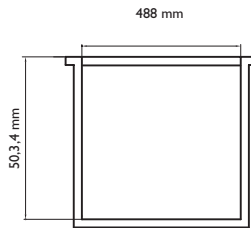


CU404MW
CU404PEMW

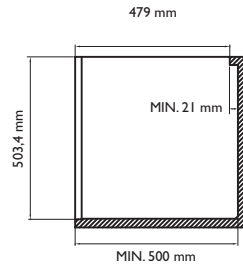
TOP VIEW



FRONT VIEW

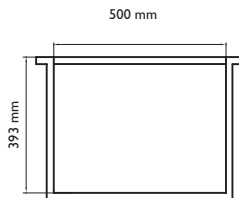


SIDE VIEW

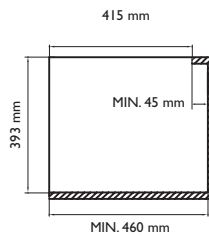


CU300
CU311
CU322
CU325
CU333
CU335

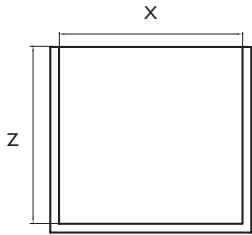
FRONT VIEW



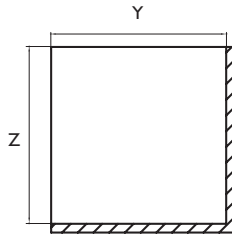
SIDE VIEW



MOD.	X mm	Y mm	Z mm
CU300M - CU311M - CU322M CU325M - CU333M - CU335M	524	500	505
CU351MK	473	510	544
CU352M	527	510	470
CU354MK	473	510	436



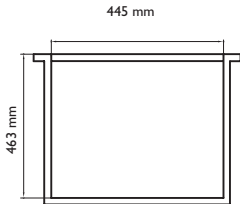
FRONT VIEW



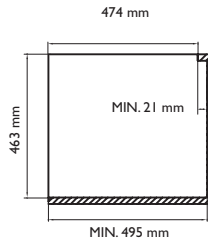
SIDEVIEW

CU433

FRONT VIEW



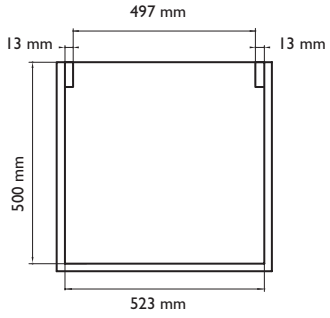
SIDEVIEW



MIN. 495 mm

CU433M
CU433ML

FRONT VIEW



SIDEVIEW

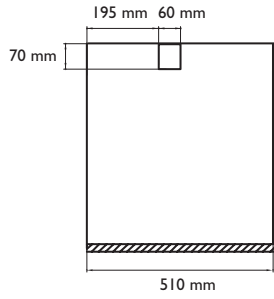
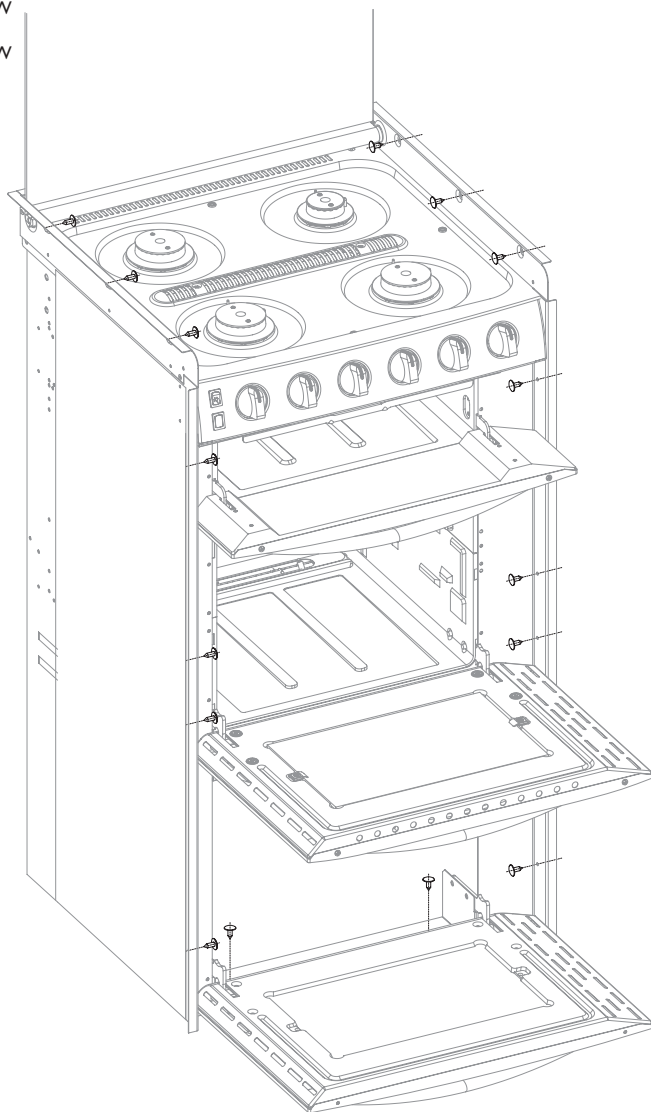
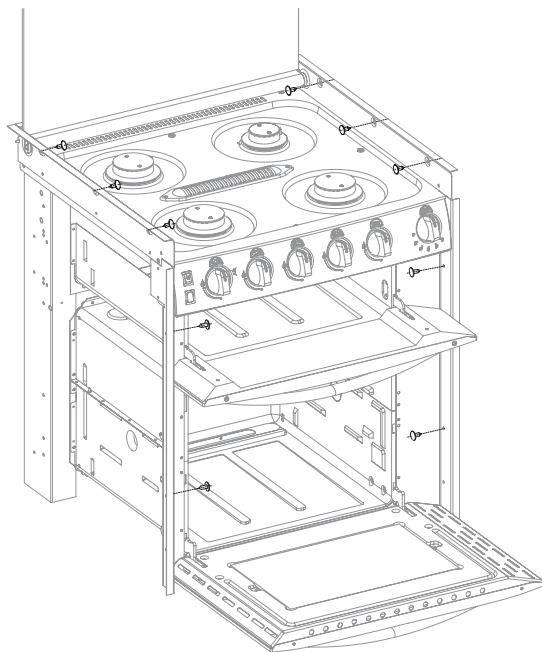


FIG. 3

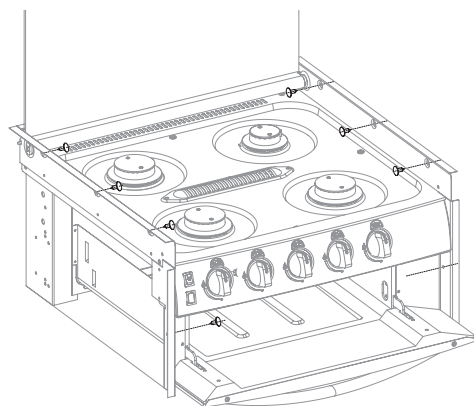
400
400B
CU400BPE
CU400PE
CU405MW
CU405PEMW
CU407MW
CU407PEMW



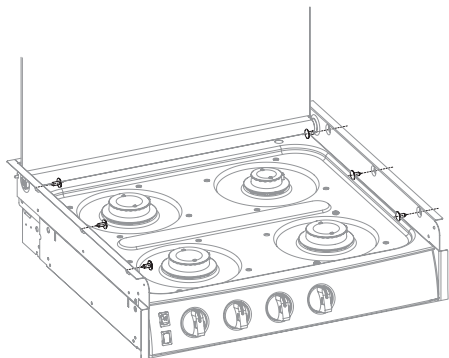
401
CU401PE



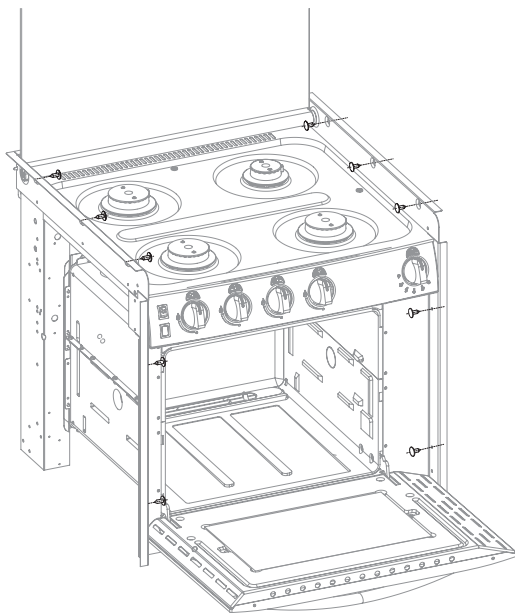
402
CU402PE



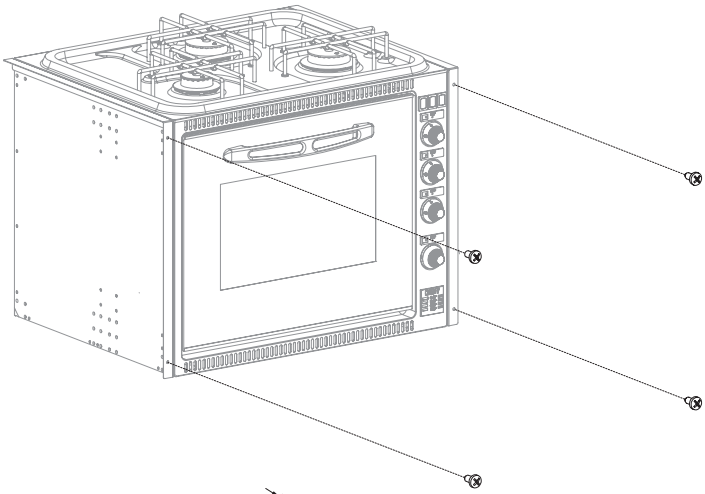
403
CU403PE



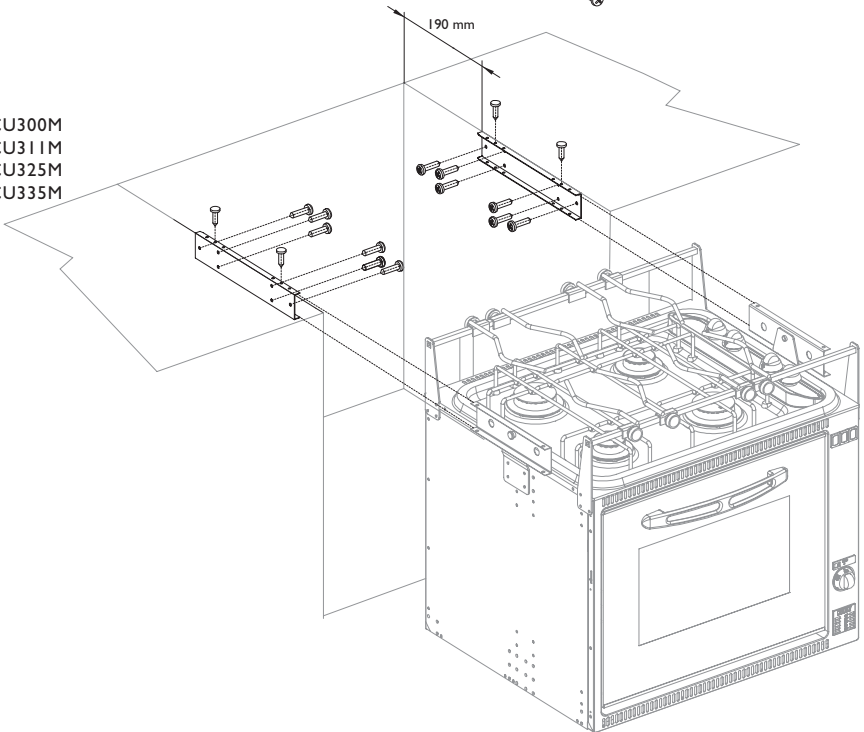
404
414
CU404MW
CU404PE
CU404PEMW
CU414PE



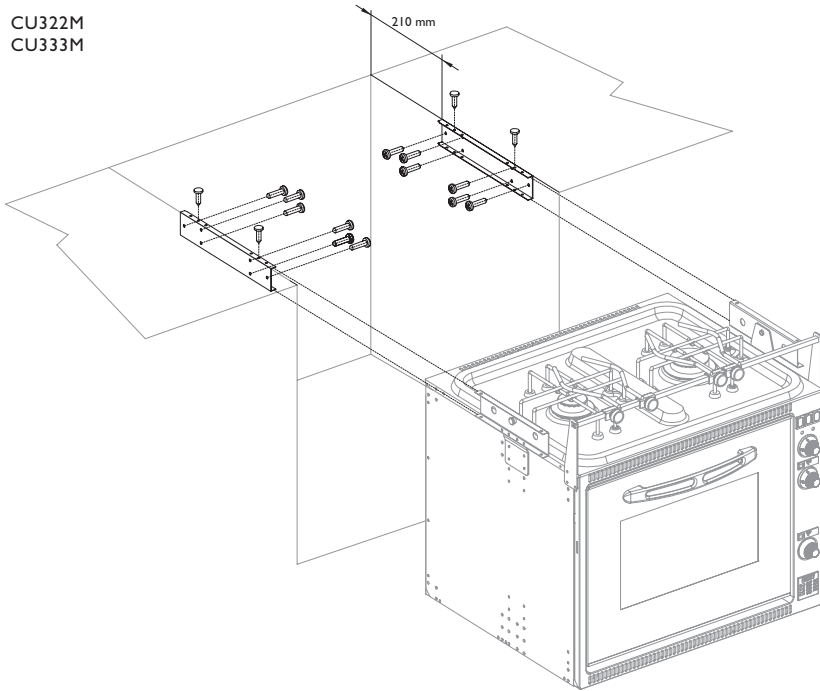
CU300
CU311
CU322
CU325
CU333
CU335



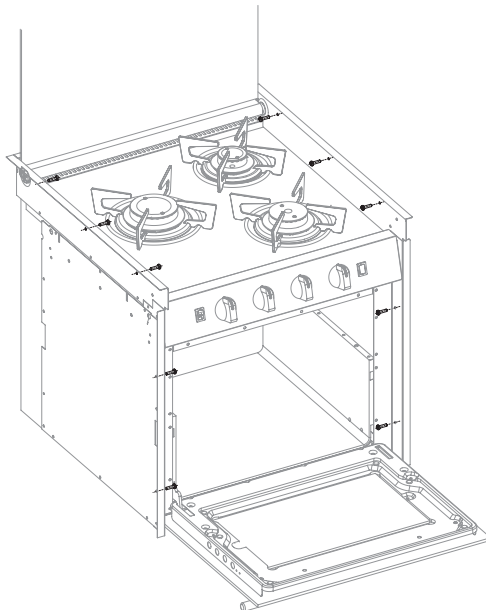
CU300M
CU311M
CU325M
CU335M



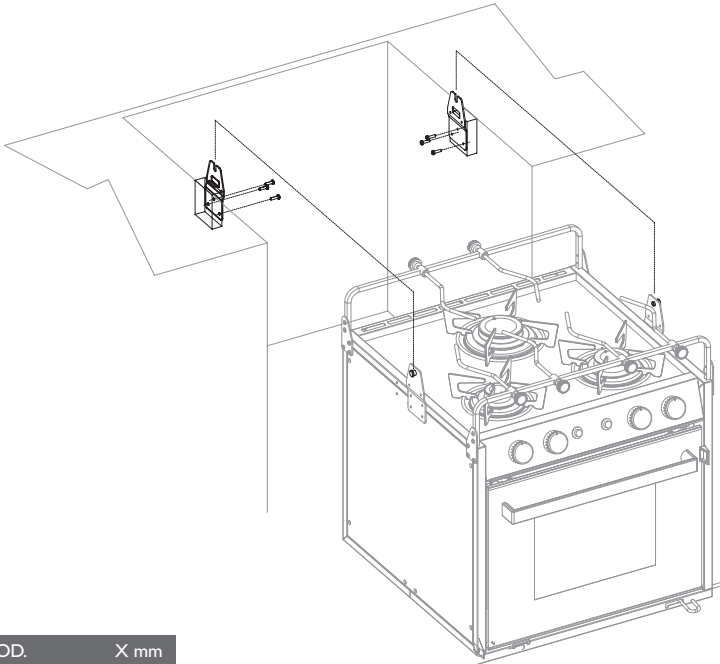
CU322M
CU333M



CU433



CU433M
CU433ML



MOD.	X mm
CU351MK	134
CU352M	150
CU354MK	120

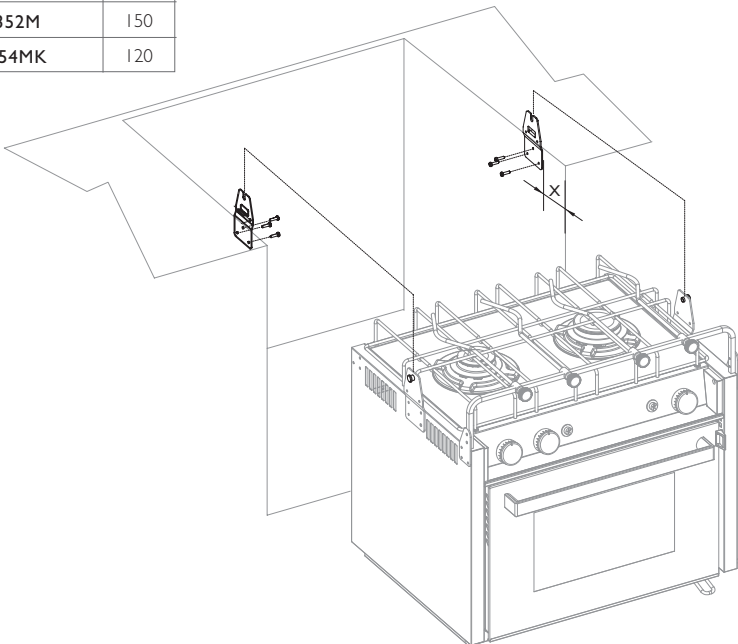


FIG. 4

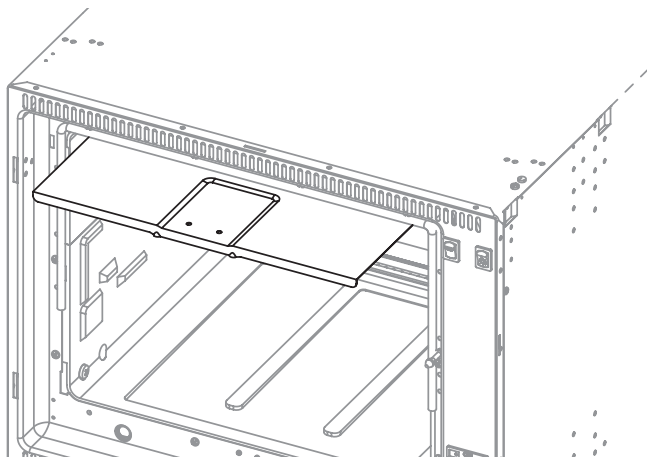


FIG. 5

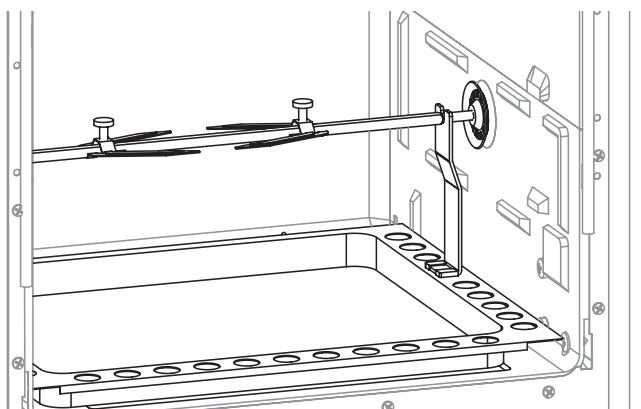


FIG. 6

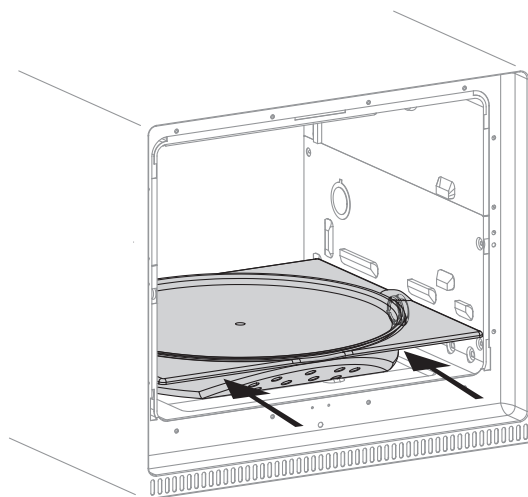


FIG. 7



NOTE

NOTE

GERMANY**Dometic WAECO International GmbH**

Hollefeldstraße 63 · D-48282 Emsdetten
 ☎ +49 (0) 2572 879-195 · 📠 +49 (0) 2572 879-322
 Mail: info@dometic-waeco.de

AUSTRALIA**Dometic Australia Pty. Ltd.**

1 John Duncan Court
 Varsity Lakes QLD 4227
 ☎ 1800 212121
 📠 +61 7 55076001
 Mail: sales@dometic-waeco.com.au

AUSTRIA**Dometic Austria GmbH**

Neudorferstraße 108
 A-2353 Güntramsdorf
 ☎ +43 2236 908070
 📠 +43 2236 90807060
 Mail: info@dometic.at

BENELUX**Dometic Branch Office Belgium**

Zincstraat 3
 B-1500 Halle
 ☎ +32 2 3598040
 📠 +32 2 3598050
 Mail: info@dometic.be

BRAZIL**Dometic DO Brasil LTDA**

Avenida Paulista 1754, conj. 111
 SP 01310-920 Sao Paulo
 ☎ +55 11 3251 3352
 📠 +55 11 3251 3362
 Mail: info@dometic.com.br

DENMARK**Dometic Denmark A/S**

Nordensvej 15, Taulov
 DK-7000 Fredericia
 ☎ +45 7558966
 📠 +45 75586307
 Mail: info@dometic.dk

FINLAND**Dometic Finland OY**

Mestarintie 4
 FIN-01730 Vantaa
 ☎ +358 20 7413220
 📠 +358 9 7593700
 Mail: info@dometic.fi

FRANCE**Dometic SAS**

ZA du Pré de la Dame Jeanne
 B.P. 5
 F-60128 Plailly
 ☎ +33 3 44633525
 📠 +33 3 44633518
 Mail: vehiculesdeloisirs@dometic.fr

HONG KONG**Dometic Group Asia Pacific**

Suites 2207-11 - 22/F · Tower 1
 The Gateway · 25 Canton Road,
 Tsim Sha Tsui · Kowloon
 ☎ +852 2 4611386
 📠 +852 2 4665553
 Mail: info@waeco.com.hk

HUNGARY**Dometic Zrt. Sales Office**

Kerégyártó u. 5.
 H-1147 Budapest
 ☎ +36 1 468 4400
 📠 +36 1 468 4401
 Mail: budapest@dometic.hu

ITALY**Dometic Italy S.r.l.**

Via Virgilio, 3
 I-47122 Forlì (FC)
 ☎ +39 0543 754901
 📠 +39 0543 754983
 Mail: vendite@dometic.it

JAPAN**Dometic KK**

Maekawa-Shibaura, Bldg. 2
 2-13-9 Shibaura Minato-ku
 Tokyo 108-0023
 ☎ +81 3 5445 3333
 📠 +81 3 5445 3339
 Mail: info@dometic.jp

MEXICO**Dometic Mx, S. de R. L. de C. V.**

Circuito Médicos No. 6 Local 1
 Colonia Ciudad Satélite
 CP 53100 Naucalpan de Juárez
 Estado de México
 ☎ +52 55 5374 4108
 📠 +52 55 5393 4683
 Mail: info@dometic.com.mx

NETHERLANDS**Dometic Benelux B.V.**

Ecustaat 3
 NL-4879 NP Etten-Leur
 ☎ +31 76 5029000
 📠 +31 76 5029019
 Mail: info@dometic.nl

NEW ZEALAND**Dometic New Zealand Ltd.**

Unite E, The Gate
 373 Neilson Street
 Penrose 1, Auckland
 ☎ +64 9 622 1490
 📠 +64 9 622 1573
 Mail: customerservices@dometic.co.nz

NORWAY**Dometic Norway AS**

Østerøyveien 46
 N-3232 Sandefjord
 ☎ +47 33428450
 📠 +47 33428459
 Mail: firmapost@dometic.no

POLAND**Dometic Poland Sp. z o.o.**

Ul. Pulawska 435A
 PL-02-801 Warszawa
 ☎ +48 22 414 3200
 📠 +48 22 414 3201
 Mail: info@dometic.pl

PORTUGAL**Dometic Spain, S.L.**

Branch Office em Portugal
 Rot. de São Gonçalo nº 1 – Esc. 12
 2775-399 Carcavelos
 ☎ +351 219 244 173
 📠 +351 219 243 206
 Mail: info@dometic.pt

RUSSIA**Dometic RUS LLC**

Komsomolskaya square 6-1
 RU-107140 Moscow
 ☎ +7 495 780 79 39
 📠 +7 495 916 56 53
 Mail: info@dometic.ru

SINGAPORE**Dometic Pte Ltd**

18 Boon Lay Way 06-140 Trade Hub 21
 Singapore 609966
 ☎ +65 6795 3177
 📠 +65 6862 6620
 Mail: dometic@dometic.com.sg

SLOVAKIA**Dometic Slovakia s.r.o. Sales Office Bratislava**

Nádražná 34/A
 900 28 Ivánka pri Dunaji
 ☎/📠 +421 2 45 529 680
 Mail: bratislava@dometic.com

SOUTH AFRICA**Dometic (Pty) Ltd.****Regional Office****South Africa & Sub-Saharan Africa**

2 Avalon Road
 West Lake View Ext 11
 Modderfontein 1645
 Johannesburg
 ☎ +27 11 4504978
 📠 +27 11 4504976
 Mail: info@dometic.co.za

SPAIN**Dometic Spain S.L.**

Avda. Sierra del Guadarrama, 16
 E-28691 Villanueva de la Cañada
 Madrid
 ☎ +34 902 111 042
 📠 +34 900 100 245
 Mail: info@dometic.es

SWEDEN**Dometic Scandinavia AB**

Gustaf Melins gata 7
 S-42131 Västra Frölunda
 ☎ +46 31 7341100
 📠 +46 31 7341101
 Mail: info@dometicgroup.se

SWITZERLAND**Dometic Switzerland AG**

Riedackerstrasse 7a
 CH-8153 Rümlang
 ☎ +41 44 8187171
 📠 +41 44 8187191
 Mail: info@dometic.ch

UNITED ARAB EMIRATES**Dometic Middle East FZCO**

P. O. Box 17860
 S-D 6, Jebel Ali Freezone
 Dubai
 ☎ +971 4 883 3858
 📠 +971 4 883 3868
 Mail: info@dometic.ae

UNITED KINGDOM**Dometic UK Ltd.**

Dometic House, The Brewery
 Blandford St. Mary
 Dorset DT11 9LS
 ☎ +44 344 626 0133
 📠 +44 344 626 0143
 Mail: customerservices@dometic.co.uk

USA**Dometic RV Division**

1120 North Main Street
 Elkhart, IN 46515
 ☎ +1 574-264-2131