



USA
SERVICE OFFICE
Dometic, LLC
2320 Industrial Parkway
Elkhart, IN 46516
574-294-2511

CANADA
Dometic, LLC
46 Zatonski, Unit 3
Brantford, ON N3T 5L8

CANADA
519-720-9578

For Service Center
Assistance Call:
800-544-4881

Form No. 3312731.000 2008-07
© 2008 Dometic, LLC
LaGrange, IN 46761

BURNER RANGE GRILL SINK COMBINATION INSTALLATION OPERATION
SMEV PI0913 PI0913A PI0956 PI0956A PI8002 PI8022 PI8022A PI8502 PI8522
PI8003 PI8023 PI8503 PI8523 PI8621A PI8621S PI8621R MO0911 MO0911A
MO0959 MO0959A MO8103 MO8123 MO8302 MO8322 MO8303 MO8323
PI8022DC PI8023DC PI8621

3312731.000

TOP BURNERS AND COMBINATION UNITS

Instruction Book

Keep the book for the consumer

PI0913 - PI0913A - PI0956 - PI0956A - PI8002 - PI8022 - PI8022A - PI8502 - PI8522
PI8003 - PI8023 - PI8503 - PI8523 - PI8621A - PI8621S - PI8621R - MO0911 - MO0911A
MO0959 - MO0959A MO8103 - MO8123 - MO8302 - MO8322 - MO8303 - MO8323

SAFETY ALERT SYMBOLS

FOR YOUR SAFETY

Safety Symbols alerting you to potential personal safety hazards. Obey all safety messages following these symbols. For your safety read all instructions before operating appliance.



WARNING

WARNING
Avoid possible injury
or death.



CAUTION

CAUTION
Avoid possible injury
and/or property damage.



WARNING

IF THE INFORMATION IN THIS MANUAL IS NOT FOLLOWED EXACTLY, A FIRE OR EXPLOSION MAY RESULT CAUSING PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.



WARNING

FIRE OR EXPLOSION

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your recreational vehicle.
- Clear the recreational vehicle of all occupants.
- Turn off the gas supply tank valve(s) or main gas supply.
- Immediately call your gas supplier for instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Have the gas system checked and leakage source corrected by a qualified installer, service agency, manufacturer or dealer or the gas supplier.



REC522-1-1
CAN1-1.16 / ANSI 21.57



www.smev.com

FOR YOUR SAFETY



CARBON MONOXIDE POISONING

- NEVER USE THIS APPLIANCE AS A SPACE HEATER TO HEAT OR WARM THE ROOM. DOING SO MAY RESULT IN CARBON MONOXIDE POISONING AND OVERHEATING OF THE APPLIANCE.
- CARBON MONOXIDE (CO) POISONING PRODUCES FLU-LIKE SYMPTOMS, WATERY EYES, HEADACHES, DIZZINESS, FATIGUE AND POSSIBLY DEATH. YOU CAN'T SEE IT AND YOU CAN'T SMELL IT. IT'S AN INVISIBLE KILLER. IF THESE SYMPTOMS ARE PRESENT DURING OPERATION OF THIS PRODUCT GET FRESH AIR IMMEDIATELY!

CONTENTS INDEX

INSTALLATION	3
WARNING	3
GAS HOLE	4
CONNECTION:	4
CONNECTION OF THE GAS	4
ELETRIC CONNECTION	5
FIXING	5
USE	6
UTILITY BURNERS:	6
CHOICE OF BURNER	6
PANEL CONTROL	6
IGNITION	7
CONTROL	8
VISUAL FLAME CONTROL	8
GAS CYLINDER	8
MAINTENANCE	9
CLEANING	9
INJECTOR	9
TEST PRESSURE POINT	9
WARRANTY	10
TECHNICAL PLAN	21-32

WARNING INSTALLATION



THIS APPLIANCE MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH REGULATIONS IN FORCE AND ONLY USED IN A WELL VENTILATED SPACE. READ THE INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING OR USING THIS APPLIANCE. THE APPLIANCE MUST BE INSTALLED BY SPECIALIST TECHNICIANS.

Installation must conform with local codes or in the absence of local codes, with the American National Standard for Recreational Vehicles, ANSI/A119.2 and Article 551, ANSI/NFPA 70. In Canada, installation must conform with CSA Z240.4.2-M.

This appliance is designed to cook foods only. Any other use is considered incorrect and dangerous. The appliance is not to be used as a space heater. Any storage cabinet placed directly above the appliance should not be used when one or more of the appliance burners are on. The manufacturer is not responsible for any damage to persons or parts due to incorrect installation, improper, incorrect, or irresponsible use.

For proper operation of your cooking appliance:

THE CABINET MUST BE

- properly constructed.
- squared to the countertop and cabinet face

THE OPENING IN CABINET MUST BE

- level from side to side and front to rear

The cabinet opening must be constructed so that no combustible material can be placed next to the cooktop sides. If there is a gap between the cooktop and an adjacent cabinet, the gap must be closed prior to installing the cooktop. The maximum depth of cabinets installed above the cooking top must be 13".

GAS INSTALLATION



CHECK THIS DATA BEFORE CONNECTING THE APPLIANCE TO THE GAS CYLINDER. THE PRESSURE REGULATOR TO BE USED BETWEEN THE CYLINDER AND THE APPLIANCE MUST COMPLY WITH THE CATEGORIES INDICATED IN THE TABLE BELOW.

SMEV hotplate units operate with the following gas and corresponding supply pressure. The category (or categories) according to which the appliance has been adjusted is clearly indicated on the packaging and on the data plate attached to the back of the appliance.

PRESSURE			GAS INPUT
INLET MAX	INLET MIN.	MANIFOLD	
14" WC (1/2 PSI)	12" WC (1/2 PSI)	11" WC (1/2 PSI)	propane

CAUTION:
TOTAL FLOW RATE DEPENDS ON THE MODEL AND NUMBER OF BURNERS. FOR FURTHER DETAILS ON TOTAL FLOW RATE FOR THE MODEL PURCHASED, REFER TO THE TABLE AT FIG. 1 ON PAGE 21.

HOLE INSTALLATION



INFLAMMABLE MATERIALS MUST BE KEPT AWAY FROM THE APPLIANCE.

MINIMUM DISTANCES TO BE OBSERVED (FIG. 6 - PAG. 25):

- A / B** FROM THE EXTERNAL EDGE OF THE BURNER HEAD NEAREST TO ONE OF THE SIDE PANELS AND / OR BOTTOM:
175 mm, 6 7/8";
- C** FROM THE UPPER PART OF THE BURNERS TO THE CABINETS INSTALLED ABOVE COOKING TOP OR THE OVERHANGING SHELVES:
500 mm, 19 11/16"
- D** FROM THE LOWER PART OF THE APPLIANCE TO THE WALL UNDERNEATH:
30 mm, 1 1/4"

HOLE

Make a hole in the furniture as indicated in:

TYPE OF HOLE A: FIG. 7 - PAG. 26 - TYPE OF HOLE B: FIG. 8 - PAG. 27

TYPE OF HOLE C: FIG. 9 - PAG. 28 - TYPE OF HOLE D: FIG. 10 - PAG. 29

TYPE OF HOLE E: FIG. 11 - PAG. 30

CONNECTION INSTALLATION

CONNECTION OF THE GAS



DURING THE INSTALLATION AND CONNECTION, THE APPLIANCE GAS PIPE MUST NOT BE SUBJECTED TO TORSION, TRACTION OR OTHER POSSIBLE STRESSES. THIS WOULD CAUSE DISTRUCTION OF THE ELECTRIC COMPONENTS AND WOULD BE DANGEROUS FOR THE USER.

CONNECTION OF THE GAS TO THE APPLIANCE

The connection of the gas supply pipe to the appliance must be achieved only by means of gastight connections. A standard flexible hose (maximum length of 1,5 metres) must be replaced before its expiry date. Make sure that the route of the flexible rubber hose does not touch any metal parts, which get hot during operation of the appliance, such as the part beneath the burners. It must also be installed so that there is no contact with moving parts (e.g. drawers etc.) and must not pass through spaces where it can be compressed. With rigid connection of the appliance, the pipework must be to an approved type of galvanised iron, or copper. These pipes may be used with suitable gas-tight connections and once installed must be checked for an effected seal, by using a soapy solution brushed onto the joints. Leaking gas will form small bubbles.

NEVER USE A NAKED FLAME.

PRESSURE TESTING

The appliance and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi. The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi.

LEAK TESTING

Leak testing of the appliance shall be in accordance with the manufacturers instructions.

ELECTRIC CONNECTION

This chapter provides details on wiring for the following models:

PI0913A - PI0956A - PI8023 - PI8523 - PI8022A - MO8123 - MO8322 - MO8323

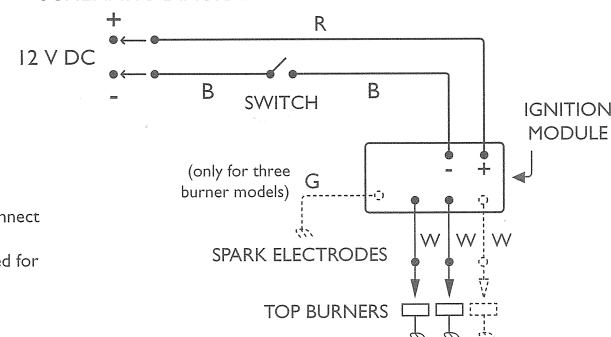
The above models must be wired as illustrated in the "WIRING DIAGRAM".



THIS COOKER MUST BE CONNECTED TO A 12VDC GENERATOR ONLY.
DO NOT CONNECT TO A CIRCUIT FUSED FOR MORE THAN 3 AMPS.

WIRING DIAGRAM:

SCHEMATIC DIAGRAM FOR ELECTRONIC IGNITION MODELS



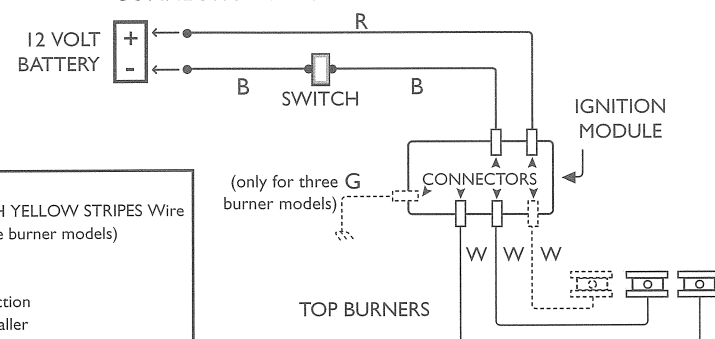
ELECTRICAL RATING: 12 VDC.

For 12 VDC service, DO NOT connect

to higher voltage.

DO NOT connect to a circuit fused for more than 3A

CONNECTION DIAGRAM FOR ELECTRONIC IGNITION MODELS



- R = RED Wire
- G = GREEN WITH YELLOW STRIPES Wire
(only for three burner models)
- W = WHITE Wire
- B = BLACK Wire
- = WIRE Connection
- ← = Wired by Installer

FIXING INSTALLATION

The appliance must be secured by means of the fastening screws:

- 1) insert the appliance in the unit;
- 2) screw down;
- 3) tighten the screws.

CAUTION: THE TYPE OF FIXTURE DIFFERS DEPENDING ON MODEL. TO CHECK TYPE OF FIXTURE FOR THE MODEL PURCHASED AND IF FIXTURE SCREWS ARE SUPPLIED OR NOT WITH THE HOB REFER TO:

TYPE OF FIXING A: FIG. 12 - PAG. 31 / TYPE OF FIXING B: FIG. 13 - PAG. 31

TYPE OF FIXING C: FIG. 14 - PAG. 32 / TYPE OF FIXING D: FIG. 15 - PAG. 32

UTILITY USE



THIS APPLIANCE MUST ONLY BE USED BY RESPONSIBLE ADULT PEOPLE. DURING AND IMMEDIATELY AFTER USE ACCESSIBLE PARTS MAY BE HOT; DO NOT TOUCH THEM AND KEEP CHILDREN AWAY. ONCE COOKING IS COMPLETED, ENSURE THAT ALL GAS CONTROL KNOBS ARE TURNED TO THE CLOSED POSITION. AFTER USE TURN OFF THE GAS AT THE MAIN SUPPLY.



USE THE APPLIANCE ONLY IN A WELL VENTILATED SPACE. THE USE OF A GAS COOKING APPLIANCE RESULTS IN THE PRODUCTION OF HEAT AND MOISTURE IN THE ROOM IN WHICH IT IS INSTALLED. ENSURE THAT THE KITCHEN IS WELL VENTILATED: KEEP NATURAL VENTILATION HOLE OPEN OR INSTALL A MECHANICAL VENTILATION DEVICE (MECHANICAL EXTRACTOR HOOD). PROLONGED INTENSIVE USE OF THE APPLIANCE MAY CALL FOR ADDITIONAL VENTILATION, FOR EXAMPLE OPENING OF A WINDOW, OR MORE EFFECTIVE VENTILATION, FOR EXAMPLE INCREASING THE LEVEL OF THE MECHANICAL VENTILATION WHERE PRESENT. COOKING FACILITIES MUST NOT BE USED TO HEAT THE ENVIRONMENT. USE PROTECTION GLOVES WHEN HANDLING HOT ELEMENTS. NEVER LAY PYREX LIDS OR OTHER ITEMS ON THE BURNERS. KEEP APPLIANCE AREA CLEAR AND FREE FROM COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE AND OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS. DO NOT OBSTRUCT THE FLOW OF COMBUSTION OR VENTILATION AIR.

BURNERS USE



CHOOSE THE BURNER SUITABLE FOR THE PAN DIMENSIONS MAKING SURE.

CHOICE OF BURNER (FIG. 2 - PAG. 22)

The burner flame does not extend beyond the pan base. Place the pan centrally on the burner so that it is stable on the pan support.

PANEL CONTROL

The cooker is supplied with knobs for burner ignition and flame control, depending on model purchased also with an automatic ignition button. Each knob corresponds to a burner.



This symbol is positioned next to each burner ignition and control knob:

- the small round balls represent the position of the hob burners
- the coloured ball (black) represents the corresponding burner to knob



This symbol, depending on model, corresponds to electronic ignition button



The burner ignition and control knobs are provided with the following symbols:



- High flame: Maximum rate



- Low flame: Minimum rate

IGNITION

LIFT HOB GLASS LID (IF SUPPLIED WITH MODEL PURCHASED) BEFORE IGNITING BURNERS. DO NOT CLOSE THE LID WHILE COOKING OR IMMEDIATELY AFTER COOKING AS THE BURNERS AND PAN SUPPORTS MAY STILL BE HOT; DO NOT TOUCH BURNERS AND PAN SUPPORTS AND ALWAYS KEEP CHILDREN AT A SAFE DISTANCE.



CAUTION:
GLASS LIDS MAY SHATTER WHEN HEATED. TURN OFF ALL THE BURNERS BEFORE SHUTTING THE LID.



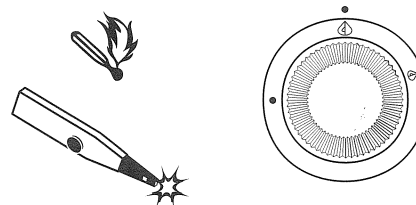
NO PANS OR OTHERS OBJECTS MUST BE OVER THE BURNERS DURING IGNITION OPERATION. IMPORTANT: IF THE BURNER DOES NOT IGNITE IMMEDIATELY, TURN THE KNOB TO "MINIMUM RATE" POSITION AND REPEAT THE OPERATION.

If ignition is still not possible have the appliance checked to ensure that there is gas. If the unit still fails to ignite turn the gas off at the main supply and contact the retailer.

IGNITION:	* MANUAL
	** ELECTRONIC

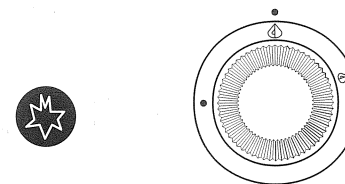
* MANUAL IGNITION (FIG. 3 - PAG. 23)

To ignite burners, gently push-in and turn the control knob to position high flame and maintaining the knob pushed at the same time light burner with a match or gas lighter for domestic use. MAINTAIN THE KNOB IN THIS POSITION FOR A FEW SECONDS TO ENSURE THAT THE FLAME REMAINS ALIGHT. Release knob and turn to desired cooking flame (high or small flame).



** ELECTRONIC IGNITION

To ignite burners, 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 button. MAINTAIN THE KNOB IN THIS POSITION FOR A FEW SECONDS TO ENSURE THAT THE FLAME REMAINS ALIGHT. Release knob and turn to desired cooking flame (high or small flame).



FLAME CONTROL

Turn knob to the required position:
OFF – HIGH – LOW (FIG. 4 PAGE 23)

VISUAL FLAME CONTROL

Propane: The flames internal tongue should be blue and the outline well defined.

GAS CYLINDER USE



CAUTION

THE USE OF A TYPE OF GAS AND/OR OF A PRESSURE DIFFERENT FROM THOSE PRESCRIBED BY SMEV, CAN CAUSE IRREGULAR OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE; FOR THIS REASON, SMEV DECLINES ANY RESPONSIBILITY ORIGINATING FROM INCORRECT USE OF THE APPLIANCE ITSELF.

The appliance must be connected to a gas cylinder that operates at the same working pressure to that which the appliance is designed. Check the data plate affixed to the appliance. Observe the following instructions: Gas cylinders must be placed in the compartment assigned for the purpose, in a vertical position with the valves and pressure reducers fitted and access unobstructed. It must also be possible to replace the cylinders easily and without obstruction.

ATTENTION!

When replacing the gas cylinder, the following precautions must be taken:

- a) Close taps to the appliance (Pos. *);
- b) Make sure there are no flames or fires lit in the proximity;
- c) Close valve of cylinder to be replaced;
- d) Unscrew regulator from empty cylinder and remove from its storage compartment. Reverse procedure for replacement. Check possible gas leaks by means of a soapy solution. NEVER USE A NAKED FLAME.
- e) Ignite burners and check correct operation. Contact an authorised technician if the unit shows signs of failure.

“AFTER USE, ALWAYS SHUT OFF THE GAS SUPPLY FROM THE CYLINDER”

GAS LEAKS

We recommend to use an approved electronic detector for gas leaks. If you smell gas:

- a) Open window and immediately get all people out of caravan, camper, mobile home, etc.
- b) Do not touch electrical switches, light matches or do anything that could ignite gas.
- c) Extinguish any open flame.
- d) Close cylinder or tank supply valves. Do not turn on valves until leak has been corrected.
- e) Immediately call an authorised serviceman.

CLEANING MAINTENANCE



CAUTION

TURN OFF THE APPLIANCE AND ALLOW TO COOL BEFORE CLEANING. COLD WATER OR A DAMP CLOTH MAY DAMAGE HOT SURFACES.



WARNING

DO NOT USE ABRASIVE, CORROSIVE, CHLORIDE-BASED PRODUCTS OR STEEL PADS. DO NOT LEAVE ACIDIC OR SUBSTANCES E.G. VINEGAR, SALT, LEMON JUICE ETC. ON THE APPLIANCE SURFACES. STAINLESS STEEL SURFACES AND ENAMELLED PARTS SHOULD ONLY BE WASHED WITH SOAPY WATER OR NEUTRAL DETERGENT, RINSED AND DRIED. ONLY USE CLEAN SPONGES OR CLOTHS.

INJECTOR MAINTENANCE



WARNING

THE OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL. SMEV DECLINES ANY RESPONSIBILITY RELATED TO SAID INTERVENTION.

CLEANING AND / OR REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS (FIG. 5 - PAG. 24)
When removing or installing an injector, the holder must be held with a suitable tool.

TEST PRESSURE POINT MAINTENANCE



WARNING

THE OPERATIONS MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL. SMEV DECLINES ANY RESPONSIBILITY RELATED TO SAID INTERVENTION.

BURNERS	INJECTOR Ø mm	HOBBED NUMBER
AUXILIARY Ø 47 mm	0.57	57
SEMI RAPID Ø 62 mm	0.72	72
RAPID Ø 77 mm	0.75	75

The instrument to use (test pressure point) is included in the accessory kit. Remove the head on one of the hob burners, unscrew and remove the gas nozzle as illustrated in FIG.5 and screw-in the test pressure point. When testing gas pressure do not ignite the burner and turn the corresponding gas knob to high flame position.

WARRANTY

In case of warranty claim or any repair or replacement which becomes necessary, the vehicle or part dealer who sold the product should be contacted. Give model and serial number on all repair part orders and correspondence.

NOTE

PLAN DE CUISSON ET

PLAN DE CUISSON INTEGRE AVEC EVIER

Manuel d'Instructions

Conserver ce livret pour l'utilisateur

PI0913 - PI0913A - PI0956 - PI0956A - PI8002 - PI8022 - PI8022A - PI8502 - PI8522
PI8003 - PI8023 - PI8503 - PI8523 - PI8621A - PI8621S - PI8621R - MO0911 - MO0911A
MO0959 - MO0959A MO8103 - MO8123 - MO8302 - MO8322 - MO8303 - MO8323

SYMBOLES DE SECURITE ET AVERTISSEMENTS

POUR VOTRE SECURITE

Les symboles de sécurité vous informent des risques potentiels qui peuvent mettre en danger votre sécurité personnelle. Respecter ces symboles et les messages qu'ils transmettent. Pour garantir votre sécurité, lisez toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de mettre en fonction l'appareil.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT
Eviter les lésions
possibles et la mort.



ATTENTION

ATTENTION
Eviter les lésions
possibles/ou les
dommages aux biens.



AVERTISSEMENT

SI ON NE RESPECTE PAS SCRUPULEUSEMENT LES INFORMATIONS DONNEES DANS CE MANUEL, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION POURRAIT SE DECLANCHER EN CAUSANT DES DOMMAGES A LA PROPRIETE, DES LESIONS AUX PERSONNES OU MEME LA MORT.



AVERTISSEMENT

INCENDIE OU EXPLOSION

NE PAS CONSERVER OU UTILISER DE L'ESSENCE OU D'AUTRES PRODUITS OU LIQUIDES INFLAMMABLES PRES DE CET APPAREIL OU PRES D'AUTRES APPAREILS SEMBLABLES.

QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- N'allumer aucun appareil.
- Ne pas toucher les interrupteurs électriques.
- Ne pas utiliser le téléphone de votre véhicule.
- Faire sortir tous les occupants du véhicule.
- Fermer le robinet du gaz qui se trouve sur la bouteille ou l'alimentation principale du gaz.
- Appeler immédiatement le fournisseur du gaz.
- Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur, appelez les pompiers.

Faire contrôler l'installation du gaz et éliminer les fuites probables par un technicien spécialisé, un centre spécialisé, le constructeur, le revendeur ou l'entreprise chargée de la fourniture du gaz.



POUR VOTRE SECURITE



AVERTISSEMENT

INTOXICATION DUE AU MONOXYDE DE CARBONE

• NE JAMAIS UTILISER L'APPAREIL POUR CHAUFFER OU RECHAUFFER LE LOCAL. CECI POURRAIT PROVOQUER UNE INTOXICATION DUE AU MONOXYDE DE CARBONE ET POURRAIT SURCHAUFFER L'APPAREIL.

• L'INTOXICATION DUE AU MONOXYDE DE CARBONE (CO) PRODUIT DES SYMPTOMES SEMBLABLES A LA GRIPPE, L'ARMOIEMENT DES YEUX, MAUX DE TETE, VERTIGES, FATIGUE ET CELA POURRAIT ENTRAÎNER LA MORT. CE GAZ EST INVISIBLE ET INODORE. C'EST UN KILLER INVISIBLE. SI VOUS AVEZ CES SYMPTOMES PENDANT L'USAGE DE L'APPAREIL, SORTEZ IMMEDIATEMENT ET RESPIREZ L'AIR FRAIS!

TABLE DES MATIERES

INSTALLATION	13
AVERTISSEMENT	13
GAZ	13
PERÇAGE	14
BRANCHEMENT:	14
RACCORDEMENT AU GAZ	15
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	15
FIXATION	15
USAGE	16
USAGERS	16
BRULEURS:	16
CHOIX DU BRULEUR	16
TABLEAU DE COMMANDE	17
ALLUMAGE	18
REGLAGE	18
CONTROLE VISUEL DE LA FLAMME	18
BOUTEILLE DE GAZ	18
MAINTENANCE	19
NETTOYAGE	19
INJECTEUR	19
TESTER LA PRESSION	19
GARANTIE	20
DESSIN TECHNIQUE	21-32

CONSEILS POUR L'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

L'APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET IL DOIT ETRE UTILISE UNIQUEMENT DANS UN ENDROIT BIEN VENTILE. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT L'INSTALLATION OU AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. L'APPAREIL DOIT ETRE UTILISE PAR DES TECHNICIENS SPECIALISES.

L'installation doit être conforme aux réglementations locales ou en absence de celles-ci, aux Normes Nationales Américaines sur les Véhicules destinés aux loisirs, ANSI/A119.2 et Article 551, ANSI/NFPA 70. Au Canada l'installation doit être conforme à CSA Z240.4.2-M.

Cet appareil a été conçu uniquement pour cuire des aliments. Tout autre usage doit être considéré comme incorrect et dangereux.

Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage. Toute armoire de rangement installée immédiatement au-dessus de l'appareil ne doit pas être ouverte ou fermée quand un ou plusieurs brûleurs est allumé. Le Constructeur décline toute responsabilité en cas de dommage aux personnes ou aux biens causés par l'usage incorrect, non approprié ou irresponsable de l'installation.

Pour utiliser correctement votre appareil de cuisson:

L'ARMOIRE DOIT ETRE

- construite correctement
- parfaitement alignée avec le plan horizontal et avec la partie frontale verticale

L'OUVERTURE DANS L'ARMOIRE DOIT ETRE

- nivelée sur les côtés et sur la partie avant et arrière

L'ouverture de l'armoire doit être effectuée de sorte qu'aucun matériel combustible ne pourra être placé sur les côtés du plan de cuisson. S'il existe une ouverture entre le plan de cuisson et l'armoire installée sur le côté, cette ouverture devra être fermée avant d'installer le plan de cuisson. La profondeur des armoires qui peuvent être installées au-dessus du plan de cuisson ne doit pas dépasser 13".

RACCORDEMENT AU GAZ INSTALLATION



AVERTISSEMENT

CONTROLLER CES DONNEES AVANT DE RACCORDER L'APPAREIL A LA BOUTEILLE DE GAZ. LE REGULATEUR DE PRESSION QU'IL FAUT INSTALLER ENTRE LA BOUTEILLE ET L'APPAREIL DOIT ETRE CONFORME AUX CATEGORIES INDIQUEES DANS LE TABLEAU CI-DESSOUS.

Les plans de cuisson SMEV fonctionnent avec les types de gaz et les pressions suivantes. La catégorie (ou les catégories) en fonction desquelles l'appareil doit être réglé sont clairement indiquées sur l'emballage et sur la plaquette signalétique qui se trouve derrière l'appareil.

PRESSION			ENTREE DE GAZ
ENTREE MAX	ENTREE MIN.	COLLECTEUR	
14" WC (1/2 PSI)	12" WC (1/2 PSI)	11" WC (1/2 PSI)	propane

ATTENTION:
LE DEBIT TOTAL EST PROPORTIONNEL AU NOMBRE ET AU TYPE DE BRULEURS.
POUR SAVOIR LE DEBIT DE VOTRE MODELE, CONSULTER LE TABLEAU (FIG. 1 PAGE 21)

OUVERTURE NECESSAIRE POUR L'INSTALLATION



AVERTISSEMENT

LES MATERIAUX INFLAMMABLES DOIVENT ETRE PLACES LOIN DE L'APPAREIL.

DISTANCES MINIMUM A RESPECTER (FIG. 6 - PAGE 25):

- A / B** DEPUIS LE BORD EXTERIEUR DE LA TETE DU BRULEUR QUI SE TROUVE LE PLUS PRES D'UNE DES PAROIS LATERALES ET/OU DU FOND:
175 mm, 6 7/8";
- C** ENTRE LA PARTIE SUPERIEURE DES BRULEURS ET L'ARMOIRE OU LES ETAGERES INSTALLEES AU-DESSUS DU PLAN DE CUISSON:
500 mm, 19 11/16"
- D** ENTRE LA PARTIE INFERIEURE DE L'ARMOIRE ET LE MUR:
30 mm, 1 1/4"

PERÇAGE

Perçer le meuble comme indiqué ci-dessous:

TYPE DE TROU A: FIG. 7 - PAG. 26 - TYPE DE TROU B: FIG. 8 - PAG. 27
TYPE DE TROU C: FIG. 9 - PAG. 28 - TYPE DE TROU D: FIG. 10 - PAG. 29
TYPE DE TROU E: FIG. 11 - PAG. 30

BRANCHEMENTS INSTALLATION

RACCORDEMENT AU GAZ



AVERTISSEMENT

PENDANT L'INSTALLATION ET LES RACCORDEMENTS, LE TUYAU DU GAZ DE L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE SOUMIS A DES TORSIONS, TRACTIONES OU TOUT AUTRE CONTRAINTES EXCESSIVE QUI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES IRRVERSIBLES. NE JAMAIS BRANCHER L'APPAREIL A L'ALIMENTATION A 220V !, CAR ON POURRAIT ENDOMMAGER LES PARTIES ELECTRIQUES ET METTRE EN DANGER LES PERSONNES

RACCORDEMENT AU GAZ DE L'APPAREIL

Le raccordement du tuyau du gaz à l'appareil doit être effectué à l'aide de raccords étanches au gaz. Le tuyau flexible standard du gaz (longueur maximum 1,5 mètres) doit être remplacé avant la date de fin de validité. Vérifier le long de tout le parcours du tuyau flexible en caoutchouc qu'il n'entre pas en contact avec des éléments métalliques, qui se réchauffent pendant l'usage de l'appareil, comme par exemple les éléments qui se trouvent sous les brûleurs. Il faudra également l'installer de sorte qu'il n'entre pas en contact avec des éléments mobiles (par ex: les tiroirs, etc.) et il ne devra pas passer à travers des espaces où il pourrait être comprimé. Pour les raccordements rigides de l'appareil, le tuyau utilisé devra être homologué en tôle galvanisée ou en cuivre. Ces tuyaux devront être utilisés avec des raccords spécifiques étanches au gaz et quand ils seront installés il faudra vérifier l'étanchéité en utilisant une solution savonneuse répartie sur les raccords. Les éventuelles fuites de gaz seront indiquées par la formation de petites bulles.

NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME LIBRE.

CONTROLE DE LA PRESSION

Pendant les essais de pression sur l'appareil, il faut débrancher l'appareil et sa vanne de fermeture du tuyau d'alimentation du gaz pour les essais à des pressions supérieures à 1/2 psi.

L'appareil devra être isoler des conduites d'alimentation en gaz pendant tout contrôle de la pression d'alimentation du gaz quand la pression des essais est équivalente ou inférieure à 1/2 psi.

CONTROLE DES FUITES

Le contrôle des fuites sur l'appareil devra être conforme aux instructions données par le Constructeur.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Ce chapitre concerne le branchement électrique des modèles suivants:
PI0913A - PI0956A - PI8023 - PI8523 - PI8022A - MO8123 - MO8322 - MO8323

Les appareils indiqués ci-dessus prévoient un branchement électrique comme décrit dans le "SCHEMA ELECTRIQUE".

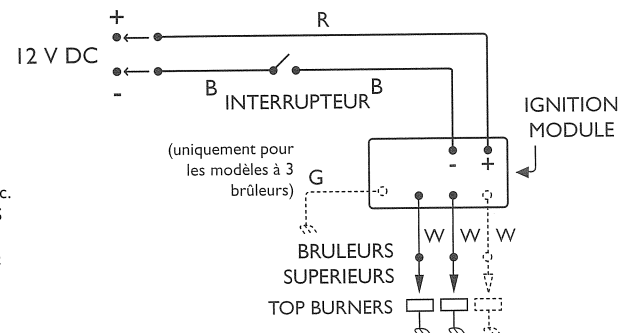


AVERTISSEMENT

BRANCHER L'APPAREIL UNIQUEMENT A UN GENERATEUR DE TENSION A 12V.C. NE PAS LE BRANCHER A UN CIRCUIT AVEC FUSIBLES DE PLUS DE 3 AMPERES.

SCHEMA ELECTRIQUE:

SCHEMA POUR LES MODELES A ALLUMAGE ELECTRONIQUE

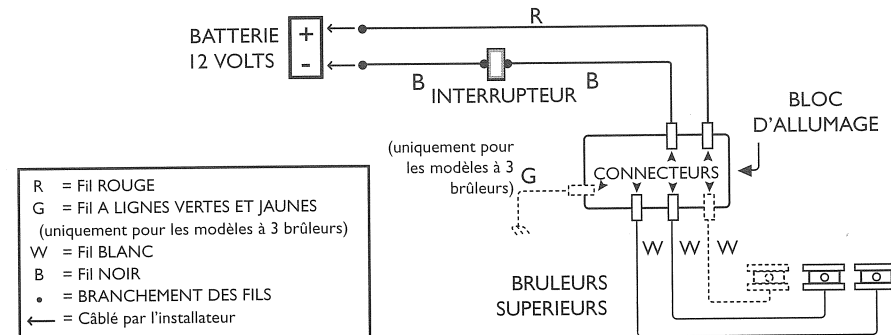


PUISSANCE ELECTRIQUE: 12 Vcc.

Fonctionnement à 12 Vcc, NE PAS brancher à un voltage supérieur.

NE PAS brancher à un circuit avec fusibles de plus de 3A

SCHEMA DE BRANCHEMENT POUR LES MODELES A ALLUMAGE ELECTRONIQUE



FIXATION DE L'APPAREIL INSTALLATION

L'appareil doit être fixé à l'aide de boulons de fixation:

- 1) insérer l'appareil dans le module
- 2) visser les boulons
- 3) serrer les boulons

ATTENTION: LE TYPE DE FIXATION VARIE SELON LE MODELE. POUR VERIFIER LE TYPE DE FIXATION DE VOTRE MODELE ET SI LES BOULONS DE FIXATION SONT EN DOTATION OU NON, CONSULTER LES PAGES SUIVANTES:

TYPE DE FIXATION A: FIG. 12 - PAG. 31 / TYPE DE FIXATION B: FIG. 13 - PAG. 31
TYPE DE FIXATION C: FIG. 14 - PAG. 32 / TYPE DE FIXATION D: FIG. 15 - PAG. 32

USAGE



ATTENTION

CET APPAREIL DOIT ETRE UTILISE UNIQUEMENT PAR DES PERSONNES ADULTES ET RESPONSABLES. PENDANT L'USAGE ET IMMEDIATEMENT APRES, LES PARTIES ACCESSIBLES DE L'APPAREIL POURRAIENT ETRE CHAUDES; NE PAS LES TOUCHER ET NE PAS LAISSER LES ENFANTS S'APPROCHER DE L'APPAREIL. QUAND LA CUISSON EST TERMINEE, VERIFIER QUE TOUS LES BOUTONS DU GAZ SOIENT FERMES. APRES L'USAGE, FERMER LE ROBINET D'ALIMENTATION DU GAZ.



AVERTISSEMENT

UTILISER L'APPAREIL UNIQUEMENT DANS UN ENDROIT BIEN AERE. L'UTILISATION D'UN APPAREIL AU GAZ PRODUIT DE LA CHALEUR ET DE L'HUMIDITE DANS LE LOCAL OU IL EST INSTALLE. VERIFIER QUE LA CUISINE SOIT DOTEES D'UNE BONNE VENTILATION: LAISSER L'OUVERTURE NATURELLE POUR LA VENTILATION OUVERTE OU INSTALLER UN DISPOSITIF DE VENTILATION MECANIQUE (HOTTE D'ASPIRATION MECANIQUE). L'UTILISATION INTENSIVE ET PROLONGEE DE L'APPAREIL POURRAIT DEMANDER UNE VENTILATION SUPPLEMENTAIRE, PAR EXEMPLE L'OUVERTURE D'UNE FENETRE, OU UNE VENTILATION PLUS EFFICACE, PAR EXEMPLE L'AUGMENTATION DE L'ASPIRATION DE LA VENTILATION MECANIQUE OU ELLE EST PRESENTE. LE PLAN DE CUISSON NE DOIT PAS ETRE UTILISER POUR RECHAUFFER L'ENVIRONNEMENT. UTILISER DES GANTS DE PROTECTION QUAND VOUS MANIPULEZ DES ELEMENTS CHAUDS. NE JAMAIS LAISSER DE COUVERCLE EN PYREX OU D'AUTRES OBJETS SUR LES BRULEURS. LA ZONE AUTOUR DE L'APPAREIL DOIT RESTER LIBRE, NE PAS CONSERVER DE MATERIAUX COMBUSTIBLES, D'ESSENCE OU D'AUTRES PRODUITS OU LIQUIDES INFLAMMABLES PRES DE L'APPAREIL. IL FAUT EVITER D'OBSTRUER LES PRODUITS DE LA COMBUSTION ET LA VENTILATION D'AIR.

UTILISATION DES BRULEURS USAGE



ATTENTION

CHOISISSEZ LE BRULEUR APPROPRIE AUX DIMENSIONS DE VOTRE CASSEROLE, EN VERIFIANT QUE:

CHOIX DU BRULEUR (FIG. 2 - PAG. 22)

La flamme du brûleur ne dépasse pas la base de la casserole. Placer la casserole au centre du brûleur de sorte qu'elle soit bien stable sur le support du brûleur.

TABLEAU DE COMMANDE

Le tableau de commande est doté de boutons pour l'allumage et le réglage des brûleurs et, si inclus, d'un bouton pour l'allumage automatique. A chaque bouton du tableau de commande correspond un brûleur du plan de cuisson.



En correspondance de chaque bouton d'allumage et de réglage de la flamme se trouve un symbole indiqué sur le côté:

- les cercles représentent la position des brûleurs sur le plan de cuisson
- le cercle noir indique la position du bouton de commande du brûleur sur le plan de cuisson.



Symbole qui représente le bouton d'allumage électronique, si inclus



Les boutons pour l'allumage et le réglage des brûleurs sont munis des symboles suivants:



- Cercle: bouton du gaz fermé
- Grande flamme: capacité Maximum



- Petite flamme: capacité Minimum

ALLUMAGE



ATTENTION:

LE COUVERCLE EN VERRE POURRAIT SE BRISER AU CONTACT AVEC LA CHALEUR. ETEINDRE TOUS LES BRULEURS ET ATTENDRE QU'ILS REFROIDISSENT AVANT DE FERMER LE COUVERCLE.



ATTENTION

AUCUNE CASSEROLE OU OBJET NE DOIT SE TROUVER SUR LE BRULEUR AU MOMENT DE L'ALLUMAGE. IMPORTANT: SI LE BRULEUR NE S'ALLUME PAS IMMEDIATEMENT, TOURNER LE BOUTON SUR LA POSITION DE "DEBIT MINIMUM" ET REPETER L'OPERATION D'ALLUMAGE.

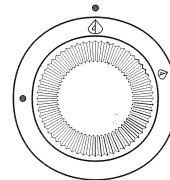
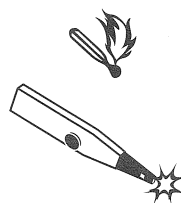
Si le brûleur ne s'allume pas encore, contrôler qu'il y ait du gaz qui arrive. Si les brûleurs du plan de cuisson ne s'allument pas, fermer le robinet du gaz et contacter votre revendeur.

ALLUMAGE:	* MANUEL
	** ELECTRONIQUE

* ALLUMAGE MANUEL (FIG. 3 - PAG. 23)

Pour produire une flamme, appuyer légèrement sur le bouton de commande et le tourner sur la position grande flamme et simultanément allumer le brûleur avec une allumette ou un allume-gaz. MAINTENIR LE BOUTON ENFONCE PENDANT QUELQUES SECONDES POUR GARANTIR QUE LA FLAMME RESTE ALLUMEE.

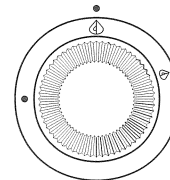
Relâcher le bouton et le tourner sur la flamme désirée (grande ou petite flamme).



** ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Pour produire une flamme, appuyer légèrement sur le bouton de commande et le tourner sur la position grande flamme et simultanément appuyer sur le bouton d'allumage électronique. MAINTENIR LE BOUTON ENFONCE PENDANT QUELQUES SECONDES POUR GARANTIR QUE LA FLAMME RESTE ALLUMEE.

Relâcher le bouton et le tourner sur la flamme désirée (grande ou petite flamme).



REGLAGE
Tourner le bouton sur la position désirée:
OFF – MAXIMUM– MINIMUM (FIG. 4 - PAGE 23)

CONTROLE VISUEL DE LA FLAMME
Propane: La langue interne de la flamme doit être bleue et le contour doit être bien défini.

UTILISATION DE BOUTEILLE DE GAZ USAGE

 L'UTILISATION D'UN TYPE DE GAZ ET/OU D'UNE PRESSION DIFFERENTES DE CELLES INDIQUEES PAR SMEV, PEUVENT PROVOQUER UN FONCTIONNEMENT IRREGULIER DE L'APPAREIL; POUR CETTE RAISON, SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES CONSEQUENCES QUI POURRAIENT RESULTER D'UN USAGE INCORRECT DE L'APPAREIL

L'appareil doit être raccordé à une bouteille de gaz qui possède la même pression d'exercice que celle pour laquelle l'appareil a été conçu. Vérifier la plaquette des signalétique qui est appliquée sur l'appareil. Respecter les instructions suivantes: La bouteille de gaz doit être installée dans un compartiment spécifique, en position verticale et munie de vanne et de réducteur de pression installés et non obstrués. Le bouteille de gaz devra également être facile à installer et libre d'accès.

ATTENTION!
Quand on remplace la bouteille de gaz, il faut prendre les mesures de précaution suivante:
a) Fermer les boutons de l'appareil (Pos. *);
b) Vérifier qu'il n'y ait pas de flamme ou de feu à proximité;
c) Fermer le robinet du gaz de la bouteille;
d) Dévisser le régulateur de la bouteille vide et l'extraire de son compartiment. Effectuer la procédure dans le sens inverse pour l'installation. Contrôler qu'il n'y ait pas de fuite de gaz à l'aide d'une solution savonneuse. **NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME LIBRE.**
e) Vérifier l'allumage correct des brûleurs. Contacter un technicien autorisé si le plan de cuisson donne des signes de mauvais fonctionnement.

"APRES L'USAGE, IL FAUT TOUJOURS FERMER L'ALIMENTATION DU GAZ SUR LE ROBINET DE LA BOUTEILLE"

FUITES DE GAZ
Nous recommandons d'utiliser un détecteur électronique pour les fuites de gaz. Si vous sentez une odeur de gaz, il faut:
a) Ouvrir la fenêtre et faire sortir toutes les personnes présentes dans le caravane, le camping car, le mobile home, etc.
b) Ne pas toucher les interrupteurs électriques, ne pas allumer d'allumette et ne rien faire qui puisse incendier le gaz.
c) Eteindre toutes les flammes libres.
d) Fermer le robinet de la bouteille de gaz ou la vanne sur le réservoir d'alimentation. Ne pas ouvrir la vanne ou le robinet tant que la fuite n'a pas été réparée.
e) Appeler immédiatement le service d'entretien.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN MAINTENANCE

 ETEINDRE L'APPAREIL ET LE LAISSER REFROIDIR AVANT DE LE NETTOYER. L'EAU FROIDE OU UN CHIFFON HUMIDE POURRAIENT ENDOMMAGER L'APPAREIL SI CELUI-CI EST ENCORE CHAUD.

 NE PAS UTILISER DE SUBSTANCES ABRASIVES, CORROSIVES, DE PRODUITS A BASE DE CHLORIDE OU D'EPONGES METALLIQUES. NE PAS LAISSER DE SUBSTANCES ACIDES OU CORROSIVES COMME PAR EX: LE VINAIGRE, LE SEL, LE CITRON ETC. SUR A SURFACE DE L'APPAREIL. LES SURFACES EN ACIER INOX ET LES SURFACES EMAILLEES DOIVENT ETRE NETTOYEES UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU SAVONNEUSE OU AVEC UN DETERGENT NEUTRE, RINCEES ET SECHEES. POUR LE NETTOYAGE UTILISER UNIQUEMENT DES EPONGES OU DES CHIFFONS.

ENTRETIEN DES INJECTEURS MAINTENANCE

 CES OPERATIONS DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL SPECIALISE. SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN RELATION AVEC CES INTERVENTIONS.

NETTOYAGE ET/OU SUBSTITUTION DES INJECTEURS DES BRULEURS (FIG. 5 - PAG. 24)
Quand on enlève ou on installe un injecteur, le support doit être tenu à l'aide d'un ustensile

TESTER LA PRESSION MAINTENANCE

 CES OPERATIONS DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL SPECIALISE. SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN RELATION AVEC CES INTERVENTIONS.

BRULEURS	INJECTEUR Ø mm	NUMERO ESTAMPILLE
AUXILIAIRES Ø 47 mm	0.57	57
SEMI-RAPIDE Ø 62 mm	0.72	72
RAPIDE Ø 77 mm	0.75	75

L'instrument nécessaire (dispositif pour tester la pression) est inclus dans le sachet des accessoires. Enlever la tête d'un des brûleurs du plan de cuisson, dévisser l'injecteur comme indiqué sur la FIG. 5 et visser le dispositif pour tester la pression. La mesure s'effectue sans allumer le gas en plaçant le brûleur sur le débit maximum (grande flamme).

GARANTIE

En cas de revendication de la garantie ou s'il est nécessaire d'effectuer une réparation ou une substitution, il faudra contacter le revendeur du véhicule ou de l'élément en question. Mentionner le modèle et le numéro de série sur toutes les commandes de pièces de rechange et dans la correspondance.

NOTE

I FIG.

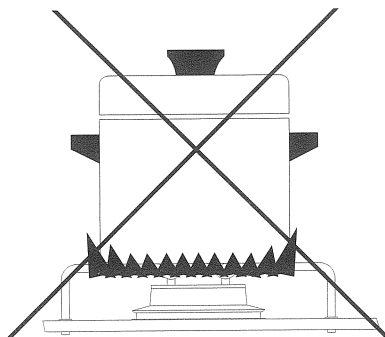
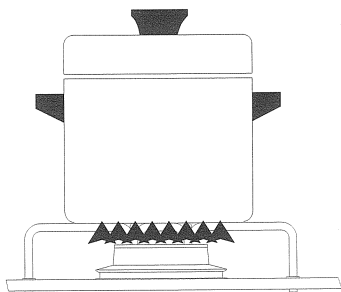
TOTAL FLOW RATE

MODEL	BURNERS			TOTAL FLOW RATE BTU/HR
	SEMIRAPID	AUXILIARY	RAPID	
	Ø 62 mm n.r.	Ø 47 mm n.r.	Ø 77 mm n.r.	
MO0911	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
MO0911A	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
MO0959	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
MO0959A	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
MO8103	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
MO8123	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
MO8302	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
MO8322	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
MO8303	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
MO8323	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
PI0913	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
PI0913A	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
PI0956	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
PI0956A	1 (5900 BTU/HR)	2 (3700 BTU/HR)		13300
PI8002	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
PI8022	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
PI8022A	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
PI8502	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
PI8522	1 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		9600
PI8003	2 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		15500
PI8023	2 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		15500
PI8503	2 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		15500
PI8523	2 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		15500
PI8621A		1 (3700 BTU/HR)		3700
PI8621S	1 (5900 BTU/HR)			5900
PI8621R			1 (6900 BTU/HR)	6900

2 FIG.

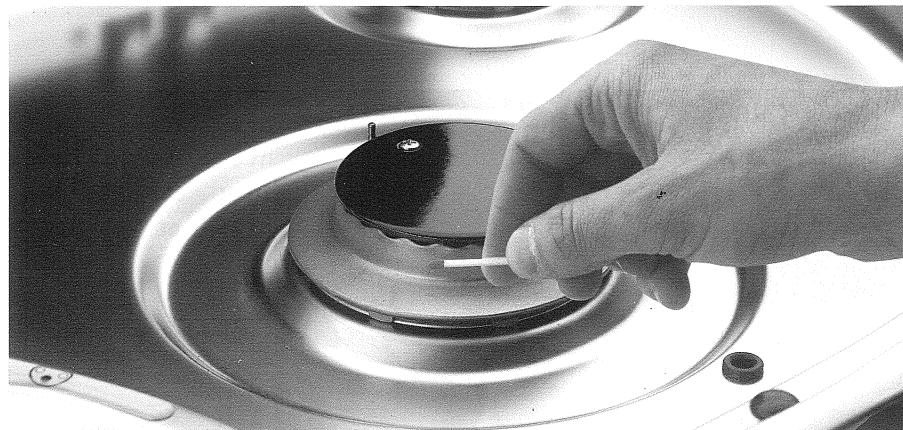
CHOICE OF BURNER

BURNER	PAN DIAMETER
Auxiliary Ø 47 mm	6 - 16 cm 1/4" - 5/8" inch
Semirapid Ø 62 mm	16 - 22 cm 5/8" - 7/8" inch
Rapid Ø 77 mm	16 - 22 cm 5/8" - 7/8" inch



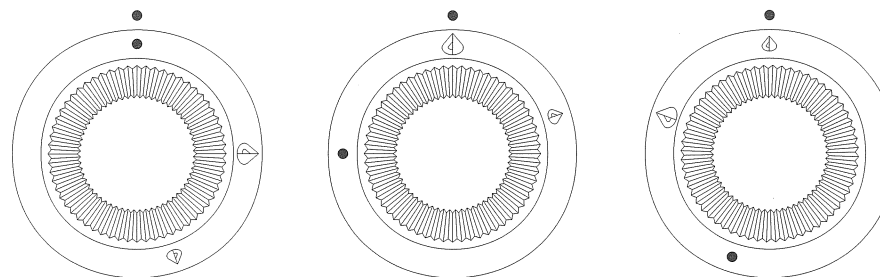
3 FIG.

MANUAL IGNITION



4 FIG.

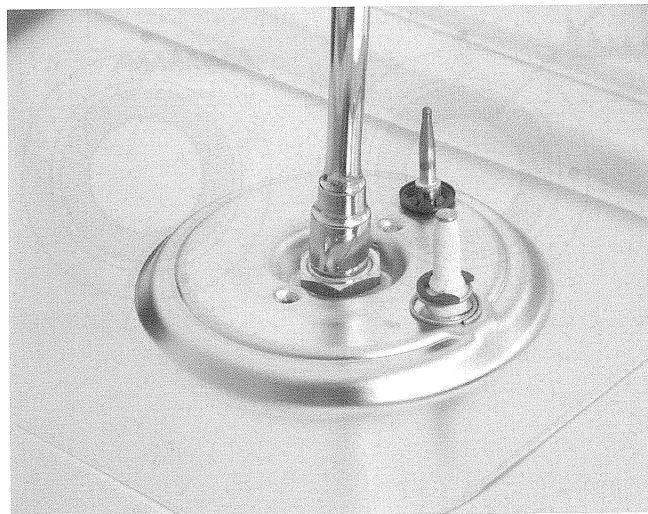
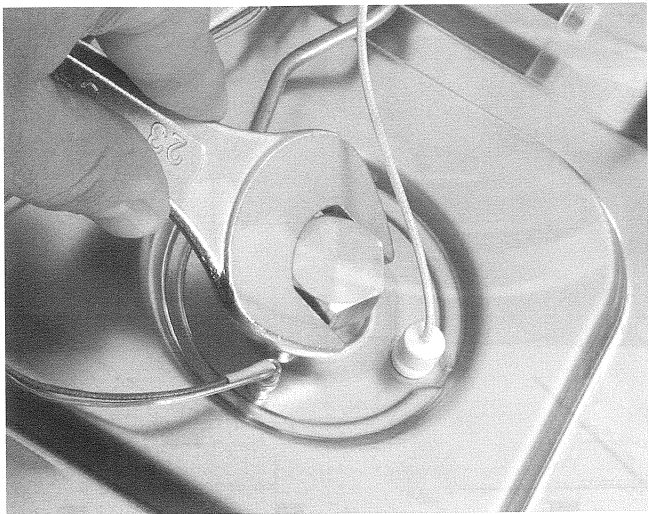
GAS FLOW SETTING



- Gas tap closed
- ⌂ Maximum rate
- ⌂ Minimum rate

5 FIG.

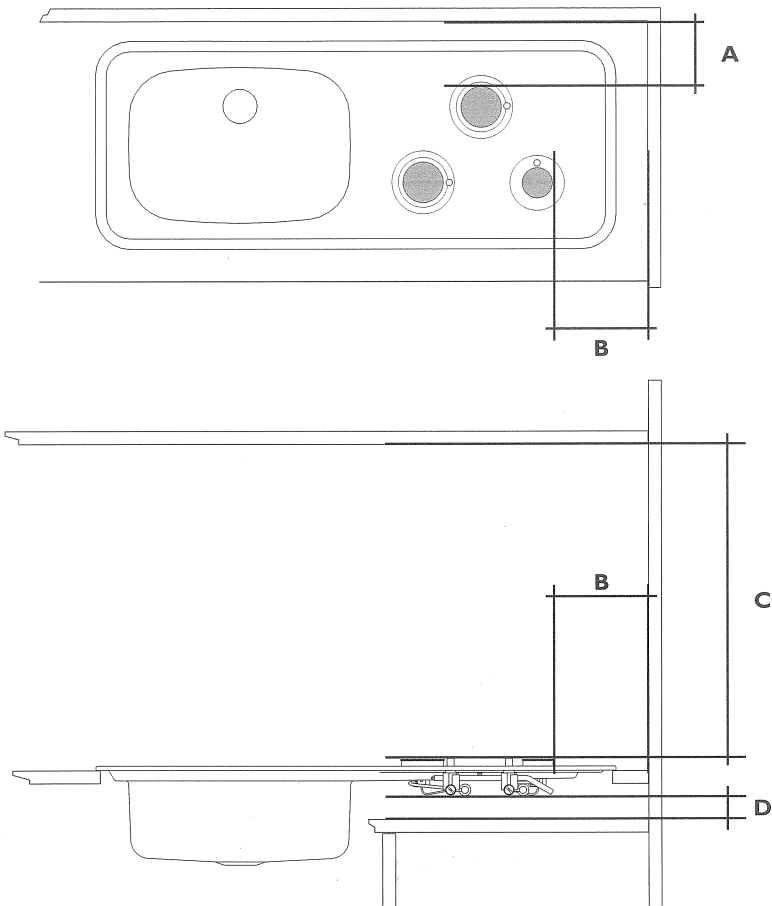
CLEANING AND / OR REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS



6 FIG.

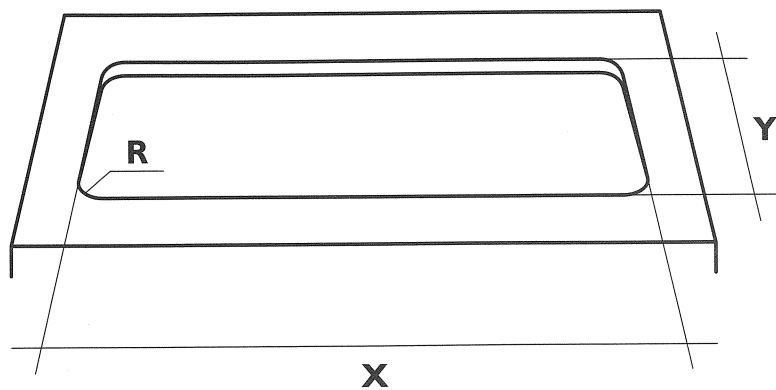
MINIMUM DISTANCES

DISTANCE	DIMENSION	
	mm	inch
A	175	6 7/8"
B	175	6 7/8"
C	500	19 11/16"
D	30	1 1/4"



7 FIG.

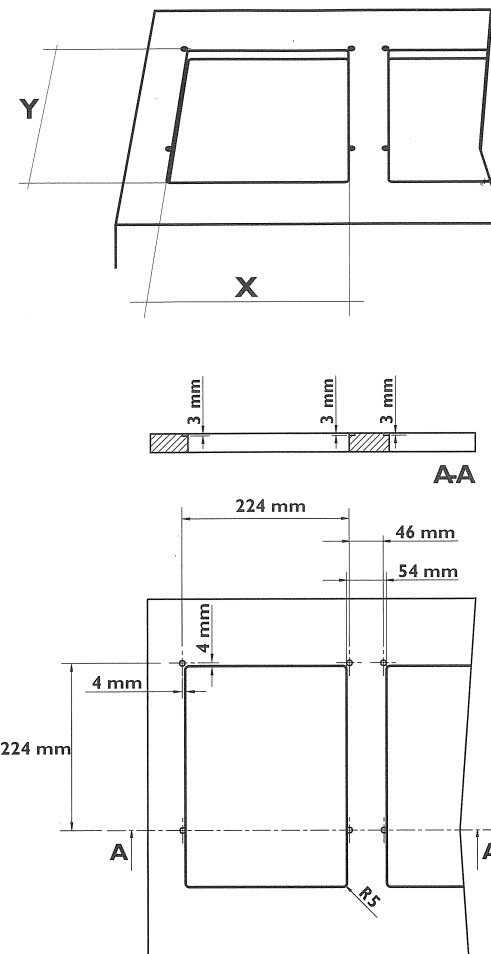
HOLE A



MOD.	DIMENSION					
	X		Y		R	
	mm	inch	mm	inch	mm	inch
MO0911	766	30 3/16"	286	11 1/4"	35	1 3/8"
MO0911A	766	30 3/16"	286	11 1/4"	35	1 3/8"
MO0959	766	30 3/16"	286	11 1/4"	35	1 3/8"
MO0959A	766	30 3/16"	286	11 1/4"	35	1 3/8"
PI0913	486	19 1/8"	336	13 1/4"	35	1 3/8"
PI0913A	486	19 1/8"	336	13 1/4"	35	1 3/8"
PI0956	504	19 7/8"	354	13 15/16"	35	1 3/8"
PI0956A	504	19 7/8"	354	13 15/16"	35	1 3/8"

8 FIG.

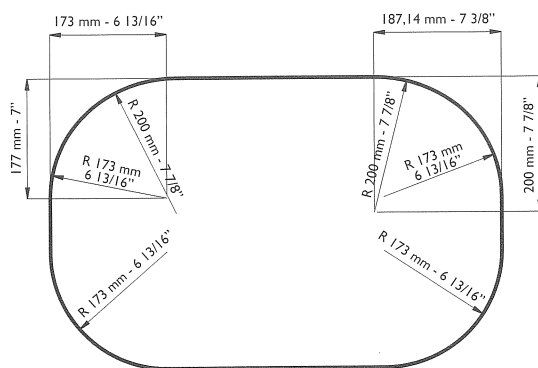
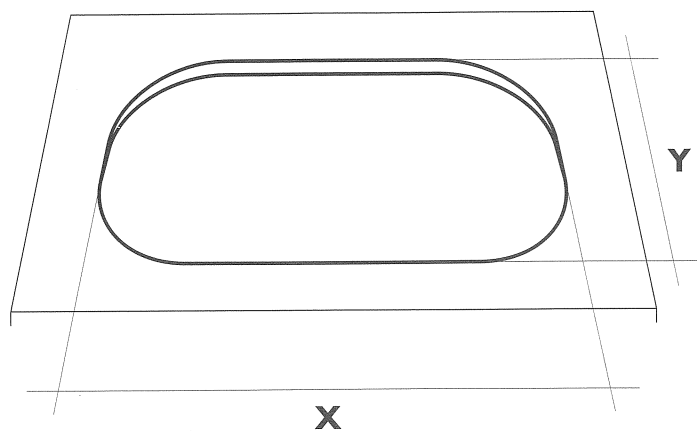
HOLE B



MOD.	X (mm) (inch)	Y (mm) (inch)
PI8621A	216	296
PI8621S	8 9/16"	11 11/16"
PI8621R		

9 FIG.

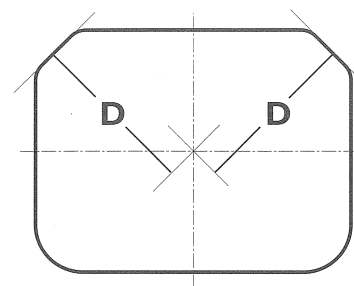
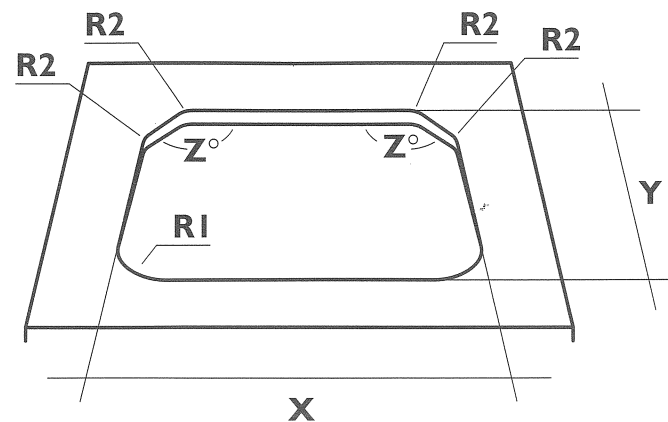
HOLE C



MOD.	DIMENSION			
	X		Y	
	mm	inch	mm	inch
MO8302	666	26 3/16"	430	16 15/16"
MO8322	666	26 3/16"	430	16 15/16"
MO8303	666	26 3/16"	430	16 15/16"
MO8323	666	26 3/16"	430	16 15/16"

10 FIG.

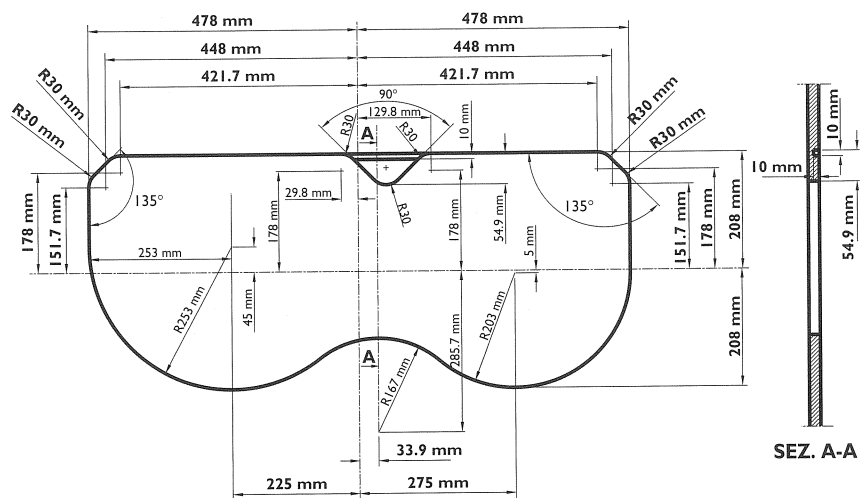
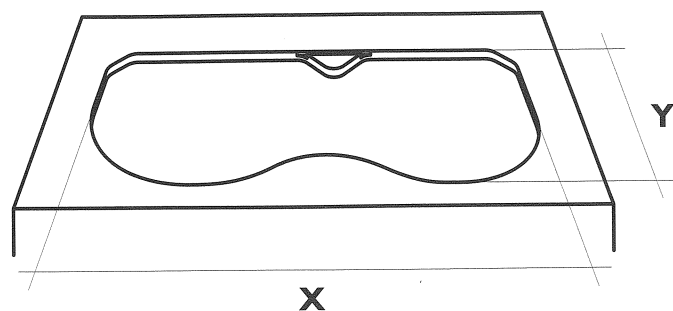
HOLE D



DIMENSION											
MOD.	X		Y		R1		R2		Z	D	
	mm	inch	mm	inch	mm	inch	mm	inch	 °	mm	inch
PI8003	546	21 1/2"	428	16 7/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	301	11 7/8"
PI8023	546	21 1/2"	428	16 7/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	301	11 7/8"
PI8503	546	21 1/2"	428	16 7/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	301	11 7/8"
PI8523	546	21 1/2"	428	16 7/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	301	11 7/8"
PI8002	466	18 3/8"	358	14 1/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	248	9 3/4"
PI8022	466	18 3/8"	358	14 1/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	248	9 3/4"
PI8022A	466	18 3/8"	358	14 1/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	248	9 3/4"
PI8502	466	18 3/8"	358	14 1/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	248	9 3/4"
PI8522	466	18 3/8"	358	14 1/8"	70	2 3/4"	30	1 3/16"	135°	248	9 3/4"

11 FIG.

HOLE E



SEZ. A-A

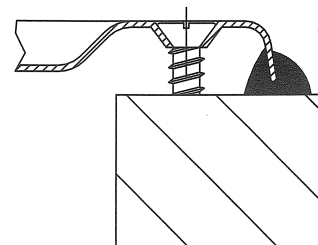
MOD.	DIMENSION			
	X		Y	
	mm	inch	mm	inch
MO8103	956	37 5/8"	416	16 3/8"
MO8123	956	37 5/8"	416	16 3/8"

12 FIG.

FIXING A

MOD:

MO0911
MO0911A
MO0959
MO0959A
PI0913
PI0913A
PI8621A
PI8621R
PI8621S



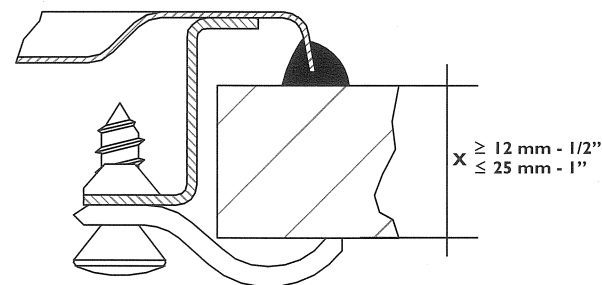
Fixture screws not included

13 FIG.

FIXING B

MOD:

PI0956
PI0956A



$X \geq 12 \text{ mm} - 1/2"$
 $\leq 25 \text{ mm} - 1"$

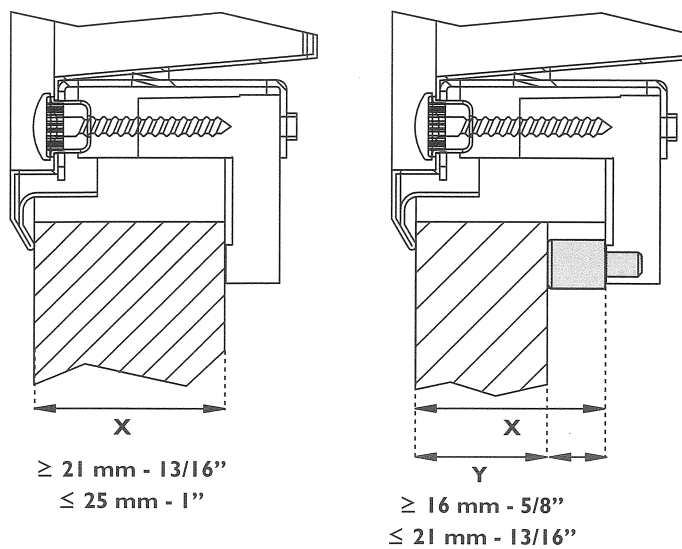
Fixture screws included

I4 FIG.

FIXING C

MOD:
MO8103
MO8123
MO8302
MO8322
MO8303
MO8323

Fixture screws
included

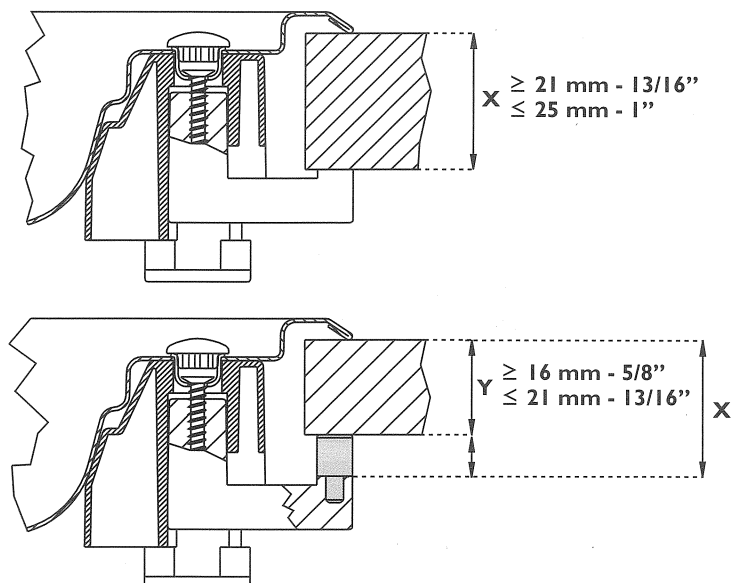


I5 FIG.

FIXING D

MOD:
PI8003
PI8023
PI8503
PI8523
PI8002
PI8022
PI8022A
PI8502
PI8522

Fixture screws
included



COD 30 REV 0

klaj © 02/2007