



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. 3312732.000 2008-07
© 2008 Dometic, LLC
LaGrange, IN 46761

3312732.000

BURNER RANGE GRILL BROILER OVEN INSTALLATION OPERATION
SMEV COOKER CU401 CU402 CU403 CU404
CU-401 CU-402

COOKERS

Instruction Book

Keep the book for the consumer

CU401 - CU402 - CU403 - CU404

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	3
CONNECTION:	4
CONNECTION OF THE GAS	4
ELECTRIC CONNECTION	5
FIXING	5
USE	6
UTILITY BURNERS:	6
PANEL CONTROL	6
COOK TOP: CHOICE OF BURNER	7
IGNITION	7
FLAME CONTROL	8
GRILL: IGNITION	8
FLAME CONTROL	9
OVEN: IGNITION	9
VISUAL FLAME CONTROL	10
GAS CYLINDER	10
MAINTENANCE	11
INJECTOR	11
REMOVAL/REPLACEMENT	11
CLEANING	13
WARRANTY	13
TECHNICAL PLAN	29-36

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. 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.7 ON PAGE 36.

HOLE INSTALLATION



INFLAMMABLE MATERIALS MUST BE KEPT
AWAY FROM THE APPLIANCE.

MINIMUM DISTANCES TO BE OBSERVED (FIG. 8 - PAG. 36):

Side clearance from the edge of the burner to any vertical wall 200 mm 7 7/8"
Overhead clearance from the Appliance Hob to a Range-hood or Shelves 600 mm 23 5/8"
Clearances are measured to combustible materials.

HOLE

Make a hole in the furniture as indicated in FIG. 5 - PAG. 32

The cabinet must be suitably constructed and horizontally and vertically aligned.

The cabinet aperture must be perfectly squared and aligned.
If there are apertures for cabinet ventilation, avoid that any flammable material can enter these.

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 DESTRUCTION 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:
CU401 - CU402 - CU403 - CU404

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 (FIG. 6 - PAG. 34)



ELECTRICAL RATING: 12VDC.
For 12VDC service, DO NOT connect to higher voltage.
DO NOT connect to a circuit fused for more than 3A

FIXING INSTALLATION

The appliance must be secured by means of the fastening screws (FIG. 4 - PAG. 31):

- 1) insert the appliance in the unit;
- 2) fit the frame to the cabinet with the screw provided;
- 3) tighten the screws.

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.

PANEL CONTROL

The cooker is supplied with knobs for burner ignition and flame control, depending on model purchased also with an electronic 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 is positioned next to grill ignition and control knob



This symbol is positioned next to oven ignition and control knob



This symbol corresponds to oven lamp switch



This symbol corresponds to electronic ignition

COOK TOP

CHOICE OF BURNER (FIG. 1 - PAG. 29)

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.

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 LID MAY SHATTER WHEN HEATED. TURN OFF ALL THE COOK TOP AND GRILL (IF THE GRILL IS PRESENT) 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.

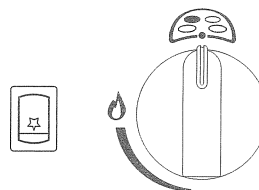
If ignition is still not possible have the appliance checked to ensure that there is gas. If the unit still fails to ignite turn the gas off at the main supply and contact the retailer.

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 automatic 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).



IF THE BURNER DOES NOT IGNITE, RELEASE GAS KNOB AND WAIT FOR 10 SECONDS BEFORE IGNITING BURNER AGAIN.



THE BURNER CAN BE IGNITED MANUALLY USING A MATCH:

- LIGHT MATCH
- POSITION THE LIGHTED MATCH NEAR THE GAS HOLES IN THE BURNER ASSEMBLY
- WITHOUT PRESSING THE AUTOMATIC IGNITION BUTTON, FOLLOW THE INSTRUCTIONS PROVIDED IN CHAPTER "ELECTRONIC IGNITION".

FLAME CONTROL

To adjust flame simply turn burner knob to the desired cooking flame:
OFF – HIGH – LOW (FIG. 2 PAGE 29)

GRILL

NEVER USE THE GRILL FOR MORE THAN 20 TO 25 MINUTES. GRILL IS NOT TO BE USED AS AN OVEN



IGNITE GRILL BURNER WITH DOOR COMPLETELY OPEN ONLY

IGNITION

Before using the grill for the first time, let it run at maximum temperature for the duration of 15 minutes.

For best results it is advisable to preheat for a few minutes the grill.



DURING AND IMMEDIATELY AFTER USE ACCESSIBLE PARTS MAY BE HOT; DO NOT TOUCH THEM AND KEEP CHILDREN AWAY.

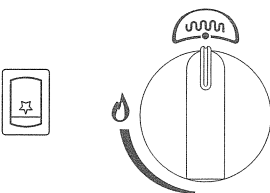
GLASS LIDS MAY SHATTER WHEN HEATED. TURN ALL THE BURNERS OFF BEFORE CLOSING THE LID.

During grill operation, do not obstruct the hole in the centre of the burners where heat and smoke can come out.

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 automatic 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).



IF THE BURNER DOES NOT IGNITE, RELEASE GAS KNOB AND WAIT FOR 10 SECONDS BEFORE IGNITING BURNER AGAIN.



THE BURNER CAN BE IGNITED MANUALLY USING A MATCH:

- LIGHT MATCH
- POSITION THE LIGHTED MATCH NEAR THE GAS HOLES IN THE BURNER ASSEMBLY
- WITHOUT PRESSING THE AUTOMATIC IGNITION BUTTON, FOLLOW THE INSTRUCTIONS PROVIDED IN CHAPTER "ELECTRONIC IGNITION".

FLAME CONTROL

To adjust flame simply turn burner knob to the desired cooking flame:
OFF – HIGH – LOW (FIG. 2 PAGE 29)

OVEN

IGNITE OVEN BURNER WITH DOOR COMPLETELY OPEN ONLY

IGNITION

Before using oven for the first time, let it run at maximum temperature for the duration of 30 minutes, without foodstuffs inside.

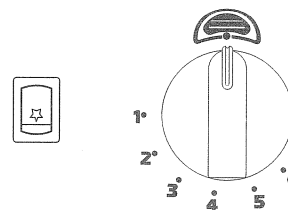
In the event of the burner flame being accidentally extinguished, turn off the burner control knob and do not attempt re-ignite the burner for at least 1 min.

ELECTRONIC IGNITION

To ignite burners, gently push-in and turn the control knob to position 1 and maintaining the knob pushed at the same time press the automatic ignition button.
MAINTAIN THE KNOB IN THIS POSITION FOR A FEW SECONDS TO ENSURE THAT THE FLAME REMAINS ALIGHT.

For ovens with thermostat the different positions of the knob correspond to the following temperatures in °C of the oven.

POSITION	1	2	3	4	5	6
TEMPERATURE	130° C	160° C	180° C	200° C	220° C	240° C
	266° F	320° F	356° F	392° F	428° F	464° F





WARNING

IF THE BURNER DOES NOT IGNITE, RELEASE GAS KNOB AND WAIT FOR 10 SECONDS BEFORE IGNITING BURNER AGAIN.



CAUTION

THE BURNER CAN BE IGNITED MANUALLY USING A MATCH:

- LIGHT MATCH
- POSITION THE LIGHTED MATCH NEAR THE GAS HOLES IN THE BURNER ASSEMBLY
- WITHOUT PRESSING THE AUTOMATIC IGNITION BUTTON, FOLLOW THE INSTRUCTIONS PROVIDED IN CHAPTER "ELECTRONIC IGNITION".

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.

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. 3 - PAG. 30)

When removing or installing an injector, the holder must be held with a suitable tool.

TEST PRESSURE POINT

Removal and fixing of the test pressure point.

The operation must be carried out by an authorized technician.

BURNERS	INJECTOR Ø mm	HOBBED NUMBER
AUXILIARY Ø 47 mm	0.57	57
SEMIRAPID Ø 62 mm	0.72	72
GRILL	0.65	65
OVEN	0.57	57

REMOVAL/REPLACEMENT MAINTENANCE



WARNING

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

IGNITION MODULE REMOVAL / REPLACEMENT

- 1) Shut off gas, disconnect power and disconnect the cooker.
- 2) Pull cooker out to access sides and rear.
- 3) Remove electrical connectors from igniter unit/s, noting connection locations.
- 4) Unscrew igniter from mounting bracket.
- 5) Replace/ refit in reverse procedure.

THERMOCOUPLE REMOVAL / REPLACEMENT

- 1) Shut off gas supply, disconnect the power, and disconnect the cooker.
- 2) Pull cooker out to access sides and rear.
- 3) From inside grill, remove access/ splash panel (2 screws) at top of compartment, giving

- access to the gas valves.
- 4) Remove the grill burner mounting screws (2) from top of hob, gently lower grill burner to rest on the bottom of the compartment.
 - 5) For hotplate thermocouples, remove burner head.
 - 6) Remove retaining washer from thermocouple head.
 - 7) Disconnect appropriate thermocouple lead from gas valve.
 - 8) Remove the thermocouple.
 - 9) Replace/refit in reverse procedure.
 - 10) For the grill thermocouple follow procedures 1 to 4.
 - 11) Remove injector elbow from burner, disconnect appropriate igniter lead taking note of its position.
 - 12) Disconnect the thermocouple lead from the gas valve.
 - 13) Remove burner from grill compartment, remove retaining washer from thermocouple head.
 - 14) Remove the thermocouple.
 - 15) Replace/refit in reverse procedure.
 - 16) For the oven thermocouple follow procedures 1 and 2.
 - 17) From right hand side of cooker, disconnect the oven thermocouple lead from the gas valve.
 - 18) Remove spring loaded clamp ring and remove injector elbow from burner inlet.
 - 19) Remove lower heat shield at rear and tilt cooker forward.
 - 20) Unscrew the oven burner mounts (4 screws) and lower burner to give access to thermocouple retaining nut.
 - 21) Undo retaining nut, remove thermocouple.
 - 22) Replace/ refit in reverse procedure.

SPARK ELECTRODE REMOVAL / REPLACEMENT

- 1) Shut off gas supply, disconnect the power, and disconnect the cooker.
- 2) Pull cooker out to access sides and rear.
- 3) From inside grill, remove access/ splash panel (2 screws) at top of compartment, giving access to the gas valves.
- 4) Remove the grill burner mounting screws (2) from top of hob, gently lower grill burner to rest on the bottom of the compartment.
- 5) For hotplate spark electrodes, remove burner head.
- 6) Remove retaining washer from spark electrode head.
- 7) Disconnect appropriate spark electrode lead from gas valve.
- 8) Remove the spark electrode.
- 9) Replace/refit in reverse procedure.
- 10) For the grill spark electrode follow procedures 1 to 2.
- 11) From right hand side of cooker, disconnect the spark electrode lead from the gas valve.
- 12) Remove the screw from spark electrode.
- 13) Remove the spark electrode.
- 14) Replace/ refit in reverse procedure.
- 15) For the oven spark electrode follow procedures 1 and 2.
- 16) From right hand side of cooker, disconnect the oven spark electrode lead from the gas valve.
- 17) Tilt cooker forward to give access to spark electrode.
- 18) Remove the screw from spark electrode.
- 19) Remove the spark electrode.
- 20) Replace/refit in reverse procedure.

GAS VALVE REMOVAL / REPLACEMENT

- 1) Follow procedures 1 to 3 of thermocouple removal/ replacement.
- 2) Remove the appropriate control knob by pulling.
- 3) Unscrew gas valve retaining nut.

- 4) From the underside of the hotplate, remove the appropriate thermocouple lead from the gas valve.
- 5) From the underside of the hotplate, remove the appropriate gas valve clamp by unscrewing the screw.
- 6) Remove the gas valve from the manifold.
- 7) Replace/ refit in reverse procedure.

REMOVAL OF THERMOSTAT AND CAPILLARY BULB

- 1) Follow procedures 1 and 2 of thermocouple removal/ replacement.
- 2) Disconnect the oven supply tube from the valve.
- 3) Disconnect the thermocouple lead from the valve.
- 4) Remove the thermostat clamp.
- 5) Remove oven control knob and locknut
- 6) Remove the thermostat from the manifold.
- 7) Open oven door and remove the capillary bulb from its mount.
- 8) Remove capillary bulb through access hole.
- 9) Replace/ refit in reverse procedure.

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.

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

CUISINIÈRES

Notice d'instructions

Conserver cette notice avec soin pour les modèles suivants

CU401 - CU402 - CU403 - CU404

SYMBOLES DE SECURITE

POUR VOTRE SECURITE

Les symboles de sécurité mettent en garde sur les risques potentiels pour votre sécurité personnelle. Respecter tous les messages de sécurité en suivant ces symboles. Pour votre sécurité, nous vous recommandons de lire toutes les instructions contenues dans cette notice avant de faire fonctionner l'appareil.



AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT
Danger de lésion ou de mort.



ATTENTION

ATTENTION
Pour éviter les lésions et/ou les pannes possibles.



AVERTISSEMENT

LE NON RESPECT DES INFORMATIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE POURRAIT PROVOQUER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION ET CAUSER DES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX BIENS, PROVOQUER DES LÉSIONS ET MÊME LA MORT.



AVERTISSEMENT

INCENDIE OU EXPLOSION
NE PAS UTILISER D'ESSENCE OU DE PRODUITS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.

QUE FAIRE EN CAS D'ODEUR DE GAZ

- N'allumer aucun appareil.
- Ne pas toucher aux interrupteurs électriques.
- Ne pas utiliser de téléphone à l'intérieur de votre véhicule.
- Faire évacuer tous les occupants du véhicule.
- Interrompre l'alimentation du gaz en fermant le robinet de la bouteille ou l'alimentation principale.
- Appeler immédiatement l'entreprise de fourniture du gaz pour recevoir les instructions à suivre.
- Si vous ne réussissez pas à contacter l'entreprise du gaz, appelez les pompiers.

Faire contrôler l'installation du gaz et les fuites possibles par un technicien spécialisé, un Centre d'intervention, le constructeur ou le revendeur ou l'entreprise de fourniture du gaz.



REC522-1-1
CAN1-1.16 / ANSI 21.57



POUR VOTRE SECURITE



AVERTISSEMENT

INTOXICATION DUE AU MONOXYDE DE CARBONE

• NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR CHAUFFER LE LOCAL, CAR CECI POURRAIT SURCHAUFFER L'APPAREIL ET CAUSER UNE INTOXICATION DUE AU MONOXYDE DE CARBONE.

• L'INTOXICATION DUE AU MONOXYDE DE CARBONE (CO) PRODUIT DES SYMPTOMES SEMBLABLES A LA GRIPPE, LACRIMATION DES YEUX, MAUX DE TETE, VERTIGES, FATIGUE ET PEUT CAUSER LA MORT. CE GAZ EST UN ASSASSIN INVISIBLE ET INODORE. SI VOUS EPROUVER UN DE CES SYMPTOMES PENDANT L'USAGE DE L'APPAREIL, SORTEZ IMMEDIATEMENT DU VEHICULE ET RESPIRER DE L'AIR FRAIS!

TABLE DES MATIERES

INSTALLATION	17
AVERTISSEMENT	17
GAZ	17
PERÇAGE	18
RACCORDEMENTS: RACCORDEMENT DU GAZ	18
BRANCHEMENT ELECTRIQUE	19
FIXATION	19
USAGE	20
UTILISATION	20
BRULEURS:	
COMMANDES	20
PLAN DE CUISSON: CHOIX DU BRULEUR	21
ALLUMAGE	21
CONTROLE DE LA FLAMME	22
GRIL:	
ALLUMAGE	22
CONTROLE DE LA FLAMME	23
FOUR:	
ALLUMAGE	23
CONTROLE VISUEL DE LA FLAMME	24
BOUTEILLE DE GAZ	24
MAINTENANCE	25
INJECTEUR	25
ELIMINATION/SUBSTITUTION	25
NETTOYAGE	27
GARANTIE	27
DESSIN TECHNIQUE	29-36

AVERTISSEMENT INSTALLATION



AVERTISSEMENT

CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR ET DOIT ETRE UTILISE DANS UN MILIEU BIEN AERE. LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL. CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR DES TECHNICIENS SPECIALISES.

L'installation doit être réalisée conformément aux réglementations locales ou à défaut de réglementations locales, selon les Normes Nationales Américaine pour les véhicules destinés aux loisirs, ANSI/A119.2 et Article 551, ANSI/NFPA 70. Pour le Canada, l'installation doit être réalisée conformément aux normes CSA Z240.4.2-M.

Cet appareil a été conçu et réalisé uniquement dans le but de cuire des aliments. Tout autre usage doit être considéré comme incorrect et dangereux. L'appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage. Toute armoire de rangement installée directement au-dessus de l'appareil ne doit pas être ouverte ou fermée quand un ou plusieurs brûleurs sont allumés. 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. La profondeur des armoires qui peuvent être installées au-dessus du plan de cuisson ne doit pas dépasser 13".

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 à l'arrière de l'appareil.

PRESSION			ENTREE DU 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 MODELE DE BRULEUR. POUR PLUS DE DETAILS SUR LE DEBIT TOTAL DU MODELE QUE VOUS AVEZ ACHETE, CONSULTER LE TABLEAU DE LA FIG.7 A LA PAGE 36.

PERÇAGE INSTALLATION



AVERTISSEMENT

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

DISTANCES MINIMUM A RESPECTER (FIG. 8 - PAG. 36):

Entre la partie supérieure du brûleur et n'importe quelle paroi verticale, il doit y avoir une distance de 200 mm 7 7/8"

Entre la partie supérieure des brûleurs et l'armoire ou les étagères, il doit y avoir une distance de 600 mm 23 5/8"

Les distances sont mesurées en fonction des matériaux combustibles qui forment les éléments qui se trouvent près de la cuisinière.

PERÇAGE

Percer le meuble comme indiqué ci-dessous FIG. 5 - PAG. 32

L'armoire doit être construite de façon appropriée et elle doit être alignée verticalement et horizontalement.

L'ouverture de l'armoire doit être parfaitement en équerre et alignée.

Si l'armoire est munie d'ouvertures pour la ventilation, éviter que tout matériel inflammable ne puisse pénétrer à l'intérieur.

RACCORDEMENT 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, TRACTION OU TOUT AUTRE CONTRAINTE EXCESSIVE. CECI POURRAIT CAUSER DES DOMMAGES IRRVERSIBLES AUX PARTIES ELECTRIQUES ET POURRAIT ETRE DANGEREUX POUR L'UTILISATEUR.

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 en tôle galvanisée ou en cuivre et être homologué.

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:

CU401 - CU402 - CU403 - CU404

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



AVERTISSEMENT

CET APPAREIL DOIT ETRE BRANCHE UNIQUEMENT A UN GENERATEUR DE TENSION A 12VCC.
NE PAS LE BRANCHER A UN CIRCUIT AVEC FUSIBLES DE PLUS DE 3 AMPERES.

SCHEMA ELECTRIQUE:

SCHEMA POUR LES MODELES A ALLUMAGE ELECTRONIQUE (FIG. 6 - PAG. 34)



AVERTISSEMENT

PUISSANCE ELECTRIQUE: 12 VCC.

Fonctionnement à 12 VCC, NE PAS brancher l'appareil à un voltage supérieur.

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

FIXATION INSTALLATION

L'appareil doit être fixé à l'aide de vis (FIG. 4 - PAGE 31):

- 1) insérer l'appareil dans le module;
- 2) fixer la structure de l'armoire avec les vis en dotation;
- 3) serrer les vis.

UTILISATION 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 TOUTS 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 DOTE 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 UTILISE 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 LE FLUX DE LA COMBUSTION ET LA VENTILATION D'AIR.

BRULEURS USAGE



ATTENTION

CHOISISSEZ LE BRULEUR APPROPRIE AUX DIMENSIONS DE VOTRE CASSEROLE.

COMMANDES

La cuisinière est munie de boutons pour l'allumage des brûleurs et pour le réglage de la flamme, et en fonction du modèle d'un bouton pour l'allumage électronique. A chaque bouton correspond un brûleur du plan de cuisson.



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

- les petits cercles représentent la position des brûleurs sur le plan de cuisson
- le cercle coloré (noir) indique la position du brûleur sur le plan de cuisson



Ce symbole se trouve à côté du bouton d'allumage et de réglage du gril.



Ce symbole se trouve à côté du bouton d'allumage et de réglage du four



Ce symbole correspond à l'interrupteur de la lampe du four



Ce symbole correspond à l'allumage électronique

PLAN DE CUISSON

CHOIX DU BRULEUR (FIG. 1 - PAG. 29)

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.

ALLUMAGE

OUVRIR LE COUVERCLE EN VERRE DU PLAN DE CUISSON (SI PRESENT) AVANT D'ALLUMER LES BRULEURS ET LE MAINTENIR OUVERT PENDANT LE FONCTIONNEMENT. PENDANT L'USAGE ET IMMEDIATEMENT APRES, CERTAINES PARTIES ACCESSIBLES SONT CHAUDES; NE PAS LES TOUCHER ET NE PAS LAISSER LES ENFANTS S'APPROCHER.



ATTENTION

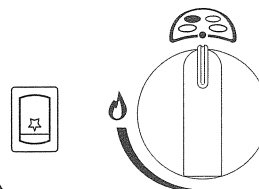
ATTENTION:

LE COUVERCLE EN VERRE POURRAIT SE BRISER AU CONTACT AVEC LA CHALEUR. ETEINDRE TOUTS LES BRULEURS ET LE GRIL (SI PRESENT) ET ATTENDRE QU'ILS REFROIDISSENT AVANT DE FERMER LE COUVERCLE.

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 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 automatique. 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).



AVERTISSEMENT

SI L'ALLUMAGE NE RÉUSSIT PAS, RELÂCHER LE BOUTON ET ATTENDRE 10 SECONDES AVANT DE RÉPÉTER L'OPÉRATION D'ALLUMAGE.



ATTENTION

L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR PEUT ÊTRE EFFECTUÉ MANUELLEMENT À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE:

- ALLUMER L'ALLUMETTE;
- APPROCHER LA FLAMME DES TROUS DE SORTIE DU GAZ;
- SANS APPUYER SUR LE BOUTON DE L'ALLUMAGE AUTOMATIQUE, PROCÉDER COMME DÉCRIT DANS LE CHAPITRE "ALLUMAGE ELECTRONIQUE"

CONTROLE DE LA FLAMME

Pour régler la flamme, tourner simplement le bouton du brûleur sur la position de cuisson désirée:
OFF – MAX – MIN (FIG. 2 PAGE 29)

GRIL

AVERTISSEMENT

**NE JAMAIS UTILISER LE GRIL PENDANT PLUS DE 20 - 25 MINUTES.
LE GRIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ COMME UN FOUR**



ATTENTION

**PENDANT L'USAGE DU GRIL, LA PORTE DU FOUR DOIT TOUJOURS
RESTER OUVERTE**

ALLUMAGE

Avant d'utiliser le gril pour la première fois, il faut le faire fonctionner à la température maximum pendant 15 minutes.

Pour obtenir de meilleurs résultats, on conseille de préchauffer le gril pendant quelques minutes.



ATTENTION

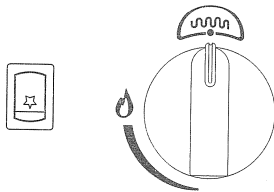
**PENDANT L'USAGE ET IMMEDIATEMENT APRES LES PARTIES
ACCESSIBLES POURRAIENT ETRE CHAUDES; NE PAS LES TOUCHER
ET NE PAS LAISSER LES ENFANTS S'APPROCHER.
LE COUVERCLE EN VERRE POURRAIT EXPLOSER EN CAS
D'EXPOSITION A LA CHALEUR. ETEINDRE TOUS LES BRULEURS
AVANT DE FERMER LE COUVERCLE.**

Pendant l'usage du gril, ne pas obstruer le trou qui se trouve au centre des brûleurs, car il permet l'évacuation de la chaleur et de la fumée.

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 automatique. MAINTENIR LE BOUTON ENFONCE PENDANT QUELQUES SECONDES POUR GARANTIR QUE LA FLAMME RESTE ALLUMÉE.

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



AVERTISSEMENT

**SI L'ALLUMAGE NE RÉUSSIT PAS, RELÂCHER LE BOUTON ET ATTENDRE 10
SECONDES AVANT DE RÉPÉTER L'OPÉRATION D'ALLUMAGE.**



CAUTION

L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR PEUT ÊTRE EFFECTUÉ MANUELLEMENT À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE:

- ALLUMER L'ALLUMETTE;
- APPROCHER LA FLAMME DES TROUS DE SORTIE DU GAZ;
- SANS APPUYER SUR LE BOUTON DE L'ALLUMAGE AUTOMATIQUE, PROCÉDER COMME DÉCRIT DANS LE CHAPITRE "ALLUMAGE ELECTRONIQUE"

CONTROLE DE LA FLAMME

To adjust flame simply turn burner knob to the desired cooking flame:
OFF – HIGH – LOW (FIG. 2 PAGE 29)

FOUR

ATTENTION

**POUR ALLUMER LE BRULEUR DU FOUR TENIR LA PORTE DU FOUR
COMPLETEMENT OUVERTE**

ALLUMAGE

Avant d'utiliser le four pour la première fois, il faut le faire fonctionner à la température maximum pendant 30 minutes, sans introduire d'aliments à l'intérieur.

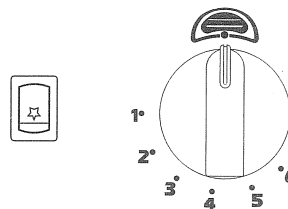
Au cas où un brûleur s'éteindrait accidentellement, placer le bouton du brûleur sur la position OFF et ne pas essayer de le rallumer pendant au moins 1 min.

ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Pour allumer un brûleur, appuyer légèrement sur le bouton de commande et le tourner sur la position 1 et simultanément appuyer sur le bouton d'allumage automatique. MAINTENIR LE BOUTON DANS CETTE POSITION PENDANT QUELQUES SECONDES POUR GARANTIR QUE LA FLAMME RESTE ALLUMÉE.

Pour les fours équipés de thermostat, les différentes positions du bouton correspondent aux températures suivantes en °C.

POSITION	1	2	3	4	5	6
TEMPERATURE	130° C	160° C	180° C	200° C	220° C	240° C
	266° F	320° F	356° F	392° F	428° F	464° F





AVERTISSEMENT

SI L'ALLUMAGE NE RÉUSSIT PAS, RELÂCHER LE BOUTON ET ATTENDRE 10 SECONDES AVANT DE RÉPÉTER L'OPÉRATION D'ALLUMAGE.



ATTENTION

L'ALLUMAGE DU BRÛLEUR PEUT ÊTRE EFFECTUÉ MANUELLEMENT À L'AIDE D'UNE ALLUMETTE:

- ALLUMER L'ALLUMETTE;
- APPROCHER LA FLAMME DES TROUS DE SORTIE DU GAZ;
- SANS APPUYER SUR LE BOUTON DE L'ALLUMAGE AUTOMATIQUE, PROCÉDER COMME DÉCRIT DANS LE CHAPITRE "ALLUMAGE ELECTRONIQUE"

CONTROLE VISUEL DE LA FLAMME

Propane: La langue interne de la flamme doit être bleue et le contour doit être bien défini.

BOUTEILLE DE GAZ USAGE



ATTENTION

L'UTILISATION D'UN TYPE DE GAZ ET/OU D'UNE PRESSION DIFFÉRENTES DE CELLES INDICUÉES PAR SMEV, PEUVENT PROVOQUER UN FONCTIONNEMENT IRREGULIER DE L'APPAREIL; POUR CETTE RAISON, SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES CONSÉQUENCES 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 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) Eteindre 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.

INJECTEUR MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

CES OPERATIONS DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL SPECIALISE. SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE CES INTERVENTIONS.

NETTOYAGE ET/OU SUBSTITUTION DES INJECTEURS DES BRULEURS (FIG.3 - PAGE 30)
Quand on enlève ou on installe un injecteur, le support doit être tenu à l'aide d'un ustensile approprié.

PRISE DE PRESSION

Démontage et fixation de la prise de pression.

L'opération doit être effectuée par un technicien spécialisé.

BRULEURS	INJECTEUR Ø mm	NUMERO ESTAMPILLE
AUXILIAIRES Ø 47 mm	0.57	57
SEMI-RAPIDE Ø 62 mm	0.72	72
GRIL	0.65	65
FOUR	0.57	57

ELIMINATION/SUBSTITUTION MAINTENANCE



AVERTISSEMENT

LES OPERATIONS DOIVENT ETRE EFFECTUEES PAR DU PERSONNEL AUTORISE. SMEV DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CE QUI CONCERNE CES INTERVENTIONS.

ELIMINATION/SUBSTITUTION DU MODULE D'ALLUMAGE

- 1) Fermer le robinet du gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- 2) Extraire la cuisinière pour accéder à la partie arrière.
- 3) Enlever les connecteurs électriques de l'/des unité/s d'allumage, en marquant la position des raccordements.
- 4) Dévisser les allumeurs du support.
- 5) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.

DEMONTAGE OU SUBSTITUTION DES THERMOCOUPLES

- 1) Fermer le robinet du gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- 2) Extraire la cuisinière pour accéder à la partie arrière.
- 3) Depuis l'intérieur du gril, enlever le panneau extractible supérieur de protection (2 vis) sur la partie supérieure du compartiment, en accédant aux soupapes du gaz.

- 4) Enlever les vis de montage (2) du brûleur du gril à partir du plan de cuisson, faire descendre doucement le brûleur du gril et le poser sur la partie inférieure du compartiment.
- 5) Pour les thermocouples du plan de cuisson, enlever la tête du brûleur.
- 6) Enlever la rondelle de fixation de la tête du thermocouple.
- 7) Débrancher le fil approprié du thermocouple de la soupape de gaz.
- 8) Enlever le thermocouple.
- 9) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- 10) Pour le thermocouple du gril suivre la procédure du point 1 au 4.
- 11) Enlever le coude de l'injecteur du brûleur, débrancher le fil approprié de l'allumeur et prendre note de sa position.
- 12) Débrancher le fil du thermocouple de la soupape de gaz.
- 13) Enlever le brûleur du compartiment du gril, enlever la rondelle de fixation de la tête du thermocouple.
- 14) Enlever le thermocouple.
- 15) Replacer/réinstaller le tout en suivant la procédure dans le sens inverse.
- 16) Pour le thermocouple du four suivre la procédure du point 1 au point 2.
- 17) Sur le côté droit de la cuisinière, débrancher le fil du thermocouple du four de la soupape du gaz.
- 18) Enlever la bague de fixation et enlever le coude de l'injecteur du brûleur.
- 19) Sur la partie arrière enlever le panneau de protection contre la chaleur et renverser la cuisinière vers l'avant.
- 20) Dévisser les 4 vis de fixation du brûleur du four et baisser le brûleur pour accéder à l'écrou de fixation du thermocouple.
- 21) Dévisser l'écrou de fixation, enlever le thermocouple.
- 22) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.

DEMONTAGE/SUBSTITUTION DE L'ELECTRODE D'ALLUMAGE

- 1) Fermer le robinet du gaz et débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- 2) Extraire la cuisinière pour accéder à la partie arrière.
- 3) Enlever le panneau extractible de protection de l'intérieur du gril (2 vis) en accédant aux soupapes de gaz.
- 4) Enlever les vis de montage (2) du brûleur du gril sur la partie supérieure du plan de cuisson, faire descendre doucement le brûleur du gril et le poser sur la partie inférieure du compartiment.
- 5) Pour les électrodes d'allumage du plan de cuisson, enlever la tête du brûleur.
- 6) Enlever la rondelle de fixation de la tête de l'électrode d'allumage.
- 7) Débrancher le fil approprié de l'électrode d'allumage de la soupape de gaz.
- 8) Enlever l'électrode d'allumage.
- 9) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- 10) Pour l'électrode d'allumage du gril suivre la procédure du point 1 au point 2.
- 11) Sur la partie droite de la cuisinière, débrancher le fil de l'électrode d'allumage de la soupape du gaz.
- 12) Enlever la vis de l'électrode d'allumage.
- 13) Enlever l'électrode d'allumage.
- 14) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.
- 15) Pour l'électrode d'allumage du four suivre la procédure depuis le point 1 jusqu'au point 2.
- 16) Sur la partie droite de la cuisinière, débrancher le fil de l'électrode d'allumage du four de la soupape de gaz.
- 17) Renverser la cuisinière vers l'avant pour accéder à l'électrode d'allumage.
- 18) Enlever la vis de l'électrode d'allumage.
- 19) Enlever l'électrode d'allumage.
- 20) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.

DEMONTAGE/ SUBSTITUTION DE LA SOUPAPE DU GAZ

- 1) Suivre les procédures du point 1 au point 3 pour le démontage/la substitution du thermocouple.
- 2) Enlever le bouton de réglage spécifique en tirant.
- 3) Dévisser l'écrou de fixation de la soupape du gaz.
- 4) En passant en-dessous du plan de cuisson, débrancher le fil du thermocouple de la soupape du gaz.
- 5) En passant en-dessous du plan de cuisson, enlever la bride de fixation de la soupape de gaz en dévissant la vis.
- 6) Détacher la soupape du gaz du collecteur.
- 7) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.

DEMONTAGE DU THERMOSTAT ET DU BULBE DU THERMOSTAT

- 1) Suivre la procédure du point 1 et 2 pour le démontage/la substitution du thermocouple.
- 2) Débrancher le tuyau d'alimentation du four de la soupape.
- 3) Débrancher le fil du thermocouple de la soupape.
- 4) Enlever la bride de fixation du thermostat.
- 5) Enlever le bouton de réglage du four et le contre-écrou.
- 6) Enlever le thermostat du collecteur.
- 7) Ouvrir la porte du four et enlever le bulbe du thermostat de son logement.
- 8) Extraire le bulbe du thermostat à travers l'ouverture d'accès.
- 9) Réinstaller/remonter l'ensemble en effectuant les opérations dans le sens inverse.

NETTOYAGE MAINTENANCE



CAUTION

ETEINDRE L'APPAREIL ET ATTENDRE QU'IL SOIT REFROIDI AVANT DE COMMENCER LES OPERATIONS. L'EAU FROIDE OU UN CHIFFON HUMIDE POURRAIT ENDOMMAGER LES SURFACES ENCORE CHAUDES.



WARNING

NE PAS UTILISER DE SUBSTANCES ABRASIVES, CORROSIVES, DE PRODUITS A BASE DE CHLORURE OU D'EPONGES METALLIQUES. NE PAS LAISSER DE SUBSTANCES ACIDES OU CORROSIVES COMME PAR EX: LE VINAIGRE, LE SEL, LE CITRON ETC. SUR LA 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 SECHES. POUR LE NETTOYAGE UTILISER UNIQUEMENT DES EPONGES OU DES CHIFFONS.

GARANTIE

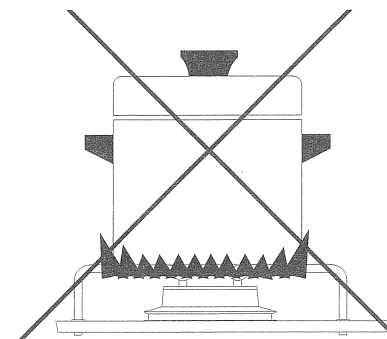
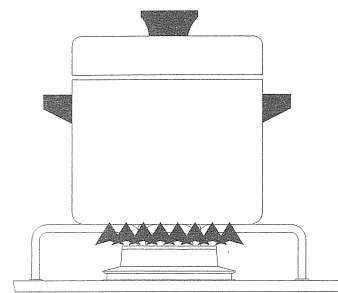
En cas de revendication de la garantie ou s'il est nécessaire d'effectuer une réparation ou une substitution, il faudra contacter le revendeur du véhicule ou de l'élément en question. Mentionner le modèle et le numéro de série sur toutes les commandes de pièces de rechange et dans la correspondance.

REMARQUE

1 FIG.

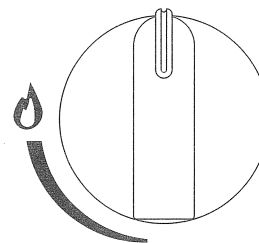
CHOICE OF BURNER

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

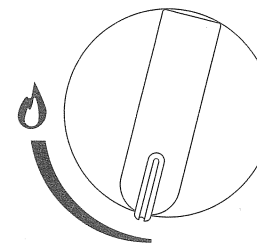


2 FIG.

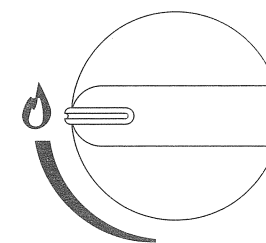
GAS FLOW SETTING



Gas tap closed



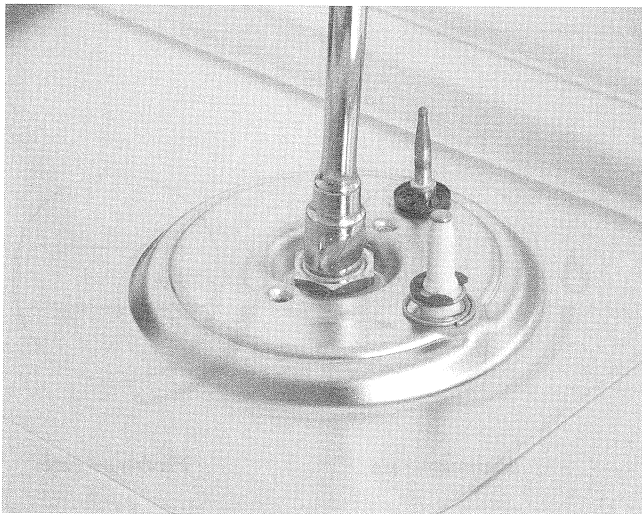
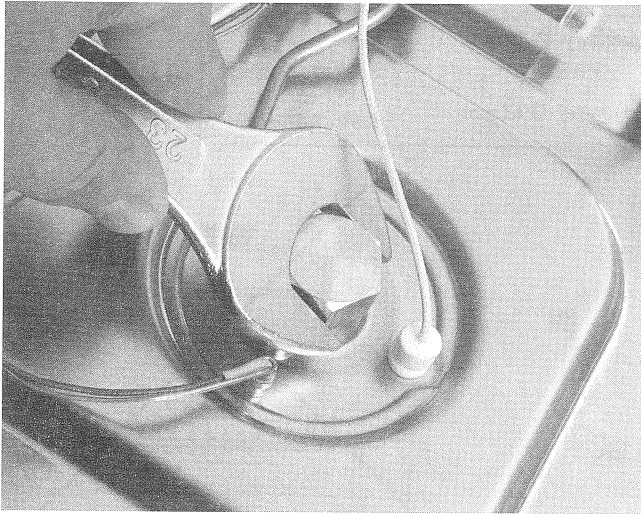
Minimum rate



Maximum rate

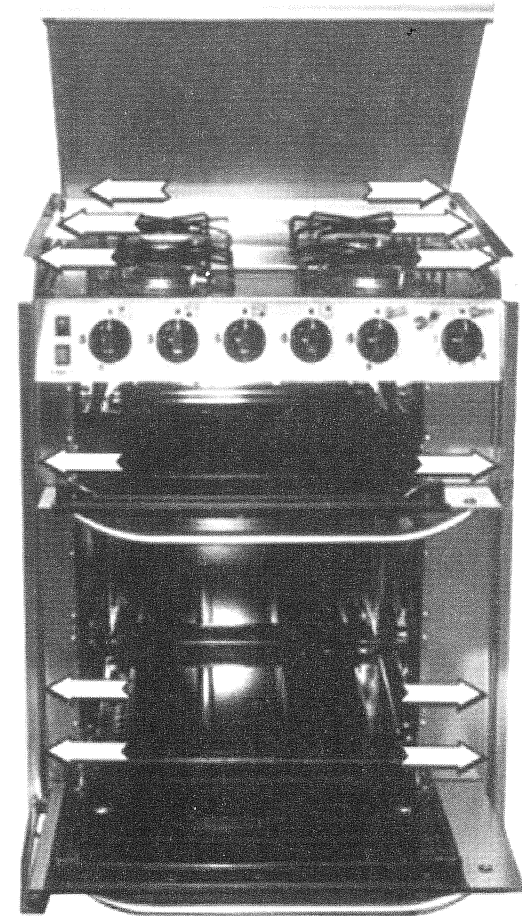
3 FIG.

CLEANING AND / OR REPLACEMENT OF BURNER INJECTORS



4 FIG.

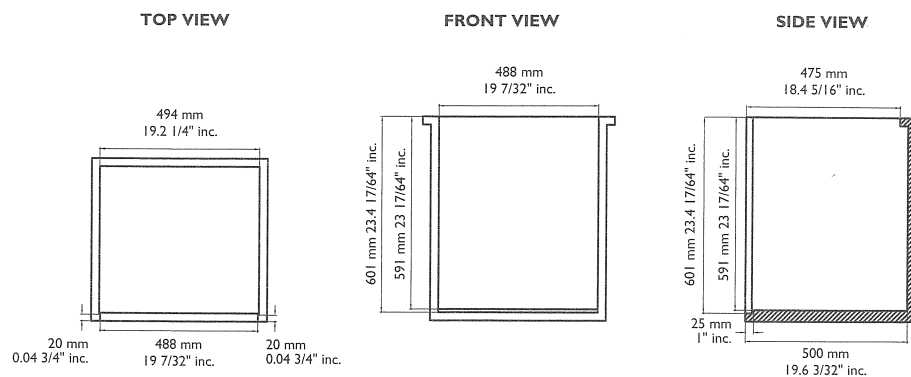
FIXING



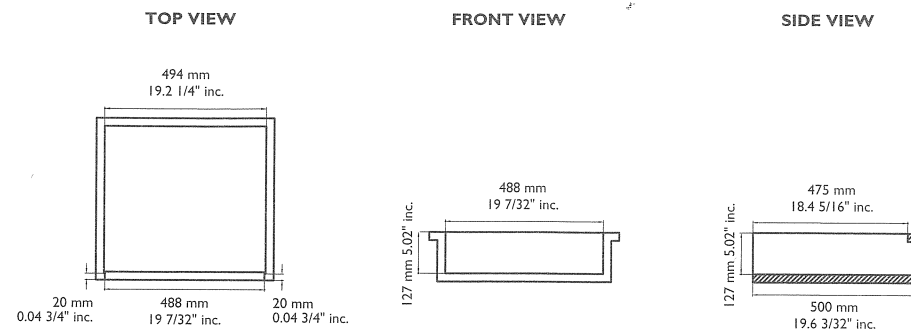
5 FIG.

HOLES

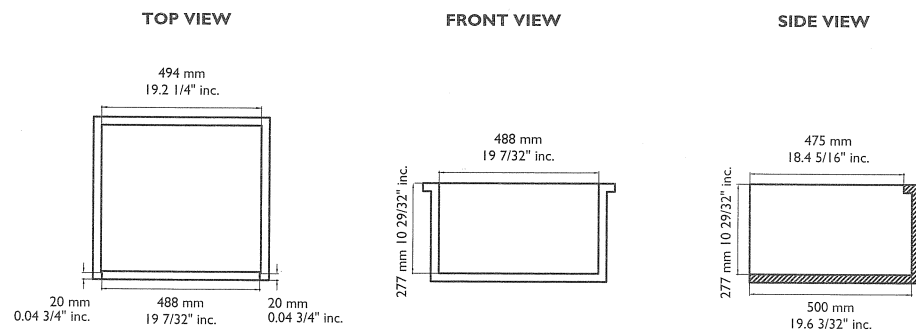
MODEL 401



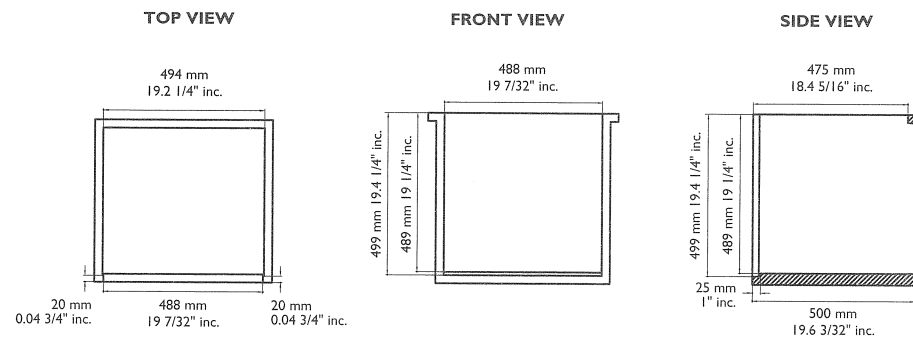
MODEL 403



MODEL 402

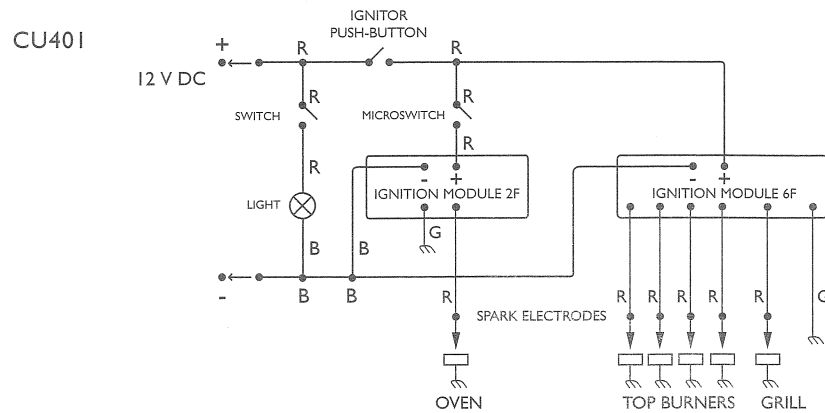


MODEL 404

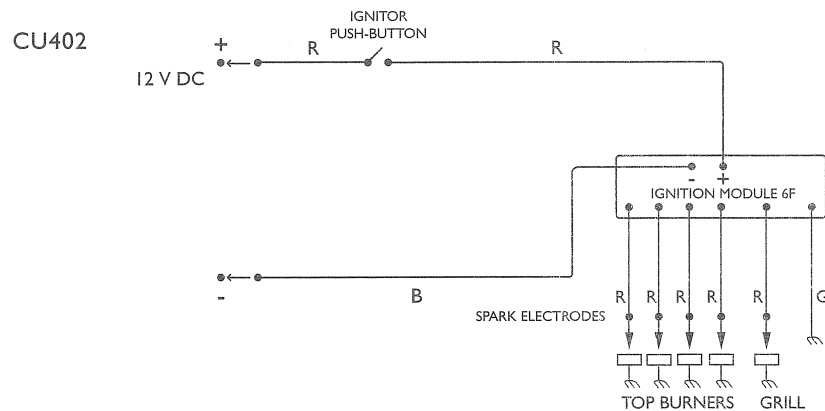


6 FIG.

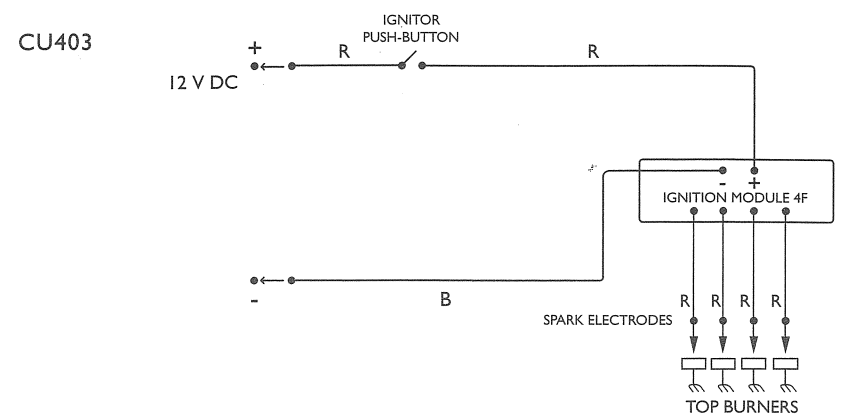
SCHEMATIC DIAGRAM



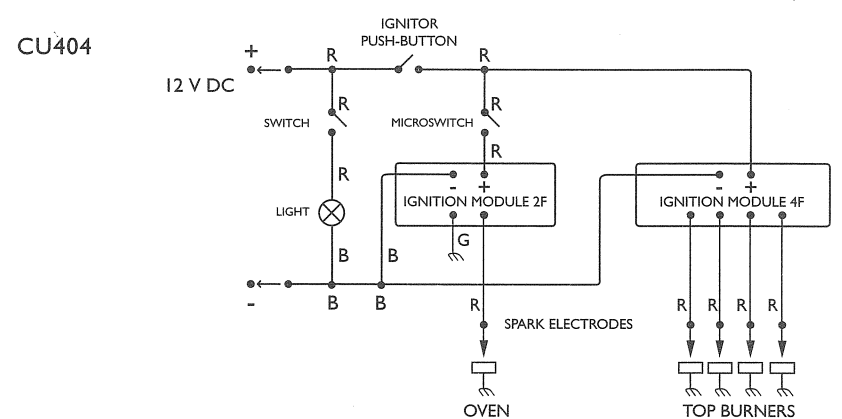
R = RED Wire	R = Fil ROUGE
G = GREEN WITH YELLOW STRIPES Wire (only for three burner models)	G = Fil A LIGNES VERTES ET JAUNES (uniquement pour les modèles à 3 brûleurs)
W = WHITE Wire	W = Fil BLANC
B = BLACK Wire	B = Fil NOIR
• = WIRE Connection	• = BRANCHEMENT DES FILS
← = Wired by Installer	← = Câblé par l'installateur



R = RED Wire	R = Fil ROUGE
G = GREEN WITH YELLOW STRIPES Wire (only for three burner models)	G = Fil A LIGNES VERTES ET JAUNES (uniquement pour les modèles à 3 brûleurs)
W = WHITE Wire	W = Fil BLANC
B = BLACK Wire	B = Fil NOIR
• = WIRE Connection	• = BRANCHEMENT DES FILS
← = Wired by Installer	← = Câblé par l'installateur



R = RED Wire	R = Fil ROUGE
G = GREEN WITH YELLOW STRIPES Wire (only for three burner models)	G = Fil A LIGNES VERTES ET JAUNES (uniquement pour les modèles à 3 brûleurs)
W = WHITE Wire	W = Fil BLANC
B = BLACK Wire	B = Fil NOIR
• = WIRE Connection	• = BRANCHEMENT DES FILS
← = Wired by Installer	← = Câblé par l'installateur



R = RED Wire	R = Fil ROUGE
G = GREEN WITH YELLOW STRIPES Wire (only for three burner models)	G = Fil A LIGNES VERTES ET JAUNES (uniquement pour les modèles à 3 brûleurs)
W = WHITE Wire	W = Fil BLANC
B = BLACK Wire	B = Fil NOIR
• = WIRE Connection	• = BRANCHEMENT DES FILS
← = Wired by Installer	← = Câblé par l'installateur

7 FIG.

TOTAL FLOW RATE

MODEL	BURNERS				TOTAL FLOW RATE BTU/HR
	SEMIRAPID	AUXILIARY	GRILL	OVEN	
	Ø 62 mm n.r.	Ø 47 mm n.r.	n.r.	n.r.	
CU401	3 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)	1 (5000 BTU/HR)	1 (4100 BTU/HR)	30500
CU402	3 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)	1 (5000 BTU/HR)		26400
CU403	3 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)			21400
CU404	3 (5900 BTU/HR)	1 (3700 BTU/HR)		1 (4100 BTU/HR)	25500

8 FIG.

MINIMUM DISTANCES

