



CU2000 / CU3000

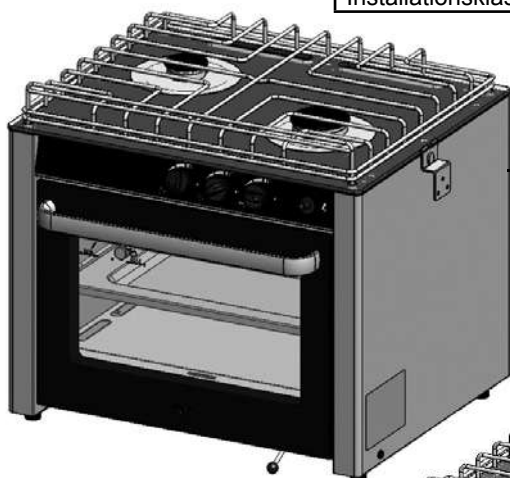
- IT** ISTRUZIONI
 - UK** INSTRUCTIONS
 - FR** MODE D'EMPLOI
 - DE** GEBRAUCHSANWEISUNG
-



Norme di conformità:	EN 30-1-1:2008+A3:2013
Compliance Standards:	EN 30-2-1:2015
Normes de référence:	EN 437:2003+A1:2009
Konformitätsnormen:	

Categoria:	I3+
Category:	
Catégorie	
Kategorie:	

Classe installazione:	3
Classe installation:	
Installation Class:	
Installationsklasse:	



CU2000

CUCINA BASCULANTE
TILTING OVEN
CUISINIÈRE BASCULANTE
KIPPBARER HERD

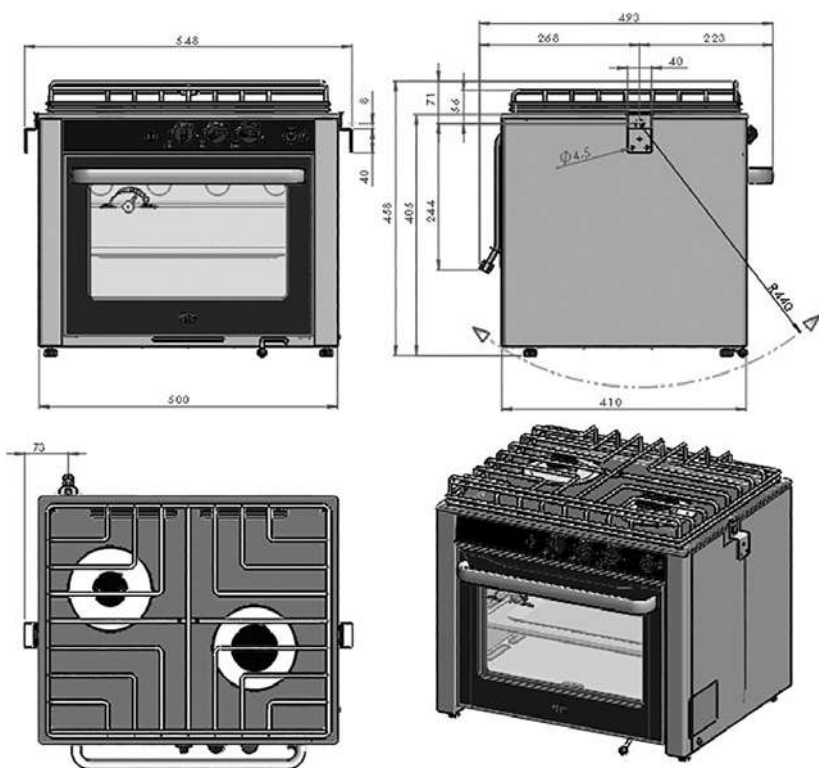
CU3000

CUCINA BASCULANTE
TILTING OVEN
CUISINIÈRE BASCULANTE
KIPPBARER HERD

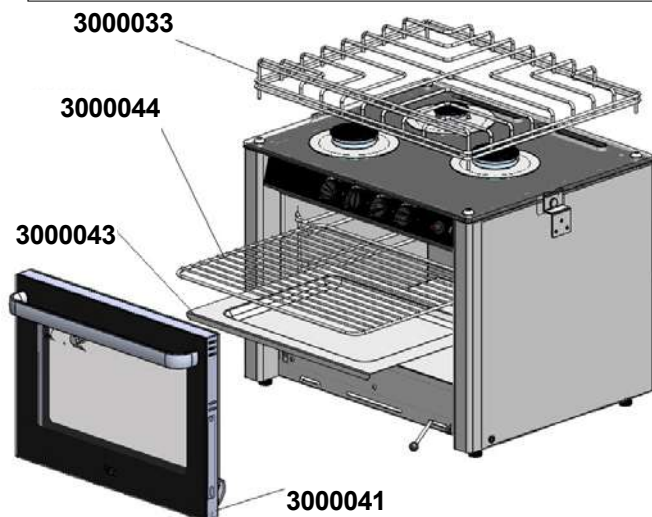


CAN S.r.l. Via Nazionale, 65 – 25080 Puegnago del Garda (Brescia) ITALY
T. +39 0365 555909 – F. +39 0365 651822 – info@cansrl.com – www.cansrl.com

DIMENSIONI - SIZES - DIMENSIONS - MASSNAHMEN

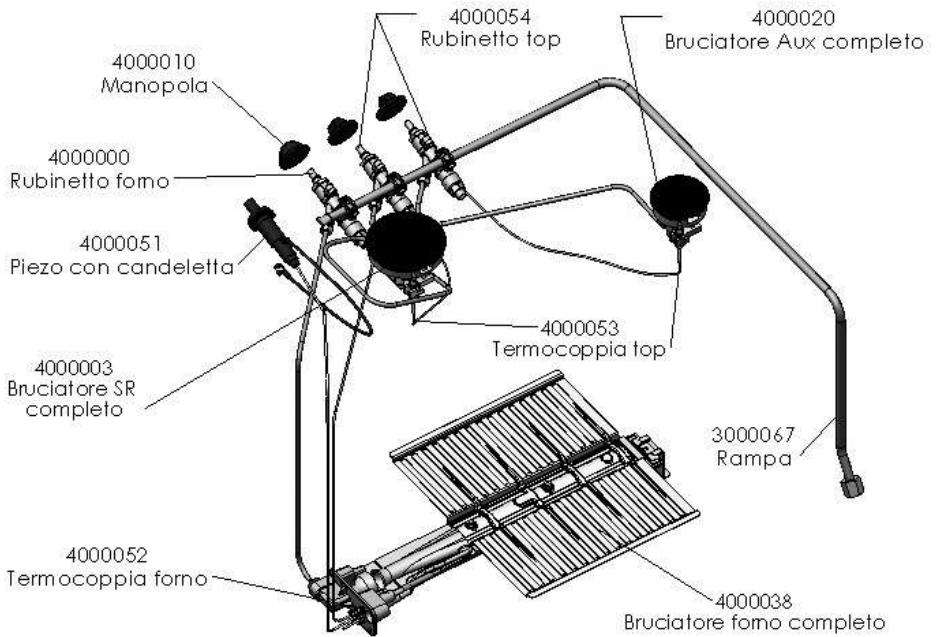


RICAMBI - SPARE PARTS - PIÈCES DE RECHANGE - ERSATZTEILE



	Griglia top
3000033	Top grid
	Grille plan de caisson
	Oberer Rost
3000041	Portina completa
	Complete door
	Porte complete
	Tür, komplett
3000043	Leccarda
	Dripping pan
	Lechefrite
	Backofenblech
3000044	Griglia interna
	Internal grid
	Grille interieure
	Innerer Rost

RICAMBI IMPIANTO GAS CU2000
CU2000 GAS PLANT SPARE
PARTS-ERSATZTEILIE GASANLAGE CU2000
PIEC ES DE RECHANGE ISTALLATION GAS CU2000



(IT)

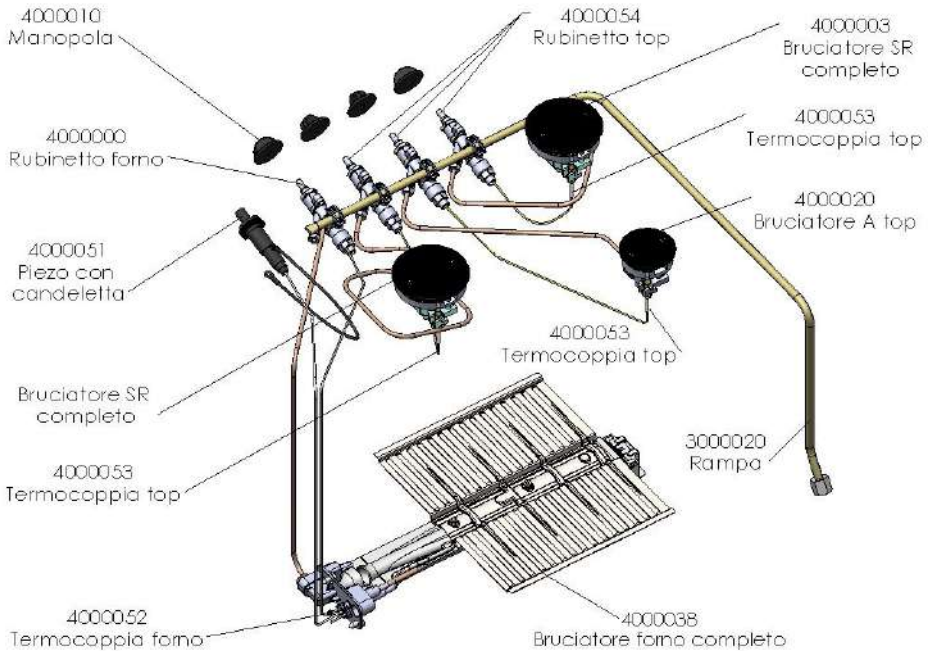
(UK)

(FR)

(DE)

4000000	Rubinetto forno	Oven gas valve	Robinet four	Backofenhahn
4000003	Bruciatore SR completo	SR burner full	Bruleur SR complete	Brenner SR komplett
4000010	Manopola	Knob	Bouton	Drehknopf
4000020	Bruciatore AUX completo	AUX burner complete	Bruleur AUX complete	Brenner AUX Komplett
4000038	Bruciatore forno completo	OVEN burner complete	Bruleur four	Backofenbrenner
4000051	Piezo con candelella	Piezo ignition for oven	Allumer Piezo avec bougie	Piezoelement
4000052	Termocoppia forno	Oven Thermo-couple	Thermocouple four	Termoelement backofen
4000053	Termocoppia top	Hob Thermo-couple	Thermocouple plan de cuisson	Termoelement kochfeld
4000054	Rubinetto top	Hob Gas Valve	Robinet plan de cuisson	Hahn Kochfeld
3000067	Rampa	Gas hose	Rampe	Zeileitung

RICAMBI IMPIANTO GAS CU3000
CU3000 GAS PLANT SPARE
PARTS-ERSATZTEILIE GASANLAGE CU3000
PIEC ES DE RECHANGE ISTALLATION GAS CU3000



(IT)

(UK)

(FR)

(DE)

	(IT)	(UK)	(FR)	(DE)
4000000	Rubinetto forno	Oven gas valve	Robinet four	Backofenhahn
4000003	Bruciatore SR completo	SR burner full	Bruleur SR complete	Brenner SR komplett
4000010	Manopola	Knob	Bouton	Drehknopf
4000020	Bruciatore AUX completo	AUX burner complete	Bruleur AUX complete	Brenner AUX Komplett
4000038	Bruciatore forno completo	OVEN burner complete	Bruleur four	Backofenbrenner
4000051	Piezo con candeletta	Piezo ignition for oven	Allumer Piezo avec bougie	Piezoelement
4000052	Termocoppia forno	Oven Thermo-couple	Thermocouple four	Termoelement backofen
4000053	Termocoppia top	Hob Thermo-couple	Thermocouple plan de cuisson	Termoelement kochfeld
4000054	Rubinetto top	Hob Gas Valve	Robinet plan de cuisson	Hahn Kochfeld
3000020	Rampa	Gas hose	Rampe	Zeileitung



AVVERTENZE WARNINGS

IT AVVERTENZE

ATTENZIONE: Queste istruzioni valgono per più modelli di apparecchio, sinceratevi attentamente di quale modello è in vostro possesso controllando la targhetta contenente i dati tecnici e specifiche applicata sul lato/reto del vostro apparecchio oppure da qualsiasi etichetta che riporta i codici.

Grazie di aver acquistato il nostro apparecchio, è imperativo leggere attentamente il libretto di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e di conservarlo con cura.

ATTENZIONE: Le immagini utilizzate hanno valore indicativo ed esemplificativo, potrebbero non essere in diretto collegamento con il vostro specifico modello.

È imperativo il controllo del vostro apparecchio almeno una volta l'anno per la verifica dello stato del tubo del gas e dei raccordi, dei rubinetti e dell'apparecchio in generale. Il controllo deve essere effettuato da un tecnico qualificato.

CAN SRL declina ogni responsabilità per tutti i danni dovuti ad una errata e/o cattiva installazione o causati da uno scorretto utilizzo dell'apparecchio.

L'utilizzo dell'apparecchio è di solo uso per cottura cibi. Non utilizzare in nessuna maniera l'apparecchio in modo diverso da quello per cui è stato concepito e citato qui sopra.

Attenzione: Apparecchi di questo tipo quindi di uso con gas di petrolio liquefatti (GPL) devono essere installati e manipolati con ESTREMA cautela in quanto sussiste un potenziale rischio di incendio e di esplosione. Questo apparecchio deve essere installato a seconda delle norme vigenti nel paese di destinazione del suddetto, ed effettuata da un tecnico competente e specializzato autorizzato dal produttore e che sia a conoscenza di tutte le normative relative all'apparecchio vigenti nel paese di destinazione.

Attenzione: Rimuovere con cura tutte le parti ricoperte dalla pellicola protettiva prima dell'accensione dell'apparecchio.

Tutte le operazioni di pulizia, controllo e manutenzione devono attenersi alle sopra citate indicazioni e si raccomanda che il tecnico di riferimento spieghi il contenuto del suddetto libretto e si impegni a farlo ben capire al proprio utilizzatore.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

UK WARNINGS

WARNING: These instructions apply to several appliance models; carefully make sure which model you possess by controlling the plate containing the technical data and specifications affixed on the side/rear of your appliance, or from any label that lists the codes.

Thank you for purchasing our appliance; it is mandatory to read carefully the instructions booklet before using the appliance and keep it safely.

WARNING: The images used have an indicative and illustrative value and could not have a direct connection with your specific model.

It is mandatory to check your appliance at least once a year to make sure on the state of the gas pipe, fittings, taps and appliance in general. The check must be made by a qualified technician.

CAN SRL declines any liability for any damage due to an erroneous and/or bad installation or caused by incorrect use of the appliance.

Use of the appliance is only for cooking foodstuff purposes. Do not use the appliance in any way other than that for which it was designed and cited above.

Warning: Appliances of this type, and therefore used with Liquefied Petroleum Gas (LPG) must be installed and handled with EXTREME caution as there is a potential risk of fire and explosion. This appliance must be installed according to the current Standards in the Country of destination of the above mentioned appliance, and carried out by a skilled and specialised technician duly authorised by the manufacturer and who is aware of all the regulations regarding the appliance in force in the Country of destination.

Warning: Please remove all the skinpack protection before the usage.

All cleaning, inspection and maintenance work must meet the above mentioned indications, and it is recommended that the reference technician explains the content of the said booklet and is committed to make it well understood by the user of the appliance.

Keep away from reach of children.

AVERTISSEMENTS WARNHINWEISE



FR AVERTISSEMENTS

ATTENTION : Ces instructions s'appliquent à plusieurs modèles d'appareil ; veuillez donc vérifier le modèle en votre possession en contrôlant la plaque signalétique appliquée au dos/sur le côté de votre appareil, ou toute étiquette indiquant les codes.

Nous vous remercions d'avoir choisi un appareil de notre gamme. Cette notice d'utilisation doit impérativement être lue avant d'utiliser l'appareil et doit être conservée avec soin.

ATTENTION : Les illustrations de cette notice ne figurent qu'à titre indicatif et sont des exemples ; elles peuvent ne pas concerner directement votre appareil.

Il est impératif de contrôler votre appareil au moins une fois par an pour vérifier l'état du tuyau de gaz et des raccords, des robinets et de l'appareil en général. Le contrôle doit être effectué par un technicien qualifié.

CAN S.r.l. décline toute responsabilité pour les dommages dus à une mauvaise/incorrecte installation ou à une mauvaise utilisation de l'appareil.

L'appareil est destiné exclusivement à la cuisson d'aliments. N'utiliser en aucun cas l'appareil d'une façon différente de celle pour laquelle il a été conçu et mentionnée précédemment.

Attention : Les appareils de ce type, utilisant donc du gaz de pétrole liquéfié (GPL) doivent être installés et manipulés avec une EXTREME prudence car il existe un risque d'incendie et d'explosion. Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur dans son pays de destination, par un technicien compétent et spécialisé, autorisé par le fabricant, ayant connaissance de toutes les normes sur l'appareil en vigueur dans les pays de destination.

Attention : Merci d'enlever la pellicule de protection avant usage.

Toutes les opérations de nettoyage, contrôle et entretien doivent être effectuées dans le respect des observations qui précèdent ; il est recommandé que le technicien de référence explique le contenu de cette notice et s'engage à la faire assimiler à l'utilisateur.

Tenir hors de portée des enfants.

DE WARNHINWEISE

HINWEIS: Diese Anweisungen gelten für mehrere Gerätemodelle, vergewissern Sie sich sorgfältig, welches Modell Sie besitzen, indem sie die auf der Rückseite/Seite ihres Geräts angebrachte Plakette der technischen Daten und Eigenschaften oder jegliches Etikett, das die Kennnummern angibt, kontrollieren.

Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben, das Anleitungsbuch muss vor der Benutzung des Gerät aufmerksam gelesen und sorgfältig aufbewahrt werden.

HINWEIS: Die verwendeten Abbildungen haben nur indikativen und beispielhaften Charakter, es ist möglich, dass sie nicht Ihrem speziellen Modell entsprechen.

Ihr Gerät muss mindestens einmal im Jahr für die Zustandsüberprüfung der Gasleitung und der Fittings, der Höhe und des Gerätes im allgemeinen kontrolliert werden. Die Kontrolle muss von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Die CAN GmbH lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die aufgrund einer fehlerhaften und/oder falschen Montage oder durch eine nicht korrekte Benutzung des Geräts entstanden sind.

Das Gerät ist nur für die Zubereitung von Speisen bestimmt. Benutzen Sie das Gerät niemals zu einem anderen Zweck als dem, für den es gebaut wurde, und der oben angegeben ist.

Hinweis: Schutzfolie vor Gebrauch entfernen.

Hinweis: Geräte dieses Typus zur Verwendung von Flüssiggas (LPG) müssen mit ÄUSSERSTER Sorgfalt installiert und bedient werden, da ein potentielles Brand- und Explosionsrisiko vorliegt. Dieses Gerät muss nach den geltenden Normen seines Bestimmungslandes durch einen kompetenten und spezialisierten Techniker installiert werden, der vom Produzenten dazu autorisiert und in Kenntnis aller im Bestimmungsland geltenden Normen hinsichtlich des Geräts ist.

Alle Reinigungs-, Kontroll- und Wartungsarbeiten müssen unter Beachtung der oben genannten Angaben erfolgen, und es wird empfohlen, dass der entsprechende Techniker den Inhalt des genannten Buches erklärt und dafür Sorge trägt, dass es vom Benutzer klar verstanden wird.

Von Kindern fernhalten.

BOMBOLA DEL GAS (GPL)

Si consiglia l'utilizzo di una bombola nuova purchè venga installata da un tecnico competente, il quale provvederà ad installare secondo le normative correnti vigenti. **IMPERATIVO** non ostruire le aperture di ventilazione del vano bombola.

TUBO FLESSIBILE DI ALLACCIAMENTO

La connessione di questo apparecchio può essere effettuata tramite l'utilizzo di un tubo flessibile in gomma che deve essere rispettoso delle norme di conformità vigenti nel paese di destinazione del prodotto (Il raccordo per la connessione di questo tubo flessibile si trova nella parte posteriore del prodotto)

Controllare frequentemente il corretto collegamento e l'usura del tubo flessibile ad ogni cambio di stagione solare, ed assicurarsi che tali condizioni siano **SEMPRE** perfette.

Il tubo flessibile riporta una data di scadenza stampigliata, sostituire il tubo con uno nuovo con abbondante anticipo prima della sua scadenza.

In caso di anomalie o sospetti della rottura del tubo, perdite gas o altro non cercare di ripararlo in nessuna maniera ma bensì è imperativo sospendere l'utilizzo dell'apparecchio e far sostituire il tubo flessibile con uno nuovo da un tecnico competente e professionista.

Il tubo di allacciamento deve essere installato in modo tale che sia sempre ben ispezionabile per tutta la sua lunghezza, e in modo tale che possa essere comodamente sostituito.

L'allacciamento al gas deve essere effettuato tramite un raccordo di tipo meccanico e per mezzo di raccordi normalizzati, tale kit potrebbe a sua volta essere fornito da qualche distributore o importatore locale del prodotto che deve comunque mantenere la conformità e rispettare le norme vigenti nel paese di destinazione.

SERVIZIO TECNICO

ATTENZIONE: Non sono ammesse modifiche all'apparecchio e sue parti da parte di personale non qualificato e specializzato. Non sostituire parti dell'apparecchio con ricambi non originali in quanto potrebbero non essere adatti e andare a compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchio e in specie della sua sicurezza.

In caso di anomalie dell'apparecchio, rotture o malfunzionamento, chiudere immediatamente la bombola del gas (valvola) e contattare un tecnico professionista competente. Si raccomanda che l'apparecchio venga controllato almeno una volta l'anno da un tecnico competente, il quale deve verificare che l'apparecchio sia in perfette condizioni e in caso di necessità deve procedere a contattare un centro assistenza (il tecnico deve verificare che non ci siano perdite di gas, la qualità della combustione, la ventilazione e i rubinetti. L'impianto del gas deve essere conforme alle norme vigenti.

È imperativo un check up completo dell'apparecchio e di tutto l'impianto in maniera puntuale e periodica, specialmente particolare attenzione al regolatore, tubo di allacciamento in gomma, rubinetto.

In caso di sospetta perdita di gas, chiudere immediatamente la valvola del gas dalla bombola, non utilizzare fiammiferi, accendini e non mettere in funzione elettrodomestici o altri apparecchi elettrici. Non sprigionare scintille che potrebbero provocare un'esplosione. Si consiglia di ventilare i locali immediatamente. **ATTENZIONE!** il GPL scende verso il basso. Aerare sia nelle parti alte che soprattutto le parti /locali sottostanti a dove l'apparecchio è installato.

TEMPERATURE E VENTILAZIONE

ATTENZIONE: Alcune parti dell'apparecchio diventano molto calde durante il funzionamento (per esempio griglia del piano cottura, bruciatori, le parti sia frontali che posteriori

dell'apparecchio in particolar modo dove avviene la fuoriuscita dei fumi del forno (parte posteriore piano sopra), la porta frontale del forno e il vetro portina. Si raccomanda di non toccare queste parti a mani nude ma bensì con degli appositi guanti da forno. Questo apparecchio deve essere tenuto distante da materiali infiammabili e da fonti di qualsiasi tipo di calore.

L'apparecchio ma soprattutto le parti posteriori non devono mai essere a contatto con legno, plastica e oggetti o superfici infiammabili.

È severamente vietato usare l'apparecchio come fonte di calore (stufa).

Deve essere prevista una ventilazione adeguata in quanto questo apparecchio non è connesso ad un sistema di prelievo di fumi prodotti dalla combustione del gas nei bruciatori verso l'esterno dei locali.

Le apposite aperture di ventilazione devono essere aperte prima di iniziare l'utilizzo dell'apparecchio e mantenute sempre aperte quando l'apparecchio è in funzione in conformità delle norme vigenti.

La quantità di aria necessaria è di 2000 litri all'ora per ogni Kilowatt di potenza nominale dell'apparecchio.

Attenzione: L'apparecchio non deve essere installato in una zona soggetta a forti correnti d'aria.

Non utilizzare bombolette spray in prossimità dell'apparecchio.

Quando si utilizza un apparecchio a gas si immette nell'ambiente calore e umidità, è quindi imperativo assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato, mantenere pertanto le apposite aperture per la ventilazione aperte oppure installare un sistema di aereazione (cappa o altro), un utilizzo prolungato dell'apparecchio potrebbe rendere necessaria un'aereazione aggiuntiva (per esempio aprire una finestra).

Montaggio delle cucine sul mobile:

- Il vano del mobile che accoglie la cucina, deve avere le dimensioni indicate nella **Fig. 1**. La profondità **P del vano**, varia in ordine ai gradi di basculamento che si vogliono prevedere.
- Fissare le staffe di aggancio con viti $\varnothing 4$, posizionandole secondo le dimensioni indicate nella **Fig. 1**.

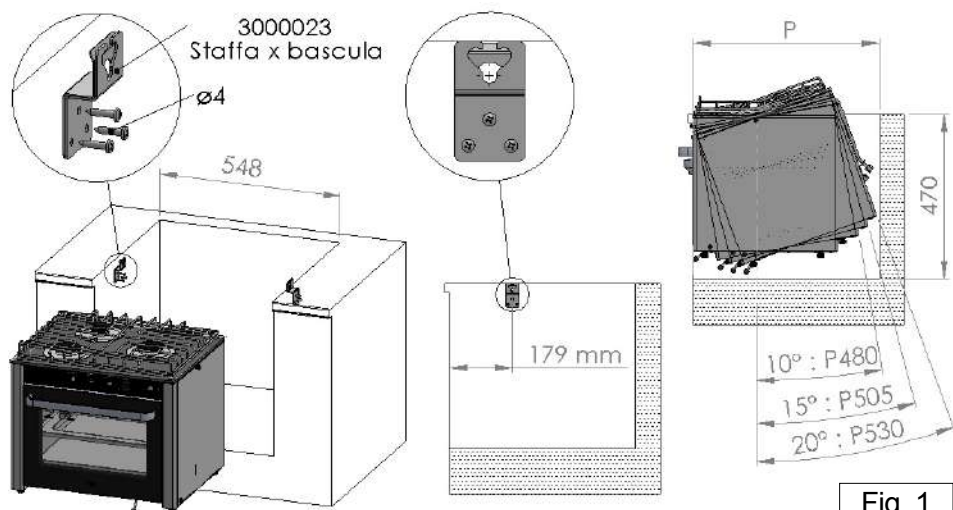


Fig. 1

Fig. 2

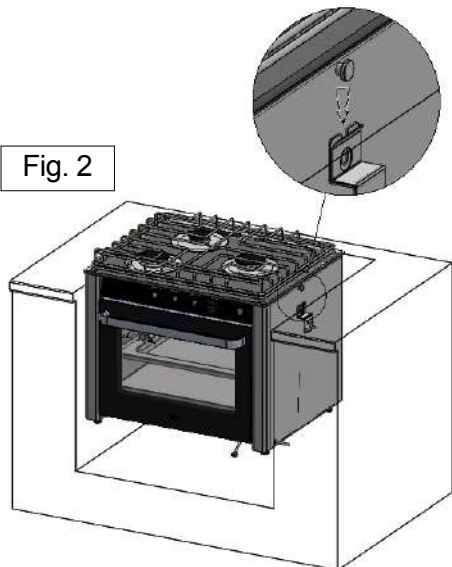
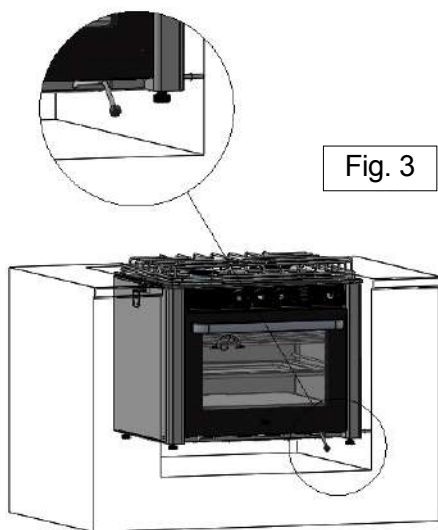


Fig. 3



- Inserire la cucina nelle staffe di aggancio, come indicato nella **Fig. 2**.
- Ricavare un foro $\varnothing 6$ nel mobile per l'alloggiamento del catenacciolo atto a bloccare la cucina, come indicato, **Fig. 3**.

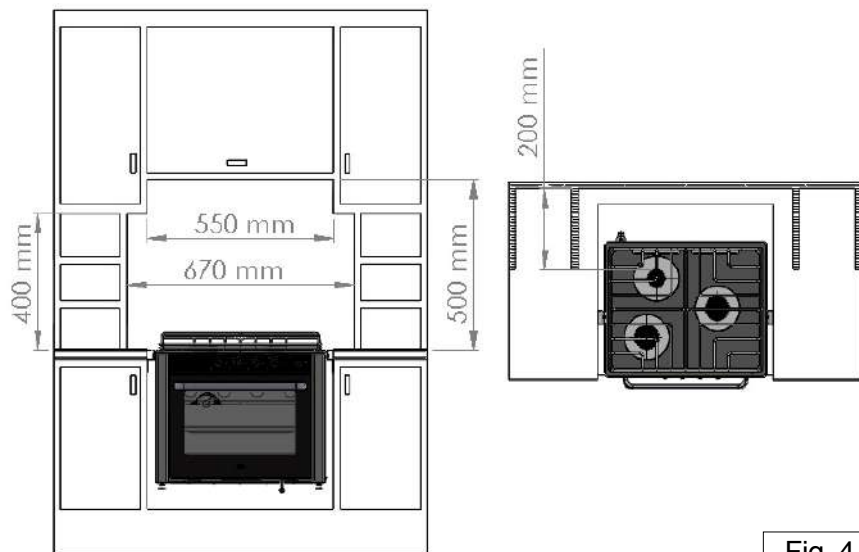


Fig. 4

Dimensioni minime consigliate per il mobile che sovrasta la cucina, vedi **Fig. 4**

Non fare funzionare l'apparecchio senza costante sorveglianza.

Verificare che tutte le manopole dell'apparecchio siano in posizione di chiuso (spento) prima di aprire la valvola della bombola del gas.

Le manopole si trovano in posizione di spento quando la tacca di riferimento impressa sulla manopola coincide con il cerchio impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola stessa.

Non mettere in funzione alcun bruciatore (agendo sulla manopola e relativo rubinetto da questa comandata) ne mantenerlo aperto senza aver avvicinato un accenditore per l'accensione

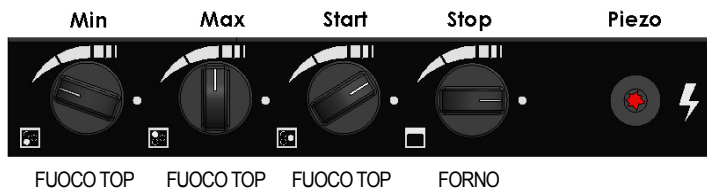
Si consiglia di utilizzare sempre un accenditore piezo per l'accensione piuttosto che normali fiammiferi.

Tutti i bruciatori sono dotati di valvola di sicurezza (termocoppia), in caso di spegnimento accidentale delle fiamme dei bruciatori, il flusso del gas viene automaticamente interrotto a livello del rubinetto che comanda il bruciatore.

Ogni singola manopola controlla un singolo bruciatore dell'apparecchio, ovvero controlla l'apertura e lo spegnimento del bruciatore e la regolazione della potenza erogata. La manopola è montata su un rubinetto gas che a sua volta controlla un bruciatore.

Il vostro apparecchio è dotato di una o più manopole a seconda dei modelli. Per facilitare la selezione del corretto bruciatore, su alcuni modelli ci sono dei simboli impressi sull'apparecchio in prossimità di ogni manopola.

Per ogni bruciatore la posizione di spento, massimo e minimo sono indicate per mezzo di simboli impressi sull'apparecchio. Qualsiasi potenza desiderata tra il massimo e il minimo può essere ottenuta posizionando la manopola in modo tale che la tacca sia tra i due rispettivi simboli impressi sull'apparecchio.



PROCEDURA DI ACCENSIONE DEI BRUCIATORI DEL PIANO COTTURA E RELATIVA REGOLAZIONE

- Scegliere il bruciatore più adatto ovvero proporzionato alla pentola che si vuole utilizzare, in modo tale che le fiamme non oltrepassino mai il fondo della pentola.
- Aprire la valvola della bombola del gas e avvicinare un accenditore piezo al bruciatore scelto.
- Accendere il bruciatore e mantenere la manopola premuta per almeno 10-20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia
- Rilasciare la manopola

Se il bruciatore si spegne dopo aver rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo, ovvero fino a quando il disco impresso sulla manopola si trova in corrispondenza del disco impresso sull'apparecchio in prossimità della manopola

ATTENZIONE: Le pentole devono essere ben centrate sui bruciatori e dovrebbero avere le seguenti dimensioni a seconda del bruciatore utilizzato:

Bruciatore Aux piccolo:	ø pentola da 100 a 140
Bruciatori SR grandi:	ø pentola da 120 a 200

PROCEDURA DI ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL FORNO E RELATIVA REGOLAZIONE

IT

UK

FR

DE

Attenzione: Accendere il bruciatore del forno con accensione piezo SOLO dopo aver preventivamente aperto la porta del forno stesso.

- Aprite la porta del forno completamente
- Aprite la valvola della bombola del gas
- Premere il pulsante in plastica dell'accensione identificato da una scintilla impressa sull'apparecchio e simultaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di massima.
- Accendere il bruciatore
- Dopo aver acceso il bruciatore, mantenere la manopola premuta per almeno 10-20 secondi al fine di sbloccare la termocoppia
- Rilasciare la manopola

Se il bruciatore si spegne dopo aver rilasciato la manopola, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento. Per ridurre la potenza del bruciatore, ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione di minimo.

Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione di spento

Attenzione: Prima di chiudere la porta del forno, sincerarsi che il bruciatore sia effettivamente acceso. Dopo aver acceso il bruciatore del forno si raccomanda di attendere almeno un minuto prima di chiudere la porta del forno. Chiudere la porta lentamente per evitare che il bruciatore si spenga.

La porta deve essere chiusa mentre si utilizza il forno.

Se si utilizza foglio di alluminio o altro oggetto all'interno del forno, questo non deve assolutamente bloccare i fori per l'uscita dei fumi collocati sullo schienale del forno ne' tantomeno disturbare in alcun modo il bruciatore del forno e le fessure previste per la circolazione dell'aria calda e dei fumi all'interno del forno.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

Pulire completamente le parti interne del forno (tutte le parti del vano del forno: fianchi, schienale, griglia del forno, raccogli gocce e porta)

Lasciare Pre-riscaldare il forno per almeno 2 ore prima di utilizzarlo per la prima volta, ossia prima di introdurre alimenti, al fine di espellere eventuali cattivi odori dovuti ai processi di lavorazione durante la produzione delle parti del forno.

Ogni volta che si utilizza il forno, esso deve essere preriscaldato per almeno 10 minuti prima di introdurre gli alimenti.

Durante il funzionamento, regolare la temperatura per mezzo dell'apposita manopola dal forno secondo necessità. La temperatura massima raggiungibile è indicativamente di circa 200°-250°

IL FORNO È COSÌ COMPOSTO:

1) Raccogli gocce del forno e griglia del forno

La teglia raccogli gocce del forno e la griglia del forno devono essere introdotte correttamente nel forno facendole scorrere nelle apposite guide laterali poste sulle pareti laterali del forno stesso.

Collocare il cibo solo sulla griglia/teglia superiore .

2) Porta del forno

La porta del forno può trovarsi in 3 diverse posizioni:

1) PORTA PARZIALMENTE APERTA

2) PORTA TOTALMENTE APERTA (in questa posizione durante l'accensione del bruciatore del forno, oppure quando si devono introdurre alimenti o estrarre accessori dal forno acceso)

3) PORTA CHIUSA

Blocco di sicurezza del sistema basculante

IT

Quando l'apparecchio non e' in funzione, il blocco di sicurezza (Una barra che si inserisce nel foro mobile) che e' collocato sulla parte destra del prodotto deve essere chiuso (**COME FIG. 3**).

UK

PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Dopo l'uso dell'apparecchio e prima di pulire le parti dell'apparecchio stesso, aspettare che sudette parti si siano raffreddate.

Si raccomanda di chiudere la valvola della bombola del gas prima di effettuare ogni tipo di operazione di pulizia.

Prestare attenzione affinché liquidi e residui di cibo non entri nei fori dei bruciatori e degli sparti fiamma e nelle parti interne degli apparecchi.

Pulire sempre l'apparecchio dopo ogni uso per un corretto funzionamento duraturo nel tempo.

Evitare di utilizzare sostanze acide per la pulizia quali aceto, succo di limone o altri detergenti abrasivi.

FR

DE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Bruciatore Forno – Burners		Forno - Oven	
Potenza nominale – Nominal rate	Kw	1,90	
Potenza nominale ridotta - Reduced rate	Kw	0,75	
Iniettore – Injector G30 28.....30 mbar	Marking	65	
By-pass G30 28.....30 mbar	Marking	0,44	
Bruciatore A– Burners Aux		A -Aux	
Potenza nominale – Nominal rate	Kw	1,00	
Potenza nominale ridotta - Reduced rate	Kw	0,50	
Iniettore – Injector G30 28.....30 mbar	Marking	50	
By-pass G30 28.....30 mbar	Marking	0,36	
Bruciatore SR– Burners SR		SR	
Potenza nominale – Nominal rate	Kw	1,75	
Potenza nominale ridotta - Reduced rate	Kw	0,55	
Iniettore – Injector G30 28.....30 mbar	Marking	65	
By-pass G30 28.....30 mbar	Marking	0,36	

CONSUMO GAS

CU2000		
Potenza totale – Nominal rate	Kw	4,65
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Consumo totale gas - Total gas consumption	G30 g/h	338
Consumo totale gas - Total gas consumption	G31 g/h	332
CU3000		
Potenza totale – Nominal rate	Kw	6,40
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Consumo totale gas - Total gas consumption	G30 g/h	466
Consumo totale gas - Total gas consumption	G31 g/h	457

GAS CYLINDER (LPG)

We recommend the use of new gas cylinder provided that it is installed by a skilled technician, who will then install it according to the current regulations in force. It is MANDATORY not to obstruct the ventilation openings in the cylinder compartment.

CONNECTION HOSE

The connection of this product can be carried out through the use of a rubber hose that must meet the current compliance Standards in force in the Country of destination of the product (the fitting for the connection of this hose is located in the rear of the product).

Check frequently the correct connection and wear of the hose at each change of calendar season, and ensure that such conditions are ALWAYS perfect.

The hose has a stamped expiry date; replace the hose with a new one long before this date expires.

In case of abnormalities or suspected probable failure of the hose, gas leaks or other, do not try to repair it in any way but rather it is mandatory to suspend using the appliance and to replace the hose with a new one to be made by a skilled, professional technician.

The connection hose must be installed in such a way that its entire length can always be inspected, and in such a way that it can be easily replaced.

The gas connection must be made by means of a mechanical type fitting and by standardised fittings; this kit may in turn be supplied by any local distributor or importer of the product that must in any case meet the current compliances and Standards in force in the Country of destination.

TECHNICAL SERVICE

WARNING: Modifications to the appliance and its parts are not admitted when carried out by unqualified and not specialised personnel. Do not replace parts of the appliance with parts that are not original as they may be unsuitable causing improper and unsafe operation of the appliance.

In case of abnormalities, breakages or malfunctions of the appliance, close immediately the gas cylinder (valve) and contact a skilled, professional technician. It is recommended that the appliance is checked at least once a year by a skilled technician, who must check that the appliance is in perfect order condition and in case of need must proceed by contacting a Service Centre (the technician must ensure that there is no gas leak, the quality of combustion, the ventilation and the taps. The gas plant must comply with the current Standards in force.

A complete check of the appliance and of all the plant is mandatory in a timely and regular manner; special attention must be paid to the regulator, the connection rubber hose, and the tap.

In the event of suspected gas leaks, close immediately the cylinder gas valve and do not use matches and lighters and do not operate any other appliances or other electrical equipment. Do not generate any sparks that can cause an explosion. It is recommended to ventilate the premises immediately. **WARNING!** The LPG drops downwards. Ventilate both the high parts and, above all, the parts/spaces under which the appliance is installed.

TEMPERATURES AND VENTILATION

WARNING: Some parts of the appliance become very hot during operation (for example, the grid stove, the burners, both the front and the rear sides of the appliance, particularly where the outlet of the oven smoke occurs (oven rear part and oven upper plane), the front door of the oven and the door glass. It is recommended not to touch these parts with bare hands, but rather with special oven gloves. This appliance must be kept away from flammable materials and sources of any type of heat.

IT

The appliance, but above all, the rear parts must never be in contact with wood, plastic and inflammable objects or surfaces.

UK

It is strictly forbidden to use the appliance as a heat source (heater).

Adequate ventilation must be planned as this appliance is not connected to a smoke collection system produced by gas combustion in the burners towards the outside of the premises.

FR

The special ventilation openings must be open before beginning to use the appliance and kept always open when the appliance is operating in compliance with the current regulations in force.

DE

The amount of air required is 2,000 litres per hour for each kilowatt of rated power of the appliance.

Warning: The appliance must not be installed in an area subject to strong drafts.

Do not use aerosol sprays near the appliance.

Heat and damp is released in the room when using a gas appliance, it is therefore mandatory to make sure that the room is well ventilated, and hence keep opened the special ventilation openings, or install a ventilation system (hood or other); a prolonged use of the appliance could make an additional ventilation necessary (for example, open a window).

Assembly of the ovens in the cabinet:

- the installation compartment that houses the oven, must have the dimensions shown in **Fig. 1**. Depth **P** of the **compartment** varies with the degree of tilting that it is wished to be planned;
- fix the hooking brackets with $\varnothing 4$ screws by placing them according to the dimensions indicated in **Fig. 1**;

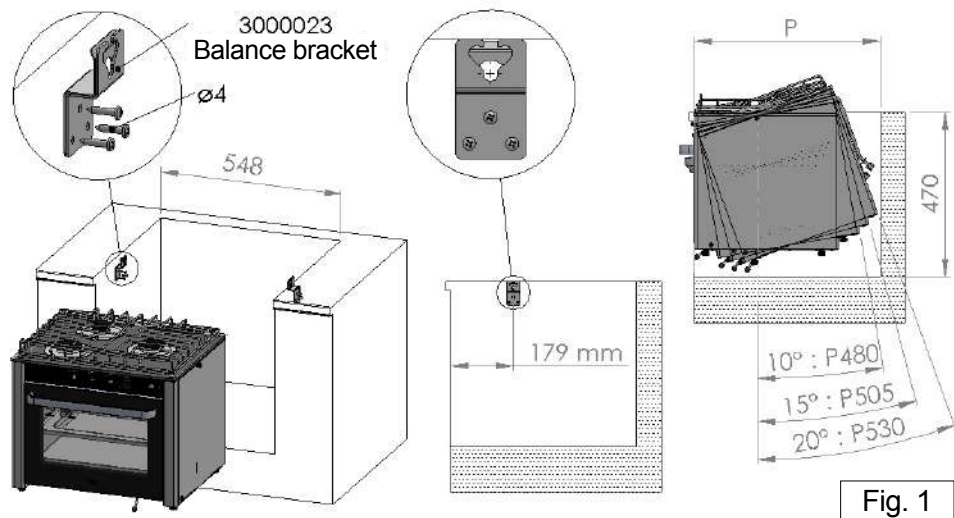


Fig. 1

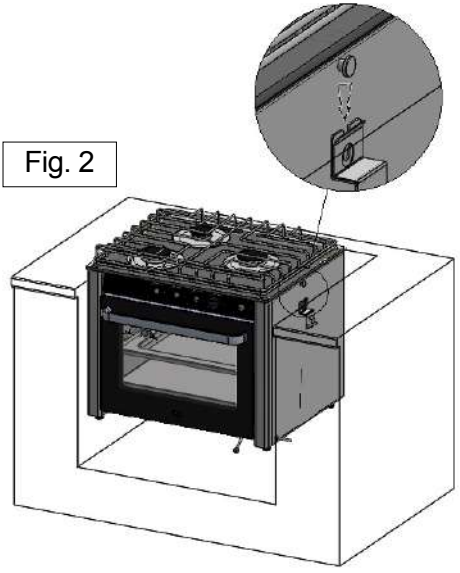


Fig. 2

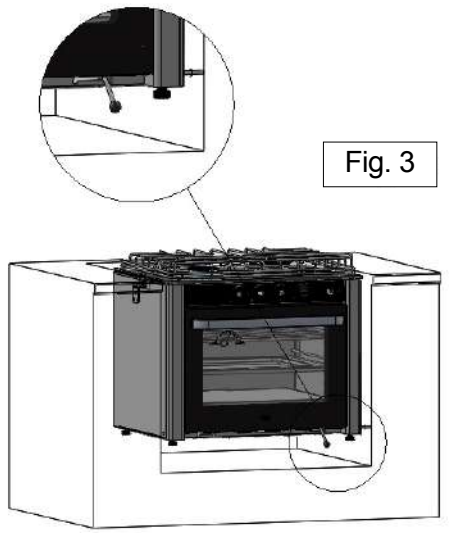


Fig. 3

- Insert the oven in the hooking brackets, as indicated in **Fig. 2**;
- Make a \varnothing hole in the cabinet for housing the clasp adopted to block the oven, as indicated, see **Fig. 3**.

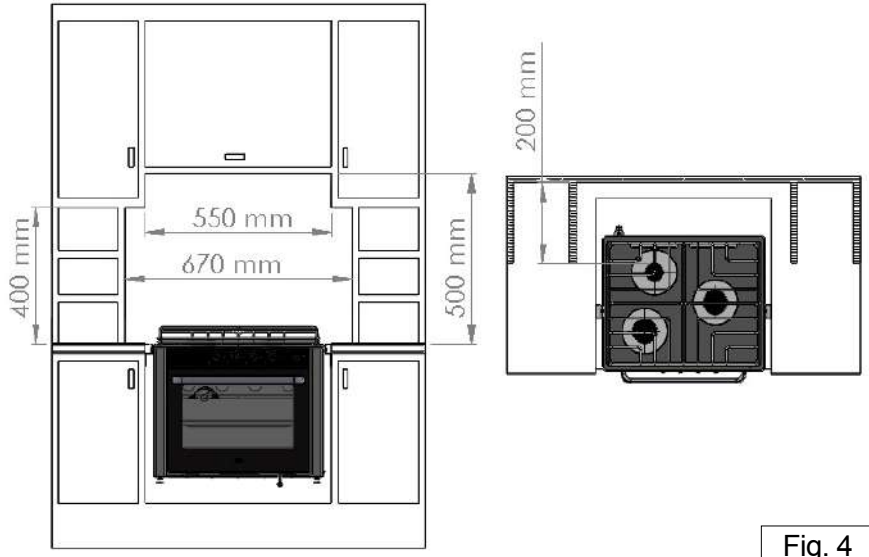


Fig. 4

Minimum advised dimensions for the cabinet overlaying the oven, see **Fig. 4**

GENERAL INDICATIONS

IT

Do not operate the appliance without constant supervision.

Ensure that all the knobs of the appliance are in the closed position (off) before opening the gas cylinder valve.

FR

The knobs are in the off position when the reference mark imprinted on the knob coincides with the circle imprinted on the appliance close to this knob.

DE

Do not turn on any burner (by acting on the knob and related tap controlled by the latter), nor keep it open without having approached an ignition source for the ignition

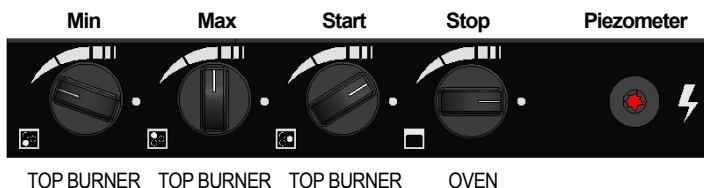
It is recommended to always use a piezometer ignition for ignition rather than normal matches.

All burners are equipped with a safety valve (thermocouple); in the event of accidental extinguishing of the flames of the burners, the gas flow is automatically interrupted at tap level that controls the burner.

Every single knob controls a single burner of the appliance, that is, it controls the opening and the turning off of the burner and the output adjustment of the supplied power. The knob is mounted on a gas valve which in turn controls a burner.

Your appliance is equipped with one or more knobs depending on the model. To facilitate the selection of the correct burner, on some models there are imprinted symbols on the appliance close to each knob.

For every burner, the maximum and minimum off position are indicated by means of symbols imprinted on the appliance. Any desired power between maximum and minimum can be obtained by turning the knob so that the mark is between the two respective symbols imprinted on the appliance.



TURNING ON PROCEDURE OF THE COOKING PLANE BURNERS AND RELATED ADJUSTMENT

- Choose the most suitable burner, that is, proportionate to the pot that it is desired to use, so that the flames never stick out from the bottom of the pot.
- Open the gas cylinder valve and approach a piezometer ignition to the chosen burner.
- Turn on the burner and hold the knob pressed for at least 10-20 seconds in order to release the thermocouple.
- Release the knob.

If the burner turns off after having released the knob, turn the knob anticlockwise up to the minimum position, that is, until the disc imprinted on the knob is at the disc imprinted on the appliance close to the knob.

WARNING: The pots must be well centred on the burners and must have the following dimensions depending on the burner used:

"A" small burner: pot \varnothing from 100 to 140
SR large burners: pot from \varnothing 120 to 200

TURNING ON PROCEDURE OF THE OVEN BURNER AND RELATED ADJUSTMENT



Warning: Turn the oven burner with a piezometer ignition ONLY after having first opened the door of the oven itself.

- Open fully the oven door
- Open the gas cylinder valve
- Press the plastic ignition pushbutton identified by a spark imprinted on the appliance and simultaneously press and turn the knob anticlockwise up to the maximum position.
- Turn on the burner
- After having turned on the burner, keep the knob pressed down for at least 10-20 seconds in order to release the thermocouple
- Release the knob

If the burner turns off after releasing the knob, turn the knob clockwise up to the off position. To reduce the power of the burner, turn the knob anticlockwise up to the minimum position. To turn off the burner, turn the knob clockwise up to the off position

Warning: Before closing the oven door, make sure that the burner is actually on.

After turning on the oven burner it is recommended to wait at least one minute before closing the oven door.

Close the door slowly to prevent the burner from turning off.

The door must be closed while using the oven.

If using aluminium foil or any other object inside the oven, this must absolutely not block the holes for the outlet of the smoke placed neither on the oven rear nor in any way disturbing the oven burner and the slots planned for the circulation of the hot air and smoke inside the oven.

ADVICES FOR HOW TO USE THE OVEN

Clean thoroughly the inside of the oven (all parts of the oven compartment: sides, rear, oven grid, drip collector and door).

Leave to preheat the oven for at least 2 hours before using it for the first time, that is, before introducing foodstuff, in order to expel any bad smells due to working processes during manufacture of the oven parts.

Every time that the oven is used, it must be preheated for at least 10 minutes before placing foodstuff.

During operation, adjust the temperature using the special oven knob according to need. The maximum reachable temperature indicatively is about 200° to 250°.

THE OVEN IS COMPOSED AS FOLLOWS:

1) Oven and oven grid drip collector

The pan drip collector and the oven grid must be inserted properly in the oven by sliding them along the special side guides placed on the oven side walls.

Place the foodstuff only on the grid/upper pan

2) Oven door

The oven door can be in 3 different positions:

1) DOOR PARTIALLY OPEN

2) DOOR FULLY OPEN (in this position during turning on of the oven burner, or when foodstuff must be inserted or accessories removed from the turned on oven.

3) DOOR CLOSED

Tilting system of the safety block

IT

When the appliance is not being used the safety block (a bar that is inserted in the mobile hole) which is located on the right side of the product must be closed (**AS FIG. 3**).

UK

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

FR

After use of the appliance and before cleaning the parts of the appliance, wait until the above mentioned parts have cooled down.

DE

It is recommended to close the gas cylinder valve before carrying out all types of cleaning operations.

Pay attention so that liquids and foodstuff debris do not enter into the holes of the burners, the flame dividers and internal parts of the appliances.

For a proper long-term operation always clean the appliance after every use.

Avoid using acidic substances for cleaning such as vinegar, lemon juice or other abrasive detergents.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Brucciatores Forno – Burners			Forno - Oven
Potenza nominale – Nominal rate		Kw	1,90
Potenza nominale ridotta - Reduced rate		Kw	0,75
Iniettore – Injector G30 28.....30 mbar		Marking	65
By-pass G30 28.....30 mbar		Marking	0,44
Brucciatores A– Burners Aux			A -Aux
Potenza nominale – Nominal rate		Kw	1,00
Potenza nominale ridotta - Reduced rate		Kw	0,50
Iniettore – Injector G30 28.....30 mbar		Marking	50
By-pass G30 28.....30 mbar		Marking	0,36
Brucciatores SR– Burners SR			SR
Potenza nominale – Nominal rate		Kw	1,75
Potenza nominale ridotta - Reduced rate		Kw	0,55
Iniettore – Injector G30 28.....30 mbar		Marking	65
By-pass G30 28.....30 mbar		Marking	0,36

GAS CONSUMPTION

CU2000		
Potenza totale – Nominal rate	Kw	4,65
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Consumo totale gas - Total gas consumption	G30 g/h	338
Consumo totale gas - Total gas consumption	G31 g/h	332
CU3000		
Potenza totale – Nominal rate	Kw	6,40
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Potenza calorifico max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Consumo totale gas - Total gas consumption	G30 g/h	466
Consumo totale gas - Total gas consumption	G31 g/h	457

BOUTEILLE DE GAZ (GPL)

Il est conseillé d'utiliser une bouteille neuve, installée par un technicien compétent, qui procèdera à l'installation conformément aux normes courantes en vigueur. **IMPÉRATIF** : ne pas obstruer les ouvertures d'aération du local de la bouteille.

TUYAU FLEXIBLE DE RACCORDEMENT

Le raccordement de cet appareil peut être effectué à l'aide d'un tuyau flexible en caoutchouc qui doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays de destination du produit (le raccord de branchement de ce tuyau flexible se trouve sur l'arrière du produit).

Contrôler fréquemment le branchement et l'usure du tuyau flexible, à chaque changement de saison, et s'assurer que ces conditions sont TOUJOURS remplies.

Le tuyau flexible est estampillé de la date de péremption ; ce tuyau doit être remplacé par un neuf bien avant la date de péremption.

En cas d'anomalie ou de suspicion de rupture du tuyau, de fuites de gaz ou autre, ne tenter en aucun cas de réparer le tuyau ; suspendre immédiatement l'utilisation de l'appareil et faire remplacer le tuyau flexible par un neuf, par un technicien compétent et professionnel.

Le tuyau de raccordement doit être installé de manière à toujours pouvoir être contrôlé sur toute sa longueur et facilement remplacé.

Le raccordement au gaz doit être assuré par un raccord de type mécanique et au moyen de raccords normalisés, ce kit peut être acheté chez un distributeur ou importateur local qui doit toutefois garantir la conformité et respecter les normes en vigueur dans le pays de destination.

SERVICE TECHNIQUE

ATTENTION : Les modifications de l'appareil et de ses composants par un personnel non qualifié et spécialisé ne sont pas autorisées. Ne pas remplacer de pièces de l'appareil par des pièces non originales qui risquent de ne pas être adaptées et d'altérer le fonctionnement de l'appareil, notamment sa sécurité.

En cas d'anomalies de l'appareil, de ruptures ou de mauvais fonctionnement, fermer immédiatement la bouteille de gaz (robinet) et contacter un technicien professionnel compétent. Il est recommandé de faire contrôler l'appareil au moins une fois par an par un technicien compétent, qui doit s'assurer du parfait état de l'appareil et, en cas de nécessité, contacter un centre d'assistance (le technicien doit rechercher les fuites de gaz, contrôler la qualité de la combustion, la ventilation et les robinets). L'installation de gaz doit être conforme aux normes en vigueur.

Il est impératif d'effectuer un contrôle complet de l'appareil et de toute l'installation de façon précise et régulière, en accordant une attention particulière au régulateur, au tuyau de raccordement en caoutchouc, au robinet.

En cas de suspicion de fuite de gaz, fermer immédiatement le robinet de la bouteille de gaz, ne pas utiliser d'allumettes, de briquets et ne pas mettre en marche d'appareils électroménagers ou d'autres appareils électriques. Ne pas générer d'étincelles qui pourraient provoquer une explosion. Il est conseillé d'aérer les locaux immédiatement. **ATTENTION** ! Le GPL se diffuse vers le bas. Aérer aussi bien les parties hautes que les parties/locaux au-dessous du lieu d'installation de l'appareil.

TEMPÉRATURES ET VENTILATION

ATTENTION : Certaines parties de l'appareil atteignent des températures très élevées pendant le fonctionnement (grille du plan de cuisson, brûleurs, parties frontales et arrière de l'appareil, et particulièrement les zones d'où s'échappent les fumées du four (partie arrière du plan de cuisson), porte frontale du four et vitre de la porte. Il est recommandé de ne pas toucher ces parties à mains nues mais de revêtir des gants isolants. Cet appareil doit être tenu à distance de matériaux inflammables

IT

et de sources de tout type de chaleur.

L'appareil, notamment les parties arrière, ne doivent jamais être en contact avec du bois, du plastique et des objets ou surfaces inflammables.

UK

Il est strictement interdit d'utiliser l'appareil en tant qu'appareil de chauffage (poêle).

FR

Une ventilation correcte doit être prévue car cet appareil n'est pas raccordé à un système d'extraction des fumées de combustion du gaz au niveau des brûleurs vers l'extérieur des locaux.

DE

Les ouvertures d'aération doivent être ouvertes avant de commencer à utiliser l'appareil et laissées ouvertes quand l'appareil est en marche, conformément aux normes en vigueur.

La quantité d'air nécessaire est de 2000 litres par heure et par kilowatt de puissance nominale de l'appareil.

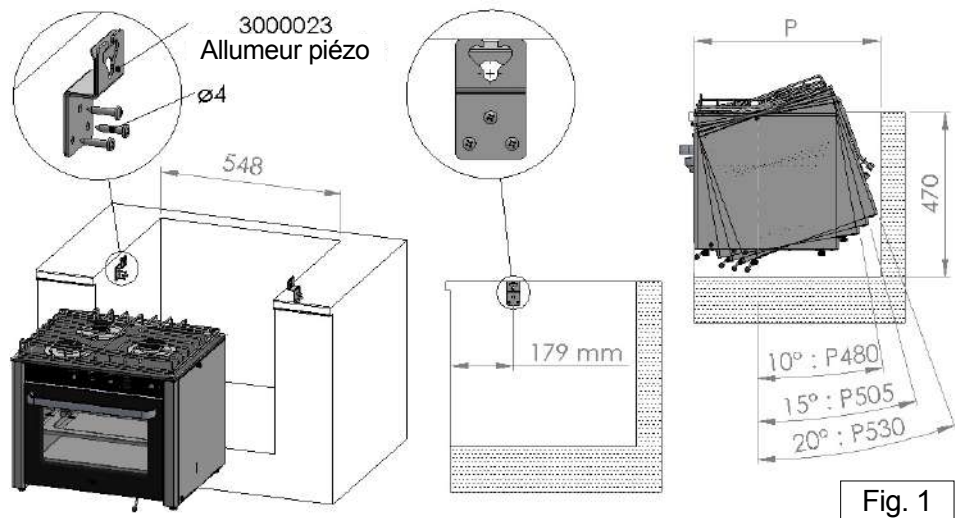
Attention : L'appareil ne doit pas être installé dans un lieu exposé aux forts courants d'air.

Ne pas utiliser de sprays sous pression à proximité de l'appareil.

Lors de l'utilisation d'un appareil à gaz, de la chaleur et de l'humidité sont diffusées dans l'atmosphère. Il est donc impératif de s'assurer que le local est bien aéré, de laisser par conséquent les ouvertures de ventilation ouvertes ou d'installer un système d'aération (hotte ou autre), une utilisation prolongée de l'appareil pourrait nécessiter une aération supplémentaire (l'ouverture d'une fenêtre par exemple).

Montage des cuisinières sur meuble :

- Le compartiment du meuble destiné à la cuisinière doit avoir les dimensions indiquées en **Fig. 1**. La profondeur P du compartiment varie en fonction des degrés de basculement à prévoir
- Fixer les étriers de fixation avec des vis $\varnothing 4$, en les positionnant comme illustré en **Fig. 1**



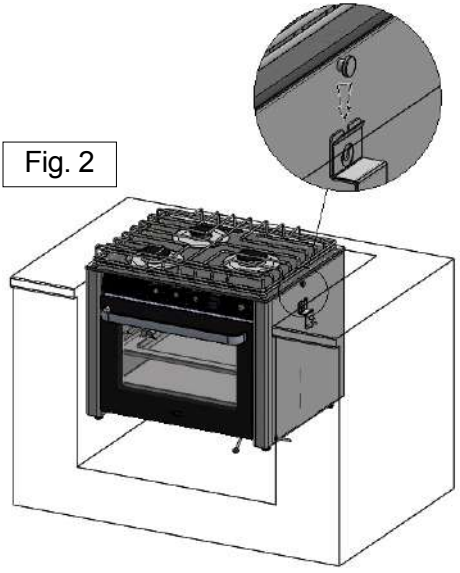


Fig. 2

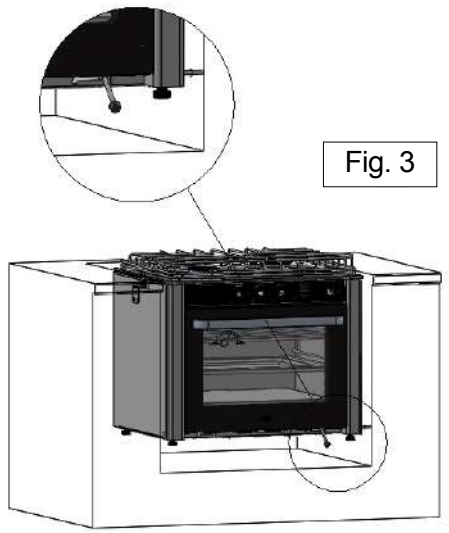


Fig. 3

- Fixer la cuisinière aux étagères de fixation, comme indiqué en **Fig. 2**
- Pratiquer un perçage $\varnothing 6$ dans le meuble pour loger la chaîne de blocage de la cuisinière, comme indiqué, voir **Fig. 3**

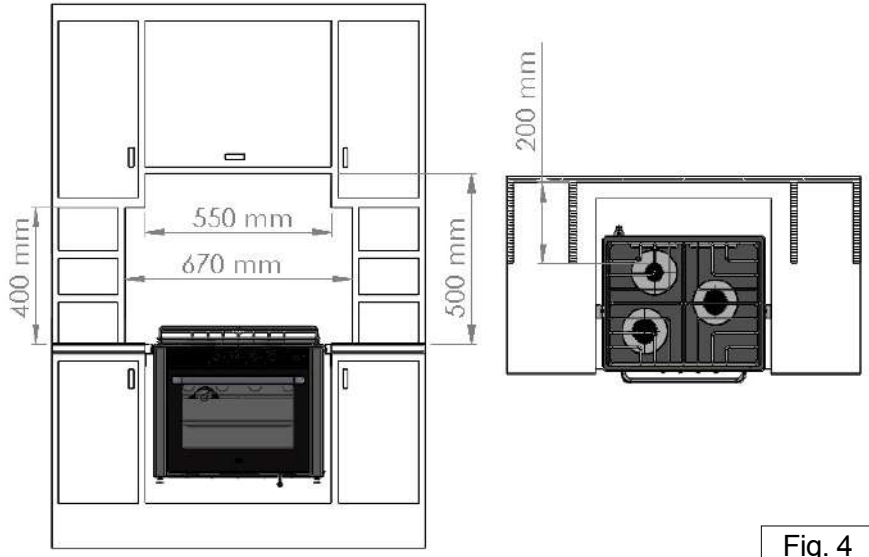


Fig. 4

Dimensions minimales conseillées pour le meuble au-dessus de la cuisinière, voir **Fig. 4**

INDICATIONS GENERALES

IT

UK

FR

DE

Ne pas faire fonctionner l'appareil sans une surveillance constante.

Vérifier que tous les boutons de l'appareil sont en position « fermé » (éteint) avant d'ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.

Les boutons sont en position « éteint » quand le repère gravé sur le bouton coïncide avec le cercle imprimé sur l'appareil, à proximité du bouton.

Ne mettre en marche aucun brûleur (avec le bouton et le robinet commandé par celui-ci), ne pas le laisser ouvert sans avoir approché un allume-gaz pour l'allumage.

Il est conseillé de toujours utiliser un allume-gaz piézoélectrique pour l'allumage plutôt que des allumettes classiques.

Tous les brûleurs sont équipés d'une soupape de sécurité (thermocouple) ; en cas d'extinction accidentelle des flammes des brûleurs, le débit de gaz est automatiquement coupé au niveau du robinet de commande du brûleur.

Chaque bouton commande un propre brûleur de l'appareil, c'est-à-dire qu'il contrôle l'allumage et l'arrêt du brûleur et le réglage de la puissance fournie. Le bouton est monté sur un robinet de gaz qui commande à son tour un brûleur.

Votre appareil est équipé d'un ou plusieurs boutons, en fonction des modèles. Pour faciliter la sélection du bon brûleur, certains modèles présentent des symboles imprimés sur l'appareil, à proximité de chaque bouton.

Pour chaque brûleur, la position « éteint », maximum et minimum est indiquée par des symboles imprimés sur l'appareil. Toute puissance souhaitée entre le maximum et le minimum peut être obtenue en positionnant le bouton de manière à ce que le repère se situe entre les deux symboles respectifs imprimés sur l'appareil.



PROCÉDURE D'ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU PLAN DE CUISSON ET RÉGLAGE

- Choisir le brûleur le plus adapté, proportionné à l'ustensile (casserole) à utiliser, de manière à ce que les flammes ne dépassent jamais du fond de la casserole.
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz et approcher un allume-gaz piézoélectrique du brûleur choisi.
- Allumer le brûleur et garder le bouton enfoncé au moins 10-20 secondes afin de débloquer le thermocouple.
- Relâcher le bouton.

Si le brûleur s'éteint après avoir relâché le bouton, tourner le bouton en sens antihoraire jusqu'à la position minimum, c'est-à-dire jusqu'à ce que le disque imprimé sur le bouton se trouve au niveau du disque imprimé sur l'appareil à proximité du bouton.

ATTENTION : Les casseroles doivent être correctement centrées sur les brûleurs et être de dimensions ci-après selon le brûleur utilisé :

Petit brûleur Aux : ∅ casserole 100 à 140
Grand brûleurs SR : ∅ casserole 120 à 200

PROCÉDURE D'ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU FOUR ET RÉGLAGE

Attention : Allumer le brûleur du four avec un allume-gaz piézo-électrique **UNIQUEMENT** après avoir ouvert la porte du four.

- Ouvrir la porte du four complètement
- Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz
- Appuyer sur le bouton en plastique d'allumage identifié par une étincelle imprimée sur l'appareil tout en pressant et en tournant le bouton en sens antihoraire jusqu'à la position de maximum.
- Allumer le brûleur
- Après avoir allumé le brûleur, garder le bouton enfoncé au moins 10-20 secondes afin de débloquer le thermocouple.
- Relâcher le bouton.

Si le brûleur s'éteint après avoir relâché le bouton, tourner le bouton en sens horaire jusqu'à la position « Éteint ».

Pour réduire la puissance du brûleur, tourner le bouton en sens antihoraire jusqu'à la position minimum.

Pour éteindre le brûleur, tourner le bouton en sens horaire jusqu'à la position « Éteint ».

Attention : Avant de fermer la porte du four, s'assurer que le brûleur est bien éteint.

Après avoir allumé le brûleur du four, il est recommandé d'attendre au moins une minute avant de fermer la porte du four.

Fermer la porte lentement afin d'éviter que le brûleur s'éteigne.

La porte doit être fermée lors de l'utilisation du four.

En cas d'utilisation d'une feuille d'aluminium ou d'un autre objet à l'intérieur du four, il/elle ne doit absolument pas obstruer les ouvertures de sortie des fumées situés sur le fond du four, ni interférer avec le brûleur du four et les fentes de circulation de l'air chaud et des fumées à l'intérieur du four.

CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR

Nettoyer complètement les parties intérieures du four (toutes les parties du compartiment : côtés, fond, grille, lèchefrite et porte).

Laisser préchauffer le four au moins 2 heures avant la première utilisation, à savoir avant d'y introduire des aliments, afin d'évacuer toute mauvaise odeur due aux procédés de travail pendant la fabrication des composants du four.

A chaque utilisation du four, il doit être préchauffé au moins 10 minutes avant d'y introduire des aliments.

Pendant le fonctionnement, régler la température avec le bouton en fonction des nécessités. La température maximale du four est , à titre indicatif, d'environ 200-250°.

COMPOSITION DU FOUR :

1) Lèchefrite et grille

La lèchefrite et la grille doivent être introduites correctement dans le four en les glissant dans les guides situés sur les parois latérales.

Positionner les aliments uniquement sur la grille/plaque supérieure.

2) Porte du four

Il existe trois positions différentes de la porte du four :

1) PORTE PARTIELLEMENT OUVERTE

2) PORTE COMPLÈTEMENT OUVERTE (position d'allumage du brûleur du four, ou d'introduction ou extraction d'aliments ou accessoires du four allumé)

3) PORTE FERMÉE

Blocage de sécurité du système basculant

IT

UK

FR

DE

IT

Quand l'appareil n'est pas en marche, le blocage de sécurité (barre qui s'insère dans l'ouverture mobile) situé sur la partie droite du produit doit être fermé (**COMME EN FIGURE 3**).

UK

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL

FR

Après utilisation de l'appareil et avant de nettoyer les composants, attendre leur refroidissement complet.

DE

Il est recommandé de fermer le robinet de la bouteille de gaz avant d'effectuer toute opération de nettoyage.

Veiller à ce que les liquides et les résidus d'aliment ne pénètrent pas dans les ouvertures des brûleurs et des chapeaux de brûleur, ni dans les parties intérieure des appareils.

Toujours nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour un fonctionnement correct et durable dans le temps.

Éviter d'utiliser des produits acides pour le nettoyage comme le vinaigre, le jus de citron ou autres nettoyeurs abrasifs.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Brûleur four – Burners			Four - Oven
Puissance nominale – Nominal rate		Kw	1,90
Puissance nominale réduite - Reduced rate		Kw	0,75
Injecteur – Injector G30 28.....30 mbar		Marquage	65
By-pass G30 28.....30 mbar		Marquage	0,44
Brûleur A– Burners Aux			A -Aux
Puissance nominale – Nominal rate		Kw	1,00
Puissance nominale réduite - Reduced rate		Kw	0,50
Injecteur – Injector G30 28.....30 mbar		Marquage	50
By-pass G30 28.....30 mbar		Marquage	0,36
Brûleur SR– Burners SR			SR
Puissance nominale – Nominal rate		Kw	1,75
Puissance nominale réduite - Reduced rate		Kw	0,55
Injecteur – Injector G30 28.....30 mbar		Marquage	65
By-pass G30 28.....30 mbar		Marquage	0,36

CONSOMMATION GAZ

CU2000		
Puissance totale – Nominal rate	Kw	4,65
Puissance calorifique max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Puissance calorifique max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Consommation totale gaz - Total gas consumption	G30 g/h	338
Consommation totale gaz - Total gas consumption	G31 g/h	332
CU3000		
Puissance totale – Nominal rate	Kw	6,40
Puissance calorifique max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Puissance calorifique max – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Consommation totale gaz - Total gas consumption	G30 g/h	466
Consommation totale gaz - Total gas consumption	G31 g/h	457

GASFLASCHE (LGP)

Wir empfehlen die Verwendung einer neuen Gasflasche, vorausgesetzt, sie wird von einem kompetenten Techniker installiert, der eine Installation nach den geltenden Normen vornehmen wird. Die Lüftungsöffnungen des Raumes der Gasflaschen dürfen AUF KEINEN FALL verstellt werden.

FLEXIBLER VERBINDUNGSSCHLAUCH

Der Anschluss dieses Geräts muss unter Verwendung eines flexiblen Gummischlauchs erfolgen, der in Übereinstimmung mit den im Bestimmungsland des Produkts gültigen Konformitätsnormen stehen muss. (der Anschluss für die Verbindung dieses flexiblen Schlauches befindet sich auf der rückwärtigen Seite des Produkts)

Kontrollieren Sie häufig die korrekte Verbindung und die Abnutzung des flexiblen Schlauches bei jedem Saisonwechsel, und vergewissern Sie sich, dass er IMMER in einwandfreiem Zustand ist.

Auf dem flexiblen Schlauch ist ein Verfalldatum aufgedruckt, ersetzen sie den Schlauch mit einem reichlichem Sicherheitsabstand vor dieser Frist durch einen Neuen.

Im Fall von Unregelmäßigkeiten oder eines Verdachts auf Beschädigung des Schlauches, Undichtigkeiten oder Ähnlichem, versuchen Sie nicht, ihn in irgendeiner Weise zu reparieren; es ist hingegen unabdingbar, die Benutzung des Geräts einzustellen und den flexiblen Schlauch von einem kompetenten und professionellen Techniker durch einen Neuen ersetzen zu lassen.

Der Verbindungsschlauch muss so installiert werden, dass er immer gut auf seiner ganzen Länge für eine Inspektion zugänglich bleibt und bequem ersetzt werden kann.

Der Gasanschluss muss durch ein mechanisches Fitting und durch normgerechte Fittings erfolgen, dieses Set kann seinerseits auch von einem örtlichen Händler oder Importeur des Produkts geliefert werden, der in jeden Fall die Konformität und die im Bestimmungsland geltenden Normen respektieren muss.

TECHNISCHER KUNDENDIENST

HINWEIS: Es sind keine Änderungen am Gerät und seinen Teilen durch nicht qualifiziertes oder spezialisiertes Personal erlaubt. Ersetzen Sie keine Teile des Geräts mit Nicht-Originalersatzteilen, da diese eventuell nicht geeignet sind, und die korrekte Funktion des Apparates und insbesondere seine Sicherheit beeinträchtigen könnten.

Im Fall von Unregelmäßigkeiten des Geräts, Brüchen oder Fehlfunktionen drehen Sie sofort die Gasflasche zu (Ventil) und kontaktieren Sie einen kompetenten professionellen Techniker. Es wird empfohlen, dass das Gerät mindestens einmal im Jahr von einem kompetenten Techniker kontrolliert wird, der überprüfen muss, dass das Gerät sich in einwandfreiem Zustand befindet und der notfalls ein Kundendienstzentrum kontaktieren muss (der Techniker muss ein Vorliegen von Gasundichtigkeiten, die Qualität der Verbrennung, die Luftzufuhr und die Hähne überprüfen.) Die Gasanlage muss den geltenden Normen entsprechen.

Eine pünktliche und regelmäßige vollständige Überprüfung des Geräts und der ganzen Anlage, mit besonderer Aufmerksamkeit auf den Regler, den Gummiverbindungsschlauch, und den Hahn ist unabdingbar.

Im Fall eines Verdachts auf Gasundichtigkeit ist sofort das Ventil der Gasflasche zu schließen, es dürfen keine Streichhölzer, Feuerzeuge benutzt werden und keine Elektrogeräte oder andere elektrische Apparate dürfen in Betrieb genommen werden. Erzeugen Sie keine Funken, die eine Explosion verursachen könnten. Es wird empfohlen, die Räume sofort zu lüften. ACHTUNG! Flüssiggas sinkt zu Boden. Sowohl die hochgelegene Teile als auch vor allem die Teile/Räume lüften, die sich unterhalb des installierten Gerätes befinden.

IT **TEMPERATUREN UND LUFTZUFUHR**

HINWEIS: Manche Teile des Geräts werden während des Betriebs sehr heiß (zum Beispiel der Rost der Kochplatte, die Brenner, sowohl die Front- als auch die Rückenteile des Geräts, insbesondere wo der Austritt der Abgase des Backofens erfolgt (Rückenteil Platte oben), die Fronttür des Backofens und die Glasplatte der Tür. Wir empfehlen, diese Teile nicht mit bloßen Händen sondern nur mit geeigneten Backofenhandschuhen zu berühren. Dieses Gerät muss von entflammarem Material oder von allen Wärmequellen ferngehalten werden.

Das Gerät, und vor allem die rückwärtigen Teile dürfen nie in Kontakt mit Holz, Kunststoff oder entflammaren Gegenständen oder Oberflächen kommen.

Die Benutzung des Geräts als Wärmequelle (Heizofen) ist streng verboten

Für eine ausreichende Luftzufuhr muss immer gesorgt werden, da dieses Gerät nicht mit einem Abzugssystem der durch die Verbrennung des Gases in den Brennern produzierten Rauchgase aus den Räumen verbunden ist.

Die geeigneten Lüftungsöffnungen müssen vor dem Beginn der Benutzung des Geräts geöffnet und während des Betriebs des Geräts immer offen gehalten werden, wie von den gesetzlichen Normen vorgesehen.

Die notwendige Luftmenge beträgt 2000 l/h für jedes Kilowatt der Nominalleistung des Geräts.

Hinweis: Das Gerät darf nicht in einer Zone mit starken Luftströmen installiert werden.

Verwenden Sie keine Spraydosen in der Nähe des Geräts.

Wenn ein Gasgerät betrieben wird, wird an die Umgebung Wärme und Feuchtigkeit abgegeben, es ist daher unabdingbar, für eine gute Lüftung der Umgebung zu sorgen, die geeigneten Lüftungsöffnungen also offen zu halten, oder ein Lüftungssystem (Dunstabzugshaube oder anderes) zu installieren, eine fortgesetzte Benutzung des Geräts könnte eine zusätzliche Lüftung (zum Beispiel das Öffnen eines Fensters) erforderlich machen.

Montage des Herdes im Möbel:

- Der Innenraum des Möbels, der den Herd aufnimmt, muss die in **Abb. 1** angegebenen Dimensionen aufweisen. Die **Tiefe P des Innenraumes** variiert je nach dem Grad des Kippens, den man vorsehen möchte
- Die Haltebügel mit Schrauben $\varnothing 4$ fixieren und sie gemäß den in Abb. 1 angegebenen Maßen positionieren

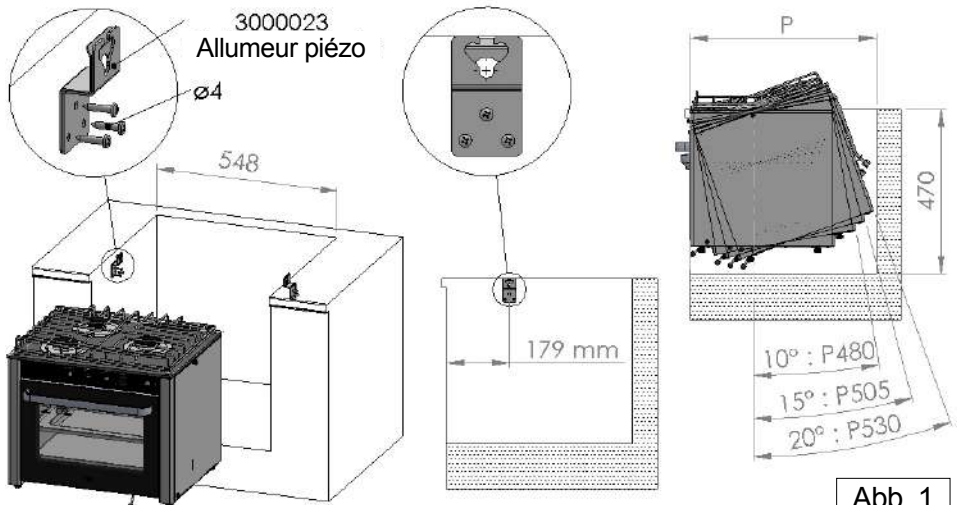


Abb. 1

Abb. 2

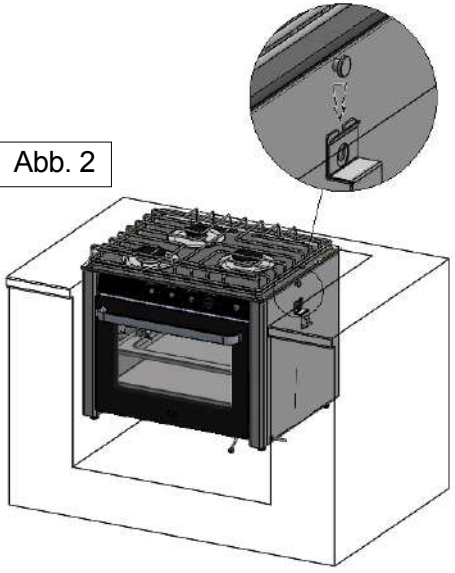
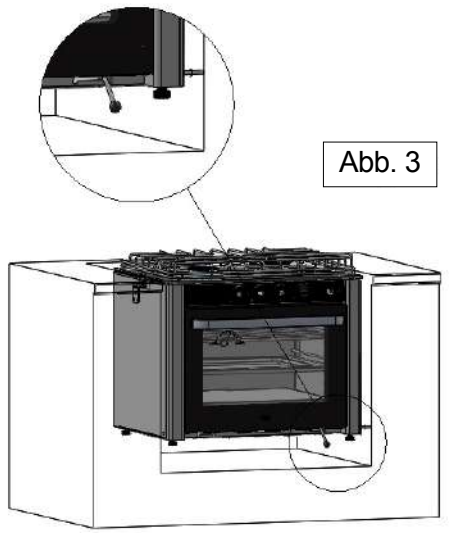


Abb. 3



- Den Herd in die Haltebügel setzen, wie in **Abb. 2** angegeben
- Ein Loch in das Möbel für die Aufnahme des Riegels zur Feststellung des Herdes wie in **Abb. 3** angegeben bohren

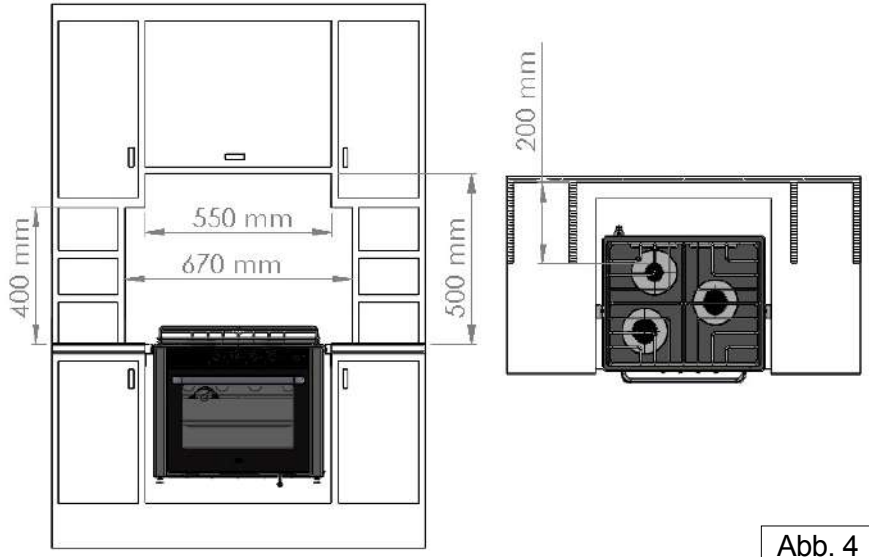


Abb. 4

Empfohlene Mindestmaße für das Möbel oberhalb des Herdes, siehe **Abb. 4**

IT

ALLGEMEINE ANGABEN

Das Geräten nie ohne beständige Aufsicht betreiben.

Überprüfen, dass alle Drehknöpfe des Geräts vor dem Öffnen des Ventils der Gasflasche geschlossen (ausgeschaltet) sind.

Die Drehknöpfe befinden sich in geschlossener Position, wenn die auf dem Drehknopf befindliche Markierung mit dem auf dem Gerät befindlichen Kreis in der Nahе des Drehknopfes selbst übereinstimmt.

Drehen Sie niemals einen Brenner auf (durch Drehen des Drehknopfes und des entsprechenden Hahnes, der von ihm bedient wird) und lassen Sie ihn nicht offen, ohne ein Feuerzeug zum Entzünden hinzuhalten

Wir raten zur Benützung eines Piezofeuерzeuges für das Entzünden anstelle von normalen Streichhölzern.

Alle Brenner sind mit einem Sicherheitsventil (Thermoelement) ausgestattet, im Fall eines unbeabsichtigten Erlöschens der Brennerflamme wird die Gaszufuhr automatisch auf der Ebene des Hahnes, der den Brenner steuert, unterbrochen.

Jeder einzelne Drehknopf kontrolliert einen einzigen Brenner des Geräts bzw. kontrolliert das Öffnen und das Erlöschen des Brenners und die Regulierung der Brennleistung. Der Drehknopf ist auf einen Gashahn montiert, der seinerseits den Brenner kontrolliert.

Ihr Gerät ist mit einem oder mehreren Drehknöpfen je nach Modell ausgestattet. Zur Erleichterung der Auswahl des korrekten Brenners sind auf einigen Modellen Symbole auf dem Gerät in der Nahе eines jeden Drehknopfes angebracht.

Für jeden Brenner sind die Position von Ausgeschaltet, Maximum und Minimum durch auf dem Gerät aufgebrachten Symbole angegeben. Jegliche gewünschte Leistung zwischen dem Maximum und dem Minimum kann durch Einstellung des Drehknopfes auf eine Position, bei der die Markierung zwischen den beiden entsprechenden auf dem Gerät angebrachten Symbolen liegt, reguliert werden.



HERDFLAMME HERDFLAMME HERDFLAMME BACKOFEN

VORGANG DER ENTZÜNDUNG DER BRENNER DER KOCHFLÄCHE UND ENTSPRECHENDE REGULIEUNG

- Den geeigneten Brenner d.h. im Verhältnis zum Topf, den man benutzen will, auswählen, sodass die Flammen nicht unter dem Boden des Topfes hervorlodern.
- Das Ventil der Gasflasche öffnen und ein Piezofeuерzeug an den gewählten Brenner halten.
- Den Brenner entzünden und den Drehknopf mindestens 10-20 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement freizuschalten
- Den Drehknopf loslassen

Wenn der Brenner nach dem Loslassen des Drehknopfes erlischt, diesen im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position des Minimums drehen, d.h. bis die auf dem Regler aufgedruckte Scheibe sich in Übereinstimmung mit der auf dem Gerät aufgedruckten Scheibe in der Nahе des Drehknopfes befindet.

HINWEIS: Die benutzten Töpfe müssen gut zentriert auf die Brenner aufgesetzt werden und sollten je nach verwendetem Brenner die folgenden Maße aufweisen:

Kleinere Brenner Aux: Topfdurchmesser 100-140
Große Brenner SR: Topfdurchmesser 120-200

VORGANG DER ENTZÜNDUNG DES BRENNERS DES BACKOFENS UND ENTSPRECHENDE REGULIEUNG



Hinweis: Den Brenner des Backofens durch Piezo-Zündung ERST nach einem vorherigen Öffnen der Backofentür entzünden.

- Die Tür des Backofens vollständig öffnen
- Das Ventil der Gasflasche öffnen
- Die mit einem Funken gekennzeichnete Kunststoffaste auf dem Gerät drücken und gleichzeitig den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn bis zu Position Maximum drehen.
- Den Brenner entzünden
- Nach dem Entzünden des Brenners den Drehknopf mindestens 10-20 Sekunden gedrückt halten, um das Thermoelement freizuschalten
- Den Drehknopf loslassen

Wenn der Brenner nach dem Loslassen des Drehknopfes erlischt, diesen im Uhrzeigersinn bis zur Position Ausgeschaltet drehen,

Zur Reduzierung der Leistung des Brenners den Drehknopf im Gegenuhrzeigersinn bis zur Position Minimum drehen.

Zum Ausschalten des Brenners den Drehknopf im Uhrzeigersinn bis zur Position Ausgeschaltet drehen.

Hinweis: Vergewissern Sie sich vor dem Schließen der Backofentür, ob der Backofen tatsächlich brennt.

Nach dem Entzünden des Backofenbrenners empfehlen wir, mindestens eine Minute vor dem Schließen der Backofentür zu warten.

Die Tür langsam schließen, um zu verhindern, dass der Brenner erlischt.

Die Tür muss während der Benutzung des Backofens geschlossen sein.

Wenn eine Aluminiumfolie oder ein anderes Objekt im Inneren des Backofens benutzt wird, darf dies auf keinen Fall die Austrittsöffnungen der Rauchgase an der Rückwand des Backofens blockieren und genauso wenig den Backofenbrenner und die für Heißluftzirkulation und die Rauchgase im Inneren des Backofens vorgesehenen Schlitze behindern.

RATSchLÄGE FÜR DIE BENUTZUNG DES BACKOFENS

Die inneren Teile des Backofens (alle Teile im Backofenraum: Seitenwände, Rückwand, Backofenrost, Backofenblech und Tür) vollständig reinigen

Den Backofen mindestens 2 Stunden vor der ersten Benutzung vorheizen, bzw. vor dem Einführen von Speisen, um eventuelle üblen Gerüche aufgrund der Verarbeitungsprozesse der Backofenteile während der Produktion auszutreiben.

Vor jeder Benutzung des Backofens muss dieser mindestens 10 Minuten vor dem Einführen von Speisen vorgeheizt werden.

Stellen Sie während des Betriebs mithilfe des geeigneten Drehknopf des Backofens die Temperatur nach Bedarf ein. Die maximal erreichbare Temperatur beträgt ungefähr 200°-250°.

DER BACKOFEN SETZT SICH AUS FOLGENDEN TEILEN ZUSAMMEN:

1) Tropfenblech und Backofenrost.

Das Backofenblech zum Auffangen der Tropfen und der Backofenrost müssen korrekt in den Backofen eingeführt werden, indem man sie in die vorgesehenen seitlichen Schienen an den Seitenwänden des Backofen selbst einschiebt.

Die Speisen nur auf den Rost/das obere Blech legen

2) Backofentür.

Die Backofentür kann in 3 verschiedenen Positionen stehen:

1) TÜR ZUM TEIL GEÖFFNET

2) TÜR VOLLSTÄNDIG GEÖFFNET (Position während des Entzündens des Backofenbrenners, oder zum Einführen von Speisen oder zur Herausnahme von Zubehör aus dem brennenden Backofen.

3) TÜR GESCHLOSSEN

Sicherheitsriegel des Kippsystems

Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, muss der Sicherheitsriegel (eine Stange, die in die Bohrung im Möbel eingeführt wird), die sich auf der rechten Seite des Produkts befindet geschlossen sein (SIEHE ABBILDUNG 3)

REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

Nach der Benutzung des Geräts und vor der Reinigung der Geräteteile das Auskühlen der genannten Teile abwarten

Es wird empfohlen, das Ventil der Gasflasche vor jeglichem Reinigungsvorgang zu schließen

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten und Speisereste in die Öffnungen der Brenner und der Flammteiler und in die Innenteile der Geräte gelangen.

Das Gerät nach jeder Benutzung für eine korrektes und dauerhaftes Funktionieren reinigen.

Saure Mittel für die Reinigung, wie Essig, Zitronensaft oder andere Scheuermittel vermeiden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Brenner Backofen – Burners			Backofen - Oven
Nominalleistung – Nominal rate		Kw	1,90
Reduzierte Nominalleistung - Reduced rate		Kw	0,75
Injektor – Injector G30 28.....30 mbar		Markierung	65
Bypass G30 28.....30 mbar		Markierung	0,44
Brenner A – Burners Aux			A -Aux
Nominalleistung – Nominal rate		Kw	1,00
Reduzierte Nominalleistung - Reduced rate		Kw	0,50
Injektor – Injector G30 28.....30 mbar		Markierung	50
Bypass G30 28.....30 mbar		Markierung	0,36
Brenner SR– Burners SR			SR
Nominalleistung – Nominal rate		Kw	1,75
Reduzierte Nominalleistung - Reduced rate		Kw	0,55
Injektor – Injector G30 28.....30 mbar		Markierung	65
Bypass G30 28.....30 mbar		Markierung	0,36

GASVERBRAUCH

CU2000		
Gesamtleistung – Nominal rate	Kw	4,65
Maximale Wärmeleistung – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Maximale Wärmeleistung – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Gesamtgasverbrauch - Total gas consumption	G30 g/h	338
Gesamtgasverbrauch - Total gas consumption	G31 g/h	332
CU3000		
Gesamtleistung – Nominal rate	Kw	6,40
Maximale Wärmeleistung – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	49,47
Maximale Wärmeleistung – Gross calorific value	G30 MJ/Kg	50,37
Gesamtgasverbrauch - Total gas consumption	G30 g/h	466
Gesamtgasverbrauch - Total gas consumption	G31 g/h	457

NOTE



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a space for writing notes.



CAN S.r.l.

Via Nazionale, 65

25080 Puegnago del Garda (Brescia) ITALY

T. +39 0365 555909

F. +39 0365 651822

info@cansrl.com

www.cansrl.com