

FR

**Notices Standard
04/2022**

65105010/A



NOTICES

11/2021



SOMMAIRE

MANUEL D'INSTALLATION **1**

CORMATIN - RULLY - BEAUNE/BUSSY - CLUNY
CLUNY GRAND CHEF - CHAGNY - VOLNAY/VOUGEOT

MANUEL D'UTILISATION **47**

FICHES TECHNIQUES **93**

CORMATIN	95
RULLY	101
BEAUNE/BUSSY	105
CLUNY	111
CLUNY GRAND CHEF	117
CHAGNY	123
VOLNAY/VOUGEOT	129

ANNEXES TECHNIQUES **137**

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation. Les instructions contenues dans ce MANUEL D'INSTALLATION sont destinées aux personnes habilitées, intervenants professionnels qualifiés ayant une bonne connaissance des appareillages et des installations gaz et électriques.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





Table des matières

MANUEL D'INSTALLATION

INSTALLATION - PLACEMENT	3
RACCORDEMENT GAZ	9
RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON	13
RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE FOURS	17
CHANGEMENT DE GAZ	21
LIGNE GAZ	25
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	27
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	29
INTERVENTIONS	39
OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE	43

AVERTISSEMENTS :

- L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.
- A moins que les instructions relatives aux cuisinières n'indiquent que les cuisinières doivent être placées sur un socle, il faut prendre les mesures nécessaires pour empêcher l'appareil de glisser de son socle.
- Toute intervention technique (installation, dépannage, réglage) sur un appareil doit être effectuée par un intervenant qualifié.
- Ne jamais soulever l'appareil avec la barre d'appui. Les dommages éventuels ne seront pas couverts par la garantie.
- Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives ceux-ci doivent être constitués d'un matériau non combustible. En cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau non combustible. Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention des incendies. Le revêtement de sol de la pièce dans laquelle l'appareil doit être installé doit impérativement pouvoir supporter des températures supérieures à 65°C.
- Prévoir l'installation d'une hotte d'extraction adaptée au-dessus du plan de cuisson.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette (ou la plaque signalétique).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

LIVRAISON - DÉBALLAGE :

L'appareil est posé sur une palette en bois et recouvert d'une enveloppe en carton.

- Déballer puis vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.
- Afin de désolidariser l'appareil de son support, utiliser une clé 6 pans - 10 mm, pour enlever les vis situées sous la palette.
- Retirer la palette en bois et poser le fourneau au sol en prenant soin de ne pas soulever l'appareil avec la barre d'appui.

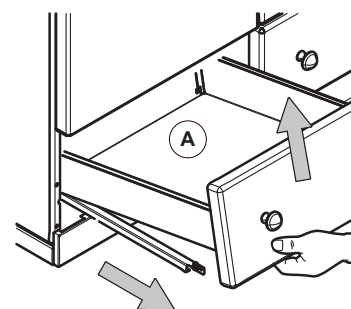
DÉPLACEMENT - POSITIONNEMENT :

La base du fourneau est constituée d'une structure en acier inoxydable équipée d'un système de vérins avec roulettes permettant de soulever l'appareil pour le déplacer et ajuster sa hauteur.

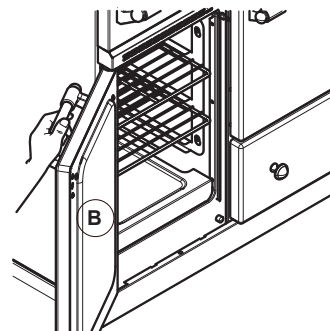
La plinthe en acier inoxydable, située en façade, est amovible. Elle peut être retirée en ôtant les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.

Afin de faciliter le déplacement de l'appareil et d'ajuster sa hauteur :

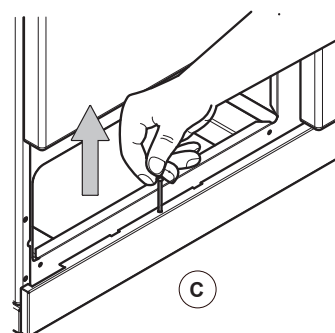
- Ⓐ Enlever les tiroirs de leur logement.



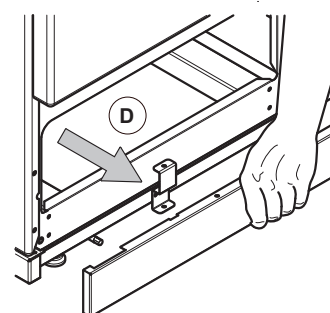
- Ⓑ Sur certains modèles, ouvrir la ou les portes latérales.



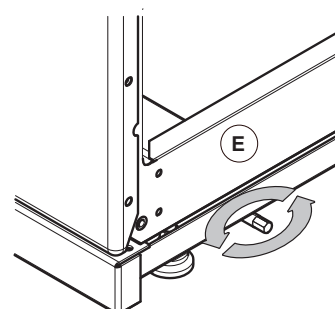
- Ⓒ Soulever et retirer les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.



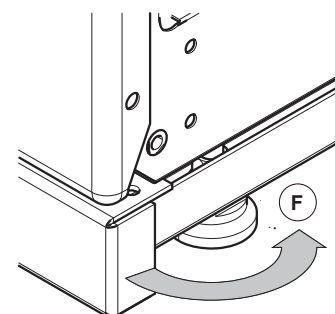
- Ⓓ Retirer la plinthe.



- Ⓔ A l'aide de la clé plate fournie (clé de 7), faire tourner les axes des vérins. Cette opération permet de soulever ou d'abaisser de quelques millimètres la hauteur de l'appareil. Elle permet aussi de prendre appui sur les roulettes et facilite ainsi le déplacement de l'appareil avant son positionnement.

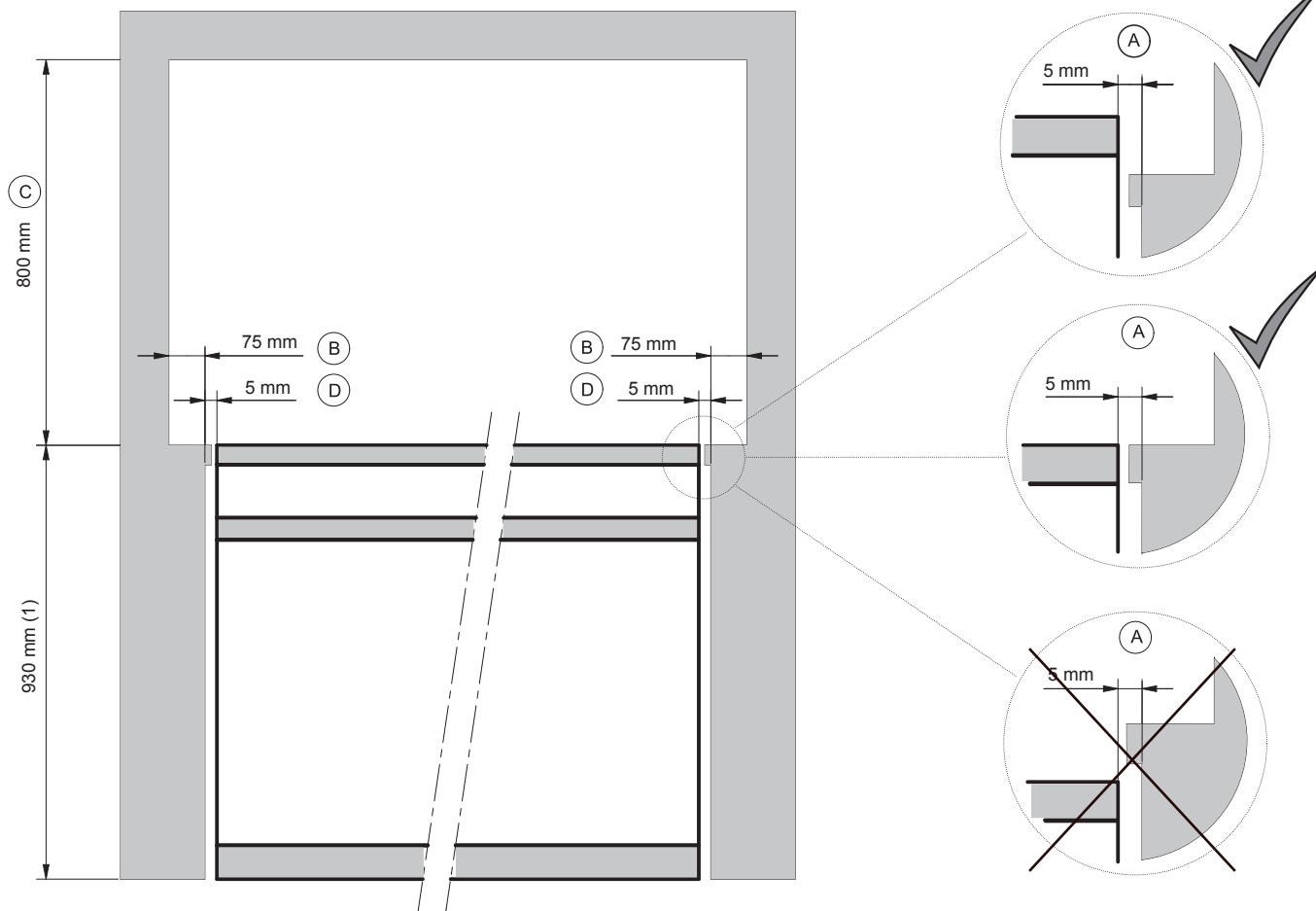


- Ⓕ Ajuster les vérins à l'aide de la clé plate fournie (clé de 20).



EMPLACEMENT :

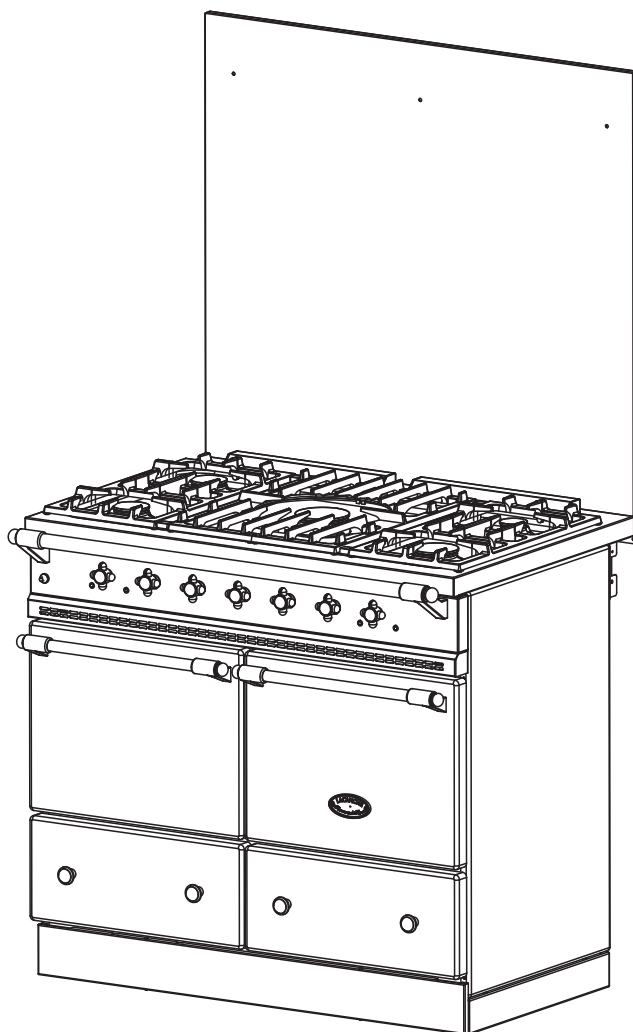
- Appareils de classe 2, sous classe 1.
- Vérifier que les alimentations électriques, gaz, ainsi que les éventuelles arrivées et évacuations d'eau (pour le branchement éventuel d'un polycuiseur) sont réservées à l'arrière ou à proximité de l'appareil.
- Vérifier que l'espace disponible convient au déplacement de l'appareil et que les distances indiquées sur le schéma ci-dessous sont respectées.



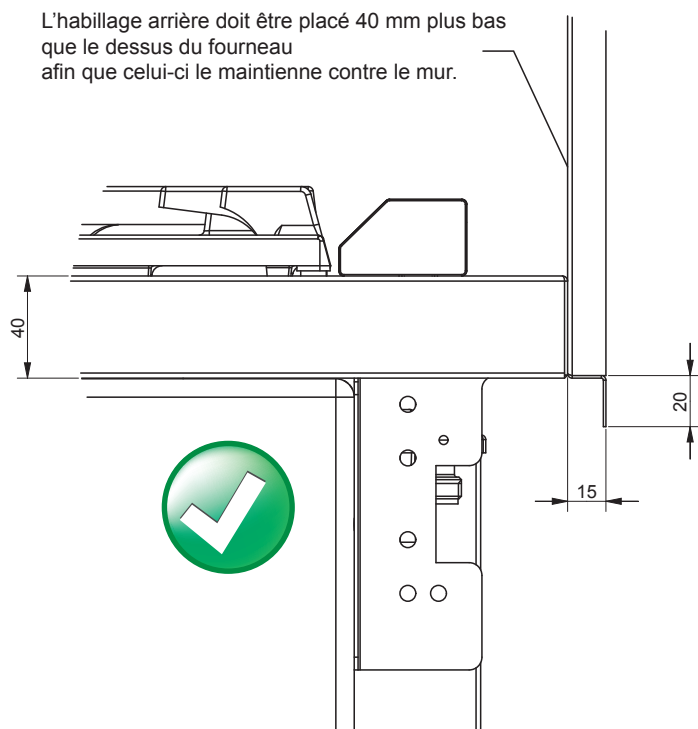
(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande le hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

- (A) Lorsque le fourneau est adjacent à un plan de travail, le bord supérieur de la table de cuisson doit être ajusté au niveau ou au-dessus de celui-ci.
- (B) Une distance minimum de 75 mm doit être respectée au-dessus du plan de cuisson entre chaque extrémité du fourneau et toute surface adjacente. Cette distance peut être réduite à 50 mm si les surfaces sont constituées d'un matériau non combustible (céramique, verre, pierre, métal).
- (C) Une distance minimum de 800 mm doit être respectée entre la table et toute surface horizontale située au-dessus.
- (D) Il est recommandé de laisser un espace de 5 mm entre les côtés des parois adjacentes afin de faciliter le placement et le déplacement de l'appareil. Il est aussi recommandé de ne pas encastrier ou bloquer définitivement le fourneau afin de faciliter les éventuelles interventions ultérieures (nettoyage, réparation ...).
- (E) Il est recommandé de positionner le bord de la table de cuisson en avancée de 55 mm par rapport aux éléments mobiliers adjacents.

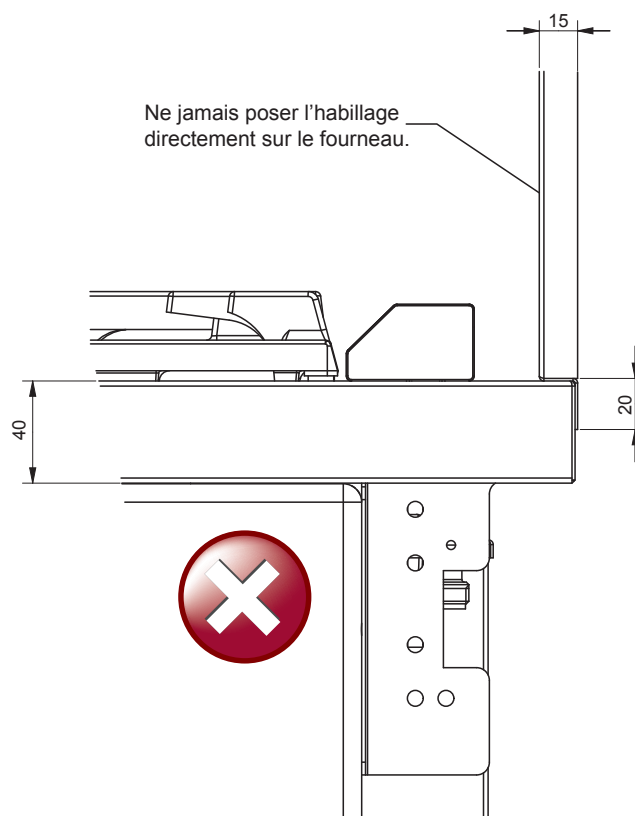
HABILLAGE ARRIÈRE FOURNEAUX LACANCHE

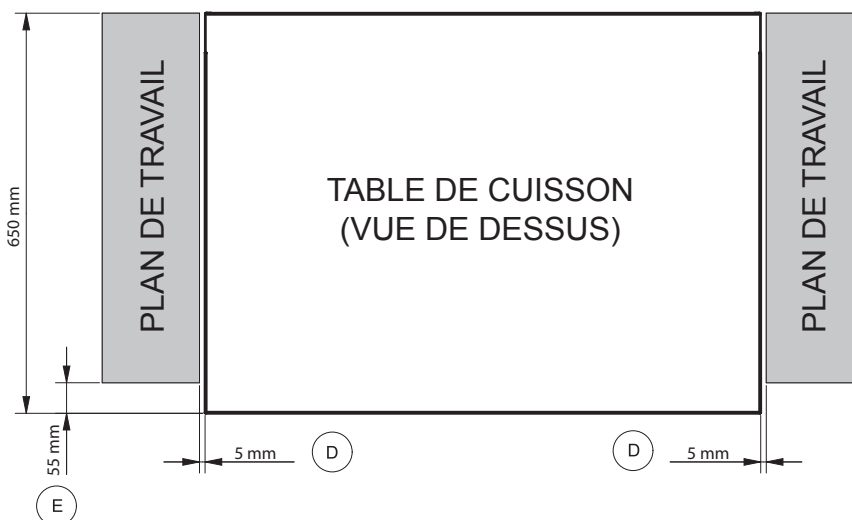


L'habillage arrière doit être placé 40 mm plus bas que le dessus du fourneau afin que celui-ci le maintienne contre le mur.



Ne jamais poser l'habillage directement sur le fourneau.

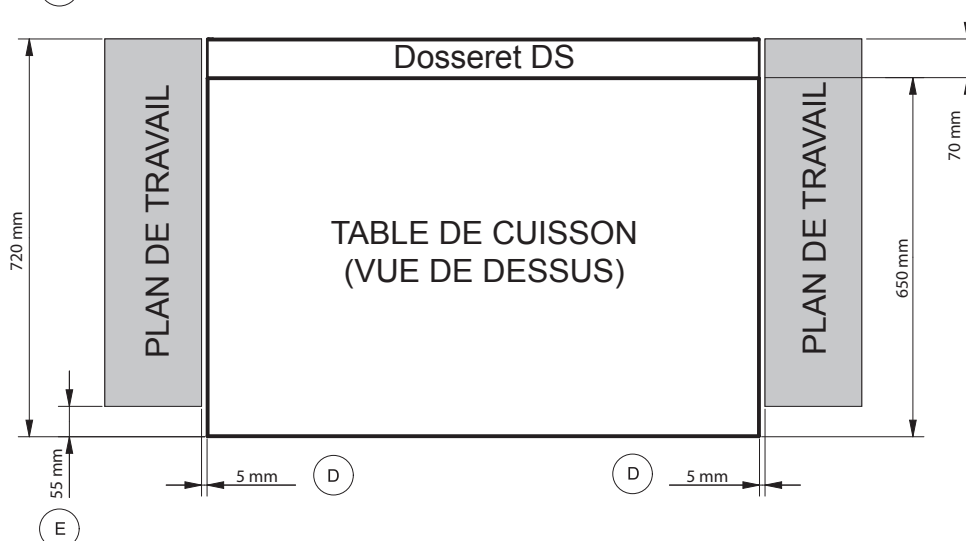
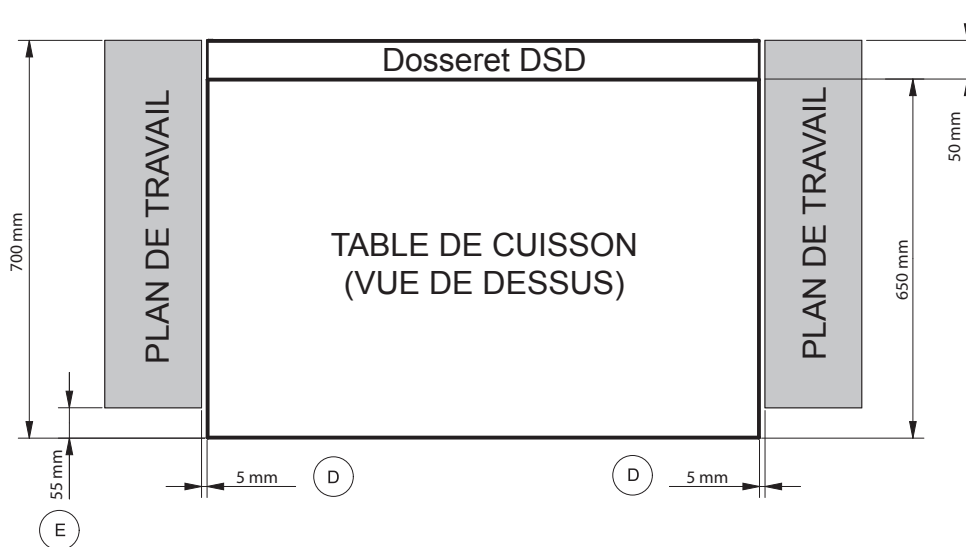




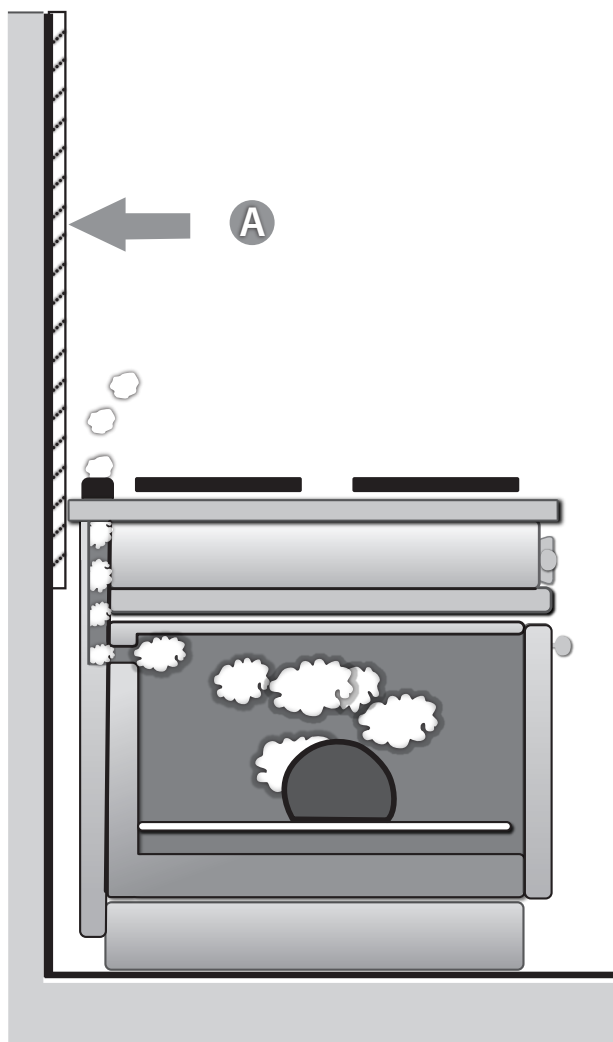
UTILISATION DU DOSSERET (Réf.: DSD et DS) ET DES HABILLAGES ARRIÈRES (Réf.: LCH et LCR) :

Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, les dossierets et habillages sont proposés comme accessoires. Ils espacent l'appareil de 50 mm (DSD) à 70 mm (DS) du mur et portent ainsi la profondeur du plan de cuisson à 700 ou 720 mm.

Ils permettent aussi un meilleur confort de fonctionnement des composants.



Remarque importante sur le matériau des pare-éclaboussures installés derrière les fourneaux :



Les fours de la gamme Lacanche ont un niveau d'efficacité énergétique très élevé, ce qui signifie que presque aucune chaleur ne s'échappe des cavités des fours ou par les joints de portes. La vapeur produite naturellement lors de la cuisson doit être évacuée. Les sorties nécessaires à la ventilation des fours de votre piano Lacanche sont positionnées à l'arrière du plan de cuisson.

Puisque de la vapeur peut s'échapper de cet événement, il est important d'installer derrière votre piano Lacanche, un matériau de dossier approprié. (A)

N'utilisez pas de matériaux sensibles à l'eau tels que des pierres poreuses, du bois, du plâtre ou plaques de plâtre, des peintures acryliques, latex, ou matte, des céramiques non émaillées, etc...

AVERTISSEMENTS :

Nos raccords d'alimentation gaz sur nos produits sont conformes à la norme ISO EN 228-1 (filetage extérieur parallèle). Pour les cas des pays exigeant des raccords conformes à la norme EN ISO 10226-1 (filetage extérieur conique, un raccord d'adaptation est fourni avec l'appareil. (Voir **tableau 13** en annexe technique).

Les fourneaux gaz Lacanche sont conçus pour être raccordés à une alimentation en gaz naturel (sur un réseau de distribution) ou en gaz liquéfié (GPL : Gaz bouteille Propane/ Butane).

Ils doivent être raccordés conformément aux règles de l'art et aux normes en vigueur du pays d'installation par des personnes qualifiées (techniciens professionnels du gaz, plombiers).

PRÉCAUTIONS AVANT RACCORDEMENT :

Afin de garantir l'alimentation correcte de l'appareil et son fonctionnement en toute sécurité, il est nécessaire de vérifier les points suivants :

COMPATIBILITÉ DE L'APPAREIL AVEC L'ALIMENTATION GAZ DISPONIBLE :

- Avant raccordement, vérifier la concordance du gaz d'alimentation avec le gaz pour lequel l'appareil a été réglé. Cette information figure sur la plaquette signalétique, située sur la traverse visible après enlèvement du tiroir (en général de gauche).

Si le gaz d'alimentation de l'installation n'est pas compatible avec le gaz de l'appareil, il est nécessaire de procéder au changement des injecteurs et à certains réglages. Les instructions sont contenues dans le chapitre «Changement de gaz» de cette notice.

CANALISATION :

- L'alimentation gaz de l'appareil doit être assurée par une canalisation tubulaire rigide ou flexible ayant une section suffisante pour permettre une utilisation prolongée et un débit d'alimentation proportionné à la puissance de l'appareil. Ce point doit être validé par un technicien professionnel des raccords gaz.
- Les canalisations doivent être parfaitement propres afin d'éviter l'obstruction des injecteurs et les dysfonctionnements des têtes magnétiques des robinets gaz.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE :

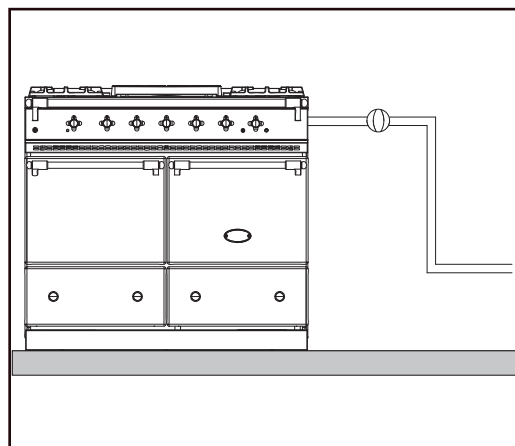
- L'allumage électrique des brûleurs fonctionne si l'appareil est alimenté en électricité. Vérifier que le branchement électrique a été ou peut être réalisé (voir chapitre «Raccordement électrique»)

AÉRATION :

- La conformité du débit d'air neuf doit être vérifiée. L'arrivée d'air doit être suffisante pour permettre une bonne combustion.

DISPOSITIF D'ALIMENTATION/ VANNE D'ARRÊT :

- Une vanne d'arrêt doit être installée et accessible à proximité pour isoler l'appareil ou pour faciliter l'arrêt de l'alimentation.



Gaz naturel :

L'installation d'un Robinet Obturateur Automatique Intégré (ROAI) est obligatoire depuis le 1^{er} Juillet 1997 pour une nouvelle installation ou remplacement d'un robinet existant.

GPL (Butane/ Propane) :

Gaz propane :

L'installation nécessite un Détendeur De Sécurité (DDS) classe 1.

Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 4 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont recommandées pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée. L'alimentation par bouteille de 35 kg ou citerne est possible et recommandée.

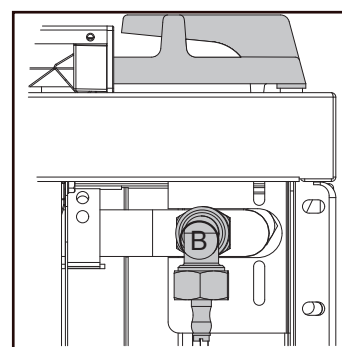
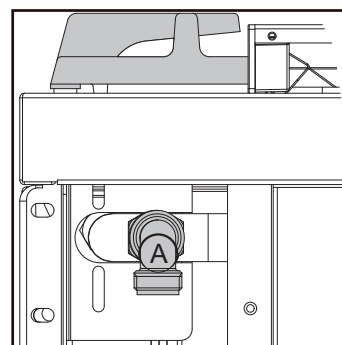
Gaz butane :

Le branchement doit être effectué avec un Détendeur Butane à sécurité monté sur la bouteille.

Raccorder l'appareil à la sortie d'un détendeur de 2,6 kg/h. 2 bouteilles jumelées à l'entrée du détendeur sont recommandées pour obtenir un fonctionnement correct de l'appareil en cas d'utilisation globale et prolongée.

RACCORDEMENT :

- Un raccordement par un flexible est possible. Celui-ci doit être homologué selon les conditions du pays d'installation, adapté à la nature du gaz et sa longueur ne doit pas excéder 2 m.
- L'appareil est équipé d'un raccord mâle (A) Ø 15/21, filetage 1/2" gaz, situé au dos de l'appareil.
- Afin de garantir une bonne alimentation, utiliser de préférence un raccord souple adapté et homologué (exemple : raccord flexible à armature métallique).
- Après raccordement, contrôler la pression d'alimentation sur prise de pression (B), situé au dos l'appareil, à une des extrémités de la rampe d'alimentation gaz.
- Vérifier l'étanchéité du raccordement.



TESTS DE FONCTIONNEMENT ET CONTRÔLES :

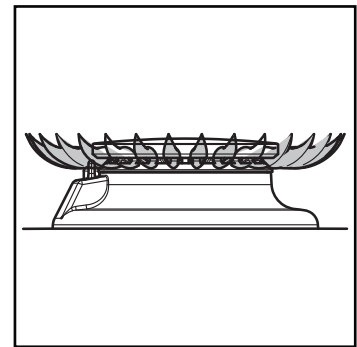
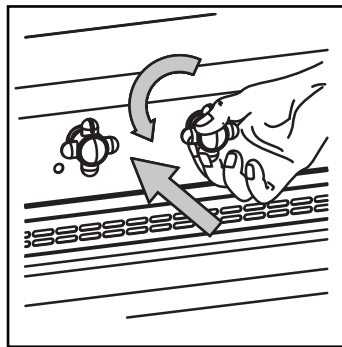
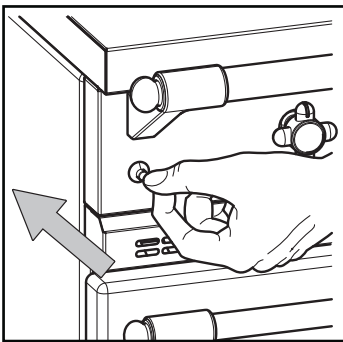
Après raccordement, vérifier le bon fonctionnement des brûleurs (table de cuisson et four) et procéder si nécessaire à un réglage.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON :

- ① ● Vérifier que l'appareil est sous tension (branchement électrique). L'allumage électrique fonctionne si l'appareil est alimenté en électricité.
 - Vérifier que la vanne d'arrêt gaz est ouverte.
- ② Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

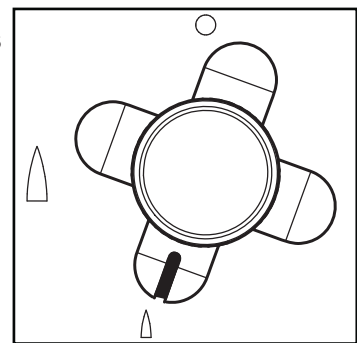
Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.



- ③ Tournez le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre tout en le maintenant enfoncé.

Positionner l'indexation sur le symbole petite flamme «▲».

Relâcher la manette.

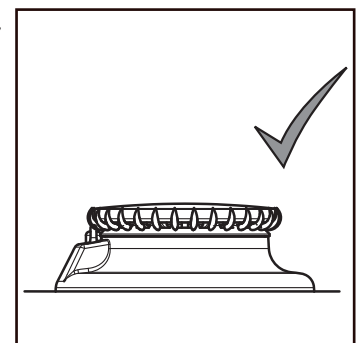


- ④ En position ralenti, la flamme doit être basse, régulière et couvrir légèrement la pointe du thermocouple.

► Si en position ralenti, la flamme s'éteint, renouveler l'opération.

Si après plusieurs essais la flamme ne tient pas en position ralenti, procéder à un réglage (voir chapitre «Réglage des brûleurs de table»).

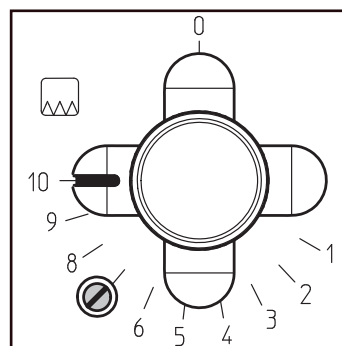
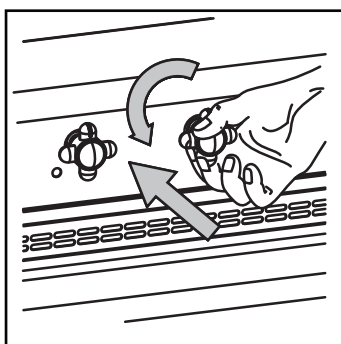
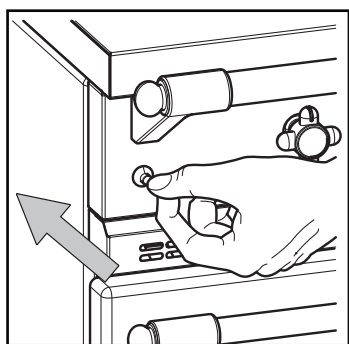
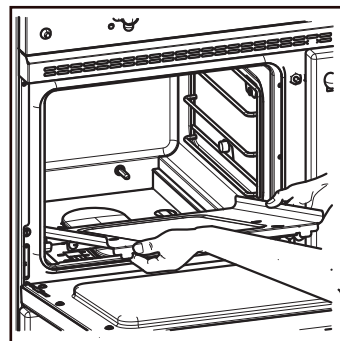
► Si en position ralenti, la flamme est trop forte, procéder à un réglage (voir chapitre «Réglage des brûleurs de table»).



CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT DU BRÛLEUR DE FOUR :

- Vérifier que l'appareil est sous tension (branchement électrique). L'allumage électrique fonctionne si l'appareil est alimenté en électricité.
- Vérifier que la vanne d'arrêt gaz est ouverte.

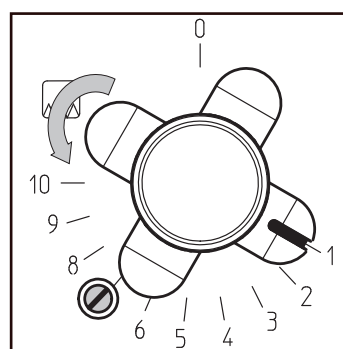
- 1 Ouvrir la porte du four.
- 2 Enlever la sole du four afin de pouvoir visualiser l'allumage et le fonctionnement du brûleur.
- 3 Pousser et tourner la manette sur la position **10** et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.
- 4 Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.



Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.

- 5 Relâcher la manette.
- 6 Fermer la porte du four puis attendre une quinzaine de minutes.

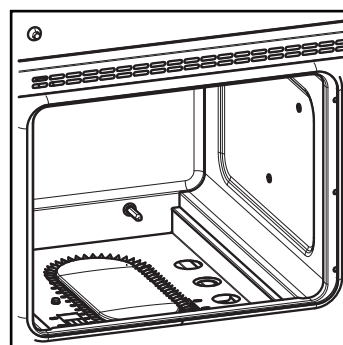
- 7 Tourner la manette sur la position **1**.
- 8 Ouvrir la porte du four et vérifier immédiatement que la hauteur de la flamme est en position basse (quelques millimètres) et vient couvrir légèrement la pointe du thermocouple.



- 9 En position ralenti, la flamme doit être basse, régulière et couvrir légèrement la sonde du thermocouple.

► Si en position ralenti, la flamme est trop faible et que le brûleur s'éteint après avoir relâcher la manette, il est nécessaire d'augmenter le débit d'alimentation gaz du brûleur.

► Si en position ralenti, la flamme est trop forte, il est nécessaire de réduire le débit d'alimentation gaz du brûleur.



RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON



Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

Il est toutefois impératif après raccordement de vérifier le bon fonctionnement des brûleurs (table de cuisson et four) et de procéder si nécessaire à un réglage, afin d'ajuster la hauteur de la flamme.

Il est nécessaire pour cela de régler le débit d'alimentation gaz du brûleur en serrant ou desserrant la vis de réglage du robinet située derrière la manette.

Ce réglage est indispensable lors du changement du gaz d'alimentation après avoir changé les injecteurs (voir chapitre «Changement de gaz»).

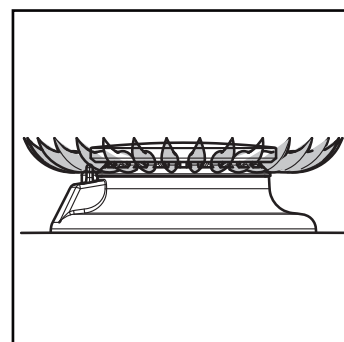
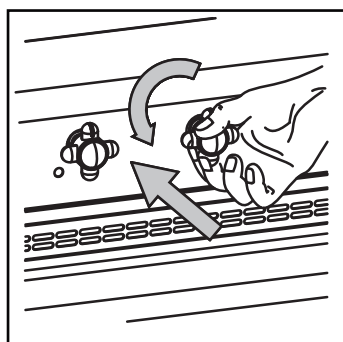
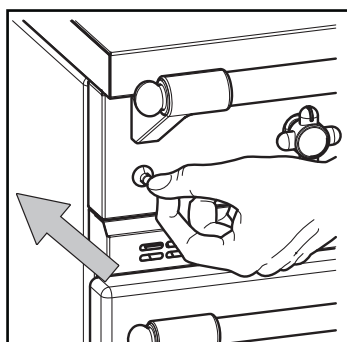
AVERTISSEMENT :


Le réglage des brûleurs doit être effectué par un intervenant qualifié.

MISE EN FONCTION :

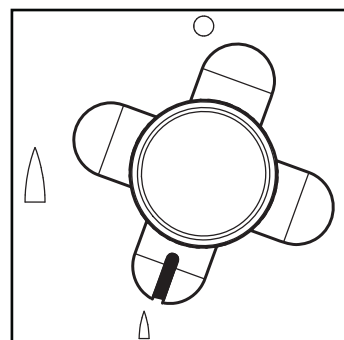
- 1 Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.



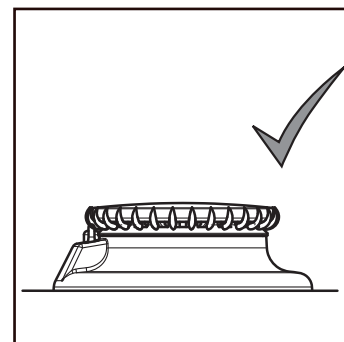
- 2 Positionner l'indexation sur le symbole petite flamme «» en maintenant la manette poussée.

Relâcher la manette, après une dizaine de secondes, afin de permettre l'accrochage du thermocouple.



- 3 En position ralenti, la flamme doit être basse, régulière et couvrir légèrement la sonde du thermocouple.

- ▶ Si en position ralenti, la flamme est trop faible et que le brûleur s'éteint après avoir relâché la manette, il est nécessaire d'augmenter le débit d'alimentation gaz du brûleur.
- ▶ Si en position ralenti, la flamme est trop forte, il est nécessaire de réduire le débit d'alimentation gaz du brûleur.

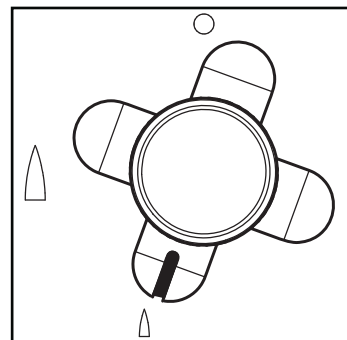


RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

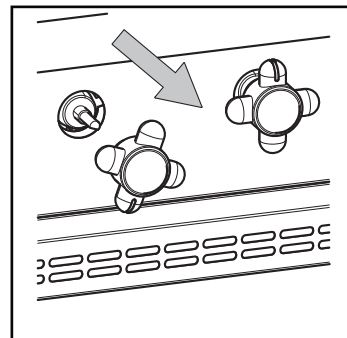
RÉGLAGE DU DÉBIT :

Le réglage du débit réduit d'alimentation gaz s'effectue flamme allumée après avoir déposé la manette, en desserrant ou serrant à l'aide d'un petit tournevis la vis du robinet gaz située derrière la manette et le bandeau de commande.

- 1 Lorsque la flamme est allumée positionner la manette sur la position petite flamme «△».



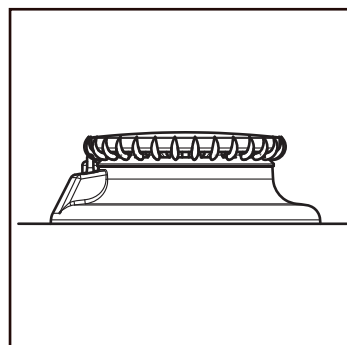
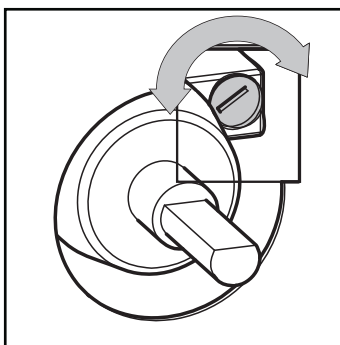
- 2 Déposer la manette.



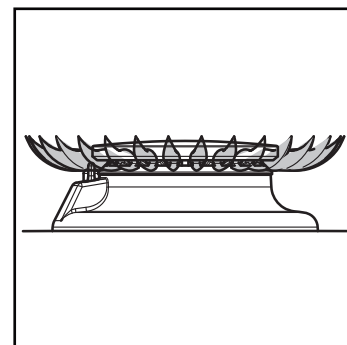
- 3 Serrer ou desserrer la vis du robinet d'alimentation afin d'ajuster la flamme en position «débit réduit».

Le desserrage de la vis augmente la flamme.

Le serrage de la vis réduit la flamme.



- 4 Remettre en place la manette, puis la tourner vers la gauche en position grande flamme «▷».



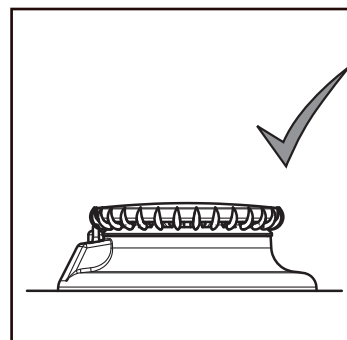
- 5 Passer à vitesse normale de la position grande flamme «▷» à la position petite flamme «△».

Lors de cette manipulation, la flamme ne doit pas s'éteindre.

Les flammes doivent être réduites au ¼ de leur taille en position mini.

Si tel n'est pas le cas :

- Reprendre les opérations de ① à ⑤.



RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON



RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE :

Le réglage de l'air primaire (mélange air/ gaz) s'effectue en ajustant la bague d'air située à la base du brûleur, sous la table. Le mélange est correct lorsque la flamme est stable et pourvue de cônes bleus.

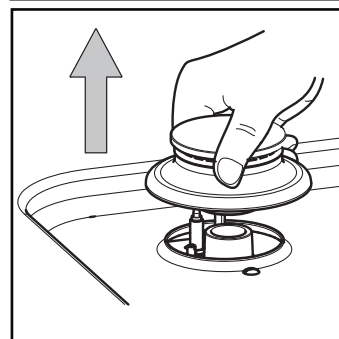
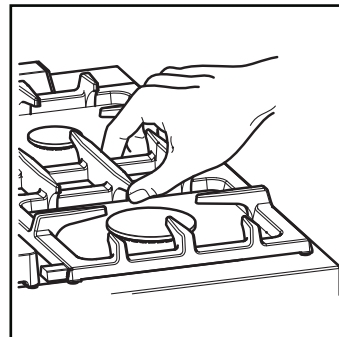
Une flamme à pointe molle et jaune résulte d'un manque d'air.

Une flamme dont la base est décollée des trous du chapeau de brûleur résulte d'un excès d'air.

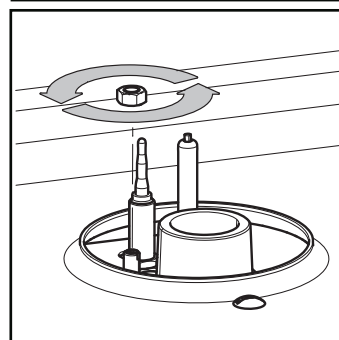
ATTENTION : Le réglage de la bague d'air s'effectue brûleur éteint.

S'assurer que tous les éléments préhensibles (grilles, chapeaux de brûleur, ...) et que les zones d'intervention ne soient pas chaudes afin d'éviter tout risque de brûlures.

- 1 Déposer les grilles, supports de casseroles, plaque coup de feu (pour les tables «Tradition») puis retirer les chapeaux et corps de brûleurs.

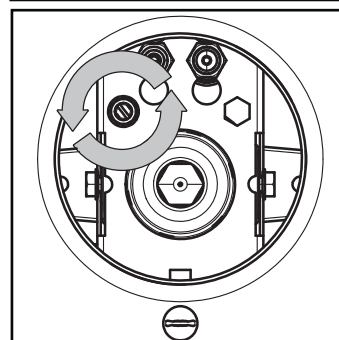


- 2 Par l'ouverture du brûleur de la table, desserrer le contre écrou situé sur la tige de réglage de la bague d'air avec une clé de 7.
 - ▶ En cas de manque d'air, tourner vers la droite la tige de réglage pour augmenter l'ouverture de la bague d'air.
 - ▶ En cas d'excès d'air, tourner vers la gauche la tige de réglage pour diminuer l'ouverture de la bague d'air.



- 3 Placer et resserrer modérément le contre écrou.

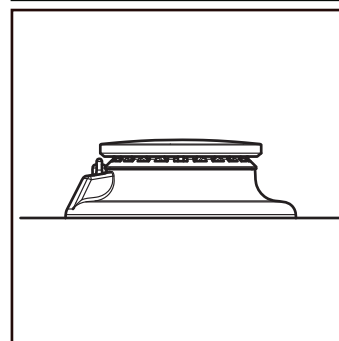
- 4 Lorsque le réglage est effectué, replacer les corps et chapeaux de brûleurs et pratiquer un nouvel essai.



RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ DE FLAMMES PAR THERMOCOUPLE :

Lors de l'allumage et après réglage, si le brûleur s'éteint après avoir maintenu la manette enfoncée puis l'avoir relâché après une vingtaines de secondes, vérifiez que :

- La pointe du thermocouple est bien léchée par la flamme sans que celle-ci soit en contact avec le brûleur.
- Les thermocouples et têtes magnétiques sont en bon état de propreté.
- Le serrage (modéré) de la tête magnétique sur le robinet est correct.



RÉGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR



Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

Il est toutefois impératif, après raccordement de vérifier le bon fonctionnement des brûleurs (table de cuisson et four) et de procéder si nécessaire à un réglage, afin d'ajuster la hauteur de la flamme.

Il est nécessaire pour cela de régler le débit d'alimentation gaz du brûleur en serrant ou desserrant la vis de réglage du robinet située à côté de la manette.

Ce réglage est indispensable lors du changement du gaz d'alimentation après avoir changé les injecteurs (voir chapitre «Changement de gaz»).

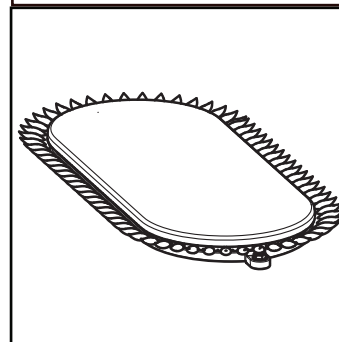
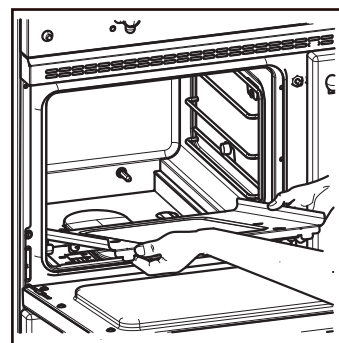
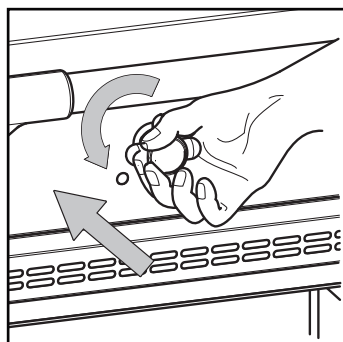
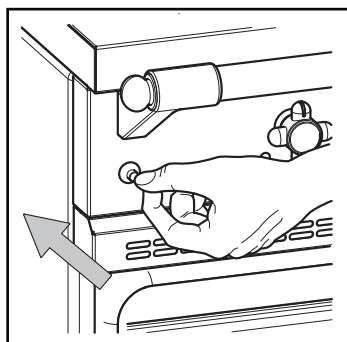
AVERTISSEMENT :

Le réglage des brûleurs doit être effectué par un intervenant qualifié.

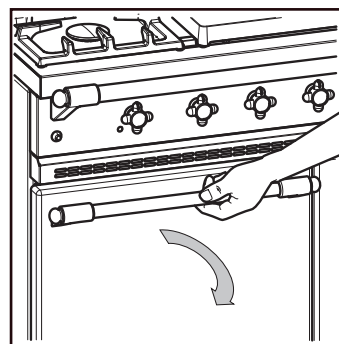
MISE EN FONCTION :

- ① Ouvrir la porte du four.
- ② Enlever la sole.
- ③ Appuyer sur la manette, tourner la manette et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

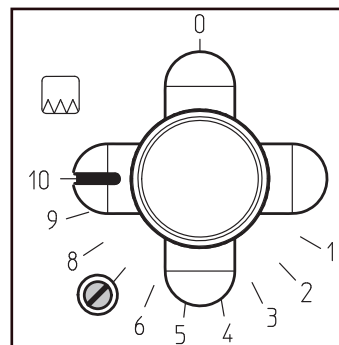
Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.



- ④ Fermer la porte du four.



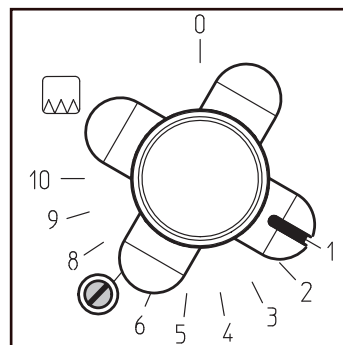
- ⑤ Laisser chauffer le four environ 10 minutes (Thermostat **10**).



RÉGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

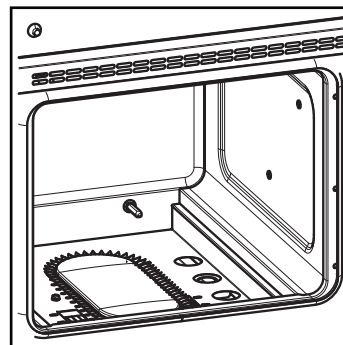
- ⑥ Passer en position ralenti (Thermostat 1).

- ⑦ Ouvrir la porte du four et vérifier immédiatement que la hauteur de la flamme est en position basse (quelques millimètres) et vient couvrir légèrement la pointe du thermocouple.



En position ralenti, la hauteur de la flamme doit être régulière.

- ▶ Si en position ralenti, la flamme est trop faible et que le brûleur s'éteint après avoir relâcher la manette, il est nécessaire d'augmenter le débit d'alimentation gaz du brûleur.
- ▶ Si en position ralenti, la flamme est trop forte, il est nécessaire de réduire le débit d'alimentation gaz du brûleur (voir ci-dessous «**RÉGLAGE DU DÉBIT**»).



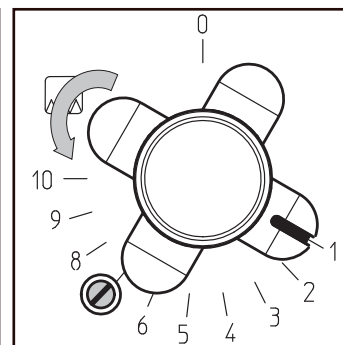
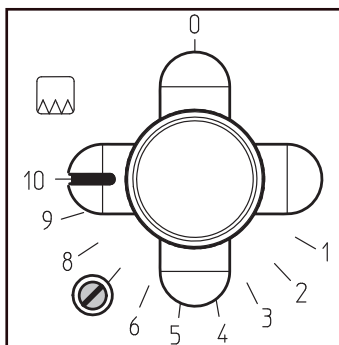
RÉGLAGE DU DÉBIT :

Le réglage du débit réduit d'alimentation gaz s'effectue flamme allumée après avoir déposé la manette, en desserrant ou serrant à l'aide d'un petit tournevis la vis du robinet gaz située à gauche de la manette dans l'axe d'une ouverture.

- ① Après mise en fonction (voir instructions ① à ④ ci-dessus), laisser chauffer le four sur position 10 pendant 10 minutes.

Positionner la manette sur la position 1.

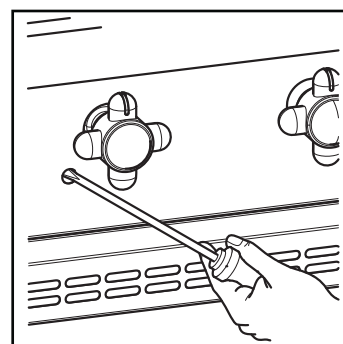
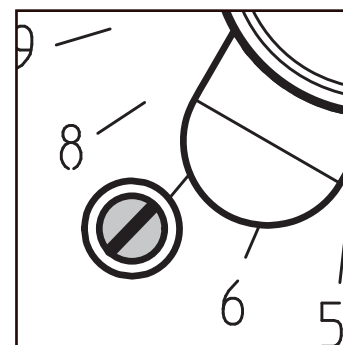
- ② Ouvrir la porte du four afin de visualiser la hauteur de flamme.



- ③ Serrer ou desserrer la vis du robinet d'alimentation afin d'ajuster la flamme en position «débit réduit».

Le desserrage de la vis augmente la flamme.

Le serrage de la vis réduit la flamme.



RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE :

Le réglage de l'air primaire (mélange air/ gaz) s'effectue en ajustant la bague d'air. Le mélange est correct lorsque la flamme est stable et pourvue de cônes bleus.

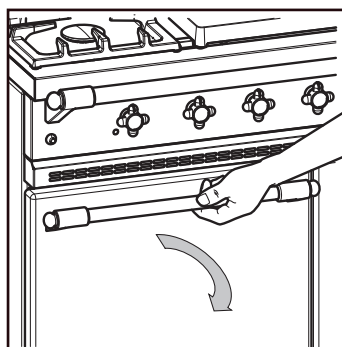
Une flamme molle à pointe jaune résulte d'un manque d'air.

Une flamme dont la base est décollée des trous du chapeau de brûleur résulte d'un excès d'air.

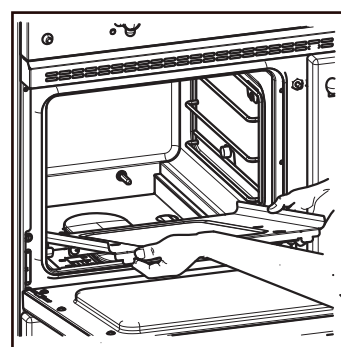
ATTENTION : Le réglage de la bague d'air s'effectue brûleur éteint.

S'assurer que tous les éléments susceptibles d'être prises en main (grilles, sole, ...) et que les zones d'intervention ne soient pas chaudes afin d'éviter tout risque de brûlures.

① Ouvrir la porte de four.



② Enlever la sole.

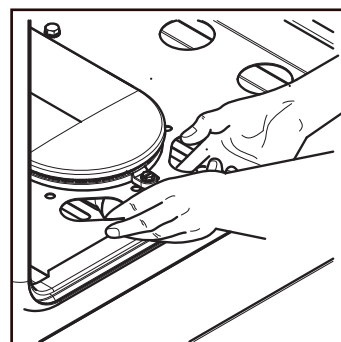


③ Accéder à la bague d'air par les deux ouvertures qui se trouvent devant le brûleur.

④ Effectuer le réglage.

► Augmenter l'arrivée d'air en tirant la bague d'air vers l'avant.

► Diminuer l'arrivée d'air en poussant la bague d'air vers l'arrière.



RÉGLAGE DE LA SÉCURITÉ DE FLAMMES PAR THERMOCOUPLE :

Lors de l'allumage et après réglage, si le brûleur s'éteint après avoir maintenu la manette enfoncée puis l'avoir relâché après une dizaine de secondes, vérifiez que :

- La pointe du thermocouple est bien léchée par la flamme.

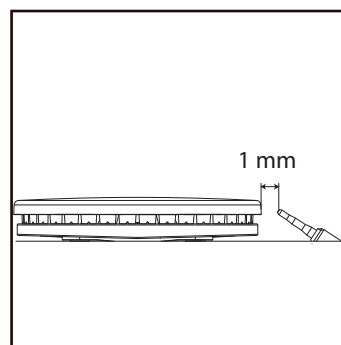
La distance entre le thermocouple et le brûleur est de 1 mm, les deux pièces ne doivent pas être en contact.

Si le ralenti est réglé plus bas que le réglage usine, il peut être nécessaire de réduire cette cote.

Vérifier aussi que :

- Les thermocouples et têtes magnétiques sont en bon état de propreté.

- Le serrage (modéré) du thermocouple sur le robinet est correct.



Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

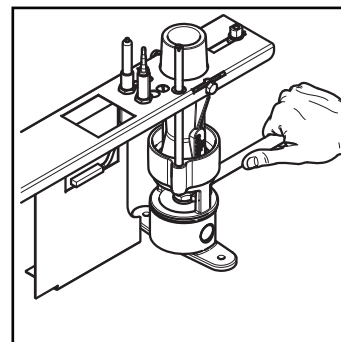
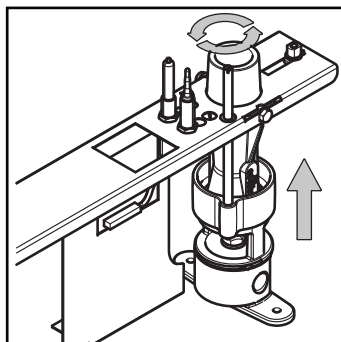
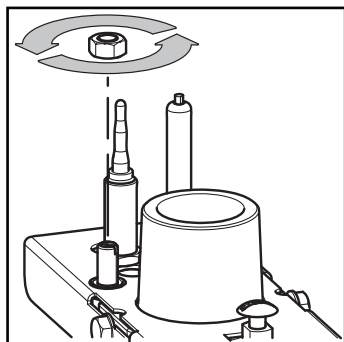
Les diamètres d'injecteurs adaptés à la puissance des brûleurs correspondent au gaz d'alimentation (voir **tableau 7** en annexe technique).

En cas de changement de gaz, il est nécessaire de procéder au remplacement des injecteurs (pour les brûleurs de table et du four) et de régler l'air primaire ainsi que le débit réduit des brûleurs.

CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS :

CHANGEMENT DES INJECTEURS DES BRÛLEURS DE TABLE :

- ① Ouvrir la table (voir chapitre «Ouverture et repose de la table»).
- ② Desserrer le contre écrou situé sur la tige de réglage de la bague d'air avec une clé de 7.
- ③ Relever la bague d'air en tournant vers la gauche la tige de réglage afin de permettre l'accès à l'injecteur.



- ④ Retirer l'injecteur en le dévissant à l'aide d'une clé de 12.
- ⑤ Remplacer le joint d'étanchéité.
- ⑥ Remplacer l'injecteur.

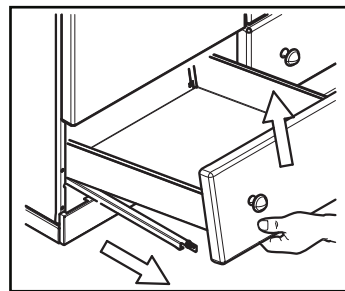
Les diamètres d'injecteurs à utiliser en fonction des gaz d'alimentation sont donnés dans le **tableau 7** dans le chapitre ANNEXE TECHNIQUE.

- ⑦ Reposer la table (voir chapitre «ouverture et repose de la table»).
- ⑧ Reprendre les réglages des brûleurs (voir chapitre «Réglages des brûleurs de table»).
- ▶ Réglage du débit réduit.
- ▶ Réglage de l'air primaire.
- ▶ Réglage des thermocouples.
- ⑨ Placer et resserrer le contre écrou après réglage.
- ⑩ Reconstituer le scellage de la vis de ralenti, procéder au remplacement des étiquettes indiquant le diamètre des injecteurs et l'identification au point de raccordement de la nature du gaz et de sa pression.

CHANGEMENT DE GAZ

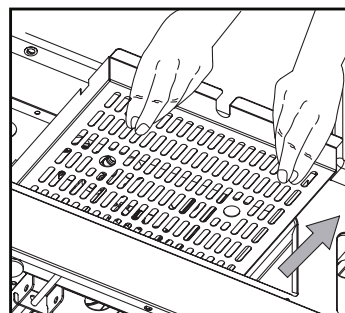
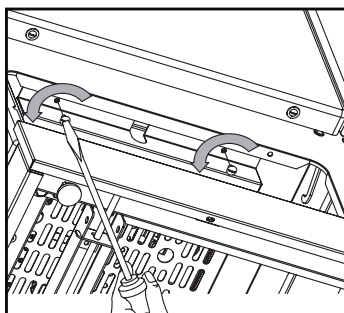
CHANGEMENT D'INJECTEUR DU BRÛLEUR DE FOUR :

- ① Enlever le tiroir de son logement pour avoir accès au raccordement du brûleur sous le four.

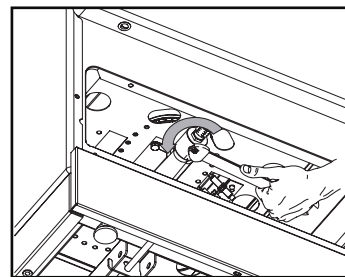


- ② Retirer les 2 vis.

- ③ Retirer la boîte perforée de protection du brûleur.



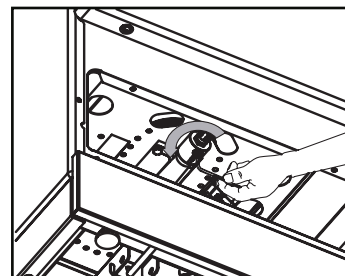
- ④ Desserrer sans l'enlever l'écrou qui se trouve au niveau de la bague d'air avec une clé de 7 mm.



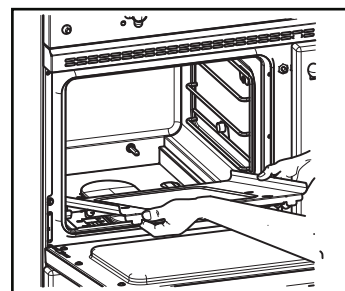
- ⑤ Desserrer sans l'enlever la vis pointeau avec une clé 6 pans/ 2 mm pour désengager le porte injecteur.

- ⑥ Désengager le porte injecteur du brûleur.

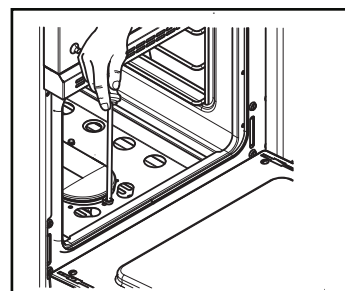
- ⑦ Ouvrir la porte de four.



- ⑧ Retirer la sole du four.



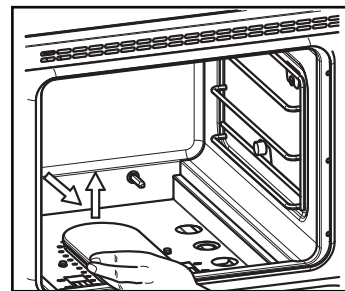
- ⑨ Enlever la vis qui maintient le brûleur avec un tournevis.



CHANGEMENT DE GAZ

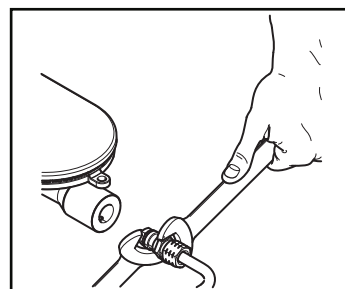


- ⑩ Désengager le brûleur en le tirant vers l'avant et en soulevant l'arrière du brûleur.



- ⑪ Par l'ouverture du fond de four laissé libre par l'enlèvement du brûleur, démonter l'injecteur :

- ▶ Avec une clé de 16, maintenir le porte injecteur.
- ▶ Avec une clé de 12, dévisser l'injecteur.



- ⑫ Changer le joint et l'injecteur.

Lors de la remise en place du porte injecteur, s'assurer que ce dernier est positionné correctement au fond du brûleur.

Vérifier l'étanchéité du circuit.

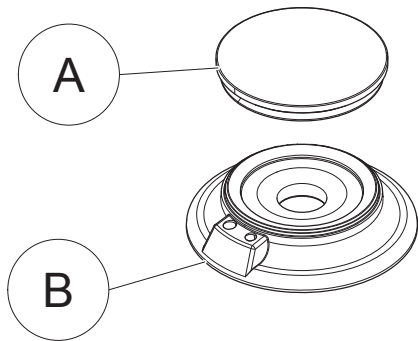
Ajuster le positionnement du brûleur afin de respecter une distance de 1 mm entre le thermocouple et le brûleur.

- ⑬ Reprendre les réglages des brûleurs (voir chapitre «Réglages des brûleurs de table»).

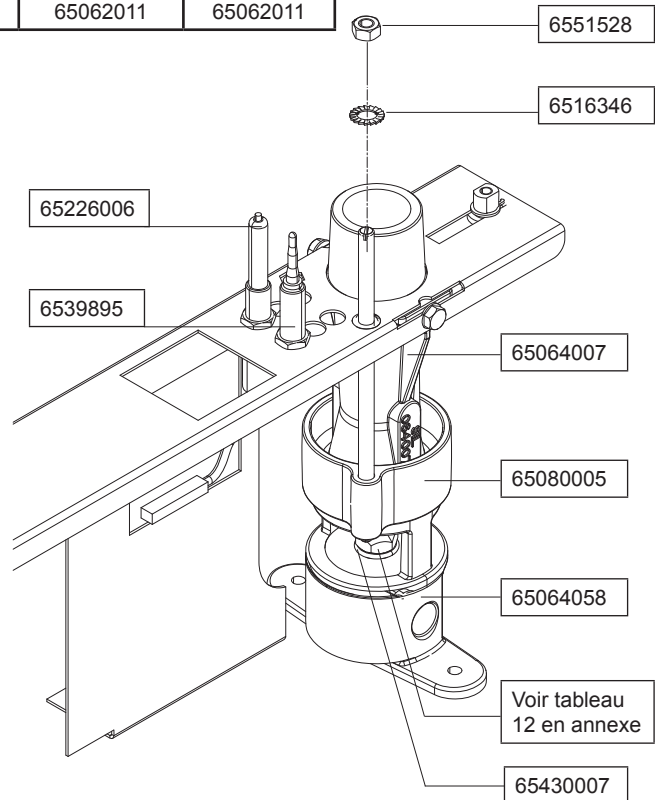
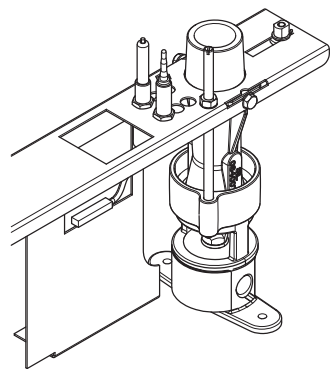
- ▶ Réglage du débit réduit.
- ▶ Réglage de l'air primaire.
- ▶ Réglage des thermocouples.

- ⑭ Reconstituer le scellage de la vis de ralenti, procéder au remplacement des étiquettes indiquant le diamètre des injecteurs et l'identification au point de raccordement de la nature du gaz et de sa pression.

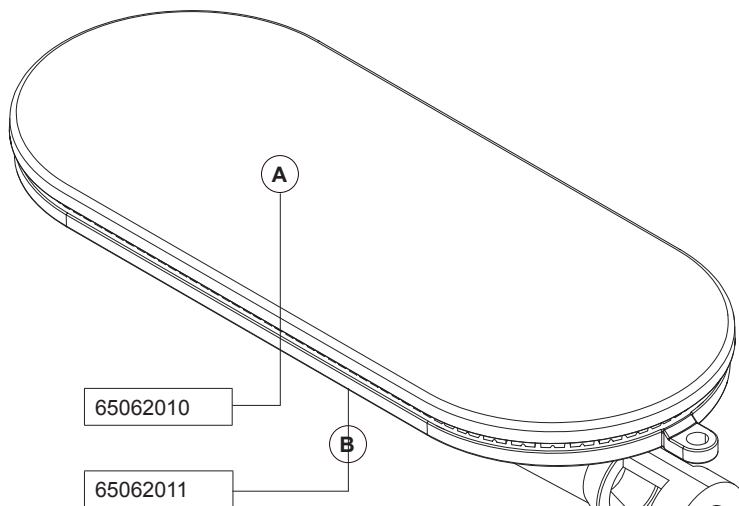
Pour les références et désignations des différents composants se référer **tableau 12** en annexe technique.



	A	B
1,5 kW	65330005	65640005
3 kW	65330006	65640006
4 kW	65330007	65330007
5 kW	65330008	65640008
3.5 kW	65062010	65062010
4 kW	65062011	65062011



BRÛLEUR DE FOUR RÉFÉRENCE
ENSEMBLE 90000003



65062010

65062011

65412010

65330007

6551539

650800012

Voir tableau 12 en annexe

6516295

6551764

L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

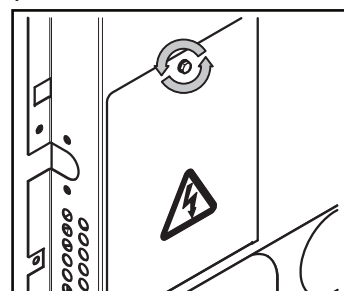
PRÉCAUTIONS AVANT RACCORDEMENT :

Vérifier :

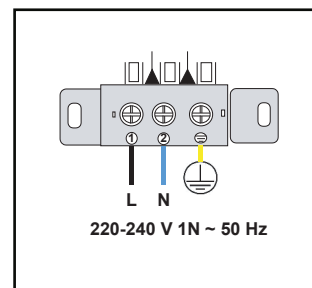
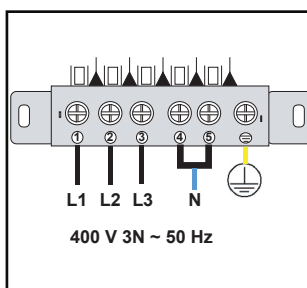
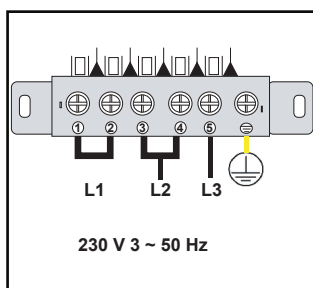
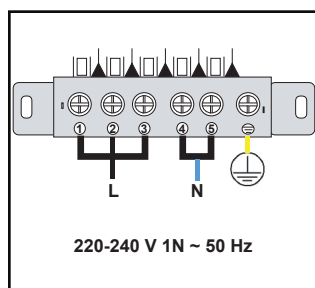
- ☞ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.
- ☞ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

RECOMMANDATIONS LORS DU RACCORDEMENT :

- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

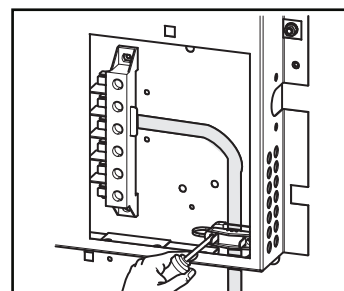


- ① Déposer la (ou les) trappe(s) à l'arrière de l'appareil repérée(s) par l'autocollant ⚠.
- ② Passer le câble dans le passe fils.
- ③ Dévisser complètement jusqu'en butée les vis du bornier.



- ④ Mettre en place, un par un les fils d'alimentation et si nécessaire des cavaliers de pontage.
Resserrer chaque borne jusqu'en butée.

- ⑤ Fixer le câble d'alimentation au moyen du serre câble.



Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES



Pour les références et désignations des différents composants se référer **tableau 11** en annexe technique.

Schémas électriques Modèles	Schémas électriques													
	Table vitrocéramique 4 foyers	Table vitrocéramique 5 foyers	Table induction 3 foyers	Table induction 5 foyers	Table induction 6 foyers	Four gaz + Table gaz 3 - 4 - 5 ou 6 foyers	Four électrique statique 76 L	Four électrique statique 57 L	Four électrique ventilé 51 L	Four électrique multifonction 68 L	Four électrique vertical multifonction 69 L	Four grilloir	Armoire basse température	Four électrique multifonctions 112 L
Cormatin	A		C			F	G			J				
Rully						F	G			J		L ₁		
Beaune/Bussy					E	F		H			K			
Cluny		B		D		F		H	I					
Cluny Grand Chef														N
Chagny		B		D		F		H	I			L		
Volnay/Vougeot		B		D		F	G			J			M	
Chassagne/Chambertin	A		C			F	G			J			M	
Saulieu/Savigny	A		C			F	G			J	K			
Sully	A		C			F	G			J				
Fontenay	A		C			F	G			J			M	
Citeaux	A		C			F	G			J	K		M	

Table Vitrocéramique 4 foyers

A

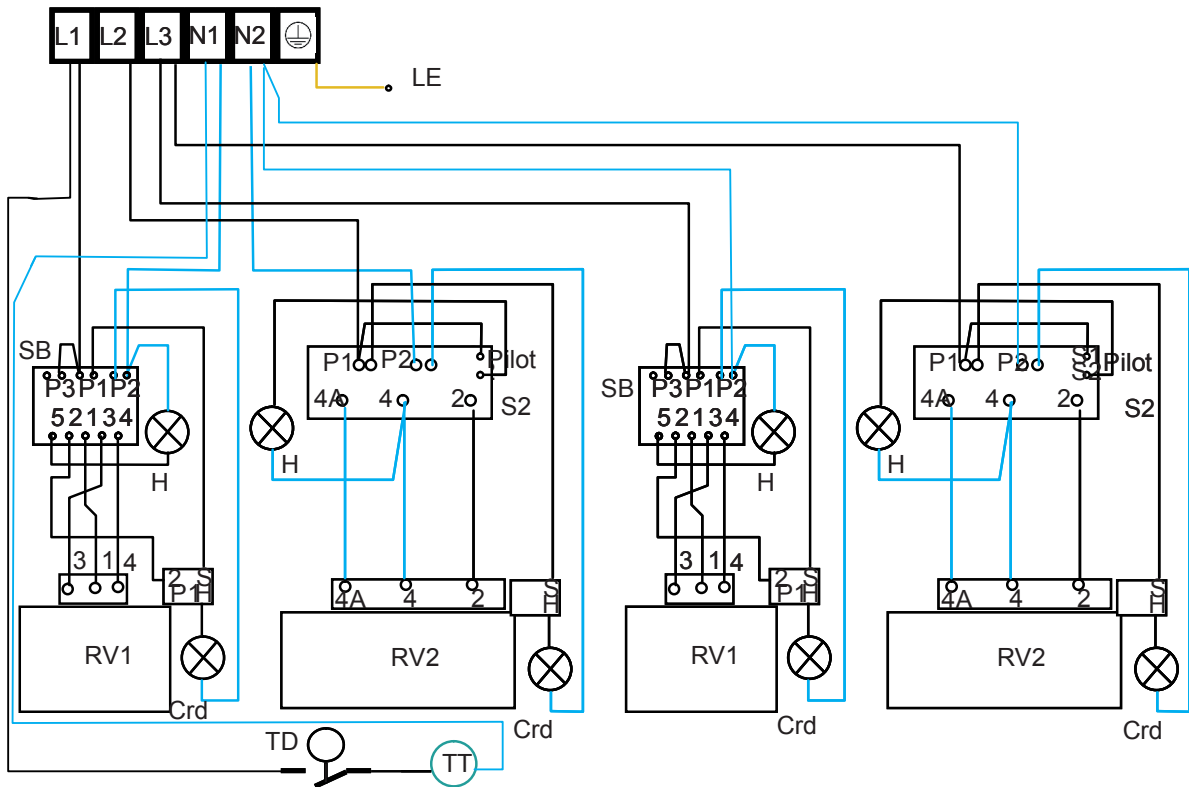


Table Vitrocéramique 5 foyers

B

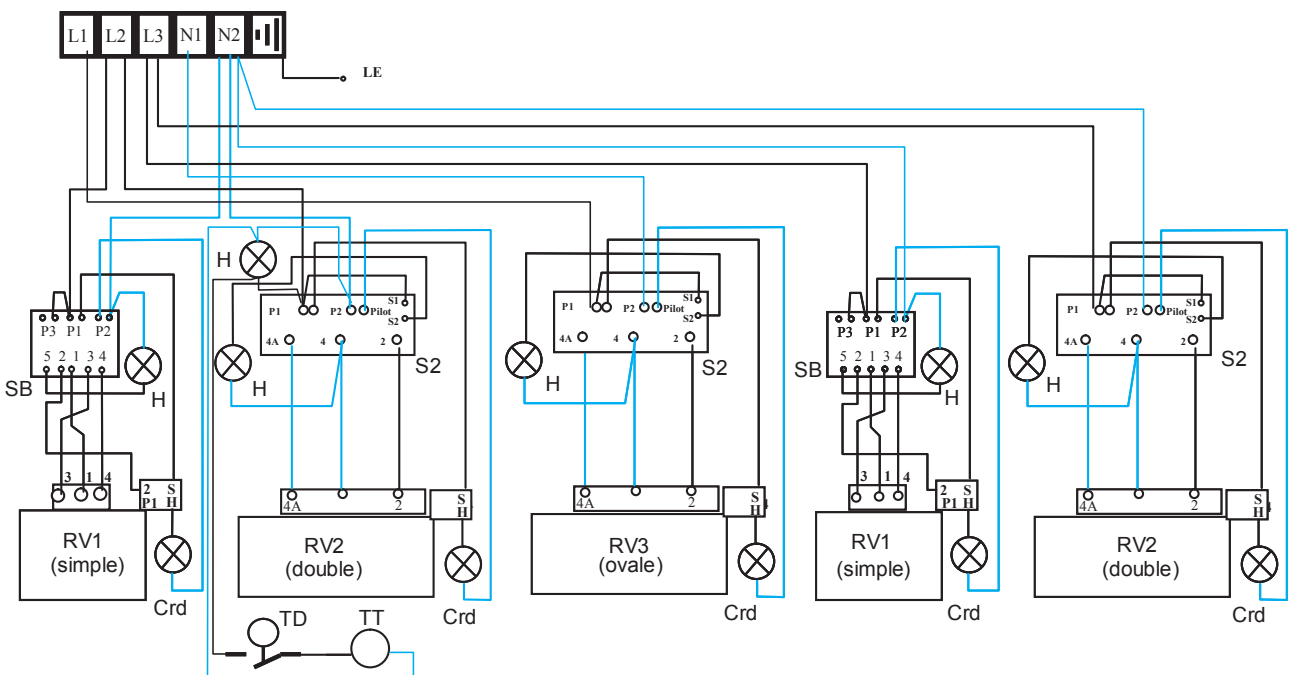


Table Induction 3 foyers

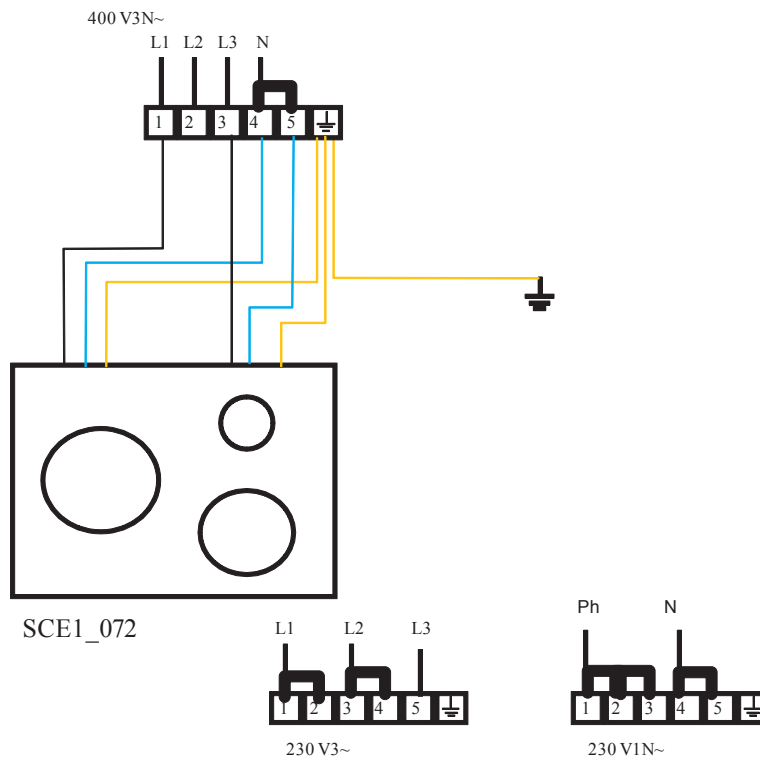


Table Induction 5 foyers

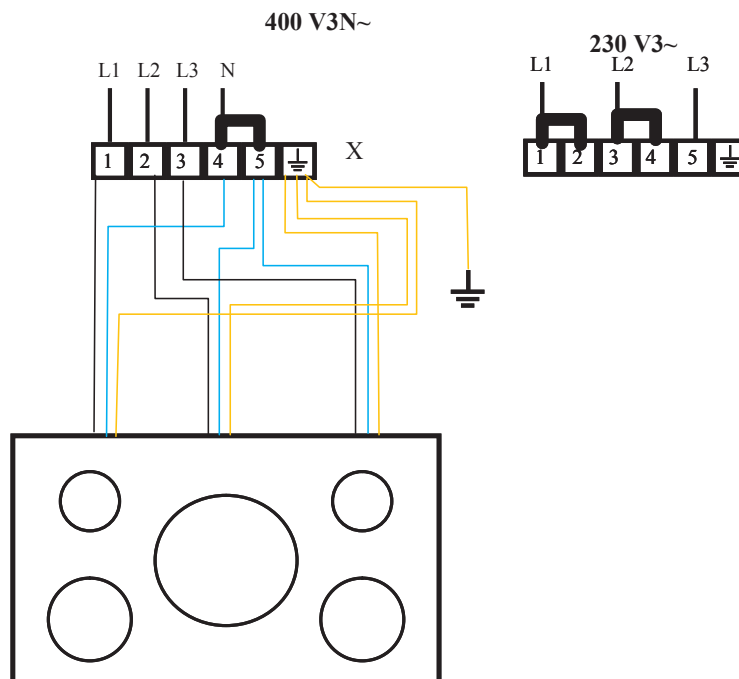
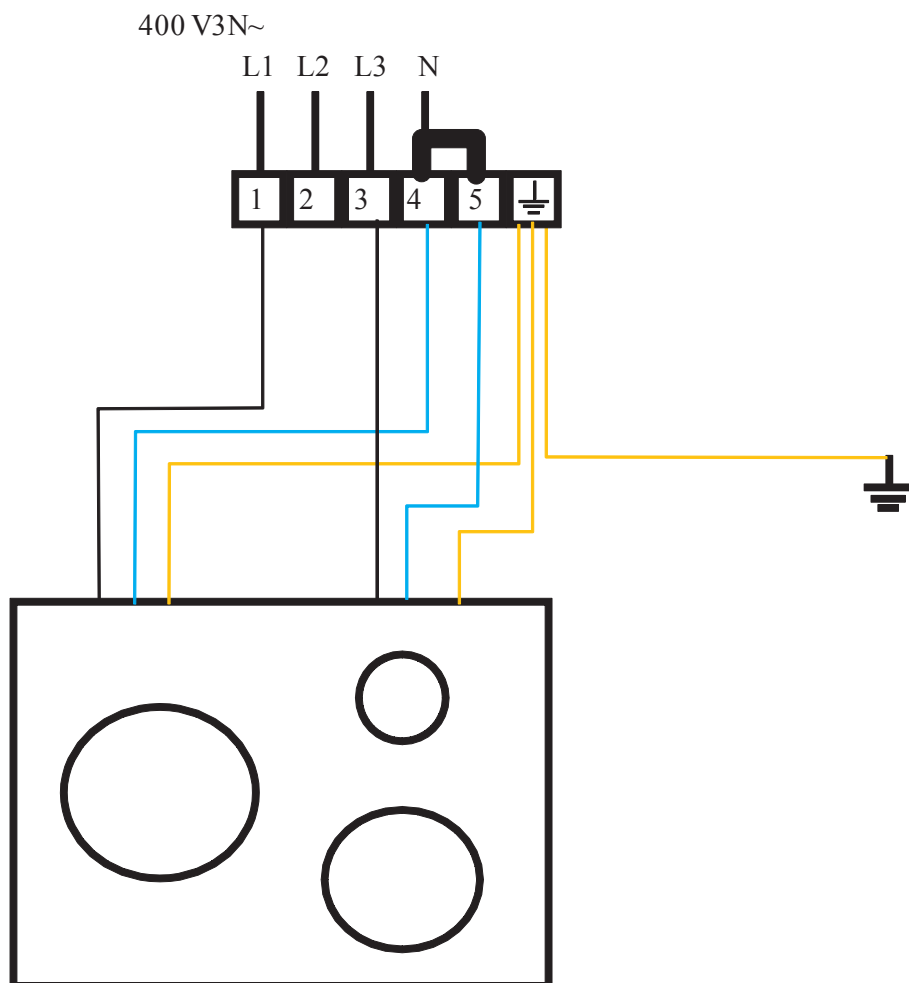
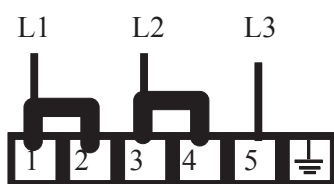


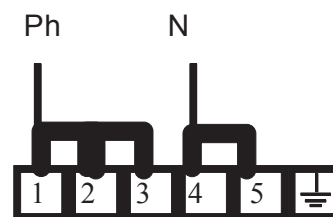
Table Induction 6 foyers



SCE1_072



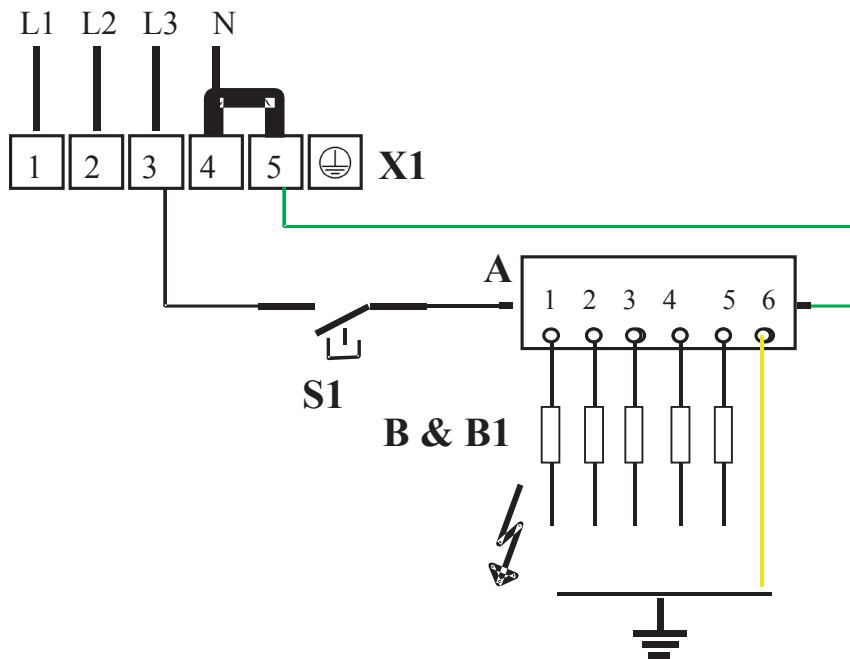
230 V3~



230 V1N~

F

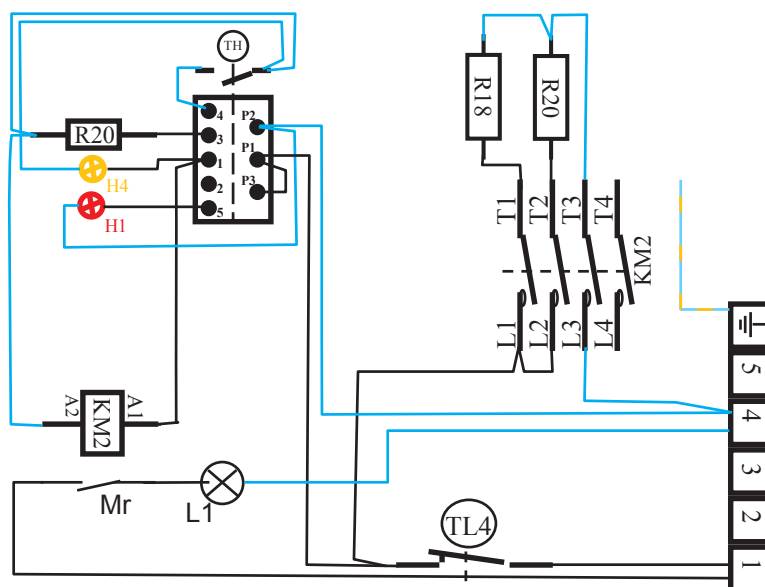
Table gaz + four gaz



Les connexions des allumeurs non utilisés sont reliées à la masse.

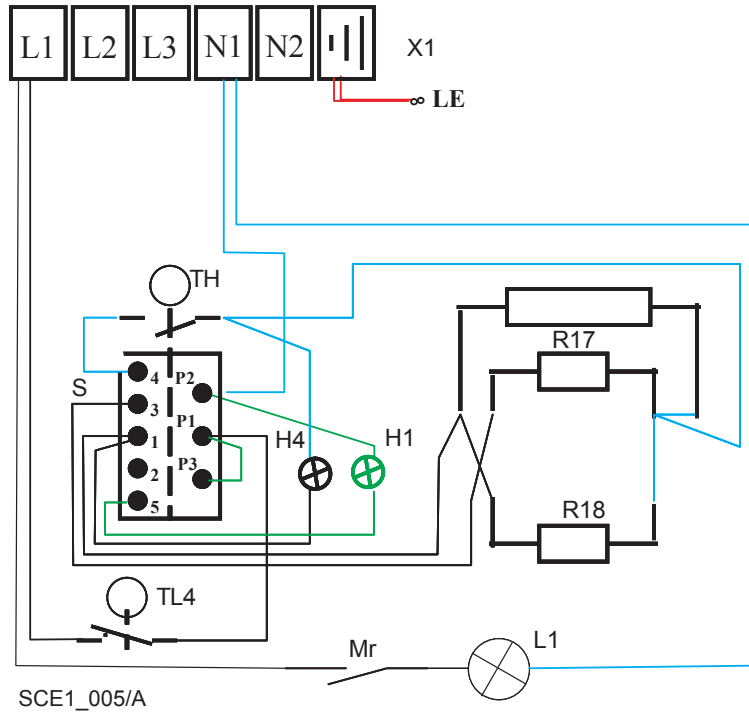
G

Four électrique statique

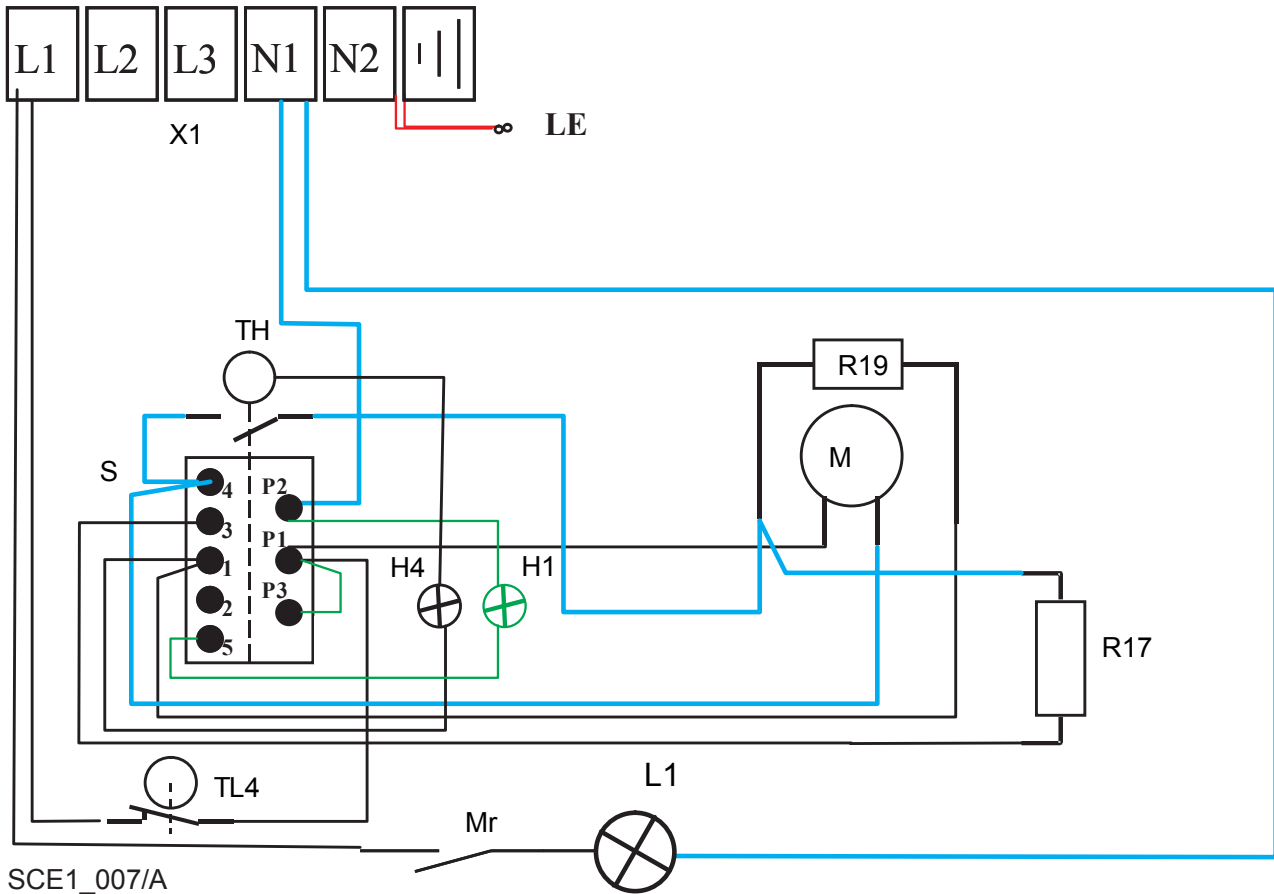


SCE1_055

Four électrique statique

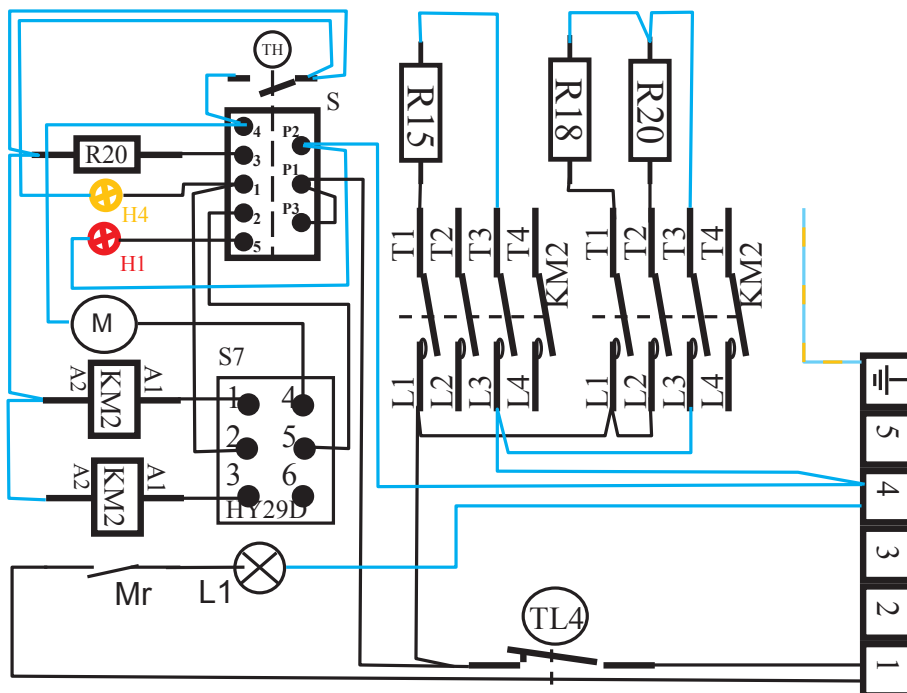


Four électrique ventilé



Four électrique multifonction

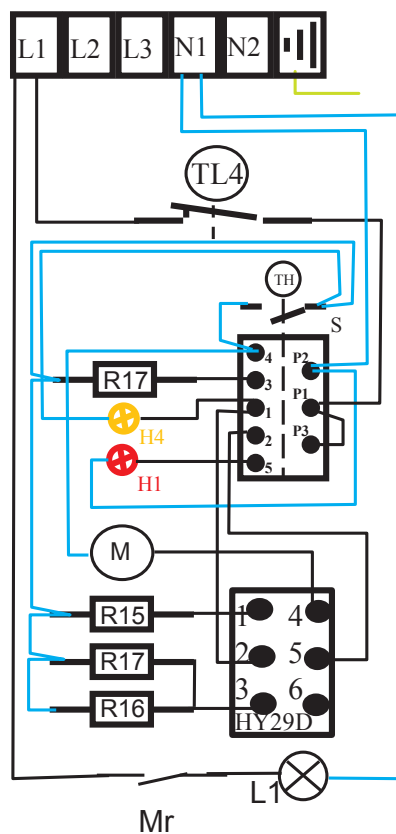
J



SCE1_051 A

Four multifonction vertical

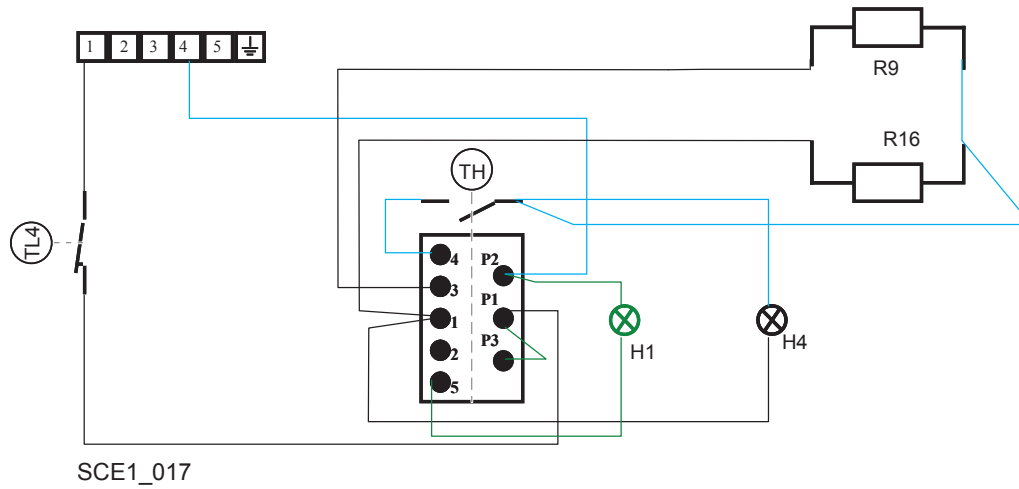
K



SCE1_054/A

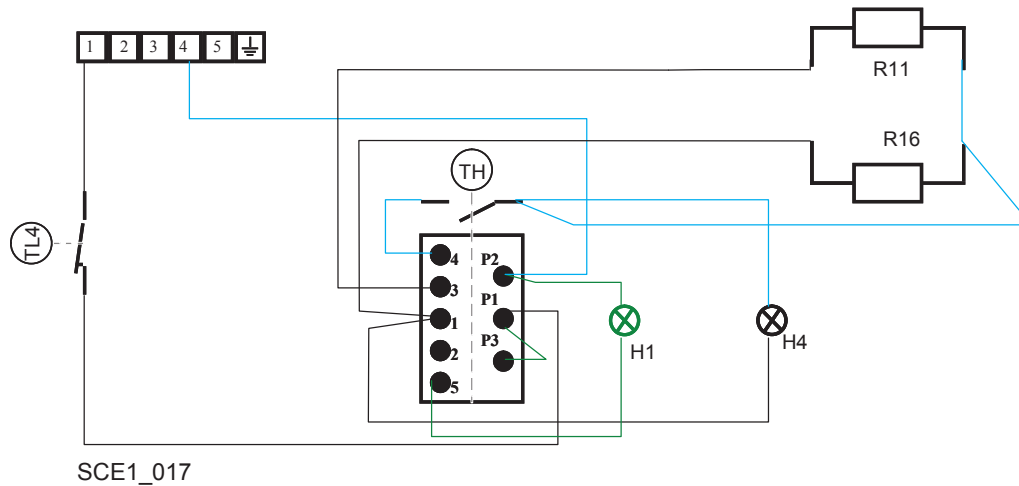
Four grilloir Chagny

L



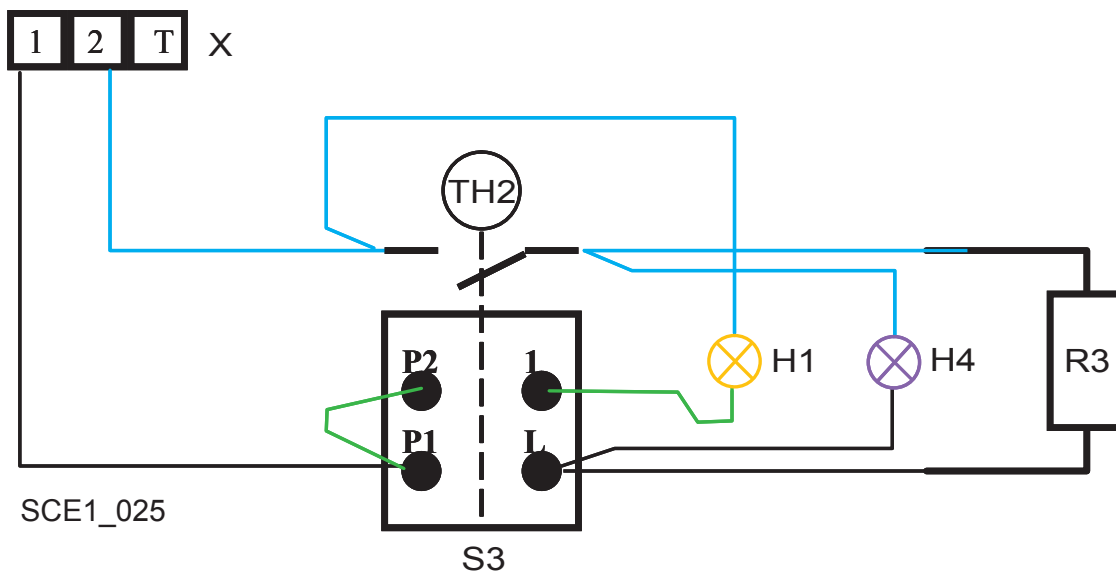
Four grilloir Rully

L₁

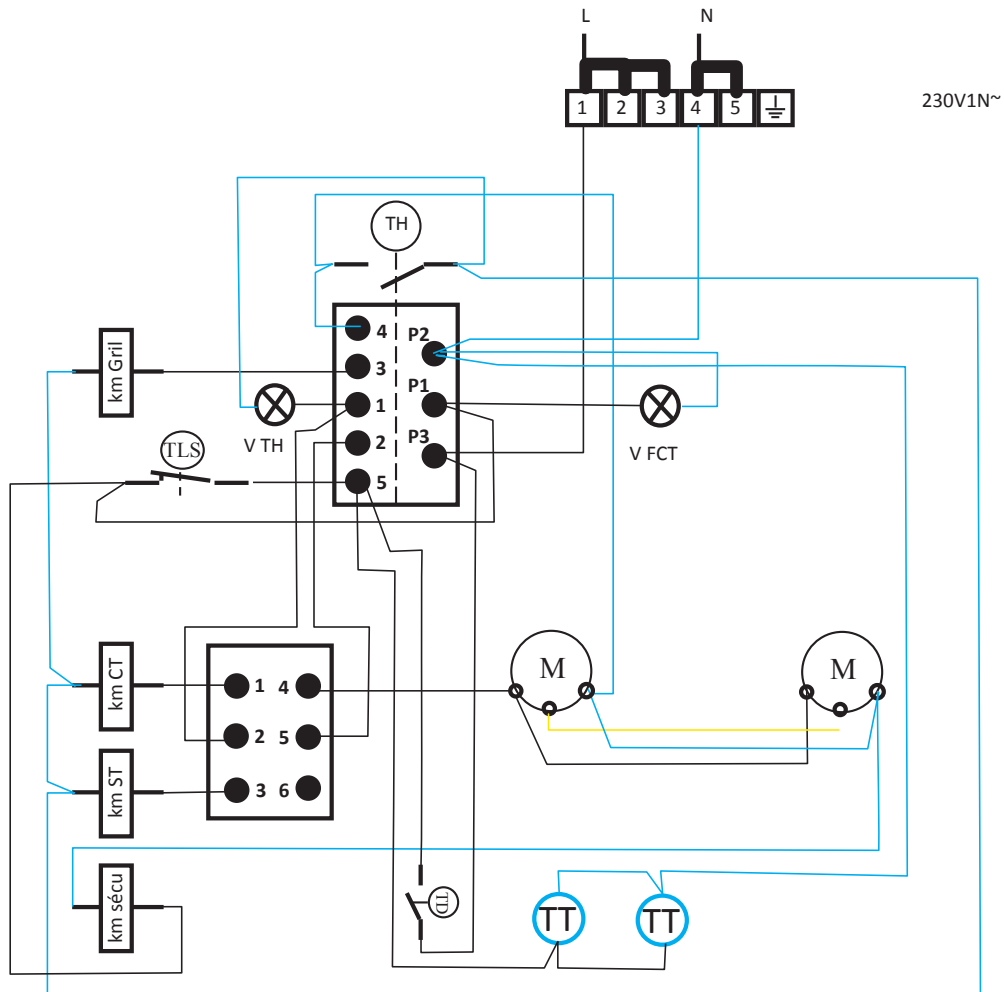


Armoire basse température

M



Four électrique multifonction Cluny Grand Chef



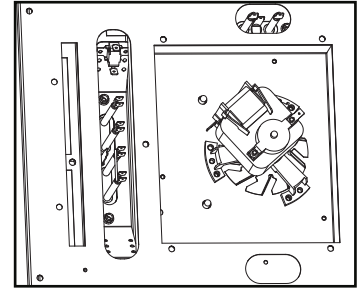
Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

COUPE-CIRCUIT THERMIQUE DES FOURS ÉLECTRIQUES :

Le coupe-circuit thermique est, conformément aux règles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le coupe-circuit thermique se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

Les fonctions sont rétablies automatiquement à la disparition de la surchauffe.

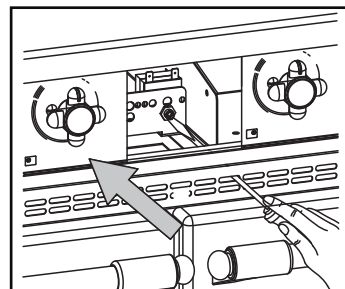


Nota : Il est indispensable de toujours rechercher la cause du déclenchement répétitif du coupe-circuit thermique

Pour réarmer le coupe-circuit thermique sur les TABLES ÉLECTRIQUES :

Le poussoir se trouve derrière le bandeau d'aération.

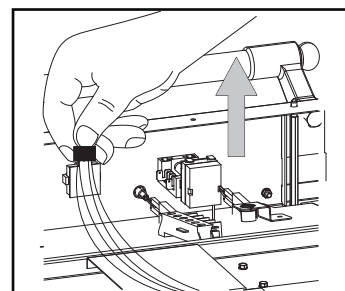
Appuyer sur le poussoir à l'aide d'un tournevis.



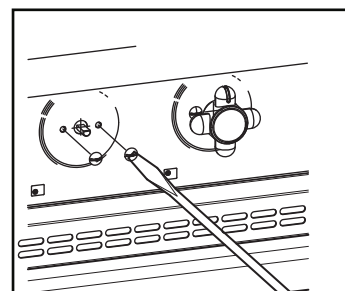
CHANGEMENT DU CODEUR D'UN FOYER INDUCTION :

- ① Mettre l'appareil hors tension.
- ② Pour avoir accès aux codeurs, ouvrir la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».

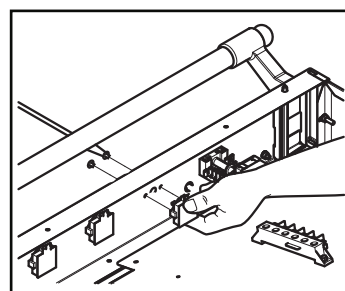
- ③ Débrancher les limandes reliées au codeur.
- ④ Déposer la manette du codeur à changer.



- ⑤ Dévisser les deux vis qui se trouvent de part et d'autre de l'axe de commande.

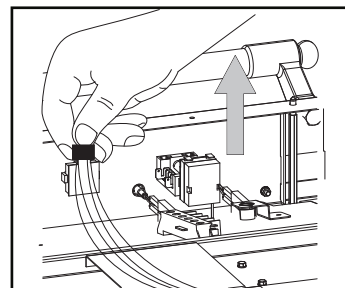


- ⑥ Retirer et changer le codeur.

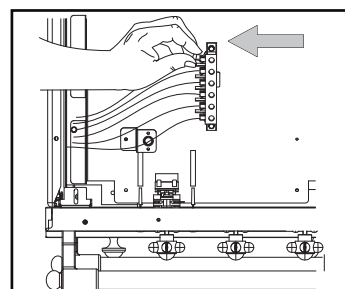


CHANGEMENT DE L'INDUCTEUR D'UN FOYER INDUCTION :

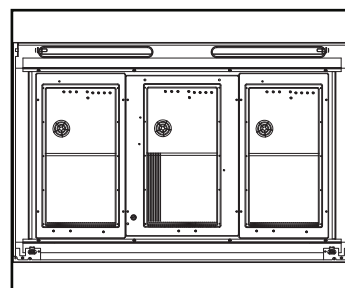
- ① Mettre l'appareil hors tension.
Pour avoir accès aux inducteurs, ouvrir la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».
- ② Préparer une surface plane, propre et recouverte d'un revêtement lisse, non abrasif (couverture, revêtement souple, tissus épais) afin de pouvoir y poser la surface de la table vitrocéramique en toute sécurité, et éviter de la rayer.
- ③ Soulever la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».
- ④ Débrancher le fil de terre.
- ⑤ Débrancher les limandes reliées aux codeurs.



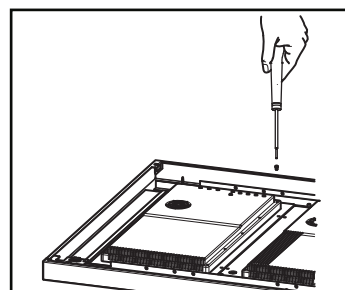
- ⑥ Débrancher les fils arrivant à la plaque à borne qui se trouvent sous la table.



- ⑦ Désengager la table et la déposer côté vitré sur la surface plane préalablement préparée.



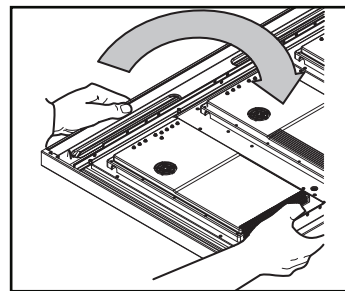
- ⑧ Dévisser toutes les vis de l'ensemble des boîtiers électroniques (utiliser un tournevis ou une clé TORX type T10) .



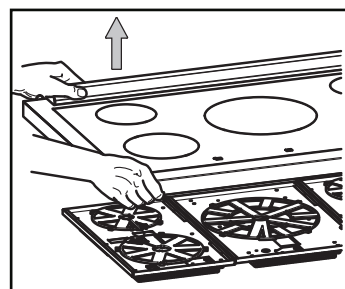
INTERVENTIONS

- 9 Retourner l'ensemble boîtiers électroniques/ dessus vitrocéramique en maintenant les boîtiers plaqués à la table vitrocéramique lors de cette opération.

ATTENTION : Il est préférable d'être deux pour effectuer cette opération.



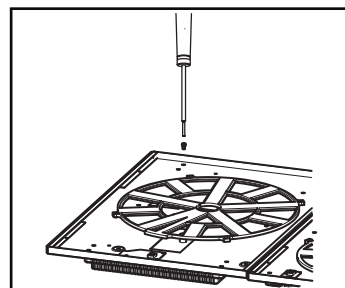
- 10 Retirer la table vitrocéramique.



- 11 Dévisser les vis des barrettes de maintien des foyers.

Retirer l'inducteur.

Procéder à l'échange de l'inducteur.



- 12 Procéder au remontage de l'ensemble de manière inverse en vérifiant que les inducteurs soient correctement positionnés.

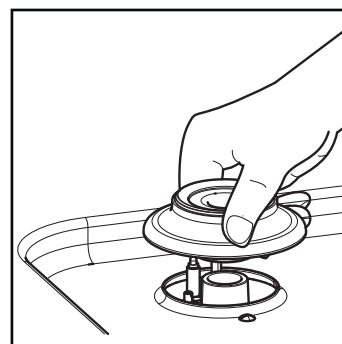
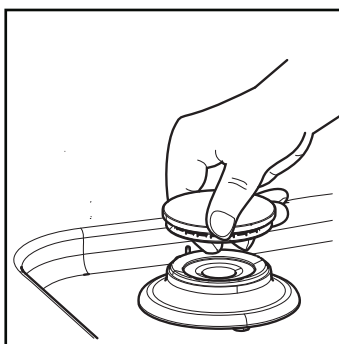
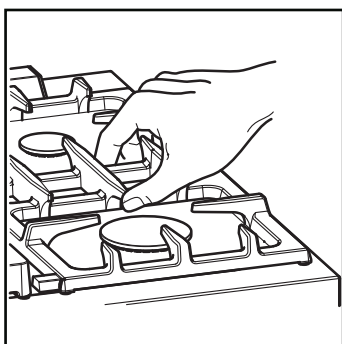
OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE : FOYERS GAZ

L'ouverture de la table permet d'avoir accès aux composants situés sous la table de cuisson.

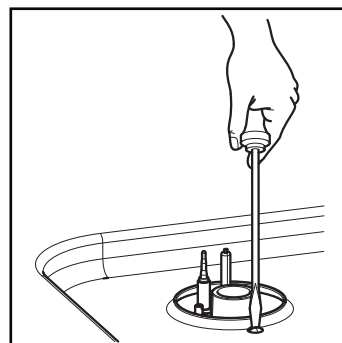
Cette opération est nécessaire, notamment pour :

- ☞ Changer les injecteurs des brûleurs de table en cas de changement de gaz d'alimentation.
- ☞ Ajuster la position des thermocouples de sécurité des brûleurs.
- ☞ Remplacer un composant de régulation ou de commande.

- ① Déposer les grilles, supports de casseroles, plaque coup de feu (pour les tables « Tradition ») puis retirer les chapeaux et corps de brûleurs.



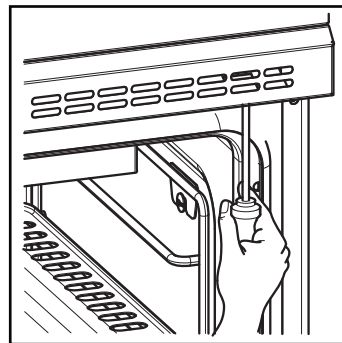
- ② Dévisser les vis de fixation situées sous les corps de brûleur.



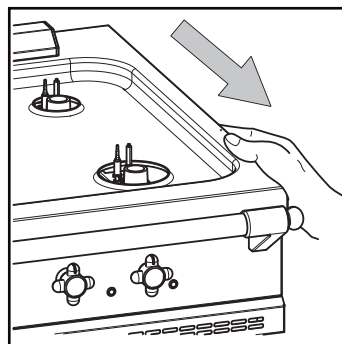
- ③ Deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération solidarisent la table de cuisson en acier inoxydable et le bandeau de commande.

Ouvrir la ou les portes de fours et de placards.

A l'aide d'un tournevis plat, dévisser sans les enlever les deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération.



- ④ Tirer légèrement la table de cuisson vers l'avant.

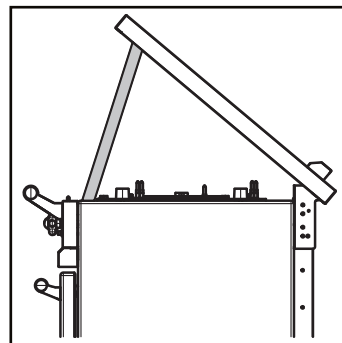


OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE

- ⑤ Soulever la table de cuisson.

Sécuriser, assurer la position ouverte de la table de cuisson à l'aide d'une cale.

- ⑥ Pour fermer la table, effectuer les opérations ci-dessus en sens inverse.



OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE



OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE : FOYERS ÉLECTRIQUES

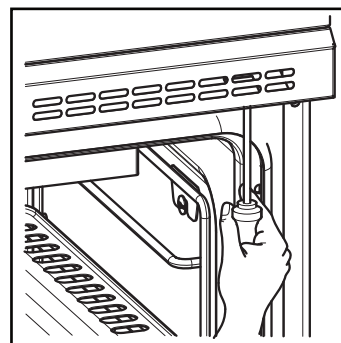
L'ouverture de la table permet d'avoir accès aux composants situés sous la table de cuisson.

Cette opération est nécessaire, notamment pour remplacer un composant de régulation ou de commande.

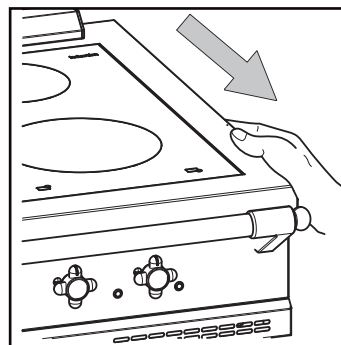
- ① Deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération solidarisent la table de cuisson en acier inoxydable et le bandeau de commande.

Ouvrir la ou les portes de fours et de placards.

A l'aide d'un tournevis plat, dévisser sans les enlever les deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération.

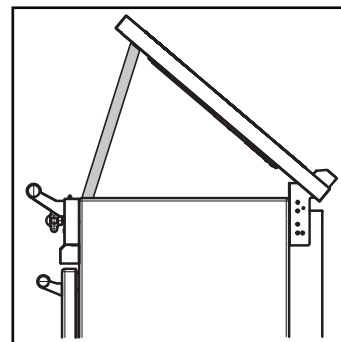


- ② Tirer légèrement la table de cuisson vers l'avant.



- ③ Soulever la table de cuisson.

Sécuriser, assurer la position de la table de cuisson à l'aide d'une cale.



- ④ Pour fermer la table, effectuer les opérations ci-dessus en sens inverse.

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles sur :

- des coins cuisines réservés au personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans des fermes,
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- des environnements du type chambres d'hôtes.

Tout changement de tension ou de gaz, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.





Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS - MISE EN GARDE	49
FEUX VIFS	51
PLAQUE COUP DE FEU ÉMAILLÉE	53
FOYERS RADIANTS SOUS VITROCÉRAMIQUE	55
FOYERS INDUCTIONS 3 ET 5 FOYERS	57
FOYERS INDUCTIONS 6 FOYERS	63
RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS	69
FOUR GAZ	71
FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE	75
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION	77
FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION	79
FOUR GRILLOIR ÉLECTRIQUE	83
ARMOIRE VERTICALE BASSE TEMPÉRATURE	85
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	87
NOTE RELATIVE À L'ÉLIMINATION DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES	91

Cet appareil possède le marquage **CE** c'est à dire qu'il répond aux exigences essentielles des directives européennes en terme de sécurité auxquelles il est soumis.

- Il est impératif avant toute utilisation d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles.
- L'appareil ne doit pas être déplacé, soulevé par la barre de protection ou les portes sous peine d'endommagement de l'émail. Il est déconseillé de prendre appui sur la barre de protection.
- Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four, dans l'armoire, dans les tiroirs, dans le chauffe-assiettes. Les matières plastiques et les objets sensibles à la chaleur peuvent être endommagés.
- Risque d'incendie : Ne pas stocker d'objet sur les surfaces de cuisson.
- **NE JAMAIS** essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne pas suspendre de matériau inflammable au-dessus de l'appareil.
- L'usage de cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de préparations alimentaires. Ne pas utiliser la table de cuisson ou le four comme appareil de chauffage.
- Quand vous utilisez la table de cuisson, ne pas toucher les grilles de table et les zones environnantes. Les zones adjacentes aux foyers gaz et électriques sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Mise en garde : les parties accessibles peuvent devenir chaudes en cours de l'utilisation : il convient d'éloigner les jeunes enfants.

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Quand vous utilisez le four, ne touchez pas, sans protection, les surfaces intérieures, ainsi que les zones situées à proximité.
- Ne pas couvrir la table de cuisson avec des feuilles d'aluminium.
- Ne pas obstruer les conduits d'évacuation ou d'aération. Assurez-vous que le renouvellement d'air frais est suffisant dans la pièce où l'appareil est installé.
- Coupez l'alimentation gaz et ou électrique de l'appareil avant toute intervention technique ou réparation. Déconnecter l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.
- Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection non appropriés peut entraîner des accidents.
- Tables vitrocéramique : Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.
- Éviter tout contact de bijoux (bague, gourmette,) ainsi que tout accessoire de cuisson métallique (fourchettes, couvercles, couteaux...) avec la surface de cuisson en fonctionnement, il y a un risque d'échauffement.

RESTRICTIONS D'UTILISATION :

- **ATTENTION** : L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

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

Tables de cuisson en verre (induction ou vitrocéramique) :

ATTENTION : En cas de bris de verre de la plaque de cuisson :

- Éteindre immédiatement tous les brûleurs ainsi que tous les éléments chauffants électriques et isoler l'appareil de toute source d'énergie.
- Ne pas toucher la surface de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser de récipients de cuisine qui débordent de la table de travail.
- Le diamètre minimal des récipients pouvant être posés sur chacun des inducteurs est de 130 mm et de 280 mm au maximum.
- Attention : en cas de défaut du ventilateur, il faut mettre hors service l'appareil. Contacter une personne qualifiée pour effectuer l'intervention.

Appréciés par les chefs pour leur rapidité de mise en chauffe et leur facilité d'utilisation, les feux vifs gaz sont depuis toujours les foyers traditionnels des grandes cuisines. Depuis quelques années d'autres foyers de cuisson sont apparus, mais le gaz compte toujours autant d'adeptes. Les avantages sont nombreux ; le gaz permet une montée en température rapide. On peut d'un simple coup d'œil se rendre facilement compte de la puissance de la flamme pour augmenter ou réduire sa puissance.

Les tables gaz des fourneaux **LACANCHE** sont équipées de feux vifs de différentes puissances. Ces brûleurs à flamme auto stabilisée ont un ralenti très faible, permettant le mijotage et une grande puissance de chauffe pour saisir rapidement. Selon leur puissance, ils conviennent à différents types d'ustensiles.

Le brûleur semi-rapide : est recommandé par exemple pour les petites saucières, les cassolettes ou encore les poêles à blinis. Pour les petits ustensiles, un réducteur peut être posé sur la grille afin d'assurer une meilleure stabilité.

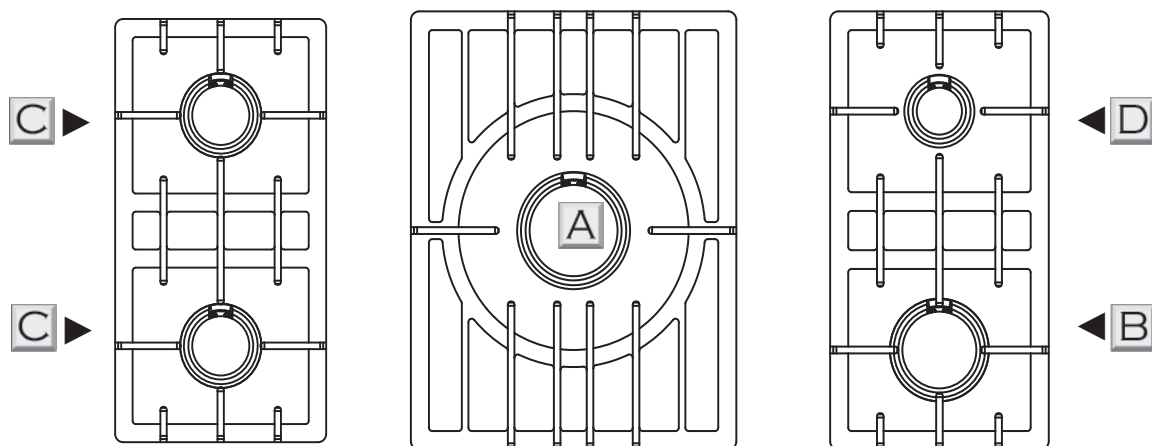
Les brûleurs rapide et intensif : conviennent parfaitement aux sauteuses, casseroles et marmites. Leur rendement permet des montées en température très rapides et une grande souplesse d'utilisation.

Le brûleur ultra-rapide : est un brûleur de grande puissance. Il est particulièrement recommandé pour l'utilisation de grands ustensiles jusqu'à 40 cm de diamètre, pour des préparations mijotées (pot au feu, cassoulet, confitures...) ou des préparations nécessitant d'être saisies rapidement (fricassées, beignets, viandes grillées).

Description :


Les brûleurs sont disposés sur une table en acier inoxydable selon des configurations différentes en fonction des modèles. Chaque brûleur est équipé de sécurité par thermocouple. Ce dispositif coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction intempestive.

Les différents types de brûleurs sont reconnaissables en fonction de leur diamètre respectif.



Désignation		Diamètre chapeau brûleur	Puissance
Ultra-rapide	A	Ø 107 mm	5 kW
Intensif	B	Ø 90 mm	4 kW
Rapide	C	Ø 72 mm	3 kW
Semi rapide	D	Ø 55 mm	1,5 kW

Utilisation :

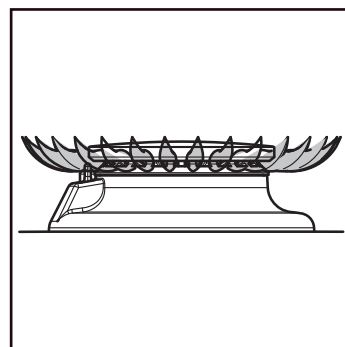
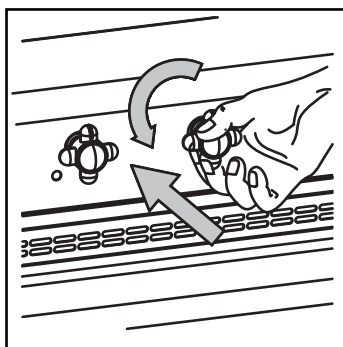
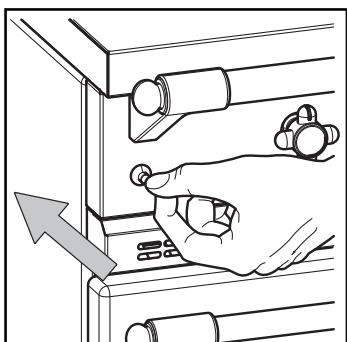
Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.


Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.

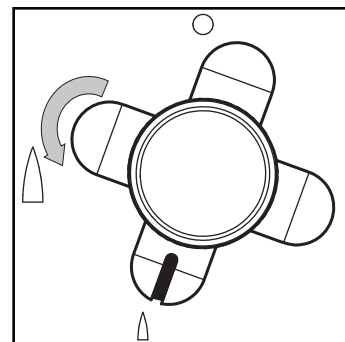
Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.


Positionner la manette sur la puissance désirée.

Relâcher la manette.

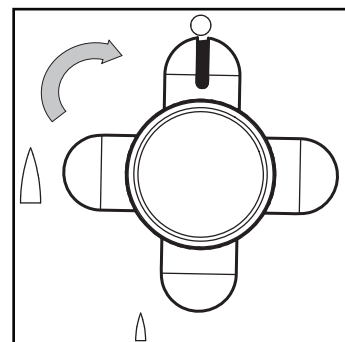


Une position débit réduit repérée par le sigle «» vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.



Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «».

La manette revient à sa position initiale, le verrouillage mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.



Conseil d'utilisation

Choisissez toujours un foyer proportionné au diamètre du récipient utilisé.

ATTENTION : Lors de l'utilisation de la table, du four, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

PLAQUE COUP DE FEU ÉMAILLÉE



La plaque coup de feu est une plaque en fonte émaillée chauffée par un brûleur gaz de forte puissance. Elle constitue un plan de travail où peuvent être posées en même temps plusieurs casseroles.

Grâce à la fonte qui accumule et conserve la chaleur de façon régulière sur toute sa surface, les préparations pourront, selon la température, cuire ou mijoter.

En enlevant le tampon central, le brûleur peut être utilisé comme feu vif traditionnel.

Les tables gaz de type « TRADITION » sont équipées d'une plaque coup de feu .

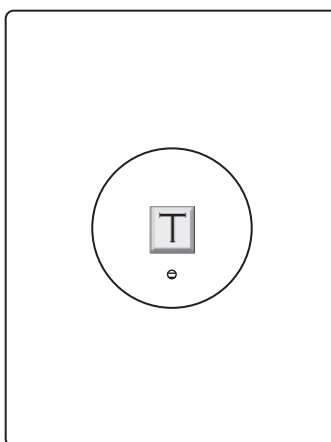
Description :


La plaque coup de feu est entièrement réalisée en fonte émaillée.

Dimensions de la plaque coup de feu (L x l) : 511 x 386 mm.

Elle est constituée en deux parties, d'une part la partie principale qui repose directement sur la table de cuisson, d'autre part d'un tampon amovible situé au centre de la plaque.

La chauffe est assurée par un brûleur ultra rapide.



Désignation		Diamètre chapeau brûleur	Puissance
Ultra-rapide		Ø 107 mm	5 kW

ATTENTION : La température peut dépasser 300°C.

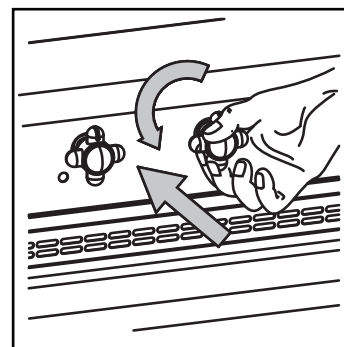
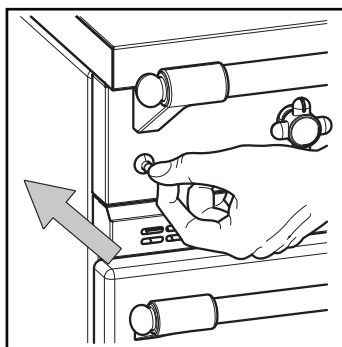
Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

PLAQUE COUP DE FEU ÉMAILLÉE

Utilisation :

Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «▲», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.

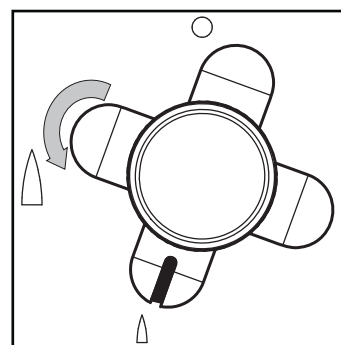


Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

Positionner la manette sur la puissance désirée.

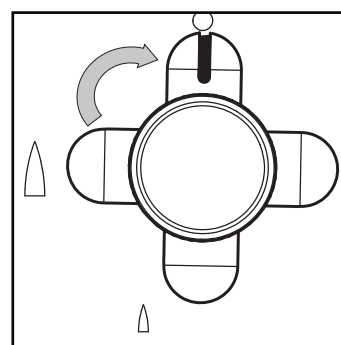
Relâcher la manette.

Une position débit réduit repérée par le sigle «▲» vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.



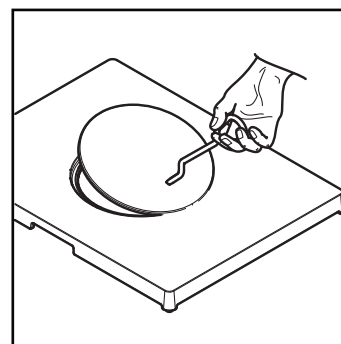
Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «○».

La manette revient à sa position initiale, le verrouillage mécanique est alors en place, la sécurité gaz est active quelques secondes après l'extinction du brûleur.



Feu vif :

Il est possible d'utiliser la plaque de feu comme feu vif en enlevant le tampon. Cela permet de cuire au contact direct de la flamme.



IMPORTANT : Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

ATTENTION : Lors de l'utilisation de la table, du four, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

Les foyers radiants sous vitrocéramique représentent une évolution récente dans le domaine des techniques de cuisson. Le principe, relativement simple, consiste à placer une source de chaleur, généralement un élément électrique, sous une plaque vitrocéramique, suffisamment résistante pour supporter des températures élevées.

L'élément chauffant transmet sa chaleur sous forme d'infrarouges à travers le verre et la restitue aux récipients posés dessus, la zone non touchée par le rayonnement restant ainsi froide.

Les foyers radiants apportent une montée en température et une régulation très rapide, du fait de leur faible inertie. Cette particularité sera appréciée pour toutes les préparations nécessitant des variations rapides de l'allure de chauffe.

La planéité des plaques vitrocéramiques offre une bonne stabilité, évitant ainsi tout risque de renversement. Elles sont de plus, d'un entretien particulièrement aisé.

Description :

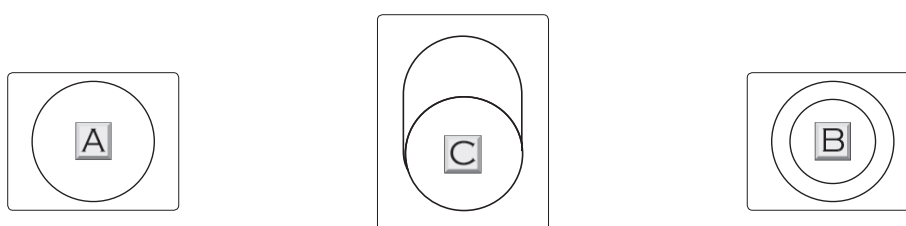
La version de table vitrocéramique comporte un verre vitrocéramique de forte épaisseur (6 mm) équipé suivant modèle de :

- deux foyers simple circuit Ø 210 d'une puissance de 2.1 kW **A**.
- deux foyers double circuit Ø 140/210 d'une puissance de 1.0/2.1 kW **B**.
- un foyer oval d'une puissance de 2.2k W **C**.

Le foyer simple circuit est commandé par un commutateur 6 positions.

Le foyer double comporte un circuit intérieur de 1.1 kW commandé par un doseur d'énergie et un circuit externe de 1.0 kW commandé par un commutateur additionnel.

Nota : Chaque foyer radiant est équipé d'un témoin de chaleur résiduelle. Ces témoins s'allument quelques secondes après la mise sous tension du foyer correspondant et, s'éteignent lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 70°C).



Désignation		Diamètre / Dimension	Puissance
Foyer simple	A	Ø 210 mm	2.1 kW
Foyer double	B	Ø 140/210 mm	1.0/2.1 kW
Foyer oval	C	170/265 mm	2.2 kW

Utilisation :

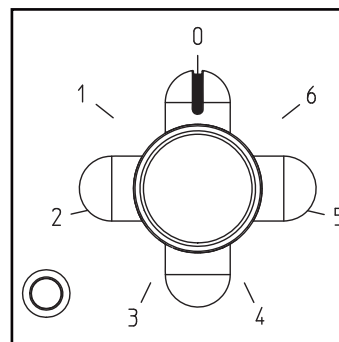
Sélectionner la manette de commande de la plaque choisie, le voyant adjacent s'éclaire.

Foyer simple :

Commencer la cuisson en position 6 selon la quantité, puis réduire l'allure selon le type de cuisson.

A titre indicatif, les différentes positions conviennent le mieux pour :

- 1 & 2 = Mise en attente ou réchauffage des plats cuisinés.
- 3 & 4 = Mijotages ou entretien de la cuisson.
- 5 & 6 = Saisir les préparations.



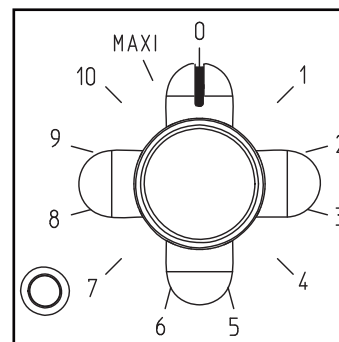
Foyer double :

Positionner la manette sur la position 10, puis lorsque l'élément rayonne, ramener sur la position choisie nécessaire à la cuisson en cours.

Pour obtenir la puissance maximum de cet élément double, positionner la manette sur la position MAXI.

Pour obtenir la régulation totale du foyer, revenir en arrière (positions 1 à 10).

Pour éteindre le circuit additionnel, revenir sur la position 0.



Recommandations :

Utiliser des récipients lisse et plat, afin d'éviter les rayures sur la plaque.

Adapter la taille du récipient au besoin réel. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou légèrement supérieur à celui de la sérigraphie de la plaque.

Ne pas laisser pas un récipient émaillé ou aluminium vide, sur une zone chauffante.

Ne pas placer de produits emballés sous aluminium directement sur la table ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

Eviter les projections de sucre et les débordements de sirop, les enlever immédiatement, car il peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments : trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.

Penser à ramener la manette en position «O» quelques instants avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

FOYERS INDUCTION 3 ET 5 FOYERS



La plaque à induction se compose d'un ou de plusieurs inducteurs placés sous une plaque vitrocéramique et alimentés par un courant électrique alternatif à haute fréquence.

L'énergie est transmise par un principe électromagnétique.

Ce champ magnétique traverse le plan de cuisson et pénètre dans le fond de votre ustensile.

La régulation électronique permet d'ajuster la puissance avec précision et permet une cuisson économique (rendement très élevé) et confortable (l'induction chauffe la casserole uniquement).

SPÉCIFICITÉS DES TABLES DE CUISSON INDUCTION :

- Lors de la cuisson, le plan de cuisson s'échauffe seulement en raison du rayonnement de la chaleur du fond de la casserole.
- Le foyer induction ne fonctionne que s'il y a contact entre la plaque de cuisson et la casserole dans la zone de cuisson.
- La réaction au réglage est immédiate et permet une cuisine souple.
- L'entretien des plaques induction est facile, car en cas de débordement intempestif, les aliments ne brûlent pas sur la surface de cuisson supérieure à celle de la sérigraphie de la plaque.

☞ Les foyers de cuisson induction nécessitent des ustensiles compatibles, c'est à dire ferromagnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritiques).

Les récipients en verre, en terre cuite, en aluminium ou en inox sans fond magnétique ne peuvent pas aller sur les foyers induction.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

DESCRIPTION :

La table de cuisson induction est composée d'une plaque en verre vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur recouvrant une série de foyers induction.

Table 3 foyers

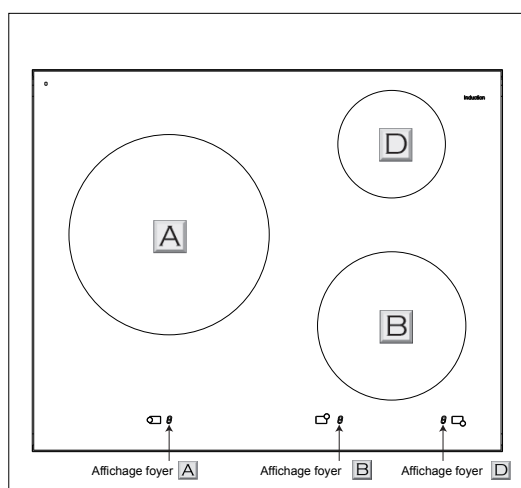
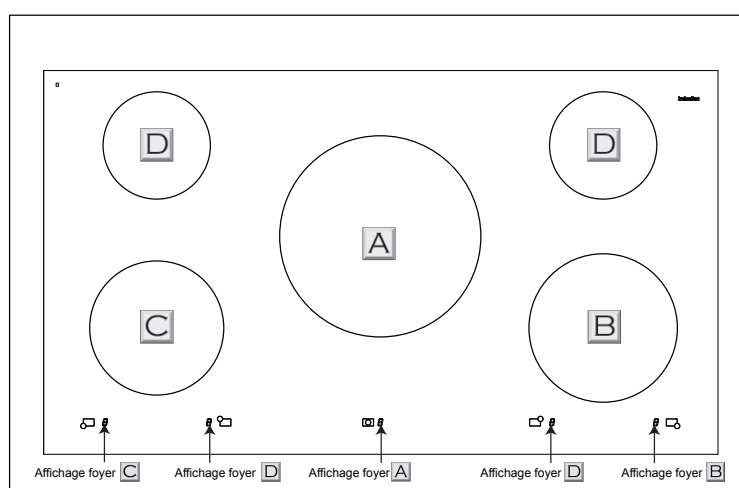


Table 5 foyers



Repère	Diamètre des foyers	Puissance	Booster
A	Ø 270 mm	2.6 kW	3.7 kW
B	Ø 200 mm	1.85 kW	3.0 kW
C	Ø 180 mm	1.85 kW	3.0 kW
D	Ø 145 mm	1.85 kW	3.0 kW

Chaque foyer induction est équipé:

- d'une commande par codeur rotatif située sur le bandeau de commande.
- d'un affichage électronique de la sélection de puissance situé sur la table vitrocéramique.
- d'un témoin de chaleur résiduelle de la vitrocéramique (Affichage du message «HOT»).

Ce témoin s'allume quelques temps après la mise sous tension du foyer correspondant et s'éteint lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 60°C).

- d'un ventilateur situé sous la table (turbine tangentielle qui permet le refroidissement des composants).

MISE EN FONCTION ET UTILISATION :

Positionner la casserole sur la zone de cuisson désirée.

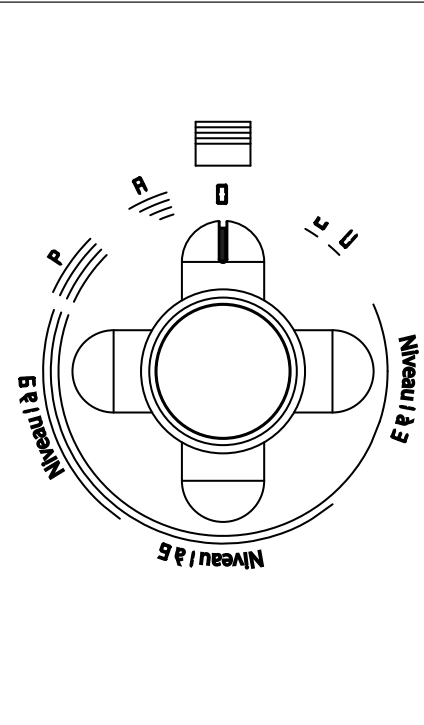
Sélectionner la manette de commande du foyer choisi. Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le niveau de puissance s'affiche sur la table.

La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.

A titre indicatif, les différentes positions correspondent aux utilisations mentionnées dans le tableau ci-dessous :

Positions	Utilisation
1 & 2	Mise en attente ou préparation de sauces.
3 & 4	Mijotages ou entretien de la cuisson.
5 & 6	Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau.
7	Cuisson à la poêle.
8	Dorer ou saisir une viande.
9	Porter ou maintenir à forte ébullition.
P	Booster = Porter rapidement une quantité de liquide à ébullition.
R	Puissance niveau 9 pendant 8 minutes puis commute automatiquement au niveau de puissance sélectionnée (Position obtenue par une légère rotation vers la gauche).
U	Maintien en température 42°C.
U	Maintien en température 70°C.



Lors de l'utilisation, si la casserole est retirée de la zone de cuisson, la puissance est coupée automatiquement, le symbole U s'affiche. Pour l'arrêter il faut couper l'alimentation du foyer en positionnant la manette sur 0. Avant cet arrêt, si la casserole est repositionnée sur le foyer, la puissance redémarre automatiquement.



L'affichage indique la lettre U.

FOYERS INDUCTION 3 ET 5 FOYERS



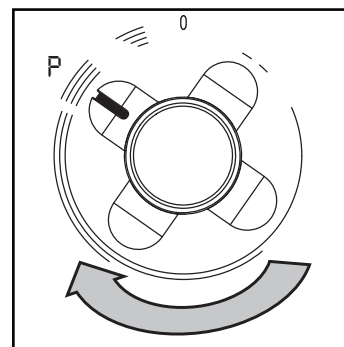
FONCTION BOOSTER :

La fonction "Booster" permet d'accélérer la montée en puissance du foyer induction.

Elle est commandée par le positionnement de la manette sur le repère P. Durant 10 minutes, la puissance maxi du foyer est obtenue.



L'affichage indique la lettre P.



Après 10 minutes, la puissance est rétablie automatiquement sur la position 9.



L'affichage indique le chiffre 9.

Remarque :

En cas de fonctionnement simultané des foyers induction doubles (Avant/ Arrière), la fonction Booster ne peut être obtenue que sur un seul des deux foyers sélectionnés. La fonction Booster reste activée sur le dernier foyer sélectionné.

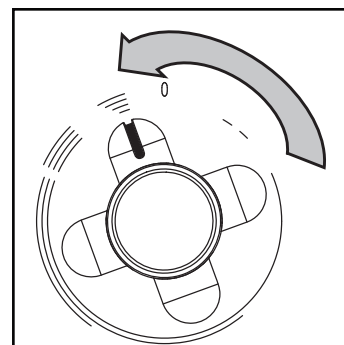
FONCTION ACCÉLÉRATEUR :

La fonction Accélérateur permet d'être à la puissance niveau 9 pendant quelques minutes puis de commuter automatiquement au niveau de la puissance sélectionnée.

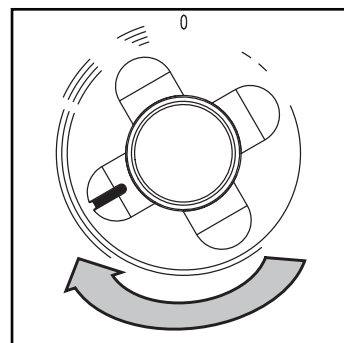
Pour utiliser la fonction accélérateur : de la position 0, tourner la manette sur la gauche (légère rotation vers la gauche).



L'affichage indique la lettre A.



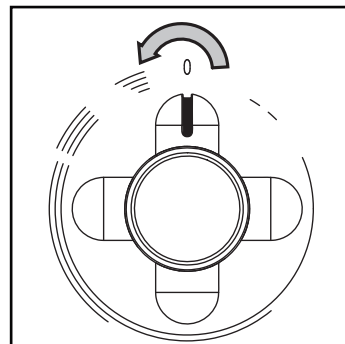
Puis positionner la manette sur le niveau de puissance désirée.



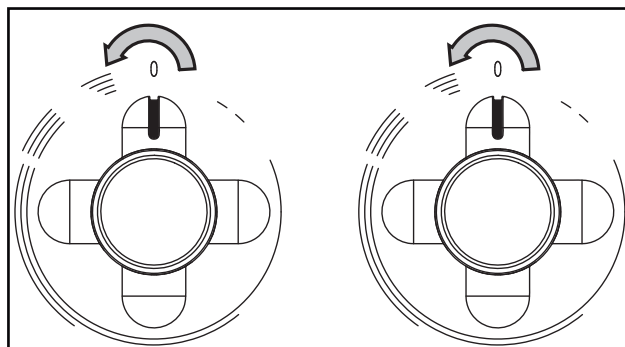
Puissance sélectionnée	8	7	6	5	4	3	2
Durée accélération	3 min. 40	2 min. 50	2 min.	6 min. 50	5 min.	4 min.	2 min. 30

ACTIVATION DE LA SÉCURITÉ ENFANT :

Foyer simple : Remettre les manettes à zéro, tourner la manette du foyer simple dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à l'activation (2 secondes environ) de la fonction sécurité enfants symbolisée par l'affichage L.



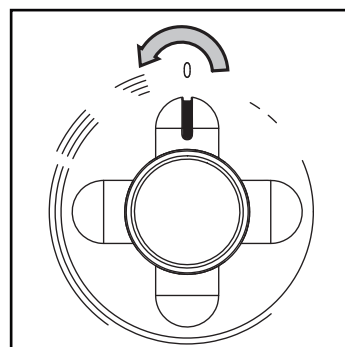
Foyers doubles : Remettre les manettes à zéro, tourner simultanément les deux manettes des foyers doubles dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à l'activation (2 secondes environ) de la fonction sécurité enfants symbolisée par l'affichage L.



DÉSACTIVATION DE LA SÉCURITÉ ENFANT :

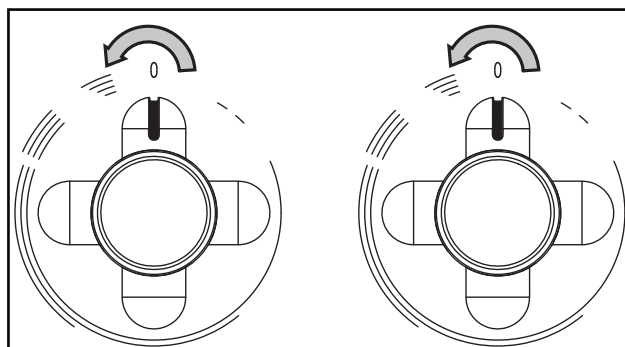
Foyer simple : Pour désactiver la fonction sécurité enfants, tourner la manette du foyer simple pour dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à la désactivation de la fonction sécurité enfants.

L'affichage L disparaît.



Foyers doubles : Pour désactiver la fonction sécurité enfants, tourner les deux manettes des foyers doubles dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à la désactivation de la fonction sécurité enfants.

L'affichage L disparaît.



SÉCURITÉ DE SURCHAUFFE :

En cas de surchauffe, le système se met en sécurité et rend inopérant le foyer :

Dans ce cas :

- Remettre à zéro la manette du foyer concerné.
- Retirer l'ustensile du foyer.
- Attendre que le foyer refroidisse, pour procéder à une nouvelle mise en fonction.

RECOMMANDATIONS :

Le non respect de ces recommandations peut engendrer un fonctionnement non optimal des foyers inductions, voire des perturbations dans leur fonctionnement.

USTENSILES :

- Nous préconisons pour une efficacité maximale du foyer induction de faire correspondre le diamètre du récipient au diamètre du foyer sérigraphié sur la vitrocéramique, en particulier pour le foyer avant.
- Dans le cas d'utilisation d'un récipient de diamètre supérieur sur le foyer avant, décaler le récipient vers l'arrière du cercle sérigraphié.
- Nous déconseillons l'usage de récipient dont le dessous n'est pas entièrement lisse, certaines casseroles disposent de gravures en creux pouvant nuire au bon fonctionnement.
- Vos aliments ne cuiront efficacement que si le récipient est ferromagnétique. Il doit être en contact et être bien positionné sur le foyer.
- Pour vérifier la qualité ferromagnétique de votre ustensile, utiliser un aimant. Si celui-ci adhère correctement au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur les foyers induction.

CUISSON :

- Les foyers induction permettent une montée en température très rapide, c'est pourquoi Il est recommandé de surveiller vos préparations tant que vous n'êtes pas habitué à la cuisson à l'aide de foyers induction.
- Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments, trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Ne laisser jamais de l'huile ou autre graisse à chauffer sans surveillance.

FONCTIONNEMENT :

- Ne pas obstruer les zones d'aération (bandeau avant, aération arrière, ...). L'appareil peut chauffer et être moins efficace. De plus vous diminuez la durée de vie de votre plaque de cuisson.
- Il faut éviter de rayer la surface de cuisson avec des objets métalliques ou abrasifs.
- Il convient de ne pas suspendre des objets lourds au-dessus de la plaque. Ils pourraient endommager la surface en vitrocéramique en cas de chute.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

SÉCURITÉ :

- Même si selon les dernières recherches scientifiques, les personnes munies d'un stimulateur cardiaque n'encourent pas de risque en utilisant les plaques à induction. Nous conseillons à celles-ci de ne pas utiliser les plaques induction sans avoir obtenu préalablement l'autorisation de leur médecin.
- Ne stocker aucun aérosol ou produit inflammable sous la table de cuisson.
- Ne pas placer ou ne pas laisser un récipient émaillé ou aluminium ou tout autre récipient vide, sur une zone chauffante. De même ne pas placer de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

FOYERS INDUCTION 3 ET 5 FOYERS

- Ne pas placer de boîtes de conserves fermées directement sur un foyer, celles-ci peuvent exploser sous l'effet de la pression.

TABLEAU DES CODES ET SIGNIFICATIONS :

E	La sonde du foyer concerné ne fonctionne pas - Code d'erreur de fonctionnement du foyer concerné.	Le reste de la table peut néanmoins continuer à fonctionner correctement. - Appeler votre revendeur.
Hot	Température de la surface vitrocéramique	Indique que la zone est chaude - Lorsque l'affichage disparaît, il n'y a plus de risque de brûlures (Température inférieure à 60°C).
U	Détection casserole	Absence de casserole ou casseroles non adéquates à l'induction.
U	Maintien en température à 70 °C	-
U	Maintien en température à 42 °C	-
P	Fonction booster	Cette fonction est possible sur tous les foyers. Les foyers B et C ne peuvent pas être utilisés en même temps.
L	Sécurité enfants	Cette fonction s'active et se désactive en maintenant la manette sur la position «A».
L	Défaut de la commande manette	- Vérifier les connecteurs des codeurs de commande. - Vérifier s'il y a des fils abîmés ou coupés, liaison codeurs et vers inducteurs.

EN CAS DE PANNE :

- Vérifier la comptabilité des casseroles avec le mode de chauffe à induction.
- Vérifier la ventilation du générateur (après avoir mis hors tension l'appareil).
- Contrôler l'alimentation en énergie et la connectique (après avoir mis hors tension l'appareil).

Ne concerne que les fourneaux Beaune et Bussy.

La plaque à induction se compose d'un ou de plusieurs inducteurs placés sous une plaque vitrocéramique et alimentés par un courant électrique alternatif à haute fréquence.

L'énergie est transmise par un principe électromagnétique.

Ce champ magnétique traverse le plan de cuisson et pénètre dans le fond de votre ustensile.

La régulation électronique permet d'ajuster la puissance avec précision et permet une cuisson économique (rendement très élevé) et confortable (l'induction chauffe la casserole uniquement).

SPÉCIFICITÉS DES TABLES DE CUISSON INDUCTION :

- Lors de la cuisson, le plan de cuisson s'échauffe seulement en raison du rayonnement de la chaleur du fond de la casserole.
- Le foyer induction ne fonctionne que s'il y a contact entre la plaque de cuisson et la casserole dans la zone de cuisson.
- La réaction au réglage est immédiate et permet une cuisine souple.
- L'entretien des plaques induction est facile, car en cas de débordement intempestif, les aliments ne brûlent pas sur la surface de cuisson supérieure à celle de la sérigraphie de la plaque.

☞ Les foyers de cuisson induction nécessitent des ustensiles compatibles, c'est à dire ferromagnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritiques).

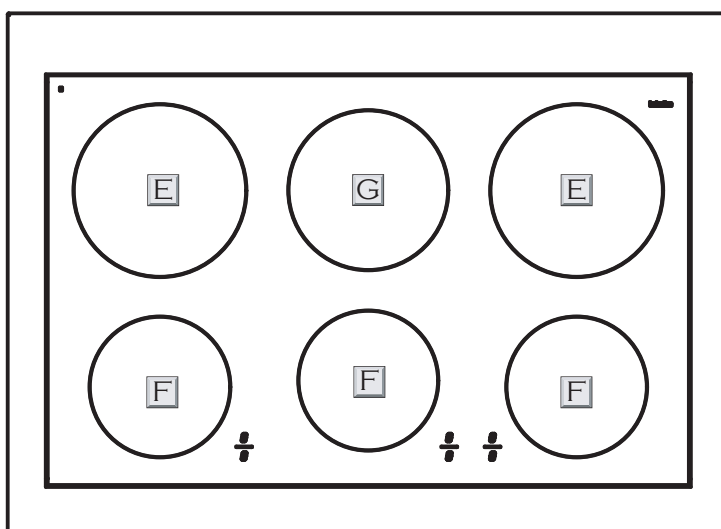
Les récipients en verre, en terre cuite, en aluminium ou en inox sans fond magnétique ne peuvent pas aller sur les foyers induction.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

DESCRIPTION :

La table de cuisson induction est composée d'une plaque en verre vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur recouvrant une série de foyers induction.

Table 6 foyers



Repère	Diamètre des foyers	Puissance	Booster
E	Ø 215 mm	2300 W	3000 W
F	Ø 175 mm	1100 W	1400 W
G	Ø 200 mm	1400 W	2000 W

Chaque foyer induction est équipé:

- d'une commande par codeur rotatif située sur le bandeau de commande.
- d'un affichage électronique de la sélection de puissance situé sur la table vitrocéramique.
- d'un témoin de chaleur résiduelle de la vitrocéramique (Affichage du message «HOT»).

Ce témoin s'allume quelques temps après la mise sous tension du foyer correspondant et s'éteint lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 60°C).

- d'un ventilateur situé sous la table (turbine tangentielle qui permet le refroidissement des composants).

MISE EN FONCTION ET UTILISATION :

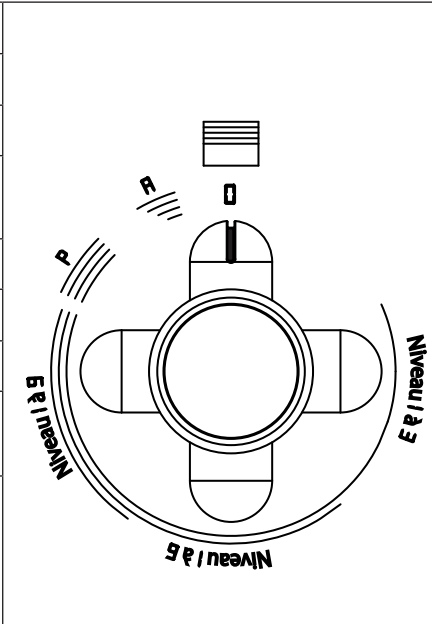
Positionner la casserole sur la zone de cuisson désirée.

Sélectionner la manette de commande du foyer choisi. Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le niveau de puissance s'affiche sur la table.

La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.

A titre indicatif, les différentes positions correspondent aux utilisations mentionnées dans le tableau ci-dessous :

Positions	Utilisation	
1 & 2	Mise en attente ou préparation de sauces.	
3 & 4	Mijotages ou entretien de la cuisson	
5 & 6	Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau	
7	Cuisson à la poêle.	
8	Dorer ou saisir une viande.	
9	Porter ou maintenir à forte ébullition.	
P	Booster = Porter rapidement une quantité de liquide à ébullition.	
R	Puissance niveau 9 pendant 8 minutes puis commute automatiquement au niveau de puissance sélectionnée (Position obtenue par une légère rotation vers la gauche).	

FOYERS INDUCTION 6 FOYERS



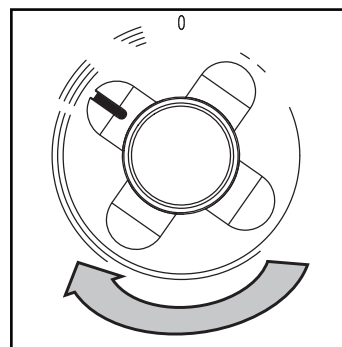
FONCTION BOOSTER :

La fonction “Booster” permet d’accélérer la montée en puissance du foyer induction.

Elle est commandée par le positionnement de la manette sur le repère P. Durant 10 minutes, la puissance maxi du foyer est obtenue.



L’affichage indique la lettre P.



Après 10 minutes, la puissance est rétablie automatiquement sur la position 9.



L’affichage indique le chiffre 9.

Remarque :

En cas de fonctionnement simultané des foyers induction doubles (Avant/ Arrière), la fonction Booster ne peut être obtenue que sur un seul des deux foyers sélectionnés. La fonction Booster reste activée sur le dernier foyer sélectionné.

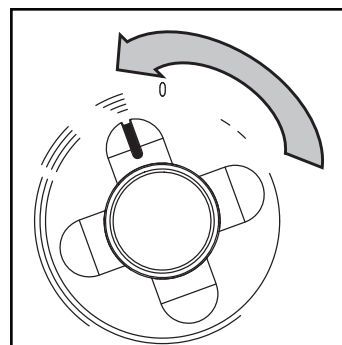
FONCTION ACCÉLÉRATEUR :

La fonction Accélérateur permet d’être à la puissance niveau 9 pendant quelques minutes puis de commuter automatiquement au niveau de la puissance sélectionnée.

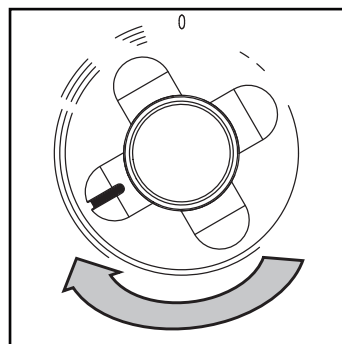
Pour utiliser la fonction accélérateur : de la position 0, tourner la manette sur la gauche (légère rotation vers la gauche).



L’affichage indique la lettre A.



Puis positionner la manette sur le niveau de puissance désirée.



Puissance sélectionnée	8	7	6	5	4	3	2
Durée accélération	3 min. 40	2 min. 50	2 min.	6 min. 50	5 min.	4 min.	2 min. 30

SÉCURITÉ ENFANT :



La fonction sécurité enfants peut être activée en tournant simultanément vers la gauche les deux manettes des 2 foyers gauche.

Rester dans cette position pendant 2 secondes. L'affichage indique "L" lors de l'activation de la fonction.

Pour désactiver la fonction, effectuer les mêmes opérations que pour l'activation.

Après avoir débloqué toutes les commandes, vous devez les remettre en position **0**.

SÉCURITÉ DE SURCHAUFFE :

En cas de surchauffe, le système se met en sécurité et rend inopérant le foyer :

Dans ce cas :

- Remettre à zéro la manette du foyer concerné.
- Retirer l'ustensile du foyer.
- Attendre que le foyer refroidisse, pour procéder à une nouvelle mise en fonction.

RECOMMANDATIONS :

Le non respect de ces recommandations peut engendrer un fonctionnement non optimal des foyers inductions, voire des perturbations dans leur fonctionnement.

USTENSILES :

- Nous préconisons pour une efficacité maximale du foyer induction de faire correspondre le diamètre du récipient au diamètre du foyer sérigraphié sur la vitrocéramique, en particulier pour le foyer avant.
- Dans le cas d'utilisation d'un récipient de diamètre supérieur sur le foyer avant, décaler le récipient vers l'arrière du cercle sérigraphié.
- Nous déconseillons l'usage de récipient dont le dessous n'est pas entièrement lisse, certaines casseroles disposent de gravures en creux pouvant nuire au bon fonctionnement.
- Vos aliments ne cuiront efficacement que si le récipient est ferromagnétique. Il doit être en contact et être bien positionné sur le foyer.
- Pour vérifier la qualité ferromagnétique de votre ustensile, utiliser un aimant. Si celui-ci adhère correctement au fond de la casserole, vous pouvez l'utiliser sur les foyers induction.

CUISSON :

- Les foyers induction permettent une montée en température très rapide, c'est pourquoi Il est recommandé de surveiller vos préparations tant que vous n'êtes pas habitué à la cuisson à l'aide de foyers induction.
- Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments, trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Ne laisser jamais de l'huile ou autre graisse à chauffer sans surveillance.

FONCTIONNEMENT :

- Ne pas obstruer les zones d'aération (bandeau avant, aération arrière, ...). L'appareil peut chauffer et être moins efficace. De plus vous diminuez la durée de vie de votre plaque de cuisson.
- Il faut éviter de rayer la surface de cuisson avec des objets métalliques ou abrasifs.
- Il convient de ne pas suspendre des objets lourds au-dessus de la plaque. Ils pourraient endommager la surface en vitrocéramique en cas de chute.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

SÉCURITÉ :

- Même si selon les dernières recherches scientifiques, les personnes munies d'un stimulateur cardiaque n'encourent pas de risque en utilisant les plaques à induction. Nous conseillons à celles-ci de ne pas utiliser les plaques induction sans avoir obtenu préalablement l'autorisation de leur médecin.
- Ne stocker aucun aérosol ou produit inflammable sous la table de cuisson.
- Ne pas placer ou ne pas laisser un récipient émaillé ou aluminium ou tout autre récipient vide, sur une zone chauffante. De même ne pas placer de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

- Ne pas placer de boîtes de conserves fermées directement sur un foyer, celles-ci peuvent exploser sous l'effet de la pression.

TABLEAU DES CODES ET SIGNIFICATIONS :

E	La sonde du foyer concerné ne fonctionne pas - Code d'erreur de fonctionnement du foyer concerné.	Le reste de la table peut néanmoins continuer à fonctionner correctement. - Appeler votre revendeur.
Hot	Température de la surface vitrocéramique	Indique que la zone est chaude - Lorsque l'affichage disparaît, il n'y a plus de risque de brûlures (Température inférieure à 60°C).
U	Détection casserole	Absence de casserole ou casseroles non adéquates à l'induction.
P	Fonction booster	Cette fonction est possible sur tous les foyers. Les foyers B et C ne peuvent pas être utilisés en même temps.
L	Sécurité enfants	Cette fonction s'active et se désactive en maintenant la manette sur la position «A».
P	Défaut de la commande manette	- Vérifier les connecteurs des codeurs de commande. - Vérifier s'il y a des fils abîmés ou coupés, liaison codeurs et vers inducteurs.

EN CAS DE PANNE :

- Vérifier la comptabilité des casseroles avec le mode de chauffe à induction.
- Vérifier la ventilation du générateur (après avoir mis hors tension l'appareil).
- Contrôler l'alimentation en énergie et la connectique (après avoir mis hors tension l'appareil).

Si un dysfonctionnement est constaté, l'ensemble de la table doit être démonté pour remplacement.

RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS



Afin d'utiliser un four dans les meilleures conditions, nous vous proposons de lire les lignes suivantes qui vous permettront de mieux connaître les principes de la cuisson au four.

Le four cuit et chauffe grâce à une source de chaleur, généralement située à l'intérieur de celui-ci. Cette source de chaleur chauffe l'air puis, le four dans son ensemble. Les aliments cuisent donc grâce à la chaleur dégagée directement par des éléments chauffants et au rayonnement de chaleur dégagé par les parois du four.

Quelques recommandations préalables :

Avant d'utiliser pour la première fois le four, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication, laisser chauffer le four à vide, à la position 220°C du thermostat pendant deux heures environ. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Les plats de cuissons :

Les matériaux des plats et moules influent sur la cuisson du fait de leur épaisseur, de leur capacité à transmettre la chaleur et de leur couleur.

- ☞ L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif diminuent la cuisson et la coloration du dessous. Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries et pour la cuisson des rôtis.
- ☞ La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif et l'extérieur coloré augmentent la cuisson du dessous. Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes les cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Conseils de cuisson :

Nous vous conseillons :

- ☞ De préchauffer pendant 10 à 12 minutes suivant la position choisie avant d'enfourner votre plat.
- ☞ De veiller, lors de l'enfournement, à ne pas placer les préparations trop près des parois pour éviter un rayonnement excessif sur les bords des préparations.
- ☞ De ne pas poser directement un plat sur la sole et de ne pas faire cuire vos pièces directement dans le plat lèchefrite.
- ☞ D'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu ou plats en fonte émaillée) à bords hauts, de dimensions proportionnées à la pièce à rôtir et de retourner les viandes rouges à mi-cuisson ceci afin d'éviter le dégagement de fumée provoqué par les projections graisseuses lors de la cuisson de viandes.
- ☞ De placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements lors de la cuisson de tartes aux fruits.
- ☞ Placer et utiliser le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou éviter tout débordement dans le cas de gratins.

Utilisation du grill sur les fours électriques :

ATTENTION, la cuisson au grilloir est très rapide, il est donc nécessaire de surveiller attentivement vos aliments.

- ☞ La distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit augmenter en fonction de son épaisseur, pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.
- ☞ En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.

RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS

Fours gaz :

☞ Sécurité à l'allumage :

À l'allumage la manette de commande du four ne doit pas être actionnée pendant plus de 15 secondes. Si à l'issue de ces 15 secondes le brûleur ne s'est pas allumé, cesser d'agir sur le dispositif, ouvrir la porte de l'enceinte et attendre au moins 1 minute avant toute tentative d'allumage du brûleur.

☞ Extinction accidentelle :

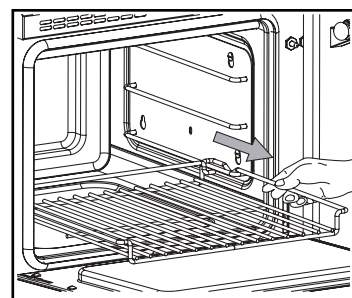
Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur de four, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

☞ Dysfonctionnement du thermostat :

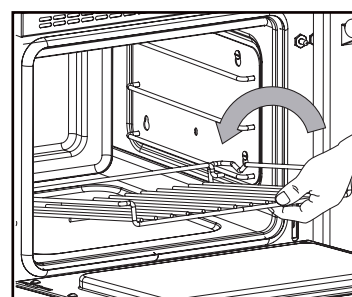
Nécessité de faire vérifier le thermostat au cas où son dysfonctionnement entraînerait une dérive anormale de la température de cuisson du four.

Enlèvement de la grille :

① Tirer la grille vers soi.



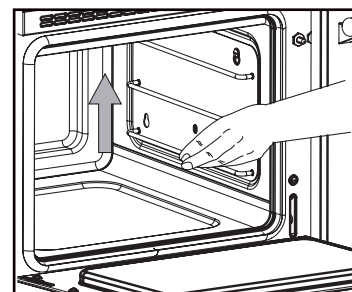
② Lever la grille pour la désengager des échelles.



Enlèvement des échelles :

Desserrer les vis molletées des échelles.

Désengager les échelles en les soulevant vers le haut du four.



Le four gaz est un four de grandes performances. De l'avis de certains chefs inconditionnels, le four gaz ne dessèche pas les préparations pendant la cuisson. Les résultats obtenus sont excellents et la consommation d'énergie plus économique !

Le four gaz est indiqué pour les cuissons longues, par exemple pour les recettes cuites dans des plats de terre (terrines, gratins, ragoûts, etc...) mais aussi pour les viandes nécessitant une cuisson courte et devant être saisies (carré d'agneau), ou encore les rôtis, qui ne croûtent pas et restent vraiment moelleux. De plus, le four gaz permet de cuire dans d'excellentes conditions toutes les préparations nécessitant un fort effet de " sole " (1). Pour les préparations devant être cuites dans une ambiance sèche ou à des températures très basses (en dessous de 150°C) comme les meringues ou certaines pâtisseries, nous recommandons l'utilisation de fours électriques.

(1) L'effet de sole est obtenu par la chaleur venant de la partie basse du four, c'est à dire, dans le cas du four gaz, de l'endroit où se trouve la source de chaleur. L'effet de sole est recommandé par exemple pour la cuisson des tartes aux fruits, des quiches lorraines etc...

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°C, les fours gaz sont équipées d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Le brûleur de four est commandé par un robinet thermostatique. Une protection par thermocouple assure la sécurité par fermeture de l'arrivée de gaz au robinet thermostatique en cas d'extinction intempestive du brûleur.

Le brûleur de four est de grande dimension afin d'assurer l'homogénéité de la surface de chauffe de la sole. Le four gaz est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Note importante pour les modèles Cluny Grand Chef :

Du fait de sa grande taille, le four à gaz du modèle Cluny Grand Chef est équipé de 2 corps de chauffe indépendants, de 2 thermostats et 2 systèmes d'allumage séparés.

Chaque corps de chauffe doit être allumé séparément en utilisant la manette correspondante (droite ou gauche) et suivant la méthode d'allumage du four gaz décrite ci-dessous.

De par sa conception à corps de chauffe indépendants, le four à gaz du modèle Cluny Grand Chef peut donc fonctionner en utilisant seulement l'un des deux corps de chauffe (droite ou gauche) ou les deux (droite et gauche).

Chaque corps de chauffe peut être dès lors réglé indépendamment ce qui confère à ce four une capacité de cuisson modulable dans sa largeur.

Si une température uniforme est souhaitée sur l'ensemble de la cavité, les deux thermostats (droite et gauche) doivent être réglés à la même température.

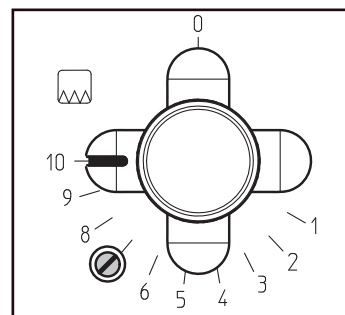
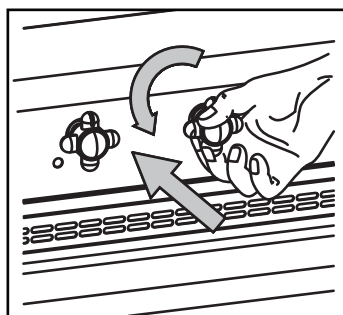
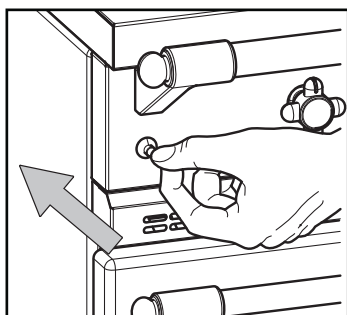
Utilisation :

Ouvrir la porte du four.

Pousser et tourner la manette sur la position **10**, appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.



Relâcher la manette.

Mettre la manette sur la puissance désirée.

Attention :



Lorsque le four est allumé, les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Garder les enfants à bonne distance. Manipuler les plats et grilles avec précaution.

Les orifices ou les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur ne doivent pas être bouchés.

Ne stocker pas de produits inflammables dans le tiroir à cassolierie.

Conseils d'utilisation :

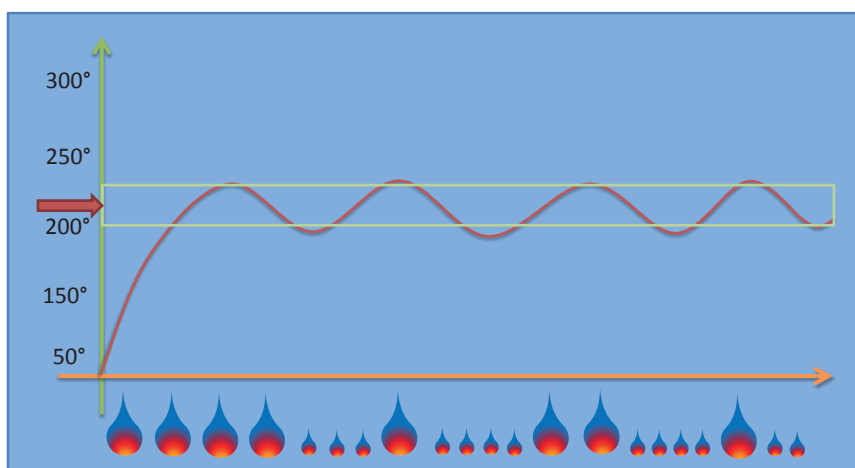
La flamme dans nos fours gaz ne s'arrête jamais, elle se réduit simplement au minimum quand le four atteint la température voulue, et augmente de nouveau quand la température baisse.

C'est un système qui fonctionne très bien quand le four est chargé.

Quand il est vide, la température tend à monter doucement à mesure que le four reste allumé, et après plusieurs heures, la température peut être montée de quelques dizaine de degrés.

Il faut donc veiller à ouvrir le four toutes les 1h ½ de cuisson pour rétablir la température initiale et ne pas hésiter à baisser le thermostat après 1h de cuisson si le four n'a pas été ouvert.

CONTRÔLE DE LA FLAMME THERMOSTATIQUE



Températures données à titre indicatif après 10 minutes de chauffe four vide.

Repère	Température °C / Four gaz
1	100 °C
2	110 °C
3	120 °C
4	140 °C
5	160 °C
6	180 °C
7	200 °C
8	220 °C
9	240 °C
10	270 °C

FOUR GAZ



FR 04-2022

Modèle	52 L - 3.5 kW L.414 x H.288 x P.438	70 L - 4 kW L.550 x H.288 x P.438	117 L - 7 kW L.880 x H.305 x P.455
Cormatin		●	
Rully			
Beaune/Bussy	●		
Cluny	●		
Cluny Grand Chef			●
Chagny	●		
Volnay/Vougeot		●	
Chassagne/ Chambertin		●	
Saulieu/Savigny		●	
Cluny 1400	●		
Cluny Grand Chef 1400			●
Chagny 1400	●		
Sully		●	
Fontenay		●	
Citeaux		●	
Cluny 1800	●		
Cluny Grand Chef 1800			●
Chagny 1800	●		
Sully 1800		●	
Sully 2200		●	

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE



Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique est particulièrement recommandé pour toutes les préparations et plus particulièrement les pâtisseries sèches (tuiles aux amandes, génoises etc...).

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°C ; le four équipé d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance et en partie voûte d'un élément périphérique fonctionnant simultanément.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte fonctionne.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Dans sa version four électrique, le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

Les voyants, rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.


Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.

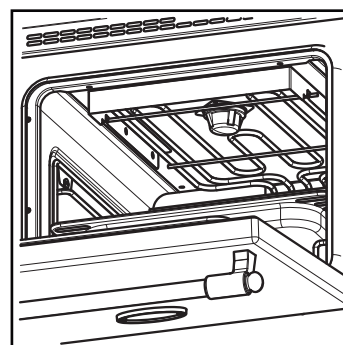
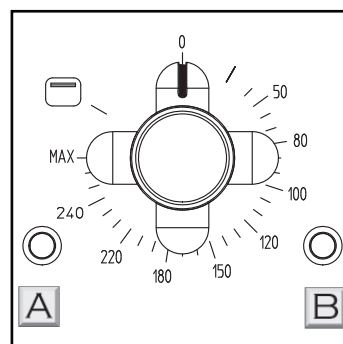
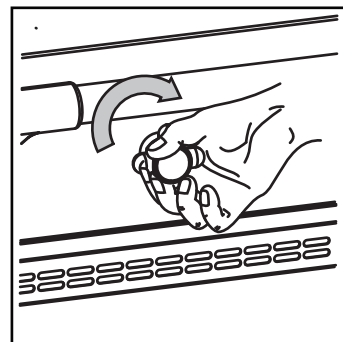
Grilloir électrique :

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position 0.



FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE

Modèle	56 L - 2.2 kW L.414 x H.291 x P.465	75 L - 2.9 kW L.550 x H.291 x P.465
Cormatin		●
Rully		●
Beaune/Bussy	●	
Cluny	●	
Chagny	●	
Volnay/Vougeot		●
Chassagne/Chambertin		●
Saulieu/Savigny		●
Cluny 1400	●	
Chagny 1400	●	
Sully		●
Fontenay		●
Citeaux		●
Cluny 1800	●	
Chagny 1800	●	
Sully 1800		●
Sully 2200		●

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION



Le principe de fonctionnement du four électrique à convection forcé consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le propulse sur une résistance créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongelations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°C, le four est équipé d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

La chauffe du four est assurée par une résistance circulaire.

Le four à convection forcée est doté d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

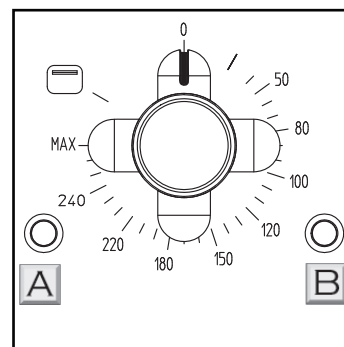
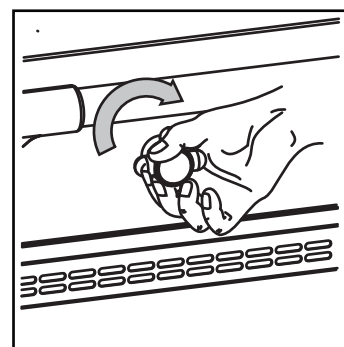
Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

Les voyants, rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.




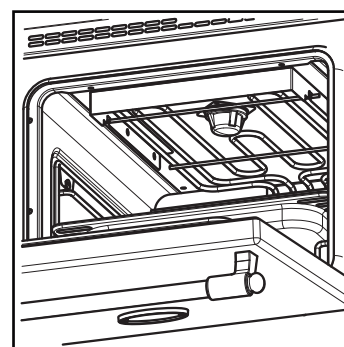
Grilloir électrique :

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position 0.



FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION

Note : Pendant le fonctionnement du grilloir la turbine reste en fonction.

Conseils d'utilisation :

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four à convection se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

Modèle	51 L - 2.65 kW L.414 x H.291 x P.417
Cluny	●
Chagny	●
Cluny 1400	●
Chagny 1400	●
Cluny 1800	●
Chagny 1800	●

FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION



Le four multifonction possède deux fonctions : une fonction en four électrique statique et une fonction en four électrique à convection forcée.

- Fonction four électrique statique :

Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique statique est particulièrement recommandé pour les pâtisseries sèches comme les tuiles aux amandes, les génoises etc.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance et en partie voûte d'un élément périphérique fonctionnant simultanément.

- Fonction four électrique à convection forcée :

Le four à convection (aussi appelé four ventilé) représente une évolution dans les modes de cuisson. Son principe est simple. Il consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le rejettent sur une ou deux résistances créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four ventilé offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongélations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Les éléments chauffants sont constitués d'une résistance entourant une turbine.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°C ; le four est équipé d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

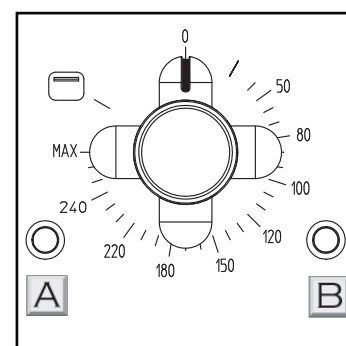
Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Il est équipé d'un grill rayonnant.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.


Le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.



FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION

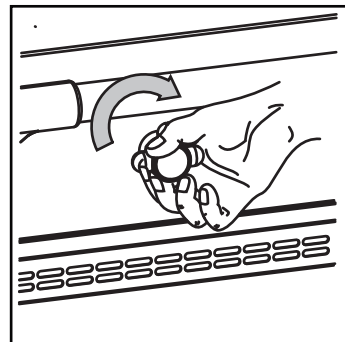
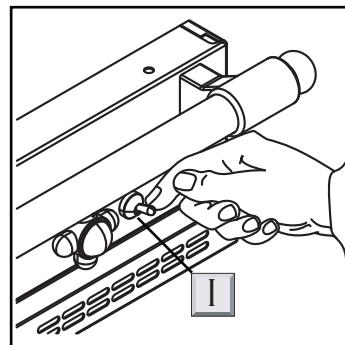
Mise en service :

Pour choisir le mode de fonctionnement il faut basculer l'interrupteur **I** soit sur la position  pour un fonctionnement

en mode statique soit sur la position  pour un fonctionnement en mode convection forcée

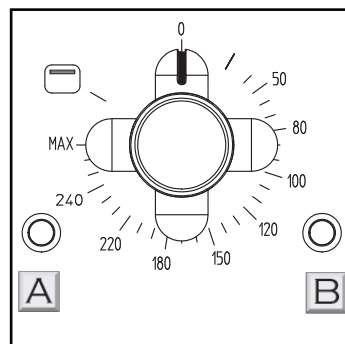
Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.



Les voyants, rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.




Grilloir électrique :

Le four électrique multifonction est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position 0.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte fonctionne.



FOUR ÉLECTRIQUE MULTIFONCTION



Conseils d'utilisation (voir § "Recommandations préliminaires à l'usage des fours") :

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four ventilé se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

Modèle	67 L - 2.95 kW L.550 x H.291 x P.417	Vertical 65 L - 2.65 kW L.333 x H.458 x P.425	112 L - 7 kW L.880 x H.305 x P.405
Cormatin	●		
Rully	●		
Beaune/Bussy		●	
Volnay/Vougeot	●		
Chassagne/ Chambertin	●		
Cluny Grand Chef			●
Saulieu/Savigny	●	●	
Sully	●		
Cluny Grand Chef 1400			●
Fontenay	●		
Citeaux	●	●	
Cluny Grand Chef 1800			●
Sully 1800	●		
Sully 2200	●		

FOUR GRILLOIR ÉLECTRIQUE



Doté de deux éléments chauffants, le four gril électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Il est particulièrement destiné pour terminer une crème brûlée ou parfaire un gratin, griller de petites saucisses, du bacon ou du pain à toaster ou encore obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

En mode cuisson, les préparations culinaires seront dorées par un effet réfractaire de la voûte.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°C ; le four équipée d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille à toaster et d'un plat lèchefrites.

La chauffe en position four est assurée par une résistance de sole. Utilisé comme grill, la chauffe est assurée par une résistance de voûte.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

Dans sa version four électrique, le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant **A** indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant **B** indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

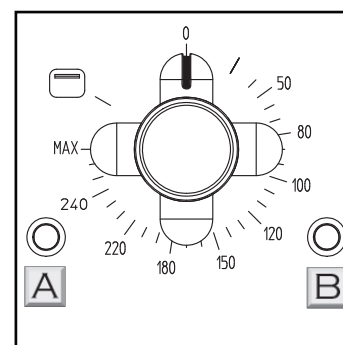
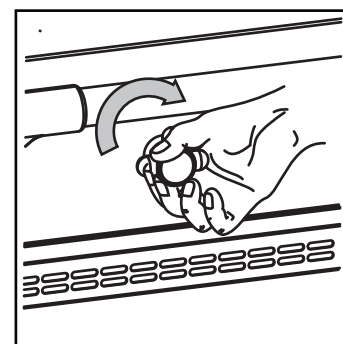
Mise en service :

Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.

Les voyants, rep. **A** et **B**, s'allument. Lorsque le voyant **B** s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.





FOUR GRILLOIR ÉLECTRIQUE

Modèle	27 L - 1.5 kW L.541 x H.115 x P.422	20 L - 1.5 kW L.405 x H.115 x P.422
Rully	●	
Chagny		●
Chagny 1400		●
Chagny 1800		●

L'armoire verticale basse température permet de maintenir vos préparations au chaud et, vous offre ainsi une meilleure souplesse dans l'organisation de vos préparations. Son principe est simple, il consiste par l'intermédiaire d'un élément chauffant, à maintenir l'ambiance chaude de votre chauffe assiettes à la température souhaitée.

La chauffe est obtenue grâce à une résistance située en partie inférieure sous la sole.

Description :

Réalisé en tôle émaillée et rayonnée, entièrement calorifugée, le chauffe assiettes comprend 4 niveaux pouvant recevoir des grilles au format gastronomique GN 1/1.

L'armoire verticale basse température est doté d'origine, de deux grilles.

La chauffe de l'armoire verticale basse température est assurée par une résistance de 950 Watts.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, situé au bandeau de commande.

Un voyant adjacent à la manette indique la régulation thermostatique de l'élément chauffant. Il s'allume et s'éteint en fonction de la température programmée.

Mise en service :

Le préchauffage de l'armoire verticale basse température doit se faire une heure environ avant l'introduction de plats ou préparations.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Le voyant s'allume, lorsqu'il s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors le garnir.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.

Conseils d'utilisation :

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois l'armoire verticale basse température, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position maximum du thermostat pendant 1/2 heure, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Ne posez pas d'assiettes directement sur la sole sous peine de bris de vaisselle du fait de l'élévation rapide de la température.

Vos plats ou assiettes peuvent être très chaudes, en fonction de la température sélectionnée. Prenez toutes précautions utiles avant de les manipuler.

Modèle	79 L - 0.95 kW L.328 x H.452 x P.535
Volnay/Vougeot	●
Chassagne/Chambertin	●
Cluny 1400	●
Chagny 1400	●
Fontenay	●
Citeaux	●
Cluny 1800	●
Chagny 1800	●
Sully 1800	●
Sully 2200	●

Avant tous nettoyages, fermer la vanne de barrage gaz et/ou l'alimentation électrique

ATTENTION

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employez pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.



Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil

Feux vifs :

Pour faciliter le nettoyage, les brûleurs ont été prévus en deux parties. Les nettoyer séparément.

→ **Chapeaux de brûleur :**

Les chapeaux de brûleur sont en laiton massif. Nettoyer les à l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®).

Si le produit vient à couler sur l'émail, ne surtout pas frotter (ces produits contiennent généralement des abrasifs). Rincer rapidement à l'eau claire sans frotter.

Si les chapeaux sont très marqués, il convient de les polir à l'aide de papier verre très fin puis de les frotter à l'aide d'un produit pour cuivre.

→ **Corps de brûleur :**

Les corps de brûleurs en aluminium se tâchent en cours d'utilisation. Les nettoyer régulièrement au tampon abrasif (Scotch Brite®).

Après enlèvement des grilles et brûleurs, un simple coup d'éponge permet un nettoyage facile et complet de la table.

Évitez d'utiliser une éponge ou un produit d'entretien abrasif ou corrosif comme les nettoyeurs pour fours et détachants.

Veillez lors du nettoyage à ne pas faire tomber de liquide par les ouvertures des brûleurs.

Plaque coup de feu :

Ne pas nettoyer la plaque chaude avec de l'eau, celle-ci pourrait être endommagée.

Enlever immédiatement les débordements éventuels, le nettoyage sera plus aisé.

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse ou de poudre récurrente.

Plaque vitrocéramique :

Les plaques doivent TOUJOURS être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrir les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

La partie inox se nettoie à l'aide d'une éponge humide, additionnée d'un détergent doux pour les tâches récalcitrantes (par exemple CIF Amoniacal ®...).

En cours d'utilisation, si du sirop de sucre tombe sur la plaque vitrocéramique, laisser l'élément en position 1, et, à l'aide d'un racloir à lame de rasoir (par exemple CERA Quick ®), enlever **IMMEDIATEMENT** le reste du dépôt brûlé.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE ®, JOHNSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

Table en acier inoxydable :

La table est entièrement emboutie ou munie de cuvettes embouties pour un bon nettoyage et une meilleure hygiène (pas de zone de rétention). L'entretien doit se faire avec des produits liquides non chlorés afin de ne pas rayer l'acier.

Si la table est tachée, utiliser une pâte à base de pierre d'argile et de savon disponibles en grandes surfaces.

Acier inoxydable :

L'inox se nettoie simplement avec de l'eau savonneuse ou éventuellement des préparations à base de savon et de poudre d'argile (Pierre d'argent, pierre d'argile).

Sécher avec un chiffon doux ou du papier absorbant.

Ne pas utiliser de produits chlorés.

Laiton :

A l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®). Attention si le produit venait à couler sur l'émail, ne frottez surtout pas (ces produits contiennent des abrasifs) mais rincez à l'eau claire sans frotter.

Une autre solution consiste à utiliser un savon solide (Pierre d'argent, Pierre d'argile) que l'on peut appliquer à l'aide d'une éponge mouillée sur les zones à nettoyer.

Cette solution est aussi très efficace pour nettoyer et redonner le brillant aux surfaces en laiton ou chromées ou en acier inoxydable.

Émail :

Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante. Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais uniquement lorsque l'appareil est froid.

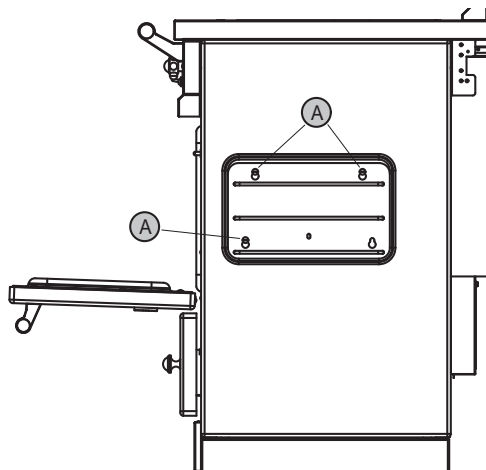
Fours :

Retirer les échelles : pour cela il suffit de pousser légèrement vers le haut afin de désengager les échelles.

Attention : lors de la remise en place des échelles il est impératif de s'assurer de leur bonne mise en place : à savoir que les échelles soient bien emboîtées derrière les trois vis



Les échelles doivent être correctement remontées afin de garantir la mise en place correcte et en toute sécurité des grilles et platerie.



Nettoyage des parois du four et de la contreporte :

Avec une boule en acier inoxydable humidifiée, imbibée d'un produit détergent classique (liquide vaisselle, pierre d'argile, pierre d'argent ou éventuellement bicarbonate de soude), exercer une pression sur les surfaces à nettoyer en effectuant des mouvements circulaires.

Rincer à l'eau claire avec une éponge essorée

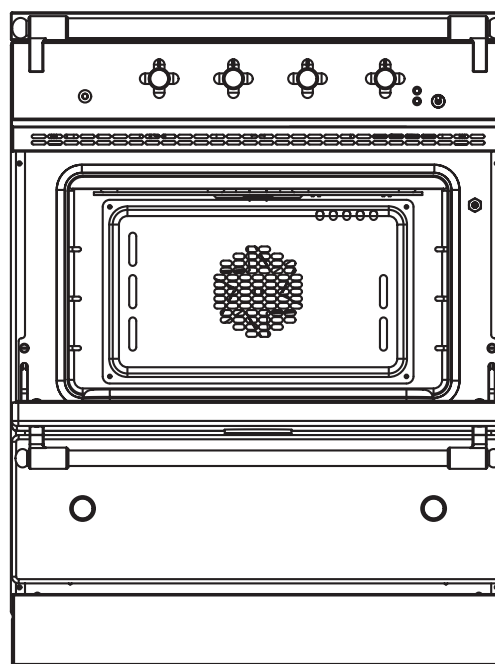
Nettoyage de la tôle de protection de turbine (four à convection et multifonction) :

Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines.

Dévisser les 4 vis.

Après nettoyage remettre la tôle de protection en place et remettre les vis et rondelles en prenant soin de resserrer correctement les 4 vis.



Recommandations :

- 👉 Afin d'éviter des projections grasses trop importantes dans l'enceinte du four, il est recommandé pour la cuisson des rôtis (pièces de viande rouge ou blanche, volailles), d'utiliser des plats à bord haut (cocottes en fonte émaillée, plats en terre cuite). Cette technique permet aussi d'obtenir une grande régularité de cuisson et en utilisant éventuellement un couvercle, de préserver les jus en fin de cuisson.
- 👉 Éviter l'utilisation de produits détergents agressifs. Si vous deviez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.
- 👉 Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.

Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques

Décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements transposant les directives européennes 2002/95/CE et 2002/96/CE.

- Les équipements électriques et électroniques (EEE) et les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) sont réglementés sur le plan européen par deux directives dont l'objectif est d'une part, de limiter l'utilisation de substances dangereuses dans les EEE et, d'autre part, de favoriser la réutilisation, le recyclage et les autres formes de valorisation des DEEE afin de réduire la quantité de déchets à éliminer.



Chaque équipement électrique et électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être revêtu de ce marquage.

Le pictogramme signifie que l'équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu'il fait l'objet d'une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

- Les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques ont l'obligation de ne pas se débarrasser des DEEE avec les déchets municipaux non triés.
- Des systèmes de collectes appropriés sont mis à disposition des utilisateurs.
- Pour être en conformité avec la réglementation, la Société Industrielle de Lacanche en tant que producteur d'équipements électrique est adhérente à l'éco-organisme ECO-SYSTEME - FRANCE.

C'est en respectant ces décrets que les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques évitent des effets potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé humaine. Ils contribuent également à la préservation des ressources naturelles.



FICHES TECHNIQUES

CORMATIN

RULLY

BEAUNE/BUSSY

CLUNY

CLUNY GRAND CHEF

CHAGNY

VOLNAY/VOUGEOT

CORMATIN

95

LG 731 G/E/CT	LG 741 G/E/CT	LCF 731 G/E/CT	LVTR 741 E/CT	LVI 731 E/CT
LMG 731 G/E/CT	LMG 741 G/E/CT	LMCF 731 G/E/CT	LMVTR 741 E/CT	LMVI 731 E/CT

RULLY

101

LG 732 E/CT	LG 742 E/CT	LCF 732 E/CT
LMG 732 E/CT	LMG 742 E/CT	LMCF 732 E/CT

BEAUNE/BUSSY

105

LG 962 GCT-D/ECT-D	LG 962 GCT-G/ECT-G	LVI 962 ECT-D	LVI 962 ECT-G
LMG 962 GCT-D/ECT-D	LMG 962 GCT-G/ECT-G	LMVI 962 ECT-D	LMVI 962 ECT-G

CLUNY

111

LG 1052 G/GE/E/GCT/ECT	LCF 1052 G/GE/E/GCT/ECT	LVTR 1052 E/ECT	LVI 1052 E/ECT
LMG 1052 G/GE/E/GCT/ECT	LMCF 1052 G/GE/E/GCT/ECT	LMVTR 1052 E/ECT	LMVI 1052 E/ECT

CLUNY GRAND CHEF

117

LG 1051 BG/BCT	LCF 1051 BG/BCT	LVTR 1051 BCT	LVI 1051 BCT
LMG 1051 BG/BCT	LMCF 1051 BG/BCT	LMVTR 1051 BCT	LMVI 1051 BCT

CHAGNY

123

LG 1053 G/GE/E/GCT/ECT	LCF 1053 G/GE/E/GCT/ECT	LVTR 1053 E/ECT	LVI 1053 E/ECT
LMG 1053 G/GE/E/GCT/ECT	LMCF 1053 G/GE/E/GCT/ECT	LMVTR 1053 E/ECT	LMVI 1053 E/ECT

VOLNAY/VOUGEOT

129

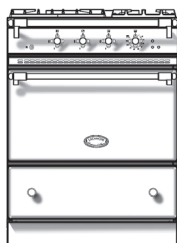
LG 1051 G/GE/E/GCT/ECT	LCF 1051 G/GE/E/GCT/ECT	LVTR 1051 E/ECT	LVI 1051 E/ECT
LMG 1051 G/GE/E/GCT/ECT	LMCF 1051 G/GE/E/GCT/ECT	LMVTR 1051 E/ECT	LMVI 1051 E/ECT

FICHE TECHNIQUE

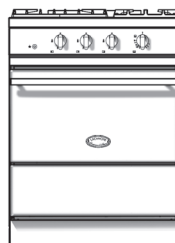
CORMATIN

LG 731 G/E/CT — LG 741 G/E/CT — LCF 731 G/E/CT — LVTR 741 E/CT — LVI 731 E/CT

LMG 731 G/E/CT — LMG 741 G/E/CT — LMGF 731 G/E/CT — LMVTR 741 E/CT — LMVI 731 E/CT



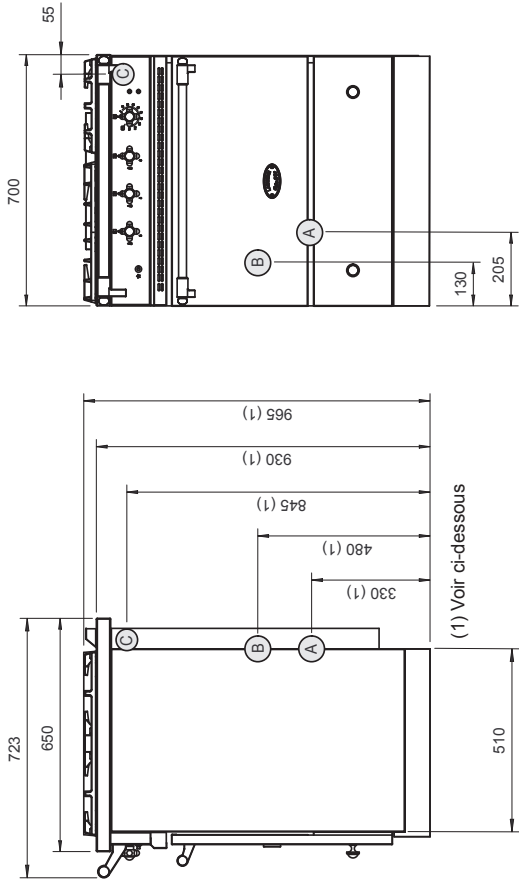
Classic



Modern

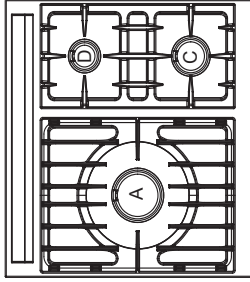


CORMATIN « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

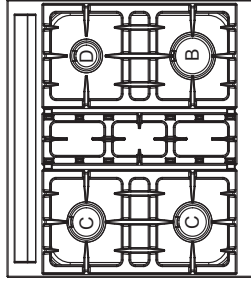


- ▲ Alimentation électrique, four électrique
- Alimentation électrique, four gaz
- Alimentation gaz

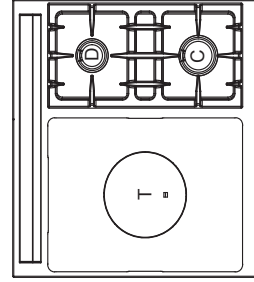
- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.



- ▶ **CORMATIN «CLASSIQUE» : 3 feux gaz**
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **A, C, D tableau 1**, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



- ▶ **CORMATIN «CLASSIQUE» : 4 feux gaz**
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **B, C, D tableau 1**, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

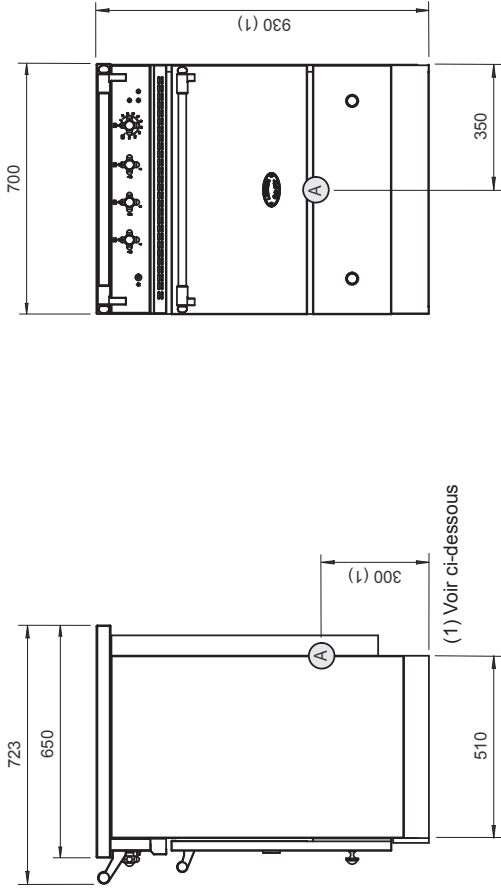


- ▶ **CORMATIN «TRADITION» : 2 feux gaz et une plaque coup de feu**
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T, C, D tableau 1**, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385x510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

(1) ATTENTION :

- La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.
- La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

CORMATIN "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



Ⓐ Alimentation électrique

(1) ATTENTION :

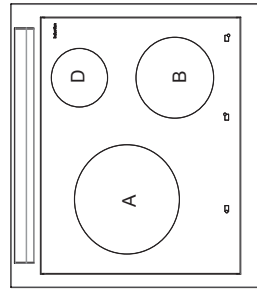
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

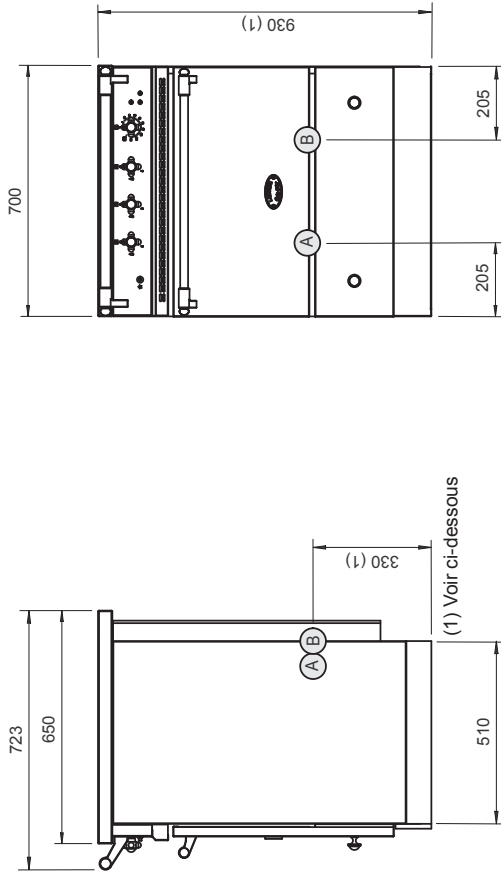
▶ **TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION**

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A, B, D** tableau 3, en annexe technique).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température : 42°C et 70°C.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C



Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

CORMATIN "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

(1) ATTENTION :

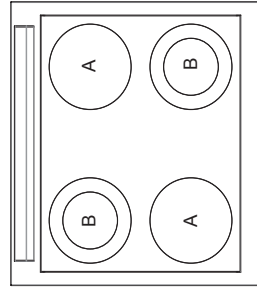
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

▶ **TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS RADIANTS**

- 4 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers **A, B** tableau 2 en annexe technique).



Puissance : 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

FOURS :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Elément de sécurité
Gaz*	Acier émaillé	550 x 288 x 438	70	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillé	550 x 291 x 465	75	2800	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillé	550 x 291 x 417	67	2800	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position statique			
				2850			
				Position convection forcée			

* Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
GAZ/Brûleur		
Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, C, D : tab. 5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Réglement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

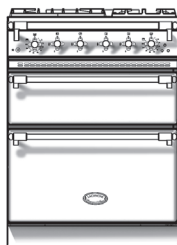
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

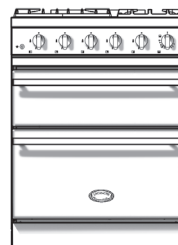
RULLY

LG 732 E/CT — LG 742 E/CT — LCF 732 E/CT

LMG 732 E/CT — LMG 742 E/CT — LMGF 732 E/CT



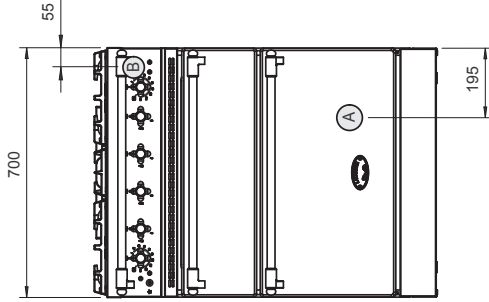
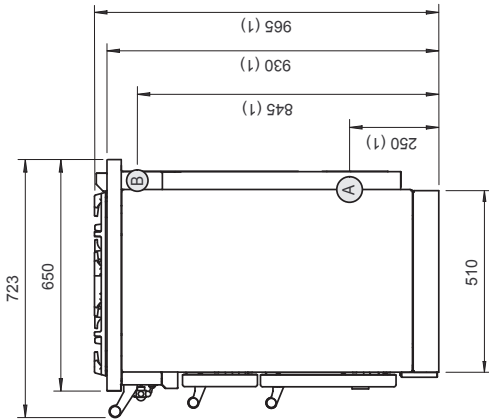
Classic



Modern



RULLY CLASSIQUE : TABLES DE CUISSON GAZ



▲ Alimentation électrique

● Alimentation gaz

- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

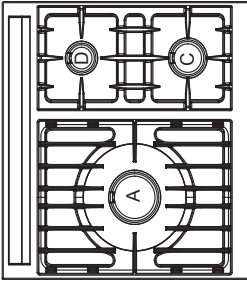
(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

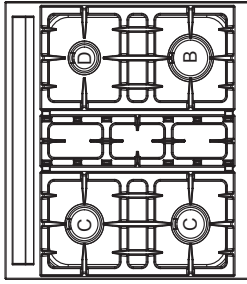
▶ RULLY «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



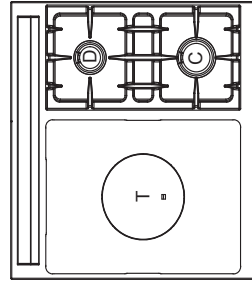
▶ RULLY «CLASSIQUE» : 4 feux gaz

- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ RULLY «TRADITION» : 2 feux gaz et une plaque coup de feu

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, C, D tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385x510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Électrique statique	Acier émaillé	550 x 291 x 465	75	2900	Oui 2100 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillé	550 x 291 x 417	67	2800	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position statique 2650 Position convection forcée			
Électrique grill	Acier émaillé	541 x 115 x 422	27	1500	Oui 2850 W	1	Coupe-circuit thermique

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
GAS/Brûleur Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, C, D : **tableau 5**, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

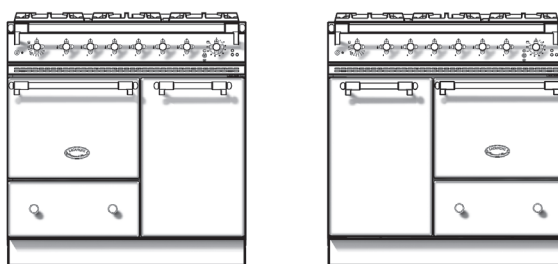
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

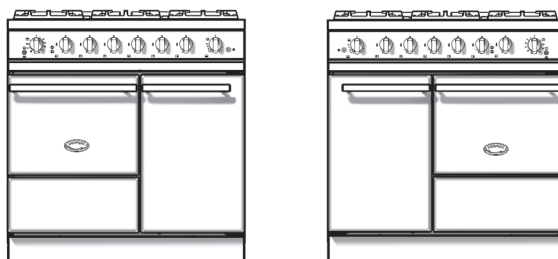
BEAUNE/BUSSY

LG 962 GCT-D/ECT-D — LG 962 GCT-G/ECT-G — LVI 962 ECT-D — LVI 962 ECT-G

LMG 962 GCT-D/ECT-D — LMG 962 GCT-G/ECT-G — LMVI 962 ECT-D — LMVI 962 ECT-G



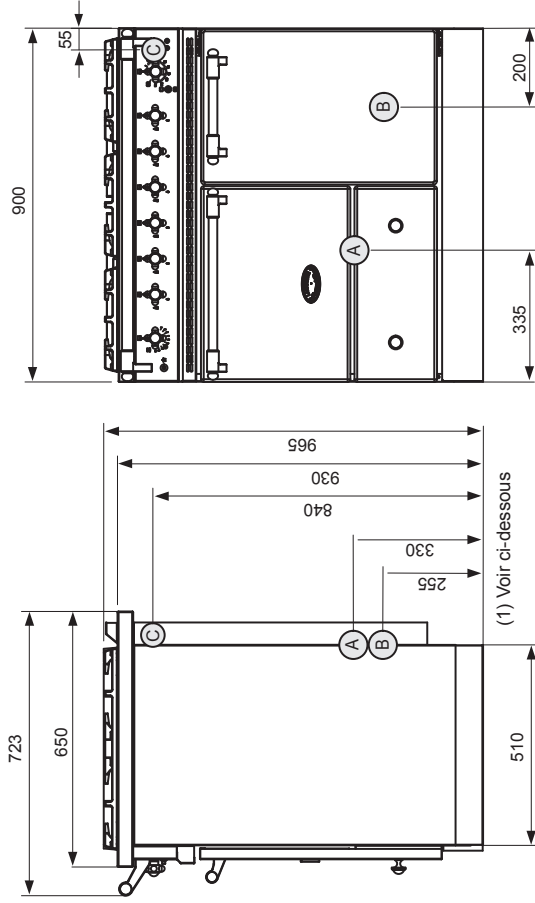
Classic



Modern



BEAUNE « CLASSIQUE » : TABLE DE CUISSON GAZ



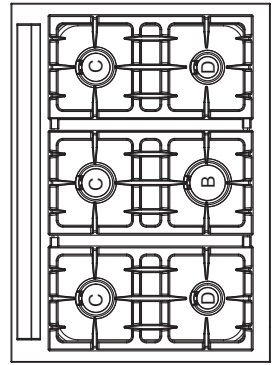
- ▲ Alimentation électrique, fours électriques ● Alimentation gaz
- Alimentation électrique, fours gaz

(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

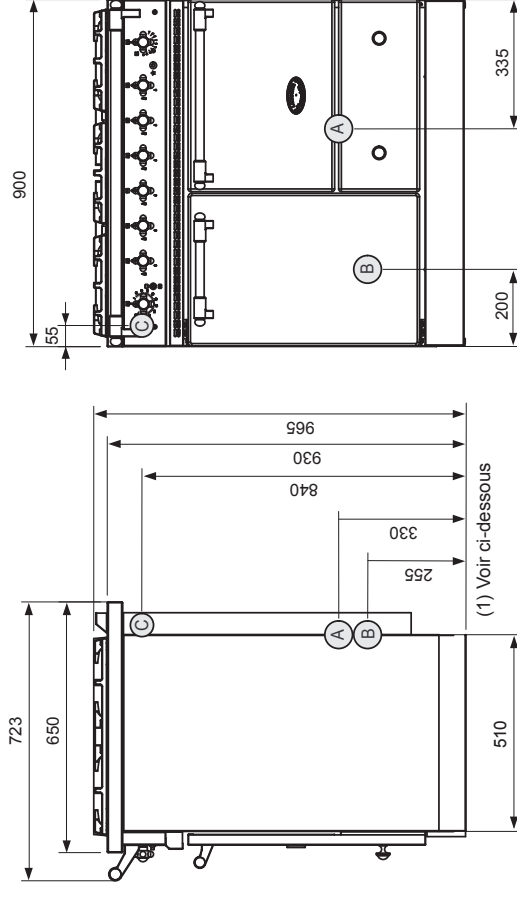
- ▲ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▲ Table emboutie.



▲ BEAUNE « CLASSIQUE » : 6 feux gaz

- 6 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **B, C, D** **tableau 1**, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

BUSSY « CLASSIQUE » : TABLE DE CUISSON GAZ



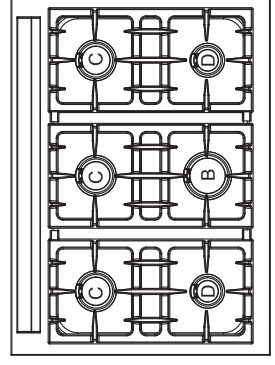
- ▲ Alimentation électrique, fours électriques ● Alimentation gaz
- Alimentation électrique, fours gaz

(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

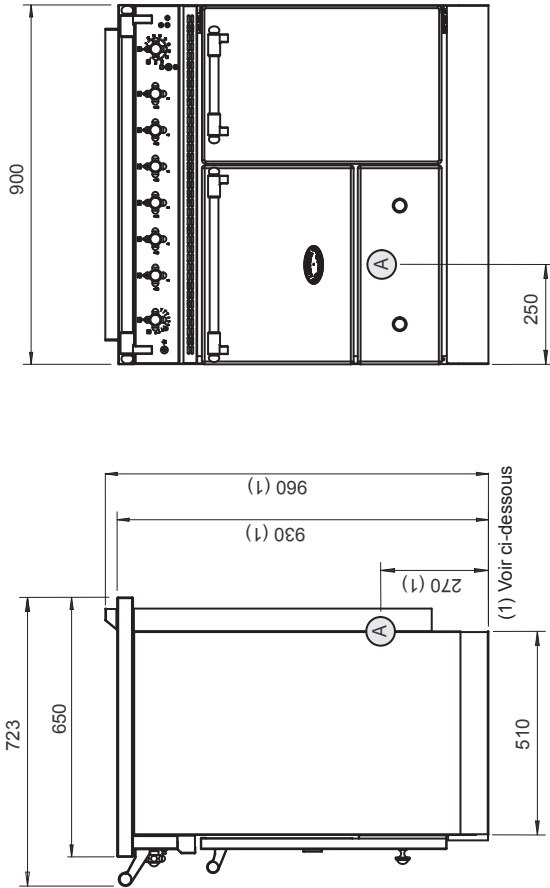
- ▲ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▲ Table emboutie.



▲ BUSSY « CLASSIQUE » : 6 feux gaz

- 6 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **B, C, D** **tableau 1**, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

BEAUNE ÉLECTRIQUE™ : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



▲ Alimentation électrique, foyers électriques

(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

▲ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

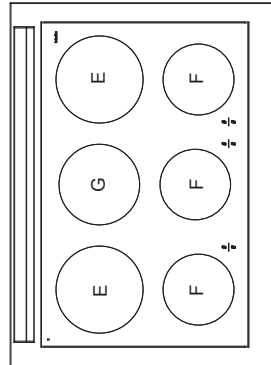
▲ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 6 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers E, F, G **tableau 3** en annexe technique).

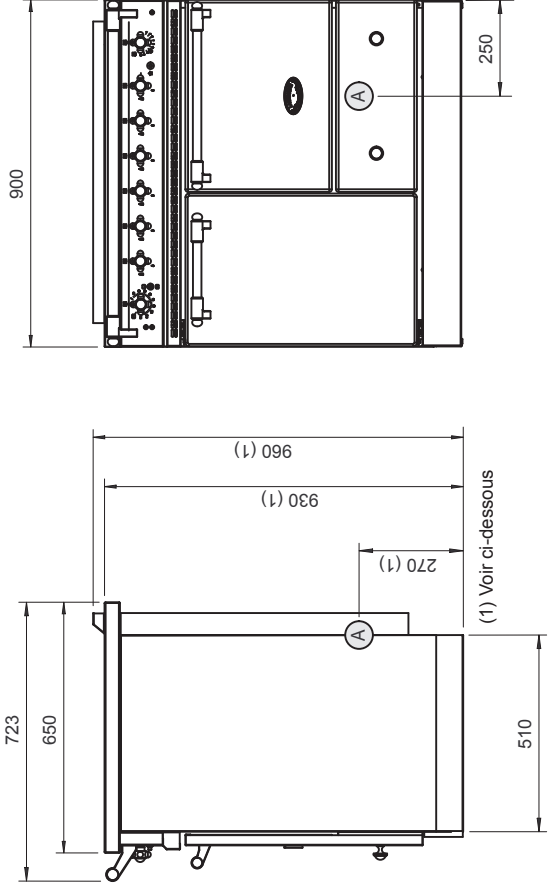
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Détection casserole.

Puissance : 10800 W

230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz



BUSSY ÉLECTRIQUE™ : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



▲ Alimentation électrique

(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

▲ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

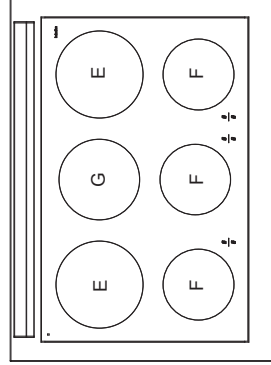
▲ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 6 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers E, F, G **tableau 3** en annexe technique).

- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Détection casserole.

Puissance : 10800 W

230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz





FICHE TECHNIQUE BEAUNE/BUSSY

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveau platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillé	414 x 288 x 438	52	3500	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillé	414 x 291 x 465	56	2300	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction vertical	Acier émaillé	333 x 458 x 425	65	2500	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position statique			
				2650			
				Position convection forcée			

*Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
GAS/Brûleur		
Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (B, C, D, E, F, G : **tab.5**, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

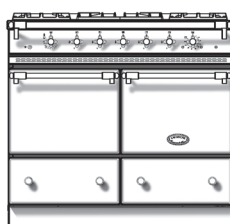
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

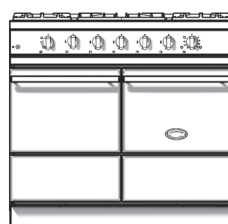
CLUNY

LG 1052 G/GE/E/GCT/ECT — LCF 1052 G/GE/E/GCT/ECT — LVTR 1052 E/ECT — LVI 1052 E/ECT

LMG 1052 G/GE/E/GCT/ECT — LMCF 1052 G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 1052 E/ECT — LMVI 1052 E/ECT



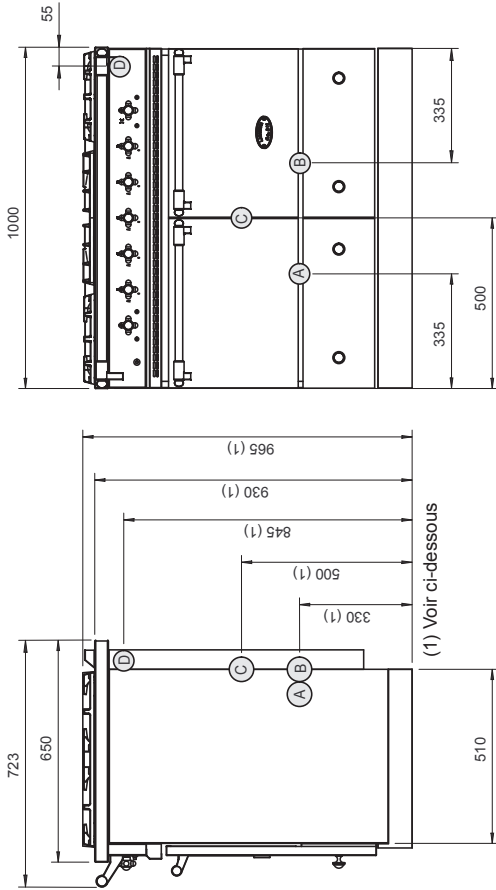
Classic



Modern



CLUNY « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

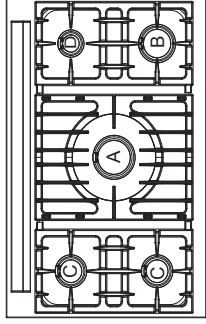


- ▲ A, B Alimentation électrique, four électrique
- ▲ C Alimentation électrique, fours gaz

- ▲ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▲ Table emboutie.

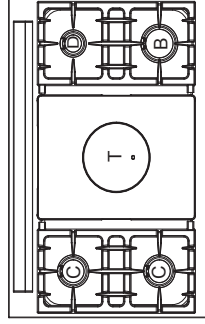
(1) ATTENTION :

La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.
 La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.



▲ **CLUNY «CLASSIQUE» : 5 feux gaz**

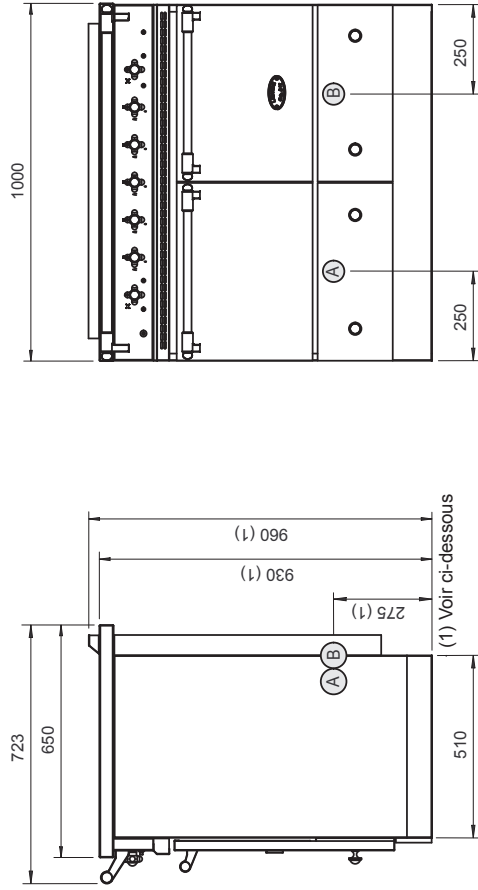
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▲ **CLUNY «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu**

- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

CLUNY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

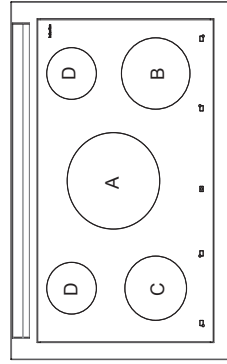


(A, B) Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

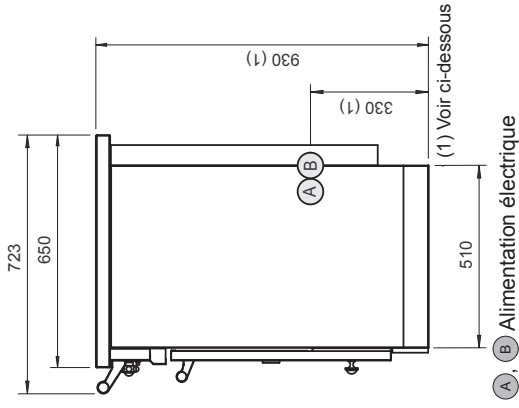


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 5 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B, C et D **tableau 3** en annexe technique).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

CLUNY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

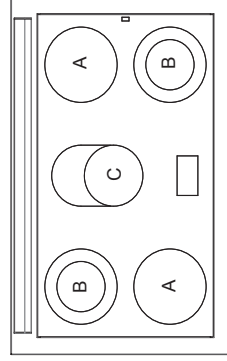


(A, B) Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS RADIANTS

- 5 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers A, B, C **tableau 2** en annexe technique).



FICHE TECHNIQUE CLUNY

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Elément de sécurité
Gaz*	Acier émaillé	414 x 288 x 438	52	3500	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillé	414 x 291 x 465	56	2300	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique ventilé	Acier émaillé	414 x 291 x 417	51	2400	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique

*Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
GAS/Brûleur Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, C, D : **tableau 5**, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

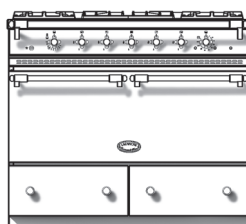
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

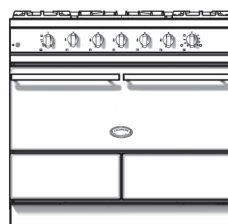
CLUNY GRAND CHEF

LG 1051 BG/BCT — LCF 1051 BG/BCT — LVTR 1051 BCT — LVI 1051 BCT

LMG 1051 BG/BCT — LMGF 1051 BG/BCT — LMVTR 1051 BCT — LMVI 1051 BCT



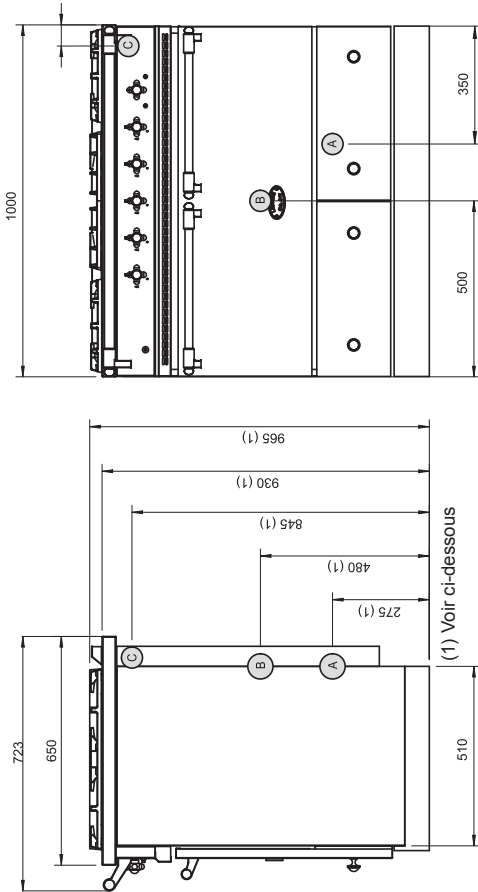
Classic



Modern



CLUNY GRAND CHEF « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



- ▲ Alimentation électrique, four électrique
- ▲ Alimentation électrique, four gaz

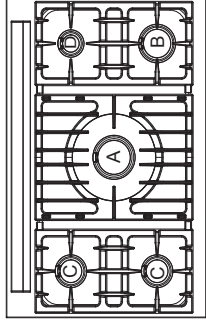
● Alimentation gaz

- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

(1) ATTENTION :

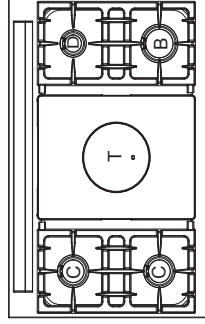
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.



▶ CLUNY GRAND CHEF « CLASSIQUE » : 5 feux gaz

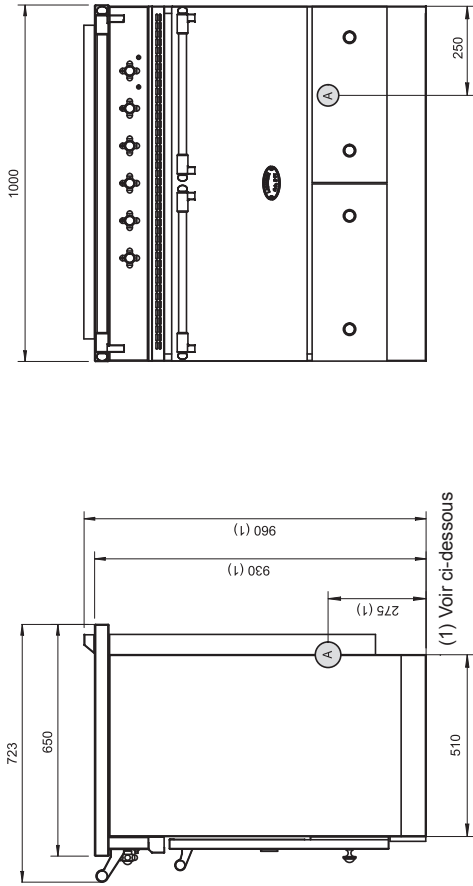
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ CLUNY GRAND CHEF « TRADITION » : 4 feux gaz et une plaque coup de feu

- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

CLUNY GRAND CHEF "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION

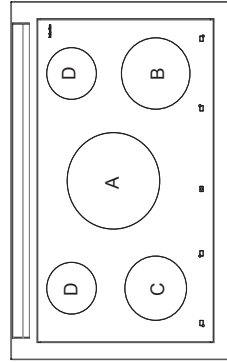


A Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

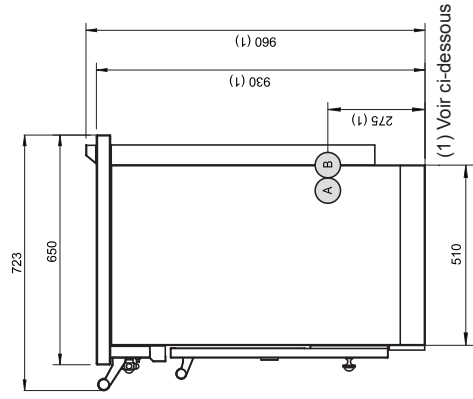


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC Foyers INDUCTION

- 5 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A, B, C** et **D** **tableau 3** en annexe technique).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

CLUNY GRAND CHEF "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers RADIANTS

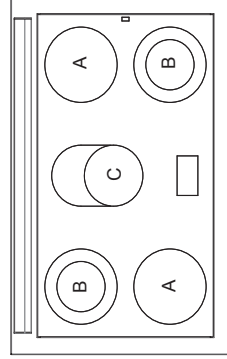


A, B Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC Foyers RADIANTS

- 5 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers **A, B, C** **tableau 2** en annexe technique).



FICHE TECHNIQUE CLUNY GRAND CHEF

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillé	880 x 305 x 455	117	7600	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique multifonction	Acier émaillé	880 x 305 x 405	112	4800	Oui 3600 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique

*Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
GAS/Bûleur Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, C, D : **tableau 5**, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

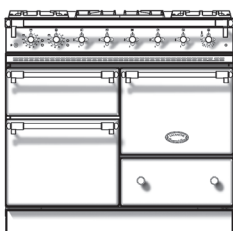
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

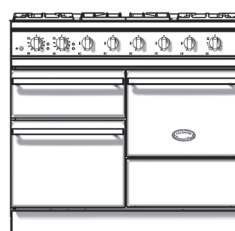
CHAGNY

LG 1053 G/GE/E/GCT/ECT — LCF 1053 G/GE/E/GCT/ECT — LVTR 1053 E/ECT — LVI 1053 E/ECT

LMG 1053 G/GE/E/GCT/ECT — LMGF 1053 G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 1053 E/ECT — LMVI 1053 E/ECT



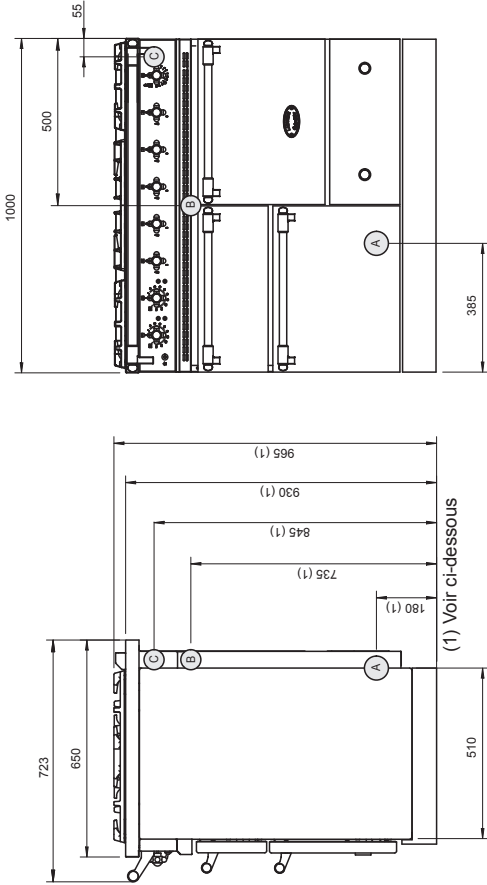
Classic



Modern



CHAGNY « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Raccordement gaz pour fourneaux sans four gaz

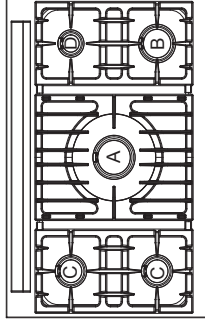
- Ⓒ Raccordement gaz pour fourneaux avec un four gaz

- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

(1) ATTENTION :

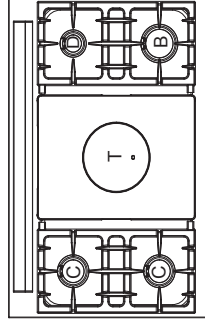
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.



▶ **CHAGNY «CLASSIQUE» : 5 feux gaz**

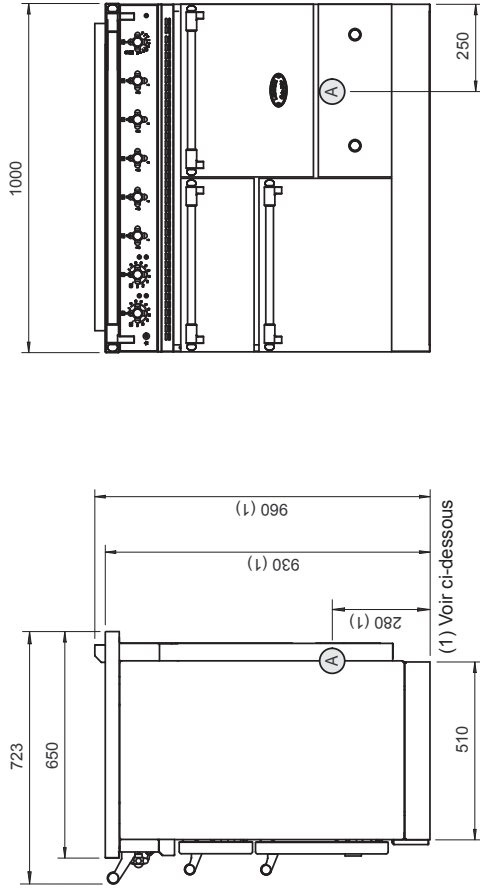
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **A, B, C, D** tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ **CHAGNY «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu**

- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T, B, C, D** tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

CHAGNY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION

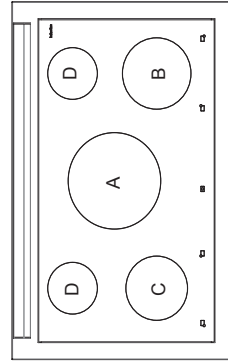


Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

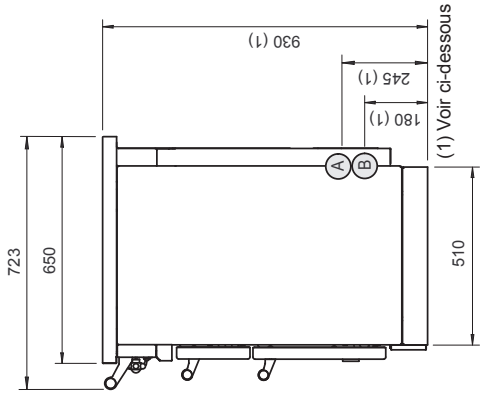


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC Foyers INDUCTION

- 5 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B, C et D **tableau 3** en annexe technique).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

CHAGNY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers RADIANTS

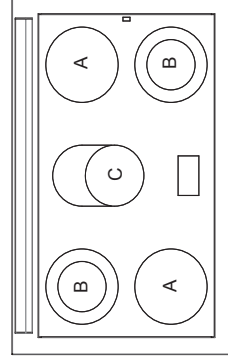


Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC Foyers RADIANTS

- 5 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers A, B, C **tableau 2** en annexe technique).

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Elément de sécurité
Gaz*	Acier émaillé	414 x 288 x 438	52	3500	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillé	414 x 291 x 465	56	2300	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique ventilé	Acier émaillé	414 x 291 x 417	51	2400	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique grill	Acier émaillé	405 x 115 x 422	20	1500	Oui 2400 W	1	Coupe-circuit thermique

*Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, C, D : tableau 5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

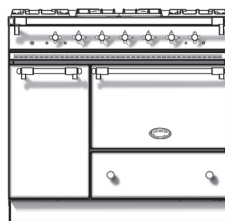
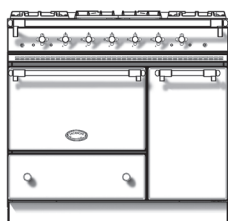
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

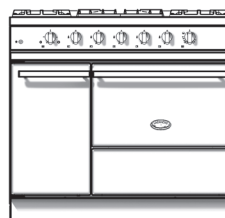
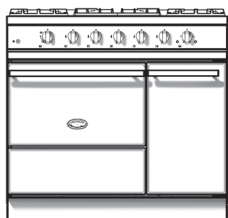
VOLNAY / VOUGEOT

LG 1051D-G EG/E/CTG/ECT — LCF 1051D-G EG/E/CTG/ECT — LVTR 1051D-G E/CT — LVI 1051D-G E/CT

LMG 1051D-G EG/E/CTG/ECT — LMGF 1051D-G EG/E/CTG/ECT — LMVTR 1051D-G E/CT — LMVI 1051D-G E/CT



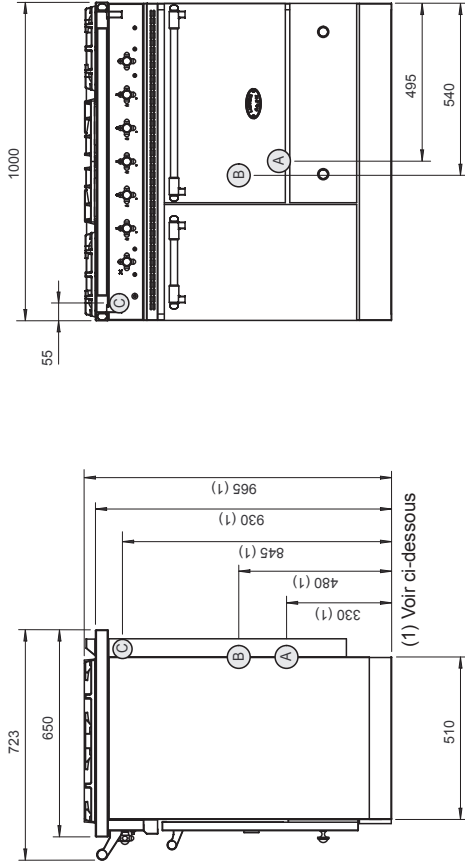
Classic



Modern



VOLNAY « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

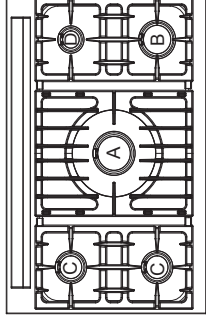


- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, fours gaz
- Ⓒ Alimentation gaz

- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

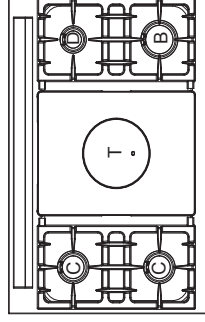
(1) ATTENTION :

- La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.
- La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.



▶ VOLNAY «CLASSIQUE» : 5 feux gaz

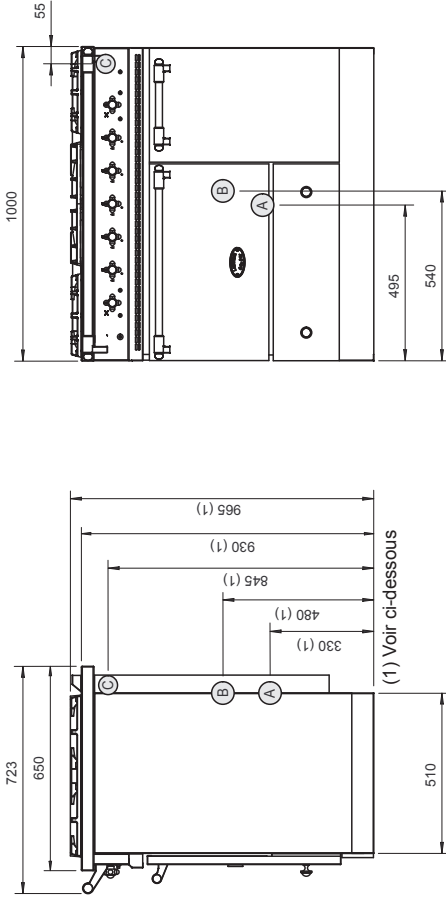
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ VOLNAY «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu

- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

VOUGEOT « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



Ⓐ Alimentation électrique, four électrique

Ⓑ Alimentation électrique, fours gaz

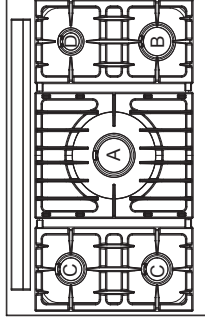
Ⓒ Alimentation gaz

▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

▶ Table emboutie.

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

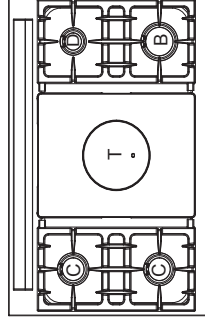
La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.



▶ **VOUGEOT «CLASSIQUE» : 5 feux gaz**

- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (VOLNAYoir Brûleurs **A, B, C, D** tableau 1, annexe technique).

- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ **VOUGEOT «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu**

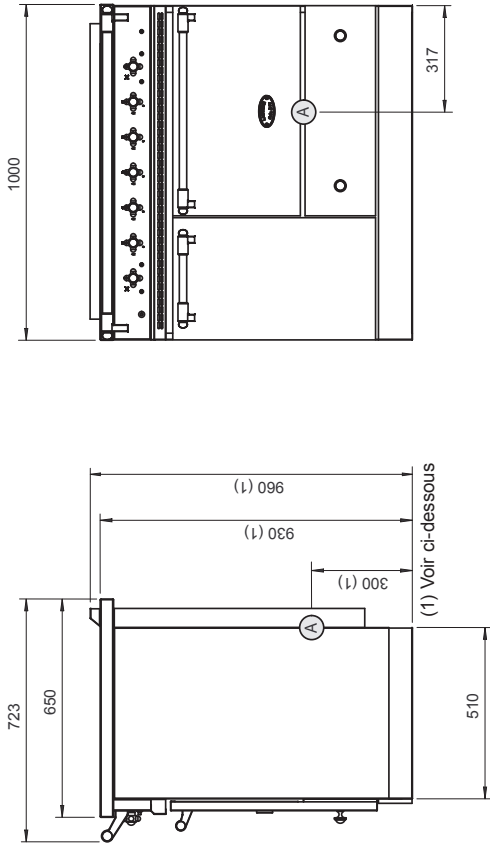
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T, B, C, D** tableau 1, annexe technique).

- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.

- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).

- Allumage électrique par bouton poussoir.

VOLNAY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

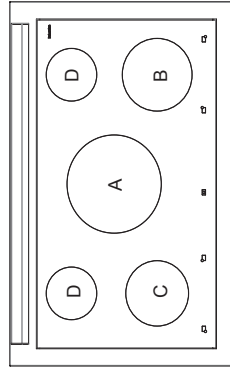


A Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

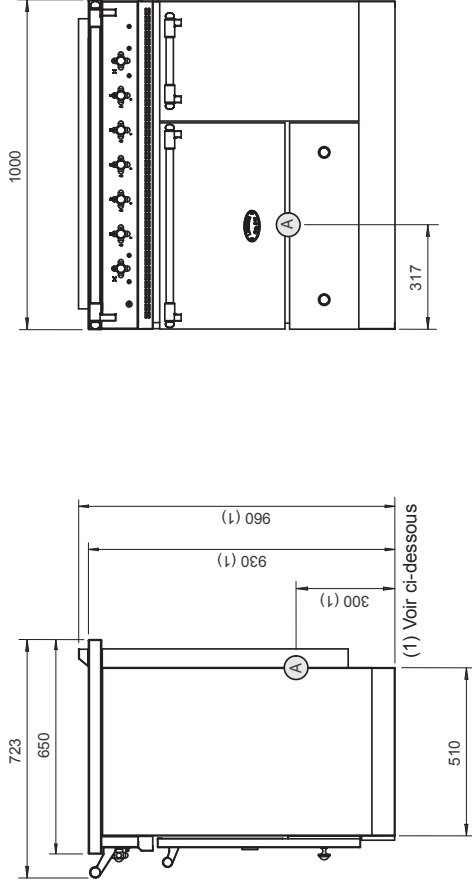


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 5 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B, C et D tableau 2 en annexe technique).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

VOUGEOT "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

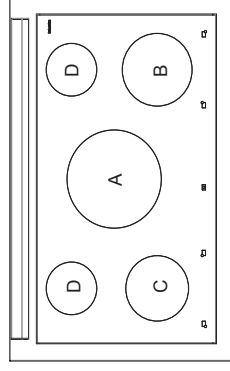


A Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

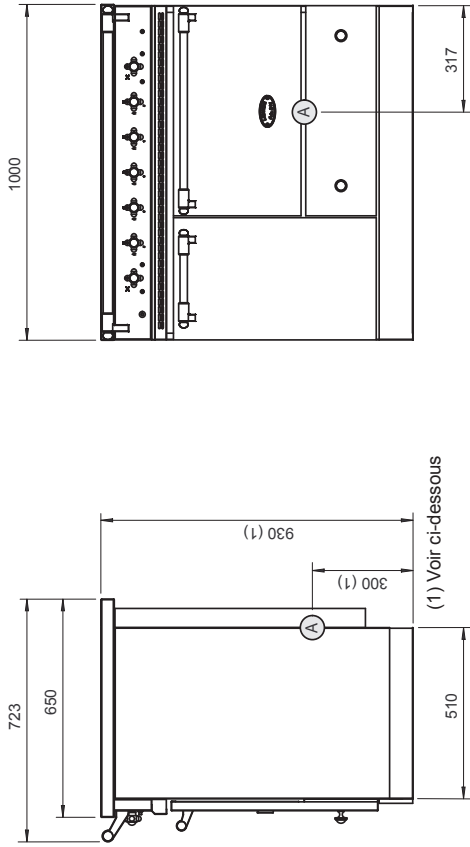


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 5 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B, C et D tableau 2 en annexe technique).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction "Booster" sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en température.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d'énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

VOLNAY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

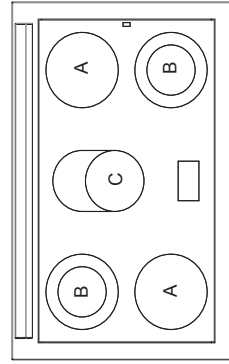


A Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.

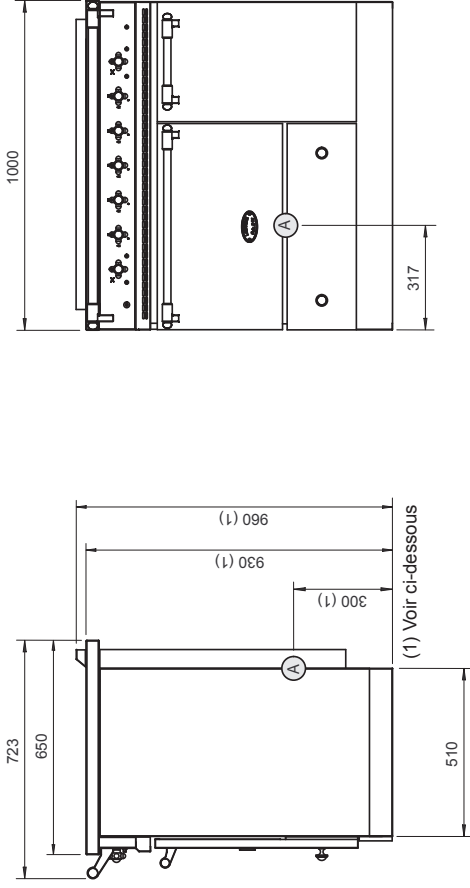


Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS RADIANTS

- 5 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers A, B, C tableau 2 en annexe technique).

VOUGEOT "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

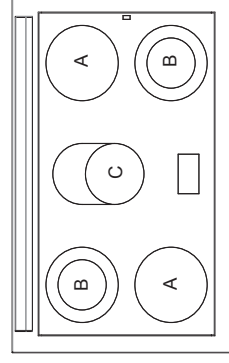


A Alimentation électrique

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS RADIANTS

- 5 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers A, B, C tableau 2 en annexe technique).

FOURS :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillé	550 x 288 x 438	70	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillé	550 x 291 x 465	75	2800	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillé	550 x 291 x 417	67	2800 Position statique 2650 Position convection forcée	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique

* Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	Gaz Naturel - kW/h	Gaz Propane - kW/h
GAZ/Brdleur		
Ultra-rapide (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensif (D)	4.0 kW	4.0 kW
Rapide (C)	3.0 kW	3.0 kW
Semi Rapide (B)	1.5 kW	1.5 kW
Four gaz 500	3.2 kW	3.7 kW
Four gaz 700	4 kW	4 kW

Armoire basse température :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonné.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Chauffe par résistance de 950 W commandée par coupe-circuit thermique de 30 à 110°C.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Puissance : 950 W – Alimentation 230 V 1N– 50 Hz

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, C, D : tab.3, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Réglement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

**ANNEXE TECHNIQUE
APPENDIX
TECHNISCHER ANHANG
ANEXO TÉCNICO
ALLEGATO TECNICO
TECHNISCHE BIJLAGE
VEDLEGG
ZAŁĄCZNIK
ANEXO TÉCNICO
ПРИЛОЖЕНИЕ**





ANNEXE TECHNIQUE

- (FR) L'INSTALLATION DOIT ETRE REALISEE CONFORMEMENT AUX REGLEMENTATIONS ET NORMES EN VIGUEUR .
- (GB) THE APPLIANCE MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE APPLICABLE REGULATIONS AND STANDARDS.
- (NL) DE APPARATEN MOETEN VOLGENS DE GELDENDE DE WEITEN EN VOORSCHRIFTEN WORDEN GEINSTALLEERD.
- (DE) DIE INSTALLATION MUSS NACH DEN GELTEN DEN VORSCHRIFTEN UND NORMEN VORGENOMMEN WERDEN.
- (IT) L'INSTALLAZIONE DEVE ESSERE REALIZZATA CONFORMEMENTE AI RE GOLAMENTI ED ALLE NORME INVIGORE.
- (ES) LA INSTALACIÓN DEBE REALIZARSE DE CONFORMIDAD CON LAS NORMATIVAS Y REGLAS EN VIGOR.
- (PT) A INSTALAÇÃO DEVE SER REALIZADA CONFORME OS REGULAMENTOS E AS NORMAS EM VIGOR.

Conformité du débit d'air neuf / Correct fresh air flowrate / Juiste doorvoerhoeveelheid verse lucht / Die Übereinstimmung des Frischluftdurchsatzes / La conformità del flujo di aria nuova / La conformidad del caudal de aire nuevo / A conformidade do débito de ar novo

10 m³/h / kW

Table et carrosserie / Cooking surface and body panels / Kochfeld und Gehäuse / Piano e rivestimento esterno / Spisyta och chassi / Encimera y carrocería / Placa e estrutura:

Repère / Item	Tableau / Table / Tabella / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 1			Diamètre brûleur / Burner diameter/ Brenner diameter/ Diámetro bruciatore/ Brännardiameter/ Diámetro quemador/ Diámetro quemador
	Désignation / Designation / Omschrijving /	Beskrivning/ Designación/ Designação / Designazione	Puissance	
T	Tradition	Tradition	5 kW	Ø 107 – 137 mm
A	Ultra-rapide / Ultra fast/ Ultra-rapido	Extrasnabb/ Ultrarápido/ Ultra-rápido	5 kW	Ø 107 – 137 mm
B	Intensif / Intensive / Intensiv/ Intensivo	Intensiv/ Intensivo/ Intensivo	4 kW	Ø 90 – 120 mm
C	Rapide / Fast / Schnell / Rapido	Snabb/ Rápido/ Rápido	3 kW	Ø 72 – 102 mm
D	Semi-rapide / Semi fast / Semi snel/ Semi rapido	Halvsnabb/ Semirápido/ Semi-rápido	1,5 kW	Ø 55 – 85 mm



ANNEXE TECHNIQUE

Foyers radiants (option) / Ceramic hobs (option) / Glaskeramik-Kochfeld (option) / Fornelli radianti (opzione) / Glaskeramikhäll (tillval) / Zonas de cocción radiantes (opción) / Placas irradiantes (opção)

Repère / Item	Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 2	Ø	P
A	Foyer simple circuit / Single hotplate / Einkreis-Kochzone/ Fornello circuito semplice / Platta med enkel strömkrets / Zona de cocción simple circuito / Placas circuito simples	210 mm	2100 W
B	Foyer double circuit, / Dual hotplate / Dubblecircuitovens/ Zweikreis-Kochzone/ Fornello circuito doppio / Platta med dubbel strömkrets i / Zona de cocción doble circuito / Placas duplo circuito	140/210 mm	1000/2100 W
C	Foyer ovale / oval hob / Ovale kookzone/ Fornello ovale/ Oval zon / Zona de cocción ovalada / Zona de cocción ovalada	170 x 265 mm	800/1400/2200 W

Foyers induction (option)

Repère / Item	Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 3		Booster
	Ø	P	
A	270 mm	2600 W	3700 W
B	200 mm	1850 W	3000 W
C	180 mm	1850 W	3000 W
D	145 mm	1850 W	3000 W
E	215 mm	2300 W	3000 W
F	175 mm	1100 W	1400 W
G	200 mm	1400 W	2000 W

Table électrique (option) / Electric hotplates (option)

Repère / Item	Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 4				
	A	B	C	D	E
Ø	220 mm	220 mm	180 mm	180 mm	145 mm
P	2600 W	2000 W	2000 W	1500 W	1500 W



ANNEXE TECHNIQUE

Débit calorifique nominal et consommations horaire / Pressures and hourly consumption/ Drukwaarden en energieverbruik per uur / Druck und Stundenverbrauch / Pressioni e consumo orario/ Tryck och timkonsumtion/ Pressões e consumos horários/ Pressões e consumos horários:

		Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 5																
F / O	G20 15 mbar m ³ /h	G 20		G 25		G 30		G 31		G 30		G 31		G 110		G 120		
		20 mbar m ³ /h	kW	20 mbar m ³ /h	kW	25 mbar m ³ /h	kW	28-30 mbar kg/h	kW	37 mbar kg/h	kW	50 mbar kg/h	kW	50 mbar kg/h	kW	8 mbar m ³ /h	8 mbar kW	8 mbar m ³ /h
55 litres	0,34	3,2	0,34	3,2	0,39	3,2	0,29	3,7	0,29	3,7	0,29	3,7	0,29	3,7	0,90	3,5	0,80	3,5
60 litres	0,39	3,7	0,42	4	0,49	4	0,31	4	0,31	4	0,31	4	0,31	4	1,03	4	0,92	4
Charcoal 4 kW	0,42	4	0,42	4	0,49	4	0,31	4	0,31	4	0,31	4	0,31	4	1,03	4	0,92	4
Charcoal 6 kW	0,63	6	0,63	6	0,74	6	0,43	5,5	0,43	5,5	0,43	5,5	0,43	5,5	1,55	6	1,4	6
SK/SR 4.8 kW	0,4	4	0,4	4	0,49	3,5	0,23	3,2	0,25	3,2	0,31	4,0	0,31	4,0				
T 5 kW	0,44	4,2	0,53	5	0,61	5	0,39	5	0,39	5	0,39	5	0,39	5	1,29	5	1,15	5
A 5 kW	0,44	4,2	0,5	3,5	0,61	5	0,33	4,2	0,32	4,2	0,33	4,2	0,32	4,2	1,29	5	1,15	5
B 4 kW	0,38	3,6	0,42	4	0,49	4	0,26	3,3	0,25	3,3	0,26	3,3	0,25	3,3	1,03	4	0,91	4
C 3 kW	0,32	3	0,32	3	0,36	3	0,20	2,6	0,20	2,6	0,20	2,6	0,20	2,6	0,77	3	0,69	3
D 1,5 kW	0,18	1,7	0,18	1,7	0,21	1,7	0,13	1,75	0,13	1,75	0,13	1,75	0,11	1,5	0,44	1,7	0,39	1,7

Puissances calculées sur pouvoir calorifique inférieur / Power calculated on lower calorific value / Leistung berechnet nach dem unteren Heizwert / Potenza calcolata su potere calorifico inferiore / Effekt beräknad på det undre värmevärdet./ Potencia calculada respecto al poder calorifico inferior./ Potência calculada no poder calorifico inferior.

Débit calorifique nominal et débit réduit

		Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 6																	
F / O	G20 15 mbar m ³ /h	G 20		G 25		G 30		G 31		G 30		G 31		G 110		G 120			
		20 mbar m ³ /h	kW	20 mbar m ³ /h	kW	25 mbar m ³ /h	kW	28-30 mbar m ³ /h	kW	37 mbar m ³ /h	kW	50 mbar m ³ /h	kW	50 mbar m ³ /h	kW	8 mbar m ³ /h	8 mbar kW	8 mbar m ³ /h	8 mbar kW
55 litres	0,96	3,2	0,96	3,2	0,96	3,2	0,96	3,7	1,11	3,7	1,11	3,7	1,11	3,7	1,11	3,5	1,05	3,5	1,05
60 litres	3,7	1,11	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0
Charcoal 4 kW	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4
Charcoal 6 kW	6	2,7	6	2,7	6	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	6	2,7	6	2,7	6
SK/SR 4.8 kW	4	1,48	4,0	1,48	3,5	1,29	3,2	1,18	3,2	1,18	4,0	1,48	4,0	1,48					



ANNEXE TECHNIQUE

	G20 15 mbar	G 20 20 mbar		G 25 20 mbar		G 25 25 mbar		G 30 28-30 mbar		G 31 37 mbar		G 30 50 mbar		G 31 50 mbar		G 110 8 mbar		G 120 8 mbar			
		m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW
A	5 kW	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5	5	1,5	4,2	1,26	4,2	1,26	4,2	1,26	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5
T	5 kW	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5
B	4 kW	3,6	1,08	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	3,3	0,99	3,3	0,99	3,3	0,99	3,3	0,99	4,0	1,2	4,0	1,2
C	3 kW	3	0,9	3	0,9	3	0,9	3	0,9	2,6	0,78	2,6	0,78	2,6	0,78	2,6	0,78	3	0,9	3	0,9
D	1,5 kW	1,7	0,51	1,7	0,51	1,7	0,51	1,7	0,51	1,75	0,52	1,75	0,52	1,75	0,52	1,75	0,52	1,7	0,45	1,7	0,45



ANNEXE TECHNIQUE

Changement de gaz / Change of gas / Gaswechsel / Cambiamento di gas / Byte av gas / Cambio de gas / Mudança de gás :

PAYS / COUNTRY / LAND / PAESE / PAÍS / PAÍSES	PRESSION (Pn) / PRESSURE (Pn) / DRUK (Pn) / PRESSÃO (Pn) / TRYCK (Pn) / PRESIÓN (Pn) / PRESSÃO (Pn)	CATEGORIE / CATEGORY / CATEGORIE / KATEGORIE / CATEGORIA / KATEGORI / CATEGORIA / CATEGORIA / CATEGORIA
AT	20 ; 50	II2H3B/P
BE-FR	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
FR	20 ; 50	II2E+3B/P
DE	8 ; 20 ; 50	III1ab2ELL3B/P
DK	8 ; 20 ; 30	III1a2H3B/P
ES-IE-PT-GB-CH-GR	20 ; 28-30/37	II2H3+
FI	20 ; 30	II2H3B/P
LU	20 ; 28-30/37	II2E+3+
LU	20 ; 50	II2E3B/P
IT	8 ; 20 ; 28-30/37	III1a2H3+
NL	20-25 ; 30	I2EK I3B/P
NO	30	I3B/P
ES-CH	20 ; 50	II2H3P
IS	20	I2H
SE	8 ; 20 ; 30	III1ab2H3B/P



ANNEXE TECHNIQUE

Injecteurs / Orifice / Inietttore / Injektor / Inyector / Injektor:

Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 8						
Brûleurs / Burners / Brenners / Bruciatori / Brännare / Quemadores / Queimadores	Pression / Pressure / Druk / Pressione / Tryck / Presión / Pressão					
GAZ / GAS / GÁS	1,5 kW D					
	3 kW C					
	4 kW B					
	5 kW A					
	5 kW PCF T					
G 20	15 mbar	105	140	160	170	170
G 20	20 mbar	100	130	150	170	170
G 25	20 mbar	110	140	160	180	180
G 25	25 mbar	100	130	150	170	170
G 30	28-30 mbar	65	80	90	100	110
G 30	50 mbar	50	70	80	90	100
G 31	37 mbar	65	80	90	100	110
G 31	50 mbar	50	70	80	90	100
G 110	8 mbar	170	250	320	370	370
G 120	8 mbar	170	230	300	320	320
G 20	10 mbar	105	140	165	175	175
G 31	27,5 mbar	65	90	105	110	110



ANNEXE TECHNIQUE

Réglage de l'air primaire / Adjustment of primary air / Einstellung der Primärluft / Regolazione dell'aria primaria / Reglage av lufintag / Regulación del aire primario / Ajuste do ar primário:

		Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tabla / Cuadro / Quadro 9						
Brûleurs / Burners / Brenners / Bruciatori / Brännare / Queimadores	Pression / Pressure / Druk / Pressione / Tryck / Presión / Pressão	1,5 kW D	3 kW C	4 kW B	5 kW A	5 kW PCF T	4 kW LAG 010 CKG	
GAZ / GAS / GÁS								
G 20	15 mbar	1,2	2	2	3	3	1	
G 20	20 mbar	1,2	2	2	3	3	1	
G 25	20 mbar	1,2	2	2	3	3	1	
G 25	25 mbar	1,2	2	2	3	3	1	
G 30	28-30 mbar	1,2	2	2	3	3	4	
G 30	50 mbar	1,2	2	2	3	3	4	
G 31	37 mbar	1,2	2	2	3	3	4	
G 31	50 mbar	1,2	2	2	3	3	4	
G 110	8 mbar	1	2	2	3	3	1	
G 120	8 mbar	1	2	2	3	3	1	
G 20	10 mbar	1,2	2	2	3	3	1	
G 31	27,5 mbar	1,2	2	2	3	3	4	



Réduction de puissance Allemagne/ Leistungsreduzierung Deutschland

		Injecteurs / Injector				Réglage de l'air primaire / Einstellung der Primärluft			
		Brûleurs /Brenners							
GAZ / GAS	Pression /Druk	0.9 kW D	1.9 kW C	2.6 kW B	3.5 kW A	0.9 kW D	1.9 kW C	2.6 kW B	3.5 kW A
G20	20	1.35	1.15	1.00	0.70	3	2	1.2	1.2
G30	50	0.80	0.70	0.55	0.50	2	2	1.2	1.2
G31	50	0.80	0.70	0.55	0.50	2	2	1.2	1.2



Référence éléments électriques

Tableau / Table / Tabella / Tablă / Cuadro / Quadro 11		
Rep / Item n°	Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning / Designación	Référence / Part number
TL	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Thermostaat met beveiliging / Thermostat mit Sicherheit / Termostato di sicurezza / Termostato de seguridad / Termostad med säkerhet / Termostato de segurança	38562
TL1	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Thermostaat met beveiliging / Thermostat mit Sicherheit / Termostato di sicurezza / Termostato de seguridad / Termostad med säkerhet / Termostato de segurança	37879
TL2	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Thermostaat met beveiliging / Thermostat mit Sicherheit / Termostato di sicurezza / Termostato de seguridad / Termostad med säkerhet / Termostato de segurança	39942
TL3	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Thermostaat met beveiliging / Thermostat mit Sicherheit / Termostato di sicurezza / Termostato de seguridad / Termostad med säkerhet / Termostato de segurança	224003
TL4	Thermostat de sécurité / Safety thermostat / Thermostaat met beveiliging / Thermostat mit Sicherheit / Termostato di sicurezza / Termostato de seguridad / Termostad med säkerhet / Termostato de segurança	224015
TH	Thermostat régulation / Control thermostat / Regelthermostaat / Regelthermostat / Termostato di regolazione / Termostato de regulación / Termóstato de regulação	224010
TH1	Thermostat régulation / Control thermostat / Regelthermostaat / Regelthermostat / Termostato di regolazione / Termostato de regulación / Termóstato de regulação	224007
TH2	Thermostat régulation / Control thermostat / Regelthermostaat / Regelthermostat / Termostato di regolazione / Termostato de regulación / Termóstato de regulação	28195
TD	Thermostat à disque	224009
S	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	52194
SA	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	40129
SB	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	53435
S1	Bouton d'allumage / Ignition button / Drukknop / Zündtaster / Pulsante / Botón pulsador / Tryckknapp / Botão de pressão	222004
S2	Doseur / Variable power control switch / Energierelelaar / Energiedosierer / Regolare d'energia / Dosificador de energia / Variabel strömbrytare / Doseador de energia	35287
S3	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	28979
S4	Electrovanne / Solenoid valve / Magneetventiel / Elektrovalvola / Electroválvula / Magnetventiel / Electroválvula	109014
S5	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	222005
S6	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	221005
S7	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Conmutador / Strömbrytare / Comutador	222013
D	Doseur d'énergie / Variable power control switch / Energierelelaar / Energiedosierer / Dosatore d'energia / Energidoserare / Dosificator	225001
D1	Doseur d'énergie / Variable power control switch / Energierelelaar / Energiedosierer / Dosatore d'energia / Energidoserare / Dosificator	35760
D2	Doseur d'énergie / Variable power control switch / Energierelelaar / Energiedosierer / Dosatore d'energia / Energidoserare / Dosificator	225003
A	Allumeur / Module spark / Ontsteking / Anzünder / Accenditore / Encendedor / Tändare / Acendedor	226007
B	Bougie de table / Top burner electrode / Kooktafel-ontstekingsplug / Zündkerze am Kochfeld / Candela del piano cottura / Bujia de encendido de encimera / Spishällens tändstift / Vela de mesa	226006
B1	Bougie de four / Oven electrode / Oven-ontstekingsplug / Zündkerze im Ofen / Candela del forno / Bujia de encendido de horno / Ugnens tändstift / Vela de forno	53063
C	Connecteur / Connector / Koppeling / Kontakt / Connettere / Kontakt / Conector	251002



ANNEXE TECHNIQUE

Rep / Item n°	Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning / Designación / Designação	Référence / Part number
X1	Bornier de raccordement / Terminal block / Aansluitklemblok / Anschlusklemmblock / Morsettiera / Placa de bornes de conexión / Kopplingsklämman / Caixa de terminais	51785
X	Bornier de raccordement / Terminal block / Aansluitklemblok / Anschlusklemmblock / Morsettiera / Placa de bornes de conexión / Kopplingsklämman / Caixa de terminais	51922
R	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	36147
RA	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211018
RB	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	32362
RC	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	32917
R1	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	30051
R1A	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	35970
R2	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	27752
R3	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	30624
R4	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	39168
R5	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211006
R6	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	652208
R7	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	32415
R8	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211007
R9	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211014
R10	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211024
R11	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211030
R12	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211026
R13	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211032
R14	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211029
R15	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211028
R16	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211027
R17	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211042
R18	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211046
R19	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211045
R20	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211043
RV1	Foyer / Hotplate / Stralingselement / Kochzone / Fornello / Zona de cocción / Platta / Placa	32987
RV2	Foyer / Hotplate / Stralingselement / Kochzone / Fornello / Zona de cocción / Platta / Placa	35285
RV3	Foyer / Hotplate / Stralingselement / Kochzone / Fornello / Zona de cocción / Platta / Placa	212004
RV4	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	36157
RV5	Résistance / Heating element / Weerstand / Wiederstand / Resistenza / Resistencia / Motstånd / Resistência	211013



ANNEXE TECHNIQUE

Référence éléments électriques (suite)		
Rep / Item n°	Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning / Designación / Designação	Référence / Part number
A1	Allumeur 3 points / Module spark / Anzúnder / Accenditore / Ontstekng / Encendedor / Acendedor	226011
A2	Allumeur 2 points / Module spark / Anzúnder / Accenditore / Ontstekng / Encendedor / Acendedor	226002
P1	Plaque / Electric plate / Kook plate Ø 145 - 1500 W	17745
P2	Plaque / Electric plate / Kook plate Ø 180 - 2000 W	50952
P3	Plaque / Electric plate Ø 220 - 2600 W	27688
P4	Plaque / Electric plate Ø 180 - 1500 W	50951
H1	Voyant Orange / Orange indicator / Oranje controlelampje / Orangene Kontrollampe / Spia arancione / Piloto naranja / Orange kontrollampan / Indicador laranja	231007
P5	Plaque / Electric plate Ø 220 - 2000 W	50953
F	Fusible / Fuse / Zekering / Sicherung / Fusibile / Säkring / Fusible / Fusivel	390001
M	Ventilateur ref r2k 150 ac01-15 + ecrou borgne	39815
M1	Moteur / Motor / Motore	260007
M2	Moteur / Motor	260005
M3	Moteur / Motor / Motore	260012
M1	Minuterie / Timer / Timer 0-120 mn / Programmuhr 0-120 mn / Minuteria 0-120 mn / Timer 0-120 mn / Minutería 0-120 mn / Temprorizador 0-120 mn	28965
H2	Voyant Orange / Orange indicator / Oranje controlelampje / Orangene Kontrollampe / Spia arancione / Piloto naranja / Orange kontrollampan / Indicador laranja 220-240 V	40106
H3	Voyant Orange / Orange indicator / Oranje controlelampje / Orangene Kontrollampe / Spia arancione / Piloto naranja / Orange kontrollampan / Indicador laranja 400 V	40107
H4	Voyant cristal/Cristal indicator/ Kristal Kontrollampe	231017
KM1	Contacteur / Contactor / Contactsluiter / Schaltschütz / Contattore / Contactor de potencia / Contactor	223002
KM2	Contacteur / Contactor / Contactsluiter / Schaltschütz / Contattore / Contactor de potencia / Contactor	223001*
Q1	Connecteur mâle / Male connector / Mnl. Koppeling / Kontakstift / Connettere maschio / Conector macho / Hankontakt / Conector macho	31654
Q2	Connecteur femelle / Female connector / Vrl. Koppeling / Kontakthülse / Connettere femmina / Conector hembra / Honkontakt / Conector fêmea	31655
CRD	Témoins de chaleur résiduelle / Residual heat LEDs / Restwarme-LEDs / Leuchtanzeigen für Restwärme / Spia di calore residuo / Testigo de calor residual / Kontrollampa för restvärme /	231003
TT	Turbine tangentielle	26009
L	Lampe	232003
L1	Lampe	232006
Mr	Mini rupteur	222001



Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 12

SCHEMA DE GAZAGE / GAS CIRCUIT DIAGRAMME / GASSCHEMA / GASSHALTBILD / SCHEMA DI GASATURA / ESQUEMA DE GASIFICACIÓN / ESQUEMA DO GÁS

Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning/ Designación/ Designação	Référence / Part number / N°
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlöck / Espalhador 1,5 kW	65.330005
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlöck / Espalhador 3,0 W	65.330006
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlöck / Espalhador 4,0 kW	65.330007
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlöck / Espalhador 5,0 kW	65.330008
Corps de brûleur / Burner bowl / Branderschacht / Sicherheitbrennerkörper / Corpo del bruciatore / Cuerpo de quemador / Brännarkropp / Corpo do queimador 1,5 kW	65.640003
Corps de brûleur / Burner bowl / Branderschacht / Sicherheitbrennerkörper / Corpo del bruciatore / Cuerpo de quemador / Brännarkropp / Corpo do queimador 3,0 kW	65.640004
Corps de brûleur / Burner bowl / Branderschacht / Sicherheitbrennerkörper / Corpo del bruciatore / Cuerpo de quemador / Brännarkropp / Corpo do queimador 4,0 kW	65.640005
Corps de brûleur / Burner bowl / Branderschacht / Sicherheitbrennerkörper / Corpo del bruciatore / Cuerpo de quemador / Brännarkropp / Corpo do queimador 5,0 kW	65.640006
Porte injecteur (table)/ Injector holder (Cooking surface) / Injectorhouder (Kooktafel) / Düsenhalter (Kochfeld) / Porta-iniettore (tavolo) / Portainyector (encimera) / Injektorhållare (Klassisk spishäll) / Porta-injector (mesa)	65.32638 65.30915
Thermocouple (table) / Thermokoppel (Cooking surface) / Thermokoppel (Kooktafel) / Thermokoppel (Kochfeld) / Termocoppia (tavolo) / Termopar (encimera) / Termoelement (Klassisk spishäll) / Termopar (mesa)	65.39895
Ens. Brûleur / Burner assy / Branderset / Brennersystem / Ins bruciatore / Conjunto quemador / Brännaraggregat / Conjunto quemador Joint / Gasket / Afdichting / Dichtung / Guarnizione / Junta / Packning / Junta	88.248300 65.119003



SCHEMA DE GAZAGE / GAS CIRCUIT DIAGRAMME / GASSCHEMA / GASSHALTBILD / SCHEMA DI GASATURA / ESQUEMA DE GASIFICACIÓN / ESQUEMA DO GÁS

Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning/ Designación/ Designação	Réfèrece / Part number / N°
Robinet de table / Gas valve / Sicherheits-Kochfeldventil / Rubinetto tavolo / Säkerhetsventil värmeplattan / Llave de seguridad encimera / Torneira da placa com segurança	65.39140
Bague d'air / Air Shuttler / Lufttring / Luchtring / Anello dell'aria / Anillo de aire / Lufttringen / Anel de ar	65.080005
Tube mélangeur / Mixing tube (1,5-3,0-4,0 & 5,0 kW)	65.064007
Porte injecteur / Injector holder / Düsenhalter / Porta-iniettore / Portainjector / Injektorhållare / Porta-injector	65.033018
Rondelle d'étanchéité / Sealing ring / Dichtungsring. / Dichtungsscheibe / Rondella di tenuta stagna / Arandela de estanqueidad / Tãtmingsbricka / Anilha de vedação.	65.430007
Robinet de table / Gas valve / Sicherheits-Kochfeldventil / Rubinetto tavolo / Säkerhetsventil värmeplattan / Llave de seguridad encimera / Torneira da placa com segurança	65.51114
Porte injecteur (four) / Injector holder / Injektorholder / Düsenhalter / Porta-iniettore / Portainjector / Injektorhållare / Porta-injector	65.51764
Thermocouple / Thermokoppel / Thermokoppel / Thermocoppia / Termopar / Termoclement / Termopar	65.39896
Robinet thermostatique de four / Oven thermostat valve / Thermostaatkraan van oven / Thermostatisches Ventil / Rubinetto termostatico del forno / Llave termostática de horno / Termostatventil / Torneira termostática	65.51110
Porte injecteur four / Injector holder / Injektorholder / Düsenhalter / Porta-iniettore / Portainjector / Injektorhållare / Porta-injector	65.51764



ANNEXE TECHNIQUE

Points de raccordements autorisés / Authorized connection points / Autorisierte Anschlusspunkte/ Puntos de conexión autorizadas / Punti di connessione autorizzati / Toegestane aansluitpunten / Autoriserte tilkoblingspunkter:

Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 13										
		AT	BE	CH	DE	DK	GB	GR	NL	NO
Raccord Filetage ext conique	EN10226-1	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui
Raccord filetage ext parrallèle	EN10228-1	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui	oui

