

FR

**Notices Spéciaux
04/2022**

65105017/A



NOTICES

04/2022



SOMMAIRE

MANUEL D'INSTALLATION **1**

CHASSAGNE/CHAMBERTIN - SAULIEU/SAVIGNY - CLUNY 1400 D-G
 CLUNY GRAND CHEF 1400 D-G - CHAGNY 1400 D-G - SULLY
 FONTENAY 1500 - CITEAUX 1500 - CLUNY 1800
 CLUNY GRAND CHEF 1800 - CHAGNY 1800 - SULLY 1800 D-G
 FONTENAY 1900 D-G - CITEAUX 1900 D-G - SULLY 2200

MANUEL D'UTILISATION **47**

FICHES TECHNIQUES **93**

CHASSAGNE/CHAMBERTIN	97
SAULIEU/SAVIGNY	105
CLUNY 1400 D-G	113
CLUNY GRAND CHEF 1400 D-G	121
CHAGNY 1400 D-G	129
SULLY	137
FONTENAY 1500	143
CITEAUX 1500	149
CLUNY 1800	155
CLUNY GRAND CHEF 1800	161
CHAGNY 1800	167
SULLY 1800 D-G	173
FONTENAY 1900 D-G	181
CITEAUX 1900 D-G	189
SULLY 2200	197

OPTIONS **203**

FEUX GAZ	205
VITROCÉRAMIQUE	215
INDUCTION	221
PLANCHA	231
GRILLS	239
POLYCUISEUR	249
FRITEUSE	267

ANNEXES TECHNIQUES **275**

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.

- Déballez puis vérifiez 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.

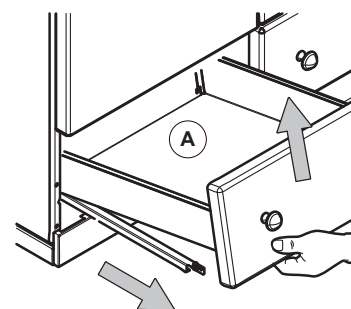
DÉPLACEMENT - POSITIONNEMENT :

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.

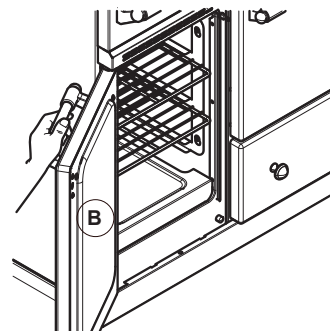
La plinthe en acier inoxydable, située en façade, est amovible. Elle peut être retirée en ôtant les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.

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

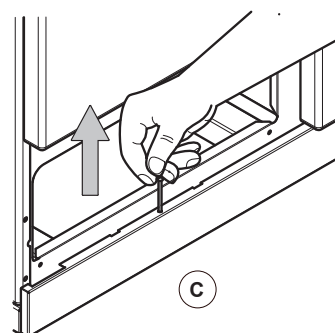
- Ⓐ Enlever les tiroirs de leur logement.



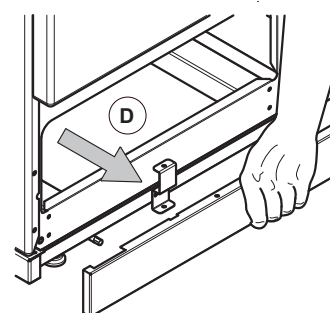
- ⓑ Sur certains modèles, ouvrir la ou les portes latérales.



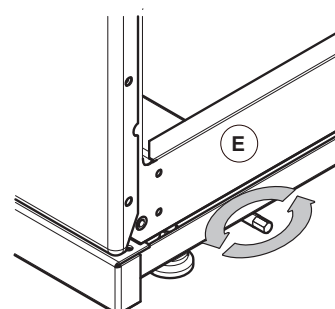
- ⓒ Soulever et retirer les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.



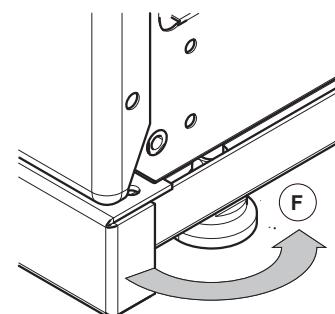
- ⓓ Retirer la plinthe.



- ⓔ 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.

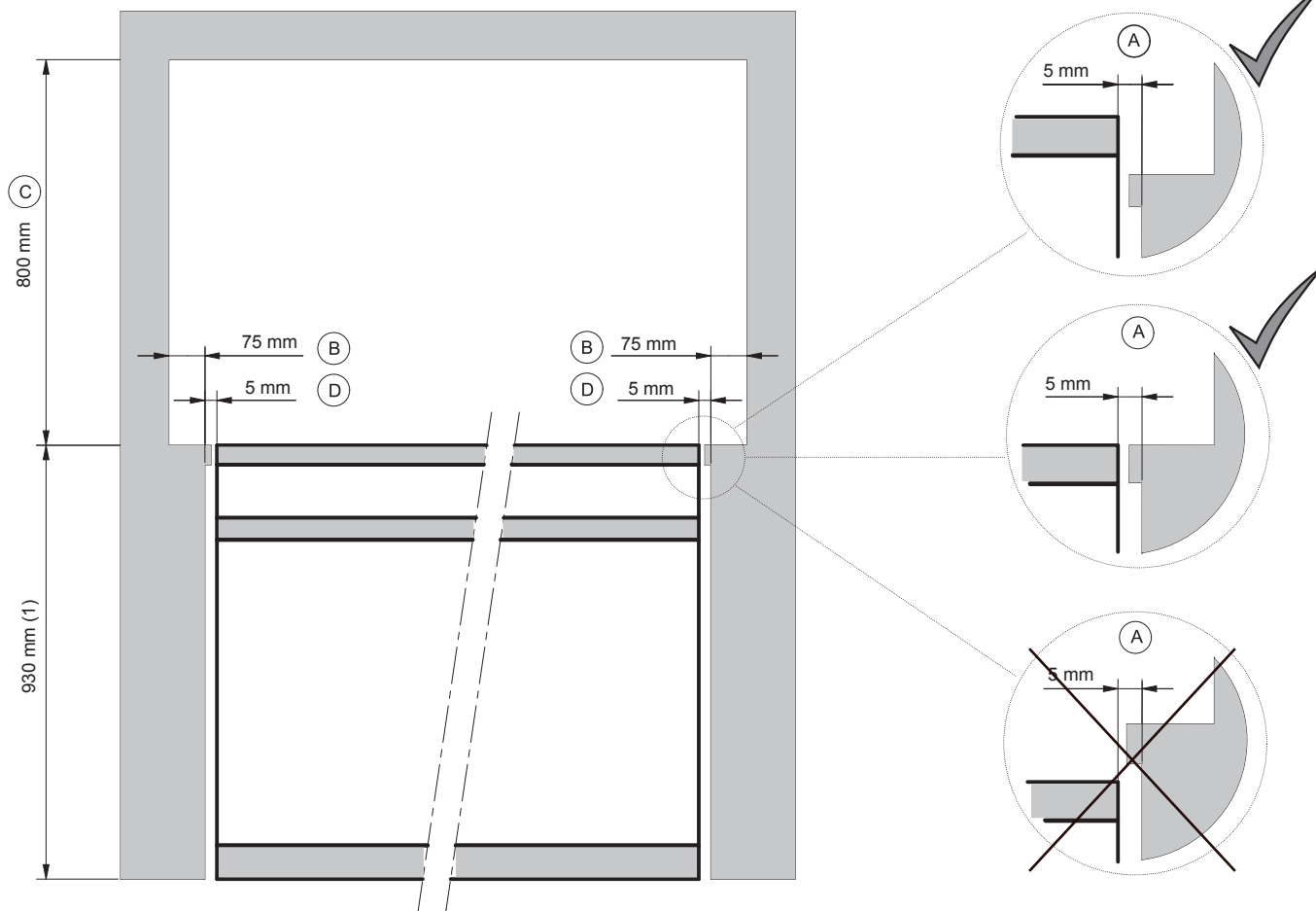


- ⓕ Ajuster les vérins à l'aide de la clé plate fournie (clé de 20).



EMPLACEMENT :

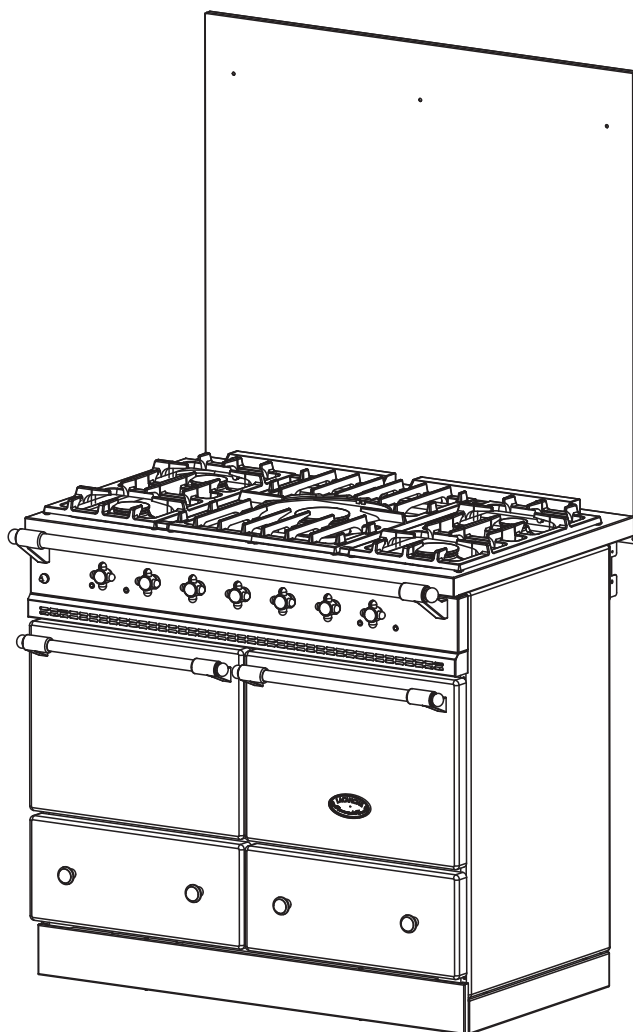
- Appareils de classe 2, sous classe 1.
- Vérifier que les alimentations électriques, gaz, ainsi que les éventuelles arrivées et évacuations d'eau (pour le branchement éventuel d'un polycuiseur) sont réservées à l'arrière ou à proximité de l'appareil.
- Vérifier que l'espace disponible convient au déplacement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



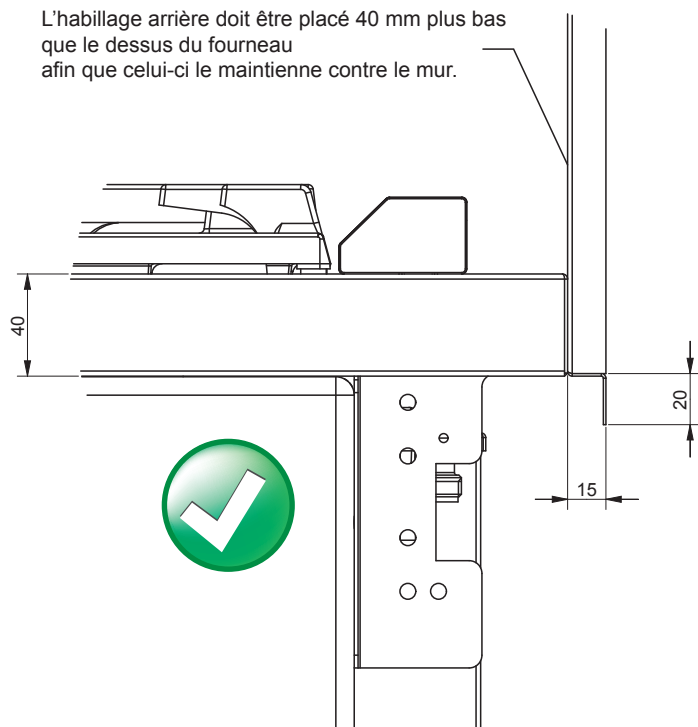
(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande le hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

- (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.

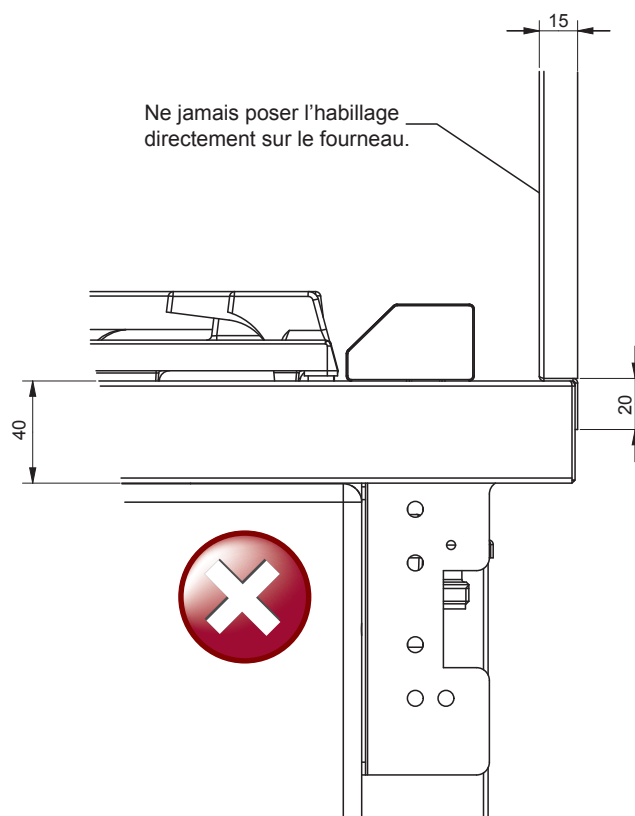
HABILLAGE ARRIÈRE FOURNEAUX LACANCHE

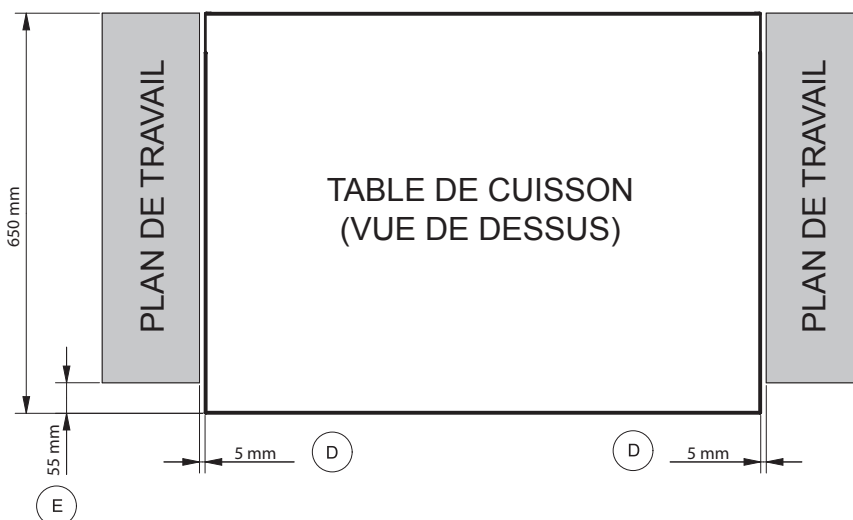


L'habillage arrière doit être placé 40 mm plus bas que le dessus du fourneau afin que celui-ci le maintienne contre le mur.



Ne jamais poser l'habillage directement sur le fourneau.

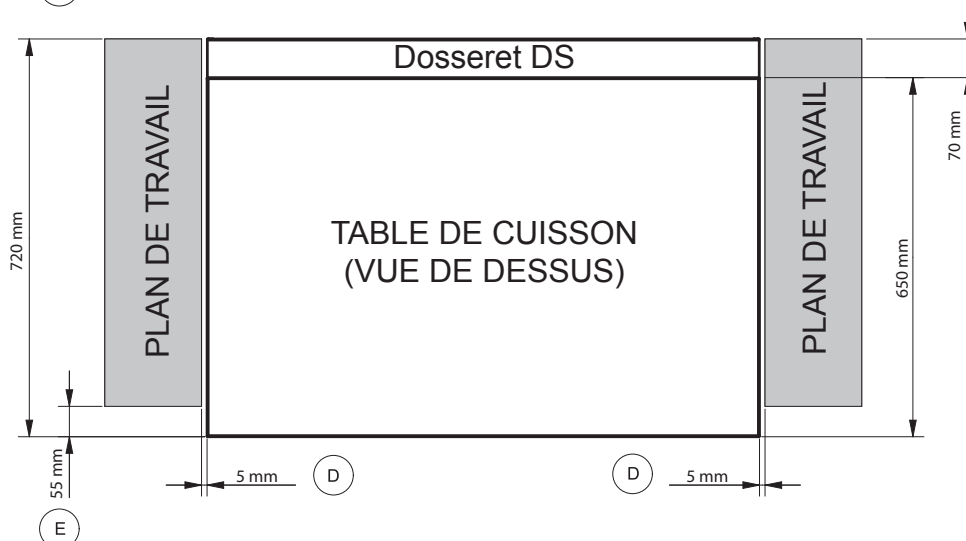
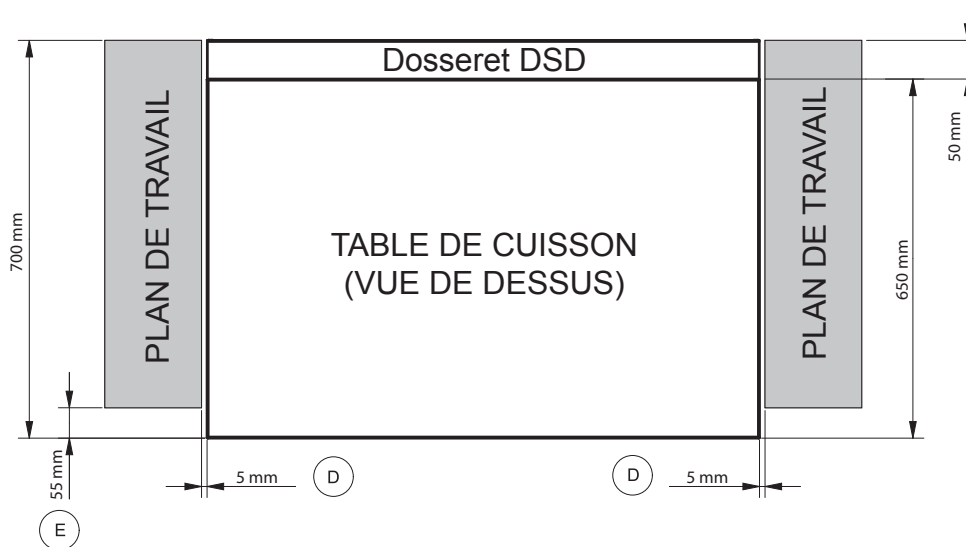




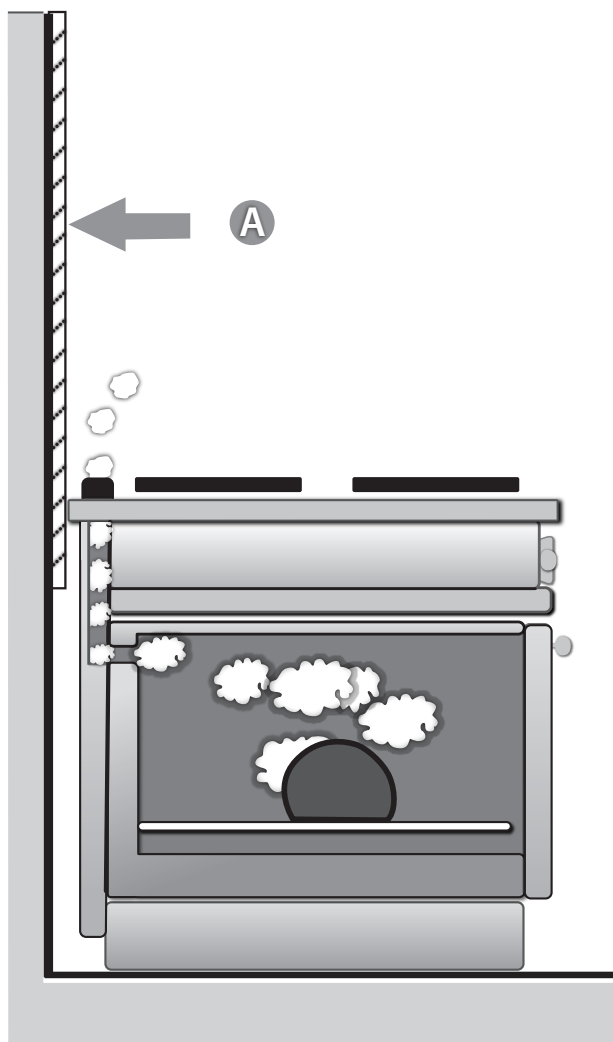
UTILISATION DU DOSSERET (Réf.: DSD et DS) ET DES HABILLAGES ARRIÈRES (Réf.: LCH et LCR) :

Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, les dossierers 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 :

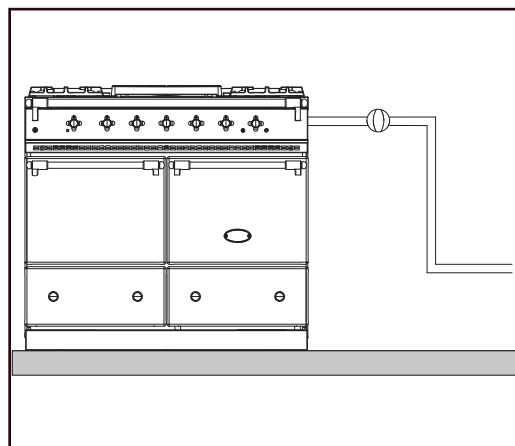
- L'allumage électrique des brûleurs fonctionne si l'appareil est alimenté en électricité. Vérifier que le branchement électrique a été ou peut être réalisé (voir chapitre «Raccordement électrique»)

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.

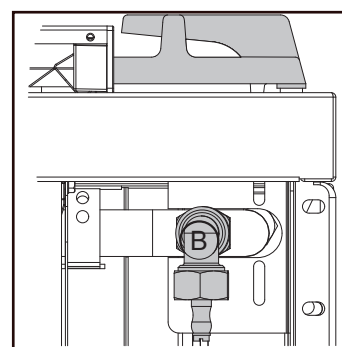
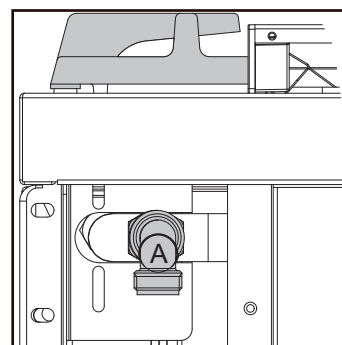
Gaz butane :

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 :

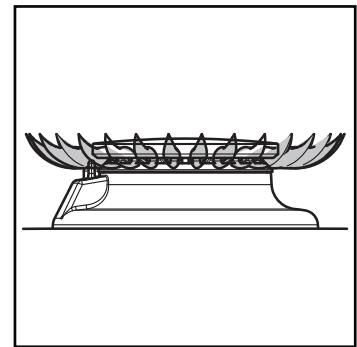
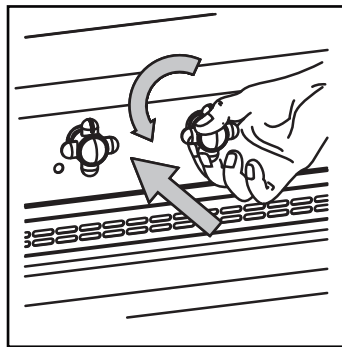
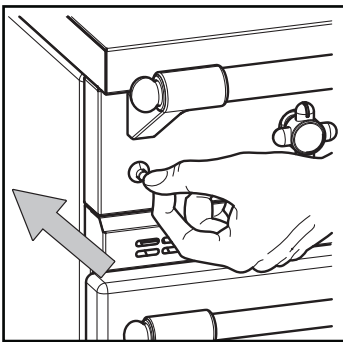
Après raccordement, vérifier le bon fonctionnement des brûleurs (table de cuisson et four) et procéder si nécessaire à un réglage.

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.

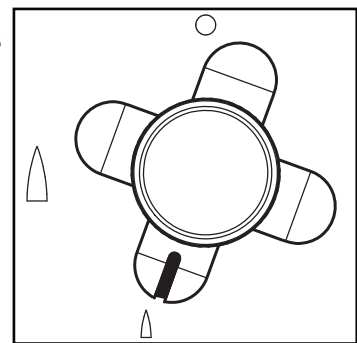
Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'enclencher la sécurité par thermocouple.



- 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.

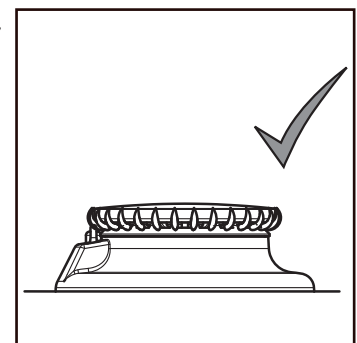


- 4 En position ralenti, la flamme doit être basse, régulière et couvrir légèrement la pointe du thermocouple.

► 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»).

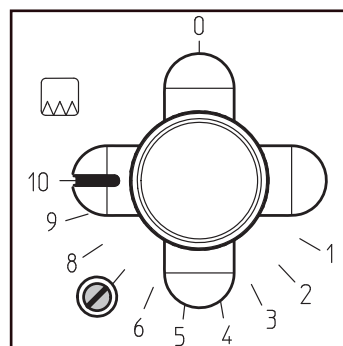
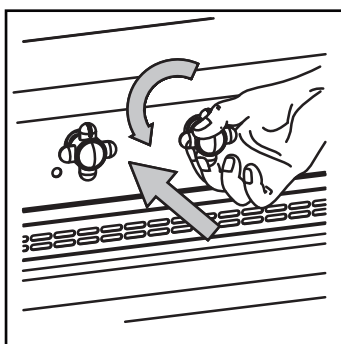
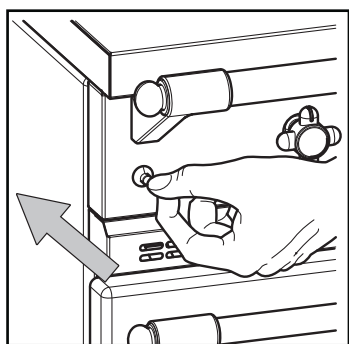
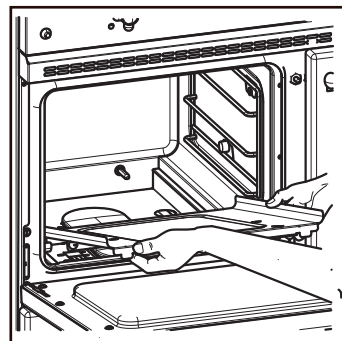
► Si en position ralenti, la flamme est trop forte, procéder à un réglage (voir chapitre «Réglage des brûleurs de table»).



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.

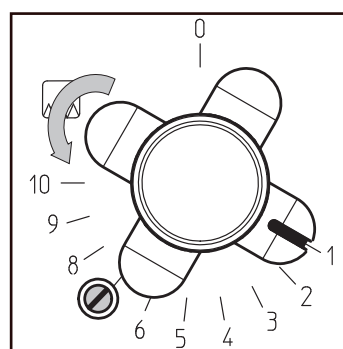
- 1 Ouvrir la porte du four.
- 2 Enlever la sole du four afin de pouvoir visualiser l'allumage et le fonctionnement du brûleur.
- 3 Pousser et tourner la manette sur la position **10** et appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.
- 4 Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.



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.

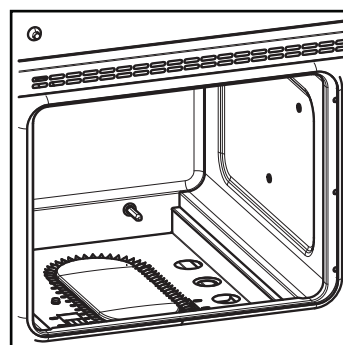
- 7 Tourner la manette sur la position **1**.
- 8 Ouvrir la porte du four et vérifier immédiatement que la hauteur de la flamme est en position basse (quelques millimètres) et vient couvrir légèrement la pointe du thermocouple.



- 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»).

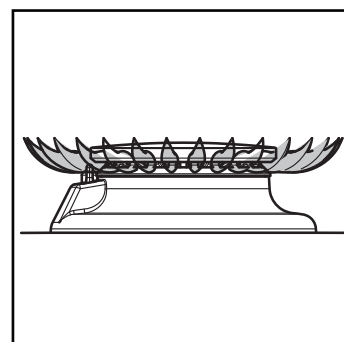
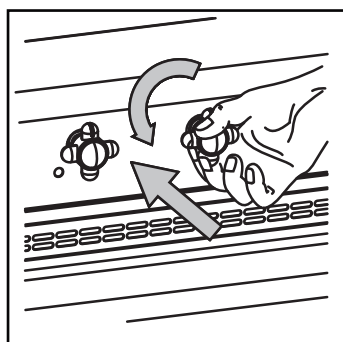
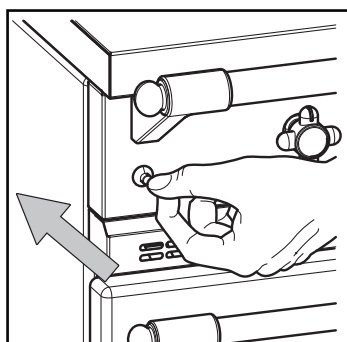
AVERTISSEMENT :


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

MISE EN FONCTION :

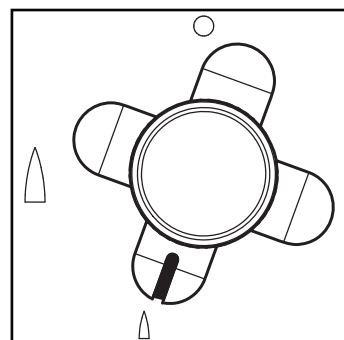
- 1 Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

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



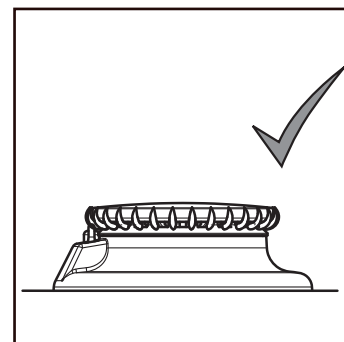
- 2 Positionner l'indexation sur le symbole petite flamme «» en maintenant la manette poussée.

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.

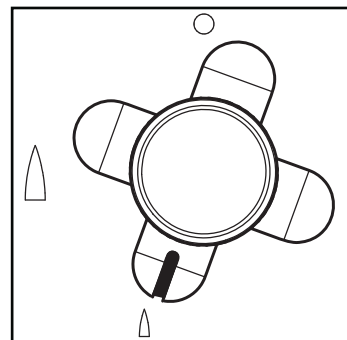


RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

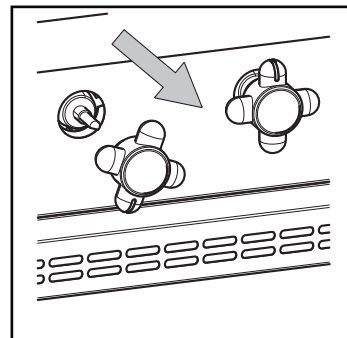
RÉGLAGE DU DÉBIT :

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 «△».



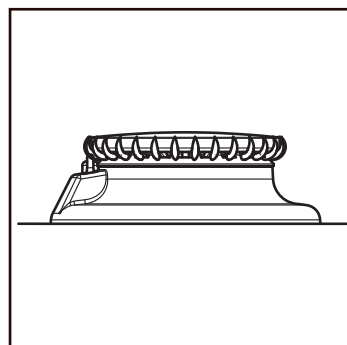
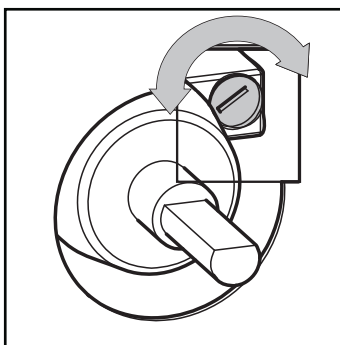
- 2 Déposer la manette.



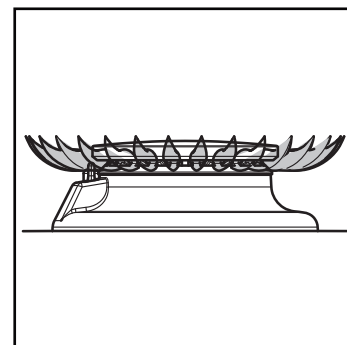
- 3 Serrer ou desserrer la vis du robinet d'alimentation afin d'ajuster la flamme en position «débit réduit».

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 «▷».



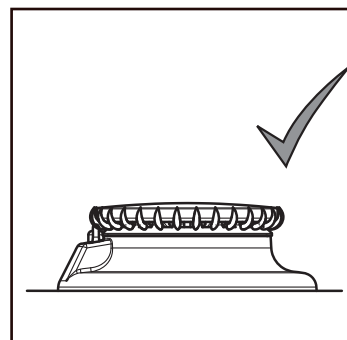
- 5 Passer à vitesse normale de la position grande flamme «▷» à la position petite flamme «△».

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.

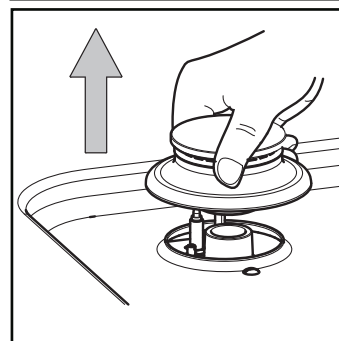
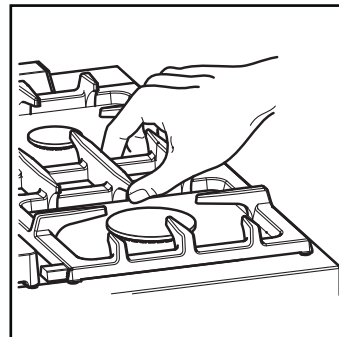
Une flamme à pointe molle et jaune résulte d'un manque d'air.

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

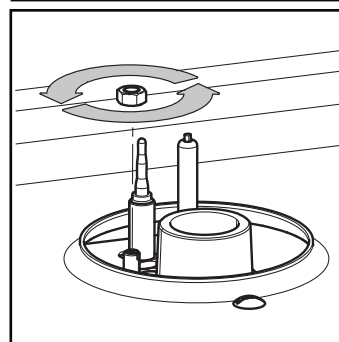
ATTENTION : Le réglage de la bague d'air s'effectue brûleur éteint.

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.

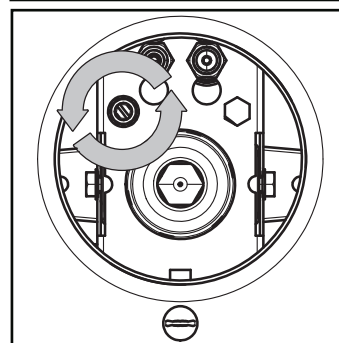


- 2 Par l'ouverture du brûleur de la table, desserrer le contre écrou situé sur la tige de réglage de la bague d'air avec une clé de 7.
 - ▶ En cas de manque d'air, tourner vers la droite la tige de réglage pour augmenter l'ouverture de la bague d'air.
 - ▶ En cas d'excès d'air, tourner vers la gauche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



- 3 Placer et resserrer modérément le contre écrou.

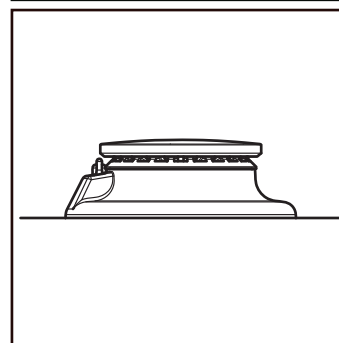
- 4 Lorsque le réglage est effectué, replacer les corps et chapeaux de brûleurs et pratiquer un nouvel essai.



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»).

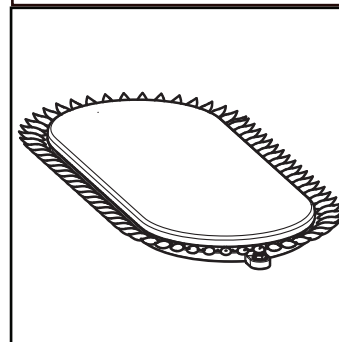
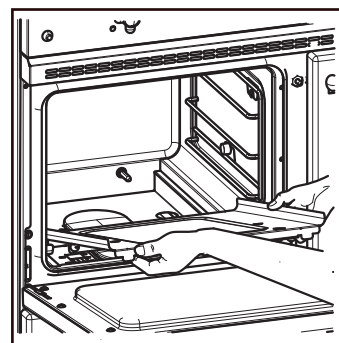
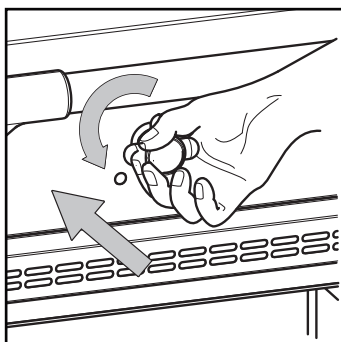
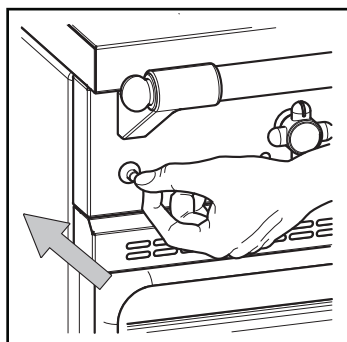
AVERTISSEMENT :

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

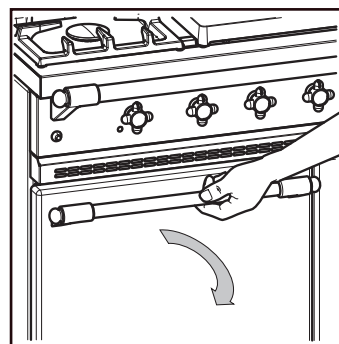
MISE EN FONCTION :

- 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.

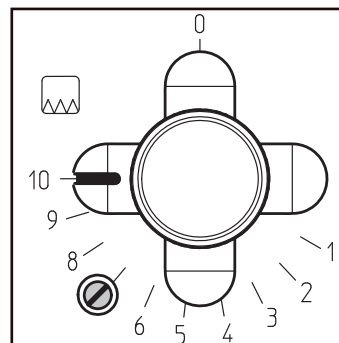
Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.



- ④ Fermer la porte du four.



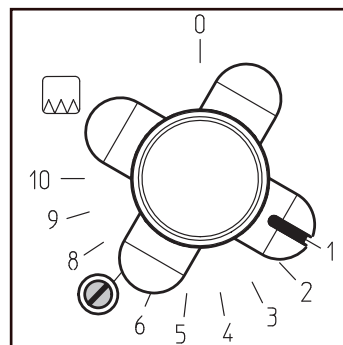
- ⑤ Laisser chauffer le four environ 10 minutes (Thermostat **10**).



RÉGLAGE DU BRÛLEUR DE FOUR

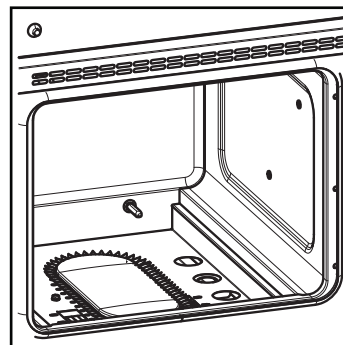
- ⑥ Passer en position ralenti (Thermostat 1).

- 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**»).



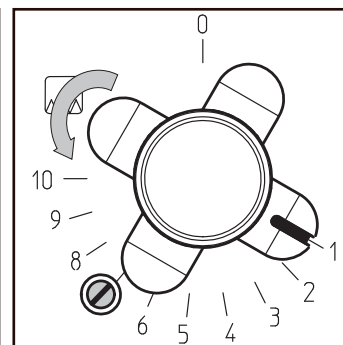
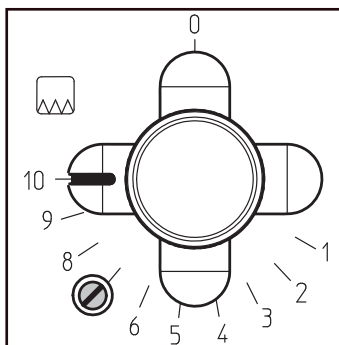
RÉGLAGE DU DÉBIT :

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.

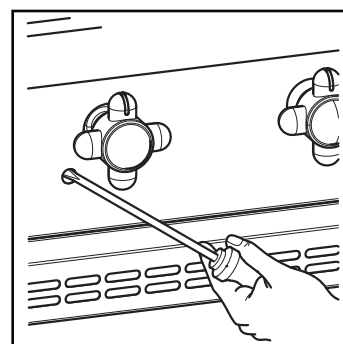
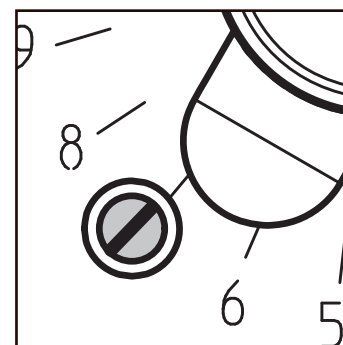
- ② Ouvrir la porte du four afin de visualiser la hauteur de flamme.



- 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.

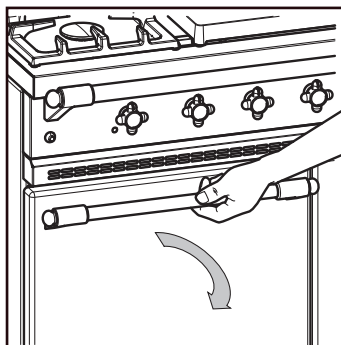
Une flamme molle à pointe jaune résulte d'un manque d'air.

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

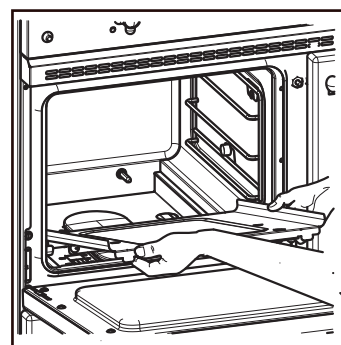
ATTENTION : Le réglage de la bague d'air s'effectue brûleur éteint.

S'assurer que tous les éléments susceptibles d'être pris 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.

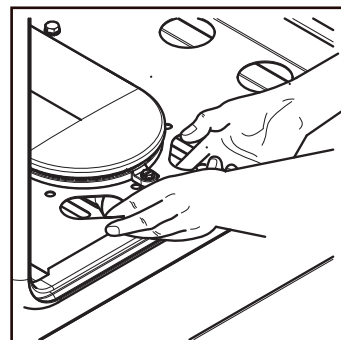


③ Accéder à la bague d'air par les deux ouvertures qui se trouvent devant le brûleur.

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.

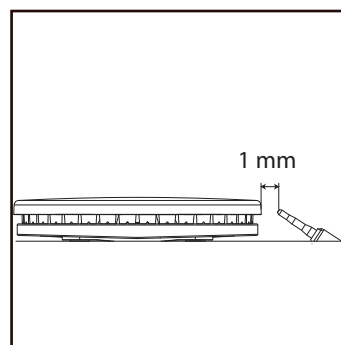
La distance entre le thermocouple et le brûleur est de 1 mm, les deux pièces ne doivent pas être en contact.

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.

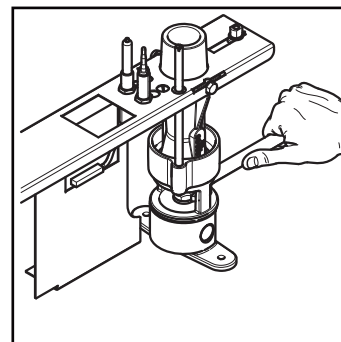
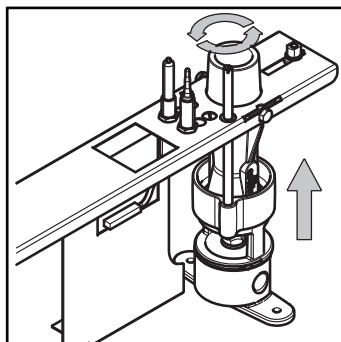
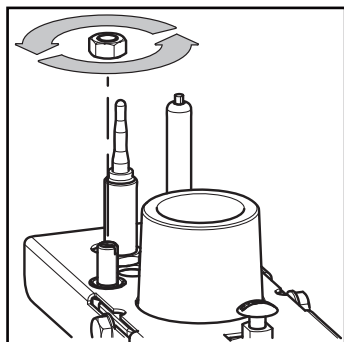
Les diamètres d'injecteurs adaptés à la puissance des brûleurs correspondent au gaz d'alimentation (voir **tableau 7** en annexe technique).

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.



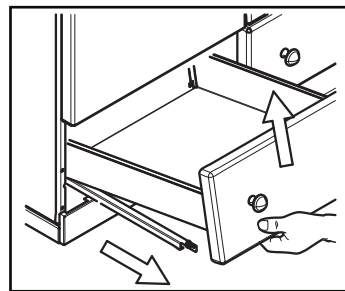
- ④ Retirer l'injecteur en le dévissant à l'aide d'une clé de 12.
- ⑤ Remplacer le joint d'étanchéité.
- ⑥ Remplacer l'injecteur.

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.

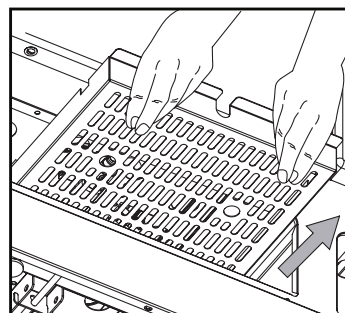
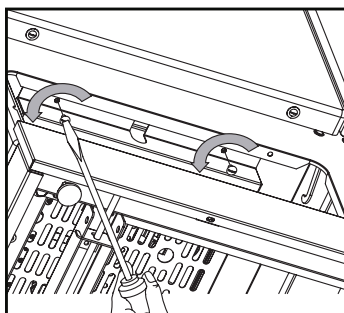
CHANGEMENT D'INJECTEUR DU BRÛLEUR DE FOUR :

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

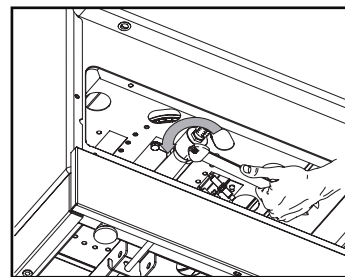


- 2 Retirer les 2 vis.

- 3 Retirer la boîte perforée de protection du brûleur.



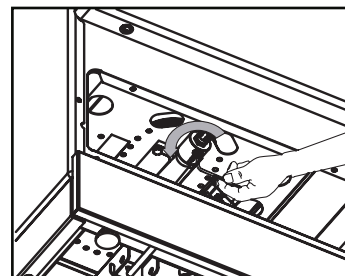
- 4 Desserrer sans l'enlever l'écrou qui se trouve au niveau de la bague d'air avec une clé de 7 mm.



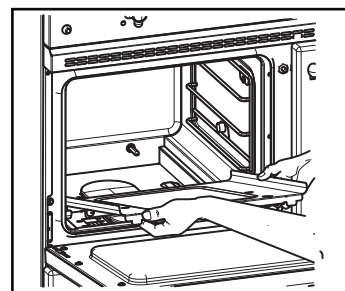
- 5 Desserrer sans l'enlever la vis pointeau avec une clé 6 pans/ 2 mm pour désengager le porte injecteur.

- 6 Désengager le porte injecteur du brûleur.

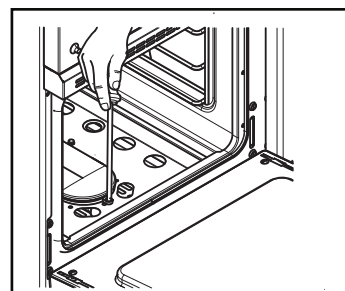
- 7 Ouvrir la porte de four.



- 8 Retirer la sole du four.



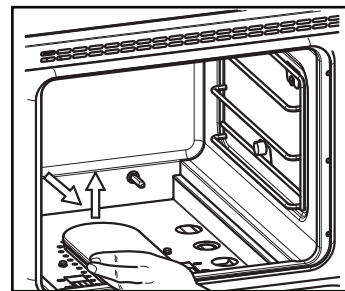
- 9 Enlever la vis qui maintient le brûleur avec un tournevis.



CHANGEMENT DE GAZ

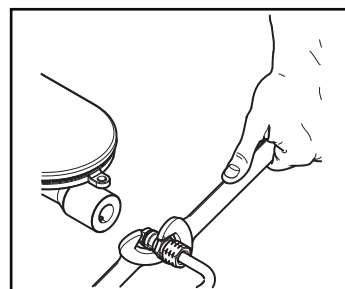


- ⑩ Désengager le brûleur en le tirant vers l'avant et en soulevant l'arrière du brûleur.



- 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.

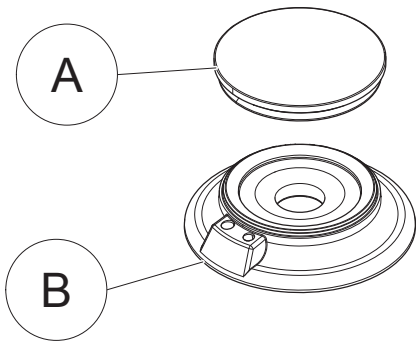
Ajuster le positionnement du brûleur afin de respecter une distance de 1 mm entre le thermocouple et le brûleur.

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

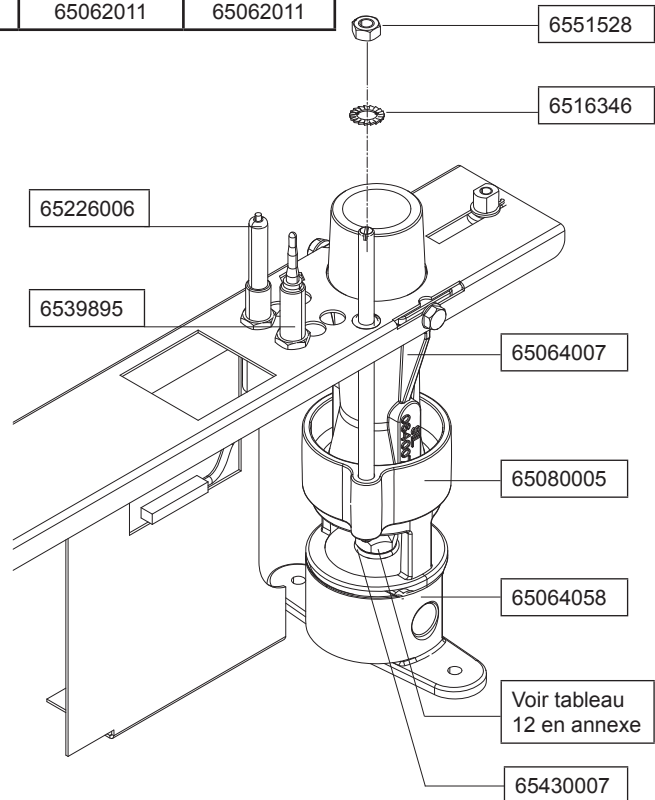
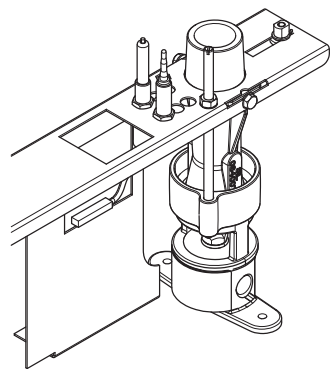
- ▶ Réglage du débit réduit.
- ▶ Réglage de l'air primaire.
- ▶ Réglage des thermocouples.

- 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.

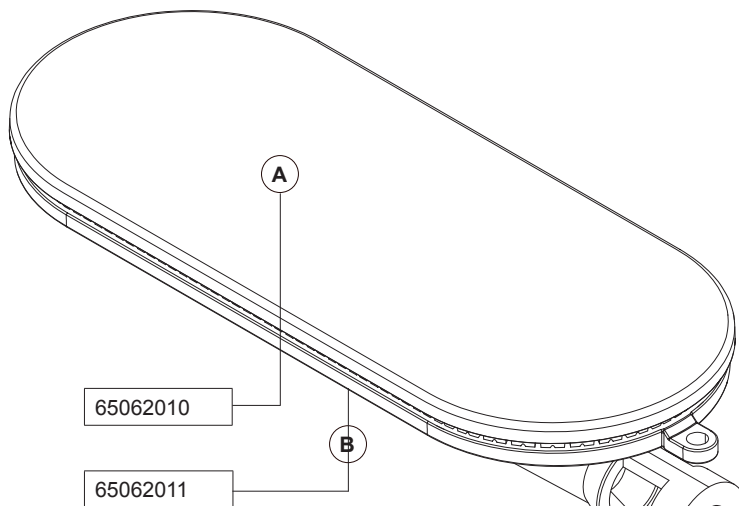
Pour les références et désignations des différents composants se référer **tableau 12** en annexe technique.



	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.

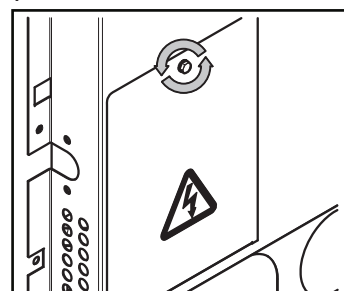
PRÉCAUTIONS AVANT RACCORDEMENT :

Vérifier :

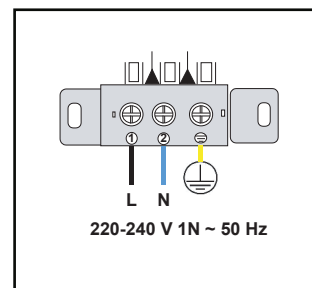
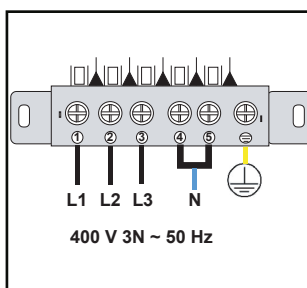
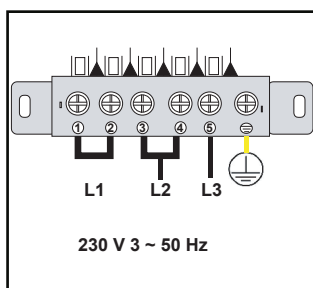
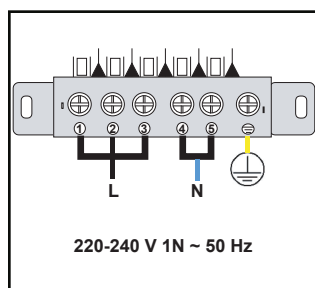
- ☞ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.
- ☞ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

RECOMMANDATIONS LORS DU RACCORDEMENT :

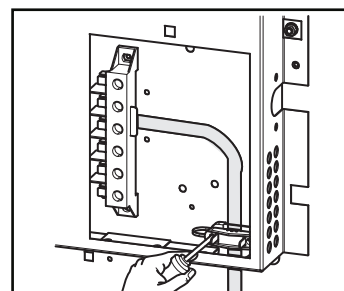
- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant 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

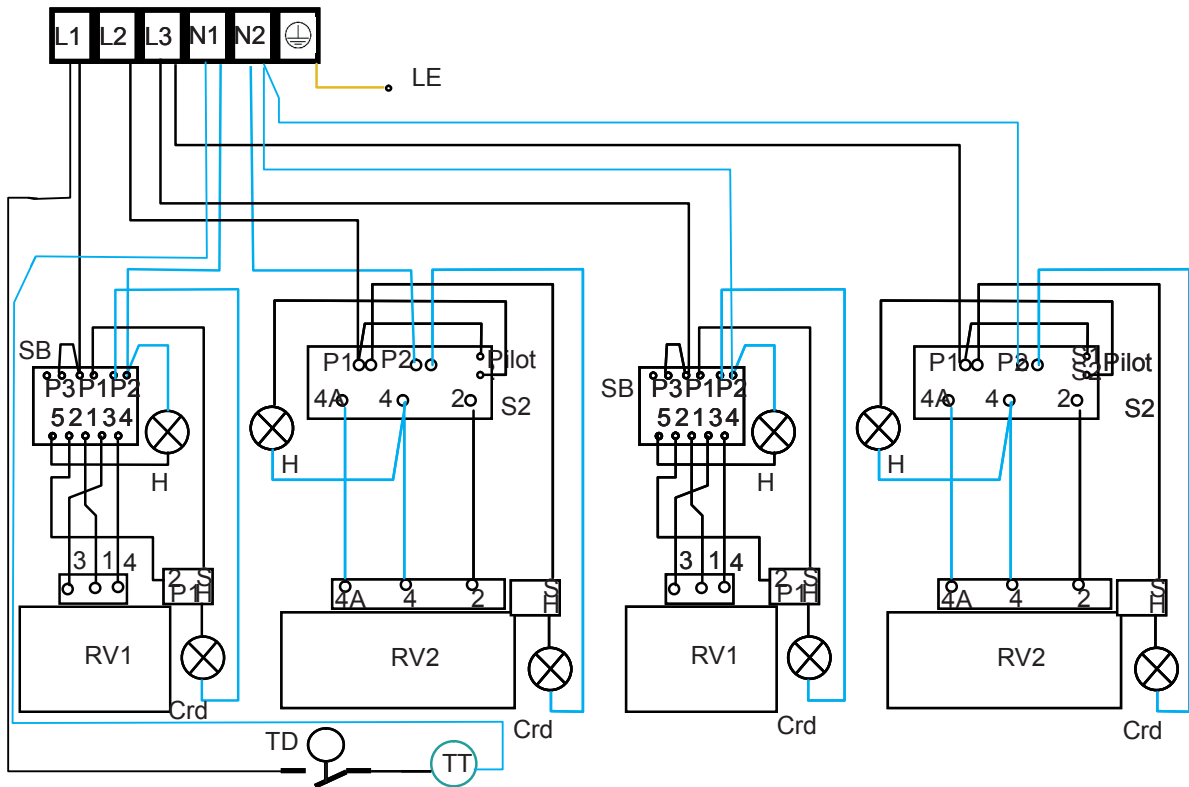


Table Vitrocéramique 5 foyers

B

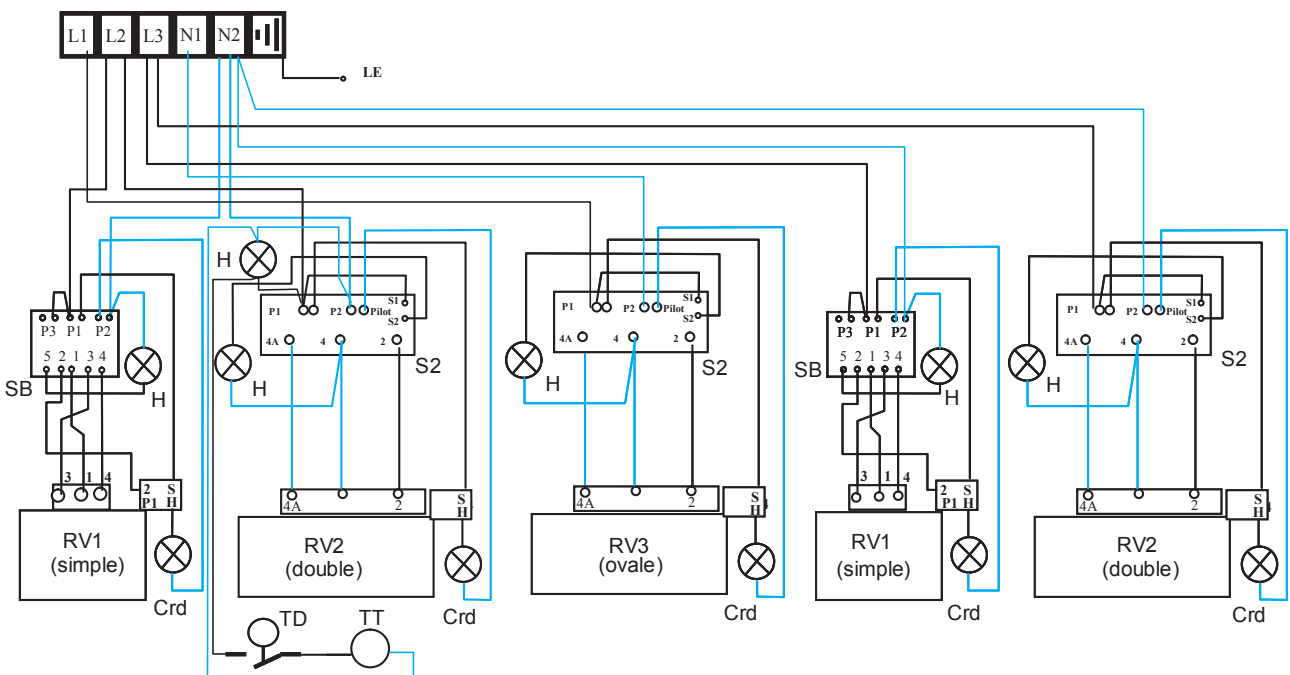


Table Induction 3 foyers

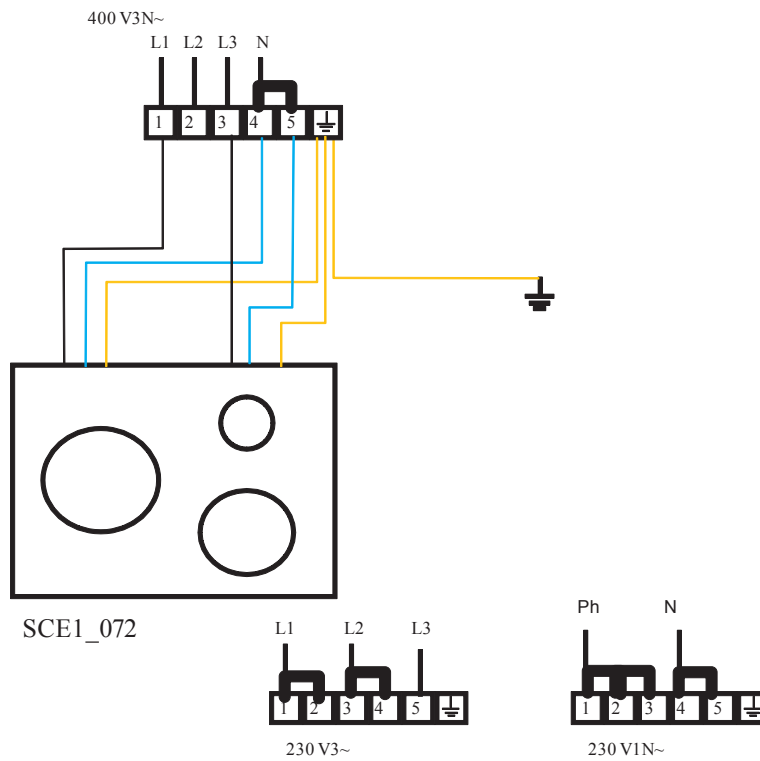


Table Induction 5 foyers

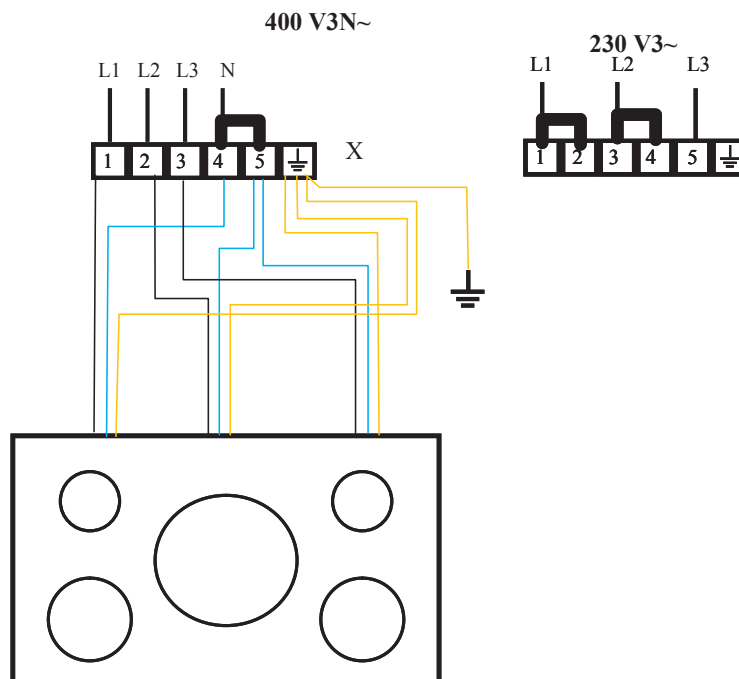
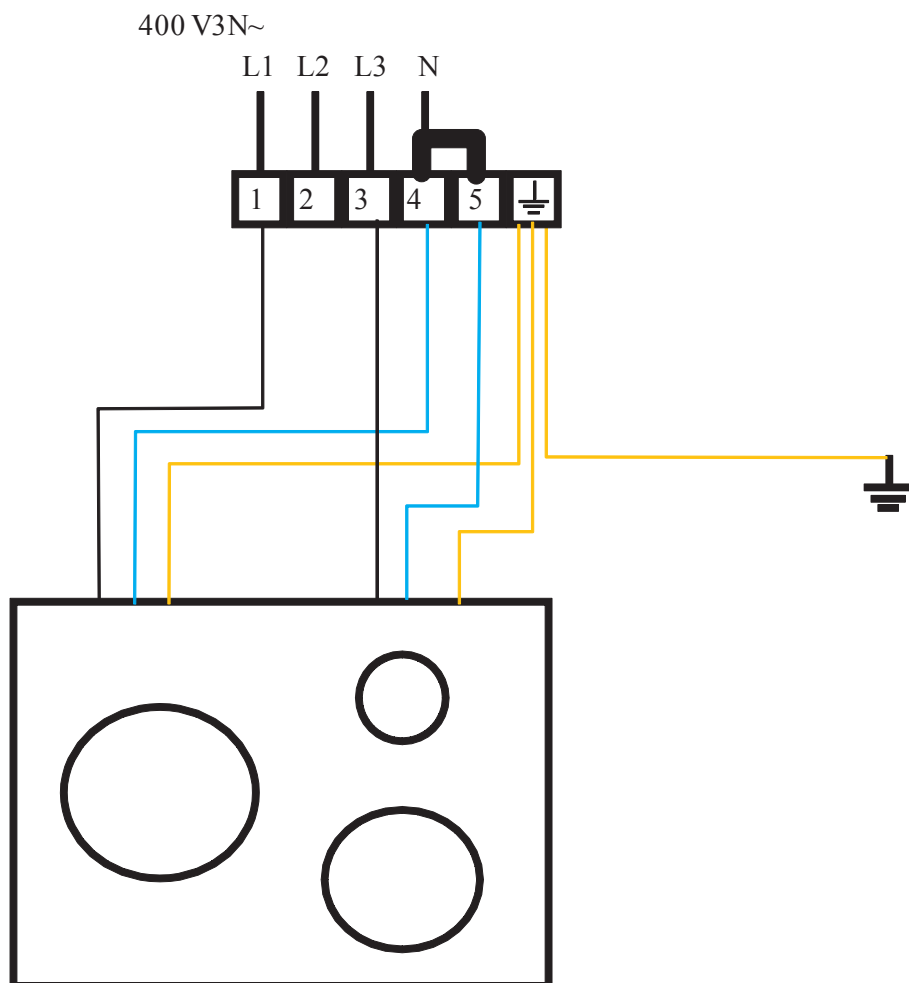
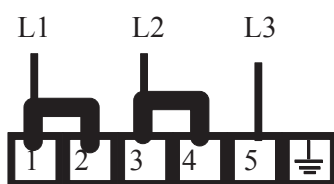


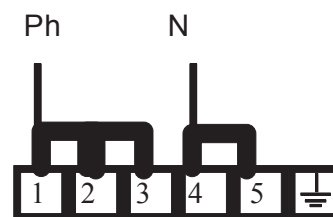
Table Induction 6 foyers



SCE1_072



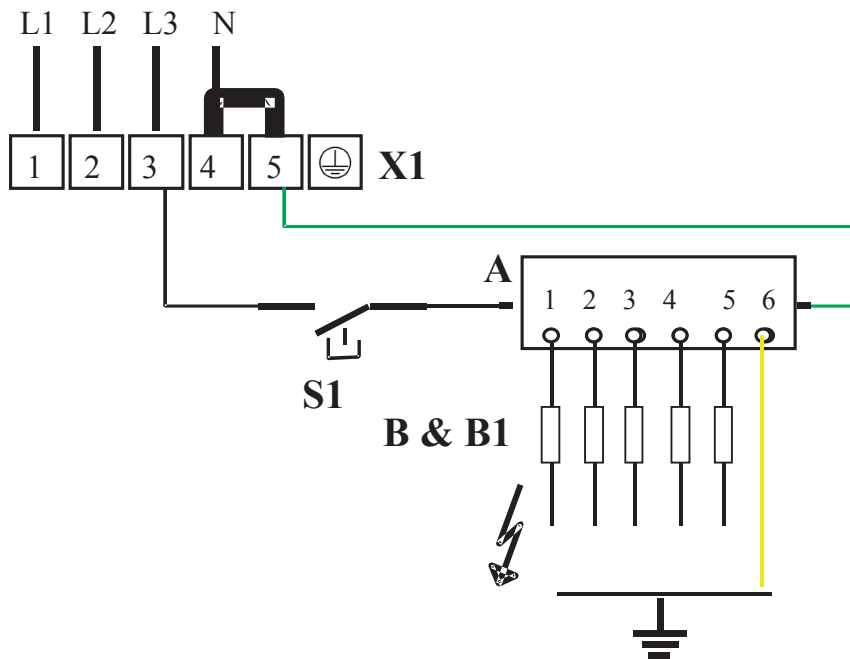
230 V3~



230 V1N~

F

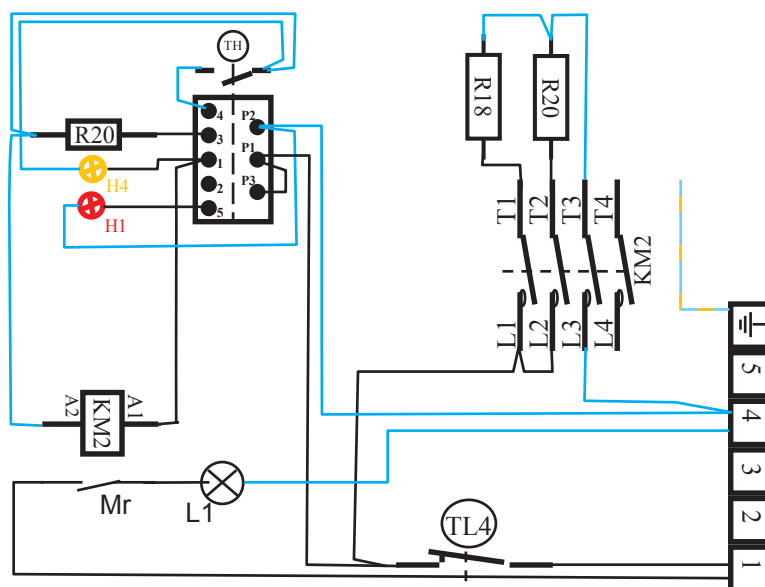
Table gaz + four gaz



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

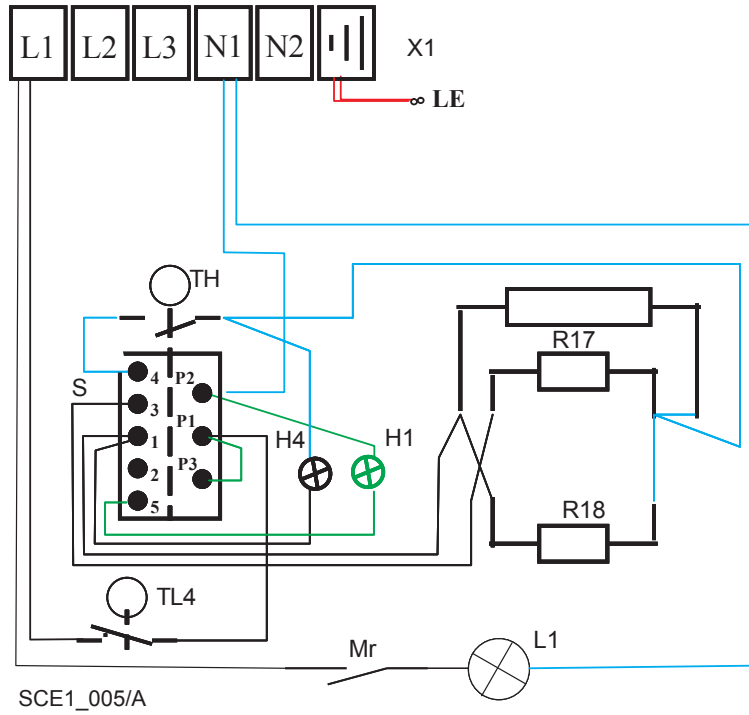
G

Four électrique statique

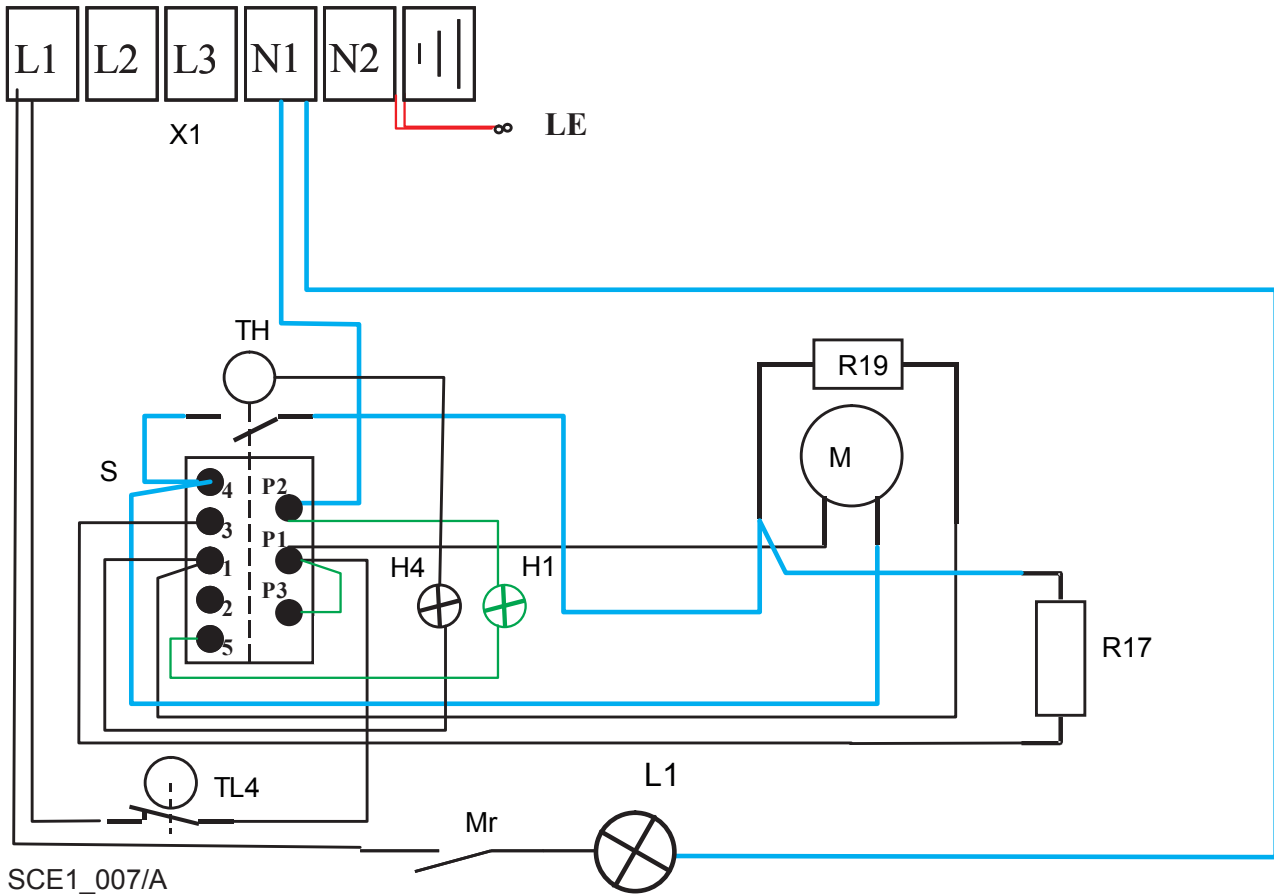


SCE1_055

Four électrique statique

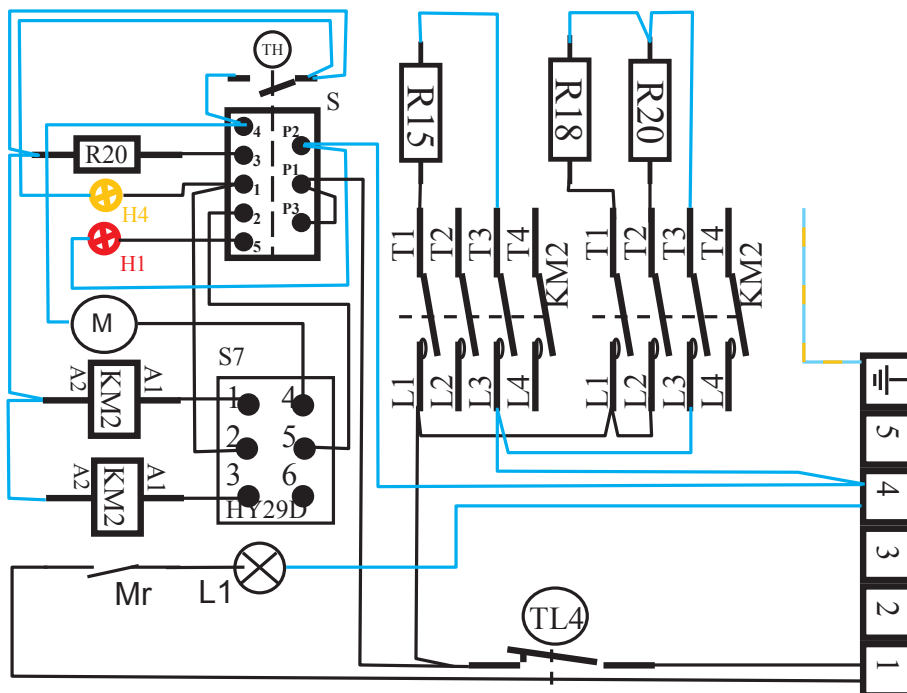


Four électrique ventilé



Four électrique multifonction

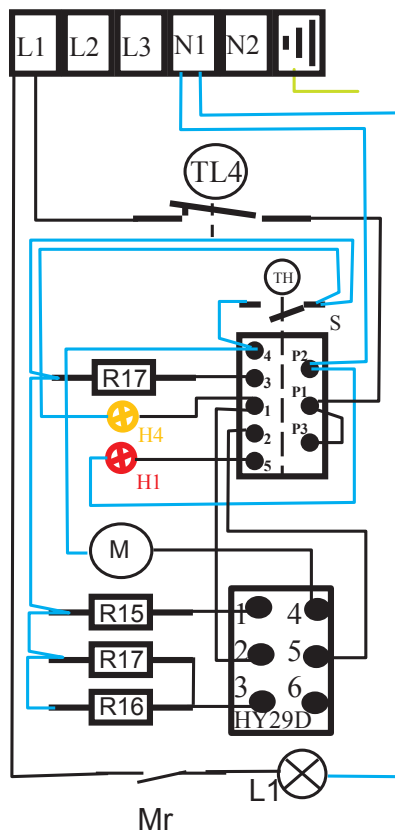
J



SCE1_051 A

Four multifonction vertical

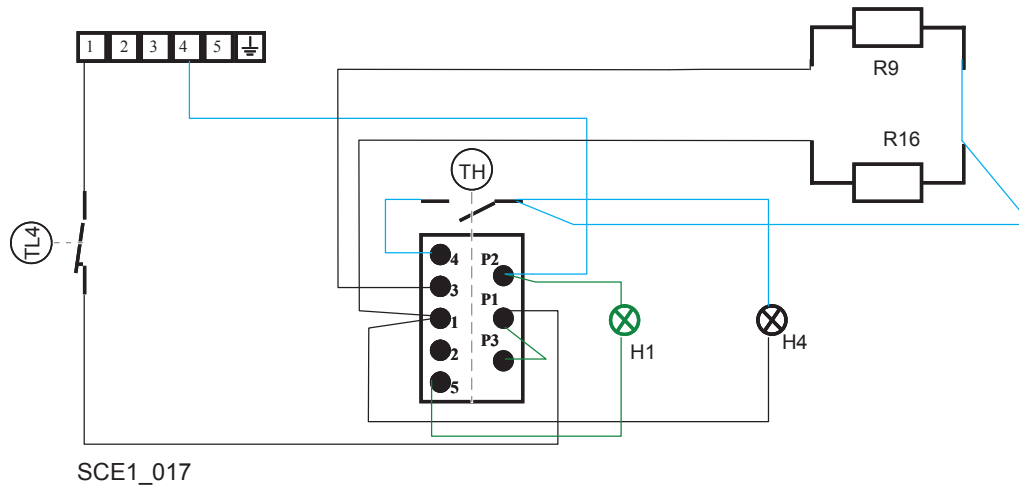
K



SCE1_054/A

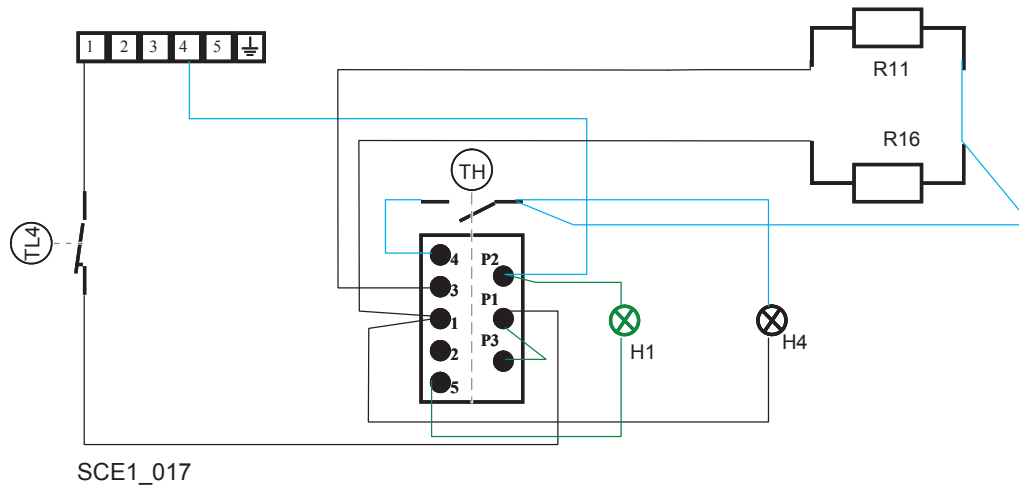
Four grilloir Chagny

L



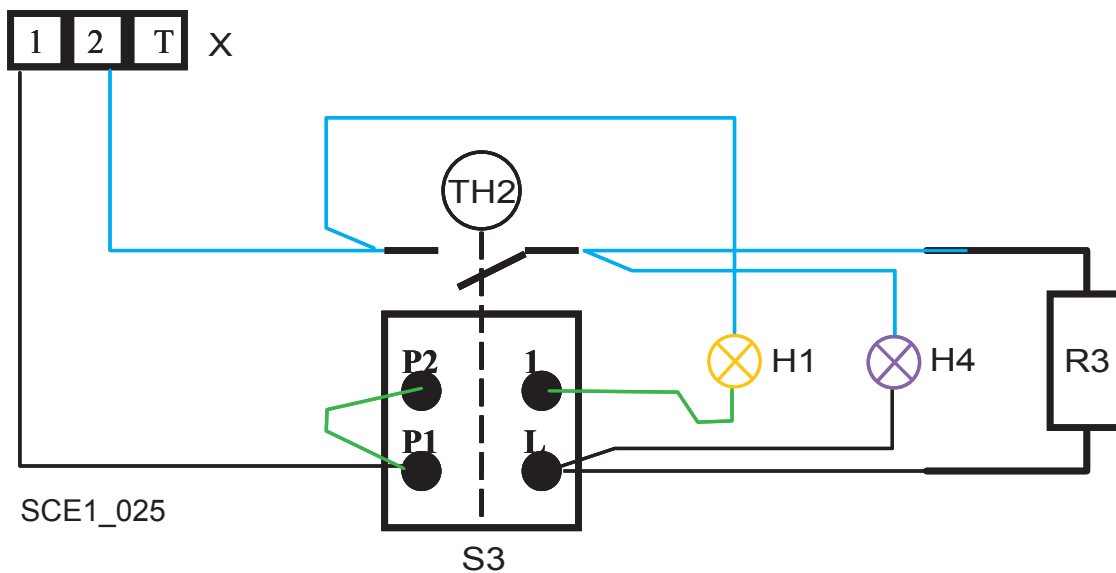
Four grilloir Rully

L₁

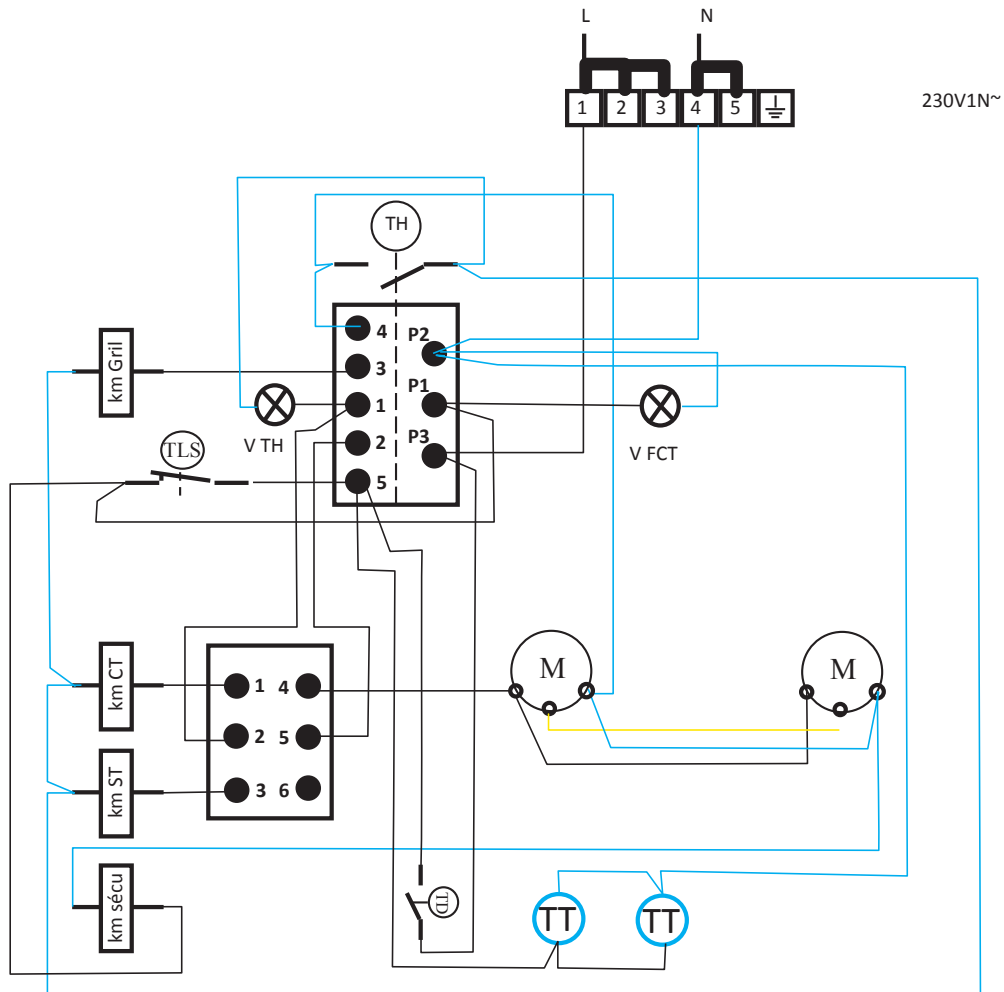


Armoire basse température

M



Four électrique multifonction Cluny Grand Chef



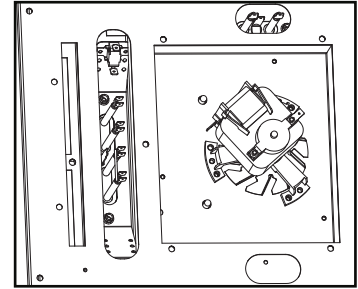
Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

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.

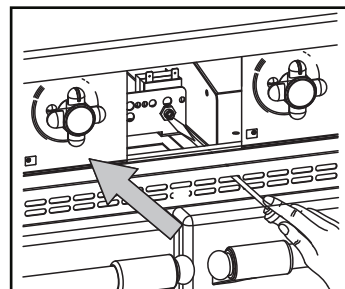


Nota : Il est indispensable de toujours rechercher la cause du déclenchement répétitif du coupe-circuit thermique

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

Le poussoir se trouve derrière le bandeau d'aération.

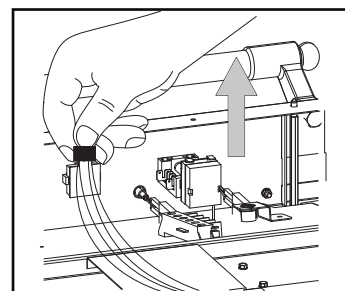
Appuyer sur le poussoir à l'aide d'un tournevis.



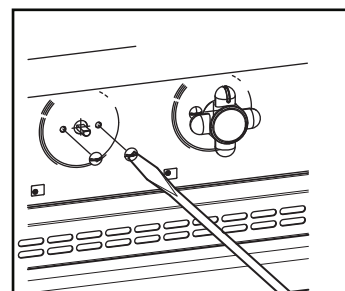
CHANGEMENT DU CODEUR D'UN FOYER INDUCTION :

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

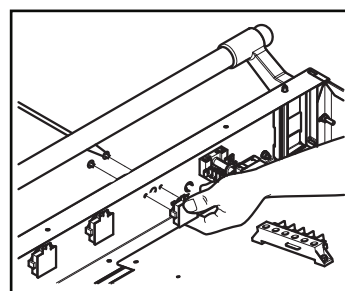
- ③ Débrancher les limandes reliées au codeur.
- ④ Déposer la manette du codeur à changer.



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

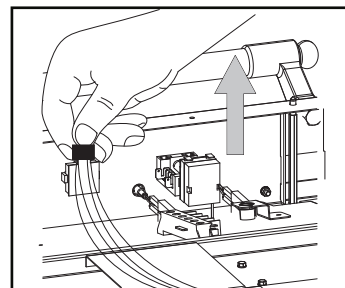


- ⑥ Retirer et changer le codeur.

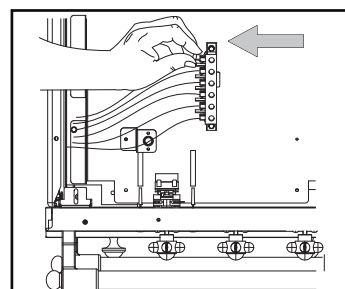


CHANGEMENT DE L'INDUCTEUR D'UN FOYER INDUCTION :

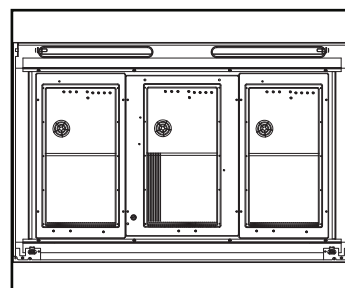
- ① Mettre l'appareil hors tension.
Pour avoir accès aux inducteurs, ouvrir la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».
- ② Préparer une surface plane, propre et recouverte d'un revêtement lisse, non abrasif (couverture, revêtement souple, tissus épais) afin de pouvoir y poser la surface de la 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.



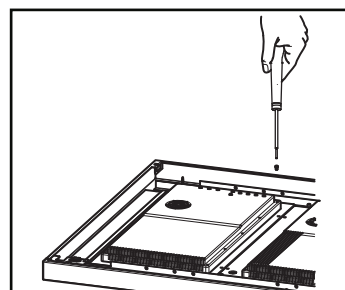
- ⑥ Débrancher les fils arrivant à la plaque à borne qui se trouvent sous la table.



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



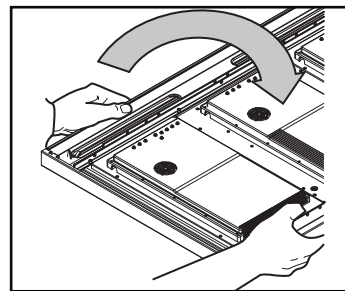
- ⑧ Dévisser toutes les vis de l'ensemble des boîtiers électroniques (utiliser un tournevis ou une clé TORX type T10) .



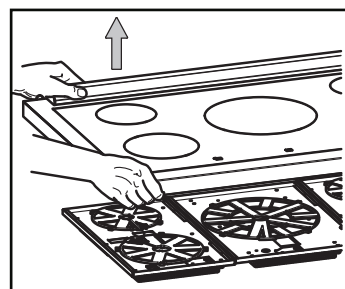
INTERVENTIONS

- 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.



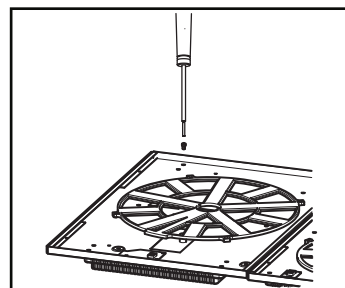
- 10 Retirer la table vitrocéramique.



- 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.

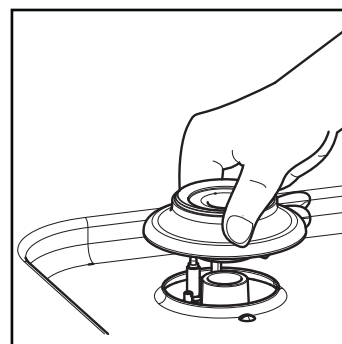
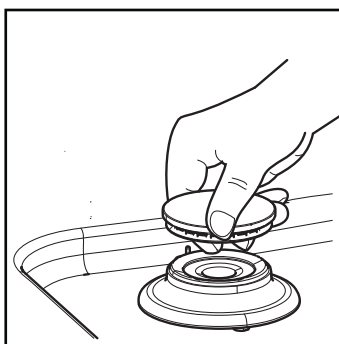
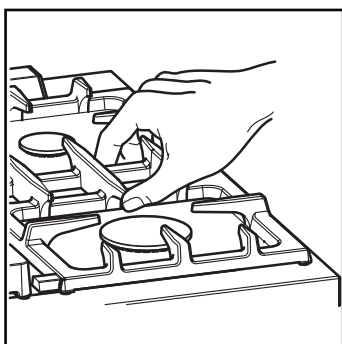
OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE : FOYERS GAZ

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

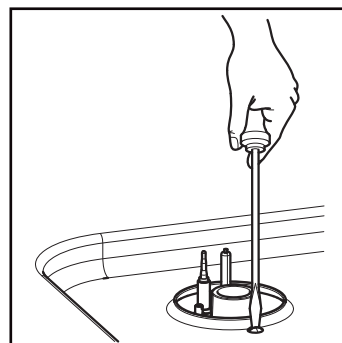
Cette opération est nécessaire, notamment pour :

- ☞ 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.



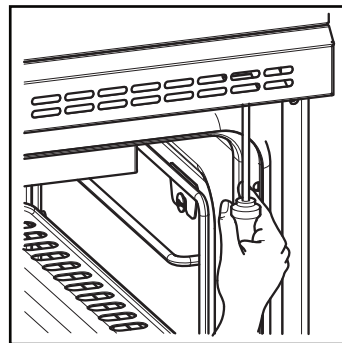
- ② Dévisser les vis de fixation situées sous les corps de brûleur.



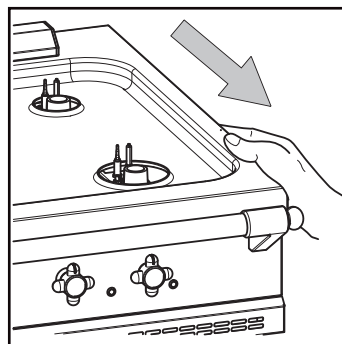
- ③ Deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération solidarisent la table de cuisson en acier inoxydable et le bandeau de commande.

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.

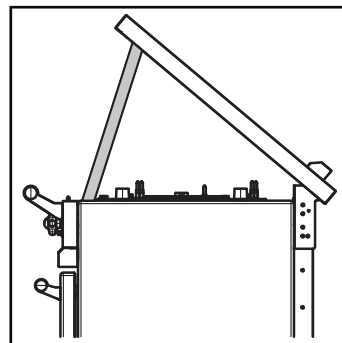


OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE

- 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

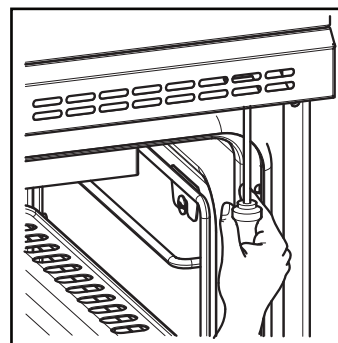
L'ouverture de la table permet d'avoir accès aux composants situés sous la table de cuisson.

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

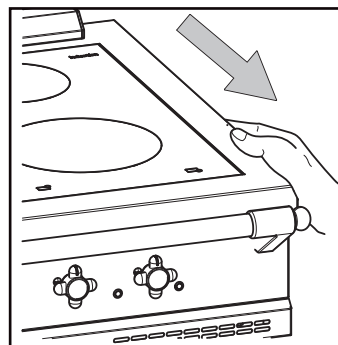
- ① Deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération solidarisent la table de cuisson en acier inoxydable et le bandeau de commande.

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.

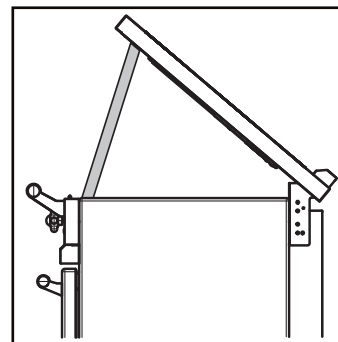


- ② Tirer légèrement la table de cuisson vers l'avant.



- 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.

AVERTISSEMENTS - MISE EN GARDE

- 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.

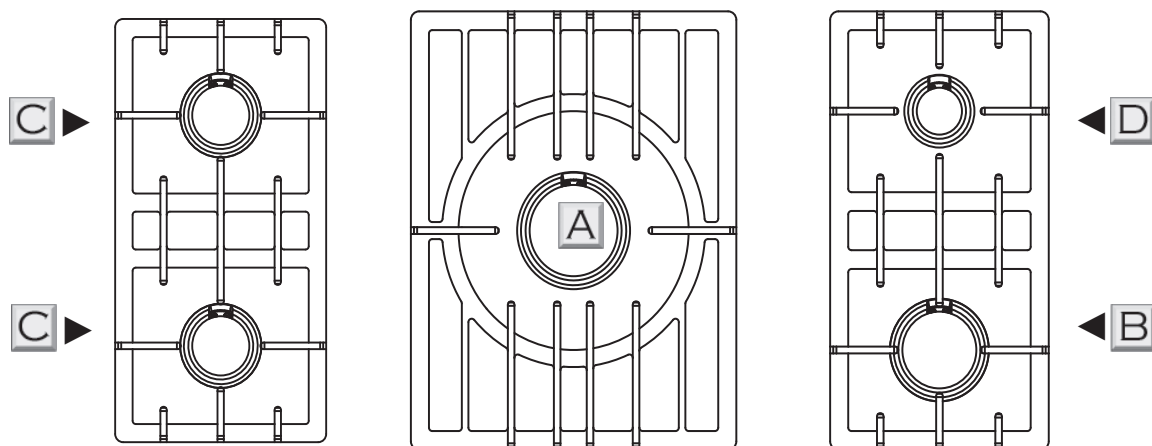
Les brûleurs rapide et intensif : conviennent parfaitement aux sauteuses, casseroles et marmites. Leur rendement permet des montées en température très rapides et une grande souplesse d'utilisation.

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 :

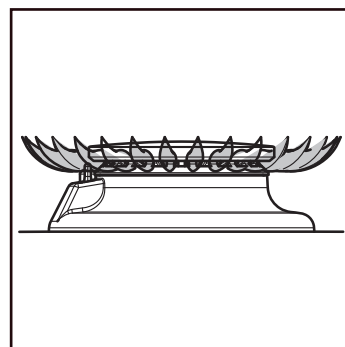
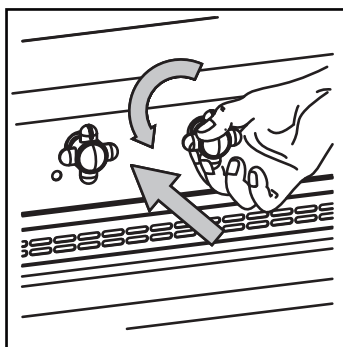
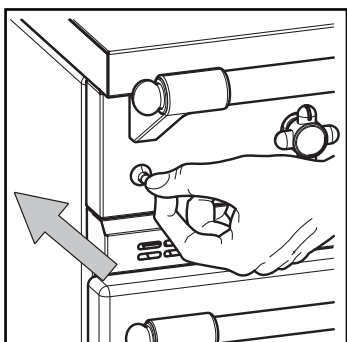
Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.


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

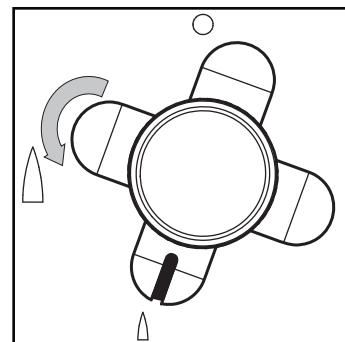
Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.


Positionner la manette sur la puissance désirée.

Relâcher la manette.

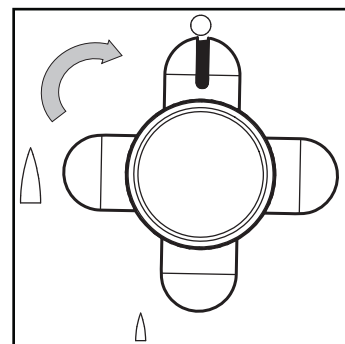


Une position débit réduit repérée par le sigle «» vous donne la puissance minimale pré-réglée du brûleur.



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 .

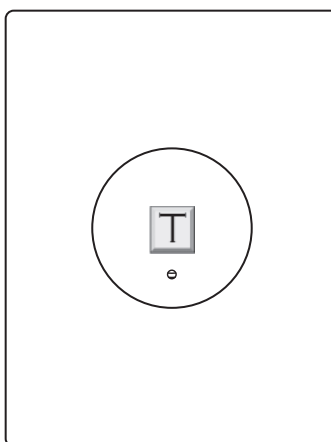
Description :


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.

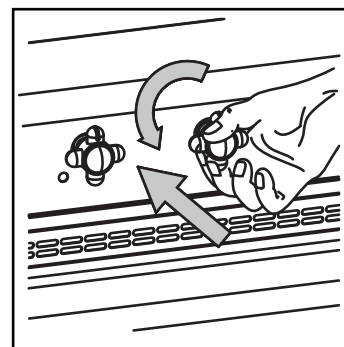
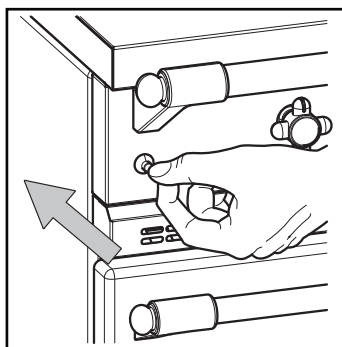
Informez les utilisateurs potentiels des risques encourus.

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.

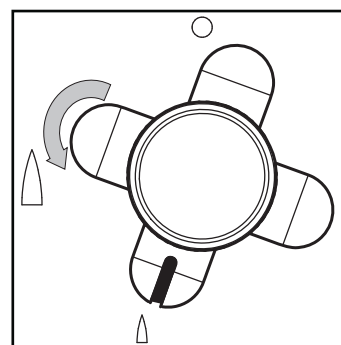


Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

Positionner la manette sur la puissance désirée.

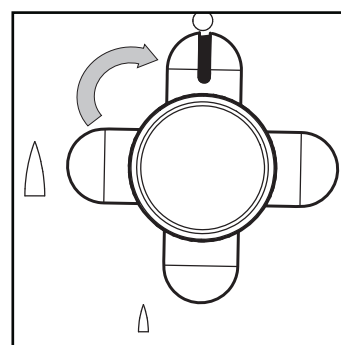
Relâcher la manette.

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



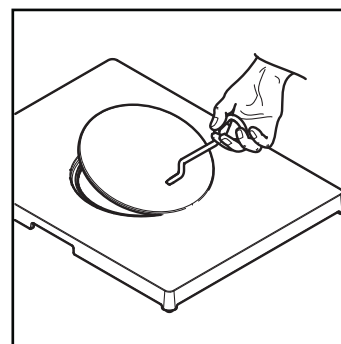
Pour éteindre, tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «○».

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 :

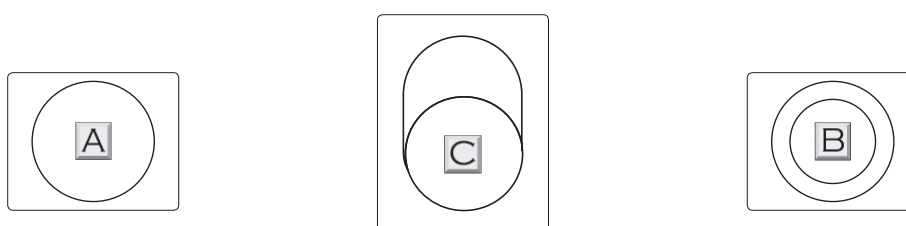
La version de table vitrocéramique comporte un verre vitrocéramique de forte épaisseur (6 mm) équipé suivant modèle de :

- 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 :

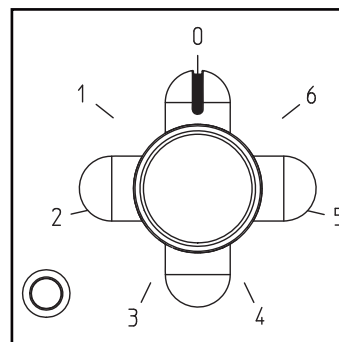
Sélectionner la manette de commande de la plaque choisie, le voyant adjacent s'éclaire.

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.



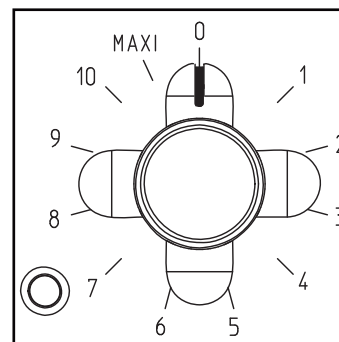
Foyer double :

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

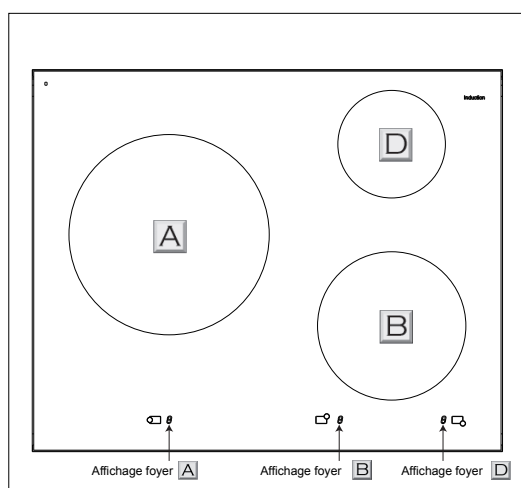
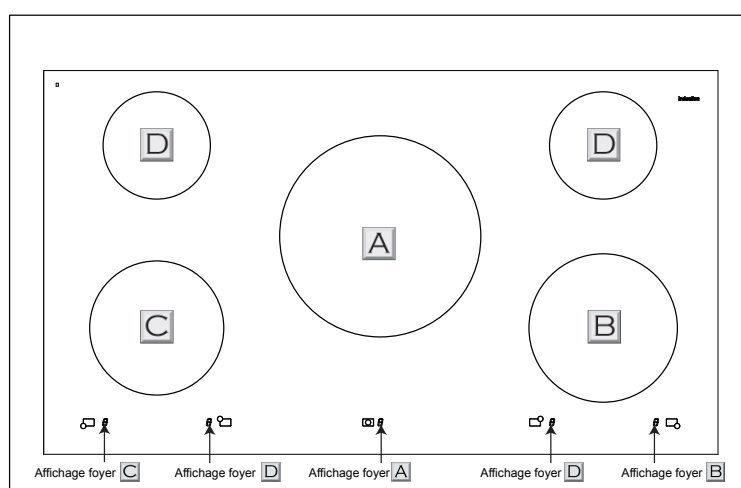


Table 5 foyers



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.

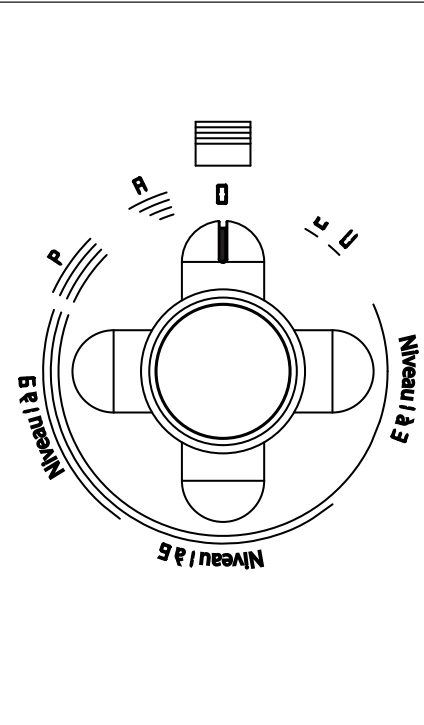
Sélectionner la manette de commande du foyer choisi. Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

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



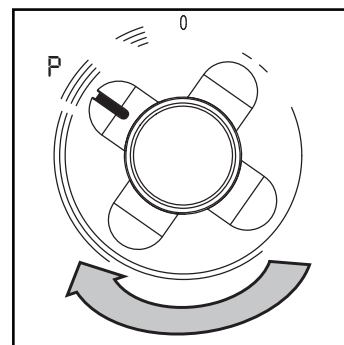
FONCTION BOOSTER :

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.

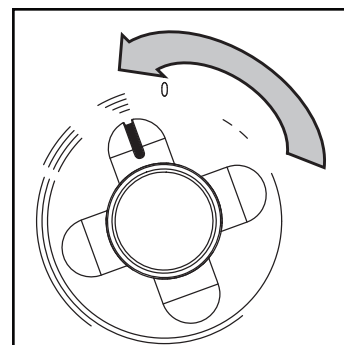
FONCTION ACCÉLÉRATEUR :

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

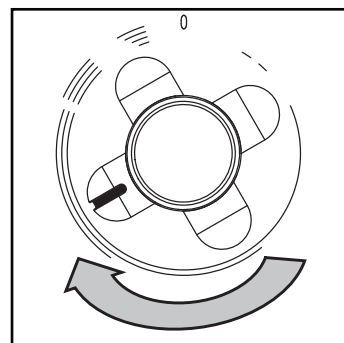
Pour utiliser la fonction accélérateur : de la position 0, tourner la manette sur la gauche (légère rotation vers la gauche).



L'affichage indique la lettre A.



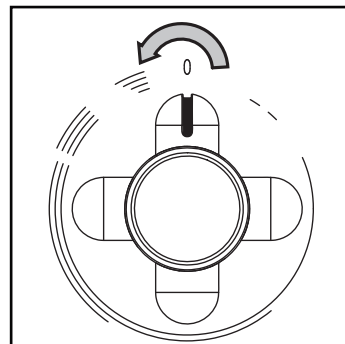
Puis positionner la manette sur le niveau de puissance désirée.



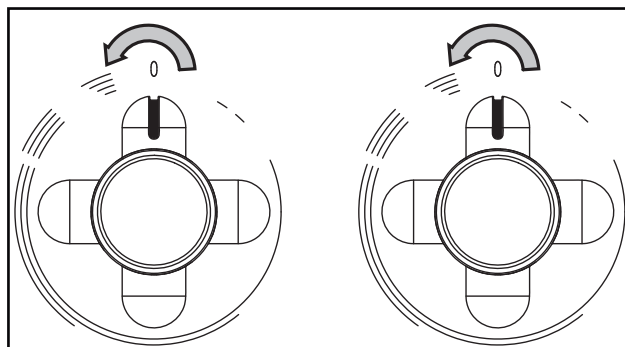
Puissance sélectionnée	8	7	6	5	4	3	2
Durée accélération	3 min. 40	2 min. 50	2 min.	6 min. 50	5 min.	4 min.	2 min. 30

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.



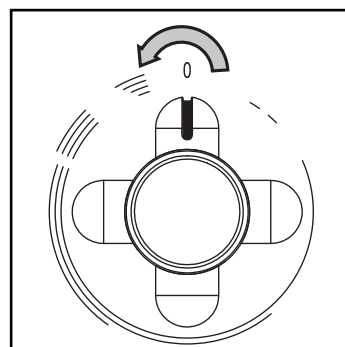
Foyers doubles : Remettre les manettes à zéro, tourner simultanément les deux manettes des foyers doubles dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à l'activation (2 secondes environ) de la fonction sécurité enfants symbolisée par l'affichage L.



DÉSACTIVATION DE LA SÉCURITÉ ENFANT :

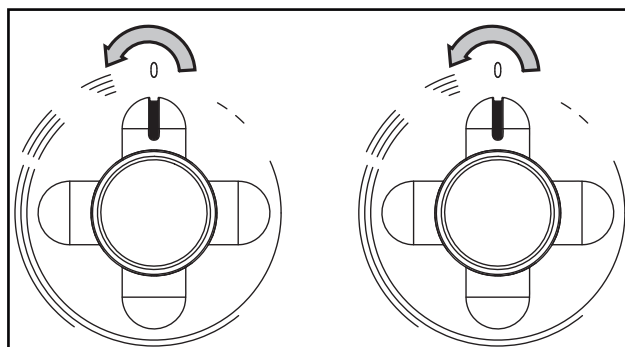
Foyer simple : Pour désactiver la fonction sécurité enfants, tourner la manette du foyer simple pour dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à la désactivation de la fonction sécurité enfants.

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).

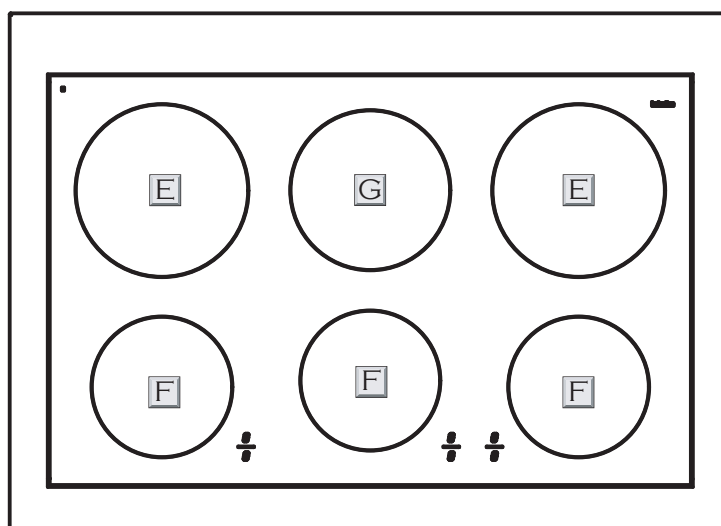
Les récipients en verre, en terre cuite, en aluminium ou en inox sans fond magnétique ne peuvent pas aller sur les foyers induction.

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 :

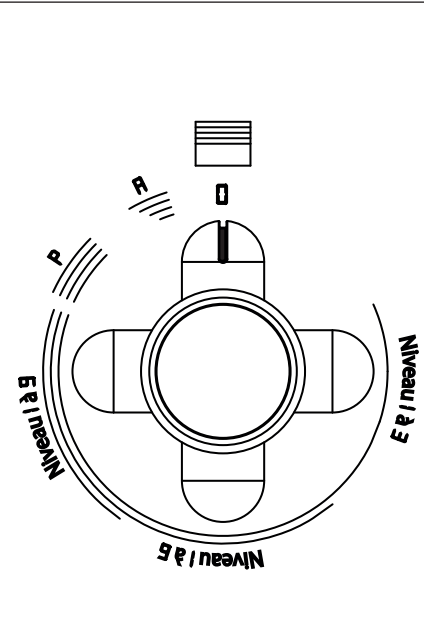
Positionner la casserole sur la zone de cuisson désirée.

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



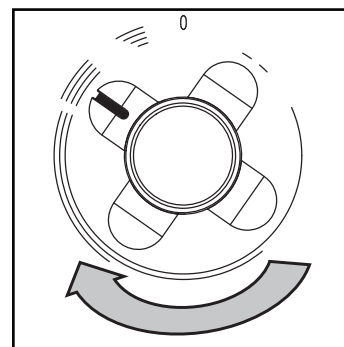
FONCTION BOOSTER :

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.

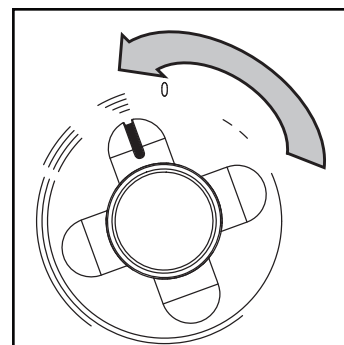
FONCTION ACCÉLÉRATEUR :

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

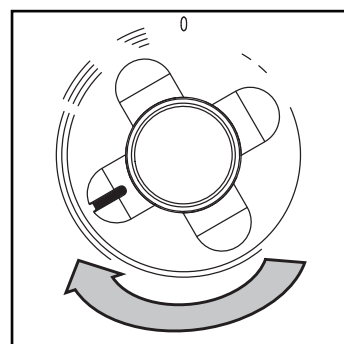
Pour utiliser la fonction accélérateur : de la position 0, tourner la manette sur la gauche (légère rotation vers la gauche).



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.

FOYERS INDUCTION 6 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.
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».
⌋	Défaut de la commande manette	- Vérifier les connecteurs des codeurs de commande. - Vérifier s'il y a des fils abimés 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 :

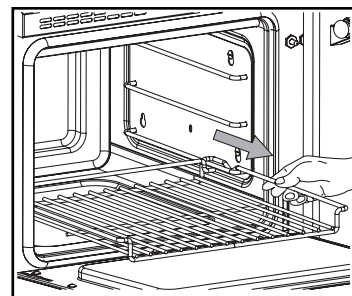
Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur de four, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins 1 min.

☞ Dysfonctionnement du thermostat :

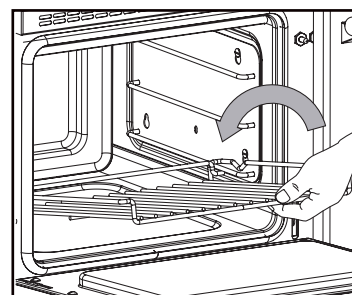
Nécessité de faire vérifier le thermostat au cas où son dysfonctionnement entraînerait une dérive anormale de la température de cuisson du four.

Enlèvement de la grille :

① Tirer la grille vers soi.



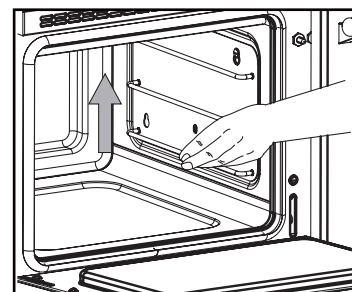
② Lever la grille pour la désengager des échelles.



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.

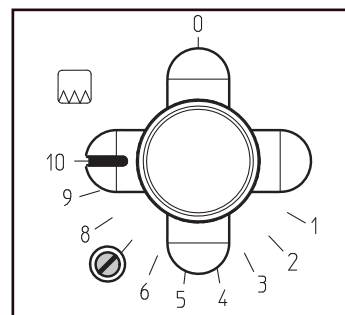
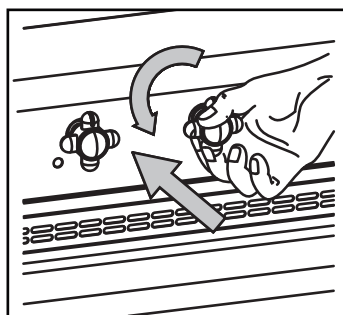
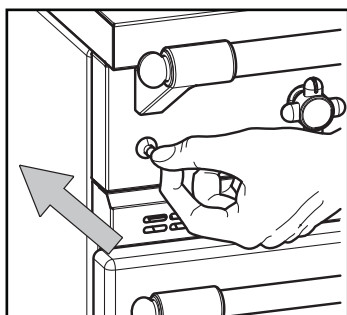
Utilisation :

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 :

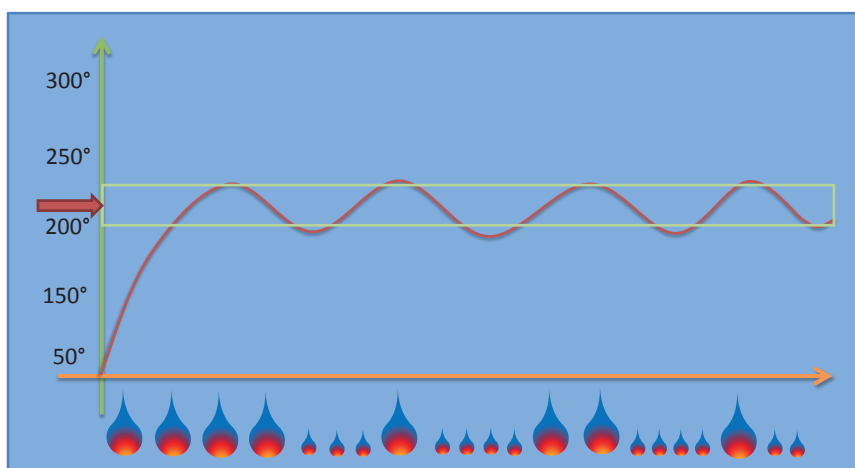
La flamme dans nos fours gaz ne s'arrête jamais, elle se réduit simplement au minimum quand le four atteint la température voulue, et augmente de nouveau quand la température baisse.

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.

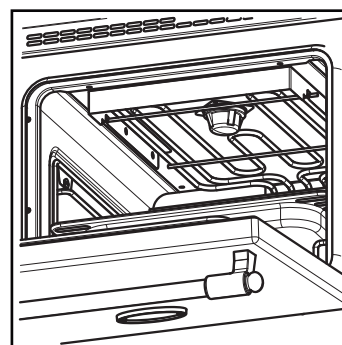
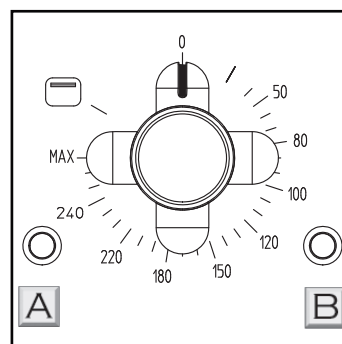
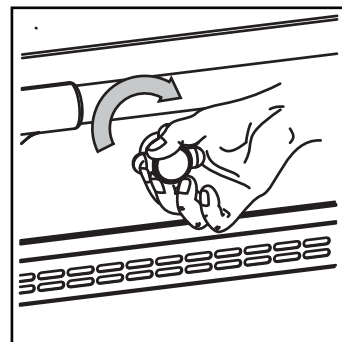
Grilloir électrique :

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.

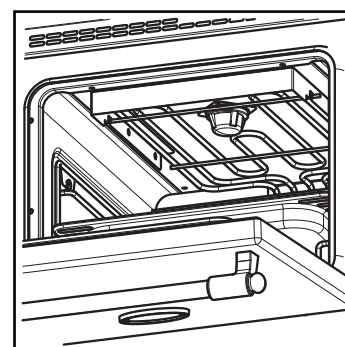
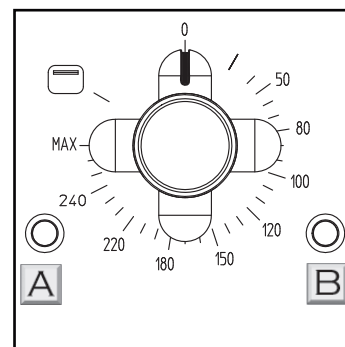
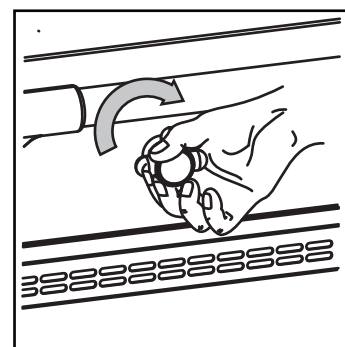
Grilloir électrique :

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.

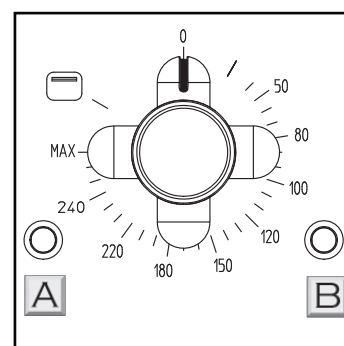
Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

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

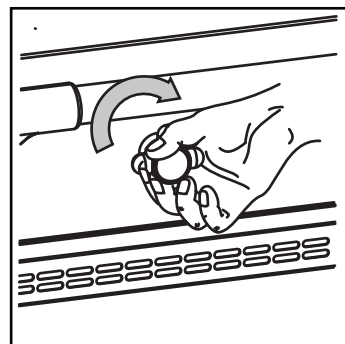
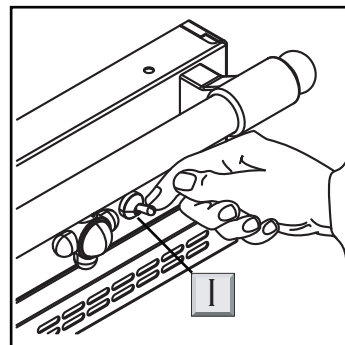
Mise en service :

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

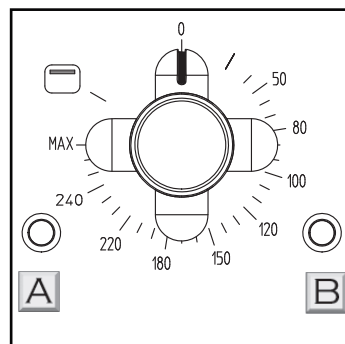
Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

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 :

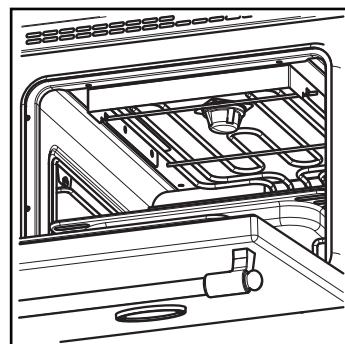
Le four électrique multifonction est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

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 lèche-frites.

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.

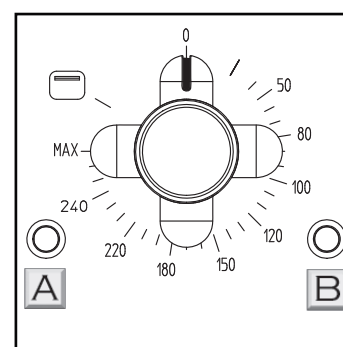
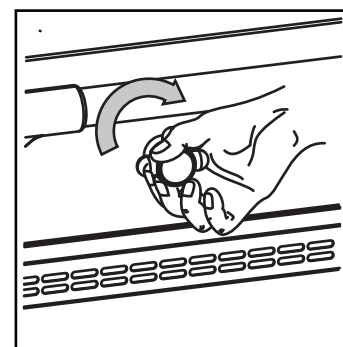
Mise en service :

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.

ARMOIRE VERTICALE BASSE TEMPÉRATURE

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 employer 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.

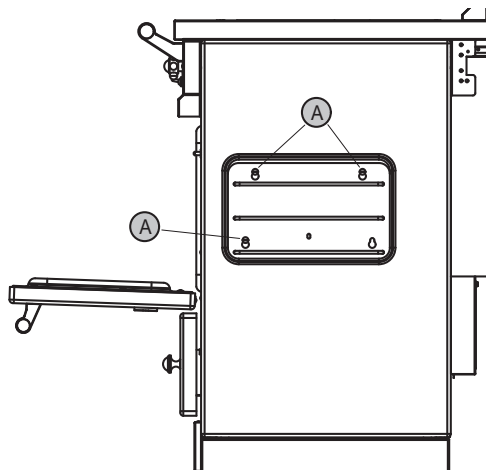
Fours :

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

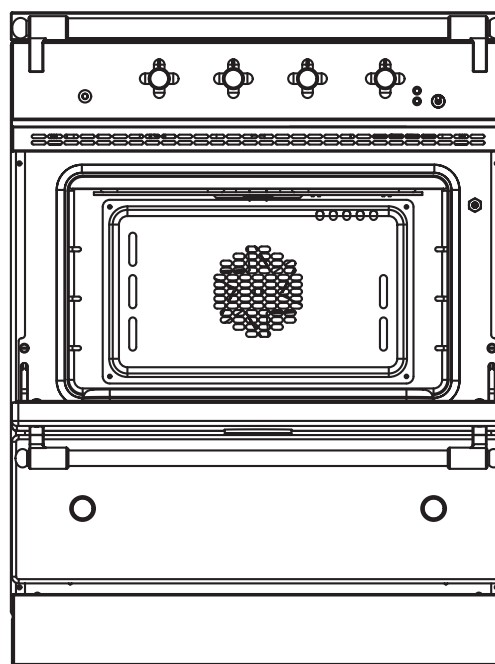
Nettoyage de la tôle de protection de turbine (four à convection et multifonction) :

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

CHASSAGNE/CHAMBERTIN

SAULIEU/SAVIGNY

CLUNY 1400 D-G

CLUNY GRAND CHEF D-G 1400

CHAGNY 1400 D-G

SULLY

FONTENAY 1500

CITEAUX 1500

CLUNY 1800

CLUNY GRAND CHEF 1800

CHAGNY 1800

SULLY 1800 D-G

FONTENAY 1900 D-G

CITEAUX 1900 D-G

SULLY 2200

CHASSAGNE – CHAMBERTIN 97

LG 1131 G/E/CT	LG 1141 G/E/CT	LCF 1131 G/E/CT	LVTR 1141 E/CT	LVI 1131 E/CT
LMG 1131 G/E/CT	LMG 1141 G/E/CT	LMCF 1131 G/E/CT	LMVTR 1141 E/CT	LMVI 1131 E/CT

SAULIEU – SAVIGNY 105

LG 1132G/E/CT	LG 1142G/E/CT	LCF 1132G/E/CT	LVTR 1142E/CT	LVI 1132 E/CT
LMG 1132G/E/CT	LMG 1142G/E/CT	LMCF 1132G/E/CT	LMVTR 1142E/CT	LMVI 1132E/CT

CLUNY 1400 D-G 113

LG 1452D-G EG/E/CTG/ECT	LCF 1452D-G EG/E/CTG/ECT	LVTR 1452D-G E/CT	LVI 1452D-G E/CT
LMG 1452D-G EG/E/CTG/ECT	LMCF 1452D-G EG/E/CTG/ECT	LMVTR 1452D-G E/CT	LMVI 1452D-G E/CT

CLUNY GRAND CHEF 1400 D-G 121

LG 1451D-G BG/BCT	LCF 1451D-G BG/BCT	LVTR 1451D-G BCT	LVI 1451D-G BCT
LMG 1451D-G BG/BCT	LMCF 1451D-G BG/BCT	LMVTR 1451D-G BCT	LMVI 1451D-G BCT

CHAGNY 1400 D-G 129

LG 1453D-G EG/E/CTG/ECT	LCF 1453D-G EG/E/CTG/ECT	LVTR 1453D-G E/CT	LVI 1453D-G E/CT
LMG 1453D-G EG/E/CTG/ECT	LMCF 1453D-G EG/E/CTG/ECT	LMVTR 1453D-G E/CT	LMVI 1453D-G E/CT

SULLY 137

LG 1432 G/GE/E/GCT/ECT	LCF 1432 G/GE/E/GCT/ECT	LVTR 1442 E/CT	LVI 1432 E/CT
LMG 1432 G/GE/E/GCT/ECT	LMCF 1432 G/GE/E/GCT/ECT	LMVTR 1442 E/CT	LMVI 1432 E/CT

FONTENAY 1500 143

LG 1531 G/E/CT	LG 1541 G/E/CT	LCF 1531 G/E/CT	LVTR 1541 E/CT	LVI 1531 E/CT
LMG 1531 G/E/CT	LMG 1541 G/E/CT	LMCF 1531 G/E/CT	LMVTR 1541 E/CT	LMVI 1531 E/CT

CITEAUX 1500 149

LG 1532 G/E/CT	LG 1542 G/E/CT	LCF 1532 G/E/CT	LVTR 1542 E/CT	LVI 1532 E/CT
LMG 1532 G/E/CT	LMG 1542 G/E/CT	LMCF 1532 G/E/CT	LMVTR 1542 E/CT	LMVI 1532 E/CT

CLUNY 1800 **155**

LG 1852 G/GE/E/GCT/ECT LCF 1852 G/GE/E/GCT/ECT LVTR 1852 E/ECT LVI 1852 E/ECT
LMG 1852 G/GE/E/GCT/ECT LMGF 1852 G/GE/E/GCT/ECT LMVTR 1852 E/ECT LMVI 1852 E/ECT

CLUNY GRAND CHEF 1800 **161**

LG 1851 BG/BCT LCF 1851 BG/BCT LVTR 1851 BCT LVI 1851 BCT
LMG 1851 BG/BCT LMGF 1851 BG/BCT LMVTR 1851 BCT LMVI 1851 BCT

CHAGNY 1800 **167**

LG 1853 EG/E/CTG/ECT LCF 1853 EG/E/CTG/ECT LVTR 1853 E/CT LVI 1853 E/CT
LMG 1853 EG/E/CTG/ECT LMGF 1853 EG/E/CTG/ECT LMVTR 1853 E/CT LMVI 1853 E/CT

SULLY 1800 D-G **173**

LG 1832D-G G/GE/E/GCT/ECT LCF 1832D-G G/ GE/E/GCT/ECT LVTR 1842D-G E/CT LVI 1832D-G E/CT
LMG 1832D-G G/GE/E/GCT/ECT LMGF 1832D-G G/GE/E/GCT/ECT LMVTR 1842D-G E/CT LMVI 1832D-G E/CT

FONTENAY 1900 D-G **181**

LG 1931D-G G/E/CT LG 1941D-G G/E/CT LCF 1931D-G G/E/CT LVTR 1941D-G E/CT LVI 1931D-G E/CT
LMG 1931D-G G/E/CT LMG 1941D-G G/E/CT LMGF 1931D-G G/E/CT LMVTR 1941D-G E/CT LMVI 1931D-G E/CT

CITEAUX 1900 D-G **189**

LG 1932D-G G/E/CT LG 1942D-G G/E/CT LCF 1932D-G G/E/CT LVTR 1942D-G E/CT LVI 1932D-G E/CT
LMG 1932D-G G/E/CT LMG 1942D-G G/E/CT LMGF 1932D-G G/E/CT LMVTR 1942D-G E/CT LMVI 1932D-G E/CT

SULLY 2200 **197**

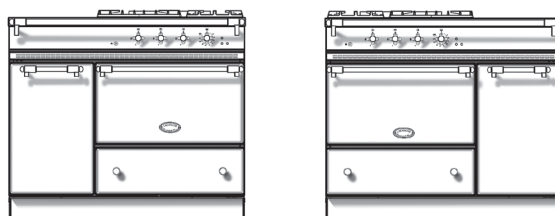
LG 2232 G/GE/E/GCT/ECT LCF 2232 G/GE/E/GCT/ECT LVTR 2242 E/CT LVI 2232 E/CT
LMG 2232 G/GE/E/GCT/ECT LMGF 2232 G/GE/E/GCT/ECT LMVTR 2242 E/CT LMVI 2232 E/CT

FICHE TECHNIQUE

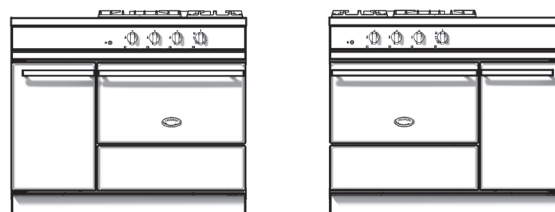
CHASSAGNE/CHAMBERTIN

LG 1131 G/E/CT — LG 1141 G/E/CT — LCF 1131 G/E/CT — LVTR 1141 E/CT — LVI 1131 E/CT

LMG 1131 G/E/CT — LMG 1141 G/E/CT — LMCF 1131 G/E/CT — LMVTR 1141 E/CT — LMVI 1131 E/CT



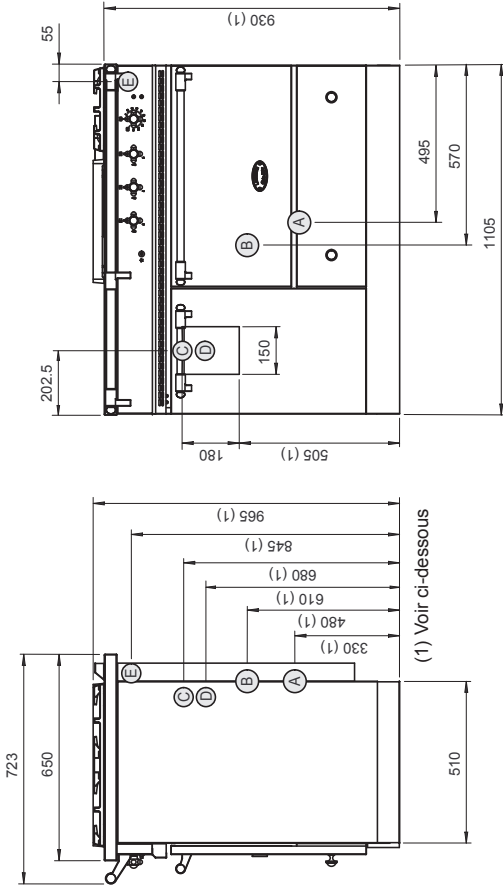
Classic



Modern



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



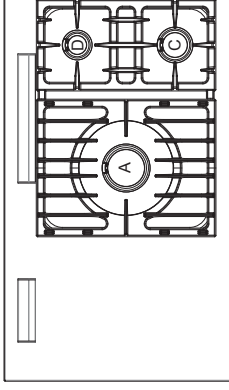
- ▲ A Alimentation électrique, four électrique
- ▲ B Alimentation électrique, fours gaz
- ▲ C Alimentation en eau (option)
- ▲ D Evacuation eaux usées (option)
- ▲ E Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

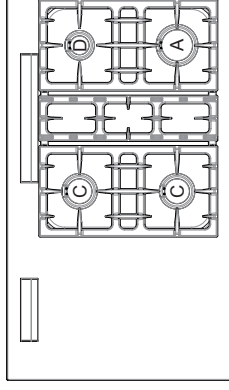
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



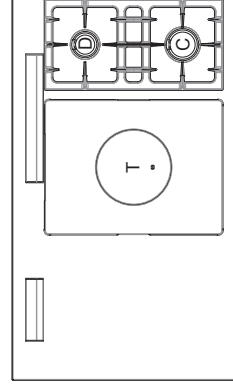
▶ CHASSAGNE «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

- 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.



▶ CHASSAGNE «CLASSIQUE» : 4 feux gaz

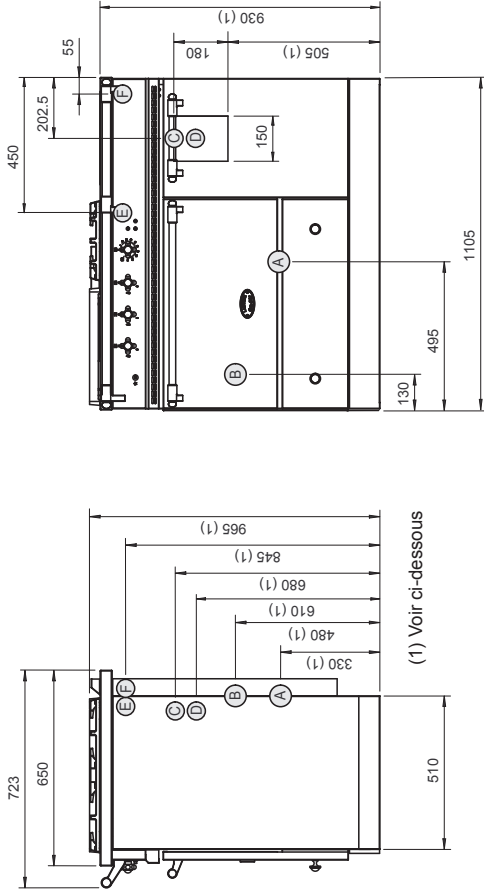
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ CHASSAGNE «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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

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



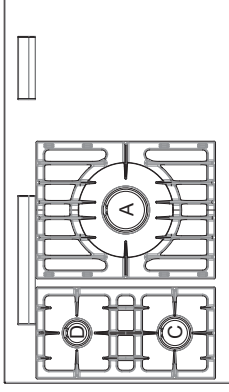
- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, fours gaz
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ, Ⓕ Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

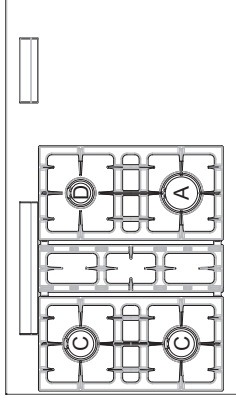
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



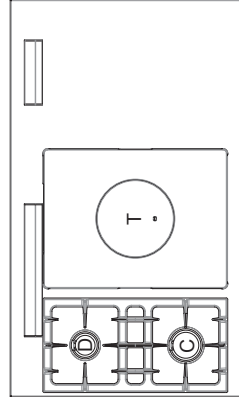
▶ **CHAMBERTIN «CLASSIQUE» : 3 feux gaz**

- 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.



▶ **CHAMBERTIN «CLASSIQUE» : 4 feux gaz**

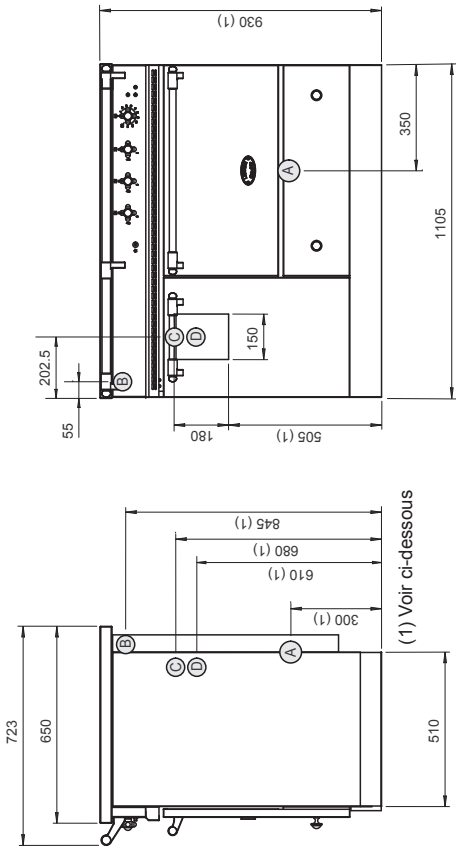
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **A, C, D** tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ **CHAMBERTIN «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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

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

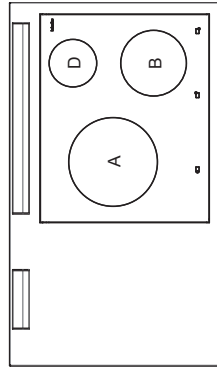


- ▶ **A** Alimentation électrique, four électrique
- ▶ **B** Raccordement gaz
- ▶ **C** Alimentation en eau (option)
- ▶ **D** Evacuation eaux usées (option)

(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.

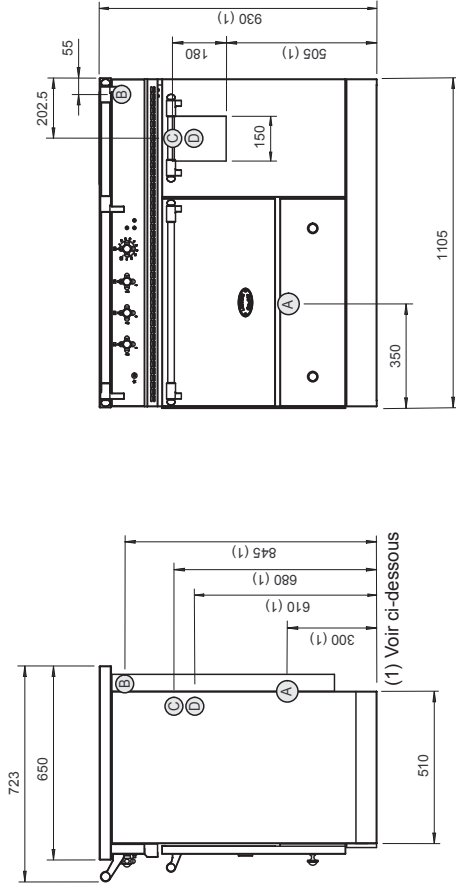


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ **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.
- 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.

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

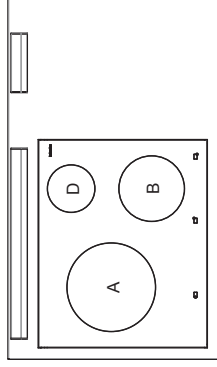


- ▶ **A** Alimentation électrique, four électrique
- ▶ **B** Raccordement gaz
- ▶ **C** Alimentation en eau (option)
- ▶ **D** Evacuation eaux usées (option)

(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.

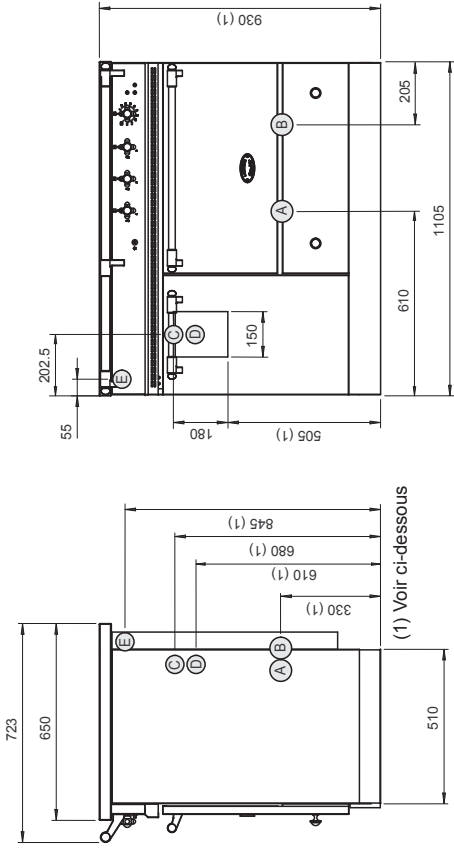


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ **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.
- 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.

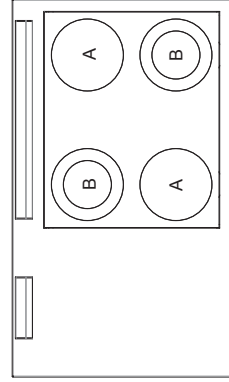
CHASSAGNE "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ Raccordement 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.

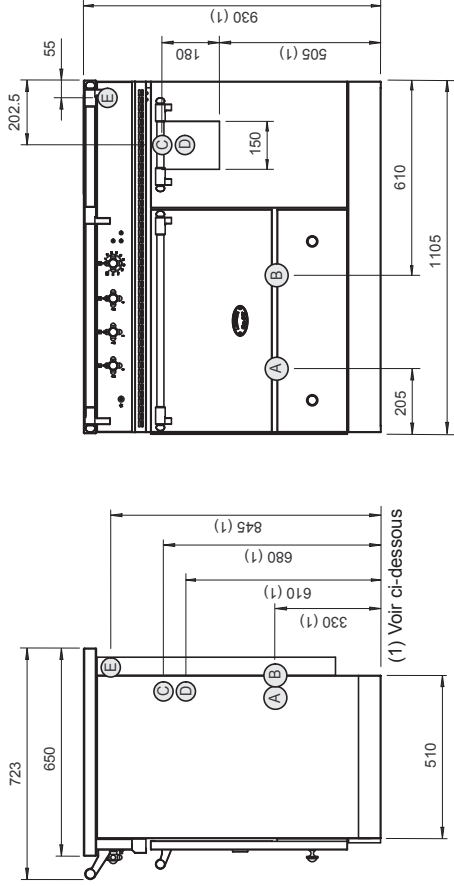


Puissance : 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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).

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

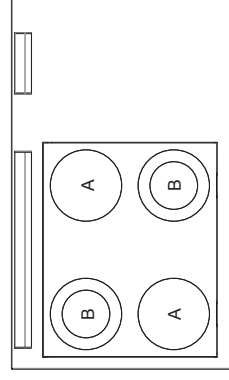


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ Raccordement gaz

(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.



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

▶ 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).

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillée	550 x 288 x 438	70	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillée	550 x 291 x 465	75	2900	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillée	550 x 291 x 415	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

Placard :

- ▲ Acier émaillée, rayonnée.
- ▲ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▲ Accessoire : 2 grilles.

Chauffe assiettes (option) :

- ▲ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillée, rayonnée.
- ▲ 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 : **tableau 5**, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

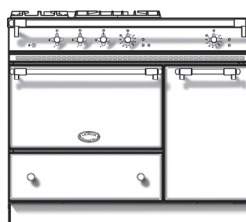
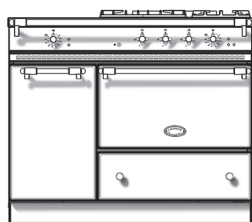
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
Directive Electrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
Directive Compatibilité Electromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

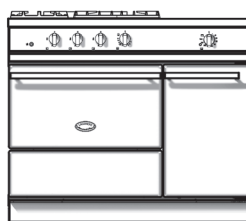
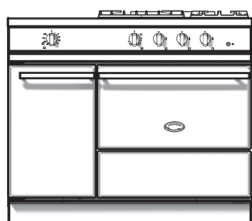
SAULIEU / SAVIGNY

LG 1132 G/E/CT — LG 1142 G/E/CT — LCF 1132 G/E/CT — LVTR 1142 E/CT — LVI 1132 E/CT

LMG 1132 G/E/CT — LMG 1142 G/E/CT — LMGF 1132 G/E/CT — LMVTR 1142 E/CT — LMVI 1132 E/CT



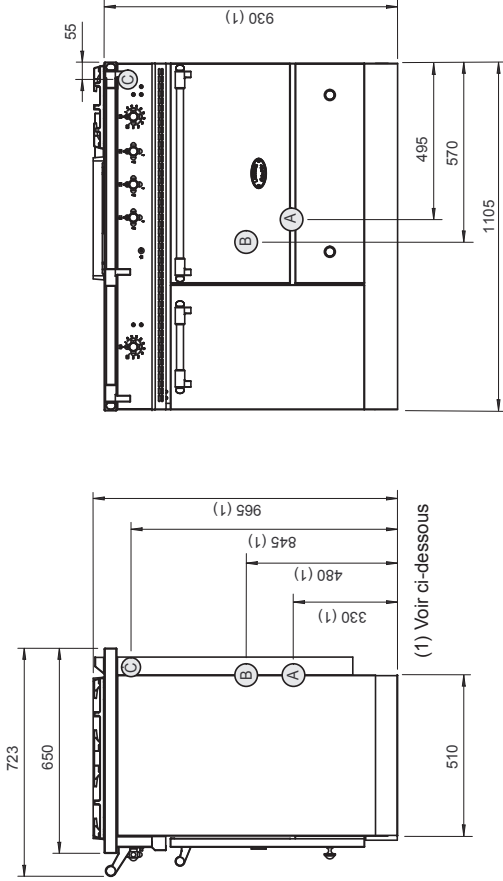
Classic



Modern



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



Ⓐ Alimentation électrique, four électrique

Ⓑ Alimentation électrique, fours gaz

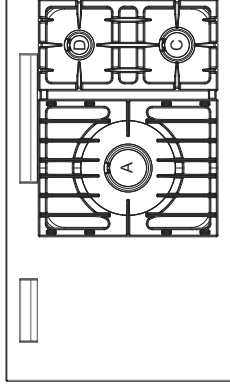
Ⓒ Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

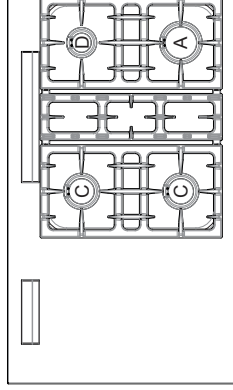
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



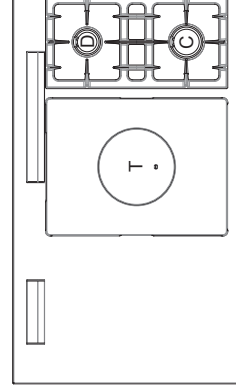
▶ SAULIEU «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

- 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.



▶ SAULIEU «CLASSIQUE» : 4 feux gaz

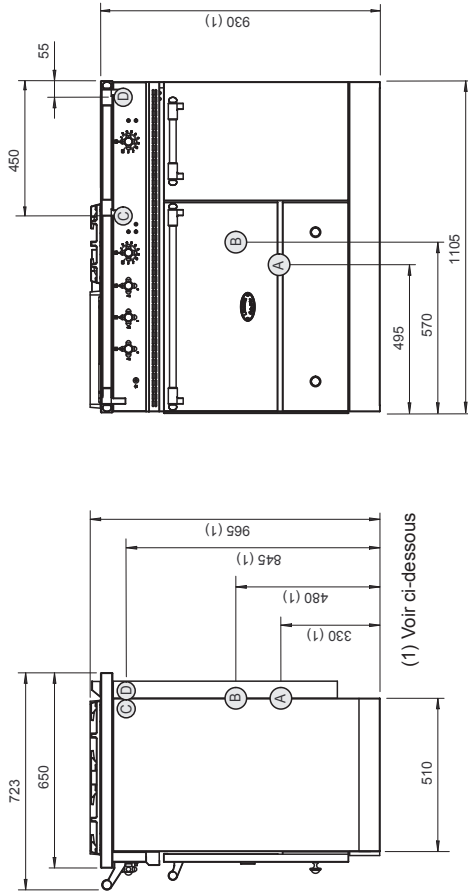
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ SAULIEU «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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

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



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

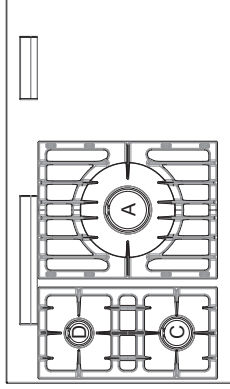
- ▲ C, D Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

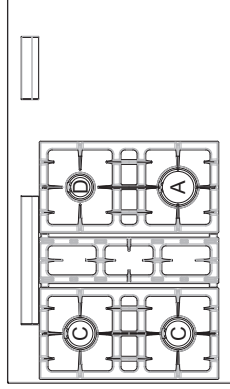
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



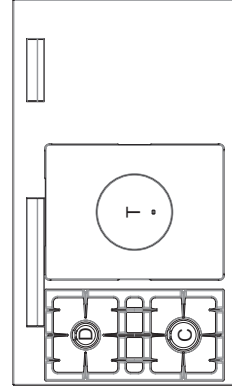
▶ SAVIGNY «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

- 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.



▶ SAVIGNY «CLASSIQUE» : 4 feux gaz

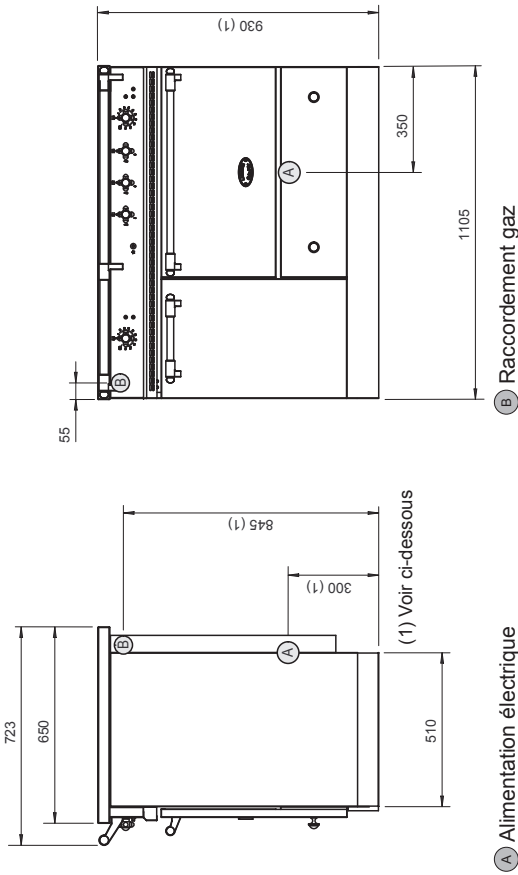
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ SAVIGNY «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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

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



Ⓐ Alimentation électrique

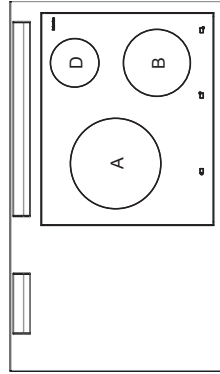
Ⓑ Raccordement gaz

(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.

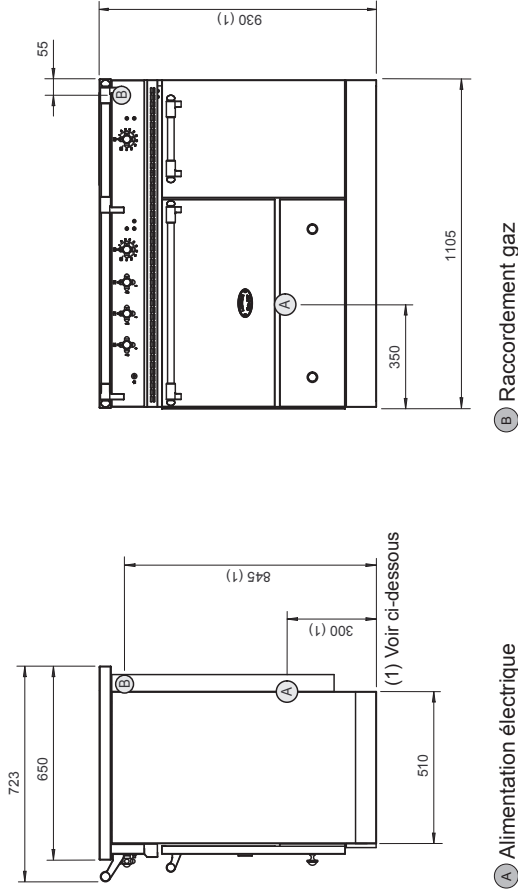
Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz



▶ 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.
- 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.

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



Ⓐ Alimentation électrique

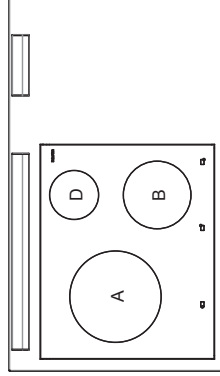
Ⓑ Raccordement gaz

(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.

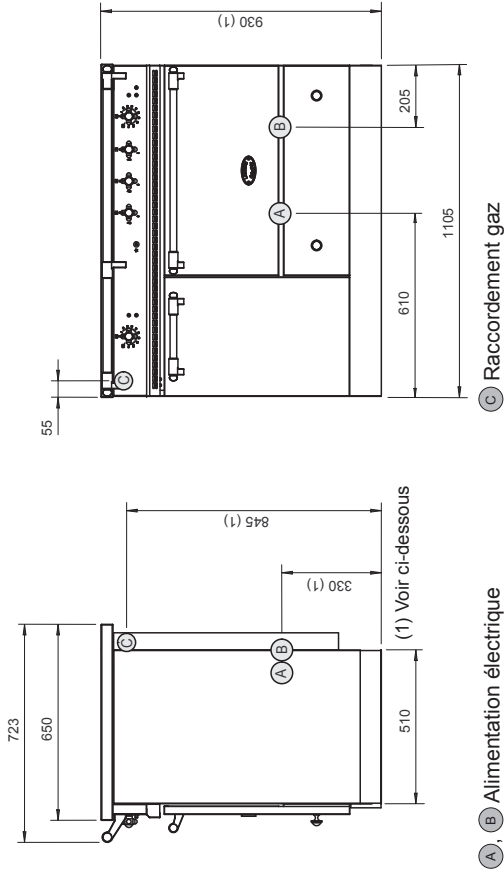
Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz



▶ 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.
- 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.

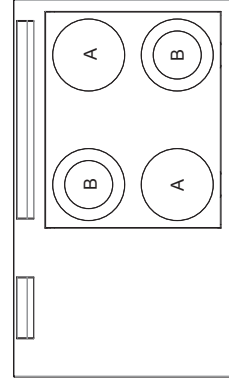
SAULIEU "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



(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.

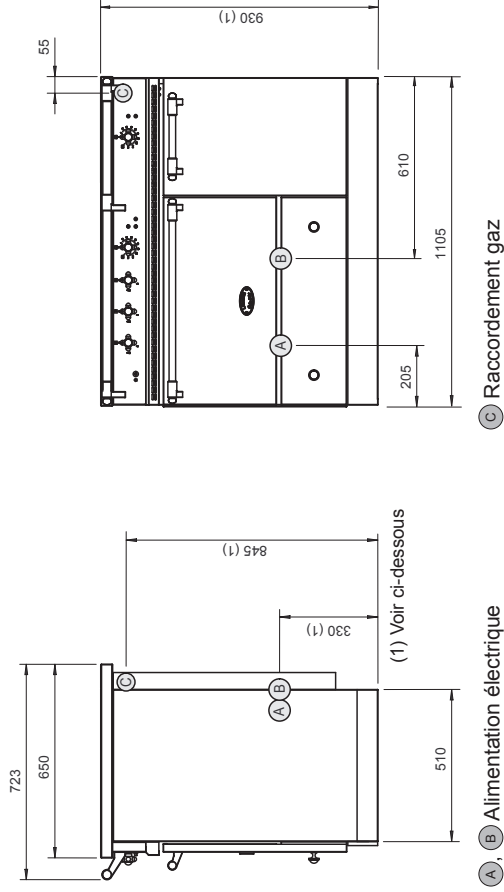


Puissance : 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► 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).

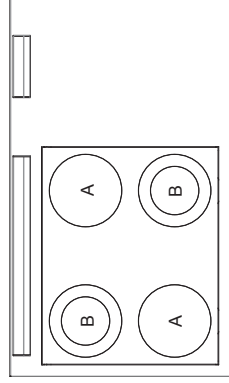
SAVIGNY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



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

► 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).

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie de 70 mm	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	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position statique			
Électrique multifonction vertical	Acier émaillé	333 x 458 x 425	65	2650	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position convection forcée			
				2800			
				2650			
				Position convection forcée			

*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

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.

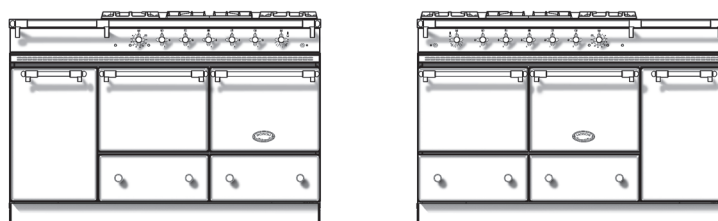
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

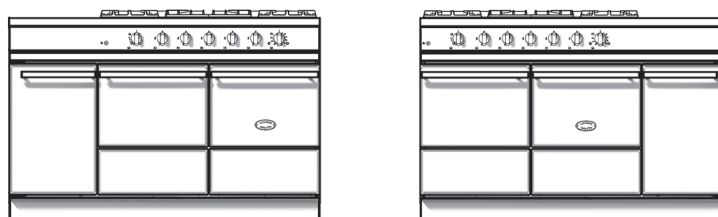
CLUNY 1400 D - G

LG 1452D-G EG/E/CTG/ECT — LCF 1452D-G EG/E/CTG/ECT — LVTR 1452D-G E/CT — LVI 1452D-G E/CT

LMG 1452D-G EG/E/CTG/ECT — LMCF 1452D-G EG/E/CTG/ECT — LMVTR 1452D-G E/CT — LMVI 1452D-G E/CT



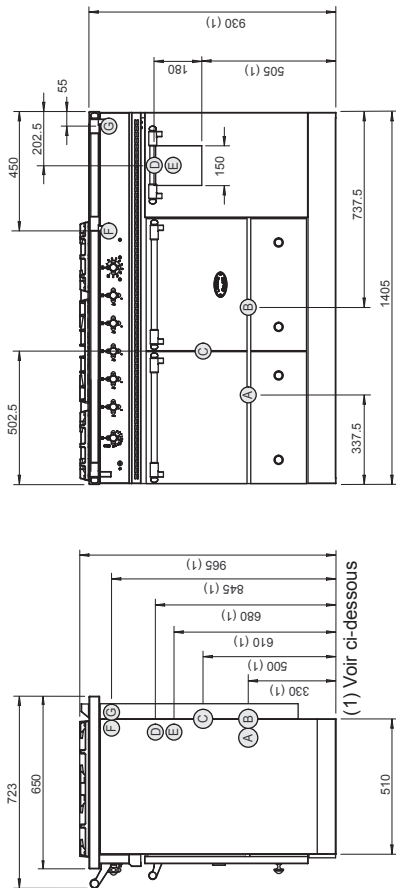
Classic



Modern



CLUNY 1400 D « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

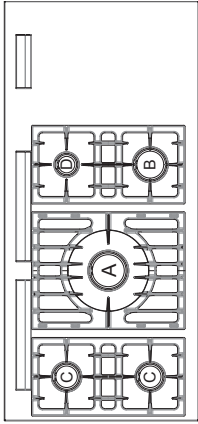


(A), (B) Alimentation électrique, fours électriques

(C), (D) Alimentation électrique, fours gaz

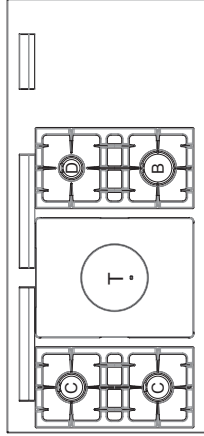
► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
► Table emboutie.

(E), (F) Raccordement gaz



► CLUNY 1400 D «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 1400 D «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu

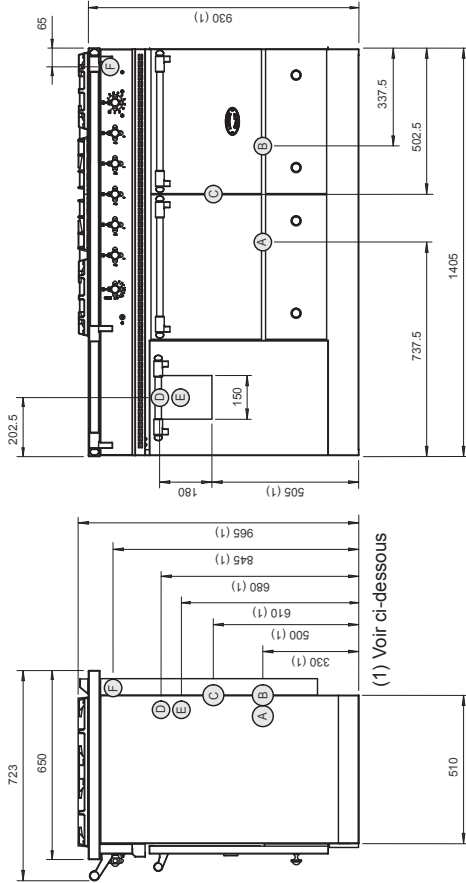
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

(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 1400 G « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

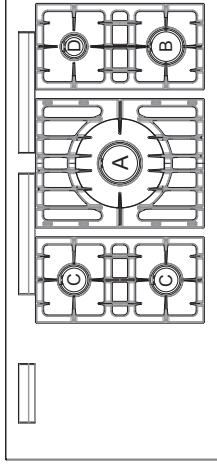


(A), (B) Alimentation électrique, fours électriques

(C), (D) Alimentation électrique, fours gaz

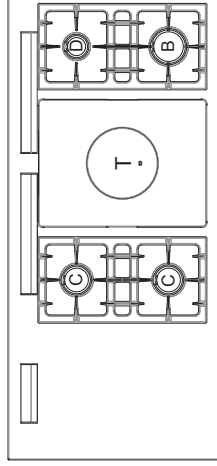
▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
▶ Table emboutie.

(E) Raccordement gaz



▶ CLUNY 1400 G «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.



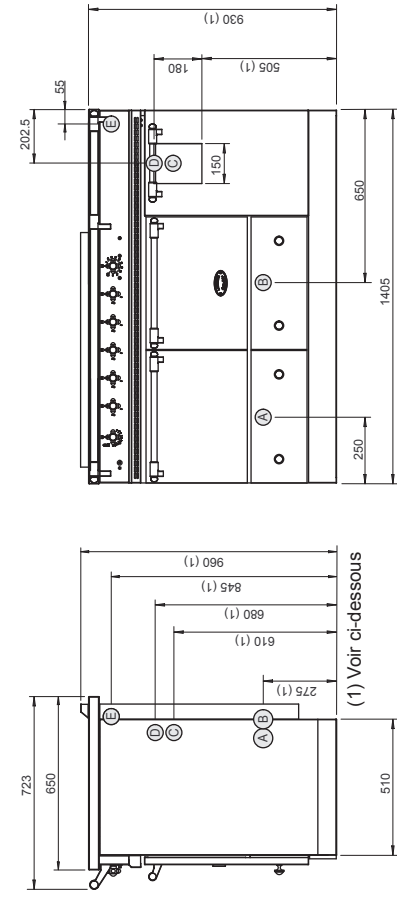
▶ CLUNY 1400 G «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu

- 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.

(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 1400 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

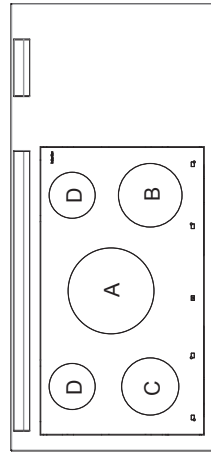


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Alimentation en eau (option)
- Ⓔ Raccordement gaz

(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.

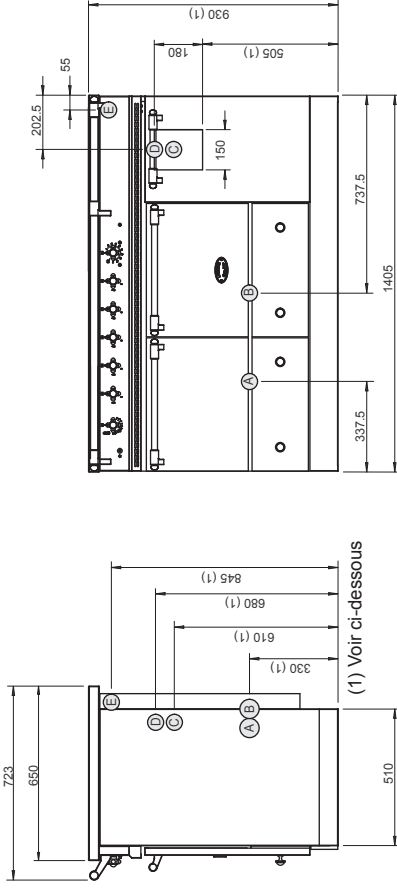


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 1400 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

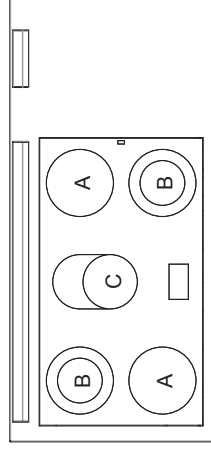


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Alimentation en eau (option)
- Ⓔ Raccordement gaz

(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.

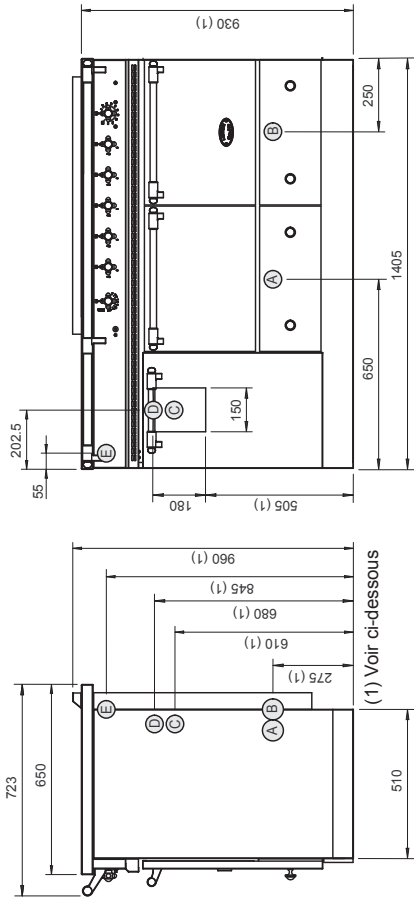


Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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).

CLUNY 1400 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION

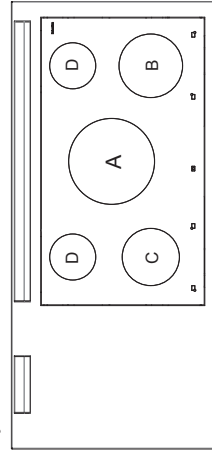


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Alimentation en eau (option)
- Ⓔ Raccordement gaz

(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.

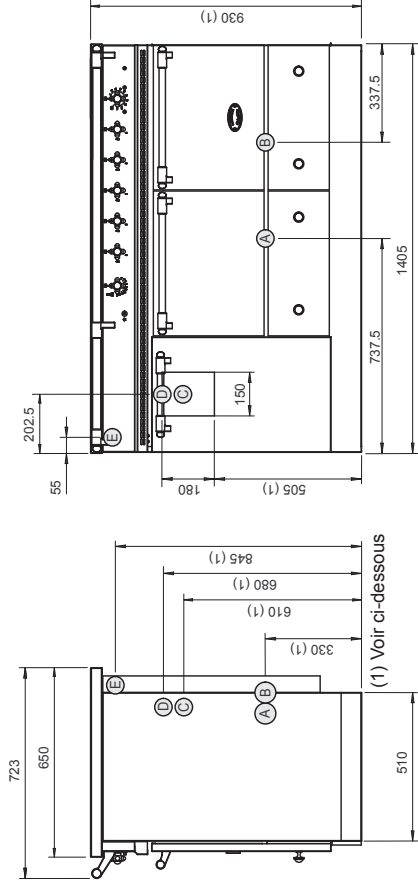


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 1400 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

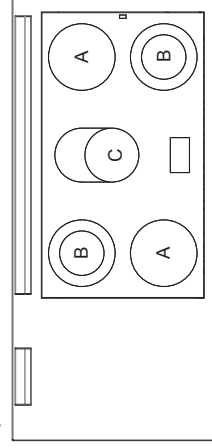


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Alimentation en eau (option)
- Ⓔ Raccordement gaz

(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.



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	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	
	Gas Naturel - kW/h	Gas 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

Placard :

- ▲ Acier émaillée, rayonnée.
- ▲ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▲ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▲ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillée, rayonnée.
- ▲ 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) :

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

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

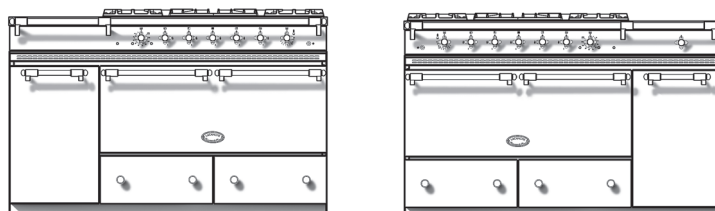
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

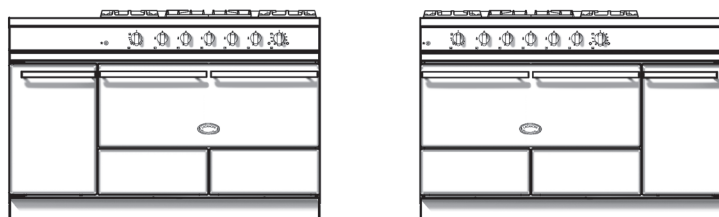
CLUNY GRAND CHEF 1400 D - G

LG 1451D-G BG/BCT — LCF 1451D-G BG/BCT — LVTR 1451D-G BCT — LVI 1451D-G BCT

LMG 1451D-G BG/BCT — LMCF 1451D-G BG/BCT — LMVTR 1451D-G BCT — LMVI 1451D-G BCT



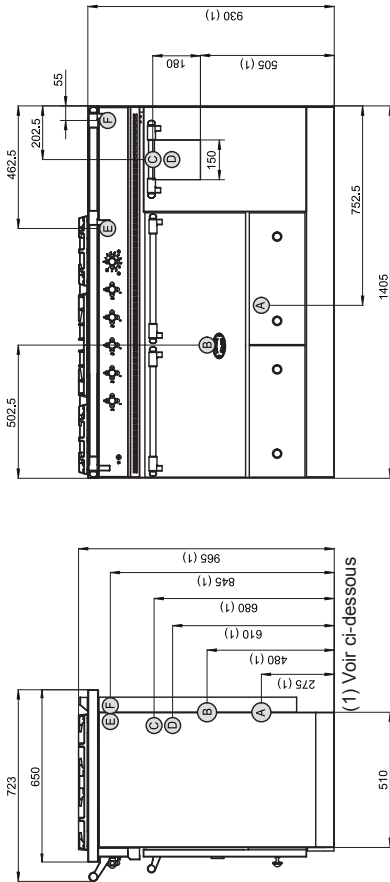
Classic



Modern



CLUNY GRAND CHEF 1400 D « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



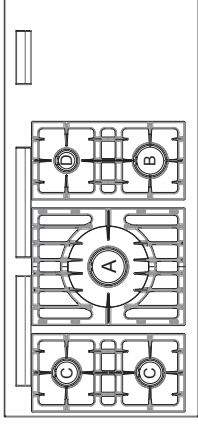
- Ⓐ Alimentation électrique, fours électriques
- Ⓑ Alimentation électrique, fours gaz
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ, Ⓕ Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

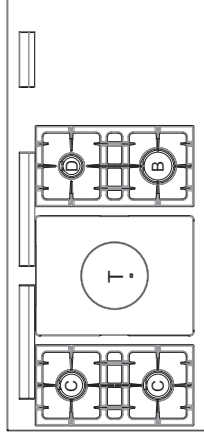
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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 1400 D « CLASSIQUE » : 5 feux gaz**

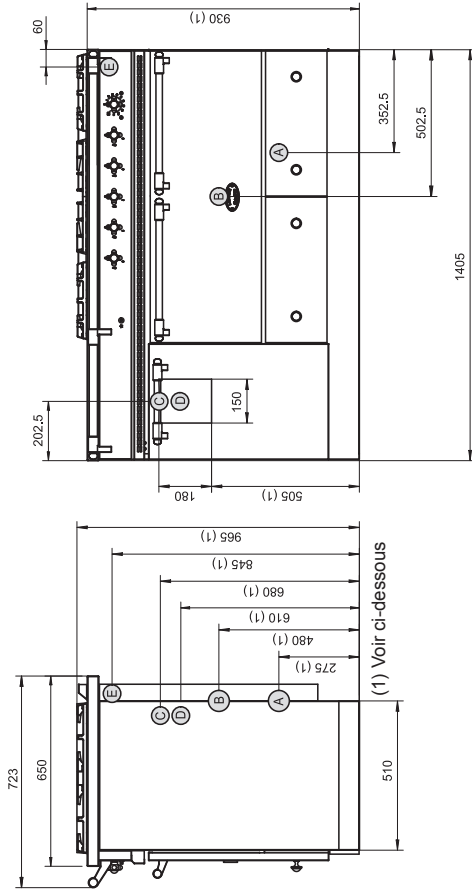
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ **CLUNY GRAND CHEF 1400 D « 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 1400 G «CLASSIQUE» ET «TRADITION»: TABLES DE CUISSON GAZ

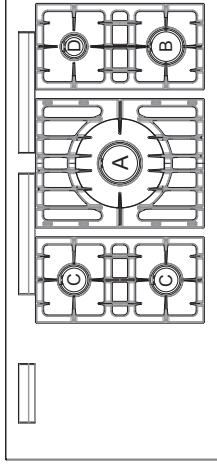


- Ⓐ Alimentation électrique, fours électriques
- Ⓑ Alimentation électrique, fours gaz
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ Raccordement gaz

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

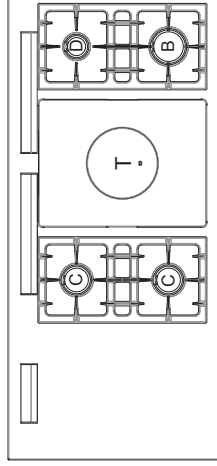
(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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 1400 G «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.

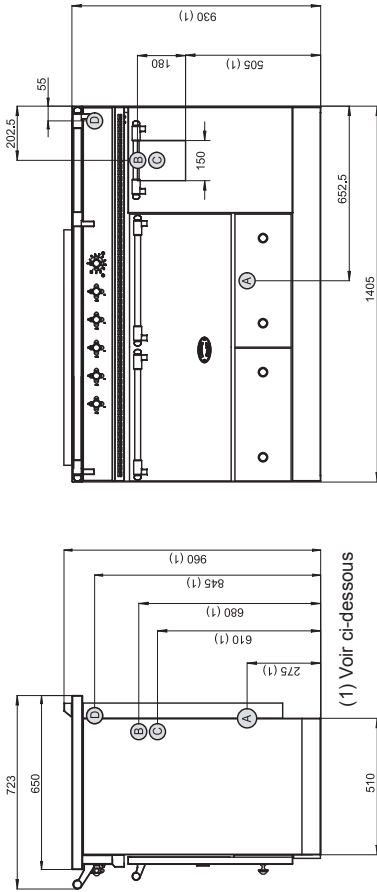


▶ **CLUNY GRAND CHEF 1400 G «TRADITION» : 4 feux gaz et une plaque coup de feu**

- 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.

FICHE TECHNIQUE CLUNY GRAND CHEF 1400

CLUNY GRAND CHEF 1400 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Alimentation en eau (option)

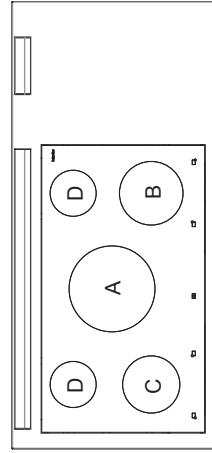
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

125

(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.



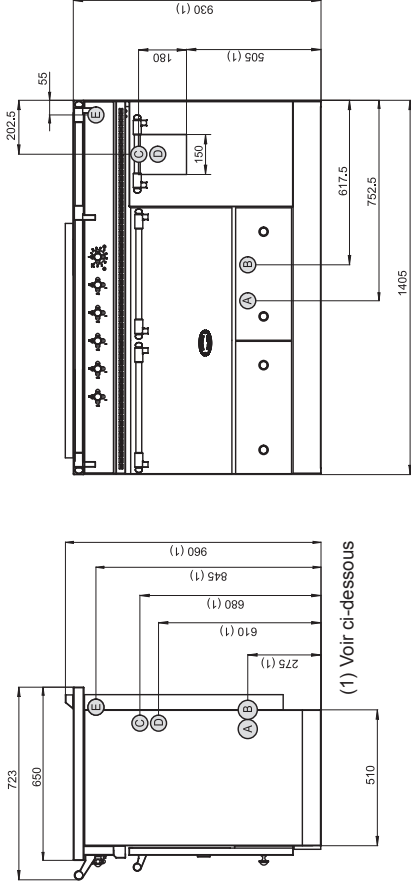
Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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.

FICHE TECHNIQUE CLUNY GRAND CHEF 1400

CLUNY GRAND CHEF 1400 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



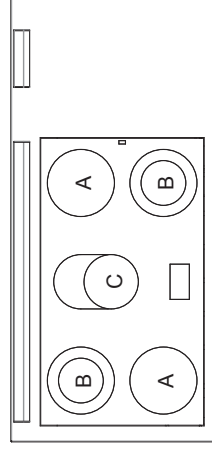
- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Alimentation en eau (option)

- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Raccordement 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.



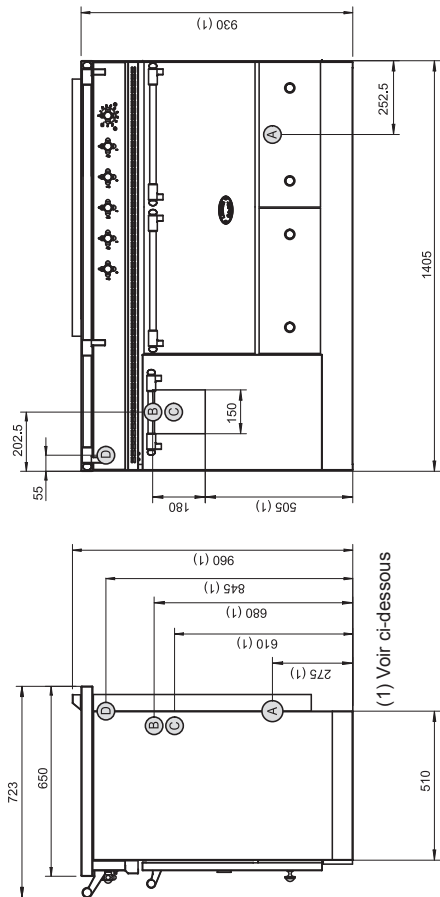
Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 1400

CLUNY GRAND CHEF 1400 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/FOYERS INDUCTION



Ⓐ Alimentation électrique

Ⓑ Alimentation en eau (option)

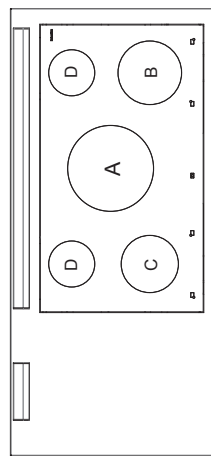
Ⓒ Evacuation eaux usées (option)

Ⓓ Raccordement 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.



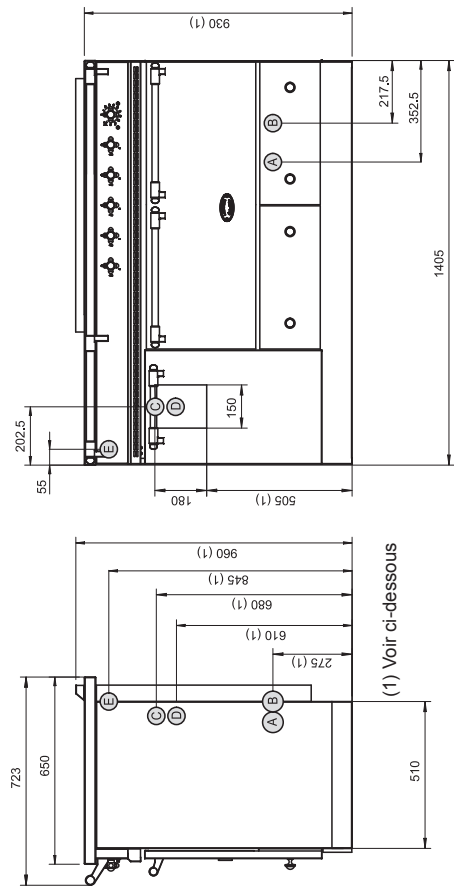
Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ **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.

FICHE TECHNIQUE CLUNY GRAND CHEF 1400

CLUNY GRAND CHEF 1400 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/FOYERS RADIANTS



Ⓐ Alimentation électrique

Ⓑ Alimentation en eau (option)

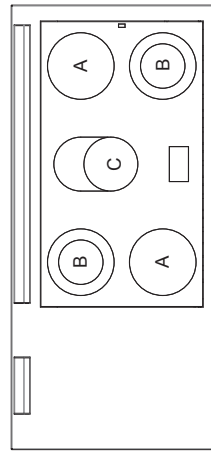
Ⓒ Evacuation eaux usées (option)

Ⓓ Raccordement 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.



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 1400

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
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

Placard :

- ▶ Acier émaillé, rayonnée.
 - ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
 - ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
 - ▶ Accessoire : 2 grilles.
- Armoire basse température (option) :**
- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
 - ▶ 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) :

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

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

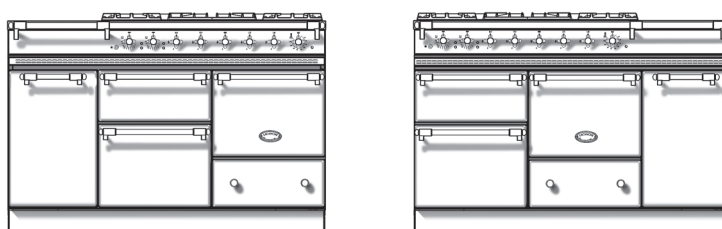
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

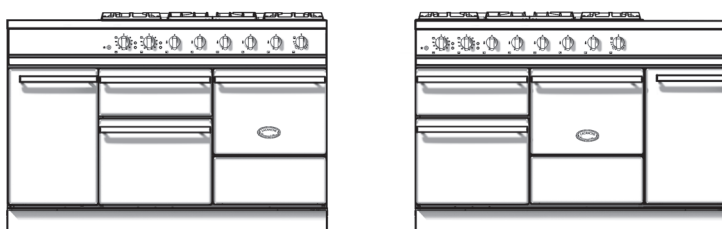
CHAGNY 1400 D - G

LG 1453D-G EG/E/CTG/ECT — LCF 1453D-G EG/E/CTG/ECT — LVTR 1453D-G E/CT — LVI 1453D-G E/CT

LMG 1453D-G EG/E/CTG/ECT — LMCF 1453D-G EG/E/CTG/ECT — LMVTR 1453D-G E/CT — LMVI 1453D-G E/CT



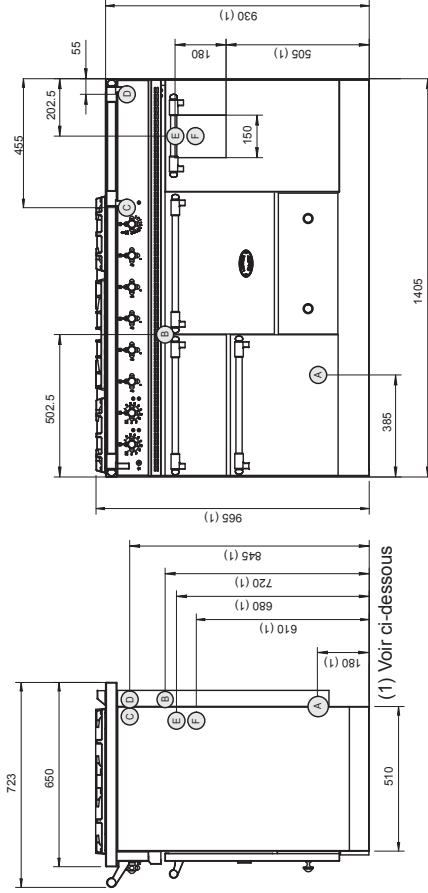
Classic



Modern



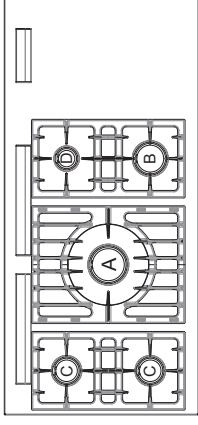
CHAGNY 1400 D « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



- (A) Alimentation électrique
- (B) Raccordement gaz pour fourneaux sans four gaz
- (C) Raccordement gaz pour fourneaux avec un four gaz
- (D) Raccordement gaz pour fourneaux équipés d'une option à droite
- (E) Alimentation en eau (option)
- (F) Evacuation eaux usées (option)

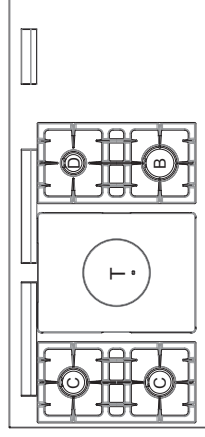
- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

(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 1400 D «CLASSIQUE» : 5 feux gaz

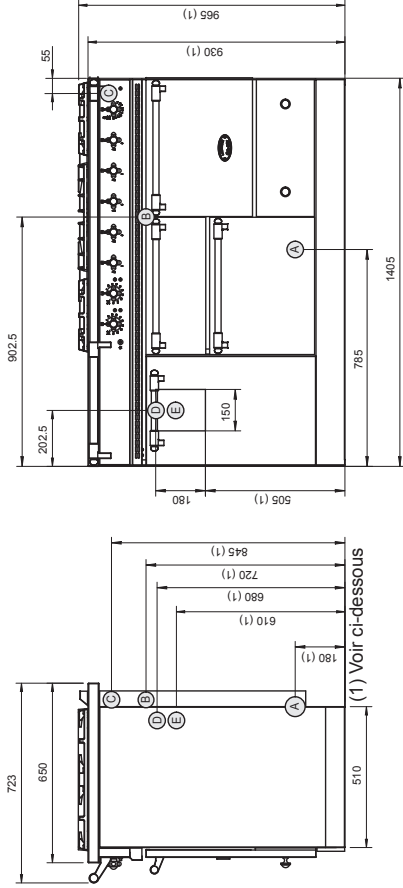
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ CHAGNY 1400 D «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 1400 G « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

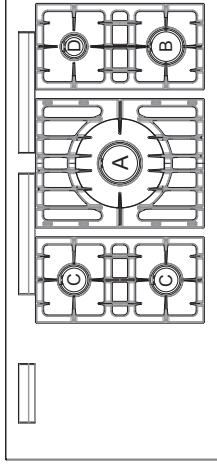


- A Alimentation électrique
- B Raccordement gaz pour fourneaux sans four gaz
- C Raccordement gaz pour fourneaux avec un four gaz

- D Alimentation en eau (option)
- E Evacuation eaux usées (option)

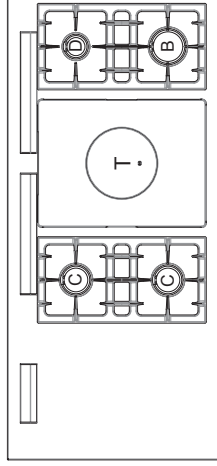
- ▲ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▲ Table emboutie.

(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 1400 G «CLASSIQUE» : 5 feux gaz

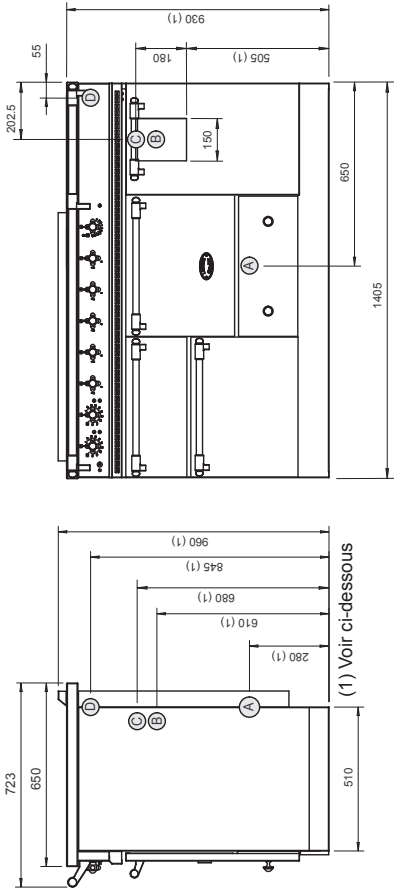
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▲ CHAGNY 1400 G «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.

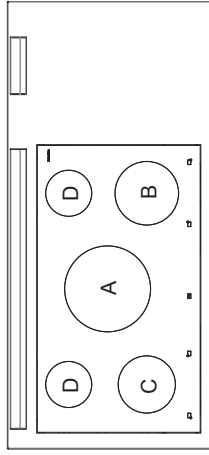
CHAGNY 1400 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION



- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement 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.

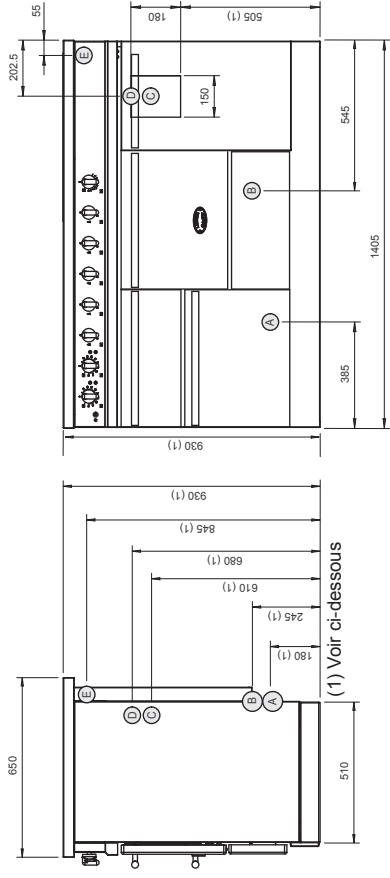


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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.

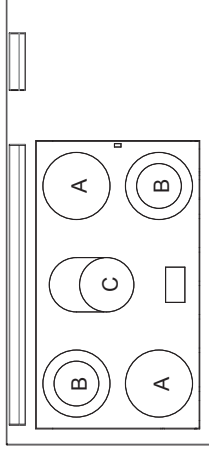
CHAGNY 1400 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement 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.

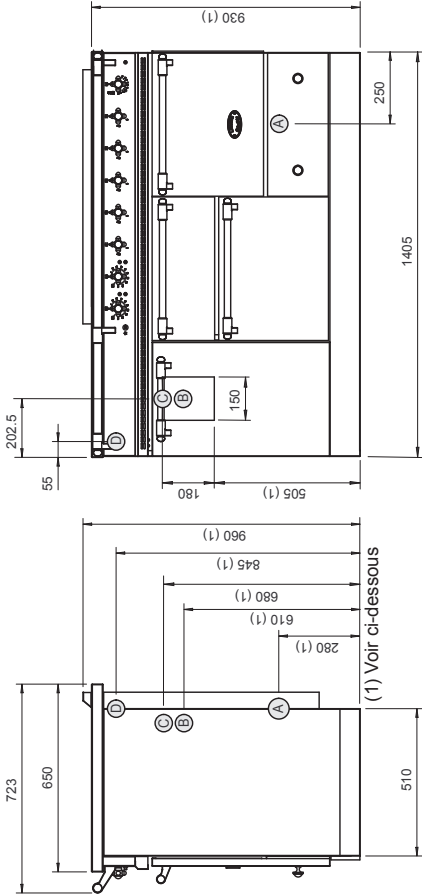


Puissance : 10600 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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).

CHAGNY 1400 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION

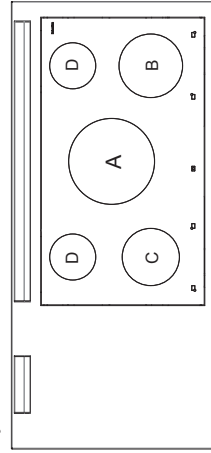


- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

(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.

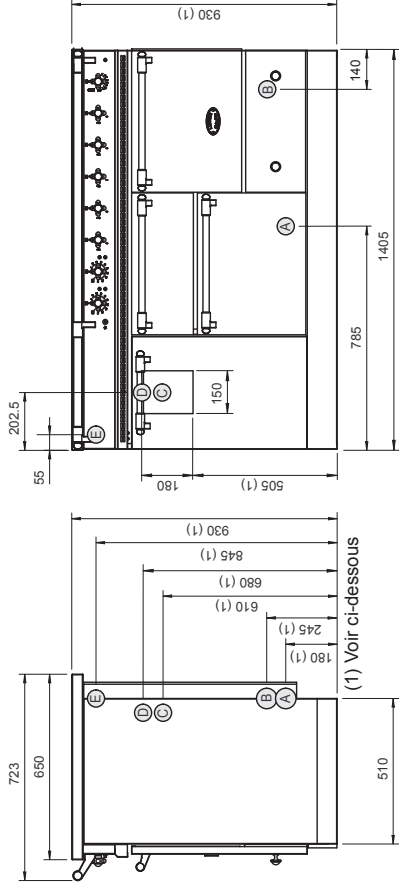


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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.

CHAGNY 1400 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers RADIANTS

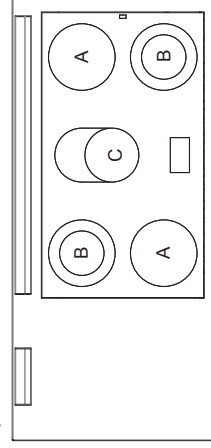


- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

(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.



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	2200	Oui 2400 W	1	Coupe-circuit thermique

*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

Placard :

- ▶ Acier émaillé, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.
- ▶ **Armoire basse température (option) :**
- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
- ▶ 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) :

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

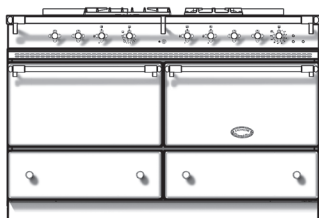
Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.

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

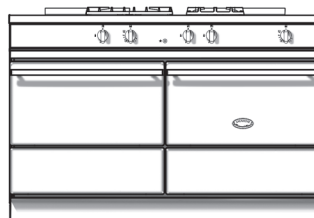
FICHE TECHNIQUE

SULLY

LG 1432 G/GE/E/GCT/ECT — LCF 1432 G/GE/E/GCT/ECT — LVTR 1442 E/CT — LVI 1432 E/CT
LMG 1432 G/GE/E/GCT/ECT — LMGF 1432 G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 1442 E/CT — LMVI 1432 E/CT



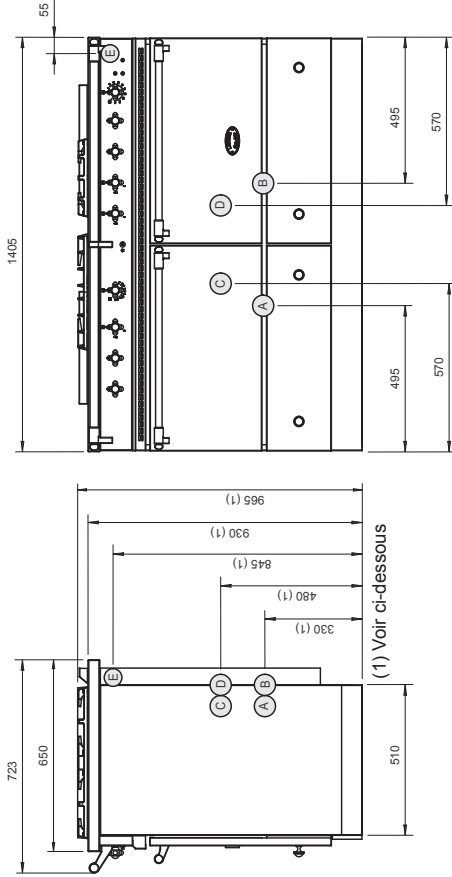
Classic



Modern



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

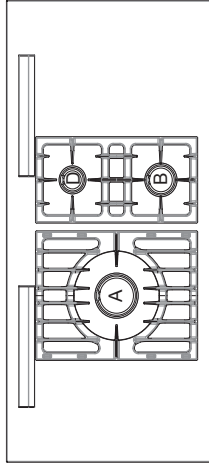


Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique, four électrique Ⓔ Raccordement gaz

Ⓒ, Ⓓ Alimentation électrique, four gaz

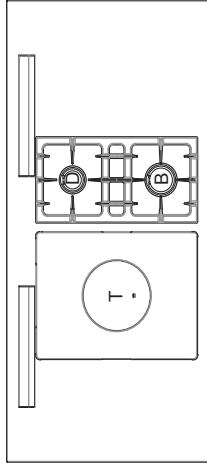
► SULLY «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

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



► SULLY «TRADITION» : 2 feux gaz et une plaque coup de feu

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T, B, 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.

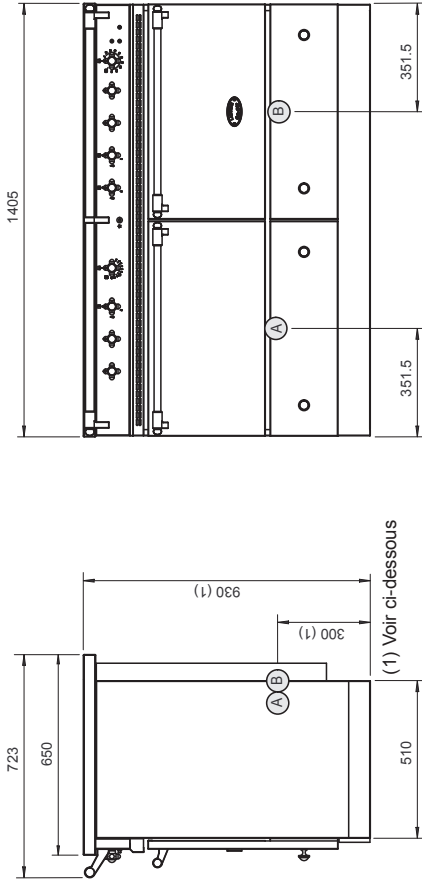


(1) ATTENTION :

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.

SULLY "ÉLECTRIQUE" : TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUE/FOYERS INDUCTION



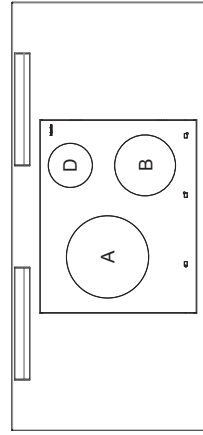
A, B Alimentation électrique

(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.

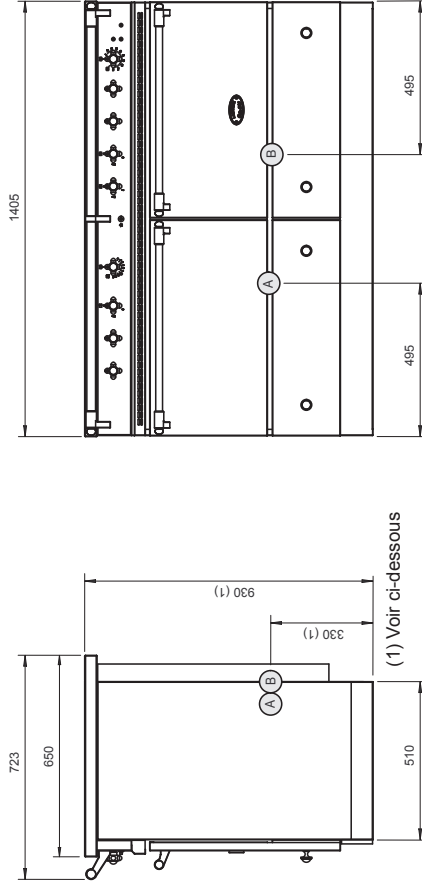


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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.

SULLY "ÉLECTRIQUE" : TABLES DE CUISSON ÉLECTRIQUE/FOYERS RADIANTS



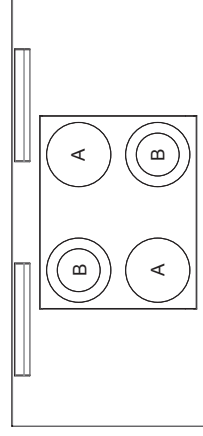
A, B Alimentation électrique

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

▶ 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).



FICHE TECHNIQUE SULLY

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillée	550 x 288 x 438	70	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillée	550 x 291 x 465	75	2900	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillée	550 x 291 x 415	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

Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (T, A, B, 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.

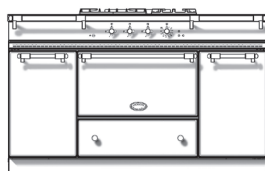
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

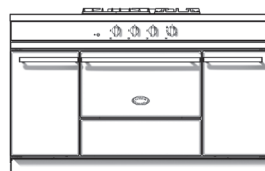
FONTENAY

LG 1531 G/E/CT — LG 1541 G/E/CT — LCF 1531 G/E/CT — LVTR 1541 E/CT — LVI 1531 E/CT

LMG 1531 G/E/CT — LMG 1541 G/E/CT — LMCF 1531 G/E/CT — LMVTR 1541 E/CT — LMVI 1531 E/CT



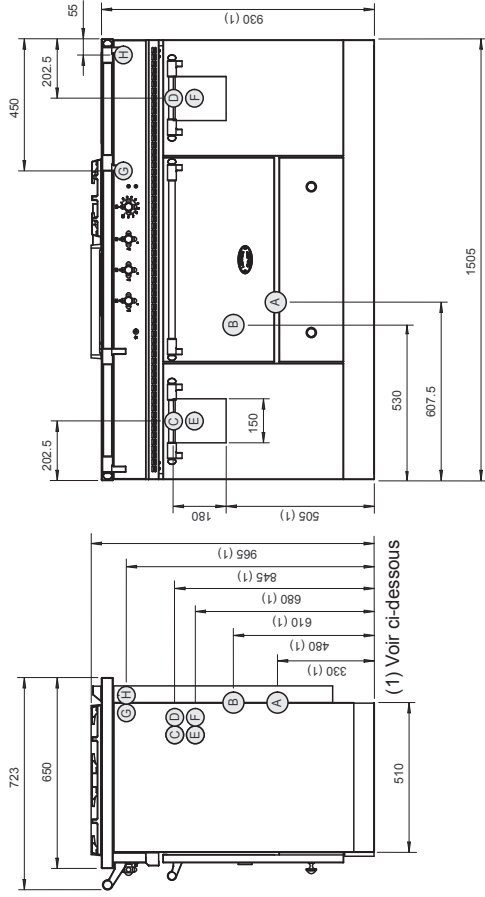
Classic



Modern

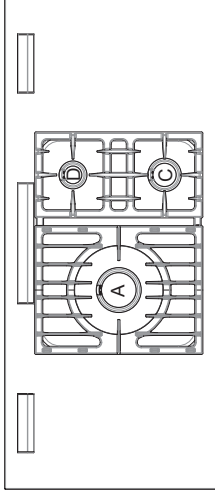


FONTENAY « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

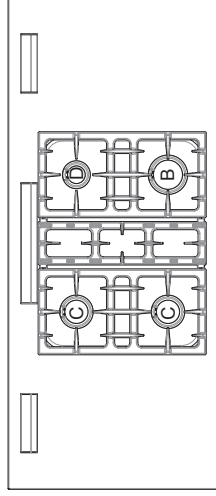


- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ, Ⓓ Alimentation eau (option)
- Ⓔ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓕ, Ⓖ Raccordement gaz

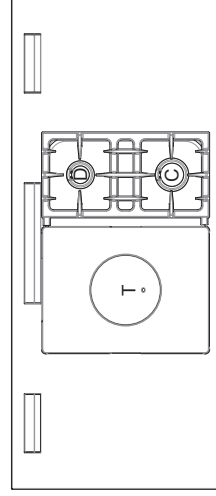
- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.



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



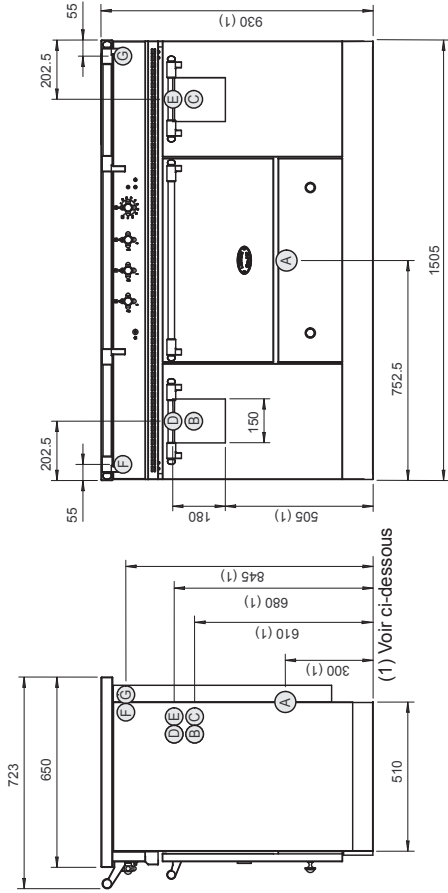
- ▶ **FONTENAY «CLASSIQUE» : 4 feux gaz**
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **B, C, D tableau 1**, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



- ▶ **FONTENAY «TRADITION» : 2 feux gaz et une plaque coup de feu**
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs **T, D, C 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.

(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.

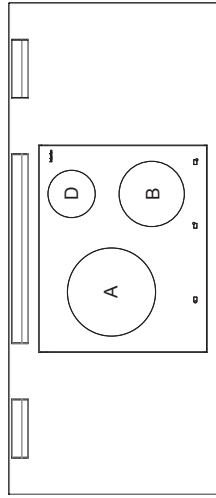
FONTENAY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



- (A) Alimentation électrique, four électrique
- (B, C) Evacuation eaux usées (option)
- (D, E) Alimentation eau (option)
- (F, G) Raccordement 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.

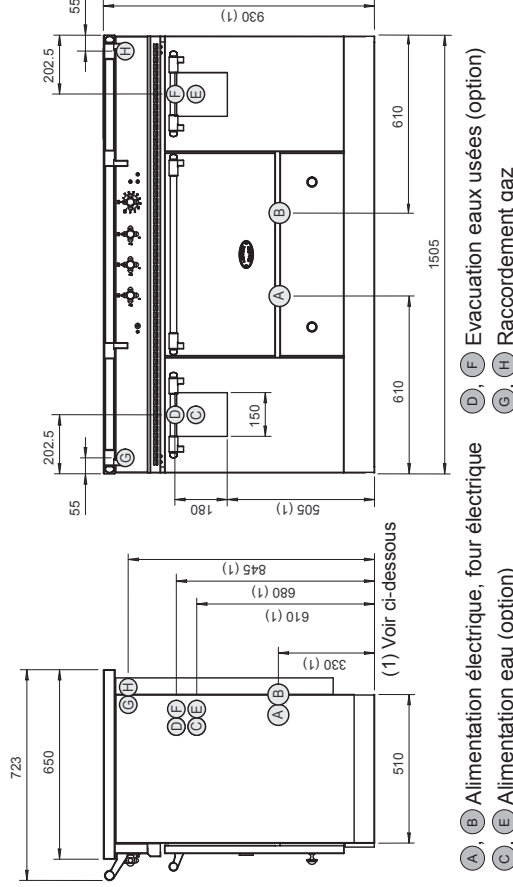


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► 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.

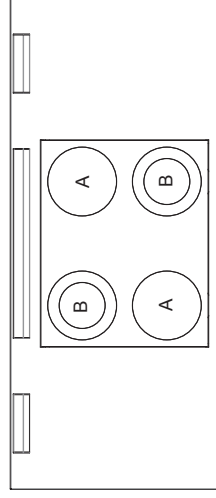
FONTENAY "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



- (A, B) Alimentation électrique, four électrique
- (C, E) Alimentation eau (option)
- (D, F) Evacuation eaux usées (option)
- (G, H) Raccordement 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.



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

► 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).

FOURS :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillée	550 x 288 x 438	70	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillée	550 x 291 x 465	75	2900	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillée	550 x 291 x 415	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	
	Gas Naturel - kW/h	Gas 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

Placard :

- ▶ Acier émaillée, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillée, rayonnée.
- ▶ 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) :

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

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

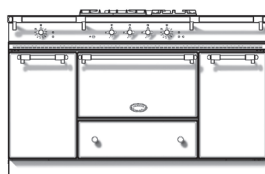
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

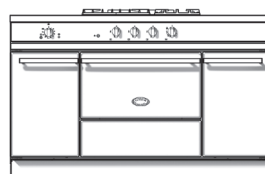
CITEAUX

LG 1532 G/E/CT — LG 1542 G/E/CT — LCF 1532 G/E/CT — LVTR 1542 E/CT — LVI 1532 E/CT

LMG 1532 G/E/CT — LMG 1542 G/E/CT — LMCF 1532 G/E/CT — LMVTR 1542 E/CT — LMVI 1532 E/CT



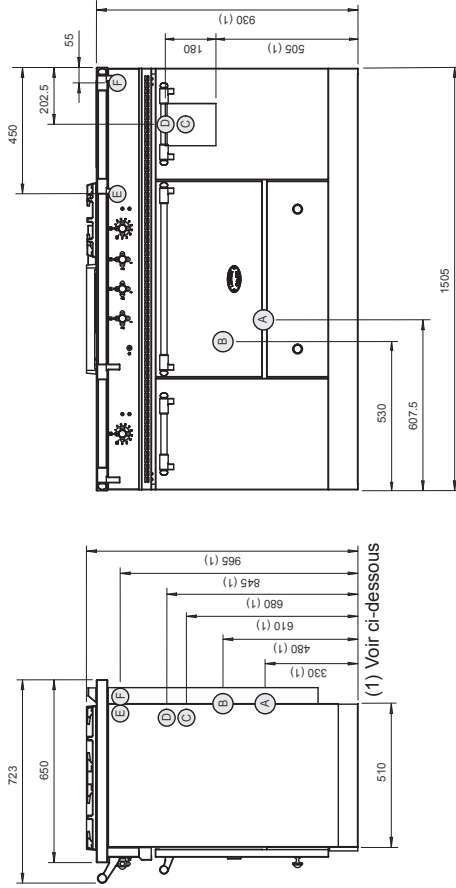
Classic



Modern



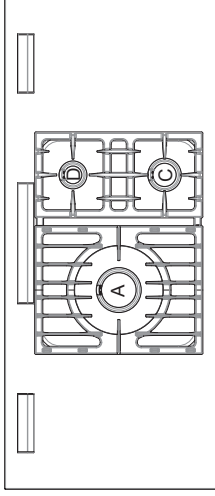
CITEAUX « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)

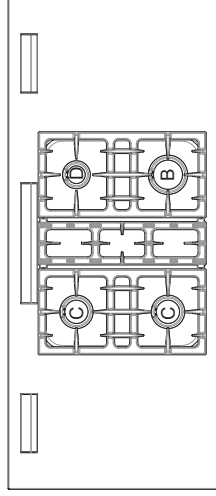
- Ⓓ Alimentation eau (option)
- Ⓔ, Ⓕ Raccordement gaz

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



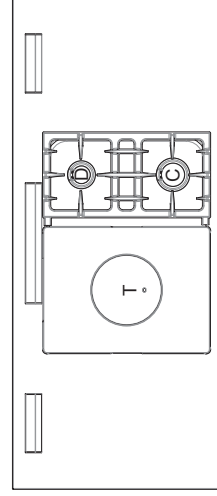
▶ CITEAUX « CLASSIQUE » : 3 feux gaz

- 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.



▶ CITEAUX « 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.



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

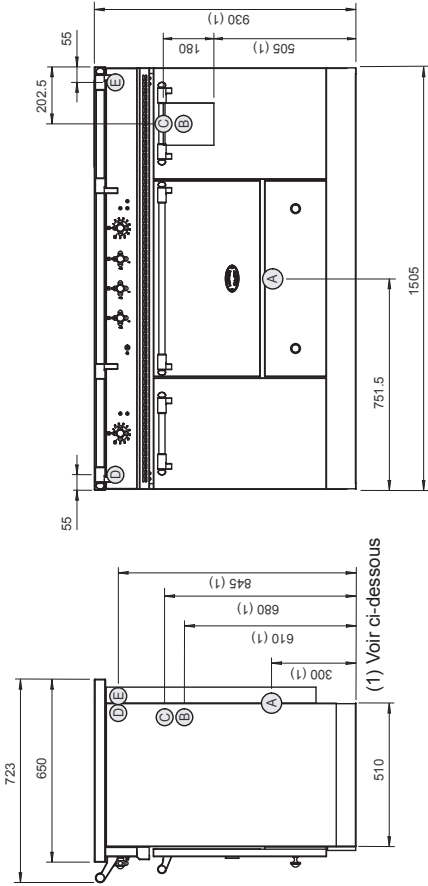
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, C, D tableau 1, annexe technique).
- Foyer central équipé d'une plaque coup de feu 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

(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.

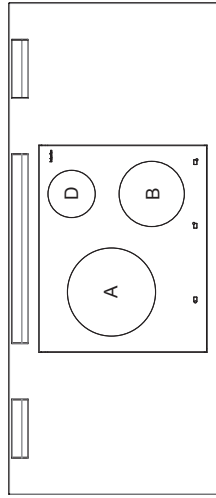
CITEAUX "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION



- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation eau (option)
- Ⓓ, Ⓔ Raccordement 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.

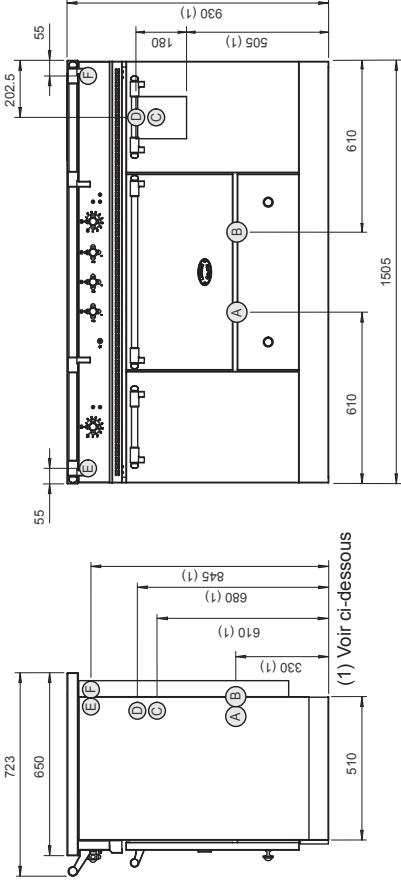


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 2 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.

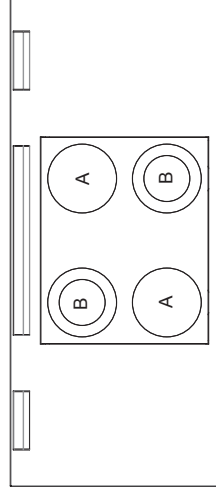
CITEAUX "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers RADIANTS



- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ Alimentation eau (option)
- Ⓔ, Ⓕ Raccordement 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.



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

▶ 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 3 en annexe technique).

FOURS :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Élément de sécurité
Gaz*	Acier émaillée	550 x 288 x 438	70	4000	Non	3 au pas de 70 mm	Thermocouple
Électrique statique	Acier émaillée	550 x 291 x 465	75	2900	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction	Acier émaillée	550 x 291 x 415	67	2800	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position statique			
Électrique multifonction vertical	Acier émaillée	333 x 458 x 425	65	2300	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
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

Placard :

- ▶ Acier émaillée, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillée, rayonnée.
- ▶ 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) :

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

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

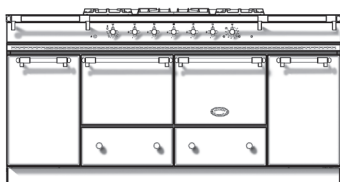
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

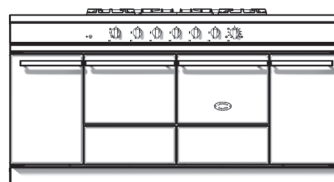
CLUNY 1800

LG 1852 G/GE/E/GCT/ECT — LCF 1852 G/GE/E/GCT/ECT — LVTR 1852 E/ECT — LVI 1852 E/ECT

LMG 1852 G/GE/E/GCT/ECT — LMCF 1852 G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 1852 E/ECT — LMVI 1852 E/ECT



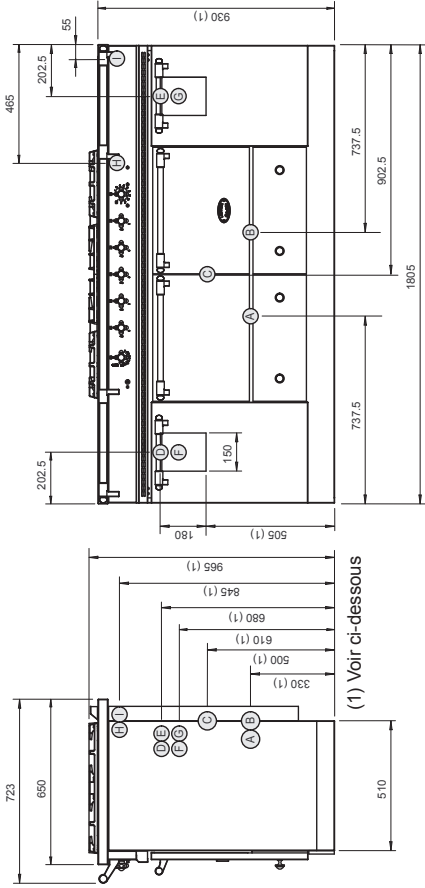
Classic



Modern



CLUNY 1800 « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



(1) Voir ci-dessous

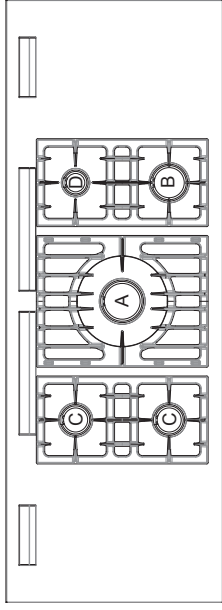
- A, B Alimentation électrique, four électrique
- C Alimentation électrique, four gaz
- D, E Alimentation eau (option)
- F, G Evacuation eaux usées (option)
- H, I Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

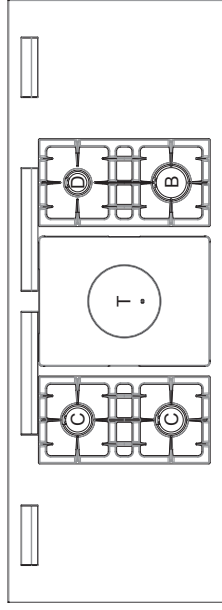
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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 1800 «CLASSIQUE» : 5 feux gaz

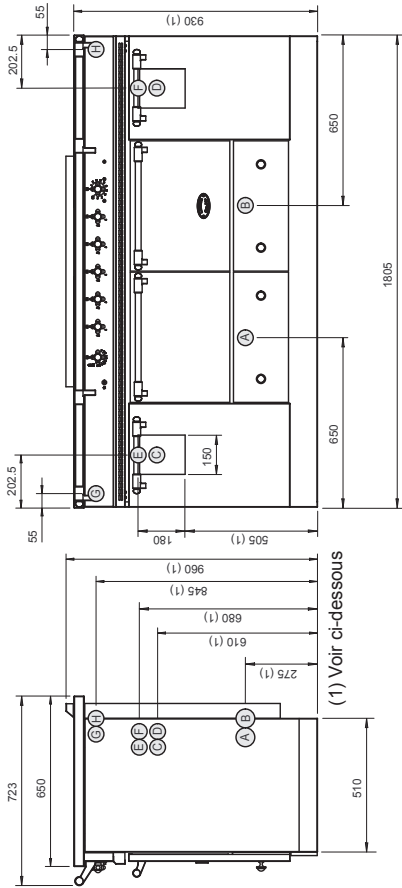
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ CLUNY 1800 «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 1800 "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

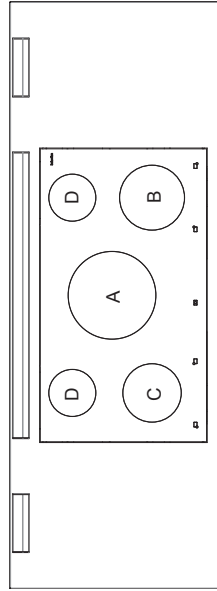


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ, Ⓕ Alimentation eau (option)
- Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

(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.

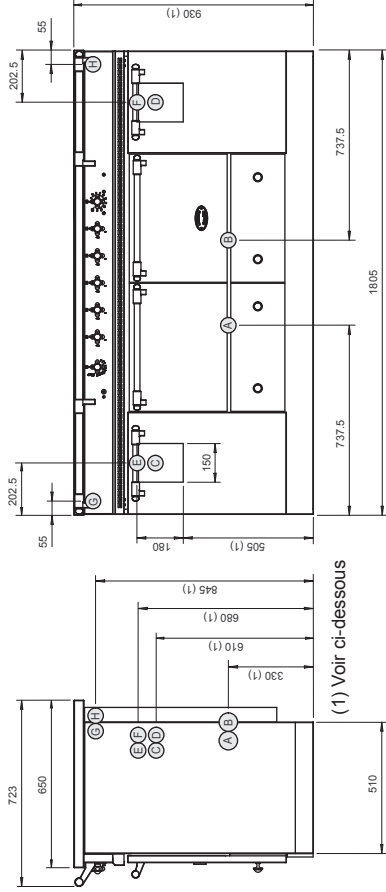


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 : 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.

CLUNY 1800 "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

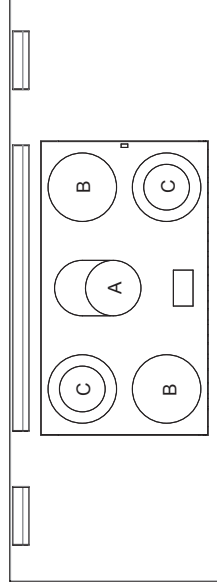


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ, Ⓕ Alimentation eau (option)
- Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

(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.



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	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
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

Placard :

- ▶ Acier émaillé, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 325 mm x 495 mm x 530 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 325 mm x 495 mm x 530 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.5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

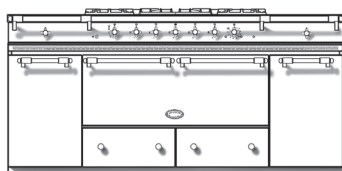
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
 Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
 Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

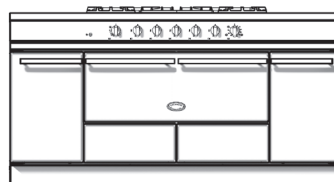
CLUNY GRAND CHEF 1800

LG 1851 BG/BCT — LCF 1851 BG/BCT — LVTR 1851 BCT — LVI 1851 BCT

LMG 1851 BG/BCT — LMCF 1851 BG/BCT — LMVTR 1851 BCT — LMVI 1851 BCT



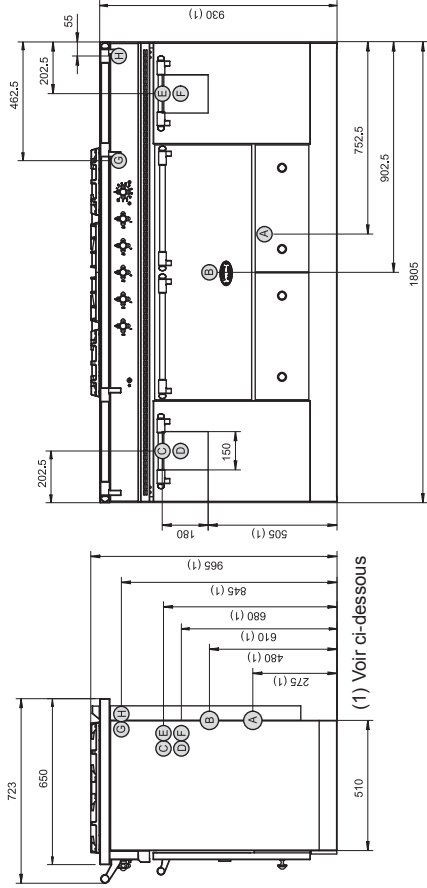
Classic



Modern



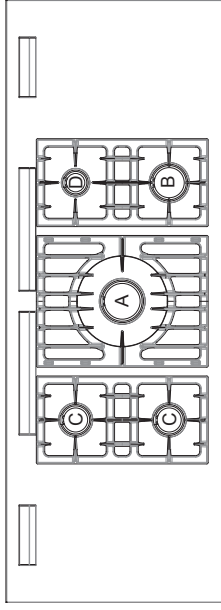
CLUNY GRAND CHEF 1800 « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



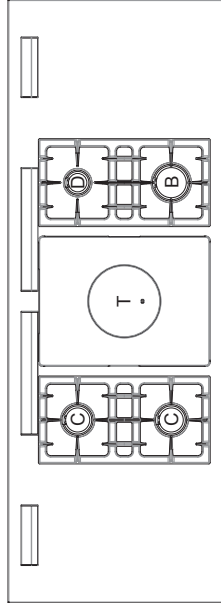
- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ, Ⓔ Alimentation eau (option)
- Ⓓ, Ⓕ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

- ▶ 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.



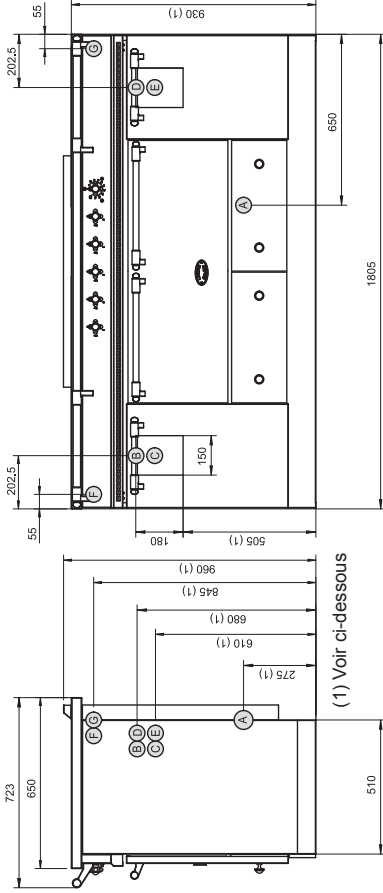
- ▶ **CLUNY GRAND CHEF 1800 «CLASSIQUE» : 5 feux gaz**
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



- ▶ **CLUNY GRAND CHEF 1800 «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.

FICHE TECHNIQUE CLUNY GRAND CHEF 1800

CLUNY GRAND CHEF 1800 "ÉLECTRIQUE" : Foyers induction

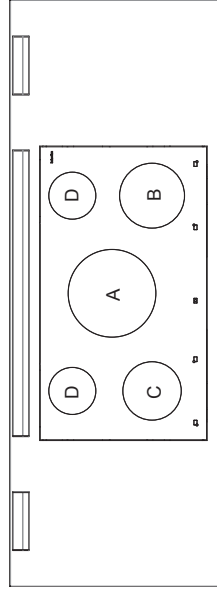


- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ, Ⓓ Alimentation eau (option)
- Ⓒ, Ⓔ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓕ, Ⓖ Raccordement gaz

(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.



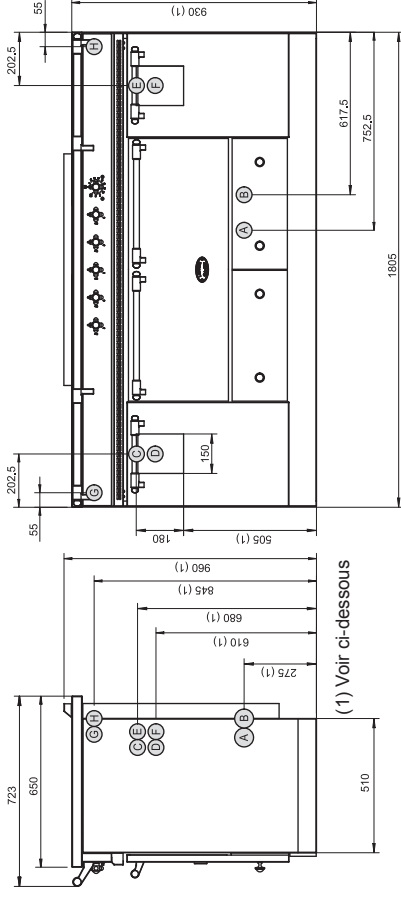
Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 : 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.

FICHE TECHNIQUE CLUNY GRAND CHEF 1800

CLUNY GRAND CHEF 1800 "ÉLECTRIQUE" : Foyers radiants

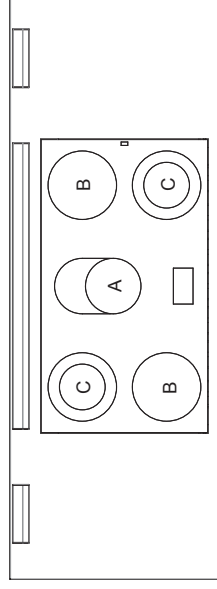


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ, Ⓔ Alimentation eau (option)
- Ⓓ, Ⓕ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

(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.



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	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
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

Placard :

- ▲ Acier émaillé, rayonnée.
- ▲ Dimensions L x H x P : 325 mm x 495 mm x 530 mm.
- ▲ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▲ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▲ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
- ▲ Dimensions L x H x P : 325 mm x 495 mm x 530 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.5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

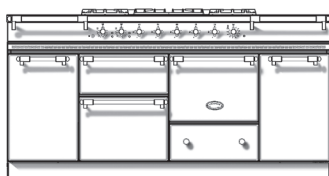
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
 Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
 Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

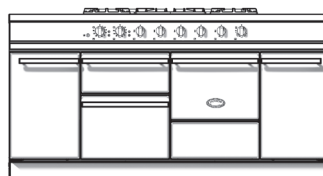
CHAGNY 1800

LG 1853 EG/E/CTG/ECT — LCF 1853 EG/E/CTG/ECT — LVTR 1853 E/CT — LVI 1853 E/CT

LMG 1853 EG/E/CTG/ECT — LMCF 1853 EG/E/CTG/ECT — LMVTR 1853 E/CT — LMVI 1853 E/CT



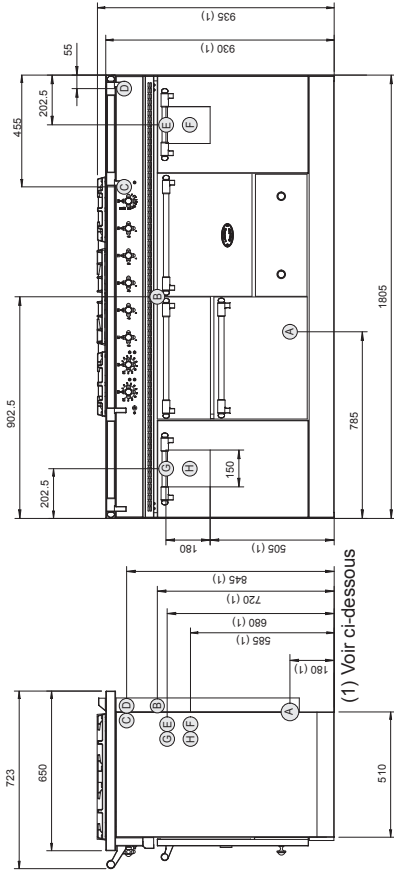
Classic



Modern



CHAGNY 1800 « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



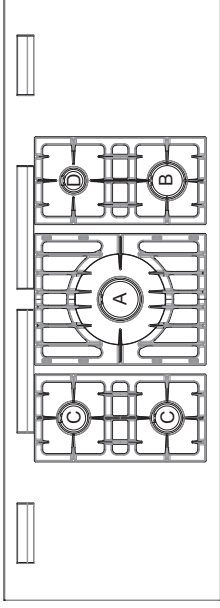
- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Raccordement gaz pour fourneaux sans four gaz
- Ⓒ Raccordement gaz pour fourneaux avec un four gaz
- Ⓓ Raccordement gaz pour fourneaux équipés d'une option à droite
- Ⓔ, Ⓕ Alimentation eau (option)
- Ⓖ, Ⓗ Evacuation eaux usées (option)

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

(1) ATTENTION :

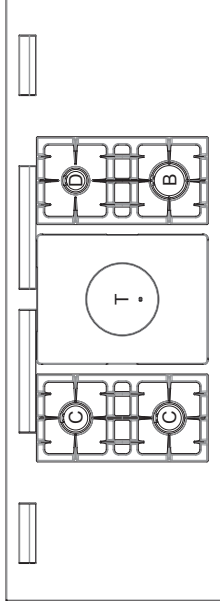
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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 1800 «CLASSIQUE» : 5 feux gaz**

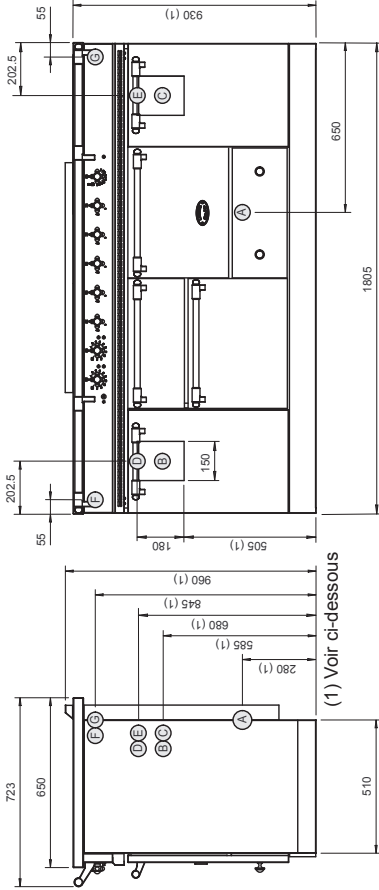
- 5 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, C D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ **CHAGNY 1800 «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 1800 "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers INDUCTION

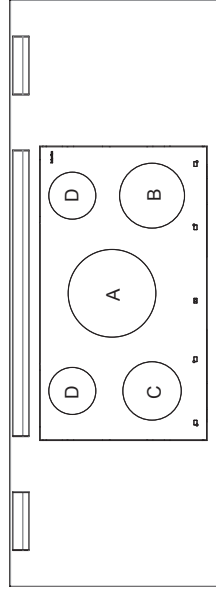


- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ, Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ, Ⓔ Alimentation eau (option)
- Ⓕ, Ⓖ Raccordement gaz

(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.

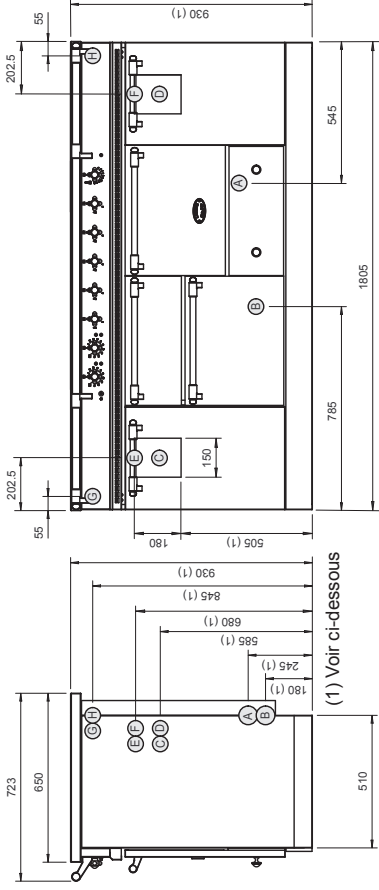


Puissance : 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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 : 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.

CHAGNY 1800 "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ Foyers RADIANTS

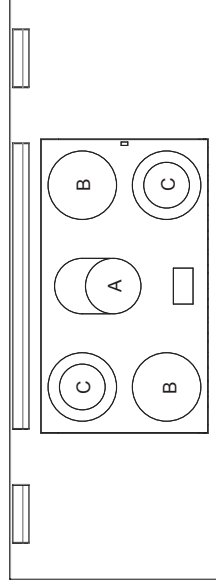


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ, Ⓕ Alimentation eau (option)
- Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

(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.



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	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 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	2200	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

Placard :

- ▶ Acier émaillé, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugé, acier émaillé, rayonnée.
- ▶ 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.5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

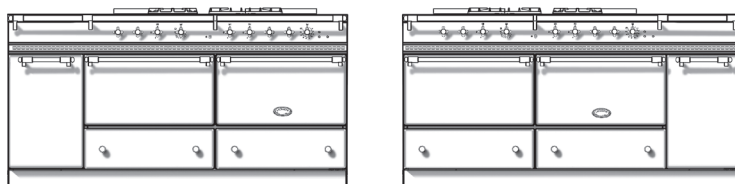
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
 Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
 Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

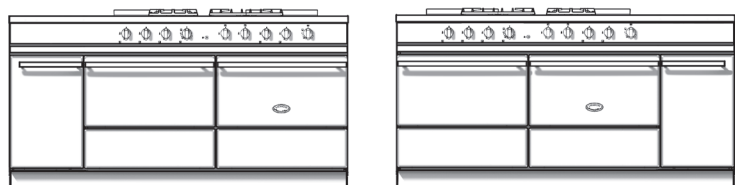
SULLY 1800 D - G

LG 1832D-G G/GE/E/GCT/ECT — LCF 1832D-G G/ GE/E/GCT/ECT — LVTR 1842D-G E/CT — LVI 1832D-G E/CT

LMG 1832D-G G/GE/E/GCT/ECT — LMGF 1832D-G G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 1842D-G E/CT — LMVI 1832D-G E/CT



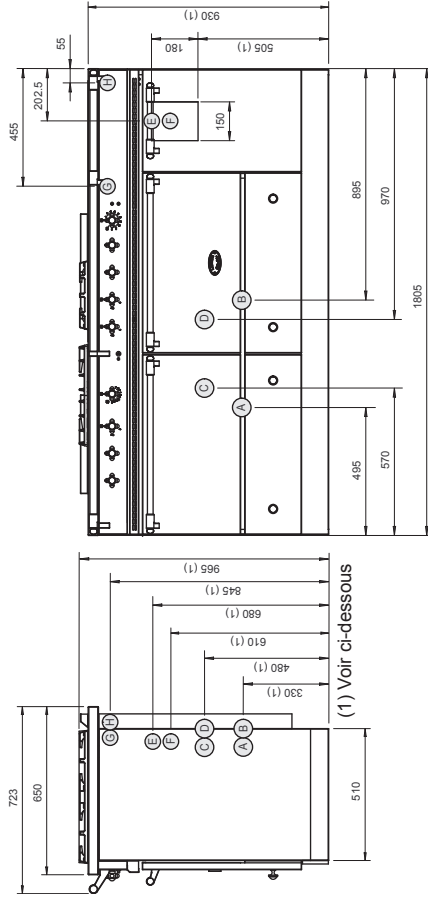
Classic



Modern



SULLY 1800 D « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



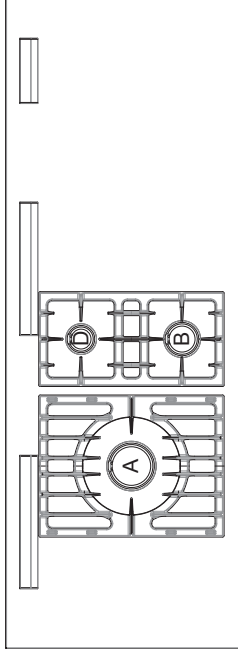
- A, B Alimentation électrique, four électrique ● F Evacuation eaux usées (option)
- C, D Alimentation électrique, four gaz ● G, H Raccordement gaz
- E Alimentation en eau (option)

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

(1) ATTENTION :

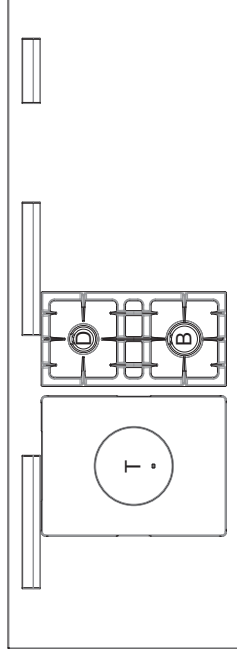
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



▶ SULLY 1800 D « CLASSIQUE » : 3 feux gaz

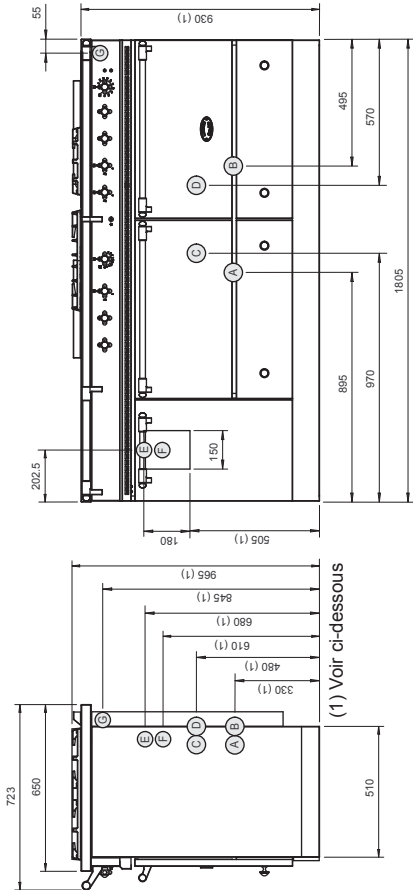
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ SULLY 1800 D « TRADITION » : 2 feux gaz et une plaque coup de feu

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, 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.

SULLY 1800 G «CLASSIQUE» ET «TRADITION»: TABLES DE CUISSON GAZ

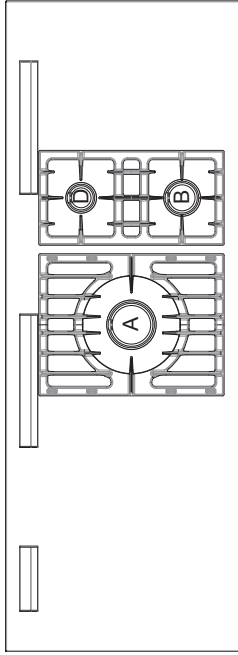


(1) Voir ci-dessous

- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓓ Raccordement gaz
- Ⓔ Alimentation en eau (option)

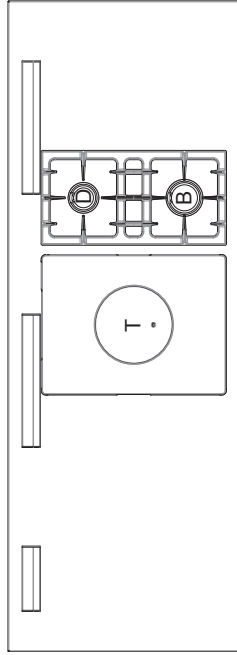
- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

(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.



▶ SULLY 1800 G «CLASSIQUE»: 3 feux gaz

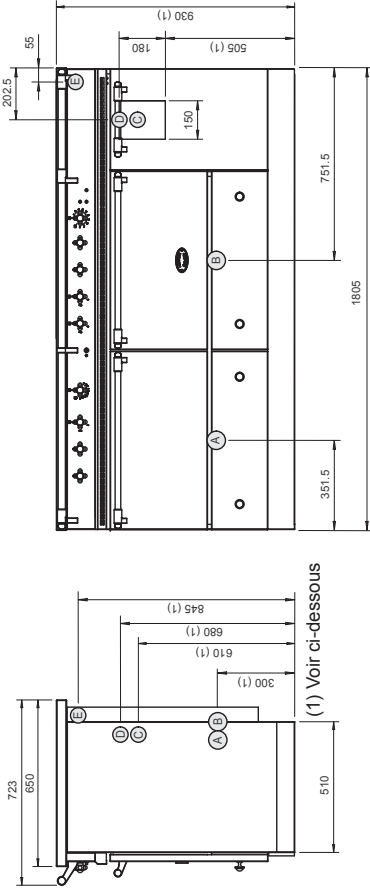
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ SULLY 1800 G «TRADITION»: 2 feux gaz et une plaque coup de feu

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, 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.

SULLY 1800 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

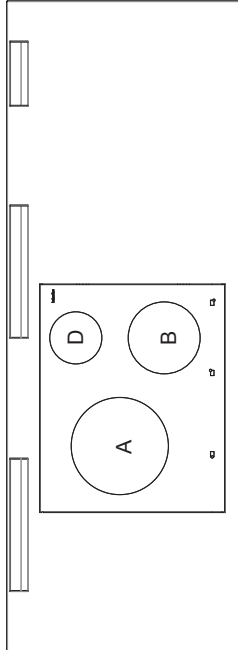


- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

(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.

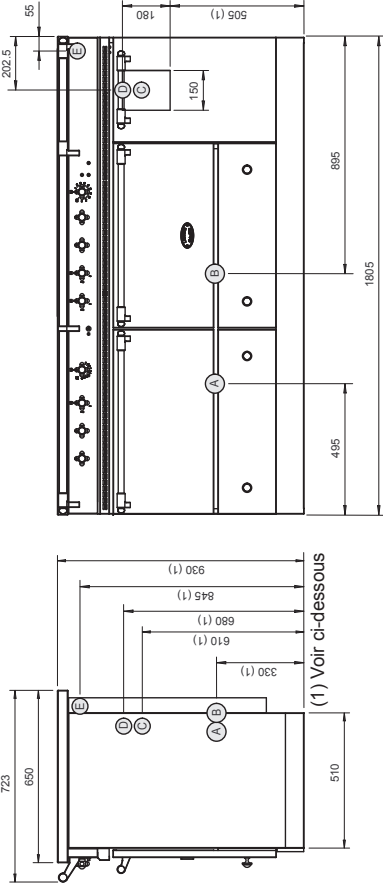


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B 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.

SULLY 1800 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

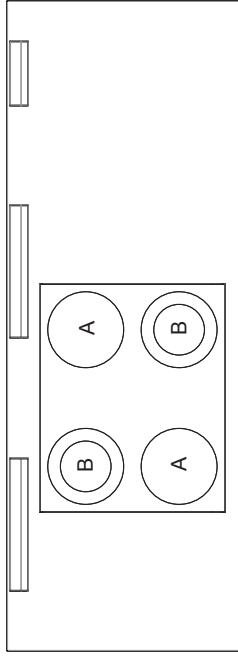


- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

(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.

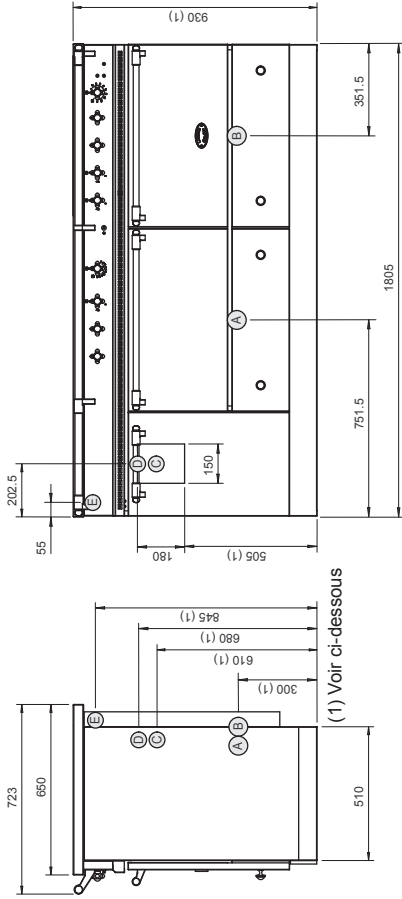


Puissance : 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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).

SULLY 1800 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION

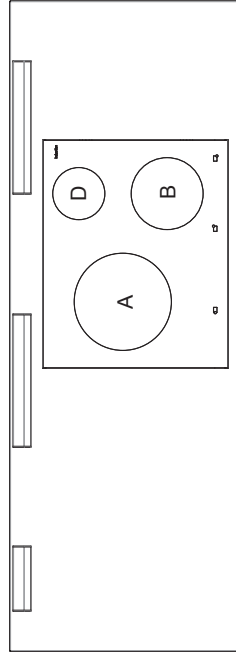


- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

(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.

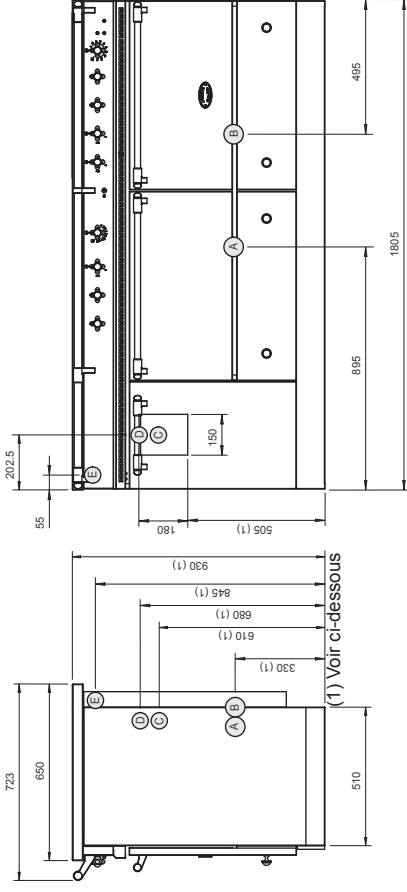
▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B 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.

SULLY 1800 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

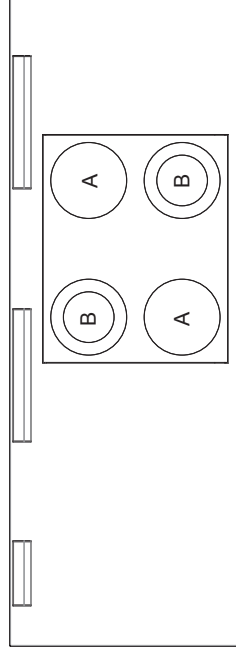


- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Raccordement gaz

(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 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).

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			
				2650			
				Position convection forcée			

*Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	GAZ/Brûleur	Gaz Naturel - 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

Placard :

- ▲ Acier émaillé, rayonnée.
- ▲ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▲ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▲ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
- ▲ 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, D : tab.5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

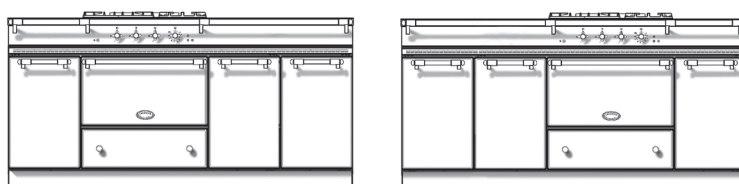
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
 Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
 Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

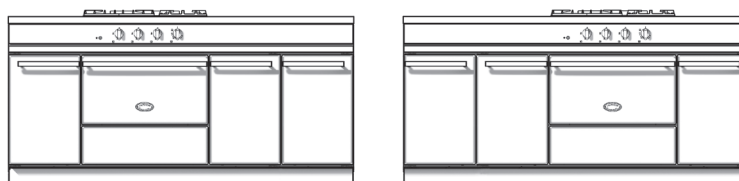
FONTENAY 1900 D - G

LG 1931D-G G/E/CT — LG 1941D-G G/E/CT — LCF 1931D-G G/E/CT — LVTR 1941D-G E/CT — LVI 1931D-G E/CT

LMG 1931D-G G/E/CT — LMG 1941D-G G/E/CT — LMCF 1931D-G G/E/CT — LMVTR 1941D-G E/CT — LMVI 1931D-G E/CT



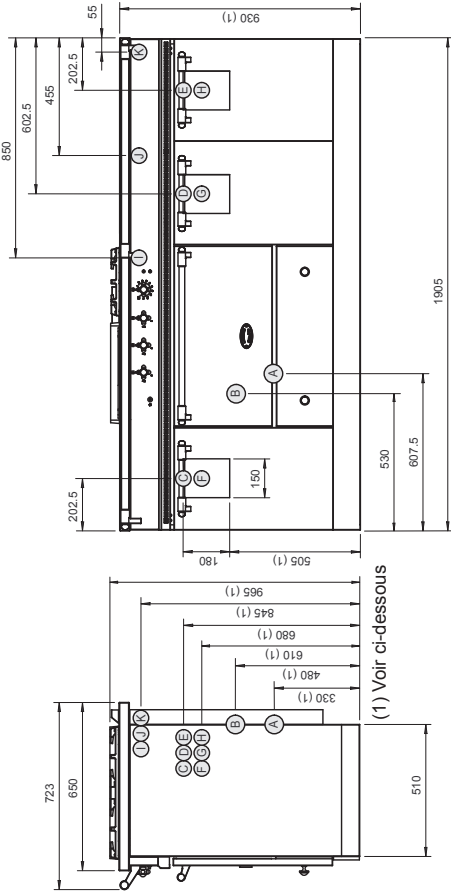
Classic



Modern



FONTENAY 1900 D « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



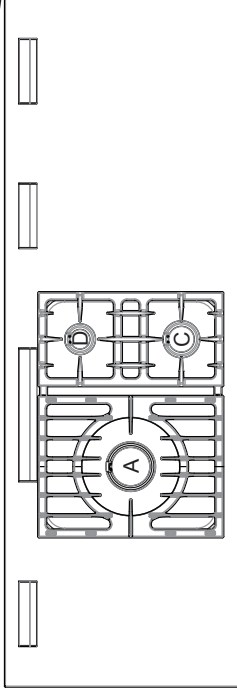
- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ, Ⓓ, Ⓔ Alimentation en eau (option)
- Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓘ, Ⓝ, Ⓚ Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

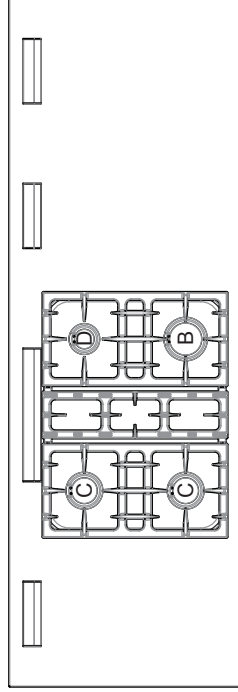
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



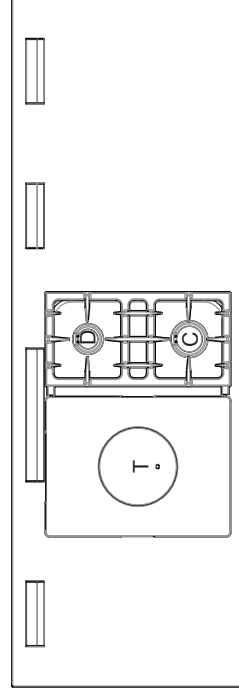
▶ FONTENAY 1900 D « CLASSIQUE » : 3 feux gaz

- 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.



▶ FONTENAY 1900 D « CLASSIQUE » : 4 feux gaz

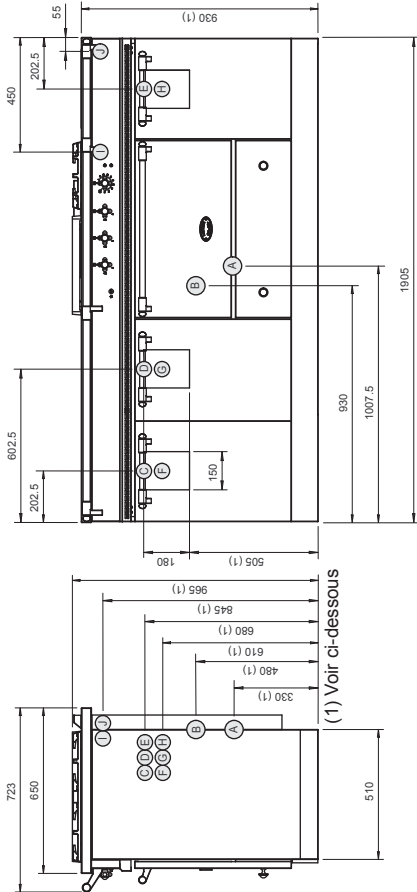
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ FONTENAY 1900 D « 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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

FONTENAY 1900 G « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

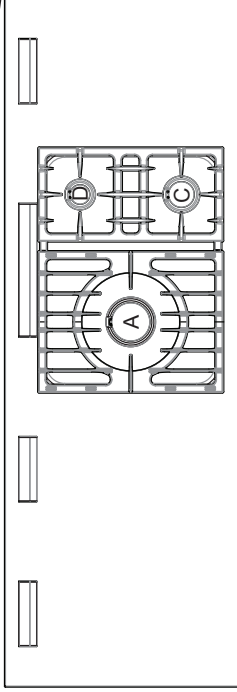


- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ, Ⓓ, Ⓔ Alimentation en eau (option)
- ⓕ, ⓖ, ⓗ Evacuation eaux usées (option)
- ⓙ, ⓚ Raccordement gaz

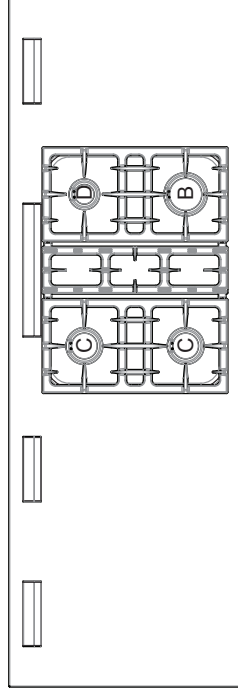
- ▶ Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.
- ▶ Table emboutie.

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

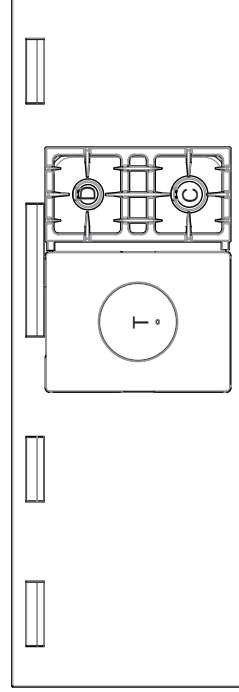
La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.



- ▶ **FONTENAY 1900 G « 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.

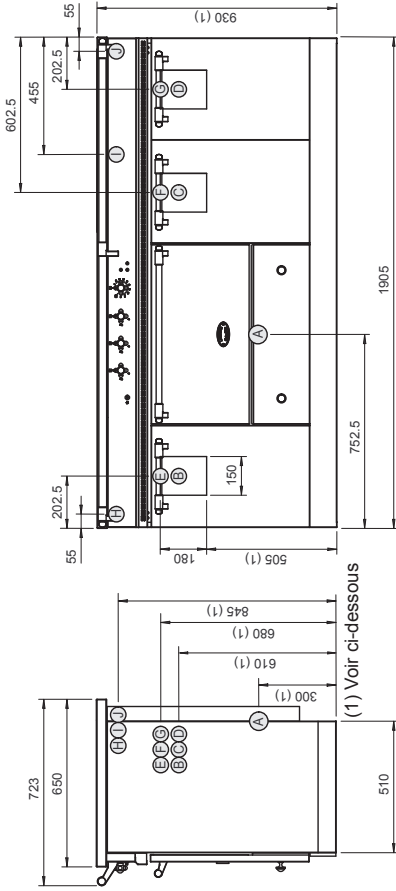


- ▶ **FONTENAY 1900 G « CLASSIQUE » : 4 feux gaz**
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



- ▶ **FONTENAY 1900 G « 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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

FONTENAY 1900 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



Ⓐ Alimentation électrique

Ⓑ, Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)

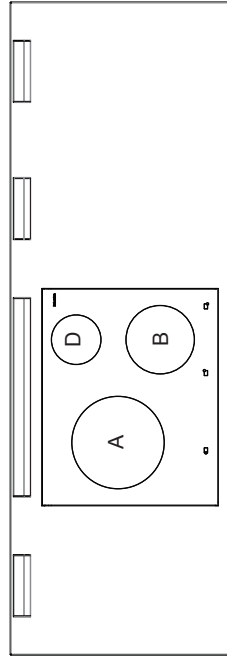
Ⓔ, Ⓕ, Ⓖ Alimentation en eau (option)

Ⓗ, Ⓙ, Ⓝ Raccordement 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.

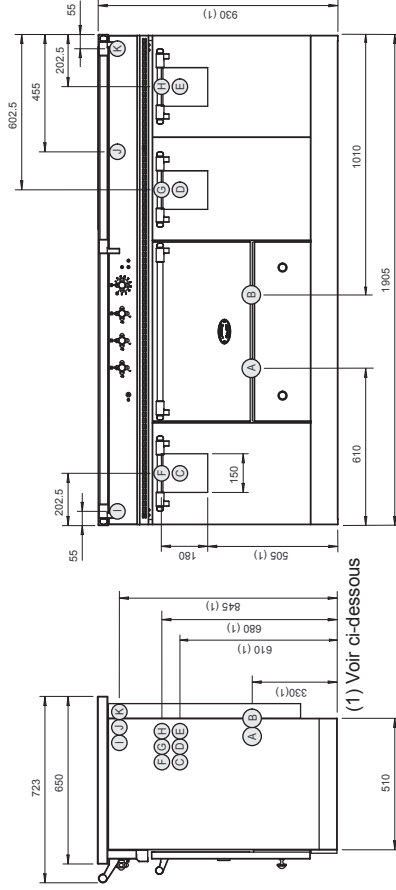


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A**, **B** 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.

FONTENAY 1900 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

Ⓒ, Ⓓ, Ⓔ Evacuation eaux usées (option)

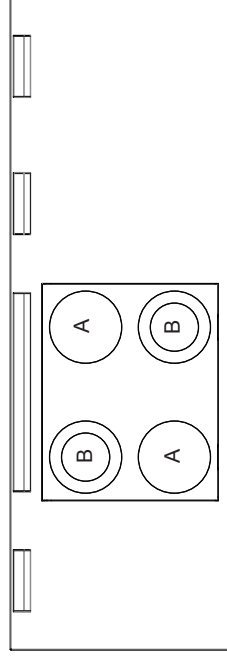
Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ Alimentation en eau (option)

Ⓙ, Ⓝ, Ⓚ Raccordement 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.

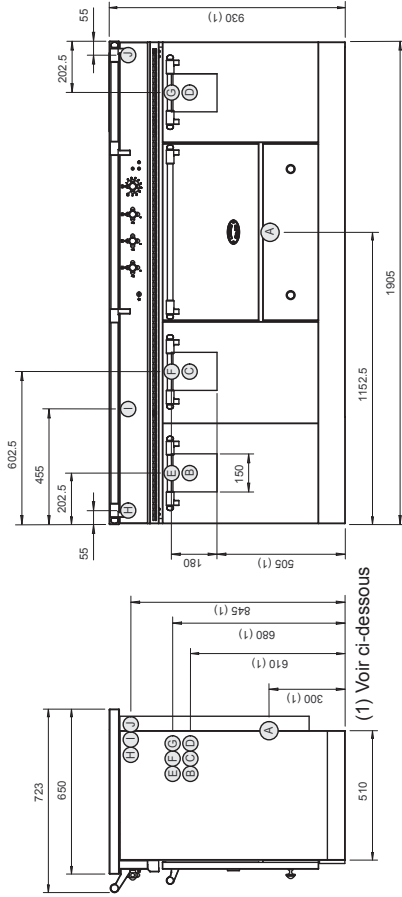


Puissance : 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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).

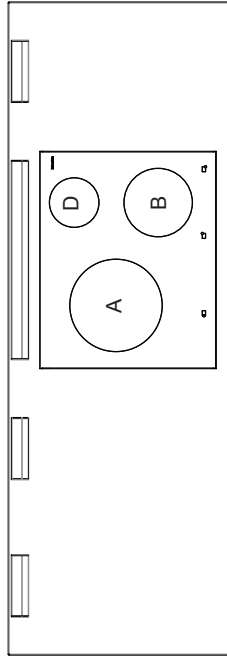
FONTENAY 1900 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ, Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ, Ⓕ, Ⓖ Alimentation en eau (option)
- Ⓗ, Ⓘ, Ⓙ Raccordement 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.

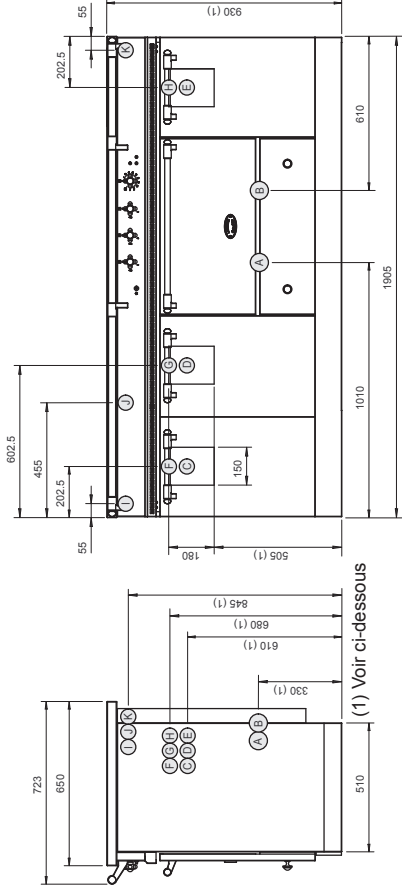


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A**, **B** 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.

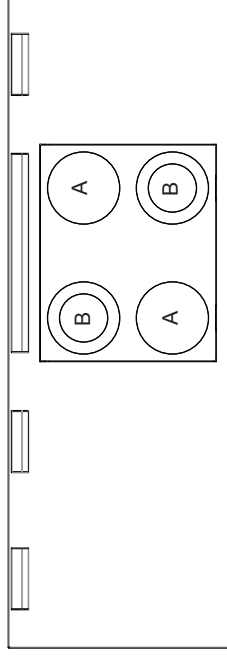
FONTENAY 1900 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓒ, Ⓓ, Ⓔ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ Alimentation en eau (option)
- Ⓘ, Ⓙ, Ⓚ, Ⓛ Raccordement 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.



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

▶ 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).

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

Placard :

- ▶ Acier émaillé, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
- ▶ 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.5, annexe technique).

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

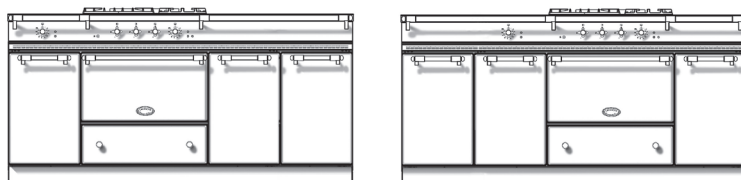
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
 Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
 Directive Compatibilité Electromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

FICHE TECHNIQUE

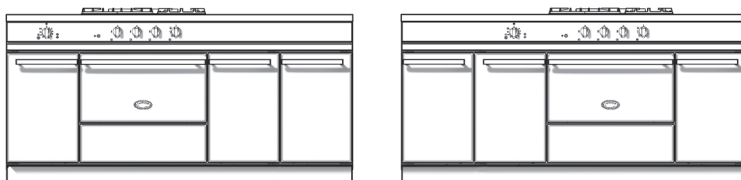
CITEAUX 1900 D - G

LG 1932D-G G/E/CT — LG 1942D-G G/E/CT — LCF 1932D-G G/E/CT — LVTR 1942D-G E/CT — LVI 1932D-G E/CT

LMG 1932D-G G/E/CT — LMG 1942D-G G/E/CT — LMGF 1932D-G G/E/CT — LMVTR 1942D-G E/CT — LMVI 1932D-G E/CT



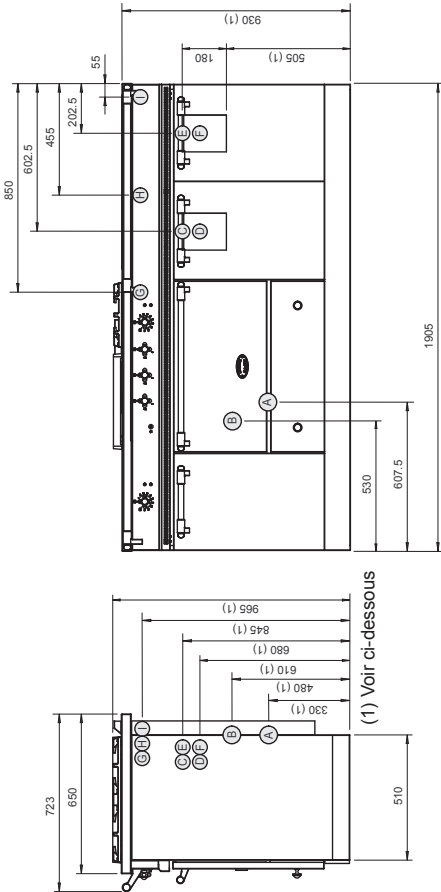
Classic



Modern



CITEAUX 1900 D « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



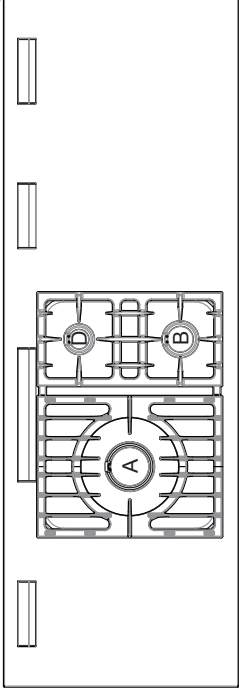
- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓔ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓕ Raccordement gaz
- Ⓖ Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

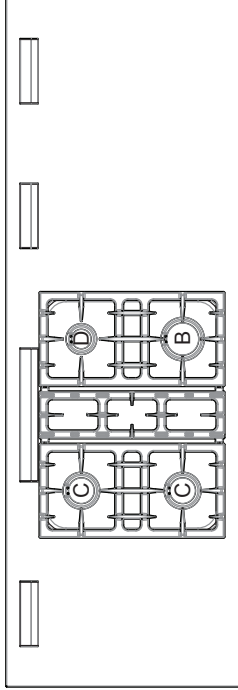
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



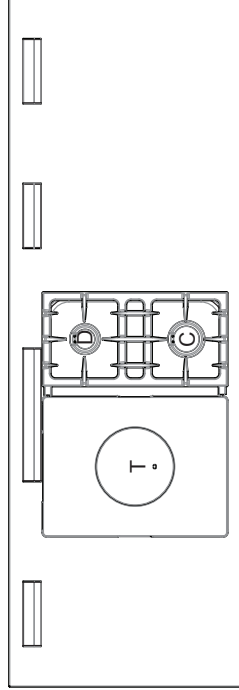
▶ CITEAUX 1900 D « CLASSIQUE » : 3 feux gaz

- 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.



▶ CITEAUX 1900 D « CLASSIQUE » : 4 feux gaz

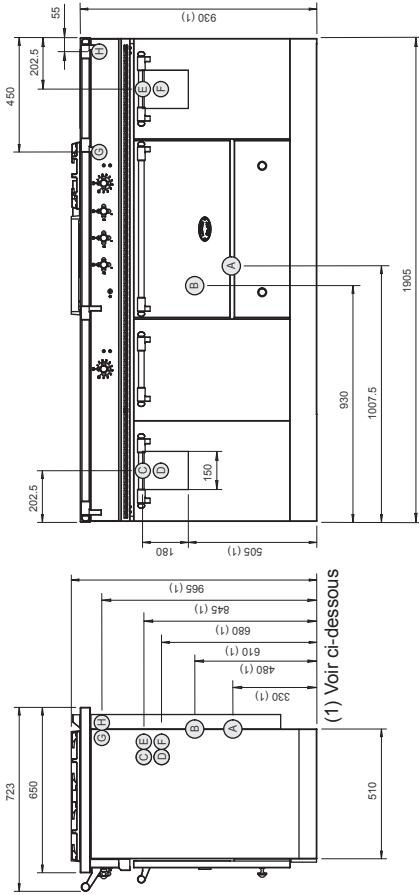
- 4 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ CITEAUX 1900 D « 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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

CITEAUX 1900 G « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ

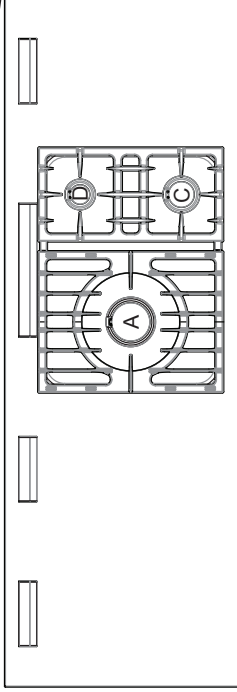


- Ⓐ Alimentation électrique, four électrique
- Ⓑ Alimentation électrique, four gaz
- Ⓒ, Ⓔ Alimentation en eau (option)
- Ⓓ, Ⓕ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

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

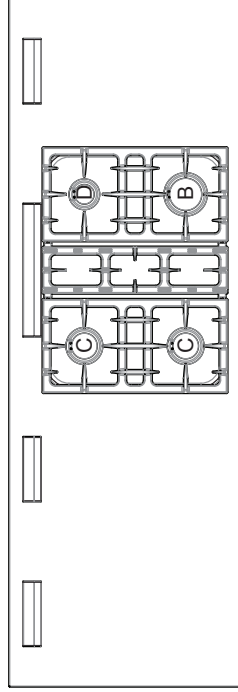
(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



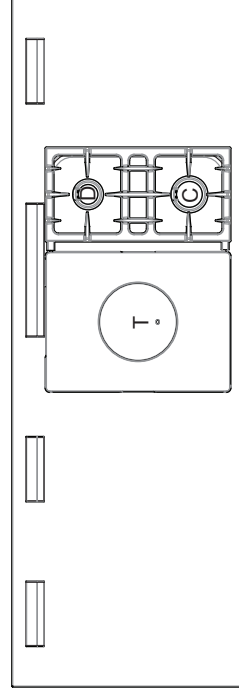
▶ CITEAUX 1900 G « CLASSIQUE » : 3 feux gaz

- 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.



▶ CITEAUX 1900 G « CLASSIQUE » : 4 feux gaz

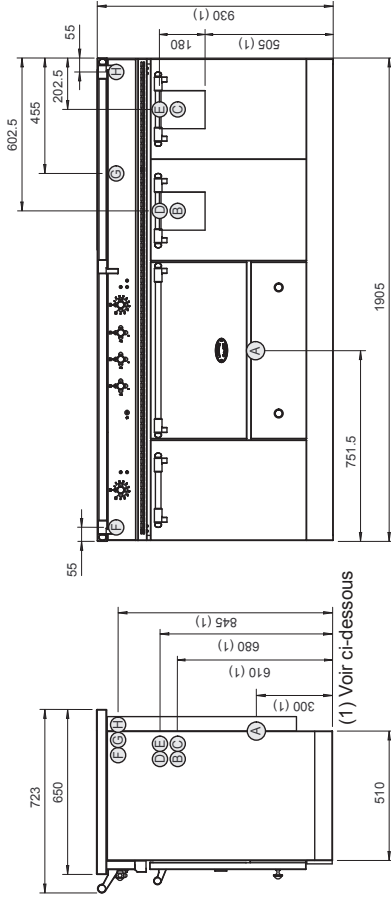
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs B, C, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ CITEAUX 1900 G « 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 385 x 510 mm.
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.

CITEAUX 1900 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



Ⓐ Alimentation électrique

Ⓑ, Ⓒ Evacuation eaux usées (option)

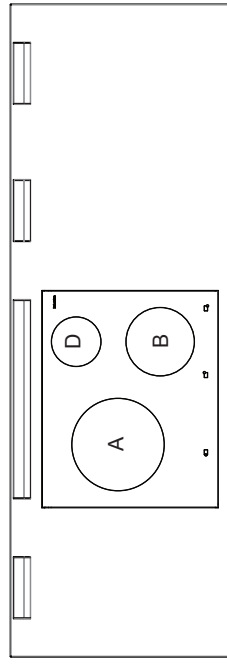
Ⓓ, Ⓔ Alimentation en eau (option)

Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ Raccordement 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.

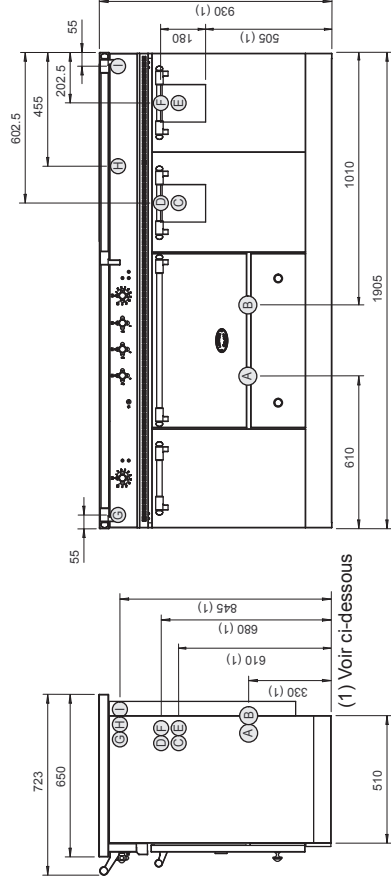


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers A, B 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.

CITEAUX 1900 D "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

Ⓒ, Ⓔ Evacuation eaux usées (option)

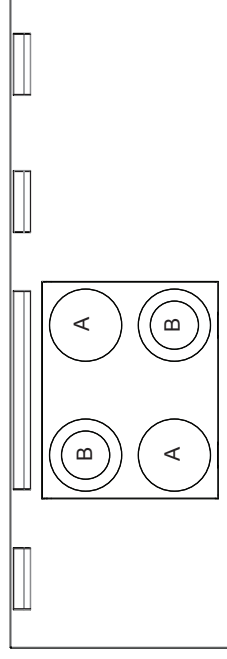
Ⓓ, Ⓕ Alimentation en eau (option)

Ⓖ, Ⓗ, Ⓙ Raccordement 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.



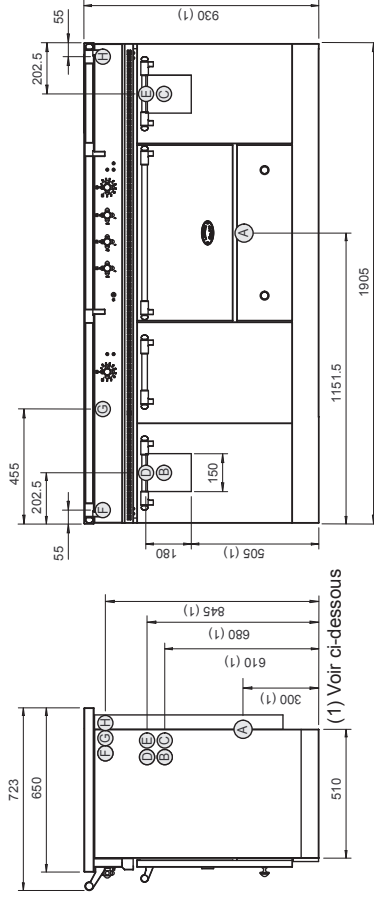
Puissance : 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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).

FICHE TECHNIQUE CITEAUX 1900

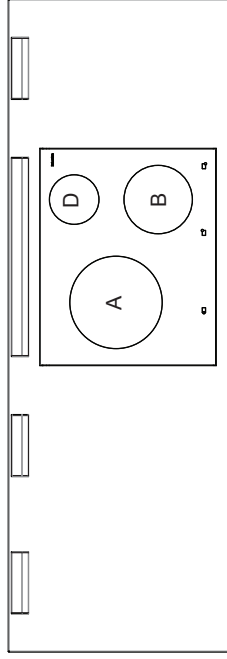
CITEAUX 1900 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



- Ⓐ Alimentation électrique
- Ⓑ, Ⓒ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓓ, Ⓔ Alimentation en eau (option)
- Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ Raccordement 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.



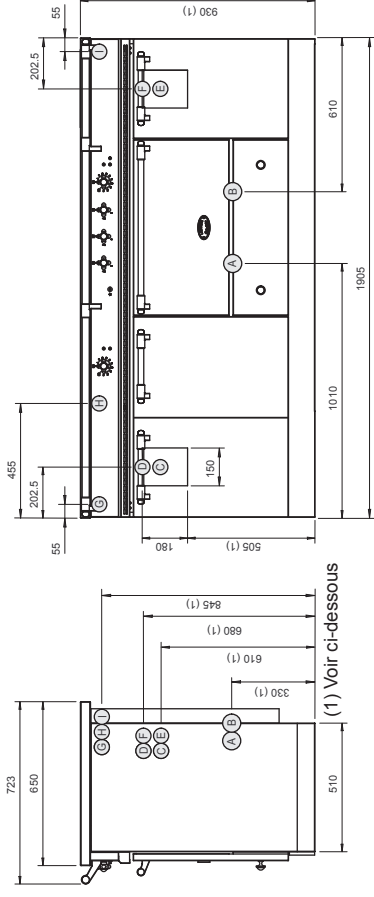
Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 3 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A**, **B** 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.

FICHE TECHNIQUE CITEAUX 1900

CITEAUX 1900 G "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS

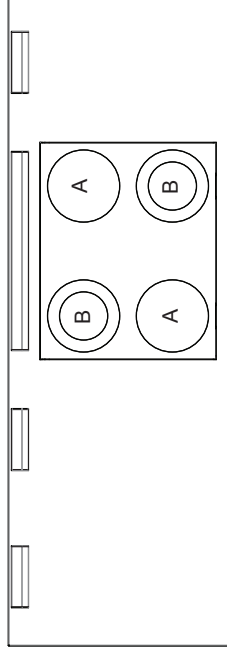


- Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique
- Ⓓ, Ⓕ Alimentation en eau (option)
- Ⓒ, Ⓔ Evacuation eaux usées (option)
- Ⓖ, Ⓗ, Ⓘ Raccordement gaz

(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.



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

▶ 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).

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
				Position statique 2650 Position convection forcée	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
Électrique multifonction vertical	Acier émaillé	550 x 291 x 417	67	2300	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique
				Position statique 2650 Position convection forcée	Oui 1800 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique

*Commandé par robinet thermostatique.

PRESSION	Puissances	
	GAZ/Brûleur	Gaz Naturel - 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

Placard :

- ▶ Acier émaillée, rayonnée.
- ▶ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▶ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▶ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillée, rayonnée.
- ▶ 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.5, annexe technique).

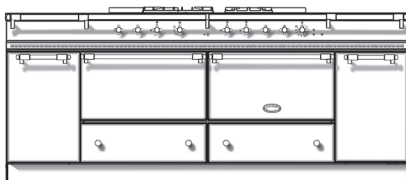
Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
 Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
 Directive Compatibilité Electromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

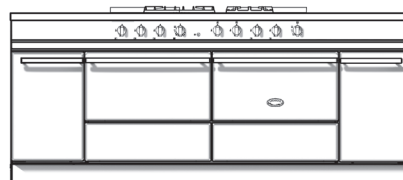
FICHE TECHNIQUE

SULLY 2200

LG 2232 G/GE/E/GCT/ECT — LCF 2232 G/GE/E/GCT/ECT — LVTR 2242 E/CT — LVI 2232 E/CT
LMG 2232 G/GE/E/GCT/ECT — LMGF 2232 G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 2242 E/CT — LMVI 2232 E/CT



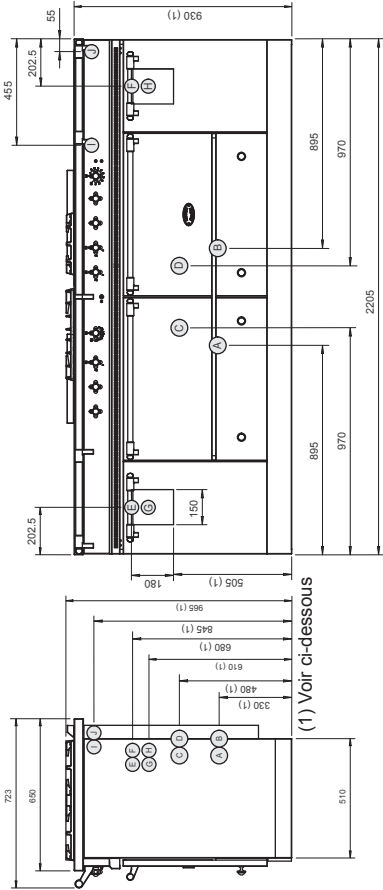
Classic



Modern



SULLY 2200 « CLASSIQUE » ET « TRADITION » : TABLES DE CUISSON GAZ



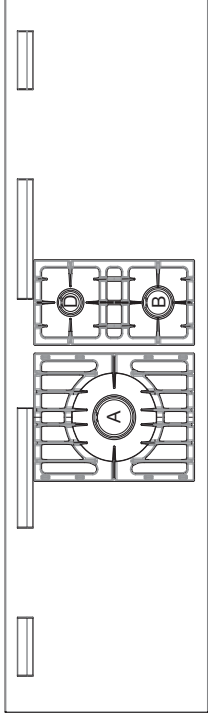
- (A, B) Alimentation électrique, four électrique
- (C, D) Alimentation électrique
- (E, F) Alimentation en eau (option)
- (G, H) Evacuation eaux usées (option)
- (I, J) Raccordement gaz

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

(1) ATTENTION :

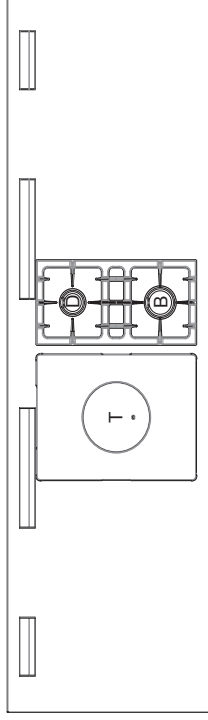
La hauteur de l'appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

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.



▶ SULLY 2200 «CLASSIQUE» : 3 feux gaz

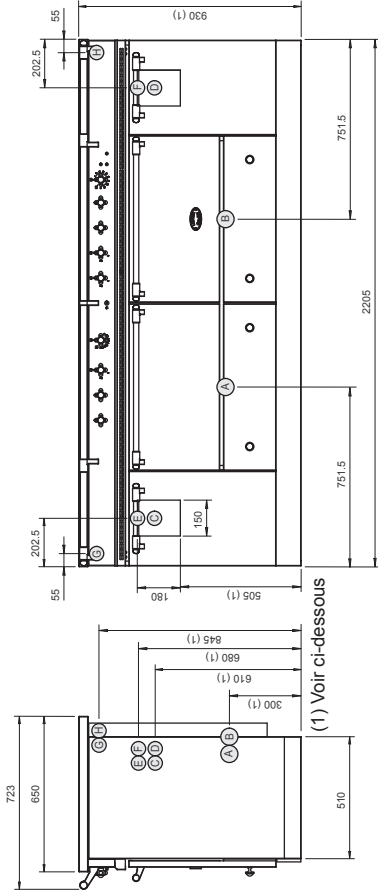
- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs A, B, D tableau 1, annexe technique).
- Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- Allumage électrique par bouton poussoir.



▶ SULLY 2200 « TRADITION » : 2 feux gaz et une plaque coup de feu

- 3 brûleurs de taille et de puissance différentes (voir Brûleurs T, B, 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.

SULLY 2200 "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)

Ⓔ, Ⓕ Alimentation en eau (option)

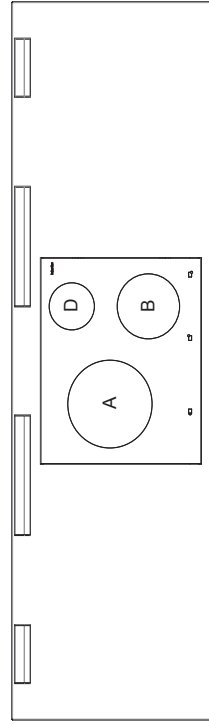
Ⓖ, Ⓗ Raccordement gaz

200

(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.

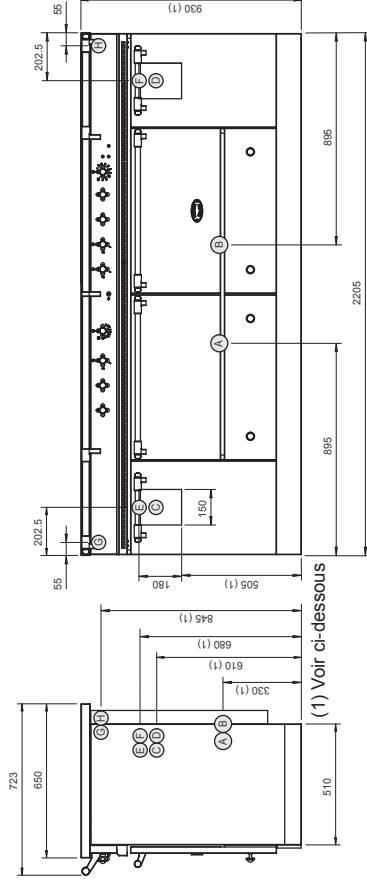


Puissance : 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ 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.

SULLY 2200 "ÉLECTRIQUE" : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



Ⓐ, Ⓑ Alimentation électrique

Ⓒ, Ⓓ Evacuation eaux usées (option)

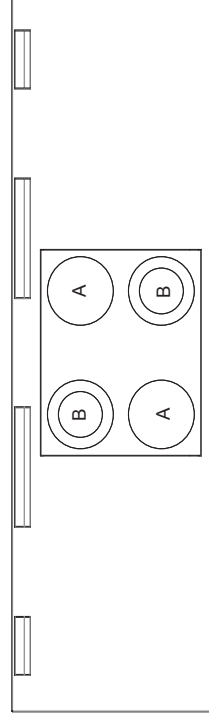
Ⓔ, Ⓕ Alimentation en eau (option)

Ⓖ, Ⓗ Raccordement 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.



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

▶ 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).

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 2850 Position convection forcée	Oui 2850 W	3 au pas de 70 mm	Coupe-circuit thermique

*Commandé par robinet thermostatique

PRESSION	Puissances	
	GAZ/Brûleur	Gaz Naturel - kW/h
Ultra-rapide (A)	5.0 kW	Gaz Propane - kW/h 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

Placard :

- ▲ Acier émaillé, rayonnée.
- ▲ Dimensions L x H x P : 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 niveaux de platerie au pas de 70 mm.
- ▲ Accessoire : 2 grilles.

Armoire basse température (option) :

- ▲ Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, acier émaillé, rayonnée.
- ▲ 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.

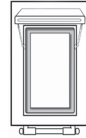
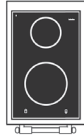
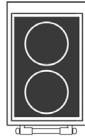
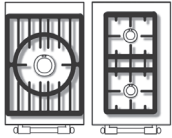
Puissance : 950 W – Alimentation 230 V 1N– 50 Hz

Pressions et consommations horaires :

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

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

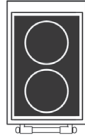
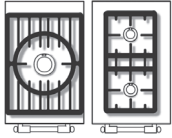
Règlement européen (Appareils à gaz) : (UE) 2016/426.
Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.



OPTIONS

FEUX GAZ	205
VITROCÉRAMIQUE	215
INDUCTION	221
PLANCHA	231
GRILLS	239
POLYCUISEUR	249
FRITEUSE	267





Option de table

FEUX GAZ

LAG 010 UR

LAG 020 R

LAG 024 R



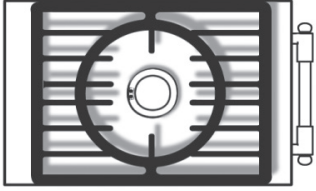
Table des matières

FICHE TECHNIQUE	206
MANUEL D'INSTALLATION	207
RACCORDEMENT GAZ	208
RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON	209
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	211
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	211
MANUEL D'UTILISATION	212
FEUX VIFS	213
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	213

FICHE TECHNIQUE

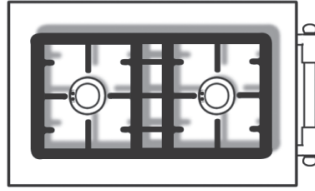
LAG010UR : Option de table 1 feu vif située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- ▶ 1 brûleur diamètre 107/137 mm (Voir A : tableau 1 annexe technique).
- ▶ Commandé individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- ▶ Posé dans une cuvette emboutie (acier inoxydable Z7CN 18.09).
- ▶ Allumage électrique.



LAG 024R & LAG 020R : Option de table 2 feux vif située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- ▶ 2 brûleurs de 4 kW pour modèle LAG 024R (Voir B : tableau 1 annexe technique).
- ▶ 2 brûleurs de 3 kW pour modèle LAG 020R (Voir C : tableau 1 annexe technique).
- ▶ Commandés individuellement par un robinet à sécurité (thermocouple).
- ▶ Posés dans une cuvette emboutie.
- ▶ Allumage électrique.



Pressions et consommations horaires :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage à l'emplacement du tiroir (B, C, D : tab.1, 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.



Option de table

«LAG 010 UR»

«LAG 020 R»

«LAG 024 R»

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.





RACCORDEMENT GAZ

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.

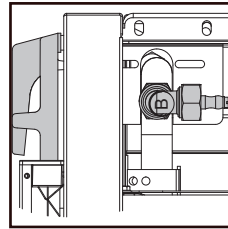
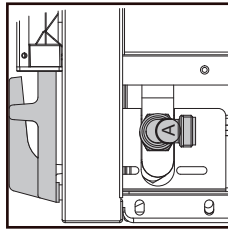
Gaz butane :

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 :

- 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.

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»).

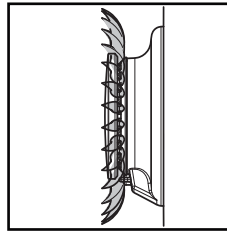
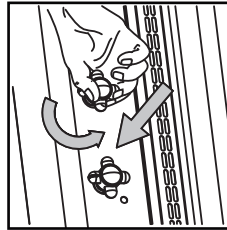
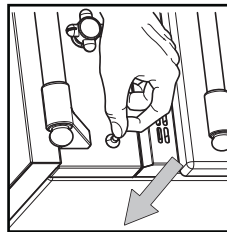
AVERTISSEMENT :


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.

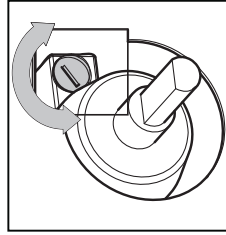
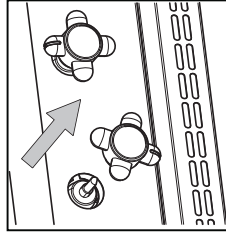
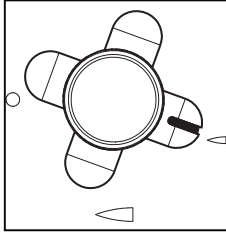
► Si en position ralenti, la flamme est trop forte, il est nécessaire de réduire le débit d'alimentation gaz du brûleur.

RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON

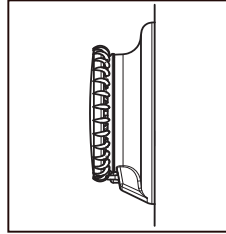
RÉGLAGE DU DÉBIT :

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 «».

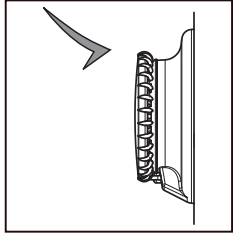
- 5 Passer à vitesse normale de la position grande flamme «» à la position petite flamme «».

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

Les flammes doivent être réduites au 1/4 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.

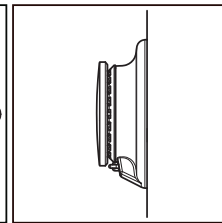
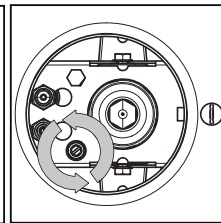
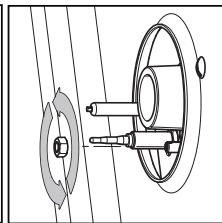
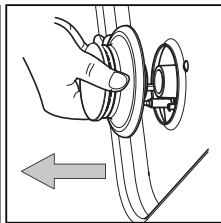
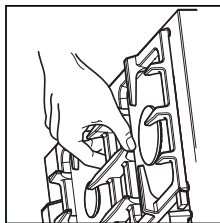
Une flamme à pointe molle et jaune résulte d'un manque d'air.

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 relâchée après une vingtaine 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.

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.

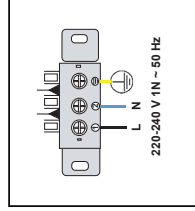
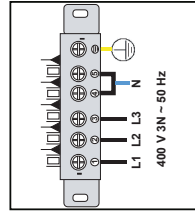
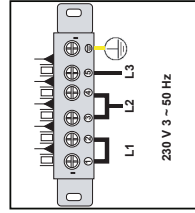
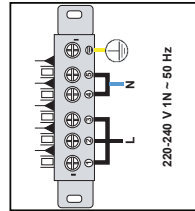
RECOMMANDATIONS LORS DU RACCORDEMENT :

- 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.



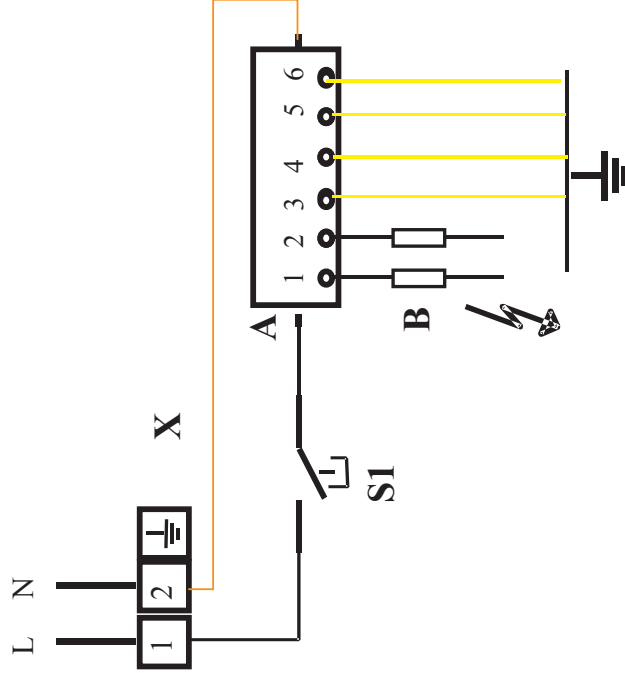
- ④ Mettre en place, un par un les fils d'alimentation et si nécessaire des cavaliers de pontage.
Resserrer chaque borne jusqu'en butée.

- 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.

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe technique.



Nota : Les bornes de l'allumeur non utilisées sont reliées à la masse.

Option de table

«LAG 010 UR»

«LAG 020 R»

«LAG 024 R»

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

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

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


Tout changement 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.



Utilisation :

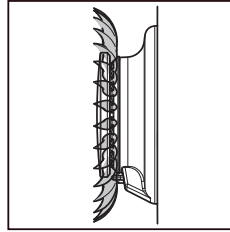
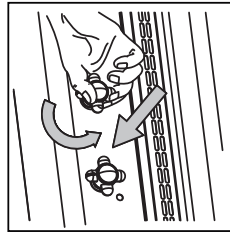
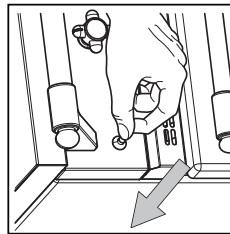
Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.


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

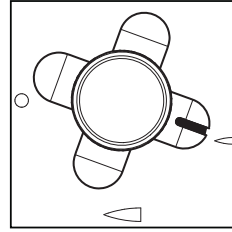
Lorsque le brûleur est allumé, relâcher le bouton d'allumage.

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 «O».

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.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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.

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.

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

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

Feux gaz

Vitrocéramique

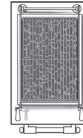
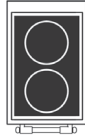
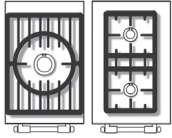
Induction

Plancha

Grils

Polycuiseur

Friteuse



FR 04-2022

Option de table

FOYER VITROCÉRAMIQUE

LAE 020 VTR



Table des matières

FICHE TECHNIQUE	216
MANUEL D'INSTALLATION	217
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	218
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	218
MANUEL D'UTILISATION	219
FOYERS RADIANTS	220
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	220

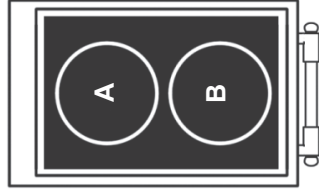
FICHE TECHNIQUE

Foyers vitrocéramiques :

Option 2 foyers radiants située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

► Table acier inoxydable Z7CN 18.10.

► 2 foyers radiants de puissance différente commandées individuellement par commutateur 7 positions ou doseur d'énergie.



Repère	Diamètre (mm)	Puissance (kW)	Commande
A	210	2,1	Commutateur
B	140 / 210	1,0 / 2,1	Doseur

Référence	P	U	I
LAE 020 VTR	4,2 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E 400 V3N~ 50 Hz + T / E	18,30 A 9,15 A

Directives :

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

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



Option de table

«LAE 020 VTR»

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.



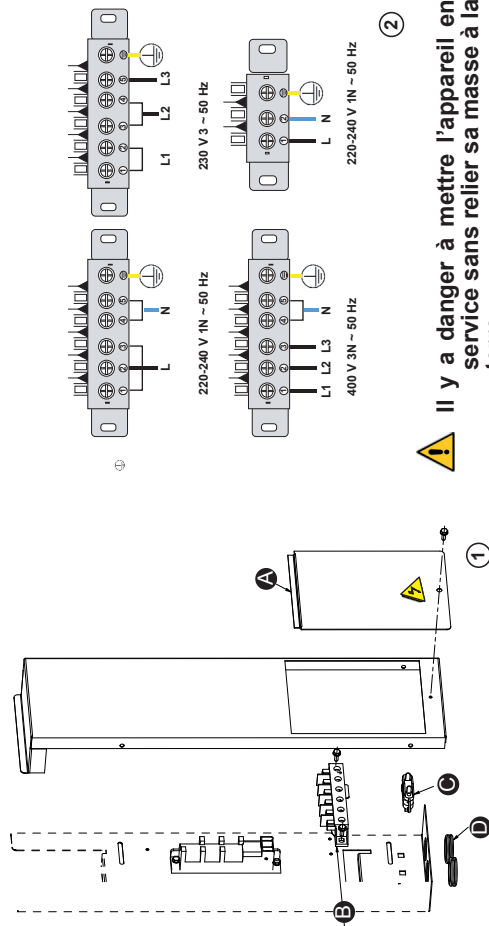
L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

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 coupe omnipolaire homologué.

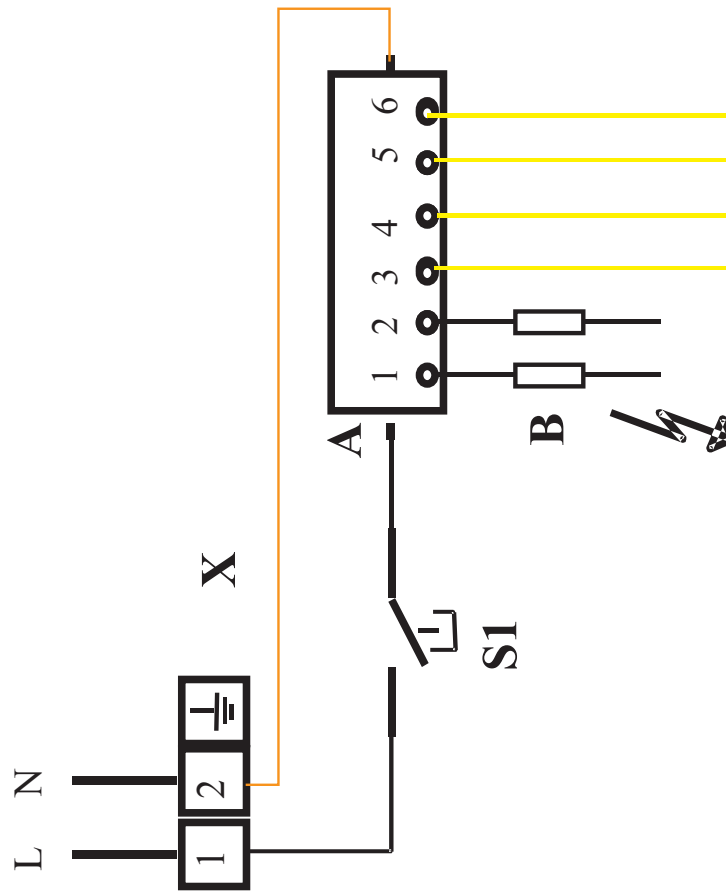
Raccordement : ATTENTION !

- 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.
- Déposez le (ou les) trappe(s) **A**/ figure **1** à l'arrière de l'appareil repéré par **⚡**.
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier **B**/ figures **1** & **2**.
- Fixez le câble au moyen du serre câble **C**/ figure **2** selon votre alimentation électrique, figures **1** & **2**.
- Passer le câble dans les passes fil **D**/ figure **1**.



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

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe technique





Option de table

«LAE 020 VTR»

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, 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.



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 à fond plat, sans fond rugueux, 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 jamais fournir 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 0 quelques instants avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

- Ne placer pas ou ne laisser pas un récipient émaillé ou aluminium vide, sur une zone chauffante.
- De même ne placer pas de produits emballés sous aluminium directement sur la table ; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.
- Éviter les projections de sucre et les débordements de sirop, les enlever immédiatement, car il peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

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

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

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.

Les traces métalliques ou dépôts superficiels, qui résistent au nettoyage normal indiqués ci-dessus, peuvent être éliminés en utilisant un produit liquide de nettoyage des récipients inox (par exemple ZIP Inox crème®, PPZ Inox® ...).

La partie inox se nettoie à l'aide d'une d'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.

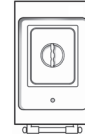
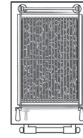
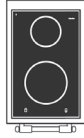
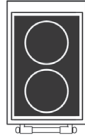
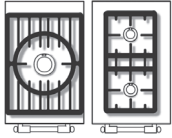
ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, 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 inoxydable (par exemple SUMAINOX®, JONHSON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), jamais de produits abrasifs.

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



Option de table

FOYERS INDUCTION

LAE 020 I

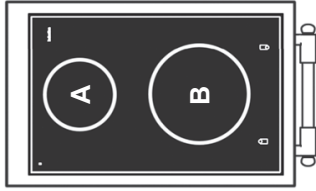


Table des matières

FICHE TECHNIQUE	222
MANUEL D'INSTALLATION	223
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	224
SCHEMA ÉLECTRIQUE	224
MANUEL D'UTILISATION	225
FOYERS INDUCTION	226
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	229

FICHE TECHNIQUE

Foyers induction : Option 2 foyers induction située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).



- 2 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A**, **B** tableau 2 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 d'un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

Repère	Diamètre (mm)	Puissance (kW)	Booster (kW)
A	180	1,85	3,0
B	210	1,85	3,0

Référence	P	U	I
LAE 020 I	3.7 kW	230 V1N~ 50 Hz + T 400 V3N~ 50 Hz + T	16 A 5.3 A

Alimentation électrique :

230 V 1N~ 50 Hz + T / 400 V 3N~ 50 Hz + T. Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.

Implantation :

Se reporter à la fiche technique de l'appareil de base.

Directives :

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
Directive Compatibilité Electromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

Option de table

«LAE 020 I»

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.



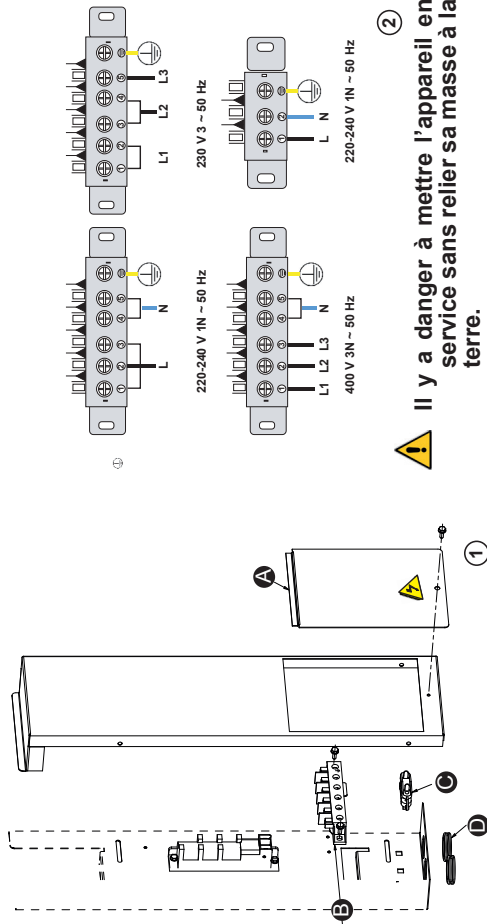
L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

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.

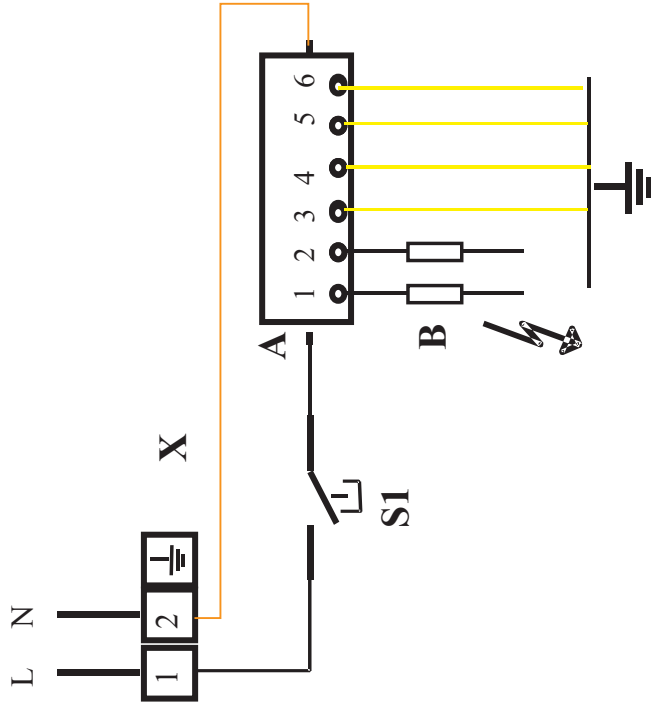
Raccordement : ATTENTION !

- 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.
- Déposez le (ou les) trappe(s) **A**/ figure **1** à l'arrière de l'appareil repéré par **⚡**.
- Procédez au raccordement en utilisant un câble souple normalisé au bornier **B**/ figures **1** & **2**.
- Fixez le câble au moyen du serre câble **C**/ figure **2** selon votre alimentation électrique, figures **1** & **2**.
- Passer le câble dans les passes fil **D**/ figure **1**.



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

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe technique.



Option de table

«LAE 020 I»

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, 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.



FOYERS INDUCTION

Les foyers induction sous plaque vitrocéramique est une révolution en matière de mode de cuisson. La plaque à induction se compose d'un inducteur placé sous une plaque vitrocéramique et alimenté 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 plaque à induction s'utilisent comme les plaques fonte ou vitrocéramique traditionnelles à la différence que :

- Lors de la cuisson, le plan de cuisson s'échauffe tout au plus en raison 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.

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

En revanche, l'induction nécessite 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 aller sur les foyers induction.

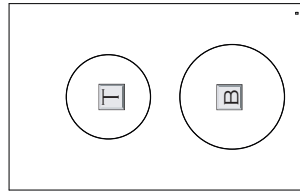
Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.

L'entretien des plaques induction est d'une grande facilité dans la mesure où, en cas de débordement intempesitif, les aliments ne brûlent pas sur la surface de cuisson supérieur à celui de la sérigraphie de la plaque.

Description

L'option induction est composée par un verre vitrocéramique d'épaisseur 4 mm.

- de 1 foyer Ø 145 mm d'une puissance de 1,85 kW, **T** et d'une fonction booster de 3,0 kW.
- de 1 foyer Ø 200 mm d'une puissance de 1,85 kW, **B** et d'une fonction booster de 3,0 kW.



Nota : chaque foyer est équipé d'un témoin de chaleur résiduelle. Ces témoins s'allument quelques temps 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 60°C). Un ventilateur est situé sous la table.

FOYERS INDUCTION

MISE EN FONCTION ET UTILISATION :

Positionner la casserole sur la zone de cuisson désirée.

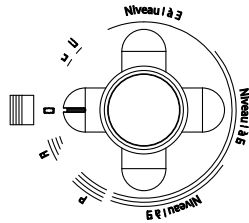
Sélectionner la manette de commande du foyer choisi. Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

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



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 :

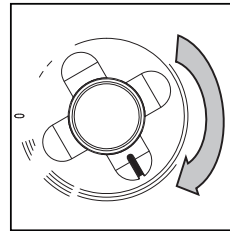
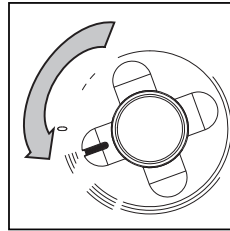
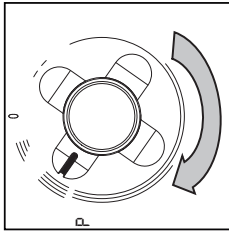
La fonction Accélérateur permet d'être à la puissance niveau 9 pendant quelques minutes puis de commuter automatiquement au niveau de la puissance sélectionnée.

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 R.

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

FOYERS INDUCTION

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.



Foyer 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 laissez 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.
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).

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

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

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

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.

Les traces métalliques ou dépôts superficiels, qui résistent au nettoyage normal indiqués ci-dessus, peuvent être éliminés en utilisant un produit liquide de nettoyage des récipients inox (par exemple ZIP Inox crème®, PFZ Inox ...).

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.

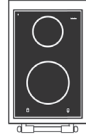
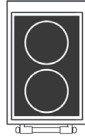
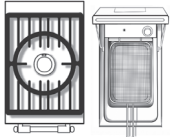
ATTENTION

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

Carrosserie /Body panels :

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

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



Option de table

PLANCHA

LAE 010 TPK



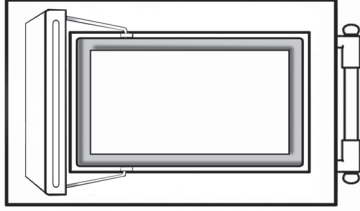
Table des matières

FICHE TECHNIQUE	232
MANUEL D'INSTALLATION	233
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	234
MANUEL D'UTILISATION	235
PLANCHA	236
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	237

FICHE TECHNIQUE

Plancha : Option plaque à griller lisse située à gauche ou à droite du plan de cuisson central.

- ▲ Plancha en acier doux.
- ▲ Dimensions 515 mm x 360 mm.
- ▲ Revêtement chromé satiné d'épaisseur 35 microns.
- ▲ Chauffe assurée par une résistance électrique de 2,2 kW, commandée par un thermostat.
- ▲ Protection de la plaque assuré par limiteur.



Référence	P	U	I
LAE 010 TPK	2,2 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E 400 V3N~ 50 Hz + T / E	9,10 A 5,50 A

Alimentation électrique :

230 V 1N~ 50 Hz + T / 400 V 3N~ 50 Hz + T. Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

Option de table

«LAE 010 TPK»

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.

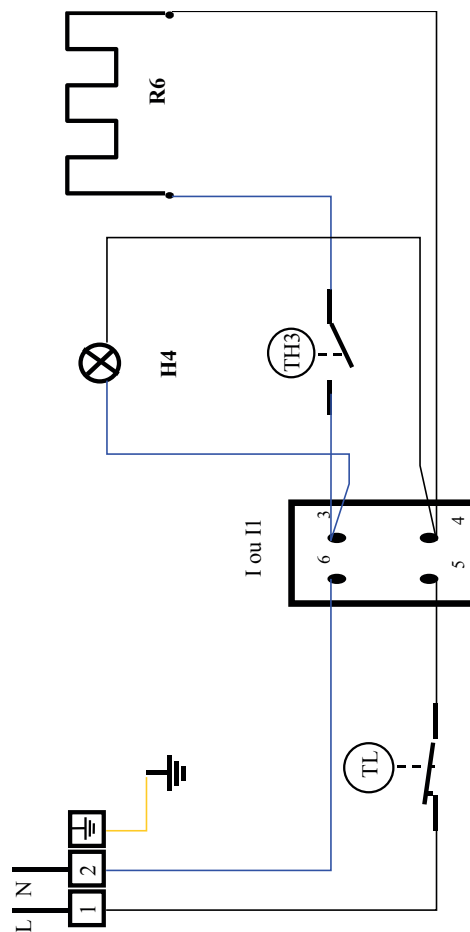
Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





SCHÉMA ÉLECTRIQUE

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe technique



Option de table

«LAE 010 TPK»

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, 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.

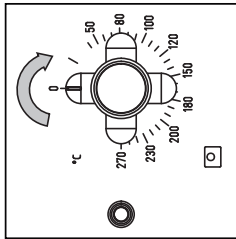
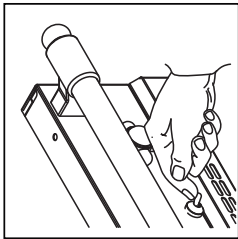


Avant la première utilisation

- Enlevez les protections plastiques.
- Il est normal de constater un dégagement de fumée lors des premières utilisations.

Mise en service :

- Le voyant représente la mise sous tension.
- Basculer l'interrupteur.
- Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère «270° C».
- Ramener la manette sur une position intermédiaire (suivant le type d'aliments à griller).
- Pour éteindre, tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis basculer l'interrupteur.



Recommandations :

- Nous vous conseillons pour éviter que vos préparations n'attachent, de graisser la plancha à l'aide d'une huile végétale de bonne qualité, juste avant le début de cuisson :
- La plancha est idéale pour tous :
 - les morceaux de viandes à griller (Steaks, côtelettes, filets, médaillon de volaille, boulettes, viande à la chinoise, ...)
 - les poissons (filets, langoustes et crevettes, sardines, darnes de saumon et autres, ...). Nous vous conseillons de finir les filets type cabillaud, merlu... et d'utiliser la cloche (option) pour terminer la cuisson. Pour les poissons à l'unilatéral (filet avec un côté peau), il suffit de les cuire du côté peau sans les retourner.
 - et même les légumes (les légumes émincés tel que poireaux, champignons, poivrons, courgettes...).
- Dans l'enchaînement des cuissons, nous vous conseillons d'éliminer les résidus présents sur la zone de chauffe à l'aide du racloir.
- Il est recommandé de ne pas couper les aliments avec un couteau directement sur la plaque (risque de rayures).

Informations sur les temps de cuisson :

		Thermostat (°C)	Temps de cuisson
Poissons et crustacés	Filets de merlan frais farinés	230	3 minutes
	Filets de cabillaud	230	5 minutes
	Filet de truite à l'unilatéral finition de cuisson sous cloche	230	1 minute 30 secondes
Viandes	Truite entière	230	11 minutes 30 secondes
	Gambas fraîches	230	8 minutes
	Foie de veau frais	230	3 minutes
	Côte de porc finition de cuisson sous cloche	Maxi	6 minutes 30 secondes
Légumes	Steak émincé	Maxi	3 minutes 30 secondes
	Steak entier	Maxi	3 minutes 30 secondes
	Légumes émincés cuisson sous cloche : carottes, oignons, poivrons	150	20 minutes
	Pommes de terre coupées en carré	150	20 minutes

(Valeurs données à titre indicatif)



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- **Avant tous nettoyages, couper l'alimentation électrique**
- **Attendre le refroidissement de la plancha avant toutes interventions**
- **La surface de l'élément chauffant peut présenter une chaleur résiduelle après utilisation. Il faut s'assurer du refroidissement de la résistance avant toutes manipulations.**

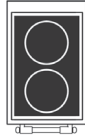
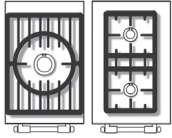
Plaque :

Après chaque service, lorsque la plaque est tiède, enlever les résidus alimentaires avec le racloir fourni, la nettoyer à l'eau ou avec du gros sel à l'aide d'un chiffon. Graisser et essuyer.

Vous pouvez aussi utiliser une éponge à côté abrasif (par exemple Scotch brite®) non métallique et du vinaigre blanc d'alcool pour blanchir la plaque.

ATTENTION :

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour le nettoyage de la plaque.
- Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.



Option de table

GRILL GAZ GRILL ÉLECTRIQUE

LAG 010 CKG
LAE 010 CKG



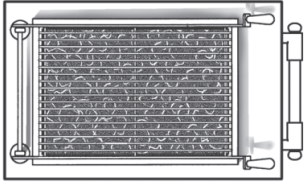
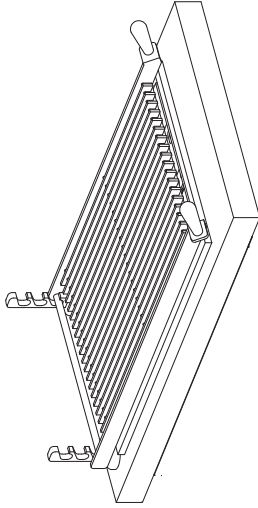
Table des matières

FICHE TECHNIQUE LAG 010 CKG	240
MANUEL D'INSTALLATION LAG 010 CKG	241
RÉGLAGE DES BRÛLEURS DE LA TABLE CUISSON	242
CHANGEMENT DE GAZ	242
LIGNE GAZ	243
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	243
FICHE TECHNIQUE LAE 010 CKG	244
MANUEL D'INSTALLATION LAE 010 CKG	244
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	245
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	245
MANUEL D'UTILISATION	246
GRIL GAZ	247
GRIL ÉLECTRIQUE	247
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	248

FICHE TECHNIQUE LAG 010 CKG

Charcoal : Option de table grill gaz, située située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- ▶ Un brûleur de 4 kW commandé par un robinet à sécurité (thermocouple) est situé sous un caisson.
- ▶ Allumage électrique.
- ▶ Surface de cuisson : 260 mm x 460 mm.
- ▶ Au-dessus de cet ensemble repose, sur des chandeliers, la grille de cuisson de dimension 260 x 460 mm.



Pressions et consommations horaire :

Appareil adaptable, se reporter à la plaque signalétique et marquage au dos de l'appareil (CKG : tab.3, annexe technique).

Alimentation électrique :

230 V 1N~ 50 Hz + T / 400 V 3N~ 50 Hz + T. Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.

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.

Option de table

«LAG 010 CKG»

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.



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»).

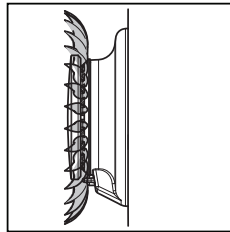
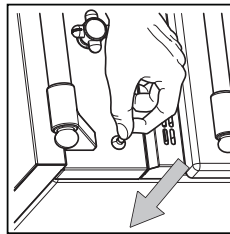
AVERTISSEMENT :


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.



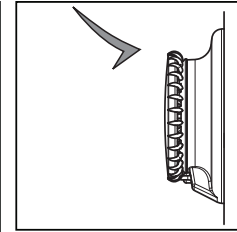
- 2 Positionner l'indexation sur le symbole petite flamme «» en maintenant la manette poussée.

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 (voir chapitre «RÉGLAGE DU DÉBIT»).



CHANGEMENT DE GAZ

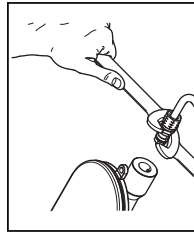
Les appareils gaz Lacanche sont livrés avec un réglage conforme à la réglementation, compatible avec les spécificités du gaz d'alimentation (nature, pression) précisées lors de la commande et indiquées sur la plaque signalétique.

Les diamètres d'injecteurs adaptés à la puissance des brûleurs correspondent au gaz d'alimentation (voir tableau 6 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 DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR :

- 1 Desserrer sans l'enlever l'écrou qui se trouve au niveau de la bague d'air avec une clé de 7.
- 2 Desserrer sans l'enlever la vis pointeau avec une clé 6 pans/ 2 mm pour désengager le porte injecteur.
- 3 Désengager le porte injecteur du brûleur.
- 4 Enlever la vis qui maintient le brûleur avec un tournevis.
- 5 Désengager le brûleur en le tirant vers l'avant et en soulevant l'arrière du brûleur.
- 6 Démonter l'injecteur :
 - ▶ Avec une clé de 16, maintenir le porte injecteur.
 - ▶ Avec une clé de 12, dévisser l'injecteur.



- 7 Changer le joint et l'injecteur.

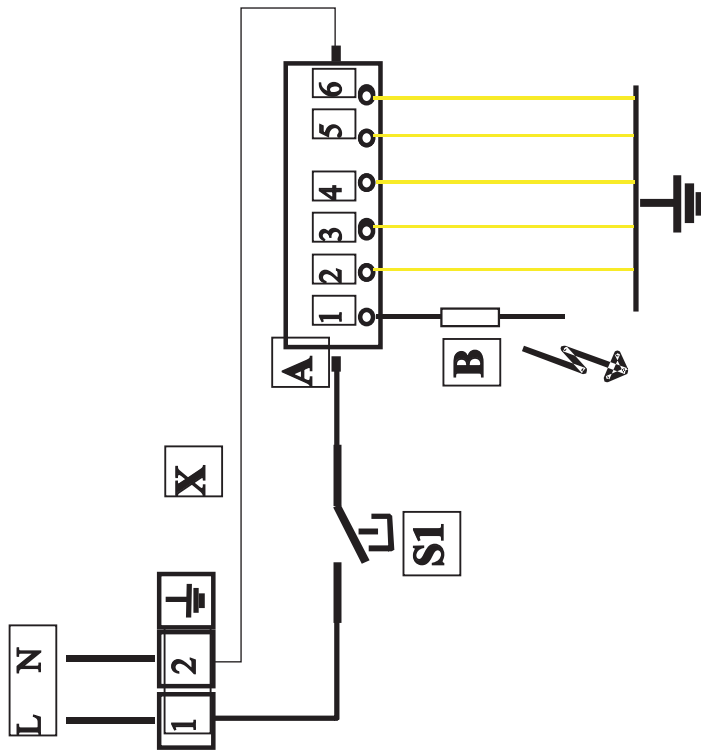
Lors de la remise en place du porte injecteur, s'assurer que ce dernier est positionné correctement au fond du brûleur.

Vérifier l'étanchéité du circuit.

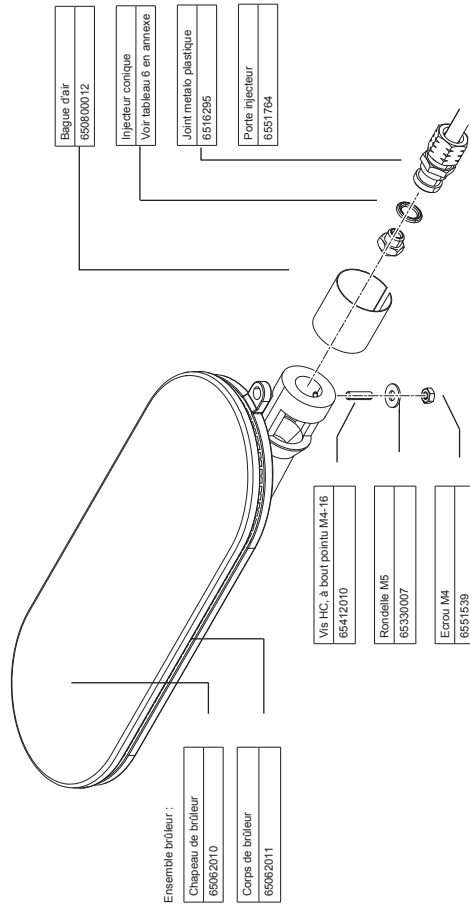
Ajuster le positionnement du brûleur afin de respecter une distance de 1 mm entre le thermocouple et le brûleur.

- 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.

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe technique



Nota : Les bornes de l'allumeur non utilisées sont reliées à la masse.

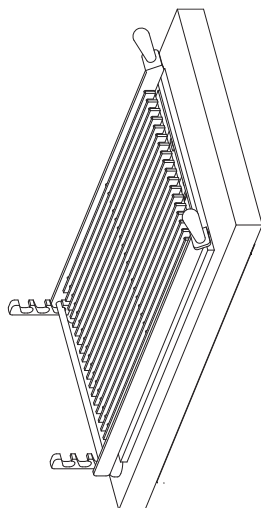
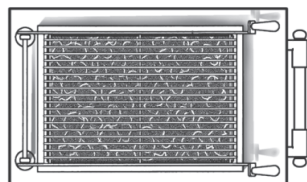




FICHE TECHNIQUE LAE 010 CKG

Charcoal : Option de table grill électrique située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- ▶ Puissance : 2,5 kW.
- ▶ Au-dessus de cet ensemble repose, sur des chandelles, la grille de cuisson de dimension 260 x 460 mm.



Référence	P	U	I
LAE 010 CKG	2,5 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E 400 V3N~ 50 Hz + T / E	10,8 A 6,25 A

Alimentation électrique :

230 V 1N~ 50 Hz + T / 400 V 3N~ 50 Hz + T. Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

Option de table

«LAE 010 CKG»

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.



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.

Avant raccordement, vérifier :

- ✓ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil inscrite sur la plaquette signalétique située sur le châssis et, visible après enlèvement du tiroir.
- ✓ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

Alimentation électrique

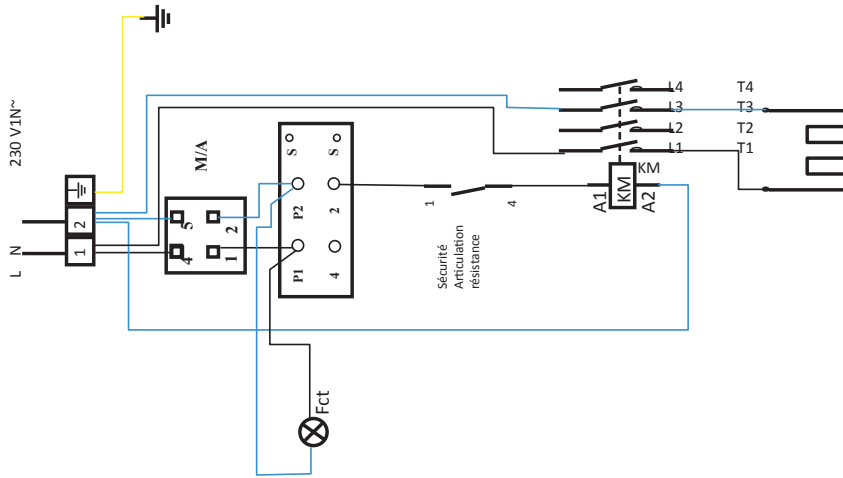
230 V 1N~ 50 Hz + T (non commutable). Raccordement avec appareil de base si autre option électrique.



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.

Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe technique



Option de table

«LAG 010 CKG»

«LAE 010 CKG»

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, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

Tout changement 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.




Avant toute utilisation, il est impératif d'enlever toute les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles aux parois aciers.

Il est normal de constater un dégagement de fumée lors des premières utilisations

ATTENTION : La température peut dépasser 300°C. Informer les utilisateurs potentiels des risques encourus.

Utilisation :

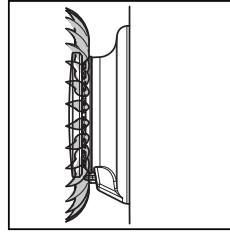
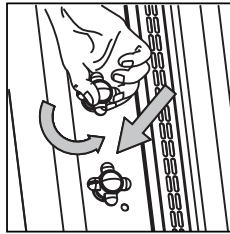
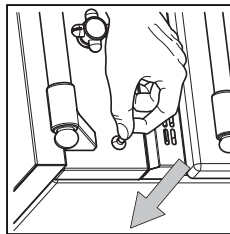
Pousser et tourner la manette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position «maxi» indiquée par le symbole grande flamme «», appuyer simultanément sur le bouton d'allumage.

Maintenir la manette enfoncée pendant une dizaine de secondes afin d'endormir 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 «O».

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 :

IMPORTANT :

→ La cuisson sur grille ne nécessite pas de graisser vos préparations, cela aurait pour effet de produire des dégagements de fumées et, dans certains cas l'inflammation de ces graisses.

→ Pour les viandes grasses, cette inflammation peut survenir du fait de l'excès de graisse contenue dans la viande, déplacer momentanément le produit, celui-ci ne devant pas rester au contact de la flamme. La grille en vé positionnée sous la grille de cuisson évite ce phénomène par récupération des jus.

→ Lors de la cuisson, vous pouvez également éloigner vos préparations de la zone de chauffe en remontant la grille de cuisson sur ses supports afin de diminuer ou d'augmenter la chauffe des préparations.

Utilisation :

→ Appuyez sur l'interrupteur.

→ Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'un montre jusqu'à la position désirée.

→ Mettre la manette en position appropriée pour la cuisson de vos aliments en fonction de la quantité et de la nature.

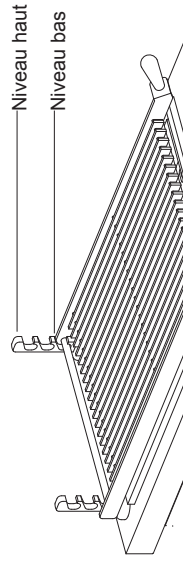
→ Pour éteindre, tournez la manette jusqu'à la position «O».

Pour une bonne grillade :

→ Ne piquez pas la viande afin qu'elle ne perde ses sucs.

→ De même prenez une pince plutôt qu'une fourchette pour la retourner en cours de cuisson et nettoyer à l'aide la brosse entre chaque cuisson afin que les viandes n'adhèrent sur les dépôts carbonisés des cuissons précédentes.

ATTENTION : Pendant cette opération ne toucher que les poignées sous peine de brûlures graves.



Maîtriser les temps de cuisson :

Très chaud : Pour les pièces fines ou celles devant être servies bleues ou saignantes.

Chaud : Pour les pièces de tailles moyennes ou fines et devant être servies à point.

Moyen : Pour les pièces de fortes épaisseurs (côtes de bœuf), les pièces épaisses ne doivent pas être saisies trop rapidement, cela entraîne une caramélisation de la surface qui empêche la chaleur de migrer à l'intérieur de la viande.

Marquage :

La grille de cuisson permet d'effectuer un "quadrillage" sur les deux faces en 2 ou 4 temps. La technique du 4 temps permet de répartir le sang à l'intérieur de la viande au lieu que celui-ci ne se concentre que sur une face, celle-ci est alors plus moelleuse et "saigne" beaucoup moins lors de la coupe.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

Attendez le refroidissement de la plaque avant toutes interventions.

Grille de cuisson :

Après chaque service et lorsque la grille de cuisson est encore chaude, enlevez les résidus alimentaires collés sur la grille à l'aide d'une brosse métallique.

Les cendres peuvent être récupérés en enlevant le tiroir situé à l'intérieur de l'armoire.

Carrosserie :

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

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

Feux gaz

Vitrocéramique

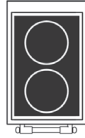
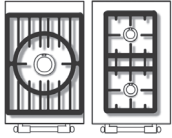
Induction

Plancha

Grills

Polycuiseur

Friteuse



FR 04-2022

Option de table

POLYCUISEUR

LAE 010 CVA





Table des matières

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS	251
MANUEL D'INSTALLATION	253
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	254
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	254
RACCORDEMENT EN EAU ET ÉVACUATION	255
MANUEL D'UTILISATION	256
UTILISATION POLYCUISEUR	257
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	265

Option de table

«LAE 010 CVA»

FICHE TECHNIQUE
COTES ET DIMENSIONS



FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

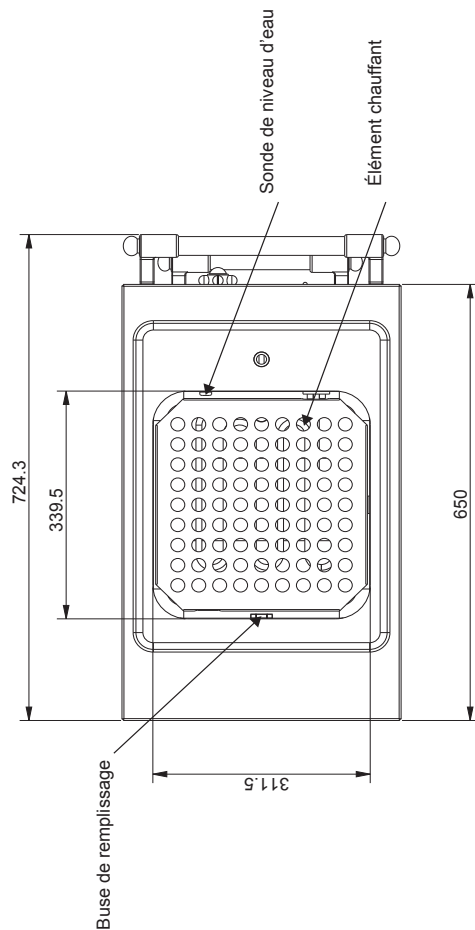


Description :

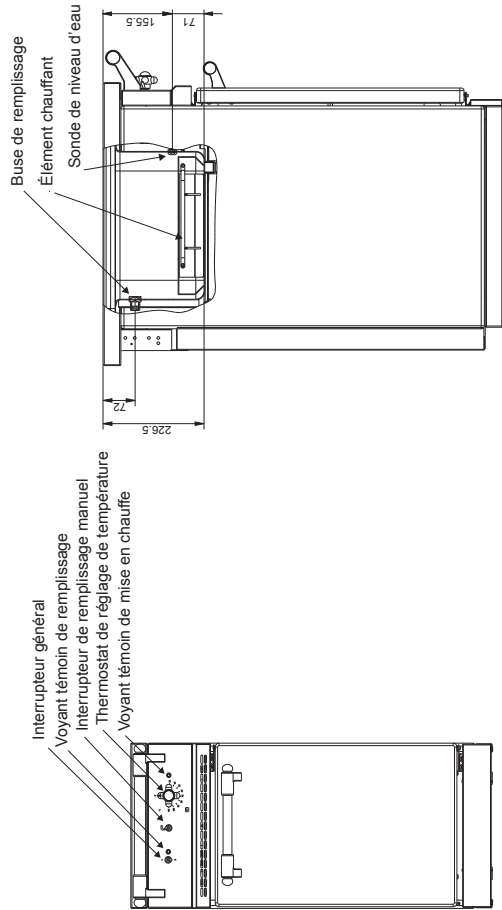
Le polycuiseur/bain marie/cuiseur vapeur 12 litres est une option proposée en complément des tables de cuisson et des fourneaux d'une longueur supérieure à 1000mm. Cette fonction est située à gauche ou à droite du plan de cuisson central.

Caractéristiques principales :

- ▲ Cuve 336 x 308 x 200 mm (GN 2/3) AISI316L (Z2 CND 17-12).
- ▲ Capacité nominale de 12 litres.
- ▲ Bloc résistance 3.5 kW.
- ▲ Thermostat de régulation 30°C-110°C.
- ▲ Thermostat à sécurité à réencenchement manuel (en cas de coupure d'eau)
- ▲ Témoins lumineux de température.
- ▲ Système de remplissage automatique.
- ▲ Interrupteur de remplissage manuel en façade.
- ▲ Résistance pivotable en acier inoxydable.



FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS



Référence	P	U	I
LAE 010 CVA	3,5 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E	15,20 A

Directives :

Directive Électrique (Basse tension) : 2014/35/UE.
Directive Compatibilité Electromagnétique : CEM : 2014/30/UE.

Option de table

«LAE 010 CVA»

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, eau et électriques.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.



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.

AVANT RACCORDEMENT :

Vérifier :

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

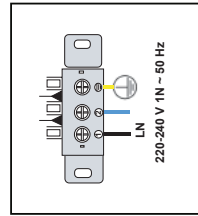
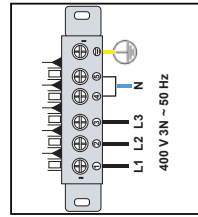
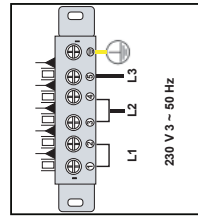
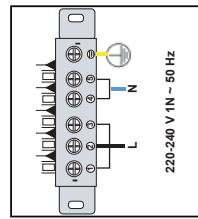
RACCORDEMENT ELECTRIQUE :

- 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.

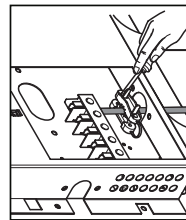
① Déposer la (ou les) trappe(s) à l'arrière de l'appareil repérée(s) par l'autocollant

② Passer le câble dans le passe fils.

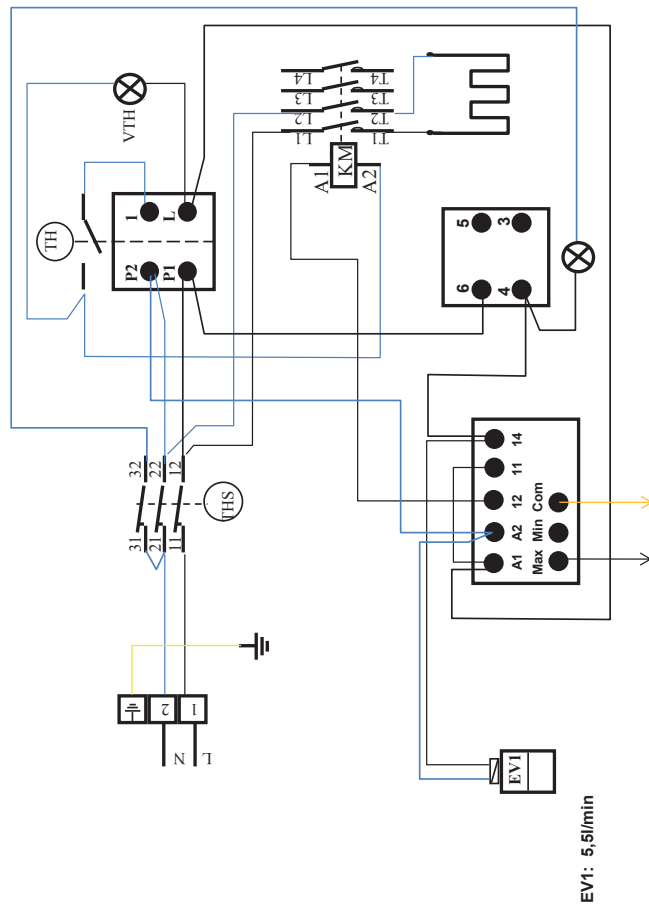
③ Procéder au raccordement électrique au bornier à l'aide d'un câble normalisé, selon la tension disponible. (Veiller au bon positionnement des cavaliers de pontage).



④ Fixer le câble au moyen du serre câble



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



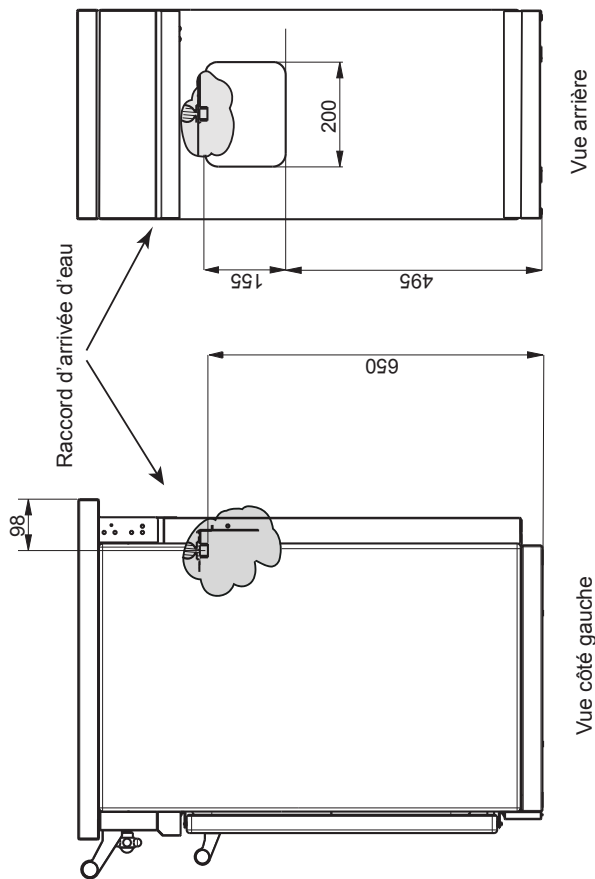
EVI: 5,5/min

SCE4_016

RACCORDEMENT EN EAU ET ÉVACUATION

RACCORDEMENT ARRIVÉE D'EAU :

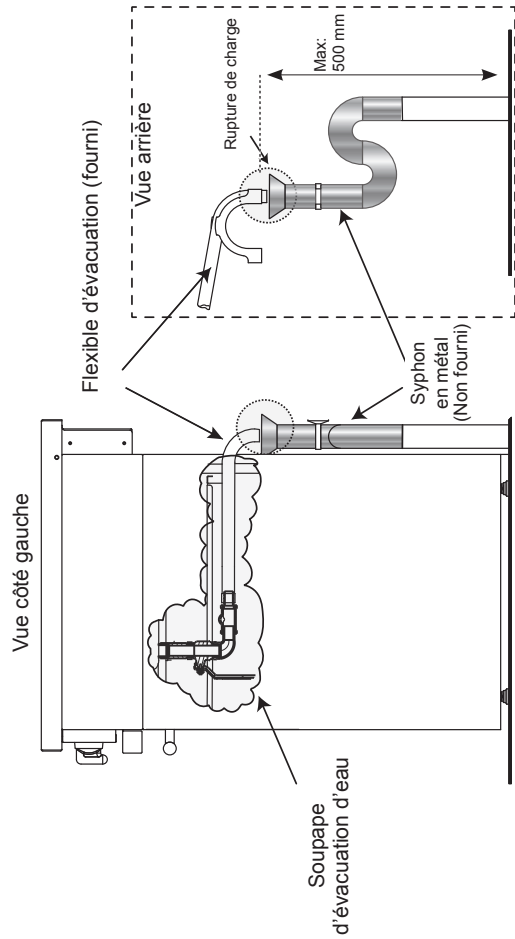
- L'appareil doit être raccordé à une arrivée d'eau potable (réseau d'eau traditionnel).
- La pression minimale du réseau d'alimentation doit être de 1 hPa et sa pression maximale doit être de 5 hPa.
- Le raccordement de l'appareil doit être effectué impérativement avec le flexible neuf fourni avec l'appareil.
- Avant d'effectuer le branchement définitif, le raccordement à l'alimentation en eau (tuyau, flexible, tubulure fixe) doit être nettoyé afin d'ôter les débris et impuretés pouvant s'y trouver.



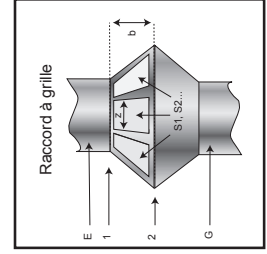
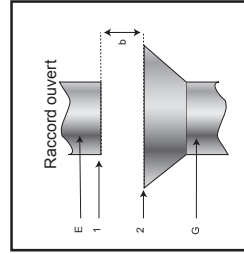
- Diamètre de l'entrée d'eau : 20/27 mm.
- Débit maxi électrovanne : 5,5 litres par minutes.
- Pression : 1 à 5 hPa.

RACCORDEMENT EN EAU ET ÉVACUATION

EVACUATION PAR FLEXIBLE SUR CONDUITE DES EAUX USÉES



Tous les appareils raccordés à un réseau d'eau potable et comportant un dispositif d'évacuation de l'eau doivent être équipés d'une rupture de charge avant déversement dans le réseau d'évacuation. Les ruptures de charges doivent être réalisées par une déconnexion totale (Raccord ouvert) ou par des entrées d'air (Raccord à grille). Voir schéma ci-dessous.



- 1 : Sortie de l'évacuation
 - 2 : Niveau de débordement
 - E : Diamètre
 - G : Diamètre
 - S1, S2... : Entrées d'air. (Section S₁, S₂ pour le passage de l'air)
 - Z : plus petite dimension pour le calcul d'une section
- Exigences :
- $b \geq G$
 - $b \geq 20 \text{ mm}$
 - $G > E$ et la vidange (G) doit être capable d'évacuer tout l'écoulement de la décharge
 - $S_1 + S_2 + \dots = b \times \frac{2G}{3}$
 - $Z \geq 4 \text{ mm}$



Option de table

«LAE 010 CVA»

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, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

Tout changement 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.



MISES EN GARDE :

Il y a risque de blessures en cas de mauvaises utilisations, autres que celles décrites dans cette notice. En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants, y compris après l'arrêt du fonctionnement, ceux-ci présentent une chaleur résiduelle. Attendre le refroidissement complet avant manipulation de ceux-ci.

En usage normal, cet appareil émet de la vapeur, il y a lieu de prendre des précautions voir des protections lors de son utilisation, en particulier dans l'enlèvement du couvercle quand l'eau bout.

L'appareil n'est pas destiné pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

INTRODUCTION :

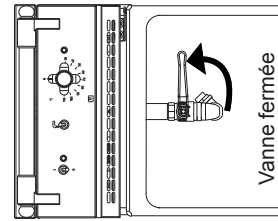
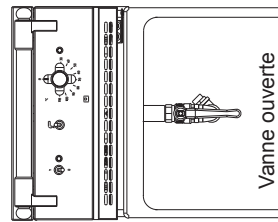
Le polycuiseur Lacanche est un appareil de cuisson polyvalent qui permet de cuire toutes sortes d'aliments grâce à trois modes de cuisson :

- Le mode cuisson «**VAPEUR**» qui permet de cuire légumes, poissons, viandes, ou toutes préparations nécessitant une cuisson douce, homogène et régulière avec un fort taux d'hygrométrie.
 - Le mode cuisson «**BAIN-MARIE**» qui permet le maintien en température, la cuisson contrôlée, et la mise en conserve
 - Le mode cuisson «**EAU BOUILLANTE**» qui permet les cuissons par immersion, le réchauffage par trempage, la cuisson sous-vide et le pochage en température régulée
- Grâce au contrôle thermostatique précis de la température, chacun de ces modes offre un éventail immense de possibilités d'utilisation.

Vous pouvez trouver de nombreuses recettes illustrant chacun de ces modes de cuisson sur notre site <http://www.lacanche.com>.

PRÉCAUTIONS :

- Enlevez toutes les protections plastiques.
 - Nettoyer et rincer soigneusement la cuve à l'eau additionnée d'un produit vaisselle non agressif.
- Avant toute mise en fonction ou remplissage :
- S'assurer du fonctionnement de l'arrivée d'eau.
 - Fermer la vanne de vidange située sous la cuve à l'intérieur du placard.



IMPORTANT En fonctionnement, le polycuiseur doit être obligatoirement tenu sous surveillance.

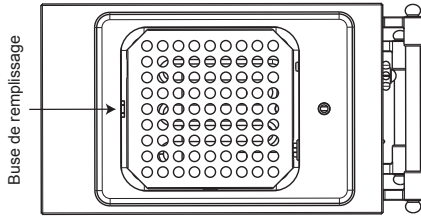
ATTENTION ! NE JAMAIS UTILISER D'AUTRES LIQUIDES QUE DE L'EAU DANS LE POLYCUISEUR

AVERTISSEMENT :

La cuve du polycuiseur se remplit sans éclaboussure au travers de la buse de remplissage. Celle-ci est placée sur la façade arrière de la cuve.

Suivant la méthode de cuisson choisie, le remplissage du polycuiseur peut s'effectuer de deux manières différentes:

- **Remplissage automatique** (mode de cuisson «VAPEUR»)
- **Remplissage manuel** (modes de cuisson «BAIN MARIE» et «EAU BOUILLANTE»)



CALIBRAGE DE LA SONDE DE REMPLISSAGE EN FONCTION DU TAUX DE DURETE DE L'EAU :

Le polycuiseur est équipé d'un module de réglage de dureté d'eau agissant sur la sonde de niveau d'eau régissant le remplissage automatique.

Les taux de dureté de l'eau variant en fonction des régions et/ou de la présence ou non d'un adoucisseur, il est important de vérifier le calibrage de la sonde et, si nécessaire de l'ajuster.

Ce réglage permet d'ajuster le niveau de remplissage minimum (mode «**VAPEUR**») du polycuiseur en fonction du taux de dureté de l'eau provenant du réseau d'alimentation.

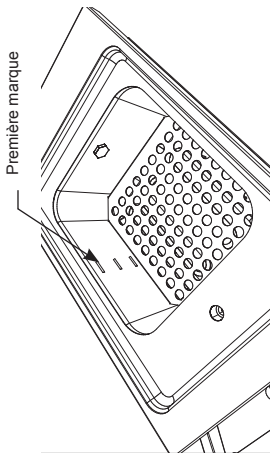
ATTENTION ! CETTE OPERATION DE CALIBRAGE DOIT S'EFFECTUER LORS DE L'INSTALLATION DE VOTRE POLYCUISEUR AFIN D'EN OPTIMISER L'UTILISATION.

Le réglage d'usine du polycuiseur est fait pour répondre une dureté d'eau moyenne.

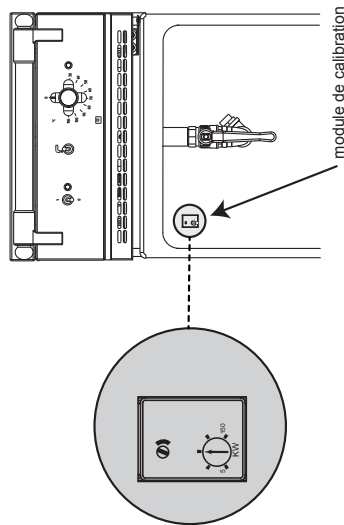
La procédure de calibration est expliquée dans le chapitre suivant.

Vérification de la calibration :

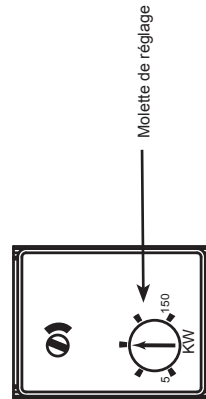
Pour calibrer la sonde de remplissage, il suffit de vérifier, lors de la première mise en chauffe, que le remplissage automatique stoppe au moment où le niveau d'eau atteint la première marque de la cuve .



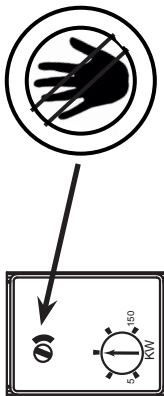
- Si le niveau de remplissage automatique dépasse ou n'atteint pas cette marque, il faut alors procéder à un ajustement sur la molette de module de réglage.
- Le module de calibration se trouve au fond du placard, sur la gauche, en haut, contre la paroi (voir schéma).



- Le réglage se fait en tournant avec le bout du doigt la molette fléchée qui se situe en bas à gauche du module.

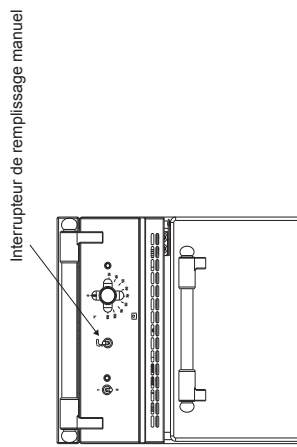


- **ATTENTION !** Ne jamais toucher la molette située en haut à gauche du module de réglage.

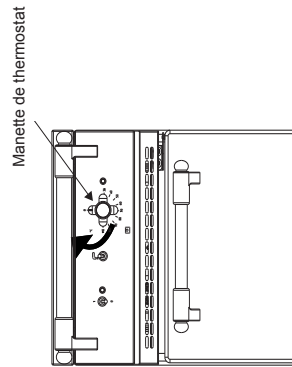


Procédure de calibration :

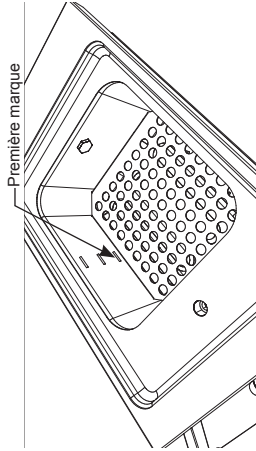
1. S'assurer que l'interrupteur de remplissage manuel est positionné vers le bas



2. Tourner la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la température de cuisson souhaitée. Le voyant blanc s'allume.



3. Après un délai de 15 secondes, le voyant jaune s'allume. Le remplissage de la cuve se fait automatiquement jusqu'à la première marque. Une fois ce niveau atteint, le voyant jaune s'éteint et le remplissage stoppe. Attendez la fin du remplissage.



4. Vérifier le niveau d'eau.

Si le niveau d'eau n'atteint pas la première marque :

- Tourner la molette de réglage vers la gauche de 1/8 de tour.
- Vider la cuve complètement et procéder à un nouveau cycle complet de remplissage afin de vérifier que le niveau est correct.
- Répéter l'opération si nécessaire jusqu'à obtenir le bon ajustement de niveau d'eau.



Si le niveau d'eau dépasse la première marque :

- Tourner la molette de réglage vers la droite de 1/8 de tour.
- Vider la cuve complètement et procéder à un nouveau cycle complet de remplissage afin de vérifier que le niveau est correct.
- Répéter l'opération si nécessaire jusqu'à obtenir le bon ajustement de niveau d'eau.



Une fois le niveau de remplissage automatique d'eau ajusté, la sonde de remplissage est calibrée pour la dureté d'alimentation d'eau.

Le niveau de remplissage automatique devrait rester constant.

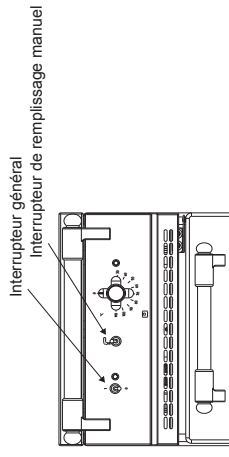
Si un changement important dans la dureté de l'eau intervient (installation d'un adoucisseur, par exemple) il se peut que le niveau de remplissage change de manière drastique.

Il est possible alors de ré-ajuster ce niveau à l'aide du module de réglage en suivant la méthode décrite ci-dessus.

MISE EN FONCTION ET UTILISATION :

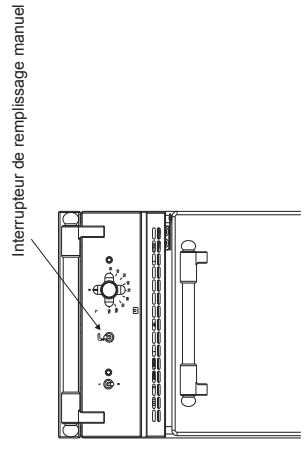
S'assurer que l'interrupteur de remplissage est positionné vers le bas.

Basculer l'interrupteur général sur position 1.



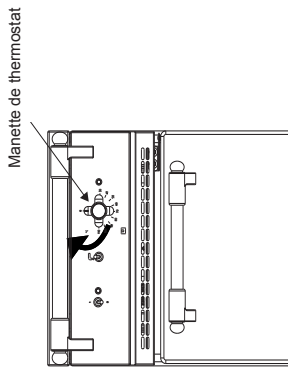
1) Mode « VAPEUR » : cuisson

- S'assurer que l'interrupteur de remplissage est positionné vers le bas



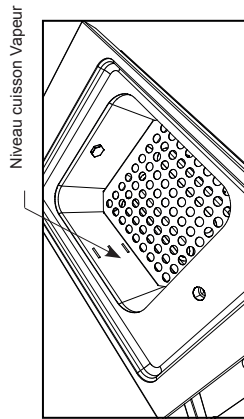
UTILISATION POLYCUISSEUR

- Tourner la manette du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la température de cuisson souhaitée. Le voyant blanc s'allume.



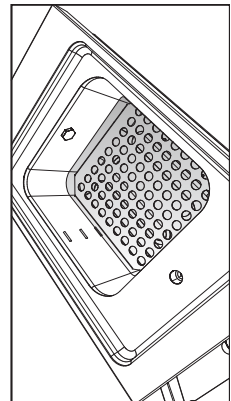
Manette de thermostat

- Après un délai de 15 secondes, le voyant jaune s'allume. Le remplissage de la cuve se fait automatiquement jusqu'à la première marque (Niveau « VAPEUR »). Une fois ce niveau atteint, le voyant jaune s'éteint et le remplissage stoppe.



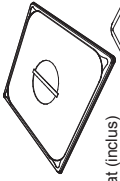
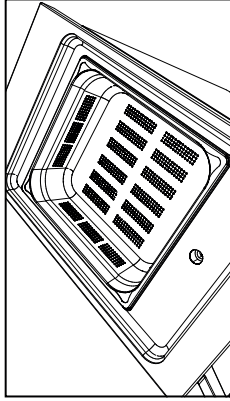
Niveau cuisson Vapeur

- Pour compenser l'évaporation durant la cuisson, la cuve se remplit automatiquement pour ajuster le niveau d'eau. Durant chaque instance de remplissage, le voyant jaune s'allume.

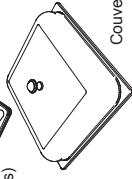


UTILISATION POLYCUISSEUR

- Placer le bac perforé sur le cuiseur et la préparation à cuire dans le bac. Recouvrir avec le couvercle adapté. Laisser cuire selon le temps de cuisson souhaité.



Couvercle plat (inclus)

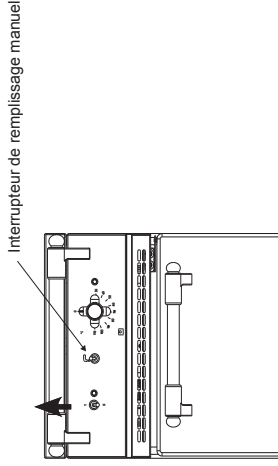


Couvercle haut (optionnel)

- Pour arrêter le fonctionnement du cuiseur, placer le curseur de la manette sur la position 0.
- Vidanger la cuve après utilisation

2) Mode « BAIN-MARIE » : cuisson et maintien en température

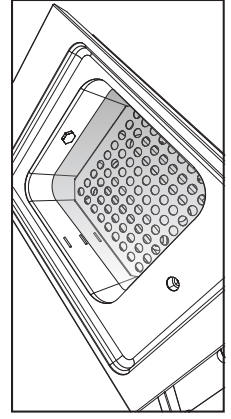
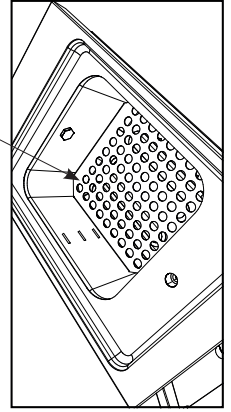
- Actionner (vers le haut) l'interrupteur de remplissage manuel placé sur le bandeau de commande. Le voyant jaune s'allume. L'eau coule au travers de la buse de remplissage et remplit la cuve.
- Actionner (vers le bas) l'interrupteur pour arrêter l'eau quand le niveau désiré est atteint. Le voyant jaune s'éteint.



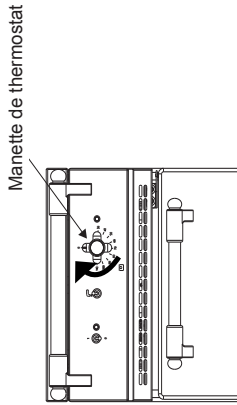
Interrupteur de remplissage manuel

- Veiller à ne pas dépasser le niveau de remplissage identifié par la marque intermédiaire à l'intérieur droit de la cuve.

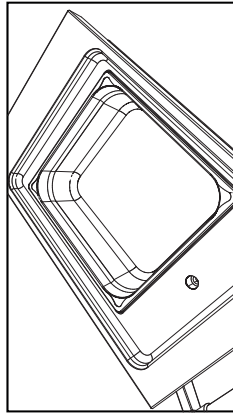
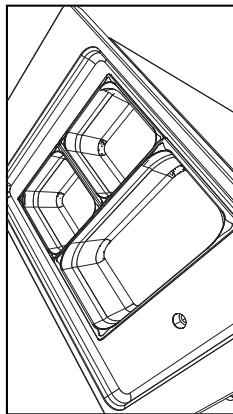
Niveau cuisson Bain-marie



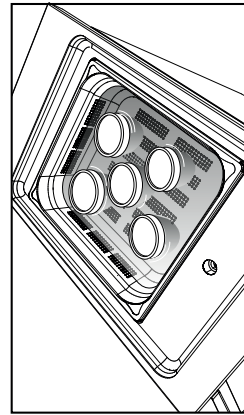
- Tourner la manette du thermostat vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de thermostat souhaitée. Le voyant blanc s'allume.



- La durée de montée en température de l'eau dépend du niveau d'eau et de la température finale souhaitée.
- Le voyant blanc s'éteint lorsque la température souhaitée de l'eau est atteinte.
- Pour maintenir au chaud, placer le ou les bacs (bacs gastronomique GN 2/3, GN1/3 x 2, etc...) contenant la préparation sur le cuiseur et couvrir avec le couvercle adapté.



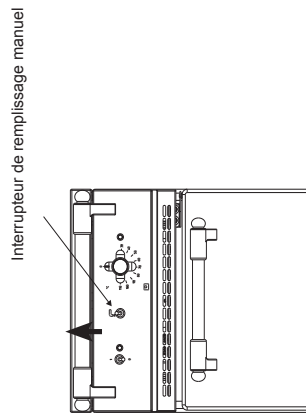
- Il est aussi possible de placer directement des contenants (bocaux, récipients, casseroles, moules, poches) sur la grille de fond de la cuve ou dans le bac perforé GN 2/3 livré avec le polycuiseur, pour le maintien en température ou la cuisson à basse température (inférieure à 90°C). Dans ce cas les contenants seront en partie immergés afin d'assurer une surface d'échange de chaleur suffisante et permettre le maintien au chaud ou la cuisson à basse température. Pour obtenir un bon résultat, il est recommandé de couvrir la cuve du polycuiseur ou des contenants avec un couvercle adapté.



- Pour arrêter le fonctionnement du cuiseur, placer le curseur de la manette sur la position 0.
- Vidanger la cuve après utilisation.

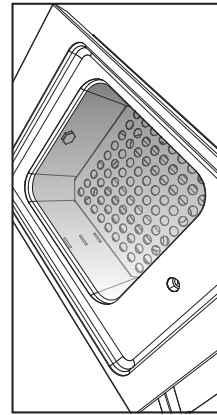
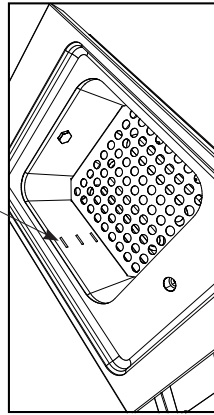
3) Mode « **EAU BOUILLANTE** » : cuisson par immersion, pochage

- Actionner (vers le haut) l'interrupteur de remplissage manuel placé sur le bandeau de commande. Le voyant jaune s'allume. L'eau coule au travers de la buse de remplissage et remplit la cuve.
- Actionner (vers le bas) l'interrupteur pour arrêter l'eau quand le niveau désiré est atteint. Le voyant jaune s'éteint.

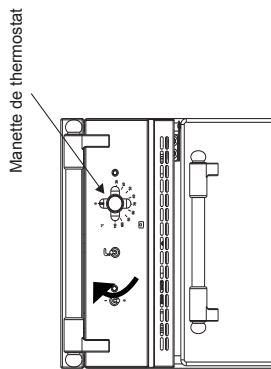


- Veiller à ne pas dépasser le niveau de remplissage maximum identifié par la marque maximum (12 litres) à l'intérieur droit de la cuve.

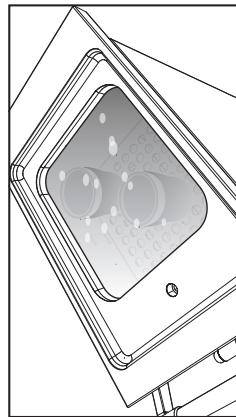
Niveau cuisson Eau bouillante



- Tourner la manette du thermostat vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la position de thermostat souhaitée ou maxi pour atteindre le point d'ébullition. Le voyant blanc s'allume.



- La durée de montée en température de l'eau dépend du niveau d'eau et de la température finale souhaitée.
- Il est alors possible de placer directement des contenants (bocaux, cuisson dans un contenant étanche ou couvert) sur la grille de fond de la cuve ou de plonger des contenants hermétiques (sachets sous vide) ou des paniers perforés pour pocher (cuisson des pâtes) ou cuire « à l'anglaise ». Dans ce cas les contenants sont immergés.



- Pour arrêter le fonctionnement du cuiseur, placer le curseur de la manette sur la position 0.
- Vidanger la cuve après utilisation.

QUELQUES POINTS ESSENTIELS LIÉS AU FONCTIONNEMENT DU REMPLISSAGE AUTOMATIQUE ET DE LA MISE EN CHAUFFE :

- Dès que la manette de thermostat est tournée vers la droite, la cuve du polycuiseur se remplit automatiquement (par la buse de remplissage) jusqu'au niveau de la 1^{ère} marque.
- Le remplissage automatique contrôle le niveau d'eau durant toute la durée d'utilisation en rajoutant l'eau nécessaire pour que la résistance reste à tout moment immergée.
- Le remplissage automatique s'arrête dès que le niveau d'eau atteint la 1^{ère} marque, pour poursuivre le remplissage et atteindre la 2^{ème} (cuisson **BAIN-MARIE**) et/ou la 3^{ème} marque (cuisson **EAU BOUILLANTE**), il convient d'utiliser l'interrupteur de remplissage manuel placé sur l'avant du bandeau.
- Il est possible d'utiliser l'interrupteur de remplissage manuel à tout moment avant ou pendant l'utilisation du polycuiseur pour modifier le niveau de remplissage de la cuve. Ceci n'influe en aucun cas sur le niveau de remplissage minimum qui est entièrement géré par le système de remplissage automatique.

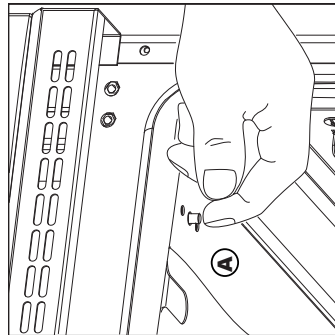
MISE EN SÉCURITÉ

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ :

Un thermostat de sécurité se déclenche automatiquement en cas de coupure d'eau, ou si l'élément chauffant n'est plus immergé pour une raison quelconque. Ce thermostat coupe l'alimentation électrique de l'élément chauffant jusqu'à ce que le thermostat de sécurité soit ré-enclenché manuellement.

RÉ-ENCLENCHEMENT DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ :

Le ré-enclenchement se fait manuellement en poussant le bouton rouge **A** qui se trouve sous la cuve, à l'intérieur du placard.



UTILISATION DES FONCTIONS DU POLYCUISEUR

Ci-dessous quelques exemples de recettes possibles grâce à chacune des fonctions, ainsi que les différentes températures à utiliser.

Une grande partie des ces recettes sont disponibles sur notre site: <http://www.lacanche.fr>.

1. CUISSON VAPEUR		RECETTES
110°C	←	- Stérilisation biberons, bocaux, ustensiles
105°C	←	- Cuisson Légumes
100°C	←	- Cuisson Viandes (à l'étouffée ou avant cuisson four)
95°C	←	- Cuisson Volailles (à l'étouffée ou avant cuisson four)
90°C	←	- Finition (riz, bulgur, couscous, quinoa, etc.)
85°C	←	- Poissons (entier)
	←	- Poissons (filet)
	←	- Flans
80°C	←	- Dim Sum
	←	- Pâtes levées (cuisson)
75°C	←	- Gâteaux, génoises (cuisson)
	←	- Quenelles (réchauffage, cuisson)
70°C	←	- Œufs pochés
	←	- Œufs à la neige
65°C	←	- Crèmes desserts (crème anglaise)
60°C		
55°C	←	- Foie gras entier
50°C		
45°C		
40°C	←	- Yaourts, fromages blancs, petit caillé
35°C	←	- Pâtes levées
30°C		

2. CUISSON BAIN-MARIE

RECETTES

110°C	→ - Stérilisation, mise en conserve
105°C	→ - Stérilisation, mise en conserve
100°C	→ - Maintien en température (soupes, sauces, garnitures, etc.)
95°C	→ - Infusions (huiles, thés, beurres, etc.)
90°C	→ - Cuisson en moules (terrines de viande, gibier)
85°C	→ - Cuisson en moules avec œufs entiers (terrines et mousses de poissons, terrine de légumes)
80°C	→ - Cuisson en moules crème desserts avec œufs entiers (Flans, crèmes caramel)
75°C	→ - Cuisson en moules crème desserts avec jaunes d'œufs (pots de crèmes)
70°C	→ - Cuisson en moules crème desserts avec jaunes d'œufs (pots de crèmes)
65°C	→ - Décongélation avant réchauffage
60°C	→ - Décongélation avant réchauffage
55°C	→ - Terrine de foie gras
50°C	→ - Terrine de foie gras
45°C	→ - Fonte et tempérage de chocolat
40°C	→ - Fonte et tempérage de chocolat
35°C	
30°C	

TEMPÉRATURES

3. CUISSON POCHAGE

RECETTES

110°C	→ - Stérilisation, mise en conserve
105°C	→ - Cuisson pâtes, raviolis, gnocchis
100°C	→ - Réchauffage pâtes, raviolis, gnocchis
95°C	→ - Œufs en coquilles
90°C	→ - Cuisson sous film plastique (saucisson chaud, mousse de poissons)
90°C	→ - Pâtes levées avant cuisson au four (Bagel, Pretzels)
85°C	→ - Ballottines (volailles, gibiers, poissons)
80°C	→ - Galantine avant cuisson au four (volailles, gibiers, poissons)
75°C	→ - Cuisson au torchon (jambon entier)
70°C	→ - Cuisson sous vide (plats préparés)
65°C	
60°C	→ - Décongélation sous poche plastique (plats préparés) avant réchauffage
55°C	→ - Foie gras sous poche plastique
50°C	
45°C	
40°C	
35°C	
30°C	

TEMPÉRATURES

- **Avant tous nettoyages, couper l'alimentation électrique.**
- **Attendre le refroidissement de la cuve avant toutes interventions.**
- **La surface de l'élément chauffant peut présenter une chaleur résiduelle après utilisation. Il faut s'assurer du refroidissement de la résistance avant toutes manipulations.**

PRÉCAUTIONS :

Vidange de la cuve :

Attendre le refroidissement partiel de la cuve. Ouvrir la vanne de vidange.

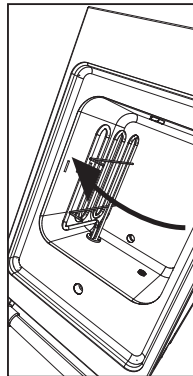
NETTOYAGE :

La faible température, liée à la fonction même du polyciseur favorise le développement de la faune microbienne. Seule une hygiène parfaite de tous les ustensiles garantira la sécurité sanitaire lors de l'utilisation.

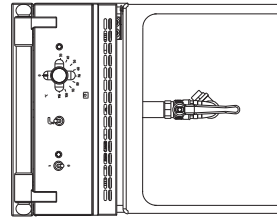
Après chaque utilisation, nettoyer soigneusement la cuve du polyciseur à l'eau additionnée d'un détergent pour vaisselle à l'aide d'une éponge et suivi d'un triple rinçage à l'eau claire. Sécher la cuve.

Cuve :

- Enlever la protection de résistance. Celle-ci peut se nettoyer en lave-vaisselle.
- Pour faciliter le nettoyage de la cuve située sous la résistance, celle-ci peut pivoter sur son axe.



- Essuyer la cuve à l'aide d'une éponge,
- Laisser la vanne d'évacuation ouverte entre deux utilisations

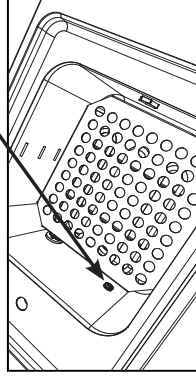


Vanne ouverte

IMPORTANT :

- Bien veiller à nettoyer la sonde de niveau d'eau située sur la face intérieure de la cuve après chaque utilisation.
- Ne pas utiliser de produits ou de tampons abrasifs pour nettoyer la sonde de niveau d'eau.

Sonde de niveau d'eau



Placard :

Nettoyer les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. Si vous devez utiliser de tels produits, dégrater le joint de porte, et à le replacer ensuite. Rincer et sécher.

Pièce émaillée :

Utiliser une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre récurante.

Carrosserie :

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

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

Feux gaz

Vitrocéramique

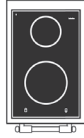
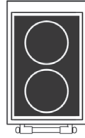
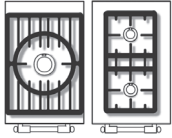
Induction

Plancha

Grils

Polycuiseur

Friteuse



FR 04-2022

Option de table

FRITEUSE

LAE 413 FR



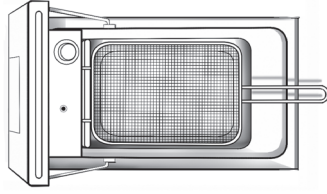
Table des matières

FICHE TECHNIQUE	268
MANUEL D'INSTALLATION	269
INTERVENTION	270
SCHÉMA ÉLECTRIQUE	270
MANUEL D'UTILISATION	271
UTILISATION DE LA FRITEUSE	272
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	273

FICHE TECHNIQUE, COTES ET DIMENSIONS

Friteuse : Option friteuse 6 litres située à gauche ou à droite du plan de cuisson central (suivant modèles).

- ▲ Cuve acier inoxydable Z7CN18.09 à zone froide, capacité nominale de 6 litres.
- ▲ Bloc résistance 3.3 kW débrochable.
- ▲ Thermostat de régulation 0°C-200°C, thermostat à sécurité positive, interrupteur lumineux en façade, minuterie manuelle 0-15 mn.



Référence	P	U	I
LAE 413 FR	3.3 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E	14.30 A

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

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

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

Option de table

«LAE 413 FR»

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.



INTERVENTION

Concernant les points d'installation suivants :

- L'implantation
- L'ouverture de la table
- Le raccordement électrique
- Les interventions

Se reporter à la notice de l'appareil de base.

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

Thermostat limiteur :

Le thermostat limiteur est, conformément aux règles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe de la friteuse et couper ainsi le fonctionnement de cette dernière.

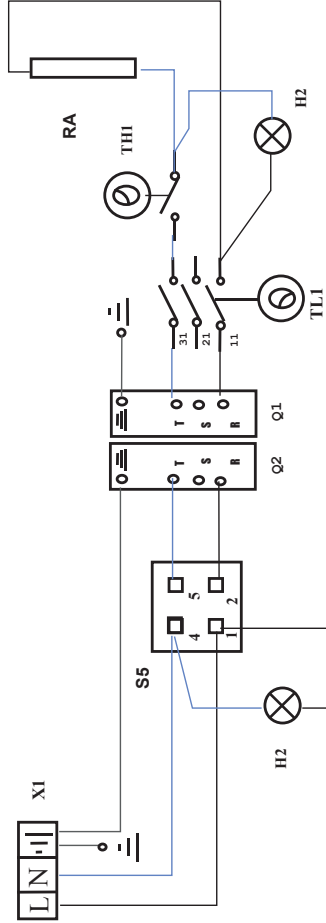
Pour réarmer le thermostat limiteur :

- 1- Ouvrir le capot.
- 2- Appuyer sur le poussoir.

Nota: RECHERCHER TOUJOURS la cause du déclenchement de ce thermostat.

SCHÉMA ÉLECTRIQUE

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



Option de table

«LAE 413 FR»

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, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

Tout changement 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.



UTILISATION DE LA FRITEUSE

MISES EN GARDE :

Il y a risque de blessures en cas de mauvaises utilisations, autres que celles décrites dans cette notice. En cours d'utilisation, l'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants, y compris après l'arrêt du fonctionnement, ceux-ci présentent une chaleur résiduelle. Attendre le refroidissement complet avant manipulation de ceux-ci.

En usage normal, cet appareil émet de la vapeur, il y a lieu de prendre des précautions voir des protections lors de son utilisation, en particulier dans l'enlèvement du couvercle quand l'eau bout.

L'appareil n'est pas destiné pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparée.

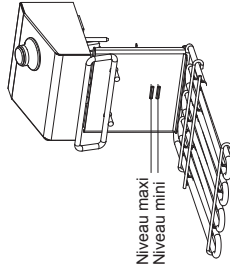
Avant la première utilisation, enlevez les protections plastiques, nettoyez soigneusement la cuve à l'eau additionnée d'un produit lessiviel non agressif.

IMPORTANT : Le couvercle de la friteuse étant un élément de sécurité, celui-ci devra être posé à proximité pendant l'utilisation de la friteuse. Ce couvercle pouvant être reposé en cas d'incendie.

Mise en service :

→ Remplissage de la cuve

- Enlevez le panier.
- Remplir d'une huile de friture de bonne qualité jusqu'au niveau situé entre les deux repères (Niveau maxi/ Niveau mini) .

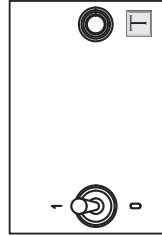
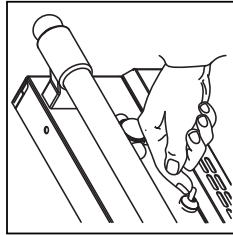


Le niveau d'huile se situera impérativement entre les 2 repères.

Dans le cas d'utilisation d'huile végétale solide (pains), ne pas faire fondre les pains sur la résistance, mais dans un récipient sur feu doux, remplir ensuite la cuve avec le produit liquéfié.

→ Utilisation

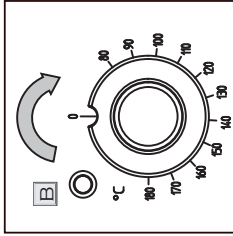
- Basculer l'interrupteur, le voyant de mise en fonction **T** s'allume.



UTILISATION DE LA FRITEUSE

- Le voyant **B** s'allume et s'éteint dès que la température affichée est atteinte.

- Plongez alors vos fritures.
- Retirer le panier à la fin de la cuisson.



IMPORTANT

En fonctionnement, la friteuse doit être obligatoirement tenue sous surveillance. Tenir les enfants éloignés de la friteuse lors de son fonctionnement. Aucun foyer en fonctionnement ne doit se trouver à proximité de la friteuse lorsque l'huile est chaude.

→ Recommandations

- Changer l'huile périodiquement, l'huile usagée possède un point d'inflammation moindre.
- D'autre part, le danger de foisonnement existe lorsque les paniers sont surchargés ou que les produits à frire ne sont pas égouttés.
- Afin de conserver à votre huile toutes ses qualités organoleptiques, **ÉVITER** de la laisser chauffer longtemps à vide, ne saler **JAMAIS** votre friture au dessus de ce bain.

Capacité de production :

FRITES SURGELÉES*		FRITES FRAÎCHES*		
Temps de cuisson en minutes	Production horaire en kg	Nombre de rations	Temps de cuisson en minutes	Nombre de rations
5	5,0	30	4,5	36
Charge du panier : 600 g				

*blanchies puis dorées en continu, valeurs données à titre indicatif



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant tous nettoyages, fermer l'alimentation électrique

La surface de l'élément chauffant peut présenter une chaleur résiduelle après utilisation. Il faut s'assurer du refroidissement de la friteuse (résistance + huile) avant toutes manipulations.

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

Attendez le refroidissement de la friteuse avant toutes interventions.

Décantation :

Après chaque service, il est conseillé de décanter la zone froide de l'eau quelle contient, en ouvrant légèrement la vanne jusqu'à écoulement de l'huile, après avoir pris soin de positionner un récipient sous celle-ci.

Nettoyage journalier :

Enlever de suite, les écoulements à l'aide d'un chiffon.

La carrosserie acier se nettoie à l'eau savonneuse suivi d'un rinçage et d'un essuyage. N'utilisez pas de produits abrasifs.

Nettoyage périodique :

- ▶ Vidanger l'huile dans un bac récupérateur.
- ▶ Retirer le panier et le bloc résistance.
- ▶ Retirer la partie filtre, enlever les débris alimentaires.
- ▶ Fermer la vanne, remplir la cuve (2 cm. au dessus du repère MAX.) avec un détergent ou produit lessiviel spécial friteuse.
- ▶ Maintenir en ébullition 15 minutes (thermostat à 100-110°C).
- ▶ Vidanger, rincez et séchez soigneusement avant renouvellement de l'huile.

Le nettoyage des paniers peut se faire en lave-vaisselle, ainsi que la partie filtre de cuve.

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

Carrosserie :

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

**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 de 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		
	Désignation / Designation / Omschrijving / Beskrivning/ Designación/ Designazione	Puissance	Diamètre brûleur / Burner diameter/ Brenner diameter/ Diametro bruciatore/ Brännardiameter/ Diámetro quemador/ Diámetro quemador
T	Tradition	5 kW	Ø 107 – 137 mm
A	Ultra-rapide / Ultra fast/ Ultra snel/ Ultra-rapido	5 kW	Ø 107 – 137 mm
B	Intensif / Intensive / Intensiv/ Intensivo	4 kW	Ø 90 – 120 mm
C	Rapide / Fast / Schnell / Rapido	3 kW	Ø 72 – 102 mm
D	Semi-rapide / Semi fast / Semi snel/ Semi rapido	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	3,2	1,11	3,7	1,11	3,7	1,11	3,7	1,11	3,5	1,05	3,5	1,05
60 litres	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	1,2
Charcoal 4 kW	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	1,2
Charcoal 6 kW	2,7	6	2,7	6	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	6	2,7	6	2,7
SK/SR 4.8 kW	4	1,48	4	1,48	4,0	1,48	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	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	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	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	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	1,7	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	1,5	0,45	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) PRESSIONE(Pn) / TRYCK (Pn) / PRESIÓN (Pn) PRESSÃO (Pn)	CATEGORIE / CATEGORY / CATEGORIE / KATEGORIE / CATEGORIA / KATEGORI / 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 / Injetor:

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



ANNEXE TECHNIQUE

FOUR /OVEN / OFEN / FORNO / HORNO / UGN

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

Injecteurs / Orifice / Iniettores / Injektor / Injektor / Injektor / Injektor:

Tableau / Table / Tabelle / Tabella / Tablá / Cuadro / Quadro 10				
GAZ GAS / GÁS	Pression / Pressure / Druk / Pressione / Tryck / Presión / Pressão	Injecteurs / Orifice / Injetor / Iniettores / Injektor / Injektor / Injektor	Four / Oven / Ofen / Forno / Horno / Ugn 52 litres	Four / Oven / Ofen / Forno / Horno / Ugn 70 litres
G 20	15 mbar	145	1	155
G 20	20 mbar	135	1	150
G 25	20 mbar	155	1	160
G 25	25 mbar	135	1	150
G 30	28-30 mbar	95	4	100
G 30	50 mbar	80	4	90
G 31	37 mbar	95	4	100
G 31	50 mbar	80	4	90
G 110	8 mbar	260	1	280
G 120	8 mbar	240	1	260



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

Référence éléments électriques (suite)		
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 / Connettoe maschio / Conector macho / Hankontakt / Conector macho	31654
Q2	Connecteur femelle / Female connector / Vrl. Koppeling / Kontakthülse / Connettoe femmina / Conector hembra / Honkontakt / Conector fêmea	31655
CRD	Témoin de chaleur résiduelle / Residual heat LEDs / Restwarme-LEDs / Leuchtanzeige 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 spishåll) / Porta-injector (mesa)	65.32638 65.30915
Thermocouple (table) / Thermokoppel (Cooking surface) / Thermokoppel (Kooktafel) / Thermokoppel (Kochfeld) / Termocoppia (tavolo) / Termopar (encimera) / Termoelement (Klassisk spishåll) / 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 / 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 / Tätmingsbricka / 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 / Termocoppia / Termopar / Termoelement / 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

