

NL

**Notices Spéciaux
04/2022**

65105022/A



HANDMATIG

04/2022



INHOUD

INSTALLATIEHANDLEIDING **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

GEBRUIKERSHANLEIDING **47**

TECHNISCHE INFO **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

OPTIES	203
<hr/>	
GASBRANDERS	205
VITROCERAMISCHE KOOKPLAAT	215
INDUCTIE KOOKZONES	221
PLANCHA	231
GRILS	239
MULTIKOKER	249
FRITEUSE	267
TECHNISCHE BIJLAGE	275
<hr/>	

INSTALLATIEHANDLEIDING

De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies in deze handleiding. De in deze INSTALLATIEHANDLEIDING vervatte instructies zijn bedoeld voor bevoegde personen, professionals die over goede kennis beschikken voor wat betreft de apparaten en de elektrische en gasinstallaties.

Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.





Inhoud

INSTALLATIEHANDLEIDING

PLAATSING - INSTALLATIE	3
GASAANSLUITING	9
INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL	13
INSTELLEN VAN DE OVENBRANDER	17
OVERSCHAKELEN OP ANDERE GASOORT	21
GASLEIDING	25
ELEKTRISCHE AANSLUITING	27
ELEKTRISCHE SCHEMA'S	29
TECHNISCHE HULP OF BIJSTAND	39
OPENEN EN WEER MONTEREN VAN DE GASKOOKTAFEL	43

WAARSCHUWINGEN:

- De koper verplicht zich ertoe zijn apparatuur volgens de gebruiken en de geldende wet- en regelgeving te installeren of laten installeren.
- Tenzij de instructies betreffende de fornuizen aanwijzen dat de fornuizen op een sokkel geplaatst moeten worden, moeten de instructies voor de fornuizen die op de vloer geplaatst aanwijzen dat indien ze op een sokkel geplaatst worden, de nodige maatregelen getroffen moeten worden om te vermijden dat het toestel van de sokkel glijdt.
- Alle technische interventies of reparaties aan de apparatuur moeten verplicht worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.
- Til het apparaat nooit met de sierstaaf op. Eventuele schade wordt niet gedekt door de garantie.
- Indien het toestel in de nabijheid van muren, scheidingswanden, keukenmeubels, sier- of andere materialen wordt geplaatst, dienen deze onbrandbaar te zijn. Is dit niet het geval dan dienen ze bedekt te worden met brandwerend isolatiemateriaal. De aldus ontstane installatie dient te voldoen aan de plaatselijk voorschriften t.a.v. brandveiligheid. De vloerbekleding van het vertrek waarin het apparaat wordt geïnstalleerd moet verplicht bestand zijn tegen temperaturen van 65° boven de omgevingstemperatuur zonder te vervormen, te krimpen of te verkleuren. Plaats het apparaat nooit op vloerbedekking of plastic vloeren.
- Het installeren onder een afzuigkap is absoluut noodzakelijk.
- Het toestel mag niet achter een decoratiedeur geplaatst worden om overhitting te vermijden.
- Voorafgaand de installatie, controleer of de condities ter plaatse (gas-soort , gas druk) compatibel zijn met de instellingen van het toestel.

Deze instellingen staan vermeld op het label of de typeplaat.

Dit toestel is niet aangesloten op een rookgas afvoer.

Het moet aangesloten worden in overeenstemming met de plaatselijke installatie voorschriften.

Speciale aandacht dient te worden gegeven aan de voorzieningen t.b.v. de ventilatie.

LEVERING - UITPAKKEN:

Het toestel zit in een kartonnen verpakking en wordt op een pallet geplaatst.

- Pak het apparaat uit en controleer of het in goede staat verkeert. Signaleer eventuele beschadigingen op de leveringsbrief, en bevestig deze reserves binnen 48 uur per aangetekende brief met ontvangstbewijs aan de transporteur.
- Om het apparaat los te koppelen van de houder, gebruik een dopsleutel 6-10 mm, om de schroeven onderaan het pallet te verwijderen.
- Verwijder de houten pallet en zet het fornuis op de grond, zorg ervoor dat u het apparaat niet aan de sierstaaf opheft.

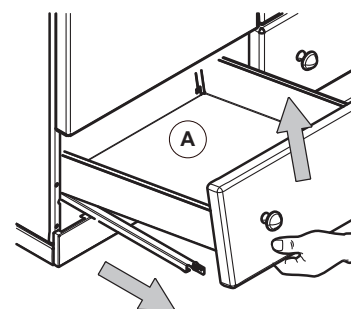
PLAATSING-VERPLAATSING:

De basis van het fornuis bestaat uit een roestvrij stalen constructie voorzien van een systeem van hefboomen met wielen om het te verplaatsen en op de juiste hoogte te regelen.

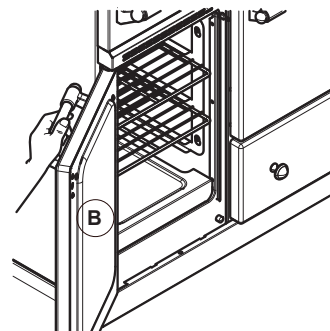
De roestvrijstalen plint, op het frontpaneel is afneembaar. Deze kan worden verwijderd door het wegnemen van de pennen die zich aan de bovenrand van de plint bevinden.

Om verplaatsing van het toestel te vergemakkelijken en om op hoogte te stellen:

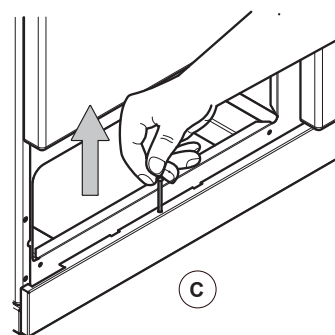
- Ⓐ Verwijder de laden uit het toestel:



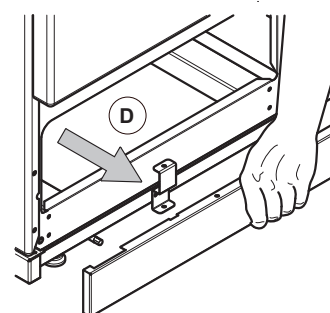
- B** Op sommige modellen, open de zijdeur(en).



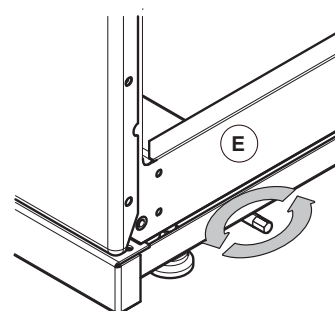
- C** Til en trek de pinnen uit die zich op de bovenste rand van de plint bevinden.



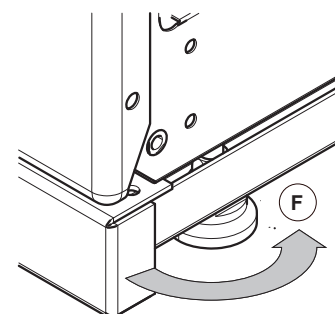
- D** Verwijder de plint.



- E** Met behulp van de bijgeleverde sleutel (sleutel 7), draai de assen van de vijzelschroef. Dit laat u toe het toestel enkele millimeters te verhogen of te verlagen en het op de rolletjes te laten steunen om de plaatsing te vergemakkelijken.

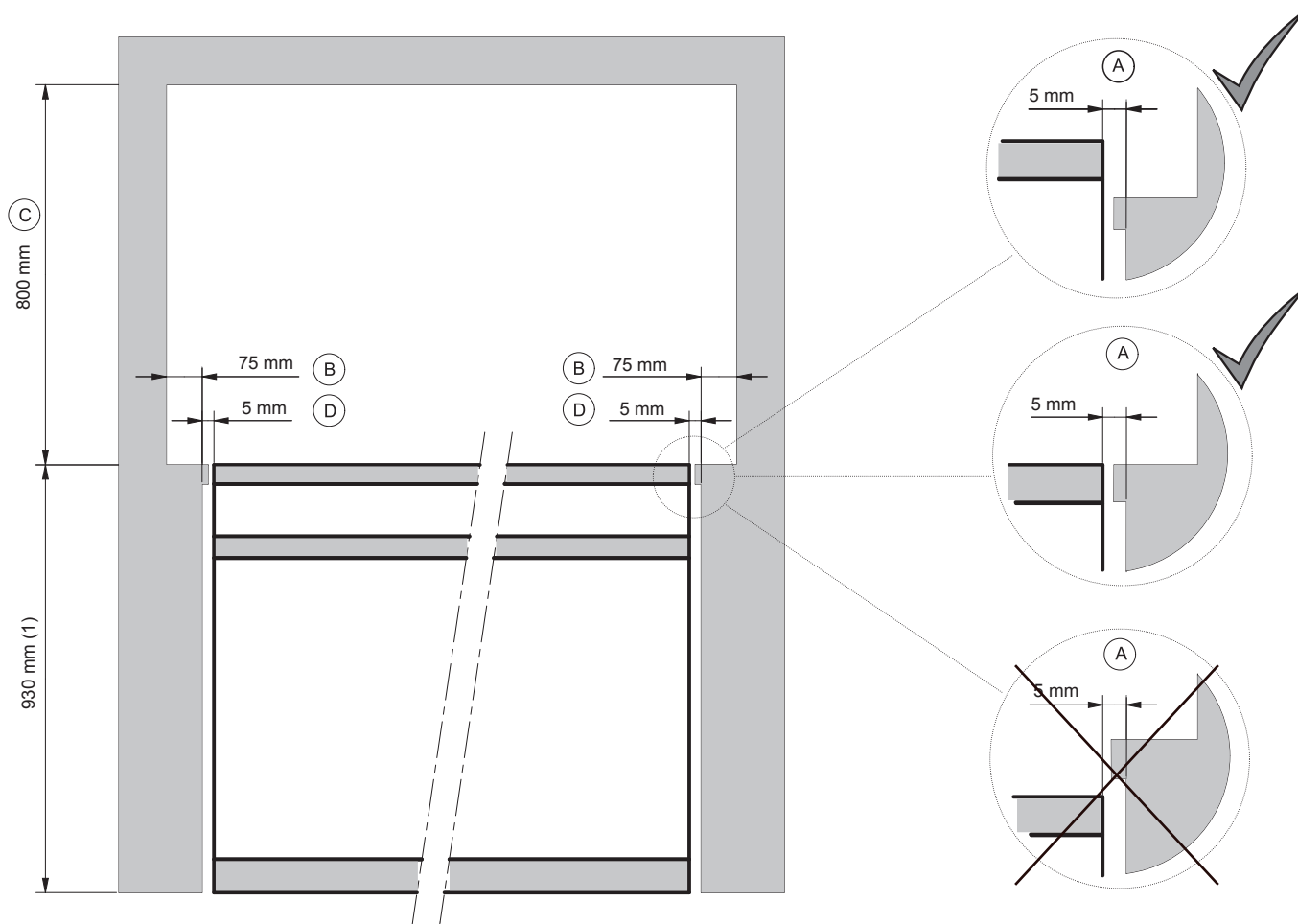


- F** Regel de vijzels met de meegeleverde platte sleutel (sleutel 20).



OPSTELLEN :

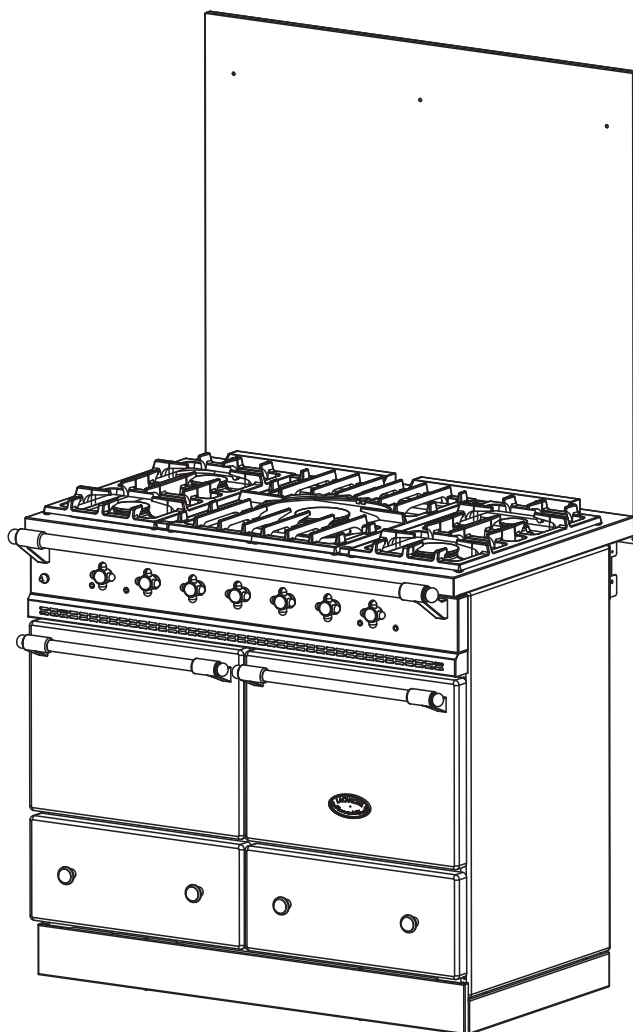
- Klasse 2 product, sub klasse 1.
- Controleer of de elektrische stroom, gas, de water toe- en afvoer (voor de eventuele aansluiting van een multikoker) voorzien zijn aan de achterzijde of in de buurt van het apparaat.
- Controleer of er genoeg beschikbare ruimte is om het toestel te verplaatsen en of de vermelde afstanden op het schema onderaan gerespecteerd worden.



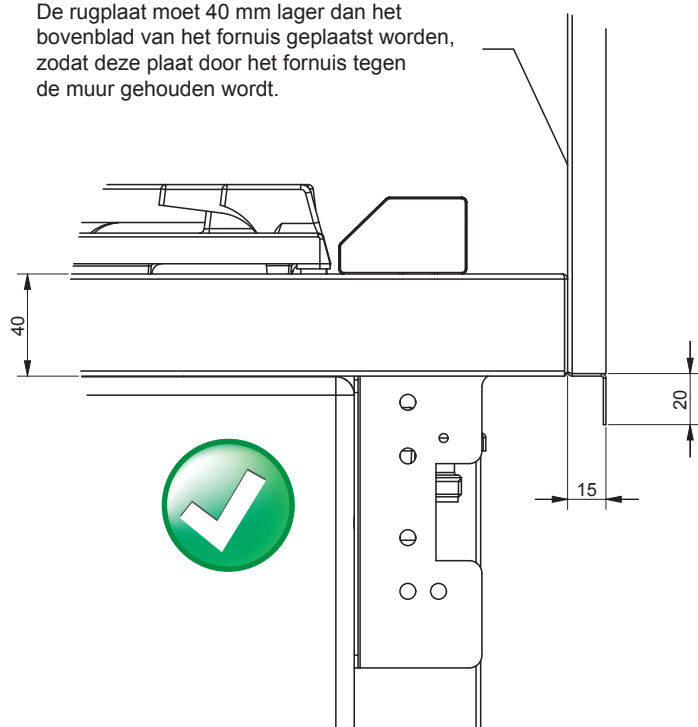
(1) WAARSCHUWING : De standaard hoogte van het toestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van het apparaat voor installatie te controleren.

- (A) Wanneer het fornuis aan een werkblad grenst, moet de bovenkant van de kookplaat op dezelfde hoogte ingesteld worden of erboven.
- (B) Een minimale afstand van 75 mm moet boven de kookplaat tussen elk einde van de oven en enigerlei ander oppervlak wordt gehandhaafd. Deze afstand kan worden verminderd tot 50 mm als de oppervlakken zijn van een onbrandbaar materiaal (keramiek, glas, steen, metaal).
- (C) Een minimale afstand van 800 mm moet worden gehandhaafd tussen de tafel en elke horizontale oppervlak dat zich erboven bevindt.
- (D) Het wordt aanbevolen om een ruimte van 5 mm tussen de zijden van aangrenzende wanden te laten om de plaatsing en beweging van het toestel te vergemakkelijken. Ook wordt aanbevolen om eventuele latere interventies te vergemakkelijken (schoonmaak, reparatie) het fornuis niet definitief in te bouwen.
- (E) Het wordt aanbevolen om de rand van de kookplaat 55 mm te laten uitsteken in verhouding met het naburige meubilair.

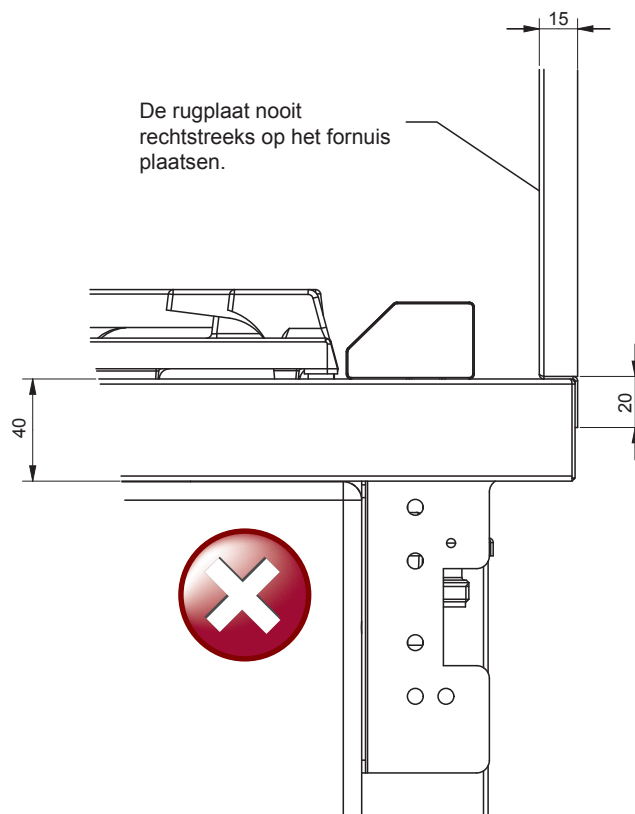
LININGS ACHTER RANGES LACANCHE

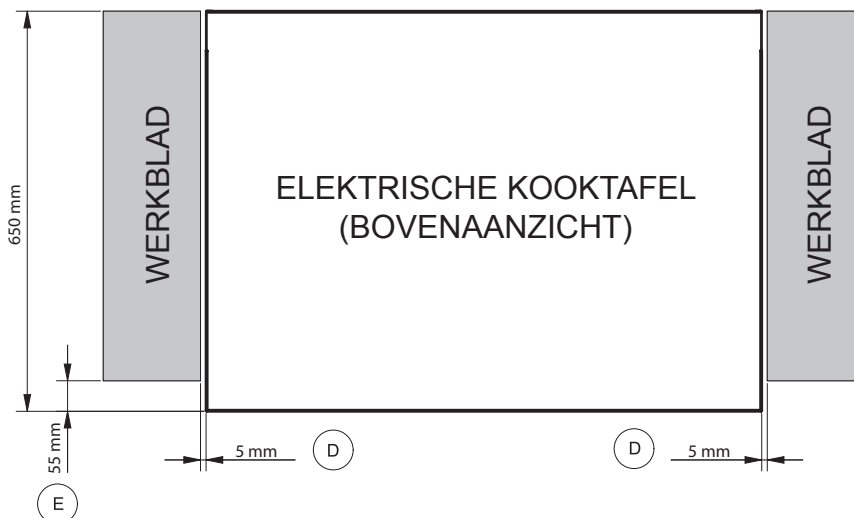


De rugplaat moet 40 mm lager dan het bovenblad van het fornuis geplaatst worden, zodat deze plaat door het fornuis tegen de muur gehouden wordt.



De rugplaat nooit rechtstreeks op het fornuis plaatsen.

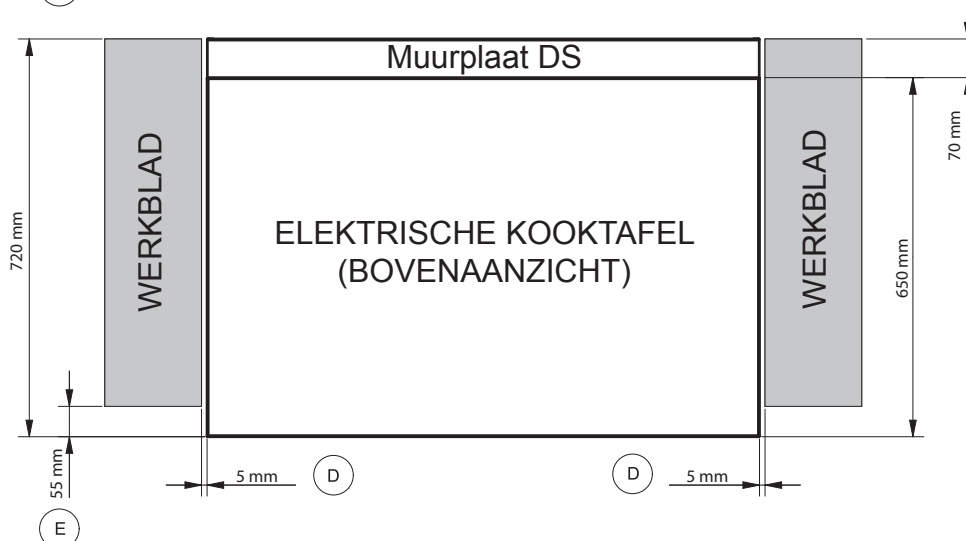
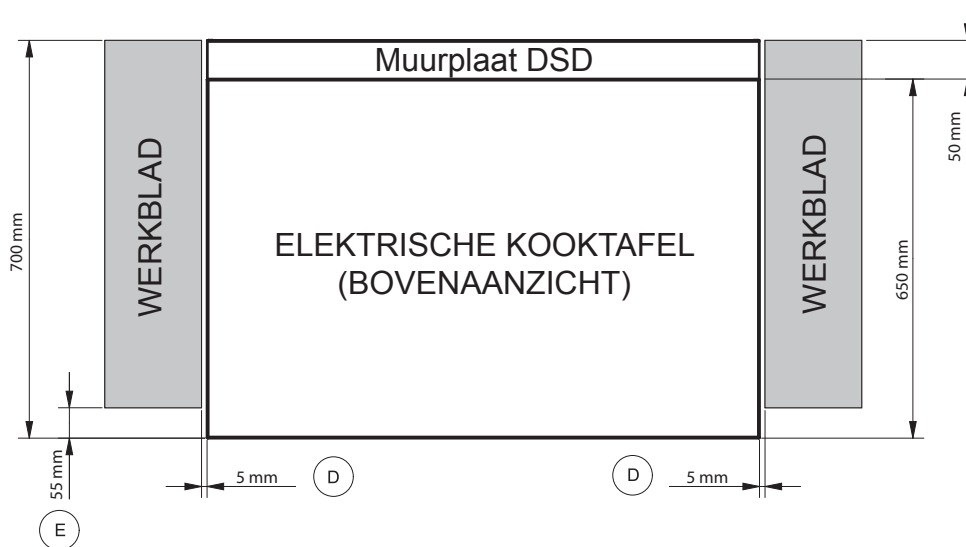




Gebruik van het rugstuk (Ref. DSD en DS) en de achterwanden (Ref. LCHD - LCRD):

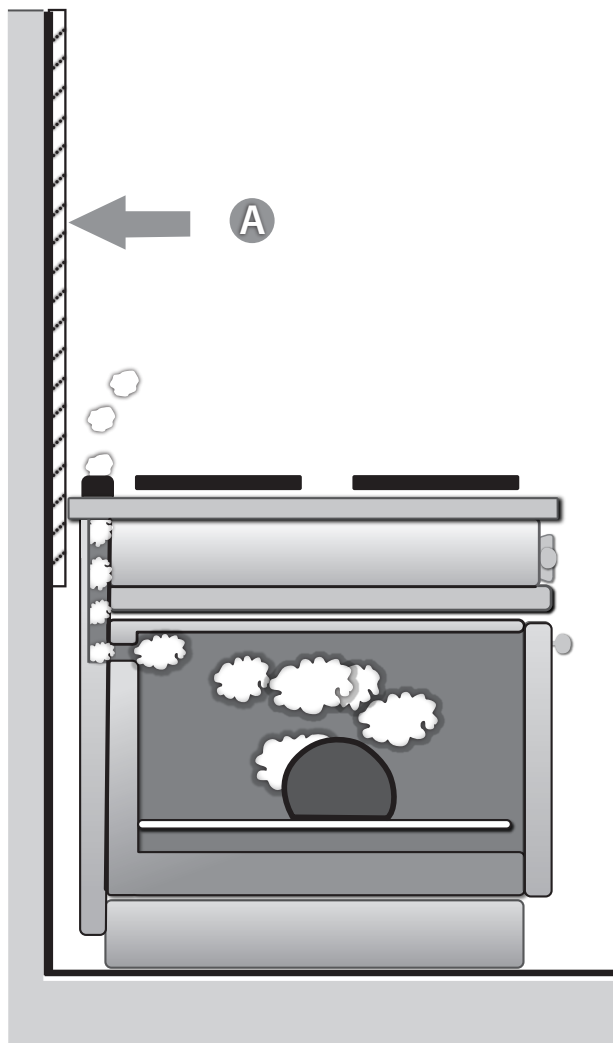
Vooral aanbevolen voor de ingebouwde fornuizen. De rugstukken en achterwanden zijn beschikbaar als toebehoren. Zij verwijderen het toestel met 50 mm (DSD) tot 700 of 720 mm (DS) van de muur.

Het garandeert een beter gebruikscomfort van de verschillende elementen.



NL 04-2022

Belangrijke opmerking met betrekking tot het materiaal van de backsplashes die achter de ovens zijn geïnstalleerd:



De ovens in het Lacanche-assortiment zijn uiterst energiezuinig, zodat er bijna geen warmte ontsnapt uit de ovenholtes of via de deurafdichtingen. Stoom die van nature tijdens het koken ontstaat, moet worden verwijderd. De ventilatieopeningen die nodig zijn om de kachels van uw Lacanche-piano te ventileren, bevinden zich aan de achterkant van de kookplaat.

Omdat er stoom uit deze opening kan ontsnappen, is het belangrijk om achter uw Lacanche piano geschikte backsplash apparatuur te installeren. (A)

Gebruik geen watergevoelige materialen zoals poreuze stenen, hout, gips of gipsplaat, acryl, latex of matte verf, ongeglazuurde keramiek, enz.

WAARSCHUWINGEN:

De Lacanche gasfornuizen zijn ontworpen om te worden aangesloten op een aardgasvoorziening (van een distributienet) of vloeibaar gas (LPG: LPG fles Propana / butaan).

Zij moeten aangesloten worden volgens de regels en de geldende normen van het land van de installatie door gekwalificeerde personen (professionele gas technici, loodgieters).

Onze gasaansluiting op onze producten zijn in overeenstemming met de ISO EN 228-1 norm.

(schroefdraad buitendraad recht). Voor landen waar de EN ISO 10226-1 norm geldt (schroefdraad buitendraad conisch), wordt er een overgang fitting meegeleverd met het toestel (zie **tabel 13** in de technische appendix).

VOORZORGSMAATREGELEN VÓÓR AANSLUITING:

Om de juiste voeding van het apparaat en de veilige werking ervan te garanderen, is het noodzakelijk om het volgende te controleren:

VERENIGBAARHEID MET DE BESCHIKBARE GASTOEVOER:

- Voor het aansluiten, controleer of de druk van het gasleidingsnet overeenkomt met de gasdruk waarvoor het toestel is ingesteld. Deze informatie kan u terugvinden op het constructieplaatje op de zijkant als men de lade uitneemt (meestal links).

Wanneer het voedingsgas van de installatie niet compatibel is met het gas waarvoor uw toestel ingesteld is, is het noodzakelijk om de injectoren en bepaalde instellingen te wijzigen. Instructies zijn opgenomen in hoofdstuk «overschakelen op ander gassoort» van deze handleiding.

LEIDING:

- Het apparaat van de gastoevoer moet worden gewaarborgd door een vaste of flexibele buisvormige leiding met een doorsnede voldoende om langdurig gebruik en een voeding evenredig aan de kracht van het apparaat mogelijk te maken. Dit moet worden gevalideerd door een professionele verbindingen technicus gas.
- De leidingen moeten volledig schoon zijn om verstopping van de sproeiers te voorkomen en storingen in de magnetische koppelen te vermijden.

ELEKTRISCHE VOEDING :

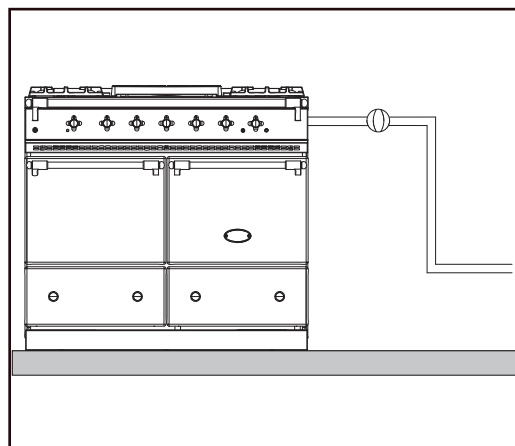
- De elektrische ontsteking van de branders werken als het apparaat wordt geleverd met elektriciteit. Controleer of de elektrische aansluiting uitgevoerd is of uitgevoerd kan worden. (zie «Elektrische aansluiting»)

VENTILATIE:

- De conformiteit van de verse luchtstroom moet gecontroleerd worden. De luchttoevoer moet voldoende zijn om een goede verbranding te garanderen.

FEEDER / AFSLUITKLEP:

- Een goed toegankelijke gaskraan moet in de nabijheid gemonteerd worden om het toestel te isoleren of het uitschakelen van de voeding te vergemakkelijken.



Aardgas:

De installatie van een geïntegreerde zelfsluitende klep (ROAI) is verplicht sinds 1 juli 1997 voor elke nieuwe installatie of vervanging van een bestaande kraan.

GPL (Butaan/Propaan):

Propaan:

De installatie vereist een ontspanner klasse 1.

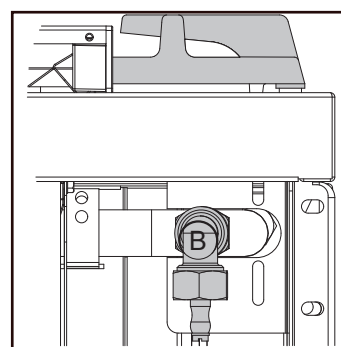
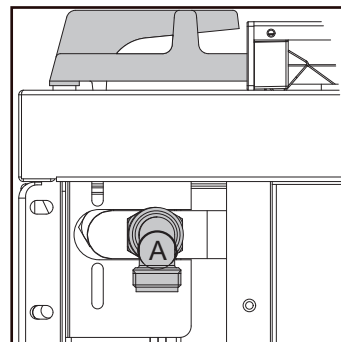
Sluit het toestel aan op een reduceerventiel (ontspanner) van 4 kg/h. Bij langdurig of continu gebruik is het aangeraden 2 flessen aan te sluiten op het reduceerventiel. Het gebruik van flessen van 35 kg of tank is mogelijk en wordt aanbevolen.

Butaan:

Sluit het apparaat aan op een beveiligd ontspanner van 2,6 kg voor butaan. Bij langdurig of continu gebruik is het aangeraden om 2 flessen aan te sluiten op het reduceerventiel.

AANSLUITING:

- Een aansluiting met een soepele verbindingsslang is mogelijk. Deze moet gehomologeerd zijn volgens de installatievoorwaarden van het land en aangepast aan de gassoort. De lengte mag de 2 m niet overschrijden.
- Het toestel is voorzien van een mannelijke aansluiting (A) Ø 15/21, gasbedrading 1/2" voorzien aan de achterkant van het toestel.
- Om een betere toevoer te garanderen, gebruik bij voorkeur een soepele, aangepaste en gehomologeerde verbinding (vb. soepele verbinding met een metalen huls).
- Meet, na aansluiting, de beschikbare gasdruk aan de drukpoort (B), die zich aan de rugzijde van het toestel bevindt.
- Controleer de afdichting van de aansluiting.



TESTS EN CONTROLES:

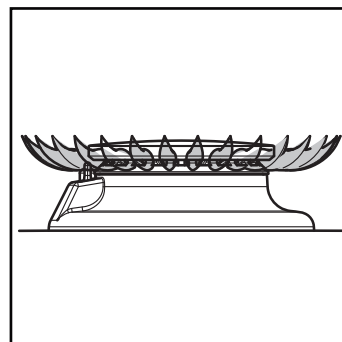
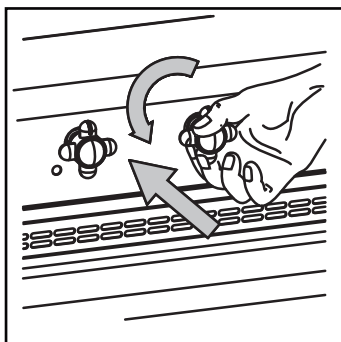
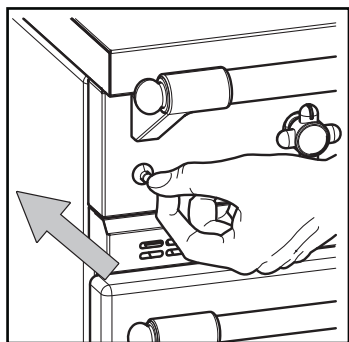
Na aansluiting controleer de goede werking van de branders (kooktafel + oven) en regel deze indien nodig af.

CONTROLE VAN DE WERKING VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL:

- ① ● Controleer of het toestel onder spanning staat (elektrische aansluiting). De elektrische ontsteking werkt als het toestel aan elektriciteitsnet is aangesloten.
 - Controleer of de gaskraan open staat.
- ② Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in, druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

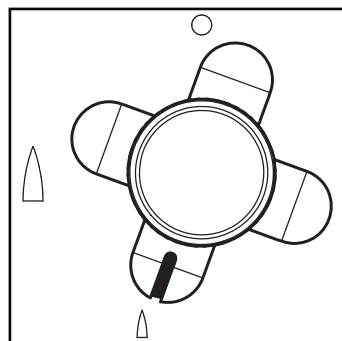
Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.

Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.



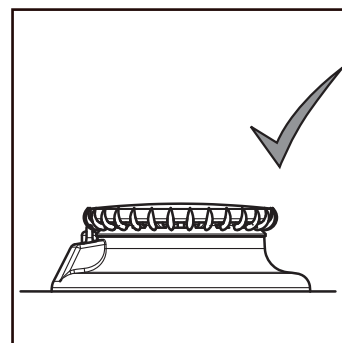
- ③ Plaats de indexering op het symbool met de kleine vlam “▲” en houd daarbij de bedieningsknop ingedrukt.

Laat de bedieningsknop.



- ④ In vertraagde stand moet de vlam laag en regelmatig zijn, en de thermokoppelsonde licht bedekken.

- ▶ Als de ruststand , de vlam dooft , herhaal de handeling . Indien na verschillende tests de vlam niet ruststand, correcties (zie “Instellen van de tabel branders”).
- ▶ Als de ruststand , de vlam te hoog is, correcties aan (zie “ Instellen van de tabel branders”).

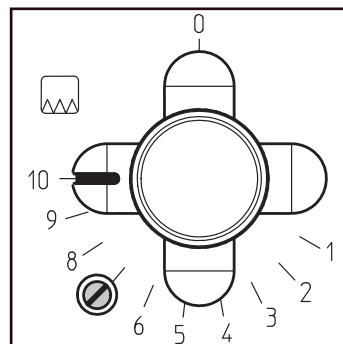
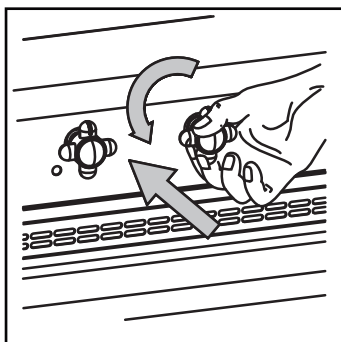
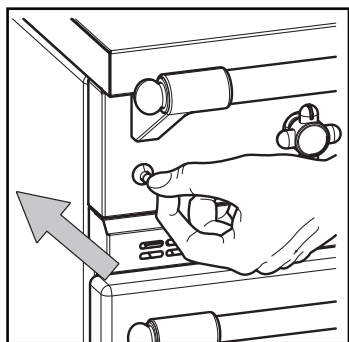
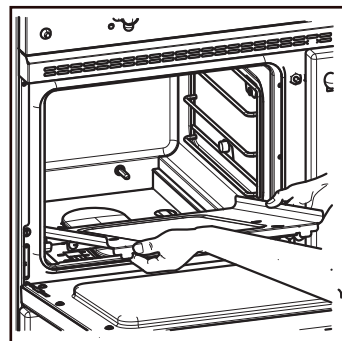


CONTROLE VAN HET OVENBRANDER:

- Controleer of het apparaat heeft macht (elektriciteit).
De elektrische ontsteking werkt wanneer het apparaat wordt aangedreven door elektriciteit

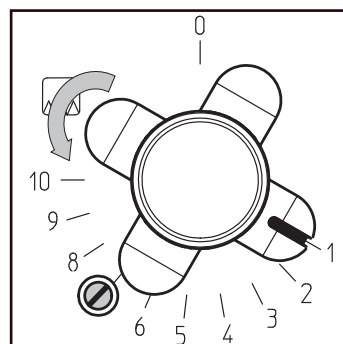
- Controleer of de gaskraan open staat.

- 1 Open de ovendeur.
- 2 Verwijder de oven om de ontsteking en branderbedrijf visualiseren.
- 3 Duwen en draai de knop in de stand **10** en tegelijkertijd druk op de knop.
- 4 Als de brander brandt , laat u de knop.

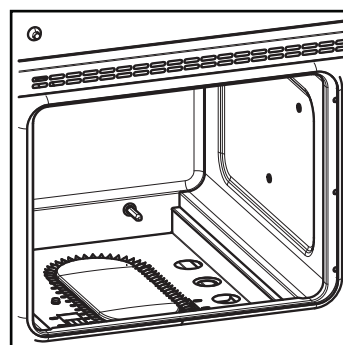


Houd de knop naar beneden voor ongeveer tien seconden om de veiligheid thermokoppel activeren.

- 5 Verwijder de bedieningsknop.
- 6 Sluit de deur en wacht een kwartier.
- 7 Draai de knop op stand **1**.
- 8 Open de ovendeur en onmiddellijk te controleren dat de hoogte vlam is naar beneden (een paar millimeter) en net iets betrekking hebben op de punt van het thermokoppel.
- 9 In de standby- stand , moet de vlam laag , regelmatige en bedek de thermokoppel.



- ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te laag is en de brander uitgaat na het loslaten van de branderknop, is het nodig het gastoevoerdebiet van de brander te verhogen.
- ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te sterk is, is het nodig om het gastoevoerdebiet van de brander te verlagen.



INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL



De gasapparaten van Lacanche worden geleverd met een instelling die overeenkomt met de specifieke kenmerken van het voedingsgas (aard, druk) die bij de bestelling worden gepreciseerd en op het constructieplaatje staan aangegeven.

Het is echter noodzakelijk om na de aansluiting te controleren of de branders goed werken (kooktafel en oven) en indien nodig over te gaan tot instellen, teneinde de hoogte van de vlam bij te stellen.

Hiervoor is het noodzakelijk dat het gastoevoerdebiet van de brander wordt ingesteld, door de stelschroef van de kraan achter de branderknop vast of los te draaien.

Deze instelling is noodzakelijk wanneer er van voedingsgas wordt omgeschakeld na het verwisselen van de injectoren (zie het hoofdstuk "Overschakelen op een andere gassoort").

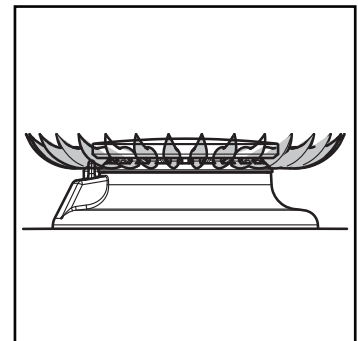
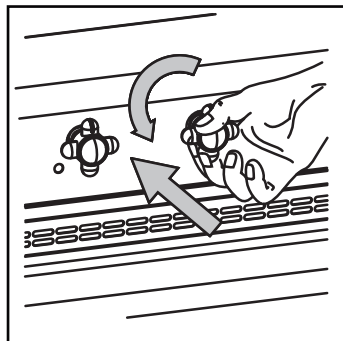
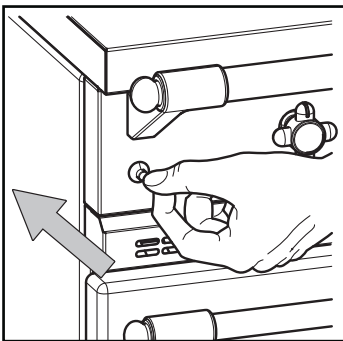
WAARSCHUWING:

Het instellen van de branders moet door een gekwalificeerde persoon uitgevoerd worden.

INWERKINGSTELLING:

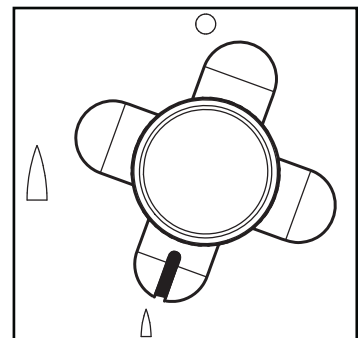
- 1 Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in, druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.



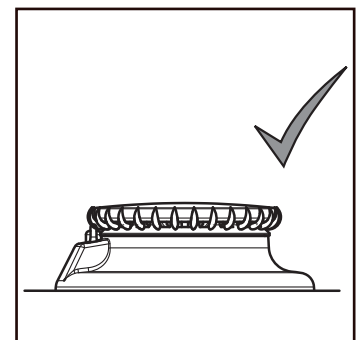
- 2 Plaats de indexering op het symbool met de kleine vlam "🔥" en houd daarbij de bedieningsknop ingedrukt.

Laat de bedieningsknop weer los na tien seconden, zodat de thermokoppel kan worden ingeschakeld.



- 3 In vertraagde stand moet de vlam laag en regelmatig zijn, en de thermokoppelsonde licht bedekken.

- ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te laag is en de brander uitgaat na het loslaten van de branderknop, is het nodig het gastoevoerdebiet van de brander te verhogen.
- ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te sterk is, is het nodig om het gastoevoerdebiet van de brander te verlagen.

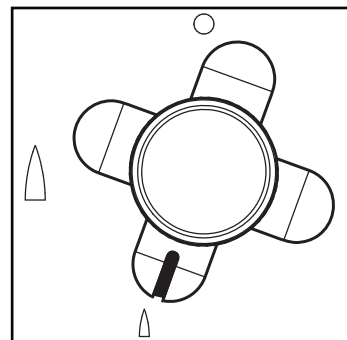


INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

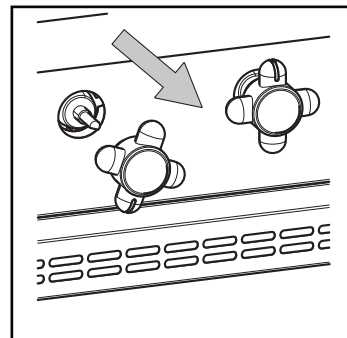
INSTELLEN VAN HET DEBIET:

Het instellen van het verlaagde gastoevoerdebiet wordt gedaan met brandende vlam nadat de branderknop is losgelaten, waarbij met behulp van een kleine schroevendraaier de schroef van de gaskraan achter de branderknop en de bedieningsstrook wordt los- of aangedraaid.

- 1 Wanneer de vlam is ontstoken, de bedieningsknop op de stand kleine vlam zetten "▲".



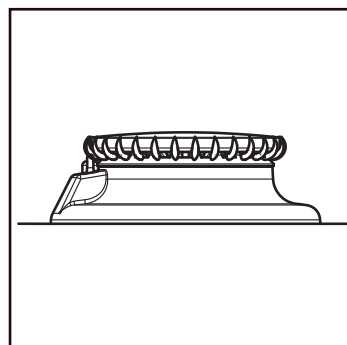
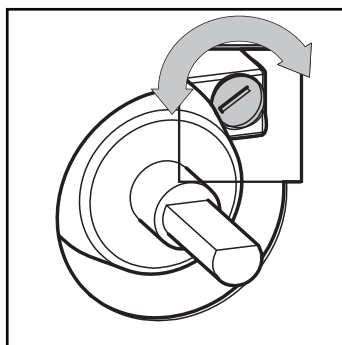
- 2 Verwijder de bedieningsknop.



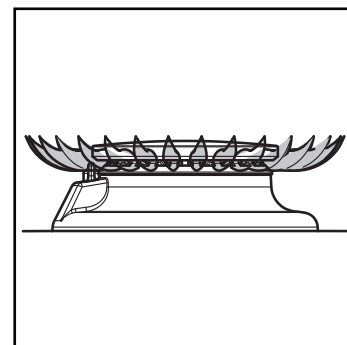
- 3 Draai de schroef van de voedingskraan aan of los, om de vlam in de stand "verlaagd debiet" te krijgen.

Het losdraaien van de schroef maakt de vlam groter.

Het aandraaien van de schroef maakt de vlam kleiner.



- 4 Duw de bedieningsknop op zijn plaats en draai hem vervolgens naar links in de grote-vlamstand "▲".



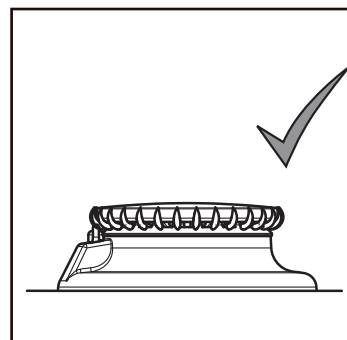
- 5 Schakel snel over van de grote-vlamstand "▲" naar de kleine-vlamstand "▲".

Tijdens deze handeling mag de vlam niet doven.

In minimumstand moeten de vlammen zijn teruggebracht tot ¼ van hun grootte.

Indien dit niet het geval is:

- De handelingen van 1 tot 5 herhalen.



INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL



INSTELLEN VAN PRIMAIRE LUCHTSTROOM:

Het instellen van de primaire luchtstroom (mengsel lucht/gas) gebeurt door het instellen van de luchtring die zich aan de onderkant van de brander bevindt, onder de tafel. Het mengsel is correct indien de vlam stabiel is en blauwe kegels vertoont.

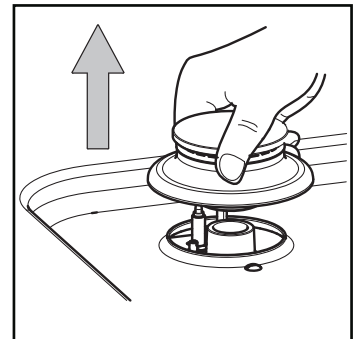
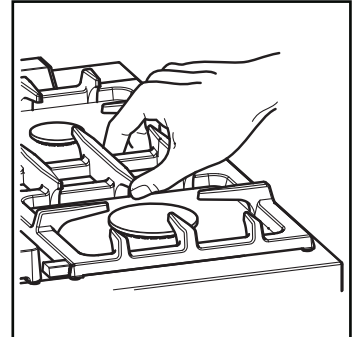
Een zwakke en gele vlam is het gevolg van luchtgebrek.

Indien de onderkant van de vlam zich losmaakt van de gaten van het branderdeksel, komt dit door een te grote luchttoevoer.

LET OP: Bij het instellen van de luchtring moet de brander uitstaan.

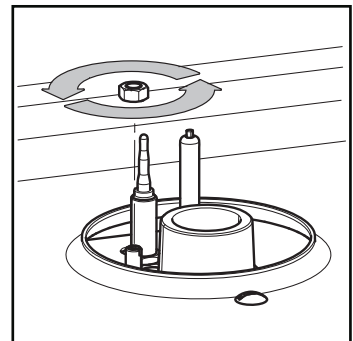
Controleer of alle onderdelen (roosters, branderdeksels, enz.) en interventiegebieden niet te heet zijn, om elk gevaar van verbranding te voorkomen.

- 1 Verwijder de roosters, pansteunen, 'coup de feu'-plaat (voor de "Tradition" tafels) en verwijder vervolgens de branderbehuizingen en -deksels.



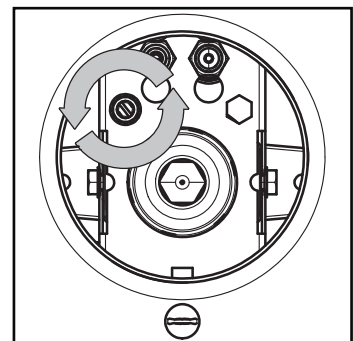
- 2 Via de opening van de kooktafelbrander kunt u de tegenmoer op de regelstang van de luchtring losdraaien met behulp van een sleutel nr. 7.

- ▶ In geval van luchtgebrek, de regelstang naar rechts draaien om de opening van de luchtring te vergroten.
- ▶ In geval van te veel lucht, de regelstang naar links draaien om de opening van de luchtring te verkleinen.



- 3 De tegenmoer plaatsen en zachtjes weer aandraaien.

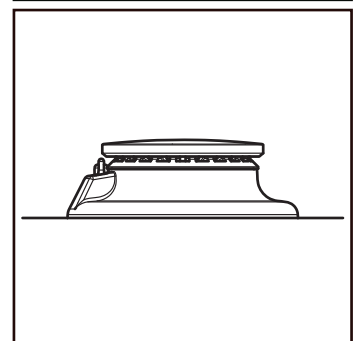
- 4 Wanneer de instelling is verricht, de behuizingen en deksels van de branders terugplaatsen en een nieuwe poging doen.



INSTELLEN VAN DE VLAMBEVEILIGING DOOR MIDDEL VAN DE THERMOKOPPEL:

Gaat, tijdens het aansteken en na de instelling, de brander uit nadat u de knop twintig seconden ingedrukt hebt gehouden, controleer dan of:

- De vlam goed aan de punt van de thermokoppel raakt, zonder contact te maken met de brander.
- De thermokoppels en magneetkoppen schoon zijn en in goede staat verkeren.
- De magneetkop goed (matig vast) op de kraan is vastgedraaid.



INSTELLEN VAN DE OVENBRANDER



De gastoestellen van Lacanche worden geleverd met een instelling die overeenkomt met de specifieke kenmerken van het voedingsgas (aard, druk) die bij de bestelling worden aangegeven en op het constructieplaatje staan aangegeven.

Het is echter noodzakelijk om na de aansluiting te controleren of de branders (kooktafel en oven) goed werken en indien nodig opnieuw in te stellen om de vlamhoogte bij te stellen.

Hiervoor is het noodzakelijk dat het gastoevoerdebiet van de brander wordt ingesteld, door de stelschroef van de kraan naast de bedieningsknop vast of los te draaien.

Deze instelling is noodzakelijk wanneer er van gassoort wordt omgeschakeld na het verwisselen van de sproeiers (zie het hoofdstuk "Overschakelen op ander gassoort").

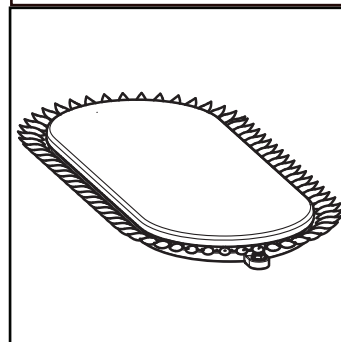
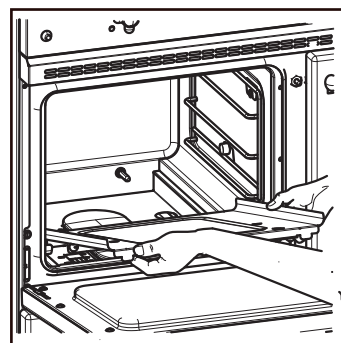
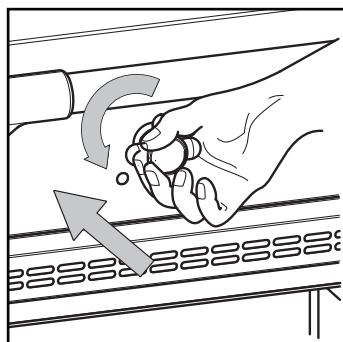
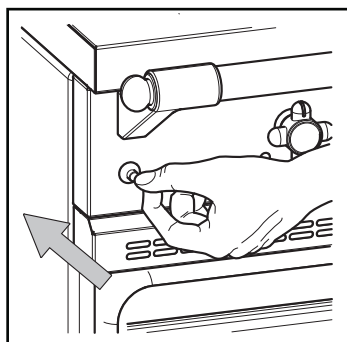
WAARSCHUWING:

Het instellen van de branders moet door een gekwalificeerde persoon uitgevoerd worden.

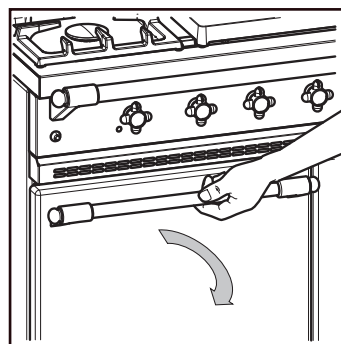
INWERKINGSTELLING:

- 1 Open de ovendeur.
- 2 Neem de bodemplaat eruit.
- 3 Druk op de bedieningsknop, draai de knop om en druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

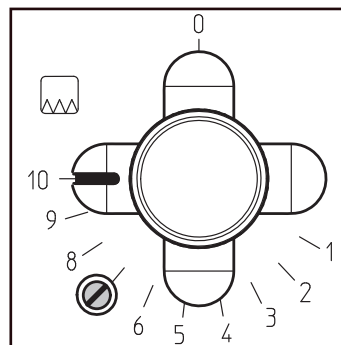
Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.



- 4 Sluit de ovendeur.



- 5 Laat de oven ongeveer 10 minuten warm worden (Thermostaat 10).



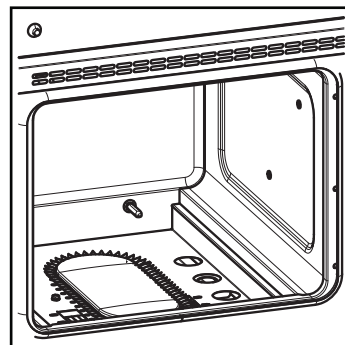
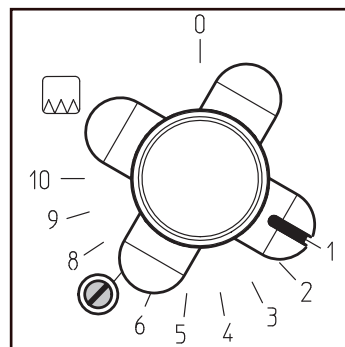
INSTELLEN VAN DE OVENBRANDER

- ⑥ Schakel om naar de vertraagde stand (Thermostaat 1).

- ⑦ Open de ovendeur en controleer onmiddellijk of de vlam laag staat (enkele millimeters) en of deze de thermokoppelpunt enigszins bedekt.

In vertraagde stand moet de vlamhoogte regelmatig zijn.

- ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te laag is en de brander uitgaat na het loslaten van de branderknop, is het nodig het gasvoedingsdebiet van de brander te verhogen.
- ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te sterk is, is het nodig het gasvoedingsdebiet van de brander te verlagen (zie hieronder, "INSTELLEN VAN HET DEBIET").



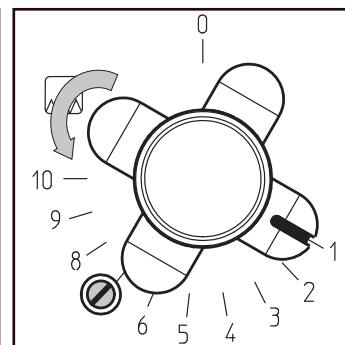
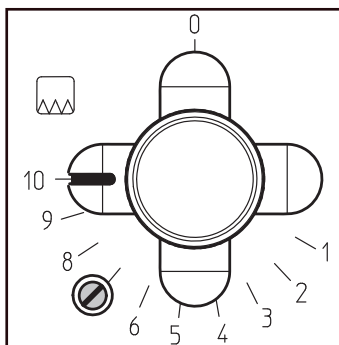
INSTELLEN VAN HET DEBIET:

Het instellen van het verlaagde voedingsgasdebiet wordt gedaan met brandende vlam nadat de bedieningsknop is losgelaten, waarbij met behulp van een kleine schroevendraaier de schroef van de gaskraan links van de bedieningsknop in de as van een opening wordt los- of aangedraaid.

- ① Laat na de inwerkingstelling (zie instructies ① tot ④ hieronder), de oven op stand **10** gedurende 10 minuten verwarmen.

Zet de bedieningsknop op stand **1**.

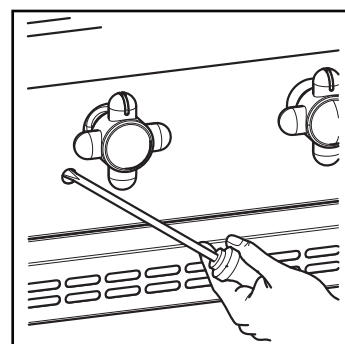
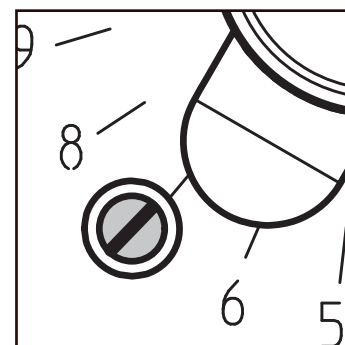
- ② Open de ovendeur om de vlamhoogte te zien.



- ③ Draai de schroef van de voedingskraan aan of los, om de vlam in de stand "verlaagd debiet" te krijgen.

Het losdraaien van de schroef maakt de vlam groter.

Het aandraaien van de schroef maakt de vlam kleiner.



INSTELLEN VAN DE OVENBRANDER



INSTELLEN VAN PRIMAIRE LUCHTSTROOM:

Het instellen van de primaire luchtstroom (mengsel lucht/gas) gebeurt door het instellen van de luchtring. Het mengsel is correct indien de vlam stabiel is en blauwe kegels vertoont.

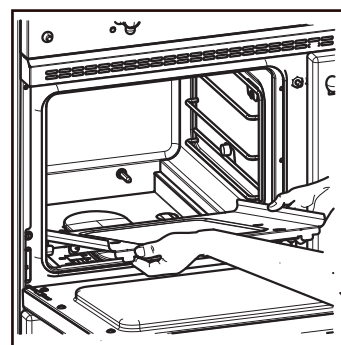
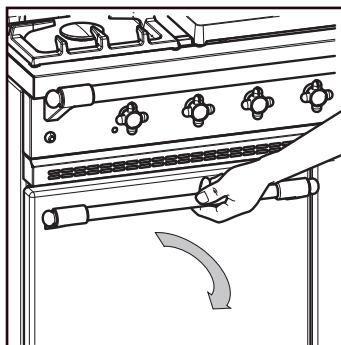
Een zwakke en gele vlam is het gevolg van luchtgebrek.

Indien de onderkant van de vlam zich losmaakt van de gaten van het branderdekseel, komt dit door een te grote luchttoevoer.

LET OP: Bij het instellen van de luchtring moet de brander uitstaan.

Controleer of alle onderdelen die vastgepakt kunnen worden (roosters, bodem, enz.) en interventiegebieden niet te heet zijn, om elk gevaar van verbranding te voorkomen.

① Open de ovendeur.

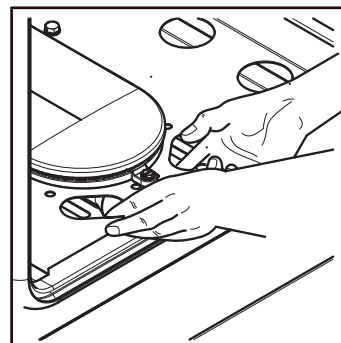


① Verwijder de bodemplaat van de oven.

③ Via de twee openingen die zich vóór de brander bevinden kunt u bij de luchtring komen.

④ Voer de instelling uit.

- ▶ Verhoog de luchttoevoer door de luchtring naar voren te trekken.
- ▶ Verlaag de luchttoevoer door de luchtring naar achteren te duwen.



INSTELLEN VAN DE VLAMBEVEILIGING DOOR MIDDEL VAN DE THERMOKOPPEL:

Gaat, tijdens het aansteken en na de instelling, de brander uit nadat u de knop tien seconden ingedrukt hebt gehouden, controleer dan of:

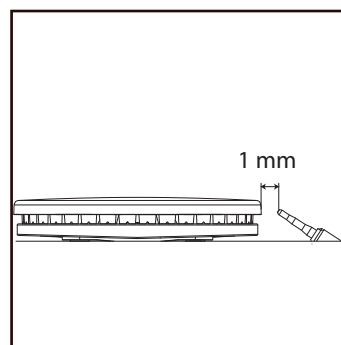
- De vlam goed aan de punt van de thermokoppel raakt, zonder contact te maken met de brander.

De afstand tussen de thermokoppel en de brander bedraagt 1 mm. De twee onderdelen mogen zich niet raken.

Indien het ingestelde tempo lager ligt dan de waarde van de fabrieksinstelling, kan het nodig zijn om die te verminderen.

Controleer ook of:

- De thermokoppels en magneetkoppels schoon zijn en in goede staat verkeren.
- De magneetkop goed (matig vast) op de kraan is vastgedraaid.



De gasapparaten van Lacanche worden geleverd met een instelling die overeenkomt met de specifieke kenmerken van het voedingsgas (aard, druk) die bij bestelling worden aangegeven en op het constructieplaatje staan aangegeven.

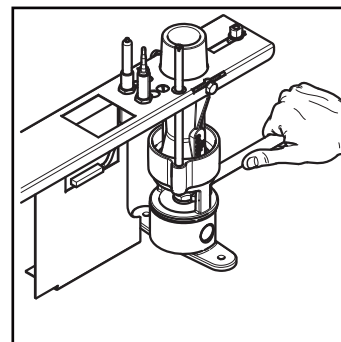
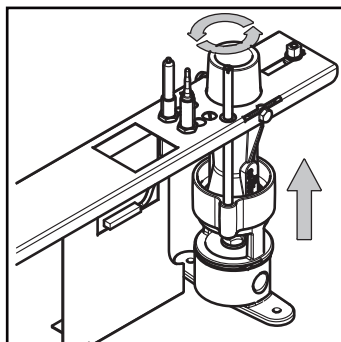
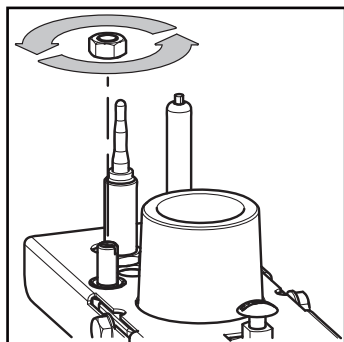
De diameters van de sproeiers zijn aangepast aan het vermogen van de branders en komen overeen met het voedingsgas (zie **tabel 7** in bijlage).

Bij het overschakelen op een andere gassoort is het noodzakelijk de sproeiers te vervangen (voor tafel- en ovenbranders) en de primaire luchtstroom te regelen evenals het debiet van de branders.

OMWISSELEN VAN DE BRANDERINJECTOREN:

OMWISSELEN VAN DE BRANDERINJECTOREN VAN DE TAFEL:

- ① Open de tafel (zie hoofdstuk “Openen en weer monteren van de tafel”).
- ② Draai de tegenmoer op de regelstang van de luchtring los met behulp van een sleutel nr. 7.
- ③ Til de luchtring op door de regelstang naar links te draaien, zodat de sproeier bereikbaar wordt.



- ④ Verwijder de sproeier door deze los te schroeven met behulp van een sleutel nr. 12.
- ⑤ Vervang de dichting.
- ⑥ Vervang de sproeier.

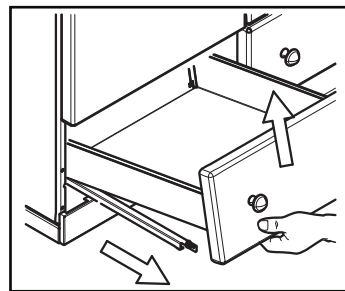
De diameters van de sproeiers die naar gelang het voedingsgas moeten worden gebruikt, staan vermeld in **tabel 7** in het hoofdstuk TECHNISCHE BIJLAGE.

- ⑦ Monteer de tafel weer (zie hoofdstuk “Openen en weer monteren van de tafel”).
- ⑧ Stel de regelingen van de branders opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen van de tafelbranders”).
 - ▶ Instellen van het verlaagde debiet.
 - ▶ Instellen van de primaire luchtstroom.
 - ▶ Instellen van de thermokoppels.
- ⑨ De tegenmoer na het instellen plaatsen en weer aandraaien.
- ⑩ Bij verandering van de instellingen dienen de markeringen met de injector diameters, en ook de markering bij het aansluitpunt met betrekking tot gassoort en gasdruk aangepast te worden.

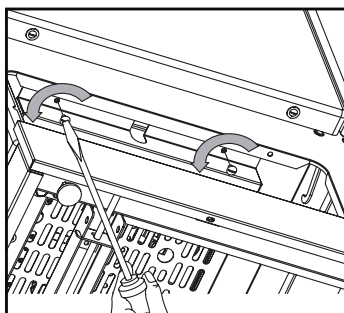
OVERSCHAKELEN OP ANDERE GASOORT

OMWISSELEN VAN DE SPROEIER VAN DE OVENBRANDER:

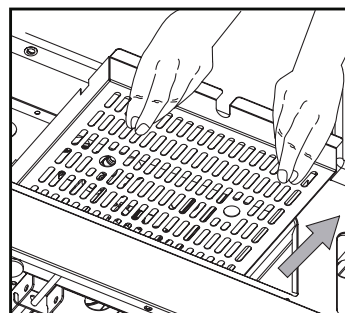
- 1 Trek de lade uit zijn behuizing om toegang te krijgen tot de aansluiting van de brander onder de oven.



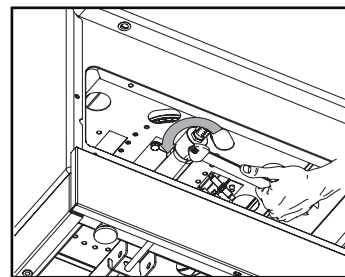
- 2 Verwijder de 2 schroeven.



- 3 Verwijder de geperforeerde beschermkap van de brander.



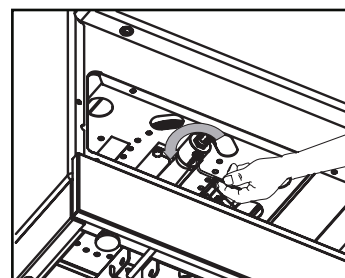
- 4 Draai met een sleutel nr. 7 de moer los die zich ter hoogte van de luchtring bevindt, zonder hem weg te nemen.



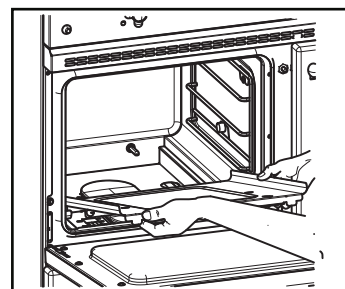
- 5 Draai, om de sproeierhouder los te maken, de regelschroef los met behulp van een zeskantsleutel/ 2 mm zonder deze eruit te nemen.

- 6 Maak de sproeierhouder van de brander los.

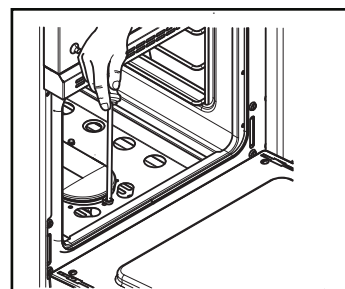
- 7 Open de oven deur.



- 8 Neem met behulp van een sleutel nr. 7 de schroef uit waarmee de brander vastzit.



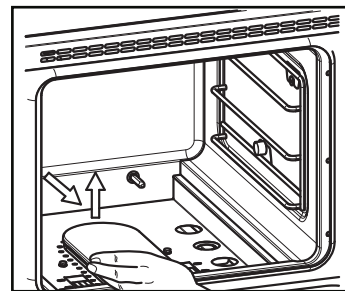
- 9 Neem de bodemplaat van de oven eruit.



OVERSCHAKELLEN OP ANDERE GASSOORT

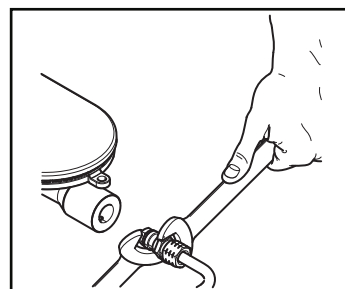


- ⑩ Neem de brander uit door hem naar voren te trekken en de achterzijde van de brander op te lichten.



- ⑪ Via de opening op de ovenbodem die vrij komt te liggen door het optillen van de brander, de sproeier demonteren:

- ▶ Met een sleutel nr. 16 de sproeierhouder vasthouden.
- ▶ Met een sleutel nr. 12 de sproeier losschroeven.



- ⑫ Verwissel de dichting en de sproeier.

Let er bij het weer op zijn plaats aanbrengen van de sproeier op dat deze correct op de bodem van de brander komt.

Controleer de dichtheid van het circuit.

Stel de plaatsing van de brander bij en houd een afstand van minimaal 1 mm aan tussen de thermokoppel en de brander.

- ⑬ Stel de regelingen van de branders opnieuw in (zie hoofdstuk “Instellingen van de tafelbranders”).

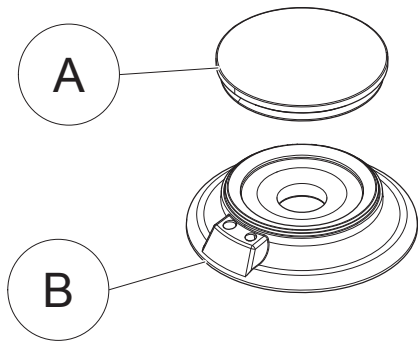
- ▶ Instellen van het verlaagde debiet.
- ▶ Instellen van de primaire luchtstroom.
- ▶ Instellen van de thermokoppels.

- ⑭ Reconstitueer de afdichting van de stationaire schroef, vervang de labels die de diameter van de verstuiers aangeven en de identificatie op het aansluitpunt van de aard van het gas en de druk ervan.

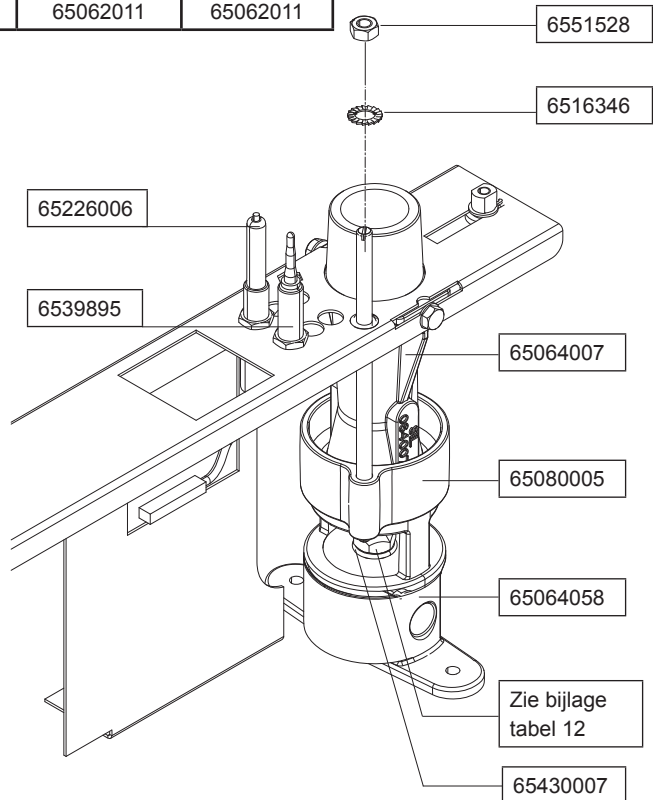
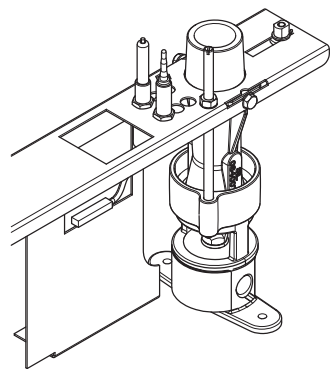
GASLEIDING



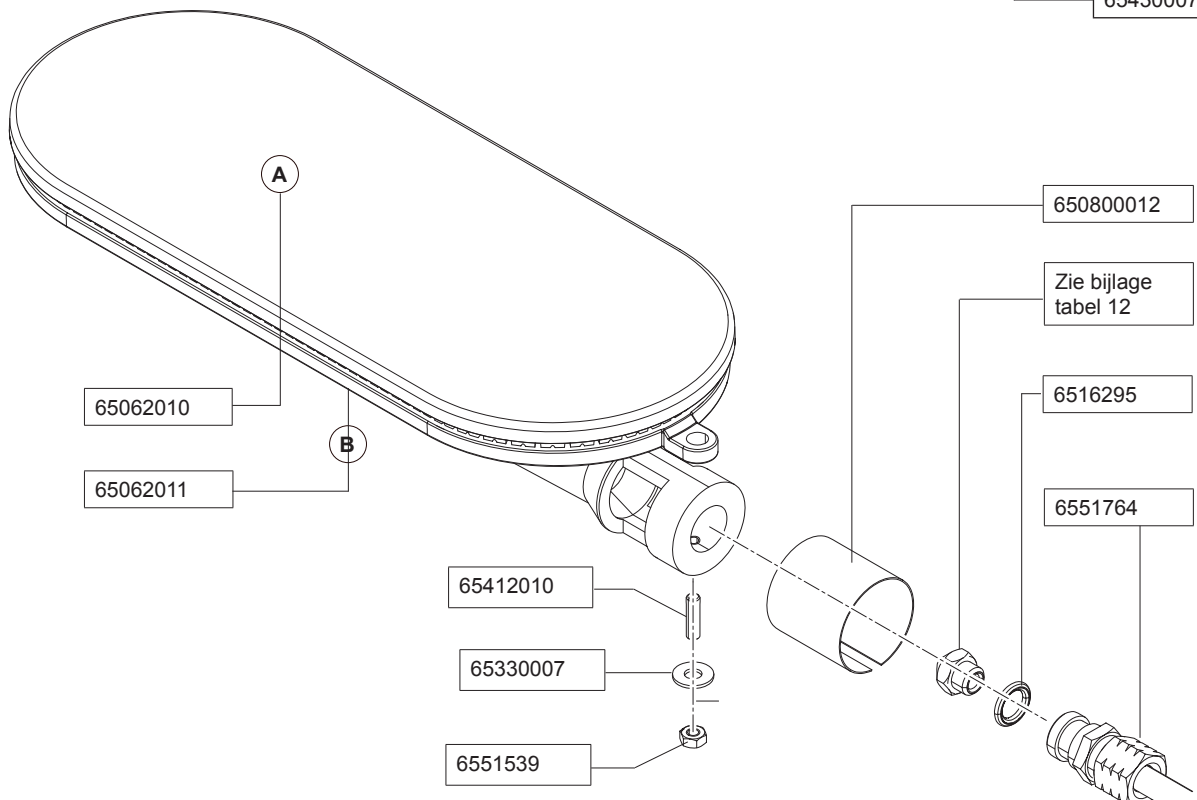
Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie **tabel 12** in bijlage.



	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



VERWIJZING 90000003





NL 04-2022

De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding. Er moet een ontkoppelingssysteem voorzien worden voor een toestel aangesloten op een vaste leiding en dit in overeenstemming met de installatieregels.

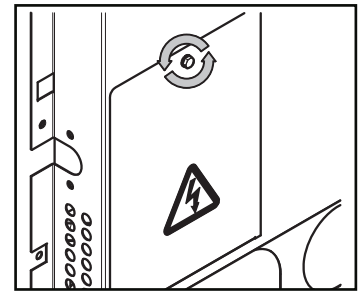
VOORZORGSMAATREGELEN VÓÓR AANSLUITING:

Controleer:

-  Of de netspanning overeenstemt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
-  Of de elektrische installatie van de gebruiker uitgerust is met een goedgekeurde omnipolaire uitschakelaar.

AANBEVELINGEN VOOR AANSLUITING:

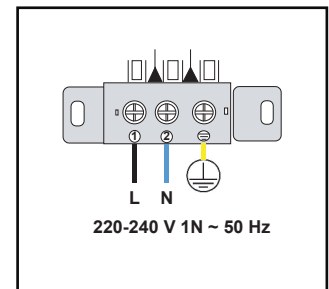
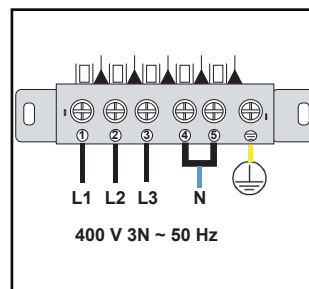
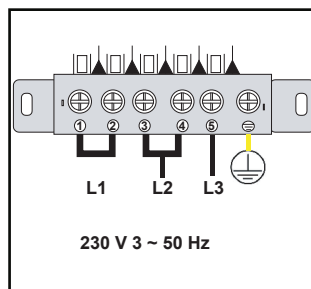
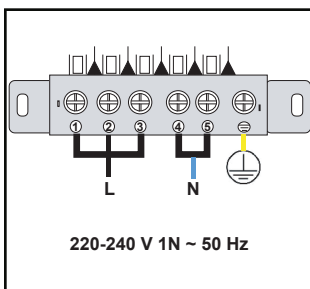
- Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met dezelfde karakteristieken).
- De lengte van de geleiders van de voedingskabel tussen het trekkracht-compensatiesysteem en de klemmen moet zodanig bemeten zijn dat eerst de actieve geleiders worden aangespannen en daarna pas de aardleiding indien er aan de kabel getrokken wordt.
- Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgerust.
- Indien het apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.



- 1 Verwijder het luik/de luiken van het achterpaneel aangegeven door



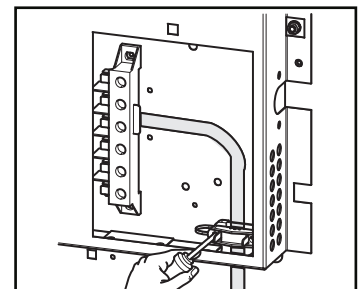
- 2 Trek de kabel door het gat.
- 3 Volledig losschroeven.



- 4 Eén voor één de aansluitdraden plaatsen.

Kabel vastmaken met kabelklem.

- 5 Bevestig de voedingskabel door de kabelklem.



Het is gevaarlijk dit apparaat in werking te stellen zonder het eerst op de aarding te hebben aangesloten.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen veroorzaakt door ontbrekende of onjuiste aarding.

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

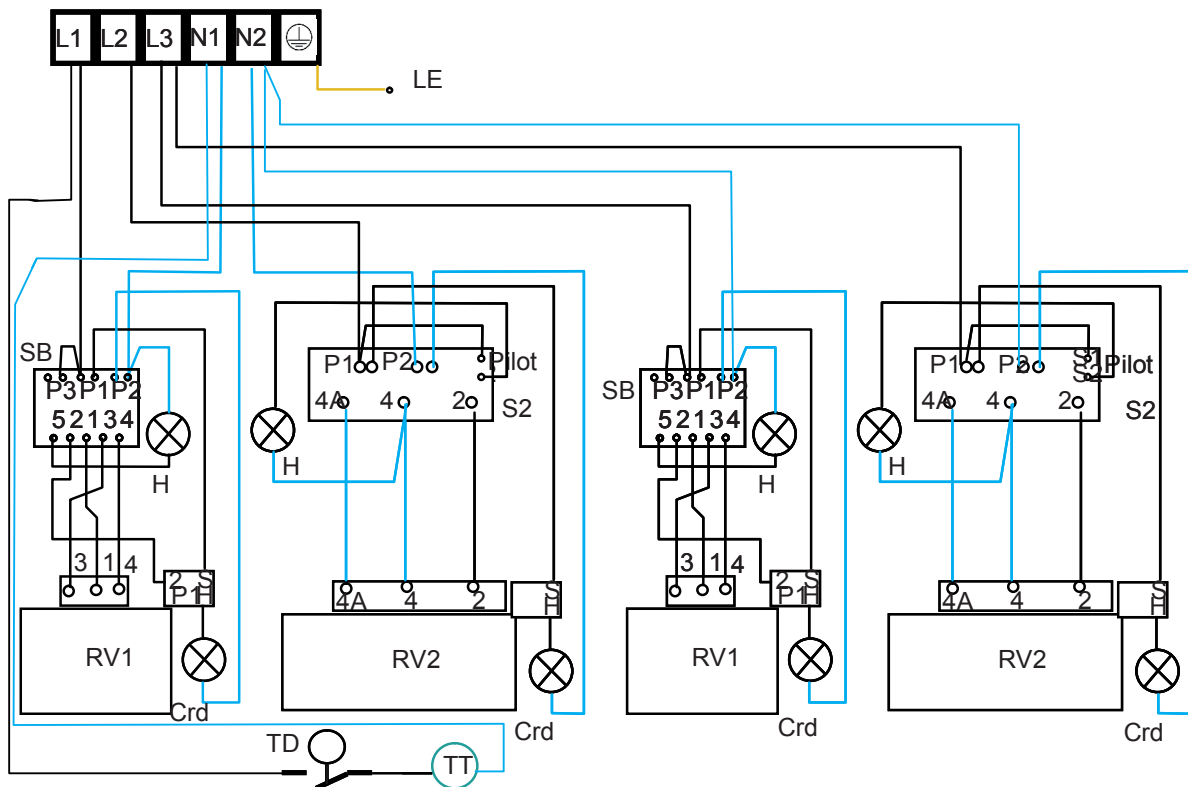


Raadpleeg voor de omschrijvingen en aanduidingen van de verschillende onderdelen **tabel 11** in bijlage.

Electrische Schema's Model	Vitrokeramischekooktafel met 4 kookzones	Vitrokeramischekooktafel met 5 kookzones	Inductie met 3 kookzones	Inductie met 5 kookzones	Inductie met 6 kookzones	Gasoven + gasbranders 3 - 4 - 5 of 6 branders	Elektrische Statische Oven 76L	Elektrische Statische Oven 57L	Elektrisch geventileerdeoven 51 L	Elektrische Multi-functionele oven 68 L	Verticale bi-functie oven	Elektrische grilloven	Lage temperatuur oven	Elektrische Multi-functionele oven112 L
Cormatin	A		C			F	G			J				
Rully						F	G			J		L₁		
Beaune/Bussy					E	F		H			K			
Cluny		B		D		F		H	I			L		
Cluny Grand Chef														N
Chagny		B		D		F		H	I					
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	

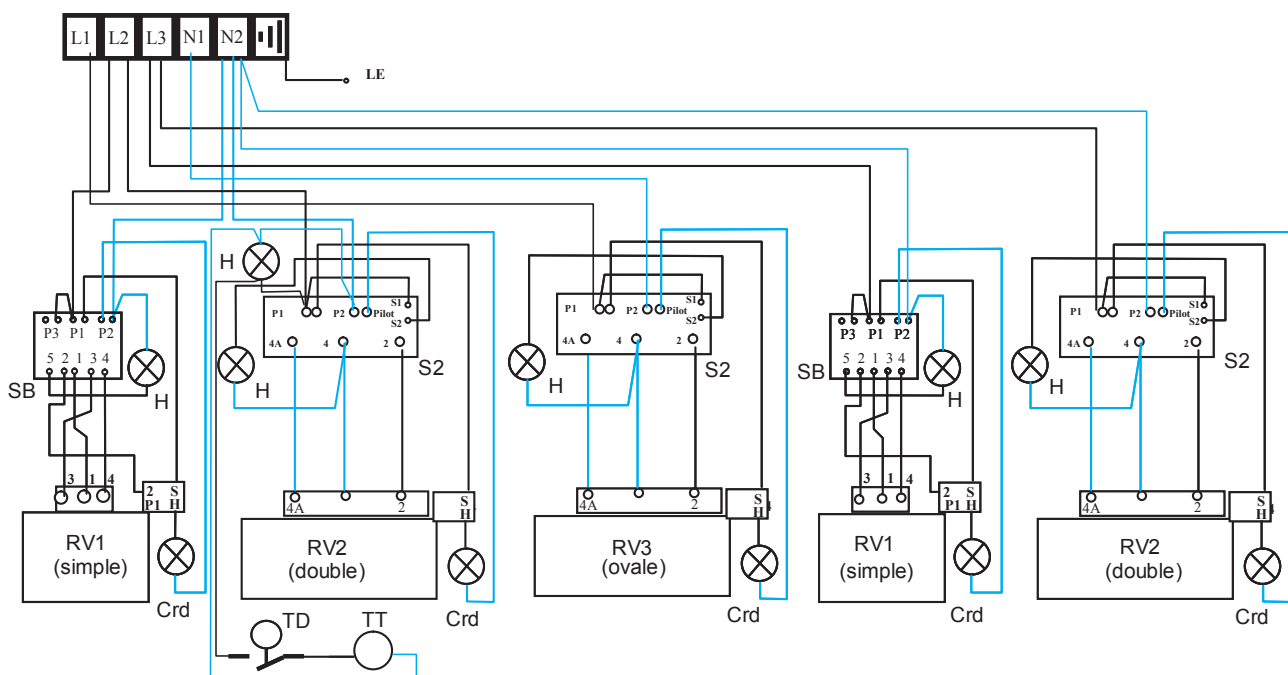
Vitrokeramische kooktafel met 4 kookzones

A

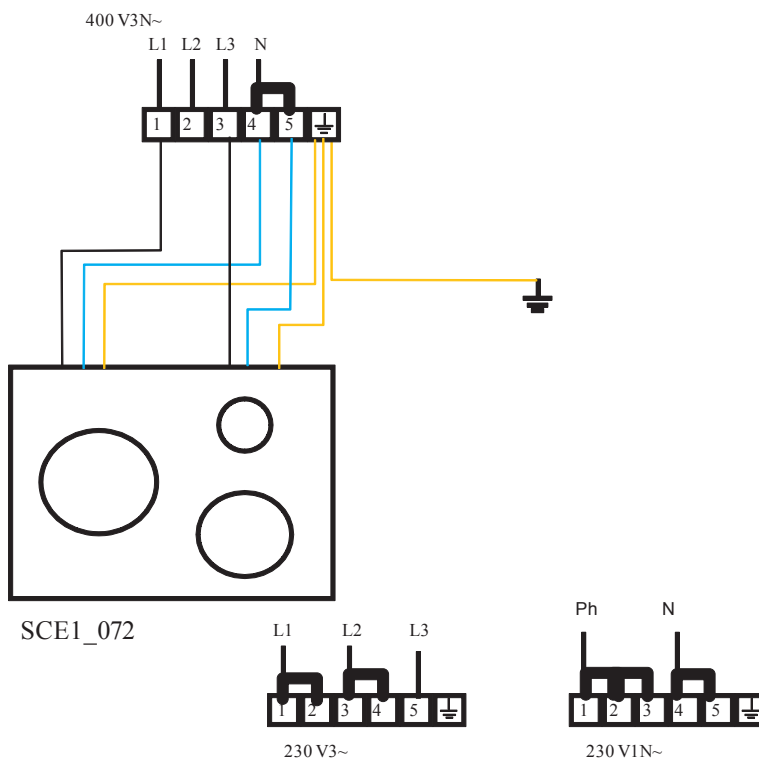


Vitrokeramische kooktafel met 5 kookzones

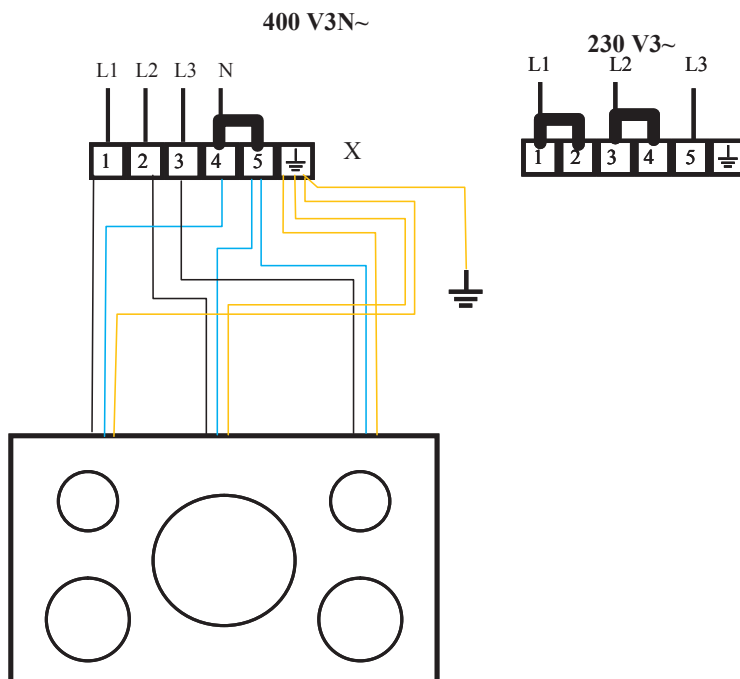
B



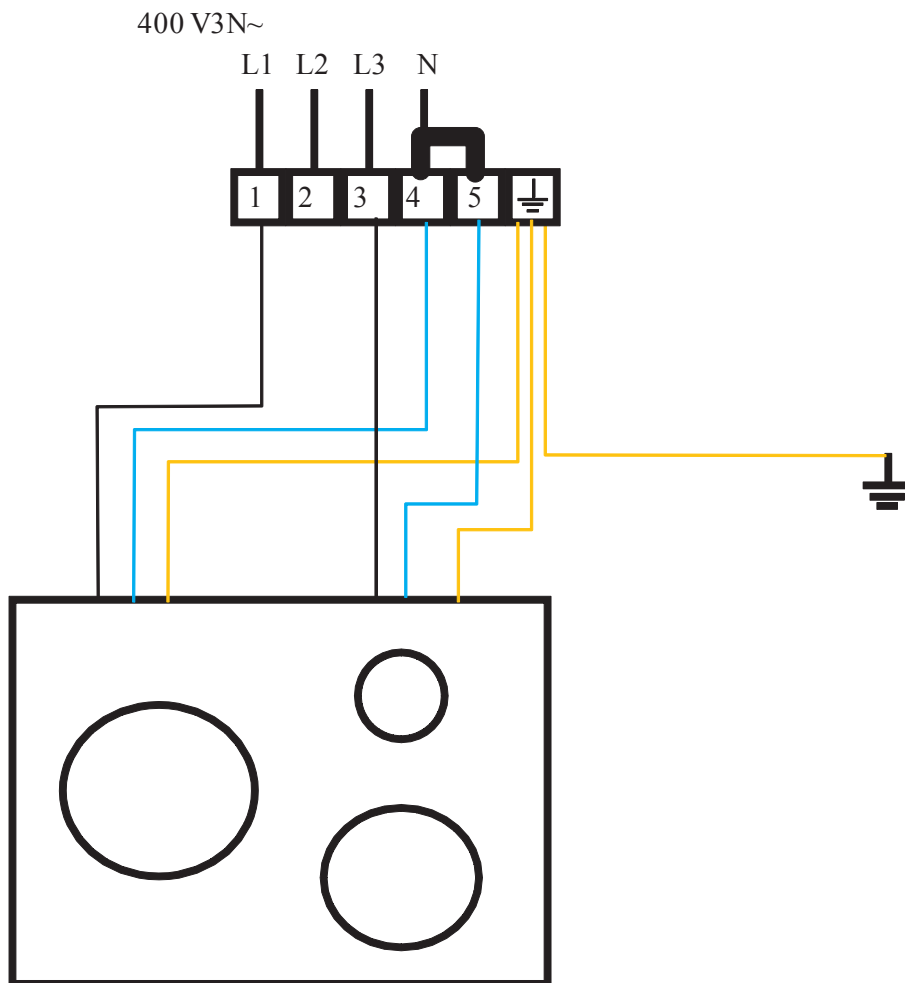
Inductie met 3 kookzones



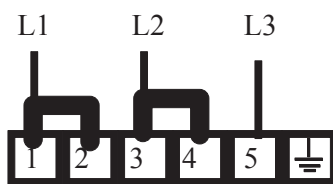
Inductie met 5 kookzones



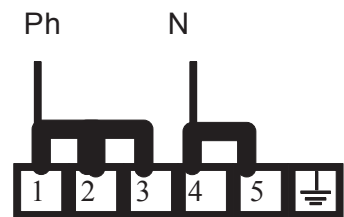
Inductie met 6 kookzones



SCE1_072



230 V3~

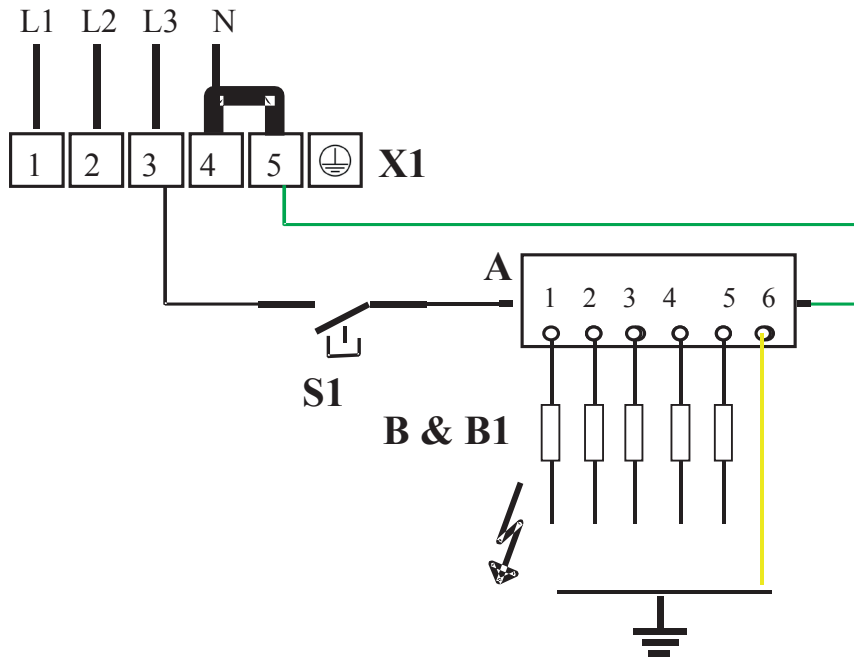


230 V1N~

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

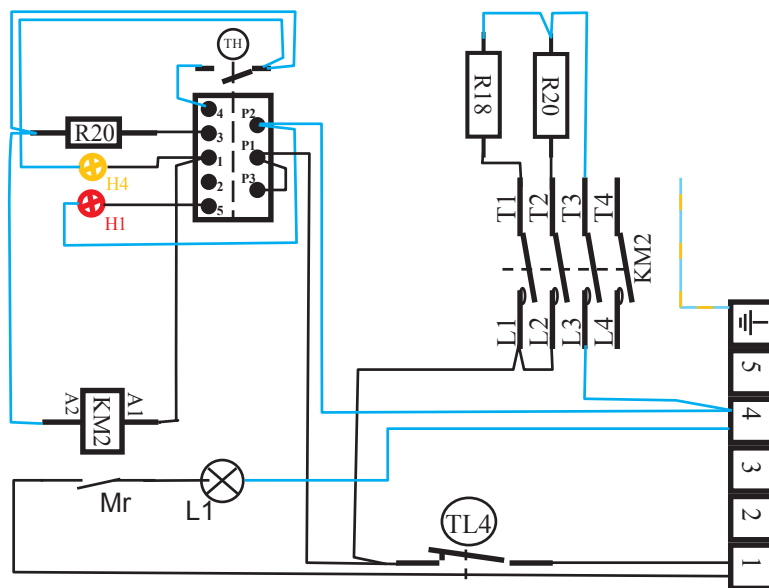
Gasoven + gasbranders 3 - 4 - 5 of 6 branders

F



Elektrische Statische Oven

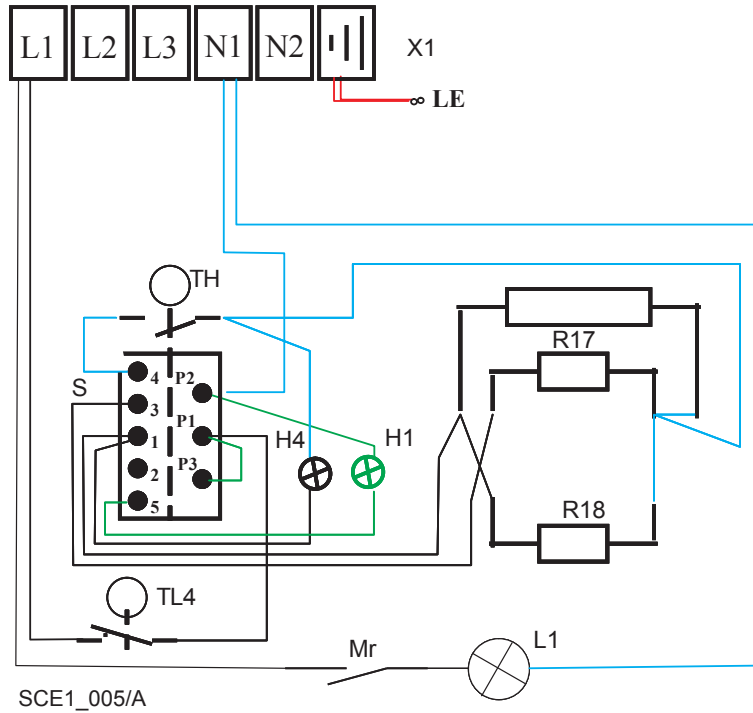
G



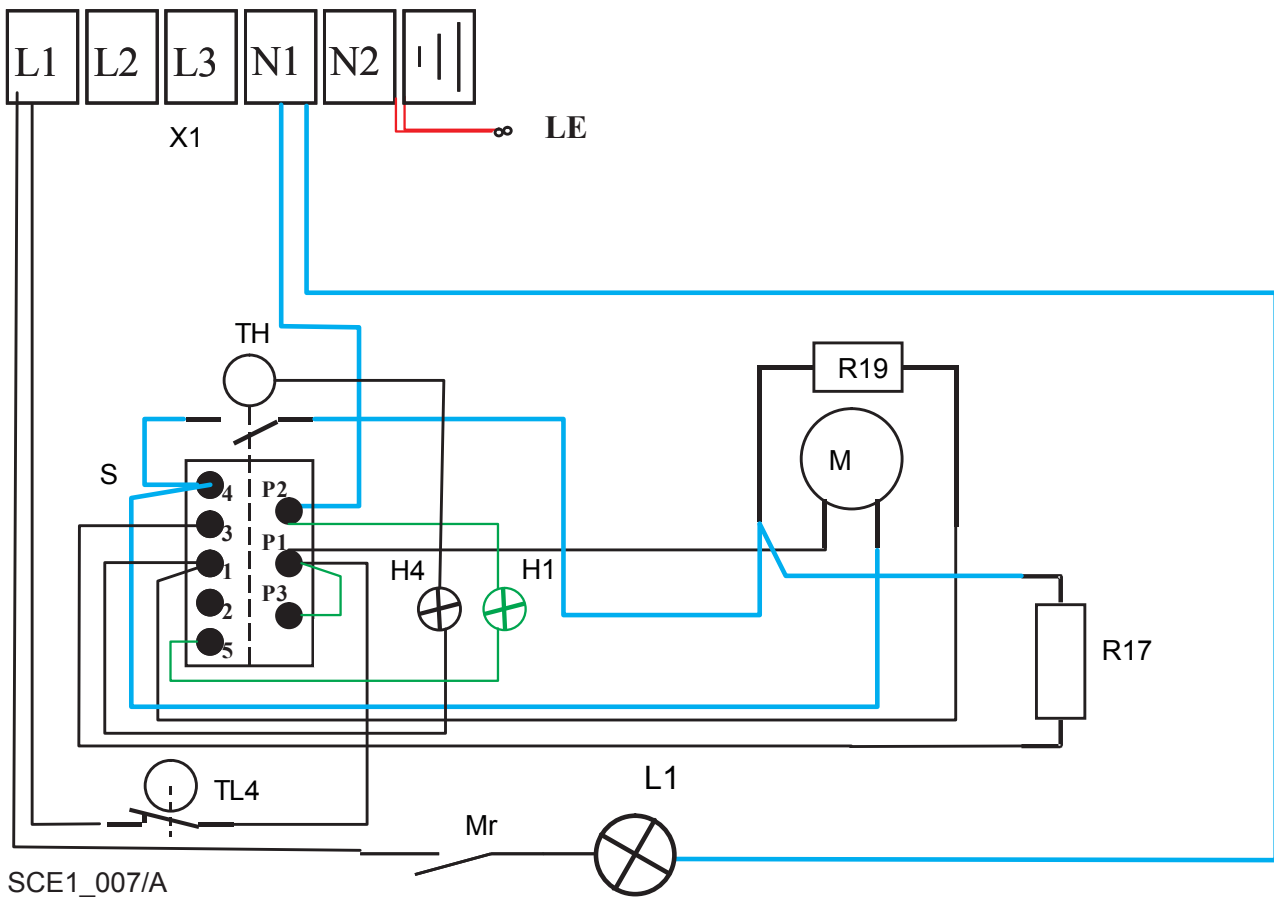
SCE1_055

NL 04-2022

Elektrische Statische Oven 57L



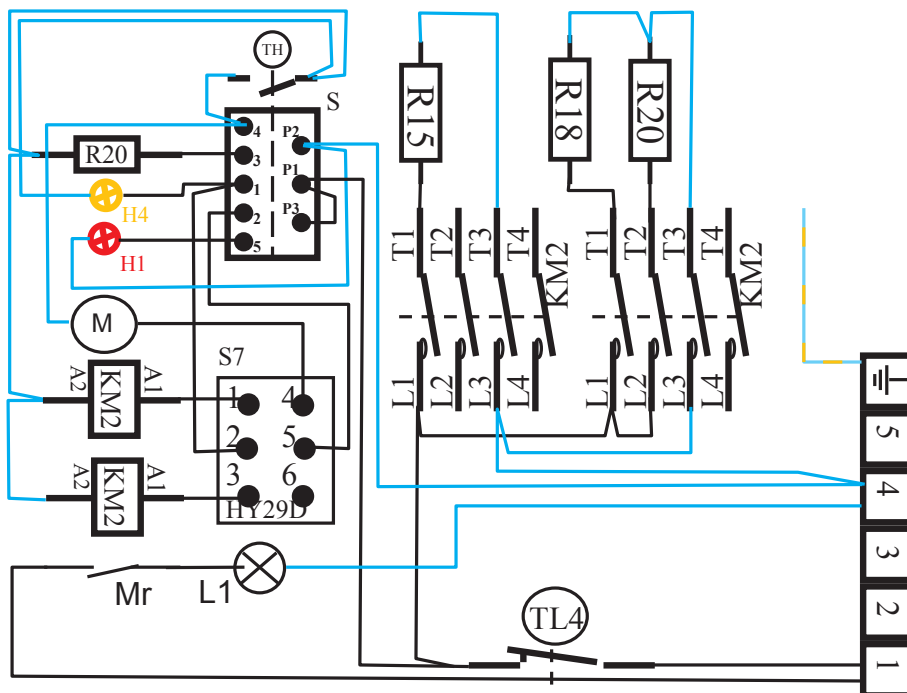
Elektrisch geventileerd oven 51 L



ELEKTRISCHE SCHEMA'S

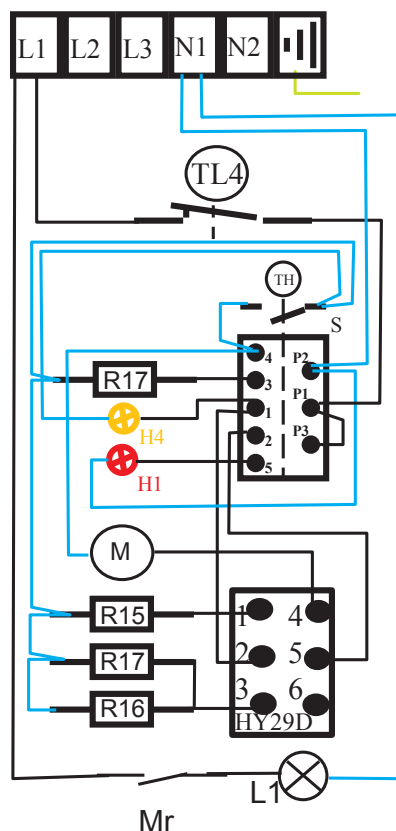


Elektrische Multifunctionele oven 68 L



SCE1_051 A

Verticale bi-functie oven

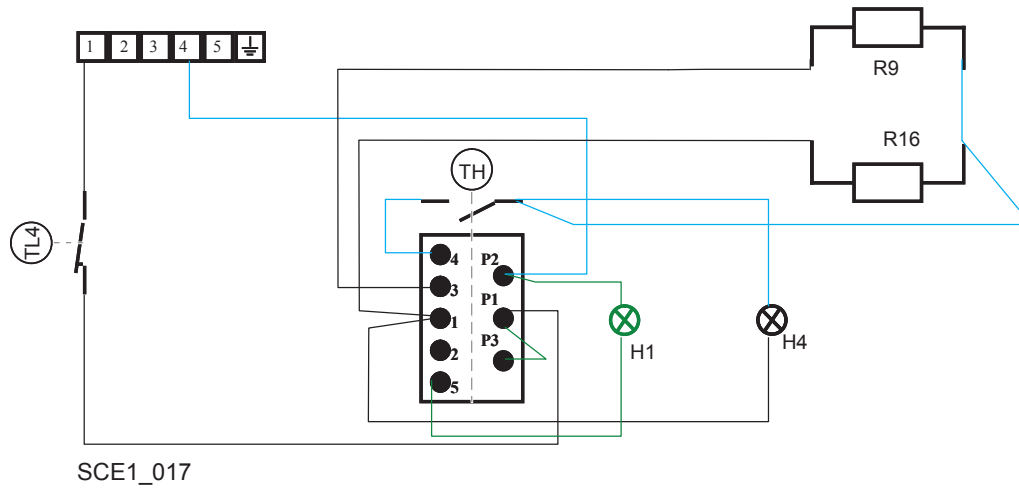


SCE1_054/A

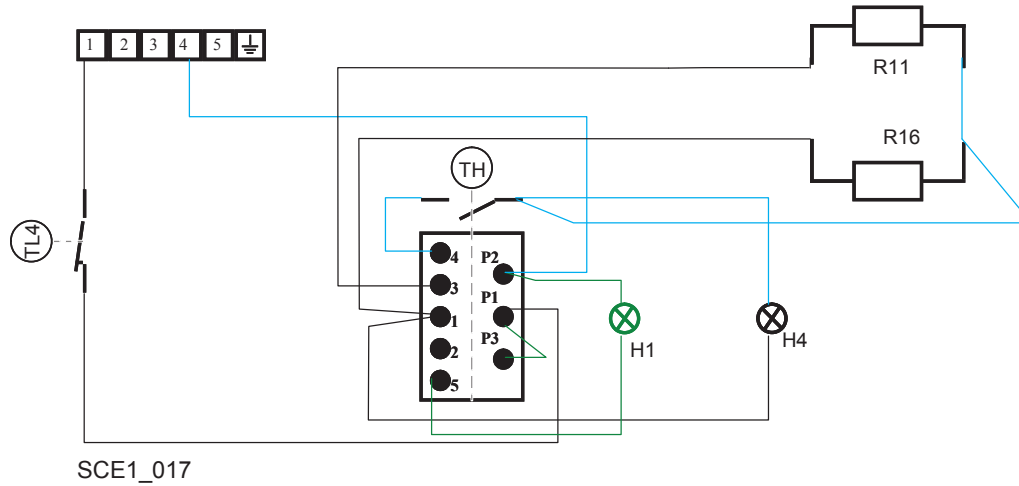
NL 04-2022

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

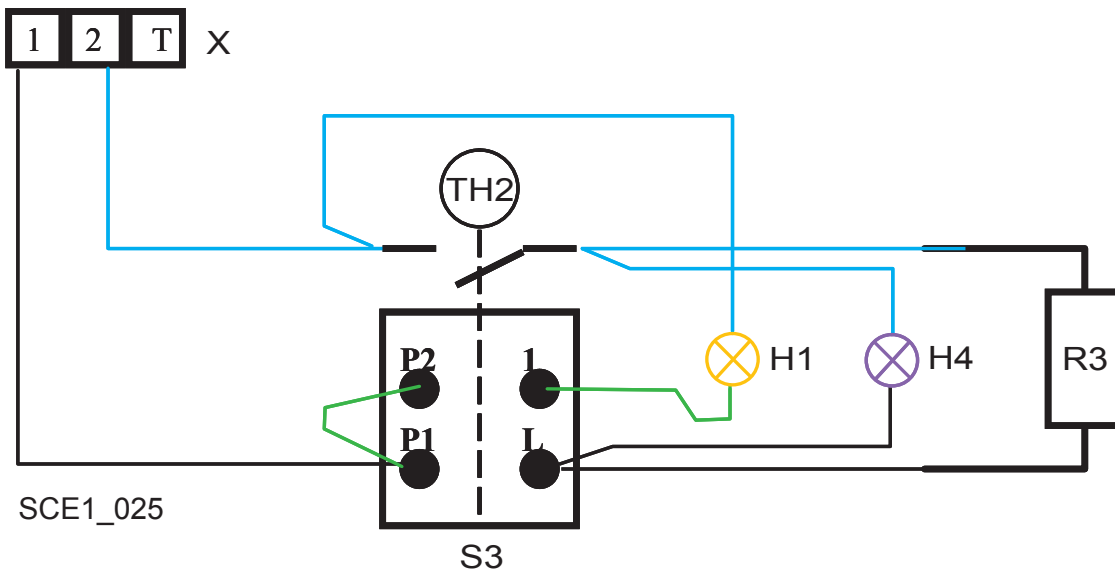
Elektrische grilloven Chagny



Elektrische grilloven Rully



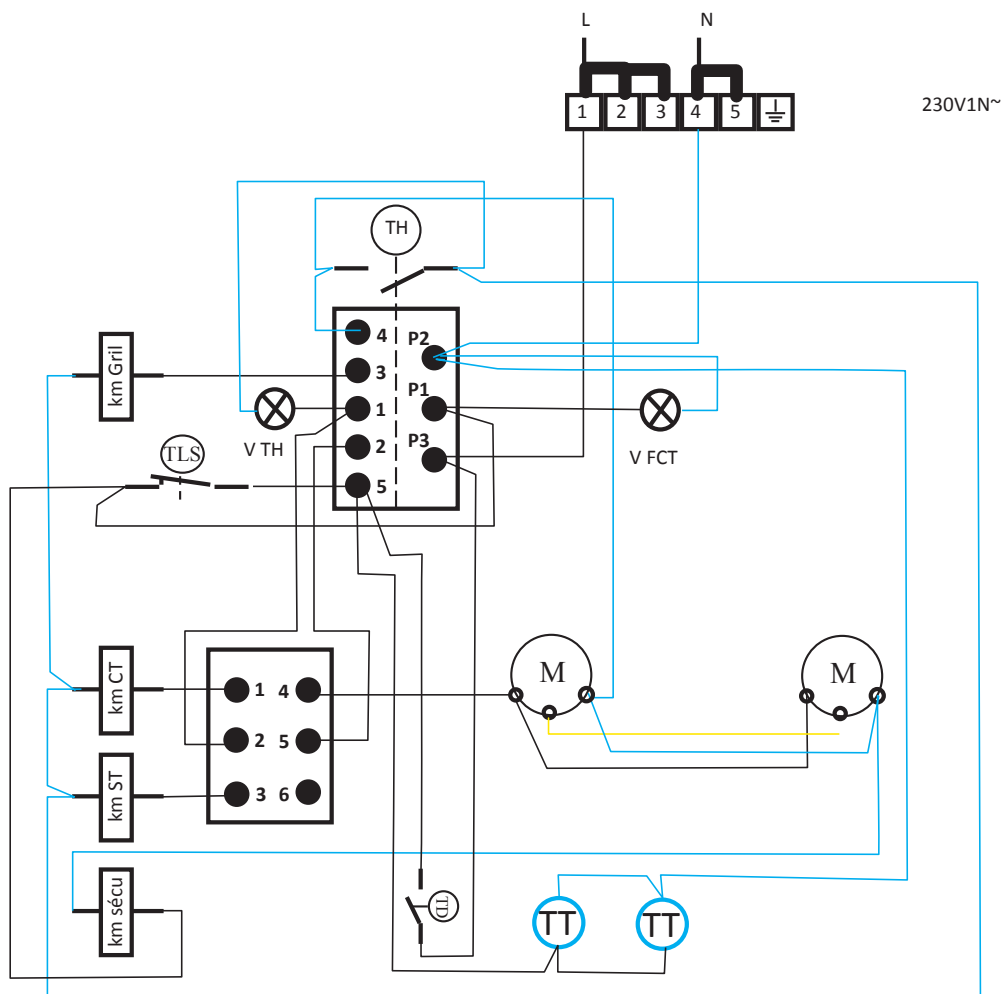
Lage temperatuur oven



ELEKTRISCHE SCHEMA'S



Elektrische Multifunctionele Cluny Grand Chef



NL 04-2022

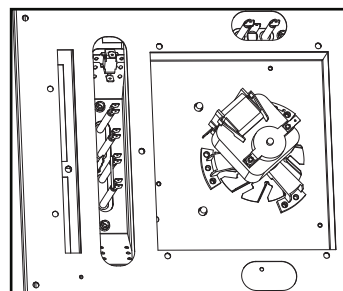
Alle onderhouds- of reparatiewerken aan de apparatuur dienen te worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

THERMISCHE UITSCHAKELING VAN ELEKTRISCHE OVENS:

De veiligheidsthermostaat is, in overeenstemming met de constructieregels, bedoeld om het apparaat te beschermen tegen elke vorm van oververhitting of te grote spanning (bijv. bliksem).

In geval van oververhitting treedt de veiligheidsthermostaat in werking en worden de ovenfuncties van het apparaat uitgeschakeld.

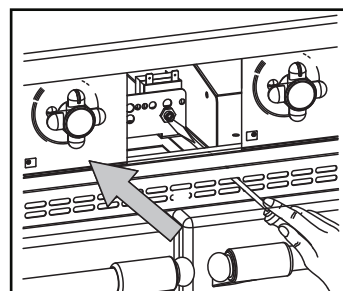
De functies worden automatisch hersteld wanneer de oververhitting verdwijnt.



Opmerking: ZOEK ALTIJD naar de oorzaak van het in werking treden van deze thermostaat.

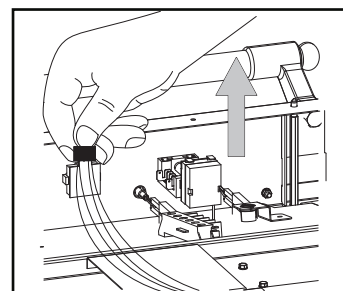
De veiligheidsthermostaat opnieuw instellen op de ELEKTRISCHE KOOKTAFELS:

De drukknop bevindt zich achter de verluchtingsstrip.
Druk de knop in met behulp van een schroevendraaier.

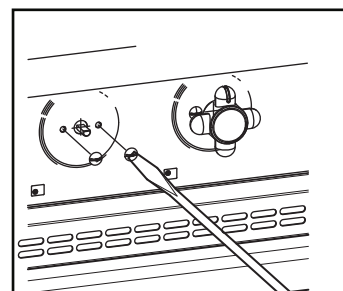


OMWISSELEN VAN DE REGELAAR VAN EEN INDUCTIE KOOKZONE:

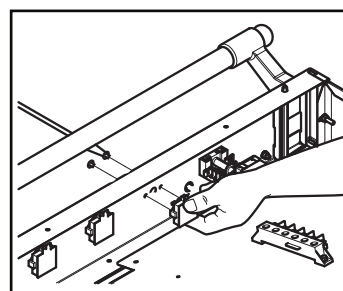
- ① Schakel het toestel uit.
- ② Open de tafel om bij de regelaars te kunnen. Zie § “Openen en weer monteren van de tafel”.
- ③ Haal de aan de regelaar gekoppelde bandkabels los.
- ④ Verwijder de hendel van de te verwisselen regelaar.



- ⑤ Draai de twee schroeven aan weerszijden van de bedieningsas los.

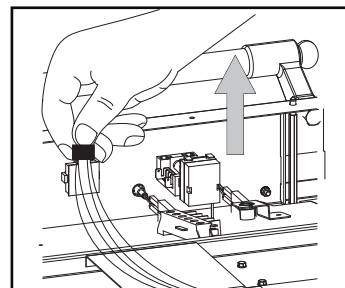


- ⑥ De regelaar uitnemen en omwisselen.

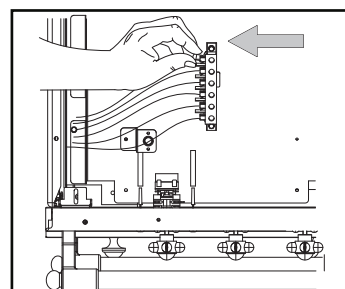


OMWISSELEN VAN DE INDUCTOR VAN EEN INDUCTIEZONE:

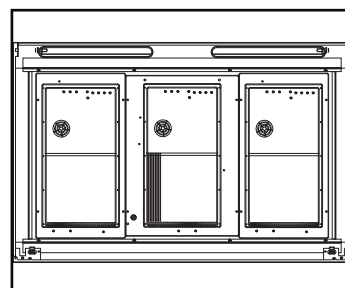
- ① Schakel het toestel uit.
Open de tafel om bij de inductors te kunnen. Zie § “Openen en weer monteren van de tafel”.
- ② Zorg voor een effen en schone ondergrond die is bedekt met gladde, niet schurende bekleding (deken, soepele bekleding, dikke weefsels) zodat het oppervlak van de vitrokeramische plaat hier veilig op kan worden geplaatst om krassen te voorkomen.
- ③ Til de tafel op. Zie § “Openen en weer monteren van de tafel”.
- ④ Ontkoppel de aarding.
- ⑤ Koppel de verbindingskabel van de regelaar los.



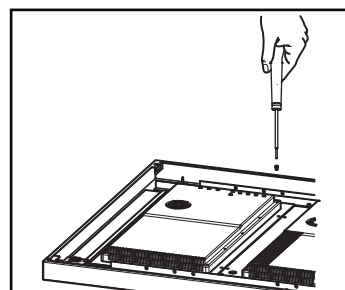
- ⑥ Ontkoppel de draden die uitkomen bij het klembord dat zich onder de tafel bevindt.



- ⑦ Maak de bovenplaat los en plaats deze met de glaszijde op de voorbereide en effen ondergrond.



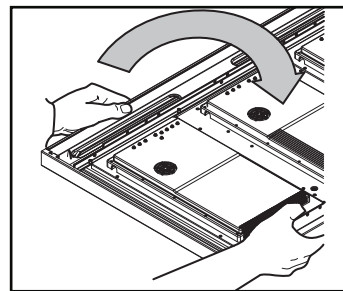
- ⑧ Draai alle schroeven los van alle elektronische behuizingen (gebruik een schroevendraaier of een TORX-sleutel type T10).



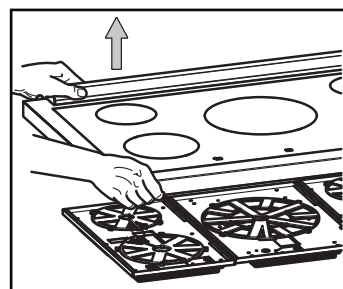
TECHNISCHE HULP OF BIJSTAND

- 9 Draai het geheel van elektronische behuizingen/ vitrokeramische bovenplaat om, houd bij deze handeling de behuizingen op de vitrokeramische plaat.

LET OP: Deze handeling kan het beste door twee personen worden verricht.



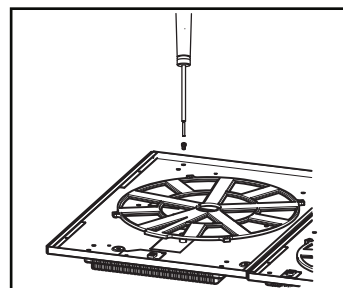
- 10 Neem de vitrokeramische plaat uit.



- 11 Neem de schroeven van de borgstaven van de kookzones uit.

Neem de inductor uit.

Wissel de inductor om.



- 12 Zet het geheel in omgekeerde volgorde weer in elkaar, let er daarbij op dat de inductors in de correcte positie worden geplaatst.

OPENEN EN WEER MONTEREN VAN DE GASKOOKTAFEL

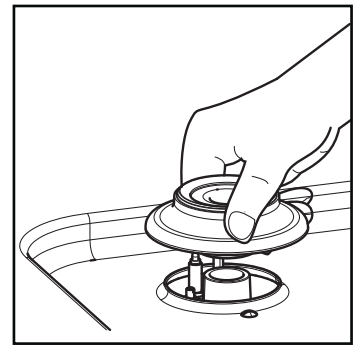
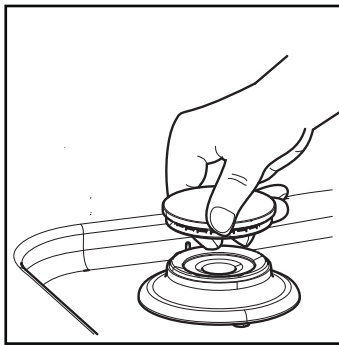
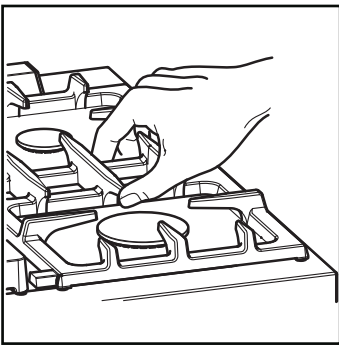


OPENEN EN WEER MONTEREN VAN DE TAFEL: GASBRANDERS

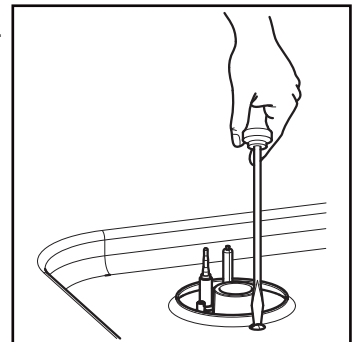
Het openen van de tafel geeft toegang tot de onderdelen die zich onder de kooktafel bevinden.

In de volgende gevallen kan het noodzakelijk zijn om de kooktafel te openen:

- ☞ Omwisselen van de brandersproeiers van de tafel indien er overgeschakeld wordt naar een ander voedingsgas.
 - ☞ Instellen van de veiligheidsthermokoppelingen van de branders.
 - ☞ Een regel- of bedieningscomponent vervangen.
- ① Verwijder de roosters, pansteunen, 'coup de feu'-plaat (voor de "Tradition" tafels) en verwijder vervolgens de branderbehuizingen en -deksels.



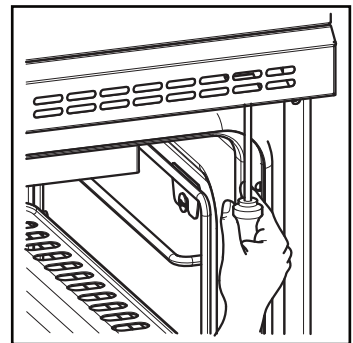
- ② Draai de bevestigingsschroeven onder aan de branderbehuizing los.



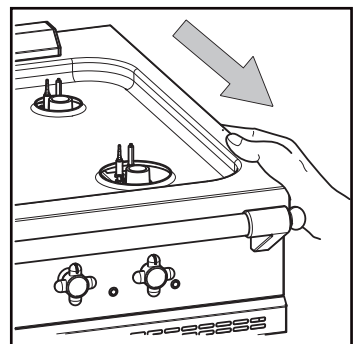
- ③ Twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat gelegen onder de ventilatiestrook verstevigen de roestvrijstalen kooktafel en de bedieningsstrook.

Open de deur(en) van de ovens en kasten.

Draai met behulp van een platte schroevendraaier de twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat onder de ventilatiestrook los zonder ze uit te nemen.



- ④ Trek de kooktafel zachtjes naar voren.

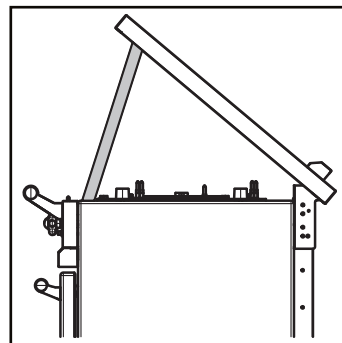


OPENEN EN WEER MONTEREN VAN DE GASKOOKTAFEL

- ⑤ Til de kooktafel op.

Blokkeer de geopende stand van de kooktafel met behulp van een wig.

- ⑥ Voer de bovengenoemde handelingen in omgekeerde volgorde uit om de tafel te sluiten.



OPENEN EN WEER MONTEREN VAN DE ELEKTRISCHE KOOKTAFEL



OPENEN EN WEER MONTEREN VAN DE TAFEL: ELEKTRISCHE KOOKZONES

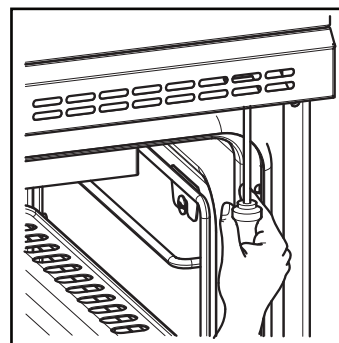
Het openen van de tafel geeft toegang tot de onderdelen die zich onder de kooktafel bevinden.

Dit is een noodzakelijke procedure, met name om een regel- of bedieningscomponent te vervangen

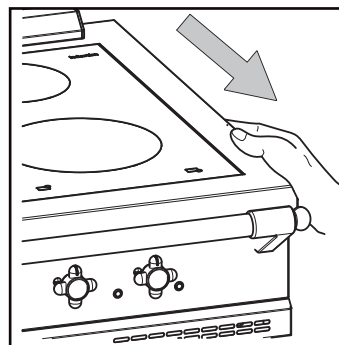
- ① Twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat gelegen onder de ventilatiestrook verstevigen de roestvrijstalen kooktafel en de bedieningsstrook.

Open de deur(en) van de ovens en kasten.

Draai met behulp van een platte schroevendraaier de twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat onder de ventilatiestrook los zonder ze uit te nemen.

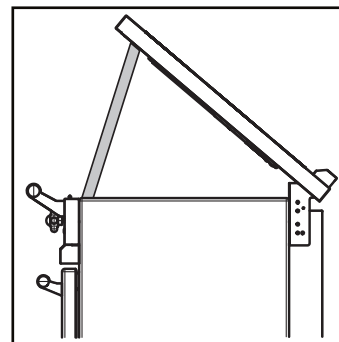


- ② Trek de kooktafel zachtjes naar voren.



- ③ Til de kooktafel op.

Blokkeer de stand van de kooktafel met behulp van een wig.



- ④ Voer de bovengenoemde handelingen in omgekeerde volgorde uit om de tafel te sluiten.



GEBRUIKERSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een voldoende geventileerde ruimte worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en voorschriften.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik zoals:

- Keukens t.b.v. personeel in winkels, kantoren , en andere professionele omgevingen.
- In boerderijen,
- Voor gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen.
- Bed andBreakfast achtige omgevingen.

Elke verandering in spanning of gas, anders dan waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld, mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangetekend op het koopcontract. Voor alle reparaties/interventies onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.





Inhoud

GEBRUIKERSHANLEIDING

WAARSCHUWING	49
GASBRANDERS	51
GEËMAILLEERDE KOOKPLAAT 'COUP DE FEU'	53
STRALINGSELEMENTEN ONDER VITROKERAMISCHE PLAAT	55
INDUCTIEKOOKPLATEN MET 3 EN 5 KOOKZONES	57
INDUCTIEKOOKPLATEN MET 6 KOOKZONES	63
AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVENS	69
GASOVEN	71
ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN	75
ELEKTRISCHE WARME LUCHT OVEN	77
ELEKTRISCHE BI-FUNCTIE OVEN	79
ELEKTRISCHE GRILLOVEN	83
LAGE TEMPERATUUR OVEN	85
REINIGING & ONDERHOUD	87
INFORMATIE OVER DE VERWIJDERING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL	91

Dit apparaat is voorzien van de markering **CE**, wat betekent dat het voldoet aan de fundamentele veiligheidseisen van de Europese richtlijnen die op het apparaat van toepassing zijn.

WAARSCHUWING



- **Verwijder voor elk gebruik alle plastic beschermonderdelen aan binnen- en buitenkant, anders kunnen de stalen wanden onherstelbaar beschadigd worden.**
- **Dit toestel is niet voorzien om gebruikt te worden door personen met een verminderd vermogen zoals kinderen.**
- **Het apparaat niet verplaatsen of opheffen met de sierstaaf of de deuren teneinde het email niet te schaden. Steun niet op de sierstaaf.**
- **Sla nooit ontvlambare producten op in de oven, de kast, de lage temperatuur oven of op de kooktafel. Deze kunnen vlam vatten, hetzelfde geldt voor plastic voorwerpen of elk ander materiaal.**
- **Brandgevaar: leg geen voorwerpen op de kookzones.**
- **Blus het apparaat bij brand NOOIT met water, maar zet het toestel uit en bedek de vlammen met een deksel of een branddeken.**
- **Hang geen brandbare voorwerpen boven de kooktafel. Ze kunnen vlam vatten.**
- **Dit apparaat is uitsluitend ontworpen en bestemd voor koken. Gebruik de oven of de kooktafel nooit om de keuken te verwarmen.**
- **Raak branderroosters en onmiddellijke nabijheid niet aan wanneer de branders ontstoken zijn. De roosters en omgeving zijn heet en kunnen brandwonden veroorzaken.**
- **Opgelet : Laat kinderen niet alleen wanneer de branders of de oven ontstoken zijn.**
- **Raak de binnenwanden en andere hete delen van een ontstoken oven niet aan.**
- **Raak de binnenkant van de oven en de aangrenzende zones niet aan tijdens het gebruik van de oven want deze zones worden warm.**
- **Bedek de kooktafel niet met aluminiumfolie.**
- **Zorg ervoor dat de uitlaat- en ventilatiekanalen niet afgesloten of geblokkeerd worden en dat er voldoende luchtverversing is.**
- **Schakel de spanning van het toestel uit alvorens onderhouds- of reparatiewerken uit te voeren. Zorg dat het toestel niet aangesloten is wanneer een ovenlampje vervangen moet worden, dit om elektrische schokken te vermijden.**
- **Dit toestel is niet bedoeld voor het ingebruikstellen met behulp van een timer of een afzonderlijk afstandsbediening.**
- **Bewaak het kookproces. Een kort kookproces moet zonder onderbreking opgevolgd worden.**
- **Onbewaakt koken op een kookplaat met gebruik van vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.**
- **Het toestel moet niet achter een decoratieve deur geplaatst worden om oververhitting te vermijden.**



- Kinderen onder de 8 jaar kunnen best op afstand gehouden worden, tenzij ze onder toezicht zijn.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen of door personen met een gebrek aan ervaring of kennis, behalve indien ze, door tussenkomst van een derde, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, bijgestaan kunnen worden of voorafgaande instructies betreffende het gebruik van het toestel hebben gekregen.
- Gebruik enkel de beschermdelen voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabricant van het toestel of die aangegeven worden in de handleiding van de fabricant. Andere delen die niet aangepast zijn aan het toestel kunnen tot ongelukken leiden.
- Vitrokeramische kooktafels: Indien het oppervlak een barst vertoont, schakel het toestel dan onmiddellijk uit om elektrische schokken te vermijden. Neem contact op met uw installateur.
- Vermijd elk contact tussen juwelen (ringen, armbanden,...) alsook metalen kookaccessoires (vorken, deksels, messen,...) en het kookoppervlak in werking om verhitting te vermijden.

Beperkingen van gebruik:

WAARSCHUWING: Het gebruik van gas kooktoestellen leid tot productie van hitte, vocht en verbrandingsgassen in het vertrek van opstelling. Zorg er voor dat de keuken voldoende is geventileerd, vooral tijdens het gebruik van het toestel. Houdt de natuurlijke ventilatie opening open, en instaleer een mechanisch ventilatie systeem (afzuigkap met motor).

Intensief en langdurig gebruik van het toestel vereist aanvullende ventilatie maatregelen, bijvoorbeeld door het openen van een raam, of voor een betere ventilatie, een hogere stand van het mechanische ventilatie systeem indien van toepassing.

WAARSCHUWING: Dit toestel is uitsluitend bestemd voor kook doeleinden. Het mag niet voor andere toepassingen gebruikt worden, bijvoorbeeld als ruimteverwarming.

Glas kookplaat (keramisch of inductie):

WAARSCHUWING: in geval van glasbreuk:

Schakel direkt alle kookzones en alle verwarmings elementen uit en isoleer het toestel van alle energie bronnen.

Raak het oppervlak van het toestel niet aan.

Gebruik het toestel niet meer.

Gebruik geen pannen die buiten het werkblad steken.

De minimum diameter van de containers die op elk van de inductoren kunnen worden geplaatst is 130 mm en maximaal 280 mmm.

Let op: Bij een ventilator storing dient het toestel uitgeschakeld te worden.

Neem contact op met een gekwalificeerde persoon om het te herstellen.

Gasbranders worden door chef-koks zeer gewaardeerd omdat ze snel opwarmen en gemakkelijk zijn in het gebruik. Gasbranders zijn sinds jaar en dag dé traditionele kookbranders in alle grote keukens. De afgelopen jaren zijn er nieuwe typen kookplaten geïntroduceerd, maar gasbranders hebben nog steeds evenveel aanhangers. Gas heeft vele voordelen; met een gasbrander is alles snel warm. Ook kan in één oogopslag worden vastgesteld of de vlam te sterk of te zwak is, zodat die kan worden bijgesteld.

De gaskooktafels van **LACANCHE** fornuizen zijn uitgerust met gasbranders van verschillende capaciteit. Deze branders met zelfstabiliserende vlam hebben een heel lage minimumstand voor suddergerechten en een hoge aankookcapaciteit voor snel dichtschroeien. Afhankelijk van hun capaciteit zijn ze geschikt voor verschillende soorten pannen.

De semi-snelle brander:

aanbevolen voor bijvoorbeeld kleine sauspannetjes, ovenschotelletjes of koekenpannen. Voor de kleine formaten kan een reductierooster op de pannendrager worden gezet, zodat de pannen stabiel staan.

Snelle en intensieve branders:

uitstekend geschikt voor sauteurpannen, steelpannen en braadpannen. Hun rendement zorgt voor een snelle temperatuurstijging in combinatie met optimaal gebruiksgemak.

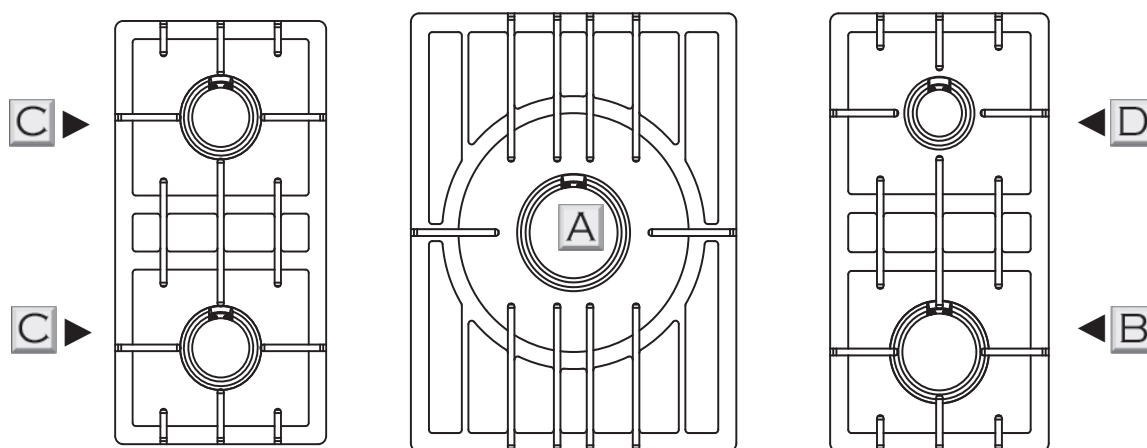
Supersnelle brander:

dit is een extra sterke brander. Hij is in het bijzonder geschikt voor grote pannen met een diameter tot 40 cm, voor suddergerechten (pot-au-feu, cassoulet, jam en marmelades, enz.) en gerechten die snel dichtgeschroeid moeten worden (ragout, beignets, gegrild vlees, enz.).

Beschrijving:

De branders zijn geïntegreerd in een roestvrijstalen blad met verschillende indelingen, afhankelijk van het model. Elke brander is voorzien van een thermokoppelbeveiliging. Deze beveiliging sluit de gastoevoer af als de vlam plotseling uitgaat.

De verschillende typen branders zijn herkenbaar aan hun verschillende diameter.



Beschrijving:		Diameter van de branderkop	Vermogen
Supersnel	A	Ø 107 mm	5 kW
Intensief	B	Ø 90 mm	4 kW
Snel	C	Ø 72 mm	3 kW
Semi-snel	D	Ø 55 mm	1,5 kW

NL 04-2022

Gebruik:

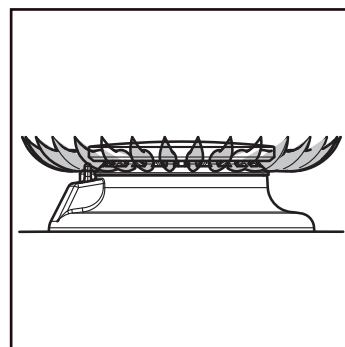
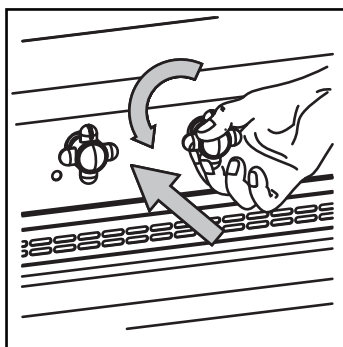
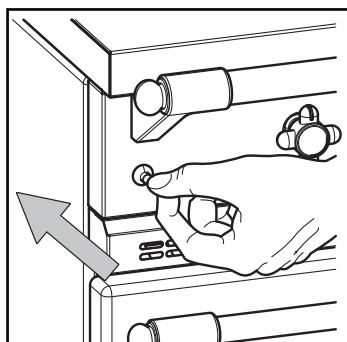
Druk op de branderknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand “maxi” die wordt weergegeven door het symbool met de grote vlam “△” en druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.

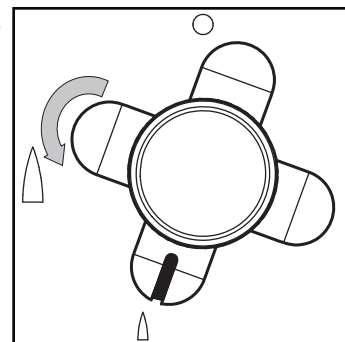
Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.

Zet de branderknop op het gewenste vermogen.

Laat de branderknop los.

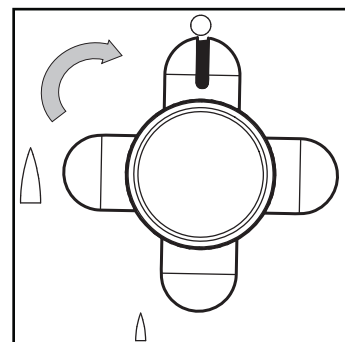


De stand met verlaagd debiet weergegeven door het teken “◻” zorgt voor de vooraf ingestelde minimumvlam van de brander.



Om uit te zetten draait u de knop in de richting van de wijzers van de klok tot op stand “○”.

De knop komt in zijn oorspronkelijke stand terug, de beveiliging is vergrendeld, de gasbeveiliging is enkele seconden na het uitgaan van de brander actief.



Gebruikstip

Kies altijd een brander die past bij de diameter van de gebruikte pan of kookpot.

LET OP: Tijdens het gebruik van kooktafel en oven kunnen de bereikbare delen zeer heet worden. Waarschuw de eventuele gebruikers voor verbrandingsgevaar.


GEËMAILLEERDE KOOKPLAAT 'COUP DE FEU'



De kookplaat 'coup de feu' is een gietijzeren geëmailleerde plaat die verwarmd wordt door een sterke gasbrander. De plaat vormt een werkblad waarop tegelijkertijd meerdere pannen en schalen kunnen worden gezet.

Het gietijzer accumuleert en verdeelt de warmte gelijkmatig over het hele oppervlak, zodat de gerechten al naar gelang de temperatuur kunnen koken, bakken of sudderen.

Als de afdekplaat in het midden van de plaat verwijderd wordt, kan de brander als een gewone gasbrander gebruikt worden.

De gaskooktafels uit de serie "TRADITION" zijn voorzien van een kookplaat 'coup de feu' .

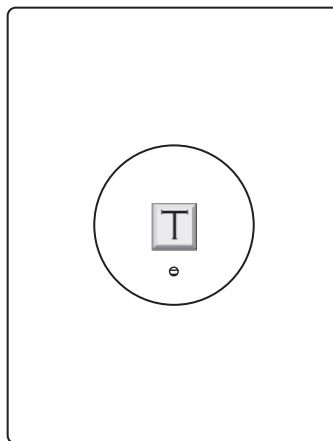
Beschrijving:

De kookplaat 'coup de feu' is helemaal gemaakt van geëmailleerd gietijzer.

Afmetingen van de kookplaat (L x l): 511 x 386 mm.

Ze bestaat uit twee delen: het hoofddeel dat rechtstreeks op de kooktafel rust, en de afneembare afdekplaat in het midden van de plaat.

Het verwarmen gebeurt door een supersnelle brander.



Beschrijving:		Diameter van het branderdeksel	Vermogen
Supersnel		Ø 107 mm	5 kW

LET OP: De temperatuur kan tot boven 300 °C stijgen.

Waarschuw de eventuele gebruikers voor verbrandingsgevaar.

Gebruik:

Druk op de branderknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand "maxi" die wordt weergegeven door het symbool met de grote vlam "▲", druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aan gaat.

Zet de branderknop op het gewenste vermogen.

Laat de branderknop los.

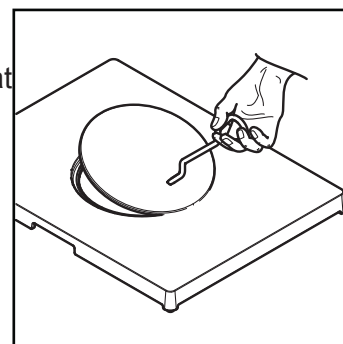
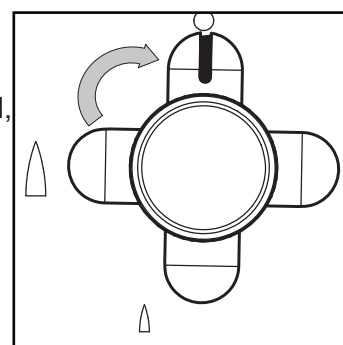
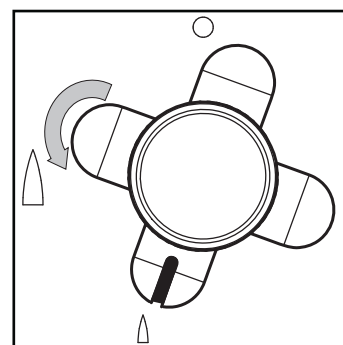
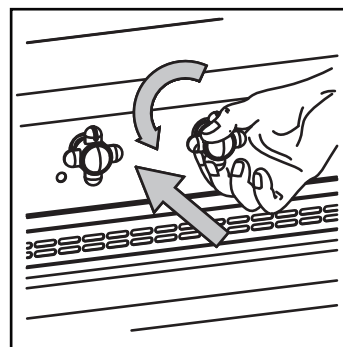
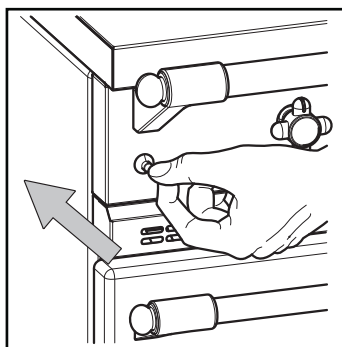
De stand met verlaagd debiet weergegeven door het teken "▲" zorgt voor de vooraf ingestelde minimumvlam van de brander.

Om uit te zetten draait u de knop in de richting van de wijzers van de klok tot op stand "○".

De knop komt in zijn oorspronkelijke stand terug, de beveiliging is vergrendeld, de gasbeveiliging is enkele seconden na het uitgaan van de brander actief.

Gasbrander:

Het is mogelijk de kookplaat als gasbrander te gebruiken door de afdekplaat weg te nemen. Hierdoor kan rechtstreeks vanaf de vlam worden gekookt.



BELANGRIJK: Reinig de hete plaat nooit met water, hierdoor kan de plaat beschadigd raken.

LET OP: Tijdens het gebruik van kooktafel en oven kunnen de bereikbare delen zeer heet worden. Waarschuw de eventuele gebruikers voor verbrandingsgevaar.

STRALINGSELEMENTEN ONDER VITROKERAMISCHE PLAAT



Stralingselementen onder een vitrokeramische plaat vormen een recente ontwikkeling op het gebied van kooktechniek. Het principe is relatief eenvoudig: onder een vitrokeramische plaat, die hittevast genoeg is om hoge temperaturen te kunnen weerstaan, wordt een (meestal elektrische) warmtebron geplaatst.

Het verwarmingselement draagt de warmte in de vorm van infraroodstraling door het glas heen over aan de daarop geplaatste pannen en schalen, waarbij de zone die niet door de straling wordt bereikt koud blijft.

De stralingselementen zorgen voor een snelle temperatuursstijging en -regeling dankzij hun lage warmtetraagheid. Dit maakt ze bijzonder geschikt voor het bereiden van gerechten waarbij snelle temperatuurvariaties noodzakelijk zijn.

De vitrokeramische platen bieden een vlakke, stabiele ondergrond, zodat het omvalrisico tot een minimum beperkt is. Daarnaast zijn ze bijzonder gemakkelijk schoon te maken.

Beschrijving:

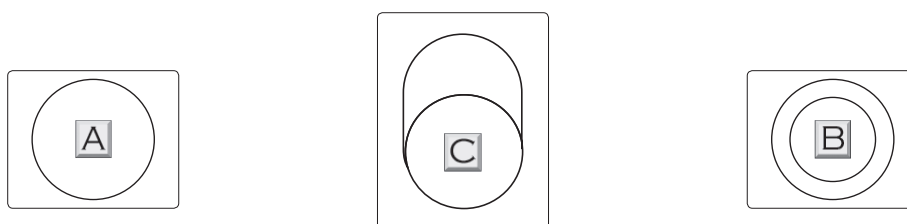
De vitrokeramische kookplaatversie heeft een zeer dikke vitrokeramische plaat (6 mm), afhankelijk van het model voorzien van:

- twee kookzones met een enkel circuit Ø 210 met een vermogen van 2.1 kW **A**;
- twee kookzones met een dubbel circuit Ø 140/210 met een vermogen van 1.0/2.1 kW **B**.

De kookzone met enkel circuit wordt bediend door middel van een 6-standenknop.

De dubbele kookzone heeft een intern circuit van 1.1 kW bediend middels energiedosering en een extern circuit van 1.0 kW bediend door middel van een extra knop.

Opmerking: Elk stralingselement is uitgerust met een restwarmte-indicator. Deze indicatoren gaan enkele seconden na het inschakelen van de kookzone branden. Ze gaan pas weer uit als de warmte van de betreffende kookzone onder een bepaalde temperatuur gezakt is die geen gevaar meer oplevert voor personen (ca. 70 °C).



Omschrijving		Diameter / Omvang	Vermogen
Enkele koozone	A	Ø 210 mm	2.1 kW
Dubbele kookzone	B	Ø 140/210 mm	1.0/2.1 kW
Ovale kookzone	C	170/265 mm	2.2 kW

STRALINGSELEMENTEN ONDER VITROKERAMISCHE PLAAT

Gebruik:

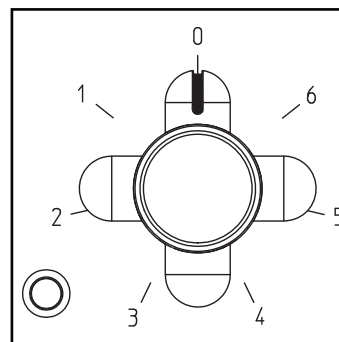
Kies de bedieningsknop van de gewenste kookzone. Het betreffende controlelampje gaat branden.

Enkele kookzone:

Begin te koken in stand 6, en verminder de sterkte van de kookzone afhankelijk van het bereidingstype.

Ter informatie: de volgende standen worden aanbevolen voor:

- 1 & 2 = Warmhouden of opwarmen van gerechten.
- 3 & 4 = Suddereren of laten koken.
- 5 & 6 = Braden of bakken in de braadpan.



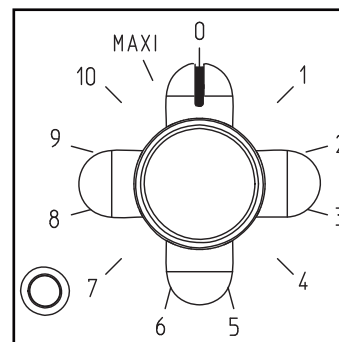
Dubbele kookzone:

Zet de knop eerst op stand 10 en vervolgens, wanneer de kookzone warmte uitstraalt, in de gewenste kookstand.

Om deze dubbele kookzone op maximumvermogen te gebruiken zet u de knop op MAXI.

Voor een totale regeling van deze kookzone, de knop terugdraaien (stand 1 tot 10).

Om het extra circuit uit te schakelen, de knop terugzetten naar de 0-stand.



Aanbevelingen:

Gebruik pannen met een gladde, licht holle bodem om krasvorming op de plaat te voorkomen.

De maat van de pan moet op de reële behoefte zijn afgestemd. De diameter van de panbodem moet gelijk zijn aan, of iets groter zijn dan, de diameter van de kookzone.

- ⊘ Laat geen emailen of aluminium pan leeg op een verwarmende kookzone staan.

Plaats ook geen in aluminium verpakte producten rechtstreeks op de kookzone; hierdoor kan uw apparaat blijvend worden beschadigd.

- ⊘ Vermijd morsen van suiker en overkoken van stroop. Verwijder onmiddellijk omdat ze gevaar voor afsplintering kunnen opleveren.

Nooit meer vermogen gebruiken dan de gerechten kunnen absorberen: te veel hitte veroorzaakt water- en vetverlies evenals energieverpilling.

Doe een deksel op de pan als dit volgens het recept mogelijk is, hiermee bespaart u energie.

Zet de knop net voor het einde van de kooktijd op stand "0". De plaat heeft dan nog genoeg restwarmte om het koken te voltooien.

INDUCTIEKOOKPLATEN MET 3 & 5 KOOKZONES



De inductieplaat bestaat uit één of verschillende inductoren die onder een vitrokeramische plaat geplaatst worden en die gevoed worden door een wisselstroom met hoge frequentie.

De energie wordt doorgegeven via een elektromagnetisch principe.

Dit magnetisch veld gaat door het kookvlak en dringt door tot in de bodem van uw kookpotten.

De elektronische regeling maakt het mogelijk het vermogen uiterst nauwkeurig te regelen en zorgt voor een voordelig (zeer hoog rendement) en comfortabel koken (inductie verwarmt enkel de kookpot).

EIGENSCHAPPEN VAN DE INDUCTIEKOOKZONES:

- Tijdens het koken wordt het kookvlak enkel verwarmd onder invloed van de bodemwarmte van uw kookpot.
- De inductiekookzone werkt enkel als er in de kookzone contact is tussen de kookplaat en de kookpot.
- De reactie bij de regeling vindt onmiddellijk plaats en maakt het mogelijk om op een soepele manier te koken.
- De inductieplaten zijn bijzonder gemakkelijk te onderhouden, daar bij overkoken de eetwaren niet op het kookoppervlak rondom de kookpot verbranden.

☞ De inductie vereist evenwel compatibele kookpotten, d.w.z. ze moeten ferromagnetisch zijn (emailen plaat, smeedijzer, roestvrij ferrietstaal).

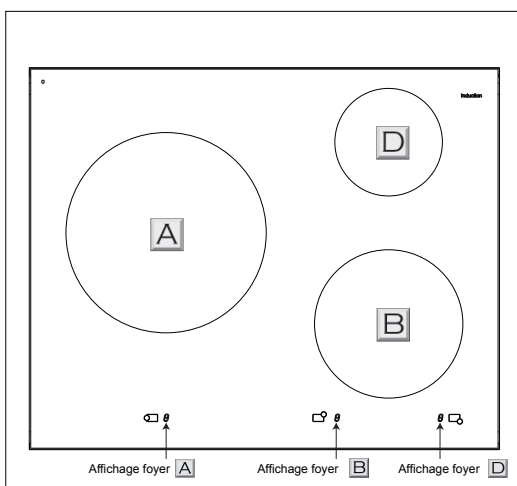
De recipiënten in glas, terracotta, in aluminium of in inox zonder magnetische bodem kunnen niet gebruikt worden op inductiekookzones.

Einige Pfannen können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Diese Geräusche führen nicht zu einer Störung des Gerätes und haben keinen Einfluss auf dessen Betrieb.

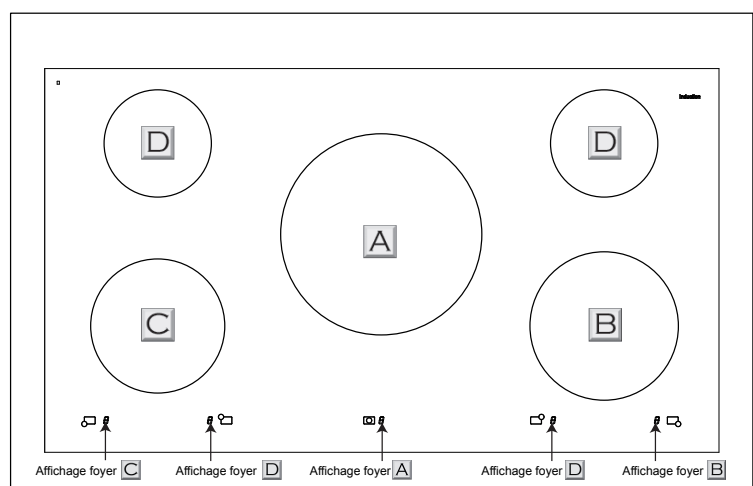
BESCHRIJVING:

De optie inductiekoken bestaat uit een glaskeramische plaat van 4 mm dik.

Tafel met 3 kookzones



Tafel met 5 kookzones



Item	Diameter	Vermogen	Booster
A	Ø 270 mm	2.4 kW	3.3 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

De kookzones met inductie hebben:

- een draaiknopbediening op bedieningspaneel.
- een elektronisch display met kookstanden.
- uitgerust met warmtegetuigenlamp op de vitrokeramische plaat met weergave «HOT».
- Deze getuigenlamp gaat even na het inschakelen van de kookzone aan en gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld en geen gevaar meer levert (ongeveer 60°C).
- Onder de kookplaat bevindt zich een ventilator (voor afkoeling van de componenten).

GEBRUIK:

Plaats uw kookpot op de gewenste kookzone.

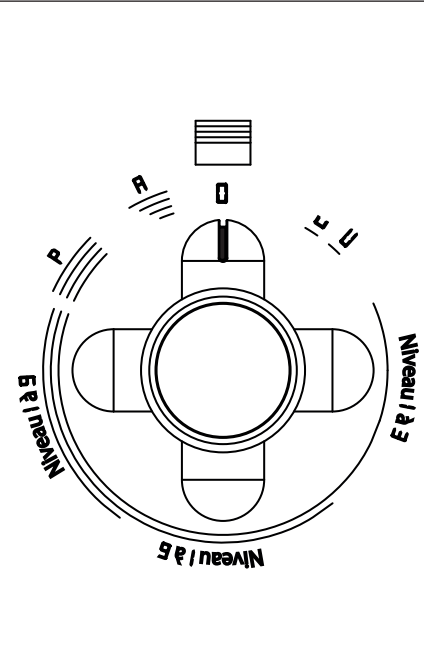
Selecteer de knop van de gekozen kookzone en draai deze in wijzerzin.

De kookstand wordt op het display weergegeven.

Om de boosterfunctie te gebruiken draait u de knop van de 0-stand naar links (de letter A wordt weergegeven) en vervolgens draait u de knop tot op de gewenste stand.

Ter informatie: de verschillende standen zijn het best geschikt voor :

Positions	Gebruik
1 & 2	Wachtende schotels of bereiding van sauzen.
3 & 4	Suddereren of gaarstoven
5 & 6	Het sudderen en het bereiden van pasta's of rijst nadat het water kookt
7	Braden in de pan.
8	Bruinen of aanbraden van vlees.
9	Op kookpunt brengen of aan de kook houden.
P	Booster = Snel aan de kook brengen.
A	Geeft kookstand 9 gedurende 8 minuten en schakelt daarna automatisch over op de eerder geselecteerde kookstand.
U	Voor het warmhouden van gerechten op 42°C.
U	Voor het warmhouden van gerechten op 70°C.



Indien u tijdens het gebruik de kookpot van de kookzone verwijderd, wordt het vermogen automatisch uitgeschakeld. Om de kookzone volledig uit te zetten, zet U de knop op **0**. Indien de knop niet op **0** gezet wordt, start het vermogen onder de kookzone terug zodra de kookpot op de zone geplaatst wordt.



Aanduiding van de letter U.

INDUCTIEKOOKPLATEN MET 3 & 5 KOOKZONES



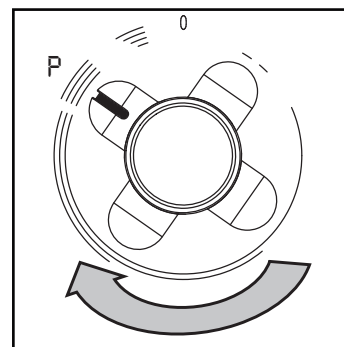
BOOSTERFUNCTIE:

Met de boosterfunctie kan u de warmtestijging van de kookzone versnellen.

De bedieningsknop op aanduiding P zetten. Tijdens 10 min. geeft dit het maximum vermogen.



Aanduiding met de letter P.



Na 10 minuten wordt de warmte automatisch terug op pos.9 teruggebracht.



Aanduiding met het cijfer 9.

Opmerking:

Indien de dubbele kookzones simultaan in werking zijn, kan de boosterfunctie slechts op één van de 2 zones gebruikt worden. De boosterfunctie blijft geactiveerd op de laatst geselecteerde zone.

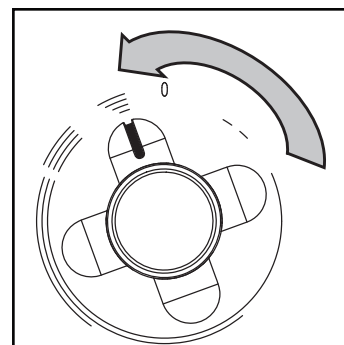
VERSNELFUNCTIE:

Met de versnelfunctie kan u gedurende een paar minuten de warmtegraad 9 laten functioneren en daarna kan u automatisch overschakelen op het gewenste warmteniveau.

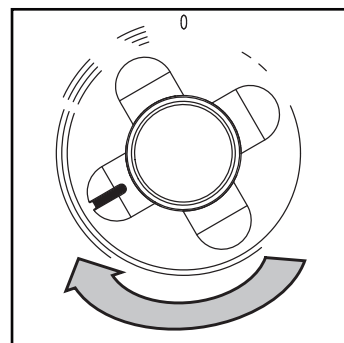
Om deze versnelfunctie te gebruiken: vanuit stand 0 de knop naar links draaien (kleine draai naar links).



Aanduiding met de letter R.



Daarna de knop op de gewenste warmte instellen.



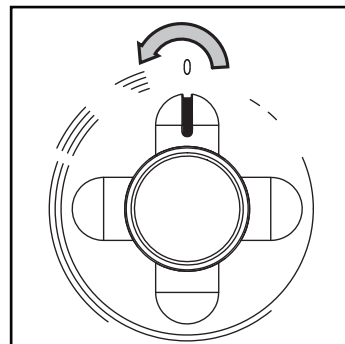
Geselecteerde kracht	8	7	6	5	4	3	2
Duur versnelling	3 min. 40	2 min. 50	2 min.	6 min. 50	5 min.	4 min.	2 min. 30

HET ACTIVEREN VAN DE KINDERBEVEILIGING:

Enkele zone:



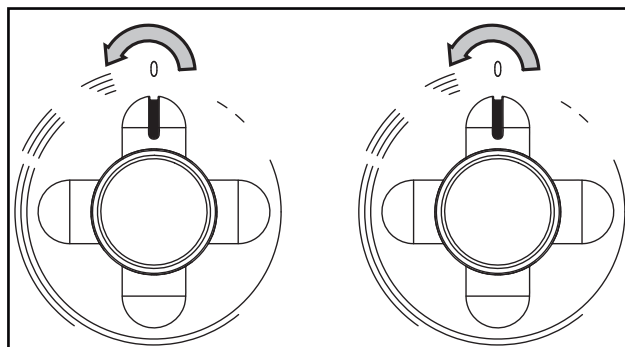
Zet de knoppen op nul, draai tegelijkertijd de twee knoppen links of rechts tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging geactiveerd is (ongeveer 2 seconden) en wordt aangeduid met (L) op de display.



Dubbele zone:



Zet de knoppen op nul, draai tegelijkertijd de twee knoppen links of rechts tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging geactiveerd is (ongeveer 2 seconden) en wordt aangeduid met (L) op de display.

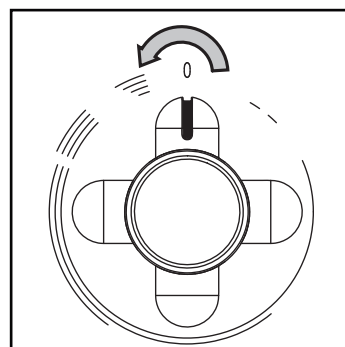


KINDERBEVEILIGING DESACTIVEREN:

Enkele zone:

Draait u de twee knoppen rechts of links tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging gedesactiveerd is.

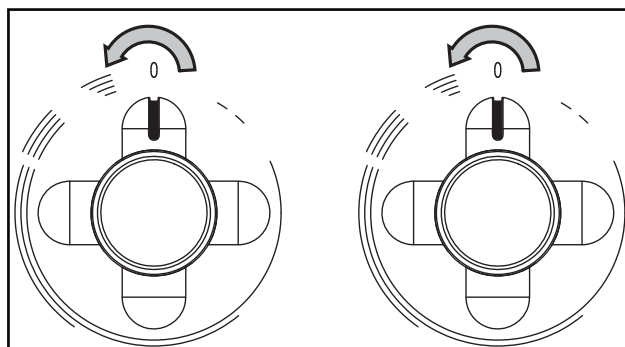
De L op het display verdwijnt.



Dubbele zone:

Draait u de twee knoppen rechts of links tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging gedesactiveerd is.

De L op het display verdwijnt.



OVERVERHITTINGSBEVEILIGING:

Het systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Bij oververhitting springt het veiligheidssysteem aan en kan het fornuis niet meer gebruikt worden.

In dit geval:

- Zet de knop van de betreffende zone op 0.
- Verwijder de kookpot.
- Wacht tot de kookzone afgekoeld is om het toestel terug aan te zetten.

AANBEVELINGEN:

Het niet respecteren van deze voorzorgen kan een niet-optimaal of slecht functioneren van de kookzones veroorzaken.

MATERIAAL:

- Voor een optimale prestatie van de kookzone raden wij u aan een kookpot te gebruiken met dezelfde diameter als de kookzone, in het bijzonder voor de kookzone aan de voorkant.
- Indien de diameter van de kookpot groter is dan deze van de kookzone, dient u de kookpot iets meer naar achter te plaatsen.
- Het gebruik van kookpotten waarvan de bodem niet volledig vlak is, is af te raden. Gegraveerde bodems kunnen het goed functioneren schaden.
- Uw eetwaren zullen enkel efficiënt koken als de kookpot ferromagnetisch is en goed in contact is met de gekozen kookzone.
- Controleer de ferromagnetische kwaliteit van uw kookpot met een magneet. Als deze correct aan de wanden blijft kleven, kunt u uw kookpot op de inductiekookzones gebruiken.

GEBRUIK:

- De temperatuur van de inductiezones stijgt erg snel. Zolang u niet gewend bent op inductiezones te koken is het raadzaam uw bereidingen in het oog te houden.
- Nooit meer vermogen toepassen dan de gerechten kunnen absorberen: te veel hitte veroorzaakt water- en vetverlies en energieverpilling.
- Doe een deksel op de pan of kookpot telkens als dit volgens het recept mogelijk is. Het bespaart energie.
- Warm olie of ander vet nooit zonder toezicht op.

WERKING:

- Belemmer de verluchttingszones niet (band vooraan, verluchting achteraan,...). Het apparaat kan verhit raken en is dan minder efficiënt. Het vermindert ook de levensduur van uw kookplaat.
- Vermijd om met metalen of schurende voorwerpen krassen op het kookoppervlak te maken.
- Hang geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Bij vallen kunnen ze de vitrokeramiek beschadigen.
- Na gebruik, de werking van de inductiekooktafel stopzetten aan de hand van het bedieningspaneel zonder rekening te houden met de detectiefunctie van de kookpot.

VEILIGHEID:

- Volgens de laatste wetenschappelijke onderzoeken, lopen personen met een pacemaker geen gevaar bij het gebruik van inductiekookplaten.
- Daarom raden wij personen met een pacemaker aan om hun arts te raadplegen alvorens inductie te gebruiken.
- Bewaar geen spuitbussen of ontvlambare producten onder de kooktafel.
- Geen emailen of aluminium recipiënt of gelijk welk ander recipiënt leeg op een warmende kookzone plaatsen of laten staan. Plaats ook geen in aluminium verpakte producten rechtstreeks op de kookzone; het kan uw toestel blijvend beschadigen.



INDUCTIEKOOKPLATEN MET 3 & 5 KOOKZONES

- Geen gesloten blikken op de kookzones plaatsen, deze zouden kunnen springen door de druk.

DISPLAY:

E	De sonde van de betrokken kookzone werkt niet	De rest van de kooktafel blijft niettemin correct werken. - Bel uw verdeler
Hot	Restwarmte	Wijst aan dat de zone warm is - Wanneer de indicatie van de display verdwijnt, is er geen gevaar meer voor brandwonden (Temperatuur minder dan 60°C).
U	Kookpotdetectie	Geen kookpot aanwezig of kookpotten niet geschikt voor inductie
U	Warmhouden van gerechten op 70°C	-
U	Warmhouden van gerechten op 42°C	-
P	Booster functie	Deze functie is beschikbaar op alle zones. Zone B en C kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.
L	Kinderbeveiliging	Deze functie wordt geactiveerd / gedesactiveerd door de draaiknop op stand « A » te houden
P	Fout van de draaiknopbediening	- Controleer de verbindingen van de regelaar - Controleer of de verbindingsbedrading van de regelaar naar de inductiemodules toe beschadigd of losgekomen is.

IN GEVAL VAN DEFECT:

- Controleer of uw kookpotten bestemd zijn voor inductie.
- Controleer de verluchting van de generator (als het apparaat spanningsvrij gemaakt is).
- Controleer de energievoorziening en de aansluittechniek (als het apparaat spanningsvrij gemaakt is).

INDUCTIEKOOKPLATEN MET 6 KOOKZONES



Betreft alleen de Beaune en Bussy modellen.

De inductieplaat bestaat uit één of verschillende inductoren die onder een vitrokeramische plaat geplaatst worden en die gevoed worden door een wisselstroom met hoge frequentie.

De energie wordt doorgegeven via een elektromagnetisch principe.

Dit magnetisch veld gaat door het kookvlak en dringt door tot in de bodem van uw kookpotten.

De elektronische regeling maakt het mogelijk het vermogen uiterst nauwkeurig te regelen en zorgt voor een voordelig (zeer hoog rendement) en comfortabel koken (inductie verwarmt enkel de kookpot).

EIGENSCHAPPEN VAN DE INDUCTIEKOOKZONES:

- Tijdens het koken wordt het kookvlak enkel verwarmd onder invloed van de bodemwarmte van uw kookpot.
- De inductiekookzone werkt enkel als er in de kookzone contact is tussen de kookplaat en de kookpot.
- De reactie bij de regeling vindt onmiddellijk plaats en maakt het mogelijk om op een soepele manier te koken.
- De inductieplaten zijn bijzonder gemakkelijk te onderhouden, daar bij overkoken de eetwaren niet op het kookoppervlak rondom de kookpot verbranden.

☞ De inductie vereist evenwel compatibele kookpotten, d.w.z. ze moeten ferromagnetisch zijn (emajillen plaat, smeedijzer, roestvrij ferrietstaal).

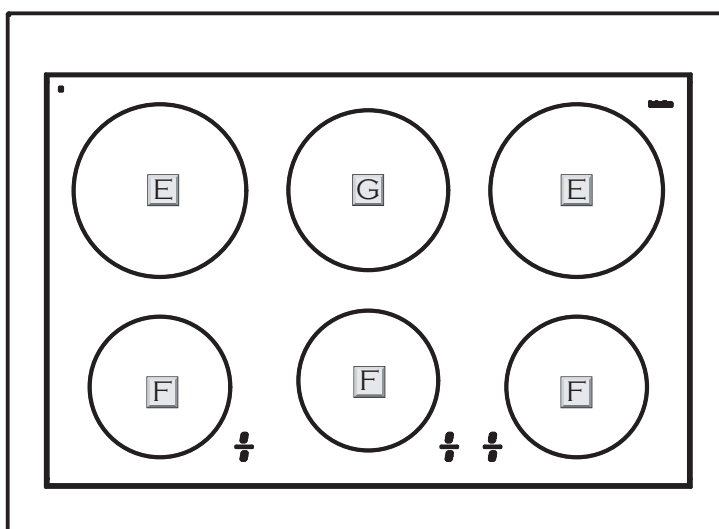
De recipiënten in glas, terracotta, in aluminium of in inox zonder magnetische bodem kunnen niet gebruikt worden op inductiekookzones.

Einige Pfannen können Geräusche verursachen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Diese Geräusche führen nicht zu einer Störung des Gerätes und haben keinen Einfluss auf dessen Betrieb.

BESCHRIJVING:

De optie inductiekoken bestaat uit een glaskeramische plaat van 4 mm dik.

Tafel met 6 kookzones



Item	Diameter	Vermogen	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

NL 04-2022

De kookzones met inductie hebben:

- een draaiknopbediening op bedieningspaneel.
- een elektronisch display met kookstanden.
- uitgerust met warmtegetuigenlamp op de vitrokeramische plaat met weergave «HOT».
- Deze getuigenlamp gaat even na het inschakelen van de kookzone aan en gaat uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld en geen gevaar meer levert (ongeveer 60°C).
- Onder de kookplaat bevindt zich een ventilator (voor afkoeling van de componenten).

GEBRUIK:

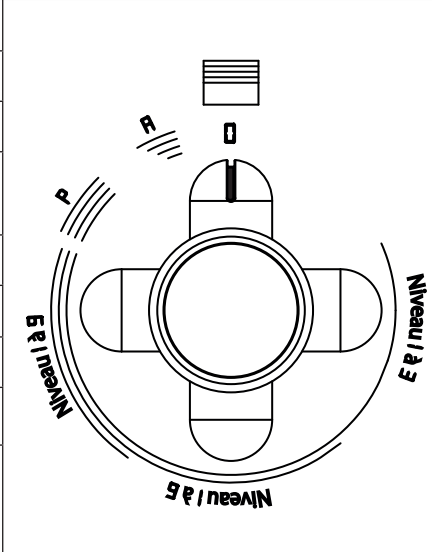
Plaats uw kookpot op de gewenste kookzone.

Selecteer de knop van de gekozen kookzone en draai deze in wijzerzin.

De kookstand wordt op het display weergegeven.

Om de boosterfunctie te gebruiken draait u de knop van de 0-stand naar links (de letter A wordt weergegeven) en vervolgens draait u de knop tot op de gewenste stand.

Ter informatie: de verschillende standen zijn het best geschikt voor:

Positions	Gebruik	
1 & 2	Wachtende schotels of bereiding van sauzen.	
3 & 4	Sudder en gaarstoven	
5 & 6	Het sudderen en het bereiden van pasta's of rijst nadat het water kookt	
7	Braden in de pan.	
8	Bruinen of aanbraden van vlees.	
9	Op kookpunt brengen of aan de kook houden.	
P	Booster = Snel aan de kook brengen.	
A	Geeft kookstand 9 gedurende 8 minuten en schakelt daarna automatisch over op de eerder geselecteerde kookstand.	

INDUCTIEKOOKPLATEN MET 6 KOOKZONES



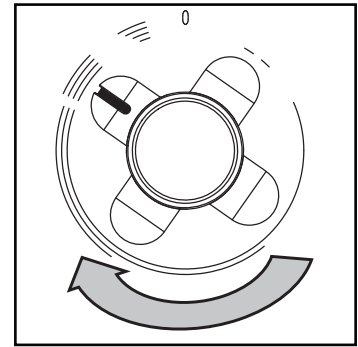
BOOSTERFUNCTIE:

Met de boosterfunctie kan u de warmtestijging van de kookzone versnellen.

De bedieningsknop op aanduiding P zetten. Tijdens 10 min. geeft dit het maximum vermogen.



Aanduiding met de letter P.



Na 10 minuten wordt de warmte automatisch terug op pos.9 teruggebracht.



Aanduiding met het cijfer 9.

Opmerking:

Indien de dubbele kookzones simultaan in werking zijn, kan de boosterfunctie slechts op één van de 2 zones gebruikt worden. De boosterfunctie blijft geactiveerd op de laatst geselecteerde zone.

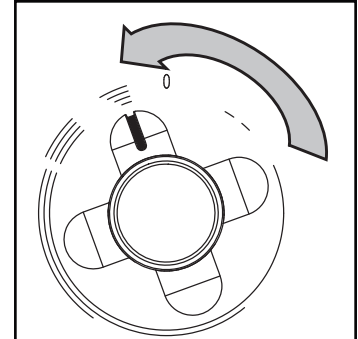
VERSNELFUNCTIE:

Met de versnelfunctie kan u gedurende een paar minuten de warmtegraad 9 laten functioneren en daarna kan u automatisch overschakelen op het gewenste warmteniveau.

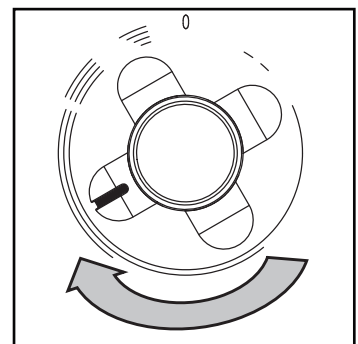
Om deze versnelfunctie te gebruiken: vanuit stand 0 de knop naar links draaien (kleine draai naar links).



Aanduiding met de letter R.



Daarna de knop op de gewenste warmte instellen.



Geselecteerde kracht	8	7	6	5	4	3	2
Duur versnelling	3 min. 40	2 min. 50	2 min.	6 min. 50	5 min.	4 min.	2 min. 30

KINDERBEVEILIGING:



De kinderbeveiligingsfunctie wordt geactiveerd door gelijktijdig de twee bedieningsknoppen naar links te draaien. Houd deze stand 2 seconden vol. In het display verschijnt de letter "L" zodra de functie is geactiveerd.

Om deze functie uit te schakelen, herhaal de zelfde procedure.

Na ontgrendeling van de veiligheidsfunctie, moet u de knoppen weer naar de O positie terug draaien.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING:

Het systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Bij oververhitting springt het veiligheidssysteem aan en kan het fornuis niet meer gebruikt worden.

In dit geval:

- Zet de knop van de betreffende zone op 0.
- Verwijder de kookpot.
- Wacht tot de kookzone afgekoeld is om het toestel terug aan te zetten.

AANBEVELINGEN:

Het niet respecteren van deze voorzorgen kan een niet-optimaal of slecht functioneren van de kookzones veroorzaken.

MATERIAAL:

- Voor een optimale prestatie van de kookzone raden wij u aan een kookpot te gebruiken met dezelfde diameter als de kookzone, in het bijzonder voor de kookzone aan de voorkant.
- Indien de diameter van de kookpot groter is dan deze van de kookzone, dient u de kookpot iets meer naar achter te plaatsen.
- Het gebruik van kookpotten waarvan de bodem niet volledig vlak is, is af te raden. Gegraveerde bodems kunnen het goed functioneren schaden.
- Uw eetwaren zullen enkel efficiënt koken als de kookpot ferromagnetisch is en goed in contact is met de gekozen kookzone.
- Controleer de ferromagnetische kwaliteit van uw kookpot met een magneet. Als deze correct aan de wanden blijft kleven, kunt u uw kookpot op de inductiekookzones gebruiken.

GEBRUIK:

- De temperatuur van de inductiezones stijgt erg snel. Zolang u niet gewend bent op inductiezones te koken is het raadzaam uw bereidingen in het oog te houden.
- Nooit meer vermogen toepassen dan de gerechten kunnen absorberen: te veel hitte veroorzaakt water- en vetverlies en energieverpilling.
- Doe een deksel op de pan of kookpot telkens als dit volgens het recept mogelijk is. Het bespaart energie.
- Warm olie of ander vet nooit zonder toezicht op.

WERKING:

- Belemmer de verluchttingszones niet (band vooraan, verluchting achteraan,...). Het apparaat kan verhit raken en is dan minder efficiënt. Het vermindert ook de levensduur van uw kookplaat.
- Vermijd om met metalen of schurende voorwerpen krassen op het kookoppervlak te maken.
- Hang geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Bij vallen kunnen ze de vitrokeramiek beschadigen.
- Na gebruik, de werking van de inductiekooktafel stopzetten aan de hand van het bedieningspaneel zonder rekening te houden met de detectiefunctie van de kookpot.

VEILIGHEID:

- Volgens de laatste wetenschappelijke onderzoeken, lopen personen met een pacemaker geen gevaar bij het gebruik van inductiekookplaten.
- Daarom raden wij personen met een pacemaker aan om hun arts te raadplegen alvorens inductie te gebruiken.
- Bewaar geen spuitbussen of ontvlambare producten onder de kooktafel.
- Geen emailen of aluminium recipiënt of gelijk welk ander recipiënt leeg op een warmende kookzone plaatsen of laten staan. Plaats ook geen in aluminium verpakte producten rechtstreeks op de kookzone; het kan uw toestel blijvend beschadigen.

- Geen gesloten blikken op de kookzones plaatsen, deze zouden kunnen springen door de druk.

DISPLAY:

E	De sonde van de betrokken kookzone werkt niet	De rest van de kooktafel blijft niettemin correct werken. - Bel uw verdeler
Hot	Restwarmte	Wijst aan dat de zone warm is - Wanneer de indicatie van de display verdwijnt, is er geen gevaar meer voor brandwonden (Temperatuur minder dan 60°C).
U	Kookpotdetectie	Geen kookpot aanwezig of kookpotten niet geschikt voor inductie
P	Booster functie	Deze functie is beschikbaar op alle zones. Zone B en C kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.
L	Kinderbeveiliging	Deze functie wordt geactiveerd / gedesactiveerd door de draaiknop op stand « A » te houden
P	Fout van de draaiknopbediening	- Controleer de verbindingen van de regelaar - Controleer of de verbindingsbedrading van de regelaar naar de inductiemodules toe beschadigd of losgekomen is.

IN GEVAL VAN DEFECT:

- Controleer of uw kookpotten bestemd zijn voor inductie.
- Controleer de verluchting van de generator (als het apparaat spanningsvrij gemaakt is).
- Controleer de energievoorziening en de aansluittechniek (als het apparaat spanningsvrij gemaakt is).

Indien er een storing is geconstateerd, dient de gehele kooktafel vervangen te worden.

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVENS



Om de oven optimaal en efficiënt te gebruiken raden wij u aan om eerst de onderstaande aanbevelingen over het bakken en braden in een oven goed door te lezen.

Een oven bakt en verwarmt dankzij een warmtebron die meestal in de oven is geplaatst. Deze warmtebron verwarmt de lucht en vervolgens de hele oven. Het voedsel wordt dus niet alleen gaargekookt door de warmte die door de verwarmingselementen wordt afgegeven, maar ook door de warmte die door de ovenwanden wordt teruggestraald.

Enkele aanbevelingen vóór het eerste gebruik:

Voordat u de oven voor de eerste keer gaat gebruiken moet u hem eerst ongeveer twee uur leeg laten verwarmen op stand 220°C, om de emanaties, afgegeven door het isolatiemateriaal en door de resten van de tijdens het fabricageproces toegepaste vetten, af te voeren. Deze emanaties verdwijnen als de oven een paar keer gebruikt is.

Ovenschalen:

Het materiaal van ovenschalen en bakvormen beïnvloedt het kookproces door zijn dikte, zijn capaciteit tot warmteoverdracht en zijn kleur.

- ☒ Aluminium, vuurvast aardewerk, aluminium met anti-aanbaklaag verminderen het gaarworden en aankleuren van de onderkant van een gerecht. Deze materialen worden aanbevolen voor gebak en gebrad.
- ☒ Geëmailleerd gietijzer, geanodiseerd aluminium, vertind ijzer, vuurvast glas en porcelein, aluminium met anti-aanbaklaag en gekleurde buitenkant bevorderen het gaarworden van de onderkant. Deze materialen zijn bijzonder geschikt voor taarten, quiches en alle gerechten waarbij de korst knapperig moet zijn en zowel boven- als onderkant goudbruin gebakken moet worden.

Kooktips:

- ☞ Verwarm de oven gedurende 10 à 12 minuten op de gewenste stand vóór voordat u de schaal in de oven zet.
- ☞ Plaats de schalen niet te dicht bij de ovenwanden om te voorkomen dat de zijkanten van het gerecht te veel warmte krijgen.
- ☞ Plaats de vetopvangschaal nooit direct op de ovenbodem en bak het voedsel niet rechtstreeks op de vetopvangschaal.
- ☞ Gebruik schalen met een hoge thermische inertie (vuurvast aardewerk of ovenschalen van geëmailleerd gietijzer) met hoog opstaande randen en afmetingen die afgestemd zijn op de te braden stukken vlees. Draai rood vlees halverwege de braadtijd om teneinde rookvorming door opspattend vet te voorkomen.
- ☞ Plaats de vetopvangschaal onder de rooster om eventueel overlopende resten op te vangen.

Gebruik van de grill bij elektrische ovens:

WAARSCHUWING, koken met de grill gaat heel snel. Let voortdurend op het voedsel.

- ☞ Smeer vlees en vis in met een beetje vet voordat u ze op de grillrooster plaatst.
- ☞ Plaats de vetopvangschaal (en geen enkele andere opvangbak) onder de grillrooster om vleessappen of overkokend vocht van gegratineerde gerechten op te vangen.
- ☞ De afstand tussen het straalement van de grill en het te grillen product moet groot genoeg zijn om te voorkomen dat de buitenkant verbrandt en de binnenkant niet gaar wordt. Bij de grillmode dient de oven deur gesloten te blijven, behalve voor het nakijken tijdens het bakken.

Deze tips zorgen samen met uw eigen ervaring voor uitstekende kook- en bakresultaten.

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVENS

Gas ovens:

☞ Voorzorg bij ontsteken:

Bij inschakelen mag de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt worden.

Als na deze 15 seconden de oven niet ontsteekt, laat dan de knop los, open de oven deur om het gas te ventileren en wacht minimaal 1 minuut voor een volgende poging om de oven te ontsteken.

☞ Per ongeluk uitgaan:

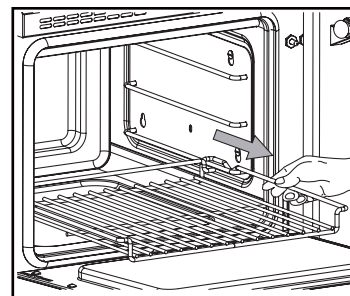
Indien de oven per ongeluk is uitgegaan wacht dan minimaal 1 minuut, voordat de oven opnieuw wordt ontstoken.

☞ Thermostaat fout;

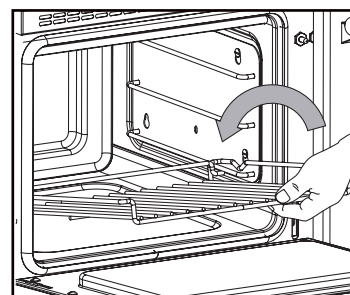
De thermostaat dient te worden gecontroleerd en of opnieuw afgesteld in geval van abnormale temperatuur verandering van de oven.

Verwijderen van het rooster:

① Trek het rooster naar u toe.

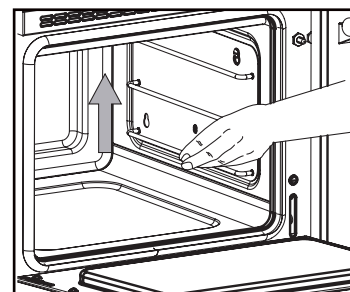


② Til het rooster op om het uit de ladders te halen.



Verwijderen van de ladders:

- Schroef de duimschroeven van de ladders los.
- Maak de ladders los door ze lichtjes omhoog te duwen.



De gasoven is een oven waarmee zeer veel mogelijk is. Volgens sommige chef-koks drogen de gerechten bij het bereiden in een gasoven niet uit. De verkregen resultaten zijn optimaal en gebruik van een gasoven is bovendien nog energiebesparend!

Gasovens worden aanbevolen voor gerechten met een lange kooktijd, bijvoorbeeld ovenschotels in aardewerk (pasteien, gegratineerde gerechten, ragout, enz.), maar ook voor het snel aanbraden van vlees dat niet lang in de oven hoeft (lamsribstuk), en voor gebraad, dat hierdoor geen harde korst krijgt en heerlijk zacht blijft.

Verder zijn gasovens ideaal voor alle gerechten waarbij een sterk "vloereffect" (1) noodzakelijk is. Voor gerechten die in een droge omgeving of bij zeer lage temperatuur (onder 150 °C) bereid moeten worden, zoals meringue of sommige gebaksoorten, bevelen wij het gebruik van een elektrische oven aan.

(1) Het "vloereffect" wordt veroorzaakt door de warmte die wordt afgegeven vanuit het onderste gedeelte van de oven. In het geval van een gasoven wil dat zeggen vanuit de warmtebron. Het vloereffect wordt aanbevolen voor de bereiding van vruchtentaarten, quiches, enz.

Beschrijving:

De gasovens zijn uitgevoerd in zuurbestendige staalplaat, geëmailleerd bij 850 °C, en zijn voorzien van 3 richels op verschillende hoogte met een tussenafstand van 70 mm waarop de bakplaten en braadsleden gemakkelijk in- en uit te schuiven zijn.

De ovenbrander wordt bediend door middel van een thermostaatkraan. Een thermokoppelbeveiliging sluit de gastoevoer af als de brander plotseling uitgaat.

De ovenbrander heeft grote afmetingen, zodat de ovenvloer gelijkmatig verwarmd wordt. Het vermogen van de brander bedraagt 3.5 kW.

De gasoven is standaard voorzien van een inschuifrooster en een braadslede.

Belangrijke opmerking voor Cluny Grand Chef-modellen:

Vanwege het grote formaat is de gasoven van het Cluny Grand Chef-model uitgerust met 2 onafhankelijke verwarmingslichamen, 2 thermostaten en 2 afzonderlijke ontstekingsystemen.

Elk verwarmingselement moet afzonderlijk worden ontstoken met behulp van de overeenkomstige knop (rechts of links) en volgens de hieronder beschreven ontstekingsmethode in de gasoven.

Door zijn ontwerp met onafhankelijke verwarmingslichamen kan de gasoven van het Cluny Grand Chef model daarom werken met slechts één van de twee verwarmingselementen (rechts of links) of beide (rechts en links).

Elk verwarmingslichaam is daardoor onafhankelijk in te stellen, wat deze oven een kookcapaciteit geeft die flexibel is in de breedte.

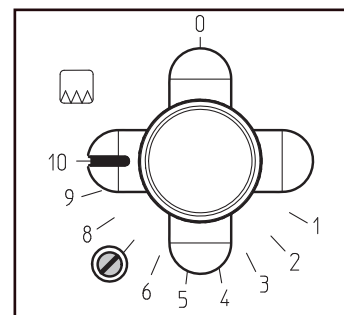
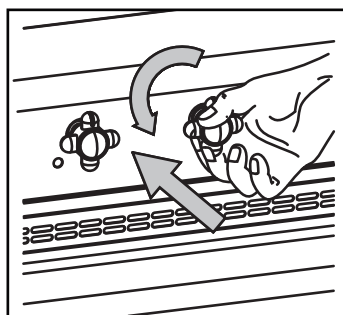
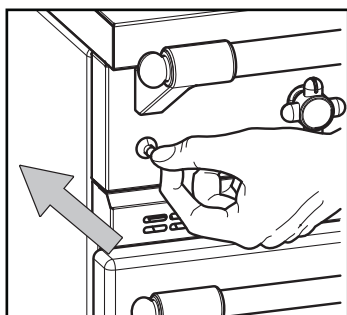
Als een uniforme temperatuur in de ovenruimte gewenst is, moeten beide thermostaten (rechts en links) op dezelfde temperatuur worden ingesteld

Gebruik:

De ovendeur openen.

Druk de knop van de oventhermostaat in en draai deze linksom tot op stand **10**, druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop. Laat de knop los als de brander aangaat.

Houd de knop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.



Laat de knop los.

Zet de knop op de gewenste stand.

Let op:



Als de oven aangaat, kunnen alle toegankelijke oppervlakken van het apparaat zeer heet worden. Houd kinderen uit de buurt. Ga voorzichtig om met schalen, bakplaten en inschuifroosters.

Openingen en spleten voor ventilatie en afvoer van warme lucht mogen niet verstopt zijn.

Leg geen brandbare producten in de opberglade.

Gebruikstips:

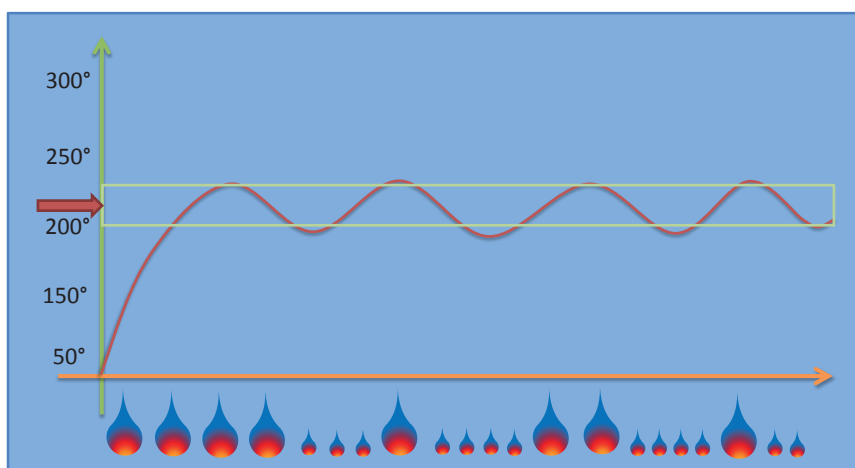
De vlam in onze gasovens stopt nooit, hij wordt eenvoudigweg tot een minimum beperkt wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt, en neemt weer toe als de temperatuur daalt.

Dit is een systeem dat geweldig werkt als de oven is geladen.

Als de oven leeg is, heeft de temperatuur de neiging om langzaam te stijgen terwijl de oven aan blijft staan, en na enkele uren kan de temperatuur enkele tientallen graden stijgen.

U moet er daarom voor zorgen dat u de oven om de anderhalf uur koken opent om de begintemperatuur te herstellen en aarzel niet om de thermostaat na 1 uur koken lager te zetten als de oven niet geopend is.

THERMOSTATISCHE VLAMBEHEERSING



De temperatuurwaarden worden ter indicatie gegeven.

Stand	Temperatuur °C / Gasoven
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

GASOVEN



Model	52 L - 3.5 kW B.414 x H.288 x D.438	70 L - 4 kW B.550 x H.288 x D.438	117 L - 7 kW B.880 x H.305 x D.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 Grand Chef 1800			●
Cluny 1800	●		
Chagny 1800	●		
Sully 1800		●	
Sully 2200		●	

ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN



De elektrische oven is eenvoudig te gebruiken. Dit maakt het mogelijk om onder de juiste omstandigheden alle gebruikelijke gerechten te bereiden.

De elektrische oven, die voorzien is van drie verwarmingselementen, kan worden gebruikt als bakoven en als grill.

De elektrische oven wordt sterk aanbevolen voor alle soorten voedselbereiding, meer in het bijzonder de bereiding van droog gebak (amandelkoekjes, genoisedeeg, enz.).

Beschrijving:

De ovens zijn uitgevoerd in zuurbestendige staalplaat, geëmailleerd bij 850 °C, en voorzien van 3 richels op verschillende hoogte met een tussenafstand van 70 mm waarop de bakplaten en braadsleden gemakkelijk in- en uit te schuiven zijn.

De elektrische oven is standaard voorzien van een inschuifrooster en een braadslede.

De verwarmingselementen bestaan uit een vloergedeelte met een weerstand van 1500 Watt en een gedeelte bovenin met een randelement van 1700 Watt dat gelijktijdig functioneert.

In de grillstand functioneert alleen het centrale element bovenin met een vermogen van 2100 Watt.

De verwarmingselementen worden bediend door middel van een thermostaatdraaischakelaar.

In de versie van de elektrische oven beschikt het paneel over 2 controlelampjes:

- Het lampje **A** geeft aan dat een van de elementen van het apparaat onder spanning wordt gezet.
- Het lampje **B** geeft aan dat het verwarmingselement onder spanning wordt aangestuurd.

Inwerkingstelling:

De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Draai de thermostaatdraaischakelaar met de wijzers van de klok mee tot in de gewenste stand.

De lampjes, rep. **A** en **B**, gaan aan. Wanneer het lampje **B** dooft, is de gekozen temperatuur bereikt en kunt u uw gerecht in de oven plaatsen.


Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand O.

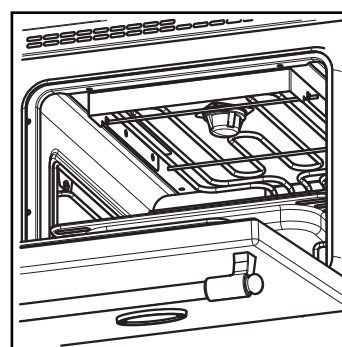
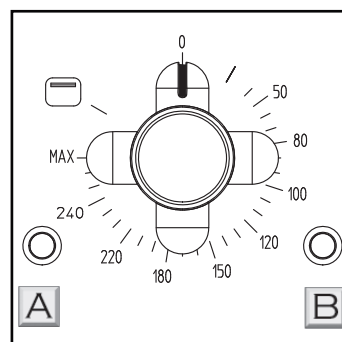
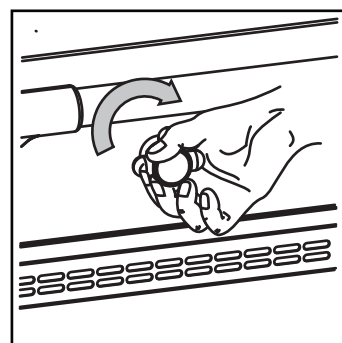
Elektrische grill:

De elektrische oven is voorzien van een grill die het mogelijk maakt om vlees en allerlei andere soorten voedsel te roosteren en aan te bakken.

Het is een ideale functie voor bijvoorbeeld het afmaken van crèmes brûlées of het op de juiste manier bereiden van entrecotes.

Inwerkingstelling:

Draai de thermostaatdraaischakelaar in de grillstand . Zet de knop in de stand O om uit te schakelen.



ELEKTRISCHE STATISCHE OVEN

Model	56 L - 2.2 kW B.414 x H.291 x D.465	75 L - 2.9 kW B.550 x H.291 x D.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		●

ELEKTRISCHE WARME LUCHT OVEN



Ovens met gedwongen convectie zijn een recente ontwikkeling in kooktechniek. Het werkingsprincipe is eenvoudig. De lucht wordt over een verwarmingselement gestuwd waardoor de lucht met calorieën geladen wordt. De aldus verkregen hitte in de ovenruimte bakt en braadt het voedsel gaar.

De luchtcirculatie wordt verkregen door een in de oven aangebrachte turbine die de lucht aanzuigt en over een verwarmingselement stuwt waardoor een convectiebeweging ontstaat.

Ovens met gedwongen convectie bieden veel voordelen. Ze zijn ideaal voor het gelijkmatig bakken van dezelfde of verschillende gerechten op meerdere niveaus. Dus zeer geschikt voor het bakken van gebak, croissants, bladerdeeg, enz.

De aankooktijd is snel, diepgevroren voedsel ontdooit gelijkmatig.

Bij het gelijktijdig bakken van verschillende gerechten nemen de verschillende voedselporties bovendien geen bakluchtjes van elkaar over omdat deze bij het circuleren van de lucht over het verwarmingselement vernietigd worden.

Beschrijving:

Hittebestendige wanden uitgevoerd in zuurvast geëmailleerd staal en voorzien van 4 richels met een tussenafstand van 70 mm Twee niveaus.

De elektrische ovens zijn standaard voorzien van een inschuifrek.

De verwarmingselementen bestaan uit een weerstand van 2400 Watt bovenaan en een ronde weerstand achter de ventilator.

De verwarmingselementen worden bediend met een thermostaatschakelaar.

Bij modellen met elektrische oven heeft het schakelpaneel 2 controlelampjes :

- Verklikkerlamp geeft aan dat het apparaat aan het net is geschakeld (dit lampje blijft branden zolang de netstroom naar het apparaat niet wordt onderbroken).

- Verklikkerlamp **A** geeft aan, dat één van de elementen van het apparaat onder spanning wordt gezet.

- Verklikkerlamp **B** geeft aan dat het verwarmingselement onder spanning wordt aangestuurd.

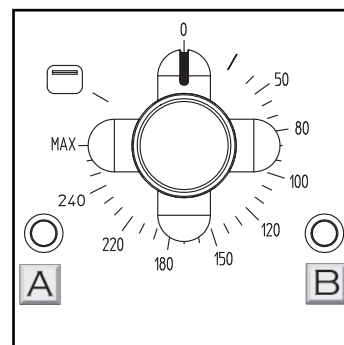
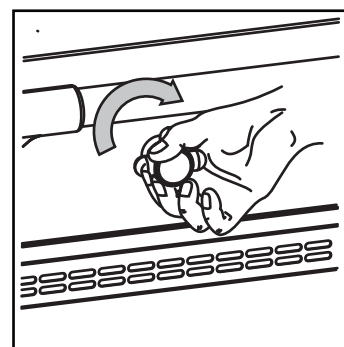
Inwerkingstelling:

De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Draai de thermostaatdraaischakelaar met de wijzers van de klok mee tot in de gewenste stand.

De lampjes, rep. **A** en **B**, gaan aan. Wanneer het lampje **B** dooft, is de gekozen temperatuur bereikt en kunt u uw gerecht in de oven plaatsen.

Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand O.



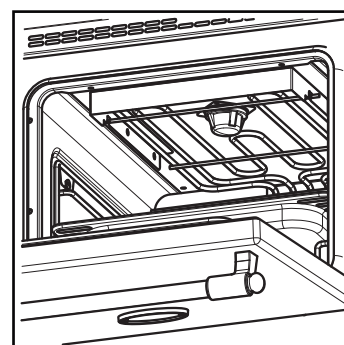
Elektrische grill:

De elektrische oven is voorzien van een grill voor het grillen van vlees en het gratineren van diverse gerechten.

Een grill is bijvoorbeeld ideaal voor het afmaken van dessertcrèmes en voor het juist aanbraden van runderrib.

Inwerkingstelling:

Draai de thermostaatknop in grillstand . Om de grill uit te zetten draait u de knop in stand O.





ELEKTRISCHE WARME LUCHT OVEN

Opmerking: Tijdens de werking van de grilloven blijft de turbine in werking.

Gebruikstips:

Zie § "Aanbevelingen vóór ingebruikname van de ovens".

Bij het bakken van verschillende gerechten tegelijkertijd, moet het gebak altijd op de bovenste richel geplaatst worden, boven de andere gerechten.

Bij gerechten met verschillende bereidingstijd bepaalt het moment waarop ze opgediend moeten worden het moment waarop ze in de oven gezet worden. Op die manier zijn de gerechten gaar in volgorde van opdiening.

Verder moet u er rekening mee houden dat in een gedwongen convectieoven bij lagere temperaturen gebakken wordt dan in een traditionele oven. Vergeet niet de temperatuur aan te passen.

Model	51 L - 2.65 kW B.414 x H.291 x D.417
Cluny	●
Chagny	●
Cluny 1400	●
Chagny 1400	●
Cluny 1800	●
Chagny 1800	●

De multifunctionele oven beschikt over twee functies: een als statische elektrische oven en een als elektrische warme lucht oven.

- Werking van statische elektrische oven:

De elektrische oven is eenvoudig te gebruiken. Dit maakt het mogelijk om onder de juiste omstandigheden alle gebruikelijke gerechten te bereiden.

De elektrische oven, die is voorzien van drie verwarmingselementen, kan worden gebruikt als bakoven en als grill.

De statische elektrische oven is met name ideaal voor “droog” gebak zoals amandelkoekjes, genoisedeeg, enz.

De verwarmingselementen bestaan uit een vloergedeelte met een weerstand van 1500 Watt en een gedeelte bovenin met een extern element van 700 Watt dat gelijktijdig functioneert.

- Werking van elektrische warme lucht oven:

De warme lucht oven (ook bekend als ventilatieoven) betekent een vernieuwing op het gebied van voedselbereiding. Het principe ervan is eenvoudig. De lucht wordt over een verwarmingselement gestuurd waardoor de lucht heet wordt. Deze hitte in de ovenruimte zorgt dat het voedsel gaar wordt gebakken en gebraden.

De luchtcirculatie wordt verkregen via een in de oven aangebrachte turbine die de lucht aanzuigt en over een of twee verwarmingselementen stuwt, waardoor een convectiebeweging ontstaat.

Warme lucht ovens bieden veel voordelen. Ze zijn ideaal voor het gelijkmatig bakken van dezelfde of verschillende gerechten op meerdere niveaus. Ze zijn dus zeer geschikt voor het bakken van gebak, croissants, bladerdeeg, enz.

De aankooktijd is snel, diepgevroren voedsel ontdooit gelijkmatig.

Bij het gelijktijdig bakken van verschillende gerechten nemen de verschillende voedselporties bovendien geen bakluchtjes van elkaar over omdat deze bij het circuleren van de lucht over het verwarmingselement vernietigd worden.

De verwarmingselementen bestaan uit een vloergedeelte met een weerstand van 1500 Watt en een gedeelte bovenin met een extern element van 700 Watt dat gelijktijdig functioneert.

Beschrijving:

De ovens zijn uitgevoerd in zuurbestendige staalplaat, geëmailleerd bij 850 °C, en voorzien van 3 richels op verschillende hoogte met een tussenafstand van 70 mm waarop de bakplaten en braadsleden gemakkelijk in- en uit te schuiven zijn.

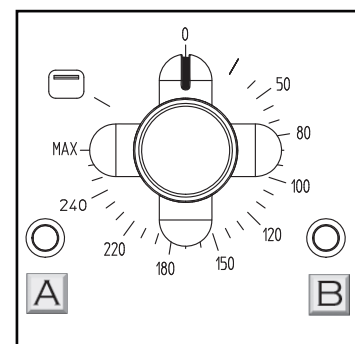
De elektrische oven is standaard voorzien van een inschuifrooster en een braadslede.

Hij is voorzien van een straalgrill met een vermogen van 2100 Watt.



De verwarmingselementen worden bediend door middel van een thermostaatdraaischakelaar.

Het paneel beschikt over 2 controlelampjes:

- Het lampje **A** geeft aan dat een van de elementen van het apparaat onder spanning wordt gezet.
- Het lampje **B** geeft aan dat het verwarmingselement onder spanning wordt aangestuurd.

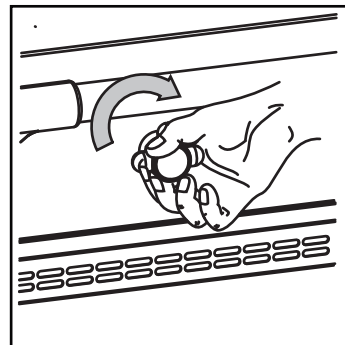
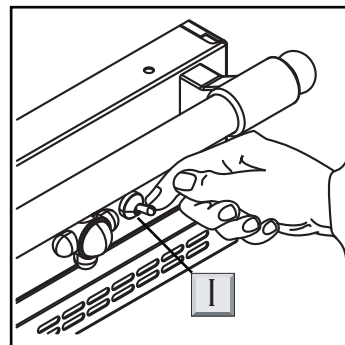


Inwerkingstelling:

Om de werkingsmodus te kiezen moet de schakelaar **I** ofwel op stand  worden gezet voor werking in statische modus, ofwel op stand  voor werking in de modus warme lucht.

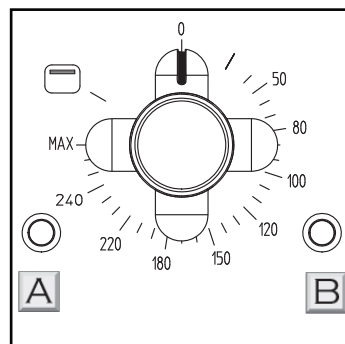
De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Draai de thermostaatdraaischakelaar met de wijzers van de klok mee tot in de gewenste stand.



De lampjes, rep. **A** en **B**, gaan aan. Wanneer het lampje **B** dooft, is de gekozen temperatuur bereikt en kunt u uw gerecht in de oven plaatsen.

Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand 0.




Elektrische grill:

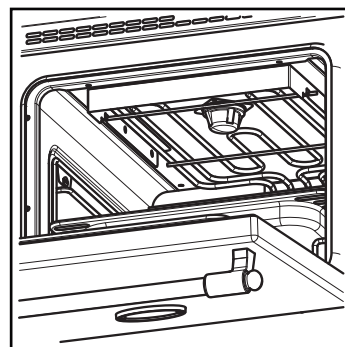
De multifunctionele elektrische oven is voorzien van een grill die het mogelijk maakt om vlees en allerlei andere soorten voedsel te roosteren en aan te bakken.

Het is een ideale functie voor bijvoorbeeld het afmaken van crèmes brûlées of het op de juiste manier bereiden van entrecotes.

Inwerkingstelling:

Draai de thermostaatdraaischakelaar in de grillstand . Zet de knop in de stand 0 om uit te schakelen.

In de grillstand functioneert alleen het centrale element bovenin met een vermogen van 2850 Watt.



MULTIFUNCTIONELE ELEKTRISCHE OVEN



Gebruikstips (zie § “Aanbevelingen voor het gebruik van de ovens”):

Bij het bakken van verschillende gerechten tegelijkertijd moet het gebak altijd op de bovenste richel geplaatst worden, boven de andere gerechten.

Bij gerechten met verschillende bereidingstijden is het moment waarop ze in de oven worden gezet, afhankelijk van het moment waarop ze opgediend moeten worden.

Overigens blijkt dat gerechten in een geventileerde oven bij lagere temperaturen worden bereid dan in een traditionele oven. Denk eraan de verwarmingstemperatuur te verlagen.

Model	67 L - 2.95 kW B.550 x H.291 x D.417	Vertical 65 L - 2.65 kW B.333 x H.458 x D.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	●		

ELEKTRISCHE GRILLOVEN



Uitgerust met twee verwarmingselementen, kan de elektrische oven zowel als gewone oven gebruikt worden of als grilloven.

Ideaal voor het gratineren van crème brûlée, het grillen van worstjes of spek, het roosteren van brood of het perfect bereiden van een biefstuk.

Omschrijving:

Hittebestendige wanden uitgevoerd in zuurvast geëmailleerd staal en voorzien van 3 richels met een tussenafstand van 70 mm waardoor het plaatwerk gemakkelijk uitschuifbaar is.

De elektrische ovens zijn standaard voorzien van een rooster en een vetopvangschaal.

Het verwarmingselement in de ovenstand bestaat uit een weerstand van 1800 W. In grillstand bestaat het verwarmingselement uit een weerstand van 2400 W.

De verwarmingselementen worden bediend met een thermostaatschakelaar.

Bij de modellen met een elektrische oven heeft het bedieningspaneel 2 controlelampjes:

- Het verklikkerlampje **A** geeft aan dat een element van het toestel aan het net geschakeld is.
- Het verklikkerlampje **B** geeft aan dat het verwarmingselement aangeschakeld is.

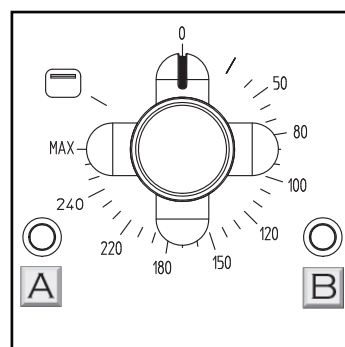
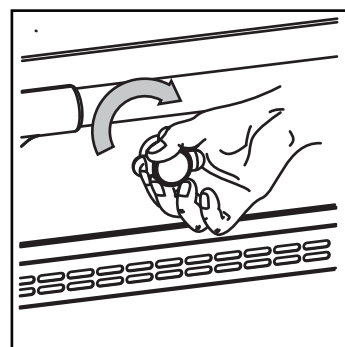
Inwerkingstelling:

De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

Draai de thermostaatdraaischakelaar met de wijzers van de klok mee tot in de gewenste stand.

De lampjes, resp. **A** en **B**, gaan aan. Wanneer het lampje **B** dooft, is de gekozen temperatuur bereikt en kunt u uw gerecht in de oven plaatsen.

Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand O.





ELEKTRISCHE GRILLOVEN

Model	27 L - 1.5 kW B.541 x H.115 x D.422	20 L - 1.5 kW B.405 x H.115 x D.422
Rully	●	
Chagny		●
Chagny 1400		●
Chagny 1800		●

LAGE TEMPERATUUR OVEN



De lage temperatuur oven is geschikt voor het warmhouden van borden en het op temperatuur houden van gerechten, kortom een ideale hulp in de keuken. Het werkingsprincipe is eenvoudig: door middel van een verwarmingselement wordt de temperatuur in de lage temperatuur oven op het gewenste niveau gehouden.

De ruimte wordt verwarmd door middel van een weerstand onder de bodem.

Beschrijving:

De lage temperatuur oven is uitgevoerd in warmtegeïsoleerd geëmailleerd staal en heeft 4 niveaus voor inschuifroosters met Gastronorm-maatvoering GN 1/1.

De lage temperatuur oven wordt standaard geleverd met twee inschuifroosters.

De lage temperatuur oven wordt verwarmd door middel van een weerstand van 950 Watt.

Het verwarmingselement wordt bediend met een thermostaatschakelaar op het bedieningspaneel.

Een controlelampje naast de bedieningsknop geeft de thermostaatregeling van het verwarmingselement aan. Het lampje gaat aan en uit afhankelijk van de geprogrammeerde temperatuur.

Inwerkingstelling:

De lage temperatuur oven moet ongeveer een uur voorverwarmen voordat er borden of gerechten in worden gezet.

Draai de thermostaatdraaischakelaar met de wijzers van de klok mee tot in de gewenste stand. Het lampje gaat aan. Wanneer het lampje uitgaat is de gewenste temperatuur bereikt en kunt u gaan garneren.

Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand 0.

Gebruikstips:

Verwarm, voorafgaand aan het eerste gebruik, de lage temperatuur oven gedurende een half uur leeg op de hoogste temperatuur om dampen, afgegeven door het isolatiemateriaal en de resten van de tijdens het fabricageproces toegepaste vetten, af te voeren. Deze dampen verdwijnen nadat de lage temperatuur oven een paar keer gebruikt is.

Plaats borden of schalen nooit rechtstreeks op de bodem. Door de snelle temperatuurstijging kunnen ze barsten.

Uw borden en schalen kunnen zeer heet worden, afhankelijk van de door u gekozen temperatuur. Ga er voorzichtig mee om en neem alle voorzorgsmaatregelen om brandwonden te voorkomen

LAGE TEMPERATUUR OVEN

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

Sluit voorafgaand aan elke reiniging de hoofdgaskraan af en schakel de spanning van het apparaat uit.

LET OP

Het wordt formeel afgeraden om dit apparaat te reinigen met chloorhoudende middelen.

Lees nauwkeurig de gebruiksaanwijzingen en veiligheidsinstructies die vermeld staan op de producten die u gaat gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Houdt u aan de bijbehorende gebruiksvorschriften.



Gebruik geen stoomgenerator om het apparaat te reinigen.

Gasbranders:

Om het reinigen te vereenvoudigen bestaan de branders uit twee delen. Maak ze afzonderlijk schoon.

→ **Branderdeksels:**

De branderdeksels zijn gemaakt van massief messing. Reinig ze met behulp van een zachte doek die is gedrenkt in een speciaal product dat geschikt is voor messing (bijv.: MIROR®).

Als u wat reinigingsmiddel op het email morst, wrijf het dan nooit uit (deze producten bevatten meestal schuurmiddelen). Spoel het oppervlak snel af met schoon water, zonder te wrijven.

Schuur deksels die erg vuil zijn eerst op met zeer fijn schuurpapier en wrijf ze vervolgens in met een reinigingsmiddel speciaal voor koper.

→ **Branderbehuizing:**

De branderbehuizing is van aluminium en raakt bevestigd gedurende het gebruik. Maak deze regelmatig schoon met een schuurspons (Scotch Brite®).

Nadat de roosters en branders zijn weggenomen, kan met een eenvoudige spons de bovenplaat eenvoudig en volledig worden gereinigd.

Vermijd het gebruik van een spons of een schurend of corroderend onderhoudsmiddel zoals reinigingsmiddelen voor ovens en vlekkenmiddelen.

Tijdens het schoonmaken dient erop te worden gelet dat er geen vloeistof in de openingen van de branders terechtkomt.

'Coup de feu'-kookplaat:

Reinig de hete plaat nooit met water, hierdoor kan de plaat beschadigd raken.

Na overkoken altijd meteen opnemen, dit maakt het reinigen gemakkelijker.

Gebruik een spons met water en zeep of schuurpoeder.

Vitrokeramische kookplaat:

Houd de platen ALTIJD goed droog. Veeg uw pannen af voordat u ze op de platen zet.

Kalkaanslag kan worden verwijderd met witte alcoholazijn. Ga met een geïmpregneerde doek over de vlekken en laat een half uur inwerken. Daarna grondig schoonspoelen en drogen.

Het roestvrijstalen gedeelte kan worden schoongemaakt met een vochtige spons en een zacht reinigingsmiddel voor de hardnekkige vlekken (bijvoorbeeld CIF Ammoniacal®...).

Bij overkoken van suikerstroop het element op stand 1 zetten, en met behulp van een scheermeskrabbertje (bijvoorbeeld CERA Quick ®), **ONMIDDELIJK** de verbrande suikerresten verwijderen.

LET OP

Schakel onmiddellijk de stroom van het apparaat uit wanneer u een barst in het vitrokeramische oppervlak ziet om een elektrische schok te vermijden. Licht uw installateur in.

Carrosserie:

U kunt speciale voor roestvrij staal bestemde reinigingsproducten gebruiken (bijvoorbeeld ZIP INOXYDABLE ®, JOHNSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), maar gebruik nooit schurende middelen.

Bovenplaat van roestvrij staal:

De kooktafel heeft een diepgetrokken bovenplaat of verdiepte lekbakken voor een goede reiniging en een betere hygiëne (geen moeilijk te reinigen hoeken en spleten). Gebruik altijd vloeibare, niet-chloorhoudende middelen om krassen in het staal te voorkomen.

Reinig hardnekkige vlekken op de kooktafel met kleipasta en zeep, verkrijgbaar in de grote supermarkten.

Roestvrij staal:

Roestvrij staal is gemakkelijk te reinigen met behulp van zeepwater of eventueel mengsels op basis van zeep en kleipoeder (zilver, kleisteen).

Droog af met een schone doek of absorberend papier.

Gebruik geen chloormiddelen.

Messing:

Met behulp van een zachte doek die is gedrenkt in een speciaal product dat geschikt is voor messing (bijv.: MIROR®). Als u wat reinigingsmiddel op het email morst, wrijf het dan nooit uit (deze producten bevatten meestal schuurmiddelen), maar spoel het oppervlak af met schoon water, zonder te wrijven.

U kunt ook een harde zeep gebruiken (kleipasta, zilverpasta) en die met een natte spons op de te reinigen zones aanbrengen.

Deze oplossing geeft ook uitstekende resultaten voor het reinigen en opglanzen van messing, verchroomde oppervlakken of roestvrij staal.


Email:

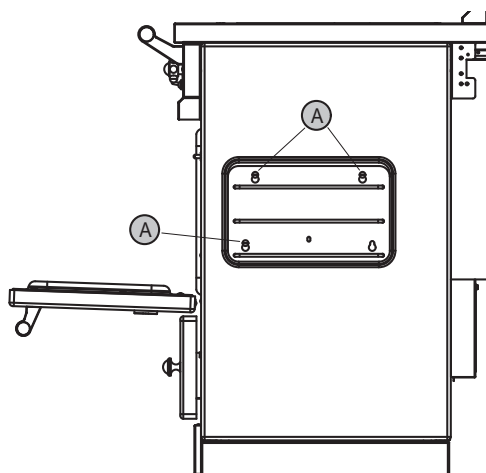
Gebruik een spons met water en zeep of een glasreiniger, maar nooit schuurpoeder.

U kunt ook brandspiritus gebruiken, maar alleen als het apparaat koud is.

Ovens:

Om de ladders te verwijderen, duwt u gewoon iets omhoog om de ladders los te maken.

Let op: bij het vervangen van de ladders is het absoluut noodzakelijk om te zorgen voor de juiste installatie: namelijk dat de ladders goed zijn genest achter de 3 schroeven .



Reiniging van de ovenwanden en de dubbele deur:

Met een bevochtigde roestvrijstalen bal, gedrenkt in een normaal schoonmaakproduct (afwasmiddel, kleipasta, zilver of eventueel natriumbicarbonaat), in cirkelbewegingen druk uitoefenen op de te reinigen oppervlakken.

Spoel met helder water met een uitgewrongen spons.

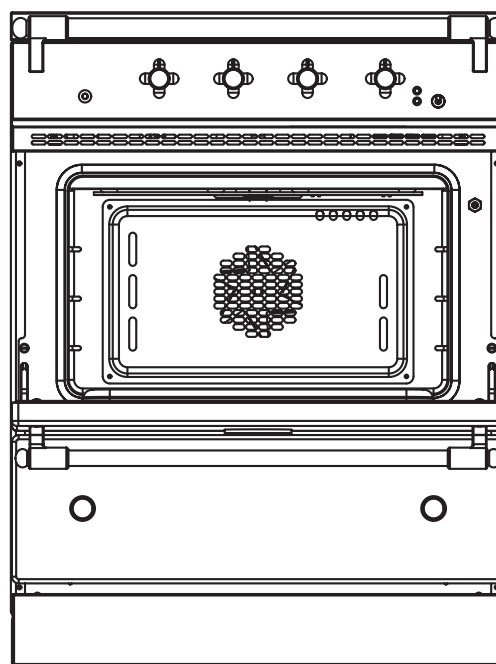
Reinigen van de beschermplaat van de turbine (warme lucht oven en multifunctionele oven):

De vetdeeltjes die via de luchtcirculatie en bij het bakken op lage temperaturen worden verspreid, kunnen rookvorming veroorzaken.

Reinig minstens één keer per jaar het gedeelte achter de beschermplaat van de turbine(s).

De 4 schroeven losdraaien.

De beschermplaat moet na afloop van het reinigen teruggeplaatst worden. Let erop dat de 4 schroeven en ringen voldoende aangedraaid worden.



Aanbevelingen:

- ☞ Om te voorkomen dat de oven te zeer verkalkt raakt, wordt voor het bereiden van gebrad (stukken rood of wit vlees, gevogelte), het gebruik van schalen/borden enz. met een hoge rand aanbevolen (emailen stoofpannen, borden/schalen van aardewerk). Deze techniek maakt het tevens mogelijk om zeer gelijkmatig te koken en om, eventueel met gebruikmaking van een deksel, sappen e.d. te bewaren tot aan het eind van de bereiding.
- ☞ Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen. Is het toch noodzakelijk om zo'n middel te gebruiken, verwijder dan eerst de afdichtring van de ovendeur en breng deze na afloop van het reinigen weer aan.
- ☞ Spuit nooit rechtstreeks bijtende reinigingsmiddelen op de weerstanden van elektrische ovens.

Informatie over de verwijdering van elektrisch en elektronisch afval

Besluit nr. 2005-829 van 20 juli 2005 betreffende de samenstelling van elektrische en elektronische apparatuur en de verwijdering van afval van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur volgens de Europese richtlijnen 2002/95/EG en 2002/96/EG.

- Het beheer van elektrische en elektronische apparatuur (EEA) en afval van elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) worden op Europees niveau gereguleerd door 2 richtlijnen die tot doel hebben het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in EEA te beperken en hergebruik, recycling en andere vormen van nuttige toepassing van AEEA te bevorderen om de hoeveelheid afval door afgedankte apparatuur te doen afnemen.



Elektrische en elektronische apparatuur die na 13 augustus 2005 op de markt is gebracht dient te zijn voorzien van deze markering.

Het pictogram betekent dat het apparaat niet met het overige afval mag worden verwijderd en dat het gescheiden moet worden ingezameld voor hergebruik, recycling en nuttige toepassing.

- **De gebruikers van elektrische en elektronische apparatuur mogen AEEA niet meer met het overige, niet gescheiden huishoudelijk afval laten verwijderen.**
- De afgedankte apparatuur moet voortaan worden ingeleverd bij speciale verzamelpunten.

Door naleving van de nieuwe AEEA-wet helpen de gebruikers van elektrische en elektronische apparatuur de schadelijke effecten voor het milieu en de volksgezondheid te beperken en dragen zij bij tot het behoud van de natuurlijke bronnen.



TECHNISCHE INFO

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 LMGF 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 LMGF 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 LMGF 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 LMGF 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 LMGF 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 LMGF 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 LMGF 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 LMGF 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**

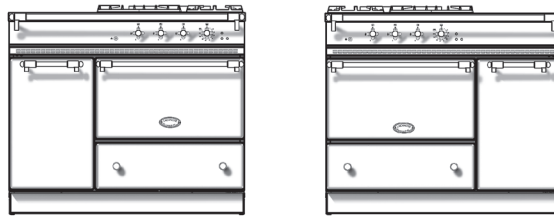
LG 2232 G/GE/E/GCT/ECT LCF 2232 G/GE/E/GCT/ECT LVTR 2242 E/CT LVI 2232 E/CT
LMG 2232 G/GE/E/GCT/ECT LMGF 2232 G/GE/E/GCT/ECT LMVTR 2242 E/CT LMVI 2232 E/CT

TECHNISCHE INFO

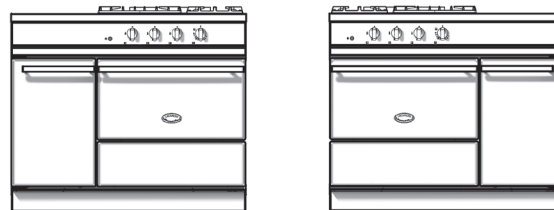
CHASSAGNE/CHAMBERTIN

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



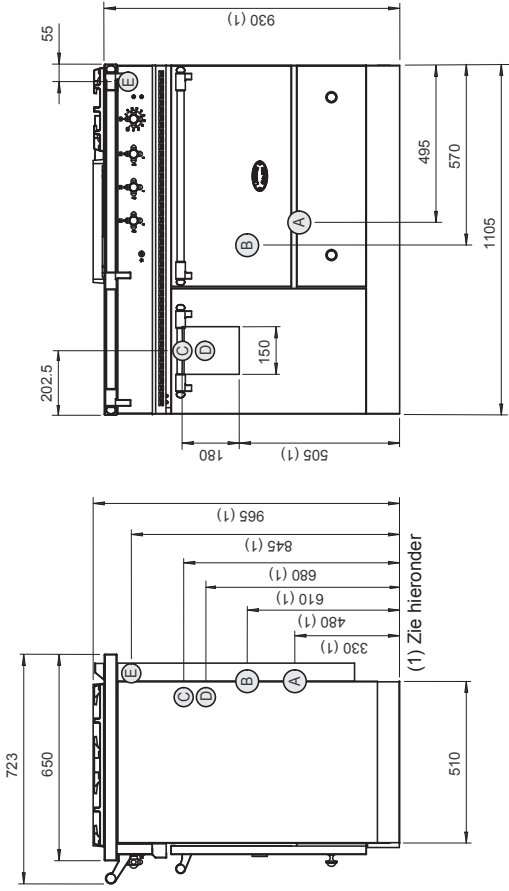
Classic



Modern



CHASSAGNE «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

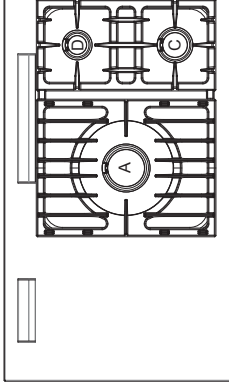


- ▲ A Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▲ B Stroomvoorziening, gasoven
- ▲ C Watervoorziening (optioneel)

- ▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▲ Uitgeperste kooktafel.

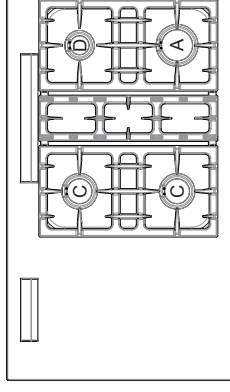
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



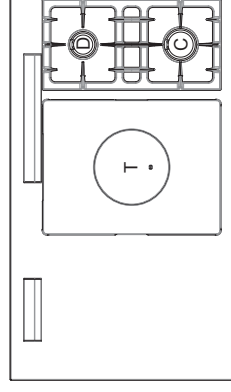
▲ CHASSAGNE «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



▲ CHASSAGNE «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

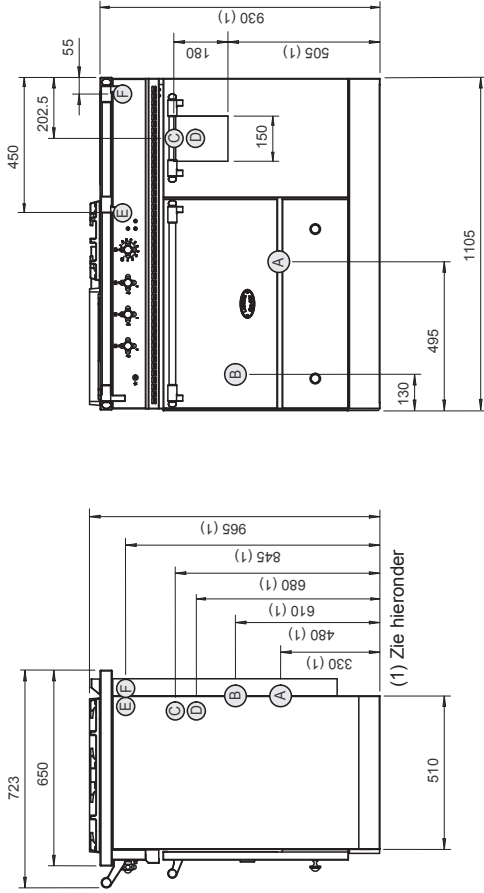
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



▲ CHASSAGNE «TRADITION»: 2 gasbranders en een 'coup de feu'-plaat

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met een 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.

CHAMBERTIN «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



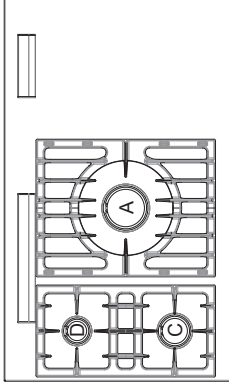
- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)

- Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ Ⓕ Gasaansluiting

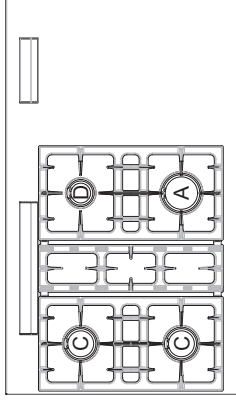
- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

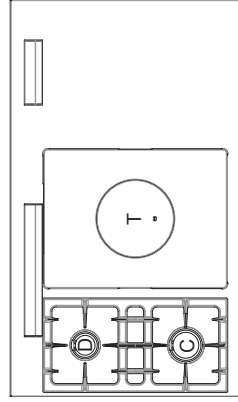
De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



- ▶ **CHAMBERTIN «CLASSIQUE» 3 gasbranders:**
- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders **A, C, D** tabel 1, technische bijlage).
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Elektrische ontsteking door middel van drukknop.

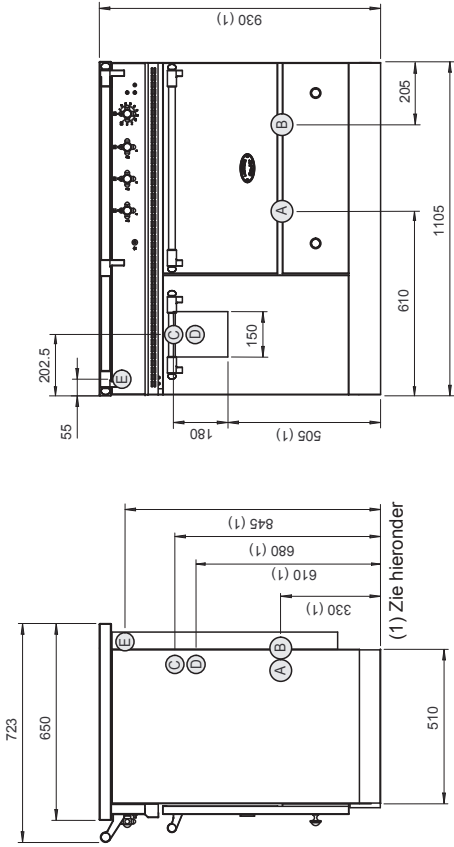


- ▶ **CHAMBERTIN «CLASSIQUE» 4 gasbranders:**
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders **B, C, D** tabel 1, technische bijlage).
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



- ▶ **CHAMBERTIN «TRADITION»: 2 gasbranders en een 'coup de feu'-plaat**
- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders **T, C, D** tabel 1, technische bijlage).
 - Middenbrander uitgerust met een 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Elektrische ontsteking door middel van drukknop.

CHASSAGNE "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

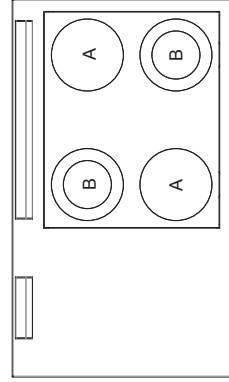


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

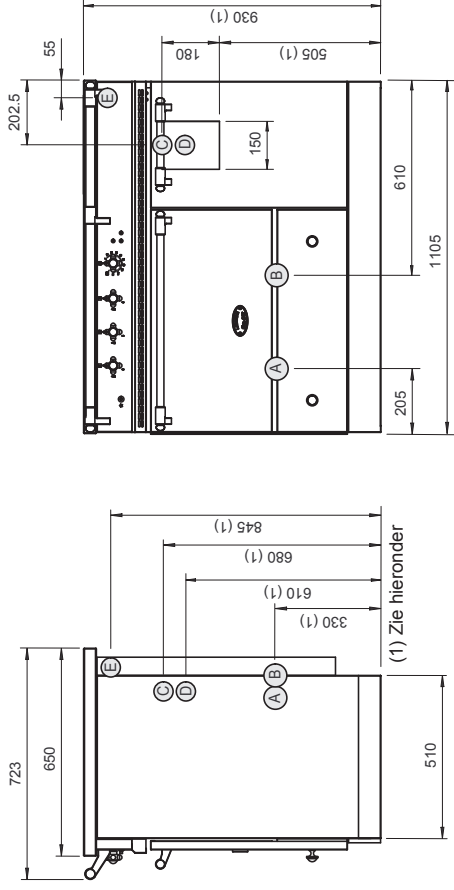


Vermogen: 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ **VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT**

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **A, B** tabel 2, technische bijlage).

CHAMBERTIN "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

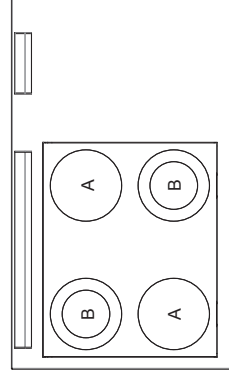


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ **VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT**

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **A, B** tabel 2, technische bijlage).



TECHNISCHE INFO CHASSAGNE/CHAMBERTIN

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				Statische positie			
				2650			
				Geforceerde convectie positie			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Neutrale kast:

- ▶ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
 - ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
 - ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
 - ▶ Toebehoren: 2 roosters.
- Lage temperatuur oven (optioneel):**
- ▶ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
 - ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
 - ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
 - ▶ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
 - ▶ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toesiel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D; tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.

Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

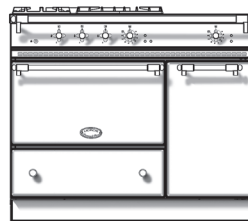
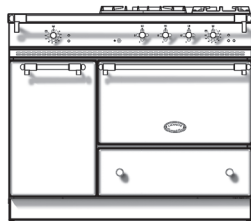
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

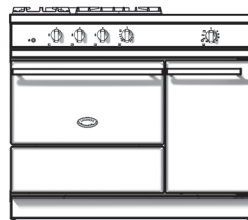
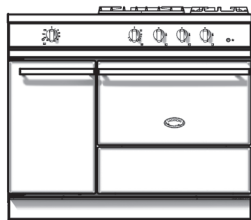
SAULIEU / SAVIGNY

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



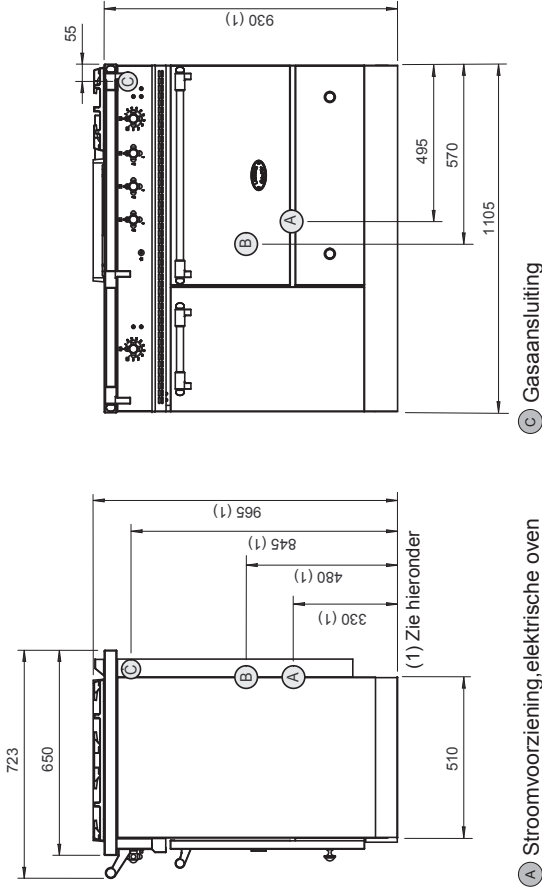
Classic



Modern



SAULIEU «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

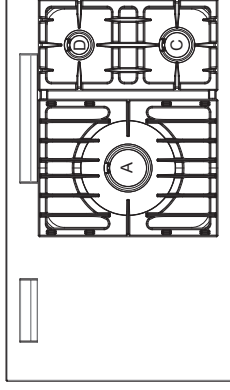


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

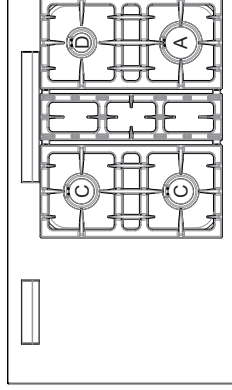
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



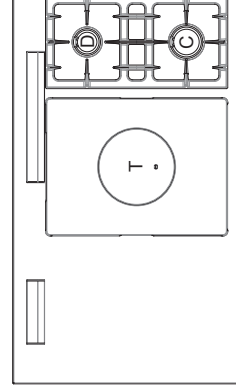
▶ SAULIEU «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



▶ SAULIEU «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

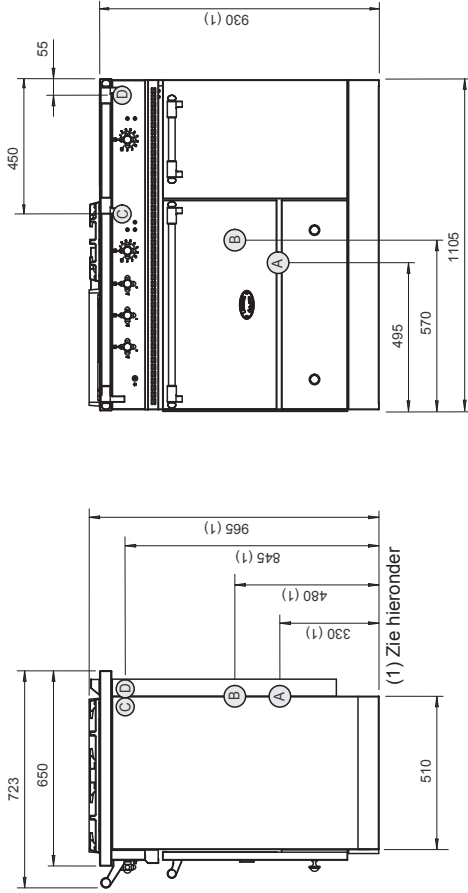
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



▶ SAULIEU «TRADITION»: 2 gasbranders en een 'coup de feu'-plaat

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met een 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.

SAVIGNY «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

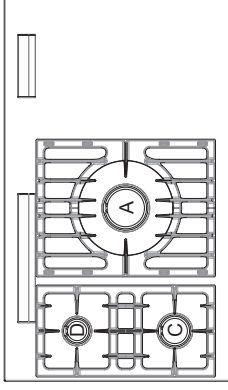


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ, Ⓓ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

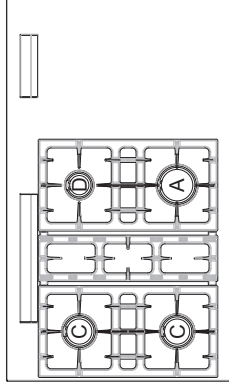
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



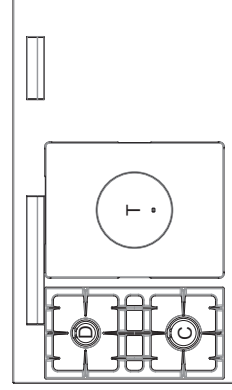
▶ SAVIGNY «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



▶ SAVIGNY «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

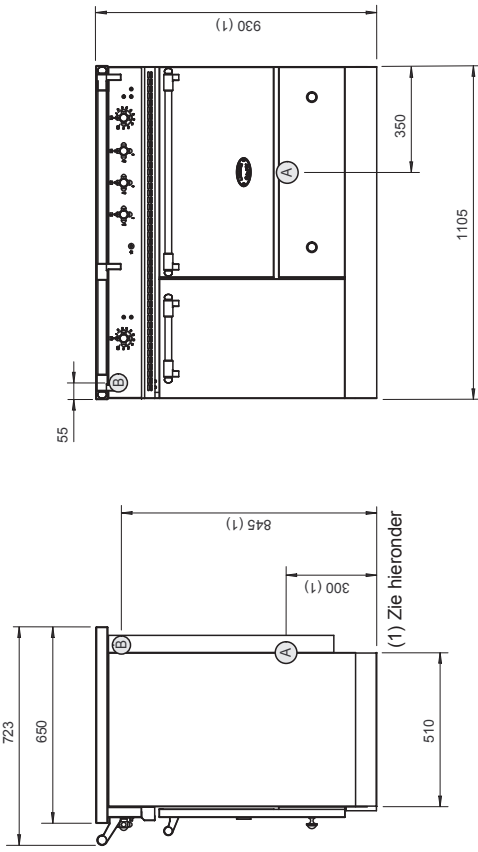
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



▶ SAVIGNY «TRADITION»: 2 gasbranders en een 'coup de feu'-plaat

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met een 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.

SAULIEU "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN



Ⓐ Stroomvoorziening

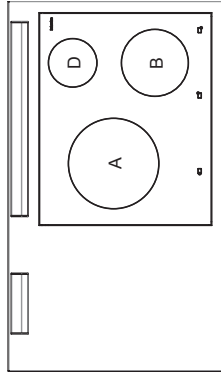
Ⓑ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

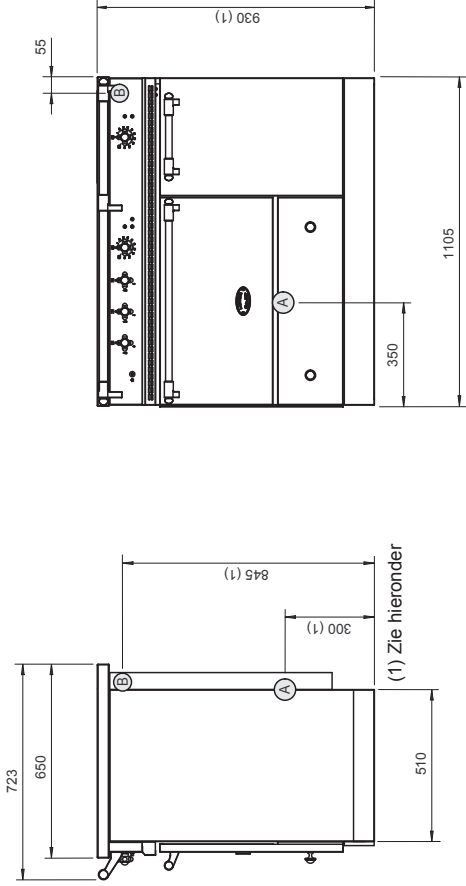
Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz



▲ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- kookzones van verschillende afmetingen en - Energierегelaar.
- vermogens (Kookzones **A**, **B** en **D** tabel 3 - Kinderveiligheid.
- technische bijlage) - Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 9 standen.
- Boostfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

SAVIGNY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN



Ⓐ Stroomvoorziening

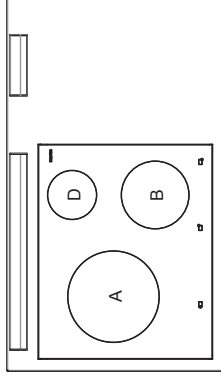
Ⓑ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

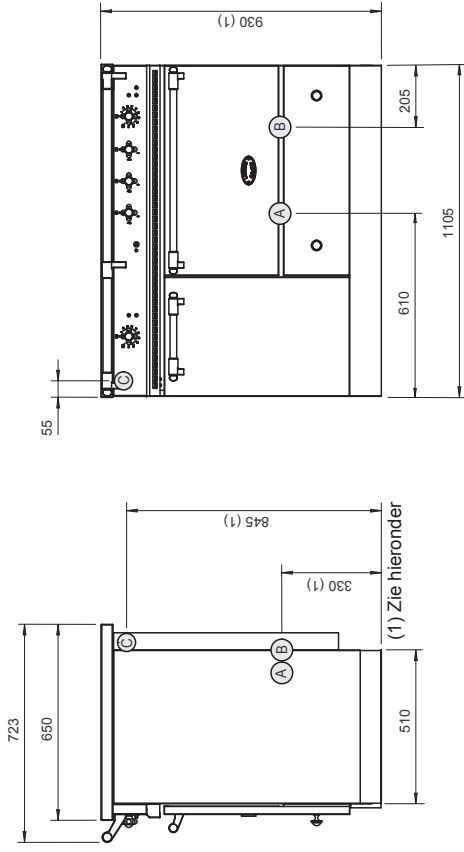
Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz



▲ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- kookzones van verschillende afmetingen en - Energierегelaar.
- vermogens (Kookzones **A**, **B** en **D** tabel 3 - Kinderveiligheid.
- technische bijlage) - Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 9 standen.
- Boostfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

SAVIGNY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



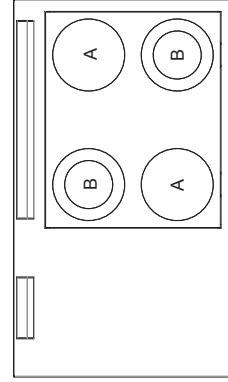
(A, B) Stroomvoorziening

(C) Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

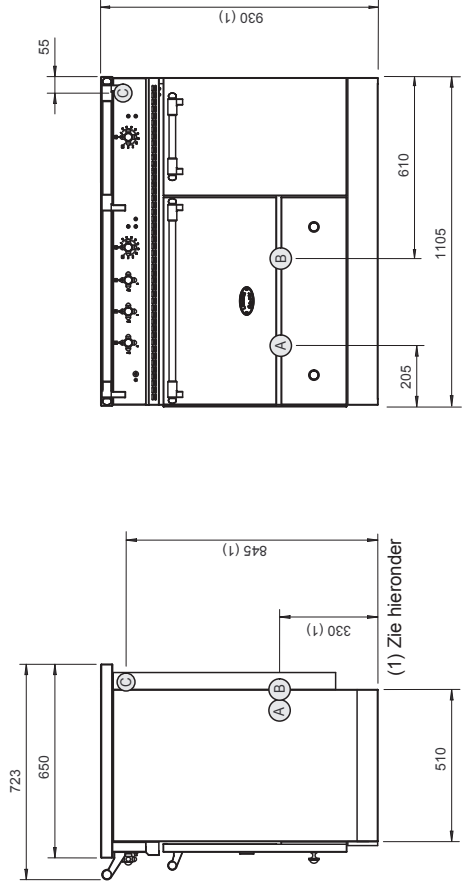


Vermogen: 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ **VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT**

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

SAVIGNY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



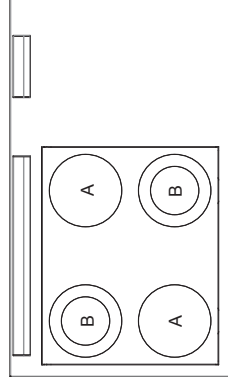
(A, B) Stroomvoorziening

(C) Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ **VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT**

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppelp
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				Statische positie			
Verticale elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	333 x 458 x 425	65	2300	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				Statische positie			
				2650			
				Geforceerde convectie-positie			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander		
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

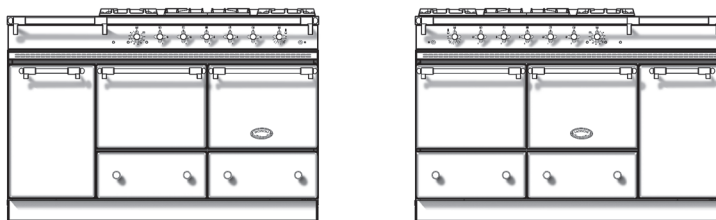
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

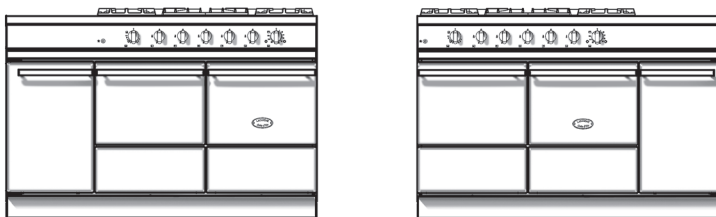
CLUNY 1400 D - G

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



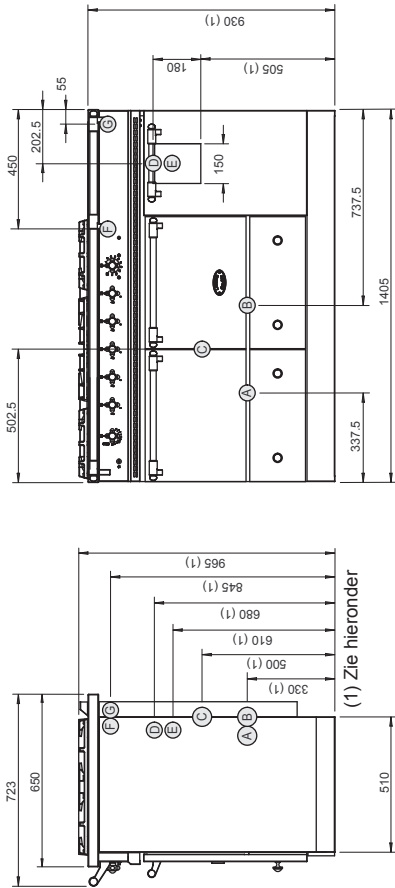
Classic



Modern



CLUNY 1400 D «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

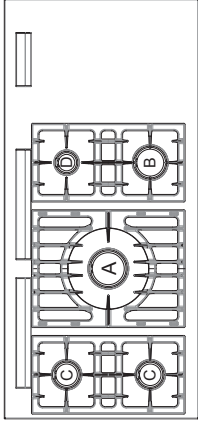


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓕ, Ⓖ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

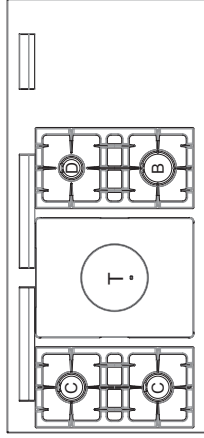
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroest is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ CLUNY 1400 D «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

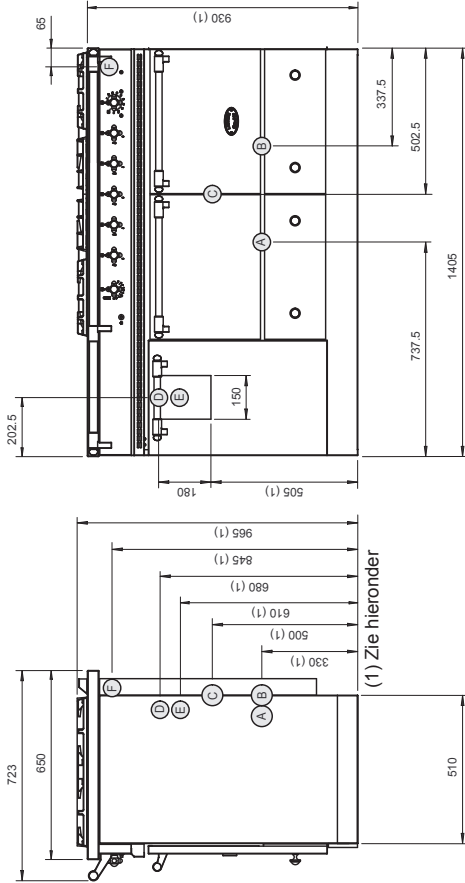
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CLUNY 1400 D «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY 1400 G «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



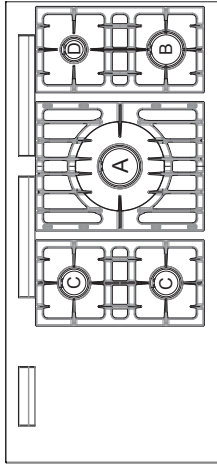
- ▶ A, B Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▶ B Watervoorziening, elektrische oven
- ▶ C Stroomvoorziening, gasoven
- ▶ D Watervoorziening (optioneel)
- ▶ E Waterafvoer (optioneel)
- ▶ F Gasaansluiting

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

▶ Uitgeperste kooktafel.

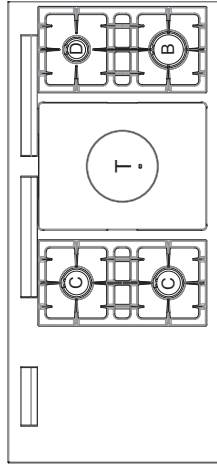
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw roestel, voor de installatie te controleren.



▶ CLUNY 1400 G «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

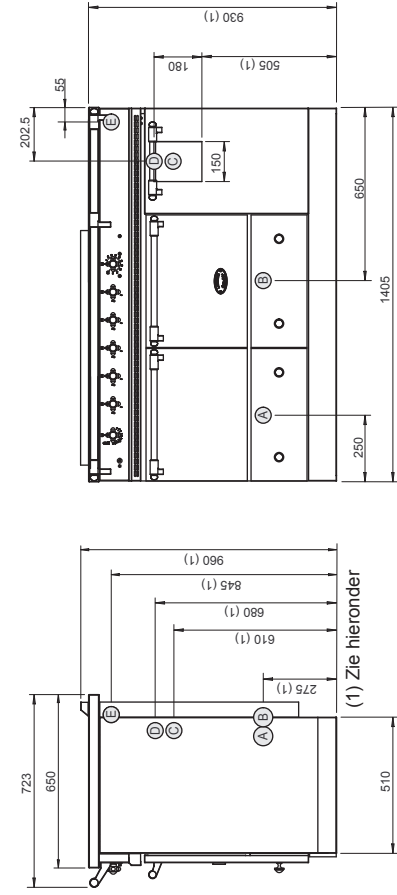
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CLUNY 1400 G «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY 1400 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

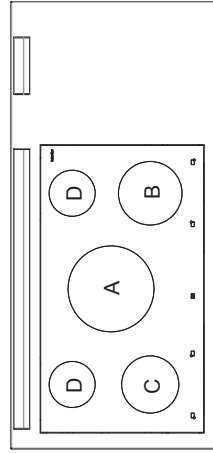


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

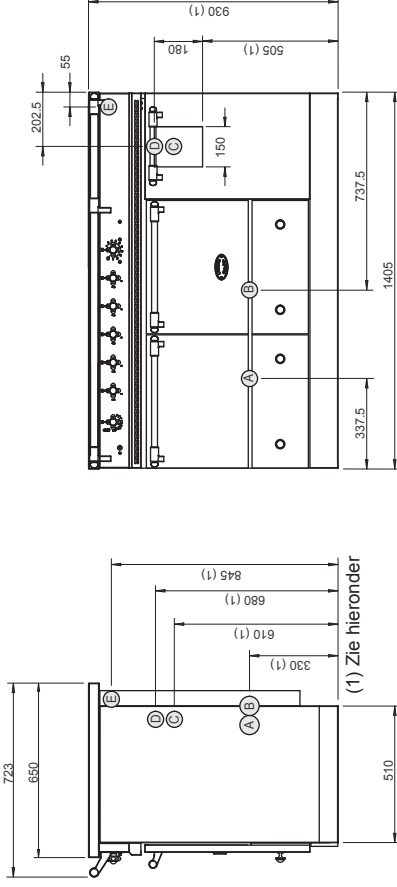


Vermogen: 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 5 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Vermogens (Kookzones **A, B, C** en **D** tabel 3 technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

CLUNY 1400 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

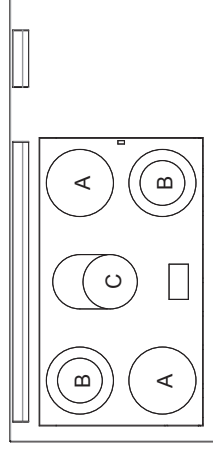


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 5 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **A, B, C** tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	414 x 288 x 438	52	3500	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2300	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrisch geventileerd	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 417	51	2400	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brandor	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N – 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

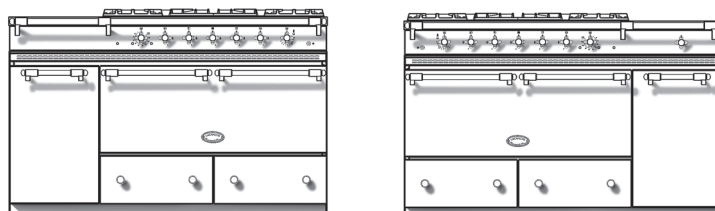
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
 Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
 Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

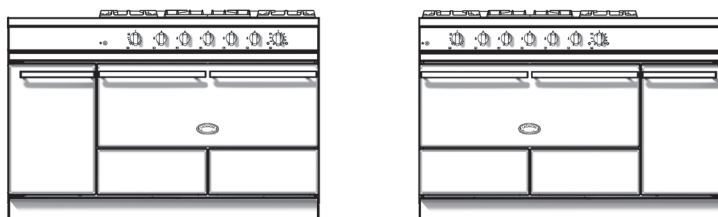
CLUNY GRAND CHEF 1400 D - G

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



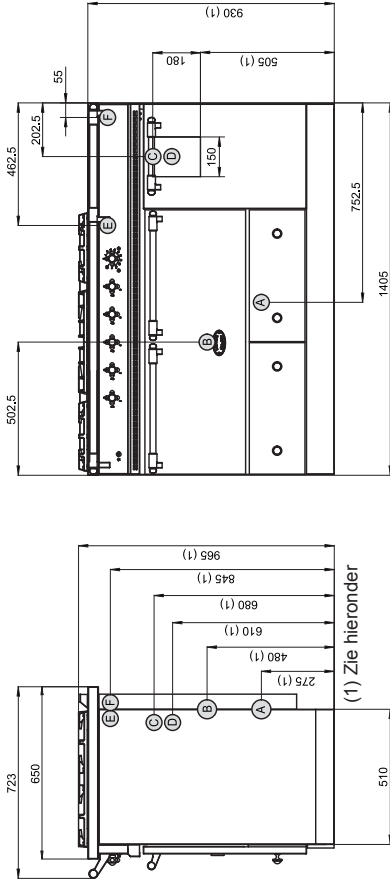
Classic



Modern



CLUNY GRAND CHEF 1400 D «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

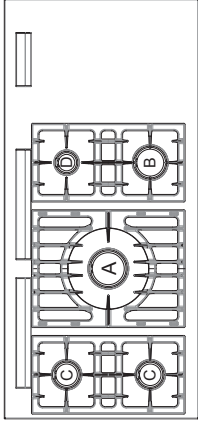


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

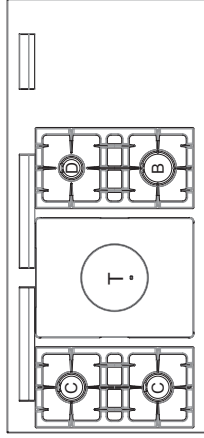
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroeststaal is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ **CLUNY GRAND CHEF 1400 D «CLASSIQUE» 5 gasbranders:**

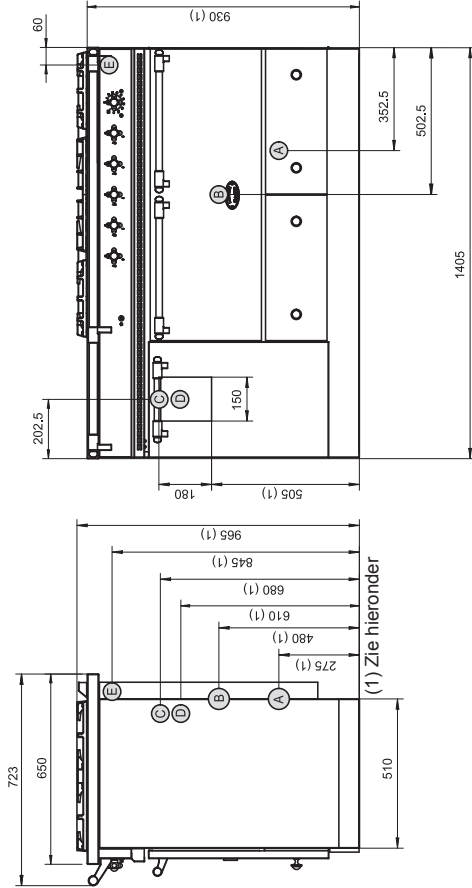
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ **CLUNY GRAND CHEF 1400 D «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:**

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY GRAND CHEF 1400 G «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

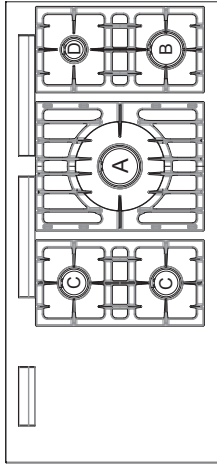


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

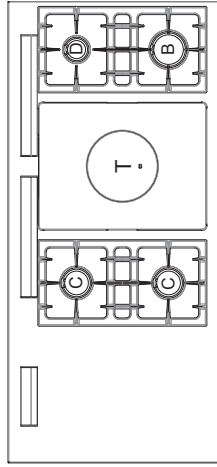
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ **CLUNY GRAND CHEF 1400 G «CLASSIQUE» 5 gasbranders:**

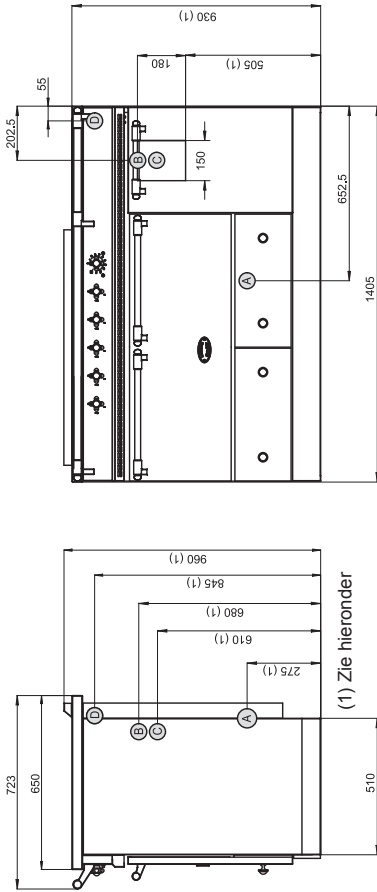
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ **CLUNY GRAND CHEF 1400 G «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:**

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY GRAND CHEF 1400 D "ELECTRIQUE": INDUCTIEKOOKPLATEN



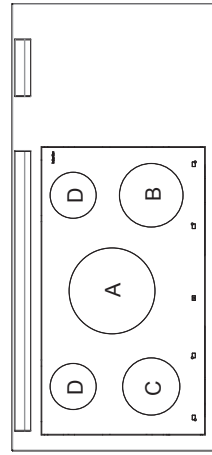
- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Waterafvoer (optioneel)

- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

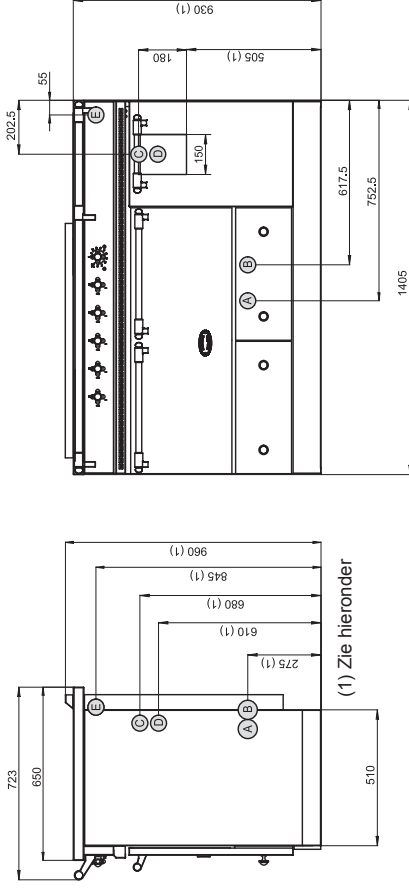


Vermogen: 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ **VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN**

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 5 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Vermogens van verschillende afmetingen en technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

CLUNY GRAND CHEF 1400 D "ELECTRIQUE": VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



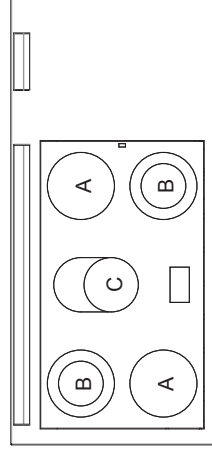
- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)

- Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ **VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT**

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 5 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).



TECHNISCHE INFO CLUNY GRAND CHEF 1400

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	880 x 305 x 455	117	7600	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrisch geventileerd	Geëmailleerde staalplaat	880 x 305 x 405	112	4800	Ja 3600 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brandor	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▶ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▶ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▶ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▶ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▶ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

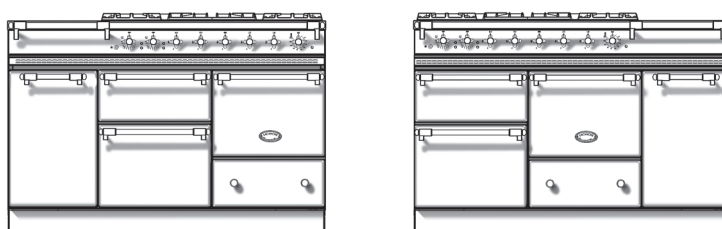
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

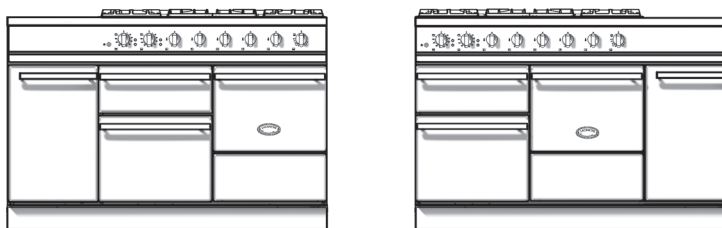
CHAGNY 1400 D - G

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



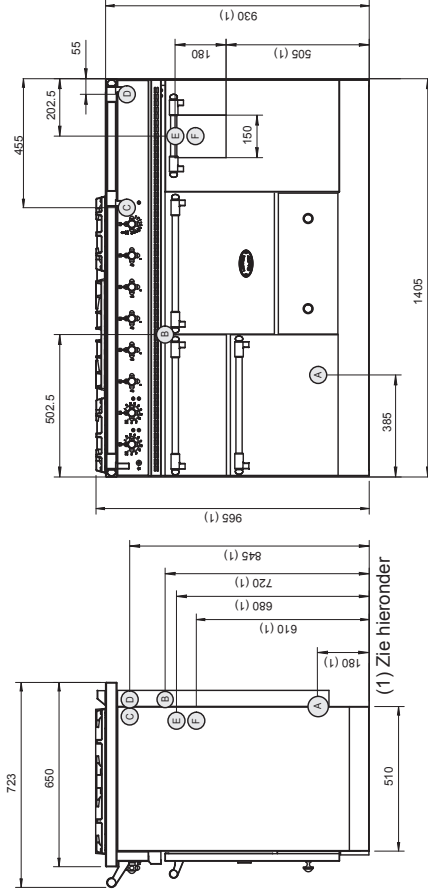
Classic



Modern

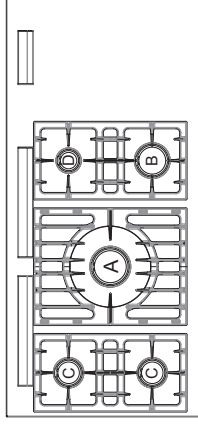


CHAGNY 1400 D «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



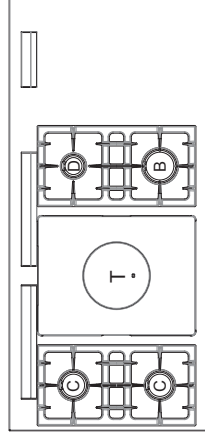
- (1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.
 - De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.
- A** Stroomvoorziening, elektrische oven
 - B** Gas aansluiting van Formuizen zonder gasovens
 - C** Gas aansluiting van Formuizen met een gas oven
 - D** Gas connection for cookers with gas cooking top option on the right hand side
 - E** Watervoorziening (optioneel)
 - F** Waterafvoer (optioneel)

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.



▶ CHAGNY 1400 D «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

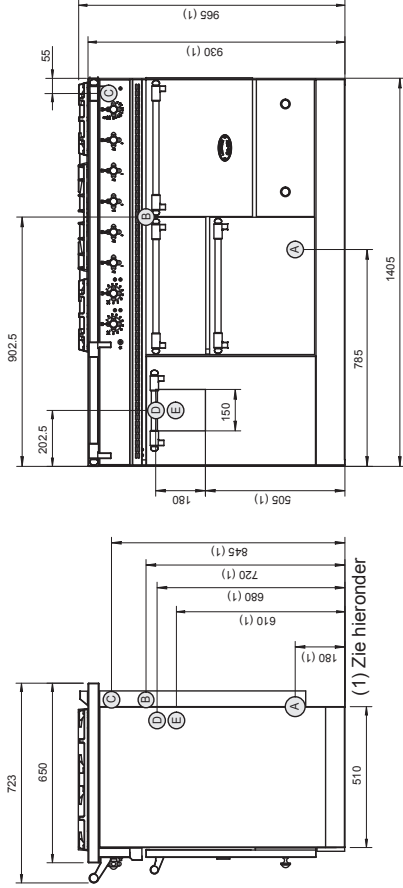
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CHAGNY 1400 D «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CHAGNY 1400 G «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

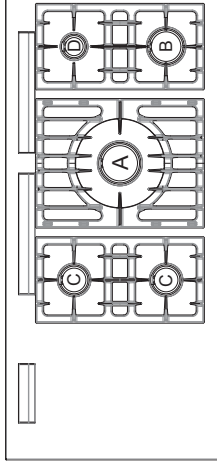


- ▶ (A) Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▶ (B) Gas aansluiting van Formuizen zonder gasovens
- ▶ (C) Gas aansluiting van Formuizen met een gas oven
- ▶ (D) Watervoorziening (optioneel)
- ▶ (E) Waterafvoer (optioneel)

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

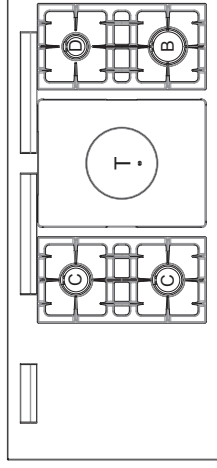
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ CHAGNY 1400 G «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

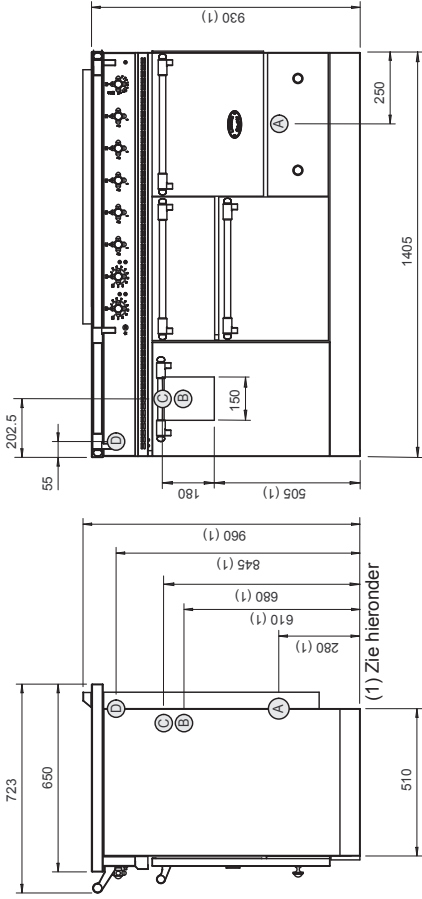
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CHAGNY 1400 G «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CHAGNY 1400 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

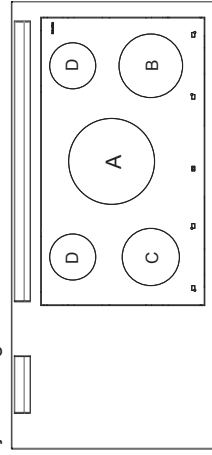


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

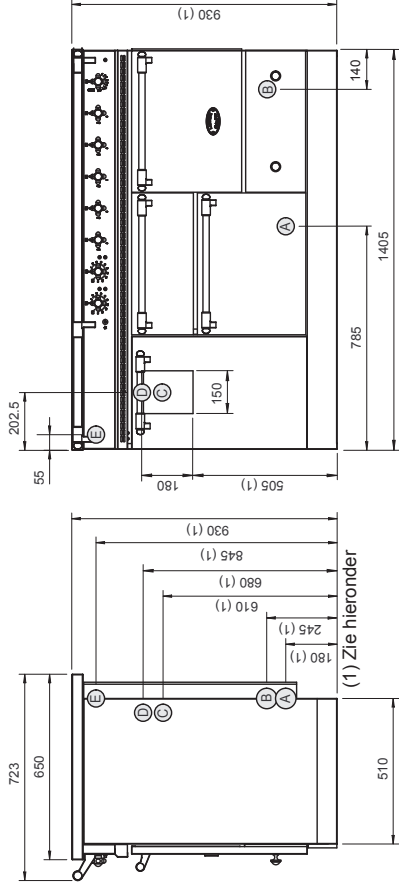


Vermogen: 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 5 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

CHAGNY 1400 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

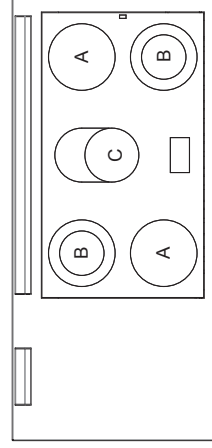


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓒ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 4 mm vitrokeramische kookplaat met 5 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	414 x 288 x 438	52	3500	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2200	Ja 2100 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 417	51	2650	Ja 2100 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische grill	Geëmailleerde staalplaat	405 x 115 x 422	20	2200	Ja 2400 W	1	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▶ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▶ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▶ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▶ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▶ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de marking in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D: tabel 5, technische bijlage).

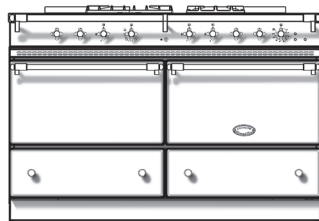
Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
 Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
 Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

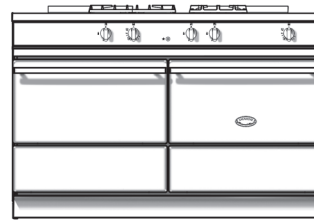
TECHNISCHE INFO

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



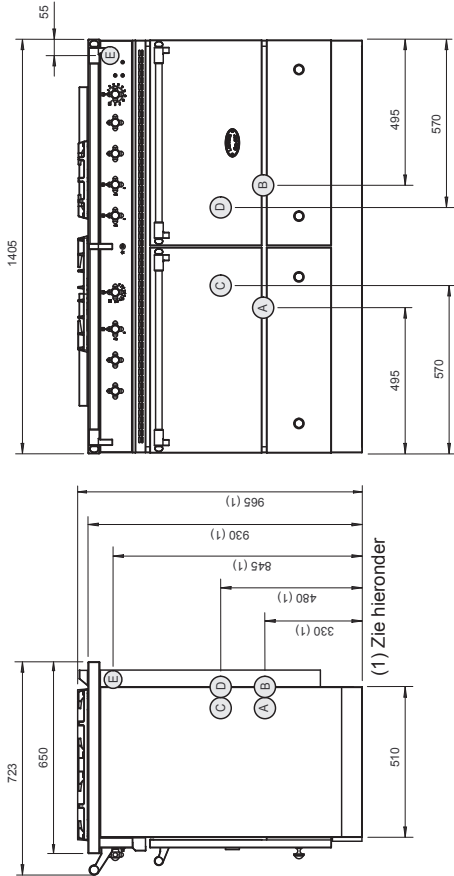
Classic



Modern



SULLY «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

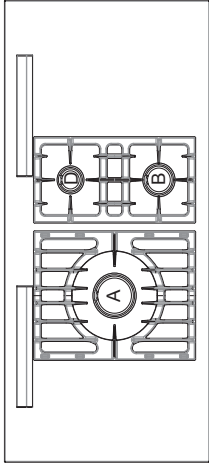


- A, B Stroomvoorziening, elektrische oven
- C, D Stroomvoorziening, gasoven

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

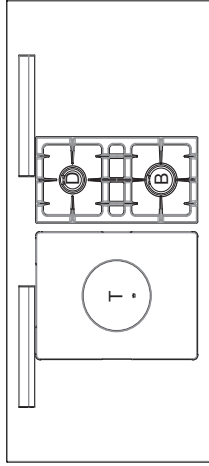
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ SULLY «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

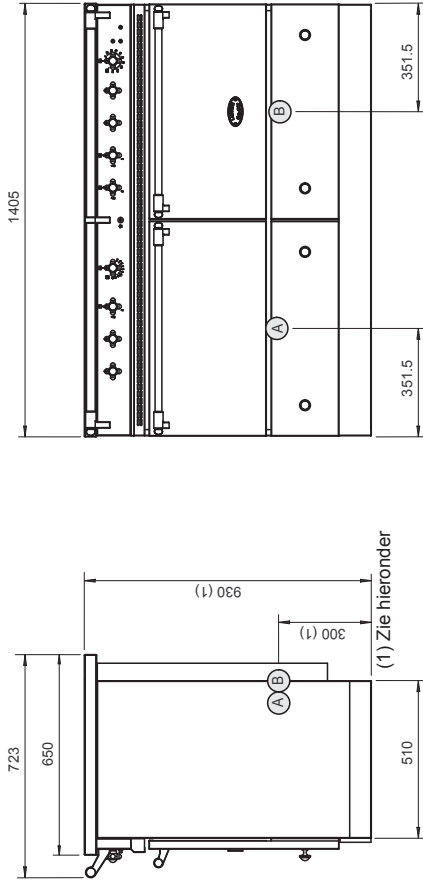
- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ SULLY «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

SULLY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/INDUCTIEKOOKPLATEN

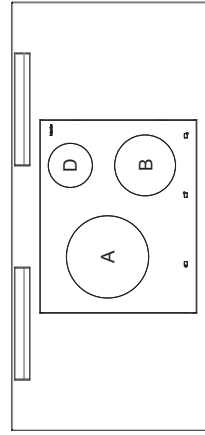


Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

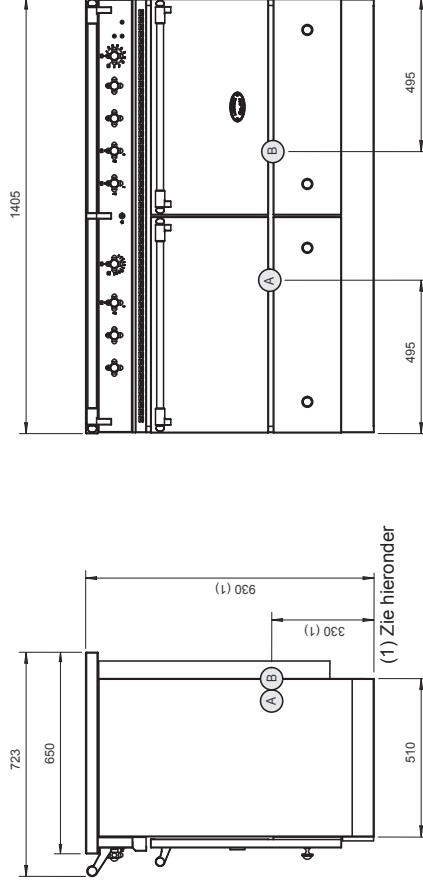
▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Vermogens (Kookzones A, B, C en D tabel 3 technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.

SULLY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

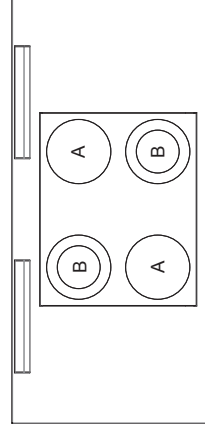


Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).



TECHNISCHE INFO SULLY

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppelp
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				Statische positie 2650 Geforceerde convectie-positie			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander		
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

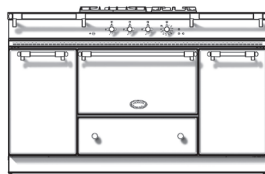
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

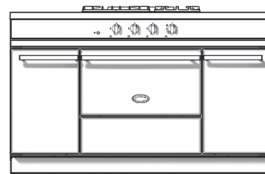
FONTENAY

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



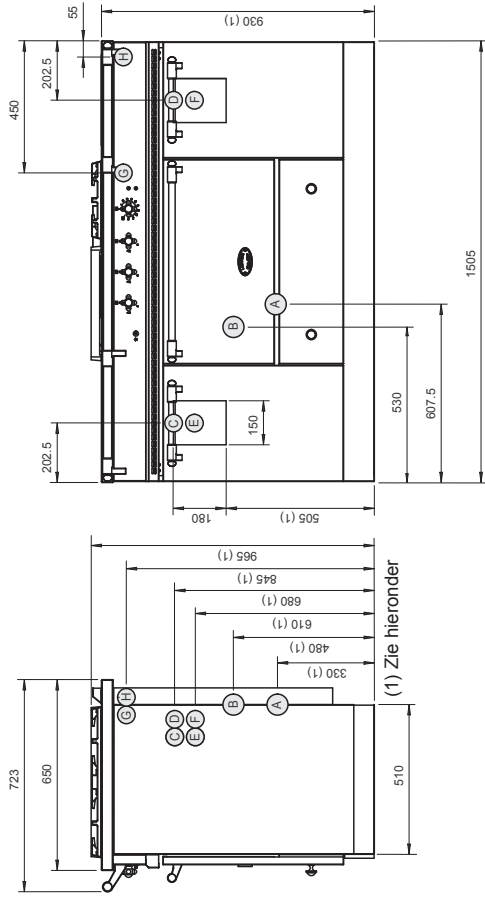
Classic



Modern



FONTENAY «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



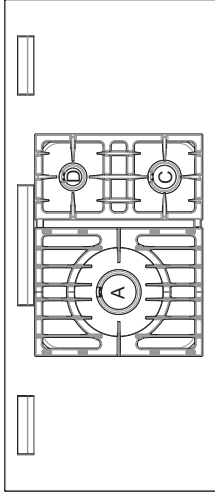
- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ, Ⓓ Watervoorziening (optioneel)

- Ⓔ, Ⓕ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gas aansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

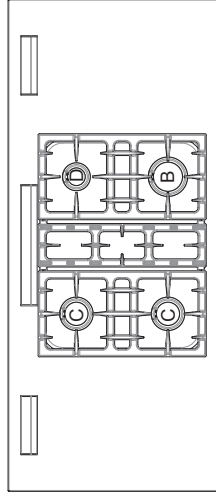
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



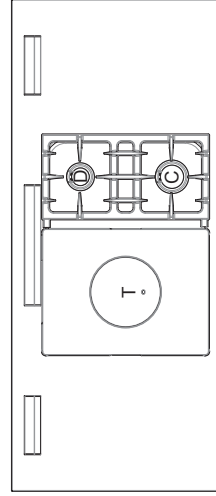
▶ FONTENAY «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ FONTENAY «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

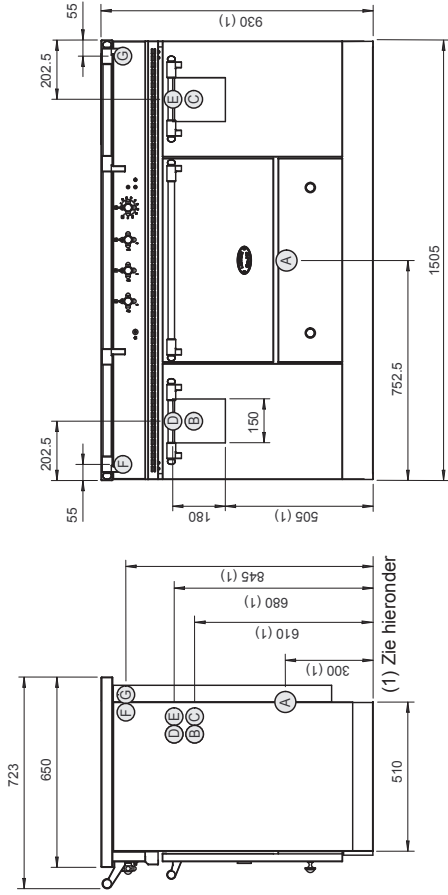
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders C, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ FONTENAY «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

FONTENAY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

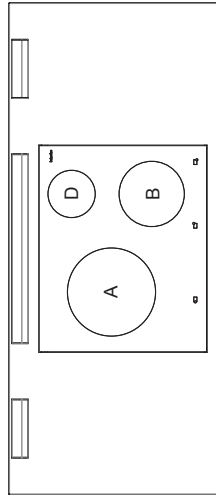


- A) Stroomvoorziening, elektrische oven
- B) C) Waterafvoer (optioneel)
- D, E) Watervoorziening (optioneel)
- F, G) Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

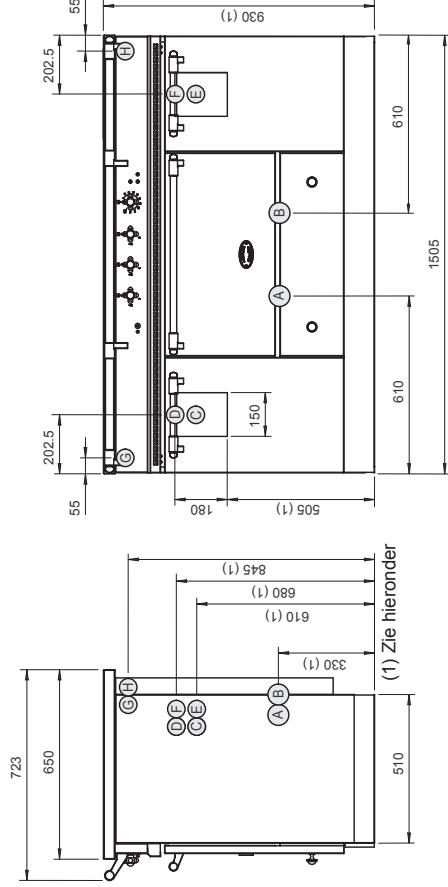


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Vermogens (Kookzones A, B en D tabel 3 - Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.
- zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.

FONTENAY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

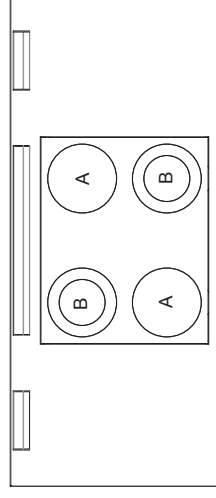


- A, B) Stroomvoorziening, elektrische oven
- C) E) Waterafvoer (optioneel)
- D, F) Watervoorziening (optioneel)
- G, H) Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveaus	Veiligheidselement
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppelp
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie 2300 Geforceerde convectie-positie	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D; tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

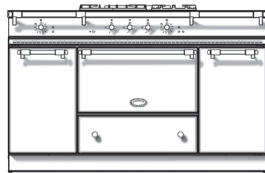
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
 Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
 Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

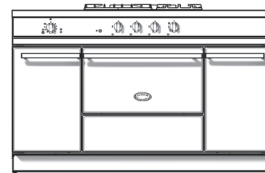
CITEAUX

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



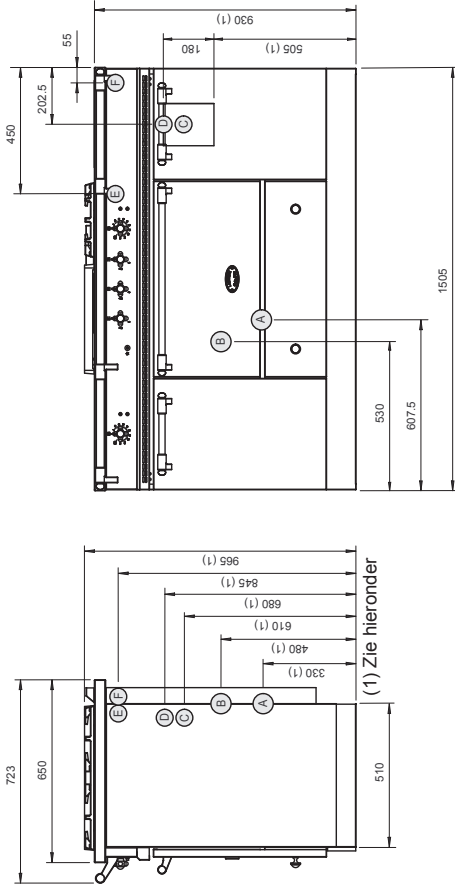
Classic



Modern



CITEAUX «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



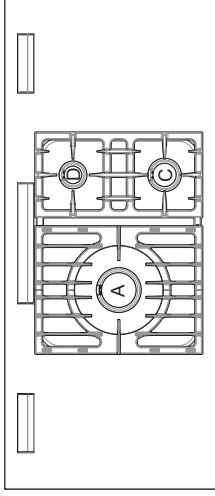
- ▶ A Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▶ B Stroomvoorziening, gasoven
- ▶ C Waterafvoer (optioneel)

- ▶ D Watervoorziening (optioneel)
- ▶ E, F Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

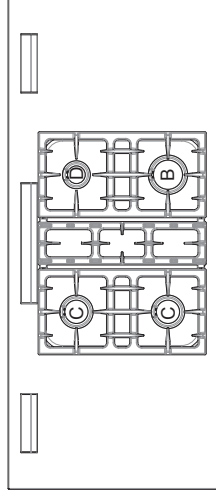
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



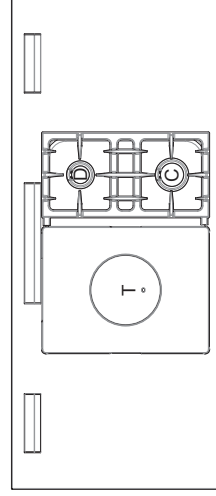
▶ CITEAUX «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CITEAUX «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders C, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CITEAUX «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				2650 Geforceerde convectie-positie			
Verticale elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	333 x 458 x 425	65	2300 Statische positie	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				2850 Geforceerde convectie-positie			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toesiel omschakelbaar: zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

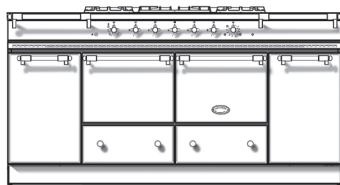
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

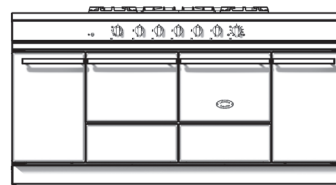
CLUNY 1800

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 — LMGF 1852 G/GE/E/GCT/ECT — LMVTR 1852 E/ECT — LMVI 1852 E/ECT



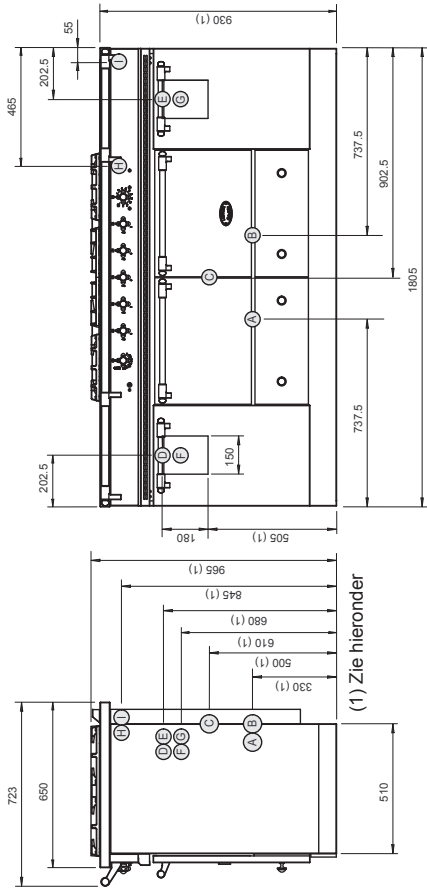
Classic



Modern



CLUNY 1800 «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

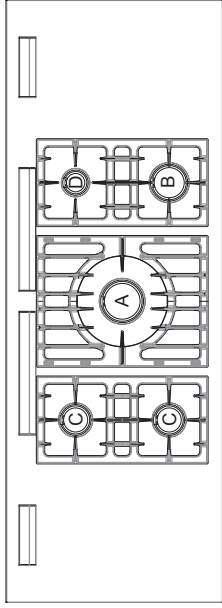


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓓ, Ⓔ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓕ, Ⓖ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓗ, Ⓙ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

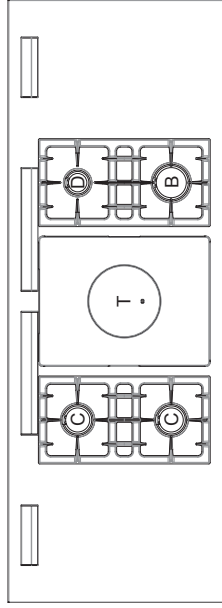
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ CLUNY 1800 «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

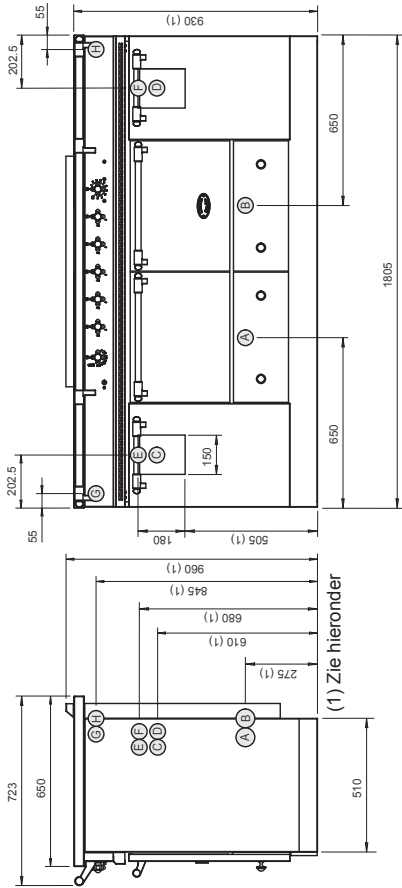
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ CLUNY 1800 «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY 1800 "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

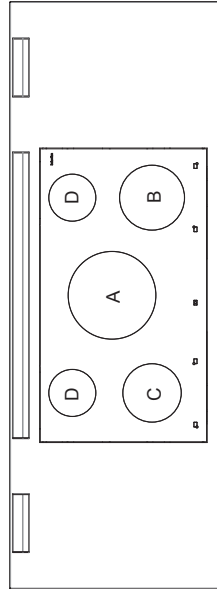


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Lozing afvalwater (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ, Ⓘ, Ⓚ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓛ, Ⓜ, Ⓝ, Ⓟ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

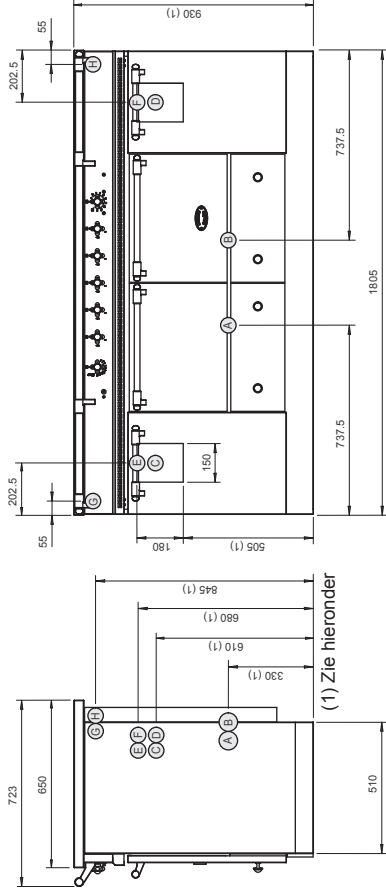


Vermogen: 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 5 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.

CLUNY 1800 "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

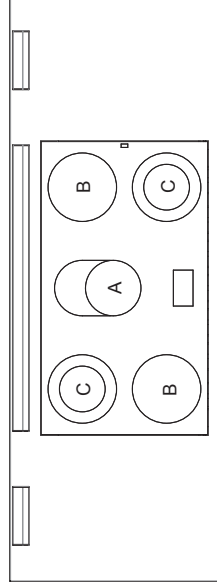


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Lozing afvalwater (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ, Ⓘ, Ⓚ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓛ, Ⓜ, Ⓝ, Ⓟ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 5 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveau	Veiligheidselement
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	414 x 288 x 438	52	3500	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2300	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrisch geventileerd	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 417	51	2400	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander	5,0 kW	5,0 kW
Supersnel (A)	4,0 kW	4,0 kW
Intensief (D)	3,0 kW	3,0 kW
Snel (C)	1,5 kW	1,5 kW
Half snel (B)	3,2 kW	3,7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N- 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

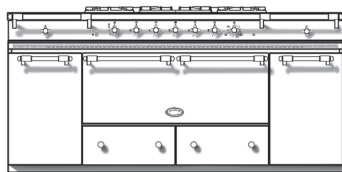
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
 Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
 Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

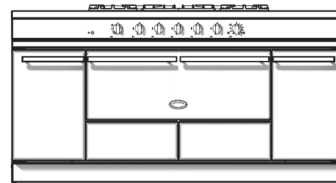
CLUNY GRAND CHEF 1800

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



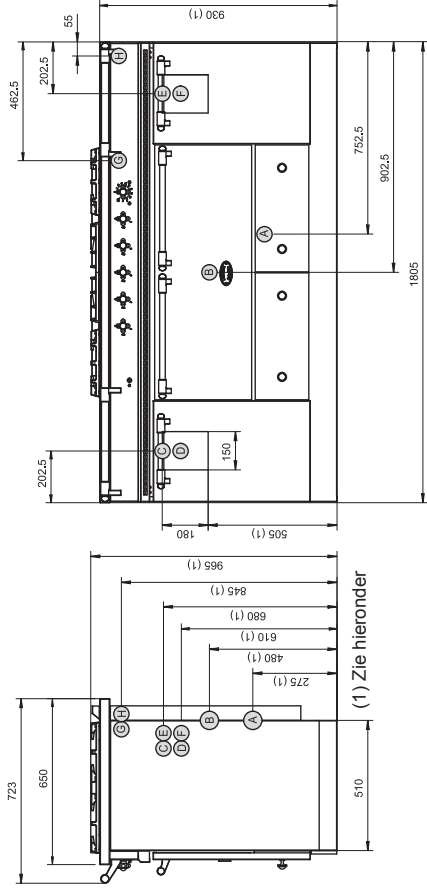
Classic



Modern



CLUNY GRAND CHEF 1800 «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



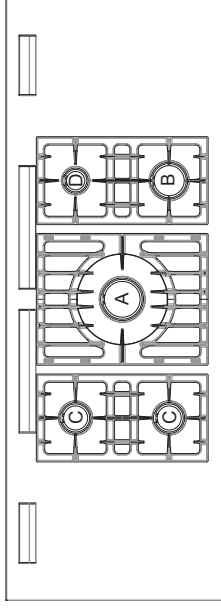
- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓒ, Ⓔ Watervoorziening (optioneel)

- Ⓓ, Ⓕ Lozing afvalwater (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

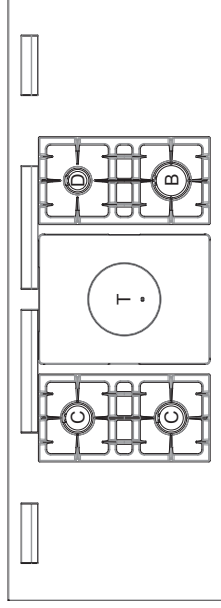
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ CLUNY GRAND CHEF 1800 «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

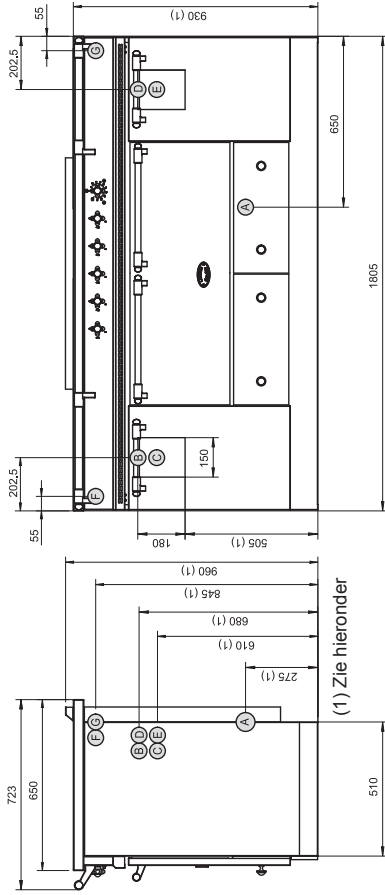


▶ CLUNY GRAND CHEF 1800 «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

TECHNISCHE INFO CLUNY GRAND CHEF 1800

CLUNY GRAND CHEF 1800 "ELECTRIQUE": INDUCTIEKOOKPLATEN

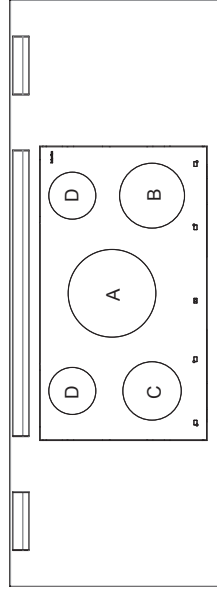


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ, Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓒ, Ⓔ Lozing afvalwater (optioneel)
- Ⓕ, Ⓖ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



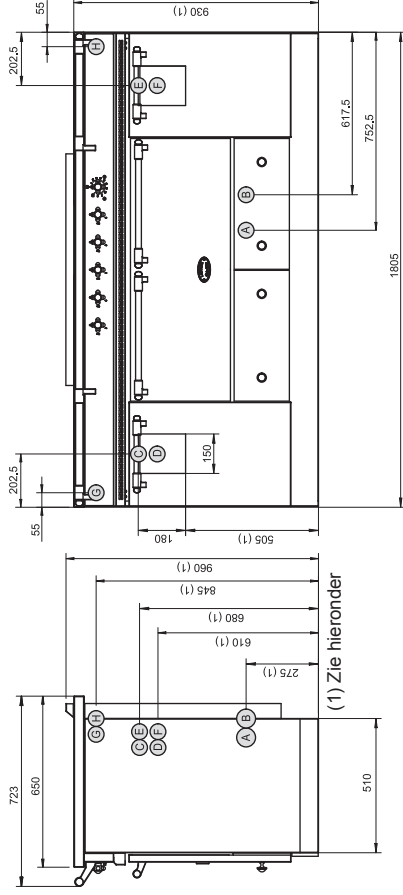
Vermogen: 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

► VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 5 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Kookzones **A, B, C** en **D** tabel 3
- Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.
- zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.

TECHNISCHE INFO CLUNY GRAND CHEF 1800

CLUNY GRAND CHEF 1800 "ELECTRIQUE": VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

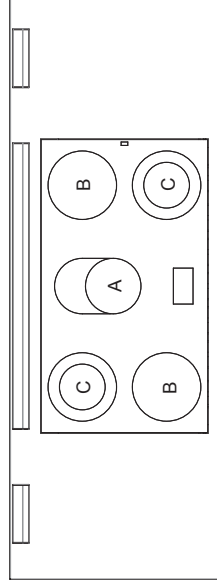


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓔ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓓ, Ⓕ Lozing afvalwater (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

► VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 5 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **A, B, C** tabel 2, technische bijlage).



TECHNISCHE INFO CLUNY GRAND CHEF 1800

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveau	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	880 x 305 x 455	117	7600	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrisch geventileerd	Geëmailleerde staalplaat	880 x 305 x 405	112	4800	Ja 3600 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander		
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

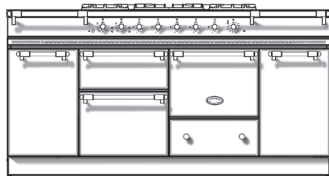
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

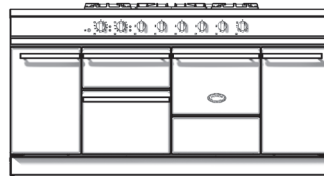
CHAGNY 1800

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



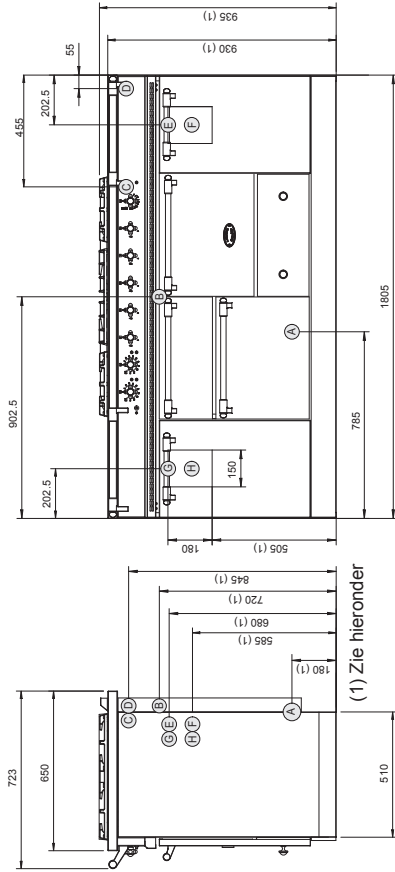
Classic



Modern

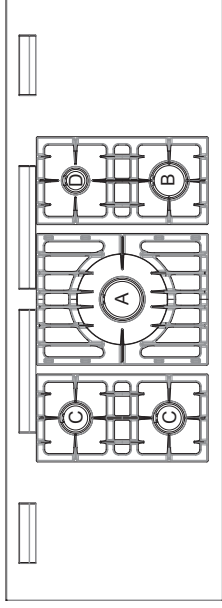


CHAGNY 1800 «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

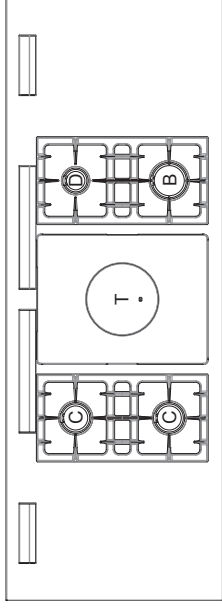


- ▶ **A** Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▶ **B** Gasaansluiting van Fornoizen zonder gasovens
- ▶ **C** Gasaansluiting van Fornoizen met een gas oven
- ▶ **D** Gasaansluiting van Fornoizen met gasbrander optie aan de rechterkant
- ▶ **E**, **G** Lozing afvalwater (optioneel)
- ▶ **F**, **H** Watervoorziening (optioneel)
- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm. De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

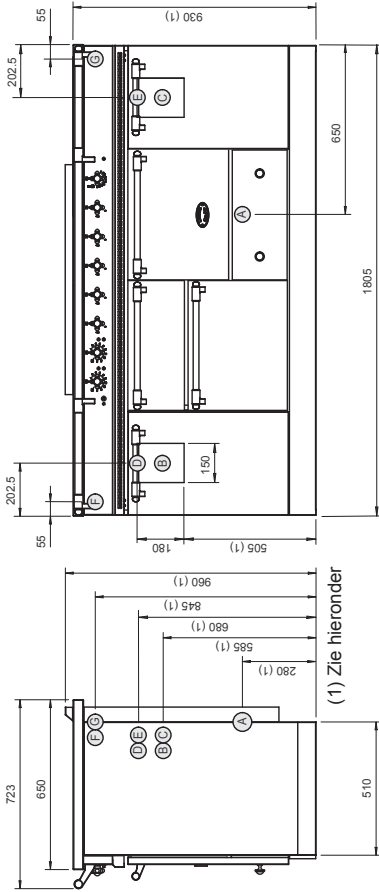


- ▶ **CHAGNY 1800 «CLASSIQUE» 5 gasbranders:**
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Drukknop elektrische ontsteking.



- ▶ **CHAGNY 1800 «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:**
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, C, D tabel 1, technische bijlage).
 - Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Drukknop elektrische ontsteking.

CHAGNY 1800 "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

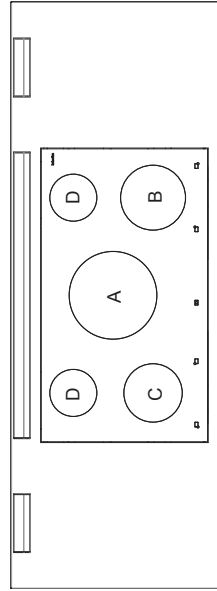


- Ⓐ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓑ, Ⓒ Lozing afvalwater (optioneel)
- Ⓓ, Ⓔ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓕ, Ⓖ Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

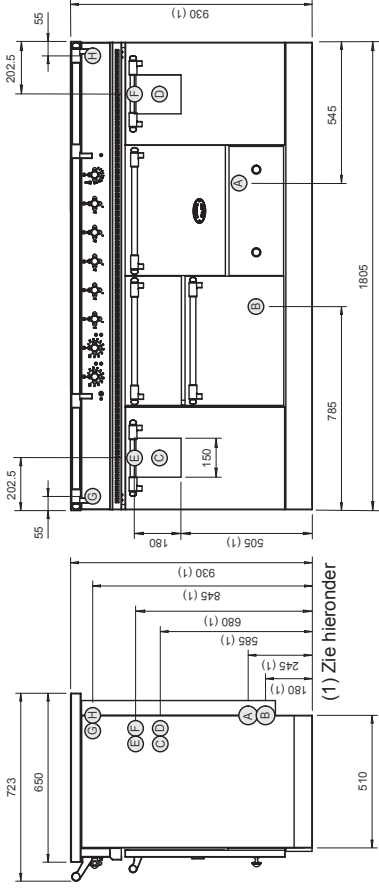


Vermogen: 11100 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 5 inductie-
- kookzones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C en D tabel 3 technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

CHAGNY 1800 "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

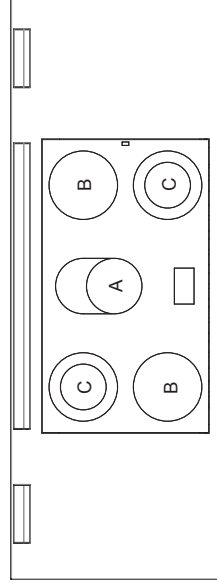


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 5 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	414 x 288 x 438	52	3500	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2300	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 417	51	2400	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische grill	Geëmailleerde staalplaat	414 x 115 x 422	20	1500	Ja 2400 W	1	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propan Gas - kW/h
GAS/Brander		
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar; zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D; tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

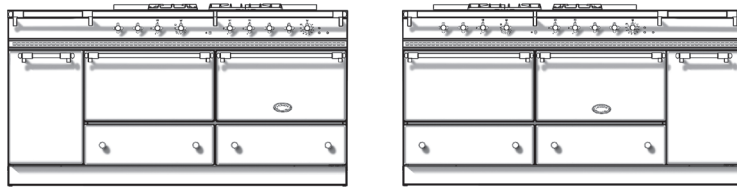
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

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



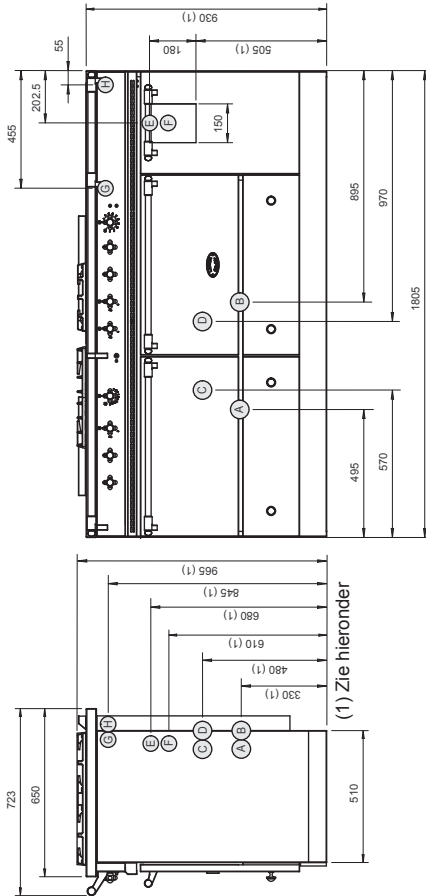
Classic



Modern



SULLY 1800 D «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

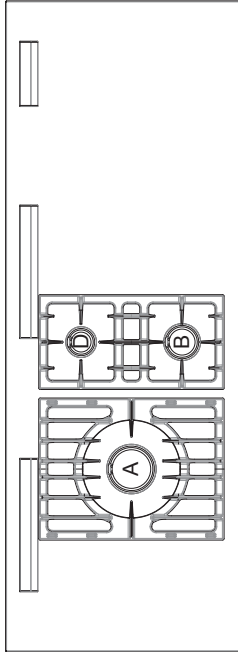


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓔ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓕ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

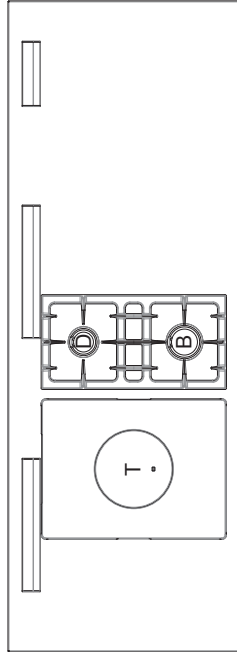
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ SULLY 1800 D «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

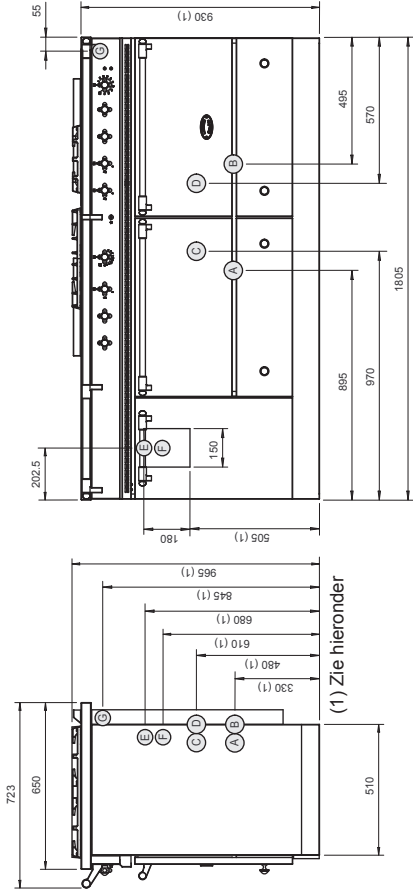
- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ SULLY 1800 D «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

SULLY 1800 G «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

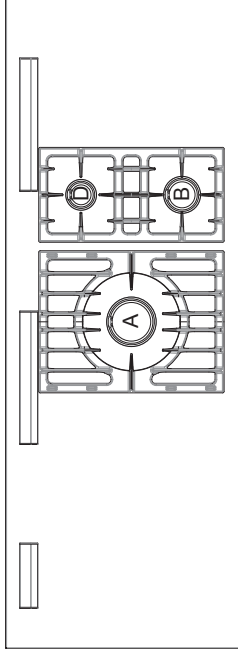


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Stroomvoorziening, gasoven
- Ⓔ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓕ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓖ Gas aansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

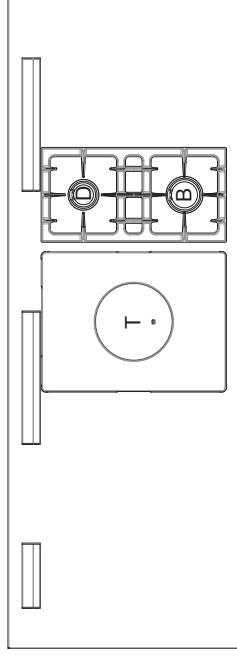
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ SULLY 1800 G «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

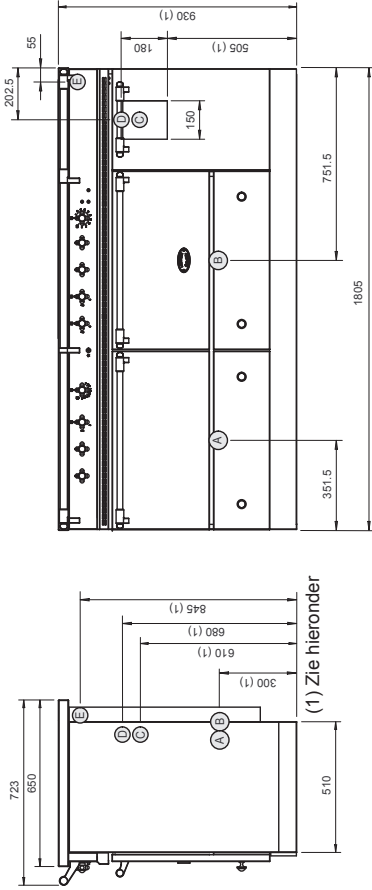
- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ SULLY 1800 G «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

SULLY 1800 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

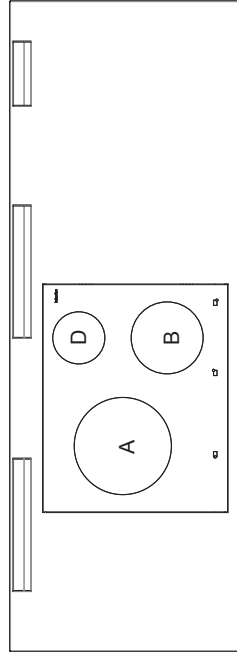


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓓ Watervoorziening, elektrische oven
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

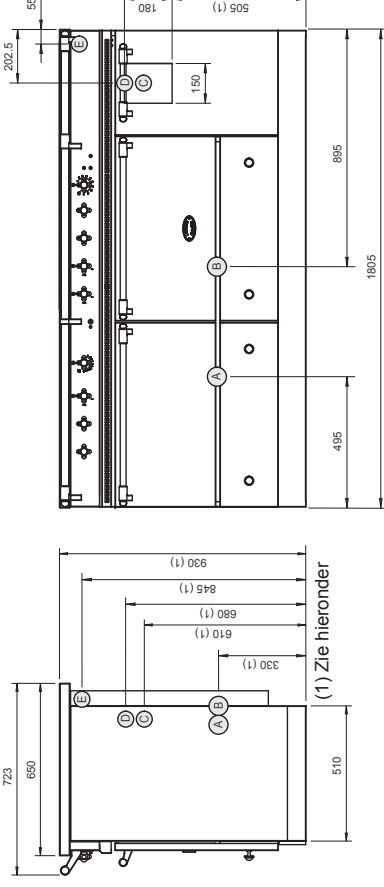


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- E-energieregelaar.
- kookzones van verschillende afmetingen en
- Kinderveiligheid.
- vermogens (Kookzones A, B en D tabel 3
- Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.

SULLY 1800 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

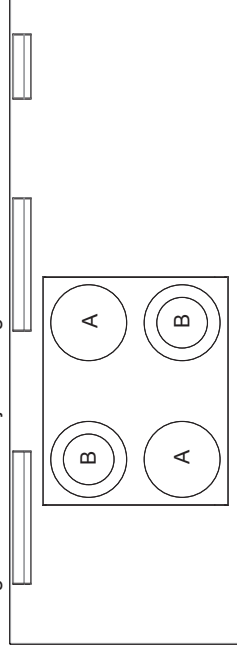


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓓ Watervoorziening, elektrische oven
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

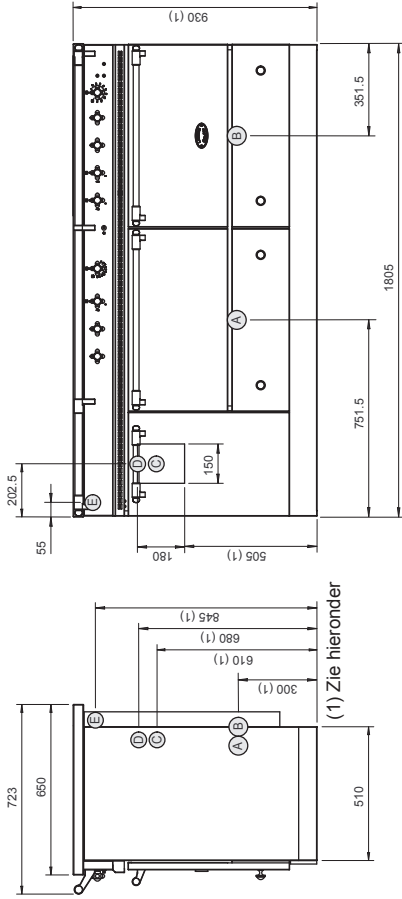


Vermogen: 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens
- (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

SULLY 1800 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

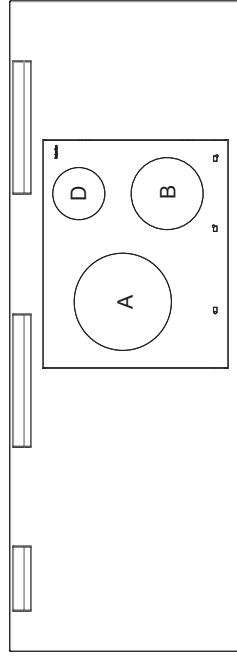


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Geleef de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

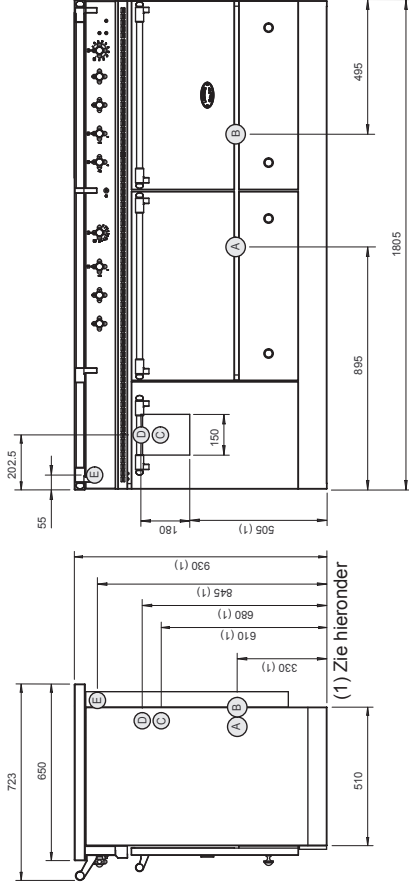


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- kookzones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B en D tabel 3 technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

SULLY 1800 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

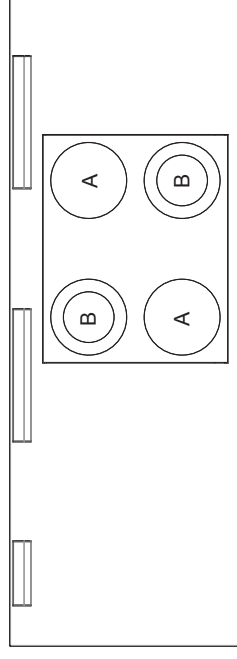


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Geleef de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveau	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie 2650 Geforceerde convectiepositie	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander		
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

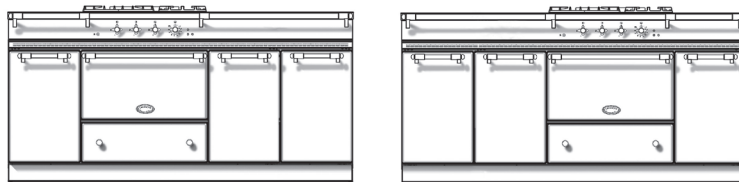
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

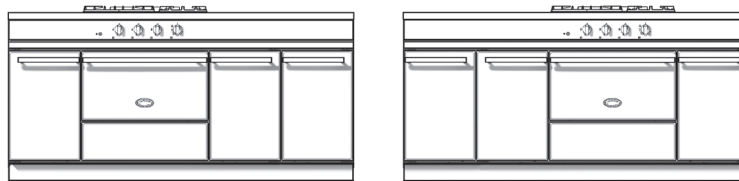
FONTENAY 1900 D - G

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



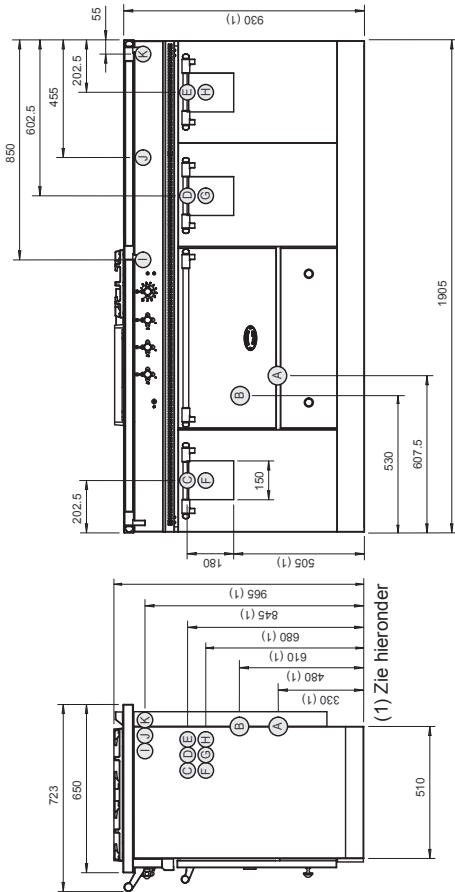
Classic



Modern



FONTENAY 1900 D «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

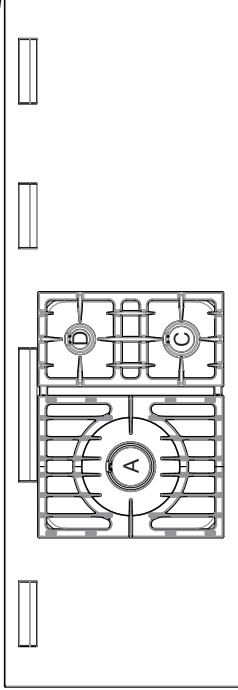


- ▲ A Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▲ B Stroomvoorziening, gasoven
- C, D, E Watervoorziening (optioneel)
- F, G, H Waterafvoer (optioneel)
- I, J, K Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

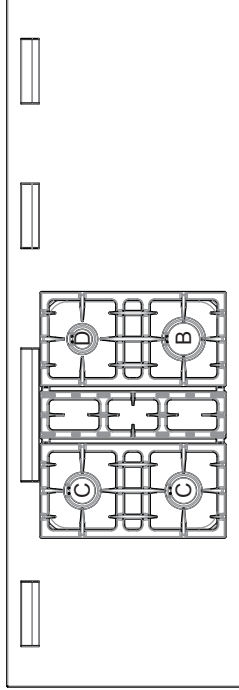
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



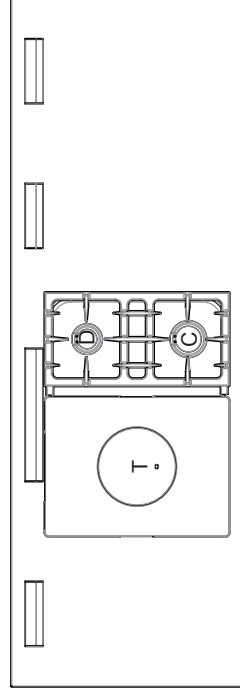
▶ FONTENAY 1900 D «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ FONTENAY 1900 D «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

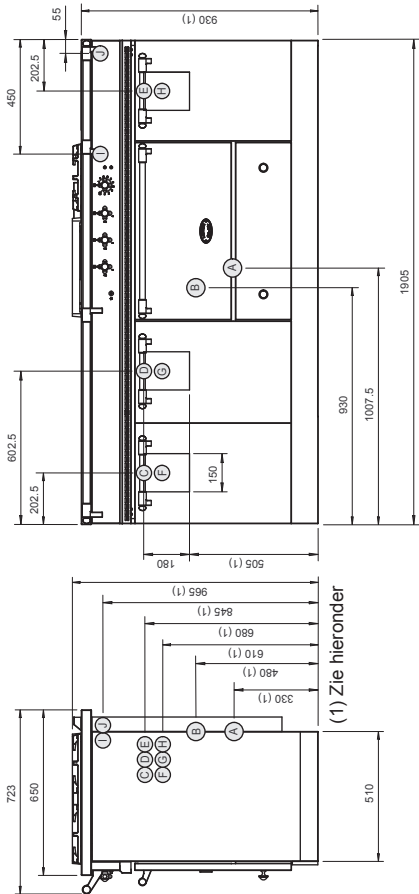
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ FONTENAY 1900 D «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

FONTENAY 1900 G «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

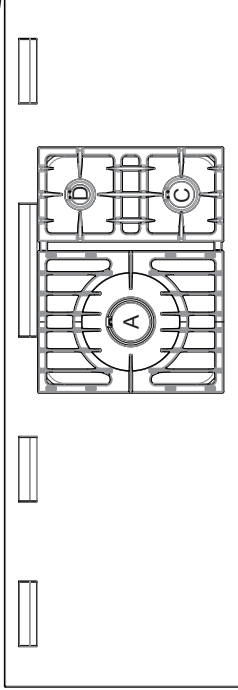


- A Stroomvoorziening, elektrische oven
- B Stroomvoorziening, gasoven
- C, D, E Watervoorziening (optioneel)
- F, G, H Waterafvoer (optioneel)
- I, J Gas aansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

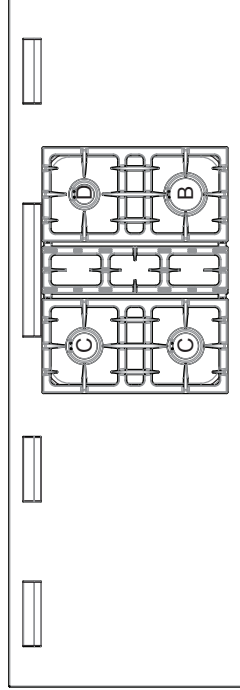
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



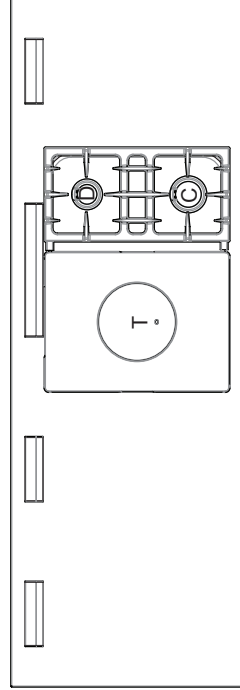
▶ FONTENAY 1900 G «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ FONTENAY 1900 G «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

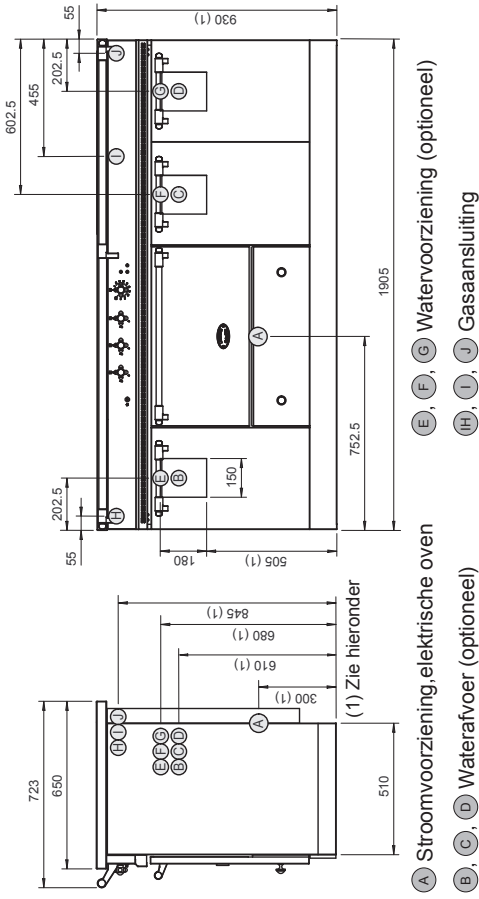
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ FONTENAY 1900 G «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

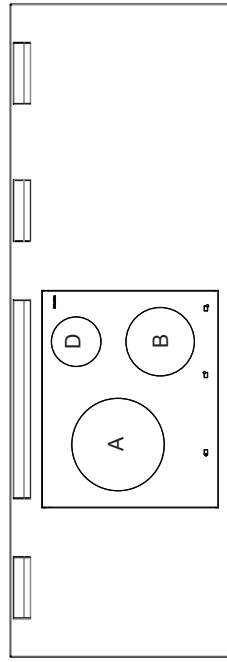
FONTENAY 1900 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/INDUCTIEKOOKPLATEN



(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

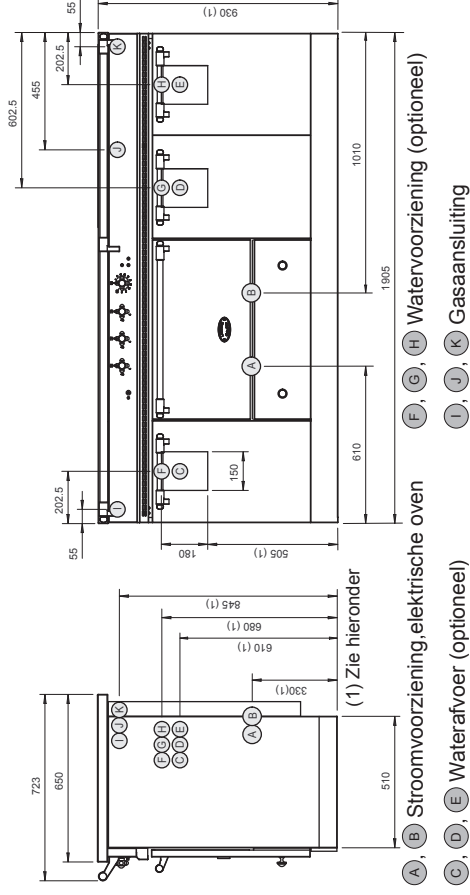
▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



▲ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

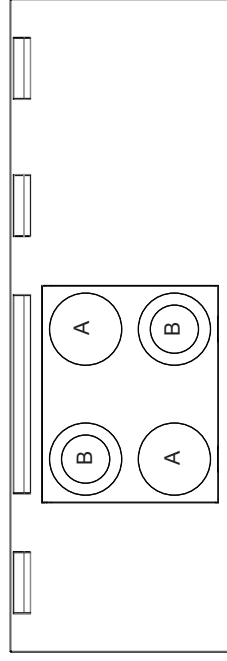
FONTENAY 1900 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

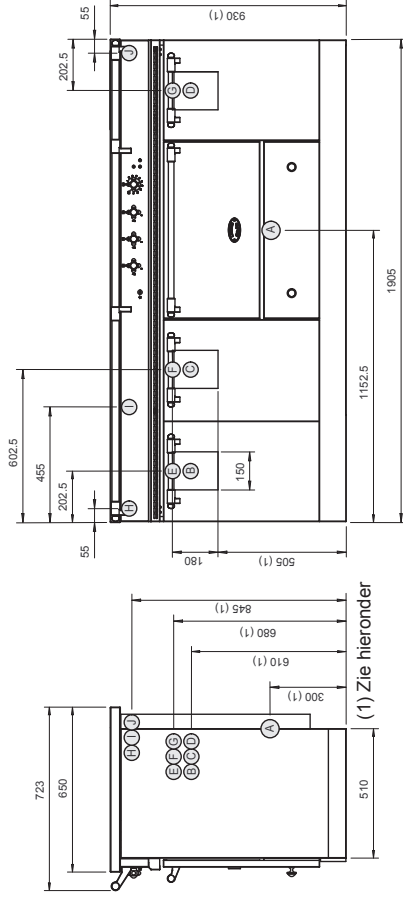
▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



▲ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

FONTENAY 1900 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

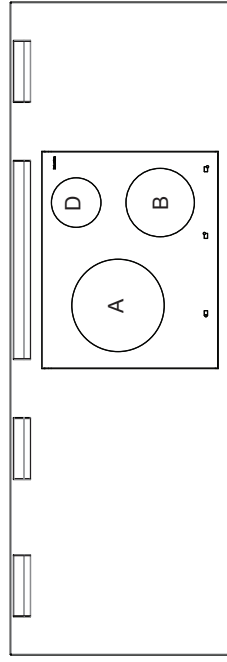


- Ⓐ Stroomvoorziening
- Ⓑ, Ⓒ, Ⓓ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ, Ⓘ, ⓵ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

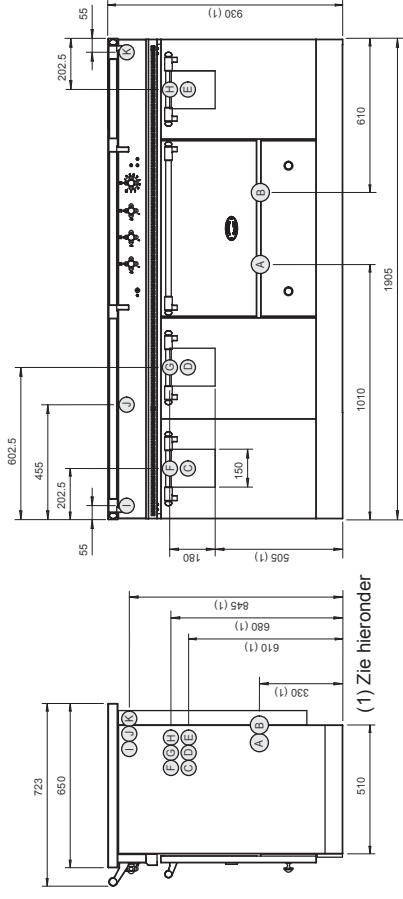


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- Energierigelaar.
- Kinderveiligheid.
- Vermogens (Kookzones **A**, **B** en **D** tabel 3 - Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.
- zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.

FONTENAY 1900 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

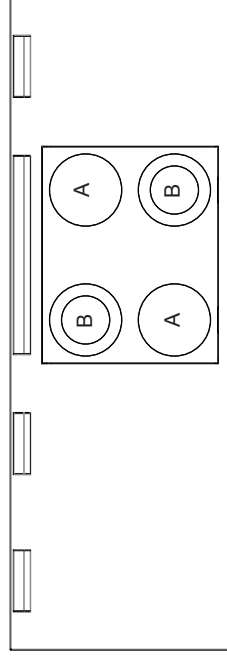


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening
- Ⓒ, Ⓓ, Ⓔ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ, Ⓘ, ⓵, ⓶ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **A**, **B** tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie 2650 Geforceerde convectiepositie	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
Supersnel (A)	5.0 kW	5.0 kW
Intensief (D)	4.0 kW	4.0 kW
Snel (C)	3.0 kW	3.0 kW
Half snel (B)	1.5 kW	1.5 kW
Gasoven 500	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 700	4 kW	4 kW

Neutrale kast:

- ▶ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
 - ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
 - ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
 - ▶ Toebehoren: 2 roosters.
- ## Lage temperatuur oven (optioneel):
- ▶ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
 - ▶ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
 - ▶ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
 - ▶ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
 - ▶ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar: zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

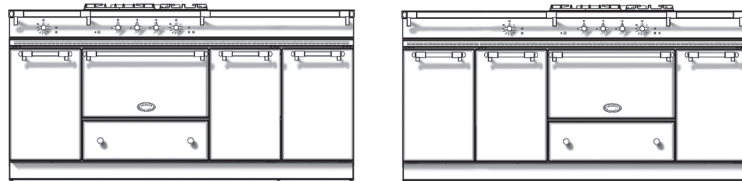
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

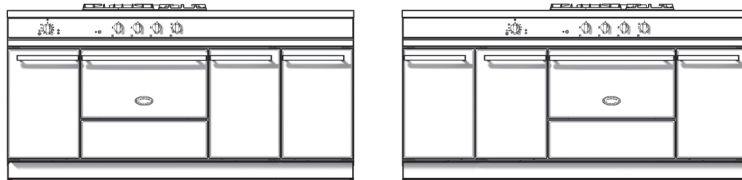
CITEAUX 1900 D - G

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



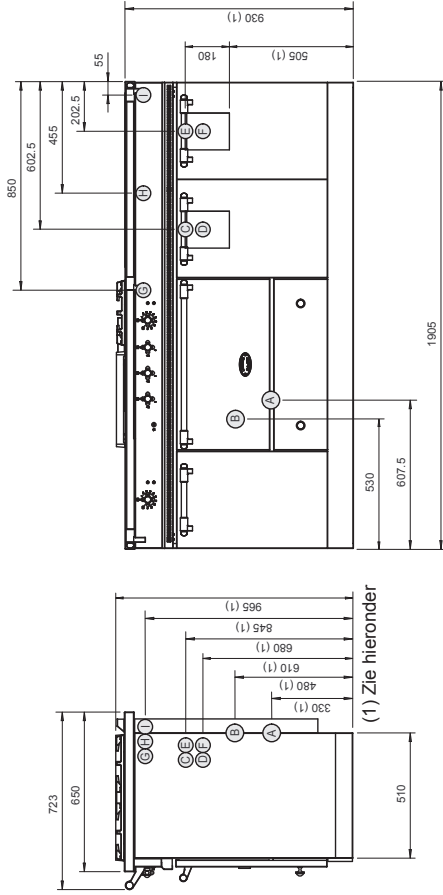
Classic



Modern



CITEAUX 1900 D «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

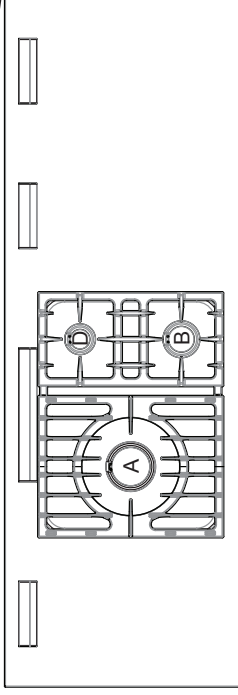


- ▲ **A** Stroomvoorziening, elektrische oven
- ▲ **B** Stroomvoorziening, gasoven
- ▲ **C, E** Waterafvoer (optioneel)
- ▲ **D, F** Watervoorziening (optioneel)
- ▲ **G, H, I** Gas aansluiting

- ▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▲ Uitgeperste kooktafel.

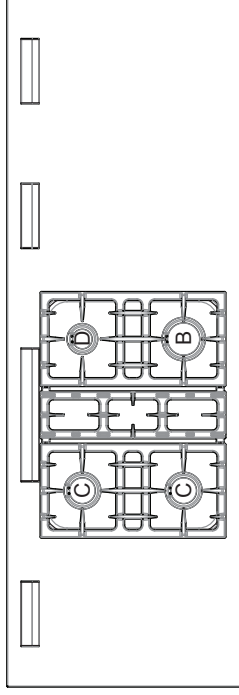
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



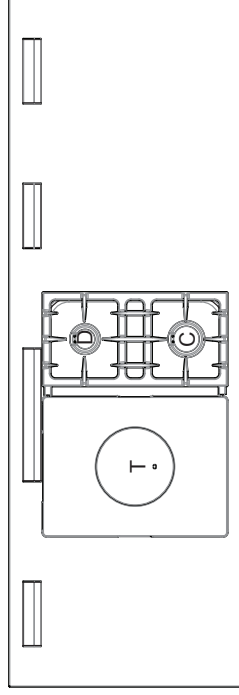
▲ CITEAUX 1900 D «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▲ CITEAUX 1900 D «CLASSIQUE» 4 gasbranders:

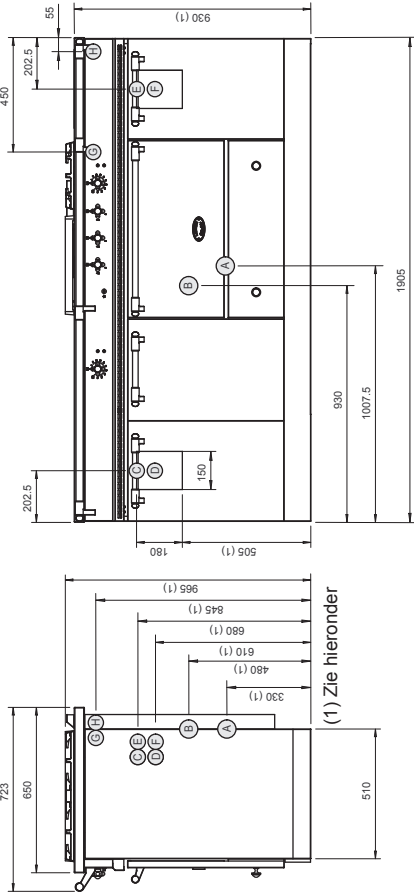
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders B, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▲ CITEAUX 1900 D «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CITEAUX 1900 G «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

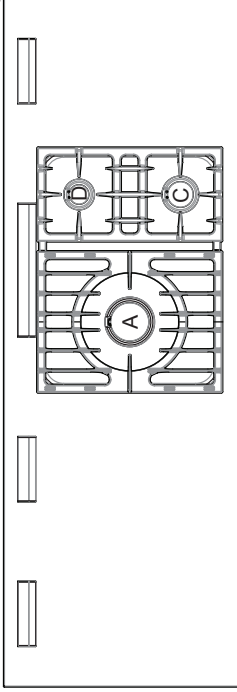


- (A) Stroomvoorziening, elektrische oven
- (B) Stroomvoorziening, gasoven
- (C, E) Waterafvoer (optioneel)
- (D, F) Watervoorziening (optioneel)
- (G, H) Gasaansluiting

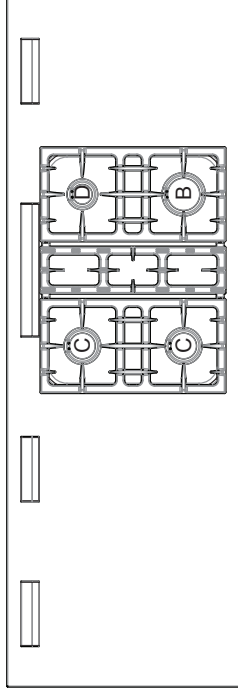
- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

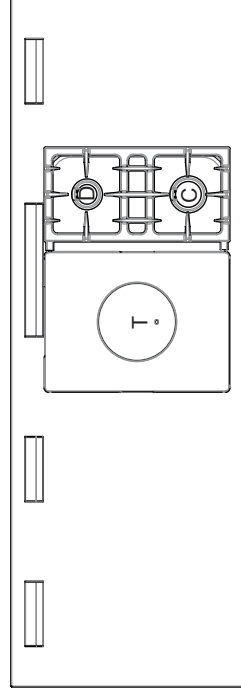
De hoogte van het standaardroestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



- ▶ **CITEAUX 1900 G «CLASSIQUE» 3 gasbranders:**
 - 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, C, D tabel 1, technische bijlage).
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Drukknop elektrische ontsteking.

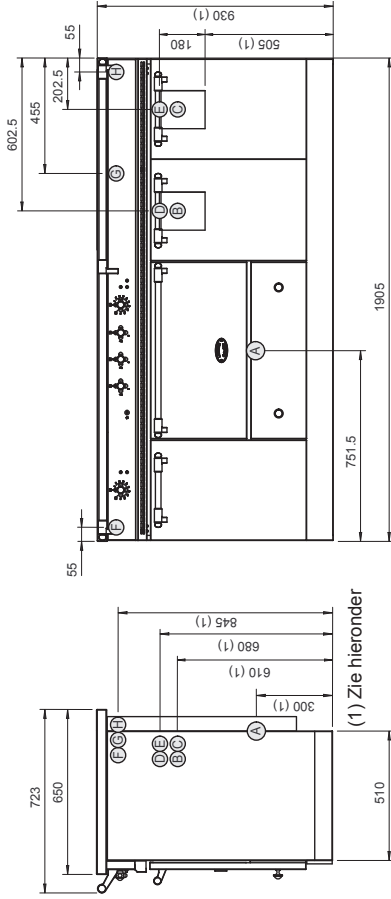


- ▶ **CITEAUX 1900 G «CLASSIQUE» 4 gasbranders:**
 - 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders B, C, D tabel 1, technische bijlage).
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Drukknop elektrische ontsteking.



- ▶ **CITEAUX 1900 G «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:**
 - 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, C, D tabel 1, technische bijlage).
 - Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
 - Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
 - Drukknop elektrische ontsteking.

CITEAUX 1900 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

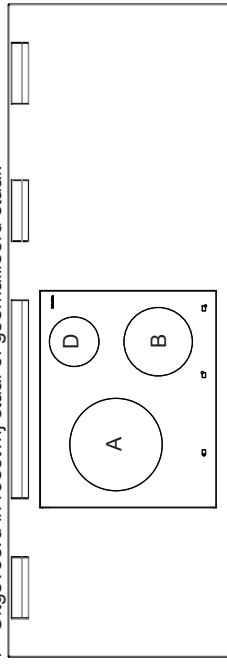


- (A) Stroomvoorziening, elektrische oven
- (B, C) Waterafvoer (optioneel)
- (D, E) Watervoorziening (optioneel)
- (F, G, H) Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

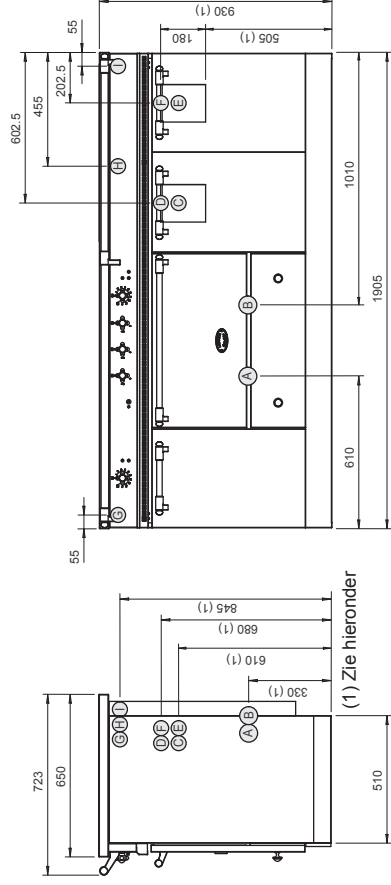


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- kookzones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B en D tabel 3 - Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- Boostervanctie op alle kookzones.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.

CITEAUX 1900 D "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

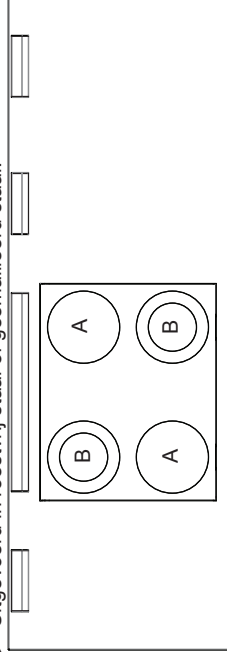


- (A, B) Stroomvoorziening
- (C, E) Waterafvoer (optioneel)
- (D, F) Watervoorziening (optioneel)
- (G, H, I) Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

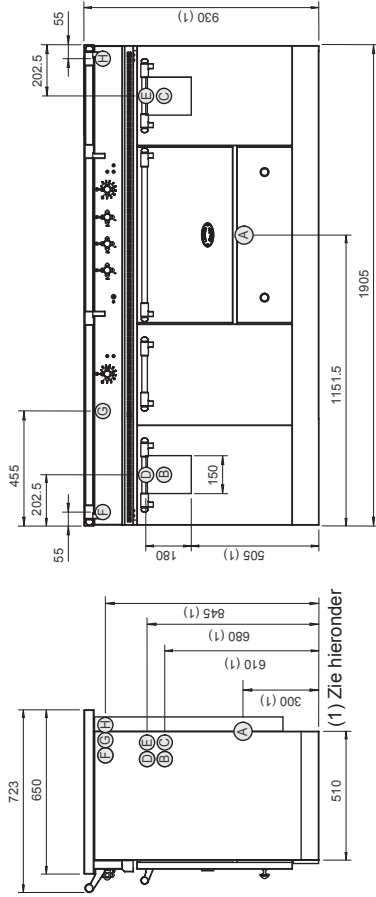


Vermogen: 8400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

CITEAUX 1900 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN



Ⓐ Stroomvoorziening

Ⓑ, Ⓒ Waterafvoer (optioneel)

Ⓓ, Ⓔ Watervoorziening (optioneel)

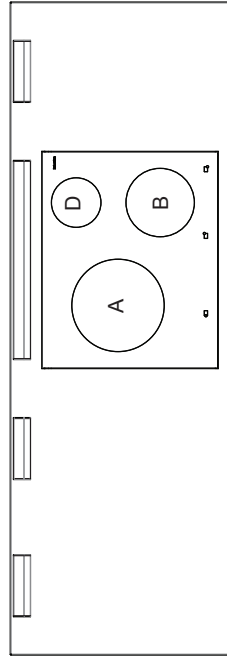
Ⓕ, Ⓖ, Ⓗ Gasaansluiting

14

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

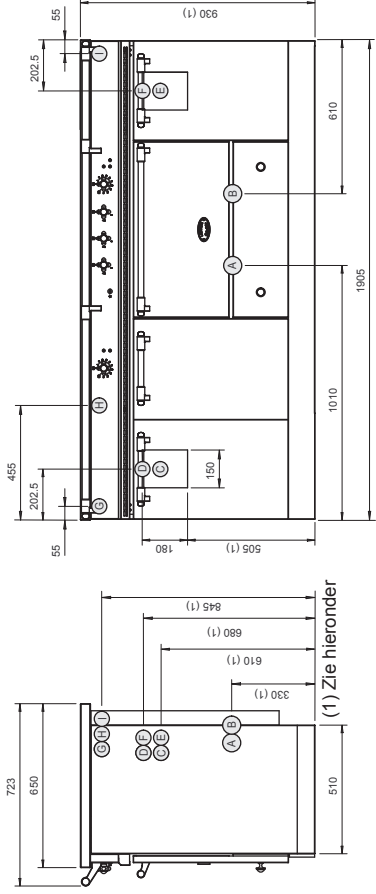


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▲ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- kookzones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B en D tabel 3 technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Voorzorgs waarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.
- Detectie kookpot.

CITEAUX 1900 G "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening

Ⓒ, Ⓔ Waterafvoer (optioneel)

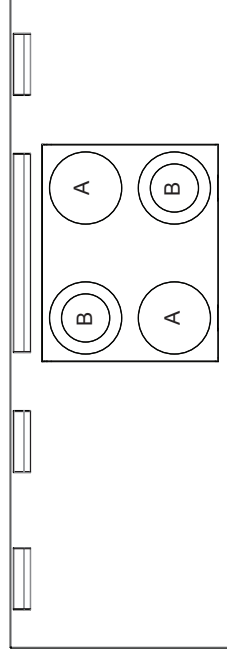
Ⓓ, Ⓕ Watervoorziening (optioneel)

Ⓖ, Ⓗ, Ⓖ Gasaansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▲ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▲ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschulfniveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 461	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppelp
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				2650 Geforceerde convectie-positie			
Elektrisch geventileerd	Geëmailleerde staalplaat	333 x 458 x 425	65	2300 Statische positie	Ja 1800 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				2650 Geforceerde convectie-positie			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschulfniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschulfniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, C, D, tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

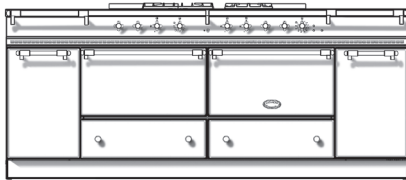
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

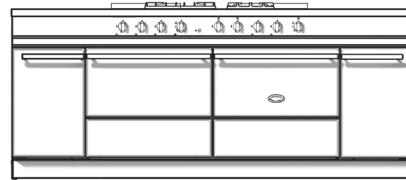
TECHNISCHE INFO

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



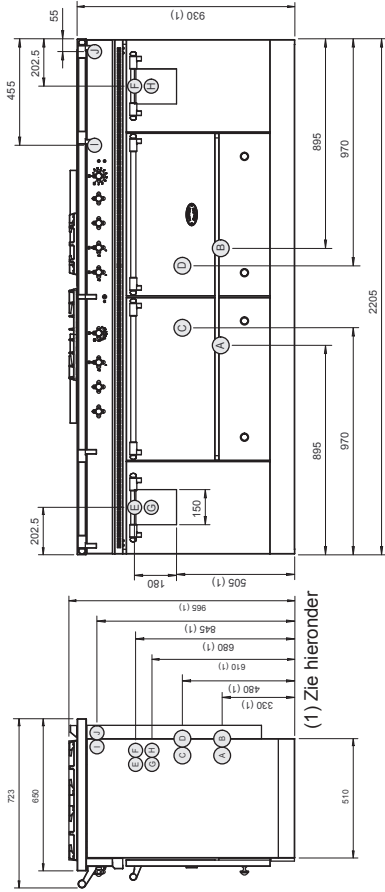
Classic



Modern



SULLY 2200 «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL

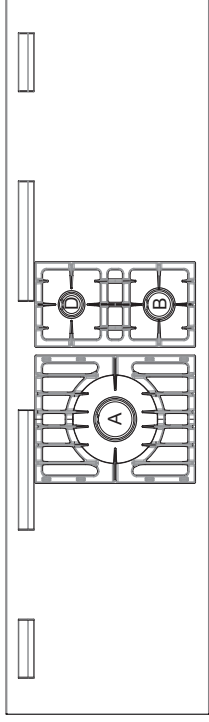


- (1) Zie hieronder
- A, B Stroomvoorziening, elektrische oven
- C, D Stroomvoorziening, gasoven
- E, F Watervoorziening (optioneel)
- G, H Waterafvoer (optioneel)
- I, J Gasaansluiting

- ▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.
- ▶ Uitgeperste kooktafel.

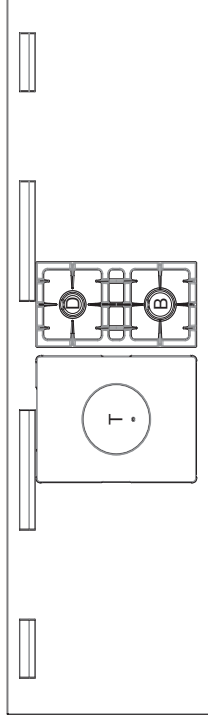
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.



▶ SULLY 2200 «CLASSIQUE» 3 gasbranders:

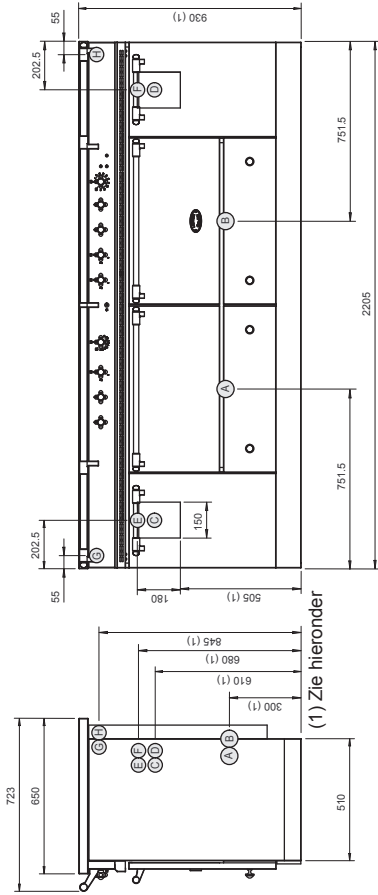
- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders A, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.



▶ SULLY 2200 «TRADITION» 2 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 3 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders T, B, D tabel 1, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met 'coup de feu' plaat 385 x 510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

SULLY 2200 "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

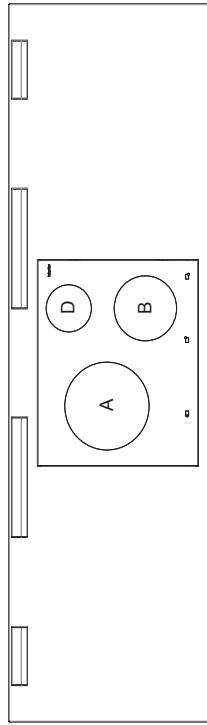


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

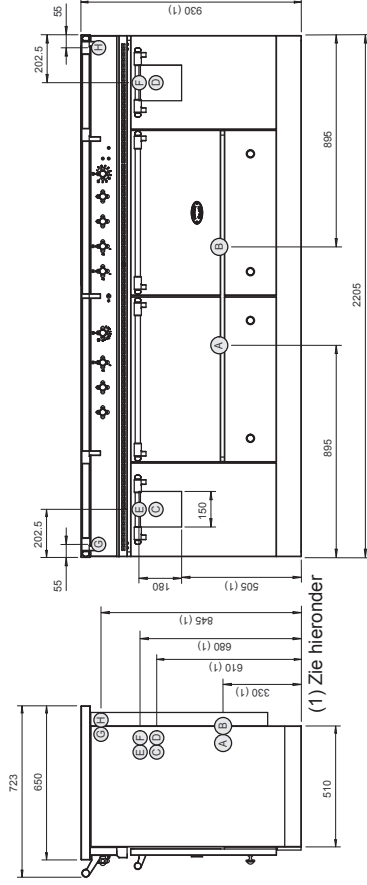


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

▶ VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat 3 inductie-
- Energierегelaar.
- Kinderveiligheid.
- Vermogens (Kookzones A, B en D tabel 3 - Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- Draaiknop vooraan.
- Detectie kookpot.
- zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur: 42°C en 70°C.

SULLY 2200 "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

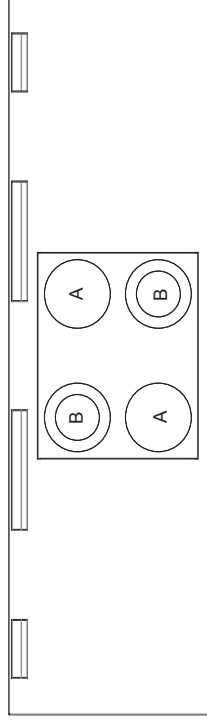


- Ⓐ, Ⓑ Stroomvoorziening, elektrische oven
- Ⓒ, Ⓓ Watervoorziening (optioneel)
- Ⓔ, Ⓕ Waterafvoer (optioneel)
- Ⓖ, Ⓗ Gas aansluiting

(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

▶ Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.



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

▶ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

- 6 mm vitrokeramische kookplaat met 4 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B, C tabel 2, technische bijlage).

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuifniveaus	Veiligheids-element
Gas*	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 438	70	4000	Nee	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermokoppelp
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800	Ja 2850 W	3 met tussenafstand van 70 mm	Thermostaat
				Statische positie 2850 Geforceerde convectie-positie			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
	Aardgas - kW/h	Propana Gas - kW/h
GAS/Brander	5.0 kW	5.0 kW
Supersnel (A)	4.0 kW	4.0 kW
Intensief (D)	3.0 kW	3.0 kW
Snel (C)	1.5 kW	1.5 kW
Half snel (B)	3.2 kW	3.7 kW
Gasoven 500	4 kW	4 kW
Gasoven 700		

Neutrale kast:

- ▲ Geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 502 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 70 mm.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Lage temperatuur oven (optioneel):

- ▲ Lage temperatuur oven GN 1/1, geïsoleerd, geëmailleerde staalplaat, gestraald.
- ▲ Afmetingen B x H x D: 328 mm x 452 mm x 535 mm.
- ▲ 5 inschuifniveaus met een tussenafstand van 68 mm.
- ▲ Verwarmd door weerstand van 950 W met thermostaatbediening, instelbaar van 30 tot 110°C.
- ▲ Toebehoren: 2 roosters.

Vermogen: 950 W – Voeding 230 V 1N~ 50 Hz

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (T, A, B, D: tabel 5, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
 Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
 Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

Gasbranders

Vitrokeramische
kookplaat

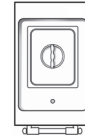
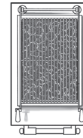
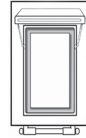
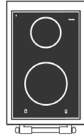
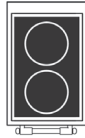
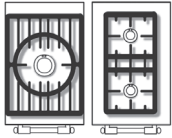
Inductie-
Kookzones

Plancha

Grils

Multikoker

Friteuse



OPTIES

GASBRANDERS 205

VITROCERAMISCHE KOOKPLAAT ...215

INDUCTIE KOOKZONES 221

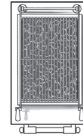
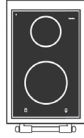
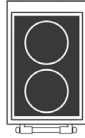
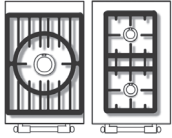
PLANCHA 231

GRILS..... 239

MULTIKOKER 249

FRITEUSE 267





Kooktafeloptie

GASBRANDERS

LAG 010 UR

LAG 020 R

LAG 024 R



TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN

206

INSTALLATIEHANDLEIDING

207

GASAANSLUITING

208

INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

209

ELEKTRISCHE AANSLUITING

211

ELEKTRISCH SCHEMA

211

BEDIENINGSHANDLEIDING

212

GEBRUIK

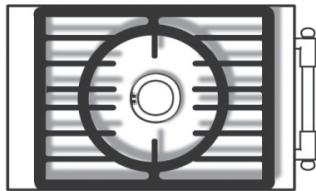
213

REINIGING EN ONDERHOUD

213

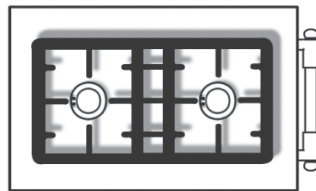
LAG010UR: Optie 1-brander links of rechts van de centrale kookplaat geplaatst (afhankelijk van het model).

- ▶ 1 Brander; diameter 107/137 mm (Zie A : tabel 1 bijlage 0).
- ▶ Afzonderlijk bediend door middel van veiligheidskraan (thermokoppel).
- ▶ Geplaatst in een verdiepte vangschaal (roestvrijstaal Z7CN 18.09).
- ▶ Elektrische ontsteking.



LAG 024R & LAG 020R:

- ▶ 2 branders 4 kW voor model LAG024R (Zie B/ tabel bijlage 0)
- ▶ 2 branders 3 kW voor model LAG020R (Zie C/ tabel bijlage 0)
- ▶ Afzonderlijk bediend door middel van veiligheidskraan (thermokoppel).
- ▶ Geplaatst in een verdiepte vangschaal (roestvrijstaal Z7CN 18.09).
- ▶ Elektrische ontsteking.



Voeding:

Apparaat omschakelbaar, zie konstruktieplaatje en informatie op de achterkant van het apparaat (B, C : tab. 1, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416
 Elektrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
 Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.



Kooktafeloptie

«LAG 010 UR»

«LAG 020 R»

«LAG 024 R»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de regels van het vak en in overeenstemming met de instructies uit deze handleiding, met inachtneming van de wettelijke regels van toepassing in het land van installatie.

De instructies uit deze **INSTALLATIE HANDLEIDING** zijn bedoeld for geautoriseerde personen, gekwalificeerde professionals met een goede kennis van deze toestellen en gas en elektrische installaties.

Deze Handleiding zal overhandigd worden aan de gebruiker, na de installatie.



GASAANSLUITING

Aardgas:

De installatie van een geïntegreerde zelfsluitende klep (ROAI) is verplicht sinds 1 juli 1997 voor elke nieuwe installatie of vervanging van een bestaande kraan.

GPL (Butaan/Propan):

Propan:

De installatie vereist een ontspanner klasse 1.

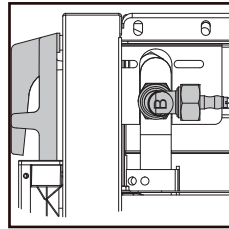
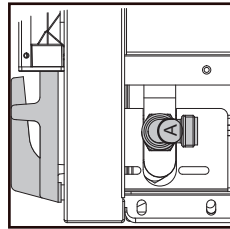
Sluit het toestel aan op een reduceerventiel (ontspanner) van 4 kg/h. Bij langdurig of continu gebruik is het aangeraden 2 flessen aan te sluiten op het reduceerventiel. Het gebruik van flessen van 35 kg of tank is mogelijk en wordt aanbevolen.

Butaan:

Sluit het apparaat aan op een beveiligd ontspanner van 2,6 kg voor butaan. Bij langdurig of continu gebruik is het aangeraden om 2 flessen aan te sluiten op het reduceerventiel.

AANSLUITING:

- Een aansluiting met een soepele verbindingsslang is mogelijk. Deze moet gehomologeerd zijn volgens de installatievoorwaarden van het land en aangepast aan de gassoort. De lengte mag de 2 m niet overschrijden.
- Het toestel is voorzien van een mannelijke aansluiting **(A)** Ø 15/21 gasbedrading 1/2" voorzien aan de achterkant van het toestel.
- Om een betere toevoer te garanderen, gebruik bij voorkeur een soepele, aangepaste en gehomologeerde verbinding (vb. soepele verbinding met een metalen huis). Meet, na aansluiting, de beschikbare gasdruk aan de drukpoort **(B)**, die zich aan de rugzijde van het toestel bevindt.
- Controleer de afdichting van de aansluiting.



TESTS EN CONTROLES:

Na aansluiting controleer de goede werking van de branders (kooktafel + oven) en regel deze indien nodig af.

CONTROLE VAN DE WERKING VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL:

- Controleer of het toestel onder spanning staat (elektrische aansluiting). De elektrische ontsteking werkt als het toestel aan elektriciteitsnet is aangesloten.
- Controleer of de gaskraan open staat.

INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

De gasapparaten van Lacanche worden geleverd met een instelling die overeenkomt met de specifieke kenmerken van het voedingsgas (aard, druk) die bij de bestelling worden gepreciseerd en op het constructieplaatje staan aangegeven.

Het is echter noodzakelijk om na de aansluiting te controleren of de branders goed werken (kooktafel en oven) en indien nodig over te gaan tot instellen, teneinde de hoogte van de vlam bij te stellen.

Hiervoor is het noodzakelijk dat het gasvoerbebiet van de brander wordt ingesteld, door de steischroef van de kraan achter de branderknop vast of los te draaien.

Deze instelling is noodzakelijk wanneer er van voedingsgas wordt omgeschakeld na het verwisselen van de injectoren (zie het hoofdstuk "Overschakelen op een andere gassoort").

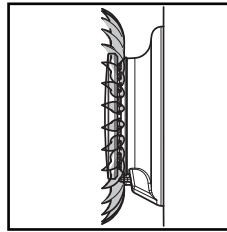
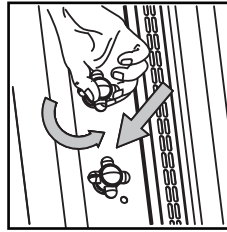
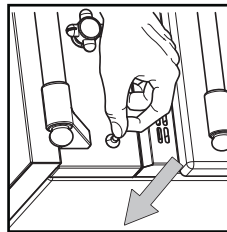
WAARSCHUWING:

Het instellen van de branders moet door een gekwalificeerde persoon uitgevoerd worden.

INWERKINGSTELLING:

- 1 Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in, druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.



- 2 Plaats de indexering op het symbool met de kleine vlam «» en houd daarbij de bedieningsknop ingedrukt.


Laat de bedieningsknop weer los na tien seconden, zodat de thermokoppel kan worden ingeschakeld.

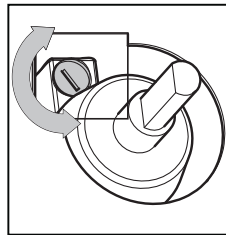
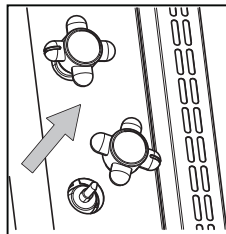
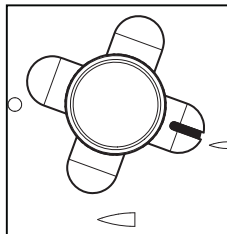
- 3 In vertraagde stand moet de vlam laag en regelmatig zijn, en de thermokoppelsonde licht bedekken.
 - ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te laag is en de brander uitgaat na het loslaten van de branderknop, is het nodig het gasvoerbebiet van de brander te verhogen.
 - ▶ Indien in vertraagde stand de vlam te sterk is, is het nodig om het gasvoerbebiet van de brander te verlagen.

INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

INSTELLEN VAN HET DEBIET:



Het instellen van het verlaagde gasvoerbebiet wordt gedaan met brandende vlam nadat de branderknop is losgelaten, waarbij met behulp van een kleine schroefendraaier de schroef van de gaskraan achter de branderknop en de bedieningsstrook wordt los- of aangedraaid.

- 1 Wanneer de vlam is ontstoken, de bedieningsknop op de stand kleine vlam zetten «».
- 2 Verwijder de bedieningsknop.



- 3 Draai de schroef van de voedingskraan aan of los, om de vlam in de stand "verlaagd debiet" te krijgen.
Het losdraaien van de schroef maakt de vlam groter.
Het aandraaien van de schroef maakt de vlam kleiner.

- 4 Duw de bedieningsknop op zijn plaats en draai hem vervolgens naar links in de grote-vlamstand «».

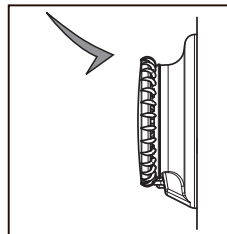
- 5 Schakel snel over van de grote-vlamstand «» naar de kleine-vlamstand «».

Tijdens deze handeling mag de vlam niet doven.

In minimumstand moeten de vlammen zijn teruggebracht tot $\frac{1}{4}$ van hun grootte.

Indien dit niet het geval is:

- De handelingen van 1 tot 5 herhalen.



INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

INSTELLEN VAN PRIMAIRE LUCHTSTROOM:

Het instellen van de primaire luchtstroom (mengsel lucht/gas) gebeurt door het instellen van de luchtring die zich aan de onderkant van de brander bevindt, onder de tafel. Het mengsel is correct indien de vlam stabiel is en blauwe kegels vertoont.

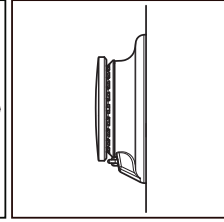
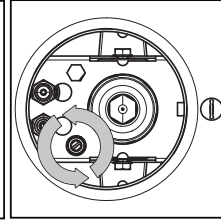
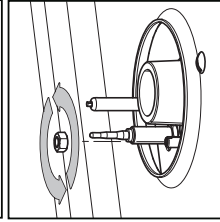
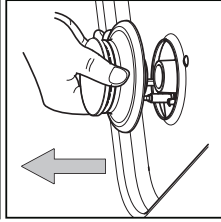
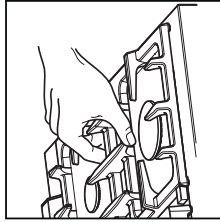
Een zwakke en gele vlam is het gevolg van luchtgebrek.

Indien de onderkant van de vlam zich losmaakt van de gaten van het branderdekseel, komt dit door een te grote luchttoevoer.

LET OP: Bij het instellen van de luchtring moet de brander uitstaan.

Controleer of alle onderdelen (roosters, branderdekseels, enz.) en interventiegebieden niet te heet zijn, om elk gevaar van verbranding te voorkomen.

- ① Verwijder de roosters, pansteunen, 'coup de feu'-plaat (voor de "Tradition" tafels) en verwijder vervolgens de branderbehuizingen en -deksels.



- ② Via de opening van de kooktafelbrander kunt u de tegenmoer op de regelstang van de luchtring losdraaien met behulp van een sleutel nr. 7.

► In geval van luchtgebrek, de regelstang naar rechts draaien om de opening van de luchtring te vergroten.

► In geval van te veel lucht, de regelstang naar links draaien om de opening van de luchtring te verkleinen.

- ③ De tegenmoer plaatsen en zachtjes weer aandraaien.

- ④ Wanneer de instelling is verricht, de behuizingen en deksels van de branders terugplaatsen en een nieuwe poging doen.

INSTELLEN VAN DE VLAMBEVEILIGING DOOR MIDDEL VAN DE THERMOKOPPEL:

Gaat, tijdens het aansteken en na de instelling, de brander uit nadat u de knop twintig seconden ingedrukt hebt gehouden, controleer dan of:

- De vlam goed aan de punt van de thermokoppel raakt, zonder contact te maken met de brander.
- De thermokoppels en magneetkoppelen schoon zijn en in goede staat verkeren.
- De magneetkop goed (matig vast) op de kraan is vastgedraaid.

De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding. Er moet een ontkoppelingssysteem voorzien worden voor een toestel aangesloten op een vaste leiding en dit in overeenstemming met de installatieregels.

VOORZORGSMAATREGELEN VÓÓR AANSLUITING:

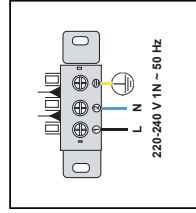
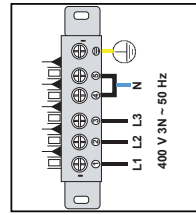
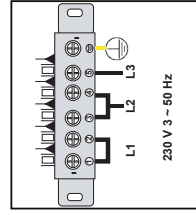
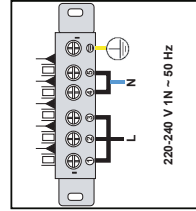
Controleer:

- ☞ Of de netspanning overeenstemt met de spanning en het vermogen van het apparaat
- ☞ Of de elektrische installatie van de gebruiker uitgerust is met een goedgekeurde omnipolaire uitschakelaar.

AANBEVELINGEN VOOR AANSLUITING:

- Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met dezelfde karakteristieken).
- De lengte van de geleiders van de voedingskabel tussen het trekkracht-compensatiesysteem en de klemmen moet zodanig bemeten zijn dat eerst de actieve geleiders worden aangespannen en daarna pas de aardleiding indien er aan de kabel getrokken wordt.
- Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekschakelaar te zijn uitgerust.
- Indien het apparaat is aangesloten op een.

- ① Verwijder het luik/de luiken van het achterpaneel aangegeven door
- ② Trek de kabel door het gat.
- ③ Volledig losschroeven.

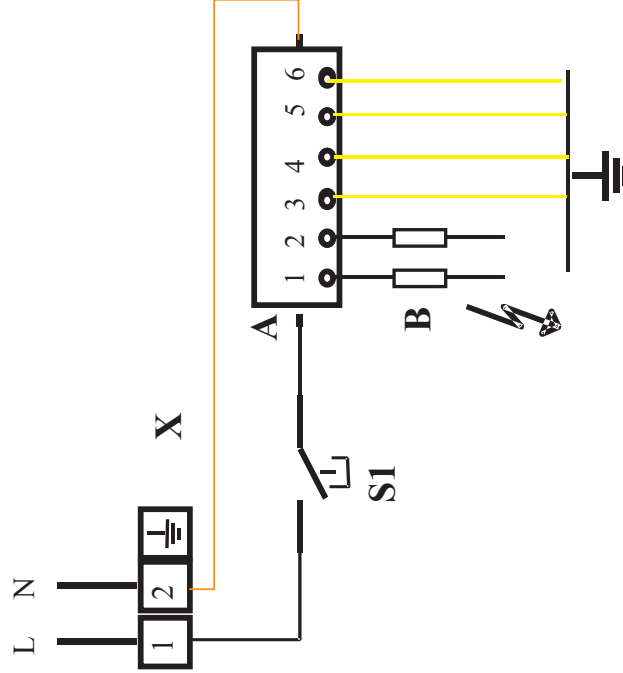


- ④ Eén voor één de aansluitdraden plaatsen. Kabel vastmaken met kabelklem.
- ⑤ Bevestig de voedingskabel door de kabelklem.

Het is gevaarlijk dit apparaat in werking te stellen zonder het eerst op de aarding te hebben aangesloten

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen veroorzaakt door ontbrekende of onjuiste aarding.

Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie tabel 9 in technische bijlage.



NB: De vrije aansluitklemmen van de ontstekingsinrichting worden op de aarding aangesloten.

Kooktafeloptie

«LAG 010 UR»

«LAG 020 R»

«LAG 024 R»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een voldoende geventileerde ruimte worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en voorschriften.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld, mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangetekend op het koopcontract. Voor alle reparaties/interventies onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.



Gebruik:

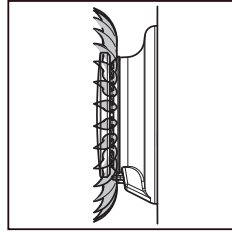
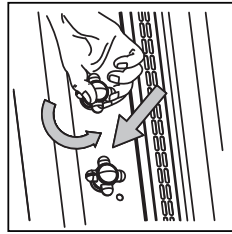
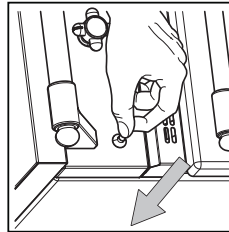
Druk op de branderknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand "maxi" die wordt weergegeven door het symbool met de grote vlam «», en druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.

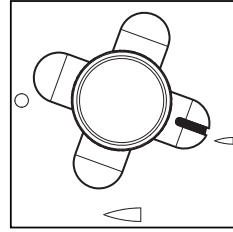
Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.

Zet de branderknop op het gewenste vermogen.

Laat de branderknop los.



De stand met verlaagd debiet weergegeven door het teken «» zorgt voor de vooraf ingestelde minimumvlam van de brander.



Om uit te zetten draait u de knop in de richting van de wijzers van de klok tot op stand «».

De knop komt in zijn oorspronkelijke stand terug, de beveiliging is vergrendeld, de gasbeveiliging is enkele seconden na het uitgaan van de brander actief.

Gebruikstip:

Kies altijd een brander die past bij de diameter van de gebruikte pan of kookpot.

LET OP: Tijdens het gebruik van kooktafel en oven kunnen de bereikbare delen zeer heet worden. Waarschuw de eventuele gebruikers voor verbrandingsgevaar.

REINIGING & ONDERHOUD

Sluit voorafgaand aan elke reiniging de hoofdgaskraan af en schakel de spanning van het apparaat uit.

LET OP

Het wordt formeel afgeraden om dit apparaat te reinigen met chloorhoudende middelen.

Lees nauwkeurig de en veiligheidsinstructies die vermeld staan op de producten die u gaat gebruiken voor de reiniging en het onderhoud van het apparaat.

Houdt u aan de bijbehorende gebruiksvoorschriften.

Gasbranders:

Om het reinigen te vereenvoudigen bestaan de branders uit twee delen. Maak ze afzonderlijk schoon.

→ Brandersdeksels:

De brandersdeksels zijn gemaakt van massief messing. Reinig ze met behulp van een zachte doek die is gedrenkt in een speciaal product dat geschikt is voor messing (bijv.: MIROR®).

Als u wat reinigingsmiddel op het email morst, wrijf het dan nooit uit (deze producten bevatten meestal schuurmiddelen). Spoel het oppervlak snel af met schoon water, zonder te wrijven. Schuur deksels die erg vuil zijn eerst op met zeer fijn schuurpapier en wrijf ze vervolgens in met een reinigingsmiddel speciaal voor koper.

→ Branderbehuizing:

De branderbehuizing is van aluminium en raakt bevestigd gedurende het gebruik. Maak deze regelmatig schoon met een schuurspons (Scotch Brite®).

Nadat de roosters en branders zijn weggenomen, kan met een eenvoudige spons de bovenplaat eenvoudig en volledig worden gereinigd.

Vermijd het gebruik van een schuurspons of een schurend of corroderend onderhoudsmiddel zoals reinigingsmiddelen voor ovens en vlekkenmiddelen.

Tijdens het schoonmaken dient erop te worden gelet dat er geen vloeistof in de openingen van de branders terecht komt.

Gasbranders

Vitrokeramische
kookplaat

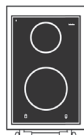
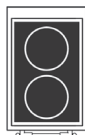
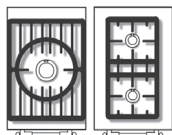
Inductie-
Kookzones

Plancha

Grils

Multikoker

Friteuse



Kooktafeloptie

VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT

LAE 020 VTR



NL 04-2022

Inhoud

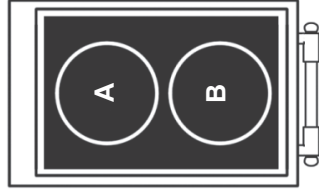
TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN	216
INSTALLATIEHANDLEIDING	217
ELEKTRISCHE AANSLUITING	218
ELEKTRISCHE SCHEMAS	218
BEDIENINGSHANDLEIDING	219
GEBRUIK	220
REINIGING EN ONDERHOUD	220

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN

Stralingselementen: Optie 2 high-light zones links of rechts van de centrale kookplaat geplaatst (afhankelijk van het model).

► Kooktafel in roestvrij staal Z7CN 18.10.

► 2 verwarmingselementen van verschillende vermogens, afzonderlijk bediend door middel van 7-standenschakelaar of energieregelaar.



Ref.	Diameter (mm)	Vermogen (kW)	Bediening
A	210	2.1	Standenschakelaar
B	140 / 210	1.0 / 2.1	Energiereregelaar

Ref.	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

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.



Kooktafeloptie

«LAE 020 VTR»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de regels van het vak en in overeenstemming met de instructies uit deze handleiding, met inachtneming van de wettelijke regels van toepassing in het land van installatie.

De instructies uit deze **INSTALLATIE HANDLEIDING** zijn bedoeld for geautoriseerde personen, gekwalificeerde professionals met een goede kennis van deze toestellen en gas en elektrische installaties.

Deze Handleiding zal overhandigd worden aan de gebruiker, na de installatie.



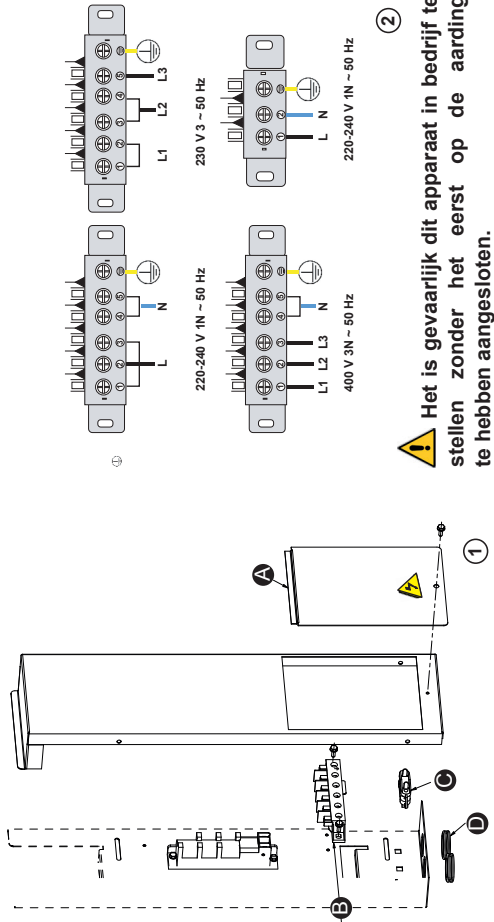
Het apparaat dient volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften te worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze gebruiksaanwijzing.

Controleer vóór het aansluiten:

- ✓ of de netspanning overeenstemt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
- ✓ of de elektrische installatie van de gebruiker uitgerust is met een goedgekeurde omnipolaire uitschakelaar.

Aansluiting: OPGEPAST:

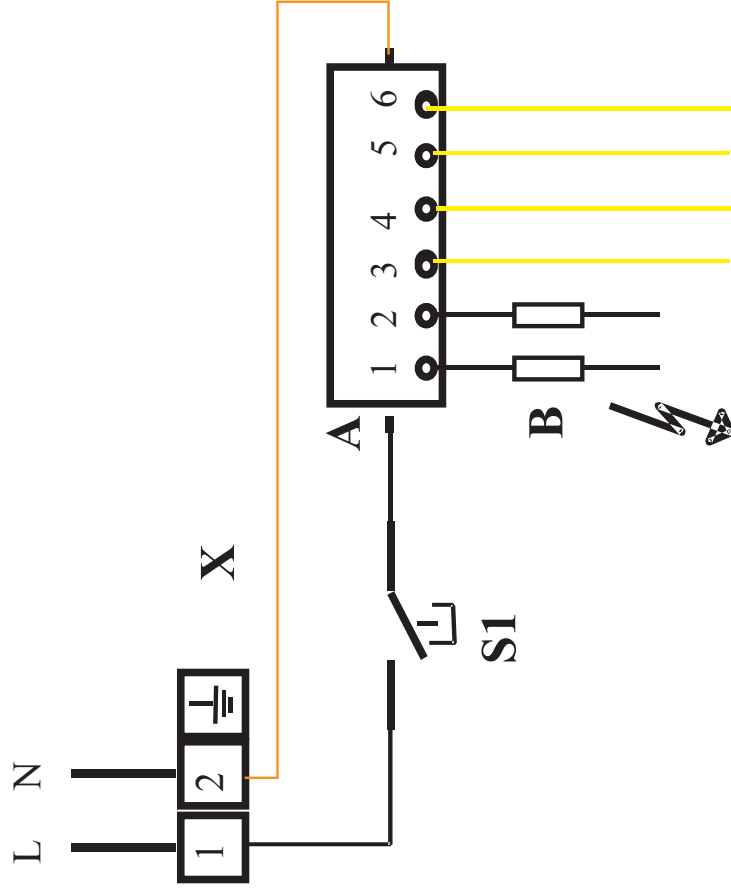
- Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met dezelfde karakteristieken).
- De lengte van de geleiders van de voedingskabel tussen het trekkracht-compensatiesysteem en de klemmen moet zodanig bemeten zijn dat eerst de actieve geleiders worden aangespannen en daarna pas de aardleiding indien er aan de kabel getrokken wordt.
- Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgerust.
- Indien het apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.
- Verwijder het luik/de luiken **A** fig. 1 van het achterpaneel aangegeven door **A**.
- Sluit een genormaliseerde soepele kabel aan op het aansluitklemblok **B** fig. 1 & 2.
- Maak de kabel vast met de kabelklem **C** fig. 2 overeenkomstig uw elektrische voeding, fig. 1 & 2.
- Trek de kabel door het gat **D** fig. 1.



! Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de aarding te hebben aangesloten.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen veroorzaakt door ontbrekende of onjuiste aarding.

Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie tabel 9 in technische bijlage.





Kooktafeloptie

"LAE 020 VTR»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een voldoende geventileerde ruimte worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en voorschriften.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik zoals:

- Keukens t.b.v. personeel in winkels, kantoren , en andere professionele omgevingen.
- In boerderijen,
- Voor gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen.
- Bed andBreakfast achtige omgevingen.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld, mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangetekend op het koopcontract. Voor alle reparaties/interventies onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.



Gebruik:

Kies de bedieningsknop van de gewenste kookzone. Het betreffende controlelampje gaat branden.

Enkele kookzone:

Begin te koken in stand 6, en verminder de sterkte van de kookzone afhankelijk van het bereidingstype.

Ter informatie: de volgende standen worden aanbevolen voor:

1 & 2 = Warmhouden of opwarmen van gerechten.

3 & 4 = Sudderend of laten koken.

5 & 6 = Braden of bakken in de braadpan.

Dubbele kookzone:

Zet de knop eerst op stand 10 en vervolgens, wanneer de kookzone warmte uitstraalt, in de gewenste kookstand.

Om deze dubbele kookzone op maximumvermogen te gebruiken zet u de knop op MAX.

Voor een totale regeling van deze kookzone, de knop terugdraaien (stand 1 tot 10).

Om het extra circuit uit te schakelen, de knop terugzetten naar de 0-stand.

Aanbevelingen:

- Gebruik pannen of potten met een niet ruwe, platte bodem om krasvorming op de plaat te voorkomen.
- De maat van de pan of pot moet op de hoeveelheid voedsel zijn afgestemd. De diameter van de panbodem moet gelijk zijn aan, of iets groter dan de diameter van de kookzone.
- Nooit meer vermogen toepassen dan de gerechten kunnen absorberen: te veel hitte veroorzaakt water- en vetverlies en energieverstopping.
- Doe een deksel op de pan of pot telkens als dit volgens het recept mogelijk is. Dit spaart energie.
- Zet de knop net voor het einde van de kooktijd op stand 0. De plaat heeft genoeg restwarmte om het koken te voltooien.

Nooit een lege emailen of aluminium pan of pot op de warme kookzone plaatsen of laten staan.

Nooit in aluminium verpakte producten direct op de kooktafel plaatsen. Dit kan uw apparaat definitief beschadigen.

Vermijd morsen van suiker en overkoken van stroop. Zonodig onmiddellijk verwijderen (gevaar voor afsplintering).

Voor het reinigen altijd eerst de stroomtoevoer onderbreken.

Geen stoomgenerator gebruiken om het apparaat te reinigen.

Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat enig onderhoud wordt uitgevoerd.

Vitrokeramische kookplaat:

De platen moeten ALTIJD goed droog gehouden worden. Veeg uw pannen af voordat u ze op de platen zet.

Kalkaanslag kan worden verwijderd met witte alcoholazijn. Bedek de vlekken met een geïmpregneerde doek en laat een half uur inwerken. Daarna grondig schoonspoelen en drogen. Metaalaanslag of oppervlakkige aanslag die er niet afgaat met bovenstaande reinigingsmethode, kan worden verwijderd met een vloeibaar reinigingsmiddel voor roestvrijstalen oppervlakken (bijvoorbeeld ZIP Inoxydable crème®, PPZ Inoxydable®...).

Het roestvrijstalen gedeelte kan worden schoongemaakt met een vochtige spons en een beetje zacht reinigingsmiddel voor de hardnekkige vlekken (bijvoorbeeld CIF Ammoniacal®...).

Bij overkoken van suikerstroop het element op stand 1 zetten, en met behulp van een scheermeskrabbertje (bijvoorbeeld CERA Quick®), ONMIDDELIJK de verbrande suikerresten verwijderen.

WAARSCHUWING

Schakel het apparaat onmiddellijk uit in geval van zichtbare barsten in het oppervlak en haal de stekker uit het stopcontact om gevaar voor elektrische schokken te voorkomen. Waarschuw uw installateur.

Karosserie:

Gebruik een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (ZIP INOX®, JOHNSON INOX®, PPZ INOX®, bij voorbeeld). Gebruik nooit schuurmiddelen.

WAARSCHUWING : Gebruik **GEEN** chloorhoudende middelen om deze apparaten te reinigen.

Gasbranders

Vitrokeramische
kookplaat

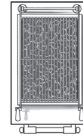
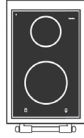
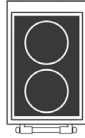
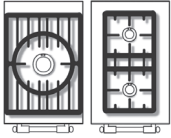
Inductie-
Kookzones

Plancha

Grils

Multikoker

Friteuse



Kooktafeloptie

INDUCTIE- KOOKZONES

LAE 020 I



NL 04-2022

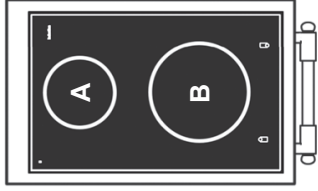
Inhoud

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN	222
INSTALLATIEHANDLEIDING	223
ELEKTRISCHE AANSLUITING	224
ELEKTRISCHE SCHEMAS	224
BEDIENINGSHANDLEIDING	225
GEbruik	226
REINIGING EN ONDERHOUD	229

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN

Inductie-kookzone: Optie 2 inductie-kookzones links of rechts van de centrale kookplaat geplaatst (afhankelijk van het model).

- 4 mm vitrokeramische kookplaat met 3 inductiekookzones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones A, B tabel 2 technische bijlage).
- 9 standen.
- Boosterfunctie op alle kookzones.
- Snel voorverwarmen.
- 2 warmhoudfuncties temperatuur : 42°C en 70° C.
- Draaiknop vooraan.
- Energeregeelaar.
- Kinderbeveiliging.
- Detectie kookpot.
- Voorzorgswaarschuwing warmte «Hot» zodra de temperatuur van de vitro hoger is dan 60°C.



Ref	Diameter (mm)	Vermogen (kW)	Booster (kW)
A	180	1,85	2,50
B	145	1,40	1,80

Ref	P	U	I
LAE 020 I	3,7 kW	230 V1N~50 Hz + T 400 V3N~50 Hz + T	16 A 5,3 A

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

Kooktafeloptie

«LAE 020 I»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de regels van het vak en in overeenstemming met de instructies uit deze handleiding, met inachtneming van de wettelijke regels van toepassing in het land van installatie.

De instructies uit deze **INSTALLATIE HANDLEIDING** zijn bedoeld for geautoriseerde personen, gekwalificeerde professionals met een goede kennis van deze toestellen en gas en elektrische installaties.

Deze Handleiding zal overhandigd worden aan de gebruiker, na de installatie.



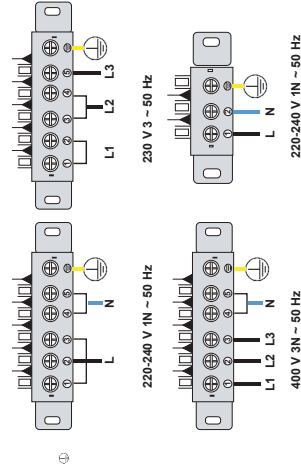
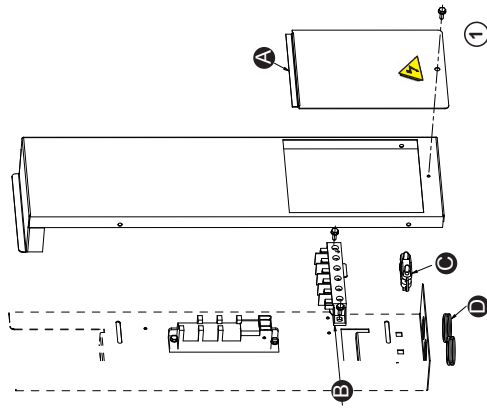
Het apparaat dient volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften te worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze gebruiksaanwijzing.

Controleer vóór het aansluiten:

- ✓ of de netspanning overeenstemt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
- ✓ of de elektrische installatie van de gebruiker uitgerust is met een goedgekeurde omnipolaire uitschakelaar.

Aansluiting: OPGEPAST:

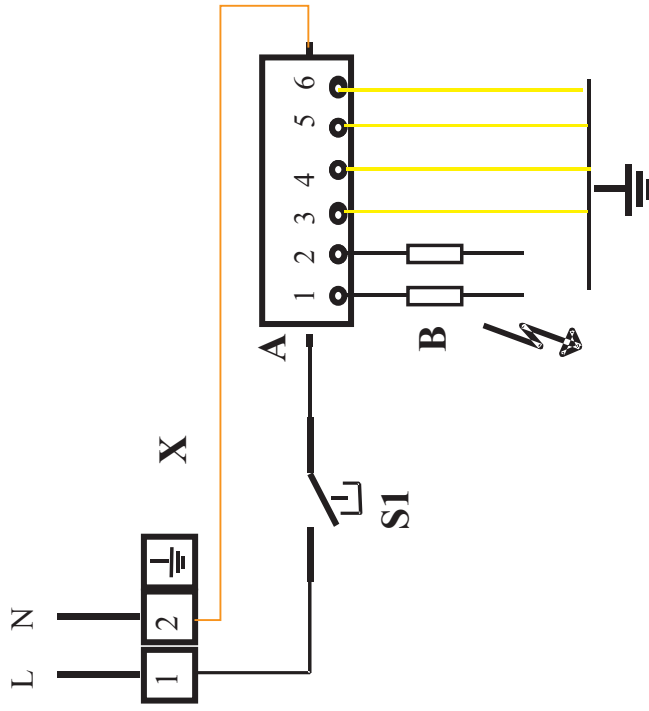
- Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met dezelfde karakteristieken).
- De lengte van de geleiders van de voedingskabel tussen het trekkracht-compensatiesysteem en de klemmen moet zodanig bemeten zijn dat eerst de actieve geleiders worden aangespannen en daarna pas de aardleiding indien er aan de kabel getrokken wordt.
- Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgerust.
- Indien het apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.
- Verwijder het luik/de luiken **A** fig. 1 van het achterpaneel aangegeven door .
- Sluit een genormaliseerde soepele kabel aan op het aansluitklemblok **B** fig. 1 & 2.
- Maak de kabel vast met de kabelklem **C** fig. 2 overeenkomstig uw elektrische voeding, fig. 1 & 2.
- Trek de kabel door het gat **D** fig. 1.



Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de aarding te hebben aangesloten.

Wij zijn niet verantwoordelijk voor ongevallen veroorzaakt door ontbrekende of onjuiste aarding.

Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie tabel 9 in technische bijlage 0.



Kooktafeloptie

«LAE 020 I»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.



GEBRUIK

De inductie-kookzones onder een vitrokeramische plaat zijn een revolutie in de keukenwereld. De inductieplaat bestaat uit een inductor die onder een vitrokeramische plaat geplaatst wordt en die gevoed wordt door een wisselstroom met hoge frequentie.

De energie wordt doorgegeven via een elektromagnetisch principe.

Dit magnetisch veld gaat door het kookvlak en dringt door tot in de bodem van uw kookpotten.

De inductieplaat wordt gebruikt zoals de gietijzeren plaat of de traditionele vitrokeramische plaat, met dat verschil dat:

- Tijdens het koken wordt het kookvlak enkel verwarmd onder invloed van de bodemwarmte van uw kookpot.
- De inductie-kookzone werkt enkel als er in de kookzone contact is tussen de kookplaat en de kookpot.
- De reactie bij de regeling vindt onmiddellijk plaats en maakt het mogelijk om op een soepele manier te koken.

De elektronische regeling maakt het mogelijk om het vermogen uiterst nauwkeurig te regelen en zorgt ervoor dat men voordeling (zeer hoog rendement) en comfortabel kan koken (de inductie verwarmt de kookpot en niet de keuken).

De inductie vereist evenwel compatibele kookpotten, d.w.z. ze moeten ferromagnetisch zijn (emalillen plaat, smeedijzer, roestvrij ferrietstaal). De recipiënten in glas, terracotta, in aluminium of in inox zonder magnetische bodem kunnen niet gebruikt worden op inductie-kookzones.

Sommige pannen kunnen geluid maken wanneer ze op een inductiekookzone worden geplaatst. Deze geluiden vertalen zich niet in een fout van het apparaat en hebben geen invloed op de werking ervan.

De inductieplaten zijn bijzonder gemakkelijk te onderhouden, in de mate dat de eetwaren, als de kookpot eens per ongeluk overkookt, niet op het kookoppervlak verbranden.

Beschrijving

De optie inductie bestaat uit een glaskeramische plaat van 4 mm dik.

- 1 kookzone van Ø 145 mm met een vermogen van 1.85 kW, en een boosterfunctie van 3.0 kW **T**.
- 1 kookzone van Ø 200 mm met een vermogen van 1.85 kW, **B** en een boosterfunctie van 3.0 kW.

De kookzones met inductie hebben:

- een draaiknopbediening met 9 standen.
- een elektronische display met kookstanden.
- 2 warmhoudstanden (ongeveer 70° C en 42° C in de kookpot).
- 1 snel voorverwarmen stand: geeft kookstand 9 gedurende 2 minuten en schakelt daarna automatisch over op de eerder geselecteerde kookstand.
- 1 boosterfunctie van 10 minuten.
- 1 Kinderbeveiliging.
- Veiligheidsthermostaat.

Nota : elke zone is uitgerust met een warmtegeuigelampje.

Deze getuigelampjes gaan even na het inschakelen van de kookzone aan en gaan uit wanneer de kookzone voldoende is afgekoeld en geen gevaar meer levert (ongeveer 60°C). Onder de kookplaat bevindt zich een ventilator.

GEBRUIK

GEBRUIK:

Plaats uw kookpot op de gewenste kookzone.

Selecteer de gekozen zone.

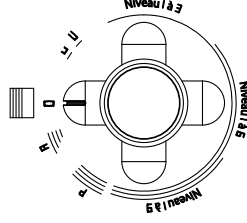
De kookstand wordt op het display weergegeven.

Om de boosterfunctie te gebruiken draait u de knop van de 0-stand naar links (de letter A wordt weergegeven) en vervolgens draait u de knop tot op de gewenste stand.

Daar de platen zeer snel opwarmen kan men rechtstreeks de gewenste stand selecteren.

Ter informatie: de verschillende standen zijn het best geschikt voor:

Stand	Gebruik
1 & 2	Wachtende schotels of bereiding van sauzen.
3 & 4	Sudderden of gaarstoven.
5 & 6	Het sudderen en het bereiden van pasta's of rijst nadat het water kookt.
7	Braden in de pan.
8	Bruinen of aanbraden van vlees.
9	Op kookpunt brengen of aan de kook houden.
P	Booster = Snel aan de kook brengen.
R	Geeft kookstand 9 gedurende 8 minuten en schakelt daarna automatisch over op de eerder geselecteerde kookstand.
u	Voor het warmhouden van gerechten op 42° C.
U	Voor het warmhouden van gerechten op 70° C.



Indien u tijdens het gebruik de kookpot van de kookzone verwijderd, wordt het vermogen automatisch uitgeschakeld. Om de kookzone volledig uit te zetten, zet **U** de knop op **0**. Indien de knop niet op **0** gezet wordt, start het vermogen onder de kookzone terug zodra de kookpot op de zone geplaatst wordt.



Aanduiding van de letter **U**.

GEBRUIK

BOOSTERFUNCTIE:

Met de boosterfunctie kan u de warmtestijging van de kookzone versnellen.
De bedieningsknop op aanduiding P zetten. Tijdens 10 min. geeft dit het maximum vermogen.



Aanduiding met de letter P.

Na 10 minuten wordt de warmte automatisch terug op pos.9 teruggebracht.



Aanduiding met het cijfer 9.

Opmerking:

Indien de dubbele kookzones simultaan in werking zijn, kan de boosterfunctie slechts op één van de 2 zones gebruikt worden. De boosterfunctie blijft geactiveerd op de laatst geselecteerde zone.

VERSNELFUNCTIE:

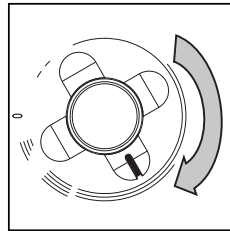
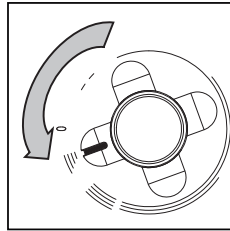
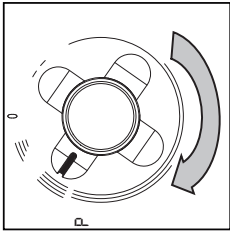
Met de versnelfunctie kan u gedurende een paar minuten de warmtegraad 9 laten functioneren en daarna kan u automatisch overschakelen op het gewenste warmteniveau.

Om deze versnelfunctie te gebruiken: vanuit stand 0 de knop naar links draaien (kleine draai naar links).



Aanduiding met de letter R.

Daarna de knop op de gewenste warmte instellen.



Geselecteerde kracht	8	7	6	5	4	3	2
Duur versnelling	3 min. 40	2 min. 50	2 min.	6 min. 50	5 min.	4 min.	2 min. 30

GEBRUIK

HET ACTIVEREN VAN DE KINDERBEVEILIGING:

Enkele zone:



Zet de knoppen op nul, draai tegelijkertijd de twee knoppen links of rechts tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging geactiveerd is (ongeveer 2 seconden) en wordt aangeduid met (L) op de display.

Dubbele zone:



Zet de knoppen op nul, draai tegelijkertijd de twee knoppen links of rechts tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging geactiveerd is (ongeveer 2 seconden) en wordt aangeduid met (L) op de display.

KINDERBEVEILIGING DESACTIVEREN:

Enkele zone:

Draait u de knop rechts of links tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging gedesactiveerd is.

De L op het display verdwijnt.

Dubbele zone:

Draait u de twee knoppen tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging gedesactiveerd is.

De L op het display verdwijnt.

OVERVERHITTINGSBEVEILIGING:

Het systeem is beveiligd tegen oververhitting.

Bij oververhitting springt het veiligheidssysteem aan en kan het fornuis niet meer gebruikt worden.

In dit geval:

- Zet de knop van de betreffende zone op 0.
- Verwijder de kookpot.
- Wacht tot de kookzone afgekoeld is om het toestel terug aan te zetten.

GEBRUIK

AANBEVELINGEN:

Het niet respecteren van deze voorzorgen kan een niet-optimaal of slecht functioneren van de kookzones veroorzaken.

MATERIAAL:

- Voor een optimale prestatie van de kookzone raden wij u aan een kookpot te gebruiken met dezelfde diameter als de kookzone, in het bijzonder voor de kookzone aan de voorkant.
- Indien de diameter van de kookpot groter is dan deze van de kookzone, dient u de kookpot iets meer naar achter te plaatsen.
- Het gebruik van kookpotten waarvan de bodem niet volledig vlak is, is af te raden. Gegraveerde bodems kunnen het goed functioneren schaden.
- Uw eetwaren zullen enkel efficiënt koken als de kookpot ferromagnetisch is en goed in contact is met de gekozen kookzone.
- Controleer de ferromagnetische kwaliteit van uw kookpot met een magneet. Als deze correct aan de wanden blijft kleven, kunt u uw kookpot op de inductiekookzones gebruiken.

GEBRUIK:

- De temperatuur van de inductiezones stijgt erg snel. Zolang u niet gewend bent op inductiezones te koken is het raadzaam uw bereidingen in het oog te houden.
- Nooit meer vermogen toepassen dan de gerechten kunnen absorberen: te veel hitte veroorzaakt water- en vetverlies en energieverspilling.
- Doe een deksel op de pan of kookpot telkens als dit volgens het recept mogelijk is. Het bespaart energie.
- Warm olie of ander vet nooit zonder toezicht op.

WERKING:

- Belemmer de verluchtingszones niet (band vooraan, verluchting achteraan,...). Het apparaat kan verhit raken en is dan minder efficiënt. Het vermindert ook de levensduur van uw kookplaat.
- Vermijd om met metalen of schurende voorwerpen krassen op het kookoppervlak te maken.
- Hang geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Bij vallen kunnen ze de vitrokeramiek beschadigen.
- Na gebruik, de werking van de inductiekooktafel stopzetten aan de hand van het bedieningspaneel zonder rekening te houden met de detectiefunctie van de kookpot.









VEILIGHEID:

- Volg de laatste wetenschappelijke onderzoeken, lopen personen met een pacemaker geen gevaar bij het gebruik van inductiekookplaten.

GEBRUIK

- Daarom raden wij personen met een pacemaker aan om hun arts te raadplegen alvorens inductie te gebruiken.
- Bewaar geen spuitbussen of ontvlambare producten onder de kooktafel.
- Geen emailen of aluminium recipiënt of gelijk welk ander recipiënt leeg op een warmdekookzone plaatsen of laten staan. Plaats ook geen in aluminium verpakte producten rechtstreeks op de kookzone; het kan uw toestel blijvend beschadigen.
- Geen gesloten blikken op de kookzones plaatsen, deze zouden kunnen springen door de druk.

DISPLAY:

	De sonde van de betrokken kookzone werkt niet	De rest van de kooktafel blijft niettemin correct werken. - Bel uw verdeler
	Restwarmte	Wijst aan dat de zone warm is - Wanneer de indicatie van de display verdwijnt, is er geen gevaar meer voor brandwonden (Temperatuur minder dan 60°C).
	Kookpotdetectie	Geen kookpot aanwezig of kookpotten niet geschikt voor inductie
	Warmhouden van gerechten op 70°C	-
	Warmhouden van gerechten op 42°C	-
	Booster functie	Deze functie is beschikbaar op alle zones. Zone B en C kunnen niet tegelijkertijd worden gebruikt.
	Kinderbeveiliging	Deze functie wordt geactiveerd / gedesactiveerd door de draaiknop op stand « A » te houden
	Fout van de draaiknop-bediening	- Controleer de verbindingen van de regelaar - Controleer of de verbodingsbedrading van de regelaar naar de inductiemodules toe beschadigd of losgekomen is.

IN GEVAL VAN DEFECT:

- Controleer of uw kookpotten bestemd zijn voor inductie.
- Controleer de verluchting van de generator (als het apparaat spanningsvrij gemaakt is).
- Controleer de energievoorziening en de aansluittechniek (als het apparaat spanningsvrij gemaakt is).



REINIGING EN ONDERHOUD

Voor het reinigen altijd eerst de stroomtoevoer onderbreken.

Geen stoomgenerator gebruiken om het apparaat te reinigen.

Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat enig onderhoud wordt uitgevoerd.

Plaat:

Controleer voordat u uw inductieplaat begint te reinigen of de stroom uitgeschakeld is.

Gebruik dagelijks een vochtige spons met een niet-schurende detergent. Er zijn specifieke vitrokeramische producten in de handel verkrijgbaar.

De platen moeten ALTIJD goed droog gehouden worden. Veeg uw pannen af voordat u ze op de platen zet.

Kalkaanslag kan worden verwijderd met witte alcoholazijn. Bedek de vlekken met een geïmpregneerde doek en laat een half uur inwerken. Daarna grondig schoonspoelen en drogen.

Voor alle moeilijke afzettingen kunt u een aangepaste schraper gebruiken nadat de afzetting wat vochtig gemaakt werd.

Bij het overlopen van confituur, gelei, suiker, raden wij u aan om de afzetting snel van het oppervlak te verwijderen met behulp van een aangepaste schraper om eventuele beschadiging van het glas te vermijden. Opgelet, het oppervlak kan erg warm zijn.

WAARSCHUWING

Schakel het apparaat onmiddellijk uit in geval van zichtbare barsten in het oppervlak en haal de stekker uit het stopcontact om gevaar voor elektrische schokken te voorkomen. Waarschuw uw installateur.

Karosserie:

Gebruik een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (ZIP INOX®, JOHNSON INOX®, PPZ INOX®, bij voorbeeld). Gebruik nooit schuurmiddelen.

WAARSCHUWING : Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om deze apparaten te reinigen.

Gasbranders

Vitrokeramische
kookplaat

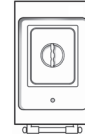
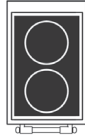
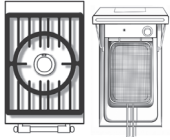
Inductie-
Kookzones

Plancha

Grils

Multikoker

Friteuse



Kooktafeloptie

PLANCHA

LAE 010 TPK



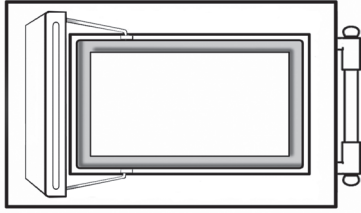
Inhoud

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN	232
INSTALLATIEHANDLEIDING	233
ELEKTRISCH SCHEMA	234
BEDIENINGSHANDLEIDING	235
GEBRUIK	236
REINIGING EN ONDERHOUD	237

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN

Plancha: een gladde grillplaat die links of rechts van de centrale kookplaat wordt geplaatst.

- ▶ Plancha van zacht staal.
- ▶ Afmetingen : 515 mm x 360 mm.
- ▶ Verchroomde gesatineerde coating, dikte: 35 micron.
- ▶ 2.2 kW weerstandsverwarming, bediend door een thermostaat.
- ▶ Plaat beschermd door middel van een begrenzer.



Ref.	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

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

Kooktafeloptie

«LAE 010 TPK»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de regels van het vak en in overeenstemming met de instructies uit deze handleiding, met inachtneming van de wettelijke regels van toepassing in het land van installatie.

De instructies uit deze **INSTALLATIE HANDLEIDING** zijn bedoeld for geautoriseerde personen, gekwalificeerde professionals met een goede kennis van deze toestellen en gas en elektrische installaties.

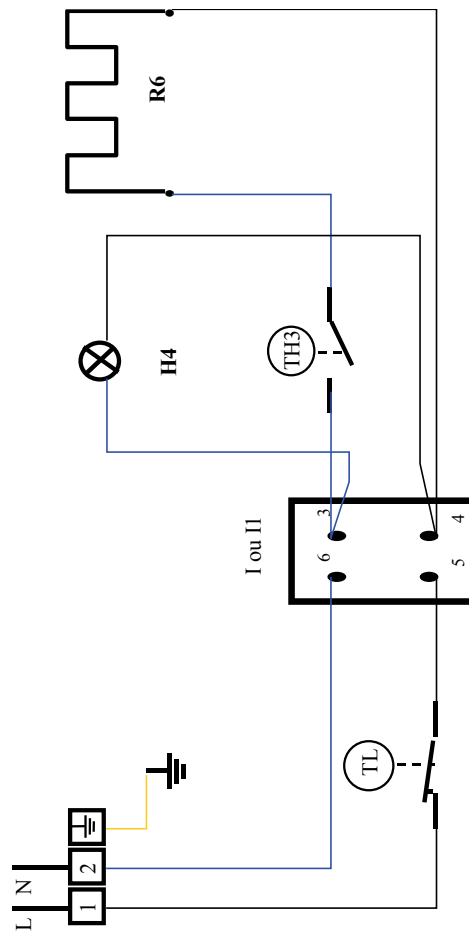
Deze Handleiding zal overhandigd worden aan de gebruiker, na de installatie.





ELEKTRISCH SCHEMA

Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie tabel 9 in technische bijlage.



Kooktafeloptie

«LAE 010 TPK»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE


De garantie wordt aangekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.

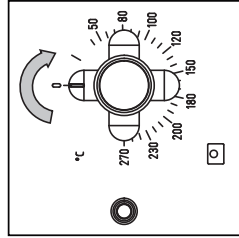
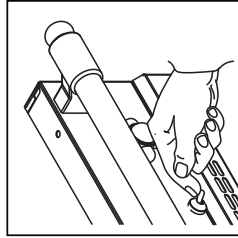


Voor het eerste gebruik:

- De plastic beschermlaag verwijderen.
- Rookontwikkeling in het begin is normaal.

Aanzetten:

- Signaallamp  geeft aan dat het apparaat al dan niet op het net is aangesloten.
- Druk op de schakelaar.
- Draai de knop rechtsom tot 270° C.
- Draai dezelfde knop thans linksom in een tussenstand afhankelijk van wat u wenst te bakken.
- Afzetten: draai de knop met de wijzers van de klok mee en druk op de verplichte schakelaar



Aanbevelingen:

- Om aanbakken te voorkomen raden wij aan, de grillplaat voor gebruik met een goede kwaliteit plantaardige olie in te oliën.
- De Plancha is ideaal voor :
 - grillen van vlees (biefstuk, karbonades, filet, kalfsmedaillons, balletjes, vlees op z'n Chinees, ...)
 - vis (filet, kreeft en garnalen, sardientjes, zalmbiefstuk enz.). Wij raden u aan kabeljauw- en scheivisfilets ed. door de bloem te halen en onder de (optionele) stolp af te bakken. Eénzijdige vissoorten (filets met aan één kant vel) hoeven alleen op de velkant gebakken te worden.
 - ook voor groenten (fijngesneden stukjes prei, champignons, paprika, courgettes, enz ...).
- Bij achtereenvolgens bakken raden wij u aan steeds de resten op de verwarmzone met een geschikte krabber te verwijderen.
- Wij raden u aan nooit rechtstreeks op de plaat voedsel te snijden met een mes (kans op krassen).

Informatie over de baktijden:

		Thermostaat (°C)	Kooktijd
Vis en schaaldieren	Verse kabeljauwfilets (door de bloem gehaald)	230°	3 notulen
	Kabeljauwfilets	230°	5 notulen
	Forelfilet op velkant (afbakken onder stolp)	230°	1.5 notulen
Vlees	Hele forel	230°	11.5 notulen
	Verse gamba's	230°	8 notulen
	Verse kalfslever	230°	3 notulen
	Varkenskarbonade (afbakken onder stolp)	Maxi	6 notulen
Groenten	Gehakte biefstuk	Maxi	3.5 notulen
	Hele biefstuk	Maxi	3.5 notulen
	Dungesneden groenten (onder stolp bakken): Wortelen, uien, paprika	150°	20 notulen
	Aardappelen in dobbelsteentjes	150°	20 notulen

(Cijfers gegeven ter indicatie)



REINIGING EN ONDERHOUD

Voor het reinigen altijd eerst de stroomtoevoer onderbreken.

Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat enig onderhoud wordt uitgevoerd.

Het oppervlak van het verwamingselement kan latente warmte bevatten na gebruik. Het is nodig om te controleren of het element voldoende is afgekoeld voor aanvang werkzaamheden.

Geen stoomgenerator gebruiken om het apparaat te reinigen.

Plaat:

Wacht tot de plaat is afgekoeld en verwijder bakresten met een houten spatel. Reinig de plaat met water of grof zout en een doek. Invetten en schoonvegen.

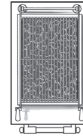
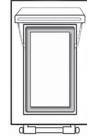
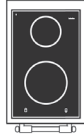
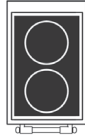
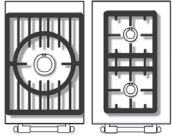
U mag ook een niet-metalen schuursponsje en witte wijnazijn gebruiken om de plaat bleker te krijgen.

Waarschuwing: Gebruik nooit metalen voorwerpen of schuurmiddelen voor het reinigen van de harde plaat.

Carrosserie:

Gebruik een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (ZIP INOX®, JOHNSON INOX®, PPZ INOX®, bij voorbeeld). Gebruik nooit schuurmiddelen.

WAARSCHUWING: Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om dit toestel te reinigen.



Kooktafeloptie

GASGRILL ELEKTRISCHE GRILL

LAG 010 CKG

LAE 010 CKG



Inhoud

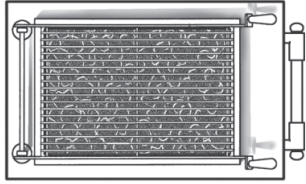
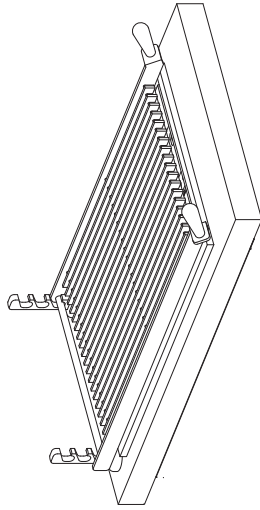
TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN LAG 010 CKG	240
INSTALLATIEHANDLEIDING LAG 010 CKG	241
INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL	242
OVERSCHAKELLEN OP ANDERE GASSOORT	242
GASLEIDING	243
ELEKTRISCH SCHEMA	243
TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN LAE 010 CKG	244
INSTALLATIEHANDLEIDING LAE 010 CKG	244
ELEKTRISCHE AANSLUITING	245
ELEKTRISCH SCHEMA	245
BEDIENINGSHANDLEIDING	246
GASGRILL	247
ELEKTRISCHE GRILL	247

REINIGING EN ONDERHOUD 248/230

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN LAG 010 CKG

Charcoal: Kooktafeloortje: Gas grill links of rechts van de centrale kooktafel (afhankelijk van het model).

- ▶ Een brander van 4 kW met thermobeveiliging bevindt zich onder de bak.
- ▶ Boven dit geheel wordt een rooster van 260 x 460 mm geplaatst.
- ▶ Elektrische ontsteking.



Voeding:

Apparaat omschakelbaar, zie constructieplaatje en informatie op de achterkant van het apparaat (CKG : tab.3, technische bijlage).

230 v 1 n~ 50 Hz + T / 400 V 3N~ 50 Hz + T. **Aansluiting met basistoestel indien een andere elektrische optie.**

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

Kooktafeloptie

«LAG 010 CKG»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de regels van het vak en in overeenstemming met de instructies uit deze handleiding, met inachtneming van de wettelijke regels van toepassing in het land van installatie.

De instructies uit deze **INSTALLATIE HANDLEIDING** zijn bedoeld for geautoriseerde personen, gekwalificeerde professionals met een goede kennis van deze toestellen en gas en elektrische installaties.

Deze Handleiding zal overhandigd worden aan de gebruiker, na de installatie.



INSTELLEN VAN DE BRANDERS VAN DE KOOKTAFEL

De gasapparaten van Lacanche worden geleverd met een instelling die overeenkomt met de specifieke kenmerken van het voedingsgas (aard, druk) die bij de bestelling worden gepreciseerd en op het constructieplaatje staan aangegeven.

Het is echter noodzakelijk om na de aansluiting te controleren of de branders goed werken (kooktafel en oven) en indien nodig over te gaan tot instellen, teneinde de hoogte van de vlam bij te stellen.

Hiervoor is het noodzakelijk dat het gasvoerbiedebiet van de brander wordt ingesteld, door de stelschroef van de kraan achter de branderknop vast of los te draaien.

Deze instelling is noodzakelijk wanneer er van voedingsgas wordt omgeschakeld na het verwisselen van de injectoren (zie het hoofdstuk "Overschakelen op een andere gassoort").

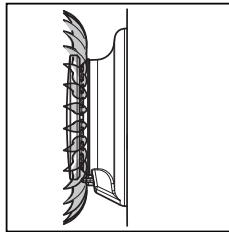
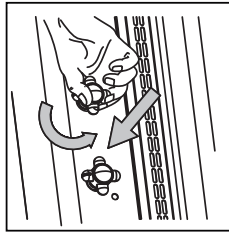
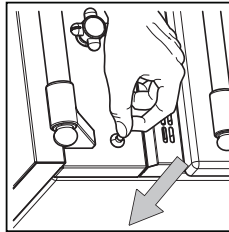
WAARSCHUWING:

Het instellen van de branders moet door een gekwalificeerde persoon uitgevoerd worden.

INWERKINGSTELLING:

- 1 Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in, druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.



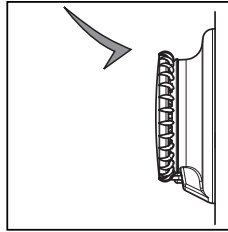
- 2 Plaats de indexering op het symbool met de kleine vlam «L» en houd daarbij de bedieningsknop ingedrukt.

Laat de bedieningsknop weer los na tien seconden, zodat de thermokoppel kan worden ingeschakeld.

- 3 In verhoogde stand moet de vlam laag en regelmatig zijn, en de thermokoppelsonde licht bedekken.

► Indien in verhoogde stand de vlam te laag is en de brander uitgaat na het loslaten van de branderknop, is het nodig het gasvoerbiedebiet van de brander te verhogen.

► Indien in verhoogde stand de vlam te sterk is, is het nodig om het gasvoerbiedebiet van de brander te verlagen.



OVERSCHAKELLEN OP ANDERE GASSOORT



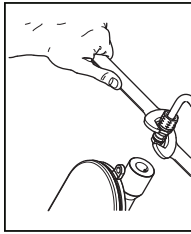
De gasapparaten van Lacanche worden geleverd met een instelling die overeenkomt met de specifieke kenmerken van het voedingsgas (aard, druk) die bij bestelling worden aangegeven en op het constructieplaatje staan aangegeven.

De diameters van de sproeiers zijn aangepast aan het vermogen van de branders en komen overeen met het voedingsgas (zie tabel 6 in bijlage).

Bij het overschakelen op een andere gassoort is het noodzakelijk de sproeiers te vervangen (voor tafel- en ovenbranders) en de primaire luchtstroom te regelen evenals het debiet van de branders.

OMWISSELEN VAN DE SPROEIER VAN DE OVENBRANDER:

- 1 Draai met een sleutel nr. 7 de moer los die zich ter hoogte van de luchtring bevindt, zonder hem weg te nemen.
- 2 Draai, om de sproeierhouder los te maken, de regelschroef los met behulp van een zeskant sleutel/2 mm zonder deze eruit te nemen.
- 3 Maak de sproeierhouder van de brander los.
- 4 Vrij de moer los die de brander vast houdt.
- 5 Neem de brander uit door hem naar voren te trekken en de achterzijde van de brander op te lichten.
- 6 Via de opening op de ovenbodem die vrij komt te liggen door het optillen van de brander, de sproeier demonteren:
 - Met een sleutel nr. 16 de sproeierhouder vasthouden.
 - Met een sleutel nr. 12 de sproeier losschroeven.



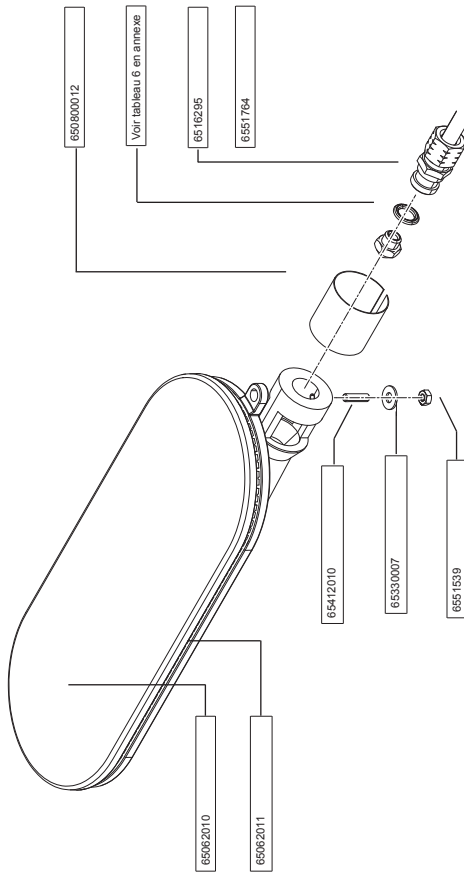
- 7 Verwissel de dichting en de sproeier.

Let er bij het weer op zijn plaats aanbrengen van de sproeier op dat deze correct op de bodem van de brander komt.

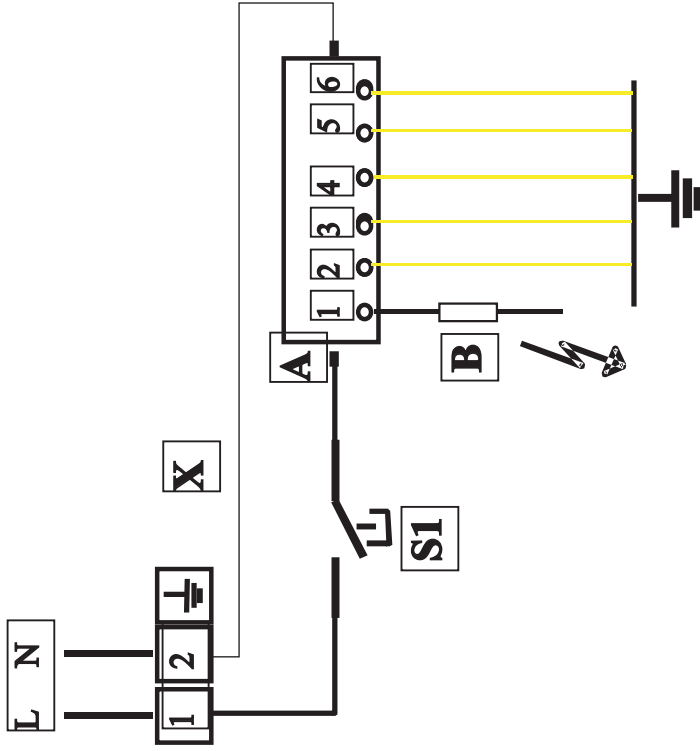
Controleer de dichtheid van het circuit.

Stel de plaatsing van de brander bij en houd een afstand van minimaal 1 mm aan tussen de thermokoppel en de brander.

- 8 Stel de regelingen van de branders opnieuw in (zie hoofdstuk "Instellingen van de tafelbranders").
 - Instellen van het verlaagde debiet.
 - Instellen van de primaire luchtstroom.
 - Instellen van de thermokoppels.



Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie tabel 9 in technische bijlage.



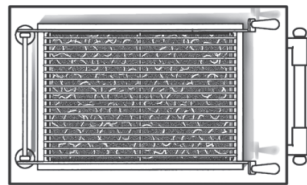
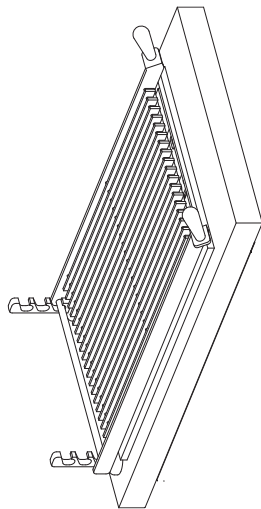
Nota: De klemmen van ongebruikte ontstekers aansluiten op aarding.



TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN LAE 010 CKG

Charcoal: Kooktafeloptie: Electric grill links of rechts van de centrale kooktafel (afhankelijk van het model).

- ▶ Vermogen: 2.5 kW.
- ▶ Boven dit geheel wordt een rooster van 260 x 460 mm geplaatst.



Kooktafeloptie

«LAE 010 CKG»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De installatie dient te worden uitgevoerd volgens de regels van het vak en in overeenstemming met de instructies uit deze handleiding, met inachtneming van de wettelijke regels van toepassing in het land van installatie.

De instructies uit deze **INSTALLATIE HANDLEIDING** zijn bedoeld for geautoriseerde personen, gekwalificeerde professionals met een goede kennis van deze toestellen en gas en elektrische installaties.

Deze Handleiding zal overhandigd worden aan de gebruiker, na de installatie.



De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

Voor het aansluiten, controleer:

- ✓ Of de netspanning overeenkomt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
- ✓ Of de elektrische installatie van de gebruiker uitgerust is met een goedgekeurde omnipolaire uitschakelaar.

Elektrische voeding:

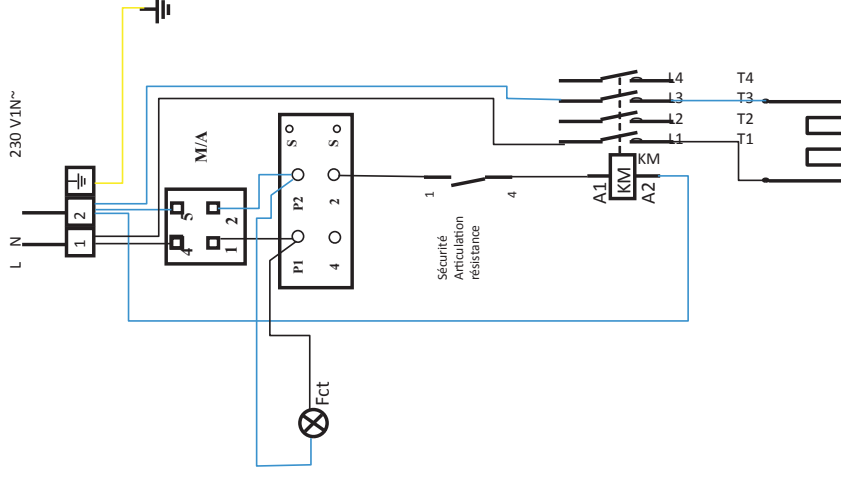
230 V 1N~ 50 Hz (niet omschakelbaar). Aansluiten op basisapparaat indien andere opties elektrisch zijn.



Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de aarding te hebben aangesloten.

Wij wijzen elke aansprakelijkheid af bij ongevallen die veroorzaakt worden door afwezige of onjuiste aarding.

Raadpleeg voor de omschrijvingen en aanduidingen van de verschillende onderdelen tabel 9 in technische bijlage.



Kooktafeloptie

«LAG 010 CKG»

«LAE 010 CKG»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een goed geventileerde ruimte en volgens de geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik zoals:

Keukens t.b.v. personeel in winkels, kantoren, en andere professionele omgevingen.
In boerderijen,

Voor gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen.

Bed andBreakfast achtige omgevingen.

Het omschakelen op een andere gassoort dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangetekend op het verkoopcontract. Voor alle reparaties onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.



Het is belangrijk de plastic beschermingslagen te verwijderen voor gebruik om onherstelbare schade te vermijden.

Rookontwikkeling in het begin is normaal.

OPGELET: Waarschuw de mogelijke gebruikers dat de temperatuur tot 300° C kan stijgen.

Gebruik:

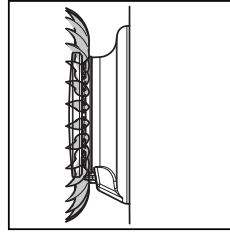
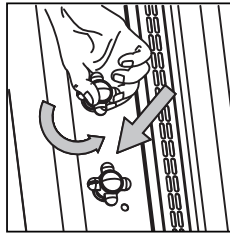
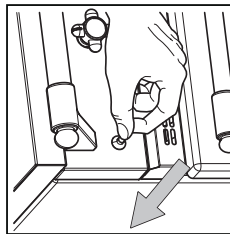
Druk op de branderknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand "maxi" die wordt weergegeven door het symbool met de grote vlam "V" en druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aan gaat.

Zet de branderknop op het gewenste vermogen.

Laat de branderknop los.



De stand met verlaagd debiet weergegeven door het teken «Δ» zorgt voor de vooraf ingestelde minimumvlam van de brander.

Om uit te zetten draait u de knop in de richting van de wijzers van de klok tot op stand «O».

De knop komt in zijn oorspronkelijke stand terug, de beveiliging is vergrendeld, de gasbeveiliging is enkele seconden na het uitgaan van de brander actief.

ELEKTRISCHE GRIL

GEbruIKSTIPS:

Belangrijk:

- Bij het bakken op een grill moet u geen vetstof aan uw bereidingen toevoegen. Dit kan rook veroorzaken en kan de vetstof vlam vatten.
- Vet vlees kan eveneens vlam vatten door het teveel aan vet. Haal het vlees van de grill want het mag niet in aanraking blijven met de vlam. De grill in V-vorm die onder de grill geplaatst wordt vermijdt dit omdat deze de vetten opvangt..
- Tijdens het bakken, kan u uw bereiding van de warmtezone verwijderen door het grillrooster via de steuntjes te verhogen.

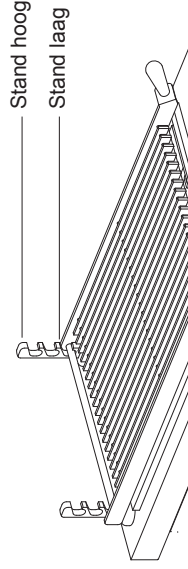
Gebruik:

- Druk de knop in.
- Draai de knop met de klok mee naar de gewenste stand.
- Zet de knop op de stand geschikt voor het koken van de hoeveelheid en het soort voedsel.
- Uitzetten: draai de knop naar positie "O".

Om een goed resultaat te behalen:

- Niet in het vlees prikken of snijden anders gaat het vleesnat verloren.
- Gebruik een tang en geen vork om het vlees te keren tijdens het bakken en reinig aan de hand van het borstel tussen iedere bakbeurt om te vermijden dat vlees van de vorige bakbeurt vastgehecht blijft.

OPGELET: Raak de grepen niet aan tijdens het bakken om zware brandwonden te vermijden.



Aanbevolen temperaturen:

Heel warm: Voor dunne stukken of stukken vlees die «rare» gereserveerde moeten worden.

Warm: Voor dunne of niet al te dikke stukken die «medium» gereserveerde moeten worden.

Matig: Dikke stukken (ribstukken, bijvoorbeeld) mogen niet al te snel worden dichtgeschroeïd om te voorkomen dat ze van buiten weliswaars mooi bruin, maar van binnen nog rauw zijn.

Overlans en overdwaars:

U kunt het vlees eenmaal maar ook tweemaal overlans en overdwaars grillen; in het laatste geval wordt het vleesnat gelijkmatiger verdeeld, is het vlees malser en "bloedt" het minder wanneer het opgediend wordt.



REINIGING EN ONDERHOUD

Sluit voorafgaand aan elke reiniging de hoofdgaskraan af en schakel de spanning van het apparaat uit.

Geen stoomgenerator gebruiken om het apparaat te reinigen.

Wacht tot de kookplaat is afgekoeld voordat enig onderhoud wordt uitgevoerd.

Grill:

Verwijder vlees- en andere resten met een metaal borstel terwijl de grill nog heet is.

De assen kunnen verwijderd worden door de lade die zich in de kast bevindt, uit te nemen.

Carrosserie:

U kunt speciale roestvrijstaalreinigingsproducten gebruiken (bijvoorbeeld SUMAINOX®, JONSHON INOXYDABLE®, PPZ INOXYDABLE®), maar gebruik nooit schurende middelen.

WAARSCHUWING : Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om deze apparaten te reinigen.

Gasbranders

Vitrokeramische
kookplaat

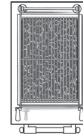
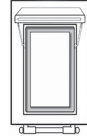
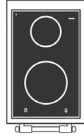
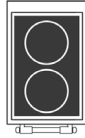
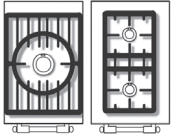
Inductie-
Kookzones

Plancha

Grils

Multikoker

Friteuse



Kooktafeloptie

MULTIKOKER

LAE 010 CVA



NL 04-2022



Inhoud

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN	251
INSTALLATIEHANDLEIDING	253
ELEKTRISCHE AANSLUITING	254
ELEKTRISCHE SCHEMAS	254
AANSLUITEN VAN WATERTOEVER EN AFVOER	255
BEDIENINGSHANDLEIDING	256
GEBRUIK	257
REINIGING EN ONDERHOUD	265

Kooktafeloptie

«LAE 010 CVA»

**TECHNISCHE GEGEVENS,
MATEN EN AFMETINGEN**



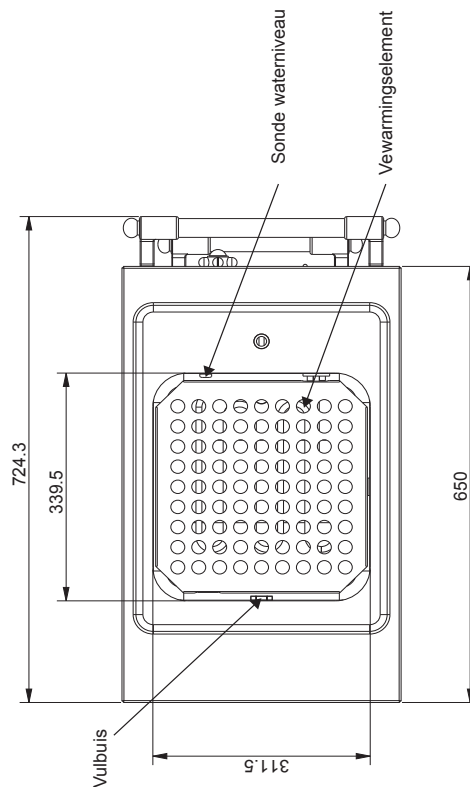
TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN

Beschrijving:

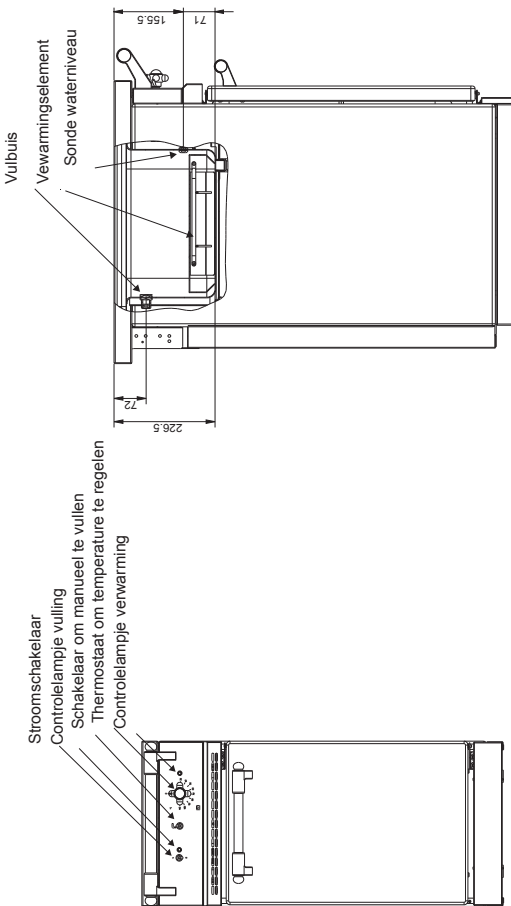
De multikoker/bain-marie/stoomkoker van 12 liter is als optie verkrijgbaar bij fornuizen en ovens met een minimumbreedte van 1000 mm. Deze functie bevindt zich links of rechts van de centrale kookplaat.

Belangrijkste kenmerken:

- ▲ Bak 336 x 308 x 200 mm (GN 2/3) AISI316L (Z2 CND 17-12).
- ▲ Nominale capaciteit 12 liter.
- ▲ Weerstandblok 3.5 kW.
- ▲ Regelthermostaat 0°C-110°C.
- ▲ Droogloopbeveiliging (thermostaat) met handmatige herinschakeling (indien geen watertoevoer).
- ▲ Temperatuuraanduiding.
- ▲ Automatisch vullen.
- ▲ Schakelaar vooraan om manueel te vullen.
- ▲ Zwenkbaar rvs verwarmingselement speciaal voor combi steamer.



TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN



Ref	P	U	I
LAE 010 CVA	3.5 kW	230 V1N~ 50 Hz + T / E	15.20 A

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Electromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

Kooktafeloptie

«LAE 010 CVA»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

De instructies in deze handleiding zijn bestemd voor ervaren installateurs, gekwalificeerde vakmensen met een goede kennis van deze toestellen, en van gas-, water- en elektriciteitsinstallaties.

Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.



De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding. Een ontkoppelmingsmechanisme moet worden voorzien in het vaste leidingstelsel, en dit conform de voorschriften voor installatie.

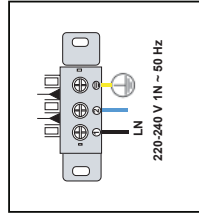
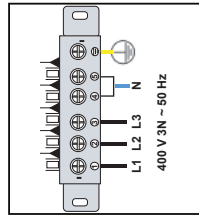
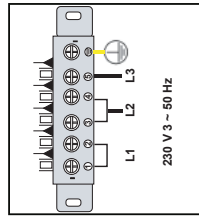
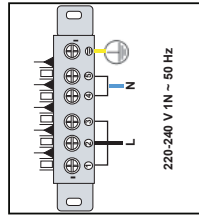
Controleer vóór het aansluiten:

- 1) of de netspanning overeenstemt met de spanning en het vermogen van het apparaat.
- 2) of de elektrische installatie van de gebruiker uitgerust is met een goedgekeurde omnipolaire uitschakelaar.

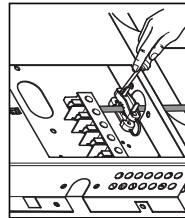
AANSLUITING:

- Gebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met dezelfde karakteristieken).
- De lengte van de geleiders van de voedingskabel tussen het trekkracht-compensatiesysteem en de klemmen moet zodanig bemeten zijn dat eerst de actieve geleiders worden aangespannen en daarna pas de aardleiding indien er aan de kabel getrokken wordt.
- Indien dit apparaat aangesloten is op een vaste elektrische leiding dan dient deze leiding met een aardlekbeveiliging te zijn uitgerust.
- Indien het apparaat is aangesloten op een wandcontactdoos, dan dient deze permanent toegankelijk te zijn.

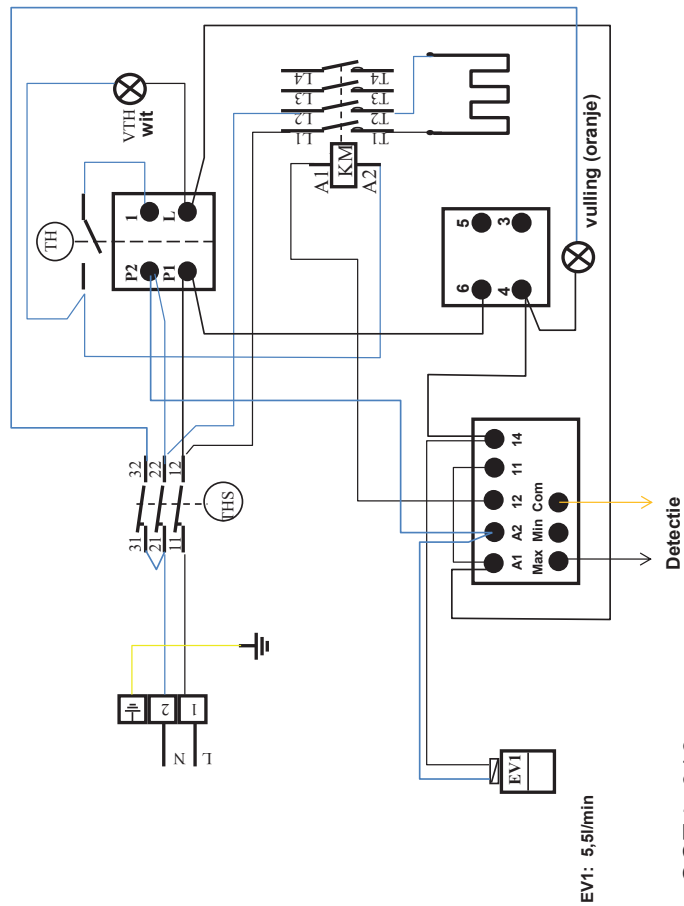
- 1 Verwijder het luik/de luiken van het achterpaneel aangegeven door
- 2 Sluit een genormaliseerde soepele kabel aan op het aansluitklemblok.
- 3 Verbind de elektrische aansluiting met een connector met behulp van een genormaliseerd snoer, volgens de beschikbare spanning (zorg ervoor dat u de jumper goed positioneert).



- 4 Zet het snoer vast met kabelklem.



Het is gevaarlijk dit apparaat in bedrijf te stellen zonder het eerst op de aarding te hebben aangesloten.



SCE4_016

AANSLUITEN VAN WATERTOEFVOER EN AFVOER

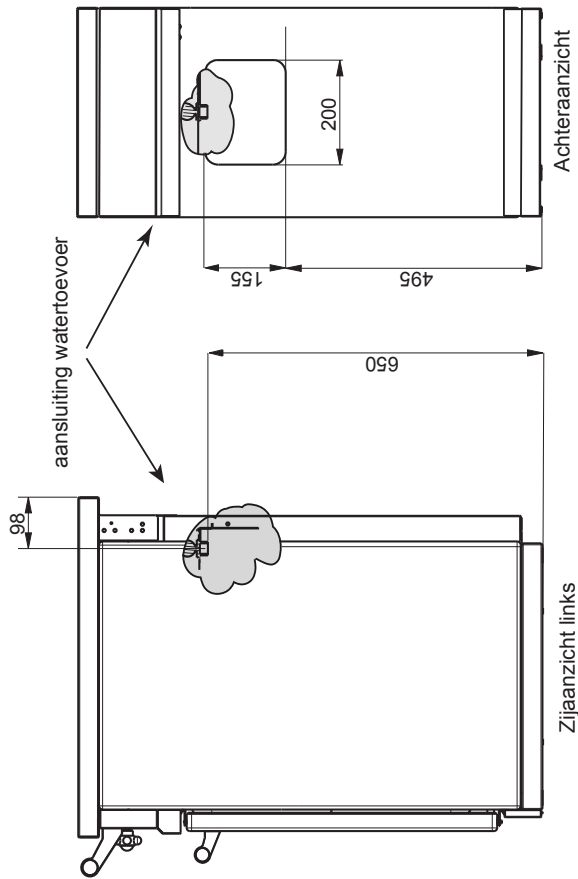
WATERAANVOERAANSLUITING:

Het apparaat moet worden aangesloten op een drinkwatertoevoer (waterleidingnet).

De druk van het waterleidingnet moet minimaal 1 bar bedragen en mag niet groter zijn dan maximaal 5 bar.

Het Toestel moet aangesloten worden met de nieuwe slang, zoals meegeleverd met het toestel.

Voordat definitief aangesloten wordt, moeten alle onderdelen van de watertoevoer (buis, slang, vaste leiding) gereinigd worden om alle eventuele brokstukjes en vuildeeltjes te verwijderen.



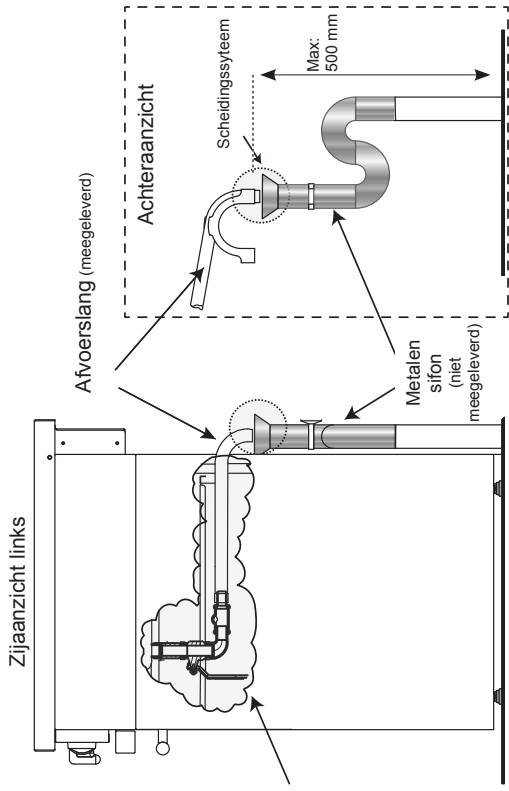
Diameter van watertoevoer : 3/4".

Maximale doorvoer magneetventiel : 12 l/notulen.

Druk : 1 à 5 bars.

AANSLUITEN VAN WATERTOEFVOER EN AFVOER

AFVOER VIA SLANG AANGESLOTEN OP AFVALWATERLEIDING



Alle apparaten met een waterafvoersysteem die op de drinkwaterleiding zijn aangesloten moeten worden voorzien van een scheidingsysteem vóór afvoer in de afvoerleiding. Het scheidingsstelsel moet worden uitgevoerd door middel van een totale afscheiding of door luchtinlaten.

1 : Afvoeruitgang

2 : Overloophoogte

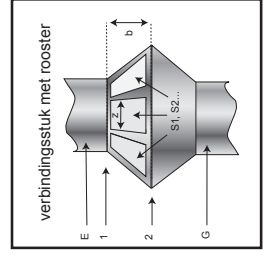
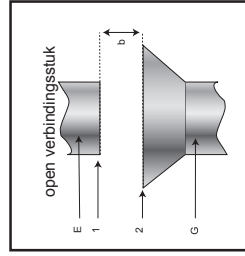
E: Diameter

G: Diameter

S1, S2 voor de luchtdoorvoer

Z : kleinste afmeting voor berekening van een doorsnede:

- $b \geq G$
- $b \geq 20 \text{ mm}$
- $G > E$ en de afvoer (G) moet al het looswater kunnen verwijderen
- $S_1 + S_2 + \dots = b \times \frac{2G}{3}$
- $Z \geq 4 \text{ mm}$





Kooktafeloptie

«LAE 010 CVA»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een voldoende geventileerde ruimte worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en voorschriften.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik zoals:

- Keukens t.b.v. personeel in winkels, kantoren , en andere professionele omgevingen.
- In boerderijen,
- Voor gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen.
- Bed andBreakfast achtige omgevingen.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld, mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangetekend op het koopcontract. Voor alle reparaties/interventies onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.



WAARSCHUWINGEN:

Er is een kans op verwondingen bij ander gebruik dan omschreven in deze handleiding. Als het toestel in gebruik is, wordt het toestel en zijn toegankelijke delen heet. Er moet voorzorg genomen worden om de verwarmingselement niet aan te raken. Zelfs na beëindigen van gebruik, omdat de elementen nog latente warmte kunnen bevatten. Wacht op volledige afkoeling voordat er aan gewerkt wordt.

Tijdens normaal gebruik geeft het toestel stoom af, voorzichtigheid moet in acht worden genomen, zeker tijdens het verwijderen van de deksel als het water kookt.

De unit is niet bestemd om te gebruiken met een externe timer of aparte afstandsbediening.

INLEIDING:

De multikoker van Lacanche is een polyvalent kooktoestel waarmee allerlei voedingsmiddelen kunnen worden bereid op drie verschillende manieren :

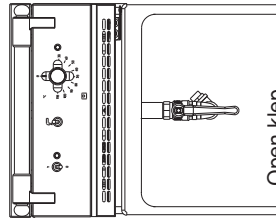
- Met de functie «**STOMEN**» kunt u groenten, vis, vlees en allerlei gerechten bereiden die een trage, homogene en regelmatige bereiding vragen met een hoge luchtvochtigheid.
- De functie «**BAIN-MARIE**» is bedoeld om eten op temperatuur te houden, gecontroleerd te bereiden en te bewaren.
- De functie «**KOKEND WATER**» is bedoeld om eten te bereiden via onderdompeling, om het op te warmen, om vacuüm te koken en om te pocheren met een ingestelde temperatuur

Met de thermostaat kan de temperatuur exact worden ingesteld waardoor elke bereidingswijze een waarder aan mogelijkheden biedt om eten te bereiden.

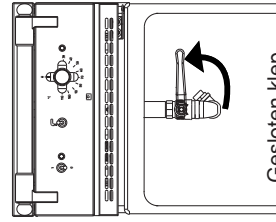
Op onze website <http://www.lacanche.com> vindt u tal van recepten voor elk van deze bereidingswijzen.

VOORZORGSMAATREGELEN:

- De plastic beschermlagen verwijderen.
 - De kuip grondig reinigen met water en een zacht afwasmiddel.
- Voordat u het toestel inschakelt of vult:
- Controleert u of de watertoevoer goed werkt.
 - Sluit de afvoerklep onder de kuip in de kast.



Open klep



Gesloten klep

BELANGRIJK: Laat het apparaat in werking nooit zonder toezicht.

OPGELET! GEBRUIK UITSLUITEND WATER IN HET TOESTEL, GEEN ANDERE VLOEISTOFFEN

BEDIENINGSHANDLEIDING

NL 04-2022



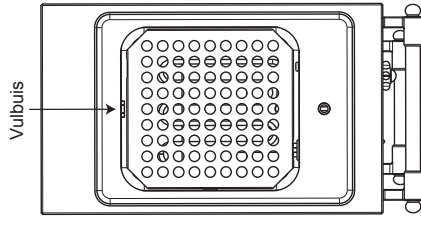
GEbruik

VULLEN:

De kuip van de multikoker vult zich zonder spatten via de vulbuis. Deze bevindt zich aan de achterwand van de kuip.

Afhankelijk van de door u gekozen bereiding, kunt u de kuip op twee manieren vullen:

- **Automatisch vullen** (bereidingswijze «**STOMEN**») en
- **Manueel vullen** (bereidingswijze «**BAIN-MARIE**» en «**KOKEND WATER**»)



KALIBREER DE SONDE VOOR HET VULLEN VAN DE KUIP IN FUNCTIE VAN DE

WATERHARDHEID:

Het toestel is uitgerust met een systeem dat de waterhardheid meet en dat inwerkt op de sonde die het waterniveau meet bij het automatisch vullen.

De waterhardheid verschilt van streek tot streek en naargelang men al dan niet gebruikmaakt van een waterverzachter. Daarom is het belangrijk om de instellingen van de sonde te controleren en indien nodig aan te passen.

Zo kunt u het minimumniveau (bereiding «**STOMEN**») van de kookpiano aanpassen in functie van de waterhardheid.

OPGELET! DE SONDE MOET WORDEN GEKALIBREERD TIJDENS DE INSTALLATIE VAN UW TOESTEL OM EEN OPTIMALE WERKING ERVAN TE GARANDEREN.

De sonde is ingesteld voor water met een gemiddelde hardheid.

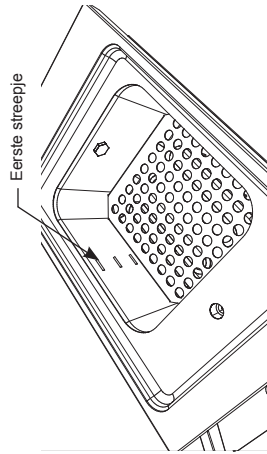
In het volgende hoofdstuk wordt uitgelegd hoe u de sonde kunt kalibreren.

BEDIENINGSHANDLEIDING

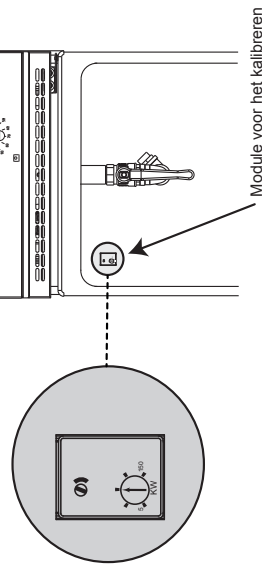
GEBRUIK

Kalibrering nagaan:

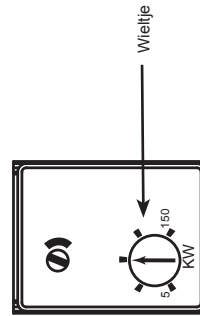
Om de sonde te kalibreren, moet u de eerste keer dat u het toestel laat opwarmen, nagaan of het automatisch vullen wel degelijk stopt bij het eerste streepje op de kuip.



- Als bij het automatisch vullen het water hoger komt dan het eerste streepje, moet u de sonde aanpassen via het wielje van de module.
- U vindt de module voor het kalibreren achterin de kast, linksboven, tegen de wand (zie schema).

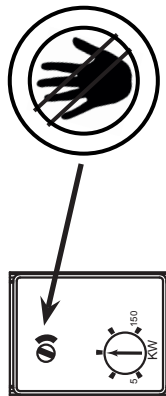


- U kunt de instelling aanpassen door met uw vingertop te draaien aan het wielje met pijltjes dat zich onderaan links de module bevindt.



GEBRUIK

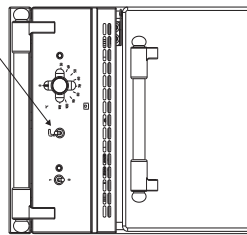
- **OPGELET!** Draai nooit aan het wielje dat zich linksboven de module voor het kalibreren bevindt.



Kalibreren:

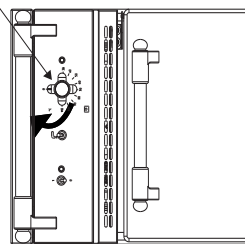
1. Vergewis u ervan dat de schakelaar voor het manueel vullen naar onder is geplaatst.

Schakelaar voor manueel vullen

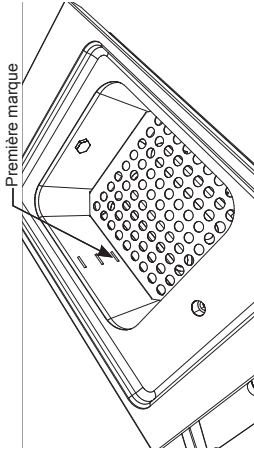


2. Draai de hendel van de thermostaat in wijzerzin tot de gewenste temperatuur. Het witte lichtje gaat aan.

Hendel van de thermostaat



- Na 15 seconden gaat het gele lichtje aan. De kuip wordt automatisch gevuld tot bij het eerste streepje. Op dat moment gaat het gele lichtje uit en stopt de watertoevoer. Wacht tot het vullen helemaal klaar is.



- Controleer het waterniveau.

259

Als het water niet tot bij het eerste streepje komt:

- Draait u de hendel 1/8 draai naar links.
- Laat de kuip helemaal leeglopen en vul de kuip van begin af aan opnieuw om te zien of het waterniveau nu wel correct is.
- Herhaal dit indien nodig tot het waterniveau correct is.



Als het water voorbij het eerste streepje komt:

- Draait u de hendel 1/8 draai naar rechts.
- Laat de kuip helemaal leeglopen en vul de kuip van begin af aan opnieuw om te zien of het waterniveau nu wel correct is.
- Herhaal dit indien nodig tot het waterniveau correct is.



Als het waterniveau voor het automatisch vullen correct is ingesteld, is de sonde voor de waterhardheid ook gekalibreerd.

Het waterniveau van het automatisch vullen zou normaal constant moeten blijven.

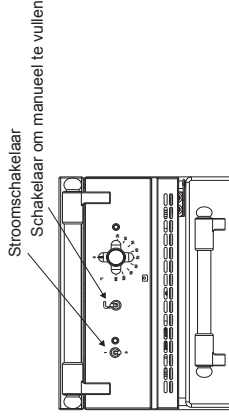
Als de waterhardheid erg verandert (bijvoorbeeld als gevolg van de plaatsing van een waterverzachter), dan kan het waterniveau drastisch veranderen.

In dat geval moet u het waterniveau voor het automatisch vullen opnieuw instellen volgens de hier beschreven methode.

IN WERKING STELLEN EN GEBRUIK:

Vergewis u ervan dat de schakelaar voor het manueel vullen naar onder is geplaatst.

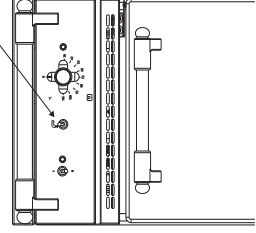
Zet de hoofdschakelaar in stand 1.



1) Functie « **STOMEN** » : koken

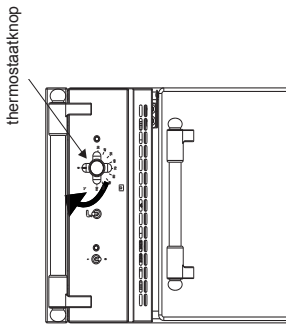
- Vergewis u ervan dat de schakelaar voor het manueel vullen naar onder is geplaatst.

Schakelaar om manueel te vullen

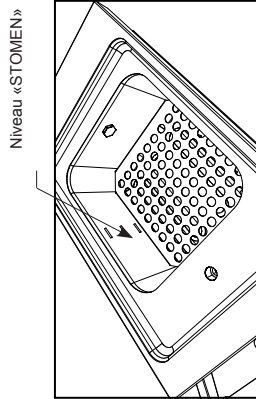


GEBRUIK

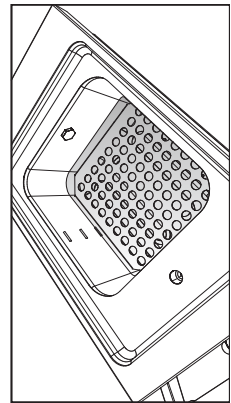
- Draai de thermostaatknop in wijzerzin tot de gewenste temperatuur. Het witte lichtje gaat aan.



- Na 15 seconden gaat het gele lichtje branden. De kuip wordt automatisch gevuld tot bij het eerste streepje. Op dat moment gaat het gele lichtje uit en stopt de watertoevoer.

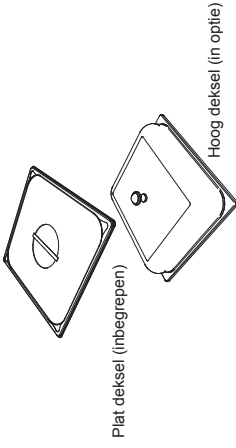
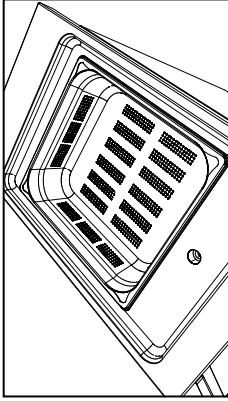


- Omdat er tijdens het stomen veel water verdamp, wordt de kuip tijdens de bereiding automatisch bijgevuld. Op de momenten waarop de kuip wordt bijgevuld, gaat het gele lichtje branden.



GEBRUIK

- Plaats de bak met gaatjes in het toestel en het eten dat u wil stomen in de bak. Sluit de bak met het juiste deksel.

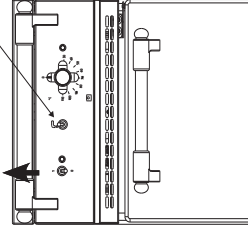


- Om het toestel uit te schakelen, zet de knop op positie 0.
- Leg het toestel na gebruik.

2) Functie : « BAIN-MARIE » : koken en op temperatuur houden

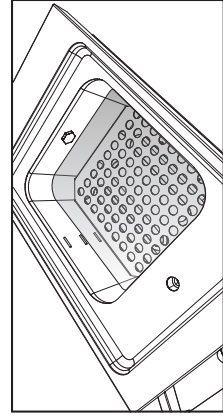
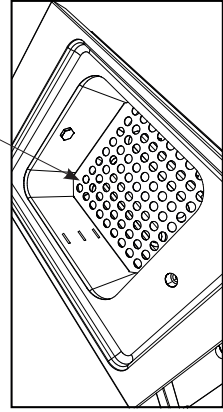
- Zet de schakelaar van het bedieningspaneel op manueel vullen (naar boven). Het gele lichtje gaat branden. Het water loopt door de buis en vult de kuip.
- Zet de schakelaar uit (naar onder) wanneer de kuip voldoende water bevat. Het gele lichtje gaat uit.

Schakelaar voor manueel vullen

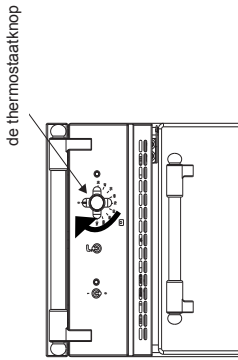


- Zorg ervoor dat het water niet hoger komt dan het middelste streepje aan de binnenkant rechts van de kuip.

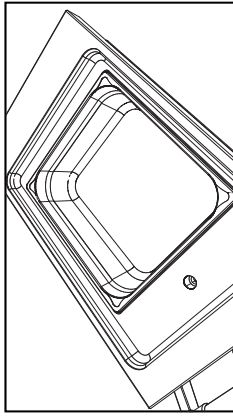
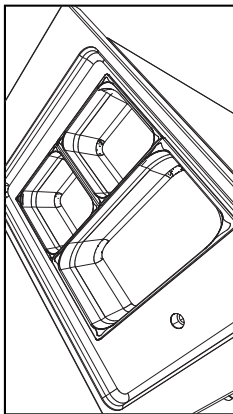
Niveau «BAIN-MARIE»



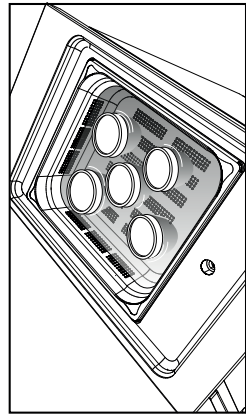
- Draai de thermostaatknop naar rechts, in wijzerzin, tot op de gewenste positie. Het witte lichtje gaat aan.



- De opwarmtijd van het water hangt af van de hoeveelheid water en de gewenste temperatuur.
- Het witte lichtje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Om eten warm te houden, zet u de bak of bakken (gastronormen GN 2/3, GN 1/3 x 2 enz.) met de bereiding in het toestel en sluit u de bak af met het bijpassende deksel.



- U kunt bokaalen, recipiënten, pannen, bakvormen, zakken ook rechtstreeks op het rooster in de kuip plaatsen of in de meegeleverde bak met gaatjes GN 2/3 om bereidingen op temperatuur te houden of op lage temperatuur te bereiden (minder dan 90°C). In dat geval zullen de recipiënten gedeeltelijk onder water komen te staan om voldoende warmte-uitwisseling te garanderen zodat het eten warm wordt gehouden of wordt bereid op lage temperatuur. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de kuip van uw toestel of de recipiënten af te sluiten met een aangepast deksel.

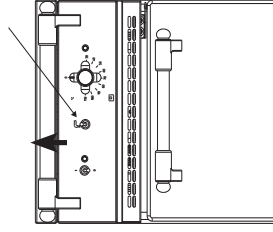


- Om het toestel uit te schakelen, zet u de knop op positie 0.
- Leeg het toestel na gebruik

3) Functie « **KOKEND WATER** »: bereiding via onderdempeling, pocheren

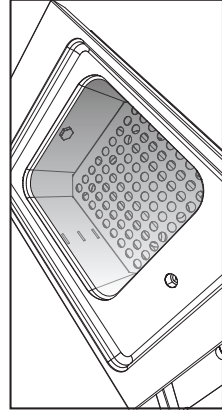
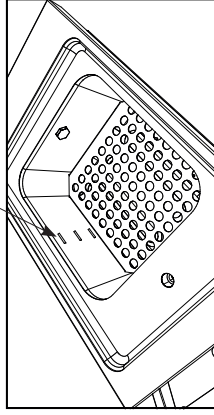
- Zet de schakelaar van het bedieningspaneel op manueel vullen (naar boven). Het gele lichtje gaat branden. Het water loopt door de buis en vult de kuip.
- Zet de schakelaar (naar onder) om de watertoevoer te stoppen wanneer het gewenste waterpeil is bereikt. Het gele lichtje gaat uit.

Schakelaar voor manueel vullen



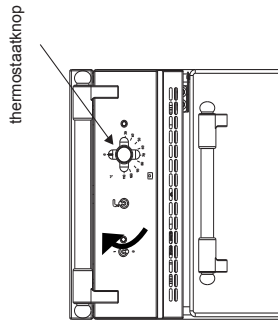
- Zorg ervoor dat het water niet hoger komt dan het streepje dat het maximum (12 liter) aangeeft rechts in de kuip.

Niveau bereiding «KOKEND WATER»

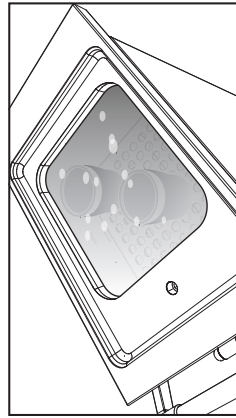


GEBRUIK

- Draai de thermostaatknop naar rechts, in wijzerzin, tot bij de gewenste functie of tot op het maximum om het water tot kookpunt te brengen.



- De opwarmtijd van het water hangt af van de hoeveelheid water en de gewenste temperatuur.
- Het witte lichtje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Er mogen meteen recipiënten (bokalen, bereiding in een waterdicht of afgesloten recipiënt) op het rooster onderin de kuip worden geplaatst, of hermetisch afgesloten zakjes (vacuümzakjes), manden om te pocheren (pasta bereiden) of op 'Engelse wijze' te koken, in de kuip worden geplaatst. In dat geval worden de recipiënten ondergedompeld.



- Om het toestel uit te schakelen, zet u de hendel op positie 0.
- Ledig het toestel na gebruik.

GEBRUIK

ENKELE BELANGRIJKE PUNTEN IN VERBAND MET HET AUTOMATISCH VULLEN EN HET OPWARMEN:

- Van zodra de thermostaatknop naar rechts is gedraaid, loopt de kuip automatisch vol water (via de vulbuis) tot bij het eerste streepje.
- Tijdens het gebruik van het toestel controleert het systeem zelf of er steeds voldoende water in de kuip zit en vult dit vanzelf aan zodat de weerstand constant onder water zit.
- Het automatisch vullen stopt vanzelf bij het eerste streepje en herneemt daarna tot niveau 2 (bereiding bain-marie) en/of het derde streepje (bereiding kokend water). Hiervoor gebruikt u de schakelaar voor manueel vullen die u vooraan vindt.
- U kunt steeds de schakelaar voor manueel vullen gebruiken voor of tijdens het gebruik van uw toestel om het waterniveau in de kuip aan te passen. Dit heeft geen enkele invloed op het minimale waterniveau, dat volledig automatisch wordt bepaald door de functie automatisch vullen.

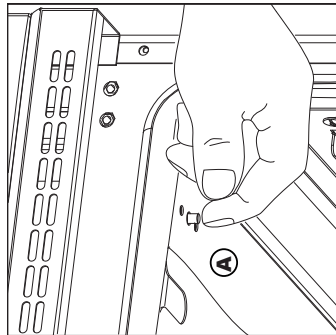
VEILIGSTELLEN

THERMOSTAAT MET BEVEILIGING:

Een veiligheidsthermostaat treedt automatisch in werking als de watertoevoer stopt, of als het verwarmingselement niet langer ondergedompeld is. Deze thermostaat schakelt de elektrische voeding van het verwarmingselement uit totdat de veiligheidsthermostaat manueel weer wordt ingeschakeld.

RESETTEN VAN DE VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT:

Opnieuw inschakelen gebeurt handmatig door middel van een knop **A** onder de bak, in de kast.



GEBRUIK VAN DE VERSCHILLENDE FUNCTIES:

Hierna vindt u enkele voorbeeldrecepten van bereidingen die u met elk van de functies van uw toestel kunt bereiden, alsook enkele voorbeelden van te gebruiken temperaturen.

Veel van deze recepten zijn beschikbaar op onze website: <http://www.lacanche.be>

1. STOMEN		RECEPTEN
110°C	↓	-Bokalen, keukenmateriaal en zuigflessen steriliseren
105°C	↓	-Groenten bereiden
100°C	↓	-Vlees bereiden (gestoofd of voor ze in de oven gaan)
95°C	↓	-Gevogelte bereiden (gestoofd of voor het in de oven gaat)
90°C	↓	-Bijgerecht (rijst, bulgur, couscous, quinoa enz.)
85°C	↓	-Vis (op z'n geheel)
80°C	↓	-Vis (filet)
80°C	↓	-Pudding
80°C	↓	-Dim-Sum
80°C	↓	-Gerezen deeg (bereiden)
75°C	↓	-Gebak, cakes (bereiden)
75°C	↓	-Knoedels (opwarmen, bereiden)
70°C	↓	-Gepocheerde eieren
70°C	↓	-Œufs à la neige
65°C	↓	-Dessertcrèmes (crème anglaise)
60°C		
55°C	↓	Een volledige ganzenlever
50°C		
45°C		
40°C	↓	-Yoghurt, witte kazen, melkbereidingen
35°C	↓	-Gerezen deeg (afbakken)
30°C		

2. BEREIDING BAIN-MARIE

RECEPTEN

TEMPERATUREN	RECEPTEN
110°C	-Bokalen, keukenmateriaal en zuigflessen steriliseren
105°C	-Op temperatuur houden (soep, saus, garnituur enz.)
100°C	-Infusie (olie, thee, boter enz.)
95°C	-Bereiding in vormen (vlees terrine, wild)
90°C	-Bereiding in vormen met hele eieren (vismousse en -terrine, groenteterrine)
85°C	-Bereiding in vormen van desserts met hele eieren (flan, crème caramel)
80°C	-Bereiding in vormen van desserts met eigeel (poeljes met vla)
75°C	-Ontdooien en opwarmen
70°C	-Terrine van ganzenlever
65°C	
60°C	
55°C	
50°C	
45°C	
40°C	-Smelten en tempereren van chocolade
35°C	
30°C	

3. POCHEREN

RECEPTEN

TEMPERATUREN	RECEPTEN
110°C	-Bokalen, keukenmateriaal en zuigflessen steriliseren
105°C	-Pasta, ravioli, gnocchi koken
100°C	-Pasta, ravioli, gnocchi opwarmen
95°C	-Eieren in de schaal
90°C	-Bereidingen onder plastic folie (warme saus, vismousse)
90°C	-Gerezen deeg voordat het de oven in gaat (bagel, pretzels)
85°C	-Rollade (gevogelte, wild)
80°C	-Rollade voordat het de oven in gaat (gevogelte, wild)
75°C	-Bereiding in doek (ham op z'n geheel)
70°C	-Vacuüm koken (bereide gerechten)
65°C	
60°C	- (Bereide gerechten) ontdooien in plastic zak voordat ze worden opgewarmd
55°C	-Ganzenlever in plastic zak
50°C	
45°C	
40°C	
35°C	
30°C	

REINIGING EN ONDERHOUD

- Voor het reinigen altijd eerst de stroomtoevoer onderbreken
- Wacht tot de kuip afgekoeld is voordat er enig onderhoud wordt uitgevoerd
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik restwarmte bevatten. Het is noodzakelijk om vóór elke manipulatie de afkoeling van de weerstand te verzekeren.

VOORZORGSMAATREGELEN:

Leegmaken van de kuip:

Wacht tot de kuip voldoende is afgekoeld en open de afvoerklep.

REINIGING:

De lage temperatuur en het vocht van de multikoker bevorderen de ontwikkeling van microben. Enkel een perfecte reiniging van alle keukengerie zorgt voor een perfecte hygiëne.

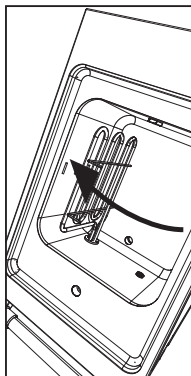
Maak het toestel steeds grondig schoon nadat u het heeft gebruikt. Gebruik hiervoor water afwasmiddel daarna grondig afspoelen.

Het oppervlak van het verwarmingselement kan latente warmte bevatten na gebruik. Het is nodig om te controleren of het element voldoende is afgekoeld voor aanvang werkzaamheden.

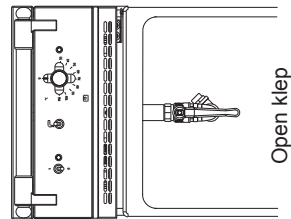
Reinig na elk gebruik de kookbak met Afwasmiddel, en spoel 3x na.

Kuip:

- Verwijder de bescherming van de weerstand. Deze mag in de vaatwasser.
- Om de kuip onder de weerstand makkelijker schoon te maken, kunt deze om z'n as draaien.



- Veeg de kuip waterbad schoon met een spons.
- Laat de afvoerklep tussen het eerste en het tweede gebruik openstaan.



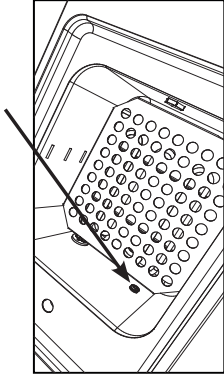
Open klep

REINIGING EN ONDERHOUD

BELANGRIJK:

- Let erop dat u ook telkens de sonde voor het waterniveau (op de binnenwand van de kuip) grondig schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende producten of schuursponsjes om de sonde schoon te maken.

Sonde waterniveau



Neutrale kast:

Maak de wanden schoon met een niet-schurend onderhoudsproduct (spons). Vermijd het gebruik van agressieve producten. Als u toch zulke producten zou moeten gebruiken, maak dan de deurscharnier los en zet deze daarna weer vast. Niet schuren. Naspoeien en goed drogen.

Geëmailleerde onderdelen:

Reinigen met een spons en een sopje. Nooit schuurpoeder gebruiken..

Carrosserie:

Gebruik een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (ZIP INOX®, JOHNSON INOX®, PPZ INOX®, bij voorbeeld). Gebruik nooit schuurmiddelen.

WAARSCHUWING : Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om dit toestel te reinigen.

Gasbranders

Vitrokeramische
kookplaat

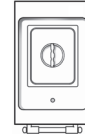
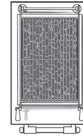
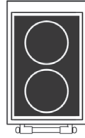
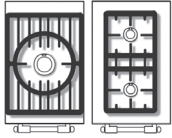
Inductie-
Kookzones

Plancha

Grils

Multikoker

Friteuse



Kooktafeloptie

FRITEUSE

LAE 413 FR



NL 04-2022

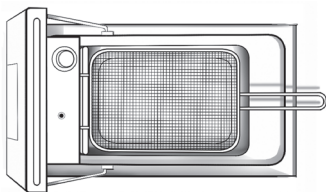
Inhoud

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN	268
INSTALLATIEHANDLEIDING	269
PLAATSING	270
ELEKTRISCH SCHEMA	270
BEDIENINGSHANDLEIDING	271
GEBRUIK	272
REINIGING EN ONDERHOUD	273

TECHNISCHE GEGEVENS, MATEN EN AFMETINGEN

Friteuse: Optie 6 liter friteuse geplaatst links of rechts van de centrale kooktafel (afhankelijk van het model).

- ▲ Friteusebak (fig. 2) RVS Z7CN18.09 met koude zone, nominale capaciteit 6 liter.
- ▲ Verhittingselementenblok 3,3 kW loskoppelbaar.
- ▲ Regelthermostaat 0°-200°C, thermostaat met positieve beveiliging, schakelaar met controlelampje op frontpaneel, handbediende tijdschakelaar 0-15 notulen.



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

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.

Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

Kooktafeloptie

«LAE 413 FR»

INSTALLATIEHANDLEIDING

De apparaten moeten volgens de in het betreffende land geldende wetten en voorschriften worden geïnstalleerd, met strikte inachtneming van de instructies uit deze handleiding.

De instructies in deze handleiding zijn bestemd voor ervaren installateurs, gekwalificeerde vakmensen met een goede kennis van deze toestellen, en van gas-, water- en elektriciteitsinstallaties.

Deze handleiding moet na het installeren aan de gebruiker overhandigd worden.



Betreffende de volgende installatiepunten:

- Plaatsing
- Opening van de kooktafel
- Elektrische aansluiting
- Technische interventies

Raadpleeg de handleiding van het basistoestel

Elke interventie of reparatie op een toestel moet worden uitgevoerd door een erkend installateur.

Veiligheidsthermostaat:

De veiligheidsthermostaat, overeenkomstig met de geldende wetten, is bedoeld om het toestel tegen oververhitting te beschermen.

In geval van oververhitting springt de veiligheidsthermostaat automatisch aan en schakelt de oven uit.

Bovendien is de thermostaat zeer gevoelig aan schokken en vibraties tijdens transport en verplaatsingen.

Het onverwacht aanslaan van de veiligheidsthermostaat kan dan voorkomen bij de eerste ingebruikname van de friteuse en de werking hiervan stopzetten.

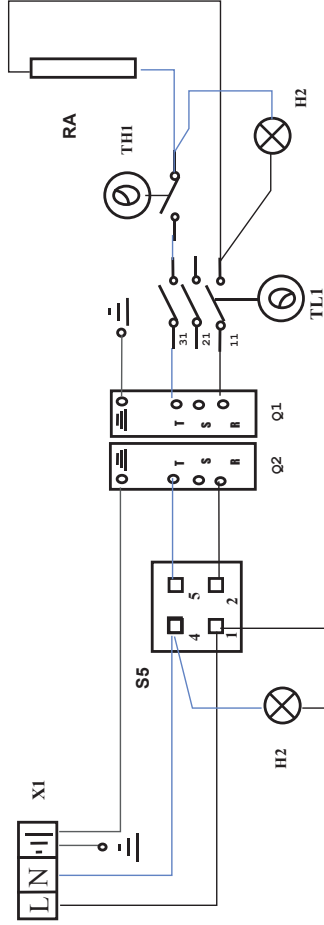
Om de veiligheidsthermostaat te resetten:

1. Vrij het bovenste gedeelte van de friteuse los om toegang te krijgen tot de veiligheidsthermostaat.
2. Duw op de knop.

Nota: ZOEK ALTIJD naar de oorzaak van het aanslaan van de thermostaat.

ELEKTRISCH SCHEMA

Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie tabel 10 in technische bijlage.



Kooktafeloptie

«LAE 413 FR»

BEDIENINGSHANDLEIDING

BELANGRIJK

Dit apparaat moet in een voldoende geventileerde ruimte worden geïnstalleerd volgens de geldende normen en voorschriften.

Dit toestel is bestemd voor huishoudelijk of vergelijkbaar gebruik zoals:

- Keukens t.b.v. personeel in winkels, kantoren , en andere professionele omgevingen.
- In boerderijen,
- Voor gasten van hotels, motels en andere woonomgevingen.
- Bed andBreakfast achtige omgevingen.

Het omschakelen naar een andere spanning dan die waarvoor het apparaat oorspronkelijk werd ingesteld, mag alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur.

GARANTIE

De garantie wordt aangetekend op het koopcontract. Voor alle reparaties/interventies onder garantie dient u zich te wenden tot een erkende dealer. Beschadigingen ten gevolge van verkeerde installatie, verkeerd gebruik en verkeerd onderhoud vallen niet onder de garantie.



WAARSCHUWINGEN:

Er is een kans op verwondingen bij ander gebruik dan omschreven in deze handleiding. Als het toestel in gebruik is, wordt het toestel en zijn toegankelijke delen heet. Er moet voorzorg genomen worden om de verwarmingselement niet aan te raken. Zelfs na beëindigen van gebruik, omdat de elementen nog latente warmte kunnen bevatten. Wacht op volledige afkoeling voordat er aan gewerkt wordt.

Tijdens normaal gebruik geeft het toestel stoom af, voorzichtigheid moet in acht worden genomen, zeker tijdens het verwijderen van de deksel als het water kookt.

De unit is niet bestemd om te gebruiken met een externe timer of aparte afstandsbediening.

Vóór het eerste gebruik de plastic beschermelaag verwijderen, en het waterbad grondig reinigen met water en een zacht afwasmiddel.

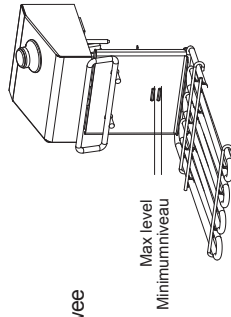
BELANGRIJK: De deksel van de friteuse staat garant voor veiligheid. Als de friteuse in gebruik is mag de deksel niet helemaal verwijderd, maar alleen omhooggezet worden. Op die manier kan de deksel bij brand snel dichtgeklapt worden.

Aanzetten:

→ **Vullen van de friteuse**

- Verwijder de frituurmand.
- Vul met olie van goede kwaliteit totdat het oliepeil tot tussen de twee merktekens reikt.

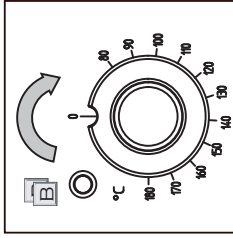
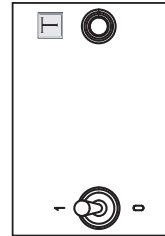
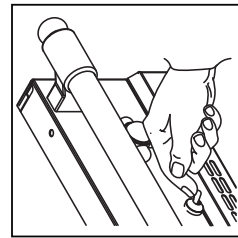
Het olieniveau moet zich tussen de 2 merktekens bevinden.



Bij gebruik van vast plantaardig vet, de stukken vet niet op de weerstanden laten smelten, maar ze eerst op een laag pijtje in een pan vloeibaar maken en daarna de friteuse met het vloeibare product vullen.

→ **Gebruik**

- Druk op tuimelschakelaar **T**, controlelampje gaat branden.
- Draai de knop vervolgens in de gewenste stand.



- Controlelampje **T** gaat branden en gaat weer uit zodra de gekozen temperatuur bereikt is.
- Daarna kunt u uw frituurproducten in de friteuse doen.
- Verwijder de mand aan het einde van de bereiding.

BELANGRIJK

Als de friteuse in gebruik is moet zij voortdurend bewaakt worden.

Houd kinderen uit de buurt van de friteuse als het apparaat in werking is.

Gebruik nooit branders in de buurt van de friteuse als de olie heet is.

→ **Aanbevelingen**

- Ververs de olie regelmatig. Oude olie heeft een lager vlampunt.
- Er bestaat gevaar voor overkoken als de frituurmanden te vol geladen zijn of als de te frituren producten niet goed zijn uitgelekt.
- Om smaak en finesse van de olie te bewaren, **NOOIT** de olie lange tijd "leeg" laten opwarmen, en **NOOIT** uw gefrituurde producten boven de friteuse met zout bestrooien.

Bakcapaciteit:

LAE 413 FR					
DIEPVRIES FRIETEN*		VERSE FRIETEN*			
Kooktijd in notulen	Bakcapaciteit per uur in kg	Aantal porties	Kooktijd in notulen	Bakcapaciteit per uur in kg	Aantal porties
5	5	30	4.5	5.9	36
Lading van frituurmand : 600 gr					

* Voorgebakken en vervolgens in één keer afgebakken. Hoeveelheden en baktijden gegeven ter indicatie.



REINIGING EN ONDERHOUD

Voor het reinigen altijd eerst de stroomtoevoer onderbreken.

Het oppervlak van het verwarmingselement kan na gebruik restwarmte bevatten. Het is noodzakelijk om vóór elke manipulatie de afkoeling van de weerstand te verzekeren.

Geen stoomgenerator gebruiken om het apparaat te reinigen.

Wacht tot friteuse (weerstand + olie) en vet zijn afgekoeld voordat enig onderhoud wordt uitgevoerd.

Water aftappen:

Aanbevolen wordt na elke frituurbeurt het water uit de koude zone af te tappen door aftapkraan op een kierdje open te zetten, totdat alle olie eruitgelopen is. Niet vergeten eerst een opvangbak onder de kraan te plaatsen.

Dagelijkse reiniging:

Verwijder gemorste olie onmiddellijk met een doek.

De stalen behuizing wordt gereinigd met een sopje en vervolgens met schoon water gespoeld en afgedroogd.

Geen bijtende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Periodiek onderhoud:

- ▲ Tap de olie af in een opvangbak.
- ▲ Verwijder de frituurmand en het weerstandsblok.
- ▲ Verwijder het filterdeel, verwijder voedselresten.
- ▲ Ledig de bak door het filter in de opvangbak. Sluit de kraan en vul de bak tot 2 cm boven de merkstreep MAX met een speciaal friteusereinigingsmiddel.
- ▲ Zet de thermostaat tussen 100 en 110°C en laat het reinigingsmiddel ongeveer een kwartier koken.
- ▲ Ledig de bak, spoel hem na en droog hem grondig.

De mandjes en het filterdeel kunnen eventueel in de vaatwasmachine.

Carrosserie:

Gebruik een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (ZIP INOX®, JOHNSON INOX®, PPZ INOX®, bij voorbeeld). Gebruik nooit schuurmiddelen.

WAARSCHUWING: Gebruik GEEN chloorhoudende middelen om dit toestel te reinigen.

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





ANNEXE TECHNIQUE

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

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

10 m³/h / kW

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

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



ANNEXE TECHNIQUE

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

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

Foyers induction (option)

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

Table électrique (option) / Electric hotplates (option)

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



ANNEXE TECHNIQUE

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

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

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

Débit calorifique nominal et débit réduit

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



ANNEXE TECHNIQUE

	G20 15 mbar		G 20 20 mbar		G 25 20 mbar		G 25 25 mbar		G 30 28-30 mbar		G 31 37 mbar		G 30 50 mbar		G 31 50 mbar		G 110 8 mbar		G 120 8 mbar	
	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW	m ³ /h	kW
A	5 kW	4,2	5	1,5	5	1,5	5	1,5	4,2	1,26	4,2	1,26	4,2	1,26	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5
T	5 kW	4,2	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5
B	4 kW	3,6	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	3,3	0,99	3,3	0,99	3,3	0,99	3,3	0,99	4,0	1,2	4,0	1,2
C	3 kW	3	3	0,9	3	0,9	3	0,9	2,6	0,78	2,6	0,78	2,6	0,78	2,6	0,78	3	0,9	3	0,9
D	1,5 kW	1,7	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) / PRESSÃO (Pn) / TRYCK (Pn) / PRESIÓN (Pn) / PRESSÃO (Pn)	CATEGORIE / CATEGORY / CATEGORIE / KATEGORIE / CATEGORIA / KATEGORI / CATEGORIA / CATEGORIA / CATEGORIA
AT	20 ; 50	II2H3B/P
BE-FR	20/25 ; 28-30/37	II2E+3+
FR	20 ; 50	II2E+3B/P
DE	8 ; 20 ; 50	III1ab2ELL3B/P
DK	8 ; 20 ; 30	III1a2H3B/P
ES-IE-PT-GB-CH-GR	20 ; 28-30/37	II2H3+
FI	20 ; 30	II2H3B/P
LU	20 ; 28-30/37	II2E+3+
LU	20 ; 50	II2E3B/P
IT	8 ; 20 ; 28-30/37	III1a2H3+
NL	20-25 ; 30	I2EK I3B/P
NO	30	I3B/P
ES-CH	20 ; 50	II2H3P
IS	20	I2H
SE	8 ; 20 ; 30	III1ab2H3B/P



ANNEXE TECHNIQUE

Injecteurs / Orifice / Inietttore / Injektor / Inyector / 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



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 / Commutador / Strömbrytare / Comutador	52194
SA	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Commutador / Strömbrytare / Comutador	40129
SB	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Commutador / 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 / Energierelaeaar / Energiedosierer / Regolare d'energia / Dosificador de energia / Variabel strömbrytare / Doseador de energia	35287
S3	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Commutador / Strömbrytare / Comutador	28979
S4	Electrovanne / Solenoid valve / Magneetventiel / Elektrovalvola / Electroválvula / Magnetventiel / Electroválvula	109014
S5	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Commutador / Strömbrytare / Comutador	222005
S6	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Commutador / Strömbrytare / Comutador	221005
S7	Commutateur / Switch / Omschakelaar / Schlater / Commutatore / Commutador / Strömbrytare / Comutador	222013
D	Doseur d'énergie / Variable power control switch / Energierelaeaar / Energiedosierer / Dosatore d'energia / Energidoserare / Dosificator	225001
D1	Doseur d'énergie / Variable power control switch / Energierelaeaar / Energiedosierer / Dosatore d'energia / Energidoserare / Dosificator	35760
D2	Doseur d'énergie / Variable power control switch / Energierelaeaar / Energiedosierer / Dosatore d'energia / Energidoserare / Dosificator	225003
A	Allumeur / Module spark / Ontsteking / Anzünder / Accenditore / Encendedor / Tändare / Acendedor	226007
B	Bougie de table / Top burner electrode / Kooktafel-ontstekingsplug / Zündkerze am Kochfeld / Candela del piano cottura / Bujia de encendido de encimera / Spishällens tändstift / Vela de mesa	226006
B1	Bougie de four / Oven electrode / Oven-ontstekingsplug / Zündkerze im Ofen / Candela del forno / Bujia de encendido de horno / Ugnens tändstift / Vela de forno	53063
C	Connecteur / Connector / Koppeling / Kontakt / Connettere / Kontakt / Conector	251002



ANNEXE TECHNIQUE

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



ANNEXE TECHNIQUE

Référence éléments électriques (suite)		
Rep / Item n°	Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning / Designación / Designação	Référence / Part number
A1	Allumeur 3 points / Module spark / Anzúnder / Accenditore / Ontstekng / Encendedor / Acendedor	226011
A2	Allumeur 2 points / Module spark / Anzúnder / Accenditore / Ontstekng / Encendedor / Acendedor	226002
P1	Plaque / Electric plate / Kook plate Ø 145 - 1500 W	17745
P2	Plaque / Electric plate / Kook plate Ø 180 - 2000 W	50952
P3	Plaque / Electric plate Ø 220 - 2600 W	27688
P4	Plaque / Electric plate Ø 180 - 1500 W	50951
H1	Voyant Orange / Orange indicator / Oranje controlelampje / Orangene Kontrollampe / Spia arancione / Piloto naranja / Orange kontrollampan / Indicador laranja	231007
P5	Plaque / Electric plate Ø 220 - 2000 W	50953
F	Fusible / Fuse / Zekering / Sicherung / Fusibile / Säkring / Fusible / Fusivel	390001
M	Ventilateur ref r2k 150 ac01-15 + ecrou borgne	39815
M1	Moteur / Motor / Motore	260007
M2	Moteur / Motor	260005
M3	Moteur / Motor / Motore	260012
M1	Minuterie / Timer / Timer 0-120 mn / Programmuhr 0-120 mn / Minuteria 0-120 mn / Timer 0-120 mn / Minutería 0-120 mn / Temprorizador 0-120 mn	28965
H2	Voyant Orange / Orange indicator / Oranje controlelampje / Orangene Kontrollampe / Spia arancione / Piloto naranja / Orange kontrollampan / Indicador laranja 220-240 V	40106
H3	Voyant Orange / Orange indicator / Oranje controlelampje / Orangene Kontrollampe / Spia arancione / Piloto naranja / Orange kontrollampan / Indicador laranja 400 V	40107
H4	Voyant cristal/Cristal indicator/ Kristal Kontrollampe	231017
KM1	Contacteur / Contactor / Contactsluiter / Schaltschütz / Contattore / Contactor de potencia / Contactor	223002
KM2	Contacteur / Contactor / Contactsluiter / Schaltschütz / Contattore / Contactor de potencia / Contactor	223001*
Q1	Connecteur mâle / Male connector / Mnl. Koppeling / Kontakstift / Connetore maschio / Conector macho / Hankontakt / Conector macho	31654
Q2	Connecteur femelle / Female connector / Vrl. Koppeling / Kontakthülse / Connetore femmina / Conector hembra / Honkontakt / Conector fêmea	31655
CRD	Témoins 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 spishäll) / Porta-injector (mesa)	65.32638 65.30915
Thermocouple (table) / Thermokoppel (Cooking surface) / Thermokoppel (Kooktafel) / Thermokoppel (Kochfeld) / Termocoppia (tavolo) / Termopar (encimera) / Termoelement (Klassisk spishäll) / Termopar (mesa)	65.39895
Ens. Brûleur / Burner assy / Branderset / Brennersystem / Ins bruciatore / Conjunto quemador / Brännaraggregat / Conjunto quemador Joint / Gasket / Afdichting / Dichtung / Guarnizione / Junta / Packning / Junta	88.248300 65.119003



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

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



ANNEXE TECHNIQUE

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

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

