NL

Notices Standard
01/2025

65105015/A

LACANCHE

Fourneaux de France

HANDLEIDING

01/2025

INHOUD

Installatiehandleiding 1

Cormatin - Rully - Beaune/Bussy - Cluny
Cluny Grand Chef - Chagny - Volnay/Vougeot

Gebruikershanleiding 47

Technische Info 93

Cormatin 95
Rully 101
Beaune/Bussy 105
Cluny 111
Cluny Grand Chef 117
Chagny 123
Volnay/Vougeot 129

Technische Bijlage 137

NL 01-2025

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.

NL 01-2025

SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DE LACANCHE - 6 RUE HUBERT COSTE - 21230 LACANCHE

Inhoud

INSTALLATIEHANDLEIDING

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

PLAATSING - INSTALLATIE

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.

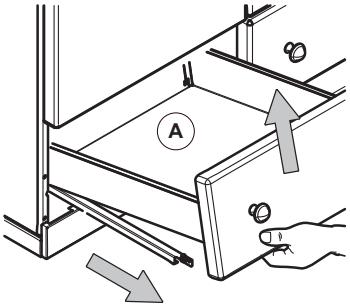
PLAATSING-VERPLAATSING:

De basis van het fornuis bestaat uit een roestvrij stalen constructie voorzien van een systeem van hefbomen 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:

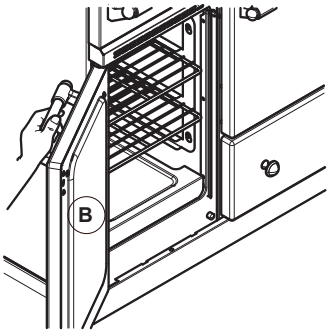
(A) Verwijder de laden uit het toestel:



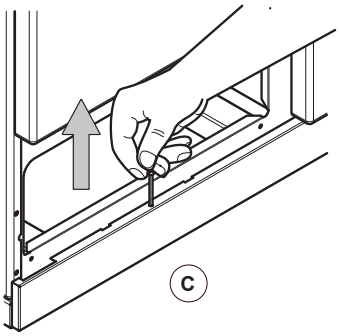
NL 01-2025

PLAATSING - INSTALLATIE

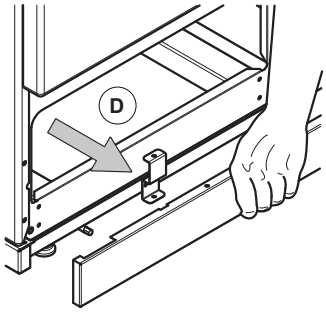
(B) Op sommige modellen, open de zijdeur(en).



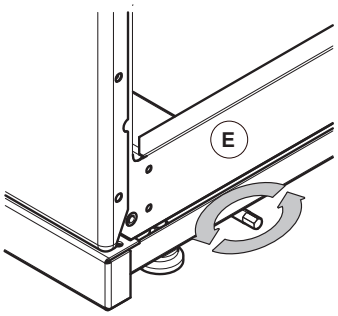
(C) Til en trek de pinnen uit die zich op de bovenste rand van de plint bevinden.



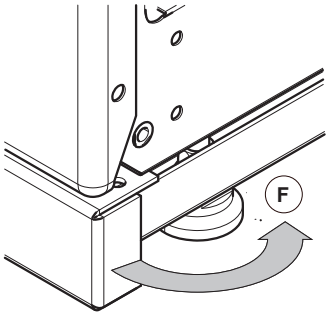
(D) Verwijder de plint.



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



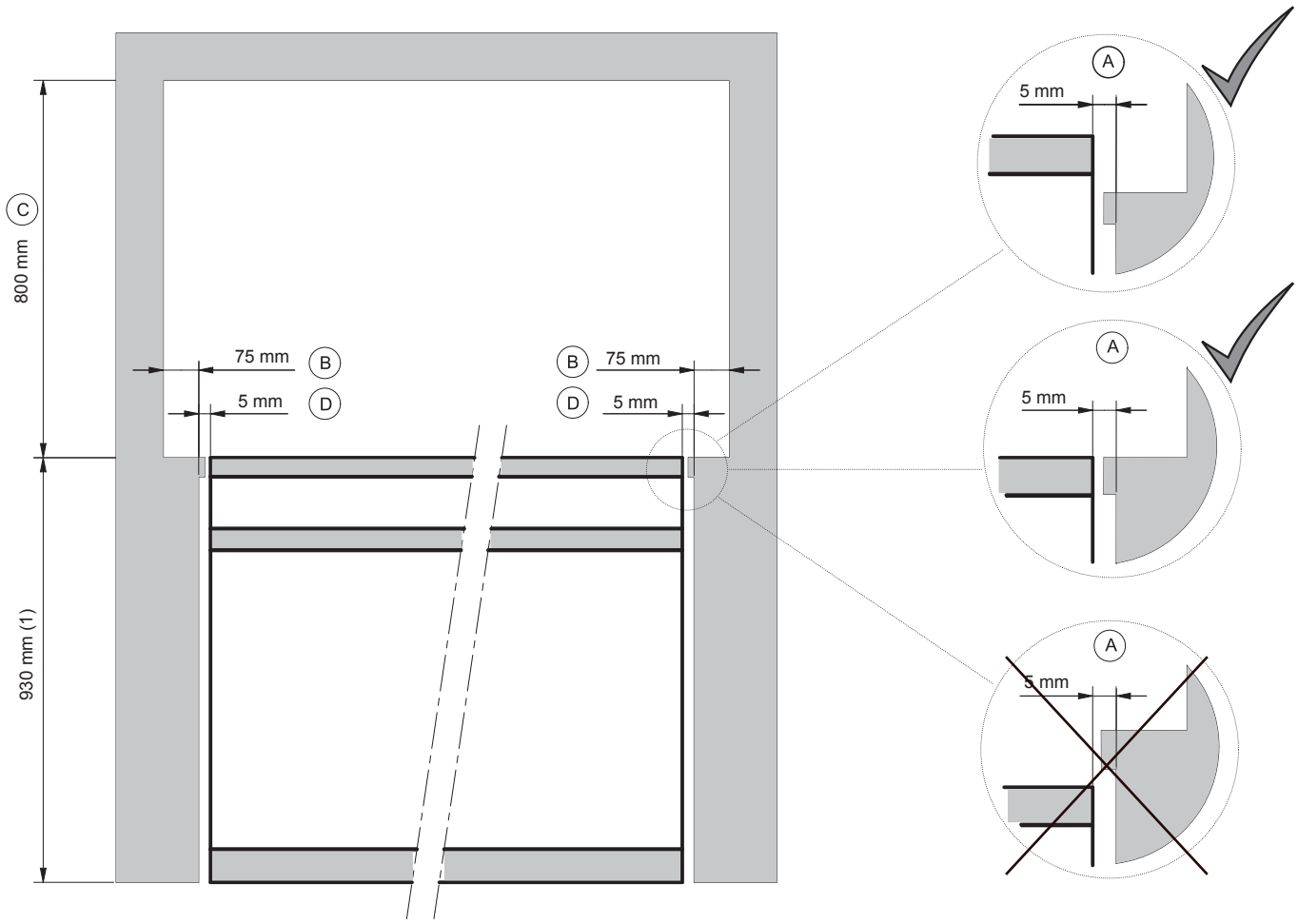
(F) Regel de vijzels met de meegeleverde platte sleutel (sleutel 20).



PLAATSING - INSTALLATIE

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.

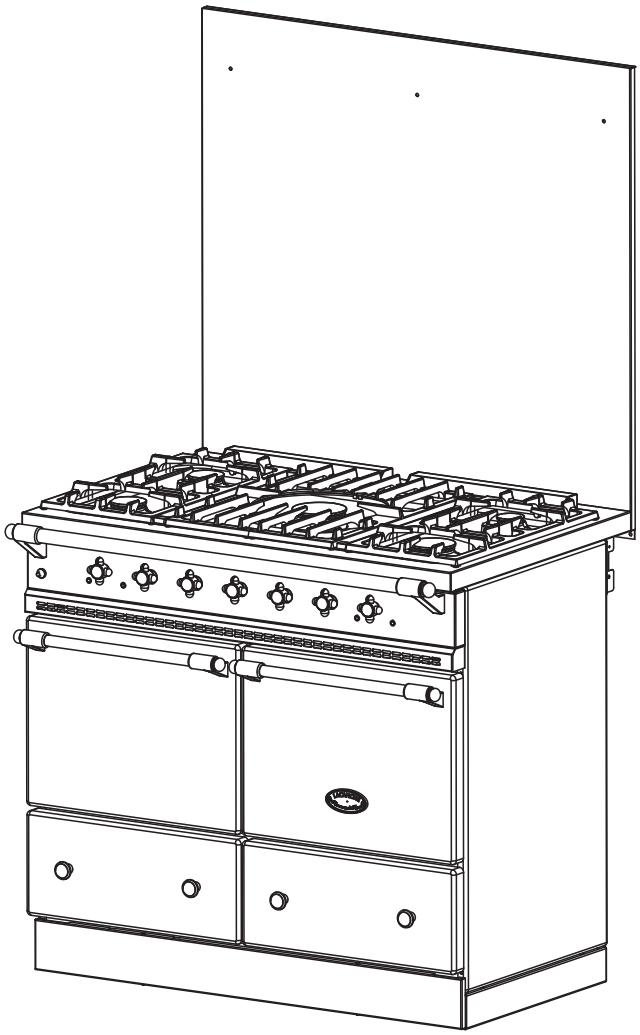
(B) Een minimale afstand van 75 mm moet boven de kookplaat tussen elk einde van de oven en enigerlei ander oppervlak wordt gehandhaafd. Deze afstand kan worden verminderd tot 50 mm als de oppervlakken zijn van een onbrandbaar materiaal (keramiek, glas, steen, metaal).

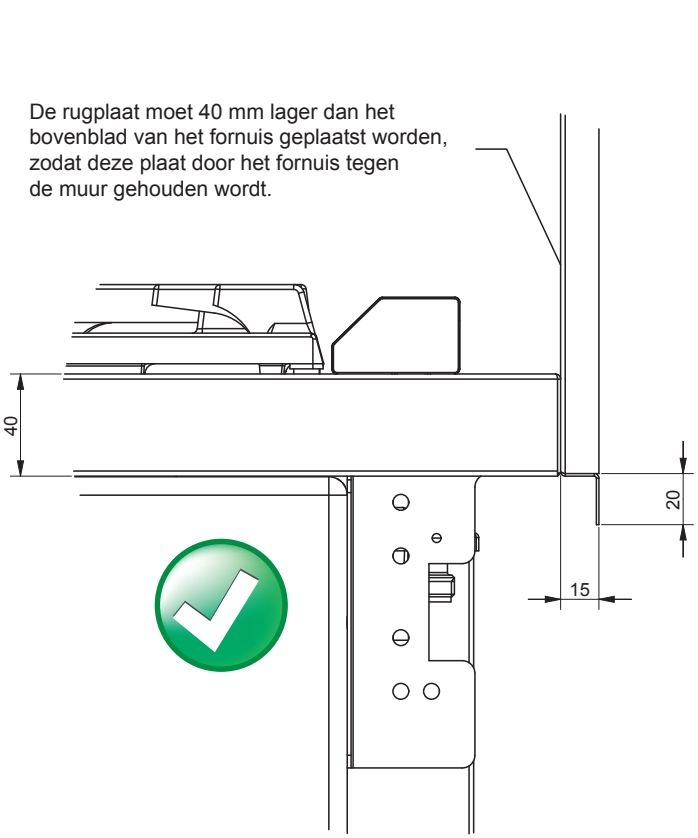
(C) Een minimale afstand van 800 mm moet worden gehandhaafd tussen de tafel en elke horizontale oppervlak dat zich erboven bevindt.

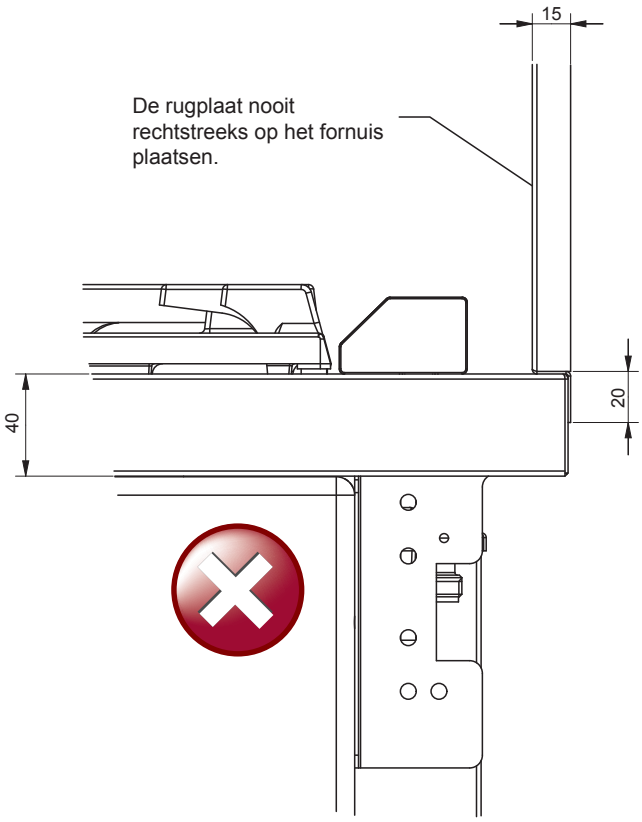
(D) Het wordt aanbevolen om een ruimte van 5 mm tussen de zijden van aangrenzende wanden te laten om de plaatsing en beweging van het toestel te vergemakkelijken. Ook wordt aanbevolen om eventuele latere interventies te vergemakkelijken (schoonmaak, reparatie ....) het fornuis niet definitief in te bouwen.

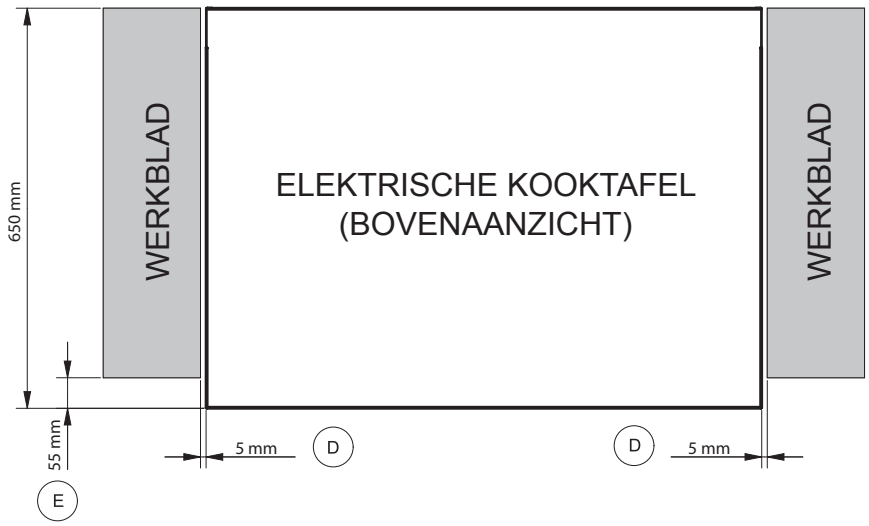
(E) Het wordt aanbevolen om de rand van de kookplaat 55 mm te laten uitsteken in verhouding met het naburige meubilair.

LININGS ACHTER RANGES LACANCHE





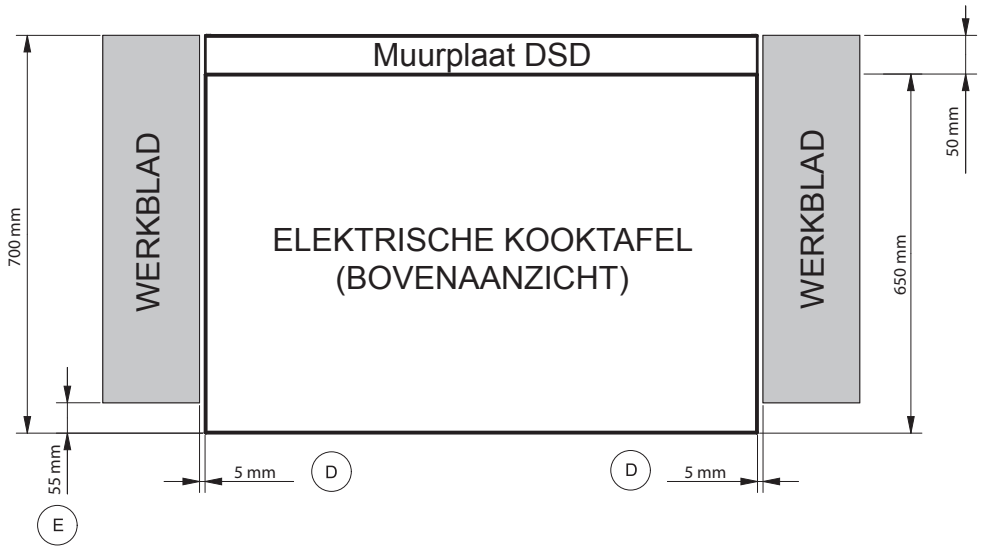




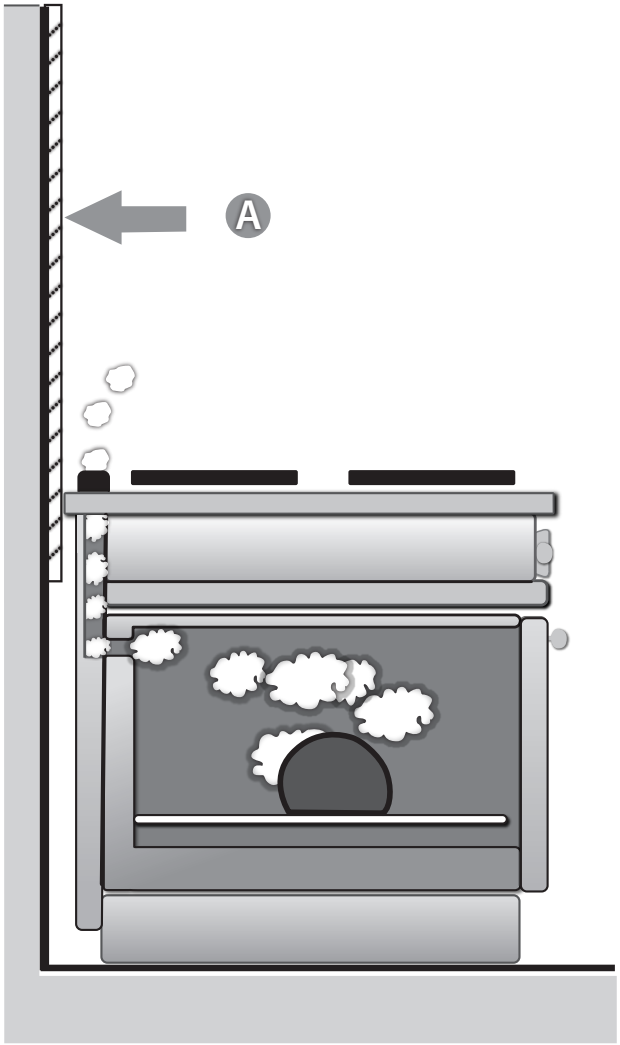
Gebruik van het rugstuk (Ref. DSD) en de achterwanden (Ref. LCHD - LCRD):

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

Het garandeert een beter gebruikscomfort van de verschillende elementen.



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.

GASAANSLUITING

WAARSCHUWINGEN:

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

ELEKTRISCHE VOEDING :

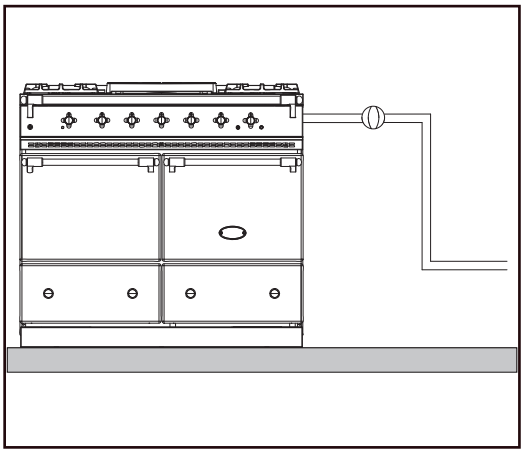
- De elektrische ontsteking van de branders werken als het apparaat wordt geleverd met elektriciteit. Controleer of de elektrische aansluiting uitgevoerd is of uitgevoerd kan worden. (zie «Elektrische aansluiting»)

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.



NL 01-2025

GASAANSLUITING

Aardgas:

De installatie van een 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.

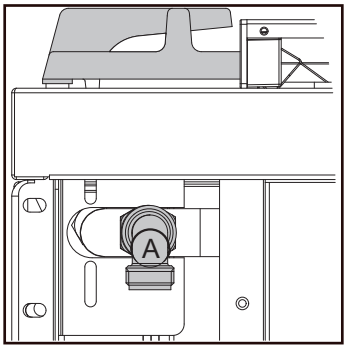
Sluit het toestel aan op een reduceerventiel (ontspanner) van 4 kg/h. Bij langdurig of continu gebruik is het aangeraden 2 flessen aan te sluiten op het reduceerventiel. Het gebruik van flessen van 35 kg of tank is mogelijk en wordt aanbevolen.

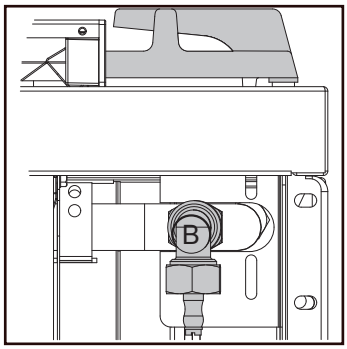
Butaan:

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.





GASAANSLUITING

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:

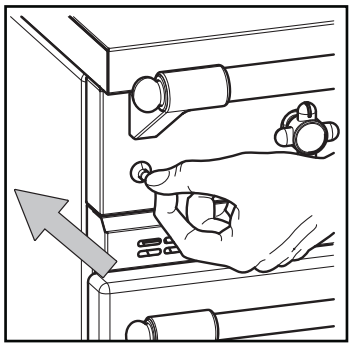
1 • Controleer of het toestel onder spanning staat (elektrische aansluiting). De elektrische ontsteking werkt als het toestel aan elektriciteitsnet is aangesloten.

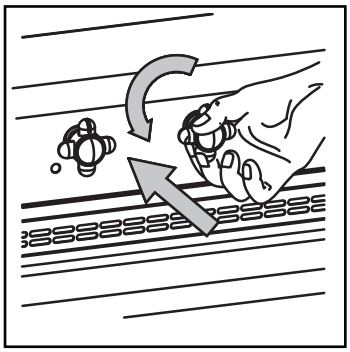
• Controleer of de gaskraan open staat.

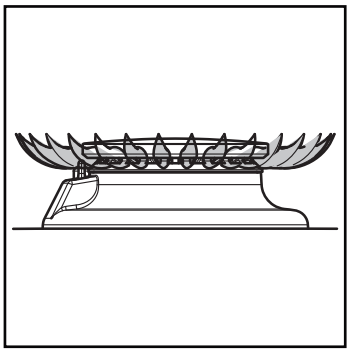
2 Druk op de bedieningsknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in, druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.

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

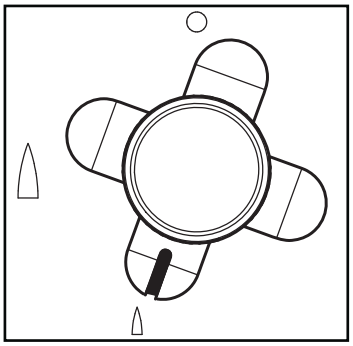






3 Plaats de indexering op het symbool met de kleine vlam "△" en houd daarbij de bedieningsknop ingedrukt.

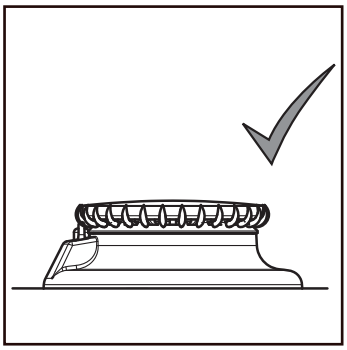
Laat de bedieningsknop.



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").



NL 01-2025

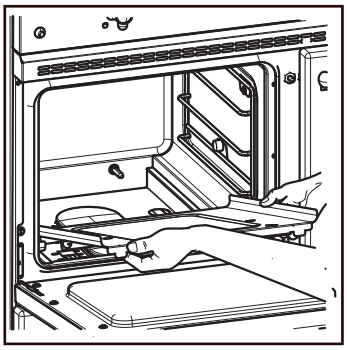
GASAANSLUITING

CONTROLE VAN HET OVENBRANDER:

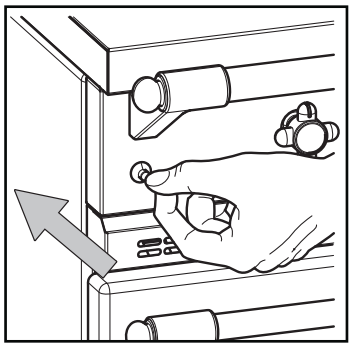
- Controleer of het apparaat heeft macht (elektriciteit).

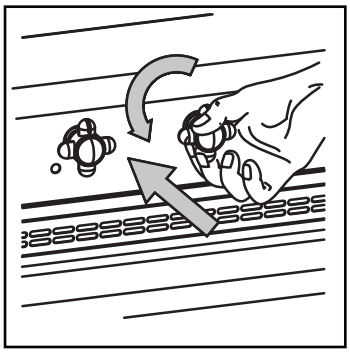
De elektrische ontsteking werkt wanneer het apparaat wordt aangedreven door elektriciteit

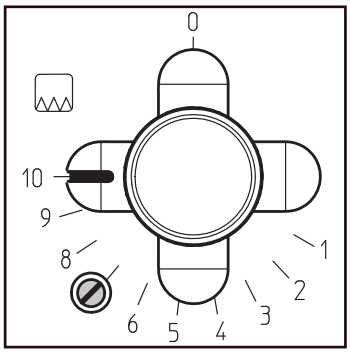
- Controleer of de gaskraan open staat.



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.





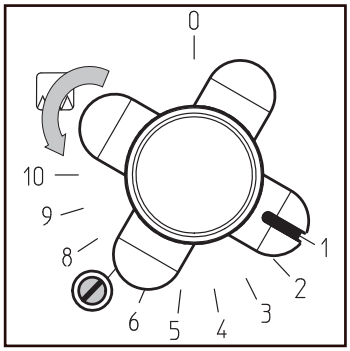


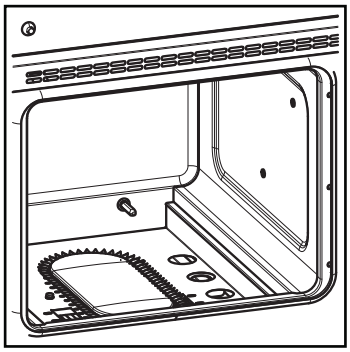
Houd de knop naar beneden voor ongeveer tien seconden om de veiligheid thermokoppel activeren.

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”).

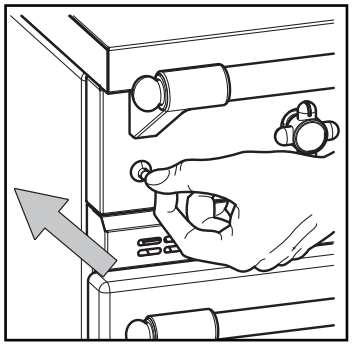
WAARSCHUWING:

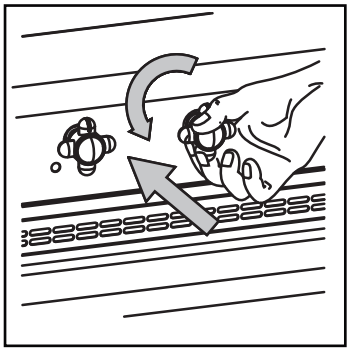
Het instellen van de branders moet door een gekwalificeerde persoon uitgevoerd worden.

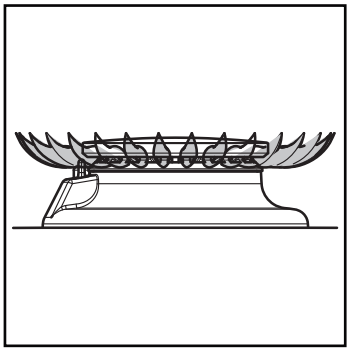
INWERKINGSTELLING:

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.

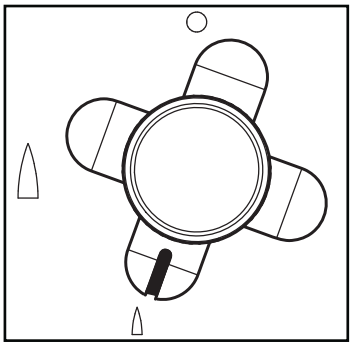






2. Plaats de indexering op het symbool met de kleine vlam “” en houd daarbij de bedieningsknop ingedrukt.

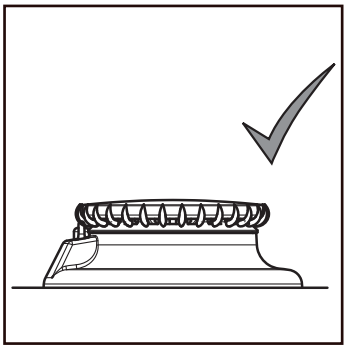
   Laat de bedieningsknop weer los na tien seconden, zodat de thermokoppel kan worden ingeschakeld.



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

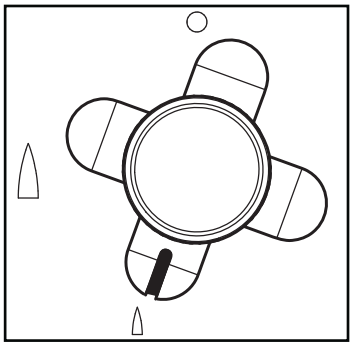
   ► Indien in vertraagde stand de vlam te laag is en de brander uitgaat na het loslaten van de branderknop, is het nodig het gastoevoerdebiet van de brander te verhogen.

   ► 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

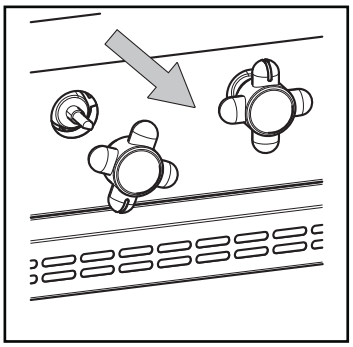
INSTELLEN VAN HET DEBIET:



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 “”.

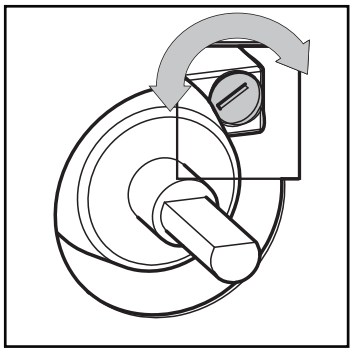
2. Verwijder de bedieningsknop.

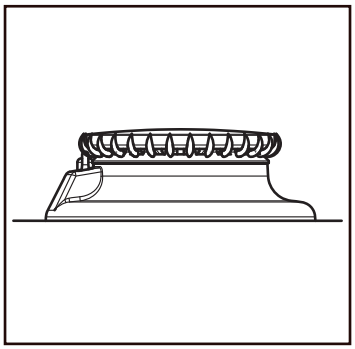


3. Draai de schroef van de voedingskraan aan of los, om de vlam in de stand “verlaagd debiet” te krijgen.

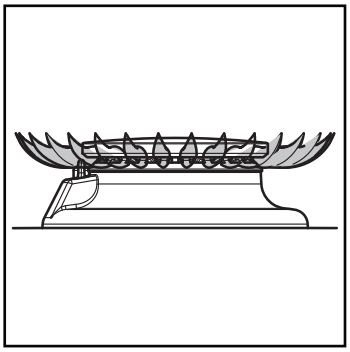
   Het losdraaien van de schroef maakt de vlam groter.

   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 “”.



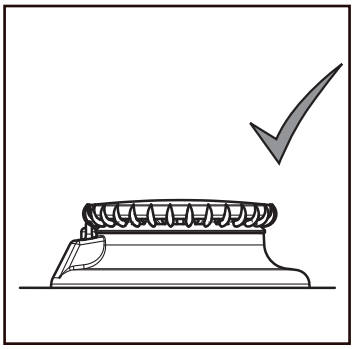
5. Schakel snel over van de grote-vlamstand “” naar de kleine-vlamstand “”.

   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:

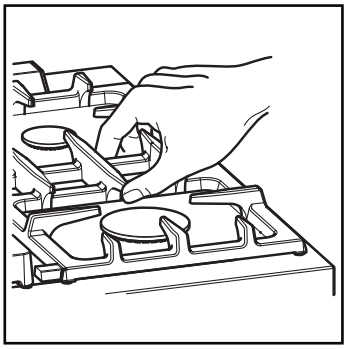
Het instellen van de primaire luchtstroom (mengsel lucht/gas) gebeurt door het instellen van de luchtring die zich aan de onderkant van de brander bevindt, onder de tafel. Het mengsel is correct indien de vlam stabiel is en blauwe kegels vertoont.

Een zwakke en gele vlam is het gevolg van luchtgebrek.

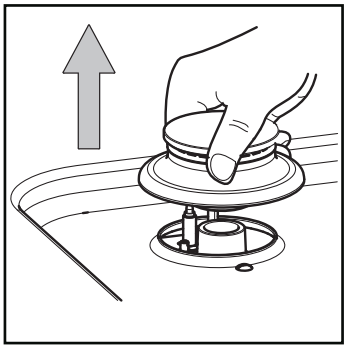
Indien de onderkant van de vlam zich losmaakt van de gaten van het branderdeksel, komt dit door een te grote luchttoevoer.

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

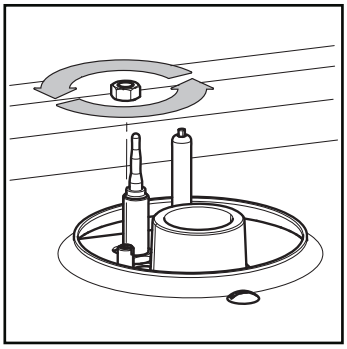
Controleer of alle onderdelen (roosters, branderdeksels, enz.) en interventiegebieden niet te heet zijn, om elk gevaar van verbranding te voorkomen.



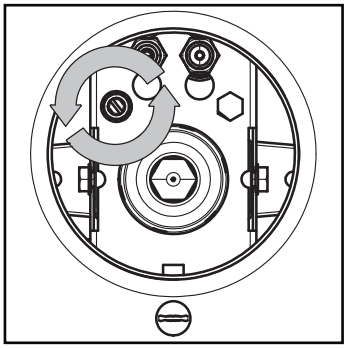
1. Verwijder de roosters, pansteunen, ‘coup de feu’-plaat (voor de “Tradition” tafels) en verwijder vervolgens de branderbehuizingen en -deksels.



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.



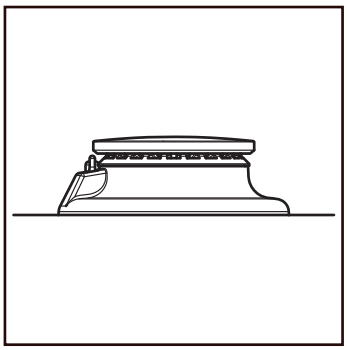
3. De tegenmoer plaatsen en zachtjes weer aandraaien.
4. Wanneer de instelling is verricht, de behuizingen en deksels van de branders terugplaatsen en een nieuwe poging doen.



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.

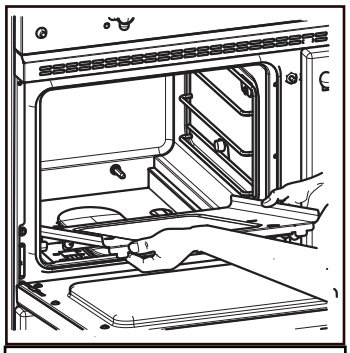
Hiervoor is het noodzakelijk dat het gastoevoerdebiet van de brander wordt ingesteld, door de stelschroef van de kraan naast de bedieningsknop vast of los te draaien.

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

WAARSCHUWING:

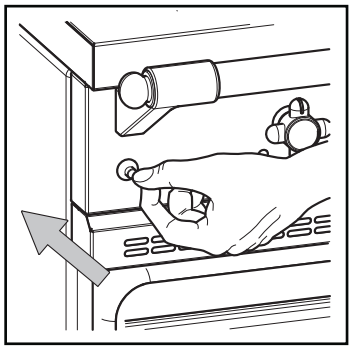
Het instellen van de branders moet door een gekwalificeerde persoon uitgevoerd worden.

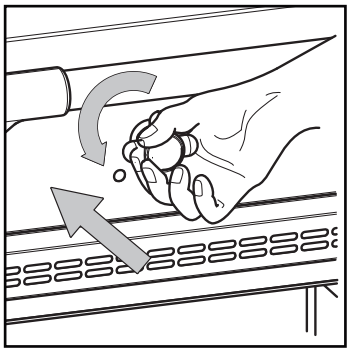
INWERKINGSTELLING:

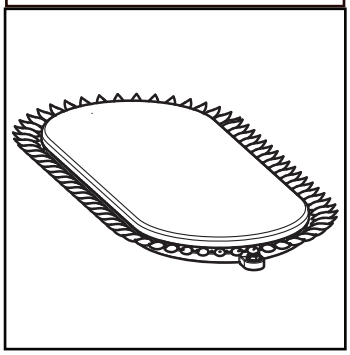


1. Open de ovendeur.
2. Neem de bodemplaat eruit.
3. Druk op de bedieningsknop, draai de knop om en druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

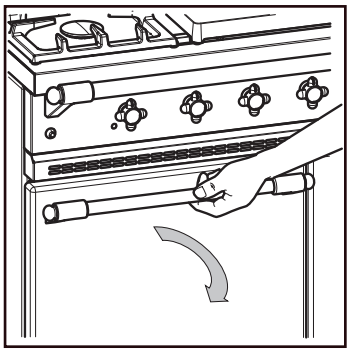
   Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.



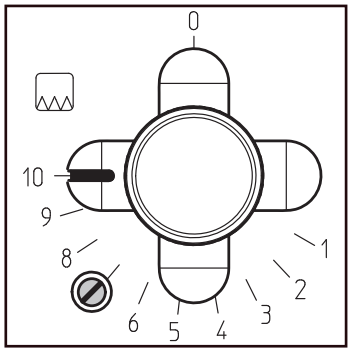




4. Sluit de ovendeur.

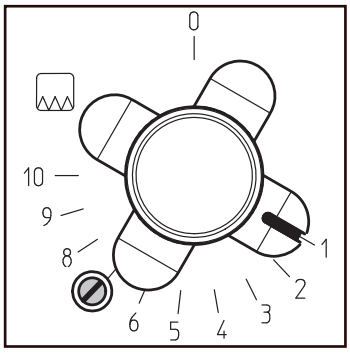


5. Laat de oven ongeveer 10 minuten warm worden (Thermostaat **10**).



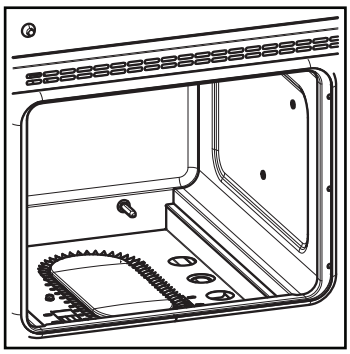
INSTELLEN VAN DE OVENBRANDER

(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”).

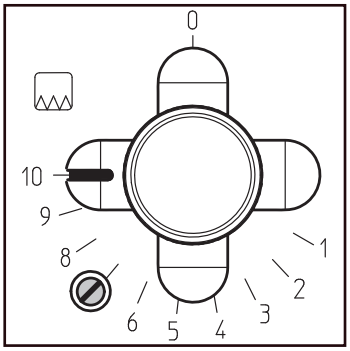
INSTELLEN VAN HET DEBIET:

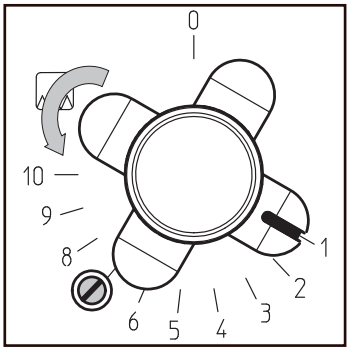
Het instellen van het verlaagde voedingsgasdebiet wordt gedaan met brandende vlam nadat de bedieningsknop is losgelaten, waarbij met behulp van een kleine schroevendraaier de schroef van de gaskraan links van de bedieningsknop in de as van een opening wordt los- of aangedraaid.

(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.

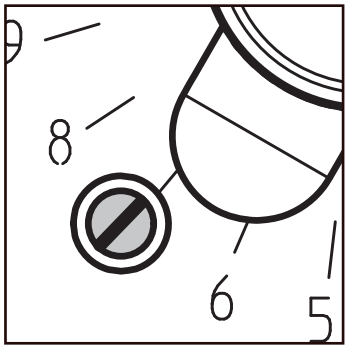


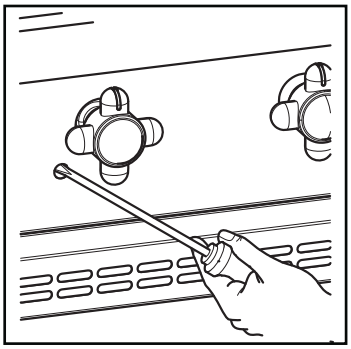


(3) Draai de schroef van de voedingskraan aan of los, om de vlam in de stand “verlaagd debiet” te krijgen.

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.

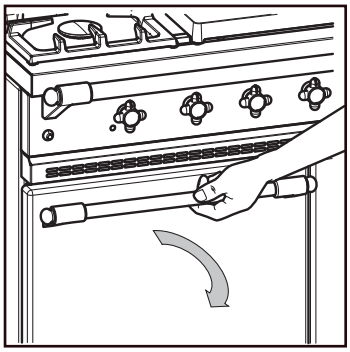
Een zwakke en gele vlam is het gevolg van luchtgebrek.

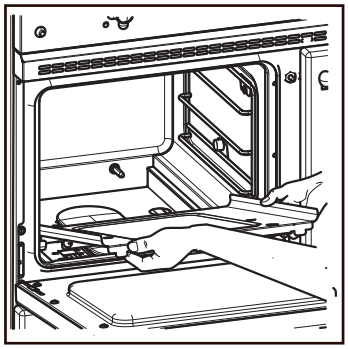
Indien de onderkant van de vlam zich losmaakt van de gaten van het branderdeksel, komt dit door een te grote luchttoevoer.

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.





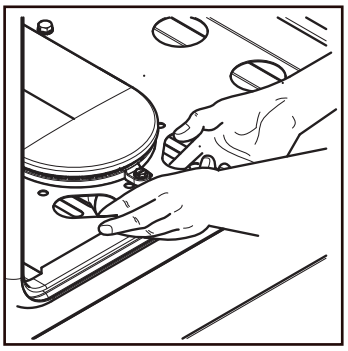
(1) Verwijder de bodemplaat van de oven.

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

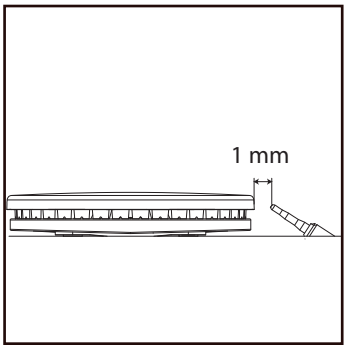
(4) Voer de instelling uit.

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

OVERSCHAKELEN 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 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.

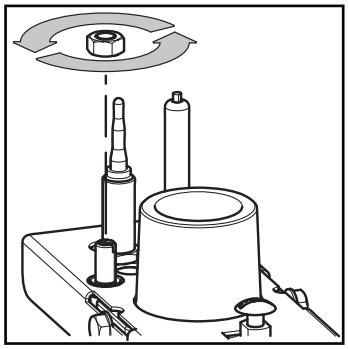
OMWISSELEN VAN DE BRANDERINJECTOREN:

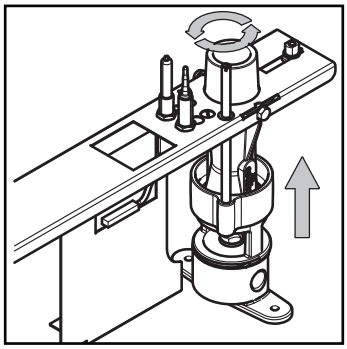
OMWISSELEN VAN DE BRANDERINJECTOREN VAN DE TAFEL:

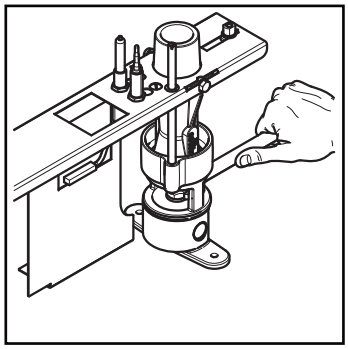
1 Open de tafel (zie hoofdstuk “Openen en weer monteren van de tafel”).

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.

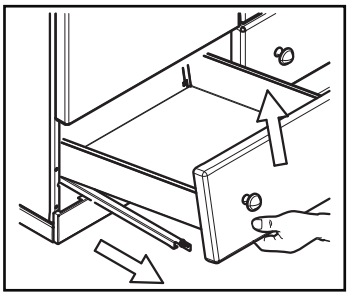
► Instellen van de thermokoppels.

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.

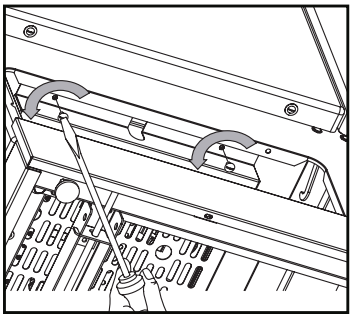
OVERSCHAKELEN OP ANDERE GASSOORT

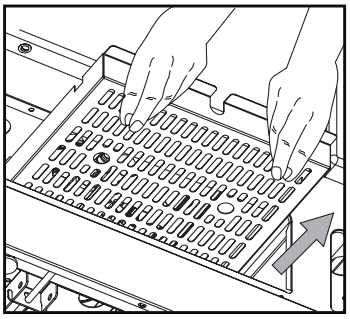
OMWISSELEN VAN DE SPROEIER VAN DE OVENBRANDER:



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

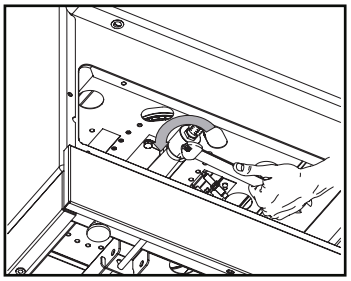
2 Verwijder de 2 schroeven.





3 Verwijder de geperforeerde beschermkap van de brander.

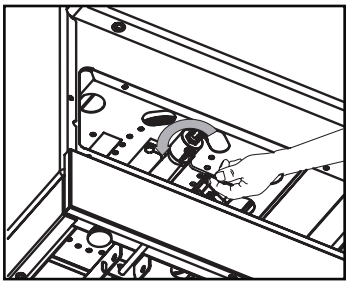
4 Draai met een sleutel nr. 7 de moer los die zich ter hoogte van de luchtring bevindt, zonder hem weg te nemen.



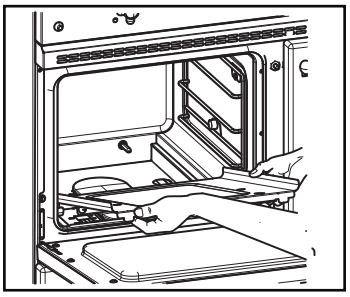
5 Draai, om de sproeierhouder los te maken, de regelschroef los met behulp van een zeskantsleutel/ 2 mm zonder deze eruit te nemen.

6 Maak de sproeierhouder van de brander los.

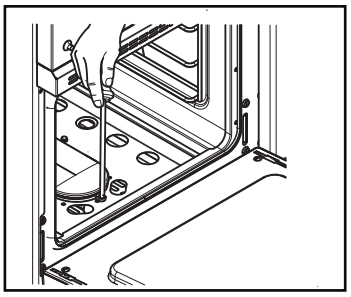
7 Open de ovendeur.



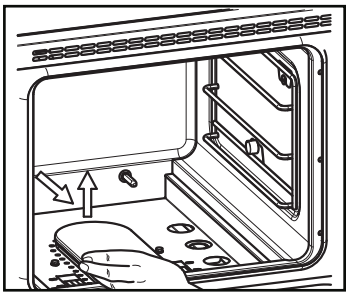
8 Neem met behulp van een sleutel nr. 7 de schroef uit waarmee de brander vastzit.



9 Neem de bodemplaat van de oven eruit.



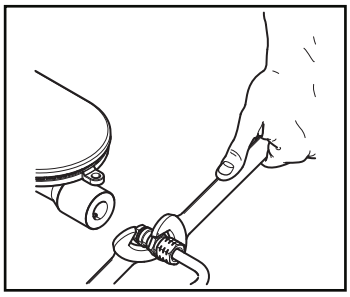
(10) Neem de brander uit door hem naar voren te trekken en de achterzijde van de brander op te lichten.



(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.

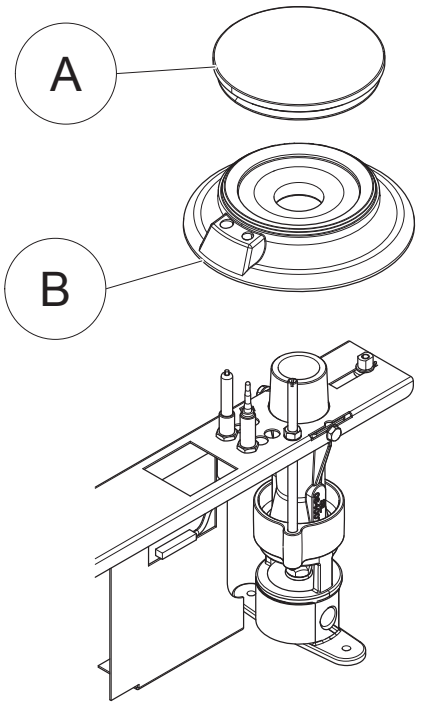
► Instellen van de thermokoppels.

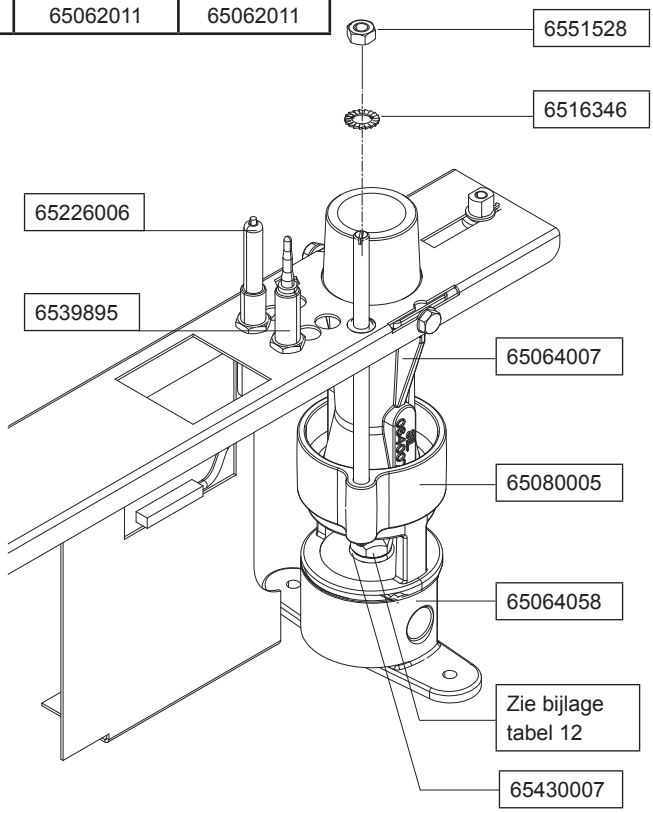
(14) Reconstitueer de afdichting van de stationaire schroef, vervang de labels die de diameter van de verstuivers aangeven en de identificatie op het aansluitpunt van de aard van het gas en de druk ervan.

GASLEIDING

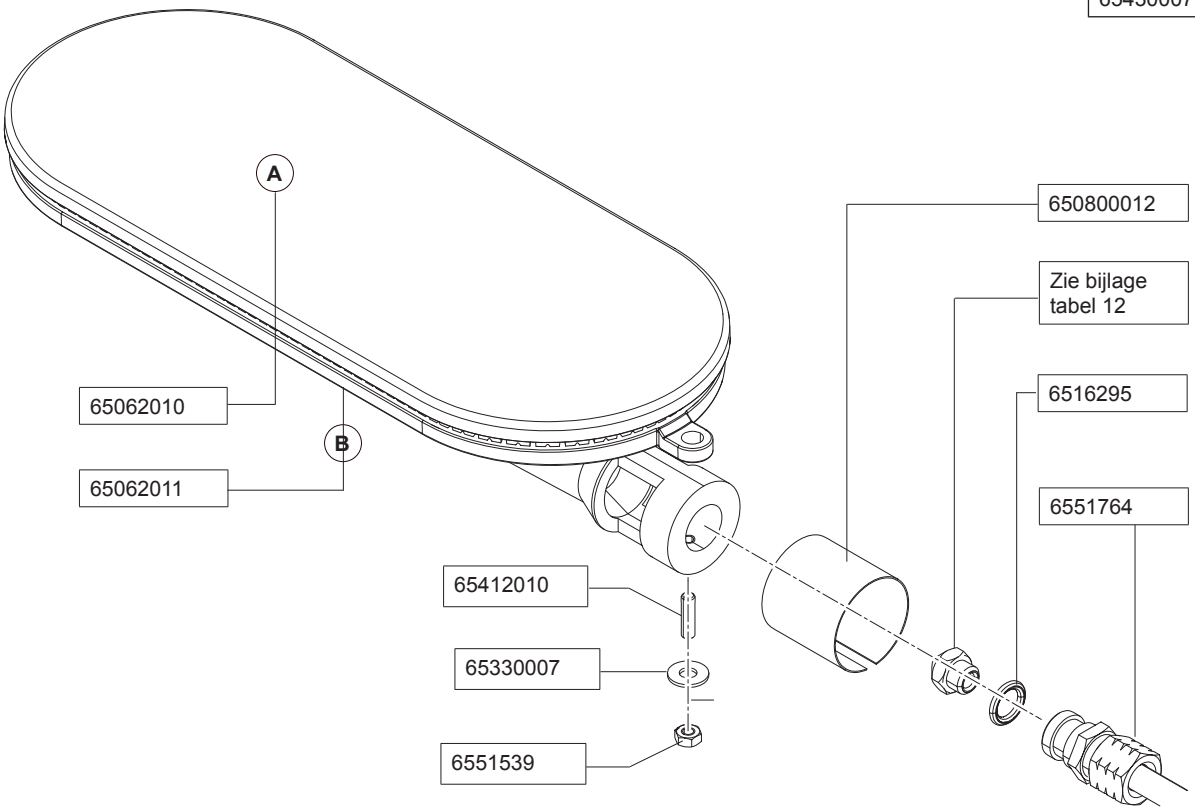
Voor de productcodes en omschrijvingen van de verschillende onderdelen zie **tabel 12** in bijlage.

	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



ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

VOORZORGSMAATREGELEN VÓÓR AANSLUITING:

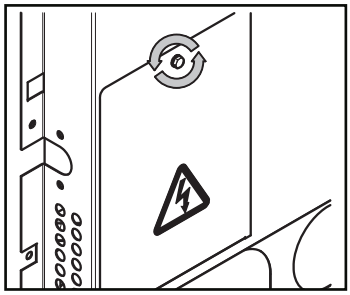
Controleer:

☞ 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:

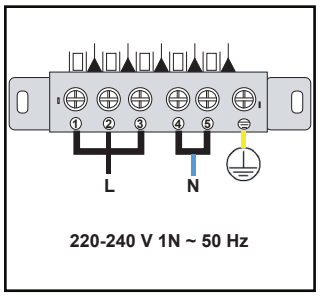
- **G**ebruik een genormaliseerd snoer (245 IEC 57 of 245 IEC 66 of een ander type kabel met dezelfde karakteristieken).
- **D**e lengte van de geleiders van de voedingskabel tussen het trekkracht-compensatiesysteem en de klemmen moet zodanig bemeten zijn dat eerst de actieve geleiders worden aangespannen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

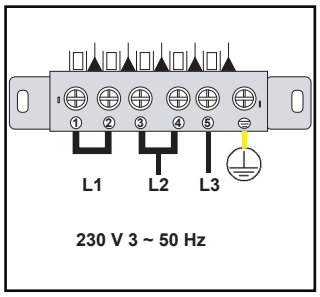


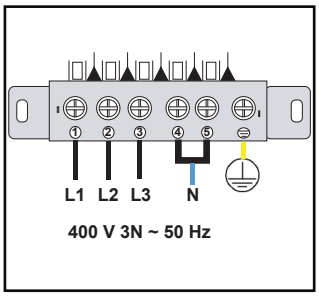
(1) **V**erwijder het luik/de luiken van het achterpaneel aangegeven door ⚠.

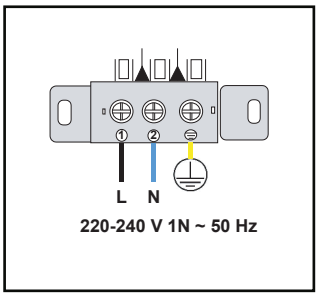
(2) Trek de kabel door het gat.

(3) Volledig losschroeven.





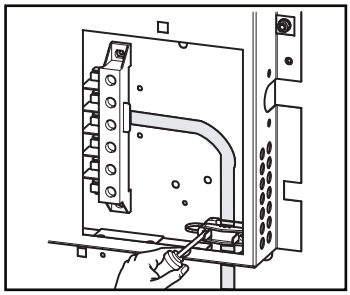




(4) Eén voor één de aansluitdraden plaatsen.

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.

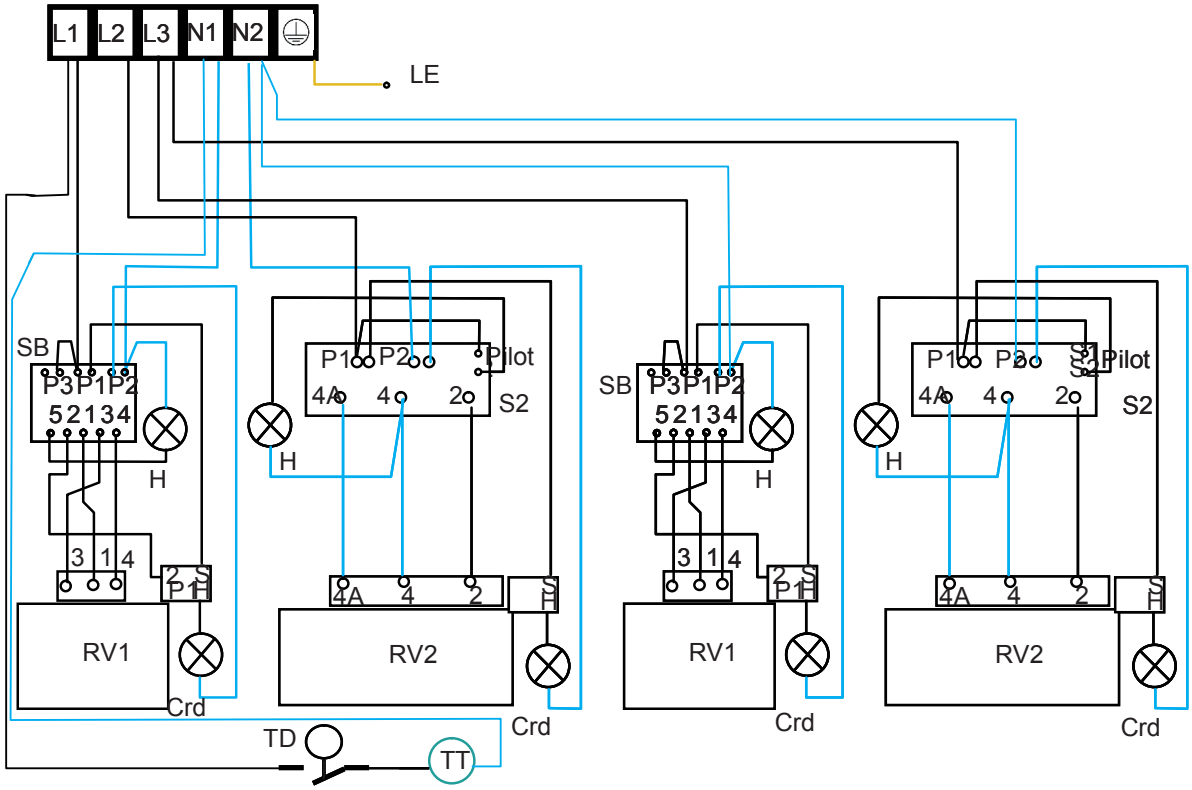
ELEKTRISCHE SCHEMA'S

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

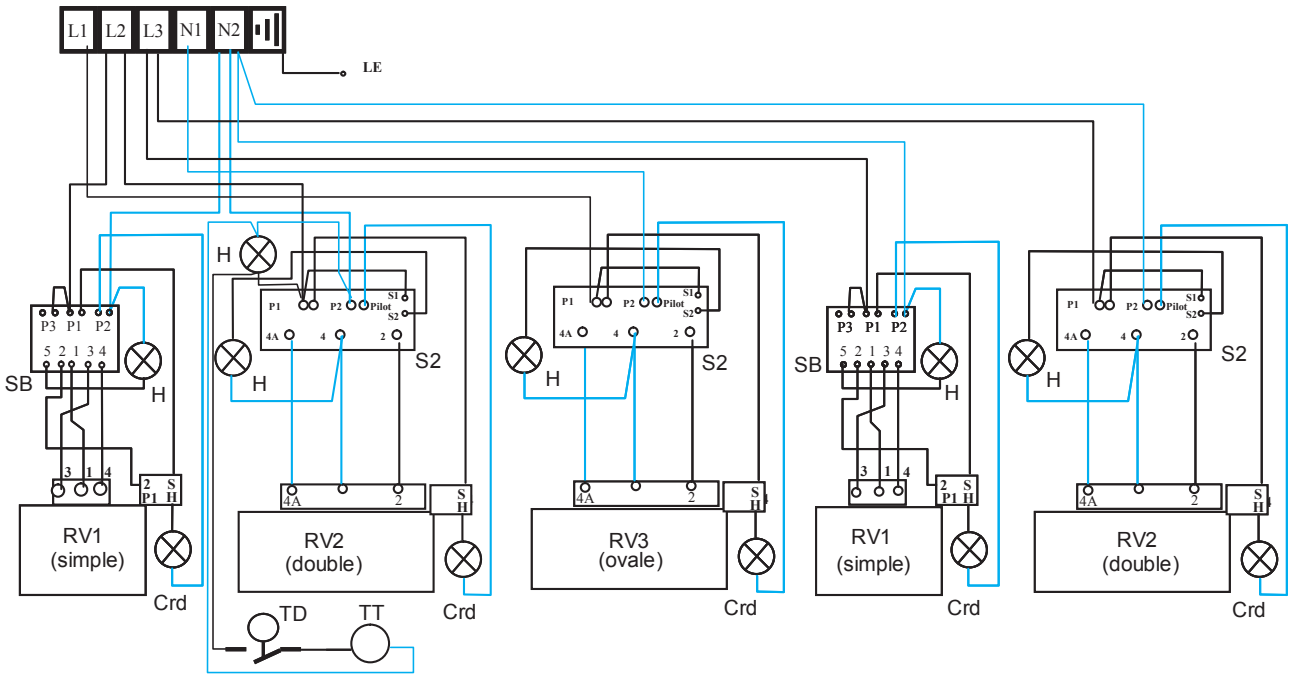
Electrische Schema's / Model	Vitrokeramischekook-tafel met 4 kookzones	Vitrokeramischekook-tafel met 5 kookzones	Inductie met 3 kookzones	Inductie met 5 kookzones	Inductie met 6 kookzones	Gasoven + gasbranders 3 - 4 - 5 of 6 branders	Elektrische Statische Oven 76L	Elektrische Statische Oven 57L	Elektrisch geventileerdoven 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		L_1		
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	

ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Vitrokeramischekooktafel met 4 kookzones A

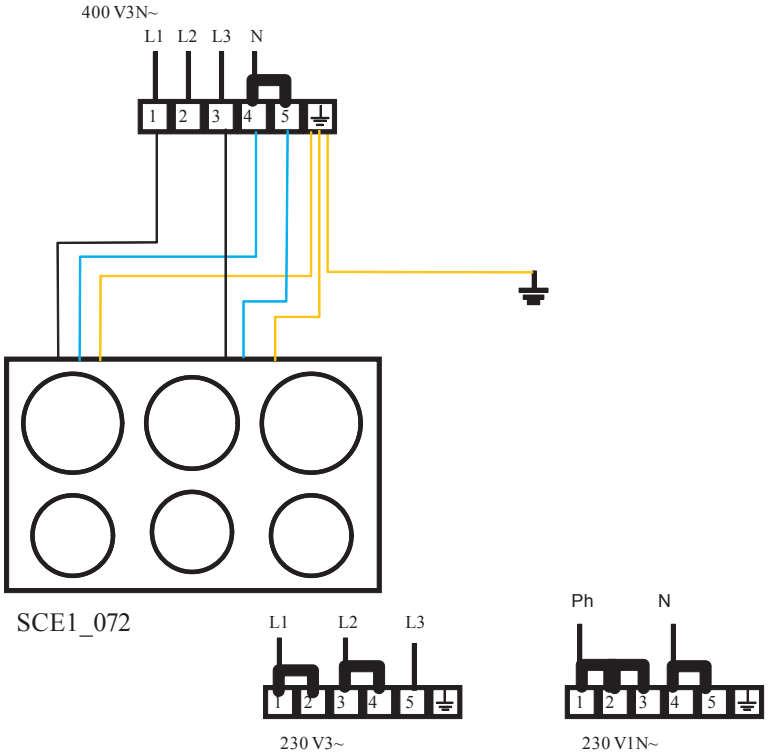


Vitrokeramischekooktafel met 5 kookzones B

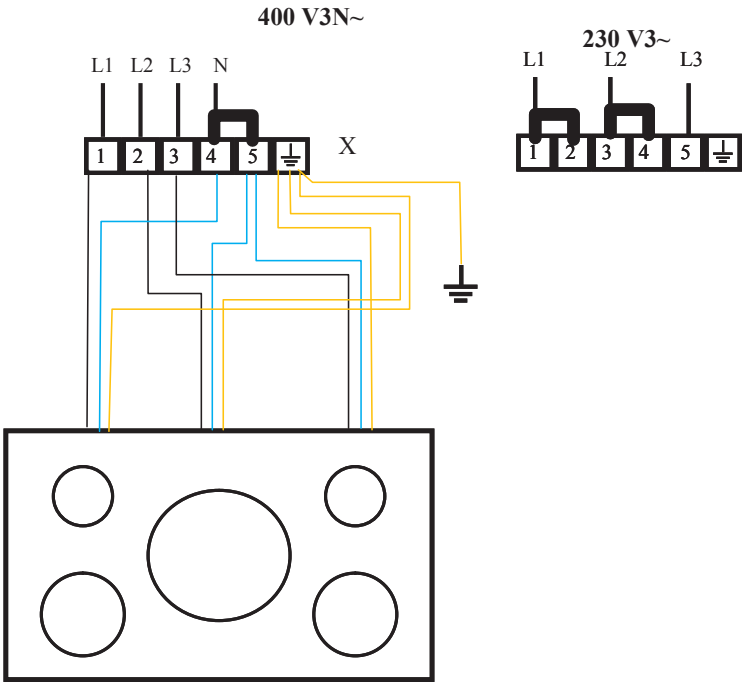


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Inductie met 3 kookzones



Inductie met 5 kookzones

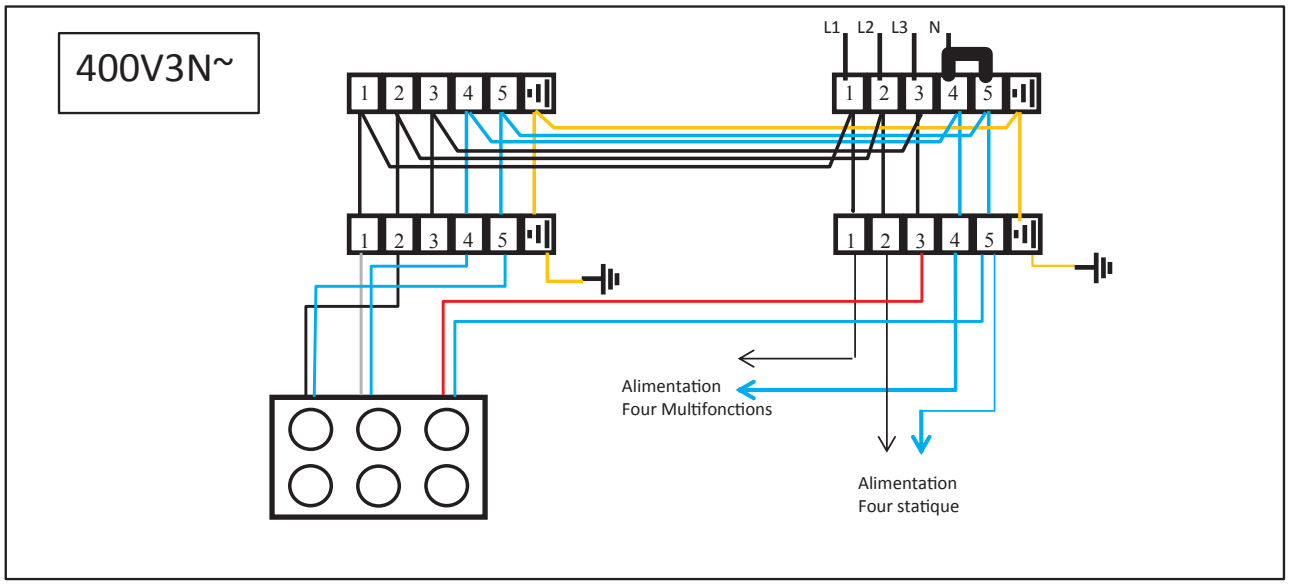


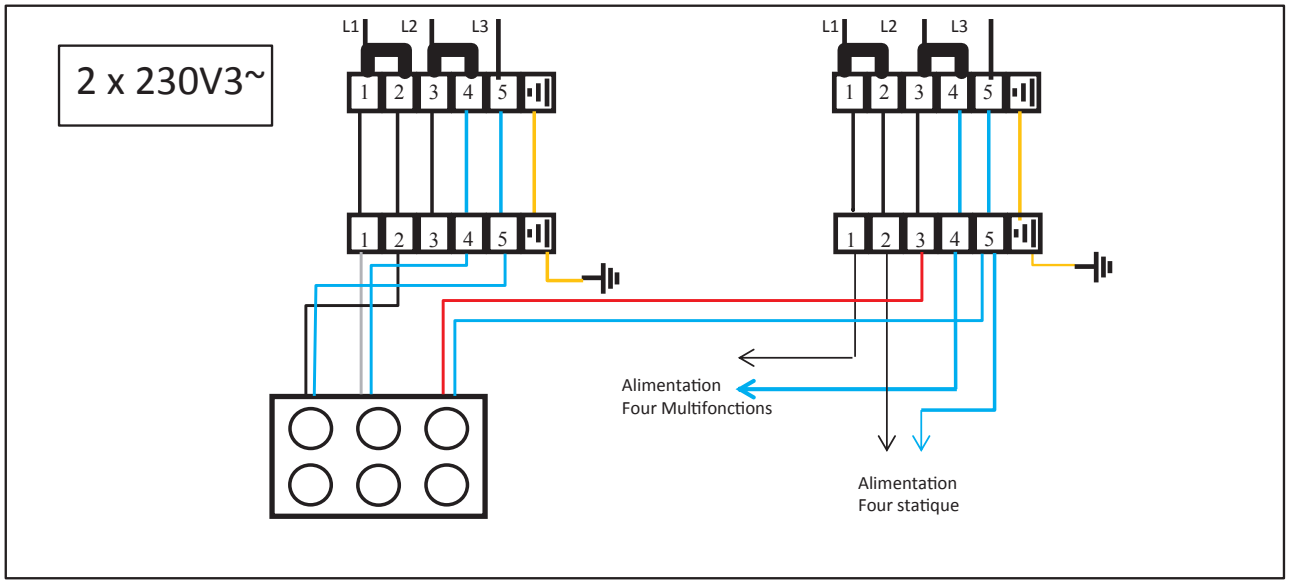
NL 01-2025

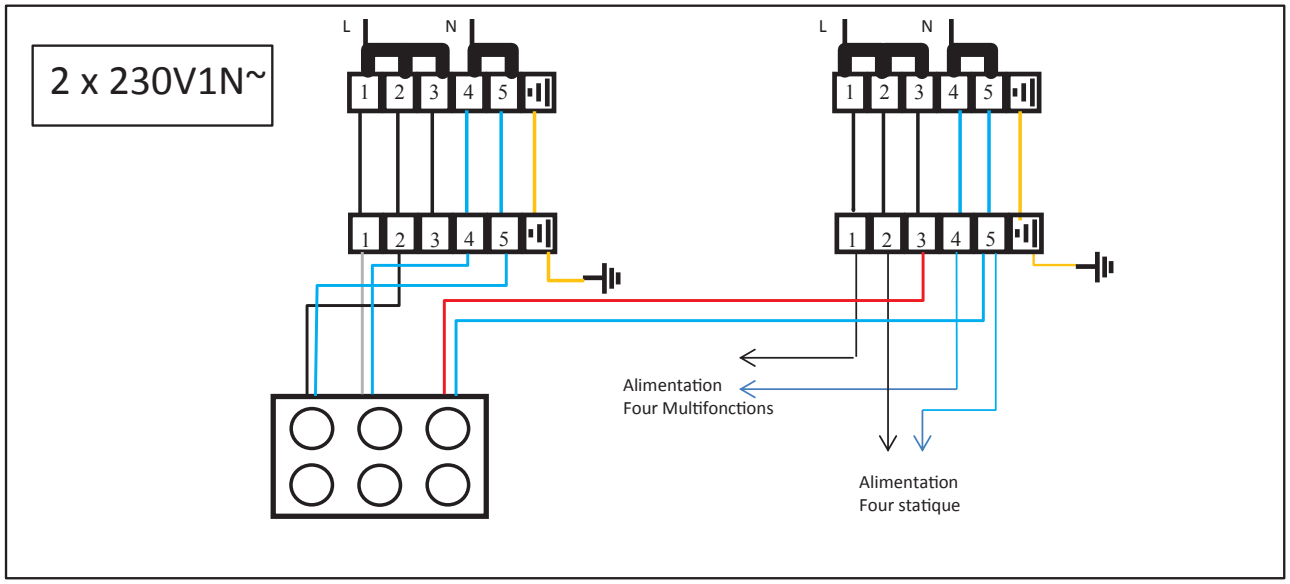
ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Inductie met 6 kookzones

E

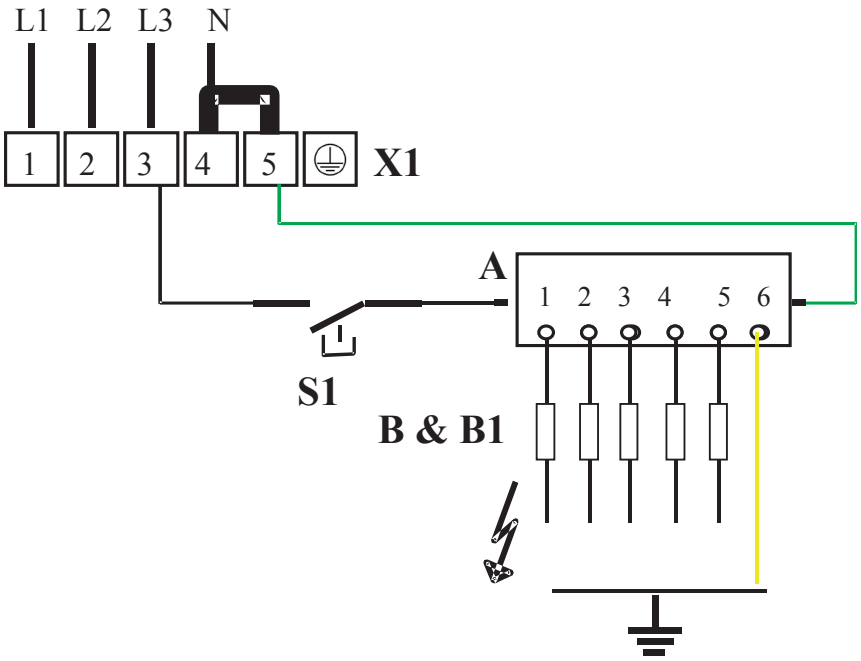




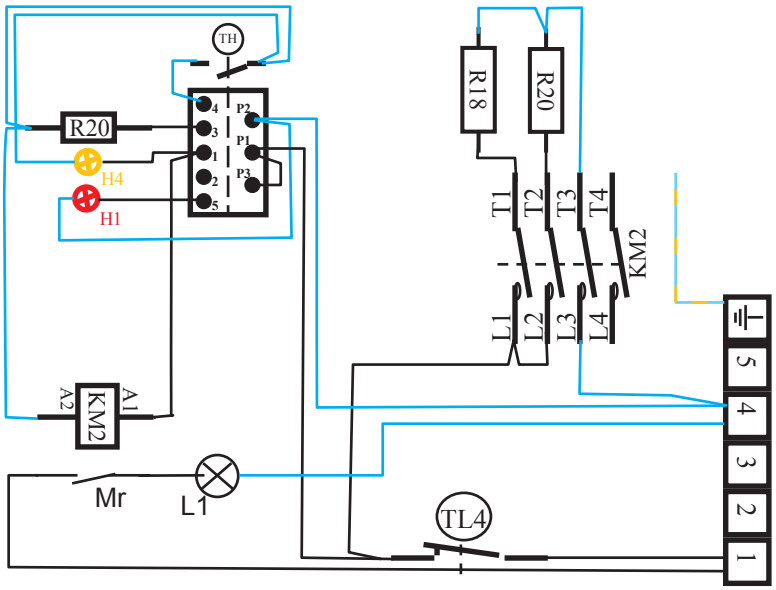


ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Gasoven + gasbranders 3 - 4 - 5 of 6 branders **F**

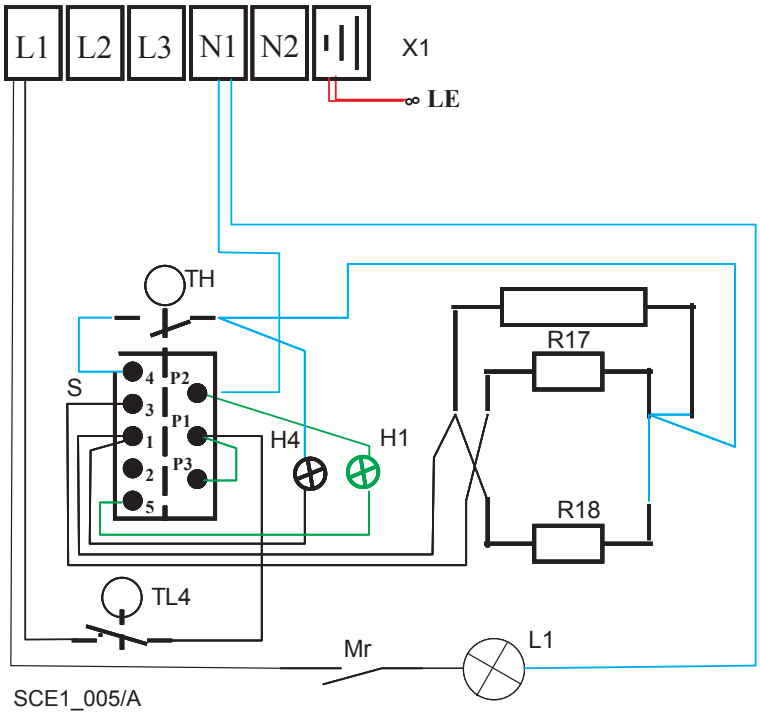


Elektrische Statische Oven **G**

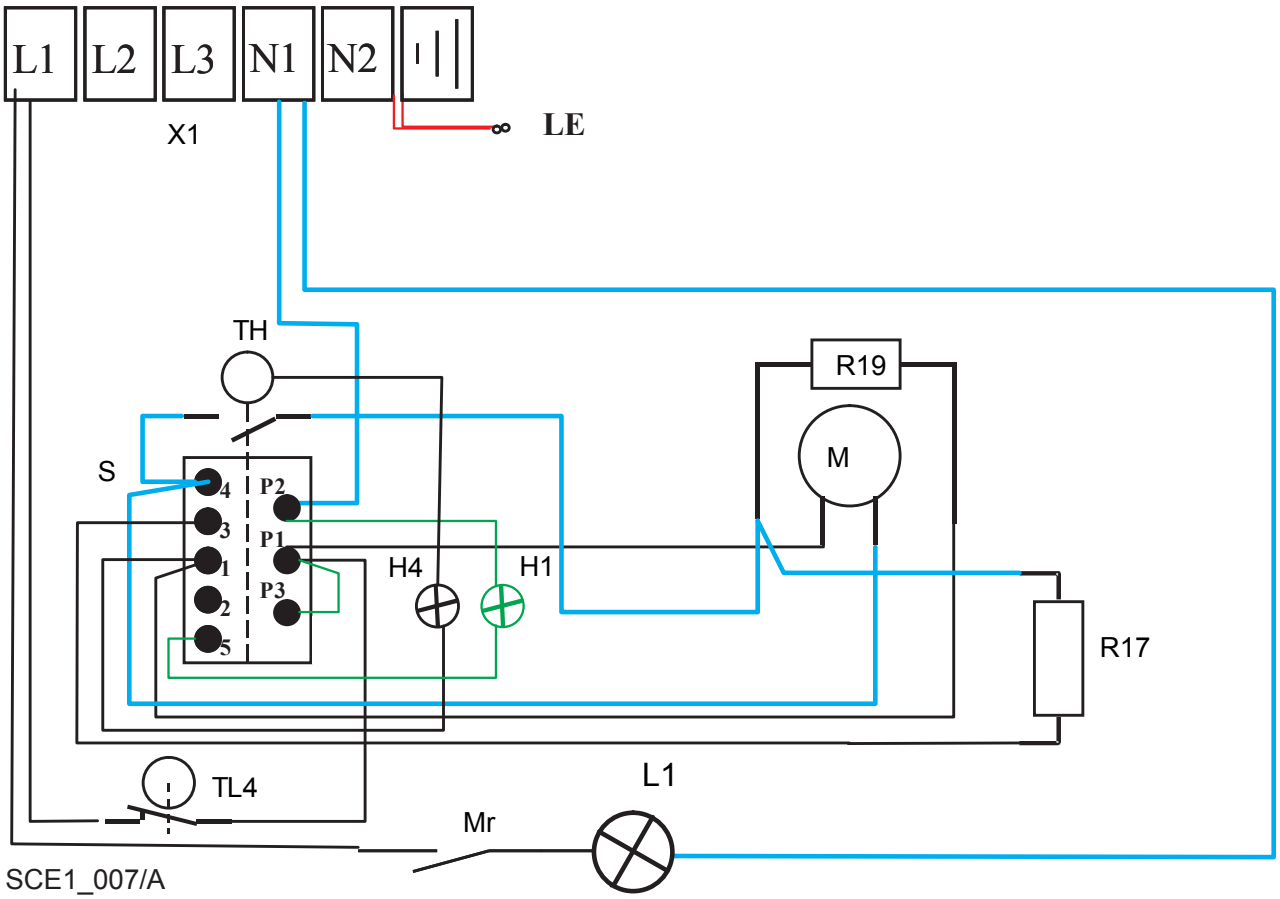


SCE1_055

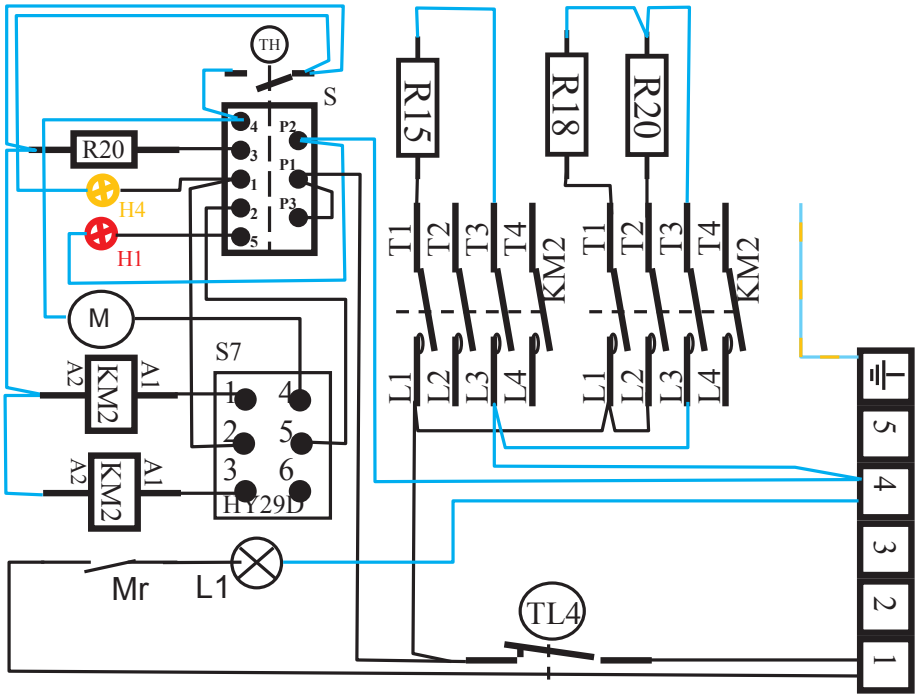
Elektrische Statische Oven 57L **H**



Elektrisch geventileerd oven 51 L **I**

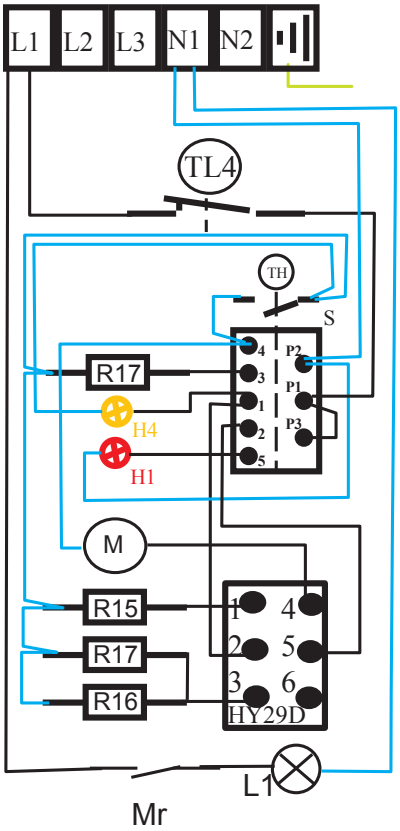


Elektrische Multifunctionele oven 68 L **J**



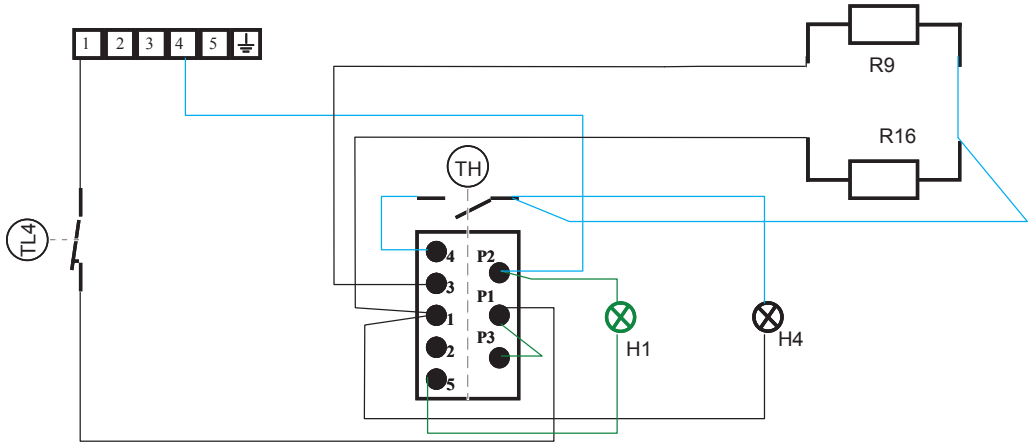
SCE1_051 **A**

Verticale bi-functie oven **K**



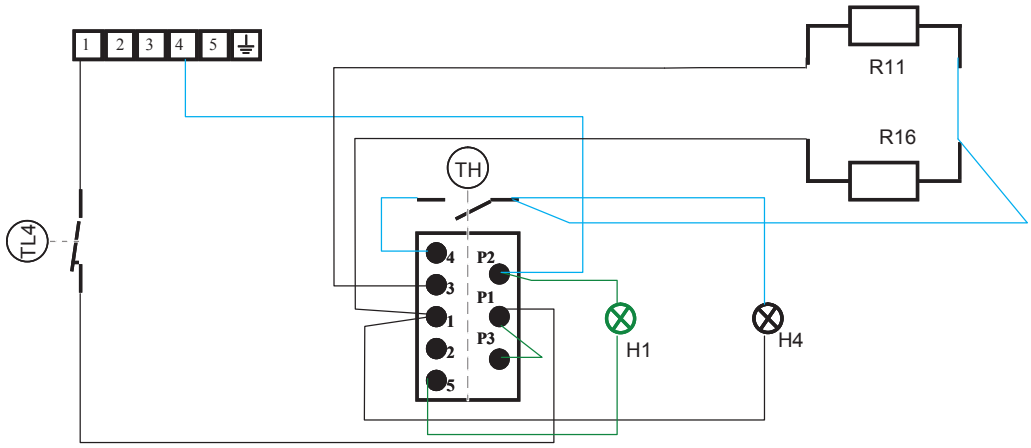
SCE1_054/A

Elektrische grilloven Chagny **L**



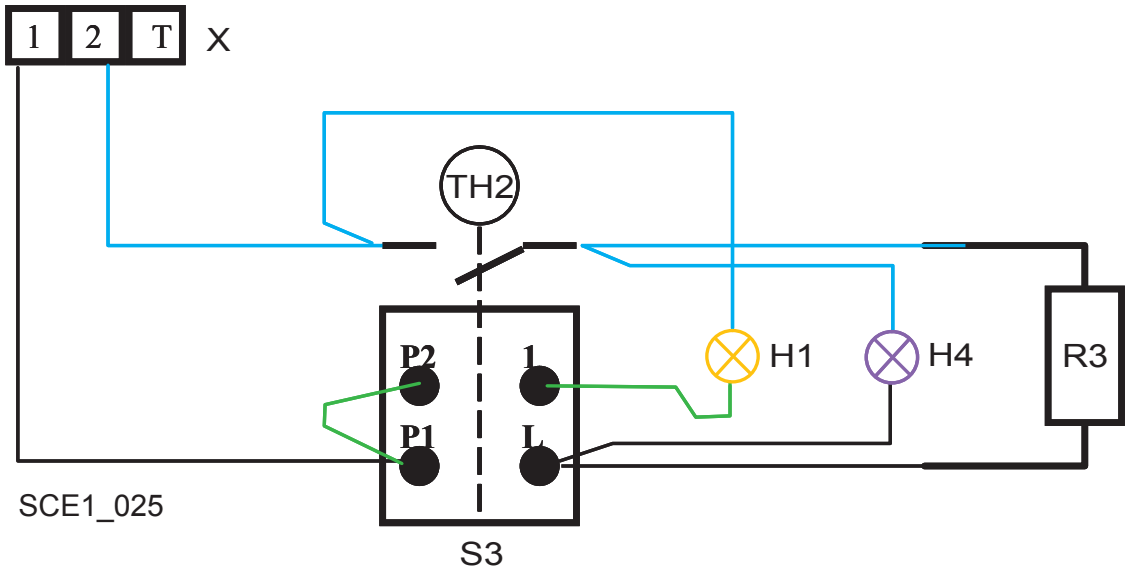
SCE1_017

Elektrische grilloven Rully **L1**



SCE1_017

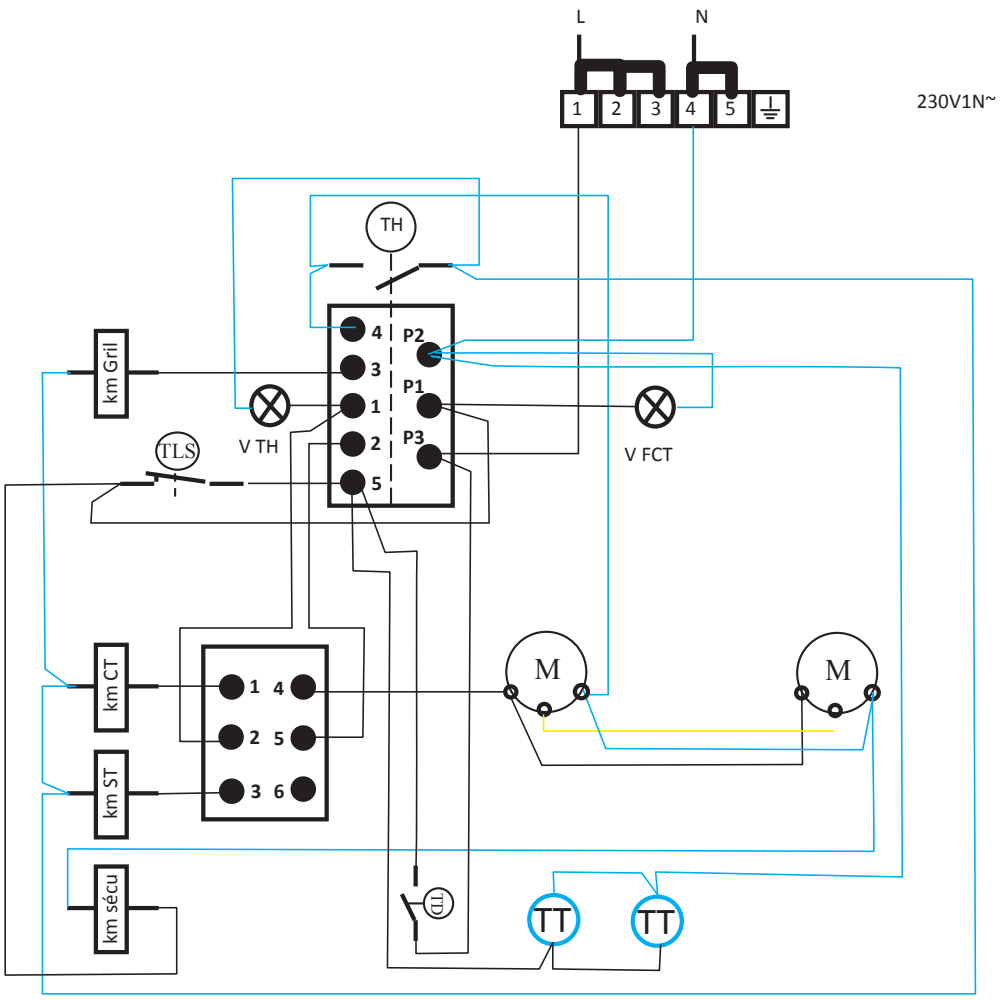
Lage temperatuur oven **M**



SCE1_025

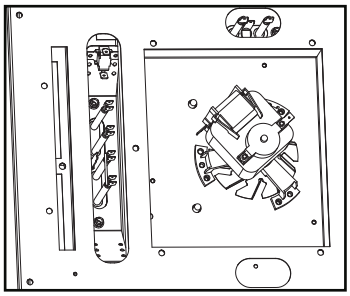
ELEKTRISCHE SCHEMA'S

Elektrische Multifunctionele Cluny Grand Chef **N**



TECHNISCHE HULP OF BIJSTAND

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).

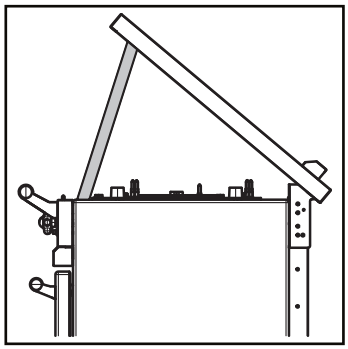
In geval van oververhitting treedt de veiligheidsthermostaat in werking en worden de ovenfuncties van het apparaat uitgeschakeld.

De functies worden automatisch hersteld wanneer de oververhitting verdwijnt.

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

NL 01-2025

De veiligheidsthermostaat opnieuw instellen op de ELEKTRISCHE KOOKTAFELS:



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.

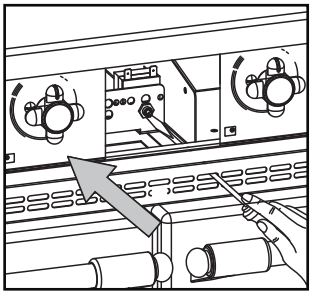
Trek de kooktafel zachtjes naar voren.

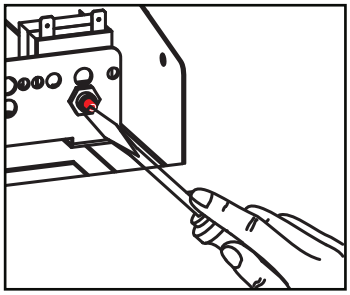
Til de kooktafel op.

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

De drukknop bevindt zich achter de verluchtingsstrip.

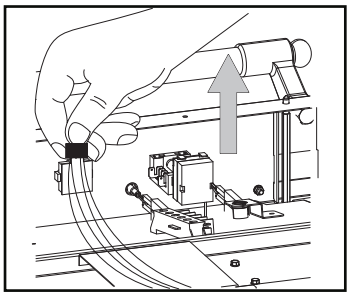
Druk de knop in met behulp van een schroevendraaier.





Raak geen enkel ander deel aan dan de rode knop!

OMWISSELEN VAN DE REGELAAR VAN EEN INDUCTIE KOOKZONE:



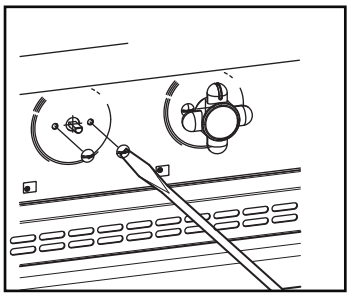
1 Schakel het toestel uit.

2 Open de tafel om bij de regelaars te kunnen. Zie § “Openen en weer monteren van de tafel”.

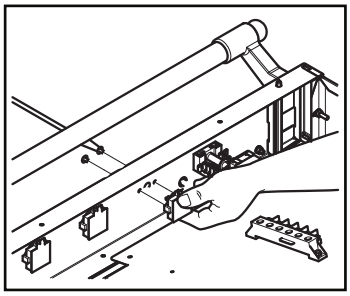
3 Haal de aan de regelaar gekoppelde bandkabels los.

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.

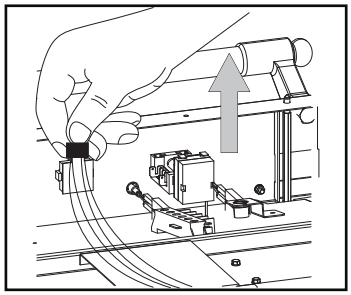
   Open de tafel om bij de inductors te kunnen. Zie § “Openen en weer monteren van de tafel”.

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.

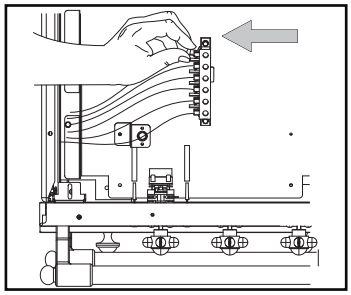
3. Til de tafel op. Zie § “Openen en weer monteren van de tafel”.

4. Ontkoppel de aarding.

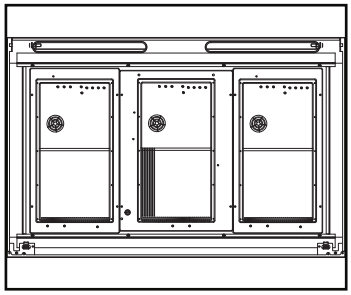
5. Koppel de verbindingskabel van de regelaar los.



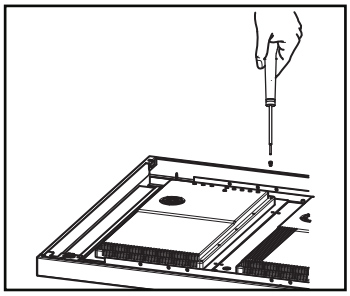
6. Ontkoppel de draden die uitkomen bij het klembord dat zich onder de tafel bevindt.



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

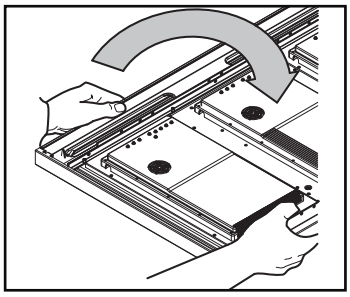


8. Draai alle schroeven los van alle elektronische behuizingen (gebruik een schroevendraaier of een TORX-sleutel type T10).

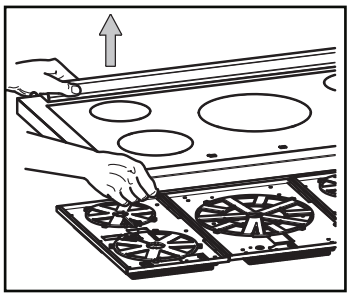


9 Draai het geheel van elektronische behuizingen/ vitrokeramische bovenplaat om, houd bij deze handeling de behuizingen op de vitrokeramische plaat.

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



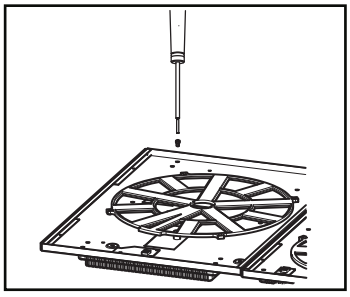
10 Neem de vitrokeramische plaat uit.



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.

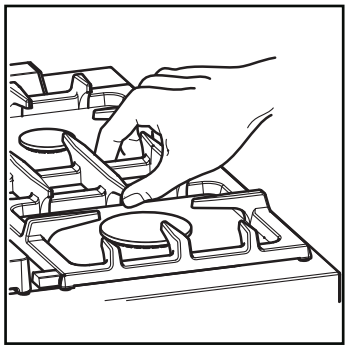
In de volgende gevallen kan het noodzakelijk zijn om de kooktafel te openen:

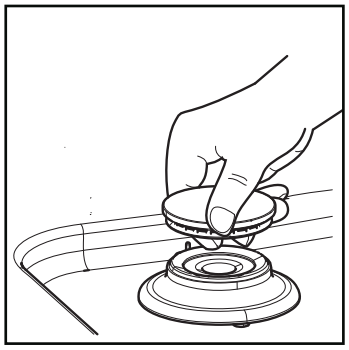
☞ Omwisselen van de brandersproeiers van de tafel indien er overgeschakeld wordt naar een ander voedingsgas.

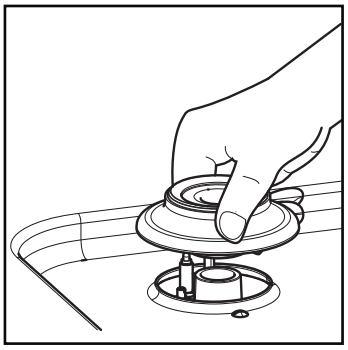
☞ Instellen van de veiligheidsthermokoppelingen van de branders.

☞ Een regel- of bedieningscomponent vervangen.

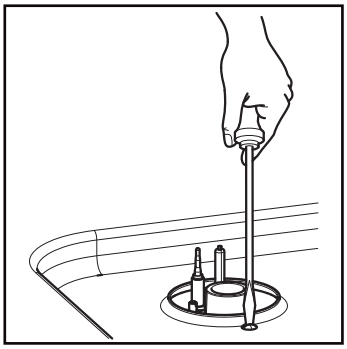
① Verwijder de roosters, pansteunen, ‘coup de feu’-plaat (voor de “Tradition” tafels) en verwijder vervolgens de branderbehuizingen en -deksels.







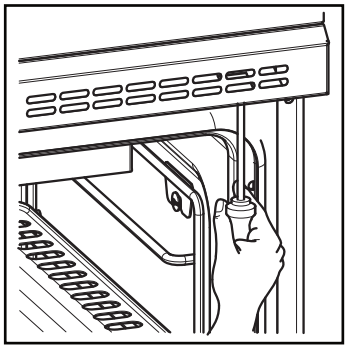
② Draai de bevestigingsschroeven onder aan de branderbehuizing los.



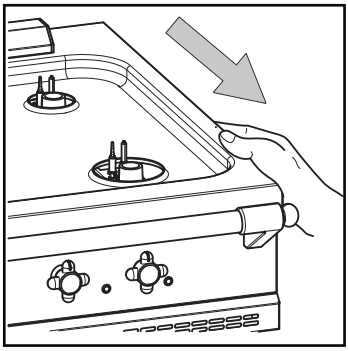
③ Twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat gelegen onder de ventilatiestrook verstevigen de roestvrijstalen kooktafel en de bedieningsstrook.

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

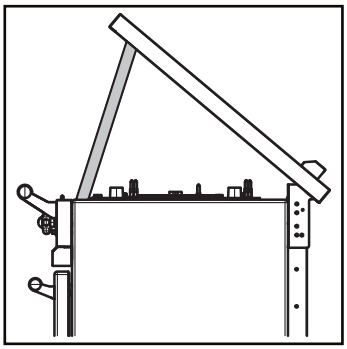
Draai met behulp van een platte schroevendraaier de twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat onder de ventilatiestrook los zonder ze uit te nemen.



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

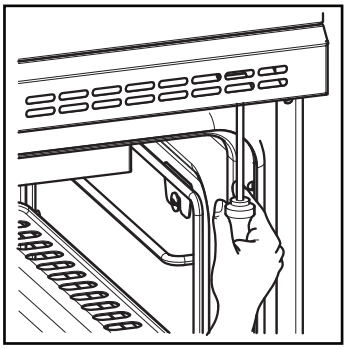
Het openen van de tafel geeft toegang tot de onderdelen die zich onder de kooktafel bevinden.

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

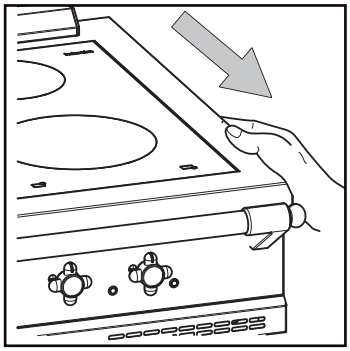
① Twee draadstangen aan beide uiteinden van het apparaat gelegen onder de ventilatiestrook verstevigen de roestvrijstalen kooktafel en de bedieningsstrook.

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.

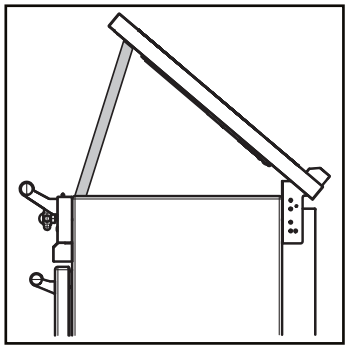


② Trek de kooktafel zachtjes naar voren.



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.

NL 01-2025

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.

NL 01-2025

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.**

<u>Beperkingen van gebruik</u>:

<u>WAARSCHUWING</u>: 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.

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

<u>Glas kookplaat (keramisch of inductie)</u>:

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

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, ovenschoteltjes of koekenpannen. Voor de kleine formaten kan een reductierooster op de pannendrager worden gezet, zodat de pannen stabiel staan.

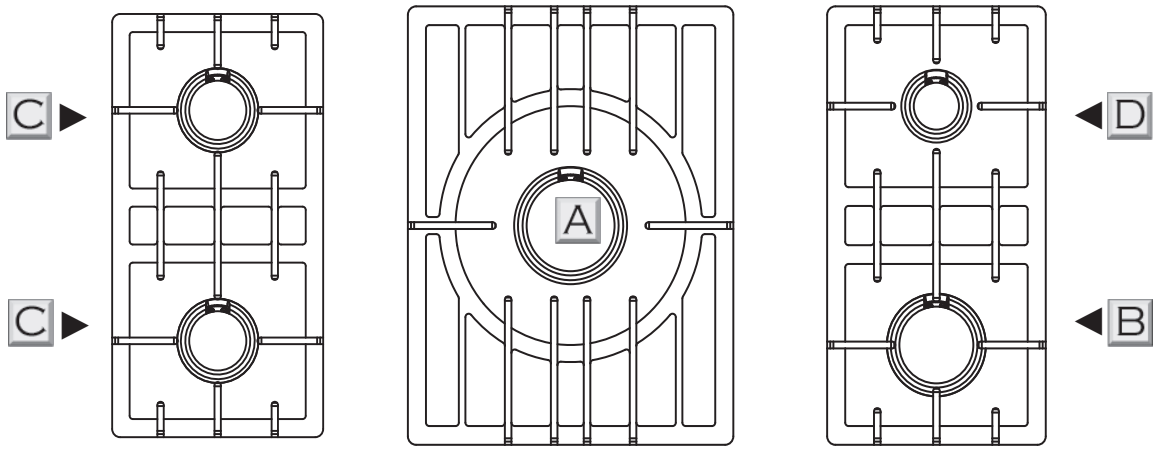
Snelle en intensieve branders: uitstekend geschikt voor sauteurpannen, steelpannen en braadpannen. Hun rendement zorgt voor een snelle temperatuurstijging in combinatie met optimaal gebruiksgemak.

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

GASBRANDERS

Gebruik:

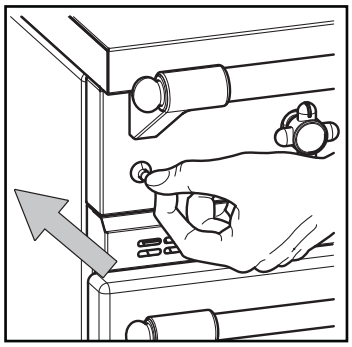
Druk op de branderknop en draai deze tegen de wijzers van de klok in naar de stand “maxi” die wordt weergegeven door het symbool met de grote vlam “” en druk tegelijkertijd op de ontstekingsknop.

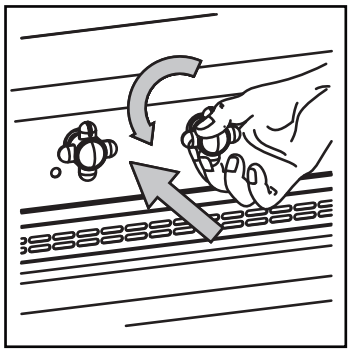
Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.

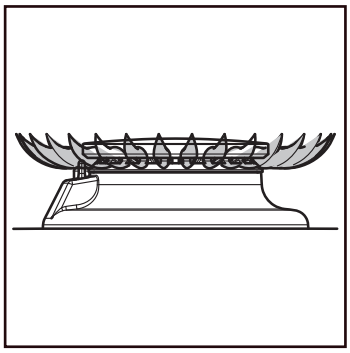
Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.

Zet de branderknop op het gewenste vermogen.

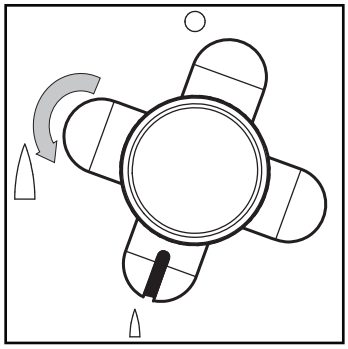
Laat de branderknop los.





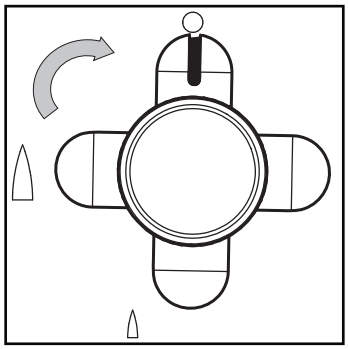


De stand met verlaagd debiet weergegeven door het teken “” zorgt voor de vooraf ingestelde minimumvlam van de brander.



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’ T.

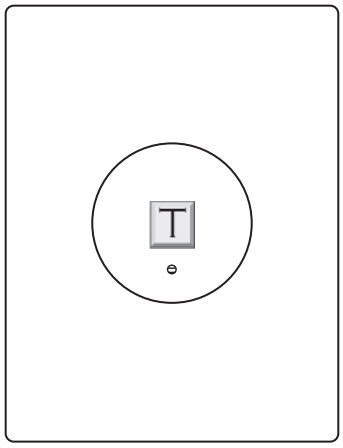
Beschrijving:

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	T	**Ø 107 mm**	**5 kW**

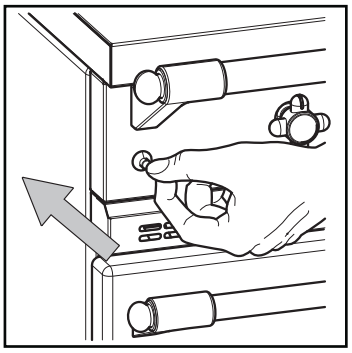
LET OP: De temperatuur kan tot boven 300 °C stijgen.

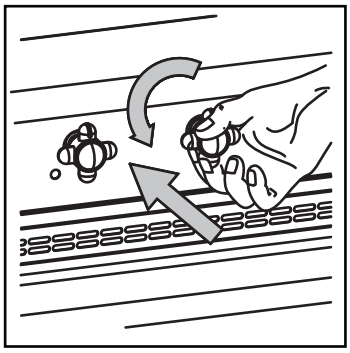
Waarschuw de eventuele gebruikers voor verbrandingsgevaar.

NL 01-2025

GEËMAILLEERDE KOOKPLAAT ‘COUP DE FEU’

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.

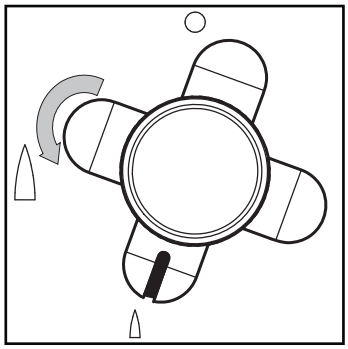
Houd de branderknop ongeveer tien seconden ingedrukt om de thermokoppelbeveiliging te initialiseren.

Laat de ontstekingsknop los wanneer de brander aangaat.

Zet de branderknop op het gewenste vermogen.

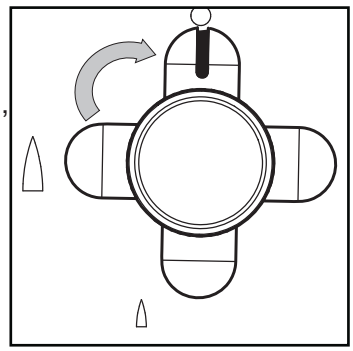
Laat de branderknop los.

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



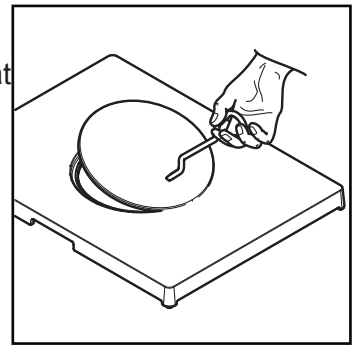
Om uit te zetten draait u de knop in de richting van de wijzers van de klok tot op stand “○”.

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



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:

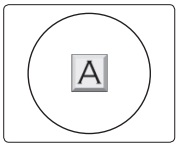
De vitrokeramische kookplaatversie heeft een zeer dikke vitrokeramische plaat (6 mm), afhankelijk van het model voorzien van:

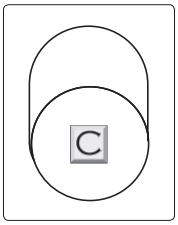
- twee kookzones met een enkel circuit Ø 210 met een vermogen van 2.1 kW A;
- twee kookzones met een dubbel circuit Ø 140/210 met een vermogen van 1.0/2.1 kW B.

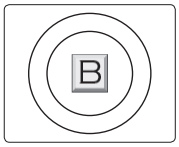
De kookzone met enkel circuit wordt bediend door middel van een 6-standenknop.

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).







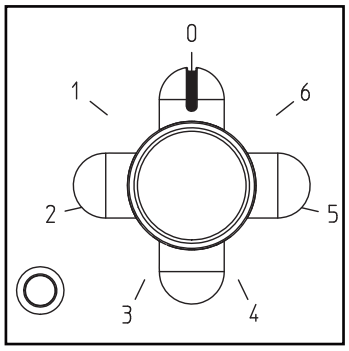
Omschrijving		Diameter / Omvang	Vermogen
Enkele koozone	A	**Ø 210 mm**	**2.1 kW**
Dubbele kookzone	B	**Ø 140/210 mm**	**1.0/2.1 kW**
Ovale kookzone	C	**170/265 mm**	**2.2 kW**

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.

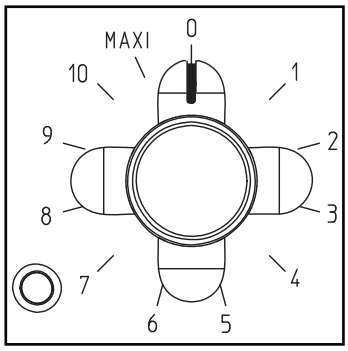
Ter informatie: de volgende standen worden aanbevolen voor:

1 & 2 = Warmhouden of opwarmen van gerechten.

3 & 4 = Sudderen 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 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 emaillen 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 energieverspilling.

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 “O”. 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 (emaillen plaat, smeedijzer, roestvrij ferrietstaal).

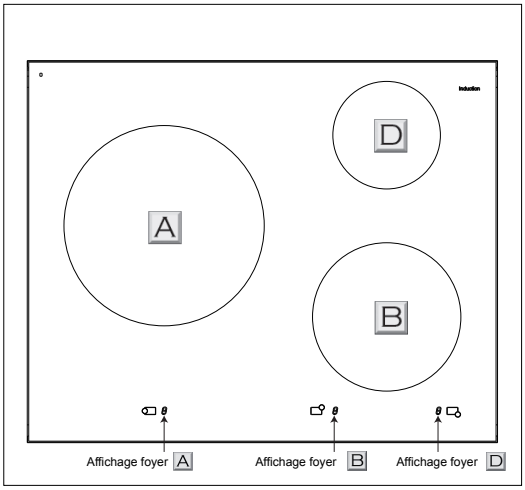
De recipiënten in glas, terracotta, in aluminium of in inox zonder magnetische bodem kunnen niet gebruikt worden op inductiekookzones.

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.

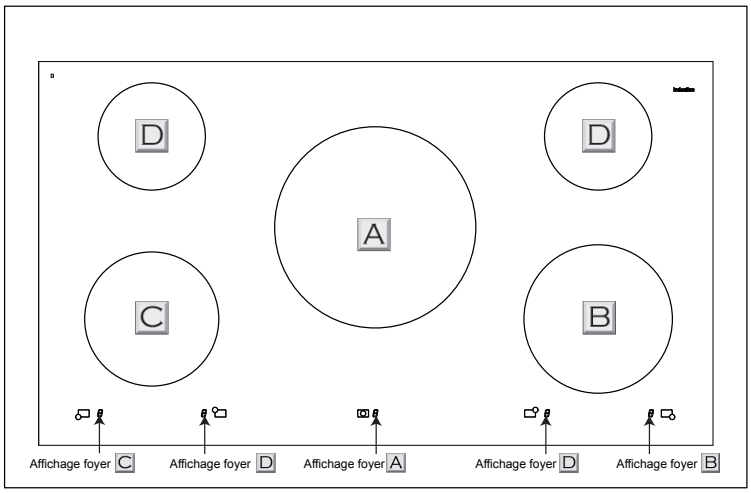
BESCHRIJVING:

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

INDUCTIEKOOKPLATEN MET 3 & 5 KOOKZONES

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.

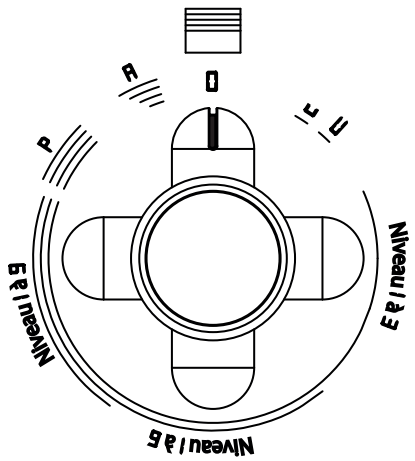
Selecteer de knop van de gekozen kookzone en draai deze in wijzerzin.

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.

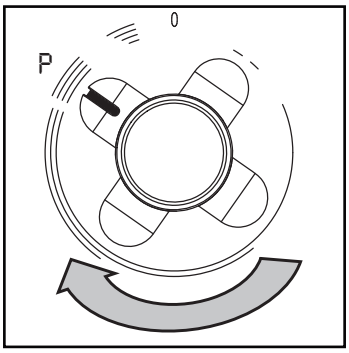
Ter informatie: de verschillende standen zijn het best geschikt voor :

Positions	Gebruik
1 & 2	Wachtende schotels of bereiding van sauzen.
3 & 4	Sudderen 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 verwijdert, 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 .



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.

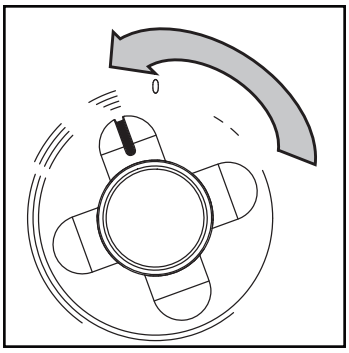
Na 10 minuten wordt de warmte automatisch terug op pos.9 teruggebracht.

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:

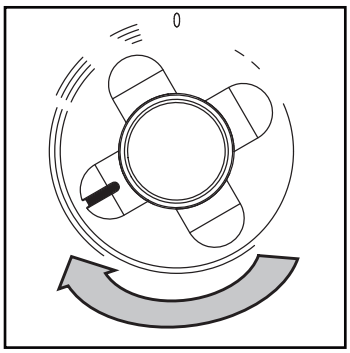


Met de versnelfunctie kan u gedurende een paar minuten de warmtegraad 9 laten functioneren en daarna kan u automatisch overschakelen op het gewenste warmteniveau.

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

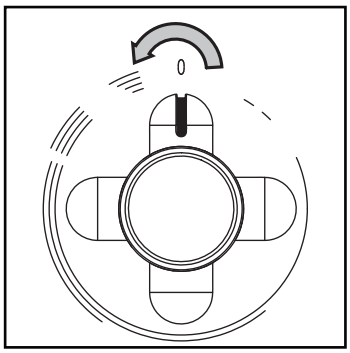
Aanduiding met de letter A.

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:

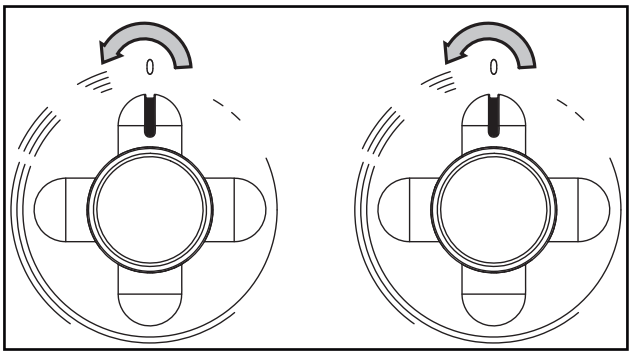


Enkele zone:

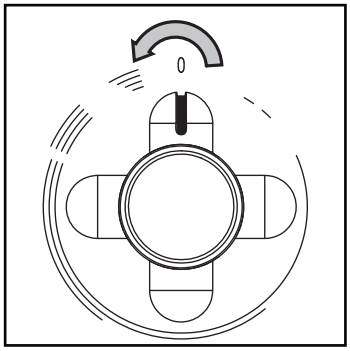
Zet de knoppen op nul, draai tegelijkertijd de twee knoppen links of rechts tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging geactiveerd is (ongeveer 2 seconden) en wordt aangeduid met (L) op de display.

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:

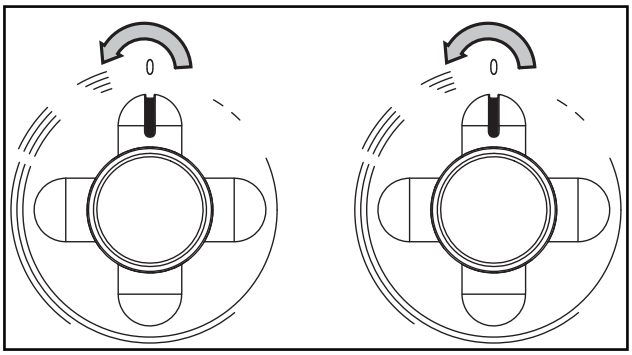


Enkele zone: Draait u de twee knoppen rechts of links tegen de wijzers van de klok in en houdt ze in deze stand totdat de kinderbeveiliging gedesactiveerd is.

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 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:

- 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 emaillen 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
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
2	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 (emaillen plaat, smeedijzer, roestvrij ferrietstaal).

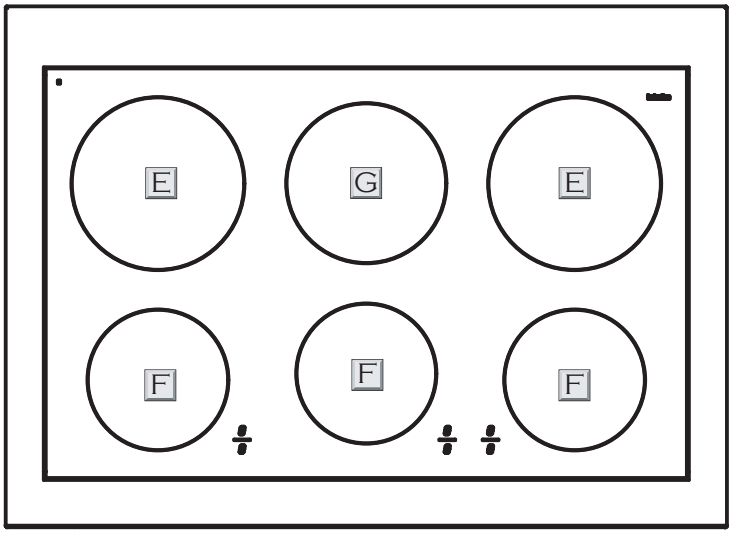
De recipiënten in glas, terracotta, in aluminium of in inox zonder magnetische bodem kunnen niet gebruikt worden op inductiekookzones.

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

INDUCTIEKOOKPLATEN MET 6 KOOKZONES

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.

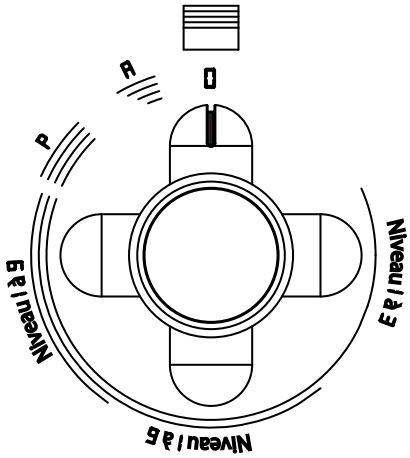
Selecteer de knop van de gekozen kookzone en draai deze in wijzerzin.

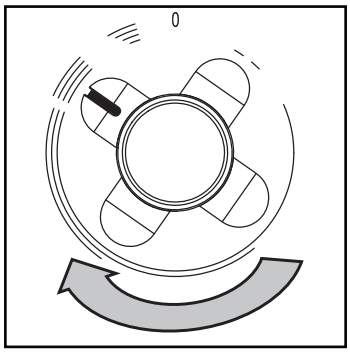
De kookstand wordt op het display weergegeven.

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	Sudderen 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.





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.

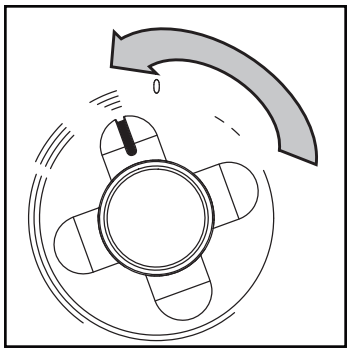
Na 10 minuten wordt de warmte automatisch terug op pos.9 teruggebracht.

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:

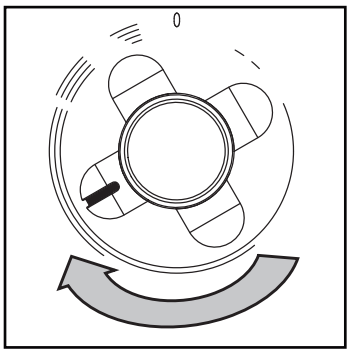


Met de versnelfunctie kan u gedurende een paar minuten de warmtegraad 9 laten functioneren en daarna kan u automatisch overschakelen op het gewenste warmteniveau.

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

Aanduiding met de letter A.

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 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:

- 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 emaillen 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
2	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 gebraad.

¤ 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.

☞ Kook de stukken nooit rechtstreeks op de ovenvloer of op de roosters..

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 straalelement 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 ovendeur 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:

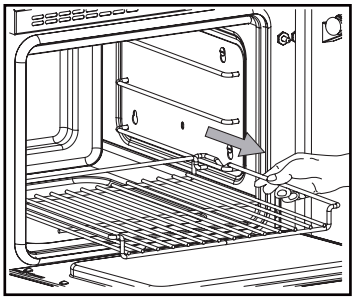
☞ Voorzorg bij ontsteken:
Bij inschakelen mag de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt worden.
Als na deze 15 seconden de oven niet ontsteekt, laat dan de knop los, open de ovendeur om het gas te ventileren en wacht minimaal 1 minuut voor een volgende poging om de oven te ontsteken.

☞ Per ongeluk uitgaan:
Indien de oven per ongeluk is uitgegaan wacht dan minimaal 1 minuut, voordat de oven opnieuw word ontstoken.

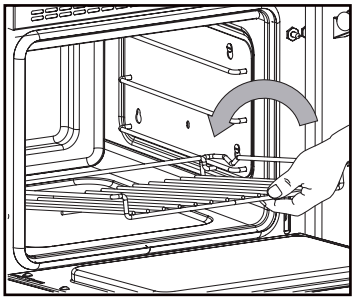
☞ Thermostaat fout;
De thermostaat dient te worden gecontroleerd en of opnieuw afgesteld in geval van abnormale temperatuur verandering van de oven.

Verwijderen van het rooster:

(1) Trek het rooster naar u toe.

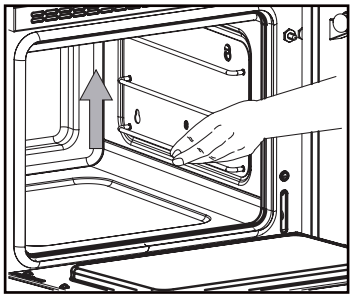


(2) Til het rooster op om het uit de ladders te halen.



Verwijderen van de ladders:

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



GASOVEN

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 ontstekingssystemen.

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.

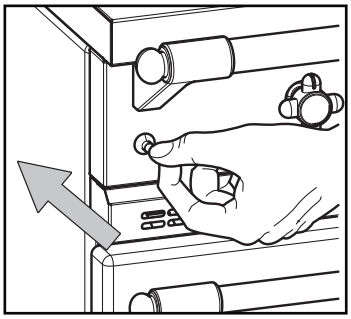
Als een uniforme temperatuur in de ovenruimte gewenst is, moeten beide thermostaten (rechts en links) op dezelfde temperatuur worden ingesteld

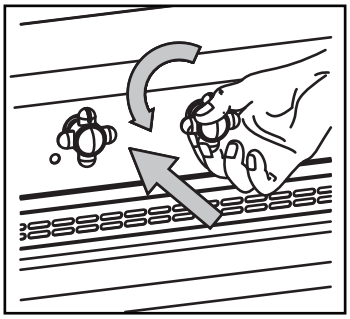
Gebruik:

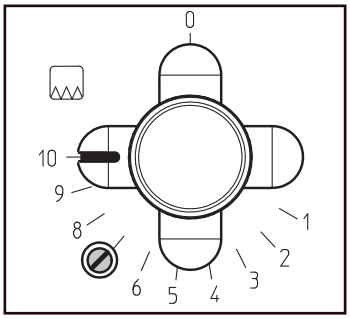
De ovendeur openen.

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:

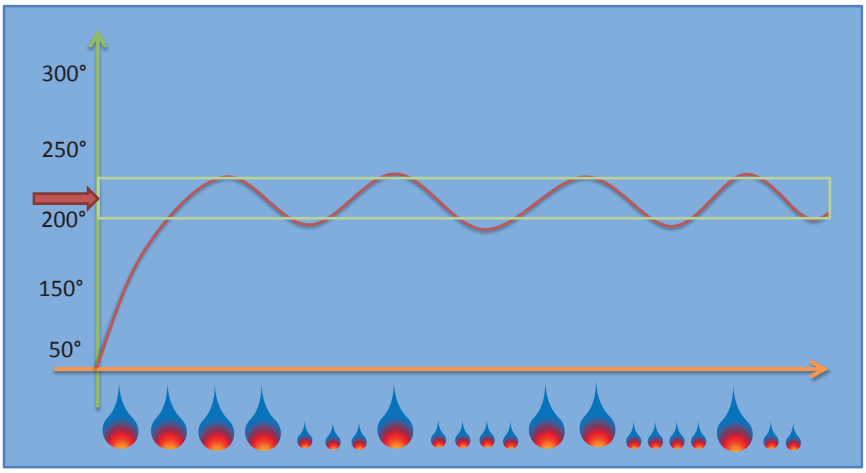
De vlam in onze gasovens stopt nooit, hij wordt eenvoudigweg tot een minimum beperkt wanneer de oven de gewenste temperatuur bereikt, en neemt weer toe als de temperatuur daalt.

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.

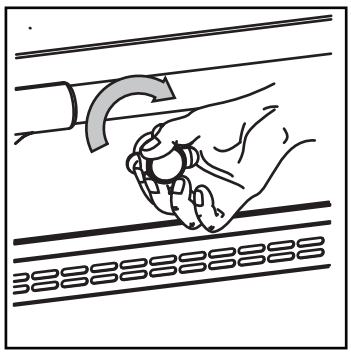
In de versie van de elektrische oven beschikt het paneel over 2 controlelampjes:

- 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:

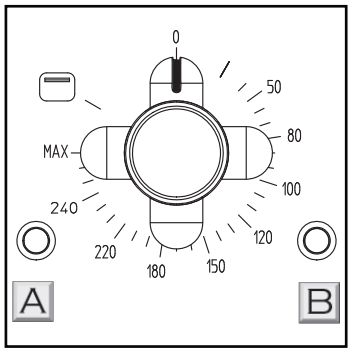
De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

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.



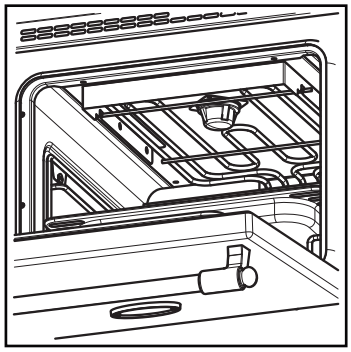
Elektrische grill:

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.



NL 01-2025

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 niveaux. 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.

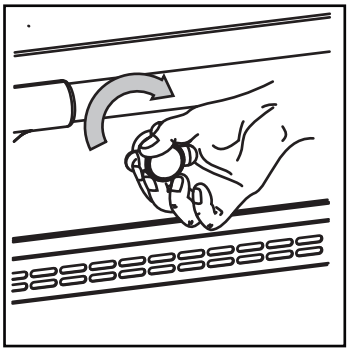
De verwarmingselementen worden bediend met een thermostaatschakelaar.

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.



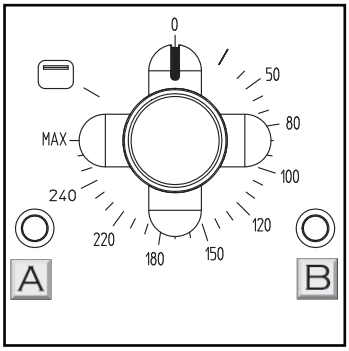
Inwerkingstelling:

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.

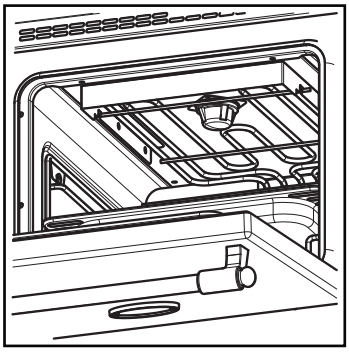
Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand O.



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.

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	●

MULTIFUNCTIONELE ELEKTRISCHE OVEN

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 gestuwd 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.

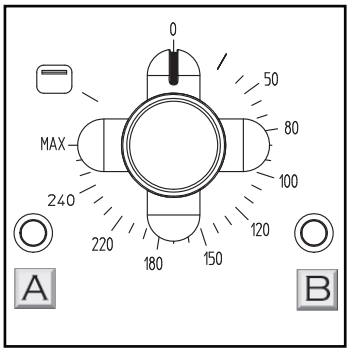
De elektrische oven is standaard voorzien van een inschuifrooster en een braadslede.

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.



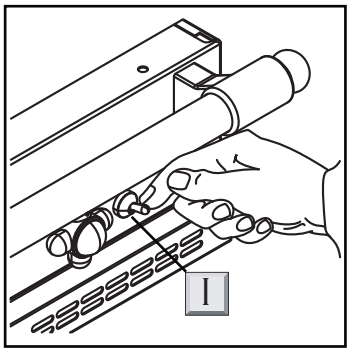
NL 01-2025

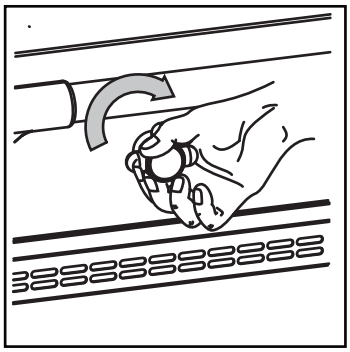
Inwerkingstelling:

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.

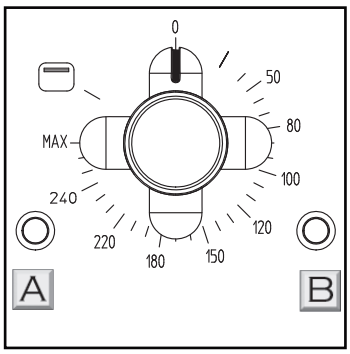
Draai de thermostaatdraaischakelaar met de wijzers van de klok mee tot in de gewenste stand.





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.

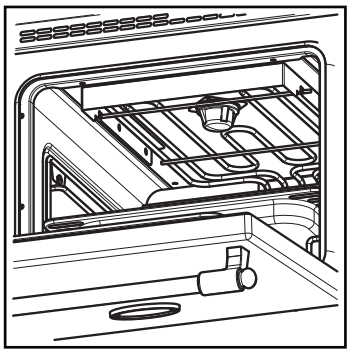
Om uit te zetten draait u de thermostaatdraaischakelaar van rechts naar links tot in de stand O.



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.

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.

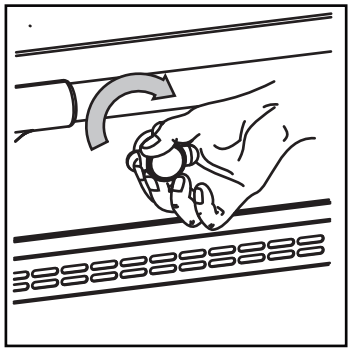
Bij de modellen met een elektriche oven heeft het bedieningspaneel 2 controlelampjes:

- 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:

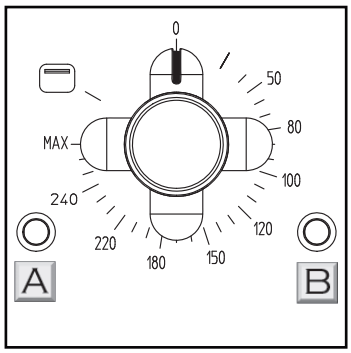
De oven moet worden voorverwarmd op de stand die voor het bereiden van het gerecht noodzakelijk is.

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



De lampjes, 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.



NL 01-2025

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 gebruiksvoorschriften.

⚠ 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 bevlekt 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 ®), **ONMIDDELLIJK** 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:

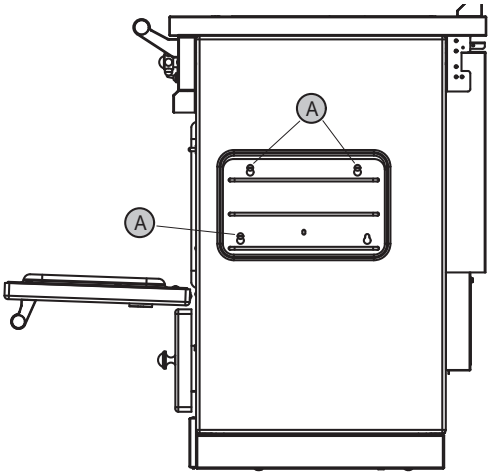
Gebruik een spons met water en zeep of een glasreiniger, maar nooit schuurpoeder.

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 A .

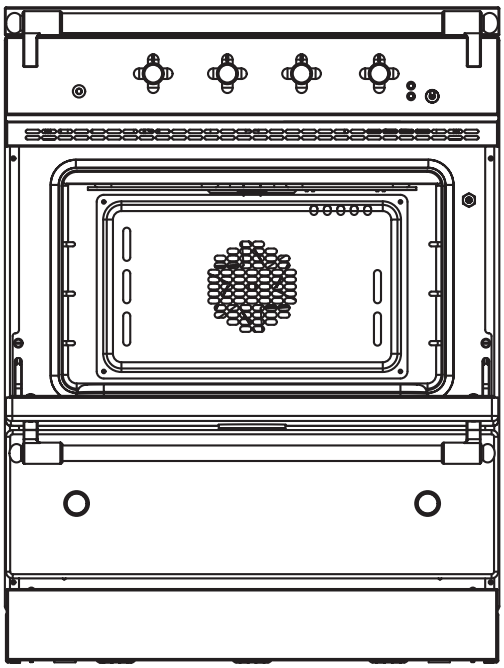


Reiniging van de ovenwanden en de dubbele deur:

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 beschermplaats 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 gebraad (stukken rood of wit vlees, gevogelte), het gebruik van schalen/borden enz. met een hoge rand aanbevolen (emaillen 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 gereglementeerd 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

Cormatin

Rully

Beaune / Bussy

Cluny

Cluny Grand Chef

Chagny

Volnay / Vougeot

NL 01-2025

Cormatin 95

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

Rully 101

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

Beaune/Bussy 105

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

Cluny 111

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

Cluny Grand Chef 117

LG 1051 BG/BCT
LMG 1051 BG/BCT
LCF 1051 BG/BCT
LMCF 1051 BG/BCT
LVTR 1051 BCT
LMVTR 1051 BCT
LVI 1051 BCT
LMVI 105 1BCT

Chagny 123

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

Volnay/Vougeot 129

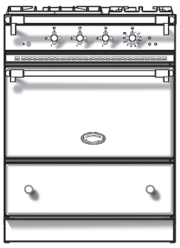
LG 1051 G/GE/E/GCT/ECT
LMG 1051 G/GE/E/GCT/ECT
LCF 1051 G/GE/E/GCT/ECT
LMCF 1051 G/GE/E/GCT/ECT
LVTR 1051 E/ECT
LMVTR 1051 E/ECT
LVI 1051 E/ECT
LMVI 1051 E/ECT

TECHNISCHE INFO

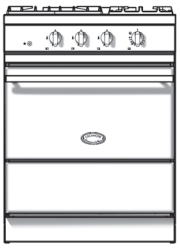
CORMATIN

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

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



Classic



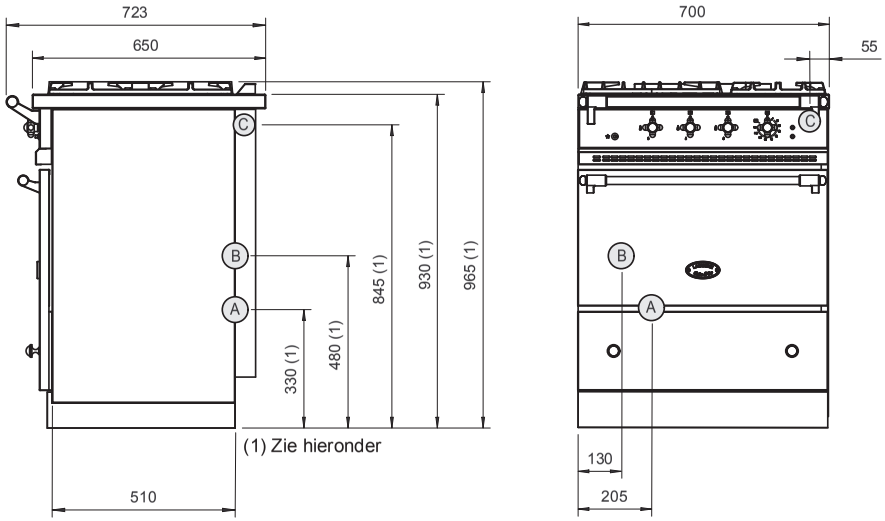
Modern

NL 01-2025

LACANCHE

Fourneaux de France

CORMATIN “CLASSIQUE”: GASKOOKTAFELS



A Stroomvoorziening,elektrische oven

C Gasaansluiting

B Stroomvoorziening,gasoven

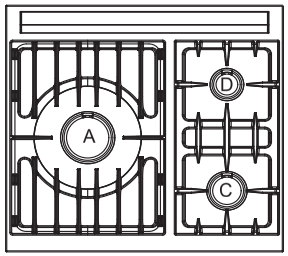
► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► Uitgeperste kooktafel.

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

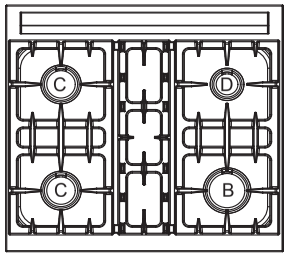
De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

TECHNISCHE INFO CORMATIN



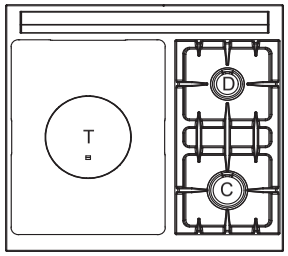
►**CORMATIN “CLASSIQUE”**: **3 gasbranders**

- 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.



►**CORMATIN “CLASSIQUE”**: **4 gasbranders**

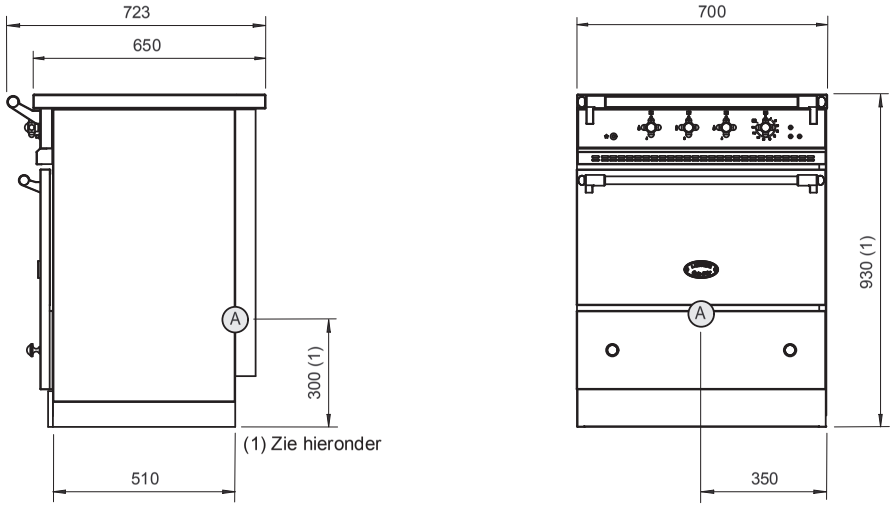
- 4 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (zie Branders **B**, **C**, **D tabel 1**, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Elektrische ontsteking door middel van drukknop.



►**CORMATIN “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.

CORMATIN “ELEKTRISCH”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

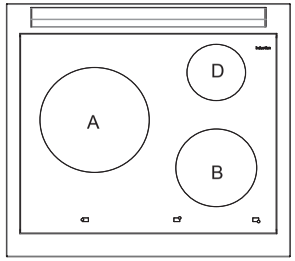


(A) Stroomvoorziening

(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.

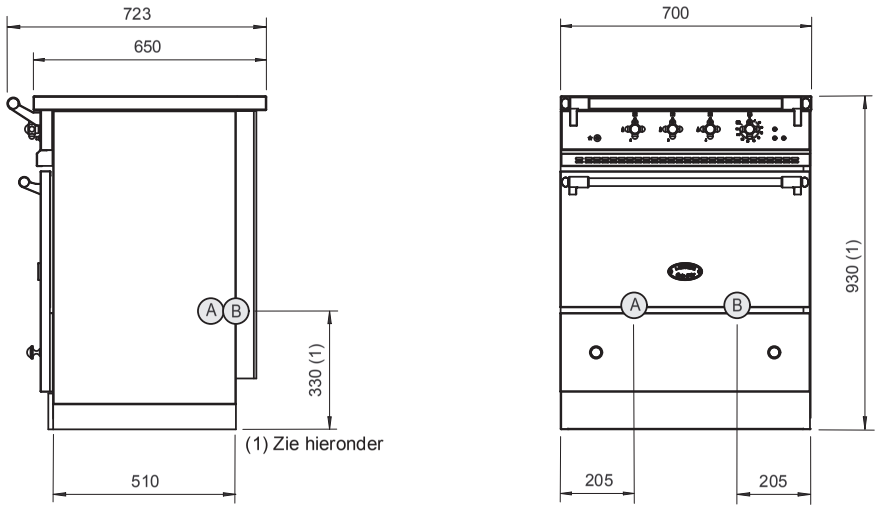


Vermogen: 7400 W
230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

►VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 4 mm vitrokeramische kookplaat met 3 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **A**, **B, D tabel 3** in technische bijlage).
- 9 vermogenskeuzes.
- Functie “Booster” op elke kookplaat.
- Snelkookfunctie.
- 2 functies om de temperatuur te handhaven: 42°C en 70°C.
- Draaibediening door middel van frontale bedieningsknop.
- Energiedosering.
- Kinderveiligheid.
- Detectie kookpot.
- Elektronische weergave onder vitrokeramische plaat.
- Weergave van een bericht “Hot” zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.

CORMATIN “ELEKTRISCH”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ STRALINGSELEMENTEN

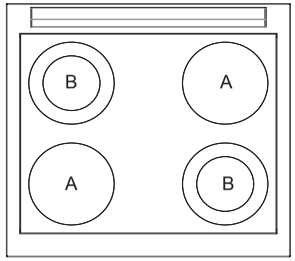


(A), (B) Stroomvoorziening

(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 KOOKPLAAT MET STRALINGSELEMENTEN

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

TECHNISCHE INFO CORMATIN

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 tussenaf-stand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2850 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie 2650 Geforceer-de convec-tiepositie	Ja 2850 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	**Aardgas - kW**/h	**Propaan 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

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

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

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

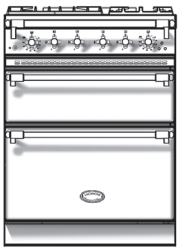
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

RULLY

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

LMG 732 E/CT — LMG 742 E/CT — LMCF 732 E/CT



Classic

Modern

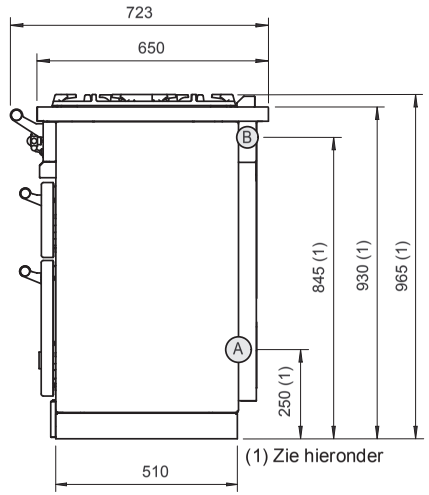
NL 01-2025

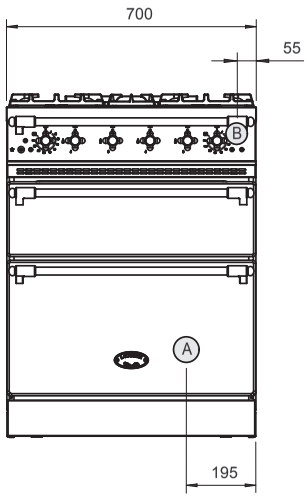
LACANCHE

Fourneaux de France

TECHNISCHE INFO RULLY

RULLY "CLASSIQUE": GASKOOKTAFELS





(A) Stroomvoorziening elektrische

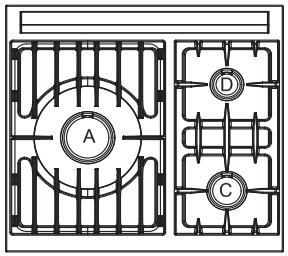
(B) Gasaansluiting

► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► Uitgeperste kooktafel.

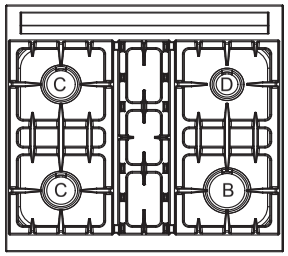
(1) LET OP: Het apparaat is in de hoogte verstelbaar tussen 930 en 944 mm.

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.



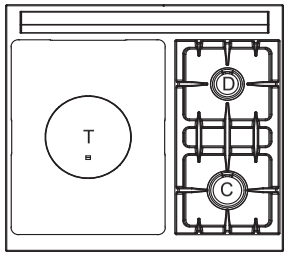
►**RULLY "CLASSIQUE": 3 gasbranders**

- 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.



►**RULLY "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.



►**RULLY "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.

TECHNISCHE INFO RULLY

Ovens:

Type oven	Binnenkant	Afmetingen (mm)	Volume in liters	Vermogen in Watt	Elektrische grill	Inschuif-niveaus	Veiligheids-element
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 465	75	2800	Ja 2100 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie 2650 Geforceer-de convec-tie positie	Ja 2850 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische grill	Geëmailleerde staalplaat	541 x 115 x 422	27	1500	Ja 2850 W	1	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	**Aardgas - kW**/h	**Propaan 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

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (**F, T, A, C, D**: tab.**3**, technische bijlage).

Conform de Europese Wetgeving (CEE):

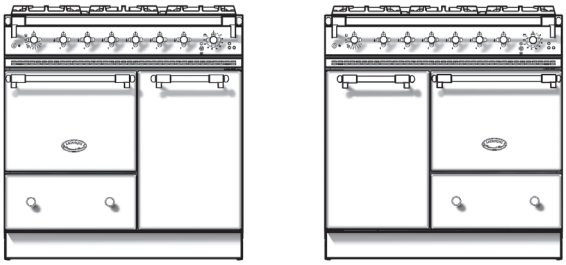
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

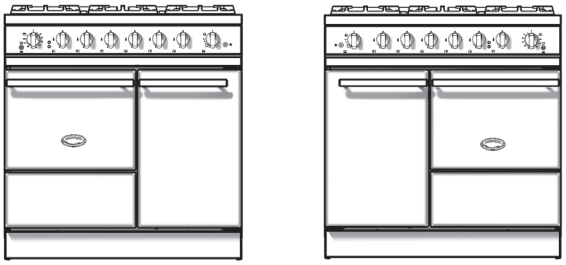
Beaune / Bussy

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

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



Classic

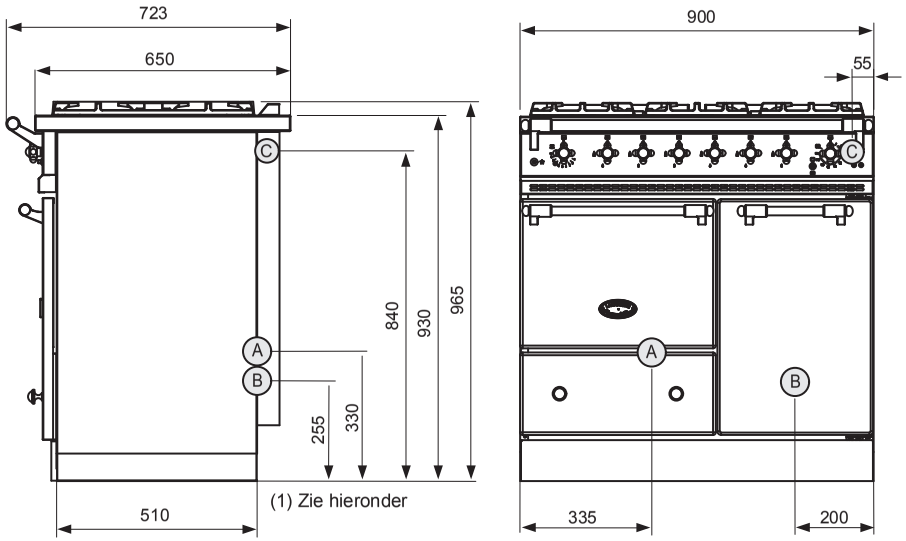


Modern

NL 01-2025

LACANCHE
Fourneaux de France

BEAUNE “CLASSIQUE”: GASKOOKTAFELS



Ⓐ Stroomvoorziening,elektrische oven

Ⓒ Gasaansluiting

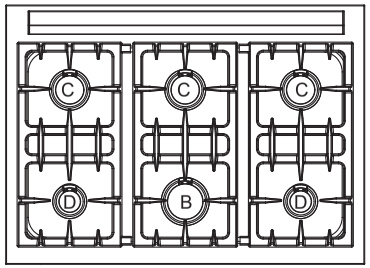
Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven

(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.

► Uitgeperste kooktafel.

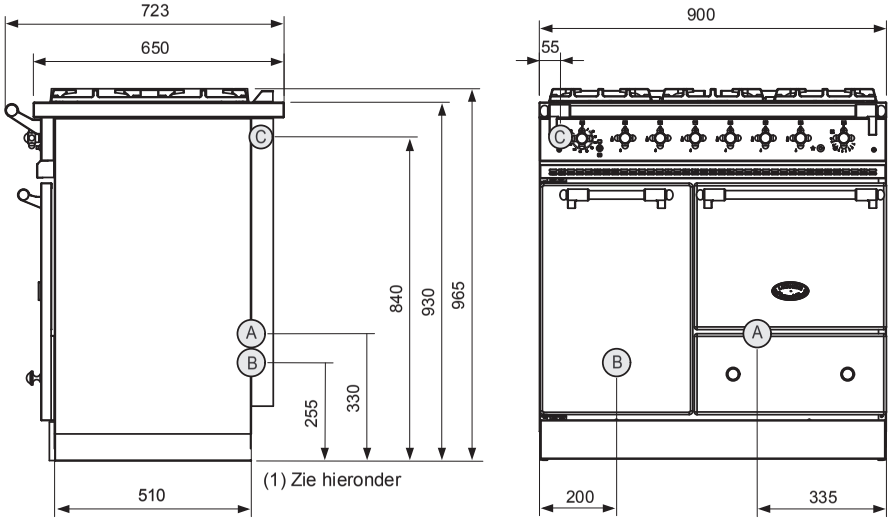


►BEAUNE “CLASSIQUE”: 6 gasbranders

- 6 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.

TECHNISCHE INFO BEAUNE/BUSSY

BUSSY “CLASSIQUE”: GASKOOKTAFELS



Ⓐ Stroomvoorziening,elektrische oven

Ⓒ Gasaansluiting

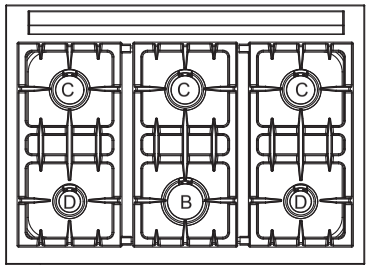
Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven

(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.

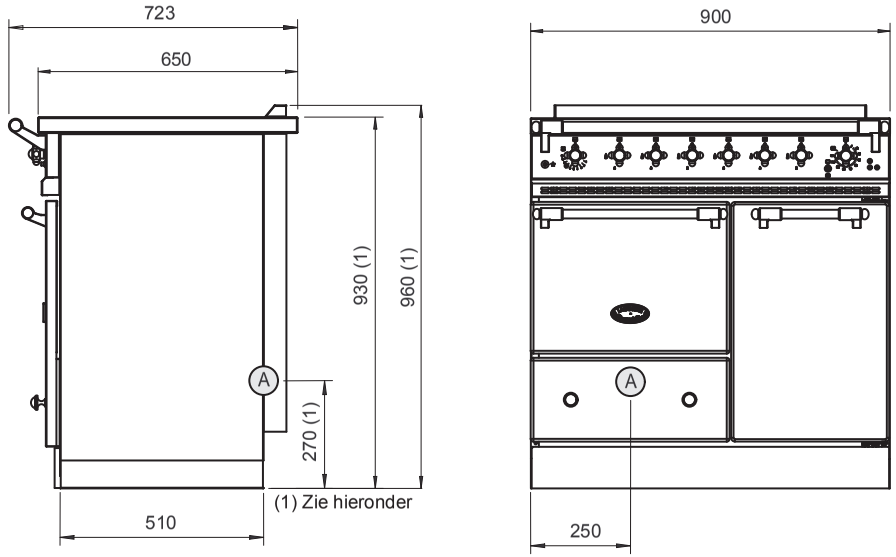
► Uitgeperste kooktafel.



►BUSSY “CLASSIQUE”: 6 gasbranders

- 6 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.

BEAUNE “ELEKTRISCH”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN



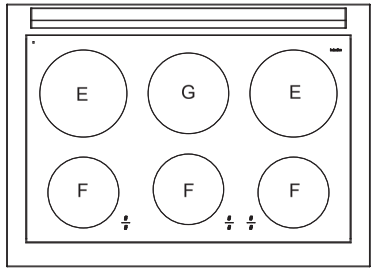
Ⓐ Stroomvoorziening

(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

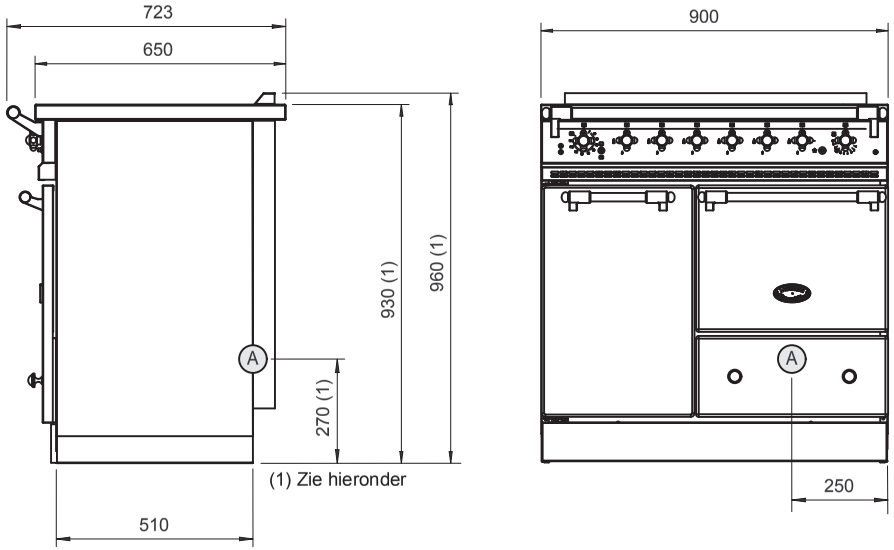


Vermogen: 10800 W
230 V 1N ~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

- 4 mm vitrokeramische kookplaat met 6 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **E**, **F, G tabel 3** in technische bijlage).
- 9 vermogenskeuzes.
- Functie “Booster” op elke kookplaat.
- Snelkookfunctie.
- 2 functies om de temperatuur te handhaven: 42°C en 70°C.
- Draaibediening door middel van frontale bedieningsknop.
- Energiedosering.
- Kinderbeveiligingsfunctie.
- Detectie kookpot.
- Elektronische weergave onder vitrokeramische plaat.
- Weergave van een bericht “Hot” zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.

TECHNISCHE INFO BEAUNE/BUSSY

BEAUNE “ELEKTRISCH”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN



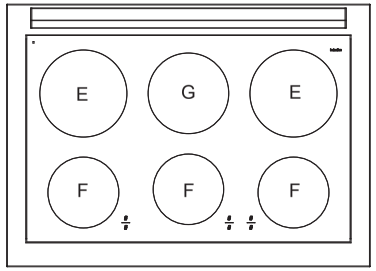
Ⓐ Stroomvoorziening

(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

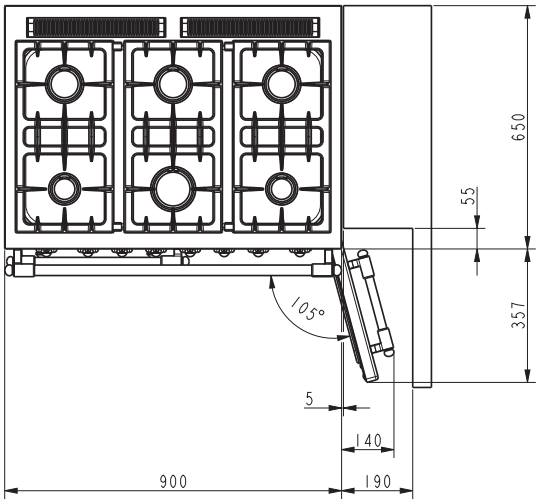


Vermogen: 10800 W
230 V 1N ~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

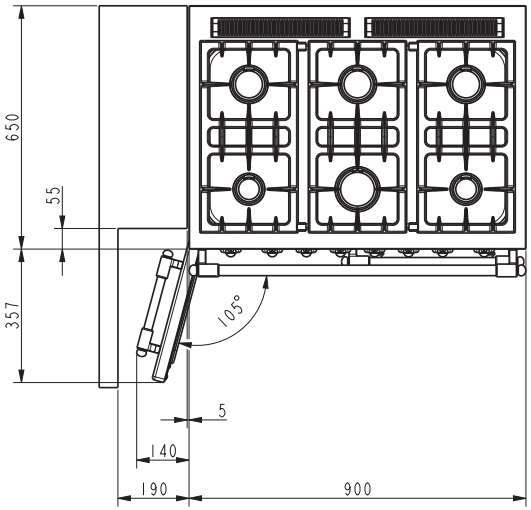
- 4 mm vitrokeramische kookplaat met 6 zones van verschillende afmetingen en vermogens (Kookzones **E**, **F, G tabel 3** in technische bijlage).
- 9 vermogenskeuzes.
- Functie “Booster” op elke kookplaat.
- Snelkookfunctie.
- 2 functies om de temperatuur te handhaven: 42°C en 70°C.
- Draaibediening door middel van frontale bedieningsknop.
- Energiedosering.
- Kinderbeveiligingsfunctie.
- Detectie kookpot.
- Elektronische weergave onder vitrokeramische plaat.
- Weergave van een bericht “Hot” zodra de temperatuur van de vitrokeramische zone hoger is dan 60°C.

TECHNISCHE INFO BEAUNE/BUSSY

AFMETING KASTDEUR BEAUNE



AFMETING KASTDEUR BUSSY



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 tussenaf-stand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2300	Ja 1800 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Verticale elektrische multifunctionele oven	Geëmailleerde staalplaat	333 x 458 x 425	65	2500 Statische positie	Ja 1800 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
				2650 Warme lucht oven			

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	**Aardgas - kW**/h	**Propaan 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

Drukwaarden en energieverbruik per uur:

Toestel omschakelbaar, zie het plaatje en de markering in de lade-uitsparing (**B, C, D, E, F, G**: **tab.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.

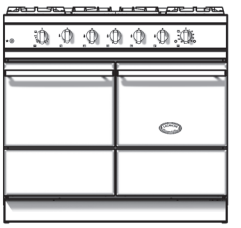
TECHNISCHE INFO

CLUNY

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

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

Classic



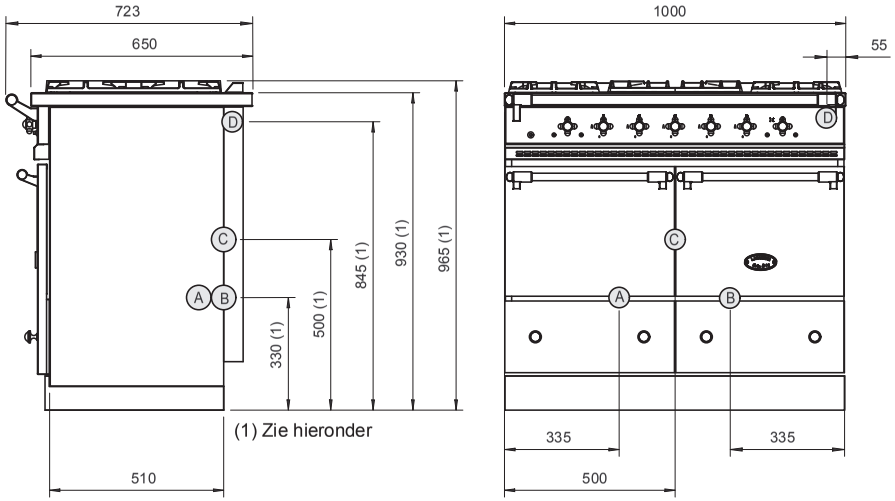
Modern

NL 01-2025

LACANCHE

Fourneaux de France

CLUNY «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



A, B Stroomvoorziening,elektrische oven

F, G Gasaansluiting

C Stroomvoorziening, gasoven

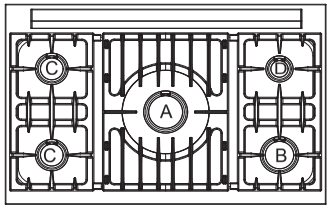
► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► 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.

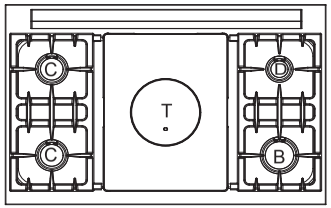
TECHNISCHE INFO CLUNY



►CLUNY «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 veilig- heidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

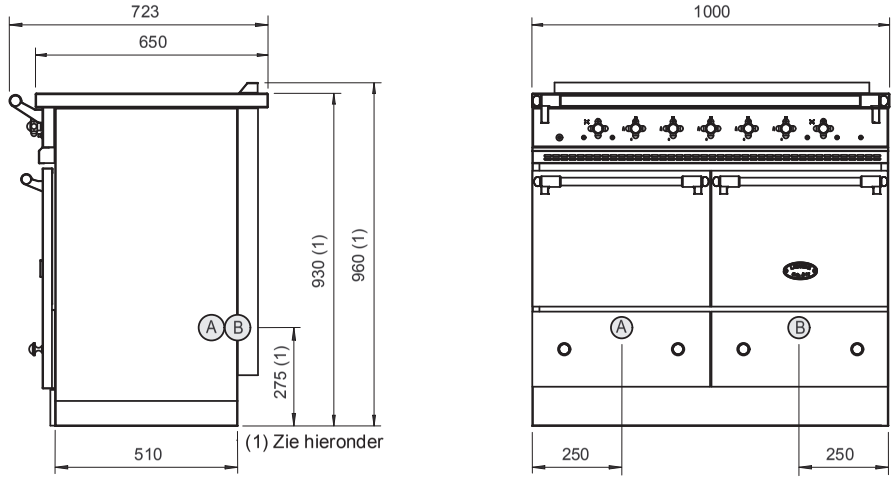
(1) Zie hieronder



►CLUNY «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 385x510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY “ELECTRIQUE”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

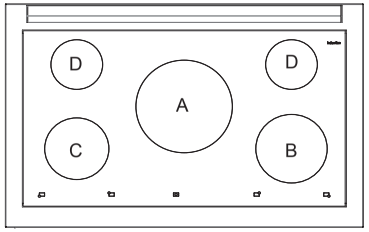


(A), (B) Stroomvoorziening

(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/

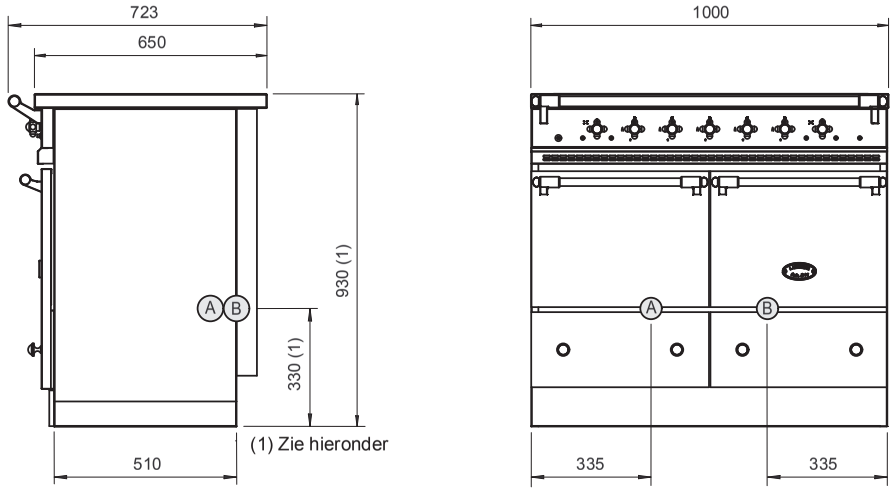
400 V 3N~ 50 Hz

►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.
- Energieregelaar.
- 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.

TECHNISCHE INFO CLUNY

CLUNY “ELECTRIQUE”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT

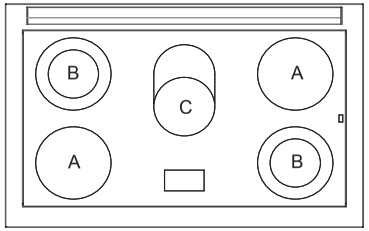


(A), (B) Stroomvoorziening

(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

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 tussenaf-stand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2300	Ja 1800 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Elektrisch geventileerd	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 417	51	2400	Ja 1800 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	**Aardgas - kW**/h	**Propaan 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

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):

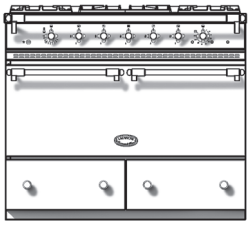
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

Cluny grand chef

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

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



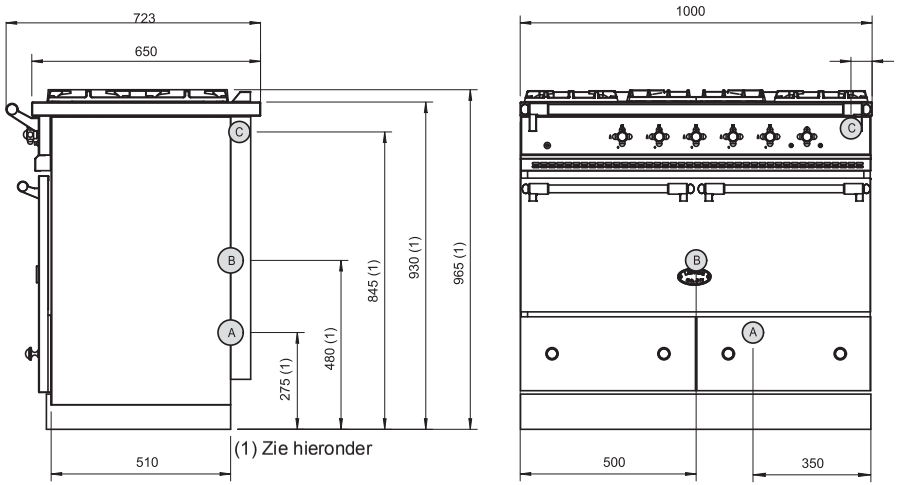
Classic

Modern

NL 01-2025

LACANCHE
Fourneaux de France

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



A Stroomvoorziening,elektrische oven

B Stroomvoorziening, gasoven

C Gasaansluiting

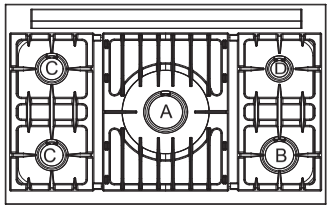
► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► Uitgeperste kooktafel.

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

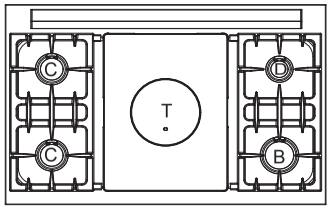
De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

TECHNISCHE INFO CLUNY GRAND CHEF



► CLUNY GRAND CHEF «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

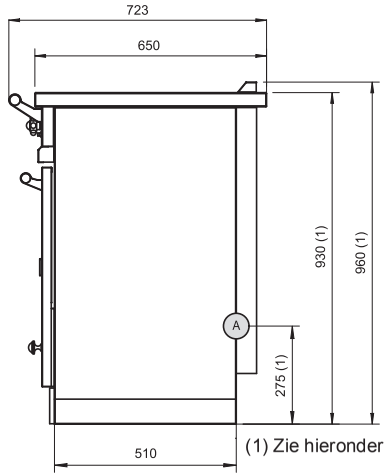
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders **A**, **B**, **C**, **D** **tabel 1**, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veilig- heidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

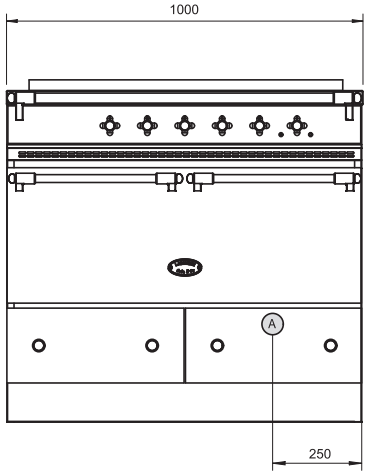


► CLUNY GRAND CHEF «TRADITION» 4 gasbranders en een ‘coup de feu’ plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders **T**, **B**, **C**, **D** **tabel 1**, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met ‘coup de feu’ plaat 385x510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CLUNY GRAND CHEF “ELECTRIQUE”: INDUCTIEKOOKPLATEN



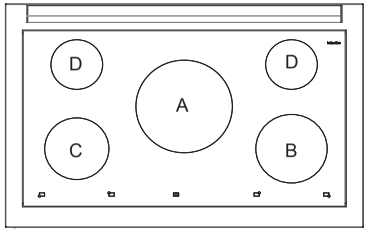


(A) Stroomvoorziening

(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/

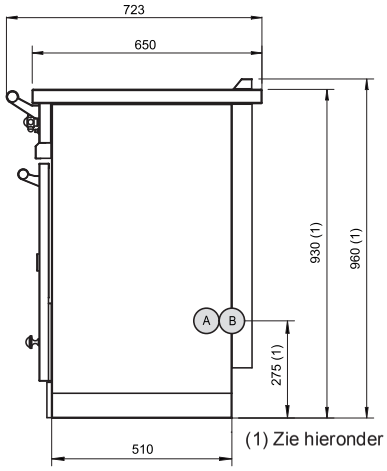
400 V 3N~ 50 Hz

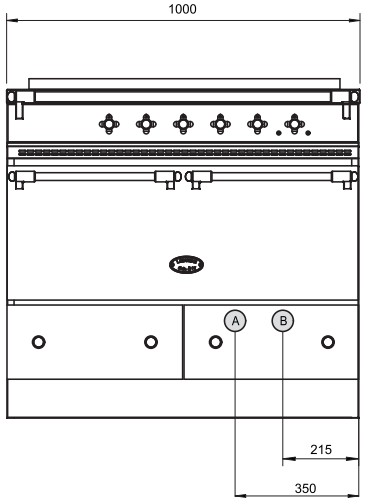
►VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 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.
- Energieregelaar.
- 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.

TECHNISCHE INFO CLUNY GRAND CHEF

CLUNY GRAND CHEF “ELECTRIQUE”: VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



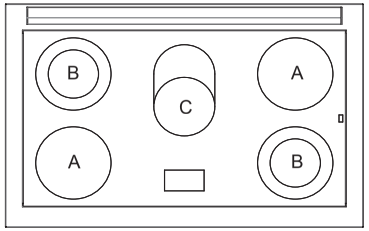


(A), (B) Stroomvoorziening

(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

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 tussenaf-stand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrisch multifunctionele	Geëmailleerde staalplaat	880 x 305 x 405	112	4800	Ja 3600 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	**Aardgas - kW**/h	**Propaan 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

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):

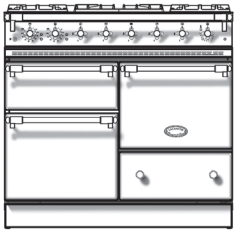
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

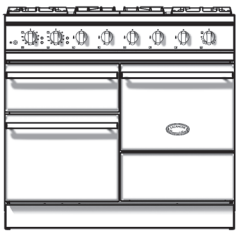
CHAGNY

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

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



Classic



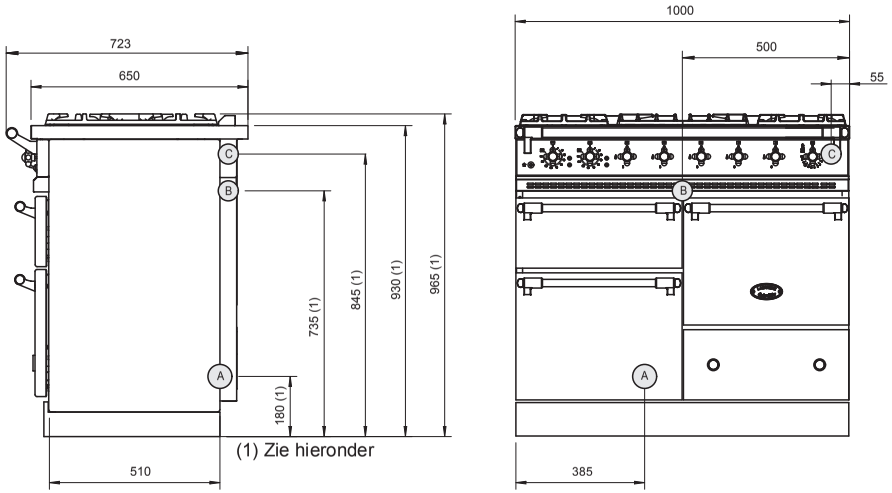
Modern

NL 01-2025

LACANCHE

Fourneaux de France

CHAGNY «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL



(1) Zie hieronder

Ⓐ Stroomvoorziening,elektrische oven

Ⓑ Gasaansluiting van Fornuizen zonder gas ovens

Ⓒ Gasaansluiting van Fornuizen met een gas oven

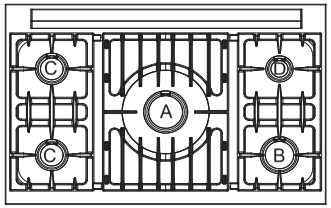
► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► Uitgeperste kooktafel.

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

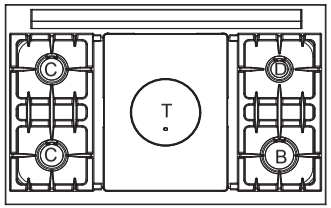
De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

TECHNISCHE INFO CHAGNY



►CHAGNY «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

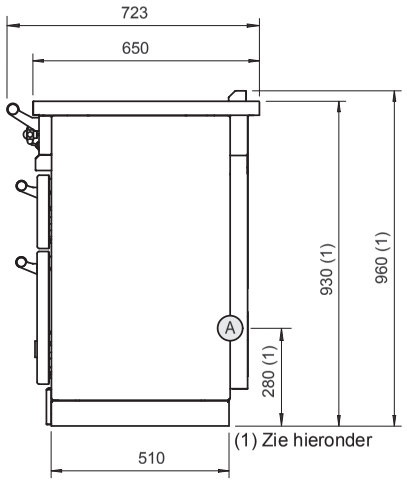
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders **A**, **B**, **C**, **D** **tabel 1**, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veilig- heidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

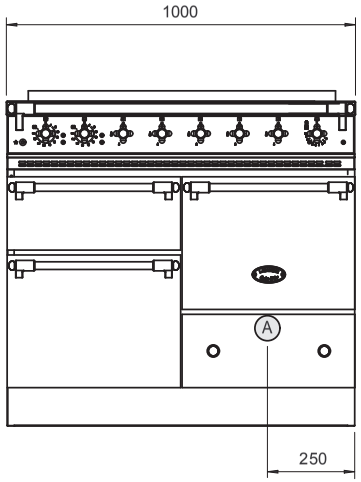


►CHAGNY «TRADITION» 4 gasbranders en een ‘coup de feu’ plaat:

- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders **T**, **B**, **C**, **D** **tabel 1**, technische bijlage).
- Middenbrander uitgerust met ‘coup de feu’ plaat 385x510 mm.
- Afzonderlijk bediend door middel van een veiligheidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

CHAGNY “ELECTRIQUE”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN



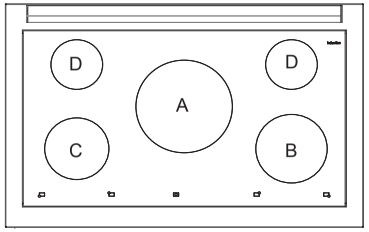


(A), (B) Stroomvoorziening

(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/

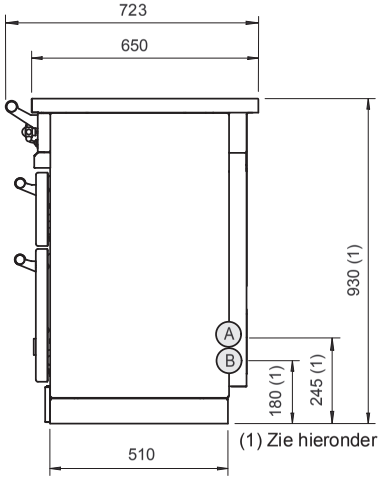
400 V 3N~ 50 Hz

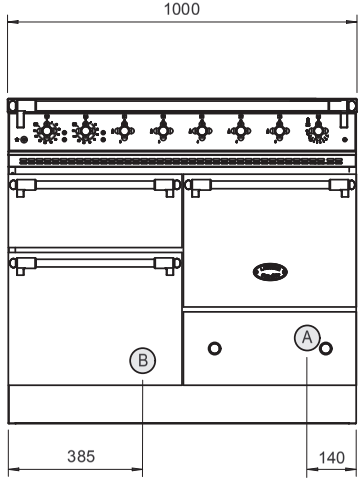
►VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 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.
- Energieregelaar.
- 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.

TECHNISCHE INFO CHAGNY

CHAGNY “ELECTRIQUE”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



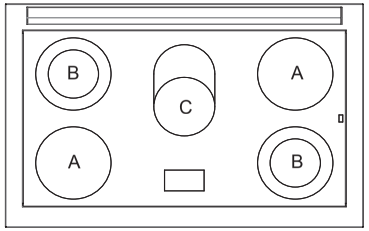


(A), (B) Stroomvoorziening

(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 CHAGNY

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 tussenaf-stand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 465	56	2300	Ja 1800 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Elektrisch geventileerde oven	Geëmailleerde staalplaat	414 x 291 x 417	51	2400	Ja 2400 W	1	Thermostaat
Elektrische grill	Geëmailleerde staalplaat	205 x 115 x 422	20	1500	Ja 2400 W	1	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	**Aardgas - kW**/h	**Propaan 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

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):

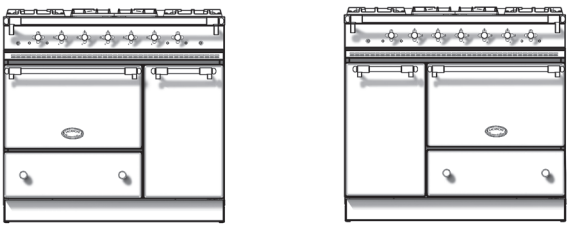
Europese regeling (Gas Appliances): (EU) 2016/416.
Electrische richtlijn (Low Voltage): 2014/35 / EU.
Elektromagnetische compatibiliteit richtlijn: EMC: 2014/30 / EU.

TECHNISCHE INFO

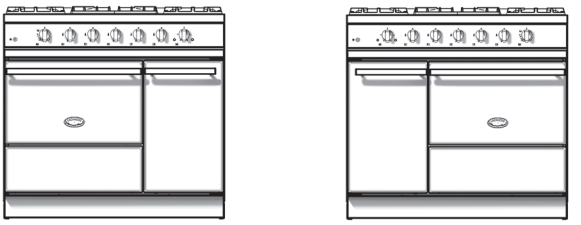
Volnay / Vougeot

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

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



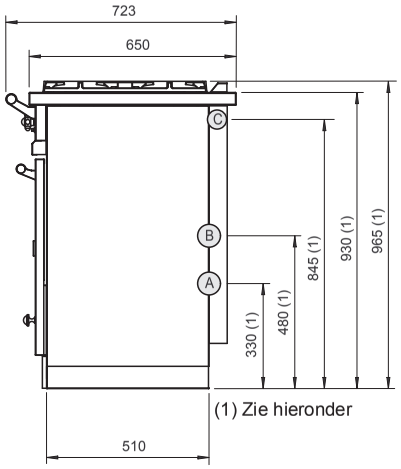
Classic

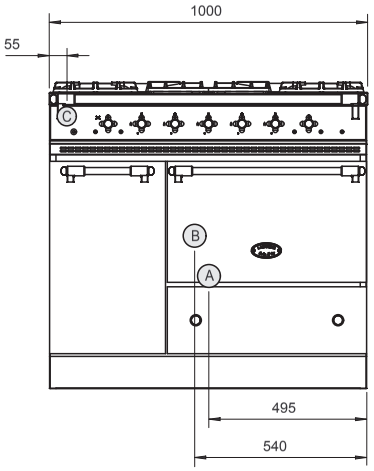


Modern

NL 01-2025

VOLNAY «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL





(A) Stroomvoorziening,elektrische oven

(B) Stroomvoorziening, gasoven

(C) Gasaansluiting

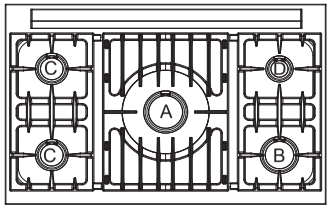
► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► Uitgeperste kooktafel.

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

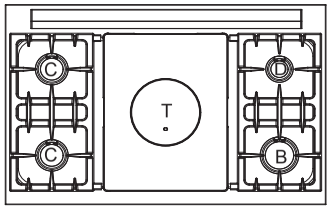
De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

TECHNISCHE INFO VOLNAY/VOUGEOT



►VOLNAY «CLASSIQUE» 5 gasbranders:

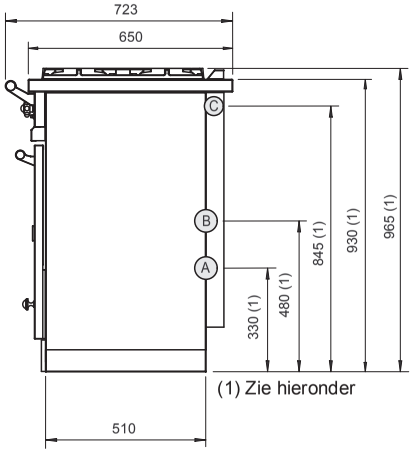
- 5 branders van verschillende capaciteit en afmetingen (Zie Branders **A**, **B**, **C**, **D** **tabel 1**, technische bijlage).
- Afzonderlijk bediend door middel van een veilig- heidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

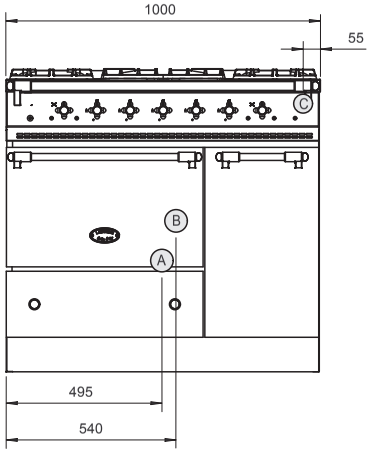


►VOLNAY «TRADITION» 4 gasbranders en een 'coup de feu' plaat:

- 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.

VOUGEOT «CLASSIQUE» EN «TRADITION»: GASKOOKTAFEL





Ⓐ Stroomvoorziening,elektrische oven

Ⓑ Stroomvoorziening, gasoven

Ⓒ Gasaansluiting

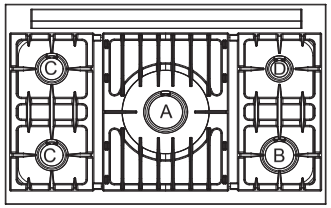
► Uitgevoerd in roestvrij staal of geëmailleerd staal.

► Uitgeperste kooktafel.

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

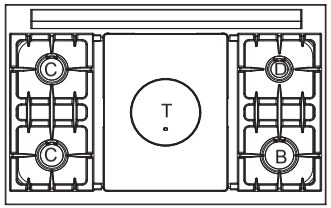
De hoogte van het standaardtoestel is 930 mm. Op verzoek kan de hoogte verschillend zijn (900 en meer of minder). Gelieve de hoogte van uw toestel, voor de installatie te controleren.

TECHNISCHE INFO VOLNAY/VOUGEOT



►VOUGEOT «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 veilig- heidskraan (thermokoppel).
- Drukknop elektrische ontsteking.

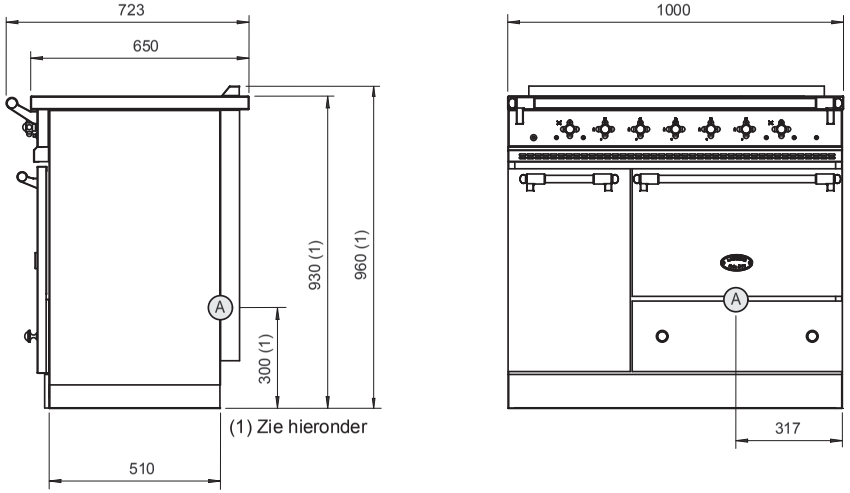


►VOUGEOT «TRADITION» 4 gasbranders en een ‘coup de feu’ plaat:

- 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

VOLNAY "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

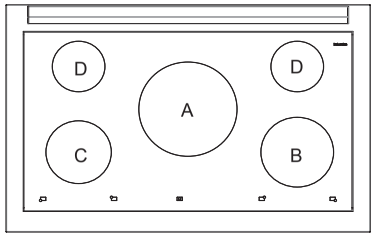


(A) Stroomvoorziening

(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/

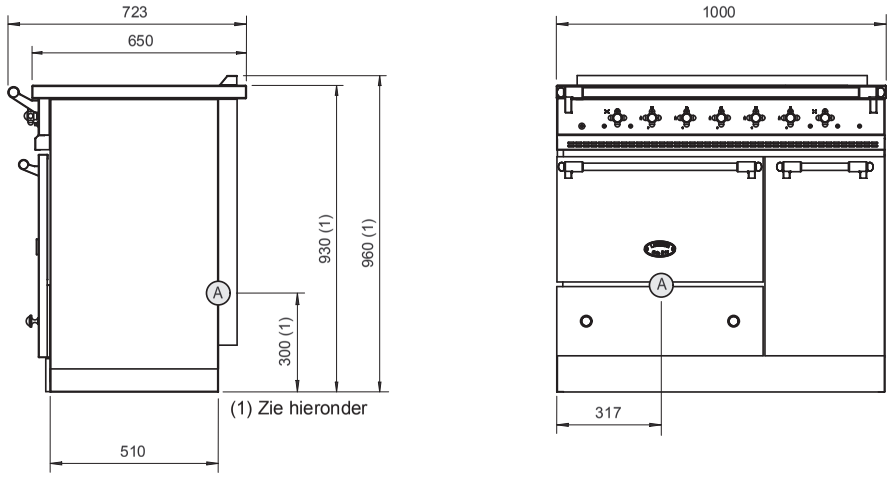
400 V 3N~ 50 Hz

►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.
- Energieregelaar.
- 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.

TECHNISCHE INFO VOLNAY/VOUGEOT

VOUGEOT "ELECTRIQUE": ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ INDUCTIEKOOKPLATEN

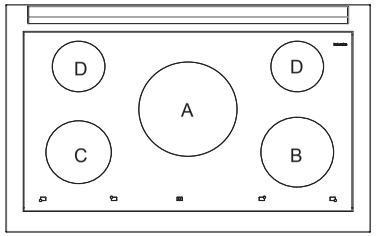


(A) Stroomvoorziening

(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/

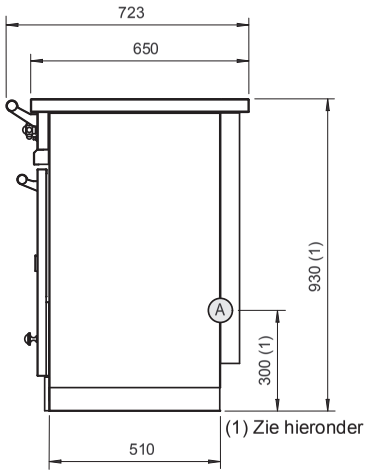
400 V 3N~ 50 Hz

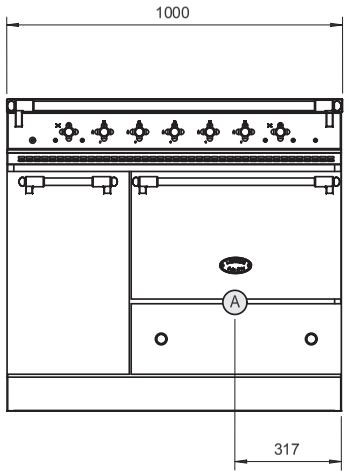
►VITROKERAMISCHE KOOKPLAAT MET INDUCTIEKOOKPLATEN

- 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.
- Energieregelaar.
- 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.

TECHNISCHE INFO

VOLNAY “ELECTRIQUE”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



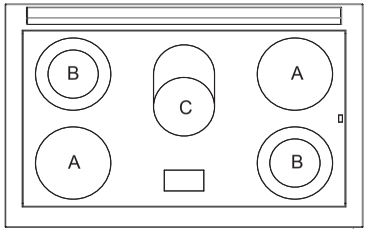


Ⓐ Stroomvoorziening

(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/

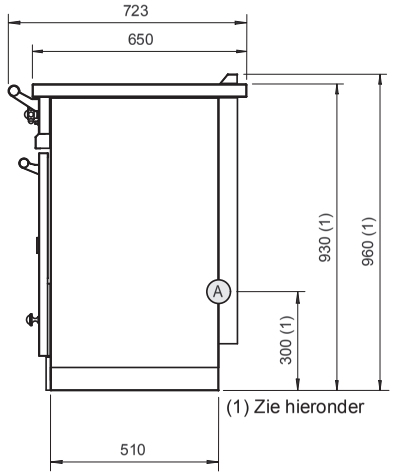
400 V 3N~ 50 Hz

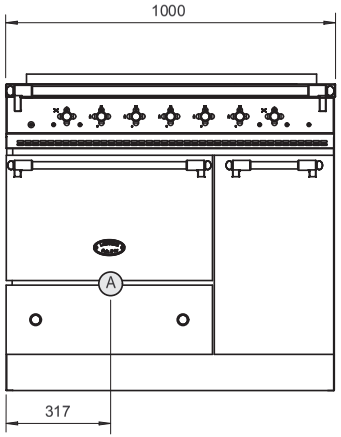
►VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

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

TECHNISCHE INFO VOLNAY/VOUGEOT

VOUGEOT “ELECTRIQUE”: ELEKTRISCHE KOOKTAFEL/ VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT



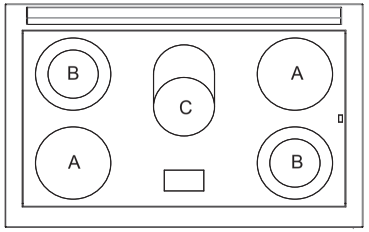


Ⓐ Stroomvoorziening

(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

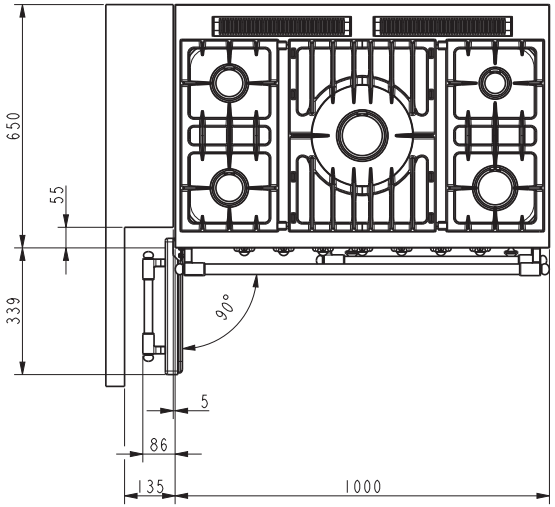
►VITROKERAMISCHE HIGH-LIGHT KOOKPLAAT

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

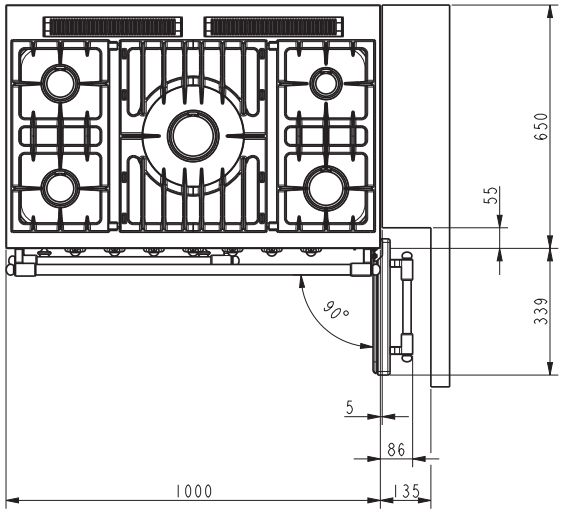
TECHNISCHE INFO

TECHNISCHE INFO VOLNAY/VOUGEOT

AFMETING KASTDEUR VOLNAY



AFMETING KASTDEUR VOUGEOT



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 tussenaf-stand van 70 mm	Thermokoppel
Elektrische statische oven	Geëmailleerde staalplaat	550 x 288 x 465	75	2800	Ja 1800 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat
Elektrische multifunctionele	Geëmailleerde staalplaat	550 x 291 x 417	67	2800 Statische positie 2650 Geforceerde convectie-positie	Ja 2850 W	3 met tussenaf-stand van 70 mm	Thermostaat

*Bediend door middel van een thermostaatkraan.

DRUK	Vermogen	
GAS/Brander	Aardgas - kW/h	Propaan 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

Lage temperatuur oven:

► 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.

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 WEITTEN 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 flusso di aria nuova / La conformidad del caudal de aire nuevo / A conformidade do débito de ar novo

10 m^3/ 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:

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 1				
Repère / Item	**Désignation / Designation / Omschrijving /**	**Beskrivning/ Designación/ Designação Designazione**	**Puissance**	**Diamètre brûleur / Burner diameter/ Brenner diameter/ Diametro bruciatore/ Brännardiameter/ Diámetro quemador/ Diâmetro queimador**
T	Tradition	Tradition	5 kW	Ø 107 – 137 mm
A	Ultra-rapide / Ultra fast/ Ultra snel/ 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

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 / Tablå / 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 / Tablå / Cuadro / Quadro 3**		
	Ø	**P**	**Booster**
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)

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 4					
Repère / Item	**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

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 / Tablå / Cuadro / Quadro 5																					
		G20		G 20		G 25		G 25		G 30		G 31		G 30		G 31		G 110		G 120	
		15 mbar		20 mbar		20 mbar		25 mbar		28-30 mbar		37 mbar		50 mbar		50 mbar		8 mbar		8 mbar	
		m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	kg/h	kW	kg/h	kW	kg/h	kW	kg/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW
F / O	55 litres	0,34	3,2	0,34	3,2	0,39	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	0,49	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	0,49	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	0,68	5,5	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	0,61	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	0,61	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	0,49	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	0,36	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	0,21	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 inferiore./ Potência calculada no poder calorifico inferior.

Débit calorifique nominal et débit réduit

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 6																					
		G20		G 20		G 25		G 25		G 30		G 31		G 30		G 31		G 110		G 120	
		15 mbar		20 mbar		20 mbar		25 mbar		28-30 mbar		37 mbar		50 mbar		50 mbar		8 mbar		8 mbar	
		m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW
F / O	55 litres	3,2	0,96	3,2	0,96	3,2	0,96	3,2	0,96	3,7	1,11	3,7	1,11	3,7	1,11	3,7	1,11	3,5	1,05	3,5	1,05
	60 litres	3,7	1,11	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2
Charcoal	4 kW	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2	4	1,2
Charcoal	6 kW	6	2,7	6	2,7	6	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	5,5	2,7	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	
		m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW	m³/h	kW
A	**5 kW**	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5	5	1,5	4,2	1,26	4,2	1,26	4,2	1,26	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5
T	**5 kW**	4,2	1,26	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5	5	1,5
B	**4 kW**	3,6	1,08	4,0	1,2	4,0	1,2	4,0	1,2	3,3	0,99	3,3	0,99	3,3	0,99	3,3	0,99	4,0	1,2	4,0	1,2
C	**3 kW**	3	0,9	3	0,9	3	0,9	3	0,9	2,6	0,78	2,6	0,78	2,6	0,78	2,6	0,78	3	0,9	3	0,9
D	**1,5 kW**	1,7	0,51	1,7	0,51	1,7	0,51	1,7	0,51	1,75	0,52	1,75	0,52	1,75	0,52	1,5	0,45	1,7	0,45	1,7	0,45

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

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 7		
PAYS / COUNTRY / LAND/ PAESE / PAÏS / PAÍSES	PRESSION (Pn) / PRESSURE (Pn) / DRUK (Pn) PRESSIONE(Pn) / TRYCK (Pn) / PRESIÓN (Pn) PRESSÃO (Pn)	CATEGORIE / CATEGORY / CATEGORIE / KATEGORIE / CATEGORIA / KATEGORI / CATEGORÍA / 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

Injecteurs / Orifice / Injector / Iniettore / Injektor / Inyector / Injector:

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 8						
Brûleurs / Burners / Brenners / Bruciatori / Brännare / Quemadores / Queimadores		1,5 kW D	3 kW C	4 kW B	5 kW A	5 kW PCF T
GAZ / GAS / GÁS	Pression / Pressure / Druk / Pressione / Tryck / Presión / Pressão					
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

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

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 9							
Brûleurs / Burners / Brenners / Bruciatori / Brännare / Quemadores / Queimadores		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	Pression / Pressure / Druk / Pressione / Tryck / Presión / Pressão						
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

FOUR /OVEN / OFEN / FORNO / HORNO / UGN

Réglage de l'air primaire / Adjustment of primary air / Einstellung der Primärluft / Regolazione dell'aria primaria / Reglage av luftintag / Regulación del aire primario / Ajuste do ar primário:
Injecteurs / Orifice / Injector / Iniettore / Injektor / Inyector / Injector:

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / Cuadro / Quadro 10					
		Four /Oven / Ofen / Forno / Horno / Ugn 52 litres		Four /Oven / Ofen / Forno / Horno / Ugn 70 litres	
GAZ GAS / GÁS	**Pression / Pressure / Druk / Pressione / Tryck / Presión / Pressão**	**Injecteurs / Orifice / Injector / Iniettore / Injektor / Inyector / Injector**	Ouverture en mm./ Opening in mm./ Öffnungsweite in mm Apertura in mm./ Öppning i mm./ Abertura em mm	**Injecteurs / Orifice / Injector / Iniettore / Injektor / Inyector / Injector**	Ouverture en mm./ Opening in mm./ Öffnungsweite in mm Apertura in mm./ Öppning i mm./ Abertura em mm
G 20	15 mbar	145	1	155	1
G 20	20 mbar	135	1	150	1
G 25	20 mbar	155	1	160	1
G 25	25 mbar	135	1	150	1
G30	28-30 mbar	95	4	100	4
G30	50 mbar	80	4	90	4
G31	37 mbar	95	4	100	4
G31	50 mbar	80	4	90	4
G110	8 mbar	260	1	280	1
G120	8 mbar	240	1	260	1

Référence éléments électriques

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

Référence éléments électriques (suite)

Rep / Item n°	**Désignation / Designation / Omschrijving / Designazione / Beskrivning/ Designación/ Designação**	Référence / Part number
X1	Bornier de raccordement / Terminal block / Aansluitklemblok / Anschussklemmblock / Morsettiera / Placa de bornes de conexión / Kopplingsklämman / Caixa de terminais	51785
X	Bornier de raccordement / Terminal block / Aansluitklemblok / Anschussklemmblock / 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 / Anzünder /Accentidore / Ontsteking / Encendedor / Acendedor	226011
A2	Allumeur 2 points / Module spark / Anzünder /Accentidore / Ontsteking / 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 / Fusível	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
MI	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 / Connettore maschio / Conector macho / Hankontakt / Conector macho	31654
Q2	Connecteur femelle / Female connector / Vrl. Koppeling / Kontaktlhülse / Connettore femmina / Conector hembra / Honkontakt / Conector fêmea	31655
CRD	Témoin de chaleur résiduelle / Residual heat LEDs / Restwarmte-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 / Tablå / 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 / Brännarlock / Espalhador **1,5 kW**	65.330005
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlock / Espalhador **3,0 W**	65.330006
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlock / Espalhador **4,0 kW**	65.330007
Chapeau de brûleur / Burner cap / Branderdop / Brenneraufsatz / Cappello del bruciatore / Tapa de quemador / Brännarlock / 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
Bouchon de prise de pression	65.32638
Porte injecteur (table)/ Injector holder (Cooking surface) / Injectorhouder (Kooktafel) / Düsenhalter (Kochfeld) / Porta-iniettore (tavolo) / Portainyector (encimera) / Injektorhållare (Klassisk spishåll) / Porta-injector (mesa)	65.30915
Thermocouple (table) / Thermokoppel (Cooking surface) / Thermokoppel (Kooktafel) / Thermokoppel (Kochfeld) / Termocoppia (tavolo) / Termopar (encimera) / Termoelement (Klassisk spishåll) / Termopar (mesa)	65.39895
Ens. Brûleur / Burner assy / Branderset / Brennersystem / Ins bruciatore / Conjunto quemador / Brännaraggregat / Conjunto queimador	88.248300
Joint / Gasket / Afdichting / Dichtung / Guarnizione / Junta / Packning / Junta	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 / Luchtring / Luftring / Anello dell'aria / Anillo de aire / Luftringen / Anel de ar	65.080005
Tube mélangeur / Mixing tube (1,5-3,0-4,0 & 5,0 kW)	65.064007
Porte injecteur / Injector holder / Injectorhouder / Düsenhalter / Porta-iniettore / Portainyector / Injektorhållare / Porta-injector	65.033018
Rondelle d'étanchéité / Sealing ring / Dichtingsring. / Dichtungsscheibe / Rondella di tenuta stagna / Arandela de estanqueidad / Tätningsbricka / 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 / Injectorhouder / Düsenhalter / Porta-iniettore / Portainyector / Injektorhållare / Porta-injector	65.51764
Thermocouple / Thermokoppel / Thermokoppel / Thermokoppel / Termocoppia / Termopar / Termoelement / Termopar	65.39896
Robinet thermostatique de four / Oven thermostat valve / Thermostaatkraan van oven / Thermostatsches Ventil / Rubinetto termostatico del forno / Llave termostática de horno / Termostatventil / Torneira termostática	65.51110
Porte injecteur four / Injector holder / Injectorhouder / Düsenhalter / Porta-iniettore / Portainyector / Injektorhållare / Porta-injector	65.51764

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

Tableau / Table /Tabelle /Tabella / Tablå / 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