

LA CORNUÉ

Instalación guía y

Reglas de seguridad

Gama Château G4

*con los nuevos hornos abovedados
y la innovación patentada, el disco RCC.*



Grand Palais 180 • Castillo 165 • Castillo 150
Gran Châtelet 150 • Gran Châtelet 135
Castillo 120 • Castillo 120
Gran Castillo 90 • Castillo 75



FR / BE / CH / LU



Estimado cliente,

Gracias por comprar una cocina La Cornue. Esperamos que realmente disfrute preparando deliciosas comidas con él.

El objetivo de esta guía de instalación es familiarizarle con el potencial de un aparato de calidad profesional diseñado para uso doméstico y facilitar su mantenimiento.

Por encima de todo, una cocina La Cornue está fabricada con materiales nobles y puros. Las elecciones específicas para ciertos componentes, como el latón para los quemadores y el hierro fundido para la placa de cocción, responden a requisitos de tecnicidad y desempeño profesional que no son alcanzables con otros materiales o tratamientos de protección. Estamos muy apegados a la autenticidad de nuestras cocinas y estamos convencidos de que las apreciará aún más a medida que las utilice.

Le recomendamos que siga los consejos proporcionados en el folleto "Instrucciones de uso", esto asegurará que esté satisfecho con su cocina por mucho tiempo.

Gracias por confiar en nosotros.

antoine basoul

Presidente

Estimado cliente,

Complete los detalles del electrodoméstico a continuación y guárdelos para futuras referencias. Esta información nos permitirá identificar su electrodoméstico en particular con precisión y nos ayudará a ayudarlo. Rellenarlo ahora le ahorrará tiempo y molestias si más adelante tiene un problema con su electrodoméstico. También puede resultarle útil conservar su recibo de compra junto con este folleto. Es posible que deba presentar el recibo para validar una visita de servicio de garantía.

Número de serie del aparato*:	
Modelo*:	
Color:	
Tipo de combustible1*:	
Tensión*:	
Nombre y dirección de los minoristas:	
Fecha de compra:	
Nombre y dirección del instalador:	
Fecha de instalación:	

* Esta información se encuentra en la placa de datos del aparato y en el certificado de garantía.

Si tienes un problema

En caso de que tenga un problema con su aparato, consulte el resto de este folleto y las Instrucciones de uso para comprobar que está utilizando el aparato correctamente.

Si sigue teniendo dificultades, póngase en contacto con su distribuidor.

SEDE Y TALLER LA CORNUE

14, rue du Bois du Pont - ZI Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Dirección postal:

BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex

FRANCE

Teléfono: + 33 (0)1 34 48 36 36

Fax: + 33 (0)1 34 64 32 65

www.lacornue.com

correo electrónico: a.table@la-cornue.com

CONTENIDO

CONTENIDO	4
ADVERTENCIAS NORMAS DE SEGURIDAD	
7-12 DESCRIPCIÓN	13
1. DESCRIPCIÓN GENERAL	13
2. POTENCIA DE ENERGÍA Y CAUDALES DE GAS	15
3. POTENCIAS NOMINALES DE LOS ELEMENTOS ELÉCTRICOS.....	16
4. PLACA DE CARACTERÍSTICAS	17
LE GRAND PALAIS 180 - G48, T48	18
1. DIMENSIONES	18
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	19
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	20
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	21
5. CONEXIONES DE LA COCINA	22
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	22
LE CHATEAU® 165 - G46, T46	23
1. DIMENSIONES	23
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	24
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	25
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	26
5. CONEXIONES DE LA COCINA	27
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	27
LE CHATEAU® 150 - G45, T45	28
1. DIMENSIONES	28
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	29
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	30
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	31
5. CONEXIONES DE LA COCINA	32
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	32
LE GRAND CHATELET 150 - G44	33
1. DIMENSIONES	33
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	33
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	34
4. CONEXIONES DE LA COCINA	35
LE GRAND CHATELET 135 - G43, T43	36
1. DIMENSIONES	36
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	37

3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	38
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	39
5. CONEXIONES DE LA COCINA	40
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	40
LE CHATEAU® 120 - G42, T42.....	41
1. DIMENSIONES	41
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	42
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	43
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	44
5. CONEXIONES DE LA COCINA	45
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	45
LE CHATELET 120 - G41.....	46
1. DIMENSIONES	46
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	47
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	48
4. CONEXIONES DE LA COCINA	49
LE GRAND CASTEL 90 - G49, T49.....	50
1. DIMENSIONES	50
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	51
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	52
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	53
5. CONEXIONES DE LA COCINA	54
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	54
LE CASTEL 75 - G47, T47.....	55
1. DIMENSIONES	55
2. CONFIGURACIONES DE LA ENCIMERA	56
3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS.....	57
4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	58
5. CONEXIONES DE LA COCINA	59
6. CONEXIONES DE LA ESTUFA.....	59
ANTES DE LA ENTREGA.....	60
1. REQUISITOS DE SEGURIDAD	60
1.1. VENTILACIÓN.....	60
1.2. INSTALACIÓN (VER ARRIBA)	61
2. SUMINISTRO ELÉCTRICO	62
3. SUMINISTRO DE GAS	62
INSTRUCCIONES DE MANEJO E INSTALACIÓN.....	64
1. INSTRUCCIONES DE MANEJO	64
2. INSTALACIÓN DEL PASAMANOS	sesenta y cinco
3. INSTALACIÓN DE ELEVADOR / SALPICADERO	67

4. AJUSTE DE ALTURA.....	67
CONEXIONES.....	68
1. CONEXIONES ELÉCTRICAS	68
2. CONEXIÓN DE GAS	69
ENCENDIDO - AJUSTES.....	72
1. COMENZANDO CON LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN	72
1.1 PLACAS DE GAS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO (QUEMADOR PEQUEÑO, GRANDE Y MAXI)	72
1.2 PLACA O PARRILLA DE ROCA DE LAVA CON ENCENDIDO ELÉCTRICO	73
1.3 VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN.....	73
1.3.1 PLACAS DE INDUCCIÓN VITROCERÁMICA CON DOS ÁREAS DE COCCIÓN	73
1.3.2 PLACA DE INDUCCIÓN GRANDE	74
1.4 TEPPAN-YAKI ELÉCTRICO (PARRILLA JAPONESA)	75
2 PUESTA EN MARCHA DE LOS HORNOS	75
2.1 HORNO A GAS CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO	75
2.2 FUNCIÓN GRILL DEL HORNO A GAS	77
2.3 HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN.....	77
2.4 FUNCIÓN GRILL DEL HORNO ELÉCTRICO	79
2.5 LAS PLACAS DE HORNO.....	79
2.6 INSTALACIÓN DE LA BANDEJA "SHELF" O "DRIP PAN"	80
3 SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO	81
4 CAMBIO DE INYECTORES.....	81
4.1 QUEMADORES DE ENCIMERA	81
4.2 EL HORNO A GAS Y LA PARRILLA DE ROCA DE LAVA	82
5 CÓMO AJUSTAR LOS AJUSTES BAJOS	83
6 TABLA DE INYECTORES	84
DISEÑO ECOLÓGICO.....	85
1 CONSUMO DE ENERGÍA HORNOS ELÉCTRICOS	85
2 HORNOS DE GAS CONSUMO DE ENERGÍA	85
3 CÓMO REDUCIR EL CONSUMO DE ENERGÍA	86
CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTIVAS EUROPEAS.....	87
1 RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS.....	87
GARANTÍA (5 AÑOS).....	88



Este electrodoméstico debe ser instalado por un profesional calificado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde se instala el electrodoméstico y solo debe usarse en un área bien ventilada. Lea las guías antes de instalar y usar este aparato.

Categorías de aparatos (ver pto. 1.2, página 46 "Instalación"):

- Clase 1: Aparato de cocción autónomo que normalmente no está en contacto directo con los muebles de la cocina o las paredes circundantes.
- Clase 2: Aparato de cocción que puede integrarse entre dos muebles de cocina, cuyas paredes pueden estar en contacto directo con los muebles circundantes. Este tipo de aparato puede estar en contacto con un solo mueble de cocina durante la instalación.
- Clase 2 / Subclase 1: Aparato de clase 2 que puede ser independiente o instalarse de manera que los paneles laterales sean accesibles.

Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de suministro de gas (tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles.

Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta situada en la parte posterior de la placa y en el certificado de prueba.

Este aparato no está diseñado para conectarse a un sistema de ventilación o a un conducto de ventilación para productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente, y se debe prestar especial atención a la normativa de ventilación aplicable.

El uso de un aparato de cocina a gas provoca la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. **Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada:** mantener abiertos los orificios de ventilación natural e instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o para una ventilación más eficaz, aumentando la potencia del sistema de ventilación mecánica instalado.

Cuando utilice su cocina por primera vez, es posible que desprenda un ligero olor. Esto debería detenerse después de un poco de uso.

tenga en cuenta

El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores dentro del horno.

Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.

Mantenga a los niños pequeños a una distancia segura.

No deje a los niños solos y sin supervisión cerca del aparato.



Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. involucrado.

Los niños no deben jugar con el aparato.

La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados por un adulto.

ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños pequeños bien alejados.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

ADVERTENCIA: Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la fuente de alimentación antes de reemplazar la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

Si huele a gas:

- tu **No encienda ni apague los interruptores**
- tu **eléctricos. no fumes**
- tu **No use llamas desnudas.**
- tu **Cierre el gas en el medidor o cilindro. Abra puertas y**
- tu **ventanas para deshacerse del gas. Llame a su**
- tu **proveedor de gas.**

La cocina debe ser reparada por un ingeniero de servicio calificado y solo se utilizan piezas de repuesto aprobadas. Pídale al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de control de la cocina. Tome nota de esta ubicación, ya que puede resultarle útil en una fecha posterior.

Siempre deje que la cocina se enfríe y luego apáguela en la red eléctrica. antes de limpiar o realizar cualquier trabajo de mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía o en una guía de "Instrucciones de uso".

Todas las partes de la olla se calientan con el uso y retendrá el calor incluso después de que haya dejado de cocinar. Tenga cuidado al tocar la cocina, para minimizar la posibilidad de quemaduras, siempre asegúrese de que los controles estén en la posición APAGADO y que esté frío antes de intentar limpiar la cocina.

Limpiar con precaución. Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre una superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

No utilice un limpiador a vapor para limpiar la cocina.



No rociar aerosoles cerca de la cocina mientras está encendida.

No almacene ni use materiales combustibles o líquidos inflamables cerca de este aparato.

Tenga mucho cuidado al calentar grasas y aceites., ya que se encenderán si se calientan demasiado. Siempre que sea posible, use un termómetro de grasa profundo para evitar el sobrecalentamiento de la grasa más allá del punto de ahumado.

Nunca deje desatendida una bandeja para patatas fritas. Caliente siempre la grasa lentamente y observe cómo se calienta. Las sartenes hondas deben tener solo un tercio de grasa. Llenar demasiado la sartén con grasa puede causar que se derrame cuando se agrega la comida. Si usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuélvalos antes de calentarlos o cuando las grasas se derritan.

Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee hacia arriba y sobre los lados de la sartén.

Cuando el horno está encendido, no use la parte superior de la parrilla del extractor (las ranuras a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar platos o platos, secar paños de cocina o ablandar mantequilla. Nunca obstruya las ranuras del extractor.

Tenga cuidado de que no se filtre agua en el aparato.

El horno NO debe usarse para calentar la cocina., esto no solo desperdicia combustible, sino que las perillas de control pueden sobrecalentarse.

Cuando el horno esté encendido, NO deje la puerta del horno abierta más tiempo del necesario.

Por favor, asegúrese de que su cocina esté completamente desempacada. antes de usar.

Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la cocina. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

Nunca deje ningún artículo en la estufa de la estufa. El aire caliente de un respiradero del horno puede encender elementos inflamables y puede aumentar la presión en los recipientes cerrados, lo que puede hacer que exploten.

Varios tipos de plástico son combustibles y la mayoría de ellos pueden dañarse con el calor. Retire cualquier objeto hecho de papel, plástico o tela (como libros de cocina, utensilios de cocina de plástico, toallas, etc.) así como líquidos inflamables de cualquier parte de la cocina que pueda calentarse.

Preferiblemente, **no debe haber armarios ni estanterías** por encima del aparato. En el caso de que haya armarios/estanterías encima del aparato, asegúrese de que en ellos se coloquen objetos de uso poco frecuente, que puedan guardarse de forma segura en un lugar expuesto al calor generado por el aparato.



Nunca cubra las ranuras, aberturas u orificios en la parte inferior del aparato, y nunca cubra las parrillas con productos como papel de aluminio; hacerlo evitaría la circulación de aire dentro del horno y el papel de aluminio podría causar que se acumulara calor, lo que provocaría un riesgo de incendio.

No utilice el horno para almacenar.

Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de los quemadores de la estufa. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables.

Nunca toque el quemador las superficies alrededor del quemador.

Tenga en cuenta también que el quemador puede permanecer caliente durante cierto tiempo incluso después de haberlo apagado. Las superficies ubicadas alrededor del quemador de gas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALENTADORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.

Los elementos calefactores del horno pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Asimismo, asegúrese de que no haya contacto entre la ropa y otros productos inflamables y los elementos calefactores o las superficies internas del aparato.

Use ropa adecuada.

No utilice ropa holgada (mangas, etc.) cuando utilice el aparato.

Tenga cuidado al tratar de alcanzar objetos, por encima de la parte superior de la estufa.

Los productos inflamables pueden encenderse al contacto con la llama de un quemador o una superficie caliente, lo que puede provocar quemaduras graves.

Use solo guantes para horno o guantes de cocina que estén secos.

El uso de guantes mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras causadas por el vapor. Evite todo contacto entre los guantes para horno y los elementos calefactores tibios.

Nunca use una toalla, paño grueso o similar en lugar de un guante aislante; pueden incendiarse al contacto con una superficie caliente.

Nunca opere el aparato con las manos mojadas.



Use la sartén del tamaño correcto.

Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Use utensilios con fondos planos. No use sartenes inestables y coloque las manijas lejos del borde de la estufa. Asegúrese de que las llamas estén debajo de las sartenes. No es seguro dejar que las llamas quemen los lados de la sartén; el mango puede calentarse demasiado. No utilice recipientes de cocción que puedan superponerse a los bordes de la placa de cocción.

El cajón inferiores para guardar bandejas de horno y otros utensilios de cocina. **Puede hacer mucho calor**, no guarde nada en él que pueda derretirse o incendiarse. Nunca almacene materiales inflamables en el cajón. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato. Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños materiales.

Para placa de inducción, se recomienda no dejar utensilios metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la placa de cocción, ya que pueden calentarse.

ADVERTENCIA: Si la superficie de vidrio está agrietada, desconecte el aparato de la fuente de alimentación para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica (esto se aplica a las placas vitrocerámicas).

la **placa de cocinano** está diseñado para funcionar con un temporizador o con un dispositivo remoto separado.

Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.

Todos nuestros aparatos de cocina están destinados únicamente al uso doméstico; es decir, no profesional. En caso de uso no doméstico, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad y la garantía se considerará nula.

ATENCIÓN : Instalación en Suisse

Las directivas siguientes son necesarias para la consideración de los miembros del montaje y de la instalación:

- directivas Gaz de la SSIGE G1 (2005)
- directivas CFST N° 1942: Gaz liquéfié, partie 2
(CFST: Comisión de examen federal de coordinación para la seguridad en el trabajo)
- prescripciones de l'Association des Etablissements cantonaux d'Assurance Incendie (AEAI)

ADVERTENCIA: Instalación en Suiza

Se deben tener en cuenta las siguientes pautas durante el montaje o la instalación:

- Directrices de gas SSIGE GI (2005)
- Directrices CFST No. 1942: gas licuado, parte 2
(FCOS: Comisión Federal de Coordinación de Seguridad en el Trabajo)
- estipulaciones de la Asociación de Suscriptores de Seguros Cantonales contra Incendios (VKF)

ACHTUNG: Schweizerische Vorschriften

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

- SVGW-Gasleitsätze G1 (2005)
- EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2
(EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)

ATENCIÓN: Instalazione en Svizzera

Si deve considerar nel processo di montaggio e installazione le seguente prescrizione:

- Direzione de gas della SSIGA G1 (2005)
- guida CFSL N° 1942: Gas licuado, parte 2
(CFSL: Comisión Federal de coordinación para la Sicurezza sul Lavoro)
- Directiva de la Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione Anticendio (AICAA)

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

Hay nueve modelos en la gama de cocinas "Château" con horno de bóveda:

Le Grand Palais 180 - G48

Modelo compuesto por dos grandes hornos abovedados (gas o eléctrico a la izquierda y eléctrico a la derecha) y placa de cocción.

Ancho: 180cm.

Le Château[®] 165 - G46

Modelo compuesto por un gran horno abovedado a gas o eléctrico a la izquierda, un pequeño horno eléctrico abovedado a la derecha y una placa de cocción.

Ancho: 165 cm.

Le Château[®] 150 - G45

Modelo compuesto por dos pequeños hornos abovedados (gas o eléctrico a la izquierda, eléctrico a la derecha) y placa de cocción.

Ancho: 150 cm.

Le Grand Châtelet 150 - G44

Modelo con gran horno abovedado a gas o eléctrico a la izquierda, placa eléctrica de 60 cm de ancho a la derecha y placa de cocción.

Ancho: 150 cm.

Le Grand Châtelet 135 - G43

Modelo con gran horno abovedado a gas o eléctrico a la izquierda, placa eléctrica de 45 cm de ancho a la derecha y placa de cocción.

Ancho: 135 cm.

Le Château[®] 120 - G42

Modelo compuesto por dos pequeños hornos abovedados (gas o eléctrico a la izquierda, eléctrico a la derecha) y placa de cocción.

Ancho: 120 cm.

Le Châtelet 120 - G41

Modelo con pequeño horno abovedado a gas o eléctrico a la izquierda, placa eléctrica de 45 cm de ancho a la derecha y placa de cocción. Ancho: 120 cm.

Le Grand Castel 90 - G49

Modelo compuesto por un gran horno abovedado a gas o eléctrico y una placa de cocción.

Ancho: 90 cm.

Le Castel 75 - G47

Modelo compuesto por un pequeño horno abovedado a gas o eléctrico y una placa de cocción.

Ancho: 75cm



Hay siete modelos en la gama de placas de cocción "Château":

Placa de cocina Grand Palais 180 - T48

Ancho: 180cm.



Placa de cocina Château 165 - T46

Ancho: 165 cm.



Placa de cocina Château 150 - T45

Ancho: 150 cm.



Placa de cocina Grand Châtelet 135 - T43

Ancho: 135 cm.



Placa de cocina Château 120 - T42

Ancho: 120 cm.



Placa de cocina Grand Castel 90 - T49

Ancho: 90 cm.



Placa de cocción Castel 75 -

T47 Ancho: 75cm



2. POTENCIA ENERGÉTICA Y CAUDALES DE GAS

Todos nuestros aparatos pertenecen a la Categoría II y están diseñados para gases del segundo y tercer grupo.

El gas utilizado puede ser gas natural G20 presión 20 mbar (2 kPa) y G25 presión 20 o 25 mbar (2 o 2,5 kPa), propano G31 presión 37 mbar (3,7 kPa) o butano G30/propano G31 presión 28-30, 37 y 50 mbar (2,8-3 y 5 kPa), según disponibilidad.

Encontrarás información sobre cómo adaptar tu cocina o vitrocerámica a los distintos tipos de gas.

Las siguientes tablas resumen para cada tipo de gas y para cada quemador el calor caudal (potencia energética en kW, poder calorífico bruto Hs) y el caudal volumétrico (en m³/hora) o el caudal másico (en kg/hora) de gas útil.

ENTRADA TÉRMICA NOMINAL

QUEMADORES	Calor nominal aporte <i>kilovatios</i> (Bruto Calorífico Valor)	CAUDAL VOLUMÉTRICO <i>m³/hora</i>		TASA DE FLUJO MÁSSICO <i>kg/hora</i>
		Gas natural G20 20 mbar	Gas natural G25 / G25.3 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 28 / 30 / 37 / 50 mbar
Placas de gas:				
- quemador maxi (Ø 127 mm)	6,000	0,560	0,649	0,425
- quemador grande (Ø 102 mm)	4,000	0,374	0,433	0,282
- quemador pequeño (Ø 73 mm)	2,000	0,188	0,216	0,142
Placa calefactora grande o pequeña (quemador pequeño Ø 65 mm negro)	1,950	0,182	0,210	0,137
parrilla de gas	5,200	0,486	0,562	0,369
Pequeño horno abovedado (50 litros)	3,100	0,290	0,335	0,219
Gran horno abovedado (69 litros)	3.800	0,355	0,410	0,270

ENTRADA DE CALOR REDUCIDA

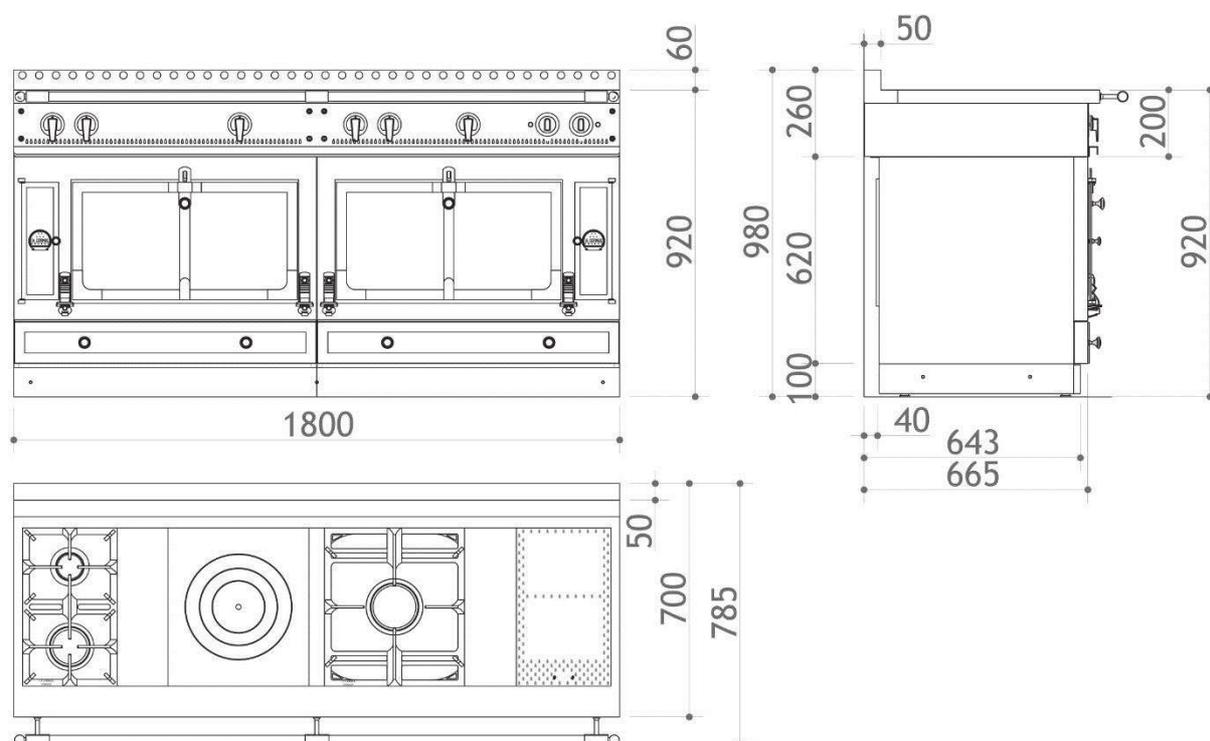
QUEMADORES	Calor reducido aporte <i>kilovatios</i>	FLUJO DE VOLUMEN REDUCIDO TASA <i>metros/ hora</i>		MASA REDUCIDA TASA DE FLUJO <i>kg/hora</i>
		Gas natural G20 20 mbar	Gas natural G25 / G25.3 20 / 25 mbar	Gas Butano/Propano G30 / G31 28 / 30 / 37 / 50 mbar
Placas de gas:				
- quemador maxi (Ø 127 mm)	1,45	0,13	0,15	0,11
- quemador grande (Ø 102 mm)	1,15	0,10	0,12	0,08
- quemador pequeño (Ø 73 mm)	0,58	0,05	0,06	0,04
Placa calefactora grande o pequeña (quemador pequeño Ø 65 mm negro)	0,58	0,05	0,06	0,04
parrilla de gas	1,66	0,15	0,18	0,12

3. POTENCIAS NOMINALES DE LOS ELEMENTOS ELÉCTRICOS

Horno eléctrico de bóveda pequeña (volumen 58 litros) máxima potencia	2500W
1 piso de horno de 300 W + 1 bóveda de 175 W + luz de 25 W	
Horno eléctrico de bóveda grande (volumen 81 litros) máxima potencia.....	2700 W
1 piso de horno de 500 W + 1 bóveda de 175 W + luz de 25 W	
Parrilla eléctrica en el horno de gas o eléctrico de bóveda grande o pequeño	2350 W
Resistencia para horno de convección eléctrico de bóveda grande o pequeño	2500 W
ventilador	25 W
horno	25 W
hornos a gas de bóveda pequeños y grandes	25 W
Encendido automático para quemadores de gas	25 W
Armario calentador (cajones calentadores) ancho 450 mm y 600 mm.....	1300 W
Placas de inducción (2 quemadores idénticos 220x180 mm)	3700 W
Vitrocerámica de inducción grande placa (una zona de cocción Ø 280 mm).....	3700 W
Teppan-Yaki "La Cornue" grande.....	2000 W
(dimensiones: 419 x 478 mm)	
Pequeño Teppan-Yaki "La Cornue"	1600 W
(dimensiones: 284 x 478 mm)	

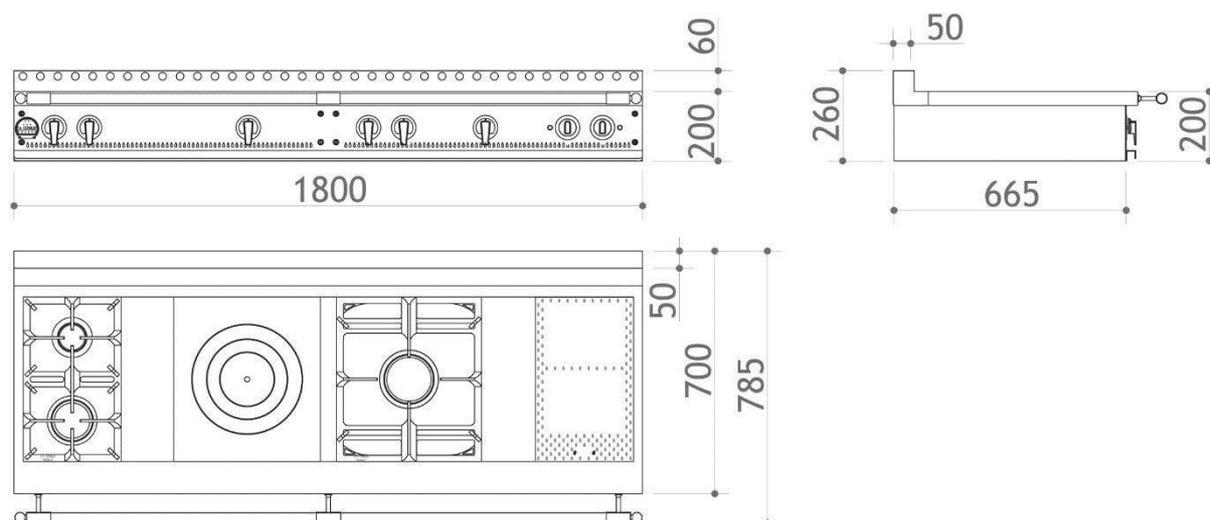
1. DIMENSIONES

Cocina - G48:



Peso de la cocina: 280 - 320 kg según el modelo

Estufa - T48:



Peso de la placa de cocción: 100 - 130 kg según el modelo

2. CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

N1		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 quemador maxi 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)</p>
N2		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 teppan-yaki eléctrico grande 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
N3		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 quemador maxi 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
N5		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 parrilla de piedra de lava de gas 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
N8		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico grande 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
N9		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
Nuevo Méjico		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 quemador maxi 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
notario público		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico grande 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
NR		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>

3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>kilovatios</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa <small>metros³/hora</small>		Flujo de masa Tasa <small>kg/hora</small>	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p l y (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p l y (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
G48XXGEE N1	1	1	23,750	2,221	2,567	1,680	5125	1	22	2,5	1	12	1,5
G48XXGEE N2	1	1	11,750	1,099	1,269	0,831	10825	2	28 / 19	4 / 2,5	2*	16 / 11	1,5 / 1,5*
G48XXGEE N3	1	1	17,750	1,659	1,918	1,256	7125	1	31	4	1	12	1,5
G48XXGEE N5	1	1	22,950	2,147	2,480	1,624	7125	1	31	4	1	12	1,5
G48XXGEE N8	1	1	17,750	1,661	1,918	1,255	10825	2	28 / 19	4 / 2,5	2*	16 / 11	1,5 / 1,5*
G48XXGEE N9	1	1	17,750	1,661	1,918	1,255	7125	1	31	4	1	12	1,5
G48XXGEE NM	1	1	17,750	1,659	1,918	1,256	8825	2	28 / 11	4 / 1,5	1	<small>dieciséis</small>	1,5
G48XXEEE NP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18500	3	28 / 28 / 25	4 / 4 / 2,5	2**	16 / 16	1,5 / 1,5
G48XXEEE NR	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18500	3	20 / 28 / 32	2,5 / 4 / 4	2**	16 / 16	1,5 / 1,5

NOTA POR FAVOR:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Cables en los bloques de terminales 2 y 3 XX

Pueden ser reemplazados por letras o cifras

4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	Entrada de calor total <small>kilocalorías</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros ²	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros ²
T48XX00E N1	19,950	1,866	2,157	1,410	25	1	0,1	0,5	-		
T48XX00E N2	7,950	0,744	0,859	0,561	5725	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
T48XX00E N3	13,950	1,304	1,508	0,986	2025	1	9	1	-		
T48XX00E N5	19,150	1,792	2,070	1,354	2025	1	9	1	-		
T48XX00E N8	13,950	1,306	1,508	0,985	5725	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
T48XX00E N9	13,950	1,306	1,508	0,985	2025	1	9	1	-		
T48XX00E NM	13,950	1,304	1,508	0,986	3725	1	dieciséis	1,5	-		
T48XX00E NP	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16	1,5 / 1,5*
T48XX00E NR	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16	1,5 / 1,5*

NOTA POR FAVOR:

Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

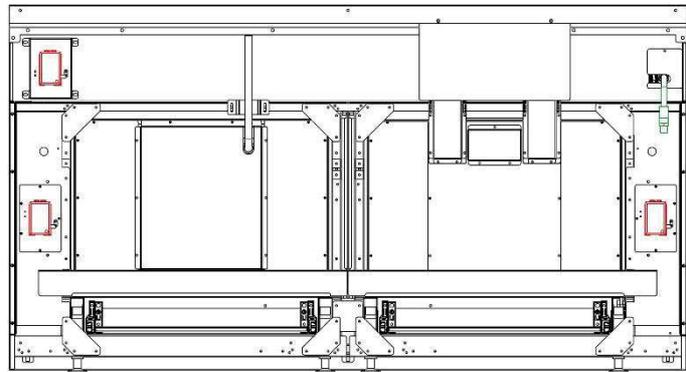
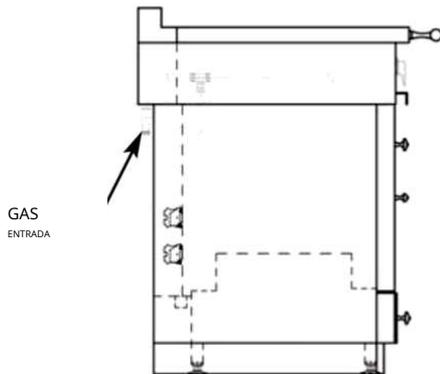
- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX

Puede ser sustituido por letras o cifras

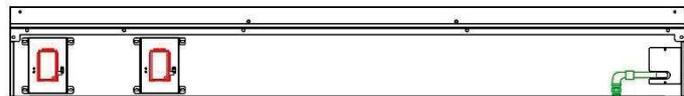
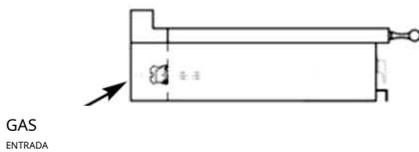
5. CONEXIONES DE LA COCINA

Vista trasera



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA

Vista trasera

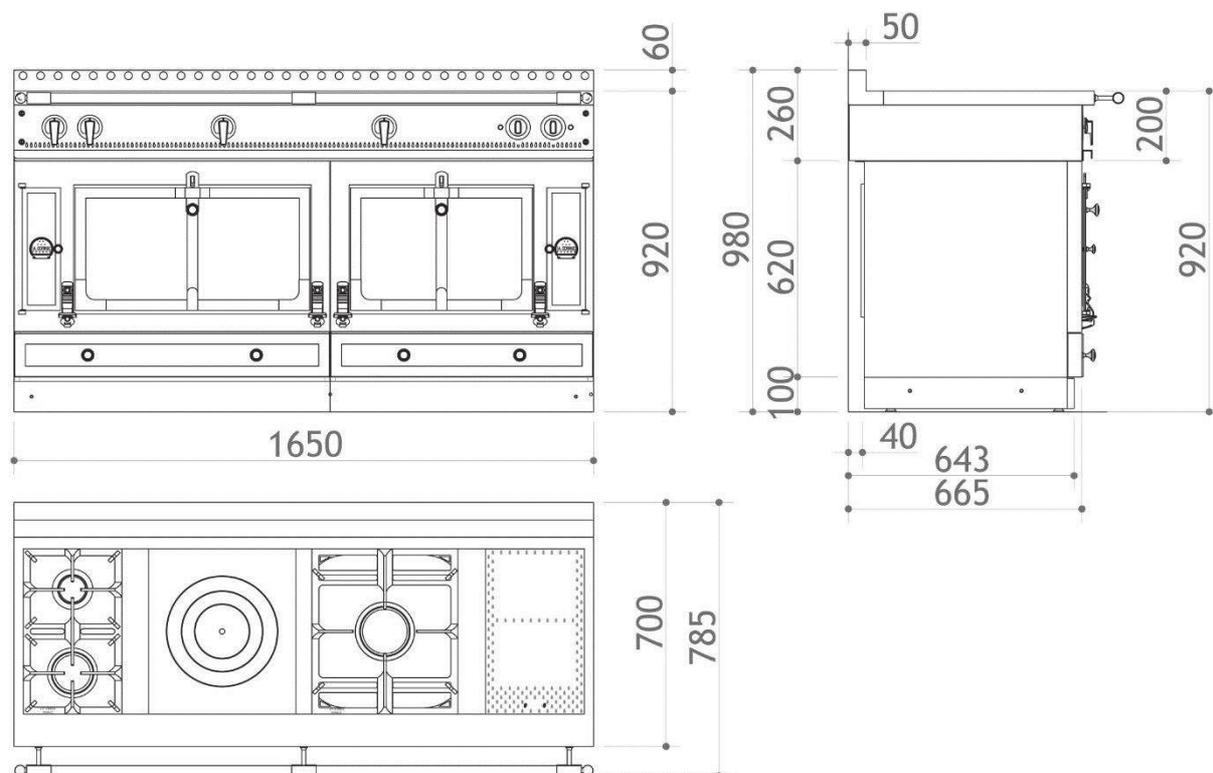


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

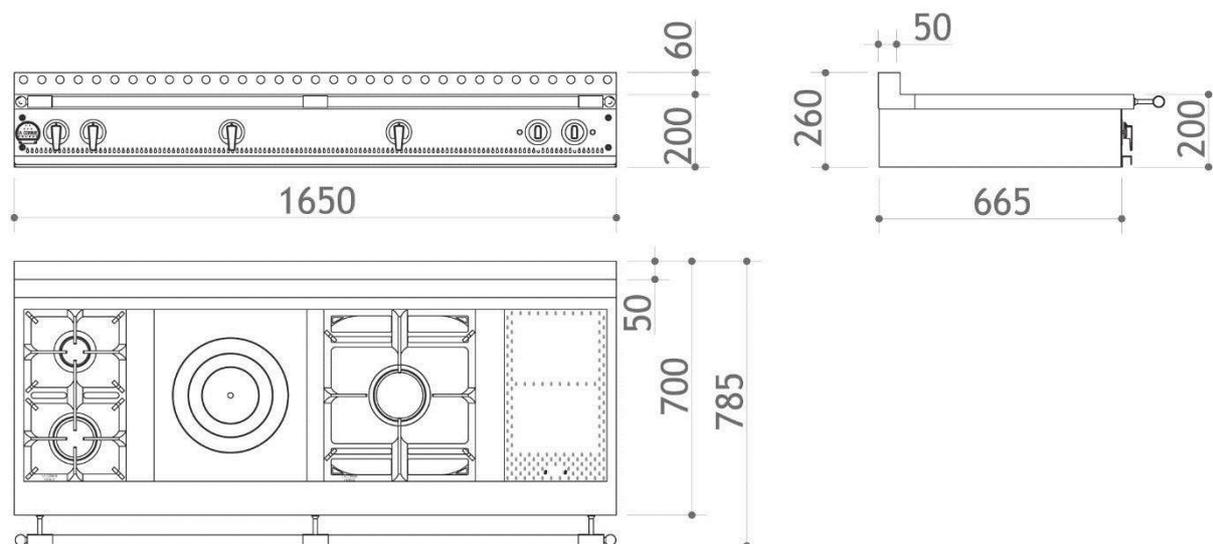
1. DIMENSIONES

Cocina - G46:



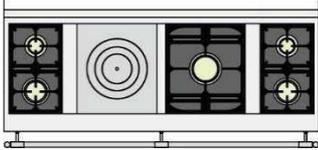
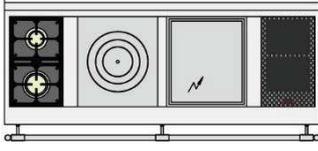
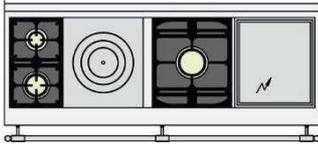
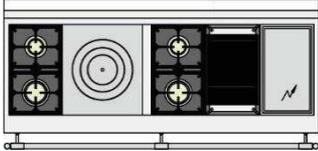
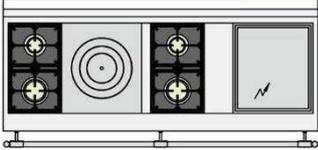
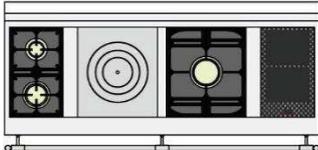
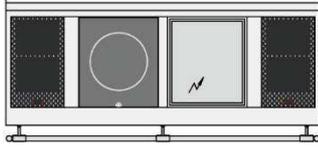
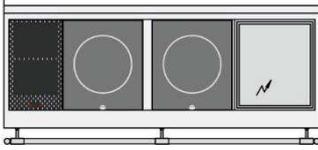
Peso de la olla: 260 – 290 kg. dependiendo del modelo

Estufa - T46:



Peso de la placa de cocción: 90 – 130 kg. dependiendo del modelo

2. CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

L1		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 quemador maxi 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)</p>
L2		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 teppan-yaki eléctrico grande 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
L3		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 quemador maxi 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
L5		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 parrilla de piedra de lava de gas 1 teppan-yaki eléctrico pequeño</p>
L9		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
LM		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 quemador maxi 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
LP		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico grande 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
LR		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>

LECHÂTEAU 165®-G46

3.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>kilovatios</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros³/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p l y (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p l y (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
G46XXGEE L1	1	1	23,750	2,221	2,567	1,680	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G46XXGEE L2	1	1	11,750	1,099	1,269	0,831	10650	2	27 / 19	4 / 2,5	2 *	16 / 11	1,5 / 1,5 *
G46XXGEE L3	1	1	17,750	1,659	1,918	1,256	6950	1	30	4	1	11	1,5
G46XXGEE L5	1	1	22,950	2,147	2,480	1,624	6550	1	28	4	1	11	1,5
G46XXGEE L9	1	1	17,750	1,661	1,918	1,255	6950	1	30	4	1	11	1,5
G46XXGEE LM	1	1	17,750	1,659	1,918	1,256	8650	2	27 / 11	4 / 1,5	1	<small>dieciséis</small>	1,5
G46XEEEE LP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18325	3	27 / 28 / 25	4 / 4 / 2,5	2**	16 / 16	1,5 / 1,5
G46XEEEE LR	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18325	3	20 / 28 / 32	2,5 / 4 / 4	2**	16 / 16	1,5 / 1,5

NOTA POR FAVOR:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Cables en los terminales 2 y 3

XX puede ser reemplazado por letras o cifras

LECHÂTEAU 165®-T46

4.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	Entrada de calor total <small>kilocalorías</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros³/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p l y (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p l y (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros²	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros²
T46XX00E L1	19,950	1,866	2,157	1,410	25	1	0,1	0,5	-		
T46XX00E L2	7,950	0,744	0,859	0,561	5725	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
T46XX00E L3	13,950	1,304	1,508	0,986	2025	1	9	1	-		
T46XX00E L5	19,150	1,792	2,070	1,354	1625	1	7	1	-		
T46XX00E L9	13,950	1,306	1,508	0,985	2025	1	9	1	-		
T46XX00E LM	13,950	1,304	1,508	0,986	3725	1	dieciséis	1,5	-		
T46XX00E LP	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16	1,5 / 1,5*
T46XX00E LR	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16	1,5 / 1,5*

NOTA POR FAVOR:

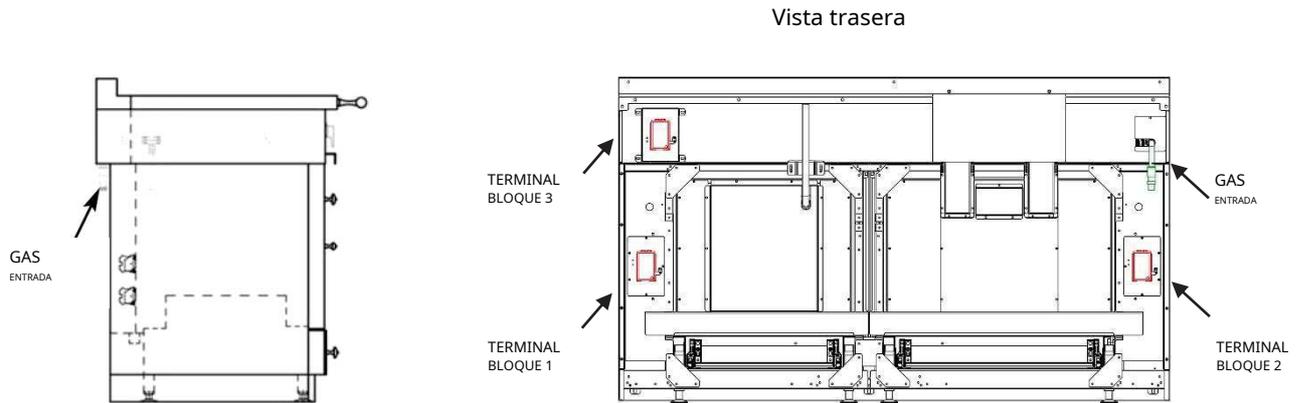
Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

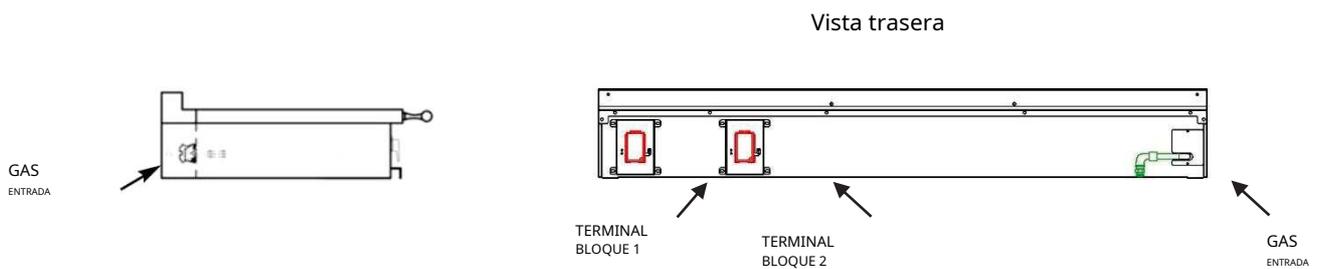
- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX

Puede ser sustituido por letras o cifras

5. CONEXIONES DE LA COCINA



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA

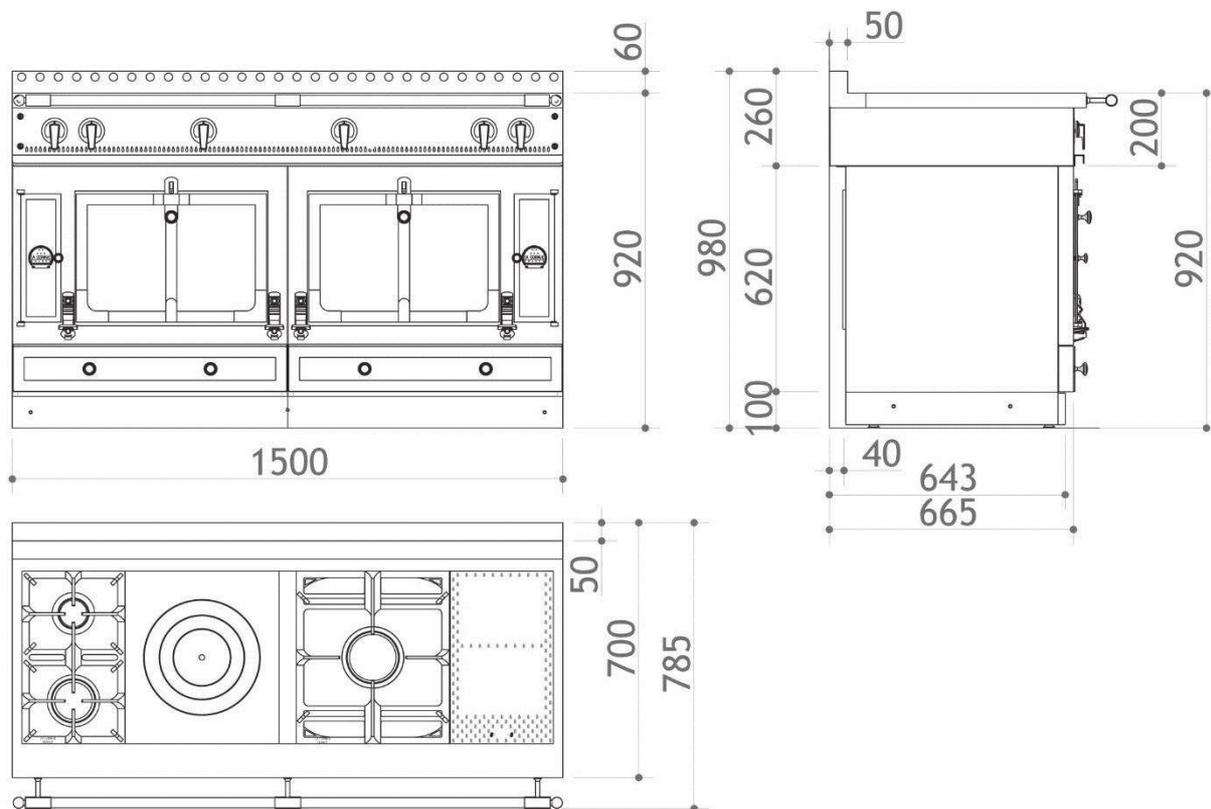


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo “potencia para cocinas de gas y eléctricas” para el modelo en cuestión.

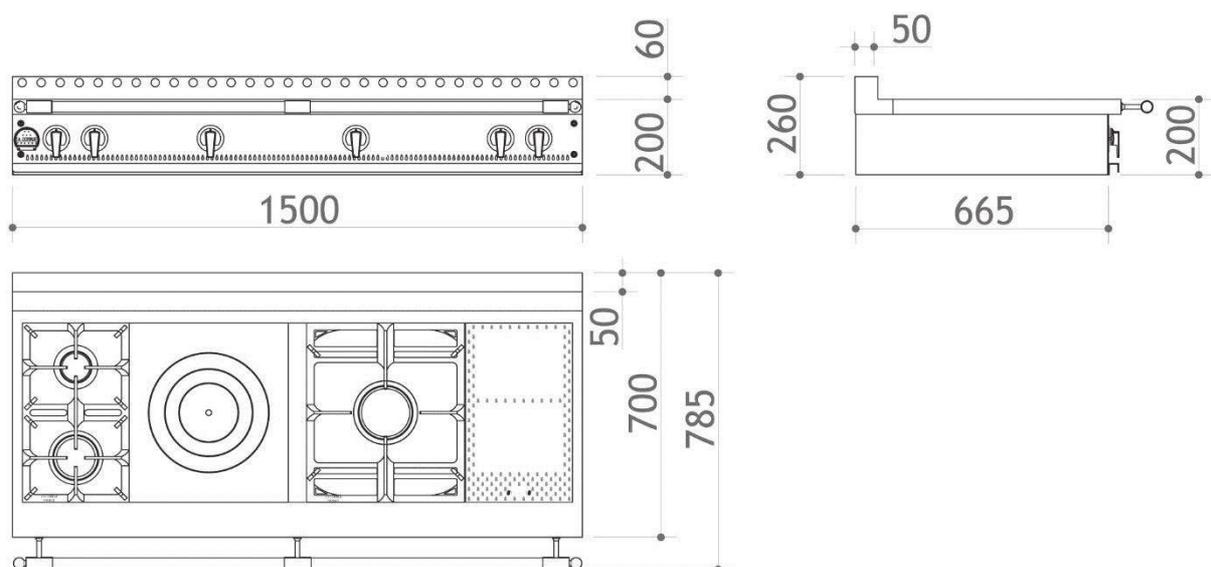
1. DIMENSIONES

Cocina - G45:



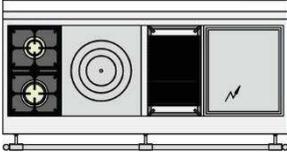
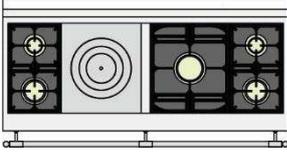
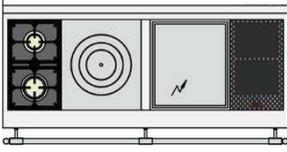
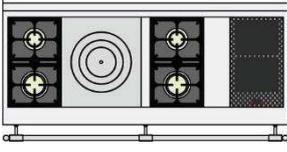
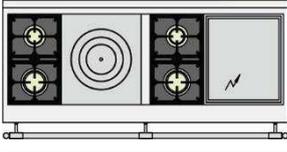
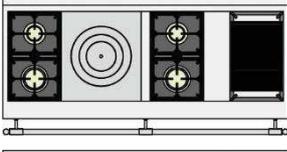
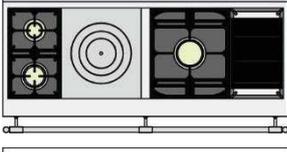
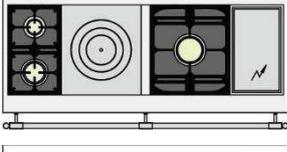
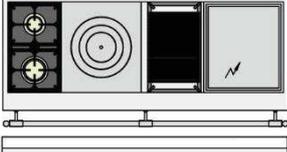
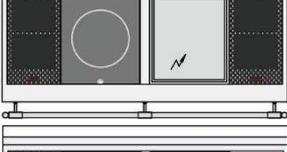
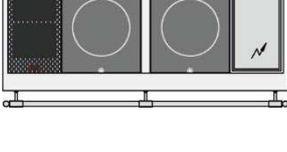
Peso de la olla: 250 - 280 kg. dependiendo del modelo

Estufa - T45:



Peso de la placa de cocción: 80 - 110 kg. dependiendo del modelo

2. CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

kilómetros		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>1 parrilla de piedra de lava de gas</p> <p>1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
K1		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>1 quemador maxi</p> <p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)</p>
K2		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>1 teppan-yaki eléctrico grande</p> <p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
K3		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>2 fuegos de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
K4		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
K5		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 parrilla de piedra de lava de gas</p>
K6		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>1 quemador maxi</p> <p>1 parrilla de piedra de lava de gas</p>
K7		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>1 quemador maxi</p> <p>1 teppan-yaki eléctrico pequeño</p>
KH		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas</p> <p>1 parrilla de piedra de lava de gas</p> <p>1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
KP		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico grande</p> <p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
CR		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico pequeño</p>

LECHÂTEAU 150®-G45

3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>kilocalorías</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p l y (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p l y (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
G45XXGEE K1	1	1	23,050	2,156	2,492	1,629	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G45XXGEE K2	1	1	11,050	1,034	1,194	0,780	10650	2	27 / 19	4 / 2,5	2 *	16 / 11	1,5 / 1,5*
G45XXGEE K3	1	1	17,050	1,596	1,843	1,204	8650	2	27 / 11	4 / 1,5	1	<small>dieciséis</small>	1,5
G45XXGEE K4	1	1	17,050	1,596	1,843	1,204	6950	1	30	4	1	11	1,5
G45XXGEE K5	1	1	22,250	2,082	2,405	1,573	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G45XXGEE K6	1	1	22,250	2,080	2,405	1,574	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G45XXGEE K7	1	1	17,050	1,594	1,843	1,205	6550	1	28	4	1	11	1,5
G45XXGEE KH	1	1	16,250	1,520	1,756	1,149	6950	2	20 / 11	2,5 / 1,5	1	11	1,5
G45XXGEE KM	1	1	17,050	1,594	1,843	1,205	8650	2	27 / 11	4 / 1,5	1	<small>dieciséis</small>	1,5
G45XXEEE KP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18150	3	27 / 27 / 25	4 / 4 / 2,5	2**	16 / 16	1,5 / 1,5
G45XXEEE KR	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	17750	3	18 / 27 / 32	2,5 / 4 / 4	2**	16 / 16	1,5 / 1,5

NOTA POR FAVOR:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

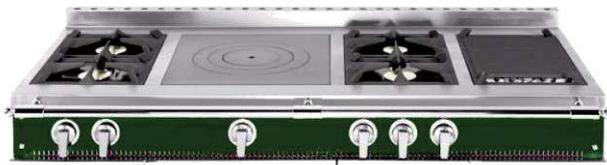
- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Los cables en los bloques de terminales 2 y 3 XX

pueden ser reemplazados por letras o cifras

LECHÂTEAU 150®-T45

4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	Entrada de calor total <small>Wattios</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
T45XX00E K1	19,950	1,866	2,157	1,410	25	1	0,1	0,5			
T45XX00E K2	7,950	0,744	0,859	0,561	5725	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
T45XX00E K3	13,950	1,306	1,508	0,985	3725	1	dieciséis	1,5			
T45XX00E K4	13,950	1,306	1,508	0,985	2025	1	9	1			
T45XX00E K5	19,150	1,792	2,070	1,354	25	1	0,1	0,5			
T45XX00E K6	19,150	1,790	2,070	1,355	25	1	0,1	0,5			
T45XX00E K7	13,950	1,304	1,508	0,986	1625	1	7	1			
T45XX00E KH	13,150	1,230	1,421	0,930	2025	1	9	1			
T45XX00E KM	13,950	1,304	1,508	0,986	3725	1	dieciséis	1,5			
T45XX00E KP	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16	1,5 / 1,5*
T45XX00E KR	0,000	0,000	0,000	0,000	12700	2	23 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16	1,5 / 1,5*

NOTA POR FAVOR:

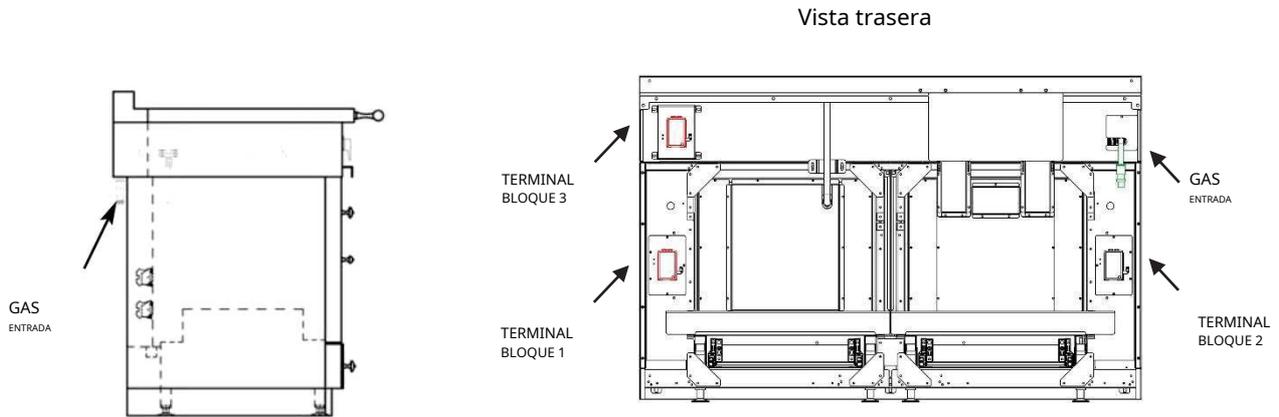
Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

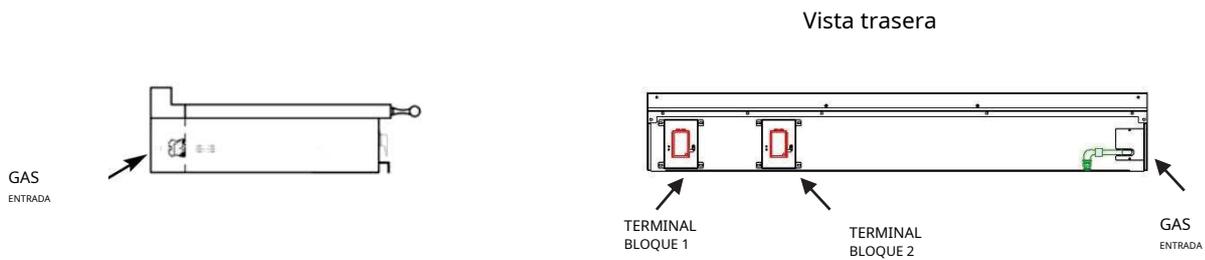
- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX

Puede ser sustituido por letras o cifras

5. CONEXIONES DE LA COCINA



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA

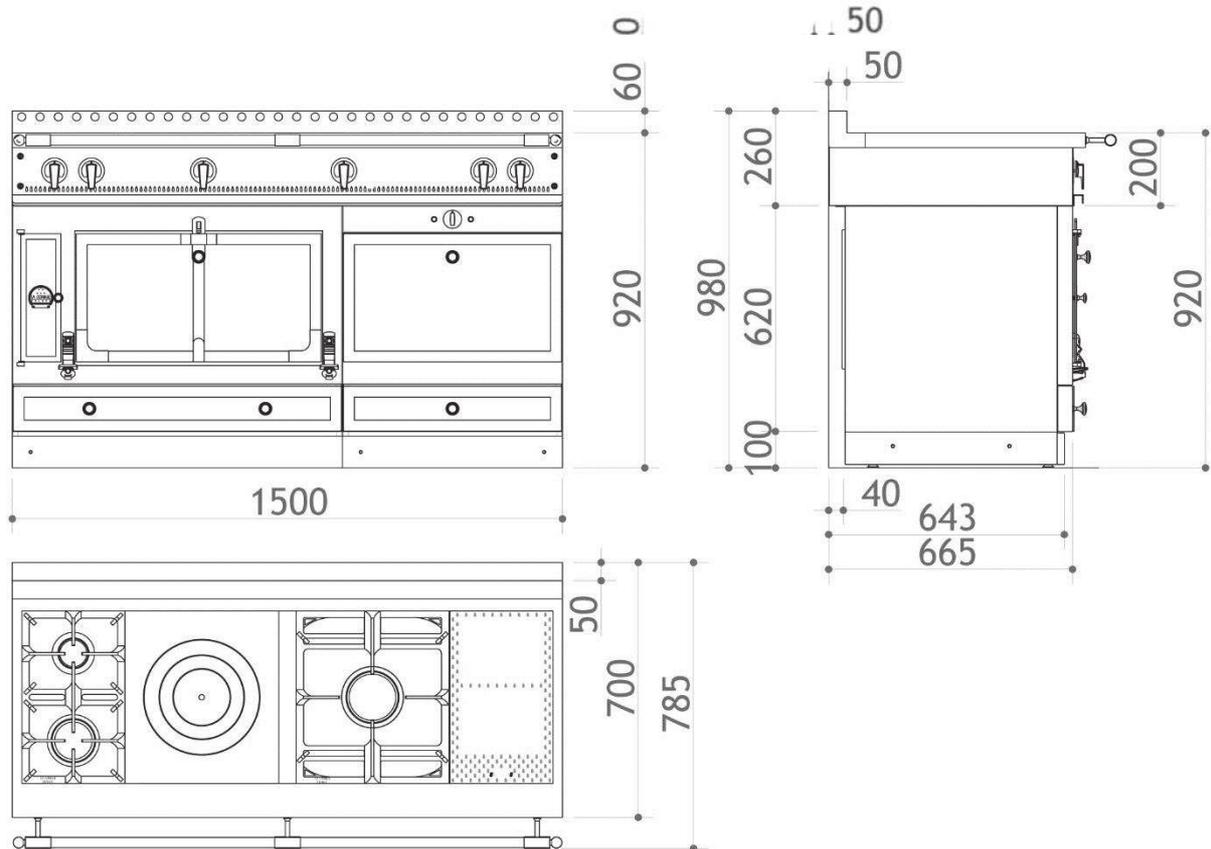


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

1. DIMENSIONES

Cocina - G44:



Peso de la olla: 250 – 280 kg. dependiendo del modelo

2. CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

Ver página 29

3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS

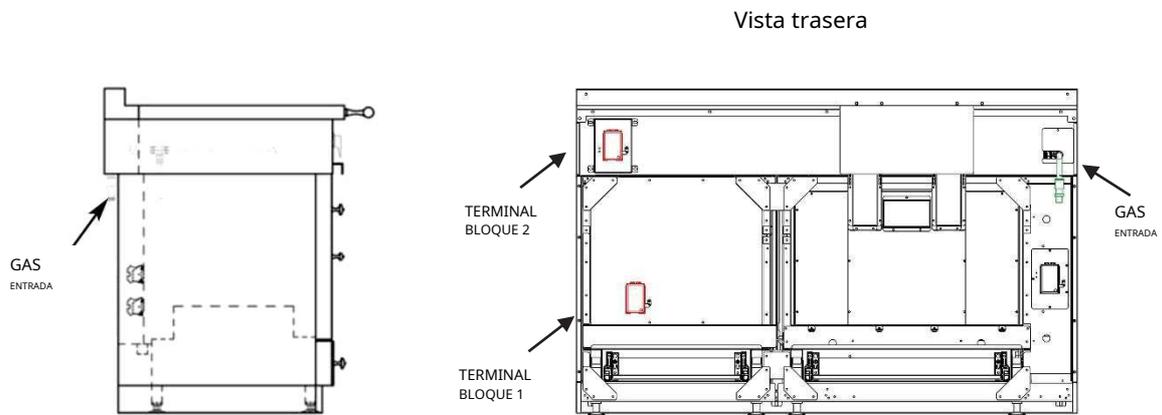


Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>litros/hora</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros
G44XXGEE K1	1		23,750	2,221	2,567	1,680	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G44XEEEE K1		1	19,950	1,866	2,157	1,410	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G44XXGEE K2	1		11,750	1,099	1,269	0,831	9425	2	16 / 25	1,5 / 2,5	1	dieciséis	1,5
G44XEEEE K2		1	7,950	0,744	0,859	0,561	9725	2	18 / 25	2,5 / 2,5	1	dieciséis	1,5
G44XXGEE K3	1		17,750	1,661	1,918	1,255	7425	1	32	4	1	dieciséis	1,5
G44XEEEE K3		1	13,950	1,306	1,508	0,985	7725	2	18 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G44XXGEE K4	1		17,750	1,661	1,918	1,255	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G44XEEEE K4		1	13,950	1,306	1,508	0,985	6025	1	26	4	1	12	1,5
G44XXGEE K5	1		22,950	2,147	2,480	1,624	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G44XEEEE K5		1	19,150	1,792	2,070	1,354	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G44XXGEE K6	1		22,950	2,145	2,480	1,625	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G44XEEEE K6		1	19,150	1,790	2,070	1,355	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G44XXGEE K7	1		17,750	1,659	1,918	1,256	5325	1	23	4	1	10	1,5
G44XEEEE K7		1	13,950	1,304	1,508	0,986	5625	1	24	4	1	12	1,5
G44XXGEE KH	1		16,950	1,585	1,831	1,200	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G44XEEEE KH		1	13,150	1,230	1,421	0,930	6025	1	26	4	1	12	1,5
G44XXGEE KM	1		17,750	1,659	1,918	1,256	7425	1	32	4	1	dieciséis	1,5
G44XEEEE KM		1	13,950	1,304	1,508	0,986	7725	2	18 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G44XEEEE KP		1	0,000	0,000	0,000	0,000	17100	3	18 / 25 / 32	2,5 / 2,5 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
G44XEEEE KR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	16700	3	18 / 23 / 32	2,5 / 2,5 / 4	2	12 / 16	1,5 / 1,5

NOTA POR FAVOR:

XX puede ser reemplazado por letras o cifras

4. CONEXIONES DE LA COCINA

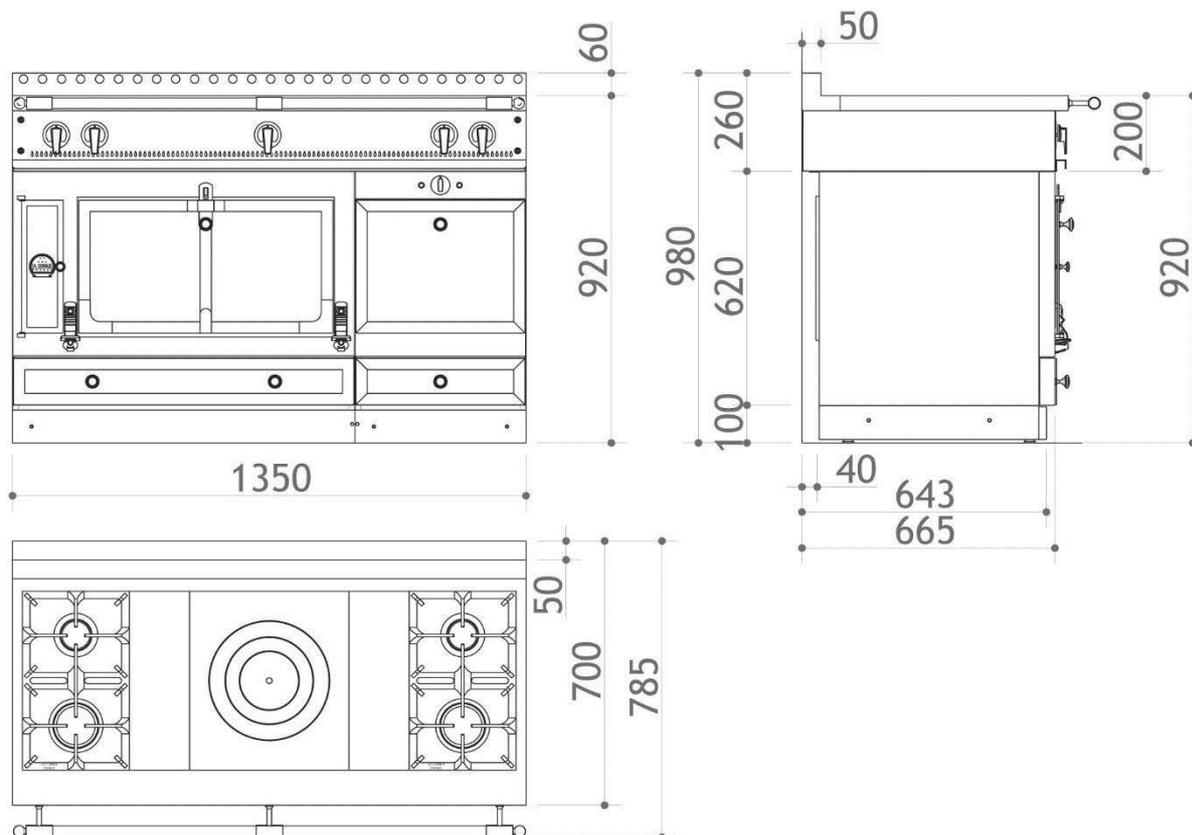


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

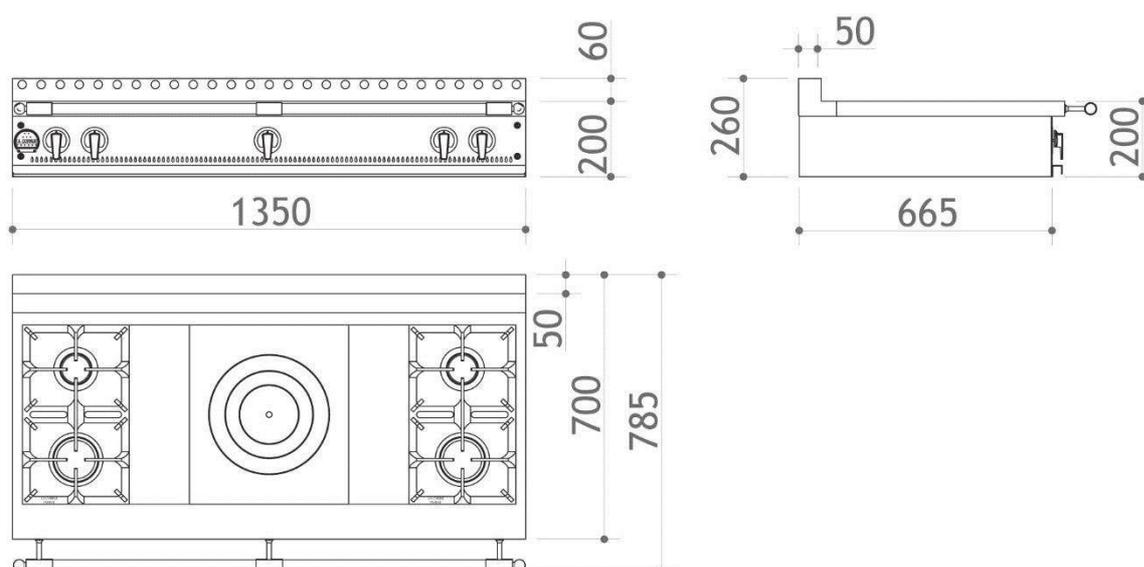
1. DIMENSIONES

Cocina - G43:



Peso de la olla: 200 – 220 kg. dependiendo del modelo

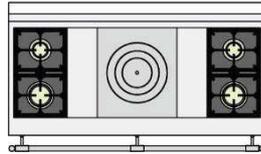
Estufa - T43:



Peso de la placa de cocción: 80 – 100 kg. dependiendo del modelo

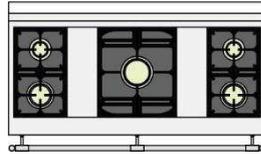
2. CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

H0



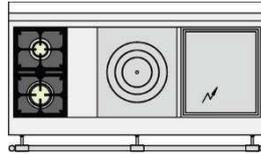
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)

H1



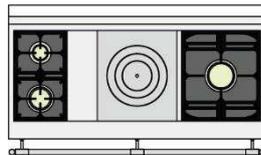
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)

H2



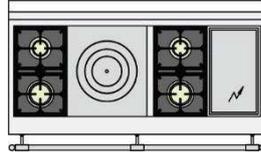
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 teppan-yaki eléctrico grande

H3



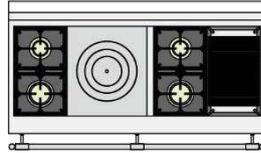
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 quemador maxi

H4



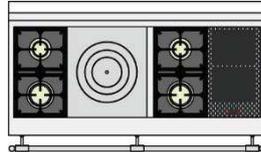
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico pequeño

H6



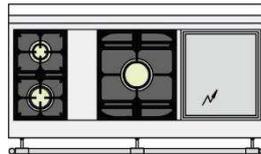
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 parrilla de piedra de lava de gas

HC



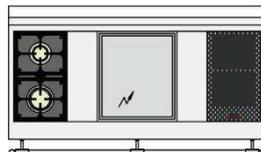
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 fuegos de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de inducción con dos zonas de cocción

AF



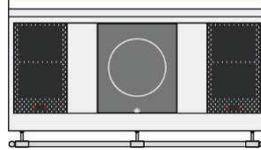
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi
1 teppan-yaki eléctrico grande

Hong Kong



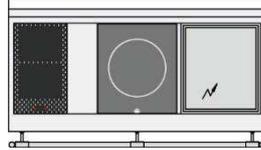
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico grande
1 placa de inducción con dos zonas de cocción

HP



1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 placa de inducción con dos zonas de cocción

HORA



1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico grande

3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>litros/hora</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros³/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros
G43XXGEE H0	1		17,750	1,661	1,918	1,255	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H0		1	13,950	1,306	1,508	0,985	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H1	1		21,800	2,039	2,357	1,543	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H1		1	18,000	1,684	1,947	1,273	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H2	1		11,750	1,099	1,269	0,831	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G43XXEEE H2		1	7,950	0,744	0,859	0,561	6025	1	26	4	1	12	1,5
G43XXGEE H3	1		17,750	1,659	1,918	1,256	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H3		1	13,950	1,304	1,508	0,986	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H4	1		17,750	1,661	1,918	1,255	5325	1	23	2,5	1	10	1,5
G43XXEEE H4		1	13,950	1,306	1,508	0,985	5625	1	24	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H6	1		22,950	2,147	2,480	1,624	3725	1	dieciséis	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H6		1	19,150	1,792	2,070	1,354	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE HC	1		17,750	1,661	1,918	1,255	7425	1	32	4	1	dieciséis	1,5
G43XXEEE HC		1	13,950	1,306	1,508	0,985	7725	2	17 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G43XXGEE HF	1		15,800	1,477	1,708	0,985	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G43XXEEE HF		1	12,000	1,122	1,298	0,849	6025	1	26	4	1	12	1,5
G43XXGEE Hong Kong	1		9,800	0,917	1,059	0,694	9425	2	16 / 25	1,5 / 2,5	1	dieciséis	1,5
G43XXEEE Hong Kong		1	6,000	0,562	0,649	0,424	9725	2	17 / 25	2,5 / 2,5	1	dieciséis	1,5
G43XXEEE CV		1	0,000	0,000	0,000	0,000	15100	2	33 / 32	6 / 4	2	12 / 16	1,5 / 1,5
G43XXEEE HR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	13400	2	26 / 32	4 / 4	2	12 / 16	1,5 / 1,5

NOTA POR FAVOR:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Cables en los bloques de terminales 2 y 3

XX puede ser reemplazado por letras o cifras

LECHATELET 35-T43

4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	Entrada de calor total <small>kilocalorías</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros
T43XX00E H0	13,950	1,306	1,508	0,985	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E H1	18,000	1,684	1,947	1,273	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E H2	7,950	0,744	0,859	0,561	2025	1	9	1			
T43XX00E H3	13,950	1,304	1,508	0,986	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E H4	13,950	1,306	1,508	0,985	1625	1	7	1			
T43XX00E H6	19,150	1,792	2,070	1,354	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E HC	13,950	1,306	1,508	0,985	3725	1	dieciséis	1,5			
T43XX00E alta frecuencia	12,000	1,122	1,298	0,849	2025	1	9	1			
T43XX00E Hong Kong	6,000	0,562	0,649	0,424	5725	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
HP T43XX00E	0,000	0,000	0,000	0,000	11100	2	32 / 16	4 / 1,5	1	dieciséis	1,5
T43XX00E hora	0,000	0,000	0,000	0,000	9400	2	25 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5

NOTA POR FAVOR:

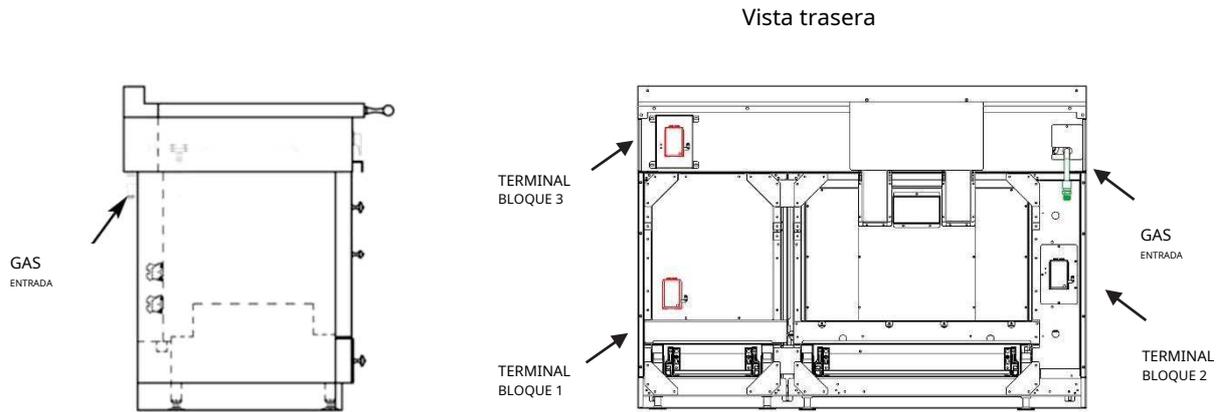
Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

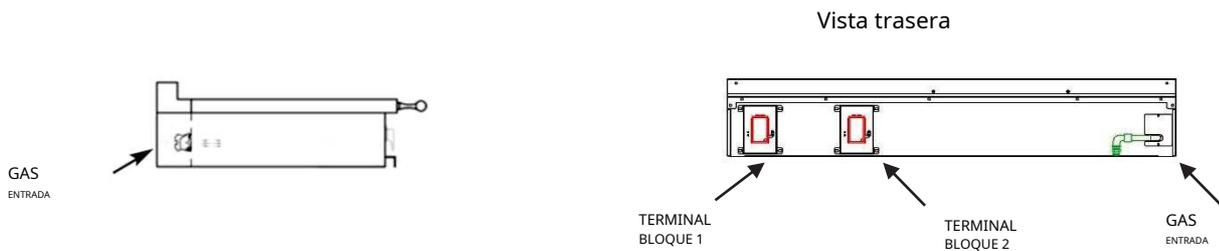
- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX

se puede sustituir por letras o cifras

5. CONEXIONES DE LA COCINA



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA

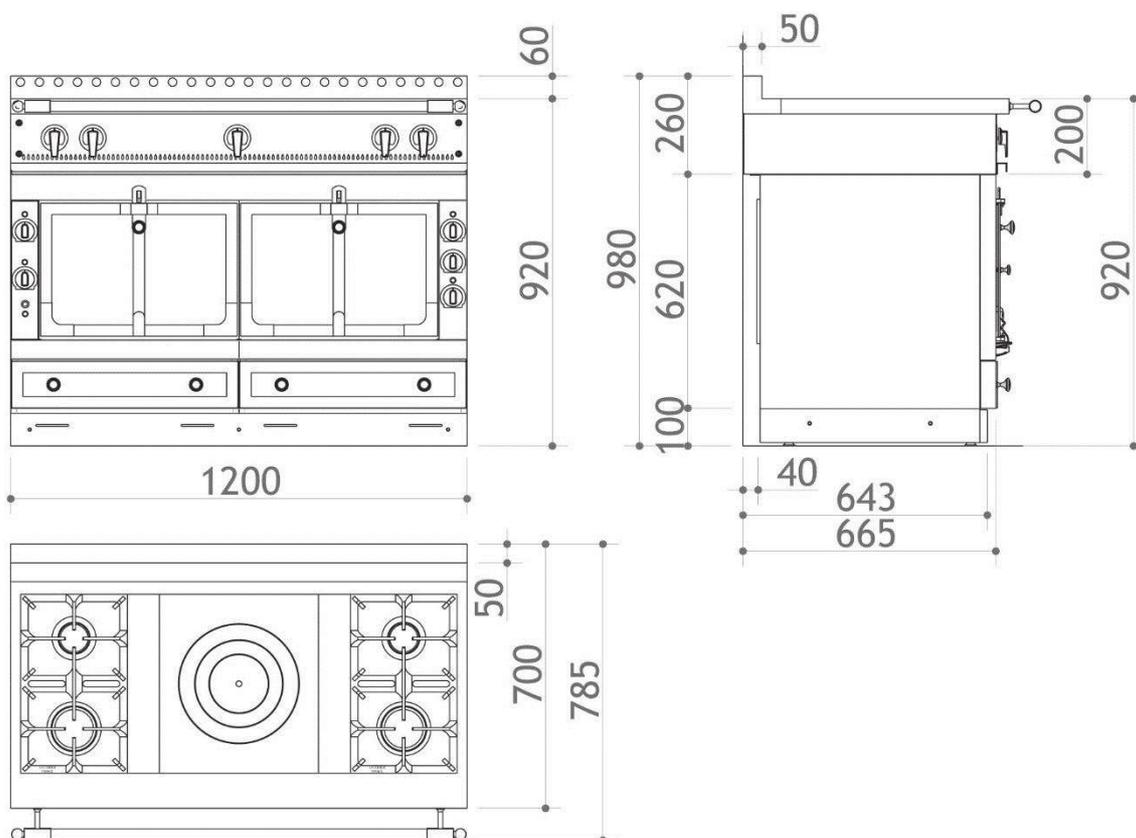


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo “potencia para cocinas de gas y eléctricas” para el modelo en cuestión.

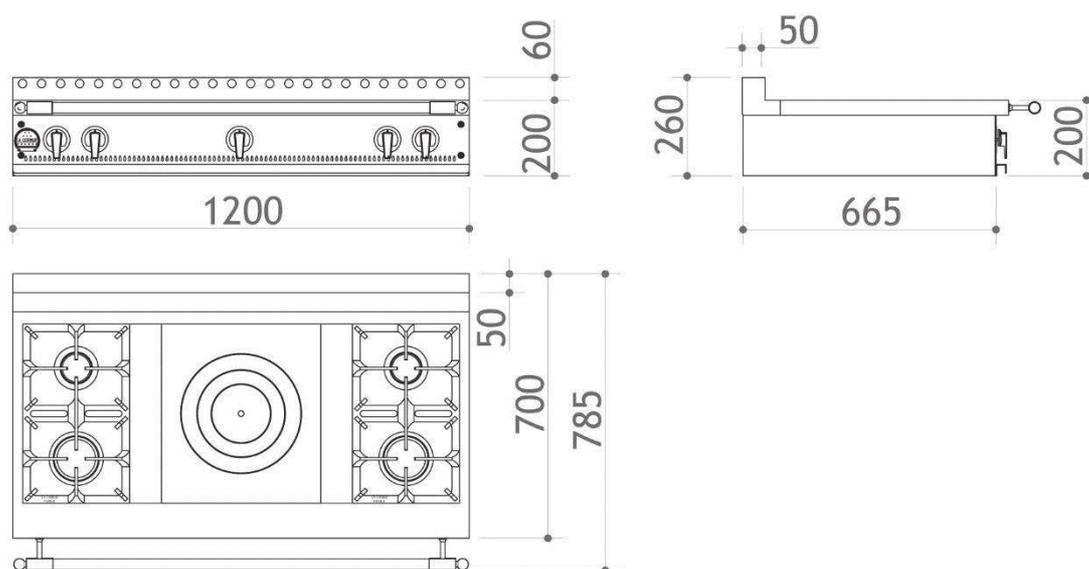
1. DIMENSIONES

Cocina - G42:



Peso de la olla: 200 - 220 kg. dependiendo del modelo

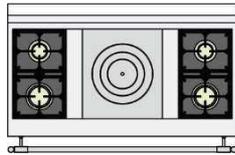
Estufa - T42:



Peso de la placa de cocción: 80 - 90 kg. dependiendo del modelo

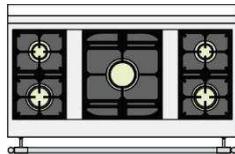
2.CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

E0



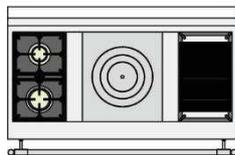
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)

E1



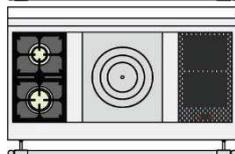
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)

E2



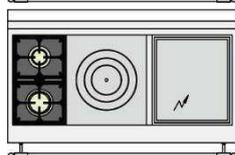
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 parrilla de piedra de lava de gas

E4



2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 placa de inducción con dos zonas de cocción

E5



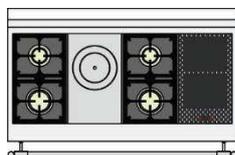
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 teppan-yaki eléctrico grande

E6



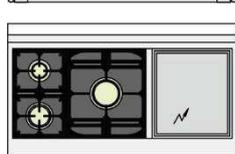
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 parrilla de piedra de lava de gas

disfunción eréctil



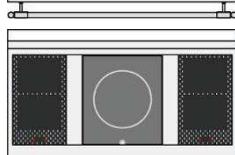
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 fuegos de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de inducción con dos zonas de cocción

FE



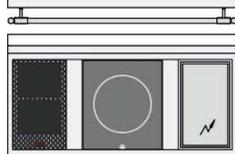
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi
1 teppan-yaki eléctrico grande

EP



1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 placa de inducción con dos zonas de cocción

Urgencias



1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico pequeño

LECHÂTEAU 120®-G42

3.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>litros/hora</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa <small>metros/hora</small>		Flujo de masa Tasa <small>kg/hora</small>	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
G42XXGEE E0	1	1	17,050	1,596	1,843	1,204	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE E1	1	1	21,100	1,974	2,282	1,492	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE E2	1	1	16,250	1,520	1,756	1,149	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE E4	1	1	11,050	1,034	1,194	0,780	8650	2	22 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G42XXGEE E5	1	1	11,050	1,034	1,194	0,780	6950	1	30	4	1	11	1,5
G42XXGEE E6	1	1	22,250	2,082	2,405	1,573	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE ED	1	1	17,050	1,596	1,843	1,204	8650	2	22 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G42XXGEE EF	1	1	15,100	1,412	1,633	1,068	6950	1	30	4	1	11	1,5
G42XEEEE EP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	16150	3	22 / 32 / 16	2,5 / 4 / 1,5	2	11 / 16	1,5 / 1,5
G42XEEEE ER	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	14050	2	29 / 32	4 / 4	2	11 / 16	1,5 / 1,5

NOTA POR FAVOR:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Los cables en los bloques de terminales 2 y 3 XX

pueden ser reemplazados por letras o cifras

LECHÂTEAU 120®-T42

4. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	Entrada de calor total <small>kilovatios</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasametros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros
T42XX00E E0	13,950	1,306	1,508	0,985	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E E1	18,000	1,684	1,947	1,273	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E E2	13,150	1,230	1,421	0,930	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E E4	7,950	0,744	0,859	0,561	3725	1	dieciséis	1,5			
T42XX00E E5	7,950	0,744	0,859	0,561	2025	1	9	1			
T42XX00E E6	19,150	1,792	2,070	1,354	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E ED	13,950	1,306	1,508	0,985	3725	1	dieciséis	1,5			
T42XX00E EF	12,000	1,122	1,298	0,849	2025	1	9	1			
EP T42XX00E	0,000	0,000	0,000	0,000	11100	2	32 / 16	4 / 1,5	1	dieciséis	1,5
T42XX00E ER	0,000	0,000	0,000	0,000	9000	2	23 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5

NOTA POR FAVOR:

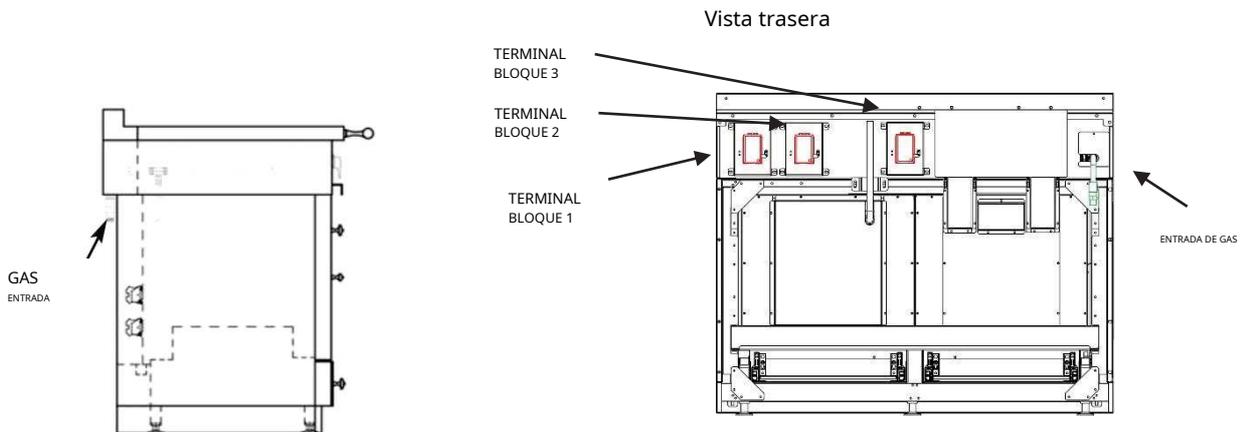
Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

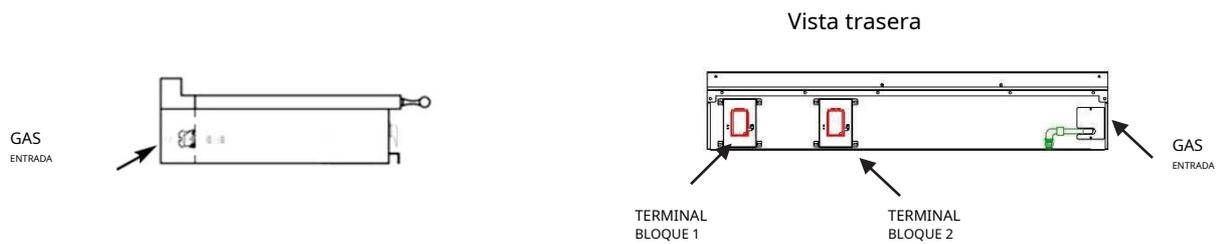
- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX

se puede sustituir por letras o cifras

5. CONEXIONES DE LA COCINA



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA

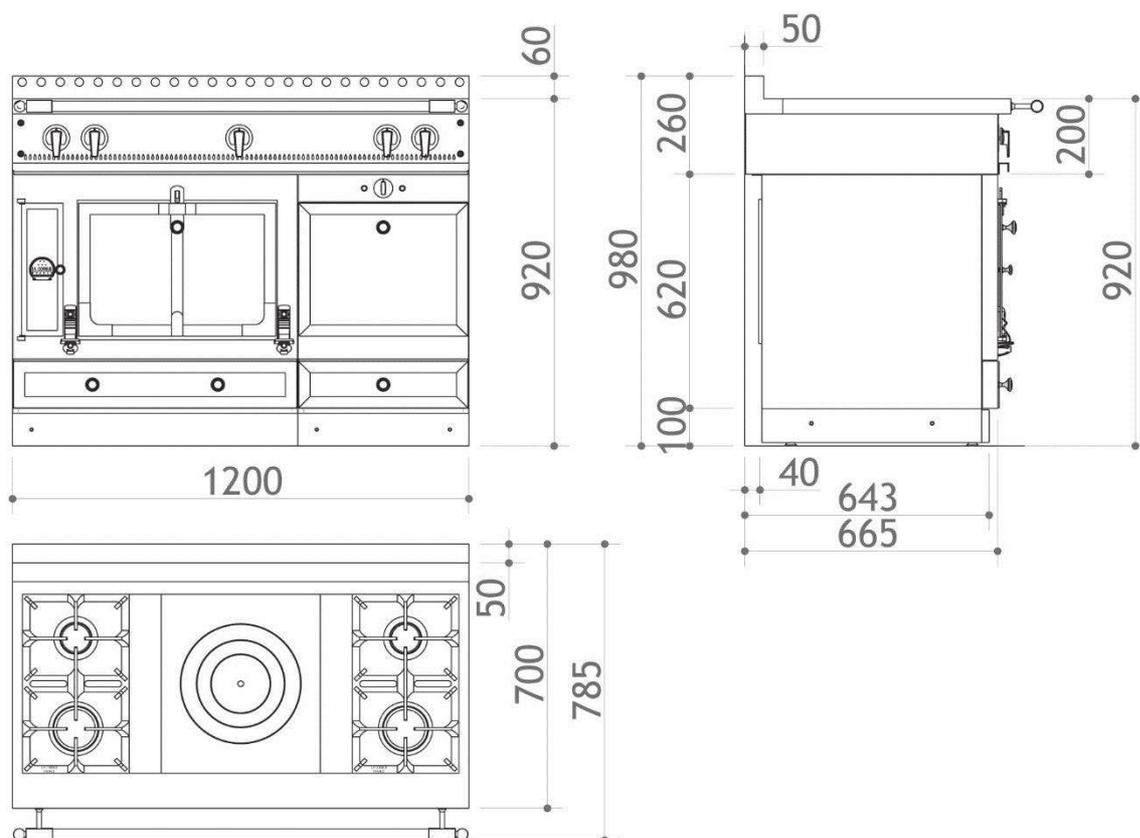


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

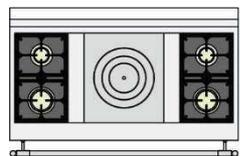
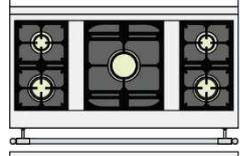
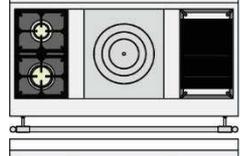
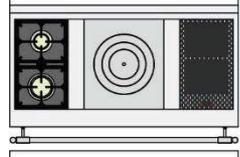
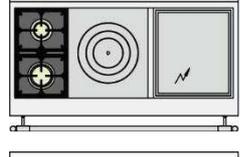
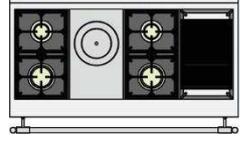
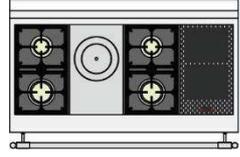
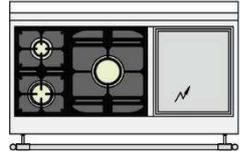
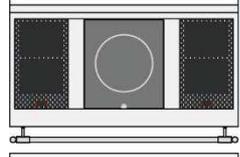
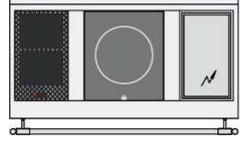
1. DIMENSIONES

Cocina - G41:



Peso de la olla: 200 - 220 kg. dependiendo del modelo

2. CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

E0		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)</p>
E1		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)</p>
E2		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 parrilla de piedra de lava de gas</p>
E4		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
E5		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
E6		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 parrilla de piedra de lava de gas</p>
disfunción eréctil		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas 2 fuegos de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
FE		<p>2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi 1 teppan-yaki eléctrico grande</p>
EP		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 placa de inducción con dos zonas de cocción</p>
Urgencias		<p>1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción 1 teppan-yaki eléctrico pequeño</p>

LECHATELET 120 - G41

3. POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>horarios</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros
G41XXGEE E0	1		17,050	1,596	1,843	1,204	3725	1	dieciséis	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E0		1	13,950	1,306	1,508	0,985	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E1	1		21,100	1,974	2,282	1,492	3725	1	dieciséis	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E1		1	18,000	1,684	1,947	1,273	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E2	1		16,250	1,520	1,756	1,149	3725	1	dieciséis	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E2		1	13,150	1,230	1,421	0,930	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E4	1		11,050	1,034	1,194	0,780	7425	1	32	4	1	dieciséis	1,5
G41XXEEE E4		1	7,950	0,744	0,859	0,561	7550	2	17 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G41XXGEE E5	1		11,050	1,034	1,194	0,780	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G41XXEEE E5		1	7,950	0,744	0,859	0,561	5850	1	25	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E6	1		22,250	2,082	2,405	1,573	3725	1	dieciséis	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E6		1	19,150	1,792	2,070	1,354	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE ED	1		17,050	1,596	1,843	1,204	7425	1	32	4	1	dieciséis	1,5
G41XXEEE ED		1	13,950	1,306	1,508	0,985	7550	2	17 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
G41XXGEE EF	1		15,100	1,412	1,633	1,068	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G41XXEEE EF		1	12,000	1,122	1,298	0,849	5850	1	25	2,5	1	11	1,5
G41XXEEE EP	-	1	0,000	0,000	0,000	0,000	14925	2	33 / 32	6 / 4	2	11 / 16	1,5 / 1,5
G41XXEEE ER	-	1	0,000	0,000	0,000	0,000	12825	2	24 / 32	2,5 / 4	2	11 / 16	1,5 / 1,5

TENGA EN CUENTA:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

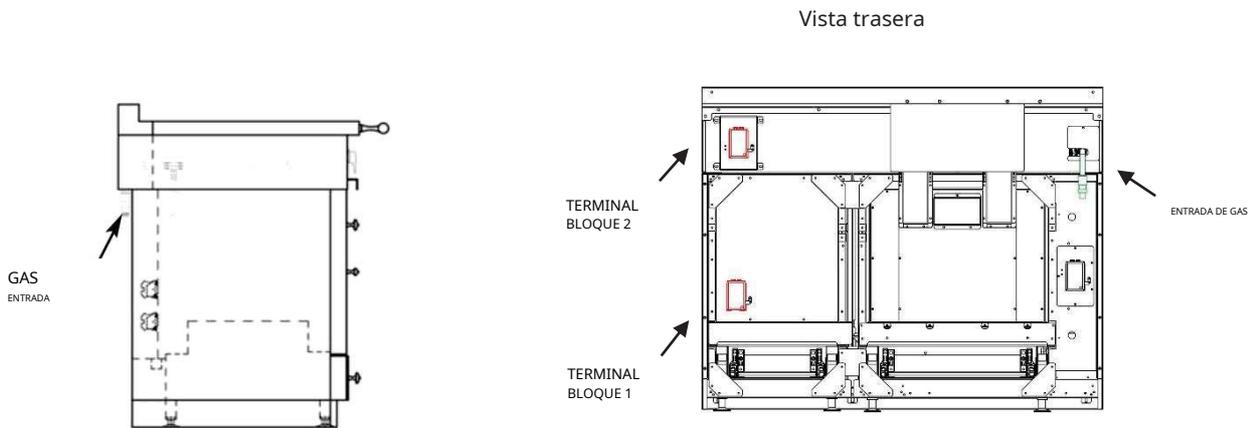
- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Los cables en los bloques de terminales 2 y 3 XX

pueden ser reemplazados por letras o cifras

4. CONEXIONES DE LA COCINA

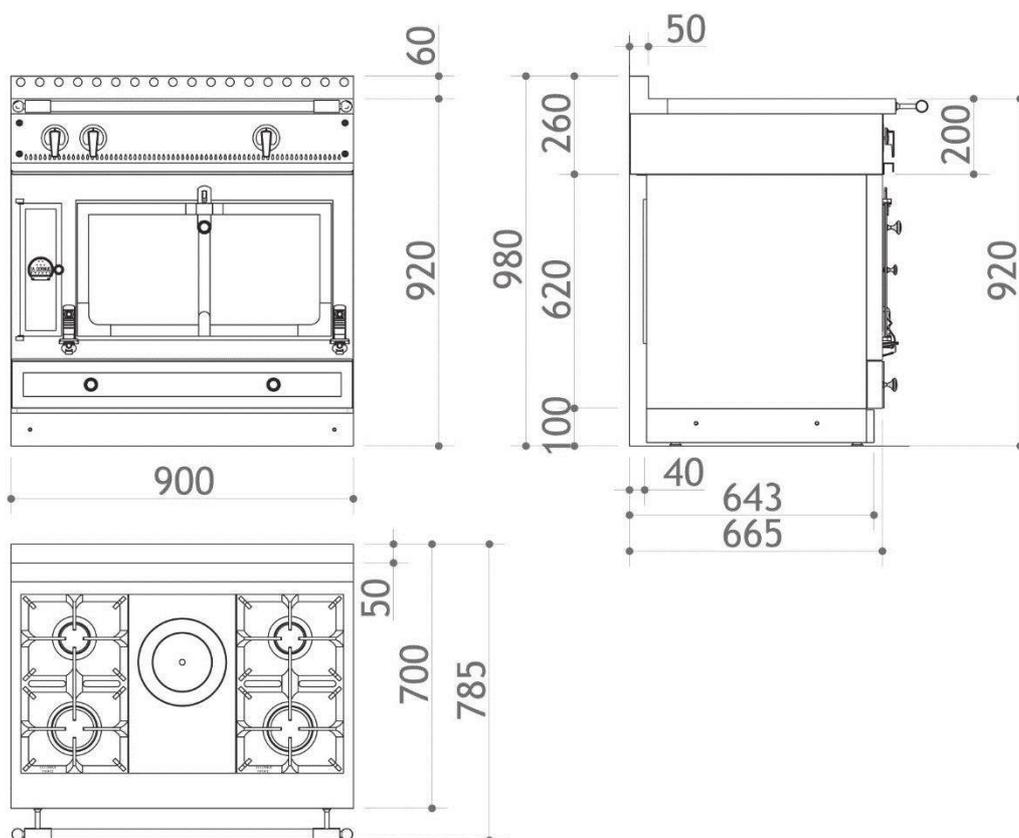


La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

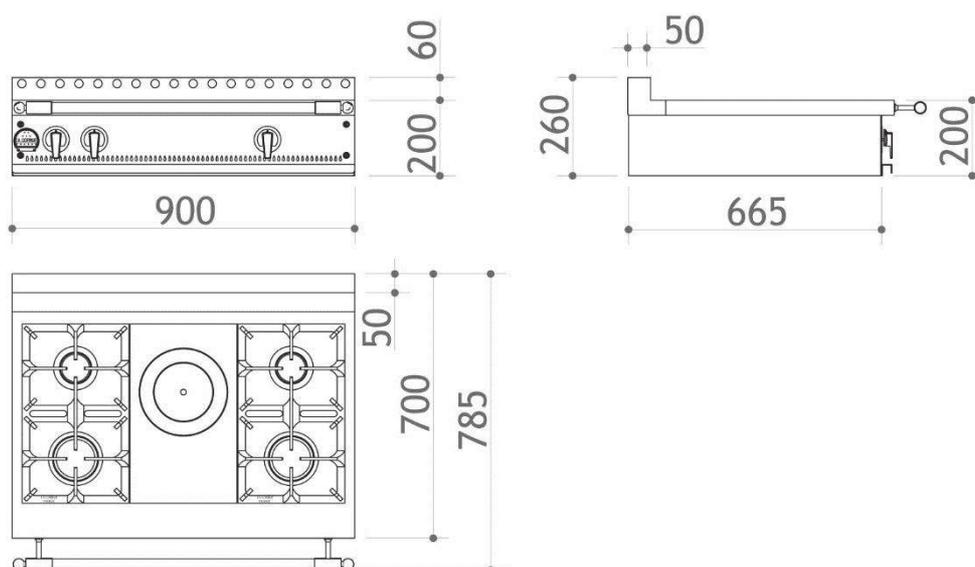
1. DIMENSIONES

Cocina - G49:



Peso de la olla: 100 – 150 kg. dependiendo del modelo

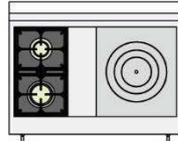
Estufa - T49:



Peso de la placa de cocción: 70 – 100 kg. dependiendo del modelo

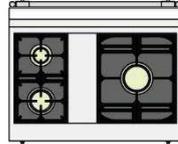
2.CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

C0



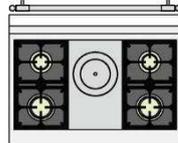
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas

C1



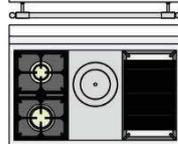
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi

C2



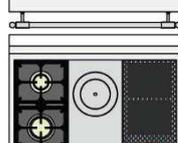
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)

C3



2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 parrilla de piedra de lava de gas

C5



2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
1 placa de inducción con dos zonas de cocción

CB



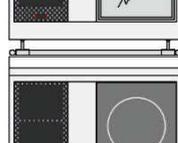
1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 pequeño teppan-yaki eléctrico
1 placa de inducción con dos zonas de cocción

CC



1 placa de inducción con dos zonas de cocción
1 gran teppan-yaki eléctrico

RC



1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción

3.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>litros/hora</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección milímetros
G49XXG0E C0	1		11,750	1,099	1,269	0,831	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C0		1	7,950	0,744	0,859	0,561	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C1	1		15,800	1,477	1,708	1,119	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C1		1	12,000	1,122	1,298	0,849	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C2	1		17,750	1,661	1,918	1,255	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C2		1	13,950	1,306	1,508	0,985	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C3	1		16,950	1,585	1,831	1200	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C3		1	13,150	1,230	1,421	0,930	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C5	1		11,750	1,099	1,269	0,831	6125	1	27	4	1	dieciséis	1,5
G49XXE0E C5		1	7,950	0,744	0,859	0,561	6425	1	28	4	1	dieciséis	1,5
G49XXE0E CB		1	0,000	0,000	0,000	0,000	11700	2	19 / 32	2,5 / 4	2 *	12 / 16	1,5* / 1,5
G49XXE0E CC		1	0,000	0,000	0,000	0,000	8400	2	12 / 25	1,5 / 2,5	1	dieciséis	1,5
G49XXE0E RC		1	0,000	0,000	0,000	0,000	10100	2	12 / 32	1,5 / 4	1	dieciséis	1,5

TENGA EN CUENTA:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Los cables en los bloques de terminales 2 y 3 XX

pueden ser reemplazados por letras o cifras

4.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



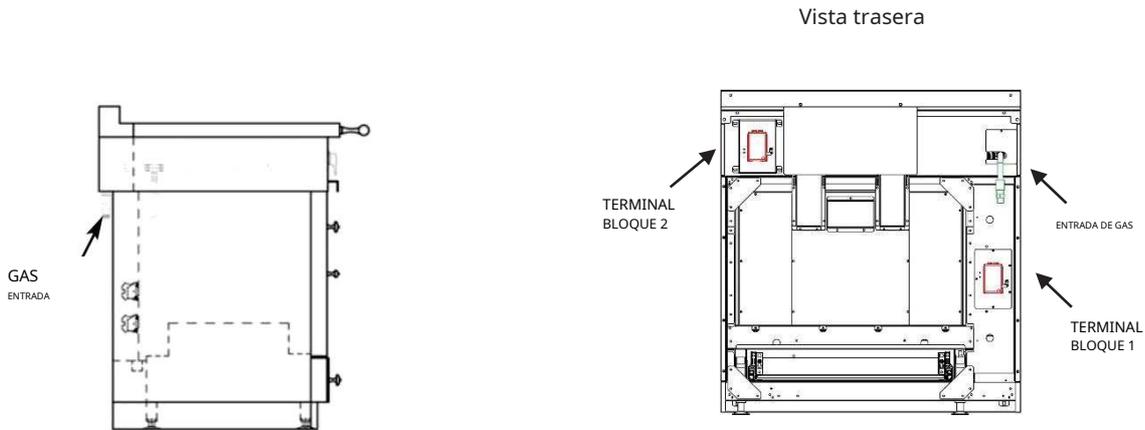
Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN			INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO							
	Entrada de calor total <small>kilocalorías</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
T49XX00E C0	7,950	0,744	0,859	0,561	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C1	12,000	1,122	1,298	0,849	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C2	13,950	1,306	1,508	0,985	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C3	13,150	1,230	1,421	0,930	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C5	7,950	0,744	0,859	0,561	3725	1	dieciséis	1,5			
T49XX00E CB	0,000	0,000	0,000	0,000	9000	2	23 / 16	2,5 / 1,5	1	dieciséis	1,5
T49XX00ECC	0,000	0,000	0,000	0,000	5700	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
T49XX00E RC	0,000	0,000	0,000	0,000	7400	1	32	4	1	dieciséis	1,5

TENGA EN CUENTA:

Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO
 - 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX
- se puede sustituir por letras o cifras

5. CONEXIONES DE LA COCINA



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA

Vista trasera



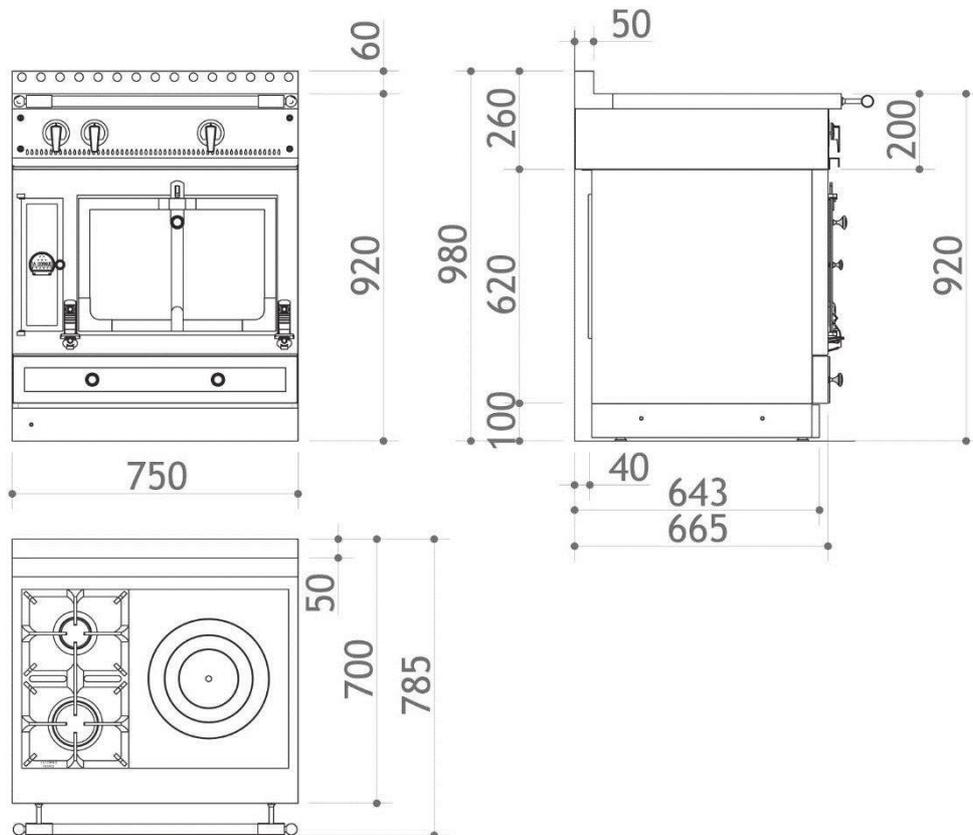
La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

LECASTEL75-G47,T47

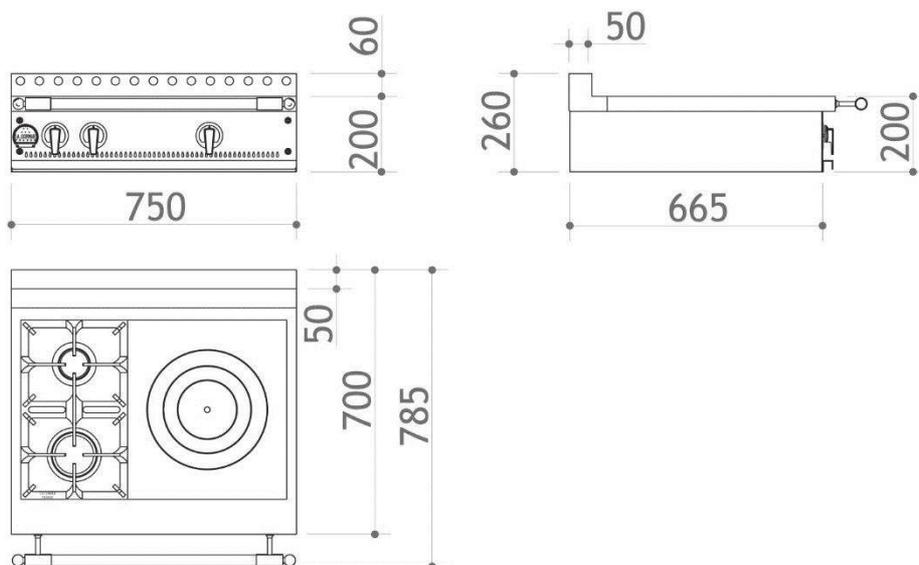
1. DIMENSIONES

Cocina - G47:



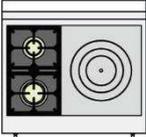
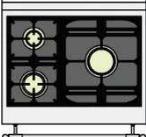
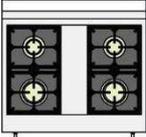
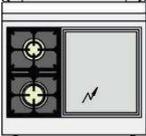
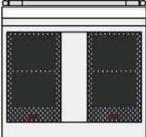
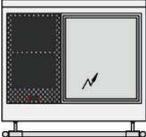
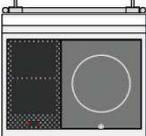
Peso de la olla: 100 – 130 kg. dependiendo del modelo

Estufa - T47:



Peso de la placa de cocción: 60 – 80 kg. dependiendo del modelo

2.CONFIGURACIONES DE ENCIMERA

B0		2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 placa de gas
B1		2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 quemador maxi
B2		2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera)
B3		2 quemadores de gas (quemador pequeño en la parte trasera) 1 teppan-yaki eléctrico grande
licenciado en Letras		1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción con dos zonas de cocción
CAMA Y DESAYUNO		1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 gran teppan-yaki eléctrico
BR		1 placa de inducción con dos zonas de cocción 1 placa de inducción grande con una zona de cocción

3.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS



Modelo	Horno		SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	GAS	ELÉCTRICO	Entrada de calor total <small>libras/horas</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa <small>metros/hora</small>		Flujo de masa Tasa <small>kg/hora</small>	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
				Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetro:</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetro:</small>
G47XXG0E B0	1		11,050	1,034	1,194	0,780	2425	1	11	1,5			
G47XXE0E B0		1	7,950	0,744	0,859	0,561	2550	1	11	1,5			
G47XXG0E B1	1		15,100	1,412	1,633	1,068	2425	1	11	1,5			
G47XXE0E B1		1	12,000	1,122	1,298	0,849	2550	1	11	1,5			
G47XXG0E B2	1		15,100	1,414	1,633	1,067	2425	1	11	1,5			
G47XXE0E B2		1	12,000	1,124	1,298	0,848	2550	1	11	1,5			
G47XXG0E B3	1		9,100	0,852	0,984	0,643	4425	1	19	2,5	1	11	1,5
G47XXE0E B3		1	6,000	0,562	0,649	0,424	4550	1	20	2,5	1	11	1,5
G47XXE0E BA		1	0,000	0,000	0,000	0,000	9925	2	11 / 32	1,5 / 4	1	dieciséis	1,5
G47XXE0E BB		1	0,000	0,000	0,000	0,000	8225	2	11 / 25	1,5 / 2,5	1	dieciséis	1,5
G47XXE0E BR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	9925	2	11 / 32	1,5 / 4	1	dieciséis	1,5

TENGA EN CUENTA:

* Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO

- 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO

** Los cables en los bloques de terminales 2 y 3 XX pueden ser reemplazados por letras o cifras

LECASTEL75-T47

4.POTENCIA PARA COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS

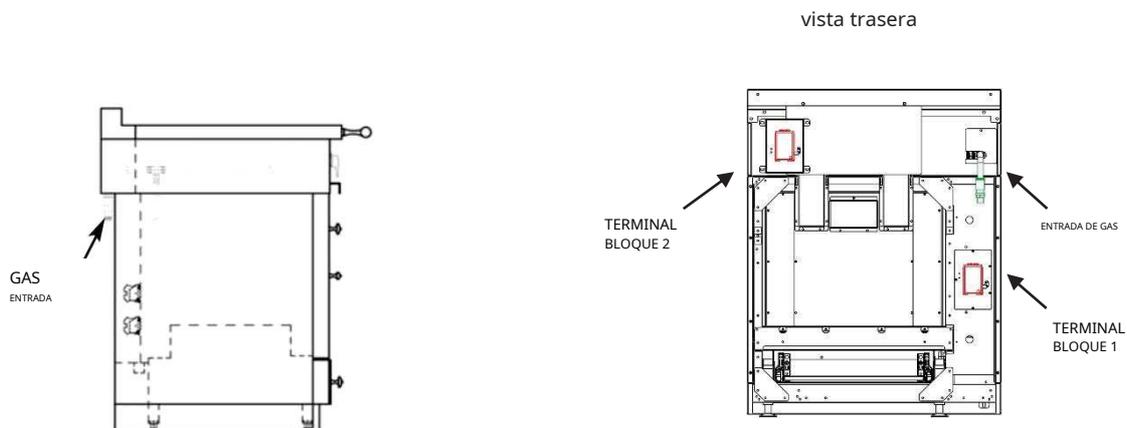


Modelo	SUMINISTRO DE GAS INFORMACIÓN				INFORMACIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO						
	Entrada de calor total <small>kilocalorías</small> (Valor Calorífico Bruto)	Volumen bajo Tasa metros/hora		Flujo de masa Tasa kg/hora	Poder total en vatios	220 - 240 V c.a. power up p ly (1 Ph + N + G)			400 V c.a. 3N power up p ly (3 Ph + N + G)		
		Gas natural G20 - 20 mbar	Gas natural G25 - 20 / 25 mbar	Gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 / 50 mbar		Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>	Número de cable s	Actual (A)	Nominal cable sección <small>milímetros</small>
T47XX00E B0	7,950	0,744	0,859	0,561	25	1	0,1	0,5	-		
T47XX00E B1	12,000	1,122	1,298	0,849	25	1	0,1	0,5	-		
T47XX00E B2	12,000	1,124	1,298	0,848	25	1	0,1	0,5	-		
T47XX00E B3	6,000	0,562	0,649	0,424	2025	1	9	1	-		
BA T47XX00E	0,000	0,000	0,000	0,000	7400	1	32	4	1	dieciséis	1,5
T47XX00E BB	0,000	0,000	0,000	0,000	5700	1	25	2,5	1	dieciséis	1,5
T47XX00E BR	0,000	0,000	0,000	0,000	7400	1	32	4	1	dieciséis	1,5

TENGA EN CUENTA:

- Para 2 cables y una fuente de alimentación de 400 V ac 3N (3 Ph + N + G)
- 1 cable es de 400 V ac, TRIFÁSICO
 - 1 cable es de 230 V ac, MONOFÁSICO XX
- se puede sustituir por letras o cifras

5. CONEXIONES DE LA COCINA



6. CONEXIONES DE LA ESTUFA



La entrada de gas solo existe en los modelos con al menos un módulo de gas en la encimera o un horno de gas.

El número de regletas eléctricas depende de la composición del modelo. Consulte el capítulo "potencia para cocinas de gas y eléctricas" para el modelo en cuestión.

Para poder instalar su electrodoméstico tan pronto como se lo entreguen, deberá verificar que el diseño de su cocina y sus suministros de gas y electricidad estén listos para ello.

Todas las instalaciones de gas y eléctricas deben cumplir con las normas y reglamentos vigentes en el país donde se instale el aparato, así como con los requisitos de los proveedores locales de gas y electricidad.

En caso de que el electrodoméstico sea instalado por nosotros, nuestros técnicos pueden solicitarle un certificado que acredite que su instalación doméstica es conforme.

La instalación incorrecta no compromete la responsabilidad ni la garantía del fabricante.

1. REQUISITOS DE SEGURIDAD

1.1. VENTILACIÓN

Se debe tener especial cuidado en respetar la normativa vigente en materia de ventilación. Deben respetarse todos los requisitos y normativas vigentes en cuanto a la ventilación de los locales donde se instalen aparatos de gas.

Es imprescindible que el local donde se vaya a instalar la cocina o vitrocerámica "La Cornue" disponga de una excelente ventilación, es decir, al exterior para vapores y gases quemados y entrada de aire fresco.

Un sistema de ventilación de reciclaje no es apropiado para aparatos de gas.

Es necesario un caudal de al menos 4 metros cúbicos por hora de aire fresco por kW de potencia térmica de gas para garantizar el suministro de aire de combustión.

Debe tener en cuenta todos los aparatos que usan gas instalados en la habitación; puede ser necesaria una ventilación adicional.

Las normas de gas también exigen que se instale ventilación alta y baja en la habitación donde se instalará un aparato de gas.

El sistema de ventilación exterior debe consistir en aireadores fijos o vidrios abatibles, así como aspiradores de vapor o campanas extractoras.

Le recomendamos encarecidamente que utilice una campana extractora.

Potencia recomendada:

- mínimo de 1 400 metros cúbicos por hora para "Grand Palais 180", "Château 165", "Château 150", "Grand Châtelet 150 y 135", "Château 120" y "Châtelet 120";

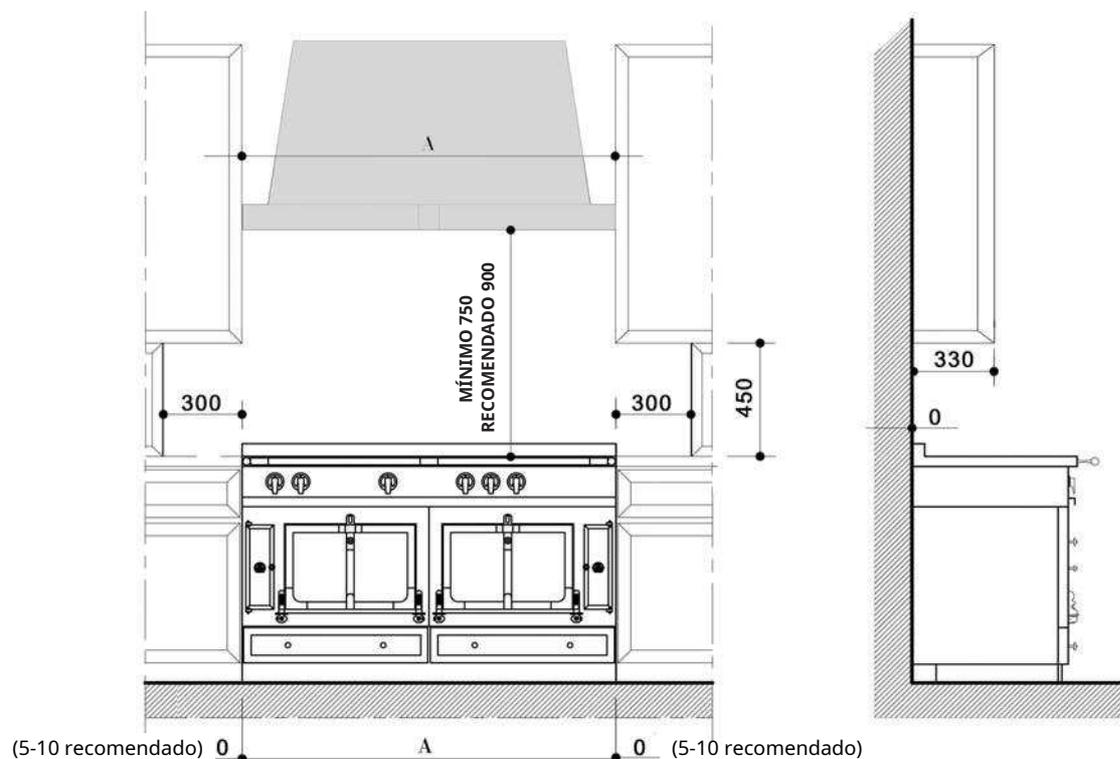
- mínimo de 700 metros cúbicos por hora para el "Grand Castel 90" y el "Castel 75";

- o de diez a quince veces el volumen de aire en la habitación por hora.

“La Cornue” puede proponer modelos de campana personalizados en materiales a juego con su cocina.

La campana de ventilación debe construirse con materiales no combustibles.

Para una eficiencia óptima, la entrada de aire fresco para renovar el aire extraído por la campana debe ubicarse directamente en la parte posterior del aparato o dentro de un radio de 2 a 3 m. radio, a nivel del suelo.



DISTANCIAS MÍNIMAS DESDE LOS MUEBLES DE COCINA (en mm.)

1.2. INSTALACIÓN (VER ARRIBA)

Como el horno y la encimera están especialmente bien aislados, el aparato puede empotrarse sin necesidad de tomar precauciones especiales con respecto al entorno. Recomendamos dejar 5 - 10 mm a cada lado entre las unidades para que la cocina se pueda mover.

Sin embargo, si la cocina o vitrocerámica se instala adosada a una pared, las partes más calientes (la franja entre 60 y 95 cm. del suelo, y la superficie entre la vitrocerámica y la campana extractora) deben protegerse con una placa de acero inoxidable o cerámica. losas. La Cornue puede ofrecerle varios protectores contra salpicaduras (placa de acero inoxidable) con las dimensiones adecuadas para su estufa.

Se debe prever un soporte ignífugo para placas de cocción para aislar los muebles que se encuentran debajo.

2. SUMINISTRO ELÉCTRICO

Voltaje: 220 - 240 V ca, monofásico + neutro + tierra
400 V ca 3N, trifásico + neutro + tierra.
50/60 Hz

Seguridad:

El suministro eléctrico debe estar necesariamente conectado a tierra. y debe estar equipado con un **protección de disyuntor** compatible con la potencia nominal del aparato. Cuando se conecta una cocina a 400 V trifásico, el disyuntor debe ser de 4 líneas (se deben cortar 3 fases y neutro).

En regiones de alto riesgo, se debe utilizar una protección adicional contra fenómenos eléctricos naturales (rayos).

Se debe proporcionar un método de desconexión en el circuito de acuerdo con las reglas de instalación.

Fuerza:

Es recomendable comprobar si tu instalación eléctrica te proporciona la potencia suficiente para tu modelo, teniendo en cuenta los electrodomésticos que ya tengas instalados. Consulte las tablas de cada uno de los modelos para conocer la potencia total y las clasificaciones de corriente.

La potencia total de su electrodoméstico también se indica en la placa de características y en el certificado de garantía.

Debido a la potencia de los electrodomésticos La Cornue, no se recomienda una simple conexión de enchufe y toma: la conexión eléctrica debe consistir en un cable flexible sin enchufe, conectado directamente a la toma del disyuntor mediante una caja de derivación con bloques de terminales, preferiblemente del tipo anti-corte.

Solo las cocinas de gas con solo encendido del quemador de la cocina se pueden conectar con un enchufe normal de 3 clavijas.

3. SUMINISTRO DE GAS

La instalación de gas debe cumplir con la normativa vigente en el país donde se instalará el aparato.

Recordatorio de las principales obligaciones en materia de instalaciones de gas:

El suministro de gas debe realizarse a través de tuberías metálicas rígidas, que terminan en una válvula de cierre manual de fácil acceso, incluso cuando el aparato está en su lugar.

Esta válvula debe colocarse teniendo en cuenta que la entrada de gas del aparato está situada:

- a la izquierda de la cocina o de la encimera.
- al nivel de la zona de trabajo (abajo a la izquierda) para placas de cocción.

Consulte los dibujos en las páginas de presentación específicas de cada modelo para obtener detalles sobre las conexiones.

La entrada de gas debe proporcionar el caudal y la presión necesarios para que el aparato funcione sin problemas.

El instalador de gas se encarga del diseño de las tuberías, válvulas reductoras y elementos de seguridad.

Una instalación de gas incorrecta no compromete la responsabilidad ni la garantía del fabricante.

Cuando su cocina o su vitrocerámica están empotradas entre dos unidades de cocina, la válvula de cierre debe ser accesible a través de un corte apropiado en la parte posterior de la unidad de cocina.

Está prohibido el uso de mangueras flexibles de goma con cierre de collar para suministrar gas a los aparatos de gas. Solo se pueden utilizar mangueras flexibles aprobadas con una vida útil ilimitada.

Cuando se hayan realizado todos los trabajos en su red de suministro de gas, realice una prueba de funcionamiento antes de conectar el aparato; esto asegurará que no entren rebabas metálicas en la tubería de suministro de gas del aparato y obstruyan los quemadores o los grifos de gas.

Asimismo, realizar pruebas de resistencia mecánica y estanqueidad de acuerdo con las normas aplicables.

1. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Las siguientes instrucciones deben ser seguidas por personal calificado, capacitado para manejar cargas extremadamente pesadas. Por lo general, una cocina de un solo horno puede ser levantada por dos personas, una cocina de dos hornos se maneja mejor con al menos cuatro personas.



cocina completa

1. Para aligerar la cocina, retire y reserve los cajones, las bandejas recogegotas, el protector contra salpicaduras, el pasamanos, los accesorios del horno, los soportes para sartenes, la tapa maciza y cualquier otro accesorio.
2. Retire las puertas del horno enganchando los pestillos en las bisagras y tirando de la puerta hacia atrás y hacia arriba.

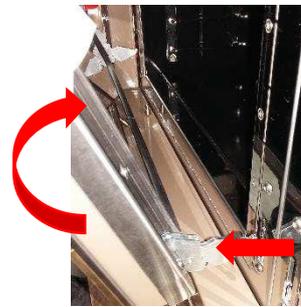


Figura 1: Cocina Lighten

3. Cree un arnés con cuatro correas de instalador.
4. Gire el arnés e incline la cocina para colocar el arnés.



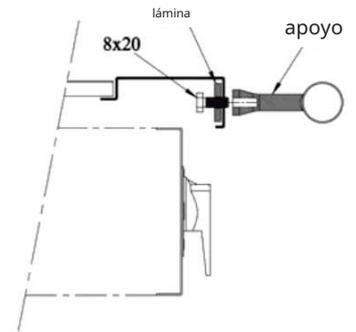
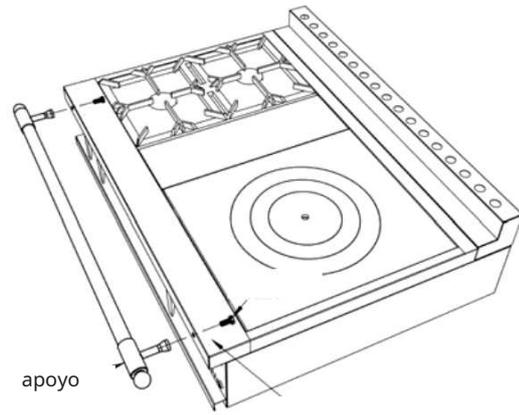
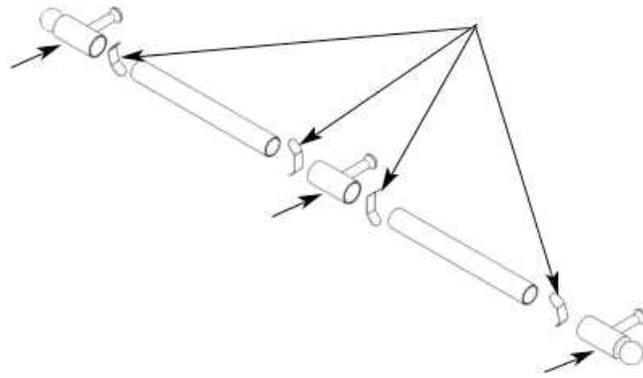
5. Al subir escaleras, las correas de las manijas en la parte inferior deben ser más cortas para que la cocina permanezca nivelada. La parte posterior de la cocina siempre debe mirar hacia el lado interior de la rampa.



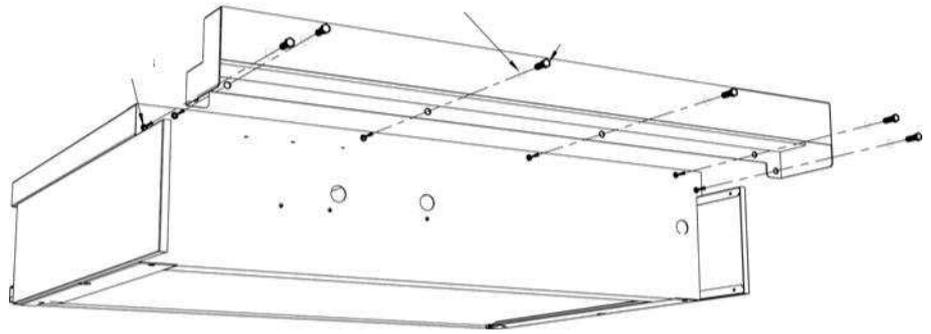
2. INSTALACIÓN DEL PASAMANOS

El pasamanos se suministra con dos soportes, tornillos, placas de montaje, arandelas acopadas antirrotación y el propio riel. Según el modelo de su electrodoméstico, el pasamanos también se puede suministrar con un accesorio de soporte de riel más.

Antes de fijar el pasamanos a la placa de cocción, inserte una arandela de copa antirrotación entre el soporte y el pasamanos. Sostenga la arandela de copa por las lengüetas y colóquela en un extremo del riel, luego coloque el soporte en el riel y fíjelo al riel sobre la arandela de copa antirrotación. Voltee el riel y fije el segundo soporte utilizando las otras arandelas, teniendo cuidado de no rayar o dañar el primer soporte y verificando que ambos soportes estén alineados. Luego coloque las placas de montaje en el interior del panel frontal de la placa, inserte los tornillos y fije el pasamanos ensamblado a la placa.

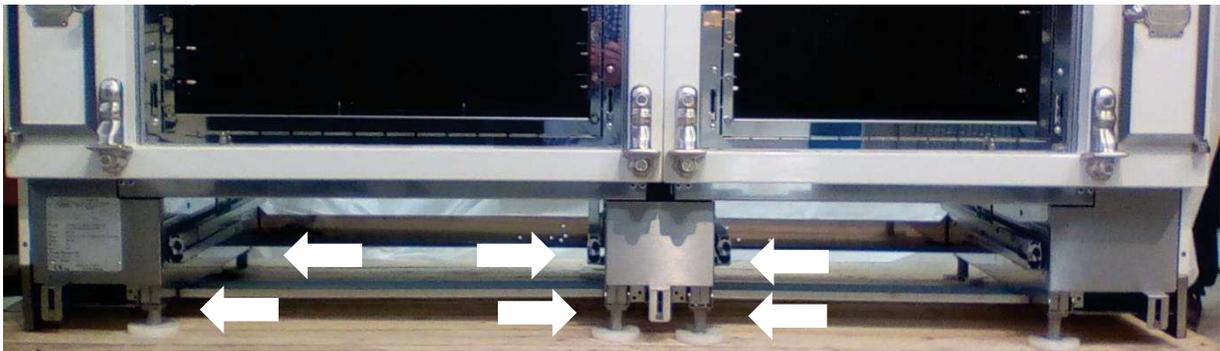


3. INSTALACIÓN DE ELEVADOR / SALPICADERO



4. AJUSTE DE ALTURA

Para garantizar una perfecta horizontalidad de la placa de cocción, especialmente en suelos antiguos, le recomendamos que instale su placa sobre una base de madera o cemento y su placa de cocción sobre un mueble de cocina perfectamente horizontal, cuya altura le permita acercar la placa de cocción a un nivel de acuerdo con su entorno o con sus propios requisitos.



Cada cocina está equipada con pies ajustables que le permiten compensar las diferencias en el nivel del suelo.

Retire los cajones y los zócalos/zócalos, coloque la cocina en su lugar, atornille las patas centrales para que la cocina descansa sobre las patas exteriores y ajuste la altura. Una vez que la cocina esté apoyada a la altura adecuada y nivelada, atornille las patas centrales para equilibrar el peso.

Si el aparato está en un sótano, se tomarán todas las medidas necesarias para que el aparato no se caiga.

RECORDATORIO: Se debe planificar el aislamiento ignífugo de las placas de cocción para aislar los muebles que se encuentran debajo.

1. CONEXIONES ELÉCTRICAS

Los aparatos "La Cornue" se entregan con uno a tres cables flexibles de alimentación, referencia H07 RN-F, formados por tres o cinco conductores, de aproximadamente 1,5 m de longitud, preparados para ser conectados de forma permanente a la tubería fija en una red de 220-240 V AC. alimentación monofásica de 400 V AC trifásica + neutro + tierra, según indicaciones del formulario de pedido (ver tabla correspondiente al modelo para las potencias).

La potencia total de su electrodoméstico también se indica en la placa de características y en el certificado de garantía.

Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, sus servicios posventa o personas calificadas para evitar riesgos. Todos los circuitos de alimentación eléctrica deben estar desconectados antes de acceder a las cajas de bornes de conexión.

RECORDATORIO: el aparato debe conectarse a la red eléctrica principal a través de bloques de terminales y no por medio de simples enchufes.

Introducir el cable por debajo de las salidas de aire caliente en la parte trasera del horno, nunca delante de ellas.

Si su electrodoméstico fuera conectado a un tipo diferente de fuente de alimentación en una fecha posterior, en algunos casos (por favor, póngase en contacto con nuestro departamento técnico antes) será posible cambiar el cableado en consecuencia, de acuerdo con las siguientes instrucciones:

Abra la caja de conexiones en la parte posterior del aparato con un destornillador de punta plana. Presione el destornillador horizontalmente en las ranuras de la izquierda y la derecha debajo de la caja y empuje hacia arriba los pestillos de la tapa de la caja. Retire la cubierta.



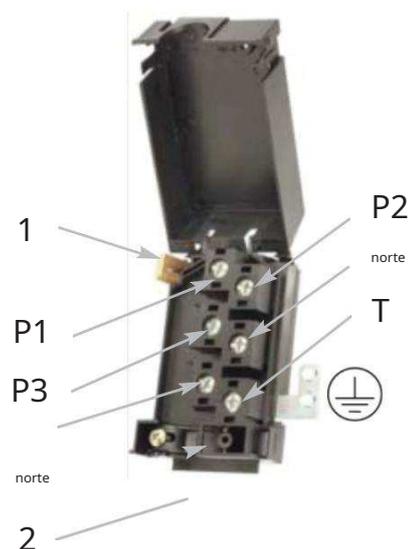
Caja de conexión



Apertura de la caja de conexiones



Acceder a la(s) regleta(s) de conexiones a las que se conectan las distintas resistencias (si en la cocina hay 2 ó 3 cables de alimentación, también habrá 2 ó 3 regletas de conexiones).



220-240 V CA Monofásica 400 V ca- 3 fases

Para una fuente de alimentación monofásica de 220 - 240 V, desvíe los terminales P1, P2 y P3 con conjuntos de derivación (1) y luego conecte los hilos del cable de la siguiente manera:

- neutro (cable azul) a N
- fase (conductores rojo o marrón) a P1, - tierra a T (amarillo/verde).

Para una fuente de alimentación trifásica de 400 V, retire el shunt de los terminales P1, P2 y P3, reemplácelos (1) y luego conecte los hilos del cable de la siguiente manera:

- neutro (cable azul) a N
- los otros tres cables (rojo o marrón) a los terminales P1, P2 y P3.
- el suelo a T (amarillo / verde)

Sujete firmemente el cable con la abrazadera de cable (2).

Asegúrese de que la sección de los cables eléctricos corresponda a la indicada en las tablas de la descripción general de cada aparato.

2. CONEXIÓN DE GAS

Nuestros aparatos se suministran con inyectores correspondientes al tipo de suministro de gas especificado en su pedido (gas natural, butano o propano). Estos inyectores solo deben cambiarse si se utiliza un tipo diferente de gas.

Sin embargo, puede ser necesario ajustar o cambiar el tornillo "by-pass". Consulte la tabla resumen de los inyectores a utilizar para cada tipo de gas, el país de instalación y las instrucciones de sustitución de los inyectores.

Si no se especifican instrucciones particulares en el pedido, el aparato está equipado con inyectores para gas natural G20, presión 20 mbar.

El tipo de gas para el que está equipado el aparato se indica en una etiqueta situada en la parte trasera de la encimera, cerca del tubo de alimentación de gas y en el certificado de prueba que se entrega con el aparato.

La conexión del gas debe realizarse respetando las normas de instalación vigentes en el país donde se va a utilizar el aparato.

La conexión a la válvula de corte previamente instalada se debe realizar mediante manguera flexible con racores atornillables, homologada.

Las características de esta manguera deben adaptarse a la naturaleza y modo de distribución del gas utilizado, así como al diámetro de la conexión utilizada.

La manguera no debe pasar por detrás, por delante o cerca de una salida de aire caliente. Debe colocarse de manera que no sea alcanzable por las llamas. No debe estar aplastado ni torcido, y debe colocarse de manera que se evite toda tensión de tracción.

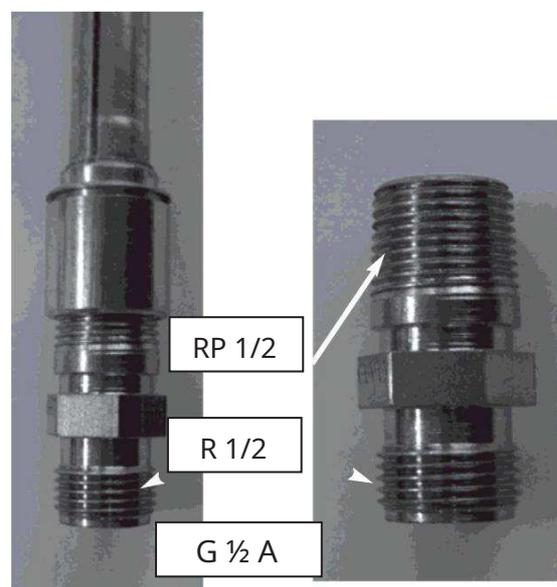
La manguera debe estar firmemente unida en ambos extremos y debe ser posible inspeccionar la longitud completa de la manguera. Además, la manguera debe ser reemplazada por el usuario cada vez que lo requiera y, en todos los casos, antes de la fecha de uso máximo indicada en la manguera.

Uso recomendado: tubo flexible metálico (acero inoxidable rodeado de trenzas metálicas) con racores atornillables, sin fecha de caducidad de vida útil.

Independientemente del gas utilizado, está prohibido conectar nuestros aparatos de gas con mangueras flexibles montadas en colas de goma.

El aparato se entrega con un acoplamiento roscado. La rosca exterior cilíndrica tiene rosca gas de "G ½ A", según norma EN ISO 228-1:2003. Este tipo de conexión se utiliza en Francia y algunos países europeos.

Si utiliza un acoplamiento cónico exterior "R ½" según las normas EN 10226-1:2004 y EN 10226-2:2005 o un acoplamiento cilíndrico interior "Rp ½" según la norma EN 10226-1:2004, entonces desenrosca el adaptador del aparato y gíralo o conecta la manguera directamente al final del tubo.



Atornille la manguera de gas al final de la tubería del aparato, apretándola sólo con la mano. Coloque dos herramientas adecuadas (una en el tubo para evitar que se mueva y la otra en el acoplamiento de la manguera) y apriete el acoplamiento en la manguera. Ensamble la manguera de modo que la manguera quede colgando en forma de "U".

Cuando finalice la conexión, realice una prueba de presión para verificar el sellado del aparato. Al comprobar la estanqueidad, asegúrese de no utilizar detergente líquido, que podría dañar el aparato; en su lugar, utilice un líquido espumoso especialmente diseñado para detectar fugas.

El sellado debe asegurarse apretando 2 superficies de sellado más allá de la rosca con una junta de sellado adecuada entre ellas. Para garantizar el nivel correcto de sellado a lo largo de la rosca, se debe aplicar un compuesto de sellado o compuesto de unión a la rosca.

Si se tiene que usar un compuesto de sellado, recomendamos **LOCTITE 577**

Para ubicar el suministro de gas y electricidad en su electrodoméstico, consulte los dibujos en las páginas de la descripción correspondiente al electrodoméstico.

La entrada de suministro de gas a la cocina o vitrocerámica se encuentra en la parte trasera izquierda cuando se mira el panel frontal.

Para los aparatos que funcionan con gas BUTANO/PROPANO, utilice dos cilindros con inversor automático o depósito exterior, y un regulador de presión estándar adaptado al caudal total de su modelo (ver tablas páginas 19 a 57) y la presión del gas. Le recomendamos que utilice una válvula reductora de presión con un mínimo de 2 kg./hora para las placas y una válvula reductora de presión con un mínimo de 3 kg./hora para los otros modelos. Como regla general, se debe respetar un margen de seguridad adicional correspondiente al 20 – 30% del caudal máximo del aparato.

Para garantizar una presión constante en el suministro de gas, el regulador de presión no debe colocarse a más de 2 m del aparato.

Cada aparato debe tener su propio regulador de presión.

ENCENDIDO – AJUSTES

Por favor, asegúrese de que su cocina esté completamente desempacada antes de usarla. Retire toda la cinta y el embalaje. Vaciar el cajón y quitar la protección de la placa de calentamiento instantáneo. Asegúrese de que los quemadores de la encimera y del horno estén correctamente colocados y nivelados. Retire el paquete de accesorios del horno e instale el disco RCC.

Verifique para asegurarse de que ninguna pieza se haya aflojado durante el envío.

1. COMENZANDO CON LOS ELEMENTOS DE COCCIÓN

ENCENDIDO INICIAL

Desactive el aire atrapado en la red de gas, comenzando por cada uno de los quemadores de la placa de cocción. Una vez hecho esto, se puede encender el horno de gas.

Sin embargo, si el dispositivo de seguridad del horno está activado (indicador rojo encendido), presione el botón de reinicio sobre el indicador rojo para repetir el procedimiento.

Los quemadores de gas de nuestros aparatos de la gama "Château" están equipados con termopares de seguridad: si un quemador se apaga por cualquier motivo, el suministro de gas para ese quemador se detiene automáticamente.

Al arrancar, la perilla no debe ser accionada por más de 15 segundos; si transcurrido este tiempo el quemador no se ha encendido, debe dejar de intentar encender y esperar al menos un minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

1.1 PLACAS DE GAS CON ENCENDIDO ELÉCTRICO (QUEMADOR PEQUEÑO, GRANDE Y MAXI)

Todos nuestros aparatos están originalmente equipados con encendido automático de quemadores de gas.

Para encender un quemador de gas, presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta la posición de "llama alta".

El quemador se enciende automáticamente. Mantenga presionada la perilla durante 5 – 10 segundos (el termopar de seguridad puede tardar más en reaccionar la primera vez).

El ruido de chispas significa que el sistema de encendido está funcionando normalmente.

Ajuste bajo: esto se logra girando la perilla completamente hacia la izquierda o hacia abajo.

Apagar: devuelva la perilla a su posición vertical girándola hacia la derecha.

En caso de que la llama del quemador se apague accidentalmente, cierre la perilla de control del quemador y no encienda el quemador durante al menos un minuto.



Quemador pequeño y grande



quemador maxi

1.2 PLACA O PARRILLA DE ROCAS DE LAVA CON ENCENDIDO ELÉCTRICO

Encendido idéntico al de los quemadores de gas.

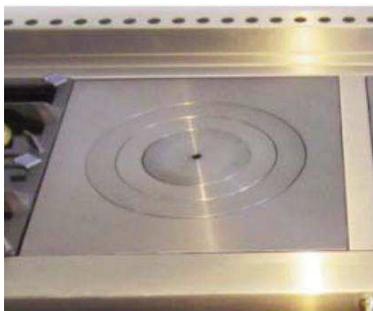


Figura 1: Placa calefactora de gas (grande)



Figura 2: placa de calentamiento instantáneo de gas (pequeña)



Figura 3: lava gaseosa parrilla de roca

1.3 VITROCERÁMICA DE INDUCCIÓN

Precaución: si la superficie está agrietada, desconecte el aparato o la parte adecuada de la fuente de alimentación inmediatamente para evitar una descarga eléctrica.

La inducción calienta alimentos y líquidos muy rápidamente; tenga cuidado hasta que esté familiarizado con él.

ADVERTENCIA: AUN CUANDO SE APAGEN LOS INDICADORES, LA SUPERFICIE PUEDE NO HABERSE ENFRIADO COMPLETAMENTE.

Mientras esté encendido el símbolo [H] de calor residual, no toque las zonas de cocción y no coloque nada sensible al calor sobre la vitrocerámica.

Riesgo de quemaduras e incendio.

Después del uso, detenga la placa de inducción con su botón de control; no confíe únicamente en el dispositivo de detección de sartenes.

NB: es muy importante instalar correctamente el tubo de ventilación de las placas de inducción en la parte trasera de la placa de cocción. El tubo debe colocarse en posición hacia abajo como se indica en la etiqueta adherida en la parte posterior de la placa y en el esquema al lado. De lo contrario, corre el riesgo de dañar los inductores.

Para más información relativa a la placa de inducción, consulte las «Instrucciones de uso Placa de Inducción La Cornue», suministradas con su cocina.



1.3.1 PLACAS DE INDUCCIÓN VITROCERÁMICA CON DOS ÁREAS DE COCCIÓN

La zona de cocción de 220 x 180 mm se adapta y reconoce automáticamente el diámetro de la sartén utilizada (120 - 250 mm) y por lo tanto distribuye uniformemente el calor en la sartén, asegurando así que todos los alimentos se cocinen a la misma temperatura.

Ambas áreas de cocción tienen la misma potencia de calentamiento: 2100* vatios en la posición "9" o 3700* vatios en la posición "Booster".

(* En inducción, la potencia varía según el tamaño, forma y calidad de las ollas utilizadas).



La potencia máxima de dos zonas de cocción funcionando simultáneamente es de 3700 vatios, en modo Booster.

Para poner en marcha la placa de inducción, gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición deseada; aparece el indicador [1] a [9].

Para apagar su área de cocción, gire la perilla nuevamente a la posición vertical girándola en sentido antihorario. El símbolo [0] o [H] aparece en la pantalla.

Para aplicar el bloqueo de seguridad para niños a sus placas, mueva ambos botones a la posición de parada izquierda al mismo tiempo y manténgalos así durante al menos cuatro segundos.

Después del uso, detenga la placa de inducción con su botón de control; no confíe únicamente en el dispositivo de detección de sartenes.

Para más información relativa a la placa de inducción, consulte las «Instrucciones de uso Placa de Inducción La Cornue», suministradas con su cocina.

1.3.2 PLACA DE INDUCCIÓN GRANDE

La gran placa de inducción de 419 x 278 mm tiene una zona de cocción. La gran zona de cocción de 280 mm de diámetro es adecuada para **grandes sartenes con un mínimo de 180 mm a 300 mm de diámetro**. Proporciona la mejor distribución de calor a la sartén y asegura que los alimentos se cocinen uniformemente.

Su zona de cocción tiene una potencia calorífica nominal de 2100* vatios en la posición "9" y de 3700* vatios utilizando la función "booster".

** En inducción, la potencia varía según el tamaño, la forma y la calidad de las ollas utilizadas.*

La función booster proporciona a la zona de cocción una potencia extra. Es muy útil poner a hervir una cacerola grande llena de agua, por ejemplo.

Gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj entre las posiciones 1 a 9 para usar la placa grande. Gire la perilla a 0 para apagar la placa. La lámpara indicadora se apagará.

Usar **el función de refuerzo**, primero gire la perilla a la posición máxima. Un pulso adicional en el sentido de las agujas del reloj activará esta función. El regulador de potencia vuelve por sí solo a la posición de máxima calefacción sin detener el modo booster.

El modo Booster se puede detener de cuatro maneras diferentes:

- Dando un pulso idéntico al utilizado para hacer funcionar la función.
- Reducción de la potencia de calefacción girando el regulador de potencia en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- **Retirar y reposicionar el utensilio de cocina (sartén, sartén, etc.).**
- Esperando a que la función se detenga automáticamente. Por razones de seguridad, el sistema corta automáticamente la función de refuerzo después de diez minutos.

El lámpara indicadora luminosa da cuatro datos:

1. Funcionamiento normal: encendido permanentemente.
2. Sin utensilios de cocina: tu .
3. Modo de refuerzo: ráfagas largas intermitentes.
4. Fallo del generador de inducción: parpadeo muy rápido.

Cuando la temperatura de la zona de calentamiento es superior a 60°C, aparece un símbolo "H" en la superficie cuando se detiene la zona de cocción; este símbolo desaparece cuando la temperatura del área de calentamiento desciende por debajo de 60°C.

Para más información relativa a la placa de inducción, consulte las «Instrucciones de uso Placa de Inducción La Cornue», suministradas con su cocina.

1.4 TEPPAN-YAKI ELÉCTRICO (PARRILLA JAPONESA)

- Modelo pequeño: 284 x 478 mm, potencia: 1600 W
- Modelo grande: 419 x 478 mm, potencia: 2000 W

El Teppan-Yaki eléctrico está equipado con elementos calefactores controlados por termostato; la perilla de control le permite ajustar la temperatura de 50°C (posición 1) a 250°C (posición 6).

Gire la perilla del termostato a la temperatura deseada; la luz verde indica que el aparato está calentando.

La luz indicadora verde se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada; luego puede agregar la comida que desea asar a la parrilla. Cepille la superficie de la parrilla ligeramente con aceite (vegetal) antes de agregar los alimentos que se van a asar.

Después del uso, regrese la perilla del termostato a la posición "0" (apagado).

La posición 1 de la perilla corresponde a 50°C, la posición 2 a 90°C, la posición 3 a 130°C, la posición 4 a 170°C, la posición 5 a 210°C y la posición 6 a 250°C. Esas temperaturas se dan como una indicación y están relacionadas con el centro de la parrilla.

La parrilla está más caliente en el centro que en el borde. El borde se puede usar para mantener la comida caliente o para continuar cocinándola.

Para una limpieza óptima, con el teppan-yaki aún caliente, poner un poco de agua o cubitos de hielo y frotar con una espátula de metal. Espera a que el teppan-yaki se enfríe y limpia con una esponja.

2 PUESTA EN MARCHA DE LOS HORNOS

Antes de usar los hornos por primera vez, déjelos funcionar a 200°C durante una hora, con el disco RCC colocado en los tres terminales, para eliminar el olor a nuevo.

2.1 HORNO A GAS CON ENCENDIDO ELECTRÓNICO

El horno a gas está equipado con un sistema de encendido automático del quemador. Incluye programador, electroválvulas y piloto con dispositivo de detección de llama para detectar y señalar la presencia de llama. Este sistema controla la temperatura del horno de forma totalmente automática. La función de calor del quemador está controlada por un ciclo de parada/arranque. Es totalmente normal que la llama se encienda y se apague por completo para mantener el horno a la temperatura deseada.



Figura 5: Teppan-Yaki

El sistema de control electrónico garantiza total seguridad en caso de llama defectuosa o fallo de encendido.

En funcionamiento, el sistema se bloquea si la llama se apaga. El tiempo de seguridad del quemador del horno es de 10 s como máximo y no debe ser superior a 60 s (en caso de fallo del sistema, la electroválvula corta el gas en 10 s como máximo).

Nota:

El indicador rojo en la parte inferior de la caja de control indica cualquier defecto de funcionamiento relacionado con el encendido del horno. Si este indicador está ENCENDIDO, verifique que la válvula de corte de gas esté en la posición abierta y que la cocina esté bien alimentada con gas, luego presione el botón (G) a la izquierda de la luz indicadora. Antes de utilizar el horno por primera vez o si no se ha utilizado durante un largo período de tiempo, debe presionar este botón varias veces para desactivar el aire atrapado en el circuito de gas.

Si este fenómeno persiste, póngase en contacto con nuestro servicio postventa o con su distribuidor.

Disco RCC: Radiación, Convección, Conducción

Su horno está equipado con un disco de hierro fundido esmaltado RCC que transmite el calor del quemador de gas al horno por Radiación, Convección o Conducción. Gracias a este sistema de distribución y transmisión de calor, su horno se adapta perfectamente a todo tipo de cocción, incluida la cocción a fuego lento.



Antes de utilizar su horno a gas, instale el quemador y el disco RCC, asegurándose de que los pernos estén correctamente colocados en los orificios correspondientes.

NB: si desea retirar el disco RCC después de cocinar (por ejemplo, para limpiarlo), deje que se enfríe por completo.

Encendido del horno a gas:

Para toda su cocina, use su bandeja de goteo en la posición inferior, excepto cuando cocine a bajas temperaturas.

Para operar su horno, primero presione el botón (A), que enciende el horno. La luz del horno se enciende si la puerta del horno está abierta. La luz se apaga automáticamente cuando se cierra la puerta.

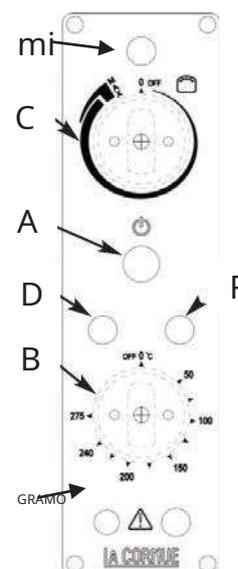
El simmerstat (C) enciende el elemento calefactor en la bóveda del horno (grill), y el termostato (B) enciende el quemador de gas.

El simmerstat y el termostato están acoplados a las luces indicadoras de ENCENDIDO (E y D). Tan pronto como gira el termostato o el simmerstat, se enciende la luz indicadora correspondiente.

Para encender el quemador de gas, gire el termostato del horno (B) a la temperatura deseada. Además de la luz indicadora (D), también se enciende la luz de encendido del quemador (F).

La luz de encendido del quemador (F) permanece encendida si el quemador de gas está funcionando y se apaga si el quemador se detiene. El encendido del horno se produce automáticamente de la siguiente manera:

- la electrónica de encendido está conectada (mediante el termostato),
- encendido del encendedor chispeante (se emiten chispas),
- abriendo la electroválvula de gas,
- encendido del quemador,



- regulación por el termostato y la electrónica.

Si el quemador no se enciende, debe esperar al menos un minuto antes de volver a intentar encender el quemador.

Está prohibido encenderlo con un fósforo.

Puede encender el quemador de gas y la parrilla eléctrica simultáneamente. Esta función es muy útil para precalentar el horno.

2.2 HORNO A GAS FUNCIÓN GRILL

Para encender **suparrilla en el horno de gas:**

- encienda su horno presionando el botón de encendido (A). La lámpara del horno permanecerá encendida si la puerta del horno está abierta;
- gire el simmerstat (C) a la potencia deseada y la luz indicadora (E) se encenderá.

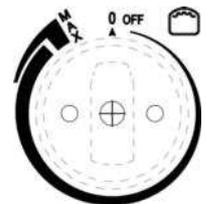
Su horno está equipado con una parrilla eléctrica. El elemento grill tiene 2 circuitos de alimentación:

- exterior 1175 W máximo,
- interior y exterior 2350 W máximo.



Para calentar el circuito exterior de la parrilla, gire el simmerstat en el sentido de las agujas del reloj.

Para encender tanto el circuito interno como el externo, gire la perilla hacia la derecha a "max" hasta que escuche el clic del interruptor de contacto que encenderá el segundo circuito.



En esta posición los dos circuitos alcanzarán la máxima potencia (2350 W). Volviendo a la derecha, puede reducir la potencia del circuito dual.

Nota: es imposible encender solo el circuito interno.

Después del precalentamiento (entre cinco y diez minutos), ajuste la potencia de cocción en función de los alimentos que vaya a asar. A continuación, puede colocar la comida en el horno.

2.3 HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

Funciones del horno multifunción:

El horno multifunción tiene muchos usos diferentes. Le recomendamos que tenga mucho cuidado al cocinar hasta que se haya familiarizado con cada función. No lo olvide: no todas las funciones son adecuadas para todo tipo de alimentos.

El horno eléctrico le permite utilizar las siguientes funciones:

- Piso, calor estático: solo se enciende el elemento bajo
- Combinado - calor de bóveda (40%) y calor de piso (60%)
- Calor forzado - asistido por ventilador
- Grill - dos circuitos de alimentación

Encendido del horno eléctrico:

Tienes tres controles para encender tu horno eléctrico:

- un selector de funciones (A): a la derecha: "Calor convencional", "Combinación piso-bóveda", "Convección forzada", o a la izquierda "Grill".
- un termostato regulador de temperatura (B),
- un grill de dosificación de energía simmerstat (C).

El simmerstat y el termostato están acoplados a las luces indicadoras de ENCENDIDO (E y D), que se encienden tan pronto como giras el simmerstat o el termostato y permanecen encendidos durante todo el ciclo de cocción.

Gire la perilla selectora de funciones (A) hacia la derecha para encender la función de cocción deseada, luego gire el termostato del horno (B) a la temperatura deseada.

La luz indicadora del horno (F) permanecerá encendida hasta que el horno alcance la temperatura requerida. Se encenderá y apagará durante la cocción. Después del precalentamiento, entre 10 y 15 minutos según la temperatura, en la posición "Convección Forzada", ajuste el selector de funciones (A) y el termostato (B) según los alimentos a cocinar.

Puede colocar su comida en el horno.

Tenga cuidado de no tocar el elemento calefactor en la bóveda del horno cuando inserte o retire las placas.

Calor estático - Función de calor inferior

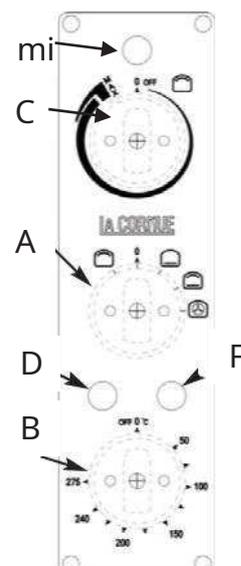
Esta función solo utiliza el elemento inferior y le permitirá dorar el fondo de su pizza o su quiche, o terminar de cocinar la base de un pastel en una parrilla inferior. También proporciona un calor suave, perfecto para calentar platos o recalentar platos.

La función "Calor convencional" le permite terminar sus platos a la perfección. Atención, tarda mucho en alcanzar la temperatura. Es preferible utilizar el precalentamiento por calor forzado.

Horno combinado (Bóveda y Suelo radiante)

Esta función combina el calor suministrado por los elementos superior e inferior. El elemento superior funciona únicamente con su circuito de alimentación exterior (1175 W). La temperatura del horno está regulada por el termostato.

La función "Combinación piso-bóveda" es particularmente útil para cocinar alimentos para asar o masas de pastelería, pasteles y galletas. Los alimentos cocinados en la parrilla superior se cocinarán y dorarán más rápido que los colocados en la parrilla inferior porque el calor es más intenso en la bóveda del horno que en el piso. Por lo tanto, esta función le permite cocinar alimentos que requieren diferentes temperaturas de cocción utilizando la parte más fría en la mitad inferior del horno y la parte más caliente en la mitad superior del horno.



Horno ventilado - Calor forzado - Ventilador

Esta función controla el ventilador y el elemento calefactor que lo rodea. Se suministra calor uniforme en todo el horno, lo que permite una cocción rápida de grandes cantidades de alimentos.



Cocinar con la función "Convección forzada" es particularmente útil para cocinar alimentos en varias parrillas al mismo tiempo y es una excelente función "multitarea". Quizá tenga que reducir la temperatura unos 10°C para los platos que normalmente se cocinan en un horno convencional.

Esta función ahorra la mayor cantidad de energía.

2.4 HORNO ELÉCTRICO FUNCIÓN GRILL

Para encender **suparrilla en el horno eléctrico:**

- encienda el horno girando el selector de funciones (A) del grill hacia la izquierda. La luz del horno permanecerá encendida si la puerta del horno está abierta;
- gire el simmerstat (C) a la potencia deseada y la luz indicadora (E) se encenderá.

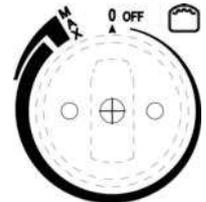
Su horno está equipado con una parrilla eléctrica controlada por separado del elemento calefactor en el piso del horno. El elemento grill tiene 2 circuitos de alimentación:

- exterior 1175 W máximo,
- interior y exterior 2350 W máximo.



Para calentar el circuito exterior de la parrilla, gire el simmerstat en el sentido de las agujas del reloj.

Para encender tanto el circuito interno como el externo, gire la perilla hacia la derecha a "max" hasta que escuche el clic del interruptor de contacto que encenderá el segundo circuito.



En esta posición ambos circuitos alcanzarán la máxima potencia (2350 W). Volviendo a la derecha, puede reducir la potencia del circuito dual.

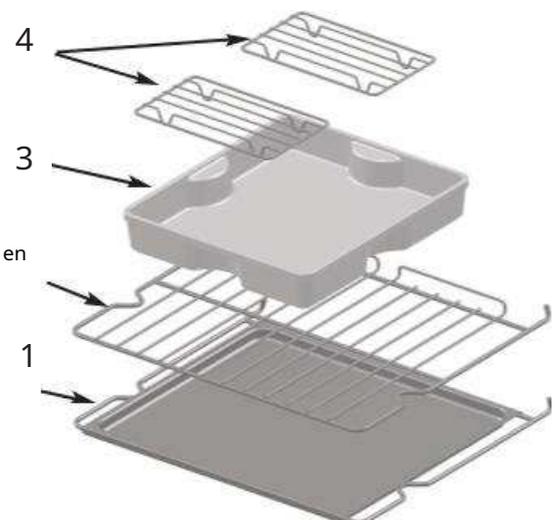
Nota: es imposible encender solo el circuito interno.

Después del precalentamiento (entre cinco y diez minutos), ajuste la potencia de cocción en función de los alimentos que vaya a asar. A continuación, puede colocar la comida en el horno.

2.5 LAS FUENTES DEL HORNO

Hay varias bandejas diferentes en su horno:

1. Una gran bandeja "goteo" esmaltada: esta bandeja está reservada para los diferentes modos de cocción. Debe usarse en la parte inferior para cocinar, excepto cuando se cocina a baja temperatura.
2. La bandeja de "estantería" actúa como soporte para todas las bandejas que se utilizan en este horno.
3. La asadera grande de porcelana (una fuente por fogón)



4. Dos pequeños **bastidores levantados** que le permiten:

- coloque su plato con el asado en una o dos parrillas, en la bandeja de goteo grande o en un plato de porcelana. Este es el uso óptimo de la convección.
- coloque su asado directamente sobre la parrilla en la sartén grande; su asado se dorará por todos lados mientras permanece crudo, si lo desea.

Bajo este principio de cocción, el aire caliente envuelve todo el asado, independientemente de su tamaño: lomo de cordero o ave de gran tamaño.

2.6 INSTALACIÓN DE LA BANDEJA "SHELF" O "DRIP PAN"

Para colocar la bandeja grande o la bandeja recogegotas a la altura requerida, colóquela sobre las correderas laterales del horno, con las ranuras de la bandeja sobre los topes de las correderas.

Las correderas del horno y la bandeja de "estantería" o "bandeja recogegotas" se suministran con topes para evitar que se quiten las baldas por descuido; estos estantes se pueden quitar y reemplazar fácilmente

Instalación de la bandeja del estante o la bandeja de goteo

Para colocar la bandeja grande o la bandeja recogegotas a la altura requerida, colóquela sobre las correderas laterales del horno, con las ranuras de la bandeja sobre los topes de las correderas. Luego empuje la bandeja hacia el fondo del horno hasta que los topes se vuelvan a insertar en las ranuras. Tire de la bandeja grande hacia adelante hasta que la parte posterior de la bandeja quede bloqueada por los topes de los deslizadores laterales del horno.

Quitando la bandeja de "estantería"

Empuje la bandeja del estante que está en los deslizadores hacia la parte posterior del horno; levante la parte posterior de la bandeja para que los topes queden colocados sobre los deslizadores, luego tire de la bandeja hacia usted.

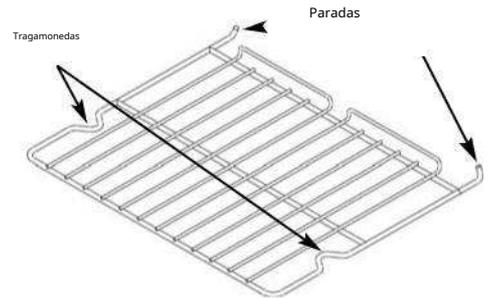


Figura 6: Horno grande con bandeja "Shelf"

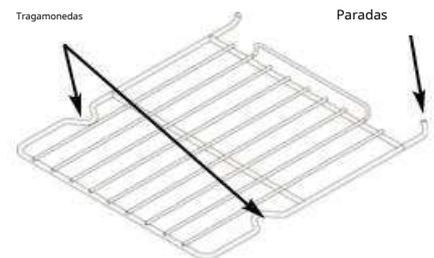


Figura 7: Horno pequeño con bandeja "Shelf"

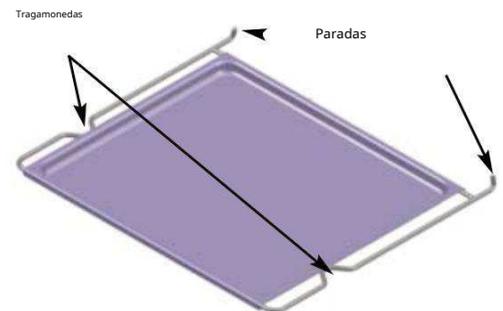


Figura 8: Bandeja de goteo



Figura 9: Bandeja grande y "bandeja de goteo" correctamente instalado en los deslizadores del horno.

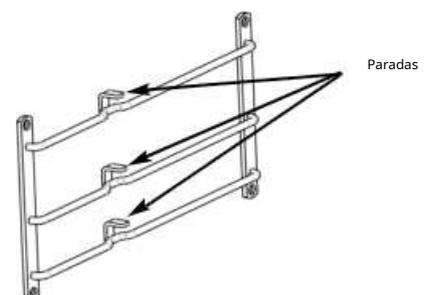


Figura 10: Deslizadores del horno

3 SUSTITUCIÓN DE LA LUZ DEL HORNO

La luz está ubicada en el costado en la parte superior del horno; se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno.

Tenga en cuenta: desconecte su horno antes de interferir con la luz para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica y permitir que el aparato se enfríe (si es necesario).

Retire el vidrio de protección y luego desenrosque la luz dañada. Vuelva a colocar una nueva luz y el cristal de protección.

Características técnicas de la luz:

- 25W - 230 V - 300 °C - base E14



4 CAMBIO DE INYECTORES

Todos los ajustes y reemplazos de inyectores o tornillos de derivación deben ser realizados por un profesional calificado. Es más fácil acceder al inyector del horno a través de la parte posterior de la cocina.

Las referencias de los inyectores de los distintos quemadores y del horno a gas (ver su ubicación en las fotografías siguientes) difieren según el tipo de gas utilizado y el país de instalación.

4.1 QUEMADORES DE ENCIMERA

La sustitución del quemador y de los inyectores de tapa sólida de hierro fundido se debe realizar de la siguiente manera: 1. Retire el soporte de la olla o la tapa sólida.

2. Retire la tapa del quemador.

3. Desenrosque el inyector con una llave estándar de 7 mm. Coloque el nuevo inyector y atorníllelo.

4. Vuelva a colocar la tapa del quemador asegurándose de que esté correctamente colocada en la unidad del quemador.

5. Vuelva a colocar el soporte para sartenes o la tapa sólida.

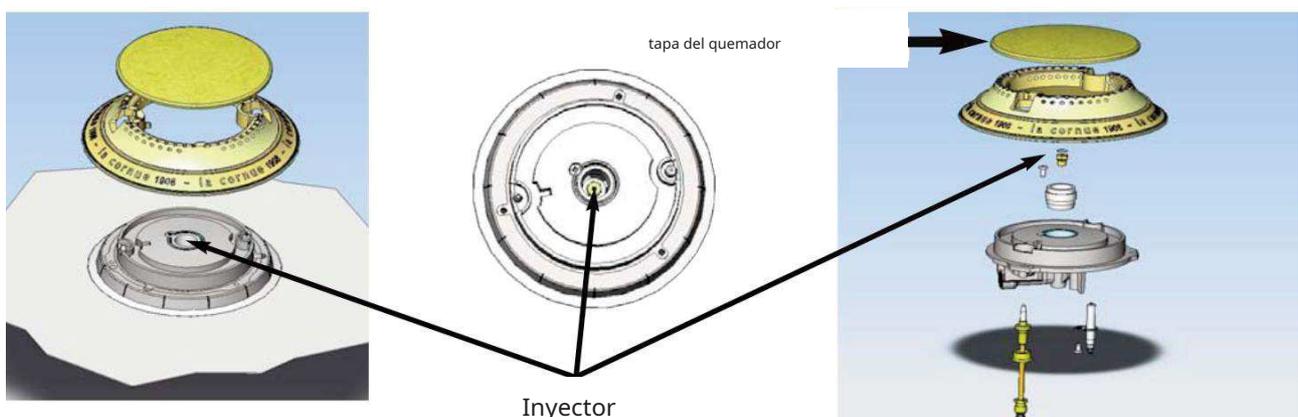


Figura 11: Quemador de gas y tapa sólida de hierro fundido

4.2 EL HORNO A GAS Y LA PARRILLA DE ROCA DE LAVA

Los inyectores del horno a gas o parrilla siempre se reemplazan en la siguiente secuencia:

1. Apriete el cono de ajuste (2) para moverlo dentro del tubo mezclador y despejar suficiente espacio para aflojar el inyector mientras mantiene el anillo despejado.
2. Desatornille el inyector (1) con una llave núm. 7 llave fija para la parrilla de piedra o no. 17 para el horno.
3. Instalar el inyector (1) correspondiente al nuevo tipo de gas y apretarlo.
4. Ajuste la entrada de aire (A) (consulte la tabla a continuación para ajustar el aire primario) atornillando o desatornillando el cono de ajuste (2). Enciende el quemador. La llama debe ser ligeramente azul, sin separación. La separación de llamas indica que hay demasiado aire.
5. Luego bloquee el cono de ajuste (2) con la arandela de bloqueo (3).

Se accede al inyector del horno ya sea desde la parte trasera de la cocina o desde el frente quitando el cajón. Es más fácil cambiar el inyector accediendo a él desde la parte trasera.

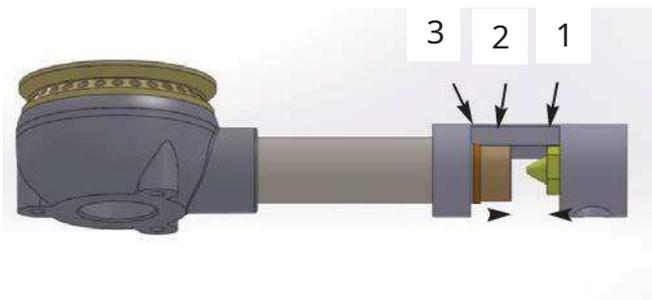


Figura 12: Inyector para horno a gas

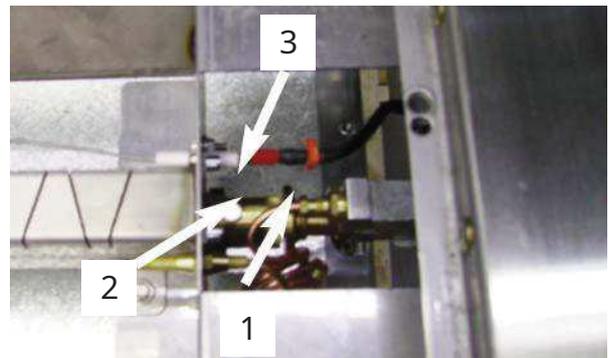
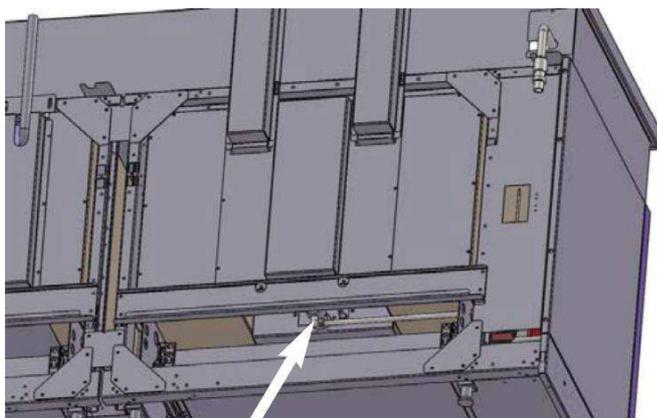
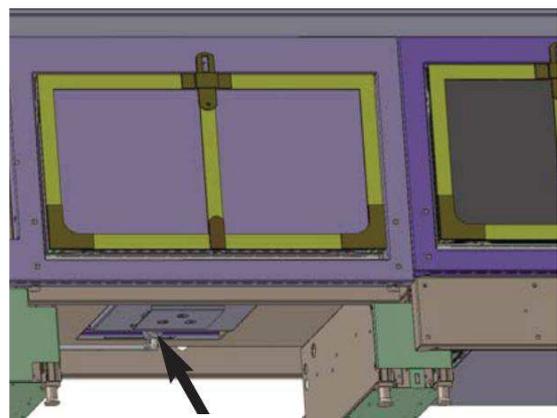


Figura 13: Inyector para parrilla de roca volcánica



Inyector

Parte trasera de la cocina



Inyector

Frente de la cocina

Una vez que haya cambiado los inyectores, es una buena idea ajustar la configuración baja de los quemadores de la placa (consulte la Sección 5).

Una vez adaptado el aparato a un tipo de gas diferente o a una presión diferente a la que estaba previamente configurado, se deberán indicar los nuevos ajustes en lugar de los anteriores, y se entregará una nueva etiqueta informativa del gas. Con los nuevos inyectores.

El aparato viene preajustado de fábrica. Los tornillos de ajuste y los conectores de gas están sellados. Cualquier sellado tendrá que ser reemplazado.

5 AJUSTE DE LA CONFIGURACIÓN BAJA

Solo los niveles bajos de los quemadores de la encimera de gas, la placa calefactora y la parrilla de roca volcánica pueden ajustarse con el siguiente procedimiento:

1. Encienda el quemador que se va a ajustar y luego gire la perilla de control a la posición "baja".
2. Desmunte los mandos de control aflojando el tornillo que sujeta cada uno de ellos con la llave incluida.

3. Girar el tornillo hendido del cuerpo del grifo del gas hacia la izquierda para aumentar el caudal o hacia la derecha para reducirlo.

Para gas butano y propano, gire la perilla completamente hacia la derecha.

Asegúrese de que la llama resultante, en el ajuste más bajo, sea lo suficientemente fuerte para calentar el termopar.

4. Vuelva a colocar la perilla para apagar el quemador, asegurándose de dejar un espacio suficiente entre las perillas y la tapa del grifo (la perilla, cuando se mantiene presionada, no debe entrar en contacto con la tapa del grifo).

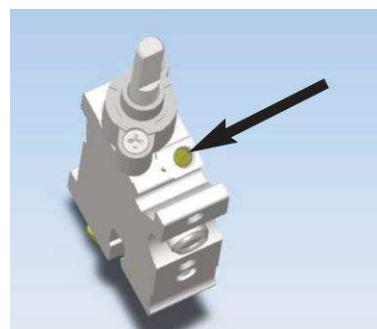


TABLA 6 INYECTORES

La siguiente tabla indica qué inyectores deben usarse después de un cambio en el suministro de gas o una mudanza.

GAS			PAÍS	Quemadores abiertos			Plato caliente pequeño o grande (pequeño quemador Φ 65 mm negro)	Parrilla	Grande abovedado horno (69 litros)	Pequeño abovedado horno (50l)
Categoría índice	Referencia gas Presión	Maxi Quemador Φ 127 milímetro		Grande Quemador Φ 102 milímetro	Pequeño Quemador 73 mm					
GAS NATURAL	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	SER, FR	185C	147C	107C	109F	175	140	125
	2H	G20 20 mbar	EN, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, TI, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR							
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL,							
	2L	G25 25 mbar	Paises Bajos	200C	154C	112C	115F	180	140	130
	II2EK	G25.3 25 mbar	Paises Bajos	185C	153C	107C	107C	180	140	130
	2LL	G25 20 mbar	Delaware	204C	160C	114C	119F	190	150	135
	Regulación aire primario (mm)				-	-	-	-	1,5	2
BUTANO - PROPANO	3+, 3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 28-30 / 37 mbar	SER, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, RRHH, HU, IE, TI, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	123C	100C	71C	73F	115	95	85
	3B/P, 3B	G30 50 mbar	EN, CH, DE, GR, LU, SK	113C	92C	65C	66F	105	80	75
	3P	G31 50 mbar	CH, GR, LU, Paises Bajos, Sk	113C	92C	65C	66F	105	85	80
	Regulación aire primario (mm)				-	-	-	-	3	2
TORNILLO DE PASO (caudal reducido)	GAS NATURAL G20 - 20 mbar, G25 - 20 / 25 mbar			58 Equilibrado	52 Equilibrado	36 Equilibrado	36 Equilibrado	68 Equilibrado	-	-
	BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar			58	52	36	36	68	-	-
	BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 50 mbar			54	46	31	31	56	-	-

paga:

EN : Austria
 BE : Bélgica
 CH : Suiza
 CY : Chipre
 CZ : República Checa
 DE : Alemania
 DK : Dinamarca
 EE : Estonia

ES : España
 FI : Finlandia
 FR : Francia
 GB : Reino Unido
 GR : Grecia
 HR : Croacia
 HU : Hungría

ES : Irlanda
 ES : Italia
 LT : Lituania
 LU : Luxemburgo
 LV : Letonia
 NL : Países Bajos
 NO : Noruega

PL : Polonia
 PT : Portugal
 RO : Rumania
 SE : Suecia
 SI : Eslovenia
 SK : Eslovaquia
 TR : Turquía

ATENCIÓN : los tornillos BY-PASS están regulados para gas natural G20 - 20 mbar y G25 - 20 / 25 mbar Para gas BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar - Atornillar el by-pass al máximo

Para gas BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 50 mbar - Cambiar los tornillos del by-pass y atornillar al máximo.

DISEÑO ECOLÓGICO

Todos nuestros aparatos de cocina cumplen con las Directivas del Parlamento Europeo N° 2009/125/EC de 21 de octubre de 2009 y N° 2010/30/EU de 19 de mayo de 2010 sobre ecodiseño, así como con el Reglamento Europeo N° 65/2014 de 1 de octubre 2013 y n° 66/2014 de 14 de enero de 2014. Todas las mediciones y cálculos se han realizado por los métodos descritos en las normas armonizadas:

- IEC 60350 Aparatos de cocina eléctricos domésticos - Métodos para medir el rendimiento
- EN 15181 – 2008 Método de medición del consumo de energía de hornos a gas
- EN 30-2 – 2013 Uso racional de la energía

1 CONSUMO DE ENERGÍA HORNOS ELÉCTRICOS

HORNOS	Horno abovedado grande	Horno abovedado pequeño
Energía eléctrica: Función "Combinación de piso-bóveda"	2,7 kilovatios (1,5 kW suelo + 1,2 kW bóveda)	2,5 kilovatios (1,3 kW suelo + 1,2 kW bóveda)
Energía eléctrica: Función "Convección Forzada"	2,5 kilovatios	2,5 kilovatios
Clase de eficiencia energética: en una escala de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A	A
Consumo de energía basado en carga estándar "Combinación de piso-bóveda" (EC _{cavidad eléctrica})	1,16 kWh	0,99 kWh
Consumo de energía basado en carga estándar "Convección Forzada" (EC _{cavidad eléctrica})	0,92 kWh	0,78 kWh
Volumen utilizable (litros)	81	58
Tamaño	Grande	Medio
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI _{cavidad})	103.8	98.73

2 HORNOS A GAS DE CONSUMO ENERGÉTICO

HORNOS	Horno abovedado grande	Horno abovedado pequeño
Energía de gas	3,8 kilovatios	3,1 kilovatios
Energía eléctrica: Parrilla.	2,6 kilovatios	2,6 kilovatios
Clase de eficiencia energética: en una escala de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	A	A
Consumo de energía basado en carga estándar (CE _{cavidad de gas})	6,04 megajulios 1,68 kWh	5,55 megajulios 1,54 kWh
Volumen utilizable (litros)	69	50
Tamaño	Grande	Medio
Índice de eficiencia energética por cavidad (EEI _{cavidad})	92	97

3 CÓMO REDUCIR EL CONSUMO DE ENERGÍA

Instale su cocina o estufa a cierta distancia de su refrigerador, si es posible. Un aparato necesita calor, el otro frío; por lo tanto, los dos no son adecuados como vecinos.

Horno

- Precaliente su horno solo si esto se recomienda en la receta.
- Cuando el horno esté funcionando, no deje la puerta del horno abierta más tiempo del necesario. Si dejas la puerta abierta continuamente durante mucho tiempo, perderás mucho calor.
- Utilice moldes oscuros, pintados de negro o esmaltados porque absorben mejor el calor.
- Cubra la carne durante la cocción.
- Si tiene que preparar varios platos, cocínelos uno tras otro y aproveche el calor del horno desde el primer plato para reducir el tiempo de cocción del segundo plato.
- Optimiza el espacio en tu horno: si es posible, cocina varios platos al mismo tiempo. Use todo el espacio en el estante cuando use su horno. La función de "Convección forzada" es extremadamente útil para esto.
- Siempre que sea posible, utilice la energía residual para terminar de cocinar sus platos. Dependiendo del plato que estés preparando, puedes apagar el horno unos minutos antes de terminar de cocinar para aprovechar la energía residual de tu horno (el horno permanece caliente y la cocción continúa sin consumir energía extra).

Estufa

- Coloque una tapa sobre los recipientes de cocción para que su contenido pueda hervir más rápidamente.
- Coloque las cacerolas justo en el centro de las llamas.
- Asegúrese de que las llamas del quemador de gas no excedan el ancho de los recipientes de cocción.
- Mida la cantidad correcta de agua para cocinar alimentos con almidón. El exceso de agua en la cacerola significa agua extra para hervir.
- Tan pronto como el agua hierva, reduzca el fuego.
- Utiliza la energía residual para terminar de cocinar tus platos. Según el plato que esté preparando, puede apagar la placa de cocción unos minutos antes de finalizar la cocción para aprovechar la energía residual.
- La cocción al vapor oa presión es la solución más económica para cocinar tus platos: minimiza las pérdidas de calor.
- Para cocinar alimentos congelados que requieran más potencia, descongele sus platos en su refrigerador antes de cocinarlos. Retire los alimentos del congelador varias horas antes de cocinarlos. Se descongelará naturalmente y se cocinará mejor con menos energía.

Todos nuestros electrodomésticos cumplen con las siguientes Directivas Europeas:

- Directiva 2009/142/CE "APARATOS QUE QUEMAN COMBUSTIBLES GASEOSAS", Europea Norma EN 30
- Directiva 2014/35/UE "BAJA TENSIÓN"
- Directiva 2014/30/UE "COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA"
- Directivas 2009/125/CE de 21 de octubre de 2009 y 2010/30/UE de 19 de mayo de 2010 relativas a diseño ecológico
- Directiva 2012/19/UE "RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)"
- Directiva 2011/65/EU "RoHS - Restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos"

1 RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

La Directiva 2012/19/CE del Parlamento Europeo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los electrodomésticos usados no se eliminen en vertederos municipales sin clasificar y que se recojan por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y así reducir su impacto en la salud humana y el medio ambiente.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor con respecto al procedimiento a seguir para la recogida de su electrodoméstico antiguo.

Cumpla con las normas locales para la eliminación del material de embalaje. Por lo tanto, el embalaje puede reciclarse.



Este logotipo de "papelera tachada" que se encuentra en todos los productos significa que el equipo no se puede desechar con otros residuos, que es objeto de una recogida selectiva con vistas a su valorización, reutilización o reciclaje.

GARANTÍA(5 AÑOS)

Después de recibir el pago completo de nuestros productos, nuestros electrodomésticos tienen una garantía de cinco años a partir de la fecha de la factura contra cualquier falla estructural y cualquier defecto material. La garantía excluye el uso indebido del aparato o una instalación no conforme. En este evento se facturarán los gastos de intervención y desplazamiento.

Si nuestros productos fallaran, el comprador debe ponerse en contacto con nosotros una vez que se haya asegurado de que no se deba a una instalación no conforme o a un uso anormal para decidir con nosotros cómo se debe reparar el aparato. El aparato debe limpiarse y limpiarse antes de cualquier intervención.

Cualquier reclamación sobre el estado, la presentación o la no conformidad de nuestros productos deberá dirigirse a nuestra sede mediante carta recomendada con acuse de recibo en un plazo máximo de ocho días desde la entrega.

La aplicación de la garantía estará sujeta a que LA CORNUE SAS reciba un certificado que acredite que el material ha sido instalado por un profesional de acuerdo con las normas técnicas y de seguridad vigentes.

Bajo esta garantía, el vendedor reemplazará sin costo las piezas reconocidas como defectuosas por su departamento técnico. Esta garantía cubre los costos de mano de obra y los gastos de viaje.

El período de garantía especificado anteriormente no se extenderá si es necesario reemplazar las piezas defectuosas.

CUIDAMOS MUCHO EN

LA CREACIÓN DE NUESTROS ARTÍCULOS ESMALTADOS. Sin embargo, una superficie de esmalte hecha a mano nunca es completamente uniforme y pueden ocurrir ligeras variaciones de tono. Esta es una garantía de calidad y está ligada a la naturaleza de nuestro proceso de esmaltado.

Esta garantía dejará de aplicarse:

- Si el defecto de funcionamiento es el resultado de una intervención no autorizada en el aparato;
- Si el mal funcionamiento se debe al desgaste normal del aparato o a negligencia o mantenimiento insuficiente por parte del comprador;
- Si el funcionamiento defectuoso se debe a causas de fuerza mayor.

LA CORNUE SAS no será legalmente responsable en estos tres casos.

La garantía del vendedor y su responsabilidad sobre los productos se limitará a la reparación de los defectos previstos en las condiciones anteriores.

Según lo acordado expresamente entre las partes contratantes, la responsabilidad del vendedor en caso de defecto de funcionamiento se limitará a las disposiciones anteriores, especialmente en lo que se refiere a los vicios ocultos, así como a los daños materiales e inmateriales.

En todos los casos, el comprador no podrá suspender el pago si presenta una reclamación sobre la calidad de la mercancía.

Las mercancías se transportan siempre por cuenta y riesgo del comprador o de su representante. Por tanto, es su responsabilidad comprobarlos a su llegada y, si es necesario, presentar una reclamación al transportista. Después de haber expresado las reservas específicas establecidas en el albarán de entrega al recibirlo, el comprador debe confirmarlas por carta recomendada al transportista dentro de los dos días siguientes a la recepción (artículo 105 del Código de Comercio).

En ningún caso podemos cumplir con esta garantía si no se cumplen estos requisitos.

Departamento de Postventa:

Teléfono:+33 (0)1 34 48 36 15

fax:+33 (0)1 34 48 52 31

Correo electrónico:service@la-cornue.com

LA CORNUE



Talleres La Cornue

14, rue du Bois du Pont - ZI les Béthunes - 95310 Saint-Ouen l'Aumône
FRANCIA

Dirección postal:

La Cornue SAS - BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANCIA

Teléfono: + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax: + 33 (0)1 34 64 32 65

Correo electrónico: a.table@la-cornue.com

www.lacornue.com