

La Cornue

— 1908 2008 —



La Cornue 1908

# INSTALLATIONSANLEITUNG

HERDSERIE CHATEAU GEWÖLBEBACKOFEN

Herde und Kochtische der  
« Série Centenaire »

GRAND PALAIS 180

CHÂTEAU 165

CHÂTEAU 150

GRAND CHÂTELET 135

CHÂTEAU 120

CHÂTELET 120

GRAND CASTEL 90

CASTEL 75







*Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,*

*Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Herd von La Cornue. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Zubereitung köstlicher Gaumenfreuden.*

*Dieses Handbuch soll Ihnen die Einsatzmöglichkeiten eines für den privaten Markt konzipierten, professionellen Geräts näher bringen und gleichzeitig dessen Pflege erleichtern.*

*Doch vor Allem sollen Sie wissen, dass ein Herd von La Cornue aus edlen und reinen Materialien gefertigt ist. Die Wahl spezifischer Werkstoffe für bestimmte Komponenten, wie Messing für die Gasbrenner oder Gusseisen für die Ringherdplatten, entspricht den Anforderungen der technischen und professionellen Leistungsfähigkeit, welche mit anderen Werkstoffen oder Schutzbehandlungen nicht erreicht werden könnte. Die Authentizität unserer Herde liegt uns am Herzen und wir sind davon überzeugt, dass Sie mit jeder Verwendung noch mehr Gefallen an ihnen finden werden.*

*Um dauerhaft Freude an Ihrem Herd zu haben, ist es ausreichend, die Ratschläge in der Broschüre "Bedienungsanleitung" zu befolgen.*

*Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.*

Xavier Dupuy  
Geschäftsführer

1908



2008

## Wichtige Kundendienstinformation

Bitte tragen Sie auf dieser Seite alle Angaben zu Ihrem La Cornue Herd ein. Diese Information ermöglicht es uns im Kundendienstfall, Ihr Gerät exakt zu bestimmen und bestmöglich auf Ihre Reklamation zu reagieren. Wir gewinnen damit sehr viel Zeit und können Ihre Anfragen umgehend beantworten.

Gleichzeitig empfehlen wir Ihnen, Ihr Garantieheft und die Rechnung mit dieser Unterlage zusammen aufzubewahren. Diese Unterlagen könnten bei einem Kundendienstbesuch in der Garantiezeit vom Monteur nachgefragt werden.

Seriennummer*	
Modell*	
Farbe	
Gasart*	
Spannung*	
Händler	
Kaufdatum	
Installateur	
Datum der Installation	

\* Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Herdes.

### Im Falle einer Reklamation

prüfen Sie zunächst anhand der Bedienungsanleitung, ob nicht eine Fehlbedienung vorliegt. Ansonsten kontaktieren Sie bitte die nachfolgende Kundendienststelle:

#### in Frankreich:

La Cornue S.A.S.  
14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes  
95310 Saint-Ouen l'Aumône - FRANKREICH  
Postanschrift: La Cornue SAS - B.P. 99006  
95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANKREICH  
Tel. : + 33 (0)1 34 48 36 36  
Fax: + 33 (0)1 34 64 32 65  
E-mail : a.table@la-cornue.com

#### in Deutschland:

La Cornue Kundendienstzentrale:  
Tel.: 0049 - 1805 - 35 55 85 800  
Fax: 0049 - 1805 - 35 55 85 900  
E-mail: service@la-cornue.de

#### in Österreich:

La Cornue Verkaufsbüro Österreich  
Tel.: 0043 732 66165122  
Fax: 0043 732 66165116  
E-mail: info@la-cornue.at

#### in Schweiz

Zbären Kreativküchen AG  
Tel.: +41 33 744 33 77  
Fax: +41 33 744 33 79  
E-mail: ben@zbaeren.ch

ANC SARL  
Tel.: +41 22 995 02 12  
Fax: +41 22 995 02 14  
E-mail: gv@ancdeco.ch

# INHALTSVERZEICHNIS

WARNHINWEISE .....	3
1. INSTALLATIONEN IN DER SCHWEIZ .....	8
 BESCHREIBUNG	
1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG .....	9
2. ENERGIEVERBRAUCH UND GASDURCHSATZ .....	10
3. LEISTUNG DER ELEKTRISCHEN ELEMENTE .....	11
4. TYPENSCHILD .....	11
5. ABMESSUNGEN UND TECHNISCHE MERKMALE DER HERDE UND KOCHTISCHE	
5.1 GRAND PALAIS 180 .....	12
5.2 CHÂTEAU® 165 .....	16
5.3 CHÂTEAU® 150 .....	20
5.4 GRAND CHÂTELET 135 .....	24
5.5 CHÂTEAU® 120 .....	28
5.6 CHÂTELET 120 .....	32
5.7 GRAND CASTEL 90 .....	34
5.8 CASTEL 75 .....	38
 MASSNAHMEN VOR DER LIEFERUNG	
1. SICHERHEIT .....	43
2. STROMVERSORGUNG .....	45
3. GASVERSORGUNG .....	45
 AUFSTELLEN UND ANSCHLUSS	
1. HINWEISE ZUM AUFSTELLEN .....	46
2. BEFESTIGUNG DER HERDSTANGE .....	48
3. BEFESTIGUNG DER LÜFTUNGSLEISTE .....	48
4. BEFESTIGUNG DES SCHUTZBLECHES FÜR DEN GASKAMIN .....	48
5. HÖHENREGULIERUNG UND AUSRICHTUNG DES GERÄTES .....	49
 ANSCHLÜSSE	
1. STROMANSCHLUSS .....	50
2. GASANSCHLUSS .....	51
 INBETRIEBNAHME - EINSTELLUNGEN	
1. EINSCHALTEN DER ELEMENTE DES KOCHTISCHES .....	53
2. EINSCHALTEN DER BACKÖFEN .....	56
3. AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE .....	59
4. AUSTAUSCH DER DÜSEN .....	59
5. EINSTELLUNG DER KLEINEN FLAMME .....	61
6. DÜSENTABELLE .....	62
 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN .....	63
 GARANTIE .....	64

## WICHTIGE HINWEISE

Dieses Gerät muss von einem Fachmann gemäß den geltenden Normen des Landes installiert werden, in welchem das Gerät aufgestellt wird, und darf nur in gut belüfteten Räumen in Betrieb genommen werden. Lesen Sie vor Installation und Verwendung des Geräts die Betriebsanleitung.

Geräteklassen (siehe Abschn. 1.2 auf S. 44 "Einbau"):

-Klasse 1: Freistehendes Kochgerät, das normalerweise keinen direkten Kontakt zu angrenzenden

Möbeln oder Wänden hat.

-Klasse 2: Kochgerät zum Einbau zwischen zwei Möbelementen, dessen Wände direkten Kontakt zu angrenzenden Möbeln haben können. Bei seinem Einbau kann das Gerät möglicherweise nur zu einem Möbel einen direkten Kontakt haben.

-Klasse 2, Unterklasse 1: Eine Gruppe bildendes Gerät der Klasse 2, welches ebenfalls so eingebaut werden kann, dass die Seitenwände zugänglich sind.

**Versichern Sie sich vor der Installation, dass die örtlichen Versorgungsbedingungen (Art und Druck des Gases) mit den Einstellungen des Geräts übereinstimmen.**

**Die Einstellungsbedingungen dieses Geräts können der Beschriftung des Etiketts auf der Rückseite des Kochtisches sowie der Prüfbescheinigung entnommen werden.**

Das Gerät ist nicht dazu konzipiert, an eine Vorrichtung oder an ein Abzugsrohr für Verbrennungsprodukte angeschlossen zu werden. Installation und Anschluss müssen gemäß den geltenden Vorschriften erfolgen. Besonders zu beachten sind die geltenden Belüftungsvorschriften.

Die Verwendung eines gasbetriebenen Kochgeräts führt zu Hitze- und Feuchtigkeitsansammlungen in den Räumen, in welchen das Gerät verwendet wird. Sorgen Sie für eine gute Belüftung dieser Räume: lassen Sie die bereits vorhandenen Belüftungsöffnungen geöffnet oder lassen Sie eine mechanische Belüftungsvorrichtung einbauen (Abzugshaube mit Abluftausführung).

Bei intensivem oder langem Einsatz des Geräts kann eine zusätzliche Belüftung erforderlich sein, indem beispielsweise ein Fenster geöffnet oder die Leistung des eventuell vorhandenen mechanischen Abzugs erhöht wird.

Die vom Hersteller gesicherten Teile darf weder der Installateur, noch der Nutzer handhaben.

### **Achtung:**

***Die erreichbaren Teile können während der Benutzung des Backofens heiß werden: halten Sie kleine Kinder fern. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt.***

## WICHTIGE HINWEISE

### Sie nehmen einen Gasgeruch wahr:

- **Betätigen Sie keine elektrischen Schalter, weder zum Ein- noch zum Ausschalten.**
- **Rauchen Sie nicht.**
- **Keine offenen Flammen.**
- **Stellen Sie das Gas am Gaszähler oder an der Gasflasche ab.**
- **Öffnen Sie Fenster und Türen, um das Gas entweichen zu lassen.**
- **Rufen Sie Ihren Gaslieferanten an.**

Der Herd muss von einem qualifizierten Fachmann gewartet werden, welcher ausschließlich zugelassene Ersatzteile verwendet. Bitten Sie den Installateur, Ihnen den Ausschalter des Herds zu zeigen. Halten Sie diese Stelle in einer Notiz fest, um bei Bedarf darauf zurückkommen zu können.

Lassen Sie den Herd immer abkühlen und schalten Sie die Spannung ab, bevor Sie ihn reinigen oder Wartungsarbeiten vornehmen, außer der vorliegenden Anleitung oder der "Bedienungsanleitung" ist Gegenteiliges zu entnehmen.

Alle Teile des Herds werden bei Betrieb heiß und bleiben auch nach Ende des Kochens eine zeitlang heiß. Überprüfen Sie zur Vermeidung von Verbrennung grundsätzlich, dass alle Schalter auf AUS stehen und der Herd abgekühlt hat, bevor Sie ihn reinigen.

Reinigen Sie umsichtig. Schützen Sie sich vor Verbrennungen durch Wasserdampf, falls Sie einen Schwamm oder ein feuchtes Tuch zur Entfernung von Flecken auf einer heißen Fläche verwenden. Bestimmte Reinigungsmittel können durch den Kontakt mit einer heißen Fläche schädliche Dämpfe entwickeln.

Verwenden Sie in der Nähe des Herds keine Sprays, solange er in Betrieb ist.

Lagern Sie keine Brennstoffe, Benzin, Gas oder brennbare Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder in der Schublade des Auffangblechs.

Seien Sie sehr vorsichtig beim Erhitzen von Fett und Öl, da diese sich bei Überhitzung entzünden können. Verwenden Sie falls möglich ein Frittier-Thermometer, um ein Überhitzen des Öls nach Erreichen des Rauchpunkts zu verhindern.

Lassen Sie eine Friteuse niemals unbeaufsichtigt. Erhitzen Sie das Öl immer langsam und überwachen Sie es dabei. Friteusen dürfen nur bis zu einem Drittel Ihres Fassungsvermögens gefüllt werden. Eine Friteuse mit zu hohem Füllstand kann überlaufen, sobald das Frittiergut hinein gegeben wird. Falls Sie zum Frittieren eine Mischung aus Öl und Fett verwenden, sollten Sie diese vor Erhitzen oder während dem Schmelzen des Fetts vermischen.

Die zu frittierenden Lebensmittel müssen so trocken wie möglich sein. Eiskristalle auf gefrorenen Lebensmitteln oder Feuchtigkeit auf frischen Lebensmitteln kann ein Aufkochen oder Überlaufen des Öls verursachen.

Verwenden Sie das Abluftgitter (die Öffnungen entlang dem hinteren Teil des Herds) nicht zum Anwärmen von Tellern oder Gerichten, zum Trocknen von Geschirrtüchern oder zum Anwärmen von Butter.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in das Gerät.

## WICHTIGE HINWEISE

VERWENDEN SIE den Backofen nicht zum Beheizen der Küche. Dies wäre nicht nur eine Energieverschwendung, sondern könnte ebenfalls zu einer Überhitzung der Schalter führen.

Lassen Sie die Türe des Backofens NICHT LÄNGER ALS ERFORDERLICH geöffnet, so lange der Ofen in Betrieb ist.

Packen Sie den Herd vor Inbetriebnahme vollständig aus. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial aus Pappe und Kunststoff nach Auspacken des Herds. Lassen Sie Ihre Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen.

LASSEN SIE NIEMALS Gegenstände auf dem Kochtisch des Herds. Die heiße Luft aus einer der Lüftungsöffnungen des Backofens könnte brennbare Produkte entzünden und den Druck in geschlossenen Gefäßen erhöhen, was zu deren Explosion führen kann. Zahlreiche Kunststoffe sind brennbar und die meisten werden durch Hitzeeinwirkung beschädigt. Sorgen Sie dafür, dass Kunststoffgegenstände nicht in Bereiche des Herds gelangen, die heiß werden können.

Installieren Sie nie ein Regal oder einen Hängeschrank direkt über dem Herd. Bringen Sie auf einer Ablage über dem Herd ausschließlich selten verwendete Gegenstände unter, die gefahrlos an einem Ort gelagert werden können, welcher der Hitze des Herds ausgesetzt ist.

Decken Sie die Schlitze, Löcher oder Öffnungen im Innenraum des Backofens nie ab und decken Sie die Roste nicht mit Materialien wie beispielsweise Alufolie ab. Dies würde die Luftumwälzung im Backofen behindern. Alufolie kann zudem einen Hitzestau auslösen, der ein Feuer verursachen kann.

Verwenden Sie den Backofen nicht zum Verstauen von Gegenständen. Bringen Sie brennbare Gegenstände nicht im Backofen oder in der Nähe der Gasbrenner des Kochtisches unter. Dazu zählen Gegenstände aus Papier, Plastik und Stoff wie beispielsweise Kochbücher, Küchenutensilien aus Plastik, Geschirrtücher und brennbare Flüssigkeiten.

Berühren Sie weder die Gasbrenner des Kochtisches, noch die Flächen im Umfeld der Gasbrenner.

Die Gasbrenner können auch dann noch heiß sein, wenn sie bereits seit einer gewissen Zeit nicht mehr in Betrieb sind. Die Flächen im Umfeld der Gasbrenner können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.

BERÜHREN SIE WEDER DIE HEIZELEMENTE, NOCH DIE INNENFLÄCHEN DES BACKOFENS WÄHREND UND NACH DESSEN BETRIEB.

Die Heizelemente der Backöfen und die Innenflächen eines Ofens können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.

Achten Sie außerdem darauf, dass Kleidungsstücke oder andere brennbare Gegenstände nicht in Kontakt mit den Heizelemente oder den Innenflächen eines Backofens kommen.

## WICHTIGE HINWEISE

Tragen Sie passende Kleidung.

Tragen Sie keine weiten oder zu großen Kleidungsstücke, solange Sie den Herd bedienen.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie nach Gegenständen in den Schränken über dem Kochtisch greifen.

Brennbare Gegenstände könnten durch Kontakt mit einer Flamme des Gasbrenners oder einer heißen Fläche Feuer fangen und schwere Verbrennungen verursachen.

Verwenden Sie nur trockene Topflappen oder Kochhandschuhe.

Die Verwendung feuchter Topflappen oder feuchter Kochhandschuhe auf heißen Flächen kann Verbrennungen durch Dampf verursachen. Lassen Sie einen Topflappen nie mit heißen Heizelementen in Kontakt kommen.

Verwenden Sie kein Geschirrtuch oder ein anderes, dickes Tuch an Stelle eines Isolierhandschuhs. Diese könnten in Kontakt mit einer heißen Fläche Feuer fangen.

Bedienen Sie den Herd nie mit feuchten Händen.

Sorgen Sie dafür, dass Ihr Herd von einem technisch qualifizierten Fachmann korrekt installiert und geerdet wird.

Verwenden Sie Kochgeschirr in geeigneter Größe.

Dieser Herd verfügt über Gasbrenner unterschiedlicher Größen. Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden. Verwenden Sie keine unsicher stehenden Töpfe und drehen Sie die Stiele zur Innenseite des Kochtisches. Vergewissern Sie sich, dass die Flammen nicht größer brennen, als der Durchmesser des Kochgeschirrs. Verhindern Sie zu Ihrer Sicherheit, dass die Flammen an den Seiten des Kochgeschirrs aufsteigen, der Stiel könnte zu heiß werden.

Verwenden Sie auf dem Arbeitstisch kein Kochgeschirr, dessen Rand über die Kante hinausragt.

**Die untere Schublade** dient der Aufbewahrung der Backbleche und anderer Küchenutensilien. Sie kann sehr heiß werden; bringen Sie daher keine Gegenstände dort unter, die schmelzen oder Feuer fangen könnten. Verstauen Sie niemals brennbare Produkte in der Schublade. Dazu zählen Gegenstände aus Papier, Plastik und Stoff wie beispielsweise Kochbücher, Küchenutensilien aus Plastik, Geschirrtücher und brennbare Flüssigkeiten. Legen Sie außerdem keine explosionsgefährdeten Gegenstände wie beispielsweise Spraydosen in die Schublade.

Brennbare Produkte könnten explodieren und Brände und materielle Schäden verursachen.

**Bei Induktionskochtischen** sollten keine Metallgegenstände wie Gabeln, Messer, Löffel oder andere Teile auf der Ceranplatte liegen, da sie heiß werden könnten.

**Der Kochtisch** kann nicht an eine Fernbedienung bzw. an eine zeitabhängige Steuerung angeschlossen werden.

**Alle unsere Kochgeräte sind für den Hausgebrauch konzipiert (kein berufsbedingter Einsatz). Jede andere Verwendung schließt sowohl die Haftung, als auch die Garantie des Herstellers aus.**

**Das Gerät sollte nur von Personen benutzt werden, die in der Lage sind, es richtig zu bedienen und die auch die Sicherheit während der Benutzung jederzeit überwachen und gewährleisten können. Es ist darüber hinaus natürlich auch kein Spielzeug für Kinder.**

Alle unsere Geräte entsprechend den Forderungen der Europäischen Richtlinie 2009/142/CE „Gasgeräte“ und der Europäischen Norm EN30 und der Richtlinie der Europäischen Gemeinschaft Nr. 2006/95/EC „Niederspannungsgeräte“.

**ATTENTION**

**ACHTUNG**

**ATTENZIONE**

### **Installation en Suisse**

Les directives suivantes sont à prendre en considération lors du montage et de l'installation:

- directives Gaz de la SSIGE G1 (2005)
- directives CFST N° 1942: Gaz liquéfié, partie 2  
(CFST: Commission d'examen Fédérale de coordination pour la Sécurité au Travail)
- prescriptions de l'Association des Etablissements cantonaux d'Assurance Incendie (AEAI)

### **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 Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)

### **Instalazione in Svizzera**

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

- Direttive gas della SSIGA G1 (2005)
- guida CFSL N° 1942: Gas liquefatti, parte 2  
(CFSL: Commissione Federale di coordinamento per la Sicurezza sul Lavoro)
- direttive dell' Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione Anticendio (AICAA)

# BESCHREIBUNG

## I. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

### **Die Herdlinie "Château" mit Gewölbebacköfen umfasst 8 Modelle:**

#### Grand Palais 180

Das Modell verfügt über 2 große Gewölbebacköfen.  
Breite 180 cm



#### Château ®165

Das Modell verfügt über einen großen Gewölbebackofen links und einen Gewölbebackofen rechts. Breite 165 cm



#### Château ® 150

Das Modell verfügt über 2 Gewölbebacköfen.  
Breite 150 cm



#### Grand Châtelet 135

Das Modell verfügt über einen großen Gewölbebackofen und einen Wärmeschrank.  
Breite 135 cm



#### Château®120

Das Modell verfügt über 2 Gewölbebacköfen.  
Breite 120 cm



#### Châtelet 120

Das Modell verfügt über einen Gewölbebackofen und einen Wärmeschrank.  
Breite 120 cm



#### Grand Castel 90

Das Modell verfügt über einen großen Gewölbebackofen.  
Breite 90 cm



#### Castel 75

Das Modell verfügt über einen Gewölbebackofen.  
Breite 75 cm



### **Die Kochtischlinie "Château" umfasst 7 Modelle:**

#### Kochtisch Grand Palais 180

Breite 180 cm



#### Kochtisch Château ®165

Breite 165 cm



#### Kochtisch Château ® 150

Breite 150 cm



#### Kochtisch Grand Châtelet 135

Breite 135 cm



#### Kochtisch Château® 120

Breite 120 cm



#### Kochtisch Grand Castel 90

Breite 90 cm



#### Kochtisch Castel 75

Breite 75 cm



## 2. ENERGIEVERBRAUCH UND GASDURCHSATZ

Wir fertigen ausschließlich Geräte der Kategorie II, welche zur Verwendung mit der 2. und 3. Gasfamilie konzipiert wurden.

Entsprechend der Verfügbarkeit kann entweder Erdgas, Propan, Butan oder Propan/Butan eingesetzt werden. Auf den Seite 59 bis 62 wird die Einstellung Ihres Herds oder Ihres Kochtisches auf den jeweiligen Gastyp beschrieben.

Die nachfolgende Tabelle fasst für jeden Gastyp und jeden Gasbrenner die Wärmebelastung (Leistung in kW  $H_s$ ) sowie die Durchflussmenge (in m<sup>3</sup>/Stunde) oder die Nutz-, Nenn- und niedrige Durchflussrate (in kg/Stunde) zusammen.

NENNDURCHFLUSS (Nennwärmebelastung VN)

GASBRENNER	NENNWÄRME-BELASTUNG <i>kW H<sub>s</sub></i>	NENNDURCHFLUSSMENGE m <sup>3</sup> /h		NENNDURCHFLUSSRATE kg/h	
		Erdgas G20 20 mbar	Erdgas G25 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G 31 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 50 mbar
Flammen:					
- Monobrenner (Ø 127 mm)	6	0,57	0,66	0,44	0,44
- Großer Brenner (Ø 102 mm)	4	0,38	0,45	0,30	0,30
- Kleiner Brenner (Ø 73 mm)	2	0,20	0,23	0,14	0,15
Ringherdplatte groß oder klein (kleiner Brenner mit schwarz emailliertem Brennerdeckel Ø 65 mm)	1,95	0,18	0,20	0,13	0,13
Grill / Snackplatte	5,2	0,50	0,58	0,36	0,40
Gewölbeofen (55 l)	5,6	0,53	0,62	0,40	0,41
Großer Gewölbeofen (74 l)	6,2	0,59	0,69	0,44	0,45

NIEDRIGER DURCHFLUSS

GASBRENNER	NENNWÄRME-BELASTUNG <i>kW H<sub>s</sub></i>	NIEDRIGE DURCHFLUSSMENGE m <sup>3</sup> /h		NIEDRIGE DURCHFLUSSRATE kg/h	
		Erdgas G20 20 mbar	Erdgas G25 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G 31 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 50 mbar
Flammen:					
- Monobrenner (Ø 127 mm)	1,45	0,13	0,15	0,10	0,11
- Großer Brenner (Ø 102 mm)	1,15	0,10	0,12	0,08	0,08
- Kleiner Brenner (Ø 73 mm)	0,58	0,05	0,06	0,04	0,04
Ringherdplatte groß oder klein (kleiner Brenner mit schwarz emailliertem Brennerdeckel Ø 65 mm)	0,58	0,05	0,06	0,04	0,04
Grill / Snackplatte	1,66	0,15	0,18	0,12	0,12

**3. LEISTUNG DER ELEKTRISCHEN ELEMENTE**

Gewölbebackofen, elektrisch (55 Liter – mittleres Volumen) .....	3 500 W
1750 W Unterhitze + 1750 W Oberhitze / Grill	
Großer Gewölbebackofen, elektrisch (74 Liter – großes Volumen) .....	6 000 W
3500 W Unterhitze + 2500 W Oberhitze / Grill	
Grill Gewölbebackofen, gasbetrieben .....	1 750 W
Grill großer Gewölbebackofen, gasbetrieben .....	2 500 W
Backstein .....	3 000 W
Drehspießeinrichtung .....	4 W
Backofenbeleuchtung .....	25 W
Zündung Gasbackofen .....	25 W
Automatische Zündung der Gasbrenner .....	25 W
Wärmeschrank, 450 mm breit .....	1 750 W
Wärmeschrank, 900 mm breit .....	2 500 W
Induktionsfelder (2 Feldgrößen: Ø 145 mm und Ø 180 mm) .....	3 700 W
Ceranfeld Ø 145 mm .....	1 200 W
Ceranfeld Ø 180 / 110 mm (2 Zonen) .....	1 700 / 700 W
Ringherdplatte, elektrisch .....	2 300 W
(groß: Format 419 x 476 mm)	
Ringherdplatte, elektrisch .....	1 300 W
(klein: Format 284 x 476 mm)	
Großes Teppan-Yaki Feld La Cornue .....	2 000 W
(Format 419 x 478 mm)	
Kleines Teppan-Yaki Feld La Cornue .....	1 600 W
(Format 284 x 478 mm)	

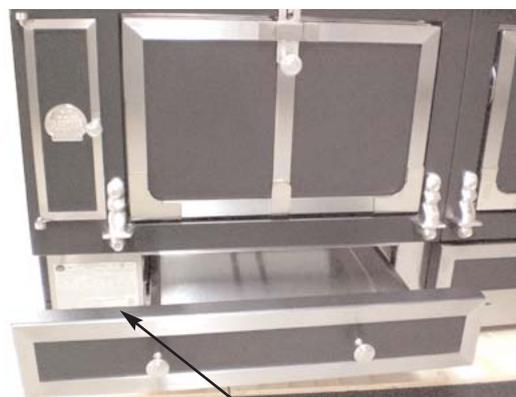
**4. TYPENSCHILD**

Das Typenschild Ihres Gerätes befindet sich links hinter der Sockelschublade (s. Bild). Bei Geräten mit zwei Schubladen ist es hinter der linken Schublade. Davon abweichend ist es beim Modell Château 120 und bei allen Kochtischen in der linken Reinigungsschublade angebracht.

Darauf sind folgende Angaben vermerkt:

Herstellerangaben

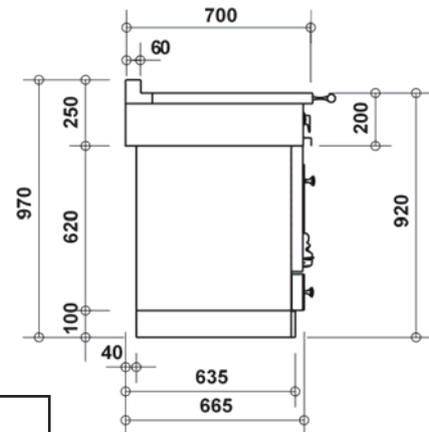
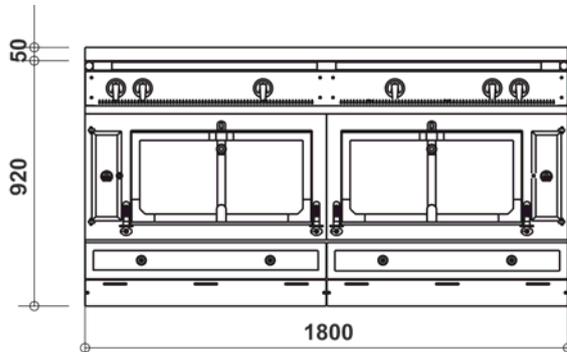
1. Modell
2. Seriennummer und Produktionsjahr
3. Spannung, Anschlusswert
4. Anschlusswert in Watt und – falls vorhanden – Anschlusswert für Induktionskochtische
5. Nennwärmebelastung
6. Nenndurchflussrate für Propan-/Butananschlüsse
7. Gaskategorien, für die das Gerät zugelassen ist
8. CE - Zulassungsnummer



# 5.1 GRAND PALAIS 180 - GPA, TGP

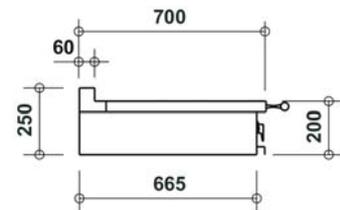
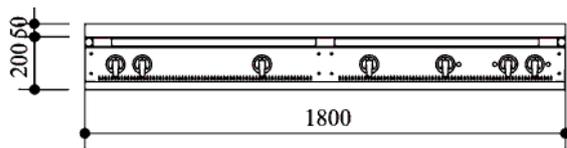
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herdes: 280 bis 320 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 100 bis 130 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

N0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Ringherdplatten, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)	N7		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
N1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)	N8 N8I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
N2 N2I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	N9		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
N3		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld	NA NAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
N4 N4I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	NB NBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 2 Ringherdplatten, elektrisch 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
N5		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.	NC NCI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Ringherdplatten, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
N6 N6I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	NM NMI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder

# GRAND PALAIS 180 - GPA



## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE

Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT							
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h			Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar	Anzahl der Anschlusskabel		Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	
GPAXXGEE N0	1	1	22,10	2,11	2,45	1,58	1,61	8600	2	27 / 12	4 / 1,5	1	16	1,5	
GPAXXGEE N1	1	1	26,15	2,50	2,91	1,89	1,92	8600	2	27 / 12	4 / 1,5	1	16	1,5	
GPAXXGEE N2	1	1	14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	13500	3	27 / 12 / 21	4 / 1,5 / 2,5	2	16 / 13	1,5 / 1,5	
GPAXXGEE N2I	1	1	14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	14300	3	27 / 12 / 25	4 / 1,5 / 2,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5	
GPAXXGEE N3	1	1	20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	10600	2	27 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N4	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N4I	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	12300	2	27 / 27	4 / 4	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N5	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	10600	2	27 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N6	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N6I	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	12300	2	27 / 27	4 / 4	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N7	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	10600	2	27 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE N8	1	1	20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	13500	3	27 / 12 / 21	4 / 1,5 / 2,5	2	16 / 13	1,5 / 1,5	
GPAXXGEE N8I	1	1	20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	14300	3	27 / 12 / 25	4 / 1,5 / 2,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5	
GPAXXGEE N9	1	1	20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	10600	2	27 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXEEE NA	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	22150	4	27 / 27 / 21 / 23	4 / 4 / 2,5 / 2,5	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1	
GPAXXEEE NAI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	23750	4	27 / 27 / 25 / 26	4 / 4 / 2,5 / 4	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1	
GPAXXEEE NB	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21550	4	27 / 27 / 19 / 23	4 / 4 / 2,5 / 2,5	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1	
GPAXXEEE NBI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	22350	4	27 / 27 / 19 / 26	4 / 4 / 2,5 / 4	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1	
GPAXXGEE NC	1	1	16,10	1,53	1,77	1,14	1,16	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE NCI	1	1	16,10	1,53	1,77	1,14	1,16	12300	2	27 / 27	4 / 4	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE NM	1	1	20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	11500	2	27 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	
GPAXXGEE NMI	1	1	20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	12300	2	27 / 27	4 / 4	2*	16 / 11*	1,5 / 1,5*	

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen.

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

## GRAND PALAIS 180 - TGP



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
TGPXX00E N0	15,90	1,52	1,76	1,14	1,16	25	1	0,1	0,5	-	-	
TGPXX00E N1	19,95	1,91	2,22	1,45	1,47	25	1	0,1	0,5	-	-	
TGPXX00E N2	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	4925	1	21	2,5	1	13	1,5
TGPXX00E N2I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
TGPXX00E N3	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	2025	1	9	1	-	-	
TGPXX00E N4	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	2925	1	13	1,5	-	-	
TGPXX00E N4I	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	3725	1	16	1,5	-	-	
TGPXX00E N5	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	2025	1	9	1	-	-	
TGPXX00E N6	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	2925	1	13	1,5	-	-	
TGPXX00E N6I	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	3725	1	16	1,5	-	-	
TGPXX00E N7	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	2025	1	9	1	-	-	
TGPXX00E N8	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	4925	1	21	2,5	1	13	1,5
TGPXX00E N8I	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
TGPXX00E N9	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	2025	1	9	1	-	-	
TGPXX00E NA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10100	2	21 / 23	2,5 / 2,5	2*	13 / 13*	1,5 / 1,5*
TGPXX00E NAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	11700	2	25 / 26	2,5 / 4	2*	16 / 16*	1,5 / 1,5*
TGPXX00E NB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9500	2	19 / 23	2,5 / 2,5	2*	10 / 13*	1 / 1,5*
TGPXX00E NBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10300	2	19 / 26	2,5 / 4	2*	10 / 16*	1 / 1,5*
TGPXX00E NC	9,90	0,94	1,08	0,70	0,71	2925	1	13	1,5	-	-	
TGPXX00E NCI	9,90	0,94	1,08	0,70	0,71	3725	1	16	1,5	-	-	
TGPXX00E NM	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	2925	1	13	1,5	-	-	
TGPXX00E NMI	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	3725	1	16	1,5	-	-	

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen.

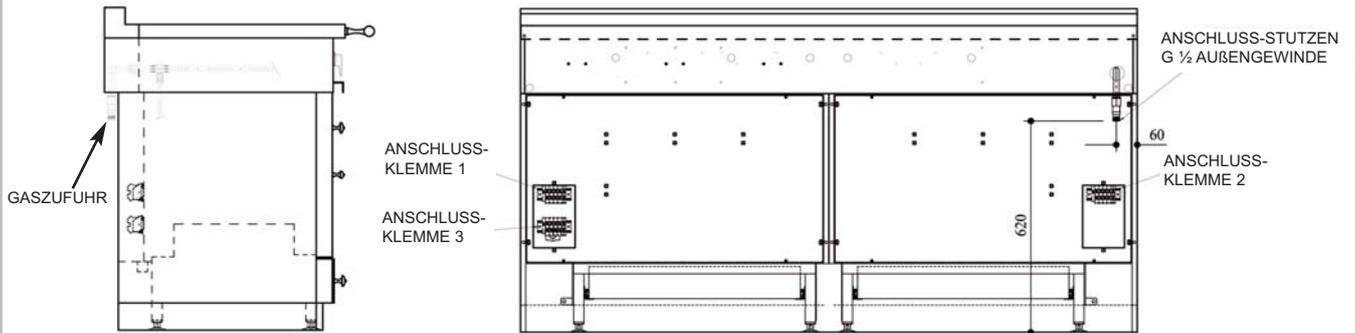
XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# GRAND PALAIS 180

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

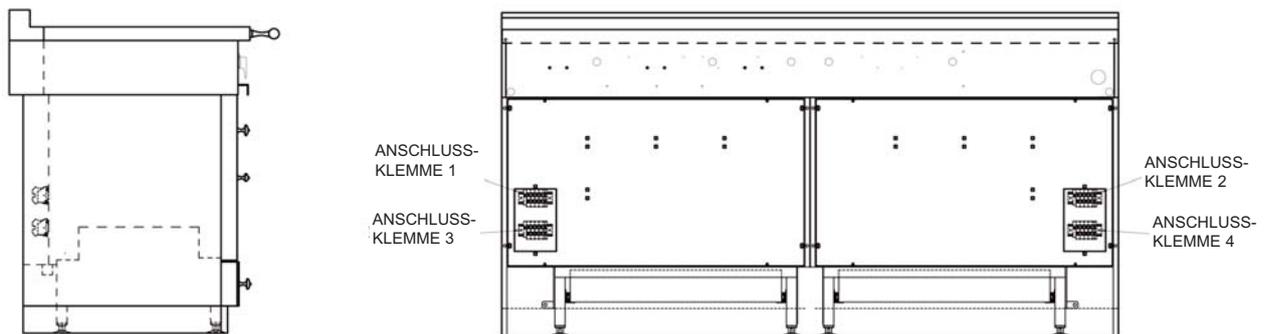
### Gas-/ Elektroherd

Rückansicht



### Elektroherd

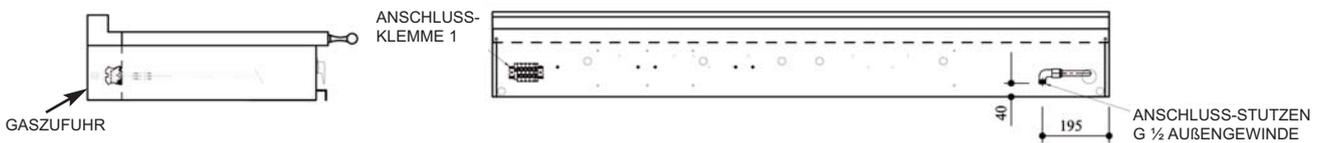
Rückansicht



## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

### Gas- oder Elektrokochtisch

Rückansicht



### Elektrokochtisch

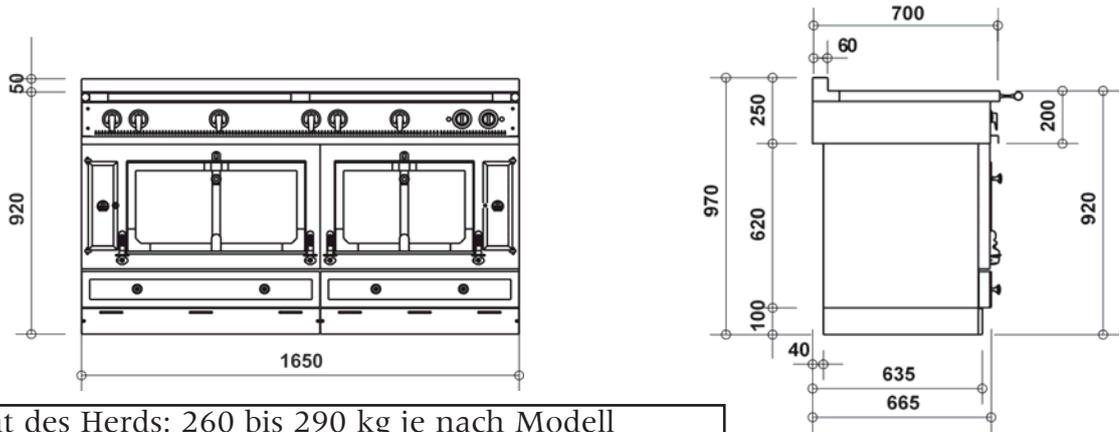
Rückansicht



# 5.2 CHATEAU® 165 - CHR, THR

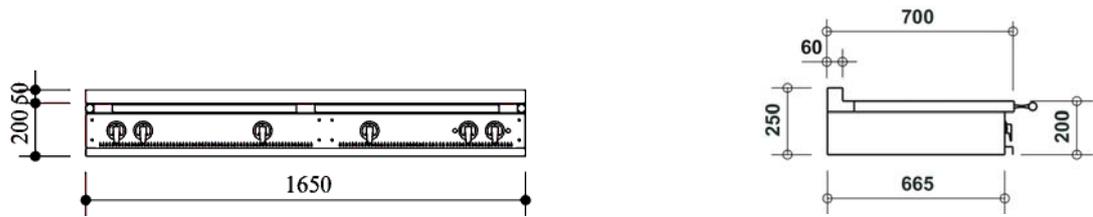
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herds: 260 bis 290 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 90 bis 130 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

L0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Ringherdplatten, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)	L7		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.
L1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)	L8 L8I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
L2 L2I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	L9		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
L3		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.	LA LAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
L4 L4I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	LB LBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 2 Ringherdplatten, elektrisch 1 großes Teppan-Yaki Feld, elektrisch
L5		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.	LC LCI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Ringherdplatten, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
L6 L6I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	LM LMI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder

# CHATEAU® i65 - CHR



## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE

Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW/H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung In Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
CHRXXGEE L0	1	1	22,10	2,11	2,45	1,58	1,61	7350	1	32	4	1	13	1,5
CHRXXGEE L1	1	1	26,15	2,50	2,91	1,89	1,92	7350	1	32	4	1	13	1,5
CHRXXGEE L2	1	1	14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	12250	2	32 / 21	4 / 2,5	2	13 / 13	1,5 / 1,5
CHRXXGEE L2I	1	1	14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	13050	2	32 / 25	4 / 2,5	2	13 / 16	1,5 / 1,5
CHRXXGEE L3	1	1	20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	9350	2	21 / 20	2,5 / 2,5	2 *	13 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE L4	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	10250	2	21 / 24	2,5 / 2,5	2 *	13 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE L4I	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	11050	2	21 / 27	2,5 / 4	2 *	16 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE L5	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	8950	2	21 / 19	2,5 / 2,5	1	15	1,5
CHRXXGEE L6	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	10250	2	21 / 24	2,5 / 2,5	2 *	13 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE L6I	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	11050	2	21 / 27	2,5 / 4	2 *	16 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE L7	1	1	25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	8950	2	21 / 19	2,5 / 2,5	1	15	1,5
CHRXXGEE L8	1	1	20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	11850	2	32 / 20	4 / 2,5	2	13 / 13	1,5 / 1,5
CHRXXGEE L8I	1	1	20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	12650	2	32 / 23	4 / 2,5	2	13 / 16	1,5 / 1,5
CHRXXGEE L9	1	1	20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	9350	2	21 / 20	2,5 / 2,5	2 *	13 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXEEE LA	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20900	4	21 / 27 / 21 / 23	2,5 / 4 / 2,5 / 2,5	3	13 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1
CHRXXEEE LAI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	22500	4	21 / 27 / 25 / 26	2,5 / 4 / 2,5 / 4	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1
CHRXXEEE LB	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	20300	4	21 / 27 / 19 / 23	2,5 / 4 / 2,5 / 2,5	3	13 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1
CHRXXEEE LBI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21100	4	21 / 27 / 19 / 26	2,5 / 4 / 2,5 / 4	3	13 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1
CHRXXGEE LC	1	1	16,10	1,53	1,77	1,14	1,16	10250	2	21 / 24	2,5 / 2,5	2 *	13 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE LCI	1	1	16,10	1,53	1,77	1,14	1,16	11050	2	21 / 27	2,5 / 4	2 *	16 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE LM	1	1	20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	10250	2	21 / 24	2,5 / 2,5	2 *	13 / 11 *	1,5 / 1,5 *
CHRXXGEE LMI	1	1	20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	11050	2	21 / 27	2,5 / 4	2 *	16 / 11 *	1,5 / 1,5 *

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen.

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

## CHATEAU® i65 - THR



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
THRXX00E L0	15,90	1,52	1,76	1,14	1,16	25	1	0,1	0,5	-	-	-
THRXX00E L1	19,95	1,91	2,22	1,45	1,47	25	1	0,1	0,5	-	-	-
THRXX00E L2	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	4925	1	21	2,5	1	13	1,5
THRXX00E L2I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
THRXX00E L3	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	2025	1	9	1	-	-	-
THRXX00E L4	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	2925	1	13	1,5	-	-	-
THRXX00E L4I	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	3725	1	16	1,5	-	-	-
THRXX00E L5	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	1625	1	7	1	-	-	-
THRXX00E L6	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	2925	1	13	1,5	-	-	-
THRXX00E L6I	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	3725	1	16	1,5	-	-	-
THRXX00E L7	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	1625	1	7	1	-	-	-
THRXX00E L8	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	4525	1	20	2,5	1	13	1,5
THRXX00E L8I	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	5325	1	23	2,5	1	16	1,5
THRXX00E L9	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	2025	1	9	1	-	-	-
THRXX00E LA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10100	2	21 / 23	2,5 / 2,5	2*	13 / 13*	1,5 / 1,5*
THRXX00E LAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	11700	2	25 / 26	2,5 / 4	2*	16 / 16*	1,5 / 1,5*
THRXX00E LB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9500	2	19 / 23	2,5 / 2,5	2*	10 / 13*	1 / 1,5*
THRXX00E LBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10300	2	19 / 26	2,5 / 4	2*	10 / 16*	1 / 1,5*
THRXX00E LC	9,90	0,94	1,08	0,70	0,71	2925	1	13	1,5	-	-	-
THRXX00E LCI	9,90	0,94	1,08	0,70	0,71	3725	1	16	1,5	-	-	-
THRXX00E LM	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	2925	1	13	1,5	-	-	-
THRXX00E LMI	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	3725	1	16	1,5	-	-	-

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen.

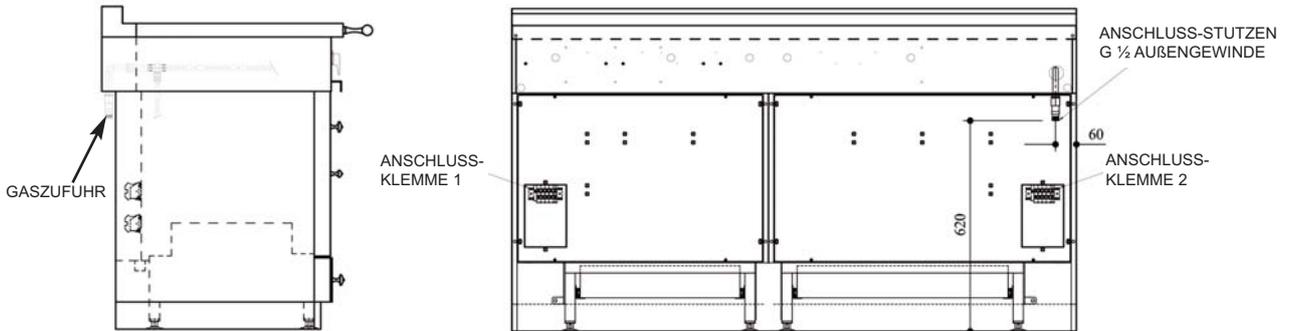
XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# CHATEAU® i65

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

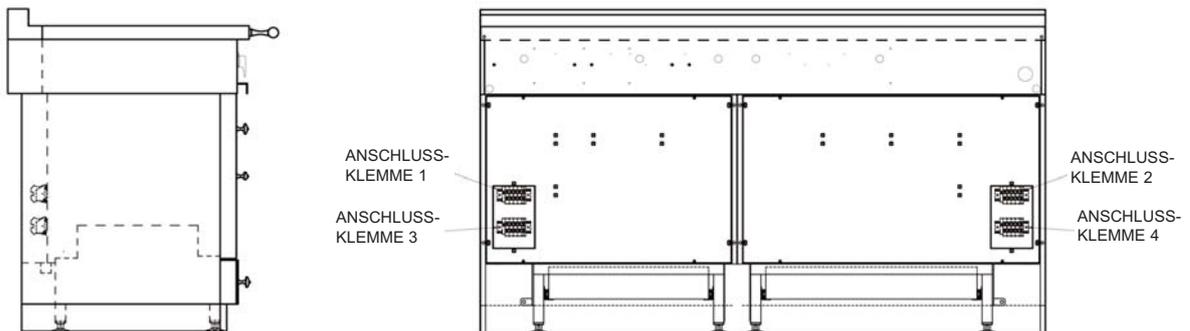
### Gas-/ Elektroherd

Rückansicht



### Elektroherd

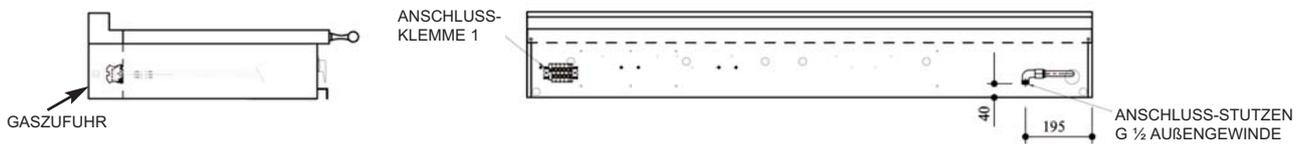
Rückansicht



## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

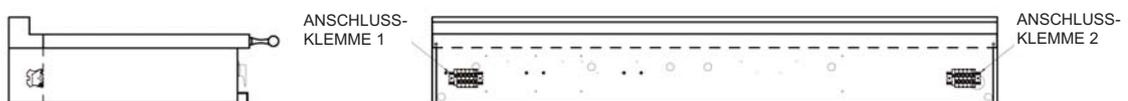
### Gas- oder Elektrokochtisch

Rückansicht



### Elektrokochtisch

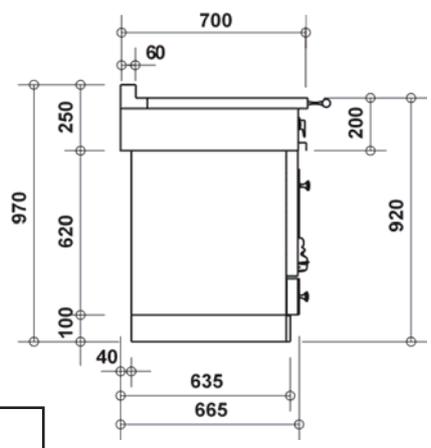
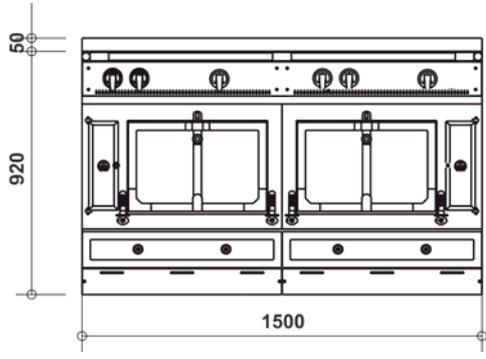
Rückansicht



# 5.3 CHATEAU® 150 - CH5, TH5

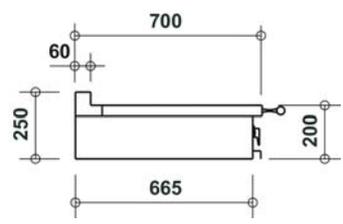
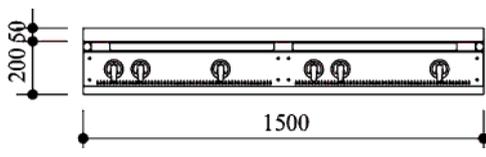
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herdes: 250 bis 280 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 80 bis 110 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

K0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Ringherdplatten, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)
K1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)
K2 K2I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
K3 K3I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
K4		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
K5		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen
K6		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 1 Gasgrill mit Lavasteinen
K7		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.

K8		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt
K9		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt
KA KAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
KB KBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 2 Ringherdplatten, elektrisch 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.
KC KCI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Ringherdplatten, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
KD KDI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Gasgrill mit Lavasteinen 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
KM KMI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder

# CHATEAU® 150 - CH5



## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE

Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW/h <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
CH5XXGEE K0	1	1	21,50	2,05	2,38	1,54	1,57	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH5XXGEE K1	1	1	25,55	2,44	2,84	1,85	1,88	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH5XXGEE K2	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	11500	2	29 / 21	4 / 2,5	2 *	16 / 9*	1,5 / 1 *
CH5XXGEE K2I	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	12300	2	29 / 25	4 / 2,5	2 *	16 / 9*	1,5 / 1 *
CH5XXGEE K3	1	1	19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	9500	2	21 / 21	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE K3I	1	1	19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	10300	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE K4	1	1	19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	8600	2	30 / 8	4 / 1	1	16	1,5
CH5XXGEE K5	1	1	24,75	2,37	2,76	1,77	1,84	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH5XXGEE K6	1	1	24,75	2,36	2,74	1,77	1,83	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH5XXGEE K7	1	1	19,55	1,86	2,16	1,41	1,43	8200	2	28 / 8	4 / 1	1	15	1,5
CH5XXGEE K8	1	1	24,75	2,37	2,76	1,77	1,84	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH5XXGEE K9	1	1	24,75	2,36	2,74	1,77	1,83	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH5XXEEE KA	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19650	3	30 / 31 / 26	4 / 4 / 4	3	13 / 13 / 10	1,5 / 1,5 / 1
CH5XXEEE KAI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	21250	3	30 / 31 / 32	4 / 4 / 4	3	16 / 16 / 10	1,5 / 1,5 / 1
CH5XXEEE KB	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	18650	3	28 / 31 / 23	4 / 4 / 2,5	3*	15 / 13 / 13*	1,5 / 1,5 / 1,5*
CH5XXEEE KBI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19450	3	28 / 31 / 26	4 / 4 / 4	3*	15 / 13 / 16*	1,5 / 1,5 / 1,5*
CH5XXGEE KC	1	1	15,50	1,47	1,70	1,10	1,12	9500	2	21 / 21	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE KCI	1	1	15,50	1,47	1,70	1,10	1,12	10300	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE KD	1	1	18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	9500	2	21 / 21	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE KDI	1	1	18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	10300	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE KM	1	1	19,55	1,86	2,16	1,41	1,43	9500	2	21 / 21	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH5XXGEE KMI	1	1	19,55	1,86	2,16	1,41	1,43	10300	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

## CHATEAU® 150 - TH5



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
TH5XX00E K0	15,90	1,52	1,76	1,14	1,16	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH5XX00E K1	19,95	1,91	2,22	1,45	1,47	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH5XX00E K2	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	4925	1	21	2,5	1	13	1,5
TH5XX00E K2I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
TH5XX00E K3	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	2925	1	13	1,5	-	-	-
TH5XX00E K3I	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	3725	1	16	1,5	-	-	-
TH5XX00E K4	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	2025	1	9	1	-	-	-
TH5XX00E K5	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH5XX00E K6	19,15	1,83	2,12	1,37	1,42	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH5XX00E K7	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	1625	1	7	1	-	-	-
TH5XX00E K8	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH5XX00E K9	19,15	1,83	2,12	1,37	1,42	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH5XX00E KA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10100	2	21 / 23	2,5 / 2,5	2*	13 / 13*	1,5 / 1,5*
TH5XX00E KAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	11700	2	25 / 26	2,5 / 4	2*	16 / 16*	1,5 / 1,5*
TH5XX00E KB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9100	2	17 / 23	2,5 / 2,5	2*	10 / 13*	1,5 / 1,5*
TH5XX00E KBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9900	2	17 / 26	2,5 / 4	2*	10 / 16*	1,5 / 1,5*
TH5XX00E KC	9,90	0,94	1,08	0,70	0,71	2925	1	13	1,5	-	-	-
TH5XX00E KCI	9,90	0,94	1,08	0,70	0,71	3725	1	16	1,5	-	-	-
TH5XX00E KD	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	2925	1	13	1,5	-	-	-
TH5XX00E KDI	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	3725	1	16	1,5	-	-	-
TH5XX00E KM	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	2925	1	13	1,5	-	-	-
TH5XX00E KMI	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	3725	1	16	1,5	-	-	-

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen.

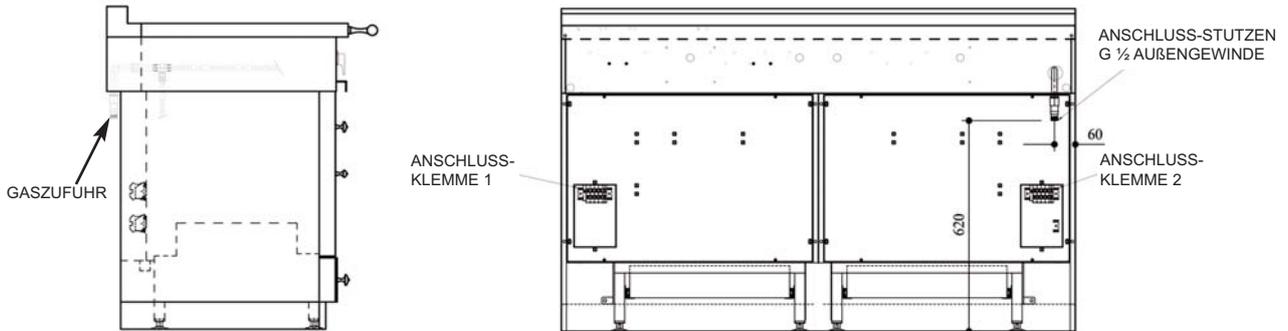
XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# CHATEAU® 150

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

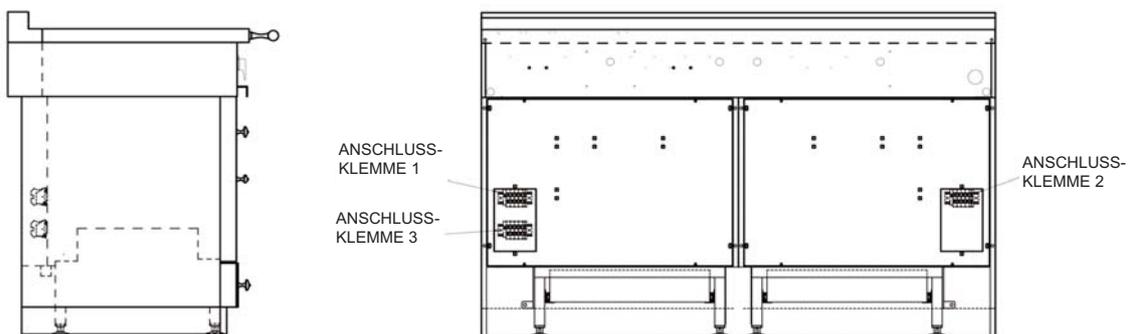
### Gas-/ Elektroherd

Rückansicht



### Elektroherd

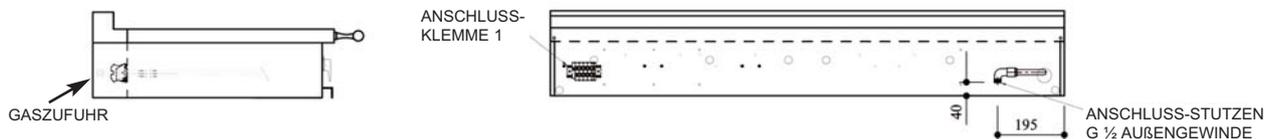
Rückansicht



## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

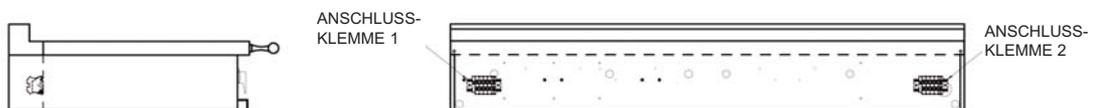
### Gas- oder Elektrokochtisch

Rückansicht



### Elektrokochtisch

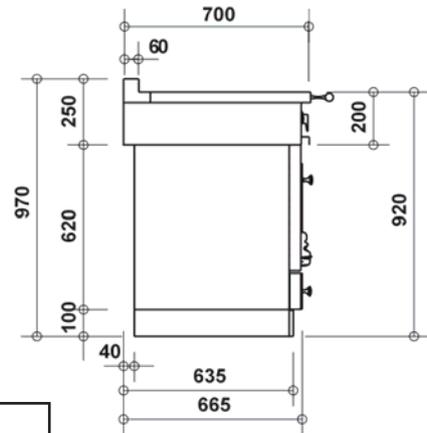
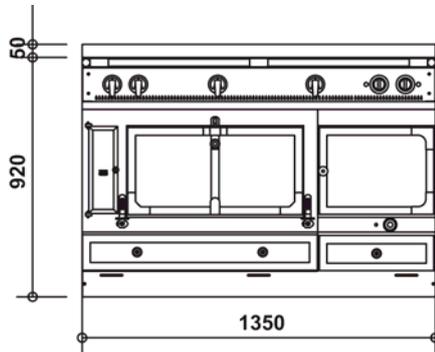
Rückansicht



# 5.4 GRAND CHATELET 135 - GAH, TAH

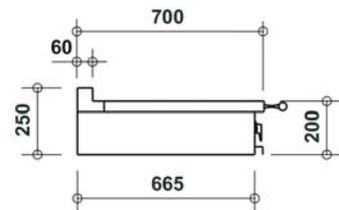
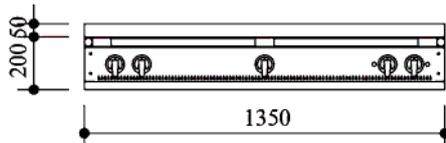
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herdes: 200 bis 220 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 80 bis 100 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

H0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)
H1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)
H2		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
H3		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Monobrenner, gasbeheizt
H4		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.
H5 H5I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
H6		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen

H7 H7I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Gasgrill mit Lavasteinen 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
H8		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt
H9 H9I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
HA HAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
HB HBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.

# GRAND CHATELET 135 - GAH



## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE

Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
GAHXXGEE H0	1		20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GAHXXEEE H0		1	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	7800	2	26 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GAHXXGEE H1	1		24,20	2,32	2,71	1,76	1,79	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GAHXXEEE H1		1	18,00	1,73	2,02	1,32	1,34	7800	2	26 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GAHXXGEE H2	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	6325	1	28	4	1	11	1,5
GAHXXEEE H2		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	9800	2	26 / 17	4 / 2,5	2 *	16 / 8*	1,5 / 1 *
GAHXXGEE H3	1		20,15	1,92	2,23	1,45	1,47	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GAHXXEEE H3		1	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	7800	2	26 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GAHXXGEE H4	1		20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	5925	1	26	4	1	11	1,5
GAHXXEEE H4		1	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	9400	2	26 / 15	4 / 1,5	1	16	1,5
GAHXXGEE H5	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	8825	2	11 / 27	1,5 / 4	1	15	1,5
GAHXXEEE H5		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	12300	2	26 / 27	4 / 4	2	16 / 13	1,5 / 1,5
GAHXXGEE H5I	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	9625	2	11 / 31	1,5 / 4	1	16	1,5
GAHXXEEE H5I		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	13100	2	26 / 31	4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GAHXXGEE H6	1		25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GAHXXEEE H6		1	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	7800	2	26 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GAHXXGEE H7	1		19,35	1,85	2,15	1,37	1,43	7225	2	11 / 20	1,5 / 2,5	1	13	1,5
GAHXXEEE H7		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	10700	2	26 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 8*	1,5 / 1*
GAHXXGEE H7I	1		19,35	1,85	2,15	1,37	1,43	8025	2	11 / 24	1,5 / 2,5	1	16	1,5
GAHXXEEE H7I		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	11500	2	26 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8*	1,5 / 1*
GAHXXGEE H8	1		25,35	2,43	2,83	1,81	1,88	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GAHXXEEE H8		1	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	7800	2	26 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GAHXXGEE H9	1		19,35	1,85	2,15	1,37	1,43	7225	2	11 / 20	1,5 / 2,5	1	13	1,5
GAHXXEEE H9		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	10700	2	26 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 8*	1,5 / 1*
GAHXXGEE H9I	1		19,35	1,85	2,15	1,37	1,43	8025	2	11 / 24	1,5 / 2,5	1	16	1,5
GAHXXEEE H9I		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	11500	2	26 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8*	1,5 / 1*
GAHXXEEE HA		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15875	3	26 / 20 / 23	4 / 2,5 / 2,5	2	16 / 13	1,5 / 1,5
GAHXXEEE HAI		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17475	3	26 / 24 / 26	4 / 2,5 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GAHXXEEE HB		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14975	3	26 / 27 / 13	4 / 4 / 1,5	2	16 / 10	1,5 / 1
GAHXXEEE HBI		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15775	3	26 / 27 / 16	4 / 4 / 1,5	2	16 / 10	1,5 / 1

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

## GRAND CHATELET 135 - TAH



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW / H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> / h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
TAHXX00E H0	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TAHXX00E H1	18,00	1,73	2,02	1,32	1,34	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TAHXX00E H2	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	2025	1	9	1	-	-	-
TAHXX00E H3	13,95	1,33	1,54	1,01	1,02	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TAHXX00E H4	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	1625	1	7	1	-	-	-
TAHXX00E H5	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	4525	1	20	2,5	1	13	1,5
TAHXX00E H5I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	5325	1	23	2,5	1	16	1,5
TAHXX00E H6	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TAHXX00E H7	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	2925	1	13	1,5	-	-	-
TAHXX00E H7I	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	3725	1	16	1,5	-	-	-
TAHXX00E H8	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TAHXX00E H9	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	2925	1	13	1,5	-	-	-
TAHXX00E H9I	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	3725	1	16	1,5	-	-	-
TAHXX00E HA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8100	2	13 / 23	1,5 / 2,5	1	13	1,5
TAHXX00E HAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9700	2	16 / 26	1,5 / 4	1	16	1,5
TAHXX00E HB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7200	2	13 / 19	1,5 / 2,5	1	13	1,5
TAHXX00E HBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8000	2	16 / 19	1,5 / 2,5	1	16	1,5

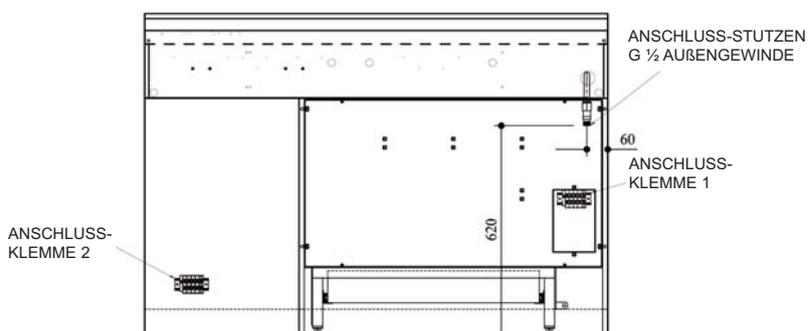
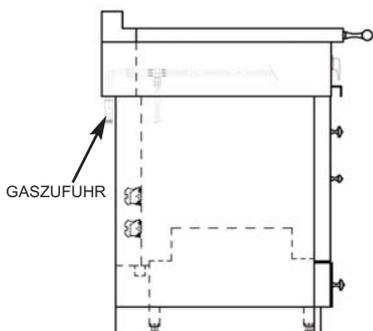
XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# GRAND CHATELET 135

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

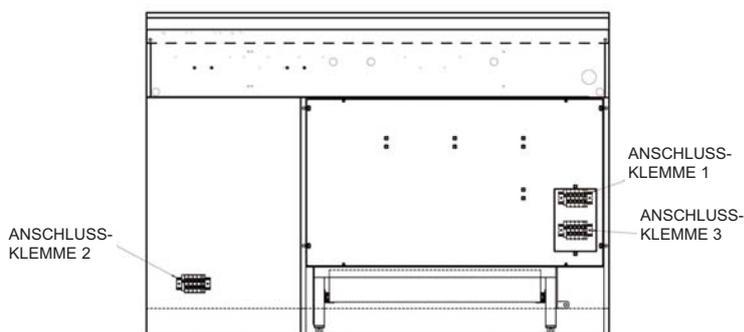
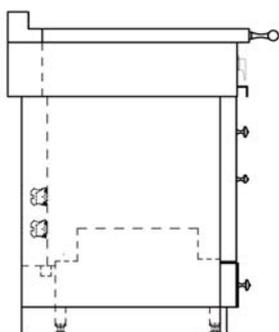
### Gas-/ Elektroherd

Rückansicht



### Elektroherd

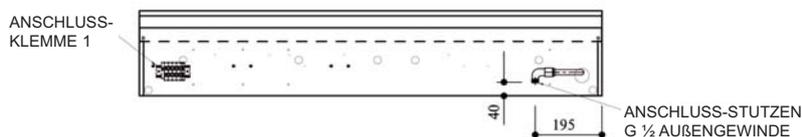
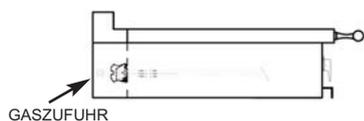
Rückansicht



## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

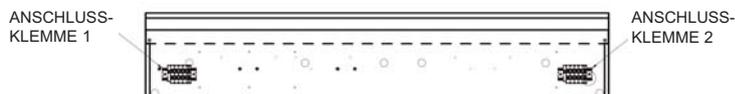
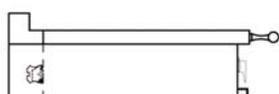
### Gas- oder Elektrokochtisch

Rückansicht



### Elektrokochtisch

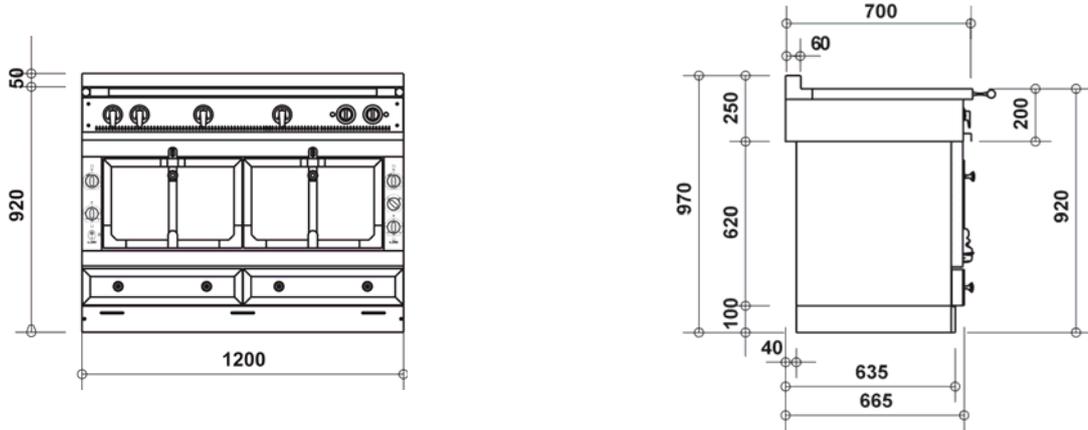
Rückansicht



# 5.5 CHATEAU® I20 - CH<sub>2</sub>, TH<sub>2</sub>

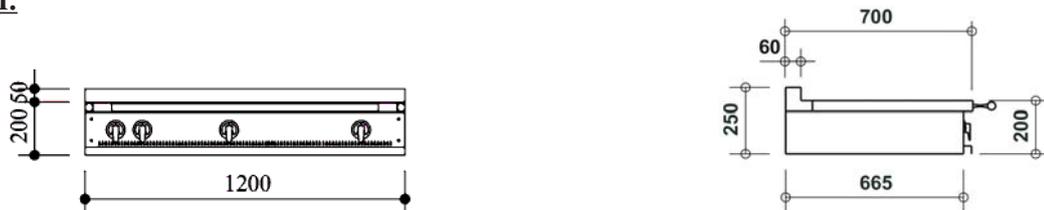
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herdes: 200 bis 220 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 80 bis 90 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

E0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)	E7		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt
E1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Monobrenner, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)	E8		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.
E2		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Gasgrill mit Lavasteinen	E9 E9I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
E3		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt	EA EAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
E4 E4I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder	EB EBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 Ringherdplatte, elektrisch 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.
E5		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.	EC ECI		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Gasgrill mit Lavasteinen 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
E6		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Gasgrill mit Lavasteinen			

# CHATEAU® 120 - CH<sub>2</sub>

## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE



Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung In Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
CH2XXGEE E0	1	1	19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH2XXGEE E1	1	1	23,60	2,26	2,64	1,72	1,75	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH2XXGEE E2	1	1	18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH2XXGEE E3	1	1	18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH2XXGEE E4	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	9500	2	21 / 21	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH2XXGEE E4I	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	10300	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH2XXGEE E5	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	8600	2	30 / 8	4 / 1	1	16	1,5
CH2XXGEE E6	1	1	24,75	2,37	2,76	1,77	1,84	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH2XXGEE E7	1	1	24,75	2,37	2,76	1,77	1,84	6600	1	29	4	1	13	1,5
CH2XXGEE E8	1	1	19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	8200	2	28 / 8	4 / 1	1	15	1,5
CH2XXGEE E9	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	11100	2	28 / 21	4 / 2,5	2 *	15 / 8*	1,5 / 1*
CH2XXGEE E9I	1	1	13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	11900	2	28 / 24	4 / 2,5	2 *	16 / 8*	1,5 / 1*
CH2XXEEE EA	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17650	3	31 / 21 / 25	4 / 2,5 / 2,5	3 *	13 / 13 / 10*	1,5 / 1,5 / 1*
CH2XXEEE EAI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	19250	3	31 / 21 / 32	4 / 2,5 / 4	3 *	16 / 16 / 10*	1,5 / 1,5 / 1*
CH2XXEEE EB	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16350	3	28 / 21 / 23	4 / 2,5 / 2,5	2	15 / 13	1,5 / 1,5
CH2XXEEE EBI	-	2	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	17150	3	28 / 21 / 26	4 / 2,5 / 4	2	15 / 16	1,5 / 1,5
CH2XXGEE EC	1	1	18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	9500	2	21 / 21	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CH2XXGEE ECI	1	1	18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	10300	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

Im Falle von 3 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig sind 2 Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

CHATEAU® 120 - TH<sub>2</sub>

## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

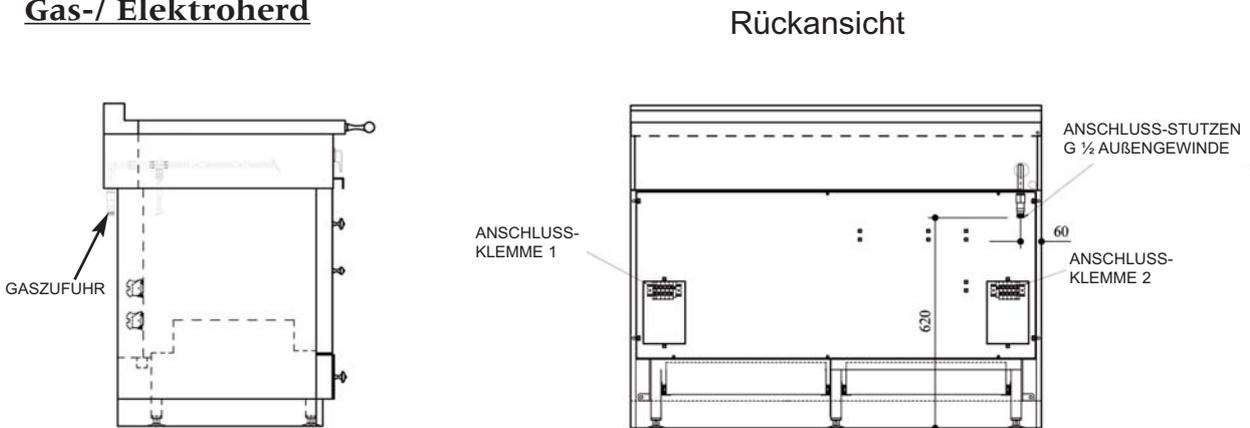
Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW / H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> / h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
TH2XX00E E0	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH2XX00E E1	18,00	1,73	2,02	1,32	1,34	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH2XX00E E2	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH2XX00E E3	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH2XX00E E4	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	2925	1	13	1,5	-	-	-
TH2XX00E E4I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	3725	1	16	1,5	-	-	-
TH2XX00E E5	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	2025	1	9	1	-	-	-
TH2XX00E E6	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH2XX00E E7	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TH2XX00E E8	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	1625	1	7	1	-	-	-
TH2XX00E E9	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	4525	1	20	2,5	1	13	1,5
TH2XX00E E9I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	5325	1	23	2,5	1	16	1,5
TH2XX00E EA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8100	2	23 / 13	2,5 / 1,5	1	13	1,5
TH2XX00E EAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9700	2	26 / 16	4 / 1,5	1	16	1,5
TH2XX00E EB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	6800	1	30	4	1	13	1,5
TH2XX00E EBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7600	1	32	4	1	16	1,5
TH2XX00E EC	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	2925	1	13	1,5	-	-	-
TH2XX00E ECI	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	3725	1	16	1,5	-	-	-

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

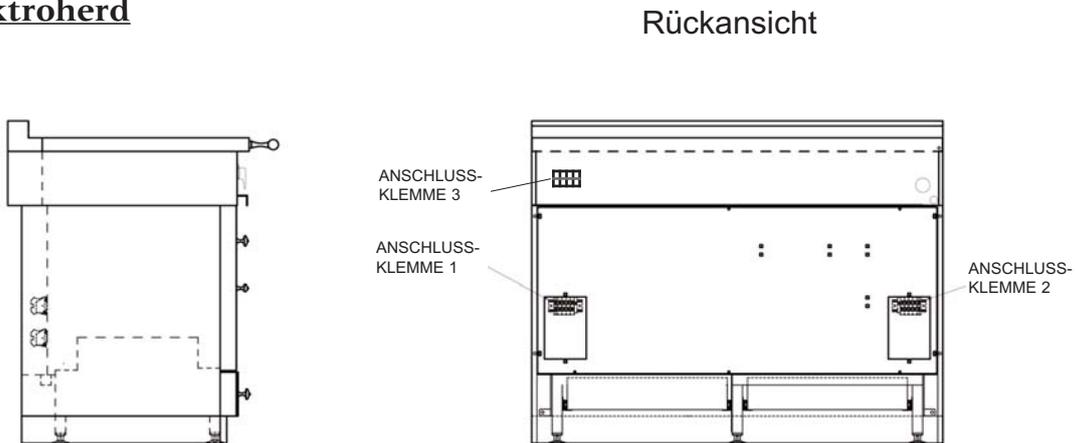
# CHATEAU® 120

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

### Gas-/ Elektroherd

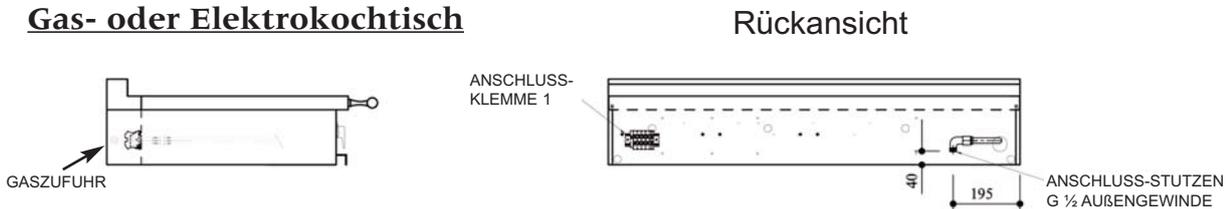


### Elektroherd

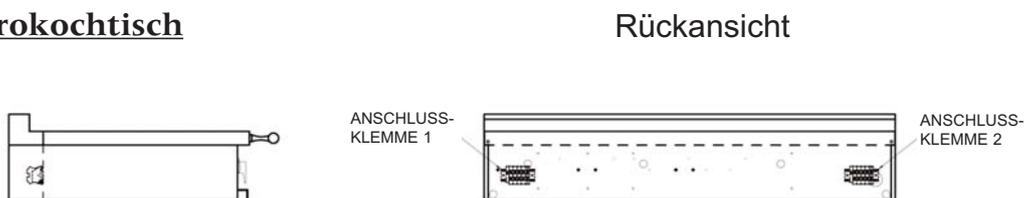


## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

### Gas- oder Elektrokochtisch



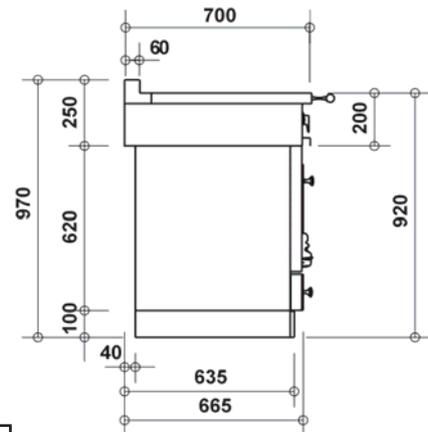
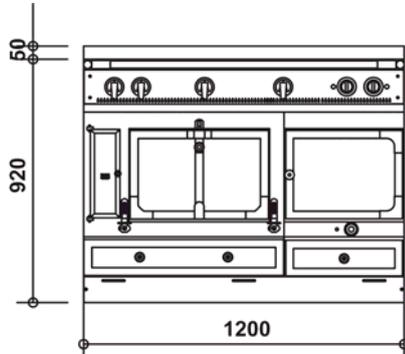
### Elektrokochtisch



# 5.6 CHATELET 120 - CHT

## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herds: 200 bis 220 kg je nach Modell

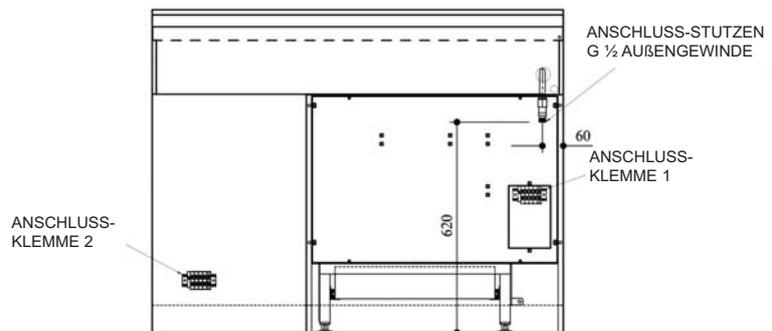
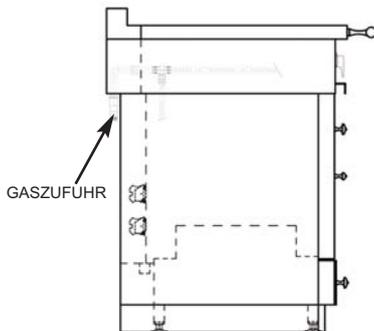
## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

siehe Seite 28 (Château 120)

## 3. ANSCHLÜSSE DER HERDE

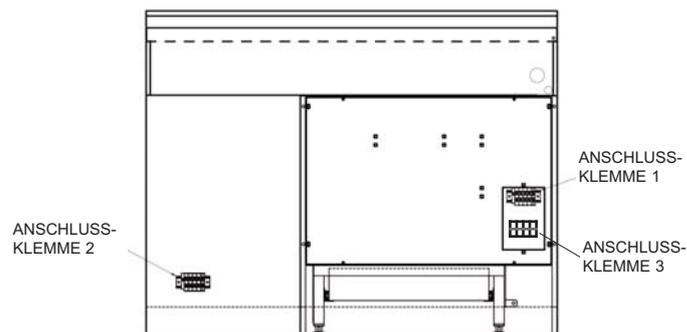
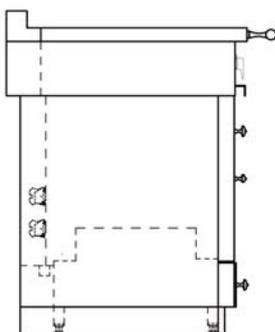
### Gas-/ Elektroherd

### Rückansicht



### Elektroherd

### Rückansicht



# CHATELET 120 - CHT



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE

Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW/Hs	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propanogas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propanogas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
CHTXXGEE E0	1		19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	3575	1	16	1,5	1	8	1
CHTXXEEE E0		1	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	6550	1	29	4	1	13	1,5
CHTXXGEE E1	1		23,60	2,26	2,64	1,72	1,75	3575	1	16	1,5	1	8	1
CHTXXEEE E1		1	18,00	1,73	2,02	1,32	1,34	6550	1	29	4	1	13	1,5
CHTXXGEE E2	1		18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	3575	1	16	1,5	1	8	1
CHTXXEEE E2		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	6550	1	29	4	1	13	1,5
CHTXXGEE E3	1		18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	3575	1	16	1,5	1	8	1
CHTXXEEE E3		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	6550	1	29	4	1	13	1,5
CHTXXGEE E4	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	6475	1	28	4	1	13	1,5
CHTXXEEE E4		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	9450	2	21 / 20	2,5 / 2,5	1	19	1,5
CHTXXGEE E4I	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	7275	1	32	4	1	16	1,5
CHTXXEEE E4I		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	10250	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CHTXXGEE E5	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	5575	1	25	2,5	1	9	1,5
CHTXXEEE E5		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	8550	2	21 / 17	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CHTXXGEE E6	1		24,75	2,37	2,76	1,77	1,84	3575	1	16	1,5	1	8	1
CHTXXEEE E6		1	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	6550	1	29	4	1	13	1,5
CHTXXGEE E7	1		24,75	2,37	2,76	1,77	1,84	3575	1	16	1,5	1	8	1
CHTXXEEE E7		1	19,15	1,84	2,14	1,37	1,43	6550	1	29	4	1	13	1,5
CHTXXGEE E8	1		19,55	1,87	2,18	1,41	1,44	5175	1	23	2,5	1	8	1
CHTXXEEE E8		1	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	8150	2	21 / 15	2,5 / 1,5	1	15	1,5
CHTXXGEE E9	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	8075	2	8 / 27	1 / 4	1	15	1,5
CHTXXEEE E9		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	11050	2	21 / 27	2,5 / 4	2 *	15 / 13*	1,5 / 1,5*
CHTXXGEE E9I	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	8875	2	8 / 31	1 / 4	1	16	1,5
CHTXXEEE E9I		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	11850	2	21 / 31	2,5 / 4	2 *	15 / 16*	1,5 / 1,5*
CHTXXEEE EA	_	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14625	3	21 / 20 / 23	2,5 / 2,5 / 2,5	2	13 : 13	1,5 / 1,5
CHTXXEEE EAI	_	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16225	3	21 / 24 / 26	2,5 / 2,5 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
CHTXXEEE EB	_	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13325	2	31 / 27	4 / 4	2	13 / 10	1,5 / 1,5
CHTXXEEE EBI	_	1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14125	2	31 / 31	4 / 4	2	16 / 10	1,5 / 1,5
CHTXXGEE EC	1		18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	6475	1	28	4	1	13	1,5
CHTXXEEE EC		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	9450	2	21 / 20	2,5 / 2,5	1	16	1,5
CHTXXGEE ECI	1		18,75	1,79	2,08	1,33	1,39	7275	1	32	4	1	16	1,5
CHTXXEEE ECI		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	10250	2	21 / 24	2,5 / 2,5	1	16	1,5

\* ACHTUNG:

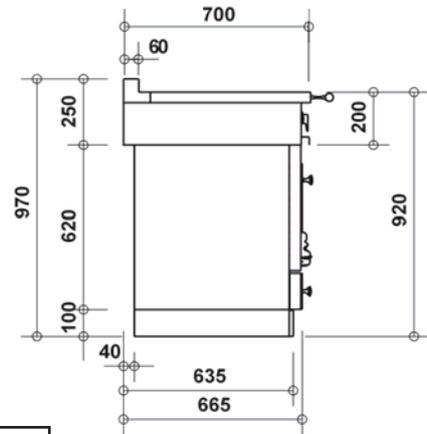
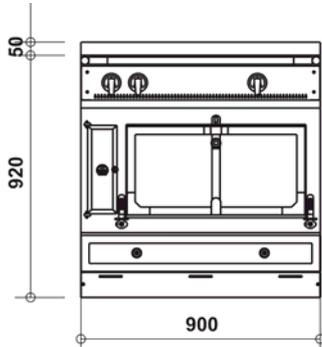
Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# 5.7 GRAND CASTEL 90 - GC9, TC9

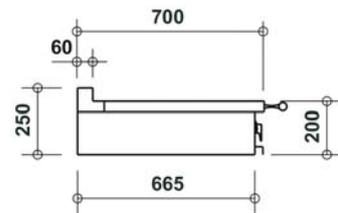
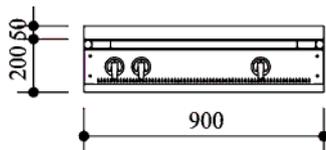
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herds: 100 bis 150 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 70 bis 100 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

C0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt
C1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Monobrenner, gasbeheizt
C2		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)
C3		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 1 Gasgrill mit Lavasteinen
C4		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 1 drehbare Snackplatte, gasbeheizt

C5 C5I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
C6		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleine Ringherdplatte, gasbeheizt 2 kleines Teppan-Yaki Feld, elek.
C7 C7I		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
CA CAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 kleine Ringherdplatte, elektrisch 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
CB CBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 kleines Teppan-Yaki Feld, elek. 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder

# GRAND CASTEL 90 - GC9



## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE

Modell	Öfen		ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
GC9XXG0E C0	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	2575	1	12	1,5	-	-	-
GC9XXE0E C0		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	6050	1	27	4	1	16	1,5
GC9XXG0E C1	1		18,20	1,74	2,03	1,32	1,34	2575	1	12	1,5	-	-	-
GC9XXE0E C1		1	12,00	1,15	1,34	0,88	0,89	6050	1	27	4	1	16	1,5
GC9XXG0E C2	1		20,15	1,93	2,25	1,45	1,48	2575	1	12	1,5	-	-	-
GC9XXE0E C2		1	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	6050	1	27	4	1	16	1,5
GC9XXG0E C3	1		19,35	1,85	2,15	1,37	1,43	2575	1	12	1,5	-	-	-
GC9XXE0E C3		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	6050	1	27	4	1	16	1,5
GC9XXG0E C4	1		19,35	1,85	2,15	1,37	1,43	2575	1	12	1,5	-	-	-
GC9XXE0E C4		1	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	6050	1	27	4	1	16	1,5
GC9XXG0E C5	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	5475	1	24	2,5	1	13	1,5
GC9XXE0E C5		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	8950	2	27 / 13	4 / 1,5	1	16	1,5
GC9XXG0E C5I	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	6275	1	27	4	1	16	1,5
GC9XXE0E C5I		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	9750	2	27 / 16	4 / 1,5	1	16	1,5
GC9XXG0E C6	1		14,15	1,35	1,57	1,01	1,03	4175	1	19	2,5	1	11	1,5
GC9XXE0E C6		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	7650	2	27 / 7	4 / 1	1	16	1,5
GC9XXG0E C7	1		12,20	1,17	1,37	0,88	0,90	7075	1	31	4	1	13	1,5
GC9XXE0E C7		1	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	10550	2	27 / 20	4 / 2,5	2*	16 / 7*	1,5 / 1*
GC9XXG0E C7I	1		12,20	1,17	1,37	0,88	0,90	7875	2	11 / 23	1,5 / 2,5	1	16	1,5
GC9XXE0E C7I		1	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	11350	2	27 / 23	4 / 2,5	2*	16 / 7*	1,5 / 1*
GC9XXE0E CA		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13125	2	32 / 25	4 / 2,5	2	16 / 13	1,5 / 1,5
GC9XXE0E CAI		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14725	2	32 / 32	4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GC9XXE0E CB		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13425	2	27 / 32	4 / 4	2	16 / 13	1,5 / 1,5
GC9XXE0E CBI		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15025	3	27 / 32 / 7	4 / 4 / 1	2	16 / 16	1,5 / 1,5

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

## GRAND CASTEL 90 - TC9



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

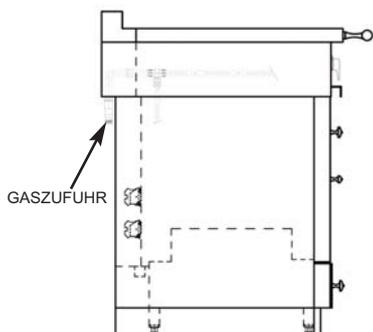
Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
TC9XX00E C0	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TC9XX00E C1	12,00	1,15	1,34	0,88	0,89	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TC9XX00E C2	13,95	1,34	1,56	1,01	1,03	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TC9XX00E C3	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TC9XX00E C4	13,15	1,26	1,46	0,93	0,98	25	1	0,1	0,5	-	-	-
TC9XX00E C5	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	2925	1	13	1,5	-	-	-
TC9XX00E C5I	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	3725	1	16	1,5	-	-	-
TC9XX00E C6	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	1625	1	7	1	-	-	-
TC9XX00E C7	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	4525	1	20	2,5	1	13	1,5
TC9XX00E C7I	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	5325	1	23	2,5	1	16	1,5
TC9XX00E CA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7100	1	31	4	1	13	1,5
TC9XX00E CAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	8700	2	22 / 16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
TC9XX00E CB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7400	1	32	4	1	13	1,5
TC9XX00E CBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9000	2	23 / 16	2,5 / 1,5	1	16	1,5

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

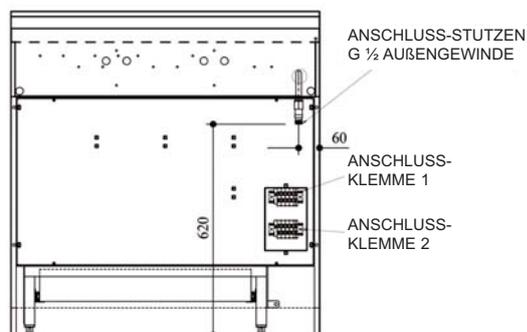
# GRAND CASTEL 90

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

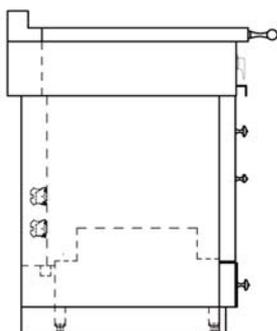
### Gas-/ Elektroherd



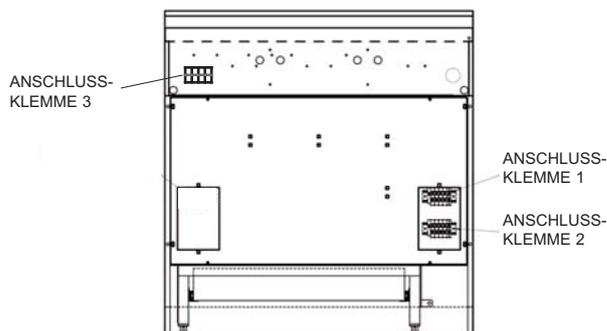
Rückansicht



### Elektroherd

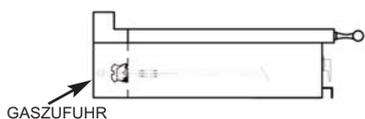


Rückansicht

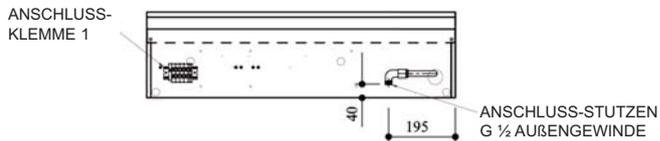


## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

### Gas- oder Elektrokochtisch



Rückansicht



### Elektrokochtisch



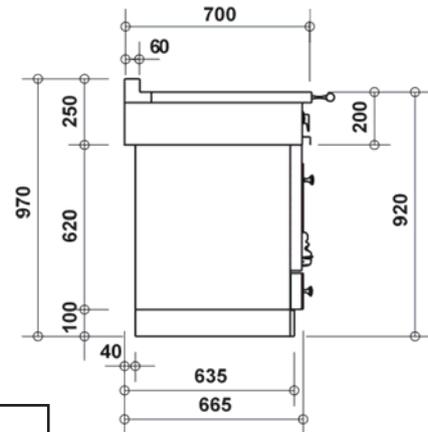
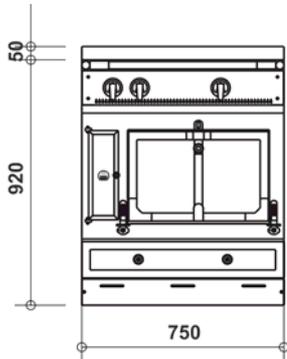
Rückansicht



# 5.8 CASTEL 75 - CA7, TA7

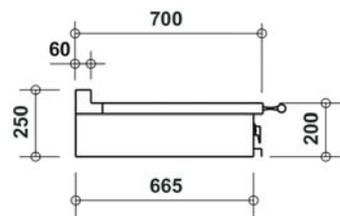
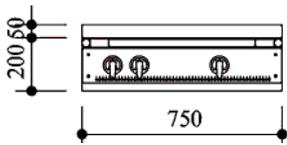
## I. ABMESSUNGEN

### Herd:



Gewicht des Herds: 100 bis 130 kg je nach Modell

### Kochtisch:



Gewicht des Kochtisches: 60 bis 80 kg je nach Modell

## 2. KOCHTISCHVARIANTEN

B0		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Ringherdplatte, gasbeheizt
B1		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 Monobrenner, gasbeheizt
B2		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten)

B3		2 Gasbrenner (kl. Brenner hinten) 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.
BA BAI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder
BB BBI		2 runde Ceran- oder Induktions-kochfelder 1 großes Teppan-Yaki Feld, elek.

# CASTEL 75 - CA7

## 3. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER HERDE



Modell	Öfen		ANGABEN GAS				ANGABEN ELEKTRIZITÄT							
	GAS	ELEKTRIZITÄT	WÄRMEBELASTUNG kW H <sub>5</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
				Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
CA7XXG0E B0	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	1825	1	8	1	-	-	-
CA7XE0E B0		1	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	4800	1	21	2,5	1	13	1,5
CA7XXG0E B1	1		17,60	1,68	1,96	1,28	1,30	1825	1	8	1	-	-	-
CA7XE0E B1		1	12,00	1,15	1,34	0,88	0,89	4800	1	21	2,5	1	13	1,5
CA7XXG0E B2	1		17,60	1,69	1,98	1,28	1,31	1825	1	8	1	-	-	-
CA7XE0E B2		1	12,00	1,16	1,36	0,88	0,90	4800	1	21	2,5	1	13	1,5
CA7XXG0E B3	1		11,60	1,11	1,30	0,84	0,86	3825	1	17	2,5	1	9	1
CA7XE0E B3		1	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	6800	1	30	4	1	13	1,5
CA7XE0E BA		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10575	2	21 / 25	2,5 / 2,5	2*	13 / 13*	1,5 / 1,5*
CA7XE0E BAI		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12175	2	21 / 32	2,5 / 4	2*	16 / 16*	1,5 / 1,5*
CA7XE0E BB		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	9675	2	21 / 21	2,5 / 2,5	2*	16 / 9*	1,5 / 1*
CA7XE0E BBI		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	10475	2	21 / 25	2,5 / 2,5	2*	16 / 19*	1,5 / 1*

\* ACHTUNG:

Im Falle von 2 Anschlusskabeln und einer Stromversorgung mit 400 V 3-phasig ist ein Kabel mit 400 V, 3-phasig, und ein Kabel mit 230 V, 1-phasig vorgesehen

XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# CASTEL 75 - TA7



## 4. GAS- UND ELEKTRISCHE LEISTUNG DER KOCHTISCHE

Modell	ANGABEN GAS					ANGABEN ELEKTRIZITÄT						
	WÄRMEBELASTUNG kW / H <sub>s</sub>	DURCHFLUSS- MENGE m <sup>3</sup> /h		DURCHFLUSS- RATE kg/h		Gesamtleistung in Watt	Stromversorgung mit 230 V (1 Ph + N + T)			Stromversorgung mit 400 V 3N (3 Ph + N + T)		
		Erdgas G20 - 20 mbar	Erdgas G25 - 20 / 25 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Butan / Propangas G30 / G31 - 50 mbar		Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>	Anzahl der Anschlusskabel	Stromstärke (A)	Querschnitt der Kabel in mm <sup>2</sup>
TA7XX00E B0	7,95	0,76	0,88	0,57	0,58	25	1	0,1	0,5	–	–	–
TA7XX00E B1	12,00	1,15	1,34	0,88	0,89	25	1	0,1	0,5	–	–	–
TA7XX00E B2	12,00	1,16	1,36	0,88	0,90	25	1	0,1	0,5	–	–	–
TA7XX00E B3	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	2025	1	9	1	–	–	–
TA7XX00E BA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5800	1	25	2,5	1	13	1,5
TA7XX00E BAI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	7400	1	32	4	1	16	1,5
TA7XX00E BB	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4900	1	21	2,5	1	13	1,5
TA7XX00E BBI	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	5700	1	25	2,5	1	16	1,5

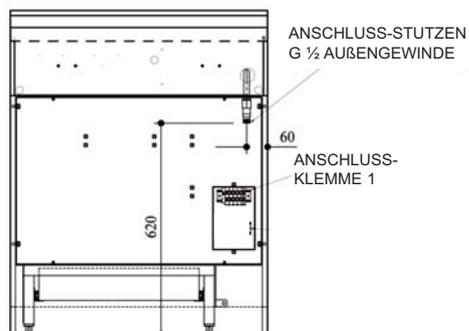
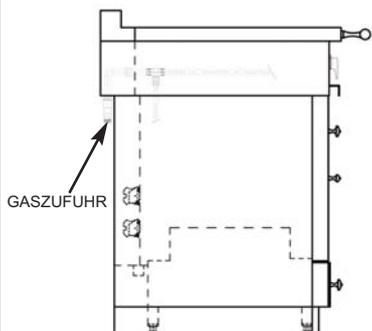
XX - diese Platzhalter können durch Buchstaben oder Zahlen ersetzt werden.

# CASTEL 75

## 5. ANSCHLÜSSE DER HERDE

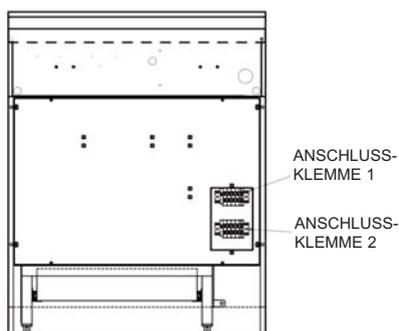
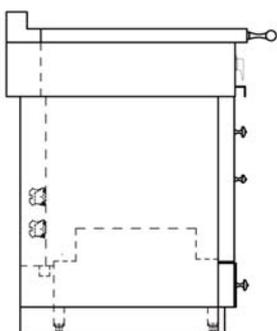
### Gas-/ Elektroherd

Rückansicht



### Elektroherd

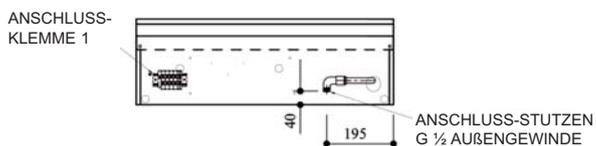
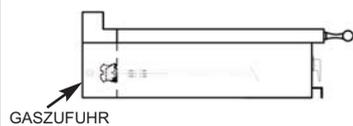
Rückansicht



## 6. ANSCHLÜSSE KOCHTISCHE

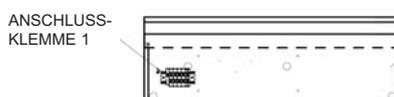
### Gas- oder Elektrokochtisch

Rückansicht



### Elektrokochtisch

Rückansicht





LA CORNUE S.A.S.  
14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes  
95310 SAINT OUEN L'AUMONE  
Postanschrift:  
BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex  
FRANKREICH  
Telefon: +33 (0)1 34 48 36 36  
Fax: +33 (0)1 34 64 32 65  
[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)  
E-mail : [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

LA CORNUE  
VERKAUFSBÜRO DEUTSCHLAND  
Hardstraße 3  
D - 76530 Baden-Baden

Showroom: Bergengruenstraße 1

Tel.: 0049 7221 949194  
Fax: 0049 7221 949196  
[www.la-cornue.de](http://www.la-cornue.de)  
E-mail: [info@la-cornue.de](mailto:info@la-cornue.de)

## MAßNAHMEN VOR DER LIEFERUNG

Um Ihr Gerät sofort nach der Lieferung aufstellen zu können, muss im Vorfeld überprüft werden, ob die Einrichtung in der Küche und die Gas- und Stromversorgung entsprechend vorbereitet sind.

**Alle Gas- und Elektroinstallationen müssen entsprechend den Vorschriften und Normen des Landes, in dem die Geräte installiert werden, ausgeführt werden. Außerdem sind die Vorschriften der Versorgungsunternehmen zu berücksichtigen.**

Sollte der Geräteanschluss durch Mitarbeiter von La Cornue erfolgen, können unsere Techniker Sie um einen entsprechenden Nachweis bitten, dass die Anschlussleitung korrekt verlegt wurden.

Eine nicht den Vorschriften gemäß verlegte Versorgungsleitung führt zu keinem Haftungsanspruch gegenüber La Cornue und kann gegebenenfalls gemäß den geltenden Richtlinien zu Haftungsansprüchen der Versorgungsunternehmen führen.

Beachten Sie bitte besonders die Frage der Belüftung des Raumes. Hierunter fällt insbesondere die Frage einer entsprechenden Zuluft, falls in dem Gebäude weitere feuerbetriebene Heizgeräte vorhanden sind. Für die Einhaltung der entsprechenden Vorschriften wenden Sie sich bitte an Ihren Installateur oder an den örtlichen Schornsteinfeger.

### I. SICHERHEIT

#### **1.1. Belüftung**

Der Herd oder der Kochtisch "La Cornue" darf nur in einem Raum aufgestellt und verwendet werden, der über eine ausreichend Belüftung verfügt, das heißt einer Öffnung nach Außen für den Abzug von Dunst und verbranntem Gas und einer Zufuhr für Frischluft.

#### **Verwenden Sie auf keinen Fall ein Umluftsystem**

Eine Zufuhr von mindestens 4 m<sup>3</sup>/h Frischluft pro kW vom Gas zugeführten Wärmestrom (Wärmebelastung) ist erforderlich, um einen ausreichenden Luftaustausch zu gewährleisten.

Ein Abzug nach Außen kann aus einem fest installierten Ventilator oder im Fenster eingebauten verstellbaren Lamellen oder einer Dunstabzugshaube bestehen. Wir empfehlen dringend die Verwendung einer Dunstabzugshaube und empfehlen vor allen Dingen ein Abluft- und kein Umluftsystem

Empfohlene freiblasende Leistung:

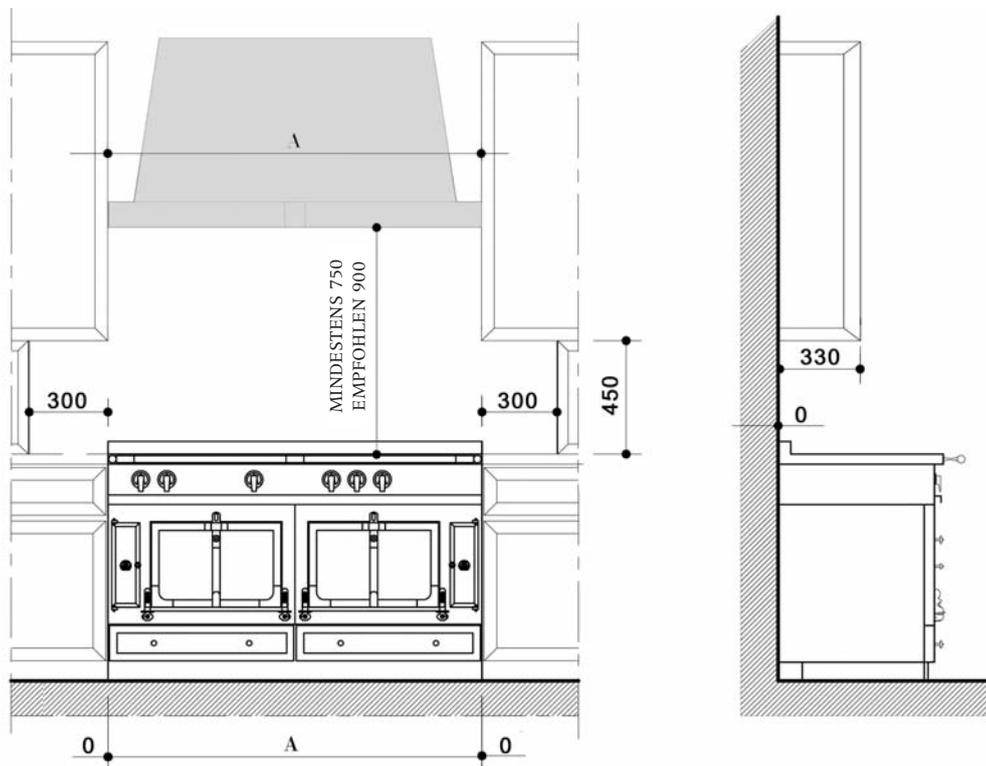
- 1400 m<sup>3</sup>/h für die Modelle "Grand Palais 180", "Château 165", "Château 150", "Grand Châtelet 135", "Château 120" und "Châtelet 120"
- 700 m<sup>3</sup>/h für die Modelle "Grand Castel 90" und "Castel 75" oder 10 bis 15 Mal das Raumluftvolumen pro Stunde.

Richtwert: 10 – 15maliger Austausch des Raumluftvolumens

"La Cornue" bietet sowohl maßgefertigte, auf Ihren Herd abgestimmte Abzugshauben sowie Lüftungssysteme, die in bauseitige Umbauungen installiert werden können.

**Die Abzugshaube muss aus nicht brennbaren Werkstoffen gefertigt sein.**

Die Frischluftzufuhr zur Erneuerung der von der Abzugshaube abgesaugten Luft sollte im Sockelbereich der Küche angebracht sein. Sie darf die Gasverbrennung des Herdes aber nicht beeinträchtigen (keine Installation direkt hinter dem Herd)



MINDESTABSTÄNDE ZU MÖBEL-ELEMENTEN (in mm)

## 1.2. Einbau (siehe nachfolgende Abbildung)

Die Wärmedämmung des Ofens und des Kochtisches ist ausgesprochen sorgfältig konzipiert und ermöglicht daher einen Einbau zwischen Küchenmöbeln ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen. **Die Rückwand zwischen dem Herd und einer Abzugshaube ist der Bereich, der am wärmsten wird. Man kann ihn mit Fliesen oder auch mit einer Edelstahlrückwand schützen.** La Cornue bietet eine breite Auswahl an Edelstahlplatten in Abmessungen, die auf Ihren Herd abgestimmt sind.

**Beim Einbau von Kochtischen muss zwischen eventuell darunter gebauten Möbeln und dem Kochtisch ein Temperaturschutz von ca. 20 mm Stärke (z.B. keramikbeschichteter Karton) vorgesehen werden.**

## 2. STROMVERSORGUNG

**Spannung:** 220 - 240 V a.c. 1-phasig + Neutralleiter + Erdung; 50 - 60 Hz  
400 V a.c. 3N 3-phasig + Neutralleiter + Erdung

### Sicherheit:

**Stromversorgung mit obligatorischer Erdung und Vorhandensein einer Sicherung, der mit der Stromstärke des Geräts kompatibel ist.** In Risikogebieten muss ein zusätzlicher Schutz gegen natürliche Elektrizitätsvorkommen (Blitz) eingebaut werden.

Für festverlegte Leitungen muss in Übereinstimmung mit den Installationsregeln eine Abschaltmöglichkeit vorgesehen sein.

### Leistung:

Bitte überprüfen Sie, ob die Leistung Ihrer elektrischen Installation zur Versorgung Ihres Herdes angesichts der bereits bei Ihnen vorhandenen elektrischen Geräte ausreicht. Die für jedes Modell erforderliche Leistung und Stromstärke ist in den jeweiligen Tabellen aufgeführt.

Der elektrische Gesamtanschlusswert Ihres Herdes ist auf dem Typenschild vermerkt und ebenso im Garantienachweis (s. Punkt 4 Seite 11, Typenschild)

Aufgrund der Leistung der La Cornue Geräte ist ein Anschluss über eine Steckdose nicht erlaubt. Der elektrische Anschluss erfolgt über ein steckerloses Anschlusskabel, das über einen Anschlusskasten mit Klemmenleiste direkt an den Schalterausgang angeschlossen wird.

Nur die ausschließlich gasbetriebenen Kochtische mit automatischer Zündung können mit einem dreipoligen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.

## 3. GASVERSORGUNG

**Die Gasinstallationen müssen den Regelungen des Landes entsprechen, in welchem das Gerät aufgestellt wird.**

**Eine kurze Erinnerung an die wichtigsten Punkte, die bei der Gasinstallation zu beachten sind:**

Die Gaszuleitung muss über ein festes Metallrohr mit mühelos zugänglichem, manuell bedienbarem Absperrventil erfolgen.

Bei der Positionierung dieses Absperrventils muss beachtet werden, dass die Gaszufuhr:

- des Herds auf der linken Geräteseite liegt.
- des Kochtisches auf Höhe der Auflagefläche (links unten) liegt.

Bitte beachten Sie hierzu die Detailzeichnungen mit der genauen Vermessung des jeweiligen Herdmodells.

Beim Einbau Ihres Kochtisches zwischen zwei Möbelementen muss der Zugriff auf das Absperrventil durch eine entsprechende Aussparung in der Rückwandseite des Möbels gewährleistet sein.

Es ist verboten, einen biegsamen, mit Rohrschellen befestigten Gummischlauch zur Versorgung von gasbetriebenen Geräten zu verwenden.

Nach erfolgter Installation der Versorgungsleitung müssen diese einem mechanischen Test sowie einer Druckprüfung auf Dichtheit unterzogen werden. Machen Sie nach Arbeiten an Ihrem Gasverteilungsnetz vor Anschluss des Geräts grundsätzlich einen Funktionstest, um zu verhindern, dass Metallsplinter in den Versorgungskanal eindringen und Gasbrenner oder Einstellvorrichtungen verstopfen.

## AUFSTELLEN UND ANSCHLUSS

### I. HINWEISE ZUM TRAGEN DES GERÄTES

Die nachfolgenden Informationen richten sich an besonders ausgebildete Mitarbeiter, die gewohnt sind, auch schwere Lasten zu tragen. Generell kann man sagen, dass ein Gerät mit einem Backofen von zwei Personen getragen werden kann. Geräte mit zwei Backöfen sind in der Regel von vier Personen zu tragen.



Herd in Auslieferungszustand

1. Um das Gewicht des Herdes zu reduzieren, entfernen Sie alle Schubladen, die Reinigungsschublade, die Lüftungssleiste, die Herdstange, die Backofeninnenausstattungen, die Topfroste, die Ringherdplatte und sonstiges Zubehör.

2. Entfernen Sie die Backofentüren in der unten gezeigten Reihenfolge



3. Schrauben Sie die Sockelleisten ab



Alle entfernten Ausstattungsteile



Der "leichtere" Herd

4. Befestigen Sie einen Gurt um die Stellfüße des Herdes
5. Befestigen Sie an diesem Gurt die vier Tragegurte für den Herd.

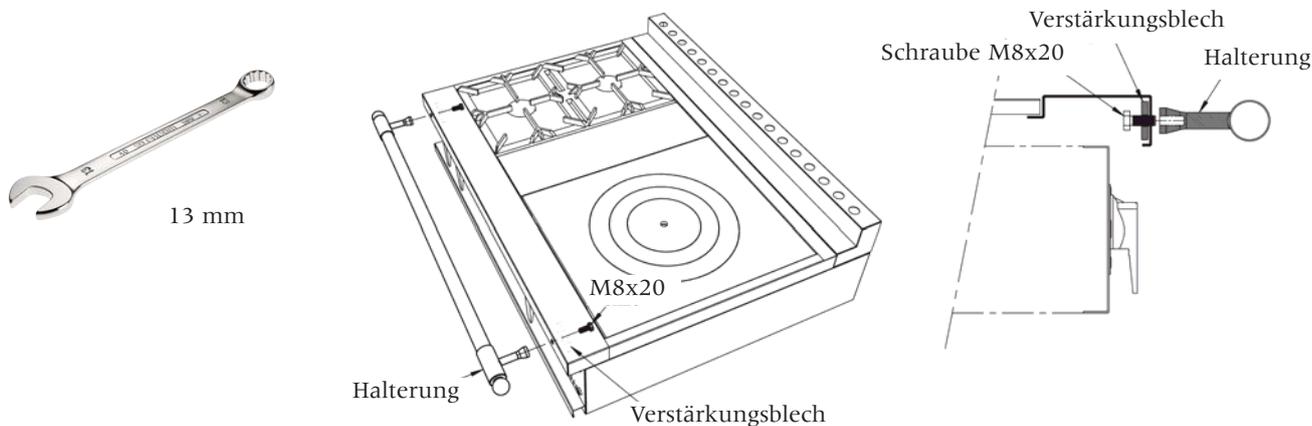


**Achtung:** Achten Sie darauf, dass die Tragegurte nicht Zierteile oder Bedienknöpfe des Herdes berühren und sie verformen können. Achten Sie auch darauf, dass die Tragegurte so angelegt sind, dass sie die Stellfüße nicht verziehen können.

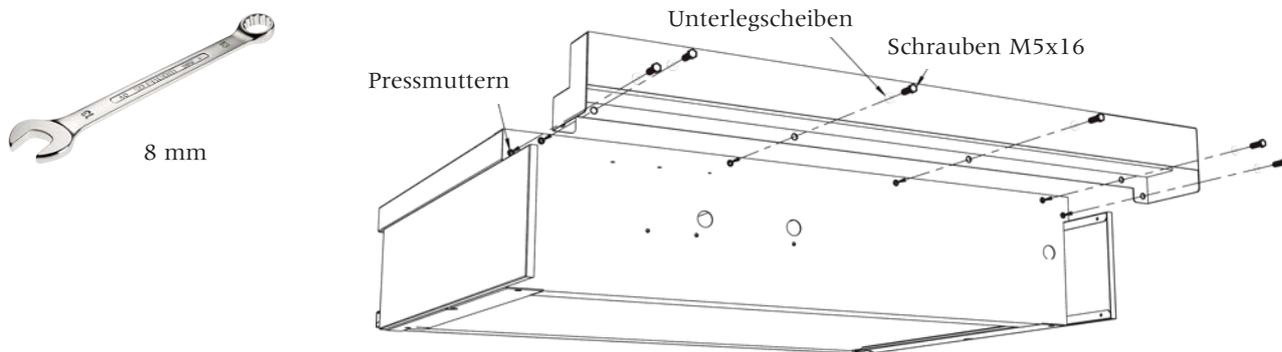


6. Sollte der Herd über eine Treppe getragen werden, achten Sie bitte darauf, dass er sich möglichst immer in waagerechter Position befindet. Die Gurte müssen entsprechend korrigiert werden. Achten Sie ferner bitte darauf, dass die emaillierte Seite immer außen getragen wird und nicht während des Transportes beschädigt werden kann.

### 2. BEFESTIGUNG DER HERDSTANGE

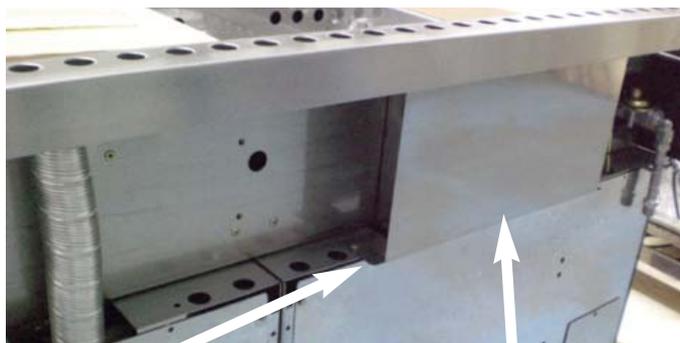


### 3. BEFESTIGUNG DER LÜFTUNGSLEISTE



### 4. BEFESTIGUNG DES SCHUTZBLECHS DES GASKAMINS

Das Schutzblech des Gaskamins wird separat mitgeliefert und muss hinter dem Gaskamin nach Befestigung der Lüftungsleiste angeschraubt werden.

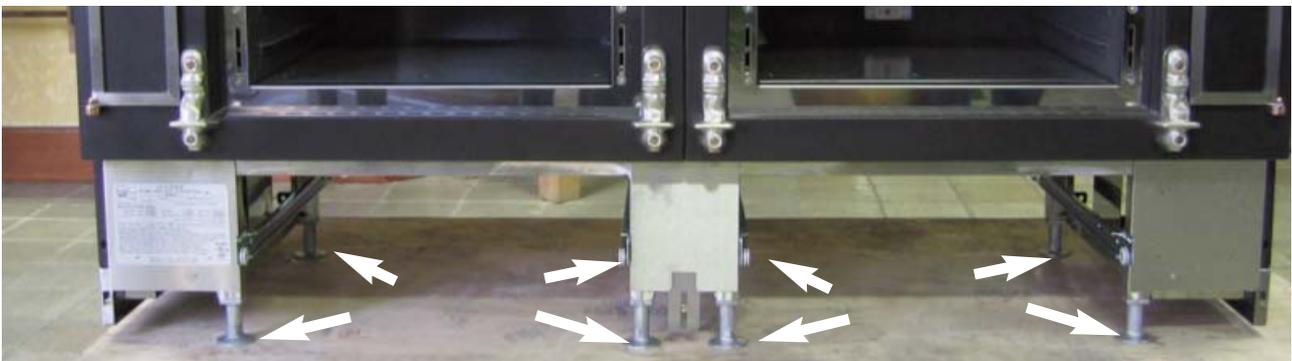


## 5. HÖHENREGULIERUNG UND AUFSTELLUNG

Zur Gewährleistung der vollkommen waagrechten Position des Kochtisches empfehlen wir Ihnen insbesondere bei alten Böden, Ihren Herd auf einem Sockel aus Holz oder Zement aufzustellen. Verwenden Sie zur Installation des Kochtisches ein Möbelement mit vollkommen waagrechter Auflagefläche, dessen Abmessungen den Kochtisch auf die von Ihnen gewünschte Höhe bringt.

Jeder Herd verfügt über einstellbare Füße, mit deren Hilfe Unebenheiten im Boden ausgeglichen werden können.

Bei der Höhenregulierung achten Sie bitte darauf, dass zunächst die mittleren Füße nicht den Boden berühren und regulieren Sie das Niveau mit den äußeren Füßen. Danach richten Sie die mittleren Füße so aus, dass der Herd auch in der Mitte abgestützt ist. Anschließend befestigen Sie die Sockelblenden und setzen die Schubladen wieder ein.



Falls der Herd auf einem Podest steht, achten Sie bitte darauf, dass er auf diesem nicht verrutschen kann.

**Beim Einbau von Kochtischen muss zwischen eventuell darunter gebauten Möbeln und dem Kochtisch ein Temperaturschutz von ca. 20 mm Stärke (z.B. keramikbeschichteter Karton) vorgesehen werden.**

# ANSCHLÜSSE

## I. STROMANSCHLUSS

Die Geräte von "La Cornue" werden entsprechend den Angaben auf dem Bestellschein mit 1 bis 4 ungefähr 1,50 m langen flexiblen Anschlusskabel(n) der Referenz H07 RN-F mit 3 oder 5 Adern geliefert, welche(s) an einer 1-PHASIGEN oder 3-PHASIGEN (+ Neutralleiter + Erdung) festverlegten Leitung angeschlossen werden kann (können). Die Leistungen sind der dem Modell entsprechenden Tabelle zu entnehmen.

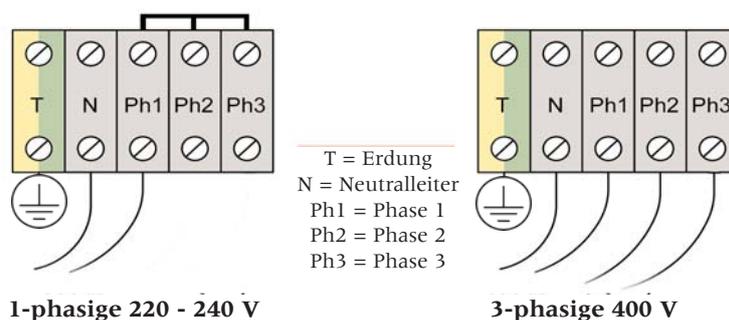
**Falls das Anschlusskabel beschädigt sein sollte, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Vor Eingriffen an den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungsstromkreise abgeschaltet werden.**

ERINNERUNG: Der Anschluss an die Hauptstromversorgung muss mit einem Festanschluss erfolgen. Netzstecker dürfen nicht verwendet werden.

Das Kabel muss unter den Heißluftausgängen an der Geräterückseite entlang geführt werden, nie davor.

Falls Ihr Gerät zu einem späteren Zeitpunkt an eine Stromversorgung anderen Typs angeschlossen werden soll, können Sie in bestimmten Fällen die Verkabelung gemäß den folgenden Anweisungen ändern (kontaktieren Sie dazu im Vorfeld unseren Kundendienst):

-Schrauben Sie die Schutzverkleidung an der Geräterückseite ab, um Zugriff auf die Anschlussklemmen(n) zu bekommen, welche mit den unterschiedlichen Heizelementen verbunden ist (sind). Falls der Herd über 2, 3 oder 4 Versorgungskabel verfügt, verfügt er ebenfalls über 2, 3 oder 4 Anschlussklemmen.



-Überbrücken Sie für eine **1-phasige 220 - 240 V** Versorgung die Anschlüsse P1, P2, P3 und schließen Sie dann die Zuleitungen des Kabels wie folgt an:

- den Neutralleiter (blaue Ader) an N
- die Phase (rote oder braune Ader) an P1
- das Erdungskabel an T (gelb/grün)

-Entfernen Sie für eine **3-phasige 400 V** Versorgung die Überbrückung der Anschlüsse P1, P2, P3 und schließen Sie dann die Zuleitungen des Kabels wie folgt an:

- den Neutralleiter (blaue Ader) an N
- die drei anderen Adern (rot oder braun) an den Anschlüsse P1, P2, P3.
- das Erdungskabel an T (gelb/grün)

**Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt den Angaben in der Tabelle der allgemeinen Beschreibung jedes Geräts entspricht.**

## 2. GASANSCHLUSS

Unsere Geräte sind auf die Gasart eingestellt, die bei der Bestellung angegeben wurde (Erdgas, Butan, Propan oder Propan/Butan). Falls die Gasart gewechselt wird, müssen die Düsen der Brenner ausgetauscht werden.

Dies gilt auch bei einem anderen als dem angegebenen Druck. Zugleich muss die Einstellschraube (Bypass-Schraube) der Kleinstellung neu justiert oder ausgetauscht werden. Entnehmen Sie bitte der Tabelle auf Seite 58 die Art der Düsen und der Bypass-Düsen, die zu benutzen sind, abgestimmt auf die entsprechende Gasart, und folgen Sie den dort angegebenen Austauschhinweisen.

*Falls in der Bestellung nichts angegeben ist, wird das Gerät auf Erdgas G20 mit 20 mbar ausgestattet.*

*Die Gasart, auf die das Gerät eingestellt ist, ist auf einem Etikett auf der Rückseite des Kochtisches in der Nähe des Gasanschlusses vermerkt, ebenso in der mitgelieferten Prüfbescheinigung.*

**Der Anschluss muss gemäß den Installationsvorschriften des jeweiligen Landes, in dem das Gerät in Betrieb genommen wird, vorgenommen werden.**

Der Anschluss an das bereits eingebaute Sperrventil kann entweder mit einem festen Metallrohr oder mit einem zugelassenen flexiblen Anschlussschlauch erfolgen. Dieser Anschlussschlauch muss für die Art des Gasanschlusses geeignet sein und im Querschnitt auch der Größe des Anschlusses entsprechen.

Das Anschlussrohr muss so verlegt sein, dass es von Flammen oder von Verbrennungsgasen nicht erreicht wird. Es darf weder gequetscht noch eingeklemmt werden und darf nicht unter Spannung stehen.

Es muss gut an beiden Enden befestigt und über die ganze Länge sichtbar sein.

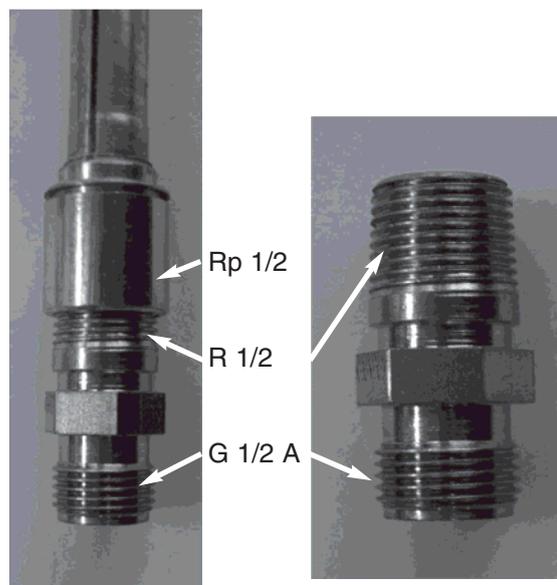
Der Anschlussschlauch sollte erneuert werden, wenn sein Zustand es erfordert, in jedem Fall vor Ablauf des Zulassungsdatums.

**Empfehlung: Ein flexibler Metallschlauch mit Schraubverschlüssen ohne Verfallsdatum.**

Es ist verboten, unsere gasbetriebenen Geräte mit Anschlussschläuchen ohne Schraubverbindung zu betreiben, ganz gleich, um welches Gas es sich handelt.

Unsere Geräte sind mit einem Gasanschluss ausgestattet – "G1/2 A" Außengewinde – der der europäischen Norm EN ISO 228-1:2003 entspricht. Diese Art des Anschlusses ist in Frankreich und in den meisten europäischen Ländern üblich.

Wenn Sie am Herd einen Anschluss mit konischem Außengewinde "R1/2" entsprechend den europäischen Normen EN 10226-1:2004 und EN 10226-2:2005 oder einem Anschluss mit zylindrischen Innengewinde "Rp1/2" entsprechend der europäischen Norm EN 10226-1:2004 benötigen, können Sie den Adapter entfernen und ihn entweder umgekehrt wieder einschrauben oder Ihren Anschluss direkt an der Anschlussleitung des Herdes mit dem Anschluss "Rp1/2" befestigen.



Das Übergangsstück oder der Schlauch müssen zunächst mit der Hand eingeschraubt werden. Zum Festziehen der Leitung oder des Passstückes sichern Sie bitte die Hauptgasleitung mit einem Werkzeug gegen Verwindungen und bewegen Sie nur den Anschlussschlauch oder das Passstück. Befestigen Sie den Schlauch so, dass er im angeschlossenen Zustand eine U-Form bildet.

Nach erfolgtem Anschluss führen Sie eine Dichtheitskontrolle durch. Hierzu benutzen Sie bitte kein Spülmittel, das auch Blasen schlägt, aber das Material beschädigen könnte. Benutzen Sie bitte nur entsprechende Prüfschäume, die für diesen Vorgang vorgesehen sind.

Die Dichtheit muss dadurch gewährleistet sein, dass die beiden Verschraubungsteile gut verschraubt sind. Gegebenenfalls kann auch mit einem geeigneten Dichtungsmittel gearbeitet werden.

Wenn ein Dichtungsmittel notwendig ist, empfiehlt La Cornue das Produkt LOCTITE 542.

**Für einen korrekten Anschluss vergewissern Sie sich bitte über die genaue Positionierung des Gasanschlusses an Ihrem Gerät. Hierzu verweisen wir auf die entsprechenden Zeichnungen mit den genauen Vermaßen bei den Darstellungen des jeweiligen Herdmodells**

Für Geräte, die mit Flüssiggas betrieben werden (Butan, Propan oder Propan/Butan) empfehlen wir eine Flaschenanlage mit zwei Flaschen und einem automatischen oder manuellen Umschalter oder einen Außentank. Diese Anlagen müssen mit einem Druckminderer ausgestattet sein, der einen Durchlass der maximalen Durchsatzmenge ermöglicht. Wir empfehlen einen Druckminderer von 2 kg/h für das Modell Castel 75 sowie von 3 kg/h für alle übrigen Modelle. Wir empfehlen zusätzlich eine Sicherheitsmarge von 20 bis 30% über der angegebenen Durchsatzmenge zu berücksichtigen (siehe hierzu auch die Tabellen auf S. 13 bis 40). Der Druckminderer sollte nicht zu weit vom Herd entfernt sein.

Für Geräte, die mit Kleinflaschen betrieben werden, darf der Druckminderer nicht mehr als 2 m vom Herd entfernt sein.

In diesem Fall muss man auch pro Gerät einen eigenen Anschluss mit Druckminderer verwenden.

# INBETRIEBNAHME - EINSTELLUNGEN

## I. INBETRIEBNAHME DER ELEMENTE DES KOCHTISCHES

### ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME

Zur Entfernung der Luft aus dem Gaskreislauf einen Gasbrenner nach dem anderen auf dem Kochtisch zünden. Erst danach ist die Inbetriebnahme des Gasofens möglich. Falls die Sicherheitsvorrichtung des Ofens auslösen sollte (die rote Lampe leuchtet), drücken Sie den Rückstellknopf direkt darüber, um den Vorgang zu wiederholen.

Die Gasbrenner unserer Gerätelinie "Château" sind mit Thermoelementen gesichert: falls ein Brenner unbeabsichtigt erlischt, wird automatisch seine Gasversorgung unterbrochen. Das Thermoelement darf mindestens 15 Sekunden lang nicht betätigt werden. Warten Sie mindestens eine Minute vor Ausführung eines erneuten Zündversuchs, falls der Brenner nach Ablauf dieser 15 s nicht wieder brennt.

### 1.1. Flammen mit elektrischer Zündung (Monobrenner, großer oder kleiner Brenner)

Die Gasbrenner aller unserer Geräte sind serienmäßig mit einer Zündautomatik versehen.

Drücken Sie zum Zünden der Flamme den entsprechenden Bediengriff und drehen Sie ihn nach links auf die Position "große Flamme".

Der Gasbrenner zündet automatisch. Halten Sie den Griff 5 bis 10 Sekunden lang gedrückt (bei der ersten Inbetriebnahme kann die Reaktionszeit des Sicherheits-Thermoelements etwas länger sein).

Das "Tick-tick-Geräusch" zeigt Ihnen das normale Funktionieren der Zündautomatik an.

**Kleine Flamme:** für die kleine Flamme muss der Griff nach links gedreht werden und zeigt nach unten.

**Löschen der Flamme:** drehen Sie den Griff zurück in die vertikale Stellung, indem Sie ihn nach rechts drehen. Bei versehentlichem Löschen der Flammen den Bediengriff schließen und mindestens eine Minute lang warten, bis der Brenner erneut gezündet wird.



kleiner Brenner und großer Brenner



Monobrenner

## 1.2. Ringherdplatte, Snackplatte oder Lavastein-Gasgrill mit elektrischer Zündung

Die Zündung erfolgt wie die Zündung der Flammen



Ringherdplatte, gasbeheizt  
(klein)



Snackplatte  
drehbar, gasbeheizt



Gasgrill mit Lavasteinen

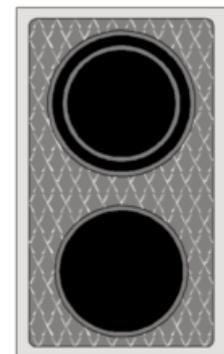
## 1.3. Cerankochfelder

Als Cerankochfelder stehen zwei Kochzonen mit Durchmesser 145 und 180 mm zur Verfügung.

Das Einschalten der Ceranplatte 145 mm erfolgt mit dem entsprechenden Schalter nach links oder nach rechts auf die gewünschte Position:

- 1 ist die schwächste Stufe,
- 6 ist die stärkste Stufe,
- Auf 0 ist das Ceranfeld ausgeschaltet.

Die Ceranplatte mit Durchmesser 180/110 mm hat zwei Kochzonen. Der Bedienswitcher für dieses Kochfeld kann nur nach rechts gedreht werden. Dann erhitzt sich der innere Kreis. Um beide Kochzonen zu erhitzen, muss der Bediengriff nach rechts bis zum Symbol gedreht werden (siehe nebenstehende Abbildung). Mit dem Klicken des Schalters hört man, dass die äußere Kochzone zugeschaltet ist. Drehen jetzt den Schalter auf die gewünschte Heizleistung.



Anmerkung: Es ist nicht möglich, nur die äußere Kochzone zu aktivieren.

**Achtung:** falls das Ceranfeld einen Sprung haben sollte, muss der Herd bzw. die entsprechenden Teile der Stromversorgung sofort abgestellt werden.

## 1.4 Induktionkochfelder

**Die Induktionshitze erwärmt Lebensmittel und Flüssigkeiten sehr schnell. Machen Sie sich daher langsam mit dem Heiz- und Kochverhalten dieser neuen Heizart vertraut.**

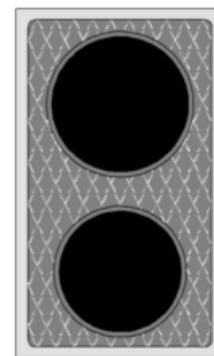
**Trotz Induktionshitze wird die Kochfläche heiß. Dies geschieht durch die Strahlungswärme des Topfbodens, die auf die Ceranplatte abgegeben wird.**

**Berühren Sie daher die Kochzone nicht, solange die Restwärmanzeige (H) leuchtet. Legen Sie auch keine Gegenstände auf der Heizfläche ab.**

**Sie riskieren eine Beschädigung des Kochfeldes oder im schlimmsten Fall ein Feuer.**

Selbst wenn die Restwärmanzeige nicht mehr leuchtet, bedeutet dies noch nicht, dass die Kochfläche vollständig erkaltet ist.

Kochzonen mit Ø 145 mm oder Ø 180 mm erkennen automatisch den Kochtopf (von 120 bis 250 mm) und ermitteln somit die beste Hitzeverteilung und ein gleichmäßiges Kochen.



Die kleine Kochzone ist mit 1.800 Watt Heizleistung ausgestattet, die große Kochzone mit 2.500 Watt. Zusammen geschaltet ist die maximale Leistung aber auf 3.700 Watt begrenzt. Das Einschalten der Kochfelder erfolgt durch Drehen des entsprechenden Schalters im Uhrzeigersinn. Das Gerät hat 9 Heizstufen. Um das Gerät auszuschalten, drehen Sie den Leistungsschalter gegen den Uhrzeigersinn bis die Symbole 0 oder H erscheinen.

**Achtung: Es genügt nicht, nur den Topf von der Kochfläche zu entfernen und das Gerät über die Topferkennung auszuschalten! Das Gerät muss mit dem Leistungsschalter ausgeschaltet werden.**

Für weitere Informationen lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung für Induktionskochfelder, die jedem Cornue Herd mit dieser Ausstattung beigelegt ist.

**Achtung: Falls die Ceranplatte einen Sprung haben sollte, muss der Herd bzw. die entsprechenden Teile sofort von der Stromversorgung getrennt werden.**

### **1.5. Ringherdplatte, elektrisch**

Zum Erhitzen der elektrischen Ringherdplatte drehen Sie den Schalter nach rechts oder nach links bis auf die gewünschte Position:

- 1 ist die schwächste Stufe,
- 3 ist die stärkste Stufe,
- Auf 0 ist die Ringherdplatte ausgeschaltet.



### **1.6. Teppan-Yaki Feld (japanischer Grill)**

Kleines Modell: 284 x 478 mm, Leistung 1600 W

Großes Modell: 419 x 478 mm, Leistung 2000 W

Das elektrische Teppan-Yaki Feld verfügt über ein Heizelement mit Thermostatsteuerung. Mit dem Schalter kann die Temperatur von 50°C (Position 1) bis 250°C (Position 6) geregelt werden. Stellen Sie den Thermostatgriff auf die gewünschte Temperatur, die grüne Kontrollleuchte zeigt das Heizen des Geräts an.

Sobald das grüne Lämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Sie können mit dem Grillen beginnen. Fetten Sie den Grill



mit einer kleinen Menge (pflanzlichem) Öl ein, bevor Sie das Grillgut auf das Feld legen.

Stellen Sie das Thermostat wieder auf "0" (Aus), sobald Sie den Grill nicht mehr verwenden.

Der Grill ist in der Mitte heißer, als auf den Seiten. Die Seiten können dazu verwendet werden, die gegrillten Lebensmittel warm zu halten oder sie sanft weiter durchzubraten.

## 2. EINSCHALTEN DER BACKÖFEN

### 2.1. Gasbackofen mit elektronischer Zündung

Der Schalter C schaltet die Oberhitze / Grill des Ofens ein, der Thermostat B schaltet die Gasbeheizung ein.

Schalter und Thermostat sind mit einer Betriebs-Kontrollleuchte ausgestattet.

#### Zünden des Ofens:

Stellen Sie das Thermostat (B) des Ofens auf die gewünschte Temperatur. Das elektronische Temperaturregelsystem ermöglicht eine automatische Steuerung der Temperatur. Es ist daher normal, dass die Flamme abschaltet und anschließend wieder gezündet wird, um die gewünschte Temperatur zu halten.

**Das Anzünden mit einem Streichholz ist verboten.**

#### Anmerkung:

Das rote Lämpchen am unteren Bereich des Einstellmoduls zeigt eine Funktionsstörung der Ofenzündung an. Bei Aufleuchten dieses Lämpchens muss überprüft werden, ob das Absperrventil der Gasleitung geöffnet ist und der Herd mit Gas versorgt wird. Drücken Sie anschließend den Knopf (G) über dem Lämpchen.

Bei der ersten Inbetriebnahme des Ofens oder nach langer Nichtbenutzung muss dieser Knopf mehrmals gedrückt werden, um die Luft aus dem Gaskreislauf zu entfernen.

**Kontaktieren Sie bitte unseren Kundendienst oder Ihren Händler, falls das Problem weiter besteht.**

### 2.2. Elektrischer Backofen

Der Schalter C schaltet die Oberhitze / Grill des Ofens ein, der Thermostat B schaltet die Unterhitze ein.

Schalter und Thermostat sind mit einer Betriebs-Kontrollleuchte ausgestattet.

#### Heizen des Ofens:

-Stellen Sie den Schalter (D) nach links auf die Position „Backofenbetrieb“.

-Stellen Sie dann den Thermostat (B) des Ofens auf die gewünschte Temperatur und die Oberhitze (Schalter C) auf die dem Vorheizen entsprechende Leistung ein.

-Nach dem Vorheizen (die Dauer beträgt je nach Temperatur 15 bis 20



Minuten) schalten Sie die Oberhitze aus.  
 -Nun können Sie Ihre Speisen in den Ofen schieben.

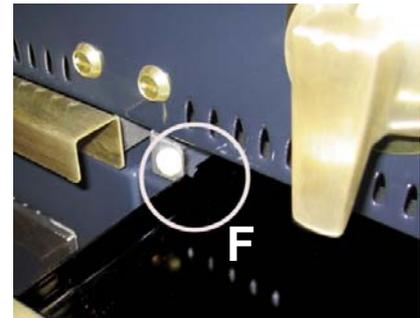
**2.3. Grillfunktion (Gas- und Elektro-Ofen)**

Ihr Ofen verfügt über einen elektrischen Grill, der energetisch und unabhängig von der Unterhitze gesteuert wird.

- Stellen Sie den Schalter (C) auf die gewünschte Leistung.
- Nach dem Vorheizen (die Dauer beträgt je nach Temperatur 5 bis 10 Minuten) stellen Sie entsprechend der zuzubereitenden Speisen die Temperatur ein.
- Nun können Sie Ihr Grillgut in den Ofen geben.

**Bei Verwendung der "Grill"-Funktion darf die Ofentür nur angelehnt sein, das Auffangblech des Kochtisches muss bis zur Einkerbung (F) herausgezogen werden.**

In dieser Position leuchtet die Ofenlampe und ermöglicht die Überwachung der Speisen.



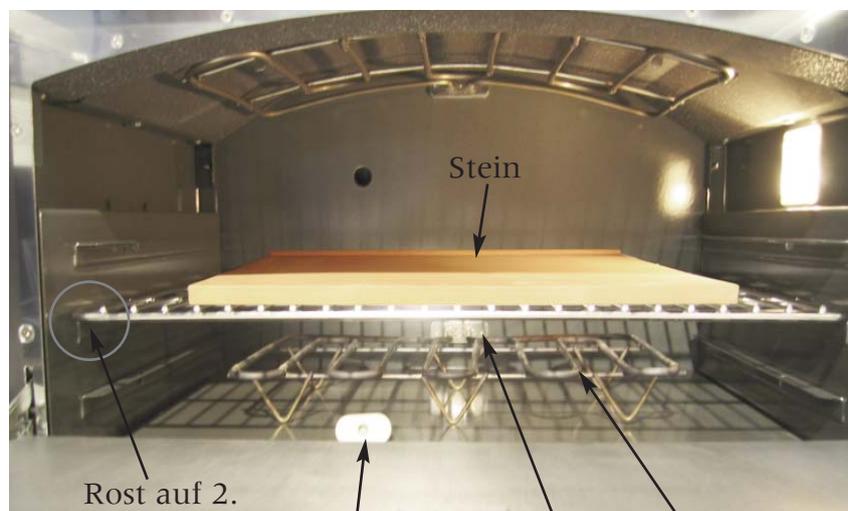
**2.4. Backstein (Option für Elektrobackofen)**

Zur Option „Backstein“ gehören:

einen feuerfester Stein, einen elektrischer Heizkörper mit einer Leistung von 3000 W und einen Schieber aus Edelstahl.

Ihr Backstein wird folgendermaßen in Betrieb genommen:

- Entfernen Sie die Abdeckung des Steckers für den Heizkörper des Backsteins (ganz hinten im Ofen).
- Stecken Sie den Anschluss des Heizkörpers in diesen Stecker.
- Schieben Sie den Rost auf mittlere Höhe im Ofen (2. Ebene) und legen Sie den Backstein auf dem Rost.
- Stellen Sie den Schalter (D) auf die Position "Backstein" (rechts) und den Thermostat (B) auf die gewünschte Temperatur.



- Nach dem Vorheizen (die Dauer beträgt je nach Temperatur 10 bis 15 Minuten) können Sie Ihre Speisen in den Ofen geben.

*Der Bäckerstein kann ebenfalls vorgeheizt werden, indem der Schalter (D) auf die Position "Sohle" (links) und das Thermostat (B) auf circa 220°C gestellt wird. Drehen Sie nach einer Vorheizzeit von 15 bis 20 Minuten den Schalter auf die Position "Bäckerstein" rechts und geben Sie Ihre Speisen in den Ofen.*

Lassen Sie den Backstein nach Gebrauch bis zum vollständigen Abkühlen im Ofen. Nehmen Sie dann den Stein und den Heizkörper aus dem Ofen und verschließen Sie den Elektroanschluss wieder mit dem Schutzstecker.

### **2.5. Drehspießeinrichtung (Option für Elektrobackofen)**

Heizen Sie den Grill ca. 10 Minuten vor. (Schalter C)

- Stellen Sie die Grillwanne (zum Auffangen des Bratensaftes) auf den Boden des Backofens und setzen Sie anschließend den Spießhalter in die Wanne.
- Schieben Sie eine der Gabeln auf den Spieß; spießen Sie das Grillgut auf; schieben Sie die zweite Gabel auf den Spieß und spannen Sie das Grillgut ein, indem Sie die beiden Gabeln festschrauben.
- Positionieren Sie den Spieß auf dem Halter und schieben Sie ihn leicht nach vorne, um die Spitze des Spießes in den Dreheinsatz im hinteren Bereich des Ofens zu stecken.
- Nehmen Sie den Griff des Spießes ab und drehen Sie den Schalter (D) auf die Position "Drehspieß" (rechts).
- Stellen Sie den Schalter (C) des Grills auf die gewünschte Leistung

**Bei Verwendung der "Grill"-Funktion darf die Ofentür nur angelehnt sein, die Reinigungsschublade des Kochtisches muss bis zur Markierung (F) herausgezogen werden.**

In dieser Position leuchtet die Ofenlampe und ermöglicht die Überwachung der Speisen.

### **2.6 Backofenausstattung**

Auf dem rechten Foto sehen Sie die Backofenausstattung.

Das obere Blech ist ein großes Back- oder Bratblech. Es hat eine geringe Tiefe, so dass es als Backblech besonders auch für Obstkuchen geeignet ist.

Der einlegbare Gitterrost verwandelt dieses Blech in ein Bratblech. Der Gitterrost ermöglicht es, dass die heiße Luft auch unter dem Bratgut zirkulieren kann.

Achtung: Auf Grund der Größe des Backbleches ist es nicht unbedingt ratsam, zu kleine Bratenstücke zuzubereiten. Diese sollten in einer kleineren Form zubereitet werden.

Der darunter liegende Gitterrost dient zur Aufnahme aller anderen zusätzlichen Back- oder Bratformen. Dazu gehört auch die bei vielen Modellen mitgelieferte, weiße Porzellanform.



### **2.7 Benutzung des Gitterrostes**

Der Gitterrost hat an den hinteren Enden zwei kleine Auszugssperren. Diese verhindern, dass der Gitterrost unabsichtlich herausgezogen wird bzw. dass er im herausgezogenen Zustand kippen kann.

Schieben Sie den Gitterrost mit den Stoppfern unten ganz nach hinten in den Backofen. Die Führungsschienen haben an der Rückseite einen kleinen Spalt, so dass der Stopper unter die Führungsschiene kommt. Bei Hervorziehen verhindert so die doppelte Führung ein Kippen des Gitterrostes. Im mittleren Teil des Backofens sind in den Führungsschienen zwei Stoppleche vorgesehen.



Das Herausnehmen des Gitterrostes erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Schieben Sie ihn ganz nach hinten und heben Sie ihn leicht an. Damit heben Sie die Stopper über die Führungsschiene. Danach ziehen Sie ihn ganz heraus.

### 3. AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE

Die Glühbirne befindet sich seitlich oben im Ofen; bei Öffnen des Ofens wird die Lampe automatisch eingeschaltet.

Achtung: Schalten Sie Ihren Ofen vor Eingriffen an der Lampe ab, um Stromschläge zu vermeiden und das Gerät abkühlen zu lassen (falls erforderlich).

Entfernen Sie die Schutzscheibe und drehen Sie anschließend die beschädigte Glühbirne heraus. Setzen Sie nach Austausch der Glühbirne das Schutzglas wieder ein.



Technische Merkmale der Glühbirne:

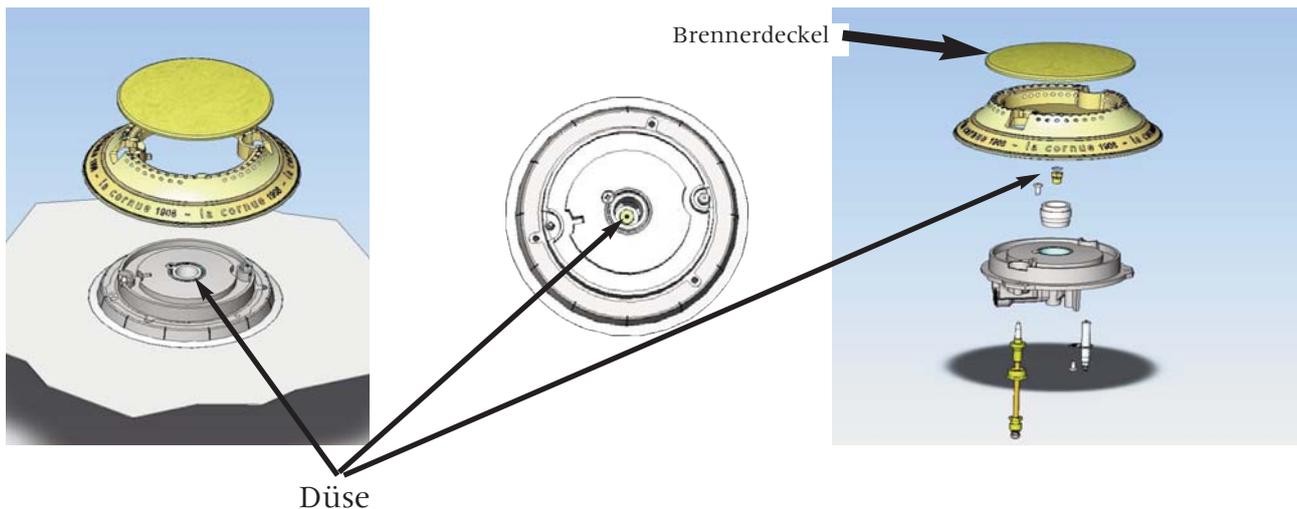
- 25 W - 230 V
- 300 °C - Gewinde E14

### 4. AUSTAUSCH DER GASDÜSEN

**Alle Einstellungen der Gasdüsen und der Austausch von Gasdüsen oder der Kleinbranddüsen müssen durch ausgebildetes Fachpersonal erfolgen.**

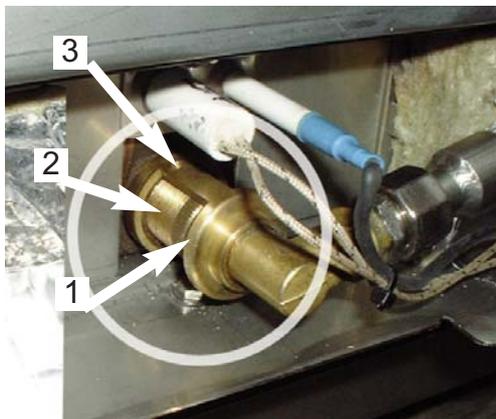
Die Düsen der verschiedenen Brenner und des Gasofens (die Positionen sind den nachfolgenden Photos zu entnehmen) haben je nach Gasart und Gasdruck und den Installationsländern unterschiedliche Referenzen.

## OFFENE GASBRENNER UND RINGHERDPLATTE

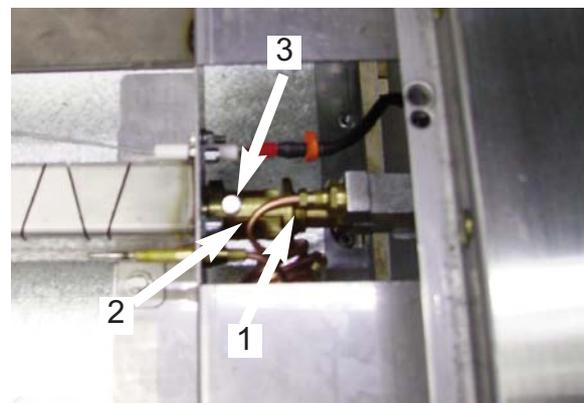


Der Austausch der Düsen an den offenen Gasbrennern oder an der Ringherdplatte erfolgt in dieser Reihenfolge:

- ❶ Entfernen Sie den Topfrost der Brenner (oder die Ringherdplatte).
- ❷ Nehmen Sie den Brennerdeckel ab.
- ❸ Schrauben Sie die Düse von oben mit einem 7 mm Standard-Rohrsteckschlüssel ab. Setzen Sie die neue Düse ein und ziehen Sie sie fest an.
- ❹ Setzen Sie den Brennerdeckel wieder ein und achten Sie darauf, dass er korrekt auf dem Korpus des Brenners sitzt.
- ❺ Setzen Sie das Topfrost oder die Ringherdplatte wieder ein.



Düse des Gasofens



Düse Lavastein-Grill oder Snackplatte

Der Austausch der Düsen des Gasofens, des Lavastein-Grills oder der Snackplatte erfolgt in dieser Reihenfolge:

- ❶ Öffnen Sie das Mischrohr durch Drehen der Reglerhülse, um genügend Platz für das Abschrauben der Gasdüse zu haben.
- ❷ Lösen Sie die Gasdüse (1) mit einem Gabelschlüssel Gr. 7.
- ❸ Setzen Sie die dem Gastyp entsprechenden Düse (1) ein und schrauben Sie sie an.
- ❹ Zünden Sie den Brenner und stellen Sie die Luftzufuhr ein (siehe nachfolgende Tabelle für die Einstellung der Primärluft), indem Sie die Reglerhülse (2) festziehen

oder lockern, bis Sie eine leicht blaue Flamme ohne Flackern erhalten. Ein Flackern der Flamme weist darauf hin, dass zuviel Luft einströmt.

- ⑤ Blockieren Sie nun die Reglerhülse (2) mit der Feststellschraube (3).

Nach einem Austausch der Düsen ist eine Einstellung der kleinen Flamme des Brenners erforderlich (siehe Abschnitt 5).

**Nach Umstellung des Geräts auf einen anderen Gastyp oder einen anderen Gasdruck, als die ursprünglichen Geräteeinstellung, müssen die neuen Einstellungen an Stelle der früheren Angaben eingetragen und ein neues Etikett mit Angabe des neuen Gastyps muss mit den neuen Düsen geliefert werden. Alle Versiegelungen müssen wieder hergestellt werden.**

## 5. EINSTELLUNG DES KLEINBRANDES

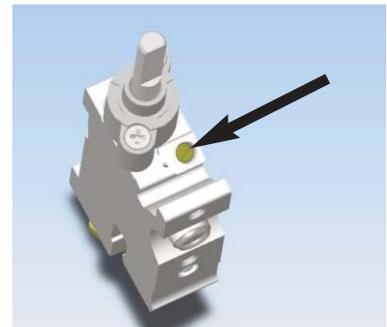
Nur die Kleinstellung der Brenner, der Ringherdplatte, der Snackplatte und des Lavastein-Grills können nach der folgenden Vorgehensweise verändert werden:

- ① Zünden Sie den einzustellenden Brenner und drehen Sie den Einstellgriff auf die Position "kleine Flamme".
- ② Bauen Sie die Einstellgriffe ab, indem Sie die Inbusschraube lösen.
- ③ Drehen Sie die Schlitzschraube am Gashahn nach links zur Erhöhung und nach rechts zur Verminderung der Durchflussmenge.

Drehen Sie bei Butan- und Propangas stark nach rechts.

**Achtung:** die kleine Flamme muss ausreichend stark sein, um das Thermoelement erwärmen zu können.

- ④ Befestigen Sie den Griff wieder, um den Brenner ausschalten zu können. Achten Sie darauf, dass genügend Spiel zwischen dem Griff und dem Gashahn ist (bei Drücken darf der Griff nicht in Kontakt mit der Blende oder dem Gashahn kommen).



## 6. DÜSENTABELLE

Die folgende Tabelle definiert die nach einer Änderung der Gasversorgung oder nach einem Umzug zu verwendenden Düsen.

GAS			Land	Offene Brenner			Ringherd- platte groß oder klein (kleiner Brenner Ø 65 mm)	Grill oder Snack- platte	Großer Gewölbe- ofen (74 l)	Gewölbe- ofen (55 l)	
Gaskategorie	Bezeichnung Druck			Mono- brenner Φ127 mm	Großer Brenner Φ102 mm	Kleiner Brenner Φ73 mm					
ERDGAS	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	BE, FR								
	2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	185C	147C	107C	109 F	175	190	170	
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL,								
	<b>Einstellung Primärluft (mm)</b>				–	–	–	–	1,5	3	3
	2L	G25 25 mbar	NL	200C	154C	112C	115 F	180	195	180	
	2LL	G25 20 mbar	DE	202C	160C	114C	119 F	190	210	190	
	<b>Einstellung Primärluft (mm)</b>				–	–	–	–	1,5	2	2
BUTAN – PROPAN	3+, 3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 28-30 / 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	123C	100C	71C	73 F	115	120	115	
	3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 50 mbar	AT, CH, DE, LU, SK	113C	92C	65C	66 F	105	110	105	
	<b>Einstellung Primärluft (mm)</b>				–	–	–	–	3	6	6
BYPASS SCHRAUBE (Kleinbrand)	ERDGAS G20 - 20 mbar, G25 - 20 / 25 mbar			58 Einstellung	52 Einstellung	36 Einstellung	36 Einstellung	68 Einstellung	–	–	
	BUTAN / PROPANGAS G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar			58	52	36	36	68	–	–	
	BUTAN / PROPANGAS G30 / G31 - 50 mbar			54	46	31	31	56	–	–	

Länderkennzeichen:

AT: Österreich	ES: Spanien	IE: Irland	PL: Polen
BE: Belgien	FI: Finnland	IT: Italien	PT: Portugal
CH: Schweiz	FR: Frankreich	LT: Litauen	RO: Rumänien
CY: Zypern	GB: Großbritannien	LUE: Luxemburg	SE: Schweden
CZ: Tschechien	GR: Griechenland	LV: Lettland	SI: Slowenien
DE: Deutschland	HR: Kroatien	NL: Niederlande	SK: Slowakei
DK: Dänemark	HU: Ungarn	NO: Norwegen	TR: Türkei
EE: Estland			

Achtung:

Die Kleinbranddüsen sind ausgelegt für Erdgas G20 – 20 mbar und G25 – 20-25 mbar.

Für die Gasarten Butan oder Propan G30 / G31 – 20 / 30 / 37 mbar drehen Sie die Kleinbranddüsen bis ans Ende und regulieren Sie dann den richtigen Kleinbrand.

Für die Gasarten Butan oder Propan G30 / G31 – 50 mbar setzen Sie bitte die entsprechenden Bypass-Düsen ein und drehen Sie die Bypass-Düsen ganz bis zum Ende. Danach regeln Sie den Kleinbrand.

# ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN

Alle La Cornue Herde und Kochtische entsprechen den folgenden EG-Richtlinien:

- Richtlinie 2009/142/EG "GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN", Europäische Norm EN30
- Richtlinie 2006/95/EG "NIEDERSPANNUNGSEINRICHTUNGEN"
- Richtlinie 2004/108/EG "ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT"
- Richtlinie 2002/40/EG "ENERGIEVERBRAUCH"
- Richtlinie 2002/96/EG "EEAG – ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE"
- Richtlinie 2002/95/EG "RoHS - BESCHRÄNKUNG DER VERWENDUNG BESTIMMTER GEFÄHRLICHER STOFFE IN ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN"

## ENERGIEVERBRAUCH DER ELEKTRISCHEN BACKÖFEN

ÖFEN	Großer Gewölbeofen	Gewölbeofen
Elektrische Leistungen	6 kW (3,5 kW Sohle + 2,5 kW Gewölbe)	3,5 kW (1,75 kW Sohle + 1,75 kW Gewölbe)
Die Energieeffizienzklasse auf einer Skala von A (sparsam) bis G (höherer Verbrauch)	G	F
Nach der Regellast berechneter Energieverbrauch	2,14 kWh	1,78 kWh
Nutzvolumen (in Litern)	74	55
Typ	Großes Volumen	Mittleres Volumen
Kochzeit bei normaler Leistung (Minuten)	69	72
Kochfläche	2796 cm <sup>2</sup>	2091 cm <sup>2</sup>

## ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE

Die Richtlinie 2002/96/EG des europäischen Parlaments bezüglich Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) verlangt, dass Altgeräte nicht mit unsortiertem Gemeindemüll entsorgt, sondern gesondert gesammelt werden, um die Rückführung- und Recyclingrate der Wertstoffe zu optimieren und so die negativen Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Die Vorgehensweise zur Entsorgung ihres Altgeräts erfahren Sie bei der Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler.

Beachten Sie bei der Entsorgung des Verpackungsmaterials die gelten Vorschriften vor Ort. Dies ermöglicht das Recycling des Verpackungsmülls.



Das auf allen Produkten sichtbare Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" bedeutet, dass das Material nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden kann sondern gesondert eingesammelt werden muss, um die Verwertung oder die Wiederverwendung zu ermöglichen.

## 3-JAHRES GARANTIE

Nach vollständiger Bezahlung unserer Güter gilt für unsere Geräte ab Rechnungsdatum eine dreijährige Garantie für Herstellungs- oder Materialfehler. Wir haften nicht für den unsachgemäßen Gebrauch des Geräts oder einen Installationsfehler. Falls dies der Fall sein sollte, werden die Fahrt- und Arbeitskosten in Rechnung gestellt.

Bei einem fehlerhaften Funktionieren unserer Geräte ist der Kunde gebeten, nach Überprüfung der korrekten Installation und Ausschluss einer unsachgemäßen Bedienung, Kontakt zu uns aufzunehmen, um gemeinsam über die Reparaturweise zu entscheiden. Vor einem Eingriff muss das Gerät gereinigt werden und sauber sein.

Reklamationen bezüglich des Zustands, der Präsentation oder der Nichtübereinstimmung unserer Geräte müssen innerhalb einer Frist von 8 Tagen nach Erhalt per Einschreiben direkt an den Firmensitz gerichtet werden.

Für die Gültigkeit der Garantie ist erforderlich, dass bei der Firma LA CORNUE SAS eine Bescheinigung der Geräteinstallation durch einen qualifizierten Fachmann gemäß den geltenden technischen und sicherheitsspezifischen Normen eingegangen ist.

Im Rahmen der Garantie gewährleistet der Händler den kostenlosen Austausch aller als fehlerhaft anerkannten Teile durch seine Kundendienstabteilung. Diese Garantie deckt die Arbeitskosten unter Ausschluss der Fahrtkosten.

Der Austausch der Teile bewirkt keine Verlängerung der oben beschriebenen Garantie.

Die Fabrikation unserer emaillierten Teile erfolgt mit größtmöglicher Sorgfalt: Der Herstellungsprozess ist ein handwerkliches Verfahren und eine emaillierte Oberfläche darf dadurch Farbunterschiede aufweisen. Dies ist gerade ein qualitatives Merkmal und liegt in unserem dreimaligen Emailliervorgang begründet. Diese geringen Farbchangierungen sind daher kein Reklamationsgrund.

### Der Garantieschutz entfällt:

- Falls der Funktionsfehler durch einen nicht genehmigten Eingriff am Gerät entstanden ist.

- Falls das fehlerhafte Funktionieren eine Folge der normalen Abnutzung des Geräts, einer Nachlässigkeit oder eines Pflegefehlers durch den Käufer ist.

- Falls das fehlerhafte Funktionieren eine Folge höherer Gewalt ist.

Unter diesen Bedingungen ist die Firma LA CORNUE SAS jeglicher zivilrechtlichen Haftung entbunden.

Die Händlergarantie sowie dessen die Produkte betreffende Haftung beschränkt sich auf die Behebung aller Fehler unter den vorgenannte Bedingungen.

Durch ausdrückliches Abkommen zwischen den Parteien ist die zivilrechtliche Haftung des Händlers im Rahmen eines Funktionsfehlers des Geräts, insbesondere bezüglich verborgener Mängel und materieller wie immaterieller Schäden, auf die vorhergehenden Bestimmungen beschränkt.

In keinem Fall kann eine Reklamation bezüglich der Qualität der Waren eine Aussetzung der Bezahlung dieser Waren begründen.

Die Waren werden immer auf Rechnung und Gefahr des Käufers oder dessen Bevollmächtigtem transportiert. Deren Verantwortung unterliegt die Überprüfung der Waren bei Ankunft und gegebenenfalls das Geltendmachen von Haftungsansprüchen gegenüber dem Transportunternehmen. Nach Vermerk präziser und ausgewiesener Vorbehalte auf dem Lieferschein bei Empfang verfügt der Käufer nach Erhalt über zwei Tage, um diese dem Transportunternehmen per Einschreiben zu bestätigen (Artikel 105 des französischen HGB).

Bei Nichtbeachten dieser Vorschriften können wir unter keinen Umständen die Garantie übernehmen.

#### Kundendienst Frankreich:

- Mit Garantieschutz:

Tel.: +33 (0)1.34.48.36.15; Fax: +33 (0)1.34.48.52.31

- Ohne Garantieschutz (Geräte, die älter als 3 Jahre sind):

Tel.: +33 (0)1.47.37.56.00; Fax: +33 (0)1.47.39.10.49

E-mail: a.table@la-cornue.com

#### in Deutschland:

La Cornue Kundendienstzentrale:

Tel.: 0049 - 1805 - 35 55 85 800

Fax: 0049 - 1805 - 35 55 85 900

E-mail: service@la-cornue.de

#### in Österreich:

La Cornue Verkaufsbüro Österreich

Tel.: +43-732 66165122; Fax: +43-732 66165116

E-mail: info@la-cornue.at

#### in Schweiz

Zbären Kreativküchen AG

Tel.: +41 33 744 33 77; Fax: +41 33 744 33 79

E-mail: ben@zbaeren.ch

ANC SARL

Tel.: +41 22 995 02 12; Fax: +41 22 995 02 14

E-mail: gv@ancdeco.ch





L a C o r n u e 1 9 0 8

**L a C o r n u e S . A . S .**

14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes  
95310 Saint-Ouen l'Aumône - FRANKREICH

Postanschrift: La Cornue SAS - B.P. 99006  
95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANKREICH

Tel. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax: + 33 (0)1 34 64 32 65  
E-mail : a.table@la-cornue.com

**w w w . l a c o r n u e . c o m**