

# **LA CORNUE**

---

# **Manuale d'installazione**

**FORNO A VOLTA LINEA CHATEAU**

---

*CUCINE E PIANI COTTURA  
SERIE «CENTENARIE»*

Grand Palais 180

Château 165

Château 150

Grand Châtelet 135

Château 120

Châtelet 120

Grand Castel 90

Castel 75



CE





*Gentile Cliente,*

*Ha appena acquistato un cucina La Cornue. Ci auguriamo che con essa possa dilettersi a preparare deliziosi piatti.*

*Questo documento intende farLe scoprire tutte le potenzialità d'uso di un apparecchio di qualità professionale destinato ai privati, nonché facilitarne la manutenzione.*

*Come prima cosa, bisogna sapere che una cucina La Cornue viene realizzata con materiali nobili e puri. Le scelte specifiche di alcuni componenti, come l'ottone per i bruciatori o la ghisa per la piastra "coup de feu", corrispondono a requisiti di livello tecnologico e performance professionale, impossibili da ottenere con altri materiali o trattamenti protettivi diversi. Teniamo molto all'autenticità delle nostre cucine e siamo convinti che potrà apprezzarne maggiormente il valore con l'uso.*

*Per godere al meglio della Sua cucina nel corso del tempo, sarà sufficiente osservare i consigli riportati nella brochure "Istruzioni d'uso".*

*Nel ringraziarLa per la fiducia accordataci Le porgiamo i nostri migliori saluti.*

**Xavier Dupuy**  
**Direttore Generale**

Spettabile Cliente

La preghiamo di compilare la scheda tecnica sottostante che deve essere conservata ai fini di ulteriore riferimento. Tutti i dati inseriti permetteranno di identificare esattamente il vostro apparecchio e di rispondere meglio a tutte le vostre aspettative. La presente scheda vi farà risparmiare tempo e risulterà essere molto utile in caso di problema riguardante la vostra cucina. Vi consigliamo, inoltre, di conservare il vostro certificato di garanzia, il vostro ordine e la vostra fattura d'acquisto nonché il presente manuale. Dovrete forse presentare tali documenti per validare una visita sul posto nell'ambito della garanzia.

Numero di serie dell'apparecchio*:	
Modello*:	
Colore dell'apparecchio:	
Tipo di gas*:	
Tensione*:	
Nome e indirizzo del rivenditore:	
Data di acquisto:	
Nome e indirizzo dell'installatore:	
Data di installazione:	

\* Questo dato figura nel certificato di garanzia e sulla targa segnaletica dell'apparecchio.

In caso di problema...

Nel caso poco probabile si verificasse un problema con il vostro apparecchio, occorrerà dapprima leggere il presente manuale nonché le istruzioni per l'uso per verificare se l'apparecchio sia stato correttamente installato ed utilizzato.

Se il problema persiste, contattate il vostro fornitore.

STABILIMENTI LA CORNUE  
14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes  
95310 Saint-Ouen l'Aumône - FRANCIA  
Indirizzo postale:  
La Cornue SAS - B.P. 99006  
95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANCIA

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

**www.lacornue.com**

e-mail: [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

LA CORNUE - Manuale d'installazione Europa IT - Linea "Château" Centenaire  
Settembre 2012 - Anna Kowalczyk

**08NOTINSTAL100/IT - 4**

# SOMMARIO

AVVERTENZE .....	4
1. Installazione in Svizzera .....	8
DESCRIZIONE .....	9
1. Descrizione generale .....	9
2. Potenze energetiche e portate di gas .....	10
3. Potenze degli elementi elettrici .....	11
4. Targa segnaletica .....	11
5. Dimensioni e caratteristiche tecniche delle cucine e dei piani cottura	
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
PREDISPOSIZIONI PRE-CONSEGNA .....	43
1. Sicurezza .....	43
2. Alimentazione elettrica .....	45
3. Alimentazione a gas .....	45
TRASPORTO ED INSTALLAZIONE .....	46
I. Istruzioni di trasporto .....	46
2. Posizionamento della barra porta-strofinacci .....	48
3. Posizionamento del fondo posteriore .....	48
4. Installazione della protezione della cappa .....	48
5. Posizionamento .....	49
COLLEGAMENTI .....	50
1. Collegamento elettrico .....	50
2. Collegamento gas .....	51
MESSA IN SERVIZIO - REGOLAZIONI .....	53
1. Azionamento degli elementi del piano cottura .....	53
2. Azionamento dei forni .....	56
3. Sostituzione della lampadina .....	59
4. Sostituzione degli iniettori .....	59
5. Regolazioni dei minimi .....	61
6. Tabella iniettori .....	62
CONFORMITÀ ALLE DIRETTIVE EUROPEE .....	63
GARANZIA .....	64

## AVVERTENZE

L'installazione dell'apparecchio deve essere effettuata da un professionista qualificato, in conformità con le normative in vigore nel paese in cui l'apparecchio è installato. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente in un ambiente ben aerato. Leggere le istruzioni prima dell'installazione e dell'utilizzo.

Classi di apparecchi (vedere punto 1.2 pagina 44 "Incastro"):

- Classe 1: Apparecchio di cottura indipendente non a contatto diretto con mobili o pareti vicine.
- Classe 2: Apparecchio di cottura ad incastro tra due mobili le cui pareti possono trovarsi a contatto diretto con i mobili vicini. Al momento dell'installazione, è possibile che l'apparecchio si trovi a contatto con un mobile soltanto.
- classe 2 sotto-classe 1: Apparecchio di classe 2 costituito da un solo blocco ma installabile in modo tale da permettere l'accesso alle pareti laterali.

**Prima di effettuare l'installazione, accertarsi che le condizioni di distribuzione locale (natura e pressione del gas) e di regolazione dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni di regolazione dell'apparecchio sono riportate sull'etichetta che si trova nella parte posteriore del piano cottura e sul certificato di prova.**

Questo apparecchio non può essere collegato a un dispositivo né a un condotto di scarico di prodotti della combustione. Installare e collegare l'apparecchio conformemente alle normative in vigore. Prestare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.

L'uso di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Accertarsi che il locale sia ben aerato: assicurarsi che le aperture per l'aerazione naturale siano libere o installare un dispositivo di aerazione meccanica (cappa di ventilazione meccanica).

Un uso intenso o prolungato dell'apparecchio potrebbe richiedere un'aerazione supplementare, ottenibile ad esempio mediante l'apertura di una finestra o, se si desidera un'aerazione più efficace, mediante l'aumento della potenza della ventilazione meccanica, se presente.

Le parti sigillate dal produttore non devono essere manipolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

### Attenzione

***Durante l'uso del forno le parti accessibili possono diventare molto calde: tenere i bambini a distanza***

***Non lasciare mai i bambini da soli, senza sorveglianza.***

Se si avverte odore di gas:

- ◆ Non azionare nessun interruttore elettrico, né per accendere, né per spegnere.
- ◆ Non fumare
- ◆ Non utilizzare fiamme vive.
- ◆ Chiudere il contatore del gas o la bombola
- ◆ Aprire porte e finestre per lasciare fuoriuscire il gas.
- ◆ Contattare il proprio fornitore di gas

## AVVERTENZE

**La manutenzione della cucina deve essere effettuata da un tecnico qualificato**, il quale dovrà utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio approvati. Chiedere all'installatore di indicare il posizionamento dell'interruttore della cucina. Annotare la posizione per un riferimento futuro.

**Lasciare raffreddare la cucina e disinserire la corrente prima di pulirla** o prima di effettuare un intervento di manutenzione, tranne se diversamente indicato nelle presenti istruzioni o nel manuale "Istruzioni d'uso".

**Durante il funzionamento della cucina, tutte le parti si riscaldano e restano calde** anche al termine della cottura. Per evitare il rischio di ustioni, verificare sempre che i comandi siano impostati su SPENTO e che la cucina si sia raffreddata prima di pulirla.

**Procedere alla pulitura con cautela.** Se si utilizza una spugna o un panno umido per rimuovere macchie da una superficie calda, fare attenzione ai rischi di ustioni provocate dal vapore. A contatto con una superficie calda alcuni prodotti detergenti possono generare vapori nocivi.

**Non usare apparecchio di pulizia a vapore.**

**Non utilizzare bombolette spray** nelle immediate vicinanze della cucina mentre questa è in uso.

**Non riporre prodotti combustibili**, benzina ed altri gas o liquidi infiammabili nelle immediate vicinanze dell'apparecchio o nel cassetto di raccolta.

**Prestare molta attenzione quando si riscaldano grassi e oli** in quanto potrebbero prendere fuoco in caso di surriscaldamento. Se possibile, per evitare il surriscaldamento dell'olio al di sopra del punto di fumo stabilito, utilizzare un termometro per frittura.

**Non lasciare mai una friggitrice incustodita.** Far riscaldare l'olio lentamente e con cautela. Riempire le friggitrici fino a un terzo della loro capacità. Una friggitrice troppo piena provocherebbe la fuoriuscita di olio al momento di immergere gli alimenti. Se si utilizza una miscela di olio e materia grassa per la frittura, mescolarli prima di riscaldarli, o durante la fusione della materia grassa.

Gli alimenti da friggere devono essere il più possibile asciutti. La presenza di cristalli di ghiaccio sugli alimenti congelati o di umidità sugli alimenti freschi potrebbe provocare l'ebollizione e la fuoriuscita dell'olio.

Quando il forno è in uso, non utilizzare la griglia di scarico (i fori longitudinali posti sulla parte posteriore della cucina) per riscaldare dei piatti o delle pietanze, far asciugare strofinacci o ammorbidire del burro.

**Non permettere all'acqua di infiltrarsi all'interno dell'apparecchio.**

**NON UTILIZZARE il forno per riscaldare l'ambiente;** si sprecherebbe energia e i tasti di comando potrebbero surriscaldarsi.

Durante il funzionamento del forno, **NON LASCIARE** lo sportello aperto più del necessario.

## AVVERTENZE

**Disimballare totalmente la cucina** prima di metterla in funzione. Dopo aver disimballato la cucina eliminare gli imballaggi in cartone e in plastica. Evitare che i bambini giochino con gli imballaggi.

**NON LASCIARE MAI** oggetti sul piano cottura della cucina. L'aria calda proveniente da un'apertura del forno rischierebbe di dar fuoco a prodotti infiammabili e far aumentare la pressione dei contenitori chiusi, provocando il rischio di esplosione.

Le parti in plastica sono spesso combustibili e il calore potrebbe danneggiare la maggior parte di esse. Allontanare gli oggetti in plastica dalle parti della cucina che possono diventare calde.

Non installare armadietti o scaffali direttamente sopra la cucina. Nel caso s'intenda predisporre uno scaffale direttamente sopra la cucina, utilizzarlo per riporvi oggetti poco utilizzati e che possono sopportare senza rischi il calore della cucina.

Non coprire mai le aperture, i fori o orifizi nella parte inferiore del forno, e le griglie con prodotti del tipo foglio di alluminio. Si rischierebbe di ostacolare la circolazione dell'aria all'interno del forno. I fogli di alluminio potrebbero provocare inoltre l'accumulo di calore e creare un rischio d'incendio.

Non utilizzare il forno per riporvi degli oggetti.

Non conservare prodotti infiammabili all'interno del forno o accanto ai bruciatori del piano cottura. Tra tali prodotti si includono oggetti cartacei, in plastica e in tessuto, come ricettari, utensili in plastica e strofinacci, nonché liquidi infiammabili.

Non toccare i bruciatori del piano cottura o le superfici poste attorno ai bruciatori.

I bruciatori potrebbero rimanere caldi anche se spenti da un po' di tempo. Le superfici poste attorno ai bruciatori a gas potrebbero riscaldarsi a tal punto da provocare ustioni.

**NON TOCCARE GLI ELEMENTI RISCALDANTI NÉ LE SUPERFICI INTERNE DEI FORNI DURANTE E DOPO L'USO.**

Gli elementi riscaldanti dei forni e le superfici interne potrebbero riscaldarsi a tal punto da provocare ustioni.

Inoltre, evitare qualsiasi contatto tra gli indumenti o altri prodotti infiammabili e gli elementi riscaldanti o le superfici interne del forno.

Indossare indumenti appropriati.

Evitare d'indossare indumenti larghi o svolazzanti quando si utilizza la cucina.

Prestare attenzione nel prendere oggetti che si trovano in armadietti posti al di sopra del piano cottura.

I prodotti infiammabili rischiano prendere fuoco a contatto di una fiamma del bruciatore o di una superficie calda e provocare gravi ustioni.

## AVVERTENZE

Utilizzare esclusivamente presine o guanti da forno asciutti.

L'uso di presine o guanti umidi su superfici calde potrebbe provocare ustioni a causa del vapore. Non lasciare mai che la manopola tocchi gli elementi riscaldanti caldi.

Non utilizzare strofinacci o altri panni spessi in sostituzione di un guanto isolante. A contatto con la superficie calda rischierebbero di bruciarsi.

Non mettere mai in funzione la cucina con le mani bagnate.

Per una corretta installazione e messa a terra della cucina rivolgersi ad un tecnico qualificato.

### **Utilizzare recipienti di cottura di dimensione appropriata.**

Questa cucina è dotata di bruciatori di dimensioni diverse. Utilizzare recipienti di cottura a fondo piatto. Non utilizzare pentole instabili e girare i manici verso l'interno del piano cottura. Prestare attenzione affinché le fiamme non vadano oltre i recipienti di cottura. Per la propria sicurezza, evitare che le fiamme sfiorino le parti laterali del recipiente, onde evitare che il manico possa surriscaldarsi.

Non utilizzare recipienti di cottura i cui bordi superino quelli del piano di lavoro.

**Il cassetto inferiore** consente di alloggiare piastre di cottura e altri utensili da cucina. Il cassetto potrebbe surriscaldarsi; non conservare oggetti che potrebbero fondere o prendere fuoco. Non conservare mai prodotti infiammabili all'interno del cassetto. Tra tali prodotti sono inclusi oggetti cartacei, in plastica e in tessuto, come ricettari, utensili in plastica e strofinacci, nonché liquidi infiammabili. Non conservare prodotti esplosivi, come bombolette spray, all'interno del cassetto. I prodotti infiammabili potrebbero esplodere e causare incendi e danni materiali.

**Per le piastre ad induzione**, si raccomanda di non depositare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi che potrebbero diventare caldi.

**Il piano di cottura** non è stato progettato per essere messo in funzione tramite un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.

**Tutti i nostri apparecchi di cottura sono destinati ad un uso domestico (non professionale). In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia ed il costruttore declina ogni responsabilità.**

**L'apparecchio non è destinato ad essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.**

Tutti i nostri apparecchi di cottura appartengono alla classe 1 e 2, sotto-classe 1 e sono destinati ad un uso domestico (non professionale). Sono conformi ai requisiti della Direttiva Europea 2009/142/CEE "Apparecchi a gas", dello Standard Europeo EN30, e della Direttiva Comunitaria N° 2006/95/CEE "Direttiva Bassa Tensione".

**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 Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)

**Installazione in Svizzera**

Si deve considerare nel processo di montaggio e installazione le seguenti prescrizioni:

- 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)

# DESCRIZIONE

## 1. DESCRIZIONE GENERALE

### La linea di cucine con forno a volta "Château" comprende 8 modelli:

#### Grand Palais 180

Modello composto da due forni a volta grande.  
Larghezza 180 cm



#### Château® 165

Modello composto da un forno a volta grande a sinistra e da un forno a volta piccola a destra.  
Larghezza 165 cm



#### Château® 150

Modello composto da due forni a volta piccola.  
Larghezza 150 cm



#### Grand Châtelet 135

Modello composto da un forno a volta grande e da uno scaldavivande.  
Larghezza 135 cm



#### Château® 120

Modello composto da due forni a volta piccola.  
Larghezza 120 cm



#### Châtelet 120

Modello composto da un forno a volta piccola e da uno scaldavivande.  
Larghezza 120 cm



#### Grand Castel 90

Modello composto da un forno a volta grande.  
Larghezza 90 cm



#### Castel 75

Modello composto da un forno a volta piccola.  
Larghezza 75 cm



### La linea di piani cottura "Château" comprende 7 modelli:

#### Piano cottura Grand Palais 180

Larghezza 180 cm



#### Piano cottura Château® 165

Larghezza 165 cm



#### Piano cottura Château® 150

Larghezza 150 cm



#### Piano cottura Grand Châtelet 135

Larghezza 135 cm



#### Piano cottura Château® 120

Larghezza 120 cm



#### Piano cottura Grand Castel 90

Larghezza 90 cm



#### Piano cottura Castel 75

Larghezza 75 cm



## 2. POTENZE ENERGETICHE E PORTATE DI GAS

Tutti i nostri apparecchi appartengono alla categoria II e sono concepiti per l'uso con alimentazione di gas di seconde e terze famiglie.

Il gas impiegato può essere gas naturale, propano o butano, in base alla disponibilità. Per adattare la propria cucina o piano cottura ai vari tipi di gas fare riferimento alle pagine da 59 a 62.

Gli schemi qui di seguito riassumono, per ogni tipo di gas e per ciascun bruciatore, la portata termica (potenza energetica in kW Potere termico superiore -  $H_s$ ) e la portata volumica (in  $m^3$ /ora) o massica (in kg/ora) di gas utile, nominale e ridotto.

### PORTATA NOMINALE

BRUCIATORI	PORTATA TERMICA NOMINALE ( $kW H_s$ )	PORTATA VOLUMICA NOMINALE ( $m^3/h$ )		PORTATA MASSICA NOMINALE ( $kg/h$ )	
		Gas Naturale G20 20 mbar	Gas Naturale G25 20 / 25 mbar	Gas Butano/Propano G30 / G31 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano/Propano G30 / G31 50 mbar
Fuochi aperti:					
- bruciatore maxi (Ø 127 mm)	6	0,57	0,66	0,44	0,44
- bruciatore grande (Ø 102 mm)	4	0,38	0,45	0,30	0,30
- bruciatore piccolo (Ø 73 mm)	2	0,20	0,23	0,14	0,15
Piastra "coup de feu" grande o piccola (Piccolo bruciatore Ø 65 mm smaltato)	1,95	0,18	0,20	0,13	0,13
Griglia / piastra snack	5,2	0,50	0,58	0,36	0,40
Forno a volta piccola (55 l.)	5,6	0,53	0,62	0,40	0,41
Forno a volta grande (74 l.)	6,2	0,59	0,69	0,44	0,45

### PORTATA RIDOTTA

BRUCIATORI	PORTATA TERMICA RIDOTTA ( $kW H_s$ )	PORTATA VOLUMICA RIDOTTA ( $m^3/h$ )		PORTATA MASSICA RIDOTTA ( $kg/h$ )	
		Gas Naturale G20 20 mbar	Gas Naturale G25 20 / 25 mbar	Gas Butano/Propano G30 / G31 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano/Propano G30 / G31 50 mbar
Fuochi aperti:					
- bruciatore maxi (Ø 127 mm)	1,45	0,13	0,15	0,10	0,11
- bruciatore grande (Ø 102 mm)	1,15	0,10	0,12	0,08	0,08
- bruciatore piccolo (Ø 73 mm)	0,58	0,05	0,06	0,04	0,04
Piastra "coup de feu" grande o piccola (Piccolo bruciatore Ø 65 mm smaltato)	0,58	0,05	0,06	0,04	0,04
Griglia / piastra snack	1,66	0,15	0,18	0,12	0,12

### 3. POTENZE DEGLI ELEMENTI ELETTRICI

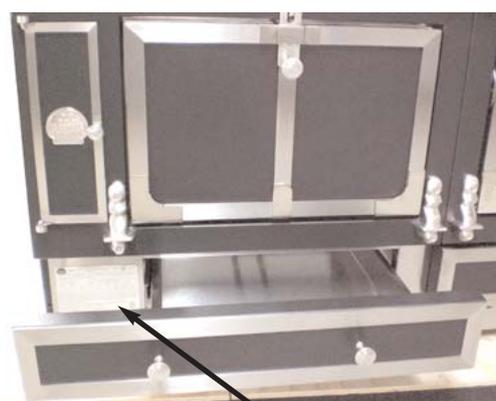
Forno a volta piccola elettrico (55 litri - volume medio) .....	3 500 W
1750 W platea + 1750 W volta	
Forno a volta grande elettrico (74 litri - volume grande) .....	6 000 W
3500 W platea + 2500 W volta	
Grill forno a volta piccola a gas .....	1 750 W
Grill forno a volta grande a gas .....	2 500 W
Piastra per panetteria (pietra per pizza) .....	3 000 W
Motore girarrosto .....	4 W
Lampadina forno .....	25 W
Accensione forno a volta grande e piccola a gas .....	25 W
Accensione automatica bruciatori gas .....	25 W
Scaldavivande larghezza 450 mm .....	1 750 W
Scaldavivande larghezza 900 mm .....	2 500 W
Piastra a induzione (2 fuochi: Ø 145 mm e Ø 180 mm) .....	3 700 W
Piastra elettrica in vetroceramica Ø 145 mm .....	1 200 W
Piastra elettrica in vetroceramica Ø 180/110 mm (2 zone) .....	1 700/700 W
Piastra “coup de feu” elettrica .....	2 300 W
(grande: dimensioni 419 x 476 mm)	
Piastra “coup de feu” elettrica .....	1 300 W
(piccola: dimensioni 284 x 476 mm)	
Grande piastra Teppan-Yaki La Cornue .....	2 000 W
(dimensioni 419 x 478 mm)	
Piccola piastra Teppan-Yaki La Cornue .....	1 600 W
(dimensioni 284 x 478 mm)	

### 4. TARGA SEGNALETICA

La targa segnaletica dell'apparecchio si trova in basso a sinistra sul basamento dietro il cassetto di sistemazione o all'interno del cassetto di raccolta per il modello Château 120 ed i piani da posare. Per visualizzare la targa, occorre tirare il cassetto di sistemazione.

Sulla targa, potete trovare il nome e l'indirizzo del fabbricante nonché le seguenti informazioni:

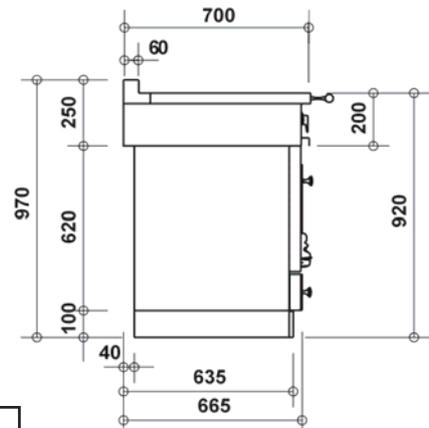
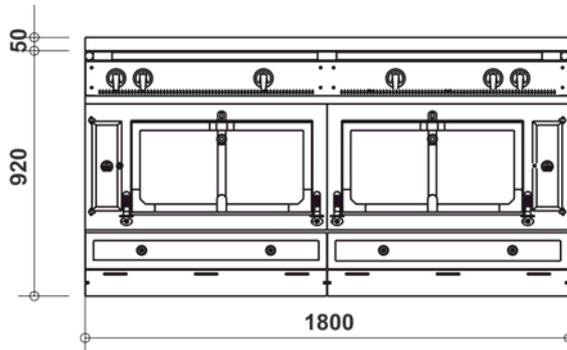
- 1) Tipo di apparecchio (modello).
- 2) N. di serie (n. dell'ordine) ed anno di fabbricazione.
- 3) Tensione assegnata o campo assegnato di tensioni dell'apparecchio in Volt corrente alternata.
- 4) Potenza elettrica totale assegnata in Watt e potenza delle piastre ad induzione (se l'apparecchio ne è dotato).
- 5)  $\Sigma Q_n$ : portata calorifica del gas in kW PCS (Potere Calorifico Superiore).
- 6) Portata massica in kg/h – soltanto per gas propano o butano.
- 7) Categoria dell'apparecchio.
- 8) N. di omologazione CE.



# 5.1 GRAND PALAIS 180 - GPA, TGP

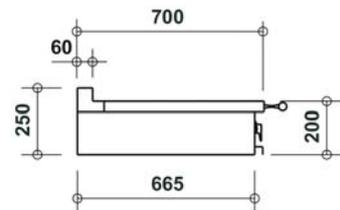
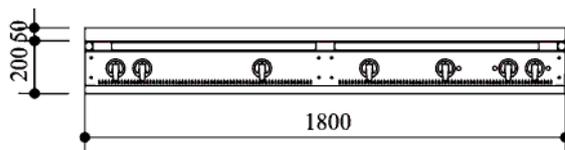
## 1. DIMENSIONI

### Cucina:



Peso cucina: da 280 a 320 kg in base al modello

### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 100 a 130 kg in base al modello

## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

N0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	N7		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica
N1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	N8 N8I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
N2 N2I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	N9		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 grande piastra teppanyaki elettrica
N3		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica	NA NAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
N4 N4I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas 1 piastra lava a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	NB NBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 2 piastre "coup de feu" elettriche 1 grande piastra teppanyaki elettrica
N5		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica	NC NCI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre "coup de feu" a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
N6 N6I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	NM NMI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione

## GRAND PALAIS 180 - GPA

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLE CUCINE



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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*

\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# GRAND PALAIS 180 - TGP



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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	-	-	-

\* ATTENZIONE:

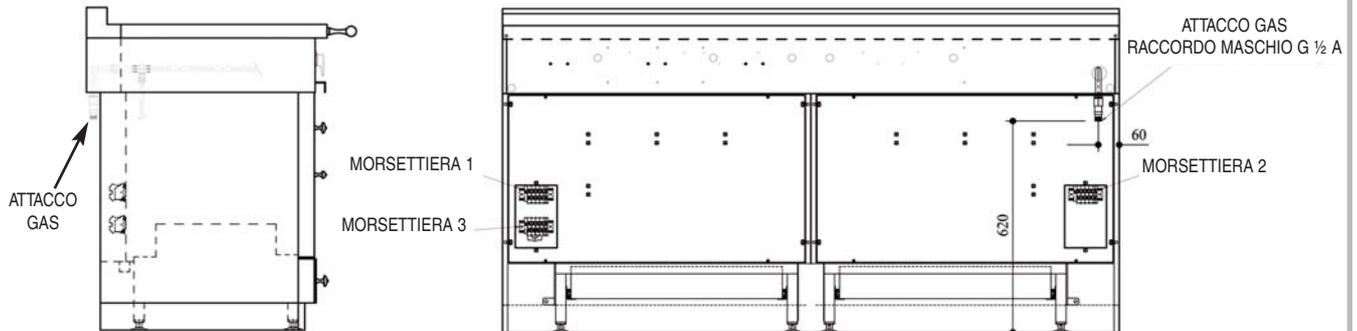
in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# GRAND PALAIS 180

## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

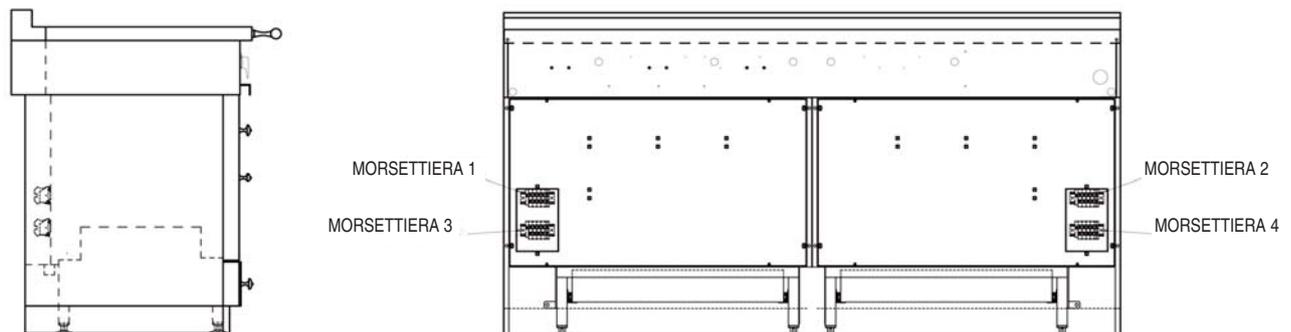
### Cucina mista

vista posteriore



### Cucina solo elettrica

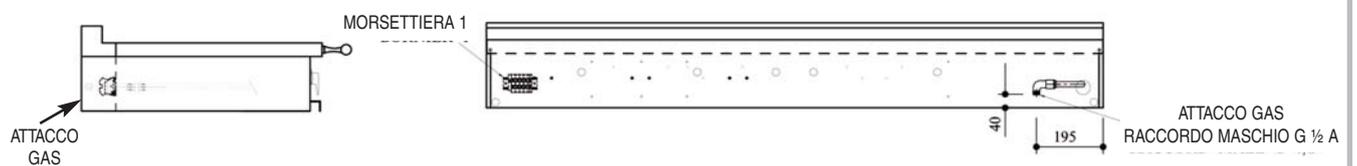
vista posteriore



## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

### Piano cottura misto o solo a gas

vista posteriore



### Piano cottura solo elettrico

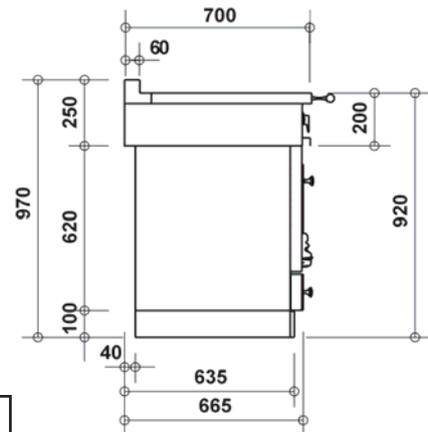
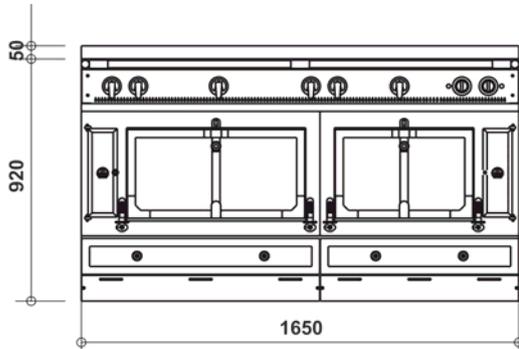
vista posteriore



# 5.2 CHATEAU® 165 - CHR, THR

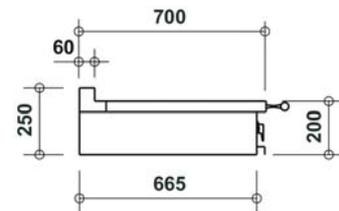
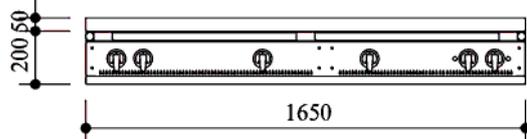
## 1. DIMENSIONI

### Cucina:



Peso cucina: da 260 a 290 kg in base al modello

### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 90 a 130 kg in base al modello

## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

L0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	L7		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas 1 piccola piastra teppanyaki elettrica
L1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	L8 L8I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piccola piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
L2 L2I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	L9		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 grande piastra teppanyaki elettrica
L3		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica	LA LAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
L4 L4I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	LB LBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 2 piastre "coup de feu" elettriche 1 grande piastra teppanyaki elettrica
L5		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas 1 piccola piastra teppanyaki elettrica o induzione	LC LCI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre "coup de feu" a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
L6 L6I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	LM LMI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione

## CHATEAU® 165 - CHR

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE							
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)			
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Potenza totale in Watt	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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*	

\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## CHATEAU® 165 - THR



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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	-	-	-

\* ATTENZIONE:

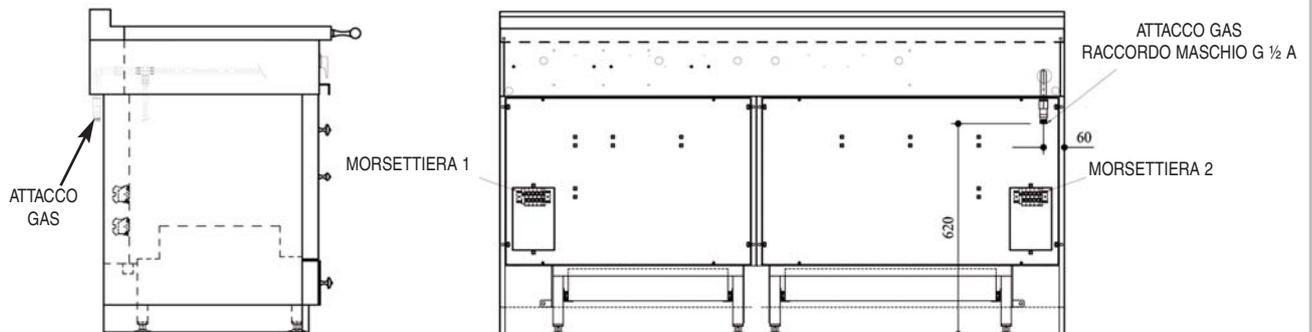
in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## CHATEAU® 165

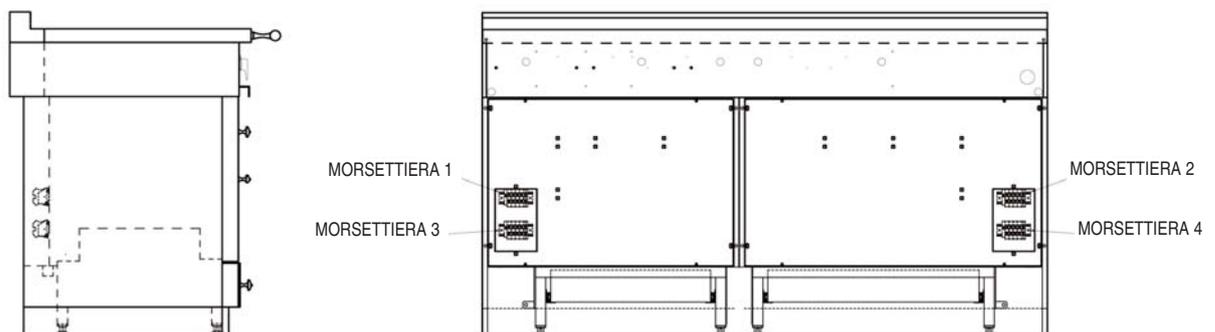
## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

**Cucina mista**

vista posteriore

**Cucina solo elettrica**

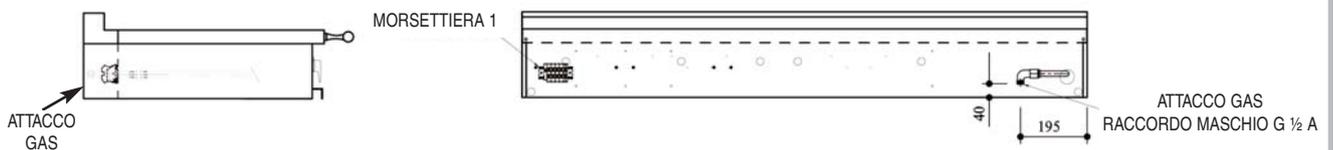
vista posteriore



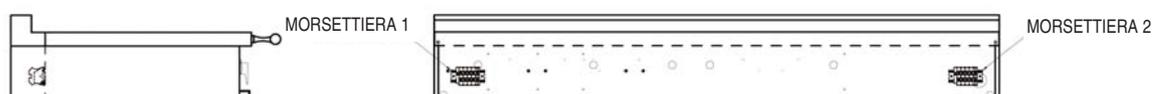
## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

**Piano cottura misto o solo a gas**

vista posteriore

**Piano cottura solo elettrico**

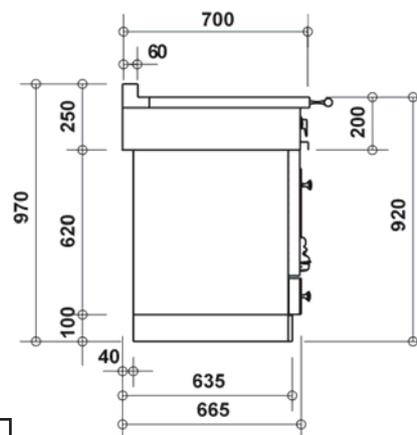
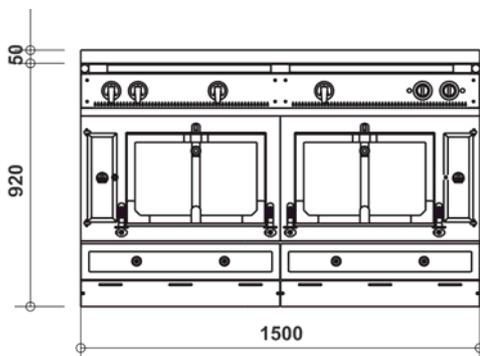
vista posteriore



# 5.3 CHATEAU® 150 - CH5, TH5

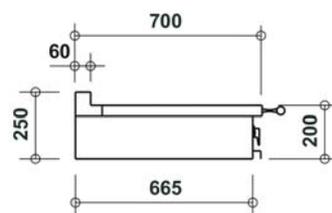
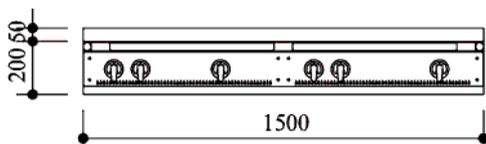
## 1. DIMENSIONI

### Cucina:



Peso cucina: da 250 a 280 kg in base al modello

### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 80 a 110 kg in base al modello

## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

K0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)
K1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)
K2 K2I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
K3 K3I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
K4		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 grande piastra teppan-yaki elettrica
K5		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas
K6		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 1 griglia in pietra lavica a gas
K7		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 1 piccola piastra teppan-yaki elettrica

K8		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas
K9		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 1 piastra snack reversibile a gas
KA KAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 1 grande piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
KB KBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 2 piastre "coup de feu" elettriche 1 piccola piastra teppan-yaki elettrica
KC KCI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 piastre "coup de feu" a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
KD KDI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 griglia in pietra lavica a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
KM KMI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione

## CHATEAU® 150 - CH5

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	GAS	ELETRICO	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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

\* ATTENZIONE:

in caso di 3 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 2 cavi sono in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## CHATEAU® 150 - TH5



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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	-	-	-

\* ATTENZIONE:

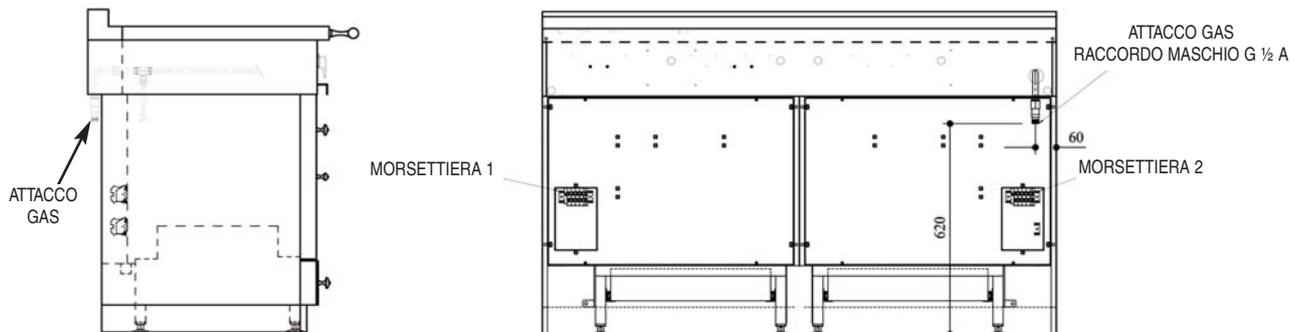
in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## CHATEAU® 150

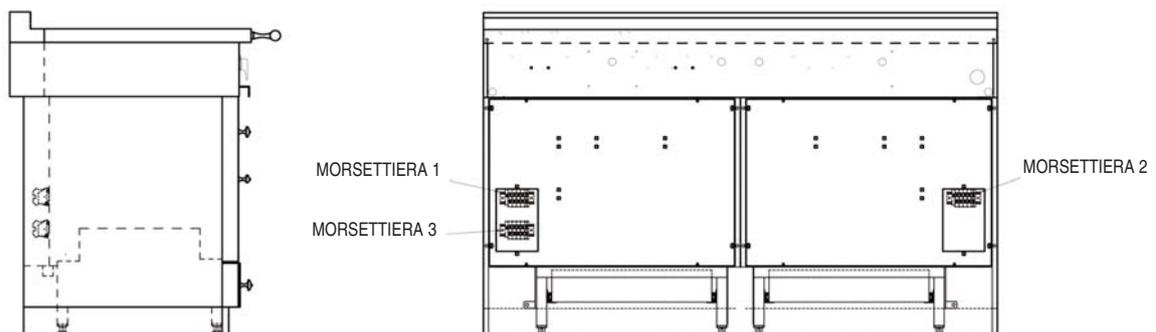
## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

**Cucina mista**

vista posteriore

**Cucina solo elettrica**

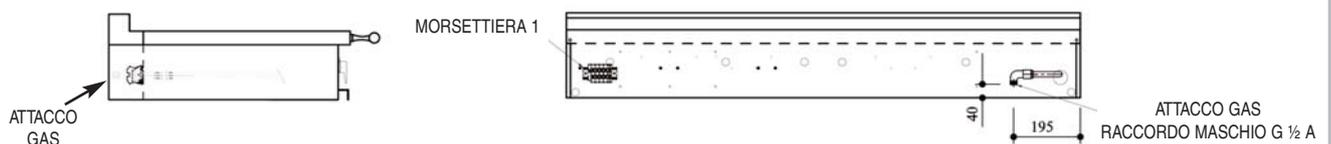
vista posteriore



## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

**Piano cottura misto o solo a gas**

vista posteriore

**Piano cottura solo elettrico**

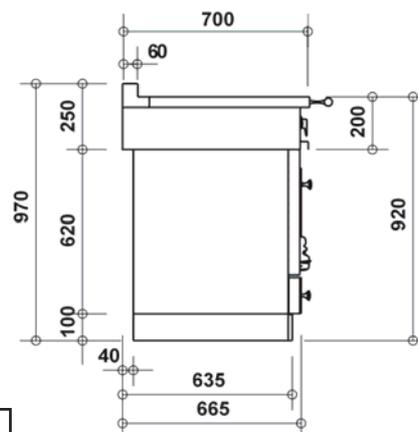
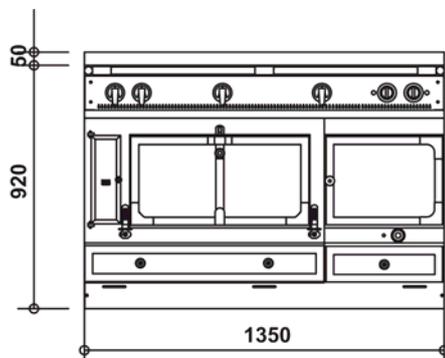
vista posteriore



# 5.4 GRAND CHATELET 135 - GAH, TAH

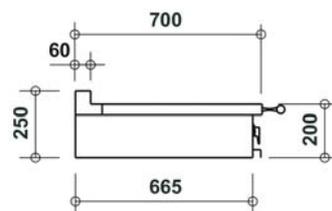
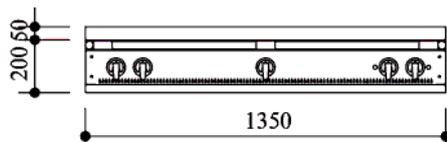
## 1. DIMENSIONI

### Cucina:



Peso cucina: da 200 a 220 kg in base al modello

### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 80 a 100 kg in base al modello

## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

H0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	H7 H7I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 griglia in pietra lavica a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
H1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 bruciatore maxi a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	H8		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas
H2		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica	H9 H9I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 piastra snack reversibile a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
H3		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 bruciatore maxi a gas	HA HAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
H4		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piccola piastra teppanyaki elettrica	HB HBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 1 grande piastra teppanyaki elettrica
H5 H5I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 piccola piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione			
H6		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas			

## GRAND CHATELET 135 - GAH

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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

\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## GRAND CHATELET 135 - TAH



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA $kg/h$		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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

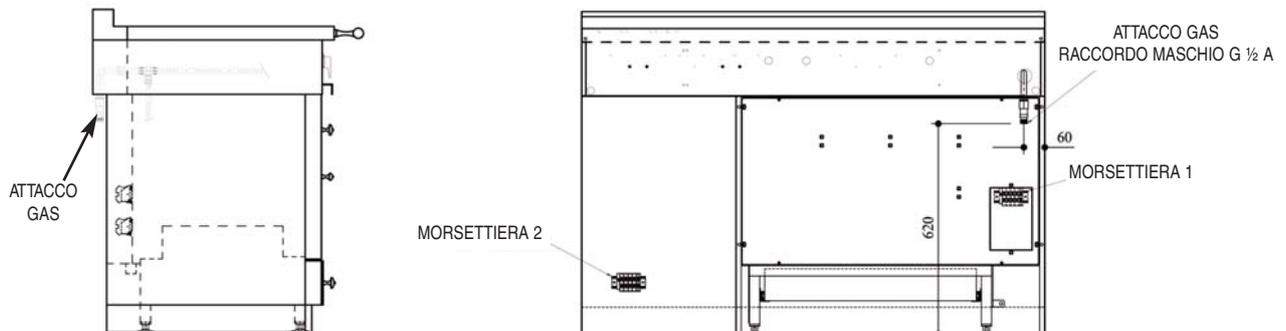
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# GRAND CHATELET 135

## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

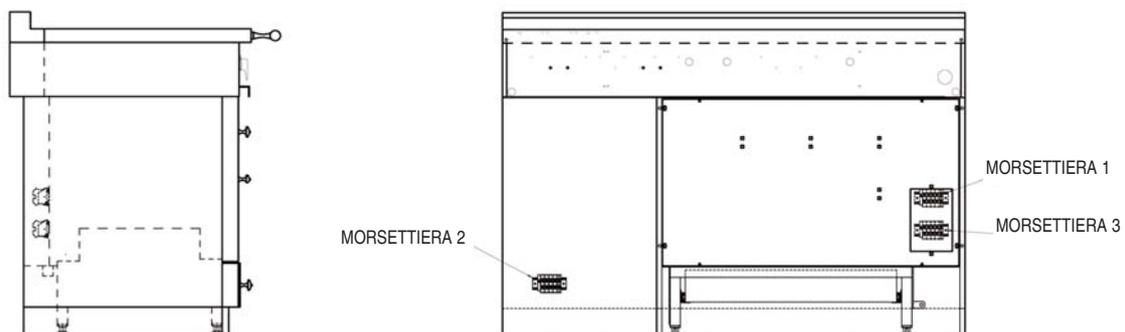
### Cucina mista

vista posteriore



### Cucina solo elettrica

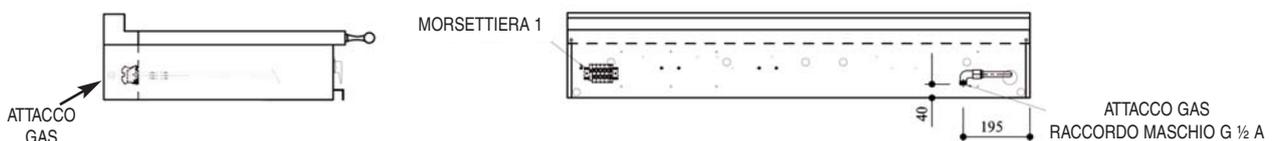
vista posteriore



## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

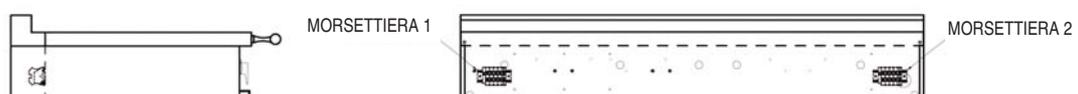
### Piano cottura misto o solo a gas

vista posteriore



### Piano cottura solo elettrico

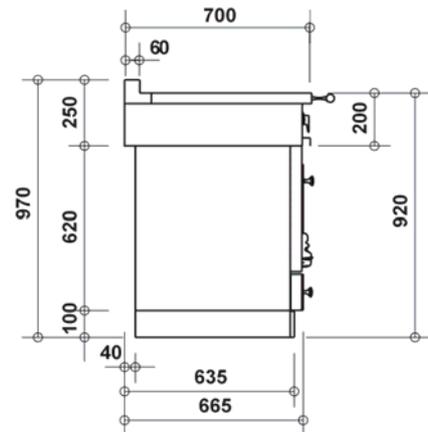
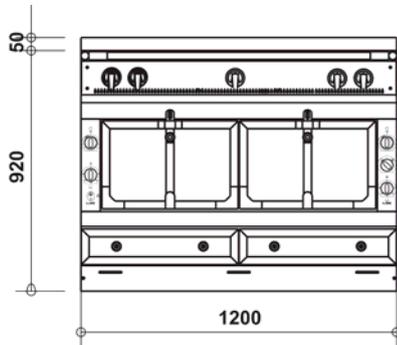
vista posteriore



# 5.5 CHATEAU® 120 - CH2, TH2

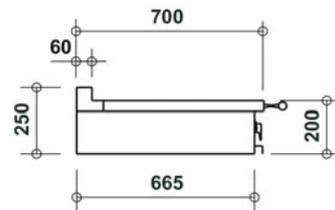
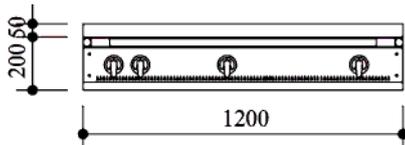
## 1. DIMENSIONI

### Cucina:



Peso cucina: da 200 a 220 kg in base al modello

### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 80 a 90 kg in base al modello

## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

E0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	E7		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra snack reversibile a gas
E1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 bruciatore maxi a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	E8		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piccola piastra teppanyaki elettrica
E2		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 griglia in pietra lavica a gas	E9 E9I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 1 piccola piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
E3		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 piastra snack reversibile a gas	EA EAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
E4 E4I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione	EB EBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" elettrica 1 piccola piastra teppanyaki elettrica
E5		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas 1 grande piastra teppanyaki elettrica	EC ECI		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 1 griglia in pietra lavica a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
E6		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 griglia in pietra lavica a gas			

## CHATEAU® 120 - CH2

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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

\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
e nel caso di 3 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 2 cavi sono in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## CHATEAU® 120 - TH2



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW P.T.S	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA $kg/h$		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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	-	-	-

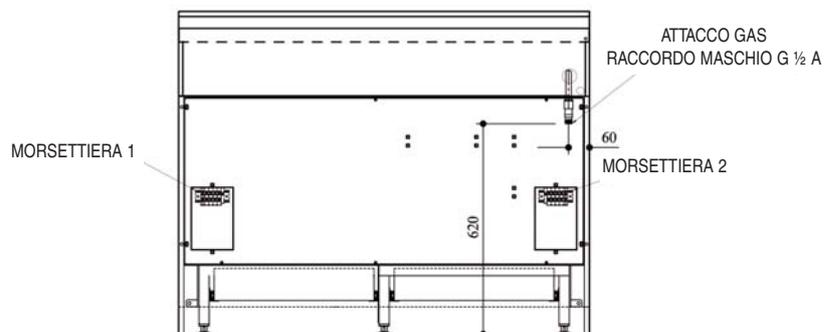
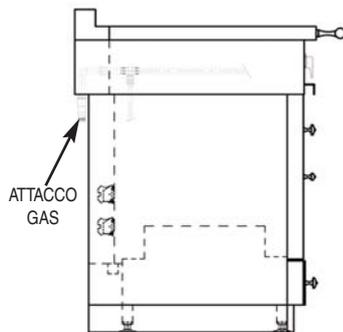
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# CHATEAU® 120

## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

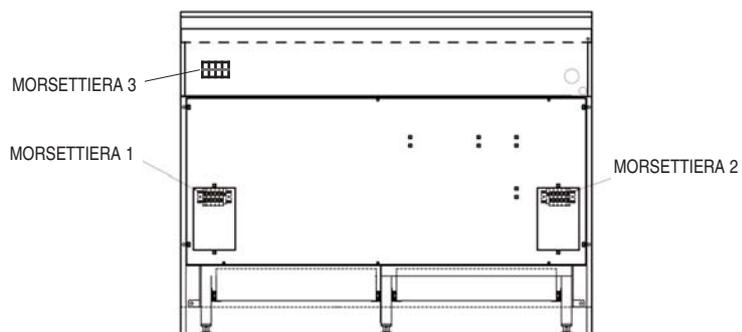
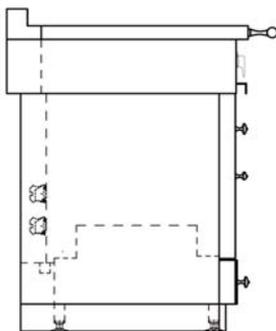
### Cucina mista

vista posteriore



### Cucina solo elettrica

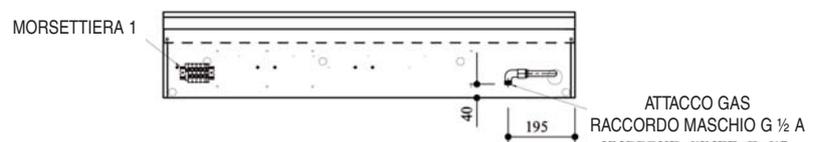
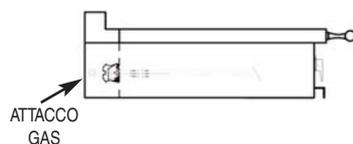
vista posteriore



## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

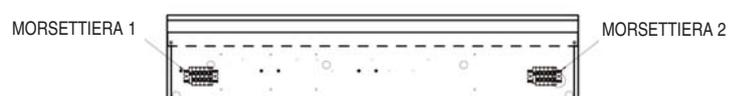
### Piano cottura misto o solo a gas

vista posteriore



### Piano cottura solo elettrico

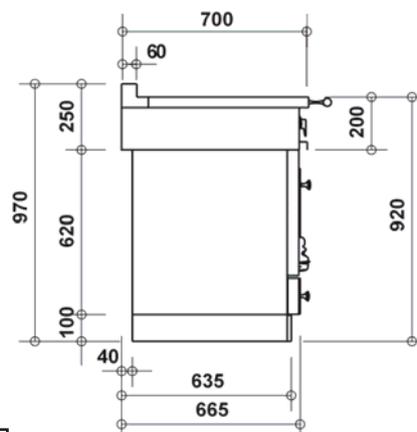
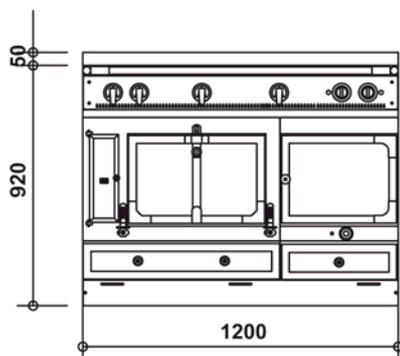
vista posteriore



# 5.6 CHATELET 120 - CHT

## 1. DIMENSIONI

### Cucina:



Peso cucina: da 200 a 220 kg in base al modello

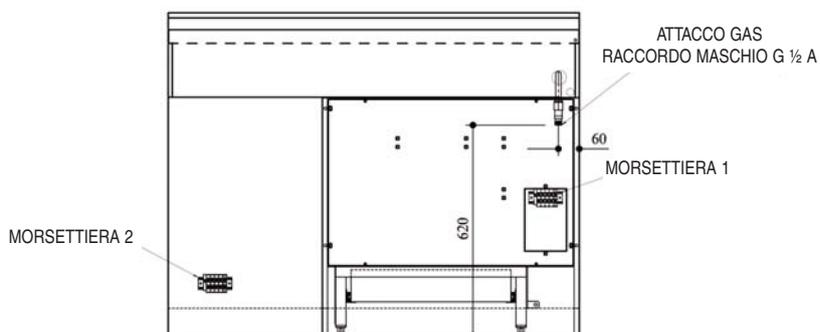
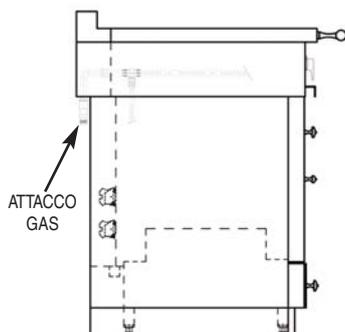
## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

vedere pagina 28 (Château 120)

## 3. COLLEGAMENTI CUCINE

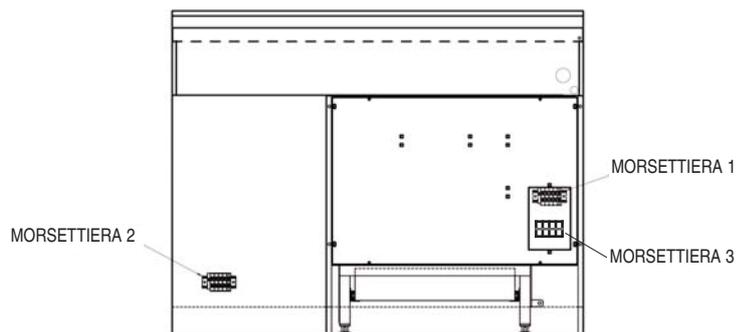
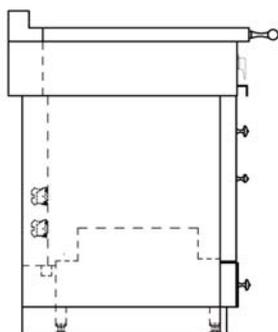
### Cucina mista

vista posteriore



### Cucina solo elettrica

vista posteriore



## CHATELET 120 - CHT



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA

Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA KW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi 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

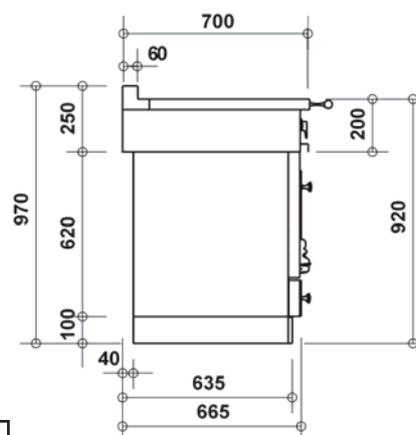
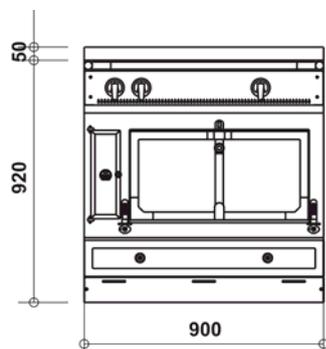
\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

## 5.7 GRAND CASTEL 90 - GC9, TC9

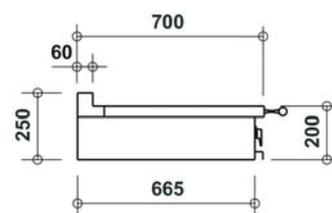
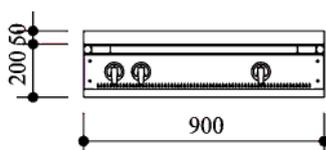
### 1. DIMENSIONI

#### Cucina:



Peso cucina: da 100 a 150 kg in base al modello

#### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 70 a 100 kg in base al modello

### 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

C0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas	C5 C5I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
C1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 bruciatore maxi a gas	C6		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 1 piccola piastra teppanyaki elettrica
C2		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)	C7 C7I		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piccola piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
C3		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 1 griglia in pietra lavica a gas	CA CAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piastra "coup de feu" piccola elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
C4		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" piccola a gas 1 piastra snack reversibile a gas	CB CBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 piccola piastra teppanyaki elettrica 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione

## GRAND CASTEL 90 - GC9

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE							
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)			
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Potenza totale in Watt	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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	

\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# GRAND CASTEL 90 - TC9



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW PTS	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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

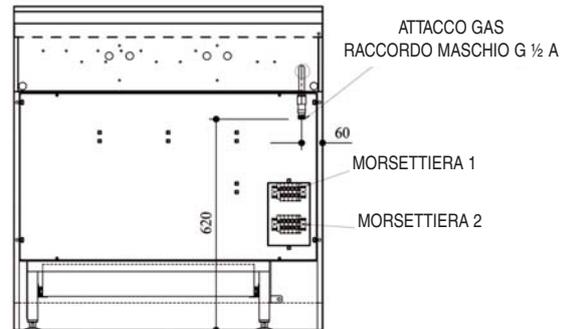
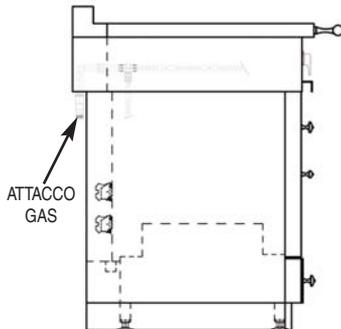
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# GRAND CASTEL 90

## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

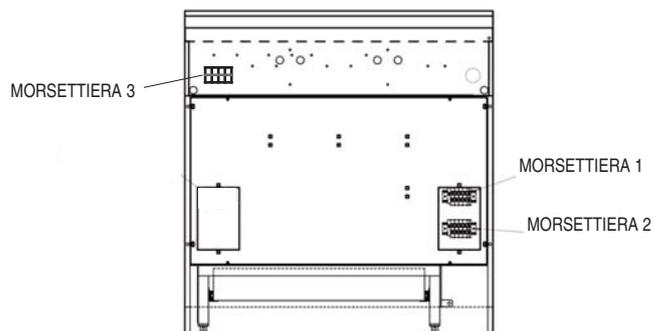
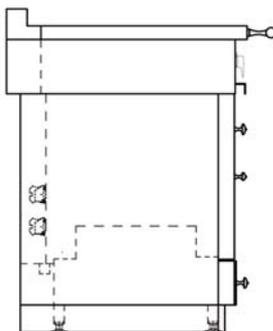
### Cucina mista

vista posteriore



### Cucina solo elettrica

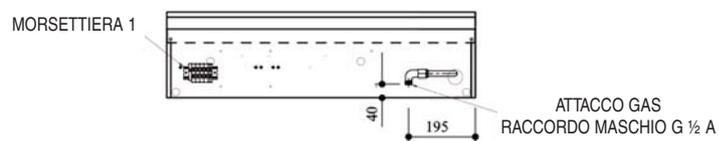
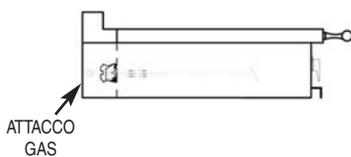
vista posteriore



## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

### Piano cottura misto o solo a gas

vista posteriore



### Piano cottura solo elettrico

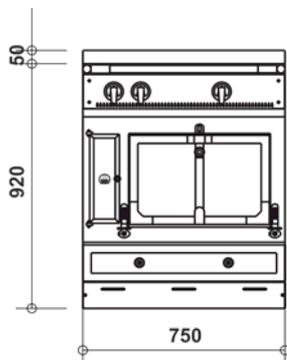
vista posteriore



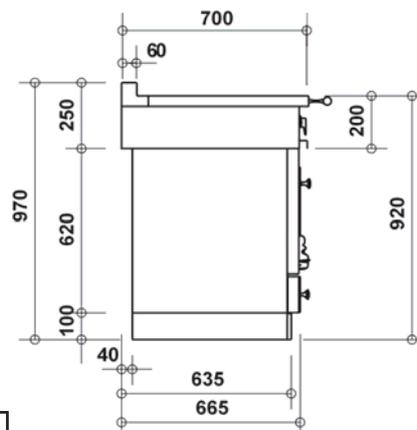
# 5.8 CASTEL 75 - CA7, TA7

## 1. DIMENSIONI

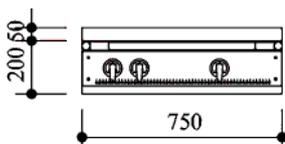
### Cucina:



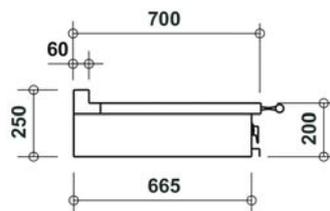
Peso cucina: da 100 a 130 kg in base al modello



### Piano cottura:



Peso piano cottura: da 60 a 80 kg in base al modello



## 2. GLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

B0		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 piastra "coup de feu" a gas
B1		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 bruciatore maxi a gas
B2		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro)

B3		2 bruciatori a gas (bruciatore piccolo dietro) 1 grande piastra teppanyaki elettrica
BA BAI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione
BB BBI		2 piastre in vetroceramica elettriche o induzione 1 grande piastra teppanyaki elettrica

## CASTEL 75 - CA7

## 3. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DELLA CUCINA



Modello	Forni		INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	GAS	ELETTRICO	PORTATA TERMICA KW PTS	PORTATA VOLUMICA m <sup>3</sup> /h		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi mm <sup>2</sup>
CA7XXG0E B0	1		13,55	1,29	1,50	0,97	0,99	1825	1	8	1	-	-	-
CA7XXE0E 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	-	-	-
CA7XXE0E 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	-	-	-
CA7XXE0E 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
CA7XXE0E B3		1	6,00	0,58	0,68	0,44	0,45	6800	1	30	4	1	13	1,5
CA7XXE0E 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*
CA7XXE0E 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*
CA7XXE0E 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*
CA7XXE0E 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*

\* ATTENZIONE:

in caso di 2 cavi e alimentazione a 400 V a.c. TRI, 1 cavo è in 400 V TRI e 1 cavo in 230 V MONO  
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# CASTEL 75 - TA7



## 4. POTENZE GAS ED ELETTRICHE DEI PIANI COTTURA

Modello	INFORMAZIONI SU GAS					INFORMAZIONI ELETTRICHE						
	PORTATA TERMICA kW/PTS	PORTATA VOLUMICA $m^3/h$		PORTATA MASSICA kg/h		Potenza totale in Watt	Alimentazione in 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentazione in 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gas naturale G20 - 20 mbar	Gas naturale G25 - 20 / 25 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar	Gas Butano / Propano G30 / G31 - 50 mbar		Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$	Numero di cavi	Intensità (A)	Sezione nominale dei cavi $mm^2$
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

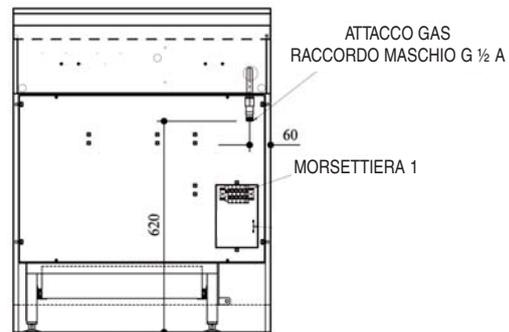
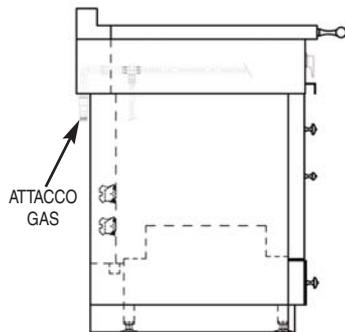
XX può essere sostituito da lettere o cifre.

# CASTEL 75

## 5. COLLEGAMENTI CUCINE

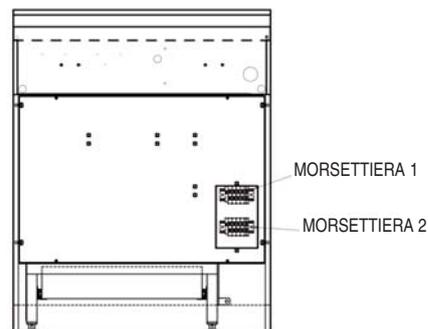
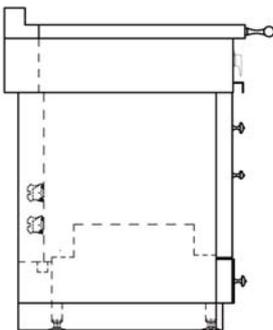
### Cucina mista

vista posteriore



### Cucina solo elettrica

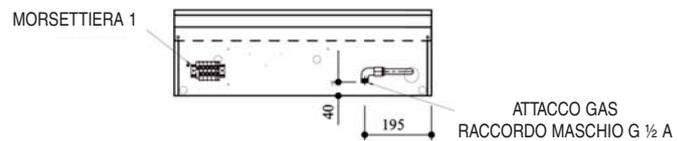
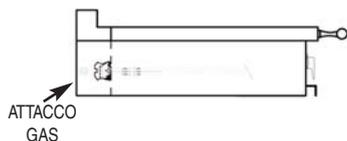
vista posteriore



## 6. COLLEGAMENTI PIANI COTTURA

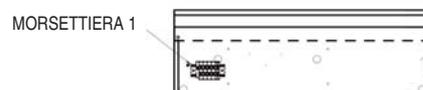
### Piano cottura misto o solo a gas

vista posteriore



### Piano cottura solo elettrico

vista posteriore





STABILIMENTI LA CORNUE

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

Indirizzo postale:

La Cornue SAS - B.P. 99006  
95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANCIA

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

**[www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)**

e-mail: [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

## PREDISPOSIZIONI PRE-CONSEGNA

Per consentire l'installazione immediata dell'apparecchio dopo la consegna, sarà necessario assicurarsi che l'ambiente cucina, l'alimentazione gas e elettrica siano predisposti in maniera adeguata.

**Tutte le installazioni a gas ed elettriche devono essere conformi alle norme e alle disposizioni in vigore nel paese in cui è installato l'apparecchio, e devono rispondere alle prescrizioni delle aziende locali dell'elettricità e del gas.**

Qualora l'installazione venga effettuata da costruttore, i tecnici "La Cornue" possono richiedere un certificato di conformità dell'impianto interno del gas.

Un impianto non conforme, oltre ad avere per conseguenza il decadimento della garanzia, solleva il costruttore da ogni responsabilità e può comportare azioni legali.

### 1. SICUREZZA

#### 1.1. Aerazione

**Prestare un'attenzione particolare alla normativa vigente riguardo alla ventilazione. È necessario rispettare tutti i requisiti e le normative in vigore riguardo all'aerazione dei locali in cui sono installati gli apparecchi.**

È essenziale che il locale in cui verrà installata la cucina o il piano cottura "La Cornue" goda di una ventilazione ottimale, ossia di un'evacuazione esterna – per i vapori umidi e i gas di scarico – e di un ingresso per l'aria fresca.

**Non utilizzare sistemi di ricircolo.**

Per garantire l'alimentazione in aria di combustione è necessaria una portata pari ad almeno 4 m<sup>3</sup>/h di aria nuova per kW di portata termica di gas.

Tener conto di tutti gli apparecchi installati nella stanza e che utilizzano combustibili a gas; potrebbe rendersi necessaria l'installazione di una ventilazione aggiuntiva.

La regolamentazione relativa al gas impone inoltre la messa in opera di ventilazione alta e bassa all'interno del locale in cui è installato l'apparecchio a gas.

L'evacuazione esterna deve essere costituita da aeratori fissi o da finestre di vetro a lamelle basculanti nonché da aspiratori di vapore umido o cappe aspiranti. Sugeriamo caldamente l'uso di una cappa aspirante.

Potenza consigliata:

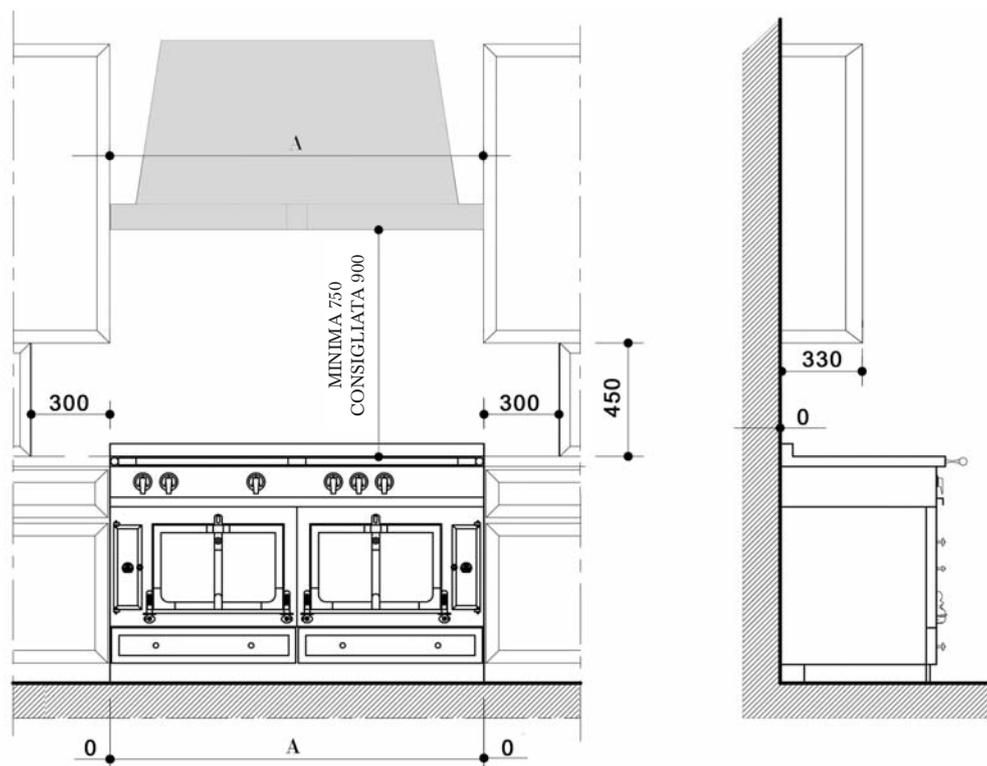
-1400 m<sup>3</sup>/h minimo per i modelli "Grand Palais 180", "Château 165", "Château 150", "Grand Châtelet 135", "Château 120" e "Châtelet 120"

- 700 m<sup>3</sup>/h per il modello "Grand Castel 90" e "Castel 75" o da 10 a 15 volte il volume d'aria del locale per ora.

"La Cornue" è in grado di proporre modelli di cappe realizzati su misura con l'impiego di materiali in armonia con la vostra cucina, ed estrattori inseribili in cappe realizzate a cura del cliente.

**La cappa di ventilazione dovrà essere realizzata con materiali non combustibili.**

Per ottenere un'efficienza ottimale, l'ingresso di aria fresca per il ricambio dell'aria estratta attraverso la cappa deve avvenire in un raggio da 2 a 3 m, a livello del terreno.



DISTANZE MINIME RISPETTO AI MOBILI (in mm)

### **1.2. Incastro (vedere figura qui sopra)**

L'isolamento termico del forno e del piano cottura è particolarmente curato, pertanto l'apparecchio può essere incastrato senza dover prestare attenzione speciale agli elementi adiacenti. **Tuttavia, se si accosta la cucina o il piano contro un muro, le parti più calde (la fascia tra 60 e 95 cm dal pavimento, e la superficie tra il piano e la cappa) vanno protette con l'ausilio di un pannello a muro in acciaio inox o da piastrelle in maiolica.** La Cornue è in grado di proporvi una vasta gamma di pannelli a muro in acciaio inox di dimensioni adatte alla vostra cucina.

**Per isolare i mobili su cui è posato il piano cottura è necessario utilizzare del cartone di fibra di ceramica dello spessore minimo di 20 mm.**

## 2. ALIMENTAZIONE ELETTRICA

**Tensione:** 220 - 240 V a.c. in monofase + neutra + terra, 50/60 Hz  
400 V a.c. 3N in trifase + neutra + terra.

**Sicurezza:**

**Alimentazione elettrica obbligatoriamente munita di messa a terra** e presenza di un **disgiuntore di protezione** compatibile con la potenza dell'apparecchio. Nelle regioni a rischio verrà adottato un sistema di protezione supplementare contro i fenomeni elettrici naturali (fulmini).

Nelle canalizzazioni fisse deve essere previsto l'impiego di un sistema di scollegamento conformemente alle regole d'installazione.

**Potenza:**

È consigliabile verificare che la potenza della rete elettrica sia sufficiente a far funzionare il proprio modello, tenendo conto degli apparecchi elettrici già installati. Per verificare la potenza totale e l'intensità necessaria fare riferimento agli schemi di ciascun modello.

Considerata la potenza degli apparecchi La Cornue, si sconsiglia il collegamento tramite presa di corrente: il collegamento elettrico verrà effettuato tramite un cavo flessibile senza presa, collegato direttamente all'uscita del disgiuntore attraverso una scatola di connessione con morsettiera.

I collegamenti tramite una semplice presa a 3 sono previsti unicamente per i piani cottura solo a gas in quanto richiedono solo l'accensione dei bruciatori.

## 3. ALIMENTAZIONE A GAS

**Le installazioni a gas devono essere conformi alle normative in vigore nel paese in cui l'apparecchio è stato installato.**

**Obblighi principali relativi alle installazioni a gas:**

L'alimentazione a gas deve essere effettuata per mezzo di una canalizzazione metallica rigida, dotata all'estremità di una valvola di arresto manuale, di facile accesso.

Questa valvola deve essere posizionata considerando l'ingresso del gas sull'apparecchio posto:

- alla sinistra della cucina.
- a livello del piano di appoggio (in basso a sinistra) per i piani cottura.

Per i collegamenti vedere i disegni specifici delle pagine di presentazione di ciascun modello.

Dal momento che la cucina o il piano cottura è incastrato tra due mobili, l'accesso alla valvola di arresto deve poter avvenire tramite un intaglio adeguato posto sul fondo del mobile.

È vietato l'uso di tubi flessibili in gomma fissati tramite fascette per l'alimentazione degli apparecchi a gas.

Dopo aver effettuato tutte le operazioni sulla rete di distribuzione del gas, effettuare una prova di funzionamento prima di collegare l'apparecchio; in tal modo si eviterà che qualche bava metallica possa penetrare nel collettore di alimentazione dell'apparecchio e ostruire i bruciatori o i rubinetti del gas.

Effettuare le prove di resistenza meccanica e di tenuta stagna conformemente alle normative in vigore.

## TRASPORTO ED INSTALLAZIONE

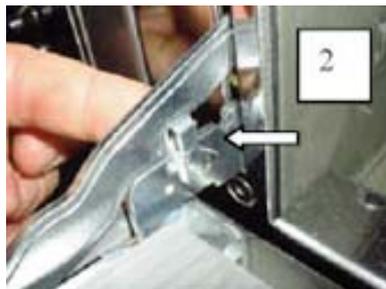
### I. ISTRUZIONI DI TRASPORTO

Le istruzioni sottostanti si rivolgono a un personale qualificato e formato alle tecniche di trasporto "pesante". In linea di massima, una cucina singolo forno potrà essere manipolata da due persone mentre, per una cucina doppio forno, sarà necessaria l'assistenza di almeno quattro persone.

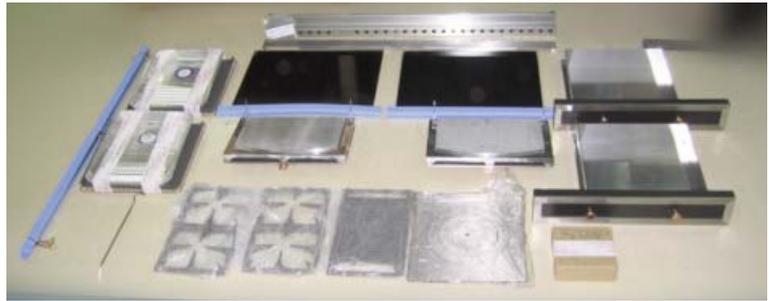


Cucina completa

1. Per alleggerire la cucina, togliere e mettere da parte i cassetti, i cassetti di raccolta, il fondo posteriore, la barra porta-strofinacci, le piastre da forno, le griglie dei fuochi, la piastra "coup de feu" e gli accessori.
2. Smontare gli sportelli del forno inserendo i clip situati sulle cerniere e capovolgendo lo sportello all'indietro.



3. Smontare gli zoccoli per mezzo di un cacciavite piatto.



Vista d'insieme degli elementi messi da parte



Cucina alleggerita

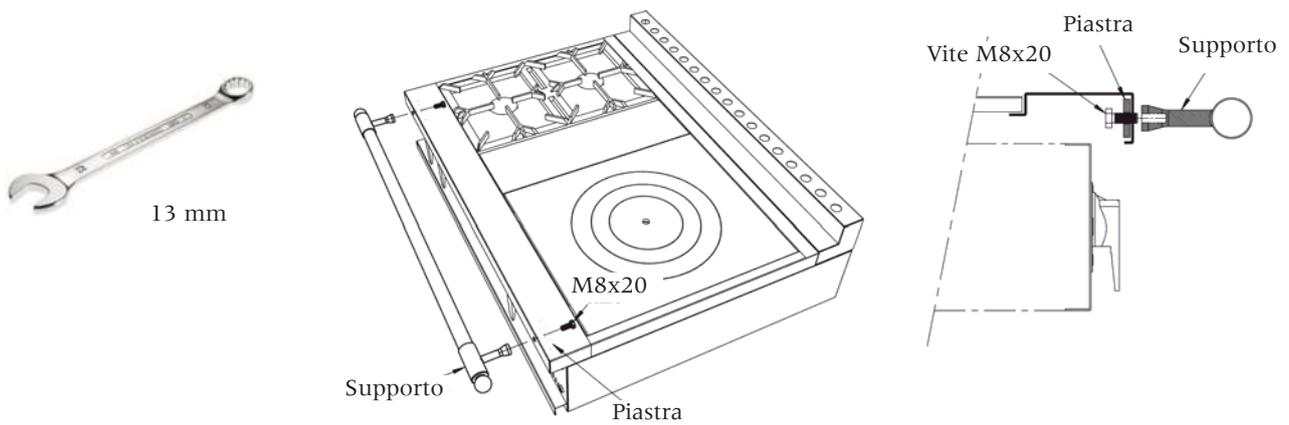
4. Formare un dispositivo di trasporto per mezzo di una corona e di quattro cinghie.  
 5. Incrociare il dispositivo di trasporto e capovolgere la cucina per posizionarla.



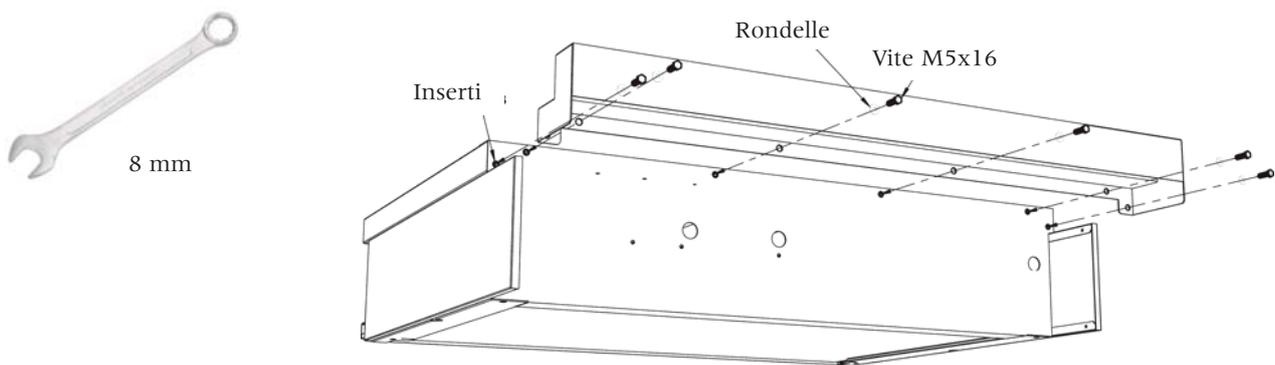
6. Nel caso di un trasporto in scale, le cinghie dei trasportatori situati in basso dovranno essere molto più corte per fare in modo che la cucina sia orizzontale. La parte posteriore della cucina sarà sempre situata sul lato interno della rampa.



## 2. POSIZIONAMENTO DELLA BARRA PORTA-STROFINACCI

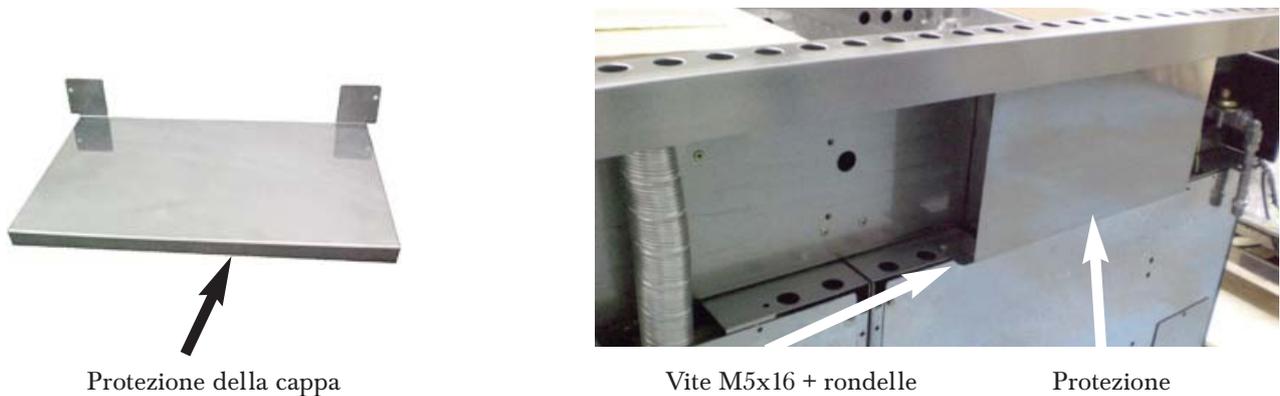


## 3. POSIZIONAMENTO DEL FONDO POSTERIORE



## 4. INSTALLAZIONE DELLA PROTEZIONE DELLA CAPPA

La protezione della cappa del forno a gas è fornita separatamente. Deve essere installata dietro l'uscita d'aria del forno a gas.

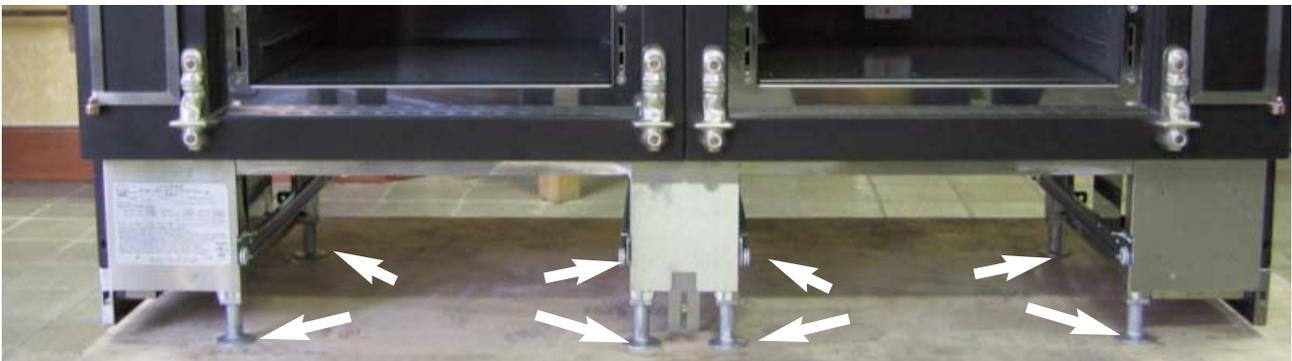


## 5. POSIZIONAMENTO

Per assicurarsi che il piano cottura si trovi in posizione perfettamente orizzontale, in particolare su vecchi pavimenti, si consiglia di posizionare la cucina su una base in legno o cemento e il piano cottura su un mobile perfettamente orizzontale, di altezza corrispondente alle installazioni circostanti o ai propri desideri.

Ciascuna cucina è dotata di piedini regolabili che consentono di compensare le differenze di livello del pavimento.

Rimuovere i basamenti e togliere i cassetti. Posizionare la cucina. Rimontare i piedini centrali in modo che l'apparecchio poggi soltanto sui suoi quattro piedini esterni e procedere alla regolazione. Una volta la cucina posta alla giusta altezza e livellata, abbassare i piedini centrali per distribuire il carico.



Se la cucina è posizionata su un basamento, devono essere adottati provvedimenti per fare in modo che l'apparecchio non scivoli dal basamento.

**AVVERTENZA:** Per isolare i mobili su cui è posato il piano cottura è necessario utilizzare del cartone di fibra di ceramica dello spessore minimo di 20 mm.

# COLLEGAMENTI

## 1. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Gli apparecchi "La Cornue" vengono consegnati dotati da uno a quattro cavi di alimentazione flessibili, riferimenti H07 RN-F e composti da 3 o 5 conduttori, della larghezza di circa 1,50 m, pronti per il collegamento permanente alle canalizzazioni fisse su alimentazione monofase o trifase + neutra + terra, secondo le indicazioni riportate sul buono d'ordine (per le potenze vedere lo schema corrispondente al modello).

La potenza elettrica dell'apparecchio è indicata sulla targa segnaletica e sul certificato di garanzia (vedi punto 4, pagina 11 per l'ubicazione della targa).

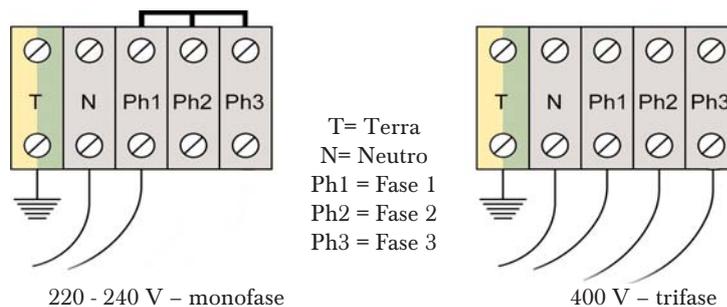
**Un eventuale cavo di alimentazione danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, dal servizio post-vendita o da personale di qualifica analoga onde evitare pericoli. Prima di accedere alle morsettiere di collegamento disinserire tutti i circuiti di alimentazione.**

**AVVERTENZA:** il collegamento sull'alimentazione generale deve essere effettuato su morsettiere e non su prese di corrente inseribili.

Far passare il cavo al di sotto delle zone di evacuazione dell'aria calda, nella parte posteriore del forno e mai in corrispondenza di queste ultime.

Qualora l'apparecchio debba essere collegato su un'alimentazione di tipo diverso, in taluni casi (consultare preventivamente il nostro servizio assistenza tecnica) è possibile procedere alla modifica del cablaggio, secondo le indicazioni seguenti:

-Svitare il pannello protettivo nella parte posteriore dell'apparecchio per accedere alla/e morsettieria/e di connessione dove sono collegati i vari elementi riscaldanti (per 2, 3 o 4 cavi di alimentazione sulla cucina, ci saranno 2, 3 o 4 morsettiere di connessione)



-Per un'alimentazione a **220 - 240 V monofase**, disattivare gli spinotti P1, P2, P3, quindi collegare i conduttori del cavo come segue:

- il conduttore neutro (blu) su N
- il conduttore di fase (rosso o marrone) su P1
- il conduttore di terra su T (giallo/verde)

-Per un'alimentazione a **400 V trifase**, togliere gli spinotti P1, P2, P3, quindi collegare i conduttori del cavo come segue:

- il conduttore neutro (blu) su N
- gli altri tre conduttori (rosso o marrone) sugli spinotti P1, P2, P3.
- il conduttore di terra su T (giallo/verde)

**Accertarsi che la sezione dei cavi elettrici corrisponda a quella indicata negli schemi della descrizione generale di ciascun apparecchio.**

## 2. COLLEGAMENTO GAS

I nostri apparecchi vengono consegnati comprensivi di iniettori corrispondenti al tipo di alimentazione a gas specificata al momento dell'ordine (gas naturale, butano o propano). In caso si utilizzi gas di tipo o di pressione differente bisognerà cambiare solo questi iniettori.

Sarà necessario inoltre regolare o cambiare le viti di regolazione portata ridotta (vite di by-pass). Vedere a pagina 62 lo schema degli iniettori e delle viti di regolazione portata ridotta (vite di by-pass) da utilizzare, secondo il tipo di gas e il paese d'installazione, come anche le modalità di sostituzione.

***In mancanza di indicazioni specifiche al momento dell'ordine, l'apparecchio sarà dotato di iniettori per gas naturale G20 pressione 20 mbar.***

***Il tipo di gas per cui è predisposto l'apparecchio viene indicato su un'etichetta, nella parte posteriore del piano, accanto al tubo d'ingresso del gas e sul certificato di prova fornito con l'apparecchio.***

**Il collegamento gas deve essere effettuato secondo le regole d'installazione in vigore nel paese in cui deve essere messo in servizio l'apparecchio.**

Il collegamento sulla valvola di arresto posta in precedenza può avvenire tramite un tubo metallico rigido o un tubo flessibile a raccordi avvitabili, autorizzati.

Il tubo deve possedere caratteristiche adeguate alla natura del gas, al suo modo di distribuzione nonché al diametro delle ghiera di raccordo.

Il tubo non deve passare dietro, davanti o vicino ad una delle zone di evacuazione dell'aria calda e deve essere posto al riparo dalle fiamme. Non deve essere schiacciato o bloccato e deve essere disposto in modo da evitare qualsiasi sforzo di trazione.

Deve essere fissato solidamente alle due estremità e deve essere accessibile in tutta la lunghezza.

Il tubo deve essere sostituito dall'utilizzatore non appena il suo stato lo richieda e, in ogni caso, prima della data d'impiego limite indicata sul tubo.

**Uso consigliato: tubo flessibile metallico (in acciaio inossidabile avvolto in treccia metallica) con raccordi avvitabili senza limite di durata di vita.**

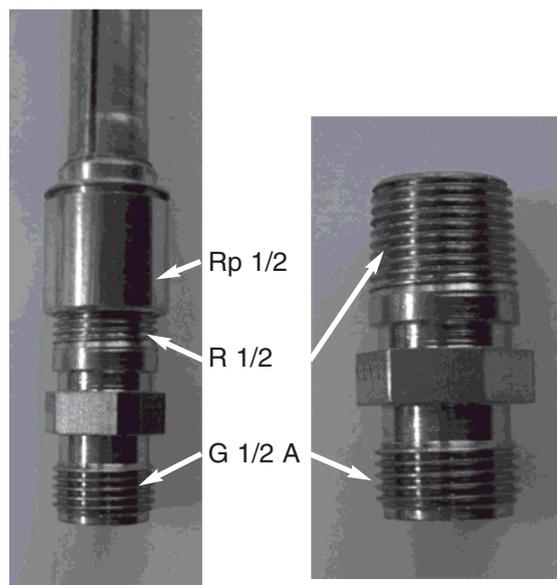
Non è consentito collegare gli apparecchi "La Cornue" a gas per mezzo di tubi flessibili montati su estremità portagomma, indipendentemente dal gas utilizzato.

Gli apparecchi "La Cornue" sono consegnati con un raccordo filettato con filettatura esterna cilindrica passo gas "G 1/2 A" conforme alla norma EN ISO 228-1:2003. Questo tipo di raccordo è utilizzato in Francia e in alcuni paesi europei.

Qualora si debba utilizzare un raccordo esterno conico “R 1/2” conforme alle norme EN 10226-1:2004 e EN 10226-2:2005 oppure un raccordo interno cilindrico “Rp 1/2” conforme alla norma EN 10226-1:2004, svitare l’adattatore montato sull’apparecchio e rigirarlo, oppure collegare il tubo direttamente sull’estremità del bocchettone.

Avvitare il tubo del gas sull’estremità del bocchettone dell’apparecchio, stringendo soltanto a mano. Porre gli strumenti appropriati – uno sul bocchettone per evitare qualsiasi movimento e un altro sul raccordo del tubo – e stringere il raccordo sul tubo.

Montare il tubo in modo che penda a forma di “U”.



Una volta terminato il collegamento, effettuare una prova di pressione per verificare la tenuta dell’apparecchio. Non utilizzare liquido lavapiatti per controllare la tenuta, poiché potrebbe causare danni al materiale. Utilizzare un liquido schiumoso studiato appositamente per la rilevazione delle fughe di gas.

La tenuta deve essere garantita dal serraggio delle due superfici di tenuta al di fuori della filettatura e interponendo una guarnizione di tenuta adeguata. Per garantire la tenuta nel filetto, deve essere applicata una pasta sigillante o un prodotto sigillante adeguato.

Nel caso si renda necessario l’uso di una pasta sigillante, consigliamo il prodotto LOCTITE 542

**Per conoscere il posizionamento esatto delle uscite del gas ed elettriche sul vostro apparecchio fare riferimento ai disegni sulle pagine della parte descrittiva di ciascun tipo di apparecchio.**

Per gli apparecchi funzionanti con gas BUTANO / PROPANO, utilizzare due bombole con invertitore automatico o serbatoio esterno, e riduttore di pressione standard adatto alla portata totale del proprio modello (vedere gli schemi da pagina 13 a 40) e alla pressione del gas. Consigliamo l’uso di un riduttore di almeno 2 kg/h per il modello “Castel 75” e per i piani cottura e un riduttore di almeno 3 kg/h per gli altri modelli. Di norma è necessario rispettare un margine di sicurezza supplementare dal 20 al 30% rispetto alla portata massima dell’apparecchio.

Per garantire una pressione costante dell’alimentazione a gas, il riduttore non deve trovarsi ad oltre 2 m di distanza dall’apparecchio.

Ogni apparecchio deve disporre del proprio riduttore.

# MESSA IN SERVIZIO - REGOLAZIONI

## 1. AZIONAMENTO DEGLI ELEMENTI DEL PIANO COTTURA

### PRIMA MESSA IN SERVIZIO

Procedere allo scarico dell'aria della rete a gas iniziando dai bruciatori del piano cottura. Al termine di questa operazione, sarà possibile procedere con la messa in servizio del forno a gas. Se, ciò nonostante, entra in funzione la spia di sicurezza del forno (spia rossa accesa), ripetere l'operazione premendo il tasto di ripristino posto al di sopra.

I bruciatori a gas dei nostri apparecchi della linea "Château" sono dotati di un sistema di sicurezza tramite termocoppie che in caso di spegnimento involontario di un bruciatore, interrompe l'alimentazione a gas in modo automatico.

La termocoppia non deve essere azionata per più di 15 secondi. Se trascorsi i 15 secondi il bruciatore non si è acceso, non agire ulteriormente sul dispositivo e attendere almeno un minuto prima di tentare nuovamente di accendere il bruciatore.

### 1.1. Fuochi aperti con accensione elettrica (bruciatore maxi, grande o piccolo)

Tutti i nostri apparecchi dispongono, come dotazione di serie, di accensione automatica dei bruciatori a gas.

Per accendere il fuoco aperto premere la manopola di comando e ruotarla verso sinistra sulla posizione "fiamma grande".

Il bruciatore si accenderà automaticamente. Tenere premuta la manopola da 5 a 10 secondi (durante il primo azionamento il tempo di reazione della termocoppia di sicurezza potrebbe essere maggiore).

Un ticchettio indicherà il corretto funzionamento dell'accensione.

**Minimo:** è ottenuto ruotando la manopola il più possibile verso sinistra o capovolgendola.

**Spegnimento:** riportare la manopola in posizione verticale ruotandola verso destra.

In caso di spegnimento accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando del bruciatore ed attendere almeno un minuto prima di riaccenderla.



bruciatore piccolo e bruciatore grande



bruciatore maxi

### 1.2. Piastra “coup de feu”, piastra snack o griglia in pietra lavica a gas con accensione elettrica

Accensione identica a quella dei fuochi aperti



piastra “coup de feu” a gas  
(piccola)



piastra snack  
reversibile a gas



griglia in pietra lavica a gas

### 1.3. Piastre rotonde in vetroceramica

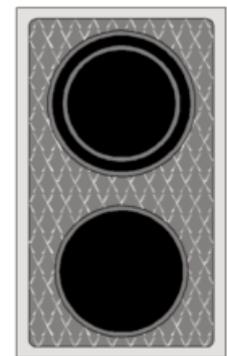
Per azionare la piastra in vetroceramica a fornello semplice – diametro 145 mm – ruotare la manopola verso destra o verso sinistra, fino alla posizione desiderata:

- 1, indica la potenza minima,
- 6, indica la potenza massima,
- 0, indica la posizione di arresto.

Per azionare il fornello centrale della piastra in vetroceramica a doppio fornello - 2 zone, diametro 180/110 mm - ruotare il termoregolatore simmers-tat a doppio circuito solamente in senso orario.

Per accendere i 2 bruciatori (esterno e centrale), ruotare la manopola verso destra fino al simbolo ☉ (vedere figura a lato) fino a sentire lo scatto del microinterruttore che accenderà la resistenza periferica.

Su questa posizione i due bruciatori raggiungono la temperatura massima. Ritornando sui numeri da 6 a 1, si potrà quindi regolare la temperatura del doppio fornello.



Nota: è possibile accendere solo il fornello esterno.

Le piastre radianti in vetroceramica sono dotate di 3 spie luminose: una in basso a sinistra – spia luminosa di funzionamento e 2 spie di calore residuo (una per ogni bruciatore) in basso a destra. Finché le spie luminose di calore residuo sono accese, non bisogna toccare le zone di cottura e non posarvi sopra oggetti sensibili al calore.

**Attenzione: se la superficie è incrinata, scollegare immediatamente l'apparecchio o la parte d'alimentazione interessata.**

#### **1.4. Piastre a induzione**

*Il calore ad induzione riscalda molto rapidamente gli alimenti ed i liquidi. Bisogna procedere con la massima cautela finché non si è familiarizzati con questo tipo di cottura.*

**AVVERTENZA: ANCHE SE LE SPIE LUMINOSE SONO SPENTE, LA SUPERFICIE PUÒ NON ESSERE INTERAMENTE RAFFREDDATA.**

**Finché tutte le spie luminose di calore residuo [H] sono accese, non bisogna toccare le zone di cottura e posarvi oggetti sensibili al calore. Rischio di ustioni e incendio.**

La zona di cottura del diametro di 145 mm o 180 mm si adatta e riconosce automaticamente il diametro del contenitore utilizzato (da 120 a 250 mm) in modo da restituire ad esso la migliore ripartizione del calore, e ottenere una cottura omogenea.

Il fornello dispone di una potenza di riscaldamento da 200 a 1800 Watt per il fornello piccolo con diametro di 145 mm o da 200 a 2500 Watt per il fornello grande con diametro di 180 mm.

**La potenza massima sui due bruciatori funzionanti simultaneamente è pari a 3700 Watt.**

Per regolare la potenza del fornello anteriore o del fornello posteriore, girare la manopola in senso orario fino alla posizione desiderata. Appare la spia [1] fino a [9].

Per spegnere la zona di cottura, riportare la manopola in posizione verticale girandola in senso antiorario. Appare il simbolo [0] o [H] sul display.

*Dopo l'uso, interrompere il funzionamento delle piastre ad induzione per mezzo del loro dispositivo di comando e non fare affidamento sul rilevatore di pentole.*

Per maggiori dettagli riguardanti il funzionamento delle piastre ad induzione, fare riferimento alle istruzioni per l'uso intitolate "Modalità d'uso delle piastre ad induzione La Cornue" allegate alla cucina.

**Attenzione: se la superficie è incrinata, scollegare immediatamente l'apparecchio o la parte d'alimentazione interessata.**

#### **1.5. Piastra "coup de feu" elettrica**

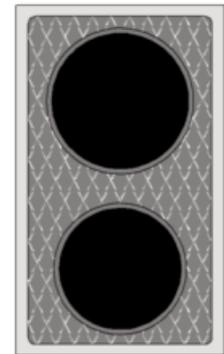
Per riscaldare la piastra "coup de feu" elettrica ruotare la manopola verso destra o verso sinistra, fino alla posizione desiderata:

- min - indica la potenza minima,
- max - indica la potenza massima,
- 0 - indica la posizione di arresto.

#### **1.6. Piastra teppan-yaki elettrica (griglia giapponese)**

- Modello piccolo: 284 x 478 mm, potenza 1600 W
- Modello grande: 419 x 478 mm, potenza 2000 W

La piastra Teppan-yaki elettrica è dotata di un elemento riscaldante a regolazione termostatica: la



manopola di comando consente una regolazione della temperatura da 50°C (posizione 1) a 250°C (posizione 6).

Posizionare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata; la spia verde indica il riscaldamento dell'apparecchio.

Lo spegnimento della spia verde indica il raggiungimento della temperatura desiderata, e che è quindi possibile porvi gli alimenti da grigliare. Ungere leggermente la superficie della griglia con dell'olio (vegetale) prima di porvi gli alimenti.

Dopo l'uso, riportare la manopola del termostato sulla posizione "0" (spento)

La posizione 1 della manopola di comando corrisponde a 50°C, la posizione 2 a 90°C, la posizione 3 a 130°C, la posizione 4 a 170°C, la posizione 5 a 210°C e la posizione 6 a 250°C. Queste temperature sono date soltanto a titolo indicativo e riguardano il centro del grill.

La griglia è più calda al centro che ai bordi. I bordi possono essere utilizzati per tenere gli alimenti in caldo o per continuare la cottura.



## 2. AZIONAMENTO DEI FORNI

### 2.1. Forno a gas con accensione elettronica

Il termoregolatore simmerstat C attiva la resistenza della volta del forno (grill), il termostato B attiva la scanalatura del gas.

Il termoregolatore simmerstat e il termostato sono collegati a una spia di azionamento.

#### Accensione del forno

Posizionare il termostato (B) del forno sulla temperatura desiderata.

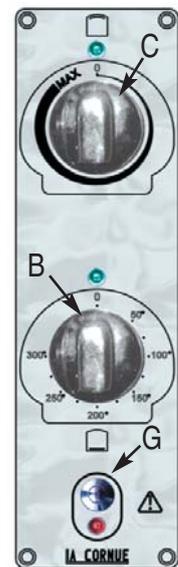
Il sistema di regolazione elettronica consente di controllare la temperatura in modo totalmente automatico, è quindi normale che la fiamma si accenda e si spenga completamente per mantenere la temperatura richiesta all'interno del forno.

**Non accendere utilizzando fiammiferi.**

#### **Nota:**

La spia rossa posta nella parte inferiore della scatola di comando segnala il mancato funzionamento dell'accensione del forno. In caso di accensione di questa spia, verificare che la valvola di arresto del gas sia in posizione aperta e che la cucina sia alimentata correttamente con il gas, quindi premere il tasto (G) posto sopra la spia.

Azionare questo tasto varie volte nel caso della prima messa in servizio, o di un inutilizzo prolungato, in modo da lasciar fuoriuscire l'aria dal circuito del gas.



**Se il fenomeno persiste, contattate il nostro servizio post-vendita o il vostro rivenditore.**

## 2.2. Forno elettrico

Il termoregolatore simmerstat C attiva la resistenza della volta del forno (grill), il termostato B quella della platea. Il termoregolatore simmerstat e il termostato sono collegati a una spia di azionamento.

### Accensione del forno:

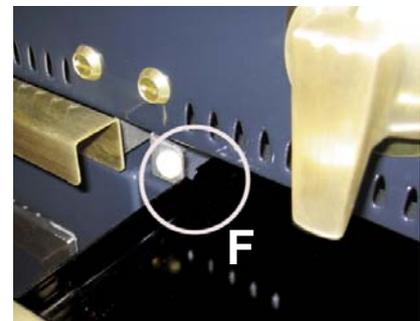
- Posizionare il commutatore (D) sulla posizione “platea” (a sinistra).
- Posizionare quindi il termostato (B) del forno sulla temperatura desiderata e il termoregolatore simmerstat sulla potenza corrispondente per il preriscaldamento.
- Al termine del preriscaldamento (tra 15 e 20 minuti in base alla temperatura), regolare la modalità di cottura secondo l’alimento da cuocere.
- Si può quindi iniziare a infornare.



## 2.3. Funzione grill (forno a gas ed elettrico)

Il vostro forno è dotato di un grill elettrico che è possibile comandare in modo indipendente dalla platea.

- Posizionare il termoregolatore simmerstat (C) sulla potenza desiderata.
- Al termine del preriscaldamento (tra 5 e 10 minuti in base alla temperatura), regolare la modalità di cottura secondo l’alimento da cuocere.
- Si può iniziare a informare gli elementi da grigliare.



**Durante l’utilizzo della funzione “grill”, lo sportello del forno deve restare socchiuso e il cassetto di raccolta del piano tirato in avanti fino al segno di riferimento (F)**

In questa posizione la luce del forno resta accesa consentendo in tal modo di controllare la cottura dei cibi.

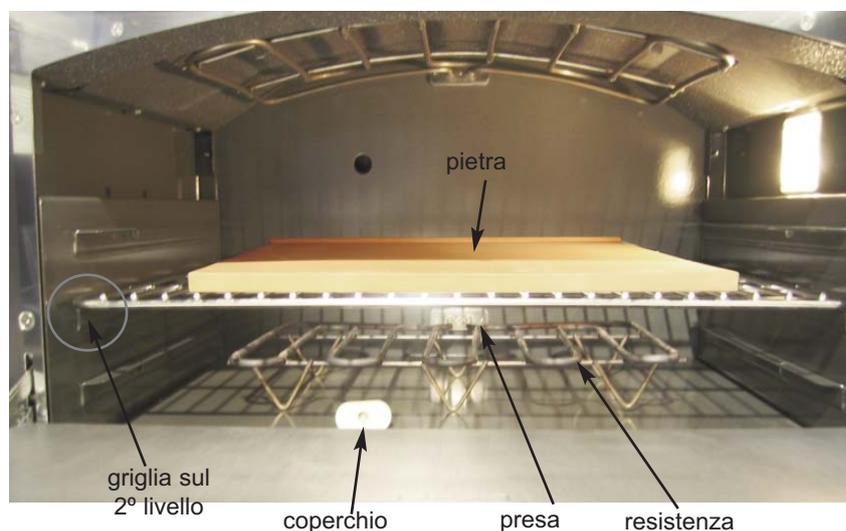
## 2.4. Funzione pietra per panetteria (opzione del forno elettrico)

L’opzione “pietra per panetteria” è composta da:

una pietra refrattaria, una resistenza elettrica con potenza 3000 W e un “raccolgi-pane” in acciaio inox.

Per attivare la “pietra per panetteria” procedere come segue:

- Togliere il coperchio della presa prevista per la resistenza della pietra per panetteria (sulla base del forno).
- Posizionare la resistenza inserendola nella presa corrispondente.
- Posizionare la griglia “ripiano” al livello medio del forno (2° livello), quindi mettere la pietra per panetteria sulla griglia.



- Posizionare il commutatore (D) sulla posizione “panetteria” (a destra) e il termostato (B) sulla temperatura desiderata.
- Al termine del preriscaldamento (tra 10 e 15 minuti in base alla temperatura), sarà possibile infornare i cibi da cuocere.

*Il preriscaldamento della pietra per panetteria può essere inoltre effettuato posizionando il commutatore (D) sulla posizione “platea” (a sinistra) e il termostato (B) su 220°C circa. Al termine del preriscaldamento da 15 a 20 minuti, ruotare il commutatore sulla posizione “panetteria” a destra e infornare i cibi da cuocere.*

Al termine della cottura sulla pietra per panetteria, lasciarla nel forno fino al suo raffreddamento. Quindi, togliere la pietra e la resistenza dal forno e reinserire il coperchio della presa posta nella parte posteriore.

### **2.5. Funzione girarrosto (opzione del forno elettrico)**

- Disporre la leccarda (per raccogliere il grasso che cola durante la cottura) sulla platea del forno, quindi mettere il supporto dello spiedo nel vassoio.
- Infilare uno dei due forchettoni sullo spiedo; infilzare il pezzo da arrostito; inserire il secondo forchettoni; centrare e stringere il pezzo da arrostito avvitando i due forchettoni.
- Mettere lo spiedo sul supporto e premere leggermente per far entrare la punta dello spiedo nel quadrato di avanzamento posto sul fondo del forno.
- Togliere l'impugnatura dallo spiedo e posizionare il commutatore (D) sulla posizione “girarrosto” (a destra).
- Posizionare il termoregolatore simmerstat (C) del grill del forno sulla potenza desiderata.

**Durante l'utilizzo della funzione “grill”, lo sportello del forno deve restare socchiuso e il cassetto di raccolta del piano cottura tirato in avanti fino al segno di riferimento (F)**

In questa posizione la luce del forno resta accesa consentendo in tal modo di controllare la cottura dei cibi.

### **2.6 Le piastre da forno**

Il vostro forno è dotato di varie piastre.

**Una grande "leccarda" o piastra da pasticceria**, in rivestimento smaltato. Questa piastra è riservata alla pasticceria o ai cibi da grigliare sotto il grill del forno a gas o elettrico. Le sue ampie dimensioni ne fanno un utensile particolarmente adatto alla cottura di cibi di grosse dimensioni. Il suo uso è sconsigliato per la cottura del pollame o dei piccoli arrostiti.



**Una grande griglia rialzata** che permette di:

- posare piatti in terracotta contenenti i cibi da arrostito sulla griglia. Nella grande piastra, l'atmosfera termica rispetta la temperatura selezionata con il termostato. Si ottiene allora l'uso ottimale della convezione.
- posare direttamente i cibi da arrostito sulla griglia in un grande recipiente. I cibi saranno interamente scottati rimanendo al sangue se lo desiderate.

In questa modalità "girarrosto", l'aria calda avvolge tutti i cibi da cuocere qualunque sia le loro dimensioni: barone d'agnello o grosso pollame.

Una griglia “ripiano” che funge da supporto a tutti i piatti da cuocere nel forno.

### 2.7 Installazione della griglia “ripiano”

Le guide di scorrimento del forno e la griglia “ripiano” sono dotate di finecorsa di arresto "A" per evitare di togliere per sbaglio i ripiani. Nonostante questo dispositivo, i ripiani si tolgono e si sostituiscono facilmente.



### **Posizionamento della griglia “ripiano”**

Prima di usare il forno in tutta sicurezza, è indispensabile installare correttamente le griglie “ripiani”. Per installare la griglia all’altezza desiderata, occorre posizionarla al di sopra della guida di scorrimento laterale del forno (con le tacche rivolte all’indietro) quindi inserirla a fondo finché le tacche siano rientrate dietro le guide di scorrimento. Tirare la griglia in avanti finché la parte posteriore della griglia sia fermata dagli arresti delle guide di scorrimento laterali del forno.

### **Rimozione della griglia ripiano**

Spingere nel fondo la griglia montata sulle guide di scorrimento. Sollevare la parte posteriore della griglia per fare in modo che le tacche si ritrovino al di sopra delle guide di scorrimento, quindi tirare la griglia verso di voi.

## **3. SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA DEL FORNO**

La lampadina si trova sulla parte laterale alta del forno; si accende automaticamente aprendo lo sportello del forno. **Attenzione:** scollegare il forno prima di qualsiasi intervento sulla lampadina onde evitare il rischio di elettroshock e per permettere all’apparecchio di raffreddarsi (se necessario). Togliere il vetro protettivo e svitare la lampadina danneggiata. Riposizionare la lampadina nuova e il vetro protettivo.



Caratteristiche tecniche della lampadina:

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

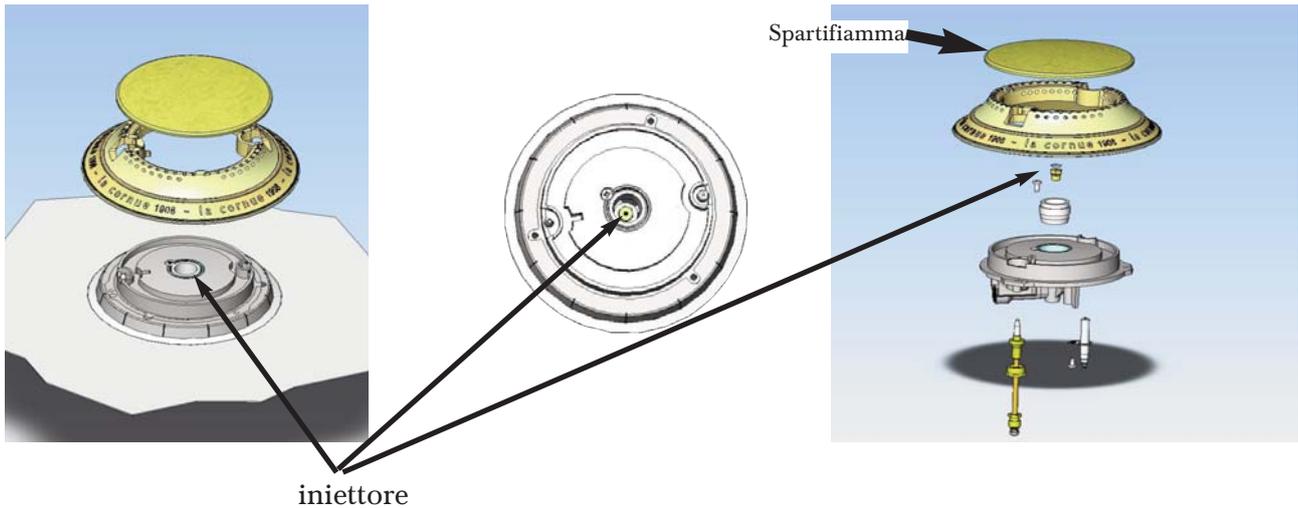


## **4. SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI**

**Tutte le regolazioni e sostituzioni d’iniettori o viti by-pass devono essere effettuate da un tecnico qualificato.**

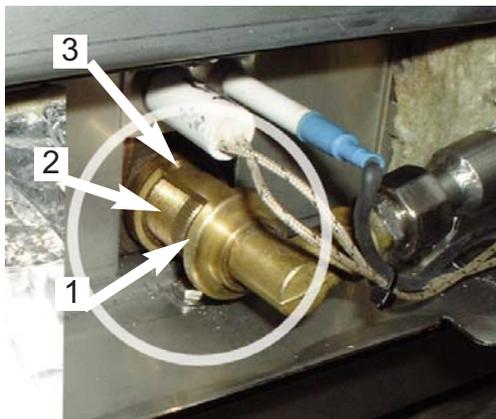
Gli iniettori dei vari bruciatori e del forno a gas (vedere il loro posizionamento sulle foto qui di seguito) hanno riferimenti diversi in base alla natura e alla pressione del gas e al paese d’installazione.

**BRUCIATORE DEI FUOCHI APERTI E PIASTRA “COUP DE FEU”**

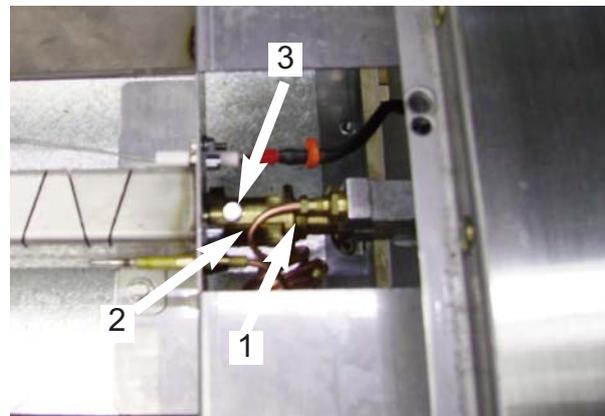


La sostituzione degli iniettori dei fuochi aperti o della piastra “coup de feu” avviene nell’ordine seguente:

- ❶ Sollevare la griglia dei fuochi aperti (o la piastra).
- ❷ Togliere lo spartifiamma.
- ❸ Svitare l’iniettore nella parte superiore con l’ausilio di una chiave a pipa standard da 7 mm. Posizionare il nuovo iniettore e avvitarlo fino in fondo.
- ❹ Reinscrivere lo spartifiamma facendo attenzione a posizionarlo correttamente sul corpo del bruciatore.
- ❺ Riposizionare la griglia o la piastra “coup de feu”.



iniettore del forno a gas



iniettore della griglia in pietra lavica e piastra snack

La sostituzione dell’iniettore del forno a gas, della griglia in pietra lavica, o della piastra snack avviene nell’ordine seguente:

- ❶ Avvitare il cono regolatore (2) in modo da inserirlo all’interno del tubo di miscela, per disimpegnare spazio sufficiente a svitare l’iniettore.
- ❷ Svitare l’iniettore (1) con l’ausilio di una chiave piatta da 7.
- ❸ Posizionare l’iniettore (1) corrispondente al nuovo tipo di gas e riavvitarlo.

- ④ Accendere il bruciatore e regolare l'ingresso dell'aria (per la regolazione di aria primaria vedere lo schema qui di seguito) avvitando o svitando il cono regolatore (2) fino a ottenere una fiamma leggermente bluastro, senza distacco. Un distacco della fiamma indica la presenza eccessiva di aria.
- ⑤ Bloccare quindi il cono regolatore (2) mediante la vite di bloccaggio (3).

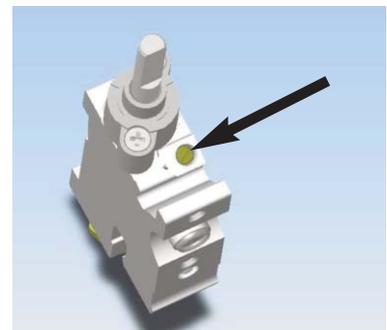
Dopo aver cambiato gli iniettori conviene procedere alla regolazione del minimo dei bruciatori del piano cottura (vedere sezione 5).

**Dopo l'adattamento dell'apparecchio a un altro tipo di gas o a un'altra pressione rispetto a quelli per cui era stato regolato in precedenza, le indicazioni della nuova regolazione dovranno essere riportate in luogo e al posto delle indicazioni precedenti, e i nuovi iniettori dovranno recare una nuova etichetta con la menzione del nuovo tipo di gas. Tutte le sigillature dovranno essere ricostituite.**

## 5. REGOLAZIONI DEI MINIMI

È possibile modificare unicamente i minimi di bruciatori di fuochi aperti, piastra "coup de feu", piastra snack e griglia in pietra lavica procedendo come segue:

- ① Accendere il bruciatore da regolare, quindi ruotare la manopola sulla posizione "minimo".
- ② Smontare le manopole di comando svitando su ciascuna di esse la vite che le fissa.
- ③ Ruotare la vite ad intaglio posta sul corpo del rubinetto, verso sinistra per aumentare la portata, verso destra per diminuirla.  
In caso di utilizzo di gas Butano e Propano, ruotare completamente verso destra.



**Attenzione:** la fiamma ottenuta in regime di minimo deve essere in grado di riscaldare la termocoppia.

- ④ Rimontare la manopola per spegnere il bruciatore facendo attenzione a lasciare gioco sufficiente tra le manopole e il coprirusinnetto (in posizione premuta, la manopola non deve entrare in contatto con il coprirusinnetto).

## 6. TABELLA INIETTORI

La tabella seguente consente di definire gli iniettori da utilizzare in seguito a una modifica dell'alimentazione a gas o a uno spostamento.

**Tabella iniettori (diametro in 1/100 mm):**

GAS			PAESE	Fuoco aperto			Piastra "coup de feu" piccola o grande (Piccolo bruciatore Ø 65 mm smaltato)	Griglia o piastra snack	Forno a volta grande (74 L)	Forno a volta piccola (55 L)	
Indice delle categorie	Gas di riferimento Pressione	Bruciatore maxi Ø127 mm		Bruciatore grande Ø102 mm	Bruciatore piccolo Ø73 mm						
NATURALE	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	BE, FR	185C	147C	107C	109 F	175	190	170	
	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								
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL,								
	Regolazione di aria primaria (mm)				-	-	-	-	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	
	Regolazione di aria primaria (mm)				-	-	-	-	1,5	2	2
BUTANO - PROPANO	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	
	Regolazione di aria primaria (mm)				-	-	-	-	3	6	6
VITI DI BY-PASS (portata ridotta)	Gas NATURALE G20 - 20 mbar, G25 - 20 / 25 mbar			58 regolazione	52 regolazione	36 regolazione	36 regolazione	68 regolazione	-	-	
	Gas BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar			58	52	36	36	68	-	-	
	Gas BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 50 mbar			54	46	31	31	56	-	-	

Paese:

AT: Austria	ES: Spagna	IE: Irlanda	PL: Polonia
BE: Belgio	FI: Finlandia	IT: Italia	PT: Portogallo
CH: Svizzera	FR: Francia	LT: Lituania	RO: Romaniaa
CY: Cipro	GB: Regno Unito	LU: Lussemburgo	SE: Svezia
CZ: Repubblica Ceca	GR: Grecia	LV: Lettonia	SI: Slovenia
DE: Germania	HR: Croazia	NL: Paesi Bassi	SK: Slovacchia
DK: Danimarca	HU: Ungheria	NO: Norvegia	TR: Turchia
EE: Estonia			

ATTENZIONE: Le viti by-pass sono regolate per gas naturale G20 - 20 mbar, G25 - 20/25 mbar

Per gas butano / propano G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar - avvitarle a fondo

Per gas butano / propano G30 / G31 - 50 mbar - sostituire le viti by-pass ed avvitarle a fondo

## CONFORMITÀ ALLE DIRETTIVE EUROPEE

Tutte le cucine e i piani cottura La Cornue, sono conformi alle seguenti Direttive Europee:

- Direttiva 2009 / 142 / CEE "APPARECCHI A GAS", normativa europea EN 30
- Direttiva 2006 / 95 / CE "BASSA TENSIONE"
- Direttiva 2004 / 108 / CEE "COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA"
- Direttiva 2002 / 40 / CEE "CONSUMO ENERGETICO"
- Direttiva 2012 / 19 / CEE "RAEE – RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE"
- Direttiva 2002 / 95 / CEE "RoHS – RESTRIZIONE DELL'USO DI DETERMINATE SOSTANZE PERICOLOSE"

### CONSUMO ENERGETICO DEI FORNI ELETTRICI

FORNI	A volta grande	A volta piccola
Potenza elettrica	6 kW (3,5 kW platea + 2,5 kW volta)	3,5 kW (1,75 kW platea + 1,75 kW volta)
Classificazione secondo l'efficienza energetica su una scala da A (economy) a G (poco economy)	G	F
Consumo energetico riferito al carico normalizzato	2,14 kWh	1,78 kWh
Volume utile (litri)	74	55
Tipo	Volume grande	Volume medio
Tempi di cottura in potenza normale (minuti)	69	72
Superficie di cottura	2796 cm <sup>2</sup>	2091 cm <sup>2</sup>

### RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

La Direttiva 2012/19/CE del Parlamento Europeo relativa ai rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), stabilisce che gli apparecchi domestici usati non debbano essere gettati tra i rifiuti urbani generici ma raccolti separatamente al fine di ottimizzare il tasso di recupero e il riciclaggio dei materiali che li compongono e ridurre l'impatto su salute e ambiente.

Sulle modalità di raccolta da seguire per lo smaltimento dei vecchi apparecchi rivolgersi alle autorità locali o al proprio rivenditore.

Per lo smaltimento del materiale da imballaggio uniformarsi alle normative locali, in modo tale da consentirne il riciclaggio.



Questo simbolo del "cassonetto barrato" apposto su tutti i prodotti indica che l'apparecchio non può essere smaltito con gli altri rifiuti, ma deve essere oggetto di una raccolta differenziata in vista della valorizzazione, riutilizzo o riciclaggio futuri.

# GARANZIA 3 ANNI

Dopo il pagamento completo dei nostri prodotti, i nostri apparecchi sono garantiti per tre anni a partire dalla data della fattura, contro tutti i vizi di fabbricazione o difetti dei materiali. Non ci assumiamo eventuali responsabilità in caso di utilizzo non corretto dell'apparecchio o di un difetto nell'installazione. In tale ipotesi i costi d'intervento e di chiamata saranno addebitati in fattura.

In caso di malfunzionamento dei nostri apparecchi, l'acquirente, dopo aver verificato che il guasto non sia riconducibile a un difetto d'installazione, né a uso improprio, dovrà contattarci per decidere congiuntamente la modalità di riparazione. Prima di effettuare qualsiasi intervento, l'apparecchio dovrà essere pulito e in buone condizioni.

Qualsiasi reclamo sullo stato, la presentazione, la non conformità dei nostri prodotti, dovrà pervenire direttamente alla nostra sede sociale, a mezzo lettera raccomandata, entro un termine massimo di otto giorni dalla consegna.

L'applicazione della garanzia sarà subordinata al ricevimento da parte della società LA CORNUE SAS del certificato d'installazione del materiale ad opera di un esperto secondo le normative tecniche e di sicurezza in vigore.

A titolo di garanzia, il rivenditore sostituirà gratuitamente le parti riconosciute difettose tramite i suoi centri tecnici di assistenza. Tale garanzia coprirà le spese di manodopera ad eccezione delle spese di trasferta.

La sostituzione delle parti non prevede alcuna proroga della durata della garanzia sopraccitata.

APPORTIAMO LA MASSIMA CURA ALLA REALIZZAZIONE DEI NOSTRI PEZZI SMALTATI. Tuttavia, nonostante le tecniche artigianali utilizzate, le superfici smaltate potrebbero non essere totalmente uniformi e presentare alcune variazioni di tinte. Si tratta di

una garanzia di qualità legata alla natura del nostro procedimento di smaltimento in 3 strati.

## La garanzia non si applica:

- in caso di malfunzionamento causato da un intervento sull'apparecchio effettuato senza autorizzazione;
- in caso di malfunzionamento dovuto alla normale usura del bene o per negligenza o mancata manutenzione da parte dell'acquirente;
- in caso di malfunzionamento per cause di forza maggiore.

In queste tre ipotesi, la società LA CORNUE SAS sarà esonerata da ogni responsabilità civile.

La garanzia del venditore nonché la sua responsabilità da prodotto sarà limitata alla riparazione di tutti i difetti secondo le condizioni di cui sopra.

Per convenzione espressa tra le parti, la responsabilità civile del venditore risultante da un vizio di funzionamento del bene sarà limitata alle disposizioni precedenti per quanto concerne in particolare i vizi occulti e i danni materiali e immateriali.

In ogni caso, nessun reclamo sulla qualità delle merci esonererà l'acquirente dal pagamento di queste ultime.

Le merci viaggiano sempre a rischio e pericolo dell'acquirente o del suo mandatario. Sarà loro compito quindi controllarle all'arrivo e, se necessario, procedere a un ricorso nei confronti del trasportatore. Dopo aver formulato riserve precise e dettagliate sulla bolla di consegna al ricevimento, l'acquirente avrà a disposizione due giorni per darne conferma al trasportatore tramite lettera raccomandata (articolo 105 del Codice di commercio francese).

La mancata osservanza di tali prescrizioni comporta il decadimento della garanzia.

## Servizio post-vendita:

tel: 33 (0)1.34.48.36.15

fax: 33 (0)1.34.48.52.31



# **LA CORNUE**



---

## **Stabilimenti La Cornue**

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

### **Indirizzo postale:**

La Cornue SAS - B.P. 99006  
95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANCIA

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

e-mail: [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

**[www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)**