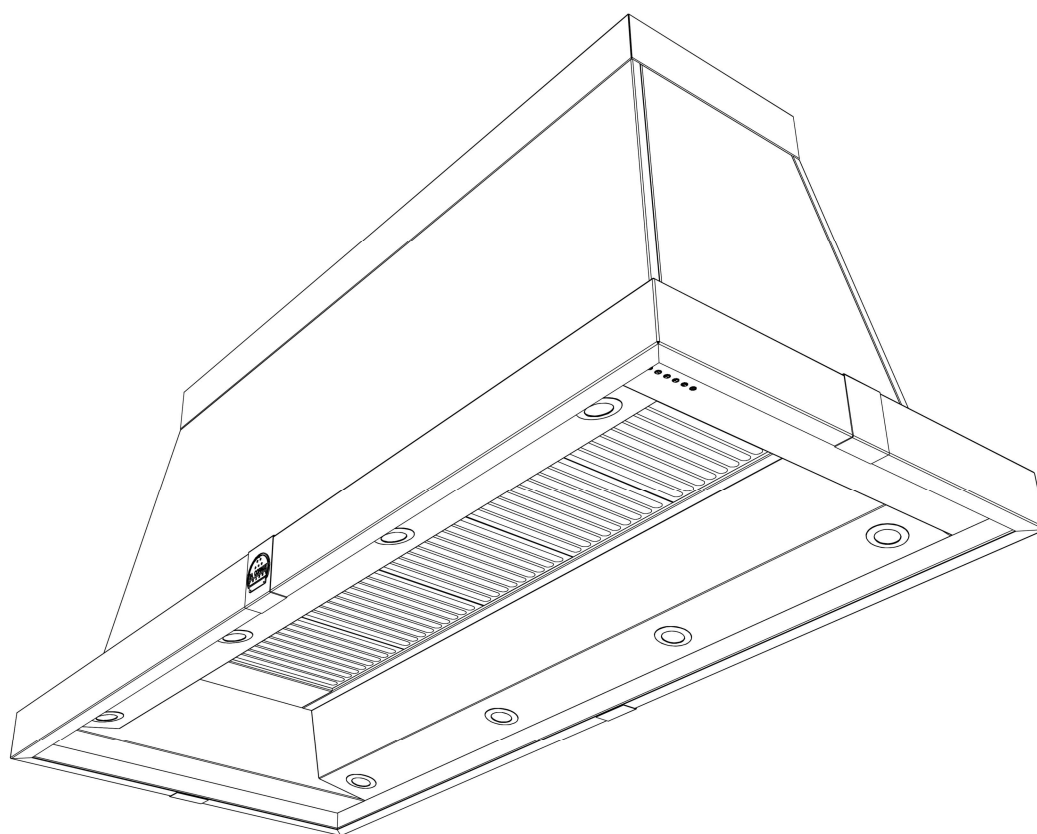


LA CORNUE

Chateau Island Range Hood Hotte Centrale

LCHI (110-120V 60Hz Models)

Instructions (EN)	2
Instructions (F)	8



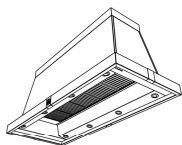
La Cornue

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

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

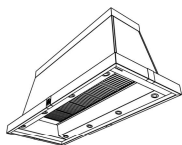
Email: a.table@la-cornue.com

www.lacornue.com



INSTALLATION INSTRUCTIONS (EN)

INTRODUCTION	3
WARNINGS AND IMPORTANT INFORMATION	3
1 GENERAL INSTALLATION REQUIREMENTS	4
2 ELECTRICAL REQUIREMENTS	4
3 VENTILATION REQUIREMENTS	5
4 FIRE SAFETY	5
5 COOKER HOOD PERFORMANCE	5
6 DISTANCE FROM THE COOKTOP	6
7 SPECIFICATIONS	6
ILLUSTRATED INSTALLATION GUIDE	13
COOKER HOOD PARTS	14
COOKER HOOD LAYOUT AND FIXING POSITIONS	16
INSTALLATION SEQUENCE	18
REPLACING THE CARBON FILTERS	27
OPERATING INSTRUCTIONS AND MAINTENANCE	28
WARRANTY AND SERVICE	32



INTRODUCTION

This document is common to a range of standard width Chateau Hoods and provides you with the dimensions, technical characteristics and installation instructions for these. Because we offer a bespoke manufacturing service, it is possible that you may not find the description or technical characteristics of your precise model in this guide, however, you may still refer to this guide for performing the installation and using the appliance.

This guide is organised as follows:

- **WARNINGS AND IMPORTANT INFORMATION**, containing important information regarding safety, installation requirements and optimising hood performance (*this section*).
- **ILLUSTRATED INSTALLATION GUIDE** for all standard *models* (Page 13)
- **USER OPERATING INSTRUCTIONS AND MAINTENANCE** (Page 28).

WARNINGS AND IMPORTANT INFORMATION

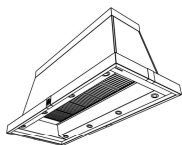
Please read this guide before installing and using this appliance. We decline any responsibility for any issues arising during installation or use of this cooker hood if the following warnings and guidelines are not observed.

WARNING – TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE:

- Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (ie Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Pepercorn Beef Flambe).
- Clean ventilation fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

WARNING – TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
- DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
 - 1) You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - 2) The fire is small and contained in the area where it started.
 - 3) The fire department is being called.
 - 4) You can fight the fire with your back to an exit.



1. GENERAL INSTALLATION REQUIREMENTS

This hood must be installed by competent technicians or qualified professionals in accordance with the current regulations in the country where the appliance is installed.

This cooker hood is large and heavy so do not attempt to install it on your own. At least two people are required to install this cooker hood.

To protect your hands, wear safety gloves during installation.

Fixings are not provided for securing the hood to the ceiling. Installers are responsible for choosing suitable fixings that take account of the hood's weight and the support structure's technical characteristics.

2. ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance requires a ground connection.

This appliance is designed to operate only with a 120V 60Hz electrical supply.

A competent electrical technician must perform the electrical installation.

The extractor is a stationary appliance designed to be cord connected to the electrical supply.

The extractor must be isolated from the electrical supply before carrying out any cleaning or maintenance operations.

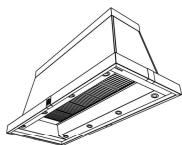
GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electrical current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

WARNING – Improper grounding can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not properly understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician install an outlet near the appliance.



3. VENTILATION REQUIREMENTS

Requirements of the relevant authorities concerning the discharge of exhaust air must be complied with.

Never use ducting that is smaller in diameter than the outlet spigot diameter of your cooker hood (see Specifications). If you are connecting into a rectangular duct you must ensure that the cross-sectional area of this duct is the same or larger than that of the outlet spigot.

Install ducting before fitting the hood to prevent debris entering the appliance. We recommend the final connection at the cooker hood exhaust spigot is done using semi-rigid ducting for easier fitting and removal and to provide tolerance for any misalignment between the extractor spigot and fixed ductwork.

Note: We recommend duct holes are 25mm larger than the ducting to enable cables to run alongside and to make installing ducting easier.

WARNING

Proper care must be taken to ensure that the negative pressures caused by high performance extraction systems do not adversely affect the safe operation of certain types of fuel-burning appliances (gas, oil or solid fuel), including those installed in the kitchen and possibly also those installed in other parts of the house.

Where such fuel-burning appliances are installed, adequate ventilation **MUST** be provided in the room of installation, located and sized such that the negative pressure in the room created by the extractor does not exceed 4Pa.

In case of doubt, do not operate the extractor and fuel-burning appliance(s) simultaneously and consult an appropriate (for the fuel type) expert for advice.

WARNING

The exhaust air must not be discharged into a flue which is used for exhausting fumes from appliances supplied with energy other than electricity, e.g. oil or gas-fired central heating boilers, gas-fired water heaters, etc.

4. FIRE SAFETY

To reduce fire hazards, use metal ducting components.

Pay particular attention to fire risk when frying.

Do not flambé under the extractor.

To minimise the risk of fire, all instructions relating to cleaning the grease filters and removing grease deposits must be adhered to.

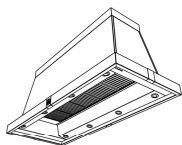
5. COOKER HOOD PERFORMANCE

The most important influence on the performance of the extractor is the design of the ducting which takes the exhaust air from the extractor to the outside.

Never use ducting that is smaller in diameter than the outlet spigot diameter of your cooker hood (see Specifications). If you are connecting into a rectangular duct you must ensure that the cross-sectional area of this duct is the same or larger than that of the outlet spigot.

The duct route length should be kept as short as possible with as few bends as possible.

A route with more than two 90-degree bends can significantly degrade the performance of the extraction system.



6. DISTANCE FROM THE COOKTOP

The minimum distance between the range hob burners and the bottom of the extractor is essential to prevent overheating of the extractor and its components.

To optimise the performance of your cooker hood we recommend installing it at a distance of 850 – 900mm from the cooktop.

- For electric cooktops the minimum distance between the cooktop and the cooker hood is 750mm.
- For gas cooktops the minimum distance between the cooktop and the cooker hood is 850mm.

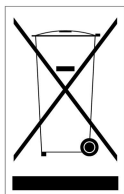
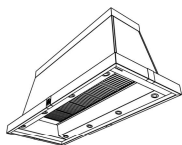
7. SPECIFICATIONS

LCHI - ##### - 120V 60Hz: Standard depth island models (800mm / 31.5” front to back measurement)									
Model	Hood Width (mm)	Weight* (Kg)	Duct Diameter	LED Lights	Grease Filter Quantity	Total Power (Watts)	Internal Motor Type	Electrical Supply	Control System
LCHI – 2000 – 120V 60Hz (Grand Palais 180 Hood)	2000	165	200mm	8	6	725 W	2 x GX1000 600 CFM Blowers	120 V ac 60 Hz Single Phase + Ground	Electronic Push Buttons & Remote Control
LCHI – 1850 – 120V 60Hz (Chateau 165 Hood)	1850	155	200mm	8	5	725 W			
LCHI – 1700 – 120V 60Hz (Chateau 150 Hood)	1700	145	200mm	8	5	725 W			
LCHI – 1550 – 120V 60Hz (Grand Chatalet 135 Hood)	1550	135	200mm	6	4	720 W			
LCHI – 1400 – 120V 60Hz (Chateau 120 Hood)	1400	125	200mm	6	4	720 W			
LCHI – 1100 – 120V 60Hz (Grand Castel 90 Hood)	1100	90	150mm	4	2	365 W	1 x GX1000 600 CFM Blower		
LCHI – 950 – 120V 60Hz (Castel 75 Hood)	950	80	150mm	4	2	365 W			

LCHI DBL - ##### - 120V 60Hz: Double depth island models (1500mm / 59.05” front to back measurement)									
Model	Hood Width (mm)	Weight* (Kg)	Duct Diameter	LED Lights	Grease Filter Quantity	Total Power (Watts)	Internal Motor Type	Electrical Supply	Control System
LCHI DBL – 2000 – 120V 60Hz (Grand Palais 180 Dbl Hood)	2000	265	200mm	12	12	735 W	2 x GX1000 600 CFM Blowers	120 V ac 60 Hz Single Phase + Ground	Electronic Push Buttons & Remote Control
LCHI DBL – 1850 – 120V 60Hz (Chateau 165 Dbl Hood)	1850	255	200mm	12	10	735 W			
LCHI DBL – 1700 – 120V 60Hz (Chateau 150 Dbl Hood)	1700	245	200mm	12	10	735 W			
LCHI DBL – 1550 – 120V 60Hz (Grand Chatalet 135 Dbl Hood)	1550	235	200mm	9	8	725 W			
LCHI DBL – 1400 – 120V 60Hz (Chateau 120 Dbl Hood)	1400	225	200mm	9	8	725 W			
LCHI DBL – 1100 – 120V 60Hz (Grand Castel 90 Dbl Hood)	1100	165	150mm	6	4	370 W	1 x GX1000 600 CFM Blower		
LCHI DBL – 950 – 120V 60Hz (Castel 75 Dbl Hood)	950	155	150mm	6	4	370 W			

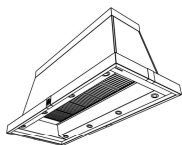
LED replacement

The long-life LED units are not designed for end user replacement. In the unlikely event of failure please call La Cornue.



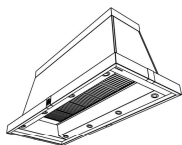
This “crossed-out bin” logo found on all products means that the equipment cannot be disposed of with other waste, that it is the object of a selective collection with a view to recovery, reuse or recycling.

**NOW REFER TO THE ILLUSTRATED INSTALLATION GUIDE ON
PAGE 13 FOR DETAILED COOKER HOOD FITTING INSTRUCTIONS**



INSTRUCTIONS D'INSTALLATION (F)

INTRODUCTION	9
AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS IMPORTANTS	9
1 EXIGENCES GÉNÉRALES D'INSTALLATION	9
2 EXIGENCES ÉLECTRIQUES	9
3 EXIGENCES DE VENTILATION	10
4 SÉCURITÉ INCENDIE	10
5 PERFORMANCE DE LA HOTTE	10
6 DISTANCE DE LA TABLE DE CUISSON	11
7 SPECIFICATIONS	11
GUIDE D'INSTALLATION ILLUSTRÉE	13
PIÈCES DE HOTTE	14
SCHEMA ET POSITIONNEMENT DES FIXATIONS DE HOTTE	16
SÉQUENCE D'INSTALLATION	18
REMPLACEMENT DES FILTRES AU CARBONE	27
INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN	30
GARANTIE et SERVICE	33



INTRODUCTION

Ce document est commun à une gamme de hottes de Chateau de largeur standard et vous fournit les dimensions, les caractéristiques techniques et les instructions d'installation pour celles-ci. Parce que nous offrons un service de fabrication sur mesure, il est possible que vous ne trouviez pas la description ou les caractéristiques techniques de votre modèle précis dans ce guide, cependant, vous pouvez toujours consulter ce guide pour effectuer l'installation et l'utilisation de l'appareil.

Ce guide est organisé comme suit:

- **AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS IMPORTANTS**, contenant des informations importantes concernant la sécurité, les exigences d'installation et l'optimisation des performances de la hotte (*cette section*).
- **GUIDE D'INSTALLATION ILLUSTRÉE** pour tous les modèles *standard* (Page 13).
- **INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN** (Page 30).

AVERTISSEMENTS ET INFORMATIONS IMPORTANTS

Veuillez lire ce guide avant d'installer et d'utiliser cet appareil. Nous déclinons toute responsabilité pour tout problème survenant lors de l'installation ou de l'utilisation de cette hotte si les avertissements et directives suivants ne sont pas respectés.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1. EXIGENCES GÉNÉRALES D'INSTALLATION

Cette hotte doit être installée par des techniciens compétents ou des professionnels qualifiés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Cette hotte étant grande et lourde, n'essayez pas de l'installer vous-même. Au moins deux personnes sont nécessaires pour installer cette hotte

Pour vous protéger les mains, portez des gants de sécurité lors de l'installation.

Aucune fixation n'est prévue pour fixer la hotte au plafond. Il incombe à l'installateur de choisir les fixations appropriées en tenant compte du poids de la hotte et des caractéristiques techniques de la structure de support.

2. EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet appareil doit être mis à la terre.

Un technicien électricien compétent doit réaliser l'installation électrique.

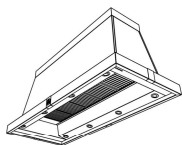
L'extracteur est un appareil fixe conçu pour être connecté par un câblage fixe à l'alimentation électrique.

L'extracteur doit être alimenté à partir d'une alimentation électrique monophasée de 120Vac à l'aide d'un embranchement commuté équipé d'un fusible de 3A. Les moyens de déconnexion de l'alimentation doivent avoir une séparation de contact minimale de 3mm dans tous les pôles. Alternativement, un moyen de déconnexion dans le câblage fixe selon les règles de câblage pertinentes doit être installé.

L'alimentation électrique est connectée au câble d'alimentation de la hotte comme suit:

CONNEXIONS DE CÂBLE D'ALIMENTATION		Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
Phase	Noir	
Neutre	Blanc	
Terre	Vert/Jaune	

L'extracteur doit être isolé de l'alimentation électrique avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.



3. EXIGENCES DE VENTILATION

Il faut respecter les normes en vigueur concernant le rejet de l'air.

N'utilisez jamais de conduits d'un diamètre inférieur au diamètre de sortie de votre hotte (voir les spécifications). Si vous vous connectez à un conduit rectangulaire, vous devez vous assurer que la section de ce conduit est égale ou supérieure à celle du sortie d'évacuation.

Installez les conduits avant d'installer la hotte pour éviter que des débris ne pénètrent dans l'appareil. Nous recommandons que la connexion finale à la sortie d'évacuation de la hotte de cuisinière se fasse en utilisant des conduits semi-rigides pour faciliter le montage et le démontage et pour fournir une tolérance pour tout désalignement entre l'extracteur et les conduits fixes.

Remarque: Nous recommandons que les trous de conduit soient plus grands de 25mm que les conduits pour permettre le passage des câbles et pour faciliter l'installation des conduits.

ATTENTION

Il convient de veiller à ce que les pressions négatives provoquées par les systèmes d'extraction haute performance ne nuisent pas à la sécurité de fonctionnement de certains types d'appareils à combustion (gaz, pétrole ou combustibles solides), y compris ceux installés dans la cuisine et éventuellement ceux installés dans d'autres parties de la maison.

Lorsque de tels appareils sont installés, une ventilation adéquate DOIT être prévue dans la pièce d'installation, située et dimensionnée de telle sorte que la pression négative dans la pièce créée par l'extracteur n'excède pas 4Pa.

En cas de doute, n'utilisez pas simultanément l'extracteur et le (s) appareil (s) combustible (s) et consultez un expert compétent (pour le type de carburant).

ATTENTION

L'air évacué ne doit pas être évacué dans une cheminée qui est utilisée pour évacuer les fumées des appareils alimentés en énergie autre que l'électricité, par ex. les chaudières de chauffage central au mazout ou au gaz, les chauffe-eau au gaz, etc.

4. SÉCURITÉ INCENDIE

Pour réduire les risques d'incendie, utilisez des composants de conduits métalliques.

Portez une attention particulière aux risques d'incendie lors de la friture.

Ne flambez pas sous l'extracteur.

Pour minimiser les risques d'incendie, toutes les instructions relatives au nettoyage des filtres à graisse et à l'élimination des dépôts de graisse doivent être respectées.

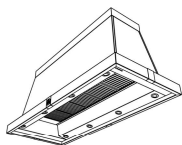
5. PERFORMANCE DE LA HOTTE

L'influence la plus importante sur la performance de l'extracteur est la conception de la conduite qui prend l'air d'échappement de l'extracteur à l'extérieur.

N'utilisez jamais de conduits d'un diamètre inférieur au diamètre de sortie de votre hotte (voir les spécifications). Si vous vous connectez à un conduit rectangulaire, vous devez vous assurer que la section de ce conduit est égale ou supérieure à celle du sortie d'évacuation.

La longueur de la route du conduit doit être aussi courte que possible avec le moins de coudes possible.

Une route comportant plus de deux virages à 90 degrés peut dégrader considérablement les performances du système d'extraction.



6. DISTANCE DE LA TABLE DE CUISSON

La distance minimale entre les brûleurs de cuisinière de gamme et le fond de l'extracteur est essentielle pour empêcher la surchauffe de l'extracteur et de ses composants.

Pour optimiser les performances de votre hotte, nous vous recommandons de l'installer à une distance de 850 à 900 mm de la table de cuisson.

- Pour les tables de cuisson électriques, la distance minimale entre la table de cuisson et la hotte est de 750 mm.
- Pour les tables de cuisson au gaz, la distance minimale entre la table de cuisson et la hotte est de 850 mm.

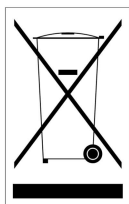
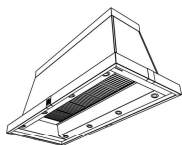
7. SPECIFICATIONS

LCHI - ##### - 120V 60Hz: Modèles de profondeur standard (800 mm d'avant en arrière)									
Modèle	Largeur (mm)	Poids (Kg)	Sortie Diameter	Lumières LED	Quantité de filtre	Puissance Electrique)	Moteur	Tension	Contrôle
LCHI – 2000 – 120V 60Hz (Hotte Grand Palais 180)	2000	165	200mm	8	6	725 W	2 x GX1000 Moteurs 600 CFM	120 V ac 60 Hz Monophasé + Terre	Boutons-Poussoirs et Télé-commande
LCHI – 1850 – 120V 60Hz (Hotte Chateau165)	1850	155	200mm	8	5	725 W			
LCHI – 1700 – 120V 60Hz (Hotte Chateau 150)	1700	145	200mm	8	5	725 W			
LCHI – 1550 – 120V 60Hz (Hotte Grand Chatalet 135)	1550	135	200mm	6	4	720 W			
LCHI – 1400 – 120V 60Hz (Hotte Chateau 120)	1400	125	200mm	6	4	720 W			
LCHI – 1100 – 120V 60Hz (Hotte Grand Castel 90)	1100	90	150mm	4	2	365 W	1 x GX1000 Moteur 600 CFM		
LCHI – 950 – 120V 60Hz (Hotte Castel 75)	950	80	150mm	4	2	365 W			

LCHI - ##### - 120V 60Hz: Modèles de profondeur standard (1500 mm d'avant en arrière)									
Modèle	Largeur (mm)	Poids (Kg)	Sortie Diameter	Lumières LED	Quantité de filtre	Puissance Electrique)	Moteur	Tension	Contrôle
LCHI DBL – 2000 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Grand Palais 180)	2000	265	200mm	12	12	735 W	2 x GX1000 600 CFM Blowers	120 V ac 60 Hz Single Phase + Ground	Electronic Push Buttons & Remote Control
LCHI DBL – 1850 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Chateau165)	1850	255	200mm	12	10	735 W			
LCHI DBL – 1700 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Chateau 150)	1700	245	200mm	12	10	735 W			
LCHI DBL – 1550 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Grand Chatalet 135)	1550	235	200mm	9	8	725 W			
LCHI DBL – 1400 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Chateau 120)	1400	225	200mm	9	8	725 W			
LCHI DBL – 1100 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Grand Castel 90)	1100	165	150mm	6	4	370 W	1 x GX1000 600 CFM Blower		
LCHI DBL – 950 – 120V 60Hz (Hotte Dbl Castel 75)	950	155	150mm	6	4	370 W			

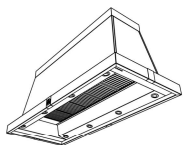
Remplacement de LED

Les unités à DEL longue durée ne sont pas conçues pour le remplacement de l'utilisateur final. Dans le cas improbable d'un échec, veuillez appeler La Cornue.



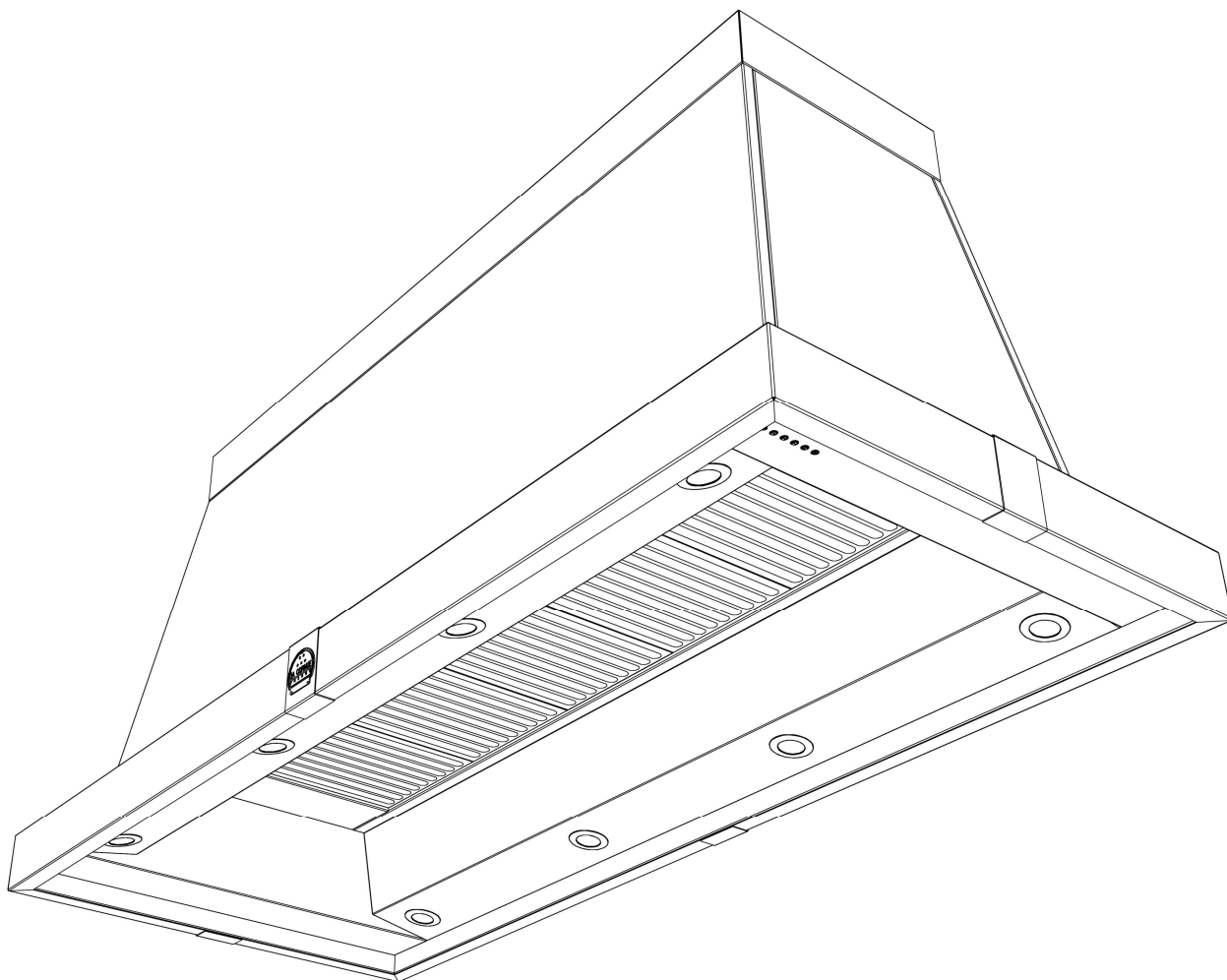
Ce pictogramme de la "poubelle barrée" apposé sur tous les produits signifie que l'équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu'il fait l'objet d'une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

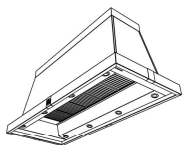
**REPORTEZ-VOUS MAINTENANT AU GUIDE D'INSTALLATION
ILLUSTRÉ À LA PAGE 13 POUR OBTENIR DES INSTRUCTIONS
DÉTAILLÉES SUR LE MONTAGE DE LA HOTTE.**



ILLUSTRATED INSTALLATION GUIDE

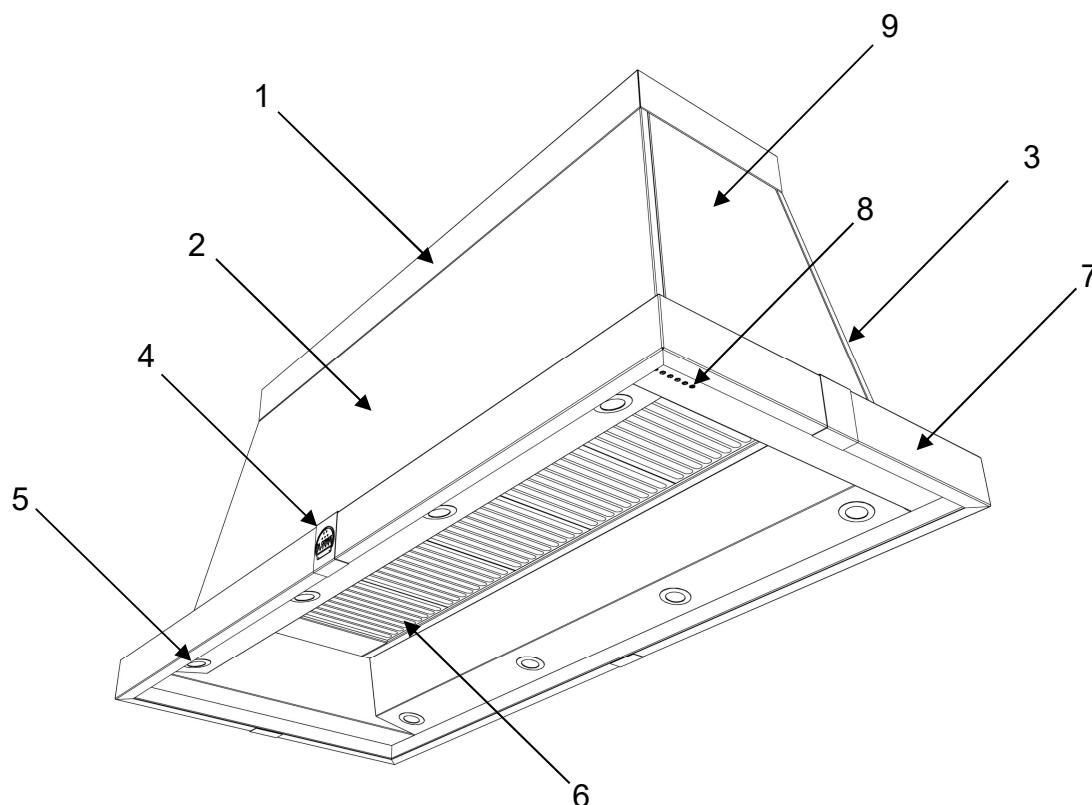
GUIDE D'INSTALLATION ILLUSTRÉE





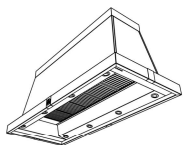
MAIN COOKER HOOD PARTS

PRINCIPALES PIÈCES DE LA HOTTE



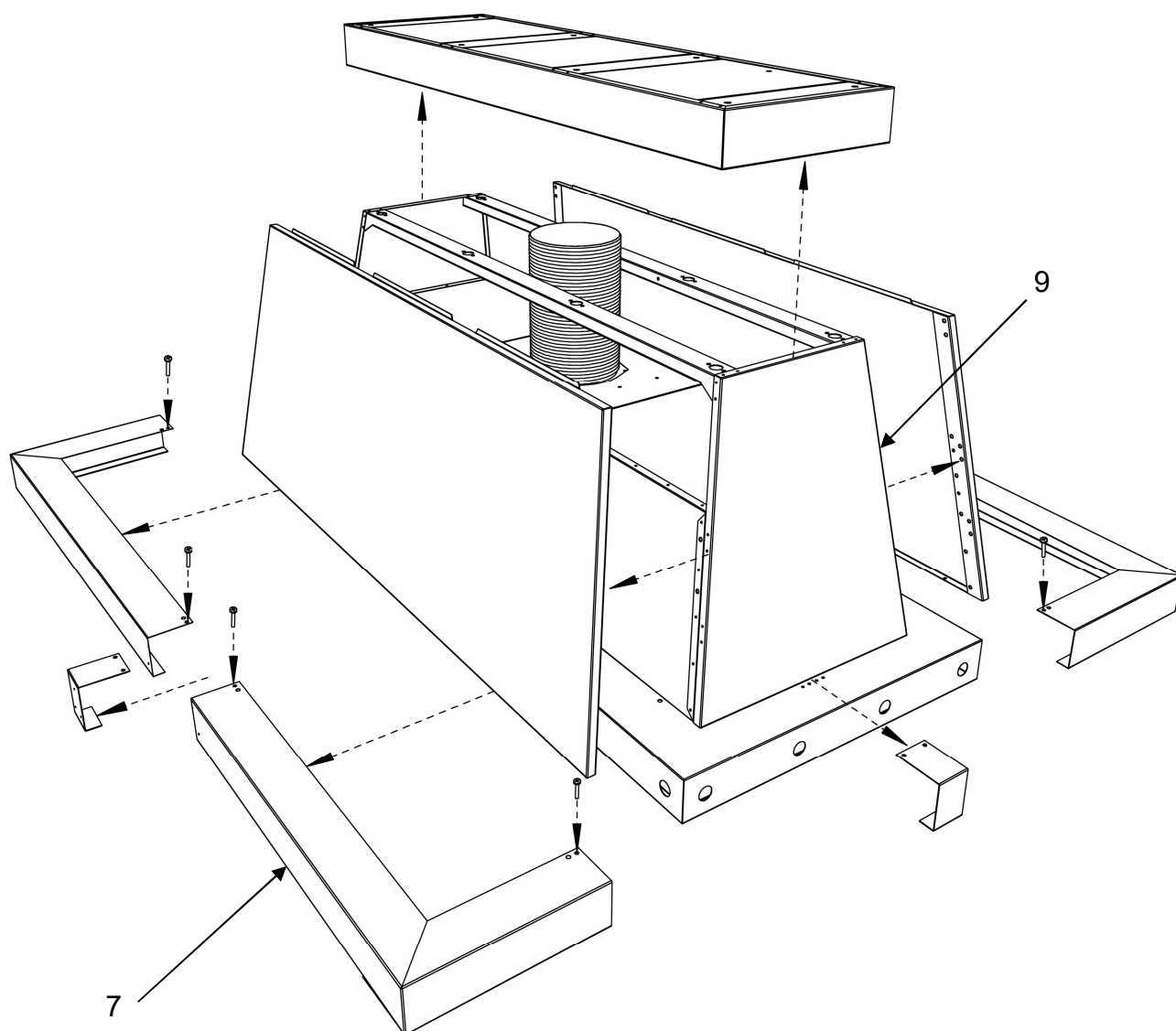
PARTS LIST	
1	Upper Band
2	Removable Hood Cover (front)
3	Removable Hood Cover (rear)
4	Decorative Trim Connector
5	LED Lights
6	Filter
7	Decorative Trim
8	Control Buttons
9	Main Hood Assembly

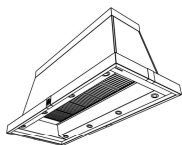
LISTE DES PIÈCES	
1	Frette
2	Amovible Manteau de la Hotte (avante)
3	Amovible Manteau de la Hotte (arrière)
4	Couvre-joint corniche
5	LED Lumière
6	Filtre
7	Corniche
8	Boutons Electroniques
9	Assemblée Hotte principale



COOKER HOOD PARTS (EXPLODED)

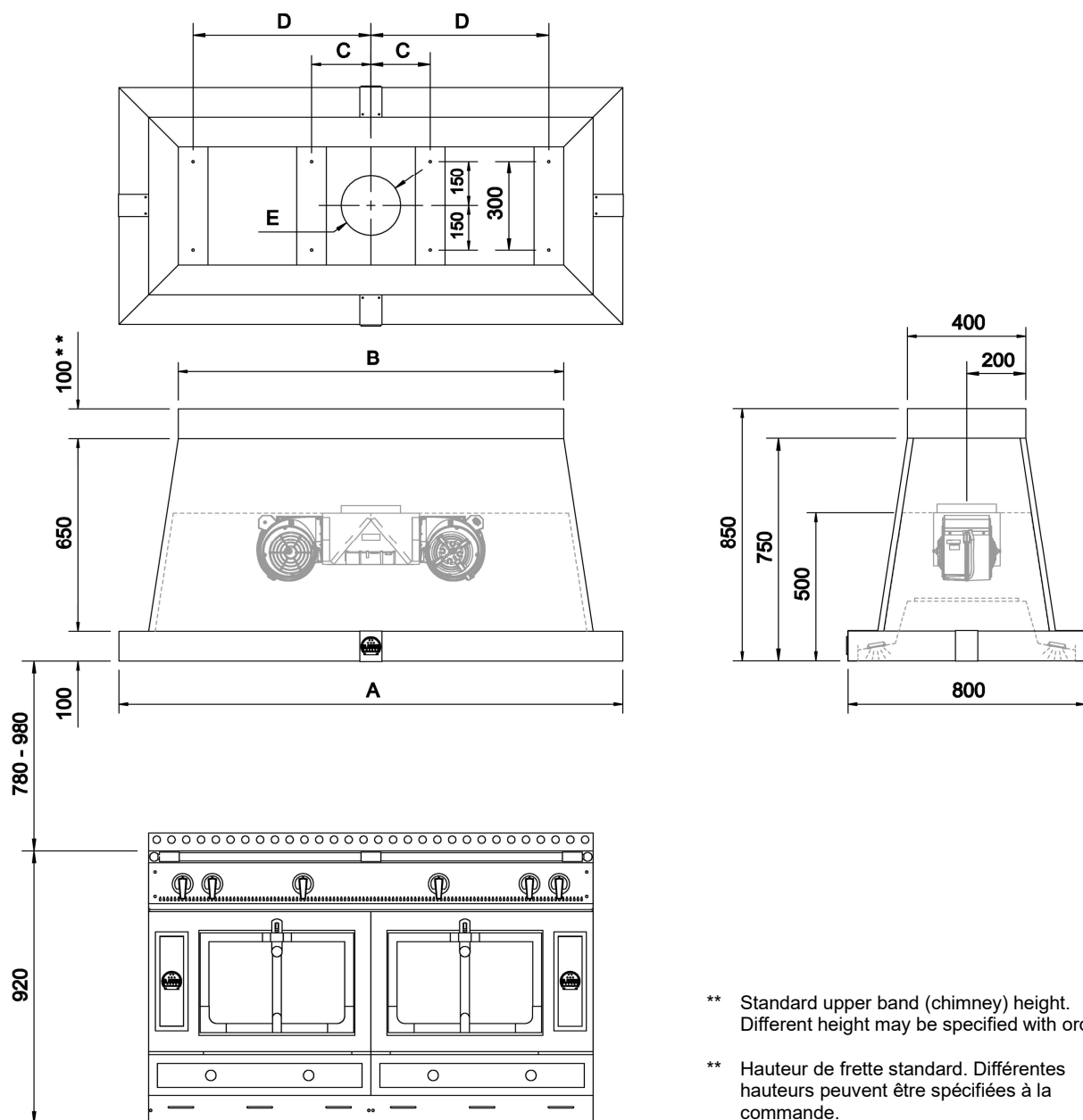
PIÈCES DE LA HOTTE (VUE ÉCLATÉE)





LCHI – 800MM STANDARD DEPTH HOOD LAYOUT & FIXING POSITIONS

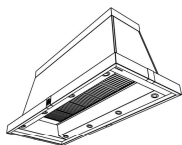
LCHI – SCHEMA ET POSITIONNEMENT DES FIXATIONS DE HOTTE DE PROFONDEUR STANDARD 800MM



** Standard upper band (chimney) height. Different height may be specified with order.

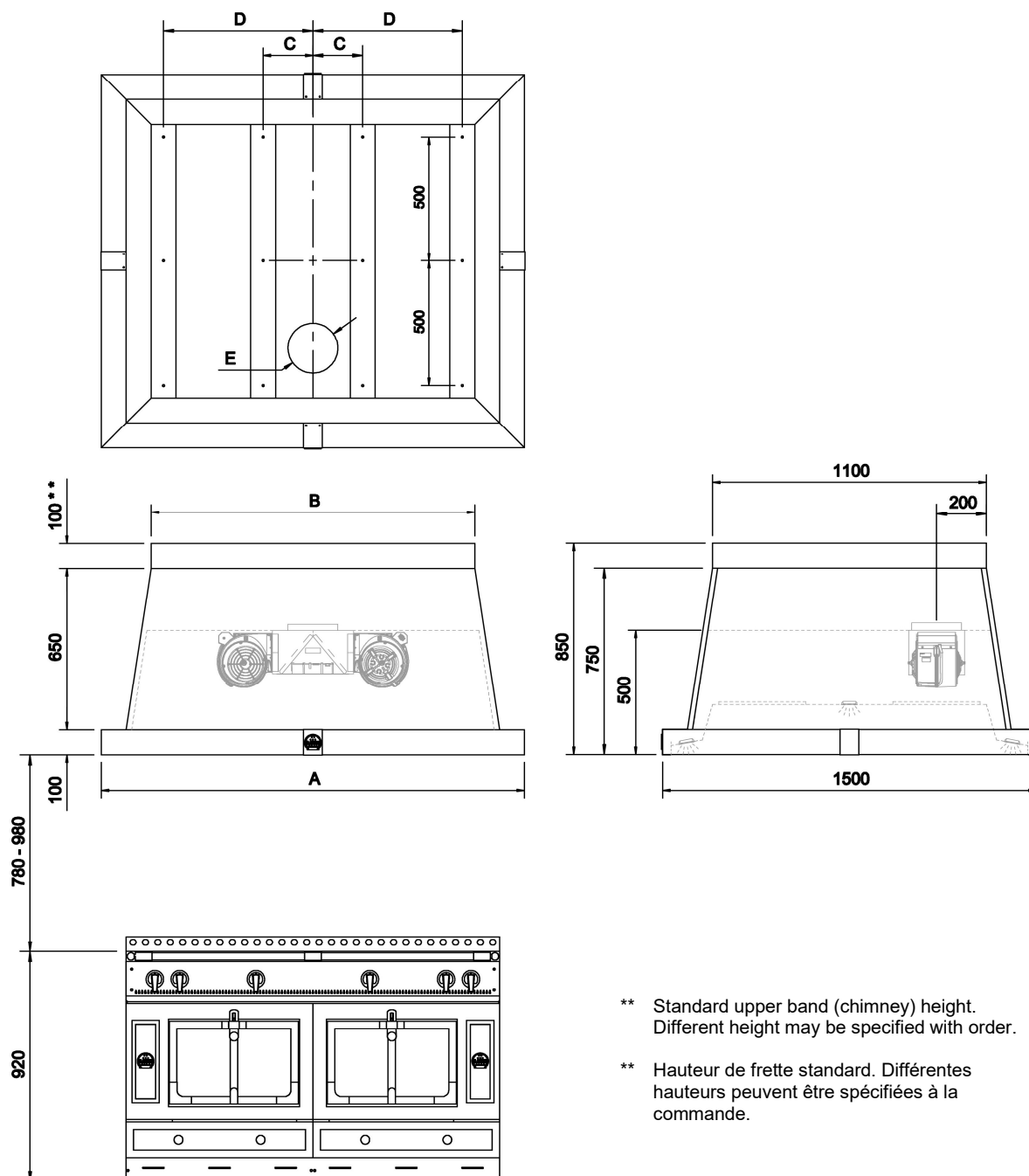
** Hauteur de frette standard. Différentes hauteurs peuvent être spécifiées à la commande.

Model	Dimension (mm)				
	A	B	C	D	E
Grand Palais 180	2000	1600	250	750	200
Chateau 165	1850	1450	225	675	200
Chateau 150	1700	1300	200	600	200
Chatalet	1550	1150	200	525	200
Chateau 120	1400	1000	200	450	200
Grand Castel 90	1100	700	N/A	300	150
Castel 75	950	550	N/A	225	150

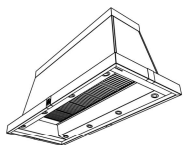


LCHI DBL – 1500MM DOUBLE DEPTH HOOD LAYOUT & FIXING POSITIONS

LCHI DBL – SCHEMA ET POSITIONNEMENT DES FIXATIONS DE HOTTE DE PROFONDEUR 1500MM



Model	Dimension (mm)				
	A	B	C	D	E
Grand Palais 180	2000	1600	250	750	200
Chateau 165	1850	1450	225	675	200
Chateau 150	1700	1300	200	600	200
Chatalet	1550	1150	200	525	200
Chateau 120	1400	1000	200	450	200
Grand Castel 90	1100	700	N/A	300	150
Castel 75	950	550	N/A	225	150

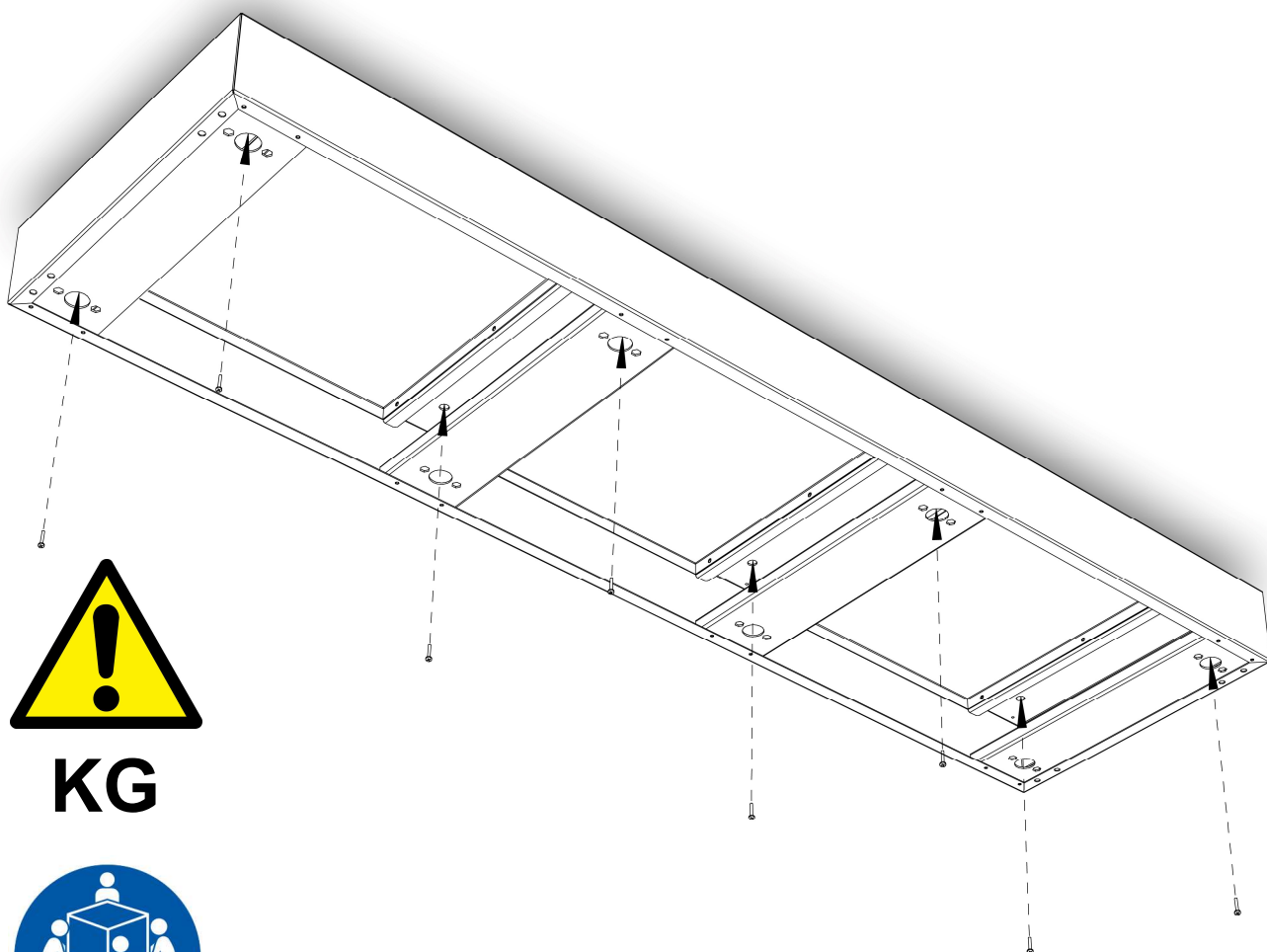


STEP / ÉTAPE

1

(EN) Fit the load bearing *Upper Band (chimney)* to the ceiling using suitable fixings (not supplied).

(F) Fixez la *Frette* porteuse au plafond à l'aide de fixations appropriées (non fournies).

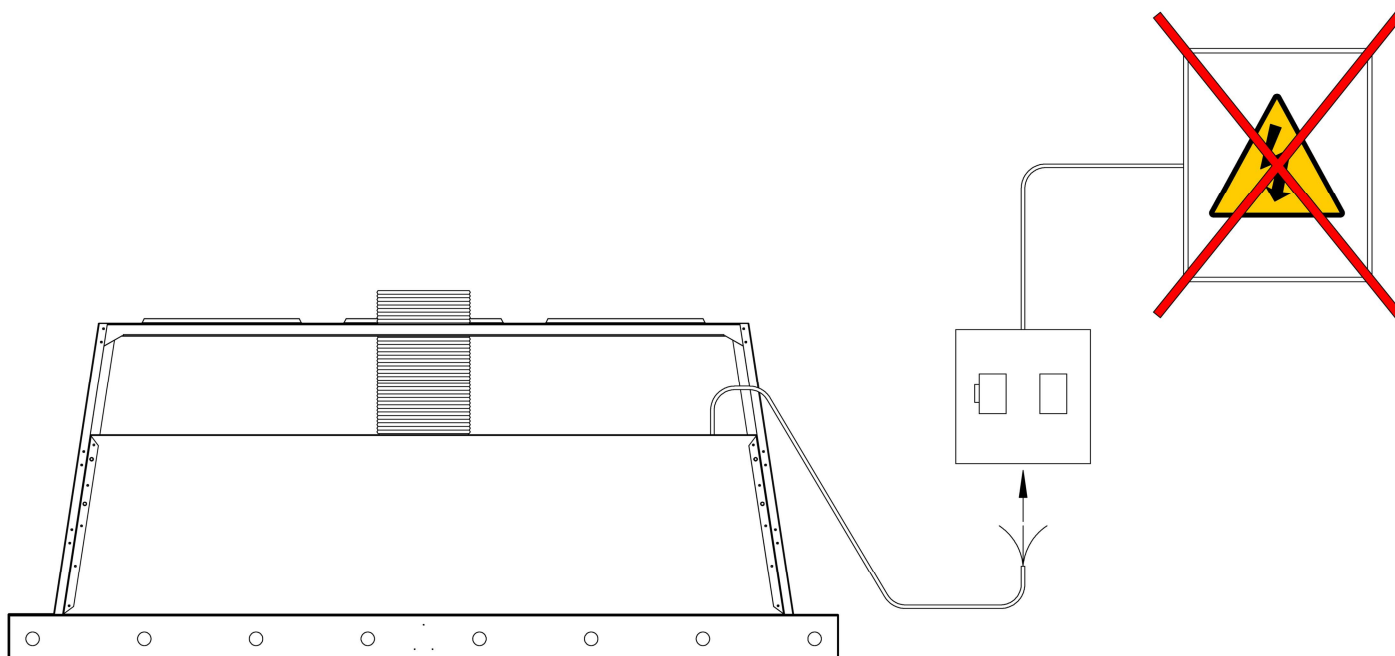




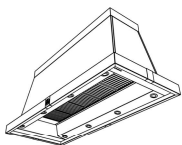
STEP / ÉTAPE

2

- (EN) DISCONNECT ELECTRICAL SUPPLY BEFORE PROCEEDING FURTHER!!
- (F) DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE PROCÉDER AUTREMENT!!



- (EN) Wire the appliance to the electrical supply via an isolator and type B (USA) grounded socket, in accordance with local regulations.
- (F) Connectez l'appareil à l'alimentation électrique via un isolateur et une prise de courant de type B (USA), conformément aux réglementations locales.



ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

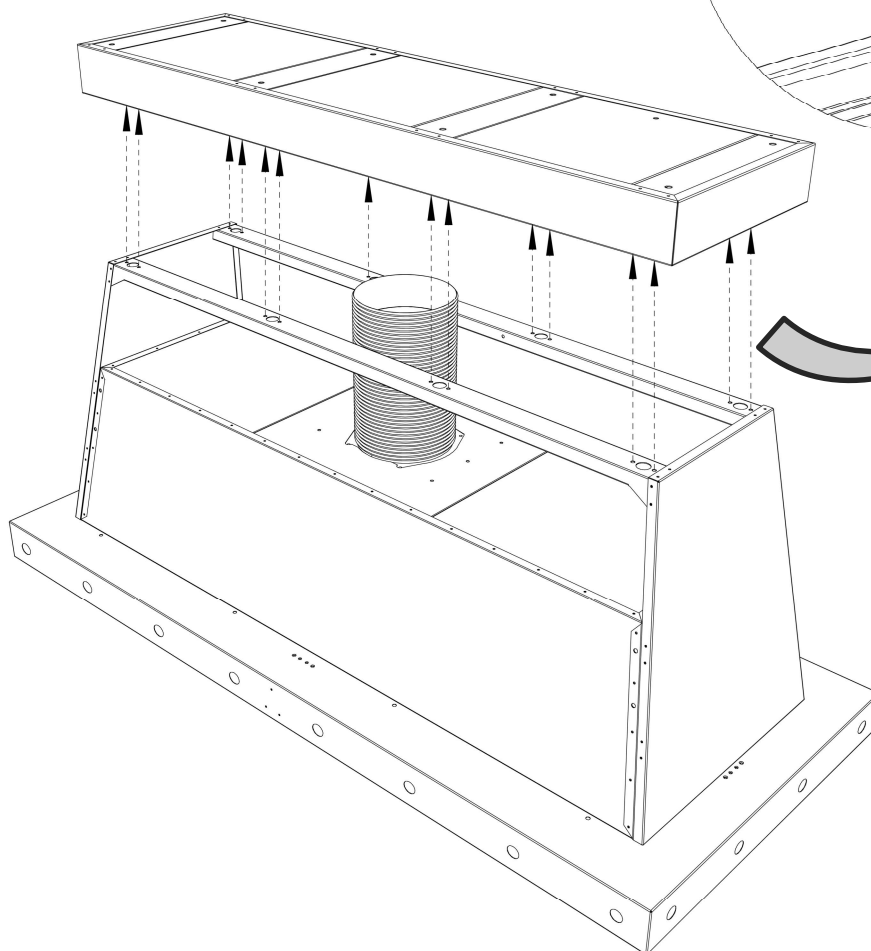
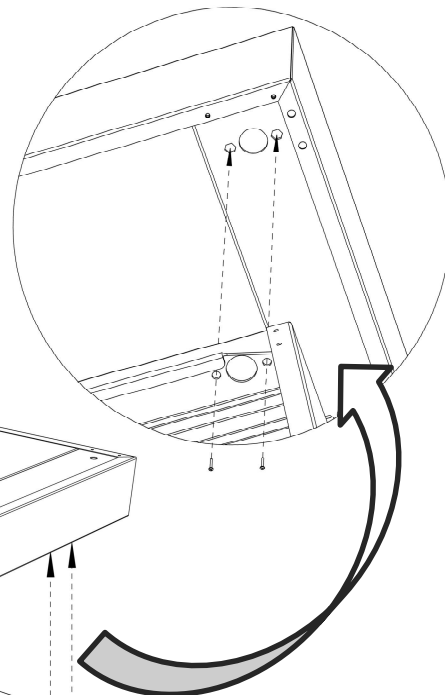
3

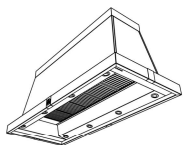
(EN) Mount the *Main Hood Assembly* to the *Upper Band* using the fixings supplied.

(F) Montez l'*Assemblée Hotte Principale* à la *Frette* à l'aide des fixations fournies



KG



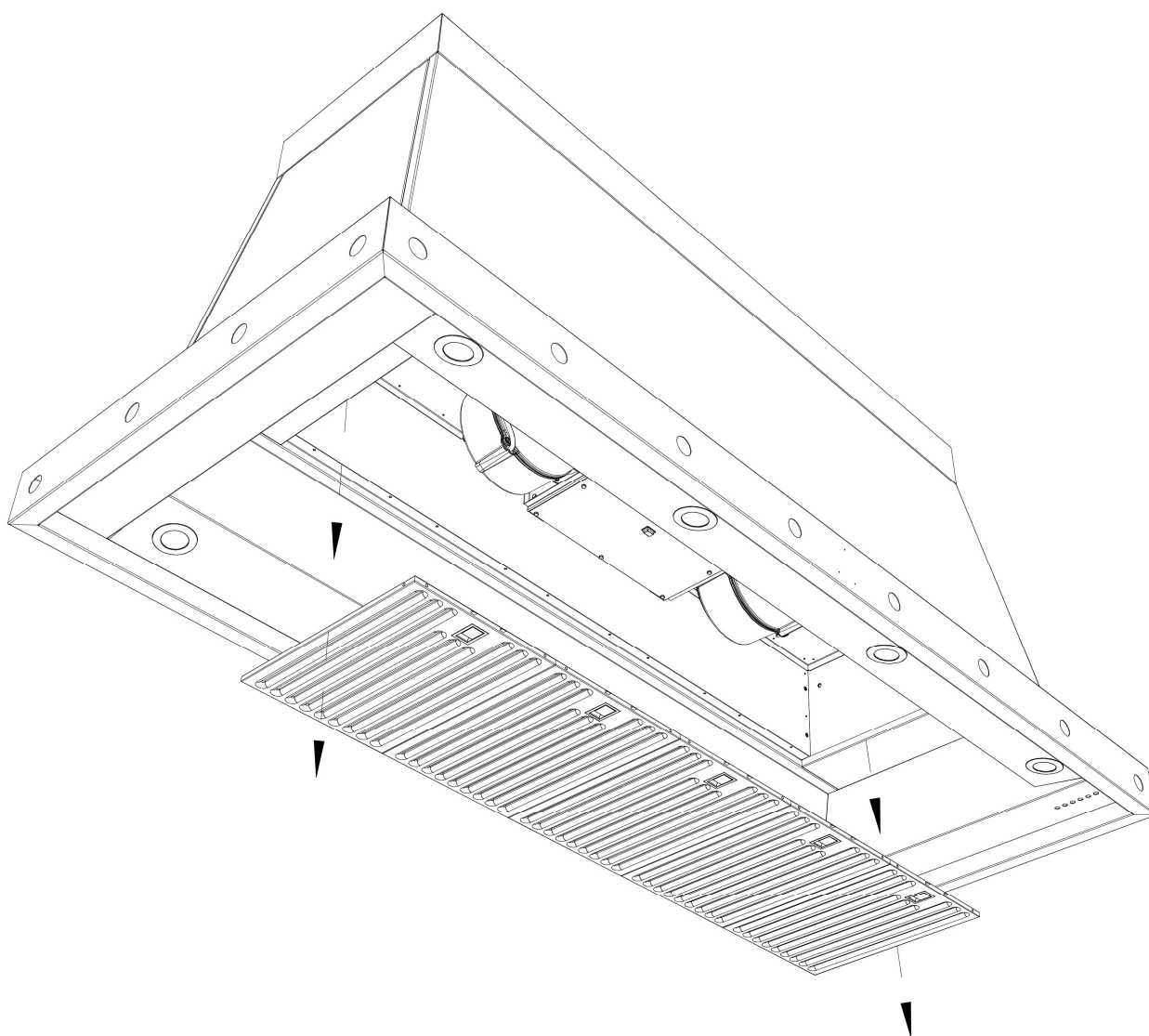


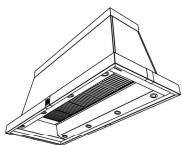
ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

4

(EN) Remove the filters.

(F) Enlever les filtres.

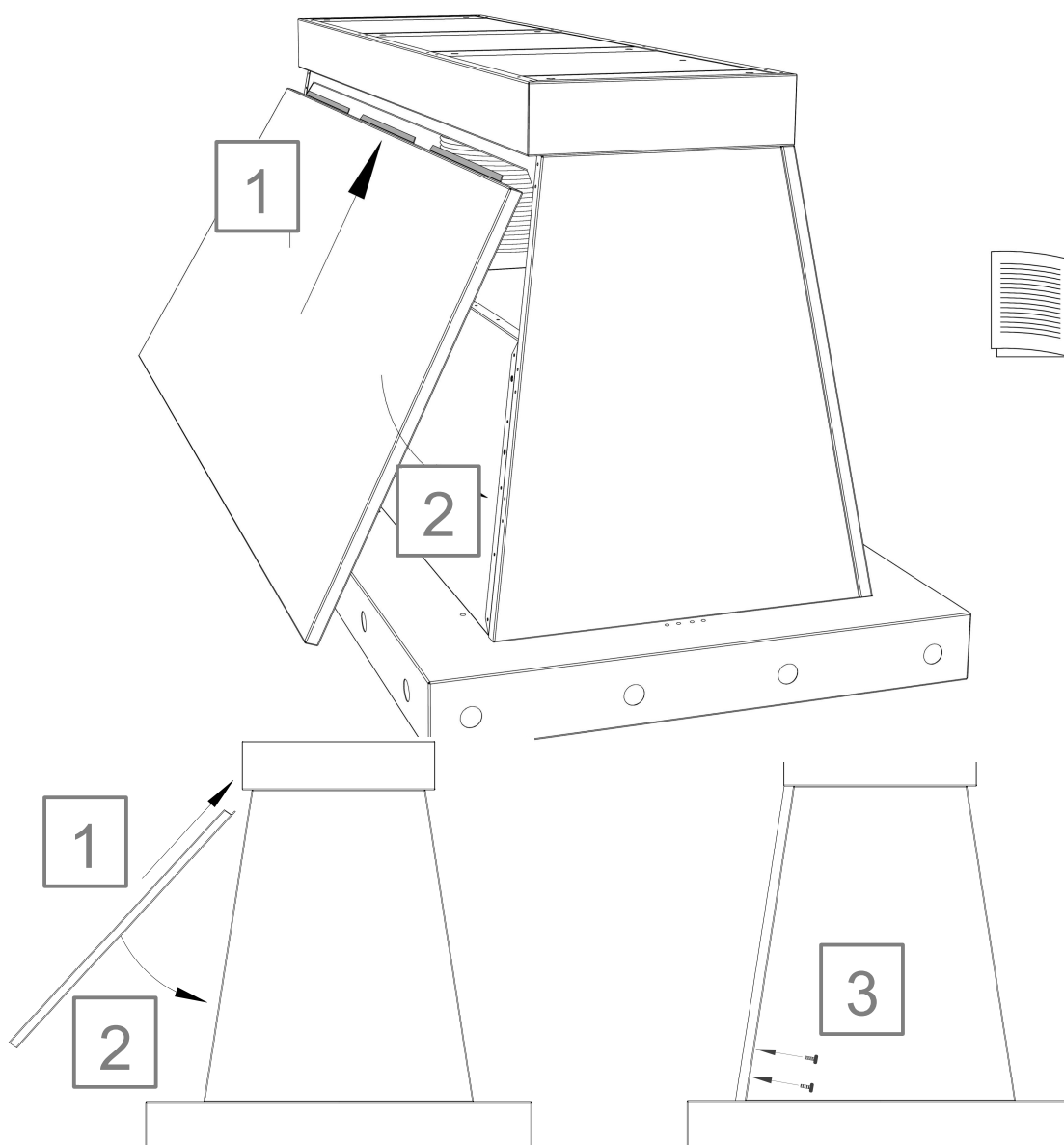


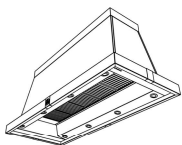


ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

5A

- (EN) Fit the *Front Panel* onto the *Main Hood Assembly* as shown below and on the next page. Repeat the process for the *Rear Panel*.
- (F) Installez le *manteau (avant)* sur l'*assemblée hotte principale*, comme indiqué ci-dessous et à la page suivante. Répétez le processus pour le manteau (arrière).



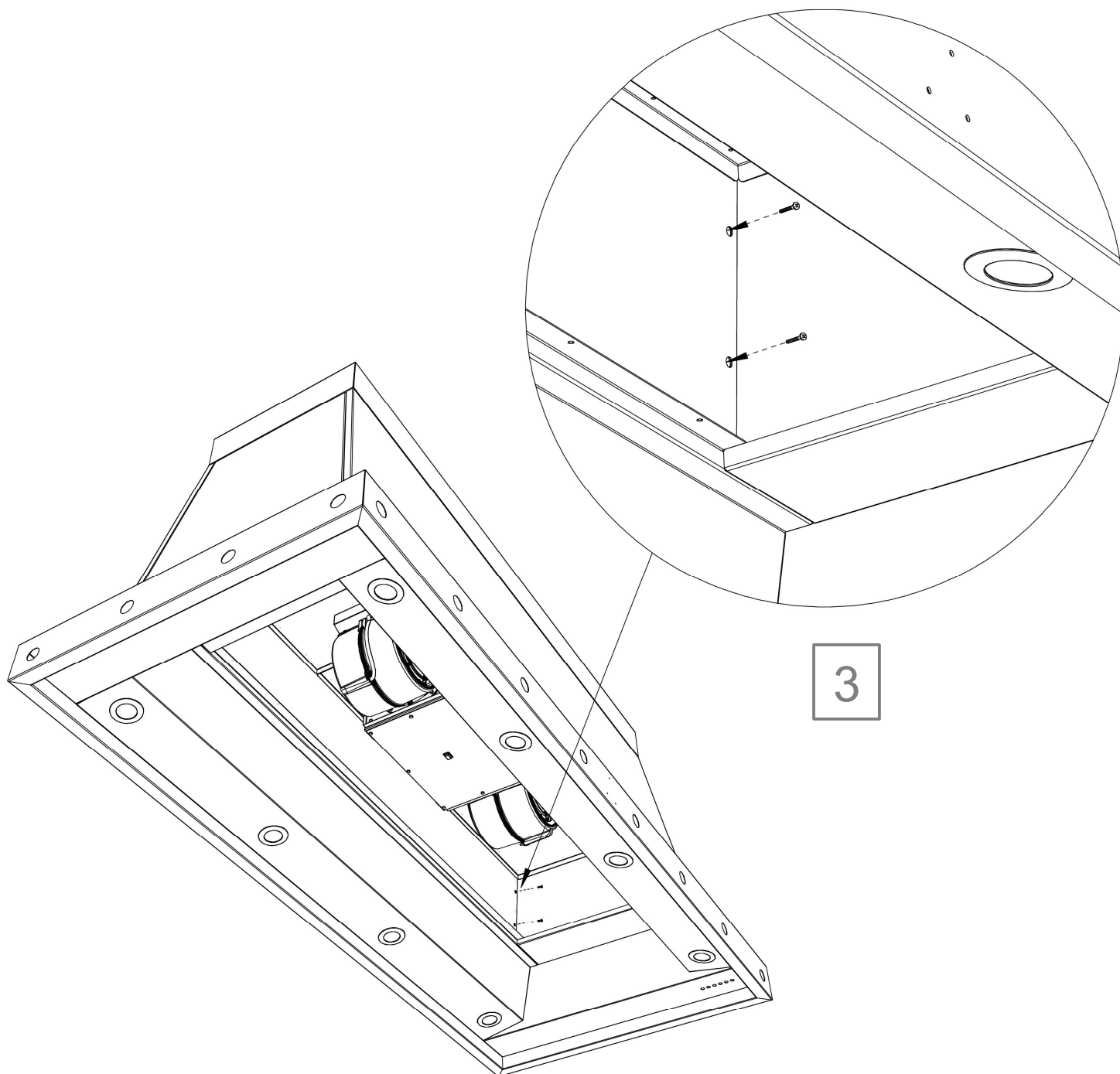


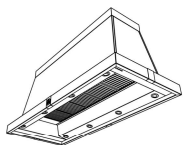
ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

5B

(EN) The below diagram shows the *hood panel* fixing detail (use the fixings supplied).

(F) Le diagramme ci-dessous montre les détails de la fixation du *Manteau de la Hotte* (utilisez les fixations fournies).

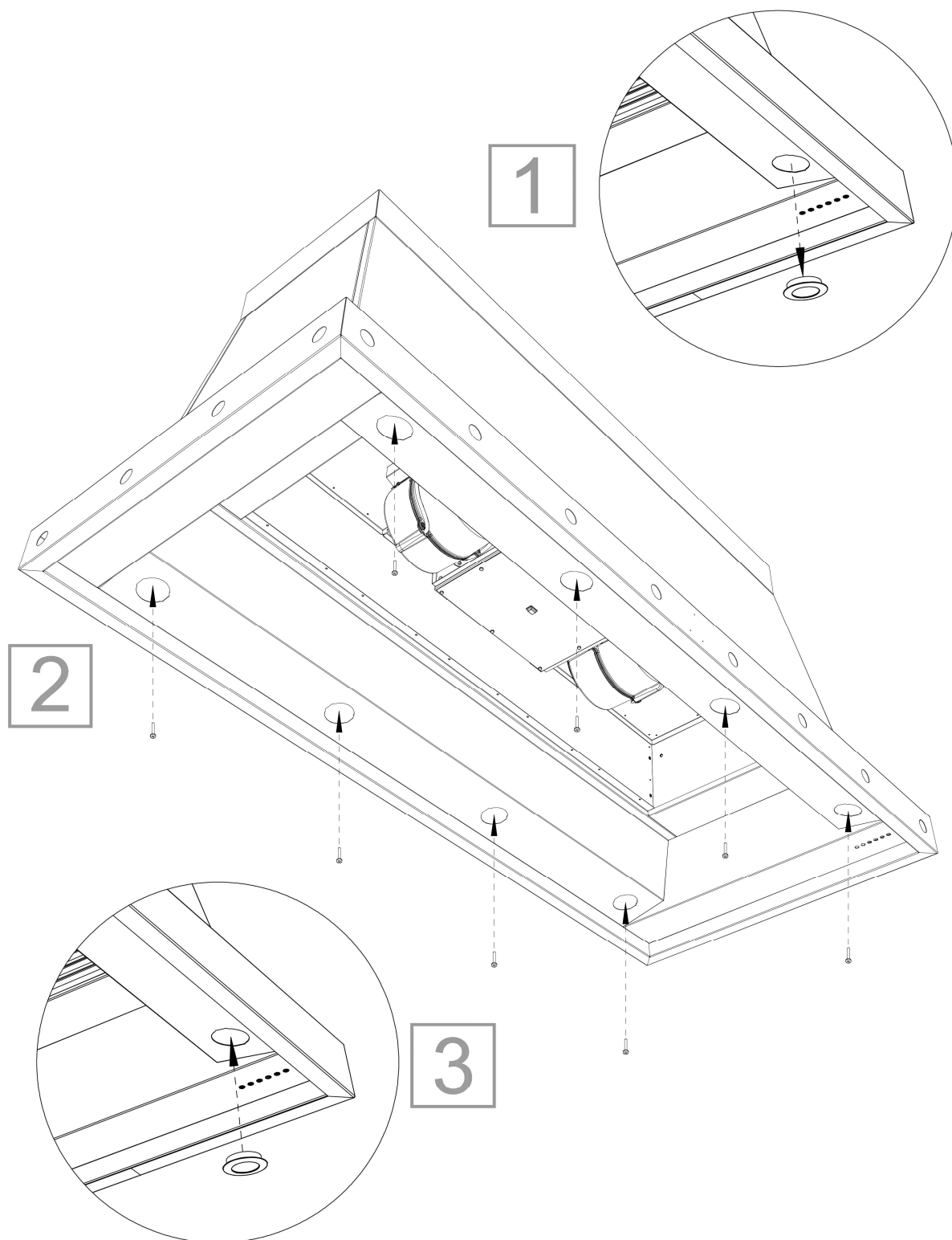




ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

6

- (EN) Remove the lights, fit the screws that secure the bottom edge of the front and rear panels to the hood, then replace the lights.
- (F) Retirez les lumières, montez les vis qui fixent le bord inférieur des panneaux avant et arrière au hotte, puis remplacez les lumières.



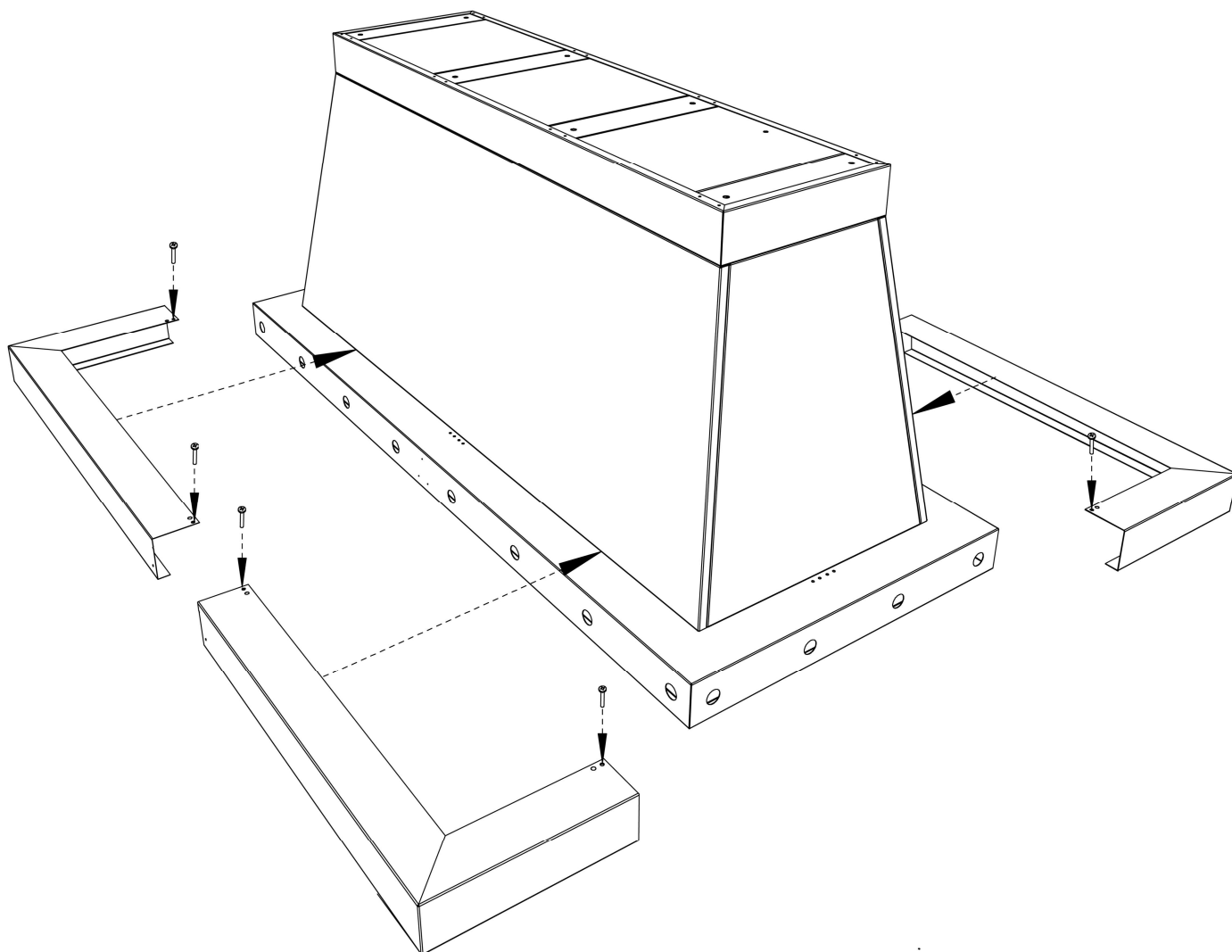


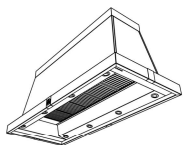
ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

7

(EN) Fit the *Decorative Trim* as shown.

(F) Installez la corniche comme indiqué.



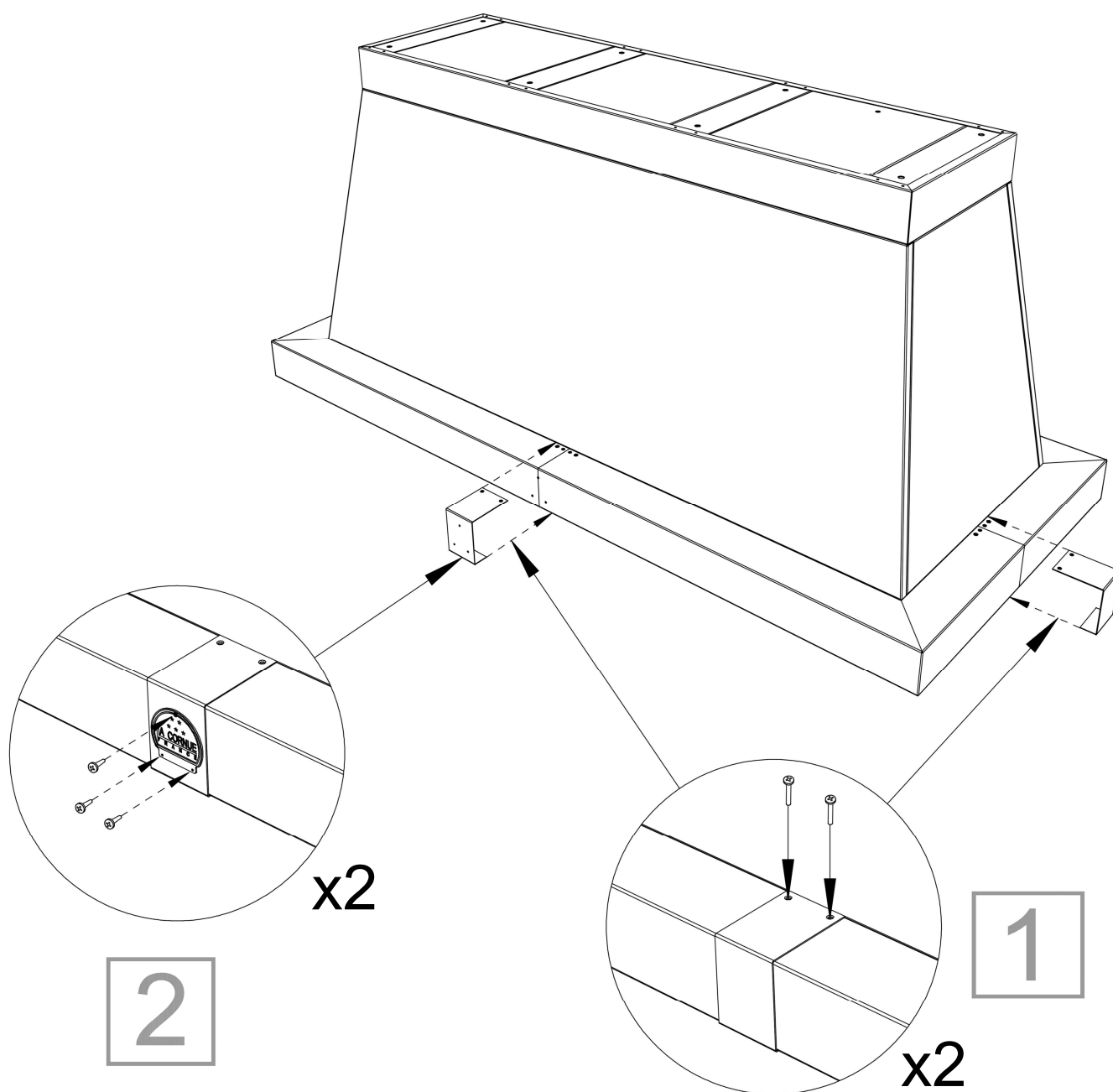


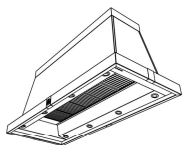
ÉTAPE / STEP / SCHRITT / STAP / PASSO / PASO

8

(EN) Fit the *Decorative Trim Connectors and badges* as shown.

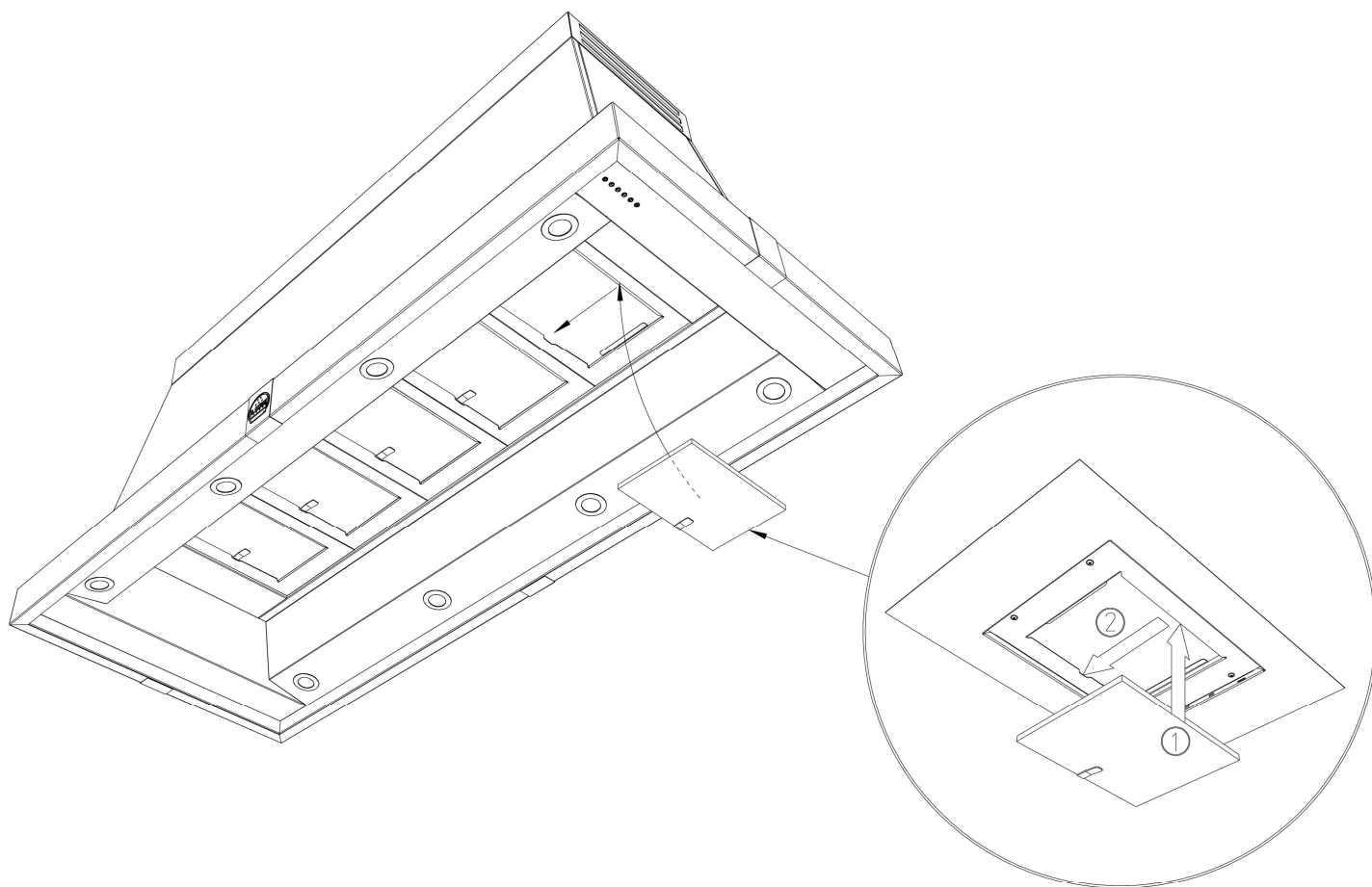
(F) Montez les couvre-joints de la corniche, et les badges comme indiqué.





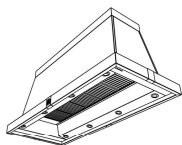
REPLACING CARBON FILTERS (RECIRCULATING HOODS)

REPLACEMENT DES FILTRES AU CARBONE (hottes à recirculation)



(EN) Carbon filters can be installed by following the 2 steps as shown.

(F) Les filtres à charbon peuvent être installés en suivant les 2 étapes indiquées.



OPERATING INSTRUCTIONS

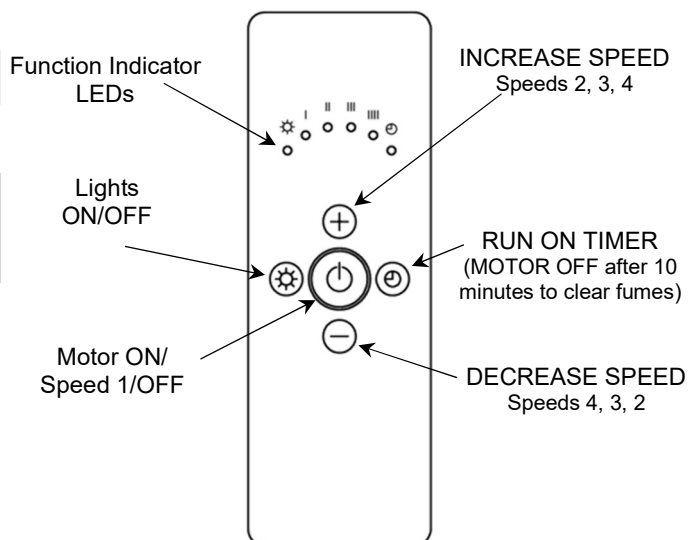
Turn the electrical supply on at the fused spur.

Your range hood is controlled by electronic pushbuttons and a remote controller.

Pushbutton Functions

-  Motor RUN ON TIMER
(OFF after 10 minutes to clear fumes)
-  Motor ON – SPEED 4
(Intensive Mode)
-  Motor ON - SPEED 3
(Maximum Speed for Normal Use)
-  Motor ON - SPEED 2
-  Motor ON - SPEED 1
Motor OFF
-  Lights ON/OFF

Remote Control Functions



- **The extractor controller automatically switches off the appliance if there has been no operator action for 4 hours.**
- After 30 hours accumulated running, GREASE FILTER CLEANING will be signalled by all 6 indicators flashing. Reset by pressing RUN ON TIMER Push-button.

Note: Should the extractor fail to respond to commands from the remote-controller, please check that the power is 'ON' and the internal appliance reset switch is in the 'ON' position (factory default). The reset switch is a latching push-switch located behind the grease filter(s).

Press the switch fully to change between 'ON' (switch in) and 'OFF' (switch out) modes.

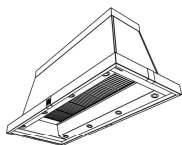
After switching the reset switch or mains power from 'OFF' to 'ON' it is advisable to register the remote controller with the appliance.

To register the remote with the appliance: Press the light switch on the remote controller several times during the start sequence (which lasts for 15 seconds after switching on the power). If the mains power and reset switch are both in the 'ON' position, the remote control should register and the lights will operate.

- Should your remote-controller stop working, you should install a new battery and/or re-register the remote controller (as described above) before seeking further assistance.
- If you experience interference problems or the controller appears to be faulty, then a different radio transmission code or factory reset transmission code may be required.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance.



MAINTENANCE

Regular maintenance is essential to ensure good performance and long-life.

CAUTION

To minimise the risk of fire, all instructions relating to cleaning the grease filters and removing grease deposits must be adhered to.

CAUTION

Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

To maintain the immaculate appearance of the hood, and to minimise fire risk, ensure that grease deposits on the hood surfaces are kept to a minimum by regular cleaning.

To clean the stainless-steel surfaces of the hood, use a soft cloth and a suitable cleaning agent, such as a specially produced stainless-steel cleaner or washing up detergent and warm water.

Painted surfaces should be cleaned using a soft cloth, detergent and warm water.

Glass surfaces should be cleaned with a suitable glass cleaning agent.

- **Do not use abrasive cleaning materials or products.**
- **Do not use cleaning materials or products containing bleach.**
- **Pay particular attention to fire risk when frying.**
- **Do not flambé under the hood.**

Clean grease filters in a dishwasher or by hand-washing in hot water and detergent every 2 months - sooner if the hood is used extensively and filters become dirty.

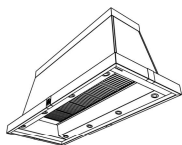
Cleaning and user maintenance shall not be made by children.

LED replacement

The long-life LED units are not designed for end user replacement. In the unlikely event of failure please call La Cornue.

Caring for HP4 high efficiency carbon filters (Recirculating hoods only).

- To restore and regenerate high efficiency HP4 carbon filters, they must be washed in the dishwasher (without other dishes or cookware) and then be placed into an oven for 1 hour at max 90°C.
- HP4 filters should be washed whenever they are dirty or lose effectiveness (at least every two months).
- Regular washing and regeneration will maximise the efficiency and lifespan of these filters.
- These filters can be regenerated repeatedly but are considered a consumable and will eventually deteriorate, after which they should be replaced. The time this takes will depend on the style of cooking but they can be expected to deliver excellent service under normal use conditions, although replacement is recommended at least every two years.



MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

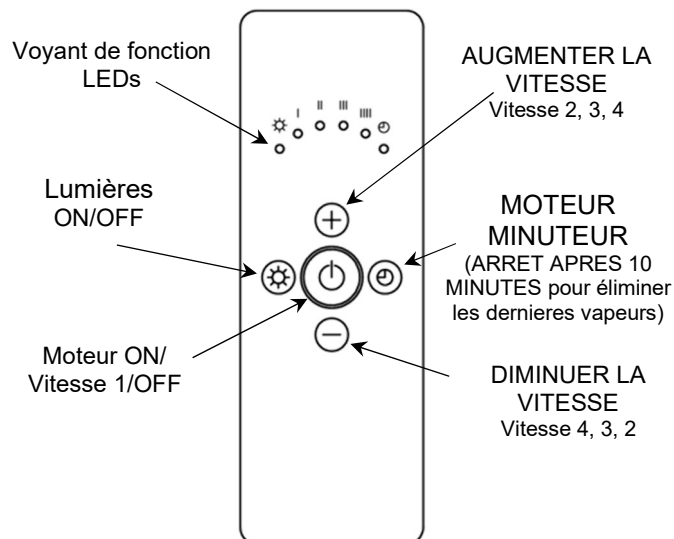
Branchez le fusible

Votre hotte est contrôlée par des boutons électroniques et une télécommande.

Fonctions du Bouton-Poussoir

-  **MOTEUR MINUTEUR**
(ARRÊT APRES 10 MINUTES pour éliminer les dernières vapeurs)
-  **ON – VITESSE 4**
(Mode intensif)
-  **ON – VITESSE 3**
(Vitesse maximale pour une utilisation normale)
-  **ON – VITESSE 2**
-  **ON - VITESSE 1**
Moteur OFF
-  **Lumières ON/OFF**

Fonctions De La Télécommande



- **La commande de la hotte coupera automatiquement l'appareil s'il y a un délai de 4 heures de non fonctionnement.**
- Après 30H de fonctionnement, la saturation des filtres à graisse sera signalée par un clignotement des 6 boutons - pour réinitialiser, appuyez sur le bouton ☺

Remarque: Si la hotte ne répond pas aux commandes de la télécommande, vérifiez que l'alimentation est sur 'ON' et que l'interrupteur interne de réinitialisation de l'appareil est en position 'ON' (réglage d'usine). L'interrupteur de réinitialisation est un bouton-poussoir à verrouillage situé derrière les filtres à graisse.

Appuyez à fond sur l'interrupteur pour basculer entre les modes 'ON' (activation) et 'OFF' (désactivation).

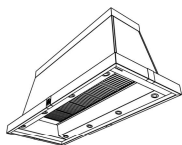
Après avoir mis l'interrupteur ou l'alimentation secteur de 'OFF' à 'ON', il est recommandé d'enregistrer la télécommande avec l'appareil.

Pour enregistrer la télécommande sur l'appareil: Appuyez plusieurs fois sur l'interrupteur de la télécommande pendant la séquence de démarrage (qui dure 15 secondes après la mise sous tension). Si l'interrupteur principal et le bouton de réinitialisation sont tous les deux en position 'ON', la télécommande volonté être enregistrée et les lampes s'allumeront.

- Si votre télécommande s'arrête de fonctionner, vous devez installer une nouvelle pile et / ou réenregistrer la télécommande (comme décrit ci-dessus) avant de demander une assistance supplémentaire.
- Si vous rencontrez des problèmes d'interférence ou si le contrôleur semble défectueux, un code de transmission radio différent ou un code de transmission de réinitialisation d'usine peut être nécessaire.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les dangers impliqués.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Un entretien régulier est essentiel pour assurer de bonnes performances et une longue durée de vie.

MISE EN GARDE

Pour minimiser les risques d'incendie, toutes les instructions relatives au nettoyage des filtres à graisse et à l'élimination des dépôts de graisse doivent être respectées.

MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson.

Pour maintenir l'apparence impeccable de la hotte et minimiser les risques d'incendie, veillez à ce que les dépôts de graisse sur les surfaces de la hotte soient réduits au minimum par un nettoyage régulier.

Pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable de la hotte, utilisez un chiffon doux et un produit de nettoyage approprié, tel qu'un nettoyant spécial en acier inoxydable ou un détergent à vaisselle et de l'eau chaude.

Les surfaces peintes doivent être nettoyées avec un chiffon doux, un détergent et de l'eau chaude.

Les surfaces en verre doivent être nettoyées avec un produit de nettoyage pour verre approprié.

- **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.**
- **N'utilisez pas de produits de nettoyage ou de produits contenant de l'eau de Javel.**
- **Portez une attention particulière aux risques d'incendie lors de la friture.**
- **Ne flambé pas sous le hotte.**

Nettoyez les filtres à graisse dans un lave-vaisselle ou en les lavant à la main à l'eau chaude et au détergent tous les deux mois, - plus tôt si la hotte est utilisée de manière intensive et que les filtres deviennent sales.

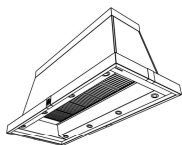
Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

Remplacement de LED

Les unités à DEL longue durée ne sont pas conçues pour le remplacement de l'utilisateur final. Dans le cas improbable d'un échec, veuillez appeler La Cornue.

Prendre soin des filtres à charbon haute efficacité HP4 (hottes à recirculation uniquement).

- Pour restaurer et régénérer les filtres à charbon HP4 haute efficacité, ceux-ci doivent être lavés au lave-vaisselle (sans autres plats ou ustensiles de cuisson), puis placés dans un four pendant 1 heure à 90 ° C maximum.
- Les filtres HP4 doivent être lavés lorsqu'ils sont sales ou perdent leur efficacité (au moins tous les deux mois).
- Un lavage et une régénération réguliers maximisent l'efficacité et la durée de vie de ces filtres.
- Ces filtres peuvent être régénérés à plusieurs reprises mais sont considérés comme des consommables et se détérioreront éventuellement, après quoi ils doivent être remplacés. Le temps que cela prendra dépendra du style de cuisson, mais on peut s'attendre à ce qu'ils fournissent un excellent service dans des conditions d'utilisation normales, bien que le remplacement soit recommandé au moins tous les deux ans.



WARRANTY (5 YEARS)

Following receipt of full payment for our goods, our appliances are guaranteed five years from the invoice date against any structural faults and any material defects. The warranty excludes improper use of the appliance or a non-compliant installation. Intervention and travel costs will be billed in this event.

If our goods were to dysfunction, the buyer then has to contact us once he has ensured that it is not due to a non-compliant installation or abnormal use in order to decide with us how the appliance should be repaired. The appliance should be cleaned prior to any intervention.

Any complaints with regard to the state, the presentation or the non-compliance of our goods should be addressed to our headquarters by recommended letter with acknowledgement of receipt within a maximum of eight days following delivery.

The application of the warranty will be subject to LA CORNUE SAS receiving a certificate stating that the appliance has been installed by a professional in accordance with the current technical and safety standards.

Under this warranty, the seller shall replace (at no cost) the parts recognised as faulty by its technical department. The warranty covers all labour costs with the exception of travel expenses.

The warranty period specified above shall not be extended if faulty parts need to be replaced.

This warranty shall cease to apply:

- If the operational defect is the result of an unauthorised intervention on the appliance.
- If the faulty operation is due to normal wear and tear of the appliance or from neglect or insufficient maintenance by the buyer.
- If the faulty operation is due to force majeure.

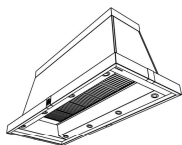
LA CORNUE SAS shall not be held legally responsible in these cases:

The seller's guarantee and his responsibility for products shall be limited to repairs to any defects as stipulated in the above conditions.

As expressly agreed between the contracting parties, the seller's responsibility in the event of an operational fault shall be limited to the above provisions, especially with the regard to concealed defects as well as material and immaterial damage.

In all cases, the buyer may not suspend payment if he lodges a complaint about the quality of the goods. The goods are always transported at the buyer's or his representatives own risk. It is therefore their responsibility to check them upon arrival and, if necessary, to lodge a complaint with the haulier. After having expressed specific established reservations on the delivery slip upon receipt, the buyer must confirm them by recommended letter to the haulier within two days of receipt (Article 105 of the Commercial Code).

We cannot in any event honour this warranty if these requirements are not met.



GARANTIE (5 ANS)

Après paiement complet de nos marchandises, nos appareils sont garantis cinq ans à dater du jour de la facture, contre tout vice de construction ou défaut de matière. Nous ne répondons pas d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou d'un défaut d'installation. Dans cette hypothèse les coûts d'intervention et de déplacement seront facturés.

En cas de fonctionnement défectueux de nos marchandises, l'acheteur, après s'être assuré qu'il ne s'agit ni d'un défaut d'installation, ni d'une mauvaise utilisation, devra nous contacter pour décider d'un commun accord du mode de réparation. Avant toute intervention, l'appareil devra être nettoyé et propre.

Toute réclamation sur l'état, la présentation, la non-conformité de nos marchandises, devra être adressée directement à notre siège social, par lettre recommandée avec A.R., dans un délai maximum de huit jours après livraison.

L'application de la garantie sera subordonnée à la réception par la société LA CORNUE SAS du certificat d'installation du matériel par un professionnel selon les normes techniques et de sécurité en vigueur.

Au titre de la garantie, le vendeur remplacera gratuitement les pièces reconnues défectueuses par ses services techniques. Cette garantie couvre les frais de main d'œuvre à l'exclusion des frais de déplacement.

Le remplacement des pièces n'a pas pour conséquence de prolonger la durée de garantie précisée ci-dessus.

La garantie est exclue:

- si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans autorisation.
- si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acheteur.
- si le fonctionnement défectueux résulte de la force majeure.

Dans ces trois hypothèses, la société LA CORNUE SAS se trouvera exonérée de toute responsabilité civile.

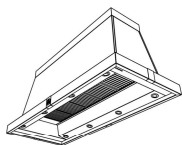
La garantie du vendeur ainsi que sa responsabilité du fait des produits sera limitée à la réparation de toute défectuosité dans les conditions énoncées ci-dessus.

De convention expresse entre les parties, la responsabilité civile du vendeur résultant d'un vice de fonctionnement du bien est limitée aux dispositions précédentes en ce qui concerne notamment les vices cachés et les dommages matériels et immatériels.

Dans tous les cas, aucune réclamation sur la qualité des marchandises n'est suspensive du paiement de celle-ci.

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur ou de son mandataire. Il leur appartient donc de les vérifier à l'arrivée et, le cas échéant, d'engager un recours vis-à-vis du transporteur. Après avoir formulé des réserves précises et caractérisées sur le bon de livraison à la réception, l'acheteur dispose de deux jours après réception pour les confirmer par lettre recommandée au transporteur (article 105 du Code de commerce).

Nous ne pouvons en aucun cas assumer la garantie en cas de non observation de ces prescriptions.



After Sales Service / Service Après Vente

USA



From 7:00 a.m. to 4:00 p.m. Pacific Time,
Monday through Friday, excluding national Holidays
by calling 877-LACORNUE

CANADA

AGA MARVEL

SOFA Galleries, 6900 Airport Road,
Suite 205, Mississauga, ONT L4V 1E8, Canada
T.: 855-213-2785 F.: 905-678-4854

You can find these instructions on following web sites:

USA

www.lacornueusa.com

Canada

www.lacornue.com/ca



NOTES / NOTER

Model No:

Serial No:

Installation Date:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



La Cornue

14, rue du Bois du Pont

Z.I les Béthunes

95310 Saint Ouen l'Aumône

FRANCE

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

Email: a.table@la-cornue.com

www.lacornue.com