

# **LA CORNUE**

---

## Instalação e

## Guia de usuario

---

*Fogão*

CornuFé 1908 See More



GB, IE





*Querido cliente,*

*Obrigado por adquirir um fogão La Cornue. Esperamos que você realmente goste de preparar deliciosas refeições com ele.*

*O objetivo deste guia é familiarizá-lo com o potencial de um eletrodoméstico de qualidade profissional projetado para uso doméstico e facilitar sua manutenção.*

*Acima de tudo, um fogão La Cornue é fabricado com materiais nobres e puros. As escolhas específicas de alguns componentes, como o latão para os caixilhos e o ferro fundido para a placa de cozedura, correspondem a exigências de tecnicidade e desempenho profissional que não são atingíveis com outros materiais ou tratamentos de proteção. Prezamos muito a autenticidade de nossos fogões e estamos convencidos de que você os apreciará ainda mais ao usá-los.*

*Deve seguir os conselhos de utilização e manutenção do seu fogão fornecidos nesta brochura; isso garantirá que seu fogão lhe dê satisfação por muitos anos.*

*Obrigado por depositar sua confiança em nós.*

Xavier Dupuy  
Presidente e Diretor Geral

Querido cliente,

Preencha os detalhes do eletrodoméstico abaixo e guarde-os para referência futura – essas informações nos permitirão identificar com precisão o seu eletrodoméstico e nos ajudar a ajudá-lo. Ao preenchê-lo agora, você economizará tempo e evitará transtornos se tiver algum problema com o seu eletrodoméstico. Também pode ser útil manter o recibo de compra junto com este folheto. Pode ser necessário apresentar o recibo para validar uma visita de serviço de garantia.

Número de série do aparelho*:	
Modelo*:	
Cor:	
Tipo de combustível*:	
Tensão*:	
Nome e Endereço do Varejista:	
Data da compra:	
Nome e endereço do instalador:	
Data de instalação:	

\* Esta informação consta no crachá de dados do aparelho e no certificado de garantia.

### Se você tiver um problema

No caso improvável de ter um problema com o seu aparelho, consulte o restante deste livreto para verificar se o aparelho foi instalado e está sendo usado corretamente. Se ainda tiver dificuldades, contacte o seu revendedor.

### SEDE E OFICINA

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

PENDEREÇO OSTAL:

BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex

FRANCE

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)

# CONTENTES

AVISO .....	4
DESCRIÇÃO .....	9
1. Descrição geral .....	9
2. Dimensões .....	9
3. Potência energética e taxas de fluxo de gás .....	10
4. Classificações de potência para os elementos elétricos .....	10
5. Placa de classificação .....	11
ANTES DA ENTREGA .....	12
1. Requisitos de segurança .....	12
2. Suprimento elétrico .....	13
3. Fornecimento de gás .....	14
INSTRUÇÕES DE MANUSEIO E INSTALAÇÃO .....	15
1. Desembalando o Fogão .....	15
2. Instruções de manuseio .....	15
3. Remoção e Reinstalação da Porta do Forno .....	15
4. Montagem do corrimão .....	16
5. Instalação do riser/backsplash .....	16
6. Instalação de proteção de chaminé de gás .....	16
7. Regulação da altura e posicionamento do fogão .....	17
CONEXÕES .....	18
1. Conexões elétricas .....	19
2. Conexão de gás .....	19
AJUSTES .....	21
1. Substituição dos injetores .....	21
2. Tabela de injetores .....	22
3. Substituir a lâmpada do forno .....	23
INSTRUÇÕES DE USO .....	24
1. Iniciando com os queimadores do cooktop .....	24
2. Começando pelo forno .....	26
3. O princípio da cozedura .....	28
4. Forno abobadado: conselhos de utilização .....	29
MANUTENÇÃO DE FOGÃO CornuFé 1908 .....	31
1. Painéis frontais .....	31
2. Acabamentos .....	32
3. O fogão .....	32
4. O forno .....	34
CUMPRIMENTO DAS DIRETIVAS EUROPEIAS .....	36
GARANTIA .....	37

## CARNING

**T** Este aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado de acordo com as normas em vigor no país onde o aparelho está instalado e deve ser utilizado apenas em uma área bem ventilada. Leia as instruções antes de instalar e usar este aparelho.

Categorias de aparelhos (consultar o ponto 7, página 16 "Regulação da altura e posicionamento do fogão"):

- Classe 1: Aparelho de cozedura autónomo que normalmente não está em contacto directo com os móveis da cozinha ou com as paredes envolventes.
- Classe 2: Aparelho de cozedura que pode ser integrado entre dois móveis de cozinha, cujas paredes podem estar em contacto directo com os móveis envolventes. Este tipo de aparelho pode estar em contacto com apenas um móvel da cozinha durante a instalação.
- Classe 2 / Subclasse 1: Aparelho de classe 2 que pode ser instalado sozinho ou instalado de modo que os painéis laterais fiquem acessíveis.

**Antes de instalar o aparelho, certifique-se de que as condições locais de fornecimento de gás (tipo e pressão do gás) e o ajuste do aparelho são compatíveis. As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na etiqueta na parte de trás do cooktop e no certificado de teste.**

Este aparelho não se destina a ser ligado a um sistema de ventilação ou a um tubo de ventilação para produtos de combustão. Deve ser instalado e ligado de acordo com as normas vigentes, devendo ser prestada especial atenção às normas de ventilação aplicáveis.

A utilização de um aparelho de cozedura a gás provoca a produção de calor e humidade no local onde está instalado. **Certifique-se de que a sala está bem ventilada:** mantenha abertos os orifícios de ventilação natural e instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor mecânico).

A utilização prolongada ou intensiva do aparelho pode exigir uma ventilação adicional, por exemplo abrindo uma janela, ou uma ventilação mais eficaz, aumentando a potência do sistema de ventilação mecânica instalado.

Quando você usa seu fogão pela primeira vez, ele pode exalar um odor. Isso deve parar após o uso.

As peças protegidas pelo fabricante não devem ser manipuladas pelo instalador ou pelo usuário.

### Observe:

**O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso e retêm o calor mesmo depois de parar de cozinhar. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam continuamente supervisionadas.**

*Mantenha as crianças pequenas a uma distância segura. NÃO deixe as crianças sozinhas.*

# CARNING

**Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvido.**

**As crianças não devem brincar com o aparelho.**

**A limpeza e manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.**

Se sentir cheiro de gás:

**você Não ligue ou desligue interruptores**

**elétricos. você Não fume.**

**você Não use chamas nuas.**

**você Desligue o gás no medidor ou no cilindro. você Abra portas e janelas para se livrar do gás. você Ligue para o seu fornecedor de gás.**

**O fogão deve ser reparado** por um engenheiro de serviço qualificado e somente peças de reposição aprovadas usadas. Peça ao instalador que lhe mostre a localização do interruptor de controle do fogão. Marque-o para facilitar a referência.

**Sempre deixe o fogão esfriar e depois desligue** na rede elétrica antes de limpar ou realizar qualquer trabalho de manutenção, a menos que especificado de outra forma neste guia.

**Todas as partes do fogão ficam quentes** com o uso e retém o calor mesmo depois de parar de cozinhar. Tome cuidado ao tocar no fogão, para minimizar a possibilidade de queimaduras, sempre certifique-se de que os controles estejam na posição OFF e que esteja frio antes de tentar limpar o fogão.

**Limpe com cuidado.** Se uma esponja ou pano úmido for usado para limpar respingos em uma superfície quente, tenha cuidado para evitar queimaduras de vapor.

Alguns produtos de limpeza podem produzir vapores nocivos se aplicados a uma superfície quente.

**NÃO use um limpador a vapor para limpar o fogão.**

**Não pulverize aerossóis** nas proximidades do fogão enquanto ele estiver ligado.

**Não armazene ou use materiais combustíveis**, ou líquidos inflamáveis nas proximidades deste aparelho.

**Tome muito cuidado ao aquecer gorduras e óleos**, pois eles vão pegar fogo se ficarem muito quentes. Use um termômetro de gordura profunda sempre que possível para evitar o superaquecimento da gordura além do ponto de fumaça.

# CARNING

**Nunca deixe uma bandeja de batatas fritas sem vigilância.** Sempre aqueça a gordura lentamente e observe enquanto ela aquece. As frigideiras devem ter apenas um terço de gordura. Encher a panela com muita gordura pode causar derramamento quando os alimentos forem adicionados. Se você usar uma combinação de óleos ou gorduras na fritura, mexa-os antes de aquecer ou quando as gorduras derreterem.

Os alimentos para fritar devem estar o mais secos possível. Gelo em alimentos congelados ou umidade em alimentos frescos podem fazer com que a gordura quente borbulhe nas laterais da panela.

Não use a parte superior da chaminé (a abertura na parte de trás do fogão) para aquecer pratos, pratos, secar panos de prato ou amolecer manteiga.

**Tenha cuidado para que não penetre água no aparelho.**

**O forno NÃO deve ser usado para aquecer a cozinha,** isso não apenas desperdiça combustível, mas os botões de controle podem superaquecer.

Quando o forno estiver ligado, NÃO deixe a porta do forno aberta por mais tempo do que o necessário.

Antes de usar o fogão certifique-se **todos os materiais de embalagem foram removidos.** Destrua a caixa e os sacos de plástico depois de desembalar o fogão. Nunca permita que crianças brinquem com o material de embalagem.

**NUNCA deixe nenhum item no cooktop.** O ar quente de um respiradouro do forno pode inflamar itens inflamáveis e pode aumentar a pressão em recipientes fechados, o que pode causar a explosão.

Muitas latas de aerossol são EXPLOSIVAS quando expostas ao calor e podem ser altamente inflamáveis. Evite seu uso ou armazenamento próximo a um eletrodoméstico.

Vários tipos de plástico são combustíveis e a maioria deles pode ser danificada pelo calor. Remova todos os objetos feitos de papel, plástico ou tecido (como livros de culinária, utensílios de cozinha de plástico, toalhas, etc.), bem como líquidos inflamáveis de todas as partes do fogão susceptíveis de aquecer.

Preferencialmente, **não deve haver armários ou prateleiras acima do aparelho.** No caso de armários/prateleiras ficarem acima do aparelho, certifique-se de que neles estejam guardados objetos pouco utilizados, que possam ser guardados com segurança em local exposto ao calor gerado pelo aparelho.

**NUNCA CUBRA as fendas, respiradouros ou orifícios** na parte inferior do aparelho e nunca cubra as grelhas com produtos como papel alumínio; isso impediria a circulação de ar dentro do forno e a folha de alumínio poderia causar o acúmulo de calor, causando risco de incêndio.

**NÃO use o forno para armazenamento.**

Materiais inflamáveis não devem ser armazenados em fornos ou perto dos queimadores do cooktop. Isso inclui itens de papel, plástico e tecido, como livros de receitas, utensílios de plástico e toalhas, bem como líquidos inflamáveis.

**NUNCA TOQUE NO QUEIMADOR** ou as superfícies ao redor do queimador.



# CARNING

Observe também que o queimador pode permanecer quente por um certo tempo mesmo depois de desligado. As superfícies localizadas ao redor do queimador de gás podem ficar suficientemente quentes para causar queimaduras.

## **NÃO toque nos elementos de aquecimento ou nas superfícies internas do forno.**

Os elementos de aquecimento do forno podem estar quentes, embora sejam de cor escura. As superfícies internas de um forno podem ficar quentes o suficiente para causar queimaduras.

Da mesma forma, certifique-se de que não haja contato entre roupas e outros produtos inflamáveis e elementos de aquecimento ou superfícies internas.

## **Use roupas apropriadas.**

Não use roupas folgadas (mangas, etc.) ao operar o aparelho.

Se houver prateleiras ou armários acima do aparelho, **tenha cuidado ao pegar produtos** eles podem conter.

Os produtos inflamáveis podem inflamar-se em contacto com a chama de um queimador ou com uma superfície quente, provocando queimaduras graves.

## **Use apenas luvas de forno ou luvas de cozinha que estejam secas.**

Usar luvas molhadas em superfícies quentes pode causar queimaduras causadas pelo vapor. Evite todo contato entre luvas de forno e elementos quentes de aquecimento.

**Nunca use uma toalha, pano grosso ou similar em vez de uma luva isolante;** eles podem pegar fogo em contato com uma superfície quente.

## **Nunca opere o aparelho com as mãos molhadas.**

### **USE A PANELA DO TAMANHO CERTO.**

Este aparelho está equipado com queimadores de diferentes tamanhos. Use utensílios com fundos planos. Não use panelas instáveis e posicione as alças longe da borda do cooktop. Certifique-se de que as chamas estão sob as panelas. Não é seguro deixar as chamas queimarem as laterais da panela; a alça pode ficar muito quente.

NÃO use recipientes de cozimento que possam se sobrepor às bordas do cooktop.

**A gaveta de baixo** é para armazenar bandejas de forno e outros utensílios de cozinha. Pode esquentar muito, não guarde nada dentro dele, pois pode derreter ou pegar fogo. Nunca guarde materiais inflamáveis na gaveta. Isso inclui itens de papel, plástico e tecido, como livros de receitas, utensílios de plástico e toalhas, bem como líquidos inflamáveis. Não armazene explosivos, como latas de aerossol, sobre ou perto do aparelho.

Materiais inflamáveis podem explodir e resultar em incêndio ou danos à propriedade.

**o fogão** não se destina a ser configurado para funcionar com um temporizador ou com um dispositivo remoto separado.

## CARNING

**Certifique-se de que o seu aparelho foi corretamente instalado e ligado à terra por um técnico qualificado.**

**Este aparelho destina-se apenas à cozedura doméstica (não profissional) e foi concebido para ser utilizado por particulares nas suas próprias casas. Não se destina a ser utilizado fora do edifício.**

**No caso de uso não doméstico, o fabricante não incorrerá em qualquer responsabilidade, e a garantia será considerada nula.**

# DESCRIÇÃO

## 1. GERAL DESCRIÇÃO

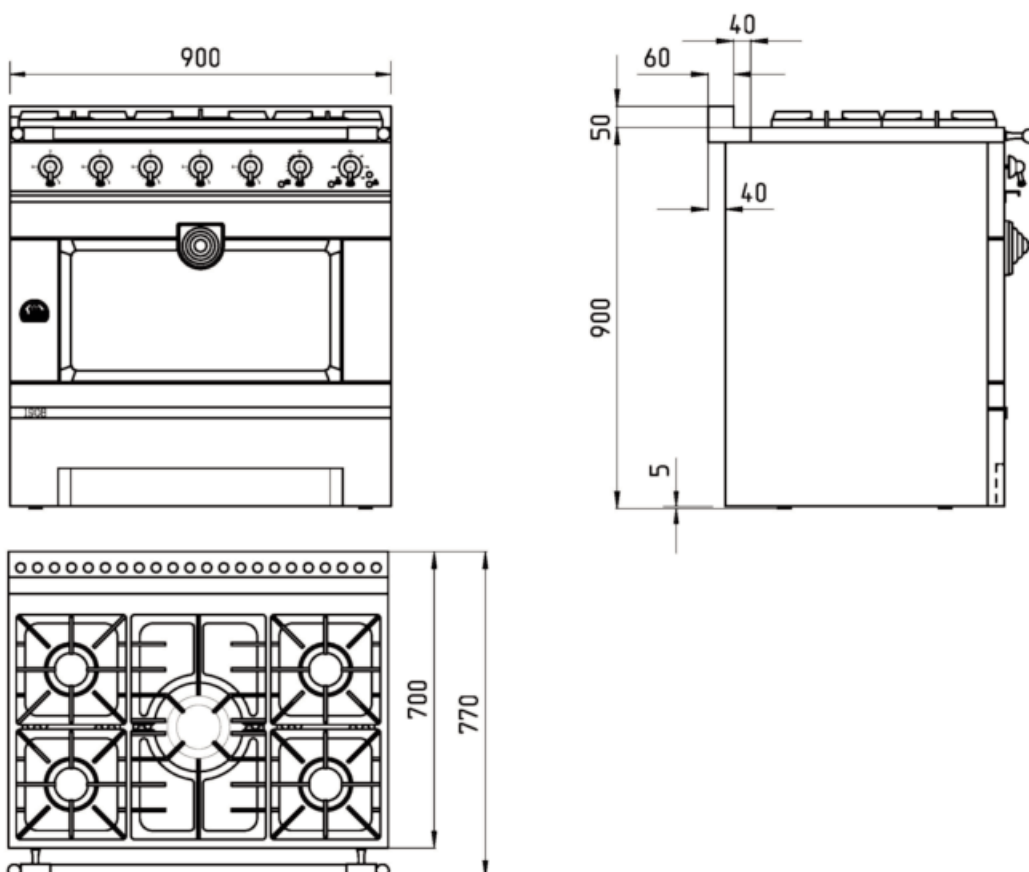
CornuFé 1908, 2 modelos:

- FE8XXG0ER1 com forno a gás
- FE8XXE0ER1 com forno elétrico XX pode ser substituído por letras ou algarismos.

Modelo composto por um grande forno a gás ou elétrico abobadado equipado com um grill elétrico e um cooktop com 5 queimadores a gás.

## 2. DIMENSÕES

Largura:	900 mm
Profundidade total:	770 mm
Profundidade do cooktop: (incluindo backsplash)	700 mm
Altura com backsplash:	950 mm
Altura do cooktop: (sem backsplash)	900 mm
Pés ajustáveis:	- 5, +30 mm
Peso:	110kg



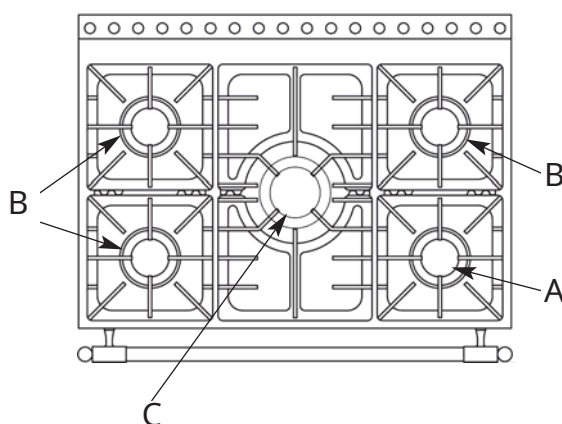
### 3. ENERGIA POWER E COMO FAIXO RATES

Todos os nossos aparelhos pertencem à categoria II e são projetados para gases do segundo e terceiro grupos.

O gás utilizado pode ser gás natural, propano ou butano, dependendo da disponibilidade. Consulte as páginas 19 – 20 para obter informações sobre como adaptar o seu fogão aos vários tipos de gás.

As tabelas abaixo resumem para cada tipo de gás e para cada queimador a taxa de fluxo de calor (potência energética em kW, valor calorífico bruto), taxa de fluxo de volume (em m<sup>3</sup>/h) de gás natural e a vazão mássica (em kg/hora) de gás butano/propano.

BURNER	HEAT INPUT kW (Gross Calorific Value)		VOLUME FLOW RATE (m <sup>3</sup> /h) Natural Gas G20 / G25 Pressure 20/25 mbar		MASS FLOW RATE kg/h Gas Butane/Propane G30 / G31 Pressure 28/30/37/50 mbar	
	Nominal	Reduced	Nominal	Reduced	Nominal	Reduced
Gas hob:						
• Small burner A	1,7	0,36	0,16	0,03	0,121	0,03
• Large burner B	3	0,6	0,28	0,06	0,214	0,05
• Central burner C	4	1,45	0,38	0,14	0,285	0,10
Large vaulted gas oven ( 74 l. )	6,2	-	0,58	-	0,44	-
<b>Total model FE8XXG0ER1</b>	<b>20,9</b>	<b>3,61</b>	<b>1,96</b>	<b>0,35</b>	<b>1,488</b>	<b>0,28</b>
<b>Total model FE8XXE0ER1</b>	<b>14,7</b>	<b>3,61</b>	<b>1,38</b>	<b>0,35</b>	<b>1,048</b>	<b>0,28</b>



### 4. POWER COMENTÁRIOS PARA O ELÉTRICO ELEMENTOS

- Grande forno elétrico abobadado (74 litros, grande volume) ..... 6 000 W
- Piso do forno de 3 500 W + cofre de 2 500 W
- Grelhador em forno a gás grande e abobadado ..... 2 500 W
- Luz do forno ..... Ignição de 25 W
- para forno a gás abobadado grande ..... 25 W
- acendimento automático para queimadores a gás ..... 25 W

**Tensão:**

- 220 - 240 Vca monofásico + neutro + terra, possível para 2 modelos (com forno a gás ou elétrico)
- 400 Vca 3N, trifásico + neutro + terra, somente para modelo com forno elétrico.

**Frequência:50/60 Hz**

**Potência elétrica total:**

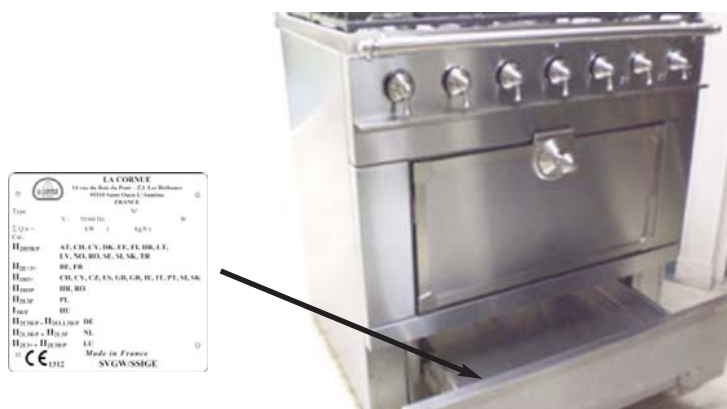
- modelo FE8XXG0ER1 com forno a gás: 2575 W;**Intensidade:11 A.**
- modelo FE8XXE0ER1 com forno elétrico: 6050 W;**Intensidade:27 A** para conexão monofásica 220 - 240 V ou 16 A para conexão trifásica 400 V.

**5. RPRATO COMER**

A placa de identificação do seu eletrodoméstico está dentro da gaveta de armazenamento. Para ver esta placa de identificação, puxe a gaveta de armazenamento.

Você encontrará nesta placa o nome e endereço do fabricante, bem como as seguintes informações:

- 1) Tipo de aparelho (modelo).
- 2) Número de série (número do pedido) e data de fabricação.
- 3) Tensão nominal em Volt (ac).
- 4) Potência atribuída (Watt).
- 5) ΣQn: Entrada de calor total do gás em kW (valor calorífico bruto).
- 6) Taxa de fluxo de massa - apenas gás butano e propano.
- 7) Categoria do aparelho.
- 8) Número de aprovação CE.



## BANTES DA ENTREGA

Para poder instalar o seu electrodoméstico assim que este for entregue, deverá verificar se a disposição da sua cozinha e as suas entradas de gás e electricidade estão preparadas para o efeito.

**Todas as instalações de gás e elétricas devem estar em conformidade com as normas e regulamentos vigentes no país onde o aparelho está instalado, bem como com os requisitos dos fornecedores locais de gás e electricidade.**

Caso o aparelho seja instalado por nós, os nossos técnicos poderão solicitar-lhe um certificado comprovativo da conformidade da sua instalação doméstica.

O fabricante não assume qualquer responsabilidade por uma instalação incorreta e as instalações incorretas anulam a garantia. Além disso, nenhuma ação legal pode ser realizada em relação a instalações incorretas.

### 1. SREQUISITOS DE SEGURANÇA

#### 1.1. Ventilação

**Cuidados especiais devem ser tomados para respeitar a regulamentação em vigor sobre ventilação. Devem ser respeitadas todas as exigências e normas em vigor relativas à ventilação dos locais onde são instalados aparelhos a gás.**

É imprescindível que o local onde se vai instalar o fogão "La Cornue" tenha uma excelente ventilação, ou seja, para o exterior para os vapores e gases queimados e uma entrada de ar fresco.

**Não use um sistema de reciclagem de ar.**

É necessário um caudal de pelo menos 4 metros cúbicos por hora de ar fresco por kW de potência térmica a gás para garantir o fornecimento de ar de combustão.

Deve ter em conta todos os aparelhos a gás instalados na divisão; ventilação adicional pode ser necessária.

Os regulamentos de gás também exigem que a ventilação alta e baixa seja instalada na sala onde um aparelho a gás será instalado.

Certifique-se de que a cozinha está bem ventilada. Mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um exaustor elétrico que ventila para fora. Se você tiver vários queimadores ligados ou usar o fogão por muito tempo, abra uma janela ou ligue um exaustor.

Potência recomendada:

- 700 metros cúbicos por hora ou 10 – 15 vezes o volume do ar na sala a cada hora.

"La Cornue" oferece modelos de exaustores personalizados em materiais adequados ao seu fogão ou exaustor que podem ser integrados a um exaustor fabricado pelo usuário.

**A coifa de ventilação deve ser construída com materiais não combustíveis.**

Para uma óptima eficiência, a entrada de ar fresco para renovar o ar extraído pelo exaustor deve estar localizada a 2 – 3 m. raio, ao nível do solo.

## 1.2. Instalação

Uma vez que o forno e a placa de cozinhar estão particularmente bem isolados, o aparelho pode ser encastrado sem necessidade de quaisquer precauções especiais no que diz respeito ao ambiente. **No entanto, se o fogão for instalado encostado na parede, as partes mais quentes (a faixa entre 60 e 95 cm do chão e a superfície entre o cooktop e o exaustor) devem ser protegidas com placa de aço inox ou cerâmica.** A La Cornue oferece-lhe uma ampla escolha de placas de aço inoxidável adaptadas ao tamanho da sua salamandra.

## 2. ELÉTRICO SABASTECIMENTO

Model	GAS oven	ELECTRIC oven	Total power in Watts	220 - 240 V a.c. power supply (1 Ph + N + G)			400 V a.c. 3N power supply (3 Ph + N + G)		
				Number of cables	Current (A)	Nominal cable section mm <sup>2</sup>	Number of cables	Current (A)	Nominal cable section mm <sup>2</sup>
FE8XXG0ER1	1		2575	1	11	1,5	–	–	–
FE8XXE0ER1		1	6050	1	27	4	1	16	1,5

### Segurança:

**A alimentação eléctrica deve ser aterrada e deve estar equipada com um disjuntor de proteção** compatível com a potência nominal do aparelho.

Em regiões de alto risco, proteção adicional contra fenômenos eléctricos naturais (raios) deve ser usada.

Um sistema de desconexão deve ser fornecido de acordo com os regulamentos padrão.

Aconselha-se a verificar se a potência da sua instalação eléctrica lhe fornece potência suficiente para o seu modelo, tendo em conta os electrodomésticos já instalados. Consulte o capítulo 4, página 10 e 11, "Classificações de potência" para a potência total e as classificações de corrente.

A potência total do seu aparelho também está indicada na placa de características e no certificado de garantia (ver a localização da placa no ponto 5 da página 11).

Devido à potência dos electrodomésticos La Cornue, não se recomenda uma simples ligação de ficha e tomada.

O fogão deve ser conectado à alimentação eléctrica correta, conforme indicado na etiqueta de voltagem do fogão, através de uma unidade de controle de fogão adequada, incorporando um interruptor bipolar, com uma separação de contato de pelo menos 3 mm em todos os polos.

### 3. COMO FORNECIMENTO

## **A instalação de gás deve estar em conformidade com as normas vigentes no país onde o aparelho será instalado.**

### **Relembrando as principais obrigações no que diz respeito às instalações de gás:**

O gás deve ser fornecido através de um tubo metálico rígido, terminado por uma válvula manual de fácil acesso.

Esta válvula deve ser posicionada tendo em conta que a entrada de gás do aparelho se encontra à esquerda do fogão.

Consulte o capítulo 2 página 18 "Conexão de gás" para obter detalhes sobre as conexões.

Quando o seu fogão for encastrado entre dois móveis de cozinha, a válvula de fecho deve ser acessível através de um recorte adequado na parte de trás do móvel de cozinha.

É proibido o uso de mangueiras de borracha flexível com coleira para fornecer gás a aparelhos a gás.

Terminadas todas as intervenções na rede de distribuição de gás, efectue um teste de funcionamento antes de ligar o aparelho; isso evitará que rebarbas metálicas entrem no tubo de alimentação de gás do aparelho e obstruam os queimadores ou as torneiras de gás.

Além disso, realize testes de resistência mecânica e vedação de acordo com as normas aplicáveis.



# HANDLING E UINSTALAÇÃO E UINSTRUÇÕES

## 1. UNPACKING THE COOKER

Não retire nenhuma embalagem do fogão até que esteja diretamente na frente do local onde será instalado (a menos que não passe por uma porta em sua embalagem externa).

## 2. HINSTRUÇÕES ANDLING

**As instruções a seguir devem ser seguidas por pessoal qualificado, treinado para lidar com cargas extremamente pesadas. Normalmente, um fogão de forno único pode ser levantado por duas pessoas.**

1. Para tornar a panela mais leve, retire e coloque de lado a gaveta, o contra-salpico, o corrimão, os acessórios do forno, os suportes para panelas e quaisquer outros acessórios.
2. Remova as portas do forno encaixando as travas nas dobradiças e puxando a porta para trás e para cima.
3. Crie um arnês com quatro correias do instalador.
4. Torça o arnês e incline o fogão para colocar o arnês.
5. Ao subir escadas, as alças dos puxadores na parte inferior devem ser mais curtas para que o fogão fique nivelado.  
A parte de trás do fogão deve sempre ficar voltada para dentro da rampa.

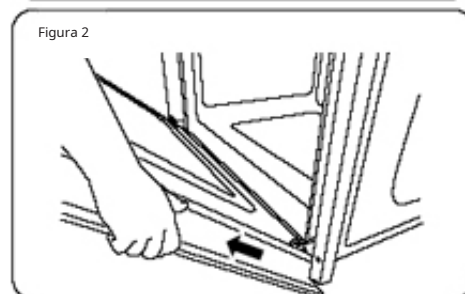
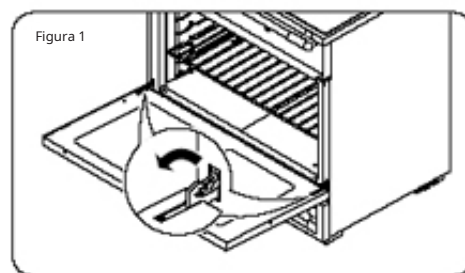
## 3. REMOVENDO E REQUIPANDO O OVEN DOOR

### Retirar a Porta do Forno

Para remover a porta, abra-a totalmente. Gire os cliques de travamento em "U" para a frente para a posição de travamento (Fig. 1). Para retirar a porta do forno, segure nos lados da porta, levante-a e deslize-a para a frente (Fig. 2).

### Recolocando a Porta do Forno

Para recolocar a porta, deslize as dobradiças de volta em seus slots. Gire os cliques de travamento em "U" de volta para encaixar nas dobradiças.

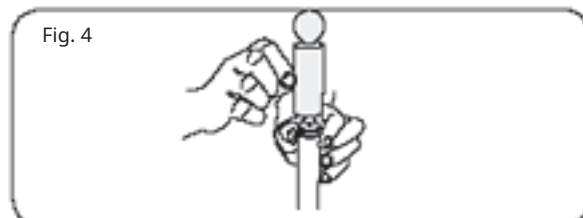
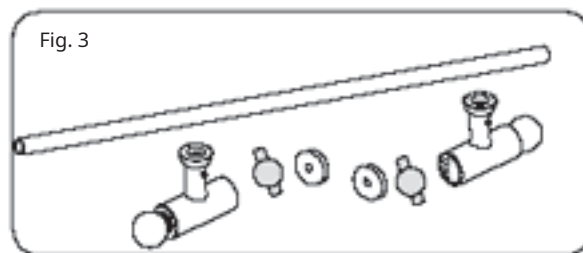


#### 4. FCOLOCANDO O CORRIMÃO

O corrimão é fornecido com 2 pontas com parafusos sem cabeça, 2 copos de fricção de plástico e o tubo da calha (Fig. 3).

Segure um copo de fricção pelas abas em uma extremidade do tubo. Encaixe uma das pontas no tubo e empurre-a no tubo sobre o copo de fricção (Fig. 4). Vire o tubo e encaixe a outra ponta usando o segundo copo de fricção, certificando-se de não arranhar ou danificar a primeira ponta e de que as duas pontas estejam alinhadas corretamente.

Encaixe o corrimão montado nos pinos de montagem salientes no painel de controle e fixe-o no lugar apertando os parafusos sem cabeça. Os parafusos sem cabeça devem estar na parte inferior.

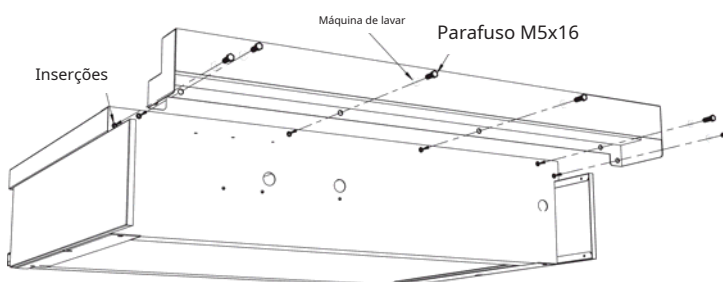


#### 5. RISER/INSTALAÇÃO DO ACKSPASH

Fig. 6



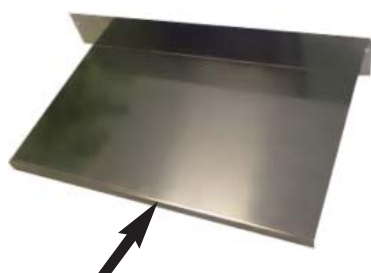
Fig. 5



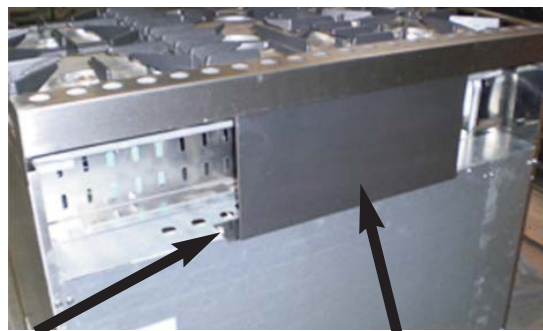
O backsplash (grelha de chaminé) é embalado separadamente (Fig. 5). Use os parafusos e porcas fornecidos para fixar a grade no lugar usando uma chave de 8 mm (não fornecida) - Fig. 6.

#### 6. GCOMO INSTALAÇÃO DE PROTEÇÃO DE CHAMINÉ

A placa de proteção da chaminé de gás vem separadamente na embalagem e precisa ser instalada acima do canal de exaustão atrás do forno a gás.



Proteção de chaminé de forno a gás



2 x Parafuso M5 x 16 mm + arruela

Proteção de chaminé de forno a gás

## 7. HOITO AJUSTES E POSICIONANDO O COOKER

Para garantir que o cooktop fique perfeitamente horizontal, principalmente em pisos antigos, aconselhamos a instalação do seu fogão sobre uma base de madeira ou cimento, cuja altura permitirá nivelar o cooktop de acordo com o ambiente, ou seus próprios requisitos.

**Caso o aparelho esteja sobre uma base, devem ser tomadas todas as providências necessárias para que o aparelho não caia.**

Cada fogão está equipado com pés ajustáveis que permitem compensar as diferenças de nível do chão.

Retire as gavetas, coloque a panela no lugar, aperte os pés para que a panela fique apoiada nas pernas externas e ajuste a altura.

Os diagramas mostram a distância mínima recomendada do fogão às superfícies próximas (Fig. 7 e Fig. 8).

Acima do nível do fogão, deve ser deixado um espaço de 75 mm entre cada lado do fogão e qualquer superfície vertical adjacente. Para superfícies não combustíveis (como metal não pintado ou ladrilhos de cerâmica), isso pode ser reduzido para 25 mm.

As superfícies de trabalho adjacentes devem estar niveladas ou abaixo da borda do cooktop (não dos suportes para panelas).

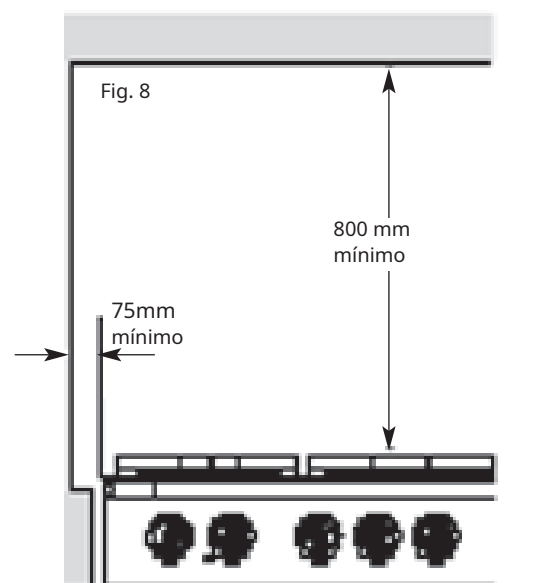
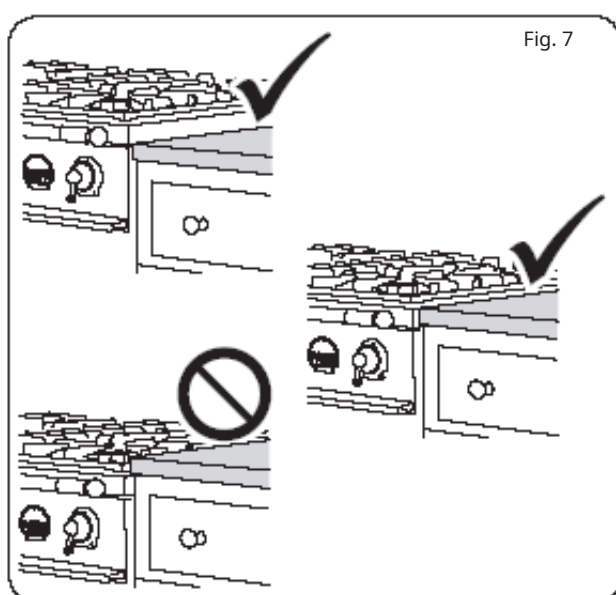
Recomendamos um espaço de 905 mm entre os móveis para permitir a movimentação do fogão.

Se for necessário um ajuste nivelado, encaixe o fogão na unidade de um lado e, em seguida, encaixe a unidade do outro lado. Não encaixote o fogão; ainda deve ser possível mover o fogão para dentro e para fora para limpeza e manutenção.

É necessário um espaço mínimo de 800 mm entre a parte superior do fogão e uma superfície combustível horizontal.

Qualquer exaustor deve ser instalado de acordo com as instruções do fabricante do exaustor.

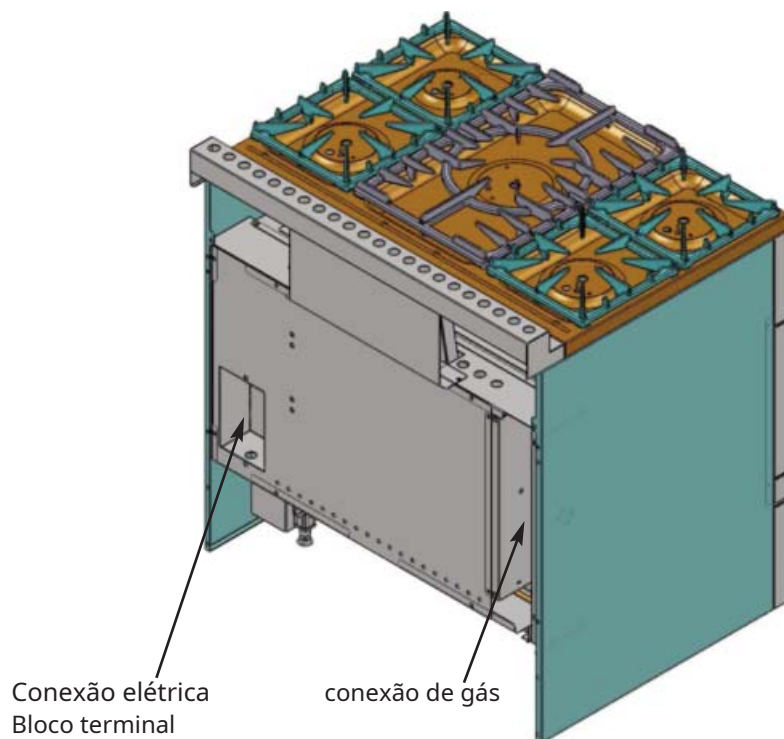
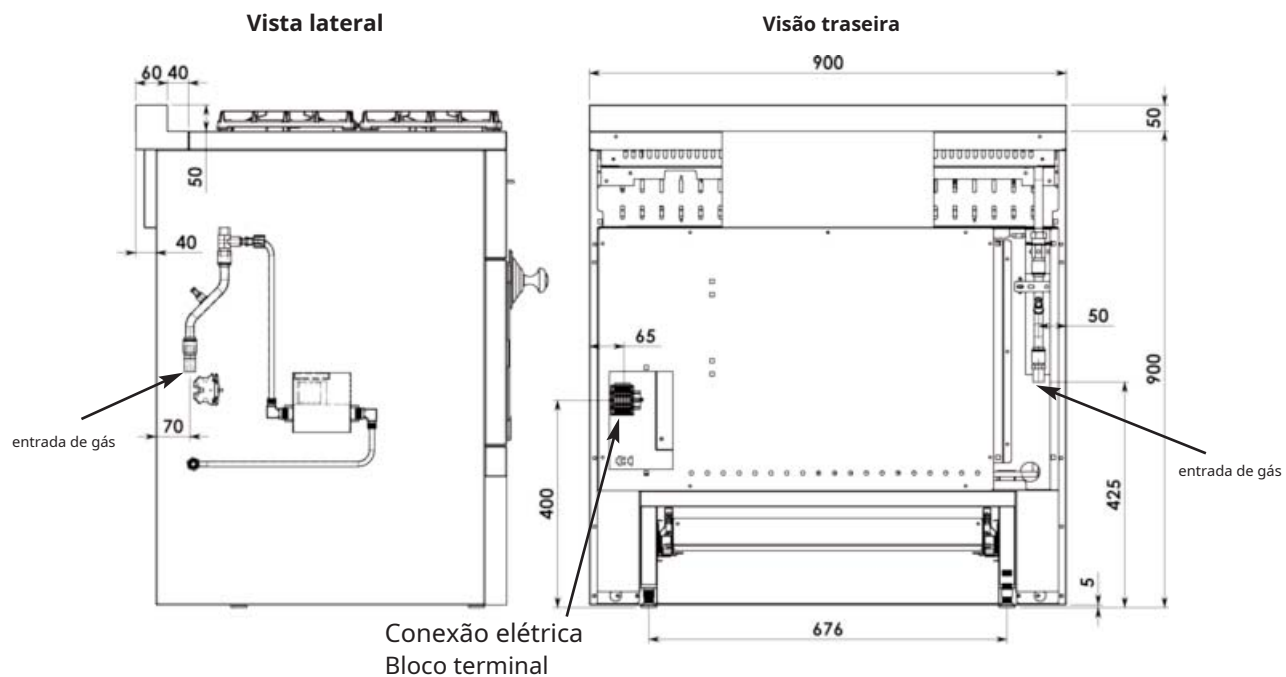
Por razões de segurança, as cortinas não devem ser instaladas imediatamente atrás do fogão.



# CONEXÕES

Este aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado da La Cornue de acordo com as normas vigentes no país onde o aparelho está instalado.

Remova todo o material de embalagem e literatura do forno antes de conectar o fornecimento de gás e eletricidade ao fogão.



## 1. ECONEXÕES LETRICAS

O aparelho "CornuFé 1908" é fornecido com 1 cabo flexível, composto por 3 fios (220 - 240 V) ou 5 fios (400 V, trifásico), com aproximadamente 1,5 m de comprimento, pronto para ser ligado a uma fonte de alimentação ( ver tabela página 13).

**Se o fio estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, seu serviço pós-venda ou pessoas qualificadas para evitar riscos.**

**Todos os circuitos de alimentação elétrica devem ser desconectados antes de acessar as caixas de terminais de conexão.**

LEMBRETE: o aparelho deve ser conectado à rede elétrica através de bornes e não por meio de simples plugues.

Insira o cabo abaixo das saídas de ar quente na parte traseira do forno, nunca na frente delas.

## 2. GCOMO CONEXÃO

O seu aparelho "CornuFé 1908" é fornecido com injetores para gás natural G20, pressão 20 mbar. Esses injetores só devem ser trocados se for usado um tipo diferente de gás. No entanto, pode ser necessário ajustar ou trocar o parafuso "by-pass", venturi ou anel do queimador.

Consulte a página 22 para a tabela de resumo dos injetores a serem utilizados para cada tipo de gás e o país de instalação. Consulte também as instruções de substituição do injetor "Conversão para outro gás" enviadas a pedido com os injetores.

**Se não forem especificadas instruções particulares na encomenda, o aparelho está equipado com injetores para gás natural G20, pressão 20 mbar.**

**O tipo de gás para o qual o aparelho está equipado está indicado em uma etiqueta na parte traseira do cooktop, próximo ao tubo de alimentação do gás e no certificado de teste fornecido com o aparelho.**

**A ligação do gás deve ser feita de acordo com as normas de instalação em vigor no país de utilização do aparelho.**

A ligação à válvula de interceção previamente instalada deve ser efetuada através de um tubo flexível com conectores aparafusados, homologados.

As características desta mangueira devem ser adaptadas à natureza e modo de distribuição do gás utilizado, bem como ao diâmetro da ligação utilizada.

A mangueira não deve passar atrás, na frente ou perto de uma saída de ar quente. Deve ser posicionado de forma a não ser atingido por chamas. Não deve ser esmagado ou dobrado e deve ser colocado no chão para evitar qualquer tensão de tração.

A mangueira deve estar firmemente presa em ambas as extremidades e deve ser possível inspecionar todo o comprimento da mangueira.

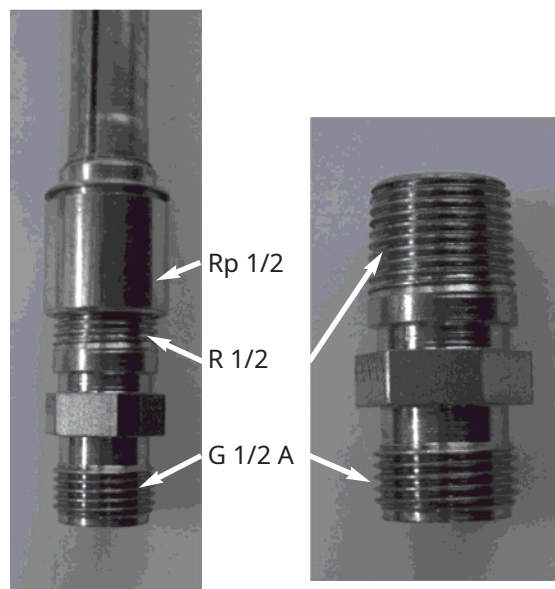
Além disso, a mangueira deve ser substituída pelo usuário sempre que necessário e, em todos os casos, antes da data máxima de uso indicada na mangueira.

### Uso recomendado: mangueira flexível metálica (aço inox envolto por tranças metálicas) com conectores aparafusados, sem prazo de validade.

Independentemente do gás utilizado, é proibido ligar os nossos aparelhos a gás com mangueiras flexíveis montadas em pontas de borracha.

O aparelho é fornecido com um acoplamento roscado. A rosca externa cilíndrica possui uma rosca de gás de "G ½ A", de acordo com a norma EN ISO 228-1:2003. Este tipo de conexão é usado na França e em alguns países europeus.

Se você usar um acoplamento cônico externo "R ½" de acordo com as normas EN 10226-1:2004 e EN 10226-2:2005 ou um acoplamento cilíndrico interno "Rp ½" de acordo com a norma EN 10226-1:2004, então desaparafuse o adaptador do aparelho e gire-o ou conecte a mangueira diretamente à extremidade do tubo.



Aparafuse a mangueira de gás na extremidade do tubo do aparelho, apertando-a apenas com a mão. Coloque duas ferramentas apropriadas (uma na tubulação para evitar que ela se mova e a outra no acoplamento da mangueira) e aperte o acoplamento na mangueira. Monte a mangueira de modo que ela fique pendurada em forma de "U".

Terminada a conexão, faça um teste de pressão para verificar a vedação do aparelho. Ao verificar a vedação, certifique-se de não usar detergente líquido, pois pode danificar o aparelho; em vez disso, use um líquido de espuma especialmente destinado a detectar vazamentos. A vedação deve ser assegurada apertando 2 superfícies de vedação além da rosca com uma junta de vedação apropriada entre elas. Para garantir o nível correto de vedação ao longo da rosca, deve-se aplicar uma massa de vedação ou massa de união na rosca.

Se for necessário usar um composto de vedação, recomendamos LOCTITE 542.

Para aparelhos que funcionam com gás BUTANO/PROPANO, utilize duas botijas com inversão automática ou depósito exterior e um regulador de pressão standard adaptado ao caudal total do seu modelo e à pressão do gás.

Aconselhamos a utilização de uma válvula redutora de pressão com um mínimo de 2 kg/hora.

Regra geral, deve ser respeitada uma margem de segurança adicional correspondente a 20 – 30% do caudal máximo do aparelho.

Para garantir uma pressão constante do fornecimento de gás, o regulador de pressão não deve ser colocado a mais de 2 m do aparelho.

Cada aparelho deve ter seu próprio regulador de pressão.



# AJUSTES

## 1. CPENDURANDO OS INJETORES

**Todas as regulagens e trocas de injetores ou parafusos bypass devem ser feitas por profissional qualificado.**

As referências dos injectores para os diversos queimadores e forno a gás diferem consoante o tipo de gás utilizado e o país de instalação.

Para substituir os injetores dos queimadores do cooktop, consulte as instruções em "Conversão para outro gás" enviadas a pedido com o conjunto injetor.

Os injetores do forno a gás são sempre substituídos na seguinte sequência:

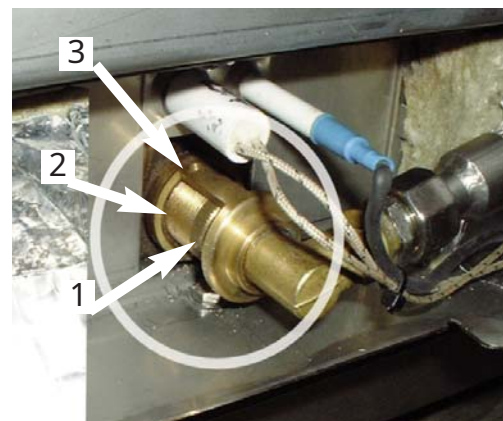
vocêAparafuse o cone de ajuste (2) e insira-o no tubo de mistura para liberar espaço suficiente para desaparafusar o injetor.

vDesparafuse o injetor (1) com uma chave plana de 7mm chave inglesa.

cInstale o injetor (1) correspondente ao novo tipo de gás e aperte-o.

xRegule a entrada de ar (consulte a tabela para regulação do ar primário) aparafusando ou desapertando o cone de regulação (2) até obter uma chama ligeiramente azulada sem separação; separação da chama é uma indicação de que há muito ar.

yEm seguida, bloqueie o cone de ajuste (2) com o arruela de bloqueio (3).



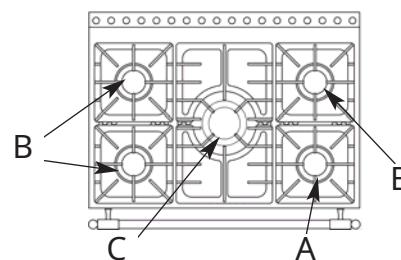
Injetor de Forno a Gás

**Uma vez que o aparelho tenha sido adaptado a um tipo de gás diferente ou a uma pressão diferente daquelas para as quais foi configurado anteriormente, as novas configurações deverão ser indicadas no lugar das configurações anteriores, e uma nova etiqueta de informação do gás será fornecida com os novos injetores.**

**Qualquer vedação terá que ser substituída.**

## 2. TABELA DE INJETORES

A tabela a seguir indica quais injetores devem ser usados após uma mudança no fornecimento de gás ou uma mudança de casa. Consulte as instruções "Conversão para outro gás" para obter mais detalhes.



GAS			COUNTRY	Open burners					Large vaulted oven (74 l)	
Category index	Gas references Pressure	Burner		Injectors	BY-PASS Screw	Burner Venturi	Burner Rings			
NATURAL GAS	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	BE, FR	A	95	39	10,5 mm	Original ring	190	
	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		B	120				54
					C	133				96
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL	Primary air adjustment (mm)						
					-	-	-	-	-	3
	2ELL	G25 20 mbar	DE	A	102	51	7 mm	Original ring	210	
				B	130	60	7 mm			
				C	152	96	10,5 mm			
	2L	G25 25 mbar	NL	A	96	39	7 mm	Original ring	195	
				B	123	54	10,5 mm			
C				142	96	10,5 mm				
				Primary air adjustment (mm)						
				-	-	-	-	-	2	
BUTANE - PROPANE	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	A	64	32	10,5 mm	Original ring	120	
				B	82	40		Large ring		
				C	95	57				
	3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 50 mbar	AT, CH, DE, LU, SK	A	53	24	7 mm	Original ring	110	
				B	71	34	10,5 mm			
				C	84	50	10,5 mm	Large ring		
				Primary air adjustment (mm)						
				-	-	-	-	-	6	

País:

EM: Áustria

BE: Bélgica

CH: Suíça

CIA: Chipre

CZ: República Tcheca

DE: Alemanha

DK: Dinamarca

EE: Estônia

ES: Espanha

FI: Finlândia

França: França

GB: Reino Unido GR:

Grécia

RH: Croácia

HU: Hungria

IE: Irlanda

TI: Itália

LT: Lituânia

LU: Luxemburgo

LV: Letônia

NL: Holanda

NÃO: Noruega

PL: Polônia

PT: Portugal

RO: Romênia

SE: Suécia

SI: Eslovênia

SK: Eslováquia

TR: Turquia



### 3. SUBSTITUIR A LÂMPADA DO FORNO

A lâmpada encontra-se na parte lateral superior do forno; liga-se automaticamente ao abrir a porta do forno.

**Atenção: desligue o fogão antes de mexer na lâmpada para evitar qualquer risco de choque elétrico e permitir que o aparelho esfrie (se necessário).**

Remova o vidro de proteção e, em seguida, desparafuse a lâmpada queimada.

Recoloque uma nova lâmpada e o vidro de proteção.



Características técnicas da lâmpada:

- 25 W      - 230 - 240 V
- 300°C    - Base E14

**Observação: as lâmpadas de substituição não são cobertas pela garantia.**

# EU INSTRUÇÕES FO VOCÊ SE

## IMPORTANTE

**Certifique-se de que o seu fogão está completamente desembalado antes de o utilizar.**

Remova todas as fitas e embalagens. Certifique-se de que os queimadores estão posicionados e nivelados corretamente. Retire o pacote de acessórios do forno. Verifique se nenhuma peça se soltou durante o transporte.

### **IGNIÇÃO INICIAL**

**Desative qualquer ar preso na rede de gás, começando por cada um dos queimadores do cooktop. Uma vez feito isso, o forno a gás pode ser aceso. No entanto, se o dispositivo de segurança do forno estiver ativado (indicador vermelho ON), pressione o botão reset acima do indicador vermelho para repetir o procedimento.**

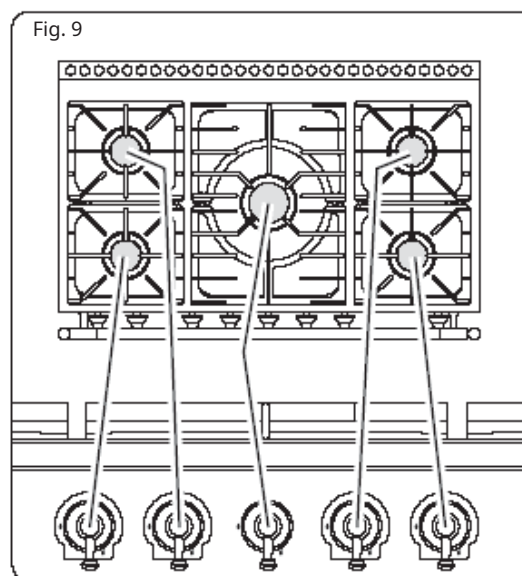
## 1. STARTAR COM OS QUEIMADORES DE COOKTOP

Antes de usar o cooktop, certifique-se de que todos os queimadores estejam no lugar e todas as grelhas do fogão estejam posicionadas corretamente.

O desenho de cada botão indica qual queimador aquele botão controla (Fig. 9).

Os queimadores a gás do nosso fogão "CornuFé 1908" estão equipados com termopares de segurança: se um queimador se desligar por qualquer motivo, o fornecimento de gás a esse queimador é automaticamente interrompido.

O termopar não deve ser ativado por mais de 15 segundos; se, após este tempo, o queimador não tiver acendido, deve-se parar de tentar acendê-lo e aguardar pelo menos um minuto antes de tentar reacender o queimador.



Todos os nossos aparelhos estão equipados com acendimento automático do queimador a gás.

Para acender um queimador a gás, pressione o botão de controle e gire-o para a esquerda até a posição "chama alta" (Fig. 10). O queimador é aceso automaticamente. Mantenha o botão pressionado (Fig. 11) por 5 – 10 segundos (o termopar de segurança pode demorar mais para reagir na primeira vez).

O ruído de faísca significa que o sistema de ignição está funcionando normalmente.

Quando o botão do queimador do cooktop é pressionado, faíscas serão produzidas em todos os queimadores – isso é normal.

Não tente desmontar ou limpar em torno de qualquer queimador enquanto outro queimador estiver ligado. Pode ocorrer um choque elétrico.

- **Configuração baixa:** isso é obtido girando o botão totalmente para a esquerda ou para baixo (Fig. 12).

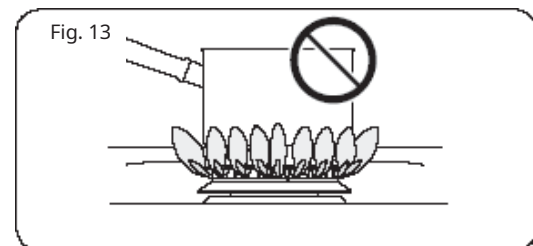
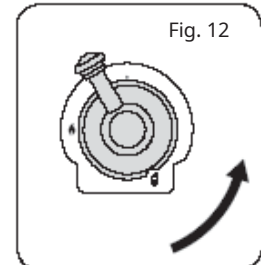
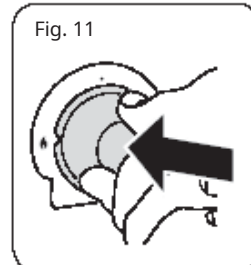
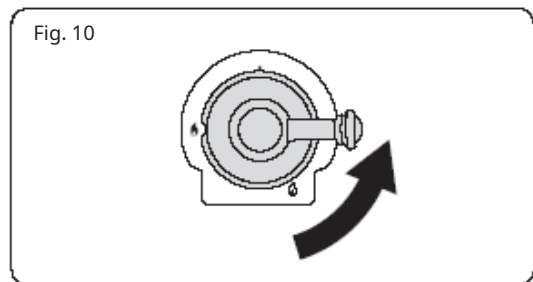
- **Desligar:** trazer o botão de volta para o seu posição vertical girando-o para a direita. Caso a chama do queimador seja acidentalmente desligada, feche o botão de controle do queimador e não ligue o queimador por pelo menos um minuto.

- **Acendimento dos queimadores do cooktop sem eletricidade**

Se houver uma falha de energia, os queimadores do cooktop podem ser acesos com um fósforo.

1. Segure um fósforo aceso a 1 cm da cabeça do queimador, mantendo sua mão o mais longe possível horizontalmente do queimador.
2. Pressione e gire o botão de controle do queimador para a posição de chama sólida. Assim que a chama do queimador acender, afaste sua mão. Com a outra mão, mantenha o botão pressionado por alguns segundos para que o dispositivo de segurança do queimador “sinta” o calor da chama.
3. Gire o botão de controle do queimador para a posição OFF quando terminar de usá-lo.

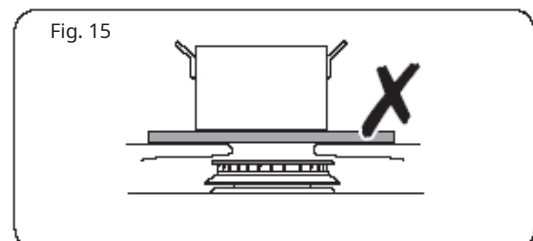
Certifique-se de que as chamas estejam sob as panelas. Por motivos de segurança, ajuste as chamas para que não ultrapassem a borda do utensílio de cozimento. Esta instrução é baseada em considerações de segurança (Fig. 13).



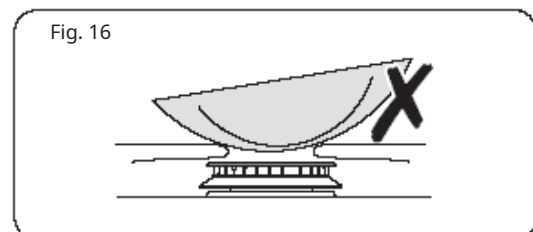
Não devem ser utilizadas panelas e tachos com fundo côncavo ou rebordo virado para baixo (Fig. 14).



Auxiliares de fervura, como amianto ou tapetes de malha, NÃO são recomendados. Reduzem o desempenho do queimador e podem danificar as grelhas (Fig. 15).



Evite usar panelas instáveis ou deformadas que possam tombar facilmente e panelas com um diâmetro de base muito pequeno, por exemplo, panelas de leite, caça-ovos individuais (Fig. 16).



O diâmetro mínimo da panela recomendado é de 12 cm para os queimadores externos e 16 cm para o queimador central.

## 2. STARTAR COM O FORNO

### 2.1. Forno a gás com acendimento eletrônico

O termóstato (C) liga o elemento de aquecimento na abóbada do forno (grill), o termóstato (B) liga o queimador a gás.

O regulador de temperatura e o termóstato estão ambos equipados com luzes indicadoras.

#### Ignição do forno:

Gire o termostato do forno (B) para a temperatura desejada.

O sistema de regulação eletrônica de temperatura permite controlar a temperatura de forma totalmente automática; portanto, é perfeitamente normal que a chama se acenda e se apague para manter o forno na temperatura desejada.



**NÃO use fósforos para acender o queimador do forno.**

#### Observação:

O indicador vermelho (A) no canto inferior direito do painel de controle indica qualquer defeito operacional relacionado ao acendimento do forno. Se este indicador estiver aceso, verifique se a válvula de corte do gás está na posição aberta e se a panela está bem abastecida de gás, depois pressione o botão (G) acima da luz indicadora.

Antes de usar o forno pela primeira vez ou se não for usado por um longo período de tempo, você deve pressionar este botão várias vezes para desarmar qualquer ar preso no circuito de gás.

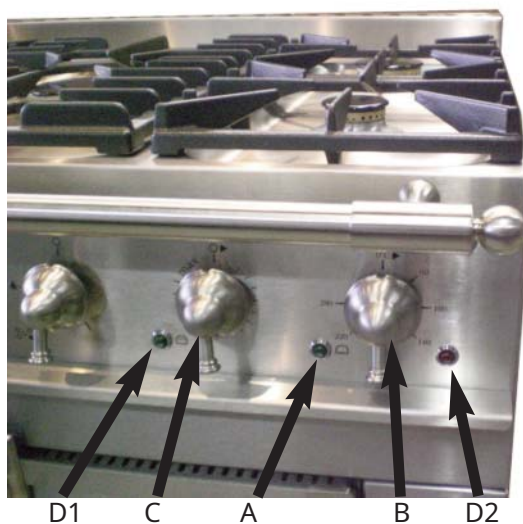
**Se este fenômeno persistir, contacte o nosso serviço pós-venda ou o seu revendedor.**

### 2.2. Forno elétrico

O vaporizador (C) ativa o elemento de aquecimento na abóbada do forno (grill); o termostato (B) ativa a resistência sob o piso do forno. Tanto o termostato como o vaporizador estão equipados com um indicador luminoso de tensão (D).

#### Ignição do forno:

- Posicione o termostato do forno (B) na temperatura desejada e o vaporizador (C) na potência de pré-aquecimento correspondente.
- Após o pré-aquecimento (entre 15 e 20 minutos dependendo da temperatura desejada), defina o modo de cozimento do alimento a ser cozido.
- Você pode então colocar sua comida no forno.



**Observação:** A luz indicadora (D1) à esquerda do botão de fervura indica que o grelhador está LIGADO e a luz indicadora (D2) à direita do termóstato indica que a resistência inferior está LIGADA. A luz indicadora (A) indica que a resistência inferior está aquecendo e pode acender ou apagar ciclicamente durante o funcionamento do forno.

## 2.3. Função Grill

O seu forno está equipado com um grelhador elétrico controlado separadamente da resistência na base do forno.

- Posicione o regulador de temperatura (C) na potência desejada.
- Após o pré-aquecimento (entre 5 e 10 minutos dependendo da temperatura), defina o modo de cozimento do alimento a ser cozido.
- Em seguida, pode colocar no grelhador os alimentos que necessita de grelhar.

A bandeja da grelha deve ser colocada no nível mais alto.

Também pode utilizar o tabuleiro de pasteleria para dourar mariscos, peixes e mariscos que requeiram calor forte e rápido.

**Por favor, note que esta intensidade de calor exige uma supervisão cuidadosa. Certas áreas do alcance de fácil acesso podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas destas superfícies quentes.**

Para este tipo de cozedura não é necessário ligar o queimador a gás.

## 2.4. tabuleiros de forno

Existem vários tabuleiros diferentes no seu forno:

1) **O tabuleiro grande ou tabuleiro de pasteleria** com revestimento esmaltado. Destina-se exclusivamente à confeção de pasteleria ou para grelhar ingredientes no grelhador do forno elétrico. O grande tamanho desta bandeja significa que ela pode ser usada como uma bandeja de cozimento, mas geralmente é usada para pedaços muito grandes de carne. Você não deve usá-lo para cozinhar aves ou pequenos assados. Colocar uma folha de papel alumínio na bandeja facilitará a limpeza.

2) **O grelha de assar grande** permite o seguinte:

- Colocar o prato que contém o assado na grelha que fica sobre o tabuleiro grande. Assim, ao utilizar este sistema aproveita-se ao máximo a convecção natural do ar, permitindo que o fluxo de ar se desloque à volta e por baixo do alimento.
- Para colocar um assado diretamente na grelha do tabuleiro grande. O assado permanecerá temperado, bem como mal passado ou malpassado, se desejar.



Utilizando o conceito "spit", o ar quente envolve toda a peça de carne independentemente do seu tamanho, por exemplo, uma grande peça de borrego ou uma grande ave.

3) O "A bandeja "prateleira" funciona como um suporte para todos os tabuleiros utilizados neste forno.

4) O placa de alumínio e duas assadeiras pequenas.

## 2.5. Instalação da bandeja "prateleira"

As corrediças do forno e o tabuleiro "prateleira" são fornecidos com batentes para evitar a retirada involuntária das prateleiras; essas prateleiras podem ser removidas e substituídas facilmente.

### Configuração da bandeja "prateleira"

Antes de utilizar o seu forno com toda a segurança, deve colocar correctamente os tabuleiros das prateleiras. Para posicionar a bandeja na altura desejada, posicione-a acima da corrediça lateral do forno (bate atrás). Em seguida, empurre a bandeja para a parte de trás do forno até que os batentes estejam posicionados atrás dos controles deslizantes.

Puxe a bandeja da prateleira até que a parte de trás da bandeja seja bloqueada pelos batentes dos controles deslizantes laterais do forno.



### Retirar o tabuleiro "prateleira"

Empurre a bandeja da prateleira que está nos controles deslizantes para a parte de trás do forno; levante a parte de trás da bandeja para que os batentes fiquem posicionados acima dos controles deslizantes e puxe a bandeja em sua direção.

## 3. TO PRINCÍPIO DE COZINHA

No caso da convecção natural, o calor é gerado abaixo do piso do forno e então sobe pelas paredes do forno e ao longo da abóbada.

Esse fluxo de ar cria uma atmosfera homogênea na qual os alimentos são cozidos e a temperatura também se mantém muito estável.

Esta característica é única e só se encontra num forno "La Cornue". Os diferentes níveis de calor são tão estáveis que, em qualquer outro forno, um assado não cozinha uniformemente porque as temperaturas não permanecem tão constantes.

Ao cozinhar no forno "La Cornue" não é necessária supervisão.

Ao manter a porta do forno bem fechada durante o cozimento, a água contida em muitos alimentos evapora e, portanto, cria um grau de umidade que proporciona um ambiente de cozimento ideal.

Os sucos da carne, portanto, não são perdidos e não é necessário regar o assado ou a ave.

Portanto, não há risco de queimadura.



A textura exterior dourada e estaladiça da carne quando cozinhada em "La Cornue" deve-se à caramelização dos açúcares naturais derivados da carne e não à carbonização.

A única precaução real que aconselhamos é não sobreaquecer o forno e respeitar os tempos de cozedura com rigor e cuidado consoante o peso e o tipo de alimentos cozinhados no forno.

O ambiente térmico deste forno foi estudado e aperfeiçoado para evitar a desidratação de qualquer tipo ou tamanho de alimento. O forno "La Cornue" adapta-se tanto à cozinha familiar como à cozinha festiva de grandes grupos.

Embora a vigilância não seja necessária, pode-se, no entanto, abrir a porta do forno; o calor adquirido não escapa, pois a massa do forno e a circulação de ar mantêm a temperatura programada.

**Sempre pré-aqueça o forno na temperatura necessária para cozinhar.**

#### 4. VAULTADOVEN: AAVISO DE USO

Você descobrirá gradualmente as combinações ideais para frutas frescas - zabaglione, frutos do mar - molho holandês ou quenelles - molho Nantua, etc...

Você pode usar o calor da grelha da mesma forma que o calor de base, embora seja menos frequente. Geralmente é usado para ajustar pratos.

Por exemplo, se a massa da sua tarte ou quiche já estiver bem cozinhada mas o interior parecer cru: coloque o termóstato inferior na temperatura mínima ou mesmo no 0 e o ferverdor na potência média ou alta consoante a rapidez que pretende para cozinhá-lo.

Para cozeduras longas e lentas, seja para pastelaria ou terrinas, utilize apenas o queimador de gás inferior.

Com a utilização das resistências do grelhador e do forno, com a prática será mais fácil compreender e controlar as várias temperaturas que podem ser alcançadas mesmo nas formas de cozedura mais delicadas.

Claro, também pode ser usado para fazer excelentes pastéis, tortas, quiches e pratos de legumes: a escolha do nível da prateleira e a temperatura necessária exigem um pouco mais de reflexão.

**Ao assar**, quer seja borrego, peru, porco ou peixe grande, coloque a grelha no nível mais baixo do forno. O cozimento geralmente excede 40 minutos.

Nesse caso, pré-aqueça a 250 °C (480 °F), por 10 a 15 minutos.

Coloque o prato no forno e abaixe o termostato para 200 °C (390 °F) ou 175 °C (345 °F) para carne branca; deixe cozinhar o tempo necessário: a crosta é formada e o cozimento em profundidade continua.

**Para um assado ou para uma costela de vaca, borrego, peixe pequeno ou médio**, coloque a assadeira no nível médio do forno. Pré-aqueça no nível 280 °C (535 °F) por quinze minutos, depois abaixe para o nível 230 °C (450 °F) por aproximadamente 5 a 10 minutos depois que o prato for colocado no forno.

Respeite os tempos de cozedura recomendados no seu livro de receitas ou pelo seu talho. Recomendamos descascar toda a gordura da carne antes de cozinhar.

Se tiver incluído um prato de legumes para acompanhar a refeição, pode adicionar um pouco de manteiga ou azeite por cima para conservar as suas belas cores. Para grelhar cebolas ou qualquer outro legume em volta de uma assadeira, coloque sempre um pouco de azeite misturado com manteiga no fundo do prato antes de adicionar os legumes.

Se optar por cortar a cebola às rodelas, recomenda-se cortar tudo muito bem para se adequar às temperaturas pretendidas.

Sugerimos que você faça tudo com moderação:

- muita gordura e banha criará fumaça e respingarão gordura,
- uma temperatura demasiado elevada carboniza todos os alimentos.

**Para pastelaria** a altura do tabuleiro do grelhador dependerá do tipo de bolo e do tempo de cozedura.

O calor mais intenso vem do fundo do forno. Nunca coloque uma bandeja ou um prato sobre esta superfície inferior.

As tortas de maçã requerem um calor de bandeja de nível superior para dourar as maçãs e o calor também é necessário por baixo para cozinhar a massa. A temperatura de 200 °C (390 °F) no termostato e o posicionamento intermediário funcionam bem juntos.

**Para cozinhar uma Tarte Tatin**, que geralmente é cozido por cima, coloque o termostato no nível 175 ou 200 °C (345 - 390 °F) e isso deve ser suficiente; qualquer coisa maior do que isso queimará a massa antes que as maçãs tenham a chance de cozinhar.

**Para um gratinado de legumes ou massa**, na maioria das vezes, o tempo de cozimento é de 20 a 25 minutos com um termostato ajustado para 200 °C (390 °F) (dependendo da espessura do gratinado). Naturalmente, é necessário que o calor penetre por cima e por baixo. O nível mais baixo, no entanto, funcionará adequadamente para batatas, bolos e o nível médio funcionará bem para legumes frescos.

**Para o gratinado**, posicione a bandeja da grelha no nível mais alto e insira o prato gratinado. Posicione o fervedor no máximo e fique de olho no seu prato.

A escolha entre uma variedade de temperaturas ou tempos de cozimento intimamente relacionados não deve ser uma adivinhação, mas sim baseada no tamanho da carne e no seu gosto pessoal.

Os equivalentes entre as indicações do termostato e as temperaturas, expressas em graus, são fornecidos abaixo apenas como uma indicação.

Th 1 = 100 / 125 °C (210 / 260 °F) Th  
2 = 125 / 150 °C (260 / 300 °F) Th 3  
= 150 / 175 °C (300 / 345 °F) Th 4 =  
175 / 200 °C (345 / 390 °F)

Th 5 = 200 / 225 °C (390 / 435 °F) Th  
6 = 225 / 250 °C (435 / 480 °F) Th 7  
= 250 / 275 °C (480 / 530 °F) Th 8 =  
275 / 300 °C (530/570 °F)

1°	merengues, rock cakes, petits fours, tartes de merengue, carne estufada, guisados, guisado de carne
2°	estufada legumes refogados, pão-de-ló, pão-de-ló, bolo Savoie
Dia 3/4	creme de caramelo, pudim, macaroons, massa choux, suflês, brioche grande, bolos, biscoitos, carne branca pedaços
5/6	grandes de massa folhada, tortas, flans, assados de carne branca, croissants, peixe, gratinados
08/07	assados de carne vermelha, caça muito rara



## VOCÊ PGURO DE UM CORNUFÉ 1908 COOKER

Você deve limpar seu fogão regularmente.

Sempre deixe o fogão esfriar e desligue-o antes de limpá-lo ou fazer qualquer trabalho de manutenção.

Todas as partes do fogão ficam quentes quando ele está LIGADO e permanecem quentes mesmo quando o cozimento termina. Para evitar queimaduras, verifique sempre se todos os botões estão na posição OFF e se a panela esfriou antes de limpá-la.

Tome cuidado ao limpar se usar uma esponja ou um pano úmido para limpar uma superfície quente, tome cuidado para não se queimar com o vapor.

Certos detergentes podem produzir vapores nocivos quando em contato com uma superfície quente. Deve usar luvas e avental e respeitar as instruções de utilização de cada um dos produtos de limpeza.

### **Não use um limpador a vapor para limpar o fogão.**

Nunca use solventes de tinta, soda cáustica, produtos de limpeza cáusticos, pós biológicos, alvejantes, produtos de limpeza à base de cloro, abrasivos grossos ou sal. Não misture produtos de limpeza diferentes – podem reagir juntamente com resultados perigosos.

Lembre-se de ligar o fornecimento de eletricidade antes de reutilizar o fogão.

## **1. FRONTPANELOS**

As partes externas, que não ficam expostas a respingos de gordura, exigem apenas um mínimo de esforço para mantê-las limpas e bonitas. O nível de limpeza realmente depende da frequência de uso e do clima ambiental. Se for mantida em uma casa de férias, especialmente em clima marinho, ela deve ser bem limpa antes de sua partida.

E não é bom voltar a um fogão limpo e brilhante?

Devido ao ambiente úmido, o sal do ar e a acidez da gordura atacam todos os metais, mesmo o latão maciço e o aço inoxidável.

Os produtos de limpeza devem ser escolhidos de acordo com as superfícies a limpar.

### **Frentes esmaltadas de cores vivas**

Como o esmalte é vitrificado, você pode usar um produto para limpar vidros em uma toalha de papel. Como a gordura pode espirrar e espirrar quando o forno superaquece, use um produto do tipo “Crema Ajax” e uma esponja para limpeza. Resultados aprimorados podem ser obtidos usando produtos de limpeza de janelas.

### **Painel frontal de aço inoxidável**

Para limpeza de rotina, use um produto de limpeza especial para aço inoxidável em um pedaço de papel toalha.

A cada três a seis meses, faça uma limpeza completa no painel frontal de aço escovado para remover a graxa.

Para este tipo de limpeza profunda, utilize um detergente suave ou sabão suave, bem diluído em água quente.

Em seguida, enxágue com água limpa.

## Frentes coloridas esmaltadas mate (preto mate)

**Lembre-se de que as cores foscas são frágeis por natureza.**

As cores foscas não são vitrificadas e, portanto, não são protegidas: o uso de produtos muito fortes pode deixar marcas duradouras.

No entanto, já aplicamos este acabamento há muitos anos, pois é extremamente fácil de limpar e manter. Basta seguir as nossas instruções.

Limpe com água morna usando sabão doméstico aplicado em uma esponja não abrasiva ou, melhor ainda, porque não usar sabão doméstico em forma de gel. Em seguida, enxágue em água pura e seque cuidadosamente com papel toalha.

Você também pode usar um produto de limpeza de janelas em uma toalha de papel ou pano.

## 2. FINÍCIO

### Acabamentos em níquel ou cromo

Estes não requerem nenhuma limpeza especial. Basta usar um produto limpa-vidros aplicado em papel absorvente ou pano para remover eventuais marcas de dedo.

### Acabamentos em cobre ou latão

Use um produto de limpeza especial para cobre ou latão, em pasta ou líquido, e um pano macio. **Em seguida, remova todos os vestígios com uma esponja úmida.** Ao remover os depósitos do produto com água, suas barras e bráquetes ficarão mais brilhantes por mais tempo.

Recomendamos "Copper Cleaner" de "Spring" ou "Bistrot Cuivre" de "Matfer".

Evite o uso de produtos anti-oxidação, que provocam a formação de depósitos pretos no aparelho e demoram o dobro do tempo para limpar.

## 3. TELECOOKTOP

Como o seu fogão é composto por vários elementos diferentes, recomendamos a aplicação de um procedimento de limpeza adaptado a cada caso concreto.

No entanto, deve-se notar que, uma vez memorizadas algumas "dicas", a manutenção da panela "La Cornue" é mais fácil do que qualquer outra, desde que seja limpa regularmente.

Use uma toalha de papel ou um pano para limpar o cooktop e o backsplash enquanto ainda estiverem quentes, pois os respingos de gordura ou alimentos são fáceis de remover e não requerem produtos de limpeza.

## os queimadores

Não se esqueça de que cozinhar em fogo alto pode fazer com que o óleo e a gordura respingem nos elementos de cozimento adjacentes, incluindo o painel traseiro e a borda da mesa.

Neste caso, limpe qualquer gordura ou óleo quente com um pano e dê polimento onde for necessário.

### Tampas de queimadores de esmalte preto

Limpe as tampas dos queimadores, utilizando detergente para a loiça e uma esponja; depois enxágue e seque. Em caso de gordura queimada e respingos de óleo ou leite, borrife um produto para limpeza de fornos que não contenha soda cáustica. Deixe agir de 15 a 30 minutos, depois limpe com água, detergente e uma esponja não abrasiva.

Enxágue as tampas e seque-as completamente antes de reinstalá-las.

**Nota importante: Verifique sempre se os orifícios de saída de gás não estão bloqueados.**

### Grelhas em ferro fundido esmaltado mate

As grelhas não costumam ficar sujas: basta limpá-las com um pano para limpeza de rotina. De vez em quando, limpe as grelhas com água e detergente para a loiça. Se ficarem cinza carvão, isso não significa deterioração. Na verdade, este suporte de ferro fundido tem uma vida útil muito longa.

## O aço inoxidável envolve e backsplash

Esta estrutura de aço inoxidável deve ser limpa regularmente, utilizando um detergente normal e uma esponja húmida.

Não esfregue com produto abrasivo de forma irregular ou com movimentos circulares.

Também pode ser utilizada uma esponja levemente abrasiva, respeitando a direção do polimento.

Um spray de forno deve ser usado para limpar qualquer gordura acumulada no painel traseiro.

Borrife o produto, espere de 20 a 30 minutos, depois simplesmente limpe a gordura dissolvida com um pano ou esponja úmida. Porém, para a limpeza do aço inox, recomendamos borrifar o produto de limpeza diretamente na esponja, ou utilizar a lâmina de uma faca, coberta com um pano, para limpar o espaço entre o cooktop e o painel traseiro.

**Lembre-se: os sprays de forno são produtos poderosos e, portanto, devem ser aplicados apenas nas peças que especificamos. Nunca aplique em painéis frontais, barras e botões de controle.**

Dependendo da frequência com que você usa seus acessórios de aço inoxidável, pode ser necessária uma limpeza completa para restaurá-los ao seu esplendor inicial. Para fazer isso, use creme de limpeza ou pó especial para aço inoxidável.

Depois de remover completamente qualquer graxa queimada do aço, enxágue com água limpa.

## 4. TELEOVEN

O “La Cornue” **forno abobadado** princípio e a qualidade da convecção obtida, limitam consideravelmente os problemas de limpeza do forno. No entanto, o pré-aquecimento do forno é essencial para garantir a eficiência do uso.

O sistema “esmalte limpo” é uma nova forma de evitar reações químicas e carbonização. Na verdade, é muito menos agressivo do que a decomposição da matéria orgânica a 500 °C (930 °F) e a decomposição por oxidação do sistema de autolimpeza da catálise.

O processo de fabricação e composição desses esmaltes especiais é realizado a uma temperatura de 1300 °C (2370 °F).

O resultado é uma superfície esmaltada perfeitamente lisa, difícil de aderir aos alimentos. Eventuais sujidades ou derrames que ocorram durante a cozedura na superfície do esmalte podem ser removidos à temperatura ambiente com uma esponja húmida.

Recomendamos limpá-lo após cada uso, enquanto o forno ainda estiver quente, o que evitará derramamentos ou respingos de assados e fumaça no próximo pré-aquecimento.

Se a manutenção não for realizada em intervalos regulares, é possível borrifar um limpador de forno (sem soda) para remover as manchas mais difíceis.

Aguarde 15 minutos e depois limpe com uma esponja úmida.

Uma alta resistência a reações químicas e altas temperaturas garante uma longa vida útil para as paredes do seu forno.

Se o interior da porta estiver amarelado, você pode esfregá-lo com um esfregão quadrado e sabão em gel, polindo na direção adequada.

Por último, recomendamos que faça uma lista de todos os produtos de limpeza necessários para o seu fogão, todos disponíveis numa loja perto de si:

Para o meu fogão ..... Para o meu forno ..... Para o meu painel frontal ..... Para meus acabamentos ..... e, claro, panos, toalhas de papel, etc...

**NB: Os nomes dos produtos de limpeza são fornecidos como uma indicação do tipo de produtos a serem utilizados.**

Seguindo nossas recomendações e conselhos, você logo descobrirá que é rápido e fácil manter seu "CornuFé 1908" no seu melhor.

Mesmo depois de dez anos, seu fogão parecerá e funcionará como novo.

Vários clientes acham que seu "CornuFé 1908" fica ainda melhor com o tempo, da mesma forma que o vinho atinge a perfeição com o envelhecimento.

Esperamos ter respondido a quaisquer perguntas que você possa ter.

Os nossos showrooms, bem como a nossa oficina, permanecem ao seu dispor para fornecer qualquer informação adicional que possa necessitar.

Chefs finos, como você, confiam na qualidade e nos materiais de seus utensílios de cozinha. Hoje, você encontrará todas as nossas ferramentas profissionais de alta qualidade, projetadas para uso doméstico, expostas em nossos diferentes showrooms.

Um catálogo está disponível mediante simples solicitação por telefone ou fax. Veja os detalhes na última página.

CSERVIÇO DE PÓS-VENDA AO CLIENTE(FRANCE):

cTelefone: + 33 (0)1 34 48 36 15 c

Fax: + 33 (0)1.34.48.52.31 cE-

mail:[service@la-cornue.com](mailto:service@la-cornue.com)

## CONFORMIDADE COM EUROPEAN DIRECTIVAS

Todos os nossos aparelhos cumprem as seguintes diretivas europeias:

- Diretiva 2009/142/CE "APARELHOS DE GÁS", Norma Europeia EN 30
- Diretiva 2006/95/CE "BAIXA TENSÃO"
- Diretiva 2004/108/EC "COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA"
- Diretiva 2002/40/EC "ROTULAGEM DE ENERGIA"
- Diretiva 2012/19/EU "WEEE, RESÍDUOS DE EQUIPAMENTO ELÉTRICO E ELETRÔNICO"
- Diretiva 2002/95/CE "RoHS, RESTRIÇÕES DE SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS"

### CONSUMO DE ENERGIA

FORNO ELÉTRICO	Grande Forno Abobadado
avaliações	6 kW (piso de 3,5 kW + cofre de 2,5 kW)
Classe de eficiência energética: em uma escala de A (mais eficiente) a G (menos eficiente)	G
Consumo de energia com base na carga padrão	2,14 kWh
Volume utilizável (litros)	74
Tamanho	Grande
Tempo para cozinhar carga padrão (minutos)	69
área de cozimento	2796 cm <sup>2</sup>

### CLASSE DE ELÉTRICO E ELETRÔNICO EQUIPAMENTO

A Diretiva 2012/19/UE do Parlamento Europeu sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos (REEE) exige que os eletrodomésticos usados não sejam descartados em aterros municipais indiferenciados e devem ser coletados separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que contêm e, assim, reduzir seu impacto na saúde humana e no meio ambiente. Os consumidores devem entrar em contato com as autoridades locais ou com o revendedor com relação a



o procedimento a seguir para a recolha do seu aparelho antigo. Cumpra os regulamentos locais para a eliminação do material de embalagem. Assim, a embalagem pode ser reciclada.

Este logótipo "lixo riscado" presente em todos os produtos significa que o equipamento não pode ser eliminado juntamente com outros resíduos, que é objeto de uma recolha seletiva com vista à sua valorização, reutilização ou reciclagem.

## GARANTIA (3 ANOS)

Após o recebimento do pagamento integral de nossos produtos, nossos aparelhos são garantidos por três anos a partir da data da fatura contra qualquer defeito estrutural e qualquer defeito de material. A garantia exclui o uso indevido do aparelho ou uma instalação não conforme. Os custos de intervenção e deslocamento serão cobrados neste evento.

Se nossos produtos apresentarem defeito, o comprador deverá entrar em contato conosco depois de garantir que não é devido a uma instalação não conforme ou uso anormal para decidir conosco como o aparelho deve ser reparado. O aparelho deve ser limpo e limpo antes de qualquer intervenção.

Quaisquer reclamações relativas ao estado, apresentação ou não conformidade das nossas mercadorias deverão ser dirigidas à nossa sede por carta recomendada com aviso de receção no prazo máximo de oito dias após a entrega.

A aplicação da garantia estará condicionada ao recebimento de um certificado pela LA CORNUE SAS de que o material foi instalado por um profissional de acordo com as normas técnicas e de segurança vigentes.

Nesta garantia, o vendedor deverá substituir sem custo as peças reconhecidas como defeituosas por seu departamento técnico. Esta garantia cobre todos os custos de mão-de-obra, com exceção das despesas de viagem.

O período de garantia especificado acima não será estendido se as peças defeituosas precisarem ser substituídas.

TEMOS MUITO CUIDADO NA CRIAÇÃO DE NOSSOS ITENS ESMALADOS. No entanto, uma superfície de esmalte artesanal nunca é completamente uniforme e podem ocorrer pequenas variações de tonalidade. Esta é uma garantia de qualidade e está ligada à natureza do nosso processo de esmaltação em três camadas.

### Esta garantia deixará de ser aplicável:

- Se o defeito de funcionamento resultar de uma intervenção não autorizada no aparelho;
- Se o mau funcionamento for devido ao desgaste normal do aparelho (consumíveis como lâmpadas, tampas dos queimadores, vedação da porta, etc.) ou por negligência ou manutenção insuficiente por parte do comprador;
- Se o mau funcionamento for devido a força maior.

A LA CORNUE SAS não poderá ser responsabilizada legalmente nestes três casos.

A garantia do vendedor e sua responsabilidade sobre os produtos serão limitadas à reparação de quaisquer defeitos conforme estipulado nas condições acima.

Conforme expressamente acordado entre as partes contratantes, a responsabilidade do vendedor em caso de falha operacional será limitada ao disposto acima, especialmente no que diz respeito a defeitos ocultos e danos materiais e imateriais.

Em todos os casos, o comprador não pode suspender o pagamento se apresentar uma reclamação sobre a qualidade das mercadorias.

As mercadorias são sempre transportadas por conta e risco do comprador ou de seu representante. É, portanto, da sua responsabilidade inspecioná-los à chegada e, se necessário, apresentar uma reclamação ao transportador. O comprador, depois de ter manifestado determinadas reservas expressas no talão de entrega aquando da receção, deve confirmá-las por carta recomendada ao transportador no prazo de dois dias a contar da receção (artigo 105.º do Código Comercial).

Não podemos, em hipótese alguma, honrar esta garantia se esses requisitos não forem atendidos.

### Departamento de pós-venda:

Telefone: +33 (0)1 34 48 36 15

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

E-mail: [service@la-cornue.com](mailto:service@la-cornue.com)







# **LA CORNUE**



---

## **Ateliês La Cornue**

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

Endereço postal :

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

Telefone: +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)**