

LA CORNUE

Instalação guia e

Regras de segurança

Gama Château G4

*com os novos fornos abobadados
e a inovação patenteada, o disco RCC.*



Grand Palais 180 • Château 165 • Château 150
Grand Châtelet 150 • Grand Châtelet 135
Château 120 • Châtelet 120
Grand Castel 90 • Castel 75



CE

FR / BE / CH / LU



Querido cliente,

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

O objetivo deste guia de instalação 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 queimadores 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.

Recomendamos que siga os conselhos fornecidos no folheto "Instruções de uso", isso garantirá que você fique satisfeito com seu fogão por muito tempo.

Obrigado por depositar sua confiança em nós.

Antoine Bassoul

Presidente

Querido cliente,

Preencha os detalhes do aparelho abaixo e guarde-os para referência futura. Estas informações permitir-nos-ão identificar com precisão o seu aparelho específico e ajudar-nos-ão 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:	
Fue1 tipo*:	
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

Caso tenha algum problema com o seu aparelho, consulte o restante deste livreto e as Instruções de Uso para verificar se está usando o aparelho corretamente.

Se ainda tiver dificuldades, contacte o seu revendedor.

SEDE E OFICINA DE LA CORNUE

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

Endereço postal:

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

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

CONTEÚDO

CONTEÚDO	4
ADVERTÊNCIAS REGRAS DE SEGURANÇA	
7-12 DESCRIÇÃO	13
1. DESCRIÇÃO GERAL	13
2. POTÊNCIA DE ENERGIA E TAXAS DE FLUXO DE GÁS	15
3. CLASSIFICAÇÕES DE POTÊNCIA PARA OS ELEMENTOS ELÉTRICOS	16
4. PLACA DE CARACTERÍSTICAS	17
LE GRAND PALAIS 180 - G48, T48	18
1. DIMENSÕES	18
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	19
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	20
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	21
5. CONEXÕES DO FOGÃO	22
6. CONEXÕES DO COOKTOP	22
LE CHATEAU® 165 - G46, T46	23
1. DIMENSÕES	23
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	24
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	25
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	26
5. CONEXÕES DO FOGÃO	27
6. CONEXÕES DO COOKTOP	27
LE CHATEAU® 150 - G45, T45	28
1. DIMENSÕES	28
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	29
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	30
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	31
5. CONEXÕES DO FOGÃO	32
6. CONEXÕES DO COOKTOP	32
LE GRAND CHATELET 150 - G44	33
1. DIMENSÕES	33
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	33
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	34
4. CONEXÕES DO FOGÃO	35
LE GRAND CHATELET 135 - G43, T43	36
1. DIMENSÕES	36
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	37

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS.....	38
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	39
5. CONEXÕES DO FOGÃO	40
6. CONEXÕES DO COOKTOP.....	40
LE CHATEAU® 120 - G42, T42.....	41
1. DIMENSÕES	41
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	42
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS.....	43
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	44
5. CONEXÕES DO FOGÃO	45
6. CONEXÕES DO COOKTOP.....	45
LE CHATELET 120 - G41.....	46
1. DIMENSÕES	46
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	47
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS.....	48
4. CONEXÕES DO FOGÃO	49
LE GRAND CASTEL 90 - G49, T49.....	50
1. DIMENSÕES	50
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	51
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS.....	52
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	53
5. CONEXÕES DO FOGÃO	54
6. CONEXÕES DO COOKTOP.....	54
LE CASTEL 75 - G47, T47.....	55
1. DIMENSÕES	55
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA	56
3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS.....	57
4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS	58
5. CONEXÕES DO FOGÃO	59
6. CONEXÕES DO COOKTOP.....	59
ANTES DA ENTREGA.....	60
1. REQUISITOS DE SEGURANÇA	60
1.1. VENTILAÇÃO.....	60
1.2. INSTALAÇÃO (VEJA ACIMA)	61
2. FORNECIMENTO ELÉTRICO.....	62
3. ABASTECIMENTO DE GÁS	62
INSTRUÇÕES DE MANUSEIO E INSTALAÇÃO.....	64
1. INSTRUÇÕES DE MANUSEIO	64
2. INSTALAÇÃO DO CORRIMÃO	65
3. INSTALAÇÃO DO RISER / BACKSPLASH	67

4. AJUSTE DE ALTURA.....	67
CONEXÕES.....	68
1. CONEXÕES ELÉTRICAS	68
2. CONEXÃO DE GÁS	69
IGNIÇÃO - AJUSTES.....	72
1. COMEÇANDO PELOS ELEMENTOS DO COOKTOP	72
1.1 PLACAS A GÁS COM IGNIÇÃO ELÉTRICA (PEQUENO, GRANDE E MAXI QUEIMADOR)	72
1.2 PLACA DE AQUECIMENTO OU GRELHA DE ROCHA DE LAVA COM IGNIÇÃO ELÉTRICA.....	73
1.3 PLACA DE CERÂMICA DE INDUÇÃO.....	73
1.3.1 PLACAS DE INDUÇÃO CERÂMICA DE VIDRO COM DUAS ÁREAS DE COZIMENTO	73
1.3.2 PLACA DE INDUÇÃO GRANDE	74
1.4 TEPPAN-YAKI ELÉTRICO (GRELHADOR JAPONÊS)	75
2 ARRANQUE DOS FORNOS	75
2.1 FORNO A GÁS COM IGNIÇÃO ELETRÔNICA	75
2.2 FUNÇÃO DE GRILL DO FORNO A GÁS	77
2.3 FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES.....	77
2.4 FUNÇÃO GRELHADOR DO FORNO ELÉTRICO	79
2.5 OS PRATOS DO FORNO.....	79
2.6 INSTALAÇÃO DA BANDEJA "SHELF" OU "PATA-PEGA"	80
3 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO.....	81
4 TROCA DOS INJETORES.....	81
4.1 QUEIMADORES DA PLACA.....	81
4.2 O FORNO A GÁS E O GRELHADOR DE ROCHA LAVA	82
5 AJUSTE DAS CONFIGURAÇÕES DE BAIXO	83
6 TABELA DE INJETORES	84
ECO DESIGN.....	85
1 CONSUMO DE ENERGIA FORNOS ELÉTRICOS	85
2 CONSUMO DE ENERGIA FORNOS A GÁS	85
3 COMO REDUZIR O CONSUMO DE ENERGIA	86
CONFORMIDADE COM AS DIRETIVAS EUROPEIAS.....	87
1 RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS.....	87
GARANTIA (5 ANOS).....	88



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

Categorias de aparelhos (ver ponto 1.2, página 46 “Instalação”):

- 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 regulação deste aparelho estão indicadas na etiqueta situada na parte de trás da placa 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 leve odor. Isso deve parar após um pouco de uso.

Observe

O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante o uso. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

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 crianças sozinhas e sem supervisão perto do aparelho.



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 pelo usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisionadas por um adulto.

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Mantenha as crianças bem afastadas.

Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

ATENÇÃO: Certifique-se de que o aparelho está desligado da rede elétrica antes de substituir a lâmpada para evitar qualquer risco de choque elétrico.

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. Abra

VOCÊ portas e janelas para se livrar do gás. Ligue para o

VOCÊ 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. Anote este local, pois poderá ser útil posteriormente.

Deixe sempre o fogão arrefecer e desligue-o da corrente antes de limpar ou realizar qualquer trabalho de manutenção, a menos que especificado de outra forma neste guia ou em um guia de "Instruções de uso".

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.

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.

Quando o forno estiver ligado, não utilize a parte superior do exaustor (as ranhuras na parte de trás do fogão) para aquecer pratos ou travessas, secar panos de prato ou amolecer manteiga. Nunca obstrua as ranhuras do extrator.

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.

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

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 na placa de fogão. 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.

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 qualquer parte do fogão suscetível 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, aberturas 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.

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 SUPERFÍCIES INTERIORES 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 do aparelho.

Use roupas apropriadas.

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

Tome cuidado ao tentar alcançar objetos acima da parte superior do cooktop.

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 toalha, pano grosso ou similar no lugar de luva isolante; eles podem pegar fogo em contato com uma superfície quente.

Nunca opere o aparelho com as mãos molhadas.



Use a panela de 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 da placa de aquecimento.

A gaveta de baixo é para armazenar bandejas de forno e outros utensílios de cozinha. **Pode ficar muito quente**, não armazene nada nele, que possa 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.

Para fogão de indução, é recomendado não deixar utensílios metálicos como faca, garfo, colher ou tampas sobre o cooktop, pois podem esquentar.

ATENÇÃO: Se a superfície de vidro estiver rachada, desligue o aparelho da fonte de alimentação para evitar qualquer risco de choque elétrico (aplica-se a placas vitrocerâmicas).

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

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

Todos os nossos aparelhos de cozinha destinam-se apenas a uso doméstico; ou seja, não profissional. No caso de uso não doméstico, o fabricante não incorrerá em qualquer responsabilidade, e a garantia será considerada nula.

ATENÇÃO: Instalação na Suíça

As seguintes diretivas devem ser levadas em consideração durante a montagem e instalação:

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

ATENÇÃO: Instalação na Suíça

As seguintes diretrizes devem ser levadas em consideração durante a montagem ou instalação:

- Diretrizes de gás SSIGE GI (2005)
- Diretrizes CFST n° 1942: gás liquefeito, parte 2
(FCOS: Comissão Federal de Coordenação de Segurança do Trabalho)
- estipulações da Association of Cantonal Fire Insurance Underwriters (VKF)

ACHTUNG: Schweizerische Vorschriften

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:

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

ATTENZIONE: Instalazione in Svizzera

Se você deve considerar o processo de montagem e instalação da seguinte prescrição:

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

1. DESCRIÇÃO GERAL

A gama de fogões “Château” com forno abobadado é composta por nove modelos:

Le Grand Palais 180 - G48

Modelo composto por dois grandes fornos abobadados (gás ou elétrico à esquerda e elétrico à direita) e um cooktop.

Largura: 180cm.

Le Château[®] 165 - G46

Modelo composto por um grande forno a gás ou elétrico abobadado à esquerda, um pequeno forno elétrico abobadado à direita e um cooktop.

Largura: 165 cm.

Le Château[®] 150 - G45

Modelo composto por dois pequenos fornos abobadados (gás ou elétrico à esquerda, elétrico à direita) e um cooktop.

Largura: 150 cm.

Le Grand Châtelet 150 - G44

Modelo com forno grande abobadado a gás ou elétrico à esquerda, armário elétrico de 60 cm de largura à direita e cooktop.

Largura: 150 cm.

Le Grand Châtelet 135 - G43

Modelo com forno grande abobadado a gás ou elétrico à esquerda, armário elétrico de 45 cm de largura à direita e cooktop.

Largura: 135 cm.

Le Château[®] 120 - G42

Modelo composto por dois pequenos fornos abobadados (gás ou elétrico à esquerda, elétrico à direita) e um cooktop.

Largura: 120 cm.

Le Châtelet 120 - G41

Modelo com um pequeno forno abobadado a gás ou elétrico à esquerda, um armário de aquecimento elétrico de 45 cm de largura à direita e um cooktop.

Largura: 120 cm.

Le Grand Castel 90 - G49

Modelo composto por forno grande abobadado a gás ou elétrico e cooktop.

Largura: 90 cm.

Le Castel 75 - G47

Modelo composto por forno pequeno abobadado a gás ou elétrico e cooktop.

Largura: 75cm



São sete os modelos da gama de placas “Château”:

Placa Grand Palais 180 -T48

Largura: 180cm.



Placa de fogão Château 165 - T46

Largura: 165 cm.



Placa de fogão Château 150 - T45

Largura: 150 cm.



Placa Grand Châtelet 135 - T43

Largura: 135 cm.



Placa de fogão Château 120 - T42

Largura: 120 cm.



Placa de fogão Grand Castel 90 - T49

Largura: 90 cm.



Placa de fogão Castel 75 - T47

Largura: 75cm



2. ENERGIA DE ENERGIA E TAXAS DE FLUXO DE GÁS

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 G20 pressão 20 mbar (2 kPa) e G25 pressão 20 ou 25 mbar (2 ou 2,5 kPa), propano G31 pressão 37 mbar (3,7 kPa) ou butano G30/propano G31 pressão 28-30, 37 e 50 mbar (2,8-3 e 5 kPa), dependendo da disponibilidade.

Encontrará informações sobre como adaptar o seu fogão ou placa aos vários tipos de gás.

As tabelas abaixo resumem para cada tipo de gás e para cada queimador o calor taxa de fluxo (potência de energia em kW, valor calorífico bruto Hs) e a vazão volumétrica (em m³/hora) ou a vazão mássica (em kg/hora) de gás útil.

ENTRADA DE CALOR NOMINAL

QUEIMADORES	calor nominal entrada <i>kW</i> (Bruto Calorífico Valor)	TAXA DE FLUXO DE VOLUME <i>m³/h</i>		TAXA DE FLUXO DE MASSA <i>kg/h</i>
		Gás natural G20 20 mbar	Gás natural G25 / G25.3 20/25 mbar	Gás Butano / Propano G30 / G31 28/30/37/50 mbar
Fogões a gás:				
- maxi queimador (Ø 127 mm)	6.000	0,560	0,649	0,425
- queimador grande (Ø 102 mm)	4.000	0,374	0,433	0,282
- queimador pequeno (Ø 73 mm)	2.000	0,188	0,216	0,142
Fogão grande ou pequeno (pequeno queimador Ø 65 mm preto)	1.950	0,182	0,210	0,137
churrasqueira a gás	5.200	0,486	0,562	0,369
Pequeno forno abobadado (50 litros)	3.100	0,290	0,335	0,219
Grande forno abobadado (69 litros)	3.800	0,355	0,410	0,270

ENTRADA DE CALOR REDUZIDA

QUEIMADORES	Calor reduzido entrada <i>kW</i>	FLUXO DE VOLUME REDUZIDO AVALIAR <i>m³/h</i>		MASSA REDUZIDA QUOCIENTE DE VAZÃO <i>kg/h</i>
		Gás natural G20 20 mbar	Gás natural G25 / G25.3 20/25 mbar	Gás Butano/Propano G30 / G31 28/30/37/50 mbar
Fogões a gás:				
- maxi queimador (Ø 127 mm)	1,45	0,13	0,15	0,11
- queimador grande (Ø 102 mm)	1,15	0,10	0,12	0,08
- queimador pequeno (Ø 73 mm)	0,58	0,05	0,06	0,04
Fogão grande ou pequeno (pequeno queimador Ø 65 mm preto)	0,58	0,05	0,06	0,04
churrasqueira a gás	1,66	0,15	0,18	0,12

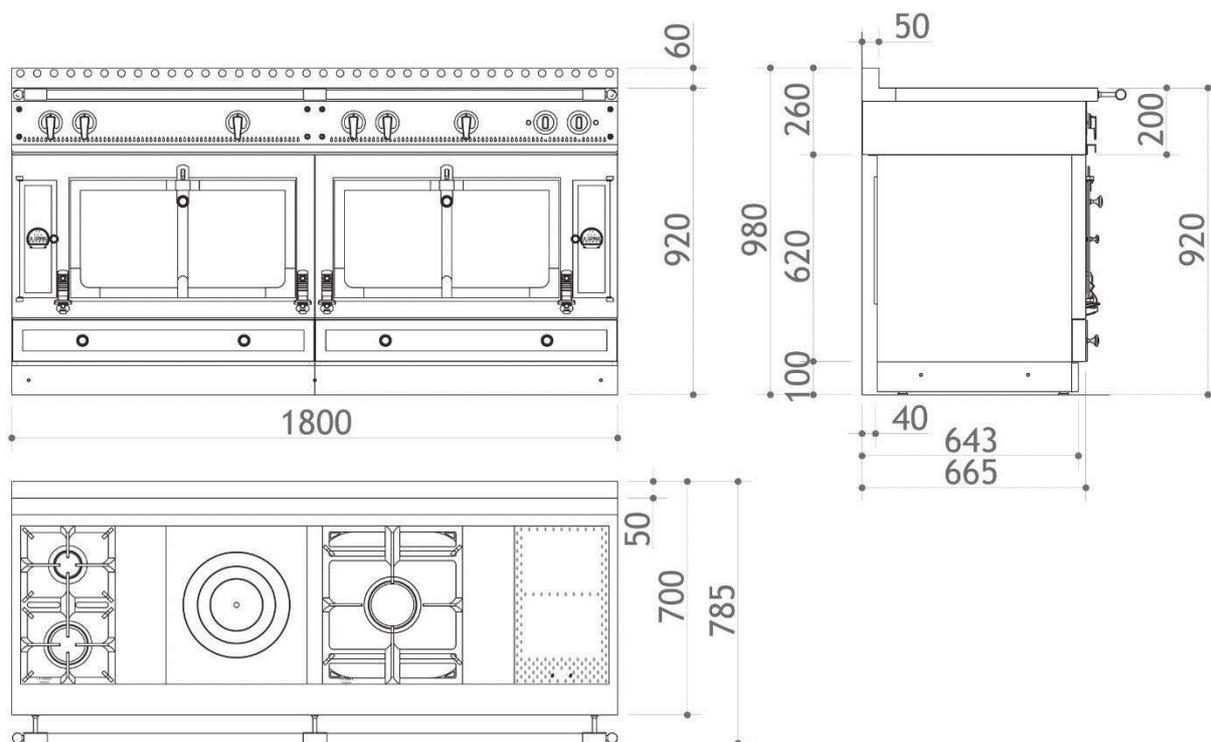
3. CLASSIFICAÇÕES DE POTÊNCIA DOS ELEMENTOS ELÉTRICOS

Forno elétrico pequeno abobadado (volume de 58 litros) potência máxima	2500 W
1 piso de forno de 300 W + 1 abóbada de 175 W + luz de 25 W	
Forno elétrico grande abobadado (volume de 81 litros) potência máxima.....	2700 C
1 piso de forno de 500 W + 1 abóbada de 175 W + luz de 25 W	
Grelhador elétrico a gás ou forno elétrico grande ou pequeno abobadado	2350 C
Elemento de aquecimento para forno de convecção elétrico grande ou pequeno abobadado	2500 C
Ventilador apenas	25 C
Luz do forno	25 C
Ignição para pequenos e grandes fornos a gás abobadados	25 C
Acendimento automático para queimadores a gás	25 C
Armário de aquecimento (gavetas de aquecimento) largura 450 mm e 600 mm.....	1300 C
Placas de indução (2 queimadores idênticos 220x180 mm)	3700 C
Grande vitrocerâmica de indução placa (uma área de cozedura Ø 280 mm).....	3700 C
Teppan-Yaki grande "La Cornue".....	2000 C
(dimensões: 419 x 478 mm)	
Pequeno Teppan-Yaki "La Cornue"	1600 C
(dimensões: 284 x 478 mm)	

LE GRAND PALAIS 180 - G48, T48

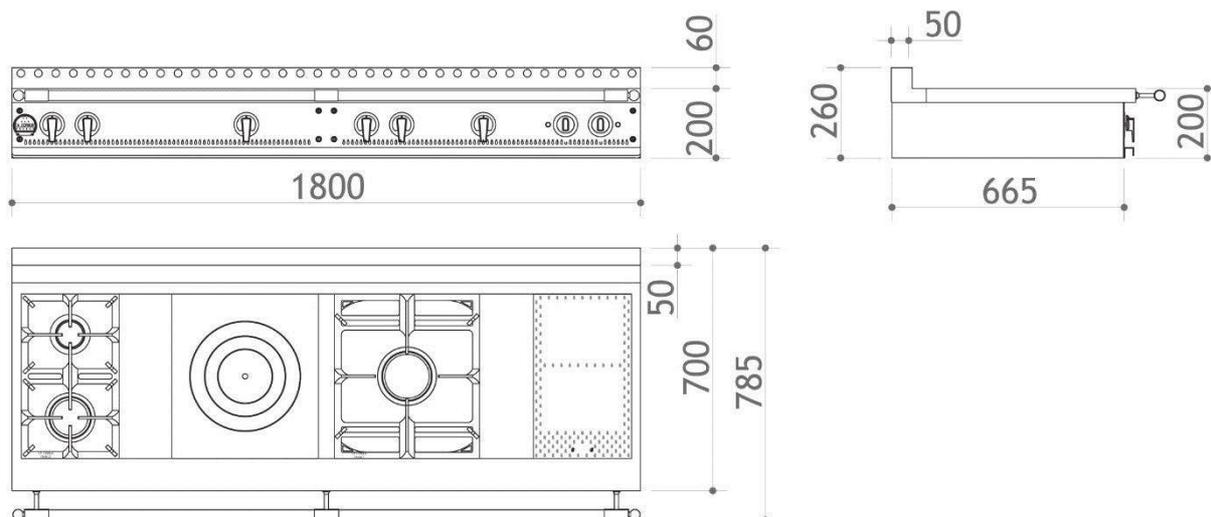
1. DIMENSÕES

Fogão - G48:



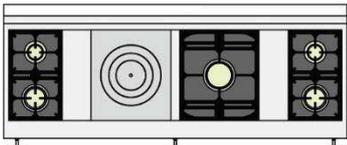
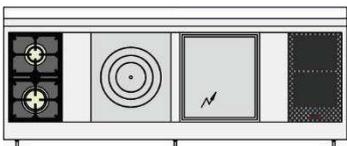
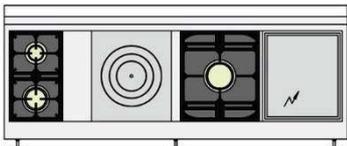
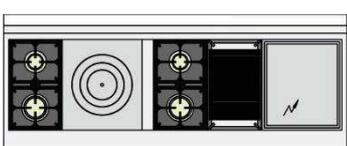
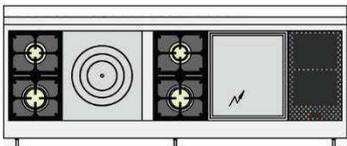
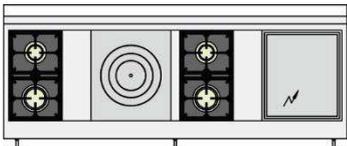
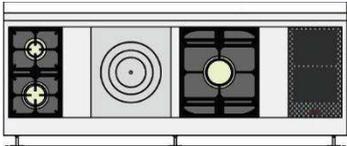
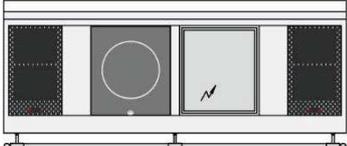
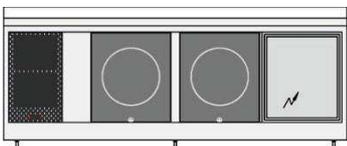
Peso do fogão: 280 - 320 kg dependendo do modelo

Fogão - T48:



Peso da placa: 100 - 130 kg dependendo do modelo

2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA

N1		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás 1 maxi queimador 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)</p>
N2		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 1 grande teppan-yaki elétrico 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
N3		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 1 maxi queimador 1 grande teppan-yaki elétrico</p>
N5		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 churrasqueira a gás lava rock 1 grande teppan-yaki elétrico</p>
N8		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 grande teppan-yaki elétrico 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
N9		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 grande teppan-yaki elétrico</p>
NM		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 1 maxi queimador 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
NP		<p>1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 grande teppan-yaki elétrico 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
NR		<p>1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 grande teppan-yaki elétrico</p>

LE GRAND PALAIS 180 - G48

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros.	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros.
G48XXGEE N1	1	1	23.750	2.221	2.567	1.680	5125	1	22	2,5	1	12	1,5
G48XXGEE N2	1	1	11.750	1.099	1.269	0,831	10825	2	28/19	4 / 2,5	2*	16/11	1,5 / 1,5*
G48XXGEE N3	1	1	17.750	1.659	1.918	1.256	7125	1	31	4	1	12	1,5
G48XXGEE N5	1	1	22.950	2.147	2.480	1.624	7125	1	31	4	1	12	1,5
G48XXGEE N8	1	1	17.750	1.661	1.918	1.255	10825	2	28/19	4 / 2,5	2*	16/11	1,5 / 1,5*
G48XXGEE N9	1	1	17.750	1.661	1.918	1.255	7125	1	31	4	1	12	1,5
G48XXGEE NM	1	1	17.750	1.659	1.918	1.256	8825	2	28/11	4 / 1,5	1	16	1,5
G48XXEEE NP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18500	3	28/28/25	4 / 4 / 2,5	2**	16/16	1,5 / 1,5
G48XXEEE NR	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18500	3	20/28/32	2,5/4/4	2**	16/16	1,5 / 1,5

ATENÇÃO:

* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Cabos nos bornes 2 e 3 XX Podem ser substituídos por letras ou algarismos

4. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mbar r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
T48XX00E N1	19.950	1.866	2.157	1.410	25	1	0,1	0,5	-		
T48XX00E N2	7.950	0,744	0,859	0,561	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
T48XX00E N3	13.950	1.304	1.508	0,986	2025	1	9	1	-		
T48XX00E N5	19.150	1.792	2.070	1.354	2025	1	9	1	-		
T48XX00E N8	13.950	1.306	1.508	0,985	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
T48XX00E N9	13.950	1.306	1.508	0,985	2025	1	9	1	-		
T48XX00E NM	13.950	1.304	1.508	0,986	3725	1	16	1,5	-		
T48XX00E NP	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25/32	2,5/4	2*	16/16	1,5 / 1,5*
T48XX00E NR	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25/32	2,5/4	2*	16/16	1,5 / 1,5*

ATENÇÃO:

Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

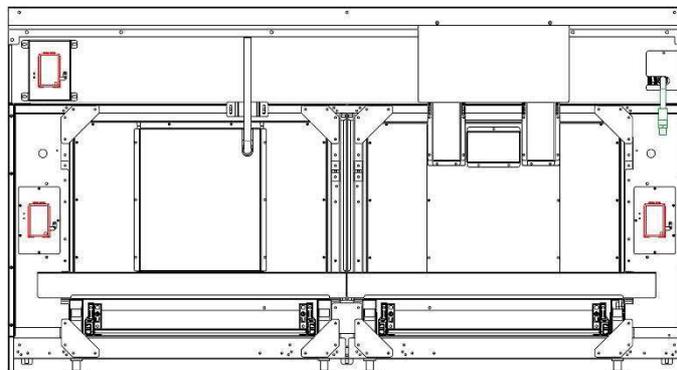
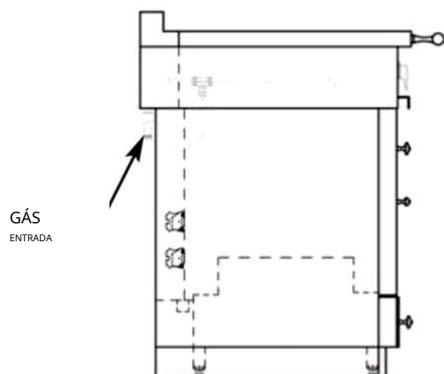
- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX Pode

ser substituído por letras ou algarismos

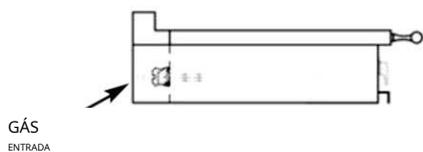
5. CONEXÕES DO FOGÃO

Visão traseira



6. CONEXÕES DO COOKTOP

Visão traseira

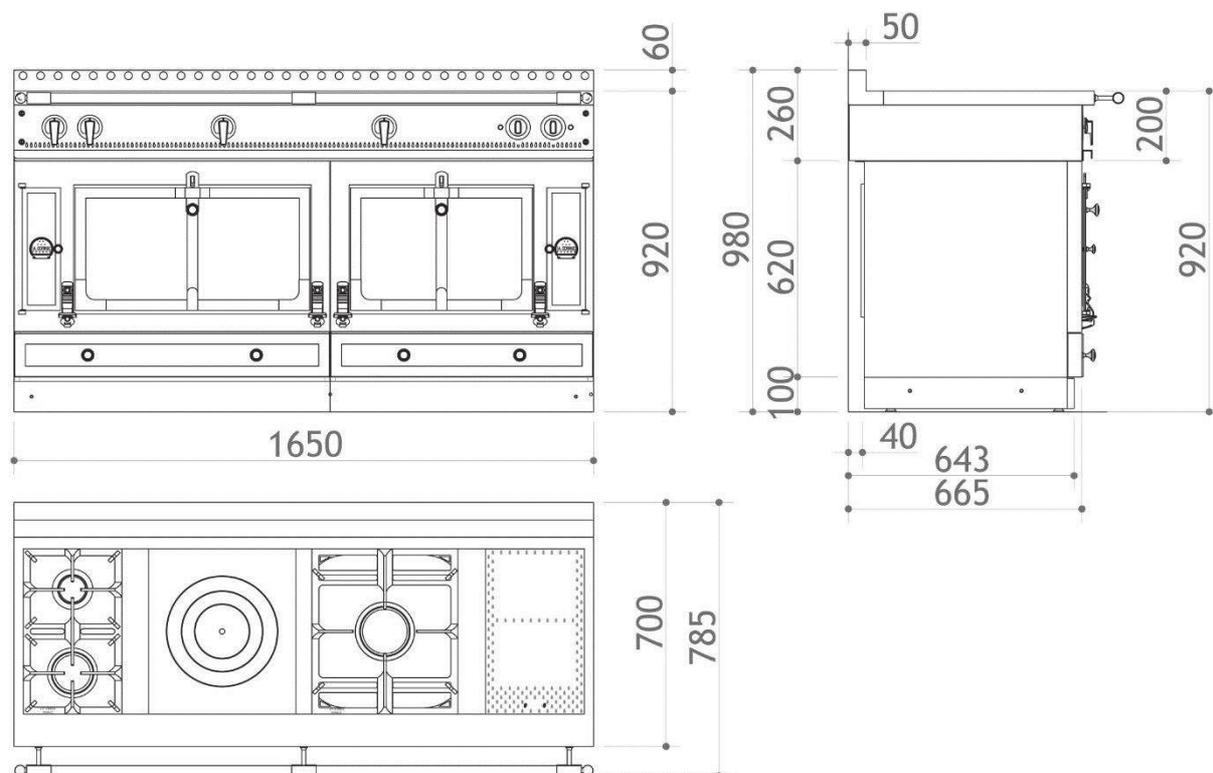


A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo “alimentação para cooktops a gás e elétrico” para o modelo em questão.

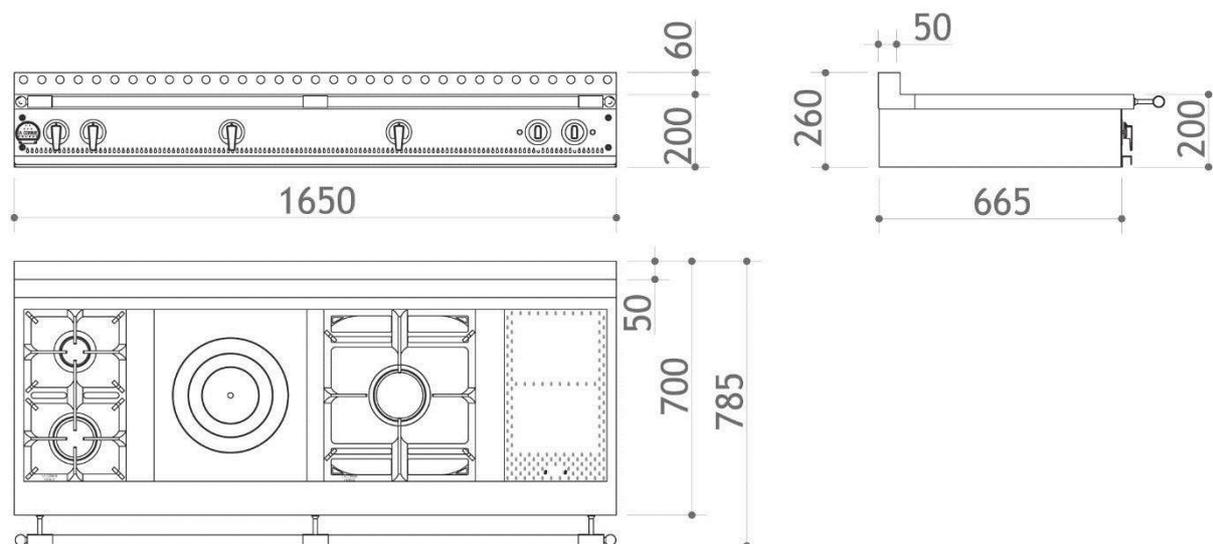
1. DIMENSÕES

Fogão - G46:



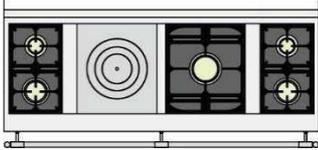
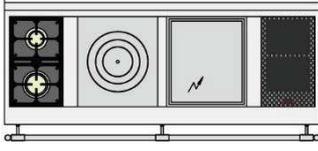
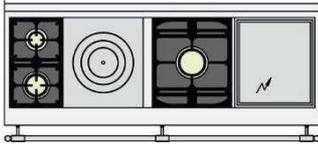
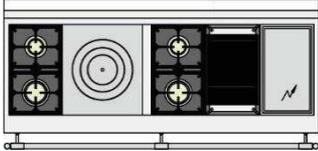
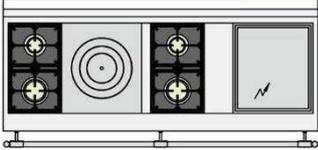
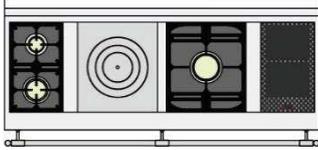
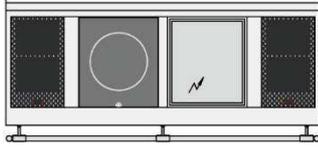
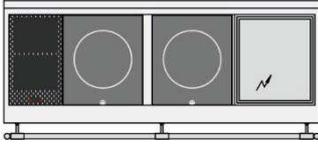
Peso do fogão: 260 - 290 kg. dependendo do modelo

Fogão - T46:



Peso da placa: 90 - 130 kg. dependendo do modelo

2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA

L1		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás 1 maxi queimador 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)</p>
L2		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 1 grande teppan-yaki elétrico 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
L3		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 1 maxi queimador 1 grande teppan-yaki elétrico</p>
L5		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 churrasqueira a gás lava rock 1 pequeno teppan-yaki elétrico</p>
L9		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 grande teppan-yaki elétrico</p>
LM		<p>2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás 1 maxi queimador 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
LP		<p>1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 grande teppan-yaki elétrico 1 placa de indução com duas zonas de cozedura</p>
LR		<p>1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 grande teppan-yaki elétrico</p>

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
G46XXGEE L1	1	1	23.750	2.221	2.567	1.680	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G46XXGEE L2	1	1	11.750	1.099	1.269	0,831	10650	2	27/19	4 / 2,5	2*	16/11	1,5 / 1,5 *
G46XXGEE L3	1	1	17.750	1.659	1.918	1.256	6950	1	30	4	1	11	1,5
G46XXGEE L5	1	1	22.950	2.147	2.480	1.624	6550	1	28	4	1	11	1,5
G46XXGEE L9	1	1	17.750	1.661	1.918	1.255	6950	1	30	4	1	11	1,5
G46XXGEE LM	1	1	17.750	1.659	1.918	1.256	8650	2	27/11	4 / 1,5	1	16	1,5
G46XEEEE LP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18325	3	27/28/25	4 / 4 / 2,5	2**	16/16	1,5 / 1,5
G46XEEEE LR	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18325	3	20/28/32	2,5/4/4	2**	16/16	1,5 / 1,5

ATENÇÃO:

* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Cabos nos terminais 2 e 3

XX pode ser substituído por letras ou algarismos

4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor kW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energizada p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energizada p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mbar r		Número r de cabos	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros	Número r de cabos	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros
T46XX00E L1	19.950	1.866	2.157	1.410	25	1	0,1	0,5	-		
T46XX00E L2	7.950	0,744	0,859	0,561	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
T46XX00E L3	13.950	1.304	1.508	0,986	2025	1	9	1	-		
T46XX00E L5	19.150	1.792	2.070	1.354	1625	1	7	1	-		
T46XX00E L9	13.950	1.306	1.508	0,985	2025	1	9	1	-		
T46XX00E LM	13.950	1.304	1.508	0,986	3725	1	16	1,5	-		
T46XX00E LP	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25/32	2,5/4	2*	16/16	1,5 / 1,5*
T46XX00E LR	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25/32	2,5/4	2*	16/16	1,5 / 1,5*

ATENÇÃO:

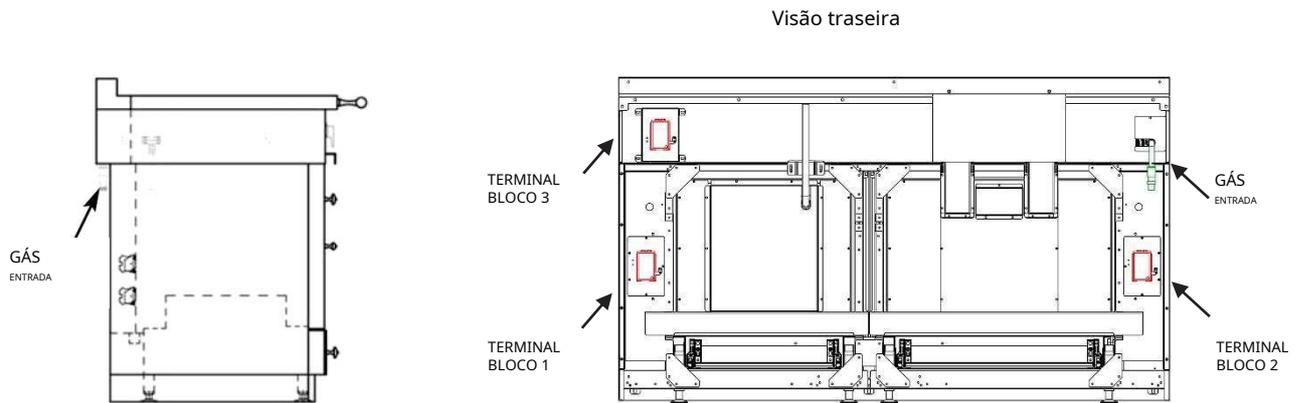
Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

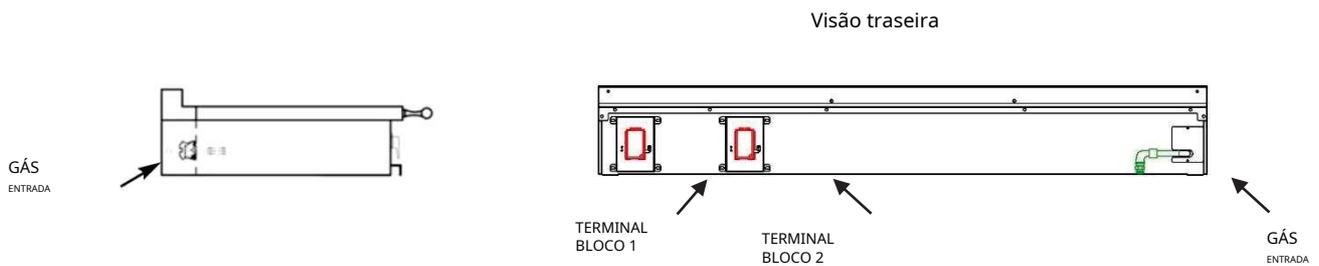
- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX Pode

ser substituído por letras ou algarismos

5. CONEXÕES DO FOGÃO



6. CONEXÕES DO COOKTOP

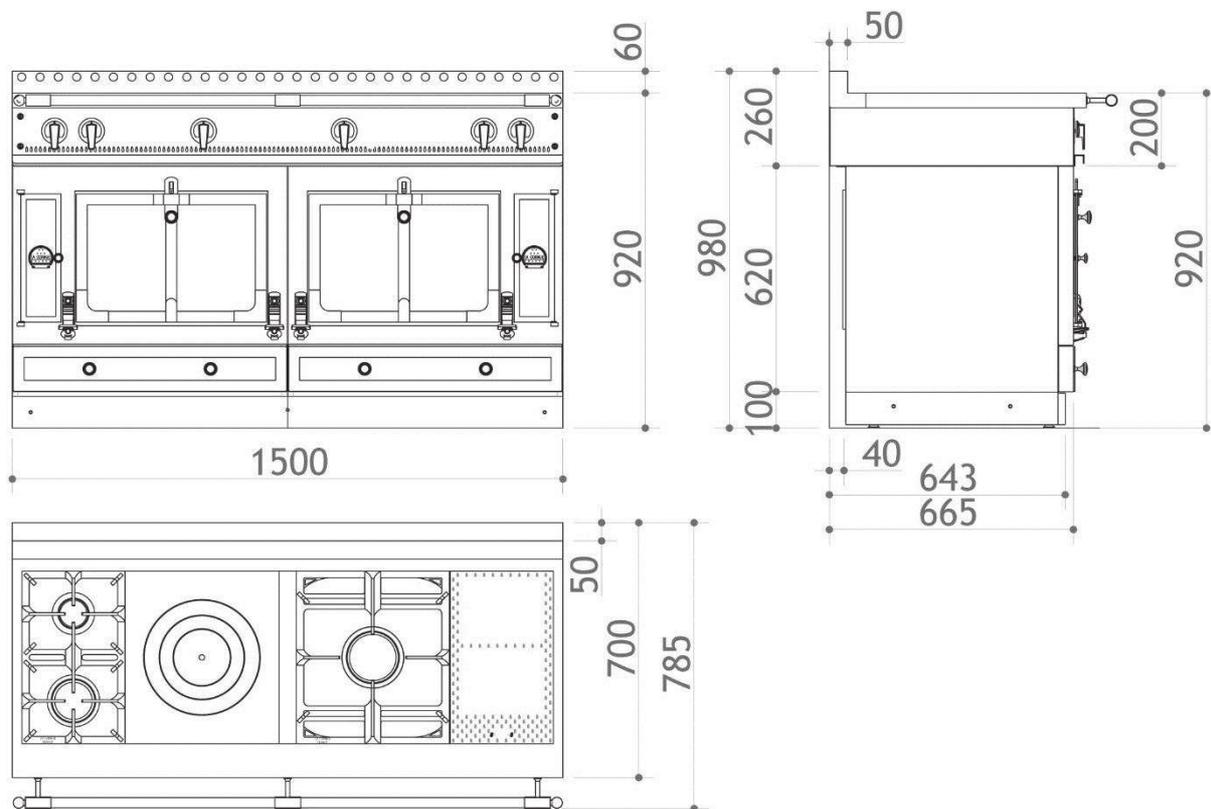


A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo “alimentação para cooktops a gás e elétrico” para o modelo em questão.

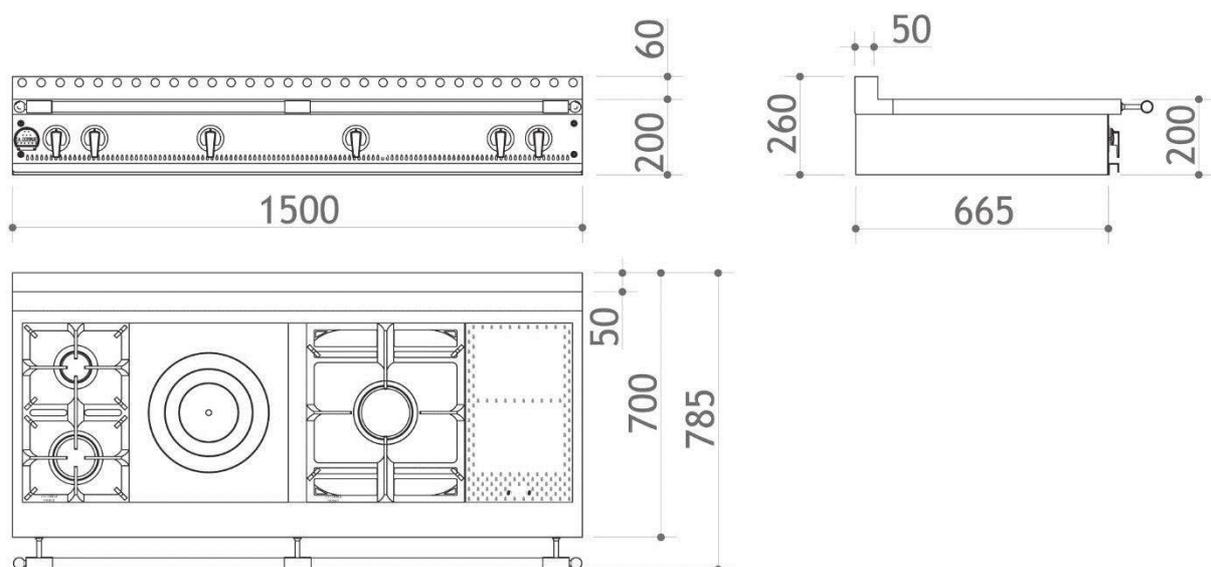
1. DIMENSÕES

Fogão - G45:



Peso do fogão: 250 - 280 kg. dependendo do modelo

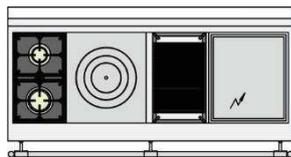
Fogão - T45:



Peso da placa: 80 - 110 kg. dependendo do modelo

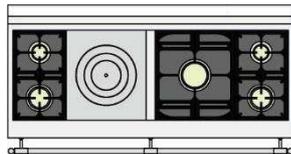
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA

km



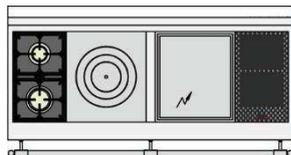
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás
1 churrasqueira a gás lava rock
1 grande teppan-yaki elétrico

K1



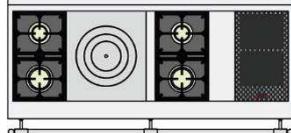
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 maxi queimador
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

K2



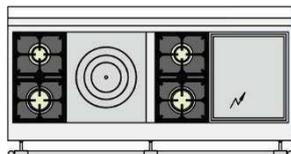
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 grande teppan-yaki elétrico
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

K3



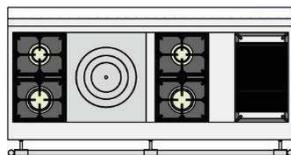
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

K4



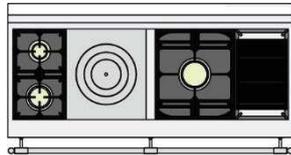
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 grande teppan-yaki elétrico

K5



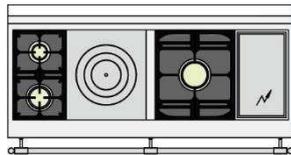
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 churrasqueira a gás lava rock

K6



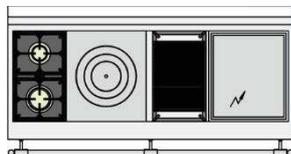
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 maxi queimador
1 churrasqueira a gás lava rock

K7



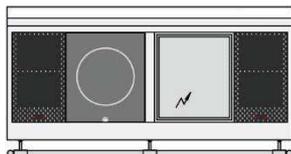
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 maxi queimador
1 pequeno teppan-yaki elétrico

KH



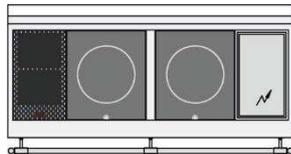
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 churrasqueira a gás lava rock
1 grande teppan-yaki elétrico

KP



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 grande teppan-yaki elétrico
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

KR



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 pequeno teppan-yaki elétrico

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor kW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mbar r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
G45XXGEE K1	1	1	23.050	2.156	2.492	1.629	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G45XXGEE K2	1	1	11.050	1.034	1.194	0,780	10650	2	27/19	4 / 2,5	2*	16/11	1,5 / 1,5*
G45XXGEE K3	1	1	17.050	1.596	1.843	1.204	8650	2	27/11	4 / 1,5	1	16	1,5
G45XXGEE K4	1	1	17.050	1.596	1.843	1.204	6950	1	30	4	1	11	1,5
G45XXGEE K5	1	1	22.250	2.082	2.405	1.573	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G45XXGEE K6	1	1	22.250	2.080	2.405	1.574	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G45XXGEE K7	1	1	17.050	1.594	1.843	1.205	6550	1	28	4	1	11	1,5
G45XXGEE KH	1	1	16.250	1.520	1.756	1.149	6950	2	20/11	2,5 / 1,5	1	11	1,5
KM G45XXGEE	1	1	17.050	1.594	1.843	1.205	8650	2	27/11	4 / 1,5	1	16	1,5
G45XXEEE KP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	18150	3	27/27/25	4 / 4 / 2,5	2**	16/16	1,5 / 1,5
G45XXEEE KR	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	17750	3	18/27/32	2,5/4/4	2**	16/16	1,5 / 1,5

ATENÇÃO:

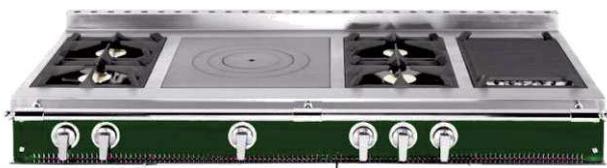
* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Os cabos nos bornes 2 e 3 XX podem ser substituídos por letras ou algarismos

4. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS

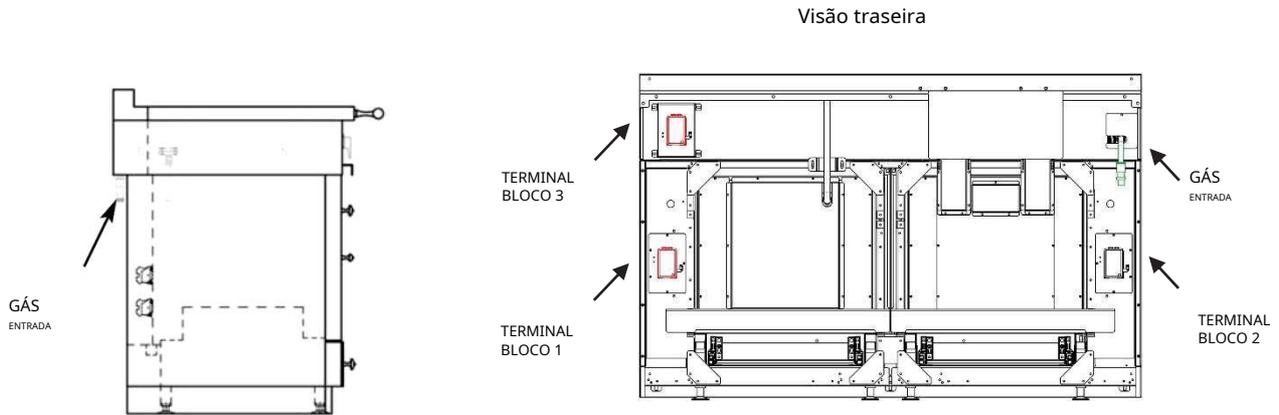


Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
T45XX00E K1	19.950	1.866	2.157	1.410	25	1	0,1	0,5			
T45XX00E K2	7.950	0,744	0,859	0,561	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
T45XX00E K3	13.950	1.306	1.508	0,985	3725	1	16	1,5			
T45XX00E K4	13.950	1.306	1.508	0,985	2025	1	9	1			
T45XX00E K5	19.150	1.792	2.070	1.354	25	1	0,1	0,5			
T45XX00E K6	19.150	1.790	2.070	1.355	25	1	0,1	0,5			
T45XX00E K7	13.950	1.304	1.508	0,986	1625	1	7	1			
T45XX00E KH	13.150	1.230	1.421	0,930	2025	1	9	1			
T45XX00E KM	13.950	1.304	1.508	0,986	3725	1	16	1,5			
T45XX00E KP	0,000	0,000	0,000	0,000	13100	2	25/32	2,5/4	2*	16/16	1,5 / 1,5*
T45XX00E KR	0,000	0,000	0,000	0,000	12700	2	23/32	2,5/4	2*	16/16	1,5 / 1,5*

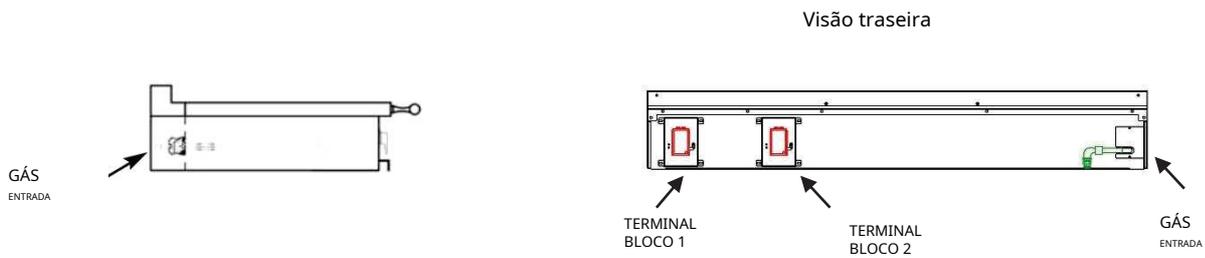
ATENÇÃO:

- Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)
- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES
- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX Pode ser substituído por letras ou algarismos

5. CONEXÕES DO FOGÃO



6. CONEXÕES DO COOKTOP

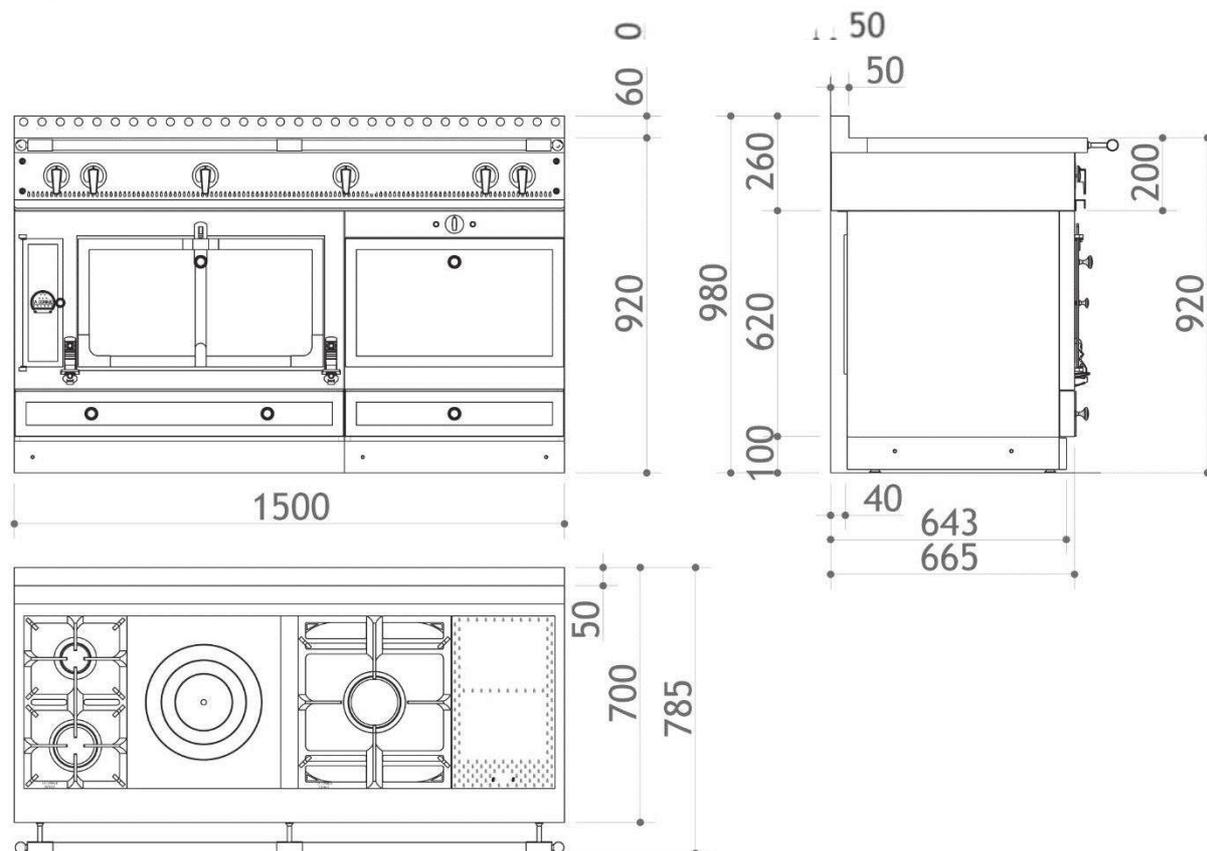


A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo “alimentação para cooktops a gás e elétrico” para o modelo em questão.

1. DIMENSÕES

Fogão - G44:



Peso do fogão: 250 - 280 kg. dependendo do modelo

2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA

Consulte a página 29

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS

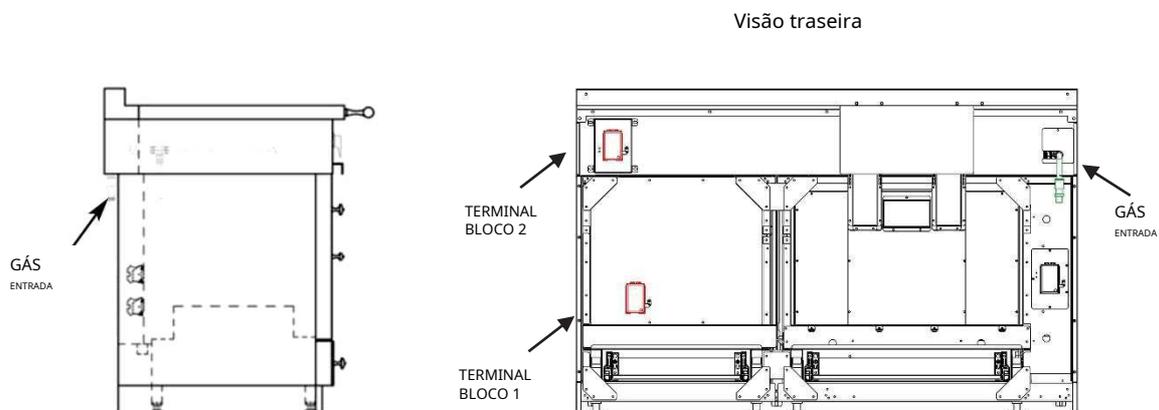


Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros
G44XXGEE K1	1		23.750	2.221	2.567	1.680	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G44XEEE K1		1	19.950	1.866	2.157	1.410	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G44XXGEE K2	1		11.750	1.099	1.269	0,831	9425	2	16/25	1,5 / 2,5	1	16	1,5
G44XEEE K2		1	7.950	0,744	0,859	0,561	9725	2	18/25	2,5 / 2,5	1	16	1,5
G44XXGEE K3	1		17.750	1.661	1.918	1.255	7425	1	32	4	1	16	1,5
G44XEEE K3		1	13.950	1.306	1.508	0,985	7725	2	18/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G44XXGEE K4	1		17.750	1.661	1.918	1.255	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G44XEEE K4		1	13.950	1.306	1.508	0,985	6025	1	26	4	1	12	1,5
G44XXGEE K5	1		22.950	2.147	2.480	1.624	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G44XEEE K5		1	19.150	1.792	2.070	1.354	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G44XXGEE K6	1		22.950	2.145	2.480	1.625	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G44XEEE K6		1	19.150	1.790	2.070	1.355	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G44XXGEE K7	1		17.750	1.659	1.918	1.256	5325	1	23	4	1	10	1,5
G44XEEE K7		1	13.950	1.304	1.508	0,986	5625	1	24	4	1	12	1,5
G44XXGEE KH	1		16.950	1.585	1.831	1.200	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G44XEEE KH		1	13.150	1.230	1.421	0,930	6025	1	26	4	1	12	1,5
G44XXGEE KM	1		17.750	1.659	1.918	1.256	7425	1	32	4	1	16	1,5
G44XEEE KM		1	13.950	1.304	1.508	0,986	7725	2	18/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G44XEEE KP		1	0,000	0,000	0,000	0,000	17100	3	18/25/32	2,5 / 2,5 / 4	2	16/16	1,5 / 1,5
G44XEEE KR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	16700	3	18/23/32	2,5 / 2,5 / 4	2	12/16	1,5 / 1,5

ATENÇÃO:

XX pode ser substituído por letras ou algarismos

4. CONEXÕES DO FOGÃO

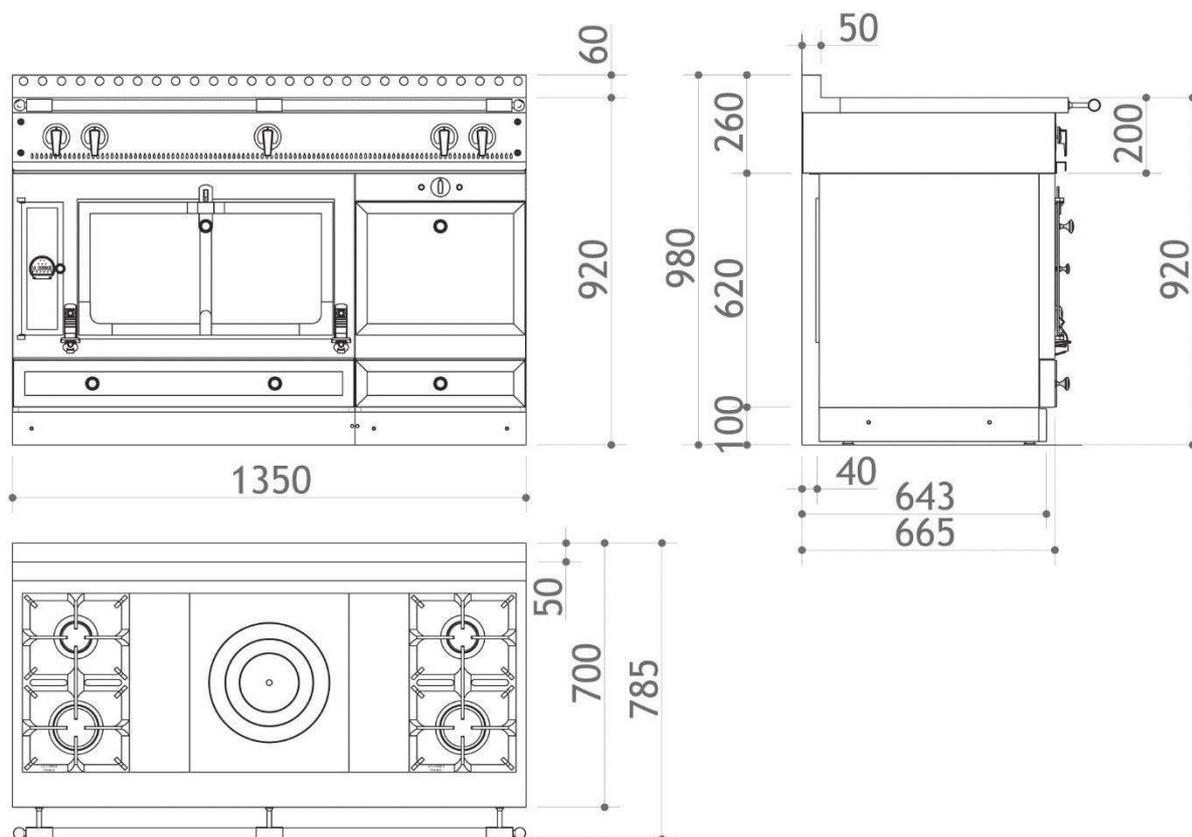


A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo "alimentação para cooktops a gás e elétrico" para o modelo em questão.

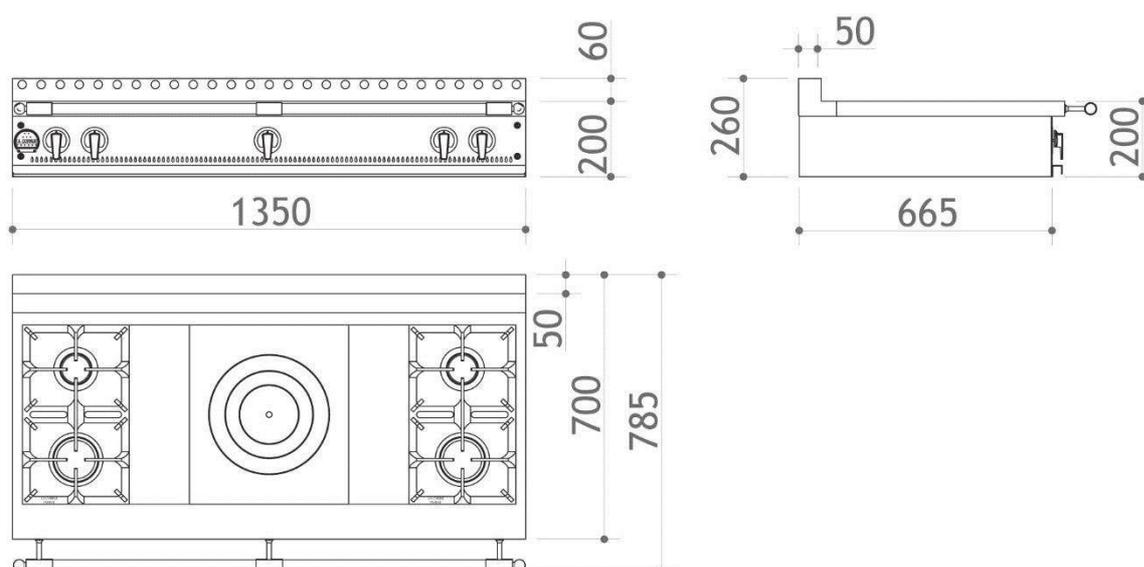
1. DIMENSÕES

Fogão - G43:



Peso do fogão: 200 – 220 kg. dependendo do modelo

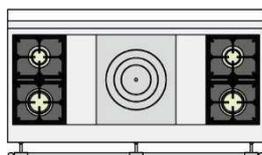
Fogão - T43:



Peso da placa: 80 – 100 kg. dependendo do modelo

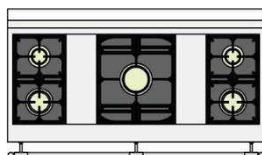
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA

H0



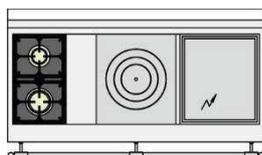
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

H1



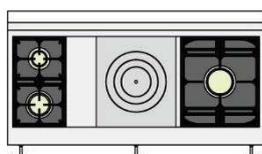
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

H2



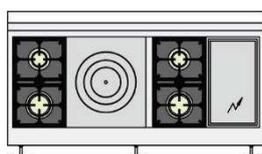
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 grande teppan-yaki elétrico

H3



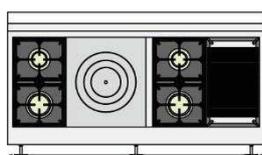
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 maxi queimador

H4



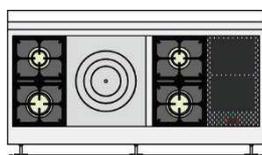
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 pequeno teppan-yaki elétrico

H6



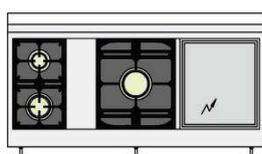
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 churrasqueira a gás lava rock

CH



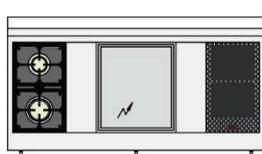
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

HF



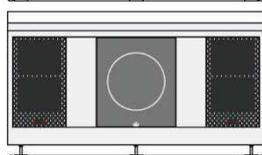
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador
1 grande teppan-yaki elétrico

Hong Kong



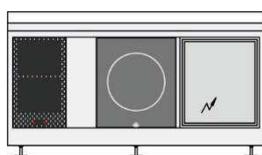
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 grande teppan-yaki elétrico
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

HP



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 placa de indução com duas zonas de cozedura

RH



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 grande teppan-yaki elétrico

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor kW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
G43XXGEE H0	1		17.750	1.661	1.918	1.255	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H0		1	13.950	1.306	1.508	0,985	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H1	1		21.800	2.039	2.357	1.543	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H1		1	18.000	1.684	1.947	1.273	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H2	1		11.750	1.099	1.269	0,831	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G43XXEEE H2		1	7.950	0,744	0,859	0,561	6025	1	26	4	1	12	1,5
G43XXGEE H3	1		17.750	1.659	1.918	1.256	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H3		1	13.950	1.304	1.508	0,986	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H4	1		17.750	1.661	1.918	1.255	5325	1	23	2,5	1	10	1,5
G43XXEEE H4		1	13.950	1.306	1.508	0,985	5625	1	24	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE H6	1		22.950	2.147	2.480	1.624	3725	1	16	1,5	1	10	1,5
G43XXEEE H6		1	19.150	1.792	2.070	1.354	4025	1	18	2,5	1	12	1,5
G43XXGEE HC	1		17.750	1.661	1.918	1.255	7425	1	32	4	1	16	1,5
G43XXEEE HC		1	13.950	1.306	1.508	0,985	7725	2	17/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G43XXGEE HF	1		15.800	1.477	1.708	0,985	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G43XXEEE HF		1	12.000	1.122	1.298	0,849	6025	1	26	4	1	12	1,5
G43XXGEE HK	1		9.800	0,917	1.059	0,694	9425	2	16/25	1,5 / 2,5	1	16	1,5
G43XXEEE HK		1	6.000	0,562	0,649	0,424	9725	2	17/25	2,5 / 2,5	1	16	1,5
G43XXEEE HP		1	0,000	0,000	0,000	0,000	15100	2	33/32	6/4	2	12/16	1,5 / 1,5
G43XXEEE HR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	13400	2	26/32	4/4	2	12/16	1,5 / 1,5

ATENÇÃO:

* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Cabos nos bornes 2 e 3

XX pode ser substituído por letras ou algarismos

4. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS

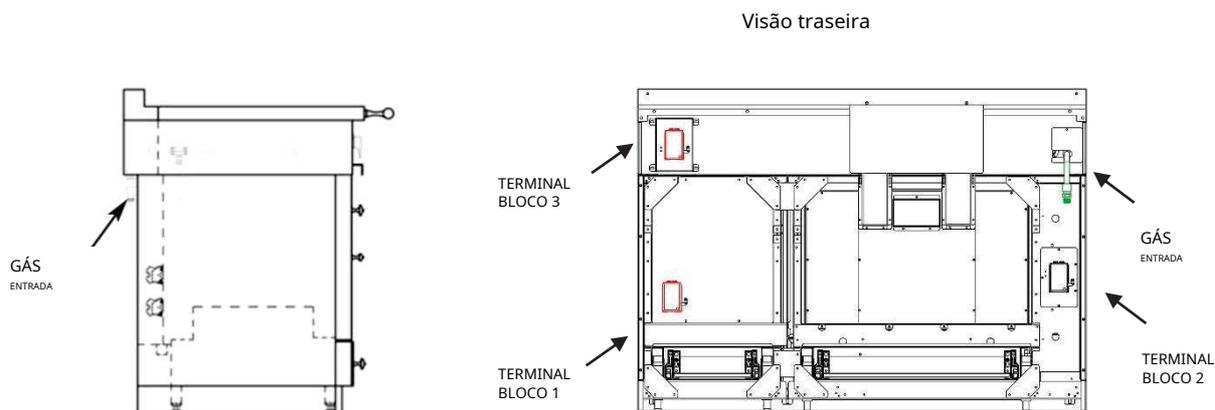


Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mbar r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
T43XX00E H0	13.950	1.306	1.508	0,985	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E H1	18.000	1.684	1.947	1.273	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E H2	7.950	0,744	0,859	0,561	2025	1	9	1			
T43XX00E H3	13.950	1.304	1.508	0,986	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E H4	13.950	1.306	1.508	0,985	1625	1	7	1			
T43XX00E H6	19.150	1.792	2.070	1.354	25	1	0,1	0,5			
T43XX00E HC	13.950	1.306	1.508	0,985	3725	1	16	1,5			
T43XX00E HF	12.000	1.122	1.298	0,849	2025	1	9	1			
T43XX00E HK	6.000	0,562	0,649	0,424	5725	1	25	2,5	1	16	1,5
T43XX00E HP	0,000	0,000	0,000	0,000	11100	2	32/16	4 / 1,5	1	16	1,5
T43XX00E RH	0,000	0,000	0,000	0,000	9400	2	25/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5

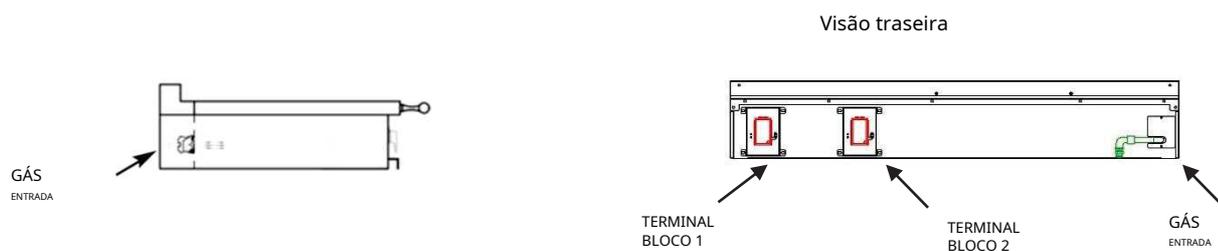
ATENÇÃO:

- Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)
- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES
- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX pode ser substituído por letras ou algarismos

5. CONEXÕES DO FOGÃO



6. CONEXÕES DO COOKTOP

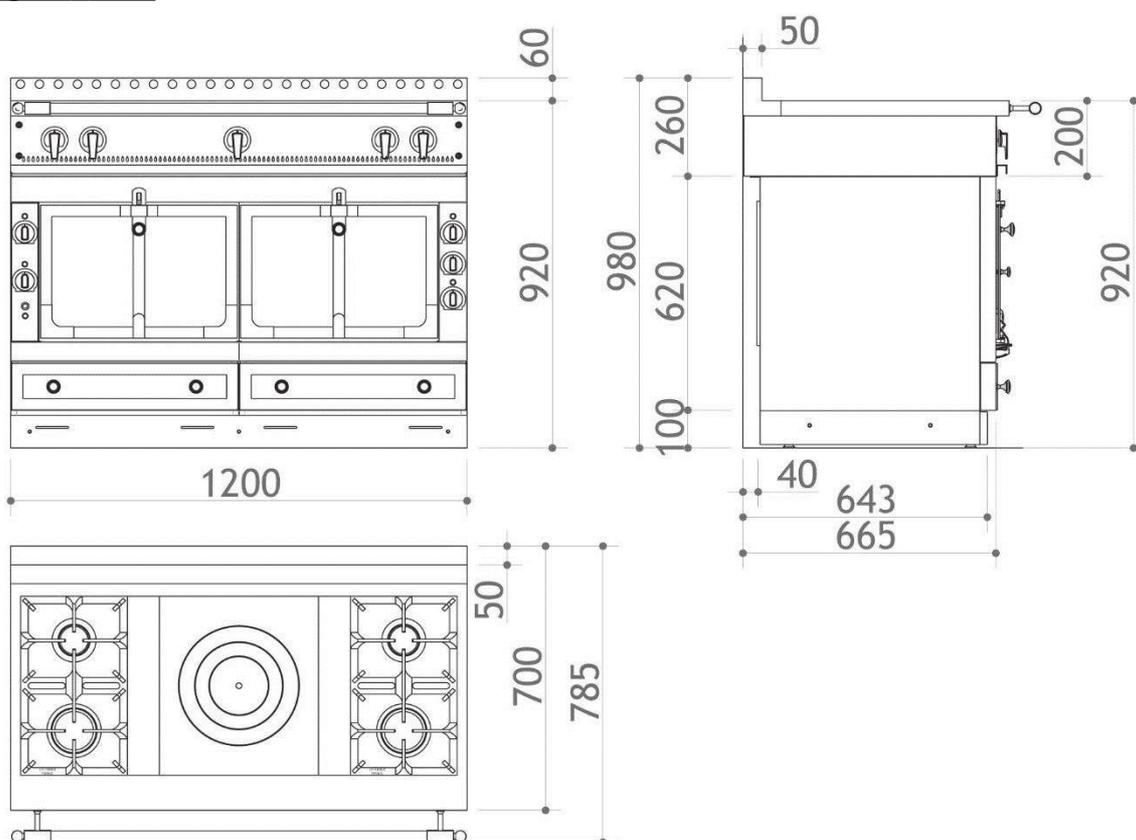


A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo “alimentação para cooktops a gás e elétrico” para o modelo em questão.

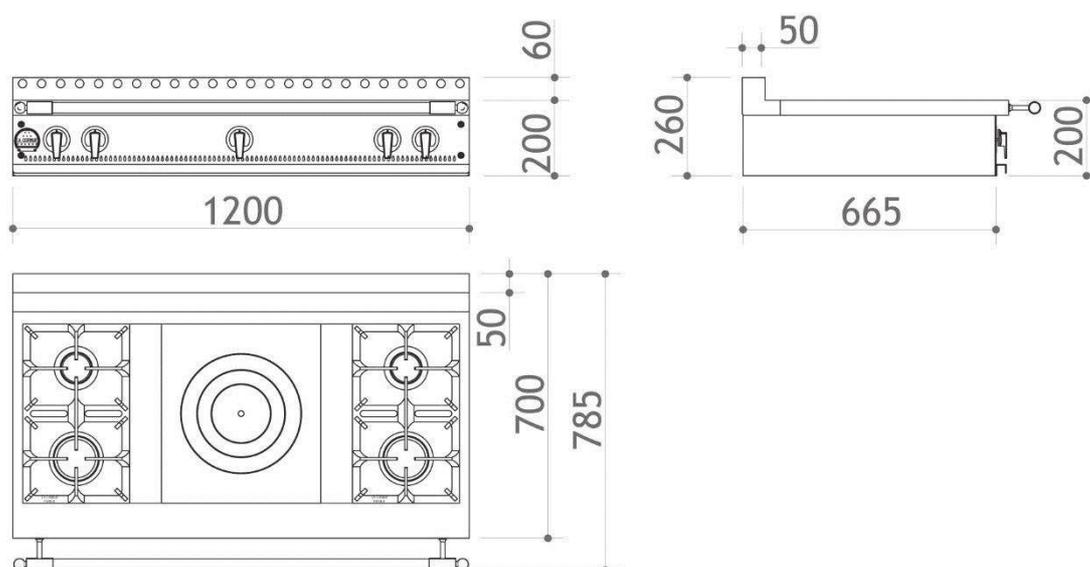
1. DIMENSÕES

Fogão - G42:



Peso do fogão: 200 - 220 kg. dependendo do modelo

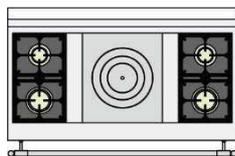
Fogão - T42:



Peso da placa: 80 - 90 kg. dependendo do modelo

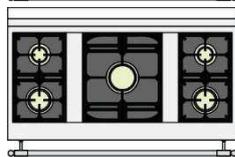
2.CONFIGURAÇÕES DA PLACA

E0



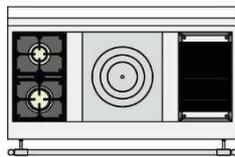
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

E1



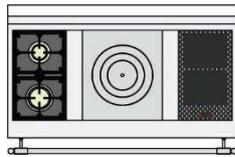
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

E2



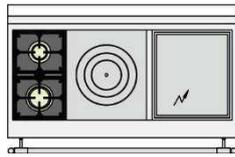
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 churrasqueira a gás lava rock

E4



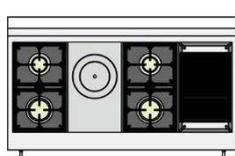
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

E5



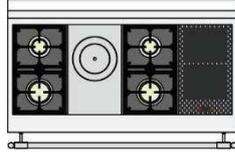
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 grande teppan-yaki elétrico

E6



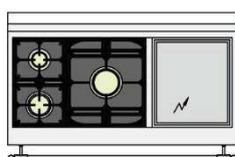
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 churrasqueira a gás lava rock

ED



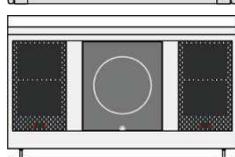
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

EF



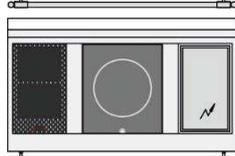
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador
1 grande teppan-yaki elétrico

EP



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 placa de indução com duas zonas de cozedura

emergência



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 pequeno teppan-yaki elétrico

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
G42XXGEE E0	1	1	17.050	1.596	1.843	1.204	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE E1	1	1	21.100	1.974	2.282	1.492	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE E2	1	1	16.250	1.520	1.756	1.149	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE E4	1	1	11.050	1.034	1.194	0,780	8650	2	22/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G42XXGEE E5	1	1	11.050	1.034	1.194	0,780	6950	1	30	4	1	11	1,5
G42XXGEE E6	1	1	22.250	2.082	2.405	1.573	4950	1	22	2,5	1	11	1,5
G42XXGEE ED	1	1	17.050	1.596	1.843	1.204	8650	2	22/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G42XXGEE EF	1	1	15.100	1.412	1.633	1.068	6950	1	30	4	1	11	1,5
G42XEEEE EP	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	16150	3	22/32/16	2,5 / 4 / 1,5	2	11/16	1,5 / 1,5
G42XEEEE ER	-	2	0,000	0,000	0,000	0,000	14050	2	29/32	4/4	2	11/16	1,5 / 1,5

ATENÇÃO:

* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Os cabos nos bornes 2 e 3 XX podem ser substituídos por letras ou algarismos

4. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor kW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros:
T42XX00E E0	13.950	1.306	1.508	0,985	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E E1	18.000	1.684	1.947	1.273	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E E2	13.150	1.230	1.421	0,930	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E E4	7.950	0,744	0,859	0,561	3725	1	16	1,5			
T42XX00E E5	7.950	0,744	0,859	0,561	2025	1	9	1			
T42XX00E E6	19.150	1.792	2.070	1.354	25	1	0,1	0,5			
T42XX00E ED	13.950	1.306	1.508	0,985	3725	1	16	1,5			
T42XX00E EF	12.000	1.122	1.298	0,849	2025	1	9	1			
T42XX00E PE	0,000	0,000	0,000	0,000	11100	2	32/16	4 / 1,5	1	16	1,5
T42XX00E ER	0,000	0,000	0,000	0,000	9000	2	23/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5

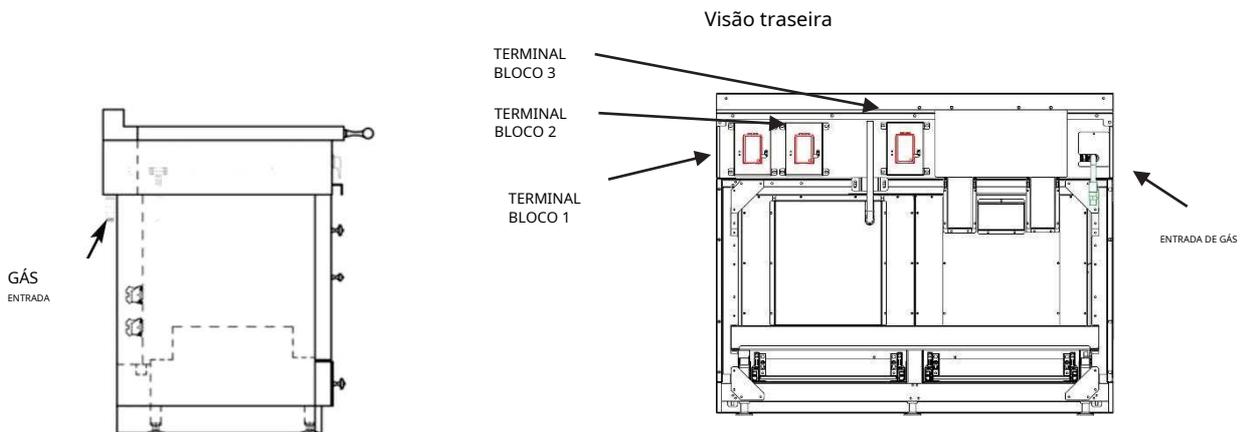
ATENÇÃO:

Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

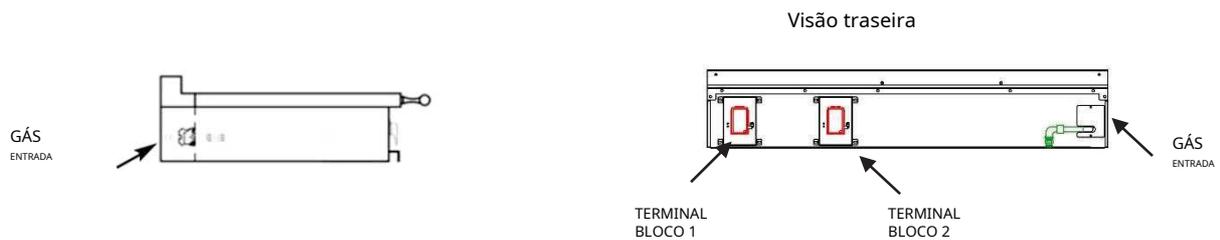
- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX pode ser substituído por letras ou algarismos

5. CONEXÕES DO FOGÃO



6. CONEXÕES DO COOKTOP

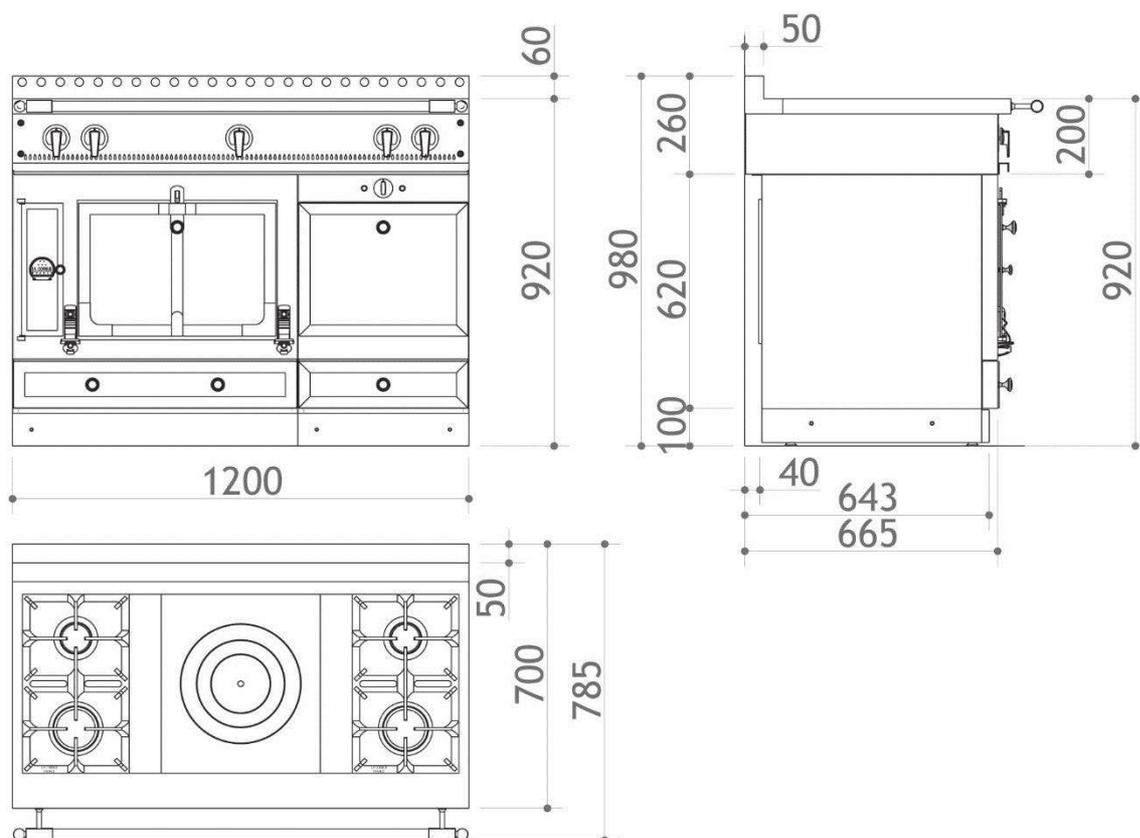


A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo "alimentação para cooktops a gás e elétrico" para o modelo em questão.

1. DIMENSÕES

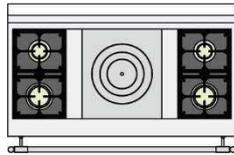
Fogão - G41:



Peso do fogão: 200 - 220 kg. dependendo do modelo

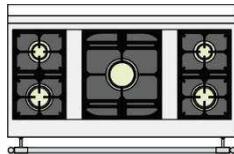
2. CONFIGURAÇÕES DA PLACA

E0



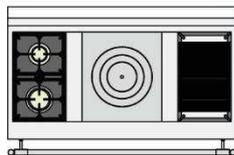
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

E1



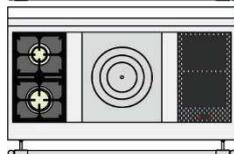
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

E2



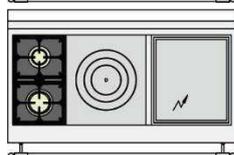
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 churrasqueira a gás lava rock

E4



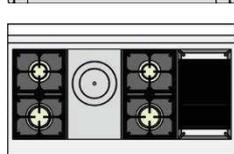
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

E5



2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 grande teppan-yaki elétrico

E6



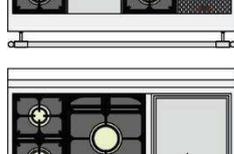
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 churrasqueira a gás lava rock

ED



2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

EF



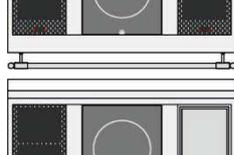
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador
1 grande teppan-yaki elétrico

EP



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 placa de indução com duas zonas de cozedura

emergência



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura 1 pequeno teppan-yaki elétrico

LECHATELET 120 - G41

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mbar r		Número r. de cabos	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros	Número r. de cabos	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros
G41XXGEE E0	1		17.050	1.596	1.843	1.204	3725	1	16	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E0		1	13.950	1.306	1.508	0,985	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E1	1		21.100	1.974	2.282	1.492	3725	1	16	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E1		1	18.000	1.684	1.947	1.273	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E2	1		16.250	1.520	1.756	1.149	3725	1	16	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E2		1	13.150	1.230	1.421	0,930	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E4	1		11.050	1.034	1.194	0,780	7425	1	32	4	1	16	1,5
G41XXEEE E4		1	7.950	0,744	0,859	0,561	7550	2	17/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G41XXGEE E5	1		11.050	1.034	1.194	0,780	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G41XXEEE E5		1	7.950	0,744	0,859	0,561	5850	1	25	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE E6	1		22.250	2.082	2.405	1.573	3725	1	16	1,5	1	11	1,5
G41XXEEE E6		1	19.150	1.792	2.070	1.354	3850	1	17	2,5	1	11	1,5
G41XXGEE ED	1		17.050	1.596	1.843	1.204	7425	1	32	4	1	16	1,5
G41XXEEE ED		1	13.950	1.306	1.508	0,985	7550	2	17/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
G41XXGEE EF	1		15.100	1.412	1.633	1.068	5725	1	25	2,5	1	10	1,5
G41XXEEE EF		1	12.000	1.122	1.298	0,849	5850	1	25	2,5	1	11	1,5
G41XXEEE EP	-	1	0,000	0,000	0,000	0,000	14925	2	33/32	6/4	2	11/16	1,5 / 1,5
G41XXEEE ER	-	1	0,000	0,000	0,000	0,000	12825	2	24/32	2,5/4	2	11/16	1,5 / 1,5

OBSERVE:

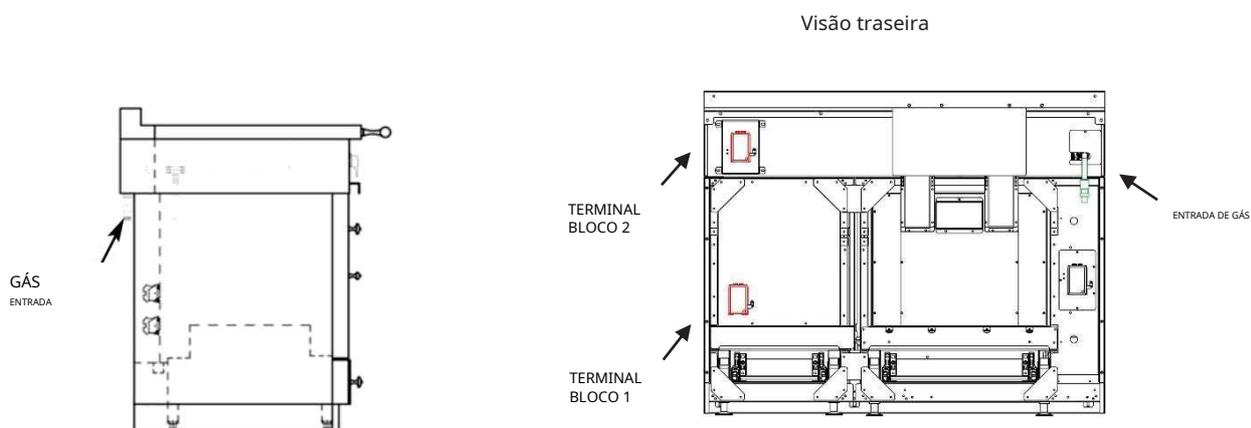
* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Os cabos nos bornes 2 e 3 XX podem ser substituídos por letras ou algarismos

4. CONEXÕES DO FOGÃO



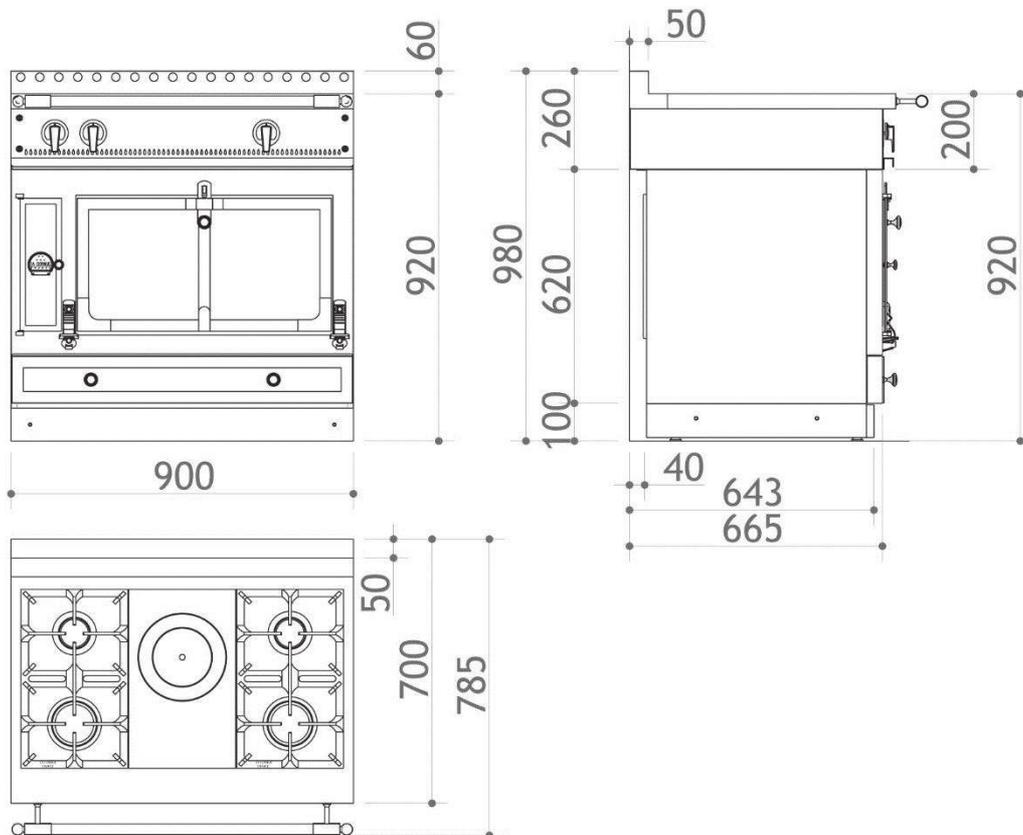
A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo "alimentação para cooktops a gás e elétrico" para o modelo em questão.

LE GRAND CASTEL 90 – G49, T49

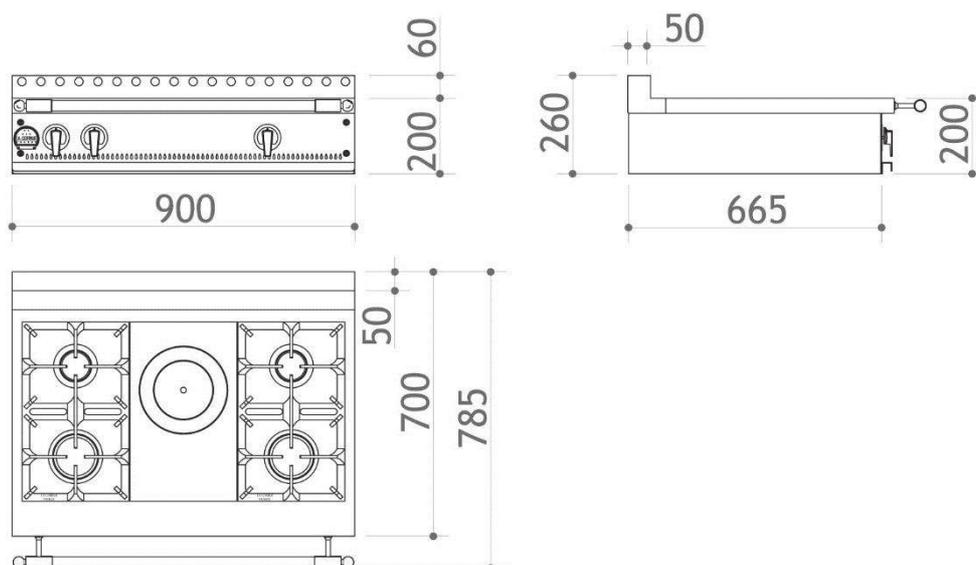
1. DIMENSÕES

Fogão - G49:



Peso do fogão: 100 – 150 kg. dependendo do modelo

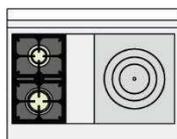
Fogão - T49:



Peso da placa: 70 – 100 kg. dependendo do modelo

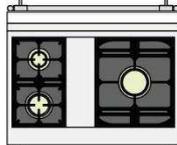
2.CONFIGURAÇÕES DA PLACA

C0



2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás

C1



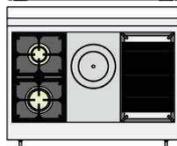
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador

C2



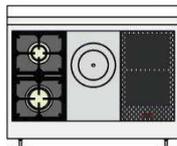
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira)

C3



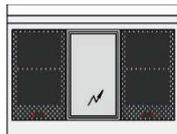
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 churrasqueira a gás lava rock

C5



2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 placa de aquecimento a gás
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

CB



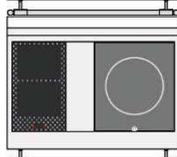
1 fogão de indução com duas áreas de cozimento
1 pequeno teppan-yaki elétrico
1 placa de indução com duas zonas de cozedura

CC



1 fogão de indução com duas áreas de cozimento
1 grande teppan-yaki elétrico

CR



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor kW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mbar r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros ²	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros ²
G49XXG0E C0	1		11.750	1.099	1.269	0,831	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C0		1	7.950	0,744	0,859	0,561	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C1	1		15.800	1.477	1.708	1.119	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C1		1	12.000	1.122	1.298	0,849	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C2	1		17.750	1.661	1.918	1.255	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C2		1	13.950	1.306	1.508	0,985	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C3	1		16.950	1.585	1.831	1.200	2425	1	11	1,5			
G49XXE0E C3		1	13.150	1.230	1.421	0,930	2725	1	12	1,5			
G49XXG0E C5	1		11.750	1.099	1.269	0,831	6125	1	27	4	1	16	1,5
G49XXE0E C5		1	7.950	0,744	0,859	0,561	6425	1	28	4	1	16	1,5
G49XXE0E CB		1	0,000	0,000	0,000	0,000	11700	2	19/32	2,5/4	2*	12/16	1,5* / 1,5
G49XXE0E CC		1	0,000	0,000	0,000	0,000	8400	2	12/25	1,5 / 2,5	1	16	1,5
G49XXE0E CR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	10100	2	12/32	1,5 / 4	1	16	1,5

OBSERVE:

* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Os cabos nos bornes 2 e 3 XX podem ser substituídos por letras ou algarismos

4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m³/hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a . c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a . c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros
T49XX00E C0	7.950	0,744	0,859	0,561	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C1	12.000	1.122	1.298	0,849	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C2	13.950	1.306	1.508	0,985	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C3	13.150	1.230	1.421	0,930	25	1	0,1	0,5			
T49XX00E C5	7.950	0,744	0,859	0,561	3725	1	16	1,5			
T49XX00E CB	0,000	0,000	0,000	0,000	9000	2	23/16	2,5 / 1,5	1	16	1,5
T49XX00E CC	0,000	0,000	0,000	0,000	5700	1	25	2,5	1	16	1,5
T49XX00E CR	0,000	0,000	0,000	0,000	7400	1	32	4	1	16	1,5

OBSERVE:

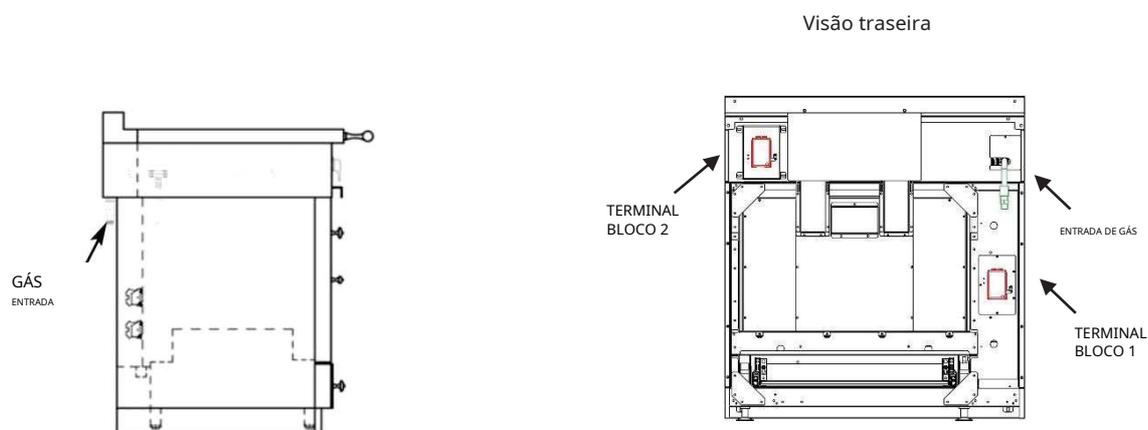
Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX pode

ser substituído por letras ou algarismos

5. CONEXÕES DO FOGÃO



6. CONEXÕES DO COOKTOP



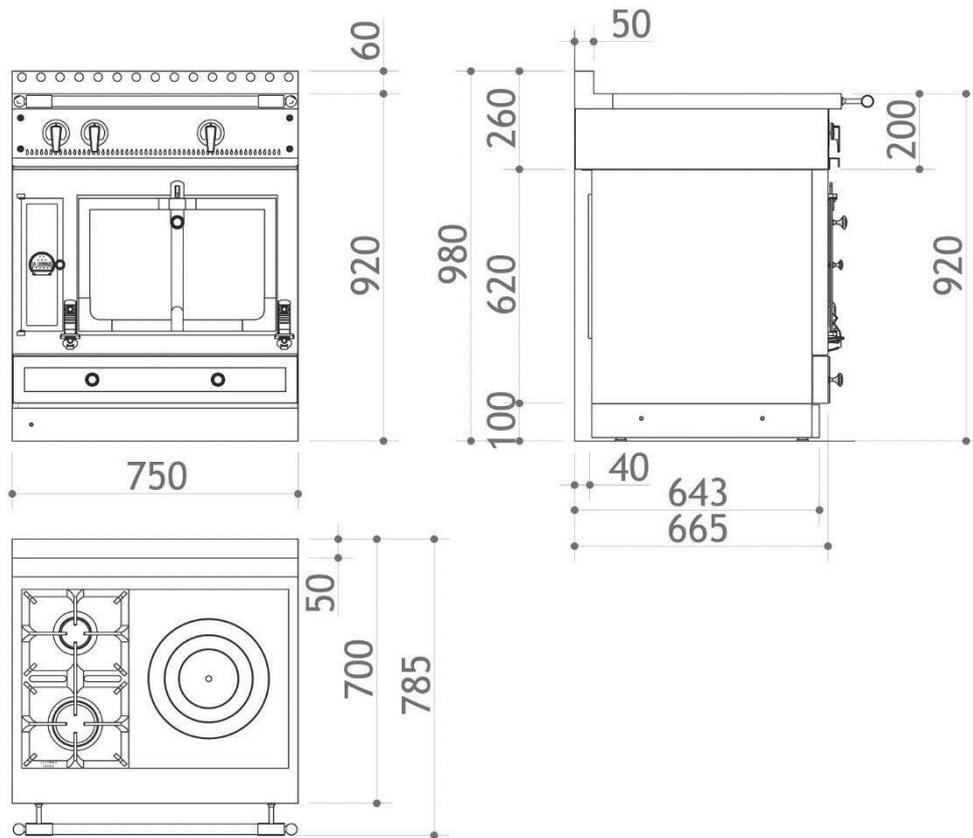
A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo "alimentação para cooktops a gás e elétrico" para o modelo em questão.

LECASTEL75 - G47,T47

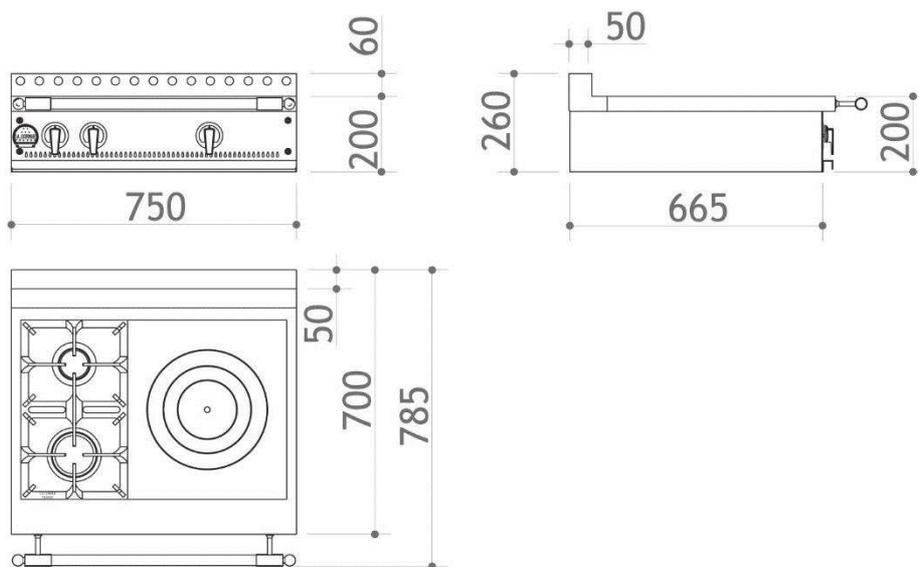
1. DIMENSÕES

Fogão - G47:



Peso do fogão: 100 - 130 kg. dependendo do modelo

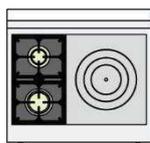
Fogão - T47:



Peso da placa: 60 - 80 kg. dependendo do modelo

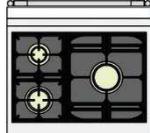
2.CONFIGURAÇÕES DA PLACA

B0



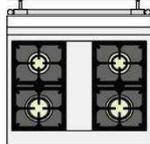
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 fogão a gás

B1



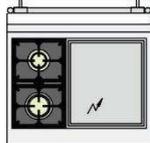
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 maxi queimador

B2



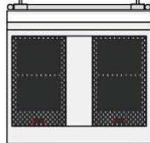
2 queimadores a gás (pequeno queimador atrás) 2 queimadores a gás (pequeno queimador atrás)

B3



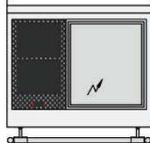
2 queimadores a gás (pequeno queimador na parte traseira) 1 grande teppan-yaki elétrico

BA



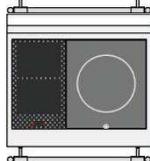
1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução com duas zonas de cozedura

bb



1 fogão de indução com duas áreas de cozimento 1 grande teppan-yaki elétrico

BR



1 placa de indução com duas zonas de cozedura 1 placa de indução grande com uma zona de cozedura

3. ENERGIA PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS



Modelo	forno		SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	GÁS	ELÉTRICO	Para verificar a entrada de calor kW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a .c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a .c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
				Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros.	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros.
G47XXG0E B0	1		11.050	1.034	1.194	0,780	2425	1	11	1,5			
G47XXE0E B0		1	7.950	0,744	0,859	0,561	2550	1	11	1,5			
G47XXG0E B1	1		15.100	1.412	1.633	1.068	2425	1	11	1,5			
G47XXE0E B1		1	12.000	1.122	1.298	0,849	2550	1	11	1,5			
G47XXG0E B2	1		15.100	1.414	1.633	1.067	2425	1	11	1,5			
G47XXE0E B2		1	12.000	1.124	1.298	0,848	2550	1	11	1,5			
G47XXG0E B3	1		9.100	0,852	0,984	0,643	4425	1	19	2,5	1	11	1,5
G47XXE0E B3		1	6.000	0,562	0,649	0,424	4550	1	20	2,5	1	11	1,5
G47XXE0E BA		1	0,000	0,000	0,000	0,000	9925	2	11/32	1,5 / 4	1	16	1,5
G47XXE0E BB		1	0,000	0,000	0,000	0,000	8225	2	11/25	1,5 / 2,5	1	16	1,5
G47XXE0E BR		1	0,000	0,000	0,000	0,000	9925	2	11/32	1,5 / 4	1	16	1,5

OBSERVE:

* Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)

- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES

- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO

** Os cabos nos bornes 2 e 3 XX podem ser substituídos por letras ou algarismos

4. ALIMENTAÇÃO PARA FOGÕES A GÁS E ELÉTRICOS

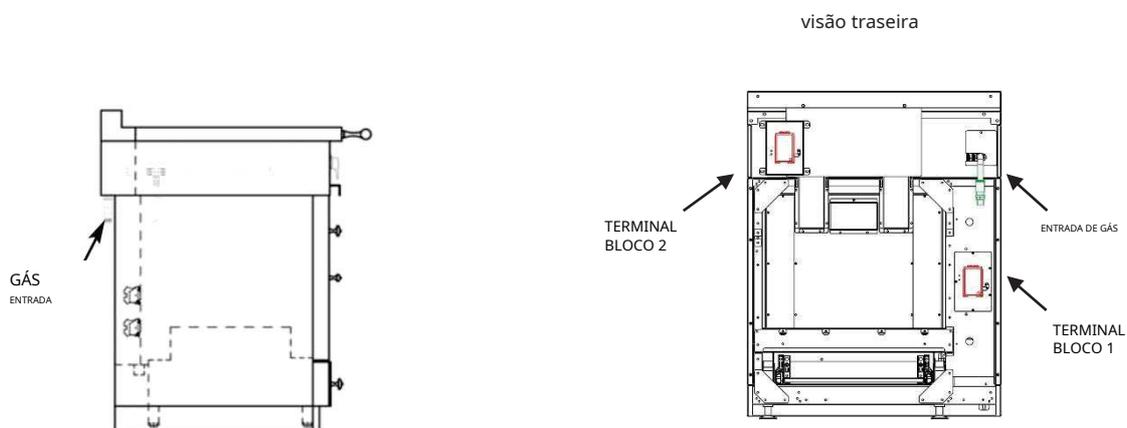


Modelo	SUPRIMENTO DE GÁS INFORMAÇÃO				INFORMAÇÕES DE FORNECIMENTO ELÉTRICO						
	Para verificar a entrada de calor KW (Valor Calórico Bruto)	Fluxo de volume Avaliar m ³ /hora		Fluxo de massa Avaliar kg/h	Poder total em Watts	220 - 240 V a . c . energiza p ly (1 Ph + N + G)			400 V a . c . 3N energiza p ly (3 Ph + N + G)		
		Gás natural G20 - 20 mbar r	Gás natural G25 - 20/25 mbar	Gás butano/propano G30 / G31 - 28/30/37/50 mba r		Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros	Número r de cabo s	Atual (A)	Nome l cabo seção milímetros
T47XX00E B0	7.950	0,744	0,859	0,561	25	1	0,1	0,5	-		
T47XX00E B1	12.000	1.122	1.298	0,849	25	1	0,1	0,5	-		
T47XX00E B2	12.000	1.124	1.298	0,848	25	1	0,1	0,5	-		
T47XX00E B3	6.000	0,562	0,649	0,424	2025	1	9	1	-		
T47XX00E BA	0,000	0,000	0,000	0,000	7400	1	32	4	1	16	1,5
T47XX00E BB	0,000	0,000	0,000	0,000	5700	1	25	2,5	1	16	1,5
T47XX00E BR	0,000	0,000	0,000	0,000	7400	1	32	4	1	16	1,5

OBSERVE:

- Para 2 cabos e fonte de alimentação 400 Vca 3N (3 Ph + N + G)
- 1 cabo é 400 V CA, 3 FASES
- 1 cabo é 230 V ac, MONOFÁSICO XX pode ser substituído por letras ou algarismos

5. CONEXÕES DO FOGÃO



6. CONEXÕES DO COOKTOP



A entrada de gás só existe nos modelos com pelo menos um módulo de gás na placa ou forno a gás.

O número de bornes elétricos depende da composição do modelo. Consulte o capítulo "alimentação para cooktops a gás e elétrico" para o modelo em questão.

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.

A instalação incorreta não envolve a responsabilidade ou garantia do fabricante.

1. REQUISITOS 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 ou placa "La Cornue" tenha uma excelente ventilação, ou seja, para o exterior para os vapores e gases queimados e uma entrada de ar fresco.

Um sistema de ventilação de reciclagem não é apropriado para aparelhos a gás.

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.

O sistema de ventilação externa deve consistir em arejadores fixos ou vidros basculantes, bem como aspiradores de vapor ou exaustores.

Aconselhamos vivamente a utilização de um exaustor.

Potência recomendada:

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

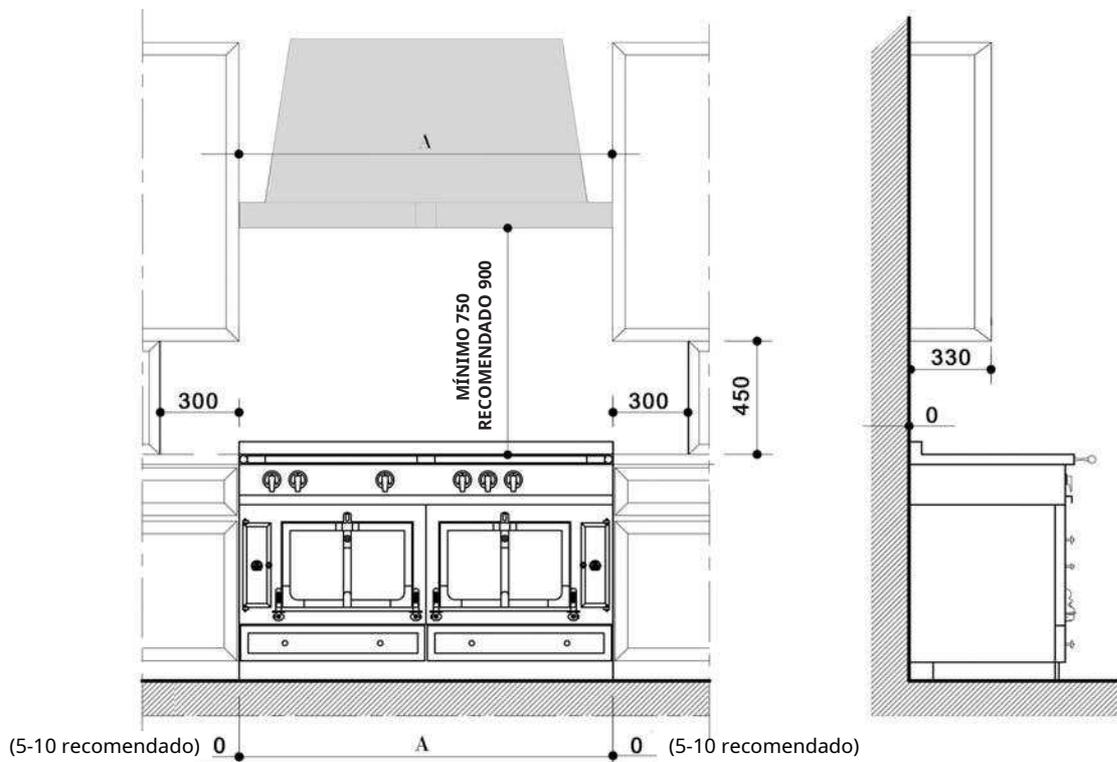
- mínimo de 700 metros cúbicos por hora para o "Grand Castel 90" e o "Castel 75";

- ou dez a quinze vezes o volume de ar da sala por hora.

“La Cornue” é capaz de oferecer modelos de exaustores personalizados em materiais adequados ao seu fogão.

A coifa de ventilação deve ser construída com materiais incombustíveis.

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



DISTÂNCIAS MÍNIMAS DAS COZINHAS (em mm.)

1.2. INSTALAÇÃO (VEJA ACIMA)

Uma vez que o forno e a placa estão particularmente bem isolados, o aparelho pode ser encastrado sem necessidade de quaisquer precauções especiais no que diz respeito ao ambiente. Recomendamos deixar 5 - 10 mm de cada lado entre as unidades para que o fogão possa ser movido.

No entanto, se o fogão ou o cooktop for instalado encostado na parede, as partes mais quentes (a faixa entre 60 e 95cm do chão e a superfície entre o cooktop e o exaustor) devem ser protegidas com placa de aço inox ou cerâmica azulejos. A La Cornue pode oferecer-lhe vários backsplash (chapa de aço inoxidável) com dimensões de acordo com o seu fogão.

Um suporte retardador de chama deve ser planejado para os fogões para isolar as unidades abaixo dele.

2. FORNECIMENTO ELÉTRICO

Tensão: 220 - 240 Vca, monofásico + neutro + terra
400 Vca 3N, trifásico + neutro + terra.
50/60 Hz

Segurança:

A alimentação elétrica deve necessariamente ser aterrada e deve estar equipado com um **proteção do disjuntor** compatível com a potência nominal do aparelho. Quando um fogão é ligado em 400 V trifásico, o disjuntor deve ser um disjuntor de 4 linhas (3 fases e neutro devem ser cortados).

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

Um método de desconexão deve ser fornecido no circuito de acordo com as regras de instalação.

Poder:

É aconselhável verificar se a sua instalação elétrica fornece energia suficiente para o seu modelo, tendo em conta os aparelhos elétricos já instalados. Consulte as tabelas para cada um dos modelos para as classificações de potência e corrente totais.

A potência total do seu aparelho também está indicada na placa de características e no certificado de garantia.

Devido à potência dos aparelhos La Cornue, não se recomenda uma simples ligação ficha e tomada: a ligação elétrica deve consistir num fio flexível sem ficha, ligado diretamente à saída do disjuntor através de uma caixa de derivação com bornes, de preferência do tipo anti-cisalhamento.

Somente fogões a gás com apenas ignição do queimador do fogão podem ser conectados com um plugue comum de 3 pinos.

3. FORNECIMENTO DE GÁS

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 fornecimento de gás deve ser feito através de tubulações metálicas rígidas, terminando em válvula manual de fácil acesso, mesmo com o aparelho instalado.

Esta válvula deve ser posicionada tendo em conta que a entrada de gás do aparelho se situa:

- à esquerda do fogão ou da placa.
- ao nível da área de trabalho (em baixo à esquerda) para placas.

Consulte os desenhos nas páginas de apresentação específicas de cada modelo para obter detalhes sobre as conexões.

A entrada de gás deve fornecer a vazão e a pressão necessárias para o bom funcionamento do aparelho.

O instalador de gás é responsável pelo projeto das tubulações, válvulas redutoras e componentes de segurança.

Uma instalação de gás incorreta não envolve a responsabilidade ou garantia do fabricante.

Quando o seu fogão ou a sua placa forem encastrados 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. Somente mangueiras flexíveis aprovadas com vida útil ilimitada podem ser usadas.

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.

1. INSTRUÇÕES DE MANUSEIO

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, um fogão de forno duplo é melhor manuseado por pelo menos quatro pessoas.



fogão completo

1. Para tornar a panela mais leve, retire e coloque de lado as gavetas, as pingadeiras, o contra-salpico, o corrimão, os acessórios do forno, os suportes para painéis, o tampo maciço e quaisquer outros acessórios.
2. Remova as portas do forno encaixando as travas nas dobradiças e puxando a porta para trás e para cima.

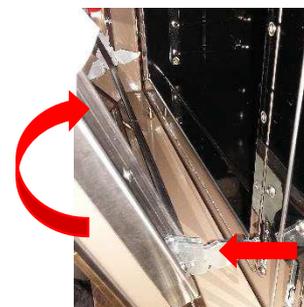


Figura 1: Clarear o fogão

3. Crie um arnês com quatro correias do instalador.
4. Torça o arnês e incline o fogão para colocar o arnês.



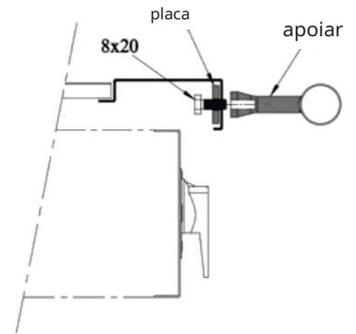
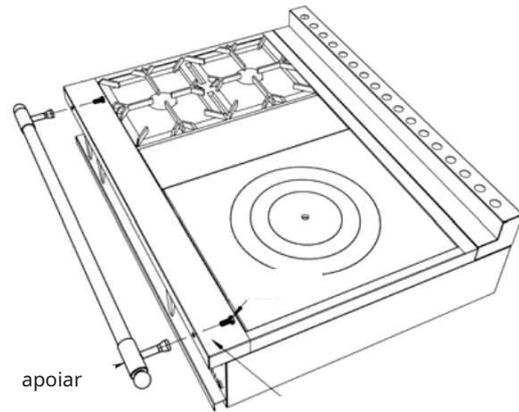
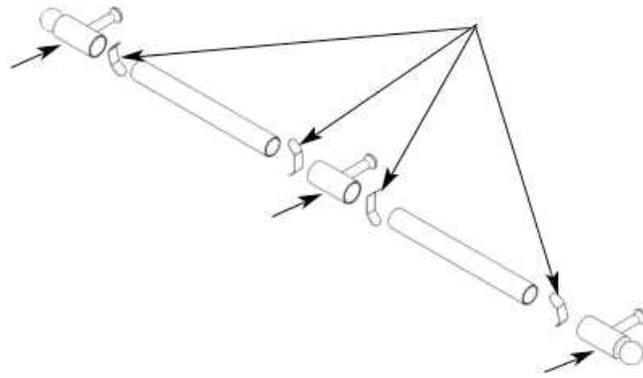
5. Ao subir escadas, as alças dos puxadores na parte inferior devem ser mais curtas para que o fogão fique nivelado. A parte de trás do fogão deve estar sempre voltada para o lado interno da rampa.



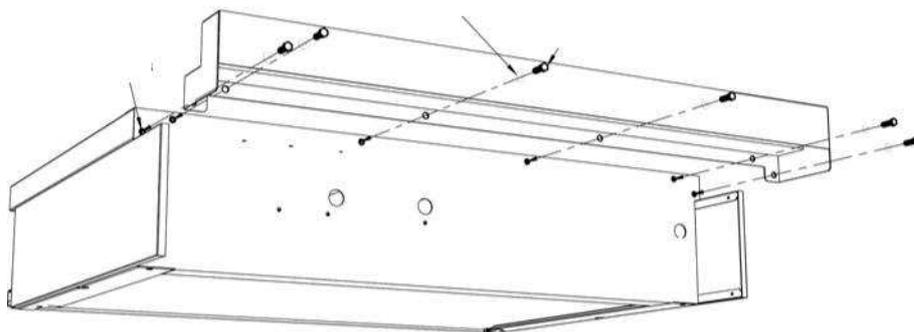
2. INSTALAÇÃO DO CORRIMÃO

O corrimão é fornecido com dois suportes, parafusos, placas de fixação, arruelas antirrotação e o próprio trilho. Dependendo do modelo do seu eletrodoméstico, o corrimão também pode ser fornecido com mais um encaixe de suporte do trilho.

Antes de fixar o corrimão no cooktop, insira uma arruela antirrotação entre o suporte e o corrimão. Segure a arruela copo pelas linguetas e coloque em uma das extremidades do trilho, em seguida coloque o suporte no trilho e prenda-o no trilho sobre a arruela copo anti-rotação. Vire o trilho e prenda o segundo suporte com as demais arruelas, tomando cuidado para não riscar ou danificar o primeiro suporte e verificando se ambos os suportes estão alinhados. Em seguida, coloque as placas de montagem no interior do painel frontal da placa, insira os parafusos e fixe o corrimão montado à placa.

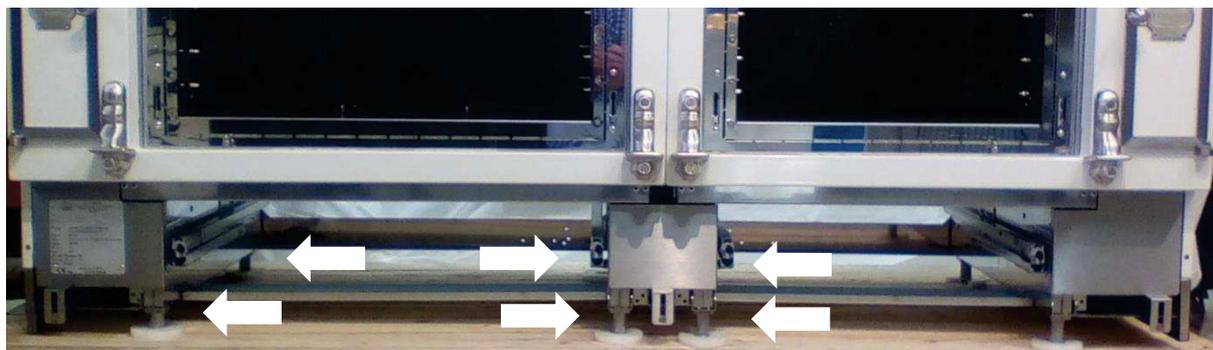


3. INSTALAÇÃO DE RISER / BACKSPLASH



4. AJUSTE DE ALTURA

Para garantir uma perfeita horizontalidade da placa de cozinhar, especialmente em pavimentos antigos, aconselhamos que instale o seu fogão sobre uma base de madeira ou cimento e a sua placa sobre um móvel de cozinha perfeitamente horizontal, cuja altura lhe permita colocar a placa a um nível de acordo com seu ambiente ou seus próprios requisitos.



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

Retire as gavetas e rodapés/toques, coloque a panela no lugar, aparafuse as pernas centrais para que a panela fique apoiada nas pernas externas e ajuste a altura. Quando a panela estiver na altura certa e nivelada, aparafuse as pernas centrais para equilibrar o peso.

Se o eletrodoméstico estiver em um porão, todas as providências necessárias devem ser tomadas para que o eletrodoméstico não caia.

LEMBRETE: O isolamento retardador de chama deve ser planejado para os fogões para isolar as unidades abaixo dele.

1. CONEXÕES ELÉTRICAS

Os aparelhos “La Cornue” são fornecidos com um a três cabos de alimentação flexíveis, referência H07 RN-F, compostos por três ou cinco condutores, com cerca de 1,5 m de comprimento, prontos para serem ligados permanentemente à tubagem fixa em 220-240 V AC alimentação monofásica de 400 Vca trifásica + neutro + terra, conforme indicações na nota de encomenda (ver tabela correspondente ao modelo das potências).

A potência total do seu aparelho também está indicada na placa de características e no certificado de garantia.

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.

Caso o seu aparelho seja posteriormente ligado a um tipo de alimentação diferente, em alguns casos (por favor contacte previamente o nosso departamento técnico) será possível alterar a cablagem em conformidade, de acordo com as seguintes instruções:

Abra a caixa de conexões na parte traseira do aparelho usando uma chave de fenda de ponta chata. Pressione a chave de fenda horizontalmente nos slots à esquerda e à direita abaixo da caixa e empurre as travas na tampa da caixa. Remova a capa.



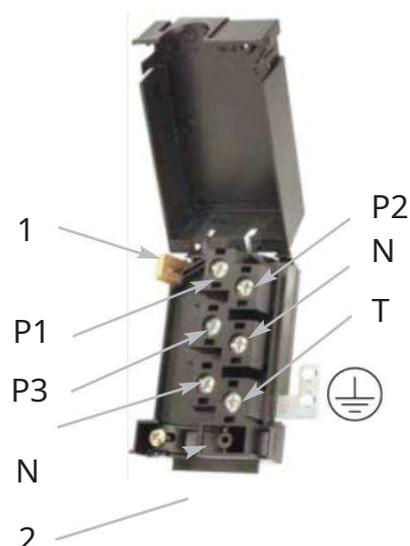
Caixa de conexão



Abrindo a caixa de conexão



Aceda ao(s) terminal(is) de ligação ao(s) qual(is) estão ligados os vários elementos de aquecimento (se houver 2 ou 3 cabos de alimentação no fogão, haverá também 2 ou 3 bornes de ligação).



220-240 V CA Monofásico 400 Vca- 3 fases

Para uma fonte de alimentação monofásica de 220 - 240 V, faça a derivação dos terminais P1, P2 e P3 com conjuntos de derivação (1) e, em seguida, conecte os fios do cabo da seguinte maneira:

- neutro (fio azul) para N
- fase (condutores vermelho ou marrom) para P1, - terra para T (amarelo/verde).

Para uma fonte de alimentação trifásica de 400 V, remova a derivação dos terminais P1, P2 e P3, substitua-os (1) e, em seguida, conecte os fios do cabo da seguinte maneira:

- neutro (fio azul) para N
- os outros três fios (vermelho ou marrom) aos terminais P1, P2 e P3.
- o chão para T (amarelo / verde)

Prenda firmemente o cabo com a braçadeira de cabo (2).

Certifique-se de que a secção dos cabos elétricos corresponde à indicada nas tabelas da descrição geral de cada aparelho.

2. CONEXÃO DE GÁS

Os nossos aparelhos são fornecidos com injectores correspondentes ao tipo de fornecimento de gás especificado na sua encomenda (gás natural, butano ou propano). Esses injectores só devem ser trocados se for usado um tipo diferente de gás.

No entanto, pode ser necessário ajustar ou trocar o parafuso "by-pass". Consulte a tabela resumindo os injectores a serem utilizados para cada tipo de gás, o país de instalação e as instruções de substituição do injetor.

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

O tipo de gás para o qual o aparelho está equipado está indicado numa etiqueta na parte posterior da placa, junto 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 colocado de forma a não ser atingido pelas chamas. Não deve ser esmagado ou dobrado e deve ser colocado no chão para evitar qualquer tensão de tração.

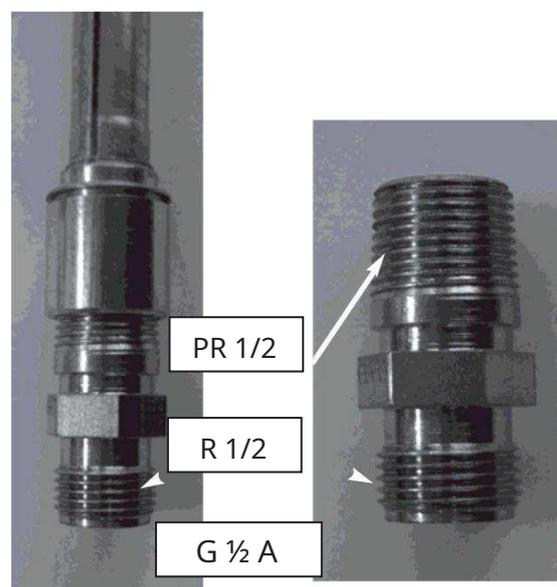
A mangueira deve estar firmemente presa em ambas as extremidades e deve ser possível inspecionar todo o comprimento da mangueira. Além disso, a mangueira deve ser substituída pelo usuário sempre que necessário e, em todos os casos, antes da data máxima de uso indicada na mangueira.

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 rosca de gás "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 desparafuse 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 forma 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 577**

Para localizar a alimentação de gás e eletricidade do seu aparelho, consulte os desenhos nas páginas da descrição correspondente ao aparelho.

A entrada de gás para o fogão ou placa está na parte traseira esquerda quando se olha para o painel frontal.

Para aparelhos que funcionam com gás BUTANO/PROPANO, utilize duas botijas com inversão automática ou reservatório exterior e um regulador de pressão standard adaptado ao caudal total do seu modelo (ver tabelas pág. 19 a 57) e à pressão do gás. Aconselhamos a utilização de uma válvula redutora de pressão com um mínimo de 2 kg./hora para as placas e uma válvula redutora de pressão com um mínimo de 3 kg./hora para os restantes modelos. 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.

IGNIÇÃO - AJUSTES

Certifique-se de que o seu fogão está completamente desembalado antes de o utilizar. Remova todas as fitas e embalagens. Esvazie a gaveta e remova a proteção da placa de aquecimento instantâneo. Certifique-se de que os queimadores da placa e do forno estão posicionados corretamente e nivelados. Remova o pacote de acessórios do forno e instale o disco RCC.

Verifique se nenhuma peça se soltou durante o transporte.

1. COMEÇANDO PELOS ELEMENTOS DO COOKTOP

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.

Os queimadores a gás dos nossos aparelhos da gama "Château" estão equipados com termopares de segurança: se um queimador se desligar por qualquer motivo, o fornecimento de gás a esse queimador é automaticamente interrompido.

Ao iniciar, o botão não deve ser acionado por mais de 15 segundos; se, após este tempo, o queimador não acender, deve parar de tentar acender e esperar pelo menos um minuto antes de tentar reacender o queimador.

1.1 PLACAS A GÁS COM IGNIÇÃO ELÉCTRICA (PEQUENO, GRANDE E MAXI QUEIMADOR)

Todos os nossos aparelhos são originalmente equipados com ignição automática do queimador de gás.

Para acender um queimador a gás, pressione o botão de controle e gire-o para a esquerda até a posição "chama alta".

O queimador é aceso automaticamente. Mantenha o botão pressionado 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.

Configuração baixa: isso é obtido girando o botão totalmente para a esquerda ou para baixo.

Desligar: coloque o botão de volta na 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.



Queimador pequeno e grande



queimador maxi

Ignição idêntica à dos queimadores a gás.

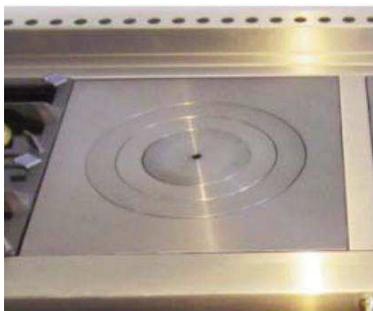


Figura 1: Placa de aquecimento a gás (Grande)



Figura 2: placa de aquecimento instantâneo a gás (pequena)



Figura 3: lava gasosa churrasqueira de pedra

1.3 PLACA DE CERÂMICA DE INDUÇÃO

Atenção: se a superfície estiver rachada, desconecte o aparelho ou a parte apropriada da fonte de alimentação imediatamente para evitar choque elétrico.

A indução aquece alimentos e líquidos muito rapidamente; tome cuidado até que você esteja familiarizado com ele.

ATENÇÃO: MESMO QUANDO OS INDICADORES SE APAGAREM, A SUPERFÍCIE PODE NÃO TER RESFRIADO TOTALMENTE.

Enquanto o símbolo [H] do calor residual estiver aceso, não toque nas zonas de cozedura e não coloque nada sensível ao calor sobre o vidro cerâmico.

Risco de queimaduras e incêndio.

Após o uso, pare a placa de indução com seu botão de controle; não confie apenas no dispositivo de detecção de panela.

NB: é muito importante instalar corretamente o tubo de ventilação das placas de indução na parte de trás do cooktop. O tubo deve ser colocado virado para baixo conforme indicado na etiqueta colada na parte de trás da placa e no esquema ao lado. Caso contrário, você corre o risco de danificar os indutores.

Para mais informações sobre a placa de indução, consulte as «Instruções de utilização da placa de indução La Cornue» fornecidas com o seu fogão.



1.3.1 PLACAS DE INDUÇÃO CERÂMICA DE VIDRO COM DUAS ÁREAS DE COZIMENTO

A zona de cozedura de 220 x 180 mm adapta-se e reconhece automaticamente o diâmetro da panela utilizada (120 - 250 mm) e, assim, distribui uniformemente o calor na panela, garantindo assim que todos os alimentos são cozinhados à mesma temperatura.

Ambas as zonas de cozedura têm a mesma potência de aquecimento: 2100* watts na posição "9" ou 3700* watts na posição "Booster".

(*Na indução, a potência varia com o tamanho, formato e qualidade das panelas utilizadas).



A potência máxima de duas zonas de cozedura a funcionar em simultâneo é de 3700 watts, em modo Booster.

Para iniciar a placa de indução, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até à posição pretendida - aparece o indicador [1] a [9].

Para desligar sua área de cozimento, gire o botão de volta para a posição vertical no sentido anti-horário. O símbolo [0] ou [H] aparece no visor.

Para aplicar a trava de segurança para crianças em suas placas, mova os dois botões para a posição de parada esquerda ao mesmo tempo e segure por pelo menos quatro segundos.

Após o uso, pare a placa de indução com seu botão de controle; não confie apenas no dispositivo de detecção de panela.

Para mais informações sobre a placa de indução, consulte as «Instruções de utilização da placa de indução La Cornue» fornecidas com o seu fogão.

1.3.2 GRANDE PLACA DE INDUÇÃO

A grande placa de indução 419 x 278 mm possui uma área de cozimento. A grande área de cozimento de 280 mm de diâmetro é adequada para grandes **painéis com diâmetro mínimo de 180 mm a 300 mm**. Ele fornece a melhor distribuição de calor para a panela e garante que os alimentos sejam cozidos uniformemente.

A sua zona de cozedura tem uma potência nominal de aquecimento de 2100* watts na posição "9" e 3700* watts na função "booster".

** Na indução, a potência varia com o tamanho, formato e qualidade das panelas utilizadas.*

A função booster fornece potência extra à área de cozedura. É muito útil levar uma panela grande cheia de água para ferver, por exemplo.

Gire o botão no sentido horário entre as posições 1 a 9 para usar a placa grande. Gire o botão para 0 para desligar a placa. A lâmpada indicadora se apagará.

Para usar **ofunção de reforço**, primeiro gire o botão para a posição máxima. Um pulso adicional no sentido horário acionará esta função. O regulador de potência retorna automaticamente à posição de aquecimento máximo sem parar o modo de reforço.

O modo Booster pode ser interrompido de quatro maneiras diferentes:

- Dando um pulso idêntico ao usado para fazer a função funcionar.
- Reduza a potência de aquecimento girando o regulador de potência no sentido anti-horário.
- Retirar e reposicionar o utensílio de cozedura (panela, frigideira, etc.).
- Esperando que a função pare automaticamente. Por questões de segurança, o sistema corta automaticamente a função de reforço após dez minutos.

Olâmpada indicadora luminosa fornece quatro informações:

1. Funcionamento normal: aceso permanentemente.
2. Nenhum utensílio de cozinha: você .
3. Modo Booster: piscando em rajadas longas.
4. Falha do gerador de indução: pisca muito rápido.

Quando a temperatura da área de aquecimento for superior a 60°C, um símbolo "H" aparecerá na superfície quando a área de cozimento for interrompida; este símbolo desaparece quando a temperatura da área de aquecimento cai abaixo de 60°C.

Para mais informações sobre a placa de indução, consulte as «Instruções de utilização da placa de indução La Cornue» fornecidas com o seu fogão.

1.4 TEPPAN-YAKI ELÉTRICO (GRELHADOR JAPONÊS)

- Modelo pequeno: 284 x 478 mm, potência: 1600 W
- Modelo grande: 419 x 478 mm, potência: 2000 W

O Teppan-Yaki elétrico é equipado com elementos de aquecimento controlados por termostato; o botão de controle permite ajustar a temperatura de 50°C (posição 1) a 250°C (posição 6).

Gire o botão do termostato para a temperatura desejada; a luz verde indica que o aparelho está aquecendo.

A luz indicadora verde se apaga quando a temperatura desejada é atingida; você pode então adicionar os alimentos que deseja grelhar. Pincele ligeiramente a superfície do grelhador com óleo (vegetal) antes de adicionar os alimentos a grelhar.

Após o uso, retorne o botão do termostato para a posição "0" (desligamento).

A posição 1 do botão corresponde a 50°C, a posição 2 a 90°C, a posição 3 a 130°C, a posição 4 a 170°C, a posição 5 a 210°C e a posição 6 a 250°C. Essas temperaturas são dadas a título indicativo e referem-se ao centro do grelhador.

A grelha está mais quente no centro do que na beira. A borda pode ser usada para manter os alimentos quentes ou para continuar a cozinhá-los.

Para uma limpeza ideal, com o teppan-yaki ainda morno, coloque um pouco de água ou cubo de gelo e esfregue com uma espátula de metal. Espere o teppan-yaki esfriar e limpe com uma esponja.



Figura 5: Teppan-Yaki

2 LIGAR OS FORNOS

Antes de usar os fornos pela primeira vez, ligue-os a 200°C por uma hora, com o disco RCC colocado nos três terminais, para remover o cheiro de novo.

2.1 FORNO A GÁS COM IGNIÇÃO ELETRÔNICA

O forno a gás está equipado com um sistema de acendimento automático do queimador. Inclui um programador, válvulas solenóides e uma luz piloto com um dispositivo de detecção de chama para detectar e sinalizar a presença de uma chama. Este sistema controla a temperatura do forno de forma totalmente automática. A função de aquecimento do queimador é controlada por um ciclo de parada/início. É perfeitamente normal que a chama acenda e se apague completamente para manter o forno na temperatura desejada.

O sistema de controle eletrônico garante total segurança quando há uma chama defeituosa ou falha de ignição.

Em operação, o sistema é bloqueado se a chama se apagar. O tempo de segurança do queimador do forno é de 10 s no máximo e não deve ultrapassar 60 s (em caso de falha do sistema, a válvula solenóide corta o gás em 10 s no máximo).

Observação:

O indicador vermelho na parte inferior da caixa de controle indica qualquer defeito operacional relacionado ao acendimento do forno. Se este indicador estiver aceso, verifique se a torneira do gás está na posição aberta e se a panela está bem abastecida de gás, depois pressione o botão (G) à esquerda do indicador luminoso. 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.

Disco RCC: Radiação, Convecção, Condução

O seu forno está equipado com um disco de ferro fundido esmaltado RCC que transmite o calor do queimador a gás para o forno por Radiação, Convecção ou Condução. Graças a este sistema de distribuição e transmissão de calor, o seu forno adapta-se perfeitamente a todos os tipos de cozedura, incluindo a fervura.



Antes de usar seu forno a gás, instale o queimador e o disco RCC, certificando-se de que os pinos estejam posicionados corretamente nos orifícios correspondentes.

NB: Se quiser retirar o disco RCC após a cozedura (p.ex. para limpeza), deixe-o arrefecer completamente.

Acendimento do forno a gás:

Para todos os seus cozinhados, por favor, use a bandeja coletora na posição inferior, exceto quando cozinhar em baixas temperaturas.

Para operar o forno, primeiro pressione o botão (A), que liga o forno. A luz do forno acende-se se a porta do forno estiver aberta. A luz apaga automaticamente quando a porta é fechada.

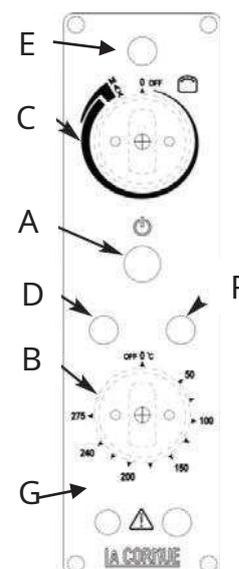
O termóstato (C) liga o elemento de aquecimento na abóbada do forno (grill), e o termóstato (B) liga o queimador a gás.

O termostato e o termostato são acoplados às lâmpadas indicadoras ON (E e D). Assim que rodar o termóstato ou o tacho de cozedura acende-se o respectivo indicador luminoso.

Para acender o queimador de gás, gire o termostato do forno (B) para a temperatura desejada. Além da luz indicadora (D), acende-se também a luz indicadora de acendimento do queimador (F).

A lâmpada ON do queimador (F) permanece acesa se o queimador a gás estiver a funcionar e apaga-se se o queimador parar. O acendimento do forno ocorre automaticamente da seguinte forma:

- a eletrônica de ignição é ligada (pelo termostato),
- partida do ignitor espumante (faíscas são emitidas),
- abrindo a eletroválvula de gás,
- ignição do queimador,



- regulação pelo termóstato e pela eletrônica.

Se o queimador não acender, espere pelo menos um minuto antes de fazer outra tentativa de acender o queimador.

A ignição por um fósforo é proibida.

Você pode acender o queimador de gás e a grelha elétrica simultaneamente. Esta função é muito útil para pré-aquecer o forno.

2.2 FUNÇÃO DE GRILL DO FORNO A GÁS

Para ligar o seu **grelhar no forno a gás**:

- ligue o forno pressionando o botão liga/desliga (A). A lâmpada no forno permanecerá acesa se a porta do forno está aberta;
- gire o botão de fervura (C) para a potência desejada e a luz indicadora (E) acenderá.

O seu forno está equipado com um grill elétrico. A resistência do grill possui 2 circuitos de potência:

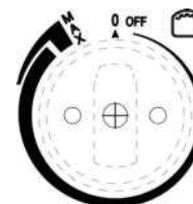
- máximo externo de 1175 W,
- máximo interno e externo de 2350 W.



Para aquecer o circuito externo da grelha, gire o botão de fervura no sentido horário.

Para acender os circuitos interno e externo, gire o botão para a direita em "max" até ouvir o clique do interruptor de contato que acenderá o segundo circuito.

Nesta posição os dois circuitos atingirão a potência máxima (2350 W). Voltando para a direita, você pode reduzir a potência do circuito duplo.



Nota: é impossível ligar apenas o circuito interno.

Após o pré-aquecimento (entre cinco e dez minutos), ajuste a potência de cozimento de acordo com o alimento a ser grelhado. Você pode então colocar sua comida no forno.

2.3 FORNO ELÉTRICO MULTIFUNÇÕES

Funções do forno multifunções:

O forno multifunções tem muitas utilizações diferentes. Recomendamos que você tome cuidado extra ao cozinhar até se familiarizar com cada função. Não se esqueça: nem todas as funções são adequadas para todos os tipos de alimentos.

O forno elétrico permite utilizar as seguintes funções:

- Piso, calor estático - apenas o elemento baixo está aceso
- Combinado - aquecimento de abóbada (40%) e aquecimento de piso (60%)
- Calor forçado - assistido por ventilador
- Grill - dois circuitos de energia

Ligar o forno elétrico:

Você tem três controles para ligar seu forno elétrico:

- um seletor de função (A): à direita: "Calor convencional", "Combinação Piso-Abóbada", "Convecção Forçada" ou à esquerda "Grill".
- um termostato regulador de temperatura (B),
- um grill de dosagem de energia (C).

O termostato e o termostato são acoplados às lâmpadas indicadoras ON (E e D), que acendem assim que você gira o botão de fervura ou termostato e permanecem acesos durante todo o ciclo de cozimento.

Gire o botão seletor de função (A) para a direita para ligar a função de cozimento desejada, em seguida, gire o termostato do forno (B) para a temperatura desejada.

A luz indicadora do forno (F) permanecerá acesa até que o forno atinja a temperatura desejada. Ele vai ligar e desligar durante o cozimento. Após o pré-aquecimento, entre 10 e 15 minutos consoante a temperatura, na posição "Convecção Forçada", regule o selector de função (A) e o termóstato (B) consoante o alimento a cozinhar.

Você pode colocar sua comida no forno.

Tenha cuidado para não tocar no elemento de aquecimento na abóbada do forno ao inserir ou remover placas.

Calor estático - função de calor inferior

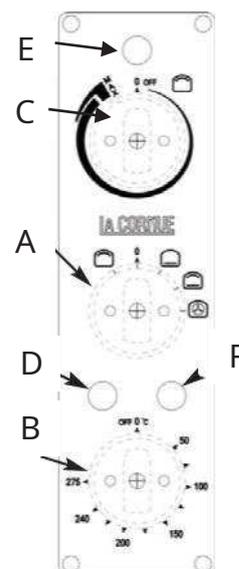
Esta função utiliza apenas o elemento inferior e permite dourar o fundo da sua pizza ou quiche, ou terminar de assar a base de um bolo em uma grelha inferior. Também fornece um calor suave, perfeito para aquecer pratos ou reaquecer pratos.

A função "Calor convencional" permite-lhe terminar os seus pratos na perfeição. Cuidado, leva muito tempo para atingir a temperatura. É preferível usar o pré-aquecimento por calor forçado.

Forno combinado (abóbada e aquecimento de chão)

Esta função combina o calor fornecido pelos elementos superior e inferior. O elemento superior opera apenas com seu circuito de alimentação externo (1175 W). A temperatura do forno é regulada pelo termostato.

A função "Combinação Piso-Abóbada" é particularmente útil para cozinhar alimentos a serem assados ou massas de pastelaria, bolos e biscoitos. Os alimentos cozinhados na grelha superior irão cozinhar e alourar mais rapidamente do que os colocados na grelha inferior porque o calor é mais intenso na abóbada do forno do que no chão. Esta função permite, portanto, cozinhar alimentos que requerem diferentes temperaturas de cozedura, utilizando a parte mais fria na metade inferior do forno e a parte mais quente na metade inferior do forno.



Forno ventilado - Calor forçado - Ventilado

Esta função controla o ventilador e o elemento de aquecimento ao seu redor. O calor uniforme é fornecido em todo o forno, o que permite o cozimento rápido de grandes quantidades de alimentos.



Cozinhar com a função "Convecção Forçada" é particularmente útil para cozinhar alimentos em vários grills ao mesmo tempo e é uma excelente função "multitarefa". Talvez seja necessário reduzir a temperatura em cerca de 10°C para pratos normalmente cozinhados em forno convencional.

Esta função economiza mais energia.

2.4 FUNÇÃO GRILL DO FORNO ELÉTRICO

Para ligar o seu **grelhar no forno elétrico**:

- ligue o forno rodando para a esquerda o selector de funções (A) do grelhador. A luz do forno permanecerá acesa se a porta do forno estiver aberta;
- gire o botão de fervura (C) para a potência desejada e a luz indicadora (E) acenderá.

O seu forno está equipado com um grelhador elétrico controlado separadamente da resistência na base do forno. A resistência do grill possui 2 circuitos de potência:

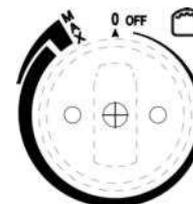
- máximo externo de 1175 W,
- máximo interno e externo de 2350 W.



Para aquecer o circuito externo da grelha, gire o botão de fervura no sentido horário.

Para acender os circuitos interno e externo, gire o botão para a direita em "max" até ouvir o clique do interruptor de contato que acenderá o segundo circuito.

Nesta posição ambos os circuitos atingirão a potência máxima (2350 W). Voltando para a direita, você pode reduzir a potência do circuito duplo.



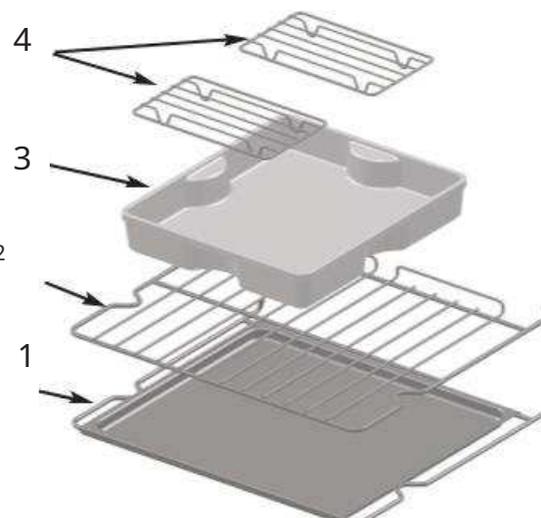
Nota: é impossível ligar apenas o circuito interno.

Após o pré-aquecimento (entre cinco e dez minutos), ajuste a potência de cozimento de acordo com o alimento a ser grelhado. Você pode então colocar sua comida no forno.

2.5 OS PRATOS DO FORNO

Existem vários tabuleiros diferentes no seu forno:

1. Tabuleiro "pingos" grande e esmaltado: este tabuleiro está reservado para os vários modos de cozedura. Deve ser usado na parte inferior para cozinhar, exceto quando cozinhar em baixa temperatura.
2. A bandeja "prateleira" serve de suporte para todas as bandejas que são utilizadas neste forno.
3. A assadeira grande em porcelana (uma travessa por fogão)



4. Dois pequenos **prateleiras levantadas** que lhe permitem:

- coloque o prato com o assado em uma ou duas grelhas, na pingadeira grande ou em um prato de porcelana. Este é o uso ideal da convecção.
- coloque seu assado diretamente na grelha na panela grande; seu assado ficará dourado por todos os lados enquanto permanece raro, se desejar.

Nesse princípio de cozimento, o ar quente envolve todo o assado, independente do tamanho: lombo de cordeiro ou frango grande.

2.6 INSTALAÇÃO DA BANDEJA "PRATELEIRA" OU "PANTEIRA"

Para posicionar a bandeja grande ou pingadeira na altura desejada, posicione-a acima das corredeiras laterais do forno, com as ranhuras da bandeja acima dos batentes das corredeiras.

As corredeiras do forno e o tabuleiro "prateleira" ou "pingadeira" são fornecidos com batentes para evitar a retirada involuntária das prateleiras; estas prateleiras podem ser removidas e substituídas facilmente

Instalando a bandeja de prateleira ou a pingadeira

Para posicionar a bandeja grande ou pingadeira na altura desejada, posicione-a acima das corredeiras laterais do forno, com as ranhuras da bandeja acima dos batentes das corredeiras. Em seguida, empurre a bandeja para a parte de trás do forno até que as travas sejam reinseridas nas ranhuras. Puxe o tabuleiro grande para a frente até que a parte de trás do tabuleiro fique bloqueada pelos batentes das corredeiras laterais do forno.

Tirando a bandeja "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.



Figura 9: Bandeja grande e "pingadeira" corretamente instalado nos controles deslizantes do forno.

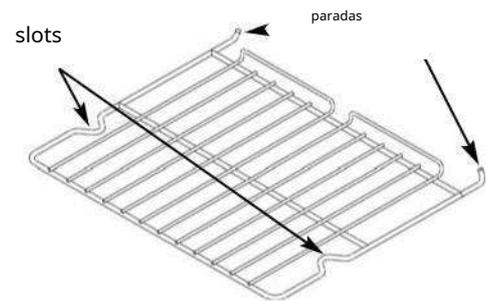


Figura 6: Bandeja "prateleira" forno grande

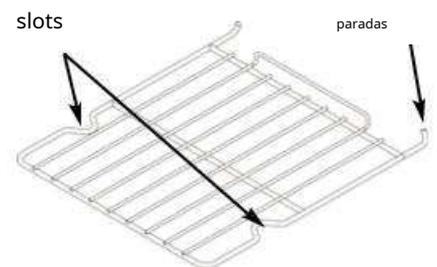


Figura 7: Bandeja "prateleira" forno pequeno

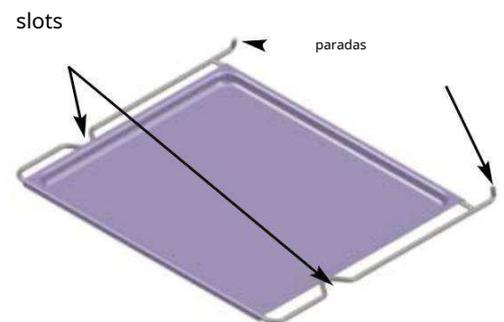


Figura 8: Bandeja coletora

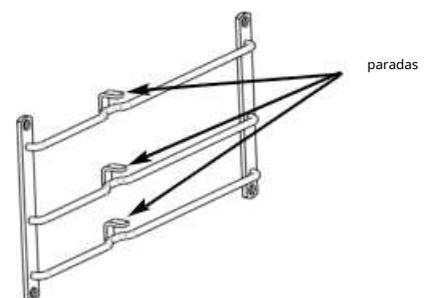


Figura 10: Controles deslizantes do forno

3 SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

A luz está localizada na parte superior do forno; liga-se automaticamente ao abrir a porta do forno.

Atenção: desligue o forno antes de interferir com a luz para evitar qualquer risco de choque elétrico e permitir que o aparelho arrefeça (se necessário).

Remova o vidro de proteção e, em seguida, desparafuse a luz danificada.
Recoloque uma nova luz e o vidro de proteção.

Características técnicas da luz:

- 25 W - 230 V - 300°C - Base E14



4 TROCA DOS INJETORES

Todas as regulagens e trocas de injetores ou parafusos bypass devem ser feitas por profissional qualificado. É mais fácil ter acesso ao injetor do forno pela parte de trás do fogão.

As referências dos injetores dos vários queimadores e do forno a gás (ver a sua localização nas fotografias abaixo) diferem consoante o tipo de gás utilizado e o país de instalação.

4.1 QUEIMADORES DE PLACA

A substituição do queimador e dos injetores de tampo maciço em ferro fundido deve ser feita da seguinte forma: 1. Retire o suporte da panela ou o tampo maciço.

2. Remova a tampa do queimador.

3. Desparafuse o injetor com uma chave padrão de 7 mm. Coloque o novo injetor e parafuse-o.

4. Volte a colocar a tampa do queimador certificando-se de que está bem colocada na unidade do queimador.

5. Substitua o suporte da panela ou o tampo sólido.

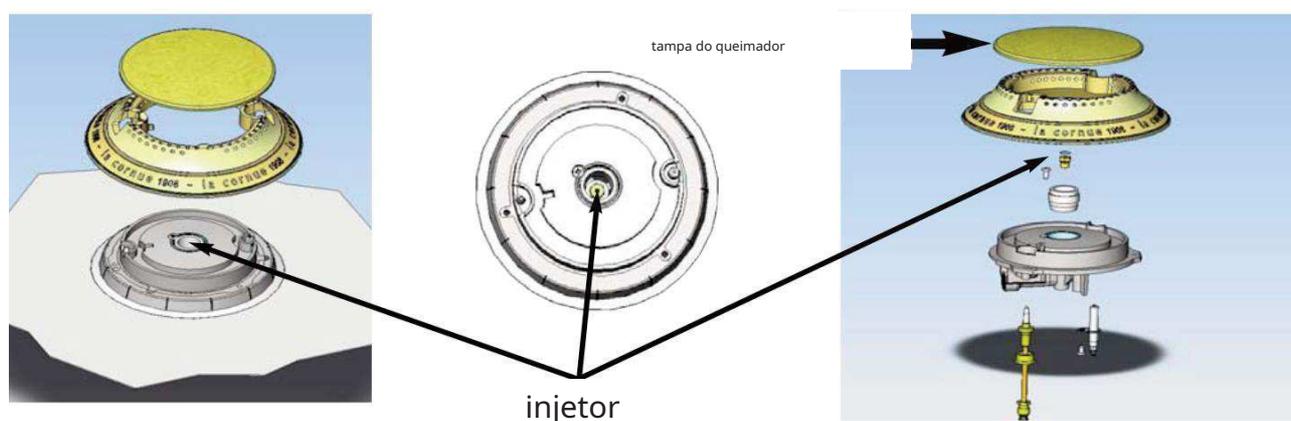


Figura 11: Queimador a gás e tampo maciço em ferro fundido

4.20 FORNO A GÁS E O GRELHADOR DE ROCHA DE LAVA

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

1. Aperte o cone de ajuste (2) para movê-lo dentro do tubo de mistura para liberar espaço suficiente para soltar o injetor enquanto mantém o anel livre.
2. Desparafuse o injetor (1) usando uma chave no. 7 chave de boca para grelha de pedra ou não. 17 para o forno.
3. Instale o injetor (1) correspondente ao novo tipo de gás e aperte-o.
4. Regule a entrada de ar (A) (consulte a tabela abaixo para regular o ar primário) aparafusando ou desaparafusando o cone de ajuste (2). Acenda o queimador. A chama deve ser levemente azul, sem separação. A separação da chama indica que há muito ar.
5. Em seguida, bloqueie o cone de ajuste (2) com a arruela de bloqueio (3).

O acesso ao injetor do forno é feito pela parte traseira do fogão ou pela frente, removendo a gaveta. É mais fácil trocar o injetor acessando-o pela parte traseira.

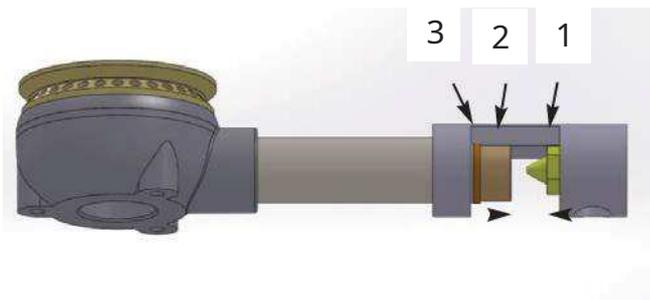


Figura 12: Injetor para forno a gás

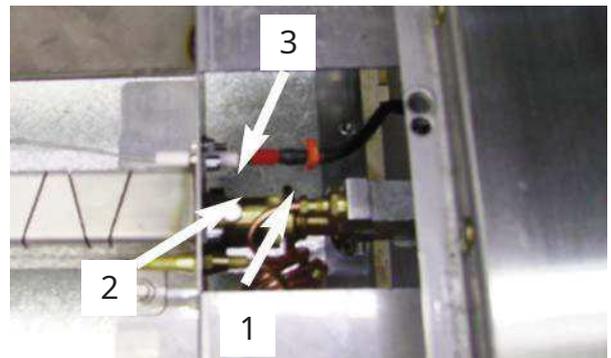
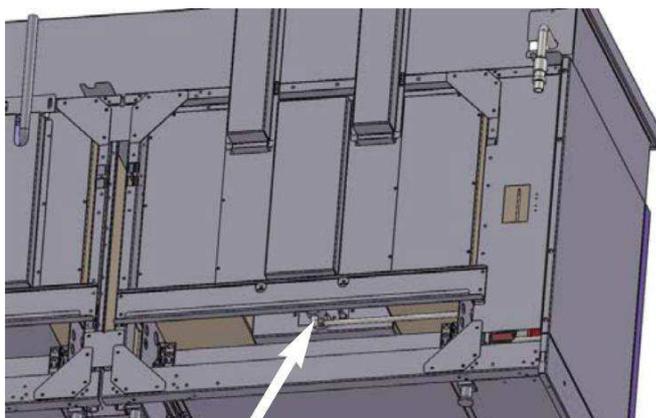
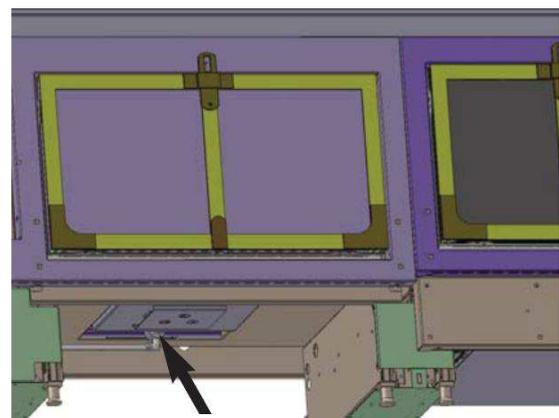


Figura 13: Injetor para grelha de rocha vulcânica



injetor

Traseira do fogão



injetor

Frente do fogão

Depois de trocar os injetores, é uma boa ideia ajustar as configurações baixas para os queimadores da placa (consulte a Seção 5).

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.

O aparelho vem predefinido de fábrica. Os parafusos de ajuste e os conectores de gás são selados. Qualquer vedação terá que ser substituída.

5 AJUSTANDO AS CONFIGURAÇÕES DE BAIXO

Apenas as configurações baixas para os queimadores do fogão a gás, a placa de aquecimento e a grelha de pedra lávica podem ser ajustadas com o seguinte procedimento:

1. Acenda o queimador a ser ajustado e gire o botão de controle para a posição "baixo".
2. Desmonte os manípulos de comando desapertando o parafuso que os prende com a chave fornecida.
3. Gire o parafuso bipartido no corpo da torneira de gás para a esquerda para aumentar o fluxo ou para a direita para reduzi-lo.

Para gás butano e propano, gire o botão totalmente para a direita.

Certifique-se de que a chama resultante, na configuração mais baixa, seja suficientemente forte para aquecer o termopar.

4. Recoloque o botão para desligar o queimador, certificando-se de deixar um espaço suficiente entre os botões e a tampa da torneira (o botão, quando pressionado, não deve entrar em contato com a tampa da torneira).

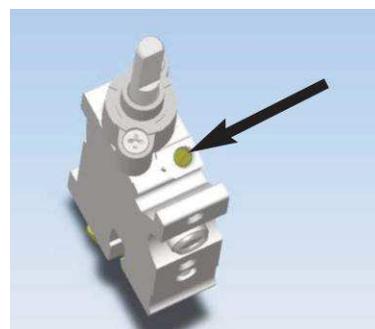


TABELA DE 6 INJETORES

A tabela a seguir indica quais injetores devem ser usados após uma mudança no fornecimento de gás ou uma mudança de casa.

GÁS			PAÍS	queimadores abertos			Prato quente pequeno ou grande (pequeno queimador Φ 65 mm preto)	Grade	Grande abobadado forno (69 litros)	Pequeno abobadado forno (50 litros)
Categoria índice	Referência gás Pressão	maxi Queimador Φ127 milímetros		Grande Queimador Φ102 milímetros	Pequeno Queimador Φ73 mm					
GÁS NATURAL	2E+	G20 / G25 20/25 mbar	BE, FR	185C	147C	107C	109 F	175	140	125
	2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, RH, IE, TI, LT, LV, NÃO, PT, RO, SE, SI, SK, TR							
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL,							
	2L	G25 25 mbar	NL							
	II2EK	G25.3 25 mbar	NL							
	2LL	G25 20 mbar	DE							
	Ajuste de ar primário (mm)									
BUTANO - PROPANO	3+, 3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 28-30 / 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, RH, HU, IE, TI, LT, LU, LV, NL, NÃO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	123C	100C	71C	73 F	115	95	85
	3B/P, 3B	G30 50 mbar	AT, CH, DE, GR, LU, SK	113C	92C	65C	66 F	105	80	75
	3P	G31 50 mbar	CH, GR, LU, NL, SK	113C	92C	65C	66 F	105	85	80
	Ajuste de ar primário (mm)				-	-	-	-	3	2
PARAFUSO BYPASS (fluxo reduzido)	GÁS NATURAL G20 - 20 mbar, G25 - 20/25 mbar			58 Ajustado	52 Ajustado	36 Ajustado	36 Ajustado	68 Ajustado	-	-
	BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar			58	52	36	36	68	-	-
	BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 50 mbar			54	46	31	31	56	-	-

Paga:

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

ATENÇÃO: os parafusos BY-PASS são ajustados para gás natural G20 - 20 mbar e G25 - 20 / 25 mbar Para gás BUTANO / PROPANO G30 / G31 - 28 / 30 / 37 mbar - Aparafusar o by-pass ao máximo

Para gás BUTANA / PROPANO G30 / G31 - 50 mbar - Troque os parafusos by-pass e aperte ao máximo.

ECO DESIGN

Todos os nossos aparelhos de cozinha cumprem as Diretivas do Parlamento Europeu n.º 2009/125/CE de 21 de outubro de 2009 e n.º 2010/30/UE de 19 de maio de 2010 relativas ao design ecológico, bem como os regulamentos europeus n.º 65/2014 de 1 de outubro 2013 e n.º 66/2014 de 14 de janeiro de 2014. Todas as medições e cálculos foram realizados pelos métodos descritos nas normas harmonizadas:

- IEC 60350 Eletrodomésticos para cozinhar - Métodos para medir o desempenho
- EN 15181 – 2008 Método de medição do consumo de energia de fornos a gás
- EN 30-2 – 2013 Uso racional de energia

1 FORNOS ELÉTRICOS DE CONSUMO DE ENERGIA

FORNOS	Grande Forno Abobadado	Forno Abobadado Pequeno
Energia elétrica: Função "Combinação Piso-Abóbada"	2,7 kW (piso de 1,5 kW + cofre de 1,2 kW)	2,5 kW (piso de 1,3 kW + cofre de 1,2 kW)
Energia elétrica: Função "Convecção Forçada"	2,5 kW	2,5 kW
Classe de eficiência energética: numa escala de A (mais eficiente) a G (menos eficiente)	A	A
Consumo de energia com base na carga padrão "Combinação Piso-Abóbada" (CE _{cavidade elétrica})	1,16 kWh	0,99 kWh
Consumo de energia com base na carga padrão "Convecção Forçada" (CE _{cavidade elétrica})	0,92 kWh	0,78 kWh
Volume utilizável (litros)	81	58
Tamanho	Grande	Médio
Índice de eficiência energética por cavidade (EEI _{cavidade})	103,8	98,73

2 FORNOS A GÁS COM CONSUMO DE ENERGIA

FORNOS	Grande Forno Abobadado	Forno Abobadado Pequeno
Energia a Gás	3,8 kW	3,1 kW
Energia elétrica: Grade.	2,6 kW	2,6 kW
Classe de eficiência energética: numa escala de A (mais eficiente) a G (menos eficiente)	A	A
Consumo de energia com base na carga padrão (CE _{cavidade de gás})	6,04 MJ 1,68 kWh	5,55 MJ 1,54 kWh
Volume utilizável (litros)	69	50
Tamanho	Grande	Médio
Índice de eficiência energética por cavidade (EEI _{cavidade})	92	97

3 COMO REDUZIR O CONSUMO DE ENERGIA

Instale seu fogão ou cooktop a alguma distância de sua geladeira, se possível. Um aparelho precisa de calor, o outro de frio; os dois, portanto, não são adequados como vizinhos.

Forno

- Pré-aqueça o forno somente se isso for recomendado na receita.
- Quando o forno estiver funcionando, não deixe a porta do forno aberta por mais tempo do que o necessário. Se você deixar a porta aberta continuamente por muito tempo, perderá muito calor.
- Use formas escuras, pintadas de preto ou esmaltadas, pois absorvem melhor o calor.
- Cubra a carne durante o cozimento.
- Se tiver vários pratos para preparar, coza-os um a seguir ao outro e aproveite o calor do forno do primeiro prato para reduzir o tempo de cozedura do 2º prato.
- Otimize o espaço do seu forno: se possível, cozinhe vários pratos ao mesmo tempo. Use todo o espaço na prateleira ao usar seu forno. A função "Convecção Forçada" é extremamente útil para isso.
- Sempre que possível, use a energia residual para terminar de cozinhar seus pratos. Dependendo do prato que estiver a preparar, pode desligar o forno alguns minutos antes de terminar a cozedura para aproveitar a energia residual do seu forno (o forno mantém-se quente e a cozedura continua sem consumir energia extra).

Cooktop

- Coloque uma tampa sobre os recipientes de cozedura para que o seu conteúdo possa ferver mais rapidamente.
- Posicione as panelas bem no centro das chamas.
- Certifique-se de que as chamas do queimador de gás não ultrapassem a largura dos recipientes de cozedura.
- Meça a quantidade correta de água para cozinhar alimentos ricos em amido. O excesso de água na panela significa água extra para ser fervida.
- Assim que a água começar a ferver, reduza o fogo.
- Use a energia residual para terminar de cozinhar seus pratos. Dependendo do prato que estiver a preparar, pode desligar a placa de cozedura alguns minutos antes do final da cozedura para aproveitar a energia residual.
- A cozedura a vapor ou sob pressão é a solução mais económica para cozinhar os seus pratos: minimiza as perdas de calor.
- Para cozinhar alimentos congelados que requerem mais energia, descongele os pratos no refrigerador antes de cozinhá-los. Retire os alimentos do congelador várias horas antes de os cozinhar. Ele descongela naturalmente e cozinha melhor com menos energia.

Todos os nossos aparelhos cumprem as seguintes diretivas europeias:

- Diretiva 2009/142/CE "APARELHOS QUE QUEIMAM COMBUSTÍVEIS GASOSOS", Europeia Norma EN 30
- Diretiva 2014/35/EU "BAIXA TENSÃO"
- Diretiva 2014/30/EU "COMPATIBILIDADE ELETROMAGNÉTICA"
- Diretivas 2009/125/EC de 21 de outubro de 2009 e 2010/30/EU de 19 de maio de 2010 relativas a Eco Design
- Diretiva 2012/19/UE "RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS (WEEE)"
- Diretiva 2011/65/EU "RoHS - Restrição do uso de certas substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos"

1 RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

A Diretiva 2012/19/EC 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 contactar as autoridades locais ou o seu revendedor sobre 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.

Após o recebimento do pagamento integral de nossos produtos, nossos aparelhos são garantidos por cinco anos a partir da data da fatura contra qualquer falha 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 recepção 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 custos de mão-de-obra e despesas de viagem.

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

TEMOS MUITO CUIDADO EM

A CRIAÇÃO DE NOSSOS ARTIGOS 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.

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 ou a 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 recepção, deve confirmá-las por carta recomendada ao transportador no prazo de dois dias a contar da recepção (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

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

www.lacornue.com