

LA CORNUE

Notice d'installation et Mode d'emploi

Cuisinière
CornuFé 1908



FR, BE, CH, LU



Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir votre cuisinière La Cornue. Nous espérons que vous prendrez beaucoup de plaisir à y préparer de délicieux mets.

Ce document est destiné à vous faire mieux connaître le potentiel d'utilisation d'un appareil de qualité professionnelle destiné aux particuliers, ainsi qu'à faciliter son entretien.

Avant tout, sachez qu'une cuisinière La Cornue est fabriquée avec des matériaux nobles et purs. Les choix spécifiques de certains composants, comme le laiton pour les finitions ou la fonte pour la plaque coup de feu, correspondent à des impératifs de technicité et de performance professionnelle, impossibles à obtenir avec d'autres matériaux ou traitements protecteurs. Nous tenons à l'authenticité de nos cuisinières et sommes convaincus que vous les apprécierez encore plus à l'usage.

Pour que vous soyez toujours satisfaits de votre cuisinière au fil du temps, il est néanmoins indispensable de respecter les recommandations d'utilisation et d'entretien données dans cette brochure.

Nous vous remercions de votre confiance et vous prions de croire en nos sincères salutations.

Xavier Dupuy
Président

Chère Cliente, Cher Client

Veillez remplir la fiche technique ci-dessous et la conserver à des fins de référence ultérieure – cette information nous permettra d'identifier exactement votre appareil et de mieux répondre à vos besoins. Cette fiche vous fera gagner du temps et vous sera très utile plus tard en cas de problème concernant votre cuisinière. Nous vous conseillons également de conserver votre certificat de garantie, commande et facture d'achat avec la présente brochure. Vous devrez peut-être présenter ces documents pour valider une visite sur place dans le cadre de la garantie.

Numéro de série de l'appareil* :	
Modèle* :	
Couleur de l'appareil :	
Type de gaz* :	
Tension* :	
Nom et adresse du revendeur :	
Date d'achat :	
Nom et adresse de l'installateur :	
Date d'installation :	

* Cette information figure sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique de l'appareil.

En cas de problème

Dans le cas peu probable où vous auriez un problème avec votre appareil, veuillez d'abord lire la présente notice, pour vérifier que l'appareil est installé et utilisé correctement. Si le problème persiste, contactez votre fournisseur.

SIÈGE SOCIAL ET ATELIERS LA CORNUE

14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L'AUMÔNE

Adresse postale :

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

Téléphone : 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

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	4
1. Installation en Suisse	8
DESCRIPTION	9
1. Description générale	9
2. Dimensions	9
3. Puissances énergétiques et débits de gaz	10
4. Puissances des éléments électriques	10
5. Plaque signalétique	11
AMÉNAGEMENT AVANT LIVRAISON	12
1. Sécurité	12
2. Alimentation électrique	13
3. Alimentation gaz	14
PORTAGE ET INSTALLATION	15
1. Déballage de la cuisinière	15
2. Instructions de portage	15
3. Démontage et montage de la porte du four	15
4. Mise en place de la barre à torchons	16
5. Mise en place du dossier	16
6. Installation de la protection de cheminée gaz	16
7. Réglage hauteur et mise en place	17
RACCORDEMENTS	18
1. Raccordement électrique	19
2. Raccordement gaz	19
REGLAGES	21
1. Remplacement des injecteurs	21
2. Tableau d'injecteurs	22
3. Remplacement de l'ampoule de four	23
MODE D'EMPLOI	24
1. Mise en marche des feux vifs de la table de cuisson	24
2. Mise en marche du four	26
3. Le principe de cuisson	28
4. Four voûte : Conseils d'utilisation	29
L'ENTRETIEN D'UNE CUISINIÈRE CornuFé 1908	31
1. Les façades	31
2. Les finitions	32
3. La table de cuisson	32
4. Le four	34
CONFORMITE AUX DIRECTIVES EUROPEENNES	36
GARANTIE	37

AVERTISSEMENTS



Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé et doit être utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consulter les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Classes d'appareils (voir pt 1.2 page 12 "Encastrement") :

- Classe 1 : Appareil de cuisson isolé n'ayant normalement aucun contact direct avec les meubles ou les parois voisins.
- Classe 2 : Appareil de cuisson à encastrer entre deux meubles dont les parois peuvent être en contact direct avec les meubles voisins. Lors de l'installation, cet appareil peut éventuellement n'être en contact qu'avec un seul meuble.
- Classe 2 sous-classe 1 : Appareil de classe 2 formant un ensemble mais pouvant également être installé de façon à ce que les parois latérales soient accessibles.

Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.

Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette située à l'arrière de la table de cuisson et sur le certificat d'essai.

Cet appareil n'est pas destiné à être raccordé à un dispositif ni à un conduit d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veiller à assurer une bonne aération** de ce local : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle et installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).

Une utilisation intensive ou prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre ou pour une aération plus efficace, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une légère odeur de neuf peut se dégager lors de la première utilisation de la cuisinière. Elle disparaîtra rapidement à l'usage.

Les pièces qui sont protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

Attention

L'appareil et ses pièces accessibles chauffent pendant leur utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être gardés à distance et constamment surveillés.

Eloigner les jeunes enfants.

Ne laissez pas les enfants seuls, sans surveillance.

AVERTISSEMENTS



Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ou par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances à l'égard de l'appareil, à condition d'être surveillés ou d'avoir reçu des instructions claires pour utiliser cet appareil en toute sécurité et d'en comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.

Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- ◆ N'actionnez aucun interrupteur électrique, ni pour allumer, ni pour éteindre.
- ◆ Ne fumez pas.
- ◆ N'utilisez pas de flammes nues.
- ◆ Coupez le gaz au compteur ou au niveau de la bouteille de gaz.
- ◆ Ouvrez portes et fenêtres pour évacuer le gaz.
- ◆ Appelez votre fournisseur de gaz.

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien effectué par un technicien qualifié, lequel doit utiliser uniquement des pièces de rechange approuvées. Demandez à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du disjoncteur de la cuisinière. Notez cet emplacement à des fins de référence.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien, sauf indication contraire dans les présentes instructions.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur. Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

N'utilisez pas d'aérosols à proximité de la cuisinière lorsque celle-ci est en marche.

N'entrez pas de produits combustibles, d'essence et d'autres gaz ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou dans le tiroir de propreté.

AVERTISSEMENTS



Faites très attention lors du chauffage des graisses et des huiles car celles-ci risquent de s'enflammer en cas de surchauffe. Si possible, utilisez un thermomètre à bain de friture pour prévenir une surchauffe de l'huile au-delà du point de fumée.

Ne laissez jamais une friteuse sans surveillance. Faites toujours chauffer l'huile lentement, en la surveillant. Les friteuses ne doivent être remplies qu'à un tiers de leur capacité. Une friteuse trop pleine peut déborder lorsqu'on y plonge des aliments. Si vous utilisez un mélange d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de chauffer, ou pendant la fonte des graisses.

Les aliments à frire doivent être le plus sec possible. La présence de cristaux de glace sur des aliments congelés ou d'humidité sur des aliments frais peut provoquer une ébullition et un débordement de l'huile.

Lorsque le four est en marche, ne vous servez pas de la grille d'évacuation (les orifices le long de la partie arrière de la cuisinière) pour réchauffer des assiettes ou des plats, sécher des torchons ou ramollir du beurre.

Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.

N'utilisez pas le four pour chauffer la cuisine ; non seulement c'est un gaspillage d'énergie, mais il peut y avoir surchauffe des boutons de commande.

Lorsque le four est en marche, **NE LAISSEZ PAS** la porte du four ouverte plus longtemps que nécessaire.

Veillez à déballer complètement la cuisinière avant sa mise en service.

Éliminez les emballages en carton et en plastique après déballage de la cuisinière. Ne laissez pas les enfants jouer avec les emballages.

NE LAISSEZ JAMAIS d'objets sur la table de cuisson de la cuisinière. L'air chaud provenant d'un événement de four risque d'enflammer des produits inflammables et d'augmenter la pression de récipients fermés, ce qui peut provoquer leurs explosion.

De nombreux plastiques sont combustibles et la plupart risquent d'être endommagés par la chaleur. Veillez à éloigner les objets en plastique des parties de la cuisinière susceptibles de devenir chaudes.

N'installez pas de placard ou d'étagère de rangement directement au-dessus de la cuisinière. En cas de rangement au-dessus de la cuisinière, réservez cet usage à des objets peu utilisés, qui peuvent être rangés sans danger dans un endroit exposé à la chaleur de la cuisinière.

Ne recouvrez jamais les fentes, trous ou orifices dans la partie inférieure du four, et ne recouvrez pas les grilles avec des produits de type feuille d'aluminium. Vous risqueriez d'entraver la circulation d'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium risquent également de causer l'accumulation de chaleur et de créer un risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS

**N'utilisez pas le four à des fins de rangement.**

Ne rangez pas de produits inflammables dans le four ou près des brûleurs de la table de cuisson. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables.

Ne touchez pas les brûleurs de la table de cuisson ou les surfaces situées autour des brûleurs.

Les brûleurs peuvent être chauds même s'ils sont éteints depuis un certain temps. Les surfaces situées autour des brûleurs à gaz peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES SURFACES INTERNES DES FOURS PENDANT ET APRÈS L'UTILISATION.

Les éléments chauffants des fours et les surfaces internes d'un four peuvent devenir suffisamment chauds pour causer des brûlures.

De même, veillez à prévenir tout contact entre des vêtements ou autres produits inflammables et les éléments chauffants ou les surfaces internes du four.

Portez des vêtements appropriés.

Ne portez pas de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la cuisinière.

Prenez garde lorsque vous essayez d'atteindre des objets dans des placards situés au-dessus de la table de cuisson.

Des produits inflammables risquent de s'enflammer au contact d'une flamme de brûleur ou d'une surface chaude et provoquer des brûlures graves.

Utilisez uniquement des maniques ou des gants de cuisine secs.

L'emploi de maniques ou de gants humides sur des surfaces chaudes peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne laissez jamais de manique entrer en contact avec des éléments chauffants chauds.

N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais à la place d'un gant isolant. Ils risquent de s'enflammer au contact d'une surface chaude.

Ne faites jamais fonctionner la cuisinière avec les mains mouillées.

Utilisez des récipients de cuisson de taille appropriée.

Cette cuisinière est dotée de brûleurs de tailles différentes. Utilisez des récipients de cuisson à fond plat. N'utilisez pas de casseroles instables et tournez les manches vers l'intérieur de la table de cuisson. Veillez à ce que les flammes ne dépassent pas des récipients de cuisson. Pour votre sécurité, ne laissez pas les flammes lécher les côtés du récipient de cuisson, le manche du récipient pourrait devenir trop chaud.

N'utilisez pas sur la table de travail de récipients de cuisson qui en dépasseraient les bords.

AVERTISSEMENTS



Le tiroir inférieur permet le rangement des plaques de cuisson et autres ustensiles de cuisine. Il peut devenir très chaud ; n'y rangez pas d'objets susceptibles de fondre ou de s'enflammer. Ne rangez jamais de produits inflammables dans le tiroir. Ces produits incluent les objets en papier, en plastique et en tissu, tels que les livres de cuisine, les ustensiles en plastique et les torchons, ainsi que les liquides inflammables. Ne rangez pas de produits explosifs, tels que des bombes aérosols, dans le tiroir. Les produits inflammables risquent d'exploser et de causer des incendies et des dommages matériels.

La table de cuisson n'est pas destinée à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.

Veillez à ce que votre cuisinière soit installée correctement et mise à la terre par un technicien qualifié.

Tous nos appareils de cuisson sont destinés à un usage domestique (non professionnel). Toute autre utilisation n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

ATTENTION : Installation en Suisse

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

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

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 Kantonalen Feuerversicherungen (VKF)

ATTENZIONE: Instalazione in Svizzera

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

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

DESCRIPTION

I. DESCRIPTION GÉNÉRALE

CornuFé 1908 modèles :

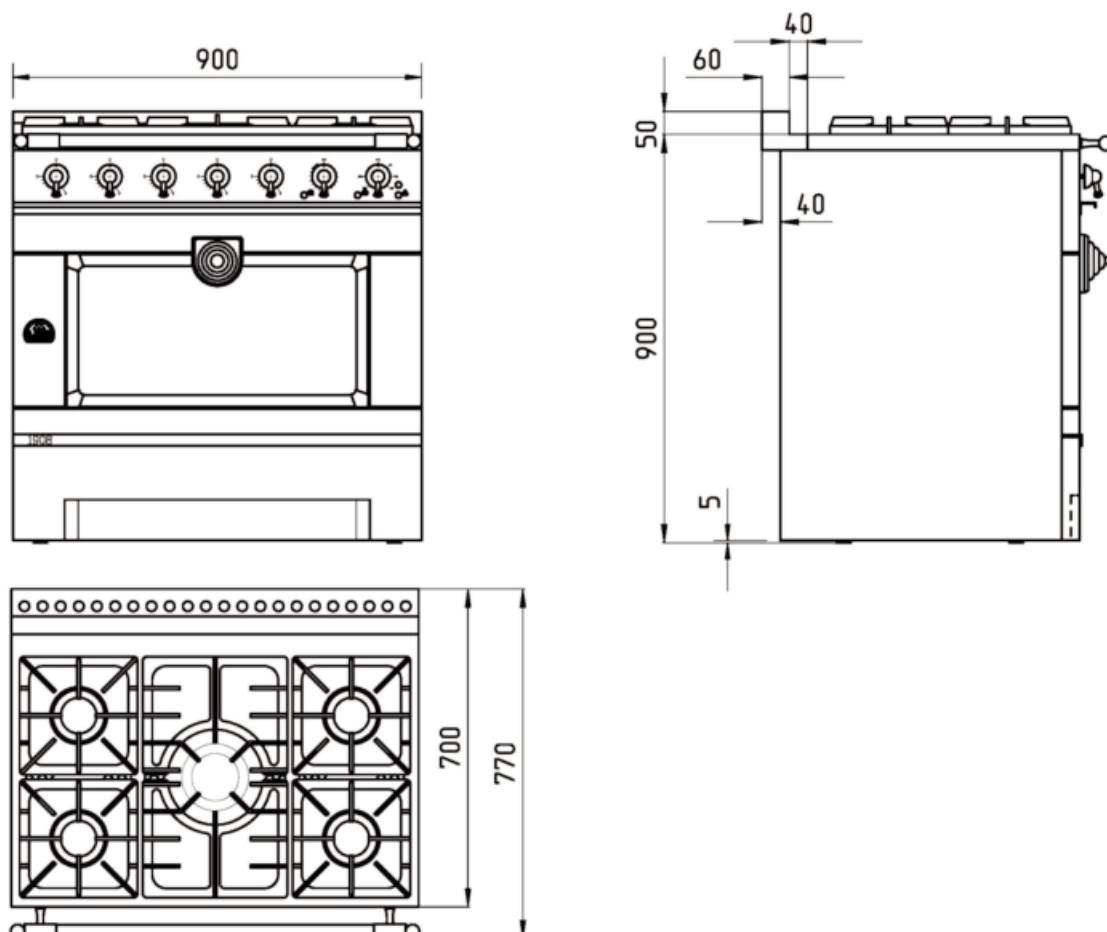
- FE8XXG0ER1 avec four gaz
- FE8XXE0ER1 avec four électrique

XX peut être remplacé par des lettres ou des chiffres.

Chaque modèle est composé d'un four grande voûte gaz ou électrique avec gril électrique et d'une table avec 5 feux gaz.

2. DIMENSIONS

Largeur :	900 mm
Profondeur hors tout :	770 mm
Profondeur de table de cuisson (avec dosseret)	700 mm
Hauteur totale avec dosseret :	950 mm
Hauteur du plan de travail :	900 mm
Pieds réglables :	-5, +30 mm
Poids cuisinière :	110 kg



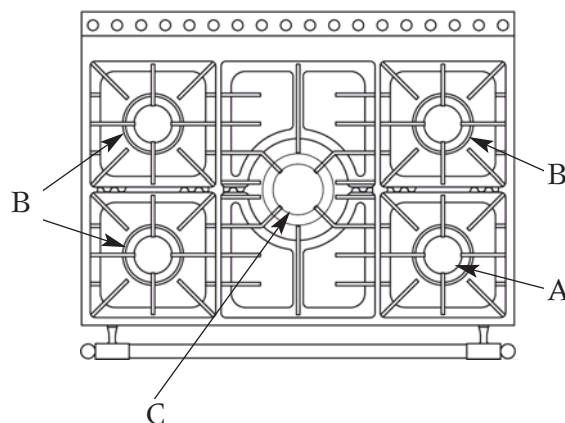
3. PUISSANCES ÉNERGÉTIQUES ET DÉBITS DE GAZ

Tous nos appareils sont de catégorie II et sont conçus pour l'utilisation de gaz des deuxièmes et troisièmes familles.

Le gaz employé est indifféremment du gaz naturel, du propane ou du butane, suivant la disponibilité. Pour l'adaptation de votre cuisinière aux différents gaz voir pages 19 à 20.

Le tableau ci-dessous récapitule, pour chaque type de gaz et pour chaque brûleur le débit calorifique nominal et réduit (puissance énergétique en kW Pouvoir Calorifique Supérieur H_s) et le débit massique (en kg/heure) de gaz butane / propane.

BRULEURS	DEBIT CALORIFIQUE (kW PCS)		DEBIT VOLUMIQUE (m ³ /h) Gaz Naturel G20 / G25 Pression 20/25 mbar		DEBIT MASSIQUE (kg/h) Gaz Butane/Propane G30 / G31 Pression 28/30/37 mbar	
	Nominal	Réduit	Nominal	Réduit	Nominal	Réduit
Feux vifs:						
• Petit brûleur A	1,7	0,36	0,16	0,03	0,121	0,03
• Grand brûleur B	3	0,6	0,28	0,06	0,214	0,05
• Brûleur central C	4	1,45	0,38	0,14	0,285	0,10
Four grande voûte (74 l.)	6,2	-	0,58	-	0,44	-
Total pour modèle FE8XXG0ER1	20,9	3,61	1,96	0,35	1,488	0,28
Total pour modèle FE8XXE0ER1	14,7	3,61	1,38	0,35	1,048	0,28



4. PUISSANCES DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES

Four grande voûte électrique (74 litres - grand volume)	6 000 W
3500 W sole + 2500 W voûte	
Grilloir four grande voûte gaz	2 500 W
Lampe de four	25 W
Allumage four gaz grande voûte	25 W
Allumage automatique des brûleurs gaz	25 W

Tension :

- 220 - 240 V a.c. monophasé + neutre + terre, possible pour les 2 modèles (cuisinière avec four gaz et avec four électrique),
- 400 V a.c. 3N en triphasé + neutre + terre, possible uniquement pour la cuisinière avec four électrique.

Fréquence 50/60 Hz

Puissance électrique totale :

- modèle FE8XXG0ER1 avec four gaz : 2575 W ; intensité 11 A
- modèle FE8XXE0ER1 avec four électrique : 6050 W ; intensité 27 A pour la connexion en 220 - 240 V monophasé ou intensité 16 A pour la connexion en 400 V triphasé.

5. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique de votre appareil se trouve à l'intérieur du tiroir de rangement. Afin de visualiser cette plaque tirez le tiroir de rangement.

Vous pouvez trouver sur la plaque le nom et l'adresse du fabricant ainsi que les informations suivantes :

- 1) Type d'appareil (modèle).
- 2) N° de série (n° de la commande) et l'année de fabrication.
- 3) Tension assignée ou plage assignée de tensions pour votre appareil en Volts courant alternatif.
- 4) Puissance assignée totale électrique en Watts.
- 5) ΣQ_n : débit calorifique du gaz en kW PCS (Pouvoir Calorifique Supérieur).
- 6) Débit massique en kg/h - uniquement pour le gaz propane ou butane.
- 7) Catégorie de l'appareil.
- 8) N° d'homologation CE.



AMÉNAGEMENTS AVANT LIVRAISON

Afin que l'installation de votre appareil puisse s'effectuer dès sa livraison, il vous faut vérifier que l'aménagement de votre cuisine, vos alimentations en gaz et électricité soient prêts à le recevoir.

Toutes les installations gaz et électriques doivent être conformes aux normes et réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé, ainsi qu'aux prescriptions des compagnies d'électricité et de gaz locales.

En cas d'installation de l'appareil par nos soins, nos techniciens peuvent vous demander un certificat de conformité d'installation intérieure de gaz et d'électricité.

Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité ni la garantie du fabricant et peut donner lieu à des poursuites.

I. SÉCURITÉ

1.1. Aération

Prêtez particulièrement attention à la réglementation en vigueur concernant la ventilation. Toutes les exigences et réglementations en vigueur concernant l'aération des locaux où sont installés les appareils à gaz doivent être respectées.

Il est indispensable que la pièce dans laquelle sera installée la cuisinière "La Cornue" jouisse d'une excellente ventilation, c'est-à-dire d'une évacuation extérieure - pour les buées et gaz brûlés - et d'une arrivée d'air frais.

N'utilisez aucun système à recyclage.

Un débit d'au moins 4 m³/h d'air neuf par kW de débit calorifique gaz est nécessaire pour assurer l'alimentation en air de combustion.

Prenez en compte tous les appareils utilisant des combustibles gazeux installés dans la pièce, car une ventilation supplémentaire peut être nécessaire.

La réglementation gaz impose également la mise en place d'une ventilation naturelle haute et basse dans la pièce recevant un appareil gaz.

L'évacuation extérieure peut être constituée par des aérateurs fixes ou des vitres à lamelles basculantes.

Nous vous conseillons vivement l'utilisation en plus d'une hotte aspirante.

Puissance conseillée pour les hottes aspirantes :

- 700 m³/h ou 10 à 15 fois le volume d'air de la pièce par heure.

"La Cornue" est en mesure de proposer, soit des modèles de hottes fabriqués sur mesure dans des matériaux en harmonie avec votre cuisinière soit des extracteurs à encastrer dans

une hotte construite par les soins de l'utilisateur.

La hotte de ventilation devra être construite en matériaux non combustibles.

Pour une efficacité optimale, l'arrivée d'air frais pour le renouvellement de l'air extrait par la hotte doit se faire dans un rayon de 2 à 3 m, au niveau du sol.

1.2. Encastrément

Le calorifugeage du four et de la table étant spécialement soigné, l'appareil peut s'encastrer sans aucune précaution particulière de voisinage. Toutefois si l'on adosse la cuisinière contre un mur, les parties les plus chaudes (bande entre 60 et 95 cm du sol, et surface entre la table et la hotte) sont à protéger par une plaque inox (crédence) ou des carreaux de faïence. La Cornue est en mesure de vous proposer une large gamme de crédences (plaques en inox) aux dimensions adaptées à votre cuisinière.

2. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

	Four GAZ	Four ELECTRIQUE	Puissance totale en Watts	Alimentation en 220 - 240 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm^2	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm^2
FE8XXG0ER1	1		2575	1	11	1,5	–	–	–
FE8XXE0ER1		1	6050	1	27	4	1	16	1,5

Sécurité :

Alimentation électrique obligatoirement reliée à la terre et présence d'un disjoncteur de protection compatible avec la puissance de l'appareil.

Dans les régions à risques une protection supplémentaire sera prise contre les phénomènes électriques naturels (foudre).

Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation.

Il convient de vérifier si la puissance de votre installation électrique permet de disposer de la puissance correspondant à votre modèle, compte-tenu des appareils électriques déjà installés. Se référer au chapitre «Puissance électrique» pages 10 et 11 pour la puissance totale et l'intensité nécessaire.

La puissance électrique totale de votre appareil est également indiquée sur la plaque signalétique et sur le certificat de garantie (voir pt. 5, page 11 pour l'emplacement de la plaque).

En raison de la puissance des appareils La Cornue, un raccordement par prise de courant n'est pas recommandé : le raccordement électrique s'effectuera par un câble souple sans prise, lié directement à la sortie du disjoncteur par l'intermédiaire d'une boîte de connexion avec barrette à bornes.

3. ALIMENTATION GAZ

Les installations gaz doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Rappel des principales obligations concernant les installations gaz :

L'alimentation en gaz doit se faire par une canalisation métallique rigide, terminée par une vanne d'arrêt manuelle, facilement accessible.

Cette vanne doit être positionnée en tenant compte que, sur l'appareil, l'arrivée du gaz est située à l'arrière sur la gauche de la cuisinière.

Pour les raccordements voir le dessin du chapitre «Raccordement» page 18.

Lorsque votre cuisinière est encastrée entre deux meubles, l'accessibilité de la vanne d'arrêt doit être assurée par une découpe appropriée dans le fond du meuble.

Interdiction d'utiliser un tube souple en caoutchouc à fixation par colliers pour l'alimentation des appareils à gaz.

Après tous travaux effectués sur votre réseau de distribution de gaz, faites un essai de fonctionnement avant de raccorder l'appareil ; ceci afin qu'aucune bavure métallique ne puisse pénétrer dans la rampe d'alimentation de l'appareil et obstruer les brûleurs ou les robinets gaz.

Effectuez les essais de résistance mécanique et d'étanchéité selon les normes en vigueur.

PORTAGE ET INSTALLATION

1. DÉBALLAGE DE LA CUISINIÈRE

N'enlevez aucun emballage de la cuisinière tant que celle-ci n'est pas directement en face de l'emplacement où elle sera installée (sauf si, dans son emballage externe, la cuisinière ne peut pas passer par une porte).

2. INSTRUCTIONS DE PORTAGE

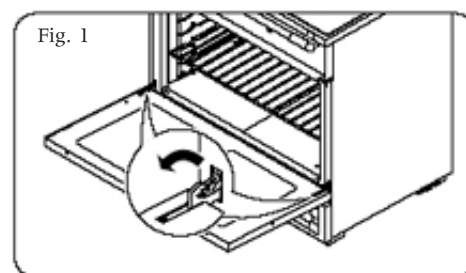
Les instructions ci-dessous s'adressent à un personnel qualifié, formé aux techniques de portage "lourd". En règle générale, une cuisinière simple four pourra être manipulée par deux porteurs.

1. Afin d'alléger la cuisinière, enlever et mettre de côté le tiroir, le dosseret, la barre à torchons, les plats de four, les grilles des feux et les accessoires.
2. Démonter les portes du four en enclenchant les clips situés sur les charnières et en basculant la porte vers l'arrière (voir chapitre suivant).
3. Former un "limousin" à l'aide d'une couronne et de quatre sangles.
4. Croiser le "limousin" et basculer la cuisinière pour le mettre en place.
5. Dans le cas d'un portage en escalier, les sangles des porteurs situés en bas seront ajustées beaucoup plus courtes de façon à ce que la cuisinière soit horizontale. L'arrière de la cuisinière sera toujours situé du côté intérieur de la rampe.

3. DÉMONTAGE ET MONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

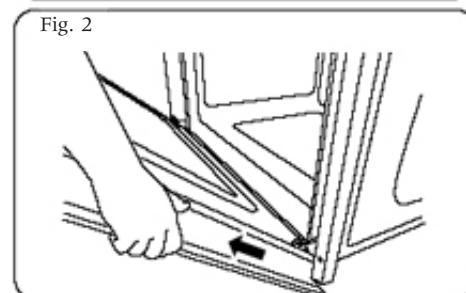
Dépose de la porte du four

Ouvrez complètement la porte du four. Faites pivoter les clips en forme de «U» vers l'avant pour les mettre sur la position de verrouillage (Fig. 1). Pour retirer la porte, agrippez les côtés de la porte, soulevez et faites glisser la porte vers l'avant (Fig. 2).



Remontage de la porte du four

Pour remonter la porte, insérez les charnières dans leurs encoches. Faites pivoter les clips en forme de «U» pour les replacer sur les charnières.



4. MISE EN PLACE DE LA BARRE À TORCHONS

La barre fournie comprend deux embouts avec vis d'arrêt, deux coupelles de friction, la barre elle-même (Fig. 3) et la clé six pans creux.

Tenez une coupelle de friction par les languettes sur une extrémité de la barre. Placez un embout sur la barre et insérez-le sur la barre au-dessus de la coupelle (Fig. 4).

Retournez la barre et insérez l'autre embout, avec l'autre coupelle, en prenant soin de ne pas rayer ni endommager le premier embout et en vérifiant l'alignement des deux embouts.

Montez la barre ornementale assemblée sur les goujons de montage saillants sur le nez de table et fixez-la en vissant les vis d'arrêt. Les vis d'arrêt doivent être sur la face inférieure.

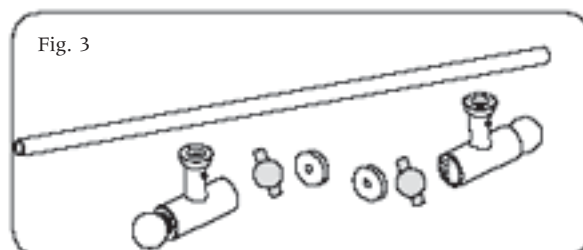


Fig. 3

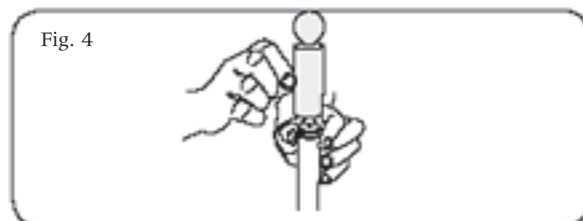


Fig. 4

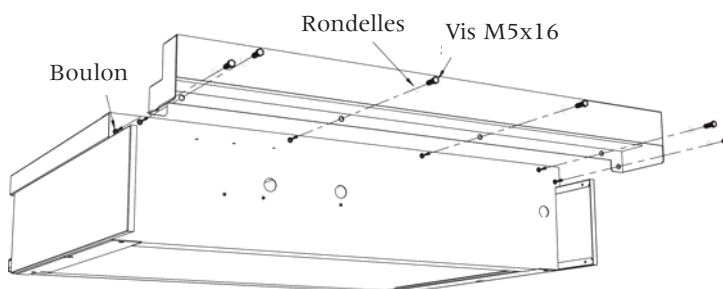
5. MISE EN PLACE DU DOSSERET

Fig. 6



8 mm

Fig. 5

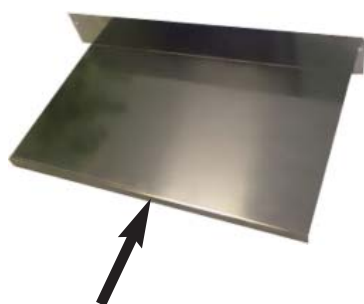


Le dossier (grille d'évacuation) est emballé séparément (Fig. 5).

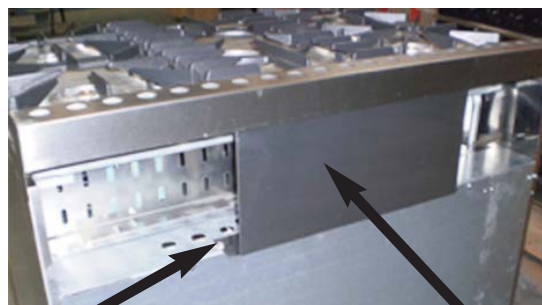
Montez la grille à l'aide des vis et écrous fournis en utilisant une clé plate 8 mm (non fournie) - Fig. 6.

6. INSTALLATION DE LA PROTECTION DE CHEMINÉE GAZ

La protection de la cheminée du four gaz est livrée séparément et elle doit être installée derrière de la sortie d'air du four gaz.



Protection de la cheminée



2 vis M5x16 + rondelles

Protection

7. RÉGLAGE HAUTEUR ET MISE EN PLACE

Afin d'assurer une parfaite horizontalité de la table de cuisson, surtout sur des sols anciens, nous vous conseillons de poser votre cuisinière sur une base en bois ou ciment, dont la hauteur vous permettra d'amener la table de cuisson à un niveau adapté à l'environnement ou à vos propres souhaits.

Si la cuisinière est placée sur un socle, des dispositions doivent être prises pour éviter que l'appareil ne glisse du socle.

Chaque cuisinière est équipée de pieds réglables permettant de compenser les différences de niveau du sol.

Retirez le tiroir, mettez la cuisinière en place, remontez les pieds de manière à ce que l'appareil repose sur ses quatre pieds et procédez au réglage.

Les schémas ci-dessous indiquent les cotes minimales recommandées entre la cuisinière et les surfaces adjacentes (Fig. 7 et 8).

Laissez un espace de 75 mm au-dessus du niveau de la table de cuisson entre chaque côté de la cuisinière et toute surface verticale adjacente. Pour les surfaces non combustibles (telles que le métal non peint ou les carrelages), cette cote peut être de 25 mm.

Les plans de travail adjacents doivent être au niveau ou au-dessous du pourtour de la table de cuisson (et non pas des grilles de la table de cuisson).

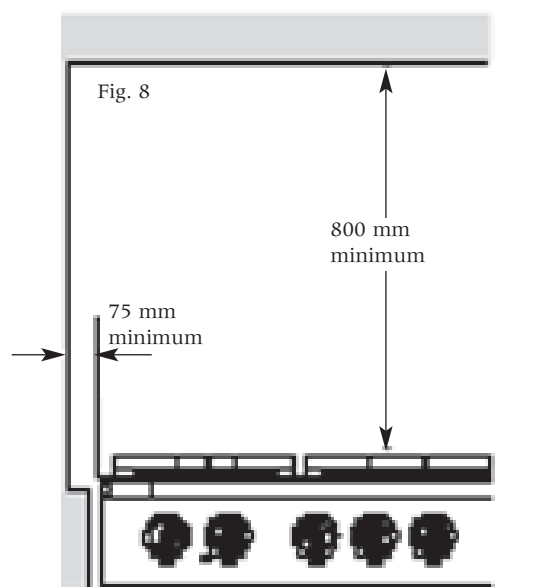
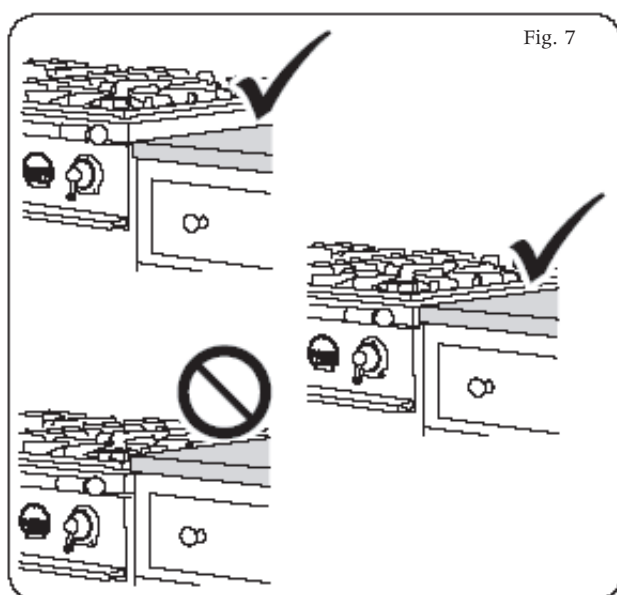
Nous recommandons de laisser un espace de 905 mm entre les unités pour permettre le déplacement de la cuisinière.

Si la cuisinière doit être encastrée, placez-la à niveau avec l'élément d'un côté, puis montez l'élément de l'autre côté. La cuisinière ne doit pas être totalement encastrée. En effet, on doit pouvoir la déplacer vers l'avant et vers l'arrière pour la nettoyer et pour les interventions d'entretien.

Laissez un espace de 800 mm au minimum entre la partie supérieure de la table de cuisson et une surface horizontale combustible.

Toute hotte de cuisinière doit être installée conformément aux instructions du fabricant de hotte.

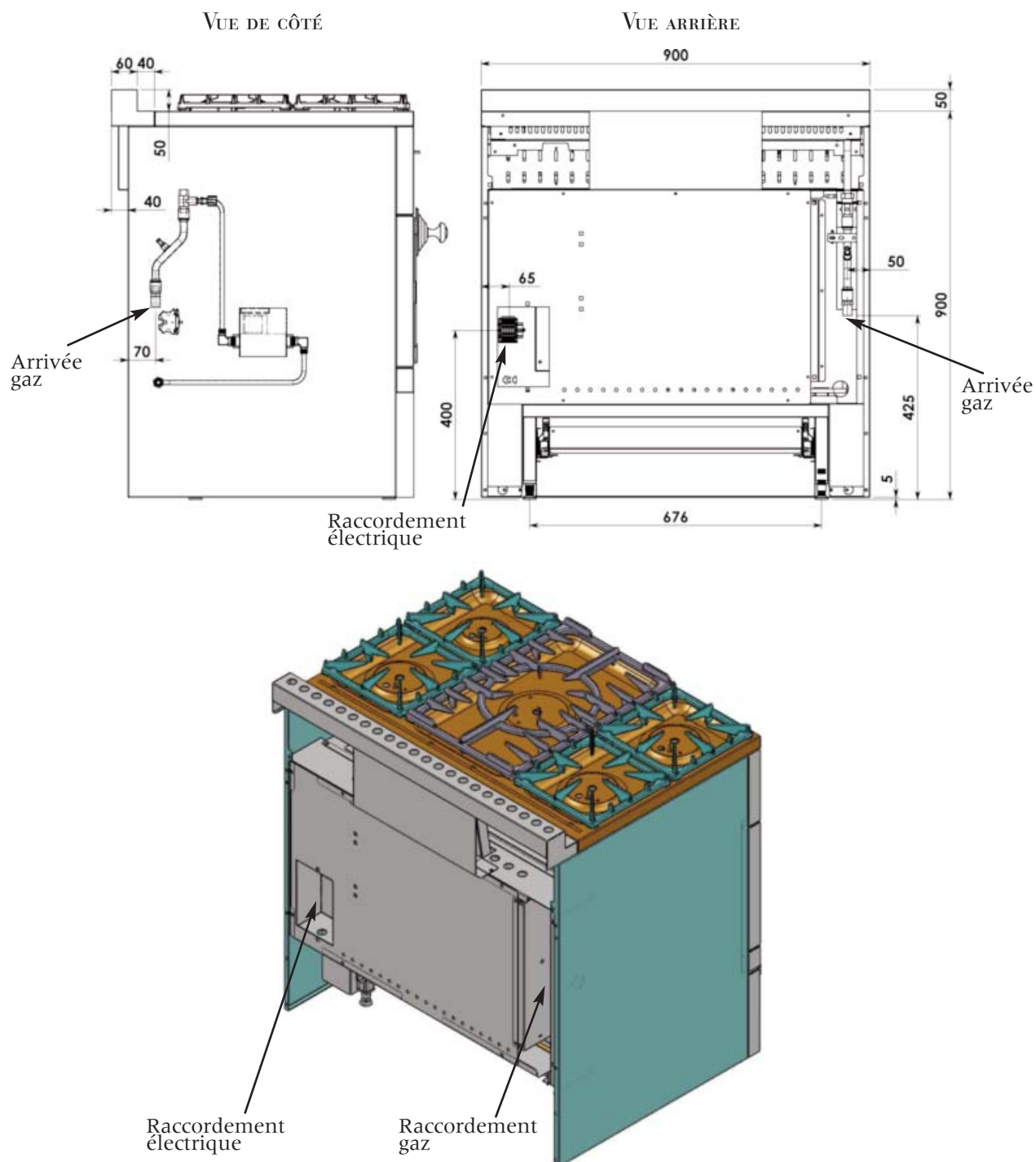
Par souci de sécurité, n'installez pas de rideaux directement derrière la cuisinière.



RACCORDEMENTS

Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié La Cornue, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

Retirez tous les matériaux d'emballage et le pack d'accessoires du four avant de brancher le gaz et l'alimentation électrique.



1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

La cuisinière CornuFé 1908 est livrée munie d'un câble souple composé de 3 ou 5 conducteurs (voir tableau page 13), d'une longueur d'environ 1,50 m, prêt à être raccordé sur une alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Avant d'accéder aux borniers de raccordement tous les circuits d'alimentation électrique doivent être déconnectés.

RAPPEL : le raccordement sur l'alimentation générale doit se faire sur des barrettes à bornes et non sur des prises de courant enfichables.

Faire passer le câble en dessous des évacuations d'air chaud, à l'arrière du four et jamais devant l'une d'elles.

2. RACCORDEMENT GAZ

Votre cuisinière CornuFé 1908 est livrée avec un équipement pour gaz naturel G20, pression 20 mbar (2 kPa). Le plus souvent, seuls les injecteurs et les vis «by-pass» seront à changer si le gaz utilisé devait être de nature ou de pression différente. Toutefois, il peut être nécessaire de changer également le venturi et l'anneau de brûleur. Voir page 22 le tableau des injecteurs à utiliser, selon le type de gaz et le pays d'installation, ainsi que les modalités de remplacement dans la notice «Modifications en vue de l'utilisation d'un autre gaz» (livrée à la demande avec les injecteurs).

Si rien n'est spécifié à la commande, l'appareil est équipé pour du gaz naturel G20, pression 20 mbar (2 kPa).

La nature et la pression du gaz pour lesquelles l'appareil est équipé sont indiquées sur une étiquette, à l'arrière de la table, près du tuyau d'arrivée du gaz et sur le certificat d'essai joint avec l'appareil.

Le raccordement gaz doit être effectué selon les règles d'installation en vigueur dans le pays où l'appareil doit être mis en service.

Le raccordement sur la vanne d'arrêt préalablement posée doit se faire par une installation en tuyau flexible à raccords vissables, agréé.

Les caractéristiques de ce tuyau doivent être adaptées à la nature et au mode de distribution du gaz utilisé ainsi qu'au diamètre des embouts de raccordement.

Le tuyau ne doit pas passer à l'arrière, devant ou à proximité d'une évacuation d'air chaud mais disposé de manière à ne pouvoir être atteint par les flammes. Il ne doit pas être écrasé ou coincé et doit être disposé de façon à éviter tout effort de traction.

Il doit être solidement assujéti à ses deux extrémités et visitable sur toute la longueur.

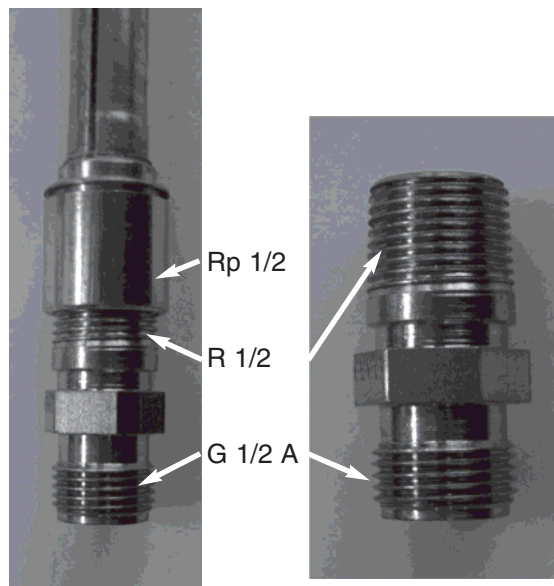
Le tuyau doit être renouvelé par l'utilisateur dès que son état l'exige et, en tout cas, avant sa date limite d'emploi indiquée sur le tuyau.

Modèle recommandé : un tuyau flexible métallique (en inox entouré d'une tresse métallique) à raccords vissables sans limite de durée de vie, longueur maximum 1,50 m.

Il est interdit de raccorder nos appareils à gaz par des tubes souples montés sur abouts porte-caoutchouc, quel que soit le gaz utilisé.

La cuisinière CornuFé 1908 est livrée avec un raccord fileté avec le filetage extérieur cylindrique au pas du gaz "G 1/2 A" conforme à la norme EN ISO 228-1:2003. Ce type de raccordement est utilisé en France et certains pays européens.

Si vous devez utiliser un raccord extérieur conique "R 1/2" conforme aux normes EN 10226-1:2004 et EN 10226-2:2005 ou intérieur cylindrique "Rp 1/2" conforme à la norme EN 10226-1:2004, dévissez l'adaptateur monté sur l'appareil et, soit le retourner, soit raccorder votre tuyau directement sur l'extrémité de la tubulure.



Vissez le tuyau gaz sur l'extrémité de la tubulure de la cuisinière, en serrant uniquement à la main. Placez deux outils appropriés - un sur la tubulure pour prévenir tout mouvement et un autre sur le raccord du tuyau - et serrez le raccord sur le tuyau.

Montez le tuyau de façon à ce que le tuyau pende en forme de « U ».

Lorsque le raccordement est terminé, effectuez un essai de pression pour contrôler l'étanchéité de l'appareil. Lors du contrôle de l'étanchéité, n'utilisez pas de liquide détergent pour vaisselle, qui risque d'endommager le matériel. Utilisez un liquide moussant conçu spécifiquement pour la détection des fuites.

L'étanchéité doit être assurée par le serrage de deux surfaces d'étanchéité en dehors du filetage et en interposant un joint d'étanchéité approprié. Pour assurer l'étanchéité dans le filet une pâte d'étanchéité ou un produit de jointoiement approprié doit être appliqué sur le filetage.

Si une pâte d'étanchéité doit être utilisée nous vous conseillons le produit Loctite 542.

Pour les appareils fonctionnant aux gaz BUTANE / PROPANE, utilisez deux bouteilles avec inverseur automatique ou une citerne extérieure et un détendeur standard adapté au débit total de votre modèle et à la pression du gaz.

Nous vous conseillons d'utiliser un détendeur de minimum 2 kg/h.

En règle générale il faut respecter une marge de sécurité supplémentaire de 20 à 30% du débit maximal de l'appareil.

Afin d'assurer une pression constante de l'alimentation gaz, le détendeur ne doit pas être éloigné de plus de 2 m de l'appareil.

Chaque appareil doit disposer de son propre détendeur.

RÉGLAGES

I. REMPLACEMENT DES INJECTEURS

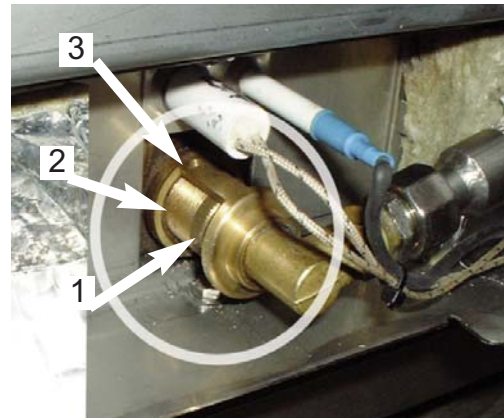
Tous les réglages et remplacement d'injecteurs ou vis by-pass doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Les injecteurs des différents brûleurs et du four gaz sont de références différentes selon la nature et la pression du gaz et le pays d'installation.

Pour le remplacement des injecteurs des feux vifs se référer à la notice "Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz" livrée à la demande avec le kit d'injecteurs.

Le remplacement de l'injecteur du four gaz s'effectue selon la chronologie suivante :

- ❶ Vissez le cône de réglage (2) pour le rentrer à l'intérieur du tube de mélange, afin de dégager suffisamment de place pour le dévissage de l'injecteur.
- ❷ Dévissez l'injecteur (1) à l'aide d'une clé plate de 7.
- ❸ Placez l'injecteur (1) correspondant au nouveau type de gaz et revissez-le.
- ❹ Réglez l'arrivée d'air (voir tableau ci-après pour le réglage d'air primaire) en vissant ou dévissant le cône de réglage (2). Après le réglage allumez le brûleur. La flamme doit être légèrement bleue, sans décollement. Un décollement de la flamme indique qu'il y a trop d'air.
- ❺ Bloquer alors le cône de réglage (2) avec la vis de blocage (3).



Injecteur four gaz

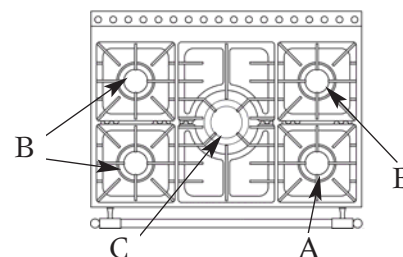
Après adaptation de l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression que ceux pour lesquels il a été précédemment réglé, les indications du nouveau réglage devront être portées en lieu et place des indications précédentes, une nouvelle étiquette mentionnant le nouveau type de gaz devra être fournie avec les nouveaux injecteurs.

Tout scellage devra être reconstitué.

2. TABLEAU D'INJECTEURS

Le tableau suivant permet de définir quels sont les injecteurs à utiliser suite à un changement d'alimentation gaz ou à un déménagement.

Se référer à la notice "Modification en vue de l'utilisation d'un autre gaz" pour plus de détails.



GAZ			PAYS	Brûleurs Feu Vif					Four Grande Voûte (74 l)
	Indice de Catégories	Gaz de référence Pression		Brûleur	Injecteurs	VIS BY-PASS (débit réduit)	Venturi de brûleur	Anneaux de brûleur	
NATUREL	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	BE, FR	A B C	95 120 133	39 54 96	10,5 mm	Anneau d'origine	190
	2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR						
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL						
	Réglage d'air primaire (mm)								
	2ELL	G25 20 mbar	DE	A	102	51	7 mm	Anneau d'origine	210
				B	130	60	7 mm		
				C	152	96	10,5 mm		
	2L	G25 25 mbar	NL	A	96	39	7 mm	Anneau d'origine	195
				B	123	54	10,5 mm		
				C	142	96	10,5 mm		
	Réglage d'air primaire (mm)			—	—	—	—	—	2
	BUTANE - PROPANE	3+, 3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 28-30 / 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	A	64	32	10,5 mm	Anneau d'origine
B					82	40	Grand anneau		
C					95	57			
3B/P, 3B, 3P		G30 / G31 50 mbar	AT, CH, DE, LU, SK	A	53	24	7 mm	Anneau d'origine	110
				B	71	34	10,5 mm		
				C	84	50	10,5 mm	Grand anneau	
Réglage d'air primaire (mm)			—	—	—	—	—	6	

Pays:

AT : Autriche
BE : Belgique
CH : Suisse
CY : Chypre
CZ : République Tchèque
DE : Allemagne
DK : Danemark
EE : Estonie

ES : Espagne
FI : Finlande
FR : France
GB : Royaume Uni
GR : Grèce
HR : Croatie
HU : Hongrie

IE : Irlande
IT : Italie
LT : Lituanie
LU : Luxembourg
LV : Lettonie
NL : Pays-Bas
NO : Norvège

PL : Pologne
PT : Portugal
RO : Roumanie
SE : Suède
SI : Slovénie
SK : Slovaquie
TR : Turquie

3. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE FOUR

L'ampoule est située sur le côté en haut du four ; elle s'allume automatiquement en ouvrant la porte du four.

Attention : déconnectez votre appareil de l'alimentation avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et pour laisser refroidir l'appareil (si besoin).

Enlevez la vitre de protection et ensuite dévissez l'ampoule endommagée.

Remettez en place la nouvelle ampoule et la vitre de protection.

Caractéristiques techniques de l'ampoule :



25 W	230 V
300 °C	culot E14

NB : le remplacement de l'ampoule (en tant que consommable) est exclu de la garantie.



MODE D'EMPLOI

IMPORTANT

Veillez à déballer complètement la cuisinière avant sa mise en service.

Otez les rubans adhésifs et les emballages. Vérifiez que les têtes de brûleurs sont placées correctement et à niveau. Retirez le pack d'accessoires du four. Inspectez l'appareil pour vous assurer qu'aucun composant ne s'est desserré pendant l'expédition.

PREMIERE MISE EN SERVICE

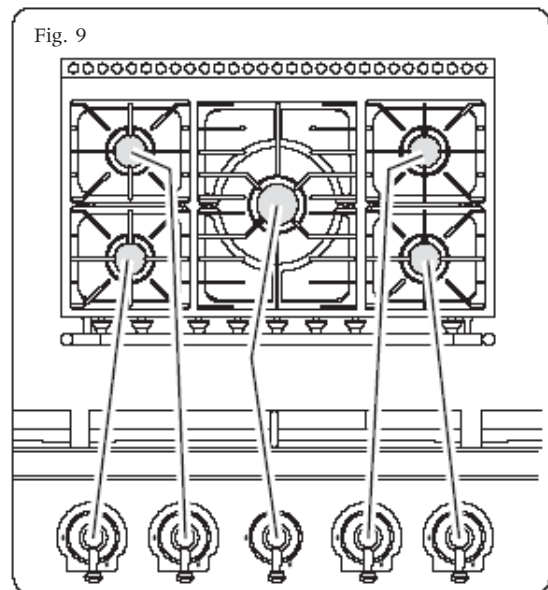
PROCÉDER À LA PURGE DE L'AIR DU RÉSEAU GAZ EN COMMENÇANT PAR CHACUN DES BRÛLEURS DE LA TABLE DE CUISSON. UNE FOIS FAITE, LA MISE EN SERVICE DU FOUR GAZ EST POSSIBLE. SI, NÉANMOINS, LA SÉCURITÉ DU FOUR VENAIT À SE DÉCLENCHER (VOYANT ROUGE ALLUMÉ), PRESSER LE BOUTON DE RÉARMEMENT SITUÉ AU-DESSUS POUR RENOUVELER L'OPÉRATION.

I. MISE EN MARCHÉ DES FEUX VIFS DE LA TABLE DE CUISSON

Avant d'utiliser la table de cuisson, vérifiez que tous les brûleurs sont en place et que toutes les grilles de la cuisinière sont placées correctement. Le schéma à côté de chaque bouton indique le brûleur associé à ce bouton (Fig. 9).

Les brûleurs gaz de la cuisinière «CornuFé 1908» sont équipés de sécurité par thermocouples : si un brûleur s'éteint involontairement, l'alimentation en gaz de celui-ci est automatiquement coupée.

Le thermocouple ne doit pas être actionné pendant plus de 15 s. Si à l'issue de ces 15 s le brûleur ne s'est pas allumé, cessez d'agir sur le dispositif et attendez au moins une minute avant toute nouvelle tentative d'allumage du brûleur.



Tous nos appareils sont équipés en série de l'allumage automatique des brûleurs gaz.

Pour allumer le feu vif appuyez sur sa manette de commande et tournez-la vers la gauche sur le symbole "pleine flamme" (Fig. 10). Le brûleur s'allume automatiquement. Maintenez la manette enfoncée (Fig. 11) pendant 5 à 10 secondes (lors de la première mise en marche le temps de réaction du thermocouple de sécurité peut être plus important).

Le bruit de "tic-tic" vous indique le fonctionnement normal de l'allumage.

Lorsque vous appuyez sur un bouton de la table de cuisson, une étincelle se produit à chaque brûleur, ce qui est tout à fait normal.

N'essayez jamais de démonter un brûleur ni de nettoyer autour d'un brûleur pendant le fonctionnement d'un autre brûleur. Vous risqueriez de recevoir une décharge électrique.

Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas sur le symbole « flamme ouverte » (Fig. 12).

Extinction : ramenez la manette en position verticale en la tournant vers la droite.

Dans le cas d'une extinction accidentelle des flammes du brûleur, fermer la manette de commande du brûleur et ne pas essayer de rallumer le brûleur pendant au moins une minute.

Allumage des brûleurs de la table de cuisson en cas de panne d'électricité

En cas de panne d'électricité, vous pouvez allumer les brûleurs avec une allumette.

1. Approchez une allumette allumée à 1 cm de la tête du brûleur, en gardant la main à l'horizontale, le plus loin possible du brûleur.
2. Appuyez et tournez le bouton de commande du brûleur pour le mettre sur la position pleine flamme. Eloignez la main du brûleur dès l'allumage de celui-ci. De l'autre main, continuez d'appuyer sur le bouton de commande pendant quelques secondes pour que le dispositif de sécurité puisse « détecter » la chaleur de la flamme.
3. Lorsque la cuisson est terminée, tournez le bouton de commande pour le mettre sur la position Arrêt [OFF].

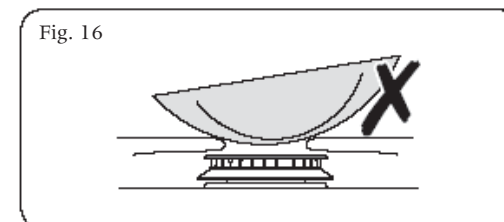
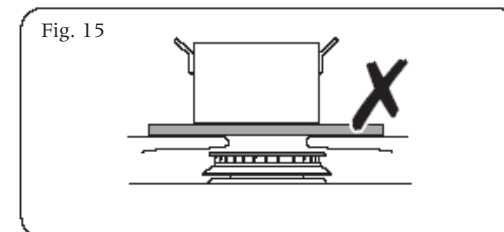
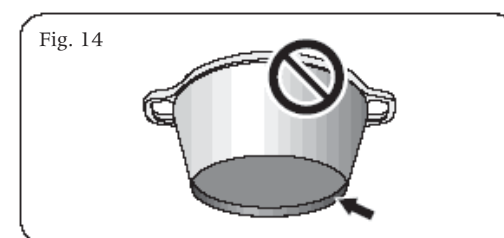
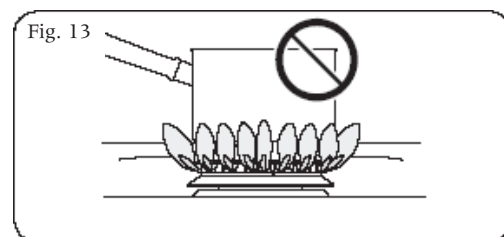
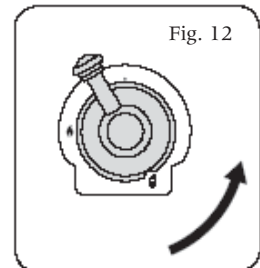
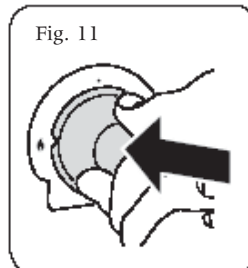
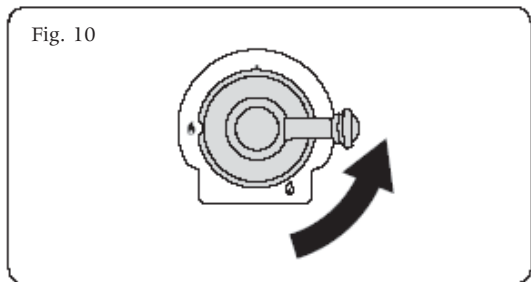
Par sécurité, réglez les flammes de façon à ce qu'elles ne dépassent pas des bords du récipient de cuisson (Fig. 13).

N'utilisez pas de casseroles ni de marmites à fond concave ou à fond à rebord incurvé vers le bas (Fig. 14).

L'utilisation de dispositifs de mijotage, de type plaques métalliques, est **DECONSEILLÉE**. Ces dispositifs diminueront les performances de la cuisinière et risquent d'endommager les grilles de la table de cuisson (Fig. 15).

N'utilisez pas de récipients de cuisson instables ou déformés susceptibles de se renverser, ni de récipients de cuisson à fond de très petit diamètre (casseroles à lait, pocheuses individuelles, etc.) (Fig. 16).

Il est recommandé d'utiliser des récipients d'un diamètre de 12 cm minimum pour les brûleurs extérieurs et de 16 cm pour le brûleur central.



2. MISE EN MARCHÉ DU FOUR

2.1. Four gaz avec allumage électronique

Le simmerstat (C) met en service la résistance de la voûte du four (gril), le thermostat (B) met en service la rampe gaz.

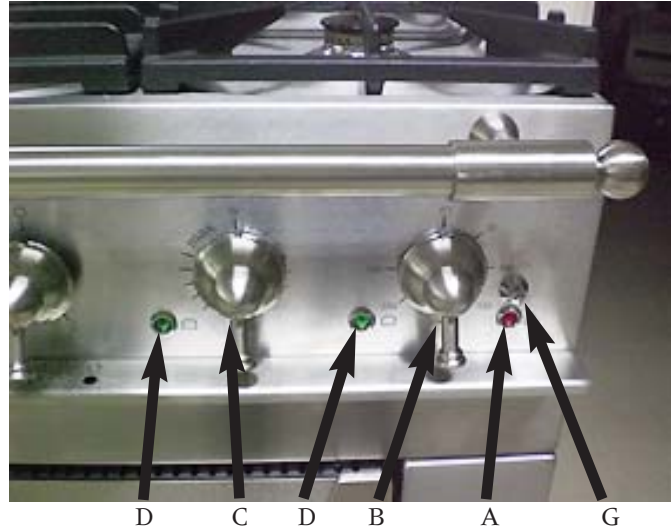
Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant de mise en marche (D).

Allumage du four:

Positionnez le thermostat (B) du four sur la température désirée.

Le système de la régulation électronique de la température permet de contrôler celle-ci de façon totalement automatique, il est donc tout à fait normal que la flamme s'allume et s'éteigne complètement pour maintenir dans le four la température demandée.

L'allumage au moyen d'une allumette est interdit.



Nota : Le voyant rouge (A) situé en partie basse à droite du panneau de commande signale un défaut de fonctionnement de l'allumage du four. En cas d'allumage de ce voyant, vérifier que la vanne d'arrêt gaz est bien sur la position ouverte et que la cuisinière est bien alimentée en gaz, ensuite pressez le bouton (G) situé au-dessus du voyant.

Il est nécessaire, lors de la première mise en service, ou d'une inutilisation prolongée, d'actionner plusieurs fois ce bouton pour purger l'air du circuit gaz.

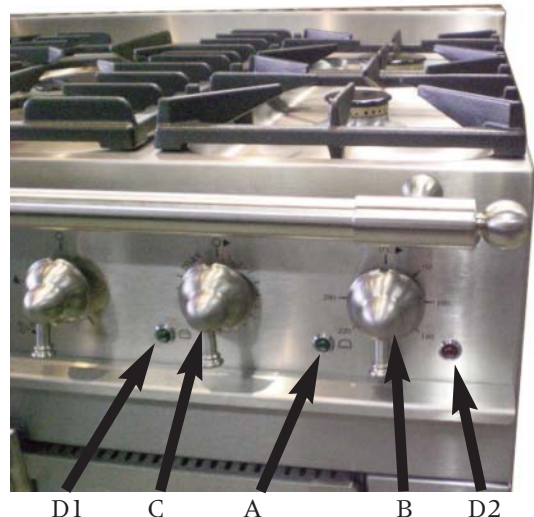
Si le phénomène persiste, contactez notre service après-vente ou votre revendeur.

2.2. Four électrique

Le simmerstat (C) met en service la résistance de la voûte du four (gril), le thermostat (B) celle de la sole. Le simmerstat et le thermostat sont couplés à un voyant (D) de mise sous tension.

Allumage du four :

- Positionnez le thermostat (B) du four sur la température désirée et le simmerstat (C) sur la puissance correspondante pour le préchauffage.
- Après préchauffage (entre 15 et 20 minutes selon la température), réglez le thermostat (B) et le simmerstat (C) en fonction du mets à cuire.
- Vous pouvez enfourner vos mets.



Nota : Le voyant (D1) situé à gauche de simmerstat signale la mise sous tension du gril et le voyant (D2) situé à droite de thermostat signale la mise sous tension d'élément chauffant de la sole. Le voyant (A) signale la mise en chauffe d'élément chauffant de la sole et peut s'éteindre et s'allumer cycliquement lors de fonctionnement du four.

2.3. Fonction Gril

Votre four est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole.

- Positionnez le simmerstat (C) sur la puissance désirée.
- Après préchauffage (entre 5 et 10 minutes selon la température), réglez le mode de cuisson en fonction du mets à griller.
- Vous pouvez enfourner votre plat.

La grille étagère doit être positionnée sur le plus haut niveau.

Vous pouvez également utiliser la plaque à pâtisserie pour faire dorer les fruits de mer, poissons et crustacés qui nécessitent une chaleur forte et rapide.

Attention, cette cuisson puissante et rapide demande une surveillance attentive. Les parties accessibles peuvent être chaudes. Eloignez les jeunes enfants.

Pour ce type de cuisson, il n'est pas nécessaire d'allumer la résistance de la sole ou la rampe gaz.

2.4. Les plats du four

Vous trouverez plusieurs plats dans votre four :

1) Un grand plat "lèche-frite" ou la plaque à pâtisserie, en revêtement émaillé : ce plat est réservé à la pâtisserie ou aux ingrédients à griller sous le grilloir du four.

Sa grande dimension le réserve à la cuisson des pièces importantes ; il n'est pas adapté à la cuisson d'une volaille ou d'un petit rôti.

La pose d'un papier en aluminium dans le fond de la lèche-frite facilitera son entretien.

2) Une grande grille rehaussée qui permet :

- de poser votre plat contenant les pièces à rôtir sur cette grille posée dans la "lèche-frite" ; l'ambiance thermique respecte la température sélectionnée sur le thermostat. C'est alors l'utilisation optimale de la convection.

- de poser directement votre pièce à rôtir sur la grille dans le grand plat "lèche-frite" ; votre pièce sera saisie sur toutes ses faces tout en restant saignante, si vous le désirez.

Dans ce principe "tournebroche", l'air chaud enveloppe toute la pièce, quelle que soit sa taille : baron d'agneau ou grosse volaille.

3) Une grille "étagère" qui sert de support à tous vos plats allant au four.

4) Un plat à débarrasser en aluminium et 2 petites grilles.



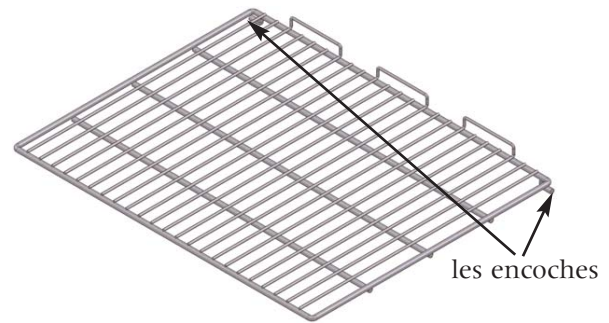
4

2.5 Installation de la grille "étagère".

Les glissières du four et la grille "étagère" sont dotées de butées d'arrêt pour éviter de retirer les étagères par mégarde, mais les étagères s'enlèvent et se replacent aisément.

Mise en place de la grille "étagère"

Afin d'utiliser votre four en toute sécurité, il est indispensable d'installer correctement la grille "étagère". Pour installer la grille à la hauteur requise, mettez-la au-dessus des glissières latérales du four (les encoches à l'arrière), puis l'insérer à fond jusqu'à ce que les encoches soient rentrées derrière ces glissières. Tirez la grille vers l'avant jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit arrêté par les butées d'arrêt des glissières latérales du four.



Retrait de la grille "étagère"

Poussez la grille posée sur les glissières à fond, soulevez l'arrière de la grille pour que les encoches soient au-dessus des glissières, puis tirez la grille vers vous.

3. LE PRINCIPE DE CUISSON

Dans le cas de la convection naturelle, la chaleur se situant sous la sole du four montera par les parois latérales et, grâce à la voûte, enveloppera la pièce à cuire.

Toutes les calories produites par le foyer sont véhiculées par ce flux d'air. Ainsi les plats cuisent dans une atmosphère homogène, à température constante.

Cette caractéristique différencie fondamentalement les fours "La Cornue" des autres fours dans lesquels les différents points de la surface d'un rôti sont soumis à une action calorifique inégale, puisque à inégale distance de la source de chaleur.

Dans un four "La Cornue", il est inutile de surveiller la cuisson.

En gardant la porte du four fermée pendant toute la cuisson, l'eau contenue dans certains éléments comme les matières grasses se transforme en vapeur et fournit le degré d'humidité suffisant pour assurer une cuisson idéale.

Tout le jus et les sucs des viandes restent dans leur masse et il devient superflu d'arroser rôtis et volailles.

Il n'y a plus lieu de craindre le "coup de feu" tant redouté qui, en quelques secondes, gâchait vos plus belles préparations !

La belle teinte dorée des surfaces est obtenue non par un commencement de carbonisation, mais par la caramélisation du sucre contenu naturellement dans la viande.

La seule précaution consiste à ne pas surchauffer et à respecter le temps de cuisson déterminé avec précision, en fonction de la nature et du poids des mets.

L'ambiance thermique d'un four "La Cornue" est étudiée pour éviter la déshydratation, quelle que soit la taille de la pièce. Elle est donc aussi bien adaptée à la cuisine familiale qu'aux grands repas de fête.

Bien que toute surveillance soit inutile, vous pouvez bien sûr ouvrir la porte du four ; ses parois présentent une forte inertie thermique qui évite la perte de chaleur lors de l'ouverture.

Préchauffez toujours votre four à la température réellement prévue pour la cuisson.

4. FOUR VOÛTE : CONSEILS D'UTILISATION

Vous trouverez, petit à petit, les alliances idéales fruits frais - sabayon, fruits de mer - sauce hollandaise, quenelles - sauce Nantua...

On peut agir de la même façon sur la chaleur provenant du gril que de la sole, mais l'utilisation en est moins fréquente : il s'agit généralement de réajustement de cuisson.

Par exemple, si la pâte de votre tarte ou quiche est déjà bien cuite alors que la garniture est encore trop liquide (ou croquante) : positionnez le thermostat bas sur la température minimum ou même 0, et le simmerstat haut sur la puissance moyenne ou même maximum pour activer la cuisson du dessus.

Pour les cuissons de plusieurs heures, telles qu'estouffades, pâtés ou terrines, utilisez uniquement la rampe gaz de la sole.

Lorsque vous maîtriserez bien le maniement du grilloir et de la sole vous pourrez profiter de la subtilité de leur manipulation pour gérer la provenance et l'intensité de chaleur nécessaires aux réajustements des cuissons des aliments, même les plus délicats.

Vous pouvez bien entendu y réaliser d'excellentes pâtisseries, tourtes, quiches ou plats de légumes ; le choix du niveau de la grille et de la température demande tout simplement un peu plus d'attention.

Dans le cas classique d'une pièce à rôtir, type gigot, dinde, rôti de porc ou gros poisson, positionnez la grille étagère sur le plus bas niveau du four. La cuisson est souvent d'une durée supérieure à 40 minutes.

Dans ce cas, préchauffez à 250 °C (480 °F), pendant 10 à 15 minutes.

Introduisez le plat dans le four, baissez ensuite le thermostat sur 200 °C (390 °F), voire 175 °C (345 °F) pour les viandes blanches et laissez cuire le temps préconisé ; ainsi, la croûte est formée et la cuisson continue doucement en profondeur.

Pour un rôti ou une côte de bœuf, carré d'agneau, poisson de taille petite ou moyenne, positionnez la grille étagère sur le niveau moyen de votre four. Préchauffez à 280 °C (535 °F) pendant une quinzaine de minutes, puis baissez à 230 °C (450 °F), environ 5 à 10 minutes après la mise au four.

Respectez bien les temps de cuisson recommandés par votre boucher. Nous vous suggérons de retirer toute la barde et toute la matière grasse superflue.

Si vous avez prévu un accompagnement de légumes vous pouvez déposer un peu de beurre ou d'huile dessus, pour garder leurs belles couleurs. De même, pour faire griller des oignons ou échalotes autour d'un rôti sans lard, mettez un peu d'huile mélangée à du beurre au fond du plat avant d'y déposer des lamelles d'oignons ou d'échalotes.

Les lamelles devront être plus ou moins fines selon le temps nécessaire à la cuisson de la pièce.

Nous vous déconseillons en fait toute exagération :

- trop de matières grasses qui provoqueraient projections et fumée,
- une température trop élevée qui entraînerait carbonisation et émanation de fumée.

Pour les pâtisseries, la hauteur de la grille étagère dépendra du type de gâteau et du temps de cuisson.

La chaleur la plus intense se situant sur la sole du four, ne posez jamais un plat ou un moule directement dessus.

Une pâte feuilletée garnie de tranches de pommes nécessite une chaleur par le haut, pour faire dorer les pommes, et par le bas, pour faire cuire la pâte. Le thermostat sur la position 200 °C (390 °F) et le niveau du milieu sont donc bien adaptés.

Pour une tarte tatin, qui cuit essentiellement par le dessous, le niveau inférieur est plus indiqué ; le thermostat sur position environ 175 °C (345 °F) suffit ; une température plus élevée ferait brûler la pâte avant que les pommes ne soient cuites ; exceptionnellement, la caramélisation peut être obtenue sur la sole.

Pour un gratin de légumes ou de macaronis, dans la majorité des cas, il faut une cuisson de 20 à 25 minutes, sur thermostat environ 200 °C (390 °F), selon l'épaisseur du gratin. La cuisson étant aussi nécessaire dessus que dessous, le niveau bas conviendra pour les pommes de terre et les pâtes, le niveau moyen pour les légumes frais.

Pour gratiner, positionnez votre étagère-grille au niveau le plus haut et posez dessus le plat à gratiner.

Positionnez le simmerstat au maximum, et surveillez attentivement votre plat.

Le fait de proposer un choix de températures entre deux positions proches ou une fourchette de temps de cuisson, n'est pas une approximation, mais dépend de la grosseur de la pièce à cuire et de vos propres goûts.

A titre indicatif, vous trouverez ci-après les équivalences entre les thermostats et les températures exprimées en degrés :

Th 1 = 100 / 125 °C (210 / 260 °F)	Th 5 = 200 / 225 °C (390 / 435 °F)
Th 2 = 125 / 150 °C (260 / 300 °F)	Th 6 = 225 / 250 °C (435 / 480 °F)
Th 3 = 150 / 175 °C (300 / 345 °F)	Th 7 = 250 / 275 °C (480 / 530 °F)
Th 4 = 175 / 200 °C (345 / 390 °F)	Th 8 = 275 / 300 °C (530 / 570 °F)

Th 1	meringues, rochers, petits fours meringués, viandes braisées, daubes
Th 2	légumes braisés, biscuits à la cuiller, génoise, gâteau de Savoie
Th 3/4	crème renversée, pudding, macarons, pâte à choux, soufflés, grosse brioche, cakes, langues de chat, viandes blanches
Th 5/6	grosses pièces de feuilletage, kouglof, tartes, flans, rôtis de viandes blanches, croissants, poissons, gratins
Th 7/8	rôtis de viandes rouges, gibiers saignants

L'ENTRETIEN D'UNE CUISINIÈRE CORNUFÉ 1908

La cuisinière doit faire l'objet d'un entretien régulier.

Laissez toujours la cuisinière refroidir et mettez-la hors tension avant de la nettoyer ou d'effectuer une intervention d'entretien.

Toutes les parties de la cuisinière deviennent chaudes lorsque celle-ci est en marche et resteront chaudes même après la cuisson. Pour prévenir les risques de brûlure, vérifiez toujours que les commandes sont sur ARRÊT et que la cuisinière a refroidi avant de la nettoyer.

Nettoyez avec précaution. Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer des taches sur une surface chaude, prenez garde au risque de brûlures par la vapeur.

Certains produits nettoyants peuvent produire des vapeurs nocives au contact d'une surface chaude.

Portez des gants et un tablier, et respectez la notice d'emploi pour chaque produit utilisé pour le nettoyage.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

I. LES FAÇADES

L'entretien des parties extérieures qui ne sont pas exposées aux projections grasses consiste en fait en un nettoyage "de beauté". Il dépend de la fréquence d'utilisation et de l'agressivité du climat environnant. Si votre appareil se trouve dans une résidence secondaire, il est indispensable de bien le nettoyer avant votre départ, notamment en climat marin. A cause de l'humidité ambiante, le sel de l'air et les projections acides des graisses non nettoyées risquent d'attaquer les métaux, bien que les pièces soient en laiton massif ou acier inoxydable.

Un bon nettoyage vous permettra de retrouver toute la beauté de votre cuisinière à votre retour. L'entretien doit être adapté aux surfaces extérieures et aux matériaux de finition.

Façade de couleurs brillantes

Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres, sur un papier absorbant.

En cas de surchauffe du four, l'entourage peut jaunir à cause des projections de graisse à la sortie du plat du four. Utilisez dans ce cas une crème à récurer sur une éponge. Vous pouvez parfaire le nettoyage avec le produit pour vitres.

Façade en inox

Pour l'entretien courant utilisez de produit nettoyant pour surfaces inox sur du papier absorbant.

Tous les trois à six mois, nettoyez à fond pour éliminer les particules de graisse retenues par l'acier brossé.

Vous pouvez utiliser pour cela un détergent type poudre à récurer ou savon noir (savon de Marseille en gel), bien dilué dans de l'eau chaude, afin de dégraisser à fond.

Rincez ensuite à l'eau pure.

Façade de couleurs mates (noir mat)

Attention la couleur mate est une finition fragile.

La couleur mate est une finition non vitrifiée, donc non protégée ; tout usage de produits trop puissants, peut laisser des traces totalement irrécupérables.

En revanche, nous pouvons vous garantir que, si depuis des décennies, nous maintenons cette finition, c'est que l'entretien en est extrêmement simple ; il vous suffit de suivre nos conseils.

Nettoyez à l'eau tiède et au savon de Marseille sur une éponge non abrasive ou mieux, au savon noir (savon de Marseille en gel). Rincez ensuite à l'eau pure et séchez complètement à l'aide d'un papier absorbant ou chiffon.

Vous pouvez également utiliser un produit pour vitres sur du papier absorbant ou un chiffon.

2. LES FINITIONS

Finitions Nickel ou Chrome

Elles ne nécessitent aucun entretien particulier : utilisez simplement un produit pour vitres sur du papier absorbant ou un chiffon pour enlever les traces de doigts.

Finitions Laiton ou Cuivre

Utilisez un produit spécial cuivre et laiton, en pâte ou liquide, sur un chiffon doux.

Enlevez ensuite les traces avec une éponge humide : en retirant les dépôts de produits, à l'eau, vous doublez la durée de brillance de vos barres et charnières.

Nous vous recommandons le produit "Copper Cleaner" de la marque "Spring" ou "Bistrot Cuivre" de la marque "Matfer".

Évitez l'emploi de produits anti-oxydation qui provoquent beaucoup de dépôts noirs sur l'appareil; ceux-ci contraignent à répéter plusieurs fois l'opération.

3. LA TABLE DE CUISSON

Votre cuisinière est composée de différents éléments pour chacun desquels nous vous recommandons le procédé de nettoyage le plus adapté.

Sachez toutefois qu'un appareil "La Cornue", dès que l'on a enregistré quelques petits "trucs", n'est pas plus difficile à entretenir que n'importe quel autre appareil de cuisson à condition de le nettoyer régulièrement.

Essayez à l'aide de papier absorbant ou d'un chiffon votre **table de cuisson** et dosseret, lorsqu'ils sont encore tièdes car la projection de graisse ou d'aliments se retire alors facilement et aucun produit d'entretien n'est nécessaire.

Les feux vifs

N'oubliez pas que la cuisson à feu vif peut provoquer des projections grasses sur les élé-

ments de cuisson contigus, de même que sur le dosseret et l'entourage de table. Là aussi, nettoyez la graisse tiède à l'aide d'un chiffon afin que seul un travail de finition soit encore nécessaire.

Chapeaux de brûleurs en émail noir

Nettoyez les chapeaux avec du liquide vaisselle et une éponge ; rincez et séchez. En cas de taches de graisse brûlée ou de débordement de lait, vaporisez du nettoyeur pour four sans soude caustique sur les chapeaux. Laissez agir environ 15 à 30 minutes. Nettoyez ensuite à l'eau et au liquide vaisselle avec une éponge non abrasive.

Rincez et séchez bien les chapeaux avant de les remettre en place.

Attention ! Vérifiez que les trous par lesquels le gaz sort ne sont pas obstrués.

Grilles en fonte émaillée mate

Ce support n'est pas spécialement exposé ; un simple coup de chiffon suffit pour l'entretien courant.

De temps en temps, lavez les grilles sous l'eau avec un liquide vaisselle ; même si à la longue elles deviennent gris anthracite, cela ne constitue pas une détérioration. Au contraire, ce support coulé en fonte résiste magnifiquement au temps.

L'entourage inox et le dosseret

La structure de la table est en acier inoxydable et son entretien régulier se fait avec un détergent classique sur une éponge humide.

Ne frottez pas avec un abrasif de manière irrégulière ou en faisant des mouvements circulaires.

Vous pouvez éventuellement utiliser une éponge grattante (mais pas trop abrasive) en respectant le sens du polissage.

Si au niveau du dosseret, la chaleur dégagée du four a fait brunir des projections de graisse, vous pouvez vaporiser du décapant four et laisser reposer 20 à 30 minutes ; vous récupérerez ensuite la graisse dissoute avec un chiffon ou sur une éponge humide. Faites attention en vaporisant : l'idéal est de vaporiser le produit sur une éponge et de l'appliquer ensuite sur l'inox ; vous risquez sinon de devoir nettoyer, avec une lame de couteau entourée d'un chiffon, la limite entre la table et le dosseret.

Nous insistons sur le fait que les décapants four sont des produits très puissants à utiliser avec précaution et uniquement sur les éléments pour lesquels nous l'avons cité. Ne l'employez pas sur les façades, barres et manettes de commandes.

Selon la fréquence de votre usage, un nettoyage en profondeur sera nécessaire pour redonner à l'inox sa pureté initiale. Pour cela, utilisez des crèmes dégraissantes ou des poudres pour inox.

Les projections de graisse cuite par la chaleur seront ainsi délogées des fils du brossage de l'acier.

Rincez ensuite à l'eau pure.

4. LE FOUR

Le principe **des fours voûte** “La Cornue” et la qualité de convection obtenue limitent considérablement les problèmes de nettoyage du four. Le préchauffage est à cet égard primordial pour garantir une bonne utilisation.

Le système “clean émail” apporte une solution nouvelle en évitant toute réaction chimique ou de carbonisation.

Il est en effet beaucoup moins agressif que la décomposition thermique à 500 °C (930 °F) des projections organiques (système pyrolyse) ou la décomposition par oxydation du système autonettoyant par catalyse.

Le processus de fabrication et composition de ces émaux spéciaux s'effectue à 1300 °C (2370 °F).

Il en résulte une surface émaillée entièrement lisse sur laquelle les projections alimentaires adhèrent beaucoup moins.

Les éventuelles salissures ou débordements formés lors de la cuisson sur la surface émaillée peuvent être enlevés à température ambiante avec une éponge humide.

Nous vous recommandons de donner un coup d'éponge après chaque utilisation pour éviter que les éventuelles projections ne recuisent et ne provoquent la formation de fumée lors du préchauffage suivant.

Si l'entretien n'a pu se faire régulièrement, il est possible de pulvériser un produit décapant (sans soude) pour four sur les taches de graisse persistantes.

Il suffira ensuite d'attendre une quinzaine de minutes avant de passer une éponge humide.

La haute résistance aux fortes températures et aux réactions chimiques assure une longue durée de vie aux parois de votre four.

Si l'intérieur de la porte a jauni, vous pouvez frotter avec un tampon carré et du savon noir, en respectant le sens du polissage.

Enfin, nous vous recommandons de faire une liste des produits appropriés à votre cuisine que vous trouverez en droguerie :

Pour la table de cuisson :

Pour le four :

Pour la façade :

Pour les finitions :

et bien entendu des chiffons, du papier absorbant, ... etc.

Nos Galeries peuvent vous proposer les produits de nettoyage bien adaptés à votre cuisine.

NB : Les marques de produits d'entretien ne sont citées qu'à titre indicatif pour désigner une famille de produits similaires.

En suivant nos conseils, vous entretiendrez votre "CornuFé 1908" sans difficulté et les gestes que nous décrivons vous sembleront bientôt naturels.

Même après des dizaines d'années, votre cuisinière gardera l'aspect et les qualités du premier jour. Certains clients les trouvent encore plus belles jour après jour, appréciant la patine du temps qui les bonifie à la manière d'un bon vin.

Nous espérons avoir répondu aux questions que vous pouviez vous poser.

Nos Galeries et nos Ateliers restent toutefois à votre disposition pour vous fournir toute information qui vous serait nécessaire.

Pour sublimer vos talents, la qualité et les matières de vos ustensiles de cuisson sont primordiales. Nous avons réuni dans nos différentes Galeries l'ensemble des outils professionnels de grande qualité adaptés à l'usage des particuliers.

Un catalogue est à votre disposition sur simple demande :

par téléphone ou télécopie aux coordonnées mentionnées en dernière page.

SERVICE TECHNIQUE CLIENT (FRANCE) :

- ♦ Tél.: 33 (0)1 34 48 36 15
- ♦ Fax : + 33 (0)1 34 48 52 31
- ♦ E-mail : service@la-cornue.com

CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES EUROPÉENNES

Toutes les cuisinières La Cornue, sont conformes aux Directives Européennes suivantes :

- la Directive 2009/142/CE du 30/11/2009 "APPAREILS A GAZ", norme européenne EN 30
- la Directive 2006/95/CE "BASSE TENSION"
- la Directive 2004/108/CE "COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE"
- la Directive 2002/40/CE "CONSOMMATION D'ENERGIE"
- la Directive 2012/19/UE "DEEE – DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES"
- la Directive 2002/95/CE "RoHS – LIMITATION SUBSTANCES DANGEREUSES"

CONSOMMATION D'ÉNERGIE FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR ELECTRIQUE	Grande Voûte
Puissance électrique	6 kW (3,5 kW sole + 2,5 kW voûte)
Classement selon son efficacité énergétique sur une échelle allant de A (économe) à G (peu économe)	G
Consommation d'énergie calculée en charge normalisée	2,14 kWh
Volume utile (litres)	74
Type	Grand volume
Temps de cuisson en puissance normale (minutes)	69
Surface de cuisson	2796 cm ²

DÉCHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

La Directive 2012/19/UE du Parlement Européen relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans les déchets municipaux non triés et doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Pour la mise au rebut du matériel d'emballage conformez-vous aux réglementations locales. Les emballages pourront ainsi être recyclés.

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

GARANTIE 3 ANS

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

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

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

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

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

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

NOUS APPORTONS LE PLUS GRAND SOIN A LA REALISATION DE NOS PIECES EMAILLEES : cependant, de par les techniques artisanales utilisées, une surface émaillée n'est jamais totalement uniforme et il est possible que des petites variations de teinte soient perceptibles. Ceci est une garantie de qualité et est lié à la nature propre de notre procédé d'émaillage en 3 couches.

La garantie est exclue :

- si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans autorisation ;
- si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien (consommables c'est-à-dire ampoule, chapeaux des brûleurs, joint de porte, etc.) ou d'une négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acheteur ;
- si le fonctionnement défectueux résulte de la force majeure.

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

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

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

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

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

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

Service Après-Vente :

Tél.: + 33 (0)1 34 48 36 15 Fax : + 33 (0)1 34 48 52 31

E-mail : service@la-cornue.com

LA CORNUE



Ateliers La Cornue

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

Adresse postale :

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

Tél. : +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