



La Cornue 1908

NOTICE

d'utilisation
et d'installation

LA FORESTIÈRE

Cuisinière bois charbon
(feu continu, sans bouilleur)

Chère cliente, cher client,

Henri-Paul Pellaprat*, Grand Maître Cuisinier français, écrivait au début de XXe siècle :

“Les grandes valeurs et les principes justes
ne vieillissent pas avec le temps”

A l’aube du XXIe siècle, et pour de belles années encore, ce principe anime notre maison toute entière.

L’authenticité sans la pesanteur, l’innovation dans le respect de la tradition guident toutes les étapes de l’élaboration de chacune de nos cuisinières.

C’est pour cela que la cuisinière que nous installons chez vous a une âme.

En l’apprivoisant jour après jour et au fil de vos recettes, vous découvrirez non seulement son potentiel d’utilisation, mais aussi l’atmosphère qu’elle confère à une maison.

Outre les conseils d’utilisation, vous trouverez dans ce livret quelques règles pour faciliter l’entretien de votre “La Cornue”.

Nous vous remercions de votre confiance.

Xavier Dupuy
Directeur Général

* Henri-Paul Pellaprat, Professeur de cuisine et de pâtisserie à l’École Cordon Bleu, Officier de l’Instruction publique, Chevalier du Mérite agricole.

LA CORNUE - Notice d'installation et d'utilisation Forestière FR.
Mars 2007 - A.K.

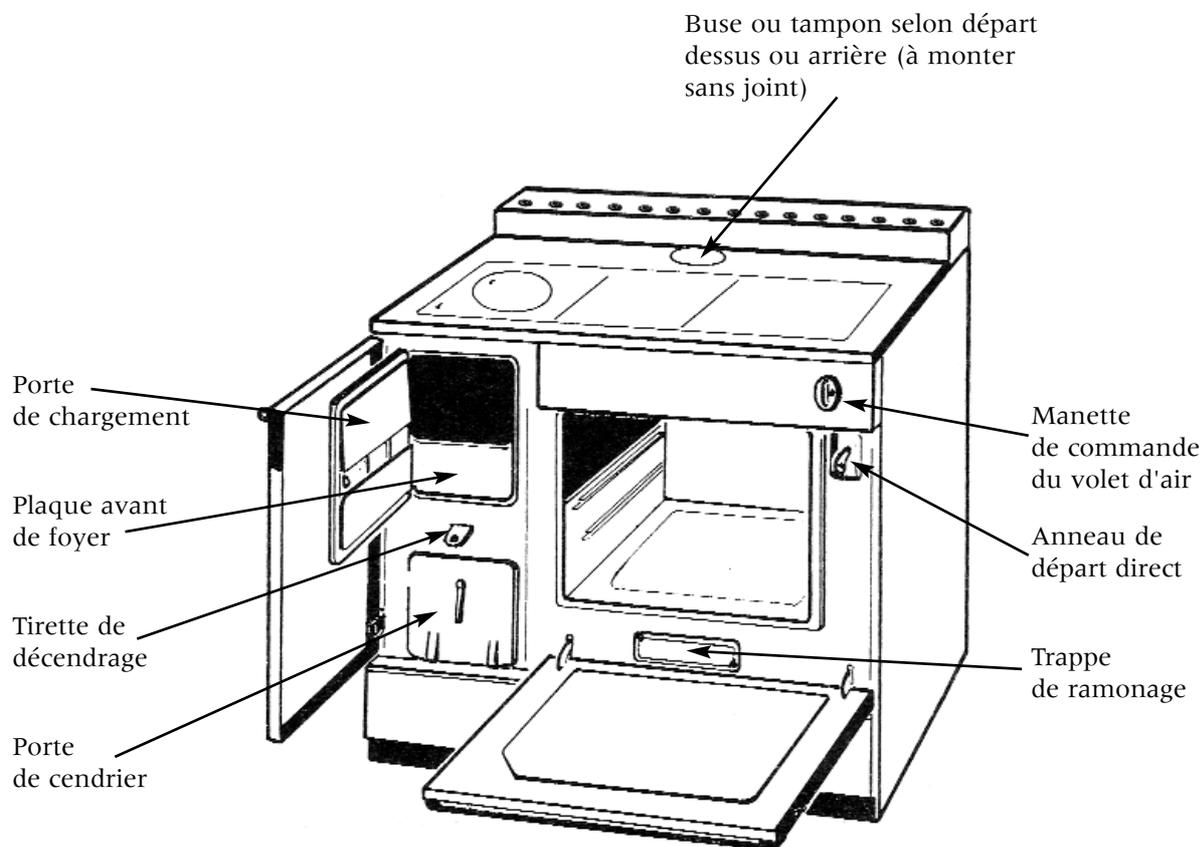
SOMMAIRE

	Pages
FICHE TECHNIQUE :	
1. PRESENTATION	4
2. DIMENSIONS	5
3. CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT	6
PARTIE DESTINÉE A L'UTILISATEUR :	
1. AVANT LE PREMIER ALLUMAGE	7
2. PREMIER ALLUMAGE	7
3. CHARGEMENT DU FOYER	7
4. ALLUMAGE	8
5. MARCHE A SUIVRE	8
6. RALENTI DE NUIT	8
7. RECHARGEMENT	9
8. DÉCENDRAGE	9
9. UTILISATION DU FOUR	9
10. ENTRETIEN	10
PARTIE DESTINÉE A L'INSTALLATEUR :	
1. MONTAGES ET DÉMONTAGES	11
2. INSTALLATION	13

Toutes ces caractéristiques sont données à titre indicatif. Soucieux de toujours améliorer la qualité de sa production, La Cornue pourra apporter à ses appareils des modifications liées à l'évolution technique.

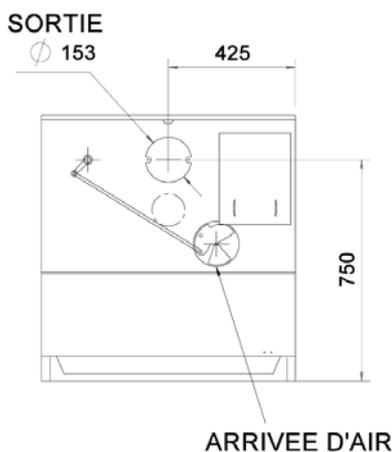
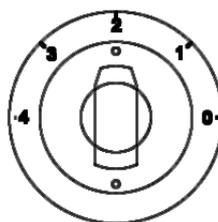
FICHE TECHNIQUE

I. PRÉSENTATION



Manette de commande du volet d'air :

- position 0 à 1 RALENTI
- position 2 VOLET FERME
- position 3 à 4 OUVERT



VUE ARRIERE

2. DIMENSIONS

Dimensions de l'appareil :

Largeur	860 mm
Hauteur sur le dessus	900 mm
Hauteur avec dossier	950 mm
Profondeur	650 mm
Poids	175 kg
Diamètre de la buse	153 mm
Hauteur de l'axe de la buse par rapport au sol	750 mm

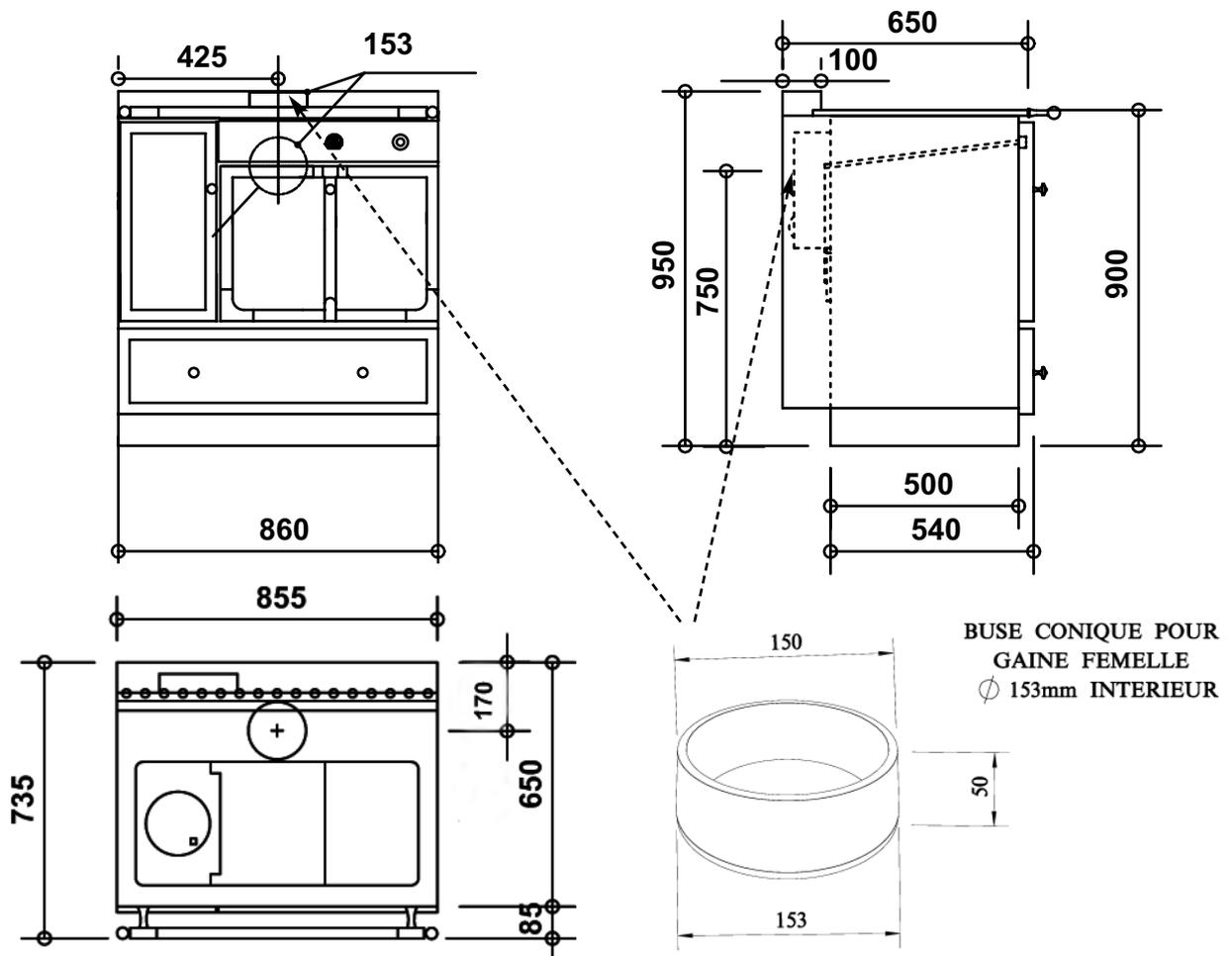
Dimensions du four :

Largeur	440 mm
Hauteur	280 mm
Profondeur	435 mm
Volume utile du four	53.6 litres

Dimensions du foyer (bois/charbon)

Largeur	B 160 / C 160
Profondeur	B 550 / C 350 *
Hauteur du coup de feu	B 360 / C 360
Hauteur de la parabole	B 280 / C 280

* Pièces amovibles instantanément



3. CARACTÉRISTIQUES DE FONCTIONNEMENT

Pour une dépression de cheminée comprise entre 0,8 et 1,2 mbar

Nature du combustible	Puissance calorifique (kW)	Volume corrigé chauffé (m ³)	Consommation horaire correspondante approx.		Durée de fonct. en allure ralentie (en heures)	Durée de fonct. en allure normale (en heures)
			Allure chauffage (en kg/h)	Allure cuisson (en kg/h)		
(Classe 1 MB) Flambant sec 20x30	12,15	475	1,670	2,140	16 h	5 h

COMBUSTIBLES

1. Le bois :

Utiliser des bûches de 50 cm, de préférence, bois dur et bien sec (chêne, charme, etc.).

2. Le charbon :

Combustibles recommandés:

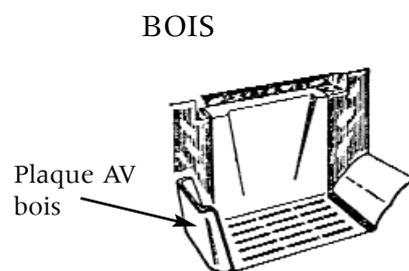
Employer de préférence du flambant sec 20 x 30.

Combustibles utilisables:

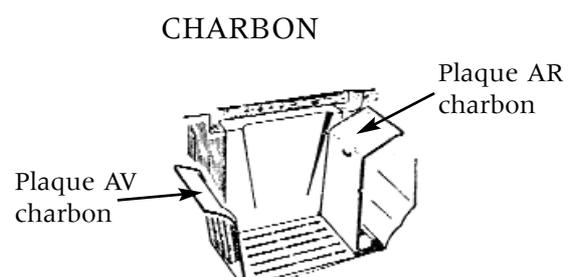
Vous pouvez utiliser du maigre anthraciteux 20 x 30 ou du boulet défumé. Dans ce cas, les puissances calorifiques ainsi que les durées de fonctionnement sont différentes de celles indiquées sur le tableau ci-dessus.

LE FOYER

La marche **au bois** s'effectue après enlèvement des plaques arrière de foyer et mise en place de la plaque avant bois.



La marche **au charbon** s'effectue après mise en place des plaques avant et arrière de foyer.



UTILISATION

1. AVANT LE PREMIER ALLUMAGE

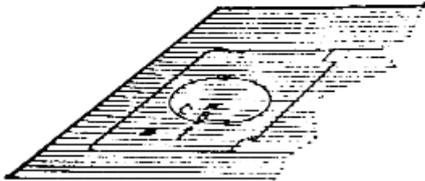
Enlever à l'aide d'un produit détergent liquide ammoniacqué le vernis protecteur dont est recouvert le dessus en fonte de l'appareil.

2. PREMIER ALLUMAGE

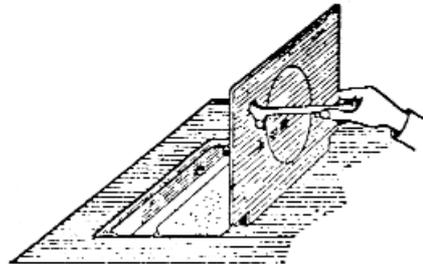
Le premier allumage doit être conduit à feu très doux pendant plusieurs heures. D'autre part, si la cheminée, n'ayant pas servi pendant un certain temps, est froide et humide, vous pouvez avoir des difficultés de tirage. Il est alors recommandé de brûler du bois dans l'appareil pour réchauffer et sécher la cheminée et amorcer le tirage.

Si, après quelques jours et malgré ces précautions, l'appareil ne fonctionne pas normalement avec le combustible convenable, faites appel à un spécialiste pour vérifier l'installation.

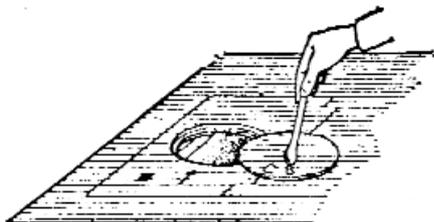
3. CHARGEMENT DU FOYER



Placez la lettre B du tampon rond (pour le bois), C (pour le charbon) en face de la flèche située sur la plaque coup de feu



Pour le bois, soulever la plaque coup de feu à l'aide de l'outil de manoeuvre.



Pour le charbon, soulever le tampon rond à l'aide de l'outil de manoeuvre.

Dans le cas d'utilisation du bois, il est nécessaire d'enlever les plaques avant et arrière de foyer (voir page 6), ce qui permet l'introduction de bûches de 50 cm dans le foyer. Ces plaques seront remises en place lors de l'utilisation du charbon.

4. ALLUMAGE

Ouvrir la porte du four et tirer vers soi l'anneau de commande de départ direct placé sur la façade (on peut remarquer que cet anneau maintient lui-même la porte légèrement entrouverte si on le dévisse d'un quart de tour, le bec prenant appui sur la façade).

Ouvrir complètement le volet d'air en réglant la manette à la position " 4 ".

Placer sur la grille de foyer du papier chiffonné, du bois d'allumage à entrecroiser, sans tasser, soulever le tout légèrement et enflammer le papier à l'aide d'une allumette, puis recouvrir l'ensemble d'une mince couche de charbon ou de bûche. Refermer le tampon de chargement ou la plaque coup de feu.

5. MARCHE À SUIVRE

Dès que le combustible est bien allumé, charger le foyer, repousser l'anneau de départ direct, régler le volet d'air à l'allure désirée (modérée pour le premier chauffage).

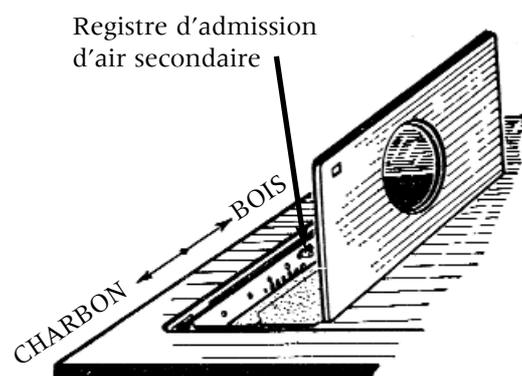
Le chargement effectué jusqu'aux 3/4 du foyer assure, selon le combustible employé, des durées de fonctionnement indiquées sur le tableau des CARACTERISTIQUES DE FONCTIONNEMENT.

Pour la marche au charbon, fermer le registre d'admission d'air secondaire en le tirant vers l'avant de l'appareil.

Pour la marche au bois, ouvrir le registre d'admission d'air secondaire en le poussant vers l'arrière de l'appareil. On utilise alors des bûches de 50 cm.

Lorsque le décrassage et le chargement ont été effectués, les portes et tampons de chargement doivent toujours rester bien fermés.

Si vous laissez la porte du foyer ou du cendrier ouverte, vous risqueriez de donner à la combustion une allure anormale, pouvant entraîner de graves détériorations.



6. RALENTI DE NUIT

Attendre pour faire le chargement que la réserve de braise ne soit pas en combustion trop vive.

Charger le foyer jusqu'aux trois quarts de sa hauteur.

Régler le volet d'air entre 0 et 1 suivant le tirage de la cheminée.

Pour la reprise après le ralenti, ouvrir complètement le volet d'air. Décendrer au bout de quelques minutes et recharger. Ne pas oublier de replacer le volet d'air sur le repère correspondant à la marche désirée.

7. RECHARGEMENT

Placer le volet d'air sur le repère 4, pour relancer le feu. Au bout de quelques minutes, décendrer, puis recharger.

Pour recharger avec du charbon, ouvrir le tampon de chargement sur le dessus. Remplir jusqu'au niveau supérieur de la plaque avant de foyer. Ne pas égaliser ni tasser le charbon; au contraire, laisser toujours un espace libre au-dessus de la braise, soit à l'avant, soit à l'arrière du foyer.

Pour recharger avec du bois, ouvrir la porte de foyer, engager les bûches une à une.

Après le rechargement, refermer le tampon de chargement (ou la porte de foyer) et ne pas oublier de replacer le volet d'air sur le repère initial, dès que le feu est bien repris.

8. DÉCENDRAGE

Introduire le crochet de l'outil fourni avec l'appareil dans le trou de la tirette de décendrage.

Tirer et pousser alternativement 6 à 8 fois de suite pour secouer la grille. Le décendrage est correct lorsque, en ouvrant la porte du cendrier, on perçoit nettement la lueur du foyer projetée dans le cendrier. Pousser la tirette à fond avant de refermer la porte extérieure en tôle.

Décendrer au moins deux fois par jour, et notamment pour les reprises après la marche au ralenti.

Vider le cendrier lorsqu'il est aux deux tiers plein.

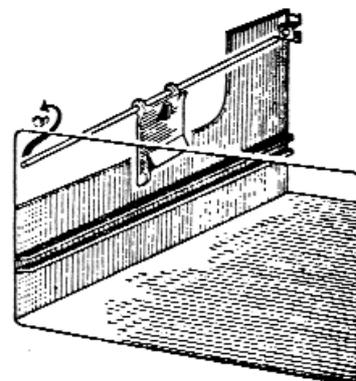
(Ne pas laisser les cendres s'accumuler dans le cendrier au risque de détériorer irrémédiablement la grille du foyer.)

Bien refermer la porte de cendrier.

9. UTILISATION DU FOUR

MONTAGE DU GARDE-RÔT

Prendre l'ensemble avec les deux mains, la main droite sur l'axe en fer rond, la main gauche soutenant le volet. Engager celui-ci dans l'ouverture du côté gauche du four, de manière telle que la patte inférieure du volet se trouve à l'extérieur (du côté de four). Introduire l'axe dans le palier arrière situé en haut à gauche du four, rabattre vers la gauche et poser l'axe sur l'avant, dans l'encoche prévue à cet effet. S'assurer que le volet coulisse bien et pour cela le déplacer d'avant en arrière en utilisant l'index supérieur faisant saillie.



UTILISATION DU GARDE-ROT

Quand on veut un four très chaud (pour saisir une pièce par exemple), il faut dégager entièrement le centre du côté du four, c'est-à-dire pousser le volet garde-rôt vers l'arrière du four.

Pour cuire à four doux, procéder de la manière inverse, c'est-à-dire faire glisser le volet jusqu'à ce qu'il occupe le centre du four.
La manœuvre est très facile en utilisant l'index qui est en saillie à la partie supérieure du garde-rôt.

10. ENTRETIEN

LE TABLEAU DE BORD

L'essuyer avec un chiffon sec. S'il y a des souillures, enlever celles-ci à l'eau tiède savonneuse, ne pas utiliser de détergent, ni de pâte à récurer.

L'ÉMAIL

L'émail étant sensible aux brusques variations de température, on ne procédera au nettoyage des parties émaillées que lorsque l'appareil sera froid ou tiède (par exemple avant la reprise du matin) et seulement avec un chiffon propre et sec.

DESSUS POLI

On peut le frotter à la toile émeri pour faire disparaître la rouille en cas de besoin et l'essuyer avec un chiffon gras pour éviter la formation de cette rouille.

En service, un entretien journalier s'impose pour conserver un bel aspect au-dessus, mais il est impossible d'éviter le bleuissement des plaques chauffantes situées au-dessus du foyer. On trouve dans le commerce divers produits pour l'entretien des dessus polis.

Si l'appareil reste inutilisé un certain temps, le graissage du dessus est nécessaire.

LE FOYER

Suivant le combustible utilisé, le foyer nécessite des nettoyages plus ou moins fréquents. Laisser éteindre le feu. Décendrer à fond. S'il s'est formé des mâchefers, soulever la grille et les faire glisser par dessous dans le cendrier. Nettoyer les fentes de la grille s'il y a lieu. Vider le cendrier.

LE CONDUIT DE FUMÉE

Pour assurer la continuité du bon fonctionnement de la cuisinière, le conduit de fumée doit être maintenu propre.

Il faut donc le nettoyer aussi souvent qu'il est nécessaire: la fréquence du nettoyage dépend évidemment de la marche de la cuisinière (continue ou intermittente, ralentie ou normale), ainsi que de la qualité du combustible employé.

Retirer tous les coups de feu et les nettoyer avec la raclette.

Gratter également les conduits de fumée, les côtés, le dessus et le dessous du four. On accède à ce dernier en retirant la plaque tampon de ramonage située en façade sous le four (dévisser les deux boutons moletés). Présenter une pelle sous l'ouverture du tampon et à l'aide de la raclette y amener les suies décollées lors du nettoyage.

Replacer ensuite correctement toutes les pièces enlevées.

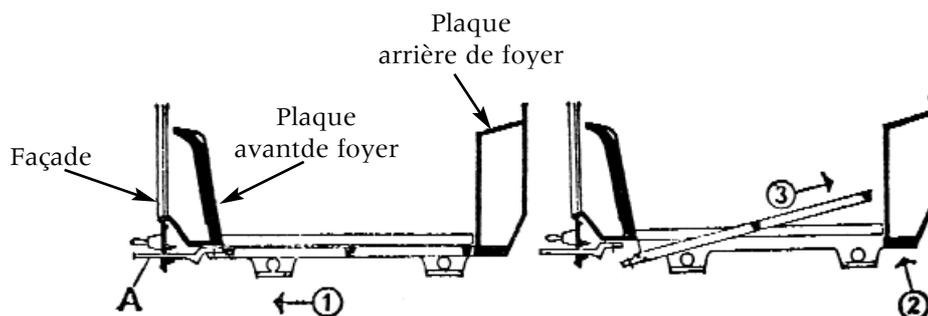
INSTALLATION

I. MONTAGES ET DEMONTAGES

DÉMONTAGE DE LA GRILLE

Enlever les coups de feu gauche et la plaque arrière de foyer.

Ouvrir la porte extérieure de foyer et tirer la tirette de grille à fond (mouvement 1).



Soulever l'arrière et tirer la grille vers le haut, l'avant étant dégagé du piton de la tirette (mouvements 2 et 3).

L'opération de remontage se fait exactement en sens inverse mais il faut veiller à ce que le piton de la tirette soit bien dégagé dans le trou de la grille.

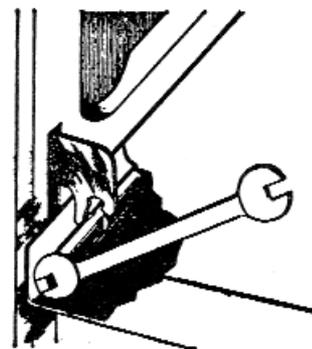
DÉMONTAGE DE LA PORTE DE FOUR

Ouvrir la porte de four après avoir préalablement tiré le tiroir sur 10 cm.

A une extrémité de l'axe, engager une clé plate de 8. Refermer lentement la porte, laisser la clé prendre appui sur la contre-porte, continuer le mouvement de fermeture: la porte se dégage en appuyant vers le bas. Interposer un chiffon entre la clé et l'émail pour protéger les pièces émaillées.

L'opération de remontage se fait exactement en sens inverse.

Engager les gonds sur le côté gauche des secteurs, la porte étant à 45°. Tirer vers le haut pour engager l'axe dans les chapes et, en soutenant, faire pivoter la porte horizontalement. L'axe doit être accroché des deux côtés. Sinon, recommencer l'opération.



DÉMONTAGE DU TABLEAU DE BORD

Démonter la manette de volet d'air en dévissant la vis de retenue.

Entourer la lame d'un tournevis d'un chiffon (pour ne pas rayer les flasques et la façade) et la glisser entre le flasque et la façade.

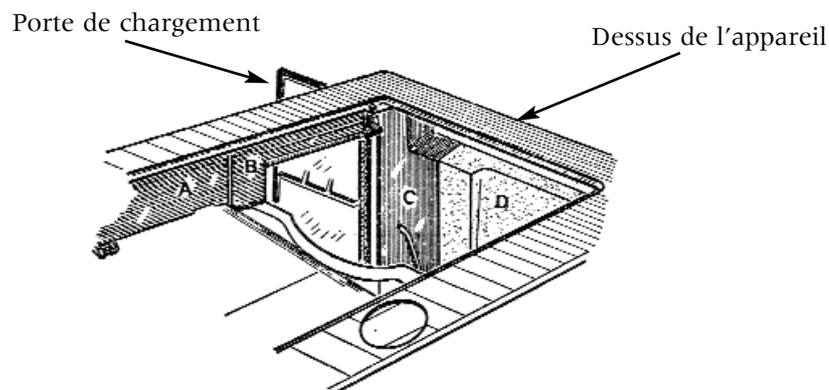
Faire levier aux quatre coins pour décrocher le tableau de bord maintenu par des ressorts. Pour le remontage, présenter les ressorts en face des goujons de façade et enclencher le tableau de bord aux quatre coins. Remonter la manette.

REMPACEMENT DE LA BRIQUE CÔTÉ GAUCHE DE FOYER

Il n'est pas nécessaire de démonter le dessus pour remplacer la brique. Il suffit d'effectuer les opérations suivantes:

- Enlever les tampons coups de feu.
- Démonter les plaques de garnissage A en retirant les deux vis de fixation situées au-dessus du four, en prenant soin de récupérer les écrous à l'intérieur du four.
- Ouvrir la porte de foyer intérieure et retirer la plaque avant de foyer.
- Dévisser la vis avant gauche du dessus pour libérer la plaque avant B.
- Enlever la plaque gauche C.
- Dégager la brique D.

Pour le remontage, opérer exactement en sens inverse.



2. INSTALLATION

Il est recommandé de faire installer votre cuisinière par un professionnel et de lui demander tous les renseignements que vous jugerez utiles.

Par ailleurs, les dispositions qui suivent vous aideront à utiliser votre cuisinière dans les meilleures conditions.

◆ **Placer votre appareil le plus près possible de la cheminée.**

Tout tuyau de récupération est inutile et même nuisible. Si vous êtes obligés de prévoir un grand parcours horizontal, ménager une pente ascendante d'au moins 5 cm par mètre. Éviter les parcours sinueux et les coudes d'équerre.

◆ **Veiller à la bonne étanchéité du raccordement.**

Emboîter à fond les tuyaux, le grand bout tourné vers le haut. Munir le percement dans le conduit de fumée d'une rosace étanche et d'un manchon de centrage.

◆ **Veiller à ne pas contrarier le tirage.**

Le diamètre des tuyaux ne doit jamais être inférieur à celui de la buse de l'appareil. Au cas où le tuyau débouche horizontalement dans le conduit, le couper en sifflet, tourné vers le bas. Ne placer jamais de clef de tirage sur le tuyau d'évacuation.

Isoler convenablement l'appareil et les tuyaux de tout matériau combustible. Placer sous votre appareil une tôle ou un socle. Éloigner les tuyaux d'au moins 16 cm de toute matière combustible.

LE RÔLE DE LA CHEMINÉE EST PRIMORDIAL

a) La cheminée ne doit jamais être obstruée.

Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la cheminée est bien ramonée. Par la suite, faites-la ramoner au moins une fois par an.

b) La cheminée doit être bien étanche.

Assurez-vous, d'une part, que le tampon de ramonage et le raccordement à la cheminée sont bien étanches, et, d'autre part, que le conduit ne comporte pas de lézardes (essai au feu de paille humide). Renouvelez ce contrôle chaque année à l'occasion d'un ramonage.

c) La cheminée doit être indépendante.

Ne pas brancher plusieurs appareils sur la même cheminée. Faites isoler la partie inférieure inutilisée du conduit

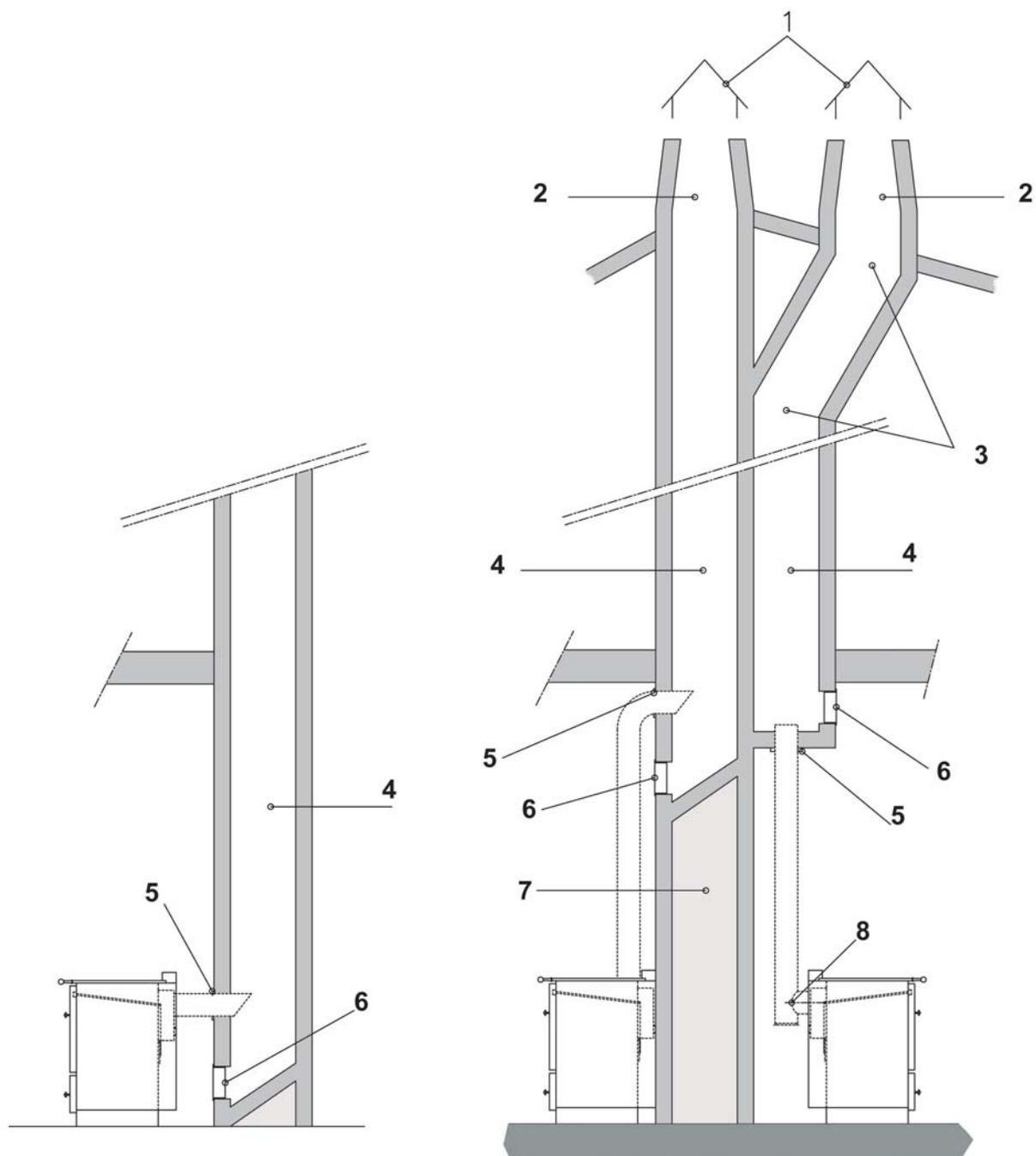
d) La cheminée doit déboucher convenablement à l'air libre.

La cheminée doit, dans la mesure du possible, déboucher à un mètre au-dessus du faîte des toits voisins. Éviter toutefois une surélévation en tôle présentant un étranglement brusque.

En cas de tirage difficile, faites poser un aspirateur statique.

Exemples de cheminées correctes

- 1 : Capes très aérées.
- 2 : Réduction de section progressive.
- 3 : Coudes.
- 4 : Conduits indépendants, ramonés, non lézardés et sans rugosités.
- 5 : Emboitement étanche.
- 6 : Tampon de ramonage étanche.
- 7 : Conduit non utilisé isolé.
- 8 : Té à débouchure.



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 SA 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'oeuvre 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.

Service Après Vente :

- Sous garantie :

tél : 01.34.48.36.15 fax : 01.34.48.52.31

- Hors garantie (appareil de plus de trois ans) :

tél : 01.47.37.56.00 fax : 01.47.39.10.49

La garantie est exclue :

- si le vice de fonctionnement résulte d'une intervention sur le bien effectuée sans autorisation ;

- si le fonctionnement défectueux provient de l'usure normale du bien ou d'une négligence ou défaut d'entretien de la part de l'acheteur ;

- si le fonctionnement défectueux résulte de la force majeure.

Dans ces trois hypothèses, la société LA CORNUE SA 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.



SIÈGE SOCIAL ET ATELIERS LA CORNUE
14, rue du Bois du Pont - Z.I. Les Béthunes
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

Adresse postale :
BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex
FRANCE

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

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



L a C o r n u e 1 9 0 8

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

W W W . L A - C O R N U E . C O M