



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 vous suffit de respecter les quelques conseils donnés dans la brochure " Mode d'emploi ".

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

Xavier Dupuy
Directeur Général

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS	3
DESCRIPTION	5
1. Description générale	5
2. Compositions de tables	6
3. Puissances énergétiques et débits de gaz	7
4. Puissances des éléments électriques	7
CUISINIÈRE "GRAND - MAMAN 90"	8
1. Dimensions	8
2. Raccordement	8
3. Puissances gaz et électriques cuisinières.....	9
CUISINIÈRE "GRAND - PAPA 135"	10
1. Dimensions	10
2. Raccordement	10
3. Puissances gaz et électriques cuisinières.....	11
TABLES A POSER	12
1. Dimensions table à poser "Grand - Maman 90"	12
2. Raccordement table à poser "Grand - Maman 90".....	12
3. Dimensions table à poser "Grand - Papa 135"	12
4. Raccordement table à poser "Grand - Papa 135".....	13
5. Puissances gaz et électriques tables à poser.....	13
AMENAGEMENT AVANT LIVRAISON	14
1. Sécurité	14
2. Alimentation électrique	15
3. Alimentation gaz	16
4. Mise en place	16
RACCORDEMENTS	17
1. Raccordement électrique.....	17
2. Raccordement gaz	18
MISE EN SERVICE - REGLAGES	19
1. Mise en marche des éléments de la table de cuisson	19
2. Mise en marche des fours	21
3. Remplacement de l'ampoule de four	23
4. Remplacement des injecteurs	24
5. Réglages des ralenti	25
6. Tableau d'injecteurs	26
GARANTIE	27

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 14 "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 ou 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.

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

Attention

Les parties accessibles peuvent être chaudes quand le four est utilisé : éloigner les jeunes enfants.

Tous nos appareils de cuisson sont de classe 1 et de classe 2, sous-classe 1 et sont destinés à un usage domestique. Ils répondent aux exigences de la Directive Européenne 90/396/CEE "Appareils à gaz", et de la Directive Communautaire N° 72/23 CEE "Directive Basse Tension", modifiées par la Directive 93/68/CEE.

AVERTISSEMENTS

ATTENTION

ACHTUNG

ATTENZIONE

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)

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)

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

La gamme des appareils de cuisson "CORNUCHEF" comporte 4 modèles :

- Cuisinière "Grand-Maman 90" (modèle GM2, largeur 90 cm)



- Cuisinière "Grand-Papa 135" (modèle GP2, largeur 135 cm)



- Table à poser "Grand-Maman 90" (modèle TM2, largeur 90 cm)



- Table à poser "Grand-Papa 135" (modèle TP2, largeur 135 cm)



Chacun des modèles cuisinières ou tables à poser, comporte plusieurs sous-modèles, selon la table de cuisson choisie et sa combinaison avec le four.

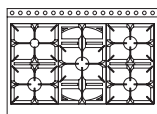
Les cuisinières de la ligne "CORNUCHEF" se composent :

- d'un four électrique ou gaz à régulation thermostatique ;
- d'une table de cuisson bordée à l'arrière d'un dosseret en inox qui crée un vide entre la cuisinière et le mur et assure l'évacuation des gaz brûlés et odeurs.

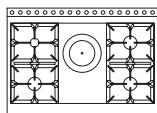
La cuisinière "GRAND-PAPA" est équipée en outre d'une étuve électrique de 45 cm de large, située à droite du four, qui sert au réchauffement des plats.

2. COMPOSITIONS DE TABLES

TOUT GAZ

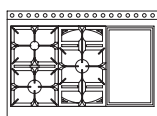


123 2 feux gaz (petit arrière)
1 monofeu gaz
2 feux gaz

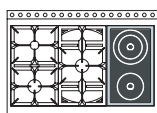


173 2 feux gaz (petit arrière)
1 plaque coup de feu gaz
2 feux gaz

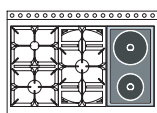
MIXTE



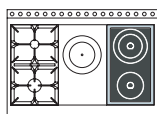
120 2 feux gaz (petit arrière)
1 monofeu gaz
1 petit teppan-yaki électrique



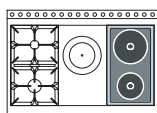
124 2 feux gaz (petit arrière)
1 monofeu gaz
2 plaques vitrocéramiques électriques



129 2 feux gaz (petit arrière)
1 monofeu gaz
2 plaques induction électriques

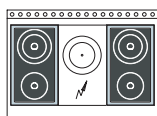


174 2 feux gaz (petit arrière)
1 plaque coup de feu gaz
2 plaques vitrocéramiques électriques

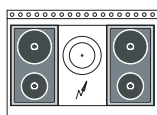


179 2 feux gaz (petit arrière)
1 plaque coup de feu gaz
2 plaques induction électriques

TOUT ELECTRIQUE

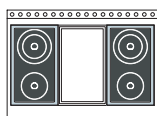


484 2 plaques vitrocéramiques électriques
1 plaque coup de feu électrique
2 plaques vitrocéramiques électriques

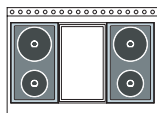


989 2 plaques induction électriques
1 plaque coup de feu électrique
2 plaques induction électriques

TOUT ELECTRIQUE AVEC TEPPAN-YAKI



404 2 plaques vitrocéramiques électriques
1 petit teppan-yaki électrique
2 plaques vitrocéramiques électriques



909 2 plaques induction électriques
1 petit teppan-yaki électrique
2 plaques induction électriques

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 ou de votre table à poser aux différents gaz voir pages 24 à 26.

Le tableau ci-dessous récapitule, pour chaque type de gaz et pour chaque brûleur le débit calorifique (puissance énergétique en kW - Pouvoir Calorifique Supérieur) et le débit volumique en m³/heure pour gaz naturel ou massique en kg/heure pour gaz propane et butane.

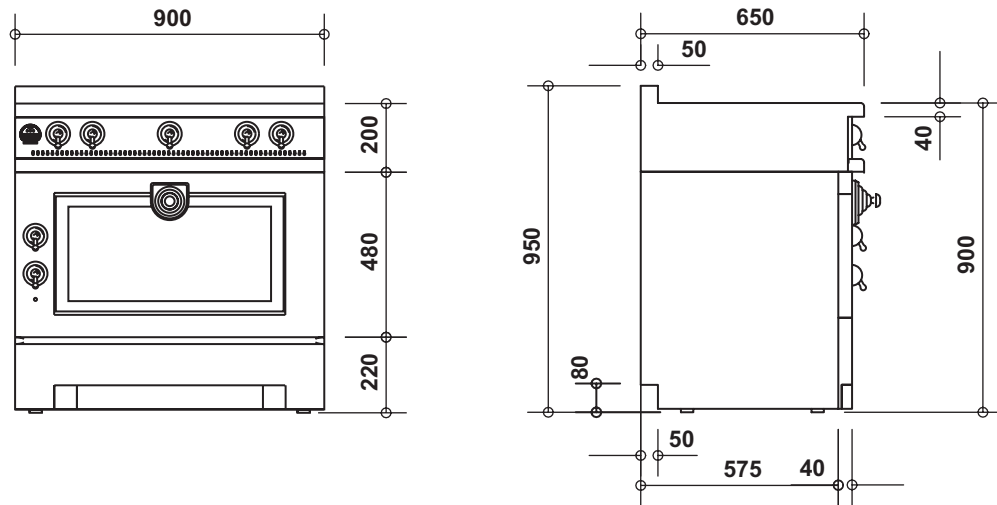
Brûleur	Débit calorifique nominal kW PCS	Débit volumique m ³ /heure		Débit massique kg/heure	
		Gaz Naturel G20 20 mbar	Gaz Naturel G25 20 mbar	Propane G31 37 mbar	Butane G30 29 mbar
Feux vifs: -grand brûleur -petit brûleur	3 1,7	0,29 0,16	0,33 0,19	0,21 0,12	0,22 0,12
Plaque coup de feu	3	0,29	0,33	0,21	0,22
Four grande voûte (74/ 84 l)	6,5	0,62	0,72	0,46	0,47

4. PUISSANCES DES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES

Four grande voûte électrique (74/84 litres - grand volume)	6 000 W
3500 W sole + 2500 W voûte	
Grilloir four grande voûte gaz	2 500 W
Plaque boulangère (pierre à pizza).....	3 000 W
Lampe de four	25 W
Allumage four gaz grande voûte	25 W
Allumage automatique des brûleurs gaz	25 W
Etuve largeur 450 mm	1 750 W
Plaque électrique vitrocéramique Ø 145 mm	1 200 W
Plaque électrique vitrocéramique Ø 195 mm (2 zones)	1 800 W
Plaque ronde électrique Ø 180 mm	2 000 W
Plaque ronde électrique Ø 220 mm	2 000 W
Plaque coup de feu électrique.....	1 300 W
(petite: dimensions 284 x 476 mm)	
Petit Teppan-Yaki La Cornue	1 600 W
Plaques à induction (2 foyers).....	3 600 W

GRAND - MAMAN 90

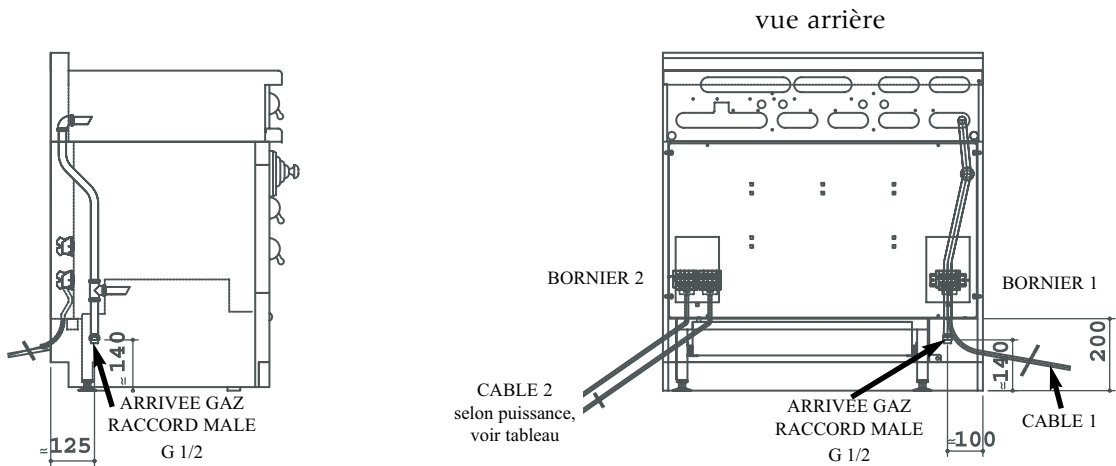
I. DIMENSIONS CUISINIÈRE



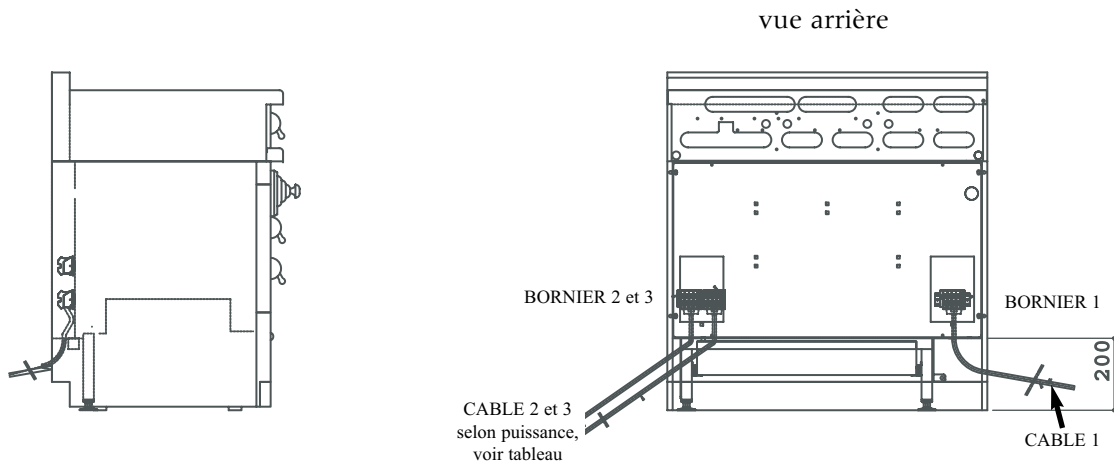
Poids cuisinière : 110 à 150 kg selon modèle

2. RACCORDEMENTS CUISINIÈRES

Cuisinière mixte



Cuisinière tout électrique



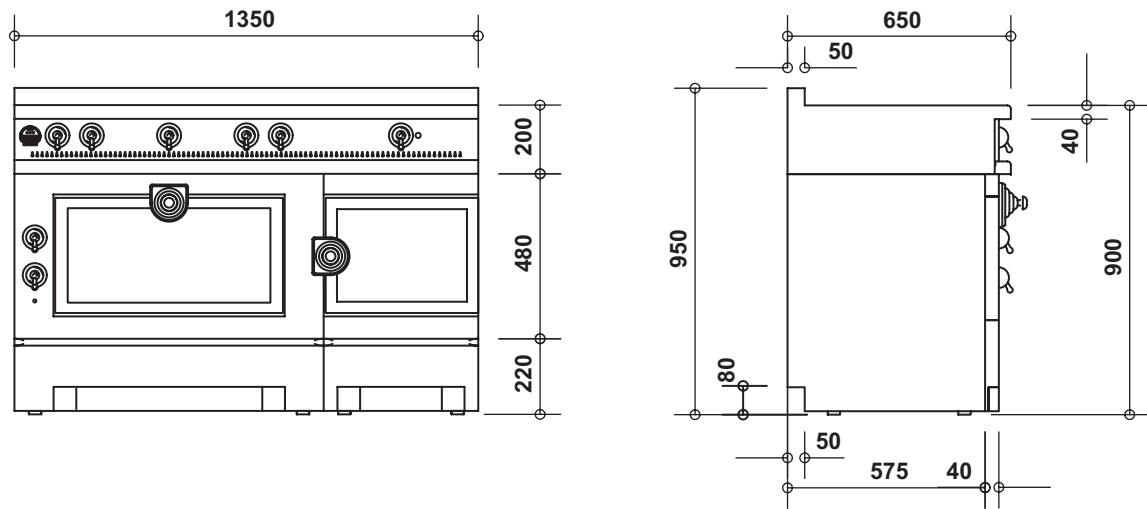
GRAND - MAMAN 90

3. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUE CUISINIÈRES

Modèle	Fours		INFORMATIONS GAZ					INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	GAZ	ELECTRIQUE	DEBIT CALORIFIQUE kW/PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h		Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Propane G31 - 37 mbar	Gaz Butane G30 - 29 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
GM2--GE 123	1		20,20	1,94	2,23	1,42	1,47	2575	1	11,5	1,5	-	-	-
GM2--EE 123		1	13,70	1,32	1,51	0,96	1,00	6050	1	26,5	4	1	16	1,5
GM2--GE 173	1		20,20	1,94	2,23	1,42	1,47	2575	1	11,5	1,5	-	-	-
GM2--EE 173		1	13,70	1,32	1,51	0,96	1,00	6050	1	26,5	4	1	16	1,5
GM2--GE 120	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	4175	1	18	2,5	1	11	1,5
GM2--EE 120		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	7650	2	26,5 / 7	4 / 1	1	16	1,5
GM2--GE 124	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	5575	1	25	2,5	1	11	1,5
GM2--EE 124		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	9050	2	26,5 / 14	4 / 1,5	1	16	1,5
GM2--GE 129	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	6175	1	27	4	1	16	1,5
GM2--EE 129		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	9650	2	26,5 / 16	4 / 1,5	1	16	1,5
GM2--GE 174	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	5575	1	25	2,5	1	11	1,5
GM2--EE 174		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	9050	2	26,5 / 14	4 / 1,5	1	16	1,5
GM2--GE 179	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	6175	1	27	4	1	16	1,5
GM2--EE 179		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	9650	2	26,5 / 16	4 / 1,5	1	16	1,5
GM2--EE 484		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13325	2	26,5 / 32	4 / 4	2	16 / 8	1,5 / 1
GM2--EE 989		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14525	2	32 / 32	4 / 4	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GM2--EE 404		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	13625	3	26,5 / 20 / 13	4 / 2,5 / 1,5	2	16 / 8	1,5 / 1
GM2--EE 909		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	14825	3	26,5 / 23 / 16	4 / 2,5 / 1,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5

GRAND - PAPA 135

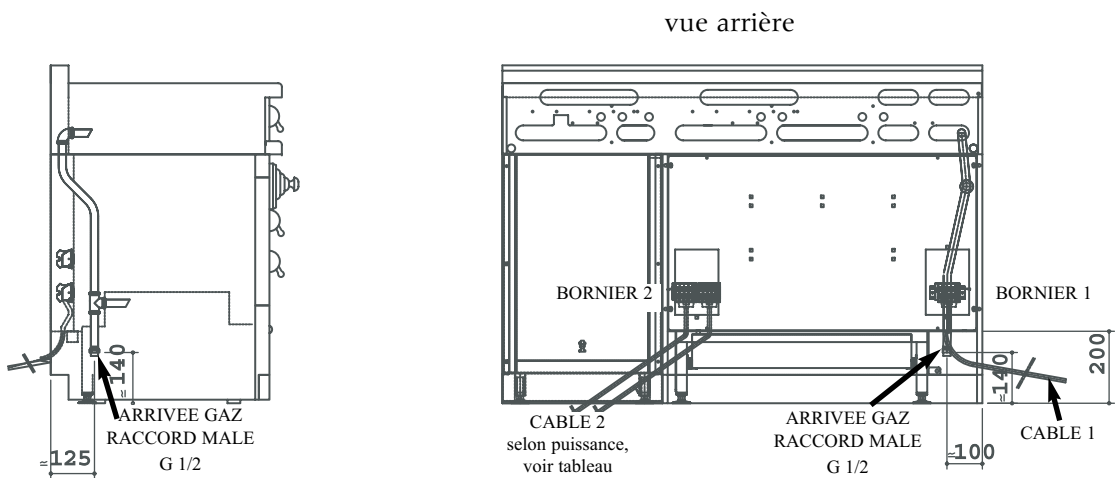
I. DIMENSIONS CUISINIÈRE



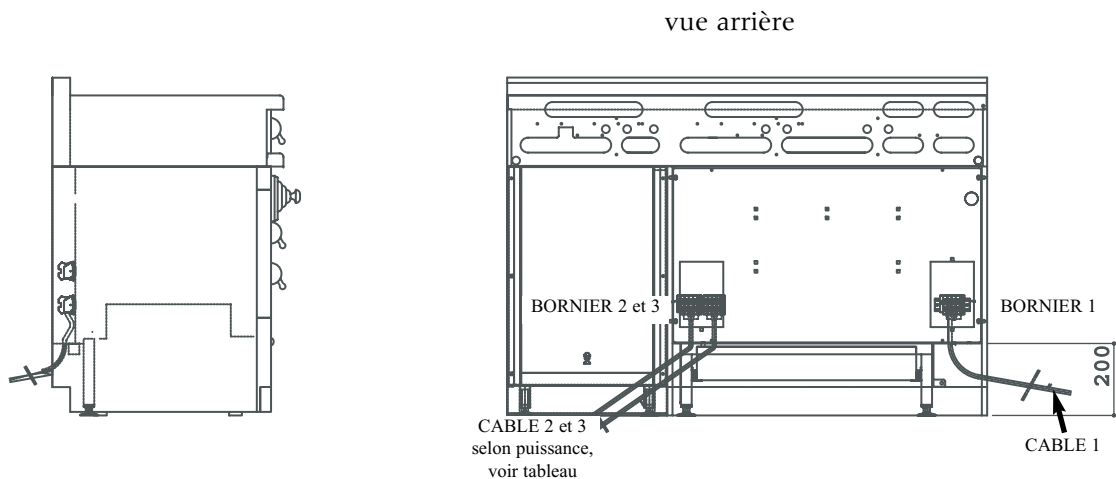
Poids cuisinière : 180 à 220 kg selon modèle

2. RACCORDEMENTS CUISINIÈRES

Cuisinière mixte



Cuisinière tout électrique



GRAND - PAPA 135

3. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUE CUISINIÈRES

Modèle	Fours		INFORMATIONS GAZ					INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	GAZ	ELECTRIQUE	DEBIT CALORIFIQUE kW/PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h		Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
				Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Propane G31 - 37 mbar	Gaz Butane G30 - 29 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
GP2--GE 123	1		20,20	1,94	2,23	1,42	1,47	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GP2--EE 123		1	13,70	1,32	1,51	0,96	1,00	7800	2	26,5 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GP2--GE 173	1		20,20	1,94	2,23	1,42	1,47	4325	1	19	2,5	1	11	1,5
GP2--EE 173		1	13,70	1,32	1,51	0,96	1,00	7800	2	26,5 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GP2--GE 120	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	5925	1	26	4	1	11	1,5
GP2--EE 120		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	9400	2	26,5 / 15	4 / 1,5	1	16	1,5
GP2--GE 124	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	7325	1	32	4	1	11	1,5
GP2--EE 124		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	10800	2	26,5 / 21	4 / 2,5	2*	16 / 8	1,5 / 1*
GP2--GE 129	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	7925	2	27 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GP2--EE 129		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	11400	2	26,5 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8	1,5 / 1*
GP2--GE 174	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	7325	1	32	4	1	14	1,5
GP2--EE 174		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	10800	2	26,5 / 21	4 / 2,5	2*	16 / 8	1,5 / 1*
GP2--GE 179	1		14,20	1,36	1,57	1,00	1,03	7925	2	27 / 8	4 / 1	1	16	1,5
GP2--EE 179		1	7,70	0,74	0,85	0,54	0,56	11400	2	26,5 / 24	4 / 2,5	2*	16 / 8	1,5 / 1*
GP2--EE 484		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15075	3	26,5 / 32 / 8	4 / 4 / 1	2	16 / 13	1,5 / 1,5
GP2--EE 989		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16275	3	32 / 32 / 8	4 / 4 / 1	2	16 / 16	1,5 / 1,5
GP2--EE 404		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	15375	3	26,5 / 20 / 21	4 / 2,5 / 2,5	2	16 / 13	1,5 / 1,5
GP2--EE 909		1	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	16575	3	26,5 / 23 / 24	4 / 2,5 / 2,5	2	16 / 16	1,5 / 1,5

* ATTENTION :

dans le cas de 2 câbles et l'alimentation en 400 V. a.c. TRI, 1 câble est en 400 V TRI et 1 câble en 230 V MONO

TABLES À POSER

1. DIMENSIONS TABLE À POSER "GRAND - MAMAN 90"



Poids table à poser : 70 à 90 kg selon modèle

2. RACCORDEMENTS TABLE À POSER "GRAND - MAMAN 90"

Table de cuisson mixte ou tout gaz

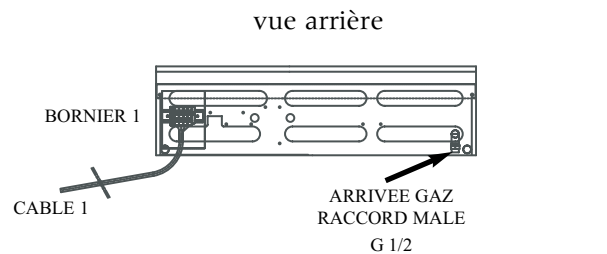
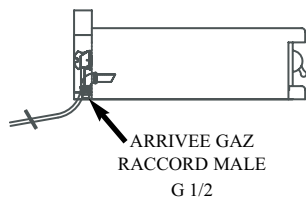
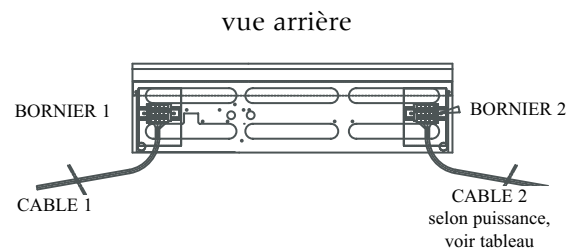
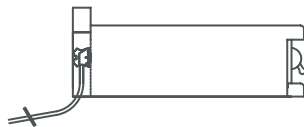
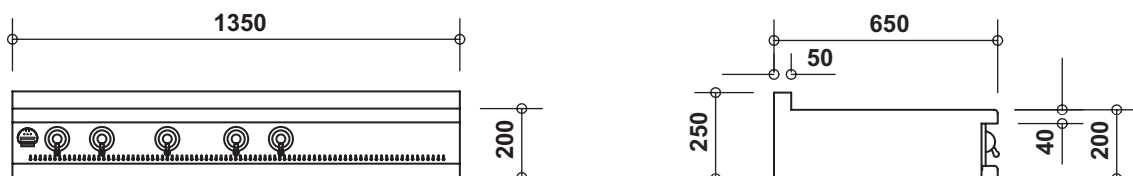


Table de cuisson tout électrique



3. DIMENSIONS TABLE À POSER "GRAND - PAPA 135"



Poids table à poser : 80 à 100 kg selon modèle

TABLES À POSER

4. RACCORDEMENTS TABLE À POSER "GRAND - PAPA 135"

Table de cuisson mixte ou tout gaz

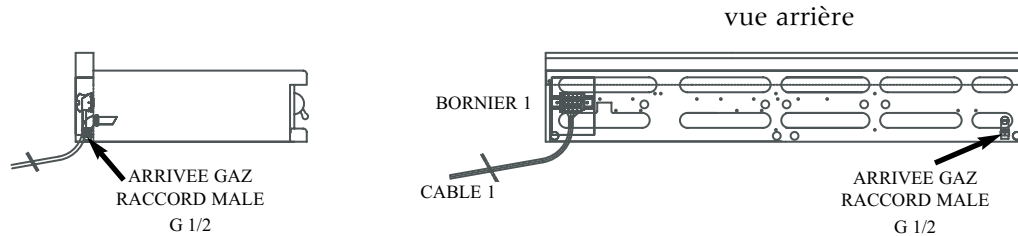
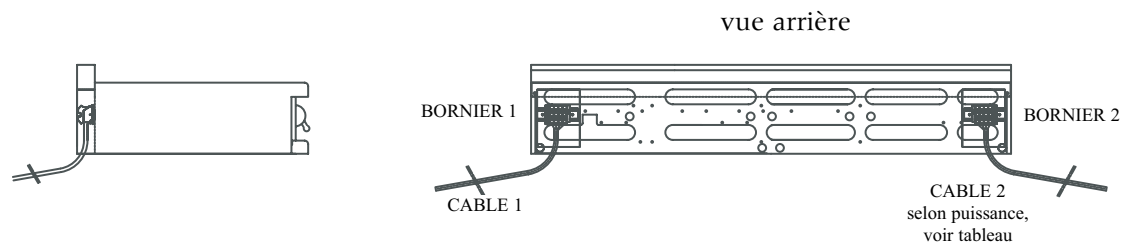


Table de cuisson tout électrique



5. PUISSANCES GAZ ET ÉLECTRIQUE TABLES A POSER

Modèle	INFORMATIONS GAZ					INFORMATIONS ELECTRIQUES						
	DEBIT CALORIFIQUE kW/PCS	DEBIT VOLUMIQUE m ³ /h		DEBIT MASSIQUE kg/h		Puissance totale en Watts	Alimentation en 230 V a.c. (1 Ph + N + T)			Alimentation en 400 V a.c. 3N (3 Ph + N + T)		
		Gaz Naturel G20 - 20 mbar	Gaz Naturel G25 - 20 mbar	Gaz Propane G31 - 37 mbar	Gaz Butane G30 - 29 mbar		Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²	Nombre de câbles	Intensité (A)	Section nominale des câbles mm ²
T-2-0E 123	13,7	1,32	1,51	0,96	1	25	1	0,1	0,5	-	-	-
T-2-0E 173	13,7	1,32	1,51	0,96	1	25	1	0,1	0,5	-	-	-
T-2-0E 120	7,7	0,74	0,85	0,54	0,56	1625	1	7	1	-	-	-
T-2-0E 124	7,7	0,74	0,85	0,54	0,56	3025	1	13,5	1,5	-	-	-
T-2-0E 129	7,7	0,74	0,85	0,54	0,56	3625	1	16	1,5	-	-	-
T-2-0E 174	7,7	0,74	0,85	0,54	0,56	3025	1	13,5	1,5	-	-	-
T-2-0E 179	7,7	0,74	0,85	0,54	0,56	3625	1	16	1,5	-	-	-
T-2-0E 484	0	0	0	0	0	7300	1	32	4	1	13	1,5
T-2-0E 989	0	0	0	0	0	8500	2	21,5	2,5 / 1,5	1	16	1,5
T-2-0E 404	0	0	0	0	0	7600	2	20	2,5 / 1,5	1	13	1,5
T-2-0E 909	0	0	0	0	0	8800	2	23	2,5 / 1,5	1	16	1,5

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.

I. SÉCURITÉ

1.1. Aération

Il est indispensable que la pièce dans laquelle sera installée la cuisinière ou la table à poser " 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.

La réglementation gaz impose également la mise en place de ventilation haute et basse dans la pièce recevant un appareil gaz.

L'évacuation extérieure doit être constituée par des aérateurs fixes ou des vitres à lamelles basculantes ainsi que par des aspirateurs de buée ou des hottes aspirantes. Nous vous conseillons vivement l'utilisation d'une hotte aspirante.

Puissance conseillée :

- 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.

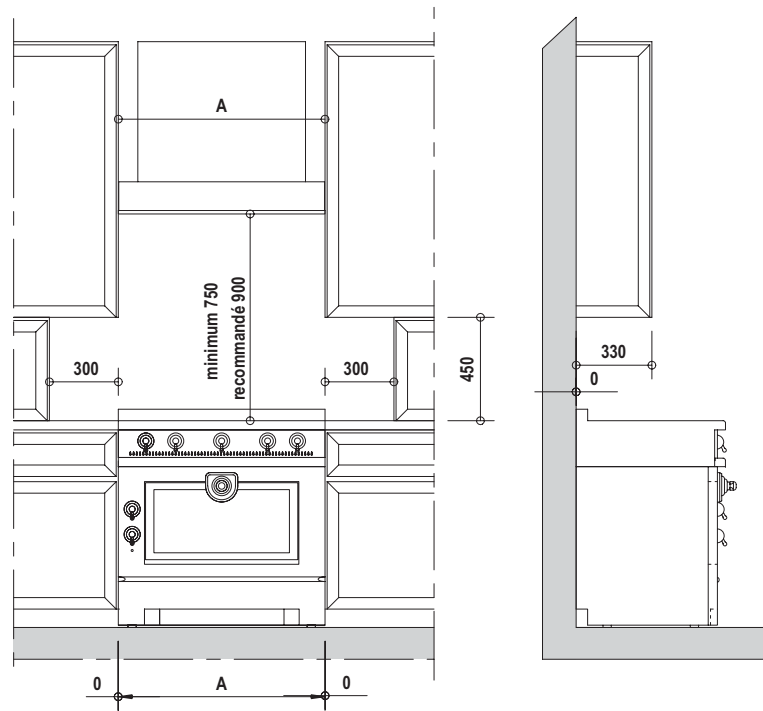
La hotte de ventilation devra être construite en matériaux non combustibles.

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

1.2. Encastrement (voir figure ci-contre)

Le calorifugeage du four et de la table étant spécialement soigné, l'appareil peut s'encastrent sans aucune précaution particulière de voisinage. Toutefois si l'on adosse la cuisinière ou la table 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.

Pour les tables à poser il est nécessaire de prévoir du carton céramique d'une épaisseur minimum de 20 mm afin d'isoler les meubles situés au dessous de la table.



Distances minimum par rapport au mobilier (en mm)

2. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension : 230 V a.c. en monophasé + neutre + terre
400 V a.c. en triphasé + neutre + terre.

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).

Puissance :

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 aux tableaux de chacun des modèles pour la puissance totale et l'intensité nécessaire.

En raison de la puissance des appareils La Cornue, un raccordement par prise 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 (de préférence anticisailantes).

Seules les tables à poser tout gaz ne comportant que l'allumage des brûleurs de la table pourront être raccordées par une simple prise 3 fiches.

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 :

- sur la gauche de la cuisinière ou de la table à poser.
- au niveau du plan de repos (en bas à gauche) pour les tables à poser.

Pour les raccordements voir les dessins des pages de présentation spécifiques de chaque modèle.

Lorsque votre cuisinière ou votre table à poser 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'utilisation de tube souple caoutchouc à fixation par colliers pour 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.

4. 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 et votre table sur un meuble parfaitement horizontal, dont la hauteur vous permettra d'amener la table de cuisson à un niveau adapté à l'environnement ou à vos propres souhaits.

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

RAPPEL : Pour les tables à poser il est nécessaire de prévoir du carton céramique d'une épaisseur minimum de 20 mm afin d'isoler les meubles situés au dessous de la table.

RACCORDEMENTS

I. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Les appareils " La Cornue " sont livrés munis d'un à trois câble(s) souple(s), référencé(s) H07 RN-F et composé(s) de 3 ou 5 conducteurs, d'une longueur d'environ 1,50 m, prêt(s) à être raccordé(s) sur une alimentation monophasée ou triphasée + neutre, selon les indications qui figuraient sur le bon de commande (voir le tableau correspondant au modèle pour les puissances).

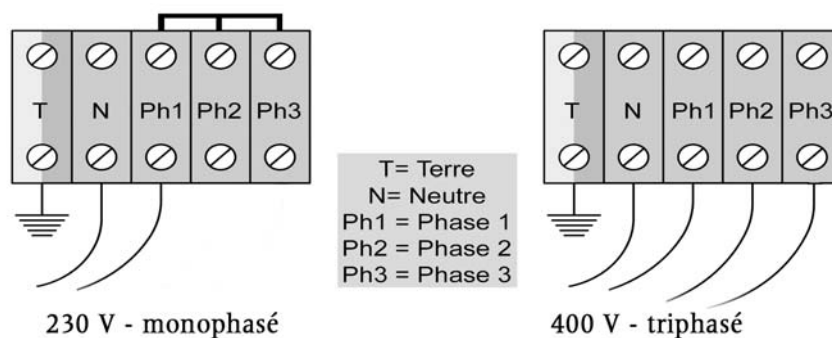
Avant d'accéder aux borniers de raccordement tous les circuits d'alimentation électrique doivent être déconnectés.

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

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

Si ultérieurement votre appareil devait être branché sur une alimentation de type différent, vous pouvez dans certains cas (consulter avant notre service technique), procéder à la modification du câblage en conséquence, selon les indications suivantes :

- Dévissez la tôle de protection à l'arrière de l'appareil pour accéder au(x) bornier(s) de connexion où sont raccordés les différents éléments chauffants (s'il y a 2 câbles d'alimentation sur la cuisinière, il y a également 2 borniers de connexion).



- Pour une alimentation en **230 V monophasé**, shuntez les plots P1, P2, P3, puis raccordez les conducteurs du câble comme suit :

- le neutre (conducteur bleu) sur N
- la phase (conducteur rouge ou brun) sur P1
- la terre sur T (jaune/vert)

- Pour une alimentation en **400 V triphasé**, retirez le shunt des plots P1, P2, P3, puis raccordez les conducteurs du câble comme suit :

- le neutre (conducteur bleu) sur N
- les trois autres conducteurs (rouge ou brun) sur les plots P1, P2, P3.
- la terre sur T (jaune/vert)

S'assurer que la section des câbles électriques correspond bien à celle indiquée dans les tableaux de la description générale de chaque appareil.

2. RACCORDEMENT GAZ

Nos appareils sont livrés équipés d'injecteurs correspondants à la nature de l'alimentation gaz spécifiée lors de la commande (gaz naturel, butane ou propane). Seuls ces injecteurs seront à changer si le gaz utilisé devait être de nature différente.

Voir page 26 le tableau des injecteurs à utiliser, selon le type de gaz et le pays d'installation, ainsi que les modalités de remplacement.

Si rien n'est spécifié à la commande, l'appareil est équipé d'injecteurs pour gaz naturel G20 pression 20 mbar.

La nature du gaz pour laquelle l'appareil est équipé est indiquée 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 s'effectue, sur la cuisinière ou la table de cuisson par un raccord fileté mâle de filetage G ½ (15/21, ancienne référence).

Le raccordement sur la vanne d'arrêt préalablement posée peut se faire soit par une installation en tube métallique rigide soit par l'intermédiaire de tuyau flexible à embout mécanique (TFEM), agréés.

Les tuyaux doivent être visitables sur toute leur longueur et disposés de manière à ne pouvoir être atteints par les flammes ni détériorés par les gaz de combustion, par les parties chaudes des appareils ou par les débordements de produits chauds. Ils ne doivent pas être écrasés ou coincés.

Utilisation recommandée : TUBOGAZ homologué selon le type de gaz.

Il est interdit de raccorder nos appareils à gaz par des tubes souples montés sur abouts porte-caoutchouc.

Pour connaître l'emplacement exact des sorties gaz et électrique sur votre appareil se référer aux dessins sur les pages de la partie description de chaque type d'appareil.

Si une pâte d'étanchéité doit être utilisée, nous vous recommandons le produit **LOCTITE 542**.

Pour les appareils fonctionnant aux gaz BUTANE / PROPANE, utilisation de deux bouteilles avec inverseur automatique ou citerne extérieure, et détendeur standard adapté au débit total de votre modèle (voir tableaux pages 9 à 12) et à la pression du gaz.

Nous vous conseillons d'utiliser un détendeur de minimum 2 kg/h pour les tables à poser et un détendeur de minimum 3 kg/h pour les cuisinières.

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.

MISE EN SERVICE - RÉGLAGES

I. MISE EN MARCHÉ DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

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 fait, 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.

Les brûleurs gaz de nos appareils de la ligne "Cornuchef" sont équipés de sécurité par thermocouples : si un brûleur s'éteint involontairement, l'alimentation en gaz de celui-ci est automatiquement coupée.

1.1. Feux vifs avec allumage électrique

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 la position "grande flamme".

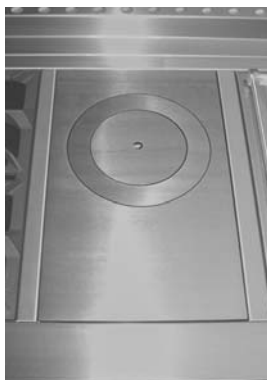
Le brûleur s'allume automatiquement. Maintenez la manette enfoncée pendant 5 à 10 secondes (lors de la première mise en marche le temps de réaction du thermocouple de sécurité peut être plus important).

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

- Ralenti : il est obtenu en tournant la manette au maximum vers la gauche ou tête en bas.
- Extinction : ramenez la manette en position verticale en la tournant vers la droite.

1.2. Plaque coup de feu gaz avec allumage électrique

Allumage identique à celui des feux vifs

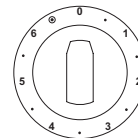


1.3. Plaques rondes vitrocéramiques

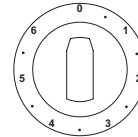
Pour mettre en chauffe la plaque vitrocéramique à simple foyer - diamètre 145 mm - tournez la manette vers la droite ou vers la gauche, jusqu'à la position désirée :

- 1, correspond à la puissance la plus faible,
- 6, correspond à la puissance la plus forte,
- 0, correspond à la position d'arrêt.

Pour mettre en chauffe le foyer central de la plaque vitrocéramique à double foyer - 2 zones, diamètre 195 mm - il faut tourner le simmerstat à double circuit seulement dans le sens des aiguilles d'une montre.




foyer double



foyer simple



Pour allumer les 2 foyers (extérieur et central), tournez la manette vers la droite jusqu'au signe  (voir figure ci-contre) afin d'entendre le déclic du micro-interrupteur qui allumera la résistance périphérique.

Sur cette position les deux foyers atteignent la température maximale. En revenant sur les chiffres de 6 à 1, vous pourrez ensuite régler la température du double foyer.

Nota : il est impossible d'allumer uniquement le foyer extérieur.

Attention : si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.

1.4. Plaques à induction

La zone de cuisson de diamètre 18 cm ou 21 cm s'adapte et reconnaît automatiquement le diamètre du récipient utilisé (de 12 à 25 cm) de manière à restituer la meilleure répartition de chaleur au récipient, et obtenir une cuisson homogène.

Votre foyer dispose d'une puissance de chauffe de 200 à 2400 Watts pour le petit foyer diamètre 18 cm ou de 200 à 2800 Watts pour le grand foyer diamètre 21 cm.

La puissance maximum sur les deux foyers est de 3600 Watts.

On règle la puissance du foyer avant ou du foyer arrière en tournant la manette sur les positions 1 à 6.

Pour arrêter votre table tournez la manette sur la position 0, le voyant s'éteint.

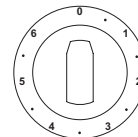
Les voyants lumineux donnent deux types d'informations :

1. Fonctionnement normal

Lorsque le générateur fonctionne normalement le voyant reste allumé en permanence. Le voyant ne pouvant pas délivrer la puissance demandée clignote. Lorsque les deux voyants sont allumés en permanence c'est que le générateur délivre aux deux inducteurs les puissances demandées.

2. Disfonctionnement

Le clignotement à l'allumage d'un foyer signale l'absence de casserole et/ou la non adaptation de la casserole à l'induction.



Attention : si la surface est fêlée, déconnecter immédiatement l'appareil ou la partie appropriée de l'alimentation.

1.5. Plaque coup de feu électrique

Pour mettre en chauffe la plaque coup de feu électrique tournez la manette vers la droite ou vers la gauche, jusqu'à la position désirée:

- 1, correspond à la puissance la plus faible,
- 6, correspond à la puissance la plus forte,
- 0, correspond à la position d'arrêt.



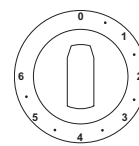
1.6. Teppan-yaki électrique (gril japonais)

- Petit modèle : 284 x 478, puissance 1600 W

Le Teppan-yaki électrique est équipé d'un élément de chauffe à réglage thermostatique, la manette de commande permet un réglage de la température de 50°C (position 1) à 250°C (position 6).

Positionnez la manette du thermostat sur la température désirée, le voyant vert indique la chauffe de l'appareil.

L'extinction du voyant vert indique que la température souhaitée est atteinte, vous pouvez dès lors y déposer vos mets à griller.



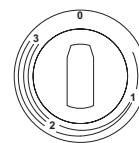
Après l'utilisation, remettez la manette du thermostat sur la position "0" (arrêt)

1.7. Plaques rondes électriques (option en remplacement des plaques vitrocéramiques)

Selon les modèles, votre appareil de cuisson peut être équipé d'un ou deux modules de deux plaques rondes électriques - une de diamètre 18 cm et l'autre de diamètre 22 cm, d'une puissance maximale de 2000 W chacune.

Pour mettre en chauffe une plaque électrique, appuyez sur la manette correspondante et tournez vers la droite jusqu'à la position désirée :

- 1, correspond à la température la plus basse,
- 3, correspond à la température la plus haute,
- 0, correspond à la position d'arrêt.



2. MISE EN MARCHE DES FOURS

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.

Allumage du four :

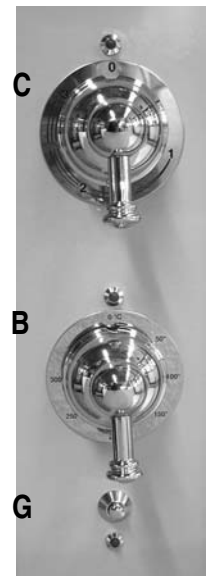
Positionnez le thermostat "B" du four sur la température désirée.

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.

Nota :

Le voyant rouge situé en partie basse du boîtier 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.

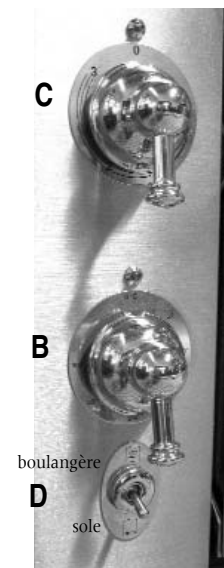
2.2. Four électrique

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 de mise en marche.

Allumage du four:

- Positionnez la manette du commutateur "D" sur la position "sole" (en bas).
- Positionnez ensuite 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 mode de cuisson en fonction du mets à cuire.
- Vous pouvez enfourner vos mets.

Attention : La manette du commutateur "D" peut être positionnée en bas ou en haut. La position "sole" est en bas, la position "boulangère" est en haut. Si vous n'avez pas l'option "pierre boulangère" dans votre four électrique, ne positionnez jamais la manette du commutateur en haut.

**2.3. Fonction Gril (four gaz et électrique)**

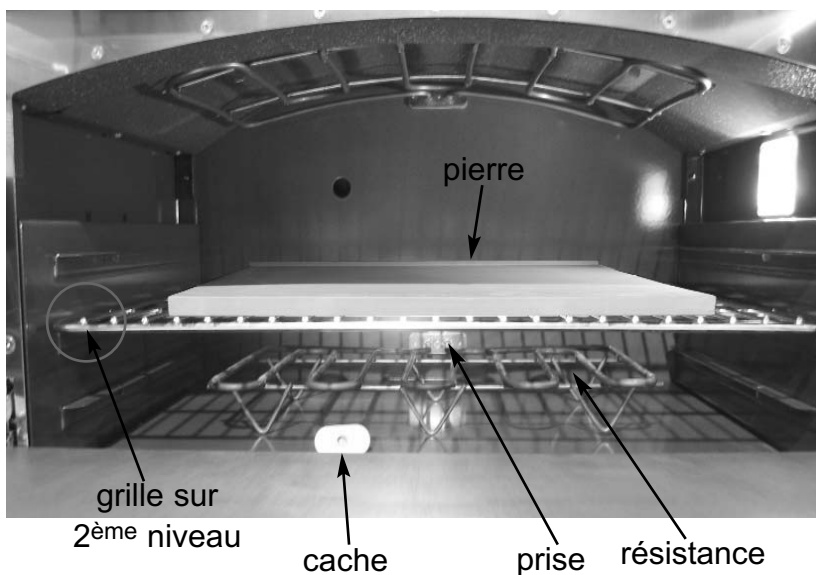
Votre four est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole.

- 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 cuire.
- Vous pouvez enfourner vos mets à griller.

Lors de l'utilisation de la fonction "gril", la porte du four doit rester entrouverte et le tiroir de propreté de la table tiré vers l'avant jusqu'au repère "F"

Dans cette position la lumière du four est allumée et permet de surveiller la cuisson des mets.

2.4. Fonction pierre boulangère (option du four électrique)



L'option "pierre boulangère" est composée de :
 une pierre réfractaire, une résistance électrique puissance 3000W et un "soulève-pain" en inox.

Pour mettre en marche votre "pierre boulangère" il faut procéder comme suit :

- Retirez le cache de la prise prévue pour la résistance de la pierre boulangère (au fond du four).
- Mettez en place la résistance en l'enfichant dans la prise correspondante.
- Placez la grille "étagère" au niveau moyen du four (2^{ème}

niveau) et ensuite posez la pierre boulangère sur la grille.

- Positionnez le commutateur "D" sur la position "boulangère" (en haut) et le thermostat "B" sur la température désirée.
- Après préchauffage (entre 10 et 15 minutes selon la température désirée), vous pouvez enfourner vos mets à cuire.

Le préchauffage de la pierre boulangère peut-être effectué aussi en positionnant le commutateur "D" sur la position "sole" (en bas) et le thermostat "B" sur 220 °C environ. Après préchauffage de 15 à 20 minutes, positionnez la manette du commutateur en haut sur la position "boulangère" et enfournez vos mets à cuire.

Après la cuisson sur la pierre boulangère, la laissez dans le four jusqu'à refroidissement. Ensuite, sortez la pierre et la résistance du four et remettez en place le cache de la prise située à l'arrière du four.

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 : débranchez votre four 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.

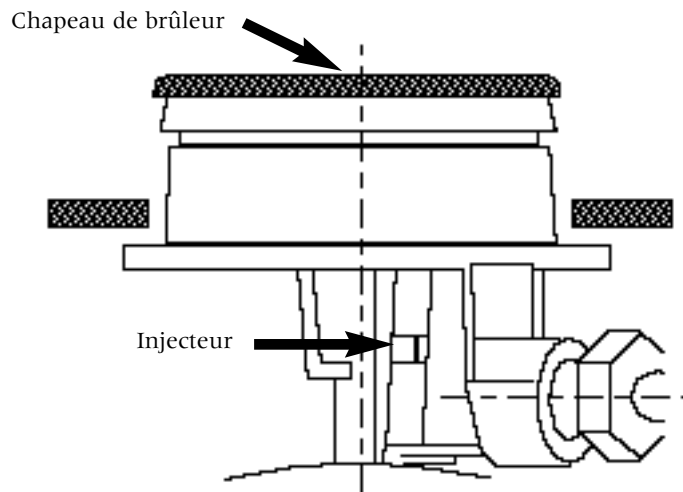
Caractéristique techniques de l'ampoule :

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



4. REMPLACEMENT DES INJECTEURS

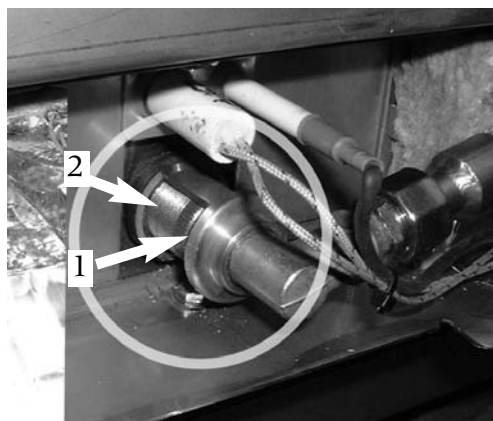
Les injecteurs des différents brûleurs et du four gaz (voir leur emplacement sur les images ci-dessous) sont de références différentes selon la nature du gaz et le pays d'installation.



Brûleur des feux vifs ou plaque coup de feu

Le remplacement des injecteurs des feux vifs ou plaque coup de feu s'effectue selon la chronologie suivante :

1. Enlevez la grille de feux vifs, puis la cuvette (ou la plaque).
2. Otez le chapeau du brûleur.
3. Dévissez l'injecteur par le dessus à l'aide d'une clé à pipe standard de 7 mm. Placez le nouvel injecteur et vissez-le à fond.
4. Remettez le chapeau du brûleur en faisant attention de le placer correctement sur le corps du brûleur.
5. Remettez la cuvette, puis la grille ou la plaque coup de feu.



Injecteur four gaz

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

1. 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.
2. Dévissez l'injecteur (1) à l'aide d'une clé plate de 7 .

3. Placez l'injecteur (1) correspondant au nouveau type de gaz et revissez-le.
4. Allumez le brûleur et réglez l'arrivée d'air (voir tableau page 26 pour le réglage d'air primaire) en vissant ou dévissant le cône de réglage (2) jusqu'à obtenir une flamme légèrement bleue, sans décollement. Un décollement de la flamme indique qu'il y a trop d'air.
5. Bloquer alors le cône de réglage(2) avec la vis de blocage.

Après un changement d'injecteurs il convient de procéder au réglage du ralenti des brûleurs de la table (voir section 5).

5. RÉGLAGES DES RALENTIS

Seuls les ralenti des brûleurs des feux vifs et de la plaque coup de feu gaz peuvent être modifiés en procédant de la manière suivante :

1. Démontez les manettes de commande en dévissant sur chacune d'elles la vis qui la maintient en place.
2. Démontez le carter robinet en faisant levier à l'aide d'un tournevis : le carter est clip-sé à la table.
3. Remontez la manette de commande du brûleur à régler ; allumez ce brûleur, puis tournez la manette sur la position "ralenti".
4. Après avoir retiré de nouveau la manette de commande, à l'aide d'un tournevis, tournez la vis fendue située sur le corps du robinet, vers la **gauche** pour **augmenter** le débit, vers la **droite** pour le **diminuer**. **Attention la flamme obtenue au ralenti doit être suffisante pour chauffer le thermocouple.**
5. Remontez la manette pour éteindre le brûleur.
6. En cas de changement de nature de gaz il peut être nécessaire de remplacer la vis de réglage de débit réduit (by-pass) par une vis de référence différente (voir le tableau page 26).
7. Remontez le carter et les manettes de commande en resserrant les vis appropriées, en veillant à laisser un jeu suffisant entre les manettes et le carter robinet (en position enfoncée, la manette ne doit pas entrer en contact avec le carter robinet).

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.

6. TABLEAU D'INJECTEURS

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

Les injecteurs des différents brûleurs de table (voir leur emplacement sur le schéma page 24) sont de références différentes selon la nature du gaz et le pays d'installation.

Le tableau suivant permet de définir quels sont les injecteurs, les vis by-pass et les chapeaux de brûleur à utiliser suite à un changement d'alimentation gaz ou à un déménagement.

Gaz	L'indice de catégorie	Type de gaz	Pression (mbar)	Pays	INJECTEURS (marquage)			Réglage d'air primaire du four (mm)	Vis de réglage débit réduit By-pass		Chapeau de brûleur
					P.BR.	G.BR.	Four		P.BR.	G.BR.	
NATUREL	2E	G20	20	LU	108	142	200	4	32	40	* "Plat" Noir mat (flash d'émaillage au dessous)
	2E+	G20 / G25	20 / 25	BE, FR							
	2H	G20	20	AT, CH, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, PT, SE							
	2L	G25	25	NL	109	138	210	4	32	40	
	2ELL	G20	20	DE	108	142	200	4	32	40	
		G25	20	DE	117	151	230	4	25	34	
BUTANE - PROPANE	3+	G30/G31	28-30/37	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PT	71	92	125	4	32	40	
	3B/P	G30	30	DK, FI, NL, NO, SE	71	92	125	4	32	40	
	3B/P	G30	50	AT, CH, DE, LU	63	80	110	2	25	34	***"Plat" Noir mat

Légende

Brûleurs : P.BR. - petit brûleur (Ø 65,7 mm) , G.BR. - grand brûleur (Ø 94,8 mm)

Pays :

AT : Autriche DE : Allemagne FI : Finlande GR : Grèce LU : Luxembourg PT : Portugal
 BE : Belgique DK : Danemark FR : France IE : Irlande NL : Pays-Bas SE : Suède
 CH : Suisse ES : Espagne GB : Royaume Uni IT : Italie NO : Norvège

* TOUS LES TYPES DE GAZ SAUF G30 / 50 mbar (flash d'émaillage sous le chapeau)

Chapeau Brûleur	Réf. La Cornue	Réf. BSI	Diamètre trous sortie gaz
Grand Brûleur Diam. 94,8 mm	04CHAPS2M	64815	36 trous diam. 2,54 mm
Petit Brûleur Diam. 65,7 mm	04CHAPS1M	64816	24 trous diam. 2,6 mm

** UNIQUEMENT POUR LE GAZ G30 / 50 mbar (chapeau brut au dessous)

Chapeau Brûleur	Réf. La Cornue	Réf. BSI	Diamètre trous sortie gaz
Grand Brûleur Diam. 94,8 mm	04CHAPS2N	64514	36 trous diam. 2,3 mm
Petit Brûleur Diam. 65,7 mm	04CHAPS1N	64516	24 trous diam. 2,2 mm

CONFORMITÉ AUX DIRECTIVES EUROPÉENNES

Toutes les cuisinières et les tables à poser La Cornue, sont conformes aux Directives Européennes suivantes :

- la Directive 90 / 396 / CEE "APPAREILS A GAZ"
- la Directive 2006 / 95 / CE "BASSE TENSION"
- la Directive 89 / 336 / CEE "COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE"
- la Directive 92 / 75 / CEE "CONSOMMATION D'ENERGIE"
- la Directive 2002 / 96 / CEE "DEEE – DECHETS D'EQUIPEMENTS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES"
- la Directive 2002 / 95 / CEE "RoHS – LIMITATION SUBSTANCES DANGEREUSES"

CONSOMMATION D'ÉNERGIE FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR	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 2002/96/CE 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 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.

La garantie est exclue :

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

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

- 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.