

LA CORNUE

Notice d'installation et Mode d'emploi

Ligne Château

Rôtissoire

« *Centenaire* »

Broche Flamberge



ANSI/CGA Standard
Designation
85KJ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



WARNING

ATTENTION: SI LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL NE SONT PAS RESPECTÉES, IL POURRAIT EN RÉsulTER UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION SUSCEPTIBLE DE CAUSER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT.

- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence ou toute vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS DECELEZ UNE ODEUR DE GAZ:**
 - Ne mettez aucun appareil sous tension.
 - Ne touchez aucun interrupteur électrique.
 - N'utilisez pas le téléphone.
 - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz en utilisant le téléphone d'un voisin. Suivez les instructions que le fournisseur vous donnera.
 - Si vous n'arrivez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et la maintenance doivent être assurées par un installateur ou un agent spécialisé ou par le fournisseur de gaz lui-même.



WARNING

ATTENTION: N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer une pièce. Il pourrait en résulter une intoxication au monoxyde de carbone et la surchauffe de l'appareil.



WARNING

ATTENTION: Ne recouvrez JAMAIS tout(e) fente, orifice ou passage en bas de l'appareil et ne recouvrez JAMAIS toute une grille avec des matériaux comme du papier aluminium. Cela bloquerait la ventilation de l'appareil et pourrait causer une intoxication au monoxyde de carbone. N'utilisez pas de papier aluminium pour couvrir les cuvettes de propreté de l'élément de surface, sauf indications contraires du manuel. Une mauvaise installation de ces revêtements pourrait causer un choc électrique ou un incendie.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Vous trouverez dans ce manuel des consignes de sécurité importantes. Lisez et respectez toutes ces consignes.
Pour l'installateur: veillez à laisser ces instructions avec l'appareil.**



WARNING

En cas d'incendie

**Ne jetez pas d'eau sur de la graisse en feu. Ne soulevez jamais une poêle en feu. Fermez tous les boutons. Éteignez une poêle en feu sur un brûleur en la recouvrant entièrement d'un couvercle adapté ou d'une plaque de cuisson. Le cas échéant, utilisez un extincteur à poudre sèche ou à mousse.
Ouvrez les portes et fenêtres ou, le cas échéant, allumez la hotte pour éliminer la fumée et les odeurs.**

Pour prévenir les dommages causés par un incendie ou les fumées

Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous d'avoir retiré tous les emballages. Ne stockez jamais de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil. Si la rôtissoire est installée près d'une fenêtre, il convient de s'assurer que les rideaux ne viennent pas voler au-dessus des brûleurs.

Ne laissez JAMAIS d'objets sur la surface de cuisson de la rôtissoire. L'air chaud pourrait enflammer des objets inflammables; il pourrait également faire augmenter la pression dans des récipients fermés et ainsi les faire exploser. De nombreux aérosols peuvent EXPLOSER lorsqu'ils sont exposés à la chaleur, et peuvent également être très inflammables. Évitez de les utiliser ou de les stocker près d'un appareil.

Le plastique est très sensible à la chaleur. Assurez-vous d'éloigner les objets en plastique des parties susceptibles d'être chaudes voire brûlantes. Ne laissez aucun objet en plastique sur l'appareil; ils pourraient brûler, fondre ou se ramollir s'ils sont trop près d'une ouïe d'aération ou d'un brûleur allumé.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ◆ **Installation correcte** - Assurez-vous que votre appareil est installé correctement et mis à la terre par un technicien qualifié.

L'installation de votre appareil La Cornue doit être conforme aux réglementations locales ou, à défaut, au «National Fuel Gas Code», ANSI Z223.1NFPA 54, dernière édition aux États-Unis et au «Code d'installation des appareils à gaz» CAN/CGA - B149.1 et CAN CGA - B149.2 au Canada.

Les branchements électriques doivent être effectués et l'appareil mis à la terre conformément aux réglementations locales ou, par défaut, à la dernière édition du «National Electrical Code», ANSI/NFPA 70 aux États-Unis, et du «Code électrique canadien» CSA C22.2 au Canada.

Important - Conservez les consignes d'installation pour que l'inspecteur local en électricité puisse les consulter.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil en toute sécurité sans surveillance ou instruction. Non plus, il ne doit pas être utilisé comme jouet par des enfants.

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.

- ◆ Lors des tests de pression du système d'alimentation en gaz, il convient de déconnecter du système la rôtissoire et son robinet d'arrêt individuel lorsque les pressions sont supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa).
- ◆ Lors des tests de pression du système d'alimentation en gaz, il convient d'isoler la rôtissoire du système en fermant le robinet d'arrêt individuel, lorsque les pressions sont égales ou inférieures à 1/2 psig (3,5 kPa).
- ◆ **Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ◆ La pression d'admission du gaz alimentant l'appareil doit être comprise entre les limites suivantes:

Type de gaz	Pression d'alimentation		Pression de fonctionnement
Naturel	10" WC maximum (254 mm H ₂ O = 2.49 kPa)	6" WC minimum (152 mm H ₂ O = 1.49 kPa)	5" WC (127 mm H ₂ O = 1.24 kPa)
Propane	13" WC maximum (330 mm H ₂ O = 3.24 kPa)	12" WC minimum (305 mm H ₂ O = 2.99 kPa)	11" WC (279 mm H ₂ O = 2.74 kPa)

- ◆ Le propriétaire de cet appareil doit afficher de manière visible les consignes à suivre en cas d'odeur de gaz. Vous pourrez obtenir ces informations auprès de votre fournisseur de gaz.
- ◆ 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.
- ◆ 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.
- ◆ N'obstruez pas les ouïes d'aération.
- ◆ Tout essai d'étanchéité doit être réalisé conformément aux consignes du fabricant.
- ◆ Un robinet manuel doit être installé dans un endroit accessible sur les conduites de gaz externes de l'appareil afin de permettre l'ouverture et la coupure de l'alimentation en gaz.
- ◆ Éloignez tous les combustibles de l'appareil.
- ◆ **Mise à la terre**
Pour éviter tout risque de choc électrique, des blessures ou la mort, assurez-vous que votre appareil a été correctement mise à la terre et toujours le débrancher de l'alimentation principale avant toute intervention sur l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- ◆ **Panne de courant** - Dans le cas de panne de courant prolongée, n'essayez pas de faire fonctionner l'appareil.

- ◆ **Portez des vêtements adaptés** - Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez la rôtière. Faites bien attention lorsque vous allez chercher des objets rangés dans les placards au-dessus de l'appareil. Des matériaux inflammables pourraient s'enflammer au contact d'un brûleur allumé ou d'une surface chaude, et entraîner de graves brûlures.

- ◆ **N'utilisez que des maniques ou gants de cuisine secs** – Au contact de surfaces brûlantes, la vapeur se dégageant de maniques humides ou mouillées pourrait vous brûler. Faites bien attention à ne pas laisser de maniques au contact d'éléments chauffants brûlants.
N'utilisez pas de torchon ou tout autre tissu épais à la place d'un gant. Ils pourraient prendre feu au contact d'une surface brûlante.
N'utilisez jamais l'appareil les mains mouillées.

- ◆ **Surveillez vos enfants** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est en marche. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur toute pièce de l'appareil.
Ne laissez aucun enfant grimper sur la rôtière, ou jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant pourrait faire basculer l'appareil, et il pourrait en résulter de graves brûlures ou d'autres blessures.
Apprenez-leur à ne pas jouer avec les boutons de commande ou toute autre pièce de l'appareil.
Détruisez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé la rôtière. Ne laissez jamais des enfants jouer avec des emballages.
Ne rangez pas d'objet susceptible d'intéresser des enfants dans les placards au-dessus de l'appareil: les enfants pourraient se blesser gravement en essayant de monter sur la rôtière.

- ◆ **N'utilisez pas la rôtière comme meuble de rangement** – Il s'agit là de consignes de sécurité. Aucun matériau inflammable ne doit être stocké dans l'appareil ou près du brûleur, y compris tout objet en papier, plastique ou tissu, comme des livres de cuisine, des éléments en plastique et des serviettes, ainsi que tout liquide inflammable. Ne conservez aucun objet explosif, comme des aérosols, au-dessus ou à proximité de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Des matériaux inflammables pourraient exploser et causer un incendie ou des dommages matériels.

- ◆ **N'installez pas de placard ou d'étagère** de rangement directement au-dessus de la rôtissoire.

- ◆ **Ne touchez pas le brûleur** ou les surfaces situées autour du brûleur. Le brûleur peut être chaud même s'il est éteint depuis un certain temps. Les surfaces situées autour du brûleur à gaz peuvent devenir suffisamment chaudes 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 de la rôtissoire.

- ◆ **Entretien** – Ne pas procéder à la réparation ou au remplacement de pièces, sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le manuel. Consultez un technicien qualifié pour tous les autres travaux de maintenance. **Les pièces qui sont protégées par le fabricant** ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

- ◆ **Avertissement de sécurité** - En application du California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act de 1986 (Proposition 65), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'Etat de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant être cause d'infertilité, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. Le présent appareil contient ou émet un ou des produits chimiques qui peuvent entraîner la mort ou causer de graves maladies, et qui sont reconnus par l'Etat de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant être cause d'anomalie congénitale ou d'infertilité. Les utilisateurs de cet appareil sont avertis qu'ils peuvent être légèrement exposés à certaines des substances énumérées, dont le benzène, le formaldéhyde et la suie, principalement suite à la combustion incomplète du gaz naturel ou liquéfié (GPL). Cette combustion incomplète peut être minimisée par un réglage correct des brûleurs. Il est également possible de minimiser l'exposition à ces substances en aérant correctement la pièce: ouvertures des fenêtres ou utilisation d'un ventilateur ou d'une hotte. Pour réduire les risques associés aux substances contenues dans le combus-

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

tible ou décollant de la combustion, assurez-vous que cet appareil est installé, utilisé et entretenu conformément aux consignes du présent manuel.

- ◆ **Qualité des flammes** – Lorsque la rôtissoire fonctionne au gaz naturel, les flammes du brûleur doivent présenter une couleur bleutée avec, tout au plus, un léger liseré jaune. Lorsque la rôtissoire fonctionne au propane, les flammes peuvent être moins prononcées et présenter une pointe légèrement jaune.

Si les flammes présentent une longue pointe blanche, appelez votre service de maintenance.

ASSUREZ-VOUS QUE L'ÉCOULEMENT DE L'AIR DE COMBUSTION ET DE VENTILATION ALIMENTANT LA CUISINIÈRE N'EST PAS OBSTRUÉ.

- ◆ **IMPORTANT:** Ne gardez jamais des oiseaux de compagnie dans la cuisine ou dans des pièces dans lesquelles les fumées de la cuisine peuvent s'échapper. Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Les fumées dégagées par de l'huile de friture, de la graisse ou de la margarine et des ustensiles de cuisine anti-adhérents surchauffés pourraient leur être nocif.
- ◆ **Toutes les parties de la rôtissoire 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 rôtissoire 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.
- ◆ **Les aliments à rôtir 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 un éclaboussement.
- ◆ **Veillez à prévenir toute infiltration d'eau dans l'appareil.**

FRANCE



Ateliers La Cornue

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

Phone: + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax: + 33 (0)1 34 64 32 65

Adresse Postale:

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

www.lacornue.com

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

USA



PURCELL MURRAY

185 Park Lane, Brisbane, CA 94005 - USA

Phone: 800-457-1356 or 415-468-6620, Fax: 415-358-4377

Service Après Vente:



en appelant 877-LACORNUE,
de 7h00 à 16h00 (heure normale du Pacifique),
du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

CANADA

AGA MARVEL

SOFA Galleries, 6900 Airport Road,
Suite 205, Mississauga, ONT L4V 1E8, Canada
T. 877-650-5775 F. 800-327-5609

Vous pouvez consulter cette notice sur l'internet:

USA

www.lacornueusa.com

Canada

www.lacornue.com/ca



LA BROCHE FLAMBERGE "CENTENAIRE"

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir la Broche Flamberge 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 Broche Flamberge La Cornue est fabriquée avec des matériaux nobles et purs. Les choix spécifiques de certains composants, comme le laiton ou la fonte 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 appareils de cuisson et nous sommes convaincus que vous les apprécierez encore plus à l'usage.

Pour que vous soyez toujours satisfaits de votre Broche Flamberge au fil du temps, il vous suffit de respecter les quelques conseils donnés dans la brochure "Utilisation" et surtout de suivre scrupuleusement les règles d'installation.

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

Bonnes Rôtisseries

Xavier Dupuy
Président

SOMMAIRE

	Page
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	1
LA BROCHE FLAMBERGE	11
DESCRIPTION	11
1. Description générale	11
2. Plaque signalétique	12
3. Dimensions	12
AMÉNAGEMENT AVANT LIVRAISON	14
1. Sécurité	14
1.1. Aération	14
1.2. Encastrement	14
2. Alimentation électrique	15
3. Alimentation gaz	15
RACCORDEMENTS	16
1. Raccordement électrique	16
2. Raccordement gaz	16
FONCTIONNEMENT	19
1. Allumage de la Broche Flamberge gaz	19
2. Mise en mouvement des broches	19
3. Mise en place des broches	19
4. Utilisation des différentes broches	20
5. Cuisson	20
6. L'entretien	21
7. Mise en garde	22
MAINTENANCE	23
1. Informations importantes	23
2. Schéma électrique	24
GARANTIE	25

" LA BROCHE FLAMBERGE "

"ON DEVIENT CUISINIER, MAIS ON NAÎT RÔTISSEUR"

Ce dicton illustre toutes les difficultés et subtilités de la cuisine en rôtissoire. Certains principes absolus de ce type de cuisson ancestral doivent être scrupuleusement respectés pour obtenir d'excellents résultats.

DESCRIPTION

I. DESCRIPTION GÉNÉRALE

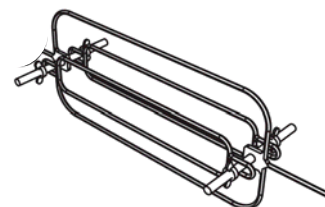
La Broche Flamberge est une rôtissoire de la ligne "Château" série "Centenaire", conçue pour être encastrée dans une niche en matériaux combustibles ou non combustibles (conseillé). Elle se compose principalement d'une partie chauffante à gaz et d'un moteur électrique pour l'entraînement des broches.

La Broche Flamberge est livrée avec les accessoires suivants:

- 1 broche anglaise,
- 2 broches plates,
- 1 plat à sauce.



broche plate



broche anglaise

La Broche Flamberge n'existe qu'en modèle gaz:

- réf. BFG - - 00ECT; le gaz employé est indifféremment du gaz naturel ou du propane, aux pressions ci-dessous.

Le tableau ci-dessous récapitule, pour chaque type de gaz, le débit calorifique nominal (puissance énergétique en kW) et la puissance électrique

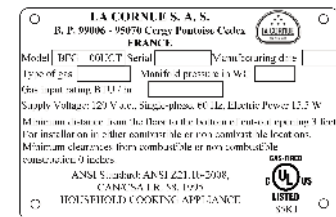
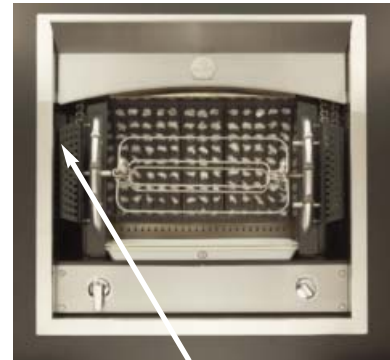
	Modèle BFG- -00UCT
Puissance électrique	15.5 Watts (120 V a.c.)
Gaz Naturel Débit calorifique	Pression 5" W.C. 27,000 BTU/hr
Gaz Propane Débit calorifique	Pression 11" W.C. 25,000 BTU/hr

2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique de votre appareil se trouve sur le côté gauche à l'intérieur de l'appareil.

Vous pouvez trouver sur la plaque le nom et l'adresse de 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) Type de gaz et la pression
- 4) Débit calorifique du gaz en BTU/hr.
- 5) Tension assignée en Volts courant alternatif.
- 6) Puissance assignée totale électrique en Watts.
- 7) Conseils d'installation.
- 8) N° d'homologation UL.



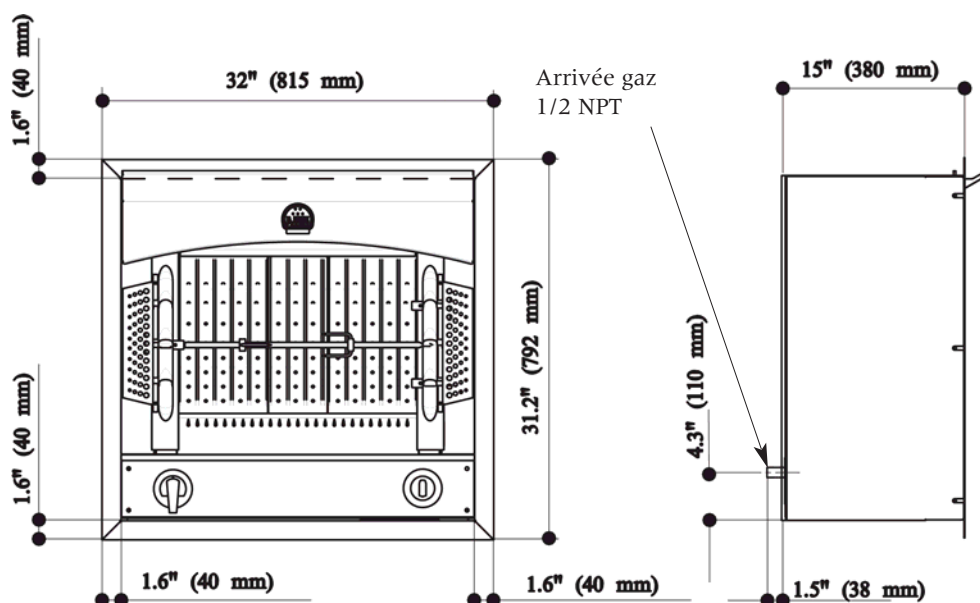
3. DIMENSIONS

Broche Flamberge

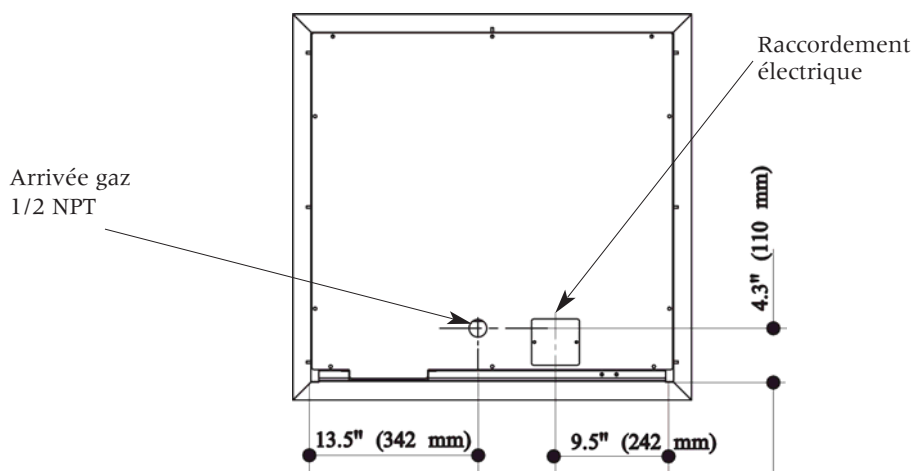
- Hauteur: 28.5" (725 mm)
- Largeur: 29.7" (755 mm)
- Profondeur: 15" (380 mm)
- Poids: 132 lbs (60 kg)

Encadrement

- Hauteur: 31.2" (792 mm)
- Largeur: 32" (815 mm)



Vue arrière



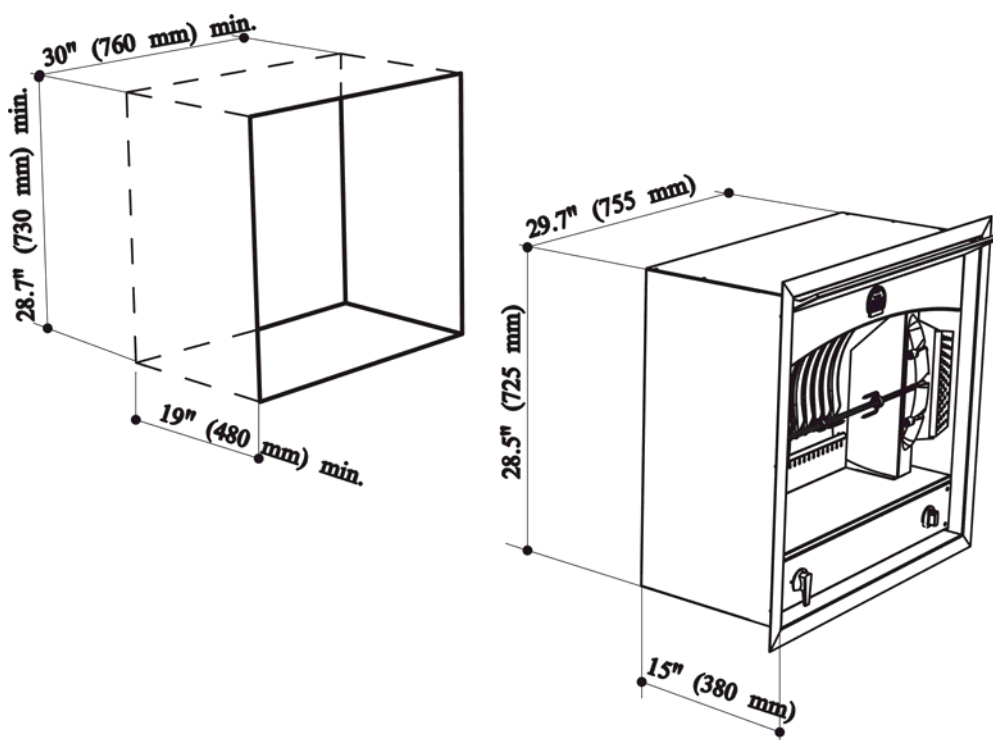
Niche d'encastement

- Hauteur: 28.7" (730 mm) minimum - 30" (760 mm) maximum
- Largeur: 30" (760 mm) minimum - 31.5" (800 mm) maximum
- Profondeur: 480 mm minimum

La distance entre le sol et le bas de la niche d'encastement doit être minimum 36 inch (914 mm).

La niche d'encastement peut être construite en matériaux soit combustibles soit non combustibles (conseillés).

Peut être installé sans espace entre la construction combustible adjacente et les côtés de l'appareil.



AMÉNAGEMENT AVANT LIVRAISON

Afin que l'installation de votre Broche Flamberge puisse s'effectuer dès sa livraison, il vous faut vérifier que l'aménagement de votre cuisine, vos alimentations en gaz et électricité (15.5 W, 120 V a.c.), soient prêts à la recevoir.

Une installation incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

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.

La Broche Flamberge n'est pas destinée à être raccordée à un conduit ni à un dispositif d'évacuation des produits de combustion vers l'extérieur. Il est donc indispensable que la pièce dans laquelle elle sera installée jouisse d'une excellente ventilation, c'est-à-dire d'une **évacuation extérieure** — pour l'air chaud, les buées et gaz brûlés — et d'une **arrivée d'air frais permanente, directe ou indirecte**.

N'utilisez aucun système à recyclage.

L'évacuation extérieure peut être constituée par des aérateurs fixes, des vitres à lamelles basculantes, des aspirateurs de buée ou des hottes aspirantes.

L'arrivée d'air frais: pour être efficace elle doit se faire, soit directement à l'arrière et/ou à l'avant de la niche d'encastrement, soit dans un rayon de 2 à 3 m, au niveau du sol.

1.2. Encastrement

La Broche Flamberge peut être installée dans une niche en matériaux combustibles ou non combustibles. Il est conseillé d'encastrer La Broche Flamberge dans une niche en maçonnerie, en carreaux de faïence ou autres matériaux non combustibles. Cette niche doit impérativement respecter les dimensions suivantes:

- Hauteur: 28.7" (730 mm) minimum - 30" (760 mm) maximum
- Largeur: 30" (760 mm) minimum - 31.5" (800 mm) maximum
- Profondeur: 480 mm minimum

Un cadre vient en recouvrement sur le contour de la niche d'encastrement.

Nous vous conseillons de fixer la Broche Flamberge en façade par 4 vis, prises sur le cadre, et dont les positions sont à déterminer par l'installateur en fonction de l'esthétique ou de la configuration du revêtement mural.

Les parties accessibles sont chaudes pendant le fonctionnement: éloignez tous les matériaux combustibles au minimum dans un rayon de 1,50 m devant de l'appareil.

Il n'est pas conseillé de placer la broche sous une hotte en bois ou autres matériaux combustibles.

Il est nécessaire de prévoir une bonne ventilation de l'appareil avec plusieurs arrivées d'air frais et sorties d'air chaud sur l'avant et/ou à l'arrière de l'appareil.

Il est indispensable de laisser un espace de 100 mm minimum entre le mur et l'arrière de la Flamberge afin de faciliter les raccordements gaz et électrique.

2. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension: 120 Volts en monophasé, 60 Hz

Sécurité: Les branchements électriques doivent être effectués et l'appareil mis à la terre conformément aux réglementations locales ou, à défaut, à la dernière édition du «National Electrical Code», ANSI/NFPA 70 aux États-Unis, et du «Code électrique canadien» CSA C22.2 au Canada.

3. ALIMENTATION GAZ

Le gaz est fourni à l'appareil par l'intermédiaire d'un tuyau d'un diamètre de 1/2".

Utilisez un mastic d'étanchéité sur tous les joints de conduite. Le mastic utilisé doit être résistant aux gaz de pétrole liquéfiés.

La taille de la conduite d'alimentation en gaz de l'appareil doit être au moins égale à celle de l'arrivée de gaz.

Installez **un robinet d'arrêt manuel facilement accessible** en prenant en compte la position de l'arrivée de gaz sur l'appareil.

NOTE: Assurez-vous que la conduite d'alimentation ne présente aucune bavure et particule métallique afin d'éviter d'endommager les robinets de commande une fois le gaz allumé. Les raccords de conduite peuvent alors être mis en place.

Même si votre appareil «La Cornue» est installé entre des placards de cuisine, le robinet d'arrêt manuel doit toujours être accessible. Nous recommandons de le positionner à l'arrière d'un placard adjacent.

Conformément aux réglementations en matière de gaz, toute ouverture dans le mur ou dans le sol destinée à l'alimentation en gaz de l'appareil doit être bien hermétique, tout comme toute conduite d'air entre la pièce de stockage de gaz et la cuisine.

Une fois tous les travaux terminés sur votre réseau d'alimentation en gaz, assurez-vous qu'aucune bavure métallique ne peut pénétrer dans le tuyau d'alimentation de la rôtissoire et bloquer le brûleur. Assurez-vous ensuite que tous les raccordements au gaz sont bien hermétiques.

Consultez la section «Importantes consignes de sécurité», pages 1 à 8.

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

Après tous travaux effectués sur votre réseau de distribution de gaz, faites un **essai de fonctionnement avant de raccorder la Broche Flamberge**; ceci afin qu'aucune bavure métallique ne puisse pénétrer dans sa rampe d'alimentation et obstruer le brûleur. Effectuez les essais de résistance mécanique et d'étanchéité selon les normes en vigueur.

RACCORDEMENTS

1. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

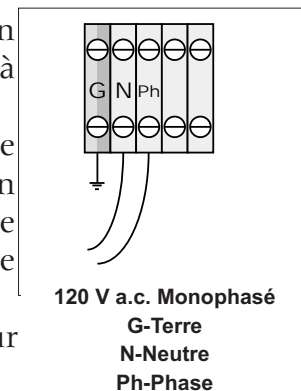
Les branchements électriques doivent être effectués et l'appareil mis à la terre conformément aux réglementations locales ou, à défaut, à la dernière édition du «National Electrical Code», ANSI/NFPA 70 aux États-Unis, et du «Code électrique canadien» CSA C22.2 au Canada.

Déconnectez tous les circuits d'alimentation avant d'accéder au bornier de connexion.

La Broche Flamberge est fournie avec un bornier de connexion accessible en dévissant la plaque de protection en acier inoxydable à l'arrière.

Cet appareil doit être alimenté par 120 Volts et à une fréquence de 60 Hz. Il doit également être connecté à un circuit de dérivation individuel, mis à la terre et protégé par un disjoncteur ou un fusible à fusion temporisée, adapté à la puissance indiquée sur la plaque signalétique (15.5 Watts, 0.13 Amps).

Utilisez uniquement le câble d'alimentation homologué pour Canada.



La boîte de raccordement ou la fiche de prise de courant doivent être accessible après installation.

Faire passer le câble en dessous des évacuations d'air chaud, à l'arrière de la Broche Flamberge et jamais devant elles.

2. RACCORDEMENT GAZ

L'installation de votre appareil La Cornue doit être conforme aux réglementations locales ou, à défaut, au «National Fuel Gas Code», ANSI Z223.1, dernière édition aux États-Unis et au «Code d'installation des appareils à gaz» CAN/CGA - B149.1 et CAN CGA - B149.2 au Canada.

Tous les appareils La Cornue sont entièrement montés et équipés pour une utilisation avec le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

Si aucune instruction spécifique n'est donnée au moment de la commande, la rôtissoire sera équipée d'orifice pour gaz naturel

Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

La rôtissoire est conçue pour fonctionner à une pression d'admission de 5" de colonne d'eau pour le gaz naturel, ou une pression d'admission de 11" de colonne d'eau pour le gaz de pétrole liquéfié (propane).

Si la rôtissoire doit fonctionner au gaz propane, un installateur spécialisé en GPL doit la convertir.

Nous recommandons de convertir la rôtissoire avant de l'installer.

Pour assurer un bon fonctionnement, la pression du gaz naturel fourni au régulateur doit être comprise entre 6" et 10" de colonne d'eau.

Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 12" et 13" de colonne d'eau.

Lorsque vous vérifiez le bon fonctionnement du régulateur, la pression d'alimentation doit être supérieure d'au moins 1" par rapport à la pression de fonctionnement (d'admission) donnée ci-dessus.

Le régulateur de pression situé au niveau de l'admission du collecteur de la rôtissoire doit rester dans la conduite d'alimentation quel que soit le gaz utilisé (naturel ou GPL). Un connecteur d'appareil en métal souple, utilisé pour connecter la rôtissoire à la conduite d'alimentation en gaz, doit présenter un D.I. de ½" et une longueur de 5 pieds (1 m 50) pour faciliter l'installation.

Le régulateur de gaz sur l'appareil est réglé en usine à la pression demandée sur la commande.

Dans la rôtissoire La Cornue, le régulateur et la prise de pression se trouvent sur le collecteur, en bas à l'arrière, derrière la tôle de protection.

Raccorder la rôtissoire à l'alimentation en gaz

Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz avant de déconnecter votre ancien appareil et laissez-le fermé jusqu'à ce que la rôtissoire ait été raccordée. **N'oubliez pas de rallumer la veilleuse sur d'autres appareils à gaz lorsque vous ouvrez le robinet gaz (p.ex. chauffe-eau à gaz).**

Les conduites rigides limitant le mouvement de la rôtissoire, il est recommandé d'utiliser un connecteur d'appareil en métal souple certifié par CSA International, sauf si les réglementations locales exigent l'utilisation d'une conduite rigide.

N'utilisez jamais un vieux connecteur lorsque vous installez un nouveau appareil. Le cas échéant, veillez à bien aligner les conduites rigides; la rôtissoire ne peut pas être déplacée une fois raccordée. Pour empêcher toute fuite de gaz, couvrez tous les filetages au pas de gaz mâles (externes) de mastic d'étanchéité ou entourez-les de Téflon*.

*Téflon: marque déposée de DuPont

Installez un robinet d'arrêt manuel sur la conduite de gaz dans un endroit facilement accessible à l'extérieur de la rôtissoire. Assurez-vous que les personnes utilisant la rôtissoire savent où et comment fermer l'alimentation en gaz de la rôtissoire.

Raccordez le connecteur d'appareil en métal souple à l'adaptateur sur la rôtissoire. Positionnez la rôtissoire de sorte à permettre le raccordement au niveau du robinet d'arrêt.

Une fois tous les raccordements réalisés, assurez-vous que tous les boutons de commande de la rôtissoire sont fermés et ouvrez le robinet principal d'alimentation en gaz.

Utilisez un détecteur de fuites liquide au niveau de tous les joints et raccords, afin de vérifier l'absence de fuites dans le système.

Utilisez un produit spécialement adapté à la détection des fuites. Tout essai d'étanchéité de l'appareil doit être réalisé conformément aux consignes du fabricant.

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.

L'appareil doit être connecté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

La conduite d'alimentation en gaz doit être d'au moins 1/2".

Utilisez, sur tous les joints de conduite, un mastic d'étanchéité qui ne réagit pas au propane.

Vérifiez l'absence de fuites de gaz à l'aide d'un détecteur de fuites liquide.

N'utilisez pas de flamme nue.

NOTE: NE STOCKEZ JAMAIS LES BOUTEILLES DE PROPANE DANS VOTRE MAISON.

INSTALLATEUR

Laissez ce manuel avec l'appareil et conseillez au client de le conserver pour s'y référer ultérieurement.

Informez le consommateur de l'endroit où se trouve le robinet d'arrêt du gaz.

FONCTIONNEMENT

I. ALLUMAGE DE LA BROCHE FLAMBERGE GAZ

La Broche Flamberge, modèle gaz, est équipée de l'allumage automatique du brûleur et d'un robinet de sécurité avec thermocouple: si le brûleur s'éteint involontairement, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée, après quelques secondes.

Pour allumer la broche procédez de la manière suivante:

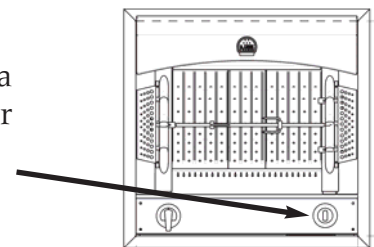
- Enfoncez et tournez la manette de commande vers la gauche sur la position "grande flamme". Le brûleur s'allume automatiquement.
- Maintenez la manette enfoncée pendant 10 à 15 secondes (lors de la première mise en marche le temps de réaction du thermocouple de sécurité peut être plus important, mais max. 30 s). 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.

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. Lorsque le système est neuf, le temps de mise en œuvre de la sécurité est plus long qu'en temps normal.

Il est conseillé de préchauffer la rôtissoire de 5 à 10 minutes avant de placer les aliments à cuire. Réglez ensuite entre la "grande flamme" et la "petite flamme" pour obtenir la puissance dont vous avez besoin.

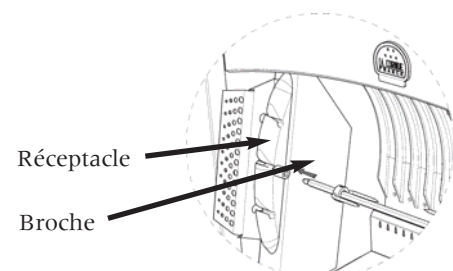
2. MISE EN MOUVEMENT DES BROCHES

Tournez l'interrupteur placé à droite de la rôtissoire sur la position "1" afin d'alimenter le moteur d'entraînement. Pour arrêter le moteur, tournez l'interrupteur sur la position "0".



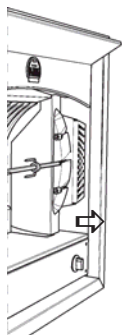
3. MISE EN PLACE DES BROCHES

La Flamberge est équipée de trois réceptacles. Insérer la pointe de la broche dans l'un des réceptacles selon le type d'aliment à griller. Il est recommandé de bien centrer les pièces à rôtir sur la broche.

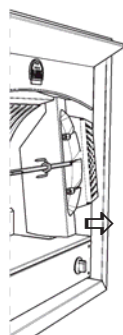


Pour les **broches horizontales (anglaise ou plates)**, engagez la broche du côté carré correspondant à la hauteur voulue sur le réceptacle, et faites reposer la pointe de la broche sur le support opposé.

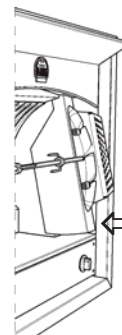
Vous pouvez régler le positionnement des broches par rapport au foyer chauffant. Afin de les éloigner du foyer, tirer les supports vers l'extérieur - en général on utilise cette position pour la cuisson des plus grosses pièces. Pour les approcher, pousser les supports vers le foyer.



Position 1 de support



Position 2 de support



Position 3 de support

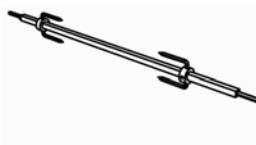
Attention: Les supports sont chauds pendant le fonctionnement de la rôtissoire. Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine secs.

4. UTILISATION DES DIFFÉRENTES BROCHES

Les broches ne doivent pas être chargées avec plus de 22 lb (10 kg).

Toutes les pièces qui peuvent être traversées telles que poulets, dindes, canards, lièvres, etc., ... s'embrochent sur les broches plates. Fixez la ou les pièces entre les fourches prévues à cet effet.

Pour les viandes rouges, les poissons ou les pièces difficiles à équilibrer, utilisez de préférence la broche anglaise.



broche plate



broche anglaise

5. CUISSON

Pour les pièces à chair blanche telles que volaille, veau, porc, on peut les disposer aussitôt après l'allumage.

Pour les viandes rouges telles que gigots, rosbifs, **il est recommandé de préchauffer la rôtissoire** pendant 5 à 10 minutes avant d'introduire la pièce, afin de bien la saisir. Laissez rôtir 10 minutes sur la position "grande flamme", puis réduire en ramenant la commande sur la position "petite flamme".

Pour rôtir un poulet par exemple, embrochez-le puis placez-le sur le disque du milieu. Vérifiez l'éloignement de vos supports. Un poulet fermier, plus long à cuire, sera placé plus loin de la source de chaleur.

Le temps de cuisson d'un poulet moyen varie de 45 à 60 minutes.

Le principe est le même pour rôtir les canards ou les pigeons.

Si vous souhaitez faire rôtir deux beaux canards ou des coquelets, utilisez les deux broches et placez-les sur les deux disques haut et bas. Vérifiez que les ailettes sont bien vissées et que les deux pièces ne frottent pas entre elles lors de la rotation.

Vous pouvez également placer deux volailles sur une même broche plate à condition de les disposer les cous vers le centre et les pattes vers l'extérieur.

Pour la cuisson des plus grosses pièces, telles que côte de boeuf, poissons entiers et autres rôtis, fixez-les entre les pinces centrales; vous pouvez les parsemer d'herbes, de rondelles de citron ou de tout autre aromate à votre goût.

Vingt minutes suffiront pour cuire une côte de boeuf ou une belle dorade.

Pour saisir une pièce en la gardant saignante ou rosée, augmentez la chaleur et cuire à feu vif en réduisant le temps de cuisson.

Si vous voulez marquer en coloration une pièce de viande, ou cuire des petites pièces, volaille, magret, etc. mettez la rôtissoire en position grande flamme, puis baisser le feu ensuite.

6. L'ENTRETIEN

La rôtissoire doit faire l'objet d'un entretien régulier avec des produits de nettoyage recommandés.

La graisse de cuisson doit être retirée de toute la surface après chaque utilisation de l'appareil, afin d'éviter tout risque d'incendie.

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 rôtissoire à votre retour.

L'entretien doit être adapté aux surfaces extérieures et aux matériaux de finition.

- Façade émaillée de couleurs brillantes

L'émail étant vitrifié, vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres, sur un papier absorbant.

En cas de surchauffe de la rôtissoire, l'entourage peut jaunir à cause des projections de graisse. 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 l'essence de térébenthine ou de l'alcool ménager 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.

Une finition à l'essence de térébenthine supprimera toute trace d'eau ou de détergent.

- Façade émaillée de couleurs mates (noir mat, gris galet)

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.

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 finitions.

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.

7. MISE EN GARDE

IMPORTANT: Une fois la mise en route effectuée, il est recommandé de **ne pas toucher les bouquets de fibres céramiques** sous peine de détérioration.

MAINTENANCE

I. INFORMATIONS IMPORTANTES

- ◆ Ne stockez jamais de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- ◆ N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation.
- ◆ Contactez le représentant du fabricant pour effectuer la maintenance et les réparations.
- ◆ Nettoyez l'appareil régulièrement, y compris les surfaces du four à l'aide des produits nettoyants recommandés.
- ◆ **Débranchez l'alimentation électrique de la rôtissoire avant d'entreprendre tous travaux de maintenance.**
- ◆ Tous les réglages sont effectués dans l'usine pour garantir des résultats optimaux.

IMPORTANT

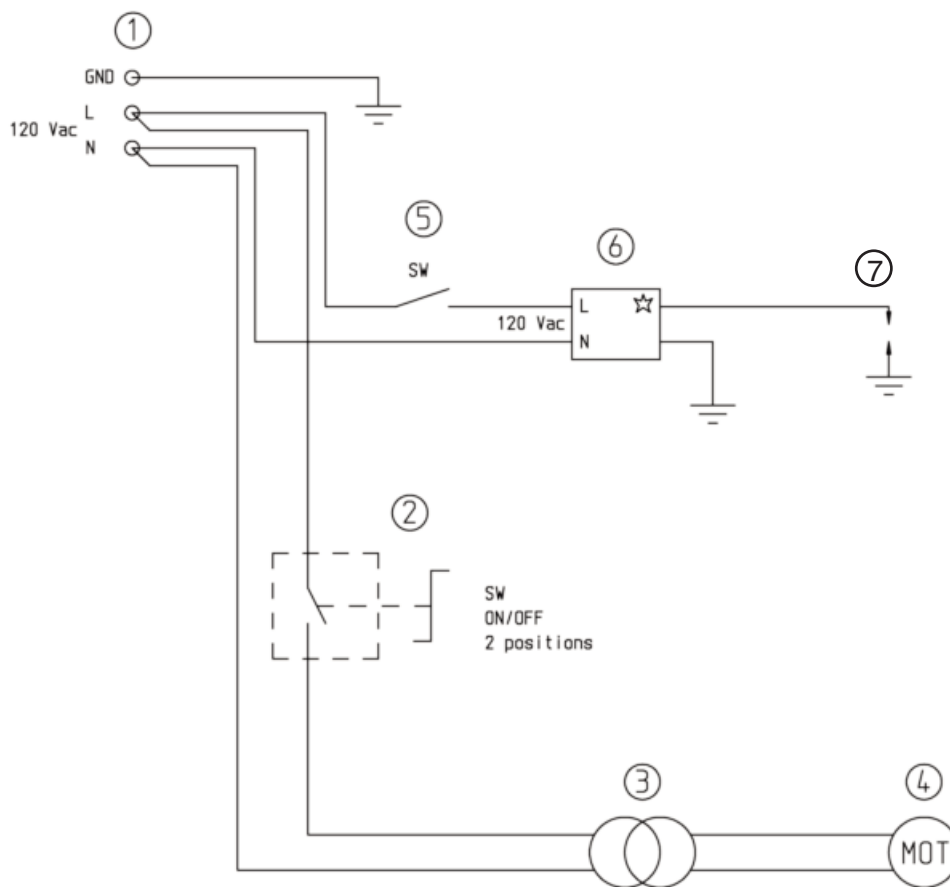
Cet appareil est certifié par un Laboratoire National d'Essais et est en conformité avec les réglementations nationales en vigueur, comme indiqué sur la plaque d'identification. Toute modification sans autorisation écrite de la Société La Cornue annule cette certification ainsi que la garantie de l'appareil.

Choisir une rôtissoire La Cornue est la garantie d'acquérir un appareil de qualité professionnelle, bénéficiant de 100 ans d'expérience de fabrication artisanale de cuisinières d'exception.

Soyez assurés que votre revendeur ainsi que la Société La Cornue, seront toujours à l'écoute de leurs clients. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter votre revendeur qui sera heureux de vous donner entière satisfaction.

2. SCHÉMA ÉLECTRIQUE

ATTENTION – Lors de la maintenance, repérez tous les câbles avant de les débrancher. Les erreurs de raccordement peuvent nuire au bon fonctionnement. Vérifiez le bon fonctionnement après la maintenance.



N°	Q-té	Désignation
1	1	Bornier de connexion
2	1	Switch de moteur
3	1	Transformateur 120 V / 230 V
4	1	Moteur 15.5 W
5	1	Micro switch
6	1	Allumeur
7	1	Bougie d'allumage

GARANTIE (3 ANS)

LA CORNUE COMPANY (CI-APRES DENOMMEE LA CORNUE) GARANTIT le/les produit(s) fabriqué(s) par ses soins contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une durée de trois ans à compter de la date de livraison à l'utilisateur d'origine, dans un délai maximum de 42 mois à compter de la date d'expédition.

LA CORNUE NE SAURAIT ETRE TENUE RESPONSABLE pour tout mauvais emploi, mauvaise manipulation, mauvaise utilisation, mauvaise installation du produit ou si celui-ci a été malmené ou soumis à des actions chimiques lourdes; pas plus qu'elle ne pourra être tenue responsable pour tout produit ayant fait l'objet d'une modification par du personnel non qualifié, ayant été endommagé par l'eau, le feu ou d'autres catastrophes naturelles ou dont le numéro de série a été retiré ou abîmé. Les réglages tels que le calibrage, la mise à niveau, le resserrage de la boulonnerie ou les branchements normalement associés à l'installation d'origine incombent à l'installateur et non à La Cornue.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS les frais de transport pour les nouvelles pièces ou les pièces défectueuses. La responsabilité de La Cornue en vertu de ladite garantie se limite exclusivement, à la discrétion de La Cornue, au remplacement ou à la réparation d'une quelconque pièce qui résulterait aux yeux de La Cornue couverte par ladite Garantie, auquel cas le remplacement ou la réparation devra avoir lieu dans un délai de 36 mois à compter de la date d'installation. La Cornue s'engage à prendre en charge les frais normaux de main-d'œuvre inhérents à ce remplacement ou cette réparation. Cette

obligation de prise en charge des frais de main-d'œuvre ne s'applique pas à des produits ou des pièces installés en-dehors des États-Unis et du Canada. Le remplacement des pièces doit être assuré par La Cornue directement ou via de la une entreprise de services agréée et la/les pièce(s) défectueuse(s) retournée(s) telle(s) quelle(s) par le même procédé.

CES CONDITIONS ENONCENT les uniques voies de recours contre La Cornue afférentes au(x) produit(s), en termes de responsabilité contractuelle, responsabilité délictuelle ou tout autre type de régime juridique et découlant de garanties, plaintes, instructions ou défauts, quelle qu'en soit la cause.

LA CORNUE NE SAURAIT VOIR SA RESPONSABILITE CONTRACTUELLE, sa responsabilité civile ou toute autre responsabilité juridique engagée consécutivement à la perte d'usage, de revenue ou de bénéfice; à un usage ou une exécution autre que celui ou celle qui était prévu; à des dommages accessoires, indirects, spécifiques, consécutifs ou du fait de toute autre perte ou frais du même type.

LESDITES GARANTIE ET RESPONSABILITE SONT EXCLUSIVES et se substituent à toute autre responsabilité ou garantie, explicite ou implicite, notamment, sans que cela soit exhaustif, toute garantie implicite de commercialisation et d'utilisation dans un but particulier. Elles constituent la seule garantie de La Cornue eu égard au(x) produit(s).

INFORMATIONS IMPORTANTES:

Si vous effectuez une demande d'informations, de manuels, de pièces de rechange ou de maintenance, assurez-vous de toujours indiquer le modèle et le numéro de série de votre appareil. La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche de l'appareil. L'espace ci-dessous vous est réservé pour consigner ces références.

N° DE SÉRIE _____

MODÈLE _____

NOM DU REVENDEUR _____

DATE D'INSTALLATION _____

FRANCE**Ateliers La Cornue**

14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes

95310 Saint-Ouen l'Aumône - FRANCE

Phone: + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax: + 33 (0)1 34 64 32 65

Adresse Postale:

La Cornue SAS - B.P. 99006

95070 Cergy Pontoise Cedex - FRANCE

www.lacornue.com

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

USA

PURCELL MURRAY

185 Park Lane, Brisbane, CA 94005 - USA

Phone: 800-457-1356 or 415-468-6620, Fax: 415-358-4377

Service Après Vente:

en appelant 877-LACORNUE,
de 7h00 à 16h00 (heure normale du Pacifique),
du lundi au vendredi, sauf les jours fériés.

CANADA**AGA MARVEL**

SOFA Galleries, 6900 Airport Road,

Suite 205, Mississauga, ONT L4V 1E8, Canada

T. 877-650-5775 F. 800-327-5609

Vous pouvez consulter cette notice sur l'internet:**USA**www.lacornueusa.com**Canada**www.lacornue.com/ca

LA CORNUE



Ateliers La Cornue

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

Postal address / Adresse postale:

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

Phone / 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