LA CORNUE

MANUEL
d'installation, d'utilisation et de maintenance

LIGNE CHÂTEAU

CUISINIÈRES & TABLES À POSER
« Série Centenaire »

Grand Palais 180
Château 165
Château 150
Château 120
Château 90
Château 75

GAS-FIRED
c UL us
LISTED

ANSI/CGA Standard
Designation
85KJ

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.**

MISE EN GARDE

Le dispositif anti basculement fourni avec les cuisinières CHATEAU 90 & CHATEAU 75 doit être correctement installé lorsque la cuisinière est mise en place. Il permet de réduire le risque de basculement de l'appareil en cas d'utilisation non conforme ou de pression exercée sur la porte du four.



MISE EN GARDE

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER**
- **LE NON-RESPECT DE CES INSTRUCTIONS PEUT ENTRAINER DES BLESSURES**
- **INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTI BASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE**
- **CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT

NE RANGEZ PAS D'OBJET SUSCEPTIBLE D'INTÉRESSER DES ENFANTS DANS LES PLACARDS AU-DESSUS D'UNE CUISINIÈRE OU SUR LE DOSSERET D'UNE CUISINIÈRE : LES ENFANTS POURRAIENT SE BLESSER GRAVEMENT EN ESSAYANT DE MONTER SUR LA CUISINIÈRE.

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.

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 du four.

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

◆ **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 règlementations 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 règlementations 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



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. Étouffez 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.
Si l'incendie s'est déclaré dans un plat pouvant passer au four, étouffez-le en fermant la porte du four. 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 la cuisinière, 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 la cuisinière.
Si la cuisinière 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 table de cuisson de la cuisinière. L'air chaud provenant d'une ouïe d'aération du four 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 la table de cuisson ; ils pourraient brûler, fondre ou se ramollir s'ils sont trop près d'une ouïe d'aération ou d'un brûleur allumé.

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

◆ 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.

◆ Éloignez tous les combustibles de l'appareil.

◆ Il est essentiel que la cuisine où sera installé votre appareil dispose d'une excellente ventilation extérieure pour éliminer la vapeur et les gaz de combustion.

◆ Les hottes de ventilation:
- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment - la graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettez le ventilateur en marche.

◆ N'utilisez pas de systèmes de recyclage d'air.

◆ «La Cornue» propose à ses clients des hottes dont les matériaux sont assortis à la cuisinière. Chaque installation étant unique, les hottes sont vendues sans système de soufflante. Un spécialiste en ventilation pourra mieux répondre aux exigences spécifiques de chaque installation.

◆ Il convient de laisser un espace suffisant pour permettre le passage de l'air par les orifices dans la chambre de combustion.

◆ Espace minimum par rapport à une construction combustible, voir point 1.2. page 73.

◆ Il convient de laisser un espace suffisant pour permettre le fonctionnement et l'entretien corrects de l'appareil.

◆ 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.

◆ Lors des tests de pression du système d'alimentation en gaz, il convient de déconnecter du système la cuisinière 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 cuisinière du système en fermant le robinet d'arrêt individuel, lorsque les pressions sont supérieures à 1/2 psig (3,5 kPa).

◆ Tout essai d'étanchéité doit être réalisé conformément aux consignes du fabricant.

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_2O = 2.49 kPa)	6" WC minimum (152 mm H_2O = 1.49 kPa)	5" WC (127 mm H_2O = 1.24 kPa)
Propane	13" WC maximum (330 mm H_2O = 3.24 kPa)	12" WC minimum (305 mm H_2O = 2.99 kPa)	11" WC (279 mm H_2O = 2.74 kPa)

◆ **Conservez ce manuel pour vous y référer ultérieurement**.

◆ **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 cuisinière, ou jouer autour de celle-ci. Le poids d'un enfant sur une porte ouverte pourrait faire basculer la cuisinière, 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 la cuisinière.
Détruisez le carton et les sacs en plastique après avoir déballé la cuisinière. Ne laissez jamais des enfants jouer avec des emballages.

◆ **Portez des vêtements adaptés** – Ne portez jamais de vêtements amples ou flottants lorsque vous utilisez l'appareil.

◆ **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.

◆ **Utilisez des casseroles de taille adaptée** – Cet appareil propose des éléments de surface de différentes tailles. Utilisez des ustensiles à fond plat, assez grands pour couvrir l'élément chauffant. Des ustensiles trop petits ne recouvriraient pas l'ensemble de l'élément chauffant et vos vêtements pourraient entrer en contact avec celui-ci. L'utilisation d'ustensiles adaptés aux brûleurs vous permettra également de gagner en efficacité.

◆ Il convient de régler **l'intensité des flammes des brûleurs** de table de manière à ce que les flammes ne dépassent pas le bord de l'ustensile. Il s'agit là de consignes de sécurité.

◆ **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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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.
Utilisez des gants de cuisine secs le cas échéant – Au contact d'une surface brûlante, la vapeur se dégageant de gants mouillés pourrait vous brûler. N'utilisez jamais la cuisinière les mains mouillées.

- **Ne laissez jamais des éléments de surface à feu vif sans surveillance** – Il pourrait se produire des fumées et des débordements de graisse susceptibles de s'enflammer.

- **Assurez-vous que les cuvettes de propreté sont bien en place** - Dans le cas contraire, les câbles ou composants se trouvant en dessous pourraient être endommagés au cours de la cuisson.

- **Ustensiles de cuisine émaillés** – Seuls certains types d'ustensiles en verre, verre/céramique, céramique, terre cuite ou émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson sans qu'ils ne se brisent sous l'effet d'un changement soudain de température.

- **Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas recouvrir des éléments de surface adjacents** - Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement en cas de contact accidentel avec l'ustensile, sa poignée doit être tournée vers l'intérieur et ne doit pas recouvrir des éléments de surface adjacents.

- **FRITEUSES:** Soyez extrêmement prudent lorsque vous déplacez la friteuse avec la graisse chaude.

- **Ne faites pas tremper les éléments chauffants amovibles** – Ils ne doivent jamais être plongés dans l'eau.

- **Faites attention en ouvrant la porte** – Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant de sortir ou poser vos plats.

- **Ne chauffez pas de récipients alimentaires fermés** – La montée en pression pourrait faire exploser le récipient et causer des blessures.

- **N'utilisez pas le four comme meuble de rangement** – Il s'agit là de consignes de sécurité. Aucun matériau inflammable ne doit être stocké dans le four, dans le tiroir de rangement de la cuisinière ou près des brûleurs de la table de cuisson, 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'obstruez pas les ouïes d'aération.**

◆ **Placement des grilles du four** – Mettez toujours les grilles dans la position souhaitée lorsque le four est froid. Si vous devez déplacer une grille lorsque le four est chaud, veillez à ce que vos maniques ne viennent pas au contact de l'élément chauffant brûlant dans le four.

◆ **Pour prévenir toute blessure, évitez de vous asseoir, de monter ou de vous appuyer contre les portes du four ou le tiroir.**
Vous pourriez vous blesser gravement et également endommager la cuisinière. Ne laissez personne monter, grimper ou s'accrocher à toute pièce de la cuisinière.

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

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

◆ **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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

◆ **Qualité des flammes** – Lorsque la cuisinière fonctionne au gaz naturel, les flammes des brûleurs doivent présenter une couleur bleutée avec, tout au plus, un léger liseré jaune. Lorsque la cuisinière 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.

NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS DE SURFACE, LES ZONES À PROXIMITÉ DE CES ÉLÉMENTS, LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – Les éléments de surface et chauffants peuvent être brûlants même s'ils sont de couleur sombre. Les zones à proximité des éléments de surface et les surfaces intérieures d'un four peuvent s'échauffer et causer des brûlures.
Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher ou laisser vos vêtements, ou tout autre matériau inflammable, venir au contact des éléments de surface, des zones à proximité de ces éléments, des éléments chauffants ou des surfaces intérieures du four tant que ceux-ci n'ont pas eu le temps de refroidir. D'autres surface de l'appareil peuvent s'échauffer et entraîner des brûlures, entre autres les ouïes d'aération du four et les surfaces à proximité de ces ouvertures, les portes du four etc.

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.

Vous pouvez trouver ce manuel sur les sites web suivants:

www.lacornueusa.com **www.purcellmurray.com**
www.lacornue.com/ca **www.agamarvel.com**



Le Château 150

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 brûleurs 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
Président

SOMMAIRE

Page

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 59

DESCRIPTION 69
1. Le Grand Palais 180 70
2. Le Château® 165 73
3. Le Château® 150 76
4. Le Château® 120 80
5. Le Château® 90 84
6. Le Château® 75 88

INSTALLATION 91
AVANT LIVRAISON 91
1. Sécurité 91
2. Alimentation électrique 92
3. Alimentation gaz 92
4. Installation 92

INSTRUCTIONS DE PORTAGE 93

INSTRUCTIONS DE MONTAGE 95
1. Mise en place de la barre à torchons 95
2. Mise en place du dosseret 95
3. Réglage hauteur 95
4. Installation de la protection de cheminée gaz 96

BRANCHEMENTS 96
1. Plaque signalétique 97
2. Raccordements électriques 97
3. Raccordement au gaz 99

UTILISATION 102
1. Essais 102
2. Mise en marche des fours 102
3. Mise en marche des éléments de la table de cuisson 103

MAINTENANCE 104
INFORMATIONS IMPORTANTES 104
1. Réglages des ralentis (petite flamme) pour les brûleurs de table 105
2. Conversion de l'alimentation gaz 105
3. Conversion pour haute altitude 107
4. Régulateur de pression de gaz 107
5. Remplacement de l'ampoule du four 108

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES 109
1. Allumage électronique de la table de cuisson 109
2. Plaques rondes électriques 110
3. Four gaz - Allumage électronique 111
4. Four électrique 112

GARANTIE 113
ADRESSES 114

CANADA

DESCRIPTION

La série « Château Centenaire » de La Cornue comprend 6 modèles de fourneaux et de tables de cuisson :

- Le Grand Palais 180, largeur 70 $^{7}/_{8}$“ (1,800 mm).
- Le Château 165, largeur 65“ (1,650 mm).
- Le Château 150, largeur 59“ (1,500 mm).
- Le Château 120, largeur 47 $^{1}/_{4}$“ (1,200 mm).
- Le Château 90, largeur 35“ (900 mm).
- Le Château 75, largeur 29 $^{1}/_{2}$“ (750 mm).

Consultez la plaque signalétique pour déterminer le type de gaz à utiliser avec l'appareil.

Débit calorifique du gaz pour chaque type de brûleur (BTU/h) :

Brûleurs	Puissance (BTU / hr)	
	Gaz Naturel	Gaz Propane
Feux Vifs:		
- Maxi brûleur	22,000 (6.44 kW)	22,000 (6.44 kW)
- Grand brûleur	17,000 (4.98 kW)	12,500 (3.66 kW)
- Petit brûleur	7,500 (2.19 kW)	6,000 (1.75 kW)
Plaque Coup de Feu (petit brûleur, émaillé noir)	7,500 (2.19 kW)	7,000 (2.00 kW)
Gril à pierres ou Plaque Snack	14,500 (4.24 kW)	14,500 (4.24 kW)
Four Petite Voûte	22,000 (6.44 kW)	22,000 (6.44 kW)
Four Grande Voûte	22,000 (6.44 kW)	22,000 (6.44 kW)

Puissance électrique fournie par chaque élément chauffant (W) :

Eléments électriques		Puissances
Plaque ronde électrique		2,000 W chaque *(4,000 W total)*
Four grande voûte	Sole	3500 W
	Voûte	2500 W
Four petite voûte	Sole	1,750 W
	Voûte	1,750 W
Lampe de four (1 par four)		25 W
Allumage four gaz		25 W
Allumage des brûleurs de table		25 W
Plaque boulangère (pierre à pizza)		3,000 W

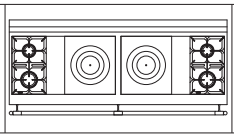
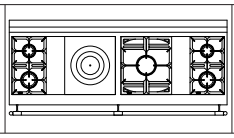
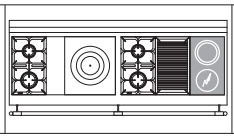
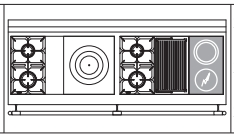
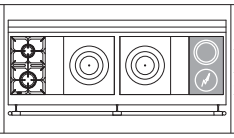
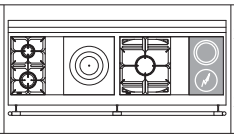
1. DESCRIPTION "LE GRAND PALAIS 180"

La ligne « Grand Palais 180 », l'un des modèle de la série « La Cornue », comprend :

- 2 grands fours à voûte à thermostat, l'un au gaz, l'autre électrique (cuisinières uniquement).
- Une table de cuisson présentant un dosseret en acier inoxydable qui crée un espace entre la cuisinière et le mur, et assure ainsi l'élimination des gaz brûlés et des odeurs (cuisinières et tables de cuisson).



COMPOSITIONS DE TABLES

N0		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
N1		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
N4		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 gril à pierres gaz 2 plaques rondes électriques
N6		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque snack réversible gaz 2 plaques rondes électriques
NC		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 2 plaques rondes électriques
NM		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 2 plaques rondes électriques

DIMENSIONS

	Cuisinières	Tables de cuisson
– Hauteur de l'appareil :	36" (914 mm)	7 7/8" (200 mm)
– Hauteur avec dosseret :	38" (964 mm)	9 7/8" (250 mm)
– Largeur :	70 7/8" (1 800 mm)	70 7/8" (1 800 mm)
– Poids :	280 à 320 kg, (617 à 705 lb)	100 à 130 kg selon les modèles (220 à 286 lb)

– Profondeur jusqu'au mur :

- Façade : 26 1/8" (665 mm)
- Barre à torchons : 31" (785 mm)
- Nez de la table : 27 1/2" (700 mm)

Épaisseur : 1 5/8" (40 mm)

Cuisinière - modèle GPA

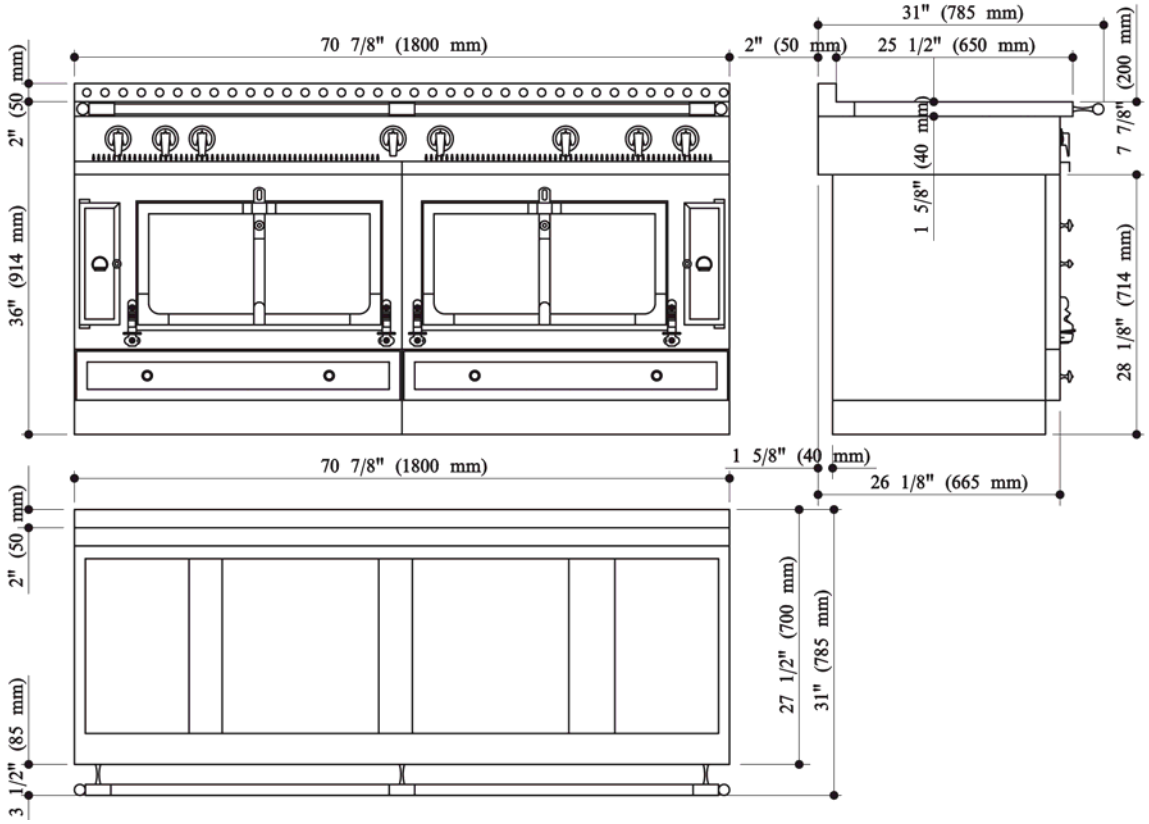
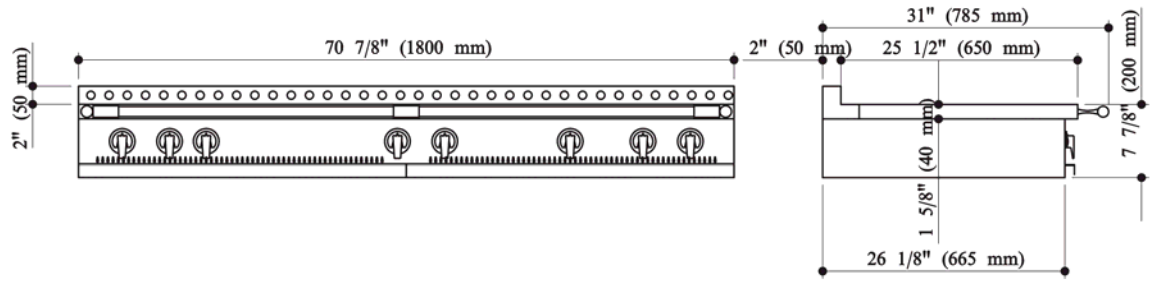


Table de cuisson - modèle TGP



Les tableaux ci-dessous résument, pour chaque type de gaz et pour chaque modèle, la consommation électrique totale (W) et le débit calorifique du gaz (BTU/h).

INFORMATIONS PUISSANCES ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance totale en Watts	Alimentation en 240 V a.c.		Câble d'alimentation N° AWG
		Intensité (A)	Section des câbles mm2	
CUISINIERES				
GPA--GEUN0	8,600	36	6	8
GPA--GEUN1	8,600	36	6	8
GPA--GEUN4	12,600	53	10	6
GPA--GEUN6	12,600	53	10	6
GPA--GEUNC	12,600	53	10	6
GPA--GEUNM	12,600	53	10	6
TABLES A POSER				
TGP--00UN0	25	0.1	0.5	18
TGP--00UN1	25	0.1	0.5	18
TGP--00UN4	4,025	17	2.5	12
TGP--00UN6	4,025	17	2.5	12
TGP--00UNC	4,025	17	2.5	12
TGP--00UNM	4,025	17	2.5	12

INFORMATIONS PUISSANCES GAZ

Modèle	Compositions de tables						Fours (grands)		Puissance gaz totale (BTU / hr)	
	Feux vifs			Plaque coup de feu	Gril / Plaque snack	Plaques rondes électriques	Gaz	Electrique	Gaz Naturel	Propane
	Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur							
CUISINIERES										
GPA--GEUN0		2	2	2			1	1	86,000	73,000
GPA--GEUN1	1	2	2	1			1	1	100,500	88,000
GPA--GEUN4		2	2	1	1	2	1	1	93,000	80,500
GPA--GEUN6		2	2	1	1	2	1	1	93,000	80,500
GPA--GEUNC		1	1	2		2	1	1	61,500	54,500
GPA--GEUNM	1	1	1	1		2	1	1	76,000	69,500
TABLES A POSER										
TGP--00UN0		2	2	2					64,000	51,000
TGP--00UN1	1	2	2	1					78,500	66,000
TGP--00UN4		2	2	1	1	2			71,000	58,500
TGP--00UN6		2	2	1	1	2			71,000	58,500
TGP--00UNC		1	1	2		2			39,500	32,500
TGP--00UNM	1	1	1	1		2			54,000	47,500

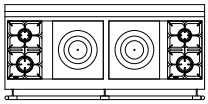
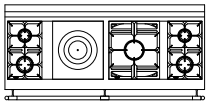
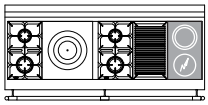
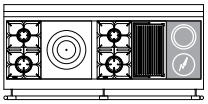
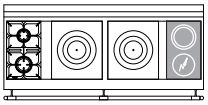
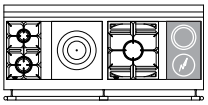
2. DESCRIPTION "LE CHÂTEAU® 165"

La ligne « Château 165 », l'un des modèle de la série « La Cornue », comprend :

- 2 fours à voûte à thermostat, l'un grand au gaz et l'autre petit électrique (cuisinières uniquement).
- Une table de cuisson présentant un dosseret en acier inoxydable qui crée un espace entre la cuisinière et le mur, et assure ainsi l'élimination des gaz brûlés et des odeurs (cuisinières et tables de cuisson).



COMPOSITIONS DE TABLES

L0		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
L1		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
L4		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 gril à pierres gaz 2 plaques rondes électriques
L6		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque snack réversible gaz 2 plaques rondes électriques
LC		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 2 plaques rondes électriques
LM		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 2 plaques rondes électriques

DIMENSIONS

	Cuisinières	Tables de cuisson
– Hauteur de l'appareil :	36" (914 mm)	7 7/8" (200 mm)
– Hauteur avec dosseret :	38" (964 mm)	9 7/8" (250 mm)
– Largeur :	65" (1 650 mm)	65" (1 650 mm)
– Poids :	260 à 290 kg, (573 à 639 lbs)	90 à 130 kg selon les modèles (198 à 286 lbs)

– Profondeur jusqu'au mur :

- Façade : 26 1/8" (665 mm)
- Barre à torchons : 31" (785 mm)
- Nez de la table : 27 1/2" (700 mm)

Épaisseur : 1 5/8" (40 mm)

Cuisinière - modèle CHR

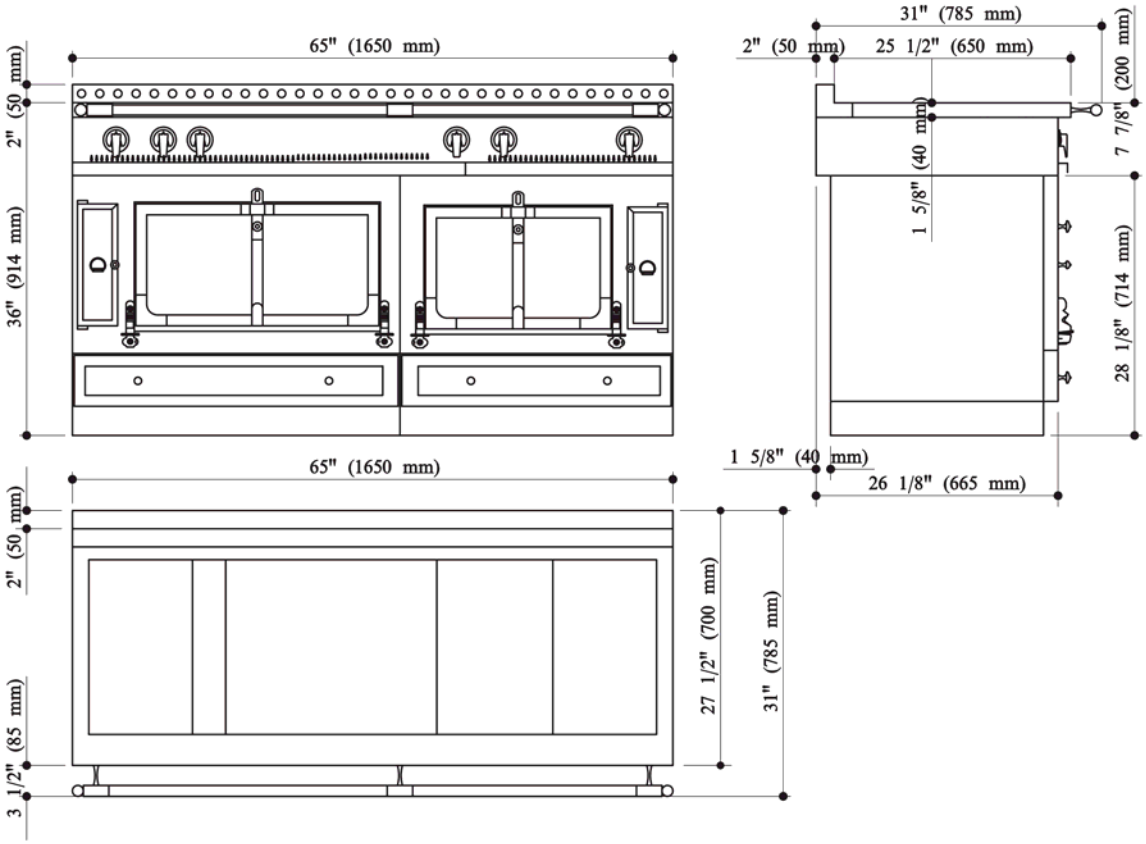
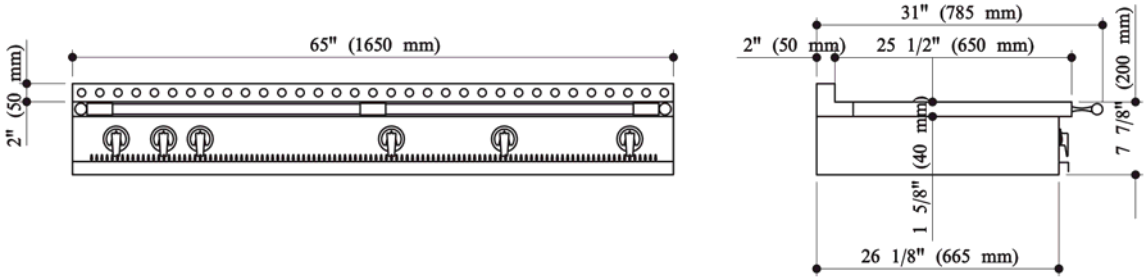


Table de cuisson - modèle THR



Les tableaux ci-dessous résument, pour chaque type de gaz et pour chaque modèle, la consommation électrique totale (W) et le débit calorifique du gaz (BTU/h).

INFORMATIONS PUISSANCES ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance totale en Watts	Alimentation en 240 V a.c.		Câble d'alimentation N° AWG
		Intensité (A)	Section des câbles mm2	
CUISINIERES				
CHR--GEUL0	7,350	31	4	10
CHR--GEUL1	7,350	31	4	10
CHR--GEUL4	11,350	47	10	6
CHR--GEUL6	11,350	47	10	6
CHR--GEULC	11,350	47	10	6
CHR--GEULM	11,350	47	10	6
TABLES A POSER				
THR--00UL0	25	0.1	0.5	18
THR--00UL1	25	0.1	0.5	18
THR--00UL4	4,025	17	2.5	12
THR--00UL6	4,025	17	2.5	12
THR--00ULC	4,025	17	2.5	12
THR--00ULM	4,025	17	2.5	12

INFORMATIONS PUISSANCES GAZ

Modèle	Compositions de tables						Fours		Puissance gaz totale (BTU / hr)	
	Feux vifs			Plaque coup de feu	Gril / Plaque snack	Plaques rondes électriques	Gaz (grand)	Electrique (petit)	Gaz Naturel	Propane
	Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur							
CUISINIERES										
CHR--GEUL0		2	2	2			1	1	86,000	73,000
CHR--GEUL1	1	2	2	1			1	1	100,500	88,000
CHR--GEUL4		2	2	1	1	2	1	1	93,000	80,500
CHR--GEUL6		2	2	1	1	2	1	1	93,000	80,500
CHR--GEULC		1	1	2		2	1	1	61,500	54,500
CHR--GEULM	1	1	1	1		2	1	1	76,000	69,500
TABLES A POSER										
THR--00UL0		2	2	2					64,000	51,000
THR--00UL1	1	2	2	1					78,500	66,000
THR--00UL4		2	2	1	1	2			71,000	58,500
THR--00UL6		2	2	1	1	2			71,000	58,500
THR--00ULC		1	1	2		2			39,500	32,500
THR--00ULM	1	1	1	1		2			54,000	47,500

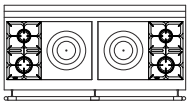
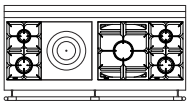
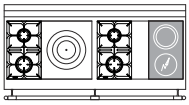
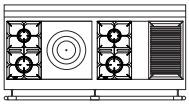
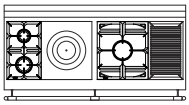
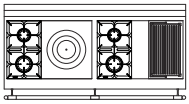
3. DESCRIPTION "LE CHÂTEAU® 150"

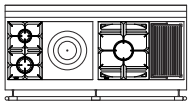
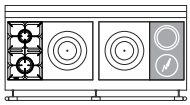
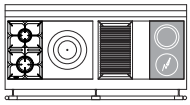
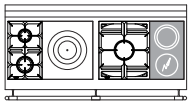
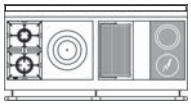
La ligne « Château 150 », l'un des modèle de la série « La Cornue », comprend :

- 2 petits fours à voûte à thermostat, l'un au gaz, l'autre électrique (cuisinières uniquement).
- Une table de cuisson présentant un dosseret en acier inoxydable qui crée un espace entre la cuisinière et le mur, et assure ainsi l'élimination des gaz brûlés et des odeurs (cuisinières et tables de cuisson).



COMPOSITIONS DE TABLES

K0		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
K1		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
K3		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques rondes électriques
K5		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 gril à pierres gaz
K6		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 1 gril à pierres gaz
K8		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque snack réversible gaz

K9		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 1 plaque snack réversible gaz
KC		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 2 plaques rondes électriques
KD		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 1 gril à pierres gaz 2 plaques rondes électriques
KM		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 1 maxi brûleur gaz 2 plaques rondes électriques
KZ		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 plaques coup de feu gaz 1 plaque snack réversible gaz 2 plaques rondes électriques

DIMENSIONS

	Cuisinières	Tables de cuisson
– Hauteur de l'appareil :	36" (914 mm)	7 7/8" (200 mm)
– Hauteur avec dosseret :	38" (964 mm)	9 7/8" (250 mm)
– Largeur :	59" (1,500 mm)	59" (1,500 mm)
– Poids :	250 à 280 kg, (550 à 617 lbs)	80 à 100 kg selon les modèles (176 à 220 lbs)

– Profondeur jusqu'au mur :
- Façade : 26 1/8" (665 mm)
- Barre à torchons : 31" (785 mm)
- Nez de la table : 27 1/2" (700 mm)
Épaisseur : 1 5/8" (40 mm)

Cuisinière - modèle CH*5*

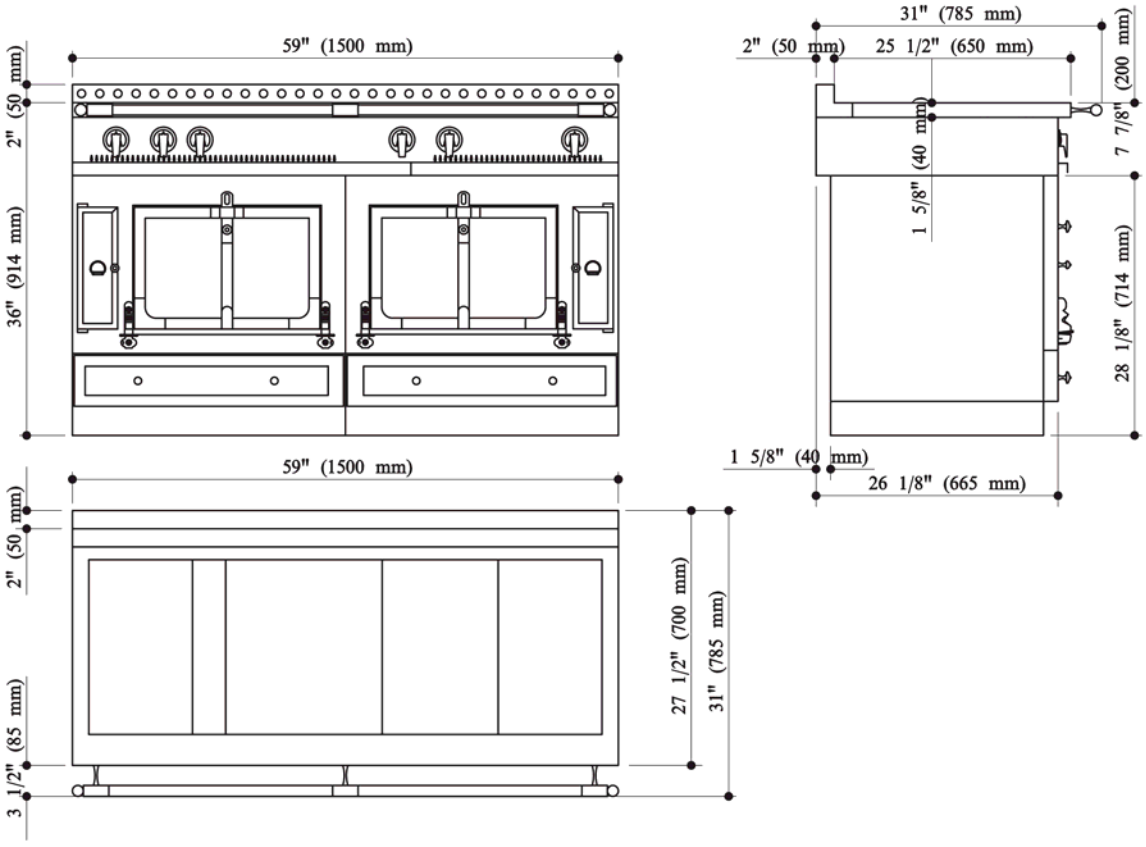
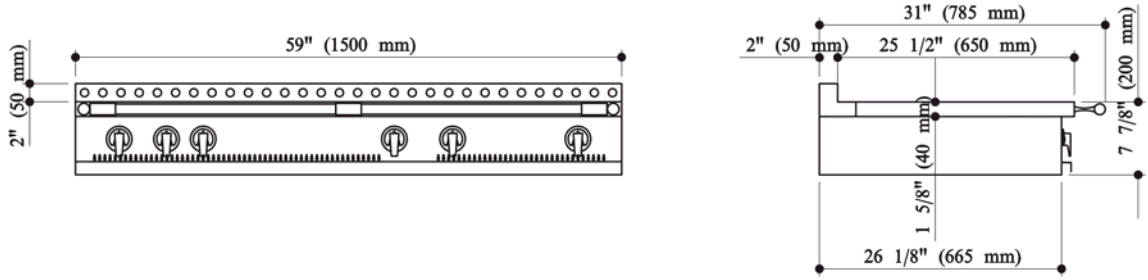


Table de cuisson - modèle TH*5*



CANADA

Les tableaux ci-dessous résument, pour chaque type de gaz et pour chaque modèle, la consommation électrique totale (W) et le débit calorifique du gaz (BTU/h).

INFORMATIONS PUISSANCES ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance totale en Watts	Alimentation en 240 V a.c.		Câble d'alimentation N° AWG
		Intensité (A)	Section des câbles mm2	
CUISINIERES				
CH5--GEUK0	6,600	28	4	10
CH5--GEUK1	6,600	28	4	10
CH5--GEUK3	10,600	44	10	6
CH5--GEUK5	6,600	28	4	10
CH5--GEUK6	6,600	28	4	10
CH5--GEUK8	6,600	28	4	10
CH5--GEUK9	6,600	28	4	10
CH5--GEUKC	10,600	44	10	6
CH5--GEUKD	10,600	44	10	6
CH5--GEUKM	10,600	44	10	6
CH5--GEUKZ	10,600	44	10	6
TABLES A POSER				
TH5--00UK0	25	0.1	0.5	18
TH5--00UK1	25	0.1	0.5	18
TH5--00UK3	4,025	17	2.5	12
TH5--00UK5	25	0.1	0.5	18
TH5--00UK6	25	0.1	0.5	18
TH5--00UK8	25	0.1	0.5	18
TH5--00UK9	25	0.1	0.5	18
TH5--00UKC	4,025	17	2.5	12
TH5--00UKD	4,025	17	2.5	12
TH5--00UKM	4,025	17	2.5	12
TH5--00UKZ	4,025	17	2.5	12

INFORMATIONS PUISSANCES GAZ

Modèle	Compositions de tables						Fours (petits)		Puissance gaz totale (BTU / hr)	
	Feux vifs			Plaque coup de feu	Gril / Plaque snack	Plaques rondes électriques	Gaz	Electrique	Gaz Naturel	Propane
	Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur							
CUISINIERES										
CH5--GEUK0		2	2	2			1	1	86,000	73,000
CH5--GEUK1	1	2	2	1			1	1	100,500	88,000
CH5--GEUK3		2	2	1		2	1	1	78,500	66,000
CH5--GEUK5		2	2	1	1		1	1	93,000	80,500
CH5--GEUK6	1	1	1	1	1		1	1	90,500	84,000
CH5--GEUK8		2	2	1	1		1	1	93,000	80,500
CH5--GEUK9	1	1	1	1	1		1	1	90,500	84,000
CH5--GEUKC		1	1	2		2	1	1	61,500	54,500
CH5--GEUKD		1	1	1	1	2	1	1	68,500	62,000
CH5--GEUKM	1	1	1	1		2	1	1	76,000	69,500
CH5--GEUKZ		1	1	1	1	2	1	1	68,500	62,000
TABLES A POSER										
TH5--00UK0		2	2	2					64,000	51,000
TH5--00UK1	1	2	2	1					78,500	66,000
TH5--00UK3		2	2	1		2			56,500	44,000
TH5--00UK5		2	2	1	1				71,000	58,500
TH5--00UK6	1	1	1	1	1				68,500	62,000
TH5--00UK8		2	2	1	1				71,000	58,500
TH5--00UK9	1	1	1	1	1				68,500	62,000
TH5--00UKC		1	1	2		2			39,500	32,500
TH5--00UKD		1	1	1	1	2			46,500	40,000
TH5--00UKM	1	1	1	1		2			54,000	47,500
TH5--00UKZ		1	1	1	1	2			46,500	40,000

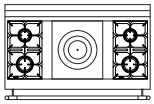
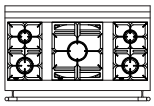
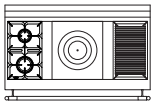
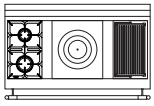
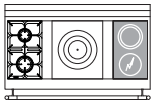
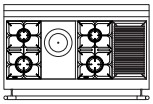
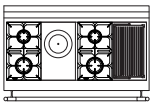
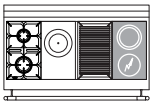
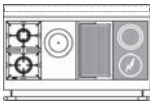
4. DESCRIPTION "LE CHÂTEAU® 120"

La ligne « Château 120 », l'un des modèle de la série « La Cornue », comprend :

- 2 petits fours à voûte à thermostat, l'un au gaz, l'autre électrique (cuisinières uniquement).
- Une table de cuisson présentant un dosseret en acier inoxydable qui crée un espace entre la cuisinière et le mur, et assure ainsi l'élimination des gaz brûlés et des odeurs (cuisinières et tables de cuisson).



COMPOSITIONS DE TABLES

E0		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
E1		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 maxi brûleur gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
E2		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 gril à pierres gaz
E3		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 1 plaque snack réversible gaz
E4		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz 2 plaques rondes électriques
E6		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 gril à pierres gaz
E7		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque snack réversible gaz
EC		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 1 gril à pierres gaz 2 plaques rondes électriques
EZ		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 1 plaque snack réversible gaz 2 plaques rondes électriques

DIMENSIONS

	Cuisinières	Tables de cuisson
— Hauteur de l'appareil :	36" (914 mm)	7 7/8" (200 mm)
— Hauteur avec dosseret :	38" (964 mm)	9 7/8" (250 mm)
— Largeur :	47 1/4" (1 200 mm)	47 1/4" (1 200 mm)
— Poids :	200 à 220 kg, (440 à 485 lbs)	80 à 100 kg selon les modèles (176 à 220 lbs)

— Profondeur jusqu'au mur :

- Façade : 26 1/8" (665 mm)
- Barre à torchons : 31" (785 mm)
- Nez de la table : 27 1/2" (700 mm)

Épaisseur : 1 5/8" (40 mm)

Cuisinière - modèle CH2

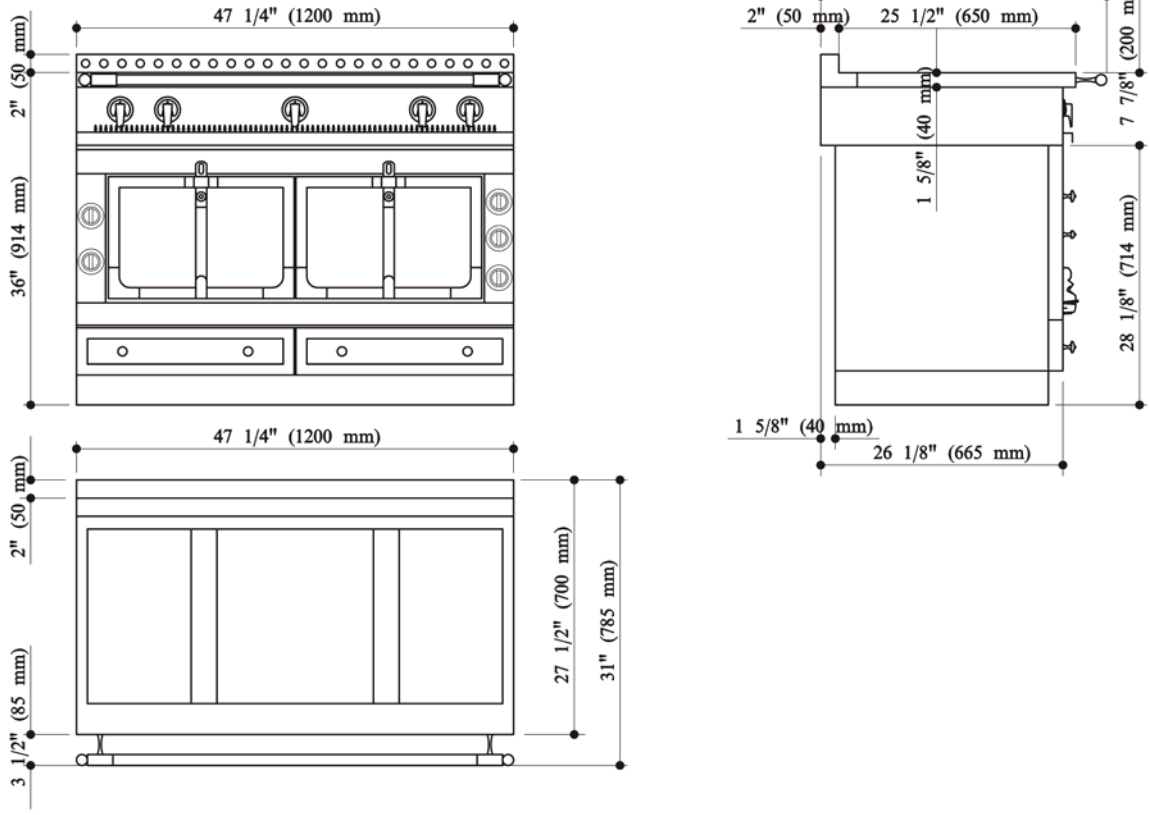
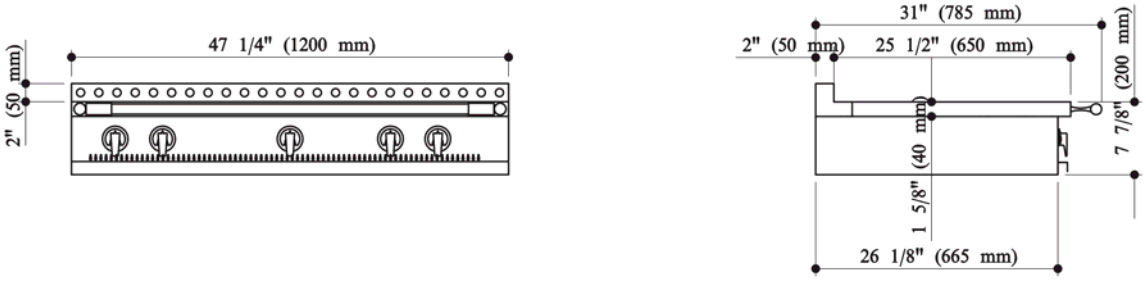


Table de cuisson - modèle TH2



Les tableaux ci-dessous résument, pour chaque type de gaz et pour chaque modèle, la consommation électrique totale (W) et le débit calorifique du gaz (BTU/h).

INFORMATIONS PUISSANCES ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance totale en Watts	Alimentation en 240 V a.c.		Câble d'alimentation N° AWG
		Intensité (A)	Section des câbles mm2	
CUISINIERES				
CH2--GEUE0	6,600	28	4	10
CH2--GEUE1	6,600	28	4	10
CH2--GEUE2	6,600	28	4	10
CH2--GEUE3	6,600	28	4	10
CH2--GEUE4	10,600	44	10	6
CH2--GEUE6	6,600	28	4	10
CH2--GEUE7	6,600	28	4	10
CH2--GEUEC	10,600	44	10	6
CH2--GEUEZ	10,600	44	10	6
TABLES A POSER				
TH2--00UE0	25	0.1	0.5	18
TH2--00UE1	25	0.1	0.5	18
TH2--00UE2	25	0.1	0.5	18
TH2--00UE3	25	0.1	0.5	18
TH2--00UE4	4,025	17	2.5	12
TH2--00UE6	25	0.1	0.5	18
TH2--00UE7	25	0.1	0.5	18
TH2--00UEC	4,025	17	2.5	12
TH2--00UEZ	4,025	17	2.5	12

INFORMATIONS PUISSANCES GAZ

Modèle	Compositions de tables						Fours (petits)		Puissance gaz totale (BTU / hr)	
	Feux vifs			Plaque coup de feu	Gril / Plaque snack	Plaques rondes électriques	Gaz	Electrique	Gaz Naturel	Propane
	Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur							
CUISINIERES										
CH2--GEUE0		2	2	1			1	1	78,500	66,000
CH2--GEUE1	1	2	2				1	1	93,000	81,000
CH2--GEUE2		1	1	1	1		1	1	68,500	62,000
CH2--GEUE3		1	1	1	1		1	1	68,500	62,000
CH2--GEUE4		1	1	1		2	1	1	54,000	47,500
CH2--GEUE6		2	2	1	1		1	1	93,000	80,500
CH2--GEUE7		2	2	1	1		1	1	93,000	80,500
CH2--GEUEC		1	1	1	1	2	1	1	68,500	62,000
CH2--GEUEZ		1	1	1	1	2	1	1	68,500	62,000
TABLES A POSER										
TH2--00UE0		2	2	1					56,500	44,000
TH2--00UE1	1	2	2						71,000	59,000
TH2--00UE2		1	1	1	1				46,500	40,000
TH2--00UE3		1	1	1	1				46,500	40,000
TH2--00UE4		1	1	1		2			32,000	25,500
TH2--00UE6		2	2	1	1				71,000	58,500
TH2--00UE7		2	2	1	1				71,000	58,500
TH2--00UEC		1	1	1	1	2			46,500	40,000
TH2--00UEZ		1	1	1	1	2			46,500	40,000

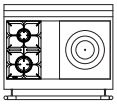
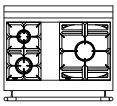
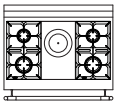
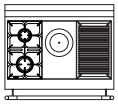
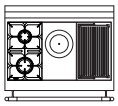
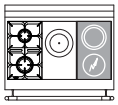
5. DESCRIPTION "LE CHÂTEAU® 90"

La ligne «Château 90», l'un des modèle de la série «La Cornue», comprend :

- 1 grand four à voûte à thermostat, au gaz ou électrique (cuisinières uniquement).
- Une table de cuisson présentant un dosseret en acier inoxydable qui crée un espace entre la cuisinière et le mur, et assure ainsi l'élimination des gaz brûlés et des odeurs (cuisinières et tables de cuisson).



COMPOSITIONS DE TABLES

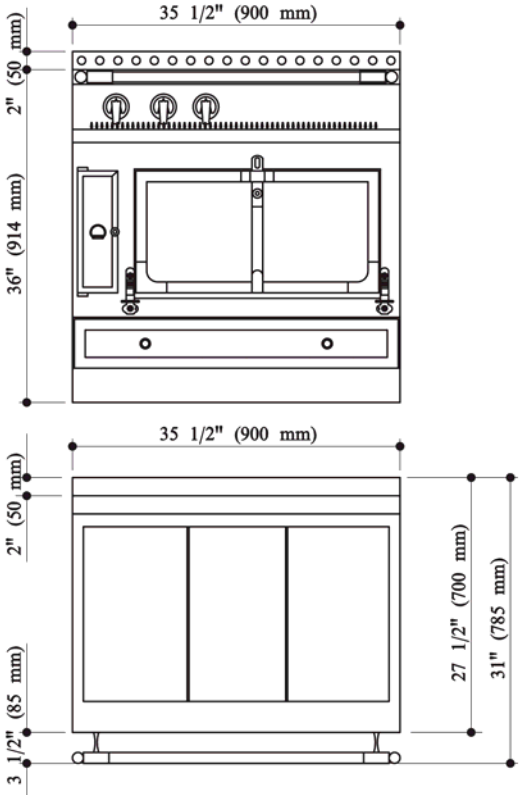
C0		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz
C1		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 maxi brûleur gaz
C2		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
C3		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 1 gril à pierres gaz
C4		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 1 plaque snack réversible gaz
C5		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 petite plaque coup de feu gaz 2 plaques rondes électriques

DIMENSIONS

	Cuisinières	Tables de cuisson
– Hauteur de l'appareil :	36" (914 mm)	7 7/8" (200 mm)
– Hauteur avec dosseret :	38" (964 mm)	9 7/8" (250 mm)
– Largeur :	35 1/2" (900 mm)	35 1/2" (900 mm)
– Poids :	100 à 150 kg, (220 à 330 lbs)	70 à 100 kg selon les modèles (154 à 220 lbs)

– Profondeur jusqu'au mur :
- Façade : 26 1/8" (665 mm)
- Barre à torchons : 31" (785 mm)
- Nez de la table : 27 1/2" (700 mm)
Épaisseur : 1 5/8" (40 mm)

Cuisinière - modèle GC9



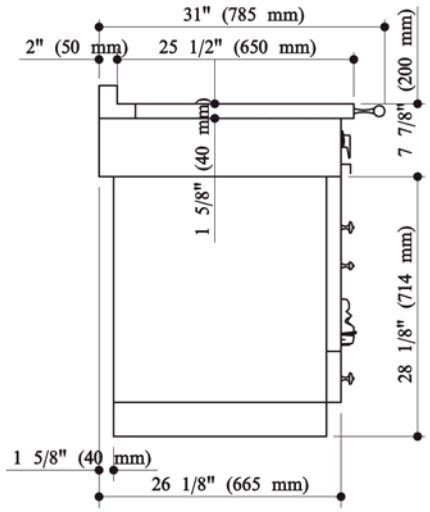
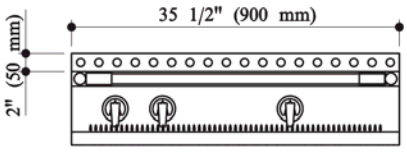
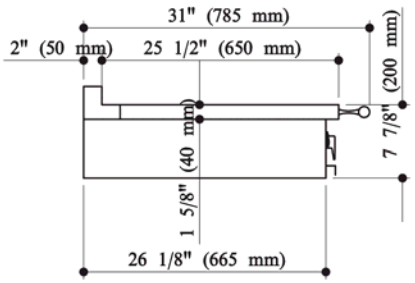


Table de cuisson - modèle TC9





CANADA

Les tableaux ci-dessous résument, pour chaque type de gaz et pour chaque modèle, la consommation électrique totale (W) et le débit calorifique du gaz (BTU/h).

INFORMATIONS PUISSANCES ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance totale en Watts	Alimentation en 240 V a.c.		Câble d'alimentation N° AWG
		Intensité (A)	Section des câbles mm2	
CUISINIERES				
GC9--G0UC0	2,575	11	2	14
GC9--E0UC0	6,050	25	4	10
GC9--G0UC1	2,575	11	2	14
GC9--E0UC1	6,050	25	4	10
GC9--G0UC2	2,575	11	2	14
GC9--E0UC2	6,050	25	4	10
GC9--G0UC3	2,575	11	2	14
GC9--E0UC3	6,050	25	4	10
GC9--G0UC4	2,575	11	2	14
GC9--E0UC4	6,050	25	4	10
GC9--G0UC5	6,575	27	4	10
GC9--E0UC5	10,050	42	10	6
TABLES A POSER				
TC9--00UC0	25	0.1	0.5	18
TC9--00UC1	25	0.1	0.5	18
TC9--00UC2	25	0.1	0.5	18
TC9--00UC3	25	0.1	0.5	18
TC9--00UC4	25	0.1	0.5	18
TC9--00UC5	4,025	17	2.5	12

INFORMATIONS PUISSANCES GAZ

Modèle	Compositions de tables						Fours (grands)		Puissance gaz totale (BTU / hr)	
	Feux vifs			Plaque coup de feu	Gril / Plaque snack	Plaques rondes électriques	Gaz	Electrique	Gaz Naturel	Propane
	Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur							
CUISINIERES										
GC9--G0UC0		1	1	1			1		54,000	47,500
GC9--E0UC0		1	1	1				1	32,000	25,500
GC9--G0UC1	1	1	1				1		68,500	62,500
GC9--E0UC1	1	1	1					1	46,500	40,500
GC9--G0UC2		2	2	1			1		78,500	66,000
GC9--E0UC2		2	2	1				1	56,500	44,000
GC9--G0UC3		1	1	1	1		1		68,500	62,000
GC9--E0UC3		1	1	1	1			1	46,500	40,000
GC9--G0UC4		1	1	1	1		1		68,500	62,000
GC9--E0UC4		1	1	1	1			1	46,500	40,000
GC9--G0UC5		1	1	1		2	1		54,000	47,500
GC9--E0UC5		1	1	1		2		1	32,000	25,500
TABLES A POSER										
TC9--00UC0		1	1	1					32,000	25,500
TC9--00UC1	1	1	1						46,500	40,500
TC9--00UC2		2	2	1					56,500	44,000
TC9--00UC3		1	1	1	1				46,500	40,000
TC9--00UC4		1	1	1	1				46,500	40,000
TC9--00UC5		1	1	1		2			32,000	25,500

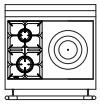
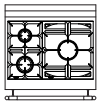
6. DESCRIPTION "LE CHÂTEAU® 75"

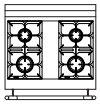
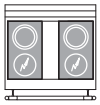
La ligne «Château 75», l'un des modèle de la série «La Cornue», comprend :

- 1 petit four à voûte à thermostat, au gaz ou électrique (cuisinières uniquement).
- Une table de cuisson présentant un dosseret en acier inoxydable qui crée un espace entre la cuisinière et le mur, et assure ainsi l'élimination des gaz brûlés et des odeurs (cuisinières et tables de cuisson).



COMPOSITIONS DE TABLES

B0		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 plaque coup de feu gaz
B1		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 1 maxi brûleur gaz

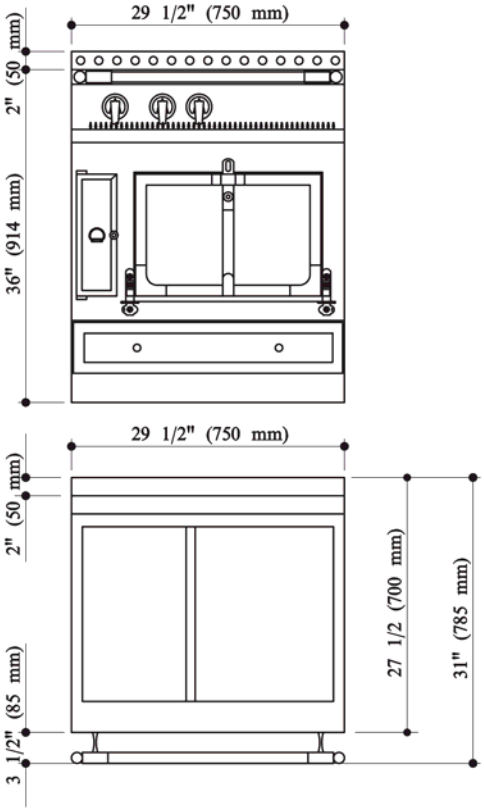
B2		2 feux gaz (petit brûleur arrière) 2 feux gaz (petit brûleur arrière)
BA		2 plaques rondes électriques 2 plaques rondes électriques

DIMENSIONS

	Cuisinières	Tables de cuisson
— Hauteur de l'appareil :	36" (914 mm)	7 7/8" (200 mm)
— Hauteur avec dosseret :	38" (964 mm)	9 7/8" (250 mm)
— Largeur :	29 1/2" (750 mm)	29 1/2" (750 mm)
— Poids :	100 à 130 kg, (220 à 286 lbs)	60 à 80 kg selon les modèles (130 à 176 lbs)

— Profondeur jusqu'au mur :
- Façade : 26 1/8" (665 mm)
- Barre à torchons : 31" (785 mm)
- Nez de la table : 27 1/2" (700 mm)
Épaisseur : 1 5/8" (40 mm)

Cuisinière - modèle CA7



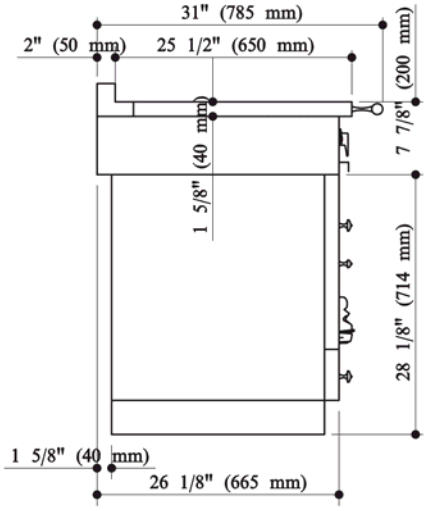
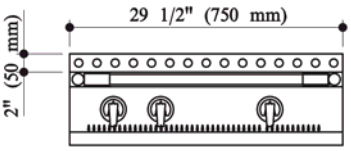
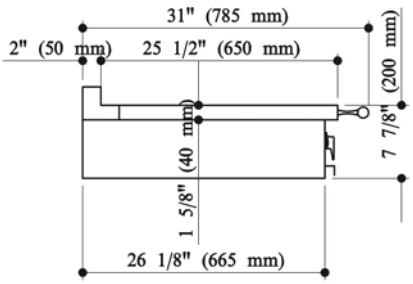


Table de cuisson - modèle TA7





Les tableaux ci-dessous résument, pour chaque type de gaz et pour chaque modèle, la consommation électrique totale (W) et le débit calorifique du gaz (BTU/h).

INFORMATIONS PUISSANCES ÉLECTRIQUES

Modèle	Puissance totale en Watts	Alimentation en 240 V a.c.		Câble d'alimentation N° AWG
		Intensité (A)	Section des câbles mm2	
CUISINIERES				
CA7--G0UB0	1,825	8	2	14
CA7--E0UB0	4,800	20	2.5	12
CA7--G0UB1	1,825	8	2	14
CA7--E0UB1	4,800	20	2.5	12
CA7--G0UB2	1,825	8	2	14
CA7--E0UB2	4,800	20	2.5	12
CA7--E0UBA	12,775	53	10	6
TABLES A POSER				
TA7--00UB0	25	0.1	0.5	18
TA7--00UB1	25	0.1	0.5	18
TA7--00UB2	25	0.1	0.5	18
TA7--00UBA	8,000	33	6	8

INFORMATIONS PUISSANCES GAZ

Modèle	Compositions de tables						Fours (petits)		Puissance gaz totale (BTU / hr)	
	Feux vifs			Plaque coup de feu	Gril / Plaque snack	Plaques rondes électriques	Gaz	Electrique	Gaz Naturel	Propane
	Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur							
CUISINIERES										
CA7--G0UB0		1	1	1			1		54,000	47,500
CA7--E0UB0		1	1	1				1	32,000	25,500
CA7--G0UB1	1	1	1				1		68,500	62,500
CA7--E0UB1	1	1	1					1	46,500	40,500
CA7--G0UB2		2	2				1		71,000	59,000
CA7--E0UB2		2	2					1	49,000	37,000
CA7--E0UBA						4		1	0,000	0,000
TABLES A POSER										
TA7--00UB0		1	1	1					32,000	25,500
TA7--00UB1	1	1	1						46,500	40,500
TA7--00UB2		2	2						49,000	37,000
TA7--00UBA						4			0,000	0,000

INSTALLATION

AVANT LA LIVRAISON

Afin de pouvoir installer votre cuisinière ou table de cuisson dès sa livraison, assurez-vous de la disponibilité du gaz et de l'électricité dans votre cuisine.

1. SÉCURITÉ

1.1. Ventilation

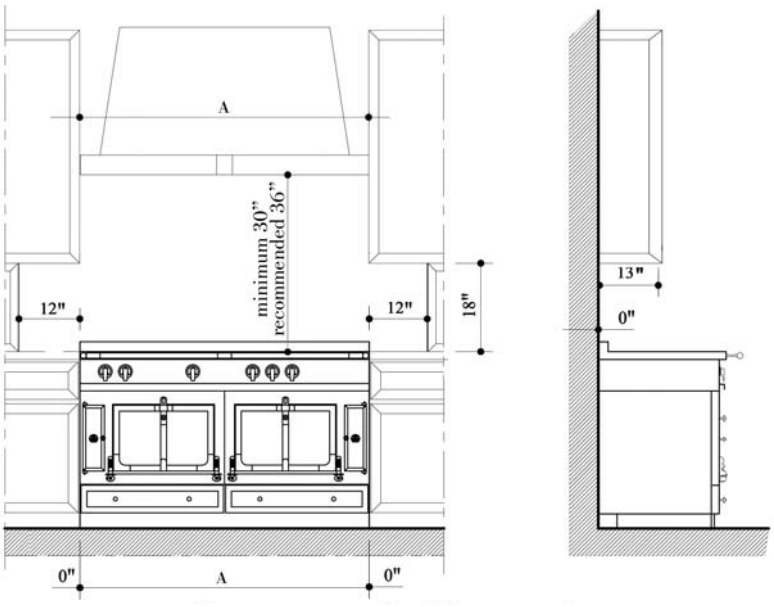
Lors de l'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz, de la chaleur et de l'humidité sont produites dans la pièce dans laquelle l'appareil est installé. Il est essentiel que la pièce où sera installé le fourneau « La Cornue » dispose d'une excellente ventilation extérieure pour éliminer la vapeur et les gaz de combustion, ainsi qu'une admission d'air frais.

N'utilisez pas de systèmes de recyclage d'air.

Vous pouvez utiliser des hottes ou des dispositifs d'aspiration de vapeur.

1.2. Espaces par rapport à une construction combustible

La distance horizontale minimum entre les bords de l'appareil et les murs combustibles verticaux adjacents de plus de ***18" (457 mm)*** *au-dessus du panneau supérieur est de* ***12" (305 mm)****.*
La profondeur maximum des placards surélevés est de ***13" (330 mm)****.*
La distance horizontale minimum entre les placards surélevés est supérieure à la largeur nominale de l'appareil ***(A)****.*



Afin d'éliminer les risques de brûlures ou de feu, n'installez pas des placards ou d'espace de rangement au-dessus de votre appareil de cuisson.
Tout élément, que ce soit une hotte ou un placard, situé directement au-dessus de la cuisinière doit être fabriqué en matériau non combustible et positionné à plus de ***30" (760 mm)*** *au-dessus de la cuisinière.*
La hauteur recommandée est de 36" (914 mm) au-dessus de la cuisinière.

Peut être installé sans espace entre la construction combustible adjacente en dessous de la surface de cuisson et l'arrière et les côtés de l'appareil.

À utiliser avec une hotte de ventilation adaptée.

2. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Tension : **240 V a.c.,** monophasé, système de branchement à 3 fils

Sécurité : Lors de son installation, la cuisinière doit être mise à la terre conformément aux règlementations 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, le cas échéant.

Alimentation : Vérifiez la puissance nominale au niveau de votre compteur électrique (charge maximale) afin de vous assurer qu'elle est adaptée à votre modèle. N'oubliez pas de prendre en compte tous les autres appareils électriques installés sur le même circuit.
Les tableaux aux pages 72, 75, 78, 82, 86 et 90 indiquent la puissance et l'intensité nécessaires pour chaque modèle La Cornue.

En raison de leur puissance, les fourneaux « La Cornue » ne peuvent pas être simplement branchés sur une prise ; les branchements électriques doivent être effectués à l'aide d'un fil électrique souple adapté et d'une boîte de dérivation intégrée; la boîte doit être située à 12" (environ 300 mm) du sol sur le mur à droite derrière le fourneau.

3. ALIMENTATION GAZ

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 :

- À gauche de l'appareil, à environ 2 1/2" (60 mm) du bord.
- 24" (620 mm) au-dessus du sol (pour les cuisinières).

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 du fourneau et bloquer les brûleurs. Assurez-vous ensuite que tous les raccordements au gaz sont bien hermétiques. Voir page 102 pour un essai initial de l'appareil avant d'allumer le gaz. Consultez la section « Importantes consignes de sécurité », pages 59 à 66.

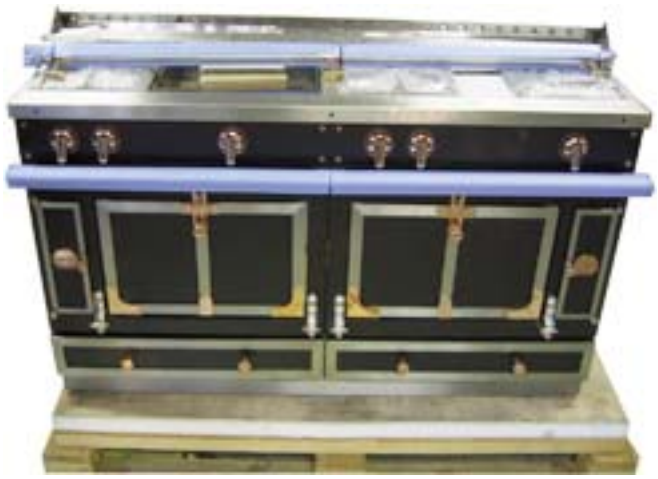
4. INSTALLATION

Pour vous assurer que la cuisinière est bien de niveau, en particulier dans une cuisine avec un carrelage ou un revêtement de sol ancien, nous vous recommandons d'installer le fourneau sur une base en bois ou en ciment ; cela vous permettra également d'adapter la hauteur de la plaque coup de feu à votre environnement ou à vos exigences.
Nous recommandons la pose d'une base de la taille exacte de la base du fourneau.

Dispositif anti-basculement (modèles Château 90 & Château 75 uniquement)
ATTENTION
Les modèles Château 90 et Château 75 doivent être sécurisés par un dispositif anti-basculement fourni. Voir les consignes d'installation (fournies avec le dispositif). Si la cuisinière n'est pas bien installée, elle pourrait basculer si quelqu'un s'appuie contre la porte. Vous pourriez être blessé(e) par des liquides brûlants qui se déverseraient ou par la cuisinière elle-même.

INSTRUCTIONS DE PORTAGE

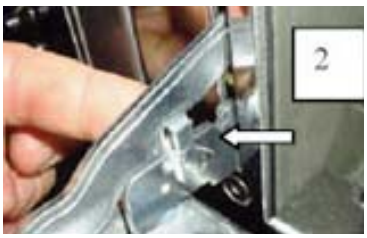
Les instructions ci dessous s'adressent à un personnel qualifié, formé aux techniques de portage "lourd". En règle générale, une cuisinière simple four pourra être manipulée par deux porteurs, une double four en nécessitera au minimum quatre.



Cuisinière complète

1. Afin d'alléger la cuisinière, enlever et mettre de coté les tiroirs, les tiroirs de propreté, le dosseret, la barre à torchons, les plats de four, les grille des feux, la plaque coup de feu et les accessoires.
2. Démonter les portes de four en enclenchant les clips situés sur les charnières et en basculant la porte vers l'arrière.

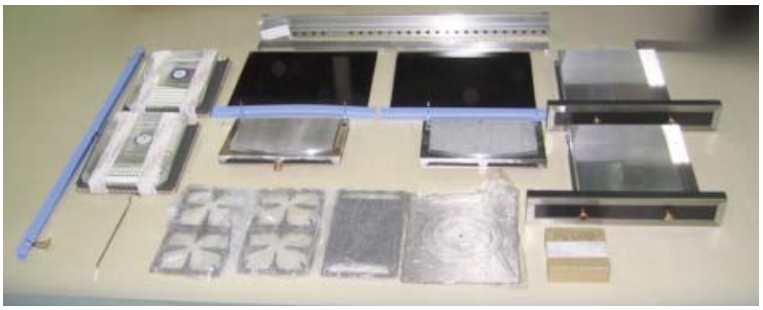






3. Démonter les plinthes à l'aide d'un tournevis plat.





Vue d'ensemble des éléments mis de coté.



Cuisinière allégée

4. Former un “limousin” à l’aide d’une couronne et de quatre sangles.
5. Croiser le “limousin” et basculer la cuisinière pour le mettre en place.





6. Dans le cas d’un portage en escalier, les sangles des porteurs situés en bas seront ajustées beaucoup plus courtes de façon à ce que la cuisinière soit horizontale. L‘arrière de la cuisinière sera toujours situé du coté intérieur de la rampe.



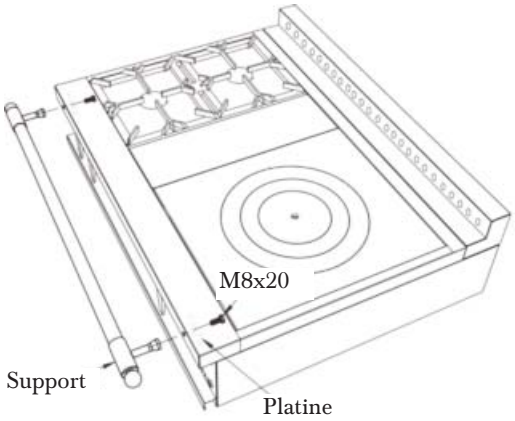


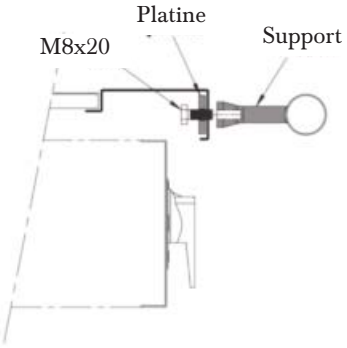
INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. MISE EN PLACE DE LA BARRE À TORCHONS



13 mm

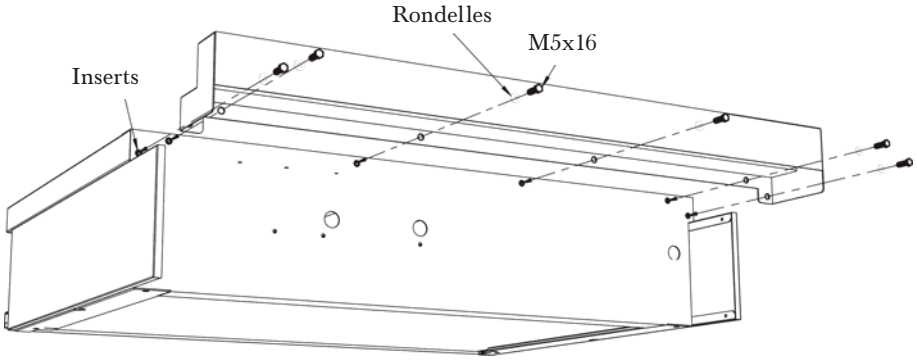




2. MISE EN PLACE DU DOSSERET

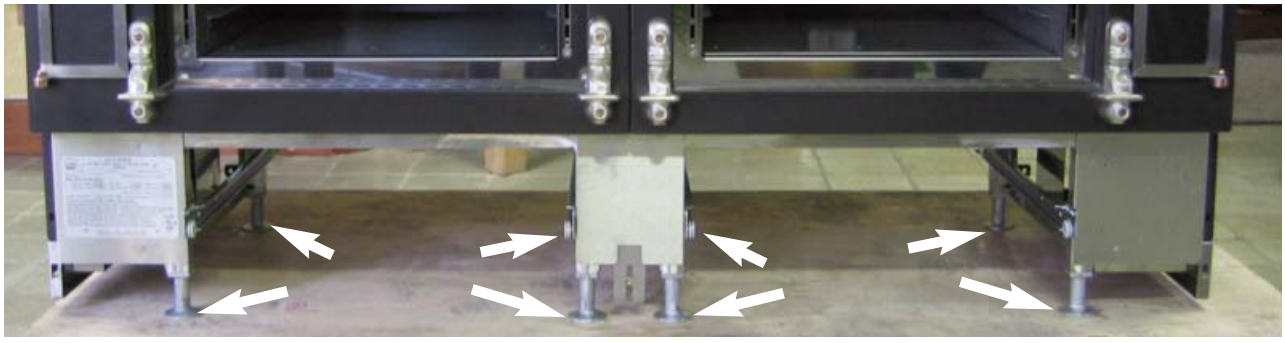


8 mm



3. RÉGLAGE HAUTEUR

Les cuisinières Château sont équipées de pieds réglables permettant l'ajustement en hauteur du plan de cuisson de 910 mm (35.82 in) à 920 mm (36.22 in).
Déposez les plinthes et retirez les tiroirs, mettez la cuisinière en place, remontez les pieds centraux de manière à ce que l'appareil ne repose que sur ses quatre pieds extérieurs et procédez au réglage. Une fois la cuisinière à la bonne hauteur et de niveau, descendez les pieds centraux pour répartir la charge.

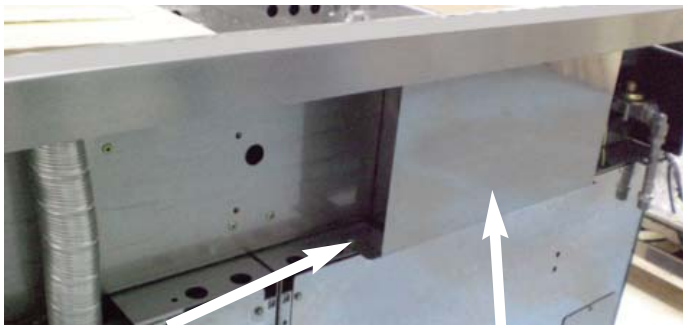


4. INSTALLATION DE LA PROTECTION DE CHEMINÉE GAZ

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



Protection de la cheminée

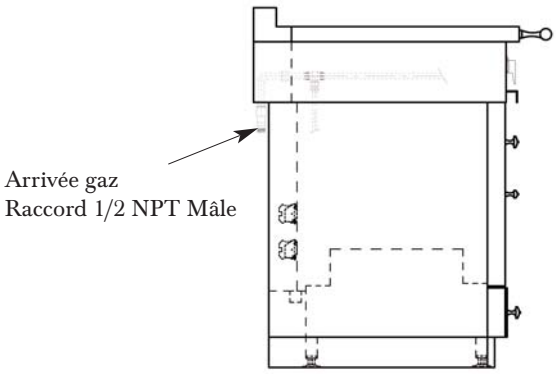


2 vis M5x16 + rondelles Protection

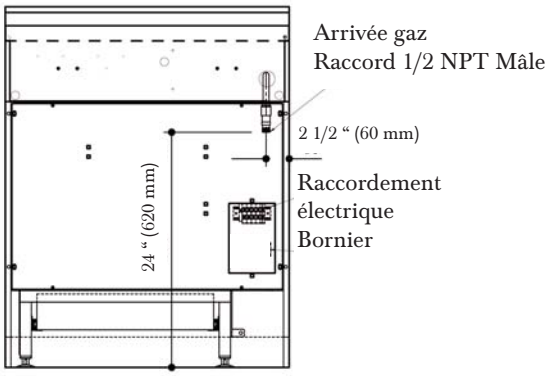
BRANCHEMENTS

Cet appareil doit être installé par un professionnel qualifié de La Cornue, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays dans lequel l'appareil est installé.
Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation du four avant de raccorder le gaz et l'électricité à la cuisinière.

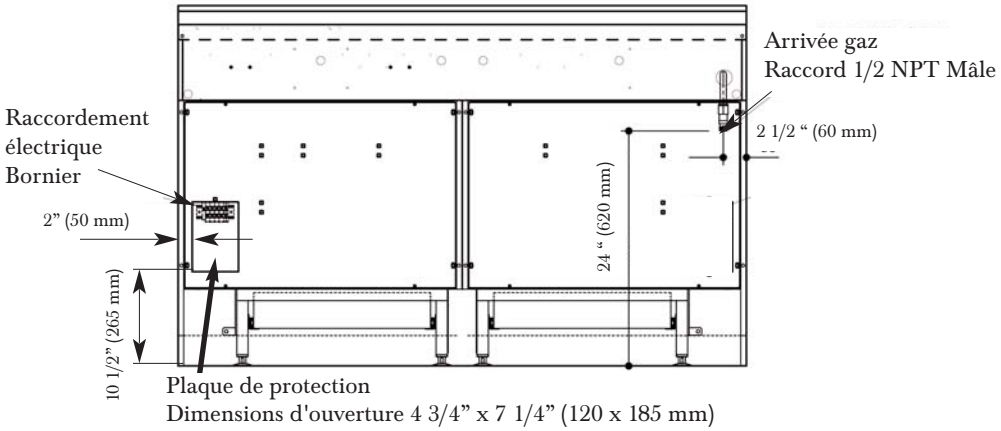
Vue de côté
Toutes cuisinières



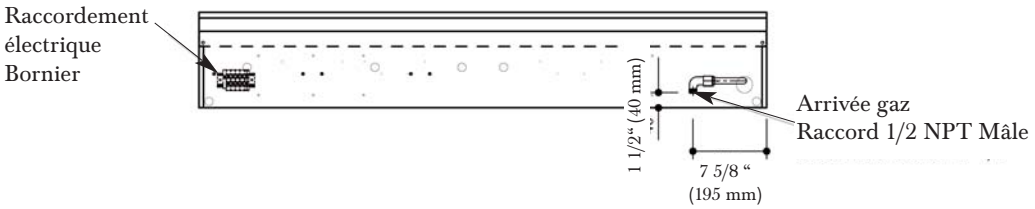
Vue arrière :
Château 90 et Château 75



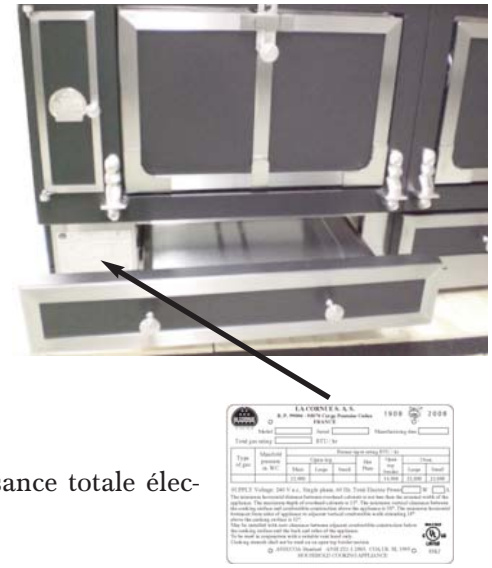
Vue arrière :
Grand Palais 180, Château 165, Château 150 et Château 120



Vue arrière : Tables à poser



1. PLAQUE SIGNALÉTIQUE



La plaque signalétique de votre appareil se trouve en bas à gauche sur le socle derrière de tiroir de rangement ou à l'intérieur de tiroir de propreté pour le modèle Château 120 et les tables à poser. Afin de visualiser cette plaque tirez le tiroir de rangement.
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).
3) La date de fabrication (la semaine et l'année).
4) Puissance totale du gaz en BTU/hr.
5) Type du gaz et la pression en "WC.
6) Puissance de chaque brûleur gaz en BTU/hr.
7) Tension pour votre appareil en Volts courant alternatif, puissance totale électrique en Watts et intensité en Ampères.

2. RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES

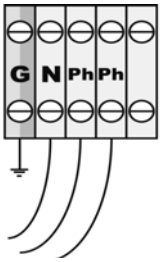
Les branchements électriques doivent être effectués et l'appareil mis à la terre conformément aux règlementations locales ou, à défaut, à la dernière édition du «National Electrical Code», ANSI/NFPA 70 aux États-Unis, et du «Code électrique canadien» CSA C22.2 au Canada.

Déconnectez tous les circuits d'alimentation avant d'accéder aux boîtes de dérivation.

Cet appareil doit être alimenté par 240 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.

Utilisez uniquement le câble d'alimentation à 3 ou 4 fils homologué pour Canada.

À partir du 1er janvier 1996, le « Nationale Electric Code » exige l'utilisation, dans les nouvelles constructions uniquement, d'un branchement à **4 conducteurs** pour tous les types de cuisinière électrique.



240 V a.c.
G-Terre N-Neutre Ph-Phase

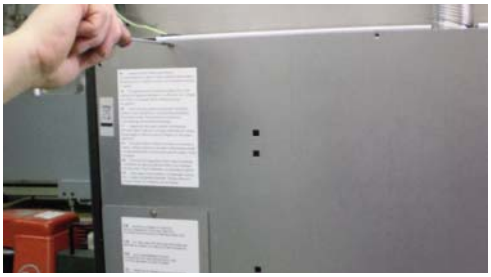
Pour la puissance des éléments électriques de chaque appareil, voir page 69 et pages 72 à 90.
Le câblage doit être conforme aux codes électriques nationaux.

Si l'électricité fournie ne correspond pas aux spécifications données ci-dessus, faites installer une prise homologuée par un électricien agréé.

Étant donné que les bornes de la cuisinière ne sont pas accessibles une fois la cuisinière en place, utilisez un cordon ou un conducteur de branchement flexible.
La cuisinière peut alors être facilement déconnectée pour des travaux de maintenance etc.

L'appareil « La Cornue » est fourni avec un bornier accessible en dévissant la plaque de protection en acier inoxydable à l'arrière.

1. Enlevez les vis et ensuite la plaque de protection à l'arrière de la cuisinière.
Pour les tables à poser enlevez la couverture du boitier de protection.



Cuisinière

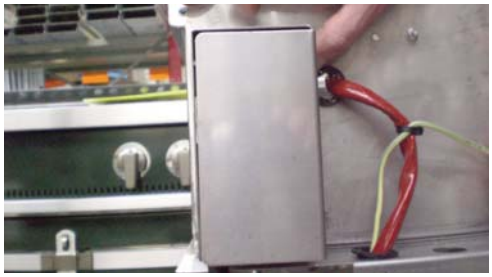
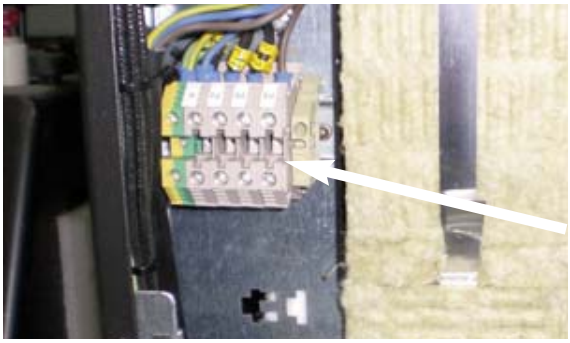


Table à poser

2. Maintenant vous pouvez accéder au bornier.



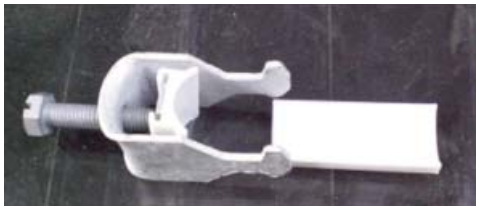
Borniers

Cuisinière



Table à poser

3. Les appareils La Cornue sont livrés avec le dispositif anti traction afin de sécuriser le cordon d'alimentation électrique. Insérez le cordon dans le dispositif et serrez-le.

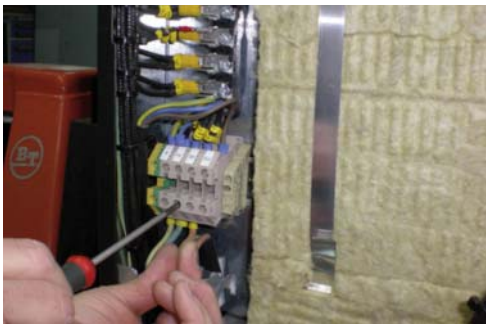




4. Insérez le dispositif anti traction dans le trou au dessous du bornier et poussez-le à gauche. Serrez bien le cordon et le dispositif avec la vis.







5. Installez le cordon d'alimentation en attachant tous les fils aux bornes:
- le neutre (fil blanc) sur la borne N,
- les phases L1 et L2 (fil rouge ou noir) sur P1 et P2,
- la terre sur T (fil jaune / vert).

REMARQUE : Assurez-vous que les câbles sont complètement insérés sur les borniers et que les connexions sont solides.

6. Réinstallez la plaque de protection ou la couverture du boitier de protection pour les tables à poser.

7. Assurez-vous que tout soit bien installé et tous les raccords bien serrés.

REMARQUE : N'installez pas le conducteur sans dispositif anti traction.

Rappel : ***Le branchement au secteur doit se faire par l'intermédiaire des borniers, et non par des prises de courant enfichables.***
Installez le câble bien en dessous des sorties d'air chaud à l'arrière du four, jamais devant.

3. RACCORDEMENT AU GAZ

L'installation de votre appareil La Cornue doit être conforme aux règlementations 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.

Toutes les cuisinières et tables de cuisson La Cornue sont entièrement montées et équipées 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, le fourneau sera équipé d'orifices pour gaz naturel

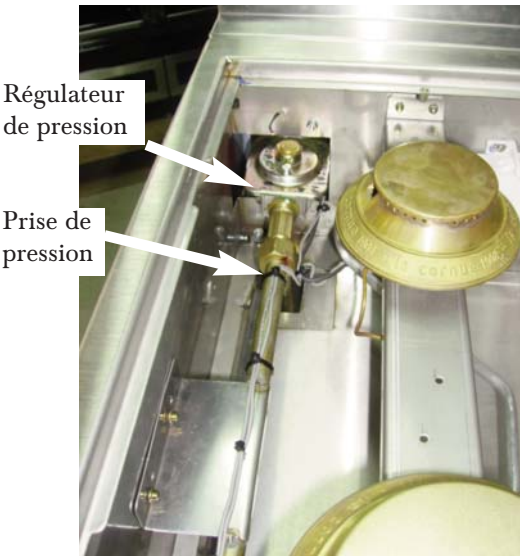
Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locales (nature et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles.

La cuisinière est conçue pour fonctionner à une pression d'admission de 5" de colonne d'eau (1.24 kPa = 12.4 mbar) pour le gaz naturel, ou une pression d'admission de 11" de colonne d'eau (2.74 kPa = 27.4 mbar) pour le gaz de pétrole liquéfié (propane).
Si la cuisinière doit fonctionnée au gaz propane, un installateur spécialisé en GPL doit la convertir. Nous recommandons de convertir la cuisinière 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 1.49 et 2.49 kPa).

Pour le GPL, la pression fournie doit être comprise entre 12'' et 13'' de colonne d'eau (3 et 3.24 kPa).
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 cuisinière 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 cuisinière à la conduite d'alimentation en gaz, doit présenter un D.I. de ½'' et une longueur de 5 pieds (1.5 m) pour faciliter l'installation.



Le régulateur de gaz sur l'appareil est réglé en usine aux pressions données par les organismes de régulation.

Dans les cuisinières et tables de cuisson La Cornue, le régulateur et la prise de pression se trouvent sur le collecteur de la table de cuisson près des 2 brûleurs gaz à gauche.

Raccorder la cuisinière à l'alimentation en gaz

Fermez le robinet principal d'alimentation en gaz avant de déconnecter votre ancienne cuisinière et laissez-le fermer jusqu'à ce que la nouvelle cuisinière ait été raccordée.



Les conduites rigides limitant le mouvement de la cuisinière, 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 une nouvelle cuisinière. Le cas échéant, veillez à bien aligner les conduites rigides ; la cuisinière 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 déposé de DuPont

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

Raccordez le connecteur d'appareil en métal souple à l'adaptateur sur la cuisinière. Positionnez la cuisinière 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 cuisinière 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.

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.

UTILISATION

Les brûleurs des fourneaux de la ligne « La Cornue » sont équipés de thermocouples de sécurité : si un brûleur s'éteint, l'alimentation en gaz de ce brûleur est **automatiquement coupée.**

1. ESSAIS

PREMIERE MISE EN SERVICE

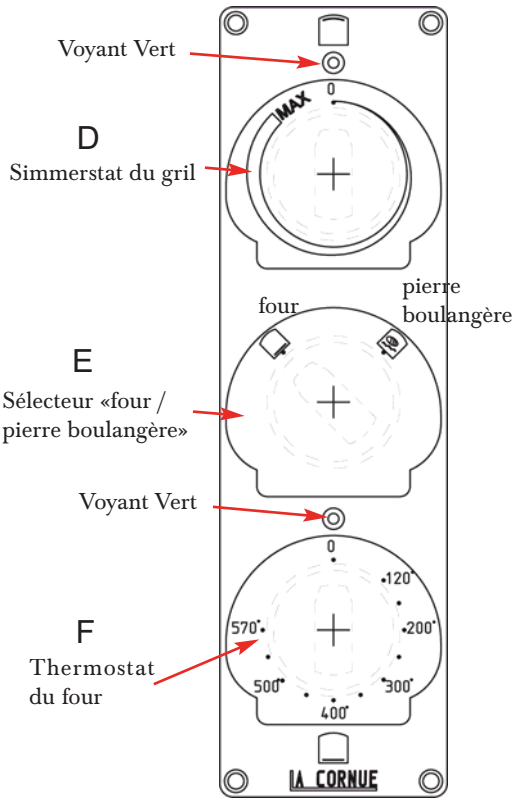
Procéder à la purge de l'air du réseau gaz en commençant par chacun des brûleurs de la table de cuisson. Une fois fait, la mise en service du four gaz est possible.
Si, néanmoins, la sécurité du four venait à se déclencher (voyant rouge allumé), presser le bouton de réarmement situé au dessus pour renouveler l'opération.

2. MISE EN MARCHE DES FOURS

2.1. Four électrique

- Vérifiez que le sélecteur « four / pierre boulangère » (E) est sur la position « four » (à gauche).
- Réglez le thermostat du four (F) à la température souhaitée. Le voyant vert s'allume.

Après utilisation, tournez le thermostat sur « 0 ».



2.2. Fonction pierre boulangère (option):

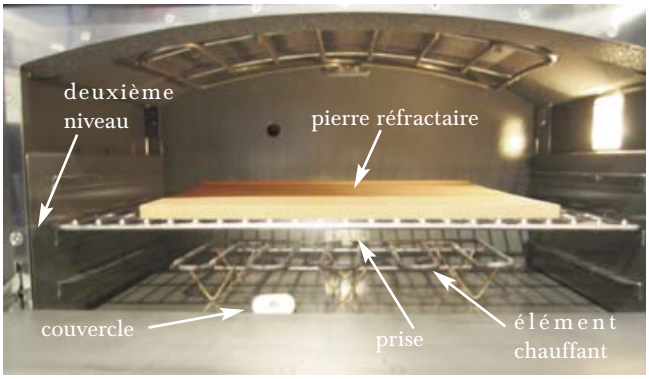
L'option «pierre boulangère» comprend :
une pierre réfractaire, un élément électrique de 3000 Watts et une «soulève-pain» en acier inoxydable.

Pour faire fonctionner votre pierre boulangère,
- Retirez le couvercle de la prise à l'arrière du four qui doit recevoir l'élément électrique de la «pierre boulangère».
- Branchez l'élément chauffant à la prise.
- Posez la grille étagère au deuxième niveau et ensuite posez la pierre sur la grille.
- Préchauffez le four en tournant le sélecteur (E) sur la position «four» (à gauche) et réglez le thermostat (F) à environ 440°F (230°C). Après 15 à 20 minutes de préchauffage, tournez le sélecteur vers la droite sur la position «pierre boulangère» et commencez la cuisson.

ou

- Tournez le sélecteur (E) sur la position «pierre boulangère» (à droite) et réglez le thermostat (F) à la température souhaitée.
- Après 10 à 15 minutes de préchauffage (selon la température souhaitée), vous pouvez commencer la cuisson.

Après utilisation, tournez le thermostat sur « 0 ».



Après la cuisson, laissez refroidir la pierre dans le four. Sortez ensuite la pierre et l'élément chauffant du four et reposez le couvercle sur la prise à l'arrière du four.

! ATTENTION ! Pendant et après l'utilisation, veillez à ne pas toucher ou laisser vos vêtements, ou tout autre matériau inflammable, venir au contact de la pierre ou d'élément chauffant du four tant que ceux-ci n'ont pas eu le temps de refroidir**.**

2.3. Gril électrique (four à gaz ou électrique)

Votre four est équipé d'un gril électrique commandé séparément de la sole.
- Positionnez le simmerstat (D) 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.

Après utilisation, tournez le bouton sur « 0 ».

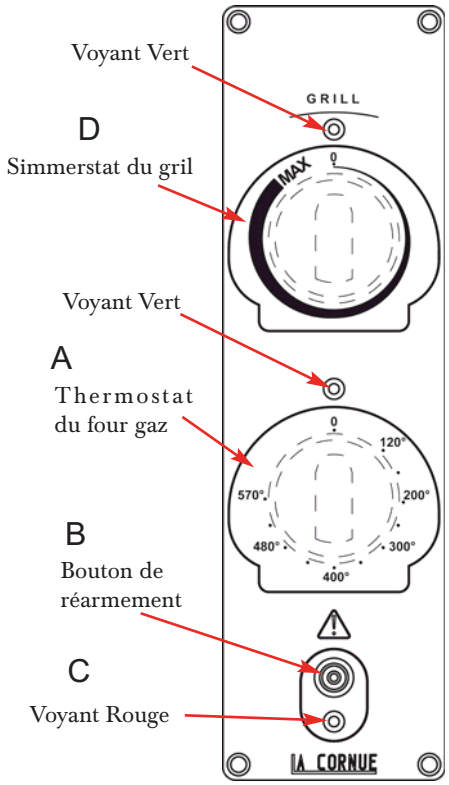
2.4. Four à gaz avec allumage électronique

Réglez le bouton du thermostat (A) à la température souhaitée. Le voyant vert s'allume.
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.

Après utilisation, tournez le thermostat sur « 0 ».

Note : Le voyant rouge (C) en bas du panneau de commande indique un problème dans l'allumage. À chaque fois qu'il s'allume, vérifiez que l'appareil est bien alimenté en gaz et réinitialisez en appuyant sur le bouton « B ». 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.

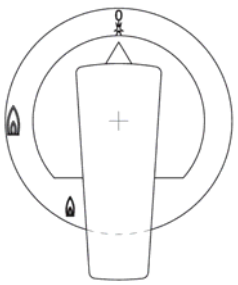
Si le phénomène persiste, contactez notre service après vente ou votre revendeur.



3. MISE EN MARCHE DES ÉLÉMENTS DE LA TABLE DE CUISSON

3.1. Brûleurs découverts, plaques coup de feu, gril ou plaque snack avec allumage électronique

Pour allumer le brûleur à gaz, appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « grande flamme ». Le gaz s'enflamme automatiquement au niveau du brûleur. Maintenez le bouton enfoncé pendant 5 à 10 secondes, ou plus longtemps le cas échéant (jusqu'à 30 secondes sur un nouvel appareil).
Le bruit d'étincelle signifie que le système d'allumage fonctionne normalement.



- **Niveau minimum :** tournez le bouton entièrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (petite flamme).
- **Arrêt :** ramenez le bouton dans sa position verticale en le tournant vers la droite.

3.2. Plaques rondes électriques



Selon les modèles, votre appareil de cuisson peut être équipé d'un ou deux modules de deux plaques rondes électriques - une de diamètre 180 mm et l'autre de diamètre 220 mm, d'une puissance maximale de 2000 W chacune (4000 W en total).
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.

MAINTENANCE

Cette section ne concerne que les agents spécialisés et recommandés par votre vendeur.

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 cuisinière avant d'entreprendre tous travaux de maintenance.**

IMPORTANT

Cet appareil est certifié par un Laboratoire National d'Essais et est en conformité avec les règlementations 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 cuisinière 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.

1. RÉGLAGES DES RALENTIS (PETITE FLAMME) POUR LES BRÛLEURS DE TABLE

Brûleurs découverts, plaque coup de feu, gril ou plaque snack

Seuls les ralentis des brûleurs des feux vifs, plaque coup de feu, plaque snack et gril à pierres peuvent être modifiés en procédant de la manière suivante :

1. Allumez le brûleur à gaz et réglez-le au minimum (petite flamme).

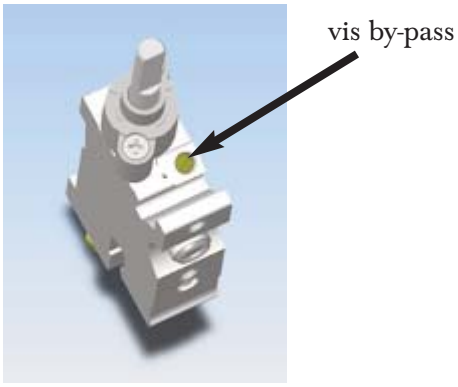
2. Retirez les boutons de commande (A) et leur cadran en dévissant la vis Allen afin d'accéder à la vis by-pass.

3. Tournez la vis by-pass sur le corps de robinet vers la gauche afin d'augmenter le débit ou vers la droite pour le réduire. Vous pouvez régler uniquement le débit réduit du gaz naturel. Pour le propane, serrez la vis vers le bas. **Assurez-vous que la flamme obtenue au niveau minimum est assez forte pour chauffer le thermocouple.**

4. Reposez le cadran et le bouton de commande et procédez à des essais.

Attention : Assurez-vous qu'il existe un espace suffisant entre les boutons et le panneau avant, puisqu'il est nécessaire d'enfoncer complètement le bouton avant de le tourner lors de l'allumage des brûleurs.



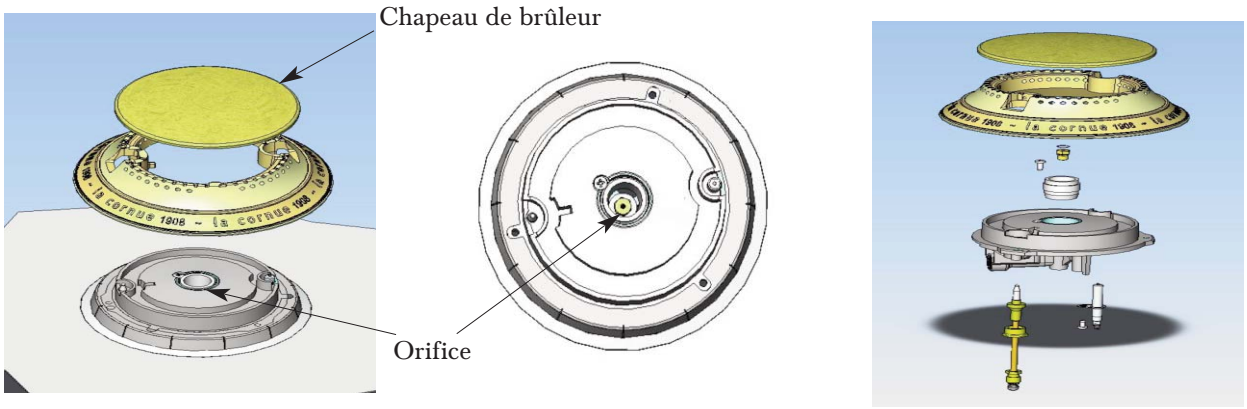


2. CONVERSION DE L'ALIMENTATION GAZ

La taille des orifices dépend du type de gaz. Le tableau ci-dessous vous permettra de définir quel orifice utiliser en cas de changement de type de gaz.

		Feux Vifs			Plaque Coup de Feu (petit brûleur, émaillé noir)	Gril à pierres ou Plaque Snack	Four Grande Voûte	Four Petite Voûte
		Maxi brûleur	Grand brûleur	Petit brûleur				
Puissance (BTU/hr)	Gaz Naturel 5" W.C. (1,24 kPa)	22,000	17,000	7,500	7,500	14,500	22,000	22,000
	Propane 11" W.C. (2,74 kPa)	22,000	12,500	6,000	7,000	14,500	22,000	22,000
Orifices (Marquage)	Gaz Naturel 5" W.C. (1,24 kPa)	216C	197C	124C	124C	170	215	215
	Propane 11" W.C. (2,74 kPa)	140C	104C	76C	76C	120	150	150
Débit réduit by-pass	Gaz Naturel 5" W.C. (1,24 kPa)	62 Réglage	55 Réglage	33 Réglage	33 Réglage	62 Réglage	----	----
	Propane 11" W.C. (2,74 kPa)	62	55	33	33	62	----	----

L'emplacement des orifices pour les divers brûleurs de gaz est différent (voir les photos ci-dessous).

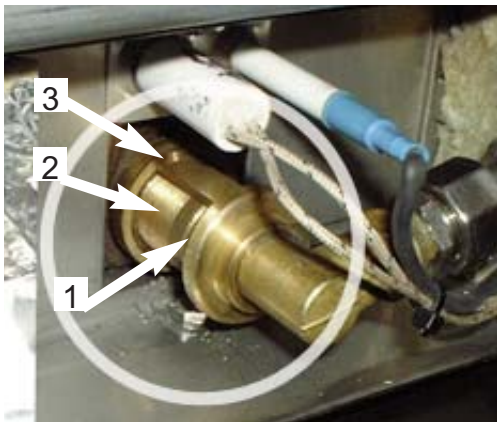


Brûleur gaz

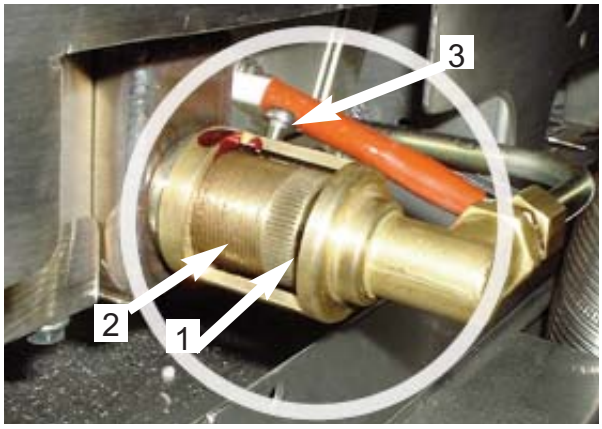
Note : Il convient de régler le régulateur de pression du gaz lorsque vous changez de type d'alimentation.

Remplacez les orifices des brûleurs de gaz et de la plaque coup de feu comme suit :

1. Retirez le gril, ou la plaque.
2. Retirez le chapeau du brûleur.
3. Dévissez l'orifice par le haut à l'aide d'une clé polygonale standard de 7 mm. Installez le nouvel orifice et vissez-le complètement.
4. Posez le chapeau du brûleur en prenant bien soin de le positionner correctement sur le corps du brûleur.
5. Posez le gril ou la plaque.



Four gaz



Gril ou plaque snack

Remplacez les orifices du four à gaz, du gril ou de la plaque snack comme suit :

1. Vissez le cône de réglage (2) et insérez-le dans le mélangeur afin de libérer de la place et permettre de dévisser l'orifice.
2. Dévissez l'orifice (1) à l'aide d'une clé plate de 7 mm.
3. Installez l'orifice (1) correspondant au nouveau type de gaz et serrez-le.
4. Allumez le brûleur et réglez l'arrivée d'air en vissant ou en dévissant le cône de réglage (2) jusqu'à ce que vous obteniez une flamme légèrement bleue sans décollement ; un décollement de la flamme indique un excès d'air.
5. Bloquez ensuite le cône de réglage (2) à l'aide de la vis de blocage (3).

Après un changement d'injecteurs il convient de procéder au réglage du ralenti des brûleurs de la table (voir section 1).

Conservez les orifices retirés de l'appareil pour une utilisation ultérieure.



ATTENTION

Le kit de conversion doit être installé par un agent de maintenance qualifié, conformément aux consignes du fabricant et à toutes les règlementations et directives en vigueur des organismes compétents. Si ces consignes ne sont pas respectées, il pourrait en résulter un incendie, une explosion ou une production de monoxyde de carbone susceptible de causer des dommages matériels, des blessures ou même la mort. L'agent de maintenance qualifié est responsable de la bonne installation du kit. L'installation n'est ni conforme, ni terminée tant que le fonctionnement de l'appareil converti n'a pas été vérifié conformément aux consignes du fabricant fournies avec le kit.

3. CONVERSION POUR HAUTE ALTITUDE

Si la cuisinière est installée à plus de 3000 ft (914 m), les orifices de brûleurs doivent être changés. Cette conversion doit être effectuée par un installateur de gaz qualifié.

Lisez les instructions avant d'effectuer une modification sur cet appareil.
Une modification incorrecte n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant, et peut donner lieu à des poursuites.

Avant d'effectuer l'entretien ou le remplacement de composants d'alimentation en gaz, débranchez le gaz avant le début de l'intervention.
Utilisez uniquement les orifices pour haute altitude livrés par La Cornue pour votre appareil.

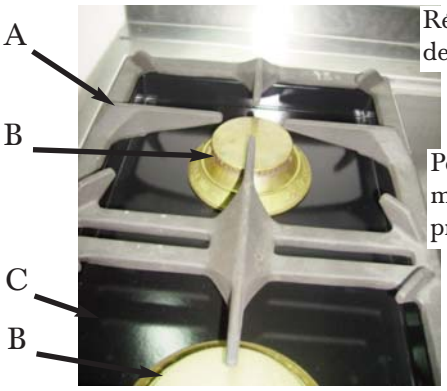
Une fois les modifications terminées, vérifiez le fonctionnement de tous les brûleurs.
Vérifiez de l'étanchéité de l'appareil.

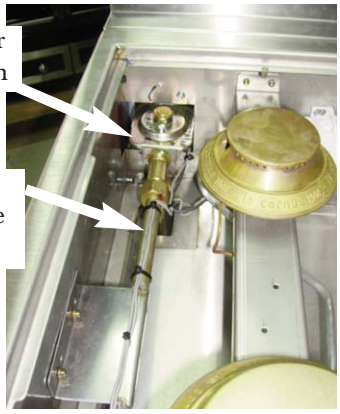
ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE FLAMME POUR VÉRIFIER S'IL Y A DES FUITES.

Conservez les orifices retirés de l'appareil pour utilisation ultérieure.

4. RÉGULATEUR DE PRESSION DE GAZ

Retirez le gril (A), le chapeau du brûleur (B) et le panneau (C). Vous pouvez maintenant accéder au régulateur.
Le régulateur est doté d'un capuchon à baïonnette. Utilisez une petite pièce de monnaie, enfoncez le capuchon et tournez-le pour le retirer. Retournez le capuchon pour que les lettres LP (pour le réglage sur le gaz propane) ou NAT (pour le réglage sur le gaz naturel) soient visibles dans le creux du capuchon. Remontez le capuchon en vous assurant que les baïonnettes sont bien en place.





240 V a.c.



Régulateur de pression

Étiquette

Collez l'étiquette correspondante sur la plaque signalétique ou changez la plaque afin d'indiquer le nouveau type et la pression de gaz.

Test de pression

Raccordez l'appareil au gaz. Vérifiez l'étanchéité de l'appareil au gaz.
La pression du gaz peut être mesurée au niveau du point de mesure de pression sur le côté de l'appareil, sur le collecteur, près du régulateur de pression.

5. REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

L'ampoule se trouve en haut sur le côté du four ; elle s'allume automatiquement lorsque la porte du four est ouverte.
À noter : déconnectez votre four avant de toucher l'ampoule afin d'éviter tout risque de choc électrique et permettre à l'appareil de refroidir (le cas échéant).



Retirez le verre de protection avant de dévisser l'ampoule grillée. Installez une nouvelle ampoule et reposez le verre de protection.

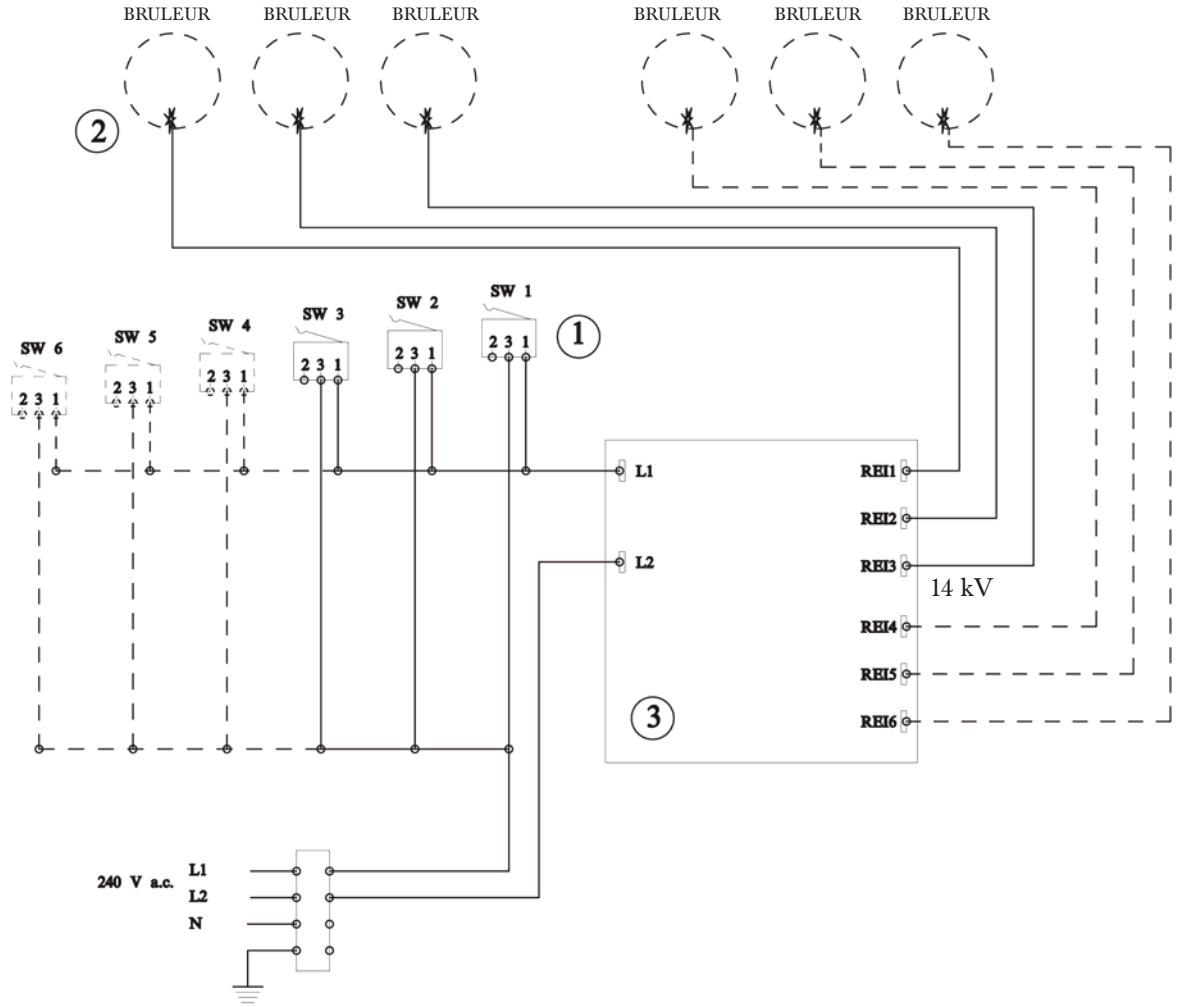


Caractéristiques techniques de l'ampoule:
- 25 W - 230 V - 240 V
- 300°C - Base E14

SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

1. ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE DE LA TABLE DE CUISSON.

« 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 ».

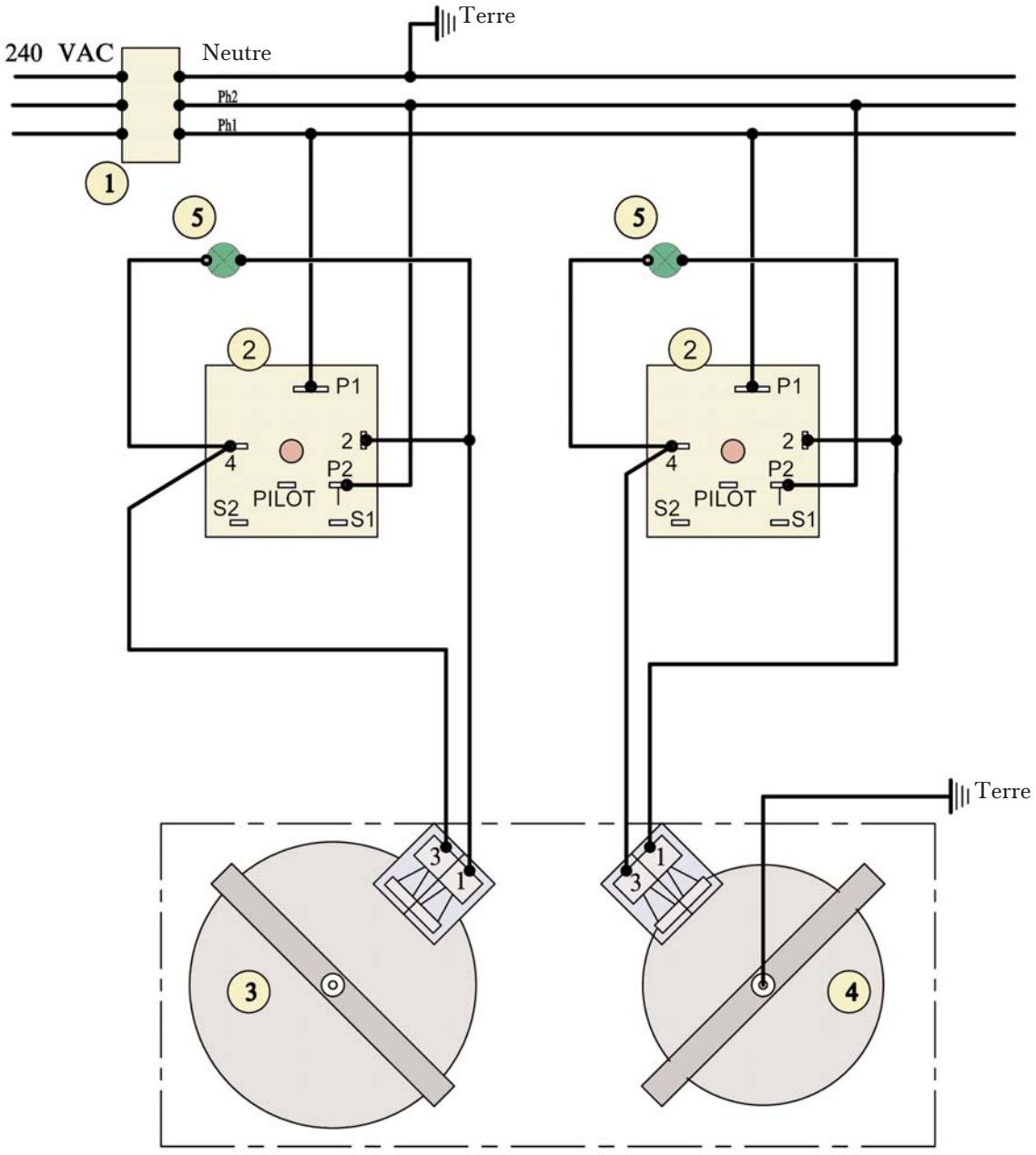


N°	Q-té	Désignation
1	3 - 6 *	Microswitch
2	3 - 6 *	Bougie d'allumage
3	1	Allumeur

* Dépend de nombre des brûleurs

2. PLAQUES RONDES ÉLECTRIQUES

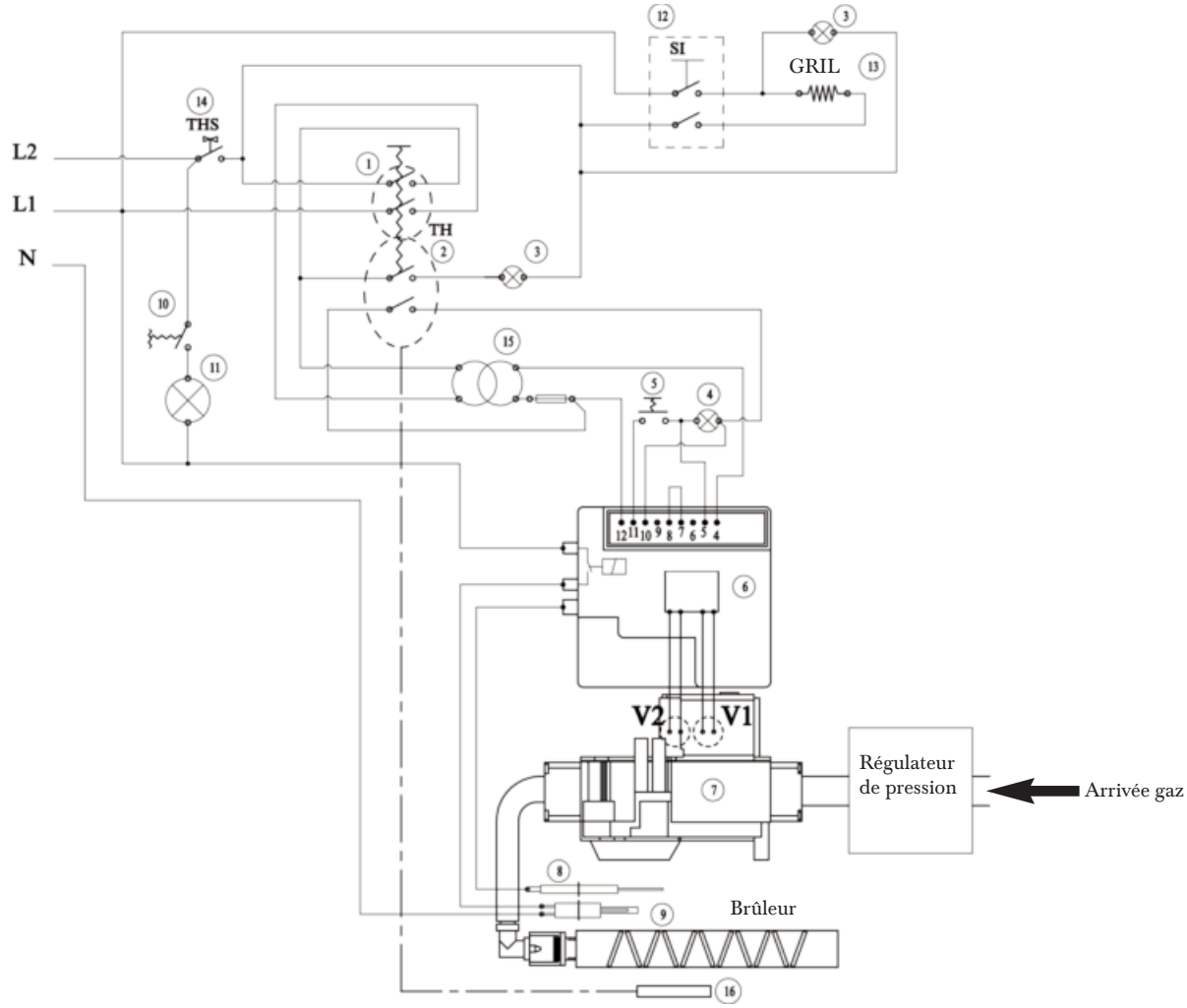
« ATTENTION – Lors de la maintenance, repérez tous les câbles avant de les débrancher. Les erreurs de raccordement peuvent nuire au bon fonctionnement ».
« Vérifiez le bon fonctionnement après la maintenance ».



N°	Q-té	Désignation
1	1	Bornier de connexion
2	2	Simmerstat
3	1	Plaque ronde électrique (grande)
4	1	Plaque ronde électrique (petite)
5	2	Voyant

3. FOUR GAZ - ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

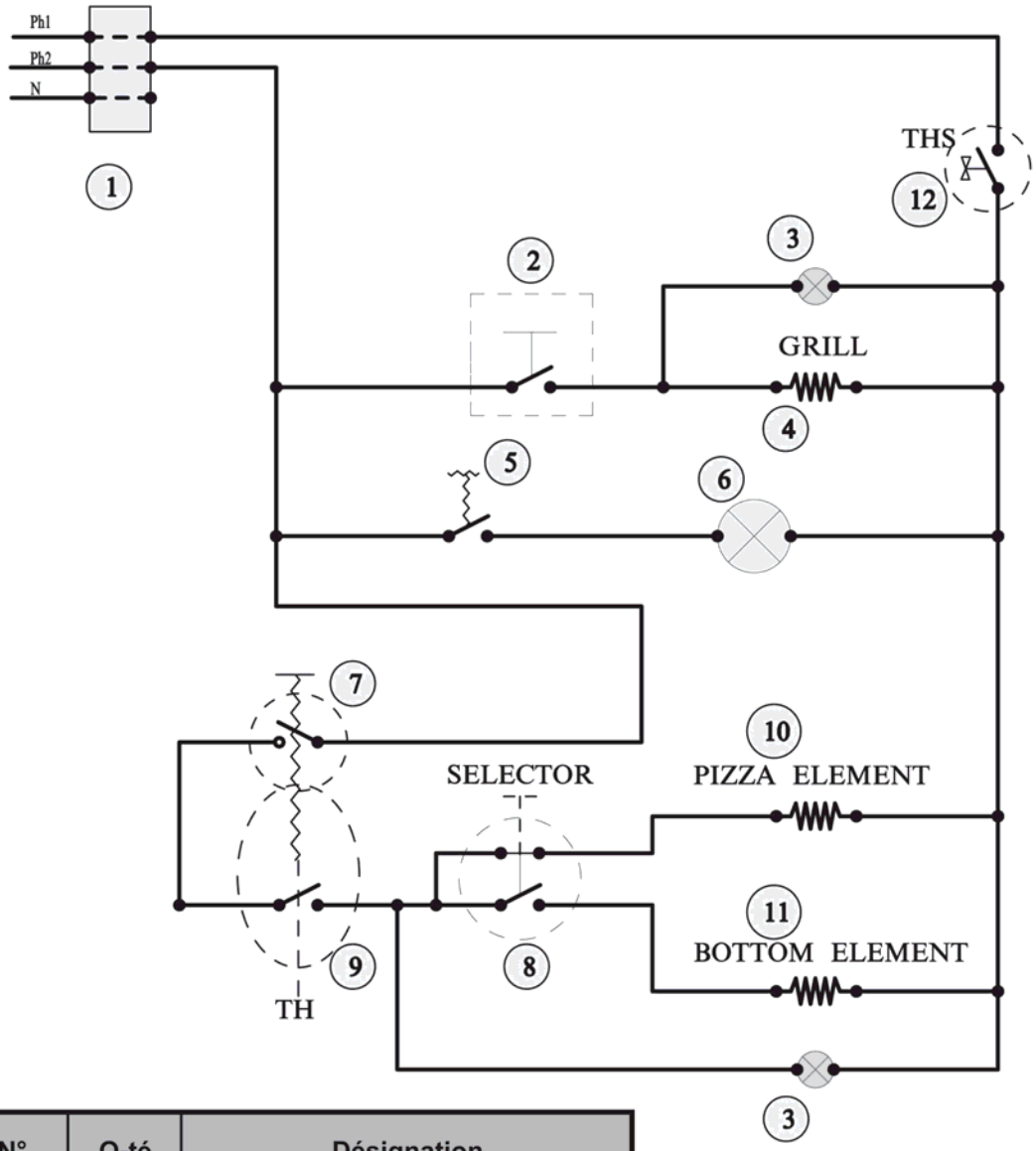
« ATTENTION – Lors de la maintenance, repérez tous les câbles avant de les débrancher. Les erreurs de raccordement peuvent nuire au bon fonctionnement ».
« Vérifiez le bon fonctionnement après la maintenance ».



N°	Q-té	Désignation
1	1	ON / OFF Switch
2	1	Thermostat
3	2	Voyant vert
4	1	Voyant rouge
5	1	Bouton de réarmement
6	1	Boitier de régulation électronique
7	1	Electrovanne
8	1	Détecteur de flamme
9	1	Bougie d'allumage
10	1	Switch de la lumière du four
11	1	Lumière du four
12	1	Simmerstat du gril
13	1	Résistance du gril
14	1	Thermostat de sécurité
15	1	Transformateur d'isolement

4. FOUR 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	Simmerstat du gril
3	2	Voyant vert
4	1	Résistance du gril
5	1	Switch de la lumière du four
6	1	Lumière du four
7	1	ON / OFF Switch
8	1	Commutateur Four / Pierre boulangère
9	1	Thermostat
10	1	Résistance Pierre boulangère
11	1	Résistance Sole
12	1	Thermostat de sécurité

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'ouvre inhérents à ce remplacement ou cette réparation. Cette obligation de prise en charge des frais de main-d'ouvre 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 derrière ou sur le tiroir du bas. 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
Tél.: + 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
Tél.: 800-457-1356 ou 415-468-6620, Fax: 415-358-4377

Service Après Vente:

SERVICE Power
FIELD SERVICE SOLUTIONS

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
Tél.: 855-213-2785 Fax: 905-678-4854

Vous pouvez consulter cette notice sur l'internet:

USA
www.lacornueusa.com www.purcellmurray.com

Canada
www.lacornue.com/ca www.agamarvel.com