

# **LA CORNUE**

---

## Instalación y

## Guía del usuario

---

*Horno*  
CornuFe 1908



GB, ES





*Estimado cliente,*

*Gracias por comprar una cocina La Cornue. Esperamos que realmente disfrute preparando deliciosas comidas con él.*

*El objetivo de esta guía es familiarizarle con el potencial de un aparato de calidad profesional diseñado para uso doméstico y facilitar su mantenimiento.*

*Por encima de todo, una cocina La Cornue está fabricada con materiales nobles y puros. Las elecciones específicas para ciertos componentes, como el latón para los marcos y el hierro fundido para la placa de cocción, responden a requisitos de tecnicidad y rendimiento profesional que no son alcanzables con otros materiales o tratamientos de protección. Estamos muy apegados a la autenticidad de nuestras cocinas y estamos convencidos de que las apreciará aún más a medida que las utilice.*

*Debe seguir los consejos sobre el uso y mantenimiento de su cocina que se proporcionan en este folleto; esto asegurará que su cocina le brinde satisfacción durante muchos años.*

*Gracias por confiar en nosotros.*

Javier Dupuy  
Presidente y Director General

Estimado cliente,

Complete los detalles del electrodoméstico a continuación y guárdelos para futuras referencias; esta información nos permitirá identificar con precisión su electrodoméstico en particular y nos ayudará a ayudarlo. Rellenarlo ahora le ahorrará tiempo y molestias si más adelante tiene un problema con su electrodoméstico. También puede resultarle útil conservar su recibo de compra junto con este folleto. Es posible que deba presentar el recibo para validar una visita de servicio de garantía.

Número de serie del aparato*:	
Modelo*:	
Color:	
Tipo de combustible*:	
Tensión*:	
Nombre y dirección de los minoristas:	
Fecha de compra:	
Nombre y dirección del instalador:	
Fecha de instalación:	

\* Esta información se encuentra en la placa de datos del aparato y en el certificado de garantía.

### Si tienes un problema

En el improbable caso de que tenga un problema con su electrodoméstico, consulte el resto de este folleto para verificar que el electrodoméstico se haya instalado y se esté utilizando correctamente. Si sigue teniendo dificultades, póngase en contacto con su distribuidor.

### SEDE Y TALLER

14, rue du Bois du Pont - ZI Les Béthunes  
95310 SAINT OUEN L'AUMONE

PAGDIRECCIÓN OSTAL:

BP 99006 - 95070 Cergy Pontoise Cedex

FRANCE

Teléfono: +33 (0)1 34 48 36

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

**[www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)**

correo electrónico: [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

# CONTENIDO

ADVERTENCIA .....	4
DESCRIPCIÓN .....	9
1. Descripción general .....	9
2. Dimensiones .....	9
3. Potencia energética y caudales de gas .....	10
4. Potencias nominales de los elementos eléctricos .....	10
5. Placa de características .....	11
ANTES DE LA ENTREGA .....	12
1. Requisitos de seguridad .....	12
2. Suministro eléctrico .....	13
3. Suministro de gas .....	14
INSTRUCCIONES DE MANEJO E INSTALACIÓN .....	15
1. Desembalaje de la olla .....	15
2. Instrucciones de manipulación .....	15
3. Retirar y volver a colocar la puerta del horno .....	15
4. Montaje del pasamanos .....	dieciséis
5. Instalación de contrahuellas / contrasalpicaduras .....	dieciséis
6. Instalación de protección de chimenea de gas .....	dieciséis
7. Regulación de la altura y posicionamiento de la cocina .....	17
CONEXIONES .....	18
1. Conexiones eléctricas .....	19
2. Conexión de gas .....	19
AJUSTES .....	21
1. Cambio de los inyectores .....	21
2. Tabla de inyectores .....	22
3. Reemplazo de la luz del horno .....	23
INSTRUCCIONES DE USO .....	24
1. Comenzando con los quemadores de la estufa .....	24
2. Comenzando con el horno .....	26
3. El principio de cocción .....	28
4. Horno abovedado: consejos de uso .....	29
MANTENIMIENTO DE UNA COCINA CornuFé 1908 .....	31
1. Paneles frontales .....	31
2. Acabados .....	32
3. La placa de cocción .....	32
4. El horno .....	34
CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTIVAS EUROPEAS .....	36
GARANTIA .....	37

## WADVERTENCIA

**T** Este electrodoméstico debe ser instalado por un profesional calificado de acuerdo con las normas vigentes en el país donde se instala el electrodoméstico y solo debe usarse en un área bien ventilada. Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Categorías de electrodomésticos (ver pto. 7, pág. 16 "Regulación de altura y posicionamiento de la cocina"):

- Clase 1: Aparato de cocción autónomo que normalmente no está en contacto directo con los muebles de la cocina o las paredes circundantes.
- Clase 2: Aparato de cocción que puede integrarse entre dos muebles de cocina, cuyas paredes pueden estar en contacto directo con los muebles circundantes. Este tipo de aparato puede estar en contacto con un solo mueble de cocina durante la instalación.
- Clase 2 / Subclase 1: Aparato de clase 2 que puede ser independiente o instalarse de manera que los paneles laterales sean accesibles.

**Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de suministro de gas (tipo de gas y presión) y el ajuste del aparato sean compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta situada en la parte posterior de la placa de cocción y en el certificado de prueba.**

Este aparato no está diseñado para conectarse a un sistema de ventilación o a un conducto de ventilación para productos de combustión. Debe instalarse y conectarse de acuerdo con la normativa vigente, y se debe prestar especial atención a la normativa de ventilación aplicable.

El uso de un aparato de cocina a gas provoca la producción de calor y humedad en el local donde está instalado. **Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada:** mantener abiertos los orificios de ventilación natural e instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora mecánica).

El uso prolongado o intensivo del aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo, abriendo una ventana, o para una ventilación más eficaz, aumentando la potencia del sistema de ventilación mecánica instalado.

Cuando utilice su cocina por primera vez, es posible que desprenda un olor. Esto debería detenerse después de su uso.

Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador o el usuario.

Tenga en cuenta:

**El aparato y sus partes accesibles se calientan durante el uso y retendrán el calor incluso después de que haya dejado de cocinar. Se debe tener cuidado para evitar tocar los elementos calefactores. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados a menos que estén supervisados continuamente.**

***Mantenga a los niños pequeños a una distancia segura. NO deje a los niños solos.***

## WADVERTENCIA

**Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros. involucrado.**

**Los niños no deben jugar con el aparato.**

**La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.**

**Si huele a gas:**

**tuNo encienda ni apague los interruptores eléctricos. tuNo fume.**

**tuNo utilice llamas desnudas.**

**tuCierre el gas en el medidor o cilindro. tuAbra puertas y ventanas para deshacerse del gas. tuLlame a su proveedor de gas.**

**La cocina debe ser reparada** por un ingeniero de servicio calificado y solo se utilizan piezas de repuesto aprobadas. Pídale al instalador que le muestre la ubicación del interruptor de control de la cocina. Márquelo para una fácil referencia.

**Siempre deje que la cocina se enfríe y luego apáguela.** en la red antes de limpiar o realizar cualquier trabajo de mantenimiento, a menos que se especifique lo contrario en esta guía.

**Todas las partes de la olla se calientan** con el uso y retendrá el calor incluso después de que haya dejado de cocinar. Tenga cuidado al tocar la cocina, para minimizar la posibilidad de quemaduras, siempre asegúrese de que los controles estén en la posición APAGADO y que esté frío antes de intentar limpiar la cocina.

**Limpiar con precaución.** Si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar los derrames sobre una superficie caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor.

Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente.

**NO utilice un limpiador a vapor para limpiar la cocina.**

**No rociar aerosoles** cerca de la cocina mientras está encendida.

**No almacene ni use materiales combustibles** o líquidos inflamables cerca de este aparato.

**Tenga mucho cuidado al calentar grasas y aceites.**, ya que se encenderán si se calientan demasiado. Siempre que sea posible, use un termómetro de grasa profundo para evitar el sobrecalentamiento de la grasa más allá del punto de ahumado.

## WADVERTENCIA

**Nunca dejes desatendida una bandeja para patatas fritas.** Caliente siempre la grasa lentamente y observe cómo se calienta. Las sartenes hondas deben tener solo un tercio de grasa. Llenar demasiado la sartén con grasa puede causar que se derrame cuando se agrega la comida. Si usa una combinación de aceites o grasas para freír, revuélvalos antes de calentarlos o cuando las grasas se derritan.

Los alimentos para freír deben estar lo más secos posible. La escarcha en los alimentos congelados o la humedad en los alimentos frescos pueden hacer que la grasa caliente burbujee hacia arriba y sobre los lados de la sartén.

No utilice la parte superior del conducto de humos (la ranura a lo largo de la parte posterior de la cocina) para calentar platos, vajilla, secar paños de cocina o ablandar mantequilla.

**Tenga cuidado de que no se filtre agua en el aparato.**

**El horno NO debe usarse para calentar la cocina.,** esto no solo desperdicia combustible, sino que las perillas de control pueden sobrecalentarse.

Cuando el horno esté encendido, NO deje la puerta del horno abierta más tiempo del necesario.

Antes de usar la olla, asegúrese **todos los materiales de embalaje han sido retirados.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la cocina. Nunca permita que los niños jueguen con el material de embalaje.

**NUNCA deje artículos sobre la estufa.** El aire caliente de un respiradero del horno puede encender elementos inflamables y puede aumentar la presión en los recipientes cerrados, lo que puede hacer que exploten.

Muchas latas de aerosol tipo aerosol son EXPLOSIVAS cuando se exponen al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o almacenamiento cerca de un electrodoméstico.

Varios tipos de plástico son combustibles y la mayoría de ellos pueden dañarse con el calor. Retire cualquier objeto de papel, plástico o tela (como libros de cocina, utensilios de cocina de plástico, toallas, etc.) así como líquidos inflamables de cualquier parte de la cocina que pueda calentarse.

Preferiblemente, **no debe haber armarios ni estanterías encima del aparato.** En el caso de que haya armarios/estanterías encima del aparato, asegúrese de que en ellos se coloquen objetos de uso poco frecuente, que puedan guardarse de forma segura en un lugar expuesto al calor generado por el aparato.

**NUNCA CUBRA las ranuras, ventilaciones o agujeros** en la parte inferior del aparato, y nunca cubra las parrillas con productos como papel de aluminio; hacerlo evitaría la circulación de aire dentro del horno y el papel de aluminio podría causar que se acumulara calor, lo que provocaría un riesgo de incendio.

**NO use el horno para almacenamiento.**

Los materiales inflamables no deben almacenarse en un horno o cerca de los quemadores de la estufa. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables.

**NUNCA TOQUE EL QUEMADOR** o las superficies alrededor del quemador.



## WADVERTENCIA

Tenga en cuenta también que el quemador puede permanecer caliente durante cierto tiempo incluso después de haberlo apagado. Las superficies ubicadas alrededor del quemador de gas pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

### **NO toque los elementos calefactores ni las superficies interiores del horno.**

Los elementos calefactores del horno pueden estar calientes aunque sean de color oscuro. Las superficies interiores de un horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Asimismo, asegúrese de que no haya contacto entre la ropa y otros productos inflamables y los elementos calefactores o superficies internas.

### **Use ropa adecuada.**

No utilice ropa holgada (mangas, etc.) cuando utilice el aparato.

Si hay estantes o armarios encima del aparato, **tenga cuidado al alcanzar los productos** podrían contener.

Los productos inflamables pueden encenderse al contacto con la llama de un quemador o una superficie caliente, lo que puede provocar quemaduras graves.

### **Use solo guantes para horno o guantes de cocina que estén secos.**

El uso de guantes mojados sobre superficies calientes puede provocar quemaduras causadas por el vapor. Evite todo contacto entre los guantes para horno y los elementos calefactores tibios.

**Nunca use una toalla, paño grueso o similar en lugar de un guante aislante.;** pueden incendiarse al contacto con una superficie caliente.

### **Nunca opere el aparato con las manos mojadas.**

#### **USE LA BANDEJA DEL TAMAÑO ADECUADO.**

Este aparato está equipado con quemadores de diferentes tamaños. Use utensilios con fondos planos. No use sartenes inestables y coloque las manijas lejos del borde de la estufa. Asegúrese de que las llamas estén debajo de las sartenes. No es seguro dejar que las llamas quemen los lados de la sartén; el mango puede calentarse demasiado.

NO use recipientes para cocinar que puedan superponerse a los bordes de la estufa.

**El cajón inferiores** para guardar bandejas de horno y otros utensilios de cocina. Puede calentarse mucho, no guarde nada en él que pueda derretirse o incendiarse. Nunca almacene materiales inflamables en el cajón. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, como libros de cocina, artículos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos, como latas de aerosol, sobre o cerca del aparato.

Los materiales inflamables pueden explotar y provocar incendios o daños materiales.

**la placa de cocinano** está diseñado para funcionar con un temporizador o con un dispositivo remoto separado.

## WADVERTENCIA

**Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.**

**Este aparato está destinado únicamente a la cocción doméstica (no profesional) y fue diseñado para ser utilizado por particulares en sus propios hogares. No está diseñado para ser utilizado fuera del edificio.**

**En caso de uso no doméstico, el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad y la garantía se considerará nula.**

# DESCRITURA

## 1. GENERALDESCRITURA

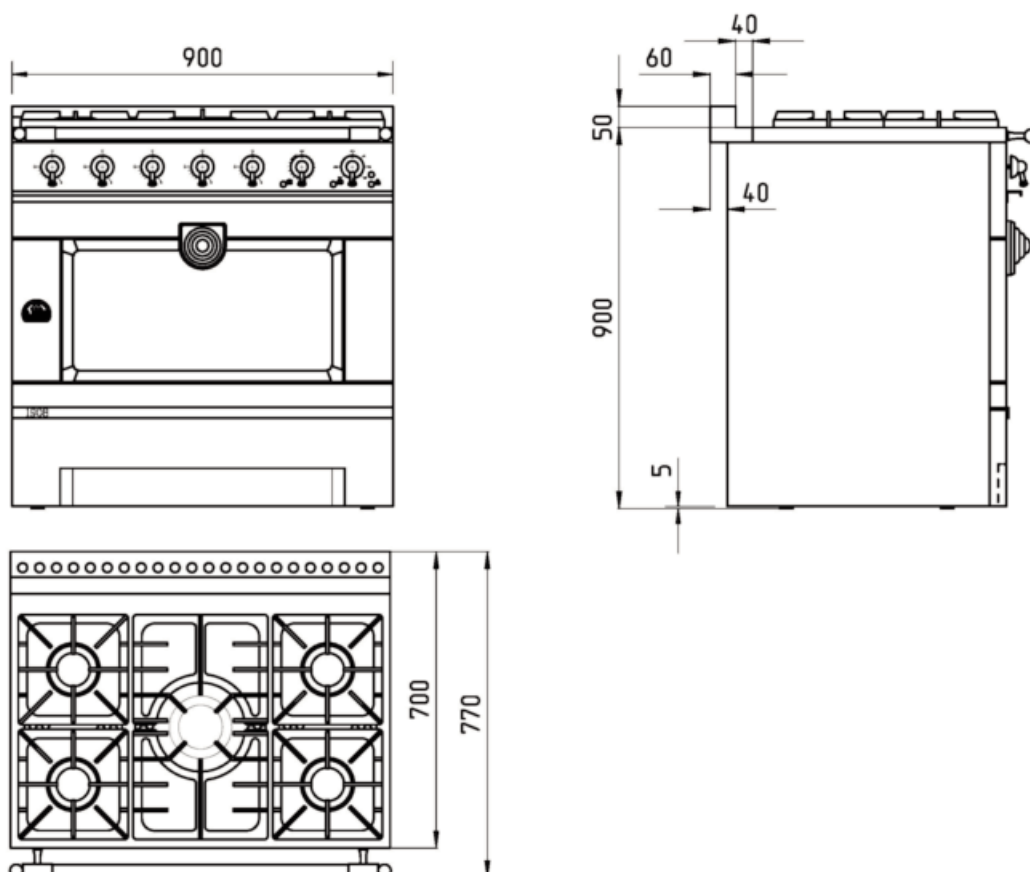
CornuFé 1908, 2 modelos:

- FE8XXG0ER1 con horno a gas
  - FE8XXE0ER1 con horno eléctrico XX
- puede sustituirse por letras o cifras.

Modelo compuesto por un gran horno abovedado a gas o eléctrico equipado con grill eléctrico y placa de cocción con 5 fuegos a gas.

## 2. DIMENSIONES

Ancho:	900mm
Profundidad total:	770mm
Profundidad de la placa de cocción:	700mm
(incluido el protector contra salpicaduras)	
Altura con protector contra salpicaduras:	950mm
Altura de la placa de cocción:	900mm
(sin protector contra salpicaduras)	
Pies ajustables:	- 5, +30mm
Peso:	110 kg



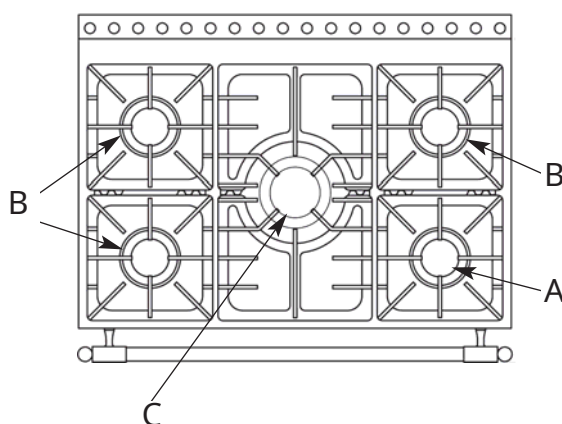
### 3. miENERGYPAGOWER YGRAMOCOMOFBAJORATE

Todos nuestros aparatos pertenecen a la Categoría II y están diseñados para gases del segundo y tercer grupo.

El gas utilizado puede ser gas natural, propano o butano, según disponibilidad. Consulte las páginas 19 y 20 para obtener información sobre cómo adaptar su cocina a los distintos tipos de gas.

Las siguientes tablas resumen para cada tipo de gas y para cada quemador el caudal de calor (potencia energética en kW, poder calorífico bruto), caudal volumétrico (en m<sup>3</sup>/h) de gas natural y el caudal másico (en kg/hora) de gas butano/propano.

BURNER	HEAT INPUT kW (Gross Calorific Value)		VOLUME FLOW RATE (m <sup>3</sup> /h) Natural Gas G20 / G25 Pressure 20/25 mbar		MASS FLOW RATE kg/h Gas Butane/Propane G30 / G31 Pressure 28/30/37/50 mbar	
	Nominal	Reduced	Nominal	Reduced	Nominal	Reduced
Gas hob:						
• Small burner A	1,7	0,36	0,16	0,03	0,121	0,03
• Large burner B	3	0,6	0,28	0,06	0,214	0,05
• Central burner C	4	1,45	0,38	0,14	0,285	0,10
Large vaulted gas oven ( 74 l. )	6,2	-	0,58	-	0,44	-
<b>Total model FE8XXG0ER1</b>	<b>20,9</b>	<b>3,61</b>	<b>1,96</b>	<b>0,35</b>	<b>1,488</b>	<b>0,28</b>
<b>Total model FE8XXE0ER1</b>	<b>14,7</b>	<b>3,61</b>	<b>1,38</b>	<b>0,35</b>	<b>1,048</b>	<b>0,28</b>



### 4. pagOWERCONDICIONES PARA ELMIELECTRICOMILEMENTOS

Gran horno eléctrico de bóveda (74 litros, gran volumen) .....	6 000 W
3 500 W piso de horno + 2 500 W bóveda	
Parrilla en horno grande abovedado a gas .....	2
500 W Luz del horno .....	25 W
Encendido para horno de gas de bóveda grande .....	25
W Encendido automático para quemadores de gas .....	25W

**Tensión:**

- 220 - 240 V ac monofásico + neutro + tierra, posible para 2 modelos (con horno a gas o eléctrico)
- 400 V ac 3N, trifásico + neutro + tierra, sólo para modelo con horno eléctrico.

**Frecuencia:**50/60 Hz**Energía eléctrica total:**

- modelo FE8XXG0ER1 con horno a gas: 2575 W;**Intensidad:**11 a.
- modelo FE8XXE0ER1 con horno eléctrico: 6050 W;**Intensidad:**27 A para conexión a monofásico 220 - 240 V o 16 A para conexión a trifásico 400 V.

**5. RPLATO PARA COMER**

La placa de características de su electrodoméstico se encuentra dentro del cajón de almacenamiento. Para ver esta placa de características, extraiga el cajón de almacenamiento.

En esta placa encontrará el nombre y la dirección del fabricante, así como la siguiente información:

- 1) Tipo de aparato (modelo).
- 2) Número de serie (número de pedido) y fecha de fabricación.
- 3) Clasificación de voltaje en voltios (CA).
- 4) Potencia asignada (Wattios).
- 5) ΣQn: Aporte calorífico total del gas en kW (poder calorífico bruto).
- 6) Caudal másico: solo gas butano y propano.
- 7) Categoría de electrodomésticos.
- 8) Número de aprobación CE.



## BANTES DE LA ENTREGA

Para poder instalar su electrodoméstico tan pronto como se lo entreguen, deberá verificar que el diseño de su cocina y sus suministros de gas y electricidad estén listos para ello.

**Todas las instalaciones de gas y eléctricas deben cumplir con las normas y reglamentos vigentes en el país donde se instale el aparato, así como con los requisitos de los proveedores locales de gas y electricidad.**

En caso de que el electrodoméstico sea instalado por nosotros, nuestros técnicos pueden solicitarle un certificado que acredite que su instalación doméstica es conforme.

El fabricante no incurrirá en ninguna responsabilidad por una instalación incorrecta, y las instalaciones incorrectas anularán la garantía. Además, no se pueden emprender acciones legales en relación con instalaciones incorrectas.

### 1. SREQUISITOS DE SEGURIDAD

#### 1.1. Ventilación

**Se debe tener especial cuidado en respetar la normativa vigente en materia de ventilación. Deben respetarse todos los requisitos y normativas vigentes en cuanto a la ventilación de los locales donde se instalen aparatos de gas.**

Es imprescindible que el local donde se instalará la cocina "La Cornue" tenga una excelente ventilación, es decir, al exterior para vapores y gases quemados y una entrada de aire fresco.

**No utilice un sistema de reciclaje de aire.**

Es necesario un caudal de al menos 4 metros cúbicos por hora de aire fresco por kW de potencia térmica de gas para garantizar el suministro de aire de combustión.

Debe tener en cuenta todos los aparatos que usan gas instalados en la habitación; puede ser necesaria una ventilación adicional.

Las normas de gas también exigen que se instale ventilación alta y baja en la habitación donde se instalará un aparato de gas.

Asegúrese de que la cocina esté bien ventilada. Mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale una campana extractora eléctrica que se ventile al exterior. Si tiene varios quemadores encendidos o usa la cocina durante mucho tiempo, abra una ventana o encienda un extractor.

Potencia recomendada:

- 700 metros cúbicos por hora o 10 - 15 veces el volumen del aire en la habitación cada hora.

"La Cornue" ofrece modelos de campanas a medida en materiales a juego con su cocina o extractores que pueden integrarse en una campana fabricada por el usuario.

**La campana de ventilación debe construirse con materiales no combustibles.**

Para una eficiencia óptima, la entrada de aire fresco para renovar el aire extraído por la campana debe estar ubicada a una distancia de 2 a 3 m. radio, a nivel del suelo.

## 1.2. Instalación

Como el horno y la placa de cocción están especialmente bien aislados, el aparato puede empotrarse sin necesidad de tomar precauciones especiales con respecto al entorno. **Sin embargo, si la cocina se instala contra una pared, las partes más calientes (la franja entre 60 y 95 cm del suelo y la superficie entre la placa de cocción y la campana extractora) deben protegerse con una placa de acero inoxidable o baldosas de cerámica.** La Cornue le ofrece una amplia variedad de placas de acero inoxidable adaptadas al tamaño de su estufa.

### 2. mIELECTRICOSSUMINISTRO

Model	GAS oven	ELECTRIC oven	Total power in Watts	220 - 240 V a.c. power supply (1 Ph + N + G)			400 V a.c. 3N power supply (3 Ph + N + G)		
				Number of cables	Current (A)	Nominal cable section mm <sup>2</sup>	Number of cables	Current (A)	Nominal cable section mm <sup>2</sup>
FE8XXG0ER1	1		2575	1	11	1,5	-	-	-
FE8XXE0ER1		1	6050	1	27	4	1	16	1,5

#### Seguridad:

**El suministro eléctrico debe estar conectado a tierra y debe estar equipado con una protección de interruptor de circuito** compatible con la potencia nominal del aparato.

En regiones de alto riesgo, se debe utilizar protección adicional contra fenómenos eléctricos naturales (rayos).

Se debe prever un sistema de desconexión de acuerdo con las normas estándar.

Es recomendable comprobar si la potencia nominal de tu instalación eléctrica te proporciona la potencia suficiente para tu modelo, teniendo en cuenta los aparatos eléctricos que ya tengas instalados. Consulte el capítulo 4, página 10 y 11, "Potencias nominales" para conocer la potencia total y la corriente nominal.

La potencia total de su aparato también se indica en la placa de características y en el certificado de garantía (consulte la ubicación de la placa en el punto 5, página 11).

Debido a la potencia de los electrodomésticos La Cornue, no se recomienda una simple conexión de enchufe y enchufe.

La cocina debe estar conectada al suministro eléctrico correcto como se indica en la etiqueta de voltaje de la cocina, a través de una unidad de control de cocina adecuada, que incorpore un interruptor bipolar, que tenga una separación de contactos de al menos 3 mm en todos los polos.

### 3. g COMO SUMINISTRO

**La instalación de gas debe cumplir con la normativa vigente en el país donde se instalará el aparato.**

**Recordatorio de las principales obligaciones en materia de instalaciones de gas:**

El gas debe suministrarse a través de una tubería metálica rígida, terminada en una válvula de cierre manual de fácil acceso.

Esta válvula debe colocarse teniendo en cuenta que la entrada de gas del aparato está situada a la izquierda de la cocina.

Consulte el capítulo 2 página 18 "Conexión de gas" para obtener detalles sobre las conexiones.

Cuando su cocina está empotrada entre dos unidades de cocina, la válvula de cierre debe ser accesible a través de un corte apropiado en la parte posterior de la unidad de cocina.

Está prohibido el uso de mangueras flexibles de goma con cierre de collar para suministrar gas a los aparatos de gas.

Cuando se hayan realizado todos los trabajos en su red de suministro de gas, realice una prueba de funcionamiento antes de conectar el aparato; esto asegurará que no entren rebabas metálicas en la tubería de suministro de gas del aparato y obstruyan los quemadores o los grifos de gas.

Asimismo, realizar pruebas de resistencia mecánica y estanqueidad de acuerdo con las normas aplicables.



# HANDLING Y INSTALACIÓN INSTRUCCIONES

## 1. TU EMBALAJE DEL COCINERO

No quite ningún embalaje de la cocina hasta que esté directamente frente al lugar donde se va a instalar (a menos que no entre por una puerta en su embalaje exterior).

## 2. INSTRUCCIONES DE ANDANDO

Las siguientes instrucciones deben ser seguidas por personal calificado, capacitado para manejar cargas extremadamente pesadas. Por lo general, dos personas pueden levantar una cocina de un solo horno.

1. Para aligerar la cocina, retire y reserve el cajón, el protector contra salpicaduras, el pasamanos, los accesorios del horno, los soportes para sartenes y cualquier otro accesorio.
2. Retire las puertas del horno enganchando los pestillos en las bisagras y tirando de la puerta hacia atrás y hacia arriba.
3. Cree un arnés con cuatro correas de instalador.
4. Gire el arnés e incline la cocina para colocar el arnés.
5. Al subir escaleras, las correas de las manijas en la parte inferior deben ser más cortas para que la cocina permanezca nivelada.  
La parte posterior de la cocina siempre debe mirar hacia el interior de la rampa.

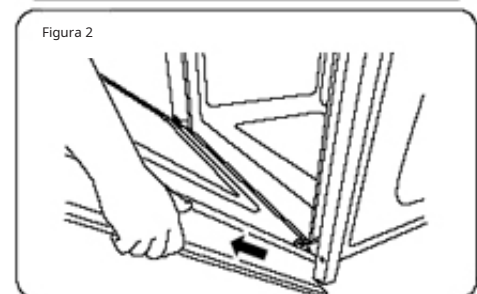
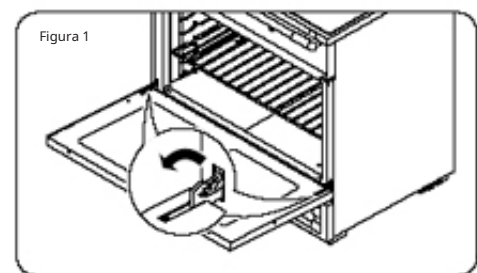
## 3. REMOVIENDO Y MONTAJE DEL HORNO EN EL PISO

### Quitar la puerta del horno

Para quitar la puerta, ábrala completamente. Gire los clips de bloqueo en "U" hacia adelante hasta la posición de bloqueo (Fig. 1). Para quitar la puerta del horno, sujete los lados de la puerta, levante hacia arriba y luego deslice la puerta hacia adelante (Fig. 2).

### Montaje de la puerta del horno

Para volver a colocar la puerta, deslice las bisagras en sus ranuras. Gire los clips de bloqueo en "U" hacia atrás para que encajen en las bisagras.

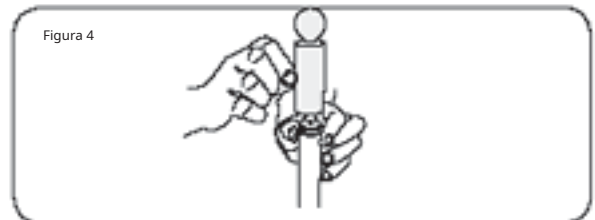
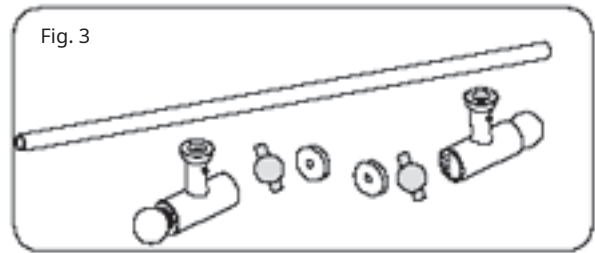


#### 4. F. MONTAJE DEL PASAMANOS

El pasamanos se suministra en 2 piezas finales con tornillos prisioneros, 2 copas de fricción de plástico y el tubo del riel (Fig. 3).

Sostenga una copa de fricción por las lengüetas en un extremo del tubo. Coloque una de las piezas de los extremos en el tubo y empújela en el tubo sobre la copa de fricción (Fig. 4). Dé la vuelta al tubo y coloque el otro extremo con la segunda copa de fricción, asegurándose de no rayar ni dañar el primer extremo y de que los dos extremos estén alineados correctamente.

Coloque el pasamanos ensamblado en los pernos de montaje que sobresalen en el panel de control y fíjelo en su lugar apretando los tornillos sin cabeza. Los tornillos sin cabeza deben estar en la parte inferior.



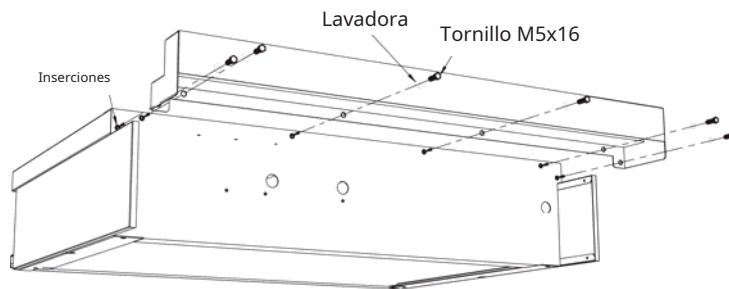
#### 5. RISER/ BINSTALACIÓN DE ACKSPASH

Figura 6



8mm

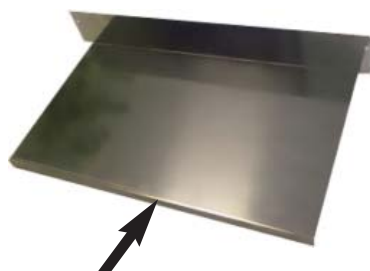
Figura 5



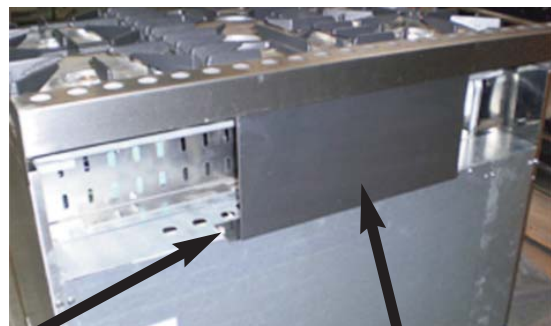
El protector contra salpicaduras (rejilla de humos) se empaqueta por separado (Fig. 5). Utilice los tornillos y tuercas suministrados para fijar la rejilla en su lugar con una llave de 8 mm (no suministrada) - Fig. 6.

#### 6. g COMO INSTALACIÓN DE PROTECCIÓN DE CHIMENEA

La placa de protección de la chimenea de gas viene por separado en el paquete y debe instalarse sobre el canal de humos detrás del horno de gas.



Protección chimenea horno a gas



2 x Tornillo M5 x 16 mm + arandela

Protección chimenea horno a gas

## 7. H.OCHO AJUSTE Y PAGO S I C O N A R E L C O K E R

Para garantizar una perfecta horizontalidad de la placa de cocción, especialmente en suelos antiguos, le recomendamos que instale su placa sobre una base de madera o cemento, cuya altura le permitirá nivelar la placa de cocción de acuerdo con su entorno. o sus propios requisitos.

**Si el aparato está sobre una base, se deberán tomar todas las medidas necesarias para que el aparato no se caiga.**

Cada cocina está equipada con pies ajustables que le permiten compensar las diferencias en el nivel del suelo.

Retire los cajones, coloque la cocina en su lugar, atornille las patas para que la cocina descansa sobre las patas exteriores y ajuste la altura.

Los diagramas muestran la distancia mínima recomendada desde la cocina hasta las superficies cercanas (Fig. 7 y Fig. 8).

Por encima del nivel de la placa de cocción, debe dejarse un espacio de 75 mm entre cada lado de la placa y cualquier superficie vertical adyacente. Para superficies no combustibles (como metal sin pintar o baldosas de cerámica), esto se puede reducir a 25 mm.

Las superficies de trabajo adyacentes deben estar al mismo nivel o por debajo del marco de la estufa (no los soportes para sartenes).

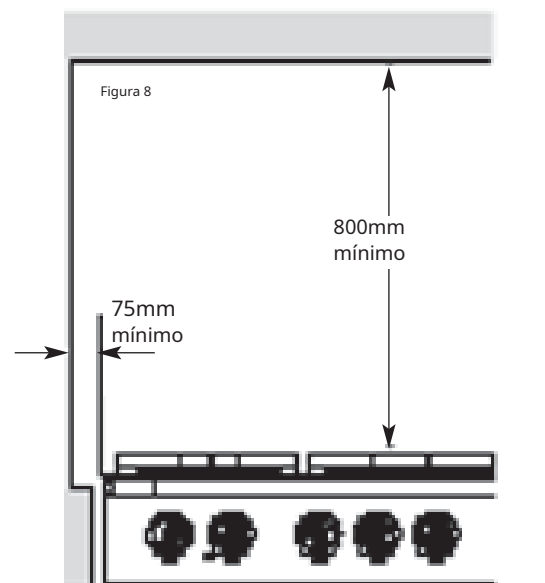
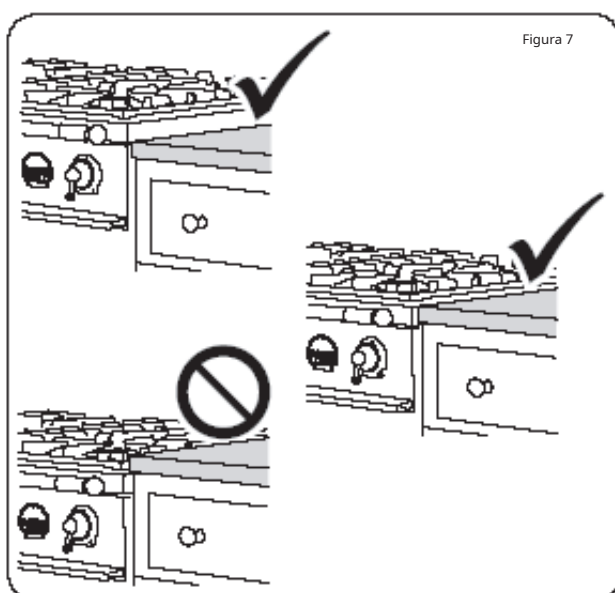
Recomendamos un espacio de 905 mm entre las unidades para permitir el movimiento de la cocina.

Si se requiere un ajuste al ras, coloque la cocina en la unidad por un lado y luego coloque la unidad en el otro lado. No guarde la cocina en una caja; todavía debe ser posible mover la cocina hacia adentro y hacia afuera para la limpieza y el mantenimiento.

Se requiere un espacio mínimo de 800 mm entre la parte superior de la cocina y una superficie combustible horizontal.

Cualquier campana extractora debe instalarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante de la campana.

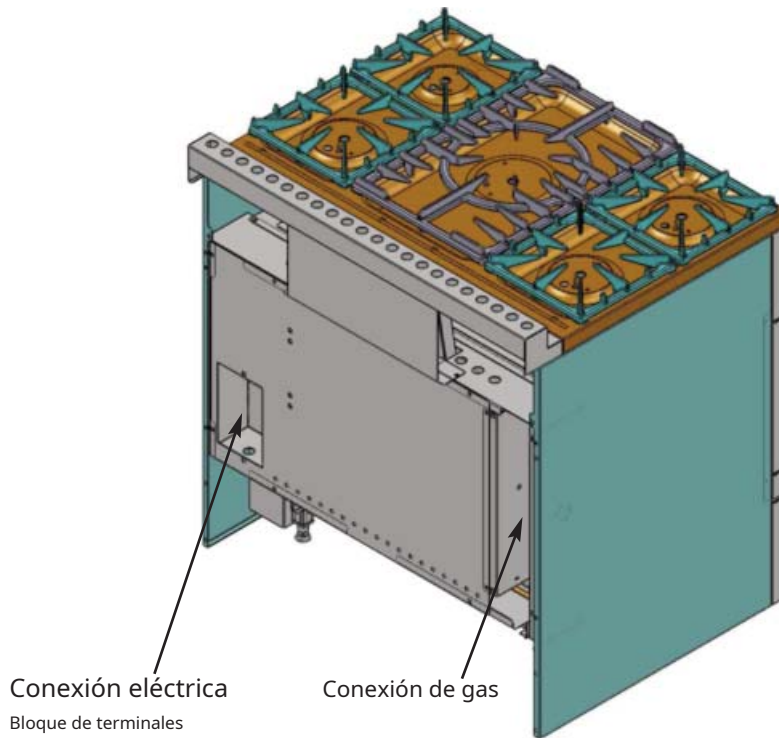
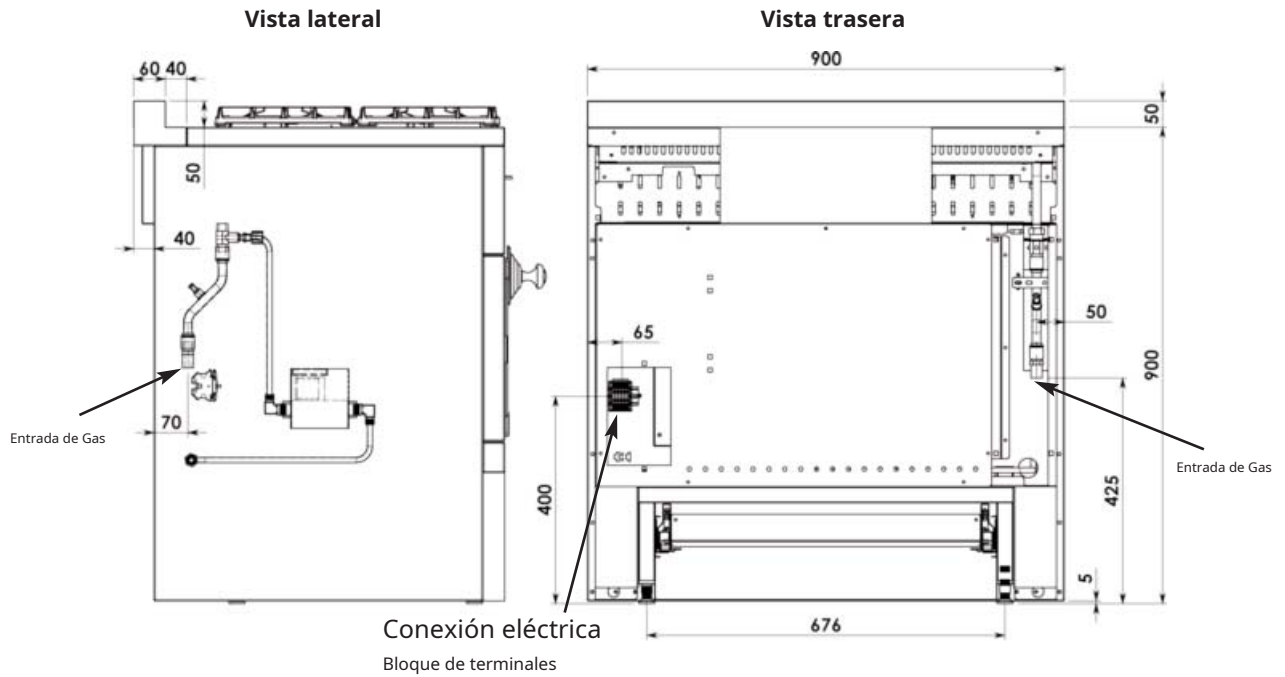
Por razones de seguridad, no se deben instalar cortinas inmediatamente detrás de la cocina.



# CONEXIONES

**Este aparato debe ser instalado por un profesional cualificado de La Cornue de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se instale el aparato.**

**Retire todo el material de empaque y la literatura del horno antes de conectar el suministro de gas y electricidad a la estufa.**



## 1. mICONEXIONES ELÉCTRICAS

El aparato "CornuFé 1908" se suministra con 1 cable flexible, compuesto por 3 hilos (220 - 240 V) o 5 hilos (400 V, trifásico), de aproximadamente 1,5 m de largo, listo para ser conectado a la red eléctrica ( véase la tabla de la página 13).

**Si el cable está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio posventa o personas calificadas para evitar riesgos.**

**Todos los circuitos de alimentación eléctrica deben estar desconectados antes de acceder a las cajas de bornes de conexión.**

RECORDATORIO: el aparato debe conectarse a la red eléctrica principal a través de bloques de terminales y no por medio de simples enchufes.

Introducir el cable por debajo de las salidas de aire caliente en la parte trasera del horno, nunca delante de ellas.

## 2. gCOMO CONEXIÓN

Su aparato "CornuFé 1908" se suministra con inyectores para gas natural G20, presión 20 mbar. Estos inyectores solo deben cambiarse si se utiliza un tipo diferente de gas.

Sin embargo, puede ser necesario ajustar o cambiar el tornillo de "by-pass", el venturi o el anillo del quemador.

Consulte la página 22 para ver la tabla que resume los inyectores a utilizar para cada tipo de gas y el país de instalación. Ver también las instrucciones de sustitución de inyectores "Conversión a otro gas" enviadas bajo pedido con los inyectores.

**Si no se especifican instrucciones particulares en el pedido, el aparato está equipado con inyectores para gas natural G20, presión 20 mbar.**

**El tipo de gas para el que está equipado el aparato se indica en una etiqueta en la parte trasera de la placa de cocción, cerca del tubo de suministro de gas y en el certificado de prueba suministrado con el aparato.**

**La conexión del gas debe realizarse respetando las normas de instalación vigentes en el país donde se va a utilizar el aparato.**

La conexión a la válvula de corte previamente instalada se debe realizar mediante manguera flexible con racores atornillables, homologada.

Las características de esta manguera deben adaptarse a la naturaleza y modo de distribución del gas utilizado, así como al diámetro de la conexión utilizada.

La manguera no debe pasar por detrás, por delante o cerca de una salida de aire caliente. Debe colocarse de manera que no sea alcanzable por las llamas. No debe estar aplastado ni torcido, y debe colocarse de manera que se evite toda tensión de tracción.

La manguera debe estar firmemente unida en ambos extremos y debe ser posible inspeccionar la longitud completa de la manguera.

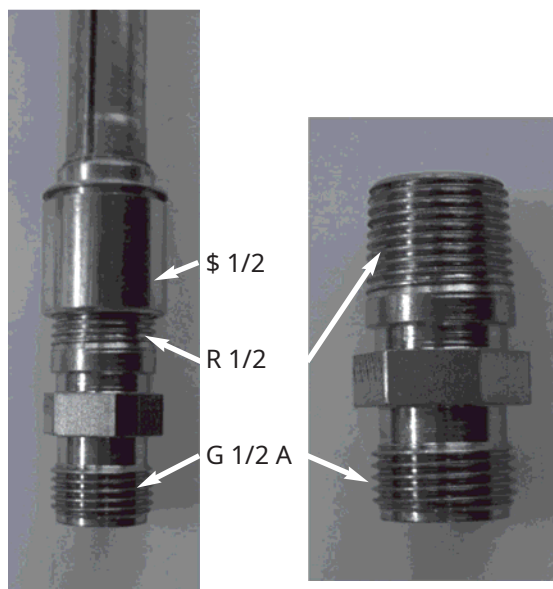
Además, la manguera debe ser reemplazada por el usuario cada vez que lo requiera y, en todos los casos, antes de la fecha de uso máximo indicada en la manguera.

**Uso recomendado: tubo flexible metálico (acero inoxidable rodeado de trenzas metálicas) con racores atornillables, sin fecha de caducidad de vida útil.**

Independientemente del gas utilizado, está prohibido conectar nuestros aparatos de gas con mangueras flexibles montadas en colas de goma.

El aparato se entrega con un acoplamiento roscado. La rosca exterior cilíndrica tiene rosca gas de "G 1/2 A", según norma EN ISO 228-1:2003. Este tipo de conexión se utiliza en Francia y algunos países europeos.

Si utiliza un acoplamiento cónico exterior "R 1/2" según las normas EN 10226-1:2004 y EN 10226-2:2005 o un acoplamiento cilíndrico interior "Rp 1/2" según la norma EN 10226-1:2004, entonces desenrosca el adaptador del aparato y gíralo o conecta la manguera directamente al final del tubo.



Atornille la manguera de gas al final de la tubería del aparato, apretándola sólo con la mano. Coloque dos herramientas adecuadas (una en el tubo para evitar que se mueva y la otra en el acoplamiento de la manguera) y apriete el acoplamiento en la manguera.

Ensamble la manguera de modo que la manguera quede colgando en forma de "U".

Cuando finalice la conexión, realice una prueba de presión para verificar el sellado del aparato. Al comprobar la estanqueidad, asegúrese de no utilizar detergente líquido, que podría dañar el aparato; en su lugar, utilice un líquido espumoso especialmente diseñado para detectar fugas. El sellado debe asegurarse apretando 2 superficies de sellado más allá de la rosca con una junta de sellado adecuada entre ellas. Para garantizar el nivel correcto de sellado a lo largo de la rosca, se debe aplicar un compuesto de sellado o compuesto de unión a la rosca.

Si se tiene que usar un compuesto de sellado, recomendamos LOCTITE 542.

Para los aparatos que funcionan con gas BUTANO / PROPANO, utilice dos cilindros con inversor automático o depósito exterior, y un regulador de presión estándar adaptado al caudal total de su modelo ya la presión del gas.

Le recomendamos que utilice una válvula reductora de presión con un mínimo de 2 kg/hora.

Como regla general, se debe respetar un margen de seguridad adicional correspondiente al 20 - 30% del caudal máximo del aparato.

Para garantizar una presión constante en el suministro de gas, el regulador de presión no debe colocarse a más de 2 m del aparato.

Cada aparato debe tener su propio regulador de presión.

# AJUSTOS

## 1. COLGANDO LOS INYECTORES

**Todos los ajustes y reemplazos de inyectores o tornillos de derivación deben ser realizados por un profesional calificado.**

Las referencias de los inyectores de los distintos quemadores y del horno a gas difieren según el tipo de gas utilizado y el país de instalación.

Para sustituir los inyectores de los quemadores de la superficie de cocción, consulte las instrucciones en "Conversión a otro gas" enviadas bajo pedido con el conjunto inyector.

Los inyectores del horno a gas siempre se reemplazan en la siguiente secuencia:

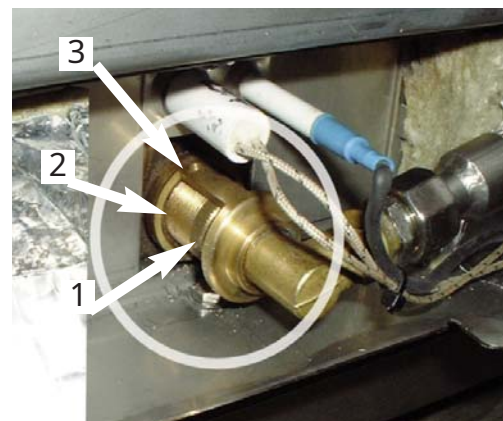
tu Atornille el cono de ajuste (2) e insértelo en el tubo de mezcla para liberar suficiente espacio para desenroscar el inyector.

v Desenroscar el inyector (1) con una llave plana de 7 mm. llave inglesa.

w Instalar el inyector (1) correspondiente al nuevo tipo de gas y apriételo.

X Ajuste la entrada de aire (consulte la tabla para la regulación del aire primario) enroscando o desenroscando el cono de regulación (2) hasta obtener una llama ligeramente azul sin separación; separación de la llama es una indicación de que hay demasiado aire.

y Luego bloquee el cono de ajuste (2) con el arandela de bloqueo (3).



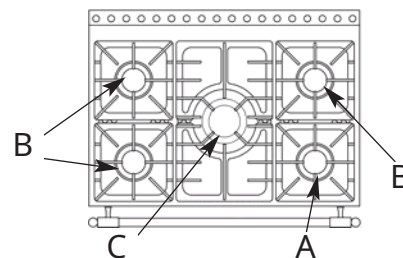
Inyector de horno de gas

**Una vez adaptado el aparato a un tipo de gas diferente o a una presión diferente a la que estaba previamente configurado, se deberán indicar los nuevos ajustes en lugar de los anteriores, y se entregará una nueva etiqueta informativa del gas. Con los nuevos inyectores.**

**Cualquier sellado tendrá que ser reemplazado.**

**2. yOTABLA DE INYECTORES**

La siguiente tabla indica qué inyectores deben usarse después de un cambio en el suministro de gas o una mudanza. Consulte las instrucciones "Conversión a otro gas" para obtener más detalles.



GAS			COUNTRY	Open burners					Large vaulted oven (74 l)	
Category index	Gas references Pressure	Burner		Injectors	BY-PASS Screw	Burner Venturi	Burner Rings			
NATURAL GAS	2E+	G20 / G25 20 / 25 mbar	BE, FR	A	95	39	10,5 mm	Original ring	190	
	2H	G20 20 mbar	AT, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR		B	120				54
					C	133				96
	2E	G20 20 mbar	DE, LU, PL	Primary air adjustment (mm)						
					-	-	-	-	-	3
	2ELL	G25 20 mbar	DE	A	102	51	7 mm	Original ring	210	
				B	130	60	7 mm			
				C	152	96	10,5 mm			
	2L	G25 25 mbar	NL	A	96	39	7 mm	Original ring	195	
				B	123	54	10,5 mm			
C				142	96	10,5 mm				
				Primary air adjustment (mm)						
				-	-	-	-	-	2	
BUTANE - PROPANE	3+, 3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 28-30 / 37 mbar	BE, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR	A	64	32	10,5 mm	Original ring	120	
				B	82	40		Large ring		
				C	95	57				
	3B/P, 3B, 3P	G30 / G31 50 mbar	AT, CH, DE, LU, SK	A	53	24	7 mm	Original ring	110	
				B	71	34	10,5 mm	Large ring		
				C	84	50	10,5 mm			
				Primary air adjustment (mm)						
				-	-	-	-	-	6	

País:

- |                      |                  |                 |                 |
|----------------------|------------------|-----------------|-----------------|
| EN : Austria         | ES : España      | ES: Irlanda     | PL : Polonia    |
| BE : Bélgica         | FI : Finlandia   | ES: Italia      | PT : Portugal   |
| CH : Suiza           | FR : Francia     | LT : Lituania   | RO : Rumania    |
| CY : Chipre          | GB : Reino Unido | GR : Grecia     | SE : Suecia     |
| CZ : República Checa | HU : Hungría     | LU : Luxemburgo | SI : Eslovenia  |
| DE : Alemania        | NO : Noruega     | LV : Letonia    | SK : Eslovaquia |
| DK : Dinamarca       |                  | NL : Holanda    | TR : Turquía    |
| EE : Estonia         |                  |                 |                 |



### 3. RCAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

La bombilla se encuentra en el lateral de la parte superior del horno; se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno.

**Tenga en cuenta: desconecte su cocina antes de interferir con la bombilla para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica y permitir que el aparato se enfríe (si es necesario).**

Retire el vidrio de protección y luego desenrosque la bombilla quemada.

Vuelva a colocar una bombilla nueva y el cristal de protección.



Características técnicas de la bombilla:

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

**Tenga en cuenta: las bombillas de repuesto no están cubiertas por la garantía.**

# INSTRUCCIONES FOTUSE

## IMPORTANTE

**Por favor, asegúrese de que su cocina esté completamente desempacada antes de usarla.**

Retire toda la cinta y el embalaje. Asegúrese de que los quemadores estén correctamente colocados y nivelados. Saque el paquete de accesorios del horno. Verifique para asegurarse de que ninguna pieza se haya aflojado durante el envío.

### **ENCENDIDO INICIAL**

**Desactive el aire atrapado en la red de gas, comenzando por cada uno de los quemadores de la placa de cocción. Una vez hecho esto, se puede encender el horno de gas. Sin embargo, si el dispositivo de seguridad del horno está activado (indicador rojo encendido), presione el botón de reinicio sobre el indicador rojo para repetir el procedimiento.**

## 1. COMENZANDO CON EL QUEMADORES DE ENCIMERA

Antes de usar la estufa, asegúrese de que todos los quemadores estén en su lugar y que todas las rejillas de la cocina estén colocadas correctamente.

El dibujo junto a cada perilla indica qué quemador controla esa perilla (Fig. 9).

Los quemadores de gas de nuestra cocina "CornuFé 1908" están equipados con termopares de seguridad: si un quemador se apaga por cualquier motivo, el suministro de gas para ese quemador se detiene automáticamente.

El termopar no debe activarse por más de 15 segundos; si transcurrido este tiempo el quemador no se ha encendido, debe dejar de intentar encenderlo y esperar al menos un minuto antes de intentar volver a encender el quemador.

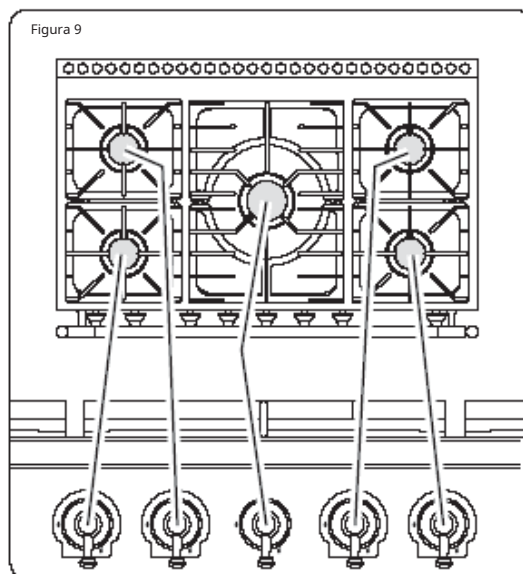


Figura 9

Todos nuestros electrodomésticos están equipados con encendido automático de quemadores de gas.

Para encender un quemador de gas, presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda a la posición de "llama alta" (Fig. 10). El quemador se enciende automáticamente. Mantenga presionada la perilla (Fig. 11) durante 5 a 10 segundos (el termopar de seguridad puede tardar más en reaccionar la primera vez).

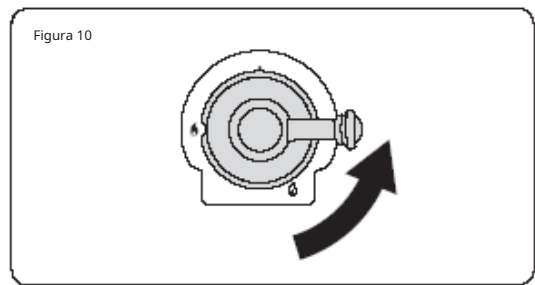
El ruido de chispas significa que el sistema de encendido está funcionando normalmente.

Cuando se presiona la perilla de un quemador de la superficie de cocción, se producirán chispas en cada quemador; esto es normal.

No intente desarmar o limpiar alrededor de ningún quemador mientras otro quemador está encendido. Podría producirse una descarga eléctrica.

- **Ajuste bajo:** esto se logra girando la perilla completamente hacia la izquierda o hacia abajo (Figura 12).

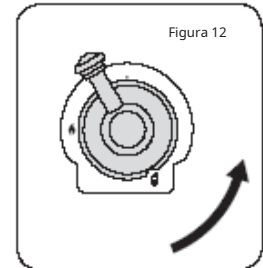
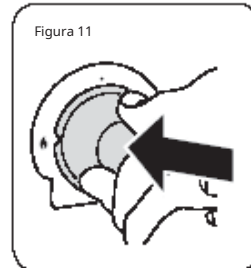
- **Apagar:**llevar la perilla de nuevo a su posición vertical girándolo hacia la derecha. En caso de que la llama del quemador se apague accidentalmente, cierre la perilla de control del quemador y no encienda el quemador durante al menos un minuto.



- **Encender los quemadores de la superficie de cocción sin electricidad**

Si hay un corte de energía, los quemadores de la estufa se pueden encender con un fósforo.

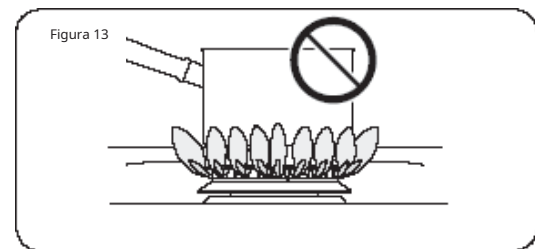
1. Sostenga una cerilla encendida a 1 cm de la cabeza del quemador, manteniendo la mano tan alejada horizontalmente del quemador como sea posible.



2. Empuje y gire la perilla de control del quemador a la posición de llama sólida. Tan pronto como se encienda la llama del quemador, retire la mano. Con la otra mano, mantenga presionada la perilla durante unos segundos para que el dispositivo de seguridad del quemador pueda "sentir" el calor de la llama.

3. Gire la perilla de control del quemador a la posición APAGADO cuando haya terminado de usarlo.

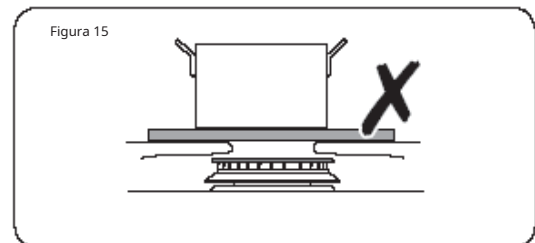
Asegúrese de que haya llamas debajo de las sartenes. Por razones de seguridad, ajuste las llamas para que no se extiendan más allá del borde del utensilio de cocina. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad (Fig. 13).



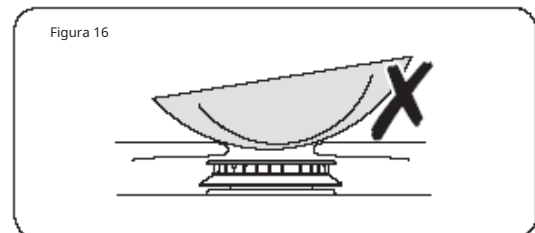
No se deben usar sartenes y teteras con bases cóncavas o bordes de base hacia abajo (Fig. 14).



NO se recomiendan las ayudas para cocinar a fuego lento, como el asbesto o las mallas. Reducirán el rendimiento del quemador y podrían dañar las rejillas (Fig. 15).



Evite usar recipientes inestables o deformes que puedan inclinarse fácilmente y recipientes con un diámetro de base muy pequeño, por ejemplo, recipientes para leche, escalfadores de un solo huevo (Fig. 16).



El diámetro mínimo recomendado de la sartén es de 12 cm para los quemadores exteriores y de 16 cm para el quemador central.

## 2. SEMPEZAR AL HORNO

### 2.1. Horno a gas con encendido electrónico

El simmerstat (C) enciende el elemento calefactor en la bóveda del horno (grill), el termostato (B) enciende el quemador de gas.

Tanto el simmerstat como el termostato están equipados con luces indicadoras.

#### Encendido del horno:

Gire el termostato del horno (B) a la temperatura deseada.

El sistema electrónico de regulación de temperatura le permite controlar la temperatura de forma totalmente automática; por lo tanto, es perfectamente normal que la llama se encienda y se apague sola para mantener el horno a la temperatura deseada.



**NO use fósforos para encender el quemador del horno.**

#### Nota:

El indicador rojo (A) en la parte inferior derecha del panel de control indica cualquier defecto operativo relacionado con el encendido del horno. Si este indicador está ENCENDIDO, verifique que la válvula de cierre de gas esté en la posición abierta y que la cocina esté bien abastecida de gas, luego presione el botón (G) sobre la luz indicadora.

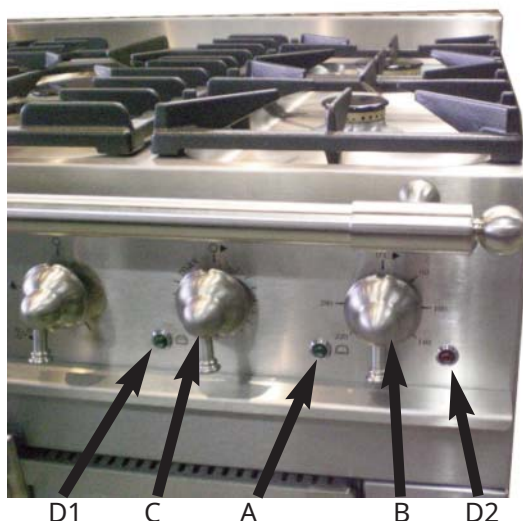
Antes de utilizar el horno por primera vez o si no se ha utilizado durante un largo período de tiempo, debe presionar este botón varias veces para desactivar el aire atrapado en el circuito de gas. **Si este fenómeno persiste, póngase en contacto con nuestro servicio postventa o con su distribuidor.**

### 2.2. Horno eléctrico

El simmerstat (C) activa el elemento calefactor en la bóveda del horno (grill); el termostato (B) activa el elemento calefactor debajo del piso del horno. Tanto el simmerstat como el termostato están equipados con una luz indicadora de tensión (D).

#### Encendido del horno:

- Posicionar el termostato del horno (B) a la temperatura deseada y el simmerstat (C) a la potencia de precalentamiento correspondiente.
- Después del precalentamiento (entre 15 y 20 minutos dependiendo de la temperatura requerida), configure el modo de cocción para los alimentos a cocinar.
- A continuación, puede colocar su comida en el horno.



**Nota:** La luz indicadora (D1) a la izquierda del simmerstat indica que la parrilla está encendida y la luz indicadora (D2) a la derecha del termostato indica que el elemento de calentamiento inferior está encendido. La luz indicadora (A) indica que el elemento inferior se está calentando y puede encenderse o apagarse cíclicamente durante el funcionamiento del horno.

### 2.3. Función de parrilla

Su horno está equipado con una parrilla eléctrica controlada por separado del elemento calefactor en el piso del horno.

- Coloque el simmerstat (C) en la configuración de potencia deseada.
- Después del precalentamiento (entre 5 y 10 minutos dependiendo de la temperatura), programe el modo de cocción de los alimentos a cocinar.
- A continuación, puede colocar en la parrilla los alimentos que requiere asar a la parrilla.

La bandeja de la parrilla debe colocarse en el nivel más alto.

También puede utilizar la bandeja de hojaldre para dorar mariscos, pescados y mariscos que requieran un calor fuerte y rápido.

**Tenga en cuenta que esta intensidad de calor requiere una supervisión cuidadosa. Ciertas áreas de la estufa al alcance de la mano pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños pequeños alejados de estas superficies calientes.**

Para este tipo de cocción no es necesario encender el quemador de gas.

### 2.4. Bandejas de horno

Hay varias bandejas diferentes en su horno:

1) **El bandeja grande o la bandeja de pastelería** con un revestimiento esmaltado. Está destinado exclusivamente a la repostería o a ingredientes para asar bajo el grill del horno eléctrico. El gran tamaño de esta bandeja hace que se pueda utilizar como bandeja de cocción, pero generalmente se utiliza para piezas de carne muy grandes. No debe usarlo para cocinar aves o pequeños asados. Poner una hoja de papel de aluminio en la bandeja facilitará la limpieza.

2) **El rejilla para asar grande** permite lo siguiente:

- Colocar la fuente que contiene el asado sobre la rejilla para asar que descansa sobre la bandeja grande. Por lo tanto, al usar este sistema se aprovecha al máximo la convección natural del aire, permitiendo que el flujo de aire circule alrededor y debajo de los alimentos.

- Para colocar un asado directamente sobre la rejilla para asar en la bandeja grande. El asado permanecerá sazonado y quedará medio raro o raro si lo desea.



Mediante el uso del concepto de "asador", el aire caliente envuelve toda la pieza de carne, independientemente de su tamaño, por ejemplo, un gran trozo de cordero o un ave grande.

3) El "estante" la bandeja actúa como soporte para todas las bandejas que se utilizan en este horno.

4) El Placa de aluminio y dos pequeñas bandejas de parrilla.

## 2.5. Instalación de la bandeja "shelf"

Las correderas del horno y de la bandeja de "baldas" se suministran con topes para evitar que se quiten las baldas por descuido; estos estantes se pueden quitar y reemplazar fácilmente.

### Configuración de la bandeja de "estantería"

Antes de utilizar su horno con total seguridad, debe configurar correctamente las bandejas de los estantes. Para colocar la bandeja del estante a la altura deseada, colóquela sobre el deslizador lateral del horno (tope en la parte posterior). Luego empuje la bandeja hacia el fondo del horno hasta que los topes queden colocados detrás de los deslizadores.

Tire de la bandeja del estante hasta que la parte posterior de la bandeja quede bloqueada por los topes de los deslizadores laterales del horno.



### Extracción de la bandeja de "estantería"

Empuje la bandeja del estante que está en los deslizadores hacia la parte posterior del horno; levante la parte posterior de la bandeja para que los topes queden colocados sobre los deslizadores, luego tire de la bandeja hacia usted.

## 3. EL PRINCIPIO DE COCCIÓN

En el caso de la convección natural, el calor se genera debajo del piso del horno y luego sube a lo largo de las paredes del horno ya lo largo de la bóveda.

Este flujo de aire crea una atmósfera homogénea en la que se cocinan los alimentos y la temperatura también se mantiene muy estable.

Esta característica es única y sólo se encuentra en un horno "La Cornue". Los diferentes niveles de calor son tan estables que en cualquier otro horno, un asado no se cocina uniformemente ya que las temperaturas no se mantienen tan constantes.

Cuando se cocina en un horno "La Cornue", no es necesaria la supervisión.

Al mantener la puerta del horno bien cerrada durante la cocción, el agua contenida en muchos alimentos se evapora y, por lo tanto, crea un grado de humedad que proporciona un ambiente de cocción ideal.

Por lo tanto, los jugos de la carne no se pierden y no es necesario rociar el asado o el ave.

Por lo tanto, no hay riesgo de quemarse.

La textura exterior dorada y crujiente de la carne cuando se cocina en "La Cornue" se debe a la caramelización de los azúcares naturales derivados de la carne y no a la carbonización.

La única precaución real que aconsejamos es no sobrecalentar el horno y respetar los tiempos de cocción con precisión y cuidado según el peso y el tipo de alimentos cocinados en el horno.

El ambiente térmico de este horno ha sido estudiado y perfeccionado para evitar la deshidratación de cualquier tipo o tamaño de alimentos. El horno "La Cornue" está bien adaptado para cocinar en casa en familia como para cocinar en grandes grupos festivos.

Aunque no se requiere vigilancia, se puede abrir la puerta del horno; el calor adquirido no se escapa, ya que la masa del horno y la circulación del aire mantienen la temperatura establecida.

**Siempre precaliente su horno a la temperatura requerida para cocinar.**

#### 4. V.AULTADO OVEN: ACONSEJOS DE USO

Poco a poco irás descubriendo las combinaciones ideales para la fruta fresca - zabaglione, marisco - salsa holandesa o quenelles - salsa nantua, etc...

Puedes utilizar el calor de la parrilla de la misma forma que el calor base, aunque es menos frecuente. Se utiliza generalmente para ajustar platos.

Por ejemplo, si la masa de tu tarta o quiche ya está bien cocida pero el interior parece estar crudo: coloca el termostato inferior a temperatura mínima o incluso a 0 y el simmerstat a potencia media o alta según la rapidez que desees. para cocinarlo

Para cocciones lentas y prolongadas, ya sea para repostería o terrinas, utilice únicamente el quemador de gas inferior.

Al utilizar los elementos grill y horno, con la práctica será más fácil comprender y controlar las distintas temperaturas que se pueden alcanzar incluso para las formas de cocción más delicadas.

Por supuesto, también se puede utilizar para hacer excelentes pasteles, tartas, quiches y platos de verduras: la elección del nivel de rejilla y la temperatura requerida requiere un poco más de reflexión.

**al asar**, ya sea cordero, pavo, cerdo o pescado grande, coloque la rejilla del horno en el nivel más bajo del horno. La cocción a menudo supera los 40 minutos.

En este caso, precaliente a 250 °C (480 °F), durante 10 a 15 minutos.

Coloca la fuente en el horno, luego baja el termostato a 200 °C (390 °F) o 175 °C (345 °F) para carne blanca; dejar cocer el tiempo necesario: se forma la costra y prosigue la cocción en profundidad.

**Para un Asado o para un costillar de ternera, cordero, pescados pequeños o medianos**, coloque la bandeja de la parrilla en el nivel medio de su horno. Precaliente a nivel 280 °C (535 °F) durante quince minutos, luego baje a nivel 230 °C (450 °F) durante aproximadamente 5 a 10 minutos una vez que el plato se haya colocado en el horno.

Respete los tiempos de cocción recomendados en su recetario o por su carnicero. Recomendamos quitarle toda la grasa a la carne antes de cocinarla.

Si has incluido un plato de verduras para acompañar la comida, puedes añadir un poco de mantequilla o aceite encima para conservar sus bonitos colores. Para asar cebollas o cualquier otra verdura alrededor de un asado, añadir siempre un poco de aceite mezclado con mantequilla en el fondo de la fuente antes de añadir las verduras.

Si elige cortar las cebollas en aros, se recomienda cortar todo muy fino para adaptarse a las temperaturas requeridas.

Le sugerimos que haga todo con moderación:

- demasiada grasa y manteca producirá humo y salpicará grasa,
- una temperatura demasiado alta carbonizará todos los alimentos.

**para repostería** la altura de la bandeja grill dependerá del tipo de bizcocho y del tiempo de cocción.

El calor más intenso proviene del fondo del horno. Nunca coloque una bandeja o un plato en esta superficie inferior.

Las tartas de manzana requieren una bandeja de calor de nivel superior para dorar las manzanas y también se requiere calor desde abajo para cocinar la masa. La temperatura de 200 °C (390 °F) en el termostato y la posición intermedia funcionan bien juntos.

**Para cocinar una Tarta Tatin**, que generalmente se cocina por arriba, coloque el termostato en el nivel 175 o 200 °C (345 - 390 °F) y esto debería ser suficiente; cualquier cosa más alta que esto quemará la masa antes de que las manzanas hayan tenido la oportunidad de cocinarse.

**Para un gratinado de verduras o pasta**, en su mayor parte, el tiempo de cocción es de 20 a 25 minutos con un termostato ajustado a 200 °C (390 °F) (dependiendo del grosor del gratinado). Naturalmente, es necesario que el calor penetre por arriba y por abajo. El nivel más bajo, sin embargo, funcionará apropiadamente para papas, pasteles y el nivel medio funcionará bien para verduras frescas.

**Para el gratinado**, coloque la bandeja del grill en el nivel más alto e introduzca la fuente para gratinar. Coloque el simmerstat al máximo y vigile de cerca su plato.

La elección entre un rango de temperaturas o tiempos de cocción estrechamente relacionados no debe ser una suposición, sino que debe basarse en el tamaño de la carne y en su gusto personal.

Los equivalentes entre las indicaciones del termostato y las temperaturas, expresadas en grados, se proporcionan a continuación solo a título indicativo.

Te 1 = 100 / 125 °C (210 / 260 °F) Te 2 = 125 / 150 °C (260 / 300 °F) Te 3 = 150 / 175 °C (300 / 345 °F) Te 4 = 175 / 200 °C (345 / 390 °F)

Th 5 = 200 / 225 °C (390 / 435 °F) Th 6 = 225 / 250 °C (435 / 480 °F) Th 7 = 250 / 275 °C (480 / 530 °F) Th 8 = 275 / 300 °C (530 / 570 °F)

el 1	merengues, rock cakes, petits fours, pasteles de merengue, estofados de carne, guisos, estofado de
el 2	ternera estofado de verduras, bizcochos, bizcocho, bizcocho de Saboya
jue 3/4	natillas de caramelo, pudín, macarrones, pasta choux, suflés, brioches grandes, pasteles, bizcochos, carne blanca grandes trozos de
jue 5/6	hojaldre, tartaletas, flanes, asados de carne blanca, croissants, pescado, gratinados
jue 7/8	asados de carne roja, caza muy rara



## EL MANTENIMIENTO DE UN CORNUFMI1908 COKER

Debes limpiar tu cocina regularmente.

Siempre deje que la cocina se enfríe y apáguela antes de limpiarla o realizar cualquier trabajo de mantenimiento.

Todas las partes de la olla se calientan cuando está ENCENDIDA y permanecen calientes incluso cuando se termina de cocinar. Para evitar quemaduras, compruebe siempre que todas las perillas estén en la posición de APAGADO y que la cocina se haya enfriado antes de limpiarla.

Tenga cuidado al limpiar si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar una superficie caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor.

Ciertos detergentes pueden producir vapores nocivos cuando entran en contacto con una superficie caliente. Debes llevar guantes y delantal y respetar las instrucciones de uso de cada uno de los productos de limpieza.

**No utilice un limpiador a vapor para limpiar la cocina.**

Nunca use solventes de pintura, soda de lavado, limpiadores cáusticos, polvos biológicos, lejía, limpiadores de lejía a base de cloro, abrasivos gruesos o sal. No mezcle diferentes productos de limpieza.

– pueden reaccionar juntos con resultados peligrosos.

Recuerde conectar el suministro eléctrico antes de volver a utilizar la cocina.

### 1. F. ROJO PAGANELES

Las partes externas, que no están expuestas a las salpicaduras de grasa, solo requieren un mínimo esfuerzo para mantenerlas limpias y hermosas. El nivel de limpieza realmente depende de la frecuencia de uso y del clima ambiental. Si se mantiene en una casa de vacaciones, especialmente en un clima marino, debe limpiarse a fondo antes de partir.

¿Y no es agradable volver a una cocina limpia y chispeante?

Debido al ambiente húmedo, la sal del aire y la acidez de la grasa atacan todos los metales, incluso el latón macizo y el acero inoxidable.

Los productos de limpieza deben elegirse en función de las superficies a limpiar.

#### Frentes de esmalte de colores brillantes

Debido a que el esmalte está vitrificado, puede usar un producto de limpieza de ventanas en una toalla de papel. Como la grasa puede salpicar y salpicar cuando un horno se sobrecalienta, utilice un producto tipo "Crema Ajax" y una esponja para limpiar. Se pueden obtener mejores resultados mediante el uso de productos de limpieza de ventanas.

#### Panel frontal de acero inoxidable

Para la limpieza de rutina, use un producto de limpieza especial para acero inoxidable en una toalla de papel.

Cada tres a seis meses, limpie a fondo el panel frontal de acero cepillado para eliminar la grasa.

Para este tipo de limpieza a fondo, utilice un detergente suave o jabón suave, bien diluido en agua caliente.

Luego enjuague con agua limpia.

## Frentes de colores esmaltados mate (negro mate)

**Recuerda que los colores mate son frágiles por naturaleza.**

Los colores mate no se vitrifican y, por lo tanto, no están protegidos: el uso de productos demasiado potentes puede dejar marcas duraderas.

Sin embargo, llevamos muchos años aplicando este acabado, ya que es extremadamente fácil de limpiar y mantener. Simplemente siga nuestras instrucciones.

Limpiar con agua tibia utilizando jabón de uso doméstico aplicado con una esponja no abrasiva o mejor por qué no utilizar jabón de uso doméstico en forma de gel. Luego enjuague con agua pura y seque cuidadosamente con una toalla de papel.

También puede usar un producto de limpieza de ventanas en una toalla de papel o un paño.

## 2. F.ACABADOS

### Acabados en níquel o cromo

Estos no requieren ninguna limpieza en particular. Basta con utilizar un producto limpiacristales aplicado sobre papel absorbente o un paño para eliminar las marcas de los dedos.

### Acabados en cobre o latón

Utilice un producto de limpieza especial para cobre o latón, en forma de pasta o líquido, y un paño suave. **Luego elimine todos los rastros con una esponja húmeda.** Al eliminar los depósitos de producto con agua, sus barras y brackets permanecerán más brillantes por más tiempo.

Recomendamos "Limpiador de cobre" de "Spring" o "Bistrot Cuivre" de "Matfer".

Evite el uso de productos antioxidantes, que provocan la formación de depósitos negros en el aparato y tardan el doble en limpiarse.

## 3. TÉLCocina

Como su cocina está formada por varios elementos diferentes, le recomendamos aplicar un procedimiento de limpieza adaptado a cada caso concreto.

Sin embargo, cabe señalar que, una vez que haya memorizado algunos "consejos", el mantenimiento de la cocina "La Cornue" es más fácil que cualquier otro, siempre que se limpie regularmente.

Use una toalla de papel o un paño para limpiar la placa de cocina y el protector contra salpicaduras mientras aún están calientes, ya que la grasa o las salpicaduras de alimentos se eliminan fácilmente y no requieren ningún producto de limpieza.

## los quemadores

No olvide que la cocción a fuego alto puede hacer que el aceite y la grasa salpiquen los elementos de cocción contiguos, incluidos el panel posterior y el borde de la mesa.

En este caso, limpie cualquier grasa o aceite caliente con un paño y pule donde sea necesario.

### Cubiertas de quemador de esmalte negro

Limpie las tapas de los quemadores con detergente líquido y una esponja; luego enjuague y seque. En caso de incrustaciones de grasa y aceite o salpicaduras de leche, pulverice un producto para limpiar hornos que no contenga sosa cáustica. Dejar actuar de 15 a 30 minutos, luego limpiar con agua, detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Enjuague las cubiertas y séquelas bien antes de volver a instalarlas.

**Nota importante: Compruebe siempre que los orificios de salida de gas no estén obstruidos.**

### Parrillas de hierro fundido esmaltado mate

Las parrillas generalmente no se ensucian: simplemente límpielas con un paño para la limpieza de rutina. De vez en cuando, limpie las parrillas con agua y detergente líquido. Si se tornaran de color gris carbón, esto no implica deterioro alguno. De hecho, este soporte de hierro fundido tiene una vida útil muy larga.

### Los marcos de acero inoxidable y el protector contra salpicaduras

Esta estructura de acero inoxidable debe limpiarse regularmente, utilizando un detergente estándar y una esponja húmeda.

No frotar con un producto abrasivo de forma irregular, ni con movimientos circulares.

También se puede utilizar una esponja ligeramente abrasiva, respetando el sentido del pulido.

Se debe usar un rociador para horno para limpiar cualquier grasa adherida al panel posterior. Rocíe el producto, espere de 20 a 30 minutos, luego simplemente limpie la grasa disuelta con un paño o una esponja húmeda. Sin embargo, para limpiar el acero inoxidable, recomendamos rociar el producto de limpieza directamente sobre la esponja, o usar la hoja de un cuchillo, cubierta con un paño, para limpiar el espacio entre la placa de cocción y el panel posterior.

**Recuerda: los sprays para horno son productos potentes y por lo tanto solo deben aplicarse en las partes que hemos especificado. Nunca lo aplique a los paneles frontales, barras y perillas de control.**

Dependiendo de la frecuencia con la que use sus accesorios de acero inoxidable, puede ser necesaria una limpieza a fondo para restaurarlos a su esplendor inicial. Para hacer esto, use crema para fregar o polvo especial para acero inoxidable.

Después de eliminar completamente la grasa adherida al acero, enjuague con agua limpia.

## 4. TÉL OVEN

La "La Cornue"**horno abovedado** principio y la calidad de la convección obtenida, limitan considerablemente los problemas de limpieza del horno. Sin embargo, el precalentamiento del horno es fundamental para garantizar la eficiencia de uso.

El sistema de "esmalte limpio" es una nueva forma de evitar reacciones químicas y carbonizaciones. De hecho, es mucho menos agresivo que la descomposición de la materia orgánica a 500 °C (930 °F) y la descomposición por oxidación del sistema de autolimpieza catálisis.

El proceso de fabricación y composición de estos esmaltes especiales se realiza a una temperatura de 1300 °C (2370 °F).

El resultado es una superficie esmaltada perfectamente lisa, a la que es difícil que se adhieran los alimentos. Cualquier eventual suciedad o derrame por ebullición que se produzca al cocinar sobre la superficie esmaltada se puede eliminar a temperatura ambiente con una esponja húmeda.

Recomendamos limpiarlo después de cada uso, mientras el horno aún está caliente, lo que evitará que se produzcan derrames o salpicaduras de horneado y humo, la próxima vez que se precaliente.

Si no se ha realizado el mantenimiento a intervalos regulares, es posible rociar un limpiador de hornos (que no contenga soda) para eliminar las manchas más difíciles.

Espere 15 minutos, luego limpie con una esponja húmeda.

Una alta resistencia a las reacciones químicas y a las altas temperaturas garantiza una larga vida útil para las paredes de su horno.

Si el interior de la puerta ha amarilleado, puede frotarlo con un estropajo cuadrado y jabón en gel, puliendo en la dirección adecuada.

Finalmente, le recomendamos hacer una lista de todos los productos de limpieza necesarios para su cocina, todos los cuales están disponibles en una tienda cerca de usted:

Para mi placa de cocina .....  
 Para mi horno ..... Para  
 mi panel frontal ..... Para mis  
 acabados ..... y, por supuesto,  
 paños, toallas de papel, etc...

**NB: Los nombres de los productos de limpieza se proporcionan como una indicación del tipo de productos que se utilizarán.**

Siguiendo nuestras recomendaciones y consejos, pronto le resultará fácil y rápido mantener su "CornuFé 1908" en su mejor forma.

Incluso después de diez años, su cocina se verá y funcionará como nueva.

Varios clientes encuentran que su "CornuFé 1908" se ve aún mejor con el tiempo, de la misma manera que el vino alcanza la perfección con el envejecimiento.

Esperamos haber respondido cualquier pregunta que pueda tener.

Nuestros showrooms así como nuestro taller quedan a su servicio para brindarle cualquier información adicional que necesite.

Los buenos chefs, como usted, confían en la calidad y los materiales de sus utensilios de cocina. Hoy en día, encontrará todas nuestras herramientas profesionales de alta calidad, diseñadas para uso doméstico, expuestas en nuestras diferentes salas de exposición.

Un catálogo está disponible con una simple solicitud por teléfono o por fax. Ver detalles en la última página.

**CSERVICIO POSTVENTA AL CLIENTE(FRANCE):**

wTeléfono: + 33 (0)1 34 48 36 15 w

Fax: + 33 (0)1.34.48.52.31 wCorreo

electrónico:[service@la-cornue.com](mailto:service@la-cornue.com)

# CUMPLIMIENTO CON miUROPEODIRECTIVAS

Todos nuestros electrodomésticos cumplen con las siguientes Directivas Europeas:

- Directiva 2009/142/CE "ELECTRODOMÉSTICOS A GAS", Norma Europea EN 30
- Directiva 2006/95/CE "BAJA TENSIÓN"
- Directiva 2004/108/CE "COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA"
- Directiva 2002/40/CE "ETIQUETADO ENERGÉTICO"
- Directiva 2012/19/UE "RAEE, RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS"
- Directiva 2002/95/EC "RoHS, RESTRICCIONES DE SUSTANCIAS PELIGROSAS"

## miCONSUMO DE ENERGÍA

HORNO ELÉCTRICO	Horno abovedado grande
Calificaciones	6 kilovatios (3,5 kW suelo + 2,5 kW bóveda)
Clase de eficiencia energética: en una escala de A (más eficiente) a G (menos eficiente)	GRAMO
Consumo de energía basado en carga estándar	2,14 kWh
Volumen utilizable (litros)	74
Tamaño	Grande
Tiempo de cocción carga estándar (minutos)	69
Área de horneado	2796cm <sup>2</sup>

## WASTE DESDE miELECTRICA Y miELECTRONICA miEQUIPO

La Directiva 2012/19/UE del Parlamento Europeo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los electrodomésticos usados no se eliminen en vertederos municipales sin clasificar y que se recojan por separado para optimizar la recuperación y el reciclaje de los materiales que contienen y así reducir su impacto en la salud humana y el medio ambiente. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor con respecto a



el procedimiento a seguir para la recogida de su aparato antiguo. Cumpla con las normas locales para la eliminación del material de embalaje. Por lo tanto, el embalaje puede reciclarse.

Este logotipo de "papelera tachada" que se encuentra en todos los productos significa que el equipo no se puede desechar con otros residuos, que es objeto de una recogida selectiva con vistas a su valorización, reutilización o reciclaje.

## GARANTÍA (3 AÑOS)

Tras la recepción del pago total de nuestros productos, nuestros electrodomésticos tienen una garantía de tres años a partir de la fecha de la factura contra cualquier falla estructural y cualquier defecto material. La garantía excluye el uso indebido del aparato o una instalación no conforme. En este evento se facturarán los gastos de intervención y desplazamiento.

Si nuestros productos fallaran, el comprador debe ponerse en contacto con nosotros una vez que se haya asegurado de que no se deba a una instalación no conforme o a un uso anormal para decidir con nosotros cómo se debe reparar el aparato. El aparato debe limpiarse y limpiarse antes de cualquier intervención.

Cualquier reclamación sobre el estado, la presentación o la no conformidad de nuestros productos deberá dirigirse a nuestra sede mediante carta recomendada con acuse de recibo en un plazo máximo de ocho días desde la entrega.

La aplicación de la garantía estará sujeta a que LA CORNUE SAS reciba un certificado que acredite que el material ha sido instalado por un profesional de acuerdo con las normas técnicas y de seguridad vigentes.

Bajo esta garantía, el vendedor reemplazará sin costo las piezas reconocidas como defectuosas por su departamento técnico. Esta garantía cubre todos los costos de mano de obra con la excepción de los gastos de viaje.

El período de garantía especificado anteriormente no se extenderá si es necesario reemplazar las piezas defectuosas.

CUIDAMOS MUCHO LA CREACIÓN DE NUESTROS ARTÍCULOS ESMALTADOS. Sin embargo, una superficie de esmalte hecha a mano nunca es completamente uniforme y pueden ocurrir ligeras variaciones de tono. Esta es una garantía de calidad y está ligada a la naturaleza de nuestro proceso de esmaltado en tres capas.

### Esta garantía dejará de aplicarse:

- Si el defecto de funcionamiento es el resultado de una intervención no autorizada en el aparato;
- Si el funcionamiento defectuoso se debe al desgaste normal del aparato (consumibles como bombillas, tapas de quemadores, junta de la puerta, etc.) o por negligencia o mantenimiento insuficiente por parte del comprador;
- Si el funcionamiento defectuoso se debe a causas de fuerza mayor.

LA CORNUE SAS no será legalmente responsable en estos tres casos.

La garantía del vendedor y su responsabilidad sobre los productos se limitará a la reparación de los defectos previstos en las condiciones anteriores.

Según lo acordado expresamente entre las partes contratantes, la responsabilidad del vendedor en caso de defecto de funcionamiento se limitará a las disposiciones anteriores, especialmente en lo que se refiere a los vicios ocultos, así como a los daños materiales e inmateriales.

En todos los casos, el comprador no podrá suspender el pago si presenta una reclamación sobre la calidad de la mercancía.

Las mercancías se transportan siempre por cuenta y riesgo del comprador o de su representante. Por tanto, es su responsabilidad comprobarlos a su llegada y, si es necesario, presentar una reclamación al transportista. Después de haber expresado las reservas específicas establecidas en el albarán de entrega al recibirlo, el comprador debe confirmarlas por carta recomendada al transportista dentro de los dos días siguientes a la recepción (artículo 105 del Código de Comercio).

En ningún caso podemos cumplir con esta garantía si no se cumplen estos requisitos.

### Departamento de Postventa:

Teléfono: +33 (0)1 34 48 36 15

fax: +33 (0)1 34 48 52 31

Correo electrónico: [service@la-cornue.com](mailto:service@la-cornue.com)







# **LA CORNUE**



---

## **Talleres La Cornue**

14, rue du Bois du Pont - ZI les Béthunes - 95310 Saint-Ouen-l'Aumône  
FRANCIA

Dirección postal :

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

Teléfono: +33 (0)1 34 48 36 36 – Fax: +33 (0)1 34 64 32 65

Correo electrónico: [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

**[www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)**