Suscríbete a DeepL Pro para poder traducir archivos de mayor tamaño.
Más información disponible en www.DeepL.com/pro.

L aCornue 1908

Instalación GUIDA

CHÂTEAU LINE

"Broche Asador "Flamberge

Por La Cornue

LA BROCHK FKAMBKRCK

Estimado cliente,

Gracias por elegir un producto La Cornue. Esperamos que disfrute enormemente cocinando deliciosos platos con él.

El objetivo de este documento es familiarizarle con el potencial que ofrece un producto de calidad profesional diseñado para particulares, y facilitar su mantenimiento.

Ante todo, un producto La Cornue se fabrica con materiales nobles y puros. La elección de algunos componentes, como el latón para los quemadores y el hierro fundido para la placa de cocción a gas, obedece a criterios de tecnicidad y profesionalidad, inalcanzables con otros materiales o tratamientos de protección. Estamos muy apegados a la autenticidad de nuestros productos y estamos convencidos de que los apreciará aún más a medida que los utilice.

Para asegurarse de que estará satisfecho con su producto durante mucho tiempo, le recomendamos que siga los consejos que se dan en la sección "Instrucciones de uso" de este documento.

Gracias por elegirnos. Un

cordial saludo,

Xavier Dupuy

Presidente

CONTENIDO

Página

ADVERTENCIAS 3

CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTIVAS EUROPEAS 4

LA BROCHE FLAMBERGE 5

DESCRIPCIÓN 6
1. General 6
2. Dimensiones 7

ANTES DE LA ENTREGA 8
1. Seguridad 8
2. Suministro eléctrico 9
3. Suministro de gas 9

CONEXIONES 10
1. Conexiones eléctricas 10
2. Conexión de gas 11

ENCENDIDO - AJUSTE 12
1. Pruebas 12
2. Ajuste 13
3. Sustitución de inyectores 14

FUNCIONAMIENTO 16
1. Encendido - Broche Flamberge gas 16
2. Encendido - Broche Flamberge eléctrico 16
3. Funcionamiento de las barras 16
4. Colocación de las varillas 16
5. Cómo utilizar las distintas varillas 16
6. Cocinar 17
7. Limpieza 17
8. Importante 17

GARANTÍA 18

ADVERTENCIAS

Este aparato debe ser instalado por un profesional cualificado de acuerdo con la normativa vigente en el país donde se instale y sólo debe utilizarse en un área bien ventilada. Lea los manuales antes de instalar y utilizar este aparato.

Antes de instalar el aparato, asegúrese de que las condiciones locales de suministro de gas (tipo y presión del gas) y el ajuste del aparato son 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 destinado a ser conectado 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. Debe prestarse especial atención a la ventilación.

Además, le aconsejamos que conecte su Flamberge a un conducto de ventilación natural (chimenea independiente) para evacuar correctamente el aire caliente.
El Flamberge no debe conectarse nunca a una campana motorizada.

El uso de un aparato de cocina de gas produce calor y humedad en la habitación donde está instalado. Asegúrese de que la habitación esté bien ventilada: mantenga abiertas las aberturas de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica.

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

Este aparato sólo puede instalarse en una alcoba de material incombustible (por ejemplo: una alcoba de ladrillo).
Las partes accesibles están calientes cuando se utilizan: asegúrese de que todos los materiales combustibles estén a una distancia mínima de 2 m del aparato (por delante, por encima y por los lados). Está prohibido colocar el aparato bajo una campana de madera u otro material combustible.

Las piezas protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador ni por el usuario.

ADVERTENCIA
Las partes accesibles están calientes cuando se utilizan: mantenga a los niños pequeños a una distancia prudencial.

CUMPLIMIENTO DE LAS DIRECTIVAS EUROPEAS

Todos nuestros aparatos cumplen las siguientes directivas europeas:

- Directiva 90/396/CEE "APARATOS DE GAS".
- Directiva 2006/95/CE "BAJA TENSIÓN
- Directiva 89/336/CEE "COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA".
- Directiva 2002/96/CEE "RAEE - RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS"
- Directiva 2002/95/CEE "RoHS - RESTRICCIONES SOBRE SUSTANCIAS PELIGROSAS"

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

La Directiva 2002/96/CE del Parlamento Europeo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) exige que los aparatos domésticos usados no se depositen en vertederos municipales no autorizados y que se recojan por separado para optimizar la recuperación y el reciclado de los materiales que contienen y reducir así su impacto sobre la salud humana y el medio ambiente. Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para conocer el procedimiento a seguir para la recogida de su aparato antiguo. Respete la normativa local para la eliminación del material de embalaje. El embalaje puede reciclarse.

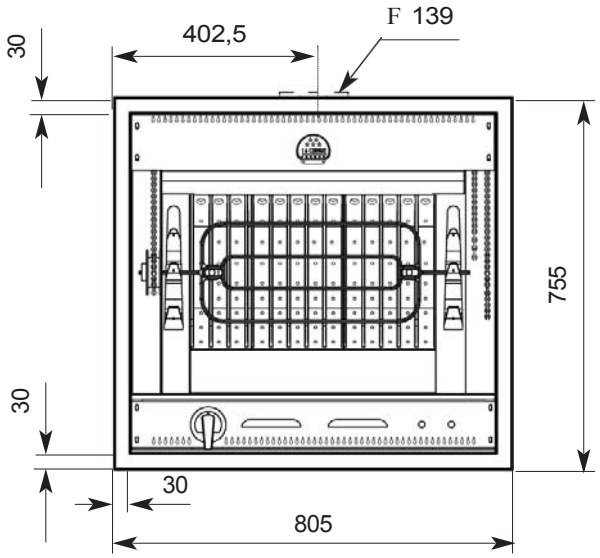
Este logotipo de "papelera tachada" que aparece en todos los productos significa que el equipo no puede eliminarse con otros residuos, que es objeto de una recogida selectiva con vistas a su recuperación, reutilización o reciclado.

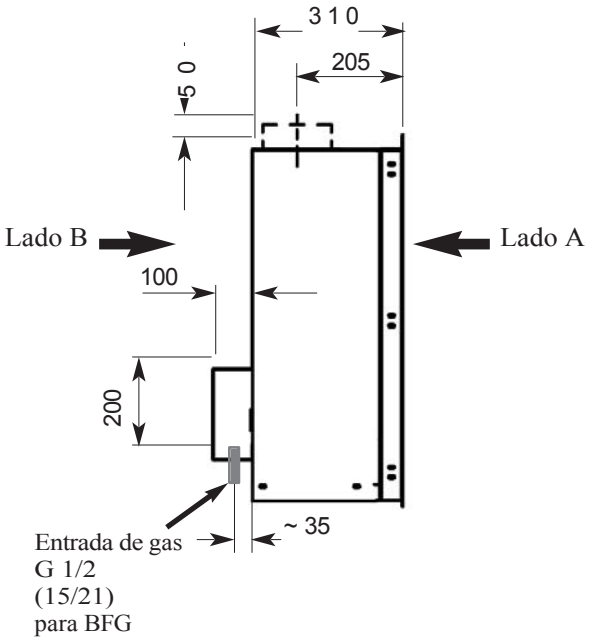
"LA BROCHE FLAMBERGE"

"ON DEVIENT CUISINIER, MAIS ON NAIT ROTISSEUR"
"LA COCINA SE PUEDE APRENDER, PERO COCINAR AL ASADOR ES UNA HABILIDAD INNATA"

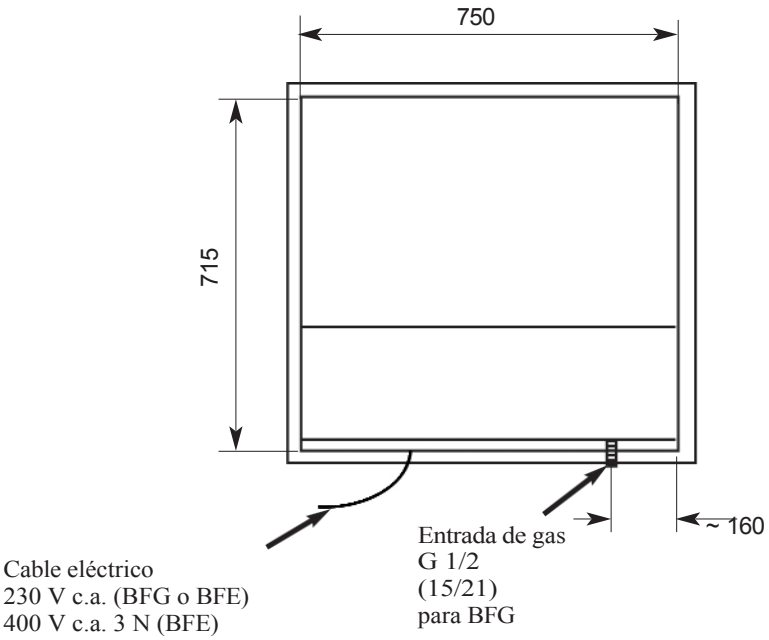
Este dicho, escrupulosamente creído por la Chaîne de Rôtisseurs (gremio de cocineros asadores), demuestra todas las dificultades y sutilezas de la cocción en asador.
Deben respetarse ciertos principios absolutos de este tipo de modo de cocción ancestral para obtener resultados excepcionales.

Lado A





Lado B



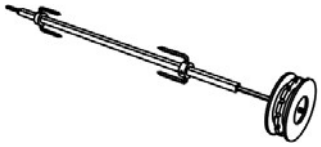
Todas las dimensiones se indican en *mm*

DESCRIPCIÓN

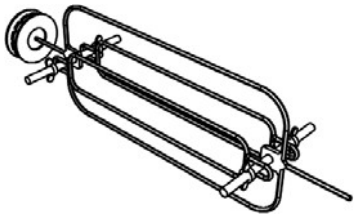
1. GENERAL

El "Broche Flamberge" es un asador de la línea "La Cornue", diseñado **para una instalación empotrada incombustible**. Se compone principalmente de una fuente de calor (quemador de gas o eléctrico) y un motor eléctrico para el asador. Se suministra con los siguientes accesorios:

— 1 bandeja para salsas
— 2 varillas planas,
— 1 varilla a la inglesa
— 1 cuchara de salsa,
— 1 tenedor,



Varilla plana



Varilla a la inglesa

La "Broche Flamberge" se presenta en 2 modelos:
— Modelo eléctrico, ref. BFE- - 00E00 ;
— Modelo de gas, ref. BFG- -00E00, para uso con gas natural o butano / propano a las siguientes presiones de suministro:

- Gas natural G 20 / G 25 - 20 / 25 mbar
- gas butano/propano G30 / G31 - 28-30/37/50 mbar

En la tabla siguiente se indican los valores nominales de potencia eléctrica y de entrada de gas de los modelos BFE y BFG Broche Flamberge.

		Modelo BFE- - 00E00	Modelo BFG- -00E00
Energía eléctrica		4 660 W	60 W
Flujo de calor		-	12 000 W
Volumen Caudal	Gas natural (G20 - 20 mbar)		1,27 m3/hora
	Gas natural (G25 - 20 mbar)		1,48 m3/hora
Caudal másico	Gas propano (G31)		0,93 kg/hora
	Gas butano (G30 - 50 mbar)		0,946 kg/hora

2. DIMENSIONES

Broche Flamberge

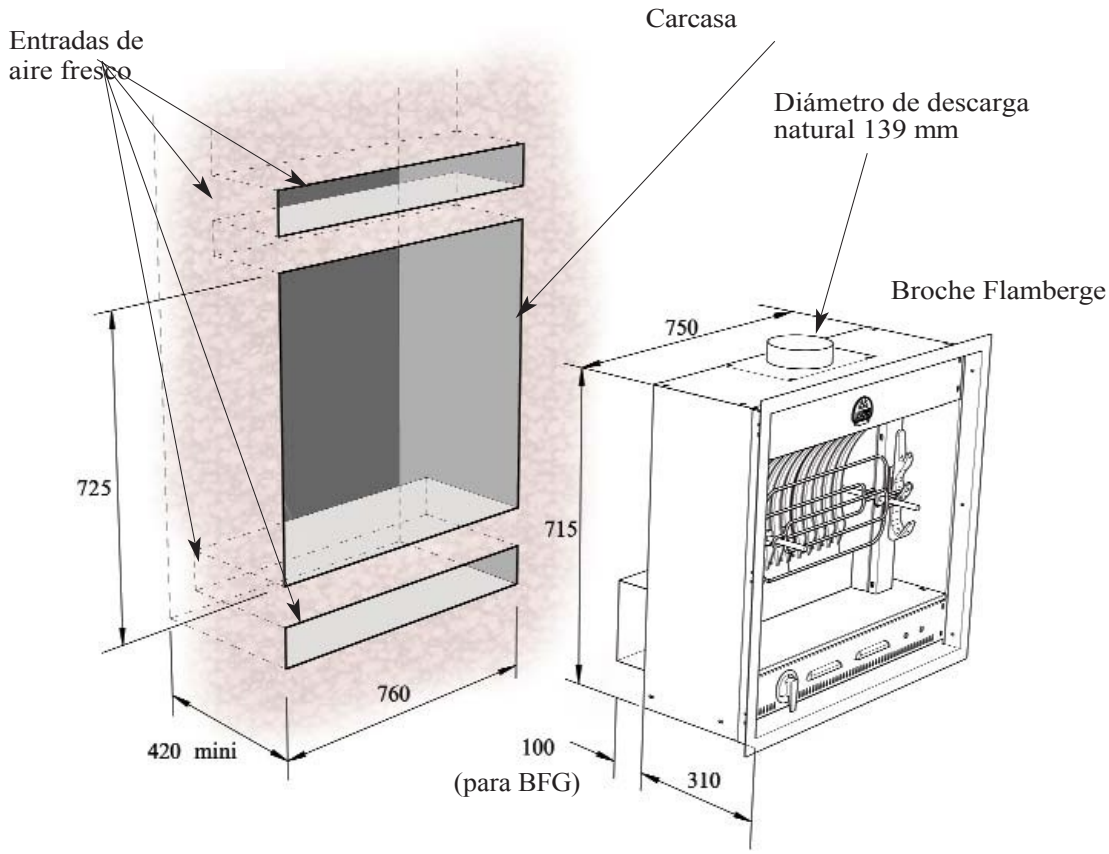
— Altura: 715 mm
— Anchura 750 mm
— Profundidad 310 mm para el modelo eléctrico
410 mm para el modelo de gas
— Peso: 60 kg

Apertura incorporada

— Altura: 725 mm
— Anchura 760 mm
— Profundidad: 420 mm mínimo

Marco

— Altura: 755 mm
— Anchura 805 mm



ANTES DE LA ENTREGA

Para poder instalar su aparato en cuanto se lo entreguen, debe comprobar que la disposición de su cocina y sus suministros de gas y electricidad están adaptados.

1. SEGURIDAD

1.1. Ventilación

El asador "La Broche Flamberge" no está previsto para ser conectado a un conducto de ventilación o a un sistema de ventilación de los productos de combustión que den al exterior. Por lo tanto, es indispensable que el local en el que se instale el asador disponga **de una buena ventilación, es decir, hacia el exterior.**
- para aire caliente, vapor y gases quemados - y **una entrada de aire fresco**.
No utilice un sistema de reciclado de aire.
Para garantizar un suministro adecuado de aire de combustión es necesario un caudal de aire fresco de al menos 4 metros cúbicos por hora y por KW de potencia calorífica de gas.

El sistema de evacuación exterior debe constar de aireadores fijos, cristales abatibles, **extractores de vapor o campanas extractoras**. Le aconsejamos que adopte una de estas dos últimas soluciones.
Potencia recomendada: 500 m3/h mínimo o de 10 a 15 veces el volumen de aire de la habitación por hora.

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

Entrada de aire fresco: para que sea eficaz, debe estar situada bien directamente en la parte trasera y delantera de la alcoba (véanse los esquemas 5 y 7), bien en la parte trasera o delantera de la alcoba y en un radio de 2 a 3 metros a nivel del suelo.

1.2. Montaje del asador

El asador "La Broche Flamberge" está previsto para su instalación en una alcoba de ladrillos, tejas u otro **material incombustible**. Esta alcoba debe tener las siguientes dimensiones
Altura: 725 - 730 mm
Anchura: 760 - 770 mm
Profundidad: 420 mm mínimo

Un marco se ajusta al borde de la alcoba.

El asador "La Broche Flamberge" debe fijarse al marco por la parte delantera mediante 4 tornillos. La posición de estos tornillos la establece el instalador según el aspecto o la disposición del revestimiento mural.

Las partes accesibles están calientes cuando se utilizan: asegúrese de que todo material combustible se encuentre a una distancia mínima de 2 m del aparato (delante, encima y a los lados). **Está prohibido colocar el asador bajo una campana de madera u otro material combustible.**
El aparato debe estar bien ventilado, con varias entradas de aire fresco y salidas de aire caliente en la parte delantera y trasera del aparato.

Además, le aconsejamos que conecte su Flamberge a **un conducto de ventilación natural** (chimenea independiente) para evacuar correctamente el aire caliente. La Flamberge no debe conectarse nunca a una campana motorizada.
El asador "La Broche Flamberge" se entrega con un collar de conexión de 139 mm de diámetro. Deje un mínimo de 100 mm entre la pared y la parte trasera del Flamberge.

Como opción, el asador "La Broche Flamberge" puede suministrarse en versión "lista para usar" con un marco esmaltado o de acero inoxidable. Los requisitos de ventilación de esta versión son idénticos a los de la versión equipada.
El asador "listo para usar" "La Broche Flamberge" sólo puede instalarse sobre o contra **superficies no combustibles.**

2. SUMINISTRO ELÉCTRICO

Tensión: **230 voltios** en monofásico, para el modelo BFG- -00E00
230 voltios en monofásico de **400 voltios** en trifásico + neutro, para el modelo BFE- -00E00

Seguridad: la alimentación eléctrica debe estar conectada a tierra y debe estar equipada con un **disyuntor de protección** compatible con la potencia nominal del aparato. En las regiones de alto riesgo, debe utilizarse una protección adicional contra los fenómenos eléctricos naturales (rayos).

Potencia: para el modelo BFE- -00E00 (eléctrico), debe comprobar que la potencia de su instalación eléctrica es adecuada, teniendo en cuenta los demás aparatos eléctricos ya instalados. La tabla de la página 10 indica la potencia y la corriente que necesita el asador eléctrico "La Broche Flamberge".

No se recomienda la conexión por enchufe dada la potencia del modelo BFE- -00E00 (eléctrico). La conexión se realizará mediante un cable flexible conectado directamente a la toma del disyuntor a través de una caja de continuidad. Debe dejarse espacio para una caja de continuidad, con barra terminal - preferiblemente del tipo anticizallamiento - situada a la derecha detrás del asador "la Broche Flamberge".

3. SUMINISTRO DE GAS

El gas debe suministrarse a través de una tubería metálica rígida, terminada por una **válvula de cierre manual de fácil acceso**, instalada en el lado de suministro de la conexión.

Esta válvula debe instalarse teniendo en cuenta que la entrada de gas está situada en la parte posterior izquierda del aparato.

Una vez realizadas todas las obras en su red de suministro de gas, **realice una prueba de funcionamiento antes de conectar** el asador "La Broche Flamberge". Así se asegurará de que no puedan entrar rebabas metálicas en la tubería de alimentación de gas del aparato y obstruir así los quemadores.

CONEXIONES

1. CONEXIÓN ELÉCTRICA

Este párrafo no se refiere al modelo BFG- -00E00 sólo gas, para el que no existen requisitos particulares de conexión eléctrica, siendo las únicas conexiones las del motor de 60 W.

El asador "La Broche Flamberge" se entrega ya equipado con un cable flexible de 3 (230 V, monofásico) o 5 (400 V, trifásico) conductores, de 1,50 m de longitud, listo para conectarse a una alimentación monofásica o trifásica + neutro, según las indicaciones de la orden de pedido.

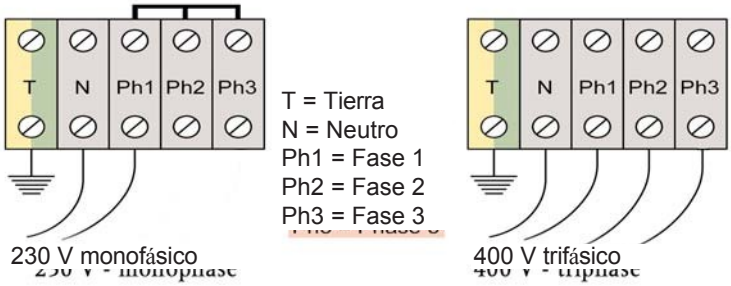
-Todos los circuitos de alimentación eléctrica deben estar desconectados antes de acceder a las cajas de bornes de conexión.

Modelo	Potencia tota. *en vatios*	230 V c.a. Alimentación (1 Ph + N + T)			400 V c.a. 3N Fuente de alimentación (3 Ph + N + T) *		
		Corriente *en Ampères*	Sección nominal del cable *en mm2*	Cable refe- *Ampères* H07 RN-F	rence *en*	Sección nominal del cable *en mm2*	Cable de refe- rencia H07 RN-F
BFE- -00E00	4 660	20	2,5	3G2,5	10	1,5	5G1,5

Potencia y corriente para el modelo eléctrico BFE -- 00E00
(* fase 1 y 2 - resistencia 2300 W cada una ; fase 3 - motor 60 W)

Si posteriormente se conecta el asador "La Broche Flamberge" a otro tipo de alimentación, deberá modificarse el cableado en consecuencia, según los ajustes siguientes:
- Desenrosque la tapa situada en la parte trasera del aparato para acceder al **bloque de conexión a l q u e s e** conectan las resistencias.

- Para una alimentación **monofásica de 230 V** (1 fase + neutro + tierra), derivar los bornes Ph1, Ph2 y Ph3 y, a continuación, conectar los conductores del cable como se indica a continuación:
- el neutro en N,
- la fase en Ph1,
- la masa en T (amarillo/verde).



- Para una alimentación **trifásica de 400 V** (3 fases + neutro + tierra):
- conecte el neutro a N
- los otros tres conductores del cable de conexión a los espárragos Ph1, Ph2 y Ph3, (fases),
- la masa en T (amarillo/verde).

RECORDATORIO: el aparato debe conectarse a la red eléctrica a través de regletas de bornes (preferiblemente de tipo anti-corte) y no mediante simples clavijas.

Introduzca el cable por debajo de las salidas de aire caliente situadas en la parte posterior del asador "La Broche Flamberge", nunca delante de ellas.

2. CONEXIÓN DE GAS

Este capítulo sólo se refiere al escupidor de gas BFG- -00E00 "La Broche Flamberge".

Su asador "La Broche Flamberge" se entrega con un equipo adaptado al tipo de suministro de gas especificado al realizar el pedido (gas natural, butano o propano), y en función del país en el que se vaya a instalar el asador. En la mayoría de los casos, sólo es necesario cambiar el inyector si se utiliza un tipo de gas diferente. Sin embargo, puede ser necesario ajustar el tornillo de "by- pass" y el piloto.
Consulte en la página 14 la tabla que resume los inyectores que deben utilizarse para cada tipo de gas, el país de instalación y las instrucciones de sustitución de los inyectores.

Si en el p e d i d o no se especifican instrucciones particulares, el aparato está e q u i p a d o 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 situada en la parte trasera del aparato, cerca del tubo de suministro de gas.

La conexión a la válvula de corte previamente instalada debe realizarse mediante una instalación de tubo metálico rígido, sea cual sea el tipo de gas utilizado.
El asador "La Broche Flamberge" se conecta al suministro de gas mediante un acoplamiento roscado macho con rosca G ½ (referencia anterior: 15/21).

Si es necesario utilizar un compuesto sellante, recomendamos utilizar LOCTITE 542.

Si no es posible conectar el asador mediante un tubo metálico, sólo podrán utilizarse mangueras flexibles certificadas con acoplamiento mecánico.

La manguera no debe pasar por detrás, por delante o cerca de una salida de aire caliente. No debe estar aplastada ni doblada.
Manguera recomendada: Manguera TUBOGAZ homologada
Está prohibido conectar nuestros aparatos de gas con mangueras flexibles montadas en rabillos.

Para los aparatos que funcionan con gas BUTANO / PROPANO, utilice dos bombonas con un inversor automático o un depósito exterior, y un regulador estándar adaptado al caudal total de su modelo y a la presión del gas.
Le aconsejamos que utilice un regulador de 2 kg/h como mínimo.
Como norma general, debe respetarse un margen de seguridad adicional correspondiente al 20 - 30% del caudal máximo del aparato.

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

ENCENDIDO - AJUSTES

Este capítulo sólo se refiere al asador de gas "La Broche Flamberge". Para los modelos eléctricos, sólo se requieren de 15 a 20 minutos de precalentamiento antes de instalar la carne a asar.

1. PRUEBAS

La escupidera de gas "La Broche Flamberge" está equipada con un grifo de corte con termopar y piloto: si el piloto se apaga accidentalmente, el suministro de gas se corta automáticamente al cabo de unos segundos.

Para encender el asador proceda de la siguiente manera:
— empuje la palanca de mando y gírela hacia la izquierda hasta la posición "estrella", mientras que en el
Al mismo tiempo, apunte con una cerilla grande encendida al piloto situado a la izquierda, encima de los quemadores de gas.
— mantenga pulsada la palanca durante otros 20 segundos o más para activar el mecanismo de seguridad.
— suelte la palanca: el piloto permanece encendido y el mecanismo de seguridad entra en funcionamiento.

> *Si el piloto se apaga, repita el procedimiento manteniendo la palanca presionada un poco más. Cuando el sistema es nuevo, el mecanismo de seguridad tarda más de lo normal en activarse.*

— para encender los quemadores, pulse la palanca y gírela a "llama alta". A continuación, la llama puede ajustarse a la intensidad deseada.
— para apagar la llama, ponga la palanca en "0".

Se requieren de 15 a 20 minutos de precalentamiento antes de colocar la carne que se va a asar.

2. AJUSTES

Todos los ajustes se realizan antes de salir de fábrica para garantizar un ajuste óptimo. Sin embargo, después de cambiar un inyector para su uso con un tipo diferente de suministro de gas, se deben ajustar la llama "baja" y el piloto.

Todos los ajustes y sustituciones de inyectores deben ser realizados por un profesional cualificado.
Después de cualquier intervención en el circuito de gas (ajustes, sustitución de inyectores, etc.) debe comprobarse la estanqueidad del sistema, de acuerdo con las normas vigentes.

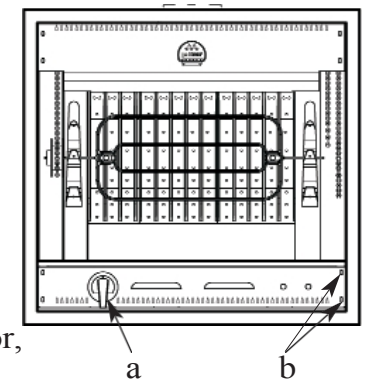
2.1. Ajuste de la llama "baja

Sólo se puede modificar el ajuste de "llama baja" del quemador mediante el siguiente procedimiento:

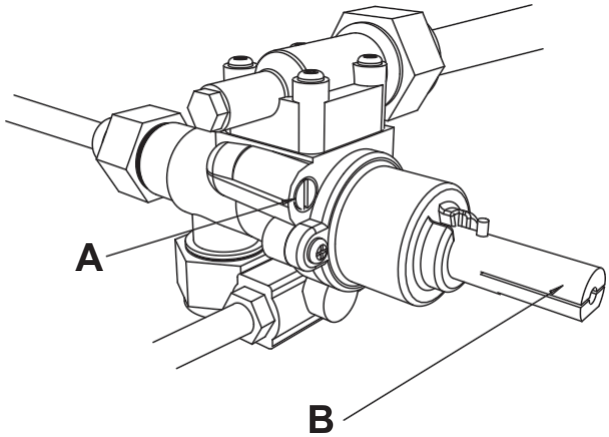
1. Desmonte la palanca de mando desenroscando el tornillo (a) que la sujeta.

2. Retire la placa inferior desatornillando los tornillos (b) que la bloquean.

3. Vuelva a colocar la palanca de control; encienda el quemador y gire la palanca a la posición de "llama baja".



4. Retire de nuevo la palanca de mando y utilice un destornillador, gire el tornillo ranurado (A) situado en el cuerpo del grifo (B) hacia la **izquierda para aumentar** el caudal de gas o hacia **la derecha para reducirlo**.
Vuelva a colocar la palanca para apagar el quemador.
Observación: la altura de la llama no debe superar un tercio de la altura del hogar.

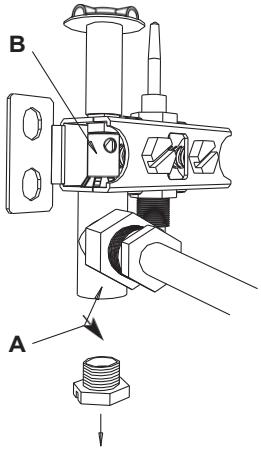


5. Vuelva a montar la placa inferior y la palanca de mando, apretando los tornillos correspondientes.

Atención: Asegúrese de que haya suficiente espacio entre la palanca y la placa inferior para permitir que la palanca se presione hacia abajo antes de girar al encender el quemador.

2.2. Ajuste del piloto

El asador "La Broche Flamberge" está equipado con un **piloto** que se ajusta antes de salir de fábrica para garantizar un ajuste óptimo.
El piloto debe ajustarse después de cambiar un inyector para utilizarlo con un tipo de suministro de gas diferente al instalado inicialmente.



Procedimiento de ajuste:
1. Desenrosque el tapón (A) con una llave N° 11.
2. Para ajustar la longitud de la llama, apriete o afloje con un destornillador el tornillo situado en el interior del cuerpo del piloto.
ATENCIÓN: la llama debe permanecer el tiempo suficiente para calentar el termopar.
3. Ajustar la combustión de la llama mediante el anillo de entrada de aire (B).

3. SUSTITUCIÓN DE INYECTORES

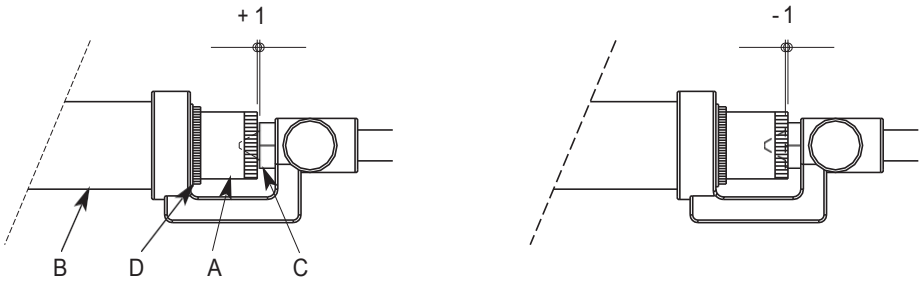
La referencia del inyector del quemador difiere según el tipo de gas y el país de instalación.
La siguiente tabla indica qué inyectores deben utilizarse tras un cambio en el suministro de gas o una mudanza.

Gas	Categoría	Tipo de gas	Presión (mbar)	País	INYECTORES	AJUSTE DEL AIRE PRIMARIO (mm)
NATURAL	2E	G20	20	LU	260	**+ 1**
	2E+	G20 / G25	20 / 25	BE, FR		
	2H	G20	20	AT, CH, DK, ES, FI, GB, GR, IE, IT, PT, SE		
	2L	G25	25	NL		
	2ELL	G20	20	DE		
		G25	20	DE		
BUTANO - PROPANO	3+	G30 / G31	28-30 / 37	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PT	170	+ 1
BUTANO - PROPANO	3B/P	G30	30	DK, FI, NL, NO, SE	170	+ 1
	3B/P	G30	50	AT, CH, DE, LU	150	- 1

Llave:

AT: Austria	DE: Alemania	FI: Finlandia	GR: Grecia	LU: Luxemburgo	PT: Portugal
BE: Bélgica	DK: Dinamarca	FR: Francia	IE: Irlanda	NL: Países Bajos NO: Noruega	SE: Suecia
CH: Suiza	ES: España	GB: Gran Bretaña	IT: Italia		

Los inyectores se sustituyen siempre en la secuencia siguiente:
1. Para acceder al inyector, retire la tapa trasera del asador "La Broche Flamberge" desatornillando los tornillos de sujeción.



2. Atornille el cono de ajuste (A) e introdúzcalo en el tubo de mezcla (B) a fin de liberar espacio suficiente para desenroscar el inyector.
3. Desenroscar el inyector (C) con una llave N° 17.
4. Inserte el inyector correspondiente a la nueva alimentación de gas y atorníllelo.
5. Encender el quemador y ajustar la entrada de aire enroscando o desenroscando el cono de ajuste.

(A) hasta obtener una llama ligeramente azul que no muestre separación: la separación de la llama indica que hay demasiado aire.
6. A continuación, bloquee el cono de ajuste con la arandela de seguridad (D).

FUNCIONAMIENTO

1. ENCENDIDO - BROCHE FLAMBERGE GAS

Grifo con termopar y piloto:

- Para encender el piloto, gire el mando de control 1/6 de vuelta, presiónelo y manténgalo pulsado unos segundos para calentar el termopar.
- Cuando el piloto esté encendido, gire el mando a la posición "HIGH".

2. ENCENDIDO - BROCHE FLAMBERGE ELÉCTRICO

Su Broche Flamberge eléctrico tiene 2 interruptores selectores. En la posición " 1" se encienden las resistencias correspondientes. En la posición "0" los elementos están apagados.
Para encender la Broche Flamberge eléctrica hay que accionar tanto el interruptor izquierdo como el derecho. El interruptor izquierdo enciende los elementos calefactores izquierdos y el derecho los elementos calefactores derechos.
En cada lado hay un indicador luminoso que muestra si los elementos funcionan (luz roja si e l selector está en la posición "1").

3. FUNCIONAMIENTO DE LAS BARRAS

Levante el interruptor situado en el lado derecho del asador para iniciar el accionamiento del motor.

Su motor está protegido por un fusible de 1 Amp situado cerca del interruptor que controla el motor.

4. COLOCACIÓN DE LAS VARILLAS

Para las **barras horizontales,** enganche la cadena correspondiente a la altura deseada en la rueda y apoye la punta de la barra en el gancho correspondiente. En el lado de la rueda motriz, la varilla debe descansar sólo sobre la cadena. Se recomienda centrar las astas en la varilla.

5. CÓMO UTILIZAR LAS DISTINTAS VARILLAS

Todos los tipos de carne que se puedan poner en un asador, como pollo, pavo, pato, liebre, etc... deben apoyarse en varillas cuadradas o planas. Fije la carne con las horquillas suministradas para ese fin.

Para carnes rojas o guarniciones difíciles de equilibrar en la caña, utilice la caña inglesa.

6. COCINA

La carne blanca, como la de ave, ternera o cerdo, puede colocarse en el asador sin precalentarlo.
Para las carnes rojas, como la ternera o el cordero, **se recomienda precalentar el asador** durante unos 15-20 minutos antes de colocar el asado. Esto garantizará que el exterior de la carne quede bien sellado.

Deje el asador en la posición "ALTA" durante 10 minutos y, a continuación, reduzca la temperatura colocando el mando en la posición "BAJA" (sólo modelo de gas).

7. LIMPIEZA

Engrase regularmente todo el engranaje (ruedas dentadas, cadenas, ...) así como las bielas (cada 3 meses aproximadamente).

8. IMPORTANTE

Se recomienda no tocar los manojos de fibras cerámicas, ya que podrían dañarse. Preste atención a no tocar los engranajes durante el funcionamiento.

GARANTÍA (3 AÑOS)

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

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

Cualquier reclamación relativa al estado, la presentación o la no conformidad de nuestras mercancías deberá dirigirse a nuestra sede por carta recomendada con acuse de recibo en un plazo máximo de ocho días a partir de 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.

En virtud de esta garantía, el vendedor sustituirá sin coste alguno las piezas reconocidas como defectuosas por su departamento técnico. Esta garantía cubre todos los gastos de mano de obra, a excepción de los gastos de desplazamiento.

El período de garantía especificado anteriormente no se ampliará si es necesario sustituir piezas defectuosas.

Esta garantía dejará de aplicarse:

- Si el defecto de funcionamiento es consecuencia de una intervención no autorizada en el aparato;

- Si el funcionamiento defectuoso se debe al desgaste normal del aparato o por negligencia o mantenimiento insuficiente por parte del comprador;

- Si el funcionamiento defectuoso se debe a un caso de fuerza mayor.

LA CORNUE SAS no podrá ser considerada legalmente responsable en estos tres casos.

La garantía del vendedor y su responsabilidad sobre los productos se limitarán a la reparación de los defectos estipulados 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 defectos ocultos, así como a daños materiales e inmateriales.

En cualquier caso, 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 lo tanto, es responsabilidad suya comprobarlas a su llegada y, en caso necesario, presentar una reclamación al transportista. Tras haber expresado las reservas específicas establecidas en el albarán de entrega en el momento de la recepción, el comprador deberá confirmarlas mediante carta recomendada al transportista en los dos días siguientes a la recepción (artículo 105 del Código de Comercio).

En ningún caso podremos hacer efectiva esta garantía si no se cumplen estos requisitos.

Departamento de postventa:

- Cubierto por la garantía:
tel: +33 (0)1.34.48.36.15 fax: +33 (0)1.34.48.52.31
- No cubierto por la garantía (aparato de más de tres años): tel:
+33 (0)1.47.37.56.00 fax: +33 (0)1.47.39.10.49

L aCornue 1908

Ateliers La Cornue
14, rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes
95310 Saint-Ouen l'Aumône - FRANCIA

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

Tel. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65
Correo electrónico : a.table@la-cornue.com

www.la-cornue.com