



# BEDIENUNGSANLEITUNG

CORNUCHEF

---



Sehr geehrter La Cornue Kunde,

Henri-Paul Pellaprat\*, ein berühmter französischer Küchenchef, schrieb zu Beginn des 20. Jahrhunderts:

„Große Werte und wahre Prinzipien haben zu jeder Zeit ihre Gültigkeit“.

Zu Beginn des 21. Jahrhunderts und auch zukünftig ist dies ein Grundsatz, der alle Aktivitäten unseres Hauses bestimmt. Die Echtheit des Produktes ohne Effekthascherei, die Innovation unter Berücksichtigung der Tradition, dies sind für uns die Leitlinien bei der Herstellung unserer Herde.

Aus diesem Grund hat der Herd, der nun in Ihrem Hause steht, auch so etwas wie eine Seele.

Ihren Herd müssen Sie kennenlernen. Mit jedem Tag, mit jedem Rezept werden Sie nach und nach nicht nur seine Möglichkeiten erkennen, vielmehr werden Sie auch die Atmosphäre, die ein solches Gerät Ihrem Haus verleiht, nicht mehr missen wollen.

Dieses Buch soll Ihnen ein Leitfaden für die Benutzung Ihres La Cornue Herdes sein, mit vielen kleinen Tipps und Tricks, die wir von großen Chefs oder von erfahrenen Benutzern eines La Cornue Herdes erhalten haben, damit Sie Ihre eigenen Fertigkeiten an Ihrem La Cornue entwickeln können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem La Cornue Herd und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

Xavier Dupuy  
Directeur Général

\* Henri-Paul Pellaprat, Küchenchef an der berühmten Kochschule " Cordon Bleu ", ausgezeichnet mit dem " Mérite agricole".

## ANMERKUNGEN UND HINWEISE ZUM GEBRAUCH EINES LA CORNUE HERDES

VON HENRI-PAUL PELLAPRAT - GRAND MAÎTRE CUISINIER AM INSTITUT CORDON BLEU

« Bevor Sie sich dem Genuss hingeben, köstliche Speisen mit und dank Ihres La Cornue Herdes zuzubereiten, erscheint es mir sinnvoll, Ihnen einige Worte über seine Besonderheiten mit auf den Weg zu geben.

Ein La Cornue Herd ist nicht nur ein Herd. So wie Ihnen nahe stehende Menschen und das Umfeld, das Sie sich mit Ihrem Heim geschaffen haben, einen positiven Einfluss auf Sie ausüben, so werden Sie feststellen, dass Sie sich auch dem Einfluss eines La Cornue Herdes nicht entziehen können. Bei Menschen nennt man so etwas Seele oder Geist - und Ihr La Cornue Herd hat etwas ähnliches.

Lassen Sie sich von seinem Charme verzaubern.

Eine einzigartige Eigenschaft ist der Gewölbbackofen von La Cornue mit einem speziellen Konstruktionsprinzip, das die Gerichte in einem Heißluftwirbel garen lässt, ohne dass sie austrocknen. Dadurch bleibt die Feuchtigkeit im Gargut erhalten und damit auch alle Nährstoffe und Aromen, die für die Geschmacksentwicklung unentbehrlich sind. Auch die ständige Überwachung des Gargutes ist nicht notwendig und lässt der Hausfrau Zeit, sich um andere Dinge zu kümmern. Man muss nur die genaue Temperatur und die Brat- und Backzeit einhalten.

Des Weiteren wird Sie der geringe Gewichtsverlust Ihres Gargutes überzeugen. Im Ergebnis verliert ein Braten während der Zubereitung in einem La Cornue Backofen ungefähr 7 bis 8% an Flüssigkeit (im Gasbackofen weniger, da bei der Verbrennung von Gas Feuchtigkeit entsteht), während hingegen bei handelsüblichen Geräten ein Flüssigkeitsverlust von 15 bis 20% üblich ist.

Und schließlich: Das lästige Begießen des Gargutes entfällt. Warum? Weil ein Austrocknen eben nicht zu befürchten ist.

Orientieren Sie sich an den Hinweisen und Gebrauchstipps der Bedienungsanleitung, aber machen Sie auch Ihre eigenen Erfahrungen - nicht nur mit Fleisch und Geflügel, auch mit

Fisch, Gemüse, Aufläufen und vor allem Kuchen und Gebäck: das Ergebnis wird immer ein unvergleichliches Geschmackserlebnis für Sie und Ihre Gäste sein. »

(Auszug aus der Einführung zum Kochbuch für La Cornue, 1930)\*

\*leider vergriffen, nicht mehr lieferbar.

**Ihr Herd von La Cornue bietet Ihnen vielfältige, teilweise zunächst vielleicht etwas ungewöhnliche Nutzungsmöglichkeiten, die der professionellen Küche entnommen sind, aber für den privaten Gebrauch angepasst wurden.**

**Nehmen Sie sich daher zu Beginn etwas Zeit, Ihren La Cornue Herd kennen zu lernen. Sie werden entdecken, dass sich hinter seiner Konzeption, mag sie auf den ersten Blick auch anders und vielleicht kompliziert erscheinen, doch ein sehr einfacher Gebrauch verbirgt.**

**Zu Beginn werden Sie feststellen, dass sich manche Elemente anders bedienen und nutzen lassen bzw. in Ihrem bisherigen Herd eventuell gar nicht vorhanden waren, wie z.B. die Ringherdplatte. Wenn Sie die Vorzüge dieser Elemente entdeckt haben, werden Sie nicht mehr darauf verzichten wollen.**

**Durch das Prinzip der Einzelfertigung gibt es eine sehr große Anzahl unterschiedlichster Kochtischgestaltungen. In dieser Anleitung werden alle möglichen Kochmodule beschrieben. Ihr Herd wurde nach Ihrer persönlichen Auswahl zusammengestellt, aber er kann natürlich nicht alle der nachfolgend beschriebenen technischen Möglichkeiten aufweisen.**

**Bei Verwendung von Gaskochstellen entsteht durch die Gasverbrennung Feuchtigkeit. Bitte achten Sie daher darauf, dass Ihr Raum gut belüftet ist und idealerweise über eine Abzugshaube verfügt.**

**Bitte achten Sie vor allem darauf, dass Ihr Herd durch geschultes Fachpersonal richtig angeschlossen wird und dass bei Gasbetrieb die Einstellungen mit dem vorhandenen Gas übereinstimmen.**

***Achtung: Die zugänglichen Teile werden beim Gebrauch des Herdes heiß, bitte halten Sie kleine Kinder dann von dem Gerät fern.***

## INHALT

### Bedienung der Geräte .... 199

Allgemeine Beschreibung ..... 199

Kochtischelemente ..... 200

Offene Gasbrenner ..... 200

Zubehör für die offenen Gasbrenner:

Grillplatte Joker ..... 200

Ringherdplatte, gasbeheizt oder elektrisch ..... 201

Ceranplatten ..... 202

Runde Elektroplatten ..... 203

Induktionskochfelder ..... 204

Teppan Yaki Feld ..... 205

Gewölbebackofen „La Cornue“ ..... 207

Allgemeine Erläuterungen ..... 207

Funktionsprinzip des Gewölbebackofens ..... 207

Backofenausstattung ..... 208

Temperaturangaben für die Bedienung des

Thermostates ..... 208

Allgemeine Tipps zum Gebrauch der Backöfen . 210

**Bedienung der Backöfen** ..... 210

Bedienung des Gasbackofens ..... 210

Bedienung des Elektrobackofens ..... 212

Bedienung des Elektrogrills ..... 212

Sicherheitsthermostat ..... 213

Zubehör für Elektrobacköfen: Backstein ..... 214

Wärmeschränk ..... 215

### Pflege- und Reinigungshinweise

Materialien ..... 217

Email ..... 217

Edelstahl ..... 217

Messing ..... 217

Kochtischelemente ..... 218

Offene Gasbrenner ..... 218

Ringherdplatte ..... 218

Elektroplatten ..... 218

Ceranplatten / Induktionskochfelder ..... 219

Griddleplatten und Grillroste..... 219

Teppan Yaki Felder ..... 219

Reinigungsschubladen ..... 219

Backofeninnenraum ..... 220

Backstein ..... 220

Abzugshauben ..... 220

Haubenkörper ..... 220

Fettfilter ..... 220

Reinigungsmittel ..... 221

Adressen ..... 222

# BEDIENUNG DER GERÄTE

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

Diese Bedienungsanleitung gilt für alle Geräte der Serie Cornuchef.  
Die Serie Cornuchef umfasst folgende Produkte:

### **Herde:**

- Grand Maman 90 (Modell GM2, Breite 90 cm)
- Grand Papa 135 (Modell GP2, Breite 135 cm)

### **Kochtische:**

- Kochtisch Grand Maman 90 (Modell TM2, Breite 90 cm)
- Kochtisch Grand Papa 135 (Modell TP2, Breite 135 cm)

### **Zubehör:**

- Backstein (nur für Elektrobackofen)
- Grillplatte Joker zum Grillen und Köcheln (drehbar, zum Auflegen auf die offenen Gasbrenner)

### **Abzugshauben:**

- Abzugshaube Grand Maman 90 (Modell H09, Breite 90 cm)
- Abzugshaube Grand Papa 130 (Modell H13, Breite 130 cm)



# KOCHTISCHELEMENTE

## Offene Gasbrenner



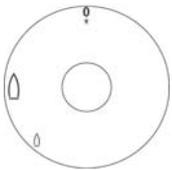
Die offenen Gasbrenner der Serie Cornuchef sind besonders leistungsfähig ausgelegt: mit 3 kW als große Brenner und 1,7 kW als kleine Brenner. Sie ermöglichen eine schnelle, starke Hitze zum Anbraten sowie zum Kochen und Erwärmen größerer Mengen.

Alle Gasbrenner sind mit einer elektrischen Zündung und Zündsicherung ausgestattet. Die Zündkerze befindet sich unter dem Brennerdeckel. Die Zündung benötigt einige Sekunden Zeit.

Um die Gasbrenner in Betrieb zu nehmen, drücken Sie auf den Bedienknebel und drehen ihn nach links auf die Position mit der großen Flamme. Der Brenner entzündet sich automatisch. Halten Sie den Knebel für ca. 10 Sekunden gedrückt.

**Tipp:** Das Tick-Geräusch der Zündkerzen hält so lange an, wie Sie den Knebel gedrückt halten. Dies ist völlig normal.

Sollte der Brenner beim Loslassen des Knebels wieder ausgehen, wiederholen Sie den Vorgang und halten Sie den Knebel etwas länger gedrückt. Bei neuen Geräten dauert der Zündvorgang in der Regel etwas länger, bis die Zündsicherung aktiviert ist.



Drehen Sie den Knebel danach auf die gewünschte Stärke.

**Kleinstellung:**

Drehen Sie den Knebel ganz nach links

**Ausschalten:**

Drehen Sie den Knebel nach rechts bis zum Anschlag.

## Zubehör für die offenen Gasbrenner: Grillplatte Joker



Die Grillplatte Joker können Sie entweder auf zwei Gasbrenner oder auf einen Mittelbrenner aufsetzen. Sie benötigt eine Vorheizzeit von ca. 10 Minuten.

Wichtig ist, dass die Gasbrenner nicht auf voller Leistung stehen, da sonst die Grillplatte überhitzen würde.

Die geriffelte Seite ist für alle Arten von Grillzubereitungen gedacht; die glatte Seite für Schalentiere und Fische oder auch als Heizplatte zum langsamen Köcheln in einem Topf.

## Ringherdplatte (gasbeheizt oder elektrisch)

Die Ringherdplatte kennen Sie vielleicht noch aus der Küche Ihrer Großeltern als Teil des Kohleherdes. Heute wird sie entweder mit einem modernen Gasbrenner (3 kW) beheizt oder mit einem elektrischen Heizkörper (1,3 kW) betrieben, ohne aber die Vorzüge dieser Platte zu verlieren, nämlich eine Wärme, die vom Zentrum der Platte nach außen hin abnimmt. Somit ist eine genaue Kontrolle der Hitzezufuhr, besonders für Gerichte, die langsam garen müssen, möglich. Die Ringherdplatte bietet Platz für zwei bis drei Töpfe.

Mit dem mitgelieferten Haken können Sie bei der gasbeheizten Ringherdplatte die inneren Ringe auch in heißem Zustand entfernen.



Bei den großen Küchenchefs ist diese Platte heutzutage das Herzstück ihrer Herde, sie wird auch das „Piano der Chefs“ genannt, weil man sehr feinfühlig die Temperatur variieren kann.

Das Hitzezentrum befindet sich im hinteren Bereich der Ringherdplatte, so dass nach vorne hin die Temperatur abnimmt.

**Tipp:**  Heizen Sie die Ringherdplatte vor, wenn Sie anfangen zu kochen. Benutzen Sie die offenen Flammen, um etwas anzubraten, was danach weiter köcheln soll. Dafür ist dann die Ringherdplatte ideal. Ebenso um Saucen langsam einzukochen.

Vermeiden Sie ein Überhitzen der Ringherdplatte. Durch die hohe Speicherkraft des Materials lässt sich die Temperatur nicht schnell genug herunterzuschalten. Im übrigen ist die Platte ja auch eher für die schwache Köchelhitze als für die große Hitze zuständig.

Selbstverständlich ist es auch möglich, übergroße Töpfe auf der Ringherdplatte aufzuheizen.

### Einschalten der gasbeheizten Ringherdplatte:

Die Zündung des Gasbrenners erfolgt wie im Abschnitt „Offene Gasbrenner“ beschrieben. Der Brenner hat eine Leistung von 3 kW. Die Vorheizzeit beträgt bei der gasbeheizten Platte ca. 15 Minuten,

### Einschalten der elektrischen Ringherdplatte:

Die elektrische Ringherdplatte benötigt etwas länger, um die Arbeitstemperatur zu erreichen. Zum Einschalten drehen Sie den Knebel nach rechts.

Position 1 ist die schwächste Einstellung,  
Position 6 die maximale Leistung mit 1.300 Watt  
Position 0 die Platte ist ausgeschaltet.

Die Ringherdplatte ist aus massivem Stahlguss, der unbedingt vorgeheizt werden sollte. Ob die Platte die richtige Wärme hat, können Sie mit einem Wassertropfen kontrollieren, der dann wie Quecksilber über die heiße Fläche rollt.

Beachten Sie bitte, dass Sie die Platte zwar auf volle Hitze aufheizen können. Allerdings haben Sie dann keine Möglichkeit, die Temperatur schnell zu reduzieren, da die Platte die Hitze speichert.

Die Platte hat ihre optimale Temperatur erreicht, wenn die Speisen im Hitzezentrum leicht köcheln und am Rand der Platte warm bleiben. Dies ist die beste Art, um Schmorgerichte zuzubereiten bzw. Speisen warm zu halten. Für die starke Hitze sind die offenen Brenner vorgesehen.

**Achtung:** Bitte vermeiden Sie ein Überhitzen der Ringherdplatte. Unkontrolliertes Aufheizen in der maximalen Leistungsstufe kann bei unsachgemäßem Gebrauch zu Verformungen der hinteren Lüftungsleiste führen.

Besondere Aufmerksamkeit benötigt die Pflege dieser Platte. Siehe hierzu Kapitel „Pflege- und Reinigungshinweise“.

## Ceranplatten

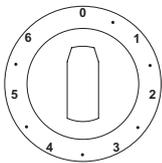


Je nach Geräteausstattung kann Ihr Herd mit einem Cerankochfeld ausgestattet sein. Da dieses flächenbündig in den Kochtisch eingelassen ist, können Sie diese Fläche außer als Kochfeld natürlich auch als zusätzliche Ablagefläche nutzen.

Ihr Cerankochfeld hat zwei Kochstellen. Die große Kochstelle hat eine Kochfeldzuschaltung, sichtbar durch zwei Kreise.

Kleines Kochfeld:	Durchmesser 145 mm, Leistung 1.200 Watt
Großes Kochfeld:	Durchmesser innere Heizzone 136 mm, Leistung 800 Watt mit zugeschalteter äußerer Heizzone 195 mm Leistung 1.800 Watt

### Bedienung des kleinen Cerankochfeldes



Kleines Kochfeld

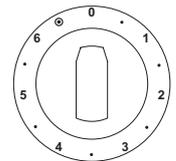
Drehen Sie den Knebel nach rechts auf die gewünschte Position.

Pos. 1	schwache Leistung
Pos. 6	volle Leistung
Pos. 0	Platte ist ausgeschaltet.

## Bedienung des großen Ceranfeldes

Das Einschalten und die Regulierung der Hitze des großen Ceranfeldes erfolgt wie oben beschrieben. Zusätzlich kann eine äußere Heizzone zugeschaltet werden. Dazu drehen Sie den Knebel nach rechts bis zum Anschlag auf das Zuschaltzeichen mit den zwei Kreisen. Hier spüren Sie einen kleinen Widerstand. Drehen Sie nun den Knebel zurück und stellen die gewünschte Temperaturzone ein.

Um die Zuschaltung wieder zu deaktivieren, müssen Sie das Kochfeld aus- und erneut einschalten.



Großes Kochfeld

**Tipp:** Die Töpfe sollten so groß sein wie die Heizzone, eventuell etwas größer, auf keinen Fall jedoch kleiner, um eine optimale Energieaufnahme zu ermöglichen. Ein planer oder leicht konkaver Topfboden ist ideal.

**Achtung:** Bitte beachten Sie, dass eine eventuelle Restwärme bei ausgeschalteter Platte ausreicht, hitzeempfindliche Gegenstände wie Plastikbehälter etc. zu beschädigen und dass dadurch möglicherweise auch das Ceranglas in Mitleidenschaft gezogen wird.

*Das Ceranfeld ist resistent gegen große Temperaturschwankungen. Vermeiden Sie aber bitte Beschädigungen durch schwere oder scharfkantige Gegenstände. Sollte das Ceranglas beschädigt sein, schalten Sie das Feld aus und benachrichtigen Sie bitte umgehend den La Cornue Kundendienst.*

## Runde Elektroplatten

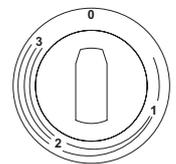
Auf Wunsch kann der Kochtisch anstelle der Ceranplatten auch mit Elektrokochfeldern ausgestattet sein. Die Elektrokochfelder haben einen Durchmesser von 18 bzw. 22 cm mit einer Leistung von je 2.000 Watt.

Zum Einschalten drücken Sie den Knebel und drehen ihn nach rechts.

Position 1 ist die niedrigste Temperaturstufe.

Position 3 ist die höchste Temperaturstufe.

Position 0 die Elektroplatte ist ausgeschaltet.



## Induktionskochfelder



### Funktionsprinzip

Die Funktionsweise eines Induktionskochfeldes basiert auf einem elektromagnetischem Feld, das durch eine Induktionsspule im Kochtisch und einem ferromagnetischen Topf entsteht. Dadurch wird nur der Topfboden erwärmt und es ist eine direkte Wärmeübertragung auf den Topfinhalt gegeben.

Die schnelle Hitze und die genaue Regulierbarkeit sind die großen Vorzüge dieser Kochtechnik. Das Kochfeld selber erwärmt sich nur durch die Abstrahlwärme des Topfbodens.

**Achtung:** *Wichtig für Personen mit einem Herzschrittmacher  
Bei einem eingeschalteten Induktionskochfeld wird in unmittelbarer Umgebung ein elektromagnetisches Feld aufgebaut. Andere elektrische Geräte sind hiervon nicht betroffen. Es kann aber zu Beeinträchtigungen von Herzschrittmachern kommen. Bitte wenden Sie sich im Zweifelsfall direkt an den Hersteller des Herschrittmachers oder an Ihren Arzt, um eventuelle Beeinträchtigungen auszuschließen.*

### Kochgeschirr

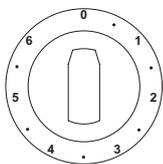
Ein Induktionsfeld kann nur mit ferromagnetischem Kochgeschirr benutzt werden. Dieses sind Kochtöpfe aus emaillierten Stahl mit oder ohne Antihafbeschichtung, Töpfe aus Gusseisen, ferromagnetischem Edelstahl oder auch Aluminiumtöpfe mit einem induktionsfähigen Boden.

**Nicht geeignet sind:** Kochtöpfe aus Aluminium, Kupfer, Glaskeramik oder Ton sowie nicht-magnetische Edelstahltöpfe

### Geräteleistung

Das Induktionskochfeld hat ein Kochfeld mit 180 mm Durchmesser und eines mit 210 mm Durchmesser.

Die Skalierung des Reglers entspricht in etwa folgenden Leistungsstufen in Watt:



Position d. Reglers	kleine Platte (180 mm Ø)	große Platte (210 mm Ø)
	Leistung in Watt	Leistung in Watt
1	200	200
2	640	720
3	1080	1240
4	1520	1760
5	1960	2280
6	2400	2800

Sind beide Kochfelder eingeschaltet, so ist die maximale Leistungsabgabe 2.800 Watt. Beispiel: Sollten beide Platten auf Maximalstellung laufen, so regelt das Gerät sich automatisch auf ca. Stufe 3 zurück.

### **Inbetriebnahme**

Stellen Sie den Kochtopf zentriert auf das Kochfeld. Das Gerät erkennt automatisch die Topfgröße und stellt sich darauf ein. Die Mindestgröße sollte einen Durchmesser von 12 cm haben.

Schalten Sie den Bedienknebel auf die gewünschte Leistungsstärke.

Bei normalem Kochvorgang bleibt die rote Funktionslampe eingeschaltet. Sollte das Kochgeschirr nicht geeignet sein, so blinkt die rote Lampe.

Zum Beenden des Kochvorganges, drehen Sie den Schalter auf 0. Zum Unterbrechen des Kochvorganges reicht es auch aus, den Kochtopf vom Induktionskochfeld zu entfernen. Die Kontrolllampe blinkt! Wenn Sie den Kochtopf auf das Kochfeld zurück stellen, wird der Kochvorgang fortgesetzt.

### **Sicherheitseinrichtung**

Das Induktionskochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der die elektronischen Bausteine gegen Überhitzung schützt. Sollte die Temperatur zu hoch sein, schaltet sich die Energiezufuhr automatisch ab. Ein Überhitzungsschutz sorgt außerdem dafür, dass Kochzonen abgeschaltet werden, falls eine Überhitzung durch Leerkochen der Kochtöpfe auftritt.

**Achtung: Während des Kochvorganges sollten keine Küchengeräte aus Metall in der Nähe des Kochfeldes abgestellt werden. Ebenso dürfen keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kassetten oder Kreditkarten in die Nähe des Kochfeldes gelegt werden.**

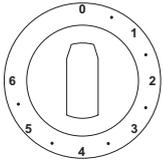
Es gelten im übrigen die gleichen Benutzungsrichtlinien wie für normale Cerankochfelder.

## **Das Teppan Yaki Feld**

Die Besonderheit des Teppan Yaki Feldes ist das schonende Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch. Durch die Speziallegierung des Stahls kann die Platte fast fettfrei benutzt werden und muss nur ganz leicht mit etwas Butter oder Öl eingestrichen werden. Der direkte Kontakt ermöglicht ein schonendes und sehr schnelles Garen. Diese Art der Zubereitung ist in Japan sehr beliebt, da es die Frische der zubereiteten Speisen, insbesondere Fisch, auf unvergleichliche Art garantiert. Das Teppan Yaki Feld ist damit ein weiterer Beweis, wie man eine alte Kochtradition mit modernster Technik auf ein-drucksvolle Weise kombinieren kann.



Die Positionen des Reglers entsprechen folgenden Temperatureinstellungen:



Position 1	50°C
Position 2	90°C
Position 3	130°C
Position 4	170°C
Position 5	210°C
Position 6	250°C

Heizen Sie die Grillfläche auf 200 bis 220°C vor. In der Vorheizphase leuchtet die grüne Lampe auf. Sie erlischt, wenn die Temperatur erreicht ist.

**Tipp:** Um die Oberfläche des Bratgutes nicht zu verletzen, lassen Sie das Bratgut so lange auf der Fläche liegen, bis es sich von alleine löst. Eine schmackhafte Röstschrift ist das Ergebnis.

**Benutzen Sie einen Wender oder Spachtel aus Edelstahl mit abgerundeten Kanten.**

Nicht nur Fleisch, Fisch und Gemüse, sondern auch Mehl- und Süßspeisen gelingen auf dem Teppan Yaki Feld besonders gut.

**Tipp:** Lassen Sie das Gerät nach Benutzung eventuell eingeschaltet. Dann können Sie noch einen schmackhaften Nachtisch zubereiten. Eingestellt auf 110 bis 120 °C eignet sich die Oberfläche auch vorzüglich zum Aufwärmen oder Weiterkochen von Speisen, die sich in Töpfen und Pfannen befinden.

Zur Reinigung siehe Kapitel „Pflege- und Reinigungshinweise“.

# DER GROSSE GEWÖLBEBACKOFEN

## Allgemeine Erläuterungen

Die Backöfen der Geräteserie Cornuchef haben ein Fassungsvermögen von ca. 84 l (74l bis zur Wölbung).

Die Gasbacköfen sind mit einer elektronischen Zündung ausgestattet. Außerdem haben sie einen Elektrogrill zum Überbacken und Gratinieren.

Die Elektrobacköfen sind mit einer Unterhitze und einem Elektrogrill ausgestattet. Der Grill dient gleichzeitig als Oberhitze. Außerdem haben die Elektrobacköfen serienmäßig den Anschluss für einen Backstein.

## Funktionsprinzip des Gewölbebackofens

Das besondere Konstruktionsprinzip des Gewölbebackofens besteht darin, dass das Garen der Lebensmittel in einem Heißluftstrom erfolgt. Die Wärmeübertragung erfolgt aber nicht auf direktem Wege, sondern durch den Boden und die Seitenwände. Die einzigartige Gewölbeform des Backofens unterstützt die Wärmezirkulation. So garen die Gerichte in einer gleichmäßigen Atmosphäre bei gleichbleibender Temperatur.

Diese Eigenschaft unterscheidet den Gewölbebackofen von La Cornue von anderen Backöfen. Das Gargut ist nicht einer ungleichen Hitzeeinwirkung ausgesetzt. Somit ist es nicht notwendig, den Bratvorgang laufend zu überwachen.

Die Backofentüre sollte während des Bratvorganges geschlossen bleiben. Die in den Lebensmitteln enthaltene Feuchtigkeit bleibt erhalten und es ist überflüssig, das Gargut zu begießen. Eine schöne goldfarbene Kruste entsteht durch das Karamelisieren des natürlichen Zuckers im Gargut.

**Tipp:** Bitte seien Sie bei der Zugabe von Flüssigkeit vorsichtig, da die natürliche Feuchtigkeit weitestgehend erhalten bleibt.

Das Öffnen der Backofentüre ist natürlich ohne Probleme möglich. Einen Hitzeverlust müssen Sie nicht befürchten, da die Boden- und Seitenwände so massiv sind, dass die Wärme ausreichend gespeichert wird.

## Backofenausstattung



Der wichtigste Gebrauchsgegenstand ist ein **großer Gitterrost**. Auf ihn wird nicht nur die Bratwanne gestellt, sondern auch alle übrigen Spezialformen oder Töpfe.

Der Gitterrost hat einen Kippschutz und eine Auszugssperre, die am hinteren Ende angebracht ist. Legen Sie den hinteren Rand auf die zu wählende Einschubleiste und schieben Sie den Gitterrost ganz nach hinten. Anschließend ziehen Sie ihn wieder vor und prüfen damit, dass der Rost fest hält. Dies ist wichtig, wenn Sie später ein schweres Kochgeschirr darauf stellen.

Die **große Bratwanne** mit erhöhtem Rand und **zwei kleinen Gittern** eignet sich für großes Brat- und Gargut. Die kleinen Gitter werden in die Wanne gelegt und sorgen dafür, dass das Bratgut nicht im Saft liegt, sondern von allen Seiten von heißer Luft umspült wird.

**Tipp:** Geben Sie zum Braten etwas Butter in die Bratwanne. Dadurch wird der Bratensaft gebunden und Sie erhalten eine schöne Sauce.

**Tipp:** Aufgrund der Abmessungen ist die Bratwanne eher für das Zubereiten von großen Stücken geeignet. Kleinere Braten oder Geflügel sollten in einem auf die Größe abgestimmten Gefäß (Ton- oder Eisentopf) zubereitet werden, um ein optimales Ergebnis zu erzielen. Es können auch Auflaufformen auf die Roste der Bratwanne gestellt werden. Dies ist dann von Vorteil, wenn der Inhalt der Form überkochen kann. In diesem Fall empfiehlt es sich zur anschließenden leichteren Reinigung, etwas Aluminiumfolie oder Backpapier in die Bratwanne zu legen.

## Temperaturangaben für die Bedienung des Thermostates

Für den „**klassischen**“ Braten oder das Garen eines großen **Fisches** heizen Sie den Backofen auf 250 - 270°C vor, schieben Sie die Bratwanne mit dem Gitterrost auf die unterste Einschubleiste, wenn die Temperatur erreicht ist und schalten Sie zurück auf 200 - 230°C. Für helle Fleischsorten empfehlen wir 180 - 200°C.

Für die **Zubereitung von rotem Fleisch** (Filet, Lammrücken, mittelgroße und kleinere Fische) empfehlen wir die mittlere Einschubleiste. Heizen Sie auf ca. 280°C vor und reduzieren Sie auf eine Temperatur zwischen 200 und 250°C je nach Gargut.

**Tipp:** Wir empfehlen, alles überflüssige Fett am Fleisch zu entfernen. Zum Binden des Bratensaftes oder zum Mitgaren von Gemüse genügt etwas Öl oder Butter oder beides gemischt in der Bratwanne.

### Garzeiten

Die Garzeiten hängen vom Gericht und von der Beschaffenheit der Nahrungsmittel ab. Im allgemeinen gilt:

rotes Fleisch: Einstellung 250°C 15 min je 500 g  
 weißes Fleisch: Einstellung 200°C 20 min je 500 g

Je nach Größe des Bratens ist die mittlere oder besser die untere Einschubleiste zu wählen.

### Gratins und Aufläufe

Die Einschubebene für Gratins hängt von Art und Höhe des Gerichtes ab. Gemüsegratins werden in der Regel in die mittlere Einschubleiste bei ca. 180 bis 200°C eingeschoben. Nudel- oder Kartoffelgratins sollte man, wenn sie höher aufbauen, in die unterste Ebene schieben, mit leicht höherer Temperatur. Die Oberhitze kann hier zum Überbacken zugeschaltet werden.

Für das **Backen** hängt die Wahl der Einschubleiste von der Art des Gebäcks und der Backzeit ab. Feuchte Kuchen sollten eher in der unteren Einschubleiste gebacken werden, trockene Gebäcke in der mittleren Einschubleiste.

Folgende Temperaturangaben und Garzeiten können als Näherungswerte genommen werden:

Thermostat	Anwendung
50 - 100°C	Baiser - Makronen und feines Gebäck mit Baiser - Geschmorte und gedämpfte Fleischgerichte
100 - 150°C	Geschmortes Gemüse - Löffelbiskuit
150 - 200°C	Karamelcrème - Pudding - Macaron - Brandteig - Soufflés - Brioche - Rührteig - weiße Fleischarten
200 - 250°C	Gugelhupf - Obstkuchen - Flan - Baba - Savarin - kleine Brioche - Croissants - Biskuit Große Gerichte mit Blätterteig - Fisch oder überbackene Gerichte - Rostbraten oder Wild „Englisch“
250 - 300°C	Vorheiztemperatur für Fleischgerichte für die ersten 10 Minuten oder für Fleischgerichte, die sehr blutig („saignant“) serviert werden sollen

Die Maximaltemperatur von 300°C sollten Sie erst benutzen, wenn Sie Ihren Backofen gut kennen.

## Allgemeine Tipps zum Gebrauch der Backöfen

Der Gasbackofen ist idealerweise ein Backofen für Fleischgerichte und alle sonstigen Gerichte, die leicht austrocknen. Bei der Gasverbrennung entsteht Feuchtigkeit, die das Austrocknen des Gargutes so gut wie ausschließt. Natürlich können auch im Gasbackofen Kuchen, Torten und andere Gerichte hergestellt werden. Die Höhe der Einschubleiste und die Temperaturwahl verlangen aber etwas mehr Übung und Erfahrung.

Der Gasbackofen ist mit einer Thermoelement-Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Sollte der Brenner während des Betriebes unbeabsichtigt ausgehen, wird die Gaszufuhr automatisch gestoppt.

Beachten Sie bitte immer die Vorheizzeit von ca. 15 bis 20 min. Die Temperaturkontrolle durch den Thermostat ist äußerst genau. Da sich der Thermostat am Ausgang der vom Backofen abgegebenen Heißluft befindet, bleibt die Hitze im Inneren während der ganzen Garzeit konstant.

Sie sollten sich nur an die Garzeiten halten. Ansonsten ist eine Kontrolle während des Garvorganges nicht notwendig und Sie haben Zeit für anderes.

**Tipp:** Heizen Sie den Backofen immer ca. 30° höher vor als die spätere Gartemperatur. Somit haben Sie beim Einschieben des Brat- oder Backgutes gleich die richtige Temperatur.

## Bedienung der Backöfen

### Bedienung des Gasbackofen



**C** Die Bedienelemente liegen neben dem Backofen.

Für die Bedienung haben Sie zwei Schalter. Der obere Schalter ist für den Elektrogrill, (s. Kapitel Bedienung des Elektrogrills) der Schalter darunter ist der Thermostat für den Gasbackofen. Darunter befindet sich eine rote Leuchte als Kontrolllampe.

- B**
- Schalter C ist für die Einstellung des Elektrogrills
  - Schalter B ist der Thermostat für den Backofen
- G**
- G = Kontrolllampe

Stellen Sie den Thermostaten des Backofens auf die gewünschte Temperatur ein. Jetzt beginnt der Zündvorgang mit der Zündkerze. Dieser dauert ca. 10 sec. Bei neuen Geräten kann es etwas länger dauern. Sie hören ein

Schaltgeräusch. Das Sicherheitsventil gibt die Gaszufuhr frei und der Gasbackofen entzündet sich.

**Tipp:** Der Brenner Ihres Backofens wird nach dem Prinzip „an oder aus“ geregelt. Wenn die Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Brenner automatisch ab, um sich bei erneutem Wärmebedarf wieder einzuschalten. Sie können dies leicht kontrollieren, indem Sie nach Erreichen der Temperatur am Thermostat eine niedrigere Temperatur wählen. Sie sehen, dass der Brenner sofort abschaltet. Wenn Sie wieder eine höhere Temperatur wählen, schaltet sich der Brenner automatisch wieder ein.

Die Temperaturregelung übernimmt die Backofenelektronik. Über dem Schalter für den Thermostat B befindet sich eine grüne Kontrolllampe. Diese leuchtet auf, sobald Sie den Backofen einschalten und brennt solange, wie sich der Backofen in der Aufheizphase befindet. Nach Beendigung der Aufheizphase erlischt die Lampe, sie erkennen daran, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat. Sie leuchtet jeweils auf, wenn der Backofen während der Backzeit nachheizt.

**Achtung:** Bitte stellen Sie sicher, dass nach Beendigung des Back-, Brat- oder Grillvorganges beide Schalter in die 0-Stellung zurückgedreht werden.

Unter dem Temperaturschalter für den Backofen befindet sich eine rote Kontrolllampe (G). Diese Kontrolllampe leuchtet auf, sofern beim Gasbrenner des Backofens eine Störung auftritt.

Sie kann auch aufleuchten, wenn der Zündvorgang nicht richtig ausgeführt wird. In diesem Fall drücken Sie bitte den Knopf, um den Zündvorgang zu wiederholen.

**Achtung:** Bei Erstinstallationen kommt es vor, dass relativ viel Luft in den Gasleitungen ist. Daher empfehlen wir, diese Luft zuerst durch Entzünden der Brenner im Kochtisch zu entfernen. Dazu entzündet man alle Gaskochstellen des Kochtisches und lässt sie für eine kurze Zeit brennen. Danach ist das Zünden des Gasbackofens bei der Inbetriebnahme möglich.  
Sollte dennoch die rote Lampe beim Zündvorgang aufleuchten, drücken Sie bitte den darüber liegenden Metallknopf und wiederholen Sie den Zündvorgang.

Sollte trotz mehrmaliger Wiederholung des Zündvorganges eine Inbetriebnahme des Gasbackofens nicht möglich sein, verständigen Sie bitte den Kundendienst.

## Bedienung des Elektrobackofens



Für die Bedienung des Elektrobackofens haben Sie drei Einstellmöglichkeiten:

- Schalter C ist für die Einstellung des Grills,
- Schalter B ist der Temperaturwahlschalter für den Backofen,
- Schalter D ist ein Kippschalter, mit dem Sie zwischen Backstein - oder Backofenbetrieb wechseln können.

Zur Inbetriebnahme des Backofens überprüfen Sie, dass der Kippschalter D nach unten auf die Position Unterhitze (= Betrieb Backofen) zeigt. Danach stellen Sie am Schalter B die gewünschte Temperatur ein. Diese Heizfunktion ist nur eine Unterhitze.

Um die Vorheizzeit je nach gewünschter Temperatureinstellung zu verkürzen (ca. 15 bis 20 min), schalten Sie zusätzlich den Schalter C für den Grillheizkörper auf eine mittlere Einstellung.

Die grüne Kontrolllampe des Schalters B leuchtet so lange auf, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Danach erlischt sie. Sollte während des Brat- oder Backvorganges nochmals eine Temperaturzufuhr nötig sein, leuchtet die Lampe wieder auf.

**Achtung:** Bitte vergessen Sie aber nicht, den Schalter C auf 0 zurück zu stellen, sowie Sie das Back- oder Bratgut einschieben.

**Tipp:** Beim Aufheizen des Backofens sollten Sie die Backofentür von Zeit zu Zeit für ca. 5 min leicht geöffnet lassen. Somit kann die Restfeuchte, die sich noch im Backofen befindet, austreten. Danach schließen Sie die Tür.

**Achtung:** Nach Beendigung des Brat- oder Backvorganges schalten Sie bitte den Thermostaten B und gegebenenfalls auch den Grillschalter C auf 0 zurück.

## Die Bedienung des Elektrogrills

Die Bedienung des Elektrogrills ist sowohl für den Gasbackofen als auch für den Elektrobackofen gleich. Der Elektrogrill wird mit dem Schalter C des jeweiligen Backofens (Schalter C ist immer der oberste Schalter) eingeschaltet. Er ist nicht temperaturgesteuert, d.h. er behält genau die von Ihnen eingestellte Grillhitze, die Sie durch Drehen des Schalters variieren können, bei. Dies ist besonders wichtig, wenn man ganz kurz mit hoher Temperatur etwas überbacken will, um zu verhindern, dass ein Thermostat den Grill vorzeitig abschaltet.

*Achtung: Bevor Sie den Grill einschalten, sollten Sie die Reinigungsschublade oberhalb des Backofens etwas herausziehen. Da der Grillvorgang immer bei geöffneter Tür erfolgt, schützen Sie so die Knebel des Kochtisches vor der aufsteigenden Hitze.*

Stellen Sie den Grillschalter auf die gewünschte Leistung ein. Heizen Sie den Grill je nach Grillstärke ca. 5 bis 10 Minuten vor.

Der Grillrost sollte auf der höchstmöglichen Einschubleiste liegen. Sie können aber auch das Backblech benutzen, um Fische und Meeresfrüchte bzw. Grillgut, das eine starke Grillhitze benötigt, zu grillen.

*Achtung: Sollten Sie die Maximaltemperatur oder eine sehr hohe Temperatur wählen, bitten wir Sie unbedingt, den Grillvorgang laufend zu überwachen, da der Grill sehr stark ist.*

Für die Grillfunktion ist es nicht nötig, auch die anderen Heizkörper einzuschalten.

**Tipp: Sie können natürlich den Grill auch als Oberhitze zum Bräunen und zum Nachgaren einsetzen. In diesem Fall sollten Sie die Temperatur aber vorsichtig wählen, da der Grill nicht thermostatisch geregelt ist, um eventuell zu starke Bräunungen zu vermeiden.**

## Sicherheitsthermostat

Der Backofen ist gegen Überhitzung durch einen Sicherheitsthermostat geschützt. Es kann vorkommen, dass bei einem längerem Betrieb in der Maximaltemperatur, hauptsächlich bei sehr langer Benutzungsdauer des Grills in der Maximaltemperatur, der Sicherheitsthermostat des Backofens aktiviert wird, **d.h. alle elektrischen Funktionen des Backofens sind dann abgeschaltet.**

Der Sicherheitsthermostat befindet sich in der ersten Belüftungsöffnung von links im Sockel unterhalb des Backofens (siehe Foto). Drücken Sie den roten Knopf, um den Sicherheitsthermostat wieder zu deaktivieren.

Sollte der Sicherheitsthermostat wiederholt ansprechen, unterbrechen Sie bitte die Stromzufuhr und informieren Sie umgehend den La Cornue Kundendienst.



Sicherheitsthermostat

## Zubehör für den Elektrobackofen: Backstein

Der Backstein ist ein poröser Stein, der sich durch den darunterliegenden Heizkörper mit 3.000 Watt auf ca. 300° C aufheizen lässt. Dies ist die ideale Temperatur für die Zubereitung von Pizza oder Flammkuchen, aber auch zum Backen von Brot, Brötchen oder Feingebäck.



Für die Inbetriebnahme des Backsteins entfernen Sie bitte den Schutzstecker aus der Steckdose, die sich am unteren hinteren Ende des Backofens befindet. Schließen Sie dort den Heizkörper des Backsteins an. Legen Sie den Backstein auf den Grillrost und schieben Sie diesen in die mittlere Einschubleiste.

Zum Einschalten schalten sie den Kippschalter D nach oben auf die Position Backstein und stellen Sie dann den Temperaturschalter auf die gewünschte Temperatur.

Für Pizza und Flammkuchen benötigen Sie die Maximaltemperatur, für Brot und Brötchen ca. 220°.

**Tipp:** Heizen Sie den Stein gut vor. Sie benötigen hierfür ca. 15 bis 20 Minuten.

Die Backdauer für Brot liegt je nach Backmischung zwischen 30 und 40 Minuten. Für Pizza und Flammkuchen sind 5 bis 10 Minuten zu rechnen, wobei dieser Backvorgang laufend überwacht werden sollte.

**Tipp:** Zum Nachgaren kann der Grill zusätzlich eingeschaltet werden. Dies bietet sich insbesondere bei Pizza an, wenn der Belag eine längere Gardauer hat.

**Tipp:** Zum Lieferumfang des Backsteins gehört ein Brotschieber aus Edelstahl. Bitte mehlen Sie sowohl den Stein als auch diesen Schieber immer gut ein, bevor Sie das Backgut in den Ofen geben, um zu verhindern, dass der Teig auf dem Schieber oder auf dem Backstein festklebt. Bei der Zubereitung von Pizza muss auch die Arbeitsfläche unter dem Pizzateil gut bemehlt sein, da es sonst schwierig wird, die belegte Pizza auf den Edelstahlschieber zu bringen.

Nach dem Gebrauch lassen Sie den Stein im Backofen auskühlen. Die Reinigung erfolgt mit einer Bürste oder unter fließendem Wasser ohne Spülmittel.

**Achtung:** Auch der Elektroanschluss muss nach dem Gebrauch wieder mit dem Schutzstecker verschlossen werden.

## WÄRMESCHRANK (GRAND PAPA 135)

Der Herd Grand Papa 135 ist zusätzlich mit einem Wärmeschrank rechts neben dem Backofen ausgestattet.

Das Wärmeschrank ist mit zwei Fachböden ausgestattet, die in drei verschiedenen Höhen positioniert werden kann. Die unterste Position ist die wärmste.

Im Wärmeschrank können Sie sehr praktisch Geschirr und Teller vorwärmen. Die darin aufbewahrten Speisen trocknen nicht aus.

Das Gerät besitzt einen Thermostaten von 30 bis 110°C.

**Tipp:** Durch den Thermostaten von 30 bis 110°C ist im Niedertemperaturbereich eine sehr genaue Temperaturkontrolle gewährleistet. Daher eignet sich das Wärmeschrank auch hervorragend für die Niedergarmethode bei 80°C sowie für das Garen von Pasteten, Gänseleber und Baiser.





# PFLEGE- UND REINIGUNGSHINWEISE

## MATERIALIEN

### Email

Emaillierte Fläche reinigen Sie am bestem mit CARINOX oder einem handelsüblichen Glasreiniger. Dazu sprühen Sie ein wenig Reiniger auf die Emailflächen und reiben diese anschließend mit einem sauberen weichen Tuch ab. CARINOX ist auch ein guter Edelstahlreiniger.

**Achtung:** *Matte Emailausführungen haben keine geschützte Oberfläche, da sie offenporig sind. Starke Reinigungsmittel können Spuren hinterlassen. Am besten reinigen Sie mattes Email mit Spülmittel und warmem Wasser.*

### Edelstahl

Sprühen Sie etwas CARINOX auf die Edelstahlfläche und reiben Sie sie anschließend mit einem sauberen weichen Tuch ab. Alternativ können Sie auch einen handelsüblichen Edelstahlreiniger verwenden.

### Messing

Am einfachsten reinigen Sie Messingteile mit COPPER CLEANER und etwas Wasser. Anschließend sorgfältig abreiben und trocknen lassen.

# KOCHTISCHELEMENTE

## Offene Gasbrenner

Die Gussroste der Gasbrenner können von Zeit zu Zeit mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Die darunter befindlichen Einlegebleche sind emailliert und sollten bei Verschmutzung ebenfalls von Zeit zu Zeit mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

## Ringherdplatte

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie die Ringherdplatte leicht erwärmen und mit etwas STARGLANZ behandeln. Alternativ ist auch ein neutrales Öl oder ein Stück Speck möglich.

Bei häufigerem Gebrauch erhält die Ringherdplatte eine dunkle Patina, die sie gegen Gebrauchsspuren und Feuchtigkeit unempfindlich macht. Vor allem Wasser ist für die Platte schädlich, da sie in ungeschütztem Zustand zu rosten beginnt. Rost kann aber problemlos mit dem Schleifvlies oder einem feinen Schmirgelpapier entfernt werden.

Es empfiehlt sich, die Ringherdplatte regelmäßig mit STARGLANZ zu pflegen. Grobe Verschmutzungen können Sie vorher auch mit einer Scheuermilch entfernen. Wichtig ist danach die Pflege mit STARGLANZ. Dazu geben Sie einfach ein wenig STARGLANZ auf einen feuchten Schwamm und waschen die zu reinigende Fläche damit ab, bis das Wasser abperlt, anschließend trockenreiben.

Grobe Verschmutzungen können Sie auch mit dem Schleifvlies entfernen.

Eventuelle dunkle Stellen sind Lebensmittelspritzer, die meistens von den benachbarten Kochstellen auf die Ringherdplatte gelangt sind. Wenn man sie nicht abwischt, sondern beim Aufheizen einbrennt, entstehen diese dunklen Punkte. Sie sollten daher immer ein Tuch zur Hand haben und die Platte damit ab und zu abwischen.

## Elektroplatten

Übergelaufene Speisen entfernen Sie bitte vorsichtig mit einem Schaber. Danach pflegen Sie die Elektroplatten mit einem handelsüblichen Reiniger.

## Ceranfelder / Induktionskochfelder

Angebrannte Verschmutzungen entfernen Sie bitte vorsichtig mit einem Rasierklingschaber. Danach die Kochfläche mit einem handelsüblichen Ceranreiniger reinigen.

## Griddleplatten und Grillroste

Bitte nie mit Reinigungsmitteln reinigen da sonst das nächste Grillgut auf der Oberfläche kleben bleibt. Oberflächen mit Bürste oder Stahlschwamm reinigen und mit warmem Wasser abspülen. Gussflächen lassen sich sehr gut mit Salz reinigen, das Fett etc. aufsaugt. Bitte bestreichen Sie Gussflächen und Grillroste vor jedem Gebrauch mit etwas Öl.

## Teppan Yaki Felder

Das Teppan Yaki Feld reinigen Sie am besten mit Ihrem Metallspachtel. Die groben Bratrückstände können Sie abkratzen und in die Rinne schieben. Danach geben Sie etwas Wasser auf die Grillfläche oder legen einige Eiswürfel darauf. Das Wasser löst die braunen Röststoffe, die Sie dann mit einem Spachtel in die umlaufende Rinne schieben können und dort bequem mit einem Schwamm oder einem Küchenpapier entfernen können.

**Tipp:** Um Geschmacksrückstände nach Fischgerichten zu neutralisieren, wischen Sie die Platte mit einer halben Zitrone ab. Dies gilt auch für alle übrigen Metallflächen.

## REINIGUNGSSCHUBLADEN

Unter den Kochstellen sind Reinigungsschubladen angebracht. Diese sind insbesondere für Gaskochstellen und für die Grilleinheit wichtig. Sollte etwas überlaufen wird es dort aufgefangen.

Von Zeit zu Zeit Schubladen herausnehmen und mit Wasser und Reinigungsmittel reinigen.

## BACKOFENINNENRAUM

Der Backofeninnenraum ist mit Clean-email ausgestattet, das die Reinigung erleichtert. Die Reinigung kann mit einem handelsüblichen Backofenreiniger erfolgen.

La Cornue empfiehlt den Backofenreiniger von ASTONISH, der auch hartnäckigsten Schmutz entfernt.

Eine weitere Möglichkeit ist, etwas Wasser und Spülmittel in die Bratwanne zu geben und den Backofen zu erhitzen. Anschließend den feuchten Backofen sauber und trocken reiben. Dies funktioniert aber nur, wenn die Reinigung direkt nach dem Bratvorgang durchgeführt wird, da sich eingebrannte Speisereste nur schwer lösen.

### Backstein

Nach dem Gebrauch lassen Sie den Stein im Backofen auskühlen. Die Reinigung erfolgt mit einer Bürste oder unter fließendem Wasser. Bitte kein Spülmittel benutzen, da sich dadurch die Poren des Steines zusetzen können.

## ABZUGSHAUBEN

### Haubenkörper

Edelstahlhauben pflegen Sie bitte ausschließlich mit einem speziellen Edelstahlpflegeöl wie z.B. CARINOX.

Verwenden Sie bitte niemals Scheuerreiniger, Stahlwolle, grün imprägnierte oder sonstige Stahlschwämme, flüssige Scheuermittel und dergleichen!

Es besteht die Gefahr, dass die Struktur angegriffen und die Oberfläche fleckig wird.

### Fettfilter

Die Filter sind einfach nach unten herauszuziehen. Sie sind mit einem Magnetverschluss ausgestattet.

Die Reinigung des Fettfilters nehmen Sie bitte in der Spülmaschine vor.

# REINIGUNGSMITTEL

Alle genannten Reinigungsmittel können über La Cornue Deutschland bezogen werden. Die Benutzung handelsüblicher Mittel ist ebenso möglich.



### **La Cornue Frankreich**

B.P. 99006  
95070 CERGY-PONTOISE cedex  
FRANCE

Téléphone : 33 (0)1.34.48.36.36 Télécopie : 33 (0)1.34.64.32.65

Homepage: [www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)  
E-mail : [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)

### **La Cornue Deutschland**

La Cornue  
Verkaufsbüro Deutschland  
Hardstraße 3  
76530 Baden-Baden

Tel. : 07221 – 94 91 94  
Fax : 07221 – 94 91 96  
e-Mail : [la.cornue.deutschland@t-online.de](mailto:la.cornue.deutschland@t-online.de)  
Homepage: [www.la-cornue.de](http://www.la-cornue.de)

Kundendienstzentrale  
Tel.: 07222 – 5 28 33  
Fax: 07222 – 5 29 69

# LA CORNUE DANS LE MONDE

## ALLEMAGNE / GERMANY

LA CORNUE VERKAUFSBURO  
DEUTSCHLAND  
HARDSTR. 3  
76530 BADEN BADEN  
TEL: 49 - 7221 - 94 91 94  
FAX: 49 - 7221 - 94 91 96  
Mr. Michel von Rosen

## BELGIQUE / BELGIUM

ALFA BIS bvba  
Nijverheiddkaai 2  
B. 9040 GENT  
TEL: 32 - 9 228 14 84  
FAX.: 32 - 9 228 06 13  
Olivier et Peggy Vermast-  
Vanwelden

## CANADA

MAISON LA CORNUE  
OF MONTREAL  
365 LAURIER OUEST  
MONTREAL, QUEBEC H2V 2K5  
TEL: 1 - 514 277 0317  
FAX: 1 - 514 270 6949  
Johanne et Jean-Pierre Dastous

## DANEMARK / DENMARK

BASALT INDRETNING  
ST. STRANDSTR. 21  
1255 KOBENHAVN  
TEL.: 45 - 33 14 13 16  
FAX: 45 - 33 14 13 17  
Mrs. Anne Fabrisius

## ESPAGNE / SPAIN

SANTA & COLE  
J.Sébastien Bach 7  
08021 - BARCELONA  
TEL: 34 - 932 - 418 740  
FAX: 34 - 932 - 098 372  
Mrs Ariana de Salvador

## ETATS - UNIS / UNITED STATES

PURCELL-MURRAY INC.  
185 PARK LANE  
BRISBANE, CA 94005  
TEL: 1-415 - 656 81 12  
FAX: 1-415 - 468 06 67  
Mrs. Anne Murray

## GRANDE - BRETAGNE / GREAT BRITAIN

MAISON LA CORNUE LONDRES  
CAPRICORN HOUSE  
88 WIGMORE STREET  
LONDON W1U 3RB  
TEL: 44-207 224 3771  
FAX: 44-207 224 3775  
Mr. Michael Michael

## GRECE / GREECE

BUILT - O Ltd.  
138 KIFISSIAS AVENUE  
15125 MAROUSSI  
ATHENES  
TEL: 30 - 210 - 80 20 557  
FAX: 30 - 210 - 614 06 32  
Mr. Dimitris Kapetanos

## IRLANDE / IRELAND

CAMPBELL & COOKE LTD  
The Clubhouse,  
20 Lower Georges Street  
Dun Laoghaire, CO.DUBLIN  
TEL: 353 1 663 61 66  
FAX: 353 1 284 11 65  
Mr. David Cooke

## ISRAËL / ISRAEL

HIGH TOUCH  
16 Galgaley Haplada st.  
I.Zone Herzelia  
TEL.: 972-9-9558429  
FAX: 972-9-9587019  
Mr. Avigdor Malkin

## ITALIE / ITALY

MAISON LA CORNUE  
VIA BORGOSPESSO 11  
20121 MILAN  
TEL: 39-02 76 39 49 54  
FAX: 39-02 76 31 00 99  
Mrs. Sandra Toscani - Grimoldi

## LUXEMBOURG

ESPACE BULTHAUP  
58 ROUTE D'ARLON  
8008 STRASSEN  
TEL.: 352 - 45 45 04  
FAX: 352 - 44 38 58  
Mr. Xavier Négélé

## NOUVELLE - ZELANDE / NEW ZEALAND

AMBIANCE INTERIORS Ltd  
375 PARNELL ROAD  
AUCKLAND  
TEL.: 64 - 9 - 35 82 660  
FAX: 64 - 9 - 30 90 444  
Mr. Andrew Price

## PAYS - BAS / NETHERLANDS

H.G.M. BOS  
WAALSEWEG 28  
3999 NS TULL EN'T WAAL  
TEL.: 31 - 30 - 601 96 70  
FAX: 31 - 30 - 601 96 71  
Mrs Joritt Bos

JACOBSE B.VV  
LIVINGSTONEWEG 46  
4462 GL GOES  
TEL.: 31 - 113 - 250 666  
FAX: 31 - 113 - 250 668  
Mr Piet Jacobse

## POLOGNE / POLAND

UNIMAX GALERIA WNETRZ  
ul. Kopernika 8 / 18  
00-367 WARSZAWA  
TEL.: 48 - 22 692 43 13  
FAX: 48 - 22 692 43 14  
Mr Krzysztof Gawkowski

## RUSSIE / RUSSIA

MAISON LA CORNUE MOSCOU  
KOTELNICHESKAYA NAB. 1/15  
109240 MOSCOU  
TEL.: 7095 - 915 74 37  
FAX: 7095 - 915 75 63  
Mrs Marie Dostal

## SUEDE / SWEDEN

CORDON BLEU AB  
VASAGATAN 48  
11120 STOCKHOLM  
TEL.: 46 - 8 - 411 00 81  
FAX: 46 - 8 - 10 05 69  
Mrs. Helen Ask Cuvelier

## SUISSE / SWITZERLAND

MATERIAUX D'EXCEPTION  
ESPACE LA DEMEURE  
LA COMBE  
1148 CUARNENS  
TEL.: 41 - 21 - 864 54 51  
FAX: 41 - 21 - 864 54 15  
Mr. Jean - François Virgilio

## TURQUIE / TURKEY

ENKAY ELEKTRONIK SAN.VE  
TIC. LTD. STI.  
Alemdag Caddesi site Yolu N° 10  
Enkay Plaza  
Umraniye - ISTANBUL  
TEL.: 90 - 216 - 634 44 44  
FAX: 90 - 216 - 634 38 05  
Mr. Guray Coskun

# NOS GALERIES EN FRANCE

## **Galerie PARIS**

18, rue Mabillon  
75006 PARIS  
TEL: 01.46.33.84.74 TEL: 01.46.33.83.15  
FAX: 01.40.46.93.85  
Mme Pauline de Vilmorin

## **Galerie Aix en Provence**

60, cours Sextius  
13100 Aix en Provence  
TEL: 04.42.38.20.06  
FAX: 04.42.38.20.08  
Stéphane et Philippe Bernard

## **Galerie BIARRITZ**

4, rue de l'Impératrice  
64200 BIARRITZ  
TEL: 05.59.24.54.17  
FAX: 05.59.24.56.03  
Mr Bernard Jourdan

## **Galerie Avignon**

21, place Crillon  
84000 AVIGNON  
TEL: 04.90.16.92.22  
FAX: 04.90.16.90.15  
Stéphane et Philippe Bernard

## **Galerie LYON**

1, rue du Colonel Chambonnet  
69002 LYON  
TEL: 04.78.37.68.20  
FAX: 04.78.37.58.25  
Mme Chantal Maurel

## **Galerie Cannes**

6, rue des Belges  
06400 CANNES  
TEL: 04.93.99.06.65  
FAX: 04.93.39.21.28  
Mr Jack Joubert

## **Galerie Toulouse**

40, rue des Marchands  
31000 TOULOUSE  
TEL: 05.61.52.00.33  
FAX: 05.61.52.30.84  
Mme Suzanne Balz