



LIVRE
LA CORNUE
CORNUCHEF

ERRATA	3 - 4
FRANÇAIS	
ERRATUMS	5 - 6
ENGLISH	
ERRATA	7 - 8
NEDERLANDS	
ERRATA	9 - 10
ITALIANO	
ERRATAS	11 - 12
ESPAÑOL	
ERRATA	13 - 14
DEUTSCH	

LA CORNUE, MODE D'EMPLOI, LIGNE CORNUCHEF Centenaire
Mai 2011, Anna K.
08NOTUTILGSC100ER

ERRATA

Page 2 - remplacer par :

LA CORNUE, MODE D'EMPLOI, LIGNE CORNUCHEF "Centenaire"
Mai 2011, Anna K.

Page 3 - remplacer par :

Mode d'Emploi
Cornuchef
"Série Centenaire"

Page 9 - paragraphe "LES CUISINIÈRES" remplacer par :

LES CUISINIÈRES :

Grand-Maman 90 (modèle GMC, largeur 90 cm)
Grand-Papa 135 (modèle GPC, largeur 135 cm)
Grand-Papa 180 (modèle GSC, largeur 180 cm)

Page 9 - paragraphe "LES TABLES A POSER" remplacer par :

LES TABLES A POSER :

Table Grand-Maman 90 (modèle TCM, largeur 90 cm)
Table Grand-Papa 135 (modèle TCC, largeur 135 cm)
Table Grand-Papa 180 (modèle TCS, largeur 180 cm)

Page 9 - paragraphe "LES HOTTES" remplacer par :

LES HOTTES :

Hotte Grand-Maman 90
Hotte Grand-Papa 135

Page 10 - 1^{er} alinéa remplacer par :

Un grand brûleur "La Cornue" (diamètre 95 mm) dans la ligne Cornuchef a une puissance thermique de 3,2 kW, un petit brûleur (diamètre 65 mm) 1,85 kW.

Page 11 - paragraphe "La petite plaque coup de feu" remplacer par :

La petite plaque coup de feu allie la technique traditionnelle à la puissance d'un brûleur central gaz de 1,95 kW soit électrique de 1,3 kW.

Page 12 - titre "Les plaques électriques" remplacer par :

Les plaques électriques (option en remplacement des plaques vitrocéramiques)

Page 19 - chapitre "Les plats du four" remplacer par :

Les plats du four

Vous trouverez plusieurs plaques dans votre four :

Un **grand plat "lèchefrite" ou la plaque à pâtisserie**, en revêtement émaillé : ce plat est réservé à la pâtisserie ou aux ingrédients à griller sous le grilloir du four gaz ou électrique.

Sa grande dimension le réserve à la cuisson des pièces importantes ; il n'est pas adapté à la cuisson d'une volaille ou d'un petit rôti.

En dehors des périodes d'utilisation, rangez-le en dehors du four car il joue un rôle d'écran thermique s'il reste dans le four lors d'une cuisson dans un autre plat.

La pose d'un papier en aluminium dans le fond de la lèchefrite facilitera son entretien.

Une **grande grille rehaussée** qui permet :

- de poser votre plat en terre cuite contenant les pièces à rôtir sur la grille, dans le grand plat ; l'ambiance thermique respecte la température sélectionnée sur le thermostat.

C'est alors l'utilisation optimale de la convection.

- de poser directement votre pièce à rôtir sur la grille dans le grand plat ; votre pièce sera saisie sur toutes ses faces tout en restant saignante, si vous le désirez.

Dans ce principe "tournebroche", l'air chaud enveloppe toute la pièce, quelle que soit sa taille : baron d'agneau ou grosse volaille.

Une **grille "étagère" qui sert de support** à tous vos plats allant au four.

Page 19 - remplacer la photo par la photo ci-dessous :



ERRATUMS

Page 41 - to replace by:

INSTRUCTIONS FOR USE
CORNUCHEF
"Centenaire Series"

ENGLISH

Page 47 - paragraph "STOVES" to replace by:

STOVES:

Grand-Maman 90 (model GMC, width 90 cm)
Grand-Papa 135 (model GPC, width 135 cm)
Grand-Papa 180 (model GSC, width 180 cm)

Page 47 - paragraph "HOBS" to replace by:

HOBS:

Grand-Maman hob 90 (model TCM, width 90 cm)
Grand-Papa hob 135 (model TCC, width 135 cm)
Grand-Papa hob 180 (model TCS, width 180 cm)

Page 47 - paragraph "HOODS" to replace by:

HOODS:

Grand-Maman 90 hood
Grand-Papa 135 hood

Page 48 - 1st paragraph to replace by:

A large "La Cornue" burner (95 mm diameter) in the Cornuchef range has a thermal power of 3.2 kW and a small burner (65 mm diameter) has a thermal power of 1.85 kW.

Page 49 - paragraph "**The small simmering plate**" to replace by:

The small simmering plate combines both the traditional technology and the power of a 1.95 kW central gas burner or 1.3 kW for the electric simmering plate

Page 50 - title " Electric hobs " to replace by:

Electric hobs (option in replacement of the ceramic plates)

Page 57 - chapter " The oven dishes " to replace by:

The oven dishes

There are several different trays in your oven

The **large tray or the pastry tray** with an enamelled coating. This is intended exclusively for pastry-making or for ingredients to be grilled under the gas or electric oven grill.

The large size of this tray means that it can be used as a cooking tray itself but is generally used for very large pieces of meat. You should not use it to cook poultry or small roast.

When it is not in use, store it away from the oven because it can act as a heat shield when using another tray for cooking.

It is recommended to line the "large" tray with aluminium foil as it will facilitate the cleaning process after an oven roast.

The **large roasting rack** allows for the following:

- to place a roast in a terra cotta dish to sit on the roasting rack in the large tray. Therefore, by using this system one makes the most of the natural air convection, allowing for the air flow to travel round and under the food.
- to place to roast directly onto the roasting rack in the large tray. The roast will remain seasoned as well as remaining medium rare or rare if you desire.

By using the "spit" concept, the hot air envelopes the entire piece of meat regardless of its size.

The **"shelf" tray acts as a support** for all trays which are used in this oven.

Page 57 - to replace the photograph with the photograph below:



ERRATA

Pagina 79 – vervangen door:

Gebruiksaanwijzing
Cornuchef
“Série Centenaire”

Pagina 85 - paragraaf “De fornuizen” vervangen door:

De fornuizen:

Grand-Maman 90 (model GMC, breedte 90 cm)
Grand-Papa 135 (model GPC, breedte 135 cm)
Grand-Papa 180 (model GSC, breedte 180 cm)

Pagina 85 - paragraaf “De kooktafels voor opbouw” vervangen door:

De kooktafels voor opbouw:

Kooktafel Grand-Maman 90 (model TCM, breedte 90 cm)
Kooktafel Grand-Papa 135 (model TCC, breedte 135 cm)
Kooktafel Grand-Papa 180 (model TCS, breedte 180 cm)

Pagina 85 - paragraaf “De dampkappen” vervangen door:

De dampkappen:

Dampkap Grand-Maman 90
Dampkap Grand-Papa 135

Pagina 86 – 1ste alinea vervangen door:

Een normale “La Cornue” brander (diameter 95 mm) heeft een thermisch vermogen van 3,2 kW, een kleine brander (diameter 65 mm) 1,85 kW.

Pagina 87 - paragraaf “**De sudderplaat**” vervangen door:

De sudderplaat paart traditionele techniek aan het vermogen van een centrale brander van 1,95 kW of 1,3 kW voor een elektrische sudderplaat.

Pagina 88 - titel “De elektrische platen” vervangen door:

De elektrische platen (optie ter vervanging van de vitrokeramische platen)

Pagina 95 – hoofdstuk “De ovenschotels” vervangen door:

De ovenschotels

U vindt meerdere platen in uw oven:

De grote braadschotel of de bakplaat, met anti-kleeftlaag: dient voor patisserie of voor ingrediënten die moeten gegrild worden onder de grill van de elektrische of gasoven.

Door het grote formaat dient het alleen voor het bakken van grote stukken: het is niet geschikt voor het bakken van klein gevogelte of van klein gebrad.

Wanneer ze niet gebruikt wordt, haal ze uit de oven, want anders dient ze als thermisch scherm bij het bakken van een grote schotel als ze in de oven blijft.

Het leggen van een aluminiumfolie op de bodem van de braadschotel vergemakkelijkt het onderhoud.

Een grote rooster met opstaande rand die toelaat:

- uw ovenschotel op de rooster te plaatsen in de grote braadschotel : het thermisch klimaat respecteert de temperatuur van de thermostaat.

Dan is er optimaal gebruik van de warmtestroom.

- het stuk vlees dat gebraden moet worden direct op de rooster te leggen in de de grote braadschotel; het stuk zal dichtgeschroeid worden langs alle kanten en toch weinig doorbakken zijn als u dat wenst. Volgens dit “draaispit” principe, gaat de warme lucht over het gehele stuk, wat de grootte ervan ook is: een rugstuk van het lam of groot gevogelte.

Een rooster dat als steun dient voor al uw schotels die in de oven gaan.

Pagina 95 - foto vervangen door de foto hieronder:



ERRATA

Pagina 117 – sostituita da :

Manuale di Uso
Cornuchef
“Modello Centenario”

Pagina 123 - paragrafo “Le Cuisinières” sostituito da :

Le “Cuisinières” :

Grand Maman 90 (modello GMC, larghezza 90 cm)
Grand Papa 135 (modello GPC, larghezza 135 cm)
Grand Papa 180 (modello GSC, larghezza 180 cm)

Pagina 123 - paragrafo “I piani di cottura” sostituito da :

I piani di cottura :

Piani di cottura Grand Maman 90 (Modello TCM, larghezza 90 cm)
Piani di cottura Grand Papa 135 (Modello TCC, larghezza 135 cm)
Piani di cottura Grand Papa 180 (Modello TCS, larghezza 180 cm)

Pagina 123 - paragrafo “Le cappe” sostituito da :

Le cappe :

Cappa Grand Maman 90
Cappa Grand Papa 135

Pagina 124 - 1er capoverso sostituito da :

Un normale bruciatore (dia. 95 mm) “La Cornue” nella linea Cornuchef ha una potenza termica di 3,2 kW, per il bruciatore più piccolo (dia. 65 mm) la potenza è di 1,85 kW.

Pagina 125 - paragrafo “La piccola piastra “coup de feu” sostituito da :

La piccola piastra “coup de feu” unisce la tecnica tradizionale e la potenza di un bruciatore centrale a gas di 1,95 kW oppure di 1,3 kW per la piccola piastra “coup de feu” elettrica.

Pagina 126 - titolo “Le piastre rotonde elettriche” sostituita da :

Le piastre rotonde elettriche (opzione in sostituzione delle piastre vitro-ceramiche)

Pagina 133 - capitolo "I piatti del forno" sostituito da :

I piatti del forno

Il forno è dotato di :

Una teglia grande con rivestimento smaltato per i dolci. Può essere adoperata per cuocere la pasta frolla, la sfoglia, le torte salate, i biscotti ecc.

La sua grandezza fa sì che lo si possa adoperare per la cottura di piatti importanti ; non è adatto per la preparazione del pollame o dell'arrosto.

Se non viene impiegata, è meglio rimuoverla dal forno perché fa da schermo termico nel forno quando viene utilizzato un piatto grande.

Per facilitare la pulizia, il fondo della teglia grande può essere coperto di un foglio di alluminio.

Una griglia grande per la grande teglia che permette :

- di appoggiare un piatto di terra cotta che contiene il pezzo da cuocere ; l'ambiente termico rispetta la temperatura scelta sul termostato.

Si raggiunge in questo caso l'uso ottimale della circolazione del calore.

- di appoggiare direttamente il pezzo da cuocere sulla griglia nella teglia grande : sarà cotto da tutte le parti pur rimanendo al sangue se si vuole.

Una griglia estraibile che va inserita in uno dei 3 binari posizionati a diverse altezze. Serve come supporto per tutti i piatti.

Pagina 133 - sostituire la foto con la foto sotto :



ERRATAS

Página 155 – cambiar por:

Modo de Empleo
Cornuchef
“Série Centenaire”

Página 161 – párrafo “LAS COCINAS” cambiar por:

LAS COCINAS:

Grand-Maman 90 (modelo GMC, anchura 90 cm)
Grand-Papa 135 (modelo GPC, anchura 135 cm)
Grand-Papa 180 (modelo GSC, anchura 180 cm)

Página 161 – párrafo “LAS ENCIMERAS” cambiar por:

LAS ENCIMERAS:

Encimera Grand-Maman 90 (modelo TCM, anchura 90 cm)
Encimera Grand-Papa 135 (modelo TCC, anchura 135 cm)
Encimera Grand-Papa 180 (modelo TCS, anchura 180 cm)

Página 161 – párrafo “LAS CAMPANAS” cambiar por:

LAS CAMPANAS:

Campana Grand-Maman 90
Campana Grand-Papa 135

Página 162 – 1er párrafo cambiar por:

El quemador normal (diámetro 95 mm) “La Cornue” tiene una potencia térmica de 3,2 kW y el quemador pequeño (diámetro 65 mm), de 1,85 kW.

Página 163 – párrafo “La placa “Coup de Feu”” cambiar por:

La placa “Coup de Feu” combina la técnica tradicional con la potencia de un quemador central de gas de 1,95 kW o, en el caso de la encimera eléctrica, de 1,3 kW.

Página 164 – título “Las placas eléctricas” cambiar por:

Las placas eléctricas (opción en cambio de las placas vitrocerámicas)

Página 171 – capítulo “Las bandejas del horno” cambiar por:

Las bandejas del horno

En su horno usted dispone de varias placas:

La gran bandeja "recipiente para recoger la grasa" o placa de pastelería, en revestimiento esmaltado está reservada a la pastelería o a los ingredientes que deben asarse en el asador del horno a gas o eléctrico.

Dadas sus grandes dimensiones, la gran bandeja sólo se utilizará para cocinar piezas grandes, no siendo adecuada para cocinar aves o hacer asados pequeños.

Cuando no vaya a utilizarse, guárdela fuera del horno, puesto que si permanece en él desempeña un papel de pantalla térmica cuando se cuece algo en la fuente grande.

Para que su mantenimiento sea más fácil, coloque papel de aluminio en el fondo.

Una grande parrilla con pies para realzarla, que permite:

- Colocar una fuente de terracota con los alimentos que se van a asar sobre las dos parrillas, en la gran bandeja; el llamado “entorno térmico” permite respetar la temperatura seleccionada en el termostato, y de este modo hacer una utilización óptima de la convección.

- Colocar directamente la pieza que se va a asar sobre las dos parrillas de la gran bandeja: la pieza se asará por todas partes y quedará, si lo desea, poco hecha en su interior.

Gracias a este sistema de “asador rotatorio”, el aire caliente envuelve la pieza independientemente de su tamaño: cuarto trasero del cordero, un ave de gran tamaño, etc.

Una parrilla "estante" que sirve de soporte para todas las fuentes que se meten en el horno.

Página 171 - cambiar la foto por la foto abajo:



ERRATA

Seite 193 – wird ersetzt durch:

Bedienungsanleitung
Cornuchef
« Serie Centenaire »

Seite 199 – Absatz „Herde“ wird ersetzt durch:

Herde:

- Grand Maman 90 (Modell GMC, Breite 90 cm)
- Grand Papa 135 (Modell GPC, Breite 135 cm)
- Grand Papa 180 (Modell GSC, Breite 180 cm)

Absatz „Kochtische“ wird ersetzt durch:

Kochtische:

- Kochtisch Grand Maman 90 (Modell TCM, Breite 90 cm)
- Kochtisch Grand Papa 135 (Modell TCC, Breite 135 cm)
- Kochtisch Grand Papa 180 (Modell TCS, Breite 180 cm)

Absatz „Abzugshauben“ wird ersetzt durch:

Abzugshauben:

- Abzugshaube Grand Maman 90
- Abzugshaube Grand Papa 135

Seite 200 – Abschnitt «Offene Gasbrenner», 1. Absatz wird ersetzt durch:

Die offenen Gasbrenner der Serie Cornuchef sind besonders leistungsfähig ausgelegt:
mit 3,2 kW (Ø 95 mm) als große Brenner und 1,85 kW (Ø 65 mm) als kleine Brenner.

Seite 201 – Abschnitt «Ringherdplatte», 1. Absatz wird ersetzt durch:

Heute wird sie entweder mit einem modernen Gasbrenner (1,95 kW) ...

Seite 203 – Überschrift „Runde Elektroplatten“ wird ersetzt durch:

Runde Elektroplatten (optional statt der runden Ceranplatten)

Seite 208 – Absatz „Backofenausstattung“ wird ersetzt durch:

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 **Einlegerost** eignet sich für großes Brat- und Gargut. Der Einlegerost sorgt dafür, dass das Bratgut nicht im Saft liegt, sondern von allen Seiten von heißer Luft umspült wird.

Seite 208 wird durch u.a. Foto ersetzt:



Seite 220 - Backofeninnenraum

Der Satz "Die Reinigung kann mit einem handelsüblichen Backofenreiniger erfolgen" entfällt.

Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du Pont - Z.I. les Béthunes - 95310 Saint-Ouen l'Aumône - France
Tél. : + 33 (0)1 34 48 36 36 - Fax : + 33 (0)1 34 64 32 65 - E-mail : a.table@la-cornue.com

w w w . l a c o r n u e . c o m