

La Cornue 1908

# CornuFé®

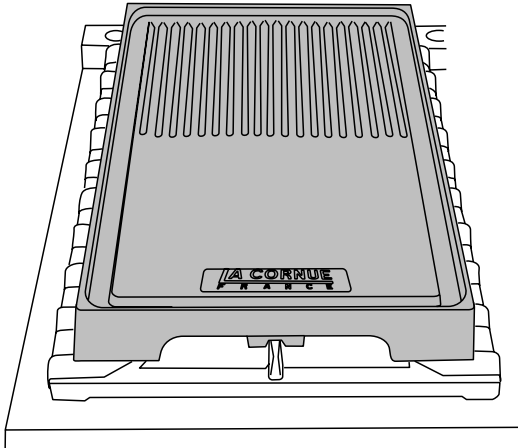
[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)

Plaque à Griller	2
Die Griddleplatte	3
The Griddle	4
De Bakplaat	5
Plancha	6
Piastra di Cottura	7
Grelha	8
Stegepladen	9
Bakstehellen	10
Grillplatta	11
Σχάρα	12

## Français

### Plaque à griller

La plaque à griller se pose sur la grille à gauche ou à droite de la table de cuisson. Elle s'utilise pour la cuisson directe des aliments. N'utilisez pas de récipients de cuisson sur cette plaque. La plaque à griller a une surface antiadhésive susceptible d'être endommagée par des ustensiles de cuisine métalliques (spatules, par exemple). Utilisez des ustensiles en bois ou en plastique thermorésistant.



Ne la placez pas transversalement – elle sera mal placée et instable.

Ne la placez pas sur le brûleur central – elle n'est pas conçue pour être placée sur les grilles du brûleur central.

### Utilisation de la plaque à griller

Placez la plaque à griller sur la grille des brûleurs de la table de cuisson.

Vérifiez qu'elle est placée correctement.

Avant l'utilisation, vous pouvez enduire la plaque d'une légère couche d'huile à friture.

Allumez les brûleurs de la table de cuisson.

Régalez la hauteur de flamme selon les besoins.

Préchauffez la plaque à griller pendant 5 minutes au maximum avant d'y déposer les aliments. Un préchauffage plus long risque de l'endommager. Pour diminuer la chaleur, il suffit de tourner les boutons de commande vers la position minimum indiquée par le symbole de contour de flamme.

Veillez à ce qu'il y ait toujours suffisamment de place autour de la plaque à griller pour permettre l'échappement des gaz. N'utilisez jamais deux plaques à griller côte à côte.

Après la cuisson, laissez refroidir la plaque à griller avant de la nettoyer.

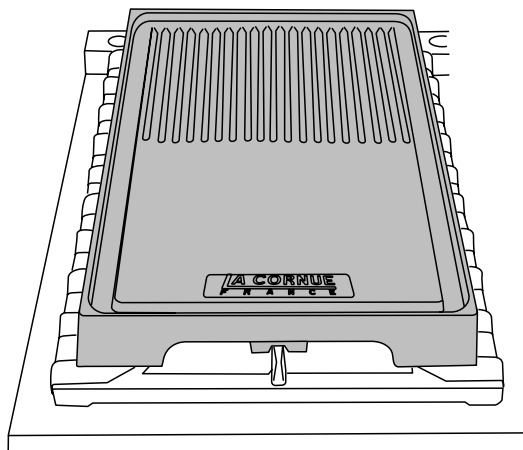
### Nettoyage de la Plaque à griller

Nettoyez toujours la plaque à griller après usage. Attendez qu'elle soit complètement refroidie avant de la retirer. Plongez la plaque dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez un chiffon doux ou, dans le cas de taches tenaces, une brosse à vaisselle en nylon.

**N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUITS NETTOYANTS CAUSTIQUES OU ABRASIFS QUI ABIMERONT LA SURFACE.**

## Die Griddleplatte

Die Griddleplatte passt längs auf den linken Pfannenträger. Sie dient zum direkten Kochen von Speisen. Keine Töpfe oder Pfannen jeder Art darauf stellen. Die Griddleoberfläche ist teflonbeschichtet und Küchenutensilien aus Metall (z. B. Schaber) beschädigen die Oberfläche. Wärmebeständige Plastik- oder Holzutensilien verwenden.



Die Platte nicht quer aufsetzen – sie passt nicht richtig und wird dadurch unstabil.

Die Platte nicht auf den mittleren Brenner setzen, da sie nicht ausgelegt ist, auf die Pfannenträger des mittleren Brenners zu passen.

## Gebrauch der Griddleplatte

Setzen Sie die Griddleplatte auf die Kochplattenbrenner und lassen Sie die Platte auf dem Pfannenträger aufliegen.

Kontrollieren Sie, ob sie fest sitzt.

Die Griddleplatte kann vor dem Gebrauch leicht mit Kochöl bestrichen werden. Die Kochstellenbrenner anzünden. Die Flammenhöhe auf die passende Kochstufe regulieren.

Die Griddleplatte maximal 5 Minuten vorheizen, bevor Sie Speisen darauf legen. Bei längerem Vorheizen kann sie beschädigt werden. Die Flamme kann durch Drehen der Regler auf die niedrige Kochstufe, die mit dem Flammensymbolumriss an der Bedienblende markiert ist, verringert werden.

Immer genügend Platz zum Entweichen der Gase rund um die Griddleplatte lassen.

**Niemals zwei Griddleplatten nebeneinander aufsetzen.**

Die Griddleplatte nach dem Kochen abkühlen lassen, bevor Sie die Platte reinigen.

## Reinigen Die Griddleplatte

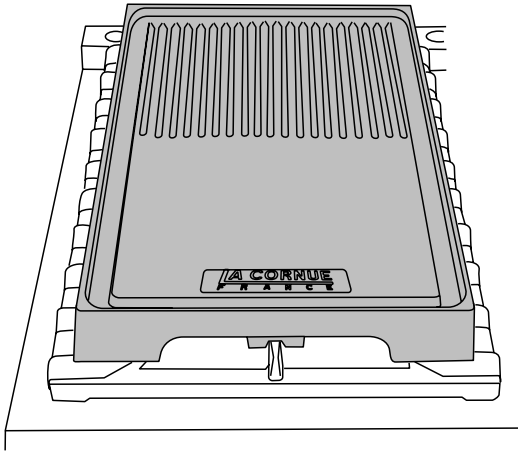
Die Griddleplatte nach dem Gebrauch immer reinigen. Lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie abnehmen. Die Griddleplatte in heiße Spülmittellauge tauchen. Ein weiches Tuch oder für hartnäckige Flecken eine Nylon-Spülbürste verwenden.

**NIEMALS ÄTZENDE ODER SCHEUERENDE REINIGER VERWENDEN, DA DIESE DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGEN WERDEN.**

## English

### The Griddle

The griddle fits the left hand pan supports, front to back. It is designed for cooking food on directly. Don't use pans of any kind on it. The griddle surface is non-stick and metal cooking utensils (e.g. spatulas) will damage the surface. Use heat resistant plastic or wooden utensils.



Don't put it crossways - it will not fit properly and will be unstable.

Don't put it on the centre burner - it is not designed to fit the centre burner pan supports.

### Using the Griddle

Position the griddle over the hotplate burners resting on the pan support.

Check that it is securely located.

The griddle can be lightly brushed with cooking oil before use. Light the hotplate burners. Adjust the flame heights to suit.

Preheat the griddle for a maximum of 5 minutes before adding food. Leaving it longer may cause damage. The flame can be turned down by turning the control knobs towards the low position marked with the outline flame symbol on the control panel.

Always leave space around the griddle for the gases to escape. **Never** fit two griddles side by side.

After cooking allow the griddle to cool before cleaning.

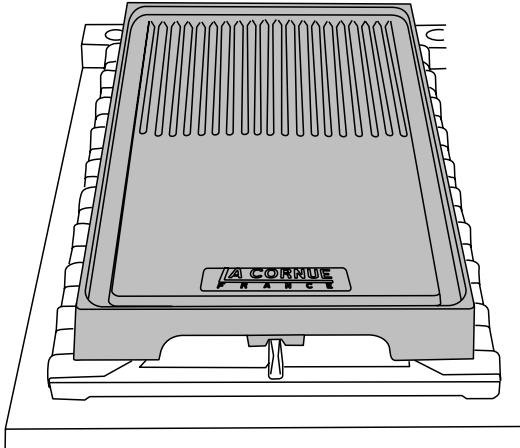
### Cleaning your Griddle

Always clean the griddle after use. Allow to cool completely before removing. Immerse the griddle plate in hot soapy water. Use a soft cloth or, for stubborn stains, a nylon washing up brush.

**NEVER USE CAUSTIC OR ABRASIVE CLEANERS AS THESE WILL DAMAGE THE SURFACE.**

## De bakplaat

De bakplaat past op de linker pannenroosters, van voor naar achter. U kunt rechtstreeks op de plaat koken. Zet geen pannen op deze plaat. De bakplaat is van een antiaanbaklaag voorzien. Metalen keukengerei (bijv. spatels) beschadigt deze laag. Gebruik keukengerei van hittebestendig plastic of hout.



Zet hem niet dwars neer - dit past niet en is bovendien wankel.

Zet hem niet op de middelste brander - hij past niet op de middelste pannenroosters.

## De bakplaat gebruiken

Plaats de bakplaat op het pannenrooster boven de kookplaatbranders.

Controleer of hij stevig geplaatst is.

U kunt eventueel vóór gebruik een dunne laag kookolie op de bakplaat aanbrengen. Steek de kookplaatbranders aan. Regel de vlamhoogte af naar wens.

Laat de bakplaat niet langer dan 5 minuten opwarmen voordat u er eten op doet. Als u langer wacht kan de plaat beschadigen. De vlam kan lager worden gezet door de knop naar de stand met het teken van de open vlam te draaien.

Laat altijd ruimte over aan de zijkanten van de bakplaat, zodat de gassen kunnen ontsnappen. Zet in geen geval twee bakplaten naast elkaar.

Laat de bakplaat na gebruik afkoelen voordat u hem schoonmaakt.

## Roestvrijstalen Bakplaat

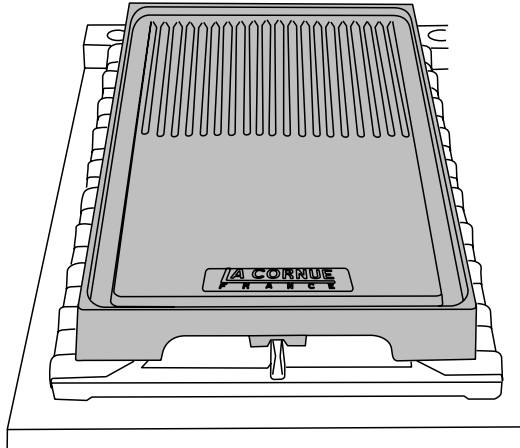
Maak de bakplaat altijd schoon na gebruik. Laat hem volledig afkoelen voordat u hem verwijdert. Dompel de bakplaat onder in warm zeepwater. Gebruik een zachte doek of, voor hardnekkige vlekken, een nylon afwasborstel.

**GEBRUIK IN GEEN GEVAL BIJT- OF SCHUURMIDDELEN AANGEZIEN DEZE HET OPPERVLAK KUNNEN AANTASTEN.**

## Español

### Plancha

La plancha encaja en las rejillas del lado izquierdo, desde la parte frontal hacia atrás. Se ha diseñado para cocinar directamente sobre su superficie. No utilice sartenes sobre la plancha. La superficie de la plancha es antiadherente y los utensilios de cocina metálicos (como las espátulas) la dañan. Emplee utensilios de plástico o madera resistentes al calor.



No la coloque en sentido transversal, ya que no encajará correctamente y será inestable.

No la coloque sobre el quemador central, puesto que no se ha diseñado para encajar en la rejilla del quemador central.

### Utilización de la plancha

Coloque la plancha sobre los quemadores apoyándola sobre la rejilla de la encimera.

Verifique que se encuentra correctamente posicionada.

La plancha puede untarse ligeramente con aceite de cocina antes del uso. Encienda los quemadores de la encimera. Ajuste las intensidades de llama según se requiera.

Precaliente la plancha durante 5 minutos como máximo antes de añadir los alimentos. Un período superior puede provocar daños. La intensidad de la llama puede reducirse girando los mandos selectores hacia la posición inferior indicada con el símbolo de la llama en el panel de control.

Habilite siempre un espacio en torno a la plancha para la evacuación de los gases. No monte nunca dos planchas una al lado de la otra.

Tras el uso de la plancha, permita que se enfríe antes de limpiarla.

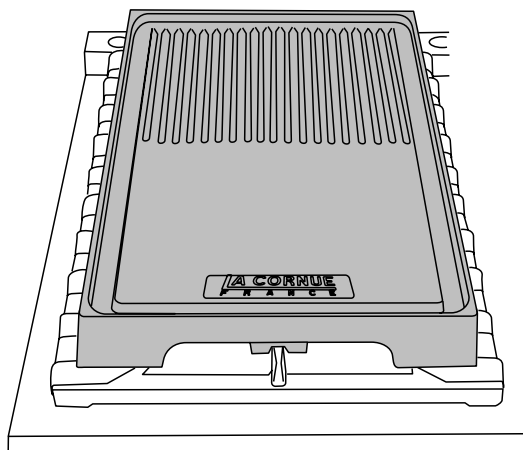
### Limpieza de su Plancha

Limpie siempre la plancha tras el uso. Deje que se enfríe completamente antes de retirarla. Sumerja la placa de la plancha en agua jabonosa caliente. Utilice un paño suave o un cepillo de nilón para las manchas difíciles.

**NO UTILICE NUNCA LIMPIADORES CÁUSTICOS O ABRASIVOS, YA QUE DAÑARÁN LA SUPERFICIE.**

## Piastra di cottura

La piastra di cottura si adatta alle griglie di appoggio di sinistra, ricoprendole completamente. È usata per cuocere direttamente il cibo senza altri contenitori. Non usare recipienti o tegami di alcun tipo. La superficie della piastra di cottura è trattata con un rivestimento anti-aderente e gli utensili di metallo (ad es. spatole) ne rovinano il rivestimento. Usare esclusivamente utensili in plastica resistenti al calore o di legno.



Non sistemare la piastra di traverso: non si adatterà perfettamente e sarà malferma.

Non sistemarla neanche sul bruciatore centrale perché non si adatterà perfettamente sulle griglie di appoggio.

## Uso della piastra di cottura

Sistemare la piastra di cottura sui bruciatori appoggiandola sulla griglia.

Controllare che sia assestata saldamente.

Prima dell'uso, si può applicare un po' d'olio da cucina con un pennello. Accendere i bruciatori sotto la piastra di cottura. Regolare la fiamma all'altezza desiderata.

Far scaldare la piastra per non più di 5 minuti prima di depositare il cibo da cuocere. Un periodo di riscaldamento eccessivo potrebbe arrecare danni. Per diminuire la fiamma, ruotare la manopola sul quadro comandi portandola in corrispondenza del simbolo con la fiamma vuota.

Lasciare sempre uno spazio libero attorno alla piastra, per consentire la fuoriuscita dei gas. Non montare mai due piastre di cottura in posizione adiacente l'una all'altra.

## Pulizia della Piastra di cottura

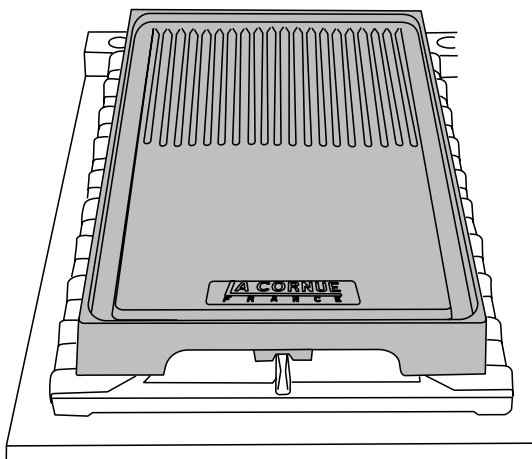
Pulire sempre la piastra di cottura dopo ogni utilizzo. Prima di toglierla, attendere che si sia raffreddata completamente. Immergere la piastra in acqua calda saponata. Pulire usando un panno morbido o una spazzola di nylon per i punti più difficili.

EVITARE ASSOLUTAMENTE L'USO DI PRODOTTI CAUSTICI O ABRASIVI CHE ROVINERANNO LA SUPERFICIE.

## Português

### Grelha

A grelha encaixa-se na grelha de suporte esquerda, no sentido da largura. Foi concebida para cozinhar directamente os alimentos. Não utilize nenhum tipo de recipiente sobre a grelha. A superfície da grelha é revestida de um material anti-aderente, pelo que não deve utilizar nenhum utensílio de metal (ex.: espátulas), pois pode danificá-la. Utilize utensílios em plástico resistente ao calor ou em madeira.



Não a coloque a grelha no sentido do comprimento, pois não fica bem encaixada e torna-se instável.

Não a coloque sobre o queimador central, pois não foi concebida para se encaixar na respectiva grelha de suporte.

### Utilizar a grelha

Coloque a grelha sobre os queimadores, em cima da grelha de suporte.

Verifique se está bem colocada.

Pode pincelar ligeiramente a grelha com óleo, antes de cozinhar. Acenda os queimadores. Ajuste a altura da chama.

Pré-aqueça a grelha durante 5 minutos, no máximo, antes de colocar os alimentos. Se prolongar o tempo de pré-aquecimento, pode danificá-la. Pode baixar a chama, rodando os botões de controlo para a posição baixa, assinalada com o símbolo de chama pequena no painel de controlo.

Deixe sempre algum espaço em redor da grelha para permitir o escape dos gases. Nunca coloque duas grelhas lado a lado.

Depois de cozinhar deixe a grelha arrefecer antes de a limpar.

### Limpar o Grelha

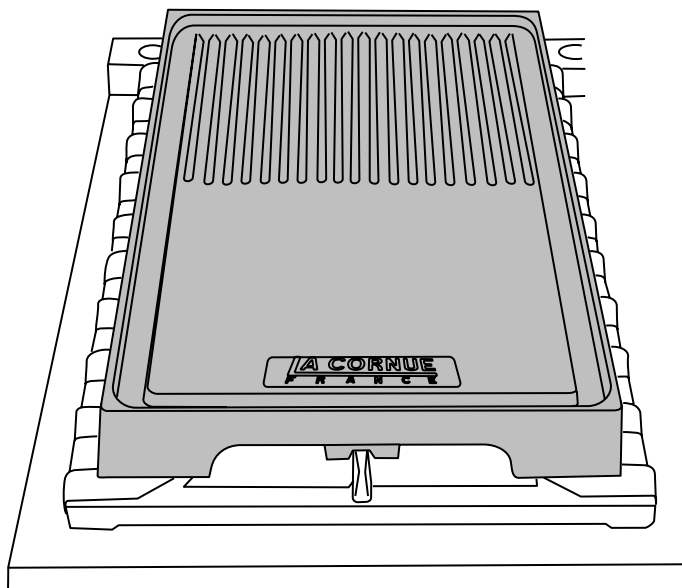
Limpe sempre a grelha após a utilização. Deixe arrefecer completamente antes de a retirar. Insira o conjunto da grelha em água quente com detergente. Utilize um pano macio ou, para resíduos mais persistentes, uma escova de lavagem em nylon.

**NUNCA UTILIZE PRODUTOS CÁUSTICOS NEM ABRASIVOS POIS DANIFICAM A SUPERFÍCIE.**



## Stegepladen

Stegepladen passer på den venstre grydeopsats, fra for til bag. Den er beregnet til, at du kan tilberede maden direkte på den. Du må ikke stille gryder af nogen art på den. Stegepladens overflade er slip-let og køkkenredskaber af metal (f.eks. spatler) vil beskadige overfladen. Brug køkkengrej af varmebestandigt plast eller træ.



Den må ikke lægges på tværs – den vil ikke sidde ordentligt og således være ustabil.

Den må ikke stilles på midterblusset - den er ikke konstrueret til midterblussets opsats.

## Sådan bruges stegepladen

Placér stegepladen over blusset, så den hviler på opsatsen.

Check, at den står sikkert.

Stegepladen kan smøres let med madolie før brug. Tænd blussene. Justér flammehøjden efter behov.

Opvarm stegepladen i højst 5 minutter, før du lægger maden på. Hvis du venter længere kan det beskadige pladen. Kontrolknapperne kan drejes til en lavere indstilling ved ganske enkelt at dreje kontrolknapperne hen mod den lavere indstilling, der er markeret med omridset af en flamme.

Sørg for, at der altid er plads omkring stegepladen, så gasserne kan slippe væk. Du må aldrig lægge to stegeplader ved siden af hinanden.

Når du er færdig med at tilberede maden, skal stegepladen køle af, før du rens den.

## Rengøring af stegepladen

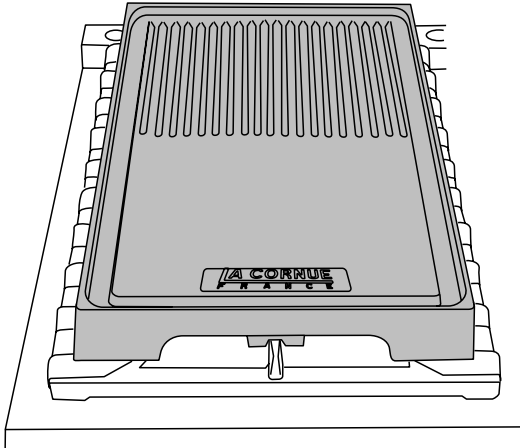
Stegepladen skal altid rengøres efter brug. Lad den køle helt af før den fjernes fra blusset. Læg stegepladen i varmt sæbevand. Brug en blød klud eller en opvaskebørste af nylon til hårdnakkede rester.

**DU MÅ ALDRIG BRUGE ÆTSENDE RENGØRINGSMIDLER ELLER SKUREMIDLER, DA DISSE VIL BESKADIGE OVERFLADEN.**

## Norsk

### Bakstehellen

Bakstehellen passer på de venstre grytestøttene, fra forsiden til baksiden. Den er designet til steking av mat som plasseres rett på den. Du må ikke bruke gryter av noe slag på den. Bakstehellens overflate er teflonbehandlet, og kjøkkenutstyr av metall (f.eks. stekespader) vil skade overflaten. Bruk varmebestandig utstyr av plast eller tre.



Ikke legg den på tvers – den vil ikke passe ordentlig og vil være ustø.

Ikke legg den på det midtre blusset – den er ikke designet slik at den skal passe på det midtre blussets grytestøtter.

### Bruk av bakstehellen

Plasser bakstehellen over kokeplatenes bluss slik at den hviler på grytestøtten.

Sjekk at den står trygt.

Bakstehellen kan smøres lett med matolje før bruk. Tenn på kokeplatens bluss. Juster flammens høyde etter som det passer.

Forvarm bakstehellen i maksimalt 5 minutter før du legger på mat. Lengre forvarming kan føre til skade. Kontrollbryterne kan settes på en lavere stilling ved ganske enkelt å dreie kontrollbryterne mot den lavere stillingen merket med omrisset av flammesymbolet.

La det alltid være plass rundt bakstehellen slik at gassene kan slippe unna. To baksteheller må aldri plasseres ved siden av hverandre.

Når steking er ferdig, bør du la bakstehellen bli avkjølt før du rengjør den.

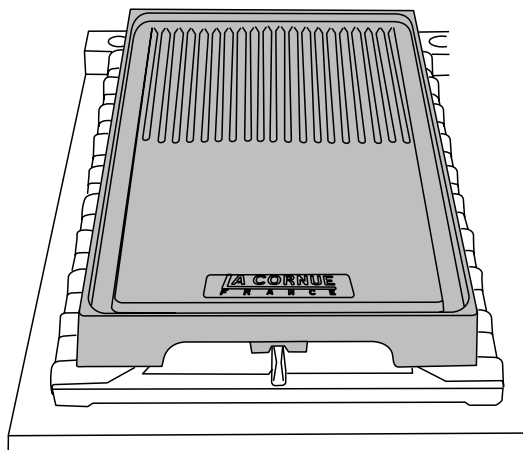
### Rengjøring av bakstehellen

Bakstehellen bør alltid rengjøres etter bruk. La den avkjøle seg helt før den fjernes. Legg bakstehellen i varmt såpevann. Bruk en myk klut, eller for gjenstridige flekker, en oppvaskbørste av nylon.

**DU MÅ ALDRI BRUKE KAUSTISKE MIDLER ELLER SKUREPULVERE, DA DISSE VIL SKADE OVERFLATEN.**

## Grillplatta

Grillplattan kan monteras på kastrullstöden på vänster sida, bak och fram. Maten lagas direkt på plattan. Placera inte kastruller av något slag på den. Grillytan är non-stick och köksredskap av metall (t.ex. stekspadar) kan skada ytan. Använd värmetåliga köksredskap av plast eller trä.



Sätt inte plattan på tvären - den passar inte ordentligt och blir ostadig.

Sätt den inte heller på mittenbrännaren - den är inte utformad för att passa på de mittersta kastrullstöden.

## Använda grillplattan

Placera grillplattan över brännarna ovanpå kastrullstöden.

Se till att den är stadig.

Grillplattan kan penslas med ett tunt lager av matlagningsolja före användning. Tänd brännarna. Ställ in lågorna på lämplig höjd.

Värm upp grillplattan i högst 5 minuter innan du lägger på maten. Om du värmer upp den längre kan den skadas. Du kan minska lågan genom att vrida knapparna mot den lägre inställningen (konturen av en låga) på kontrollpanelen.

Se till att det alltid finns tillräckligt utrymme runt grillplattan så att gasen kan strömma ut. Placera aldrig två grillplattor bredvid varandra.

Låt grillplattan svalna efter tillagning innan du rengör den.

## Rengöra grillplattan

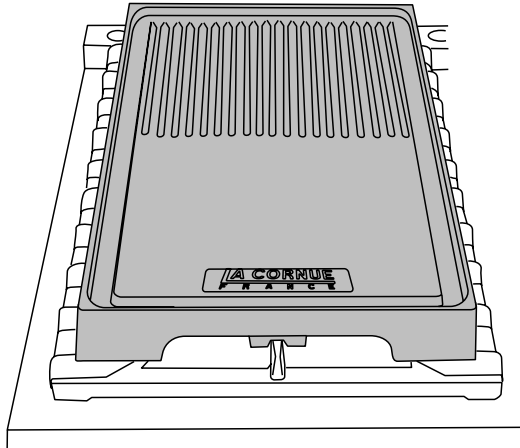
Rengör alltid grillplattan efter användning. Låt den svalna ordentligt innan du tar av den. Sänk ner grillplattan i varmt såpvatten. Rengör med en mjuk trasa eller en diskborste av nylon för svårare fläckar.

**ANVÄND ALDRIG FRÄTANDE ELLER SLIPANDE RENGÖRINGSMEDEL EFTERSOM DESSA SKADAR GRILLPLATTANS YTA.**

## Ελληνικά

### Σχάρα

Η σχάρα προσαρμόζεται επάνω στις αριστερές βάσεις για τα σκεύη, από εμπρός προς τα πίσω. Είναι σχεδιασμένη για να μαγειρεύετε το φαγητό απευθείας επάνω της. Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδους σκεύη επάνω της. Η σχάρα διαθέτει αντικολλητική επιφάνεια και τα μεταλλικά εξαρτήματα (π.χ. σπάτουλες) θα της προκαλέσουν φθορές. Χρησιμοποιήστε εργαλεία από πυρίμαχο πλαστικό ή ξύλο.



Μην την τοποθετήσετε διαγώνιας, διότι δεν θα εφαρμόσει σωστά και δεν θα είναι σταθερή.

Μην τοποθετείτε τη σχάρα στην κεντρική εστία, διότι δεν είναι σχεδιασμένη για να προσαρμόζεται στις βάσεις για τα σκεύη της κεντρικής εστίας.

### Χρήση της σχάρας

Τοποθετήστε τη σχάρα στις βάσεις για τα σκεύη, επάνω από τις εστίες της επιφάνειας μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί καλά.

Πριν από τη χρήση μπορείτε να αλείψετε ελαφρά τη σχάρα με μαγειρικό λάδι. Ανάψτε τις εστίες. Ρυθμίστε κατάλληλα το ύψος της κάθε φλόγας.

Προτού βάλετε το φαγητό στη σχάρα, προθερμάνετε την επί 5 λεπτά το μέγιστο. Εάν την προθερμάνετε περισσότερο ενδέχεται να προκαλέσετε βλάβη. Μπορείτε να χαμηλώσετε τη φλόγα στρέφοντας τα χειριστήρια προς τη θέση με το σύμβολο της ανοιχτόχρωμης φλόγας.

Να αφήνετε πάντοτε, ελεύθερο το χώρο γύρω από τη σχάρα για να διαφεύγουν τα αέρια. Ποτέ μην τοποθετήσετε μία σχάρα δίπλα στην άλλη.

Μετά το μαγείρεμα, αφήστε τη σχάρα να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.

### Καθαρισμός της σχάρας

Να καθαρίζετε πάντοτε τη σχάρα μετά τη χρήση της. Προτού την αφαιρέσετε αφήστε την να κρυώσει τελείως. Μουλιάστε τη σχάρα σε καυτή σαπουνάδα. Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί ή, εάν υπάρχουν επίμονοι λεκέδες, χρησιμοποιήστε μια πλαστική βούρτσα.

**ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΥΣΤΙΚΑ Ή ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΔΙΟΤΙ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΟΥΝ ΦΘΟΡΕΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΗΣ.**









L a C o r n u e 1 9 0 8

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

[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)